

广东茂名农林科技职业学院
2022 年食品智能加工技术
高水平专业群建设报告

2023 年 3 月 4 日

食品智能加工技术专业群建设报告

一、建设总体目标

认真贯彻落实《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）《职业教育提质培优行动计划（2020-2023）》（教职成〔2020〕7号），基于食品智能加工技术专业群聚焦立德树人根本任务，以习近平“加快构建现代职业教育体系，培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠”的重要指示为指导，响应乡村振兴和建设粤港澳大湾区国家战略，推动“粤菜师傅”工程高质量发展，服务茂名经济高质量发展布局，精准对接“粤菜师傅”工程高凉菜产业服务链，落实立德树人根本任务，健全三全育人机制，通过深化产教融合、校企合作，建立“三融”的专业群人才培养模式，构建“底层共享、中层分立、高层互选”的专业群层级式课程体系，推动“三教”改革，打造大师名匠领衔的教学创新团队，“岗课赛证”综合育人，到2025年，建成具有茂名地区特色的“粤菜师傅·高凉菜”人才培养高地。

二、创新人才培养模式

（1）紧跟产业需求，优化专业布局

瞄准国家大健康发展战略，紧盯粤港澳大湾区“菜篮子”工程，紧跟茂名市高凉菜、预制菜等地方特色重点发展产业，充分发挥食品智能加工技术专业群特色，根据专业动态调整机制，不断优化专业布局和结构调整，2022年，我系新开设中西面点工艺专业1个，成立了预制菜研究院和高凉菜系研究院2个研究院（见

图1), 精准对接“粤菜师傅”工程产业服务链, 更好为区域经济发展提供专业支撑。



图1 高凉菜系研究院与预制菜研究院揭牌仪式

(2) 实施“岗课赛证”, 改革人才培养模式

专业群根据食品智能加工技术专业及食品检验检测技术专业特色, 创新探索行业、企业综合育人模式改革, 成立了广东省质量检验协会质量培训基地(见图2), 依据食品检验工制度标准构建校企协同育人模式, 增强职业教育的适应性, 探索职业教育人才培养机制建设。教学任务对接真实岗位, 充分体现岗位技能、通用技术等内容, 并依据职业技能等级标准, 融入新工艺、新技术、新规范, 制定食品检验工证书推广实施方案、工作管理办法, 明确建设目标、建设任务及保障措施, 梳理食品检验工证书工作规范流程; 积极推进食品检验工证书软硬资源建设开发,

完成食品检验工证书标准开发与考核题库建设，结合食品检验工证书工作及职业培训需求，制定教学资源建设计划，实现“岗课赛证”的人才培养模式。2022 年，本专业群学生圆满完成食品检验工中级证书考核，报证人数 257 人，取证率高达 98.05%；获得 2021-2022 年广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛烹饪赛项三等奖 1 项（见图 3）。

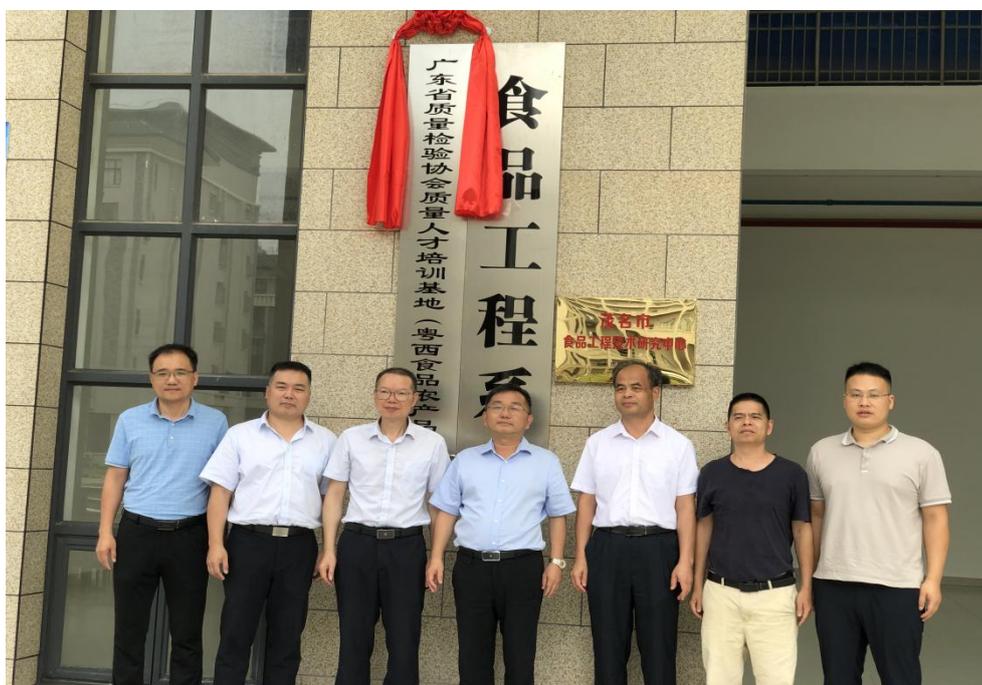


图 2 广东省质量检验协会质量培训基地揭牌仪式



图 3 2021-2022 年广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛

烹饪赛项三等奖

三、丰富课程教学资源建设

(1) 信息化教学教学资源建设

本专业群充分利用现代技术手段，加强信息化资源建设，提升教师教学信息化改革应用创新能力，提高教师在数字资源应用、教学设计、在线课程开发等方面的管理和应用能力。基于超星学习通线上平台建设网络课程资源，本专业群的专业课以全部开通线上自建在线专业课程，共计 40 门，其中校级精品在线开放课程 1 门。

(2) 实践教学基地建设

2022 年，我校投入 100 余万元启动“粤菜师傅·高凉菜”基地建设，本专业群已完成校内食品烹饪实训室建设方案，正在建设热菜实训室、中西式面点实训室 2 个，危化品库 1 个，全部工

程验收后，将建成集“实践教学、真实生产、社会培训、技术服务、技能竞赛、创新创业”六位一体的校内实训基地，初步建成多方参与、工学结合、注重实效的实践教学平台。新增校企合作校外实习基地5个。

四、激发教师积极开展教学改革

专业群建设过程中遇到的问题，鼓励专业群教师在全系范围内开展教育教学改革，通过教改项目立项的方式有序推进专业群建设，鼓励教师在专业群内对人才培养模式改革、课程体系重构、“三教改革”、师资队伍建设等方面进行深入研究；并按照工学结合的原则，积极与食品和餐饮行业企业合作开发课程，吸收其新技术、新工艺、新流程、新知识，参照相关的职业资格标准，构建基于工作过程及工作任务导向的专业课程体系，完成突出职业能力培养的课程标准，开发产教融合教材。

五、提升社会服务作用

本年度依托食品智能加工技术专业群热菜实训室，积极开展粤菜师傅培训工作，协助举办了茂名市首届“高凉菜大师”复、决赛，推进区域产业融合，服务地方经济。专业群与行业企业深入合作，对接区域重点产业，积极开展企业技术服务、科研项目申请、驻镇扶村帮扶、科技下乡等，不断提升专业群对本地区及粤东西北地区的社会服务水平。为全面实施乡村振兴战略，深入推进城乡融合发展，确保乡村振兴各项工作有序开展，聚焦“抓发展、促振兴”，发挥本专业群专业与人才优势，重点做好产业帮扶，将专业群优势及专业特点积极有效地融入到服务乡村振兴、

助推产业发展中，本专业群积极对接茂名市池洞镇蒲垌村，开展科技下乡 20 余次。2022 年，获教育部（教学司函[2022]7 号）供需对接就业育人-就业实习基地项目和定向人才培养培训项目（合作单位深圳市小米姑娘投资有限公司）2 项（见表 1）。科研成果和专利等技术成果数量多，在权威性期刊收录论文 8 篇，专利 1 个（见表 2）。

表 1 食品智能加工技术专业群科研项目总表

序号	时间	项目名称	项目负责人	授予部门	立项文件名称及文号
1	2022 年 4 月	就业实习基地项目	李彦勋	教育部	教育部高校学生司关于公布第一期供需对接就业育人项目立项名单的通知教学司函[2022]7 号
2	2022 年 4 月	定向人才培养培训项目	李彦勋	教育部	教育部高校学生司关于公布第一期供需对接就业育人项目立项名单的通知教学司函[2022]7 号

表 2 食品智能加工技术专业群公开发表论文、教材或专利总表

序号	发表时间	论文、教材或专利名称	第一作者或通讯作者	刊物/发明号
1	2022 年 1 月	响应面法优化油茶果壳酸水解法生产木糖	李彦勋	农业与技术

		的工艺研究		
2	2022 年 3 月	含高花色苷的紫米粉 丝及其制备方法	许立益	CN114947045A
3	2022 年 4 月	传统发酵霉豆渣中微 生物的分离及其作为 豆渣发酵剂的应用	毛欣欣	现代食品科技
4	2022 年 8 月	高职化学课堂素质教 育的实施策略	黄秋霞	现代职业教育
5	2022 年 8 月	紫米与籼米复配比对 复配粉性质及紫米粉 丝品质的影响	许立益	食品工业科技
6	2022 年 8 月	供应链环境下食品加 工企业质量安全风险 控制措施	李柳冰	广东安全生产
7	2022 年 9 月	自发气调包装对菜心 货架期品质和衰老相 关基因表达的影响	龙桂英	现代食品
8	2022 年 10 月	奶茶饮品的研发进展	龙桂英	食品工业
9	2022 年 12 月	新工科下食品科学与 工程专业实践教学改 革的措施	毛欣欣	当代教育实践与教 学研究