

教师专业实践总结

食品与生物技术学院

食品营养与检测专业 魏强华老师

实践时间：2019年7月15日——2019年8月30日



主要内容

一 实践单位基本情况

广东省河源市船塘镇是农业为主的，其特色农产品是板栗，近年来也在大力发展百香果、油茶产业发展。

河源市东源县船塘镇板栗协会是当地为板栗种植和加工提供技术服务的协会组织，其负责人张金雄先生愿意提供帮助，为本人联系进行专业实践，并组织食品相关专业同学开展暑假三下乡公益科技服务。

主要内容

二

在实践单位从事工作情况

1、走访当地农产品种植基地，调查当地农产品资源开发情况。

（主要是河源市黄沙村的果蔬种植基地）

2、开展农产品加工调研，为企业提供公益科技服务。

（主要是河源富万家农业发展有限公司的板栗加工厂）

主要内容

三

在实践单位的实践收获

1、走访当地农产品种植基地，调查当地农产品资源开发情况。

主要是河源市黄沙村的果蔬种植基地，包括智俊果场、木棉花生态园、黄沙村的扶贫百香果种植基地。

本人带领学生三下乡团队，走访当地果蔬种植基地。



走访木棉花生态园，进行调查。



走访木棉花生态园，进行调查。



走访当地百香果种植基地。



走访智俊果场，
进行调查。



走访当地居民，调查当地果蔬种植情况。



主要内容

三

在实践单位的实践收获

2、开展农产品加工调研，为企业提供公益科技服务。

主要是参观河源富万家农业发展有限公司的板栗加工厂，并与企业负责人交流；在学校开展开展河源板栗促销。



参观板栗加工厂



参观板栗加工厂



和板栗协会负责人交流



组织学生在学校销售船塘镇的板栗产品。

主要内容

三

在实践单位的实践收获

3、开展食品制作培训，为黄沙村村民提供免费培训。

携手奔小康，共筑中国梦

——2019年广东轻院赴河源果蔬种植基地科技服务队



暑假三下乡，在当地开展食品制作培训



食品制作培训现场

主要内容

四

对本专业建设课程教学方面的启发

本人承担了食品营养与检测专业的食品加工技术课程、生物化学课程，尤其是食品加工技术课程关注食品资源的开发利用，具有很强的实用性、应用性。

通过本次专业实践，组织教师、学生深入果蔬种植基地，有助于发现有价值的产品开发课题，提高课程的实用性，也有利于解决当地存在的实际问题。

广轻师生与河源市黄沙村村干部交流。



主要内容

四

对本专业建设课程教学方面的启发

国家提出乡村振兴战略，其中产业振兴是关键，高校师生应该学以致用，将所学的食品加工技术课程等课程知识和技术，在广阔的农村、农业领域加以应用，努力解决生产、加工中存在的实际问题，也可以更好深入了解国情、省情、乡情。

主要内容

汇报完成！

谢谢大家！