

## ■贯彻落实学校工作会议精神专题②

# 数学系：进一步解放思想，加大改革力度， 改革本科教学与管理，创建应用型人才培养新模式

近日，数学系召开全体教师大会，全体教师围绕数学系的本科教学与管理，围绕数学与应用数学和金融工程本科专业的实践教学模式展开了热烈的讨论，并探讨了应用型人才培养新模式。具体内容如下：一、探讨如何真正树立“办学以教师为本”和“教学以学生为本”的教学理念。二、依据学校有关文件制定数学系管理细则，加强教学管理，真正做到教学管理制度化、规范化、科学化。三、加强毕业论文工作。在论文的命

题、选题、任务下达、开题、撰写、答辩等每个环节都严格把关，出台每一个环节的工作细则，严格程序，做好每个环节，确保论文质量。四、根据学校新的人事制度和教学管理制度改革的有关政策，建立数学系行之有效的教学质量监控与督导体系。五、进一步修订数学与应用数学和金融工程两个专业人才培养方案，制定出符合我校应用人才培养定位的人才培养方案。六、制定有我们自己的特色的应用型人才培养的实践类

课程体系，探究和寻找产学研合作教育、合作培养新模式。七、建立高标准、高效率的应用数学和金融工程实验室，为教师的科学研究和学生的实习、实训提供实验保障。八、继续加强数学与应用数学专业师范方向实习基地建设，建立稳定的本科师范实习基地。另外，开阔思路，开拓创新，积极寻求数学与应用数学专业非师范方向实习内容和基地。九、做好与公司合作的服务地方项目，开拓其他地方服务项目，加大与济宁市地方经济的合作，大力宣传数学系，提升济宁学院数学系在济宁市的地方知名度，乃至在全省的知名度。十、进一步完善精品课程建设，在“精”上下功夫，利用精品课程的示范作用，带动其它课程建设，真正达到提高教学质量的目的。

## 美术系：整体提升美术系教育水平 ——树立“三动”理念

美术系将统一全体人员思想认识，组织学习座谈讨论，广泛征求进一步加强和改善美术系教学管理和学生工作的意见和建议，紧密结合实际，提出了树立“三动”理念，整体完善美术系教育水平的目标思路和工作举措。

树立主动理念，提升教学水平，增进学生学习兴趣，做到教学相长。学习贯彻学校会议部署，在提高美术系教师教学能力、教学水平上狠下功夫。组织教师在提升自身能力和教学水平的基础上，把握学生年龄特点和心理特征，有的放矢，因材施教，区分不同专业，分类指导，全面提升学生学习兴趣和效率，互以为师，教学相长。

树立移动理念，提升美术教学信息化、科学化水平。充分利用新媒体，建立并完善美术系微信公共平台，进一步加强对学生的政治思想品德教育、专业理论教育、传统文化教育、儒家文化教育、安全教育等，树立学生的自豪感、自信心和使命感，了解学生的思想状况和实际需求，实现美术系与学生之间、师生之间、生生之间的互动交流，建立良好的学术交流和人际交往渠道。同时为美术系本部与即将建成的济宁学院设计创意学院建立网上桥梁。

树立联动理念，提升美术系、学生和用人单位、单位之间的良性结合。及时与各级党政部门联动沟通，及时了解各地方、各部门不同时期、不同环境、不同阶段的重点人才、热门人才和稀缺人才需求，掌握劳动力市场的供求关系，使美术系在学科设置和课程安排上具有前瞻性和预见性，使学生在就业安排时具有选择性和适应性。

# 化学与化工系：两个切入点 五项基本建设 两项常规工作 一个总目标

化学与化工系选择群众路线教育整改和本科教学评估整改两个切入点，着力抓好管理队伍、师资队伍、学科专业、课程、实践教学五项基本建设，抓好常规教学和常规科研工作，形成一批标志性成果，实现2014年内涵提升总目标。1.管理队伍建设，以“深化教育综合改革，突出教学中心地位，推动学校科学发展”主题讨论活动为契机，真正把活动做实做细。2.师资队伍建设，重点是教师的教学科研转型和行业企业外聘教师的建设工作。3.学科专业建设，重点做好安全工程学科建设和专业申报、省级“卓越工程师培养”试点专业——化学工程与工艺专业的培养方案优化和实施。4.课程建

设，按计划进行五门省级精品课程、五门校级精品课程的建设工作，争取在“十三五”初期实现国家精品课程的突破。5.实践教学建设，重点做好实践教学管理队伍、实验教学改革、实习基地建设，大力强化实习基地产学研结合度。6.常规教学方面，以校系“教学质量监督与保障体系”建设为基础，严格执行《化学与化工系主要教学环节质量标准》《化学与化工系教学管理工作程序及规范》，进一步改善教学学风。7.常规科研方面，在建设好平台、进一步提升成果质量的基础上，重点做好向应用型转变工作，在横向项目上取得突破。



## 学习虽易， 考研不易， 且考且珍惜

随着今年部分高校研究生招生考试复试结果的陆续公布，有着“人生第二次高考”之称的研究生考试也接近尾声。部分考生带着胜利的战果回归母校，求知而来，载誉而归。记者采访到几位已得喜讯的“准研究生”，请他们交流一下考研征途中的成功经验。

### 考的是坚持

生命科学与工程系的一位已被苏州大学录取的考生，在回顾这一年备考奋战的历程时，感叹道：“感谢这次考研经历，我觉得对于每一个想继续深造的学子来说，考研都是一条布满荆棘的路。迷茫、不安、失落甚至彷徨都会在筋疲力竭时袭击自己。回顾这场马拉松长跑，回顾每一个想要停足放弃的时刻，自己更多地看到了坚持两个字。”正如那句风趣而又经典的话：考研像是爱情，热恋的时候总是许下海枯石烂的誓言，但经历了轰轰烈烈和柴米油盐，你那颗跳动的心脏依旧在吗？考研贵在坚持，赢在坚持。

### 研的是方法

考研最科学的复习过程每个人都知道——制定计划，坚持计划，重复复习，沉着应考。但是重复地复习也需要一定的方法和技巧。一位已经被东北财经大学录取的经济与管理系考生在分享到她的复习经验时谈到：“每个人的学习情况不同，要根据自己的实际情况切实制定复习计划。针对自己的薄弱科目，安排时间合理统筹，定期对复习进行反思，形成自己的知识网络。对于考研这场马拉松关键是要以一定的步伐有节奏地跑下去。”

### 志愿填报更需找准定位

同高考填报志愿一样，根据自己的成绩和专业，脚踏实地地认真挑选一个好学校至关重要，好高骛远是很多考生挑选学校的弊病。已经被苏州大学录取的生命科学与工程系学生在被问到为什么选择苏州大学时，笑着答道：“因为这个城市很漂亮，并且这所学校中我所报考的专业在国内有很强的竞争力，东部地区发展前景较好，机遇也更多一些，总之我对以后充满期待。”

研究生考试作为国家参考人数最多的考试之一，已经成为更多学生进入“高层社会”的敲门砖。大浪淘沙，更显真金本色；风雨冲刷，更显青松巍峨。我们总是赞叹蝴蝶的美丽，但也不能忘记破茧成蝶过程的艰辛。2014考研大幕即将拉开，对于参加这场战斗的同学们，不论成功与否，这都是他们青春中弥足珍贵的经历。更重要的是，此乃起点绝非终点。

(本报记者：胡月 杨静 赵明凯)

## 食之有道

### ——餐厅的变化

近期，学校餐厅花样百出，各种促销活动闪亮登场，成功吸引了广大师生的眼球。与此同时，餐厅饭菜种类以及质量也成为学生们关注的焦点。为了更好地改善餐厅质量，尽可能地满足同学们的要求，记者随机采访了几位就餐师生，让我们一起来了解一下他们的看法。

记者来到近期开张的时尚餐厅，首先映入眼帘的是最受学生欢迎的扶手电梯。有同学表示：“自从有了这个电梯后，我们去吃饭更方便了，并且餐厅设计比较人性化，吃饭、打水可以一并搞定。有的时候还能碰到一些优惠活动像发放爆米花、免费粥和热水之类的。”与此同时，其他餐厅也举办了促销活动，比如书香餐厅引进了各种地方小吃，不仅满足了同学们的需求，而且物美价廉，受到广大师生的喜爱。

在采访中，许多同学就目前餐厅存在的问题提出了自己的看法，虽然餐厅在卫生、优惠活动、价格等方面都有了很大改善，但各大餐厅饭菜价格不统一，而且有些菜的价格偏贵，又没有标明价格。此外，由于放学晚，有些学生还吃不到热菜。针对这个问题，记者采访了时尚餐厅的相关负责人，他表示：为了让学生能吃上热菜，他们安装了加热带，并且得到了广大师生的支持。当记者问起学生心目中理想的餐厅时，有

位正在就餐的学生告诉记者：“应当把饭菜质量放在第一位，其次花样多才能满足学生们不同的口味，还有就餐环境，如果餐厅卫生干净，环境优雅，那学生自然能吃得舒心。我们都是学生，花销不能过多，价格适中也是我们选择在餐厅吃饭的原因。”

一位正在用餐的老师告诉记者：“学生就餐问题对学校而言是重中之重，只有保证学生的身体健康，才能确保教学工作的万无一失。所以校园餐厅更有责任和义务把饭菜搞好，提高学生们的生活质量，让学生们吃得放心，家长们也能对学校更加信任。”这位老师建议：“各大餐厅应互相学习，取长补短，比如东餐厅的饭菜花样多，教职工餐厅的服务好，时尚餐厅的优惠活动多，书香餐厅的菜做得好吃，如果能互相借鉴，那么各大餐厅会更受学生欢迎。”

根据学生和老师的建议，我们采访了一位餐厅负责人。他告诉我们，学校对学生就餐问题非常重视，特别是食品安全方面，面粉、蔬菜、调料等都经过了学校的严格审查，且作为校园餐厅在价格控制方面也是严格按照学校标准，一切为了学生，一切服务于学生。针对师生们的意见，他表示，将加大成本，完善措施，增加饭菜花样，确保学生满意。

学校餐厅作为学生生活质量的基础性保障，必须严格执行《食品安全法》，防止“病从口入”，保障就餐者的身体健康。同时，学校要经常检查饭菜质量，确保卫生制度落实，保证学生就餐安全。餐厅自身应多元化地改善饭菜质量，增加菜色花样，创新管理制度，让学生拥有高质量的服务，吃得放心，吃得舒心。

据记者了解，各大高校对校园餐厅极其重视，并且各具特色。比如山东财经大学的特色川菜、家常菜花色繁多，形态新颖，讲究鲜、嫩、爽、滑，不仅受到学生的追捧，也让老师们赞不绝口。山东师范大学的特色粤菜餐厅饭菜口味随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡冬春偏重浓郁。食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香，调味遍及酸、甜、苦、辣、咸，此即所谓五滋六味。每个高校都独具特色，相信我校也能加大改善力度，让我校餐厅也能成为独具一格的“风景线”。

(本报记者：周莹 孙晓宁)

