

背景材料：

预制菜一般是指将各种食材配以辅料，加工制作为成品或半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。目前，市场常见的预制菜品种有水产类、畜禽类、蔬菜类等。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。

为深入贯彻习近平总书记关于“三农”工作重要论述，立足新发展阶段，完整、准确、全面贯彻新发展理念，构建新发展格局，落实省委、省政府“1+1+9”工作部署，加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列，现制定以下措施。：

1. 建设预制菜联合研发平台。充分发挥省农产品加工服务产业园牵头作用，与高等院校、科研院所、预制菜相关企业、农业龙头企业及行业协会共同建立预制菜联合研发平台。
2. 构建预制菜质量安全监管规范体系。着眼高标准引领高品质预制菜发展，组织开展粤菜三大菜系预制菜全产业链标准体系建设试点工作，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准。
3. 壮大预制菜产业集群。编制预制菜产业发展规划，立足资源禀赋、区位优势，按“一核一带一区”分区谋划布局建设一批预制菜产业园，将其纳入第二轮省级现代农业产业园建设以及我省发展现代农业与食品战略性支柱产业集群行动计划范畴，予以重点扶持培育，力争建设若干个在全国乃至全球有影响力的预制菜产业园，形成预制菜产业集聚效应。
4. 培育预制菜示范企业。培育一批涵盖生产、冷链、仓储、流通、营销、进出口以及装备生产等环节的预制菜示范企业，充分发挥产业链链主企业作用，引导预制菜中小企业成为“专精特新”企业。
5. 培养预制菜产业人才。把预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程，鼓励职业院校（含技工学校）和普通高校增设相关专业课程，推进预制菜“产学研”基地建设。
6. 推动预制菜仓储冷链物流建设。组织引领仓储冷链物流企业与预制菜生产企业对接，充分发挥省内国家骨干冷链物流基地的牵引辐射作用及粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地、肇庆（怀集）绿色农副产品集散基地等基础设施作用，构建以国家骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网为主渠道的预制菜流通体系。
7. 拓宽预制菜品牌营销渠道。依托农产品“12221”市场体系，开展线上线下营销活动，鼓励预制菜企业创建加盟网店。
8. 加大财政金融保险支持力度。各级政府要将预制菜产业发展纳入本级财政支持范围，在不形成地方政府隐性债务前提下，支持符合条件的预制菜产业项目申报地方政府专项债券。统筹安排涉农资金，支持预制菜直供基地、田头（塘头）智慧小站等基础设施建设。
9. 建设广东预制菜文化科普高地。支持各地建设富有岭南地方特色的粤港澳大湾区预制菜美食文化城（街），传承弘扬“广府菜”“潮汕菜”“客家菜”等粤菜餐饮文化，推进预制菜产业与休闲、旅游、文化产业等深度融合，持续开展“食在广东”“广东喊全球吃预制菜”系列活动，营造预制菜饮食文化的浓厚氛围。

【任务】

1. 每人从以上 9 个措施中选出最需要开展的 3 项，并说明理由。
2. 小组选择出最重要的 3 项措施并排序，达成一致说明理由。

【要求】

1. 准备 10 分钟，每个人发言 3 分钟；
2. 小组成员就任务二进行讨论，达成一致意见，讨论时间 8-9 人 50 分钟，6-7 人 40 分；
3. 按考号从大到小进行总结，每人 2 分钟。