

2020 年河南省“双师型”教师专业技能培训
——产业升级形势下食品生物技术骨干教师培训班

培 训 简 报

第 2 期

广东轻工职业技术学院食品与生物技术学院 编 2021 年 6 月 23 日

专题讲座：永站潮头逐浪行——个人能力与教学团队 执行力的铸造

5 月 28 日上午，国家级教学团队负责人、广东轻工职业技术学院艺术设计学院教授沈卓娅于广州校区为培训班的学员们作“永站潮头逐浪行——个人能力与教学团队执行力的铸造”专题讲座。



(国家级教学团队负责人沈卓娅教授作专题讲座)

沈卓娅教授通过对“信念是一个人在面对艰难困苦时永不言败的精神支柱”的论述，结合陶勇、俞敏洪等名人的励志事迹，从三个阶段讲述自身在 37 年执教历程中的经验做法，并阐述课程教学中团队执行力的三大目的、培养模式和课程理念等，为学员们诠释了如何建立优质的教师队伍，铸造教学团队的执行力。讲座的最后，她寄语学员们：做对的事，把事情做对，把对的事情做对。

通过培训，学员们纷纷表示，沈卓娅教授的讲座生动深刻、精彩绝伦，为大家在建立优质的教师队伍、铸造教学团队、能力的提升等方面留下了宝贵的经验。



（沈卓娅教授与学员们合影留念）

专题讲座：创新促发展——聚焦精准教学

5月28日下午，国家级名师、广州城建职业学院艺术与设计学院院长刘境奇为培训班作“创新促发展——聚焦精准教学”专题讲座。



(广州城建职业学院艺术与设计学院院长刘境奇作专题讲座)

刘境奇教授从自身的职业生涯出发，结合案例分析，为学员们分享自身的教学心得。他强调，会教书的是在教人，不会教书的是在教书。同时，他就自身在构建与完善高职设计教学体系、致力于团队文化的建设、品牌传播与辐射过程中的认识以及经验做法与学员们进行分享，并创新性地提出课程思政的“三个一”

育人创新模式。最后，刘境奇教授指出，所有看起来的幸运，都来自于坚持不懈的努力，以此激励在座的学员们努力奋斗。



（刘境奇教授与学员们合影留念）

专题讲座：专业建设的相关问题探讨

5月29日，广州城市职业学院机电工程学院教授吴晶为培训班作“专业建设的相关问题探讨”专题讲座。



（广州城市职业学院机电工程学院吴晶教授作专题讲座）

吴晶教授从专业发展内外部面临的挑战及对策入手，结合案例从加强校企合作和内涵建设谈专业建设的顶层设计，同时从背景、专业规划的基本思路、专业结构优化的原则及其研究与分析多角度讲述专业规划与结构优化，并向学员们深入分析专业群建设典型案例。此外，吴晶教授还就人才培养方案制定的要求、工作任务与职业能力的引入和培养模式等要素的体现几方面阐述人才培养方案与课程内容。最后，吴晶教授就项目申报技巧为学员们提出建议，举例“研”为纽带的高职交通类实训基地“建、用、

管、养”模式探索与实践，就专业建设到教学成果的问题作经验分享。

讲座结束后，学员们积极与吴晶教授进行交流。通过吴晶教授的讲座，学员们表示，进一步了解了专业建设的相关问题。本次培训拓宽了学员们的视野，受到学员们的一致好评！



(学员们积极与吴晶教授交流)



(吴晶教授与学员们合影留念)

专题讲座：我国职业教育现状、发展趋势及改革方向

5月30日，经济学博士、广东省教育研究院副院长李海东为培训班作“我国职业教育现状、发展趋势及改革方向”专题讲座。



（经济学博士、广东省教育研究院副院长李海东作专题讲座）

李海东教授为学员们介绍现代职业教育发展背景，对《关于深化产教融合的若干意见》《国家职业教育改革实施方案》《职业教育提质培优行动计划（2020年-2023年）》等现代职业教育发展政策进行解读，讲述广东发展现代职业教育加快推进中高职衔接、办学规模保持稳定、办学条件得到改善等七个方面的做法，并就广东职业教育的特色项目、内涵建设以及专业课程改革对广东现代职业教育发展进行案例分析。



(学员们认真聆听)



(学员们积极互动)

讲座过程中，李海东教授态度真诚，声情并茂，为学员们做了一次非常精彩又朴实的讲座。学员们纷纷表示收获良多。



（李海东教授与学员们合影留念）

烘焙实操：感受烘焙魅力 收获教学启发

6月1日，培训班的学员们前往广州校区东区教学楼后座《餐桌的记忆》咖啡厅实训基地参加烘焙实操体验课程。

本次培训邀请了广东轻工职业技术学院酒店管理专业专任教师严金明、食品与生物技术学院顾宗珠教授指导学员们进行烘焙实操。严老师采用“面对面”、“手把手”现场教学培训模式，带领学员们体验戚风纸杯蛋糕、葡挞、美式布朗尼等西式面点的制作，感受烘焙的魅力。培训期间学员们积极参与、配合默契，场面其乐融融。



（严金明教授指导学员制作戚风蛋糕）



(学员们进行烘焙体验)



(学员们进行烘焙体验)

培训结束，学员们围坐在一起品尝成品，共话对烘焙教学新的领悟与见解以及收获的乐趣。



（学员们的制作成品）



（学员们品尝成品）



（严金明教授、顾宗珠教授与学员们合影留念）

专题讲座：肉类食品保藏和加工技术的发展

6月2日，受疫情影响，华南理工大学食品科学与工程学院教授、硕士生导师李汴生通过腾讯会议平台，为培训班线上开展“肉类食品保藏和加工技术的发展”专题讲座。



（华南理工大学食品科学与工程学院李汴生教授线上开展专题讲座）

李汴生教授结合权威数据、图表等材料向学员们介绍肉类的营养、需求与生产，形象阐述肉类食品的保藏技术及发展，并从肉类食品加工的工艺流程、配料和工艺要点，食品加工共性关键技术等方面全面讲述肉类食品的加工技术及发展。

通过聆听李汴生教授的讲座，学员们表示对肉类食品的保藏和加工技术的发展有了新的了解和认识。

虽受疫情影响，2020年河南省“双师型”教师专业技能培训

项目自 6 月 2 日开始改为线上授课方式进行，但学员们的学习热情依旧高涨。国培课程仍在继续，学员们的学习也一直在路上。

专题讲座：食品专业服务产业发展经验交流

6月3日，北京农业职业学院教授罗红霞为培训班作专题讲座，与学员们就食品专业服务产业发展的相关内容进行经验交流。

食品专业服务产业发展经验交流

罗红霞

北京农业职业学院

2021年6月3日

广州国培·云端

（北京农业职业学院罗红霞教授线上开展专题讲座）

罗红霞教授首先为学员们讲述“1+X”证书考核培训手册设计与实施的相关内容，她阐述了“1+X”证书的意义与内涵、实施需要考虑的要点，介绍粮农食品安全评价证书特点，并对1+X粮农食品安全评价职业技能等级证书考证培训等相关考证手册的设计背景、设计思路、手册的编写特点与体例及其主要内容进行解读。此外，罗红霞教授还结合个人在食品专业服务产业的经历，就乡村振兴的实施意义、实施途径以及实施成效与学员们进行经验交流。最后，她提出做一名好教师的三个基本境界是对教育的认识、自我修炼以及成长收获，她希望学员们努力成为一名好教

师，做锤炼品格、知识技能、创新思维、奉献国家的引路人，不断学习钻研，认识、认知、把握相关规律，通过反复实践总结、精通业务，引导帮助学生成长，同时带动自身成长。

罗红霞教授的讲座内容丰富、发人深省，让学员们对食品专业服务产业发展有了较为全面的认识，也为学员们在成为一名好教师的道路上指明了方向。

专题讲座：教学成果奖设计、实施、凝练 与申报案例分享

6月3日，华南农业大学食品学院教授蒋爱民为学员们线上开展“教学成果奖设计、实施、凝练与申报案例分享”专题讲座。

（华南农业大学食品学院蒋爱民教授线上开展专题讲座）

蒋爱民教授为学员们详细讲述教学成果奖的设计、实施、凝练过程，并与学员们分享申报案例。蒋爱民教授的讲座内容丰富，语言精辟生动。学员们通过聆听讲座，认真思考，基本掌握了教学成果的凝练方法与技巧。

编 辑：郑芷
编 审：李静
编辑日期：2021 年 6 月 23 日
