



广州市旅游商务职业学校 梁淑桦

树立更高的目标,中职生也能闪闪发光

梁淑桦同学中考失利后,听从了父亲的建议,报读了管理专业口碑比较好的广州市旅游商务职业学校,就读旅游服务与管理专业。

进入中职,梁淑桦并没有感到自卑,她认为只要端正态度好好学习,中职生也可以在自己擅长的领域闪闪发光。三年中职学习期间,她考取了旅游服务与管理专业相关的导游技能B证,在半年的实习期间拿下

了全国初级导游证,并在同年级两个导游班中以分数第一名的成绩拿到了研学旅行策划与管理(EEPM)职业技能初级证书。

此外,梁淑桦加入校团委学生会,担任校团委学生会秘书长。她还积极参与文明风采大赛,获得了文明风采匠心类摄影作品省级一等奖,视频类作品省级三等奖。学习和工作之余,梁淑桦积极投身到志愿服务

中,志愿服务长达120个小时,荣获了校级“优秀志愿者”称号。

三年后,梁淑桦考上了广州番禺职业技术学院。她说:“读中职不要感到自卑,我们应该挣脱言论枷锁。哪怕是中职生,也可以在成长的道路上闯荡出独属于自己的天地,在未来进入番职院深造的两年,我会努力学习,树立更高的目标,越走越好。”



广州市工贸技师学院 方灿豪

发挥技能优势,以技研技改助推产业发展

毕业于广州市工贸技师学院的方灿豪,怀揣对技能的热爱与执着,凭借精湛的技艺、顽强的毅力和无畏的勇气,登顶世界技能大赛的最高领奖台,拿下第47届世界技能大赛自主移动机器人项目金牌,为祖国赢得了荣誉。世赛归来后,方灿豪留校任教,投身教学工作。

在广州市工贸技师学院的积极对接下,方灿豪前往广东省科学院智能制造

研究所进行实践,进一步锤炼提升自我的同时,发挥技术技能专长,助力科研工作开展。

方灿豪加入了研究所的集成智能创新团队,发挥自身在机器人设计、维护和开发方面的技能优势,参与智能化纺织机器的研究,促进纺织产业的智能化发展。

在研究所,方灿豪接触到了最前沿的技术和理念,与行业顶尖专家进行交流,拓

宽视野,提升专业素养,研究所严谨的科研氛围和科研工作者们精益求精的工作态度,更深深地影响了他。同时,他的工匠精神、高超技艺、实践经验和创新思维,也为科研项目的开展提供了新视角、新方法,助力科研工作争取新的突破。目前,方灿豪又投身转杯纺筒子落纱专机的优化研究之中,成为世赛冠军助力技术研究转化的新典范。



广州市机电技师学院

卢俊威 谢辉铉

技艺超凡,拿下“金牌中的金牌”

在2024年的第47届世界技能大赛中,广州市机电技师学院优秀毕业生学生卢俊威、谢辉铉,以超凡的技艺和默契的配合,为中国代表团夺得工业4.0项目的金牌,并一举拿下全场唯一的“阿尔伯特·维达大奖”,成为了赛场的焦点。

“机电是我梦想开始的地方。”卢俊威和谢辉铉中考失利后,一度对未来感到迷茫,直到入读机电技师学院。在这里,他们遇到了良师益友,才华得到了充分的发挥和认可,很快成为同龄人中的佼佼者。

2018年,18岁的卢俊威在“汇博杯”移动机器人应用技术项目中荣获二等奖,两年后,又分别在“同立方杯”全国职业院校自动化产线装调虚拟仿真技能竞赛和第一届全国职业技能大赛工业4.0项目全国机械行业选拔赛中勇夺一等奖。2020年11月,谢辉铉在第十六届“振兴杯”全国青年职业技能大赛学生组决赛中荣获铜奖;次年,又捧回了“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛三等奖和中国大学生机械工程创新创意大赛第四

届智能制造工业网络组网与网络安全的一等奖。

2023年7月,两人入职上海科创职业技术学院,担任教师的同时备战第47届世赛。由于广东省工业4.0项目整体水平较高,在2023年9月参加第二届全国技能大赛前后,卢俊威和谢辉铉一直在母校广州市机电技师学院与该项目梯队选手一起集训,并成功在国家集训队阶段性选拔赛中获得第一名,代表国家出战第47届世赛工业4.0项目,最终夺得金牌。



广州市轻工技师学院 黄波林

千锤百炼,世赛舞台上夺金

2020年9月,怀揣着对室内设计的热爱,黄波林踏入了广州市轻工技师学院的大门,成为2020级室内设计高专1班的一员。不久,他便凭借出色的表现入选学院家具制作项目的集训队,正式开启了技能竞赛的征程。

在家具制作领域,黄波林迅速崭露头角,在国家级、省级的职业能力大赛中屡获佳绩,成为了备受瞩目的“新星”。之后,黄波林没有选择“躺平”,而是勇敢寻求新的突破,他做出了一个颇为大胆的决定——从家具制作项目转向精细木工项目。“设计和制作会给我带来一种前所未有的成就感。”黄波林说。

2023年9月,第二届全国技能大赛如期而至,这是黄波林首次参加精细木工世赛项目的全国性选拔赛。最终,他凭借娴熟的技能夺得了银牌,在“转项”不到三年时,实现了华丽转变。

2024年3月,黄波林通过了国家队考核赛,成功入选第47届世界技能大赛中国国家队。备赛的过程中,失败与挫折如影随形。世界技能大赛的技术要求和规则标准更为严苛,选手要在规定的22小时内完成制作

工作图纸、内部榫接等8个竞赛模块。黄波林把这一赛程比作“游戏攻关”,需要通过一路“打怪升级”,最终才能达成目标。

星光不负赶路人。2024年9月,在法国里昂,黄波林凭借精湛的技艺赢得了第47届世界技能大赛精细木工项目的金牌。经过千锤百炼,粗粝的木头由平凡化为非凡;经由日夜兼程,青涩的少年从新星走向大师。黄波林将自己对技能的敬畏与热爱倾注于作品中,怀揣着技能报国的信念,不断前行与超越。



广州市华风高级技工学校

黎运涛

挑战自我,找到施展技能的舞台

黎运涛曾就读于广州市华风高级技工学校烹饪健康系烹饪(中式烹调)专业,现就职于广州酒家(广酒大厦店)。在校期间,黎运涛获得了“三好学生”“优秀班干部”“技能之星”等荣誉称号,曾在第三届广东烧腊精英精品大赛、广州市第四届“青年粤菜师傅创新创业大赛”等比赛中获奖。

2025年初春,怀揣着对烹饪事业的无限热爱与憧憬,黎运涛入职广州酒家。于他而言,这里是梦想起航的港湾,是施展技能的广阔舞台。初入企业,黎运涛并没有

急于展现自己的抱负,而是选择沉下心来,从后厨最基础的岗位做起。工作中,他认真严谨,不放过任何一个细节。正是凭借着这份工作态度,黎运涛在基础岗位上表现出色。他处理的食材总是又快又好,为后厨的高效运转提供了有力保障。不久之后,他被提升为出品部厨师。

成为出品部厨师后,黎运涛的技能得到了更充分的施展。他不断钻研烹饪技巧,学习国内外先进的烹饪理念,将传统与创新完美结合。在制作高端菜肴时,他就

像是一位技艺精湛的艺术家,每一道工序都精益求精。挑战自我,推陈出新,黎运涛用实际行动,诠释了一名优秀厨师的执着与追求。

黎运涛认为,人要有不断学习的精神,活到老学到老,不断提升自己的专业能力与专业知识。“只要敢于尝试,勇于承担,时刻谨记把自己的工作做好才能慢慢展示出自己的价值。要相信,即使失去一切,明天仍在自己的手里。保持乐观积极的态度,才能赢得美好人生。”黎运涛说。