

风雨中，撑起一片蓝天

——省模范退役军人危李与残疾员工的故事

湖南日报全媒体记者 周磊 徐亚平

5月14日，记者随湖南拓福家纺有限公司总经理危李来到位于岳阳经开区的生产工厂。快到门口时，他拿起车上的对讲机，发出简单指令，并重复两次：“请开门，请开门。”“守门的是两位有智力障碍的残疾人，只能听懂简单的指令。”危李告诉记者，为了让他们能更好地应对访客，公司专门配备对讲机，以便随时安抚、指挥这两位特殊“守门员”。

因人定岗，给他们安定生活

危李的父亲是一名弹花匠，靠经营一个小作坊维持生计。从小看着父亲走南闯北的艰辛，危李自嘲是“穷人家的孩子早当家”。因伤残从部队退役后，他接过父亲的小作坊。1999年，他成立湖南拓福家纺有限公司，为残疾人提供遮风避雨的港湾。

在生产车间内，记者看到，两位单臂残疾的工人合力搬起一卷棉花，放到梳棉机上；一位聋人熟练地穿梭；操作台上的腿部残疾人，根据机械的声响，用闪光灯的方式指挥

聋人工作停止或继续操作。大家配合得天衣无缝，完成整套流水作业。“我们因人定岗，每个人都有用武之地。”危李说。

“哪里有学习机会，危总就会安排我们去，我曾经参加过电商、手语培训等。”衍缝车间主任周平伟说。目前，拓福家纺共有员工71名，其中残疾人51名。

为了方便残疾员工生活，危李在只有5层楼的公司安装3部电梯，还建起岳阳市首家残疾人图书室、打造食堂、宿舍、家属客房及娱乐室、心理咨询室、发泄室、理发室、多媒体培训室、洗衣房、健身房、卡拉OK厅，生产生活区间全部安装空调。他还花费26万余元购买一辆轻型客车，专门接送残疾员工上下班。

“危总经常组织我们旅游，赤壁、长沙、韶山，我都去过。”生产主管冯喜告诉记者。就业、结婚、生子，冯喜和妻子李中一生中幸福事大都在这里发生。

2003年，冯喜来到拓福家纺找工作。看着因小儿麻痹症而手脚变形的冯喜，危李不知如何是好；留下，不知道他还能做什么工种；不留，又于心不忍。很快，危李发现冯喜的

优点：记忆力强，且细心。于是，将他安排在质检岗位，教他如何管理生产。

危李给冯喜每月安排1000元绩效，如果质检出现差错就取消当月绩效。每次发现差错，危李十分严厉：“该扣的必须扣！”这时，副总经理王睿就去“求情”。员工都知道，危总和王总经常为了冯喜“吵架”。

这其实是为了激励冯喜成长演戏。绩效没有扣过，但冯喜认为“被扣了，王总帮忙争取回了”，于是他更努力工作，差错越来越少。

不遗余力，助他们追逐幸福

2014年，冯喜向危李介绍一位依偎女孩——李中。可个头太小、机器太大，李中没有找到合适岗位。当晚，危李辗转反侧。凌晨2时许，他闪现出一个念头：降低缝纫机不就行了吗？危李将缝纫机送去专业的车厂改造，到幼儿园借来小朋友坐的凳子，叫来李中一试，果然合适。李中开心地笑了，危李也跟着乐呵。

李中做事麻利，现在每个月能赚近4000元。她与冯喜互生情愫，走到了一起。如今，孩子已经4岁，一家

人其乐融融。在危李的促成下，拓福家纺先后有6对残疾人喜结良缘。

双手截肢的销售员李钱凭借惊人的毅力读完大学。招聘时，危李得知她懂电脑，便让她现场试试。李钱蹭掉鞋子，露出特制的袜子，脚指头都露在外面。

“我想在贵公司就业。”看着李钱用双脚在电脑上打出这么一行字，危李瞬间破防，几乎流泪。

“她工作认真负责，从不提困难。为了给公司省电，她夏天从不开空调。”危李说，“对于健全人来说，一个项目没有中标可能是小事；但对于李钱来说，每一个标书都是无比费力用脚指头敲出来的。所以每次中标，大家都很高兴！”

20多年，风里来，雨里去，危李承受了数不清的艰辛，从不放弃。如今，拓福家纺已成长为一个拥有固定资产逾5000万元、年销售额3000多万元的企业。危李先后获评“中国好人”“湖南省模范退役军人”“湖南省2018年百名最美扶贫人物”等。

“我从他们身上明白了人生的意义，明确了奋斗方向。”危李说，“他们活在自己的天空里，也让我时刻提醒自己，保持初心。”

湖南省生态旅游节新宁举行

授予新宁舜皇山“湖南野茶之乡”牌匾

湖南日报5月16日讯(全媒体记者 肖霄 通讯员 杨坚 刘能跃)5月15日，2022中华茶祖节“潇湘·邵阳红”湖南省生态旅游节暨第三届舜皇山茶叶节在新宁县举行。

中国工程院院士、湖南农业大学教授、省茶叶品牌发展促进会会长刘仲华宣布开幕。现场还授予新宁舜皇山“湖南野茶之乡”的牌匾。

新宁舜皇山处于五岭山脉越城岭的北端，总面积220平方公里，紧邻世界自然遗产崀山，是全国唯一一座以帝王命名的名山。

舜皇山野生茶主要分布在海拔600至1800米区域，面积近10万亩，开采时间比平地茶园晚20余天，是全国高档名优茶产区规划中的优势区域，也是我国三大野生茶区之一。

据了解，新宁县将以茶旅融合为发展目标，进一步开发舜皇山野生茶产业，带动舜皇山周边农户采茶、制茶、品茶，实现年产值2亿元。该县也将以此次活动为契机，积极探索“名山有名茶”茶旅融合发展新模式，着力打造舜皇山“中国野茶”品牌，助力乡村振兴。

“湖南人游邵阳”活动5月19日启幕

湖南日报5月16日讯(全媒体记者 郑丹枝 通讯员 朱小华)今天，记者从2022湖南人游邵阳暨旅游消费季活动新闻发布会上获悉，“爱我湖南·湘约邵阳”2022湖南人游邵阳暨旅游消费季活动，将于5月19日即第12个“中国旅游日”，在邵阳市启幕。

活动从5月19日持续至9月30日，针对不同游客推出7项特色主题活动，包括“山地邵阳·享受休闲时光”山地休闲主题活动、“邵怀一家亲”两地市民互游主题活动、“幸福邵阳·乐享健康”三湘老人康养游活动、“喜迎二十大·奋进新征程”主题教育实践活动、“美丽邵阳我的家”工会主

题游活动、“知行邵阳·研学先行”中小学生学习实践活动、“湘约消费季·惠游邵阳城”等。

邵阳还将联动百家景点景区、餐饮和住宿企业，面向全省游客特别是医护人员和高考学子，推出多重优惠政策，邀约湖南人畅游邵阳，满足不同游客群体个性化、多样化需求；邵阳、怀化两市将携手举办“邵怀一家亲”两地市民互游主题活动，凡是在2022年5月19日至2023年5月19日期间购买“奇美邵阳文旅消费一卡通”或“嗨游怀化文旅消费一卡通”的游客，可从购买消费卡之日起一年内免费游玩两地加盟景区。

“每次党建目标考核我感觉都是在交年度答卷。考核就是指挥棒，对基层党建干什么、怎么干提出了明确的任务和要求。”刚刚参加完党建工作述职评议会的医学院党总支书记谢丽琴说道。

据了解，长沙民政职院已连续10年开展二级学院党组织党建目标考核工作。学校党委坚持把考核作为提升基层党建工作的重要抓手，以刀刃向内的改革勇气，不破不立的工作决心，历经4轮修订，不断完善考核的内容和方式，抓细抓实抓实基层党组织建设。学校党委书记在省教育厅直属高职院校抓基层党建述职评议中5次被评为“好”等次。学校荣获全省高校党建“示范高校”“湖南省教育系统基层党建示范点”。

长沙民政职院：十年磨一剑，打造立体有效的基层党组织考核体系

聚焦系统设计，把主体责任考准

学校党委会议每年主题研究审议党建重点工作任务。从引领学校发展的宏观层面树立“抓好党建是本职”工作理念，加强党对教育事业的全面领导，从基层建设的微观层面做好任务分解，压力传导，指导和监督基层党组织发挥好战斗堡垒作用。按照高校院(系)党组织党建重点任务的“五个到位”，从组织建设、意识形态工作、思想政治工作、党风廉政建设等6个方面对党建工作要点进行分类，统筹协调组织人事处、纪检监察室、学生工作部等7个党建考核综合职能部

门，充分征求意见建议，合理设置96项具体考核指标及量化评分标准，配套相关文件30余个，确保考核内容全面准确、指标设置严谨科学。

优化考核方式，把业绩成效考实

“原来考核集中在年底，写总结整材料成了迎检的重点。现在功夫花在了平时，不然材料再多、文笔再好也没有说服力。”专职组织员彭红艳感慨地说。党建考核对“过程”和“结果”双管齐下，防止年终考核“突击应对”“一锤定音”。学校党委将日常工作做好统计管理，各考核主体建立工作底单、定期开会研究、阶段

性通报。考核组采取“四不两直”的方式，开展实地调研、查阅原始记录、个别访谈、问卷调查、印证核查，通过工作重心下沉的方式，摸清统筹部署情况，看清具体推进落实，听清党员群众心声，真正把党建工作开展成效考细考实。避免工作过度留痕，减轻基层负担，树立了党建工作抓在日常、严在经常的导向，形成了“责任到人、监管到事、动态评价”的过程管理体系。

关注特色创新，把培育品牌擦亮

“我们总支创建‘一校一院一村’党建品牌是学校立项的总支书记项目，动

员党员捐赠书籍300余本为邵阳城步永丰村建设乡村图书馆积极做好准备。”教学管理党总支书记金健说。党建考核不仅关注常规工作是否落实到位，也积极为创新工作培优赋能，激励党组织深化内涵建设，充分发挥党员专业优势，挖掘特色亮点，推进基层工作突破创新。实施“党建+”工作模式，将党建工作融入教育管理、课堂教学、德育活动、教师专业发展等教育教学全过程。近3年，累计遴选培育26个“学党史、悟思想、办实事、开新局”党建特色项目，4个教师党支部“双带头人”工作室，10堂党校优质“微党课”，12个党总支书记项目，集中破解一

批师生“急难愁盼”问题，打造了一批有亮点、有活力、有影响的党建工作创新品牌。现成功立项国家级党建“双创”项目1项，省级10项。

强化结果运用，把问题短板改好

如果只考核不评价，只考核不兑现，考核就会成为摆设。学校党委对党建考核结果实行“四个挂钩”：与本年度党总支工作考核等级挂钩，与党总支评优指标挂钩，与中层干部年度考核挂钩，与次年党建工作经费挂钩。党建考核排名末25%的基层党组织负责人由党委指派专人约谈，对标对表，反馈存在的问题，限期整改，并对整改情况开展“回头看”，形成对党建工作的闭环管理，推动全面从严治党向纵深发展。(郑丹)

服务“三湘”育英才，湖南这所高校为“强省会”战略增砖添瓦

匡芳 曾永强

立项5个国家级骨干专业、10余个国家级项目和数十个省级项目……长沙商贸旅游职业技术学院晒出近年踔厉奋进的“成绩单”。

近年来，该校坚持“立足长沙、服务‘三湘’”的办学定位，瞄准湘菜、湘商、湘旅的产业前沿，坚持依托“三湘”名企，走订单式、现代学徒制培养的育人之路，实现了本地离不开、业内皆认同、国际可交流，学校从省示范校、省卓越校跨越发展为全国优质校，成为长沙市属唯一入选“双高计划”建设单位的高职院校，不断擦亮“商界黄埔”“经理摇篮”的名片。

为长沙发展育英才 实现“本地离不开”

去年12月，该校与长沙市直属机关后勤服务中心的校外实践基地授牌仪式在长沙市人民会堂举行，政校双方在长期合作实践的基础上，就共建校外实践基地达成共识，签署了合作协议。长沙市直属机关后勤服务中心主任吴劲松说：“长沙商贸旅游职业学院一直优质的服务得到大家的好评，我们高度重视与该校的合作。”

据悉，该校学生已连续7年在京西宾馆等国家机关事务管理局、中央军委机关事务管理总局下属企业服务全国“两会”，多次服务省市高端会务。目前，学校在京西宾馆、长沙驻北京办事

处等114个地方建立了校外实践就业基地，孕育了高端政务服务等专业品牌，人才培养质量获得了社会各界的高度认可。据介绍，该校2021年的毕业生就业率和本地就业专业分别高达96.4%和78.6%，连续三年获评湖南省高校毕业生就业工作先进单位。

该校学生为何备受社会认可和本地青睐？人才培养质量是关键。为解决高职院校学生中存在的文化素养不足和人生目标不明确等问题，早在2017年，该校便立足湖南这片红色热土，首创了红色文化“专业育人”模式，推动红色文化与实习实训、志愿服务、社会实践紧密结合，赓续红色血脉、培育和传承工匠精神。通过5年的建设，建成省级课程思政示范中心和红色育人教学资源库，成立红色文化育人研究院，构建了以红色为底色的“三全育人”格局，学生的专业技能、职业素养和综合素质明显提升。

就职于长沙市刘少奇故里管理局的韩琦是该校2017届毕业生，其个人成长与职业发展均离不开学校红色文化的浸润。从背导游词的旅游管理专业学生，到成为实战型导游，再到做红色故事宣讲员，他的步子越走越稳，在工作四年内便获得了湖南省青年岗位能手、湖南省导游大赛金奖等荣誉。

近5年来，该校为长沙培养了上万名“放得心、留得住、用得上、干得好”的新时代热血青年，涌现了一批和韩

琦一样扎根长沙的青年岗位能手。今年4月20日，长沙市雨花区领导在该校考察时表示：长沙商贸旅游职业学院培养的学生有多少，我们就要多少。

为产业发展搭平台 实现“业内皆认同”

2016年，长沙市第十三次党代会报告提出“打造美食之都、会展名城和世界旅游目的地，构建现代产业体系”的目标。

为精准长沙产业发展的节拍，精准对接、服务继而引领地方产业发展，该校将调整后的31个专业整合为6个专业群，分别对接湘菜餐饮业、旅游服务业、现代商贸业等现代服务业，通过建设产教融合平台建设中心等三个中心，理顺“跨院建群”机制，专业群建设与长沙产业发展高度契合，“餐旅会”专业群成为国家高水平专业群。

服务引领产业，首先要了解产业。该校每年举行的二级学院院长说产业、教研室主任说专业和教师说课程“三说”竞赛，倒逼二级学院深入了解产业新前沿、岗位新需求和技术发展新趋势。

“三说”的背后，是扑下身子去“做”。产业调研已成为该校的“规定动作”。近10年来，各二级学院每年都会联合政企校企骨干人员组成研究团队，调研长沙典型企业，了解长沙产业需求，收集相关信息，整理历年数据，撰写分析报告，科学预测趋势，最后编制成

年度产业发展报告，为产业发展提供科学依据和有益借鉴。

为行业制定标准，是该校服务引领地方产业的一大亮点。

去年7月，首届中国大梅山饮食文化学术论坛暨梅山地方菜标准发布会在长沙市举办，大会发布了由该校牵头编制开发的山地方菜标准，使新化三合汤、糝子粳蒸鸡等16道美味佳肴的烹制不再“因人而异”，在完善湘菜体系的同时，提升了梅山菜的社会影响力和知名度。该校多年的产学研有力助推了地方产业发展。据了解，湖南餐饮业企业省内年度生产总值从2009年的807亿元增长到2021年的6000多亿元。

值得一提的是，该校以共同打造产学研服务平台等“9个共同”为基本框架，并引入华为技术与标准，共同打造数字化人才培养基地，助力长沙数字经济的发展。

为“一带一路”作贡献 实现“国际可交流”

2015年3月，国家发展改革委、外交部、商务部联合发布的《推动共建丝

湖南日报全媒体记者 刘跃兵

眼下，新田县陶岭镇东山村，地里三味辣椒树长势正好。

村民告诉记者，他们种植三味辣椒1号品种，“三味”更纯，产量更高，效益更好。

陶岭三味辣椒因入口甜、细嚼辣、咽后香而得名，只能在陶岭镇16个自然村约3000亩土地上种植，是国家地理标志产品。

此前，受多种因素影响，陶岭三味辣椒品种出现严重退化。在东山村村农民郑金玉等努力下，如今，辣椒“三味”又回归了！

梦想：回乡创业，找回“童年的味道”

郑金玉1969年出生，曾在长沙、广东等地开餐饮店13年，收入不菲。

2007年，郑金玉返乡，见村民外出务工，不少田土荒芜。他萌生回乡发展的想法。2009年，郑金玉流转365亩耕地种粮。

初春，田间水冷；盛夏，稻田闷热……郑金玉为节省成本，亲力亲为，却因经验不足，连续两年亏损。

亲人好友纷纷劝郑金玉“及时止损”。他不甘心，积极向专家请教，实施种管新技术，第三年终于盈利。

2014年，郑金玉创办东山家庭农场。

郑金玉发现，家乡的陶岭三味辣椒，品质、抗病性下降，产量下滑，种植面积不到200亩。郑金玉想找回“童年的味道”。

联系陶岭镇的新田县纪委监委主要领导得知郑金玉的想法，帮他联系省农科院蔬菜研究所郑井元博士，请郑井元担任三味辣椒提纯复壮项目总指导。

2016年12月，郑金玉与省农科院蔬菜研究所签订科技服务与技术合作协议，他每年提供20万元科研经费，计划用3年时间，选育1个陶岭三味辣椒基础品种，形成高效栽培技术，力争实现亩均增产50%的目标。

选育：“三味”回归，丰产优质

郑金玉放下农场的工作，在郑井元指导下，开始漫长的选育。

郑井元、郑金玉先从当地2.8万多株辣椒植株中，挑选12个单株样本，取种后种植；再从中挑选千分之五的壮苗，进行单株异花

世上仅此三千亩辣椒“三味”又回归

——新田县农民郑金玉优化陶岭三味辣椒品质

授粉。通过多轮选育，选育出具有典型“三味辣椒”品种特性的优良高代自交系单株。同步开展绿色优质高效种植试验。

面对几万株辣椒苗，郑金玉一开始不知所措，加之辣椒花朵小，人工授粉如同绣花，个中艰辛可想而知。但通过努力，他终于能够独立观察植株、人工授粉。

辣椒授粉时，经常烈日当头。郑井元、郑金玉背上如同火烤，地面热浪扑面。他们躬身钻进辣椒丛，用手拔除杂草、施用农家肥。住住一天下来，人要散架一样。

冬天，郑井元、郑金玉又赶到海南南繁基地选育。这里日照更强烈。一次，他俩上吐下泻，却仍然坚持下田试验，人虚弱得双脚像踩在棉花上。幸运的是，几天后，他俩竟然病愈了。

2020年，郑井元、郑金玉等成功选育出陶岭三味辣椒1号，果实短羊角型，平均单果重18g左右，色泽鲜亮，“三味”浓郁，具有陶岭三味辣椒的典型特征。

郑井元、郑金玉还采用漂浮育苗、地膜覆盖、精准施肥等综合措施，提高陶岭三味辣椒的产量。过去每亩种植800株左右，亩产300至400公斤，如今，亩栽达2000株、亩产1800至2000公斤。

加工：产业兴旺，村民致富

郑金玉在陶岭镇种植陶岭三味辣椒1号1500余亩，很快获得市场认可，平均每公斤售价高出其他辣椒2元以上，很快成为当地村民重要的致富产业。

2021年，村民周梅平、刘艳种植200亩陶岭三味辣椒1号，纯收入100余万元。

郑金玉积极推动传统三味辣椒酱、剁辣椒产业发展。2019年底，陶岭三味辣椒制作技艺入选永州第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录，郑金玉成为代表性传承人。

郑金玉介绍，用陶岭三味辣椒、小麦、大豆、糯米发酵后，晒酱、搅拌3个多月，才能制成辣椒酱；制作剁辣椒，要自然发酵1个月。

2020年11月，郑金玉加工的陶岭三味辣椒系列产品，在第二十二届中国中部(湖南)农业博览会上获得金奖。

郑金玉等还在县有关部门支持下，举行陶岭三味辣椒酱制作大赛，陶岭三味辣椒名声更响亮。去年，陶岭三味辣椒种植户人均增收3500元。

“援萨摩亚2019年太平洋运动会技术援助项目厨师培训班”在该校开班，31名萨摩亚厨师不仅学到了中式点心和冷拼雕刻、热菜制作等湘菜技能，还对湘菜文化产生了浓厚兴趣，表示要把湘菜文化带回家，把湘菜故事讲给家人听。

如果说援萨摩亚厨师培训是服务“一带一路”的“牛刀小试”，国际合作办学则是该校的“重头戏”。近年来，该校先后与台湾高雄餐旅大学、美国普渡大学等建立了校际友好关系，选派教师赴美国、德国、新加坡等地开展学术交流和培训，主动参与“湘品出湘”“湘品出海”等活动，相继合作开发国际水准的境外教学专业教学标准、跨国培养方案、涉外课程教师双语教学标准和国际教材，并将专业群核心专业的课程标准推广到泰国、越南、老挝等发展中国家的职业院校。2021年5月，该校成功获批来华留学生招生资质，进一步打开了国际交流与合作的大门。

不久前，省委实施“强省会”战略暨长沙株洲湘潭市建设推进会议召开，长沙迈上“强省会”的新征程。作为长沙市属高职院校、国家优质高等职业院校和“双高计划”单位，长沙商贸旅游职院已将服务“强省会”战略视为头等大事，表示将以立足长沙、服务“三湘”为己任，主动抬高坐标，奋勇争先进位，不断探索职业教育高质量发展的“商旅模式”，为“强省会”战略提供人才和智力支撑。

“援萨摩亚2019年太平洋运动会技术援助项目厨师培训班”在该校开班，31名萨摩亚厨师不仅学到了中式点心和冷拼雕刻、热菜制作等湘菜技能，还对湘菜文化产生了浓厚兴趣，表示要把湘菜文化带回家，把湘菜故事讲给家人听。

如果说援萨摩亚厨师培训是服务“一带一路”的“牛刀小试”，国际合作办学则是该校的“重头戏”。近年来，该校先后与台湾高雄餐旅大学、美国普渡大学等建立了校际友好关系，选派教师赴美国、德国、新加坡等地开展学术交流和培训，主动参与“湘品出湘”“湘品出海”等活动，相继合作开发国际水准的境外教学专业教学标准、跨国培养方案、涉外课程教师双语教学标准和国际教材，并将专业群核心专业的课程标准推广到泰国、越南、老挝等发展中国家的职业院校。2021年5月，该校成功获批来华留学生招生资质，进一步打开了国际交流与合作的大门。

不久前，省委实施“强省会”战略暨长沙株洲湘潭市建设推进会议召开，长沙迈上“强省会”的新征程。作为长沙市属高职院校、国家优质高等职业院校和“双高计划”单位，长沙商贸旅游职院已将服务“强省会”战略视为头等大事，表示将以立足长沙、服务“三湘”为己任，主动抬高坐标，奋勇争先进位，不断探索职业教育高质量发展的“商旅模式”，为“强省会”战略提供人才和智力支撑。

2019年3月，由国家商务部委托的

创建“双高”“双优”
打造职教高地