

无人机“飞手”考证热

“嗡、嗡……”在山西通用航空无人机有限公司的实训场地内,伴随着螺旋桨发出的声响,27岁的陈欣操控着一架无人机起飞,并相继做出“8”字飞行、自旋、上升、下降等动作。教员站在旁边,不时提醒几声。近年来,无人机应用场景愈发广泛,引发“飞手”考证热。1月15日,记者走进一家专业培训机构,带您看看学“开”无人机,该如何考“驾照”。

“飞手”吃香

市民刘凯是一名婚庆摄影师,从业10多年,感慨这一行变化太快。

“我以前给新人们拍照,一台相机足够。如今,时常要用上无人机俯拍,这样的画面确实漂亮,但也给从业人员提出了新要求。”他说,等忙完手头的几个预约单,就去报考无人机“飞手”培训。

记者采访得知,拍婚纱、做广告、拍抖音、洒农药、探火情……近年来,无人机正快速融入各行各业,应用非常广泛。“开”无人机的“飞手”,也成了热门就业岗位。

2024年,我国实施的《无人驾驶航空器飞行管理暂行条例》明确,操控小型、中型、大型民用无人驾驶航空器飞行的人员,需取得相关执照。

这意味着,想成为一名合格的“飞手”,必须持证,由此催生了考证热。



教员带着学员在试飞无人机

“驾校”兴起

“3、2、1,起!慢点升……”在室外培训场地上,一阵嗡嗡声传来,几名学员正在进行小型无人机实操学习。只见,无人机缓缓升到3米的高度,开始飞“8”字。忽然,一阵风刮过,无人机晃动,旁边的教员赶忙提醒:“快,调整一下,水平偏差有点大。”

有9年“飞龄”的李彬,是山西通航无人机公司培训研学中心负责人。他说,这两年无人机考证的需求挺大,来培训的多为18岁至35岁的中青年。有些是测绘、大数据、计算机、水利等专业的在校大学生,想扩展技能,增加求职筹码。还有公安、消防、应急、水电等行业的职工,他们在日常工作中会用到无人机。

由此,也带动了培训行业的兴起。2023年,全省只有七八家专业培训机构。而2024年一跃增至20余家。自己所在的培训中心在2024年完成培训300余人,比上一年明显增多。

门槛不高

李彬告诉记者,报考无人机飞行执照的门槛不高,只要年满16周岁,具有完全民事行为能力、无犯罪记录、身体健康、遵纪守法的公民都可以。

无人机执照按照视距内驾驶员、超视距驾驶员、教员三个等级,机型、操作难易度不同,培训费用从几千元至上万元不等。其中大部分人要考机长证(超视距驾驶员),拿到这个执照,意味着“飞手”可以独立完成无人机的所有飞行任务,并具有规划飞行航线的决策能力。

培训时间15天至25天。培训内容包括无人机基本知识,飞控的基本理论、无人机法律法规、气象、起降阶段操控技术、无人机任务航线规划、遥控器与电池计算、模拟飞行、操控实飞等。

“考试与考汽车驾照差不多,也分理论和实操两部分。”他说:“理论考试不难,认真去记,几乎都能过。很多人发愁实操,比如在机长证考试中,姿态模式的实操动作比较难;在教员证考试中,倒飞‘8’字的实操比较难。但是,熟能生巧,练多了,肯定能通过。”

前景广阔

动动手指,成百上千台无人机齐刷刷起飞,在天空排列组合成各种美丽的图案……操控无人机,看起来是一件很酷的事情。

学员之一的刘先生,已经学了半个月,即将迎来考试。他说,此前在一家公司做技术维护,因为看好低空经济的发展,想换个“赛道”,当一名专业的无人机“飞手”。经过这些天的练习,感觉比较好上手,对未来充满信心。

不过,他也体会到,成为一名“飞手”不难,但成为“好手”却不易。在实际应用中,会遇到各种突发状况。能否及时应对,才是关键。比如,有信号干扰,无法起飞,要迅速排查找到问题来源并解决。

记者上网查询发现,我市各企业的招聘信息中,涉及无人机的岗位较多,且薪资待遇不低。其中,不少公司都要求“飞手”具备“有机长或驾驶员执照”。可见,该行业的就业前景不错。

李彬表示,无人机的广泛应用,催生了“无人机‘飞手’”这一新兴职业,他们是当前人才市场的“香饽饽”。未来,应用场景会更广泛,如在应急救援、打造文旅热点等,都离不开无人机。届时,对“飞手”的需求量也会进一步增多。

记者 李涛 文/摄

新春走基层②

大西洋鲑养殖基地填补市场空白

本报讯(记者 毕晶晶)1月15日,走进晋源区都市农场渔果混养大棚内,只见四个大型鱼池里,肥硕的大西洋鲑自由游弋。加工车间里,工作人员动作娴熟地进行切片和分装。鲜艳的橙红色肉质裹着新鲜的油脂,分外诱人。“大西洋鲑是一种在全球范围内备受赞誉的高品质三文鱼,我们引进丹麦大西洋鲑进行养殖,改变了市场的海鲜供应格局,填补了太原市场空白。”养殖基地负责人刘源说。

一条12斤、长约65厘米至70厘米

的丹麦大西洋鲑,经过刮鳞、切片、挑刺、去皮等步骤,需一个小时,处理好的鱼头、鱼腹等分别包装,再通过低温静置两小时排出其体内乳酸,就可以从基地直达老百姓的餐桌。“三文鱼各个部位都可以食用,鱼头鱼骨可以入汤;肚腩和腹部不饱和脂肪酸含量高,口感柔软绵密,最适合原汁原味生食;背部肌肉更加紧实,更适合加热食用。”已有15年从业经验的操作员程健介绍道。

相比冰鲜三文鱼,鲜活三文鱼更

能保持紧实的肉质和丰腴的口感,备受市场青睐。但因为养殖条件要求苛刻,省内基本上只能买到冰鲜三文鱼。晋源区都市农场利用恒低温循环水资源,构建了海水环境,打造山西首家大西洋鲑工业化循环水养殖基地,实现了大西洋鲑商品鱼的鲜活供应,填补了市场空白。

据介绍,为了保证三文鱼的品质和安全,养殖基地采用了全自动化数字管理。大棚内的水温始终保持在适宜三文鱼生存的8℃至18℃,同时,水

体中的各项指标及过滤、杀菌等环节也得到了严格控制,保障大西洋鲑的正常生长和发育。

此外,基地养殖的黄金、单顶、大正三色等10余种锦鲤,备受市场青睐。基地年预计收获各种锦鲤1.65万公斤,实现收入2600万元。

“随着春节临近,订单激增,基地已经备货5000斤大西洋鲑,下一步还将开辟新的大棚养殖深海大黄鱼,进一步满足市场供应并带动周边村民致富。”谈及未来,刘源充满信心。