



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、郑启阶、陈雪珍、
叶彩珠、钱叶会、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	2
(三) 职业资格证书	4
六、课程设置及要求	4
(一) 公共课	4
(二) 专业技能课	12
七、实施保障	20
(一) 师资队伍	21
(二) 教学设施	23
(三) 教学资源	24
(四) 教学方法	24
(五) 学习评价	24
(六) 质量管理	25
八、毕业要求	26
九、教学进程总体安排	27
(一) 学时学分结构表	27
(二) 教学进程安排表	28

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，三年制）

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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

3 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）	焙烤食品制造人员（6-02-01）、禽畜制品加工人员（6-01-04） 酒、饮料及精制茶制造人员（6-02-06）、农产品食品检验员（4-08-05-01）
主要岗位（群）或技术领域举例	糕点面包烘焙工、肉制品加工工、饮料制作工、食品质量与安全管理等岗位群
职业类证书举例	西式面点师、1+X 食品检验管理、食品检验工

（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，从事食品生产加工、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	食品加工	技术员、研发助理	助理工程师	工程师
2	食品生产管理	品管、品控	班组长	部门（副）主任

（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
食品加工岗位	肉制品加工、焙烤食品加工、饮品加工等	1. 掌握食品生产原辅料的使用和鉴定标准； 2. 能够按照食品工艺规程及质量要求，运用食品机械和现代食品工程技术，加工各类工程化食品；3. 掌握成品包装、储藏操作；	职业综合能力
食品生产管理岗位	食品质量和安全控制管理、原辅材料、产成品质量评价等	1. 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； 2. 熟知生产车间的规范操作和卫生管理； 3. 能开展原辅料、产成品质量检验	
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	1. 能够开展市场调研、研发信息收集和分析； 2. 具有一定的创新思维和能力； 3. 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	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糕点面包烘焙工、肉制品加工工、饮料制作工、食品质量与安全管理等岗位群，能够从事食品加工、食品生产管理、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并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，总体上须达到以下要求

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；具备一定的心理调适能力；

(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、创造问答的时代精神，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) 掌握食品法规与标准、无机及分析化学、食品化学、食品微生物学、食品营养等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识，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

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 4 学期
2	“1+X” 食品检验管理	选考	第 4 学期
3	食品检验工	选考	第 4 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	2
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	思想道德与法治			开课学期	2
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,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	军事理论教育与军事训练			开课学期	1
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	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			开课学期	1
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	1-6
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	美育基础知识			开课学期	3
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标: 了解美学的基本理论、基础知识,提高诸如美术、音乐、戏剧、影视、书法、建筑等方面的艺术欣赏能力,以及人物、服饰、风景、环境、饮食等方面的审美品位。					
主要内容: 本课程主要通过对美的本质、美的表现形态、美的范畴,以及对美的各种表现形式的介绍,启发学生的思维,激发他们心中爱美的情感,培养他们懂美、追求美、鉴赏美、创造美、传递美的能力。引导学生用美学理论联系自己的实际生活经验,通过自然、社会、艺术、技术审美以及专业课程特色美育等审美实践活动,树立正确的审美观念,培养健康的审美情趣,以此来美化自己的心灵,培养完美的人格,自觉地塑造自身美的形象。最终帮助学生,在提高面向人才市场及社会的就业、创业竞争力等方面,提供有力的帮助,以审美的心胸从事现实事业,使自己得到全面和谐的发展;让大学生在当今社会文化语境中,自觉经营情感发达、境界高远、富有意义的美丽人生,拥有一个真正健康向上的“美丽大学”。					
教学要求: 通过本门课的学习,全面提高学生的思想道德素质和科学文化素质,完善审美心理结构,促进身心健康,从而造就一代富有个性、人格完美的社会主义新人					

课程名称	职业生涯规划与就业指导			开课学期	1, 4
参考学时	40 = 24 (1) + 16 (4)	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,提升心理调适能力,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	创新创业教育基础			开课学期	2
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标: 通过《创新创业基础》课程的教学,使学生掌握开展创新创业活动所需要的基本知识。认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性,辩证地认识和分析创新创业者、创新创业机会、创新创业资源、创新创业计划和创新创业项目。达成以下三个层次的目标: 1. 知识目标 使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。包括认知创业的基本内涵,辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。 2. 能力与技能目标 通过教学使学生具备必要的创业能力。包括掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法,熟悉新企业的开办流程与管理,提高创办和管理企业的综合素质和能力。 3. 素质目标 情感目标属于最高层次的目标——学完本课程后,帮助学生树立科学的创业观。正确理解创业与职业生涯发展的关系,具备创业意识和领导才能,自觉遵循创业规律,积极投身创业实践。争取学完本课程后,创业知识——知识充实;创业能力——综合能力;创新意识——素质全面。着重培养学生创业意识。 主要内容: 模块一(追梦人生)创新创业与人生发展:1.创新创业的内涵、类型、现状、理念与意义; 模块二(勇于开拓)创新思维方法与创业精神:2.创新意识与创新思维;3.创新方法与创新能力;4.创新精神;5.保护与转化创新成果; 模块三(寻找资源)创业资源整合:6.创业者与创业团队;7.创业环境与政策;8.创业机会与创业融资; 模块四(理清思路)理清创业思路;9.创业计划书;10.优秀创业项目路演; 模块五(创办企业)新企业创立成长和生存;11.新企业的组织形式、选址、注册、相关法律知识;12.新企业的组织设计的原则和方法、产品开发的内容与途径;13.市场营销的方法、财务管理的内容与方法、人力资源管理方法。 教学要求: 课程坚持把知识传授、价值塑造和能力培养有机统一起来,以课堂教学为主渠道和课外实践重要途径相结合、理论讲授与实践体验相结合、合作学习与个人反思相结合、线上互动与下线引导相结合,调动学生学习的积极性、主动性和创造性,不断提高教学质量和水平。 课堂教学要求:1.理论教学要求。以学生发展为中心,突出学习成果导向,以教学革命促进学习革命,适应大班教学现状,依托信息化工具,运用引导技术,打造全员参与型、体验式课堂,构建线上线下相结合的混合教学模式。2.实践训练要求:通过开展与教学内容高度匹配的“实践”训练,即创业计划书撰写,组织开展创业团队实践训练活动,将课堂知识与实践训练紧密结合起来,培养学生在实践中运用所学知识发现问题和解决实际问题的能力。 考核设计要求:过程考核和结果考核相结合,加大过程考核成绩在课程总成绩中的比重。健全能力与知识考核并重的多元化学业考核评价体系,建立基于创业计划书质量评价的学生学习过程监测、评估与反馈机制。					

课程名称	体育与健康			开课学期	1-5
参考学时	104=24+32++8 +32+8	学分	6	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、提高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踞式起跑与终点撞线、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地进行身体锻炼,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地进行身体锻炼,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	1-4
参考学时	16	学分	1	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	计算机应用基础			开课学期	1
参考学时	52	学分	3	考核方式	考试
课程目标: 通过学习让学生了解计算机基础理论知识、信息技术和现代社会信息技术发展趋势；了解大数据、人工智能等新兴信息技术知识；理解信息化办公技术、信息社会规范，具有信息安全意识，理解网络安全、信息安全和国家安全的重要性。能够熟练计算机系统操作和具备运用 office 办公软件处理文档、表格等文件的能力，能够灵活运用信息化操作技术提高工作效率；培养学生的团队协作意识和职业道德素养，具备独立思考和主动探究能力。					
主要内容: 计算机软、硬件基本知识；计算机操作系统基础知识和操作；office 办公软件应用操作技能；计算机网络、多媒体基础知识；信息素养、信息安全与社会责任；大数据、人工智能新一代信息技术概述等。					
教学要求: 通过理论学习，帮助学生正确认识计算机基础理论知识和软硬件知识，认识大数据、人工智能等新兴信息技术知识；认识信息社会特征，理解信息社会规范，让学生具备信息安全、国家安全的意识；通过实训让学生能够熟练操作计算机系统和运用 office 办公软件处理文档、表格等文件能力；并且学生能够学会团队协作，具有职业道德素养，具备独立思考和主动探究的能力。					

课程名称	心理健康			开课学期	2
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查

课程目标:

以马克思主义哲学思想为指导,根据大学生的身心发展特点和教育规律,注重培养大学生良好的心理品质和自尊自爱、自律、自强的优良品格,增强大学生克服困难、经受考验、承受挫折的能力。健康不仅是身体健康,没有疾病,而且要心理健康,也没有疾病,做到身心健康才是真正意义上的健康。本课程着眼于大学生的心理健康状态,培养大学生对自我的自主意识,以及心理承受能力,真正做到德、智、体、美的全面发展。

主要内容:

大学生正处于青春期到成年期的转变过程,处于人生中心理变化最激烈、最明显的时期,面临着自我认识与发展的人生课题,容易产生各式各样、不同程度的心理困扰。对于当代大学生来说,健康的心理是适应大学学习与生活的先决条件,是促进自己成长、成才的必要条件,也是将来走向社会,成为社会主义建设者和接班人的重要条件。因此,它在整个大学阶段的学习与生活中都占有重要地位。在课程过程中,着力于培养学生的自我认知能力、环境适应能力、心理调适能力和应对挫折能力,增强其人际交往与沟通技巧,了解并包容个体差异,感恩父母、老师、同学、朋友的付出。

教学要求:

1. 面向全体学生

心理健康教育课程面向全体学生,采取线上线下教学相结合,以整体目标为核心,结合学院大二年级自身特点和大二学生普遍存在的诸如学校适应问题、自我认识问题、人际关系处理问题、异性交往问题等设计菜单式的心理健康课程内容,充分体现课程的整体性、灵活性和开放性。

2. 精选教学内容

根据能力要求与教学内容编写讲义,应紧密联系学生的实际生活,选择具有时代气息、真实反映社会、学生感兴趣的题材,使其不仅符合学生的知识水平、认知水平和心理发展水平,还能够让学生对社会有比较全面、客观的认识。同时,尽可能设计趣味性较强的内容和活动,激发学生参与的兴趣和热情。

3. 倡导体验分享

本课程倡导活动型的教学模式,教师应根据具体目标、内容、条件、资源的不同,结合教学实际,选用并创设丰富多彩的活动形式,以活动为载体,使学生在教师的引领下,通过参与、合作、感知、体验、分享等方式,在同伴之间相互反馈和分享的过程中获得成长。

4. 开发课程资源

教师应将现代化教育技术与本课程教学有机结合,要通过合理利用音像、电视、报刊、网络信息等丰富的教学资源,给学生提供贴近生活实际、贴近学生发展水平、贴近时代的多样化的课程资源,拓展学习和教学途径。

5. 注重教学过程

(1) 丰富学生经验

教师要通过多种教学活动和手段,结合学生现实生活中实际存在的问题,共同探究学习主题,帮助学生增进积极的自我认识、获得丰富的情感体验、形成积极的生活态度、建立良好的人际关系、不断丰富和发展学生的生活经验,使学生在获得内心体验的过程中,获得感悟和提高。

(2) 引导学生自助、助人

在教学中要注意引导学生从自己的世界出发,用多种感官去观察、体验、感悟社会和生活,获得对世界的真实感受,让学生在活动中探究,在分享中发现问题和解决问题,要引导学生学会对自己负责,及时鼓励学生相互间的支持和互助行为。

(3) 注重团体动力

在教学中应特别重视利用团体动力来激发学生参与活动的热情;利用团体气氛调动学生相互的分享和反馈;利用团体支持使活动效果得到加强。

课程名称	大学英语			开课学期	1
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, 学会用英语讲中国的故事、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 2500—3000 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	无机及分析化学基础			开课学期	1
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, 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; 4. 掌握数据的分析测定。					

课程名称	食品微生物学			开课学期	1
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	3
参考学时	48	学分	3	考核方式	考查
课程目标: 通过本课程的学习掌握食品中基础化学物质的结构、理化性质、在食品加工以及贮藏过程中的变化以及应用。同时掌握掌握食品化学基础理论和基本研究方法，能够联系实际，利用所学知识解决食品生产、研究过程中的一些问题。					
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			开课学期	2
参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标: 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	3
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。 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	焙烤食品加工技术			开课学期	3
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焙烤食品原辅料、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、其它焙烤食品加工技术等理论知识,为学生进行焙烤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,让学生在中学,教师在做中教。					
主要内容: 学生通过理论教学部分的学习,在理解焙烤食品原辅料、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、其它焙烤食品加工技术等理论知识。实践项目教学部分采用项目驱动“教、学、做”一体化的教学模式,共有5个项目,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,了解焙烤食品装饲料的制备、焙烤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,对学生从事与焙烤食品有关的研究、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、蛋糕加工技术及其他焙烤食品加工技术等理论知识和实践前提下,具备焙烤食品有关的研究、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	3
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。					
教学内容: 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. 熟悉肉制品所用原辅料的特性、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题。 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及工艺参数及设计生产方案。					

课程名称	食品添加剂应用技术			开课学期	3
参考学时	48	学分	3	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	食品检验技术			开课学期	4
参考学时	96	学分	6	考核方式	考试
课程目标: 本课程主要培养学生能按照标准方法,对食品的常规检测项目制定检验方案、独立操作、正确处理检验数据,能根据检验结果对食品品质进行判断等专业能力,同时注意培养获取信息、严谨求实、开拓创新、团结协作等方法能力和社会能力。					
主要内容: 1.食品中一般成分、食品添加剂、有毒有害物质的测定。 2.掌握食品中一般微生物指标测定的原理和操作方法;了解食品中微生物测定的意义;熟悉方法的适用范围;掌握相应仪器的使用方法。 3.熟悉食品中菌落总数、大肠菌群测定、金黄色葡萄球菌等测定的原理和操作方法;掌握烘干箱、均质器、灭菌锅等仪器设备的使用方法。					
教学要求: 1.熟悉食品微生物检验的内容。 2.掌握食品中一般微生物标准测定的操作技能,能正确使用相应仪器;能根据不同食品样品的特性选择合适的方法。 3.掌握食品中菌落总数、大肠菌群测定、金黄色葡萄球菌等测定的操作技能;能准确测定食品中常见营养成分的含量;能按要求处理检验数据,并正确评价食品品质。 4.掌握食品一般成分、食品添加剂、食品中有毒有害成分等测定原理与方法。 5.掌握食品理化检验基本知识,熟练掌握食品理化检验技能和技术; 6.能够独立地进行样品检验和数据分析。					

课程名称	农产品加工技术			开课学期	4
参考学时	48	学分	3	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.能够按产品的工艺要求,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	饮品加工技术			开课学期	4
参考学时	48	学分	3	考核方式	考试
课程目标: 本课程的教学任务是培养学生掌握现制饮品的营养卫生知识、掌握现制饮品的制备技能以及现制饮品装饰的操作、熟练应用各种现制饮品包装器具、设备,掌握安全用电操作以及相关法律法规知识。同时对创新饮品配方有初步的认识;具备查阅有关文献资料的能力,为学生将来从事食品行业工作打下基础。 主要内容: 1.掌握饮品制备相关知识以及现制饮品原料特性知识。 2.掌握原辅料质量管理规范以及饮品制作质量控制。 3.掌握饮品感官评价知识。 4.掌握饮品门店物料使用规范。 5.了解本行业技术领域的新工艺、新技术。 教学要求: 1.能根据原料特性制作饮品,优化生产流程。 2.能够发现并解决饮品制作过程中的质量问题。 3.能根据饮品风味品质特征总结饮品质量的关键因素。 4.能根据产品特性进行门店物料、营销管理。					

课程名称	食品安全控制技术			开课学期	4
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
课程集中实训			2 周	4 周		
综合实训					12 周	
岗位实习					6 周	18 周
总计：42 周			2 周	4 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能力。 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	化验室组织与管理			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化验室组织的基本方法以及化验室安全管理体系的应用。 主要内容: 教学内容: 1. 化验室组织的基本的知识和技能; 2. 化验室运行、管理基础知识; 3. 化验室安全管理体系基础知识 。 教学要求: 1. 掌握化验室组织、运行基本理论和方法; 2. 掌握化验室安全管理基本理论和方法。					
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、壶类主等泡器冲泡法; 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	考察
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. 市场营销观念; 2. 市场的决策; 3. 营销案例的分析; 4. 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. 能进行食品商品的实际营销工作; 3. 能根据目标产品, 设计合理的营销方案; 4. 能够综合运用所学知识, 组织产品营销计划。					
课程名称	食品安全与卫生			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, 使学生了解有关食品卫生和食品安全的基础理论, 熟悉从事食品品质控制所必备的基本理论知识, 理解食品品质控制常用技术的基本原理; 会对常见的食源性疾病进行判断和分析, 能依据食品污染的途径, 准确无误地制定出预防措施, 从而完成品质控制, 并能用所学理论知识为各类食品企业制定食品卫生管理办法, 培养学生安全生产意识, 养成必要的卫生习惯, 良好的职业道德意识、严谨的工作作风和求实的工作态度。 主要内容 1. 我国目前食品卫生状况; 2. 食品卫生与食物中毒的基础知识; 3. 影响食品安全的因素、污染途径及预防措施; 4. 食品卫生与安全管理的主要方法和基本原理; 5. 各类食品企业食品卫生管理办法。 教学要求 1. 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。 2. 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。 3. 会根据食品企业生产产品的特点制定食品卫生管理措施。					

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
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，2020 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
	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
绿色食品加工中心	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

本专业有校外实习基地 8 个。

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

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

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、订单培养等多种形式办学，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

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。通过三年的学习，修满人才培养方案中规定的所有课程，成绩全部合格，完成 2548 学时，127 学分。其中公共基础课程完成 676 学时，41.5 学分，含公共选修课 128 学时，8 学分；专业技能课程完成 664 学时，41.5 学分；专业选修课程 128 学时，8 学分；综合实践教学环节完成 1080 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	13	548	21.51%	33.5	26.38%
	选修课	4	128	5.02%	8	6.30%
专业基础课		6	240	9.42%	15	11.81%
专业核心课		7	424	16.64%	26.5	20.87%
专业选修课		4	128	5.02%	8	6.30%
集中 实践 教学 环节	课程 集中实训	4	180	7.06%	6	4.72%
	综合实训	1	180	7.06%	6	4.72%
	岗位实习	1	720	28.26%	24	18.90%
合 计			2548	100%	127	100%
总学时 1: 共 2548 学时, 其中理论教学 892 学时, 实践教学 1656 学时; 实践教学学时数占教学活动总学时 64.99% , 公共课时 676 学时, 占比 26.53% , 选修课时 256 学时, 占比 10.05% 。						

(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	14				4	1	1			20
	2	18					1	1			20
二	3	16	2				1	1			20
	4	14	4				1	1			20
三	5			12	6		1	1			20
	6				18				1	1	20
合计		62	6	12	24	4	5	5	1	1	120

(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	各课程按学期分配学分					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
公共必修课	801013	思想道德与法治	纯理论课	48	3	48		讲授	考查		3/48				
	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		讲授	考试		3/48				
	801002	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		讲授	考查	2/32					
	801010	形势与政策	纯理论课	16	1	16		讲授	考查	每学期 8 学时					
	801030	职业生涯规划与就业指导	纯理论课	40	2.5	40		讲授	考查	(一) 2/24			(二) 1/16		
	801008	创新创业教育基础	纯理论课	32	2	32		讲授	考查		2/32				
	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	2/16					
	801006	体育与健康	理论+实践课	104	6	4	100	理实一体	考查	2/24	2/32		2/32	8	
	801060	劳动教育	理论+实践课	16	1	8	8	理实一体	考查	2 实践	2 实践 8 理论	2 实践	2 实践		
	801040	美育基础知识	纯理论课	32	2	32		讲授	考查			2/32			
	801050	心理健康	纯理论课	32	2	32		讲授	考查		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	各课程按学期分配学分					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	321001	大学英语	纯理论课	64	4	64		讲授	考查	6/32					
	221001	计算机应用基础	理论+实践课	52	3	20	32	理实一体	考试	3/32					
小计				548	33.5	392	156			17.5/162	13.5/202	2.5/34	3.5/50		
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				
	999999	选修 1	纯理论课	32	2	32		线上自学或线下教学	考查			2/32			
	999999	选修 2	纯理论课	32	2	32		线上自学或线下教学	考查				2/32		
	小计			128	8	128					2/32	4/32	2/32		
专业基础课	512007	食品法规与标准	纯理论课	32	2	32		讲授	考试		2/32				
	512012	无机及分析化学基础	理论+实践课	48	3	20	28	理实一体	考试	4/48					
	512008	食品微生物学	理论+实践课	48	3	16	32	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	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	各课程按学期分配学分					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	512017	食品加工机械与设备	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考试			2/32			
	小计			240	15	164	76			8/96	4/64	6/80			
专业核心课	513207	食品检验技术	理论+实践课	96	6	12	84	理实一体	考试				8/96		
	513302	焙烤食品加工技术	理论+实践课	64	4	8	56	理实一体	考试			4/64			
	513304	肉制品加工技术	理论+实践课	64	4	12	52	理实一体	考试			4/64			
	513312	农产品加工技术	理论+实践课	48	3	8	40	理实一体	考试				4/48		
	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		
	513314	食品添加剂应用技术	理论+实践课	48	3	24	24	理实一体	考试			4/48			
	513310	饮品加工技术	理论+实践课	48	3	16	32	理实一体	考试				4/48		
	小计			424	26.5	100	324					12/160	20/276		
	510002	食品生产实训	纯实践课	90	3	0	90	实训	考查			1周	2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		
集中实训	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		

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	各课程按学期分配学分					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	512023	食品创新创业训练	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	
	510007	岗位实习	纯实践课	720	24	0	720	实习	考查					6 周	18 周
	小计			1080	36	0	1080					2 周	4 周	18 周	18 周
专业选修课	515023	食品快检技术	纯理论课	32	2	32	0	线上自学	考查						
	515005	化验室组织与管理	纯理论课	32	2	32	0	讲授	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	理论+实践课	32	2	16	16	讲授	考查						
	801004	应用数学	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515021	食品感官分析技术	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	512006	食品仪器分析技术	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	512022	食品安全与卫生	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515029	大学实验室安全	理论+实践课	16	1	12	4	理实一体	考查						
	小计			128	8	108	20				4/64	2/32	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	各课程按学期分配学分					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	合计			2548	127	892	1656			25.5	23.5	26.5+2 周	25.5+4 周	18 周	18 周