

## 微提醒

## 机动车省内免委托异地检验明天起试行

昨日，来自市公安局交通警察局车管所的消息，从5月1日起，我省将试行机动车省内免委托异地检验和免检机动车异地核发检验合格标志。对活跃在宁波的异地小车而言，以后参加检验与本地车辆就没啥区别了。

据介绍，机动车省内免委托异地检验的车辆包括在我省行政辖区内注册登记的机动车，但是大型客车、校车除外。办理相关业务时，所有人需要携带身份证明(身份证、机构代码证)、行驶证、机动车交通事故责任强制保险副本。参加检验时，车主可自主选择省内任何一家具有机动车安全技术检验资质的检验机构，对自己的车辆进行安全技术检验，不需要办理任何委托手续。检验合格的，由检验地车管所进行车辆唯一性认定后，签发检验合格标志。

同时，省内小车还能在异地申领机动车免检标志。也就是说，在我省行政辖区内注册登记，并符合6年内免检条件的机动车，车主可在省内任何一个免检核发窗口，免费直接申领检验合格标志。

徐叶 王珏昊 陆明光 周瑾

## 微发布

## “明日菁英”公益服务平台上线

昨日，“明日菁英”大学生就业创业网上服务平台上线。该平台致力于服务宁波市高校大学生和企业，通过定向精准匹配，为在校大学生提供勤工俭学、寒暑假见习、实习及就业机会，帮助高校大学生提前了解社会；为企业提供精准服务，解决人才培养招聘难题。

据介绍，在校大学生可通过注册登记、上传简历、培训讲座、岗位申请、岗位面试等流程，获得勤工俭学或实习就业机会。该平台还引入了学生及用人单位的互评机制，不仅能为大学生提供一份极具含金量的实习记录，更可帮助企业提前了解人才、定制人才。

滕华

## 今日特惠

## 万名老人游港澳活动开始啦！

2015年运通旅行社正值十周年来临之际，特策划了适合中老年人出游的“爸妈港澳安心心动车六日游”，运通宁波独立成团，每团委派宁波资深领队全程陪同，贴心服务，报名即有三重大礼包：1、二人报名赠送一张价值68元港币的电话卡；2、赠送境外旅游人身意外险；3、赠送价值1500元港币消费礼券。只需提前10天报名，可享受4月特惠价格1999元/人，另外仅需增加200元/人，旅游

即可升级飞机往返，更舒适、更快捷。  
发班时间：动车线：5至6月份每周三发班；  
飞机线：每周二、四、六发班  
运通旅游报名热线：87651111  
运通旅游QQ群：411030887  
报名地址：海曙区新典路536号新海蓝钻8楼  
运通我去游网：[www.57676.com](http://www.57676.com)  
旅游许可证：L-ZJ-CJ00079



该校学生正在进行餐巾折花。



该校学生正在制作“豆腐菊花”。  
徐佳伟 摄

走进实训楼，记者就被一盆盆造型精美的菜肴吸引了，这是该校全国烹饪一体化试点班学生的汇报展台。烹饪专业技师班学生韩知兵正在亮出绝活“豆腐菊花”，他神态专注、刀法娴熟，将一块水嫩的内酯豆腐演化成了一件“艺术品”，放入碗中，细丝轻轻飘动，宛若一朵洁白的菊花盛开。韩知兵告诉记者，这朵“豆腐菊花”是他经过成千上万次练习才练成的，并在行业厨师云集的全国第七届烹饪大赛中一举夺魁。一旁的韩辉同学也是身怀绝技，他的作品“文丝豆腐”也获得过全国第七届烹饪大赛金奖，还在去年宁波职工厨艺大赛暨海峡两岸邀请赛中，作为技能表演，受到了宁波市总工会苏利冕主席等领导的好评。

一楼烹饪实训室里，记者看到，烹饪专业的“大厨们”正在制作四围碟、青瓜切条、土豆切丝、火腿肠切片等作品。看似简单、普通的动作，却要蕴含着精湛的技艺，不仅讲究刀工精细，更要注重造型美观、搭配合理。

二楼中西餐厅实训室里，正在举行与合作学校学生的技能大比拼。双方学校的学生代表在进行餐巾折花。每位学生面前放着一叠黄色、红色的餐巾布，需在8分钟内折出10个形态各异的动植物造型。一张张普通的餐巾布在学生的巧手翻飞下变成了孔雀开屏、长尾欢鸟、友谊花篮、春芽四叶等精美的作品。未来，这些学生在专业的训练下将成为餐厅的“艺术家”。

记者还发现，以上一幕幕精彩的镜头早已在商贸系的电子屏幕上直播。同学们用手机拍摄到的技能达标赛美丽瞬间，只要发送到商贸系的公众微信号，精美的照片立即就打印出来。

浙江商业技师学院分管教学的副院长告诉记者，一年一度技能达标赛既是学院的品牌活动之一，也是师生充分展示技能才艺的舞台。近年来，学校积极推进校校合作与校企合作办学，已形成鲜明的办学特色。探索实践了“总部+分校”、“高技能+高素养”的办学模式，开展“高级工+大专”、“技师+大专”、“技师+本科”的人才培养模式，

## 我们来帮您

如果您有疑问需帮忙，可在新浪、腾讯微博@宁波晚报提问；或微信关注“宁波晚报”提问（扫描此二维码即可）；还可以发送邮件至womenlbn@163.com提问。



## 5月1日后上一年度医保仍可零星报销

朱小姐：我在2014年度有外地三级医院的医疗费用需要报销，但因为一些原因要5月1日后回宁波，还能再零星报销吗？跨年度报销待遇有什么影响？

我们来帮您：昨天，市人力资源和社会保障部门相关工作人员表示，5月1日后，上一年度的医保费用仍可以按照规定进行报销。

但需要注意的是，医保零星报销待遇以报销日期为准，若参保人员还有已结算的外地三级医院的医疗费用尚未报销，在5月1日后按照

职工医保的三级医院住院起付标准1200元报销。

另外，如果参保人员在4月30日前入院治疗，在5月1日后办理出院结算，其住院期间的医疗费也是计算到5月1日后的年度，住院起付线、年度累计费用、医保基金承担比例均按新年度开始计算。例如：2015年4月20日三级医院住院，2015年5月2日出院，该参保人员本次住院医疗费的起付标准为1200元，医疗费按2015新年度进行累计计算。

罗湘波

## 微健康

## 新妈妈如何判别婴儿“缺钙”

从婴儿出生到1周岁是生长发育速度最快的一年。对于不少新手妈妈而言，如何判断识别并避免孩子“缺钙”尤为重要。据了解，枕秃、方颅、肋骨外翻、囱门闭合晚、个子矮等，都可能是由于“缺钙”引起的具体表现。

市妇儿医院儿保科主任医师吕兰秋表示，出现单一的上述症状，并不意味着一定是“缺钙”。比如枕秃，也有可能是婴儿湿疹导致头皮痒，经常摩擦枕头引起的后脑勺部位秃发；再比如肋骨外翻，也有可能是裤子尺码太小，婴儿穿得过紧过勒引起的。但是一旦当婴儿出现这些症状，家长最好请专业医生综合婴儿的喂养方式、食欲大小、生长速度、户外活动时间、维生素D补充量等来判断。

那么如何预防“缺钙”呢？吕兰秋说，俗话说的“缺钙”，其实是指维生素D缺乏引起的佝偻病，不应单纯盲目补钙，而应补充促进钙吸收的维生素D。可多带婴儿到户外晒晒太阳，这样可在人体内转换合成维生素D。

另外，也可适当补充维生素D药。一般婴儿从出生后一周开始就可以适当补充，剂量则因人而异。对于足月儿而言，每天补充400至800单位；对于早产儿、多胞胎等婴儿，前三个月内维生素D应加倍补充。此外，人工喂养的婴儿比母乳喂养的婴儿，钙的吸收率更低，因而维生素D的补充也更为关键。维生素D补充过多会不会导致中毒的问题，吕秋兰表示，每天4000单位以上的大剂量补充，才会导致中毒。

林诗舟

## 以赛促教 以赛促学 以赛促练 浙江商业技师学院两千多学生亮“绝活”

27日上午，一场别开生面的运动会——第15届技能达标赛在浙江商业技师学院鸣金开锣。该校烹饪系、商贸系、旅游与酒店管理系等专业的2000多名学生，同台竞技，秀出拿手绝活，展现精湛技艺，令现场观众惊讶不已。

走进实训楼，记者就被一盆盆造型精美的菜肴吸引了，这是该校全国烹饪一体化试点班学生的汇报展台。烹饪专业技师班学生韩知兵正在亮出绝活“豆腐菊花”，他神态专注、刀法娴熟，将一块水嫩的内酯豆腐演化成了一件“艺术品”，放入碗中，细丝轻轻飘动，宛若一朵洁白的菊花盛开。韩知兵告诉记者，这朵“豆腐菊花”是他经过成千上万次练习才练成的，并在行业厨师云集的全国第七届烹饪大赛中一举夺魁。一旁的韩辉同学也是身怀绝技，他的作品“文丝豆腐”也获得过全国第七届烹饪大赛金奖，还在去年宁波职工厨艺大赛暨海峡两岸邀请赛中，作为技能表演，受到了宁波市总工会苏利冕主席等领导的好评。

一楼烹饪实训室里，记者看到，烹饪专业的“大厨们”正在制作四围碟、青瓜切条、土豆切丝、火腿肠切片等作品。看似简单、普通的动作，却要蕴含着精湛的技艺，不仅讲究刀工精细，更要注重造型美观、搭配合理。

二楼中西餐厅实训室里，正在举行与合作学校学生的技能大比拼。双方学校的学生代表在进行餐巾折花。每位学生面前放着一叠黄色、红色的餐巾布，需在8分钟内折出10个形态各异的动植物造型。一张张普通的餐巾布在学生的巧手翻飞下变成了孔雀开屏、长尾欢鸟、友谊花篮、春芽四叶等精美的作品。未来，这些学生在专业的训练下将成为餐厅的“艺术家”。

记者还发现，以上一幕幕精彩的镜头早已在商贸系的电子屏幕上直播。同学们用手机拍摄到的技能达标赛美丽瞬间，只要发送到商贸系的公众微信号，精美的照片立即就打印出来。

浙江商业技师学院分管教学的副院长告诉记者，一年一度技能达标赛既是学院的品牌活动之一，也是师生充分展示技能才艺的舞台。近年来，学校积极推进校校合作与校企合作办学，已形成鲜明的办学特色。探索实践了“总部+分校”、“高技能+高素养”的办学模式，开展“高级工+大专”、“技师+大专”、“技师+本科”的人才培养模式，

为学生搭建起了良好的成长平台，历年毕业生就业率保持在95%以上，专业对口率稳定在90%以上，大量毕业生活跃在省内外各大星级酒店、旅行社、商贸等企业。

浙江商业技师学院现有烹饪系、旅游与酒店管理系、商贸系和公共课教学部四个教学系（部），开展烹饪、旅游酒店管理、国际贸易、财务会计、计算机网络应用、电子商务等6个专业教学，其中烹饪专业、计算机网络应用专业、旅游酒店管理专业和国际贸易专业均为省级品牌专业；烹饪专业、计算机网络应用专业被人社部列为技工院校一体化课程改革试点单位。

作为学院特色发展的烹饪专业，已有43年的开办历史，为全国最早开办该专业的学校之一，被同行誉为“厨师的黄埔军校”、“厨师的摇篮”。目前该专业有享受国务院特殊津贴专家1名，全国技术能手1名，省首席技师1名，国家级、省级烹饪大师8名，拥有省级、市级技能大师工作室共2个，在行业内享有极高的社会声誉。

浙江商业技师学院秉承“从实求新修德育才”的校训，形成德育为先、能力为本、质量立校、特色强校的办学理念，首创“技能+学历”的高技能人才培养模式，通过校校合作率先搭建中高级技能人才对接培养“立交桥”，深化与省、市120余家知名企业的紧密型合作关系，强化理论学习与实践操作相融合的教育教学新模式。自2001年获评省首批技师学院以来，先后成为“省级职业教育先进单位”，“国家级重点技工学校”，“国家级高技能人才培训基地”，“浙江省高技能人才公共实训基地”，获得“第十届国家技能人才培育突出贡献奖”。

随着现代职教体系的建立，学院将结合教育新常态，打造成理念先进、特色鲜明、管理高效、资源优化、师资精良、以培养全省餐饮服务行业高素质、高技术技能人才为主的技师学院，成为全省高技能专门人才培训示范基地和全省职业院校烹饪师资培训的骨干学校。

记者 沈莉萍 通讯员 何军