



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：陈雪珍 谢善慈 黄玮靖

陈璇骁 邓佳琪 蒋国辉

编制单位：食品系

专业主任：陈雪珍

系 主 任：鞠璐宁

年 级：2026 级

编制日期：2026 年 4 月 8 日

教务处 制

目录

一、专业名称及代码.....	1
专业名称.....	1
专业代码.....	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.....	4
（二）专业技能课.....	12
七、实施保障.....	18
（一）师资队伍.....	18
（二）教学设施.....	19
（三）教学资源.....	21
（四）教学方法.....	21
（五）学习评价.....	21
（六）质量管理.....	22
八、毕业要求.....	23
九、教学进程总体安排.....	23
（一）课时学分结构表.....	23
（二）授课时间分配表.....	24
（三）教学进程安排表.....	25

闽北职业技术学院食品智能加工技术专业人才培养方案

（2026 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）、食品安全管理师（4-03-02-11）、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、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、食品检验员

（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，从事食品智能生产操作、食品数字化生产管理、食品智能设备辅助调试，以及食品生产研发等岗位工作。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	食品智能加工	生产操作员、设备技术员	智能产线班/组长	生产主管
2	食品数字化生产管理	数字化生产助理	QC/QA	品控工程师/质量经理
3	食品研发	研发助理/新品试制员	食品研发专员/工艺助理 工程师（QEA）	工艺工程师

（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 智能 加工 岗位	肉制品智能加工、乳制品食品智能加工、焙烤食品智能加工等	1. 掌握食品智能制造的核心概念、包含感知、控制、执行、数据等技术体系； 2. 熟悉 MES 制造执行系统功能与应用，生产数据采集与监控（SCADA）； 3. 能熟练典型食品（乳、肉、烘焙、饮料）智能产线工艺与控制要点，具备智能产线岗位基本操作与工艺优化能力； 4. 具备初步的生产现场数据解读与故障排查意识。	职业 综合 能力
食品 数字 化生 产管 理 岗位	食品质量和安全控制管理、合规评价、原辅材料、成品质量评价等	1. 掌握食品生产许可（SC）及主流食品安全管理体系的核心要求与实施； 2. 能够运用 HACCP 与在线质控等数字化管理模式进行食品智能加工质量安全管理与工厂设计； 3. 具备食品安全相关的检验与试验能力； 4. 能胜任生产现场合规管理与应急响应；能够运用管理体系思维进行绩效评价与持续改进。	
食品 研发 岗位	新品配方试制与小试、工艺落地、原料筛选、检测记录与标签合规	1. 掌握食品配料特性与加工工艺，能独立完成新品小试、中试，精准调控参数并优化产品品质。 2. 熟悉感官评价、理化及微生物检测流程，规范填写实验报告、研发台账，确保数据准确完整。 3. 能将实验室配方转化为车间可行工艺，配合生产解决成型、杀菌等实操问题。 4. 通晓食品标签法规与质量标准，具备成本把控与跨部门沟通能力，保障产品合规落地。	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，良好的人文素养、科学素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握食

品智能加工、质量安全控制、生产数字化管理核心知识技能，面向农副食品加工、食品制造、酒水饮料及专业技术服务行业，适配烘焙、肉乳加工、智能设备运维、新品试制、质量管控等岗位群，可从事食品智能加工、数字化生产管理、产品研发等工作的高技能人才。

（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. 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，具有食品智能加工过程控制、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、理论和数字化管理方法，能够参与食品质量安全管理体的建立与实施。

2. 能力要求

包括对通用能力和专业技术技能等的培养规格要求。其中通用能力一般包括口语和书面表达的能力，终身学习能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。

（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。

3. 素质要求

包括思想政治素质、创新创业精神、职业精神、工匠精神、环保意识、审美和人文素养等综合素质。

(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 and 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。

(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	食品检验员	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	思想道德与法治			开课学期	1
参考课时	48	学分	3	考核方式	考查
教学目标: 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	2
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查
教学目标: 正确认识马克思主义中国化时代化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;掌握其形成背景、科学内涵、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	习近平新时代中国特色社会主义思想概论			开课学期	2
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标: 了解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景;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、主要内容和理论品格,领会习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和时代价值,从而增强“四个意识”,坚定“四个自信”,做到“两个维护”,提升贯彻党的路线、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。

教学要求:

通过教学,帮助大学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、精神实质、鲜明特色和重大意义,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责任感、使命感。

课程名称	形势与政策			开课学期	1-6
参考课时	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	国家安全教育			开课学期	2
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查

教学目标:

深刻认识新时代我国国家安全形势,掌握总体国家安全观提出背景、科学内涵,增强国家安全意识和忧患意识,提升甄别意识和斗争精神,积极参与到维护国家的行动。

主要内容:

本课程主要围绕总体国家安全观,从政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全、太空安全深海安全、极地安全、生物安全等的系统学习,培养学生自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生活,处理国家安全问题;能够自身实际在经济、军事、科技、文化、社会、国际交流等领域采取有效措施来保障国家安全。

教学要求:

通过采用“线上线下”相结合的教学方法,坚持理论联系实际原则,针对具体的教学内容和教学过程需要,采用案例教学、实践教学方式,引导学生提高警惕性,自觉抵制诱惑,提高能力,对可能危害国家安全的行为保持警觉。

课程名称	体育与健康			开课学期	1-4
参考课时	112	学分	7	考核方式	考查
教学目标: 1. 思政目标 通过体育文化传播,培养学生爱国情怀和民族自豪;通过身体素质练习,磨炼学生顽强意志和拼搏精神;通过学习规则,引导学生遵守规矩和正当竞争意识;通过参与集体项目,增强学生集体主义精神和团队合作意识;通过民族传统体育项目,强化学生体育文化自信和民族认同感。 2. 知识目标 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。 3. 能力与技能目标 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。 4. 素质目标 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: 1. 田径 (1) 短跑距离跑: 50 米、100 米。 (2) 中长跑练习: 800 米、1000 米。 (3) 立定跳远。 2. 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) 气排球: 准备姿势、移动、垫球、发球、传球、拦网、扣球。 (6) 羽毛球: 发球、击球、接发球、网前技术。 3. 武术 (1) 手法、步法、腿法、基本拳腿步法组合练习。 (2) 二十四式简化太极拳。 (3) 初级长拳。 (4) 八段锦。 4. 操类 (1) 国家体育总局于 2009 年 8 月颁布的第三套《全国健美操大众锻炼标准》中的五级规定套路。 (2) 第三套校园啦啦操示范套路(大学组花球)					
教学要求: 1. 田径教学要求: 使学生主动参与田径课程学习和课堂活动,形成自觉锻炼习惯,编制个人锻炼计划,了解田径文化内涵,熟悉竞赛规则,提高观赏和评价比赛的能力。让学生熟练掌握田径运动的基本练习方法和锻炼方法,能科学地进行体育锻炼,提高田径运动能力,将田径作为长期锻炼项目。全面发展学生力量、协调、灵敏、柔韧等专项身体素质,掌握提高身体素质和体能的知识与方法,养成良好行为习惯和健康生活方式,为胜任未来职业岗位的体能需求打下基础。 2. 球类教学要求: 通过学习要求掌握球类的各项基本技术,简单战术,能利用所学技术动作进行比赛,欣赏比赛,提高学生的身体素质,包括速度、力量、耐力、灵敏和协调等,促进身体					

正常发育和健康。培养学生对球类运动的兴趣，增强自信心，培养团队合作精神、竞争意识和良好的体育道德。

3. 武术教学要求：通过武术教学，提高学生身体的协调性、柔韧性、力量和速度等素质，培养学生的节奏感、空间感和本体感知能力。培养学生对武术的兴趣和热爱，增强学生的民族自豪感和文化自信，培养学生勇敢、顽强、坚韧的意志品质和良好的武德修养。

4. 操类教学要求：让学生掌握健美操的基本理论知识、基本步伐、基本手型和成套动作组合，具备一定的身体协调性、柔韧性和控制能力。全面发展学生身体素质，增强心肺功能，提高速度、耐力、力量等素质。培养学生的团队协作精神、创新能力和良好的体育道德，提升学生的艺术修养和审美能力。

课程名称	军事理论教育与军事训练			开课学期	1
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

1. 让学生了解掌握基本的国防、军事知识：国防历史与概况、国防领导体制、国防政策法规；中国武装力量的组成、编成、使命和任务；古今中外军事思想和一些代表性著作；国际战略格局、国际战略形势与我国周边安全现状；战争的产生、发展、演变和信息化战争；军事科学技术、武器装备及其在现代战争中的应用等。

2. 在学习掌握基本的国防、军事知识的基础上，增强广大学生的爱国主义情操，提升民族自信心和自豪感，引导他们学习和发扬人民军队的优良传统，确立建设强大国防、打赢未来信息化战争的自信心。

3. 在增强广大学生国防观念、国家安全观念和忧患危机意识，传承红色基因的基础上，提升他们的综合素质和国家安全责任意识，自觉主动履行国防义务，积极投身中华民族强国强军的伟大事业中。

主要内容：

1. 中国国防：国防概述、国防法规、中国武装力量、国防动员、人民防空
2. 国家安全：总体国家安全观、国际战略形势、我国周边安全现状
3. 军事思想：中国古代军事思想、外国军事思想、毛泽东军事思想、习近平强军思想
4. 现代战争：战争概述、机械化战争、新军事革命、信息化战争
5. 信息化装备：信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器

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	大学英语			开课学期	1, 2
参考课时	64	学分	4	考核方式	考查

教学目标：

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 个常用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。

课程名称	职业生涯规划			开课学期	1
参考课时	24	学分	1.5	考核方式	考查

教学目标:

本课程是面向高职学生开设的公共必修课,立足职业教育与终身发展双重视角,以职业发展为导向,以能力提升为核心,激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观择业观,促使大学生理性规划自身未来发展,并努力在学习过程中自觉提高就业能力和生涯管理能力。

通过课程教学,学生应当在态度、知识和技能三个层面达到以下目标。

态度层面:通过本课程的教学,学生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,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和努力。

知识层面:通过本课程的教学,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;掌握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,学生应当掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能等。还应该通过课程提高学生的各种通用技能,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:创业基本认知。

教学要求:

第一部分:建立生涯与职业意识。通过本部分学习,使学生意识到确立自身发展目标的重要性,了解职业特性,思考未来理想职业与所学专业关系,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。通过本部分学习,使学生了解自我、了解职业、了解环境,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对应的生活模式。

第三部分:提高就业能力。通过本部分学习,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技能,以胜任未来工作。

第四部分: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	就业指导			开课学期	4
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查
教学目标: 为学生提供就业政策、求职技巧、求职简历及求职信撰写等方面指导,帮助学生了解全国及当地的就业形势、就业政策。指导学生根据自身条件、特点、职业目标、职业方向以及社会需求等情况,选择适合自己的职业。对学生进行职业适应、就业权益、劳动法规、求职技巧、创业意识等教育,帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、就业观,充分发挥自己的才能,实现自己的人生价值和社会价值,促使学生顺利就业、创业。					
主要内容: 第一部分: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。 第二部分: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。					
教学要求: 第一部分:求职过程指导。通过本部分的学习,提高学生求职技能,增进心理调适能力,维护个人合法权益,有效地管理求职过程。 第二部分: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,引导学生适应生涯角色的转换,为职业发展奠定良好的基础。					
课程名称	创新创业教育基础			开课学期	2
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查
教学目标: 通过本课程的教学,使学生掌握开展创新创业活动所需要的基本知识,分为三个层面: 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 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,具备创业意识和创新精神,自觉遵循创业规律,积极投身创业实践。学习本课程,将使学生创业知识充实;创业综合能力提升;创新意识全面增强。					
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与方法和、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	劳动教育			开课学期	2
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查

教学目标：

准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求，全面提高学生劳动素养，使学生树立正确的劳动观念、具有必备的劳动能力、培育积极的劳动精神、养成良好的劳动习惯和品质。

主要内容：

结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。

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	心理健康			开课学期	2
参考课时	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，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、劳的全面发展。

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、报刊杂志、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	艺术鉴赏			开课学期	3
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标:

1. 知识目标: 使学生系统了解美术、音乐、戏剧、影视、舞蹈、书法等艺术门类的审美表现形式，掌握艺术鉴赏的基础理论与方法。

2. 能力目标: 提升学生审美感知、艺术欣赏、创意实践能力，可独立评价艺术作品，拓展生活审美品味。

3. 素养目标: 引导学生树立正确审美观念，培育健康审美情趣，增强中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化认同感，坚定文化自信。

4. 育人目标: 立足高职人才培养定位，提升人文素养，促进德智体美劳全面发展，塑造健全人格。

教学内容:

本课程以经典艺术作品赏析为核心，融合审美实践活动，分为理论认知、作品赏析、实践拓展三模块:

1. 理论认知: 讲授艺术鉴赏基础理论，帮助学生掌握发现、感知、评价美的方法。

2. 作品赏析: 围绕美术、音乐、戏剧、影视、书法、传统非遗等作品开展赏析，理解文化艺术多样性，传承中华优秀传统文化。

3. 实践拓展: 开展艺术体验、审美分享、生活美学实践，培养学生艺术表达、创意创新能力，引导学生将美育融入生活与职业发展，拓展生活审美维度。

教学要求:

通过本课程学习，学生能够具备独立赏析各类艺术作品的基本能力，具备一定的艺术审美表达与审美评判能力；能够理解艺术背后的文化底蕴与人文精神，增强文化自觉与文化自信；能够

在审美浸润中涵养品格、陶冶情操，提升人文素养与职业气质，实现美育赋能人格塑造、助力全面发展的育人目标。

课程名称	信息技术			开课学期	1
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试

教学目标:

高等职业教育专科信息技术课程目标是通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使高等职业教育专科学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。

本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。

主要内容:

信息技术课程内容是高等职业教育专科学生提升其信息素养的基础，包含文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。

另外根据国家有关规定，结合专业需要和学生实际情况，可以适当增加拓展模块教学内容，如信息安全、项目管理、机器人流程自动化、程序设计基础、大数据、人工智能、云计算、现代通信技术、物联网、数字媒体、虚拟现实、区块链等的基础知识。

教学要求:

学校为课程的教学建设了满足教学需要的教学机房，配备数量合理、配置适当的信息技术设备，提供相应的软件和互联网访问带宽；建立课程负责人制度，组建课程教研室团队，积极开展各类教研活动，促进教学改革；还提供了在线学习平台，支持传统教学模式向混合学习、移动学习等信息化教学模式转型升级，引导学生进行数字化学习环境创设，开展自主学习、协作学习和探究学习。

(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	基础化学			开课学期	1
参考课时	32	学分	2	考核方式	考试

教学目标:

本课程针对绿色食品专业群学生要掌握的无机及分析化学、有机化学的基本知识、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、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；
3. 各类有机化合物的命名、分类，官能团的结构特征、物理性质、化学性质、用途、来源和制备方法，取代反应、加成反应、消除反应、重排反应、氧化还原反应等各种类型有机反应的反应原理、反应条件及其影响因素；
4. 简单的有机合成，有机化合物的分离鉴定，有机化合物的结构判断。

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。 5.了解各类有机化合物（烃、卤代烃、醇、酚、醚、醛、酮、羧酸生物分子等)的命名及主要化学性质； 6.掌握有机化学的基本实验操作。					
课程名称	分析化学			开课学期	2
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标: 本课程针对绿色食品专业群学生要掌握的分析化学的基本概念、基本原理和基本方法、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，培养学生运用分析化学的理论和方法解决实际问题的能力，包括样品采集与处理、分析方法选择、实验方案设计与实施、数据处理与结果报告等。 主要内容: 1.与分析数据处理：介绍误差的分类、来源及表示方法，有效数字的概念及运算规则； 2.滴定分析概论：讲解滴定分析的基本概念、滴定反应的条件、滴定方式及标准溶液的配制与标定，掌握滴定分析的计算方法； 3.酸碱滴定法：介绍酸碱平衡的基本理论，酸碱指示剂的作用原理及选择，酸碱滴定曲线的绘制及应用； 4.配位滴定法：讲解配位化合物的基本概念，EDTA 配位滴定的基本原理，金属指示剂的作用原理及选择，配位滴定的条件及应用； 5.氧化还原滴定法：介绍氧化还原反应的基本概念，氧化还原平衡的计算，氧化还原滴定曲线的绘制及应用； 6.沉淀滴定法：讲解沉淀滴定法的基本原理、分类及特点，沉淀滴定法的基本原理，沉淀的形成及影响沉淀纯度的因素。 教学要求: 1.掌握分析化学的初步知识；2.理解和熟悉酸碱平衡、氧化还原平衡、配位平衡、沉淀平衡的知识和滴定方法；3.掌握分析化学基本操作的训练和仪器的正确使用；4.掌握实验数据的处理。					
课程名称	食品微生物学			开课学期	2
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标: 本课程针对绿色食品专业群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	2

参考课时	48	学分	3	考核方式	考查
教学目标: 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; 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	食品加工机械与设备			开课学期	3
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查
教学目标: 本课程紧扣高职食品智能加工专业人才培养要求,掌握食品加工各类机械与智能设备的结构、工作原理及应用范围,熟悉设备操作规范与维护常识。能识别、调试常见食品加工机械,规范操作核心智能设备,初步排查设备常见故障。培养工匠精神、安全生产与设备管理意识,提升实操能力与协作能力,适配食品智能加工设备操作、运维岗位需求。 主要内容: 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。 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;对不同类型的食品生产,正确选用食品机械设备。					
课程名称	食品安全与卫生			开课学期	1
参考课时	48	学分	3	考核方式	考查
教学目标 通过本课程学习,学生需熟悉食品安全与卫生学的基本概念、发展历程及主要内容,理解食源性危害、生物性危害、化学性危害、物理性危害的成因及防控措施;能够识别、评估和控制食品中的各类安全危害,运用理论知识分析实际食品安全问题并提出解决方案;最终养成严谨的食品安全卫生意识,树立职业道德观念。 主要内容 1. 基础理论,包括食品安全与卫生学基本概念、食源性危害;“ 2. 生物性危害防控,包括细菌危害与腐败变质、细菌食物中毒与传染病、真菌毒素、致病性病毒及寄生虫污染;“ 3. 化学性与物理性危害,包括化学物质污染、杂物与放射性污染;“ 4. 食品卫生管理,包括各类食品的卫生管理;“ 5. 安全监督与评价,包括食品安全监督管理体系、食品安全性评价方法。					

教学要求

以认知启蒙为导向开展教学,采用“案例导入、模块教学”模式激发学习兴趣,系统讲解食品安全与卫生学的危害类型及防控原理,重点培养学生对食品污染风险的识别意识和解决问题的能力。

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
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试
教学目标: 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、其他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
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试
教学目标: 熟悉各类肉制品加工原料品质及加工辅料的鉴定和选择,熟练使用各种智能生产机械和设备,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和智能设备使用与维护 3. 肉制品加工的配方设计原则和生产工艺流程 4. 肉制品智能生产实践					
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問題。 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	4
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标: 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治观念,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。					
课程名称	食品检验技术			开课学期	4
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试
教学目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的食品 检验技能,以常规食品检测展开学习。重点强化检验规范操作,数据记录处理,检验结果判定等,为学生进入检验工作岗位打好基础。					
主要内容: 1 了解食品检验的任务和作用,熟悉食品 检验的方法; 2.掌握食品中一般微生物及理化指标测定的原理和方法;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; 4.熟悉食品中一般成分的测定、食品添加剂的测定及食品中有毒有害成分的检验。					
教学要求: 1.熟悉食品 检验的内容;2.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.能够独立地进行样品检验和数据分析。					
课程名称	食品安全控制技术			开课学期	4
参考课时	56	学分	3.5	考核方式	考试
教学目标: 通过本课程学习,使学生掌握食品安全与质量管理基本理论,熟悉食品生物、化学、物理危害识别方法,理解并能应用 GMP、SSOP、HACCP 等核心控制体系,了解 ISO22000 等食品安全管理标准要求。能够开展原料验收、生产过程巡检、在线质量监控、成品检验及不合格品控制,掌握基本质量改进工具与数字化质量追溯方法。培养学生树立食品安全责任意识,具备食品生产现场质量管控、体系文件执行、记录填写与问题初步处置能力,为从事食品数字化生产管理、质量检验与安全控制等岗位奠定坚实的专业基础。					
主要内容: 食品安全与质量管理基础知识,涵盖食品生物、化学、物理危害识别,重点讲解 GMP、SSOP、HACCP 等核心控制体系,介绍 ISO22000 等食品安全管理标准。同时包含原料验收、生产过程在线质控、成品检验、不合格品处置及追溯管理,融入质量改进工具与数字化质量管控内容。课程突出食品企业现场应用,培养学生食品安全管控、体系执行与生产过程质量监督能力。					
教学要求: 采用理论教学与实践教学相结合的方式。通过课堂讲授、案例分析、讨论等形式,使学生掌握食品安全控制的基本理论知识。实践教学则通过虚拟仿真软件、实训工厂真实训练等环节,让					

学生亲身体验食品安全控制技术的应用，培养学生的实践操作能力和解决实际问题的能力。采用过程性考核，包含平时成绩(包括考勤、作业、课堂表现等)，实训项目，期末考试等全面评价学生对课程知识的掌握程度和实践能力。					
课程名称	食品智能加工技术			开课学期	3
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试
教学目标: 本课程紧扣专业人才培养要求，通过系统学习食品智能制造核心概念、技术架构，深入理解感知、控制、执行、数据四大核心技术体系；熟练掌握智能加工装备、物联网（IoT）、大数据、人工智能（AI）在食品加工各环节的应用原理；熟悉智能工厂布局设计、食品行业数字化管理模式，为后续专业实践筑牢理论基础。使学生具备智能感知设备与执行机构的识别、选型及基础操作能力；能独立分析乳、肉、烘焙、饮料等典型食品智能生产线的工艺流程与控制要点，精准解读生产现场数据；初步掌握生产现场常见故障排查思路，能结合智能技术解决食品加工中的基础工艺问题，适配食品智能加工一线岗位实操需求。培养工业数字化思维与工匠精神，强化安全生产、质量第一的职业意识；树立绿色发展理念，契合食品行业低碳转型需求；提升团队协作、沟通表达与创新实践能力，适应食品智能工厂的岗位协作模式，具备可持续发展的职业素养。					
教学内容: 课程以项目化教学为核心，模块化教学，兼顾理论与实践。涵盖绪论、智能感知技术、智能控制基础、智能装备与产线、物联网与大数据、AI技术应用、典型案例分析、质量安全与设计8大模块，分别讲解相关技术原理、实操实训及行业案例，全面覆盖食品智能加工核心知识点与实操技能。					
教学要求: 采用理论教学与实践教学相结合的方式。通过课堂讲授、案例分析、讨论等形式，使学生掌握食品安全控制的基本理论知识。实践教学则通过虚拟仿真软件、实训工厂真实训练等环节，让学生亲身体验食品智能加工技术的应用，能独立识别智能设备、分析生产线流程，完成课程设计与基础故障排查，培养学生的实践操作能力和解决实际问题的能力。采用过程性考核，教学中需采用多元方法，借助各类教学资源突破难点，融入课程思政。考核实行过程性与终结性结合，全面评价学生知识、能力与职业素养，契合岗位需求。					
课程名称	农产品加工技术			开课学期	4
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标: 紧密对接绿色食品专业群新岗位要求，立足闽北区域特色，以农产品加工基础知识为支撑，聚焦果蔬、乳制品、茶加工三大品类，构建“理论+实操+思政+技能认证”一体化教学体系。课程贴合闽北产业实际，培养适配本地绿色食品产业的高素质技术技能人才，助力乡村振兴与闽北三茶统筹发展，兼顾理论性与实操性，契合高职院校技能培养核心目标。					
主要内容: 教学内容围绕四大模块展开，贴合闽北产业特色，兼顾基础与专项技能。一是农产品加工基础知识，核心掌握加工基本原理、绿色加工理念及行业发展趋势，熟悉加工基础设备操作规范与安全管控要点，了解绿色食品专业群对从业人员的核心素养要求，为专项加工技术学习筑牢基础。二是果蔬制品加工技术，聚焦闽北建瓯锥栗、柑橘类特色果蔬，重点掌握锥栗休闲食品、柑橘果汁等产品的生产工艺，熟悉原料绿色处理、智能分选及保鲜技术，掌握加工过程品质控制要点，适配本地果蔬加工岗位需求。三是乳制品加工技术，结合闽北长富乳业案例，学习巴氏杀菌奶、酸奶等常见乳制品智能生产工艺，熟悉原料检验、生产管控及成品检测要求，了解企业绿色生产与质量追溯体系。四是茶加工技术，围绕武夷岩茶、延平贡茶两大闽北特色茶类，掌握其传统与智能化加工工艺，熟悉茶叶智能加工设备操作与维护，了解两大茶类品质分级标准与品牌文化，契合闽北茶加工产业智能升级需求。					
教学要求:					

教学注重技能实操，分模块明确核心要求，确保学生适配岗位需求。基础技能方面，要求学生能熟练应用农产品加工基础知识，规范操作基础加工设备，完成原料品质鉴别、基础处理及安全管控，满足绿色食品加工岗位基础从业要求。果蔬加工技能方面，需熟练掌握锥栗、柑橘类果蔬智能加工工艺，独立完成原料筛选、预处理、生产及成品检测，具备工艺参数优化与常见加工问题解决能力。乳制品加工技能方面，结合长富乳业案例，掌握常见乳制品智能生产操作，熟练操作加工设备，完成原料检验、生产管控及成品检测，具备设备日常维护与简单故障排查能力。茶加工技能方面，熟练掌握武夷岩茶、延平贡茶智能化加工工艺，能操作茶叶智能设备完成全流程加工，可鉴别茶叶品质、进行分级筛选，具备工艺优化与设备维护能力。同时，需在各技能模块中融入思政元素，强化学生职业素养与家乡服务意识。

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	1 周		1 周	2 周		
综合实训					12 周	
岗位实习					6 周	18 周
总计：40 周	1 周		1 周	2 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	食品生产数字化管理与数据分析			开课学期	2
参考课时	32	学分	2	考核方式	考试
教学目标： 通过本课程学习，使学生掌握食品生产数字化基础及主流数字化管理系统操作方法，能熟练完成生产关键数据的采集、预处理与基础分析，了解数字化安全生产与合规要求，具备适配高职层次岗位的数字化操作及数据应用能力，满足食品智能加工行业数字化岗位需求。。					
主要内容： 1. 食品生产数字化基础：食品生产数字化概念、核心内涵及行业应用现状；食品加工全流程（原料验收、生产加工、成品检验、仓储物流）数字化场景认知；高职层次数字化岗位（如数字化操作工、数据录入员）岗位要求。 2. 食品生产数字化管理系统操作：主流食品生产 ERP 系统、MES 系统（制造执行系统）基础操作；生产计划数字化录入、工单管理、生产进度实时监控与调整；数字化台账建立与管理（符合食品安全生产追溯要求）。 3. 食品生产数据采集与预处理：食品生产关键数据（原料指标、加工参数、检验数据、能耗数据）识别与分类；数据采集工具（传感器、扫码设备、生产终端）的使用与维护；数据清洗、去重、补全等预处理方法（贴合高职实操要求，弱化复杂理论）。 4. 食品生产数据分析基础与应用：常用数据分析工具（Excel 高级功能、简单数据分析插件）操作；生产过程异常数据识别、生产效率数据分析、产品质量波动分析；数据分析结果在生产优化、质量提升中的基础应用（如参数调整、损耗控制）。					

5. 食品数字化安全生产与合规管理：数字化环境下食品安全生产管控要求；数据隐私与数据安全（生产数据、产品追溯数据）管理；数字化台账、数据分析报告的合规性要求（贴合食品行业监管标准）。

教学要求：

结合食品智能加工行业岗位需求，注重理论与实践结合。要求学生熟练操作食品生产数字化管理相关系统，能独立完成数据采集与基础分析任务；教学中融入行业合规标准，强化数字化安全意识，通过实操训练、案例分析，提升学生岗位适配能力，确保学生能将所学知识灵活应用于食品生产数字化相关岗位实践。

课程名称	食品营养配餐技术			开课学期	
参考课时	64	学分	4	考核方式	考查

教学目标：

培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，培养营养相关专业人才

主要内容：

主要学习内容包括以下项目：营养发展史、营养相关政策、膳食调查、人体营养状况评价、食谱编制、食谱调整、营养咨询与教育。

教学要求：

1.通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

2.专业能力：能熟练查询和运用食品标准、法律法规等；熟悉食品原料及食品中的营养元素、科学配比及健康指标；具备食品营养素的分析检测的能力，具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制，营养食品的开发等基本能力，具备慢病管理能力及生活方式病的营养指导能力，能够对食品营养与配餐技术成果转化提供营养分析技术与配餐技术支持。

课程名称	食品营销学			开课学期	
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

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。

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

1.队伍结构

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。现有教师 12 人，其中校内教师 5 人，校外教师 7 人。学生数与教师数比例为 23.75：1，高级职称占比 40%；具有硕士及以上学位占比 60%；“双师型”教师占比 60%，专任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	陈雪珍	女	本科/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
2	谢善慈	女	研究生/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
3	黄玮婧	女	研究生/硕士	助教	食品加工	公共营养师技师
4	陈璇骁	女	本科/学士		食品加工	/
5	邓佳琪	女	本科/学士		食品检验	/

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	赖晓芳	男	本科/学士	食品工程师	厦门茂达实业有限公司
2	黄丹	女	本科/硕士	食品工程师	安井食品集团股份有限公司
3	陈福延	男	高中	高级技师	南平市祥寿茶籽科技有限公司
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
6	黄滔	男	本科/硕士	食品工程师	海欣食品股份有限公司
7	蒋国辉	男	研究生/硕士	高级工程师	福建长富乳品股份有限公司

2.专业带头人

陈雪珍，副教授，闽北职业技术学院食品智能加工技术专业主任，主要研究方向为食品加工方向。主持省教育厅科技类课题 2 项，省级课程思政课程 1 门及省级创新创业精品资源共享课程 1 门，参与 10 余项省级课题，

参与南平市自然科学基金项目 1 项；省级教学能力大赛二等奖 1 次，三等奖 3 次；参与省级教学成果奖二等奖 2 项。在国内外期刊共发表论文 10 余篇，指导学生参加各类职业技能竞赛、创新创业大赛，获得省级奖项 2 项。担任省级科技特派员并参与企业科研项目。

3. 专任教师

专业教师均具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历；具有扎实的理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专业通过内培外引，打造了一支教科研服务水平较高、实践能力强、结构合理的“双师型”教学团队，是省级教学团队。目前有校内专任教师 5 人，副高级以上职称 2 人，占比 40%，具有硕士及以上学位教师 3 人，占比 60%，“双师型”教师比例 60%。

4. 兼职教师

主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。目前有兼职教师共有 7 人，具有中级及以上职称 7 人。

（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福建省高水平产教融合实训基地、福建省职业教育示范性虚拟仿真实训基地。实训基地下设食品加工技术实训基地与食品安全检测实训基地，占地面积 3116m²，共有 18 间实验（训）室，仪器设备总值 860 万元，在满足日常教学之余，开展食品检验员等职业技能等级培

训与认定，与企业联合开展横向课题研究，满足社会培训和社会技术服务需求，充分发挥育人成才的重要作用，提升服务区域产业发展的能力。

表 12 食品检验检测技术专业实验（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	基础化学 分析化学
	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	食品检验技术
	色谱分析实训室	24	气相色谱、高效液相色谱等	农产品安全检测技术
	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	食品检验技术
	洁净室	16	恒温恒湿空调、风淋室等	食品检验技术
	食品质量安全虚拟仿真实训室	54	5G 桌面式智能实践综合实训沙盘、食品电脑、软件	食品智能加工技术
	食品虚拟仿真实训室	42	电脑、软件等	食品安全控制技术
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 食品添加剂应用技术
	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、 食品加工技术综合训练、食品生产实训
	烘焙 DIY 体验实训室	54	打蛋机、操作工作台等	焙烤食品加工技术、 食品加工技术综合训练
	食品创新实训室	24	制冰机、封口机等	食品创新产品开发与 实践
	食品加工实训室	20	啤酒生产线、真空油炸锅等	食品智能加工技术、 食品创新产品开发与 实践
	绿色食品协同创新中心	24	冻干机、料理机等	农产品加工技术 食品创新产品开发与 实践

3. 校外实训基地基本要求

食品智能加工技术专业校外实训基地符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，具体见表 13。

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

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 2 门；建设完成省级专业资源库 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。

（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：陈雪珍

成 员：谢善慈、黄玮婧、陈璇骁、邓佳琪、蒋国辉

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

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 2540 课时，129 学分。其中公共基础课程完成 696 课时，43.5 学分，含公共选修课 128 课时，8 学分；专业必修课程完成 696 课时，43.5 学分；专业选修课程 128 课时，8 学分；综合实践教学环节完成 1020 课时。

九、教学进程总体安排

（一）课时学分结构表

表 10 课时学分结构表

课程性质		课程门数	教学活动总课时	占总课时比例	学分	学分比例
公共	必修课	15	568	22.36%	35.5	27.52%
	选修课	4	128	5.04%	8	6.20%
专业基础课		7	288	11.34%	18	13.95%
专业核心课		7	408	16.06%	25.5	19.77%
专业选修课		4	128	5.04%	8	6.20%
集中实践教学环节	课程集中实训	4	120	4.72%	4	3.10%
	综合实训	1	180	7.09%	6	4.65%
	岗位实习	1	720	28.35%	24	18.61%
合 计			2540	100.00%	129	100.00%
总课时共 2540 课时，其中理论教学 936 课时，实践教学 1604 课时；实践教学课时数占教学活动总课时 63.14%，公共课时 696 课时，占比 27.4%，选修课时 256 课时，占比 10.08%。						

（二）授课时间分配表

表 11 食品智能加工技术专业授课时间分配表

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	13	1			4	1	1			20
	2	18					1	1			20
二	3	18					1	1			20
	4	15	3				1	1			20
三	5			12	6		1	1			20
	6				18				1	1	20
合计		64	4	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	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
公共必修课	801014	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	理论+实践课	48	3	42	6	讲授	考试		3/48				
	801013	思想道德与法治	理论+实践课	48	3	42	6	讲授	考查	4/48					
	801012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	理论+实践课	32	2	30	2	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 课时					
	801015	国家安全教育	理论+实践课	16	1	14	2	讲授	考查		1/16				
	801030	职业生涯规划	纯理论课	24	1.5	24		讲授	考查	2/24					
	801031	就业指导	纯理论课	16	1	16		讲授	考查				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	2/32					
	801006	体育与健康	理论+实践课	112	7	16	96	理实一体	考查	2/32	2/24	2/32	2/24		
	801060	劳动教育	理论+实践课	16	1	8	8	理实一体	考查		8 实践 8 理论				

课程性质	课程代码	课程名称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	801020	艺术鉴赏	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		2/32				
	801016	信息技术	理论+实践课	48	3	16	32	理实一体	考试	3/48					
	32700101	大学英语（一）	纯理论课	32	2	32		讲授	考查	3/32					
	32700102	大学英语（二）	纯理论课	32	2	32		讲授	考查		2/32				
小计				568	35.5	400	168			16/216	14/216	4/64	3/40		
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			
	80100403	应用数学	纯理论课	32	2	32		线上和线下结合	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		4/64	2/32		
专业基础课	512007	食品法规与标准	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查		2/32				
	512008	食品微生物学	理论+实践课	48	3	16	32	理实一体	考试		3/48				

课程性质	课程代码	课程名称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
	512001	基础化学	理论+实践	32	2	24	8	理实一体	考试	2/32					
	515032	食品安全与卫生	纯理论课	48	3	32	16	讲授	考查			3/48			
	512024	分析化学	理论+实践	48	3	16	32	理实一体	考试		3/48				
	512009	食品化学	理论+实践课	48	3	32	16	理实一体	考查		3/48				
	512017	食品加工机械与设备	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查			2/32			
	小计			288	18	184	104			2/32	11/176	5/80			
专业核心课	513207	食品检验技术	理论+实践课	64	4	12	52	理实一体	考试				4/64		
	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			
	513310	食品智能加工技术	理论+实践	64	4	16	48	理实一体	考试			4/64			
	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		
	513314	食品添加剂应用技术	理论+实践课	48	3	20	28	理实一体	考试				3/48		
	513312	农产品加工技术	理论+实践课	48	3	8	40	理实一体	考试				3/48		

课程性质	课程代码	课 程 名 称		课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
											第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
	小计				408	25.5	96	312					12/192	14/216		
专业选修课	515024	茶文化与茶艺		纯理论课	32	2	32	0	线上自学或讲授	考查						
	515021	食品感官分析技术		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515007	食品营销学		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515023	食品快检技术		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515005	化验室组织与管理		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515030	食品微生物检验技术		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515031	食品理化检验技术		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	515032	食品生产数字化管理与数据分析		纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查						
	小计				128	8	128	0			4/64		2/32	3/32		
集中实训课	510001	课程集中实训	行业认知实训	纯实践课	15	0.5	0	15	实训	考查	0.5 周					
	510009		大学生实验室安全	纯实践课	15	0.5	0	15	实训	考查	0.5 周					

课程性质	课程代码	课 程 名 称		课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
											第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
	510002		食品生产实训	纯实践课	60	2	0	60	实训	考查				2 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		
	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					1020	34	0	1020			1 周			3 周	18 周
	合计				2540	129	936	1604			24+1 周	25	27	22+3 周	18 周	18 周

说明：1. 《食品化学》、《食品安全与卫生》、《焙烤食品加工技术》为西式面点师考证课程。