

# 融媒体时代下加强理论宣传实效性的探索

## ——以“党校微党课”为例

□张信国 秦少帅

### 一、融媒体微党课有声有色实现理论传播入脑入心

理论宣传是党的宣传思想工作的重要组成部分，是推动新时代党的创新理论深入人心、深入头脑的重要法宝。融媒体时代各种传播媒介深度融合，媒介生态发生深刻变化，群众接收理论知识的渠道更为多样，如何让党的创新理论更及时准确地“飞入寻常百姓家”成为当下的重大课题。近年来，中共舟山市委党校与市新闻传媒中心合作，善用跨界思维，先后推出三季共26讲融媒体党校微党课，在深入宣传阐释党的二十大精神、“八八战略”、市委“985”行动等重大议题方面，发挥了思想理论宣传主力军作用。微党课系列一经推出，在舟山主流传播平台获得了十几万次观看、点赞、评论和转发，已成为我市理论宣传的一张金名片。

近年来，微党课已成为理论宣传的重要形式。舟山市委党校借助新媒体平台，创新宣讲形式，使微党课有声而且有形，充满生活气息又自带网络流量，让党校教师成为理论传播的“新媒体人”。

#### 1. 理论传播嵌入式

传统宣传教育存在着“单向灌输”“高高在上”等问题，群众接受度较低。党校微党课以案例、故事等形式，将生活场景和工作场景嵌入其中，再通过教师现场出镜的宣讲方法，以“新媒体人”的角色娓娓道来，让理论不再枯燥，增强了传播的效果。2022年10月，党校微党课第一季开播，10名年轻教师对外开放、共同富裕、民生公共服务、生态环境等多角度切入，将党的二十大精神理论嵌入到群众关心的身边现场中，让群众真正感受到党的二十大精神与我们每个人息息相关。

#### 2. 理论宣传具象化

借助数字信息技术优势，按照新媒体信息传播规律，进行党课设计、知识采集及效果集成，使理论宣传更加具象化。党校微党课以短视频、动画、现场采访等形式，生动形象地展示“理论就在身边”。尤其是宣讲教师赴工厂码头、海岛村社等基层一线出镜讲解，既有现场感，增强了视觉冲击，又提升了理论高度，增强了微党课的吸引力和感染力。

#### 3. 理论主题小切口

无论媒介的表现形式和媒介技术呈现什么样的发展状态，理论宣传要始终坚持内容的创新。党校微党课聚焦对社会现实问题的回应和关切，通过身边人身边事，摆事实、讲道理，明辨是非，巩固壮大主流思想理论的引领力和凝聚力。今年第三季说说“985”行动系列微党课，便是围绕市委中心工作，向受众介绍舟山八大高质量发展平台的来龙去脉。在主题上，每季微党课从一个大主题出发，结合教师自身研究领域和专业优势选择

次级主题，以群众关心的问题为切口，使理论宣讲更接地气。党校微党课还实行了全生命周期式管理，从内容选题到创作拍摄再到后期制作，党校教师与媒体记者之间的紧密合作是使微党课具有良好传播效果的前提和基础。

### 二、新媒体技术变革引领理论宣传工作新发展

新媒体技术的每一次进步，都带来理论传播的变革。党校要发挥好思想引领的作用，不仅要善于运用新媒体技术，还要与时俱进创新理论宣传的形式。

1. 媒体融合的深化改革为理论传播创新提供了更多技术支持

传统媒体的式微与新媒体的兴起，促成了媒体融合的“新业态”。媒体正在向全息体验和全态融合的方向发展，这种融合为理论宣传提供了更广阔的传播平台，未来甚至可通过智能算法、数字化推送和个性化定制等手段，使受众在理论学习中获得更深层次的沉浸式体验。党校微党课就是媒体融合背景下理论宣传的新探索。

2. 知识获取途径的变化向理论传播路径提出了更多创新要求

在新媒体时代，群众接受知识的方式发生了根本性变化，快、短、趣、新是最基本的要素。理论宣传要把握住群众求习习惯的新特点，善于把宏大的理论主题系列化具象化，在多媒融合的平台上进行矩阵式传播。党校微党课不仅在舟山新闻、学习强国浙江频道等线上平台播放，还在纸质媒体上以理论文章的形式刊发，同时也进入文化礼堂等场所与群众拉近距离。

3. 互联网信息泥沙俱下向理论传播内容提出了精准阐释要求

微信视频号、抖音等各种传媒的出现，吸引了大众特别是年轻人的眼球。短视频兴起的同时也催生了许多媚俗的、戏说的理论知识解读，党校微党课就是要激浊扬清，成为理论宣传的轻骑兵。每期党校微党课主题明确、信息集中，采用易于理解的话语体系和表现形式，聚焦理论热点，

特结合实际问题精准化阐释，起到团结鼓劲、凝心聚力的作用。

### 三、以新媒体手段创新党的理论传播的路径选择

充分发挥新媒体的特性和优势，不断创新党的理论传播话语体系，让党的理论更精准有效地在群众心中扎根发芽是党校人和媒体人共同的责任。

1. 培育跨界思维，打造多技能的师资队伍建设一支高素质的教师队伍是开展好理论宣传的前提。融媒体时代的教师不仅需要懂理论，更需要熟悉和掌握数媒技术；不仅需要是讲台上的老师，也得能变身理论宣讲“媒体人”；不仅需要会讲“普通话”，更需要会讲“土话”。以跨界思维对新一代教师进行培养，把主流媒体作为教师培养锻炼的重要场所，创作更多具有吸引力和感染力的理论宣讲课。

2. 精准党课选题，巧妙设计宣讲课程内容

“课比天大”，每一堂党课都是党的声音在地传播。优秀的微党课并非简单拼凑而成，而是需要在课程设计上投入心思和努力，特别要注重内容的精准性、快捷性和实用性。要合理构建理论框架，善于嵌入故事分享和实例分析，确保内容既有广度又有深度，既要准确又要引人思考。例如，第一季第二期党校微党课的主题是扎实推进共同富裕，宣讲教师从螺杆技术攻坚克难的故事切入，展现我市金塘岛“螺杆”产业的发展历程，给今天如何扎实推进共同富裕提供理论启迪，播放时长达4.2万。

3. 发展融媒技术，探索更多理论宣传形式

党校微党课是融媒体跨界思维运作的一种有益尝试，获得了群众的认可。随着AI等人工智能技术的发展，媒介形态未来也会有更多的变革。例如数字人的出现，理论宣讲员能够以另一种身份转为幕后，把课备好，让数字人走上前台。数字技术越发展，群众的思想越多元，理论传播就越有挑战性。作为理论宣传工作者，党校教师也要顺应技术变革，主动探索教学新形式，讲好党的创新理论。

作者单位：中共舟山市委党校

# 舟山海洋预制菜产业高质量发展 赋能海岛共富路径探索

□汪舟娜

厚的优势，但也面临着诸多问题及挑战。

1. 海洋预制菜原材料食品安全风险高、价格波动大

海洋预制菜的食品安全风险主要来自原料与生产加工环节。首先，海产品原料受海域水源质量影响较大；海产品也极易受到沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等病原菌污染，一些贝类、螺类还容易蓄积性带毒。其次，为了去除海产品的腥味，一些加工工艺，如腌制可能会在生产过程中产生亚硝酸盐等有害物质。再次，海产品预制菜的包装材料要求也比较高。

同时，海洋预制菜的原料本身，受自然环境、季节、捕捞渔政策等影响，质量数量会产生较大波动，从而导致价格较大波动。

2. 舟山海洋预制菜加工龙头企业带动作用不足

在“万亿新蓝海”的风口之下，各路资本纷纷入局预制菜领域，加快了相关企业对预制菜领域的布局，在全国范围形成了一批水产预制菜龙头企业。它们大多拥有丰富的水产产业链经验，在新品研发迭代、产品品质把控、规模化生产以及销售渠道布局等方面均有明显优势。目前舟山还没有以海洋预制菜为主业的龙头企业，造成舟山海洋预制菜产业从标准到技术升级缓慢，一定程度上限制了产业发展速度。

3. 舟山海洋预制菜关键技术掌握不足

海产品独有的营养功能特性和加工适用性使其可以广泛应用于预制菜的开发，但其特有的腥味、质构及易腐败特性，要求在预处理、加工、品质控制和包装和贮藏等过程中采用适当的预处理技术、风味和品质改良与保持技术、包装技术及贮藏技术来提升品质。舟山较多企业未掌握关键技术，研发能力也较弱，仅依托于原有的初加工产品进行深加工，使得预制菜风味还原低，降低消费者的购买欲望。

4. 舟山海洋预制菜市场发展和推广不足

随着产业的发展，企业需要不断提升自身品牌影响力，增强消费者购买信心和忠诚度，提升对品牌产品的复购率。当前，舟山海洋预制菜企业具有的自主品牌较少，且市场发展和推广不足，尚未能用好“原材料产地”的优势跑出“大品牌”“大单品”。

5. 舟山海洋预制菜冷链物流体系有待完善

海洋预制菜从上游捕捞、养殖，到中游预制菜企业加工，再运输到B端（Business，企业用户商家端）市场、C端（Consumer，消费者、个人用户端）市场销售，都离不开冷冻保鲜技术和冷链物流的保驾护航，冷链物流体系的建立刻不容缓。依托舟山国际远洋渔业基地的建设和发展，舟山冷链设施设备的基础建设具有一定的规模，但是冷链物流企业规模普遍较小，尚未形成全程的预制菜全产业链冷链物流体系。

6. 舟山海洋预制菜产业复合型人才缺乏

与传统的食品加工工业或餐饮业相比，预制菜产业需要懂食品工程技术的研发人员，也需要懂烹饪和舟山特色饮食文化的厨师共同参与研发预制菜品，还需要懂市场开发和供应链管理的专业人才将海洋预制菜产品推进市场。目前，不管是全国还是舟山本地的高等和中职院校几乎没有专门培养预制菜复合型专业的专业和方案，产业缺乏能够掌握海洋预制菜加工理论知识和技能的复合型人才。

### 三、推动舟山市海洋预制菜产业高质量发展

海洋预制菜产业一头连接着海洋养殖和捕捞，一头连接市场餐桌，链条长、市场广，是三产融合发展新模式、新业态。它的高质量发展将拓宽舟山现代渔业产业链，促进渔农村产业振兴，进而扎实推进舟山海岛全民共同富裕。舟山急需加强顶层设计，出台一系列政策，推动舟山海洋预制菜产业的高质量发展。

1. 构建舟山海洋预制菜质量安全监管规范体系，积极引导行业健康有序发展

一是建立健全海洋预制菜标准。建设海洋预制菜的团体标准、地方标准和行业标准，加快推进海洋预制菜全产业链标准体系建设，在海产品的新鲜度、质量指标、重金属及药物残留、微生物指标等方面将原料标准标准化，通过过程控制和HACCP（危害分析及关键控制点）将加工全过程标准化，从产品质量、营养配伍和复热保质等方面将产品标准化。

二是实施预制菜质量安全追溯管理。加快海洋预制菜食品追溯平台建设，综合应用物联网、大数据等技术，对水产品养殖、捕捞、收购、储存、运输、加工、销售等各个环节实施追溯管理，通过“合格证+追溯码”实现产地准出、销地准入、产销衔接、全程可溯。

三是加强预制菜质量评价及安全检测。建立产业链常态化质量安全评估体系，确保海洋预制菜食品安全。通过整合检测资源，支持发展第三方检验检测和认证服务，建立海洋预制菜区域性检验检测中心。严抓预制菜企业生产质量，制订科学评价体系，建立企业黑白名单制度。

2. 培育海洋预制菜龙头企业，打造产业集群在预制菜产业链中挑选一批具备发展潜力的企业作为重点培育的对象，推动企业从海产品粗加工转型为海洋预制食品制造，鼓励企业做大做强做优，并引导预制菜企业根据自身特点和发展优势，找准定位、细分市场，开发高性价比单品、爆品，提升品牌价值和产品溢价能力。还可引进一批外地预制菜领军企业来舟发展。

同时，依托现代化海洋预制菜产业园的集聚优势，促进预制菜全产业链建设，建立涵盖基

础设施、技术攻关、仓储物流、市场营销等一系列环节的公共服务平台，开展资源优化、技术突破、链条延伸、品牌运作、市场拓展等。以大集群为载体，推进建设标准化的预制菜捕捞、养殖源头基地，鼓励预制菜产业链企业积极合作。

3. 搭建市场营销和品牌培育平台，推动“舟味”海洋预制菜走向国内外市场

组织举办或参加国际国内的海洋预制菜产业峰会、产业论坛、行业展会和学术论坛，提升舟山海洋预制菜知名度和影响力。挖掘舟山大黄鱼、舟山带鱼、舟山三疣梭子蟹等“国家地理标志证明商标”价值，打造舟山海洋预制菜品牌。推进海洋预制菜产业与文旅、康养等产业深度融合，开展各类体验式活动，加强认知，带动消费。

销售方面，坚持全渠道均衡发展，持续开发国内B端市场，加快渗透C端市场，聚力开拓国际市场。通过布局全国分销渠道、持续开发零售端重点客户、依托大型商超和生鲜便利店、大力开发船舶供应渠道、借助天猫、京东、抖音、小红书等线上电商平台等。

4. 加快预制菜冷链仓储物流设施建设，健全物流运输体系

依托舟山现有的主要冷链产品交易市场及冷库仓储设施设备，加快设备的升级改造，完善冷链物流功能布局，加大海产品批发市场、商超、城镇社区的冷链物流网点设置投入。鼓励龙头企业自建冷链物流，支持小微企业加强与顺丰、京东等头部冷链物流企业协作。同时，要加强冷链物流的管理与监控，保证冷链物流过程的可追溯性和食品安全。推广“原料基地+中央厨房+预制菜冷链配送”的新型全程冷链业务，打造高度信息化、自动化的冷链仓储物流系统，实现从原料端到消费端的可视化智能调度。同时，建立相关的检测和认证机制，对冷链物流进行监督和检验。

5. 共建海洋预制菜产学研平台，强化人才对产业的支撑作用

支持海洋预制菜企业与浙江海洋大学、浙江大学舟山海洋研究中心、浙江省海洋开发研究院等高校、科研院所，联合共建海洋预制菜产学研平台，培育预制食品技术开发领域高端复合型人才，鼓励平台加快技术和产品创新，推动科研成果的转化和应用。认定一批海洋预制菜领域创新载体和创新团队，给予政策支持和财政资助。鼓励中高职院校开设预制菜相关专业或者课程，培育一批具备烹调技艺与食品生产加工技术的复合型技能人才。平台也可以成为产业发展的智库，为政府决策提供科学依据和建议。

舟山的海洋预制菜产业还处于初步探索阶段，面临诸多困难。未来，随着国家乡村振兴战略的进一步贯彻实施、政府对产业的支持力度的不断加大，以及捕捞、养殖、加工和冷链物流等相关产业融合度的不断提升，海洋预制菜产业将迎来更大的发展机遇。

作者单位：浙江国际海运职业技术学院

近年来，随着我国工业化进程、生活节奏加快及疫情影响，预制菜因其方便、快捷、安全等特点，受到消费大众特别是年轻消费者的青睐。同时，伴随着食品保鲜技术、冷链物流体系和信息化技术的不断发展，预制菜产业呈现出迅猛的发展势头。《中共中央 国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》将预制菜作为促进乡村产业发展的新模式新业态，纳入国家兴农计划，给正在飞速发展的预制菜产业注入了新动力。据统计，2023年中国预制菜市场规模为5165亿元，同比增长23.1%，到2026年有望超过10720亿元，市场空间巨大。

海洋预制菜是以海水产品为主要原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装食品，是预制菜的重要组成部分。舟山作为海洋渔业大市，拥有得天独厚的海洋预制菜的先天优势。本文基于舟山海洋预制菜产业发展面临的问题和挑战，探讨舟山海洋预制菜产业高质量发展路径，助力舟山渔农村振兴，扎实推进舟山海岛共同富裕。

### 一、舟山海洋预制菜产业发展现状

舟山拥有质优量大的海产品资源以及大量的水产加工企业，具备了发展海洋预制菜产业的良好基础。在预制菜爆发之际，舟山也应积极抢抓机遇，做强海洋预制菜产业。目前，本地一些传统水产加工企业陆续布局海洋预制菜产业，据统计，全市共有120多家具备预制菜生产条件的企业，主要产品为速冻调制食品、冷冻水产品、熟制水产品等。同时，舟山相关部门也出台了一系政策，服务预制菜生产企业市场准入、加强水产（预制菜）食品安全风险及防控、加强预制菜企业规范化管理等，并开展水产品预制菜着加工关键技术研发等重大产业科技攻关项目，突破水产预制菜技术瓶颈，同时了搭建舟山市水产品预制菜技术创新公共服务平台、舟山市水产品精深加工全流程自动化改造提升公共服务平台，助推舟山海洋预制菜产业智能化、绿色化、高端化发展。去年，总投资超20亿元人民币、总用地面积约33.3公顷的中国普陀（万洋）预制菜产业园正式开工，计划打造国内极具影响力的海洋食品预制菜（中央厨房）全产业链园区，建成后预计实现年产值22亿元以上。这标志着舟山向打造海洋预制菜全产业链新高地的目标迈出坚实的一步，为乡村振兴，也为地方经济发展注入了新的活力。

### 二、舟山海洋预制菜产业发展面临的问题和挑战

虽然舟山发展海洋预制菜产业具有得天独