

漯河职业技术学院五年制专科食品智能加工技术专业

人才培养方案（中职阶段）

(2022 年修订)

一、专业名称及代码

（一）专业名称：食品智能加工技术

（二）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

全日制 3 年专科。

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）	主要岗位群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
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）； 饮料制造业（C-15）	肉制品加工工（6-01-04-03） 果蔬坚果加工（6-01-06-00） 糕点面包烘焙工（6-02-01-01） 糕点装饰师（6-02-01-02） 糖果巧克力制造工（6-02-02-01） 冷冻食品制作工（6-02-03-02） 罐头食品加工工（6-02-03-03） 乳品加工工（6-02-04-01） 饮料制作工（6-02-06-09） 食品工程技术人员（2-02-24-00）	肉制品加工 蛋制品加工 水产品加工 果蔬坚果加工 糕点面包制作 糖果巧克力制作 冷冻食品制作 罐头食品加工 乳品加工 乳品评鉴 饮料制作 产品研发、 生产技术指导与管理等	肉制品加工工 烘焙烘烤工 乳品加工工 饮料制作工 中式面点师 西式面点师 食品检验员 食品合规管理

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养适应经济建设与社会发展所需要的，拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和法律观念，面向食品行业企业，从事各类食品的生产、原料及其产品的分析检验、设备的使用与维护、产品营销等岗位工作的操作和管理人员。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导，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，具有学食品、爱食品的职业理念和服务“食品行业”的职业理想；

（4）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，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

（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）具有食品安全、环境保护与节能减耗意识，严格遵守生产操作规范；

（3）具有食品生产过程中主要生产工序的操作能力；

（4）具有食品及其原辅材料分析检测的基本技能；

（5）具有使用与维护食品生产设备的基本技能；

（6）具有食品生产卫生管理、品质管理的基本能力；

（7）具有进行食品的营销和售后服务的初步能力。

3. 能力

（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) 具有从业食品岗位的操作能力、分析解决现场生产技术问题的初步能力。

(4) 具有食品加工、食品检验和分析的实际操作能力。

(5) 初步具有工艺设计、设备选用、食品生产管理和技术经济分析的能力；

(6) 具有初步的食品营销技能。

六、人才培养模式

根据专业人才培养目标，本专业采用 2.5+0.5 模式。两年半时间，5 个学期在校学习，半年时间，即 1 个学期学生校外实习。

七、课程设置及要求

(一) 课程设置

主要包括公共基础课程和专业技能课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将语文、数学、英语、中国特色社会主义、心理健康教育、职业生涯规划、体育和健康、哲学与人生、职业道德与法治、时事政治、劳动教育、计算机应用基础、军事理论与训练等课程列入公共基础必修课；并将国家安全教育、职场应用文写作与交流列入限选课，中华优秀传统文化、物理拓展列入任选课。其中，计算机应用基础、职业生涯规划、心理健康教育、军事理论与训练、中华优秀传统文化等公共基础课程参照中职课程标准组织教学。

2. 专业技能课程

(1) 专业基础课程

开设 5 门，包括：食品卫生与安全、食品标准与法规、食品营养与健康、食品添加剂应用、食品质量管理。

(2) 专业核心课程

开设 3 门，包括：食品机械与智控技术、食品加工技术、食品检测技术。

(3) 专业拓展课程

包括：食品营销、公共营养师实训。

(二) 主干课程教学内容及要求

1. 语文

课程目标：提升学生现代、文言文阅读能力，提高学生口语交际水平，培养学生能欣赏优秀文学作品的能力，形成高尚审美情趣。

主要内容：在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读

现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以语文（一）和语文（二）的课程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

2. 数学

课程目标：在初中数学基础上，进一步学习数学的基础知识。使学生能够在进一步的专业课学习过程中熟练运用基本数学工具。

主要内容：在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容为：集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，构建“学-思-练”一体课堂，互动授课，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以数学（一）和数学（二）的课程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

3. 英语

课程目标：在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；使学生拥有基本的英语听、说、读、写能力，并为学习专门用途英语打下基础。

主要内容：在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；使学生能听懂简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，能读懂简单应用文，能模拟套写语篇及简单应用文；提高学生自主学习和继续学习的能力，并为学习专门用途英语打下基础。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以英语（一）和英语（二）的课程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

4. 职业道德与法治

课程目标：确立职业道德品质在职业生涯中的主导地位，对学生进行法律基础知识教育。提升学生分辨是非能力，培育具有较高法律素质的公民。

主要内容：本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程，旨在对学生进行法律基础

知识教育。其任务是：使学生了解宪法、行政法、民法、经济法、刑法、诉讼法中与学生关系密切的有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力；指导学生提高对有关法律问题的理解能力，对是与非的分析判断能力，以及依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争的实践能力，成为具有较高法律素质的公民。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 36 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

5. 职业生涯规划

课程目标：对学生进行职业道德教育与职业指导。

主要内容：本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程，旨在使学生了解职业、职业素质、职业道德、职业个性、职业选择、职业理想的基本知识与要求，树立正确的职业理想；掌握职业道德基本规范，以及职业道德行为养成的途径，陶冶高尚的职业道德情操；形成依法就业、竞争上岗等符合时代要求的观念；学会依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯设计的方法；增强提高自身全面素质、自主择业、立业创业的自觉性。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 36 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

6. 计算机应用基础

课程目标：学习计算机基础知识，学会操作系统、基本应用软件的操作，为后期学习、工作打下基础。

主要内容：在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 72 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

7. 食品质量管理

课程目标：通过系统的教学活动，使学生正确掌握食品质量管理的基本理论、基本知识和基本方法，并具有应用所学知识来分析和处理食品生产与流通中的质量问题。

主要内容：质量管理的数学方法与工具、食品质量成本管理、食品质量法规、食品质量标准、食品良好操作规范(GMP)、食品质量控制的 HACCP 系统、ISO 相关体系、食品质量检

验。

教学要求：通过学习，使学生掌握食品质量管理的基本概念、理论和方法、了解食品质量管理的相关法规、标准、组织、保证体系、规范；掌握保证食品质量为目的的 GMP、SSOP、HACCP 和 ISO9000 质量保证、ISO14000 环境管理、ISO22000 食品安全管理体系等；了解食品质量检验的技术与方法，食品质量管理的动态和热点。并通过应用范例的学习使学生树立食品链的观念、理解食品质量控制与管理的基本理论。

8. 食品营养与健康

课程目标：能够根据各类食品营养价值和人体营养需要，正确编制不同人群食谱；能够根据营养价值评价方法对各类食品营养价值进行正确评价；能初步判断何种营养素缺乏，能够进行居民营养调查和营养监测。

主要内容：营养与人体需要和健康的关系，基础营养学的基本理论知识和基本方法；不同人群的营养需求特点与膳食原则；各类食品的营养价值，膳食营养与健康的关系，社区营养等。

教学要求：启发式教学、案例式教学、演示法教学。形成性评价与终结性评价相结合。

9. 食品加工技术

课程目标：使学生掌握除面点以外各类食品的工艺原理，会各类制品的生产技术，掌握加工厂的卫生管理。

主要内容：肉制品加工技术、饮料加工技术、果蔬加工技术、乳品加工技术相关知识。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

10. 食品检测技术

课程目标：会根据不同的分析对象和分析要求，选择合适的分析方法，确定合理的检验方案；能合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立完成食品常规理化检验；能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性；能根据理化检验流程和标准要求，对企业生产中原料、半成品、成品进行理化检验并做出品质判断。

主要内容：食品的物理检验法（密度测定、折光率测定等）、食品的一般化学成分的检验（包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素 C 等）、食品添加剂的检验（包括护色剂、防腐剂等的检验）、食品中矿物质元素的测定（包括铁、铅等）、食品中有害物质的检验（有机磷农药残留的检验）等。

教学要求：任务引领、项目驱动。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化

评价模式。

11. 食品机械与智控技术

课程目标：使学生掌握食品加工机械与设备的基本知识，能够熟练进行食品加工机械与设备的种类和工作原理，了解智能控制技术在食品机械中的应用方向和应用定位。理解智能控制技术在食品机械中应用对促进未来食品工业智能化发展的作用。

主要内容：通用设备、粮油加工设备、饮料加工设备、乳制品加工设 K 备、肉制品加工工设备、果蔬加工设备、智能控制技术在食品机械中的应用和定位。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

八、教学进程总体安排

见附录一：食品智能加工技术专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表；附录三：食品智能加工技术专业教学任务分学期安排表。

九、实施保障

（一）师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	14	学生数与本专业专任教师数比例为 18:1，双师素质教师占专业教师比为 90%。
专业带头人	2	副教授以上职称，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，了解行业企业对食品智能加工技术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，在本区域或食品领域具有一定的专业影响力。
专任教师	10	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品等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； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	2	主要从食品等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品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。
--	--	---

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设,目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目1个、中央财政支持的食品生物技术实训基地1个、中央财政支持的食品产业发展服务平台1个。校内实践教学条件配置见表2。

先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系,建立了良好的校企合作办学机制,实现了校企双方仪器设备、教学资源共享。校外实践教学条件配置见表3。

表2 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	焙烤实训室	面包制作、老婆饼的加工、月饼的制作、蛋糕的制作、面点的制作	远红外烘干炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机	
2	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干、肉松的加工、酱猪肉的加工	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电炸炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机、	
3	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器	
4	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机	

5	化工原理实训室	雷诺实验、液-液套管换热器操作及传热系数测定、常压热风干燥实验、柏努利方程实验、筛板式精馏塔的操作与塔板效率的测定实验、板框压滤机的操作和过滤常熟测定	循环风洞干燥实验仪器及装置、板式塔演示实验仪器及装置、离心曲线实验仪器及装置、柏努利实验装置、雷诺实验装置、萃取试验装置、数字型换热器实验装置、恒压板框过滤器	
6	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价、啤酒发酵仿真训练、青霉素生产仿真训练、食品工程原理模拟训练、精密仪器工作原理仿真训练	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、膳食软件一套、仿真软件四套	
7	纯净水实训室	纯净水生产	纯净水生产一体机、纯水全自动桶装灌装机、	
8	啤酒生产实训室	啤酒生产	小型啤酒生产线	
9	乳品生产实训室	乳制品生产	小型乳品生产线	
10	碳酸饮料实训室	碳酸饮料生产	碳酸饮料生产线	

表 3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	思念集团	烘焙食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	漯河花花牛乳业有限公司	饮料加工、乳品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	漯河花花牛乳业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
5	白象集团	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

6	河南三剑客农业发展有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
7	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全	有正式协议
8	河南御江食品股份有限公司	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理检测	有正式协议
9	郑州千味央厨食品股份有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
10	漯河卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配置

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智能加工技术人员必备的技术资料，以及10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. 数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

采用多种教学方法：1. 任务驱动法、2. 项目教学法、3. 专题研讨法、4. 案例教学法、5. 探究教学法、6. 分组教学法、7. 情境教学法。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法：过程性评价与终结性评价相结合，理实一体化评价模式。

（六）质量管理

1. 建立和完善专业建设和教学质量诊断与改进机制，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、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、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. 专业教研室将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。

十、升段要求

本专业学生升段时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 138 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 4 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础课程	必修课程	64
	限选课程	4
	任选课程	4
	合计	72
专业课程	专业基础课程	18
	专业核心课程	18
	专业拓展课程	12
	合计	48
岗位实习及单列实习实训		18
总计		138

（二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 5 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	选考
职（执）业资格 证书	肉制品加工工	中级	必考其中（1）项
	乳品加工工	中级	
	饮料制作工	中级	
	食品检验员	中级	可任选其中（1）项
	中式面点师	中级	
	西式面点师	中级	
	1+X 职业资格证	中级（4 级）	

（三）五年制中职阶段学生

中职阶段成绩合格直接转段。

附录一 食品智能加工技术专业教学进程表

附录一	序号	课程名称	课程代码	学时			学分	开课学期与周学时						考核方式	
				总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础课程 必修课	1	语文（一）	171001	72	72	0	4	4							考试
	2	语文（二）	171020	72	72	0	4		4						考试
	3	数学（一）	171003	72	72	0	4	4							考试
	4	数学（二）	171021	72	72	0	4		4						考试
	5	英语（一）	171004	72	72	0	4	4							考试
	6	英语（二）	171022	72	72	0	4		4						考试
	7	中国特色社会主义	171040	36	36	0	2	2							考查
	8	心理健康教育	171010	36	36	0	2		2						考查
	9	职业生涯规划	171009	36	36	0	2		2						考查
	10	形势与政策	171017	9	9	0	0.5		2/4						考查
	11	哲学与人生	171008	36	36	0	2			2					考查
	12	职业道德与法治	171005	36	36	0	2				2				考查
	13	时事政治	171016	9	9	0	0.5						2/4		考查
	14	化学（食品）	172001	72	72	0	4	4							考查
	15	体育和健康（一）	171006	36	6	30	2	2							考查
	16	体育和健康（二）	171023	36	6	30	2		2						考查

	17	体育和健康（三）	171024	36	6	30	2			2			考查
	18	体育和健康（四）	171025	36	6	30	2				2		考查
	19	计算机应用基础	171011	72	36	36	4		4				考查
	20	历史	171015	72	72	0	4			4			考查
	22	劳动教育	171013	18	0	18	1	1					考查
	24	音乐	172005	36	36	0	2			2			考查
	25	美术	172006	36	36	0	2				2		考查
	26	军事理论与训练	172009	72	36	36	4	4					考查
	小计			1152	942	210	64	25	24	10	6	2	
	27	职场写作与交流	172010	36	36	0	2				2		考查
	28	国家安全教育	172011	36	36	0	2					2	考查
	小计			72	72	0	4				2	2	
任选课	29	中华优秀传统文化	172003	36	36	0	2					2	考查
	33	音乐欣赏	172019	36	36	0	2					2	考查
	小计			72	72	0	4					4	
专业基础课	35	食品卫生与安全	173014	72	36	36	4	4					考查
	36	食品标准与法规	173015	36	26	10	2		2				考查
	37	食品营养与健康	173016	72	36	36	4			4			考查
	38	食品添加剂应用	173013	72	36	36	4				4		考查
	39	食品质量管理	173017	72	36	36	4					4	考查
	小计			324	170	154	18	4	2	4	4	4	
专业核心课	40	食品机械与智控技术	173018	108	72	36	6			6			考查
	41	食品加工技术	173019	108	72	36	6			6			考试
	42	食品检测技术	173020	108	72	36	6				6		考试
	小计			324	216	108	18			12	6		
专业拓展课	43	食品营销	173050	72	36	36	4				4		考查
	44	公共营养师实训	173323	144	72	72	8					8	考查
	小计			216	108	108	12				4	8	
顶岗实习及	45	岗位实习	174024	324	0	324	18						18
	小计			324	0	324	18						18
教学计划总计				2484	1580	904	138	29	26	26	24	20	18

备注：1. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

2. 第六学期原则上安排岗位实习

附录二 学时与学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例%	学分	占总学分比例%
公共基础课程	必修课	1152	46.5	64	46.5
	限选课	72	2.9	4	2.9
	任选课	72	2.9	4	2.9
专业课程	专业基础课	324	13.0	18	13.0
	专业核心课	324	13.0	18	13.0
	专业拓展课	216	8.7	12	8.7
实践教学占比①		324	13.0	18	13.0
总 计		2484	100	138	100

注：①指所顶岗实习及单列实习实训及专业集中实践课程。

附录三：食品智能加工技术专业教学任务分学期安排表

第一学期				第二学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
171001	语文（一）	公共基础 必修课	4	171020	语文（二）	公共基础 必修课	4
171003	数学（一）	公共基础 必修课	4	171021	数学（二）	公共基础 必修课	4
171004	英语（一）	公共基础 必修课	4	171022	英语（二）	公共基础 必修课	4
171040	中国特色社 会主义	公共基础 必修课	2	171023	体育和健 康（二）	公共基础 必修课	2
171006	体育和健康 （一）	公共基础 必修课	2	171010	心理健康 教育	公共基础 必修课	2
171013	劳动教育	公共基础 必修课	1	171009	职业生涯 规划	公共基础 必修课	2
1720001	化学（食品）	公共基础 必修课	4	171017	形势与政 策	公共基础 必修课	2
172009	军事理论与 训练	公共基础 必修课	4	171011	计算机应 用基础	公共基础 必修课	4
173014	食品卫生与 安全	专业基础 课	4	173015	食品标准 与法规	专业基础 课	2
第三学期				第四学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
171008	哲学与人生	公共基础	2	171005	职业道德	公共基础	2

		必修课			与法治	必修课	
171024	体育和健康 (三)	公共基础 必修课	2	171025	体育和健康 (四)	公共基础 必修课	2
171015	历史	公共基础 必修课	2	172006	美术	公共基础 必修课	2
172005	音乐	公共基础 必修课	2	172010	职场应用 文写作与 交流	公共基础 限选课	2
173016	食品营养与 健康	专业基础 课	4	173013	食品添加 剂应用	专业基础 课	4
173018	食品机械与 智控技术	专业核心 课	6	173020	食品检测 技术	专业核心 课	6
173019	食品加工技 术	专业核心 课	6	173050	食品营销	专业拓展 课	4
第五学期				第六学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
171016	时事政治	公共基础 必修课	2	174024	岗位实习	专业拓展 课	18
172011	国家安全教育	公共基础 限选课	2				
172003	中华优秀传 统文化	公共基础 任选课	2				
172016	物理拓展	公共基础 任选课	2				
172019	音乐欣赏	公共基础 任选课	2				
173017	食品质量管 理	专业拓展 课	4				
173323	公共营养师 实训	专业拓展 课	8				

编制说明

本人才培养方案适用于五年制中职阶段全日制食品智能加工技术专业，由漯河职业技术学院食品智能加工技术专业建设委员会组织专业教师，与双汇集团、思念集团等合作企业的专家共同制订，经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定，批准从2022级五年制专科食品智能加工技术专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	李会凯	漯河职业技术学院	副教授/主任	李会凯
2	赵弼	漯河职业技术学院	副教授/副主任	赵弼
3	王林山	漯河职业技术学院	副教授/教学负责人	王林山
4	陈全红	漯河职业技术学院	副教授/工科教研室主任	陈全红
5	马川兰	漯河职业技术学院	副教授/双师教师	马川兰
6	樊军浩	漯河职业技术学院	副教授/双师教师	樊军浩
7	杨雯雯	漯河职业技术学院	讲师/骨干教师	杨雯雯
8	陈真	漯河职业技术学院	双师教师	陈真
9	王玉平	思念集团	人资经理	王玉平
10	尹明刚	双汇集团	工程师	尹明刚

专业负责人：陈全红

系、部主任：李会凯



复核人：赵弼

