

漯河食品工程职业大学

食品智能加工技术专业人才培养方案

（专业代码：490101）

发布时间：二〇二一年六月

修订时间：二〇二四年六月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置	5
(一) 公共课程	5
(二) 专业课程	6
(三) 专业主干课程描述	9
七、学时安排	12
八、教学进程总体安排	13
九、实施保障	16
(一) 师资队伍	16
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	18
(五) 教学管理	19
十、教学评价	19
十一、毕业要求	20

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

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

全日制三年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (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 技能等级证书举例
食品药品与粮食 大类 (49)	食品类 (4901)	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)	食品工程技术 人员 (2-02-24-00) 食品、饮料生 产加工人员 (6-02)	食品智能生产 食品检验 食品企业管理 食品销售 食品储运 食品研发	西式面点师 食品合规管理员 粮农食品安全评价员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，面向现代食品制造行业、农副产品加工业、质检技术服务行业等领域，能够以食品成果转化助推食品产业升级发展为引领，将立德树人贯穿于人才培养全过程，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，掌握食品智能加工技术必要的理论基础、熟练的操作技能以及行业中的新技术、新工艺、新规范及技术创新的主流方向，达到国家职业资格标准，具有良好的职业道德、人文素养和法治观念，具备创新意识和成果转

化能力的高素质食品技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

创新实施红色（价值观）训练、习惯（职业素养）训练、心理（自信心）训练、领导力训练、营销（自我展示）训练、创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素质。通过思政课程和课程思政，推进红色（价值观）训练，提升学生政治素质；通过劳动教育、军训、入学教育、顶岗实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素质和文化素质；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理（自信心）训练，提升学生身心素质；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业竞赛、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行领导力、营销（自我展示）、创业训练，提高学生职业素质。

（1）思政素质：热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。

（2）文化素质：具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

（3）职业素质：热爱食品行业，乐于从事食品智能生产研发，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精

神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，职业价值取向明确，具有良好的职业态度和职业道德修养；具有爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务民众、奉献社会的精神和精益求精的工匠精神；具有较强的观察能力、想象能力、分析能力、协调能力和创造能力；具有合作意识和团队精神；具有较强的安全意识、服务意识、环保意识。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。

（5）劳动素质：通过劳动教育，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2. 知识要求

（1）思想政治方面：了解党史国史、掌握必备的思想政治理论、了解中华优秀传统文化。

（2）行业发展方面：了解食品文化、食品行业发展史；明确食品技术成果转化的重要意义，了解食品行业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。

（3）专业理论方面：熟练掌握与食品智能加工专业技能相适应的加工知识和工艺技能；熟练掌握食品智能加工的

工作原理、操作与维护的基本知识；掌握与专业技能相适应的食品化学、食品微生物、食品检测分析、食品安全与质量控制等基础知识；了解智能化、数字化的食品加工行业前景；熟悉食品工业发展方针、政策、法规等相关知识；了解食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范。

（4）法律法规方面：了解与本专业相关的法律法规，特别是食品安全相关法律法规；了解文明生产、环境保护、安全消防等知识。

3. 能力要求

（1）通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有利用信息化手段解决问题的能力；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：具备肉制品、烘焙食品、乳制品、饮料等食品按照操作规范进行智能化安全生产的能力；具有智能化食品加工过程控制、工艺参数设定与调整的能力；具有正确使用和维护食品智能化机械与设备的能力；具有食品智能化分析、检测的能力；具有依照企业管理规范实施一线生产管理、质量管理的能力；具有食品工艺改良、新产品、新技术研发的能力；具有食品成果转化的能力。

六、课程设置

(一) 公共课程

表 1 公共课程结构

素质结构	素质要求	支撑课程名称
思想政治	热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。	思想道德与法治 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 党史 形势与政策 国家安全教育
人文素质	具有较宽阔的文化视野，具有一定的信息素养、科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，具有良好的人际沟通能力，适应数字化、智能化环境，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。	信息技术 大学语文 大学英语 高等数学 设计思考 发明创造 军事理论
职业素质	热爱食品行业，乐于从事食品生产研发，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，职业价值取向明确，具有良好的职业态度和职业道德修养；具有爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务民众、奉献社会的精神和精益求精的工匠精神；具有较强的观察能力、想象能力、分析能力、协调能力和创造能力；具有合作意识和团队精神；具有较强的安全意识、服务意识、环保意识。	创新思维训练 中国饮食文化 创业基础与实务 职业生涯规划 就业指导与创业教育
身心素质	具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。	体育与健康 大学生心理健康教育
劳动素质	具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	劳动教育

（二）专业课程

按照“岗位—能力—课程—环境”思路设置专业课程

表2 专业“岗位—能力—课程—环境”表

适应职业 岗位	主要能力要求	支撑课程名称	主要教学环境	课程主要 开设时间
食品生产 加工	肉制品生产	肉制品加工技术	（校内） 肉制品加工实训室 低温肉制品生产车间 高温肉制品生产车间 （校外） 河南双汇投资发展股份有限公司	第一学期
	烘焙食品生产	焙烤食品加工技术	（校内） 烘焙实训室 西式面点实验室 烘焙标准化生产车间 大匠烘焙实训基地 （校外） 艾柠檬活力烘焙工坊 漯河联泰食品有限公司 漯河市恒达食品工业有限公司	第二学期
	速冻食品生产	速冻食品加工技术	（校内） 速冻实训室 速冻食品标准化生产车间 （校外） 郑州千味央厨食品股份有限公司	第五学期
	乳制品生产	乳制品加工技术	（校内） 乳制品加工实训室 乳制品标准化生产车间 （校外） 河南三剑客农业股份有限公司	第四学期
	休闲食品生产	休闲食品加工技术	（校内） 休闲食品加工实训室 休闲食品生产车间 膨化食品生产车间 （校外） 漯河联泰食品有限公司 漯河豪峰食品有限公司 南京喜之郎食品有限公司 漯河平平食品有限责任公司 漯河临颖亲亲食品工业有限公司	第五学期

	饮料生产	饮料加工技术	(校内) 饮料生产实训室 纯净水生产实训室 纯净水生产车间 固体饮料生产车间 碳酸饮料生产车间 大树固体饮料实训基地 (校外) 河南统一企业有限公司 南京喜之郎食品有限公司 河南三剑客农业股份有限公司	第二学期
在以上的食品生产操作能力中，培养的学生会看企业任务单；根据任务单进行安排生产对应产品；对产品涉及到的配方中所用原辅材料准确选取称量；涉及到的设备能够进行操作；熟悉整个产品生产流程、对产品质量能够进行正确评价。				
	熟悉不同类别食品生产加工的过程	跟岗实习	(校内) 啤酒工艺生产实训室 啤酒生产车间 功能食品生产车间 (校外) 河南豪峰食品有限公司 遂平克明面业有限公司 南京喜之郎食品有限公司 漯河微康生物科技有限公司 漯河平平食品有限责任公司 河南三剑客奶业股份有限公司 河南双汇投资发展股份有限公司 漯河临颖亲亲食品工业有限公司	第三学期
食品设备操作	食品装备操作使用能力	食品机械与设备 (含人工智能技术应用)	(校内) 各食品加工实训室 (校外) 河南豪峰食品有限公司 遂平克明面业有限公司 南京喜之郎食品有限公司 漯河微康生物科技有限公司 漯河平平食品有限责任公司 河南三剑客奶业股份有限公司 河南双汇投资发展股份有限公司 漯河临颖亲亲食品工业有限公司	第四学期
肉制品加工：绞肉机的操作、搅拌机操作、滚揉机操作、制冰机操作、盐水注射剂操作、包装机操作、切丁机操作、斩拌机操作、真空灌装机操作等 焙烤加工：多功能打蛋机（10L）操作、和面机（20L）操作、烤箱操作、醒发箱操作 速冻加工：速冻机操作、饺子机操作、自动成型饺子机操作、和面机操作、油炸锅操作 饮料、乳品加工：胶体磨操作、磨浆机操作、发酵箱操作、冰激凌机操作、电磁炉操作 休闲食品加工：膨化休闲食品生产设备操作、静压麻花机操作				

食品品质控制	产品检验 (能进行检验设备、器皿的准备;会使用与维护检验设备;会检验食品感官指标;会分析检验结果;会撰写检验报告;会食品检验的相关管理工作)	食品微生物	(校内) 食品微生物实验室 食品理化分析实验室 食品感官检验室	第一学期
		食品化学		第二学期
		食品理化检验		第四学期
		食品感官检验		第四学期
	产品品控 (能按产品质量要求取样、送检;能及时记录、报告、处理生产中的问题;能按食品安全法规、企业质量管理规程实施品控和生产管理工作)	食品质量与安全 (含食品标准与法规)	(校内) 食品快速检测实验室 漯河中标检测服务有限公司 (校外) 漯河平平食品有限责任公司 河南三剑客奶业股份有限公司 河南双汇投资发展股份有限公司	第五学期
生产管理	食品生产经营管理	食品企业管理 (含食品营销)	(校内) 大树食品有限公司 大匠烘焙教育科技有限公司	
产品或技术研发	成果转化及创新创业	创新思维训练 创业基础与实务 成果转化案例 (校友创新创业案例) 设计思考 发明创造 食品技术发展史	(校内) 沙澧众创空间 河南省大学科技园 食品产业孵化基地 人人出彩创新创业学院 河南省食品加工中试基地 漯河市食品产业技术市场 大匠烘焙成果转化基地 和生功能食品成果转化基地 大树固体饮料成果转化基地 漯河市食品产业公共研发平台 漯河市食品产业科创服务产业园	第一至五学期

（三）专业主干课程描述

1. 肉制品加工技术。在课程中以思想价值引领贯穿教学始终。适当引导对规范精准价值取向的发现与追求，推动卓越工作素质能力高水平发展。通过任务引领、项目驱动、教学做一体化、信息化的教学方式，使学生掌握各类肉制品的生产工艺流程，熟悉技术要求，了解质量标准，知道主要工艺参数和操作规程，了解和熟悉目前企业正在使用的智能化设备，能够进行生产管理，同时可以利用所学知识技能解决一些实践工作中所遇到的实际问题。

2. 焙烤食品加工技术。全程在实训室开展项目化教学，以掌握各类焙烤食品加工技术为重点，主要包括月饼、蛋糕、饼干、糕点、面包等产品，在形式上将理论知识与实践操作融为一体，在内容上从简单到复杂依次递进，且每一项目均从加工原理、加工工艺、产品加工技术、质量鉴定及加工常见的质量缺陷及其控制方法等方面进行，同时要求掌握常见加工设备的使用和维护，熟悉目前正在使用的智能化加工设备。教学中坚持以社会主义核心价值观为统领，把中华优秀传统文化融入到产品制作中。通过本课程学习，能够使学生掌握烘焙食品加工的基本理论和基本技能，同时在课程中用工匠精神教育和塑造学生为学生将来到烘焙企业工作打下坚实的基础。

3. 饮料加工技术。通过项目化教学，了解常用原辅料的性质及用法、各种饮料的加工原理、工艺流程、配方设计、

设备操作、品质检验方法等。在掌握饮料基本理论的同时，结合现代化饮料工业的现状，学习饮料加工技术的关键操作、智能化设备及新技术，重点培养学生用理论知识指导实践的能力，强化学生实际操作的水平。对学生采用理论与实践相结合的理实一体化的评价模式来考核学习效果。鉴于行业特点，有意识帮助学生建立坚定的信念，培养爱国情怀，树立正确的价值观，努力提高专业技能，提升国有产品的市场竞争力。

4. 速冻食品加工技术。通过任务引领、项目驱动的教学方式，了解速冻食品的分类、特点、发展历史、现状与发展趋势，关注预制菜的发展，掌握速冻食品生产的基本理论、食品冻结原理，掌握速冻食品如水饺、冷冻面条等非发酵型速冻面制品加工技术，馒头、饺子等发酵型速冻面制品加工技术，以及汤圆、粽子、鱼糜、芝麻球、南瓜饼、飞饼、水果、蔬菜等速冻加工技术和现代智能化速冻装置类型及结构，速冻食品在加工、储藏、运输和销售等环节的冷链技术。对学生采用理论与实践相结合的理实一体化的评价模式来考核学习效果。同时在课程设计中适当插入相关内容以培育和传承工匠精神，引导学生养成严谨专注、敬业专业、精益求精和追求卓越的品质。

5. 乳制品加工技术。通过项目化教学让学生掌握乳品加工的基本知识及所用的原辅材料、原料乳的验收、液体乳加工、发酵乳、乳饮料加工、冷冻饮品加工、乳粉加工等，同

时利用仿真软件对炼乳加工、奶油加工、干酪加工、其他乳制品加工作简单的介绍，并对不同乳制品在生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了介绍。培养学生分析、解决问题能力，提高就业和创业能力，学生毕业后能在乳制品企业就业，能胜任乳品加工操作、品控和销售等岗位，解决工作岗位上的生产实际问题。对学生采用理论与实践相结合的理实一体化的评价模式来考核学习效果。培养学生具备与品牌文化匹配的价值追求，具备遵照配方、执行工艺、规范加工、严格达标的职业素养和能力。

6. 休闲食品加工技术。通过项目化教学让学生掌握各种休闲食品加工基础知识、谷类休闲食品加工、薯类休闲食品加工、坚果类休闲食品加工、果蔬类休闲食品加工、肉类休闲食品加工技术，本课程综合利用了休闲食品加工的新工艺、新技术、新规范和新设备。学生通过学习本课程，能够增强自主研发创新和发展能力、树立正确的社会价值观和责任感，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。

7. 食品机械与设备。通过场景教学，让学生掌握各类食品加工机械与设备的原理、结构和性质；参数的确定和选择以及一些智能化控制应用等内容。并有重点地学习设备的安装、使用及维护技术。通过本课程的学习，使学生掌握各类食品加工机械与设备的原理、构造及使用方法，具有食品机械设备选型和工艺设备的配套设计能力。为其技术开发和科学研究打下良好的基础。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学分	学时数	百分比(%)	教学活动安排					
					第一学年		第二学年		第三学年	
					20周	20周	20周	20周	20周	20周
理论学时分配	公共课模块	32	528	22.49	200	280		8	40	
	专业知识课模块	9.5	152	6.47	32	16		56	48	
	专业能力课模块	12.5	200	8.52	16	40		96	48	
	双创引领课模块	7	120	5.11	32				88	
	合计	61	1000	42.59	280	336		160	224	
实践学时分配	随堂实践	35	564	24.02	160	156		152	96	
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	2	32	1.36		16		16		
	“双创”实践活动	4	64	2.73		16		16	32	
	入学、毕业教育等	6	96	4.09	32					64
	专业认知实习、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计	37	592	25.21	16		320			256
	合计	84	1348	57.41	208	188	320	184	128	320
必修总计		145	2348	100.00	488	524	320	344	352	320
必修理论教学与实践教学比例		1000:1348=1:1.48								
选修课		学分：18 学时：288								
总计		学分：163 学时：2636								

注：实践教学每周折合 16 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表

课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时						
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	
公共课	000036A		思想道德与法治	考试	3	48	32	16	2		教学实习（形势与政策 2 次讲座在实习点进行）			顶岗实习
	000002A		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32		3					
	000051A		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48		3					
	000037A		形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座	2 次讲座	
	000004A		高等数学（一）	考试	2	32	32		2					
	000005A		高等数学（二）	考查	2	36	36			2				
	000006A		大学英语（一）	考试	2	32	32		2					
	000007A		大学英语（二）	考查	2	36	36			2				
	双创通识课	000034A	创新思维训练	考查	2	32	32		2					
		000035A	创业基础与实务	考查	2	32	32			2				
	000010A		大学语文	考试	2	32	32		2					
	050001A		信息技术	考查	4	80	32	48	6					
	000050A		大学生心理健康教育	考查	2	36	36			2				
	000014A		体育与健康（一）	考查	2	32		32	2					
	000015A		体育与健康（二）	考查	2	32		32		2				
	000031A		党史	考查	1	16	16			2（间周）				
	000030A		国家安全教育	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座	2 次讲座	
	000032A		军事理论	考试	2	36	36			2				
	000008A		职业生涯规划	考查	2	32	32			2				
	000009A		就业指导与创业教育	考查	2	32	32						2	
		小计		41	688	560	128	21	18		2			
专业知识课	010101B		食品微生物	考试	4	64	32	32	4					
	010102B		食品化学	考试	2	32	16	16		2				
	010103B		食品理化检验	考试	3	48	16	32			3			
	010104B3		食品营养与健康	考查	2	32	24	8			2			
	010105B2		食品感官检验	考查	2	32	16	16			2			
	010106B		食品质量与安全(含食品标准与法规)	考试	4	64	48	16				4		
			小计		17	272	152	120	4	2		7	4	

专业能力课	010101C	肉制品加工技术(专创融合课)	考试	4	64	16	48	4				
	010102C	焙烤食品加工技术(专创融合课)	考试	4	64	16	48		4			
	010104C	饮料加工技术(专创融合课)	考试	4	64	24	40			4		
	010103C	乳制品加工技术	考试	4	64	24	40			4		
	010108C5	果蔬加工技术	考试	4	64	24	40			4		
	010106C	休闲食品加工技术	考试	4	64	24	40				4	
	010107C	速冻食品加工技术	考试	4	64	36	28				4	
	010108C6	人工智能技术应用	考试	4	64	36	28		4			
	小计				32	512	200	312	4	8	12	8
双创引领课	010101D1	食品企业管理 (含食品营销)	考试	2	36	36					2	
	010102D1	成果转化实务 (含校友创新创业案例)	考查	1	16	16					2(间周)	
	010103D3	食品技术发展史	考查	2	32	32		2				
	010405D	中国饮食文化	考查	2	36	36					2	
	小计				7	120	120		2		5	
选修课	000001E	艺术导论*	考查	2	32	32						
	000002E	音乐鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000003E	美术鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000004E	影视鉴赏*	考查	2	32	32						
	000005E	戏剧鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000006E	舞蹈鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000007E	书法鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000008E	戏曲鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000009E	设计思考	考查	2	32	32						
	000010E	专利概述	考查	1	16	16						
	000011E	发明创造	考查	2	32	32						
	000012E	演讲与口才	考查	2	32		32					
	000013E	文学与人生	考查	2	32	32						
	000014E	饮食与文化	考查	2	32	32						
	000015E	太极拳	考查	2	32		32					
	000016E	普通话测试	考查	2	32		32					
	000017E	中国古典文学欣赏	考查	2	32	32						
	000018E	环境与健康	考查	2	32	32						
	000019E	茶文化与茶艺	考查	2	32	16	16					
	000020E	食品安全与营养健康	考查	2	32	32						
	选修课小计				39	624						
必修课合计				99	1582	1032	560	26	28		19	19

选修要求: 在带*的艺术限定性选修课中至少选择 2 学分。

表5 集中实践教学环节安排表

序号	实践教学内容	学分	考核方式	实践教学时间安排(周)					
				第一学年		第二学年		第三学年	
				1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
1	军训及入学教育(含劳动精神、劳模精神、工匠精神、双创案例等专题劳动教育4学时)	2	平时表现、考勤、测试	2 周					
2	专业认知实习	1	企业评定	1 周					
3	技术创新成果转化实践活动	2	成果评定		1 周		1 周		
	劳动周		平时表现、考勤、测试						
4	跟岗实习 (含形势与政策教育、劳动教育)	20	企业评定			20 周			
5	“双创”实践活动及项目模块拓展	4	成果评定		1 周		1 周	2 周	
6	顶岗实习(含形势与政策教育、实习动员专题劳动教育4学时、实习期间各实习点带队老师专题劳动教育8学时)	16	成果评定、企业评定						16 周
7	毕业设计		成果评定、答辩						8 周 (与顶岗实习同时进行)
8	毕业教育及就业指导	4	平时表现、考勤、测试						4 周
	合计	49		3 周	2 周	20 周	2 周	2 周	20 周

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 在校生与专任教师之比控制在 20:1-18:1 之间；
2. 建立适应技术创新成果转化价值引领的食品技术技能人才培养模式的教师创新团队，并引入优秀学生加入团队，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务，并开展社会培训。
3. 全体专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；专任专业教师应接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力；专任教师“双师”资格（不但能胜任理论教学和实践教学，更要能解决食品企业生产经营难题）的比例要达到 70%以上；
3. 专业带头人应熟悉食品生产过程及食品分析技术发展状况和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力，具有高级职称，具有“双师”素质；
4. 实训指导教师应具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书；
5. 兼职教师应具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。

（二）教学设施

1. 校内教学环境

依托学校创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业

发展，用推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2. 校内实训基地

根据课程实施的需要设计并建设理实一体专业实训室，满足食品加工技术、食品检测、食品质量管理等核心课程的一般实训技能教学需求。依托漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业技术市场、沙澧众创空间孵化器、生产性实训基地等对接岗位需求，满足学生高端发展的需要。充分利用校内合作企业的实验实训设备及平台为教学服务。

3. 校外实训基地

在学校周边及全国范围内食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 8 家，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品行业中具有代表性。

校外实训基地要有健全的规章制度及基于职业标准的员工日常行为规范，有利于学生在实训期间便养成遵纪守法的习惯，能真正地领悟到团队合作精神，同时能培养学生解决实际问题的能力。

4. 信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（教师和校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍等）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机和手机终端设备

能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

将食品技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材和食品加工新技术、新工艺、新规范活页教材，未开发的课程选用近5年的高职高专优质规划教材。

建设方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及多媒体教学设备，有充足迅捷的网络，可以链接国家食品智能加工技术专业教学资源库和国家、省、校级精品课程等网络优质资源，满足学生自主进行网络学习的需要。专业教学管理系统和教学课件等电子教学资源能满足专业教学需要。

通过与企业合作，按照食品加工项目的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程开发与实践，校企双方成员共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频、学生自主学习资源、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课程网站等，形成交互式网络课程，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，逐步建设成一整套专业教学资源库。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”“项目化”“探究”“小组讨论”等教学法，通过典型食品加工过程，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能

与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场，充分利用信息化资源和校内外实训基地，积极引导提升技术水平，熟悉产业发展现状。

通过运用德育的学科思维，提炼专业课程中蕴含的文化基因和价值范式，将课堂转化为社会主义核心价值观具体化、生动化的教学载体，在“润物细无声”的知识学习中对学生进行理想信念层面的精神引导，发挥课程的德育功能。

（五）教学管理

在主管校长领导下，实行学校、院部两级负责，主要通过以下形式进行：

1. 建立教学管理组织协调系统：专业教研室配合教务处，各院部对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2. 学校、院部两级督学系统：组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，实现督教、督学、督管。

4. 学生信息员系统：成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向院部、学校进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、教学评价

以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1. 笔试：理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2. 实践技能考核：实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 岗位绩效考核：在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4. 职业资格技能鉴定：学生参加西式面点师、食品合规管理、粮农食品安全评价等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5. 技能竞赛：学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

十一、毕业要求

1. 德、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格并取得相应学分。

2. 完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计、实习报告等）的学习，成绩合格并取得相应学分。