

漯河食品工程职业大学

食品智能加工技术专业（五年一贯制）

人才培养方案（2025 版）

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

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

五年

四、职业面向

表 1 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），专业技术服务业（74）
主要职业类别（代码）	农副食品加工人员（6-01），食品、饮料生产人员（6-02），食品工程技术人员（2-02-24），质量管理工程技术人员（2-02-29-03），农产品食品检验人员（4-08-05-01），安全生产管理技术人员（2-02-28-03），食品安全管理师（4-03-02-11）
主要岗位群或技术领域	食品加工、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发、食品生产管理、食品智能生产设备运维
职业资格证书或职业技能等级证书	农产品食品检验员（三级），西式面点师（三级），食品检验管理（中级），可食食品快速检验（中级）

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，传承技能文明，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、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和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，具备职业综合素质和行动能力，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食品生产、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位（群），能够从事食品智能加工及生产管理、食品质量管理、食品检验检测、食品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，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，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）具有爱岗敬业的职业精神，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) 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 1 门外语并结合本专业加以运用；

(4) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

(5) 具有质量意识、安全意识、环保意识、信息素养、创新思维；

(6) 具有健康的体魄、健康的心理和健全的人格，掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；

(7) 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。

2.知识要求

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 掌握与食品行业相关的法律法规及标准，掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化；

(3) 掌握基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、机械基础及 CAD 等专业基础理论知识；

(4) 掌握肉制品、焙烤、饮料、乳制品、休闲食品等典型食品加工工艺；

(5) 掌握常用加工设备的工作原理、操作及维护的基础知识；

（6）掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法，掌握常用智能化食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法；

（7）掌握食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范。

3.能力要求

（1）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；

（2）具有根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作，发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故的能力；

（3）具有参与新产品、新技术研发的能力；

（4）具有典型食品生产设备的操作与日常维护的能力；

（5）具有依据与本专业相关的法律法规及绿色生产、环境保护、安全防护等政策要求开展食品质量管理、检验检测、合规管理的能力；

（6）具有正确配制试剂，开展常规项目检验检测的能力；

（7）具有适应食品行业数字化和智能化发展需求的数字技术能力；

（8）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。

表2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位（群）	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.食品加工	1.1 生产工艺控制； 1.2 生产工艺操作； 1.3 常见问题处理等。	1 能够根据粮食原料的特性和加工要求，调整加工工艺参数； 2.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； 3.能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作； 4.能够发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故。	肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、速冻食品加工技术、果蔬加工技术、乳制品加工技术、粮油食品加工技术、功能食品加工技术、食品智能化装备技术	西式面点师（三级）
2.食品生产管理	1.1 生产安排； 1.2 生产问题解决； 1.3 生产监督与考核等。	1.能根据本车间生产计划，合理调配人员，组织物料及设备，做好生产安排； 2.进行生产统筹规划、物料管理、产品品质、成本控制、不良率控制的能力； 3.具有解决生产过程中的品质、工艺、设备等异常问题的能力； 4.完成车间日常事务及人员劳动纪律监督、生产报表、考勤、绩效考核等工作的能力。	食品企业管理、肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、速冻食品加工技术、果蔬加工技术、乳制品加工技术、粮油食品加工技术、功能食品加工技术	西式面点师（三级）
3.食品质量管理	1.1 食品生产的在线监控； 1.2 质量管理与质量控制文件的管理和分析等。	1.食品质量控制文件制定能力； 2.食品生产人员健康与卫生管理的能力； 3.生产工艺的执行与验证能力； 4.食品生产场所与设备的清洁与消毒能力； 5.计量器具校准与养护能力； 6.质量控制文件归档能力； 7.良好的团队合作能力。	食品安全与质量控制、法律法规与标准	食品检验管理（中级） 农产品食品检验员（三级） 可食食品快速检验（中级）
4.食品检验检测	1.1 食品的质量检验分析化验； 1.2 检测仪器的管理； 1.3 编写质量报告等。	1.产品检验标准制定的能力； 2.食品样品采集及预处理能力； 3.食品微生物和理化指标检验能力； 4.食品感官分析与评定的能力； 5.大型检测仪器设备运维能力； 6.检验结果分析与报告能力； 7.检验文件的归档整理与信息处理能力。	仪器分析、食品理化检验、食品微生物检验、食品感官检验	食品检验管理（中级） 农产品食品检验员（三级） 可食食品快速检验（中级）

5.食品产品研发	1.1 新产品、新工艺开发; 1.2 现有产品及工艺改良等。	1.具有产品调研、国内外信息查询、相关资料收集及处理能力; 2.具有产品制作方案设计、实施、优化的能力; 3.产品创新能力; 4.具有编制产品的生产工艺流程及品质标准的能力; 5.能处理产品技术问题的能力。	食品添加剂应用技术、创新思维训练、成果转化实务	
6.食品智能设备运维	1.1 智能生产线及生产设备的操作与维护; 1.2 生产设备故障诊断与处理等。	1.操作智能生产线及生产设备的能力; 2.设备故障常规检修能力; 3.能分析和解决生产线运行异常问题。	食品机械制图及CAD、食品智能化装备技术	

六、课程设置

课程体系总体由公共基础课程、专业课程、集中实践环节三大类别组成。

1. 公共基础课程

（1）公共必修课程：公共必修课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、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、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论、语文、数学、英语、体育与健康、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、国学经典诵读、中华优秀传统文化、历史、信息技术、化学、高等数学、大学英语、劳动教育、创新思维训练、就业指导与创业教育。

(2) 公共选修课程：公共选修课程包括公共限选课食品技术发展史、成果转化实务等课程和职业素养等公共任选课，每个学生至少要通过艺术限定性选修课程的学习取得 2 个学分。

2. 专业课程

专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

(1) 专业基础课程（必修）：包括《食品原料基础》《食品营养与健康》《基础化学》《分析化学》《食品生物化学》《食品机械制图及 CAD》《食品微生物》。

(2) 专业核心课程（必修）：包括《肉制品加工技术》《烘焙食品加工技术》《乳制品加工技术》《粮油食品加工技术》《速冻食品加工技术》《功能食品加工技术》《食品安全与质量控制》《食品智能化装备技术》等。

(3) 专业拓展课程（选修）：包含《中国饮食文化》《安全生产技术》《仪器分析》《食品企业管理》《食品品牌营销策划》《食品包装技术》《人工智能+食品智能加工》。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分	备注
		理论教学		实践教学		合计 学时		
		学时	占总学时 比例	学时	占总学时 比例			
公共基础课程	公共必修课程	1200	24.16%	416	8.38%	1616	92	
	公共选修课程	332	6.69%	50	1.01%	382	22	
专业课程	专业基础课程	448	9.02%	160	3.22%	608	38	
	专业核心课程	352	7.09%	736	14.82%	1088	68	
	专业拓展课程 (限选)	120	2.42%	56	1.13%	176	11	
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0%	112	2.26%	112	2	
	专业认识实习 及入学教育	0	0%	24	0.48%	24	1	
	劳动周（同时 开展技术创新 成果转化实践 活动）	0	0%	48	0.97%	48	2	
	“双创”实践活 动及项目模块 拓展	0	0%	288	5.80%	288	12	
	岗位实习、毕业 设计（论文）、 毕业教育	0	0%	624	12.57%	624	26	
合计		2452	49.38%	2514	50.62%	4966	274	
公共基础课占总学时比例:40.23%（1998/4966）								
选修课占总学时比例:11.24%（558/4966）								
实践性教学学时占总学时比例:50.62%（2514/4966）								

注：实践教学每周折合 24 学时

八、课程设置及教学进度

表 4 教学进程表

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
公共基础课程	公共必修课程	1	中国特色社会主义	考试	2	36	36	36									
		2	心理健康与职业生涯	考试	2	36	36		36								
		3	哲学与人生	考试	2	36	36			36							
		4	职业道德与法治	考试	2	36	36				36						
		5	思想道德与法治	考试	3	48	32	16						48			
		6	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								32		
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48							48			
		8	中共党史	考查	1	16	16								16		
		9	形势与政策	考查	1	16	16							4	4	4	4
		10	国家安全教育	考查	1	16	16	16(每周 2 次讲座)									

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
	11	军事理论	考查	2	36	32	4	36									
	12	语文基础模块上	考试	4	72	72		72									
	13	语文基础模块下	考试	4	72	72			72								
	14	数学基础模块上	考试	3	54	54		54									
	15	数学基础模块下	考试	3	54	54			54								
	16	英语基础模块上	考试	3	54	54		54									
	17	英语基础模块下	考试	3	54	54			54								
	18	体育与健康 1	考查	2	36	4	32	36									
	19	体育与健康 2	考查	2	36	4	32		36								
	20	体育与健康 3	考查	2	36	4	32			36							
	21	体育与健康 4	考查	2	36	4	32				36						
	22	体育与健康 5	考查	2	36	4	32					36					
	23	体育与健康 6	考查	2	36	0	36						36				
	24	体育与健康 7	考查	2	36	4	32							36			
	25	体育与健康 8	考查	2	36	4	32								36		
	26	音乐鉴赏与实践	考查	2	36	18	18	36									

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
	27	美术鉴赏与实践	考查	2	36	18	18		36								
	28	国学经典诵读	考查	2	36	18	18			36							
	29	中华优秀传统文化	考查	2	36	36	0				36						
	30	历史 1	考试	2	36	36	0			36							
	31	历史 2	考试	2	36	36	0				36						
	32	信息技术基础模块上	考查	2	36	18	18	36									
	33	信息技术基础模块下	考查	4	72	36	36		72								
	34	化学基础模块	考试	3	48	36	12	48									
	35	高等数学（I）	考试	2	36	36	0							36			
	36	高等数学（II）	考试	2	36	36	0								36		
	37	大学英语（I）	考试	2	36	36	0							36			
	38	大学英语（II）	考试	2	36	36	0								36		
	39	劳动教育	考查	2	32	16	16	32									
	40	创新思维训练	考查	2	32	32					32						
	41	就业指导与创业教育	考查	2	32	32									32		
		小计		92	1616	1200	416	456	360	144	176	36	36	208	192	4	4

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
	公共限选课程	1	语文职业模块	考试	3	54	54			54							
		2	英语职业模块	考试	2	36	36			36							
		3	数学拓展模块	考试	2	36	36			36							
		4	化学拓展模块	考试	2	36	32	4	36								
		5	食品技术发展史	考查	1	16	16	0					16				
		6	成果转化实务	考查	1	16	16	0									16
		小计（最低要求）			11	194	190	4	36	126			16				16
	公共任选课程	1	语文拓展模块	考查	1	16	8	8			16						
		2	英语拓展模块	考查	1	16	8	8			16						
		3	信息技术拓展模块	考查	2	36	18	18		36							
		4	历史拓展模块	考查	1	18	18					18					
		5	物理基础模块	考查	3	48	36	12	48								
		6	物理拓展模块二	考查	1	18	18	0		18							
		7	学校公共选修课程库课程	考查	2	36	36						36				
		小计（最低要求）			11	188	142	46	48	54	32	18	36				

课程类别		序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
									第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
专业课程	专业基础课程	1	食品原料基础	考试	4	64	48	16	64									
		2	食品营养与健康	考试	6	96	64	32		96								
		3	基础化学	考查	4	64	48	16			64							
		4	食品微生物	考试	4	64	48	16				64						
		5	分析化学	考查	4	64	48	16				64						
		6	食品生物化学	考试	4	64	48	16					64					
		7	食品法律法规与标准	考试	4	64	48	16					64					
		8	食品化学	考试	4	64	48	16						64				
		11	食品机械制图及 CAD	考查	4	64	48	16							64			
		小计				38	608	448	160	64	96	64	128	128	64	64		
	专业核心课程	1	食品加工工艺基础	考试	4	64	16	48			64							
		2	肉制品加工技术	考试	4	64	16	48			64							
		3	食品贮运与保鲜技术	考查	4	64	16	48				64						
		4	烘焙食品加工技术	考试	6	96	24	72				96						
		5	食品添加剂应用技术	考试	4	64	48	16					64					
		6	速冻食品加工技术	考试	6	96	24	72					96					

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
		7	食品微生物检验	考试	4	64	16	48				64					
		8	果蔬加工技术	考试	6	96	24	72					96				
		9	食品安全与质量控制	考试	4	64	48	16					64				
		10	乳制品加工技术	考试	6	96	24	72					96				
		11	食品智能化装备技术	考查	4	64	16	48					48				
		12	粮油食品加工技术	考试	4	64	16	48						64			
		13	食品理化检验	考试	4	64	32	32						64			
		14	食品感官检测	考试	4	64	16	48							64		
		15	功能食品加工技术	考试	4	64	16	48							64		
		小计			68	1088	352	736			128	160	224	304	128	128	
	专业拓展课程（限选）	1	中国饮食文化	考查	2	32	32	0				32					
		2	安全生产技术	考查	2	32	24	8				32					
		3	仪器分析	考查	2	32	16	16					32				
		4	人工智能+食品智能加工	考查	1	16	0	16						16			
		5	食品企业管理	考查	2	32	32	0							32		
		6	食品品牌营销策划	考查	2	32	16	16							32		
		小计（最低要求）			11	176	120	56				64	32	16	64		

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 20 周	20 周 岗位实习 6 周
集中实践	1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112										
	2	专业认识实习(含入学教育)	企业评定	1	24	0	24										
	3	劳动周(含技术创新成果转化实践活动)	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期,采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式,									
	4	食品加工技术综合实训		12	288	0	288										288
	5	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624						10 周			20 周	6 周
	6	毕业设计(论文)	成果评定、答辩	8												8 周(与岗位实习同时进行)	
	7	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1													1 周(与岗位实习同时进行)

集中实践环节 1 周折合 1 学分, 24 学时

九、学分置换

根据学校学分置换相关文件，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

十、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一个标准。

1.教师结构

学生数与专任教师之比不高于 25:1，“双师型”师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，具有研究生学历专任教师比例不低于 40%。整合校内外优质人才资源，选聘各食品种类龙头企业高级技术人员担任行业导师，行业导师占专任教师比例不低于 20%，每学期承担课时数占总课时量比例不低于 20%，行业导师、校内专任教师定期开展专业教学研究。以知识结构、年龄结构、学研结构合理形成教师梯队结构。师资队伍具有思想素质高、教学科研能力强、专业技术水平过硬，具有创新意识和团队精神，满足专业教学与发展需要。

2.专业带头人

具备本专业全日制普通高等学校本科以上（含本科）学历，具有本专业及相关专业副教授及以上职称，同时具备食品专业技师（含技师）或工程师以上（含工程师）资格，具

有不低于 3 年的本专业企业实践经历和 5 年的本专业教学经历，能够较好地把握国内外食品行业和专业的前沿发展动态趋势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，能开展本专业“五金”建设和教育教学改革，具有较强的教科研工作和社会服务能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有高校教师任职资格；具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；具有 3 年以上与本专业相关的工作经历或者实践经验；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从各食品种类龙头企业高级技术人员中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。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。

专业教室配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 实践教学环境

表 5 “产学研转创” 实践环境

功能区域	实践条件	实践内容
产 (校外企业生产环境)	肉制品、烘焙食品、乳制品、休闲食品等中试生产线组成的河南省食品加工中试基地。 和生功能食品有限公司、大树食品科技有限公司、中标食品检测服务有限公司等校内企业。 双汇发展、卫龙美味、三剑客奶业、南京喜之郎等 22 家校外合作企业。	肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、速冻食品加工技术、果蔬加工技术、乳制品加工技术、粮油食品加工技术、功能食品加工技术、食品智能化装备技术等各种品加工类课程随堂实践 食品理化分析、食品微生物检验、食品感官检验等食品质量与安全类课程随堂实践 专业认识实习 岗位实习 毕业设计
学 (校内实践中心和实训基地)	食品智能加工产教融合实践中心、省级食品加工虚拟仿真实训基地	肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、速冻食品加工技术、果蔬加工技术、乳制品加工技术、粮油食品加工技术、功能食品加工技术、食品智能化装备技术等各种品加工类课程随堂实践 食品理化分析、食品微生物检验、食品感官检验等食品质量

		与安全类课程随堂实践 专业认识实习 岗位实习 毕业设计
研 (科技研发平台)	中原食品实验室、漯河市食品产业公共研发平台、河南省果蔬加工与保鲜工程技术研究中心、河南省药食同源功能食品工程研究中心、河南省预制食品工程研究中心、漯河市食品研究院有限公司、河南省博士后创新实践基地、河南省大学科技园、漯河市场监督管理局国家肉制品质量监督检验中心、漯河海关国家肉及肉制品检测重点实验室。	食品产品设计与开发、食品质量与安全数字化控制技术、食品添加剂应用技术、等课程随堂实践 专业认识实习 毕业论文
转 (成果转化基地)	河南省食品加工中试基地 漯河市食品产业技术市场和生功能食品成果转化基地 大树固体饮料成果转化基地	成果转化实务、食品品牌营销策划、食品企业管理、食品安全与质量控制、食品智能化装备技术等课程随堂实践
创 (创新创业基地)	国家级众创空间 人人出彩创新创业学院 河南省大学科技园 河南省大学生创新创业实践示范基地 河南省创业孵化示范基地 漯河市(食品产业)科技企业孵化平台	就业指导与创业教育、创新思维训练、创业基础与实务、职业生涯规划等课程随堂实践

(三) 教学资源

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。组织教师和企业行业专家共同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、新规范活页教材与实训指导书。

目前，专业课选用高职高专国家规划教材覆盖率 90%以上，专业课选用自编省级规划教材 3 门，肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、乳制品加工技术、休闲食品加工技术、

食品理化检验、食品微生物等专业课程均编有实训指导书，专业课均制定有课程标准、授课计划、教学设计等配套教学资源，能满足教学需要。

2.图书文献

图书馆现有馆舍面积达 3.4 万平方米，馆藏图书 60 多万册，征订专业期刊 800 多种，阅览座位 2000 多个，电子图书 100 多万种(其中本地镜像 40 万种)。其中食品相关图书有 18 万册（含电子图书）、专业期刊 30 多种，涵盖食品行业政策法规、食品标准手册、食品智能化装备技术、食品智能化加工装备、食品理化检验、人工智能、食品国家安全标准等。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。食品智能加工技术专业图书文献资料满足本专业学生课外学习需求。

3.数字教学资源

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。

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。目前，校企合作建设有国家在线精品课程《肉制品加工技术》和《烘焙食品加工》两门，河南省精品在线开放课程《乳制品加工技术》《休闲食品加工技术》《食品微生物检验》《食品机械智能控制技术》4 门。同时，建有河南

省食品智能加工技术教学资源库。各专业课程已完成课程标准、授课计划、电子教案、电子课件、试题库、案例库等课程资源建设。专业教学管理系统和数字化教学资源充分满足专业教学需要。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，专业核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”“项目导向”“小组讨论”等教学法，通过典型食品加工过程，让学生在“理实一体化”教学中锻炼专业技能，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）考核评价

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。

（六）质量保障

1.学校和二级院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.学校和二级院完善教学管理机制，加强日常教学组织

运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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.专业教研室建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4.学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业要求

学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的 274 学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。

表 6 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 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	中国特色社会主义 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 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 中共党史	劳动周活动、 志愿者活动 等各公益活动； 劳模/工程师 讲座； 职业规划大赛、诵读大赛 等各类竞赛； 校园文明建设活动等校园活动； 各社团活动等。
	1-2 具有爱岗敬业的职业精神，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	职业生涯规划 大学生就业指导与创业教育	
	1-3 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 1 门外语并结合本专业加以运用	语文基础模块 数学基础模块 英语基础模块 大学英语 高等数学 语文职业模块 英语职业模块 数学拓展模块	
	1-4 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚	劳动教育	
	1-5 具有质量意识、安全意识、环保意识、信息素养、创新思维	形势与政策 军事理论 国家安全教育 信息技术 创新思维训练	
	1-6 具有健康的体魄、健康的心理和健全的人格，掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯	体育与健康 心理健康与职业生涯	
	1-7 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	中华优秀传统文化 音乐鉴赏与实践 美术鉴赏与实践 国学经典诵读	

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
知识目标	2-1 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识	中国特色社会主义 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 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 中共党史 大学语文 语文基础模块 中华优秀传统文化 国学经典诵读	岗位实习、企业参观； 行业专家讲座； 美食创意大赛、挑战杯等各类专业竞赛活动等。
	2-2 掌握与食品行业相关的法律法规及标准，掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化	食品标准与法规 食品安全与质量控制 中国饮食文化 食品技术发展史	
	2-3 掌握基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、食品营养、机械基础及 CAD 等专业基础理论知识	基础化学 分析化学 食品生物化学 食品微生物 食品营养与健康 食品机械制图及 CAD	
	2-4 掌握肉制品、焙烤、乳制品、粮油食品等典型食品加工工艺	肉制品加工技术 烘焙食品加工技术 粮油加工技术 功能食品加工技术 速冻食品加工技术 果蔬加工技术 乳制品加工技术	
	2-5 掌握常用加工设备的工作原理、操作及维护的基础知识	食品智能化装备技术	
	2-6 掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法，掌握常用智能化食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法	食品理化分析 食品微生物检验 食品感官检验 仪器分析	
	2-7 掌握食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范	肉制品加工技术 烘焙食品加工技术 粮油加工技术 功能食品加工技术 速冻食品加工技术	

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
		果蔬加工技术 乳制品加工技术 食品法律法规与标准	
能力目标	3-1 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	肉制品加工技术 烘焙食品加工技术 粮油加工技术 功能食品加工技术 速冻食品加工技术 果蔬加工技术 乳制品加工技术 食品安全与质量控制	企业实习、企业参观； 行业专家讲座； 美食创意大赛、创新创业大赛、挑战杯等各类专业竞赛活动； 毕业设计等。
	3-2 具有根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作，发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故的能力	食品智能化装备技术	
	3-3 具有参与新产品、新技术研发的能力	食品添加剂应用技术 成果转化实务	
	3-4 具有典型食品生产设备的操作与日常维护的能力	食品机械与设备 食品智能化装备技术	
	3-5 具有依据与本专业相关的法律法规及绿色生产、环境保护、安全防护等政策要求开展食品质量管理、检验检测、合规管理的能力	食品标准与法规 食品安全与质量控制	
	3-6 具有正确配制试剂，开展常规项目检验检测的能力	食品理化分析 食品微生物检验 食品感官检验 仪器分析	
	3-7 具有适应食品行业数字化和智能化发展需求的数字技术能力	人工智能+食品智能加工	
	3-8 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	食品品牌营销与策划 食品企业管理	

附件 1：主要课程简介

附件 2：公共选修课一览表

附件 3：人才培养方案专家评审意见表

附件 4：人才培养方案审批表

附件 5：食品智能加工技术专业（五年一贯制）人才培养方案调研报告