

## 食品创新工作室建设实施方案（试行稿）

创新教育是职业教育的重要内容。建立创新工作室，是打造职业教育品牌、培养创新型和创业型人才的重要举措。经学院研究决定，化学工程系食品加工技术专业成立食品创新工作室，并要以创新工作室为依托，建立创新教育工作制度，构建创新教育课程体系，培养创新型师资，提高创新教育基础能力，致力于学生创新意识创新能力的培养，将创新教育贯穿于职业教育人才培养的全过程，并通过创新工作室平台，促进学生创业工作的开展，全面提高人才培养质量和水平，提高职业教育服务经济社会发展的能力。

### 一、食品创新工作室的要求

1. 食品创新工作室有独立的工作场所，设在南校区 9-501 室。
2. 食品创新工作室要配备办公桌椅、文件柜、展示台、电脑、打印机、有关设备仪器等必要的设施设备。
3. 食品创新工作室可以以负责人的姓名加上创新项目名称来命名。学校举行挂牌仪式。
4. 学校需要每年提供食品创新工作室工作经费，主要用于项目研发、师生创新实践和创新大赛、创新教育和培训、校企合作等活动。

### 二、食品创新工作室负责人及其成员条件

#### 1. 负责人条件

（1）热爱教育事业，师德高尚，乐于奉献；精通职业教育，勤于钻研，勇于开拓，善于创新；实践经验丰富，具备较强的项目开发能力和较高的职业技能；有较强的团队意识和组织协调能力。

（2）曾经组织和指导学生或本人在省、市创新大赛技能大赛获奖。

（3）有一定的教育教学管理能力和经验。

(4) 有产、教、研结合的成果或发明专利。

## **2. 成员条件**

(1) 热爱教育事业，专业思想稳固，专业基础扎实，专业技能较高，肯吃苦、善钻研、会创新，具有良好发展潜力的优秀中青年教师。

(2) 学校专业（学科）骨干教师或重点培养的年轻教师。

(3) 有参加或指导学生参加市级以上创新大赛技能大赛的经历。

(4) 按专业大类选择，一般不超过 3 人。

## **三、食品创新工作室的主要职责**

1. 负责制订食品创新工作方案并组织实施。

2. 项目负责人要指导学生开展创新项目（作品）的立项、研发、专利申报和成果转化。在充分发挥群体智慧的基础上，根据工作室成员的专业特长和研究方向，实行项目负责制。

3. 原则上每三年为一个工作周期。工作期内，创新教育、教育实践和创新大赛等成果应以课程、专利、论文、研讨会、报告会、现场会、讲座等形式在校、省市范围内推介。

基本要求为：

(1) 组织食品专业学生的创新培训，每学期不少于 1 次，培训人数不低于食品专业学生数的 80%（新生全覆盖）。

(2) 组织参加市级、省级及校级创新创业大赛，完成学校下达的任务。

(3) 建立各专业创新活动兴趣小组（10-20 人），开展各种小发明、小创造等创新竞赛活动。

(4) 完成创新作品不少于 10 件，其中有 3 件以上作品参加市省创新大赛，至少 1 件获奖。

(5) 负责创新作品的研发、推广以及专利申请和保护。

(6) 每年举办一次全校性的食品创新作品展。

(7) 与企业或高校合作，建立 1 个以上创业实践基地。

(8) 工作期内，以工作室为单位主持 1 个区市级以上课题研究工作；或者论文在市级以上刊物发表 1 篇以上。

#### **四、食品创新工作室的管理**

1. 根据实际情况，食品创新工作室归口系部管理，接受教务处指导、考核。

2. 食品创新工作室要有明确的工作目标、任务、职责等方面要的规定和要求。

3. 创新工作室要做好相关档案管理工作。

五、食品创新工作室实施方案自 2015 年 8 月 1 日起试行。

茂名职业技术学院化学工程系

2015 年 7 月 20 日

## 附件 1

## 1. 工作室负责老师基本情况

姓 名		性 别		照 片
年 龄		专业（学科）		
职 务		所在系部		
职 称		联系电话		
主要荣誉 （省级以 上）	时间	名 称		颁奖单位
出版专著或 核心（权威 ）期刊发表 论文以及创 新大赛获奖 情况	时间	名 称		出版社名或发 奖单位
研究项目 （包括专 利）	项目名称			级 别

备注：成果较多时可以另外附页。出版专著及论文发表必须是个人独著。

## 附件 2

## 2.工作室指导老师基本情况

序号	姓名	单位职务	年龄	系部	联系方式
1					
	职称	专业(学科)	骨干称号(填写最高级别)		
	省级以上主要荣誉				
序号	姓名	单位职务	年龄	所系部	联系方式
2					
	职称	专业(学科)	骨干称号(填写最高级别)		
	区级以上主要荣誉				
序号	姓名	单位职务	年龄	所系部	联系方式
3					
	职称	专业(学科)	骨干称号(填写最高级别)		
	省级以上主要荣誉				

备注：成员限 2-3 人。

附件 3

附表 3 食品创新工作室考核表（20 年度）

基本要求 20	项目	计划 5	总结 5	过程性管理 5	过程性材料 5	总得分
	基本情况					
	得分					
创新教育、 教育实践 30分	时间	地点	内容	对象		总得分
课题或 论文 10分	题目			获何奖	何处发表 评审	时间
发明、专 利 10分	名称					
	编号级别等				得分	
创新大赛 30分	竞赛项目			获奖情况	获奖时间	得分
考评意见及总分						

备注：可以根据需要增加栏目。

## 附件 1

## 1. 工作室负责老师基本情况

姓 名	孙国勇	性 别	男	
年 龄	34	专业 ( 学科 )	食品加工技术	
职 务	教师	所在系部	化学工程系	
职 称	讲师	联系电话	0668-2920394	
主要荣誉 ( 省级以 上 )	时间	名 称		颁奖单位
	2013.11	首届化工类中青年教师说课技能竞赛三等奖		广东省高职教育化工类专业教学指导委员会
	2013.03 2015.01	2012年广东省高校学生工作先进个人 /2014年度广东省高校资助工作先进个人		广东省高等学校学生工作专业委员会/ 广东省教育厅学生助学管理中心
出版专著或 核心 ( 权威 ) 期刊发表 论文以及创 新大赛获奖 情况	时间	名 称		出版社名或发 奖单位
	2013.01	广东省教育厅“立志、修身、博学、报国”主题系列教育活动之“凝练核心价值, 创建精神家园, 大学生优秀社区文化”PPT大赛二等奖 ( 指导学生获奖 )		广东省教育厅
	2013.01	虾酱发酵技术及研究进展		中国调味品
	2012.10	糯米粿的加工技术及研究进展		粮油加工
	2015.01	有机化学		科学出版社
研究项目 ( 包括专 利 )	项目名称			级别
	龙眼核、龙眼壳中黄酮类物质的分离提取 ( 201364 )			市级
	深薯糕保质期研究 ( 茂职院 [ 2015 ] 23 号 )			校级

备注：成果较多时可以另外附页。出版专著及论文发表必须是个人独著。

## 附件 2

## 2.工作室指导老师基本情况

序号	姓名	单位职务	年龄	系部	联系方式
1	张榕欣	食品教研室主任	49	化学工程系	13929726239
	职 称	专业 ( 学科 )	骨干称号 ( 填写最高级别 )		
	副教授	食品科学技术	茂名市教育系统名教师		
	省级以上主要荣誉	1、全国轻工职业教育化工类专业第一届教师教学竞赛一等奖； 2、首届全国食品营养与安全检测高职院校在校技能大赛优秀指导老师； 3、广东省生化技能大赛优秀指导老师； 4、主编国家十三五规划教材一部。			
序号	姓名	单位职务	年龄	所系部	联系方式
2	左映平	专任教师	34	化学工程系	13437550524
	职 称	专业 ( 学科 )	骨干称号 ( 填写最高级别 )		
	讲师	食品营养与检测	2011 年获得广东省技术能手荣誉称号		
	省级以上主要荣誉	2011 年获得广东省技术能手荣誉称号			
序号	姓名	单位职务	年龄	所系部	联系方式
3					
	职 称	专业 ( 学科 )	骨干称号 ( 填写最高级别 )		
	省级以上主要荣誉				

备注：成员限 2-3 人。

## 食品创新工作室 2016 年工作计划

食品创新工作室围绕学院“修德 强技 求实 创新”校训，坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”办学理念，确立“知识+技能+特长”三位一体人才培养目标，树立“职业决定未来，技术创造辉煌”和“用脑指挥手”的高职教育观，结合本工作室的特色，以培养学生的创新精神和实践能力为重点，2016 年将开展以下工作。

### 一、加强科研工作，进一步提升科研学术水平

积极申报省级、市级、校级课题，同时对工作室教师承担的科研项目加大力度研究。加强科研项目各环节的全过程管理。在教师申报各类项目时，食品创新工作室提供一切可能的帮助和支持，对项目进行全过程无间隙的指导、服务，保证项目的顺利进行与完成。

1.加强科研信息服务。科研信息或科研情报对于科研是相当重要的。及时通过网络、会议、交流等形式将省市及学院科研政策、科研立项、鉴定、报奖、专利、推广等有关内容通知到每个教师。

2.积极申请市级科研项目 1~2 项，校级教科研项目 1-2 项；开展技术服务项目 1 项。

### 二、教材建设和教学研究改革

根据李院长要求和教务处安排，食品创新工作室遵循“知识+技能+特长”的高职人才培养指导思想，认真做好人才培养方案的制订工作。坚持以教学研究推动教学改革，做好教育厅教研项目刘影主持的《高职院校三段式校外实习质量监控评价体系的研究与实践-以食品营养与检测专业为例》、左映平主持的《建设多维实践平台促进学生创新能力提升——以食品营养与检测专业为例》后续开展工作。

### 三、依托科研项目、大赛等，做好学生的创新创业培养工作

依托孙国勇老师的院级项目《深薯糕保质期研究》，2016年广东省大学生科技创新培育项目，充分发挥学生的能动性，培养学生综合学习能力，创新和创业能力，为广大的学生提供实验实践创新平台。

另外，通过指导学生参加广东省生物化学实验技能大赛，农产品质量安全检测广东省分赛比赛,培养学生初步的实验设计中的创新精神，分工合作的社会精神，学会在集体中协调配合，使其具有创新意识、集体意识和团队精神。

## 食品创新工作室 2016 年工作总结

2016 年，食品创新工作室围绕学院“修德 强技 求实 创新”校训，坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”办学理念，确立“知识+技能+特长”三位一体人才培养目标，结合工作室专业的特色，以培养学生的创新精神和实践能力为重点，有力地推动各项工作计划顺利开展。

### 一、积极组织和参加教研室活动

食品创新工作室积极讨论专业人才培养计划、修改教学体系、探讨新专业的发展方向与建设规划。11 月份，创新工作室全体指导老师进行了全体说课活动，每位教师就本学期所授课程进行 15 分钟说课，PPT 展示；说完课，大家又围绕“如何把控课堂节奏，调动同学们的学习积极性”等主题进行教学经验交流。

### 二、积极组织学生参加国家省市及学校组织的各类比赛

4 月 25 日，首届全国食品营养与安全检测技能大赛在北京举行，由张榕欣老师指导的 14 食品专业施佳丽同学获得营养素检测赛项的银奖，刘影老师指导的 14 应化专业李晓君同学获得农药残留检测赛项的银奖，甘钊生老师指导的 14 食品专业吴思慧同学获得微生物检测赛项的银奖。

6 月，孙国勇、左映平指导郑晓丹、黄梓填、邓小婷等 5 名学生参加广东省“挑战杯 彩虹人生”获三等奖。

6 月 3 日，张榕欣老师指导的曾庆辉、林慕玲、曾燕杏同学设计的“大豆酸奶的工艺研究及感官评价”参加 2016 年第九届广东大学生

生物化学实验技能竞赛决赛获得二等奖。

12 月份，食品创新工作室指导院营养协会，在文明北校区开展了为期一个月的“健康校园，健康中国”的营养科普月活动，活动由健康讲座、现场营养咨询、手抄报、征文等系列活动组成，通过活动提高同学们的健康意识，培养大学生良好的饮食生活习惯，在同学们有较好的影响。

通过技能大赛，不仅提高了学生实践操作技能，也促进院校师生之间友谊与交流，与其它院校建立了良好的友谊关系，使得我院学子在外拥有更多的学术交流平台，同时也向兄弟院校展示我院学子的风采。

### 三、积极申报教科研课题

左映平老师申报科研课题《茂名特色食品“粿”的工业化研究》获得茂名市科技计划立项，与广东源丰食品有限公司签订横向课题《高州传统食品工业化生产工艺研究》，获得 2 万元项目资金。孙国勇老师与广东源丰食品有限公司签订横向课题《以淮山为主要原料系列产品的开发》，获得 2 万元项目资金。

食品创新工作室教师共发表论文 7 篇，其中北大中文核心 1 篇。

### 四、积极进修，提升自己能力

左映平老师参加了广东捷讯职业培训学院西式面点师的培训，并通过了广东省职业技能鉴定中心举行的西式面点师（高级）职业技能鉴定。

## 食品创新工作室 2017 年工作计划

食品创新工作室围绕学院“修德 强技 求实 创新”校训，坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”办学理念，确立“价值观+知识+技能”三位一体人才培养目标，树立“职业决定未来，技术创造辉煌”和“用脑指挥手”的高职教育观，结合本工作室的特色，以培养学生的创新精神和实践能力为重点，2017 年将开展以下工作。

### 一、加强科研工作，进一步提升科研学术水平

积极申报省级、市级、校级课题，同时对工作室教师承担的科研项目加大力度研究。加强科研项目各环节的全过程管理。在教师申报各类项目时，食品创新工作室提供一切可能的帮助和支持，对项目进行全过程无间隙的指导、服务，保证项目的顺利进行与完成。

1.加强科研信息服务。科研信息或科研情报对于科研是相当重要的。及时通过网络、会议、交流等形式将省市及学院科研政策、科研立项、鉴定、报奖、专利、推广等有关内容通知到每个教师。

2.积极申请市级科研项目 1~2 项，校级教科研项目 1-2 项；开展技术服务项目 1 项。

### 二、教材建设和教学研究改革

根据张院长要求和教务处安排，食品创新工作室遵循“价值观+知识+技能”的高职人才培养指导思想，认真做好人才培养方案的制订工作。坚持以教学研究推动教学改革，做好教育厅教研项目刘影主持的《高职院校三段式校外实习质量监控评价体系的研究与实践-以食品营养与检测专业为例》、左映平主持的《建设多维实践平台促进学生创新能力提升——以食品营养与检测专业为例》后续开展工作。

### 三、依托科研项目、大赛等，做好学生的创新创业培养工作

做好孙国勇老师的院级项目《深薯糕保质期研究》结题工作，依托市级、校级课题以及 2017 年广东省大学生科技创新培育项目，充分发挥学生的能动性，培养学生综合学习能力，创新和创业能力，为广大的学生提供实验实践创新平台。

另外，通过指导学生参加广东省生物化学实验技能大赛，农产品质量安全检测广东省分赛比赛，培养学生初步的实验设计中的创新精神，分工合作的社会精神，学会在集体中协调配合，使其具有创新意识、集体意识和团队精神。

#### 四、筹建“SWEET”烘焙坊创业实践基地

## 食品创新工作室 2017 年工作总结

2017 年,食品创新工作室秉承学院“修德 强技 求实 创新”校训,坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”的办学理念,实施“价值观+知识+技能”三位一体人才培养目标,结合专业特色,以培养学生的创新精神和工匠精神为重点,有力地推动了各项工作的开展,在学院领导的正确领导下,在各部门的积极支持下,各项工作任务全面完成,各项工作取得较好的成绩。现总结如下:

### 一、积极组织学生参加国家省市及学校组织的各类比赛

由孙国勇老师指导,2015 级胡锦庞、赵明丽、谢基海同学参加的生物化学实验创新项目“利用石菖、肉桂提取液制备复合涂膜保鲜液及保鲜效果评价”获得高职高专组二等奖。左映平老师指导学生参加全国食品营养与安全检测大赛获得三等奖。

通过技能大赛,不仅提高了学生实践操作技能,也促进院校师生之间友谊与交流,与其它院校建立了良好的友谊关系,使得我院学子在外拥有更多的学术交流平台,同时也向兄弟院校展示我院学子的风采。

### 二、积极做好教科研课题完成工作

孙国勇老师主持的院级项目《深薯糕保质期研究》顺利结题,发表论文《淮山年糕加工技术及研究进展》一篇,入选 2017 年度广东省省级农业科技特派员入库名单,申报成功 2017 年茂名市科技计划广东石油化工学院、茂名职业技术学院专项资金项目,指导学生科技创新培育项目 1 项。积极建设茂名市烘焙工程技术研究中心。

张榕欣申报学院级重点教研项目一项《混合制二级学院办学模式下的校企联合人才培养模式思考与实践》。

积极组织学生开展左映平老师科研课题《茂名特色食品“粿”的工业化研究》、《高州传统食品工业化生产工艺研究》，孙国勇老师横向课题《以淮山为主要原料系列产品的开发》。

食品创新工作室教师共发表论文 2 篇，其中北大中文核心 1 篇。

### 三、积极参与市食品行业协会工作，提升自己能力

与茂名市食品行业协会合作，申报了茂名市食品行业协会食品安全管理员培训考试机构，食品创新工作室有两位老师由行业协会出资参加了省食品药品监督管理局举行的食品安全管理员师资培训。

张榕欣老师评为“茂名市优秀党员”，并获得“茂名市名教师”荣誉称号。

### 四、“SWEET”烘焙坊成立

食品创新工作室 Sweet 烘焙坊主要用于食品专业学生的创新、创业教学，是化学工程系第一次由学生主导、参与的校内创新创业实践平台，期待从这里出发，培养一批批懂理论、熟操作的烘焙行业的专才，并努力将食品创新工作室烘焙坊打造成学院创新创业教育教学工作的一面旗帜。

## 食品创新工作室 2018 年工作计划

食品创新工作室围绕学院“修德 强技 求实 创新”校训，坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”办学理念，确立“价值观+知识+技能+创新”四位一体人才培养目标，树立“职业决定未来，技术创造辉煌”和“用脑指挥手”的高职教育观，结合本工作室的特色，以培养学生的创新精神和实践能力为重点，2018 年将开展以下工作。

### 一、加强科研工作，进一步提升科研学术水平

积极申报省级、市级、校级课题，同时对工作室教师承担的科研项目加大力度研究。加强科研项目各环节的全过程管理。在教师申报各类项目时，食品创新工作室提供一切可能的帮助和支持，对项目进行全过程无间隙的指导、服务，保证项目的顺利进行与完成。

1.加强科研信息服务。科研信息或科研情报对于科研是相当重要的。及时通过网络、会议、交流等形式将省市及学院科研政策、科研立项、鉴定、报奖、专利、推广等有关内容通知到每个教师。

2.积极申请市级科研项目 1~2 项，校级教科研项目 1-2 项；开展技术服务项目 1 项。

### 二、教材建设和教学研究改革

根据李院长要求和教务处安排，食品创新工作室遵循“价值观+知识+技能+创新”的高职人才培养指导思想，认真做好人才培养方案的制订工作。坚持以教学研究推动教学改革，做好教育厅教研项目刘影主持的《高职院校三段式校外实习质量监控评价体系的研究与实践-以食品营养与检测专业为例》、左映平主持的《建设多维实践平台促进学生创新能力提升——以食品营养与检测专业为例》结题工作。

### 三、做好“SWEET”烘焙坊的管理工作

通过修订激励措施，鼓励“SWEET”烘焙坊成员大胆创新，积

极开展创业实践，业绩要稳定在每日 300 元以上。

#### 四、依托科研项目、大赛等，做好学生的创新创业培养工作

依托市级、校级课题以及 2018 年广东省大学生科技创新培育项目，充分发挥学生的能动性，培养学生综合学习能力，创新和创业能力，为广大的学生提供实验实践创新平台。

另外，通过指导学生参加广东省生物化学实验技能大赛，农产品质量安全检测广东省分赛比赛,培养学生初步的实验设计中的创新精神，分工合作的社会精神，学会在集体中协调配合，使其具有创新意识、集体意识和团队精神。

## 食品创新工作室 2018 年工作总结

2018 年,食品创新工作室秉承学院“修德 强技 求实 创新”校训,坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”的办学理念,实施“价值观+知识+技能+创新”四位一体人才培养目标,结合专业特色,以培养学生的创新精神和工匠精神为重点,有力地推动了各项工作的开展,在学院领导的正确领导下,在各部门的积极支持下,各项工作任务全面完成,各项工作取得较好的成绩。现总结如下:

### 一、积极组织学生参加国家省市及学校组织的各类比赛

3 月,学生陈梅艳同学申报的大学生科技创新培育项目“淮山戚风保健蛋糕配方优化及工艺研究”(指导老师:孙国勇)获得立项,经费 2 万元。

5 月,第八届全国职业技术学院在校生创意西点技术大赛决赛在上海举行,在孙国勇、左映平老师的悉心指导下,黄沛华同学参赛作品《奋斗》获得了铜奖。

6 月,孙国勇、党良老师指导张淇涵、刘聪参加广东省职业院校技能大赛农产品质量安全检测赛项(高职组)获得三等奖。

10 月,2018 年全国高职院校食品营养与安全检测大赛在广东轻工职业技术学院举行,学生王惠娴参加赛项“微生物检测”(指导老师:甘钊生)获得一等奖、学生刘聪参加赛项“营养素检测”(指导老师:孙国勇)获得一、二等奖。

11 月,孙国勇、左映平两位老师指导冯东琳、梁芷乔两位同学参加第二届“安琪酵母杯”全国职业院校在校生创意面包大赛获得优

秀奖，两位老师获得优秀指导教师。

通过技能大赛，不仅提高了学生实践操作技能，也促进院校师生之间友谊与交流，与其它院校建立了良好的友谊关系，使得我院学子在外拥有更多的学术交流平台，同时也向兄弟院校展示我院学子的风采。

## 二、积极做好教科研课题完成工作

侯红瑞老师主持的知母多糖的提取分离及降血糖作用机制研究，车桂珍老师主持的茂名职业技术学院食品安全与健康教育科普基地建设获得校级立项。

刘影老师获得学院信息化教学设计大赛三等奖。院级教研项目《多维实践教学平台在高职院校人才创新能力培养中的应用——以食品营养与检测专业为例》顺利结题。《食品检验实训基地》项目进入省级评审（认定）中。

孙国勇老师主持的市级项目《龙眼核、龙眼壳中黄酮类物质的分离提取》、左映平老师主持的市级项目《茂名特色食品“粿”的工业化研究》、侯红瑞老师主持的市级课题《高良姜中黄酮类化合物的分离纯化及药物特性研究》顺利结题，工作室老师发表论文7篇，北大中文核心1篇。

孙国勇申报省级教改项目《“互联网+”背景下大学生创新创业教育改革的探索与实践--以茂名职业技术学院食品创新工作室“SWEET”烘焙坊为例》，指导陈梅艳等7名同学申报广东省大学生创新创业训练计划项目《互联网+食品创新工作室“SWEET”烘焙坊》。

### 三、积极参加社会工作

与茂名市食品行业协会合作，食品创新工作室孙国勇、张榕欣两位老师开展茂名市食品、餐饮行业食品安全员培训工作。

### 四、“SWEET”烘焙坊业绩提升

2018年，“SWEET”烘焙坊管理步入正轨，并招聘了2018级学生实践，形成了创业梯队，业绩也稳定在平均每日500元以上，初步达成2018年的目标。

## 食品创新工作室 2019 年工作计划

食品创新工作室围绕学院“修德 强技 求实 创新”校训，坚持“质量立校、人才强校、特色兴校、依法治校”办学理念，确立“价值观+知识+技能+创新”四位一体人才培养目标，树立“职业决定未来，技术创造辉煌”和“用脑指挥手”的高职教育观，结合本工作室的特色，以培养学生的创新精神和实践能力为重点，2019 年将开展以下工作。

### 一、加强科研工作，进一步提升科研学术水平

积极申报省级、市级、校级课题，同时对工作室教师承担的科研项目加大力度研究。加强科研项目各环节的全过程管理。在教师申报各类项目时，食品创新工作室提供一切可能的帮助和支持，对项目进行全过程无间隙的指导、服务，保证项目的顺利进行与完成。

1.加强科研信息服务。科研信息或科研情报对于科研是相当重要的。及时通过网络、会议、交流等形式将省市及学院科研政策、科研立项、鉴定、报奖、专利、推广等有关内容通知到每个教师。

2.积极申请省教改项目 1 项，市级科研项目 1~2 项，校级教科研项目 1-2 项；开展技术服务项目 1 项。

### 二、教材建设和教学研究改革

根据张院长要求和教务处安排，食品创新工作室遵循“价值观+知识+技能+创新”的高职人才培养指导思想，认真做好人才培养方案的制订工作。坚持以教学研究推动教学改革，做好教育厅教研项目的申报工作。

### 三、做好“SWEET”烘焙坊的管理工作

不断修订激励措施，鼓励“SWEET”烘焙坊成员大胆创新，积极开展创业实践，业绩要稳定在每日 500 元以上。

### 三、依托科研项目、大赛等，做好学生的创新创业培养工作

依托市级、校级课题以及 2019 年广东省大学生科技创新培育项目，充分发挥学生的能动性，培养学生综合学习能力，创新和创业能力，为广大的学生提供实验实践创新平台。

另外，通过指导学生参加广东省生物化学实验技能大赛，农产品质量安全检测广东省分赛、西点创意大赛、面包创意大赛等比赛,培养学生初步的实验设计中的创新精神，分工合作的社会精神，学会在集体中协调配合，使其具有创新意识、集体意识和团队精神。