

# 奋进新征程 建功新时代·北京劳动者之歌

## 深耕一线以匠心筑轨道通途

——记中铁电气化局三公司信号分公司工程管理部部长张煜

□本报记者 余翠平 通讯员 刘雁南

自2004年参加工作以来，中铁电气化局三公司信号分公司工程管理部部长张煜，始终扎根施工一线。他以扎实的铁道信号专业理论知识为基石，凭借丰富的实践经验与精湛的技能水平，先后参与了33条铁路、214个信号站场工程项目的施工。在工作中，他凭借扎实的专业素养和过硬的技术能力，成功攻克了众多信号施工领域的技术难题，为铁路信号工程的高质量推进作出贡献。

### 在施工一线攻坚克难

在滨洲电化改造工程中，张煜始终像一面鲜红的旗帜飘扬在施工一线。

机务段股道自动化和峰尾场的可控停车器是信号专业的新型技术，其复杂性和施工难度都很高。张煜不畏艰难，认真研究设备说明书及安装手册，从现场调查、定测、设备安装、设备配线及试验调试入手，分解每个单项的施工工序，并结合多年的施工经验，编制出一套可操作性强的作业指导书。按照这套指导书进行操作，不仅显著提升了工作效率，还确保了安装质量的高标准，最终助力机务段和峰尾场顺利开通。

在京广线周家坳站计算机联锁设备大修工程中，张煜积极作为，攻克了多项技术难题。周家坳站位于衡阳南站与衡阳站的关键连接点，管辖区间设备少，站间联系电路复杂，既有电路有缺陷，现场配线经过多次修改且无



完善的图纸。这些问题长期困扰设备管理单位及行车组织单位。

张煜针对现场配线进行反复核对，查阅相关设计文件，结合联锁设备厂家，提出了在周家坳站计算机联锁系统中增加相关的驱动继电器，利用继电电路搭建站间联系电路的方案。在原有衡阳南的两条励磁电路中分别增加周家坳站新增的驱动继电器条件，使得列车正线通过时，衡阳南站更加准确反映实际情况。

张煜将该解决方案递交给设计单位、设备管理单位和行车组

织单位审核后，得到了一致通过。“该解决方案的优点是在不增加站间联系通道的情况下更贴切现场的实际情况，保证了联锁关系的正确，也确保了行车的安全，为京广线周家坳站计算机联锁设备大修工程顺利完成奠定了坚实的基础。”张煜说。

### 积极参与技术革新，取得众多成果

张煜积极参与技术攻关、革新和QC活动，取得了众多成果。

作为“糖豆QC小组”组长，张煜主持了“便携式钮子开关试验盘”的研制工作。传统的模拟盘采用胶合板打孔固定钮子开关的形式，其设计是根据实际站场的规模在现场进行制作的。然而，由于施工人员的焊线工艺水平参差不齐、钮子开关本身的质量问题等诸多因素，造成模拟盘占用大量空间、钮子开关固定不牢固、配线脱落等问题，严重影响了试验的进度。

针对这些问题，张煜积极进行革新，他采用具有两个相等内腔的两半式箱体，一侧边铰接在一起，另一侧边上设置有提手和锁具，箱体的每个内腔中均设置有固定板，固定板上间隔固定有具有唯一编号的钮子开关，固定板的一侧设置有万可接线端子。将钮子开关接线全部高质量连接至万可端子上，使用过程中直接将线缆插接在对应的万可接线端子上即可，避免了钮子开关重复使用、反复拆卸以及焊接对钮子开关使用的影响，有效提高试验进度。此项QC活动获得了“北京市优秀奖”和国家专利。如今，该项专利在施工一线得到广泛使用，提高模拟试验效率20%以上。

张煜还主持了“提高道岔试验盘的实用性”QC活动。在当前信号大修设备换装施工中，道岔设备故障直接影响到工程进度。张煜设计的新式道岔试验盘相较于现有道岔试验盘增加了六线制道岔电路和室外道岔电路，另外还对开关、接线柱、电流表

等进行改进，便于及时发现设备及电路故障，有效节省了试验时间，保证了道岔联锁试验的质量。

### 攻坚克难，授业带徒

“多年来开展技术革新，这中间有很多辛苦的时候，但是看着一个又一个难题被解决，施工可以顺利进行，又觉得付出再多都是值得的。”张煜说。

在过去的20年里，张煜不仅积极投身于技术攻坚和创新，还在技能人才培养方面倾注了大量心血。他深知技能人才对公司发展的重要性，因此始终致力于做好“传帮带”工作，助力更多技能人才成长。多年来，他累计培训职工895人次，先后培养了19名徒弟，其中，12人成长为高级工，7人晋升为技师。他的徒弟们在各类技能竞赛中屡创佳绩：徒弟李梦竹在中铁电气化局集团第七届青年技能竞赛中荣获个人第七名；徒弟杨晓波在中铁电气化局集团第九届青年技能竞赛中勇夺个人第一名。

“我们取得的一点成绩，都离不开师傅的悉心教导。工作中，无论我们遇到什么样的技术难题，师傅都会想方设法帮我们解决，所以心里特别感激他。”李梦竹说。看着徒弟们在各自岗位上不断取得优异成绩，张煜深感欣慰与自豪：“技能人才是公司发展的坚实基石，看到他们在岗位上大放异彩，作为师傅，我的内心充满了成就感。”

延庆区第一职业学校劳动教育与技能培训处副主任吴玉忠：

## 用三尺“灶台”托起学生职业梦想

□本报记者 周美玉 通讯员 王萌



吴玉忠（左二）

他常对学生说：“每个人都有无限可能，凭借热爱与努力，烹饪行业就是你们发光发热、实现人生价值的舞台。”

油锅腾起的烟火中，学生们正在进行滑炒技法训练。他们个个全神贯注，倒油、下食材、翻

炒、颠锅，一招一式精准流畅，站姿笔挺，尽显专业。实操结束后，学生们将操作台清理得一尘不染。厨师是一个勤行，懂规矩、能吃苦是必备素质。吴玉忠从行为规范、操作规范等方面严格要求学生，并以身作则为学生

树立榜样。每次专业课，他都会提前半小时到操作间，规范着装，检查工具原料，调试设施设备，以规范、专业、饱满的状态开始一天的教学。

吴玉忠积极组织学生参加全国职业院校技能大赛、北京市中职学校技能比赛及各类行业比赛，累计获得百余项荣誉。其中，5名学生代表北京市参加全国中等职业学校技能大赛，分获一、二、三等奖。他还与北京大董烤鸭店、全聚德集团等企业开展订单培养，为学生发展搭建平台。目前，大董烤鸭店有100余名管理人员来自该校，3人成为驻店总经理，12人任北京大董分店的行政总厨。

吴玉忠的舞台远不止于课堂。他牢记职业教育服务区域经济社会发展的使命，带领专业教师积极投身乡村振兴。以“培训一人，致富一家，带动一村”为目标，他为延庆15个乡镇、40余个民俗村的农民开展技术培训，累计培训万余人次，有效促进当地农民再就业，学员们有的走进

餐厅酒楼，有的开起了乡村民宿。在柳沟“豆腐宴”的起步与发展过程中，吴玉忠和老师们从吊汤、熏肉等方面进行了多次培训指导。他带领团队帮助本区多个乡镇打造了特色餐饮品牌，促进了延庆区“一镇一桌菜”特色餐饮格局的构建。其中，旧县镇“玉米宴”、阜高营“状元宴”、康庄“食叶草生态宴”入选2024年延庆区“一镇一桌菜”必吃榜，成为延庆农家特色餐饮新名片，助推了区域乡村旅游产业蓬勃发展。

自2019年起，吴玉忠带领教师为延庆区40多所中小学提供了2万余人次的劳动教育和职业体验。他开发的“延庆火勺制作”课程，让数千名中小学生认识了延庆非遗火勺的饮食文化，体验了火勺的制作。一刻也不肯停歇的吴玉忠，如今又投身到千家店镇下湾村的特色餐饮品牌研发中。他用对烹饪教育的满腔热忱，为学生们打开职业梦想的大门，在乡村美食发展之路上留下坚实的脚印。