

桩西采油厂桩二生产管理区主任技师范力

干啥都离不开“较真”

本报记者 徐文君 通讯员 程秀坤



范力正在录取油井套管压力。

今年40岁的范力1992年参加工作。在工作的20多年来,他立足本职,扎根一线,刻苦钻研技能。自学了采油相关专业书籍,使专业理论水平得到质的提升,并在2007年被聘为采油高级技师。范力有一个特点,就是特别“较真”,遇到难题就必须解决它,为此他付出的辛苦要比旁人多得多。成为技师之后的他开始带徒,为了能让徒弟学得更好,他还利用自己独特的方式将徒弟学习的过程拍摄下来,然后仔细地寻找不足。他的努力没有白费,徒弟们在比赛中取得了不错的成绩。

遇到困难不轻言放弃 为找出漏油难题思考到深夜

2003年6月,桩西采油厂桩107-13井作业开井后,生产一直不正常,油井盘根加不住,天天漏油,管理难度特别大,并且有些职工觉得这口井出不了多少油,班组人员也都不愿意去管。但范力没有放弃这口井,他为了能掌握好第一手资料,找出油井漏油的问题所在,接连几周盯在井上。同事问他天天盯在井上干什么,范力则回答说,“它不是漏油吗?我就是想知道它为什么漏油。”

为了能尽快找到原因,范力又到资料室查看该井相关地质资料,了解油层物性,并同技术人员探讨该井的生产参数是否合理。经过近一个月的时间,范力终于找出了该井口漏油严重,加不住盘根的原因。原来,由于该井生产时间长,且没有注水井补充能量,造成井底脱气严重,套压急剧上升,大量气体进入泵内,造成油井间隙出油严重,油井盘根在生产时“干磨”,从而造成了油井从井口处大量泻漏。同时该井生产参数偏大也是加大该井盘根漏油的一个因素,现场这些情况凑在一起加大了油井的管理难度。

原因找到了,但如何解决它摆在了范力的面前。为了解决这一难题,范力常常要想到深夜。他的行为引起了妻子的不满,“那个时候妻子总是埋怨我天天晚上熬到凌晨还不睡。”

功夫不负有心人,一个偶然的给了范力灵感。有一次范力的同事在量油时忘掉了打开出油阀门,造成分离器憋压,引起安全阀喷油。这件事虽然带来了损失,但却让范力想到了如何控制油井压力。于是他将该想法在油井上进行了实施,在油套连通上安装了压力控制阀,压力高时即可将多余的压力排入到集输干线中去,保证泵有足够的沉没度,缩短油井间隙出油时间。

这个过程再结合该井生产状况与技术人员一起将工作参数调整到长冲程、小泵径、慢冲次的条件下,取得良好效果。实施后该井更换盘根周期由3-5天延长到30天以上,光油井盘根每年减少材料费用1700多元。同时合理的管理方法使该井连续生产1938天,减少作业费用70余万元。

学员练习过程拍下来反复查看不足 独特培训方式让徒弟受益匪浅

范力从2005年开始一直担任采油厂兼职教师和采油专业技术教练,并被管理局聘为采油专业高级考评员。在2006年被桩西采油厂聘为主任技师,担负起了采油厂采油工培训标准制定,职业技能培训,技师培训和管理等各项工作。为了更好地提高培训效果,范力创新了一种培训方式,将以前的“集中填鸭式培训”改为“分散多元培训法”,采取常年跟班培训方式。

“在被采油厂指派为采油工培训兼职教师时,为了能更好地与学员们融为一体,在前期的理论培训和后期的实践技能操作培训的三个月中,我和学员们吃住在一起。”范力从基础讲起,练起,按照操作标准,一步一步进行分析讲解,使学员们的理论基础和技能操作标准都得到了规范和提高。

为了确保培训效果,范力通过训练时将学员的操作用手机拍摄下来,然后利用晚上的时间一点点地观看,从中找出不规范动作。“有时候常常一看就是一整夜,然后还要做大量的笔记,将每个人操作中存在的不足和问题一一进行记录。”

第二天范力还要对每一名学员训练存在的问题,逐一进行分解,将存在问题一一指出来,不断提高训练的水平。不懈的努力终于化为了成功的喜悦,在大家的努力之下,取得了采油工金奖这个沉甸甸的荣誉,也为采油厂在采油工技术竞赛中实现了历史性突破。

范力独特的培训方式取得的成功后,他到30多个采油班组讲解示范,将现场操作中的习惯性违章进行纠正,引导操作人员提高安全意识,提升班组的操作水平和现场管理能力,先后组织培训了采油工2800余人次。除了培训学员,范力先后与23名职工结成师徒对子,让他们在工作岗位上快速成长。其中有5人晋升为技师、高级技师,这让范力心里感到十分欣慰。

孤东采油管理三区303管理站

炊事班班长牛卫英:

倾情演绎锅碗瓢盆合奏曲

本报4月7日讯(记者 徐文君 通讯员 尹永华 宋小花)

牛卫英是孤东采油厂采油管理三区303管理站炊事班班长。从事炊事工作20年来,她用心为员工做好每一餐,用精湛的厨艺和热情的服务,倾情演绎锅碗瓢盆合奏曲。

工作中,牛卫英坚持“职工快乐就餐”的理念,让职工吃得舒心、吃得健康,用普通的饭勺激发一线员工的干劲。在她看来,饭勺里能出干劲,员工吃得好,心情就好,这是花钱也买不来的“生产力”。

一开始干炊事员的时候,牛卫英觉得很简单,“不就是炒个菜、做个饭吗?”后来,一件小事却改变了她的简单想法。有心的牛卫英发现,自己炒的芹菜不如师傅炒的受欢迎。很快,牛卫英发现了门道——先竖着划几刀再切成段,这样口感更脆。于是这个小窍门登上了牛卫英厨艺秘笈的头条。

此后,一遇到类似的小窍门,牛卫英总是习惯性地记下来,时间长了,便积累了厚厚一大本。为了提高厨艺,牛卫英抓住一切机会向别人学习。参加技术培训问个不停,在厨房逮着师傅问个不停,回到家里跟父母问个不停,目的只有一个,就是为了把饭菜做得更好吃。

在牛卫英的厨艺秘笈里,大到传统菜系分类、特点,小到小菜的用料和炒菜的火候,一应俱全。牛卫英的厨艺日渐提高,多次参加油田中式烹调师比赛进入前三名,顺利取得了中式烹调师高级技师证书。

站上的职工来自天南地北,都有自己的饮食爱好。有一次,一位来自外地的员工向牛卫英提出希望能吃到家乡菜。牛卫英从网络和书籍中查找做法,试着做出来后让这位职工品尝,没想到被赞“地道”。牛卫英的信心大增,开始统计站上的籍贯并收集他们的家乡菜谱,逢年过节给他们做上几道家乡菜,既让吃到家乡菜的员工体验到回家的感觉,又让更多的员工来一次“舌尖上的旅行”。

“你想想,员工在一线干活那么累,回到食堂再吃不到可口可口的饭菜,心情能好吗?”牛卫英说,心情不好就影响工作情绪,情绪不好就会影响工作质量,并带来安全隐患。多年来,牛卫英和姐妹们总是变着花样,用锅碗瓢盆的合奏曲给员工们带来好心情,激发更大的工作干劲和战斗力。

今年春节,牛卫英和炊事班的姐妹们一起按照值班员工的家乡籍贯,一下子准备了包括四川、东北、西北和南方的16道菜和6种主食。“吃到家乡的饭菜,和同事们一起工作,也不怎么想家了。”

前线员工劳动量大,一些人要求多做大鱼大肉的菜。牛卫英知道,油腻的食物吃多了容易引发高血压、高血脂和高血糖。怎样既能让员工保持充足的体力,又能保证健康呢?牛卫英结合食疗养生知识确定了四季养生菜谱,做到荤素搭配、有益健康、适合口味。

在303管理站食堂的每张桌子上都有一个调料盒,包括食盐、辣椒油、五香粉,可以满足不同的口味,被职工们成为“开心料盒”。到了秋冬季节,牛卫英给每把餐椅放上一个小坐垫,让职工们坐着暖和、心里更暖和。尽管带着口罩,牛卫英她们也总是把微笑送给就餐的每一个人,让快乐和温暖荡漾开来。