

让学生从『聆听者』变为『探访者』

□ 本报记者 范文斌
本报通讯员 周文君
张晓娜

“大家看这张老照片，工人们肩挑手扛，在荒滩上筑起第一条路基。”在日照市艰苦创业展馆内，山东外国语职业技术大学思政教师董桂萍正以历史影像为教材，向学生讲述这片土地的变迁。

从一幅蓝图到一座现代化港城，展馆中的每件实物都在诉说艰苦创业的精神。董桂萍适时引导学生思考：“作为新时代青年，我们该如何接好奋斗的接力棒？”这一幕，正是学校“行走的思政课”最生动的注脚，其以地方文化资源为钥匙，打开思政育人的新大门。

近年来，山东外国语职业技术大学深刻把握新时代思政改革创新的内核要求，系统构建“在地浸润、在场体验、在心内化”的思政实践教学理念，依托山东深厚的文化底蕴，将思政课堂搬到博物馆、纪念馆、港口、乡村，让学生从课堂的“聆听者”转变为文化现场的“探访者”、时代精神的“践行者”。

走马观花式的参观难以触及思想深处，依托鲜明的主题，才能让每一次“行走”都具有清晰的育人指向。为此，学校马克思主义学院组建团队，深挖地方文化资源，创新绘制“日照地方文化思政实践地图”，梳理出传统文化链、红色教育链、绿水青山链、海洋强国链、科技创新链等7条主题教学链，将散落的文化资源转化为有机贯通的育人线路。每条主题路线均配备明确的教学目标、实践流程、研讨议题与评价标准，确保实践教学不是浅尝辄止的“散点观光”，而是有深度、有体系、有互动的“主题研学”。

“过去在教室里讲思政课，再生动的案例也隔着一层。现在带着学生站在现场，知识一下子就‘活’了。”思政课教师赵瑜说。文化资源通过系统设计，在主题化教学的激活下，成为引导学生思考、涵养价值认同的生动坐标。

思政课实践教学不是思政教师“单兵作战”，而是多方协同的“合力工程”。学校积极推动协同育人机制建设，在校内联合专业教师，打造“思政融合”双师课堂；在校外与日照市委党史研究院、市社科联、市博物馆、市抗日战争纪念馆等20余家单位共建“思政课实践教学基地”，并聘请文博专家、党史学者、非遗代表性传承人、企业导师等担任校外思政教师，构建起“内外联动、多元参与”的育人共同体。

莒州博物馆教师王媛媛，就是这场协同育人的积极实践者。她以莒文化的发展脉络为主线，屡次为学生带来生动的“文博思政课”。“文物不应仅陈列于展柜，更应走进青年学生心里。”王媛媛说。通过立体化协同，学校将思政小课堂与社会大课堂紧密衔接，实现了资源整合与优势互补，逐步构建起全员、全程、全方位的协同育人格局。

实践教学成效如何？学生的成长与认同就是最好的答案。学校着力构建“成果可展示、过程可追溯、成效可评价”的思政育人可视化体系，学生围绕“从黑陶技艺看工匠精神”“日照港发展与中国式现代化”等选题开展深入研究，形成了一批扎根现实、有理有据的调研报告与学术论文。学生团队创作的《安哲：一盏不灭的灯》《海龙湾的“蓝色回归”》等系列视频，以青年视角讲述地方故事，让红色记忆、生态智慧与人文底蕴在影像中焕发新生。

此外，师生共同组成红色精神宣讲团，开展“红色精神进万家”活动，进企业、进社区、中小学，将在“行走的思政课”中收获的感悟与思考转化为生动鲜活的讲述，成为传播党的创新理论与地方文化的流动名片。“从课堂到社区，从听讲到讲述，理论有了温度和回响。”2024级学生谭浩天说。

学校以地方文化为纽带的思政探索，实现了文化传承与思政教学的双向赋能：地方文化在思政育人中焕发时代生机，找到了走进青年、传承创新的鲜活路径；思政课堂则在扎根乡土中汲取丰厚滋养，实现了“形式走新”与“育人走心”的有机统一。

《齐鲁文化与中华文明学术文库》在济发布

□记者 范文斌 报道
本报济南讯 1月29日，《齐鲁文化与中华文明学术文库》新书发布会暨出版座谈会在山东大学举行。该书由山东大学齐鲁文化研究院院长吕文文明主持编纂，共计10卷、350万字，是国内首部对齐鲁文化与中华文明关系进行系统理论阐释的学术丛书。

吕文明介绍，《齐鲁文化与中华文明学术文库》围绕“齐鲁文化形成发展与中国历史文化格局研究”这一主攻方向，全面梳理了齐鲁文化的历史脉络、思想内涵及其在中华文明发展史上的重要地位和独特作用，深刻揭示了齐鲁文化对中国历史文化格局的深远影响。

该书的出版，有助于从齐鲁文化的视角考察中国历史文化格局变迁，深化地域文化与中国历史文化关系研究，从而揭示和提升齐鲁文化在中华文明中的重要地位和影响力，推动齐鲁文化研究向纵深发展。

济南大学

为459名学生发放返乡补助

□记者 范文斌 通讯员 刘珂珂 报道
本报济南讯 近日，济南大学举行“温暖回家路 情系学子心”活动，为459名家庭经济困难学生发放返乡补助。

本次活动由济南大学后勤管理处、学生工作处联合组织，向山东康诚等多家餐饮管理企业募集爱心助学善款18万元。受助学子表示，这份温暖的馈赠让他们感受到了学校和爱心企业的关怀，坚定了奋发图强、回报社会的信念。

据悉，济南大学“温暖回家路 情系学子心”活动开展三年来，已累计募集善款近60万元，资助学生1200余人次，切实缓解了学生返乡的经济压力，有效提升了资助育人工作的精准性与实效性。接下来，学校将持续健全精准资助体系，凝聚校社育人合力，不断拓宽帮扶渠道，丰富帮扶内涵，为学生成长成才提供坚实保障。

让产业扎根山林，在田间培育人才

职教“药谷”炼成记



△学生现场了解丹参种植管理技术。(□记者 刘林彤 报道)

□ 本报记者 刘林彤
本报通讯员 常萌萌

沿着威海里口山北麓一路前行，视野逐渐开阔。黄芪、丹参、金钱草、欧当归……这里是山东药品食品职业学院与企业合作建设的齐鲁本草药谷项目里口山基地，基地种植区里种满了各种道地及特色中药材。

“2024年初，学院启动齐鲁本草药谷建设，核心区涵盖校内10.6万平方米教学科研基地及里口山4000亩规模化生态种植与产业实践基地。”山东药品食品职业学院院长许学新说，药谷核心区已实现丹参、黄精等32种中药材的规模化、生态化种植，辐射总面积超1.2万亩。

“田间课堂”

实践培育“药香人才”

近日，记者来到齐鲁本草药谷鲜切加工中心，空气中弥漫着丹参特有的泥土香气。山东药品食品职业学院中药学专业的同学们正围坐在一起，熟练地将新收获的丹参去泥、分拣。

“建设齐鲁本草药谷，首先要解决职业教育学生在实践能力提升上面临的挑战。”山东药品食品职业学院党委委员孙学朋看着忙碌的学生，深有感触。

多年来，学院中药学专业常态化开展实践教学，但瓶颈明显。“同学们在实验室里见到的药材都是炮制过的，真要把长在地里的原始药材摆在面前，很多人可能辨认不出。”孙学朋坦言，过去野外采药不仅面临安全风险，教学资源也受限，难以保障教学标准化需求。

如何让学生既懂药性，又识药材？如

今，齐鲁本草药谷“教学场景即生产场景”的创新理念，正为学院中药人才培养开辟一条知行合一的新路径。

有了地里现成的“活教材”，课堂不再局限于教室，而是延伸至田间。针对丹参、黄精等32种中药材开展的种植、管护、采收、炮制全生命周期劳动，成为“必修课”。

为了让学生在真实生产环境中提升专业技能与职业素养，学院将劳动教育体系化，依托齐鲁本草药谷建设，把中药材种植、加工等实践环节纳入学生培养方案，全校专业的学生均参与到劳动教育中。

真实实践，激发了学生的创造力。学院中药学专业大三学生李志帅在药谷的支持下，将目光投向了产品深加工，成功制成玫瑰花茶、九制黄精等产品推向市场，实现了从“学生”到“创业者”的转变。

人才正源源不断地向社会输送。近年来，山东药品食品职业学院推行田间课堂、季节轮岗、项目化教学等“实战化”教学模式，年均培养高技能人才600余名，毕业生对口就业率稳定在84%以上，合作企业满意度高达98.6%。

校企合作

破解企业“有地无技”

山东本草药谷食品科技有限公司生产车间内，一条现代化水饮品生产线已被建设完成。

该水饮品生产性实训基地项目由山东药品食品职业学院、山东本草药谷食品科技（威海）有限公司三方合作建设。合作中，校企双方各展所长，学校提供技术支持与资源协调，企业投入资金与市场

运营。

谈及为何选择在此投资建厂，山东本草药谷食品科技有限公司负责人曾繁斌说，当初看中了学院水源检测、产品工艺设计等方面的优势。“有了学院的‘技术支撑’，我们才敢安心投资，短短几个月便完成了从蓝图到投产的跨越。”

“校企三方共建桶装水生产线、瓶装水生产线，正式投产后预计每小时可生产瓶装水3000瓶。同时，项目将中医药药膳文化融入生产，推出药食同源特色饮品，可为食品系学生提供生产性实训机会。”孙学朋说。

齐鲁本草药谷依托学院在中药栽培、食品加工、医疗器械、电子商务等学科的专业优势，打破传统校企边界，将高校科技资源深度嵌入中医药产业链。据了解，学院利用自身在药品食品领域的专业积淀，将分散的种质资源、种植技术、加工工艺串联，构建起“一圃一库一园五基地”的立体化产业基础。

为解决中药材种植标准化难题，学院科研处创新推出的“868中药材种植项目”，组织企业认领药材品种，学校教师对接企业制定从种质资源、种植规范到切制加工的全套标准。截至目前，合作企业认领种植品种79个，实现了以市场订单引导种植规划。这些源自田间地头的实践数据，不仅填补了行业空白，更被转化为规程和标准，直接输送给合作企业，不仅解决了他们“有地无技”的困境，也帮助教师的科研成果真正落地。

“目前，已有10条药食同源产品线投入使用，开发药膳、饮品、康养旅游等新产品109项。与山东优商供应链管理有限公司共建食品药品电商示范基地、中药材GAP溯源平台与产销服务平台，与北

宸（山东）文化旅游发展有限公司合作打造智慧中医药研学产业链，全面提升齐鲁本草药谷的研学、康养品牌。”许学新说。

立体化种养

打造农户增收“新引擎”

齐鲁本草药谷如同巨大的“科技孵化器”，正成为区域经济版图中的新动能。截至2025年底，通过“龙头企业+合作社+农户”等模式的有效带动，项目辐射周边及外延地区的种植总面积已达1.2万亩。

在林地经济方面，齐鲁本草药谷创新采用仿野生种植技术，建成500亩高标准林下示范基地，并在荣成市成功复制推广6000亩林下种植示范区。“此模式已拓展至海南基地，探索‘南药北种、北药南育’的跨区域生态种植。”许学新说。

“我们在林地中进行梅花鹿生态养殖，利用林下空间养殖蚯蚓、金蝉、套种防风、培育松露，利用智能大棚培育珍稀食用菌。”许学新介绍，这种立体化种养模式，不仅提升了单位面积的土地产出和经济效益，更形成了内部物质循环，减少了环境污染。

产品研发方面，学院累计开发了涵盖药膳、功能性饮品、健康零食等在内的10类产品线、146项具体产品；数智赋能方面，智慧农业管理平台、GAP全过程溯源平台、产业信息对接服务平台已全面投入应用。“目前，中药材种植标准化率提升30%，每年通过药材种植带动农户增收3.6亿元。未来，我们将通过技术转化、模式推广、产品研发等方式，持续为农户带来实实在在的效益。”许学新表示。

“真正的双赢。”校企结对联动，双向赋能催生丰硕的实践成果。西餐学院的冠军团队为银座集团研发30多款创新烘焙产品，帮助超市烘焙区销量增长50%；中餐学院的劳模工匠团队为某企业研发了8种生态调味料和60多种预制菜，成果转化产值超1亿元。学院还积极服务地方，通过“红匠服务工场”等平台，开展社区服务、送技下乡活动超400场次，2025年服务居民超10万人次，并研发推出八仙宴、扇贝宴等多个地方特色餐饮文化品牌，助力“美食+文旅”融合发展。

“深化产教融合，关键在于构建可持续发展的协同共生机制。”山东城市服务职业学院党委副书记、院长王家敏表示，未来，学院将聚焦区域重点企业发展诉求，建立“需求清单+方案制订+资源配置+任务落地+问题反馈”供需匹配闭环机制，实现产教融合新突破。

“现在，我们有100多名学生进入春雪集团见习，校企共同研发的多款预制菜产品取得了可观的经济效益。”刘雪峰认为，企业获得了急需的高素质人才和技术创新支撑，学校提升了育人质量和专业影响力，这是真正的双赢。

学院锚定山东省“十强”产业与烟台市16条重点产业链，动态优化专业结构，与银座集团等180余家行业龙头企业签订战略合作协议，开设了40余个订单班、冠名班。

“我们与山东春雪食品有限公司的合作，就是典型例子。”中餐学院院长刘雪峰拿出一份厚厚的合作成果总结。通过“五合五同”模式，双方共同制订人才培养方案、共建实践基地、共组研发平台、共育“双师”团队、共创文化融合。

“在工作坊里，接触的是真实客户需求、真实产品、真实操作流程，毕业后几乎‘零适应期’。”学生李文锦说。

形象设计与美容美体工作坊是学院12个校企协同育人阵地之一。它们像一座座桥梁，打破了校园与企业之间的围墙，构建起“产业需求-项目实践-能力提升-就业创业”全链条育人生态。截至目前，各工作坊立项科研项目81项、社会服务项目161项、产教融合项目80项。

工作坊推进产教精准链接，高能级平台促进学研高效共生。学院已建成3个世界技能大赛国家级集训基地、10余个国家级大师工作室等高能载体，与122家省内外行业领军企业和专精特新企业共建共享生产性实训基地142个。2025年新建的2.2万平方米中西餐实训大楼，打造了“鲁菜工艺实训室”“西点艺术工作室”等特色空间，为师生搭建起“教学做合一、产学研一体”的实践舞台。

“产教融合，不是简单的‘教育+产业’，在山东城市服务职业学院，其已深化为教育链、人才链与产业链、创新链的同频共振。

学院锚定山东省“十强”产业与烟台市16条重点产业链，动态优化专业结构，与银座集团等180余家行业龙头企业签订战略合作协议，开设了40余个订单班、冠名班。

院长点评

让职业教育成就更多出彩人生

□ 王家敏

近期，我学子在各级技能赛事中捷报频传。作为院长，我深感欣慰。这些闪光的奖牌，不仅是对师生们勤学苦练、精益求精的褒奖，更是对学院“大师引领、工坊实景、校企赋能”育人路径的生动印证。

大师引领，解决的是“谁来教”和“教什么”的问题。我们坚信，一流的技能人才，必须由一流的工匠之师来培养。他们带来的不仅是顶尖技艺，更是产业一线的鲜活经验和职业精神。这种“真刀真枪”的传授，耳濡目染间，工匠精神的种子便悄然生根。

工坊实景，破解的是“在哪练”和“怎么练”的难题。我们打造的12个育人协同工作坊和一系列高能级实训平台，核心就是“实

山东城市服务职业学院“大师引领、工坊实景、校企赋能”育人人才——

这所学校为何频频站上大赛领奖台？

□ 本报记者 范文斌
本报通讯员 方子晗 衣丽

不久前落幕的第18届山东省职业院校技能大赛上，山东城市服务职业学院参赛团队以2金、3银、5铜的亮眼战绩，为省内高职院校“赛事荣誉榜”再添一抹亮色。

过去一年，该校技能育人成果涌现：9月，世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛餐饮赛道上，中餐学院团队首秀即夺金；2025FHA烹饪挑战赛上，西餐学院曲笛团队力克群雄，勇夺西餐界最高荣誉“狮王杯”；在各类职业技能竞赛中，学院斩获国家级奖项42项、省级奖项187项。

接连登顶国家级赛事，这所职业院校的“夺金密码”是什么？答案，藏在“大师引领、工坊实景、校企赋能”的产教融合育人模式里。

“老师傅”变成“好导师”

“这道加吉鱼，既要守住鲁菜文化的根，也要踩准产业升级的脉。”在山东城市服务职业学院鲁菜传承与创新工作坊，中式烹调高级技师徐立文正在指导学生。这位拥有中国烹饪大师、齐鲁首席技师等荣誉的行业翘楚，2019年从企业来到学校，如今他又多了一个引以为傲的身份——2025年世界职业院校技能大赛总决赛金牌指导教师。

他带领学生斩获金奖的加吉鱼项目，将传统鲁菜技艺与绿色健康的市场需求巧妙融合，构建起从鱼头提鲜到鱼骨炼钙的“全鱼梯度高值化开发”体系。“目前项目已与本地企业合作，推进一鱼多吃宴席、鱼丸礼盒等产品的量化生产，让赛场成果转化成为产业价值。”徐立文说。他的转型，是学院“大师引领”战略的缩影。

近年来，山东城市服务职业学院通过柔性引进、高层次人才引进等方式，吸纳100余名国务院政府特殊津贴专家、“万人计划”教学名师、博士，先后聘请600余人次行业领军人物担任产业导师、客座教授

“灵活的机制，让行业的‘老师傅’变成了课堂的‘好导师’，把最鲜活的产业经验直接带到学生面前。”学院党委副书记马云鹏表示。

“工坊实景”缩短岗位适应期

学院设立教师持教师资格证和职业资格证书“双证”上岗制度，打造教师发展中心，鼓励教师到企业一线摔打、去兄弟院校挂职。“在这里，教学必须与行业需求同频共振。”马云鹏介绍，目前，学院“双师型”教师占比达85%，自主培养输出15名全国技术能手、78名山东省技术能手。

走进该校文化与创意学院的形象设计与美容美体工作坊，沉浸式的场景让人仿佛置身专业机构。这是由“中国美容大师”殷惠利负责的校企协同育人阵地，依托与福瑞达集团的深度合作，企业的服务标准与技术要点被无缝融入每一堂实践课。

“在工作坊里，接触的是真实客户需求、真实产品、真实操作流程，毕业后几乎‘零适应期’。”学生李文锦说。

形象设计与美容美体工作坊是学院12个校企协同育人阵地之一。它们像一座座桥梁，打破了校园与企业之间的围墙，构建起“产业需求-项目实践-能力提升-就业创业”全链条育人生态。截至目前，各工作坊立项科研项目81项、社会服务项目161项、产教融合项目80项。

工作坊推进产教精准链接，高能级平台促进学研高效共生。学院已建成3个世界技能大赛国家级集训基地、10余个国家级大师工作室等高能载体，与122家省内外行业领军企业和专精特新企业共建共享生产性实训基地142个。2025年新建的2.2万平方米中西餐实训大楼，打造了“鲁菜工艺实训室”“西点艺术工作室”等特色空间，为师生搭建起“教学做合一、产学研一体”的实践舞台。

构建校企“共生”机制