

黑龙江职业学院
HEILONGJIANG POLYTECHNIC

食品智能加工技术专业 2022 级人才培养方案（统招）

2022 年 6 月

目 录

一、专业名称及代码.....	2
二、入学要求.....	2
三、修业年限.....	2
四、职业面向.....	2
五、培养目标与培养规格.....	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养模式	3
(三) 培养规格	3
六、课程设置及要求.....	4
(一) 公共课程	4
(二) 专业(技能)课程	7
七、教学进程总体安排.....	13
(一) 学时安排	14
(二) 教学进程安排	14
八、实施保障.....	19
(一) 师资队伍	19
(二) 教学设施	19
(三) 教学资源	21
(四) 教学方法	22
(五) 学习评价	23
(六) 质量管理	23
九、毕业要求.....	23
十、附录.....	23
附件 1 食品智能加工技术专业人才培养目标.....	24
附件 2 食品智能加工技术专业能力指标.....	24
附件 3 食品智能加工技术专业课程支撑能力矩阵.....	25
附件 4 食品智能加工技术专业课程地图.....	26
附件 5 食品智能加工技术专业课程评价方式与标准.....	28
附件 6 食品智能加技术专业核心能力雷达图.....	29
附件 7 2022 级专业人才培养方案审批表	30

食品智能加工技术专业人才培养方案（2022 级）

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

学制为 3 年，实行弹性学制，学生可在 2-5 年修满毕业学分毕业。

四、职业面向

本专业所面向的行业：农副食品加工业、食品制造业、酒与饮料制造业。

主要就业岗位：食品加工、生产管理、质量控制。

次要就业岗位：食品检验检测、食品产品研发、经营销售、自主创业。

表 1 食品智能加工技术专业职业面向表

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）	主要岗位群或技术领域	职业资格证书或技能等级证书
食品药品与粮食（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）、专业技术服务（74）	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）	食品加工岗位、智能化设备应用岗位、食品生产管理岗位、食品质量管理岗位、食品检验检测岗位、食品研发岗位	粮农食品安全评价、运动营养咨询与指导、食品检验管理、可食食品快速检验、食品合规管理

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，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加工、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位群，能够从事食品生产管理、食品生产技术、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养模式

构建“校企融合，实境合一”的工学结合人才培养模式。以职业岗位能力培养为核心，以培养技术技能型人才为目的，与企业“深度融合”创建“实境合一”人才培养模式。开展成果导向教学，在真实的工作环境中进行，实现教学内容生活化、活动情境化、手段情景化的课堂教学模式。在第六学期安排 16 周时间进行企业顶岗实习，通过学校推荐、毕业生供需见面会等多种途径，为学生提供顶岗实习机会，完成职业能力及素养的提升。全程培养和规范学生的职业道德、职业精神、职业技能、职业行为、职业意识。

（三）培养规格

本专业要求毕业生在毕业时在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质目标

（1）思政素养

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；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。

（2）文化素质

培养学生高尚的精神品质，弘扬人文精神，塑造学生理想的人格；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。

（3）职业素质

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；具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。

（4）身心素质

养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；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。

2. 知识目标

- (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) 查询与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识；
- (3) 掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学等基础知识；
- (4) 明晰食品生产单元操作的基本知识；
- (5) 掌握主要食品加工设备的工作原理、操作与维护的基本知识；
- (6) 应用典型食品加工工艺、食品原辅料特性与产品标准；
- (7) 明晰食品加工机械基础、大数据、智能控制及自动化等基本知识；
- (8) 明晰食品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法；
- (9) 掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；
- (10) 查询食品质量安全法规与标准、控制与管理的基本知识；
- (11) 应用食品行业发展的新工艺、新技术、新设备、新方法。

3. 能力目标

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- (3) 能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作；
- (4) 具有食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力；
- (5) 具有一定的工艺文件编制能力；
- (6) 能够发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故；
- (7) 能够正确使用和维护主要食品生产的机械与设备；
- (8) 能够正确配制试剂，熟练使用主要食品分析检验仪器；
- (9) 能够参与新产品、新技术的研发工作；
- (10) 能够根据企业管理规范实施一线管理工作。

六、课程设置及要求

(一) 公共课程

本专业公共课程包括：高职语文、信息技术基础、实用英语、体育、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、大学生心理健康、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、职业生涯规划、就业指导等课程。

1. 公共必修课程

设置 17 门，包括思想道德与法治、职业生涯规划、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、形势与政策、就业指导、国情与社会调研、大学生心理健康、军事技能训练、高职语文、体育、信息技术基础、实用英语、劳动教育、健康教育、安全教育、创新创业基础等课程。

(1) 思想道德与法治

课程目标：旨在运用辩证唯物主义、历史唯物主义的世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，明确自己肩负的历史使命和时代责任，努力提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。

主要内容：做担当民族复兴大任的时代新人，确立高尚的人生追求，科学应对人生挑战；树立崇高的理想信念，为实现中国梦注入青春能量；做中国精神的传承者，做忠诚担当的爱国者；坚定社会主义核心价值观自信，积极践行社会主义核心价值观；传承借鉴优秀道德成果，投身崇德向善的道德实践；坚持全面依法治国，维护宪法权威，自觉遵法学法守法用法。

教学要求：本课程 48 学时，3 学分。利用省级精品在线开放课教学资源开展线上线下混合式教学，运用信息化教学资源、地方红色文化资源创新教学方式，丰富教学手段。教学方法包括自主学习法、问题探究法、案例教学法、情景模拟法、讲授法、读书指导法、小组讨论法等。

(2) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，能够运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题，坚定理想信念，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。

主要内容：毛泽东思想产生的历史背景和过程，毛泽东思想的内容及其历史地位；邓小平理论产生的历史背景和过程，邓小平理论的内容及其历史地位；三个代表重要思想的内容和历史地位；科学发展观的内容和历史地位；中国特色社会主义进入新时代，习近平新时代中国特色社会主义思想的形成背景及主要内容，五位一体总体布局和四个全面战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交，坚持和加强党的领导。

教学要求：本课程 32 学时，2 学分。运用精品在线课程资源以及其他信息化教学资源开展理论学习、案例剖析、视频感悟、参与体验和社会实践活动。灵活采用情景教学法、讲授法、问题导向法、自主学习法、案例教学法、辩论辨析法等教学方法，提高教学的针对性与实效性。

(3) 军事技能训练

课程目标：本课程以国防教育为主线，通过教学使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，为培养高素质的社会主义事业的建设者和保卫者服务。

主要内容：增强依法建设国防的观念、树立科学的战争观和方法论、增强国家安全意识、掌握当代高技术战争的形式及其特点，明确高技术对现代战争的影响，认识科技与战争的关系。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分，在教学中采用案例教学法、情景教学法、启发式教学法、发现式教学法、分组讨论等教学方法完成理论授课，教学资源包括 PPT 课件、网络学习平台等。

(4) 高职语文

课程目标：熟知诗歌、散文、小说相关文学常识及鉴赏技巧，能运用文学赏析基本方法赏析不同体裁文学作品；了解口语表达基本技巧，能运用口语和书面语言在沟通中准确、完整表达思想；识记常见各类应用文概念、特点及写作格式，能规范撰写常见应用文；增强阅读意识，厚植家国情怀，传承中华文脉；提升文学素养，养成正确理解与运用祖国语言文字的习惯。

主要内容：诗歌赏析；散文赏析；小说赏析；口语表达基础；职业口语表达；行政公文写作；事务文书写作。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分，课程采用理论讲授与实操训练相结合的方式，采用情景模拟教学法、任务驱动教学法、小组合作法等，利用线上线下混合式教学模式开展教学。

(5) 信息技术基础

课程目标：帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用；了解新一代信息技术基本概念、发展及趋势；理解信息社会特征并遵循信息社会规范；掌握计算机系统组成和硬件设备等知识，正确掌握计算机的安装与调试方法。掌握常用的工具软件和相

关的信息化办公技术；理解信息检索的相关理论和方法；具有利用网络搜索基本信息的能力。

主要内容：计算机的使用；常用的工具软件；信息化办公技术；大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术；网络资源获取。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分。课程采用理论讲授与实操训练相结合的形式，授课过程采用讲授法、演示法、讨论法、小组合作等教学方法。

2. 公共选修课程

公共选修课程设置 3 个选修模组，其中人文艺术模组旨在培养学生具备人文艺术方面的基本素质，包含“语言类”“文学类”“艺术类”及“生活文化类”四个类别，合计 43 门课程；社会科学模组旨在培养学生具备社会科学方面的基本素质，包含“法律、政治与社会类”“商业、经济与管理类”“历史与哲学类”及“创新创业类”四个类别，合计 29 门课程；自然科学模组旨在培养学生具备自然科学方面的基本素质，包含“基础科学类”“生命科学类”“科技文明类”“环境生态类”及“健康养生类”五个类别，合计 28 门课程。

表 2 公共选修课程统计表

序号	选修模组名称	课 程 名 称
1	人文艺术模组 (共计 43 门)	集邮与收藏、交谊舞初级教学、生肖文化趣谈、中国画欣赏、中外流行音乐文化、东南亚旅游、东北民俗、硬笔楷书入门、走进音乐——简谱、唐诗宋词鉴赏、表演技巧与训练、龙江小镇故事、绘画入门——速写技法、漫步中国旅游文化、书法鉴赏、校园好歌声、中国饮食文化、室内软装搭配鉴赏、硬笔楷书入门、中华优秀传统文化、礼行天下 仪美人生、走近《论语》、拉丁舞初级教学——伦巴、花儿与生活、影视镜头美学、跟迪士尼电影学英语、宋代服饰文化、中西方影视文化对比、中国音乐史与名作赏析、趣解《西游记》、中华国学、音乐漫步、走进故宫、美学与人生、冰雪奇缘——东北冰雪旅游资源与文化、异彩纷呈的民族文化、中国古典诗词中的品格与修养、走进歌剧世界、中国戏曲剧种鉴赏、中国古典舞的审美认知与文化品格、电影作品读解、艺术中国、世界著名博物馆艺术经典。

2	社会科学模组 (共计 29 门)	说话的艺术、现代战争回眸与启示、校园文化活动的组织与策划、二战经典战役、中华人物志、百年中国、三国史话、成功之道、执行力培养与训练、恋爱心理学、国学智慧、KAB 创业之路、中华人物志、解密劳动合同、趣味传播学、面试礼仪与技巧、毛泽东成功密码、团学干部素质培养与能力训练、法律视角看企业、轻松玩转职场——言语交际与人际沟通、保险与生活、漫话春秋战国、互联网金融、人际传播能力、创业管理——易学实用的创业真知、孙子兵法中的思维智慧、创业管理实务、“一带一路”商贸创业文化、女真民族历史、带你认识阳明心学中的职场规则。
3	自然科学模组 (共计 28 门)	手把手教你 Python 编程、数字生存——信息素养、趣味网页制作、现代汽车科技与生活、教你打桥牌、健康饮食、化学与生活、宠物与生活、人人都爱 PS、生活用药常识、健身与生活、中医养生、摄影技巧、趣味化学、远离传染病、电脑实用技巧、合理用药、轻松制作微视频、数学建模、Python 趣味编程、创意逐帧动画、生命科学导论、人类与生态文明、艾滋病——性与健康、奇异仿生学、海洋的前世今生、地球历史及其生命的奥秘、生活中的趣味物理。

(二) 专业(技能)课程

专业(技能)课程包括专业基础课程、专业核心课程及专业拓展课程,并涵盖有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

专业基础课程 8 门,包括食品微生物、食品化学、食品原料、食品添加剂、食品机械食用与维护技术、人工智能基础与应用、食品营养与卫生、食品标准与法规等。

(1) 食品微生物

课程目标:熟练使用显微染色技术,识别食品中常见的微生物形态;能制备培养基,进行微生物接种、分离、纯化、及保藏;能善用消毒与灭菌技术,控制食品中微生物分布;能合理利用食品加工中生产型微生物;会正确操作微生物实验室常用仪器;养成严谨的学习态度,养成生物安全意识。

主要内容:微生物染色;微生物形态观察;微生物培养基制备;生物接种、分离、纯化及保藏;消毒与灭菌技术;食品中微生物分布测定;微生物与食品工业;微生物与

食品保藏。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(2) 食品添加剂

课程目标：熟知食品添加剂的分类及安全选用原则；明晰食品添加剂的作用效果及影响因素；能分析同类食品添加剂性能的异同点；能明确食品添加剂的应用范围；能合理选用食品添加剂；能严格执行食品添加剂的使用卫生标准，养成安全意识。

主要内容：认知食品添加剂；明晰防腐剂；辨别抗氧化剂；善用调色类添加剂；善用调味类添加剂；善用调质类添加剂。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(3) 食品原料

课程目标：熟知食品原料的基本理论；明晰食品原料的品质鉴定原则；明晰食品原料的保鲜储藏方法；能辨识各类食品原料；能处理食品原料在鉴别、选择、利用及保藏过程中的常见问题；养成食品原料安全意识与质量意识。

主要内容：认知食品原料；食品原料的品质鉴定；食品原料的保鲜与储藏方法；辨识动物性食品原料；辨识植物性食品原料；辨识香辛料与调味料；辨识辅助食品原料。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(4) 食品机械使用与维护技术

课程目标：明晰食品机械的分类及食品加工对食品机械与设备的要求；明确常见食品机械与设备的特点及适用范围，合理选用机械；熟知常见食品机械与设备的结构及工作原理；能正确使用常见的食品机械与设备；能正确维护常见的食品机械与设备。

主要内容：初识食品机械；使用与维护物料输送机械与设备；使用与维护原料预处理机械与设备；使用与维护粉碎、均质及混合机械与设备；使用与维护食品热加工机械与设备；使用与维护食品冷加工机械与设备；使用与维护成形、挤压机械与设备。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(5) 食品营养与卫生

课程目标：建构食物营养搭配的新型方式；明晰食物选择的原则，准确选择适宜食物。；关注大众健康，能为各式人群进行营养评价；熟练分析各式人群的营养需求特点，对其食品进行卫生管理；熟知各类食品的生产、贮藏知识；能严格按照食品安全标准，减少食源性疾病。

主要内容：适宜食物选择；营养调查与评价；普通人群营养需求；特殊人群营养需求；食品安全问题指导；各类食品的生产管理和卫生保藏。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

2. 专业核心课程

专业核心课程 8 门，包括食品分析与检测、乳品加工技术、焙烤食品加工技术、食品发酵与酿造技术、肉制品加工技术、果蔬加工技术、粮油食品加工技术、食品安全与质量控制技术等。

(1) 焙烤食品加工技术

课程目标：正确选用、处理原料，熟练使用工器具与设备，正确核算原料成本；熟悉各类蛋糕制作方法，能制作戚风和海绵蛋糕；熟知艺术蛋糕创作过程，能完成艺术蛋糕设计并进行装饰；掌握各类糕饼制作流程，能制作广式、京式、苏式月饼及曲奇饼干等产品；熟知各类面包制作流程，能制作甜面包、可颂等产品。

主要内容：烘焙基础；蛋糕加工技术；艺术蛋糕创作；月饼加工技术；饼干加工技术；面包加工技术。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(2) 肉品加工与智能化生产

课程目标：掌握肉制品加工的基础知识；明晰畜禽屠宰及分割；能熟练加工腌腊肉制品、肠类肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、干肉制品、肉类罐头等常见肉制品；能处理肉制品加工过程中的常见问题。

主要内容：肉的认知；畜禽的屠宰及分割；肉品加工前的准备；肉品加工常用辅料；腌腊肉制品加工与质量控制；肠类肉制品加工与质量控制；酱卤肉制品加工与质量控制；熏烧焙烤肉制品加工与质量控制；干肉制品加工与质量控制；肉类罐头加工与质量控制；其他肉制品加工。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(3) 食品分析与检测

课程目标：熟知食品样品采集、保存及预处理的方法；能熟练查询食品现行标准，确定检验内容、检验方法；能明晰常见食品感官指标，检验食品感官质量；能善用国标法，检验食品理化指标；能善用国标法，检验食品微生物指标；能出具检验报告，分析评定食品质量。

主要内容：食品样品的采集和保存；食品样品的预处理；食品感官检验；食品物理检验；食品营养成分检验；食品有害成分检验；食品微生物检验。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(4) 乳品加工与智能化生产

课程目标：掌握乳品加工的基本理论知识；明晰乳品加工技术的工艺标准；能善用各类乳品加工技术并加工出相应乳制品；能够处理加工过程中的常见问题，保证产品质量。

主要内容：乳制品加工基础；液态奶加工技术；酸奶加工技术；乳粉加工技术；冷冻饮品加工技术；其他乳制品加工技术。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(5) 食品发酵与酿造技术

课程目标：熟知发酵技术的基础知识；明晰白酒、啤酒、葡萄酒等酒类加工工艺；明晰酱油、醋等调味品的加工工艺；能够完成葡萄酒的酿造；能够完成醋的酿造；能够及时处理发酵过程中的常见问题。

主要内容：发酵技术的基础知识；果酒生产技术；白酒生产技术；啤酒生产技术；发酵豆制品生产技术；发酵调味品生产技术。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(6) 果蔬加工技术

课程目标：明晰果蔬制品加工基础知识；能合理选择并正确处理原辅材料；熟知蔬

菜腌制生产工艺；熟知果蔬制品生产配方及工艺，完成果蔬制品的加工；能解决加工中出现的常见问题。

主要内容：果蔬加工入门知识；果蔬干制品加工；果蔬罐头制品加工；果蔬糖制品加工；蔬菜腌制品加工；速冻及鲜切果蔬制品加工。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(7) 食品安全与质量控制

课程目标：能通过查找资料知晓我国食品安全发展现状及食品中的不安全因素；能善用食品 GMP 和 SSOP 要求，承担食品生产的质量安全；能通过典型食品生产过程的危害分析，确定关键控制点；能审核食品企业 ISO22000 体系的文件；能根据质量数据，合理选择质量控制工具；塑造诚实、守信的品德，建立食品安全的意识。

主要内容：食品安全基础知识；食品 GMP 和 SSOP；典型食品的 HACCP 体系；食品企业安全管理体系的建立与审核；食品质量控制工具。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(8) 粮油食品加工技术

课程目标：掌握粮油食品生产加工的基本理论知识；明晰粮油食品生产加工技术的工艺标准；善用粮油食品生产加工技术并加工出相应产品；能够处理加工过程中的常见问题，保证产品质量。

主要内容：米制食品；面制食品；植物油脂；大豆食品；杂粮食品；功能性粮油制品和植物淀粉加工等。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

3. 专业拓展课程

专业拓展课程包括软饮料生产技术、绿色食品生产、食品包装技术、食品企业管理、休闲食品加工技术、食品保藏技术、门店经营与管理等。

(1) 软饮料生产技术

课程目标：能合理选用原辅材料；能明晰饮料用水的处理方法；能合理选择软饮料加工工艺，完成各类常见饮料的制作；能合理解决各类饮料生产过程中的常见问题；能

按照质量标准加工合格的饮料制品。

主要内容：认知饮料用水及常用辅料；加工碳酸饮料；加工果蔬汁饮料；加工含乳饮料；加工植物蛋白饮料；加工其他类型饮料。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(2) 食品包装技术

课程目标：能合理选择食品包装材料并正确使用包装容器；明晰食品包装要求；善用食品包装技术对食品进行包装；会正确操作食品包装设备；知晓微波食品、绿色、纳米、防伪和防盗等包装技术；知晓各类食品包装方法。

主要内容：食品包装材料；食品包装容器；食品包装技术要求；食品包装常用技术；食品包装专用技术；各类食品包装方法。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

4. 综合实训课

专业实训课程包括食品生产经营综合实训和顶岗实习。

(1) 食品生产经营综合实训

课程目标：能通过多岗位协作完成生产、质控、经营、销售；能够处理生产与销售过程中常见的问题；明晰生产、经营、销售等各岗位职能作用；能完成产品生产、管理、评定环节；能完成产品在加工生产、销售过程中的质量控制；明晰产品经营与销售环节；能够设计改良产品及实施方案；明确岗位职责，具备责任担当的工作态度；具备食品安全意识与质量意识，爱岗敬业，遵守法律法规。

主要内容：团队的组建；职责划分；方案设计与改良；生产与管理；销售与管理。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程内容以综合实训为主，理论与实践相结合，采用任务驱动、分组讨论、小组协作等教学方式。

(2) 顶岗实习

课程目标：能协助各岗位完成生产、质控、经营、销售；具有健康乐观的工作态度，与同事和谐相处；明晰企业的文化、组织结构、规章制度、工作流程；能熟练运用相应岗位的操作技能；具备初步的食品企业管理能力；能适应企业的发展和自身岗位的变化。

主要内容：团队的组建；职责划分；方案设计与改良；生产与管理；销售与管理。

教学要求：本课程 396 学时，11 学分。课程内容以实践为主，通过实际参与企业的生产作业过程，参与食品生产、质控、经营、销售等管理活动完成顶岗实习企业岗位工作。

七、教学进程总体安排

(一) 学时安排

表 2 食品智能加工技术专业教学时间分配表

周 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21 - 26
一	△	▲	▲	▲	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	*
二	◆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	*
三	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	*
四	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	*
五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	*
六	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	◎	◎	*

注：○：课堂教学 □：实训 △：入学教育 ●：考试 ☆：机动
 ■：顶岗实习 ▲：军训 ★：毕业设计 ◎：毕业教育 *：假期
 ◆：劳动

(二) 教学进程安排

表3 食品智能加工技术专业教学进程表

课程类型	课程名称	课程代码	学分	学时分配			学期/教学周数/周学时数						期末考试课程	实践实训课程
				小计学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六		
							14/18	18/18	18/18	18/18	18/18	18/18		
公共课程	思想道德与法治（一）	99S02004	2	28	28	0	2/14							
	思想道德与法治（二）	99S02005	1	20	20	0		2/10						
	职业生涯规划	99S03001	1	14	14	0	2/7							
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	99S01010	2	32	32	0		2/16						
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	99S01011	3	48	48	0			3/16				③	
	形势与政策	99S01012	1	16	16	0				16				
	就业指导	99S03003	1	14	14	0				2/7				
	国情与社会调研（一）	99S02006	0.6	10	0	10	10							★
	国情与社会调研（二）	99S02007	0.6	10	0	10		10						★
	国情与社会调研（三）	99S02008	0.8	12	0	12			12					★
	大学生心理健康	99S04001	1	16	16	0		2/8						
	军事技能训练	99T05002	3	56	0	56	1次							
	高职语文	99T01001	3	56	18	38		4/14						
	体育（一）	99T05001	1.5	36	4	32	2/18							
	体育（二）	99T05003	1.5	36	4	32		2/18						
	体育（三）	99T05005	1.5	36	4	32				2/18				
	信息技术基础	99T04002	3	56	0	56	4/14						①	

		实用英语	99T03001	3	56	28	28	4/14							
		劳动教育	99J01001	1	16	0	16		16/1						
		健康教育	99J01003	0	4	4		4/1							
		安全教育	99J01005	0	4	4		4/1							
		创新创业基础	99J01022	2	32	24	8		4/8						
		小计(17门)		33.5	608	278	330	14	10	2	3				
	公共选修课程	公共跨域课程1		1	26	26			26						
		公共跨域课程2		1	26	26				26					
		公共跨域课程3		1	26	26					26				
		小计(3门)		3	78	78			1	1	1				
小计		20门, 占总学分 27.24%, 占总学时 26.00%		36.5	686	356	330	14	11	3	4				
	专业基础课程	食品微生物	08Z02001	4	72	36	36	6/8, 4/6							①
		食品化学	08Z02002	4	72	36	36	6/8, 4/6							①
		食品原料	08Z02101	4	72	36	36	6/8, 4/6							
		食品添加剂	08Z02003	4	72	36	36		4						②
		食品机械使用与维护技术	08Z02102	4	72	36	36				4				④
		人工智能基础与应用	08Z02007	4	72	36	36		4						②
		食品营养与卫生	08Z02301	4	72	36	36			4					
		食品标准与法规	08Z02004	2.5	44	22	22					3			
		小计(8门)		30.5	548	274	274	12	8	4	7				
专业		食品分析与检测	08Z02201	4	72	36	36			4					

核心课程	焙烤食品加工技术	08Z02105	4	72	36	36			4				③	
	果蔬加工技术	08Z02109	4	72	36	36			4				⑤	
	粮油食品加工技术	08Z02114	4	72	36	36				4			④	
	乳品加工与智能化生产	08Z02117	4	72	36	36		4					②	
	肉品加工与智能化生产	08Z02116	4	72	36	36				4			④	
	食品发酵与酿造技术	08Z02106	4	72	36	36					4		⑤	
	食品安全与质量控制	08Z02202	4	72	36	36					4		⑤	
	小计（8门）		32	576	288	288			12	12	8			
专业拓展课程	专业选修 模组1	绿色食品生产	08Z02113	4	72	36	36			4				
		软饮料生产技术	08Z02111	4	72	36	36				4			
		食品包装技术	08Z02112	4	72	36	36					4		⑤
		食品企业管理	08Z02203	4	72	36	36					4		
		小计（4门）		16	288	144	144			4	4	8		
	专业选修 模组2	食品营销技术	08Z02302	4	72	36	36			4				
		休闲食品加工技术	08Z02108	4	72	36	36				4			
		食品保藏技术	08Z02103	4	72	36	36					4		⑤
		门店经营管理	08Z02303	4	72	36	36					4		
		小计（4门）		16	288	144	144			4	4	8		
	专业应用 模组	食品生产经营综合实训	08Z02401	4	72	18	54					2/15, 14/3		
		顶岗实习	08Z02402	11	396		396						22	★

		小计(2门)		15	468		468					4	22		
专业 跨域 模组		蛋糕装饰基础	08Z02501	2	36	18	18		2						
		营养配餐与膳食设计	08Z02502	2	36	18	18		2						
		实验室安全管理	08Z02505	2	36	18	18		2						
		咖啡饮品技艺	08Z02504	2	36	18	18		2						
		小计(2门, 4选2)		4	72	36	36		4						
小计		24门占总学分72.76%, 占总学时74.00%		97.5	1952	742	1210	12	16	20	19	20	22		
		必修课学分、学时、周学时		111	2200	840	1360	26	22	18	18	12	22		
		选修课学分、学时、周学时		23	438	258	180	0	5	5	5	8	0		
		总学分、总学时、周学时		134	2638	1098	1540	26	27	23	23	20	22		

说明：1. 在期末考试课程栏中使用给定符号标记，如②表示本课程第二学期参加学校期末统一考试，②表示本课程第二学期参加学院期末统一考试。

2. 在实践实训课程栏中，实践实训类课程标记“★”符号。

八、实施保障

（一）师资队伍

专业拥有一支综合素质较强的专业教学团队。现有专任教师 8 人，其中教授 1 人，副教授 3 人，讲师 4 人，硕士 7 人，学士 1 人，双师素质教师比例 100%；拥有兼职教师 3 人，其中高级工程师 1 人，中级职称 2 人，均来自知名食品企业。

（二）教学设施

1. 教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。共有教室 12 间，其中 11 间多媒体教室、1 间成果导向专用教室。多媒体教室可容纳 50 人，均配备整套多媒体教学系统，如计算机、投影仪、音响系统、幕布、黑板或白板、无线麦克风，教师可在教室走动教学，增进师生互动。成果导向专用教室可容纳 40 人，配备多媒体教学系统、互动投影仪、固定白板、移动白板、30 平方米软木墙及实物展示架，无线 AP 覆盖，可供师生开展多种形式的教学互动，学生完成的作业作品可在软木墙展示，有利于学生发展专业技术能力。教室与楼道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. 校内实训基地

拥有校内实训室共有 12 间。实训室软硬件环境是按照教学需求和岗位工作环境的要求，模拟企业项目真实环境建设，与食品智能加工技术专业课程教学紧密结合，同时符合国家高职院校学生技能大赛竞赛环境。

本专业实训室特色鲜明、设计合理，除配备多媒体教学系统外，专业实验、实习软件及设备先进齐全，如酸乳生产线、果酒生产线、仿真实训软件等，能够满足学生发展专业技术能力的需求。

表 4 校内主要实训基地情况一览表

序号	实训室名称	实训项目	主要设备名称及数量
1	乳品加工实训室	UHT 灭菌乳及乳饮料加工、风味乳及乳饮料加工、酸乳及酸乳饮料加工、乳粉加工、冰淇淋加工等	UHT 灭菌机组、热浓缩提取机组、喷雾干燥机、均质机、发酵罐、智能酸奶柜、恒温培养箱、胶体磨、冰淇淋机、调配罐、无菌操作台、无菌灌装室
2	酸乳生产实训室	酸乳中试生产实训	酸乳中试生产线
3	肉蛋制品加工实训室	哈尔滨红肠加工、风干肠加工、风味熏肚加工、腊肉加	液压灌肠机、卧式烤禽炉、真空包装机、鼓风干

		工、烧鸡加工、烤鸡加工、风味牛肉干加工、酱牛肉加工、水产品加工、松花蛋加工、咸蛋加工	燥箱、挤压膨化机、夹层锅、全自动熏蒸炉、自动拌馅机、斩拌机、绞肉机
4	果酒饮料加工实训室	果酒、饮料加工	葡萄酒中试生产线、红酒储藏柜
5	西点烘焙实训室	水调面团制品、膨松面团制品、油酥面团制品、其他原料制品及西式点心制作	三层远红外线烤箱、醒发箱、和面机、搓圆机、蛋筒机、意式咖啡机、包装机、多功能搅拌机等
6	食品营养与检测一体化实训室	食品营养分析与检测项目	一体化教室、样品处理室、常规仪器室、高效液相色谱分析室、原子吸收室
7	食品营养与配餐实训室	普通人群的膳食设计、特殊年龄人群的膳食设计、患病人群的膳食设计、特殊环境人群的膳食设计等	恒温干燥箱、马弗炉、氧弹热量计等，并参照企业配餐配备无菌超净台
8	食品质量与安全实训室	食品感官质量评定、食品基本成分检测、掺假掺杂检验、亚硝酸盐检测、抗生素残留检测、农药残留检测等	分光光度计、低温培养箱、鼓风干燥箱、定氮仪、乳成分分析仪、粗纤维测定仪、农药残留快速测定仪、离心机、显微镜、脂肪提取仪、注水肉测定仪等现代先进仪器设备等
9	食品生化理化实训室	琥珀酸脱氢酶竞争性抑制、无蛋白血滤液的制备、酪蛋白提取、多糖与寡糖测定、氨基酸的纸上层析、血清蛋白醋酸纤维素薄膜电泳、蛋白质测定等	分光光度计、低速台式大容量离心机、电子天平、多用电泳仪、鼓风干燥箱、粘度计、糖度计、凯氏定氮仪、电位滴定仪等
10	食品生物技术实训室	糖化酶的固定、酵母细胞的固定、聚丙烯酰胺凝胶电泳分离蛋白质、糖化酶的发酵生产、DNA 的粗提取与鉴定、从茶叶中提取咖啡因、过氧化氢酶的制备及活性测定、血清蛋白醋酸纤维素薄膜电泳、蛋白质的盐析等	纯水仪、灭菌器、pH 测定仪、离心机、振荡水浴锅、真空冷冻干燥机、生化培养箱、电泳仪、发酵罐、超净工作台等
11	食品微生物实训室	微生物形态观察、培养基制备、接种、分离纯化等	显微镜、超净工作台、水浴锅、高压蒸汽灭菌锅、电热恒温培养箱、控温摇床、冰箱、生物安全柜
12	虚拟仿真实训室	食品检验、食品生产	计算机、多媒体演示系统、虚拟仿真软件

3. 校外实训基地

与哈尔滨米旗食品有限责任公司、黑龙江省完达山乳业有限公司、南京雨润集团-哈尔滨大众肉联食品有限公司、浙江一鸣食品股份有限公司、北京艾丝碧西食品有限公司等多家国内知名企业合作共建校外实训基地，拥有完整的教学质量保障系统、教学质

量监控系统、教学质量评价系统和教学信息反馈系统。

表5 校外主要实训基地情况一览表

序号	实训基地名称	地点	课内实践教学		顶岗实习	
			技能训练项目	接纳学生人数	提供实习岗位	接纳学生人数
1	哈尔滨米旗食品有限责任公司	哈尔滨市	粽子、月饼、汤圆、面包、蛋糕等产品加工、检验、质量控制	20	焙烤制品等生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	15
2	长春皓月清真肉业集团股份有限公司	长春市	肉制品加工、检验、质控等	15	肉制品等生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
3	北京市好利来食品有限公司	北京市	焙烤制品加工、检验、质控等	10	焙烤制品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
4	双汇集团望奎双汇北大荒食品有限公司	绥化市望奎县	肉制品生产、检验、监督、企业内部审核等	15	肉制品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
5	黑龙江省完达山乳业有限公司	哈尔滨市	乳制品生产、检验、监督及企业内部审核等	20	乳制品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
6	浙江一鸣食品股份有限公司	杭州市	液态乳、酸乳、焙烤制品等生产、检验、监督、内部审核等	15	乳制品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
7	天津完达山乳业有限公司	天津市	乳制品生产、质量控制	10	乳制品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	10
8	双城香其酱业有限公司	哈尔滨市	调味品生产、检验、监督及贮藏运输等	20	调味品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	15
9	大庆市美食乐食品有限责任公司	大庆市	面包、蛋糕、月饼、粽子、汤圆等产品加工、检验、质量控制	20	烘焙食品生产、品质控制、产品检验、经营销售等岗位	15
10	北京艾丝碧西食品有限公司	北京市	面包、咖啡、三明治等产品加工、检验、质量控制	30	烘焙产品、饮品生产、品质控制、食品检验、经营销售等岗位	30

(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，专业课程教材能体现食品行业新业态、

新技术、新规范、新标准。专业教材选用上优先选择近五年内由正规出版社出版的国家级规划教材，并进行严格的教材审查，确保教材的科学性、规范性。

2. 图书文献

图书文献配备能满足人才培养、教科研工作、专业建设等需要。专业类图书文献主要包括：食品行业政策、食品法规、食品标准、食品生产技术手册、食品加工设备、大数据分析、人工智能、食品监管规范等专业相关学术期刊，以及食品检验类、食品质量控制类、食品市场监管类的图书文献。专业图书逐年更新，6年内共采购图书1040种，3010册。

3. 数字资源

配置与本专业相关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件等专业资源库，并实现动态更新以满足教学需要。

教材、图书和数字资源能够满足食品智能加工技术专业学生学习、教师教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写食品智能加工技术专业课程的校本教材，开发食品智能加工技术专业教学资源。

学校图书馆与超星合作建立移动图书馆和微信公众平台，移动图书馆可提供4500多种期刊和7000多万篇报纸在线阅读。购买全球领先的数字出版平台中国知网（CNKI）数字资源，并组织教师培训，提高电子资源在教学、科研中的利用率，加强移动图书馆的建设工作，利用智能手机、平板计算机等移动终端检索，全方位满足学生知识取得途径的需求。

（四）教学方法

依据食品智能加工技术专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。因材施教、按需施教，创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

把工学结合、顶岗实训作为人才培养模式的切入点，在保证理论授课的前提下，加大实践教学力度，注重教学过程的实践性、开放性和职业性，做到实验、实训和实习三个环节的良好衔接。教学计划中的各个教学环节安排科学、合理、适用，既符合教学规律，又符合企事业单位的用人工作的特点，既有利于教学，又有利于校企合作办学和学生就业。

（五）学习评价

对食品智能加工技术专业学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业能力测试等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理

建立健全校院两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

九、毕业要求

学生必须同时具备以下 2 项条件方可毕业：

- （一）完成 2638 学时的学习任务，修满 134 学分；
- （二）参加不少于 6 个月的顶岗实习，并取得合格成绩。

十、附录

- 附件 1 食品智能加工技术专业人才培养目标
- 附件 2 食品智能加工技术专业能力指标
- 附件 3 食品智能加工技术专业课程支撑能力矩阵
- 附件 4 食品智能加工技术专业课程地图
- 附件 5 食品智能加工技术专业课程评价方式与标准
- 附件 6 食品智能加技术专业核心能力雷达图
- 附件 7 2022 级专业人才培养方案审批表

附件 1 食品智能加工技术专业人才培养目标

1. 培养理想信念坚定，具有家国情怀和人文关怀精神的负责任公民。
2. 培养善于沟通合作，具有良好的职业素养和较强食品智能加工生产能力的技术技能人才。
3. 培养具有独立思考能力、创新精神和问题解决能力的终身学习者。

附件 2 食品智能加工技术专业能力指标

核心能力（代码）	能力指标（代码）
家国情怀（A）	ASc1 具备责任担当的态度与关心大众健康的行为 ASc2 具备健康乐观的身心，懂得奉献、分享与感恩
沟通合作（B）	BSc1 具备参与沟通及团队协作的能力 BSc2 具备食品营养、检测、监管等领域合作能力
专业技能（C）	CSc1 具备掌握食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力 CSc2 具备运用食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力
问题解决（D）	DSc1 具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力 DSc2 具备处理食品生产、管理中实际问题的能力
创新学习（E）	ESc1 具备持续学习和搜集整理信息的习惯与能力 ESc2 具备运用创意、美学及知识于加工工艺、配方、装饰、包装等创新创造的能力
职业素养（F）	FSc1 具备食品安全意识、质量意识、忠诚职业，遵守法律法规的能力 FSc2 具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力

附件 3 食品智能加工技术专业课程支撑能力矩阵

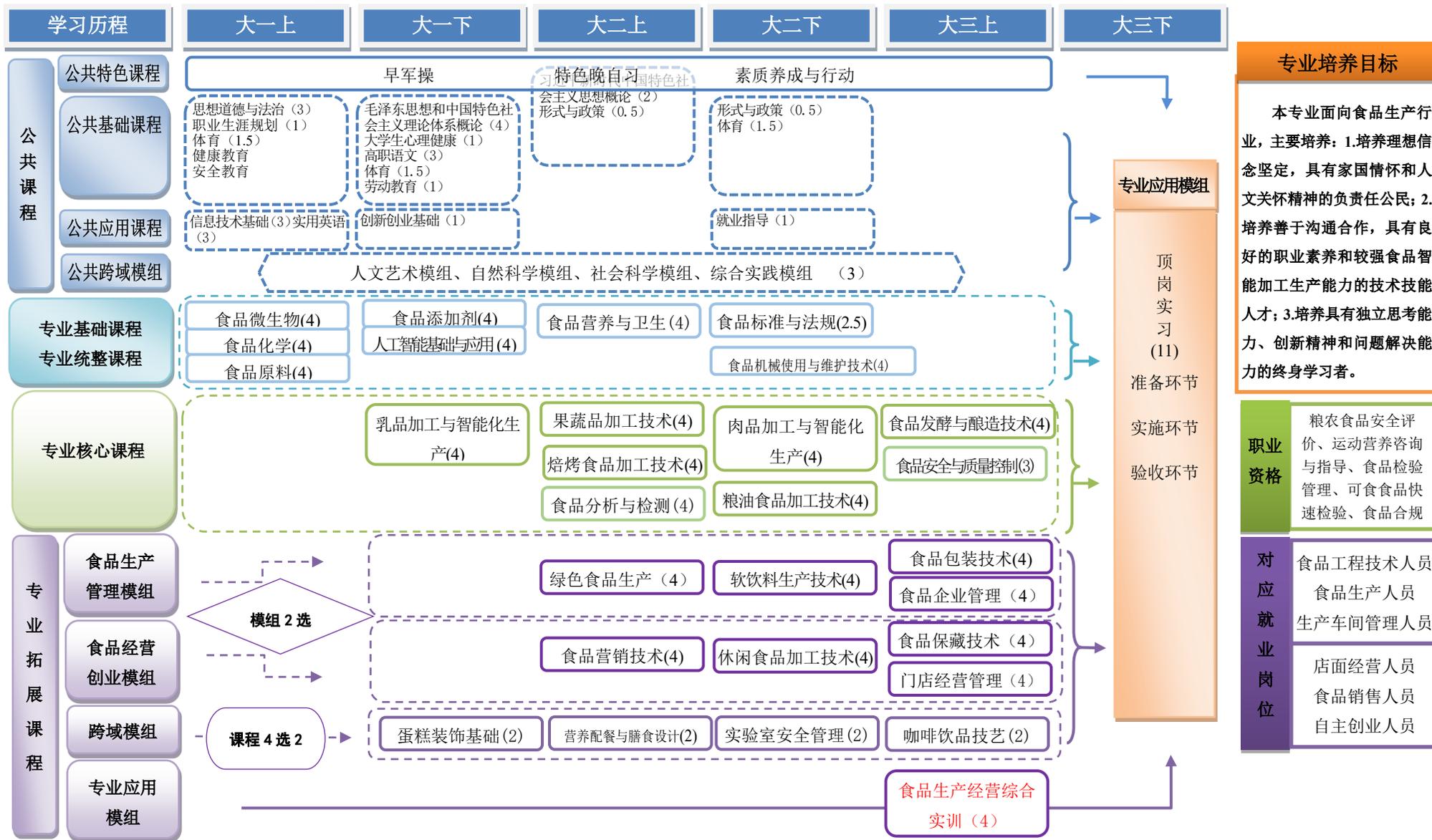
课程类型	课程名称	学生核心能力					
		家国情怀	沟通合作	专业技能	问题解决	创新学习	职业素养
通识（专业）必修课程	思想道德与法治	※	※				※
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	※	※		※		
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	※			※	※	
	形势与政策	※			※		
	职业生涯规划	※	※				※
	就业指导		※		※		※
	国情与社会调研	※	※		※		
	高职语文	※	※				
	体育		※				※
	军事技能训练	※	※				
	信息技术基础				※		※
	实用英语		※				※
	创新创业基础	※	※	※	※	※	※
	大学生心理健康		※				※
通识（专业）选修课程	通识选修课程（人文艺术模组）	※					※
	通识选修课程（社会科学模组）	※					※
	通识选修课程（自然科学模组）	※					※
专业基础课程	食品微生物			※	※		
	食品化学			※	※		
	食品原料			※	※		※
	食品添加剂			※	※		
	食品机械使用与维护技术			※	※	※	
	人工智能基础与应用			※	※		
	食品营养与卫生			※	※		※
	食品标准与法规			※	※		※

专业 核心 课程	食品分析与检测			※	※		
	焙烤食品加工技术			※	※	※	
	果蔬加工技术			※	※		
	粮油食品加工技术			※	※		
	乳品加工与智能化生产			※	※		
	肉品加工与智能化生产			※	※		
	食品发酵与酿造技术			※	※		
	食品安全与质量控制			※	※		※
专业 拓展 课程	绿色食品生产			※	※		
	软饮料生产技术			※	※		
	食品包装技术			※	※		
	食品企业管理			※	※		※
	食品营销技术			※	※		
	休闲食品加工技术			※	※		
	食品保藏技术			※	※		
	门店经营管理			※	※		※
	蛋糕装饰基础			※	※	※	
	营养配餐与膳食设计			※	※	※	
	实验室安全管理			※	※	※	
	咖啡饮品技艺			※	※	※	
综合实 训课程	食品生产经营综合实训		※	※	※	※	※
	顶岗实习		※	※	※		※

注：※代表该门课程与核心能力强相关；除综合实训类课程外，每门课程对应的核心能力原则上不超过3门。

附件4 食品智能加工技术专业课程地图

黑龙江职业学院食品智能加工技术专业课程地图



专业培养目标

本专业面向食品生产行业，主要培养：**1.培养理想信念坚定，具有家国情怀和人文关怀精神的负责任公民；2.培养善于沟通合作，具有良好的职业素养和较强食品智能加工生产能力的技术技能人才；3.培养具有独立思考能力、创新精神和解决问题能力的终身学习者。**

职业资格

粮农食品安全评价、运动营养咨询与指导、食品检验管理、可食食品快速检验、食品合规

对应就业岗位

食品工程技术人员
食品生产人员
生产车间管理人员
店面经营人员
食品销售人员
自主创业人员

专业应用模组

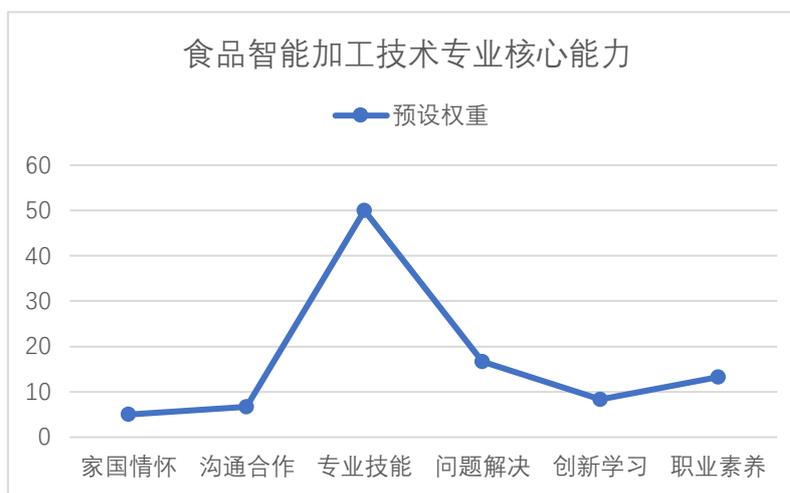
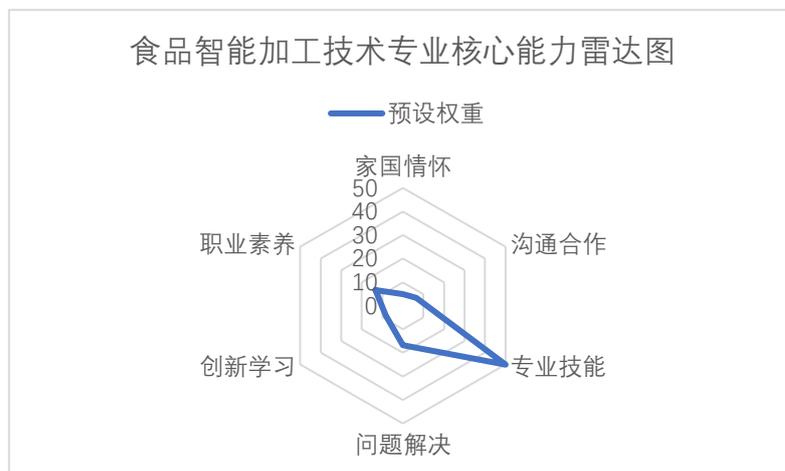
顶岗实习 (11)
准备环节
实施环节
验收环节

附件 5 食品智能加工技术专业课程评价方式与标准

核心能力 达成指标	非常满意 (5分; 90-100分)	满意	
		(2分; 66-70分 3分; 71-85分 4分; 86-90分)	基本满意 (1分; 60-65分)
具备有效参与沟通与团队合作的能力	能够快速有效参与沟通, 与团队成员积极合作	能够有效参与沟通, 能参与合作	能够基本有效参与沟通, 合作积极性欠缺
具备食品营养、检测、监管等领域合作能力	完全具备食品营养、检测、监管等领域合作能力	基本具备食品营养、检测、监管等领域合作能力	初步具备食品营养、检测、监管等领域合作能力
具备掌握食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	完全具备掌握食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	基本具备掌握食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	初步具备掌握食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力
具备运用食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	完全具备运用食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	基本具备运用食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力	初步具备运用食品生产加工、智能化设备应用、质量鉴定、保鲜贮藏、经营销售、岗位管理等相关技术的能力
具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	完全具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	基本具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	初步具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力
具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	完全具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	基本具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力	初步具备应用所学确认、分析食品生产、管理中实际问题的能力
具备处理食品生产、管理中实际问题的能力	完全具备处理食品生产、管理中实际问题的能力	基本具备处理食品生产、管理中实际问题的能力	初步具备处理食品生产、管理中实际问题的能力
具备持续学习和搜集整理信息的习惯与能力	完全具备持续学习和搜集整理信息的习惯与能力	基本具备持续学习和搜集整理信息的习惯与能力	初步具备持续学习和搜集整理信息的习惯与能力

具备运用创意、美学及知识于加工工艺、配方、装饰、包装等创新创造的能力	完全具备运用创意、美学及知识于加工工艺、配方、装饰、包装等创新创造的能力	基本具备运用创意、美学及知识于加工工艺、配方、装饰、包装等创新创造的能力	初步具备运用创意、美学及知识于加工工艺、配方、装饰、包装等创新创造的能力
具备食品安全意识、质量意识、忠诚职业,遵守法律法规的能力	完全具备食品安全意识、质量意识、忠诚职业,遵守法律法规的能力	基本具备食品安全意识、质量意识、忠诚职业,遵守法律法规的能力	初步具备食品安全意识、质量意识、忠诚职业,遵守法律法规的能力
具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力	完全具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力	基本具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力	初步具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力

附件 6 食品智能加工技术专业核心能力雷达图



附件 7 2022 级专业人才培养方案审批表

食品智能加工技术专业人才培养方案审批表

专业名称	食品智能加工技术	生源类型	统招
所属学院	食品药品学院	学 制	3 年
学时（学分）	2638 学时（134 学分）	理论/实践教学比例	1:1.4
专业负责人	杜宏宇	联系方式（手机）	13796118166
专业团队意见	<p style="text-align: right;">签字：_____</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		
专业教学指导委员会意见	<p style="text-align: right;">签字：_____</p> <p style="text-align: right;">盖章：_____</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		
学校学术委员会意见	<p style="text-align: right;">签字：_____</p> <p style="text-align: right;">盖章：_____</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		
学校党委会意见	<p style="text-align: right;">签字：_____</p> <p style="text-align: right;">盖章：_____</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		