

2022 年职业教育国家级教学成果奖申报书

成果名称 职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》
课程教学模式研究与实践

成果完成人姓名 赵俊芳、吕银德、詹跃勇、周婧琦
孟楠、唐雪燕、朱海霞、吴广辉、张学全

成果完成单位名称 漯河食品职业学院

教育类别 ☒ 学历教育 ☐ 培训

成果来源 ☒ 中职学校 ☐ 高职专科学校 ☐ 高职本科学校
☐ 普通高校 ☐ 研究机构 ☐ 行业企业 ☐ 其他__

专业类别 69—食品药品与粮食大类

成果类别 ☐ 立德树人 ☐ 专业建设 ☒ 三教改革
☐ 育人模式 ☐ 管理创新 ☐ 校企合作
☐ 育训并举 ☐ 质量评价 ☐ 综合改革
☐ 教师培养培训

成果网址 <https://cg.lsgx.com.cn/bksp>

推荐序号 4114XZ

推荐单位（盖章） 河南省教育厅

推荐专家组织名称 _____

推荐时间 2022 年 10 月 30 日

中华人民共和国教育部制

承 诺 书

本人申报 2022 年职业教育国家级教学成果奖，郑重承诺：

1. 对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。
2. 成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，不得以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。
3. 成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

成果第一完成人（签字）： 赵保芳

2022 年 10 月 31 日

一、成果简介（可另加附页）

成果曾获奖励情况	获 奖 年 月	所获奖项名称	获 奖 等 级	授 奖 部 门
	2022-03	河南省职业教育教学成果奖——高职院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践	一等	河南省教育厅
	2017-08	河南省职业教育教学成果奖——焙烤食品加工技术	一等	河南省教育厅
	2022-01	国家级众创空间——沙澧众创空间	未评等级	科技部
	2019-10	1+X 证书制度试点院校	未评等级	教育部
	2017-12	河南省现代学徒制试点院校	未评等级	河南省教育厅
成果起止时间	起始：2015 年 09 月 完成：2017 年 09 月 实践检验起始时间: 2017 年 09 月			
1.成果简介（不多于 1000 字） 学校坐落在中国首家“中国食品名城”——河南省漯河市，已形成 2000 亿级食品产业集群。食品工业也是河南两个万亿级产业之一，培育了双汇、三全、思念、牧原、卫龙、好想你、白象、南街村等一大批全国知名品牌，形成了比较完整的现代化食品工业体系。学校调研发现，河南省面粉加工能力和产量居全国第一位，焙烤食品和休闲食品是河南食品工业的重要领域。但受食品农产品加工技术水平的制约，加工量仅占粮食总产量的 30%，加工转化率仅为 68%，精深加工仅占农产品加工的 20%左右。要实现省委、省政府提出的把河南从农业大省、食品工业大省建成农业强省、食品工业强省，全面实现从“国人粮仓”到“国人厨房”再到“世人餐桌”的转变目标，培养大批具有创新意识和创新能力的粮食、农产品				

加工技能型人才是关键。

随着生活节奏的加快，焙烤食品以易携带、方便快捷、主食和休闲并举等特点越来越受消费者的青睐，从而为其发展带来了前所未有的机遇。尤其是近年来，饼干、糕点、面包等行业迅速增长，将强力拉动就业需求，加上投资相对较少，易于实现“少投入大回报”，为大量毕业生通过创业带动就业提供了可能。

近年来，焙烤食品和休闲食品行业发展迅速，为加速我国经济发展做出了应有的贡献。但是，焙烤食品中职教育不能适应当前行业发展的需求，一是实践教学模式单一，局限于传统焙烤实训室，缺乏真实的生产场景；二是缺乏创业孵化平台；三是没有形成全新的教学模式和人才培养机制。

课题以漯河食品职业学院中专部食品加工工艺专业为例，围绕双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式改革展开，2015年校级立项、2017年完成并验收通过。同年立项为河南省教育教学改革项目，2019年通过省级鉴定，并在2021年被评为河南省职业教育教学成果一等奖。5年实践中，建设了真实生产场景——河南大匠烘焙科技有限公司；建成了国家级众创空间——沙澧众创空间；形成了“教、学、做、产、销”焙烤专业教学模式，通过混合式教学、课赛融合、翻转课堂，变教师主导为学生主导，打造活力课堂，通过大量的训练和实践来培养学生的创新思维能力和设计思考能力。建成了“创新创业通识课程模块+专创融合课程模块+双创综合实践课程模块+课赛融合开放创新马拉松课程模块+项目孵化创新冲刺课程模块”课程体系，推进了职业院校的课程改革，培养了具有创新意识的焙烤食品加工应用人才，带动了食品加工工艺专业人才模式改革，助推了区域食品产业升级发展。

2.主要解决的教学问题及解决方案（不多于 1000 字）

2.1 主要解决的教学问题

2.1.1 双创背景下技能型人才培养真实生产场景问题

2.1.2 双创背景下技能型人才培养创业孵化平台打造问题

2.1.3 基于行动导向的《焙烤食品加工技术》课程体系重构问题

2.1.4 双创背景下《焙烤食品加工技术》教学模式创新问题

2.2 解决方案

2.2.1 创建真实生产经营场景

学校持续深化校企合作产教融合,在原有焙烤食品加工实训基地基础上,引进成立了河南大匠烘焙科技有限公司,创建具有真实生产经营场景的场所。该场所取得了企业生产经营许可证,逐个生产经营环节按照规范要求,如更衣消毒、车间消毒、设备安装、内包外包、人物分流等规范,投资 836 万元,建成了 2200 平方米 350 个工位的焙烤食品加工真实生产经营场所。该场所包含标准化的更衣室、原料间、配料间、糕点饼干操作间、面包操作间、裱花蛋糕操作间、烘烤间、成品间、包装间、烘焙经营样板店、经营管理室、财务室等功能区。

2.2.2 打造创新创业孵化平台

学校成立了沙澧众创空间和漯河市食品产业孵化器,重点对焙烤食品科技、创意、创新等项目进行创业孵化。已建设成为国家级众创空间、省级创业孵化示范基地。近几年入驻项目 37 个,孵化成功 16 个。根据企业生产经营人才需求,改革人才培养模式,创新“教、学、做、产、销”一体化的人才培养模式,提高了学生的技能水平,增强了学生的创新意识、创业能力和营销技巧,提升了学生就业创业本领。

2.2.3 重组课程体系并构建专创融合课程模块

基于行动导向，重组《焙烤食品加工技术》课程体系，归纳为基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业技能等级证书四个模块。根据学生发展所需求的技能水平和创新创业能力，建立了创新创业通识模块、专创融合模块、双创综合实践模块、课赛融合开放创新马拉松模块、项目孵化创新冲刺模块等 5 个创新创业教育与实践模块。

2.2.4 形成“教、学、做、产、销”一体化的教学模式

通过建设真实生产场景、打造创业孵化平台、重组课程体系，形成了“教、学、做、产、销”一体化的教学模式，支撑中职食品加工工艺专业《焙烤食品加工技术》核心课程。

3.创新点（不多于 1000 字）

3.1 理念创新

创造性的提出了以建设真实环境支撑实践教学、以打造创新创业平台支撑创新创业实践、以专创融合引领课程重组为理念的中等职业教育《焙烤食品加工技术》教学模式改革。形成了“教、学、做、产、销”一体化教学模式，为中国中职教育《焙烤食品加工技术》专业教学改革贡献了“漯河食品”智慧，实现了《焙烤食品加工技术》专业“教”与“产”对接向“助推”区域食品产业升级的转变。

3.2 模式创新

按照现代学徒制的要求，实施“植入式课程+顶岗实习”的教学方式。坚持“校企合作、工学结合、就业导向”，整合课程内容，归纳出基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业技能等级证书四个模块，教学过

程中充分体现新知识、新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态。学生通过专业实践—真实生产环境—店面经营等环境，将技术、管理、经营等知识纳入课程，实现毕业后能独立开店。使用双创云平台，开设“创新创业通识课程模块+专创融合课程模块+双创综合实践课程模块+课赛融合开放创新马拉松课程模块+项目孵化创新冲刺课程模块”课程体系。

3.3 机制创新

校内教学组织（系部）、焙烤食品企业、创业平台等载体深度融合，搭建“教学组织+实训基地+标准化车间+双创平台+孵化基地”相结合的创新载体，形成“产学研转创”的融合发展格局，支撑漯河 2000 亿级食品产业集群和河南万亿食品产业高质量发展。

4.推广应用效果（不多于 1000 字）

4.1 人才培养显著

成果应用推广以来，学生获得省级以上技能大赛奖 9 项，人才培养质量显著提高。与成果应用推广以前相比，5 年来，创业逐渐成为更多食品加工工艺专业毕业生的职业选择方式。2018 届毕业生参与创业率为 1.39%，至 2021 届毕业生参与创业率达到了 5.91%，并涌现出了余祖燕、郭品等创业典型。在就业方面，毕业生薪资水平由 2018 届的 3385 元提高到了 2021 届的 4579 元；企业对毕业生的满意度逐年提高。

4.2 师资队伍迅速成长

团队成员成长为教学改革中坚力量。课题实施以来，团队成员获河南省优秀教师称号 1 名，河南省职业教育教学名师 1 名，河南省职业教育教学

学骨干 4 名，河南省农产品加工技术专家 2 名，河南省高等教育青年骨干教师 2 名，河南省教育厅学术技术带头人 2 名，河南省职业教育课程思政教学名师 6 人，获批河南省职业院校“双师型”名师工作室 1 个。承担省级教科研项目 13 项，获批《焙烤食品加工技术》等河南省职业教育和继续教育课程思政示范项目 4 项，《焙烤食品加工技术》等省级精品在线开放课程 3 门，发表论文 11 篇，出版教材 5 部，授权发明专利 7 项，开展社会培训万余人次。

4.3 助推食品产业升级

成果推广应用以来，通过企业需求—小试中试标准化车间—孵化生产—进入市场等过程，为小帅才食品、盼盼、艾柠檬、安德莉亚、麦陌为代表的 26 家烘焙企业提供 100 多种新产品开发及中试生产服务，直接增加销售收入 18 亿元。

4.4 示范辐射作用明显

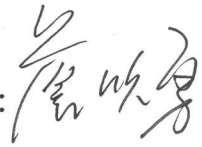
研究成果在被省内外 14 所院校借鉴学习，受益师生 4978 人，增强了学生的创新创业意识，一批具有创新创业意识具备创新创业能力的食品焙烤技能型人才走向食品产业主战场。多家媒体进行了专题报道。

二、主要完成人情况

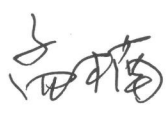
第一完成人 姓 名	赵俊芳	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1979-10	工龄/教龄	15/15
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	科技处处长
最后学历	硕士研究生毕业	职称	教授
现从事工作及 专业领域	教学及科研管理 食品科学	联系电话	13503955454
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2018.09 河南省优秀教师 2019.12 河南省农产品加工技术专家 2021.02 河南省职业院校食品加工技术专业赵俊芳 “双师型”名师工作室 2018.05 河南省高等学校青年骨干教师 2022.04 河南省职业院校教学名师 2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师		
主要贡献	1. 作为主持人，全面负责该成果的研究与实施； 2. 负责构建了“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”专创融合课程模块并实践应用； 3. 负责重组了“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”基于行动导向课程体系并实践应用； 4. 负责“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”成果的应用推广。 本人签名：赵俊芳 2022年10月31日		

完成人情况

第(二)完成人 姓 名	吕银德	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1978-07	工龄/教龄	15/15
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	教师
最后学历	硕士研究生毕业	职称	副教授
现从事工作及专业领域	理论教学与实践研究 食品科学	联系电话	13939591642
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师		
主 要 贡 献	1. 协助主持人, 构建了“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”专创融合课程模块并实践应用; 2. 协助主持人, 对“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”基于行动导向课程体系重组进行实践应用; 3. 负责“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”中现代学徒制试点运行工作; 4. 协助主持人, 对成果的应用推广情况进行反馈整理。 本人签名: 吕银德 2022年 10 月 31 日		

第(三)完成人姓名	詹跃勇	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1964-04	工龄/教龄	39/28
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	学校创办人、河南省食品职业教育集团理事长
最后学历	大学本科毕业	职称	高级经济师
现从事工作及专业领域	现代职业教育研究与实践	联系电话	13503950968
何时何地受何种省部级及以上奖励	2019.10 中国职业技术教育学会第五届理事会理事 2010.04 河南省食品职业教育集团理事长 2013.07 河南省食品职业教育校企合作指导委员会秘书长 2022.03 河南省食品工业协会副会长 2021.06 河南省药食同源功能食品产业技术创新战略联盟理事长		
主要贡献	1. 完成了“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”校企“五共”合作模式探索； 2. 负责焙烤食品加工的真实生产场景打造及创新创业平台构建，牵头成立了相关的产业学院，建设了生产（经营）性实训基地，打造了小试、中试车间，标准化生产车间； 3. 牵头建设国家级高技能人才培训基地1个、国家级生产性实训基地1个、省级技能人才培训基地3个； 4. 负责成果推广应用。		
本人签名:  2022年10月31日			

第(四)完成人姓名	周婧琦	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1981-11	工龄/教龄	15/15
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	食品工程系副主任
最后学历	硕士研究生毕业	职称	副教授
现从事工作及专业领域	食品类专业建设及科技成果转化 食品加工	联系电话	13938026947
何时何地受何种省部级及以上奖励	2018.06 河南省教育厅学术技术带头人 2019.12 河南省农产品加工技术专家 2022.04 河南省职业院校省级骨干教师 2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师 2021.03 河南省高等学校青年骨干教师		
主要贡献	1. 参与成果方案的设计、论证,按照主持人提出的基本思路和目标,进一步细化、落实成果的研究与实施。 2. 协助主持人组建了团队,负责研究实践过程中团队管理; 3. 协助主持人修订了“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”中人才培养体系方案,推进实施落地,落实监督保障措施。 4. 协助“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”中现代学徒制试点运行工作。 本人签名:周婧琦 2022年10月31日		

第(五)完成人姓名	孟楠	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1981-06	工龄/教龄	17/17
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	焙烤食品加工技术教研组长
最后学历	大学本科毕业	职称	高级实验师
现从事工作及专业领域	理论与实践教学 食品加工	联系电话	13783952003
何时何地受何种省部级及以上奖励	2022.04 河南省职业院校省级骨干教师 2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师 2019.05 “王森杯”全国职业技术在校生西点大赛优秀指导教师 中国烘焙食品糖制品工业协会 2019.05 海峡两岸食品加工技术大赛烘焙赛优秀指导教师银奖 江苏食品药品职业技术学院 中国食品药品品职业教育联盟		
主要贡献	1. 协助主持人完成了教学设计; 2. 协助主持人完成了教学模式改革研究策略设计与实施; 3. 负责“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”中实训场景组建和管理; 4. 负责组织学生实践活动实施。 本人签名:  2022年10月31日		

第(六)完成人 姓 名	唐雪燕	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1980-03 月	工龄/教龄	17/17
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	校企合作 办公室主任
最后学历	大学本科毕业	职称	副教授
现从事工作及专 业领域	理论与实践教学 食品加工	联系电话	13673954461
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2022.04 河南省职业院校省级骨干教师 2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师 2019.05 “王森杯”全国职业技术在校生西点大赛优秀指导教师		
主要贡献	1. 协助主持人组建团队，参与实施项目研究； 2. 负责并完成课题研究中专创融合模块的实施； 3. 负责课题运行工程中教育教学相关规定和制度的制定和落实； 4. 参与成果应用推广。 本人签名：唐雪燕 2022 年 10 月 31 日		

第(七)完成人姓名	朱海霞	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1982-04	工龄/教龄	15/15
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	焙烤食品加工技术教研组副组长
最后学历	大学本科毕业	职称	副教授
现从事工作及专业领域	理论与实践教学 食品加工	联系电话	13783058846
何时何地受何种省部级及以上奖励	2022.04 河南省职业院校省级骨干教师 2022.06 河南省职业教育课程思政教学名师		
主要贡献	1. 参与成果方案的设计、论证,按照主持人提出的基本思路和目标,进一步细化、落实成果的研究与实施。 2. 协助“职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”中实训场景组建和管理; 3. 负责学生参加各种竞赛团队的组建和辅导。 本人签名: 朱海霞 2022年10月31日		

第(八)完成人姓名	吴广辉	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1981-06	工龄/教龄	14/13
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	教务处副处长
最后学历	硕士研究生毕业	职称	副教授
现从事工作及专业领域	理论教学与实践教学 农产品加工	联系电话	15039506595
何时何地受何种省部级及以上奖励	2018.09 河南省民办教育工作先进个人 河南省教育厅		
主要贡献	1. 协助主持人，完成了市场调研、专家咨询工作； 2. 项目实施工作中，负责教学模式中现代学徒制植入教学改革； 3. 负责创新创业云平台中专创融合课程的管理； 4. 统筹完善课程体系和培养方案修订工作。 本人签名：吴广辉 2022年10月31日		

第(九)完成人姓名	张学全	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1962-10	工龄/教龄	39/14
工作单位	漯河食品职业学院	现任职务	副院长
最后学历	大学本科毕业	职称	教授
现从事工作及专业领域	理论与实践教学 食品加工	联系电话	13939597136
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2022.03 河南省职业教育教学成果奖一等奖：高职院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践		
主要贡献	参与整个项目的总体设计、组织与实施工作及课程模式改革中实践环境建设： 1. 协助“双创基地+项目基地+孵化基地”建设与运营； 2. 参与“高职院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践”成果的宣传推广工作。 本人签名：张学全 2022年10月31日		

三、主要完成单位情况

第一完成单位名称	漯河食品职业学院	主管部门	河南省教育厅
联系人	樊振江	职务	教务处处长
办公电话	0395-3265289	手机	13783089208
通讯地址	河南省漯河市郾城区尧河路1号	电子邮箱	lszyjsgzb@163.com
主要贡献	1. 多维共创了《焙烤食品加工技术》课程教学模式改革人才培养环境。建立了建设了真实生产场景——河南大匠烘焙科技有限公司；建成了国家级众创空间——沙澧众创空间； 2. 多元共建了校内教学组织（系部）、焙烤食品企业、创业平台等载体深度融合，搭建了“教学组织+实训基地+标准化车间+双创平台+孵化基地”相结合的创新载体； 3. 积极开展成果的推广应用。  单位盖章 2020年10月31日		

四、推荐意见

专家 组织 推荐 意见	根据成果创新性特点、水平和应用情况，写明推荐理由和结论性意见，负责人签字（如为省级教育行政部门推荐成果，本栏不填写） 负责人签字: 年 月 日
--------------------------------	--

五、国家评审意见

评审意见	评审委员会主任委员签字： 年 月 日
审定意见	签字： 年 月 日

六、附件

一、教学成果总结报告.....1

二、教学成果应用及效果证明材料

（一）项目立项、鉴定及获奖文件

- 1.校级立项文件（2015）.....13
- 2.校级结项文件（2017）.....16
- 3.省级立项文件（2017）.....19
- 4.省级鉴定证书（2019）.....23
- 5.省级获奖文件（2021）.....24

（二）项目组成员承担的教学质量工程项目

- 1.河南省精品在线开放课程——烘焙食品加工.....31
- 2.河南省职业教育课程思政示范项目——焙烤食品加工技术.....32
- 3.河南省中等职业教育规划教材——焙烤食品生产技术.....33
- 4.河南省现代学徒制试点项目——食品加工技术.....34
- 5.河南省职业院校“双师型”名师工作室——赵俊芳工作室.....35

（三）项目组成员发表的相关论文

- 1.赵俊芳 双创背景下焙烤食品加工技术实践教学改革研究.....39
- 2.赵俊芳 双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革——以现代学徒制为例.....40
- 3.赵俊芳 冬瓜粉对面粉品质的影响研究.....41
- 4.赵俊芳 酶联免疫法检测芽孢杆菌对小麦中呕吐毒素降解效果的研究...42
- 5.赵俊芳 果胶对冷冻面团面包烘焙特性的影响.....43
- 6.赵俊芳 葡萄糖氧化酶制剂对面包粉品质的影响研究.....44

7.吕银德 响应面法分析保水剂对蛋糕品质的影响·····	45
8.吕银德 栅栏技术在面包防腐中的应用·····	46
9.詹跃勇 科技成果转化价值引领下食品行业技术技能人才培养探索——以漯河食品职业学院为例·····	47
10.孟楠 秋葵多糖在蛋糕加工中的应用研究·····	48
11.孟楠 秋葵蛋糕脱模油的研制·····	49
12.赵俊芳 栅栏技术对无糖戚风蛋糕防腐及其品质的影响·····	50

（四）项目组成员主持的相关课题

1.赵俊芳 主持河南省高等教育教学改革研究与实践项目·····	53
2.赵俊芳 主持河南省农业领域科技攻关项目：《益生菌降解小麦种呕吐毒素的研究》·····	54
3.赵俊芳 主持漯河市重大科技创新专项：食用菌功能食品创制关键技术研究产业化示范·····	55
4.赵俊芳 主持2022年度哲学社会科学应用研究重大项目立项：技术创新引领河南食品工业高质量发展研究·····	56
5.詹跃勇 主持河南省委统战部调研课题（TZB-013）：提高民办职业教育服务当地主导产业发展水平探索·····	57

（五）项目组成员获得发明专利

1.一种腐烂水果挑选装置·····	61
2.一种成品果蔬脆片混料装置·····	62
3.一种完整玛咖的揉搓清洗框·····	63
4.一种枇杷花的采摘加工方法·····	64
5.一种枇杷花的采摘加工成套设备·····	65
6.一种蝉蛹的人工养殖收获方法·····	66

7.一种蝉蛹的捕捉装置·····	67
(六) 项目组成员编写教材	
1.赵俊芳主编——食品化学·····	71
2.赵俊芳副主编——食品添加剂应用技术·····	72
3.吕银德主编——焙烤食品生产技术·····	73
4.詹跃勇副主编——就业与创业指导·····	74
5.张学全主编——肉及肉制品生产技术·····	75
(七) 学生获得职业资格情况·····	79
(八) 技术服务与社会培训	
1.技术服务	
(1) “五个一”企业对接·····	85
(2) 白芸豆系列产品研究开发·····	89
(3) 蛋糕霉菌控制技术研究·····	89
(4) 米饼生产中的工艺改进与新技术应用·····	90
(5) 蛋糕淀粉老化控制关键技术研究·····	90
(6) 糙米加工米饼工艺改进与新型防腐技术·····	91
(7) 河南大匠烘焙科技服务有限公司服务企业一览表·····	92
2.社会培训	
(1) 社会培训平台·····	93
(2) 培训协议·····	103
(3) 河南省职业培训信息管理系统截图·····	112
(九) 学生发展	
1.近四年毕业生就业分析报告(2018届——2021届)·····	117
2.师生创业孵化创业团队项目及成功案例·····	124

3.学生参与创业典型案例·····	134
-------------------	-----

4.学生就业企业评价证明·····	153
-------------------	-----

(十) 项目应用证明

1.河北邢台市内丘县职教中心·····	171
---------------------	-----

2.山东惠民县职业中等专业学校·····	172
----------------------	-----

3.漯河市第一中等专业学校·····	173
--------------------	-----

4.漯河市第二中等专业学校·····	174
--------------------	-----

5.漯河市源汇区中等专业学校·····	175
---------------------	-----

6.舞阳中等专业学校·····	176
-----------------	-----

7.临颍职教中心·····	177
---------------	-----

8.濮阳第二职业中等专业学校·····	178
---------------------	-----

9.方城县中等职业学校·····	179
------------------	-----

10.新县高级职业中学·····	180
------------------	-----

11.南阳第二中等职业学校·····	181
--------------------	-----

12.固始县辰星中等专业学校·····	182
---------------------	-----

13.长垣烹饪职业技术学院·····	183
--------------------	-----

14.新蔡职业中等专业学校·····	184
--------------------	-----

(十一) 媒体报道

1.光明日报 从人口大省向人力资源大省转变 ——应用型人才培养的河南实践·····	187
--	-----

2.河南省人民政府门户网站 王凯在驻马店 漯河调研时强调围绕产业发展做好职业教育大文章 突出农民增收加快农业农村现代化·····	188
--	-----

3.河南日报 老乡变身巧工匠·····	189
---------------------	-----

4.河南联播 孙宝国寄语漯河食品职业学院:	
-----------------------	--

为中国食品产业高质量发展培养一流人才·····190

5.漯河日报 漯河食品职业学院教学改革取得新成果·····191

三、获奖证明

(一) 成果曾获奖励情况

1.河南省职业教育成果一等奖——职业院校双创背景下《焙烤食品加工技术》课程教学模式研究与实践·····195

2.河南省职业教育教学成果一等奖——焙烤食品加工技术·····196

3.国家级众创空间——沙澧众创空间·····197

4.国家级 1+X 证书制度试点·····198

5.河南省现代学徒制试点院校·····199

6.职业教育“三教”改革案例研究·····200

7.河南省高等职业院校创新发展行动计划教育教学类认定项目——大匠烘焙学院校企共建的生产性实训基地·····201

8.河南省职业院校“双师型”名师工作室——食品加工技术专业赵俊芳“双师型”名师工作室·····202

9.河南省职业教育教学成果一等奖——民办职业教育发展研究·····203

(二) 项目组成员获得荣誉

1.赵俊芳 河南省优秀教师·····207

2.赵俊芳 河南省职业教育教学名师·····208

3.赵俊芳 河南省职业教育课程思政教学名师·····209

4.赵俊芳 河南省高等学校青年骨干教师·····210

5.赵俊芳 河南省农产品加工技术专家·····211

6.周婧琦 河南省职业教育骨干教师·····212

7.周婧琦 河南省高等学校青年骨干教师·····213

8.周婧琦 河南省教育厅学术技术带头人·····214

9.周婧琦	河南省农产品加工技术专家	215
10.周婧琦	河南省职业教育课程思政教学名师	209
11.孟楠	河南省职业教育骨干教师	212
12.孟楠	河南省职业教育课程思政教学名师	209
13.唐雪燕	河南省职业教育骨干教师	212
14.唐雪燕	河南省职业教育课程思政教学名师	209
15.朱海霞	河南省职业教育骨干教师	212

（三）教师指导技能大赛获奖

1.赵俊芳	2019 年全国高职院校食品营养与安全技能大赛二等奖	219
2.赵俊芳	2021 年全国首届 1+X 粮农食品安全职业技能等级指导奖	219
3.赵俊芳	2022 年河南省“互联网+”大学生创新创业大赛暨第八届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛河南赛区选拔赛	220
4.周婧琦	第十届王森杯在校生创意西点技术大赛优秀指导教师奖	222
5.唐雪燕	第九届王森杯在校生创意西点技术大赛优秀指导教师奖	222
6.孟楠	第九届王森杯在校生创意西点技术大赛优秀指导教师奖	223
7.孟楠	2019 年海峡两岸食品加工技能大赛烘焙赛银奖指导教师奖	223

（四）学生参加技能大赛获奖

1.2021 年翟瑶瑶	全国首届 1+X 粮农食品安全评价职业技能等级大赛一等奖	227
2.2021 年岳奥文	全国首届 1+X 粮农食品安全评价职业技能等级大赛一等奖	227
3.2021 年董士茹	全国首届 1+X 粮农食品安全评价职业技能等级大赛一等奖	228
4.2020 年陈阳	“王森杯”全国职业技术在校生西点大赛铜奖	228
5.2020 年张启昕	“王森杯”全国职业技术在校生西点大赛铜奖	229

6.2019 年张启昕“王森杯”全国职业技术在校生西点大赛铜奖·····	229
7.2019 年贾凯旋海峡两岸食品加工技能大赛银奖·····	230
8.2019 年要宋杰海峡两岸食品加工技能大赛银奖·····	230
9.2019 年聂文茹海峡两岸食品加工技能大赛铜奖·····	231
10.2019 年张启新海峡两岸食品加工技能大赛铜奖·····	231

四、其他必要材料

（一）项目推进相关文件

1.漯河食品职业学院关于成立创新创业教育改革领导小组的通知	235
2.漯河食品职业学院“双创”背景下人才培养模式改革方案·····	237
3.漯河食品职业学院创新创业教育改革实施方案·····	246
4.漯河食品职业学院学生创新创业大赛奖励的若干规定·····	254
5.漯河食品职业学院质量建设保证体系建设实施方案·····	259
6.漯河食品职业学院课堂教学评估办法·····	267
7.漯河食品职业学院课程编制标准指导意见·····	272
8.漯河食品职业学院全面推进课程思政建设的实施方案·····	285
9.漯河食品职业学院科研项目管理辦法·····	295

（二）创设“双创”背景下食品技能人才培养环境

1.打造真实的企业生产（经营）环境	
（1）省级校企共建生产性实训基地——大匠烘焙实训基地·····	303
（2）国家级校企共建生产性实训基地——漯河中标检测服务有限公司	308
（3）校内实习工厂——河南大树食品科技有限公司·····	311
2.打造创新创业实践基地	
（1）国家级众创空间——沙澧众创空间·····	313
（2）省级创业孵化示范基地·····	318
（3）人人出彩创新创业学院·····	319

(4) 深圳青年驿站漯河服务中心.....	320
五、展示材料目录.....	321
六、展示网页链接及展示材料目录	
1. 网页链接: https://cg.lsgx.com.cn/bksp	
2. 材料展示目录	
2.1 成果视频	
2.2 成果申报书	
2.3 总结报告	
2.4 项目推进	
2.5 环境创设	
2.5.1 真实企业生产环境	
2.5.2 创新创业实践基地	
2.6 质量工程	
2.7 组员荣誉	
2.8 实践成效	
2.8.1 教师成长	
2.8.2 学生获奖	
2.8.3 技术服务	
2.8.4 社会培训	
2.8.5 学生发展	
2.9 应用推广	
2.9.1 应用证明	
2.9.2 媒体报道	