



↑养老服务管理专业实践教学课现场。张震 摄



给青春选个“老”行当

贵州日报天眼新闻记者 王雨

2026年夏天，贵州中医药大学养老服务管理专业的首届本科毕业生将走出校门。虽无学长学姐的经验可循，他们却在就业市场上意外成了“香饽饽”。

“目前已落实的就业势头良好。”贵州中医药大学医养结合工程研究中心主任、养老服务管理专业负责人张震说。作为全国首批获批该专业的中医类院校，贵州中医药大学四年前的第一次“试水”，如今正被市场积极回应。

为什么开这个专业？ 一个“不得不为”的选择

2021年，贵州省“十四五”规划明确提出积极发展大健康产业，加快完善医养康相结合的健康服务体系。彼时，省内养老人才培养主要集中在专科阶段，既懂机构运营、又具备中医药健康服务能力的复合型人才极为匮乏。

“作为中医院校，我们在医养结合方面有天然优势。”张震回忆，那时学校刚承担了科技部重点专项“主动健康和老龄化科技应对”的“医养结合服务模式与规范的应用示范”项目，顺势而为申报了养老服务管理本科专业，成为贵州第一所培养该领域本科人才的公办高校。

随着老龄化加速，养老行业对专业人

才的需求早已不是“未来的事”，而是“眼下的急”。

养老服务管理本科专业刚获批，一群刚结束高考的年轻人成为“第一批吃螃蟹的人”。说起报考这个新专业原因，有人是因为家中长辈的照护需求，有人是因为课堂上偶然聊起的老齡化话题，有人是看中了“中医药+养老”的发展前景。

培养什么样的人？ 懂管理、能服务、会中医

与其他院校的同类专业不同，贵州中医药大学的养老专业打出的是一张“中医牌”。

翻看课程表，既有老年护理学、养老机构管理等核心课，也有中医养生学、中医药膳学、推拿学等特色课。学生不仅要学习管理，还要学会刮痧、辨识体质、制定个性化康养方案。

“传统养老更多聚焦疾病治疗，而中医药强调治未病。”应届毕业生代定红说，学习中医体质辨识后，她能根据老人体质推荐艾灸或温补食疗，“养老服务的供给从标准化变成了个性化。”

“医养结合”培养模式，精准对接了行业痛点。张震介绍，学校还搭建了智慧养老管理系统、健康管理情景模拟沙盘

等平台，让学生在校期间就能接触一线实操技术。

凭借课堂上学到的推拿和刮痧技能，应届毕业生管艳娥在海南陵水实习期间获得了养老护理技能大赛一等奖。

毕业后去哪儿？ 路径清晰市场看好

首届毕业生的去向，呈现出多条清晰的路径。

谢娅选择了深造。凭借优异的成绩和过硬的专业技能，她保研至湖南师范大学。“打心底里觉得这个专业有意义，研究生阶段我还是坚定选择了养老方向。”

管艳娥的选择是就业，在铜仁一家体检机构做检后咨询，专门为老年客户解读报告、给出中医养生健康建议。“当老人反馈说身体真的变舒服了，那种成就感无法替代。”

代定红刚向贵阳一家医养结合机构的运营岗递交了求职信。求职中她发现一个惊喜：越来越多的养老机构、民政部门、康养企业，都在主动招聘这个新专业的毕业生。“‘中医药+养老’的专业背景，成了求职的核心竞争力。”

张震透露，目前已有不少用人单位主动来接洽。“当前养老服务人才供不应求，

市场缺口巨大，这正是首届毕业生填补空白、抢占先机的窗口期。”

未来往哪儿走？ 一个新兴专业的愿景

对于这个新兴专业的未来，贵州中医药大学有一张清晰的路线图：建成贵州省高质量养老人才培养基地、养老政策研究基地、健康养老（医养结合）科普教育基地。

具体措施也已实施：加强与民政部门的合作，把握行业需求，拓宽实习就业渠道；探索校企合作订单式培养；聘请产业导师打通行业资源。以毕业双证+技能证书培养模式，提高学生实践能力，增强学生就业竞争力。

“希望同学们珍惜这一机遇，不因专业年轻而自疑，更不因行业传统而懈怠。”张震说，他的期许是这批毕业生能成长为养老机构院长、区域运营总监乃至行业标准制定的参与者。

4年前，这群年轻人给自己的青春选了一个“老”行当。4年后，这个行当正在用前所未有的热情迎接他们。而他们身后，是高校主动对接经济社会发展需求的又一次探索，也是中国养老事业走向专业化、职业化的一个缩影。

融媒热点 欢迎关注 贵州日报官方微博号 天眼新闻微信视频号

多车被困“野生露营地” 罗甸干部组团救援

5月2日，在黔南州，大量游客驾车打卡罗甸蒙江大桥附近“野生露营地”。因天降大雨，致路面泥泞湿滑，众多车辆被困。罗甸县龙坪镇干部值班巡查发现后，组团前往救援，他们用沙填平路面，成功帮助游客们脱困。游客刘女士称赞工作人员“很负责任”。当地政府工作人员提醒，游客应关注天气预报，谨慎前往未开发的“野生”景点。

贵州日报天眼新闻记者 李舒涵

评论

来者都是客，必须招待好。

贵州的天气很凉，但是贵州的人可以温暖每一个人的心。

给这样的干部点赞。

公安部鉴定中心 科技成果应用基地落户黔西南

本报讯（记者 陈景雄）近日，公安部鉴定中心与黔西南州公安局科技成果应用基地共建仪式在黔西南州公安局举行。黔西南州正式成为全国第12个科技成果应用基地，标志着该州在刑事技术领域迈入部省联动、科技赋能的新阶段。

近年来，黔西南州公安局将刑事技术工作置于优先发展位置，通过强化顶层设计保障，创新构建了“1+3+6+N”三级一体化工作架构。该架构以州局刑事技术中心为核心引擎，联动兴义、兴仁、普安三个分中心，建成3个统勘示范点与3个专业示范点，辐射带动多个派出所为依托的实战化技术站，实现技术服务全域覆盖，显著提升打击犯罪精准度和威慑力。

通过公安部“绿色通道”及系统化培训机制，一批专业素质过硬的青年骨干迅速成长。目前，该州已建立起结构合理的“三级专家库”体系，拥有公安部专家5人、省级专家15人、州级专家20人，专业领域涵盖DNA检验、法医临床、电子物证等多个学科，为技术创新提供了坚实的人才支撑。

黔西南州公安局相关负责人表示，将以此次基地创建为契机，聚焦智慧新刑建设，推动大数据、人工智能与司法鉴定深度融合。

国家卓越工程师团队工作站 在贵州交通职业大学挂牌

本报讯（记者 袁航）近日，贵州交通职业大学与贵州交通投资集团有限公司签署深化产教融合框架协议，揭牌成立贵州交通山区峡谷桥梁建造技术团队“国家卓越工程师团队”实践工作站，进一步深化校企合作，推进产教融合与科技创新协同发展。

据悉，此次校企双方深化产教融合框架协议的签署及“国家卓越工程师团队”实践工作站的揭牌，旨在聚焦山区高桥数智化技术应用与人才需求，助力贵州交职大新一轮国家“双高计划”建设和职业本科教育发展，支撑贵州交通投资集团数字化转型与国际化布局，打造“党建引领、数智驱动、产教深度融合”的合作标杆。

校企双方将通过共建产教融合平台、联合培养高端技能人才、协同开展技术攻关与成果转化，形成“教育链—人才链—产业链—创新链”深度融合的合作模式，实现校企双方高质量发展与产学研双赢。

本版主编：肖蕾 本版责编：罗玮
版式设计：邢瑞平 陈欢欢

实验室里的“点金术”

——贵师大科研团队让虾蟹壳变身“高效催化剂”

贵州日报天眼新闻记者 何登成

探究甲壳素及其衍生物壳聚糖载体与金属单原子的相互作用机制。历经2年多探索，团队研发的虾蟹壳衍生物单原子催化剂终于实现重大突破，在含氮功能材料及药物中间体催化中，催化频率达到该反应体系的世界最高水平，同时还有效降低合成温度和压力，催化剂用量也大幅缩减，真正实现了高效、绿色、经济的催化目标。

该科研项目从2022年启动，到2026年3月论文在《Nature Communications》正式刊发，历时整整4年。审稿阶段，专家就催化剂模型中是否缺少一个氢原子提出了质询。团队用6个月重建两套模型，通

过反复的理论计算和实验验证，确认包含氢原子的模型更合理——这种“吹毛求疵”般的严谨，让裴响林团队的成果更具说服力。

这项研究成果不仅为农业固废的高值化利用提供了新路径，更精准契合了贵州省新材料、新能源产业集群及贵州大健康医药产业的发展需求。

“团队的目标是让更多废弃物变废为宝，让科研成果扎根贵州大地。”裴响林表示，团队将加快与本土材料、医药企业及高校的产学研合作，推动实验室成果加速转化为现实生产力，助力贵州精细化工与医药合成产业绿色升级。

试剂浓度、优化浸泡时间与温度，修改煅烧工艺，实验始终无法达到预期，直至发现问题在于未经过精准改性的材料，孔洞大小不均，无法有效锚定金属单原子。团队再次聚焦改性工艺，依托低温碱尿素水体系，反复调控反应条件，形成更适合单原子附着的“支架”，利用甲壳素及其衍生物壳聚糖本身富含的氮源，与金属形成稳定的活性中心，抑制金属原子团聚。30余种方案、上百组实验后，终于在第9个月，首批合格的单原子催化剂样品诞生。然而将其应用于硝基化合物与醇的氮烷基化反应时，反应性能远不及国际先进水平。

团队没有气馁，重新拆解催化剂的结

4月中旬，记者走进贵州师范大学材料与建筑工程学院材料物理实验室，空气中弥漫着淡淡的试剂气息，副教授裴响林正指导学生将从虾蟹壳中提取的甲壳素缓缓注入烧杯——这看似寻常的操作，正是虾蟹壳“蜕变”的关键一步。

甲壳素是自然界含量仅次于纤维素的天然高分子多糖，但其质地坚固，难以直接利用。裴响林带领的生物催化与绿色合成科研团队创新采用低温碱尿素水体系，“温柔”破解天然高分子的顽固结构，让其变得更容易加工利用。

从虾蟹壳到变成功能材料或医药中间体合成中的高效催化剂，需历经清洗、脱矿、脱蛋白、脱色、改性等多道工序，提取出甲壳素或其衍生物壳聚糖，还要将其改性为可承载金属单原子的载体，搭配铈、铁、铜等金属，最终制成高性能催化剂。“我们的目标，是让来自废弃物的材料媲美贵金属催化剂的效能。”裴响林说。

突破之路充满挑战。为攻克金属单原子分散难题，团队历时9个月攻坚：初期调整

公益广告

为孩子筑牢安全防线

严防溺水，守住生命底线

文明交通，规范有序出行

安全用火，平安舒心过节

饮食有度，健康卫生护航