

信息化赋能，助力中医药人才选拔

国家医师资格考试中医类别实践技能考试在苏州落幕

6月14日—16日，2025年国家医师资格考试中医类别实践技能考试在苏州卫生职业技术学院顺利举行，此次考试中，苏州卫生职业技术学院承接来自省内13个市的考生共975人，考生人数为历史新高。作为全国中医药人才选拔的重要平台国家医师资格考试中医类别实践技能考试基地，自挂牌以来，基地始终以技术革新为引擎，深耕考试流程优化、持续探索，本次考试以智能化技术为支撑，通过“全流程数字化+智能化防作弊+精准数据分析”三位一体的方案，为江苏省中医人才选拔提供了覆盖考试组织、实施、评估全链条的高效工具，助力组织实现效率跃升与成本优化。

全链条数字化管理

本次考试首次实现从考生身份核验到评分结果的全链条数字化管理。考生入场时，通过刷身份证+人脸识别双重核验，确保身份信息精准匹配；候考环节采用智能叫号系统，实时显示考场动态，减少人员等候时间；考试过程中，考官通过移动端评分终端实时录入成绩，系统自动生成标准化评分报表，避免人为误差。此外，考试数据全程加密传输，确保



国家医师资格考试中医类别实践技能考试现场 卫校供图

结果公正透明。

曾多次进行仿真模拟演练

为确保本次执考的顺利进行，苏州卫生职业技术学院前后进行了多次仿真模拟演练。全面落实考务人员、信息技术人员及考官的信息化考试培训，严格按照全终端、全网络、全流程、全仿真的要求进行操作。同时，实施压力测试和模拟演练工作，并对演练情况进行详细总结，查漏补缺，进一步完善考试的各项流程。考试期间，省卫生健康委员会人才服务中心（江苏省医学考试中心）主任马红兵带领巡考组到现场实地检查督导考务工作，表示本次信息化改造让考试流程更高效，智能排考系统可根据考生报考类别动态调整考场资源，

避免空置浪费；电子评分表支持多考官协同复核，通过技术手段保障了考试的公平性，为行业输送了临床能力过硬的中医医师。

迈入智能化新时代

此次考试的成功举办，标志着国家医师资格考试中医类别考试迈入智能化新时代。自承办国家医师资格考试中医类别实践技能考试三年来，累计考生2715人次，平均通过率为72%。未来，苏州卫生职业技术学院将继续深化“考教融合”，探索大数据分析在考试评价中的应用，为中医药人才精准培养提供决策支持，通过技术赋能和制度创新，为构建高质量中医药人才梯队、服务“健康中国”建设贡献力量。

蒋栋森

IP 赋能，绘就和美生活图景

斜塘街道金堰社区以社区IP形象“金小予”为精神纽带和行动符号，勾勒社区生活的多维图景，为家园注入鲜活的生命力。

在社区“音你而来·金小予星光音乐会”现场，苏州大学音乐学院团队倾情演绎，以艺术之名抚慰都市生活的倦意，编织着邻里的温情。在社区青年志愿者的引导下，“我要猜歌”“你来比画我来猜”等互动环节妙趣横生，一片欢声笑语。

以金小予“成长蓝”社群成长理念为内核，社区打造了“一米花园·1M LINK”，这个由可移动花箱与创意改造自行车构成的空间，通过绿植认领激发居民参与感，增进责任与情感联结。花园

里特别设置的“听你说”信箱，成为居民分享、倾诉、献策的通道。

围绕金小予“志愿红”维度，金堰社区联合恒泰物业，整合了物业人员、商户、红色管家志愿者及流动党员志愿者力量，通过模拟火情处置流程开展实战化演练。同时，微型消防站设备更新及“火警119”标识的强化，配合定期巡检机制形成长效防护，将安全意识深植社区日常。

接下来，金堰社区将继续围绕“金小予”这一鲜活IP，用艺术浸润生活、用共建凝聚邻里、用安全防护日常，不断激发治理动能，打造更有温度、更具活力、更加安全的“金堰YU+”美好家园。

杨娜 徐晓安

苏州工学院成立消防志愿服务队

6月19日，苏州工学院在东湖校区举行消防志愿服务队成立授旗仪式。校党委常委、副校长王任，常熟市消防救援大队大队长姜修德等出席活动。

王任强调，服务队的成立是提升校园安全的重要举措，勉励志愿者学好技能、传播知识，守护校园安全。仪式上，姜修德向志愿者授旗，校团委向消防大队授予“优秀实践基地”铜牌，还开展了消防案例分析、器材使用和灭火

实操演练。

下一阶段，服务队将常态化开展校园消防安全隐患排查、技能培训及应急演练，并通过消防公开课、沉浸式体验活动增强师生安全意识，构建“人人参与、共治共享”的校园消防新格局。同时，服务队还将走出校园，参与社区消防宣传等公益活动，推动校内外联动，为平安校园和和谐社会建设贡献力量。

史成刚 徐晓安

苏州人专属夏日美味扑“面”而来

随着夏至的到来，暑气渐浓。6月19日，在苏州姑苏区白洋湾街道金筑社区，一碗碗拌着自制黄豆酱鲜香的风扇凉面新鲜出炉，再配上晶莹软糯的炒肉团子，苏州人专属的夏日美味顿时打开了现场所有人的味蕾。

看似普通的凉面背后，其实蕴含着悠久的历史渊源。据《大唐六典》记载：“太官令夏供槐叶冷淘。凡朝会燕飧，九品以上并供其膳食。”唐朝时期，凉面为“冷淘”，每年夏天皇上举行朝会时，御厨都会供应“冷淘”。如今，这道“夏令御膳”已进入寻常百姓家，并在各地绽放出各具特色的美味之花。如：华北的麻酱凉面醇厚浓郁，西北的卤子凉面霸气豪迈，川渝的甜水面热情似火……而对于饮食清淡的苏州人来说，则讲究夏天吃点含碱的面条，清清肠胃。

苏州风扇凉面的制作颇有讲究，面条煮熟过水后，需要用电风扇吹凉。在上个世纪空调尚未普及的年代，电风扇成了消暑神器，不仅给人吹来了凉意，更是成就了这道应季美食的独特口感。现场，党员志愿者惠金根一边用筷子不停地拨动面条，一边用风扇对着面条“呼呼”地吹，“这样可以让面条爽滑而不黏腻，风扇凉面的名字就是这么来的。”同时，其他志愿者也在准备着配菜：泡发的木耳焯至恰



白洋湾街道供图

到好处的脆嫩，新鲜的笋尖和毛豆在热油中煸炒出诱人的香气。装盘时，社区美食达人沈大妹将面条轻轻抖散，浇上各种配料。其中，最特别的当数那碗自制的黄豆酱，醇厚鲜香，为凉面增添了一抹独特的风味。

“这黄豆酱是去年我和老姊妹一起做的，味道特别灵。”据沈大妹介绍，黄豆酱的制作十分考验耐心。黄豆需先浸泡整晚，煮熟后与面粉混合蒸制，切成小块后在梅雨季特有的潮湿环境中发酵，最后还要经过盐水浸泡和烈日暴晒，直到酱色由黄转红、质地变得浓稠才算大功告成。轻挑一筷，面条弹牙，酱香与清爽在唇齿间得到升华，瞬间唤醒了老苏州人记忆中最地道的夏日滋味。这份美味，不仅饱含着时令的馈赠，更凝聚着一代代苏州人对美食的匠心与执着。

此时，老苏州心头好的炒肉团子也正在火热制作中。这道夏至

传统点心以鲜香软糯著称，制作工艺也颇为繁琐。“皮子要用糯米粉和粳米粉按比例加入，再加水调和到不粘手之后蒸熟。”沈大妹手法老练，将面团搓成长条，再分成小剂子，在掌心轻旋，捏出碗状面皮。馅料则是当场现炒的猪肉末、虾仁、笋丁、黑木耳等多种食材，以猪油爆香，加入酱油、糖调味，炒至汤汁浓稠。“老人们牙口不好，这团子软乎，最适合夏天吃。”惠金根说。

据悉，此次活动依托街道“幸福港湾”计划，由党员志愿者为辖区20户特殊困难家庭和5位外卖、快递小哥等新就业群体送去了这份夏日美味。“这个面里的黄豆酱，让我想起了小时候的味道。”独居老人蒋仁妹激动地说，这份承载着传统味道的夏日美食，不仅串起了代代相传的饮食记忆，也传递了社区守望相助的温情，为这个夏季注入了别样的清凉与感动。

张澜 高达

“腺样体肥大”暑假免费筛查，快预约

为帮助家长及时发现孩子潜在的健康隐患，守护儿童健康成长，6月21日至8月24日，每周五、周六、周日全天，南京大学医学院附属苏州医院耳鼻喉科将持续开展“腺样体肥大”暑假免费筛查活动。

本次活动筛查地点设在医院门诊四楼的耳鼻喉科门诊。主要针对具有相关症状的儿童进行鼻内窥镜检查，查看鼻腔内部情况以及是否存在腺样体肥大。筛查对象涵盖面部畸形、个子矮小，睡眠时张口呼吸、打鼾，鼻窦炎迁延不愈，经常咳嗽以及反复发作分泌性中耳炎导致听力下降的16岁

以下儿童。家长可在每周一至周五拨打预约电话69584549进行预约（每周五、周六、周日各20个免费检查名额），约满为止。

该院耳鼻喉科学科带头人、南京鼓楼医院耳鼻喉科原行政副主任余万东介绍，在日常生活中，许多家长可能并未意识到孩子的一些表现与腺样体肥大有关。比如，孩子睡觉时张口呼吸、打呼噜，长此以往可能导致长龅牙、嘴唇变厚上翻、面部缺乏表情等“腺样体面容”。这些看似平常的问题，若不及时干预，不仅会影响孩子的外貌，还可能对其生长发育、智力水平以及心理健康造成严重危害。

徐晓安

情系新业态，关爱暖人心

为切实加强对新业态新就业群体的关心关爱，让新业态新就业群体在现代化城市发展中更有归属感、幸福感，近日，苏州市相城区元和街道绿色时光社区党总支携手农村工作和建设管理办公室党支部开展了一场温馨的“送杯暖心”活动，为辖区内辛勤奔波的快递员送上了水杯。

一名快递员接过杯子，激动地表示：“太感谢社区了，平时我们只顾着赶时间送单，很少能顾得上喝口水，这个杯子太实用了，让我们心里暖暖的。”其他快递员也纷纷表示，社区的这份关怀让他们感受到了社会的尊重和认可，

工作起来更有干劲了。

此次活动不仅为新业态新就业群体送去了物质上的关怀，更传递了社区对他们的尊重与关爱。新业态新就业群体作为城市生活中不可或缺的一部分，他们用自己的辛勤劳动为居民们提供了便捷的服务。社区通过这样的活动，搭建起了与他们沟通的桥梁，营造了关爱、尊重劳动者的良好社区氛围。下一步，绿色时光社区党总支将持续关注辖区新业态新就业群体的诉求与建议，打造更多温暖的服务模式，使新业态新就业群体更有融入感、归属感。

高达