

**广东茂名农林科技职业学院  
2023 年食品智能加工高水平专业群  
建设报告**

2024年6月

# 广东茂名农林科技职业学院 2023 年 食品智能加工高水平专业群建设报告

## 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

### （一）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，精准对接茂名市高凉菜、预制菜等地方特色重点产业发展需求，落实立德树人根本任务，健全德技并修、工学结合育人机制，深化探索新型产教融合教学模式，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；专业群根据烹饪工艺与营养专业和中西面点工艺专业特点，设立高凉菜饮食文化概论课程，将传统高凉菜制作融入课程教学，开设高凉菜制作技术、粤西高凉系列月饼制作、粤西特色点心制作等课程，将人才培养与高凉菜系品牌建设相结合；组织校级校外实训基地1项。

## **（二）实施“岗课赛证”，改革人才培养模式**

根据专业群各专业特点，创新探索行业、企业综合育人模式改革，与广州半岛名轩餐饮有限公司签订了校企合作框架协议协议书、校企合作共建产教融合育人基地协议书和校企合作共建订单班三方协议书（见图1），依据岗位需求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。

为深化高技能人才培养模式，通过对接职业标准和工作过程，吸收行业发展的新知识、新技术、新工艺、新方法，制定教学资源建设计划，构建“模块化、递进式”课程体系，设计“技能逐级递进，能力渐次提升”的实践教学体系，构建“过程盘点、多方评价”的人才培养质量保障体系，实现“岗课赛证”的人才培养模式。获得2022-2023年度广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛烹饪赛项二等奖（见图2）、餐厅服务赛项三等奖（见图3）。



图 1 与广州半岛名轩餐饮有限公司签订产学研基地授牌仪式



图 2 2022-2023 年度广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛烹饪赛项二等奖



图 2 2022-2023 年度广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛餐厅服务赛项赛项三等奖

### 三、推动课堂革命

发挥专业群的集聚效应和服务功能，校企协同，将产业先进元素纳入专业标准和模块化教学内容；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。积极组织参加教师教学能力大赛、参加教育教学改革项目。

专业群目前正在修订《粤西高凉系列月饼制作》、《粤西高凉菜烹饪》两本技能培训教材；申报校级教改项目 1 项，市级教改项目 3 项，校级精品在线开放课程 1 门。专业群教师黎志君、林婷婷在茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动作品展示中被评为“高凉厨娘”；教师林婷婷、张清宙被茂名市

授予一星“粤菜师傅”“高凉菜师傅”称号，教师陈楚健被茂名市授予三星“粤菜师傅”“高凉菜师傅”称号，教师陈楚健、张清宙在广东省潮州菜厨艺职工职业技能竞赛活动铜奖。

#### 四、教师教学创新团队

专业群以《国家职业教育改革实施方案》为指引，以“立德树人”为根本目标，打造由专业群带头人、骨干教师、企业领军人才和技术技能大师等构成的一流专业群师资队伍。在重点培养校内专业群带头人的基础上，引进有权威的校外兼职专业群带头人，使得校内外专业带头人共同引领专业群发展；实施企业轮训制度，培养能够改进企业产品工艺、解决生产技术难题的骨干教师。申报校级教学团队1个、师资队伍建设1项。

#### 五、提升社会服务作用

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，本专业群科技特派员团队积极对接茂名市池洞镇蒲垌村，开展科技下乡17次，共计31天，捐赠种植技术与管理项目物资约10万元。2023年，申报立项市级及以上科

技计划项目 4 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 7 篇（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	2023 年 9 月	复合多糖基可食膜对圣女果保鲜品质研究	刘婧	广东省教育厅	广东省教育厅关于公布 2023 年度普通高校认定类科研项目立项名单的通知粤教科函[2023]8 号
2	2023 年 12 月	基于“乡村振兴战略”的茂名市高凉菜系品牌建设研究	陈楚健	茂名市科学技术局	关于下达 2023 年度第二批茂名市科技计划立项项目的通知[2023]84 号
3	2023 年 12 月	基于“茂名市高凉菜系品牌建设”的烹饪专业人才培养研究	林婷婷	茂名市科学技术局	关于下达 2023 年度第二批茂名市科技计划立项项目的通知[2023]84 号
4	2023 年 12 月	基于“工匠精神”开展《果蔬贮藏与加工技术》课程思政教学改革与探索	毛欣欣	茂名市科学技术局	关于下达 2023 年度第二批茂名市科技计划立项项目的通知[2023]84 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	2023 年 1 月	基于食品企业岗位工作任务的活页式教材开发——以高职食品加工专业中畜产品加工为例	李柳冰	中国食品工业
2	2023 年 2 月	基于潮州菜视角的白籐系列菜品开发	陈楚健	现代食品

2023年“创新强校工程”考核·《2022年现代农业技术高水平专业群建设报告》

3	2023年3月	广式叉烧酥的制作工艺	陈楚健	现代食品
4	2023年3月	奶制品中三聚氰胺的检测研究进展	龙桂英	中国奶牛
5	2023年6月	蓝莓抗氧化活性及其对健康的影响	李环通	现代食品
6	2023年10月	蓝莓花色苷的特性及在食品中的应用	李环通	食品安全导刊
7	2023年11月	百香果保鲜技术研究进展	刘婧	农产品加工