

2022

()

490101

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

符合招生考试院录取规定和学院规定，通过对口招生录取的中职毕业生方可入学。

三、修业年限

修业年限：基本修业年限为3年制，弹性修业年限为2.5-5年。

四、职业面向

本专业就业岗位（群）主要面向食品加工制造企业以及食品研发机构、食品销售流通企业等单位从事食品加工生产技术管理、食品检验、质量控制与管理、产品研发、销售服务，还可自主创业，经营烘焙食品店、冷饮店等。

所属行业类别 (代码)	所属专业 大类 (代码)	对应行 业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或技能等 级证书
食品药 品与粮 食 大类 (49)	食品工业 类 (4901)	食品制 造业 (14)	粮油食品制作人员 (7-7-7-76) 农产品食品检验员 (4-08-05-01) 西式面点师 (4-03-02-02)	食品加工、生产 管理、食品质量 监控、食品配方 设计、食品销售 管理	西式面点师、 1+X 粮农食品 安全评价职 业技能等 级证书农产品 食品检验员、 调饮师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，适应区域经济发展新需求，熟悉国家食品相关法律、法规及企业的基本运作过程，具有良好的职业道德和职业素养、熟练的职业技能、严谨的工作态度、精益求精的工匠精神、可持续发展的基础能力，掌握本专业知识和技术技能，能从事食品加工与管理、食品检验、食品质量管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 基本要求

本专业学生要坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；有良好的职业道德、职业精神和心理素质；在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能；具备较快适应生产、建设、服务、管理第一线岗位需要的实际工作能力；具有创业精神和健全的体魄。

2. 本专业的素质要求

（1）懂得马克思主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，具有社会主义核心价值观，有良好的职业道德、职业精神和心理素质。

（2）了解高职体育运动的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，达到国家大学生高职体育合格标准，养成良好的高职体育锻炼

和卫生习惯，具备健康的体魄。

(3) 具有良好的心理素质、文化修养和美学修养；具有创新精神、创业精神和团队精神；具有良好的人际关系协调能力。

(4) 在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域和对应岗位群的基本技能和综合职业能力，具备较快适应加工生产、检测、品控、管理等第一线岗位需要的实际工作能力和素质。

(5) 具有良好的职业道德、合理的食品加工知识结构、又有很强的食品加工实际动手操作能力，能够胜任企事业单位等经济组织的等食品加工与管理、质量控制、食品检测等方面的工作。

3. 本专业的知识与能力要求

知识要求：

- (1) 了解行业发展动态，熟悉专业法律法规与标准。
- (2) 掌握食品加工技术的基础理论知识。
- (3) 掌握常见食品加工设备的操作及运行维护的基本知识。
- (4) 掌握食品质量检测和食品质量管理的基本知识。
- (5) 掌握食品营养的基本知识。
- (6) 掌握文献检索、资料查阅的基本方法；具有一定的专业英语基础。

能力要求：

- (1) 具有从事食品加工技术岗位必备的基础理论知识和技能。
- (2) 具有掌握常见食品加工技术及初步的食品开发的能力。
- (3) 具有从事食品品质检验、粮油产品品质检验的操作、分析能

力。

(4) 掌握食品质量控制的基本方法及工作过程；了解国内外食品质量及安全领域的发展动态。

(5) 掌握食品营养基础知识和营养配餐的基础知识。

(6) 具有食品加工生产管理能力。

(7) 具有从事食品加工及其制品的经营、管理能力。

(8) 具有可持续发展能力、信息交流能力、技术创新和适应能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

公共基础课程包括必修和限定选修两类；安排 868 学时，共 47 学分，实践学时比例不低于 20%。

1. 公共基础必修课程：包括教育行政部门明确下文规定必修的公共课程，安排 568 学时，计 28 学分。

(1) 大学生安全教育：自治区教育厅《关于在全区高等学校开设安全教育课的通知》（桂教安稳〔2011〕14 号），安排 24 学时，计 1.5 学分。

(2) 军事技能与军事理论：教育部、中央军委国防动员部《关于印发〈普通高等学校军事课教学大纲〉的通知》（教体艺〔2019〕1 号），军事课由军事理论和军事技能两部分组成。“军事理论”学时数安排 36 学时，计 2 学分；“军事技能”训练时间 14 天安排 112 学时，计 2 学分。

(3) 思想道德与法治：自治区党委宣传部、自治区教育厅关于贯彻落实《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（桂教教材〔2021〕1 号）的通知，安排 48 学时，计 3 学分。

(4) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论：安排 32 学时，计 2 学分。

(5) 习近平新时代中国特色社会主义思想概论：安排 48 学时，计 3 学分。

(6) 形势与政策：自治区党委宣传部、自治区教育厅关于贯彻落实《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（桂教教材〔2021〕1 号）的通知，安排 48 学时、计 1 学分。

(6) 英语：国家教育体制改革领导小组办公室《高等职业教育专科英语课程标准（2021 年版）》，英语课安排 128 学时，计 8 学分。其中，《英语》为公共基础课程，安排 64 学时，计 4 学分；按专业设置《职业英语》为专业基础课程，安排 64 学时，计 4 学分。

(7) 体育：教育部《关于印发〈高等学校体育工作基本标准〉的通知》（教体艺〔2014〕4 号），安排 108 学时，计 6.5 学分。

(8) 心理健康教育：自治区教育厅《关于进一步加强广西高等学校学生心理健康教育工作的实施意见》（桂教党〔2018〕38 号），安排 32 学时，计 2 学分。

(9) 劳动教育：中共中央、国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》，安排 16 学时，计 1 学分，分 4 个学期开设，任课教师由班级辅导员担任。课程考核标准参见《广西工商职业技术学院学生劳动教育实施方案》及《学生劳动手册》。

2. 公共基础限定选修课程：安排 300 学时，计 19 学分。

公共基础限定选修课程是教务处根据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）要求制定的限定选修课程，各公共课程教学部门按文件要求分别提出

课程目录，经教务处汇总审核，报分管院领导审定。

(1) 计算机基础：教育部高等学校计算机科学与技术专业教学指导委员会《高等学校非计算机专业计算机基础课程教学基本要求》，安排 64 学时，计 4 学分。

(2) 大学生职业发展与就业指导：教育部办公厅《关于印发〈大学生职业发展与就业指导课程教学要求〉的通知》（教高厅〔2007〕7 号），安排 38 学时，计 2.5 学分。

(3) 创业基础：国务院办公厅《关于深化高等学校创新创业教育改革的实施方案》，安排 32 学时，计 2 学分。

(4) 中共党史：教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号），安排 16 学时，计 1 学分。

(5) 公共艺术课：《广西壮族自治区学校美育老师配备和场地器材建设三年行动计划（2021-2023 年）》（桂教教师〔2021〕10 号），安排 32 学时，计 2 学分。

(6) 公共选修课：教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号），安排 134 学时，计 8.5 学分。

专业基础课程：

1. 化学与分析基础（64 课时，4 学分）

本课程作为食品质量检验模块的专业基础课程，着重讲授理化检验的基础知识、基本理论和基本反应，含酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、定量分析的分离方法等，使学生对理化检验过程有比较深入的了解，并培养学生实验操作的基本实验技能，为后序的检测课程

奠定良好的理论和操作基础。

2. 食品原料与添加剂（64 课时，4 学分）

本课程主要讲授食品原料品种、生物学特性、营养成分及属性、贮藏加工中的生化变化规律及加工特性，为后面的配餐设计与指导、食品加工技术等课程打下基础。同时讲授添加剂的品种、性质、作用机理、毒性，使学生掌握食品添加剂的使用方法、应用范围及相关法律法规，为后面的食品加工技术、创艺食品制作等课程打下基础。

3. 食品智能生产概论（64 课时，4 学分）

本课程主要内容包括食品生产企业各种单元操作的过程规律，操作方案的确定，操作过程的控制，主要设备选型、构造及操作方法。编入的单元操作有流体输送、沉降、过滤、膜分离技术、混合、热量交换、蒸发浓缩、结晶、干燥、冷冻、萃取。通过讲解现代食品企业的先进技术，让学生了解和掌握食品智能生产的知识与特性。

4. 食品微生物基础（48 课时，3 学分）

食品微生物基础是本专业的又一门基础课程，主要讲授与食品有关的微生物的形态结构特征、生理生化特性、生长繁殖特点和遗传变异规律，学习环境因素对微生物生长的影响，以及利用有益微生物开发食品，控制引起食品腐败变质的有害微生物的相关理论知识。要求学生掌握食品微生物学的基本原理，掌握食品微生物分析的一般方法，掌握基本的微生物实验操作技术，为将其应用于食品安全生产和检测奠定良好的基础。

专业主干核心课程：

1. 食品机械应用与维护（64 课时，4 学分）

本课程是食品智能加工专业的一门专业必修课。通过校企合作共

同加强对该课程的研发，强化智能系统的应用讲授。主要讲授食品工业中常用的物料输送机械与设备；清洗、分选机械与设备；切割、破碎机械；分离机械与设备；混合机械与设备；预煮杀菌机械与设备；油炸、焙烤设备；浓缩设备；食品干燥机械；食品包装机械；冷冻机械等食品加工工程中常用机械设备的基本工作原理、基本结构、性能特点，突出设备的智能化。

2. 果蔬贮藏与加工技术

本课程分两部分，第一部分为果蔬贮藏基础知识及技术，讲授果蔬采后生理变化和采后处理技术对其贮藏性的影响；注重讲述简易通风库、气调贮藏、保鲜剂贮藏等几种重要贮藏技术，突出贮藏过程中主要问题的控制。第二部分为果蔬加工基础知识及技术，讲授果蔬加工品分类和对原辅料的基本要求；注重对加工过程中原料褐变、罐制品胀罐、果汁的酸败、干制品霉变、腌制品酸败等主要问题的控制；对各类果蔬加工制品的生产进行危害分析并指出关键控制点。根据行业发展特点，增加对果蔬加工业中发展较快的果蔬速冻、果蔬鲜切加工、果蔬脆片加工等内容以及超临界流体萃取、超微粉碎等新技术的介绍。

3. 畜产品加工技术

本课程属于食品加工技术的专业技术核心课程，是一门强调理论与实际相结合，培养分析问题、解决问题的综合技能课程，通过该课程的学习，使学生具备化工生产操作岗位必备技能。通过本课程的学习，使学生了解肉类及乳制品食品原料的组成与性质、加工用的机械设备和各类典型食品的加工，提高食品加工专业知识水平，为食品行业培养实用的新型人才。

4. 软饮料加工技术

本课程主要讲授软饮料用料及包装材料和容器、碳酸饮料加工技术、果蔬汁加工技术、蛋白饮料加工技术、冷冻饮品加工技术、茶饮料加工技术、瓶装饮用水加工技术、其他饮料加工技术、高新技术在软饮料加工中的应用、软饮料加工厂质量管理及软饮料加工厂卫生管理等相关知识。本次修订增加了各类饮料加工技能综合实训内容，可提升学生的实践创新技能。

5. 粮农食品安全评价（粮农食品检验方向）（64 课时，4 学分）

本课程共课程分六个项目，内含与教学内容相对应的二十二个学习任务，主要内容包括样品采集与数据处理、食品的物理检验、食品一般成分检验、食品矿物质的检验、食品添加剂的检验、食品中常见有毒有害物质的检验。全书紧紧围绕高职食品类专业人才培养目标，以就业为导向，以工作任务为载体，以培养职业技能为根本，引导学生通过具体任务的实施，使学生掌握常见食品品质检测技术、试剂配制和各种仪器的构造、工作原理及操作，具有对企业生产的产品实施质量监督的能力，同时注重培养学生的拓展能力和社会服务综合能力。考核方式模拟农产品食品检验工职业资格考工，以笔试+实操+平时成绩综合评定学生成绩，学生的平时成绩从平时学习过程考核。

6. 焙烤食品设计与制作（64 课时，4 学分）

本课程是一门工学结合的学习领域课程，是食品加工技术专业的核心专业课程之一。使学生掌握焙烤产品的有关原料知识，具有面包、蛋糕、饼干、糕点等典型焙烤产品生产操作技能，能操作、保养、

维护焙烤食品生产设备，具有对焙烤产品生产中常见问题的判断、处理的技能，具有对产品生产过程中质量加以监控、产品质量进行检

验的技能；具有根据市场行情制定年、月生产计划，对生产工艺改进，参与产品开发的能力，培养学生具有自我发展的能力，同时注重培养学生良好的职业素质和发展后劲，学生毕业后在焙烤行业岗位能提前适应工作岗位要求。提升学生独立思考、吃苦耐劳、团队合作等职业素质。同时为学生通过糕点、面包烘焙工职业资格考试服务。

7. 食品质量与安全控制技术

本课程是根据现代制造类企业对生产现场管理相关岗位的实际技能要求，结合现场管理技术动态，参考了典型企业的现场管理经验后，融合了生产现场管理概论，现场生产任务管理，现场物料管理，生产现场 5s 管理，现场工艺技术管理，现场品质管理，生产设备管理，现场生产安全管理，现场生产效率管理等知识，综合性强，可作为制造业现场管理人员，如品质管理人员、产品检验人员、5S 专员、质量体系内审人员、车间管理人员、车间技术人员，乃至企业各层次管理人员的培训内容。

8. 食品物联网技术

本课程主要讲授食品质量与安全基础，食品物联网基础，现代食品安全控制技术，我国食品安全管理体系，食品安全物联网构建，食品安全物联网管理应用。

专业拓展课程：

1. 食品分析与检验

本课程分六个项目，内含与教学内容相对应的二十二个学习任务，主要内容包括样品采集与数据处理、食品的物理检验、食品一般成分检验、食品矿物质的检验、食品添加剂的检验、食品中常见有毒有害物质的检验。全书紧紧围绕高职食品类专业人才培养目标，以就业为

导向，以工作任务为载体，以培养职业技能为根本，引导学生通过具体任务的实施，使学生掌握常见食品品质检测技术、试剂配制和各种仪器的构造、工作原理及操作，具有对企业生产的产品实施质量监督的能力，同时注重培养学生的拓展能力和社会服务综合能力。

2. 西式面点师综合实训

围绕西点三大类型面包、蛋糕、点心三大类，系统进行硬式面包、软式面包、起酥面包、调理面包、装饰造型面包、海绵蛋糕、天使蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕、装饰蛋糕、起酥点心、挞派、小西饼、泡芙、冷冻甜点等西点的制作工艺、配方实训，掌握技术要点、操作技法等，达到中级西点师的要求。

3. 创业项目分析与实践（48 课时，3 学分）

本课程是一门融创新能力与食品专业技能为一体的“双创”专业课程。本课程主要内容包括食品创新创意的主要形式、食品创新创意发展趋势、各类食品的创新创意设计、创新创意综合实践活动等内容。培养学生具备一定的产品设计与开发能力、创新意识和创新思维能力、独立分析与思考问题的能力等，能够设计与加工在外观、风味、营养、包装等方面具有新颖性和独创性的特色食品，为创业打下良好基础。

4. 食品市场营销实务（32 课时，2 学分）

本课程使学生了解粮油市场营销的基本知识、基本原理和基本方法，此外，也使学生了解食品营养基础市场营销的基本知识和基本方法，认识在发展社会主义市场经济的进程中，对企业市场营销管理的重要性；分析企业市场营销环境，研究各市场购买行为，制定恰当的市场营销组合决策，组织和控制市场营销活动等基本程序和方法；了

解市场营销的新的发展。培养、提高学生正确分析和解决我国市场营销管理实际问题的能力；扩大学生的知识面。以便学生在毕业后能更好地适应食品销售工作的需要。

（三）校外职业实践课程

1. 岗位实习（课时：6个月，课时：480，学分：20）

安排在第5个学期开始至实习满6个月，该环节主要根据专业人才培养方案的要求，组织学生到专业对口、业务较全面的企事业相关岗位，上岗操作，着重于所学知识和各种能力的综合运用，通过该阶段的实习，使学生在实习的工作过程中体验企业文化，培养学生具有吃苦耐劳、耐心细致、认真负责的工作态度，树立良好的质量意识和安全意识，形成对未来职业的理想认识，进一步提高学生的专业技能和综合素质，为下一阶段的“预就业”奠定基础。

2. 毕业综合实践报告（课时：10周，课时：240，学分：10）

安排在第六学期进行，在前期岗位实习的基础上，针对实习过程中遇到的问题、企业管理过程中存在的问题等，撰写毕业综合实践报告。

3. 预就业（课时：10周，学分：10）

学生经过在企业一线实习实践后，继续在企业实习，使学生把校内所学运用到实际工作中，缩短自己与企业要求的差距，实现角色转变，成为企业的“准员工”，培养学生分析、解决实际问题的能力，全面提升学生的综合素质，增强就业能力。

（四）第二课堂

第二课堂：《共青团中央、教育部关于印发关于在高校实施共青团“第二课堂成绩单”制度的意见》（中青联发〔2018〕5号），6

学分；对学生参与第二课堂情况实行课程化管理,采用积分兑换学分的形式实现过程记录,以完成情况进行分级评价,具体实施见《广西工商职业技术学院“第二课堂成绩单”制度实施管理办法(试行)》。

七、教学进程总体安排

附表 1-1: 学时分配表

学年	学期	课内教学学时		校外实践学时					其他	教学周数
		理论	实践(实践、上机等)	岗位实习	实训	课程设计	毕业综合实践报告	预就业		
第一学年	第一学期	231	239							16
	第二学期	302	158							19
第二学年	第三学期	280	230							19
	第四学期	202	186							19
第三学年	第五学期	8		480						19
	第六学期	8					240	10周		20
合计	2564	1031	813	480			240			

附表 1-2: 课程学分、学时分类统计表

课程性质		学时			学分	占总学分比例%
		总数	理论	实践		
公共基础课程	必修	568	327	241	28	
	限定选修	300	208	92	19	
	小计	868	535	333	47	30.1%
专业(技能)课程	专业基础课程	320	184	136	20	
	专业主干核心课程	480	272	208	30	
	专业拓展课程	176	60	116	11	
	小计	976	516	460	61	39.9%
校外实践课程		720	0	720	40	26.1%
第二课堂		—	—	—	—	
合计		2564	1051	1513	148	
实践教学比例		59.1%				

附表 1-3 食品智能加工技术专业（三年制）课程体及教学进程计划表

学期	课程性质	课程类别	课程名称	考核	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时	授课周数 (学周-专周)	开课、考试说明	
一	公共基础课程	必修	大学生安全教育 1	查	0	12	10	2	特排	—	开学周、考试周	
			军事技能	查	2	112	0	112	专周	—	15-16 周	
			军事理论 1	查	0	18	14	4	1	16	4-19 周, 19 周考查	
			思想道德与法治	试	3	48	38	10	特排	—	4-19 周	
			形势与政策 1	试	0	8	8	0	特排	—	4-19 周	
			英语	试	4	64	50	14	4	16	4-19 周	
			体育 1	试	1	20	10	10	2	10	4-19 周	
			劳动教育 1	查	0	4	2	2	特排	4	12-19 周	
			心理健康教育 1	查	0	16	13	3	1	16	4-19 周	
			计算机基础(必选)	试	4	64	32	32	4	16	4-19 周	
	限定选修	职业生涯与发展规划(必选)	查	0	18	16	2	特排	—	4-19 周		
		美术鉴赏	查	1	16	6	10	2	8	1-19 周		
		普通话正音训练	查	0.5	6	0	6	3	2	1-19 周		
		专业(技能)课程	专业基础课程	化学与分析基础	试	4	64	32	32	4	16	4-19 周
		小计		19.5	470	231	239	18+	16			
二	公共基础课程	必修	大学生安全教育 2	查	1.5	12	10	2	特排	—	开学周、考试周	
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	试	2	32	19	13	特排	—	1-19 周	
			习近平新时代中国特色社会主义思想概论	试	3	48	32	16	特排	—	1-19 周	
			形势与政策 2	试	0	8	8	0	特排	—	1-19 周	
			军事理论 2	查	2	18	14	4	1	19	1-19 周	
			体育 2	试	2	34	17	17	2	19	1-19 周	
			劳动教育 2	查	0	4	1	3	特排	4	12-19 周	
			心理健康教育 2	查	2	16	13	3	1	19	1-19 周	
			限定选修	中国传统文化	查	2	32	22	10	2	16	1-19 周
				人际关系心理学	查	1	16	8	8	2	8	1-19 周
	中共党史	查		1	16	10	6	2	8	1-19 周		
	创业基础(必选)	查		2	32	28	4	2	19	1-19 周		
	专业(技能)课程	专业基础课程	食品原料与添加剂	试	4	64	32	32	4	16	1-19 周	
			食品智能生产概论	试	4	64	48	16	4	16	1-19 周	
职业英语			试	4	64	40	24	3	19	1-19 周		
		小计		30.5	460	302	158	17+	19			
三	公共基础课程	必修	形势与政策 3	试	0	8	8	0	特排	—	1-19 周	
			体育 3	试	2	34	17	17	2	—	1-19 周	
			劳动教育 3	查	0	4	1	3	特排	4	12-19 周	
		限定选修	礼仪与沟通	查	2	32	12	20	3	11	1-19 周	
			食品营养与卫生	查	2	32	28	4	3	11	1-19 周	
			影视鉴赏	查	1	16	6	10	2	8	1-19 周	

学期	课程性质	课程类别	课程名称	考核	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时	授课周数 (学周-专周)	开课、考试说明	
	专业 (技能) 课程	专业基础课程	食品微生物基础	试	4	64	32	32	4	16	1-19周	
		专业主干核心课程	食品机械应用与维护	试	4	64	48	16	4	19	1-19周	
			果蔬贮藏与加工技术	查	3	48	24	24	4	12	1-19周	
			畜产品加工技术	查	3	48	24	24	3	16	1-19周	
			软饮料加工技术	查	3	48	24	24	4	12	1-19周	
			粮农食品安全评价	试/证	4	64	32	32	4	19	1-19周	
		专业拓展课程	食品分析与检验	查	3	48	24	24	3	19	1-19周	
		小计		31	510	280	230	19+	19			
四	公共基础课程	必修	形势与政策4	试	0	8	8	0	特排	—	1-19周	
			体育4	试	1	20	16	4	特排	—	1-10周	
			劳动教育4	查	1	4	2	2	特排	4	12-19周	
		限定选修	就业指导(必选)	查	2.5	20	16	4	2	19	1-19周	
			专业主干核心课程	烘焙食品设计与制作	查	4	64	32	32	5	16	1-19周
				食品质量与安全控制技术	试	4	64	48	16	4	12	1-19周
		食品物联网技术		试	4	64	32	32	4	12	1-19周	
		专业(技能)课程	专业拓展课程	西式面点师综合实训	证	4	64	12	52	特排	2	18-19周
				创业项目分析与实践	查	3	48	12	36	4	12	1-12周
	食品市场营销实务			查	2	32	24	8	3	12	1-12周	
		小计		25.5	388	202	186	21+	19			
五			形势政策5	试	0	8	8					
			体育健康测试	证	0.5	0	0	0	0			
			岗位实习		20.5	480						
			小计		21	488	8					
六			形势政策6	试	1	8	8					
			毕业综合实践报告		10	240				10周		
			预就业		9+1	10周				9+1周		
			小计		21	248	8			20周		
			总计		147	2548	1236	13128				

备注：1. 一般以 16-18 学时计为 1 个学分。2. 专业拓展课程中必须有一门涉粮课程，16 学时，1 学分。3. 专业主干核心课程建议开设 6-8 门。4. 请补充完善课程编码，公共艺术课程和公共选修课程可以参照《2022 级公共基础限定选修课程目录》，专业（技能）课程编码带汇总课程后另行下发。5. 每学期 20 周为社会实践周。

学 期	主要实践教学环节	地 点	考核方式
第一学期	化学与分析基础	校内	实验报告
第二学期	食品原料与添加剂、食品智能生产概论	校内	实验报告
第三学期	食品加工机械与设备、果蔬贮藏与加工技术、肉制品与乳制品加工技术、软饮料加工技术、粮农食品安全评价、食品分析与检验	校内	实验报告
第四学期	烘焙食品设计与制作、食品质量与安全控制技术、食品物联网技术、西式面点师综合实训、食品加工创新与实践 食品市场营销实务	校内	实验报告、食品检验工 考证
第五学期	岗位实习（企业实践）	校外	实习登记表
第六学期	岗位实习（毕业综合实践报告）	校外	毕业综合实践报告
	预就业（创业实习）毕业教育	校外 校内	合同、就业协议或证明

附表 1—4：实践性教学环节进程表

附表 1—5：公共选修课程

序号	课程名称	学时	学分	开课单位	开课学期	备注
1	中国传统文化	32	2	公共基础部	第二学期	
2	普通话正音训练	6	0.5	公共基础部	第三学期	
3	中共党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
3	礼仪与沟通	32	2	通识教育学院	第三学期	
4	食品营养与卫生	32	2	粮油康旅学院	第三学期	
5	人际关系心理学	16	1	通识教育学院	第二学期	
	合计		8.5			

备注：此表合计学分为 8.5 分，可在《2022 级公共基础限定选修课程目录》的公共选修课程里选择。中国传统文化，普通话正音训练，中共党史要为必选课程。

附表 1—6：公共艺术选修课程

序号	课程名称	学时	学分	开课单位	开课学期	备注
1	音乐鉴赏	16	1	通识教育学院	第二学期	
2	影视鉴赏	16	1	通识教育学院	第三学期	
	合计		2			

备注：此表合计学分为 2 分，可在《2022 级公共基础限定选修课程

目录》的公共艺术选修课程里选择。

八、实施保障

（一）师资队伍

师资素质是教学质量的重要保证，培养造就一支结构合理，具有强烈的创新精神的师资队伍是专业建设的基础。本专业现有专任教师 15 名，教授、研究员、副教授、副研究员等高级职称的教师 9 名，具有博士、硕士学位教师 7 名，“双师型”教师 7 名，还长年聘请一批经验丰富的专家担任客座教师的顾问，是一支结构较为合理并且充满活力的团队。为更好的保障人才培养质量，本专业还会不断完善专任教师的学历结构和职称结构；增强专任教师的实践能力，提高教学效果；积极开展教学和科研经验、成果、动态方面的交流探讨，实现科研与教学之间的良性互动，在科研中进一步提升教师的专业素养和学术水平。

（二）教学设施

学习和能力的培养，不仅需要在课堂学习专业基础知识，更需要相关的实践学习，通过实践达到专业培养目标。本专业拥有设备先进的教学大楼、综合实训楼和多媒体教室，共有教室 14 间，实验实训室 25 间，主要有化学实训室、微生物实训室、原子吸收实训室、食品加工实训室、肉制品生产加工实训室、面点工作室、西餐实训室、中餐实训室、奶茶与咖啡实训室等，分别对应实训教学类别中的基础实验、食品加工及实训和学生创业研究等各个教学环节。校外实习基地 20 余个，为学生学习和实践提供了有效保障。在基地的建设中始终秉持着以职业岗位技能为核心，以培养学生职业能力、职业道德及可持续发展能力为基本点，以工作（岗位）流程为导向。力争实现校

内实训基地的模拟性、生产性、开放性，校外实训基地的生产实践性、顶岗实习性、技术服务性的有机结合。

（三）教学资源

学院馆藏适用文献 58 万册，订有超星读秀知识库、手机移动图书馆、CNKI 同方知网数据库、重庆维普中文科技期刊数据库和考试服务平台、智立方知识资源服务平台、百度文库等电子资源，随书及其它阅读光碟 8000 余张，具有丰富的图书文献和数字资源。选用的教材也符合知识与能力培养目标和对应的职业岗位能力。即通过专业的学习与训练，就能满足专业岗位的工作需要，并可以为学生后续的强化学习训练奠定良好的基础。

（四）教学方法

坚持“教、学、做合一”原则，以学生为主体、教师为主导，根据本专业特点，综合运用项目教学、现场教学、案例教学、情景教学、模块化教学等教学方式，有效利用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，大胆创新教学模式，可利用翻转课堂、混合式教学等新型教学模式，保障教学质量，打造优质课堂。

（五）学习评价

本专业主要是采用综合评价体系，来评价学生。理论课程学习评价主要包括学习表现、平时作业、阶段性考核、实践性作业考核、期末考试的评价；实训课程学习评价主要包括实训纪律、实训资料、实训态度、实训操作、实训结果的评价；顶岗实习通过实习期间每月月报告、实习总结及实习指导教师意见综合进行评价；毕业综合实践报告根据所选课题或项目，到相应专业岗位实习，综合应用本专业知识和技能，完成毕业综合实践报告情况进行评价。

（六）质量管理

在人才培养方案的实施过程中，不断加强教学运行过程管理及质量监控，完善各项管理制度，建立督导机制，定期召开学生座谈会，建立教学质量信箱以及网络测评等制度，及时掌握、监控教学运行过程和人才培养质量。

九、毕业要求

学生必须具备以下条件，方可毕业：

（一）满足修业年限的要求：基本修业年限为3年制，弹性修业年限为2.5-5年。

（二）满足学分要求：本专业的学生至少取得147学分方可毕业（147学分里不包括第二课堂学分）。

（三）根据本专业特色及专业培养目标要求，通过公共基础课程和专业（技能）课程以及学校组织的各类集体教学活动，在素质、知识、能力等方面应达到以下要求：

1. 素质方面

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划

的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识方面

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 掌握食品加工技术的基本知识和技能。

(3) 常见食品加工设备的操作及运行维护的基本知识和技能。

(4) 掌握食品质量控制的基本方法及工作过程；掌握食品质量检测 and 食品质量管理的基本知识和技能。

(5) 掌握食品营养基础知识和营养配餐、营养指导的基础知识。

3. 能力方面

(1) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 掌握文献检索、资料查询、信息获取与处理能力，具有继续学习发展的能力。

(3) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(4) 具有在食品行业从事食品加工、食品质量管理等方面的能力。