

# 2021 年度高等职业教育“创新强校工程”考核 2020 年专业结构调整优化报告

(2020.1—2020.12)

2020 年，顺德职业技术学院继续紧密结合地方资源优势和地方产业发展实际，积极打造适应地方发展需求的专业结构。以创新强校工程建设为契机，建立面向市场、优胜劣汰的专业优化调整机制，形成有效对接顺德、佛山产业发展的专业结构，显著提升专业服务产业能力。深化“高技能与人格塑造相结合”的人才培养模式改革，通过改革实践教学、改革课程教学模式，形成了“课堂上学习、环境中熏陶、生活中体验”的文化素质教育特色，服务于学生的可持续发展。在专业建设方面，健全重点专业建设和管理制度，以点带面，推动教学、科研全面发展。依照“打造品牌专业，培育特色专业”的思路，调整优化专业设置，增强专业的应用型定位和亲产业属性，形成以特色应用型专业为主的专业新格局。

## 一、建立健全专业动态调整和预警、退出机制

学校制订了《顺德职业技术学院专业调整指导意见(试行)》，建立了招生、培养、就业联动的专业预警机制，选取“第一志愿录取率、就业竞争力、专业相关度”等作为评价指标，根据评价指标对专业实行预警、动态调整和退出机制。合理设置专业规模，

除新设专业外，对于办学规模过小、办学效益不高的专业，要根据具体情况进行调整和改造。鼓励各二级学院创办新专业。根据国家教育、产业相关政策导向，以及区域产业结构、特点，对于发展前景好，暂未列入《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录》的专业，可以以专业方向等形式进行建设，形成专业标准，引领新专业设置，且在每年度进行专业动态调整。

在具体执行上，学校设立学术委员会，定期到二级学院、企业进行调研，审定新专业的设置，严格检查各专业的行业需求调研报告与人才培养方案，因应顺德乃至珠三角产业发展，对专业设置提出综合评价、调整建议。在依据《顺德职业技术学院专业调整指导意见(试行)》进行专业评价后，学术委员会对可能发展不健全的专业发出警告。对部分被淘汰的专业，对其师资、建设任务作调查了解后，提出适当的退出方案。

下一步，学校将继续优化完善专业动态调整和预警、退出机制，从具体的评价指标到操作流程等进行全面细致的打磨。同时继续给各二级学院提供专业设置、专业发展上的指导，让各二级学院、各专业对未来专业发展有一个清晰明确的概念。

## **二、优化专业结构，建立专业群**

2019-2020 学年，学校共有招生专业 52 个（1 个合作办学项目包含在所属专业中），专业设置保持稳定。与 2019 学年相比，根据《关于做好 2020 年专业及专业方向设置调整工作的通知》，

为了更好地优化资源配置，让专业面向更集中于区域新兴或重点行业，学校停招了文秘专业和1个合作办学项目，新增了7个专业，优化了资源配置。

在内部资源与协作上，为更好地发挥专业间的协同与集群效应，对以专业为单位的教学机构进行了优化重组，如将原机电学院、电信学院相关专业与资源融合，成立了智能制造学院、能源与汽车工程学院。

同时，对接产业组建专业群，探索高职专业集群发展的系列管理运行机制，建设出有效支撑区域经济社会发展的家具设计与制造、制冷与空调技术、机电一体化技术、软件技术、工业分析技术、康复治疗技术、数字媒体艺术设计、物流管理、烹调工艺与营养、应用英语等10个专业群（见图1-1）。

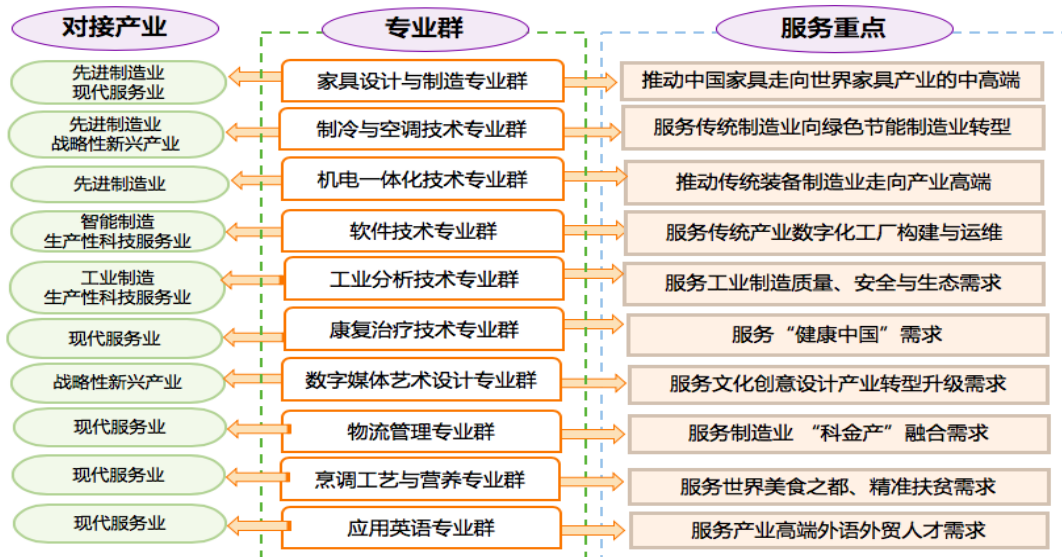


图 1-1 顺德职业技术学院高水平专业群建设思路与建设目标

### 三、提升专业建设水平和人才培养质量

#### 1. 专业品牌效应凸显

由于有学校“十三五”规划等建设计划的引领，以及初步形成的专业动态调整和预警、退出机制，学校得以集中资源重点打造品牌专业。2016年品牌专业立项至今，学校对各级品牌专业投入共计四千多万建设资金。其中，3个国家级示范专业共计投入四百多万元，14个省级品牌专业建设共投入两千多万元，15个校级品牌专业建设共投入一千多万元。投入的专业建设资金主要用于教育教学改革、精品课程建设、区内外专业行业考察、资源库建设筹备规划、专业素材整理及编码、区内外机构联络走访、课程讲义编写、行动研究合作、论文发表以及固定资产购置等方面。同时从项目立项、师资等方面优先支持品牌专业建设的需要，帮助专业完成全面升级。

截止到2020年，学校累计建成国家教改试点专业2个，中央财政支持提升专业服务产业发展能力重点专业2个，全国职业院校养老服务类试点专业1个（康复治疗技术），全国职业院校健康服务类试点专业1个（药学），广东省示范性专业8个，省级高职教育重点专业6个，省级一类品牌建设专业2个，省级二类品牌建设专业14个，一流院校高水平建设专业10个。制冷与空调技术专业入选全国职业院校装备制造类示范专业点。应用英语、烹调工艺与营养、数控技术是国家级现代学徒制试点实施专业。

顺德职业技术学院重点专业建设成果详见表1：

表 1：顺德职业技术学院重点专业一览  
(2014 年 8 月-2020 年 12 月)

序号	专业	国家级	省级
1	制冷与空调技术	“双高”建设高水平专业群	广东省现代学徒制试点专业
		国家级资源库	广东省一流高职院校高水平专业
		全国优质骨干校专业	省一类品牌专业
		全国职业院校示范专业	广东省示范性专业
		全国骨干院校重点专业	
		教育部首批教学改革试点专业	
2	家具设计与制造 (家具艺术设计)	“双高”建设高水平专业群	省一类品牌专业(家具艺术设计)
		国家级资源库	广东省一流高职院校高水平专业(家具艺术设计)
		全国优质骨干校专业(家具艺术设计)	广东省示范性专业(家具艺术设计)
		全国骨干院校重点专业	
		教育部首批教学改革试点专业	
3	数控技术	全国优质校骨干专业	省级高水平专业群
			广东省现代学徒制试点专业
			省二类品牌专业
		教育部现代学徒制试点专业	广东省一流高职院校高水平专业
			广东省示范性专业
4	烹调工艺与营养	全国优质校骨干专业	省级高水平专业群
			广东省现代学徒制试点专业
		教育部现代学徒制试点专业	省二类品牌专业
			广东省一流高职院校高水平专业
5	应用英语	教育部现代学徒制试点专业	省级高水平专业群
			广东省现代学徒制试点专业
			省二类品牌专业
			广东省一流高职院校高水平专业

			已验收的省重点专业
6	电子信息 工程技术	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
		全国骨干院校重点专业	广东省一流高职院校高水平专业
7	应用化工 技术	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
		全国骨干院校重点专业	广东省示范性专业
8	机电一体 化技术		省级高水平专业群
			广东省现代学徒制试点专业
			广东省一流高职院校高水平专业
			在建设的省重点专业
9	工业分析 技术		省级高水平专业群
			省级资源库
			广东省现代学徒制试点专业
			广东省一流高职院校高水平专业
			已验收的省重点专业
10	康复治疗 技术	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
		全国职业院校示范专业	
11	数字媒体 艺术设计	全国优质校骨干专业	省级高水平专业群
			省二类品牌专业
12	药学	全国职业院校示范专业	广东省现代学徒制试点专业
			省二类品牌专业
13	物流管理		省级高水平专业群
			广东省一流高职院校高水平专业
			已验收的省重点专业
14	汽车检测 与维修技 术		广东省现代学徒制试点专业
			省二类品牌专业
			广东省示范性专业
15	展示艺术 设计	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业

16	工业机器人技术	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
17	金融管理	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
18	计算机应用技术	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
19	社会工作	全国优质校骨干专业	省二类品牌专业
20	模具设计与制造		广东省现代学徒制试点专业
			省二类品牌专业
21	工业设计	中央财政支持重点专业	
22	软件技术		省级高水平专业群
23	工商企业管理		省级资源库

## 2. 专业（群）建设成效

2020年，学校继续建设2个“双高”专业群——家具设计与制造专业群和制冷与空调技术专业群。同时，成功申报机电一体化技术等7个广东省第一批高职院校高水平专业群。顺德职业技术学院省级以上立项专业群详见表2。

表2：顺德职业技术学院省级以上立项专业群一览

级别	专业群	群内专业
双高专业群	家具设计与制造	家具设计与制造、家具艺术设计、环境艺术设计、机电一体化技术、工业机器人技术
	制冷与空调技术	制冷与空调技术、光伏发电技术与应用、电气自动化技术、电子信息工程技术
省级专业群	机电一体化技术	机电一体化技术（560301）、工业机器人技术（560309）、电子信息工程技术（610101）、数控技术（560103）、模具设计与制造（560113）

	工业分析技术	工业分析技术（570207）、应用化工技术（570201）、食品质量与安全（590103）
	软件技术	软件技术（610205）、计算机应用技术（610201）、计算机网络技术（610202）、通信技术（610301）
	物流管理	物流管理（630903）、工商企业管理（630601）、电子商务（630801）、市场营销（630701）、会计（630302）
	烹调工艺与营养	烹调工艺与营养（640202）、酒店管理（640105）、旅游管理（640101）
	数字媒体艺术设计	数字媒体艺术设计（650104）、工业设计（560118）、首饰设计与工艺（650118）、展示艺术设计（650110）、视觉传播设计与制作（650102）
	应用英语	应用英语（670203）、国际经济与贸易（630502）、跨境电子商务（630805）