



闽北职业技术学院

MINBEI VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

笃行 善思 致用 创新

食品智能加工技术专业人才培养方案

编制人：谢善慈、鞠璐宁、叶彩
珠、陈雪珍、黄玮婧、林江微

编制单位：食品系

专业主任：谢善慈

系主任：鞠璐宁

年 级：2023 级

编制日期：2023 年 6 月 18 日

闽北职业技术学院教务处制

目录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业和岗位面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 岗位面向	1
(三) 职业能力分析	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
(三) 职业资格证书	4
六、课程设置及要求	4
(一) 公共课	5
(二) 专业基础课	10
(二) 专业核心课	11
(三) 专业选修课	14
七、实施保障	16
(一) 师资队伍	17
(二) 教学设施	17
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	19
(五) 学习评价	20
(六) 质量管理	20
八、毕业要求	20
九、教学进程总体安排	21
(一) 学时学分结构表	21
(二) 教学进程安排表	22

闽北职业技术学院食品智能加工技术专业人才培养方案

（2023 级，五年制）

一、专业名称及代码

专业名称：食品智能加工技术

专业代码：490101

二、入学要求

初级中学毕业或具备同等学力。

三、修业年限

5 年

四、职业和岗位面向

（一）职业面向

食品智能加工技术专业职业面向如表 1 所示

表 1 食品智能加工技术专业职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（49）
所属专业类（代码）	食品类（4901）
对应行业（代码）	农副食品加工业（13）、食品制造业（14）、酒、饮料和精制茶制造业（15）、专业技术服务（74）
主要职业类别（代码）	农副食品加工人员（6-01）、食品、饮料生产人员（6-02-） 食品工程技术人员（2-02-24）、质量管理工程技术人员（2-02-29-03）、农产品食品检验员（4-08-05-01）、 安全生产管理技术工（2-02-28-03）
主要岗位（群）或技术领域举例	食品加工岗位、食品质量管理岗位、食品检验检测岗位、 食品生产研发岗位
职业类证书举例	西式面点师、粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验。

（二）岗位面向

本专业毕业生主要面向农副食品加工、各类食品生产制造等大、中、小型企业、单位，从事食品工程技术、食品生产管理、食品研发等岗位工作。毕业生就业职业领域及主要工作岗位的初始岗位、发展岗位、目标岗位如表 2 所示。

表 2 职业领域及主要工作岗位（群）

序号	职业领域	工作岗位		
		初次岗位 (毕业1-2年)	发展岗位 (毕业3-5年)	目标岗位 (毕业6-10年)
1	食品技术	技术员	助理工程师	工程师
2	食品生产管理	生产人员/技术员	班组长	车间（副）主任
3	食品研发	品管员/技术员	质量工程师助理（QEA）	研发工程师

（三）职业能力分析

食品智能加工技术专业职业能力见下表。

表 3 食品智能加工技术专业职业能力分析表

就业岗位	主要工作任务	职业岗位能力	
		要求	阶次
食品技术岗位	肉制品技术员、乳品技术员、中西式烘焙师等	能够按照食品工艺规程及质量要求，运用食品交给机械和现代食品工程技术，加工各类工程化食品	职业综合能力
食品生产管理岗位	生产人员、生产助理、车间班组长等	能够运用 PDCA 等管理理念，5S 等现场管理程序，HACCP 等质量管理手段对食品车间实施科学安排和管理	
食品研发岗位	研发信息收集、现有产品品质改善、新产品开发、	能够开展市场调研、研发信息收集和分析，具有一定的创新思维和能力，具备开发新产品、改良产品品质及生产工艺的基础性知识和能力	
食品检验员岗位	食品理化检测、食品中微生物检测、食品感官检测	1.能够严格按照检验流程，对食品原辅料、半成品和成品进行取样、处理和检测； 2.会常规检验用药品、试剂和样品的保管，检验用溶液、指示剂和培养基的配制； 3.能使用和维护常用的分析仪器设备； 4.能正确处理食品分析与检测的数据，会写出规范的检验报告；	职业拓展能力

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的人文素质、科学素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌

握本专业知识和技术技能，面向农副食品加工、食品制造、酒、饮料和精制茶制造、专业技术服务行业的食品加工、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位群，能够从事食品生产管理、食品生产技术、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位群需要的专业技术核心技能，总体上须达到一下要求

1.素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调试能力；

（4）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力、形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（5）培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

2.知识要求

（1）掌握基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、机械基础、工程制图及 CAD、人工智能基础的专业基础理论知识；

（2）掌握典型食品加工工艺，具有食品加工过程控制、工艺参数设计与优化、工艺文件编制与管理的能力；能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作；能够发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故；能够参与新产品、新技术的研发工作；

（3）掌握常用的加工设备的工作原理、操作方法，掌握食品自动化、数字化、智能化生产设备的操作与日常维护等技术技能；

（4）掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法，熟悉常用及智能化食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法；能够正确配制试剂，开展常规项目检验检测；

（5）掌握与本专业相关的法律法规、标准等知识，熟悉食品质量管理的基本概念、理论和方法，能够参与食品质量安全管理体的建立与实施。

3.能力要求

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的数学、物理、计算机与信息技术等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

(2) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意思，学习一门外语并结合本专业加以运用；

(3) 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握食品智能加工领域数字化技能；

(4) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

(三) 职业资格证书

表 4 食品智能加工技术专业职业资格证书

序号	职业资格证书名称	取证性质	认证时间
1	西式面点师	选考	第 8 学期
2	“1+X” 食品检验管理	选考	第 8 学期
3	ISO22000 内审员	选考	第 8 学期

六、课程设置及要求

(一) 公共课

培养学生思想道德、人文素质、职业素质、数理基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。

表 5 公共课课程说明

课程名称	习近平新时代中国特色社会主义思想概论			开课学期	8
参考学时	48	学分	3	考核方式	考试
课程目标: 了解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的社会历史条件, 了解和掌握中国特色社会主义进入新时代后, 中国共产党举什么旗、走什么路, 以及用什么样的精神状态、担负什么样的历史使命、实现什么样的奋斗目标等一系列重要问题, 理解习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系, 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、主要内容和理论特质, 增强“四个意识”, 坚定“四个自信”, 做到“两个维护”, 增强贯彻党的路线、方针、政策的自觉性、坚定性。					
主要内容: 习近平新时代中国特色社会主义思想系统回答了新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本问题, 涵盖了经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面。					
具体内容: 习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位; 坚持和发展中国特色社会主义的总任务; “五位一体”总体布局; “四个全面”战略布局; 实现中华民族伟大复兴的重要保障; 中国特色大国外交; 坚持和加强党的领导。					
教学要求: 通过教学, 帮助大学生理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义, 理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法, 增进对其科学性系统性的把握, 提高学习和运用的自觉性, 增强实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。					
课程名称	思想道德修养与法治			开课学期	8
参考学时	48	学分	3	考核方式	考查
课程目标: 综合运用马克思主义的基本观点和方法, 从当代大学生面临和关心的问题出发, 对大学生进行马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育, 帮助大学生确立正确的人生观和价值观, 坚定理想信念, 弘扬中国精神, 践行社会主义核心价值观, 遵守道德规范, 加强道德实践, 学习法治思想, 真正做到尊法、学法、守法、用法, 提高大学生的思想道德素质和法律素养。					
主要内容: 领悟人生真谛, 把握人生方向; 追求远大理想, 坚定崇高信念; 继承优良传统, 弘扬中国精神; 明确价值要求, 践行价值准则; 遵守道德规范, 锤炼道德品格; 学习法治思想, 提升法治素养。					
教学要求: 通过理论学习和实践体验, 帮助大学生领悟人生真谛, 把握人生方向; 坚定理想信念; 继承优良传统, 弘扬中国精神; 积极践行社会主义核心价值观; 遵守道德规范, 锤炼道德品格; 学习法治思想, 提升大学生的思想道德素质和法治素养。					

课程名称	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标: 正确认识毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的理论成果及其在指导中国革命、建设和改革中的重要历史地位和作用,掌握中国化时代化马克思主义理论成果的精神实质,培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力;理解和掌握党和国家在不同时期的路线、方针、政策,增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本方略的自觉性、坚定性,增强社会主义的理想和信念,积极投身到中国特色社会主义建设中。					
主要内容: 毛泽东思想及其历史地位;新民主主义革命理论;社会主义改造理论;社会主义建设道路初步探索的理论成果;中国特色社会主义理论体系的形成发展;邓小平理论;“三个代表”重要思想;科学发展观。					
教学要求: 通过运用多元教学方法,帮助大学生全面理解马克思主义中国化时代化理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质、实践要求及理论成果之间的关系,自觉运用马克思主义立场、观点和方法指导实践,积极投身于中国特色社会主义伟大实践。					
课程名称	形势与政策			开课学期	7, 8, 9, 10
参考学时	16	学分	1	考核方式	考查
课程目标: 引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识,帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,让学生感知世情国情民意,体会党的路线方针政策的实践,把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上,形成正确的世界观、人生观和价值观,增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。通过了解和正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性,引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想,提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性,明确自身的人生定位和奋斗目标,全面拓展能力,提高综合素质。					
主要内容: 依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”选题。 国内专题教学内容: 1. 进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育; 2. 进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育; 3. 进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育。 国际专题: 1. 当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势; 2. 我国的对外政策; 3. 世界重大事件; 4. 我国政府的原则立场与应对政策。					
教学要求: 全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,拥护党的路线、方针和政策,掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法,并能够运用这些知识和方法去分析解决现实生活中的一些问题,增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴的信心。					

课程名称	职业生涯规划与就业指导			开课学期	2, 8
参考学时	56	学分	2.5	考核方式	考查
课程目标: 大学生职业发展与就业指导课现阶段作为公共课,既强调职业在人生发展中的重要地位,又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,促使大学生理性地规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。 通过课程教学,大学生应当在态度、知识和技能三个层面均达到以下目标。 态度层面:通过本课程的教学,大学生应当树立起职业生涯发展的自主意识,树立积极正确的人生观、价值观和就业观念,把个人发展和国家需要、社会发展相结合,确立职业的概念和意识,愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。 知识层面:通过本课程的教学,大学生应当基本了解职业发展的阶段特点;较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境;了解就业形势与政策法规;掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。 技能层面:通过本课程的教学,大学生应当掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等,还应该通过课程提高学生的各种通用技能,比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。 主要内容: 第一部分:建立生涯与职业意识。一是职业发展与规划导论,二是影响职业规划的因素。 第二部分:职业发展规划。一是认识自我,二是了解职业,三是了解环境,四是职业发展决策。 第三部分:提高就业能力。1.目标职业对专业技能的要求;2.目标职业对通用技能(表达沟通、人际交往、分析判断、问题解决、创新能力、团队合作、组织管理、客户服务等)的要求;识别并评价自己的通用技能;掌握通用技能的提高方法;3.目标职业对个人素质(自信、自立、责任心、诚信、时间管理、主动、勤奋等)的要求。 第四部分:求职过程指导。(一)搜集就业信息(二)简历撰写与面试技巧(三)心理调适(四)就业权益保护。 第五部分:职业适应与发展。(一)从学生到职业人的过渡(二)工作中应注意的因素。 第六部分:创业基本认知。 教学要求: 第一部分:建立生涯与职业意识。通过本部分的学习,使大学生意识到确立自身发展目标的重要性,了解职业的特性,思考未来理想职业与所学专业的关系,逐步确立长远而稳定的发展目标,增强大学学习的目的性、积极性。 第二部分:职业发展规划。通过本部分的学习,使学生了解自我、了解职业,学习决策方法,形成初步的职业发展规划,确定人生不同阶段的职业目标及其对应的生活模式。 第三部分:提高就业能力。通过本部分的学习,使学生了解具体的职业要求,有针对性地提高自身素质和职业需要的技能,以胜任未来的工作。 第四部分:求职过程指导。通过本部分的学习,使学生提高求职技能,增进心理调适能力,维护个人合法权益,进而有效地管理求职过程。 第五部分:职业适应与发展。通过本部分学习,使学生了解学习与工作的不同、学校与职场的区别,引导学生顺利适应生涯角色的转换,为职业发展奠定良好的基础。 第六部分:创业教育。教学目标:使学生了解创业的基本知识,培养学生创业意识与创业精神,提高创业素质与能力。					

课程名称	军事理论教育与军事训练			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标: 通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 主要内容: 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备、条令条例教育与训练。 教学要求: 使学生理解国防的含义和我国的国防历史,促进学生树立正确的国防观;了解我国国防领导体制、国防战略政策和国防建设成就,熟悉国防法规、武装力量、国防动员等内容,增强学生国防观念和责任意识。正确把握和认识国家安全的内涵,理解我国总体国家安全观,深刻认识当前我国面临的安全形势;了解世界主要国家军事力量及战略动向,增强学生忧患意识和国家安全责任意识。了解军事思想的内涵、形成和发展历程,熟悉我国军事思想的主要内容、地位作用和现实意义,理解习近平强军思想的科学含义和主要内容,促进学生树立科学的战争观和方法论。					
课程名称	体育与健康			开课学期	1-9
参考学时	304	学分	16	考核方式	考查
课程目标: 通过学习要求掌握体育与健康的概念,以及体育锻炼对健康的作用。使学生了解体育锻炼对自身健康的好处,促使学生自觉地参加体育锻炼。要求掌握体育锻炼应遵循的原则、发展身体素质的方法及有氧运动的概念,为科学从事体育锻炼提供指导依据。熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能;能科学地进行体育锻炼,提高自己的运动能力;掌握常规运动创伤的处置办法。能选择良好的运动环境,掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识和方法;能合理补充营养;养成良好的行为习惯;具有健康的体魄。积极参与各种体育活动并形成自觉锻炼的习惯,基本形成终身体育的意识,具有一定体育文化欣赏能力。能通过体育活动改善心理状态;养成积极乐观的生活态度;在运动中体验成功的乐趣。有良好的体育道德和合作精神;正确处理竞争与合作的关系。 主要内容: 田径:短跑的专门性练习:小步跑、跨步跑、高抬腿跑、加速跑,冲刺跑、行进间跑、蹲距式起跑与终点撞线、途中跑、50米、100米全程跑。中长跑:定时跑、定距离跑、变速跑、越野跑、站立式起跑、800米、1000米。 球类:(1)篮球:移动练习、传接球练习、运球、投篮、进攻战术。(2)排球:脚步移动练习、垫球、传球、发球。(3)足球:球性练习、运球、传接球、射门技术。(4)乒乓球:发球、推挡球、搓球、拉攻球、步法。(5)排球:准备姿势、移动、垫球、发球、传球、拦网、扣球。 武术:手法、步法、腿法、基本拳腿步法组合练习、二十四式太极拳、初级长拳。 教学要求: 田径教学要求:通过学习要求掌握蹲距式起跑与终点撞线、途中跑技术,中长跑的过程中“极点”的处理,通过练习使学生的速度、耐力、灵敏等身体素质得到发展。 篮球教学要求:通过本章学习要求掌握传接球、运球、投篮等基本技术和原地持球突破、传切配合等基本战术,在练习的过程中要求学生能互相配合、互相学习,团结互助。同时通过练习能够发展学生的速度、灵敏、协调等身体素质。 排球教学要求:通过学习要求学生掌握双手下手垫球、双手上传球及正面下手发球和正面上手发球等基本技术,在练习的过程发展学生的速度、灵敏等身体素质。 足球教学要求:学生能基本掌握所学技术动作,能利用所学技术动作进行比赛,能利用足球运动自觉的进行身体锻炼,达到增强体质的目的.乒乓球教学要求:学生能基本掌握所学技术动作,能利用所学技术动作进行比赛,能利用乒乓球运动自觉的进行身体锻炼,达到增强体质的目的.提高心理素质,可以促进交流,增进友谊。 武术教学要求:通过学习,使学生能了解中国的传统体育项目武术,熟练掌握二十四式太极					

拳或初级长拳的部分套路，在练习的过程中发展学生的力量、协调、灵敏等身体素质。

课程名称	劳动教育			开课学期	7.8
参考学时	12	学分	0.5	考核方式	考查

课程目标:

劳动教育是深入贯彻落实习近平总书记在全国教育大会上的讲话精神，全面贯彻党的教育方针的基本要求，是实施素质教育的重要内容，培育和践行社会主义核心价值观的有效途径，课程目的在于引导学生树立正确的劳动观，培养学生的社会责任感、创新精神和实践能力，使学生崇尚劳动、尊重劳动，懂得劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理，做到辛勤劳动、诚实劳动和创造性劳动，旨在培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要内容:

通过对劳动的基本理论学习，学生能够深刻认识人类劳动实践的创造本质，深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义，深切感悟劳动实践对于人的自由全面发展所具有的重要推动作用，树立正确的劳动意识，形成正确的劳动观；进一步明确我国工人阶级的劳动实践在实现中华民族伟大复兴中国梦的伟大征程中所发挥的主力军作用，真正在思想意识层面切实认识和领会习近平总书记反复强调的“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的深刻道理及其重大意义，从而真正树立起尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的意识。

教学要求:

本课程以高职大学生作为教育对象，以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容，以讲清劳动道理为教育的着力点，旨在通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生养成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，树立高职学生正确的劳动观和价值观，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理，培养他们的社会责任感，成为德智体美劳全面发展的社会主义事业建设者和接班人。

课程名称	大学英语			开课学期	7
参考学时	64	学分	4	考核方式	考查

课程目标:

通过教学使学生掌握一定的英语基础知识和技能，培养学生在职场环境下运用英语的基本能力。同时，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，培养学生的学习兴趣 and 自主学习能力，使学生掌握有效的学习方法和学习策略，为提升就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。

主要内容:

1.重点语句，学习话题相关语句，开启话题谈论之旅；2.话题交谈，聊身边的人和事、聊熟悉的人和事，聊自己的事，学会用英语将中国的故事、讲自己的故事、讲家乡的故事，即学即用，为学生必备的语言训练提供积极的支持 3.拓展阅读，为学生拓展话题提供相关知识和语言训练提供保障，培养学生语言实践和运用能力。4.语用训练，巩固和提升语言知识和语用能力 5. 支撑词汇，掌握必要的话题相关词汇和未来职业相关词汇。

教学要求:

高职英语课程不仅要帮助学生打好语言基础，更要注重培养学生实际应用语言的技能，特别是用英语处理与未来职业相关的业务能力。教学以学生的职业需求和发展为依据，充分体现分类指导、因材施教的原则。1.掌握 2.500-3.000 个共核词汇以及由这些词构成的常用词组，能在口头和书面表达时加以运用。根据具体情况适当学习一些与行业相关的常见英语词汇；2.掌握基本的英语语法，并能在职场交际中基本加以运用；3.能基本听懂日常生活用语和与未来职业相关的一般性对话或陈述；4. 能就日常话题进行简单的交流；5. 能基本读懂一般题材的英文资料，理解基本正确；6. 能填写表格和模拟套写常见的简短英语应用文，如简历、通知、信函等。语句基本正确格式基本恰当；7.能借助词典将一般性题材的文字材料和与未来职业相关的业务材料译成汉语。译文达意、通顺，格式恰当。

(二) 专业 (技能) 课

1. 专业基础课程

表 6 专业基础课程说明

课程名称	无机化学			开课学期	1
参考学时	64	学分	4	考核方式	考试
课程目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的无机及分析化学的基本知识、化学实验基本操作进行介绍,重点强化操作技能的训练,通过原理的学习,让学生获得与实际工作密切联系的知识、技能。 主要内容: 1. 化学的定义及作用、物质的组成与性质、化学反应基本原理、溶液浓度及酸度计算、定量分析基础、四大基本滴定分析方法; 2. 称量的基本方法、滴定分析仪器的规范操作、溶液浓度计算方法、常量组分的滴定分析方法,具备溶液配制、常量组分含量检验分析。 教学要求: 1. 掌握溶液、电解质溶液和离解平衡及结构化学的初步知识; 2. 理解和熟悉酸碱平衡、氧化还原平衡、配位平衡、沉淀平衡等基本知识和滴定方法; 3. 掌握基本操作的训练和仪器的正确使用,掌握数据的分析测定。					
课程名称	食品微生物学			开课学期	5
参考学时	48	学分	3	考核方式	考试
课程目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的食品微生物的基本知识、微生物基本操作进行介绍,重点强化操作技能的训练,通过基础原理的学习,让学生为后续微生物检验打好基础。 主要内容: 1. 微生物主要类群及其形态与结构; 2. 微生物营养; 3. 微生物代谢; 4. 微生物生长; 5. 微生物的遗传变异与菌种选育; 6. 食品微生物中的主要微生物及其应用。 教学要求: 1. 掌握细菌、病毒为主要内容的各类微生物的形态结构、繁殖方式和主要特征; 2. 了解微生物的营养、代谢、生长的特点; 3. 掌握微生物遗传变异的一般规律和育种的原理; 4. 掌握微生物形态观察、灭菌操作、纯种培养为重点的基本实验技术; 5. 了解微生物在食品制造中的应用。					

课程名称	食品化学			开课学期	7
参考学时	48	学分	3	考核方式	考查
课程目标: 阐明了食品的化学组成、结构、性质及在食品加工和贮藏中发生的化学变化, 以及这些变化对食品品质和安全性的影响及其控制措施。 主要内容: 1.以食品主要成分为主线, 阐明食品的组成、各成分的理化性质、结构和功能以及食品各成分在加工贮藏中可能发生的各种化学变化; 2.食品主要成分之间的相互作用; 3.食品的主要成分与食品属性之间的关系; 通过本课程的学习旨在拓宽学生的食品专业的基础知识, 为今后学习专业课打下好得坚实的专业基础的同时, 引导和培养学生理论联系实际及创新能力。 教学要求: 1.掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学等基础知识; 2.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。					
课程名称	食品营养配餐技术			开课学期	6
参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标: 是一门研究与食品营养、营养与健康的科学, 通过本门课程的学习, 学生可参加营养配餐师、高级公共营养师、助理健康管理师职业资格认证考试。内容包括概述、职业道德、医学基础、营养学基础、人群营养基础、食品营养与食品加工基础、膳食营养指导与疾病预防、营养教育和社区营养管理基础等。该课程的学习需具备食品生物化学、食品卫生等方面的知识, 同时, 该课程为学生学习公共营养管理课程, 公共营养师职业资格鉴定打下基础, 并对学生职业能力、创新精神、科学作风和综合素质的全面提升具有教育作用 主要内容: ①我国目前食品卫生状况; 人群营养状况; ②宏量营养素、微量营养素的生理功能与缺乏症; ③食品卫生与食物中毒的基础知识; ④影响食品安全的因素、污染途径及预防措施; ⑤食品卫生与安全管理的主要方法和基本原理; 教学要求: 了解我国食品卫生情况, 认识食物中毒的特点, 明白食品安全的影响因素和预防措施, 熟悉一般人群的营养分析 ①能根据临床表现初步判断某案例是否属于食物中毒, 分析造成食物中毒的原因, 并提出预防和控制措施。 ②会根据食品企业生产产品的特点制定食品卫生管理措施。 ③会根据人群的营养状况, 提出营养膳食的建议。					
课程名称	食品加工机械与设备			开课学期	6

参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标: 《食品加工机械与设备》是讲述有关食品机械与设备结构、性能、工作原理、应用特点以及参数选择与确定等内容的课程。通过本课程的学习,使学生具备一定的机械设备选型基础,掌握工艺设备的一般设计方法,了解目前该领域的最新技术和初步把握发展动态的能力。					
主要内容: 1.物料输送机械与设备、原料预处理机械与设备、粉碎、均质及混合机械与设备、热加工机械与设备、食品冷加工机械与设备、成形、挤压机械与设备、装料机、包装机械。掌握操作性前提方案(OPRPs)中卫生标准操作程序(SSOP)构建的基础知识; 2.掌握常见食品加工机械与设备的结构、特点、作用及工作原理。					
教学要求: 1.掌握常用食品机械使用的基本知识及常见注意点; 2.掌握食品通用机械与设备的工作原理; 3.解决实际食品生产中出现的常见生产机械问题; 4.熟悉食品机械与设备的操作与维护要求; 5.针对不同类型的食品生产,正确选用食品机械设备。					

2.专业核心课程

表 7 专业核心课程说明

课程名称	烘焙食品加工技术			开课学期	7
参考学时	64	学分	4	考核方式	考试
课程目标: 本课程的教学任务是培养学生在理解烘焙食品原辅料、加工厂卫生管理等相关知识的基础上,重点掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术、其它烘焙食品加工技术及等的理论知识,为学生进行烘焙食品加工实践和将来工作过程中解决相关问题打下扎实的理论基础。并通过学生在校内烘焙生产性项目工厂和(或)校外合作企业的顶岗项目,在企业的真实职场中一边以项目驱动的形式进行实践教学一边进行生产项目,让学生在学中做,教师在做中教。					
主要内容: 学生通过理论教学部分的学习,在理解烘焙食品原辅料、加工厂卫生管理等相关知识的基础上,重点掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术。共有5个项目项目,项目一、面包加工技术,项目二、蛋糕加工技术,项目三、饼干加工技术,项目四、西点加工技术、项目五、烘焙创新创意产品加工项目。项目五能力提升,完成创新创业产品设计、产品制作、产品包装、产品评价全过程。					
教学要求: 1.从食品专业知识、技能和现场实际操作入手,了解烘焙食品装饲料的制备、烘焙食品管理及其他相关知识,并采用必要的生产加工实例来进行教学,对学生从事与烘焙食品有关的研究、开发、生产和管理有指导作用;2.通过本课程的学习,学生在掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术及其它烘焙食品加工技术等理论知识和实践前提下,具备烘焙食品有关的研究、开发、生产和管理能力,为学生走向社会服务食品企业和自身可持续发展奠定基础。					
课程名称	肉制品加工技术			开课学期	8

参考学时	64	学分	4	考核方式	考试
课程目标: 熟悉各类肉制品加工原料品质及加工辅料的鉴定和选择, 熟练使用各种生产机械和设备, 掌握典型肉制品的配方设计及生产工艺。养成独立分析和解决问题的能力。具备一定的创新创业能力。					
主要内容: 1.肉制品加工原辅料的特性、鉴定和选择 2.肉制品加工的基本原理 3.肉制品加工的配方设计原则和生产工艺流程 4.肉制品加工的基本生产工艺					
教学要求: 1.熟悉肉制品所用原料的特性、能选择不同的原辅料加工不同的肉制品, 掌握肉制品加工的基本原理, 能用加工原理解决生产中出现的问題。 2.能熟练识别常用原辅材料 3.能检测及辨别其质量品质, 具备查阅食品专业资料和使用工具书的能力 4.能熟练使用各种生产机械和设备, 正确选择合适的生产技术和工艺参数及设计生产方案 3.通过实践中出现问題, 让学生提升创新思维、创新意识的培养。					
课程名称	农产品加工技术			开课学期	8
参考学时	64	学分	4	考核方式	考试
课程目标: 本课程的目标是在研究农产品品质特点的基础上, 掌握对农产品进行有效贮藏, 以及采用不同的工艺方法将其制成各种成品或半成品的科学、合理的方法。					
主要内容: 1.了解农产品的分类和相关食品标准; 2.掌握产品加工常见的原辅料特性; 3.熟悉典型农产品的生产工艺、生产设备基本知识; 4.熟悉农产品生产质量安全控制要点。					
教学要求: 1.具备合理选择农产品生产原辅料的能力; 2.能够农产品的工艺要求, 进行加工工艺管理、产品质量安全控制; 3.能使用生产设备, 完成啤酒、乳饮料、茶饮料等饮品的加工生产操作。					
课程名称	食品添加剂应用技术			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标: 建立正确的食品添加剂的概念、基本原理和应用, 初步学会运用一些具体的食品添加剂的性能与技术, 养成对发生在自己身边的食品添加剂的关注兴趣, 掌握其对改善食品品质, 改进食品生产工艺、提高生产率、延长食品保质期的重要作用。					
主要内容: 《食品添加剂应用技术》以 GB2760 食品添加剂使用标准和食品安全国家标准为依据, 以农产品加工、添加剂检验工作过程为导向, 以典型产品为载体, 以载体中起主要作用的具体某一类的食品添加剂为项目驱动点, 构建由食品添加剂的选择、应用、效果评价和安全检测 4 个模块 14 个项目构成的项目课程。					
教学要求: 通过课程学习, 使学生强化相关的法制观念, 熟练使用 GB2760 查询食品添加剂, 掌握食品添加剂的定义、基本性质、原理、分类、选用设计、安全应用、效果评价、残留检测等知识技能, 学会合理合法地利用食品添加剂进行食品开发、生产与研究, 保障食品质量与安全, 改善食品品					

质，延长食品保存期。

课程名称	食品安全控制技术			开课学期	8
参考学时	56	学分	3.5	考核方式	考试
课程目标: 掌握食品安全控制技术体系构建过程食品中的危害及控制、前提方案（PRPs）和操作性前提方案（OPRPs）中良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害分析与关键控制点（HACCP）计划构建以及 ISO22000 食品安全管理体系的建立。 主要内容: 1.掌握《食品安全管理体系－食品链中组织的要求》标准中前提方案（PRPs）构建的基础知识； 2.掌握操作性前提方案（OPRPs）中卫生标准操作程序（SSOP）构建的基础知识； 3.掌握危害分析与关键控制点（HACCP）计划构建的基础知识； 4.学会依据《食品安全管理体系－食品链中所有组织的要求》（ISO22000: 2005 idt GB/T 22000－2006）标准为企业构建食品安全管理体系的能力； 5.学会对已构建食品安全管理体系的企业进行内部审核。 教学要求: 1.掌握 PRPs 构建的能力；.掌握 OPRPs 中卫生标准操作程序（SSOP）构建的能力； 2.掌握 HACCP 计划构建能力； 3.具有依据 ISO22000: 2005 标准为企业构建食品安全管理体系的能力； 4.具有食品安全管理体系内部审核能力。					

3. 集中实践教学环节

表 8 集中实践教学环节安排表

集中实训项目	学期
--------	----

	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
课程集中实训							1 周	6 周		
综合实训									12 周	
岗位实习									6 周	18 周
总计：43 周							1 周	6 周	18 周	18 周

4.专业选修课程

在职业能力课程的基础上，围绕本专业职业能力拓展的多方位、多层次的职业能力和职业素质相关课程。

表 9 专业选修课程说明

课程名称	食品快检技术			开课学期	
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标： 通过本课程，培养学生能够进行常规快检项目的操作。 主要内容： 1.了解食品快速检测技术的意义； 2.掌握各种检测技术的原理、来源、验证结果等重要信息； 3.熟悉检测速度、易操作性和价格、技术的稳定性、灵敏度和特异性等影响快速检测技术质量的因素。 教学要求： 1.培养学生具备一定快速检测的能力； 2.培养学生分析和处理食品质量案例方面问题的能力。					
课程名称	企业管理			开课学期	
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标： 通过本课程，培养学生能够掌握食品企业管理的基本方法以及安全管理体系的应用。 主要内容： 教学内容： 1.食品企业管理的知识和技能； 2.食品质量管理基础知识； 3.安全管理体系基础知识。 教学要求： 1.掌握企业管理基本理论和方法； 2.掌握食品质量管理基本理论和方法； 3.掌握安全管理体系基本理论和方法。					
课程名称	茶文化与茶艺			开课学期	
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查

课程目标: 通过本课程掌握茶艺的基本认识与服务礼仪、茶艺的冲泡方法与技巧 主要内容: 通过对茶艺服务基本知识的讲解和操作技能的训练,使学生准确掌握茶艺服务的日常操作流程,使学生具备从事茶艺服务实际工作要求的技能,具备良好的服务礼仪、礼貌,具有较好的服务意识、职业道德和爱岗敬业精神。 教学要求: 1.茶艺服务和接待的艺美基本功、茶艺文化基础知识; 2.泡茶用水及茶食的认识与服务; 3.茶具的认识与服务、茶类的认识与服务; 4.玻璃杯冲泡法、盖碗冲泡法、壶类主泡器冲泡法; 5.福建功夫茶冲泡法、乌龙茶冲泡法等。					
课程名称	食品营销学			开课学期	
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标: 通过本课程学习,学生掌握市场营销的基本概念、基本原理和基本方法;掌握以消费者需求为中心的营销观念,以此观念为指导研究和解决市场营销的理论和实际问题;掌握企业营销信息系统和市场调研的方法;要求能把所学营销理论应用到食品企业的实际,并能分析和开发市场。 主要内容: 1.营销观念、市场决策; 2.营销案例的分析; 3.食品企业的市场营销。 教学要求: 1.能进行解决市场营销常见问题; 2.能根据月标产品,设计合理的营销方案; 3.能够综合运用所学知识,组织产品营销计划。					

七、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

食品智能加工技术专业拥有一支素质优良、结构合理、师德高尚、治学严谨,执教能力较强的“双师型”教学团队。专业教师共 10 人,“双师型”教师占比达 100%,专任教师高级职称占比 60%、硕士学位占比 70%。同时在行业中聘请了 5 名既具有丰富实践经验和较高理论水平又有良好教学能力的产业导师,专兼教师共同组成了一支具有较强的专业实践能力和丰富的教学工作经验的教学队伍。

表 10 食品智能加工技术专业专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历/学位	职称	专业方向	职业资格证书
----	----	----	-------	----	------	--------

1	范 民	男	本科/学士	副教授	食品安全	食品检验工
2	鞠璐宁	女	研究生/硕士	副教授	食品安全	食品检验技师
3	魏常锦	女	本科/硕士	副教授	食品检验	食品检验高级技师
4	黄 妍	女	本科/硕士	副教授	食品安全	食品检验技师
5	谢善慈	女	研究生/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
6	陈雪珍	女	本科/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
7	郑启阶	男	本科/学士	讲师	食品检验	食品检验工
8	叶彩珠	女	本科/硕士	讲师	食品检验	公共营养师技师
9	黄玮婧	女	研究生/硕士	助教	食品加工	公共营养师技师
10	谢 赞	女	本科/学士	助理实验员	食品检验	内审员

表 11 食品智能加工技术专业兼职教师一览表

序号	姓名	性别	学历/学位	专业技术职称	工作单位
1	戴 明	男	研究生/博士	教授级高级工程师	福建省产品质量检验研究院
2	陈 锋	男	本科/硕士	高级工程师	南平市产品质量检验所
3	邱家美	女	本科/硕士	高级工程师	南平市产品质量检验所
4	黄凤妹	女	本科/硕士	高级工程师	南平市食品药品检验检测中心
5	谢秀媛	女	研究生/硕士	工程师	南平市产品质量检验所

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

学院现有标准专业教室 42 间，每间教室均配备有多功能讲台、多媒体电脑、激光投影仪、电子白板和普通黑板、功放、音箱、有线话筒、激光教鞭，录播系统，标准课桌椅等。学院建设有可视化智慧集成控制教室，每间教室均配备有一台智能控制终端，支持“插卡取电”、“教师考勤”、“一键式上下课”，实现可视化远程语音对讲功能、报警联动功能、远程观摩功能和教学听评课功能等，最终实现了对所有多媒体教室的智慧化集成控制。有智慧教室 2 间，配备有精品录播系统、跟踪录播主机、跟踪录播主机管理系统、图像自动跟踪系统、移动录播系统、多媒体导播控制平台等设备。学院校园网全覆盖，实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态；有符合要求的多个紧急疏散通道，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训基地基本要求

绿色食品专业群建有校内食品技术生产性实训基地，2021 年认定为省级高水平产教融合实训基地。实训基地下设绿色食品检测中心和绿色食品加工中心，占地面积 3116m²，共有 15 间实验（训）室，仪器设备总值 860 万元，可以满足仪器分析、食品理化检验、食品微生物检验、食品生产实训等食品检测和食品生产等课程的实验需要。

表 12 食品智能加工技术专业实验（训）室一览表

实训中心	实验（训）室	工位 数	主要设备	对应专业课程
绿色食品检测中心	基础化学实验室 1, 2	72	玻璃仪器、旋转蒸发仪等	无机及分析化学 有机化学
	基础生物实验室	44	生物显微镜等	食品微生物学
	仪器分析实训室 1, 2	60	原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计等	食品仪器分析技术
	色谱分析实训室	24	气相色谱仪、高效液相色谱仪等	食用农产品检验技术
	食品理化检验实训室	36	凯式定氮仪、脂肪测定仪等	食品理化检验技术
	食品微生物检验实训室	48	培养箱、超净工作台等	食品微生物检验技术
	洁净室	16	恒温恒湿空调、风淋室等	食品微生物检验技术
绿色食品加工中心	食品虚拟仿真实训室	42	电脑、软件等	食品安全检验技术 综合训练
	肉制品加工实训室	48	油炸锅、熏烤机等	肉制品加工技术
	烘焙生产性教学实训工厂	100	烤箱、醒发箱等	焙烤食品加工技术
	食品创新实训室	24	制冰机、封口机等	食品创新创业综合 训练
	食品加工实训室	20	啤酒生产线、真空油炸锅等	食品加工技术
	绿色食品协同创新中心	24	冻干机、料理机等	食品创新创业综合 训练

3.校外实训基地基本要求

表 13 食品智能加工技术专业校外实训基地一览表

序号	实训基地	建立时间 (年、月)
1	南平市产品质量检验所	2009.11
2	福建圣农发展股份有限公司	2018.6
3	福建长富乳品股份有限公司	2010.1
4	福建达利食品股份有限公司	2020.5
5	海欣食品股份有限公司	2011.5
6	安井食品集团股份有限公司	2018.3
7	伍氏特香包有限公司	2021.5
8	福州麦当劳餐厅食品有限公司	2020.9

4. 信息化教学基本要求

食品智能加工技术依托在线课程管理 APP 平台，建成数字化教学资源 9 门，其中院级精品在线开放课程 4 门，建成省级精品在线开放课程 1 门、在建 1 门；建成院级专业资源库 1 个，立项建设省级专业资源库 1 个；购置了智慧树、超星尔雅等第三方课程平台，面向学生开设选修课；购置了电子期刊、电子图书、电子教材和课程资源包等数字化教学资源，教师积极开展信息化教学，并引导学生通过信息化教学平台和资源进行自主学习，推进了学院全面开展信息化环境下的教育与学习。

(三) 教学资源

1. 教材选用和建设基本要求

(1) 教材选用。按照规范程序，严把马工程教材选用关，其他课程教材优先选择适用、优质的规划教材，特别是教育部“十三五”、“十四五”职业教育国家规划教材，禁止不合格教材进入课堂，严把教材质量关。

(2) 教材开发。积极参加国家和行业规划教材建设。校企合作共同开发基于工作过程的校本特色教材。

2. 图书文献配备基本要求

食品专业类图书共计 11650 册，图书、文献配备能满足食品类专业人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。图书文献主要包括：食品制造业、农副食品加工业、酒、饮料和精制茶制造业、餐饮业、质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准，食品检验国家标准、中国居民膳食营养手册，专业相关学术期刊，以及营养配餐类、食品检验类、食品工艺类的图书、文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚

拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学需求。

（四）教学方法

教学方法的运用突出以学生为中心,专业核心课程主要采用任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质分别运用案例教学、情景教学、理实一体化教学的多种教学方法,融“教、学、做、用”为一体,激发学生的学习兴趣,增强动手能力和发现问题、分析问题、解决问题的能力,提高教学质量。

（五）学习评价

根据教学目标、教学方式,采用形式多样的考核办法。

考核内容体现:能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式体现:“过程考核,结果考核,综合评价,以人为本”,强调以人为本的整体性评价。

评价主体体现:企业评价、社会评价开放式评价。

1.公共基础课采用以学生的学习态度、思想品德,以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。注重平时教学过程的评定,将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合,综合评定成绩。

2.专业技能课采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式,考查学生完成课业的情况。技能部分必须动手操作,现场考核,由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+成果”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格,均判为本门课程不及格。

3.岗位实习以企业考核为主,学院考核为辅。

岗位实习校企双重考核学生的工作态度和工作业绩,以企业考核为主,学院考核为辅,其中学生能否上岗就业(与企业签订就业协议书)作为考核学生岗位实习成绩的重要指标。企业考核占总成绩的 60%,若此项成绩不合格,岗位实习总成绩不合格;学习计划目标完成情况,占总成绩的 40%。

（六）质量管理

对专业人才培养的质量管理提出要求(包括组织保障、校企合作、专业建设和教学质量管理等)。

1.组织保障

食品智能加工技术专业教学指导委员会

主 任:鞠璐宁

副主任:谢善慈

成 员:范民、黄妍、叶彩珠、谢善慈、陈雪珍、黄玮婧、陈锋、钱叶会、黄凤妹、谢传欣、林江微

2.校企合作

学院先后制订了《产业学院管理办法》、《圣农产业学院章程》、《南平市职业教育联盟章程》等 10 项校企合作管理制度。基于南平市职业教育联盟和圣农产业学院，开展了食品产业班、联盟一体化办学、订单培养等多种办学形式，创建形成了“共办特色专业、共设课程体系、共建核心课程，共研特色教材、共建实训基地、共同组织教学、共评培养质量、共同安排就业”的“八共同”校企协同育人机制，实现了校企“双元主体”育人，发挥了企业重要办学主体作用，促进人才培养质量提升和学生就业质量提升。

3.专业建设和教学质量提升

食品智能加工技术专业每年开展专业调研、人才需求调研分析，依据调研情况进行人才培养方案修订、课程体系完善、课程标准优化情况。食品类专业建有教学质量监控管理制度，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。每学期期末对本专业各年级本学期教学实施效果检查情况，针对成效和存在问题确定是否对下学期的课程和教学环节进行适当调整。

八、毕业要求

大学生体质健康测试合格。达到本专业人才培养方案规定的知识、技能、素质的基本要求。通过五年的学习，修满人才培养方案中规定的所有课程，成绩全部合格，完成 4714 学时，236 学分。其中公共基础课程完成 1856 学时，97 学分，含公共选修课 96 学时，6 学分；专业技能课程完成 1620 学时，94 学分；专业拓展课程 128 学时，8 学分；综合实践教学环节完成 1110 学时。

九、教学进程总体安排

（一）学时学分结构表

表 10 学时学分结构表

课程性质		课程门数	教学活动 总学时	占总学时 比例	学分	学分比例
公共	必修课	30	1760	37.34%	91	38.56%
	选修课	3	96	2.04%	6	2.54%
专业基础课		14	804	17.06%	44	18.64%
专业核心课		13	816	17.31%	50	21.19%
专业选修课		4	128	2.72%	8	3.39%
课程集中实训			210	4.45%	7	2.97%
综合实训			180	3.81%	6	2.54%
岗位实习			720	15.27%	24	10.17%
合 计			4714	100%	236	100%
总学时 4714 学时，其中理论教学 2298 学时，实践教学 2416 学时；实践教学学时数占教学活动总学时 51.25%。公共课时 1856 学时，占比 39.38%，选修课时 224 学时，占比 4.74%。						

（二）教学时间分配表

表 11 食品智能加工技术专业教学时间分配表

学年	学期	课程教学	集中实践教学环节			军训入学教育	复习考试	节假日运动会	岗位实习总结与交流	毕业教育	合计
			课程集中实训	综合实训	岗位实习						
一	1	18					1	1			20
	2	18					1	1			20
二	3	18					1	1			20
	4	18					1	1			20
三	5	18					1	1			20
	6	18					1	1			20
四	7	13	1			4	1	1			20
	8	12	6				1	1			20
五	9			12	6		1	1			20
	10				18				1	1	20
合计		133	7	12	24	4	8	8	1	1	200

(三) 教学进程安排表

表 12 教学进程安排表

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
公共课	551004	经济政治与社会	纯理论课	40	2	40		讲授	考查	2/40									
	801030	职业生涯规划与就业指导	纯理论课	56	2.5	56		讲授	考查		2/40						1/16		
	551003	职业道德与法治	纯理论课	40	2	40		讲授	考试				2/40						
	551001	哲学与人生	纯理论课	40	2	40		讲授	考查			2/40							
	551005	语文	纯理论课	240	12	240		讲授	考试	3/60	3/60	3/60	3/60						
	551032	大学英语	纯理论课	272	14	272		讲授	考试 考查	3/60	3/60	3/60	3/60			3/32			
	551006	数学	纯理论课	240	12	240		讲授	考试	3/60	3/60	3/60	3/60						
	801006	体育与健康	实践课	304	16	4	300	讲授	考查	2/40	2/40	2/40	2/40	2/40	2/40	2/24	2/32	8	
	551018	信息技术	理论+实践课	160	8	80	80	讲授	考试	4/80	4/80								
	551019	公共艺术（音乐、美术）	纯理论课	40	2	40	0	讲授	考查	1/20	1/20								

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	551020	历史	纯理论课	40	2	40	0	讲授	考查					2/40					
	551021	心理健康	纯理论课	20	1	20	0	讲授	考试		1/20								
公共课	551022	中华优秀传统文化	纯理论课	40	2	40	0	讲授	考查						2/40				
	551023	职业素养	纯理论课	40	2	40	0	讲授	考查						2/40				
	801013	思想道德与法治	纯理论课	48	3	48	0	讲授	考查								3/48		
	801012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查							3/32			
	801014	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	纯理论课	48	3	48	0	讲授	考试								3/48		
	801010	形势与政策	纯理论课	16	1	16	0	讲授	考查							每学期 8 课时			
	801007	军事理论教育与军事训练	理论+实践课	32	2	16	16	线上自学 实践	考查							2/32			
	801060	劳动教育	实践课	12	0.5	8	4	实践	考查							2 实践	2 实践 8 理论		
小计				1760	91	1360	400			18/360	19/380	13/260	13/260	4/80	6/120	10/130	9/162	8	
	221001	计算机应用基础	纯实践课	32	2	0	32	实训	考试							3/32			

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
公共选修课	804001	人工智能导论	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查								2/32		
	804003	大学生安全教育	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查									2/32	
	小计			96	6	64	32									3/32	2/32	2/32	
专业基础课	561014	无机化学	理论+实践课	64	4	32	32	理实一体	考试	4/64									
	561015	分析化学	理论+实践课	64	4	8	56	理实一体	考试		4/64								
	561016	有机化学	理论+实践课	64	4	32	32	理实一体	考试			4/64							
	561017	食品生物化学	纯理论课	100	5	100		讲授	考试					2/36	3/64				
	561018	生物基础	理论+实践课	64	4	32	32	理实一体	考试	4/64									
	561019	食品卫生学	理论+实践课	64	4	32	32	理实一体	考试			4/64							
	561020	食品营养学	纯理论课	80	4	80		讲授	考试				4/64						
	561021	食品法规与标准	纯理论课	64	4	64		讲授	考试				4/64						
	512007	大学实验室安全基础	纯理论课	32	2	32		讲授	考试						2/32				
	512012	食品应用化学	理论+实践课	48	3	20	28	理实一体	考试					4/48					

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	512008	食品微生物学	理论+实践课	48	3	8	40	理实一体	考试					4/48					
	512009	食品化学	理论+实践课	48	3	32	16	理实一体	考查							4/48			
	512014	食品营养配餐技术	纯理论课	32	0	0	32	讲授	考试						2/32				
	515017	食品加工机械与设备	纯理论课	32	0	32	0	讲授	考试						2/32				
	小计			804	44	504	300			8/128	4/64	8/128	8/128	10/132	9/160	4/48			
专业核心课	561024	食品工艺学	理论+实践课	120	6	20	100	理实一体	考试			4/60	4/60						
	513204	食品理化检验技术	纯实践课	88	6	0	88	理实一体	考试						6/88				
	513203	食品微生物检验技术	纯实践课	72	4.5	0	72	理实一体	考试						4/72				
	561032	食品包装技术	理论+实践课	64	4	54	10	理实一体	考试					4/64					
	513301	果蔬制品加工技术工	纯理论课	64	4	8	56	理实一体	考试					4/64					
	513303	食品保藏技术	理论+实践课	64	4	28	36	理实一体	考试					4/64					
	515004	食品工厂设计	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考试						2/32				
	515005	化验室组织与管理	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考试					2/32					

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
专业核心课	513302	焙烤食品加工技术	理论+实践课	64	4	8	56	理实一体	考试							6/64			
	513304	肉制品加工技术	理论+实践课	64	4	12	52	理实一体	考试								6/64		
	513306	农产品加工技术	理论+实践课	64	4	12	52	理实一体	考试								6/64		
	513102	食品安全控制技术	理论+实践课	56	3.5	20	36	理实一体	考试								4/56		
	5133014	食品添加剂应用技术	理论+实践课	32	2	16	16	理实一体	考试							2/32			
小计				816	50	242	574					4/60	4/60	14/224	12/192	8/128	16/152		
集中实训课	510001	认知实习	纯实践课	30	1	0	30	实训	考查							1 周			1 周
	510002	食品生产实训	纯实践课	60	2	0	60	实训	考查								2 周		
	513103	食品安全控制技术综合训练	纯实践课	30	1	0	30	实训									1 周		
	513503	食品安全检验技术综合训练	纯实践课	30	1	0	30	实训	考查								1 周		
	513308	食品加工技术综合训练	纯实践课	30	1	0	30	实训	考查								1 周		
	513206	食品创新创业综合训练	纯实践课	30	1	0	30	实训	考查								1 周		
	510006	综合实训	纯实践课	180	6	0	180	实训	考查									12 周	

课程性质	课程代码	课 程 名 称		课程类别	总学时	学分	理论学时	实践学时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周学时/总学时									
											第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
											1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	510007	岗位实习		纯实践课	720	24	0	720	实习	考查									6周	18周
					1110	37	0	1110								1周	6周	18周	18周	
专业选修课	515023	食品快检技术		纯理论课	32	2	32		线上自学	考查										
	515019	企业管理		纯理论课	32	2	32	0	线上自学	考查										
	515007	食品营销学		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查										
	515024	茶文化与茶艺	二选一	纯理论课	32	2	32	0	线上自学	考查										
	801004	应用数学		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查										
		小计			128	8	128	0						2/32					6/96	
	合计				4714	236	2298	2416			26	23	25	27	28	27	25+1周	27+6周	8+18周	18周