

践行侨校历史使命 传承传播中华文化

——暨南大学文学院中文系港澳台及海外中文人才培养的新探索

作为一所百年侨校，暨南大学肩负着为港澳台及海外培养人才的历史使命。暨南大学文学院中文系已有近百年的历史，培养了大量的汉语言文学人才，其中很多学生来自港澳台及海外，对中华文化的传承传播起到了重要作用。2000年，汉语言文学专业实行内外招生的分流教学，外招生开设师范方向，由此开始了港澳台及海外中文人才培养的新探索。

牢记宗旨，服务国家文化战略

2020年9月16日，国家教育部门发文认定暨南大学“中华文化港澳台及海外传承传播协同创新中心”为省部共建协同创新中心。暨南大学中文系与该省部共建协同创新中心开始联合培养中华优秀传统文化传播的复合型人才。

在汉语言文学专业人才培养的探索过程中，暨南大学中文系始终抓住中华文化传承传播的核心，聚焦培养港澳台及海外中文基础教育人才、增强港澳台及海外师资对中华文化的理解，开展体制机制改革，进行人才培养的创新实践。

四端发力，构建人才培养体系

在人才培养体系的探索与建构过程中，暨南大学中文系从4个方面发力，进行了20多年持续不断的改革实践。

构建自主教材体系。高度重视本科教材体系建构，组织编撰《中国古代文学史》《中国古代文学作品选》《海外华文文学教程》《现代汉语通论》等系列本科教材。为海外华文学校编撰《华文》《中文》等教材，在全球海外华文学校广泛使用，迄今发行量超6000万册。组织30余位专家教授，联合20余名澳门当地中学教师和广东优秀中学教师组成团队，历时3年多的攻关，为澳门中学编撰《中国语文》系列教材36册。目前正组织香港教材编撰前期调研。

数字赋能课程建设。建设数字人文课程群，打造“数字人文与文学研究”“数字人文与语言学研究”等精品课程。推进中华元典相关课程的线上阅读平台与线下教学深度融合。持续建设包括“语文教学法”“中国教育史”“振铎师范大讲堂”等在内的师范教育系列课程群。对既有的精品课程按照“两性一度”要求进行升

级，改造线上公开课，成功打造4门国家一流本科课程。

搭建聚焦中华优秀传统文化传播的平台。以“中华文化港澳台及海外传承传播协同创新中心”为依托，通过举办“中华文化传承人计划”等系列活动，组织大批本科生参与，培养传承传播中华文化的优秀人才。持续建设“全球华校联盟”等华文教学平台，组织国际中文教育标准的制定。以广东省示范性教师教育实践基地为抓手，组织港澳台及海外学生的教育实践。邀请基层管理者、研究者、从业者走进校园，向学生传授教学理论，介绍职业经验。

创新科研反哺教学的机制。以学术前沿引领课堂，以科研优势反哺教学。暨南大学中文系拥有较强的科研实力，截至2024年底，获批16项国家社科基金重大项目。从2015年开始，实施“本科生整体提升计划”，其中包括本科生“国家社科基金助研项目”，组织本科生参与国家社科基金项目，提升本科生的科研能力。组织各个级别人才组成外招生教学团队。与广东省潮州市、汕头市政府部门以及广州路翔投资有限公司合作，组建潮州文化研究院，进行高校、政府部门、企业三结合的人才培养探索。

构建闭环，形成港澳台及海外中文人才培养的“全链条”

暨南大学汉语言文学专业为港澳台学生和侨生建立从中学到大学、再到研究生阶段的完整人才培养链条，提升学生的科研攻关能力和学术素养，为学生进一步深造提供知识积累，拓展学生的学术视野，做到港澳台及海外中文本科人才系统化、专业化培养。

以教材为载体，构建人才培养、服务社会的网络。编写澳门首套本土语文教材——澳门《中国语文》，突出中华文化在语文教学中的重要作用，同时吸收岭南文化、澳门本土文化以及外国文化的精髓，使教材兼具本土特色与国际视野。澳门《中国语文》教材目前在澳门中学的使用率达95%，为进一步在香港编撰《中国语文》教材打下扎实的基础。

经过20余年外招师范生的培养实践，暨南大学中文系至今已为港澳台及海外培养了18届中文师范方向毕业生。建成中华文化传承传播创新团队、省级教学团队，荣获全国高校教师教学创新大赛二等奖，在港澳台及海外中华文化传承传播中发挥了重要作用。

（程刚）

深圳职业技术大学工业中心（创新创业学院）

构建“科—技—工—创”四维协同实践教学体系

在数字化浪潮推动下，技术更新周期不断缩短，对人才素质提出了更高要求——需具备信息技术、专业技术、创新能力、学习能力及综合应变能力的高技能复合型人才。

深圳职业技术大学工业中心（创新创业学院）（以下简称“工业中心”）主动对接国家战略与产业需求，2017年初步构建科学、技术、工程跨界融通的教育模式，2019年全面深化专创融合课程与跨界学习中心建设，2024年相关成果获深圳市教学成果奖一等奖。目前，该体系已成为全校覆盖面广、规模较大的工程实践与创新人才培养高地，实现了从传统技能训练向工程创新实践的根本转变，为工业中心高质量发展筑牢根基。

构建四维协同新模式，打破学科壁垒，对接产业需求

工业中心以现场工程师能力链——“科学素养—技术应用—工程转化—创新突破”为框架，系统重构“科学强基、技术赋能、工程实践、创新导向”四维协同的实践教学体系。在科学基础层面，强化数理化生等底层知识支撑；在技术层面，引入“AI+制造”等数智课程，衔接前沿动态；通过工程实践类课程提升“概念—现实”转化能力；依托创新通识课程，融入市场与价值思维。

2011年10月，邵阳学院食品与化学工程学院生物与医药工程领域（原食品工程领域）成为首批“服务国家特殊需求人才培养项目”试点单位，开启研究生培养新征程。10余年来，该领域锚定“不忘初心，学思笃行”目标，以科研创新为引擎、以社会服务为指引，构建起“研—学—用”深度融合的人才培养闭环，为地方高校服务国家和区域产业需求、培育应用型人才提供了宝贵经验。

以科研创新为引擎，激活发展动能

邵阳学院生物与医药工程领域以“科研筑基”为抓手，从理论到实践，全方位锻造学生的创新能力，让科研成为驱动学生成长的“动力源”。

以学促优，厚植创新根基。将学术引领贯穿人才培养全过程，通过理论研学、毕设攻坚、科研比武等多维路径，筑牢创新基础。邵阳学院生物与医药工程领域学生中，18人次获得国家奖学金，500人次获得学校年度学业奖学金；10人获评湖南省普通高等院校优秀毕业生，2人获评湖南省

为打破院系间的“筒仓效应”，工业中心全面推行“项目化+场景化”教学。例如，开展智能工厂虚拟仿真实训、引入企业真实项目进课堂等，建立“学中做、做中研、研中创”的一体化培养机制，有效促进学科交叉与产教融合。

建立能力进阶机制，推动创新成果落地

以真实问题为导向、以产品或系统为载体，工业中心构建了“发现—定义—设计—实现—转化”的全流程跨学科训练体系。开设“数字产品创意设计”“智能产品迭代”等跨学科课程，整合机械、电子、信息、商业等多领域知识模块；依托“产品原型工场”“商业建模实训”等平台，引导学生经历从动手实验、原型验证、智能优化到模式创新的完整链路。

通过“多维建模+实物加工+市场验证”“三位一体”的训练模式，学生得以完成从科学研究到工程实现再到市场转化的全过程实践，显著提升跨领域整合与创新实践能力。

搭建开放协同平台，破解资源孤岛难题

针对实践资源分散、成果转化难等问题，工业中心构建“政—校—企

—创”多元协同的实践创新矩阵，建设产品设计中心、技能大师工作室、赛训一体化中心等实体空间，集成FPGA制作、虚拟仿真等数字化工具，推动设备共享与跨专业协作。

工业中心与阿里巴巴、深圳市大疆创新科技有限公司等企业共建7个“跨界学习中心”，与多家世界500强企业、专精特新企业联合建立“双师型”师资基地和研发中心，共同运营“智能工业机器人研发中心”“海洋工程技术研发中心”等平台，逐步形成资源共享、需求对接、互利共赢的可持续生态。

推进“三维能力”跃升，夯实数理与工程基础

基础层设立应用数学研究中心，加强交叉学科与数据科学建设，为全校提供模块化数理支撑；平台层打造“机械—电子—制造”一体化数字孪生工厂，依托省级技能大师工作室，开展全流程数字化实训；设计层推出“工程+”微认证课程体系与Fab Lab创新工坊，构建“技术—产品—商业”能力发展链，助推学生实现跨界能力跃迁。

取得丰硕成果，形成辐射示范效应

在“科学强基、技术赋能、工

程实践、创新导向”四维协同实践教学体系的支撑下，学生综合能力显著提升，涌现出全国五一劳动奖章获得者1名、全国技术能手4名、省级技术能手21名；获中国国际大学生创新大赛金奖15项，在全国大学生数学建模竞赛、全国大学生机械创新设计大赛、全国大学生电子设计竞赛等赛事中累计获奖450余项。教师团队建成国家级别教学资源库，访问量突破2.5亿次，获评6门国家精品在线开放课程、17部“十三五”职业教育国家规划教材。学校获评国家级别创新创业学院，教育模式获联合国教科文组织国际推广。

此外，工业中心累计孵化477项创客作品，自主研发的20余款产品应用于中国科学院自动化研究所、北京中医药大学东直门医院等单位；与30余家企业建立深度合作关系，开展社会培训超5000人次，国际合作覆盖共建“一带一路”国家。工业中心通过构建“科—技—工—创”四维协同实践教学体系，成功探索出一条跨学科、跨层次、跨领域的高素质工程技术人才培养新路径，为职业教育改革提供了可复制、可推广的“深职大模式”。

（范新灿 杨崇明 刘丽莎 刘振鹏）

以“研·服”双引擎驱动人才培养质量提升

——邵阳学院食品与化学工程学院生物与医药工程领域研究生人才培养实践

普通高等学校创新创业优秀毕业生；6人的毕业论文入选湖南省优秀硕士学位论文，6人次获得省级、校级各类荣誉称号；52人主持的研究生科研创新项目获得省级立项；2人的创新创业项目获得湖南省大学生创业基金会创新创业扶持资金；公开发表学术论文472篇，其中以第一作者发表的SCI二区及以上论文21篇；获批各类授权专利15项，其中发明专利7项。

以赛促练，锤炼实干本领。紧扣专业特色，鼓励学生投身学科竞赛，让创新力转化为实践力。从国家级别竞赛到校级竞赛，从学术论坛到创业赛事，学生一路“闯关”，获得国家级别竞赛三等奖2项、省级竞赛一等奖4项，湖南省研究生创新论坛优秀论文

一等奖5项……竞赛是成长“练兵场”，学生在备赛中打磨技术、拓宽视野，将知识转化为解决问题的工具。学生通过参与邵阳市创新创业大赛、校级赛事，逐渐从“理论派”变成“实干家”，实现“学研赛”深度闭环。

以社会服务为指引，践行育人使命

邵阳学院生物与医药工程领域以服务社会为落脚点，引导学生把科研能力转化为服务国家和区域产业需求的行动，实现知识价值与社会价值统一。

科技赋能，激活产业活力。学生在导师的指导下，攻克“豆浆二次浆渣共熟工艺”等15项关键技术，成果在华

文食品股份有限公司等企业示范应用。20余家豆制品企业依托技术实现智能化生产，销售额显著提升，新增就业岗位800个，培训技术操作人员200名，减少豆清液排放50万吨/年；学生何鹏和袁浩坤在导师的指导下完成了改性水滑石的清洁制备及在PVC热稳定剂中的应用，这一科研成果为湖南雄创新材料科技有限公司新增产值超1500万元/年。学生深入广东、贵州等地开展科技扶贫，2018年，王容等学生赴贵州凯里优化酸汤发酵工艺，指导村民复产豆腐；参与编制邵阳食品产业规划，为区域发展注入“智动力”。

青春担当，诠释家国情怀。将家国情怀融入人才培养全过程，引导学生把个人理想融入国家发展大局。

在粤西大地上，一所年轻的学院正在蓬勃发展。岭南师范学院食品科学与工程学院成立于2020年，短短5年间，学院坚持以“党建引领、专业筑基、实践赋能、服务地方、文化传承、国际合作”为发展主线，探索构建起独具特色的新工科人才培养体系，已为社会输送近900名优秀毕业生。

党建引领：铸就立德树人“红色引擎”。“每一位党员教师不仅要学生的专业导师，更要成为他们的人生引路人。”学院党委书记邱飞说。学院创新构建“12345”（一个目标、两个融合、三大作用、四个团队、五大工程）“党建+育人”模式，将思想政治教育有机融入人才培养全过程，取得显著成效。数据是有力的见证：2025届毕业生考研录取率达到27.2%，学院连续3年荣获校级“学生考研进步奖”和“学生考研质量奖”。在创新创业教育方面，师生团队在中国国际大学生创新大赛中荣获国赛铜奖，在“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛中荣获二等奖，累计获得省级以上奖项20余项。特别值得一提的是，由党员教师牵头组建的考研指导团队已帮助近百名学生成功深造。其中，一名食品专业学生从“挂科生”逆袭，成功考取世界知名学府英国利兹大学研究生，这个励志故事成为学院立德树人的生动缩影。

专业筑基：构建特色鲜明的学科体系。作为广东省较早开设烹饪与营养教育本科专业的高校，学院立足差异化发展战略，确立了“食品为基、烹饪为翼、营养为核、服务为本”的“四位一体”办学理念。通过深化食品科学与烹饪技术的交叉融合，成功构建了“热带与海洋食品+粤菜烹饪+文化+营养健康”“三位一体”的特色学科体系，成为全国范围内实现“食品+烹饪+营养”深度融合的特色学院。

国际化办学是学院的一大亮点。与爱尔兰大西洋理工大学共建的烹饪与营养教育专业“3+1”（3年国内学习+1年国外学习）中外合作办学项目颇具特色。目前有5名外籍教师常年驻校任教，另有5名外籍专家定期来校授课，形成了浓厚的国际化教学氛围。

“广东省60%的中高职院校烹饪专业教师毕业于我院。”院长王标诗介绍说。学院创新实施“五制贯通”培养模式，通过推行“双导师制”、开展体艺素养定制化培养等举措，构建起涵盖普通高考、专升本、中职升本、中外合作办学和三分段协同育人5种招生类型的多层次人才培养体系。

实践赋能：产教融合结出丰硕成果。走进学院4000多平方米的现代化实验中心，学生们正在操作总价值近千万的先进仪器设备，专注于新产品研发。依托省级预制菜产业学院、省级工程中心等近10个高水平平台，学院与湛江20余家企业建立了深度合作关系，共同推进技术创新与成果转化。

产学研合作成果显著：学院研发的液氮保鲜技术、水产预制菜加工关键技术已成功实现产业化应用。学生团队研发的金鲳鱼预制菜产品在“湛江金鲳丰收暨年鱼系列活动”中大放异彩，直接带动当地农户增收超过300万元。此外，学院主持编制的18项湛江菜行业标准，为地方饮食文化传承和餐饮业高质量发展提供了重要技术支持。

服务地方：书写“舌尖上的责任担当”。在广东省湛江市遂溪县杨柑第二初级中学的食堂课堂上，学院师生正在为乡村学生生动讲解食品营养知识。这是学院积极投身广东省“百千万工程”的一个缩影。5年来，依托广东省“粤菜师傅”大师工作室等平台，学院累计培训侨眷、农民等群体超过千人，开展的“乡村学校食育课堂建设”项目已惠及30余所中小学。

从2008年北京奥运会餐饮服务保障到广东国际水产博览会技术支持，从荣获“中华金厨奖”到获评“突出贡献单位”——学院师生志愿服务队的身影活跃在各个重要场合，用专业知识和敬业精神赢得了社会各界的广泛赞誉。

文化传承：让中华饮食文化走向世界。在爱尔兰大西洋理工大学“中华烹饪工坊”里，一道道精美的粤菜正向海外师生展示着中华饮食文化的博大精深。学院充分发挥烹饪专业国际化办学的独特优势，构建起“汉语桥+中餐展示”的文化传播体系，年均接待国际交流生百余人。

国际合作：培育具有全球竞争力的餐饮管理人才。学院坚持“党建引领、中西融通、协同培养”的办学策略，依托全国较早开办的烹饪与营养教育专业中外合作办学项目，有机融合中华饮食文化与西方饮食理念，着力培养国际化餐饮管理创新型人才。通过打造独具特色的“岭南师院国际美食专业”品牌，学院正在成长为烹饪与营养教育专业国际化办学的先行者和示范者，形成了“五制贯通、三维融合、中西一体”的“531”办学特色。

展望未来：在高质量发展道路上阔步前行。岭南师范学院党委常委、副校长唐宇教授表示，食品科学与工程学院要以高质量党建引领高质量发展，紧扣国家粮食安全与人民健康需求，深化“食品+烹饪+营养”三维融合，打造“新工科+新文科+新医科”贯通的人才培养链条。面向未来，学院明确了三大发展重点：一是加强现代产业学院建设，积极申报烹饪与餐饮管理职教本科专业；二是组建高水平科研团队，着力突破热带特色农产品和海产品保鲜等关键技术瓶颈，把科研论文写在岭南大地上；三是打造“岭南师院国际美食”特色品牌，建设中华饮食文化海外传播基地。

（唐宇 邱飞 王标诗 刘淑芬）

赋能的“同心圆”。该领域以闭环思维统筹育人，形成“科研创新—社会服务—能力提升—再创新”的螺旋上升格局。

研用互哺，打通转化链路。打破“科研与产业两张皮”的发展瓶颈，学生在解决企业难题时发现新课题，从豆制品技术中延伸出“副产物高值化利用”研究，从企业需求中催生出“绿色助剂研发”的萌芽。这种“靶向科研”让创新扎根产业土壤，实现“实践反哺科研”。

学以致用，培育时代新人。通过科技下乡、志愿服务等实践，学生深化专业认知，涵养为民情怀。从武冈豆腐坊到南疆建设现场，从车间到田间，学子理解了“人才”要义：不仅要有科研本领，更要有服务人民的担当。

十余载深耕，邵阳学院生物与医药工程领域以“研·服”双引擎驱动人才培养质量提升，交出“科研有突破、服务有温度、育人有成效”的答卷。未来，邵阳学院生物与医药工程领域将继续锚定国家和区域产业需求，让知识服务社会，让人才扎根大地，在高等教育浪潮中走出特色发展的“突围之路”。

（王瑶琼 刘进兵 尹乐娟）

岭南师范学院食品科学与工程学院

多维联动 打造新工科育人新高地