

食品营养与检测专业发展规划

一、总体建设目标

1.综合实力

围绕广东省高职院校一类品牌专业的建设目标,面向食品安全与营养管理产业,产教融合、校企合作,以国际化的视野,培养具有创新创业能力的高级技术技能型人才。通过项目建设,建成**高本衔接三二分段培养试点、现代学徒制人才培养试点、中外合作国际班、本科网络直属班以及“营养管理”订单培养的全方位职业教育校企校际直通车**;建设精品在线开放课程 6 门,主干课程全部建成微课程,建成专业优质教学资源库并实现共享,在职业教育校企校际直通研究与实践方面形成教学成果;新建“食品检验方法研究”、“公共营养管理”和“食用农产品快速检测”3 间工作室,完善食品检验中心功能,形成真实职业氛围、设备先进、充分满足教学需要的校内生产性实训基地,校企共建第三方检测机构,建成 68 个专业对口、运行稳定的校外实践教学基地;建成 1 支省级专业教学团队、培育 1 支技术服务与科研创新团队;创建 1 支创新创业导师团队,新增 1 名专业领军人才培养对象,2 名专业拔尖人才;获得专利授权 6 项和科研及技术服务 15 项;建立食品营养与检测专业教学工作诊断和改进机制,参照《悉尼协议》要求和规范建立专业教学标准。到 2020 年,将专业建成优质资源共享、国家一流、国际知名的高水平专业。

2.人才培养质量

通过建设,毕业生初次就业率持续 100%,90%学生在大中型企事业单位就业,并在就业平均起薪、专业对口率、就业现状满意度等指标位于高职院校同类专业前列;学生获创新创业实践成果数量明显增加。

3.社会认可度

建设期满后,新生第一志愿投档录取率较立项前显著提高,普通高考统考招生录取中,第一志愿投档线超过所在录取招生批次分数线 20 分以上,新生报到率达到 92%以上,毕业生对母校的满意度和推荐度达到 90%以上;在用人单位对高职同类专业毕业生能力评价中排名首位。

二、具体建设目标

建设项目	建设目标
教育教学改革	<p>1. 人才培养机制。构建“3+2”高本衔接人才培养试点、现代学徒制人才培养试点、“公共营养管理”订单培养；基础及素质类课程选课比例 100%、专业基础课平台课程选课比例 20%、专业核心课程选课比例 20%、综合能力类课程选课比例 100%；学生发达地区就业人数比例$\geq 90\%$，大中型企业和第三方检测机构就业人数比例$\geq 90\%$。</p> <p>2. 教学改革。获得 1 项省级教学成果奖；实现毕业生的教学满意度$\geq 90\%$，就业现状满意度$\geq 80\%$，专业对口率$\geq 85\%$，毕业生工作与职业期待吻合度$\geq 60\%$，应届毕业生初次就业平均起薪线\geq上一届$\times 120\%$，毕业生对核心知识的总体满足度$\geq 90\%$，对基本工作能力总体满足度$\geq 90\%$。</p> <p>3. 创新创业教育。学生获 4 项专利、5 项创新创业项目；毕业生获得专业实践成果人数比例$\geq 10\%$。</p> <p>4. 学生成长与发展。学生参与大赛人数和获得奖项较建设前提高 30%以上；获得国家职业资格证书的学生数维持 100%。</p> <p>5. 质量保证。建立专业教学工作自我诊断和改进机制；建立 IS09001 人才培养质量管理体系和参照《悉尼协议》要求和规范建立专业教学标准；建设期间专业评估为优秀。</p>
教师发展	<p>1. 建立教师激励和考核机制。教师工作积极性得到较大提高，成绩突出；建设期团队年人均发表论文 1 篇以上，主持科研或教学改革项目教师比例 100%。</p> <p>2. 专业带头人。建设期间，专业带头人成为广东省食品营养与检测专业领军人才，在全国食品营养与检测专业和行业教材建设专家委员会各担任 1 项重要职务。</p> <p>3. 教学团队。建成 1 支省级专业教学团队、培育 1 支技术服务与科研创新团队、创建 1 支创新创业导师团队；生师比≤ 18；专兼教师比例≤ 1，“双师素质”专任教师比例$\geq 90\%$，骨干教师比例$\geq 60\%$，专业专任教师高级职称比例$\geq 45\%$，教师中具备研究生学历或硕士以上比例$\geq 85\%$，博士学位的比例$\geq 45\%$，90%以上教师获得职业资格证书；团队成员中有 6 名既有高级职称，又是博士的技术技能型骨干教师，校企共建共享高层次兼职教师 10 名；在全国性或国际性教学组织、团体或专业刊物担任重要职务有 4 名；广东省高职领军人才对象 1 名，2 名专业拔尖人才。</p>
教学条件	<p>1. 教学资源。建设 6 门精品在线开放课程；主干课程全部建成微课程；微课数量超过 240 个；建成覆盖专业核心课程及平台课程的专业教学资源库；形成“互联网+教材”数字化教学与信息化平台。正式出版 4 门教材；优秀教材使用率$\geq 80\%$。</p> <p>2. 校内实训基地。完善和建设检测类与营养类校内实训基地。基地的设备和技术水平保持或超过同期企业设备水平。生均实训设备总值≥ 13868 元/生；在校生校内实践基地使用时间≥ 510 学时/生。</p> <p>3. 校外实训基地。检测类和营养管理类校外实训基地容纳学生数超过在校生数；校企深度合作项目建设前有明显提高，50%以上基地为优质校外实践教学基地。</p>
社会服务	<p>开展营养管理和检测类社会服务。力争每年完成 50 人次以上的营养膳食指导；年均企业培训职工 300 人次以上，不少于在校生人数的 1.2 倍；参加科普人数超过 10000 人，培训科普人才 100 人次，开展企业知识产权人才培训 1 项以上，开展中高职师资培训（国培省培）1 项以上；申请发明专利 8 项，授权 6 项，科研及技术服务 15 项；技术服务收入≥ 282 元/生。</p>
对外交流与合作	<p>1. 国际视野人才培养。保持同澳大利亚阳光海岸大学合作的国际合作班每年 2 个班招生规模；学生达到出境学习资格人数$\geq 20\%$，赴澳学习人数比例$\geq 10\%$；教师境外培训比例$\geq 20\%$；开发 1 门以上营养类国际课程标准。</p> <p>2. 国内合作交流。省外和省内 1 家高职院校建立教师交流、学生互派的良好合作关系；国内交流学生学习≥ 2 次，合作学校教师交流师生≥ 4 次。</p>
开展重大科研平台	<p>依托“食品检测方法研究”工作室和食品检验中心，引入外方机构，联合构建第三方检测机构；形成接样检测服务、检验方法研究等 5 项服务功能。</p>