



揭阳职业技术学院
JIEYANG POLYTECHNIC

教研室工作手册

系、部(院): 生物工程系

教 研 室: 食品

教研室主任: 谢桂勉

2025 - 2026 学年度第 二 学期

教务处印制

教研室学期工作计划

2025-2026 学年度第二学期工作计划

一、指导思想

以习近平总书记关于职业教育的重要指示精神为引领，深入贯彻全国职业教育大会精神，紧扣学校"双高计划"建设目标，坚持"以赛促教、以赛促学、产教融合、服务地方"的发展理念，围绕技能竞赛、订单培养、科技节赛事、实习就业、技术服务五大核心任务，全面提升人才培养质量和社会服务能力，为区域食品产业高质量发展提供技术技能人才支撑。

二、总体目标

1.竞赛成绩：省级食品安全与质量检测技能竞赛获二等奖以上1项；科技节校内赛覆盖率达90%。

2.人才培养：签订2026级食品检验检测技术专业订单班1个，规模10人以上，实现"招生即招工、入校即入厂"。

3.实习就业：协助举办实习生专场招聘会1场，参会企业 ≥ 8 家，提供岗位 ≥ 60 个。

4.技术服务：签订横向技术服务合同1项，合同金额 ≥ 6 万元。

三、重点任务与措施

(一) 省级食品安全与质量检测专业技能竞赛备赛及赛后总结

1.选手选拔：1月底完成2024级、2025级学生技能摸底，通过"理论测试+实操考核+心理测评"选拔8名种子选手，组建A、B两队。

2.集训方案：2月实施"三阶段递进"训练-基础强化（仪器操作规范）、模块突破（微生物检验、理化分析、仪器分析）、仿真对抗（模拟省赛流程）。每周训练 ≥ 40 学时，邀请国赛获奖院校专家指导4次。

3.保障体系：配置专用训练工位8个，耗材经费0.8万元；建立"双导师"制（专业教师+企业技术总监），实行日记录、周考核、月淘汰动态管理。

4.赛后总结：3月底召开"竞赛反哺教学"研讨会，将赛项标准转化为《食品微生物检验技术》《仪器分析技术》2门课程标准修订依据，形成《竞赛成果转化报告》。

（二）2026 级食品检验检测技术专业订单班设置

- 1.企业遴选：4月调研区域龙头企业6家，从资质规模、技术实力、育人意愿、薪资待遇四维度评估，确定合作企业2家（备选1家）。
- 2.协议签订：5月签订“订单培养协议”，明确“三共同”机制——共同制定方案、共同开发课程、共同评价质量；企业设立专项奖学金3万元/年。
- 3.特色培养：实施“2+0.5+0.5”模式（校内学习2年、产教融合企业校区学习0.5年、岗位实习0.5年），嵌入企业真实项目12个，开发《企业标准解读》《岗位SOP》校本教材2部。

（三）2026 年科技节食品安全与质量检测比赛备赛及赛后总结

- 1.赛事设计：3月完成赛项规程，设置“食品快速检测”“营养标签设计”“食品安全风险评估”三个模块，覆盖2024级、2025级全体学生。
- 2.备赛组织：4月启动班级初赛、专业复赛，选拔10队进入决赛；开放实训室周末预约，教师轮值指导。
- 3.赛事实施：5月科技节期间举办决赛，设一等奖10%、二等奖20%、三等奖30%。
- 4.赛后总结：5月形成《以赛促学成效分析报告》，将优秀案例纳入课程思政素材库，选拔省赛预备选手10人。

（四）2026 年实习生专场招聘会筹备工作

- 1.需求调研：4月调研2024级学生实习意向，建立“岗位需求—学生意愿”匹配数据库。
- 2.企业邀约：5月向珠三角、粤东食品企业、第三方检测机构、市场监管系统发出邀请函，目标企业15家，重点锁定校企合作单位及竞赛合作企业。
- 3.会务组织：5月底举办专场招聘会，设置“宣讲—双选—签约”三区，提供岗位≥60个。
- 4.跟踪服务：6月完成产教融合协同育人协议签订，建立“实习—就业”一体化跟踪机制，班主任+指导教师双月走访，确保实习稳定率≥85%。

（五）与食品企业签订技术服务合同

- 1.项目挖掘：3-4月梳理教师科研成果5项，对接企业技术痛点，确定“功能性食品配方优化”“食品企业ISO22000体系构建”“农产品食品质量检验”3个

方向。

2.合同洽谈：5月与1家企业签订技术服务合同，总金额≥6万元，明确技术指标、交付节点、知识产权归属。

3.过程管理：成立"教师+学生"技术服务团队，实行项目制管理，每月提交进度报告；将企业真实项目转化为毕业设计课题8项。

4.成果验收：预期项目实施1年后完成项目结题，形成食品企业ISO22000体系文件1套、企业文化传播材料1套。

四、月度安排

2月：竞赛选手选拔、招聘会需求调研

3月：省赛决赛、科技节赛项设计、企业邀约

4月：竞赛模块突破、订单班企业洽谈、技术服务项目对接

5月：科技节决赛、订单班协议签订、招聘会举办、技术服务合同签订

6月：省级竞赛参赛、赛后总结、实习协议签订

7月：暑期企业实践、竞赛成果转化、订单班课程开发、工作总结

五、保障措施

1.组织保障：成立竞赛、订单班、招聘会、技术服务四个专项工作组，教研室主任统筹，骨干教师牵头，实行"周汇报、月调度"。

2.制度保障：将竞赛成绩、技术服务到账额纳入教师绩效考核；设立专项奖励经费8万元。

3.经费保障：学校竞赛集训费由学校统筹、招聘会专项费由合作单位赞助；技术服务经费由企业按合同支付。

质量保障：建立竞赛、订单班、招聘会、技术服务四类档案，引入第三方评估，确保各项任务可追溯、可评价。

六、结语

本学期是学校启动省域新双高谋划的起点，食品教研室全体教师将以更高标准、更实举措、更优作风，全力推进各项任务落地见效，为培养高素质食品技术技能人才、服务区域食品产业升级作出新的更大贡献！

2026年3月1日

教研室活动记录

时间	2026-3.19	地点	行政楼 211
主持人	谢桂勉	记录人	谢桂勉
参加人 (签名)	谢桂勉 林霞如 梁佩丽 黄莹星 郑蓝丹 李涛		
缺勤人			
活动主题	食品安检与质量检测省赛备赛及赛后总结研讨		

一、会议背景

2026 年广东省职业院校技能大赛学生专业技能竞赛食品安全与质量检测赛项于 3 月 10-12 日在广东科贸职业学院举行。我专业选派一支队伍共 4 名学生参赛，获二等奖 1 项。为固化经验、查找短板，教研室组织本次备赛复盘与赛后总结研讨，同步启动 2027 年备赛选拔。

二、备赛历程回顾

1. 选手选拔 (2026 年 1 月)

面向 24 级食品检验检测技术专业 49 名学生，经理论笔试（食品分析、仪器分析、法规标准）、实操初筛（滴定、称量、紫外分光光度计）、心理抗压测试三轮选拔，确定 8 人集训名单，最终 4 人代表参赛。

2. 集训安排 (2026 年 2 月-2026 年 3 月)

第一阶段（约一周）：主要学习分析检验中的一般规定和数据处理、常用仪器的原理及使用方法。

第二阶段（约一周）：进行往年赛题练习。

第三阶段（约一周）：开展学生基本操作练习。

第四阶段（赛题发布后，约两周）：针对赛题进行专项强化训练。。

三、过程和比赛结果分析

食品理化检验典型工作任务（雪梨匀浆中有机氯类农药残留检测、食品中亚硝酸盐含量检测）中，操作过程得分较高，而数据处理及结果报告部分失分较为严重。食品微生物检验典型工作任务的细菌染色鉴别本为优势项目，但因学生现场紧张出现失误；菌落总数检验报告部分得分情况较为理想。

四、经验固化与问题改进

1. 成功经验

- (1) “双导师 + 企业工程师”指导模式有效，企业导师提供真实样品干扰数据，提升抗基质干扰能力。
- (2) “每日一题”制度（法规、计算、异常处置）强化理论根基。
- (3) 在遴选参赛学生时，应优先选择理解能力较强的学生。
- (4) 尽量采用主办方提供的设备，因其赛前已进行调试，性能更为稳定；

自带设备经长途颠簸易出现问题。玻璃仪器则建议优先自带，以保证使用习惯与准确性。

2. 改进措施

- (1) 设备多元化：争取购置气相色谱、液相色谱的大型仪器，开展“多机型轮换训练”；
- (2) 细节零容忍：制定《竞赛原始记录 20 条红线》，每周抽查，违规即淘汰；
- (3) 速度提升：引入“分段计时器”，前处理 60 min、上机 40 min、数据处理 30 min、复核 20 min，超时自动预警。

教研室活动记录

时间	2026.4.23	地点	榕城区.杨东区
主持人	谢桂勉	记录人	谢桂勉
参加人 (签名)	谢桂勉 黄莹星 李青 梁锦如 郑燕丹 林俊忠		
缺勤人			
活动主题	走访揭阳市食品工业协会及会长单位、秘书		

一、走访背景

为深化产教融合，拓宽学生实习与就业渠道，推进区域性食品产业服务，教研室邀请揭阳市市场监督管理局食品科谢丹波科长一同走访市食品工业协会及会长单位广东森乐食品有限公司、秘书长单位广东因博检测技术服务有限公司，就校企合作、实训基地建设、学生实习、社会培训等事宜进行洽谈。

二、揭阳市食品工业协会座谈

1.产业概况

揭阳市现有食品生产企业 420 余家，2025 年产值 186 亿元，以休闲肉制品、糖果、凉果、烘焙为主，其中规上企业 68 家，从业人员 3.2 万人。

2.人才痛点

- (1) 质检岗位缺口大：企业自检实验室持证人员覆盖率仅 45%；
- (2) 技术更新慢：近 60% 企业仍用传统理化方法，色谱、质谱设备闲置率高；
- (3) 法规理解弱：新国标 GB 2762-2025 实施后，标签标识、污染物限量合规率下降 12%。

3.合作意向

协会愿作为桥梁，推荐 10 家骨干企业与我校建立稳定合作关系，每年接收实习学生不少于 30 人。

三、会长单位走访（广东森乐食品有限公司）

1.企业概况

广东森乐食品有限公司成立于 2008 年 5 月 22 日，位于广东省揭阳市揭东区，是一家集研发、生产、销售于一体的大型食品生产企业，旗下拥有“休闲农场”品牌，主营蒸蛋糕、烤蛋糕、饼干等产品。

2.洽谈内容

（1）产教融合实训基地：企业愿提供 200 m² 场地，共建“糕点制品质量检测实训中心”；

（2）学生实习：每年接收我校 3-5 名学生，岗位覆盖原料验收、过程巡检、成

品检验、标签审核，实习补贴 2400 元/月，转正后 4000-5000 元；

（3）社会培训：企业质检骨干与我校教师联合开发《糕点类产品合规生产与检验》课程，面向协会会员企业开展培训。

四、秘书长单位走访（揭阳市××食品有限公司）

1.企业概况

广东因博检测技术服务有限公司成立于 2018 年 09 月 18 日，经营范围包括环境检测、水质检测、食品检测、农产品检测、水产品检测、化妆品检测；职业卫生技术检测与评价；质量及检测技术咨询与服务；检测认证技术咨询与服务；仪器设备计量校准、检验检测等。

2.洽谈内容

（1）实习岗位：接收 2—3 名学生，重点学习出口产品农残、重金属、SO₂ 残留检测及报关报检流程；

（2）标准共建：联合制定《潮汕凉果质量安全团体标准》，填补行业空白；

（3）师资互聘：企业技术总监聘为学校兼职教师，承担《食品法规与标准》16 学时；我校教师入驻企业担任技术顾问，协助实验室扩项认证。

教研室活动记录

时间	2026.4.30	地点	行政楼211
主持人	谢桂勉	记录人	谢桂勉
参加人	谢桂勉 黄莹星 胡晓虹		
(签名)	李涛 郑燕丹 梁晓红		
缺勤人			
活动主题	社会培训工作的研讨		

一、会议背景

近日，市市场监督管理局邀请我校食品教研室谢桂勉老师担任主讲专家，面向市食安委成员单位开展《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》专题培训。为高质量完成此次社会服务任务，教研室组织专题研讨，围绕培训内容框架、案例选取、授课形式及分工安排进行充分论证。

二、政策文件解读

《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》由国务院食安委于 2026 年 3 月印发，核心要求覆盖“从农田到餐桌”八大环节。经研讨，确定本次培训聚焦以下五大模块：完善食用农产品协同监管；强化食品生产经营许可证审查；加快建立食品贮存监管机制；加快建立食品运输协同监管机制；健全食品寄递安全和配送安全管理。

三、培训内容研讨与分工

（一）模块一：食用农产品协同监管（责任人：谢桂勉老师）

重点内容：产地准出与市场准入衔接、承诺达标合格证制度、农兽药残留快速筛查网格化应用。

案例设计：剖析 2025 年某地“毒芹菜”事件，展示合格证追溯链条断裂节点，提出“基层监管所+农贸市场+第三方快检”三方联动模型。

(二) 模块二：食品生产经营许可证审查（责任人：黄莹星老师）

重点内容：新版《食品生产许可审查通则》变化点、现场核查评分细则、食品添加剂使用合规判定。

案例设计：以本地某糕点企业“超范围使用脱氢乙酸钠”被吊销许可证为反面教材，逐条对照核查表讲解。

(三) 模块三：食品贮存监管机制（责任人：郑燕丹老师）

重点内容：冷库备案管理、温控数据实时监控、临期食品专区设置、第三方仓储责任界定。

案例设计：播放我校与××冷链企业共建的“智慧冷库”监控平台演示视频，展示温度异常 30 秒预警、自动锁仓功能。

(四) 模块四：食品运输协同监管（责任人：林俊虹老师）

重点内容：冷链运输车辆定位与温控联网、非冷链食品交叉污染防控、运输工具清洁消毒记录。

案例设计：对比 2024 年夏季某物流公司“常温车运输冷冻肉制品”导致菌群超标案例，讲解 GB 31605-2025《食品冷链物流卫生规范》关键条款。

(五) 模块五：食品寄递与配送安全管理（责任人：林潇红老师）

重点内容：外卖平台资质审核、配送箱消毒规范、封签完整性检查、骑手健康管理、预制菜配送时限。

案例设计：模拟“幽灵外卖”查处流程，展示平台数据抓取、证照比对、现场取缔全链条执法。

四、授课形式设计

- 1.政策图解：每模块配套原创信息图 1 张，A3 彩印发放；
- 2.情景模拟：模块五设置“外卖突发事件处置”桌面推演，参训人员分组扮演监管、平台、商家、骑手四方；
- 3.资源包：课后发放 U 盘，内含课件、法规汇编、我校编制的《基层食品安全监管工具箱》Excel 模板。

教研室活动记录

时间	2026.5.14	地点	行政楼 211
主持人	谢桂勉	记录人	谢桂勉
参加人 (签名)	林俊忠 黄莹星 谢桂勉 梁锦的 郑燕丹 李衡		
缺勤人			
活动主题	2026级食品检验检测技术专业订单班协议签订研讨		

一、会议背景

为深化产教融合，精准对接第三方检测行业人才需求，学校拟与广东柏佳检测科技有限公司签订 2026 级食品检验检测技术专业订单班协议。本次研讨围绕企业遴选、企业参访、协议条款、特色培养方案等核心事项进行充分论证，确保订单班“招得进、留得住、出得优”。

二、企业遴选过程回顾

1. 初选阶段 (2026 年 3 月)

面向粤港澳大湾区 68 家第三方检测机构，从资质等级 (CMA/CNAS)、检测领域 (食品/农产品/保健品)、年营收规模、员工培养体系四维度筛选，确定 12 家入围。

2. 实地考察 (2026 年 4 月)

教研室 3 人赴 5 家企业现场评估，重点查看实验室面积、高端仪器配置、实习生转正率、近三年劳动纠纷记录。

3. 终选确定 (2026 年 5 月初)

广东柏佳检测科技有限公司综合评分第一：拥有 CNAS、CMA 双资质，食品检测参数 1200 余项，年产值 4000 多万元，实习生转正率 78%，无劳动仲裁记录。

三、协议核心条款研讨

经校企双方多轮磋商，确定以下条款：

- 1.招生规模：2026 级订单班 10 人，占专业总招生计划的 30%左右；
- 2.选拔机制：高考录取后自愿报名，校企联合面试（职业倾向测试+心理测评），淘汰率控制在 20%以内；
- 3.师资互聘：企业技术总监聘为专业群产业教授，承担《检测方法验证与确认》32 学时；学校教师每年赴企业挂职 2 周，参与真实项目；
- 4.实习就业：第三学年整学年入企"校区学习"，岗位为检测助理；考核合格直接录用，起薪 3500 元/月，五险一金按实际工资缴纳；

5.知识产权：校企联合开发课程、教材，版权归双方共有，企业享有优先使用权。

四、特色培养方案设计

1.课程体系"三嵌入"

(1) 标准嵌入：将企业现行 SOP 转化为教学案例库，覆盖 GB 23200、GB 4789 等系列标准 42 个；

(2) 项目嵌入：第二学期起，每学期引入企业真实检测任务 2 项，学生分组完成并出具报告；

(3) 证书嵌入：毕业前须取得农产品食品检验员（高级）+企业内训合格证双证。

2.管理模式"二元制"

(1) 班主任：学校辅导员 1 名+企业 HR 专员 1 名，每周联合班会；

(2) 学业导师：学校专业教师 1 名+企业技术骨干 1 名，每学期联合指导毕业设计；

(3) 质量监控：企业参与期中、期末考核命题，权重占 30%。

教研室活动记录

时间	2026.5.21	地点	行政楼211
主持人	谢桂超	记录人	谢桂超
参加人 (签名)	谢桂超 黄莹星 梁晓丽 林俊如 郑燕丹 李博		
缺勤人			
活动主题	如何扎实开展横向课题科研项目研讨		

一、会议背景

为提升教师社会服务能力,推动科研成果转化,教研室以"走访企业挖需求、精准对接签项目、规范实施出成果"为主线,研讨横向科研项目开展路径。本次重点复盘与揭阳市笋谷农业科技有限公司签订的"竹笋罐头生产食品安全管理体系保障技术服务"项目,并部署下一阶段工作。

二、企业走访与需求收集

1. 走访机制

教研室建立"双月走访"制度,2025年9月至2026年5月累计走访潮汕地区食品企业23家,覆盖罐头、凉果、肉制品、调味品四大品类。通过"三问三看"收集需求:问工艺痛点、问质量纠纷、问认证瓶颈;看现场、看记录、看设备。

2. 需求分类

共梳理技术需求47项,按紧迫度与教研室能力匹配度分级:

A级(可立即承接)12项: HACCP体系建立、标签合规审核、快速检测方法开发;

B级(需联合攻关)18项: 低盐化技术、货架期预测模型、清洁标签配方;

C级(需外部资源)17项: 智能装备改造、区块链溯源、出口注册辅导。

3.重点对接

揭阳市笋爷农业科技有限公司为潮汕地区竹笋罐头企业，年产能 1000 吨，为扩大生产规模，稳定产品质量，亟需食品安全管理体系升级。

三、项目签订过程

1.技术洽谈（2026 年 4 月）

教研室 2 次赴企业现场诊断，发现：原料验收环节农残监控缺失、杀菌工序 F 值记录不完整、成品留样制度未执行。提交《技术服务建议书》，报价 6 万元。

2.合同签订（2026 年 5 月）

合同期限 12 个月，主要条款：

（1）服务内容：协助公司规范竹笋罐头的生产流程并指导解决生产过程中存在的技术问题；协助规范实验室建设；提供生产和质量控制技术人员培训服务；制订内部食品安全管理制度文件；制作公司文化墙资料等。

（2）交付成果：完成食品安全质量管理体系文件 1 套；提供公司文化墙制作资料 1 套；提供技术服务不少于 50 人次。

（3）付款方式：一次性支付。

（4）保密条款：企业配方、客户名单双向保密，期限 2 年。

四、经验提炼与问题反思

1.成功经验

（1）"诊断式"切入比"推销式"更有效，先免费发现问题再报价；

（2）团队作战优于个人单干，项目组成员涵盖体系、检测、工艺、法规多方向；

（3）成果可视化是关键，企业看重"能贴墙上的证书、能查到的记录、能通过的外审"。

2.现存问题

（1）教师时间碎片化，驻厂与教学冲突，需协调调课或集中假期实施；

（2）企业配合度波动，生产旺季整改拖延，需合同明确"企业方责任条款"；

（3）后续跟踪不足，验收后缺乏年度回访，客户粘性弱。

五、会议总结

横向科研不是“副业”，而是高职教师的主责主业之一。我们要把论文写生产线上，把成果留在企业车间里。笋爷竹笋罐头项目是个好的开始，下一步要形成‘发现一个痛点、解决一类问题、服务一个产业的良性循环。