**湖北省省级财政项目支出绩效自评报告**

**（2018年度）**

**项目名称：****2017年中央财政支持地方高校改革发展资金**

**项目单位：武汉轻工大学**

**主管单位：湖北省教育厅**

**评价机构：武汉轻工大学绩效自评小组**

**2019年4月**

**目 录**

[一、基本情况 1](#_Toc9105479)

[（一）项目立项目的和年度绩效目标 1](#_Toc9105480)

[（二）项目资金情况 3](#_Toc9105481)

[二、绩效自评工作开展情况 3](#_Toc9105482)

[三、绩效目标实现情况分析 4](#_Toc9105483)

[（一）资金投入情况分析 4](#_Toc9105484)

[（二）绩效目标完成情况分析 5](#_Toc9105485)

[四、绩效自评结果拟应用情况 12](#_Toc9105486)

[（一）下一步改进措施 12](#_Toc9105487)

[（二）促进结果与预算安排相结合 12](#_Toc9105488)

[（三）推进结果报告与公开 12](#_Toc9105489)

[五、项目绩效自评表 13](#_Toc9105490)

**绩效自评报告**

## 一、基本情况

### （一）项目立项目的和年度绩效目标

1. 项目立项的基本情况

近年来，作为我国高等教育事业的重要组成部分，地方高校得到快速发展，在高等教育大众化进程中承担着主体任务，满足了人民群众接受不同层次高等教育的需要，为我国经济社会发展培育了大量高素质人才。中央财政从2010年起，在原“中央与地方共建高等学校专项资金”的基础上，调整设立“中央财政支持地方高校发展专项资金”，支持地方高校的重点发展和特色办学，旨在改善地方高校办学条件、提高地方高校办学水平。

武汉轻工大学（以下简称学校）设立2017年中央财政支持地方高校改革发展资金项目（以下简称项目），主要为学校重点学科建设，教学实验平台、科研平台和专业能力实践基地建设等提供经费保障。学校共获批6个子项目，分别为机器人技术与智能装备实验室、渗流力学与工程结构灾变防控实验室、电气与电子综合实验与虚拟仿真实训中心、大数据云计算实验教学平台、临床技能虚拟仿真实验实训教学中心和校园网云计算服务平台建设项目。

2. 年度绩效目标

（1）渗流力学与工程结构灾变防控实验室项目：满足各项科研、教学工作需要，培养一批在微-细观渗流理论以及工程灾害防治方面具有较强创新能力的急需人才，打造一支在渗流诱发工程结构灾变以及防控技术方面具有扎实理论基础、研发能力强、技术过硬的科研团队。

（2）机器人技术与智能装备实验室项目：打造学科建设支撑平台，开展高水平应用基础研究、高层次学术交流，聚集和培养人才，对外开展科技合作交流。

（3）大数据云计算实验教学平台项目：构筑高水平的实验教学平台和科研创新平台，开展大数据云计算方向的实验、实践教学活动，培养应用型、复合型创新人才，提升学科专业水平，助推学科专业成为中部地区高校中具有鲜明特色的优势与强势学科。

（4）电气与电子综合实验与虚拟仿真实训中心项目：改善食品加工生产流程方面的教学条件，提高学生对食品等生产工艺流程掌控等方面的技能水平，增强电气学院虚拟现实创新能力，通过校企合作设立实验项目，进一步推进食品、饲料等专业学科与行业的产研融合。

（5）临床技能虚拟仿真实验实训教学中心项目：全面改善护理教学方法，提高护理教学水平，利用模拟仿真等技术与产品，让受训者得到身临其境的交互式情景训练，全面提升学生职业素质、创新意识和实践能力，满足护理及康复行业对专业人才的素质需求。

（6）校园网云计算服务平台基础设施项目：实现统一可管理的云计算服务平台分配公共网络设备资源与大数据中心，提供便捷的管理接口和资源，提高管理效率，避免硬件资源的重复建设，实现基于网络的横向应用系统之间的安全隔离，推动学校管理信息化、规范化发展进程。

### （二）项目资金情况

项目为持续性、常年性项目，2018年项目年初预算1,600.00万元，资金来源为一般公共预算财政拨款，主要用于教学科研急需的硬件和软件系统采购等方面。

项目实际支出1,344.64万元，预算执行率为84.04%。具体情况如表1所示：

**表1**

**项目支出明细表（按子项目分类）**

单位：万元

| **序号** | **项目名称** | **年初预算数** | **调整后预算** | **实际执行数** | **差异** | **执行率** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 大数据云计算实验教学平台 | 220.00 | 220.00 | - | -220.00 | - |
| 2 | 电气与电子综合实验与虚拟仿真实训中心 | 320.00 | 200.00 | 198.26 | -1.74 | 99.13% |
| 3 | 临床技能虚拟仿真实验实训教学中心 | 220.00 | 220.00 | 218.50 | -1.50 | 99.32% |
| 4 | 机器人技术与智能装备实验室 | 270.00 | 270.00 | 254.13 | -15.87 | 94.12% |
| 5 | 校园云计算服务平台项目 | 300.00 | 420.00 | 412.91 | -7.09 | 98.31% |
| 6 | 渗流力学与工程结构灾变防控实验室 | 270.00 | 270.00 | 260.84 | -9.16 | 96.61% |
| **合计** | **1,600.00** | **1,600.00** | **1,344.64** | **-255.36** | **84.04%** |

## 二、绩效自评工作开展情况

根据《省财政厅关于开展2018年度财政支出绩效自评工作的通知》（鄂财函〔2019〕118号）的规定和要求，我校绩效自评小组积极开展了本次绩效自评工作，自评工作按以下步骤组织实施：

1. 4月8日至4月9日，召开自评工作布置会，与项目相关单位负责人进行必要的前期沟通，制定工作计划，并对工作任务进行分解，确定自评工作开展的方向和重点。

2. 4月10日至4月15日，要求项目相关单位根据年初人大批复的绩效目标，填写绩效自评表，收集、整理佐证材料，撰写自评报告，上报绩效自评小组。

3. 4月16日至4月22日，自评小组进行现场评价，与财务人员、业务人员座谈、面访，了解项目资金情况、管理情况、目标完成情况以及实施效果，核对项目明细账及原始凭证，查阅档案资料，复核相关基础数据。

4. 4月23日至4月26日，自评小组整理、汇总绩效自评表，总结经验，分析问题，提出意见或建议，形成项目绩效自评报告，经预算绩效管理工作领导小组审核后，上报省财政厅。

## 三、绩效目标实现情况分析

总体来看，我校2018年围绕服务教学实验、科研平台和专业能力实践基地建设等方面，较好地完成了项目年度绩效目标，绩效自评得分为85.75分，自评等级为“良”。相关评分情况如表2所示。

**表2**

**项目绩效自评得分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **设定分值** | **自评得分** | **得分率** |
| **预算管理** | 20 | 16.81 | 84.05% |
| **产出指标** | 40 | 37.74 | 93.33% |
| **效益指标** | 40 | 31.62 | 79.05% |
| **合计** | **100** | **85.75** | **85.75%** |

### （一）资金投入情况分析

1. 项目资金到位情况分析

2018年项目年初预算1,600.00万元，实际到位资金1,600.00万元，资金到位率100%。

2. 项目资金执行情况分析

预算执行率：年度指标值为100%，设定分值20分。实际完成84.04%，得16.81分。

3. 项目资金管理情况分析

（1）管理制度健全。对项目资金管理职责、资金报账程序、财务及资产管理、监督检查等方面作出了规范，明确了操作流程，符合《预算法》《会计法》《事业单位财务规则》《高等学校会计制度》《行政事业单位内部控制规范》等制度规定。

（2）资金使用合规。项目资金使用符合国家财经法规和财务管理制度以及有关专项资金管理办法的规定，资金拨付具有完整的审批程序和手续，符合项目预算批复规定的用途，报账凭据合规、真实、完整，资金实行国库集中支付，未发现截留、挤占、挪用、虚列支出等情况。

（3）财务监控有效。对于项目资金使用按要求实行专账核算，原始凭证审核符合规定程序，记账凭证编制规范、准确，按规定编制会计报表，采取了相应的财务检查等必要的监控措施，会计信息完整、真实，财务监控总体有效。

### （二）绩效目标完成情况分析

为合理评价项目的实施情况，本次绩效自评在年初申报的基础上，对项目绩效指标进行调整和整合，进一步优化了部分评价指标，项目绩效指标完成情况具体分析如下：

**1. 产出指标完成情况分析**

评价设定分值40分，综合评价得分37.33分，得分率93.33%。

（1）数量指标

①设备采购计划完成率：年度指标值为100%，设定分值3分。实际采购计划完成100%，得3分。

项目主要硬件设备和软件系统的采购，均采用政府采购集中招标的形式，由学校委托专业招标代理机构进行集中招标，全部设备于2018年内到货。其中：电气与电子综合实验与虚拟仿真实训中心、临床技能虚拟仿真实验实训教学中心、机器人技术与智能装备实验室、校园云计算服务平台和渗流力学与工程结构灾变防控实验室项目已完成设备安装、调试和验收；大数据云计算实验教学平台项目尚处于设备调试和验收阶段。

②引进高水平人才及博士：年度指标值为≥6人，设定分值3分。实际共引进4人（详见表3），得2分。

**表3**

**引进高水平人才及博士名单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **毕业学校** | **专业** | **学位** | **引入学院** |
| **1** | 陈曦 | 美国堪萨斯州立大学 | 人类营养科学 | 博士 | 食品科学与工程学院 |
| **2** | 雷芬芬 | 华南理工大学 | 食品科学 | 博士 | 食品科学与工程学院 |
| **3** | 张静 | 武汉大学 | 土木与建筑工程 | 博士 | 土木工程与建筑学院 |
| **4** | 杨柳 | 中国石油大学 | 机械工程学科 | 博士 | 机械工程学院 |

③打造科技创新团队：指标值为≥5个，设定分值3分。经各科研团队申报、院部推荐、校学术委员会评审，校长办公会批准设立了校级科技创新团队，项目相关学院共组建科研创新团队7个（详见表4），得3分。

**表4**

**校级科技创新团队名单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **团队名称** | **依托院部** | **团队类型** | **团队负责人** |
| 1 | 土木工程新材料开发与应用 | 土建学院 | 综合研究型 | 张荣堂 |
| 2 | 城市更新与既有建筑改造研究 | 土建学院 | 应用研究型 | 段翔 |
| 3 | 农产品加工机械创新设计 | 机械学院 | 应用研究型 | 宋少云 |
| 4 | 先进材料制备与成形技术 | 机械学院 | 综合研究型 | 陈继兵 |
| 5 | 智能包装技术基础研究与工程应用创新团队 | 机械学院 | 综合研究型 | 王北海 |
| 6 | 低维材料中的量子信息与调控 | 电气学院 | 基础研究型 | 孙照宇 |

④获批省部级以上科研项目：指标值为≥6个，设定分值3分。实际获批科研项目6个（详见表5），得3分。

**表5**

**国家级、省部级项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **项目类别** | **所属单位** | **负责人** |
| 1 | 循环荷载下结构性黏土的动力响应特征及主应力轴旋转效应 | 国家自然科学基金项目 | 土木工程与建筑学院/机械工程学院 | 臧濛 |
| 2 | 基于石墨烯增强体的先进水泥基材料制备与性能研究 | 湖北省自然科学基金项目 | 土木工程与建筑学院 | 秦先涛 |
| 3 | 氧化石墨烯改性飞灰及固化重金属的研究 | 湖北省自然科学基金项目 | 土木工程与建筑学院 | 龚静 |
| 4 | Navier-Stockes方程组及相关模型的稳定性研究 | 国家自然科学基金项目 | 机械工程学院 | 范丽丽 |
| 5 | 面向机场安保领域的多生物特征身份认证关键技术研究 | 国家自然科学基金项目 | 机械工程学院 | 曾山 |
| 6 | 全麦粉加工与品质改良关键技术研究与示范 | 国家重点研发计划 | 电气与电子工程学院 | 周坚 |

⑤新增护理及康复实训项目：指标值为≥3项，设定分值3分。实际新增实训项目3项（详见表6），得3分。

**表6**

**新增护理及康复实训项目清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **新增实验项目** | **课程名称** | **指导老师** |
| 1 | 偏瘫运动功能评定 | 康复功能评定学 | 汪欧阳 |
| 2 | 静脉注射及采血（虚拟） | 护理学基础 | 杜丹丹、陈靖、卢玮、张红萍、聂蓉 |
| 3 | 肌骨康复学腰痛病案分析：表面肌电对腰背部肌肉收缩力的检测 | 临床技能强化训练 | 张奇峰 |

（2）质量指标

①获得省部级科研成果奖：指标值为≥3项，设定分值5分。获得湖北省科学技术奖2项（详见表7），得3.33分。

**表7**

**湖北省科学技术奖清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **奖种** | **项目名称** | **完成人** |
| 1 | 科学技术进步一等奖 | 稻米加工关键技术创新及产业化 | 何东平等 |
| 2 | 科学技术进步一等奖 | 粮食“产后仓前处理”高效低耗关键设备创制及应用 | 叶维林、曾山等 |

②发表SCI、EI收录论文：指标值为≥25篇，设定分值5分。实际完成36篇（详见表8），得6分。

**表8**

**发表SCI、EI收录论文清单**

| **序号** | **论文题目** | **发表刊物/论文集** | **论文收录** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Estimating antiwear properties of esters as potential lubricant-based oils using QSTR models with CoMFA and CoMSIA | Friction | 正刊SCI2018年 |
| 2 | Core-Shell Nanoencapsulation of α-Tocopherol by Blending Sodium Oleate and Rebaudioside A: Preparation, Characterization, and Antioxidant Activity | molecules | 正刊SCI2018年 |
| 3 | Anti-hyperuricemic and nephroprotective effects of extracts from Chaenomeles sinensis (Thouin) | Food & Function | 正刊SCI2018年 |
| 4 | 米糠蛋白的起泡特性及其泡沫微观形态 | 食品科学 | 正刊EI2018年 |
| 5 | Dietary DHA/EPA Ratio Changes Fatty Acid Composition and Attenuates Diet-Induced Accumulation of Lipid in the Liver of ApoE−/− Mice | Oxidative Medicine and Cellular Longevity | 正刊SCI2018年 |
| 6 | Characterization of Ciprofloxacin Resistance in Laboratory-Derived Mutants of Vibrio parahaemolyticus with qnr Gene | FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE | 正刊SCI2018年 |
| 7 | Enzyme-assisted extraction of polyphenol from edible lotus ( Nelumbo nucifera ) rhizome knot: Ultra-filtration performance and HPLC-MS 2 profile | Food Research International | 正刊SCI2018年 |
| 8 | Combination of Multilocus Sequence Typing and GS-PCR Reveals an Association of Pandemic Vibrio parahaemolyticus Clone with Clinical and Seafood Isolates | journal of food science | 正刊SCI2018年 |
| 9 | Anti-hyperuricemic and nephroprotective effects of extracts from Chaenomeles sinensis (Thouin) Koehne in hyperuricemic mice | Food & Function | 正刊SCI2018年 |
| 10 | Increasing Yield and Antioxidative Performance of Litchi Pericarp Procyanidins in Baked Food by Ultrasound-Assisted Extraction Coupled with Enzymatic Treatment | Molecules | 正刊SCI2018年 |
| 11 | Online determination of quality parameters of dried soybean protein-lipid films (Fuzhu) by NIR spectroscopy combined with chemometrics | JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION | 正刊SCI2018年 |
| 12 | Effect of xanthan gum/soybean fiber ratio in the batter on oil absorption and quality attributes of fried breaded fish nuggets | Journal of Food Science | 正刊SCI2018年 |
| 13 | Maillard-Reacted Whey Protein Isolates Enhance Thermal Stability of Anthocyanins over a Wide pH Range | Journal of Agricultural and Food Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 14 | A molecularly imprinted polymers/carbon dots-grafted paper sensor for 3-monochloropropane-1,2-diol determination | Food Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 15 | Inhibitory effect of α-cyclodextrin on α-amylase activity | Tropical Journal of Pharmaceutical Research | 正刊SCI2018年 |
| 16 | Degradation of anthocyanins and polymeric color formation during heat treatment of purple sweet potato extract at different pH | Food Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 17 | HPLC–DAD–ESI–MS2 analysis of phytochemicals from Sichuan red orange peel using ultrasound-assisted extraction | Food Bioscience | 正刊SCI2018年 |
| 18 | Clarification of Jerusalem Artichoke Extract Using Ultra-filtration: Effect of Membrane Pore Size and Operation Conditions | Food and Bioprocess Technology | 正刊SCI2018年 |
| 19 | Activity diversity structure-activity relationship of polysaccharides from lotus root | Carbohydrate Polymers | 正刊SCI2018年 |
| 20 | Dispersive Micro-solid Phase Extraction Coupled with Dispersive Liquid-liquid Microextraction for Speciation of Antimony in Environmental Water Samples by Electrothermal Vaporization ICP-MS | Atomic Spectroscopy | 正刊SCI2018年 |
| 21 | Facile microencapsulation of olive oil in porous starch granules: Fabrication, characterization, and oxidative stability | INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES | 正刊SCI2018年 |
| 22 | A smart multi-functional coating based on antipathogen micelles tethered with copper nanoparticles via a biosynthesis method using Lvitamin C | RSC Advances | 正刊SCI2018年 |
| 23 | 紫薯花色苷在贮藏过程中的降解特性研究 | 食品科学 | 正刊EI2018年 |
| 24 | Key Variables Screening of Near-Infrared Models for Simultaneous Determination of Quality Parameters in Traditional Chinese Food | JOURNAL OF FOOD QUALITY | 正刊SCI2018年 |
| 25 | Enhanced cross-category models for predicting the total polyphenols, caffeine and free amino acids contents in Chinese tea using NIR spectroscopy | LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY | 正刊SCI2018年 |
| 26 | Development of a combined trifluoroacetic acid hydrolysis and HPLC-ELSD method to identify and quantify inulin recovered from jerusalem artichoke assisted by ultrasound extraction | Applied Sciences | 正刊SCI2018年 |
| 27 | Fingerprint profiling of polysaccharides from different parts of lotus root varieties | RSC Advances | 正刊SCI2018年 |
| 28 | Fingerprint profiling of polysaccharides from different parts of lotus root varieties | RSC Advance | 正刊SCI2018年 |
| 29 | 凝胶油基人造奶油质地和流变性能 | 食品科学 | 正刊EI2018年 |
| 30 | Maillard-Reaction-Functionalized Egg Ovalbumin Stabilizes Oil Nanoemulsions | Journal of Agricultural and Food Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 31 | Maillard-Reaction-Functionalized Egg Ovalbumin Stabilizes Oil Nanoemulsions | Journal of Agricultural and Food Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 32 | Inhibition of cyclodextrins on the activity of α-amylase | Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry | 正刊SCI2018年 |
| 33 | 基于ATP再生体系快速检测乳品中微生物 | 食品科学 | 正刊EI2018年 |
| 34 | 添加成分的外裹糊鱼块深度油炸过程中的传质动力学 | 食品科学 | 正刊EI2018年 |
| 35 | From ‘green’ technologies to ‘red’ antioxidant compounds extraction of purple corn: a combined ultrasound- ultrafiltration - purification approach | Journal of the Science of Food & Agriculture | 正刊SCI2018年,正刊EI2018年 |
| 36 | Multi-spectrometer calibration transfer based on independent component analysis | Analyst | 正刊SCI2018年 |

③职业资格获得率：指标值为97%，设定分值5分。参加初级护理学考试人数共95人，通过考试获得职业资格92人，占比96.84%，得4.99分。

④应用系统和数据的故障率：指标值为0，设定分值5分。通过建设学校一体化的数据计算、存储、网络安全等资源支撑平台，实现统一监控、统一安全防护和统一容灾备份，全年应用系统及数据运行无故障，得5分。

⑤提升服务器运算能力：指标值为≥300核，设定分值5分。实际新增服务器15台，每台配备2颗十核心CPU，共增加运算核心300核，得5分。

2. 效益指标完成情况分析

评价设定分值40分，综合评价得分31.62分，得分率79.05%。

（1）社会效益指标

①转让创新成果：指标值为≥7项，设定分值8分。转让创新成果共2项，分别为视频数据流储存及智能化处理和制作营养健康特色挂面的工艺流程，得2.29分。

②带动校企合作：指标值为≥2家，设定分值8分。依托学校科研实验平台，受托为2家企业研制开发相关技术，分别为襄阳丰庆源面业股份有限公司和武汉麦子科技有限公司，得8分。

③针对社区护理及康复科普培训：指标值为≥3次，设定分值8分。学校组织开展社区大型义诊活动和福利院健康义诊共2次（见图1），得5.33分。



**图1 社区护理及康复科普现场图片**

（2）服务对象满意度指标

师生满意度：指标值为≥95%，设定分值16分。对使用教学科研实验室及实训中心的教师和学生发放满意度调查问卷共73份，回收有效问卷68份，经过对问卷结果的统计核实（详见图2），满意度达到97.65%，得16分。

**图2 实训中心师生满意度调查情况**

## 四、绩效自评结果拟应用情况

### （一）下一步改进措施

1. 将全面实施预算绩效管理的理念和方法融入到项目管理全过程中，建立项目绩效考核和激励约束机制，强化预算和绩效跟踪监控措施，提高预算绩效管理水平。

2. 整合优化共性指标和个性指标，建立校级绩效指标库，提高指标的可比性和统一性，根据各子项目特点设定可量化的个性指标，提高指标的重要性和相关性。

### （二）促进结果与预算安排相结合

1. 将绩效自评结果作为2020年度编制预算和安排财政资金的重要依据。

2. 建立健全资金分配与绩效评价结果挂钩机制，针对不同的评价对象和不同的评价结果，在预算安排中相应进行应用，不断完善财政资金保留、整合、调整和退出机制。

### （三）推进结果报告与公开

1. 将项目支出绩效评价结果在学校系统内通报。

2. 按照政府信息公开有关规定，将项目支出绩效自评结果在学校门户网站公开。

## 五、项目绩效自评表

2017年中央财政支持地方高校改革发展资金绩效自评表详见表9。

武汉轻工大学

 2019年4月26日

**表9**

|  |
| --- |
| **项目绩效自评表** |
| 填报日期：2019年4月26日 总分：85.75 |
| 项目名称 | 2017年中央财政支持地方高校改革发展资金 |
| 主管部门 | 湖北省教育厅 | 项目实施单位 | 武汉轻工大学 |
| 项目类别 | 1、部门预算项目 🗹 2、省直专项 □ 3、省对下转移支付项目 □ |
| 项目属性 | 1、持续性项目 🗹 2、新增性项目 □ |
| 项目类型 | 1、常年性项目 🗹 2、延续性项目 □ 3、一次性项目□ |
| 预算执行情况（万元）（20分） |  | 预算数（A） | 执行数（B） | 执行率（B/A) | 得分（20分\*执行率） |
| 年度财政资金总额 | 1,600.00 | 1,344.64 | 84.04% | 16.81 |
| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 年初目标值（A） | 实际完成值（B） | 得分 |
| 产出指标（40分） | 数量指标 | 设备采购计划完成率 | 100% | 100% | 3.00 |
| 引进高水平人才及博士 | ≥6人 | 4人 | 2.00 |
| 打造科技创新团队 | ≥5个 | 7个 | 3.00 |
| 获批省部级以上科研项目 | ≥5个 | 6个 | 3.00 |
| 新增护理及康复实训项目 | ≥3项 | 3项 | 3.00 |
| 质量指标 | 获得省部级科研成果奖 | ≥3项 | 2项 | 3.33 |
| 发表SCI、EI收录论文 | ≥25篇 | 36篇 | 5.00 |
| 职业资格获得率 | 97% | 96.84% | 4.99 |
| 应用系统和数据的故障率 | 0 | 0 | 5.00 |
| 提升服务器运算能力 | ≥300核 | 300核 | 5.00 |
| 效益指标（40分） | 社会效益指标 | 转让创新成果 | ≥7项 | 2项 | 2.29 |
| 带动校企合作 | ≥2家 | 2家 | 8.00 |
| 针对社区护理及康复科普培训 | ≥3次 | 2次 | 5.33 |
| 师生满意度 | ≥95% | 97.65% | 16.00 |
| 备注:1.预算执行情况口径：预算数为调整后财政资金总额 (包括上年结余结转)，执行数为资金使用单位财政资金实际支出数。2.定量指标完成数汇总原则：绝对值直接累加计算，相对值按照资金额度加权平均计算，定量指标计分原则：正向指标(即目标值为≥X,得分=权重\*B/A)，反向指标(即目标值为≤X，得分=权重\*A/B), 得分不得突破权重总额。定量指标先汇总完成数，再计算得分。3.定性指标计分原则：达成预期指标、部分达成预期指标并具有一定效果、未达成预期指标且效果较差三档，分别按照该指标对应分值区间100-80% (含80%)、80-50% (含50%)、50-0%合理确定分值。汇总时，以资金额度为权重，对分值进行加权平均计算。4.基于经济性和必要性等因素考虑，满意度指标暂可不作为必评指标。 |