

助力提升基层宣传工作质效

三秦都市报社全省通讯员培训班西安开班

11月25日上午,三秦都市报社全省通讯员培训班在西安开班。在为期3天的培训中,来自全省各行业的近百名通讯员代表将系统学习新闻采写、新媒体运营、舆情引导等实战技能,助力提升基层宣传工作质效。

“我们是带着工作中的具体问题而来的,就是想学好宣传本领。”陕煤运销集团榆中销售有限公司通讯员沙哲作为学员代表发言时说,本次培训老师授课与课堂交流同样重要,既要吃透老师讲授的专业知识,也要珍惜与全省同行交流的机会,在思想碰撞中激发灵感、共同成长。

咸阳启迪中学通讯员米海岩坦言,基层宣传常遇困惑,“如何让校园新闻更具感染力”“怎样提升新媒体内容传播力”等问题一直亟待解答,“这次培训恰如及时雨,为我们答疑解惑。”他代表全体学员表态,将牢记宣传使命,认真学好每一门课程,努力把理论知识转化为实践能力。

开班仪式结束后,培训课程随即展开。西安交通大学访问学者、高级工程师安磊以“AI与视频制作”为主题,从脚本创作、视频制作和歌曲创作三个核心维度,为现场学员带来了一场干货满满的拆解式讲解,互动环节气氛热烈,实操指导针对性极强。



课堂上,通讯员们认真听课。本报记者马昭摄

《三秦都市报》区域发展部主任闫晓鸿以“基层新闻稿件常见问题解析”为主题,结合多年新闻采编经验,为学员们梳理写作误区、传授实战技巧,助力基层通讯员提升新闻稿件质量。他结合典型案例,逐一拆解基层新闻写作中的常见“雷区”:文不对题、表述不一、数字失真、用词不当、要素不全、体裁混搭、处理不当、引述不准,用“接地气”的语言分析问题根源,让学员们对写作误区有了

清晰认知。

“自信发声、精准传意——结构化表达实训”课程开篇,陕西师范大学教师口语教学研究中心研究员、倍优语言教育主理人田瑜以互动提问切入:“在工作场景中,大家遇到过哪些表达困境?”现场学员纷纷踊跃回应,梳理出三大核心难题:口语表达时缺乏自信、上情下达过程中对方理解不畅、汇报工作时逻辑混乱无条理。田瑜给出实用的心理调适技

巧,并围绕结构化表达逻辑、职场场景精准传意等内容展开深入教学,帮助学员真正实现“自信发声、精准传意”。

作为第二“主力军”,通讯员队伍一直是报社高质量发展的重要支撑。三秦都市报社已连续11年开展通联培训,累计举办各类培训110余场次,覆盖通讯员万余名,打造了一支政治强、业务精、作风正的全媒体宣传队伍。

本报记者 石喻涵

经济

责编:刘钧 组版:王震 校检:魏力 曹李力

第七届“滴滴司机节”举行 发布“十年司机激励计划”

本报讯(记者 周婷婷) 记者获悉,自11月18日起,第七届“滴滴司机节”分别在深圳、北京、合肥、武汉、乌鲁木齐、哈尔滨等全国17座城市举行。司机节期间,滴滴通过发放千万司机节现金红包、点亮城市地标大屏幕、上线多重端上司机福利,和全国的滴滴司机一起过节。

在11月19日的深圳司机节主会场,58名优秀司机受到表彰,100名“携手同行”十年优秀司机每人获得18888元现金奖励。同时,针对司机们关心的收

入奖励、打击作弊、体验改善、福利保障等问题,滴滴进行了现场回应与解答,并宣布持续加大滴滴关爱公益救助投入。

活动现场,交通运输部部属单位代表围绕新就业群体党建、司机权益保障等方面工作发言,鼓励平台办好司机节,把对司机的各项承诺和保障举措持续做深做实。滴滴创始人、CEO程维向13年来包容、鼓励和支持滴滴的司机们表达了由衷的感谢。他表示,今年,滴滴特别推出了“十年司

机激励计划”,向陪伴平台超过10年的100位司机代表致以最崇高的敬意。此外,今年以来,滴滴已在全国开展三轮荣誉司机评选,累计表彰荣誉司机2.2万余名。

司机节期间,滴滴在深圳双子塔、武汉龟山电视塔、北京华熙live、合肥正大广场、郑州海昌海洋公园等10座城市的地标建筑点亮大屏,向司机们传递节日祝福。滴滴还邀请乘客一同为司机送祝福。在上海、杭州、广州、宁波、重庆、金华、无

锡、三亚等多个城市发放千万司机节现金红包和祝福红包,由滴滴全额补贴。红包在打车过程中随机触发,乘客点击端上“送祝福”按钮,即可向司机传递温暖心意。

除了17城的线下司机节,全国的司机们还可通过滴滴车主APP参与“司机节福利广场”,抽取手机、电视、现金红包、免佣卡、流水加速卡等海量奖品,免费领取加油充电折扣券、医疗保障补贴升级、司机专属赠险等众多权益。

2025省中西医结合 骨科学术会议召开

本报讯(记者 卫杰)11月22日,由陕西省中西医结合学会主办、西安市第五医院承办的2025陕西省中西医结合骨科学术会议在西安落幕。

作为国家重点中西医结合医院,西安市第五医院搭建高水平学术平台,汇聚全国及省内骨科大咖线上线下两万余名医疗同仁齐聚,共话学术成果、共探前沿技术,为中西医结合骨科事业注入强劲动能。学术交流环节精彩纷呈,主会场专家围绕诊疗规范、人工智能辅助等热点分享前沿成果;4个分会场60余位权威专家聚焦骨质疏松多学科协作等主题授课,构建多层次交流生态。西安市第五医院骨科团队在创伤外科、脊椎微创等领域的展示,彰显了国家中医优势专科实力。

“淬火成钢 智造未来” 路演西安举行

本报讯(记者 和平)日前,由陕西省证券投资基金业协会、陕西省钢铁工业协会等联合主办的“淬火成钢 智造未来——陕西省钢铁产业链新技术项目路演”在西安举行。

本次活动聚焦钢铁产业智能化、绿色化转型,汇聚了省内钢铁产业链八个优质创新项目与多家投资机构,通过“项目路演+资本对接+行业洞察”的模式,为资本与产业搭建了深度对话的桥梁。活动还特邀陕钢集团汉钢公司正高级工程师王春锋作《钢铁产业升级中的投资新机遇》主题报告。

用真诚换信任

勇利赵家烤肉坊打造健康餐饮

本报讯(记者 唐明军)11月17日,勇利赵家烤肉坊产品推荐会在西安高新区举行。活动以“用真诚换信任”为核心主题,邀请媒体和消费者代表进行菜品推荐、品鉴及健康饮食深度交流。

“顾客的信任是品牌最珍贵的财富。”勇利赵家烤肉坊品牌创始人、董事长赵勇利深情回顾了从1992年小寨东路夜市摊起步的创业历程。他表示,33年来品牌从街头小摊发展到当下的规模,

核心在于始终坚守“诚实守信、以客为本”的原则。

“33年不变的是‘当日鲜穿现烤’‘中餐现点现炒’的出品底线。”勇利赵家烤肉坊副总经理雷鹏详解勇利赵家烤肉坊质量管理体系时表示,勇利赵家烤肉坊始终拒绝预制菜,对食材有严苛标准,比如牛肉采用排酸工艺锁鲜,食用油指定非转基因品牌,饮用水升级为直饮纯净水标准。明厨明档的运

营模式让烹饪过程全程可见。“不满意便退菜”的服务承诺,更彰显了对品质的底气与对顾客的诚意。

勇利赵家烤肉坊坚持传承传统加工工艺的同时,不断创新菜品、研发差异化菜品,满足消费者需求。

推荐会现场,媒体和消费者代表结合各自体验分享了对勇利赵家烤肉坊的感受。软糯南瓜与八宝饭融合的许昌八宝烤南

瓜、仅用秘制盐和芝麻烘托牛肉原香的奶香味烤盐筋、融合客家酿菜工艺的口蘑虾滑、汇集多地风味的罗氏虾、养生佳品野菜荞面糊糊等,这些既保留了传统风味,又适应了现代消费者对健康、多元饮食需求的特色菜品被特别推荐。

此次推荐会,标志着勇利赵家烤肉坊正式启动品牌3.0升级战略,从“烤肉专门店”向“健康品质生活餐饮”深度转型。