

粤西低空飞行人才培训基地正式启用并举行首期培训班 茂名竞逐低空经济新赛道 赋能高质量发展“新质”引擎

茂名晚报 记者赖碧怡 3月18日上午,由市农文旅集团成立的粤西低空飞行人才培训基地在新湖公园游客中心广场举行启用仪式,并迎来首期培训班的开班,将为粤西地区培养更多低空应用型人才,助推低空经济快速发展。

启动仪式上,行业代表和专家教授分别上台致辞,表达对粤西低空飞行人才培训基地成立的祝贺,并现场交流分享了无人机技术在交通、物流等行业发展的作用,以及地方政府对低空经济发展的支持。现场还进行了低空飞行技术展示与体验环节。

与此同时,茂名市东江农文旅产业有限公司与广州迪飞无人机科技有限公司现场进行了签约,旨在引进国

际先进的飞行培训理念和方法,为学员们提供一流的培训环境和实践机会,培养出一批具有国际视野、专业技能和高尚职业操守的低空飞行人才,为粤西地区的低空经济发展提供坚实的人才支撑,也为国企的转型升级注入新的动力。

茂名作为粤西三市中心区域坐拥得天独厚的空域资源、区位优势和产业潜力,是国家低空经济战略布局的重要节点。近年来,茂名市委、市政府高度重视低空经济的发展,将其作为推动高质量发展的重要抓手,全力推进低空经济产业的布局和升级。特别是2024年9月,《茂名市推动低空经济高质量发展实施方案(2024—2026年)》的正式发布,加快

推动我市低空经济的发展。粤西低空飞行人才培训基地的成立标志着粤西地区低空飞行事业迈入了一个崭新的发展阶段,更是我市积极响应国家发展战略,主动融入新发展格局,推动低空经济高质量发展,助力国企转型升级的一项重大举措。

粤西低空飞行人才培训基地在正式启用后,将拓展整个粤西地区培训业务,推进无人机机手培训,为粤西储备低空人才,推动茂名低空经济发展;在茂名设立无人机粤西考点,使学员获取民航局CAAC民用操控员执照,提升人才竞争力;与各高校、技校联动。输出课程培训及现场操作教程,打造“产学研用”一体化平台;为应急、消防、公路巡检等职能

部门和农林植保、智慧农业、物流配送、文旅观光等行业提供无人机维护保养培训。

“我们将以学员的需求为导向,以教学质量为核心,以就业保障为目标,为学员提供全方位、多层次、个性化的培训服务。”广州迪飞无人机科技有限公司董事长、亿鹏航空集团有限公司副总裁李少义表示,近年来,随着科技的飞速发展和产业结构的不断升级,低空经济作为新兴领域,正逐步成为推动经济社会发展的新引擎。接下来通过平台加强与茂名的合作,共同开发无人机在农业、应急、旅游等领域的应用,推动低空经济的发展,为农民增收、乡村振兴、旅游产业升级等作出积极的贡献。

东莞日报社到茂名日报社开展交流

茂名晚报 记者李君平 3月19日,东莞日报社党委书记、社长(总编辑)张树坚一行到茂名日报社开展业务交流,双方围绕媒体融合发展、经营管理等主题,深入探讨新时代党媒发展新路径。

当天,在茂名日报社党委书记、社长、总编辑车永强一行陪同下,东莞日报社一行参观了茂名日报社“好心优品”电商平台、总编办公室、学习强国茂名运营中心、融媒发展部等地。通过边走边看边交流,东莞日报社一行对茂名日报社目前的发展情况和采编工作有了初步了解。

在随后的座谈交流会上,双方分享了在媒体融合转型、全媒体创收等方面的探索与实践,并就如何推进主流媒体系统性变革,如何利用现有媒体平台提升传播力、引导力、影响力、公信力,如何激励采编人员出精品佳作,如何减负降本,提质增效等问题进行了讨论,气氛热烈。双方一致认为,地市级党媒在做好地方宣传工作的同时,要加强跨区域协作,实现资源共享与优势互补。接下来,双方将深化合作,共同推动两地媒体事业高质量发展,为两地发展提供更强有力的思想舆论支撑。

高凉菜技艺比拼热浪升腾

茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动(电白赛区)昨日火热开赛



扫一扫 看视频

高凉菜评选电白赛区。茂名日报社全媒体记者张波 摄

茂名晚报 3月19日下午,茂名市第一职业学校的烹饪实训基地内热闹非凡,备受瞩目的茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动电白赛区在此开赛。13位厨师选手身着厨服各展绝活,以高凉冼府养生羹、香茅焗白鲢、鸳鸯海蜇等一道道电白佳肴展开厨艺对决。刀光与火候共舞,他们同时演绎“鲜”字当头的电白饮食文化,为观众带来一场味蕾与视觉的双重盛宴。

砧板炒锅共鸣,现场精彩纷呈

比赛现场,炉灶上火苗熊熊,滚烫热浪不断升腾,13位选手各踞灶台展开技艺比拼。案板上,十三道具有电白特色菜肴轮番登场——香煎罗非鱼饼在热油中泛起层层涟漪,金黄酥脆声里飘出蛋白焦香;芝士焗生蚝裹着奶香拉丝惊艳亮相,西式技法与传统海味的碰撞引人驻足;电城特色油炸小吃堆叠成“黄金山”,咸香气息勾动味蕾记忆。经过60分钟的精心烹饪,十三道菜香陆续上桌,从刀工火候到摆盘设计皆显匠心。

评委们穿梭其间,时而低头记录菜品温度,时而舀起汤汁品鉴层次,严格遵循比赛标准,从色香味形、文化传承、创新创意等多个维度,逐一点评及打分。经过各位专家评委的专业品鉴和严谨评议,1号选手梁亚卿制作的鸳鸯海蜇,在口感与造型上都别具一格,品鉴独特;6号选手陈水保保美味菜式“高凉冼府养生羹”,更是将本地食材的特色发挥得淋漓尽致,技艺超然;7号选手冯洪华的香茅焗白鲢,独特的香气与鲜嫩的肉质完美融合,品味非凡。最终,他们分别凭借这三道佳肴脱颖而出,成功晋级决赛,向着更高荣誉发起冲击。

其中,1号选手梁亚卿接受记者采访时,自豪又恳切地说道:“能成功晋级到决赛,我心里满是欢喜。但是比起荣誉,我更希望把高凉菜

的手艺和文化好好传承下去,让更多人尝到这份地道的美味。”

舌尖上的电白,尽展高凉食韵

比赛现场,不仅有选手间的激烈角逐,还吸引了茂名市第一职业技术学校烹饪专业的学生前来观摩。他们目光紧紧跟随选手们的举动,不放过任何一个操作细节。该校陈同学难掩兴奋之情,对记者说道:“我们都是烹饪专业的学生,这次观摩机会特别难得。在这里,我们不仅能学到实用的烹饪技巧,还能近距离领略高凉菜深厚的文化底蕴,真的收获满满!”在旁边观摩的王同学也说道:“我留意到好多选手在菜品里融入了高凉特色食材,不仅菜品看着特别诱人,而且选手们都敢于在传统高凉菜的基础上大胆创新,把新元素和老手工艺结合得恰到好处,真的太棒了!”

电白区作为茂名市极富魅力的沿海美食胜地,拥有得天独厚的海产资源和千年饮食文化传承。此次活动的相关负责人表示,以本次评选活动为契机,通过一道道融合创新与传统的高凉特色美食,以美食餐饮这个“小切口”,精准切入并开拓出一条“富民兴区”的高质量发展大道,让高凉美食名片越擦越亮,助力区域经济蓬勃发展。

据悉,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动(电白赛区)由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室、茂名市高凉菜系研究院联盟共同指导;茂名市人力资源和社会保障局、茂名市总工会联合主办;茂名市电白区人力资源和社会保障局、茂名市食品行业协会协办;茂名日报社承办,广东丰园饼业有限公司总冠名;同时得到茂名市第一职业技术学校以及香甄甄浓香花生油的大力支持。

(茂名日报社全媒体记者郑耀林)

茂名市启源中学开展“四史”教育主题宣讲

改革开放史专题讲座激励学子勇担时代使命



学生踊跃回答问题。茂名日报社全媒体记者李颜东 摄

茂名晚报 记者李光耀 3月19日下午,茂名市启源中学阶梯教室座无虚席,一场以“坚定改革信心,激发青春力量”为主题的改革开放史专题讲座在此举行。该校思政教师张迎通过精心设计的课程体系,为百余名学子呈现了一堂生动的“四史”教育课。

讲座以“关键抉择,进程伟大”“腾飞中国,成就辉煌”“勇立潮头,使命光荣”三大篇章展开。张迎老师通过历史影像资料与数据分析,系统梳理了改革开放四十余年的壮阔历程。在“经济特区设立”“加入世贸组织”“一带一路倡议”等关键节点讲解中,着重阐释了中国共产党领导下的改革智慧。当展示该校前后照片对比时,让同学们感受到身边实实在在的大变化,特别是图

例展示改革开放前至2024年我国社会经济、体育、科技多个领域快速跃升,引发全场阵阵惊叹。

“青年是改革精神的传承者,更是新时代的开拓者。”张迎在第三篇章时通过图像列举了百名改革先锋,要求同学们在课余时间可以去详细学习他们的事迹,学习他们的奋斗精神,勉励学子们将个人理想融入国家发展。活动现场设置了“改革知识问答”环节,学生们踊跃参与,展现出新时代青少年对改革开放历程的深刻认知。

讲座最后,张老师寄语同学们要“以改革开放精神为帆,立时代潮头勇担当,让青春在持续奋斗中绽放绚丽光彩”作为结束语,鼓励同学们在全面深化改革中努力成为对社会有用的人。

活动结束后,李同学表示:“这场讲座让我真切感受到改革开放在衣食住行各个方面带来的巨变。作为‘05后’,我们既要珍惜来之不易的成果,更要接续奋斗,在全面深化改革进程中贡献青春智慧。”据悉,该校将持续推进“四史”学习教育,将“四史”教育融入各个学科,通过主题班会、实践研学等形式,筑牢青少年理想信念根基。