



绵阳高新区实验中学



# 生涯人物简介

(各行各业生涯人物介绍)



## 前言：微光汇聚，点亮时代

在我们身边，有这样一群人。他们没有惊天动地的壮举，却在平凡的岗位上，用日复一日的坚守与付出，书写着不平凡的人生篇章。

他们是城市的“美容师”，是穿梭街巷的“摆渡人”，是社区邻里的“贴心人”，是传统技艺的“守夜人”……他们用汗水浇灌责任，用匠心诠释热爱，用奉献温暖社会。

聚焦这些平凡岗位上的杰出代表，通过他们的故事，展现普通劳动者的职业精神与时代价值，致敬每一位在平凡中创造不凡的奋斗者。



# 城市美容师：罗善善

## 以“智”取胜的新时代环卫工匠



岗位：武汉市废弃物分拣转运中心负责人、清扫保洁队队长



荣誉：全国“十佳环卫人”、全国先进工作者



### 技改专家

凭借机械专长改造垃圾车，攻克“跑冒滴漏”难题，年节约成本近**8万元**。



### 创新不止

完成**12项**技术改造，年均节约成本超**50万元**，压缩效率提升**75%**。



### 传承匠心

成立“职工创新工作室”，培养**200余人**学员，将技术与经验倾囊相授。



### 冲锋在前

疫情期间进驻方舱，暴雪期间坚守一线，始终冲在保障城市正常运转的最前方。




# 城市摆渡人：廖泽萌

穿梭城市的“铿锵玫瑰”



 职业：重庆市渝中区外卖配送员

 荣誉：2025年全国劳动模范（全国首位获此殊荣的女外卖员）

## 标杆典范

从业6年，凭借出色的服务质量和长期“零差评”记录，成为团队的服务标杆，最终走进人民大会堂接受表彰。

## 温暖服务

工作中主动帮扶行动不便的老人，雨天细心保护餐品不被淋湿，始终将每一份订单视为顾客的一份温暖期待。

## 勇于担当

积极参与社区各类志愿服务，用实际行动诠释新时代劳动者的责任与担当，展现了外卖骑手群体的良好精神风貌。



# 城市摆渡人：杨彦锋

## 十米车厢里的“暖心司机”



**职业身份**  
银川市公交驾驶员



**荣誉表彰**  
全国交通运输系统劳动模  
范



**总结“五心工作法”，温情服务每位乘客**  
对老年乘客热情细心、儿童乘客呵护关心、外地乘客真诚耐心、特殊乘客尊重暖心、普通乘客和气贴心，以标准化的温情服务温暖车厢。



**细节之处见真情**  
细心留意并搀扶行动不便的老人；耐心等待跑着赶车的孩子；为外地乘客热情指路；始终保持车厢环境的整洁卫生。



**安全责任重于泰山**  
严格遵守交通法规，多年保持平稳驾驶、零事故的记录，始终把每一位乘客的生命安全放在工作的首位。



# 社区守望者：林丹

扎根社区50年的“小巷总理”



## 现任职务

福建省福州市军门社区党委书记

## 荣誉称号

“七一勋章”获得者、全国优秀共产党员



## 从“临时工” 到“主心骨”

扎根社区50年，走街串巷摸清民情，用真心真情赢得居民的绝对信任。



## 创新基层治理

首创“135”社区党建工作法，设立“居民恳谈日”，建立“居家养老服务中心”。



## 把居民当家人

悉心照顾社区孤寡老人，带头拆除自家柴火间，始终把居民的事当成自己的事。



# 匠心传承者：朱文立

让“雨过天青云破处”重现人间的汝瓷大师



📖 汝瓷烧制技艺 | 国家级非物质文化遗产传承人

🏆 核心成就 | 成功复烧失传800年的宋代汝瓷天青釉



历经千次失败

耗时多年，经历1500多次反复试验，终于在1987年成功复烧失传已久的汝瓷天青釉配方。



敬畏传统，极致追求

坚持守在窑边观察火候，对任何有细微瑕疵、不达标作品，都会毫不犹豫地亲手砸碎。



痴心不改，一生寻觅

为寻找失传的古矿料，跑遍汝州的山山水水，穷尽一生心血致力于重现国宝汝瓷的绝世风采。



# 匠心传承者：刘兰普

从“经验修车”到“数据诊断”的汽修专家



现任职位

莒县晨宇汽车销售服务有限公司  
技术经理



荣誉表彰

2025年全国劳动模范



首创“三步法”

首创“自动变速箱故障就车诊断三步法”，大幅提高了复杂故障的维修效率和诊断准确性。



拥抱变革

主动适应新能源技术发展趋势，不断学习，成功实现从传统的“经验修车”向现代化“数据诊断”的转型。



薪火相传

坚持“传、帮、带”，将毕生所学的经验 and 独家技术毫无保留地传授给青年徒弟，培养了多名行业技术骨干。



# 美味创造者：黄炽华

桃李满天下的“粤菜万人教头”



## 🎓 职业身份

中国烹饪大师、粤菜烹饪大师

## 🏆 荣誉成就

荣获“中国粤菜十大名厨”称号



## 从大厨到“教头”

事业顶峰毅然投身烹饪教育，创办专业培训中心，专注于培育新一代粤菜人才。



## “万人教头”

十五年如一日，成功培育了数万名专业厨师，始终坚持“收徒首重人品”的育人准则。



## 传承与创新并重

坚持“传承不守旧，创新不离根”的理念，在保留传统技艺的同时，创制多道新派粤菜。