

工匠精神

## 昆明火车站运转车间值班站长李燕辉—— 23年无事故纪录的保持者

在昆明火车站运转车间,李燕辉是一位业务明星。作为一名有着23年行车工作经验的值班站长,他凭借过硬的业务素质、精湛的岗位实操技能,成为调车场上钻研业务的“领头雁”。他先后担任过连接员、调车长、调车区长、值班站长,圆满完成昆明站客货分线施工改造、动车组开行联调联试、中老铁路通车运营等重大任务。正是他对安全的执着和对作业标准的苛刻,成就了工作23年无事故的良好纪录。

23年前,每一位新入职的大学生都会“标配”一名师傅。彼时的李燕辉刚到昆明站,师傅对他说得最多的一句话就是:“你一定要记住,行车安全不能儿戏。”这些年来,李燕辉带出了不少学员,他也会对每一名学员说:“行车安全一定不能儿戏。”

随着列车开行对数越来越多,行车组织作业的强度和压力也越来越大。作为4个调车班的班组长,李燕辉带头担当作为,做到平常时候看得出来、关键时刻站得出来、危难关头豁得出来。“只有脚踏实地地解决一线的问题、难题,才能防控风险、消除隐患,对得起自己的良心。”提起自己的工作,李燕辉的言语间总是充满了自豪感,看着一辆辆火车串成的钢铁长龙,只待挂上“龙头”就可以出发,安全、准点将旅客们送达全国各地,他心里有说不出的喜悦和欣慰。

2021年初,在得知中老铁路国外段亟需调车专业技术人员赴老挝指导工作的消息后,李燕辉义无反顾地报了名。炎热的气候、陌生环境和84名老挝籍学员,给他带来了不小的挑战。

中老铁路通车以前,老挝境内只有一段3.5公里的老旧铁路,很多学员没有坐过火车,也听不懂铁路专业名词。室外教学期间,老挝正值雨季,

天气变化较大,热的时候地表温度高达四十摄氏度,暴雨来临时现场无法躲雨,衣服湿了一遍又一遍。李燕辉努力克服种种困难,精心编排授课演练脚本,带着学员现场教学,没有车辆就用图片代替,没有机车就用砖块代替,全方位模拟各种情况下调车作业流程,千方百计让学员们理解规章,学会技能。课后他还会挑出几名中文基础较好的学员做助理,帮助理解较慢的学员进行“一对一”帮扶指导。在他的带领下,没有学员放弃退缩,他们同甘共苦,为中老铁路通车运营贡献力量。

为提升职工业务技能,车间正积极打造“传帮带”工作室,将新入职人员的“2+1”培训、班组业务管理等重任交到了李燕辉手上。这位兢兢业业的“兼职教练”又有了新的舞台。李燕辉信心满满地说:“我要用好这个平台,当好教练,为云南铁路培养更多技能人才。”

本报记者 胡晓蓉



李燕辉

## 中华技能大奖获得者李辉—— 电力生产一线的老技改

5月7日举行的全国第十六届高技能人才表彰大会上,云南省10人获表彰,其中云南电网有限责任公司昆明供电局继电保护员、特级技师李辉荣获中华技能大奖。中华技能大奖是选树褒奖优秀高技能人才、最高政府奖项,受到表彰的高技能人才是践行技能成才、技能报国的先进典型。

30多年来,李辉扎根云南电力生产一线,带领团队攻克多项技术难关,排除多起电网、设备重大隐患,为电网安全运行作出突出贡献。

供电主设备冷却循环系统都由电磁元件构成,故障率非常高。为降低该系统故障率,李辉自主设计电路板,编写控制程序,将原本由大量分离元器件构成的逻辑电路改由微控制器统一控制。之后,他带领团队不断优化改良,最终与设备生产厂家合作成功,研制出微机型散热系统。

近年来,随着清洁能源大量接入主线,给电力系统带来了波动,导致测量难、分析难,国内外测试仪生产厂家的产品一直没有研发出相应的测试仪表,李辉主持开展的“智能矢量测量分析仪”研发项目,仪器全部硬件、软件由他带领团队独立完成,获得“2018中央企业熠星创新创业大赛优秀奖”并得到转化应用,预计可创造经济效益约3000万元。

为解决变压器在新投产时经常需要停电改线的问题,李辉带领学徒开展大量试验,并成功突破测试仪表限制,极大简化了现场测量工作,大大降低了停电改线带来的风险。该方法实施后,变压器投运时实现了一次送电成功,解决了以往工作人员加班熬夜反复改线、送电的模式,投运时间从6小时缩短为1小时。

云南省水源充沛,小电源上网密集,运行方式多变,受季节影响较大,导致继电保护定值整定及配合困难,局部电网设备损毁事件多发。针对这一难题,李辉开展科技攻关,在国内首次实现了180平方公里区域的电网区域保护及自愈控制技术,该成果获得云南电网公司科技进步奖。

2011年11月,“李辉劳模创新工作室”成立,随后工作室不断发展壮大,先后被评为省级技能大师工作室、国家级技能大师工作室。截至目前,工作室已培养出7名技术专家、12名技术专家和3名省级技术能手,取得68项专利成果、10项软件著作权。李辉牵头负责研发的多项成果先后获得中央企业熠星创新创业大赛优秀奖、全国职工创新一等奖、南方电网公司职工创新一等奖、南方电网公司科技进步奖等荣誉,成果应用累计实现经济效益1600多万元。

本报记者 李海球



李辉

## 行家在一线 实践出真知

有这样一群劳动者,他们择一世,忠一生,传承匠心。他们经过几十年的磨练,有着所从事行业中超群的技艺,对于成果,他们有着异于常人的近乎严苛的标准。劳动创造了人类文明,劳动诞生了能工巧匠,工匠推动了科技进步。云岭大地上,工匠灿若星辰,本期,我们走近他们中的一些人,看他们的风采,体会工匠精神。



张彦青

## 全国技术能手、云岭首席技师张彦青—— 追求毫厘精准的数控人

碟形零件、十字交叉零件、薄壁异形零件……差之毫厘谬以千里,一块金属变成可以使用的高精密零件,需要多长时间打磨这“毫厘”?

第十六届全国高技能人才表彰大会“全国技术能手”获得者、云南现代职业技术学院机电与数控技术学院院长、楚雄技师学院数控应用技术系副主任——张彦青给出的答案是31年。

30余年来,他从一名技工学校毕业生成长为全国技术能手、国家级技能大师、国家级技能大赛裁判员、云南省教学名师、云岭首席技师、云岭工匠、云南省五一劳动奖章获得者。他带领教学科研团队,攻克了一个又一个技术难题,为社会培养了一批又一批高技能人才。

1989年,张彦青考入楚雄彝族自治州技工学校并以优异的成绩完成了学业,初步掌握了机械专业知识,学会了手工绘制机械零件图和车床操作技能。1992年,张彦青毕业后分配到楚雄交通运输集团公司保养车间,他每天早到车间给师傅烧好开水泡好茶,热好机床加好油,只为让师傅多教自己“一招半式”。1997年,张彦青成为楚雄州技工学校的一名教师,随后通过努力获得了正高级职称,技能等级达到首席技师,成长为我省数控加工行业优秀的领军人才。2005年,学校引进了进口系统的数控机床,没有人会操作,张彦青就对照着说明书一点点研究程序,反复试验每一步操作方法,用无数个不眠之夜攻坚克难,终于掌握了进口系统数控机床操作方法,并毫无保留地将操作方法传授给了同事。

2008年8月,张彦青报名参加了云南省第三届数控大赛,没有图纸、没有数控专用刀具,如何参赛?张彦青到新华书店查阅图纸资料,所需刀具自己改制和刃磨,以坚韧不拔的意志克服重重困难,最终斩获云南省数控车赛项第一名,获得了

“技术状元”称号,并代表云南省参加同年10月在大连举办的第三届全国数控大赛。

多年来,张彦青把讲台、车间、工作室作为梦想起飞的舞台,结合多年的实践经验和教学理论,参与省级科研课题3项,承担由省总工会职工科研创新项目获一等奖,完成院级科研课题5项,获省双创大赛优秀奖,参与编写国家高技能培训课程4部。

课堂上,张彦青生动讲授《车工工艺学》《数控编程与操作》《机械基础》等十多门专业课程;车间里,他凭着智慧和勤奋,不断突破数控技术壁垒,掌握了新型刀具、工具的加工技术,组织研发课程教学所需的6项教具和新型刀具、工具均获国家新型专利。他培养的张之强、李晓龙、张小军等9名学生,成为了学校优秀实习指导教师,其中,张之强荣获2023年“云南青年五四奖章”。

2013年,张彦青荣获首批“省级技能大师”称号,组建了技能大师工作室,带领团队师生参加全省、全国技能大赛屡获大奖,多次担任国家级、省级技能大赛专家和裁判。15名团队成员中,有6人获得省级“技术状元”称号,4人获省级“技术能手”称号,4人获省五一劳动奖章,6人获楚雄州“彝乡名匠”称号,12人获得高级技师职业资格。

在做好教育教学和技术创新的同时,张彦青不忘服务社会。从最初的担任培训教师、解决关键性操作技术和生产工艺难题,到为920医院研发脊柱滑脱复位手术钳,为楚雄州人民医院研制多功能医用喉镜,再到利用3D打印技术为云南电网楚雄供电局研发制作3万伏高压熔断器更换工具,他从一名技术型教师成长为出色完成科研成果转化的科研型人才,与多家企业合作完成技术攻关34项,获国家发明和实用新型专利16项,推动了学院校企合作多元化、技术创新实用化、科研生产个性化发展,提升了技术水平和产品质量,助推高技能人才培养和企业经济效益增长。

本报记者 王永刚 通讯员 王丽

## 春城计划首席技师获得者刘福灿—— 弘扬滇菜文化的追梦人

今年5月20日,在第三届中国青年名厨精英赛暨王致和第二届厨艺大赛总决赛中,昆明学院的学生刘福灿从3000多名参赛选手中脱颖而出,拿下此次大赛学生组金奖。这是中华金厨奖、春城计划首席技师获得者刘福灿指导学生展现滇菜饮食文化精神和烹饪技艺的又一次真实写照。

刘福灿是昆明学院高技能人才特殊引进应用型技能大师,2019年10月他被选派指导云南选手参加在莫斯科举行的第二届世界中餐烹饪大赛。本次赛事上,他指导学生夺得大赛个人赛亚军,实现该项目在全国零的突破。

刘福灿双手的大小大小30多道刀疤,是他多年来勤学苦练、精益求精的功勋章。从业23年来,从酒店员工到行政总厨、总监,刘福灿先后荣获国家高级技师(一级)、云南青年五四奖章等数十个奖项,参加或指导选手参加国际、国家、省、市级技能大赛160余次。

多年来,刘福灿跑遍了云南16个州(市),挖掘各地特色食材,熟悉当地风土人情。秉承“盘中有一天地,菜中有山水”的态度,他将独特的烹制方法和地方食材融合,注重将云南特有云菌、云花、云腿、云

茶、云南香料等生态食材研发推广,创新230余道菜品,让食客从舌尖上领略云南风土人情,为食客带去鲜美的味觉感受。

精益求精,一丝不苟。为把作品雕刻出栩栩如生的形态,他常常到花鸟市场观察各种鸟类和动物,每天像着魔一样地观察它们的动作。一点点、一步步勤学苦练,如今他练就了蒙眼切丝穿针、水中豆腐雕刻昆明市市花——茶花、蒙眼在气球上切裹衣黄瓜等13项绝技、绝活。其中,作品孔雀戏茶花、富贵茶花开等被春城大家馆收藏。

刘福灿立志做弘扬滇菜文化的推广者和领跑者。为展现丰富多彩的滇菜文化,刘福灿积极参与昆交会、旅交会、GMS峰会等重要接待服务,他烹制的滇菜系列赢得了来自哈萨克斯坦、巴基斯坦等20多个国家的国际友人高度认可。

弘扬滇菜饮食文化,不吝于传授独门绝活。2019年来,刘福灿多次受加拿大、美国、日本等华人协会邀请,到国外宣传滇菜饮食文化,传授烹饪技艺。2021年,他被昆明人社局、昆明学院联合聘为东南亚国际人才交流培训教师,向来自20多个国家的外国学生传授技艺,传播滇菜饮食文化。如今,他的学员遍布世界各地,达2.2万余名。刘福灿表示,将不断提高自身专业技能与教学水平,在滇菜创新、滇菜文化挖掘、滇菜产业振兴上作出新的突破,让更多人了解喜爱滇菜,让滇菜饮食文化扬帆远航、走向世界。

本报记者 李海球



刘福灿