

热点建言

孔维克委员：

重塑师德加强师风建设

★新闻背景

师德师风是教师个体的职业道德素质以及由个体职业道德素质所形成的职业氛围和风气。近年来，教师课外补课、收礼排位等不良现象多有发生。党的十八大以来，尽管师德师风建设取得显著成效，但是师德师风建设仍存短板，亟待加强……

本报讯（记者 郭海瑾）针对当前师德师风建设中存在的问题，全国政协委员、山东画院院长孔维克建议，要改革教师评价，加强师德师风建设。为此，他指出，要将师德师风的宣传教育工作予以规范化、常态化、制度化。把师德师风的宣讲教育纳入教师师资培养、入职培训、在职研修的必修课中，贯穿教师职业生涯始终；宣讲培训内容与形式可多样化，不仅应包含理论学习，还可邀请师德模范讲座、到师德先进集体实地学习等。

同时，借助教师评价改革契机，落实师德师风建设配套制度构建。探索实现评价指标的客观化、

明确化、标准化；适当引入第三方专业评价机构，构建多方参与的评价、监管制度；实行分级分类评价，对轻微违纪和一般违纪实行“三振出局”，对严重违纪实行“一次违纪，终身禁教”；对违反师德师风行为实行“终身追究制”；构建完善的奖惩机制，奖惩措施应含物质及精神两方面。

此外，还要完善教师待遇保障机制，提升教师职业荣誉感，赋予教师适当的惩戒权。他建议，完善师德师风建设，要特别重视对一线教师福利待遇的有力保障，维护教师尊严与职业荣誉感，倾听一线教师的呼声；符合教育规律，给予教

师相应的惩戒权，让教师成为有尊严的师德师风建设的主人翁。

在适当的时机，完善有关师德师风建设方面的立法。区分不同类型、不同层级，扩大现有师德师风建设基地范围，总结高等院校、职业院校、中小学及幼儿园等各级各类教育机构的共同特点，建立健全教育、宣传、考核、监督和奖惩相结合的师德师风建设制度，并在时机成熟的时候，将完善的师德师风制度构建和评价、奖惩规定上升为法律，可将其增加规定进入《教师法》等教育方面的法律、法规中，完善有关师德师风建设方面的立法。

全国政协委员马珺：

黄河「好故事」仍有待挖掘

本报讯（记者 王嵩娟）全国政协委员马珺在接受记者采访时表示，“黄河文化是中华民族的灵魂，但目前对黄河文化时代精神挖掘不足。”

“中华先民从治黄到护黄再到兴黄，彰显了人水和谐的生态理念和自强不息的奋斗精神，凸显着中华民族的家国意识、民生情怀、历史使命、众志成城等理念。”

马珺说，“但目前‘以文塑旅、以旅彰文’‘能融则融、宜融尽融’的文化理念还未树立；文化旅游在黄河文化传承保护中的载体和渠道作用严重缺失；缺乏对黄河文化在中国特色社会主义文化体系中和价值的系统理论阐释。”

马珺同时指出，黄河文化遗产保护顶层设计的缺失。黄河文化遗产保护传承机制不健全。同时，黄河文化遗产保护传承工作的制度化、科学化与信息化有待加强。

“保护传承黄河文化应秉持全面规划、统筹兼顾、把握重点的基本原则。”为此马珺建议：做好顶层设计，建立联动机制。加大文化旅游资源整合，加强历代治黄工程遗迹的修复和保护工作。

“讲好新时代‘黄河故事’还要梳理好中华文明的黄河文化基因，在‘黄河故事’的叙事方式中从社会、经济、环境、科技等不同角度解析黄河文化内涵，打造彰显黄河文化精神的文化品牌，推出一批优秀文艺作品和文化活动，传递具有中国价值理念的黄河文化，提高黄河文化的国际影响力。”马珺说。

全国政协委员林阳：

鼓励新乡贤兴办书院，助力乡村振兴

本报讯（记者 杨雪）“乡村振兴战略也是为了解决城乡发展不平衡的问题。在脱贫攻坚任务圆满完成、乡村振兴战略即将全面实施之际，文化建设在乡村振兴中的作用将凸显。”全国政协委员林阳说。

有的偏远地区刚刚脱贫，但也可能再次陷入贫困。林阳认为其主要矛盾是教育资源不平衡，优秀人才匮乏。

林阳回忆，1978年，他考入北京师范大学时，除了听学校的教授们授课之外，还能听到名家讲座，郑小瑛、欧阳中石等名家都到学校开办过讲座，到劳动人民文化宫听指挥家李德伦做关于交响乐的系列讲座等。这些讲座对林阳一生影响极大。但是在偏远地区的学生则不可能有这样的机会。林阳认为助力乡村振兴，兴办书院可以起到这样的作用。

林阳说，在中国古代，一些成功人士退休回乡后一般做两件事：一是修路，现在政府已经将公路修到了各村；二是办学，现在也是国家办学，从幼儿园到大学已经完备。但是由于地域和城乡的差别，使得教育资源不平衡。因此，社会办教育，是一个补充途径。改革开放40多年，培养了数以百万计的成功人士，他们成为今天的新乡贤，他们当中，许多有理想有情怀的人愿意为家乡做贡献，培养年轻一代，为乡村振兴作贡献。乡贤办书院，扶贫、扶智有可持续性，与传统的教育相互补充，对乡村振兴和提升贫困地区的人文素质将有积极的现实意义。

为此林阳建议：一是地方民政部门，从政策上鼓励有德、有才、有声望的新乡贤回乡兴办书院，鼓励社会资本引入乡村文化建设中；二是地方政府以买服务方式，请民间书院承办，聘请来自各地的专家学者到基层讲学。

全国人大代表司富春：

制定全国学校反恐防范标准

本报讯（记者 高杨）教育系统的反恐防范工作，具有重要意义。近年来，教育系统高度重视反恐防范工作，加强组织领导，建立工作机制，加大经费投入，狠抓工作落实，广大师生反恐防范意识不断增强，反恐安全防范逐步筑牢，反恐防范工作整体上平稳有序。“但在实际工作中，因缺少反恐防范建设标准和工作标准，教育系统的反恐防范工作存在着开展不够规范、标准质量不够高等短板弱项，制约着反恐防范工作的正常开展。”全国人大代表、河南中医药大学副校长司富春说。

司富春建议，由国家层面结合教育系统实际，制定全国学校反恐防范标准，推进全国教育系统反恐防范工作更加科学、规范、高质量开展。



难忘瞬间

三月九日小组讨论会后，陈薇委员与鲁昕委员等就坚持科技自主创新服务国家重大需求等问题进行交流。特邀委员记者 苴芭莘那 摄

留住“味”守住“道”，酱油行业高质量发展的千禾样本

高质量发展已经成为当今时代的主题。

党的十九届五中全会通过的《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》（以下简称《建议》）明确提出，“十四五”时期经济社会发展要以“推动高质量发展为主题”。

经济与科技的迅猛发展，让整个社会都发生了深刻的变

革，这种改变大到衣食住行，小到一餐一饭，在人们追求高品质生活的背后，是产业升级的支撑。

酱油行业的产业升级已在悄然进行，消费的变化驱动着产业升级的步伐，高质量发展在行业内已经达成共识。然而，如何实现高质量发展，走什么样的路径？做什么改革？酱油行业亟须找到一个高质量发展的现实样本。

产业升级进行时

经历了几轮的产业升级后，随着消费市场的变化，酱油行业的产业升级再一次到来。

人们生活水平在不断提高，消费者对酱油产品的口味、品质、安全、营养、品种细分都提出了更高的要求。

与此同时，人们对品质生活的不断要求也推动了酱油行业细分程度的不断增强，细分品类已经成为行业增长的主导动力。

单酱油产业看，就有生抽、老抽、鲜味酱油、蒸鱼豉油等常见品类，使用场景也多种多样。而近些年，酱油品类更加走向细分，如有机酱油、口蘑酱油、拌饭酱油、饺子酱油等，各大企业根据不同的酿造技法或使用场景不断推陈出新，以满足消费者的各种需求。

调查显示，酱油行业是我国调味品行业中收入规模最大的子行业，其行业规模及产销均位居调味品行业首位，具有小品类、大市场的特征，行业发展潜力巨大。随着消费升级，我国酱油市场需求日益品质化、高端化，酱油产品随之不断调整改变，行业销售收入持续保持较快的速度增长。

酱油产品在我国存在稳定和巨大的

市场容量和消费潜力，有行业报告数据显示，2020年酱油市场规模达到千亿元。此轮驱动行业增长的动力在于消费升级带动的行业高质量发展，高质量产品成为市场增长的主要驱动力。

而事实上，我国酱油产量高速增长的时代已经结束，过去粗放式产能增长阶段带动的低端酱油市场进入相对稳定的时期，并趋于饱和。

行业数据显示，近几年高端产品在酱油行业中的市场占比增长迅猛。目前酱油市场价格主流正逐渐从5-7元，上升至8-10元，高端酱油价格多数超10元以上，甚至几十元。

随着国内企业对科研、创新投入力度不断加大，中国的酱油产业也走向了高质量发展的道路。高端化、高品质是大势所趋，消费市场的变化给企业和行业发展提出了要求，以科技驱动生产，以高品质产品满足消费需求，酱油行业的产业升级正在进行。

由此，消费市场和行业竞争给酱油企业提出了更高的要求，行业亟须探索出一条高质量发展之路。

产业创新留住“味”

如何走好高质量发展之路，这是这几年酱油行业共同思考的问题。

这其中，千禾酱油异军突起，短时间内占领高端市场，实现了高速增长，其背后高质量发展的逻辑值得推敲。千禾酱油高质量发展的背后是将创新与科研贯彻全产业链建设各个方面，以创新驱动产业升级，从而促进行业发展，就是千禾酱油所走的道路。

只有好的酿造技术才能酿出高品质的酱油，在酱油生产的核心酿造环节要肯于下功夫。据了解，千禾酱油为更好地传承古法酿造技艺，以独有的专利技术，运用生物工程的手段，使得古法酿造以现代产业化方式得以实现，以此在保证酱油传统品质的情况下，满足现代产业发展需求。

千禾酱油以传统高盐稀态工艺，融合现代生物技术，采用高温高压短连续蒸煮技术，确保蛋白质的适度变性。科学还原酱油“春曲、夏酱、秋油”的古法酿造工艺，发酵过程精准把控温度，低温生鲜凝香，足期酿造。同时，拥有自主知识产权的核心菌种和经年累积的双重发酵技术，发酵时间长达18个月，奠定千禾酱油高品质和差异化基础。

行业内评价千禾酱油产品在生产过程中继承古法酿造技艺，维持自然散发豆麦香气，纯真原味。与此同时，国际领先的生产设备和灌装设备也确保了产

品安全。

据千禾味业相关负责人透露，千禾味业设备优选国际国内最先进的单机和整线设备，包括专利智能种曲机、全自动连续蒸料机、智能圆盘制曲系统、智能发酵系统、自动布酱与压榨系统、智能灌装线等，已实现更大范围的机器替代、机器人换人，降低劳动强度，提升生产效率。

千禾酱油引进日本酱油制曲、发酵、布酱设备和德国顶级智能灌装线，同时邀请国内外顶尖专家团队和一流设备供应商参与设计研发，关键装备数控化率达到80%以上，生产数据自动采集率达到80%以上，数据采集分析与ERP企业资源管理系统(SAP)之间的数据传输率达到80%以上。可以说，千禾酱油在传统产业的发展中，以传统技法配备高端装备的硬件基础，实现“古法新酿”的工艺梦想。

而“古法新酿”的背后则是千禾人在科研创新上的孜孜以求。

在传承古法之外，千禾味业创新具有自主知识产权的现代酿造工艺技术，目前已经申请95个专利，早在2012年，千禾味业经四川省人力资源和社会保障厅批准设立“博士后创新实践基地”，通过引进高素质人才不断创新发展。最近3年，千禾味业投入巨额资金

进行高端高品质调味品酿造的科学研究，已申请专利46个，其中发明专利39个。

另外，千禾研究团队在酱油菌种培养上寻求突破。通过在酿造过程中强化核心微生物菌群，利用核心酿造工艺精准地调节酱醅中氧气、温度等理化指标，进而改善酿造微环境，让酱醅中微生物菌群结构合理排列，从而实现酱油中氨基酸、醇类、酯类、酚类、吡嗪类等产物的完美融合，造就了高品质的千禾酿造酱油。

匠心酿造守住“道”

从一颗黄豆粒到一瓶高品质的酱油，付出的不仅是匠人们的辛勤汗水，同时也是我国传承千年的酿造智慧的延续。如今，我们想方设法地寻找和留住酱油中传承千年的中国味，最好的办法就是守住酱油的“道”，而这个“道”无疑就是匠心。遵循传统酱油酿造的精耕细作，是对原材料的精挑细选，也是对酿造技艺的精益求精。

千禾酱油坚持古法新酿，不断创新现代酿造技艺，不拘泥于现有的传统调味品市场，从消费者的真正需求出发，致力于生产更当下消费者的调味

品。千禾味业科学完善自然酿法，实现高端化、集群化、规模化的古法新酿，在现代与传统中取得了巧妙平衡，树立了清晰正面的品牌形象。

简洁却不简单的配料和制作工艺，造就千禾高品质酱油，坚持传承古法之精华，致力为消费者带来健康、营养、安全、美味的日常必备调味品。

北纬30°是国际公认的黄金酿造带，独特的地理位置和适宜的气候带动了酿造业的兴起和发展，四川泡菜、郫县豆瓣等传统发酵食品，以及茅台、五粮液、泸州老窖、郎酒等知名酿造白酒均在此地兴起。

千禾味业正好处在北纬30°的岷江之畔四川眉山，在温和湿润的盆地气候、源自岷山雪域的充沛水源和众多发酵产业的共同作用下，使得土壤和空气中富含有益的微生物，造就了微生物群落的多样性，成为千禾酱油的自然发酵场。

千禾酱油的经验为我国酱油产业的高质量发展提供了思路。高品质路线必然是以创新和科研驱动，坚持匠心之路，“大科研，小匠心”必然是酱油行业发展的未来方向。

当然，行业的探索永无止境，千禾酱油以开拓者的姿态促进行业产业升级，推动行业高质量发展。



千禾智能圆盘制曲系统



千禾智能酿造中控系统



千禾智能灌装线