

福建电大迎首批“专班”新生

共85名学员,旨在提高环境卫生行业职工的文化和技能,是我省建设高素质产业工人队伍的又一务实举措

Z
海都记者
唐明亮

昨日,以“情系环卫 筑梦远航”为主题的福建省环境卫生行业职工学历和技能提升专班教学实践活动在福建广播电视大学(左海校区)举行,学校内也迎来了首批85名“专班”新生,他们中有保洁员、环卫工人,也有清洁器械销售员,他们将在正式迈入大学生活。这也是福建省建设高素质产业工人队伍的又一务实举措。



专班新生获赠学习大礼包

专班福利满满 最低仅需100多元学费

活动现场,不仅为新生们举行了入学仪式,还给他们准备了“学习大礼包”。礼包内,有笔记本、笔和U盘,包装细腻,很是贴心。

“好激动,没想到我们也能进入大学学习,期待未来的学习生活。”说话的是张小梅,她今年50岁,曾是一名保洁员,由于工作认真负责,一路成长为泓欣环境集团有限公司的项目经理,负责福州国际金融中心的保洁管理工作,在2017年也获评了“省五一劳动奖章”荣誉。

张小梅说,上个月,省城市市容环境卫生行业协会在他们公司内发布了“福建省环境卫生行业职工学历和技能提升专班”的通知,得知消息,她第一时间报了名,没想到顺利被录取。

“自己原先只有高中学

历,所以也想多学点知识。”张小梅坦言,他们公司对于高学历员工都有学历补贴,她现在工资收入大约有5000元/月,要是顺利在此毕业,她每个月就能多增加几百元的收入补贴家用。

“除了创收外,学费补贴也多,我们都可以负担得起。”现场不少新生对于“专班”的福利感慨连连。记者了解到,此次专班共有85名新生,共开设专科行政管理、家庭农场经营管理专业导学及本科计算机科学与技术专业导学等三个专业,最低学费为4300多元,但在省总工会及省城市市容环境卫生行业协会的双重补贴下,部分学员只需缴纳100多元便可报名参加学习,而且专班学习灵活,通过线上线下相结合的方式,很适合环卫清洁职工。

“量身定制”专班 开展实用技术培训

据了解,一直以来,省总工会始终把环卫清洁职工作为重点维护和服务群体,千方百计为他们排忧解难,连续多年把提高环卫职工福利待遇作为省政府与省总工会联席会议的议题,持续推动出台相关政策措施,不断改善和提高环卫职工的工资报酬、劳动保护、社会保障等条件,以“送爱心、送技能、送健康、送帮扶、送清凉、送

温暖”的“六送”活动,推动关爱环卫工人行动常态化、社会化、制度化。

与此同时,作为职工群众的娘家人,省总工会根据环卫职工多样化的实际需求,创新开展环卫行业集体协商、职工技能培训和技能竞赛,帮助环卫职工实现微心愿等具体工作。今年又依托福建省“农民工求学圆梦行动计划”,联合福建广播电视

大学、省城市市容环境卫生行业协会,开设环卫行业职工学历和技能专班,提高环卫职工素质和学历层次,畅通环卫职工发展通道,促进行业健康发展。

未来,省总工会将持续推进和做实这项工作,省城市市容环境卫生行业协会也将加大专业课程的研发,吸引更多的环卫清洁职工参与学习,培养更

符合行业企业需求的专业人才。

通过“量身定制”为环卫清洁职工开设专班,设立校内外技能实训基地开展实用技术培训和岗位技能竞赛,学历和实操并重,帮助他们提高文化和技术技能,让环卫清洁职工有更多的获得感、幸福感和安全感,这也是福建省建设高素质产业工人队伍的又一务实举措。

□八闽工匠

抱诚守真 以匠心制好茶

日春茶业技术带头人林阳顺潜心研究,首创铁观音制茶新工艺

Z
海都记者
李琪 孙鹏伟
唐明亮 文图

福建盛产茶叶,而茶从朴素的叶片,到普罗大众茶桌上的一杯好茶,离不开制茶工匠们的巧手。今天《八闽工匠》就为大家介绍一位制茶大师——他就是日春茶业技术带头人林阳顺。

林阳顺生长于福建安溪,世代做茶。7岁起,他每天天刚亮就要起床给爷爷泡茶。安溪第一批纯种铁观音红心歪尾桃品种为他家所扦插、培育。从小就泡在茶园里的林阳顺对茶有着特殊的情感。成年后,他从挑担沿街兜售茶叶的卖茶郎做起,业务逐渐壮大,成长为一个绝活在身的“工匠”。



林阳顺在制茶

嗜茶如命 每年评茶200万公斤

林阳顺有个绝活,他对茶的品评、定价既快又准,从精准度、速度、数量等角度看都是行业翘楚。“有时100多辆大小货车,上百吨的茶叶就放在眼前,需要逐一评审,最多的时候一天曾评审了3000多个茶样品。”有一次,评茶的工作强度实在太大,他回到住处,连洗

脚的力气都没有,躺在床上就睡着了。

“忙碌时林阳顺身边几个助理烧水和泡茶的速度常常都赶不上他评茶的速度。”评茶工作量极大,但他从未感到厌烦,寻觅好茶的迫切感抵过了身体的劳累感,“我不想错过和

好茶相遇的机会”。

状态极佳的时候,林阳顺评茶则不需要喝,几十吨茶运来,几百个茶样放在他面前,而他有的只是翻看一遍,有的拿起闻一闻、摸一摸,就能给茶样定出价格。供应商、茶农若有疑问,林阳顺当场结合茶样给出解释,使大家

心服口服。这个本领,很受同行钦佩。

业内有人说:“林阳顺评审茶叶的次数可能创造了中国茶行业的吉尼斯纪录。”近五年,经他亲手评审定价的茶,每年约有200万公斤,定出的茶叶品位、价格基本没有争议,经受了市场真刀真枪的考验。

无私分享 为茶农免费培训新工艺

由于乌龙茶制作工艺复杂,茶叶易产生焖黄、酸杂,喝后干喉、干涩、胃不舒服等问题,所以茶界流传着“铁观音伤胃”的误区。

为了解决这个问题,林阳顺开启了漫长的工艺革新之路。他的研究课题,逐渐延伸到生态茶园、采青、晒青等各个环节。通过上万份实验对比和数据

分析,他找到问题的关键在于茶叶要适度嫩采,处理好重摇青发酵和保水保鲜之间的矛盾。几经数年,林阳顺终于首创出以“四遍重摇青,保水分高温小锅早炒”为特点的新工艺,最大程度保住了茶叶的香、清、甘、活度,基本解决了长期存在的大多数茶喝后会产生干喉、干涩和不耐泡的问题,让茶叶润喉耐泡并利于长期储存,不易变味。在他长期的追求和坚

持下,新工艺制作的铁观音能够做到15泡仍有余香,铁观音茶王完全做到了30泡有余香,逐步刷新了市场对铁观音茶的认识。

业内人士介绍,林阳顺的这套技艺更加精细化,不但使茶性更温和,更利于茶友养生,其重摇青的做法,因为缩短了做青时间,还解决了以往茶农三更半夜还在熬夜制茶的难题。

对于研发成果,林阳顺从不独占。他不但自己改进,而且无私地进行传授、推广,带领团队开办了600多期铁观音制茶工艺培训班,为茶农免费培训制茶新工艺。每次林阳顺都是毫无保留,有问必答,五年左右时间,四遍重摇青工艺已经在安溪推广开来。

在制好茶的路上,林阳顺从不懈怠。他认为茶叶是相通的,乌龙茶制茶的工艺精髓,也可以推广应用到中国其他各大茶类。