

为经济转型烹制“培训大餐” 柯桥成人教育接地气

■通讯员钟伟 陶晓宇

“60名员工参加培训，56人顺利通过考试。”当绍兴柯桥区杨汛桥成教中心陈荣林老师告知浙江华欣家纺有限公司人力资源部经理助理沈雅红这一消息时，沈雅红悬着的一颗心终于放了下来。

去年，杨汛桥成教中心按照“企业下单，学校出单，职工选单”的培训模式，先后为华欣家纺、紫薇化纤、永隆实业、庆盛集团、永利印染等5家重点服务企业培训经编产业工人1200多人，其中303人拿到初级技能证书，214人拿到高级技能证书。这是柯桥区成人教育服务经济转型升级的一幕。

在上市企业设立“培训基地”

亚太制药、华通医药是柯桥区的上市企业，对员工的素质要求特别高。为此，柯桥成人文化技术学校在这两家企业

专门设立了培训基地，并根据企业要求，制订了一套落地性很强的培训课程。

成校的王红江老师是省经信委聘任的柯桥区唯一一名中企业导师，他根据培训对象的接受能力及接受方式，为企业管理人员上了许多深得人心的培训课。培训结束后，企业让员工开展无记名测评，王老师总是得到学员100%的好评。

怡创印染是柯桥区一家知名印染企业，曾邀多名国内知名教授前来讲座。柯桥成校也是企业重点邀请的对象。前不久，成校的一堂“中层管理素养分析课”让公司董事长赞不绝口。校长朱根土称，人力资本时代，企业的发展更取决于企业管理水平，帮助企业提升管理水平是成校服务企业的重要模式之一。

三年培养千名“淘宝店主”

随着“互联网+”战略的实

施，越来越多的企业和市民触网，开展电子商务。结合这样的经济新常态，柯桥区开展了千名淘宝店长培养活动，计划在3年内培养1000名淘宝店长，目前已有300名淘宝店长出炉。

电子商务是一门新兴学科，无论是理论知识还是实践操作可谓日新月异，即便在大学，也很难全面系统地学习。在施教过程中，柯桥成校结合地方成功经验，制定了一套集终身服务、店铺托管、货物供给相结合的创业思路，创业成功率接近90%。

经营户学会多种语言

王军涛是新柯桥人，十年前与人合作在中国轻纺城开起了一家纺织品门市部。去年，他参加了中国轻纺城经营户素质提升工程的学习班，不但学会了织物分析、染整基础等纺织品经营的必修课，还掌握了

一门阿拉伯语。目前，王军涛已独立开办了一家公司，每当阿联酋客商上门，他都能和他们进行交流，贸易做得红红火火。

自2008年启动中国轻纺城素质提升工程以来，柯桥区已成功举办15期培训班，专业设置已从最初的3个增加到12个，先后有14000多名经营户接受培训。

薛春萍也是素质提升工程的金牌学员，不但参加了外贸单证、市场营销、会计基础等专业的学习，还把自己的“另一半”动员来参加学习。她说，掌握了纺织品经营各项技能，在轻纺城就有了立足之地。

花农瓜农转型现代农民

绍兴柯桥漓渚镇是“中国春兰之乡”、“中国花木之乡”，全镇花卉从业人员近6000人。漓渚成校因地制宜开展了花卉

种植大户园林工程师和绿化工、高级花卉工职业资格培训。去年，500多位花农经高级绿化工培训后，事业更上了一层楼。

现代农业是柯桥区各个分校“中央厨房”推出的大餐之一。钱建华是园林花卉培训班的优秀学员之一，去年他的花艺成为全省“美丽乡村”现场会观摩的样本。园艺工程师钱建华创建的“越州兰苑”，种植兰花20余万盆，年产值700余万元，并多次在省“兰博会”获独立金奖。

大棚栽种小型西瓜是柯桥马鞍镇一大特色产业，全镇现有小型西瓜栽培基地800余亩，涉及200多农户，年产值近千万元。每年，马鞍镇成教中心都会举办多期小型西瓜大棚栽培技术培训。当地农户感叹，“小西瓜”成了“金西瓜”，离不开成人技校的帮助。



诸暨市职教中心 “百师讲堂”受欢迎

■通讯员张德华

“要努力让自己变得值钱，值钱比挣钱更重要！”日前，诸暨市富润汽车修理有限公司董事长陈总良先生来到诸暨市职教中心，为该校学生作了“企业需要什么样的人才”的发言，从人品、态度、才能、素养等几个方面告诉学生，学习是改变人一生命运的最好途径，要珍惜学习机会，掌握技能、学会做人。

现场掌声不断，交流互动不断。

诸暨市职教中心“百师讲堂”自2011年开办，迄今已有5年时间，累计举办80余场，参与师生65000余人次。走上“百师讲堂”开讲的既有学

校领导、高级讲师，也有农艺师、园艺师、知名企业家、医生，还有在读硕士研究生、在读的本科生和本校在读的学生、优秀毕业生和外国学者。讲堂内容从学生实际需求出发，有文史知识、个人见闻、心得体会、心灵鸡汤、励志榜样等等。这个打通了不同专业、不同年级学生之间壁垒的讲堂，采用大课堂形式，利用周末时间，约200名学生现场听讲，其他班级在教室观看直播。学生在这个百家争鸣式的课堂上，有了更多的共同话题和共同收获，激发了学生积极向上、快乐生活的阳光态度，同时为学生树立正确的价值观、人生观搭建了一个良好的学习平台，深受学生欢迎。

将课堂直接设在酒店

柯桥区职教中心举行师徒结对



■通讯员易怀喜 文/摄

生强烈的烹饪文化共鸣；第二步是课堂进企业，也是学生目前将要面临的重要课程。

师傅授帽，虽为仪式，然而学生从师傅手中接过的是份铿锵的责任与美好的希冀。将课堂直接设到专业技能学习，促成其快速成长。对此，学生们个个摩拳擦掌，跃跃欲试。而酒店的厨师，不仅是学生专业技能上的指导者，更是其成人道路上的导师。

仪式最后，校方代表薛水林副校长与永泰大酒店、永泰望湖大酒店、富丽华大酒店签订了合作协议。

信息桥

中国纺织工程学会工作站落户宁波

■通讯员王国海

政、校、企合作，宁波时尚经济跨越发展踏上新征程。1月16日下午，宁波首届“时尚经济”主题研讨会在江北区召开，广大时尚经济思考者、时尚经济创造者300余人齐聚一堂，共商宁波时尚经济发展大计。会上，宁波市江北区人民政府、浙江纺织服装职业技术学院、上海黑迈数码科技有限公司三方签订合作协议，极大扩展了学院时尚办学的空间；四是与中国纺织工程学会合作建立了宁波工作站，使学院在时尚科技研发、人才引进、校地合作和国际合作等方面拥有了高层次的渠道和平台。

浙江纺织服装职业技术学院院长王梅珍在致辞中表示，在过去的

“台州石油”举行职业技能竞赛



1月16日，台州石油企业“迎春”职工趣味运动会暨职业技能竞赛在椒江二中操场举行。众多员工参加了石化消防协力、拆装阀门盲板等项目职业技能竞赛，展现出台州石油企业员工充满活力的风采和团结和谐、奋发向上的精神面貌。图为员工正在进行拆装阀门盲板的竞赛。

通讯员徐国友 摄

我省唯一内河游艇驾驶培训基地设立

■通讯员严洪广

近日，内河游艇驾驶培训基地成功落户曹娥江游艇俱乐部，以后，考取游艇驾驶证将更方便了。

据悉，游艇驾驶培训基地由浙江交通职业技术学院和绍兴曹娥江游艇俱乐部有限公司共同组

从“小学徒”到“酒博士” ——记钱江技能大奖获得者、酿酒高级技师鲁长华

■记者杜成敏

在会稽山绍兴酒股份有限公司里，同事们称鲁长华为“酒博士”，虽然这不是他真正意义上的学位，但也表明这位钱江技能大奖获得者、酿酒高级技师在酿酒技艺上众所公认的实力。绍兴酿造黄酒工艺历史悠久，源远流长，鲁长华不仅继承了绍兴黄酒传统酿造的精髓，还在此基础上进行了改进，是绍兴黄酒灵魂级人物。

出身“小学徒”

鲁长华对黄酒的最初印象，就是每天父亲下班回家带回来的“一身酒气”。他的父亲、叔叔还有爷爷都是酿酒师，算得上是“酿酒世家”。

虽然从小耳濡目染，但鲁长华真正接触酿酒，是在19岁的时候。1980年，高中毕业的他来到父亲工作的酒厂，也就是现在的会稽山绍兴酒股份有限公司，开始了他的水米生涯。

进入公司时，父亲鲁吉生已是生产厂长，但鲁长华并没有从这层关系中得到任何“好处”，父亲让他去当一名普通的记录员，相当于“小学徒”。

鲁长华每天的工作，就是帮助师父记录各个酿酒环节的数据，同时协助操作。

幸运的是，鲁长华的师父是被称为绍兴“酒仙”，国家级酿酒大师王阿牛。师从这样一位绍兴黄酒的领军级人物，鲁长华知道机会难得。平日里师父酿酒时，他看在眼里，默记在心中。自己操作时，勤加练习，时间一长，也是深得要领。

慢慢地，他从一名记录员变成了正式的“开耙工”。

用汗水夯实酿酒功力

所谓“开耙”，是指米在发酵过程中，会吸收氧气并产生二氧化碳，同时释放大量的热，为提供充分的氧气并使温度均匀，需要用耙定时翻搅，这个过程就叫“开耙”。



经过35载春秋，鲁长华有了“魔力”，能把普通的水米化为甘醇的美酒。

“开耙”是酿酒的关键步骤之一，看似一项简单翻搅就完事儿的工作，却十分“讲究”：要根据气温、环境来决定开耙的次数，开耙质量直接影响出酒质量。

同时也是体力活，黄酒虽然只在冬天酿造，但是开耙却因为高温和费力，常常是满身大汗。20岁出头的鲁长华身材瘦小，在骤热骤冷的气温变化中，常常感冒发烧。

鲁长华没有在困难中退缩，他凭着坚强意志咬牙坚持下来。开耙需要24小时不间断，鲁长华每天在家的时间只有1个小时，晚上就睡在厂区，定好闹钟，夜里要起来工作两三次。年轻人贪睡，但是只要铃声一响，哪怕外头雨雪纷飞，鲁长华也没有延误过1分钟。

除了开耙，鲁长华还要参与所有酿酒工序中，加水、浸米、蒸饭、搬运……一个瘦小的男孩硬生生练成了公认的汉子。也正在这样的磨练中，鲁长华渐渐传承了黄酒酿造的所有技艺。

“老中医看病，难在找病因，病因找准了，药才能下得准。”鲁长华说：“酿酒也是一样，把酿酒中出现的疑难杂症

有着浓浓的酒香。记者趴下身子，想闻闻正发酵得“哧哧”作响的酒缸。“小心！”鲁长华制止住了记者：“你这么闻是会晕倒的，里面的二氧化碳浓度非常高。”说罢，他用手在酒缸上轻轻拨了拨，扇进一点气闻了一会：“这缸发酵得不错。”

“不用尝一下吗？”记者问。

“要用嘴尝，就不是老师傅了。”鲁长华笑着说道。

鲁长华判断发酵的优劣，就像一名“老中医”，用望、闻、听、摸四种方法，类似“四诊法”：“身体的各个器官都可以用上，这不是一天两天就能闻出原因。

眼看着问题越来越严重，鲁长华挑起重担，不断查阅各种资料，并在每个环节测试，再综合自己多年的酿酒经验，终于找到了问题的症结：水质。

原来，随着河水污染日益严重，酒厂开始使用自来水酿酒，由于自来水中含菌量超标，导致发酵酸度过高。随后鲁长华提出：直接用鉴湖源头河水。经过多次试验，用清洁河水的酒质达到了最佳效果，为公司产品质量提升作出了突出贡献。

酿酒是一门传统技艺，经验积累到一定程度，才能体会到酿造之精髓。比如，酿酒第一个步骤是浸米，时间的长短决定着酸度，这个度的把握就是精髓所在。这方面，鲁长华是公认的高手。

“老中医看病，难在找病因，病因找准了，药才能下得准。”鲁长华说：“酿酒也是一样，把酿酒中出现的疑难杂症

酿造一厂举行。

“酒种”是绍兴酒生产的核心工艺，“种子”质量的好坏关系到整个冬酿生产，是国家级的保密技术。

仪式上，作为绍兴黄酒酿造技艺传承人的鲁长华，与公司领导在酒缸里一起撒下2015年的第一把“酒种”，预示着会稽山百年品质与传承又开启了新的历程。

传承与发扬，是优秀酿酒师的使命。鲁长华深知自己身上的责任，多年来，他大胆地对传统酿酒中一成不变的工作模式进行改进，进一步拓宽绍兴黄酒的传承之路。

在冬酿的过程中，鲁长华发现，寒冬气温较低时，采用热水浸米能加速米的膨化，这会增加米浆水的酸度，有利于酵母菌生长发酵，他的这一工艺改进，有效提高了绍兴酒的风味。

传统加水使用的是在水桶上画刻度表、人工加水的方法，鲁长华发明了“移动式智能放水装置”，不仅减轻了劳动强度，提高准确性，还改变了作业环境。

在煎酒工艺中，原来采用的是人工套索搬动，鲁长华经过研究，将其改为滑轨式传输，也大大减轻煎酒师傅的劳动强度。

鲁长华这些成功的创新，为公司提高产品质量、降低消耗，优化劳动组合、改善作业环境等方面，带来了新的发展动力。

鲁长华在“传道授业”方面毫不保留。如今，他已经为公司培养出十多位黄酒酿造高级技师，几十位黄酒酿造技师。公司没有拜师仪式，但很多员工都尊称他为“师父”。

“这是我的第一份工作，也会是最后一份工作。”已当了35年酿酒师的鲁长华深情地说：“我愿意为绍兴黄酒产业的传承和发扬奋斗终身。”

热爱，并奉献着。酿酒，无疑给了鲁长华的一个施展才华的大舞台，他心里也因此充满着感激。

勇敢肩负传承与发扬重任

2015年8月3日，会稽山273代“酒种”传承仪式在会稽山绍兴酒股份有限公司

技能人才政策小贴士(六)

十四、技工院校有哪些培养层次？

技工院校开设的专业学制为一年制到六年制，分别是：（一）中级技工：初中毕业生，学制3年。（二）高级技工：初中毕业生，学制5年；高中毕业生，学制3年；取得中级职业资格证书的中技（中专、中职）毕业生，学制2年。（三）技师：初中毕业生，学制6年；高中毕业生，学制4年；取得中级

十五、技工院校毕业生可享受哪些待遇政策？

企业在与高级技工学校、技师学院毕业生协商确定初次就业工资水平时，对取得高

级工以上职业资格证书的，参照大专毕业生待遇确定；取得预备技师证书的，毕业生工作满两年后，可申报参加技师资格综合评审，合格者按规定取得相应技师职业资格证书。根据《直接从非军事部门招收士官工作规定》，高级技工学校、技师学院毕业生纳入军队士官招收对象范围，首次授衔确定工资起点标准等参照全日制大专、本科毕业生执行。取得高级职业资格证书的高级技工学校、技师学院毕业生同等享受高校毕业生就业创业政策。

级工以上职业资格证书的，参照大专毕业生待遇确定；取得预备技师证书的，毕业生工作满两年后，可申报参加技师资格综合评审，合格者按规定取得相应技师职业资格证书。

根据《直接从非军事部门招收士官工作规定》，高级技工学校、技师学院毕业生纳入军队士官招收对象范围，首次授衔确定工资起点标准等参照全日制大专、本科毕业生执行。取得高级职业资格证书的高级技工学校、技师学院毕业生同等享受高校毕业生就业创业政策。