



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2025 级

食品智能加工技术专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二五年六月

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	3
六、课程设置及要求	5
七、教学进程总体安排	25
八、实施保障	33
九、毕业要求	43
十、附录	43

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2025 级食品智能加工技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称/专业代码/所属专业群

食品智能加工技术/490101/烹饪工艺与营养专业群

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本修业年限为三年。可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间，原则上为 2—6 年。

四、职业面向

表 1 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 术领域举例	主要职业技能等级证 书、职业资格证书或 社会认可度高的行业 企业标准举例
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); 饮料制造业 (15); 餐饮业 (67) 专业技术服 务 (74)	农产品食品检验人 员 (4-08-05- 01); 质量管理工程技 术人员 (2-02-29- 03); 安全生产管理工程 技术人员 (2-02- 28-03); 食品工程技术人员 (2-02-24-00); 农副食品加工人员 (6-01); 食品、饮料生产加 工人员 (6-02);	食品检验检测岗 位; 食品质量管理岗 位; 智能生产设备操作 岗位; 食品工加工岗位; 食品生产管理岗 位; 食品研发岗位; 食品销售与服务岗 位	食品检验管理; 粮农食品安全评 价; 糕点面包烘焙师

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
1	食品检验检测	(1) 样品的采集与制备; (2) 分析检测基础试剂的配置、检验	(1) 按照标准和规范采集和制备样品, 确保样品的代表性和可靠性; (2) 配置和分析检测所	(1) 熟悉并掌握食品检验的标准和规范, 能够准确采集和制备样品;	基础化学、食品化学、食品微生物检测技术、食品理化检测技

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
		仪器的操作； （3）产品原料检验； （4）食品营养成分、有毒有害物质、食品添加剂和其他质量指标等检验； （5）食品中常规微生物的检测； （6）食品中致病微生物的检测。	需的基础试剂，熟练操作各种检验仪器； （3）对食品原料进行质量检查，确保其符合生产要求；（4）对食品的营养成分、有害物质、添加剂等进行全面检测和分析； （5）进行食品中常规微生物的检验工作，保障食品的微生物安全； （6）进行食品中致病微生物的专项检测，确保食品不存在致病微生物风险。	（2）具备化学分析能力和仪器操作技能，能够配置和分析检测所需的基础试剂，熟练操作各种检验仪器； （3）具备食品原料质量检验能力，能够对食品原料进行质量检查，确保其符合生产要求； （4）具备全面的食品检测和分析能力，能够对食品的营养成分、有害物质、添加剂等进行全面检测和分析； （5）熟悉微生物检验技术和方法，能够进行食品中常规微生物和致病微生物的检验工作，确保食品的微生物安全。	术、仪器分析技术、食品感官评定等课程
2	食品质量管理	（1）食品生产安全质量控制与管理； （2）食品质量管理关键控制； （3）食品风险评估。	（1）生产现场和过程在线质量控制； （2）监督生产操作流程，保证生产过程的卫生和安全； （3）构建和维护公司质量管理安全体系，确保产品质量的稳定性和可靠性。	（1）能对生产现场和工作过程实施在线质量控制，对形成质量文件、记录进行控制； （2）能够正确执行SSOP计划等卫生制度，设计并正确填写卫生检查记录表格； （3）能对产品或过程进行监控、测量，进行不合格品控制，分析质量数据，提出改进措施； （4）具有危害分析、生产企业食品安全体系建立和食品安全控制能力； （5）熟悉掌握食品生产加工过程中质量控制的方法与原理，GMP、HACCP等生产质量控制体系	食品质量与安全数字化控制技术、食品智能加工技术、食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品标准与法规等课程

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
				系, ISO 体系管理、食品安全监督管理、质量考核管理。	
3	食品加工	(1) 生产线在线控制, 包括产品品质、生产操作及卫生等方面; (2) 监督项目现场检验工作的具体实施情况, 包括人员组织、技术实施、质量、进度、安全、成品保护等; (3) 对产品在生产过程中存在的问题进行分析总结; (4) 协助准备有关体系认证、检查资料; (5) 负责建立公司质量管理安全体系并组织实施。	(1) 监控生产线上的产品品质, 确保符合标准和客户需求; (2) 监督生产操作流程, 保证生产过程的卫生和安全; (3) 对产品进行抽检, 及时发现并解决生产中的问题; (4) 协助整理和完善体系认证所需的文件资料; (5) 构建和维护公司质量管理安全体系, 确保产品质量的稳定性和可靠性。	(1) 熟悉并掌握食品生产加工的品质控制流程和技术要求; (2) 能够监控生产线的产品品质, 确保产品符合相关标准和客户需求; (3) 具备良好的生产管理和组织协调能力, 能够监督生产操作流程, 保证生产过程的卫生和安全; (4) 具备分析问题的能力, 能够对生产过程中出现的问题进行及时有效的分析和解决; (5) 熟悉质量管理体系的建立和维护, 能够协助准备体系认证和检查资料, 确保公司质量管理安全体系的有效运行。	人工智能 AI 技术与应用、食品原料、食品微生物基础、食品智能加工技术、食品智能化装备技术、食品标准与法规、食品添加剂应用技术等课程

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定, 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、职业道德和创新意识, 精益求精的工匠精神, 较强的就业能力和可持续发展的能力, 掌握食品智能加工专业知识, 具备食品检验检测及食品安全生产管理技能, 面向食品加工生产企业, 能够从事食品检验检测、食品质量管理、智能生产设备操作、食品加工、食品生产管理、食品研发工作的高技能人才。

(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) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，具有绿色生产、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，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) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 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；

(5) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(6) 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；

(7) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(8) 掌握必备的美育知识，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；

(9) 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。

2. 知识

(1) 熟悉本专业或行业内职业法规基本知识、信息安全法律法规等知

识。

(2) 掌握食品智能化装备技术、食品化学、食品微生物、食品理化检测及相关知识。

(3) 掌握典型食品加工工艺，熟悉原辅材料及相关知识。

(4) 熟悉常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

(5) 掌握食品加工机械设备及相关知识。

(6) 掌握食品质量安全与品质控制及相关知识。

(7) 熟悉食品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法。

(8) 了解食品行业发展的新工艺、新设备、新技术、新方法等方面的知识。

3. 能力

(1) 能探究学习，能坚持终身学习，能分析问题和解决问题。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 能够正确配制试剂，开展常规项目检验检测，并熟练使用和维护智能化检验检测仪器。

(4) 能够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、检验检测工作。

(5) 能够根据食品智能化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情况和事故。

(6) 能够正确使用和维护典型食品生产的主要机械与设备。

(7) 具备食品智能化加工过程控制、工艺参数改进与优化的能力。

(8) 具备参与新产品、新技术开发的能力。

(9) 能够适应食品加工产业数字化发展的需求，具备数字技术和信息技术的应用能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

为了强化职业教育的类型特征，本专业通过广泛的行业企业调研，从

本专业职业面向的岗位需求出发，以典型工作项目为载体，与行业企业共同构建模块化、能力递进式的课程体系（如图1所示）及专业思政体系图（如图2所示）。

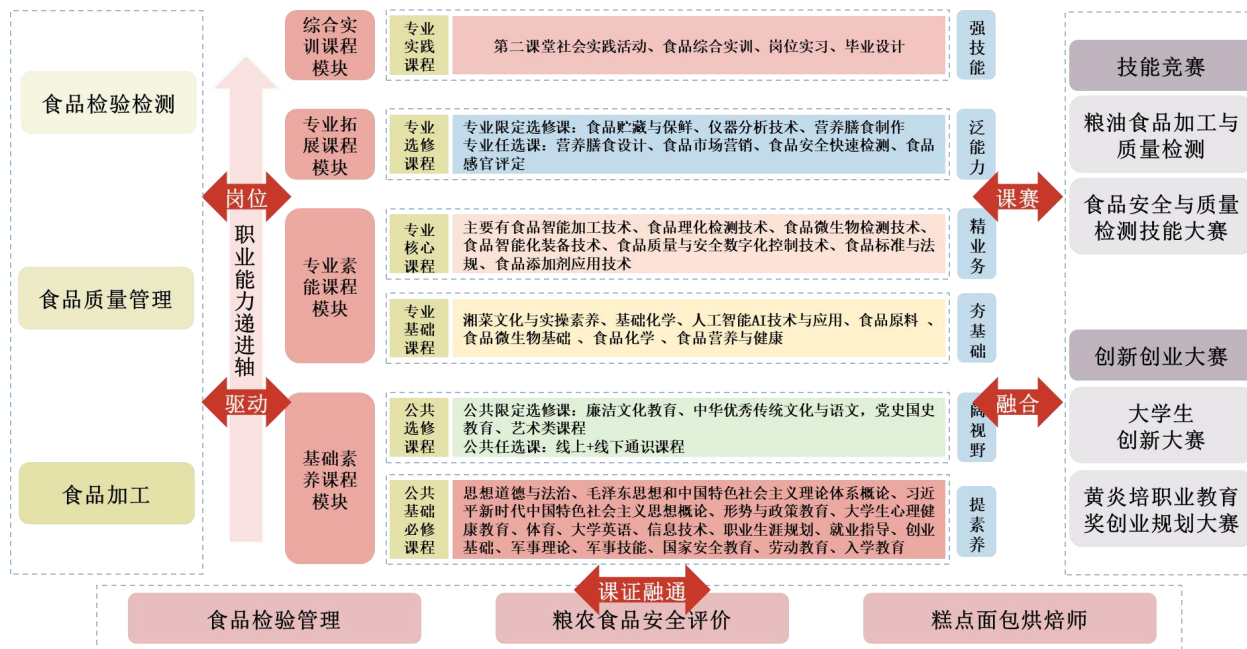


图1 课程体系图

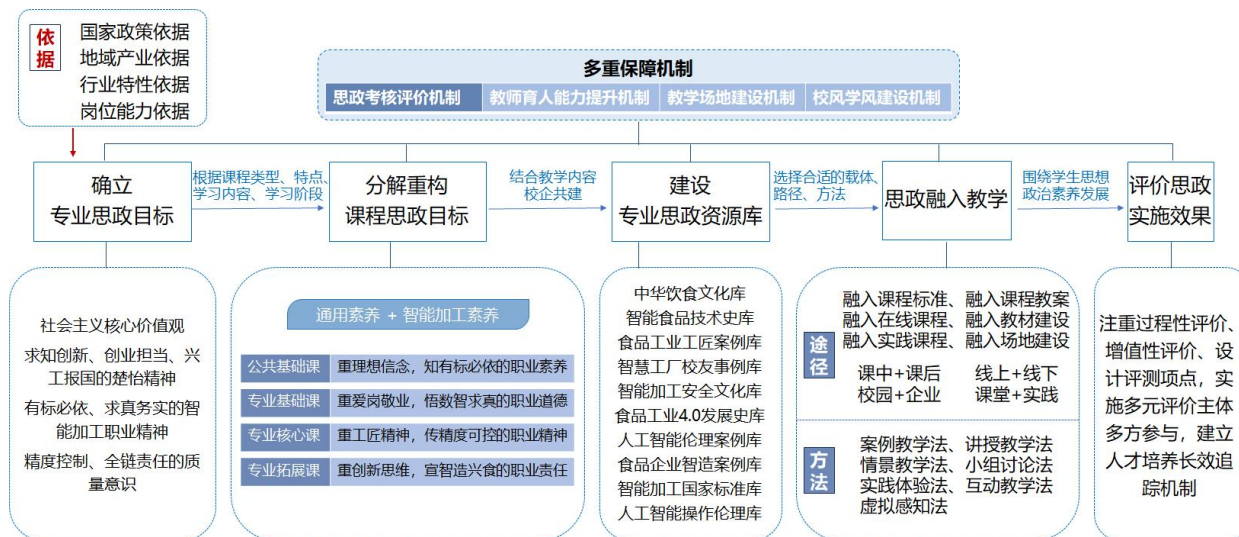


图2 专业思政设计实施图

（二）课程设置

本专业有公共基础必修课、公共限定选修课、公共任选课、专业必修课（专业基础课/专业群平台课、专业核心课、专业实践课）、专业限定选修课（专业拓展课）、专业任选课等6类课程，总共43门课。

表 3 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型		主要课程名称	备注
必修课程	公共基础必修课程		主要有思想道德与法治、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、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、大学英语、信息技术、职业生涯规划、就业指导、创业基础、军事理论、军事技能、国家安全教育、劳动教育、入学教育等课程。	课程描述如表 4 所示
	专业必修课程	专业基础课程	主要有湘菜文化与实操素养、基础化学、人工智能 AI 技术与应用、食品原料、食品微生物基础、食品化学、食品营养与健康	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	主要有食品智能加工技术、食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品智能化装备技术、食品质量与安全数字化控制技术、食品标准与法规、食品添加剂应用技术	课程描述如表 6 所示
		专业实践课程	主要有第二课堂社会实践活动、食品综合实训、岗位实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程	公共限定选修课程		主要包含廉洁文化教育、中华优秀传统文化与语文，党史国史教育、艺术类课程等课程。	课程描述如表 8 所示
	公共任选课程		线上+线下通识课程。	课程描述如表 8 所示
	专业限定选修课程（专业拓展课）		主要有食品贮藏与保鲜、仪器分析技术、营养膳食制作课程。	课程描述如表 9 所示
	专业任选课程		主要有营养膳食设计、食品市场营销、食品安全快速检测、食品感官评定课程。	课程描述如表 9 所示

表 4 公共基础必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	素质目标：增强对马克思主义、共产主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴的信心；养成积极进取的人生态度；培育爱国主义情怀和改革创新精神；培育社会主义核心价值观；提升思想道德素质和法治素养，立大志、明大德、成大才、担大任，努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。 知识目标：掌握新时代的内涵和要求；树立科学世界观、人生观和价值观；把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求；掌握道德的起源和功能，道德的传承和发展等思想道德理论知识；掌握法律的含义、法律的运行、习近平法治思想、宪法的权威与实施、中国特色社会主义法治体系、法治中国、法律权利和义务、法治思维的含义和特征等法律基础知识。 能力目标：能正确掌握人生航向；能正确处理理想与现实的关系；具有正确的道德认知、判断和践行能力；践行社会主义核心价值观；能用法治思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。	由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等内容构成；主要包括人生价值、理想信念、民族精神、时代精神、社会公德、职业道德、家庭美德、网络安全、国防安全观以及法律概念、法律程序、习近平法治思想、宪法、法律制度等。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为 60%，终结性考核为 40%。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标：提升思想政治理论素养，坚定共产主义理想信念，坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信；自觉拥护中国共产党的领导，培养家国情怀和国际视野，努力成为担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标：掌握马克思主义中国化的历史进程、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。 能力目标：具有运用马克思主义基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象的能力；运用辩证唯物主义和历史唯物主义的方法剖析问题，结合所学专业提供解决问题的方案的能力。	包括马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容。	课程性质：公共基础必修课 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。 教学方法：用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为 60%，终结性考核为 40%

3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标：坚持习近平新时代中国特色社会主义思想的指导地位，增强对新时代中国特色社会主义的政治认同、思想认同、情感认同，理性地认识中国特色社会主义所处的历史阶段和历史方位，坚定走中国特色社会主义道路的的决心和信心。 知识目标：全面、准确地掌握并理解习近平新时代中国特色社会主义思想的形成发展过程和主要内容；理解习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21 世纪马克思主义。 能力目标：能运用习近平新时代中国特色社会主义思想基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象；能够正确认识到坚持和发展中国特色社会主义，是改革开放以来我们党全部理论和实践的鲜明主题，也是习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义；能认识到只有社会主义才能救中国，只有坚持和发展中国特色社会主义才能实现中华民族伟大复兴。	包括习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等内容。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。 教学方法：采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为 60%，终结性考核为 40%。
4	大学生心理健康教育	素质目标：立德树人，育心育德，提高学生心理素质；健全完整人格，开发个体潜能，减少心理困惑，培养乐观积极的心理品质，促进全面、健康发展，同时注重不同职业类型的个体的健康心理塑造，符合未来社会对职业人才素质的心理健康方面的要求。 知识目标：熟知心理健康的要点，了解自身心理发展与人格等特点，正确认识自我，学会情绪调节的方式，熟悉正确认识挫折失败、生命教育，学会正确的交往观、恋爱观，加强职业教育中的心理问题培养，学会在工作中发现心理问题，解决问题。 能力目标：提升学生能独立思考、管理情绪、有效处理人际关系，能适应社会、提升自我成就等；能自省、自尊、自信、自律、自强，促进身心全面发展。有针对性地讲授心理科学与心理健康的基本知识和维护心理健康的基本技能和技巧，树立高职学生的心理健康意识，认识与识别心理异常现象，学会调整自己的心理状态与情绪问题。同时为将来不同职业类型学生走入社会营造良好的心理健康环境。	包括入校环境改变与心理适应、心理健康要点、自我意识、心理健康普查；自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、压力处理和应对、挫折教育专题、面对挫折与失败的应对实操训练、抗压训练、大学生常见心理障碍与防治、生命教育，人际交往内涵，沟通技巧；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、心理问题求助方式；针对不同专业，开设沟通技巧实操培训等内容、不同职业工作人员的心理特点专题、旅游心理学、消费心理学、服务意识心理学以及接待业专业心理学等职业教育心理	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：全面推进健康中国建设，培育学生理性平和的健康心态，加强人文关怀和心理疏导，坚持育心与育德相结合，坚持培养学生自尊自信，积极向上的健康心态，促进学生心理健康素质的提升。注重心理健康知识教育的全覆盖，全程关注学生心理健康，聚焦关键时期，全方位渗透，满足学生不同阶段的心理成长需求，加强本课程的心理育人功能，助力学生心理成长。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考

			培养专题内容。	核占 50%，终结性考核占 50%。
5	大学英语	素质目标：培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力，培养具有中国情怀与国际视野，在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 知识目标：掌握 2300—2600 个常用英语单词、300 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。 能力目标：能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力，提升跨文化交际能力，坚定文化自信。	主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。	课程性质：公共基础必修课 课程思政：以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入英语语言学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，引导学生不忘本来、吸收外来、面向未来，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。 考核评价：以过程考核为主，形成性评价与终结性评价相结合，注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占 50%，其他考核占 50%。
6	军事理论和军事技能	素质目标：弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。 知识目标：了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。 能力目标：能自觉履行国防义务，能进一步认清极端主义、分裂主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其危害，能认清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。	包括军事理论和军事技能两部分。 军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。 军事技能：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。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。 教学场地：多媒体教室、田径场。 教学方法：采用讲授法、混合式教

				学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。 《军事理论》教学时数36学时，记2学分；《军事技能》训练时间3周，168学时，记2学分。
7	形势与政策教育	素质目标：1. 牢固树立“四个意识”，增强“四个自信”，增强学生对实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感；2. 培养学生知行合一、协同配合、学以致用能力，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的新时代大学生。 知识目标：1. 掌握形势与政策问题的基本理论和基础知识，科学分析形势发展变化规律等；2. 掌握并正确理解党的路线方针政策的基本内容，正确理解党的基本路线，重大方针和政策；3. 增强对国内外政治、经济、文化、科技等各个领域的动态了解。 能力目标：1. 把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断和正确决策上，把握正确的世界观、人生观和价值观，提高分析问题和解决问题的能力；2. 推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，提高学生的逻辑思维能力与自主学习能力；3. 正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命，提高对错误思潮的鉴别和抵御能力。	围绕加强党的建设、经济形势、涉港澳台事务、国际形势四部分每学期更新教学内容。	课程性质：公共基础必修课 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地； 教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法； 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%；
8	体育	素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。 知识目标：熟练掌握2项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。 能力目标：能有良好的行为习惯，形成健康的生活方式，具有健康的体魄。	包括基础模块与拓展模块。 分别为：篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、散打、飞盘、八段锦、舞龙、舞狮、体育舞蹈等。 理论课分为：裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：为完成“立德树人”根本任务，充分发挥体育课程教学的德育功能与价值引领，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于体育课程教学中。 教学场地：田径场、篮球场、室内场地。 教学方法：采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。

			急救基本技术等。	考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
9	信息技术	素质目标：具备信创意识、计算思维、数字化创新与发展、人工智能等四个方面的素质。 知识目标：了解人工智能基本概念，掌握 AI 技术在各个场景的应用，掌握信息检索检索的途径、方法和步骤、搜索引擎的工作原理和类型，掌握常用的工具软件和信息化办公技术，具备支撑专业学习的基础知识。 能力目标：通过掌握的常用工具软件以及新一代信息技术代表人工智能技术，能在日常生活、学习和工作中综合运用新一代信息技术，人工智能解决实际问题，具备独立思考和主动探究能力，拥有团队意识和职业精神，为学生职业能力的持续发展奠定基础。	Windows 操作系统使用、信息资源检索、WPS Office 文字处理、WPS Office 表格处理、WPS Office 文稿处理、AI 开发语言 Python 编程、AI 大模型技术应用、AI 机器学习、计算机视觉、AI 自然语言处理、AI 智能文档处理。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：以信息素养和人工智能伦理培养为目标，以人工智能典型生活应用场景为载体，通过“教师示范-学生模仿-独立实践”三阶段的教学做一体，持续训练学生从学会，会做到做精的过程中让学生沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。 教学场地：多媒体机房。 教学方法：通过信息技术和人工智能典型案例为驱动，采用任务驱动法、教学做一体化等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。
10	国家安全教育	素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当；树立健康的饮食观和食品安全意识。 知识目标：牢固树立和全面践行总体国家安全观，落实 2020 年 10 月教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识。 能力目标：通过国家安全教育课程，使学生在日常的学习生	包括：落实教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》，将国家安全意识转化为自觉行动。人身、财产、突发公共安全与灾害教育。分辨垃圾食品或者“三无”食品等内容	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：国家安全教育纲要要求全面增强大中小学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础，这就是“课程思政”的理论依据和行为指南，课程将思政教育贯穿于全过程。通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢

		活中，自觉养成维护国家安全的良好习惯。掌握必要的安全行为和知识技能，能够有效保护自我。能分辨垃圾食品与有毒食品。		固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力，通过以点带面的方式形成全课程育人、全员育人的新格局。达到价值塑造、思想引领、知识促进、能力培养、行为动员的教学效果，激发了同学们的爱国主义热情和使命担当精神并以实际行动捍卫国家安全。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室、宿舍、食堂。 教学方法：采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。 考核评价：以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
11	劳动教育	素质目标：具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵法守纪、崇德向善、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。具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维；具备节能环保、爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。 知识目标：了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟悉跟自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范；掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵；无烟校园建设以及绿色生态校园建设的基本知识。 能力目标：能养成良好的劳动行为习惯、能通过劳动教育弘扬劳动精神、形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理。具有社会责任感，促进全方面发展。能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。	包括劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性的全面发展的人；树立大学生健康的劳动观，开展生态文明、节能环保、垃圾分类、无烟校园爱护环境等绿色教育。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：培养学生正确的劳动价值观；提升学生的责任感、荣誉感；继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等。 教学方法：采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。 考核评价：采用过程性考核，占比 100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝

				室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。
12	职业规划与就业指导	素质目标：通过理论教学与案例引导，帮助学生树立科学职业观，培育奋斗精神与责任意识，形成主动选择、积极进取的职业心态，为终身职业发展奠定思想基础。 知识目标：系统传授生涯规划理论、职业趋势分析方法，深度解析就业政策、市场形势及企业用人需求，强化就业权益保护与本地就业路径认知，提升学生职业决策的科学性与前瞻性。 能力目标：运用专业测评工具与生涯访谈技术，助力学生精准自我认知与职业定位，训练简历制作、面试沟通等核心求职技能，最终实现从职业规划到岗位获取的全链条能力突破，助力高质量充分就业。	课程聚焦自我认知与就业实战，通过专业测评解析个人兴趣、性格、技能，结合行业调研明确职业方向；系统传授简历优化、面试应对等技巧，并强化就业权益保护意识，助力学生实现高质量就业。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：让学生树立把个人发展与国家需要、经济社会发展趋势相结合，培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。 教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。 教学方法：采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
13	创业基础	素质目标：主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展所需要的“敢闯”的精神。具体培养学生“树情怀、勇担当、善合作”的品质和“敢为先、奋力拼搏、乐奉献”的精神。 知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的“会创”的知识。具体是掌握创新的基本方法，理解创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划撰写和创业项目运营等基本特点和内涵。 能力目标：形成“创优”的潜质。具体是能运用创新的方法，能组建创业团队，能选择创业项目选择和资源，能分析并创新商业模式，能撰写商业计划书，能参加商业路演，能实现一段创业实践经历。	创新创业基本方法训练、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：以“在创新创业中增长智慧才干，在艰苦奋斗中锤炼意志品质”为主线，以大学生创新创业“七个一”为核心，即政策、基金、孵化、导师、课程、典型、宣传，全方位为大学生创新创业保驾护航，培养“树情怀、勇担当、奋力拼搏、敢为先、善合作、乐奉献”六大素养，激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。 教学场地：多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场 教学方法：案例教学、小组讨论教

				学、实地调研、创新创业比赛实战教学、专家讲座、理论教授、角色扮演、游戏教学法、商业路演实训室 考核评价：课程考核采用终结性考核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
--	--	--	--	--

表 5 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	基础化学	素质目标：具有科学的思维方法和学习方法，树立终身学习的理念；具有团队精神与协作能力、岗位意识和岗位适应能力；具有认真严谨、求真务实、遵纪守时、吃苦耐劳的工作作风。 知识目标：熟练掌握溶液浓度的若干表示方法和换算以及各种不同浓度溶液的配制；了解化学平衡相关知识，掌握四大平衡基本理论及有关计算；掌握常量组分定量分析的基本知识、基本理论和基本分析方法；掌握常见有机物的组成、结构、性质、分类、命名及常用的化学实验的原理和方法。 能力目标：能运用无机化学、分析化学基本概念、基本理论进行相关的化学计算；能正确使用实训室常用仪器、设备；能进行实训数据的处理和分析；能进行有机实验的基本操作。	本课程共内容包括配制一般溶液、配制标准溶液、分析与处理数据、学习及运用滴定分析技术、走进重量分析法的世界、认识有机化合物。	课程性质：专业基础课。 课程思政：培养学生安全意识、规范意识、精准意识等基本素质，是食品行业所必须的规范操作技术的重要开端，对培养食品检验、食品安全管理、食品质量监控等岗位的“匠心、匠技”起到启蒙和促进的作用。 教学场地：数字化智慧教室、化学实验室。 教学方法：采用讲授法、案例教学、任务驱动教学等教学方法。对实践课教学进行情境化设计，采用“互联网+”式教学法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%（平时考勤 10%+项目完成态度 10%+项目成果 30%），终结性考核占 50%。

2	人工智能 AI 技术与应用	素质目标：具备人工智能 AI 技术、数字化创新、人工智能等方面的素质。 知识目标：了解人工智能 AI 技术基本概念，掌握 AI 技术在餐饮烹饪场景的应用，掌握人工智能 AI 信息检索的途径、方法和步骤、搜索引擎的工作原理和类型，掌握常用的工具软件和信息化办公技术，具备支撑本专业学习的基础知识。 能力目标：通过掌握的常用人工智能技术，能在日常学习和工作中综合运用新一代信息技术解决实际问题，具备独立思考 and 主动探究能力，为职业能力的持续发展奠定基础。	AI 大模型技术应用、AI 机器学习、计算机视觉、AI 自然语言处理、AI 智能文档处理。	课程性质：专业基础课。 课程思政：以信息素养和人工智能伦理培养为目标，培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。 教学场地：多媒体机房。 教学方法：通过信息技术和人工智能典型案例为驱动，采用任务驱动法、教学做一体化等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
3	食品原料	素质目标：具有遵守国家野生动物保护法意识，收集特色烹饪原料相关知识的习惯。 知识目标：了解烹饪原料的应用简史和分类体系；学习常用原料品种、产地、产季和品质特点；掌握原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。 能力目标：通过本课程的学习使学生具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。	掌握粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽类、水产类烹饪原料品种特点与保藏和运用规律；熟悉干货制品、半成品、调料和烹饪添加剂以及辅助原料的特点、运用规律。	课程性质：专业基础课。 课程思政：为完成“立德树人”根本任务，充分发挥烹饪原料课程教学的德育功能与价值引领，培养学生对中国传统食材的热爱，树立食品安全意识和职业道德素养，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于课程教学中。 教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。 教学方法：通过案例分析、讨论法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
4	食品微生物基础	素质目标：具有严谨求实、自律、吃苦耐劳、热爱专业的优良品质和细心、耐心、克服困难的良好职业素养。 知识目标：了解微生物的分类和食品中常见的微生物种类及结构特点；掌握微生物所需的营养物质与培养基配制的	食品微生物的主要类群、微生物的生理特点、微生物遗传与菌种选育、微生物与食品工业、微生物与食	课程性质：专业基础课。 课程思政：落实“立德树人”根本任务，通过微生物学知识教学渗透

		基本原则和基本方法；理解环境因素对微生物的影响及控制方法；了解微生物在发酵食品中的有不同作用。 技能目标：能通过微生物显微状态及培养物的形状图片对微生物进行鉴别；能处理生产时间中出现的微生物生长及控制问题；会鉴别食品是否发生微生物腐败变质。	品卫生安全。	职业道德教育，培养学生严谨的科学态度、食品安全社会责任感和社会主义核心价值观。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
5	食品化学	素质目标：具有良好的职业道德和责任感，具有理论联系实际、刻苦钻研的优秀品质； 知识目标：了解食品化学的基本原理，熟悉食物风味化合物的基础知识，掌握有关食品营养成分的性质、结构及分析检验方法； 能力目标：能够在实践中发现食品加工过程中的变化规律，能够熟练地进行实验操作。	食品化学是用化学的理论和研究方法研究加工食品本质的科学。 本课程从食品加工角度出发，重点阐述加工原料成分及其与加工相关的性质；加工过程中食物成分的相互作用与变化规律；色、香、味、形、质等感官指标的形成原理与方法；提高营养成分使用价值的因素及条件；合理地确定加工工艺的原理等。是一门理论性和实践性并重的课程，它为学生学习后续课程和掌握研究物质变化规律的必要的基本科学方法和技能打下必要的基础。	课程性质：专业基础课。 课程思政：以食品中主要/重要成分—化学变化—食品品质和安全线为主线，提高或保持食品品质和安全线为目标，围绕“社会主义核心价值观”和“食品安全观”，培养学生关注食品化学领域的前沿研究和热点问题，增强社会责任感、树立正确职业道德观，以“润物细无声”的方式实现立德树人的教育目标。 教学场地：在多媒体教室和食品理化检测实训室开展理实一体化教学活动。 教学方法：通过案例分析、讨论法、实验法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。

6	食品营养与健康	素质目标：具备健康服务管理的理念和标准解决实际问题的能力和素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。 知识目标：了解烹饪对食品原料营养的影响，掌握括六大营养素的具体种类和生理功能等，掌握各类食物的营养价值，掌握食品烹饪加工与营养的关系，掌握日常生活中饮食对健康影响的原理。 能力目标：能够具备评估个人或群体的健康和疾病危险性的能力；具有团队合作能力；创新能力。	本门课程主要包括六大营养素的具体种类和生理功能等内容，各类食物的营养价值，膳食结构与膳食指南等，饮食与健康。	课程性质：专业基础课。 课程思政：为完成“健康中国，营养先行”的根本任务，充分发挥食品营养与健康课程教学的德育功能与价值引领，培养学生的健康素养，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于课程教学中。 教学场地：多媒体理论教室。 教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占40%，终结性考核占60%。
7	湘菜文化与实操素养	素质目标：通过沉浸式场景教学，培养学生对湘菜文化的认同感与传承责任感，树立文化自信；强化“精益求精、守正创新”的工匠精神，提升团队协作意识与交际沟通能力；引导学生关注湘菜产业可持续发展，形成尊重传统、敢于突破的职业价值观。 知识目标：掌握湘菜文化的基础知识，包括湘菜历史脉络、地域流派、核心味型的形成原理；熟悉湘菜非遗技艺的基本操作规范；理解展示馆空间布局、展项技术原理及讲解词叙事逻辑；认知餐饮空间设计、数字化技术对湘菜传播的影响，及饮食健康化等趋势对湘菜创新的影响。 能力目标：能独立完成湘菜文化展示馆的讲解，熟练运用互动装置（如AR食材溯源、智能机器人）增强观众体验；具备基础菜品创新设计能力（如将传统湘菜改良为减油减盐版）；能协作完成湘菜文化推广活动。	文化溯源：湘菜的历史与人文基因；技艺解析：湘菜的核心烹饪体系；实操素养：湘菜从业者的职业能力；产业展望：湘菜的现代发展与未来。	课程性质：专业群平台课 课程思政：以“文化根脉·职业担当·时代使命”为思政主线：通过湘菜历史溯源与流派解析，厚植湘菜文化是中华文明重要组成部分的认同感；在技艺实践中融入“一生择一事”的匠人故事，强化“精益求精、追求极致”的职业态度；结合现代餐饮趋势调研，培养学生社会责任感与可持续发展意识。 教学场地：采用“1+N”立体化教学空间：以湘菜文化展示馆为核心场景，联动校内实训厨房、智慧教室及校企合作基地；利用展示馆AR互动区、智能机器人等科技场景，实现“文化感知-技艺实操-产业应用”的有效衔接。 教学方法：采用“任务驱动+场景浸润+角色赋能”混合式教学法。 考核评价：采用“三维动态评价体系”，包括过程评价（40%），综合实操成果展示评价（40%），第三方评价（20%）。

表6 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品添加剂应用技术	素质目标：1.培养科学价值观、诚信教育、责任意识、法制意识。2.培养学生具有较强的社会责任感和食品安全意识。3.做诚信、爱国、有责任担当、具有时代精神和工匠精神的职业素养高的食品人。 知识目标：1.认知食品添加剂的重要作用。2.熟悉食品添加剂的种类。3.食品食品添加剂的特性、使用范围。 能力目标：1.学会查阅食品添加剂的相关法律法规。2.学会食品添加剂在食品中的应用。3.会根据食品种类、食品色香味要求及保质期的要求正确选择食品添加剂。	本课程主要包括：食品添加剂的基本知识。食品防腐剂、抗氧化剂、着色剂、护色剂、增稠剂、香料、乳化剂、漂白剂等添加剂的性质和使用规则。	课程性质：专业核心课。 课程思政：坚持专业核心价值培养目标不动摇，把拥有优良的道德品质、较强的社会责任感和良好的团队协作精神、时代意识和国际视野，作为植保专业人才必备的基本素质。 教学场地：智慧教室、实训室。 教学方法：本课程采用案例分析法、分组研讨实训法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成营养食谱成果。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
2	食品标准与法规	素质目标：增强用标准与法规约束生产的意识，形成严谨求实的科学态度。一切从实际出发，坚持实事求是。履行社会责任，树立正确价值观。 知识目标：掌握标准化的方法原理、制定标准的原则。熟练掌握食品产品标准的制定程序，并能够编制企业产品标准。掌握我国食品法律与法规的发展趋势以及制定的程序；掌握我国的主要的食品法律与法规的内容。 能力目标：法规、标准的查询学会食品企业标准的起草与备案；学会食品标签的编制与申报。	本课程内容主要包括：食品标准和法规基础知识。我国主要的食品法律与法规介绍（食品安全法、产品质量法、农产品质量安全法）。我国主要的食品标准介绍（食品标签、食品添加剂、食品营养标签、食品生产通用卫生规范等）。	课程性质：专业核心课。 课程思政：以课堂为阵地、以学生为主体、以食品安全标准和食品法律法规体系为基础，围绕当下食品安全热点问题和食品安全违法案例，设计了以“不信谣，不传谣，打击食品谣言，从我做起”“加强全过程食品安全管理严防、严控、严管食品安全风险“强化食品标签管理，严格执行食品标签标准”“诚信既是法律原则，也是商家经营的长久之道”“食品安全只有进行时，没有完成时”为主题的五个课程思政教学实例。 教学场地：数字化智慧教室 教学方法：实践教学、理论教学，线上学生自主学习与线下教师讲授结合，采用小组教学、任务驱动法等教学方

				法。 考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
3	食品智能加工技术	素质目标：培养严谨细致的科学态度，勇于创新的精神，精益求精的质量意识，实事求是的工作作风。 知识目标：了解肉制品、果蔬制品加工、发酵食品加工、烘焙食品加工的发展现状及趋势。掌握常见肉制品、果蔬制品、发酵食品、烘焙食品的加工原理、加工工艺及生产过程，会进行品质控制。认识副产品的综合利用与环境保护的关系。熟悉副产物利用的方法和途径。 能力目标：能进行常见肉制品、果蔬制品、烘焙食品、发酵食品的加工和管理；能进行简单工厂规划及设计；能进行配方的改进和研发。	本课程紧跟“国家职业教育改革实施方案”的指导思想，贯彻落实立德树人根本任务，基于“德、技术、创”融合理念并依托湖南本地食品产业集群优势，将思政教育、创新创业教育以及行业企业的新技术、新工艺、新规范融入课程内容。本课程分为肉制品加工、果蔬加工、发酵食品加工及烘焙食品加工四大模块，主要内容包括：模块一（果蔬原料要求及预处理、果蔬罐制品加工工艺及品质控制、果蔬汁加工工艺及品质控制、果蔬糖制品加工工艺及品质控制、蔬菜腌制品加工工艺及品质控制、果蔬干制品加工工艺及品质控制、果蔬速冻制品及其他制品加工工艺及品质控制），模块二（畜禽屠宰与肉的分割加工技术、肉制品加工常用辅助材料的认知、腌腊肉制品加工、火腿制品加工、灌肠制品加工、酱卤肉制品加工、干肉制品加工等典型肉制品加工技术以及品质控制），模块三（发酵乳制品加工工艺及品质控制、发酵豆制品加工工艺及品质控制、发酵谷物加工工艺及品质控制、发酵蔬菜加工工艺及品质控制、酿造酒类加工工艺及品质控制），模块四（面包加工工艺及品质控制、蛋糕加工工艺及品质控制、饼干与曲奇加工工艺及品质	课程性质：专业核心课。 课程思政：引导学生摒弃过度消费、浪费等不良习惯，培养理性消费的观念；加强学生的安全意识，重视工作场所的安全教育，形成正确的安全观念；培养学生的社会责任感，要求学生规范自己的行为，不断提高自身的职业素养和道德修养，增强社会责任感。 教学场地：通过理实一体教室进行授课。 教学方法：本课程采用案例分析法、分组研讨实训法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。

			控制、中式糕点及节令食品加工工艺及品质控制、西点与泡芙类食品加工工艺及品质控制）。	
4	食品质量与安全数字化控制技术	素质目标：具备良好的职业道德和职业素养，具备安全意识和质量意识。 知识目标：了解食品的生物性、化学性、物理性危害知识，熟悉食品安全风险与控制要求和规范，掌握食品污染与预防、食品质量安全管理的基本知识和方法。 能力目标：能够对食品日常安全进行监测控制，具有食品安全质量管控能力。	主要包括食品的生物性、化学性、物理性危害；特殊人群对食品安全的要求；食品安全风险与控制，食品安全管理，食品安全控制规范，食品安全操作管理，不同业态的餐饮服务食品安全控制等内容。	课程性质：专业核心课。 课程思政：为完成“立德树人”根本任务，充分发挥食品安全课程教学的德育功能与价值引领，培养学生的食品安全意识和职业道德素养，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于课程教学中。 教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。 教学方法：通过理论教室和实验实训教室授课，通过讲授法，分组讨论法，项目教学法，任务驱动法，案例教学法等。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
5	食品微生物检测技术	素质目标：具有获取信息、语言表达、团队合作、社会交往等综合素质；具有严谨求实、自律、吃苦耐劳、热爱专业的优良品质和细心、耐心、克服困难的良好职业素养。 知识目标：微生物培养基的配制；消毒灭菌技术；微生物染色及显微形态观察技术；微生物大小的测定；菌种保藏技术；食品细菌总数、大肠菌群计数、霉菌和酵母菌计数、金黄色葡萄球菌的检验。 能力目标：检验前准备及仪器维护能力；能够运用微生物基础知识和无菌操作技能进行常规食品微生物检测；能够编制规范的检验报告，并进行数据处理。	主要包括微生物观测（实验室显微镜、使用制片与染色、测量与计数）；微生物应用（消毒灭菌、培养基制备、无菌操作、菌种选育、无菌操作、微生物保存等）；微生物检测（菌落总数的检测、大肠菌群计数、致病菌检测）；检测结果的分析处理。。	课程性质：专业核心课。 课程思政：课程以培养高素质应用型人才培养为目标，“以课程为载体，以立德树人为根本”作为课程思政理念，确定以“社会责任感、民族自信、创新精神、工匠精神”为课程思政主线，以“法治意识、团队精神、思辨意识等”为课程思政辅线，全方位提高学生食品分析与检验的应用能力和综合素质，培养符合社会主义事业发展需要的建设者和接班人。 教学场地：微生物实验。 教学方法：采用现代职业教育理念，基于工作过程分析，以模块化教学来组织课堂内容。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%

				(包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等), 终结性考核占 60%。
6	食品理化检测技术	素质目标: 形成尊重科学、实事求是、与时俱进的科学态度; 具有克服困难的信心和决心; 具有严谨求实、拓展创新、团结协作综合职业素养。 知识目标: 检测基础技能知识; 物理法检测知识; 化学法检测知识; 仪器法检测知识。 能力目标: 检验前准备及仪器维护能力; 能够正确运用检验方法(如重量法、容量法、分光光度法等)进行各种食品检验的能力; 能够编制规范的检验报告, 并进行数据处理。	主要包括检测基础技能、物理法检测、化学法检测、仪器法检测。	课程性质: 专业核心课。 教学场地: 理化检测实训室、光谱实训室、色谱实训室。 教学方法: 实践教学+理论教学, 线上学生自主学习与线下教师讲授结合, 采用小组教学、任务驱动法成果导向等教学方法。 考核评价: 以课堂小组考核, 期末随堂技能考核, 结合线上考核数据, 采用全程化动态考核机制。
7	食品智能化装备技术	素质目标: 通过行业发展前景的展望介绍设备发展与自动化控制趋势的新技术、新方法, 培养学生的创新意识; 通过方案的设计和模拟工作任务实施, 培养学生就业能力和可持续发展能力; 知识目标: 认识食品生产加工常用的生产设备、熟悉设备作用与工作原理、明确设备结构与使用维保方法。 能力目标: 通过本课程的学习, 学生能操作简单智能设备及维护, 并能进行生产数据读取和记录, 填写生产记录或维修记录。	课程围绕食品智能化装备技术, 涵盖绪论、物料输送、清洗、分选分级、分离、粉碎、混合、浓缩干燥、杀菌、包装、其他加工设备及实验教学。介绍各环节设备, 关联行业趋势培养创新, 让学生认识设备、懂原理维保, 具备操作维护、数据记录能力。	课程性质: 专业基础课。 课程思政: 以落实“立德树人”为根本任务, 以突出“文化自信”为宗旨, 将思政教学融入餐饮概论学习之中, 助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神, 引导学生不忘本来, 吸收外来, 面向未来, 更好构筑中国精神、中国价值、中国力量, 向世界介绍中国, 弘扬中华文化。 教学场地: 数字化智慧教室、机房 教学方法: 采用理论教学模式。通过案例分析讨论和情境教学法, 着力培养学生掌握食品生产加工常用的生产设备。 考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 40%(包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等), 终结性考核占 60%。

表7 专业实践课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品综合实训	素质目标：培养学生热爱专业工作，具备食品从业者必备的职业道德；培养学生的团队合作能力；培养学生具备拓展、创新等可持续发展能力。 知识目标：了解食品加工新技术；掌握典型食品加工工艺流程及技术要点；了解品控、品管、检测等岗位的发展动态及方向。 能力目标：能够完成典型食品的加工；能够进行食品的品质控制、安全控制、质量管理、品质检测等实践操作。	主要包括果蔬制品加工、肉制品加工、烘焙食品加工、食品添加剂应用、微生物检测、食品理化检测及食品品质控制7个核心模块的学习内容。	课程性质：综合实训课程。 课程思政：通过“学习任务”、“进阶任务”、“拓展任务”三阶段的教学做一体，持续训练学生从学会，会做到做精的过程中让学生沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的智能工匠精神。 教学场地：通在理实一体化实训教室进行。 教学方法：采用演示法、操作法、分组讨论法、项目驱动等方法开展课堂教学。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占50%。
2	认识实习	素质目标：具备食品加工从业人员的基本素质和职业道德规范。 知识目标：了解行业基本状况，熟悉企业经营管理情况，掌握各岗位工作流程。 能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下进行岗位的基础工作。	本课程主要包括认识实习企业概况、组织机构、规章制度；认识实习企业的主要业务，各岗位的工作流程等内容。	课程性质：综合实训课程。 课程思政：认知实习是让学生了解行业从业人员的基本素质和遵守职业道德规范。 教学场地：校企合作企业。 教学方法：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。 考核评价：由企业和学校共同进行综合考核。

3	岗位实习	素质目标：具备食品加工从业人员的职业素养和职业道德规范。 知识目标：了解行业基本现状和发展趋势，熟悉岗位实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责，掌握岗位实习岗位的工作流程。 能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成营养岗位的工作。	主要包括岗位实习企业概况、组织机构、规章制度；岗位实习企业的主要业务，岗位实习岗位的工作职责和工作流程等内容。	课程性质：综合实训课程。 课程思政：岗位实习是将专业理论知识运用到工作实践中，有利于夯实学生专业技能，强化独立工作精神，培养学生过硬的职业心理，引领学生树立正确的价值观和职业道德观，形成诚实、守信、爱岗、敬业和社会主义核心价值观的品质。通过岗位实践，在亲身体验中自我学习、自我教育、自我激励，才能把职业规范和要求内化、积淀和升华为稳定的职业心理品质，把热爱工作、服务业主、追求卓越作为人生梦想的实现途径。 教学场地：校企合作企业。 教学方法：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。 考核评价：由企业和学校共同进行综合考核。
4	毕业设计	素质目标：培养学生贯彻和落实社会主义核心价值观，树立远大的理想信念，具有创新精神；培养、锻炼学生交流、沟通能力和团队精神，实现学生由学校向社会的转变，提高职业道德素养。 知识目标：加强对食品加工企业的认知；掌握食品检验检测岗位、食品质量控制岗位、食品加工岗位内容。 能力目标：通过所学的专业知识，能够针对某个食品加工企业岗位，进行岗位工作内容描述并进行实践。	主要包括市场与企业调研、毕业设计选题、毕业设计作品文本格式要求、食品智能生产方案设计流程，食品智能生产操作要点、HACCP 分析、营养分析与成本控制、市场营销等方面的内容。	课程性质：综合实训课程。 课程思政：通过教学做一体，通过学科教学与教育活动相结合、课堂教育与课外实践相结合的方式，引导学生对食品加工热点问题从科学的角度进行思考与辨析，培养学生的科学素养，培养学生的参与意识和实践能力，增强使命感和责任感。 教学场地：校企合作企业。 教学方法：通过信息检索、实地调研等自主学习，结合校企双方导师互补性指导，在学生自主思考的基础上，完成毕业设计方案的撰写。 考核评价：课程主要通过设计多位导师参与的答辩环节，考察学生食品工艺设计和品质控制方面的能力，进行课程学习成果评价，提高学生在食品加工相关企业实际运作中的岗位能力。

表 8 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	艺术类课程	素质目标：具有审美能力和艺术鉴赏力；培养对艺术的热爱和尊重；坚定对中国传统文化的认同感和自豪感；欣赏和理解不同艺术的风格特点和魅力。 知识目标：掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法；掌握艺术表达的基本方法与技巧；掌握艺术的主要表演形式，理解多元文化艺术。 能力目标：能够独立鉴赏和评价作品的艺术价值；能够掌握基本的艺术技能；能够结合所学专业运用所学知识进行表演或创作，展示个人才华和创意；	本课程为艺术课程群，根据不同专业需求开设相关艺术类课程。主要课程方向有音乐、舞蹈、书法、美术、戏剧、曲艺等。以中华优秀传统文化传承发展和艺术经典教育为主要内容，强化艺术实践，注重与专业课程的有机结合。内容设计遵循美育特点，发挥艺术学科特有的育人功能，以美育人、以美化人、以美培元。	课程性质：公共必修或限定选修课程。 课程思政：艺术类课程中蕴含着独特的思政教育价值，其真善美的价值追求与思政教育目标具有内在统一性。突出培育高尚的艺术素养、健康的审美情趣、乐观的生活态度，以及对不同文化的理解与尊重。注重把爱国主义、民族情怀贯穿渗透到课程教学中，帮助学生树立起文化自觉和文化自信。 教学场地：多媒体教室、形体房、书法室。 教学方法：案例教学法、体验式教学法、任务驱动教学法。 考核评价：过程性考核占比 60%+结果性考核占比 40%。
2	中华优秀传统文化与语文	素质目标：具备对中国传统文化的热爱崇敬之情，具备民族自信心、自尊心、自豪感，具备人文素养，具备健全的人格、社会责任感，引领学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，陶冶高尚情操，增强文化自信。 知识目标：熟知并传承中国传统的基本精神，了解文化的多样性、丰富性，掌握一定的文学基本知识，掌握常用应用文书的基本要素、写作特点和写作方法。 能力目标：能诵读传统文化中的名篇佳句；能吸收传统文化的智慧，能感悟传统文化的精神内涵，能掌握学习传统文化的科学方法；掌握一定的文学基础知识，常用应用文书写作方法；具有分析、评价文学作品的初步能力，提升	本课程包含文学作品鉴赏、常用应用文书写作、中华优秀传统文化三个方面。 文学作品精选名家名篇，主要包括怀古咏物、哲理人生、山水田园、亲情友情爱情等内容，还包括部分外国文学作品和实践训练。 应用文书写作包含常用应用文书的写作特点和写作方法。 中国传统文化包含中华传统美德、中国传统社会生活、中国传统艺术、中国传统节日等知识。	课程性质：公共限定选修课程。 课程思政：以立德树人为根本任务，从优秀的作品出发，用社会主义核心价值观铸魂育人，以润物细无声的课程思政优势促进学生增强文化自信、助力培养有理想、有本领、有担当的新时代大学生，树立为中华民族复兴而奋斗的远大理想。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用项目教学法、情境教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		阅读能力、文字运用和语言表达能力，能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。		
3	党史国史教育	素质目标：深刻感悟中国共产党人的初心和使命，引导大学生知史爱国，知史爱党，明确作为时代新人所担负的责任和担当，提高思想政治素养。 知识目标：了解中国共产党的光辉历程、光荣传统、宝贵经验和伟大成就，了解我们党和国家历史上的重要人物、重大事件、重要会议、关键节点，引导树立正确的党史观、大历史观。 能力目标：能用以党史为重点的“四史”知识提升自身意识形态能力，用党的创新理论指导学习和工作。	主要了解中国共产党和国家事业发展的来龙去脉，汲取党和国家的历史经验，深入了解党和国家历史上的重大事件和重要人物，树立正确的党史观、大历史观，提高大学生的政治素养和理论素养。	课程性质：公共限定选修课程。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、情景模拟法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
4	廉洁文化教育	素质目标：完善自我意识，培育强烈的使命感和社会责任感；塑造健全人格，树立正确的理想信念，形成“廉洁光荣、腐败可耻”的行为价值取向；强化廉洁意志，不断提高道德自律意识，培育廉洁认知，构筑起拒腐防变的良好心理品质。 知识目标：了解和掌握廉洁文化教育、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等相关理论。 能力目标：能正确认识廉洁是政治的一种应然状态，人们的社会生活应该提高	包括廉洁文化教育概述、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等内容。	课程性质：公共限定选修课 课程思政：教育大学生涵养廉洁理念，提升大学生廉洁素养，引导大学生扣好“廉洁自律”第一粒扣子。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为 60%，终结性考核为 40%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		廉洁自律意识；能够明确廉洁文化教育中的责任和义务；具有正确的廉洁行为的认知、判断和践行能力；能用辩证思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。		
5	通识教育课程（涵盖线上和线下）	素质目标：提高语言、文化、历史、科学等综合素养，具备独立思考的习惯、可持续发展的能力。 知识目标：掌握基础性的语言、文化、历史、科学等知识，训练个性品质、陶冶公民意识。 能力目标：具有不同专业方向的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识；能获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为今后长远学习和发​​展所必需的方法和眼界。	节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养、健康教育、职业素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	课程性质：公共任意选修课。 课程思政：文化、历史、科学等综合通识类课程蕴含着丰富的思政元素，课程深度发掘家国情怀、个人品格、科学思维、专业技能等方面的思政教育元素。将家国情怀、人生价值观、学科素养教育等渗透到教学的各个环节，有效实现知识传授、能力培养和价值引领有机统一。 教学场地：教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。 教学方法：注重学习方法的传授与启迪思考，教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等形式多样、灵活有效的方法。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。 考核评价：学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程，课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式为考查。考核占比以各课程具体分配为准。 通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。

表 9 专业选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品贮藏与保鲜	素质目标：养成严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风，具有良好的职业道德。 知识目标：掌握影响食品品质劣化的因素，以及食品低温保藏、干燥保藏、罐藏、辐射保藏、微波处理保藏、高压处理保藏、脉冲电场处理保藏、化学保藏、涂膜保藏、气调保藏、腌制和烟熏等保藏技术；掌握关于食品储藏保鲜的基本理论、技术方法和该领域国内外的最新研究进展。 能力目标：能够将理论知识灵活的运用到实践中；能针对在食品保藏过程中出现的各种问题，提出解决的办法。	本课程依据贮藏与保鲜的课程内容设计，将教学任务设计成农产品贮藏基础知识、粮食贮藏技术、果蔬贮藏技术、食品保藏基本原理、食品保藏技术五个模块。	课程性质：专业选修课。 课程思政：培养学生诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。 教学场地：数字化智慧教室。 教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握相关知识，达到相应的岗位能力的要求 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
2	仪器分析技术	素质目标：按规则、原则达到合理营养，在此基础上充分发挥人的主观能动性；坚持唯物辩证法，运用联系和发展的观点分析问题；刻苦学习、勇于探索、积极实践的学习观；积极奉献会，履行社会责任，贡献聪明才智，树立正确义利观。 知识目标：掌握仪器的认知、样品前处理；熟悉原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计、气相色谱仪、液相色谱仪在食品中的使用。 能力目标：能够对仪器分析的样品进行正确的前处理操作；能够操作原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计、气相色谱仪、液相色谱仪等仪器设备；能使用上述仪器独立完成食品的检测。	了解仪器分析理论常识；掌握紫外-可见风光光度计使用方法；原子吸收光谱仪的认知、使用与操作训练；气相色谱仪的认知、使用与操作训练；液相色谱仪的认知、使用与操作训练。	课程性质：专业选修课。 课程思政：培养精益求精的工匠精神，爱岗敬业，开拓创新的职业素养。 教学场地：理论教室和实训室授课。 教学方法：通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。
3	营养膳食制作	素质目标：具备膳食制作过程中实际问题的能力的素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。 知识目标：了解食物的消化与吸收生理知识；掌握营养餐食材和烹饪设施设备选择；掌握烹饪加工对原料营养价值影响的原理。 能力目标：能够掌握营养菜点加工工艺设计能力；能够掌握营养菜点制作组织与安排、配餐成本控制、菜点质量控制的基本技能；能够根据	主要包括烹饪加工对原料营养价值的影响，食物的消化与吸收生理，烹饪营养与健康；特定人群营养菜点设计，特定地域季节营养菜点设计；营养餐食材准备，营养菜点加工工艺设计；烹饪设施设备选择，营养菜点制作组织与安排；配餐成本	课程性质：专业选修课。 课程思政：为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥营养膳食制作课程教学的德育功能与价值引领，通过“学习任务”、“进阶任务”、“拓展任务”三阶段的教学做一体，持续训练学生从学会，会做到做精的过程中让学生沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、勤俭节约、科技创新的工

		地域、季节针对各类特定人群进行营养菜点设计与制作的技能，能够进行烹饪设施设备选择。	控制，菜点质量控制等内容。	匠精神。 教学场地： 通过理论教室和实验实训教室授课。 教学方法： 通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。 考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
4	营养膳食设计	素质目标：具备创新意识和团队精神，爱岗敬业。 知识目标：了解各类人群所需营养素的基本知识，掌握营养配餐目标人群膳食需求调查分析的方法、以及营养配餐的原则与方法。 能力目标：具备营养配餐目标人群营养素需求量计算的基本技能，培养针对各类特定人群进行营养食谱设计的能力；具有开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；具有膳食与营养管理的业务软件操作能力。	营养配餐原则与方法，人体所需营养素，烹饪原料营养价值；营养配餐对象人群膳食需求调查分析，营养配餐对象人群营养素需求量计算，营养配餐软件应用；老人、孕产妇、儿童、康复疗养人员等特定人群食谱设计。	课程性质：专业选修课。 课程思政：为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥营养膳食设计课程教学的德育功能与价值引领，通过“学习任务”、“进阶任务”、“拓展任务”三阶段的教学做一体，持续训练学生从学会，会做到做精的过程中让学生沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、勤俭节约、科技创新的工匠精神。 教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。 教学方法：本课程采用案例分析法、情境教学法、项目实战法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成营养食谱成果。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。

5	食品市场营销	素质目标：具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识，树立诚实守信的职业准则，爱岗敬业；具备组织和控制市场营销活动的能力。 知识目标：熟悉市场营销观念，掌握 4P、4C 在市场营销中的应用；了解食品市场营销环境要素；掌握食品目标市场选择与定位方法；了解产品、价格、渠道、促销策略；了解食品新媒体营销、主题营销等知识。 能力目标：能够通过市场调研分析食品市场营销环境，具备创新食品营销活动的能力。	了解现代食品市场营销观念，发掘食品市场机会，定位食品目标市场，制定食品营销策略，食品营销活动的组织、控制和创新。	课程性质：专业选修课。 课程思政：以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入食品市场营销课程学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。 教学场地：校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合。 教学方法：通过案例分析法、现场教学和情境教学法，着力培养学生的餐饮市场营销的实践能力。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。
6	食品安全快速检测	素质目标：养成爱岗敬业的职业道德，养成良好的团队合作与沟通职业素质，为良好职业道德行为习惯的养成打下基础。 知识目标：了解食品和食品安全的定义；了解各类食品的发展现状及各类食品掺伪问题。理解粮食制品、食用油脂、乳及乳制品、肉类及肉制品、茶叶及茶饮料、蜂产品、调味品和酒类的概念并掌握质量评价和掺伪检测技术。 能力目标：学会各种食品掺伪检验方式，掌握食品掺伪检验的各做方法和在实际生产生活中的应用；能准确、快速地鉴别出各种食品的质量并进行评价。	粮食制品、食用油脂、乳及乳制品、肉类及肉制品、茶叶及茶饮料、蜂产品、调味品和酒类的概念、产业现状、存在的掺伪问题，并掌握质量评价和掺伪检测技术。	课程性质：专业选修课。 课程思政：培养精益求精的工匠精神，爱岗敬业，开拓创新的职业素养。 教学场地：理论教室和实训室授课。 教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%（平时考勤 10%+项目完成态度 10%+项目成果 30%），终结性考核占 50%。

7	食品感官评定	素质目标：学会鉴定并评价食品的品质，并具备良好职业素养。 知识目标：了解食品感官属性的分类，感官评定条件的控制，熟悉影响感官评定的因素、阈值、差异分析；掌握描述分析及消费者感官检验。 能力目标：具有管理能力；科学分析能力；统筹协调能力；创新能力，实验数据统计分析处理能力。	了解食品感官检验的任务、基本原理、基本概念；掌握食品感官评价及感官分析的类型、基本方法和基本要求；进行感官技能训练。	课程性质：专业选修课。 课程思政：以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入食品感官评定课程学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。 教学场地：多媒体理论教室。 教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。
---	--------	--	---	--

（三）“岗课赛证”融通

将职业岗位、职业技能大赛、职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行岗课赛证融通制度。鼓励每位学生拿到职业技能等级高级证书，学校依国家标准动态优化培养方案，确保教学与证书对接。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 10 所示。

表 10 课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业资格证书	食品检验管理	初级	中国检验认证集团湖南有限公司	基础化学、食品化学、食品微生物检测技术	4	基础化学、食品化学、食品微生物检测技术	
			中级		基础化学、食品化学、食品微生物检测技术、食品理化检测技术	6	基础化学、食品化学、食品微生物检测技术、食品理化检测技术	
			高级		基础化学、食品化学、食品微生物检测技术、食品理化检测技术、仪器分析技术	8	基础化学、食品化学、食品微生物检测技术、食品理化检测技术、仪器分析技术	
2	职业资格证书	粮农食品安全评价	初级	湖南湘粮食品科技有限公司	食品原料、食品微生物基础	4	食品原料、食品微生物基础	
			中级		食品原料、食品微生物基础、质量与安全数字化控制技术	6	食品原料、食品微生物基础、质量与安全数字化控制技术	
			高级		食品原料、食品微生物基础、质量与安全数字化控制技术、食品添加剂应用技术	8	食品原料、食品微生物基础、质量与安全数字化控制技术、食品添加剂应用技术	
3	职业资格证书	糕点面包烘焙师	初级	长沙仟吉食品有限公司	食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、食品智能加工技术	4	食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、食品智能加工技术	
			中级		食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、烘焙食品加工技术、食品微生物检测技术	6	食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、食品智能加工技术、食品微生物检测技术	
			高级		食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、食品智能加工技术、食品微生物检测技术、食品贮藏与保鲜	8	食品原料、食品添加剂应用技术、食品化学、食品智能加工技术、食品微生物检测技术、食品贮藏与保鲜	

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

表 11 教学进程安排表

专业名称： 食品智能加工技术 （2025 级）

学年	学期	教 学 进 程 周 次																			课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学（周）						机 动 (周)	考 试 (周)	学 期 教 学 周 数 合 计	寒 暑 期 (周)
		预 备 周	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			考 试 周	军 训	入 学 教 育 、 国 家 安 全 教 育	劳 动 实 践	认 识 实 习	岗 位 实 习				
第一学年	一	○	↑	#	#	#	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	14	1	3	1					1	20	6
	二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			▲1 周 （暑 假）				1	21	5
第二学年	三	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1							1	20	6
	四	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			1周 （暑 假）				1	21	5
第三学年	五	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	■	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	10	1					8+2周 （寒 假）	1	1	22	4
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	■	◇	◇	◇	◇	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18
		总 计																			78	6	3	1	1	1	24	1.5	2	5.5	122	34
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右；认识实习原则上在专业课开始时安排，假期执行；岗位实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学教育、国家安全教育 #军训 ※课堂教学 ⊙考试 ▲认识实习 ◇岗位实习 ■毕业设计 &机动 …放假。 4、第二学期，因动态安排一周劳动教育实践周，理论教学周顺延一周。																														

(二) 课程计划与进度总表

表 12 课程计划与进度总表

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	48	3	32	16		√	2（5-15）	2(2-14)					第二学期至少含 3 周课外实践课
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	24	8		√			4（2-9）				第三学期其中至少含 2 次课外实践课
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√			4（12-15）	2（1-16）			第四学期至少含 3 周课外实践课
		S0101001	形势与政策教育	48	1	48	0		√	2（5-12）	2（1-10）	2（13-18）				四五六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	32	2	20	12		√	2（5-14） 4（15-17）						
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	4（5-8） 2（9-18）	2（1-18）	2（1-18）				
		T0101004	大学英语	128	8	88	40	√		4（5-18）	4(1-9) 4（10-18）					第二学期（1-9）模块二（10-18）模块三
		R0203210	信息技术	48	3	24	24		√		4（1-12）					
		C0201010	职业规划与就业指导	32	2	14	18		√	2（11-18）			2（1-8）			
		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2（11-18）	2（2-9）				
		T0401001	军事技能	168	2	0	168		√	3 周						

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
		T0101002	军事理论	36	2	36	0	√		2(1-9)（动态安排） 2(10-18)（动态安排）					18 个课时的线下理论课，4 个课时的实践课，14 个课时的线上理论课	
		B0201001	国家安全教育	16	1	10	6		√	2（9-13）					军训期间 2 个课时消防演练，入学教育 4 个课时	
		B0201002	劳动教育	16	1	6	10		√		动态安排一周					
		T0102001	入学教育	8	0.5	8	0			8（1）					由各专业组织，向学生介绍校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势等。	
		小计		800	38.5	366	434			15	16	8	4	0		
	专业基础课程/专业群平台	X0203700	湘菜文化与实操素养	28	2	12	16		√		2（5-18）					设置 6 门左右
		X0203501	基础化学	36	2	30	6	√		4（10-18）						
		X0203505	人工智能 AI 技术与应用	28	2	12	16		√	2（5-18）						
		X0203506	食品原料	56	3.5	48	8	√		4（5-18）						
		X0203507	食品微生物基础	36	2	28	8		√			4（1-9）				

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
专业核心课程		X0203508	食品化学	48	3	32	16	√				4（1-12）				
		X0203509	食品营养与健康	32	2	28	4		√				2（1-16）			
		小计		264	16.5	190	74			10	2	8	2	0		
		X0203510	食品添加剂应用技术	48	3	24	24	√					4（1-12）			
		X0203511	食品智能加工技术	156	9	44	112	√				4（1-12） 4（13-18）	4(9-17) 8（13-18）			第三学期（1-12）模块一， （13-18）模块二 第四学期（9-17）模块三， （13-18）模块四
		X0203512	食品理化检测技术	60	3.5	12	48	√			4（1-15）					
		X0203513	食品微生物检测技术	60	3.5	12	48	√					4（1-15）			
		X0203514	食品智能化装备技术	56	3.5	20	36	√				4（1-14）				
		X0203515	食品质量与安全数字化控制技术	48	3	36	12	√					4（1-12）			
		X0203516	食品标准与法规	36	2	26	10	√				4（10-18）				
		小计		464	27.5	174	290			0	4	12	16	0		

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
	专业实践课程	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，计 2 学分，由学校团委负责认证。										
		X0403002	食品综合实训	100	6	4	96		√					10（1-10）		
		T0203010	岗位实习	576	24	0	576							8+2（寒假）W	14W	
		T0203001	毕业设计	24	1	0	24							0.5W	0.5W	
		小计		700	33	4	696			0	0	0	0	10		
选修课程	公共限定选修课程	S0101011	廉洁文化教育	8	0.5	4	4		√	看备注	看备注 2（3-6）					
		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√		2(1-16)					
		G0202003	中华优秀传统文化与语文	32	2	20	12		√		2（1-16）					
		S01010010	党史国史教育	8	0.5	7	1		√	2（5-8） 2(9-12) 2(13-16)						湘菜学院 5-8 周；湘旅学院 9-12 周；文创学院 13-16 周
	公共任选课	以所选课程为准	通识教育课程（涵盖线上和线下）	32	2	16	16		√							修满 2 学分方可毕业
		小计		112	7	63	49			2	6	0	0	0		
	专	X0204301	食品贮藏与保鲜	36	2	32	4		√			2（1-18）				

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
										一	二	三	四	五	六		
										20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周		
	业限定选修课	X0204302	仪器分析技术	36	2	20	16		√					4（10-18）			根据专业需求开设 4 门左右专业拓展课
		X0204303	营养膳食制作	36	2	8	28		√						4（1-9）		
	专业任选课程	X0204304	食品市场营销	36	2	4	32		√						4（1-9）		二选一
		X0204305	食品安全快速检测	36	2	4	32		√						4（1-9）		
		X0204306	食品感官评定	36	2	20	16		√					4（1-9）			二选一
		X0204307	营养膳食设计	36	2	20	16		√					4（1-9）			
		小计			180	10	84	96			0	0	2	4	8		
	总 计				2520	132.5	881	1639			26	26	26	26	18		

表 13 集中实践（专业实践）教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排（周数）						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	国家安全教育		1						
3	劳动实践		1	1					暑假
4	认识实习			1					暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	食品综合实训						10		
7	毕业设计						1	0.5	
8	岗位实习						8+2（寒假）	14	
合 计（周数）			5	2	0	0	21	14.5	
总 计（周数）		42.5							

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型		课程门数	教学课时				实践学时比例（%）	占总学时比例（%）	备注
					总学分	理论课	实践课	总学时			
1	必修课程	公共基础必修课程		15	38.5	366	434	800	54.25%	31.75%	占总学时比例要求≥25%
2		专业必修课程	专业基础（平台）课程	7	16.5	190	74	264	28.03%	10.48%	
3			专业核心课程	7	27.5	174	290	464	62.50%	18.41%	
4			专业实践课程	4	33	4	696	700	99.43%	27.78%	
5	选修课程	公共限定选修课程		4	5	47	33	80	41.25%	11.59%	占总学时比例要求≥10%
6		公共任选课程		1	2	16	16	32	50%		
7		专业限定选修课/专业拓展课程		3	6	60	48	108	44.44%		
8		专业任选课程		2	4	24	48	72	66.67%		
总 计				43	132.5	881	1639	2520	65.04%		

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）。

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业构建由公共基础课程、专业(技能)课程的校内专任教师和实习指导教师、企业兼职教师组成的结构化创新教师团队。成员应达到政治素质过硬、业务能力精湛、育人水平高超、方法技术娴熟的要求，同时还应具备有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心的四有要求，坚持做到以德立身、以德立学、以德施教、以德育德。能掌握本专业基本理论，具有较强的教学改革创新意识，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。能将食品智能加工产业最新的理念、技术和产业动态等反馈于教学。

1. 队伍结构

（1）教师总数：学生数与本专业专任教师数比例应不高于 18：1 配备（不含公共课教师）。

（2）专兼职教师比例：应按 7:3 配备专、兼职教师，兼职教师应主要来自于行业企业。

（3）双师素质结构：教师团队双师素质要求应达到 90%，获得职业技能证书的比例达到 90%以上，中青年专任教师近 3 年应到企业任职 4 个月以上。

（4）年龄结构：老中青教师比应为 2:4:4。

（5）骨干教师：骨干教师应占教师总数的 25%以上。

（6）学历或职称：任课教师应具备本科及以上学历。专任教师中具有硕士学位的教师比例应达到 90%以上，职称要求中、高级占比应达到 55%，其中高级职称教师应不少于 30%。

表 15 师资队伍结构一览表

在校学生数	专任教师数	兼职教师数	双师教师比例	年龄结构				学历结构			职称结构				专业带头人	中青年骨干教师
				30岁以下	31~40岁	41~50岁	51~60岁	博士	硕士	本科	正高	副高	中级	初级		
80	10	4	90%	2	5	5	2	1	9	4	2	4	4	4	1	4

2. 专业带头人

本专业带头人原则上应具有副高及以上职称或具有行业职业资格证，能够较好地把握食品智能加工技术专业及相关行业的国内外发展情况，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，牵头组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

3. 专任教师

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；爱岗敬业，遵纪守法；具有食品科学与工程、食品质量与安全等相关专业本科及以上学历；具有扎实的食品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个月的食物相关企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从食品加工、预制菜等相关行业企业聘任，要求具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备具有扎实的食品加工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《食品智能加工技术》、《食品智能化装备技术》、《食品微生物基础》、《烘烤食品开发》等专业课程教学，食品生产加工人员、食品研发员、食品检验员等岗位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

本专业在校内应建设有专业智慧教室，专业机房，体验式实训室等构成的现代智慧体验式教学基地，对应完成食品专业相关实训课程和技能训练等任务。同时配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 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. 校内实训基本要求

表 16 校内实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训 基地（室）名称	功能 （实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量 （一次性容纳人数）	承担的课程
1	营养分析室	食品质量与安全控制、食品微生物检测	面积大于 100 平方米，配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平、光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备。	45	支持食品质量与安全控制、食品原料等相关课程的实训教学。
2	理化实训室	食品理化检测	面积大于 100 平方米，配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平、恒温振荡器、冰箱等设备，凯氏定氮仪、脂肪抽提仪、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、食品安全快速检测箱等检测设备。	45	支持食品理化检测技术、基础化学等实训教学
3	微生物实训室	食品微生物检测、食品发酵工艺	面积大于 100 平方米，配备光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅等设备	45	支持食品微生物检测技术、食品智能加工技术食品发酵工艺模块课程的教学
4	湘菜标准化加工实训室（一）	用于动物食品加工技术（香肠、肉松肉干、肉丸、鱼丸、罐头、熏制、酱卤制品等）、食品智能化装备技术、食品微生物基础等课程的教学与实训	面积大于 100 平方米。配备绞肉机、灌肠机、烟熏炉、斩拌机、真空包装机、高压杀菌锅、干燥箱、操作台、操作器具等。	45	支持食品智能加工技术肉制品模块课程教学
5	湘菜标准化加工实训室（二）	用于果蔬食品加工技术（腌制、干制、糖制品、	面积大于 120 平方米。配备高压杀菌锅、真空包装机、	45	支持食品智能加工技术

		罐头食品、果汁果酱等）、食品微生物基础等课程的教学与实训。	干果机、均质机、压榨机、去皮机、干料粉碎机、操作台、操作器具等。		果蔬加工块课程教学
6	烘焙食品加工实训室	用于焙烤食品加工技术（面包、蛋糕、月饼、饼干等）、食品智能化装备技术、食品微生物基础、等课程的教学与实训	面积大于 100 平方米。配备打蛋机、和面机、醒发箱、烘焙模具、烤箱、操作台、操作器具等。	45	支持食品智能加工技术烘焙食品加工模块课程教学

3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展肉制品加工技术、果蔬加工技术、烘焙食品加工技术、食品质量与安全数字化控制技术、食品微生物基础使用与维护、食品理化检测技术、食品微生物检测技术等实训活动，实训设施齐备，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。能提供食品生产加工、食品研发、食品检验等相关实习岗位，能涵盖当前食品加工专业发展的主流业务，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 17 校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
1	中国检验检疫集团湖南有限公司	食品理化检测、食品微生物检测、仪器分析操作	400 平方米，样品室、前处理室、理化分析实验室、微生物实验室、液相色谱实验室、气相色谱实验室、原子吸收实验室	50	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、仪器分析技术、岗位实习
2	广电计量检测(湖南)有限公司	食品理化检测、食品微生物检测、仪器分析操作	350 平方米，样品室、前处理室、理化分析实验室、微生物实验室、液相色谱实验室、气相色谱实验室、原子吸收实验室	30	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、仪器分析技术、岗位实习
3	湖南新聪厨食品有限公司	肉制品加工、蔬菜加工、智能化肉制品加工设备认知与操作	500 平方米，配备相关肉制品加工智能设备、包装设备、智能化质量控制系统等	100	食品智能加工技术、认识实习、岗位实习
4	湖南彭记坊农业科技发展有限公司	畜肉加工、预制菜加工、加工设备认知与操作	500 平方米，配备相关肉制品加工智能设备、包装设备、智能化质量控制系统等	100	食品智能加工技术、食品智能化装备技术、食品微生物基础、认识实习、岗位实习
5	辣妹子食品股份有限公司	果蔬加工、罐头制品加工设备认	200 平方米，配备相关果蔬加工智能设备、包装设	90	食品智能加工技术、认识实习、岗

	司	知与操作	备、质量控制系统等		位实习
6	长沙市仟吉食品有限公司	烘焙食品加工、烘焙加工设备认知与操作	500 平方米，配备相关烘焙加工智能设备、包装设备、质量控制系统等	60	食品智能加工技术、烘烤食品开发、认识实习、岗位实习
7	湖南罗森尼娜食品有限公司	烘焙食品加工、烘焙加工设备认知与操作	500 平方米，配备相关烘焙加工智能设备、包装设备、质量控制系统等	60	食品智能加工技术、烘烤食品开发、认识实习、岗位实习
8	湖南湘粮食品科技有限公司	食品微生物基础使用与维护、食品质量与安全数字化控制技术	400 平方米，配备相关食品加工智能设备、包装设备与智能化质量控制系统等	70	食品智能化装备技术、食品微生物基础、食品质量与安全数字化控制技术、认识实习、岗位实习
9	湖南佳元禄食品有限公司	智能化加工设备、包装设备认知与操作	300 平方米，配备相关食品智能加工、智能包装、数字化质量安全控制系统等	40	食品智能化装备技术、食品微生物基础、食品质量与安全数字化控制技术、认识实习、岗位实习

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用教育部“十二五”/“十三五”/“十四五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。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教材。鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材。

表 18 核心课程教材配备清单

核心课程	教材
食品智能加工技术	《食品加工技术与应用（第二版）》 重庆大学出版社，魏强华，2020.10
食品理化检测技术	《食品理化检测技术》（第四版） 化学工业出版社，杨玉红，2023.10
食品微生物检测技术	《食品微生物检验技术》（第四版） 中国轻工业出版社，郝生宏，2023.8
食品智能化装备技术	《食品加工机械与设备》 中国轻工业出版社，张海臣，2021.06
食品质量与安全数字化控制技术	《食品质量与安全数字化控制技术》

	中国轻工业出版社，张甦，2024. 12
食品标准与法规	《食品标准与法规》 中国轻工业出版社，杨玉红，2025. 01
食品添加剂应用技术	《食品添加剂应用技术（第三版）》 科学出版社，魏明英，2021. 01

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：食品检验检测技术服务、食品加工制造业等行业的政策法规、职业标准，各类食品国家安全标准、各类食品良好生产规范，三种以上的专业相关学术期刊，以及食品检验检测类、食品加工类、食品设备类的图书、文献。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。

表 19 图书文献配备基本要求

分类	种类	推荐
纸本图书	2580	《果蔬贮藏与加工技术（第三版）》科学出版社，祝战斌 《食品微生物学》大连理工大学出版社，杨玉红 《食品理化检验技术》大连理工大学出版社，刘丹赤 《食品加工实训教程（活页式）》中国农业出版社，郑晓杰 《烘焙工艺与实训》科学出版社，张冬梅
数字图书 （读秀）	2100	《食品加工技术》 《食品加工自动化技术》 《中国居民膳食营养指南》 《智能制造技术在食品工业中的应用》
电子期刊 （CNKI）	30	《食品工业》 《中外食品加工技术》 《食品科学》

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与食品智能加工技术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、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。

表 20 食品智能加工技术专业数字化资源选用建议表

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	智慧职教 MOOC 《食品智能加工技术》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=spzlhs04lwls357	省级精品在线开放课程
2	智慧职教	https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=y	国家级教学资源

	《饮食风俗》	gc.jasym5olbsknndfrlba&openCourse=ndlvaauodpjo7wm00hsfow	源库——烹饪工艺与营养传承与创新
3	智慧职教 MOOC 《食品营养与卫生》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=spyzss043yx608	省级精品在线开放课程
4	智慧职教 MOOC 《营养膳食设计》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=yyszs043yx266	省级精品在线开放建设课程
5	智慧职教 MOOC 《焙烤食品生产技术》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=bksjss032lht202	省级精品在线开放建设课程
6	智慧职教 MOOC 《烹饪原料》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=pryzss043py305	校级金质课
7	智慧职教 MOOC 《营养膳食制作》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=yyszs043fyp231	——
8	智慧职教 MOOC 《果蔬加工技术》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=gsjncz05lxry612	——
9	智慧职教 MOOC 《食品标准与法规》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=spbzjy033wyl179	——
10	中国大学 MOOC 《食物营养与食品安全》	https://www.icourse163.org/course/CSU-1001591003?from=searchPage	国家级精品课程

(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，采用讲授法、直观教学法、讨论法、自主学习法、任务驱动法等教学方法，以达成食品智能加工技术专业教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励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。

理实一体类课程建议采用讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、头脑风暴法、思维导图法、角色扮演法、情景教学法、探究教学法、分组讨论汇报等教学方法，融合大数据、人工智能、虚拟现实等信息化技术。

实践类课程建议采用模块教学法、讲授法、任务驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法等教学方法，强调典型工作任务、工作项目学习，注重动手能力、创新思维的培养。

1. 直观教学法。《食品添加剂应用技术》核心课程将主要讲授内容通过图片、视频等直观的方式来体现，让学生能直接观察到食品添加剂的不同作用和特点，有效提高教学效果，帮助学生获得直接经验和过程性知识。

2. 项目教学法。《食品智能加工技术》课程开展项目教学，根据工作任务和课程内容，把一些相对独立的内容设置成不同的具体项目，以项目和工作任务为载体进行教学过程的实施。采取“教学做”一体化的教学模式，灵活运用任务驱动、问题引领、案例引证的教学方法，保证教学环节与实际工作任务的一致性。

3. 案例教学法。《食品微生物检测技术》课程可以针对食品生产过程中微生物污染的不同场景及检测挑战，采用案例实践的方式进行教学。例如，以乳制品中沙门氏菌的快速检测、果蔬产品中大肠杆菌的监控以及即食食品中李斯特菌的筛查等作为典型案例，对如何采样、选择合适的检测方法、解读检测结果及采取相应控制措施等典型任务进行深入讲解与实践操作。通过构建这些实际工作任务，学生不仅能够逐步掌握复杂的微生物检测技术与标准，还能有效克服理论知识繁多、难以迅速应用于实践的问题。案例实践教学法能够精准聚焦，使学生在解决具体案例的过程中直接获取行业经验和技能，锻炼其问题解决能力和专业判断力。

（五）学习评价

针对不同课程的特点建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，探索增值评价。专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。探索线上线下混合式教学，线上采用智慧职教平台现代化信息技术进行评价。校外岗位实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考查学生完成课业的情况。

1. 学习成果评价

专业人才培养方案中所有课程均应参加考核。推广“知识+技能”

的考试方式，以过程考核为重点，形成线上过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

2. 实训课程评价

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。无论采用何种考核方式，都应准备试卷。实训课程成绩由实训报告、实训表现和课程作品等三部分组成，指导教师综合这三方面成绩予以评定。

3. 专业技能考核评价

校行企对接食品智能加工技术专业主要岗位群，以岗位工作任务为考察项目，制定专业技能考核标准，考核标准对应专业课程体系中专业素能区的专业基础课、核心课、综合课三个域，确定食品质量检测、食品安全控制、食品加工三大考核模块，按照食品智能加工技术专业以及社会需求、食品企业行业的作业标准、操作规范独立完成，并体现良好的职业精神与职业素养。

4. 实习课程评价

实习安排须遵照教育部岗位实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立认识实习和岗位实习教学文件和资料，包括：实习协议、实习计划、实习报告、实习成绩、实习周志、实习考核表、实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生岗位实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的 70%；二是学校实习指导教师对学生的岗位实习进行评测，原则上占总成绩的 30%。

学生岗位实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、

合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

5. 毕业设计课程评价

食品智能加工技术专业要求学生以岗位实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于食品企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

（六）质量管理

1. 完善“学校、二级学院、教研室、课程团队”四个层次教学质量保障体系。坚持“以生为本、持续改进、强化实效”原则，构建目标决策、教学运行、质量监控、质量评价、条件保障和教学能力提升系统组成“六体系”质量保障体系，完善运行机制，加强运行管理，通过数据的比较分析进行全链接、多维度的教学质量分析评价，形成教学过程管理、评价、反馈和改进的闭环系统，不断提高课堂教学质量。

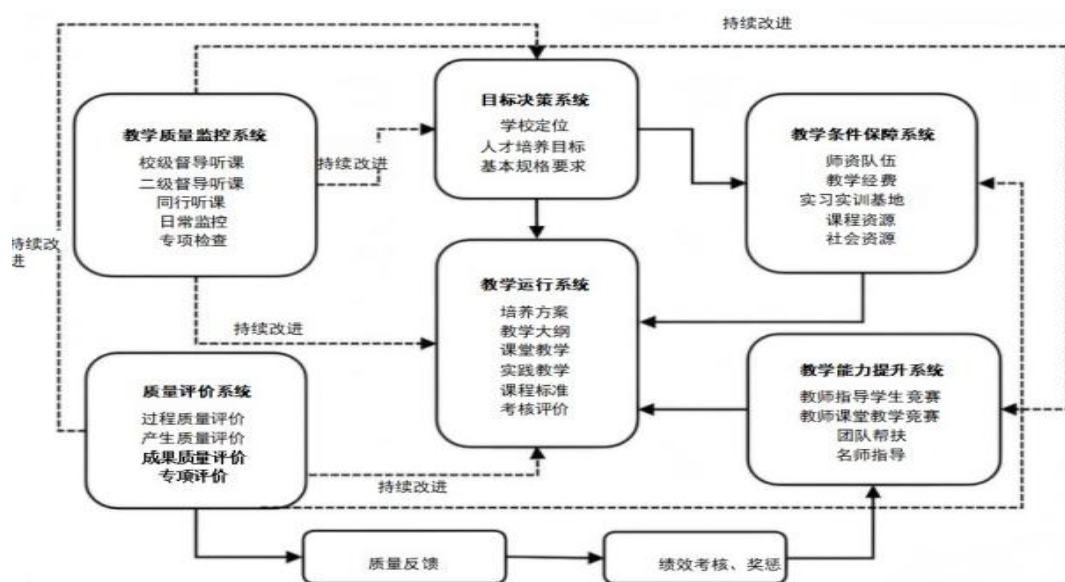


图3 以生为本、持续改进、强化实效“六体系”质量保障体系图

2. 明确目标，强化过程管理。人才培养明确目标定位，注重社会需

求与培养目标、培养目标与毕业要求、毕业要求与课程体系及教学内容之间的对应关系，优化课程体系，改革教学内容，构建与人才培养目标和毕业要求相契合的人才培养课程体系结构与实践教学体系，围绕学生学习过程，实施动态的形成性评价、反馈和改进。

3. 改革人才培养评价方式，强调多方参与。定期吸收行业、政府、用人单位专家、学生与家长代表参与的专业考核，修改和完善专业课程标准、专业技能考核标准及题库。每年开展毕业生就业去向调查，分析毕业生一年后主要从事的行业、职业、反馈意见等。并对在校生生源情况、学业水平等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业课程团队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。

4. 充分发挥教研室、课程团队作用，确保质量监控工作到位。专业教研室、课程团队充分利用评价分析结果有效改进专业教学，按需召开研讨会，就专业和课程改革的发展战略或同层次问题进行研讨和反馈，持续提高人才培养质量。专业课程团队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。

九、毕业要求

1. 本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格。

2. 至少修满 132.5 个学分（其中包括军事理论和军事技能 4 学分，国家安全教育 1 学分、劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，岗位实习 24 学分）。

3. 符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。

4. 鼓励学生取得与专业相应的农产品食品检验员、食品安全管理师、糕点面包烘焙师等职业技能等级证书。

十、附录

附件 1：2025 级专业人才培养方案论证书

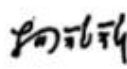
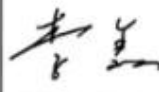
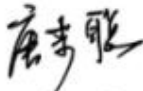
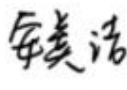
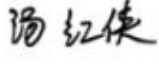
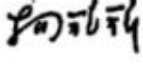
附件 2：2025 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2025 级专业人才培养方案变更审批表

、

附件 1:

2025 级 食品智能加工技术 专业人才培养方案论证书

论证专家（专业建设指导委员会成员）				
序号	姓名	职称/职务	工作单位	签名
1	杨铭铎	教授，餐饮行指委主任	哈尔滨商业大学	
2	李鑫	教授，旅烹学院院长	浙江商业职业技术学院	
3	唐步聪	董事长	湖南新聪厨食品有限公司	
4	杨潇	副教授，副院长	长沙商贸旅游职业技术学院	
6	安美洁	人力资源主管	中国检验认证集团湖南有限公司	
7	彭颖	副教授，食品教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	
8	汤红侠（毕业生代表）	实验室主任	长沙开元仪器有限公司	
论证意见				
经由学校、企业组成的专业教学指导委员会论证后认为：此方案符合本专业培养特点，课程体系的构建与课程内容的安排与企业职业岗位技能要求契合，教学进程安排符合国家相关文件要求与人才成长规律，方案总体设计科学合理，本专业教学指导委员会一致同意通过，并提请学院学术(指导)委员会审议通过。 专家论证组组长签字：  年 月 日				

说明：专业建设委员会由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设指导委员会，需包含 2 名以上的校外专家，由专家论证组组长签署意见，此表填写好扫描后与人才培养方案一并装订。

附件 2:

2025 级 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 专业代码: 490101 所属院(部): 湘菜学院	
专业制订团队	彭颖 方婧雯 李娜 黄黎磊 傅亚平 马倩 吕超 (签名)
二级学院意见	食品智能加工技术专业人才培养方案结合学校办学定位和办学特色,科学合理地确定专业培养目标,明确了学生应素质、知识和能力要求。 
学校教学工作委员会意见	 (教学工作委员会公章)
校长办公会审定意见	 (学校公章)
校党委会审定意见	 (学校党委公章)

说明: 本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

附件 3:

2025 级 XXX 专业人才培养方案变更审批表			
20 -20 学年 第 学期			
申请学院		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时间	
人才培养方案 调整内容	原方案		
	调整方案		
调整原因			
所在二级学院 （部）意见	二级学院（部）院长/主任（签字盖章）： 年 月 日		
教务处意见	负责人（签字盖章）： 年 月 日		
分管副校长 意见	（签字盖章）： 年 月 日		

说明：变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（教务处一份，提出变更的学院存一份）。