

“订单式”培训 “定向式”输出 企业和劳动者两头满意

贵州日报天眼新闻记者 黄军

“每月挣5000元，还能照顾家庭。”黔东南州三穗经开区一家轻纺企业车间内，23岁的杨婷熟练地踩着缝纫机。这得益于当地与广东纺织企业合作的“订单式”培训，企业列出技能清单，培训机构按单教学，“结业即上岗”让杨婷轻松就业。

近年来，贵州各地技能培训火热推进，“订单式”“定向式”“定向式”等模式多样。既助力劳动者掌握技能，又帮企业觅得人才，成为了稳定民生的“稳压器”。

精准对接需求：培训“漫灌”变“滴灌”

黔东南州普安县盛世普安服饰有限公司生产车间里，新员工王琴在老员工指导下练习袖口缝制。“师傅手把手教，一个月就上手了。”这种“定向式”培训把课堂搬进车间，学员在真实生产环境中快速掌握技能，上岗后日均工资200元。企业负责人表示，

新员工适应期从3个月缩短至1个月，培训成本降低40%，企业和劳动者都受益。

安顺市西秀区紧扣旅游产业特色开展“定向式”培训。每年旅游旺季前，客房服务、导游讲解等培训班场场爆满。“学完就能在黄果树景区上班，每月多挣2000元。”刚拿到导游证的村民吴芳难掩喜悦。针对老龄化需求，当地还培养800余名养老护理员，填补市场缺口、创造就业岗位。

从“培训+考证”到“就业推荐+跟踪服务”，贵州各地正构建全链条支持体系。铜仁市碧江区为取证学员发放补贴，万山区建立就业跟踪机制，让技能培训真正成为就业“助推器”。

锚定市场风口：传统、新兴技能并进

在黔东南州剑河县仰阿莎小镇的粤菜师傅培训班，学员们正跟广东大厨学烧腊。“学会就能去广州酒楼上班，月

薪过万。”学员邵勇兴奋地说。

叉车司机、电工等工种需求稳定，长期占据培训热门，贵阳市家政培训学员就业率高达92%，传统技能为就业筑牢根基。

新兴领域培训则开拓了就业新天地。在黔东南州贞丰县电商产业园里，“00后”王敏参加直播带货培训后，从收银员变身主播，一场直播卖出2000单糯米饭。

安顺市镇宁自治县的张虎转型为无人机“飞手”，给矿山勘探月薪最高1.5万元，“比跑运输更轻松”，新兴技能让就业选择更多元。

区域特色培训活力满满。铜仁市思南县依托前方就业培训联盟开展“轻纺工人”培训，年输送2000余名技能人才，带动轻纺产业年产值超15亿元。

“梵净大厨”“武陵绣娘”等项目，让非遗技艺成为致富法宝，形成“一县一品”格局，为就业注入独特魅力。

技能改写人生：就业从谋生到致富

黔东南州瓮安县银盏镇，谢杰的电路维修工作室热闹非凡，电话铃声此起彼伏。“刚接到厂房布线活儿，能挣3万元。”他通过电工中级培训拿到“双证书”后自主创业，如今月收入稳定在1万元以上。

跨省就业因技能培训不再遥远。安顺市平坝区的卢宁借助东西部协作政策，参加宁波企业定制培训成为叉车司机，“包食宿月薪7000元，还能将技术带回来发展。”

铜仁市万山区的杨芳通过培训掌握短视频制作与直播技巧，“现在运营自己的抖音号，专门卖家乡的朱砂饰品，上个月挣了8000元。”她的直播间，产品介绍与土家山歌交织，传统文化和现代电商碰撞出致富火花。

这些从田间地头、工厂车间走出的普通人，用亲身经历证明：技能是“敲门砖”，培训是“登云梯”。

2025数博会将于8月28日至30日在贵阳举办 300名学子入选2025数博会志愿者

本报讯（记者 何欣）8月6日，记者从数博会执委会获悉，2025中国国际大数据产业博览会志愿者招募日前圆满完成，来自贵州大学、贵州师范大学、贵州商学院的300名青年志愿者入选。同时，志愿者服装也已经确定。

2025数博会志愿者服装设计结合了“多彩贵州”“爽爽贵阳”城市品牌、贵阳市花“兰花”和苗绣文化等多种元素，旨在将数博会理念与地方特色、民族文化融合。

为确保志愿队伍的素质、水平，共青团贵阳市委在启动报名之初就制定了严格的选拔流程，入选志愿者均经过多轮面试。接下来，入选的300名志愿者将接受服务技能和应急响应能力的综合培训。

据悉，2025数博会将于8月28日至8月30日在贵阳举办。300名志愿者在完成统一培训后，将在大会期间身着整齐靓丽的服装，承担嘉宾引导、接待、翻译、会务、礼仪、咨询等各类志愿服务工作。

“山河映忠魂”全国英烈讲解员大赛复赛在遵义举行

本报讯（记者 汪韵）8月6日，“山河映忠魂”全国英烈讲解员大赛第四场复赛在遵义市举行。活动由退役军人事务部主办，贵州省退役军人事务厅、遵义市退役军人事务局承办。

经过激烈角逐，来自河北、广东、四川、贵州和安徽的5名选手脱颖而出，成功晋级全国总决赛。

复赛前，来自15个省（自治区、直辖市）的参赛选手前往遵义红军烈士陵园向英雄烈士敬献花篮，并到遵义会议址开展红色研学。

比赛现场，参赛选手深情讲述中华民族可歌可泣的英烈史诗。宣讲环

节中，选手以5分钟原创英烈故事为核心，配合背景视频与实物道具，生动再现陈树棠、蒋印生、袁咨桐、谭寿林、江竹筠等革命先烈的感人事迹。知识问答环节则聚焦党史军史、英烈保护法规等内容。

本次大赛自今年5月启动，邀请各级烈士纪念设施的专业讲解员及退役军人事务系统志愿讲解员参赛。通过各地选拔推荐、网络投票和专家评审等环节，60名选手进入复赛。第二轮复赛共分4场，评选出20名选手晋级决赛。决赛将于8月下旬在江苏无锡举行。

黔东南州“乡村外贸”潜力大

本报讯（记者 陈丹）“预计在8月底发送第二批次的第一个货柜。”8月4日，位于黔东南州岑巩县的贵州黔品思创贸易有限公司，总经理刘寿军前往银行办理第一批商品结汇手续，着手启动第二批发车事宜。届时，将有6个货柜的贵州优质商品陆续发往俄罗斯，预计货值200万元。

作为贵州省“乡村外贸”首批试点县之一，岑巩县聚力推动以思州柚为主导的优质农特产品走向国门。该县携手俄罗斯贵州总商会，采用“龙头牵头、企业集货”组团出口方式，组织符合出口标准的企业开展选品工作，并与黔南、铜仁、毕节等地企业达成农产品采购协议，对农产品进行

专业化拼装打包，实现规模化集成运输，统一完成报关手续。

黔东南州结合资源禀赋和发展现状，根据茶叶、蔬菜、水果、中药材、油茶、生态渔业等10个大类的种植、养殖基地规模，筛选出8家符合出口类别的“乡村外贸”产品储备库企业，29个产品参与出口选品。促成俄罗斯贵州总商会与贵州黔品思创贸易有限公司达成贸易合作，签订5年供货合同，每年订单3000万至5000万元，协议出口产品包括水果、蔬菜、茶叶等。

4月10日，包含6个地区6家企业970件货品的首个货柜顺利报关出口到俄罗斯，货值41.5万元。上半年，黔东南州“乡村外贸”累计实现出口3232万元，同比增长358.43%。

贵州亿拓金威装备制造有限公司 每10分钟下线一套车厢框架

本报讯（记者 陈露）8月4日，记者走进贵阳经开区贵州亿拓金威装备制造有限公司生产车间，只见工人们在生产线上有序忙碌，每10分钟就有一套车厢框架下线，车间门口一排排崭新的冷藏车格外引人注目。

“我们主要为奇瑞、比亚迪、吉利等车企提供改造冷藏车车厢服务，现在每月要交付50至60辆。”贵州亿拓金威装备制造有限公司总经理肖立

伟介绍，公司是一家具备冷藏车委托改造资质且拥有生产设备的企业，生产线自动化水平达50%。

近年来，该公司不断加大技术创新力度，数控机精准切割误差不超过1毫米，处于业内领先。还在冷藏车三温区技术领域取得突破，让冷藏车兼具保鲜、冷藏冷冻功能，逐渐成长为中高端冷藏车基地，业务覆盖云南、广西等地。



8月1日，位于遵义市凤冈县的贵州呈镒电子有限公司车间，工人在赶制订单。该公司是一家以生产扬声器为主的企业，自2019年成立以来，不断接到俄罗斯、德国、韩国等国外订单，年产值达1000万元。 饶云 摄

（上接第一版）现在地头直接出干玉米粒。”收割机驶过之处，金黄的玉米粒如瀑布般倾泻进粮斗。今年该县14家农机合作社全程机械化服务覆盖所有乡镇，效率是过去的3倍。

复合种植更让土地生“金”。该县养龙司镇坝区，大豆与玉米构成绿黄相间的立体画卷。“玉米不减产，多收一季豆。”种植大户刘娟说，2.4米种带里，两行玉米间作三行大豆，

每亩多收200斤大豆，政府还补贴150元。今年该县推广的万亩复合种植，预计为农民增收超800万元。

国家玉米产业技术体系首席科学家李新海在息烽调研时说：“从专家揭榜到农民用榜，这里打通了农技推广‘最后一公里’。”

据了解，目前，该县9785亩核心示范田里，13支农技团队正向着平均亩产800公斤的新目标发起冲刺。

避暑纳凉贵州行

省市场监管局开展涉旅平台行政约谈

本报讯（记者 朱登芳）8月5日，贵州省市场监督管理局集中约谈携程、同程、抖音、美团、飞猪等五家涉旅平台企业，要求相关平台企业严格遵守《中华人民共和国价格法》《中华人民共和国反垄断法》《明码标价和禁止价格欺诈规定》等法律法规规章，坚决制止价格乱象，维护公平、有序、诚信的市场环境。

此次约谈，贵州省市场监管局针对相关平台企业可能存在的实施“二选一”、利用技术手段干预商家定价、订单生效后毁约或加价、价格欺诈、哄抬价格等问题进行了通报。要求相关平台企业严格遵守相关法律法规，积极履行平台主体责任，切实加强自律和合规建设。同时还要立即开展全面自查自纠，禁止价格欺诈、哄抬价格、价格串通、滥用市场支配地位等违法行为，切实维护公平竞争的市场秩序。

贵州省市场监督管理局还将对相关平台企业的竞争态势保持密切关注，对顶风违法，整改不到位的平台企业及平台内经营者依法从严从快查处，并曝光典型案例，形成有力震慑，坚决维护贵州旅游市场良好秩序和消费者合法权益。

→ 夏日，清凉的水上运动备受青睐。图为8月4日，游客在贵阳市花溪区十里河滩度假区体验皮划艇运动。

贵州日报天眼新闻记者 贾智 摄

在百里杜鹃初水湾民宿带，避暑客人与当地群众同吃同住同纳凉 到这里，就像走亲戚

贵州日报天眼新闻记者 汪瑞梁

8月2日下午，毕节市百里杜鹃管理区鹏程街道桥头社区的初水湾民宿带，道路干净整洁，花草散发着芬芳，山风送来丝丝凉意，让人神清气爽。

走进村民黄中义家的民宿，一场关于装修的讨论正热烈进行着。租客晏兴明操着一口地道的四川话，兴致勃勃地为民宿装修出谋划策：“你在这里也隔出来装修一下，不就多出了两间房嘛。”黄中义笑着回应：“您提醒得对，就这样弄。”随即走进屋子，把这个建议告诉施工方。晏兴明哈哈大笑：“你多弄点房间，我还有好些老乡想来这里住呢。”

家住成都的晏兴明今年赶了个“早班车”，6月中旬就来到了百里杜鹃。“等到7月和‘避暑大军’一起来，可不一定能找到房间。”

“去年经朋友介绍来到这里，被凉爽的气候和乡亲们热情深深吸引，一住就是两个月。今年和家人早早前来，打算多住些时日。”晏兴明说，茶余饭后，除了游山玩水，他便到寨子里串门，对初水湾的许多村民，开口就能叫出名字，“村民们都很好，来到这里，就像走亲戚。”

随着避暑旅游名片的逐年擦亮，近年来每到夏季，川、渝、湘、粤等地的大量游客纷至沓来，当地民宿酒店常常一房难求。

作为百里杜鹃管理区发展旅游产业的示范带，初水湾的8家民宿都以“初水”命名。黄中义家的叫“初水前苑”，一路之隔的“初水千寻”民宿是其妹妹黄中丽在经营。

“晏叔，快进屋坐。”看到晏兴

明，黄中丽热情地打招呼。晏兴明领着记者走进“初水千寻”：“她家这个民宿，是我看着装修起来的，规模不错。”黄中丽笑着说：“才装修好就迎来花季，现在避暑季刚开始，42个房间都订满了，大部分客人是四川的。”

走进民宿，宽敞的客厅干净整洁，餐厅桌椅摆放整齐，厨房飘来菜肴的香气。“厨师正在准备，一会儿客人就回来吃晚饭了。”黄中丽说，虽然请了厨师，但有时候客人喜欢自己去菜园子摘菜，然后自己下厨，还叫上他们一起吃饭，相处得就像一家人。

在这个山清水秀的湾子里，村民和游客结下了深厚友谊。

时下，初水湾已接待四川籍游客200多人。



野生菌变“振兴菌”

贵州日报天眼新闻记者 张云开

“两茬竹荪菌蛋就卖了4万多元！”8月4日，在黔东南州兴义市万屯镇阿红村的“智慧菌房”里，村民白明素看着菌架上圆润饱满、层层排列的竹荪菌蛋，白色菌丝在智能控温下悄然蔓延，喜悦之情溢于言表。

这小小的菌蛋背后，是一朵野生菌株变身“振兴菌种”，以科技力量铺就的特色产业之路。

红托竹荪，有着“菌中皇后”的美誉，是贵州特色珍稀食用菌。早在二十

世纪八九十年代，贵州就开启了规模化种植之路。然而，长期依赖野生菌株制种，导致菌种混乱、出菇不整齐，产业发展严重受阻。

为突破这一产业发展瓶颈，省农科院农作物品种资源研究所科研人员开启了优良菌种的系统选育之路。

2014年，科研团队从毕节市织金县苦竹林采集野生子实体，分离出56个菌株。经过多年悉心选育，优良菌株“黔荪 yzs020”脱颖而出。

“2017到2022年，我们带着菌株跑遍贵州的山山水水。”省农科院副研究员龚光禄回忆，团队在兴义、安龙、织金等地开展试验，发现该菌株耐低温、适应性强，林下与大棚种植均能稳产，出菇整齐度和商品率比传统菌株提高20%以上。2022年12月，“黔荪 yzs020”通过品种认定，正式跻身贵州省农业主导品种。

走进贵州福黔菌业有限公司生产车间，全自动化设备构建起先进生产体

系。作为“黔荪 yzs020”种源生产及种植的示范企业，公司已实现该品种菌棒稳定量产，今年产量超1000万棒，总产值28亿元。

好品种还需好技术加持。科研团队深入钻研，研发出液体菌种生产技术与代料菌棒（包）生产技术，将母种到菌棒的培养周期大幅缩短至4个月左右。

在黔东南州兴义市万屯镇阿红村，贵州德荪农业科技有限公司试点开展红托竹荪室内种植。“公司所种植的‘黔荪 yzs020’红托竹荪品种具有病虫害少、产量高的优势，目前已在兴义、安龙等地带动86户农户参与种植，每日鲜竹荪产量达150斤左右。”该公司负责人刘文祥说。

比等显著优势。

亮寒寨、玉梦等头部品牌年产值已突破亿元，酸汤火锅底料跻身全国三大特色火锅之列，“凯里红酸汤”获国家地理标志认证，品牌价值持续攀升。红餐大数据显示，酸汤火锅赛道年增速超25%。

黔东南州也逐步形成以凯里为核心、麻江、台江为两翼，镇远、雷山、丹寨等县为多点位全国酸汤原产地和主产区的酸汤产业聚集效应。

今年，黔东南州更是明确，要发挥比较优势，强化科技赋能，以工业化理

（上接第一版）傍晚，上海静安寺的“王奋斗贵州酸汤火锅”门前排起蜿蜒长队，该品牌部分新店的月营业额可达200万元以上。北京三里屯、沈阳和平区等地门店也跟上热潮，“第一次尝试，就被它的酸爽惊艳到了，和麻辣火锅完全不同，越吃越上头。”一位北京食客在线上平台对酸汤火锅点评道。

“鼎级牛酸汤牛肉火锅”等品牌也通过产品标准化及“自然发酵”“酸鲜低卡”“零添加”等卖点推广，形成口

碑裂变。大众点评、小红书等平台数据显示，在北上广深及新一线城市，品牌门店的“酸汤锅底”点单率长期超85%，有关社交笔记攻略超10万篇。

“成熟的加工工艺、合理的原材料使用、规模化的工厂建设，使得酸汤产品质量稳定，成本也能较好地适应大众餐饮的需求，为其在餐饮市场的广泛推广奠定了坚实基础。”中国饭店协会副会长兼秘书长宋小溪认为，从底料加工工艺来看，酸汤产业已发展得相当成熟，具备味型独特、成本可控、高性价比