

填写说明

1. 任务书的各项内容要实事求是，真实可靠。文字表达要明确、简洁。所在学校应严格审核，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. 封面中“项目编号”一栏暂不填写。
4. 任务书限用 A4 纸张打印填报并装订成册。

一、简表

专业名称	食品科学与工程		修业年限	四年	
项目编号			学位授予门类	工学学士	
本专业设置时间	1987年	本专业累计毕业生数	1256		
首届毕业生时间	1991年	本专业现有在校生数	685		
所在院系		轻工食品学院			
学校近3年累计向本专业投入的建设经费(万元)				615	
项目负责人基本情况					
姓名	赖健	性别	男	出生年月	1957.03
学位	学士	学历	本科	所学专业	蔬菜
毕业院校	贵州大学	职称	教授	职务	副院长/学科带头人
所在学校通讯地址	广州市海珠区仲恺路501号仲恺农业工程学院				
电话	办公：020-89002096		手机：13725151916		
电子信箱	jianlai338@yahoo.com.cn			邮政编码	510225
学校情况					
所在省市	广东省广州市				学校财务部门 审核盖章
银行开户单位	仲恺农业工程学院				
开户银行	中国建设银行广州市滨江中路支行				
银行账号	44001430409050222448				

二、主要参与人员（限填 10 人）

姓名	学位	技术职称	承担工作
赖 健	学士	教授	项目主持人 全面负责项目的组织实施
王 琴	博士	副教授	项目副主持，特色专业标准、专业规范及精品课程建设
白卫东	硕士	教授	“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”建设
刘长海	硕士	教授	教学组织和精品课程建设
成 坚	博士	教授	“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”建设
王德培	博士	副教授	课程体系建设
吴建生	学士	副教授	教学方法和教学手段改革
刘晓艳	硕士	副教授	网络课件制作、学习网站建设
张宏康	博士	讲师	校内实习基地及实验室建设 特色双语教学
张 鹰	博士	讲师	特色双语教学、学生科技创新活动

三、参与共建单位（指校外单位）

单位	承担工作
广东省食品行业协会	“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”建设指导
广东省食品学会	“联合体”建设指导
广东省粮食科学研究	“联合体”粮食研究加工实践基地
广州顺昌源食品有限公司	“联合体”广州特色资源果酒创新实践基地
广州酒家集团利口福食品有限公司	“联合体”广式传统食品加工实践基地
广东帝浓酒业有限公司	“联合体”广东特色资源果酒酿造实践基地
珠江啤酒股份有限公司	“联合体”啤酒酿造实践基地
广州燕塘食品有限公司	“联合体”广东特色乳品生产实践基地
广东省英德市我与你食品有限公司	“联合体”广东特色茶类及果蔬加工实践基地
广东省阳春市马水桔科技有限公司	“联合体”广东特色果蔬贮藏保鲜实践基地

四、建设目标

仲恺农业工程学院办学历史悠久，于 1927 年招生，是缅怀民主革命先驱廖仲恺先生而建立的多科性纪念大学，位于珠江三角洲腹地广州市区中心。建校八十多年来，学校秉承“扶助农工，注重实践”的办学传统，在专业及学科建设等方面积累了丰富的经验，形成了鲜明的特色，为国家培养了大批优秀人才，是培养服务区域经济人才及知识技术创新的重要基地。2008 年以“优秀”等级通过了教育部本科教学工作水平评估。

我国食品产业是关联农业、工业和第三产业的第一大产业，其年总产值“十五”以来每年增长率 20-30%，总产值占我国国民生产总值的十分之一，位居各行业之首。据不完全统计，我国目前共拥有规模以上食品生产企业 3 万余家，但食品工业专门人才仅占职工总数的 3~4%(发达国家为 20%以上)，具有硕士、博士学位的食品科技人才更显稀缺。我国现阶段培养的食品专业人才一方面整体上不适合食品产业对人才的需求，但另一方面近年来有些高校已开始出现大学毕业生（包括本专业大学毕业生）就业难的现象，这说明不但要在数量上还要在质量上达到社会的要求，也实际上反映了高校人才培养规格和模式上的缺陷，暴露了社会需求与毕业生的知识能力体系之间的矛盾。

作为我国改革开放排头兵的广东省，热带亚热带等食品资源极为丰富，近年来相关食品产业得到了蓬勃发展，并已成为广东省重点发展的产业之一。但是，面对已逐年扩大并与国际接轨日益加深的广东省热带亚热食品资源加工与贮藏保鲜等食品产业，具备能有效促进特色产业发展的食品科学与工程高级应用型人才严重不足，广东省特色资源食品产业的发展速度因此而被大大延缓。

我校食品科学与工程专业植根于广东省这一我国热带亚热带等特色食品资源大省，坚定的继承何香凝等老革命家们“扶助农工，注重实践”的朴实办学宗旨及“高标准、厚基础、宽口径、强能力、高素质”的新型人才培养目标，不断培养服务于地方特色食品产业经济的应用型专业人才，已成为广东特色食品产业发展不可替代的现代食品产业的人才培养基地。该专业是我校所有本科专业中办学历史较长的专业，其前身农产品贮藏加工专业 1987 年开始招本科生。经历 20 多年的精心建设，本专业在学科建设、师资队伍、教学经验、实践教学条件等方面已具备明显的优势，办学综合条件和水平得到不断加强，并

已拥有一支职称、年龄、学历、学缘等结构比较合理的专业教师队伍。队伍中有专业教师 35 人，其中 5 位教师曾到瑞典、美国、日本、英国等国留学。有教授 6 人，副教授及高级实验师 13 人，13 名教师具有博士学位(博士后 2 人)，教师主要毕业于中国农业大学、江南大学、中山大学、华南理工大学、华南农业大学、南昌大学、西南大学、贵州大学、吉林农业大学、海南大学、西北农林科技大学、湖南农业大学、华南师范大学等重点高校。其中有 4 位教师主持过省部级教学研究课题，3 位教师主持过国家级科研项目，18 位老师主持过省部级及其以上科研课题。本专业拥有约 2100 平方米实验教学实验室、800 多平方米农产品加工与贮藏工程校级重点学科实验室及 600 多平方米食品科学校级重点扶持学科实验室、一个食品加工与保鲜校内实习基地，实验仪器设备总价值超过 1000 万元人民币。此外，近年来该专业得到较快发展，本科人才培养的数量和质量等方面不断稳步提高，毕业生就业率达 97% 以上。近年来，本专业教师主持教学改革研究课题 15 项，其中国家省（部）级 3 项，校级 12 项，获得教学成果 8 项，其中省部级二等奖 1 项，发表教学教改论文 10 多篇，发表科研论文 200 多篇，多名教师获得校级优秀教学成果奖。

为了适应新世纪我国社会及食品产业的发展、特别是广东省经济社会快速发展对食品科技人才的需求，不断培养适应我国及广东特色资源食品产业发展应用型专业人才，借助国家特色专业建设的难得机遇，本专业特提出如下特色专业建设目标：

1. 树良好办学理念, 创专业建设新模式, 培养特色鲜明的应用型人才

以社会责任、食品产业发展、市场需求及实施质量工程为导向, 牢固树立专业建设与食品产业发展对人才的需求紧密结合、人才培养与国家需求及服务社会相结合的办学理念, 强化对“产、学、研”结合专业建设新模式的探索, 组建特色鲜明的“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”, 以培养素质高、基础厚、能力强、特色鲜明的应用型人才。

2. 进一步深化教学改革, 建设特色专业标准和专业规范

本项目将紧密以广东区域特色热带亚热带农产品及食品产业对人才的需求为教学改革的基本依据和重点, 在原有改革的基础上, 进一步开展本专业的特色专业标准和特色专业规范建设, 不断完善本专业人才培养方案, 进一步明确专

业主干课程的基本要求，突出特色知识体系建设等，以适合广东区域特色热带亚热带农产品及食品产业对人才的需求的特色专业标准和专业规范建设，推进本专业人才培养质量工程的建设。

3. 进一步增强综合办学能力，提高人才培养质量

借助国家特色专业建设的契机，进一步加强教师队伍建设，打造一支对国家和社会具有强烈责任感和使命感，具有良好的道德修养，为人师表，教书育人，善于团结合作，严谨治学，能用科学唯物主义的立场、观点和方法观察事物及分析解决问题的教师队伍，培育校级、省级和国家级教学名师和教学团队，在已有规范化教学管理的基础上，进一步补缺完善，使之更加有利于应用型人才的培养。加强课程建设及实验室和实践基地建设，拟在国家级出版社编写出版特色教材 1-2 门，建设省级以上精品课程 1-2 门，新增 400 万元以上教学实验仪器设备，新建或完善校内教学实践基地 1 个，新建校外教学实践基地 5 个以上，与组建的“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”及开展的特色专业规范和专业标准建设相配套，切实提高本专业人才的培养质量，使学生的独立工作能力、自主学习能力、创新和就业能力得到加强。在本特色专业建设期间及建成后，本专业学生就业率保持在 95%以上，用人单位满意率达到 92%以上，学生每年发表与食品产业发展相关的科技论文 6 篇以上。

通过以上建设，将本专业建设成为与现代食品产业发展紧密结合、能适应国内外食品产业发展的需要、具有显著的热带亚热带农产品及食品产业区域特色的国家级特色专业，为同类专业的建设和改革起到特色示范作用，成为本专业适应社会经济发展需要的应用型人才的培养基地。

五、建设方案

围绕本专业的建设目标，本项目将通过以下几方面的建设，突出本专业的特色：

1. 组建“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”，形成特色鲜明的应用型人才培养和专业建设新模式

通过抓好“三基本”，组建“联合体”，形成特色鲜明的应用型人才培养的新模式。即：以具有丰富的理论及实践经验的教授的传、帮、带，中青年教师的参与及国内外广泛的食品科技信息资源等为基本条件，以本专业及食品企业的实验和生产加工条件等为基本平台，以组成形式多样的，与课程学习、毕业论文、毕业实习、生产实习、科研立项、学生就业及国内外食品产业发展趋势（特别是广东食品产业发展趋势及广东区域特色食品企业发展的需要）等相结合的“食品产业创新研究群体”为基本手段，在课内和课外，在教师与学生之间、教师与教师之间、教师与企业家之间及学生与企业家之间，广泛开展有利于促进食品及相关产业发展的专题讨论、交流和应用型创新实验研究等，并把这样的讨论、交流和研究与广泛收集的企业发展需求信息紧密相结合，广泛联合相关企业，组成“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”（以下简称“联合体”），形成开放式的，并以食品产业创新发展为目标的应用型人才培养和专业建设新模式，从而将培养素质高、基础厚、能力强、特色鲜明的应用型人才群体与企业的创新发展紧密结合在一起。

“联合体”的组建和运作将重点抓好以下几方面的建设：

(1) 联合体形成机制和运作方式建设

根据不同食品产业创新发展对本专业人才和新技术的需求，通过有针对性的、集中的或分别的与教授、青年教师、学生和不同食品企业高层管理人士，开展充分、广泛和形式多样的研讨、交流和参观考察等，建立统一的、并可突出不同食品产业特色的联合体形成机制和运作方式。并在促进校内实践教学基地建设的同时，建好一批对口、稳定和高水平的校外实践教学基地和联合体研究成果转化基地，为本专业应用型人才群体的培养、相关企业的创新发展提供良好的共同发展平台。

(2) 联合体知识和技术创新激励机制建设

为了发挥好教授、青年教师、学生和企业高层技术人员等（以下简称“联合体成员”）在联合体知识和技术创新中的作用，根据联合体成员在联合体的知识和技术创新过程中发挥的不同作用，建立不同激励办法，并在运行过程中不断完善，形成可持续健康发展的知识和技术创新激励机制。

(3) 联合体知识产权的形成和转化机制建设

如何保护好联合体的知识和技术创新知识产权，使联合体知识和技术创新的热情和动力持久不衰，是保障联合体健康发展的关键，也是本项目实施过程中要重点探讨和解决的问题之一。拟通过建立“思路与项目的提出、研究方案的制订、实施、创新知识和技术的产业化催熟和转化”熔为一体的知识产权形成和转化机制，并在实践中不断完善，使各联合体成员所创造的新技术和新知识都享有合理的知识产权及知识产权转化效益。

总之，通过“联合体”的建设，将具有广泛资源广东省食品行业协会等、具有良好实践生产的广东省众多食品企业与我培的各种人才培养条件紧密结合在一起，为本特色专业的应用型人才的培养，提供良好的实践技能、创新思维等形成和发展的平台。

2. 专业标准和专业规范建设

进一步深化教学改革，推进既与全国统一的本专业规范和专业标准建设相衔接，又能突出广东食品自然资源和产业发展特色的专业规范和专业标准建设，是本专业人才培养质量与地方特色食品产业对人才的需求相吻合的基本保证。本项目将就此开展以下几方面的建设：

(1) 专业标准建设

专业标准（培养目标、课程设置、师资队伍、专业条件等）是专业设置的基本要求。

推进本特色专业标准与全国统一的本专业基本标准建设相衔接，处理好专业标准的完整性、统一性与特色之间的关系，并在标准中突出广东省特色热带亚热带食品资源及食品产业发展对人才的要求特点，形成一套既与国家标准衔接，又能突出本专业特色的专业标准。比如，广东省热带亚热带果蔬资源极为丰富，广东省虽不是粮食生产大省，但是粮食加工大省，广东省这两方面的企业数量多，

产业规模和对人才的需求量大，本专业在这两方面的课程设置等是否得当，与本专业毕业生在相关产业的就业能力和就业前景关联度极大。然而，在本专业主干课程现有课程设置体系中，没有突出地方特色产业需求的热带亚热带果蔬贮藏加工和粮食加工的课程设置，仅在主干课《食品工艺学》中分配较少的学时数，远不能满足相关产业的发展对相关知识结构的需要。本项目将在课程设置体系中，参考全国统一的本专业标准建设，设置与广东省地方食品产业发展关联度大的特色课程，建立本专业的特色专业标准，并加强相关师资队伍和专业条件等建设，以满足广东省地方相关特色食品产业发展对人才培养的需求。

（2）专业规范建设

专业规范（培养规格、专业理论及实践教学知识体系、专业课程构建体系原则、专业基本教学条件等）是达到专业人才培养目标的基本要求。

怎样使专业理论及实践教学知识体系等专业规范的建设，与广东省特色食品自然资源及食品产业的发展对人才的要求紧密结合，形成一套既与全国本专业规范建设相衔接，又能突出地方特色的本专业规范，是本特色专业建设项目的重要目标之一。

在 2010 年 3 月在西安召开的教育部食品科学与工程教学指导分委员会 2010 年第一次全体会议上，统一了全国食品科学与工程专业规范中的基本课程体系（15 门课程），同时明确提出各高校可根据自身情况，构建具有本校特色的课程与课程体系。因此，在本特色专业规范建设中，将紧密结合广东省地方特色资源和产业发展现状对人才培养的需要，在全国统一的本专业基本课程体系的基础上，处理好知识体系的完整性与特色性的关系，构建具有本专业特色的知识体系、理论及实践教学体系等。例如，就课程体系而言，本特色专业规范中将以全国统一的食物科学与工程专业的基本专业规范为参考，设置对广东省热带亚热带食品产业发展极为重要的《热带亚热带园艺产品贮藏保鲜》、《热带亚热带果蔬加工学》等课程；再如，就知识体系而言，在广东省企业生产实践及产业发展过程中，热带、亚热带水果蔬菜的栽培品种所具有的特征特性对于获得高品质的贮藏保鲜和加工产品极为重要，花卉的贮藏保鲜和加工对于促进广东省花卉产业的发展也极为重要，然而，在 2010 年 3 月西安召开的教育部食品科学与工程教学指导分委员会通过的本专业规范中，没有明确提出这方面的知识体系要求。本特色专业规

范的建设,将在专业课程知识体系中增加这方面的知识体系及配套实践教学体系等,以培养适合广东省热带亚热带水果、蔬菜和花卉等特色食品产业发展所需的应用型人才。

3. 精品课程建设

课程建设是教学改革和建设的核心内容,是确保本专业人才培养质量的核心环节。结合广东省地方食品产业发展的特色开展精品课程建设,是推动本专业培养的人才适合广东省地方食品产业需要的重要环节。本项目将以国家特色专业建设为契机,在原有课程建设的基础上,进一步开展 1-2 门专业主干课程(《食品工艺学》和《食品工程原理》)的特色精品课程建设。并在精品课程建设过程中做好以下精品课程内涵的建设:

(1) 教学队伍建设: 组成责任感强,团结协作精神好,知识、年龄和学缘结构合理的教学团队;主讲教师师德好,学术造诣高,教学能力强,教学经验丰富,教学特色鲜明;团队中对青年教师的培养计划科学合理。

(2) 教学内容建设: 根据人才培养目标设计课程内容,体现广东食品产业发展趋势及广东区域特色食品企业发展的需要,体现现代教育思想,符合科学性、先进性和教育教学的规律;理论课程内容经典与现代的关系处理得当,具有基础性、研究性、前沿性,及时把学科最新发展成果和教改教研成果引入教学;实验课程内容的技术性、综合性和探索性的关系处理得当,能有效培养学生的实践能力和创新能力;教学内容的组织能理论联系实际,课内课外结合,融知识传授、能力培养和素质教育于一体。

(3) 教学条件建设: 选用优秀教材(含国家精品教材、国家规划教材或高水平的自编教材等);课件、案例、习题等相关资料丰富,并为学生的研究性学习和自主学习提供有效的文献资料;实验教材配套齐全,能满足教学需要;实践教学条件能满足教学要求;能进行开放式教学;提供良好的网络硬件环境,使精品课程网站良好运行。

(4) 教学方法与手段建设: 重视以广东省特色食品产业发展为背景的探究性和研究性学习,体现以学生为主体、以教师为主导的教育理念;能根据课程内容和学生特点,进行合理的教学设计(包括教学方法、教学手段、考核方式等);灵活运用多种恰当的教学方法,有效调动学生的学习积极性,促进学生自主学习

能力的发展；恰当充分地使用现代教育技术手段开展教学活动，并在激发学生学习兴趣和提高教学效果等方面取得良好效果。

4. 双语教学示范课程建设

双语教学课程建设也是教学改革和建设的重要内容，是确保本专业人才培养质量的核心环节之一。双语教学课程建设对于培养本专业国际化的高质量人才、促进学生对英文专业知识的掌握、对英文原版科技文献的应用、获取国外最新科技信息、独立撰写英文科技论文及参加国际性的学术交流活动、使我国食品产业走向世界及加快我国食品产业现代化的进程等，都具有深远意义。本专业将开展1-2门特色专业主干课程的双语教学示范课程建设，选择有良好专业英语背景的专业教师担任特色双语教学示范课程主讲教师，选用英文原版专业教材，探讨双语教学方法和模式，提升双语教学的质量，使培养的学生具备较好的特色课程知识体系的双语能力，为培养学生国际化的专业思维、创新能力及在相关企业、特别是国际化企业的就业能力奠定基础。

5. 专业教材建设

本项目将积极引导和鼓励教师参加相关全国统编教材、校级重点教材等的编写工作。同时，本专业将在选用现有国内外有关本专业的优秀教材基础上，结合广东省地方食品特色产业发展对人才的需要，开展有针对性的特色专业教材的编写工作，并努力提高专业特色课程的自编教材水平，在国家级出版社编写出版特色教材1-2门。

6. 进一步增强综合办学能力，切实提高人才培养质量

(1) 加强中青年教师为核心的师资队伍建设

借助国家特色专业建设的契机，打造一支富有特色、对国家和社会具有强烈责任感和使命感，为人师表，教书育人，善于团结合作，严谨治学，能用科学唯物主义的立场、观点和方法观察事物及分析解决问题，职称、年龄、学历及学缘结构合理，教学及科研水平不断提高的师资队伍。具体措施有：

①通过制订本专业师资队伍发展规划、进一步明确学科特色发展方向、发挥老教师的“传、帮、带”作用、配套专门经费有计划地选派中青年教师到国内外著名高校或重点实验室进行访问研究、进修或攻读学位、积极参加国内外相关学术会议等，加强学术队伍和骨干教师队伍建设，拓宽本专业教师的视野，提高教

教师队伍的教学水平和质量，为本特色专业的健康持续发展奠定基础；

②培养选拔本专业名师，并以专业名师为榜样，促进师资队伍教学和科研水平的提高；

③设立专业教师，特别是青年专业教师到所组建“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”内（或“联合体”外）的企业开展实践学习交流、培训和深造的激励机制，充分调动教师参与实践教学和实践能力培训的主动性、积极性和创造性；

④建立“联合体”内外相关高层技术和管理人员到本专业兼职讲学的机制；

⑤有计划地引进本专业相关特色高级人才，不断提高本专业特色师资队伍的水平。

（2）加强实践教学环节条件建设

本特色专业建设过程中，将新增 400 万元以上的教学实验仪器设备，新增实验室面积 800 平方米以上，新建或完善校内教学实践基地 1 个，发挥好“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”的作用，新建校外教学实践基地 5 个以上。

通过以上建设，使学生的自主学习能力、独立工作能力、创新和就业能力得到提高。在本特色专业建设期间及建成后，本专业学生就业率保持在 95%以上，用人单位满意率达 85%以上，学生每年发表与食品产业发展相关的科技论文 6 篇以上。

7. 发挥好先进党组织及先进职工小家在本特色专业建设中作用

我校轻工食品学院教工基层党组织是广东省教育厅工委授予的“广东省高等学校固本强基先进基层党组织”（本专业有 12 名教师是这一先进基层党组织的骨干成员），我校轻工食品学院工会是全国总工会授予的“全国先进职工小家”。本专业教师和全院教职工长期在教学等工作岗位上，秉承我校“扶助农工，注重实践”的办学传统及“高标准、厚基础、宽口径、强能力、高素质”的新型人才培养原则，在专业及学科建设等方面，为培养本专业的应用型人才作出了重要贡献。

在本特色专业建设中，将通过明确本专业每位党员教师的任务，充分组织和发挥好本专业先进基层党组织党员教师的战斗力、模范带头作用和奉献精神，带领广大教职工共同为特色专业的建设作贡献。

六、进度安排

本特色专业建设项目计划四年完成，建设进度安排如下：

2011年1月~12月

广泛联系广东省内农产品贮藏与加工及食品企业等,围绕“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”的建设,开展充分的研讨和交流,组建并开始运行“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”。交叉进行新增教学实验仪器设备购置计划、校内校外教学实践基地建设及教师队伍建设等。

2012年1月~12月

特色专业标准、特色专业规范、特色精品课程和特色双语教学示范课程建设,交叉进行新增教学实验仪器设备的调试安装、师资队伍建设等。

2013年1月~12月

高校人才培养-企业产业创新发展联合体中期运行状况小结。精品课程、双语示范课程、校内外实践教学基地建设及建设效果小结。

2014年1月~12月

全面完成各项建设方案,准备项目的验收等。

七、预期成果（含主要成果和特色）

本特色专业经过四年的建设后，预期获得以下主要特色成果：

1. 形成特色鲜明的开放式、应用型、以产业发展为目标的应用型人才培养和专业建设新模式

通过组建“高校人才培养-企业产业创新发展联合体”，有效促进教师和学生从课堂走向企业，将书本理论与生产实践相结合，提升教师的应用型创新教学水平，提高学生的自主学习、独立工作、知识和技术创新及就业能力，促进高校与企业的产、学、研结合程度，为相关企业的创新发展注入新的活力，形成特色鲜明的开放式、应用型、以产业发展为目标的应用型人才培养和专业建设新模式，并为同类专业起到示范和带动作用。

2. 建成一支整体素质过硬的师资队伍

通过特色专业建设，形成了一支对国家和社会具有强烈责任感和使命感，为人师表、教书育人，善于团结合作，谦虚谨慎、严谨治学，能用科学唯物主义的立场、观点和方法观察事物及分析解决问题，职称、年龄、学历及学缘结构合理，教学经验丰富、科研开发能力强的师资队伍。培育校级以上教学名师 1~2 人、校级以上优秀教学团队 1~2 个。

3. 建成本专业特色专业标准和特色专业规范

通过四年的建设，建成本专业特色专业标准和专业规范，使采用本特色专业标准和专业规范培养出来的学生所掌握的知识体系更加适应广东省地方特色食品产业创新发展的需求，促进本专业建设、学生就业和相关产业的发展。

4. 课程和教材建设成果显著

建成 1~2 门校级或省级专业特色精品课程及 1~2 门专业特色双语教学示范课程，通过国家级出版社主编出版特色教材 1~2 门，参编相关教材 2~5 门。

有效提高教师的精品课程及双语课程教学水平、学生对广东省区域特色食品产业发展所需知识体系的掌握水平，以及学生对专业英语的应用及就业水平。

5. 实践教学条件和装备水平得到提高

通过新增教学仪器设备投入和新建及改善实践教学实验实习基地等,在原有基础上,新增实验室面积 800 平方米以上,新增超微粉碎等一系列食品加工新技术装备,新增或改良校内教学实习基地一个,新建校外产学研合作教学实习基地 5 个以上,明显改善本特色专业的实践教学条件和装备水平,提高学生应用所学知识进行产品和技术创新的能力,学生发表科技论文 6 篇以上,并增强本特色专业促进相关食品产业创新发展的能力。

6. 教师教育教学研究能力和水平得到加强

通过特色专业建设,本专业教师的专业建设和教学改革的积极性等得到提高,教育教学研究能力和水平得到加强,新增校级教研教改项目 3 项以上、省级或国家级教研教改项目 1~2 项,发表教改论文 5 篇以上,培育校级教学成果 2 项以上、省级或国家级教学成果 1~2 项。

总之,通过四年的专业建设,本专业将被建设成为与现代食品产业发展紧密结合、能适应国内外食品产业发展的需要、具有显著的热带亚热带农产品及食品产业区域特色的国家级特色专业,为同类专业的建设和改革起到特色示范作用,成为广东省特色食品产业发展需要的应用型人才培养基地。

八、学校支持与保障

仲恺农业工程学院（原仲恺农业技术学院）是一所以农、工学科为优势的多科性省属本科大学。1997年，学校顺利通过国家教委本科教学合格评价；2008年，学校在教育部本科教学工作水平评估中获得优秀。为切实加强本科教学，全面提高教学质量，学校出台了一系列的文件，如“仲恺农业技术学院关于加强和改进教学工作全面提高教学质量的若干意见”（仲字[2005]15号）、“仲恺农业技术学院关于实施教学质量与教学改革工程的意见”（仲教字[2008]5号）、“仲恺农业技术学院关于进一步加强本科实践教学工作的实施意见”（仲教字[2008]6号）等文件。为促进专业建设与发展，学校制定了“仲恺农业技术学院专业建设发展规划”（仲教字[2007]73号），出台了“仲恺农业技术学院专业建设与管理办法”（仲教字[2006]7号），并结合学校实际制定了专业评估方案和专业评估指标体系，不仅使专业建设有了明确的标准，而且加大了对特色专业建设点的扶持力度，学校特色专业每年给予8万元软件建设费，国家级和省级特色专业则按1:1给予配套经费。

作为学校的传统特色专业，学校一直非常重视食品科学与工程专业的建设和发展，以重点学科、重点实验室和硕士学位授权点为依托，优先配置本专业所需的实践教学基地、场所，实验教学所需的实验室、设备、软件，以及教学教研活动所需的其它物质条件，近三年累计为该专业投入建设资金600多万元。同时，学校将食品科学与工程专业列入学校学科专业结构调整与优化的重点范围，根据自身定位和社会发展的需要，对食品科学与工程专业的人才培养方案不断进行优化。通过一系列的政策和资金上的支持，该专业在办学条件、师资队伍，人才培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、人才培养质量、毕业生就业等方面都具有明显的优势。

食品科学与工程特色专业建设中，学校除配套建设经费外，将在人才引进、人才培养，教学研究，实践教学基地建设等方面给予重点倾斜，全力构建食品科学与工程特色专业校内外学科专业支撑体系，将食品科学与工程专业建设作为我校特色专业建设的典范，推广经验，引导我校其他专业的建设。

九、经费预算

序号	支出科目 (含配套经费)	金额 (万元)	计算根据及理由
1	产、学、研基地建设	5.00	校外产、学、研教学实习基地建设与维护
2	专业实验室及校内 实习基地建设	400.00	特色专业教学实验仪器设备增置及 实验室改造及完善
3	师资培养	8.00	骨干教师、双语教师教学能力培养、 进修及到联合体企业锻炼等
4	专业标准及专业规范建设	5.00	本特色专业标准及专业规范 建设调研及参加专题学术会议等
5	课程与教材建设	8.00	精品及双语课程建设 教材编写及出版等
6	网络课程和特色教学 资源建设与维护	2.00	多媒体课件、网络课件制作、学习 网站建设及维护
7	学生课外科技创新活动	4.00	教师指导下、与联合体企业需求相 结合的学生科技创新活动
8	发表相关科技及教研论文等	2	本项目科技及教研论文的发表
9	专业学术交流	4.00	特色专业建设等相关学术交流会议
10	项目总结与鉴定	2.00	项目完成后的结题、验收或鉴定
合 计		440.00	
经费自筹项目的经费来源		1. 专业实验室及校内实习基地建设经费 400 万来源于本校学科发展专项经费自筹。 2. 本项目申请经费 20 万元，学校自筹配套 20 万元（不包含在 400 万学科发展专项经费内）。	

十、学校学术委员会审核意见

广东省作为我国改革开放排头兵，热带亚热带食品资源极为丰富，近年来食品产业得到蓬勃发展，已成为重点发展产业之一。广东省食品科学与工程高级应用型人才呈结构性短缺，特色资源食品产业的发展速度因此而被大大延缓。我校食品科学与工程专业植根于广东省热带亚热带等特色食品资源大省，不断培养服务于地方特色食品产业的应用型专业人才，已成为广东特色食品产业发展不可替代的现代食品产业的人才培养基地。

历经 20 多年精心建设，该专业在学科、课程、师资队伍、实践教学等方面已具备明显优势，办学水平不断提高，是我校首个立项建设的名牌专业。近年来该专业在人才培养数量和质量方面不断稳步提升，取得了突出成绩，为创建特色专业积累了丰富经验，奠定了的厚实基础。本专业新一轮建设将紧紧围绕珠三角新的发展纲要，在人才培养模式、课程体系、教学手段与方法等方面进一步深化改革，强化学生实践能力和创新能力培养。

该专业建设目标明确，方案具体可行，专业特色鲜明，同意申报，建议立项。

(盖章)

主任签字:

年 月 日

十一、学校审核意见

食品科学与工程专业办学历史长，建设基础好，特色鲜明，具备了申报国家级特色专业建设点的条件。获准立项后，学校将进一步加大对该专业的投入，确保建设目标实现。同意申报。

(盖章)

学校领导签字:

年 月 日