

玉溪农业职业技术学院

专业人才培养方案



院系	食品药品工程学院
专业代码	590101
专业名称	食品加工技术
主要岗位方向	食品加工
	食品检测
	食品营销
学制	全日制五年
专业负责人	徐芳
教务处审核意见	负责人:
教学指导委员会评审意见	主任:
主管教学副院长审批意见	签字:

一、专业名称及代码

专业代码	590101
专业名称	食品加工技术

二、入学要求

应届初中毕业生

三、修业年限

5 年

四、专业群及岗位方向

专业大类（代码）	所属专业类（代码）	岗位方向	岗位方向代码	主要岗位类别（技术领域）举例	职业资格（职业技能等级）证书举例
食品药品与粮食大类（59）	食品工业类（5901）	食品加工	590101-1	1、食品加工 2、食品检验 3、食品营销	1、中式面点师 2、西式面点师 3、蔬菜加工工
		食品检测	590101-2		
		食品营销	590101-3		

五、人才培养目标与培养规格

（一）人才培养目标

本专业面向食品加工企业培养德、智、体、美全面发展，具有良好的职业素质、法律意识和道德观念，人文素养和传统文化底蕴，具有较强的实践能力和创业创新意识，面向各级食品加工企事业单位，食品检测中心和食品销售公司及相关企业，掌握食品加工技术、食品加工工艺流程、食品检验及市场拓展等方面专业知识及实践动手能力，并取得相应的从业职业资格证书，能从事食品加工、检测、销售及食品生产管理方面的具有熟练技能的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。

岗位方向	能力目标 （主要指专业技术和技能）	知识目标 （主要指形成能力必需的理论知识）	素质目标 （含有方法能力和社会能力要求）
方向一： 食品加工	熟悉食品加工工艺流程、内容、要求；能根据加工对象完	掌握食品加工制作的基本知识和基本操作技能；掌握食品保藏、保鲜技术基本理论和基本技	正确遵守行业规范；具有自我管理与管理他人的能力；具有尊重岗

	成原料的选择、生产控制、创新；遵守法律法规、道德规范与食品行业标准	能；掌握食品添加剂和食品原料的基本知识，熟悉饮料、焙烤食品和肉制品生产典型工艺；熟悉食品、功能食品国家标准、法律法规和食品、功能食品的检验规范及报批程序；正确收集、分析顾客需求。	位、尊重他人的精神；团体的协作性和较强的合作精神；自我学习的能力。
方向二：食品检测	具备对食品感官评定的基本知识，能进行食品品质的鉴别与评价；能够判断微量营养素的缺乏症状；学会营养检测及调查方法；制定个体合理的营养食谱和营养指导。	掌握食品理化检验、微生物检验、感官检验和仪器分析检验的基本理论和实际操作；能对检测数据进行正确处理，写出规范的检验报告；熟悉食品卫生法规；掌握食品营养素的基础知识；熟悉不同人群对食品营养要求及合理膳食的构成。	正确遵守行业规范；具有自我管理与管理他人的能力；具有尊重岗位、尊重他人的精神；团体的协作性和较强的合作精神；自我学习的能力。
方向三：食品营销	具有食品营销方案的制定能力和营销技巧	熟知食品质量标准及相关法律法规知识；掌握食品市场营销知识，能制定合理的市场营销方案；掌握食品贮藏及运输知识和技能。	正确遵守行业规范；具有自我管理与管理他人的能力；具有尊重岗位、尊重他人的精神；团体的协作性和较强的合作精神；自我学习的能力。

六、课程设置

（一）公共基础课程

中等职业学校各专业人才培养方案中应明确将德育、语文、历史等国家课程和数学、外语（英语等）、计算机应用基础、体育与健康、公共艺术等列为公共基础必修课程，并将物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养等课程列为必修

课或选修课。

高等职业学校各专业人才培养方案应明确将思想政治理论课、中华优秀传统文化、体育、军事课、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育、信息技术等课程列入公共基础必修课程，并将马克思主义理论类课程、党史国史、大学语文、高等数学、公共外语、创新创业教育、健康教育、美育课程、职业素养等列为必修课或选修课。

1.开设课程一览表

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
军事理论与训练 (学生处负责管理)	公共基础	C类	3	60			60	1	考查
职业生涯规划	公共基础	A类	2	32	32			1	考查
职业道德与法律	公共基础	A类	2	32	32			2	考试
经济政治与社会	公共基础	A类	2	32	32			3	考试
哲学与人生	公共基础	A类	2	32	32			4	考查
体育与健康1	公共基础	C类	2	32	4		28	1	考查
体育与健康2	公共基础	C类	2	32	4		28	2	考查
体育与健康选项课1	公共基础	C类	2	32	4		28	3	考查
体育与健康选项课2	公共基础	C类	2	32	4		48	4	考查
应用英语1	公共基础	A类	4	64	48		16	1	考查
应用英语2	公共基础	A类	4	64	48		16	2	考试
语文1	公共基础	A类	4	64	48		16	1	考查
语文2	公共基础	A类	4	64	48		16	2	考查
语文3	公共基础	A类	2	32	16		16	3	考试
应用数学1	公共基础	A类	4	64	48		16	1	考查
应用数学2	公共基础	A类	4	64	48		16	2	考试

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
计算机应用基础1	公共基础	B类	4	64	16	48		1	考查
计算机应用基础2	公共基础	B类	2	32		32		2	考查
公共艺术	公共基础	B类	2	32	16		16	1	考查
历史-中国历史	公共基础	A类	2	32	32			1	考查
思想道德修养与法律基础	公共基础	A类	3	48	38		10	7	考试
形势与政策	公共基础	A类	1	16	16			7, 8	考查
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共基础	A类	4	64	40		24	8	考试
心理健康教育	公共基础	B类	2	32		32		7	考查
中华优秀传统文化	公共基础	B类	2	32		32		8	考查
大学生职业发展与就业指导	公共基础	B类	2	32		32		8	考查
公共外语 1	公共基础	B类	2	32		32		7	考查
公共外语 2	公共基础	B类	2	32		32		8	考查

注：课程分类，A类为理论课，B类为理实一体课，C类为纯实践课，以下相同。

2.公共基础课程介绍

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	职业生涯规划是中等职业学校学生必修的一门德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行职业生涯教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。	36

2	职业道德与法律	职业道德与法律是中等职业学校学生必修的一门德育课程。本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导,深入贯彻落实科学发展观,对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质,引导学生树立社会主义荣辱观,增强社会主义法治意识。	36
3	经济政治与社会	本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导,深入贯彻落实科学发展观,对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育。其任务是使学生认同我国的经济、政治制度,了解所处的文化和社会环境,树立中国特色社会主义共同理想,积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。	36
4	哲学与人生	哲学与人生是中等职业学校学生必修的一门德育课程。本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导,深入贯彻落实科学发展观,对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法,正确看待自然、社会的发展,正确认识和处理人生发展中的基本问题,树立和追求崇高理想,逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	36
5	体育与健康1	教学内容:《国家学生体质健康标准》测试、田径项目(短跑、中长跑、铅球、跳远等项目)。教学要求:了解和基本掌握田径项目练习的步骤和方法;提高耐力、力量和速度三大基本体能素质。	36
6	体育与健康2	教学内容:球类项目(排球垫球、篮球运球)。教学要求:了解球类项目练习的步骤、方法;基本掌握项目的基本技术和技能。	36
7	体育与健康选项课1	教学内容:武术(器械)、太极拳、健美操、体育舞蹈(伦巴、恰恰、拉丁舞)等。教学要求:通过专项和多种练习,发展灵敏、柔韧、速度、耐力和力量体能素质;掌握选项课项目运动的基本知识和技能,能运用所学知识、技能锻炼身体,参加与组织小型竞赛,培养团队合作精神和组织能力。	36
8	体育与健康选项课2	教学内容:篮球、足球、排球、乒乓球等。教学要求:通过专项和多种练习,发展灵敏、柔韧、速度、耐力和力量体能素质;掌握选项课项目运动的基本知识和技能,能运用所学知识、技能锻炼身体,参加与组织小型竞赛,培养团队合作精神和组织能力。	36
9	应用英语1	基本要求:能听懂简单课堂、日常生活中的会话,捕捉关键信息;能描述个人和日常生活情况,借助肢体语言给出简单要求和指令;能读懂简单应用文,抓住中心意思,找出细节;简单填写表格、个人介绍等;能朗读句子、短文,掌握音标、节奏、重音等;学习 1700 个左右单词,200 个左右习惯用语和固定搭配。	72

10	应用英语2	基本要求：理解日常交际对话，借助图片、图像听懂简单职场对话；就日常对话和职场交际给出多步骤指令；进行阅读中的信息推理、猜词等；描述熟悉的事件和经历，仿写应用文；流利应用语音、语调达意；掌握 1900 个词汇，300 个左右的习惯用语和固定搭配。	72
11	语文1	注重对文章整体感知，能辨识常见的修辞手法，体会文章中修辞手法的表达作用。 写记叙文，能恰当地选择材料和组织材料，能在叙述和描写的基础上学习抒情、议论等多种表达方式。写作活动不少于 4 次。 掌握便条、单据、调查报告等用应用文的写法，做到格式规范、文字简洁，内容符合要求。 阅读与专业相关的各类文章，能对文章中的重要信息进行筛选、整理，获得所需要的资料。能根据专业学习的需要选择读物。 掌握接待、洽谈、答询、协商等口语交际的方法和技能。	72
12	语文2	写说明文，能把握说明对象的特征，合理安排说明顺序，恰当运用常见的说明方法。 掌握书信、启事、说明书等常用应用文的写法，做到格式规范、文字简洁。 45 分钟能写五六百字的文章。写作活动不少于 10 次。通过搜集资料、小组合作、交流展示、总结评价等步骤，围绕活动主题开展语文实践活动， 阅读有关职业理想、行业发展、企业文化等方面的文章，培养健康的职业情感和良好的职业道德。 掌握采访、介绍、交谈、复述等口语交际的方法和技能。	72
13	语文3	诵读教材中的古代诗文，背诵或默写其中的名句、名段、名篇。了解课文中常见文言实词的含义和常见文言虚词的用法，以及与现代汉语不同的文言句式。 写议论文，做到论点鲜明，论据充分，论证合乎逻辑。运用有关的语文知识和技能，培养职业理想和职业情感。写作活动不少于 4 次。 掌握通知、计划、广告词、策划书、求职信、应聘书海报、简报等常用应用文的写法，做到格式规范、文字简洁。 阅读社会科学类作品，领会作品中体现的科学精神和人文精神。进一步了解经济社会发展和科学技术进步对高素质劳动者的全面要求，增强学习知识和掌握技能的积极性和主动性。 学会演讲、即席发言、辩论、应聘等口语交际的方法和技能。能根据职业工作的需要，恰当进行口头表达与交流。	72

14	应用数学1	本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。课程的任务是：使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。课程内容包括：集合与充要条件，不等式，函数，指数函数与对数函数，三角函数。教学时数 64 学时。课程考核与评价包括知识、技能与能力、态度三个方面。采用终结性评价与过程性评价相结合的方法，过程性评价包括上课、完成作业、数学活动、平时考评等内容，终结性评价主要指期末考试。学期总评成绩由过程性评价成绩 30%+期末考试成绩 70%组成。	72
15	应用数学2	本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。课程的任务是使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。课程内容包括：数列，平面向量，直线和圆的方程，立体几何，概率与统计初步。教学时数为 64 学时。课程考核与评价包括知识、技能与能力、态度三个方面。采用终结性评价与过程性评价相结合的方法。过程性评价包括上课、完成作业、数学活动、平时考评等内容，终结性评价主要指期末考试。学期总评成绩由过程性评价成绩 30%+期末考试成绩 70%组成。	72
16	计算机应用基础 1	计算机基础知识：（信息安全与知识产权；常用计算机设备；计算机发展及应用领域、计算机系统基本组成） 操作系统使用：（操作系统简介、图形用户界面操作、文件管理、系统管理与应用、系统维护与常用工具软件的使用、中英文输入）。 因特网应用：（因特网的基本概念和功能、因特网的接入、网络信息获取、电子邮件管理、常用网络工具软件的使用、常见网络服务与应用）。 文字处理软件应用：（文档的基本操作、文档的格式设置、表格操作、图文表混合排版）。 电子表格软件应用：电子表格的基本操作、电子表格的格式设置、数据处理、数据分析、打印输出）。 多媒体软件的应用（多媒体基础、图像处理、音频、视频处理）。 演示文稿的应用（演示文稿的基本操作、演示文稿修饰、演示文稿对象的编辑、演示文稿的放映）。	72

17	计算机应用基础 2	1、认识计算机（鼠标探索图形界面 任务3 使用键盘输入文字信息、用鼠标探索图形界面）； 2、Windows 操作系统（Windows 个性化设置、使用和维护、常用软件的使用 软件的安装与使用）； 3、因特网（Internet）应用（了解 Internet 提供的服务 任务；下载软件资料；注册、登陆百度；申请一个电子邮箱并收发邮件；使用即时通讯工具。） 4、Word 文字处理软件的应用（创建求职报告；报告的字体、段落与页面设置；在报告中插入表格数据；个性化的求职报告设置一图文混排）。 5、Excel 电子表格处理软件的应用（1：创建商品销售统计表；商品销售统计表格格式设置；表中数据处理；使用图表分析商品销售统计表）。 6、多媒体软件应用（使用 QQ 进行屏幕截图；使用“会声会影”软件制作视频短片；播放与下载 Flash 动画）。 7、PowerPoint 演示文稿的应用（制作《我的简历》的演示文稿；丰富《我的简历》；自由控制演示文稿的播放，完成《我的简历》。	72
18	思想道德修养与 法律基础	本课程是以马克思主义为指导，以社会主义荣辱观教育为主线，以世界观、人生观、价值观和道德观、法制观教育为主要内容，在理论和实际相结合上，对当代大学生面临和关心的实际问题予以科学的有说服力的回答，教育和引导大学生，顺利实现由中学生活向大学生活的过渡；以帮助大学生牢固树立社会主义荣辱观，培养良好的思想道德素质和法律素质为逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人，打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。	54
19	形势与政策	本课程是以马克思主义为指导，以高校培养目标为依据，紧密结合国内外形势，紧密结合大学生的思想实际，对大学生进行比较系统的党的路线、方针和政策教育的思想政治教育课程。它的基本任务是通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	18

20	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程是以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以中国特色社会主义为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，以及马克思主义中国化两大理论成果等相关内容。帮助学生系统掌握两大基本原理，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，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，从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，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。	72
21	心理健康教育	心理健康教育是一门集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共基础课程。主要内容有：心理健康的标准、职校学生常见心理问题、自我认知、情绪管理、人际交往、恋爱心理、挫折应对。要求学生通过本门课程的学习了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理健康知识和心理调解的方法，解决成长过程中遇到的各种心理困惑，预防心理疾病和危机事件发生，促进健康成长，提升学生综合心理素质。	36
22	中华优秀传统文化	《中华优秀传统文化》课程致力于传承民族血脉，践行立德树人，树立文化自信。以核心思想理念、中华传统美德、中华人文精神为教学内容，以弘扬爱国主义精神为核心，以家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育为重点。以从爱出发，以情动人，走入生活，落在行动为教学理念。以古典鉴赏——经典吟诵——传统雅艺为教学模式。	36
23	大学生职业发展与就业指导	大学生职业发展与就业指导是一门融理论、实务、经验分享、规划和激励为一体的公共基础课程。主要内容有：职业意识培养、职业生涯规划发展、就业形势与政策分析与解读、就业心理调适、求职材料的准备、职业适应与发展。要求学生通过本门课程的学习培养基本职业意识，掌握职业生涯规划设计方法，根据职业生涯规划从知识、技能和综合素质方面不断的完善自己，提高就业能力。	36
24	公共外语 1	B 级：认知 2500 个英语单词以及由这些词构成的常用词组，掌握基本的英语语法规则，在听、说、读、写、译中能正确运用所学语法知识，能听懂涉及日常交际的结构简单、发音清楚、语速较慢（每分钟 110 词左右）的英语简短对话和陈述，理解基本正确。掌握一般的课堂用语，并能在日常涉外活动中进行简单的交流。能阅读中等难度的一般题材的简短英文资料，理解正确。在阅读生词不超过总词数 3% 的英文资料时，阅读速度不低于每分钟 50 词。能读懂通用的简短实用文字材料，如信函、产品说明等，理解基本正确。	36

25	公共外语 2	A 级：认知 3400 个英语单词以及由这些词构成的常用词组，掌握基本的英语语法规则，在听、说、读、写、译中能正确运用所学语法知识。能听懂日常和涉外业务活动中使用的结构简单、发音清楚、语速较慢（每分钟 120 词左右）的英语对话和不太复杂的陈述，理解基本正确。能用英语进行一般的课堂交际。能阅读中等难度的一般题材的简短英文资料，理解正确。在阅读生词不超过总词数 3% 的英文资料时，阅读速度不低于每分钟 70 词。能读懂通用的简短实用文字材料，如信函、技术说明书、合同等，理解正确。 能就一般性题材，在 30 分钟内写出 80—100 词的命题作文。	36
----	--------	---	----

（二）专业课程

专业课程设置要与培养目标相适应，课程内容要紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定专业核心课程，并明确教学内容及要求。专业课程设置要注重引导和体现理实一体化教学。

实践性教学环节主要包括实习、实训、毕业设计（论文）等。应依据国家发布的有关专业顶岗实习标准，严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，组织好认识实习、跟岗实习和顶岗实习。

职业院校应根据有关文件规定开设关于安全教育、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、科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关知识融入到专业教学内容中；还应组织开展志愿服务活动及其他社会实践活动。

1. 开设课程一览表

（1）专业必修课程

课程代码	课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
	无机及分析化学	专业必修	4	64	32		32	1	考试
	有机化学	专业必修	4	64	32		32	2	考试
	化工制图	专业必修	4	64		32	32	2	考试
	食品生物化学	专业必修	6	96	64		32	3	考试
	食品微生物	专业必修	6	96	32	32		3	考试
	生物工艺	专业必修	6	96	60		36	3	考试
	实用电工	专业	4	64		64		3	考查

		必修							
	食品添加剂	专业必修	4	64	32	32		4	考试
	食品营养与健康	专业必修	4	64	64			4	考试
	食品加工设备使用与维护	专业必修	4	64	40		24	4	考查
	食品毒理学	专业必修	4	64	64			4	考查
	食品市场营销	专业必修	4	64	40		24	4	考查
	消费心理学	专业必修	2	32	32			4	考查
	食品企业管理实务	专业必修	4	64	54		8	5	考查
	软饮料加工技术	专业必修	4	64	32		32	5	考试
	食品仓储与物流管理	专业必修	4	64	54		8	5	考查
	食品包装技术	专业必修	4	64	40		24	5	考查
	食品标准与法规	专业必修	2	32	32			5	考查
	食品质量安全控制	专业必修	4	64	64			5	考查
	酿造产品加工技术	专业必修	4	64	40		24	5	考试
	功能性食品	专业必修	4	64	64			6	考查
	粮油产品加工技术	专业必修	4	64	64			6	考试
	果蔬贮藏与保鲜技术	专业必修	4	64	32		32	6	考试
	食品检测技术	专业必修	6	96	64		32	6	考试
	食品质量认证	专业必修	4	64	64			7	考查
	畜产品加工技术	专业必修	4	64	32		32	7	考试
	果蔬产品加工技术	专业必修	4	64	32		32	7	考试
	西式面点生产技术	专业必修	4	64			64	7	考试

	中式面点生产技术	专业必修	4	64			64	8	考试
	网店开设与经营	专业必修	4	64	32		32	8	考查
	糖果加工技术	专业必修	4	64	32		32	8	考查
合计			128						

(2) 专业选修课程

课程代码	课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
	营养配餐	专业选修	4	64	32		32	6	考试
	水产品加工技术	专业选修	4	64	32		32	6	考试
	插花技术	专业选修	4	64		64		6	考试
	蜂产品加工技术	专业选修	4	64	64			7	考试
	食品文化概论	专业选修	4	64	64			7	考试
	食用菌生产技术	专业选修	4	64		64		8	考查
	绿色食品加工技术	专业选修	4	64	40	24		8	考查
合计			28						

五年制学生在校期间，专业选修课程学分至少达到 16 学分。

2. 专业课程介绍

序号	课程名称	课程代码	学分	学时	教学内容	组织形式	主要成果
1	化工制图		4	64	学习制图基础知识、化工工艺流程图，培养学生阅读和绘制化工工艺流程图、简单零部件图的能力。	理实一体	掌握阅读和绘制化工工艺流程图、简单零部件图的能力。
2	无机及分析化学		4	64	物质结构，元素周期率、电离、化学平衡等基本理论，重要元素及其化合物性质、变化规律和相应的实验技术。分析化学的基本原理、操作和计算技术及物理化学的基本知识。	理实一体	掌握无机、分析游戏的相关理论及基本实践操作。

3	有机化学		4	64	以化合物结构特征为基本点,以各类化合物的基本性质、基本反应为主线,对成熟的电子理论作了相应的介绍,着重强调官能团的结构与性质的关系。	理 实 一体	掌握有机化学的相关理论及基本实践操作。
4	食品生物化学		6	96	食品的化学组成、结构、性质及其在食品加工和贮藏过程中的化学变化,主要研究碳水化合物、脂类、蛋白质、水、维生素、矿物元素、色素在加工和贮藏中的变化,同时也涉及食品中的酶、风味、食品添加剂的基础知识。	理 实 一体	掌握食品的化学组成及结构,新鲜天然食品的代谢变化,食品在人体中的代谢及营养功能,以及加工过程对食品的影响。
5	食品微生物		6	96	与食品有关的微生物形态、分类、营养、生态、遗传等基本知识,掌握一般食品微生物实验操作技术。食品发酵、贮藏、变质中常见常用的微生物种类、性质、有害微生物的控制途径以及食品中常用灭菌方法和细菌检验技术。	理 实 一体	掌握食品发酵、贮藏、变质中常见常用的微生物种类、性质、有害微生物的控制途径以及食品灭菌方法。
6	食品添加剂		4	64	食品添加剂类别、标准;防腐类保鲜剂毒理与使用条件‘抗氧化剂的使用机理;不同色素的调色和护色挤使用;香精香料类别与不同调味剂的应用。	理 论 教学	掌握食品添加剂的种类,并能合法正确使用食品添加剂。
7	实用电工		4	64	学习工业电器的基础知识,常用工业电器设备和控制设备的基本原理、基本构造、基本操作和维护以及主要电器设备的使用方法;学习温度、压力、流量、液位和物料成分检测仪表的基本原理、基本操作和维护;学习自动控制仪表的基本原理和基本操作。	理 实 一体	掌握电学和磁学,以及电流及电路、直流电路分析、电路的一般分析方法、电路的网络原理(定理)及等效变换等。
8	生物工艺		6	96	生物技术的发展情况及生物技术下游产品的分离方法,我国当前生产较有影响的几门典型产品生产工艺如氨基酸、有机酸、酶制剂及单细胞蛋白的生产工艺流程、原料的处理及生产方法和产品的提取。	理 实 一体	掌握生物技术的发展情况及生物技术下游产品的分离方法,及工艺流程、原料的处理及生产方法和产品的提取。
9	食品毒理学		4	64	研究食品中外源化学物质的性质、来源于形成以及他们的不良反应与可能的有益作用和机制,并确定这些物质的安全限量和评价食品安全性的一门科学。	理 论 教学	掌握毒理学角度,研究食品中可能含有的外源化学物质对食用者健康的危害,检验和评价食品的安全性或安

							全范围,从而达到确保人类健康的目的。
10	食品营养与健康		4	64	营养学基础知识; 各类食品的营养价值; 不同人群的营养需求; 社区营养检测; 营养配餐及食谱制定; 食品卫生及其管理; 食物中毒及预防。	理 实 一体	掌握食品的一般营养成分、营养价值。
11	食品检测技术		6	96	主要农产品及其加工产品的营养与有害成分的分析原理、分析方法, 以及食品的抽样方法和常规检验技术。	理 实 一体	掌握农产品的分析原理、分析方法。
12	食品质量控制		4	64	食品质量控制与管理的基本知识、法规标准、食品卫生质量体系 and 食品质量检验的基本理论、基本技术和方法。	理 论 教学	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。
13	食品加工设备使用与维护		4	64	食品加工机械与设备的原理, 结构和性能, 自动控制的应用及设备选型、使用等内容; 典型食品厂生产线的配套、生产设备的安装、维护、检修技术	理 实 一体	掌握常用食品机械主要结构, 性能和工作原理及使用方法
14	食品标准与法规		2	32	食品的标准和标准化, 国内外食品标准和相关的法律法规体系。	理 实 一体	了解和掌握国内外法律法规知识, 能对现实中的案例进行分析和判断。
15	粮油产品加工技术		4	64	稻谷、小麦、玉米、大豆、油脂、糖、蛋制品和乳制品等主要农产品的精深加工和综合利用, 如原料加工品质、加工原理和基本工艺及高新技术对副产品的综合加工利用。	理 实 一体	掌握粮食、油料的加工原理、方法。
16	西式面点生产技术		4	64	综合实训, 完成西式面点从原料开始到产品的整个过程设计和制作, 主要是技能的实训和产品的加工。	实 践 教学	掌握原料选择, 工艺设计、加工控制、产品检验。
17	中式面点生产技术		4	64	综合实训, 完成中式面点从原料开始到产品的整个过程设计和制作, 主要是各种熟制的实训和产品的加工。	实 践 教学	掌握原料选择, 工艺设计、加工控制、产品检验。
18	畜产品加工技术		4	64	畜禽屠宰及其宰后处理、各类肉制品加工的基本理论和操作技术, 蛋的理化性质、贮藏及各种蛋制备品的加工技术, 乳与乳制品的加工技术。	理 论 教学	掌握各类肉制品加工的基本理论和操作技术。

19	果蔬贮藏与保鲜技术		4	64	水果和蔬菜的采后生理、商品化处理、运输、销售等。	理 实 一体	掌握果蔬的采后生理、商品化处理、运输、销售。
20	软饮料加工技术		4	64	软饮料原辅材料，碳酸饮料，果蔬汁饮料，豆乳饮料，固体饮料、矿泉水、以及发酵饮料等生产工艺要点和生产中易出现的问题解决方法，新产品开发与设计等内容。	理 实 一体	掌握软饮料原辅材料、生产工艺要点。
21	酿造产品加工技术		4	64	酿造品与调味品的分类，原料性质，主要微生物的作用、发酵条件及其控制，酒类及酒精生产，调味品的加工工艺、设备与质量标准。	理 实 一体	掌握酿造品、酒类，调味品的加工工艺、设备与质量标准。
22	功能性食品		4	64	功能性食品基本概念、发展概况；功能性食品的生产工艺，评价、管理及检测。	理 实 一体	熟悉掌握功能性食品的不同加工技术及管理、检测方法
23	糖果加工技术		4	64	糖果加工的原料选择，加工及质量控制。	理 实 一体	掌握制糖设备的使用；掌握各种糖果的加工工艺及质量标准。
24	食品市场营销		4	64	食品的市场与营销环境、食品营销的产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略，加工、运输、贮藏等营销环节中的主要营销功能。	理 实 一体	了解农产品营销学的原理和方法，了解和掌握各类具体食品的营销特点和营销技巧。
25	食品仓储与物流管理		4	64	仓储管理的基本知识，仓储经营方法及方式；食品出入库流程及管理。	理 实 一体	掌握仓储基本知识及流程
26	食品包装技术		4	64	食品包装材料、食品包装原料、食品包装技术设备、包装设计、各类食品的包装工艺、包装标准和法规。	理 论 教学	了解近年食品包装领域研究成果，掌握食品包装基础知识。
27	网店开设与经营		4	64	食品网店设置、装修；店铺营销及交易技巧；食品经营图片管理。	理 实 一体	掌握食品网店开设的步骤及技巧；掌握网店经营管理
28	食品企业经营与管理		4	64	食品企业组织构架，企业成本和财务管理，企业人、财、物的管理。	理 实 一体	掌握食品企业管理的基本知识和技能
29	消费心理学		2	32	研究消费者在消费活动中的心理现象和行为规律。消费心理学是一门新兴学科，它的目的是研究人们在生活消费过程中，在日常购买行为中的心理活动规律及个性心理特征。	理 论 教学	掌握消费者的心理活动过程，消费者的个性心理特征，影响消费者行为的心理因素，消费者购买过程的心理活动，社会环境对消费心

							理的影响,消费者群体的消费心理与消费行为,消费态势与消费心理,商品因素与消费心理,营销沟通与消费心理等。
30	食品企业管理实务		4	64	紧扣食品行业人才需求,精选教学内容,着重增加新颖、典型案例分析,重点阐述食品企业管理知识。	理论教学	掌握基本的食品企业管理知识。
31	食品质量认证		4	64	食品质量认证(QualitySafety)的英文缩写,带有“QS”标志的产品就代表着经过国家的批准,所有的食品生产企业必须经过强制性的检验,合格且在最小销售单元的食品包装上标注食品生产许可证编号,并加印食品质量安全市场准入标志(“QS”标志)后才能出厂销售。	理论教学	掌握食品质量认证的基本原理,及过程。
32	果蔬产品加工技术		4	64	果蔬加工就是通过各种加工工艺处理,使果蔬达到长期保存、经久不坏、随时取用的目的。在加工处理中要最大限度的保存其营养成分,改进食用价值,使加工品的色、香、味俱佳,组织形态更趋完美,进一步提高果蔬加工制品的商品化水平。	理实一体	掌握各类果蔬产品加工的基本理论和操作技术。

(三)公共选修课程

公共选修课程由教务处负责,主要开设马克思主义理论类课程、党史国史、大学语文、高等数学、公共外语、创新创业教育、健康教育、美育课程、职业素养等未列入公共基础的系列课程及各类人文素养、科技、自然、社会科学等课程,专业性较强的课程不宜开设为公共选修课。

主要公共选修课程一览表

课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	考核方式
物理	公共选修	4	64	考查
化学	公共选修	4	64	考查
职业素养	公共选修	2	32	考查
创新创业基础	公共选修	2	32	考查

课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	考核方式
历史-世界历史	公共选修	2	32	考查
语文 4-职业模块	公共选修	2	32	考查
应用英语-职业模块 1	公共选修	2	32	考查
应用英语-职业模块 2	公共选修	2	32	考查
应用数学-职业模块 1	公共选修	2	32	考查
应用数学-职业模块 2	公共选修	2	32	考查
大学语文 1	公共选修	2	32	考查
大学语文 2	公共选修	2	32	考查
人文素养与判断力	公共选修	2	32	考查
沟通交流与影响力	公共选修	2	32	考查

五年制高职专业公共选修课学分要求不少于 10 学分。

(四) 实习及毕业设计安排

课程代码	课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
	岗位认知	综合实践	16	256			256		考查
	顶岗实习	综合实践	16	256			256	6	考试
	毕业论文（设计）	综合实践	4	64			64		考试
合计			36	576			576		

(五) 素质拓展教育课程

素质拓展教育课程由学生处、团委负责，开设大学生素质教育系列教育课程或活动，要求为 10 学分。

课程 代码	课程名称	课程 性质	基准 学分	基准 学时	学时结构			开课 学期	考核 方式
					理论	理实	实践		
	大学生素质教育	素质 拓展	10	由团委负责管理，有学分要求， 不排课，不计课时。					考查
合计			10						

六、学时安排

五年制高职每学年教学时间不少于 40 周，总学时数约为 3800-4500，顶岗实习一般按每周 24-30 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

1.各学年学期教学日历及教学活动安排表 (请根据需要进行修改)

周次 学年学期		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1 学年	1	△	☆	☆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
2 学年	3	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
3 学年	5	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
	6	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
4 学年	7	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	✱	✱	
	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5 学年	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	10	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	▲	▲					
符号说明：△——入学教育 ☆——军训 ■——课堂教学 ✱——成绩考试 □——实践活动 ○——跟岗实习 ◎——顶岗实习 #——机动 ▲——毕业教育																						

(1) 每教学周从周一到周五按 5 天进行教学安排，每天早上 4 节，下午 4 节，晚上 2 节进行教学活动安排，原则上 1~6 节安排必修课学习，7~10 节安排选修课供学生选修学习。

(2) 每节课时间为 45 分钟。

(3) 原则上每年 11 月安排一次实践技能体育艺术节活动。

2.各学年学期各类课程周学时安排分布表

课程性质 学年学期		公共基础课	专业必修课	专业选修课	公共选修课	实习实践活动	合计周学时	备注
1 学年	1	24	4		2		30	
	2	20	8		2		30	
2 学年	3	6	22		2		30	
	4	4	22		2		28	
3 学年	5		26		2		28	
	6		18	12	2		28	专业选修课三选一
4 学年	7	8	16	8	4		32	专业选修课二选一
	8	10	12	8			26	专业选修课二选一
5 学年	9		30				30	
	10		30				30	

3.各类课程学时分布统计表

课程性质	总学时	理论学时	理实一体学时	实践学时	备注
公共基础课	1180	606	240	334	
专业必修课	2048	984		1064	教学活动
	544			544	实习活动
专业选修课	256		256		
公共选修课	160		160		
合计	4188	1590	656	1942	

注：1.专业选修课要求不少于 16 学分，按 256 学时计算

2. 公共选修课要求不少于 10 学分，按 160 学时计算

七、教学进程总体安排

教学进程总体安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	学期（周学时）										备注
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
公共基础课	军事理论与训练	3	60											
	职业生涯规划	2	32	2										
	职业道德与法律	2	32		2									
	经济政治与社会	2	32			2								
	哲学与人生	2	32				2							
	体育与健康 1	2	32	2										
	体育与健康 2	2	32		2									
	体育与健康选项课 1	2	32			2								
	体育与健康选项课 2	2	32				2							
	应用英语 1	4	64	4										
	应用英语 2	4	64		4									
	语文 1	4	64	4										
	语文 2	4	64		4									
	语文 3	2	32			2								

	应用数学 1	4	64	4									
	应用数学 2	4	64		4								
	计算机应用基础 1	4	64	4									
	计算机应用基础 2	2	32		4								
	公共艺术	2	32	2									
	历史-中国历史	2	32	2									
	思想道德修养与法律基础	3	48						3				
	形势与政策	1	16						1				
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64							4			从第 8 学期移到第 6 学期
	心理健康教育	2	32						2				
	中华优秀传统文化	2	32							2			从第 8 学期移到第 6 学期
	大学生职业发展与就业指导	2	32							2			从第 8 学期移到第 6 学期
	公共外语 1	2	32						2				
	公共外语 2	2	32							2			从第 8 学期移到第 6 学期
	小计	73		24	20	6	4	0	0	8	10	0	0
专业必修课	无机及分析化学	4	64	4									
	有机化学	4	64		4								
	化工制图	4	64		4								
	食品生物化学	6	96			6							
	食品微生物	6	96			6							
	生物工艺	6	96			6							

实用电工	4	64			4								
食品营养与健康	4	64				4							
食品毒理学	4	64				4							
食品加工设备使用与维护	4	64				4							
食品添加剂	4	64				4							
食品市场营销	4	64				4							
消费心理学	2	32				2							
软饮料加工技术	4	64					4						
食品企业管理务实	4	64					4						
食品仓储与物流管理	4	64					4						
食品包装技术	4	64					4						
食品标准与法规	2	32					2						
食品质量控制	4	64					4						
酿造产品加工技术	4	64					4						
功能性食品	4	64						4					
粮油产品加工技术	4	64						4					

	果蔬贮藏与保鲜技术	4	64						4					
	食品检测技术	6	96						6					
	食品质量认证	4	64							4				
	西式面点生产技术	4	64							4				
	畜产品加工技术	4	64							4				
	果蔬产品加工技术	4	64							4				
	中式面点生产技术	4	64								4			
	网店开设与经营	4	64								4			
	糖果加工技术	4	64								4			
	跟岗实习	16	256									16		
	顶岗实习	16	256										16	
	毕业论文（设计）	2	32										2	
	小计	162		4	8	22	22	26	18	16	12	16	18	
专业选修课	插花技术	4	64						4					
	营养配餐	4	64						4					
	水产品加工技术	4	64						4					
	食品文化概论	4	64							4				
	蜂产品加工技术	4	64							4				
	食用菌生产技术	4	64								4			
	绿色食品生产技术	4	64								4			
	小计	28							12	8	8			

公共 选修 课	物理	4	64											
	化学	4	64											
	职业素养	2	32											
	创新创业基础	2	32											
	历史-世界历史	2	32											
	语文 4-职业模块	2	32											
	应用英语-职业模块 1	2	32											
	应用英语-职业模块 2	2	32											
	应用数学-职业模块 1	2	32											
	应用数学-职业模块 2	2	32											
	大学语文 1	2	32											
	大学语文 2	2	32											
	人文素养与判断力	2	32											
	沟通交流与影响力	2	32											

八、教学资源与行业支持

（一）行指委与合作企业

2014 年我院申请加入了中国食品药品职业教育联盟和云南省食品行支委，积极参加职教联盟和食品行支委各项校企交流、校校交流活动，促进了专业的发展和教学改革。

此外，结合地方经济与云南嘉华食品有限公司企业鉴定了长期合作协议；与江苏食品药品职业学院达成学生互培长期合作。合作企业有：玉溪达利食品有限公司；云南宏斌绿色食品集团有限公司；云南猫哆哩集团有限责任公司。

（二）校内外实训基地

序号	基地名称	情况	现状
1	食品加工实训室	学院综合实验楼	使用
2	云南嘉华食品有限公司	成立于 1988 年 8 月 8 日，集面点研发、生产、销售、服务一体的专业烘焙企业，自营店有 100 余家，拥有 3000 亩的玫瑰栽培基地。	连续 3 届学生的实训基地。有企业合作协议

3	玉溪达利食品有限公司	成立于 1989 年 9 月，集健康食品研发、生产、销售为一体的食品加工企业，在省内外拥有 8 大基地，占地 1600 亩	近年没有合作
4	云南阳光食品有限公司	始建于 1995 年，集酱菜的自主研发、生产、销售为一体的食品加工厂，公司占地 60 多亩。	近年没有合作
5	南京喜之郎食品公司	南京喜之郎食品有限公司是由广东喜之郎集团有限公司与伟力高国际(香港)公司共同投资 2.5 亿元人民币的外资企业，坐落在溧水县经济开发区，占地 350 亩，2003 年竣工投产，年产各类果冻食品 15 万吨，年实现销售收入 10 亿元人民币，实现利税近亿元人民币。	2019 年 7 月，17 级学生的实习基地。有企业合作协议

（三）师资队伍

现有专业教师 14 人，其中高级职称 5 人，占 36%；中级职称 8 人，占 57%；双师型素质 7 人，占 50%。

1. 专任教师一览表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	最后学历	毕业学校	专业	学位	是否双师型
徐芳	女	1977.3	讲师	本科	昆明理工大学	食品科学与工程	工学士	是
杜秀虹	女	1976.1	副教授	本科	西南农业大学	食品科学与工程	硕士	是
万远举	男	1978.4	讲师	本科	中国农业大学	食品科学与工程	工学士	否
李春发	男	1974.9	副教授	本科	云南农业大学	食品科学与工程	硕士	是
王远丽	女	1974.12	副教授	本科	云南农业大学	园艺	硕士	是
龚兰芳	女	1967.12	副教授	本科	云南师范大学	生物学	硕士	是
陶跃宏	男	1970.8	副教授	本科	云南师范大学	政治教育	学士	是
石青禾	女	1984.4	助教	本科	临沂大学	生物科学	硕士	否
谷红	女	1982.2	讲师	本科	云南师范大学	化学教育	硕士	是
梁文芳	女	1966.9	讲师	本科	华中农业大学	土壤农化	农学士	是

徐峥嵘	女	1979.11	讲师	本科	云南农业大学	农业推广	硕士	是
付旭	男		讲师	本科				

2. 兼职教师一览表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	最后学历	毕业学校	专业	学位	是否双师型
沈涛	男		经理	本科				

注：兼职教师其他需要说明的情况请在本表下方用文本描述清楚。

包括专任教师和兼职教师。各专业在校生与该专业的专任教师之比不高于 25:1（不含公共课）。高职专业带头人原则上应具有高级职称，中职专业带头人原则上应具有中级以上职称。“双师型”教师一般不低于 60%。兼职教师应主要来自于行业企业。

3. 教学资源

本专业主要教学资源一览表

序号	教学资源名称	资源类别	主要用途
1	食品伙伴网	网络资源 http://www.foodmate.net/	食品资讯
2	图书馆专业图书	图书	专业参考
3	中国食品安全网	网络资源 http://www.cnsfbzw.com/	食品标准查询
4	专业教材资料	图书	专业参考

4. 教学方法

（1）以培养职业核心能力为基础

随着职业教育的发展，服务经济社会发展的需要，必须有对职业教育目标，对职业人才规格的准确把握。因此在重视专业技能同时，也要重视职业核心能力的教育。本专业人才培养方案把培养学生的人文素养、职业道德、就业能力等职业核心能力放在首位。

（2）以突出能力培养为准则

高职高专是以能力为本位的教育体系，其目标是培养高素质食品加工应用技术专门人才。因此，本专业方案不强调课程的系统性、理论性，课程设置服从能力本位的教育目标，注重培养学生具备工作岗位需求的知识和技术。

（3）以工作岗位需求为核心

在课程体系坚持与工作岗位密切结合，坚持课程内容与职业标准的对接，教学过程和生产过程的对接，毕业证书和职业资格证书的对接，职业教育与终身学习的对接的指导思想。开设岗位需求对应的岗位课程群，选择岗位需求对应的教学内容和要求的教学方式，加强岗位需求所需职业技能的培养，以能力培养为主线，以就业为指导。

（4）突出现代职业教育特征

以“模块区划、项目引领、任务驱动”的指导思想进行统筹构建。在教材内容组织上注重“理论知识与实践技能、实用性与前瞻性、课程标准与职业标准”的有机结合，内容浅显易懂。按工作岗位标准设置任务内容，并设计了思考、拓展等训练内容，以利于学生继续学习和创新能力的培养。

5. 教学评价

学院方面：从教师、学生、教学内容、教学方法手段、教学环境、教学管理诸因素等方面进行评价，但主要是对学生学习效果的评价和教师教学工作过程的评价。教学评价的两个核心环节：对教师教学工作（教学设计、组织、实施等）的评价、教师教学评估（课堂、课外）、对学生学习效果的评价、即考试与测验。评价的方法主要有量化评价和质性评价。

校外评价：由实习单位、工作单位和家长进行评价。

6. 质量管理

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，学校要成立由专业带头人、骨干教师和行业企业专家等人员组成的专业建设委员会，指导专业的人才需求及岗位分析调研、人才培养方案制定、课程体系构建与课程开发、师资队伍建设、实验实训条件建设、教学资源库建设及教学质量评价等工作。对教学准备、课堂教学、实验、实训、实习、考试、毕业设计等各主要教学环节提出明确的质量要求和标准，并对教学过程进行质量监控，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成食品加工技术专业人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，建立院、系两级教学管理机构，制定《教学工作管理办法》《实验实训管理办法》《教学质量监控与评价办法》《学生考试考核管理办法》等各项教学管理规章制度，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课和听课制度，严明教学和课堂纪律，保障人才培养质量。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，广泛吸纳毕业生、学生家长、行业企业人员、第三方人员参与教学评价，坚持毕业生跟踪反馈与社会评价相结合、学校评价与企业评价相结合、教师评价与学生评价结合、过程评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合的原则，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 正确、客观分析评价结果，对人才培养方案、课程体系构建与课程开发、师资队伍建设、实验实训条件建设、教学管理及教学质量评价等方面存在的问题，不断改进与完善，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）学分要求

课程性质	最低学分
公共基础课	76
公共选修课	10
专业必修课	128
专业选修课	16
素质拓展	10
合计	240

（二）职业资格证书要求

本专业可考职业资格证书有中式面点师、西式面点师、蔬菜加工工，要求学

生三选一，取得其中一个职业资格证书。

（三）其他要求

1、毕业设计结合教学的第六、七、八学期综合实践课程，学生选择方向进行设计完成，主要培养学生运用专业理论、方法分析和解决问题能力的全面训练，也是对学生所学理论知识及动手应用能力的全面考核。

2、学生必须修满人才培养方案中规定的 240 学分方能毕业。

附表：学期课程开设表

玉溪农业职业技术学院2019级高职五年制食品生物工艺专业学期课程开设表

第1学期				第2学期				第3学期			
课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时
军事理论与训练 (学生处负责管理)	公共基础	3		职业道德与法律	公共基础	2	2	经济政治与社会	公共基础	2	2
职业生涯规划	公共基础	2	2	体育与健康2	公共基础	2	2	体育与健康选项课1	公共基础	2	2
体育与健康1	公共基础	2	2	应用英语2	公共基础	4	4	语文3	公共基础	2	2
应用英语1	公共基础	4	4	语文2	公共基础	4	4	食品生物化学	专业必修	6	6
语文1	公共基础	4	4	应用数学2	公共基础	4	4	食品微生物	专业必修	6	6
应用数学1	公共基础	4	4	计算机应用基础2	公共基础	2	4	生物工艺	专业必修	6	6
计算机应用基础1	公共基础	4	4	有机化学	专业必修	4	4	实用电工	专业必修	4	4
公共艺术	公共基础	2	2	化工制图	专业必修	4	4				
历史-中国历史	公共基础	2	2								
无机及分析化学	专业必修	4	4								
小计		31	28			26	28			28	28
注：公共选修课程由教务处负责安排 1~4 学期开设，，五年制高职专业公共选修课学分要求不少于 10 学分											

第4学期				第5学期				第6学期				
课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时	
哲学与人生	公共基础	2	2	软饮料加工技术	专业必修	4	4	功能性食品	专业必修	4	4	
体育与健康选项课2	公共基础	2	2	食品企业管理实务	专业必修	4	4	粮油产品加工技术	专业必修	4	4	
食品营养与健康	专业必修	4	4	食品仓储与物流管理	专业必修	4	4	果蔬贮藏与保鲜技术	专业必修	4	4	
食品毒理学	专业必修	4	4	食品包装技术	专业必修	4	4	食品检测技术	专业必修	6	6	
食品加工设备使用与维护	专业必修	4	4	食品标准与法规	专业必修	2	2	插花技术	专业选修	4	4	
食品添加剂	专业必修	4	4	食品质量安全控制	专业必修	4	4	营养配餐	专业选修	4	4	
食品市场营销	专业必修	4	4	酿造产品加工技术	专业必修	4	4	水产品加工技术	专业选修	4	4	
消费心理学	专业必修	2	2									
								本学期专业选修课3选2				
小计		26	26				26	26			26	26
注：公共选修课程由教务处负责安排 1~4 学期开设，，五年制高职专业公共选修课学分要求不少于 10 学分，专业选修课学分要求不少于 16 学分												

第7学期				第8学期				第9学期			
课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时
思想道德修养与法律基础	公共基础	3	3	形势与政策	公共基础			形势与政策	公共基础		
形势与政策	公共基础	1	1	思想政治实践	公共基础	1	1	跟岗实习	专业必修	16	16
思想政治实践	公共基础			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共基础	4	4				
心理健康教育	公共基础	2	2	中华优秀传统文化	公共基础	2	2				
公共外语1	公共基础	2	2	大学生职业发展与就业指导	公共基础	2	2				
食品质量认证	专业必修	4	4	公共外语2	公共基础	2	2				
西式面点生产技术	专业必修	4	4	中式面点生产技术	专业必修	4	4				
畜产品加工技术	专业必修	4	4	网店开设与经营	专业必修	4	4	小计		16	16
果蔬产品加工技术	专业必修	4	4	糖果加工技术	专业必修	4	4	第10学期			
食品文化概论	专业选修	4	4	食用菌生产技术	专业选修	4	4	形势与政策	公共基础		
蜂产品加工技术	专业选修	4	4	绿色食品生产技术	专业选修	4	4	顶岗实习	专业必修	16	16
								毕业论文（设计）	专业必修	2	2
本学期专业选修课2选1				本学期专业选修课2选1							
小计		28	28			27	26	小计		18	18
注：公共选修课程由教务处负责安排1~4学期开设，，五年制高职专业公共选修课学分要求不少于10学分，专业选修课学分要求不少于16学分											