

附 12-2

2023 年
广东省高职教育教学
改革研究与实践项目
申报书

项目名称：食品专业课程思政体系建设探索与研究
主持人：蒋伟 (签章)
推荐学校：深圳职业技术学院 (盖章)
所在单位¹： (盖章)
手机号码：13927431198
电子邮箱：jiangwei0026@szpt.edu.cn

广东省教育厅 制

¹ 主持人如为校外兼职教师，应填写所在单位；其他人员，不用填写所在单位。

申请者的承诺与成果使用授权

本人自愿申报广东省高职教育教学改革研究与实践项目，认可所填写的《广东省高职教育教学改革研究与实践项目申报书》（以下简称《申报书》）为有约束力的协议，并承诺对所填写的《申报书》所涉及各项内容的真实性负责，保证没有知识产权争议。课题申请如获准立项，在研究工作中，接受广东省教育厅或其授权（委托）单位、以及本人所在单位的管理，并对以下约定信守承诺：

1. 遵守相关法律法规。遵守我国著作权法和专利法等相关法律法规；遵守我国政府签署加入的相关国际知识产权规定。

2. 遵循学术研究的基本规范，恪守学术道德，维护学术尊严。研究过程真实，不得以任何方式抄袭、剽窃或侵吞他人学术成果，杜绝伪注、伪造、篡改文献和数据等学术不端行为；成果真实，不重复发表研究成果；维护社会公共利益，维护广东省高职教育教学改革研究与实践项目的声誉和公信力，不以项目名义牟取不当利益。

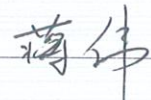
3. 遵守广东省高职教育教学改革研究与实践项目有关管理规定以及广东省财务规章制度。

4. 凡因项目内容、成果或研究过程引起的法律、学术、产权或经费使用问题引起的纠纷，责任由相应的项目研究人员承担。

5. 项目立项未获得资助或获得批准的资助经费低于申请的资助经费时，同意承担项目并按申报预期完成研究任务。

6. 不属于以下情况之一：（1）申报项目为与教改无关的教育教学理论研究项目；（2）申报的项目已获同一级别省级教育科学研究项目立项；（3）本人主持的省高职教改项目尚未结题。

7. 同意广东省教育厅或其授权（委托）单位有权基于公益需要公布、使用、宣传《项目申请·评审书》内容及相关成果。

项目主持人（签章）： 

2023年5月28日

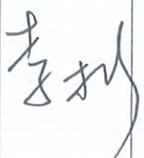
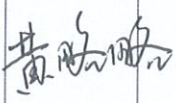
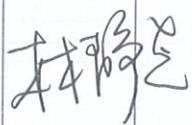
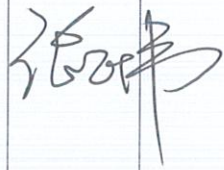
一、简表

项目 目 简 况	项目名称	食品专业课程思政体系建设探索与研究					
	项目主持人身份 ²	<input type="checkbox"/> 校级领导 <input type="checkbox"/> 中层干部 <input type="checkbox"/> 青年教师 <input checked="" type="checkbox"/> 一线教学管理人员 <input type="checkbox"/> 普通教师 <input type="checkbox"/> 校外兼职教师 <input type="checkbox"/> 其他人员					
	起止年月 ³	2023年9月1日-2025年8月31日					
项目 主 持 人	姓名	蒋伟	性别	女	出生年月	1985.08.08	
	专业技术职务/行政职务	助理研究员/ 教学秘书		最终学位/授予国家	硕士/中国		
	所在单位	单位名称	深圳职业技术学院		邮政编码	518055	
					电话	13927431198	
	所在单位	通讯地址	广东省深圳市南山区留仙大道2190号				
	主要教学 工作简历	时间	课程名称	授课对象	学时	所在单位	
2018.9		大学生心理健康教育	18 园林3、4班	16	化生学院		
2019.3		细胞培养技术	19 生物班	32	化生学院		

² 项目主持人如为青年教师或一线教学管理人员或普通教师，应附相关证明材料。项目组成员也应符合相关要求。如没有提供，审核不通过。

³ 项目研究与实践期为2-3年，开始时间为2023年9月1日。

		立项时间	项目名称	立项单位
		2023.05	食品质量与安全专业课程思政要素体系建构探索与研究（重点）	深圳职业技术学院
		2022.09	思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品质量与安全专业课程思政体系构建为例	粤高职食品药品与生物化工教指委
		2022.06	高职食品类专业课程思政建设模式研究	全国食品产业职业教育教学指导委员会
		2022.06	课程思政示范课程——《食品安全快速检测技术》	深圳职业技术学院
	与项目有关的研究	2022.06	课程思政示范课程——《食品保藏技术》	深圳职业技术学院
	与实践基础	2022.05	食品药品与粮食专业大类课程思政教学指南及思政案例研究（重点）	深圳职业技术学院
		2022.05	思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品营养与健康专业课程思政体系构建为例（一般）	深圳职业技术学院
		2021.06	课程思政示范课程——《食品加工技术》	深圳职业技术学院
		2021.06	课程思政示范课程——《食品理化检验技术》	深圳职业技术学院
		2021.05	高职院校课程思政改革的探索研究与实践（一般）	深圳职业技术学院

项目组成员	总人数	职称			学位			参加单位数
		高级	中级	初级	博士后	博士	硕士	
	7人	2人	5人	0	0	5人	2人	1
	主要成员 ⁴ (不含主持人)	姓名	性别	出生年月	职称	工作单位	分工	签名
		李彬	女	1973.6	研究员	深圳职业技术学院	课程思政课程标准	
黄略略		女	1983.1	副研究员	深圳职业技术学院	课程思政体系建构		
林静选		女	1983.4	助理研究员	深圳职业技术学院	党政引领课程思政设计		
	张正伟	男	1989.4	讲师	深圳职业技术学院	课程思政案例编写		

⁴ 项目组成员，来自于本校的成员，不得超过8人（含主持人）。

		李潇婷	女	1991.9	讲师	深圳职业技术学院	课程 思政 案例 编写	李潇婷
		王倩倩	女	1997.4	讲师	深圳职业技术学院	评价 标准 建设	王倩倩

二、立项依据

含项目意义、研究综述和现状分析等⁵（建议 3000 字左右）

一、项目意义

“民以食为天，食以安为先”食品行业是国民经济健康发展的重要支柱产业，新修订的《食品安全法》用四个最严确保广大人民群众“舌尖上的安全”。因此在食品专业课程教学过程中融入课程思政教育，推动思想政治教育与专业知识体系相融合，强化食品专业课程的“育德”功能，有利于学生树立保障食品安全的职业使命感和责任感。经过定期研究和落实“课程思政”建设工作，将“课程思政”建设纳入院专业人才培养方案，完善课程思政评价体系，形成一套适合食品类专业课程思政育人的模式。

二、研究综述

习近平总书记在 2016 年 12 月全国高校思想政治工作会议上指出：“要坚持把立德树人作为中心环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，实现全程育人、全方位育人，努力开创我国高等教育事业发展新局面。要用好课堂教学这个主渠道，各门课都要守好一段渠、种好责任田，使各类课程与思想政治理论课同向同行，形成协同效应”。2018 年 5 月 2 日习总书记在与北京大学师生座谈时指出：“要把立德树人的成效作为检验学校一切工作的根本标准，真正做到以文化人、以德育人，不断提高学生思想水平、政治觉悟、道德品质、文化素养，做到明大德、守公德、严私德。要把立德树人内化到大学建设和管理各领域、各方面、各环节，做到以树人为核心，以立德为根本”。2020 年 9 月 1 日，《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《思政课是落实立德树人根本任务的关键课程》，随后教育部发文将其作为当前和今后一段时期教育战线的一项重要政治任务，2020 年 5 月教育部印发的《高等学校课程思政建设指导纲要》明确提出，课程思政建设要在全国所有高校、所有学科专业全面推进。将“思政课程”向“课程思政”实施立体转变，注重“专业教育 + 思政教育”的专业课改革，是新时期、新形势对高职教育教学提出的客观要求。帮助学生塑造正确的“三观”，要紧紧抓住专业教师队伍这一主力军、守好课程建设这个主战场、用好课堂教学这个主渠道，高等学校的专业教师、专业课程都要承担好育人责任，努力构建全员、全程、全方位育人大格局。

我国自 2017 年上海市教委率先启动高校课程思政教育改革试点工作之后，课程思政逐渐从地方实践探索上升推广为全国行动，并掀起了课程思政研究热潮。国外高校自上世纪 80 年代开始重视德育教育，并在德育课程设置方面积累了一定经验。如美国将德育课程分为显性和隐形课程来实施，显性课程通过开设专门的课程集中进行道德教育以及在专业课程中渗透德育教育，隐形课程着重与校园和社会活动相结合，通过心理咨询与指导，校园和社会环境陶冶，宗教等多种形式进行德育熏陶。澳洲则以自由、诚信、理解和宽容等九种价值观为核心，从个人，民族，国家不同层面开发德育课程系统。

课程思政是高校立德树人，铸就教育之魂的创新理念和创新实践，这一理念的

⁵ 表格不够，可自行拓展加页；但不得附其他无关材料。下同。

提出为高等教育打开了全课程育人的新格局，新形势下高校的思想教育工作既要发挥思想政治理论课的主渠道作用，又要将思想政治教育嵌入教育教学全过程，与专业课程有机结合，实现高校思想政治工作的创新发展。其中，把思想政治素质作为人才培养的首要任务，全面提高人才培养能力，是新时代高校对思想政治工作规律的深刻把握和运用，是推进中国特色社会一流大学建设的根本举措。

三、现状分析

食品行业是民生的基础，随着社会的发展和生活的不断提高，人们对食品、营养及风味提出了更高要求，然而食品领域存在的一些安全问题对人民群众的身心健康和社会和谐稳定造成了一定不良影响，食品安全问题也转变成人们广泛关注的一大焦点。新形势下食品安全已上升为国家战略，确保人民群众“舌尖上的安全”关乎我国改革发展稳定大局。习总书记在中共十九大报告中再次强调，“实施食品安全战略，让人民群众吃得放心”。《“健康中国 2030”规划纲要》指出，“健全从源头到消费全过程的监管格局，严守从农田到餐桌的每一道防线，让人民群众吃得安全、吃得放心”。

然而食品是一项良心工程，食品安全问题的解决不仅需要依靠国家政策及法律法规，更重要的是需要食品生产者自身的道德约束，所以为社会培养一批既有扎实专业素养又有良好职业道德的食品人才至关重要。因此，利用课程思政的育人作用，是培养“懂法、知法、学法、守法”和具有社会主义核心价值观的高素质技术技能型“新时代食品人”最重要、最有效的路径。但当前在食品类专业课程思政育人存在以下较为突出的问题：

(1) 食品类课程思政建设缺乏科学有效的模式。专业课教师在课程思政目标确立、思政元素挖掘和内容选取、教学方法和手段选择、教学效果评价等方面缺乏整体设计，导致课程思政教学碎片化，难以达到课程思政“育人润物无声”的效果。因此，急需开展系统探索，建立食品类专业课程思政有效的育人模式。

(2) 尚未建立素材丰富的课程思政教学资源库，专业内部教师在课程建设过程中，思政建设只有零散介入，没有根据课程章节深挖细琢，导致课程思政教学资源极为匮乏且不成系统。教师们各自闷头苦做，导致相似的课程之间也没有建立课程思政教学共通的桥梁。因此，需要教师们对课程思政资源共享，建立以食品专业为背景的素材丰富的课程思政教学资源库。

(3) 课程思政的系统性建构较难，基于学科逻辑和知识逻辑，每门课程在学科知识体系建构中都具有自己独立的功能作用，其各自的思政功能不尽相同，有些课程侧重讲理想信念、有些课程偏重讲家国情怀、有些课程着重讲科学精神等。目前食品专业内部课程思政要素主要聚焦于单一课程的思政要素挖掘，存在不成体系的局部介入、随意嵌入、碎片融入，导致课程思政的建设形散且神不聚。

三、项目方案

1. 目标和拟解决的问题（建议 500 字左右）

项目以食品药品学院食品专业课程为研究对象，以思想政治教育为价值引领，以立德树人为宗旨目标，改革创新教学方法，优化教学设计，丰富教学资源，推动思想政治教育与专业知识体系相融合，建立素材丰富的课程思政教学资源库。基于专业课程体系中不同类别课程本身知识内容特点，提炼出共性和个性的课程思政元素，形成专业课程思政元素体系。通过知识传播和能力培养实现价值教育的载体功能，培养学生练就扎实的专业知识和技能的同时，提高学生的政治思想觉悟，树立保障食品安全的职业使命感和社会责任感。最终实现知识传授，价值引领和能力提升的有机统一，建立食品类专业课程思政有效的育人模式。

拟解决的关键问题：

(1) 整合专业课程资源，建立食品专业课程思政教学案例库。各门核心课程率先建立思政教学案例库子库，从而指导相关课程再进行课程思政建设，以此层层递推建设，专业内多门课程便可建立一套系统性的食品专业课程思政教学案例资源库，以此形成可推广的专业思政教学模式，为食品专业教师进行课程思政教育实践提供可借鉴和使用的案例素材资源。

(2) 基于专业课程体系中不同类别课程本身知识内容特点，提炼出共性和个性的课程思政元素，形成专业课程思政元素体系。依据各门课程本身的知识内容特点，提炼出与课程内容融合度高的课程思政元素，并找出共性和个性元素，形成专业思政要素体系，为专业课程组的每一位老师课程思政建设提供指导。

2. 研究与实践内容（建议 1000 字）

食品专业课程思政体系建设的研究主要从以下几点开展：

(1) 突破固有模式，提升教师课程思政意识和能力

教师不只是简单地教书，还要教授学生为人处世的道理和优秀的道德品质。作为专业课教师，应该分析专业特点，深入挖掘与专业相关的思政元素，把专业思政“小课堂”与学生成长“大舞台”结合起来同频共振，用自己的言行举止潜移默化地影响学生，在言传身教中实现思政育人，履行立德树人的根本任务。

(2) 将思政元素有机融入专业教学体系

课程教学过程中，要始终坚持知识传授、能力提升和价值引领相结合导向，遵循思想政治工作规律、教书育人规律和学生成长规律，将思政教育与专业教育有机结合，融入课程教学目标、教学设计和课程考核中，实现课程思政教学资源全覆盖，课程思政理念融入教育教学全过程。

(3) 探索多元化课程思政教学方法

以知识体系和专业技能教学为“主线”、以社会主义核心价值观教育为“辅线”，采用知识讲授法、小组讨论式、案例教学法等，以案例、视频、阅读资料、等为载体，通过采用翻转课堂等“润物无声”的教学方式，将理想信念教育、中华优秀传统文化、社会主义核心价值观等思政教育内容融入理论课堂和实验教学中。

(4) 开拓第二课堂协同育人

高职院校的目标是培养社会需求的高质量应用型人才，这就决定了高职院校在学生培养过程中必须充分挖掘行业企业资源，注重开展第二课堂即产教融合基地和创新创业基地的协同育人。利用食品行业企业的设备、环境优势，使学生在真实工作环境中获得专业操作技能和实际工作经验，提升学生的职业意识及市场竞争力外，还可以从企业师傅言传身教中学到食品人认真严谨、实事求是、诚信守法、责任担当、爱岗敬业的职业精神，将工匠精神的培养深入贯彻到实践课程之中。

(5) 优化课程思政考核评价

加大过程考核比重，从单一知识点考核向多元知识素质考核转型，从标准化笔试考核向个性化论文、报告等转型。考核形式多样化即采取书面考试、登台演讲、读书汇报、实践考察、课堂讨论、面试口试、总体表现与态度、志愿服务、自我评价等考核形式，引导学生注重能力的全面发展。将理论专业知识的掌握与实践操作中思政、劳动相结合，形成教学效果评价的综合考核。

3. 研究方法（建议 500 字左右）

(1) 采用按课程类别分组的方法进行企业人才需求调研

服务于深圳和粤港澳大湾区社会经济发展的需要，对企业人才需求进行调研，形成精准的企业人才技能和素质要求，指导课程体系课程确定课程建设三维目标（素质目标（引领），知识目标和技能目标）。

(2) 采用专业和课程组集体备课、参加课程思政等教研培训的方法提升教师团队的育人意识和育人能力

专业和课程思政的建设关键在教师，教师是教书育人实施的主体，也是课堂教学的第一责任人，课程思政建设要靠老师去落实，首先要建设一支有育人意识和育人能力的教师队伍。鼓励教师团队成员主动参加课程思政建设培训，有课程思政建设经验的老师在专业和课程组分享建课经验和心路历程，统一思想，集中教研。

(3) 采用课程思政示范课程引领的方法，研讨专业思政建设模式，凝练课程思政元素

以专业已经立项的课程思政示范课程为抓手，推广课程思政建设模式，形成

兼顾课程体系的专业思政建设模式。专业思政建设模式形成雏形时，推广至专业的其他核心课程，即采用分-总-分的模式形成并推广专业思政模式。反复研讨，形成共性模式，并集中各门课的课程思政元素，提炼出共性和个性的课程思政元素，形成专业特色。

(4) 采用撰写课程思政典型案例的方法，推广应用专业思政建设模式

在形成的专业课程思政建设模式下，结合凝练出的课程思政元素，撰写出4-5门课程的课程思政典型案例，为专业课程思政案例库提供素材。

4. 实施计划（建议1000字左右）

(1) 提高专业教师的德育意识和能力

在专业教学中确立“育人为本、德育为先”的工作理念，构建协同一致、合力育人的思想政治格局。专业课教师，一要加强思想政治理论学习，关注时事政治动态，不断提高自身的思想政治素养和课程思政教学意识；二要积极参与课程思政教学能力专题培训班、高级研修班和教学工作坊，参加各类教学会议，不断提高课程思政教学能力与水平；三邀请专任思政理论课教师加入课程思政建设，开展集体备课、交流研讨等活动，在课程计划、大纲和教案制订过程中融入思政元素，规范教学管理。

(2) 创新完善课程思政教学方法

在食品专业课程体系中实施思政教育，要想充分提高思政教学效果，提高食品专业学生的综合素质和学习能力，就必须积极创新完善思政课程教学方法，要在教学过程发挥学生主体作用，从传统的教授法转变为行为导向教学，包括案例教学、情景模拟、角色扮演等。可以通过综合采用“翻转课堂”“项目教学法”以及“小组合作教学法”等展开实践教学，强化师生之间的互动交流，充分调动起学生在课堂上对于思政课程内容的学习兴趣和热情。

(3) 对课程资源深挖细琢，形成课程思政案例资源库

食品专业类的课程都有其特定的知识体系，因此挖掘专业课程思想政治教育资源，是提高思想政治教育工作的有效途径。食品专业知识贴近生活，可以引进社会实践案例分析进行思政教育活动，这样有利于帮助学生提高对食品专业课程发展历程与重要性的掌握理解。比如，解读食品安全事件对人类的危害案例，引导学生深入分析事件发生的背后影响，如何预防和控制好该类事件。基于通过将社会实践案例的教学引入，能够科学引导学生进行深入思考分析，充分认识到学习和掌握好食品专业课程安全知识的重要性，同时培养学生的职业责任、工作态度以及感恩等正能量价值观，最大程度地提升学生对食品安全发展现状的思考能力与意识。

5. 经费筹措方案（建议 500 字左右）

经费由学校统筹安排。

6. 预期成果和效果（建议 1000 字左右）

本项目首次开展食品专业课程思政体系建设的教学研究，基于企业就业岗位的综合素质要求，从课程出发研究建设模式和课程思政要素，形成共性的建设模式和共性和个性兼具的课程思政元素，继而凝练出适合专业人才培养的专业思政建设模式，并推广至专业所有核心课程。在专业思政建设模式和各类课程思政元素的指导下，精准进行专业人才培养，满足地方经济和企业的用人需求，实现学生职业生涯的可持续发展。项目最终形成的食品专业课程思政要素体系和建设模式，是基于深圳职业技术学院食品专业人才培养方案中的课程体系特色提炼出来的，主要服务于深圳及粤港澳大湾区的就业岗位需求，对于其他院校中该专业的专业思政建设具有可参考、可复制、可推广性。应用时，针对不同地域的专业人才培养特色，建设模式可复制，专业思政要素内容可加以合理化调整，以期高契合度和人才培养目标同向同行。

（1）2023. 9-2024. 2

文献资料搜集与整理，同时对学生、企业大师、专业教师开展调研访谈。整体设计融入食品专业课程思政教学内容的教学目标、教学大纲、教案课件编写、微视频创意方案等系统框架。

（2）2024. 3-2024. 9

逐步落实完成融入课程思政教学内容的教学目标、教学大纲、教案课件编写，构建并实践融入思想政治教育内容的教学新体系。探索并实践融思想政治教育于食品专业活动内容和开展方式。

（3）2024. 9-2025. 2

凝练出专业的课程思政要素范围和核心课程的课程思政要素，形成专业思政元素知识图谱。形成 2-3 门融合思政的新课程标准，将全部建设成果线上化，构建课内与课外、线上与线下立体的融思想政治教育于食品专业课程教育教学新模式。

（4）2025. 3-2025. 8

使用专业课程思政建设模式，建立食品类专业课程课程思政案例库，初步建设完成食品专业课程思政体系，归纳总结，撰写论文，完成研究报告。

7. 特色与创新（建议 500 字左右）

（1）形成适合食品类专业课程课程思政建设的改革路径

建立“课程思政”教师团队，通过信息化大赛、微课比赛、“课程思政”建设教学改革项目、高层次技能型大赛等来提升教师的思政能力和水平。定期研究和落实专业课程大纲、课程标准、教学规范、教学的评价标准、教材选用和编写等“课程思政”建设工作。课堂教学设计依照“课程思政”建设总体规划进行修订和完善，深度挖掘并充分运用各门课程蕴含的思想政治教育元素。通过挖掘专业课程的“思政元素”，进一步整合课程资源，建立课程思政教学案例库。通过制定案例编选要求，以规范性、实用性、时效性、系统性及便捷性为原则，构建主题案例库，专业案例库及课程案例库等子库的课程思政教学案例库，为我院专业教师进行课程思政教育实践提供可借鉴和使用的案例素材资源。

（2）形成食品专业思政要素体系和建设模式

专业思政要素体系和建设模式的形成具有指导专业思政建设的纲领性作用，是保证专业人才培养方向和培养精准度的重要顶层设计。目前专业思政研究大多集中在建设方法和路径上，未见对专业思政建设模式和要素体系的教学研究文献报道。本项目基于企业就业岗位的综合素质要求，从课程出发研究建设模式和课程思政要素，形成共性的建设模式和共性和个性兼具的课程思政元素，继而凝练出适合专业人才培养的专业思政建设模式，并推广至专业所有核心课程。从而保证专业课程门门有思政，专业教师人人讲育人，最终形成适合食品类专业课程课程思政建设的体系。

四、教学改革研究与实践基础

1. 与本项目有关的研究成果简述（建议 1000 字左右）

项目团队教师系食品专业多门核心课程的主讲教师，每学年度平均课时超过 450 学时，有丰富的一线思政教学实践经验。团队成员深耕课程思政研究多年，分别从多角度，多维度持续探索研究课程思政在理论和一线教学中的应用，取得了一定的研究基础：

（1）课程建设是根本

团队成员积极申报金课建设，《食品理化检验技术》、《食品加工技术》、《食品保藏技术》先后获 2021,2022 年度校级金课立项。将专业知识和思政要素有效耦合、有机融入，构建课程思政的过程，是一场课程教学改革，也是一场课程教学革命。通过借鉴与时俱进现代教育理念，构建符合专业特色的课程思政体系，既提高教师的创新能力，又促进专业金课建设，整体升级课程标准，对标学院高质量发展。

(2) 课程思政示范课程是标杆

在金课的建设基础上，进一步孵化课程思政示范课程，《食品理化检验技术》、《食品加工技术》、《食品安全快速检测技术》、《食品保藏技术》先后获 2021, 2022 年度校级课程思政示范课程立项。示范课从课程教学内容、教学方法等方面进行有效改革，从教学设计（教案）、课件等各方面将课程思政的更好融入。根据每次课程的实际内容，挖掘资源，通过案例引入、内容映射、古今文化对比等不同的方式融入课程思政，并针对每个融入点形成课程思政案例库。

(3) 学生技能大赛是检验

对接行业企业标准，有机整合和重构教学内容，实现做、学、教的一体化。教学过程结合行业证书，指导学生参加技能大赛来检验学生对专业知识的掌握情况。学习成果全面对接职业岗位工作成果，全面培养学生的专业技术技能、创新意识、创新精神和可持续发展能力。团队成员 2023 年指导广东省职业院校学生专业技能大赛农产品质量安全检测技能赛项获一等奖 2 项，2022 年指导学生获第七届（2022 年）全国高职院校农产品质量安全检验赛项单项二等奖，广东省职业院校学生技能大赛（高职组）农产品检验赛项一等奖 1 次，二等奖 1 次；2020 年指导学生获第五届（2020 年）全国高职院校食品营养与安全检测大赛（国家 II 类）单项一等奖 1 次，团体一等奖 1 次；2019 年指导学生获第四届（2019 年）全国高职院校食品营养与安全检测大赛（国家 II 类）单项二等奖 1 次，团体一等奖 1 次。指导学生获 2019-2020 年度广东省职业院校学生技能大赛（高职组）一等奖 1 次，二等奖 1 次；独立指导学生获 2020-2021 年度、2018-2019 年度广东省职业院校学生技能大赛（高职组）二等奖 2 次。

(4) 打造师生能力提升共同体

“岗课赛证”融通，在指导学生参加技能大赛的同时支持教师参加教学能力大赛、说课大赛，鼓励教师团队出版的课程教材，与考评挂钩，驱动教师教学能力全方位快速提升。团队成员黄略略，李彬老师先后获 2021、2022 年度校长质量奖，黄略略获 2020 年度广东省青年教师教学大赛 2 等奖。教师通过参加教学能力等大赛，在打磨课程中不断提升教学水平，积累教学经验，与课程思政建设能力同向而行。

2. 项目组成员所承担的与本项目有关的教学改革、科研项目 和已取得的教学改革工作成绩（建议 1000 字左右）

教学改革：

目前，深圳职业技术学院食品质量与安全专业人才培养主要对接两类工作岗位：食品检验员和食品安全管理员。培养食品检验员的课程体系主要包括：食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品安全快速检测技术、检测实验室管理等课程；培养食品安全管理员的课程体系主要包括：食品安全监督管理、食品合规管理、食品加工技术、食品保藏等课程。“食品理化检验技术”课程思政建设起步较早，其建设经验已推广至专业中其他课程思政示范课程中，如：食品安全快速检测技术、食品加工技术和食品保藏技术，并取得了较好的效果。今后将根据这几门典型课程的建设模式和实施路径，概括总结出专业思政建设模式和实施路径并应用于其他核心课程的课程思政建设中，以分（课程）-总（专业）-分（课程）的模式提炼并推广应用。同时依据各门课程本身的知识内容特点，提炼出与课程内容融合度高的课程思政元素，并找出共性和个性元素，形成专业思政要素体系，为专业课程组的每一位老师课程思政建设提供指导。

教学改革项目（全国食品工业职业教育教学指导委员会教研项目）：

- (1) 2022.06，高职食品类专业课程思政建设模式研究
- (2) 2022.06，职业本科食品质量与安全专业人才培养模式的研究——以深圳职业技术学院食品质量与安全职业本科人才培养模式探索为例
- (3) 2022.06，食品类职业本科教育人才培养体系研究——深圳职业技术学院食品质量与安全专业职业本科人才培养方案构建研究
- (4) 2019.05，校企合作订单人才培养模式的实践研究——以食品营养与检测专业为例，全国食品工业职业教育教学指导委员会，

教学改革项目（省级教研项目）：

2020.01，餐饮食品行业学徒制人才培养模式的研究与实践

教学改革项目（粤高职食品药品与生物化工教指委）：

2022.09，思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品质量与安全专业课程思政体系构建为例

教学改革项目（校级教研项目）：

(1) 2023.05, 食品质量与安全专业课程思政要素体系建构探索与研究（校级重点）

(2) 2023.05, 医学基础课在营养与药学专业的应用研究（校级一般），

(3) 2022.05, 食品药品与粮食专业大类课程思政教学指南及思政案例研究（校级重点）

(4) 2022.05, 思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品营养与健康专业课程思政体系构建为例（校级一般）

(5) 2021.05, 高职院校课程思政改革的探索研究与实践（校级一般）

课程建设成果：

(1) 2023.03 《食品检验综合实训》、《食品工艺》获 2023 校级金课建设

(2) 2023.02 《食品理化检验技术》、《食品加工技术》校级课程思政示范课程验收优秀

(3) 2021 年至今，《食品理化检验技术》课程进行国家级课程思政示范课程孵化工作

(4) 2022.08 《食品理化检验技术》《食品加工技术》课程思政典型案例入编《课程思政优秀教学案例选编》（同济大学出版社）

(5) 2022.10 《食品理化检验技术》、《食品加工技术》作为首批金课验收优秀

(6) 2022.06, 《食品安全快速检测技术》、《食品保藏技术》获 2022 年校级课程思政示范课程立项

(7) 2022.01, 《食品保藏技术》获 2022 校级金课建设

(8) 《食品加工技术》课程思政典型案例被学校采纳，登上 2021 年 6 月 21 日《中国教育报》第 7 版。

(9) 2020 年, 《食品加工技术》获校级 SPOC 课程建设

(10) 2019 年, 《食品加工技术》《现代仪器分析综合实训》获批品牌课程建设

(11) 2017 年, 《食品加工技术》获批校级精品在线开放课程

指导学生技能大赛：

(1) 2019-2020 全国职业院校技能大赛获一等奖 3 项

(2) 2022 全国职业院校技能大赛获二等奖 1 项

(3) 2019-2020 省级职业院校技能大赛一等奖 2 项

(4) 2018-2021 省级职业院校技能大赛二等奖 4 项

3. 校级或省高等职业教育教学指导委员会项目开展情况(含立项和资助等) (建议 500 字左右)

校级教研项目:

(1) 2023.05, 食品质量与安全专业课程思政要素体系建构探索与研究(校级重点), 1.5 万

(2) 2023.05, 医学基础课在营养与药学专业的应用研究(校级一般), 0.8 万元

(3) 2023.03 《食品检验综合实训》、《食品工艺》获 2023 校级金课建设, 25 万/门

(4) 2022.06, 《食品安全快速检测技术》、《食品保藏技术》获 2022 年校级课程思政示范课程立项

(5) 2022.05, 食品药品与粮食专业大类课程思政教学指南及思政案例研究(校级重点), 1.5 万

(6) 2022.05, 思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品营养与健康专业课程思政体系构建为例(校级一般), 0.8 万元

(7) 2022.01, 《食品保藏技术》获校级金课建设, 25 万/门

(8) 2021.06, 《食品理化检验技术》、《食品加工技术》获 2022 年校级课程思政示范课程立项

(9) 2021.03, 《食品理化检验技术》、《食品加工技术》获校级金课建设, 25 万/门

(10) 2021.05, 高职院校课程思政改革的探索研究与实践(校级一般), 0.8 万元

(11) 2020 年, 校级 SPOC 《食品加工技术》, 18 万元

(12) 2019 年, 品牌课程建设 2 门(食品加工技术, 现代仪器分析综合实训), 10 万/门

(13) 2017 年, 《食品加工技术》获批校级精品在线开放课程, 1 万元

粤高职食品药品与生物化工教指委项目：

2022.09, 思政要素与专业知识耦合性问题研究——以食品质量与安全专业课程思政体系构建为例

全国食品产业职业教育教学指导委员会项目：

(1) 2022.06, 高职食品类专业课程思政建设模式研究

(2) 2022.06, 职业本科食品质量与安全专业人才培养模式的研究——以深圳职业技术学院食品质量与安全职业本科人才培养模式探索为例

(3) 2022.06, 食品类职业本科教育人才培养体系研究——深圳职业技术学院食品质量与安全专业职业本科人才培养方案构建研究

五、保障措施

1. 学校教改项目管理和支持情况（建议1000字左右）

学校规章制度齐全、政策支持到位。为了加强教育教学研究与改革工作的管理,学校2001年制定发布了《深圳职业技术学院教育教学研究课题管理办法》(深职院〔2001〕173号文),2014年进行了第二次修订(深职院〔2014〕27号文)。该办法对项目申报与评审、研究进度检查、经费资助与配套、结题鉴定与验收等事项作了明确细致的规定。为了规范项目经费管理,学校2015年发布了《深圳职业技术学院科研经费管理办法(试行)》(2015)73号文,2017年和2019年先后进行了修订(深职院〔2017〕199号文、深职院〔2019〕226号文)对经费的收入与支出、预算与决算管理作了严格细致的规定。为了调动教师开展教学改革研究的积极性,《深圳职业技术学院科研教研工作量化考核评分细则》将省教改项目计算科研立项分和结题分,纳入教师年度考核。

按照文件规定,学校每年组织校内教研项目申报立项和省市各级教改项目推荐评审。

对于2012年至2019年获得省厅立项的教改项目,学校严格执行省厅2012年立项通知的规定:“对省财政资助项目按照1:1的比例进行配套资助,对非资助项目按3万元的标准进行资助。”一共资助经费232.5万元。

制度保证、资金支持、考核推动,三大措施有力地支持了学校教师开展教改实践项目。

2. 学校承诺

该项目如被省教育厅立项为省高职教育教学改革与实践项目,学校将拨付3万元支持该项目,并给予其他必要的支持。

学校(盖章):



2023年5月28日

六、经费预算

支出科目(含配套经费)	金额(元)	计算根据及理由
合计	30000	
1. 图书资料费	3000	相关著作书籍购买
2. 设备和材料费	4000	课程建设耗材费
3. 会议费		
4. 差旅费	12000	课题组人员赴其他科研院校学习调研
5. 劳务费	3000	调研、数据收集等劳务费
6. 人员费		
7. 其他支出	8000	论文发表版面费等