



“职工技协杯”技能大赛首次增加地质勘探项目 地质勘查竞赛都怎么比

□本报记者 赵新政 文/摄

今年6月，由市总职工技术协会与市职业技能鉴定管理中心联合主办的2014年北京市“职工技协杯”职业技能竞赛正式启动。熟悉这项活动的人都会注意到，此次竞赛增加一个工种，那就是地质勘查专业，其承办单位是市地质矿产勘查开发局。这样一来，该竞赛的总工种数量就达到了24个。

地质勘查有什么可比的地方？选手们能比什么？怎么比？经过10月29日和30日连续两天的艰苦跋涉，参加决赛的37名选手终于交出各自的野外实操答卷，首届地质勘探专业技能大赛决赛落下帷幕。围绕上述问题，记者进行了探访。

技能比赛添一行 地质勘探看点多

“地球有非常复杂的地质构造和丰富的矿藏，怎样客观正确地描述它不是一件容易的事。”市地勘局工会常务副主席赵瑛告诉记者：“地质勘查要做的就是这些事，每个人的认知能力不同，对它的认识也就不同，这就是可比的地方。”

“我们的比赛除了纸面上的理论考试，还有野外实际操作。”赵瑛递给记者一份野外地质填图实际操作评分标准。

该标准总体分为三方面内容，一是要求选手绘制地形地质图，二是野外记录，三是野外地质填图总结。图中要标出位置正确、数量合理的地质点，包括点号、点位、坐标、点性、描述等。填图总结要正确描述地层界线特征，要有岩脉描述，还要有反映地质认识的素描，或剖面图、柱状图等。

“地质点少于一定数量要扣分。”赵瑛说：“产状量取、地层单位符号是否正确、标注位置是否合理等都是考核点，也是选手之间可比的地方、最能体现行业特点的地方。”

足迹遍布京津冀 勤学苦练钻业务

在门头沟黄土贵村与碣石村之间的山坡上，公路两边挂着两个横幅，上面分别写着“搭建学习平台，培养技能人才，造就一流地勘队伍”，“学技术练硬功，

钻业务比技能，争当优秀技能人才”。此外，还有两个小标语“切磋技艺”和“勤学苦练”。这些标语口号是赵瑛等人用绳子捆、用胶带粘、用石块压到山坡上的。

“我和陈希颖他们没吃中午饭，理论考试一结束就从局机关的考场往这里跑。实操决赛在这里，开幕式也应该在这里。”赵瑛说：“此前，9个参赛单位分别在初赛、复赛阶段进行了模拟测试和培训，足迹遍布京津冀。”例如，市地质工程设计研究院参赛选手曾到密云南山房和平谷西峪进行野外实操训练；市地质工程勘察院曾请专家到门头沟下苇甸现场为选手介绍地质调查和地质填图技能；市地质矿产开发总公司组织选手到张家口下花园进行野外实操技术培训；市地质矿产勘查开发局曾组织123名选手到天津蓟县，对中元新古界海相地层的沉积特征和沉积韵律进行考察学习。

记者注意到，这些决赛选手是从408名参赛选手中层层选拔出来的，其中有4个博士12个硕士，很多人都取得了高级工程师职称。49岁的高级工程师刘伍对记者说：“地质勘查比的是基本功，早先练过但搞研究十几年手生了。通过这次比赛又拾了起来，虽然累但感觉很好。”

“通过这次大赛，我们发现和选拔了一批爱岗敬业、技艺精湛的优秀人才，同时，也展示了新时期地勘职工的精神风貌，它可以激励和带动更多的职工创先争优、钻研技术、提升技艺水平，进而提高地质工作的质量和效率。”赵瑛说。

据悉，对决赛前10名，除按市里统一给予的表彰奖励外，决赛组委会还将为冠军提供1万元、亚军8000元、季军6000元，4至10名每人4000元的现金奖励。

决赛摆在黄土贵 各路高手争第一

按照地质勘查需要2至3个人组成一组的惯例，决赛选手同样按2人一组进行。采用抽签的方法确定参赛选手考试组合。

“考试时尽管把每个人的手机、电脑等通讯工具收了，但两人在一起会不会相互商量，拿出同样的答案？”记者问。

“他们在一起选的点位一样，但对点性、产状等指标的描述不会一样，还是能区别开来的。”总裁判、市地勘局总工程师郑桂森说：“将终场考试放在黄土贵村一带，是这一山区地带地形复杂，地层出露好，特征明显。由于地形复杂、沟壑纵横，山路险峻，路途遥远，选手要自带干粮，在山上用餐。”

记者看到，市水文地质工程地质大队的郭高轩拿着地质锤、放大镜和罗盘，在路边端详一会儿地形图后确定了第一条路线。他顺着沟壑、沿着乡间小路用穿越法确定地层界限。在黄土贵村口，他很快用罗盘测出了灰白色雾迷山组的倾向。

倾角是地层产状的另外一个重要的参数。如何确定最大倾角呢，只见郭高轩灵机一动，他在一块出露较好的岩层面上滴了几滴水，水沿着最大的坡度缓缓留下，郭高轩很快就向同伴报数，倾角65度。

为确定地层的分界面，在山谷间，选手们不断用地质锤敲打岩层。“这是干什么？”“你看，这是敲开岩层的新鲜面，它表面风化了，敲掉风化面才能用放大镜看它的成分、含量、结构及构造……”郭高轩说。

当分层定点、记录描述、量产状、画手剖面、打完标本……一系列标准动作完成之后，小组又向下一个点进发，一边走，一边看。植被挡住的地方，还要攀爬到山坡上去找找基岩的露头。



养老护理谁最强？

□本报首席记者 边磊/文 记者 于佳/摄

昨天，走进东城区社区服务中心三层的大厅，阵阵饭菜香气扑鼻而来。2014年北京新桥街道总工会家政服务员技能大赛正在进行。

这次家政服务员大赛由北新桥街道总工会与农家女居家养老服务社共同主办，比赛主题不光是家政服务，更侧重于照顾老人和特殊人群的技能比拼，因此命名为“爱夕阳”农家女养老护理员技能大赛。

“下面为‘老人’量血压，考查血压仪的使用方法。”主持人一声令下，农家女迅速开始操作，手上动作不仅干净利落，而且要照顾到“老人”的承受能力，不轻不重，还要注意舒缓情绪。

根据赛制要求，比赛由笔试、实操两部分组成，实操部分要现场进行量血压、熨衣服、营养餐烹饪3个项目的比赛。辖区30名选手参加比赛。除此之外，还有部分没报上名但想在比赛中展示才能的家政服务员也来参赛。

别看量血压一项比赛，选手在考前要准备好血压表、听诊

器、记录用的纸和笔，每少一项，都会被扣除分数。考试开始更是要注意各种细节。

熨烫男士衬衫时要根据不同面料选择熨斗温度，熨完的衣服要全身平整挺括无死褶。

在烹饪营养餐的环节上，不但要求色香味俱全，还要注意老人的牙口承受力以及营养均衡。

16号选手柴敏娟在很短的时间内就完成了三项比赛，淡定地坐在一旁观看。

“我平时主要照顾痴呆、精神病人这类特殊老人。这次烹饪比赛我做的是排骨汤，加入了土豆、胡萝卜、香菇、木耳和一点枸杞，汤比较容易吸收，蔬菜和肉结合营养丰富，整道菜都是低油少盐的，比较适合老年人食用。”45岁的柴敏娟以前是教师，步入家政行业2年的时间，已经取得好几项证书。

北新桥街道总工会主席马春艳全程观战，她说：“比赛主要为促进家政服务人员学技术、练技能的积极性，同时为职工会员们搭建一个学习、交流、提高的平台，对创建学习型工会组织也能起到积极的推动作用。”

新闻快报

新街口“三注重”提高年统水平

本报讯（记者 陈曦 通讯员 陈炎君）新街口街道总工会近日召开2014年年统工作培训会，分步骤、分层次地对地区联合会、基层工会人员进行培训，对2014年度调查统计工作进行动员和部署。

此次，新街口街道总工会细化工作，坚持了“三个注重”。一是注重联系衔接，统一调查口径。对报送数据的表格进行认真

解读，以提高报送数据的准确率。二是注重学习培训，提高业务技能。重点对辖区基层工会的年统人员进行培训，并开通多种形式的咨询平台，便于年统报送人员随时进行咨询，提高年统准确率。三是注重督促检查，严格填报质量。重点做好数据质量审核工作。重点对易错易漏指标、重要指标和新增指标进行整理汇总审核，确保数据的一致性。

李 雷:420881****09105830,白笛笛:130124****09120016,冯丹丹:130527****10061228,滑伟娜:130529****12040688,蒋亚丽:412728****11103940,李 静:130684****09065006,李俊雷:130531****02101020,李 猛:130626****09164938,刘柏兰:220582****06123921,刘凤兰:412725****05217826,罗 琴:360121****11125002,彭海波:420821****02176037,彭天帅:110109****0511341X,贾俊英:210782****03081447,贾强强:142623****02100856,邱利军:411628****03293020,王转弟:620524****04290422,魏星星:142623****0130084X,赵军报:410923****05173612,陈玉英:412327****1121802x,李 宁:130525****08031917,刘俊丽:142623****08220822,舒金丽:412724****11261141,杨青玲:220322****01302921,杨勇军:513701****03201417,姚欢欢:412726****02251221,叶顺琼:522501****02026525,赵庆华:372928****04156315,邓 娥:420325****02082340,景海明:371424****09101822,王丽军:140321****10233615,张 君:110224****02294422,钱付兰:412726****07096780,邵艳宇:230223****0505161X,吴东星:141129****04230012,夏 明:340826****09128722,闫 妮:412723****07072921, 赵 川:110224****04154617

你们已经旷工多日,根据公司相关规定,已经严重违反了公司规章制度,公司决定解除与你们的劳动关系,请在本通告公告之日起30日内办理相关手续。

昆明申申餐饮管理有限公司
2014年11月4日