

深入学习贯彻党的二十大精神 奋力开拓首都工会工作新局面

首都工匠学院举办智能制造主题研修班

以“人工智能+”培育智能制造“未来工匠”

本报讯（记者 张晶）近日，首都工匠学院（北京科技职业大学）结合国务院印发的“关于深入实施‘人工智能+’行动的意见”相关要求，举办了2025年度智能制造“未来工匠”创新研修班，开展工业智能体技术创新与行业应用人才培养，不断推动人工智能技术与制造业深度融合。

本期研修班以“人工智能+制造”创新成果产出为主要目标，面向全市智能制造领域，精心选拔20名行业技术骨干参加研修，学员均具有中级及以上专业技术

职称或技师及以上职业资格。本次研修周期为两年，主要通过集中培训、课题立项、在岗研修、企业导师跟踪指导、成果考核等环节完成智能制造“未来工匠”培育。两年间，学员将深入北京市先进制造实训基地，与数字化设计制造等科研团队一起，面向设备制造领域，通过运用数字化设计、精密加工、智能制造、精密检测等技术手段，重点解决企业面临的产品设计、精密加工、设备升级改造、质量检测等技术难题。

通过培育，学员将掌握使用

人工智能挖掘数据的方法，了解从生产端到供应链、从质量控制到研发设计实现设备制造全链条智能化路径，解决传统制造效率、成本、响应速度等痛点问题，催生柔性生产、个性化定制等新形态，推动设备制造从经验驱动转向数据驱动，实现以人工智能推进产业创新，推动制造业向高端化转型，不断提高行业职工创新解决生产实践难题的能力与水平。

市总工会相关部门负责人表示，今年，首都工匠学院聚焦新一代信息技术、人工智能、智能

制造等重点领域的33个专业方向开展工匠人才培养工作，预计培养1500余名高技能人才。围绕“未来工匠”培育目标，首都工匠学院秉持高水平、小规模、重特色育人理念，突出“未来工匠”培育的引领性、前瞻性、阶段性、创新性和实践性，重点培育智能制造、城市更新、中餐非遗传承与创新、文物数字化等领域“未来工匠”。在为期两年的培育周期里，通过学员选拔、集中培养、在岗研修、跟踪评价四个阶段，将工匠精神课程纳入工

匠人才培育体系，教育引导学员大力弘扬工匠精神，恪守职业操守；突破传统培训思维局限，创新性地建立“选培用评”人才发展路径，采用“行动学习、案例教学、对标交流、岗位实践”等多元化方式为学员创设真实场景，不断提高学员创新思维和主动学习的能力，将新技术、新工艺、新材料、新方法应用到生产实践中，为企业发展提供创新动力，为加快首都现代化产业体系建设培育更多北京大工匠和大国工匠。

首都工匠学院中餐专业研修培训班开班

本报讯（记者 任洁）近日，首都工匠学院2025年中餐非遗传承与创新“未来工匠”研修班和2025年中餐领军人才创新能力提升培训班在北京市劲松职业高中（常营校区）开班，70名学员将接受烹饪界专家的培训。培训合格者将获得结业证书，并纳入北京市总工会高技能人才库，未来可优先参加首都工匠学院举办的相关技术技能提升培训活动。

首都工匠学院2025年中餐非遗传承与创新“未来工匠”研修班旨在引导学员了解最新技术趋势和行业发展动态，把握餐饮文化核心要素，解决企业发展中的经营管理、智能化、传承与创新等困惑，形成典型成果，助力企业效益提升。研修班以两年为一个培养周期，其中2025年9月—10月为集中学习阶段，2025年11月—2026年6月为企业实践阶段，2026年7月—2026年10月进行集中学习、企业实践、考核评价和成果转化。授课形式包括政策解读、专家讲座、案例分析、参观研学、工匠访谈等多种，授课教

师包括国际烹饪艺术大师、教育部职业教育专家组成员、北京萃华楼餐饮集团相关负责人等。

首都工匠学院2025年中餐领军人才创新能力提升培训班的目标是让学员了解产业改革背景下的餐饮行业发展趋势，探索首都中餐龙头企业的品牌文化内核，提升中餐专业高技能人才岗位烹饪技法，强化厨师群体的劳模精神、劳动精神、工匠精神培育，培养具备岗位绝活与创新能力的技能型领军人才。培训课程包括中餐智能化发展趋势、数字化背景下餐饮管理与营销、现代餐饮新技术创新与应用、中餐传统菜演绎、大国工匠访谈等，既有理论知识讲授，也安排了小组讨论、沙龙、交流研讨等环节。学员们除了在劲松职高受训外，还将走进企业实地观摩实训。

本次研修班学员、北京同济美好生活餐饮有限公司总经理、中式高级面点师佟国华表示，希望通过此次学习在专业技艺和企业管理能力方面得到进一步提升，感谢主办方提供此次充电机会。

北京市总工会职工服务中心相关负责人表示，培训班由北京劲松职业高中组织行业专家团队精心打造，搭建了学习中餐知识、切磋烹饪技艺、交流发展经验的平台，培养既掌握精湛的烹饪技能，能够大力弘扬中国烹饪传统文化，又具备现代餐饮管理和技术研发能力的高技能人才。期待各位学员不断提升中式餐饮守正创新能力，提高中餐烹饪技术水平，成长为符合首都“四个中心”“四个服务”发展需要的工匠人才。

据了解，北京市总工会持续深化产业工人队伍建设改革，启动首都工匠学院体系建设三年行动计划。目前全市已经建设了15家首都工匠学院，构建了具有工会特色的“技能强基”“技能领军”“未来工匠”“聚匠攻关”四级阶梯技能人才培养体系。作为“全国职业教育先进单位”，北京市劲松职业高中2024年入选首都工匠学院，将精准对接专业，设置课程和专家资源库，全力推动中餐队伍工匠人才培养。



公交劳模进校园传授安全技能

近日，北京公交集团客八分公司第七车队工会联合门头沟京师实验学校，针对交通安全、文明出行等内容，开展“新生开学第一课校企共建护成长”主题系列教育活动。活动期间，客八分公司第七车队M25路驾驶员、北京市劳动模范安德琪，M35路驾驶员、首都劳动奖章获得者顾华勇针对车厢内突发火情等场景开展了车厢疏散演练活动。

本报记者 盛丽 通讯员 曹威 安瑞彤 摄影报道

■工会重点工作创新案例

>> 北京经验 <<

朝阳区总工会多举措促进女职工全面发展

本报讯（记者 刘欣欣）记者近日从朝阳区总工会了解到，该区总工会通过系统化设计、项目化推进、品牌化打造，强化女职工思想政治引领，有力促进女职工全面发展。

以“铸魂”行动抓牢思想政治“定盘星”。朝阳区总工会开展巾帼劳模工匠宣讲进学校、进企业、进机关活动，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。开展家风建设主题教育活动，全区累计50余户优秀职工家庭被评为北京职工“幸福家庭”。

以“赋能”行动筑造铿锵有力“娘子军”。搭建成长阶梯，朝阳区共有百余名为女职工荣获全国劳动模范、北京市劳动模范、首都劳动奖章等荣誉称号。举办集培

训、取证、就业推荐于一体的培训班，同时与国家开放大学合作，由朝阳区总工会全额资助学费，鼓励新就业形态女职工群体攻读学历，目前有52名女职工学员在读。

以“建功”行动撑起时代发展“半边天”。朝阳区总工会通过实施“凤凰计划”、搭建国际人才“一站式”服务平台，培养一批女性高技能人才。持续开展“朝阳能手、朝阳匠心达人、朝阳工匠、朝阳大师”系列品牌评选计划，打造女性行业代言人；举办女性咖啡师职业技能竞赛，擦亮“咖啡之城”朝阳名片；建设“朝阳百强创新工作室”，2024年纳入“匠心朝阳”人才数据库的技能领军人才超2000名，其中近一半为女性领军人才。

浙江省总工会全力搭建女职工建功立业“炫舞台”

浙江省总工会以“联盟、联赛、联培”三大策略为牵引，进一步拓展女职工建功立业新路径，打造女职工成长成才“炫舞台”。

“联盟”筑基石，女职工共谋新发展。浙江省总工会成立家政养老育婴女职工创新工作室联盟等7家首批跨行业、跨企业的女职工创新工作室联盟，加强横向联合与纵向联动，贯通创新链、产业链和服务链。分别发布2024年女职工创新工作室联盟创新项目，并在全省女劳模工匠数字技能提升班上对创新项目交流研讨，进一步实现资源共享、协同发展。

“联赛”搭平台，女职工共建新舞台。浙江省总工会探索建立“培训——

比武——竞赛——晋级——就业”闭环推进的服务链条。2024年全省开展10场具有女职工特点、行业特色的省级女职工职业技能竞赛，并纳入省级职工职业技能竞赛，全力做好赛事各项保障工作。

“联培”促成长，女职工共展新姿态。实施基层工会女职工组织领头雁培训计划，浙江省总工会从组织建设、女职工业务工作等方面不断提高基层工会女职工干部的能力素质和专业素养。实施“巾帼工匠人才培育工程”，依托浙江工匠学院开设女职工数字技能提升班，引领女职工全面融入数字化发展趋势。

转自《中工网》