

广东财经大学以建设粤港澳大湾区一流财经大学为战略目标，构建“党建引领、学科建设、人才培养、思政教育”“四位一体”的发展机制，推动了研究生教育高质量发展。

党建引领守正有力 推动改革持续深化	
学校学科建设与研究生教育坚持党建与业务深度融合，以组织建设和理论研究推动改革落实，实现“党建促业务、业务强党建”的良性循环。通过广东省高校党建课题“高校强化党建引领教育事业高质量发展对策研究”，推动一系列改革举措取得显著成效。例如，“‘产教融合、湾区融通、实践创新’专业学位研究生多元评价育人模式改革”获评广东省第四批教育评价改革典型案例；通过研究生思政教育评价改革，推动思政教育变“说教”为“浸润”，获得广东省教育部门教育评价改革普通高校本科高校组优秀奖。党建引领系列改革成果为学科建设和研究生教育高质量发展提供了坚实支撑。	思政教育聚力引领 构建立德树人新格局
健全思政教育体系。学校围绕“思政、学术、书香、平安、成长”“五型”社区，聚焦研究生成长需求，打造贯通研究生培养全过程的育人链条，构建社区研究生创新能力提升体系，以“一站集成”为依托，创新社区服务新高度，打造具有“岭南风格、湾区特色、国际视野、全链服务”的“一站式”研究生社区，实现思想引领与学习生活服务一体化。搭建“开学第一课、青年骨干训练营、学术创新营、职业发展营、社会实践营”“一讲四营”研究生综合能力提升平台，构筑全方位育人支持系统。	

在健康中国战略深入推进、口腔医疗行业蓬勃发展的时代背景下，齐鲁医药学院口腔医学院全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，以高质量党建为引领，深入贯彻落实健康中国、教育强国战略，以培养新时代高水平应用型人才为目标，构建了“红色引擎、六位一体、五阶递进、四维协同”模式，打造“全周期能力链式”人才培养体系，建立具有显著行业特色的口腔医学技术人才培养模式。

党建引领，打造人才培养“红色引擎”

学院始终坚持以高质量党建引领学院事业高质量发展，推动党建工作与业务工作深度融合，形成党员教育与专业师资队伍建设同步进行、党建任务与科研攻关目标同步下达、党的组织生活与教研活动同步开展的“三同步”机制。教师党支部牵头组建课程思政教研组，将工匠精神以及大医精诚等价值观融入专业课程。开展“党员教改先锋示范工程”，成立“党员名师工作室”，在重大教科研项目设立“党员责任岗”，由获得省、市级优秀教师荣誉称号的党员教师领衔关键技术攻关。实施校企“双带头人”培育工程，开展“党员学科带头人+企业党员技术骨干”的“双导师制”和“互聘共培”改革，开发校企共建课程。与党建共建企业设立“党员科研攻坚小组”，共建口腔教学头模产学研联合研发平台，将企业真实技术难题转化为“揭榜挂帅”项目，联合研发的“AI智能仿生口腔教学模拟系统”等多项成果获得国家专利。

“六位一体”，构建“全周期能力链式”体系

校企资源深度融合，凝聚育人合力，创建了“二级能力认证+方向化拓展”培养机制，强化过程性实践能力考核，实现校内外教学的无缝衔接和平缓过渡、同质化教学与个性化培养的有机结合。以提高实践能力为核心，坚持“早接触、多训练、反复训练”的培养理念，形成人才培养方案系统化、实践教学项目化、校内实践基地真实化、校外实践基地方向化、创新创业个性化、就业助力和职业关怀持续化的“六位一体”人才培养保障体系，构建了“基础训练—专业实操—模拟实战—岗位锻炼—创新孵化”的能力递进式培养路径，依托“校中厂”和校外实践基地，将岗位能力训练嵌入人才培养全阶段，形成“学训交替，五阶递进”的“全周期能力链式”人才培养体系。

“四维协同”，铸就协同育人新实践

整合家庭、学院、企业、社会4个维度的资源，形成协同育人的强大合力。家庭以职业启蒙与价值观塑造为重点，提高家长对学生的职业认同，促进形成良好的家庭培养环境，预防学生产生心理问题，夯实人格素养基础；学院实施“专业教师+技能大师”“双导师制”，全面实施“五阶递进”的人才培养模式，通过分阶段、系统化的培养，逐步提升学生的综合素质和专业能力。将企业作为技术迭代与产教融合的实践平台、人才培养末端和人才接收主体，依靠企业从“专业培养”到“职业培养”的桥梁作用，发挥其资源整合优势，为学生提供更多的创新创业机会。建立以社会需求为导向的实践赋能体系，开展公益活动和志愿者服务，提升学生的社会服务能力，营造良好的舆论氛围，提升专业的社会认知度。近年来，学生在国家、省级企业竞争模拟大赛等各项技能竞赛中斩获一等奖23项，获奖100余项。

校企携手，实现合作共赢新格局

学院深入开展校企教研合作，形成教学指导委员会、学术委员会、“校中厂”、现代产业学院、人才培养方案、课程体系、教材、考核评价体系的“八共建”，实现专家资源、教师资源、仪器设备资源、研发团队资源、市场资源的“五共享”，形成培养目标与岗位需求、专任教师与企业导师、校内外实践环境、教学内容与岗位任务、考核评价与生产质量的“五统一”，将企业生产工艺链融入课程体系知识链，将产品研发生产链融入创新创业企业孵化链，实现校企人才培养“双链耦合”，将企业生产环境作为人才培养质量的检验基地，将企业技术难题转化为校企研究生科研课题，将“校中厂”作为新技术、新材料的投产试验基地和企业员工的培训基地，形成“需求—教学—产出一反馈—需求”的校企“双向反哺”闭环。近年来，校企共编教材12部，联合申请专利10余项，研发投入新产品、新技术20余项；立项省级以上教科研课题50余项，发表SCI、中文核心期刊等高水平论文200余篇。

未来，齐鲁医药学院口腔医学院将继续秉持创新、卓越、服务社会的理念，以培养适应行业需求、具有创新精神和实践能力的高素质人才为目标，打造具有鲜明特色和强大竞争力的口腔医学技术人才培养体系，为口腔医学技术行业的发展和人民群众的口腔健康事业作出更大的贡献。

（席海盟 董刚 杜启翠 孙其琛）

守正聚力 融合创新

——广东财经大学推动学科建设与研究生教育高质量发展实录

2024年，社区开展“思政、学术、书香、平安、成长”相关活动337场次。推进产教融合。学校打造“产教融合、科教融汇、粤港澳融通”创新能力质量工程，举办研究生“知行湾区”创新能力提升大赛，建立名家、专家、导师和博士论坛立体化学术交流机制，强化研究生实践和创新能力培养。近3年，学校研究生共获得165项省级以上竞赛奖项，其中国家奖项26项，在多本期刊上发表多篇高水平论文，获得全国高校“百名研究生党员标兵”等荣誉，彰显实践驱动创新的育人特色。

学科建设融合突破
强化学科内涵式建设

全局性谋划学科发展。学校坚持

“错位竞争、交叉引领”的学科发展思路，推动学科交叉和交叉学科建设，聚焦产教融合、科教融汇，布局专业学位授权点。学校现有2个一级学科博士学位授权点、11个一级学科硕士学位授权点，23个硕士专业学位授权点，实现经管类专业学位全覆盖。前瞻性布局前沿学科。学校2022年设立国家安全与发展研究院，抢占学科前沿，2024年成功获批国家安全学一级学科博士学位授权点。战略性重塑学科体系。学校紧密结合学科发展趋势与区域经济社会发展需求，构建了以应用经济学、法学、工商管理学、统计学为“梁”，国家安全学、马克思主义理论等为“柱”的新学科体系，形成以经管法为主体，覆盖九大学科门类的多学科发

展格局。工程和社会科学总论学科位居ESI全球排名前1%。

育人模式创新发展
培育粤港澳大湾区财经特色人才

打造具有粤港澳大湾区财经特色的产学研合作育人生态。学校依托粤港澳大湾区政策与产业优势，搭建了“政策引导、产业驱动、高校支撑、跨境衔接”育人网络，将教育教学深度融合到粤港澳大湾区产业升级、政策创新、区域协同场景中。建立多元主体知识生产机制。学校以“问题驱动知识生产，知识生产赋能人才培养”为导向，推动政府部门、高校、企业、教师、学生等多元主体深度参与教材开发、案例应用与

邵阳学院食品与化学工程学院

产学研深度协同 培育应用型人才

在高等教育改革发展的浪潮中，邵阳学院食品与化学工程学院勇立潮头，积极探索创新人才培养路径。学院始终牢记为党育人、为国育才的初心使命，通过党建引领、专业课程建设、校企深度合作等多元举措，全方位提升人才培养质量，为食品加工、化工制药领域培育了大批优秀应用型人才。

学院充分发挥党建引领作用，以思政课程、课程思政及一系列主题教育为抓手，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，激励他们刻苦钻研、追求真理。在专业教学、考研指导、就业帮扶、奖助勤贷办理等工作中，全面落实“三全育人”理念。近年来，学院人才培养成效显著。毕业生考研录取率、学位授予率、就业率稳定在较高水平。学生在国家、省级学科竞赛及创新创业竞赛中屡获佳绩，在学校文体活动中也表现突出，展现出良好的综合素质。

校企协同共进，模式创新致远

学院积极探索并实践“校企协同、项目承载”的应用型人才培养模式，依托食品科学与工程湖南省“双一流”应用特色学科，充分整合学校与企业的优势资源。与众多行业龙头企业建立起深度合作关系，共建工程实践教育基地和人才培养实践平台，为学生提供了大量接触实际生产、了解行业前沿的机会。

学院创建省级大学生特色成长辅导室，为学生在学业规划、职业发展等方面提供个性化、精准化的指导。与企业共建多个省级研究基地、工程中心及实验室等，涵盖食品加工、生态酿酒等多个领域。70%的本科专业实验教学项目源自企业合作项目，80%的专业课程项目化实训环节在合

作企业完成，90%的毕业设计（论文）选题来源于合作企业生产一线。这种深度融合的培养模式，使学生在实践中不断提升专业技能和解决实际问题的能力，实现了人才培养与行业需求的无缝对接，为学生顺利融入职场奠定了坚实基础。

师资共建聚能，协同育才筑梦

学院高度重视“双师型”教师队伍建设，通过整合学校与企业资源，打造了一支理论与实践兼备的高素质教师队伍。聘请20余名企业技术骨干担任兼职教师，他们将丰富的行业实践经验和行业前沿技术动态带入课堂，使教学内容更贴近实际生产需求。同时，学院选派专任教师深入企业实践锻炼，参与企业项目研发，提升自身的实践教学能力，实现了教师从“理论型”向“双师型”的转变。

学院教师与企业技术人员共同指导学生参与工程项目，以任务和项目驱动教学。在“双师”的协同指导下，学生积极参与各类创新实践活动，近3年在各级赛事中获得省级以上奖励27项，主持国家大学生创新创业训练计划项目16项。例如，教师团队带领学生参与企业“低盐酱油发酵工艺优化”项目，学生通过深入研究和实操操作，成功将产品含盐量降低15%，不仅为企业带来了实际效益，也提升了自身的实践能力和创新思维。

启智润心 以“味”育人

——青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院打造“四味融合”育人路径

的饮食故事”转化为思政育人资源。学院精心编制《“味味道来·一味一格”课程思政手册》，将“烰”“炖”“焖”等17种中式烹饪技法和“擀”“叠”等18种面点技艺与党史故事深度融合。在实训课堂上，学生用南瓜雕刻出“飞夺泸定桥”的壮观场景，借揉捏技艺用面团塑出“半条被子”故事中女红军的造型，在食材重构中感悟“真理的味道非常甜”。这一创新实践使“冷菜食品雕刻”获评省级课程思政示范课程，育人模式获得青岛高校思想政治工作集体创新奖、山东省思想政治工作优秀案例、教育部门高校廉洁教育系列活动优秀案例等荣誉。

青年学生自发组建“味你而来”百年党史宣讲团，走进食堂、社区、中小学开展“同做同品”活动，将党史故事演绎为精彩生动的流动微党课。其创作的《烟笋炒肉：井冈山的一把舍己盐》等十余部思政微视频浏览量超100万人次，让红色教育跃上云端。“百年花馍”等实践成果获权威媒体报道，团队事迹被官方媒体以专题形式呈现。

润心之味：文化载道，坚定自信根基

学院通过技艺技能传承创新工坊传承中华饮食文脉。师生传承的“肉食传统制作技艺（山东蒸丸制

作技艺）”入选青岛市市级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录，年均吸引300余名学生研习；打造的“中国传统节日饮食文化赏析与制作”获评国家在线精品课程并在“学习强国”学习平台上线。在“鲁菜出海”计划中，师生赴联合国教科文组织发表“中餐文化”主旨演讲，带领加拿大文化团体验二十四节气食俗，手把手教授韩国留学生制作海鲜煎饼。学院主导制定的中餐课程标准被韩国蔚田大学、加拿大卡纳多学院等9所海外院校采用，实现从“技艺出海”到“标准输出”的跨越。

工匠之味：使命砺技，锻造职业脊梁

学院大师匠心领航工作室传承五代工匠精神，在“拜师仪式”上实现薪火赓续。学院编制《工匠礼仪手册》，创编“工匠礼仪操”和“工匠礼仪课桌舞”，纪实片《五代工匠燃鲁菜薪火》在权威媒体上传播。师生积极开展产教融合实践，深入86家餐饮企业撰写《味来可期“数智”烹饪调研报告》，获第二届“情系桑梓‘数’向未来”大学生暑期社会实践活动优秀作品一等奖；携手海尔集团公司、海信集团有限公司绘制“清蒸鲈鱼”等200余条菜品AI曲线，诠释“小技艺服

课程改革。创新学生参与知识生产模式，构建“企业实践—案例开发—课堂教学”的闭环，将学生纳入知识发现与应用的全流程。

完善多元协同育人治理体系。学校深化产教融合育人机制，遵循“能力需求—目标设定—培养实施—评价监测—修正完善—质量提升”的培养逻辑，完善多元协同育人治理格局。紧密围绕国家战略、粤港澳大湾区建设和区域经济社会发展需求，系统编制了研究生人才培养方案，重点推进课程体系优化、实践训练强化、分类评价落实等改革任务，探索出一条具有辨识度的财经人才培育路径。近年来，获得广东省教育教学成果奖2项、广东省学位与研究生教育学会优秀教学成果奖20余项。

未来，广东财经大学将锚定建设粤港澳大湾区一流财经大学整体目标，遵循“强特色、上水平”的发展思路，加强新学科体系建设，以“生态共筑、知识共创、人才共育”为路径，打造粤港澳大湾区协同创新育人模式，助推学校从教学应用型大学向教学研究型大学转型。

（邹新月 晏宗新 吴坤津 孙桃丽）

科研反哺教学，内涵提升夯基

在科研与教学融合方面，学院成果丰硕。豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室致力于解决行业共性问题，20余项科研成果实现产业化，年创产值近100亿元，被权威媒体专题报道。校企合作的“生态酿酒综合技术的研发及产业化”项目成果获湖南省科技进步奖二等奖，在企业应用后，销售收入达31.9亿元，利润总额达3.6亿元，实现新增就业181人，带动了相关产业的发展。

学院将科研成果融入教学内容，把科研项目转化为教学案例，将科研方法传授给学生，培养学生的科研思维 and 创新能力。在专业教学中，融入教师团队新的科技成果和岗位实际要求，以提升学生的知识运用能力、解决工程实际问题能力和创新创业能力为根本导向，注重理论与实践的结合，体现专门性、实践性、应用性、创新性等特色。

展望未来，邵阳学院食品与化学工程学院将继续秉持创新发展理念，不断深化教育教学改革，持续完善人才培养模式，进一步加强党建引领，强化专业建设，深化校企合作，提升科研反哺教学的效能，为培养更多适应新时代需求的高素质应用型人才作出更大贡献。

（刘进兵 张平 尹乐斌）

奋斗之味：实践报国，砥砺青春担当

学院将服务国家战略作为价值锻造的熔炉。师生在G20峰会、上海合作组织青岛峰会等活动中匠心呈现“四季食盘”“三色水饺”，让中国面点在国际舞台上闪耀。退役军人大学生乡村振兴服务队深入淄博、日照等地的20余个村庄，研发“北宅状元樱桃宴”“产芝进士鱼宴”赋能乡村振兴；学生孔浩奔赴河南防汛救灾一线送出近千份“四菜一汤”食盒。服务队事迹被数十家媒体报道，获评“全国大中专学生志愿者暑期‘三下乡’社会实践活动优秀团队”。

青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院以“味味道来·一味一格”为育人航标，将博大精深的中华饮食文化作为思政教育沃土，借“四味融合”之力、成功探索出一条“技艺传精神、烟火育新人”的特色育人路径。学院始终坚持让思政教育在冷热刀砧间可触可感，于煎炒烹炸中入脑入心，培养了一批兼具家国情怀、文化自信、工匠精神与奋斗品格的新时代餐饮人才。

（李文武 吴琼 李代玉）