

食品智能加工技术专业★人才培养实施方案
教务处
(三年制)

2020年8月

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

高中（职高）毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

基本学制：3年 弹性学制：2年

四、职业面向

表 1 本专业职业面向

专业大类（代码）	专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	职业技能证书
食品药品与粮食（49）	食品类（4901）	农副食品加工业（13）； 食品制造业（14）；	糕点面包烘焙工（6-02-01-01） 乳品加工工（6-02-04-01） 乳品评鉴师（6-02-04-02） 食品工程技术人员（2-02-24-00）	乳品评鉴师； “1+X”食品合规管理职业技能等级证书；

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业立足本区域，面向周边区域，培养坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，了解食品产业的发展趋势，理解食品加工工艺与质量控制的基本原理，具备焙烤食品、泡菜、发酵调味品、乳制品等产品生产的专业技能，能利用干制、冻藏、罐藏、腌制、发酵、膨化、化学保藏等手段进行产品的生产与保藏，并能在生产一线从事食品加工、生产管理的技术技能型人才。

（二）培养规格

1. 坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，自觉树立“四个意识”，增强“四个自信”，遵守党纪国法、遵守公德良俗，爱岗敬业、热爱劳动、团结协作。

2. 具备扎实的食品微生物、食品化学、食品贮藏保鲜技术、质量安全控制的专业知识，能根据目标产品的特性，完成原辅料的验收、贮藏。

3. 能根据生产计划进行生产、保质保量完成生产任务、提升产品合格率、降低物料损耗、提高效率。

4. 能根据生产任务，完成物料的分解、计算、统计；能监督生产现场卫生与操作工艺，对半成品、成品质量进行管控，协助分析质量事故原因，促成生产指标的达成。

5. 能综合考虑社会、健康、安全、法规等因素，提出产品工艺改进、开发方案，并根据方案完成工艺改进和新产品的研发。

6. 能够正确定位个人角色，具备团队工作的基本素养；能够在团队中承担个体、团队成员及负责人的角色。

7. 具有较强的语言表达能力，能够就生产过程中出现的异常情况与相关领导进行及时有效的沟通，协调相关部门完成生产跟进与异常处理。

六、课程设置

（一）总体情况

本专业的课程由公共基础课、专业基础课、专业核心课、校外实习实训以及全院公共选修课组成。

1. 公共基础课

由军事课、思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、体育与健康、心理健康教育、信息技术、大学语文组成。

2. 专业基础课

由实验操作技术、食品标准与法规、食品微生物及检测技术、食品化学、食品感官分析、食品贮藏保鲜技术组成。

3. 专业核心课

由食品营养与卫生、焙烤食品加工技术、泡菜加工技术、食品机械与设备、发酵调味品加工技术、乳制品加工技术、食品安全与质量控制组成。

4. 校外实习实训

由认知实习、跟岗实习、顶岗实习组成。

表 2 本专业课程的学时、学分分配表

课程分类		学时	学分	百分比%	
课程地位	公共课	必修	580	29	19.5
		选修	160	10	6.7
	专业课	必修	1632	102	68.5
		选修	128	8	5.4
	小计		2500	149	100.0
课程性质	A 类课		560	34	22.8
	B 类课		672	42	28.2
	C 类课		1268	73	49.0

(二) 公共基础课简介

1. 军事课

本课程主要学习关于中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等军事基本理论知识；针对共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练等军事技能开展相关训练，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。

2.思想道德修养与法律基础

本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，主要学习人生价值、理想信念、社会主义核心价值观、爱国主义和道德、法律等内容，帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法治观，引导大学生提高思想道德素质和法治素养。

3.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

本课程主要系统学习毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理、社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，培养大学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力，正确认识、分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

4.形势与政策

本课程根据新时期新阶段新情况，以中国共产党和中国发展的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验以及当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势为主要内容，针对大学生思想特点对其进行马克思主义形势观、政策观教育，以帮助他们认清国内外形势，教育和引导他们全面准确地理解党的路线、方针和政策，坚定“四个自信”。

5.体育与健康

本课程是以落实立德树人为根本任务，体现“全民健身·促健康，弘扬文化·促传承”的精神。主要了解运动健身原理与方法，掌握基础体能、球类、民族传统体育项目、操类和拓展等方面的运动技能，培养学生

能够正确运用运动技能进行锻炼的能力，切实提高自身体质健康水平，达到“强体魄、练技能、修德行、促发展”的目的，促进、落实全民健身。

6.心理健康教育

本课程主要学习心理健康教育的基本概念、自我意识、压力管理和情绪调节、人际关系与社会适应、恋爱与性心理、学习心理以及职业生涯规划等内容，通过学习，使大学生能够正确认识自我与环境，树立心理健康意识，传授心理调适的方法，增强大学生的自我心理调节能力，有效消除心理困惑，提高受挫能力和适应能力。

7.信息技术

本课程主要学习计算机基础知识、Windows 系统操作方法、Office 办公软件中的文字处理、表格处理、数据处理、制作演示文稿等相关知识；培养学生使用信息设备获取信息、加工信息、传播信息和应用信息的能力。

8.大学语文

本课程主要学习文学鉴赏的基本原理、中外文学作品赏析的基本方法、常用文体写作的基础知识、写作方法与技巧，培养学生的文学鉴赏能力和审美能力，培养高尚的思想品质和道德情操，帮助学生提升人文素养。

（三）主要专业（技能）课简介

1.食品营养与卫生

本课程的教学内容涉及人体所需营养素、各类食品的营养价值、平衡膳食与合理营养、不同人群的营养和膳食、营养膳食与疾病、食品污染及其预防、食物中毒及预防等内容。学生通过本门课程的学习，需知道各种营养素在人体中的功能、缺乏中毒症、推荐营养素需要量和主要来源；熟悉食品营养价值的评价标准、代表性食物的营养特点，知道合理营养的重要性；掌握中国膳食指南的要求和膳食宝塔的构成，了解不同国家的膳食

结构；掌握孕妇、乳母、婴幼儿、学龄儿童、老年人等不同人群的生理特点、营养需求；知道营养膳食与某些疾病间的关系；熟悉食品污染的途径，掌握预防食品污染的措施；理解食物中毒的机理，掌握食物中毒的预防措施；能根据中国居民膳食指南和食物营养成分表，对食品中的营养素及能量进行计算，评估个体膳食的平衡性并提出有效建议，针对不同人群设计合理的食谱；能根据食品污染、食物中毒的表现，分析原因，提出控制措施；具有一定的科学思维精神和判断分析问题的能力，具有高度的责任心和团队合作精神。

2.焙烤食品加工技术

本课程的教学内容涉及蛋糕、面包、饼干、月饼等产品的加工原辅料、加工工艺、产品品质控制等；学生通过本门课程的学习，需熟悉各种粮油食品原辅料的特征；掌握焙烤食品配方设计原则；掌握粮油产品制作的原理和方法；掌握产品质量评价标准及方法；熟悉粮油产品行业技术要求和行业规范；能进行产品配方的分析和设计；能按照标准化要求完成各类焙烤食品的生产加工；能对产品品质进行正确的评价；能及时判断生产中出现的问题并给予解决；能熟练使用各种加工设备；具有搜集资料、分析问题、解决问题及创新能力；具有吃苦耐劳、一丝不苟的严谨工作作风。

3.泡菜加工技术

本课程的教学内容涉及泡菜的起源与现状、泡菜加工的基本原理、主要原料与辅料、泡菜生产技术、加工设施与设备；学生通过本门课程的学习，需了泡菜的起源与产业发展现状，理解泡菜加工的基本原理，熟悉根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等原料的特点及其与产品品质间的关系，熟悉食盐、调味品、甜味剂、着色剂、防腐剂、香辛料等辅料在泡菜加工中的作用及使用方法，掌握不同种类泡菜加工的方法及技术要

求，掌握泡菜常见质量问题及解决措施，熟悉泡菜加工常用设备及设施；具有独立思考、自学和创新的能力；具有团队协作的精神、严谨求实的科学态度。

4.食品机械与设备

本课程的教学内容涉及物料输送、清洗与分级、切分与分离、过滤、粉碎、均质及混合、浓缩与干燥、加热、冷却、成型与挤压、包装等设备工作原理及种类；学生通过本门课程的学习，需理解各类食品机械的工作原理，熟悉不同机械与设备特点，掌握典型食品加工设备的使用、调整及维护方法；具有严谨求实的科学态度和团队合作精神；具有获取信息以及分析问题和解决问题的能力。

5.发酵调味品加工技术

本课程的教学内容涉及酱油、酱类、食醋、料酒、豆豉、豆腐乳等产品的加工；学生通过本门课程的学习，需理解各类发酵调味品的生产基本原理；掌握各类发酵调味品的生产方法；能进行原料的选择和处理；能进行各类发酵调味品的加工与质量控制；树立发酵调味品加工过程有益菌与杂菌的意识，从而逐步养成从原料到发酵调味品生产整个过程的卫生习惯。

6.乳制品加工技术

本课程的教学内容涉及原料乳的成分及性质检验，液态乳、发酵乳、含乳饮料、乳粉的加工等。学生通过本门课程的学习，需了解乳中各种成分及其作用；熟知乳制品从业人员基本卫生知识；掌握原料乳的基本性质及验收指标；掌握原料乳加热灭菌的方法及对应的工艺参数；熟悉原料乳标准化及均质的原理和操作要求；掌握液态乳、酸乳、乳粉、含乳饮料的基本工艺流程；掌握典型乳制品的质量要求及质量控制要点。能够对原料

乳进行验收、贮藏、标准化和均质等预处理操作；能够进行巴氏乳和风味调制灭菌乳的加工；能够进行凝固型酸奶和搅拌型酸奶的加工；能够进行全脂乳粉和配方乳的加工；能够进行含乳饮料的配方设计和加工；能够对各种乳制品产品进行品质评鉴和质量控制。具备良好的卫生知识、心理素质、团队协作精神和职业道德素质；具备良好的心理素质、团队协作精神和乳制品加工岗位职业道德素质；具备再学习和综合利用乳制品加工基础知识与基本技能的能力以及创新创业能力。

7.食品安全与质量控制

本课程的教学内容涉及食品安全基础知识、食品安全与质量控制方法、食品安全与质量保证、食品安全与质量认证等知识。学生通过本课程的学习，熟悉食品安全的相关概念，掌握影响食品安全的因素，并能根据影响因素进行食品安全分析；理解食品安全与质量控制的基本理论，掌握食品安全与质量控制基本方法；熟悉 5S 管理的内涵，并能利用 5S 进行企业现场管理；了解 ISO9000 质量管理的内容和方法，掌握 ISO22000 食品安全管理体系（ISO9000+HACCP(GMP、SSOP)）的内容及相互关系；了解食品安全认证的定义，熟悉食品安全认证的流程；会运用 5S 管理方法进行食品企业现场管理；会运用食品安全与质量控制基本方法进行食品质量的分析与控制；能运用 ISO9000 质量管理体系制作企业质量管理文件，合理有效地进行食品质量管理；能运用 ISO22000 食品安全管理体系（ISO9000+HACCP(GMP、SSOP)）制作企业食品安全管理文件，并进行食品安全与质量管理；能制作食品质量安全认证方案并进行认证工作；能结合食品安全知识、食品安全与质量控制、质量保证的方法综合进行食品安全分析并提出安全处置方案；养成食品卫生操作习惯，具备食品质量管理与

安全控制的意识；具备诚实守信、吃苦耐劳、团结协作、科学严谨、规范操作、勇于创新的精神。

七、教学进程安排

表3 教学总体安排

学年	学期	周学时	教学周历																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	1	24	★ △	★ △	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
	2	26	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
2	3	26	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	※	※	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
	4	26	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	※	※	≡	≡	≡	≡	▲	▲
3	5		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	6		☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	○	○	○	○					

入学教育△ 军训★ 理实一体教学≡ 专项集中实训教学● 考试▲

认知实习※ 跟岗实习◎ 顶岗实习☆ 技能鉴定○ 毕业论文（实习报告、毕业设计）●

图 1 课程地图

第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
思修法律	思修法律	毛中特	毛中特		
体育	体育	体育	体育		
信息技术	信息技术				
大学语文	大学语文				
形势政策	形势政策	形势政策	形势政策		
心理健康	心理健康	心理健康	心理健康		
公共基础限选课，每生限选 2 门，达 6 学分					
实验技术	食品化学	食品营养	调味品		
标准法规	感官分析	焙烤加工	焙烤加工		
微生物	微生物	泡菜加工	乳品加工	跟岗实习	顶岗实习
	贮藏保鲜	食品机械	安全控制		
专业限选课，每生限选 2 门，达 8 学分					
		认知实习	认知实习		
公共选修课由教务处统一公布，每生总计选修 4 学分					

表4 教学进程安排

课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程类型	学时			学分	开课学期	考核方式	
					总学时	理论教学	实践教学				
公共基础	必修	1	490101101	军事课	C	148	36	112	4	1	考查
		2	490101102	思想道德修养与法律基础	A	48	40	8	3	1-2	考试
		3	490101103	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A	64	56	8	4	3-4	考试
		4	490101104	形势与政策	A	32	32		1	1-4	考查
		5	490101105	体育与健康	C	128	32	96	7	1-4	考试
		6	490101106	心理健康教育	A	32	32		2	1-4	考查
		7	490101107	信息技术	B	64	32	32	4	1-2	考试
		8	490101108	大学语文	A	64	54	10	4	1-2	考试
	限选	1	490101201	大学英语	A	64	50	14	4	1-2	考试
		2	490101202	中华优秀传统文化	A	64	64		4	3-4	考试
		3	490101203	高等数学	A	64	64		4	1/2	考试
		4	490101204	职业发展与就业指导	A	32	32		2	3/4/5	考查
		5	490101205	创新创业教育	A	32	32		2	3/4/5	考查
		6	490101206	艺术赏析（音、舞、书）	A	32	32		2	3/4/5	考查
全院公共选修课	每个学期由教务处统一公布公共选修课			A	64	64		4			
专业基础（必修）	1	490101301	实验操作技术	B	96	40	56	6	1	考试	
	2	490101302	食品标准与法规	A	32	32		2	1	考试	
	3	490101303	食品微生物及检测技术	C	160	56	104	10	1-2	考试	
	4	490101304	食品化学	B	64	32	32	4	2	考试	
	5	490101305	食品感官分析	B	64	30	34	4	2	考试	
	6	490101305	食品贮藏保鲜技术	A	64	48	16	4	2	考试	
专业核心（必修）	1	490101401	食品营养与卫生	B	64	40	24	4	3	考试	
	2	490101402	焙烤食品加工技术	C	192	54	138	12	3-4	考试	
	3	490101403	泡菜加工技术	B	64	36	28	4	3	考试	
	4	490101404	食品机械与设备	B	64	40	24	4	3	考试	
	5	490101405	发酵调味品加工技术	B	64	32	32	4	4	考试	
	6	490101406	乳制品加工技术	B	64	40	24	4	4	考试	
	7	490101407	食品安全与质量控制	A	64	48	16	4	4	考试	
专业限选	1	490101501	食品理化检测技术	C	64	20	44	4	3	考试	
	2	490101502	功能食品加工技术	C	64	20	44	4	3	考试	
	3	490101503	食品包装技术	C	64	20	44	4	3	考试	
	4	490101504	食品添加剂应用技术	B	64	36	28	4	4	考试	
	5	490101505	食品工厂设计	B	64	36	28	4	4	考试	
	6	490101506	食品营销技术	B	64	36	28	4	3	考试	
校外实习	1	490101601	认知实习	C	64		64	4	3-4	考查	

实训	2	490101602	跟岗实习	C	128		128	8	3	考查
	3	490101603	顶岗实习	C	384		384	24	3-4	考查
合计					2500	1044	1456	149		

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍高级职称不低于 30%，中级职称不低于 40%。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格，有理想信念、道德情操、扎实学识、仁爱之心；具有食品相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关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；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品加工行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

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，具有中级及以上相关专业职称，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。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备 86 寸以上电子白板一体机，互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并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，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

校内应设置基础化学实训室（有机、无机）、微生物实训室、食品感官分析实训室、食品理化检测实训室、焙烤食品加工实训室、乳品加工实训室、酱腌菜加工实训室、发酵调味品加工实训室、虚拟仿真实训室。

（1）基础化学实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、常用玻璃器材、电子天平（0.1mg/0.01g）10 台、超纯水机 2 台、微波提取仪 2 台、超声波清洗仪 2 台、旋转蒸发仪 4 台、水浴锅 10 台、马弗炉 2 台、干燥箱 4 台、通风橱 8 台、电炉 20 台、冷冻干燥仪 1 台等，以及足够数量的蒸馏、滴定设备等；用于实验操作技术、食品化学、食品理化检测技术、食品添加剂应用技术等课程的教学与实训。

（2）微生物实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、电子双目显微镜 50 台、双人超净工作台 10 台、水浴锅 10 台、高压蒸汽灭菌锅 4 台、电热恒温培养箱 4 台、-4℃冰箱 4 台、生物安全柜 1 个，以及足够数量用于微生物形态观察、培养基制备、接种与分离纯化等基本操作的试验实训用品及用具，用于食品微生物

及检测技术、发酵调味品加工技术等课程的教学与实训。

（3）食品感官分析实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、电子天平（0.1mg/0.01g）2 台、电磁炉 10 台、消毒柜 2 台等设备，以及数量足够的样品制备台、标准感官评定台、不锈钢厨具、玻璃杯等实验实训用具，用于食品感官分析技术课程的教学与实训。

（4）食品理化检测实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、电子天平（0.1mg/0.01g）10 台、阿贝折光仪 10 台、手持折光仪 10 台、数显糖度仪 10 台、比重计 10 套、粘度仪 10 台、pH 计 10 台、自动电位滴定仪 10 台、全自动滴定仪 2 台、全自动石墨消解仪 2 台、全自动凯氏定氮仪 2 台、EBC 比色计 10 台、旋光仪 2 台、超纯水机 1 台等，以及粉碎机 10 台、磁力搅拌器 10 台、电热鼓风干燥箱 4 台、涡旋振荡器 5 台、离心机 5 台、紫外可见分光光度计 10 台等设备，用于食品理化检测技术、食品化学等课程的教学与实训。

（5）乳品加工实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、电子天平（0.1mg/0.01g）4 台、暂存罐（50L）2 个、离心泵 1 台、高速混料机 1 台、配料罐 2 台、奶泵 1 台、板式杀菌机 1 台、均质机 1 台、发酵罐 2 个、转子泵 1 台、酸奶灌装封口机 1 台、酸液罐 1 台、CIP 控制柜 1 套、清洗泵 1 台、制冷机 1 台、自动液体软包装机 1 台等设备，以及不锈钢厨具等实训用具，用于乳制品加工技术、食品机械与设备等课程的教学与实训。

（6）焙烤食品加工实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、烤箱 5 台、酥皮机 2 台、蒸饭柜 2 台、油炸机 5 台、台车 5 台、搅拌机 10 台、冷冻醒发箱 4 台、月饼生产线 1 条、饼干生产线 1 条、包装机 4 台、臭氧消毒机 2 台，以及足够数量的烘焙工具等，用于焙烤食品加工技术、食品机械与设备等课程的教学与实训。

（7）酱腌菜加工实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、切菜机 1 台、鼓泡清洗机 1 台、压榨机 1 台、搅拌机 1 台、自动装袋包装机 1 台、杀菌机 1 台、振动沥水机 1 台等设备，以及数量足够的料车、生产工具等设施，用于泡菜加工技术、食品机械与设备等课程的教学与实训。

（8）发酵调味品加工实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、粉碎机 1 台、糖化罐 4 个、发酵罐 8 个、过滤机 1 台、灌装机 1 台等设备，以及数量足够的物料周转箱、生产工具等，用于发酵调味品加工技术、食品机械与设备等课程的教学与实训。

（9）虚拟仿真实训室

应配备 86 寸以上电子白板一体机（互联网接入且为 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施）、电脑以及配套的电脑桌，用于实验操作技术、食品理化检测技术、焙烤食品加工技术、乳制品加工技术、泡菜加工技术、食品机械与设备等课程的教学与实训。

3. 校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地，能够开展食品加工等实训活动，实训设施

齐全，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品生产技术、食品加工机械、食品理化检验、食品国家安全标准等食品加工技术人员必备的技术资料以及两种以上食品工业类专业学术期刊和有关食品加工的实务案例类图书。图书馆应具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

借鉴现代学徒制试点经验，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。

（五）学习评价

教学评价采取多元多维度考核方式，将过程评价和结果性评价相结

合，把学生到课情况、课堂参与情况、技能训练情况、作业完成情况、思想素质情况、反思创新情况、增值表现情况等纳入考核，占课程成绩的60%，课程结束后组织知识、技能专项考核，占课程成绩的40%。

（六）质量管理

1. 专业教研组织在系部的指导下制定专业建设和教学质量诊断与改进办法，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、专业调研、人才培养等方面质量标准建设，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。

2. 根据学校和系部的教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 根据系部建立的毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，专业教研组织持续对生源情况、在校生素业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1. 完成全部必修课程学习并经考核合格，获得全部必修学分。
2. 完成规定的选修学习任务，取得规定的选修学分。
3. 在校期间的德育量化考核合格。