

金砖大赛中国赛区决赛出炉 余姚两学生荣获一等奖

9月16日,2022一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛工业机器人数字孪生技术应用技能竞赛(高职组中国区决赛)在福建平潭顺利落下帷幕。

面对来自全国各地30多支队伍的参赛选手,余姚技师学院(筹)的施易栋、武姚明两位学生沉着应战、不畏强手,历时3小时最终斩获全国一等奖(高职组)。同时,该校荣获该赛项最佳组织奖,指导老师马高峰荣获优秀指导教师。

□现代金报 | 甬上教育
记者 樊莹 通讯员 郑轶群



上台领奖照片(中间为五年级的施易栋,右一为四年级的武姚明)

据了解,金砖国家技能发展与技术创新大赛是2017年金砖国家最高领导人会晤筹备委员会认可、经中华人民共和国外交部备案、金砖国家工商理事会批准的国际大赛,目前已成功举办五届。大赛包括国内赛和国际赛。其中,金砖大赛中国赛区的竞赛统称为“一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛”。

本次竞赛以两人组成团体方式进行,以工业机器人数字孪生为核心,以工业机器人在3C行业中最典型的异形芯片插件工序为应用背景,重点考核参赛选手对工业机器人系统的安装、脚本编程、调试、虚拟仿真调试等专业能力以及团队协作、质量控制、安全意识等职业素养。同时竞赛以真实工业应用场景为任务载体,充分考验选手面对复杂工作任务要求的问题分

析、处理和实施能力,展现选手的综合职业素养和技能应用水平。

“这是学校设立工业机器人专业后,首次选派学生参加高职组的竞赛。”指导老师马高峰提到,不同于以往,这个比赛知识点考察范围广,将课本上能够接触到的技术知识点进行汇总整合,从虚拟仿真技术、机器人视觉再到PLC、触摸屏,对参赛选手的综合能力有着很高的要求。

此次参赛的两位小将,都是学校工业机器人集训队成员。其中,五年级的施易栋,有着丰富的参赛经验,曾代表学校获得宁波市青少年机器人竞赛一等奖。四年级的武姚明,虽然没有出校比赛经验,但基本技术非常扎实,性格也很沉稳。

两人第一次做搭档,配合还是不错的,暑期天天在校练习。“机房里

的实训设备多,没有空调只有风扇,很闷热,但两个学生谁都没有喊累,脸上挂满了汗珠,汗水浸湿了衣服,经常到深夜11点才离开。”马高峰说。

日复一日的训练,终换来赛场上的荣光。施易栋和武姚明在陌生的比赛环境中,沉着应对赛场上出现的突发情况,在规定时间内顺利完成竞赛项目,最终拿到大赛一等奖的好成绩。

他们表示:“没有想到能拿到这么好的成绩。感谢学校给了我们这次参赛的机会,更感谢我们的指导老师马老师,是他耐心指导我们。这次的成绩不是终点而是起点,我们将继续努力,争取更大的进步。”

此次斩获全国奖项再次体现了余姚技师学院(筹)工业机器人专业的培养成效。多年来,专业团队始终站在学科前沿,紧跟区域经济发展

的步伐,以培养工业机器人应用工程师、工业机器人机械工程师、工业机器人电气工程师、工业机器人视觉工程师、工业机器人算法工程师、工业机器人系统集成工程师、工业机器人售前售后工程师为目标,致力于打造“宽口径、厚基础、强钻研”的人才。

目前,学校工业机器人实训中心拥有仿真实训室、云机房实训室、工业机器人典型应用实训室、工业总线控制实训室、机器人基础应用实训室、雕刻实训室。教学团队有全国技术能手荣誉称号2人,佛山市技术能手1人,宁波市技术能手1人,宁波市优秀双师型1人,多位教师指导学生在技能大赛中6次获得全国一等奖。与科技局共建的教育机器人研究所为“浙江省工人先锋号”单位。

百名选手争夺 “面点大师” 宁波市中式面点师职业技能竞赛举行

和面、揉面、擀面、造型、点缀、上笼……选手们凭借自己高超的技艺,一次次将比赛的气氛推到高潮,短短80分钟,各种中式面点美食悉数亮相。

9月17日上午,由宁波市人力资源和社会保障局主办、宁波市古林职业高级中学承办、宁波市餐饮业与烹饪协会协办的2022年宁波市中式面点师职业技能竞赛现场,吸引了270多名来自宁波市各行各业的参赛选手。

□现代金报 | 甬上教育
记者 樊莹
通讯员 马芝娟



选手们纷纷亮出自己的绝活。
通讯员供图



比赛分为理论和实操两个部分,每一个环节选手们不敢松懈。通讯员供图

据了解,本次竞赛以《中式面点师国家职业标准》(三级)要求为基础,适当增加了部分技师(二级)的内容和本行业相关新知识、新技能,采用理论+实操的竞赛方式。两项成绩均合格者,经市人力资源和社会保障局认定,核发中式面点师国家三级职业资格(高级工)证书。

在实操竞赛过程中,参赛选手须在规定时间内完成月牙蒸饺、提褶包和自选品种三个项目。

针对此次比赛的难度,古林职高烹饪专业特级教师仇杏梅谈到:“月牙蒸饺是水调面团中难度最大的一种饺子,非常考验选手的基本功。餐饮行业中煎饺、蒸饺采用月牙形式比较常见,它要求褶皱均匀,18褶以上,形似月牙。第二项提褶包是一款非常经典的面点作品,也是中式面点各项赛事中经常选用的作品,优秀选手制作的包子褶皱会达到35道。此外,准确把握发酵也是提褶包

的一大难点。”

比赛现场,选手们纷纷亮出自己的绝活,展示自己的精湛厨艺。中式面点,揉面是主角。面团在选手们强有力的手掌下,被乖乖“驯服”,粗糙和气孔在一次次撕裂黏合拍打和揉搓下,逐渐细腻光滑,饱满富有弹性。

17岁的陈侃学习面点已经两年了,参加此次比赛的最初想法是拿到面点高级工证书,为今后找工作增加一个含金量较高的筹码。陈侃表示,今天的比赛有很多高手,这是一次很好的学习和锻炼机会,也希望自己能拿到一个好名次。

“此次比赛的三个项目非常考验选手的基本功,从作品来说大部分选手们不仅手法熟练,经验也很丰富。他们中有从事面点工作的行家里手,也有面点制作爱好者,还有刚刚入门的学生。从现场发挥来看,大家的表现都可圈可点。”裁判员林军介绍道。