

扬中华武术之威 铸民族精神之魂

——河南大学武术学院2023年学科建设与人才培养实录

学科引领风帆劲 奋楫逐浪天地宽

参天之本，必有其根；怀山之水，必有其源。武术是中华优秀传统文化的重要组成部分，做好武术学科建设就是做好中华武术的传承和发展。

河南大学武术学院自2019年成立以来，始终秉承“自强不息，厚德载物”的院训，以“崇文尚武，服务社会，中国特色，世界一流”为发展目标，与中国少林文化研究院、太极文化研究院共同推动和引领武术学科建设和武术人才培养。先后获批河南省一流本科专业建设点和国家一流本科专业建设点。

一个学科的发展需要多方因素的共同推动，完整的人才培养体系为武术学科提供了可以依托发展的平台和基础。武术学院注重与新闻传播、心理学、医学、艺术学等学科的交叉融合，培养更加适应社会需要的武术人才。

武术学院探索武术传播新路径，引导学生通过短视频、网络直播等形式传播弘扬武术文化。《健身气功八段锦》在“学习强国”学习平台当季播

9个世界冠军，1个亚运会冠军，136个全国冠军……2023年，河南大学武术学院交上了一份亮眼的成绩单。作为全国综合性大学中的首家武术学院，植根中原武术发展沃土，落实立德树人根本任务，构建高质量育人体系，为中华武术发展注入新时代的源头活水。

放量破千万，《精忠岳武》被国际武术联合会收录。

此外，武术学院人才培养注重理论与实践的结合。近年来，学院多次承办开封市区、县体育教师培训，大力推动“武术进校园”活动的深入开展。2023年9月18日，河南大学武术冠军进校园暨集英小学武术操成团仪式在开封市集英小学成功举行，标志着“武术进校园”活动进入新的发展阶段。

在焦裕禄干部学院“推动揭榜挂帅、讲好红色故事”教学专题项目中，院长洪浩以弘扬焦裕禄精神、提升党员干部健康水平为宗旨，将焦裕禄精神融入课程教学，帮助学员掌握传统体育科学的锻炼方法、了解优秀的中华传统体育文化，让传统体育发挥其在健康方面的独特优势，为增强党员干部体质健康水平发挥积极作用。

当前，河南大学正处于“双一

流”“双航母”战略叠加的关键攻坚期，武术学院坚持以学科为基础，突出“培养一流人才、服务国家战略需求、争创世界一流”的导向，将武术学院办成引领国内外武术学科建设与武术人才培养的特色学院和一流学院。

崇文尚武育英才 群星灿烂耀四方

发展是第一要务，人才是第一资源，创新是第一动力。武术学院的使命就是培养对国家、对未来乃至对世界有用的武术专业人才。2023年以来，河南大学武术学院学生参加各级各类比赛累计获得国家级金牌百余枚，诸多奖牌汇聚成武术学院的冠军之墙，也见证着武术学院人才培养的累累硕果。

第31届世界大学生夏季运动会中，研究生柳文龙获得武术散打男子

85公斤级冠军，突破了近十年来伊朗队在武术散打大级别不可战胜的纪录。由于竞技成绩突出，柳文龙硕士毕业后留校工作。在第19届亚洲运动会中，研究生李玥瑶蝉联武术散打女子52公斤级冠军，延续辉煌战绩。在第十六届世界武术锦标赛中，研究生柳文龙、刘丹凤以及本科毕业生陈梦粤凭借着过硬的实力和顽强的拼搏精神，代表中国队在武术散打项目中勇夺三枚金牌……

大运会、亚运会、全运会、世界武术锦标赛、中国大学生武术锦标赛、中国大学生柔搏锦标赛……在各级各类武术比赛中，运动健儿们传承弘扬中华武术精神，顽强拼搏，超越自我，为学校、为祖国赢得了又一个又一个荣誉。

2023年8月，河南大学本科生闻刚作为教练组中最年轻的教练，带领11位运动员在第十一届亚洲青少年武术锦标赛中获得8枚金牌；武术

湖南文理学院马克思主义学院

“读·行·悟·宣”四位一体打造思政实践“金课”

实践教学作为思政课教学体系的一个重要环节，既是检验思政课课堂教学成效的重要手段，也是引导学生运用马克思主义基本原理和党的创新理论分析现实问题、提升理论水平、提高学习积极性和兴趣的重要渠道。湖南文理学院马克思主义学院历来重视思政课实践教学，在近30年的实践教学过程中积累了丰富的经验，成功探索和总结出了“读·行·悟·宣”四位一体实践教学体系。本文系课题“大学携手小学共建思政师资和课程资源的实践探索”（项目编号：21E64）阶段性成果。

读典明道：掌握科学方法

实践教学的重点在通过实践认识客观世界，但如果没科学的理论作指导，就难以在实践中通过现象看本质，难以把握事物发展的规律。为提升思政课实践教学成效，提高学生在实践调研中发现问题、分析问题、解决问题的能力，课程团队在教学实践中将马克思主义经典著作和党的创新理论重要著述列为思政课学习的必备环节、参

与课程实践调研的前置条件。为组织学生系统学习经典著作，课程团队组织师生成立了经典著作研读社团“习马研读社”，以两年为一个研读周期，通过专家导读、学生句读、论文撰写的方式，精读马克思主义经典文本和党的创新理论重要著述，帮助学生掌握马克思主义方法论，提升思辨能力和写作水平。严格而规范的经典著作阅读训练，不仅为学生参与实践调研提供了方法论指导，也为学生毕业后的求学和职业发展奠定了理论基础。近年来，研读社学生在各类学术期刊以及地方党报上发表理论文章累计100余篇，在地方产生了良好的社会反响，用人单位也对学生扎实的马克思主义理论功底和写作水平给予了充分肯定。

行走求实：打造移动课堂

在强化理论学习和思维训练的基础上，课程团队立足学校及地方经济社会发展实际，自1996年起组织开展社会实践活动与调研活动。近30年来，课程团队着眼于课程特

色打造与课程建设的可持续发展，设计了“传承红色基因”和“记录山乡巨变”两个特色课堂。“传承红色基因”特色课堂建设充分利用湘鄂西、湘鄂边和湘鄂渝黔革命老区丰富的红色文化资源，开展追寻先辈足迹、重走长征路等系列活动，在红色人物故居、重要历史事件发生地开展现场教学，挖掘、讲述中国共产党人在革命、建设、改革不同历史时期如何弘扬伟大建党精神、如何践行初心使命、如何将马克思主义基本原理与中国实际相结合，不断实现马克思主义中国化时代化。近30年来，师生们遍访湘鄂西和湘鄂渝黔各处红色景点，并在相关历史事件的关联性追寻中不断扩大调研实践范围，开展了重走秋收起义部队上井冈山路线，红二、六军团“湘西攻势”路线，红三军七千里“小长征”路线等活动。实践途中教师结合红色人物和事件开展的现场教学活动为学生留下了终身受益的精神食粮，成为学生心中向往的“行走的思政课”。“记录山乡巨变”特色课堂由团队教师在武陵山区腹地的石门、慈利、鹤峰、桑植等地选取多个村庄，通过定期

回访的方式记录乡村社会经济的变化，通过近30年的不断回访，师生们记录下了武陵山片区民众从摆脱贫穷到实现小康的全过程，这些生动的素材成为思政课堂上极具说服力的现实案例，同时也成功打造了校村携手育人的典型案例，多次作为经典案例在各类会议上交流。

悟理增信：铸牢理想信念

实践积累的是经验材料，虽然鲜活，但作为感性认识的纯经验者不能转化为学生的理性认知，其教育效果必然大打折扣。为了帮助学生在实践中不断将经验上升为理论，课程团队在实践调研过程中，特别注意结合现场案例引导学生进行深层次的问题探讨，在研讨中升华情感、强化信念。在重走长征路的过程中，师生们围绕着红军为何在遭遇重大挫折后依然能够保持昂扬的斗志和必胜的信念开展研讨，从中领悟了理想信念的力量；在重走红二、六军团“湘西攻势”路线的征程中，师生们领悟了老一辈革命家的大局意识。实践过程本身也

宣讲证效：提升社会影响

为了更好地发挥思政课实践教学的影响力，让更多的人从实践成果中受益，课程教学团队不仅注意将实践教学成果转化为课程教学资源，还组织学生开展宣讲活动，不仅面向本校同学介绍实践活动开展、实践调研的价值，还特别注意将实践调研成果转化为服务社会的资源。近年来，课程团队充分利用实践调研的成果推出了系列微宣讲课程资源：2017年建军90周年之际

浙江省宁波市古林职业高级中学

“大架构+四聚焦”培养高素质技能人才

在刚刚结束的第47届世界技能大赛烹饪（西餐）项目国家队6进1选拔赛中，浙江省宁波市古林职业高级中学选手康邦成获得此次选拔赛冠军，拿到世界技能大赛西餐烹饪项目入场券。

在第26届 IKA 世界奥林匹克烹饪大赛中，宁波市古林职业高级中学毕业生蔡强，作为中国上海奥林匹克团队队长，带领其所在队伍取得了冷盘团队项目团体金牌。

……

这些成绩的取得并非偶然。从2012年9月招收第一届西餐烹饪的45名学生起，学校就以“大架构+四聚焦”探索高素质西餐烹饪人才培养路径。

“大架构”建设培养体系

学校在专业新设之初就锚定“更宽、更高、更强”，以改革创新为己任，构建以育人为本的人才培养新生态、人才成长新体系，形成高素质西餐人才教育革新机制。

确定了中职西餐专业的人才培养目标：

本专业坚持立德树人，主要面向餐饮酒店类企业，培养适应浙江（宁

波）经济建设与社会发展所需要的，从事西餐制作、西式甜品、西点烘焙等一线工作，具有与本专业领域相适应的科学文化水平、良好的职业道德和食品安全法律意识、吃苦耐劳的工作态度、严谨规范的工作作风、一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

“四聚焦”打造高素质技能人才培养高地

聚焦一：“如何教”，构建有内涵的课程体系。

校企课程。2015年学校成为国家首批现代学徒制试点单位。学校将现代学徒制落实到校企融合的课程建设上来，要求每一阶段的教学内容都由校企共同规划。第一学期为职业体验课程；第二至四学期为校企衔接、梯度化实训课程，并进行相应的考核；第五、六学期为顶岗实习课程，学生定期返校总结提升。

世赛课程。2016年起，学校依托世赛基地构建特色“世赛课程”，将世赛专家的集训课转化为学校课程，普

惠所有西餐专业学生。以此为内涵，学校建设世赛课堂，世赛课堂成为学校培养高技能西餐烹饪人才的摇篮，也成为学校获得全国教学成果一等奖的有力支撑。

西餐饮食文化与礼仪课程。烹饪既是技术，更是艺术。西餐也有不同的派系，比如意式和意式，不同的文化下有着不同的烹饪技巧，同时也有其特殊的餐饮礼仪。因此学校以选修课的形式，开设了西餐饮食文化与礼仪课程。

聚焦二：“谁来教”，打造有质量的师资队伍。

起初专业课教师多是市西餐行业协会的专家、校企合作各酒店的西餐厅行政总厨，这样的专业师资队伍有利有弊。利，都是业内高手；弊，授课时间受限。

内强师资、外联校企、特聘国际大师团队。学校从江苏省引进全国技能大赛金牌教练邵泽东，向社会招聘专职西点教师，组建西餐教师团队；学校在原有外聘西餐团队中，精挑细选，建立相对稳定的外聘行业大师团队；依托世赛基地，聘请世界厨师联合会亚洲区主席里克·史蒂芬担任名誉校长和专业顾问，聘请白宫御厨世界西点名厨埃

里克、世赛专家世界厨师联合会酒店服务专家黛安、国际认证A级裁判世赛首席顾问穆勒，形成了西餐、西点、西餐服务三位一体的国际专家教学团队。

“双导师”培养。学校积极探索实施职业“双导师”的教育教学方式，使学生专业技能和职业素养的提升得到有效统一。大师课上配备“3+”教师，即国外专业大师、校内专业教师、英语翻译教师，真正做到“洋为中用 双向融合”。

世赛基地选手更是多师共导，除聘请邵泽东为专职教练外，还配备体能训练指导师、外语、礼仪、专职翻译、生活辅导、专职心理辅导教师和助教等，为世赛选手提供全方位保障。

聚焦三：“在哪学”，建设有品质的实践基地。

一是配备高标准实训教室。从最初的几万元到2023年8月搬迁新校投入使用的价值2000余万元的新实训教室，西餐、西点实训教室的硬件设施向着一流水平更新。

二是开发高规格实训基地。学校以威斯汀、希尔顿、万豪等10余家五星级国际酒店作为西餐专业实习基地，它们对于实习生的培养有完善的

以武为媒扬特色 世界一流谱华章

在经济全球化、文化多元化的当今时代，武术国际化刻不容缓，国际化的武术人才培养显得至关重要。

2023年，韩国世翰大学、庆一大学等国外院校到武术学院考察交流，就联合培养体育专业人才等事宜进行深入探讨。目前，河南大学已与韩国庆一大学签订协议，发挥各自的资源优势开展国际教育合作，共同培养具有国际视野的体育人才，联合招收培养体育硕士和博士研究生。

受少林寺委托，学院研制了少林功夫段位制，主编出版了《少林功夫段位制系列教程》，为少林功夫走向世界制定了标准。2019年至今，中国已有150个馆校3000位负责人和教练接受培训与考核。自2022年底起，欧洲和北美有130个馆校643位负责人和教练接受培训与考核，并获得初、中、高段位认证。

为满足少林功夫国际传播对教练员的迫切需求，河南大学还与少林寺合作培养武术国际生，武术学院毕业生有机会到海外少林文化中心担任教练，向全世界传播中华武术。

大道之行，壮阔无垠。击鼓催征，踔厉奋发。新时代新征程上，河南大学武术学院将坚持守正创新，传承中华优秀传统文化，将初心和使命融入到武术学科建设与武术人才培养的实际工作中，为实现中华民族伟大复兴贡献中华武术力量。

（洪涛 仝兆静 梁琦）

推出“八一南昌起义中的常德人”系列微课；2019年新中国成立70周年之际推出“为新中国成立作出贡献的常德先烈”系列微课；2021年建党百年之际推出“百年党史上的常德地方人物和事件”系列微课；2022年推出“一个小山村的十年变迁”系列微视频课，讲述党的十八大以来发生的山乡巨变。与此同时，课程团队还组织师生到大中小学及社区开展宣讲，运用身边的红色教育资源影响更多的人坚定理想信念，每年宣讲百场以上，受众万人以上。

在总结近30年实践教学经验的基础上，课程教学团队创新性地提出了地方高校思政课程建设既要推动社会资源校园化以完成思政课程体系的构建，也要推动思政政治理论课教学成果的社会转化以提升理论的服务功能和检验大学生的理论学习成效，并及时将党的理论创新成果、重大时政热点、地方社会发展成就、学生专业实际融入到思政课程教学体系之中的“两转四融”地方特色思政课教学体系构建法，产生了良好的社会反响，先后获省级思政“金课”立项、湖南省高等教育教学成果二等奖，基层理论宣讲活动更是得到了常德市委宣传部的高度肯定，获批成立了常德市党的创新理论大学生宣讲团，成为“让党的创新理论‘飞入寻常百姓家’”的重要宣传力量，被湖南省委宣传部评为全省理论宣讲先进集体。

（黄向阳）

国际青年厨师挑战赛中，有来自20个国家和地区的182名选手参加。西餐专业学生作为志愿者服务选手，高二、高三部分学生参与比赛取得佳绩。学生有了更多机会登上更大的舞台。

未来可期：高素质人才队伍建设，用数字说话

独特的人才培养机制和国际化合作推动学校高素质人才队伍快速成长。以烹饪专业为例，目前，学校共培养了6名全国技术能手，3名省技术能手，1名正高级教师、特级教师，1名专业首席教师，1名优秀“双师型”教师；近5年，师生参加省级以上专业类竞赛获奖50余项；近50名学生成长为各大酒店总厨、厨师长；近百名学生创业成功，创办“牛吃草”“南苑e家”等国内知名连锁企业；3名选手入选世界技能大赛国家集训队；8名学生成为国家非遗宁波地方传承人。

康邦成、蔡强、阎晗、宋浩男等优秀学子以实际行动展示了宁波职业教育在高素质劳动者队伍建设方面的成绩，充分彰显了宁波青年精益求精的技能水平、昂扬向上的精神面貌和朝气蓬勃的青春风采，大力弘扬了劳动精神、工匠精神，激励更多学生走技能成才、技能报国之路。未来，学校将会认真总结经验，勇于开拓创新，全面加强“三支队伍”建设，为宁波现代化滨海大都市建设提供高素质人才支撑。

（浙江省宁波市古林职业高级中学党总支书记 杜浩军）