"云山珠水,食领未来"产教融合创新共同体 会议邀请函

尊敬的企业负责人: 您好!

为深入贯彻习近平总书记关于"大食物观"的重要论述,落实《"健康中国 2030"规划纲要》和《教育强国建设规划纲要(2024-2035 年)》精神,推动国家深化产教融合、校企合作的战略部署,广东省食品学会与华南理工大学食品科学与工程学院联合发起成立"云山珠水,食领未来"产教融合创新共同体,成立大会将于 2025 年 11 月 29 日在华南理工大学举行。

共同体旨在汇聚政产学研用创新要素,搭建"资源共享、优势互补、互惠共赢"的协同平台,在关键技术攻关、创新人才培养、成果转化应用等方面开展深层次合作,共同推动食品产业高质量、智能化、绿色化发展,共同体简介见附件1。

为充分实现企业聚变释放新动能,现诚挚邀请贵企业加入共同体,共建产教融合新生态,共绘食品产业新蓝图,请于 2025 年 11 月 20 日 17:00 前填写"共同体成员单位登记表"(附件 2)发送至联系人邮箱;并请派员参加成立大会,参会人员请扫描下方二维码了解会议详情并填写相关信息报名。



报名截止时间: 2025年11月20日17:00

同期还将举办"2025年秋季广东省食品行业高校毕业生供需见面会"、 "华南理工大学食品科学与工程学院第三届美食文化节",为企业搭建了选 人、用人及产品展示平台,请关注同步发送给您的供需见面会通知。

联系人: 彭红梅 020-87111548, gdifst@vip.163.com 崔 蓉 020-87113037, cuirong@scut.edu.cn

> 广东省食品学会 华南理工大学食品科学与工程学院 2025 年 10 月 29 日

附件1

"云山珠水,食领未来"产教融合创新共同体简介

一、成立背景

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,落实《"健康中国2030"规划纲要》和《教育强国建设规划纲要(2024-2035年)》精神,积极推进国家关于深化产教融合、校企合作的重要部署,推动大院、大所、大企,开展产业链、学科链、培养链融合的科研服务和人才自主培养体系建设,促进高校、企业、科研院所的深度合作与协同创新,探索新时代行业特色的校企合作模式,引导食品行业秉持"大食物观",坚持为耕者谋利,为食者造福,为实现"安全、健康、绿色"的食品行业美好愿景和中华民族伟大复兴努力奋斗。

"云山珠水,食领未来"产教融合创新共同体是广东省食品学会与华南理工大学食品科学与工程学院联合发起成立,旨在汇聚政产学研用创新要素,构建开放协同新生态,与企业同行,在关键核心技术攻关、拔尖创新人才培养、成果高效转化应用等领域开展全方位、深层次、实质性合作,共同探索解决方案,共享发展机遇,为保障国家粮食安全、提升国民健康水平、推动食品工业向高端化智能化绿色化转型升级贡献"华工智慧"与"产业力量",真正实现资源共享、优势互补、互惠共赢、携手开创中国食品产业更加美好的未来。

二、组织架构

共同体是自愿组成、非营利性的合作组织,实行单位成员制。设立理事会为共同体决策机构,负责审定和修改共同体章程;讨论审定共同体工作方针和发展方向;听取审议共同体各项报告;决定共同体成员的加入和除名等重大事项。理事会设理事长单位、副理事长单位和秘书处。

理事长单位:广东省食品学会

副理事长单位: 华南理工大学食品科学与工程学院及其他若干单位

秘书处: 华南理工大学食品科学与工程学院

三、成员单位

凡依法设立,从事食品行业相关的教学、科研、生产、服务的企事业单位、 社会团体等组织,承认本章程,自愿申请并履行成员义务,经理事会批准, 均可成为本共同体成员。

四、合作模式

通过成立专家智库、组建智囊团、建立企业联盟、搭建企业家及高管交流 平台,为企业发展诊断把脉;通过开设校企合作课程、培训企业高级管理人 才、共建研究生培养示范基地、就业创业实践基地、企业活力校园行等形式, 为企业培养和输送高素质人才;通过有组织科研团队服务企业、新产品开发、 共建创新中心,推动技术突破与企业可持续发展。具体合作模式见报名表和 附件 3。

附件 2

"云山珠水 食领未来"产教融合创新共同体成员单位登记表

单位名称			
单位性质	□高校 □企事业单位 □行业组织 □媒体		
联系人	职	识 务	
联系电话	联	联系邮箱	
合作模式 (请选择至少一项,合 作模式说明和联系人 见附件3)	□ 对口搭建企业专家智师□ 企业高管培训、提升□ 共建研究生联合培养基□ 共建就业创业实践基础□ 共建创新中心、联合研究	□ 关键技术攻关 基地 □ 设置企业奖、助学金 违地 □ 企业活力校园行	
单位简介 (限 300 字以内)			
加入申请	我单位志愿加入"云山珠水,食领未来"产教融合创新共同体, 承认并拥护共同体章程,遵守共同体各项权力与义务,热心并支持 共同体工作,积极参加共同体活动。 负责人(签字): (单位公章)		

联系人: 彭红梅 020-87111548, gdifst@vip.163.com

崔 蓉 020-87113037, cuirong@scut.edu.cn

附件 3

合作模式说明

合作模式	项目简介	联系方式	
	1. 结合企业战略规划、新产品研发、技术需求等,匹配行业		
对口搭建企 业专家智库	内相关的专家团队,通过走访、调研,座谈会、专项研讨会		
	等面对面现场交流沟通,为企业提供产品研发、工艺改进、		
	技术提升等技术服务工作,协助企业嫁接新技术、新工艺、		
	新设备和食品新资源。同时针对关键技术难点,可实施开展	彭红梅	
	专项的课题研究。	020-87111548	
	2. 结合"专家成果库"中成果情况,企业可遴选自己感兴趣		
	成果,定向组织邀请相应专家去企业结合企业产品情况实施		
	成果推荐和对接工作,企业可高效率、低成本的实施成果的		
	转化和落地。		
企业高管培 训、提升	食品企业家高质量短期研修班由食品科学与工程学院联合		
	工商管理学院、新闻传播学院共同举办,依托全球领先的食		
	品学科优势,致力于赋能食品企业中高层管理者,全面掌握	张霞	
	前沿技术与现代管理体系,提升企业在绿色创新与智能化转	cexzhang	
	型中的竞争优势。本研修班课程体系共设八大模块,内容涵	@scut.edu.cn	
	盖行业趋势与政策导向、技术创新与新产品创制、智能制造		
	与安全精准控制、战略管理与供应链整合等核心主题。		
	聚焦国家战略需求和区域经济发展需求,通过"企业出题、		
共建研究生	校企共答、市场阅卷"产教融合机制,加快构建"校内培养	黄易坤	
联合培养基	+基地实践+联合指导"三位一体专业学位研究生产教融合		
地	协同育人模式, 打造高水平实践育人平台, 培养国家亟需的	020-6/110/36	
	高层次应用型专门人才。		
共建就业创	根据学校就业指导中心《合作共建华南理工大学学生就业创	崔蓉	
业实践基地	业实践基地框架协议》执行。	020-87113037	
共建创新中	面向规模较大,研发创新能力较强,且与学院具有前期项目	贾卫辉	
心、联合研	合作基础的高新技术企业或行业龙头企业,由企业出资,联	020-87114218	

发中心	合院内具有丰富项目经验的教职工,旨在实现强强联合、促进产业落地。项目投入一般不低于300万元,上市企业不低	
设置揭榜挂	于 400 万元,知名企业集团不低于 500 万元。 聚焦行业"卡脖子"技术瓶颈,由企业张榜发布需求,学院科研团队竞争揭榜,通过签订任务书,对考核指标、付款方式、成果归属等内容予以确定。旨在通过科研组织模式创新,汇聚产学科创力量,精准对接共性亟需,激发创新活力,加速技术突破,实现"同题共答、市场阅卷"的良性循环。	
关键技术攻	定权不关顿, 实现 问题共各、市场风卷 的良性循环。 针对企业自身关键技术难题,由企业委托学院教师解决具体 技术问题或开发新产品并支付科研经费,以项目合同约定技 术指标、项目周期和成果归属等。旨在快速响应企业技术需 求,促进高校成果转化,实现校企互利共赢。	
设置企业 奖、助学金	通过学校基金会,成立专项奖助学金项目,资助符合企业要求的各类学生。	
企业活力校 园行	1. 组织实践研学:由企业出资或校企联合,组织目标学生参观企业、参与实践项目等。 2. 搭建竞赛平台:通过学校基金会或科研项目合作立项,成立专项竞赛项目。 3. 校园文化活动:通过学校基金会立项、赞助企业物资产品、定制纪念品等方式,支持校园文化活动,增强企业文化传播力度。	崔蓉 020-87113037
校企党支部联建	促进共同体相关活动进一步落实,深化党建引领与产学研融合。共建双方以"资源共享、优势互补、协同发展"为目标,重点推进三项合作:一是联合开展主题党日活动,通过红色教育、业务研讨强化党员理想信念;二是搭建实践育人平台,企业为高校提供实习岗位与项目课题,高校为企业输送专业人才与技术支持;三是共建技术攻关小组,围绕企业发展痛点与行业技术难题,联合开展科研创新,助力产业升级与人才培养双向赋能。	刘周慧子 020- 87112310