

从职业迭变看中国民生发展

新华社北京9月21日电(记者张钟凯 周乾究)就业是最大的民生。

新中国成立以来,中国始终高度重视就业工作,保持了就业形势的长期稳定。国家统计局数据显示,中国就业总量从1949年的1.8亿人增加到2018年的7.8亿人,就业的城乡结构、产业结构、所有制结构持续优化,质量显著提升。

1999年,首部《中华人民共和国职业分类大典》颁布,确定了1496个职业。2015年新修订版本出台,职业数量减少到1481个,其中生产制造有关职业减少526个,社会生产服务和生活服务有关职业增加81个。2019年4月,中国又发布了13个新职业信息。

从“凸版和凹版制版工”“收购员”“平炉炼钢工”等职业的取消,到“文化经纪人”“环境监测员”“动车组制修师”“人工智能工程技术人员”等职业的增加,新旧职业的更替成为中国过去几十年民生发展的一面镜子,折射了经济的转型,技术的进步,社会的变迁。

“农民”是新中国成立以来始终存在的一个职业类别,然而随着时代发展,其内涵不断发生变化。“95后”廖仔杰扎根农村,但他认为自己与父辈一代“面朝黄土背朝天”的农民不同。“我是‘新农人’。”

在湖北农村长大的他曾在武汉、南京等地销售软件,2015年,在“大众创业,万众创新”的浪潮下,廖仔杰决定回农村创业,通过电商平台来帮助当地农民销售大米等农产品。截至2019年6月,其团队在电商平台“拼多多”上的总销售额达6500万元。

统计局报告显示,截至2018年底,各类返乡下乡创新创业人员累计达780万人。新型经营主体和新型职业农民在应用新技术、推广新品种、开拓新市场方面发挥了重要作用,正在成为引领现代农业发展的主力军。

“人才是乡村振兴的基石。让农人变农商,让农村有现代企业,‘绿领’未来会成为大家向往的职业。”拼多多官方培训平台多多大学负责人蓝天说。

不同于廖仔杰的就业路径,34岁的常包红则选择从农村来到城市,成为中国近4亿服务业就业人口中的一员。

作为美团外卖的一名送餐员,常包红每天骑着电动车穿梭于大街小巷送餐。在他看来,自己从事的工作“不是简单的跑腿,而是一项技术活”。为了提高配送效率,常包红熟练应用了相关移动应用的各种智能优化功能,一天最多送出50多单。

像常包红一样的外卖送餐员和快递员是中国经济转型最醒目的注脚之一。新中国伊始,工业基础薄弱、服务业发展滞后,绝大多数劳动者以农业为生。而今,第三产业成为中国吸纳就业的最大产业,2018年,第三产业就业人员占比为46.3%,服务业占主导的现代就业模式已现雏形。

美团副总裁兼美团研究院院长来有为指出,发达国家的发展历程有三个“70%”的特点,其中之一就是服务业就业人数占总就业人数达到70%。“就业结构的变化表明,中国正在进入服务经济时代。”

在今年4月最新增加的13个职业中,人工智能、大数据、云计算等新一代信息技术相关行业的职业增加最多。人工智能等技术在在中国的发展并没有带来太多就业冲击,相反正在赋能更广泛的就业人群,实现了稳就业与促创新结合。

护理专业毕业的李雪从没有想过会从事一项与人工智能相关的工作。作为一名数据标注员,她如今每天会练习在电脑上用一个矩形选中框把图片中的人和物选中,并用关键词标注。虽然不是技术研发人员,但她的工作正是让人工智能越来越“聪明”的基础。

李雪正在接受的是“人工智能培育师”的技能培训。受益于阿里巴巴和中国妇女发展基金会等联合发起的相关计划,当地政府与公益组织协同,利用人工智能产业发展释放出的大量就业机会,促进弱势群体技能提升。

“工作比以前挑战性更大,需要学习的东西很多,但我会努力,希望能早日升级成数据质检员。”李雪说。



“5G元年”迎风启幕

新华社北京9月22日电(记者张莹)通过5G网络直播,一台由上海市东方医院肛肠外科医生主刀的低位直肠癌手术呈现在上海新国际博览中心的高清电子屏上,屏幕前,西班牙巴塞罗那医院胃肠外科主任安东尼奥·德拉西盯着手术直播画面进行讲解和指导……

这是2019年上海世界移动通信大会期间,“5G医疗高峰论坛”向世人演示的一幕。

5G真的来了!进入“5G元年”,美国、韩国、英国等约20个国家陆续开通5G商用网络,国际标准组织“第三代合作伙伴计划(3GPP)”今年将完善5G三大应用场景标准,以5G为基石的“智联万物”时代悄然拉开序幕……

未来场景不可限量

网络峰速可达4G网速的上百倍,端到端时延仅1毫秒,连接数可达海量……5G将无限拉近人与人、人与物、物与物之间的距离。

3G带动脸书、微信等社交媒体兴起,4G助力移动支付、短视频等流行,5G又会带来哪些变革?业内共识是,在5G大规模部署应用前,最具颠覆性的场景还难以预测。但可以肯定的是,5G必将对多个行业乃至经济社会发展产生深远影响。

美国咨询公司IHS Markit分析预测,到2035年,5G将为全球经济产出增加12.3万亿美元,当年全球5G价值链将创造3.5万亿美元的GDP和2200万个就业岗位。

从目前看,5G产业应用有两大方向:一是物联网,包括智能汽车、智能城市、虚拟现实设备等;二是工业级应用,比如各类加工制造、生产管理等等。此外,5G正加速与云计算、人工智能的融合发展,共同推动产业数字化转型。

中兴通讯副总裁崔丽接受新华社记者

采访时说,5G与云计算融合将催生“瘦终端”。5G的超宽带可以消除云端与本地差异,许多应用可以放到云端,而终端“变瘦”将为消费者大幅节省成本。

过去只能想象的许多场景正变为现实。例如,荷兰壳牌公司炼油厂采用5G遥控机器人巡检油气管道;瑞典沃尔沃集团应用5G远程控制深井作业;中国商飞公司与合作伙伴一起建成全球首个5G工业园区,把5G用到了飞机制造的22个环节……

中国企业跑在前列

今年7月,地中海畔的“袖珍国”摩纳哥成为全球首个全境覆盖5G的国家。摩纳哥快捷流畅的5G网络由摩纳哥电信公司与华为合作部署,使用了华为成套设备。

在全球移动通信发展史上,华为、中兴等中国企业经历了“2G跟随、3G突破、4G同步”阶段,终于在5G时代迎来“领跑时刻”,在标准制定、专利申请、整机设备、终端芯片研发等方面都走到了世界前列,在全球5G建设中扮演了不可或缺的角色。

2016年,华为公司主推的极化码方案被3GPP采纳,成为5G三大场景之一——“增强型移动宽带”场景的控制信道编码标准。此后,中国企业的5G核心技术研发和标准制定不断取得突破。截至2018年3月,中国提交的5G国际标准文稿占全球的32%,主导标准化项目占比达40%,推进速度和质量均位居世界前列。

同时,德国专利数据公司IPLytics统计显示,截至2019年4月,华为、中兴等中国企业申请的5G标准必要专利数量以占比34%排名全球第一。

终端芯片被公认是5G产业链的制高点,5G的高功耗大幅提高了芯片研发难度。在本月初德国柏林消费电子展上,华为推出全球首个内置全制式5G基带的系

统芯片——麒麟990 5G,实现了“向5G和人工智能的革命性跃进”。

领先的中国技术正不断带动全球5G部署。截至今年8月底,华为已在全球签订50多个5G商用合同,5G基站累计发货量超过20万个。

开放合作破除藩篱

在全球5G部署进入关键阶段、商用建设加速的同时,各国政府和企业也面临着诸多挑战。

最大的阴影来自一股试图给各国筑起藩篱、阻碍5G技术造福全球的“逆流”。今年5月,美国商务部宣布将华为列入限制交易的“实体清单”,同时美国政府各处施压,阻止各国采用华为、中兴等中国企业的5G技术和产品。这给全球5G部署乃至整个产业链发展带来不确定性。

“如果你环视全球,一些人可能会说这是一场竞赛,我不这么认为,”英国数字创新推进中心首席执行官杰里米·西尔弗说,“我认为我们都在以适合自身经济情况的节奏发展,各国都有很多可分享的东西。”

在5G建设问题上,中国的态度一直是开放而不是封闭。比如,欧洲的诺基亚与中国三大运营商达成总价值超20亿欧元的框架协议,为运营商过渡至5G网络提供技术支持和服务;美国的英特尔与中国联通达成协议,在5G基础设施技术和2022年北京冬奥会智慧场馆方面深度合作,打造“智慧冬奥”。

正如中国工业和信息化部总工程师王新哲21日在湖北召开的2019年“5G应用武汉峰会”上所说,中国将深化5G国际合作,增进5G国际共识,共同打造开放共赢、高效联动的5G应用创新发展格局,促进形成共商共建共享的国际合作新局面。

川菜经典面点小吃制作工艺规范正式发布

新华社成都9月22日电(记者张海磊 袁秋岳)记者21日从2019全球川菜产业发展高峰论坛上获悉,作为我国最有影响力的四大菜系之一,川菜的经典面点小吃制作工艺规范正式发布,发布方世界餐饮业联合会希望通过促进川菜标准化,以实现其产业化和国际化。

根据该规范,川菜经典面点小吃是指在较长时间广为流传、民众认可度很高,能体现川菜烹饪技术特色和文化内涵,具有典范性、代表性意义的川味小吃、点心,其中包括担担面、甜水面、四川凉粉、酸辣粉等10种面点小吃。规范对这些面点小吃在主要食材、制作工艺及感官评价等方面

均明确了详细要求。

“只有实现了标准化,川菜才谈得上产业化和国际化,也能更好促进川菜在国际上的发展和川菜优秀文化的传播。”四川旅游学院院长卢一认为,规范的发布有利于顾客,特别是不了解川菜的外国顾客知道川点制作过程及特点;便于在国外从事川点制作的厨师掌握传统技术;也有利于监管部门实现过程监督。

据了解,川菜是中国最有影响力的四大菜系之一,发源于历史上的四川和重庆一带,有着“一菜一格,百菜百味”的美誉。除了正餐,如今大川菜的概念还包括火锅、冒菜等小吃。

四川美食家协会会长麦建玲认为,以川菜为代表的中式料理是世界美食的代表之一,但因为派系繁多,缺乏标准化操作,往往是千人千味。大部分餐馆依靠大厨的手艺,临场发挥,很难保持口感的稳定性。“菜品不能保持稳定就很难实现标准化操作,不利于规模化经营,导致不少餐馆尤其是国外中餐馆难以做大做强。”

论坛现场,不少在国外从事川菜行业的代表纷纷认为人才短缺是川菜在国外做大做强遇到的最大难题。麦建玲认为,这恰恰说明了川菜要走出去必须要标准化,对厨师进行标准化教育,并逐渐研究制定川菜国际化标准。