

广东省高等职业教育品牌 专业申报表

专业名称 食品加工技术 专业代码 590101
申报类型 一类品牌专业 二类品牌专业
学校名称 广东轻工职业技术学院 学校代码 10833
学校举办单位 广东省教育厅
填表日期 2018 年 12 月 1 日

广东省教育厅 制

2018 年

填写说明

1. 申报表的各项内容要实事求是，真实可靠。文字表达要明确、简洁。学校应严格审核，对所填内容的真实性负责。
2. 表中空格不够时，可另附页，但页码要清楚。
3. 除特别注明外，本表数据和材料截止时间为 2018 年 12 月 31 日。

一、学校基本情况

1-1 基本 信息	学校名称	广东轻工职业技术学院		学校类别 ^①	工科类院校	
	举办方	广东省教育厅		建校时间 ^②	1933年	
				学校性质	<input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办	
	建校基础	学校前身是创建于1933年的“广东省立第一职业学校”，1959年、1978年曾两次招收培养本科生，升格为国家重点普通中等专业学校，校名为广州轻工学校。				
示范校建设情况	<input checked="" type="checkbox"/> 国家示范校 <input type="checkbox"/> 国家骨干校 <input type="checkbox"/> 第二批省示范校 <input type="checkbox"/> 第三批省示范校					
1-2 发展 规划	服务面向区域或行业重点发展的产业领域	立足珠三角轻工行业，面向生活产业，以“校企合作、产教融合”为重要抓手，对专业体系进行合理规划与科学定位，使学校工科专业立足南海，服务珠三角高端制造业，文科类专业立足广州电商、会展、设计集聚地，面向广东现代服务业。				
	2020年规划全日制高职在校生(人)	21000		2020年规划全日制实际招生专业数(个)	70	
	学校发展类型定位	<input checked="" type="checkbox"/> 综合 <input type="checkbox"/> 一产为主 <input type="checkbox"/> 二产为主 <input type="checkbox"/> 三产为主				
	学校发展目标	到2020年，将学校建成轻工特色鲜明，国内一流、国际知名的高水平高等职业院校，使学校成为高职院校治理的标准与典范，成为高素质技术技能型人才培养的典范。学校新增50个以上国家级标志性成果、100个以上省级标志性成果，学校办学综合实力整体提升。				
	重点建设专业	<p>——建成一批全国一流、省内领先的优势专业。以“校企合作、产教融合”为重要抓手，工科类专业立足南海，服务珠三角高端制造业，文科及艺术类专业立足广州电商、会展、文化创意设计集聚地，面向广东现代服务业。建立专业设置动态调整与评估机制，根据新技术、新模式、新业态发展实际，积极发展新兴产业相关专业；推动传统产业相关专业改革和建设，服务传统产业向高端化、低碳化、智能化发展。专业规模稳定在70个左右，专业方向控制在100个左右。学校“十三五”重点建设主干专业40个，具体包括国家级15个，省级15个，校级10个。重点建设广告设计、制作、机电一体化技术、食品营养与检测、通信技术、园林工程技术、汽车营销与服务、酒店管理、物流管理、会计、高分子材料加工技术、产品艺术设计、软件技术、精细化工技术、通信工程设计与监理、化工生物技术、应用英语、制浆造纸技术、数字图文信息技术、电子商务、会展策划与管理、游戏设计、旅游管理、环境工程技术、食品加工技术等一批能在全中国高职院校同类专业中具有领先优势、在世界同领域具备较强影响力和竞争力的高水平专业及品牌专业，带动9大相关专业群的建设，对接南海先进制造业和广州文化创意及会展产业，为广东生活产业提供服务。建设5个一类省级品牌专业、建设20个二类省级品牌专业。建设专业教学资源库70个，其中，国家级3个，省级10个，校级57个，建成代表国家水平、具有高职教育特色的标志性、共享性专业教学资源库；引领构建现代职业教育体系，开展“3+2”中高衔接、“2+2”高本联培、“3+2”高本衔接等多种形式的培养，建设中高衔接专业25个，高本衔接专业15个；推进现代学徒制试点和自主招生培养改革试点工作，建设现代学徒制专业15个。</p> <p>——深化工学结合特色的课程与教材建设。推进专业课程内容与职业标准对接。深化多种模式的课程改革。遵循以能力为本位、以就业为导向的工学结合课程开发理念，建设国家级精品在线开放课程5门，省级20门，校级60门；校级素质类平台课程10门，专业群基础平台课程40门以上（每个专业群至少建设3门群内平台课程），云平台资源课程500门。编写教材200本，国家级“十三五”规划教材50本。推进思想政治理论课课程建设。组建马克思主义学院，完善大学生思想政治心理品德素质教育研练中心，推进基于“互联网+”时代的思政课方法改革。形成思想政治理论课课堂教学体系和综合评价体系，建设与马克思主义建设工程编写的思政权威教材相配套的优秀辅助教材。健全学生思想政治教育长效机制。加强校园网络党建阵地建设和管理。深化创新创业教育与学分制改革。培育100名创新创业导师；每个专业创建1-2支专兼结合的创新创业导师团队。学生创新创业教育覆盖面100%，创业成功率显著提高。推进教考分离制度。实现跨校、跨境学分互认。</p>				

^①指综合、师范、民族类院校，工科类院校，农林类院校，医学类院校，财经、政法类院校以及体育、艺术类院校等。

^②指学校独立设置并具有举办高等职业教育资格的时间。

		<p>重点建设项目</p>	<p>——高职院校治理体系建设项目。深入推进职业教育集团化办学之路，以机制体制创新为手段，构建“三大一强”（大管理、大教学、大保障、强督查）院校治理模式，形成符合实际、科学合理、高效简约的管理机制。以体制机制改革为突破口，试办 2-3 个新型二级学院，示范带动学校二级学院的全面建设，全面提升二级学院建设水平，激发办学活力。推动两校区办学资源调整，实现教学资源科学、高效的配置。优化整合内部机构职能，约束与激励并行，释放全员工作活力与潜能，建成“按需设岗-按岗定责-公开招聘-合同管理-绩效考评-多元激励-优上差下”的人事管理体系。充分发挥广东轻工应用技术协同创新发展中心、广东轻工协同育人中心、广东轻工职业教育集团、国家中小微企业知识产权培训基地、南海职业教育政校企协同创新联盟、酒店职业教育联盟和校友会等平台作用，进一步完善与市场经济体制相适应，二级学院的理事会主导、政校企广泛参与的管理体制，形成利益相关各方“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的紧密型校企合作长效机制。</p> <p>——全方位大素质育人体系建设项目。实施全方位大素质育人，提升教育品质支撑职教强省的软实力。到 2020 年，全日制在校生规模保持 21000 人左右；来校留学生人数、毕业生创业率、中外合作项目数、毕业生毕业一年后就业率与学校发展建设水平相适应；继续教育规模达到全日制在校生的 1.2 倍以上，每年实现 20% 的增长，成人学历教育在校生规模 5000 人。新生第一志愿上线率、实际录取分数、专业对口率、职业期望度、社会满意度等指标稳居全国高职前列。全国职业院校技能大赛获奖数居全省前三。按上级要求深入推进学生创新创业教育。与广东省轻工职业技术学校、广东省石油化工职业技术学校开展一体化人才培养工作。</p> <p>——功能复合化、管理规范示范性实训实习基地建设项目。创新生产性实训基地管理与运行机制，建成国家级生产性实训基地 3 个、省级 15 个、校级 20 个。建设 20000 平方米第五工业实训大楼，整合两校区实训资源，建设 3750 平方米厂房式实训基地，每个工科系建设 1 个以上生产性实训基地；跨系跨专业建设 1 个职业能力培养的虚拟仿真实训中心，1 个微软技术实践中心。实施实验实训室及大型仪器设备的开放式管理。广州校区规划提高容积率，新增实训室面积约 4.5 万平方米；全校实训场所总面积达到 17.4 万平方米，满足生产性实训达到实践教学总量 70% 的需要。争创国家级实践教学示范中心 1 个，省级实践教学成果奖 2-3 个。新增 130 个校外实习基地，校企共建校外生产性实训基地 2-3 个；继续拓展境外实习基地，选择类型相同、专业相近的国（境）外高水平院校联合建设实验室或实训基地。</p>
--	--	----------------------	---

		<p>——卓越师资队伍建设项目。努力建设一支政治坚定、素质优良、勤政廉洁、结构合理、有担当的干部队伍。管理队伍专业化水平大幅提升，信息化管理手段广泛应用，管理工作的薄弱环节全面改善。建设一支数量充足、结构科学、素质水平高、实践能力强的“双师型”专兼结合教学队伍。到2020年，全校建成专任教师810人以上，按授课时数（160学时/学年）折合后的兼职教师360人以上，生师比<18；专任教师中，高级职称教师比例达到40%，其中正高级职称教师比例达到10%，“双师”素质教师比例达到85%，研究生学历或硕士学位以上的教师比例达到85%，具有博士学位的教师比例达30%，其中，一类品牌专业具有博士学位教师的比例达到45%，兼职教师与专任专业教师比1:1。90%以上专任专业教师持“高职教育教师资格证”，所有专任教师参加教育信息化技术培训，50%的兼职教师被教育主管部门认定为高技能型兼职教师。教师教学改革成果、指导学生竞赛、技术研发、科研（学术）成果转化能力在全国高职院校中名列前茅。品牌专业的教学团队具有1-2名在国内有影响力的专业领军人才，联合聘用1-2名在国际上具有一定影响力的领军人才，6-8名业务能力精湛的“双师型”骨干教师。其他专业的教学团队具有1名在省内具有较大影响力的专业领军人才，4-6名业务能力精湛的“双师型”骨干教师。每个二级学院有3-5名在国内外有一定影响力的讲座教授，通过专兼结合，联合聘用，项目化合作等形式，打造2-3支以高水平专业拔尖人才为核心的优秀教学团队，1-2支面向产业的技术服务与科研团队，4-5支多元化的创新创业导师团队。</p> <p>——高质量的科研和社会服务建设项目。形成支持专任教师积极开展技术服务与科研、社会服务提供保障和激励长效机制。实现国家社科、国家自然科学基金项目≥6项，省社科、省自然科学基金项目≥8项，省市科技项目≥15项，横向科研经费到账≥1000万。获发明专利授权40项，申请50项；实用新型专利20项/年，共80项；外观专利25项/年，共100项；软件著作权10项。培育13个校级科研平台，建立市级工程中心2个，与高校、企业、科研院所共建国家级科研平台/工程中心共3个。年均企业员工职后教育和培训不少于2万人次（包括成人在职学历教育），每年完成企业员工继续教育人次不少于在校生规模的1.2倍，建成1~2个国家级的培训基地。成立混合所有制、产学研的产业学院“广东轻工职业技术学院包装饮用水学院”，实施现代学徒制人才培养。每年全校开设10~20门创新型项目课程。全校按需、动态设置30~50个技术服务与科研教师岗位。进一步建立和完善科研与技术服务及成果转化的平台。</p> <p>——多元化国际合作与交流建设项目。设立产业与对外合作学院，提升学校在国内外的影响力。构建与国际接轨的人才培养模式。面向“一带一路”沿线国家，建立国外教学培训机构。招收5-10个留学生。举办1-2个中外合作办学项目。引进3-4个国际权威职业资格证书。共建3-4个专业实训室。建立粤港澳台职业教育联盟。建设一批具有国际影响力的合作项目，形成具有国际竞争力的人才培养高地。对国际商务管理、食品营养与检测、财务管理3个国际合作项目进行总结提升，形成国际合作交流模式。以《悉尼协议》为标准，在国家级和省重点专业中建设1-2个国际知名的品牌专业。建设中澳职业精英、中德数控技术、现代手工艺3个国际化人才培养基地。进一步推进与台湾技职院校合作开展分段培养高技能人才项目，建成1-2个具有国际影响力的专业。积极开展跨境交换生项目，境外交换生达250人次。引进国外办学机构和国际企业在学校建设1个海外分校或培训中心。建设国际课程数字化教学资源库，实现50%的国际合作项目课程采用信息化手段实施教学。完善国际交流与合作管理体制与管理机构。引入世界500强企业及其他顶尖企业技术、行业职业标准，对接国际化人才培养链条，提高国际化人才“进出口”能力与国际影响力。</p> <p>——保障能力强、功能完善的基础设施建设项目。制定两校区专业建设调整发展规划，分阶段实施两校区的教学和实训场地布局调整。新建建筑面积共12万平方米，建筑面积累计达到52.4万平方米。完成南海校区学生公寓（两所中职与学校实现一体化办学后，将根据实际情况进行适度调整）、综合体育活动中心、国际交流中心、第五工业实训楼建设及厂房式等实训基地建设。完成广州校区改、扩建、新建科技中心、综合实训楼、综合活动中心等。完善两校配套设施建设。探索推进南海校区教师周转房建设。</p>
--	--	--

			<p>——保障能力强、功能完善的基础设施建设项目。制定两校区专业建设调整发展规划，分阶段实施两校区的教学和实训场地布局调整。新建建筑面积共 12 万平方米，建筑面积累计达到 52.4 万平方米。完成南海校区学生公寓（两所中职与学校实现一体化办学后，将根据实际情况进行适度调整）、综合体育活动中心、国际交流中心、第五工业实训楼建设及厂房式等实训基地建设。完成广州校区改、扩建,新建科技中心、综合实训楼、综合活动中心等。完善两校配套设施建设。探索推进南海校区教师周转房建设。</p> <p>——优质、高效、共享的“智慧”校园建设项目。以教育信息化带动教育现代化，信息化整体上达到国内同类高校先进水平。建成有线无线一体化校园网络。进一步完善公共教学资源云服务平台，云桌面总数达到 2000 个以上。进一步深化数字化校园应用系统建设，建成大数据集成和分析服务平台。加强网络教学资源体系建设，促进优质教育资源普及共享，完善在线教育平台。健全网络信息安全运维体系。打造高性能平台基础环境。建成 1 个基于云服务的自主学习信息化平台。完善安全与 IT 运维体系。开发覆盖全校各专业教育及培训的一体化教学资源，每个专业网上学习课程不少于 5 门，平台课程资源达到 500 门。</p> <p>——安全、和谐、满意度高的公共服务体系建设项目。提升后勤服务水平，建成“满意的后勤”、“创先的后勤”、“高效的后勤”、“和谐的后勤”。完善学生管理服务体系，建设优良校风、学风，培育 5 个省级学生管理精品项目，13 个校级学生管理精品项目。完善招生、就业指导体系。加强适应现代职业教育发展的公共教学服务保障体系与“平安校园”建设，为师生提供良好的学习、生活环境。</p> <p>——轻院特色校园文化品牌建设项目。建立统一的 CIS 系统，美化校园环境，构建具有轻工特色的校园文化体系。深化校园文化内涵建设，优化健康向上的校园精神文化，以“轻院精神”为价值导向，巩固“文化管理”，实践“环境育人”，培育一批特色校园文化品牌。争取有 1 项跻身教育部遴选的 100 个项目。全面提升学校文化管理水平，打造“国内一流，国际知名”的高职教育品牌，全面提高学校核心竞争力。</p>
--	--	--	---

二、申请专业基本情况

2-1: 食品加工技术 专业基本状态

专业名称	食品加工技术	专业代码	590101	
对应产业类型	<input type="checkbox"/> 第一产业 <input type="checkbox"/> 第二产业 <input checked="" type="checkbox"/> 第三产业			
对应产业	先进轻纺制造业（绿色食品饮料）			
对应产业发展规划文件名称	广东省先进制造业发展“十三五”规划			
专业设置时间	1985	高职首次招生时间	2000	
全日制普通高职在校生人数(人)	230	现代学徒制和“订单”培养在校生人数(人)/所占比例	0/0	
全日制普通高职招生就业相关数据	2016年	2017年	2018年	
招生人数(人)	普通高中招生	105	103	88
	“三校生”对口招生	0	0	0
	“3+2”招生	60	70	0
	五年一贯制第4学年	0	0	0
	其他_____	0	50(4+0)	100(4+0)
新生报到数/录取数(报到率)	77/104(73%)	71/103(68.9%)	65/88(73.9%)	
普通高考统考招生录取中,省教育考试院公布的第一志愿投档总数所占比例	61%	81%	31%	
广东省新生平均普通高考分数	418.47	391.21	385.07	
应届毕业生人数	31	54	85	
应届毕业生初次就业率	100%	96.3%	97.76%	
应届毕业生初次就业对口率	93.55%	70.37%	95.29%	
应届毕业生初次就业平均起薪线	2410元/生	3086元/生	3405元/生	
专任专业教师数(人)/生师比 ^③	13/18	2017-2018学年双师素质专任专业教师数(人)/所占比例(%)	13/100	
3年以上行业企业工作经历专任专业教师数(人)/所占比例(%)	10/78	2017-2018学年企业兼职教师专业课课时/占比(%)	420/26	
2017-2018学年纵向科研经费到款额(万元)/生均值(元/生) ^④	131/5696	2017-2018学年横向技术服务到款额(万元)/生均值(元/生) ^⑤	85/3696	
2017-2018学年非学历培训到款额(万元)	58.63	2017-2018学年非学历培训量(人日)	4771	
现有实训设备总值(万元)	724	生均实训设备值(元/生) ^⑥	31478	

^③ 生师比=全日制普通高职在校生人数/专任专业教师数

^④ 2017-2018学年生均纵向科研经费到款额=2017-2018学年纵向科研经费到款额/全日制普通高职在校生人数

^⑤ 2017-2018学年生均横向技术服务到款额=2017-2018学年横向技术服务到款额/全日制普通高职在校生人数

^⑥ =现有实训设备总值/全日制普通高职在校生人数

其中大型实训仪器设备总值（万元） ^⑦	464	其中大型实训仪器设备（台套）	10				
专业历史	<input type="checkbox"/> “十一五”省级高职教育示范性专业（不含示范性建设专业），立项文号：____ <input type="checkbox"/> “十二五”省级高职教育重点专业（不含重点培育专业），立项文号：____ <input type="checkbox"/> 教育部职业教育专业教学资源库已立项建设项目所在专业（须为牵头院校），立项文号：____ <input type="checkbox"/> 中央财政支持高等职业学校提升专业服务产业能力项目建设专业，立项文号：____ <input type="checkbox"/> ____类品牌专业，立项文号：____						
专业现况	<input checked="" type="checkbox"/> 在省内同类专业中具有显著优势，综合实力校内排名前10%且重点建设的学校主干专业。 <input type="checkbox"/> 社会认可度高的专业（ <input type="checkbox"/> 高考招生位居本校前列 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 毕业生就业位居本校前列）						
本专业专任专业教师基本情况							
姓名	年龄（周岁）	是否为双师素质专任教师	学历	学位	职称	行业企业工作总时间（年）	备注 ^⑧
李平凡	45	是	研究室	硕士	教授	11	专业负责人
顾宗珠	55	是	本科	学士	副教授	5	骨干教师
李静	44	是	研究生	博士	教授	8	骨干教师
邓毛程	46	是	研究生	博士	教授	10	骨干教师
范瑞	42	是	研究生	硕士	高工	5	骨干教师
冯爱娟	42	是	研究生	博士	副教授	2	骨干教师
沈健	44	是	研究生	硕士	高工	8	专任教师
张东峰	39	是	研究生	硕士	讲师	2	专任教师
何秀婷	36	是	研究生	博士	讲师	4	专任教师
叶茂	35	是	研究生	博士	副教授	3	专任教师
朱晓立	39	是	研究生	硕士	副教授	2	专任教师
姚勇芳	43	是	研究生	硕士	教授	4	专任教师
李胜	42	是	研究室	硕士	讲师	8	专任教师

^⑦ 指单价≥5万元的仪器设备。

^⑧ 如该名教师为专业带头人或专业负责人，请在备注栏注明。

专业带头人、专业负责人和 5 名骨干教师情况（含基本情况、教学改革情况、科研和社会服务情况、获奖情况、发表的文章等）：字数不超过 2000 字，佐证材料通过链接，另行提供。

团队负责人：李平凡，硕士、教授，食品教研室主任，食品加工技术专业带头人，广东特色调味品工程技术研究中心负责人，广东省食品学会永久会员，广东省专业领军人才。近年来主持广东省科技厅、广东省教育厅、广州市科技局等纵向项目 4 项；主持“绿色调味品创新科研团队”等校级教学及科研教改项目 9 项；主持“广州威伦食品有限公司”等企业横向项目 8 项，项目到账经费近 200 万元；主要参与“国家生物技术资源库”、“广东高校特色调味品工程技术开发中心”等国家级、省级项目多项。担任重庆飞亚实业有限公司等多家企业技术顾问，主研产品“小肥羊火锅底料”、“茶酒”等多项已经实现产业化；主编教材 5 部，其中《调味品生产技术》获中国轻工联合总会优秀教材二等奖，国家级十二五规划教材；申请发明专利 15 项，授权 8 项，转让发明专利 3 项；发表 SCI、EI 和中文核心期刊文章 20 余篇；主持《调味品生产技术》校级精品资源共享课程；主要承担《食品质量安全与管理》《食品工厂设计》《发酵食品生产技术》等专业主干课程授课。

团队骨干教师：邓毛程，博士，教授。从事食品加工技术、食品综合利用加工方面的教学和科研工作。担任广东高校特色调味品工程技术开发中心主任；省级教学名师，广东省特支教学名师，广东省名师工作室主持人，珠江学者。主持省市级项目多项，申请发明专利 20 项，授权 12 件。获广东省科技进步奖三等奖 1 项、广东省轻工联合会科技奖二等奖 1 项、三等奖 1 项，云浮市科技局科学技术奖二等奖 2 项。主编《氨基酸发酵生产技术》等教材 6 部。发表文章近 50 篇。目前主要承担创新创业类、《食品综合利用加工》等课程授课。

团队骨干教师：李静，博士，教授。从事食品加工技术、食品生物资源综合利用方面的教学与科研工作。担任广东高校特色调味品工程技术开发中心副主任（省级工程中心）；承担省级科研项目 1 项、市级科研项目 1 项、校级项目 3 项；作为主要参加者参与广东省科技计划项目 1 项、省级人才计划项目 1 项、广州市科技计划项目 1 项和南沙区科技项目 1 项。近 5 年发表科研论文 43 篇，其中中文核心期刊 28 篇，SCI 收录 3 篇，已申请中国发明专利 12 项，获授权 10 件。与企业联合申报成果，获广东省科技进步奖三等奖 1 项、广东省轻工联合会科技奖二等奖 1 项、三等奖 1 项及云浮市科技局科学技术奖二等奖 2 项，2017 年获中国轻工业联合会职业教育教学名师称号、2014 年起担任全国食品工业职业教育教学指导委员会食品加工技术专业教学指导委员会委员。连续多年指导学生开展“挑战杯”课外实践，学生连续三届获得广东大学生课外学术科技作品竞赛一、二、三等奖共 5 项（省级）、广东省生化技能大赛三等奖 2 项。目前主要承担《食品综合利用加工技术》《食品工业废水处理》等课程授课。

团队骨干教师：顾宗珠，副教授。从事食品检测、食品保藏加工方面的教学与科研工作。主持省级教改课题 5 项，企业横向 3 项，主编教材 8 部，主持国培、省培项目 2 项；发表文章近 20 篇，主要参与省市级项目多项。目前主要承担《食品检验技术》、《食品保藏技术》等课程授课。

团队骨干教师：范瑞，硕士，高工，主持佛山市项目 1 项，校级项目 2 项，参与项目多项；申请并授权发明专利 3 项，发表文章近 10 篇，担任多家食品企业技术顾问，主研产品多项实现产业化。广东省食品学会永久会员、国家西式面点师高级考评员、广州市信息时报食品板块顾问；目前主要承担《食品添加剂》、《烘焙生产技术》等课程授课。

团队骨干教师：冯爱娟，博士，副教授，主持广东省财经贸教指委项目 1 项，广东轻工指教集团项目 1 项，校级教改和科研项目 5 项，参与省市、校级项目近 21 项，主持横向课题 2 项；参编教材 5 本；发表文章近 20 篇，申请发明专利 2 项目，授权实用新型专利 2 项。主要承担《微生物学基础》、《分析化学》等课程授课。

链接地址：

校企合作情况：提供专业与行业龙头企业或知名企业开展校企合作的典型案例。字数不超过 1000 字，佐证材料通过链接，另行提供。

多年来，专业一直加强和行业企业的紧密合作，从人才培养方案制定、课程设置、联合申报科研课题、接受企业委托项目、联合授课、技术和管理培训等多方面均取得了一定的成绩，主要典型案例如下表：

合作时间	合作主要企业	主要合作内容及典型案例
2011-2014	佛山海天调味食品股份有限公司	开展食品加工技术专业“订单班培养”，77 人顺利毕业，获得我校毕业证书
2012-2015	广州双桥股份有限公司	开展食品加工技术专业“订单班培养”，24 人顺利毕业，获得我校毕业证书
2011-2018	重庆飞亚实业有限公司	①李平凡老师负责分公司内蒙古飞马生物科技有限公司“年产 3.5 万吨谷氨酸新建工厂项目”的总设计”；重庆飞亚实业有限公司“年产 6 万吨味精精制项目的总设计”；“年产 1 万吨复合调味料项目的工艺总设计”等项目，总投资超过 3 亿元。 ②李平凡老师两项发明专利“一种谷氨酸转晶方法”“一种预防和控制轻麸酸出现的谷氨酸结晶方法与应用”转让给该公司，产生了良好的经济和社会效益。 ③李平凡老师研发的“火锅新型复合调味料”在该公司成功产业化，该产品成功进入百胜餐饮集团采购目录，目前该产品每年为企业新增效益近 400 万元。
2015-2018	广州市雷芝诺实业有限公司	①联合成立了“广轻—雷芝诺创新创业教育中心”。公司每年赞助专业举办 1-2 次创新创业、烘焙西点技能大赛。公司烘焙西点技能大师每月前来学校为专业学生开展创新创业及技能培训。迄今累计培训学生 385 次。 ②专业老师范瑞、李平凡长期担任企业技术顾问，为企业提供产品开发、标准化研究和管理等服务。多年来专业老师为企业开展技术及管理服务人次超过 800。
2013-2018	广东茂德公食品集团有限公司	①2015 年投资 10 万在我校建立茂德公创新中心，开展新产品开发、联合申报科研项目；联合申报科技攻关项目 1 项（15 万），联合开发新产品 4 个、申报发明专利 2 项，转让企业发明专利 1 项。 ②长期承担我专业生产实习、专业见习、国培省培师资培训、现代学徒实习等校外实践基地；和我专业开展技术合作，专业李静、邓毛程老师长期担任该公司技术顾问，指导公司新产品研发、质量和生产管理等工作，开发的南派辣椒酱、酸辣萝卜条等产品已经实现产业化。
2013-2018	广州味研生物工程有限公司	2016 年投资近 30 万在我校建立了“味研协同创新中心”，开发新产品 6 项，并实现产业化；联合申报并立项“海鲜呈味基料产业化关键技术研究及示范”广东省产学研项目 1 项（80 万）。专业教师多人前往企业兼职实践，是我专业校外重点实践基地。

二类品牌专业：列举介绍 20 名优秀在校生或毕业生。字数不超过 2000 字，佐证材料通过链接，另行提供。

序号	姓名	性别	入学年份	主要事迹
1	陈速高	男	2004.9	2007.09-2010.09 工作于广州江大和凤香精香料有限公司。自主创业成立汕头三攀时装厂、惠州市万商软件科技有限公司、广州群生招标代理有限公司揭阳分公司、揭阳市顺运汽车服务咨询有限公司、广东群升招标代理有限公司、广东华迪工程管理有限公司揭阳分公司、资深网络工程服务有限公司。
2	冯振明	男	2004.9	2007 年 03 月—2017 年 07 月就职于佛山市南海区维尔乐饮品有限公司，经过十年的历练，从生产线操作技术员升任到品管部经理，主要负责现场质量控制，工厂文件体系更新。2017 年 09 月—至今就职于肇庆奇乐之仁堂饮料食品有限公司担任 OEM 业务经理，生产技术工程师和研发经理，主要负责 OEM 业务接待，生产技术工艺指导，产品研发。
3	蓝方波	男	2004.9	2007.07-2010.08 就职于广州市新源饮料有限公司担任 QC 组长，主要负责监控王老吉生产线正常运作。2010.10-2012.02 就职于广州慧友企业管理策划有限公司担任企业认证咨询师，参与食品生产企业厂房的设计与生产许可认证。2012.03-至今成立个人工作室，主营珠三角一带食品生产企业厂房的选址布局生产许可认证等服务。

4	陈田银	女	2004.9	在校学习期间综合成绩优良, 积极参加学校各类活动。曾获得学院一等奖、二等奖奖学金。优秀班干部, 优秀学生会干事等称号。毕业后, 曾在佛山市海天调味食品有限公司、广州风行牛奶有限公司、广州金域医学检验中心有限公司任职。现任职广州金域医学检验中心有限公司实验室学科主任。主要负责实验室体系运行、样品前处理、理化检测等方面的技术管理。毕业后一直从事食品行业检测技术方面的工作, 在理化检测技术方面积累了一定的经验, 曾研究开发过高含量蛋白质样品的检测、食品中膳食纤维的检测、饮用水放射性 α 、 β 项目的检测等项目。
5	张伟然	男	2004.9	2007.7 至 2010.2 在广州合诚实业有限公司担任食品添加剂研发助理。2012.3 至今就职于普宁市农业局担任主任科员, 获得农艺师(中级)职称, 负责农产品农药残留检测(气相色谱仪)。
6	刘付金生	男	2005.9	2008 年入职广州市糖匠食品有限公司(广州航帆集团下属企业)一直以工匠的态度要求自己, 开发产品精益求精。2015 年调派到糖匠食品负责技术部工作, 主管研发部和品控部。从一名研发员到研发主管, 再由研发主管到技术部经理, 这一步步的进步离不开公司的支持, 同时也是真诚执着做好每一次工作的结果。
7	刘水山	男	2005.9	毕业后一直在增城市莱根香食品有限公司(现更名为广州粤派食品有限公司)工作, 从车间员工到现任技术部经理。
8	陈财亨	男	2006.9	毕业后一直在中山市得利雪食品有限公司工作至今。2009.4-2009.10 车间员工、线长; 2009.10-2010.12 化验室组长; 2011.1-2014.12 质量主管; 2015.1-2018.10 技术经理兼任质量主管; 2018.11—至今生产经理。
10	郑国龙	男	2006.9	毕业后一直在增城市莱根香食品有限公司(现更名为广州粤派食品有限公司)工作, 从车间员工到现任生产部经理。
11	谢文清	女	2007.9	2010.03 以储备干部身份入职江门百鲜食品有限公司, 2011.01 升生产领班, 2012.08 离职。2012.09 在开创路分店以见习经理身份入职广东三元麦当劳食品有限公司, 2013.04 晋升生成部门经理, 2013.12 晋升品牌服务部门经理, 2014.09 晋升人力资源部门经理, 2015.10 晋升开创路分店餐厅总经理。
12	李世云	女	2007.9	2010 年 7 月毕业后就职于广州宝洁有限公司质检部门至今, 负责工厂日化产品的微生物监控与检测类工作, 熟悉各种检测设备。工作认真负责, 技术水平也在学习中不断提高, 受到同事及领导的一致好评。
13	胡瑞鹏	男	2009.9	2012.03-2014.10 就职于汕头市嘉怡食品有限公司, 从业务员做起, 2014.10-2015.11 担任业务经理。2015.12-今, 创办了汕头市龙湖区优喜客食品商行, 主营烘焙配料设计与销售, 公司正不断发展壮大。
14	邓国进	男	2009.9	2012 年 3 月入职康师傅鼎盛益做饮料业务员。2014 年进入泰华施清洁科技(上海)有限公司, 从事食品生产清洁方案的设计工作, 协助乳品及饮料厂及时发现潜在的食品安全风险, 有效合理的管理食品安全风险。
15	黄宏卓	男	2010.9	该生在校期间开始创业, 大二第一学期接手经营学校创业孵化基地酸奶店。毕业一年后即 2015 年 5 月, 开始创业。在番禺中华美食城广场租了一间小木屋, 店名为: 同感酸奶驿站。2017 年 4 月成立岭南老酸奶品牌, 至 2018 年 8 月, 岭南老酸奶店面数量达到 12 家, 并且都保持乐观的营业额。2017 年 10 月 已经成立了公司和酸奶中央厨房, 完善连锁品牌供应链, 并成熟运转。2018 年 7 月 开始品牌升级。
16	钟志棠	男	2011.9	2014.3-2014.12 在广州市客韵食品商贸有限公司担任店长, 负责店面管理工作。2015.3-2016.12 在广州市威伦食品有限公司担任销售代表。2017.1—今, 在广州市二龙景诚贸易有限公司担任客户经理, 负责销售业务工作。
17	石世荣	男	2012.9	就业于佛山市海天(高明)调味食品股份有限公司。毕业入职生产部, 从事生产管理。由于工作踏实肯干, 能力突出, 当年被评为“优秀新入职员工”, 一年后升任生产领班。
18	谭舒丹	女	2014.9	就职于广东省测试分析研究所(中国广州分析测试中心), 目前从事检测工作, 工作上勤勤恳恳, 任劳任怨, 认真负责, 技术水平也在学习中不断提高, 受到同事及领导的一致好评。

19	朱燕双	女	2014.9	在校期间综合成绩优，积极参加学校各类活动，校级“三好标兵”，校级特等学金，校级优秀毕业生，并以优异成绩升入本科院校仲恺农业工程学院。现已进入全球最大保健品公司无限极（中国）有限公司工作。
20	吴大展	男	2016.9	现大三在读，中共党员，在校期间综合成绩优秀，多次荣获奖学金，荣获校级创新创业大赛三等奖1项，广轻烘焙技能大赛一等奖1项，广轻“味艺杯”西点技能大赛一等奖1项，2017/2018两届广东省高校游泳锦标赛前八名，团体前六，积极参加学校各类活动。目前已经被全球最大调味品企业佛山海天调味品食品有限公司录用（研发部门）。

科研和社会服务贡献：提供专业在科研和社会服务方面的主要贡献及典型案例。字数不超过 2000 字，佐证材料通过链接，另行提供。

专业教师团队积极开展科研和社会服务，主要业绩见下表：

时间	项目名称	主要实施内容、贡献及典型案例
2012-2018	社会服务	<p>①2012 年国培；2013 年省培“食品生物类企业顶岗”高职院校骨干教师；</p> <p>②2014 年国培；广东省 2017 年中小学幼儿园（含中职、特教）教师、校（园）长培训项目“现代学徒制骨干教师专项培训”；</p> <p>③2017 年完成了“现代学徒制骨干教师专项培训”150 人（10 天省培）；</p> <p>④2018 年完成了“现代学徒制骨干教师专项培训”150 人（15 天国培）。</p> <p>为广东省甚至全国中高职食品生物技术类专业教师骨干，现代学徒制骨干教师提供专业培训，将食品生物类企业定岗，现代学徒制办学成功经验传授给同行，提升了同行食品生物类专业办学水平。</p>
2010-2018	社会服务	<p>每年保持 300 人次对企业行业的食品安全、食品企业生产管理、成本管理等培训服务，典型企业有：内蒙古飞马生物科技有限公司、广州市雷芝诺食品实业有限公司、重庆飞亚实业有限公司、广州新沐晟食品科技有限公司等。</p> <p>通过对食品生物行业企业的专项培训，全面提升了企业的质量管理水平；生产管理水平，提高了竞争力。</p>
2012-2018	科研服务（纵向）	<p>国基“基于宏基因组文库的新酯酶筛选及其在催化合成风味酯中的应用”，21 万；</p> <p>广州科技厅科技攻关“水生鱼类腥味产生与生物脱除机理及复合应用技术开发”，5 万；</p> <p>广东省教育厅“广东高校特色调味品工程技术开发中心”，70 万；</p> <p>广东省科技厅“海鲜呈味基料产业化关键技术研究及示范”，80 万；</p> <p>广东省科技厅“基于酿酒酵母高密度培养的糖蜜无外加酸发酵酒精技术的研究”，15 万；</p> <p>广东省科技厅“广东特色调味品工程技术研究中心”，20 万；</p> <p>湛江市科技局“发酵型风味辣椒酱生产关键技术研究及产业化”，15 万；</p> <p>广东省教育厅“耐盐产酯酵母的选育及其应用”，30 万；</p> <p>广东省教育厅“萝卜花色苷脱臭及稳定化技术研发”，30 万。</p> <p>专业教师积极开展技术服务和科研工作，产生了一批科研成果，教学团队先后承担国家自然科学基金、广东省科技厅、广州市科技局等国家级、省市级和校级纵向科研项目 37 项，项目总经费 1411.99 万元；获得全国生物技术职业教育教学指导委员会教学成果二等奖 1 项；共申请国家发明专利 20 多项，授权 19 项（3 项已转让）；在国内外高水平学术期刊公开发表研究论文 77 篇，建成省级（含教指委）精品课程 1 门，省级精品资源共享课程 1 门；主编《调味品生产技术》等教材 14 部，其中《氨基酸发酵生产技术》《调味品生产技术》分获中国轻工业联合会 2105 年优秀教材一、二等奖。通过科研，带动了教师和学生参与积极性，寓教于研、研中有教，同时科研成果也走进了课堂。极大的提高了学生的综合能力和社会服务能力，为当地食品生物产业技术提升做出了贡献。</p>
2012-2018	科研、社会服务（横向）	<p>上海交通大学委托项目“中草药保健口服液制备工艺研究”，68 万</p> <p>重庆飞亚实业有限公司委托项目“年产 6 万吨味精精制新建项目”，6 万；</p> <p>内蒙古飞马生物科技有限公司委托项目“年产 3.5 万吨谷氨酸新建项目”。3.5 万；</p> <p>广州市威伦食品有限公司委托项目“天然色素品质稳定化研究”，10 万；</p> <p>重庆飞亚实业有限公司“一种谷氨酸转晶方法”等两项发明专利转让，5 万；</p> <p>上海交通大学委托项目“香菇活性物质提取研究”，19 万；</p> <p>广东茂德公食品有限公司“一种甘蔗风味醋的制备方法”专利转让，3 万；</p> <p>广州太阳神集团有限公司“100ml 功能性饮料系列产品研究开发”，48 万。</p> <p>专业教学团队积极为企业开展技术应用服务，承担企业横向项目或校企合作项目 39 项，总经费 213.5 万元；解决了企业的技术难题，提供多套成熟技术体系，开发多个产品，并成功推向市场，提升了企业的综合竞争力。</p>

链接地址：

特色培育和实践情况：字数不超过 2000 字，佐证材料通过链接，另行提供。

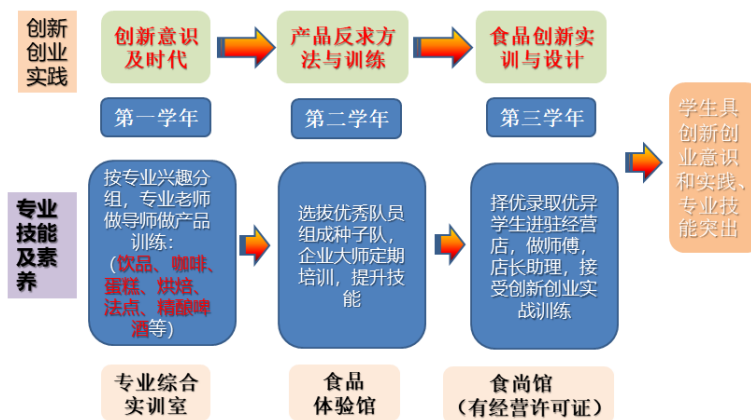
1. 形成宽口径中本衔接职业教育直通车，打通学生继续深造方式途径。

专业承担广东省首个“食品加工技术专业‘3+2’高素质技术技能人才试点(2014 年开始和仲恺农业工程学院合作)；广东省首个“4+0”应用型本科专业食品质量与安全试点(2017 年开始和广东第二师范学院合作)；2018 年和广东轻工职业技术学院开展食品加工技术专业“3+2”中高衔接试点；2012 年开始承担华南理工大学食品科学与工程专业网络本科的教学工作，至今已培养学生超过 300 人。逐步形成宽口径食品加工技术专业职业教育直通车，打通学生继续深造方式途径。

2. 形成“创新创业贯穿，逐级分段提升，三合四精育人”的人才培养模式，全面提升学生综合素质和持续学习能力。

①创新创业贯穿大学实践教学始终。学生入学第一年便开展“双导师”制度，三年科学设计创新创业理论和实践课程，由浅入深。培养学生综合运用交叉学科知识、技术与方法，具明显创新创业意识能力。同时，参与面向全校师生开设的食品加工制作体验馆，具备经营性质和资质的食尚馆，可以开展专项培训和进行产品研制、售卖，提升学生创新创业能力；学生在第三年开始校内、外产学研结合训练，通过校外导师来加强学生的专业实践能力，启迪学生创新思维，提高综合分析解决科研生产实际问题的能力。

②逐级分段提升。首先，按循序渐进规律，校企共同设计教学项目和教学进程，通过单一技能逐步过渡到综合技能的训练，完成能力的逐级提升。让学生从产品设计、生产、质量评价整个过程提高综合能力，满足企业对产品开发、生产管理岗位需求。其次，开展“3+2”中高人才培养和“4+0”应用型本科试点建设，使学生从高职晋升到应用型本科，完成能力的分段提升，满足不同层次学生对升学及就业的双方面需求。具体见下图：



③三合一四精育人。“三合一”是指：课程体系体现出核心课程与广东食品行业特点紧密结合，专业教育内容体现出现代技术与工匠精神紧密结合，教学团队体现出校内教师与企业技术人员紧密结合。“四精”是指：人才岗位规格力求精准，专业装备力求精良，课堂讲授力求精彩，实训操作力求精密。结合广东果蔬、水产品生产原料资源优势及消费市场优势等开设《调味品生产技术》、《果蔬产品生产技术》等特色课程，并结合课程选择特色项目，培养学生能力和实际工作岗位的无缝对接，通过毕业生质量追踪调查表反馈，企业对毕业生满意度达到 90%以上。

④加强第二课堂内涵建设，定期开展教师说课，每年 1-2 次烘焙创新技能大赛、食品科技节；每年开展 4 次以上专家讲座；成立专业协会烘焙创新学会，利用学会开展专业知识和技能训练；选拔优秀学生到具有经营资质的食尚门店创新创业实践，极大的富集了学生，提高了参与度，拓展了学生专业知识和视野，提升了专业综合竞争力。

3. 以多平台承载协同创新和协同育人，实现高度的产教融合。

① 依托“广东高校特色调味品工程技术开发中心”（省级）、“广东特色调味品工程技术研究中心（省级）、”“轻工行业应用技术协同创新发展中心”（省级）、“广轻雷芝诺创新创业教育中心（校企共建）、“食尚学院（校企共建）、广轻—三务椰子中心（国际合作）”等多平台”汇聚师生、校内外实训基地资源，共同承担“天然色素稳定化关键技术研究”等多项科研任务，联合开发《休闲果蔬食品加工》创新课程，将科研项目融合到教学项目设计中，寓教于研，研中助教，以项目驱动实施“教学做”一体化教学，并可承担部分学生与平台相关的顶岗实习以及毕业设计环节。

② 依托平台，与中心的课外导师在岭南果蔬、特殊医疗用途食品、复合调味品、冰淇淋等方面开发出校级以上课题 30 多项，发表专业论文 80 余篇，申请专利 20 余项，向企业转让专利 3 项目。师生研制产品产业化 10 项，产生良好的经济和社会效益。

③ 依托平台开展“挑战杯”、技能竞赛等训练来带动学生参与科技活动的积极性，并取得了良好的成效。如：“全国高职院校在校内食品营养与安全检测技能大赛”一等奖 1 项；广东省高职院校“农残检测”技能大赛一等奖 1 项；获广东省挑战杯广东大学课外学术科技作品竞赛三等奖四项；校级挑战杯竞赛一、二、三等奖多项。④依托平台积极开展科研工作，吸引教师课余开展科技开发，寓教于研，项目实施过程也让众多学生参与，极大拓展了学生的专业视野和综合素养。几年来，教师团队获得广东省轻工联合会科学技术进步奖一、二、三等奖各一项，云浮是科技进步奖二等奖两项；获得省级教学名师 1 名，中国轻工业职业教育教学名师奖 1 名，广东省特支计划

教学名师1名，广东省专业领军人才2名。

本专业2011年至今获省级及省级以上质量工程与人才培养有关荣誉、奖励、立项建设情况

类别	年份	项目名称	项目负责人 或第一完成人	授予部门	立项文件名称、文号
教学成果奖	2014	“高职食品与生物类专业校内实训基地综合功能的构建与优化”获教学成果二等奖	邓毛程	全国生物技术职业教育教学指导委员会	粤教高函[2015]72号文
	2015	“高职食品类专业服务行业产业能力的探索与实践”获教学成果三等奖	李静	全国食品加工技术职业教育教学指导委员会	SH-027
教学名师与教学团队	2017	全国教职委食品名师	李静	全国食品加工技术职业教育教学指导委员会 广东省教育厅 广东省教育厅	
	2017	广东省专业领军人才	李平凡		
	2017	广东省专业领军人才	姚勇芳		
课程与教材	2014	《调味品生产技术》获中国轻工业联合会优秀教材二等奖；国家十二五规划教材	李平凡	中国轻工业联合会 教育部	网 上 公 示 http://www.moe.edu.cn/s78/A07/zcs_left/moe_953/201407/t20140731_173878.html
	2014	《微生物工艺技术》获中国轻工业联合会优秀教材一等奖	邓毛程		
实训基地与资源库	2015	2015年度省级高职教育质量工程省级实训基地建设项目-食品加工技术	顾宗珠	广东省教育厅	粤教高函[2016]135
	2014	国家高等职业教育食品加工技术专业教学资源库子项目	顾宗珠 李静	教育部	教职成司 2013[56]号文
教学改革项目	2014	食品加工技术高本一体化教学标准研究与实践	顾宗珠	广东省教育厅	粤教高函[2014]205号文
	2014	技术研发服务能力建设促进专业提升及校企合作的实践与研究——以食品生物类专业为例	李静	广东省教育厅	粤教高函[2015]24号文
	2015	广东省工业技术研究院生物工程研究所食品生物专业群校外实践教育基地	徐清华	广东省教育厅	粤教高函[2015]24号文

技能竞赛	<p>2017</p> <p>2011</p> <p>2015</p> <p>2017</p> <p>2017</p> <p>2015</p> <p>2013</p> <p>2011</p>	<p>第二届全国食品营养与安全检测与安全检测高职院校在校生技能大赛二等奖，优秀指导教师；</p> <p>全国高职高专生物技术职业技能竞赛中指导学生生物技能大赛获一、二、三等奖各一项；</p> <p>广东省高等职业院校技能大赛暨 2016 年全国职业院校技能大赛高职组广东省选拔赛农产品质量安全检测(茶叶中重金属含量检测)项目一等奖；</p> <p>第 14 届“挑战杯”广东大学生课外学术科技作品一等奖；</p> <p>广东省轻工业联合会科学技术进步奖二等奖；</p> <p>“第十四届”广东挑战杯课外学术科技作品竞赛三等奖；</p> <p>“第十三届”广东挑战杯课外学术科技作品竞赛三等奖 2 项；</p> <p>“第十二届”广东挑战杯课外学术科技作品竞赛三等奖 2 项；</p> <p>“第十一届”广东挑战杯课外学术科技作品竞赛三等奖 2 项</p>	<p>顾宗珠</p> <p>李平凡</p> <p>何秀婷</p> <p>李静</p>	<p>全国食品教职委</p> <p>全国食品教职委</p> <p>广东省劳动保障厅</p> <p>广东省教育厅等</p> <p>广东省科技厅等</p> <p>广东省科学技术厅等</p> <p>广东省科学技术厅等</p> <p>广东省科学技术厅等</p> <p>广东省科学技术厅等</p>	
其他	<p>2017</p> <p>2017</p> <p>2016</p> <p>2015</p> <p>2014</p> <p>2013</p>	<p>广东特色调味品工程技术开发中心认定；</p> <p>广东省专业领军人才培养对象；</p> <p>广东省科技技术奖励三等奖；</p> <p>广东省轻工业协会科学技术进步三等奖；</p> <p>云浮市科技技术奖励二等奖；</p> <p>云浮市科学技术奖励二等奖；</p> <p>广东省轻工业联合会科学技术进步奖二等奖；</p>	<p>李平凡</p> <p>李平凡</p> <p>李静</p> <p>李静</p> <p>李静</p> <p>李静</p> <p>李静</p>	<p>广东省科技厅</p> <p>广东省教育厅</p> <p>广东省人民政府</p> <p>广东省轻工业协会</p> <p>云浮市科学技术局</p> <p>云浮市科学技术局</p> <p>广东省轻工业协会</p>	<p>粤科函产学研字 [2017]1649 号</p> <p>粤教高函(2016)180 号</p>
<p>链接地址:</p>					

2-2 食品加工技术专业建设方案要点

2-2-1 建设背景：申报专业所面向的行业产业现状及发展趋势、对高职人才的需求分析；同类专业建设情况分析。（1000字以内）

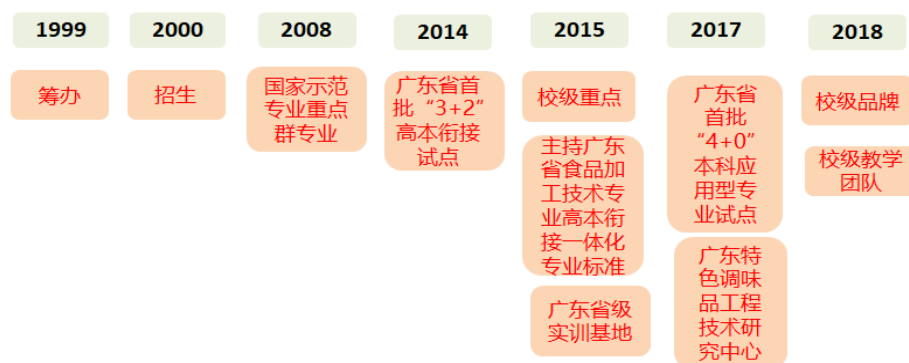
(1) 广东省重点发展产业对应专业参考目录：

行业产业现状及发展趋势：民以食为天，食品工业是我国国民经济的支柱性产业和保障民生的基础性产业，长期占据 GDP 第一，2016 年食品工业实现总产值 12.3 万亿元，对“扩内需、增就业、促增收、保稳定”发挥了重要的作用。广东是食品工业大省，该产业是我省九大支柱产业之一，食品工业一直稳步发展。

十九大报告明确提出“实施食品安全战略，让人民吃的放心”。《十三五国家食品安全规划》（国发〔2017〕12 号）提出加快建设食品安全检验检测体系，广东省关于落实发展新理念加快农业现代化率先实现全面小康目标的实施意见（粤发〔2016〕12 号），明确提出加快健全从农田到餐桌的农产品质量和食品安全监管体系，健全风险检测评估和检验检测体系。广东省重点发展产业对应专业参考目录中明确指出：广东省先进制造业发展“十三五”规划，先进轻纺制造业十三五重点发展领域“绿色食品饮料”领域。

(2) 行业对高职人才的需求分析：随着国民生活水平和生活质量的提高，食品工业也面临着转型和升级，智能制造、工艺革新、标准和定制化、绿色健康等不断的变化对食品工业发展的人才提出了更高的要求，迫切需要大量的高素质技术技能人才。目前，广东食品工业从业人员约 80 万人，每年对高素质技术技能人才需求 6000 人以上，其中高职学生 2400 左右，缺口巨大。

(3) 同类专业情况分析：在食品加工人才培养方面，我国现有 98 所高职院校开设食品加工技术专业，其中广东省内 3 家，省外 95 家。江苏食品药品职业技术学院的食品加工技术专业是国家骨干重点专业，黑龙江农业职业技术学院是“省级重点专业”。我校食品加工技术专业办学历史悠久，历程如下图，在全国高职院校同类专业中综合实力名列前茅。



2-2-2 建设基础：本专业在全国和省内的综合实力排名情况；本专业建设的主要经验和突出特色，特别是 2011 年以来的主要成果；本专业的人才培养质量；本专业的社会认可度；本专业人才培养质量保证体系；支撑本专业现有人才培养的条件（师资队伍、实训实习条件、教学资源等教学条件）等。（600 字以内）

(1) 本专业在全国和本省综合实力排名情况

本专业在中专食品专业基础上于 1999 年筹办；办学历史悠久，是校级重点专业、校级品牌专业、校级教学团队；广东省首批“3+2”高本衔接一体化试点专业；广东省首批“4+0”本科应用型试点专业；主持广东省高本衔接一体化专业标准研制；食品加工实训基地是广东省级实训基地；主持“广东特色调味品工程技术研究中心”；专业综合实力在全国居于先进水平，在广东省居于领先水平。

(2) 本专业建设的主要经验和特色

①以“3+2”、“4+0”高素质技术技能人才试点建设，引领食品加工技术专业高本衔接及应用型本科教育改革；②积极推动教学改革，与行业企业合作，共同开发校企教材 15 本，其中《微生物工艺技术》《调味品生产技术》分获中国轻工业联合会第一届优秀教材一二等奖，国家级十二五规划教材；立项《微生物工艺技术》省级精品资源共享课程，多门校级精品资源共享课程，主持国家教育部食品加工技术专业教学资源库地方特色食品子项目；③以广东省特色调味品工程技术研究中心，轻工行业技术应用协同创新联盟食品加工技术等多平台承载协同创新和协同育人，实现高度的产教融合，社会技术服务能力明显提升，近 5 年来主持国家省市级项目 20 余项，轻工行业职教集团项目 2 项，校级项目 22 项，横向项目 15 项，授权发明专利 12 项，转让发明专利 4 项，主研产品产业化 10 项；④形成“创新创业贯穿，逐级分段提升，三合四精育人”的人才培养模式，创新创业及技能提升效果显著；⑤推进和丰富第二课堂，专业影响力和学生素质稳步提升。

(3) 人才培养质量和社会认可度

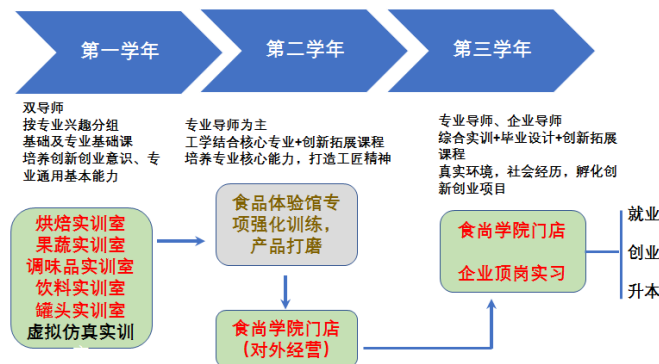
本专业学生毕业 1 年后就业率、1 年后薪资都呈逐年递增趋势；职业技能鉴定通过率高，每届中级通过率 100%，高级通过率超过 30%；积极参加校内外竞赛，获创新创业大赛，技能大赛，挑战杯等奖励多项；企业满意度超过 90%，毕业生对母校的推荐度到达 90%。

(4) 人才培养质量保证体系

学校建立校、学院、教研室三级质量保障体系和教授授课质量评教管理系统和质量学生满意度调查系统；依据学院人才培养工作状态数据采集与管理平台，采集每年教学质量信息；学校每四年进行一次专业评估活动；已初步建立“食品加工技术”专业评价系统。

(5) 特色培育和实践教学

①以“食品加工关键过程为主线，真实产品为任务实施教学”，实现实训场景工厂化、实训产品市场化。形成“创新创业贯穿，逐级分段提升，三合四精育人”的人才培养模式。②加强第二课堂，开展教师说课、烘焙创新技能大赛、专家讲座、食尚门店创新创业实践、食品科技节等课外活动，多方面提升专业影响力和学生学习兴趣。如下图所示：



(6) 支撑本专业的现有人才培养的条件

①师资队伍：现有专任教师 13 名，其中国家食品教指委名师 1 名，广东省专业领军人才 2 名，广东特支教学名师 1 名，南粤优秀教师 1 名，广东省优秀青年教师 1 名；博士 5 人，双师型教师 100%，教授 4 人，副教授 6 人，丰富企业经历教师 6 人。

②实验实训条件：现有校内实训基地共计 4500m²，设备价值近 724 万元。下属烘焙实训室、食品体验馆、有经营资质的食尚门店等；有广东特色调味品工程技术研究中心，“广轻-雷芝诺创新创业教育中心”，“广轻-三务国际椰子研究中心”等省级研发平台或校企共建研究中心，校外有 30 余家实训实习基地。

③教学资源 and 成果：主持多项省市、校级教改项目，获多项市级、中国轻工联合会教改和科技进步奖多项，出版校企共编教材 15 部，主持省级精品资源共享课程 1 门，校级精品资源共享课程多门，初步建成食品加工技术专业资源库；是华南理工大学食品科学与工程本科网络教育校外唯一教学点。

2-2-3 建设目标：国内外同类专业建设的标杆，以及本专业与其差距；通过自我剖析和与国内外标杆专业的比较，描述本专业建设的关键问题和建设重点领域；本专业具体建设目标；建设期满后，预计产出的标志性成果等。（600字以内）

（1）国内外同类专业建设的标杆，以及本专业与其差距：

与新加坡南洋理工学院和江苏食品药品职业技术学院标杆专业进行比较存在的差距：①教育教学改革缺乏国家级教学成果奖，创新创业缺乏标志性成果；②教师发展方面教学团队缺乏国际交流；③教学条件方面教学资源库及省级及以上精品资源共享课程门数不多；④社会服务和科研方面本专业有较强的优势；⑤对外交流与合作方面参与境外交流学生数比例低，与国内高职院校合作关系不深。

（2）本专业建设的关键问题和建设重点领域：①深化教育教学改革，完善人才培养方案，凝练特色和培育成果；②加强创新创业教育理论和实践，提升培养质量；③加强信息化教学装备和改革，优化专业资源库建设；④加强教师个人能力发展，培养好教学团队；⑤提升专业国际合作水平。

（3）建设目标和举措：①教育教学改革：深化创新创业的人才培养模式和课程设置，丰富信息化教学装备，搭建政校行企合作创新平台，实施小班教学，深化专业第二课堂，提升学生学习兴趣和培养质量；②继续完善和实施“3+2”高本衔接高素质技术技能人才和“4+0 应用型本科”教育模式，开展“3+2”中高衔接模式试点招生，探索现代学徒制招生，完成中高本立交桥贯通和现代学徒制办学，凝练办学特色和教学成果；③探索人才培养机制，强化专业培训，促进师资发展，积极引入企业项目和企业导师入课堂，打造一支专业配置科学，年龄结构合理的专兼职教师队伍；④以人才培养质量和社会认可度为基本出发点，以教师教学评价体系为保障，围绕食品+互联网创新人才培养模式，依托工程中心，政校行企平台，食品体验馆，食尚学院等教学，经营一体化实训实践中心等平台，提高学生综合素质和教师社会服务能力；⑤加强与国际先进职业教育机构学习和合作，培养具有国际视野的高技能人才，和国内标杆高职同类专业院校建立学生互换，交流合作机制，实现跨学校，跨区域学习，取长补短。

（4）预计产出成果：总体产出3项国家级成果，8项省级成果，分别为：①教育教学改革：在人才培养机制和教学改革等方面产出1项国家级成果，2-3项省级成果；②教师发展：在教师激励和约束机制和教学团队培养方面产出1-2项省级成果8项；③教学条件：在优质教学资源库建设和校内外实训基地方面产出1项国家级成果，1项省级成果④社会服务：在科研项目和专利等方面产出1-3项国家级成果，2项省级成果；⑤与国内外标杆院校或省内兄弟院校交流和合作，包括师生互访等相比建设前有明显的提升。

2-2-4 建设内容及主要措施：建设内容，建设举措，进度安排，经费预算，保障措施，预期效益或标志性成果，辐射带动等。（1000字以内）

（1）建设内容和举措：①教育教学改革：建立激励和约束机制、探索协同育人机制、完善质量保证体系和创新创业教育体系，实施小班教学，丰富第二课堂，继续完善和推进3+2高本衔接和4+0应用本科人才培养模式，探索中高本衔接培养模式，现代学徒制、打通中高本培养立交桥；依托三方评价体系，听课、说课、企业调研等措施强化教学质量保证；②师资培养：培养专兼职专业带头人、建设高水平教学团队；采用引进来，送出去战略，提升专兼职教师整体水平；依托各类平台和强师计划，打造一支专业互补，年龄结构合理，教学和服务能力强的师资队伍；③专业特色：制订特色专业建设方案；以真实产品为主线开展教学实训，实现产品市场化，实训场景工厂化；依托省级工程中心，政校行企，食尚经营性门店等平台，提升技术服务和创新创业能力，深化产教融合，打造行业影响力；凝练专业特色，申报教学成果，对同行形成辐射和引领；④教学条件：建设优质信息化教学资源，建成和完善专业教学资源库，建成6门校级以上精品共享课程，建成专业虚拟仿真实训平台；建设校内外实训实践基地，以食品体验馆和食尚门店为平台，实现产品的市场化和实训工厂化，建成“食品安全大数据”中心；⑤社会服务：强化师资专项技能培训，强化教师在企业挂职实践，积极引入企业项目和导师深度参与教学和实训，提高专业教师对外培训和科研技术等社会服务能力；⑥国内外合作和交流，分别开展境内外标杆院校专业的师生互派，教学和科研合作，提升国际办学水平。

（2）建设进度安排：

2019.1—2019.3：项目启动

项目启动会，召开专业指导委员会，研讨建设方案，撰写品牌专业建设任务书，，确定项目建设组织机构，明确各子项目负责人，组建专项组团队，并形成电子进度台账。

2019.4—2021.10：项目实施

从师资建设，教学条件、教育教学改革、对外交流合作、社会服务、专业特色等多方面按建设任务要去开展工作。

2021.11—2021.12：项目验收

全面完成建设任务书所有指标，提交项目验收申请，接受学校专家验收，查缺补漏，完善后正式提交验收报告。

（3）保障措施

立项后，学校和学院将从制度，组织，资金等多方面给予大力支持，并成立项目建设监督和实施机构，确保项目顺利进行和超额完成。 本项目负责人担任教研室主任及专业带头人多年，是广东省专业领军人才培养对象，广东特色调味品工程技术研究中心负责人，有较强的科研，技术服务、专业建设和团队管理能力。专业骨干教师特色鲜明，优势互补，综合素养都较强；专业办学历史悠久，能有效组建专业建设团队，各司其职，协同作战。

三、申报专业建设经费预算

表1 建设经费预算

项目名称	省财资金（万元）	学校 自筹资金（万 元）	合计
1. 教育教学改革	10	10	20
2. 教师发展	25		25
3. 教学条件	163	50	213
4. 专业特色 (二类品牌)	10	10	20
5. 社会服务	1	1	2
6. 对外交流与合作	20		20
合计	229	71	300

表2 建设支出明细

支出科目	内容	预算经费（万元）
差旅费	外出调研、交流学习；技术研讨会；邀请专家讲座培训等	9.8
信息及软件购置费	食品加工相关仿真软件、食品安全溯源系统开发等	10
咨询费	专家调研、报告撰写咨询等	2
邮电费	资料邮寄	0.2
会议费	行业交流会、专家论证会等交通、住宿等	10
培训费	教学团队专业技能培训、教学能力提升培训的交通、住宿、会费等	10
委托业务费	制作微课、第三方检测等	130
专用材料费	食品均质机等仪器设备、试剂耗材等	100
劳务费	会议组织劳动力、评审费等	4
其他交通费用	会议接送专家等	3
其他商品和服务支出	食品教指委、食品学会等组织的会员费等	1
因公出国（境）费	专业带头人、教学团队行业交流、考查学习、参加国家技术会议、行业互访等交通、住宿、公杂费等	20
总计		300