

弘扬榴园精神 同庆四秩芳华

广东财经大学：砥砺奋进四十载，立德树人百年功。今年是广东财经大学(以下简称“广财”)建校四十周年，四十年来，广财培养了十多万名本科毕业生，为国家输送了一大批具有家国情怀、创新精神和实践能力的精英人才。

广东财经新人 开新局 谱新篇 培养财经与法治精英人才



财财女毕业了

广财党委书记郑贤操表示，近年来，学校紧扣建设粤港澳大湾区一流财经大学的奋斗目标，通过“五育并举”育新人，“五融一体”开新局，高质量发展谱新篇，为广东经济社会发展继续走在前列，提供人才和智力支撑。

文/陈嘉 邓欣欣 图/学校提供

A. “五育并举”育新人 学生健康成长最重要

郑贤操指出：“高校办学首要思考‘为谁培养人、培养什么人、怎样培养人’的教育根本问题，广财坚守‘为党育人、为国育才’初心使命，以新文科、新商科建设为引领，持续深化教育教学改革，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。”

“财女”的健康成长是第一位的，学校注重让学生强身健体。广财校长于海峰说。今年，广财荣获“2022年度排舞全国先进单位”，排舞是落实全民健身计划的重要推广项目，如今成为学校一大新“看点”。

“一校多品”的美育实践课程体系。学校还对口支持茂名市开展广东省美育浸润行动计划，提升美育服务社会能力。

B. “五融一体”开新局 人才培养特色再升级

校长于海峰介绍，广财紧密对接粤港澳大湾区国家发展战略，不断强化本科人才培养中心地位，凝聚建设一流本科教育的强大思想动力，发挥学校作为广东省新文科教指委主任单位的优势，不断推进本科教育高质量发展和人才培养特色发展。

在湾区融合方面，打造“人无我有”的湾区融合特色。据悉，广财与佛山市委宣传部共建湾区影视产业学院，与广东省委网信办合作建设网络传播学院，打造大湾区高端影视、网络传播领域人才培养基地。

学校经济与管理实验教学中心是全国首批两个经管类国家级实验教学示范中心之一，入选首批国家级虚拟仿真实验教学中心。



国家级实验教学示范中心仿真实验教学现场

C. 高质量发展谱新篇 拔尖创新人才培养再提质

面对新技术、新产业、新业态的挑战，广财如何积极思考和培养国家急需的人才？一是在专业建设高质量发展上下功夫。

二是在教育教学的高质量建设上下功夫。教务处处长张军介绍，学校通过“领航、远航、启航”三个层次，分别由校领导、院长或学科带头人、青年教师牵头申报。

三是在三型人才培养的高质量发展上下功夫。学校大力推动卓越应用型人才、拔尖创新型人才、国际化人才的分层培养。

中职“扎堆”举行校园开放日 专业可持续发展成家长关注焦点

文/图 羊城晚报记者 崔文灿 实习生 黄然

刚刚过去的周末，广州数所中职学校举行校园开放日。现场除了丰富多彩的学生活动展示，还有老师进行学校招生录取政策、学生发展前景、招生专业、教学安排和学生管理的介绍。



广州市旅游商务职业学校开放日当天，学校高考部成为人气最旺的摊位之一

职教老师：家长对志愿填报理解更深入更理智

5月21日，广州市旅游商务职业学校(以下简称“广州旅商”)大礼堂内，6个专业组团摆摊，通过VR互动、无人机展示、茶艺展示、美容美发作品展等方式，集中向家长和学生介绍报读政策、专业情况，吸引了大批家长和考生前来咨询。

而且职教给了我很多机会。”

家长：职教与普教只是路径不同

广州市信息技术职业学校下塘西校区开放日当天，闷热的天气无法阻挡家长们的热情，咨询台前排起长龙，有的家长独自前来，有的家长则带着孩子一同进校了解。

现实考量的建议。

在广州市纺织服装职业学校(以下简称“广州纺校”)，参加开放日的一位家长告诉记者，根据孩子的实际情况，她认为：“读中职和高中只是路径不一样，因此择校时一是看重专业是否有可持续发展的可能性，二是看学校‘三分段’的相关政策，最后看师资和环境。”

“做饭糊弄学”悄然兴起引发热议—— 精致OR糊弄，年轻人该如何对待生活？

羊城晚报记者 孙唯 实习生 梁欣雨

“做饭糊弄学”成为互联网上一时兴起的做饭方式，网友们称之为“新的厨房养生学”，它的步骤非常简单且极其容易上手，在留学生群体中，也成了身处异国他乡时解决饱腹问题的“新型”方式。

什么是做饭糊弄学

“做饭糊弄学”的相关视频最早于去年10月在小红书出现。当时的笔记大多以留学生独自在国外不擅长自己做饭，无奈之下只能“随便糊弄”。

不要把糊弄的心态 延展到学习工作中

尽管“做饭糊弄学”深受欢迎，但也有人持反对态度。留学生小豪就表示自己“难以接受”：“我在做饭这件事情上，一次都不糊弄，因为我非常喜欢美食，自己做好一顿饭可能得花一个小时左右，但我并不认为这是一件浪费时间的事，反而是一种消遣和享受。”

洗大量的餐具，这样的“做饭糊弄学”最适合因学业导致没时间做饭的留学生。有留学生甚至发帖调侃：“做饭糊弄学”，是我在期末周对生活最大的尊重。”

北京师范大学-香港浸会大学联合国际学院人文社科学院助理教授王璇博士介绍，资源的限制是留学生选择做饭糊弄学的原因之一。身处异国他乡，中国食材相对少，难以烹饪一顿精致的中国饭。

“降本增效”也促使“做饭糊弄学”的流行。这一本属于市场经济领域的概念被用在“做饭糊弄学”中，即指降低一顿饭的成本，增加吃这顿饭的效果。

为什么做饭要糊弄

为什么留学生们要选择在做饭上糊弄呢？做饭糊弄学起源于留学生和“打工”人群。他们最关心的就是在下课或下班后，如何快速吃上饭。对于留学生而言，十几分钟就能完成的菜品，还无须吃完后