



广东以色列理工学院举行2021年开学典礼 308名新生开启大学新生活



开学典礼现场

羊城晚报讯 记者赵映光,通讯员李敏、蔡慈虹摄影报道:9日上午,广东以色列理工学院举行2021年开学典礼,300多名新生齐聚校园,正式开启大学新生活。全国政协科教委员会副主任、科技部原副部长曹健林通过网络连线参加开学典礼。据悉,广东以色列理工学院今年在数学与计算机科学、机械工程与机器人、生物技术与食品工程、材料科学与工程、化学工程等5个本科专业进行本科招生,共录取全国19个省市的本科新生306人,另有2名港澳台学生通过联招考试被录取,今年共计录取新生308人。来自广东的新生数量为162人,占全体新生总数的53%,其中来自汕头的新生有27位。值得一提的是,为做好开学典礼的新冠肺炎疫情防控工作,今年开学前,广东以色列理工学院

院校方相关部门已提前通知新生,做好居家隔离、核酸检测的各项准备工作。在新生报到当天,学校也安排对全体新生再做了一次核酸检测。从8月10日起,广东以色列理工学院的新生们将开始为期两个月的预备学期,学习英语、数学、物理、化学等过渡课程,以让学生更快适应“国际化教学”模式,这也让各位新生对大学生生活充满期待。据了解,2021年7月,广东以色列理工学院首届毕业的本科生中约90%选择继续升学,主要以全球知名理工科名校作为深造目的地;在毕业生收到研究生录取通知书的境内外著名大学中,全球排名前10的大学接近10%,全球排名前50的大学超过55%,全球排名前100的大学超过80%。

乡村振兴第一线

一串烤羊肉 如何助推乡村振兴?

文/图 羊城晚报记者 周聪 全良波



广东省乡村振兴职业技能大赛开赛; 羊肉烘烤首次成为比赛项目

乡村振兴职业技能大赛为广大技能人才提供平台

凝心聚力培育更多“广东技工”

厨师目不转睛盯着烤炉上的羊肉串,电工聚精会神操控着机械,理发师别出心裁设计发型……这是广东省第二届职业技能大赛暨乡村振兴职业技能大赛的现场。8月9日,记者从大赛中获悉,职业技能竞赛为广大技能人才提供了展示精湛技能、相互切磋技艺的平台,以赛为媒,凝心聚力培育更多“广东技工”。湛江作为主赛场之一,在实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程中,打造了较为完整的扶持体系,带动行业发展,做大了就业“蓄水池”,为乡村振兴提供更大动力。

为主体,各级各类竞赛为基础的广东特色职业技能大赛体系,进一步打造广东职业技能竞赛品牌。

激励青年走技能成才之路

湛江作为广东省乡村振兴职业技能大赛的承办方、东道主和参与者,乡村技能人才工作成效明显。湛江先后出台了三项工程以及“乡村工匠”系列政策和配套措施,通过技能培训促进或稳定就业18.4万人;全市技工院校、中职学校在校学生达到7.55万人,大部分院校都开设了11个竞赛项目相关的专业;依托培训机构、企业等建成了一批高质量的职业技能培训基地;在脱贫攻坚阶段,完成全省1/7贫困人口脱贫出列,其中通过职业技能培训带动脱贫劳动力63185人,占有劳动能力脱贫人口77%。

“近年来,我省深入实施‘广东技工’工程,大力培养高素质劳动者大军,推动涌现出一批靠技能就业增收、脱贫致富的先进典型,培养出一批助力乡村振兴、服务高质量发展转型升级的技能人才。举办本次大赛,就是对全省技能人才建设的一次实战检验和全面展示,必将激励更多劳动者特别是青年一代走技能成才、技能报国之路。”湛江市委书记刘红兵表示,湛江将以这次大赛为契机,不断提升技能人才工作水平,为高质量发展、跨越发展提供有力人才保障。

广东省粤菜师傅大师工作室高飞说,工作室与多家技校合作,每年培训来自农村家庭的学生超过600名。弟子们掌握了一技之长,前往酒楼工作的例子比比皆是,也有弟子掌握技能后实现自主创业,一日卖出一百多份快餐。“通过粤菜师傅技能培训,农村大部分劳动力都找到工作岗位,日子过得红红火火。”(全良波 周聪)

对标先进打造品牌赛事

据介绍,广东省第二届职业技能大赛在8月9日开幕,12月上旬闭幕,历时4个多月,是广东省职业技能竞赛规格最高、规模最大、影响最广的技能人才盛会。

与第一届全省职业技能大赛分散办赛模式不同,本届大赛采取“集中+分散”的模式。集中办赛项目有71个,分别在湛江、广州举办,其中,8月在湛江举办广东省乡村振兴职业技能大赛,比赛中成绩优异的选手,将代表广东参加全国乡村振兴职业技能大赛。

据介绍,大赛竞赛项目门类全、覆盖面广。既包括了机电一体化、数控车等传统制造业项目,也有物联网、区块链、云计算等新一代信息技术项目;既包括了时装技术、移动机器人、茶艺、珠宝加工等观赏性强的项目,也有美容、烹饪、茶艺等与人民生活息息相关的比赛项目。

广东省人社厅相关负责人介绍,在总结去年成功举办第一届全国职业技能大赛的经验基础上,本届大赛从竞赛项目设置,竞赛规则制定,到办赛模式,都对标世界技能大赛、全国职业技能大赛,集中办赛,拓展办赛内涵。我省积极构建以世赛为引领、国赛为龙头、全省职业技能大赛

一串小小的烤羊肉也能助推乡村振兴? 8月9日上午,广东省乡村振兴职业技能大赛开赛。正当数百位选手在场上竞技时,场馆内却飘出了一阵阵浓郁的羊肉串味道。原来,“中式烹饪师(羊肉烘烤)”项目技能大赛的选手们,在紧张地忙着烤羊肉串、烤羊排……

烤羊肉更考技术 赛场飘起阵阵羊肉香

在中式烹饪师(羊肉烘烤)现场,随着比赛的钟声响起,选手们熟练地取出准备好的羊肉,开始了竞技。可别小看了烤羊肉串这项比赛,里面的要领和技能并不比其他项目少。首先要考的就是选手们刀工的精准度。在现场,大赛为选手们提供了1500克羊肉,要求做出不少于20串的羊肉串。同时,每一串不少于5块

羊肉,每串重量不少于50克。“羊肉要肥瘦相间,烤完吃着口感好,不柴。”该项目裁判长李文平表示。只见选手们先把肉洗净,用厨房纸吸干水分,然后切成均匀的滚刀块。切好的肉块放在容器里,加入洋葱丝、黄酒、盐、孜然粉、辣椒粉、生抽、植物油。竹签提前泡水洗净备用,然后把羊肉肥瘦相间地穿在竹签

上。烤箱提前预热至200℃。羊肉串儿放在烤架上,烤盘铺锡纸,放在烤架下层接油。烤架入烤箱中层,上下火,烤10分钟……不一会儿,伴随着烤箱中的“滋滋滋滋”声,阵阵香味飘散开来。选手们从烤箱中取出羊肉串,刷油、撒调料,继续烘烤。经过半小时的烤制,冒着油的羊肉串即将出炉,看起来十分诱人,香气四溢。

食材创新成关键 家乡特产融入羊肉串

那么,一串小小的烤羊肉将如何带动乡村振兴?

“说起烤羊肉我们大多会想起孜然,但是在本次项目中,我们要求用粤菜的烹饪方法来烤羊肉串。”李文平表示,项目将从色、香、味、营养、创新5个方面进行评比。

其中,能否合理利用广东省各地农产品融入到烤羊肉串中,将成为师傅们成败的关键。“既然是乡村振兴大赛,那么我们就需要紧扣主题。烤羊肉串如何使乡村振兴?答案就是在乡村的食材使用方面进行

创新。”李文平说道。“师傅们能否把家乡的特产用在这一次的比赛里面,将是一个关键。”在现场,记者看到粤菜师傅们各显神通,有的用沙茶酱,有的用腐乳,有的用水果,有的用生姜。原本平平无奇的烤羊肉串,经过粤菜师傅们之手,不仅保留了羊肉的鲜美,更赋予了烤羊肉串与众不同的味道。

李文平告诉记者,以前,中式烹饪师比赛主要包括八大菜系的内容,这次的羊肉烘烤,也是一个全新的技能比赛项目,也算得上是符合年轻人消费习惯

的一个新变化。李文平表示,希望通过本次比赛,把各地粤菜师傅的创造力挖掘出来。通过比赛交流促进他们在技艺上的进步,从而让烤羊肉串也能成为乡村振兴的助力。

据了解,国家人社部、乡村振兴局拟于今年9月13日至15日在新疆乌鲁木齐举办全国乡村振兴职业技能大赛。本次选拔赛对接全国乡村振兴职业技能大赛,比赛中成绩优异的选手,将代表广东参加全国乡村振兴职业技能大赛。



选手烤羊肉串

湛江税务编制政策指引“一本通” 小微税惠全知晓

羊城晚报讯 记者袁增伟,通讯员李晓怡、邵应海报道:近年来,党中央、国务院持续加大减税降费力度,出台了一系列减税降费政策,帮助中小微企业纾困解难、加快发展。但由于税收优惠政策种类繁多,部分中小微企业政策解读能力不足等原因,一些纳税人在及时享受政策、充分享受政策上存在“堵”点。

对此,国家税务总局湛江市税务局在党史学习教育中落实“我为纳税人缴费人办实事暨便民办税春风行动”,专门编制《中小微企业减税降费政策指引》,为“降低中小微企业经营成本”“缓解中小微企业融资难题”“支持中小微企业创新发展”三大方面,分类收集整理现行有效的40项主要税费优惠政策,详细归纳政策的优惠内容、享受条件、政策解读等。纳税人只需对照享受主体与享受条件,便可轻松获知是否享受政策,全力破解纳税人获取政策“慢、难、散”的问题。“我是一名税务代理,负责十几间小微企业和个体工商户的涉税业务,这几年国家出台很多税费优惠政策,对企业的帮助很大。现在有了这本政策指引,我们获取政策、企业享受政策更快捷更轻松了!”涉税中介黄女士说道。

潮州陶瓷“厂二代”设计奥运“金句面碗”走红

文/图 羊城晚报记者 马思泳 赵映光 通讯员 杨达

东京奥运会上,中国代表团发扬拼搏精神,勇夺88枚奖牌。奥运会期间,除了国人每天守着赛程直播为奥运健儿呐喊助威外,电商产业也成为奥运的“氛围组”,商家们竞相上架为中国奥运军团加油助威的周边产品。



蔡泳训(右一)在展会上介绍潮州陶瓷(资料图)

乘兴做的面碗上了热搜

“本来是乘兴做了几个面碗,没想到一下子上了热搜!”潮州陶瓷家族“厂二代”蔡泳训介绍。在奥运期间,蔡泳训还获得了一个新昵称——金句碗厂长,而斯斯文文的他在与粉丝的直播互动中也突然变得豪气:“最后中国队获得了多少奖牌,我们就送出多少只金句碗!”原来,自打奥运会开幕以来,蔡泳训天天追踪赛事进展,

当看到男乒决赛,心里冒出了把“无愧输赢”几个字打上自家陶瓷面碗的冲动。随后,蔡泳训更是心思一动,集合了体育健儿们的金句,利用自家的陶瓷厂,设计制作出了一款“热雨”的面碗,在自家的电商店铺预售,一下便卖出几十套。

“没想到直播间的访问量一下子升高,甚至登上了‘元气餐厨’淘宝直播热搜top3,还有网友在购买的同时热情互动、邀约一同围观比赛。”蔡泳训直言,这种来自一线消费者的热情,对于他而言其实还是有些陌生的。

打造高质量好设计产品

据悉,“90后”蔡泳训是家里的长子,但与许多潮汕家庭传统不同,这位年轻人留学归来以后,没有“子承父业”做外贸,而

是决心把潮州陶瓷品牌打响。于是,他在家旁边租了一个老厂房,在里面做设计、开直播、“玩”电商。

在父母眼中这算是不务正业了。不过,当蔡泳训把第一款刻着各种中华名吃的面碗做出来以后,他的妈妈居然把它端回家里用了起来。“这次算蹭热点,更是我们与消费者的一次对话。”蔡泳训说,潮州陶瓷工艺技术和设计成熟,这次金句面碗出圈,希望更多人可以喜欢和信赖潮州陶瓷。

其实,在潮州陶瓷产业带,越来越多的工厂与蔡泳训一样,已经开启了外贸内销双通道,他们更加注重面向国内市场打造高质量好设计产品。据淘宝天猫商家运营中心小二李旭介绍,在中国淘宝产业带上,中小企业一手链接供应链,一手链接消费者,产品革新跑在行业前头。潮州陶瓷无论是日用品还是洗浴用品,有一个显著特征,年轻的“厂二代”更喜欢在互联网上与消费者打成一片,这使得整个产业带焕发前所未有的创造力,这份创造力又构成了打造品牌的关键一环。

广州地铁7号线西延顺德段建设有新进展 完成站台门样机100万次测试

羊城晚报讯 记者曹月、通讯员顺宣报道:近日,在广东顺广轨道交通有限公司、广州地铁集团有限公司相关负责人见证下,广州地铁7号线西延顺德段站台门样机100万次测试顺利完成。

顺德轨道交通有限公司相关负责人表示,站台门样机100万次测试是站台门系统尤为关键的一项试验,通过100万次寿命测试,是对合同各项指标、业

务标准、设计规范和系统安全要求的完整检验。站台门样机100万次测试的顺利完成,为广州地铁7号线西延顺德段后期运营的安全及维护提供重要保障。据了解,地铁站台门也称安全门或屏蔽门,设置于地铁车站站台边缘,是列车运行区域和乘客候车区域的安全隔离设备。据悉,截至目前,7号线西延段全线土建工程累计完成92%,主体结构基本完工。

“小布”畅游深圳大鹏盐田海域 两区信息共享,协同保护小布氏鲸

羊城晚报讯 记者林园报道:自7月底首次被拍到现身深圳盐田区小梅沙海域,连日来,深圳人的“闭宠”小布畅游于大鹏新区与盐田区两区的海域。为此,两区也加强了信息共享,各自组织巡查人员,协力守护小布。6月29日,小布出现在大鹏新区海域。一个多月来,小布时不时出现的踪影广受关注。在大鹏新区“做客”长达一月后,小布也游向更广袤的海域,“倩影”出现在盐田区小梅沙。根据

专家监测,目前的小布健康状况良好,四处游动可能是为了追逐食物。记者了解到,盐田海域也是小动物们频频到访的“福地”,近年来多次被拍到有海豚嬉戏。这与海域良好的水质及环境不无关系。近年来,盐田区实施管理船舶的动力排放等多项举措改善海域水质,防止船舶产生的油污水和生活污水直接入海,效果显著,盐田区海域的水质优良,引来海豚、鲸鱼纷纷前来“游玩”。