

消费日报

2020年8月19日
星期三
总第7786期
第4845期
今日8版

反对食品浪费将列入旅游住宿业和旅游景区标准

本报讯 目前,文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准,将反对食品浪费的内容列入其中。同时,还将加强对旅行社经营管理人员和导游人员的教育培训,加强对游客的引导和提醒,督促游客在旅游过程中做到节约饮食、绿色消费;引导和鼓励游客科学用餐,指导行业协会开展行业自律。

A

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

2020全国行业职业技能竞赛轻工大赛动员大会在呼和浩特举行,中国轻工业联合会会长张崇和出席并讲话

充分发挥技能人才在轻工业高质量发展中的支撑作用

本报讯 (记者 王薛瀚)为全面贯彻落实党和国家人才强国战略,加强轻工技能人才队伍建设,发挥技能竞赛推动人才培养的积极作用,8月18日,2020全国行业职业技能竞赛轻工大赛动员大会在呼和浩特举行。中国轻工业联合会会长张崇和出席会议并讲话。人力资源与社会保障部职业能力建设司副巡视员刘新昌、中国财贸轻纺烟草工会副主席郭振友出席会议并致辞,中国轻工业联合会党委副书记王世成,中国轻工业联合会副会长何桦,中国轻工业联合会党委常委刘江毅、李玉中出席会议。大会由中国轻工业联合会党委副书记徐祥楠主持。

中国轻工业联合会部室负责人,各轻工行业协会有关负责人,历届轻工大赛承办单位代表,2018—2019年度全国轻工技术能手,2020年大赛裁判员等近500人参加大会。

张崇和在讲话中表示,技能人才队伍是人才强国战略的重要支撑,职业技能大赛是培养选拔技能人才的重要途径。党和国家高度重视高技能人才培养,重视以技能大赛推动技能人才队伍建设。习近平总书记在第45届世界技能大赛参赛总结大会上强调,技术工人队伍是支撑中国制造、中国创造的重要基础,对推动经济高质量发展具有重要作用。李克强总理指出,技能人才是国家的宝贵资源,是促进产业升级、推动高质量发展的重要支撑。今年,人社部将举办首届全国职业技能大赛;2021年,第46届世界技能大赛将在上海举行,这些都是国家推动技能人才队伍建设、推进国内技能竞赛发展的重大举措。

张崇和指出,20年来,中国轻工联和各主办单位坚守了服务人才发展的办赛初心,坚持规范办赛,公正办赛,专业办赛,协同办赛,举办了54届次国家二类技能竞赛,涉及12个轻工行业、28个职业(工种)。办赛行业、职业(工种)不断增加,参赛人数、规模逐年扩大,总参赛选手超过20万人,覆盖了全国各个省、市、自治区。

张崇和表示,20年来,轻工职业技能大赛选拔机制不断优化,卓越人才脱颖



▲ 中国轻工业联合会会长张崇和出席会议并讲话

▲ 2020全国行业职业技能竞赛轻工大赛动员大会在呼和浩特举行

而出。截至目前,轻工行业累计选拔368名全国技术能手,608名全国轻工技术能手;23名选手荣获国家“五一”劳动奖章,2名选手荣获中华技能大奖;工匠匠心展现弘扬,崇技尚能日益成风。大赛激发了广大职工“学知识、练技术、比技能、创一流”的工作热情,营造出尊重技术、崇尚技能的行业氛围;技能交流充分展开,国际互动逐渐加深。轻工技能竞赛为我国轻工行业技术交流搭建了有效平台,创造了良好的交流氛围,加强了行业沟通,加深了国际互动,促进了选手、教练、参赛单位、观摩单位间的广泛交流。内容形式丰富创新,大赛功能多元拓展。部分轻工竞赛在传统赛事的基础上,创新形式,丰富内容,使大赛功能有效延伸。大赛风采宣传广泛,产业形象有力提升。轻工各大赛得到主流媒体的积极宣传,传播了轻工技能魅力,展现了行业选手风采,吸引了社会各界广泛关注,有效提升了我国轻工行业注重品质、精工细作的产业形象。学生大赛机制形成,产教融合得到促进。全国眼镜、陶瓷、皮革、焙烤等技能竞赛,设立了在校学生组,拉近了师生与企业的距离,拓宽了院校了解新技术、新材料、新设备、新工艺

的渠道,推进了校企合作和产教融合,推动了院校专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接,有力地促进了职业院校的人才培养。

张崇和就轻工技能竞赛和人才发展提出四点意见:

——**拓展轻工大赛规模,做大人才选拔舞台。**我国轻工业有44个行业大类,144个职业(工种),有竞赛资格的行业只有12个,职业(工种)只有28个,占轻工职业(工种)不到20%。要积极扩大轻工职业技能竞赛范围,让轻工更多行业、更多职业的劳动者,通过竞赛,展现风采,成长成才。要加强研究,根据行业发展趋势,在更多符合条件的职业(工种)中,开展技能竞赛。已经举办大赛的行业,要与时俱进,将新时代新业态中的新职业纳入大赛。没有举办大赛的行业,要深入挖掘,创造条件,申办大赛,为行业内劳动者提供展示技能的舞台。要通过规模更大、范围更广的职业技能竞赛,为轻工各行各业选拔更多更好的高素质人才。

——**学习借鉴世赛经验,提升竞赛层次水平。**世界技能大赛有先进的办赛

理念、完备的竞赛规则、领先的技术标准、严密的组织流程,代表了全球职业技能竞赛领域的最高水平。2021年,第46届世界技能大赛在上海举办,将为我国技能大赛高水平发展提供宝贵机遇。轻工职业技能竞赛要学习借鉴世赛先进经验,不断提升自身办赛层次水平。要学习世赛理念,响应第46届世界技能大赛“一技之长,能动天下”的口号,让技能成为推动人类文明发展的原动力,成为全球共同的财富,把轻工技能竞赛办成引领未来、惠及产业、繁荣行业、造福人民的大赛。要借鉴世赛模式,丰富大赛内容,拓展大赛功能,多渠道、全方位助推人才之间、企业之间的技术交流,辐射带动职业能力构建、教育培训、国际合作、技能研究等多领域发展。要吸收世赛经验,学习世赛的赛事运作、竞赛规则、赛务安排、裁判组建经验,健全竞赛管理制度,优化竞赛管理服务水平,努力实现高标准、高质量办赛。要以世赛为契机,推动我国轻工职业技能竞赛对接国际标准,达到世界水平。

——**发挥大赛引领作用,弘扬技能成才风尚。**一要理念引领。大力宣传重视技能、重视人才的理念,引导全行

业扭转“重学历、轻技能,重装备、轻技工,重理论、轻操作”的陈旧观念,提升技能成才的社会认同。二要荣誉引领。要通过大赛树标杆,立典型,宣传先进模范,做好表彰奖励,加强荣誉激励,提升技能人才的职业荣誉感,吸引更多年轻劳动者走上技能成才之路。三要评价引领。要以赛促评,引导企业重视人才的评价、选拔工作,推动企业健全技能人才评价、培养、使用、激励制度,促进广大职工学技术、比技能、争一流。要带动全行业劳动者,特别是青年职工,关注、热爱、投身技能活动,掀起轻工技能报国热潮。

——**运用推广大赛成果,推动企业发展壮大。**大赛遴选出的优秀人才,特别是全国技术能手和轻工技术能手,是大赛选拔的卓著成果。大赛的技术标准、规则,体现了行业最新的职业技术要求,反映了高技能人才的培养方向,是大赛的宝贵财富。要积极运用推广大赛成果,服务日常生产实践,带动企业发展壮大。技术能手要积极发挥作用,当好技术带头人,钻研技术,榜样示范,推动企业技术进步,带动企业职工技能水平整体提升。行业企业要运用推广大赛职业

技术标准,将先进标准引入企业,推动企业加强人才培养,加强技术创新,促进企业综合实力提升。要让大赛的成果财富,在做强企业繁荣行业中发挥切实有效的推动作用。

刘新昌在致辞中指出,轻工技能竞赛专业覆盖广,参赛人数多,社会影响力大,为轻工行业培养选拔了一大批高技能人才,在全行业中营造出尊重技能、尊重人才的良好风气。刘新昌对举办轻工行业技能大赛提出三点建议:一要服务人才发展。要以赛促学、以赛促训,用大赛的高标准服务人才发展,服务企业和院校的人才培养,带动提升全行业人才培养水平。二要提升竞赛质量。要着力提高职业技能竞赛的科学化、规范化、专业化水平,完善竞赛管理机制,积极交流,大力推广,促进轻工技能大赛质量水平整体提升。三要强化宣传带动。要以宣促赛,以赛促宣,扩大竞赛社会影响力,营造崇尚技能、重视技能人才的良好氛围。

郭振友在致辞中表示,多年来,通过职业技能竞赛,轻工行业企业广泛深入开展岗位练兵和技术比武,形成“学技术、练本领、比技能”的浓厚氛围,职工技能素质明显提升,助推行业实现了高质量发展。他希望以大会为契机,各级、各方积极配合、通力协作,努力做好各项工作,推动轻工行业的职业技能竞赛成为全国二类行业职业技能竞赛的典范。

大会授予中国酒业协会等9家单位“中国技能大赛轻工大赛优秀组织奖”,授予上海沃迪自动化装备股份有限公司等27家单位“中国技能大赛轻工大赛突出贡献奖”。授予189名大赛选手2018—2019年度“全国轻工技术能手”荣誉称号。

中国家具协会副理事长屠祺、中国焙烤食品糖制品工业协会副理事长张师、陶瓷大赛承办单位江西景德镇人社局局长徐国平、酒行业全国轻工技术能手严冬霞、皮革行业大赛裁判员陈启贤先后进行交流发言。

全国行业职业技能竞赛轻工行业裁判员培训班同期举行,300多名轻工行业专家、学者参加了裁判员培训考核。



中国轻工业联合会领导参观轻工各工种技能竞赛现场图集

张永利 摄



中国轻工业联合会会长张崇和与“中国技能大赛轻工大赛突出贡献奖”获奖单位代表合影



大会现场

20年来,中国轻工业联合会和轻工各行业协会、中国就业培训技术指导中心、中国财贸轻纺烟草工会,共同举办了54届次国家二类技能竞赛,包括全国家具职业技能竞赛、全国焙烤职业技能竞赛、全国皮革行业职业技能竞赛、全国陶瓷职业技能竞赛、全国酒业职业技能竞赛、全国验光与配镜职业技能竞赛、全国珠宝玉石检测制作职业技能竞赛、全国自行车与电动车装配职业技能竞赛、全国缝制机械维修工技能竞赛、全国钢琴调律职业技能竞赛、全国机械手表维修工职业技能竞赛。

弘扬匠心
崇技尚能