

连上10堂AI大课,浙江干部学到什么

“数字智能、物理智能和生物智能融合的技术周期才刚刚开始。在过往历次工业革命中,中国都是跟随者、参与者,这一次终于有机会成为某些领域的开创者、引领者。”近日,中国工程院外籍院士,清华大学智能科学讲席教授、智能产业研究院院长张亚勤的《人工智能新浪潮》讲座,在浙江省委党校落下帷幕。这也意味着,针对浙江干部群体的连续10期人工智能通识及应用网络专题培训系列课程圆满收官。

这一晚,共有22.25万人通过“共富善治大讲堂”线上收看课程直播,部分市县党政班子成员组织集体学习。过去两个多月间,每一次自发参加“夜学AI”的干部人数,都与这一次不相上下。

浙江作为DeepSeek的“大本营”,紧盯AI主题,举办如此大规模的干部培训,也吸引了全国不少关注的目光。

这次培训,深意何在?干部又学到了什么?

习近平总书记指出,加快发展新一代人工智能是事关我国能否抓住新一轮科技革命和产业变革机遇的战略问题。浙江省委新春第一会强调,加快建设创新浙江、因地制宜发展新质生产力,着力构建浙江特色现代化产业体系。

把握时代风口,抢抓人工智能发展机遇,大力实施“人工智能+”行动,前瞻布局算力、数据、大模型等基础设施建设,是浙江推进高质量发展的重大战略考量,这也对广大干部的人工智能素养提出了更高要求。

“面对新技术、新业态、新知识,许多干部不同程度地存在‘本领恐慌’,干部对学习、理解、运用人工智能有着迫切的需要。”省委组织部相关工作人员表示。如何学好

用好AI,无疑是当前广大党员干部必须做好的“必答题”,也是我省锻造“硬核”干部队伍的必修课。

这次由省委主要领导点题的专题培训,正是应需而生。为让培训真正满足需求、有的放矢,浙江下了大力气。上什么课、怎么上课、邀谁来上课,都经过精心安排。

自3月18日启动以来,人工智能专题培训以每周一期的频次,依托浙江领导干部网络学院“共富善治大讲堂”和省市县三级党校,线上结合线下,面向全省各级干部同步开展直播授课。

回顾这10期课程,授课嘉宾可谓“大咖云集”,堪称多元融合的“最强大脑”。

中国工程院院士、之江实验室主任、阿里云创始人王坚,中央党校(国家行政学院)国家治理教研部教授、博士生导师何哲,阿里云智能副总裁安筱鹏,浙江大学求是特聘教授、南湖脑机交叉研究院常务副院长王跃明,阿里巴巴达摩院院长、湖畔实验室主任张锋铎,宇树科技创始人王兴兴,华为技术有限公司智能汽车解决方案产业发展部部长贾飞……形成了“院士领衔、国际视野、产学研融合”的多元化教学阵容。

“全国人工智能领域的顶尖专家学者和90后科创企业家,都被邀请到了夜学课堂的讲台上,用一流的师资从更高站位来讲解,切实提升全省干部的数字素养。”省委组织部相关工作人员表示。

“一次课也不想错过。人工智能正在颠覆传统政务办公模式,我们亟需提升使用AI的能力。这次培训就是一场及时雨。”在电脑屏幕前,杭州市余杭区数据资源管理局办公室主任龙为超在线学习了10期课程。

从课程内容设置来看,可以强烈体会到培训紧贴工作实际、产业应用、干部诉求的用意。

从AI“是什么”到“怎么用”,全面覆盖人工智能的通用知识、产业应用、政策创新以及企业案例;从DeepSeek看全球人工智能发展趋势,有宏观分析,也有国家战略解读;阐释人工智能治理的主要原则与方向,并探讨人工智能治理实施的支撑性制度体系;聚焦当下最热门的应用场景,分析AI模型的基本逻辑规则及其在人形机器人行业中的应用、不同类型脑机接口的技术特质等。

可以看出,不管是人形机器人、脑机接口研究、自动驾驶还是算法模型,培训内容设置都紧紧贴合当下产业最前沿,结合我省实际,瞄准人工智能在产业应用中的切入点。此次培训也在探索一种可复制的经验——将技术培训深度融入干部教育体系。

干部集中夜学AI,释放的是浙江加快发展新一代人工智能的强烈信号。

对于全省干部而言,掌握人工智能技术固然重要,但更重要的是在了解和熟悉人工智能技术的过程中深刻洞察国际国内

科技发展趋势、准确把握经济社会发展的契机、加快人工智能相关产业的应用落地。

“从事科技管理工作,越深入越感觉到能力恐慌。特别是进入AI时代,新技术、新范式层出不穷,必须全面准确理解且融会贯通,才能更好服务科技创新。”浙江省科技厅成果转化处处长金聪说,集中的AI专题培训不仅体系化学习了AI的理论基础和前沿方向,也启发自己深度思考,“当前,我们已经着手推进AI在科技成果转化和科技金融发展等领域的具体应用工作。”

“人工智能正在变革我所从事的农业产业,培训打开了一个开放的窗口。”衢州市数字乡村建设中心主任舒佳宾说,课程中有关人工智能应用的发展理念,精准触碰到智慧农业的脉搏。如何让农业生产从经验式的“望闻问切”向“数据模型”精准管控转变,是舒佳宾的思考题,这次培训,已在他心里种下了种子。

近几个月来,一些地方政府已经在实践探索中进一步拥抱AI。余杭区与阿里巴巴钉钉携手打造的人工智能平台“AI余杭”日前上线,集成了DeepSeek和通义系列模型。借助“AI余杭”,各部门可以根据自身需求定制专属的AI公务员。

“课程让我进一步理解如何用好人工智能技术,提升AI素养的同时,再与单位职能相贯通,增强利用数据推进复杂工作的本领。”龙为超表示,培训有效地帮助他在

工作中打开新局面。

培训虽已结束,但深化学习和促进实践转化的新阶段才刚刚起步。为拓展全省干部的格局视野、优化知识结构,常态化的人工智能培训探索也在同步进行。

4月18日,浙江省委、省政府召开深化“数字浙江”建设推动人工智能高质量发展大会,对浙江抢抓人工智能发展的历史性机遇、加快打造人工智能创新发展高地等作出部署。

在5月31日正式实施的浙江省《关于支持人工智能创新发展的若干措施》明确,要在领导干部进修班、中青班等党校主体培训班次开设人工智能课程;依托“共富善治大讲堂”、浙江领导干部网络学院等平台开发推出一批精品人工智能课程,扩大领导干部教育培训覆盖范围。

同时,省委组织部透露,目前《人工智能通识及应用》已完成样书的印制,将为全省干部提供全面、权威、实用的干部教育培训教材。

聚焦“AI+政务”,省委组织部还同步在浙江领导干部网络学院上线了“DeepSeek大模型使用指南”,以网络微课形式讲授DeepSeek工具的使用方法。

以学促用,激发创新。浙江领导干部这场“集体充电”,不仅加深了对人工智能的认识,更在锻造熟练驾驭智能时代“硬核”干部队伍的路上先行一步。当越来越多的领导干部能够与算法对话、用数据决策、靠智能治理,浙江高质量发展建设共同富裕示范区也必将焕发出新的生机与活力。

学好AI、用好AI的路上,浙江干部正在加速奔跑。

(来源:《浙江日报》)

司法部公布新修订的《法律援助投诉处理办法》

为落实法律援助法要求,完善法律援助投诉处理制度,提升法律援助服务质量,司法部日前公布新修订的《法律援助投诉处理办法》,自2025年6月15日起施行。

据介绍,新修订的办法共五章32条,进一步方便群众投诉,畅通投诉渠道,要求司法行政机关应当向社会公示法律援助投诉地址、电话、传真、电子邮箱等信息,指定专人负责接待,并为老年人、残疾人投诉

提供无障碍服务,方便群众通过书面、口头或者其他适当程序投诉。投诉人提供的信息不齐全的,投诉处理机关应当一次性告知投诉人需要补充提供的信息及期限。

此外,办法完善法律援助投诉受理、调查、处理和反馈流程,规定在调查核实情况时,投诉处理机关可以委托下级司法行政机关、法律援助人员所在行业协会等单位配合调查,以确保了解到

的情况全面、客观、公正。同时,为提高投诉处理效率,对同一投诉事项,投诉人多次提出投诉的,办法明确投诉处理机关可以合并办理。

在强化指导监督方面,办法扩大投诉范围,规定法律援助的申请人、受援人或者利害关系人发现法律援助机构或者人员存在收取财物、未提供符合标准的法律援助服务或者未依法通报法律援助事项

办理情况等七种情形的,均可以进行投诉。将工会、共青团、妇联和残联四类群团组织纳入投诉范围,对其在组织实施法律援助工作和提供法律援助服务过程中产生的投诉,由同级司法行政机关依法处理。实行法律援助投诉处理全流程监管,对滥用职权、玩忽职守或者其他违法违规行为,依法追究相关法律责任。

(来源:新华网)

针对产品包装标识“抠字眼”式投诉 胁迫索赔,市场监管部门出招“解围” 助企业摆脱“非正常消费行为”侵扰

“最近,我们在市市场监管局指导下,调整修改了一批产品包装上的标签文字,力求符合相关规定,避免被一些‘非正常消费者’碰瓷勒索。”近日,浙江富丹旅游食品有限公司副总经理徐静波对记者说。

徐静波所说的“非正常消费者”,是指那些以“打假”名义对产品包装标签文字图案存在的瑕疵揪住不放,以举报投诉为胁迫向企业索赔的民间人士。例如,对一款名为“鱿鱼耳丝”的产品,有人提出鱿鱼并没有“耳朵”,因此该名称属欺骗消费者行为,应予处罚赔偿;一款名为“烧烤鱿鱼丝”的产品,有人质疑它并不是真正烧烤出来的,威胁要举报。诸如此类“抠字眼”式的所谓打假,虽不是涉及产品质量方面的投诉,绝大多数也并不会成为监管部门的处罚依据,但却牵扯了企业花大量精力去调解处理。

市市场监管局食品生产(流通)安全监管处副处长翁杨告诉记者,近两年,涉及产品包装标签文字的投诉明显增多,去年有800余起,今

年以来已接近200起。其中绝大部分存在“非正常消费行为”嫌疑,不仅影响企业正常经营,扰乱了市场秩序,而且挤占和浪费了行政、司法资源。针对层出不穷的“非正常消费行为”,我市各级市场监管部门深入企业商家,围绕产品包装标签标识等开展相关专题培训指导,以监管与服务并举,协助企业加强产品品规范,把好产品标识关,防范和规避“非正常消费行为”骚扰。

日前,在浙江富丹旅游食品有限公司、舟山市舟昇食品有限公司等企业,市场监管执法人员现场检查产品包装标签,并对企业新产品的标识内容提出指导性意见,比如建议将“烧烤鱿鱼丝”更名为“烧烤风味鱿鱼丝”。据介绍,市场监管部门对企业产品标签标识的合规性指导已常态化开展,企业可直接向属地市场监管部门申请产品标签方面的规范指导,及时有效防范“非正常消费行为”侵害,优化营商环境,促进企业健康成长。

(来源:《舟山日报》)

《餐饮业促进和经营管理办法》将于2025年6月15日起实施 反对浪费,从一粥一饭做起

全国餐饮年收入已达5.57万亿元,占社会消费品零售总额的比重超过11%。中餐、西餐、炒菜、火锅,正餐、小吃,餐饮业经营主体逾1000万家,丰富着百姓的味蕾,也消费了相当规模的粮食、肉类、蔬菜等。

近日,《餐饮业促进和经营管理办法》(以下简称《办法》)由商务部、国家发展改革委联合发布,将于2025年6月15日起实施。其中,细化反食品浪费有关要求成为新版《办法》的一大看点。

每年分析评估 避免“舌尖上的浪费”

《办法》在反对食品浪费方面有哪些新要求?据商务部服贸司负责人介绍,细化反食品浪费有关要求集中在三方面:

一是落实反食品浪费法规定要求,明确餐饮服务经营者在食材管理、引导提醒、餐食及服务提供等方面以及团餐和宴席服务、自助餐服务、外卖服务等场景的反食品浪费要求。二是从优化用餐需求分析、充实菜单信息、配备公勺公筷、提供打包服务、给予光盘奖励等方面鼓励和引导餐饮服务经营者加强反食品浪费工作。三是增加行业协会在制止餐饮浪费方面的有关要求,并简化其他关于行业协会的一般性职责表述。

《办法》施行后,国家发展改革委将加强对全国反食品浪费工作的组织协调,会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况,整体部署反食品浪费工作。

临近中午,位于北京什刹海附近的马凯餐厅店内座无虚席。“我们招牌菜现在都是半份起售,您可以适量搭配点单。”服务员热情地招呼着人们点菜。这家北京华天集团旗下的热门餐厅,已将避免浪费的要求融入到了日常经营之中。

“一位客人留下半碟剩菜看似微不足道,但几十、上百桌的剩菜量就积少成多,可以装满好几个泔水桶。这不仅浪费了食材,而且相应

的人工清理和垃圾回收处理也都是一笔不小的开支。如果能够尽最大努力实现适度点餐、随时加餐、剩饭打包,那么无论是对于我们餐饮经营者还是顾客都是好事。”马凯餐厅地安门店经理张雪肖说。

怎样才能引导客人合理点餐?北京华天集团在业内率先提出以“口”为单位的量化餐饮服务方案——“38口行动计划”。“经过长期观察,我们发现大多数成年人平均每顿正餐的食量是38口。因此,在前端,我们推行‘38口’服务标准,点餐系统显示每道菜口数及总口数,服务员提醒适量点餐;在后端,我们备餐时采用‘克口转换’控制菜量,积极推出平价小份菜和2至3人套餐。”张雪肖说。

广西螺霸王供应链有限公司总经理吴秋阳说,随着螺蛳粉火锅走俏,越来越多外地游客来柳州打卡。很多人出于好奇,看见什么菜都想尝尝,容易造成浪费。“我们针对不同人群,推出了不同的菜品、菜量以及点餐模式。比如,我们锅锅靓螺霸王火锅店用小盘子装上小份的菜品,同时用不同颜色的盘子标注不同价格,在点餐机制上时刻提醒让顾客勤拿少取,实现‘光盘’。这样做,虽然客单价有所下降,但长期发展的后劲更足了。”吴秋阳说。

下足绣花功夫 “现需现采”减少损耗

减少食品食材过程损耗,既是反对浪费的现实要求,又是餐饮业降低成本、增厚利润的一个重要抓手。

《办法》第十一条明确提出“鼓励餐饮服务经营者运用信息化手段分析用餐需求,对食品采购、储存、加工等进行科学管理,提高食材利用率”。

采访中发现,除了前端服务侧发力之外,不少餐饮店家都在后厨供给端下足绣花功夫,实现降本增效。有的通过“现需现采”模式降低食材损耗。“我们店里的食材以生鲜品和半成品为主,深度加工环节

少。因此,后厨管理以‘小库存、快周转’为原则,尽力降低食材损耗。每天,我们都按需采购,高峰期可从附近菜场临时补货,从而避免库存积压造成的浪费。”上海新梅居热气火锅店经营者尹成栋说,虽然与大型餐饮商家相比,小店难以直接采用全数字化手段打造供应链,但好在“船小灵活”,店家通过与顾客们长期接触的心得,也形成了一套贴合小店经营特点的灵活备菜机制。

有的分批下厨把控“上菜节奏”。东福园是浙江宁波“中华老字号”餐厅,宴席类订单较多。“在菜单设计上,我们会把菜品适配人数进行明确标注。制作宴席料理时,我们依托自主打造的采储系统提升菜品供应的灵活性,婚宴寿宴等大桌餐制备标准由过去的‘8冷14热’减至‘8冷12热’。空余出的2道热菜作为不即刻烹饪的‘兜底菜’。宴席开始后,我们会根据顾客用餐中后段菜品实际的消耗情况与主家商议是否继续添菜。如此一来,我们在提高消费性价比的同时,也最大程度从供给端减少宴席造成的浪费。”东福园厨师长黄孝林说。

还有的优化食材利用推出实惠套餐。坐落于天津市东丽区的银河大酒店主打传统津菜和部分粤菜、川菜,深受周边企业和居民欢迎。尽管堂食环境优雅,但该店也在大众点评等软件上推出28元麻婆豆腐套餐、58元甜酱肉丝套餐等多款团购及外卖产品。同时,充分利用边角余菜制作“炒合菜”等经济实惠的菜品,避免食材浪费。“实践中,我们还积极将每天店内备料剩余情况与员工餐的菜谱相联动,最大限度利用好每一份食材。”该酒店总经理助理刘金侠说。

消费观念转变 摒弃“摆阔讲排场”

一粥一饭,当思来之不易。如今,越来越多的消费者认为,外出就餐“摆阔讲排场”反而不如“光盘行动”更有面子。

“我反对‘请客点菜吃不完才是热情’,也反对店家单纯以‘菜量大’作为卖点吸引顾客。其实餐饮业可以本着现点现做、少量精作,通过提升菜品质量让大家感觉吃得值。”家住安徽合肥的程永翔说,现在不少餐饮店家开展光盘抽奖送代金券、电影票之类的优惠活动,让消费者更有积极性去避免食品浪费,也增加了就餐的趣味性。

福建厦门的钱梓程坦言,以前吃自助餐时容易有“多拿多吃才回本”的心态,现在看到自助餐商家防止浪费的举措,自己的消费观念也随之变化。“厉行节约,就应该从一粥一饭做起。即便是不限量的自助餐,我们也应该更多关注菜品种类、特色与质量。现在,部分自助餐厅对热门菜品实行‘一次取一份’的供应机制,还有不少自助餐厅通过收取押金的方式来提醒消费者避免浪费。这些都是有效的举措。”他说,今后,自助餐厅也可以采取减少用餐时间、丰富入场价位等方式,为消费者提供更多选择。

对明显过量点餐的消费者进行提醒、主动提醒消费者在餐后打包剩余食品、张贴或者摆放反食品浪费标识……《办法》提出的要求明明白白,店家的举措实实在在。

重庆珮姐火锅区域经理张成强说,目前门店推出贡菜丸子和牛雪花小份菜、鱼籽虾滑拼盘等多种搭配,火锅底料炒制也有科学配比,使用后的锅底交付有资质的废油回收公司统一处理。珮姐火锅将积极响应新要求,更好适应消费者需求和观念的转变。

“我们团队将进一步优化产品和服务,持续在菜品分量精准度和服务温度上做文章,把‘按需供应’的理念融入每一道菜的设计和制作之中。”河南解家菜品牌总监李伟说。

业内人士普遍认为,反对浪费举措限制了顾客多点、商家多卖的短期冲动,但从长期看,这有利于餐饮业实现更加健康的发展。

(来源:新华网)

每周一典

更正登记与异议登记

为了进一步普及《中华人民共和国民法典》,浙江星岛律师事务所每周带你读一则《民法典》的亮点法条。这周,让我们一起来看第220条。

《民法典》第220条规定:“权利人、利害关系人认为不动产登记簿记载的事项错误的,可以申请更正登记。不动产登记簿记载的权利人书面同意更正或者有证据证明登记确有错误的,登记机构应当予以更正。不动产登记簿记载的权利人不同意更正的,利害关系人可以申请异议登记。登记机构予以异议登记,申请人自异议登记之日起十五日内不提起诉讼的,异议登记失效。异议登记不当,造成权利人损害的,权利人可以向申请人请求损害赔偿。”

下面我们作一些简要的解析:不动产登记簿和不动产权属证书均具有证据资格(公文书证),二者记载不一致的,除有证据证明不动产登记簿确有错误外,以不动产登记簿为准。但是,权利人、利害关

系人认为不动产登记簿记载的事项错误(如房屋登记的权利人、面积、界址发生错误的),可以向登记机构申请更正登记。更正登记的条件,根据《民法典》220条之规定,可概括为两种情形:一是不动产登记簿记载的权利人书面同意更正;二是存在确凿证据证明登记存在错误。

不动产登记簿记载的权利人不同意更正的,利害关系人可申请异议登记。异议登记是一种临时性的登记措施,旨在暂时冻结不动产的交易。异议登记作为一种可能导致不动产权进入不稳定状态的措施,其长期延续不利于物权稳定,因此需要加以必要限制,以督促权利人及时行使合法权利。至于异议登记的十五日时限,应理解为不可变期间,超过该期限未起诉的,异议登记将失效,即不动产登记簿记载的原权利人将恢复其按照登记内容行使处分权利的权益,而第三人则可依据登记簿的公信力取得物权。

(由晓普整理)

