

食品智能加工技术专业人才培养方案

编 号：XH04JW-FA2021-3-0504/0

专业代码：490101

制订（修订）年度：2021

招生对象：普高毕业生/中职毕业生

学 制：全日制三年

一、专业背景

食品智能加工技术专业设置立足厦门，面向福建，该专业的前身是食品加工技术专业，为福建省级精品专业、省级示范专业、厦门市首批重点建设专业。近年来，根据行业发展及食品方面专门技术人才的社会需求，推行校企合作、工学结合的人才培养模式，不断提升人才培养质量，几十年来为福建省乃至全国培养了大量食品加工技术人才。

食品智能加工技术专业按照食品行业一线高素质技术技能人才规格要求，以培养符合食品行业企业一线需求的，具有食品加工技术、食品检验技术、食品质量管理三方面的高素质高技能型专门人才为目标，注重学生职业道德、职业基本能力、职业核心能力及实践技能等职业能力的素养培养，培养的学生能够胜任食品企业一线的岗位工作。

通过对毕业生的跟踪调查分析、用人单位的意见反馈、企业实践专家访谈，找出工作岗位典型工作任务。对典型任务进行职业能力分析，将职业行动领域转换为学习领域，整合、序化教学内容，形成基于工作过程的课程体系。根据学生的认知规律，采用行动导向、项目教学、案例教学、任务驱动、仿真实训、顶岗实习等多种形式的教学方法，“教-学-做”同步，学生在“学中做，做中学”。通过从行业企业引进、聘任、校-企联合培养教师等途径，加强教师专业技术水平和职业教育水平的提高，建立了一支学校与企业“双师互兼”的教学团队，多数专任教师取得了高级工或技师、高级技师资格。

食品加工技术专业自开办以来，紧密联合政府职能部门、行业协会、企业等开展专业建设，开展多种形式的校企合作模式的探索，建立校外专业实训基地 21 家，还与 40 多家知名企业、事业单位签订了校企合作协议，与向阳坊集团等企业建立了“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的紧密型合作办学人才培养机制。专业及专

业群人才培养质量不断提高，毕业就业率达 100%。福建是我国食品加工大省之一，目前，不少食品企业面临产品结构调整升级和规模扩大时机，高素质高技能人才需求缺口很大。预计未来一段时间，福建省对食品生产一线的现场管理、品管等高技能人才的需求每年将以 20-30% 的速度递增。因此，加快食品智能加工技术专业建设，提高人才培养质量，是社会和经济发展的需要。

二、培养目标

食品智能加工技术专业主要面向食品加工、食品检验、食品营销等企事业单位，培养拥护党的基本路线，在德、智、体、美、劳等方面全面发展，具有够用的理论知识、较高基本技能和综合素养、较强的实践能力和创新意识、良好的职业道德和敬业精神，能适应食品行业对职业岗位群的要求，从事食品加工、食品检验、食品生产设备操作使用与维护、食品生产管理、食品质量管理、产品营销等应用性高素质技术技能人才。

三、培养规格

1. 素质

(1) 思想素质：具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；秉承嘉庚精神和诚毅校训，立德树人，具有“诚以待人、毅以处事”的意志和品质；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

(2) 职业素质：具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

(3) 身心素质：具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(4) 劳动素质：具有“工匠精神”，传承传统文化中匠人“择一事，精一技，终一生”的匠人之心。秉持正确的劳动态度和劳动观念，热爱并专注自己的工作，具有阳光心态和健康体魄，做到“手脑并用、双手万能”，成为培养生产、建设、管理、服务一线的高素质技术技能人才。

2. 知识

(1) 文化基础知识：掌握一定的政治、经济、英语、信息技术、体育运动、心理健康、海洋文化教育和创新创业等知识。热爱生活，具有法律法规观念，掌握社会生活基本知识和人际交往常识。

(2) 专业基础知识：掌握无机与分析化学、有机化学、食品微生物、食品生物化学的基本理论和实验技能；掌握食品科学导论、仪器分析、实验室安全教育、专业创新创业教育的基本知识。

(3) 专业技术知识：掌握水产品加工、焙烤加工、肉制品加工、饮料加工基本知识和技能；掌握海洋生物活性物质及开发、食品营养与卫生相本知识和能力；掌握食品添加剂、食品安全与质量控制、食品市场营销的基本知识；了解食品机械设备原理、操作和维修；掌握食品检验综合技术的基本理论和实验技能；掌握职业素质与岗位综合能力培养的要求，并熟悉食品工业发展的政策、标准、法规等相关知识。

3. 能力

(1) 专业能力：能从事食品生产加工操作；能够调节控制食品生产过程的工艺参数，对生产过程进行分析判断；能够正确操作与维护典型食品产品加工生产设备；能够对典型食品产品成品、半成品与原辅材料进行检验的能力；能够从事食品企业生产一线的基层管理，进行食品质量管理与安全控制；能够参与新产品、新工艺的研发；能够从事食品产品的储运、营销工作。

(2) 方法能力：具有较强的独立学习掌握新工艺、新技术、新方法以及新技能的能力；具有良好的发现问题、分析问题与解决实际问题的能力；具有检索、收集、整理、分析相关信息资料，编制简单技术文件的能力；具有制订合理工作计划的能力；具有对工作结果、过程进行评估总结的能力。

(3) 社会能力：具有较强的社会交往和与人合作的能力，以及良好的组织协调能力；具有较强的社会责任感和使命感，以及诚信意识和责任意识；具有良好的职业道德和敬业精神，吃苦耐劳、踏实肯干的工作精神；具有良好的社会实践能力和社会适应能力；具有良好的心理素质和克服困难的能力；具有适应工作和环境变迁的能力。

(4) 创新创业能力：具有坚定的信念、优良的品德、坚韧的精神、必胜的信心、充沛的精力；具有百折不挠的意志品质和遭受挫折时的自我激励能力；具有敏锐的商业意识和责任感，善于捕捉、寻找和创造商机；具有科学的经济头脑，能够分析判断经济运行趋势，核算投入和产出；具有自我实现愿望和创新精神。

四、职业面向

1. 专业基本类别

表 1 专业基本类别

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
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) 专业技术服务业 (76) 科技交流和推广 服务业(77)	食品工程技术人员 水产品加工人员 焙烤食品制造人员 畜禽制品加工人员 饮料加工人员 果蔬贮藏加工人员 水产品加工人员

2. 主要就业面向

本专业职业目标主要涉及 6 个岗位，其中的核心岗位 3 个，一般岗位 2 个，相关岗位 1 个，具体描述见表 2。

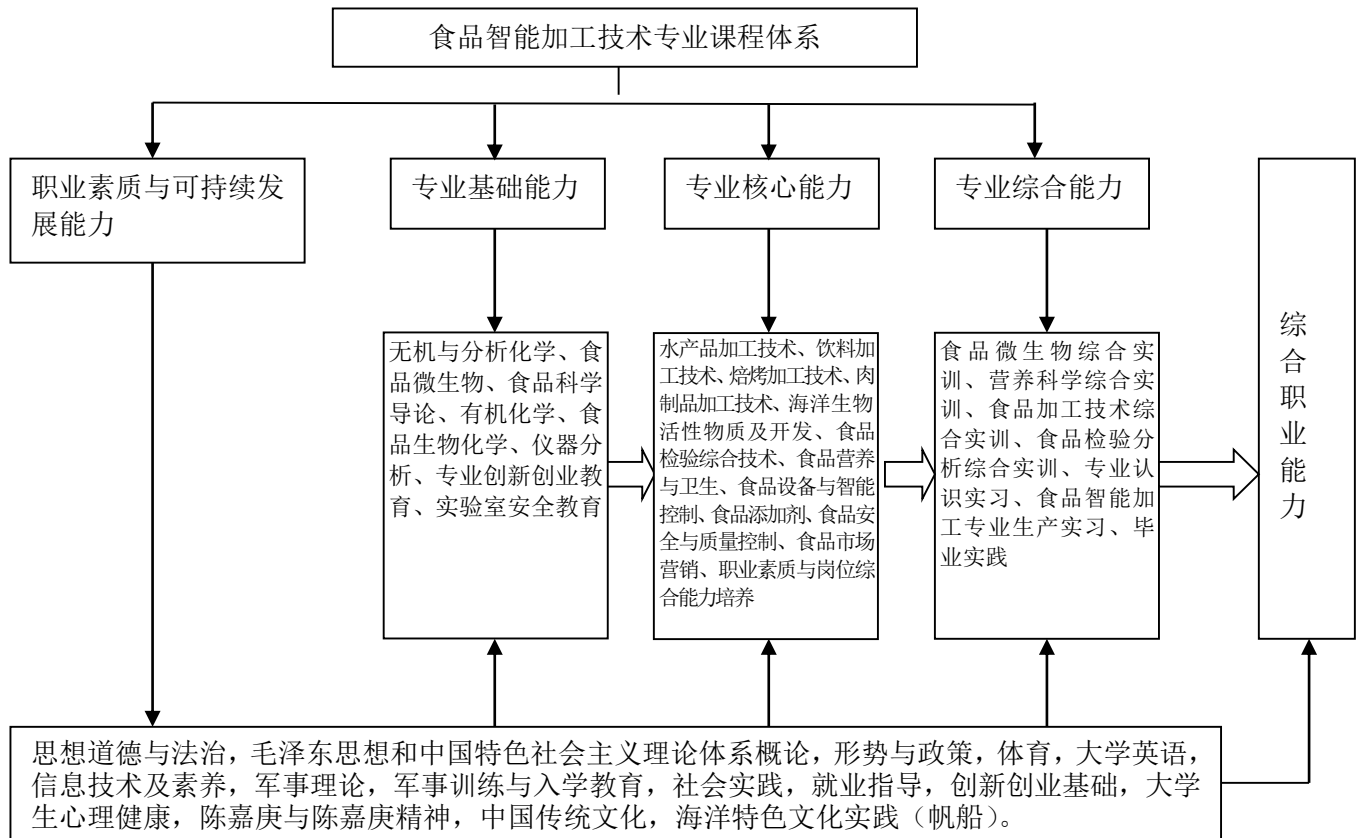
表 2 职业岗位描述

序号	职业岗位(群)名称	职业岗位(群)的描述
1	食品企业生产操作岗位 (核心岗位)	从事生产加工操作、生产设备的操作控制与维护等工作
2	食品企业生产技术管理岗位 (核心岗位)	制定生产计划，按企业工作标准、质量标准和生产计划要求组织生产并进行工艺管理等工作
3	食品企业品质管理岗位 (核心岗位)	从事产品质量检验、生产过程检验、产品质量控制等工作

4	食品物流、销售岗位 (一般岗位)	从事食品的储运、市场营销等工作
5	食品企业研发岗位 (一般岗位)	从事产品升级改造, 新产品开发等一般技术性工作
6	饮食企业营养配餐岗位 (相关岗位)	从事编制营养食谱并指导营养配餐等工作

五、课程体系框架与课程介绍

1. 课程体系框架



2. 课程介绍

序号	课程名称	学时 (周)	主要教学内容及方法	课程性质 (纯理论/纯实)	考核要求 (考核方式及分数权重)

				践/理实 一体)	
1	实验室安全教育	12	<p>主要教学内容: 实验室安全事故案例分析; 实验室分布与简介、实验(训)场所编码规则; 实验室 6S 管理制度; 实验室安全基本知识; 化学品安全、生物安全与特种设备安全; 实验室废弃物处理规范。</p> <p>主要教学方法: 案例教学法, 项目教学法, 多媒体化、信息化、网络化教学, 引导学生进行自主学习和协作学习</p>	纯理论	期末考试(60%) +平时(40%)
2	无机与分析化学	60	<p>主要教学内容: 气体和溶液, 化学反应速率与化学平衡, 物质结构, 定量分析基础(实验包括: 分析实验基本知识与安全教育, 仪器的认领、洗涤和干燥分析天平的使用练习), 酸碱平衡和酸碱滴定法,(实验包括: 酸碱标准溶液的配制及比较滴定, 氢氧化钠标准溶液的配制与标定, 盐酸标准溶液的标定, 食醋中总酸量的测定), 重量分析法和沉淀滴定法(实验包括: 生理盐水中氯化钠含量的银量法测定), 氧化还原反应和氧化还原滴定法,(实验包括: 高锰酸钾溶液的配制与标定, 过氧化氢含量的测定, 葡萄糖含量的碘量法测定), 配位平衡和配位滴定法(实验包括: 自来水中钙含量的 EDTA 测定), 吸光光度法,(实验包括: 邻二氮菲分光光度法测定铁)。</p> <p>主要教学方法: 理论教学+实践教学</p>	理实一 体	平时成绩(含考勤、作业、实验报告、平时考、课堂提问组成)(30%)+实验操作期末考试(35%)+理论期末考试(闭卷)(35%)
3	食品微生物	52	<p>主要教学内容:</p> <p>理论部分: 认识微生物; 微生物的培养和观察; 原核微生物的形</p>	理实一 体	平时作业、实训表现综合评价(30%) 期末闭

			<p>态、结构和功能；真菌的形态、构造和功能；病毒和亚病毒；微生物的生长及生理；微生物的遗传变异和菌种保藏技术；微生物的生态；食品腐败变质及其控制；微生物在食品制造中的应用。</p> <p>实践部分：培养基的配制、消毒和灭菌、微生物的分离与纯培养、微生物菌落的观察与菌种保藏、显微镜（油镜）的使用、细菌涂片的制备及常用染色法、细菌特殊构造染色法、放线菌、酵母菌和霉菌的形态观察、微生物大小及数量测定、细菌的生理生化反应、理化因素对微生物的影响。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+实践教学</p>		<p>卷考试（35%）， 期末实践综合评价（35%）</p>
4	食品科学导论	32	<p>主要教学内容： 介绍食品行业发展的总体概况、食品的理化成分、营养素及其功能、食品的贮藏特性，食品的腐败及其控制，食品的冷热加工技术、食品工业的环保、食品的安全性等食品加工方面的基本理论和原理，同时根据原料来源分章论述了肉、乳、水产品、粮油、果蔬、糖果、饮料等典型食品的加工制造技术。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+案例教学</p>	纯理论	<p>平时成绩(含考勤、作业、平时考、课堂提问组成)占40%、期末考核(闭卷)成绩占60%。</p>
5	有机化学	52	<p>主要教学内容： 理论部分：烷烃和环烷烃；烯烃和炔烃；芳香烃醇、酚、醚；醛、酮；羧酸及其衍生物； 实验部分：有机化学实验室基本仪器认识、蒸馏、液-液萃取(水中油分的测定)、固-液萃取(从黄连中提取黄连素)、重结晶</p>	理实一体	<p>期末考试(闭卷)(60%) + 实验报告及平时纪律(40%)</p>

			主要教学方法： 理论教学+实践教学		
6	食品生物化学	52	主要教学内容： 理论部分：水分、糖类、脂类、蛋白质、酶、维生素与辅酶、物质代谢、新鲜食物组织的生物化学、食品加工贮藏中的生物化学、色素、食品风味物质。 实验部分：糖类的还原及水解、油脂酸价的测定、蛋白质的两性反应和等电点的测定、酪蛋白的制备、温度对酶活性的影响、pH对酶活性的影响、酶的专一性，氢过氧化物酶类的性质、维生素C的测定。 主要教学方法： 理论教学+实践教学	理实一体	期末考试（闭卷）60%、平时及实验 40%
7	仪器分析	36	主要教学内容： 理论部分：紫外分光光度法、原子吸收光谱分析法、气相色谱分析和高效液相色谱分析概述。 实验部分：分光光度法测定溶液中的钴含量、原子吸收光谱法测定茶叶中铜—标准曲线法、认识色谱仪。 主要教学方法： 理论教学+实践教学	理实一体	期末理论闭卷考试（50%），平时实验、作业、表现综合评价（50%）
8	专业创新创业教育	18	主要教学内容： 创新创业概述、创新意识与创新思维、创业者与创业团队、创业机会寻找与识别、商业模式选择与构建、创业资源整合与利用、创业风险分析与控制、创业计划书撰写。 主要教学方法： 理论教学+案例教学	纯理论	期末考试 60%、平时及实操 40%
9	食品营养与卫生	60	主要教学内容： 营养学基础、食物营养、社区营养、膳食指导和评估、食品污染、各类食品的卫生要求、食物中毒及其预防。 主要教学方法： 理论教学+实践	理实一体	期末考试（闭卷）60%、平时及实操 40%

			教学		
10	肉制品加工技术	48	<p>主要教学内容: 肉制品加工基础知识、腌腊肉制品的加工、灌肠肉制品的加工、罐头肉制品的加工、酱卤肉制品的加工、熏烤肉制品的加工、干制肉品的加工等。</p> <p>主要教学方法: 理论教学+实践教学</p>	理实一体	期末考试（闭卷）60%、平时40%
11	食品设备与智能控制	36	<p>主要教学内容: 乳品、肉制品、焙烤食品、油炸食品、果蔬及饮料、方便食品、膨化食品、速冻食品等的生产机械与智能设备。</p> <p>主要教学方法: 理论教学+实践教学</p>	理实一体	期末考试（闭卷）60%、平时40%
12	海洋生物活性物质及开发	36	<p>主要教学内容: 海洋动物的活性物质、海洋植物的活性物质、海洋微藻的活性物质、海洋微生物活性物质、海洋生物活性物质的化学研究方法。</p> <p>主要教学方法: 理论教学+案例教学</p>	纯理论	期末考（闭卷）成绩占60%+平时40%
13	食品市场营销	32	<p>主要教学内容: 市场营销概论、消费者市场与消费者行为、组织市场与购买行为、市场调查与预测、新零食模式、市场营销战略管理。</p> <p>主要教学方法: 理论教学+案例教学</p>	纯理论	期末考（闭卷）成绩占60%+平时40%
14	食品检验综合技术	60	<p>主要教学内容: 理论部分：食品样品的采取和处理、食品的物理检测法、食品感官评定、仪器分析基本原理、食品一般成分的测定、食品中矿物质元素的测定、食品中功能性成分的测定（机动内容）、食品添加剂的测定、食品中有害物质的检验与测定 实验部分：食品鲜度测定、食品</p>	理实一体	平时成绩（含考勤、作业、实验报告、平时考、课堂提问组成）（30%）+实验操作期末考试（35%）+理论期末考试（闭卷）（35%）

			<p>中水分的测定、农药残留快速检测、水分测定、饮料 PH 值的测定、油脂折射率的测定、蛋白质含量测定、水果罐头糖含量测定、脂肪的测定、还原糖的测定、酸价测定等。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+实践教学</p>		
15	水产品加工技术	60	<p>主要教学内容： 介绍水产品原料特点、水产食品的冷冻保鲜和冷冻加工技术、水产品干制加工、鱼糜制品加工、水产罐藏制品、水产调味料、海藻食品以及水产品综合利用等。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+实践教学</p>	理实一体	平时成绩（含上课考勤、作业、课堂纪律）：30%，实操：30%，期末考试（闭卷）：40%。
16	焙烤加工技术	60	<p>主要教学内容： 焙烤食品原料、面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术、其他焙烤食品加工技术等。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+实践教学</p>	理实一体	期末考试（闭卷）60%、平时40%
17	饮料加工技术	48	<p>主要教学内容： 饮料生产的原辅材料、碳酸饮料的加工技术、果蔬汁饮料生产技术、植物蛋白质饮料加工技术、瓶装饮用水加工技术、其他饮料加工技术。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+实践教学</p>	理实一体	期末（闭卷）考成绩占 50%+平时表现、作业 30%+ 实验操作 20%
18	食品安全与质量控制	48	<p>主要教学内容： 食品安全性影响因素、食品安全性评价、食品安全与质量控制技术及应用、食品质量控制与设计。</p> <p>主要教学方法： 理论教学+案例教学</p>	纯理论	期末考试（闭卷）60%、平时40%
19	食品添加剂	32	<p>主要教学内容： 乳化剂、增稠剂、防腐剂、抗氧化剂、着色剂、香料香精、调味剂、护色剂与漂白剂、膨松剂、营养强化剂、酶制</p>	纯理论	期末（闭卷）考成绩占 60%+平时 40%

			剂、其他食品添加剂。 主要教学方法： 理论教学+实践教学		
20	职业素质与岗位综合能力培养	130	教学内容： 职业岗位技能训练、专项技能训练、科研项目训练、企业订单培养、创新创业项目训练、技能竞赛训练、创新创业项目培养 主要教学方法： 在生产实习基础上，根据实际岗位技能需要与学生后续发展意向，分方向、分项目进行目的化培养，提高学生职业素质与素养、以及职业岗位的综合能力水平。	纯实践	过程性考核和项目考核进行综合评定
21	食品微生物综合实训	1周	主要教学内容： 食品的微生物检验、罐头食品的商业无菌检验。 主要教学方法： 实践教学	纯实践	实训的平时表现、综合实验的结果及实训报告的成绩进行综合评定，采用优、良、中、及格和不及格等五个等级来评定。
22	专业认识实习	1周	主要教学内容： 到多家不同类食品加工企业生产现场参观学习。 主要教学方法： 实践教学	纯实践	实习表现（50%）+ 实习报告（50%）
23	营养科学综合实训	2周	主要教学内容： 膳食调查，营养膳食设计、评价、调整。 主要教学方法： 实践教学	理实一体	根据实训表现及实训报告进行综合评定。
24	食品检验分析综合实训	1周	主要教学内容： 食品中总灰分含量的测定、食品中亚硝酸盐含量的测定、食品中铁、铅、锌、铜等含量的测定 主要教学方法： 实践教学	纯实践	平时表现和操作的熟练程度（20%）+实验的结果（60%）及实验报告（20%）进行综合评定，采用优、良、中、及格和不及格等五个等级来评定。
25	食品加工技	1周	主要教学内容： 通过对食品各种	纯实践	以学生的实操

	术综合实训		产品的加工实操训练,强化学生的动手能力。 主要教学方法: 实践教学		表现和产品进行评分
26	食品智能加工专业生产实习	8周	主要教学内容: 以学校统一安排实习为主,去食品加工企业生产第一线进行实习。 主要教学方法: 实践教学	纯实践	实习单位意见(80%)+实习报告(20%)
27	毕业实践	18周	主要教学内容: 个人自主选择与学校统一安排相结合,去食品加工企业生产第一线进行定岗实习,同时在教师或师傅的指导下,完成毕业设计(论文)。 主要教学方法: 实践教学	纯实践	实习单位意见(50%)+毕业设计(论文)(50%)

3. 协同创新班

厦门海洋职业技术学院于2017年5月获批省教育厅批准建设“海洋生物应用技术协同创新中心”,作为重要创新内容之一,生物技术系拟择优筛选部分大一学生,设立“协同创新班”开展复合型人才培养的新探索。“协同创新班”将开设四门职业选修课,从2016级学生开始实施。其中《海洋生物资源开发技术新进展》、《生物分离工程及设备》、《创新实践系列实验》三门课程纳入学院常规教学管理系统管理,《岗位实践》课程由协同创新中心自行管理。课程具体安排如下:

序号	课程编码	课程名称	课程性质	学分	总学时	理论学时	实验学时	周学时	开设学期	任课教师	备注
1	SWXCX001	海洋生物资源开发技术新进展	职业选修课	2	32	32		2	第三学期	协同创新中心技术人员（海洋三所兼职教师）	课程所修得学分可抵常规课程的学分
2	SWXCX002	生物分离工程及设备	职业选修课	3	45	21	24	3	第四学期		课程所修得学分可抵常规课程的学分
3	SWXCX003	创新实践系列实验	职业选修课	3	48		48	3	第五学期		课程所修得学分可抵常规课程的学分
4		岗位实践	职业选修课						第四与第五学期间的暑假+第五学期		不抵学分，但可获得岗位补贴，补贴由协同中心发放
合计				8	125	53	72				

学生需完成所有四门课程的选修，才可申请“创新班学习，《海洋生物资源开发技术新进展》、《生物分离工程及设备》、《创新实践系列实验》三门课程获得的学分抵常规课程的学分”，即以“创新班所修《海洋生物资源开发技术新进展》、《生物分离工程及设备》、《创新实践系列实验》三门课程获得学分的课程”申请。

六、实践教学条件

1. 校内实训基地

本专业校内实训基地要求见表3。

表3 校内实训基地一览表

序号	实训基地名称	主要设备	对应课程
1	有机生化实训室	脂肪测定仪、雷磁PH计、循环水式多用真空泵、稳压稳流电泳仪	有机化学 食品生物化学

2	食品检验分析实训室	红外线快速水分测定仪、循环水式多用真空泵、数显干燥箱、粗纤维测定仪、数字式酸度计、康仪酸度计	食品检验综合技术
3	无机与分析化学实训室	循环水式多用真空泵、电热恒温鼓风干燥箱	无机与分析化学
4	微生物实训室	电热鼓风干燥箱、电热恒温干燥培、电热恒温培养箱、超净工作台、蒸汽消毒器、冰箱、真空抽滤装置、CO2培养箱、生化培养箱、智能光照培养箱	食品微生物 食品微生物综合实训
5	食品生物技术实训室	恒温水浴锅、玻璃仪器烘干机	食品生物化学
6	分析天平实训室	电子自动分析天平（AR2140，20台）、电子分析天平（JG328，10台）	无机与分析化学实验 食品检验分析技术 食品检验分析综合实训 食品检验工考证技能培训
7	化学开放实训室	数显干燥箱、振荡器、数显恒温油浴锅、722分光光度计、721可见分光光度计、循环水式多用真空泵、电热恒温鼓风干燥箱、多参数水质分析仪、便携式水分活度分析仪、溶解氧测定仪、反渗透去离子纯水机、便携式水质分析实验室	食品检验综合技术 食品检验分析综合实训 毕业设计（论文）
8	海洋食品焙烤一体化实训室	冰柜、高温箱式电阻炉、双层四盘不锈钢电烘炉、食品消毒柜、低速冷冻离心机、白度仪、凝胶强度测定仪、不锈钢食品操作台、面包醒发箱、微波炉、全不锈钢自动高压灭菌锅、数显恒温电热水浴锅、电热恒温鼓风干燥箱	焙烤加工技术 水产品加工技术 饮料加工技术 果蔬贮藏加工技术 肉制品加工技术 食品机械与设备 食品加工技术综合实训 食品加工高新技术
9	海洋食品加工一体化实训室	斩拌机、搅拌机（擂溃机）、采肉机、精装和面机、药物粉碎研磨机、冰柜、胶体磨、热收缩包装机、自动印字封口机、关东煮机、台式真空包装机、喷雾干燥器、旋盖机	焙烤加工技术 水产品加工技术 饮料加工技术 果蔬贮藏加工技术 肉制品加工技术 食品机械与设备 食品加工技术综合实训 食品加工高新技术
10	食品感官分析实训室	联想电脑、数字式酸度计、无尘板（带	食品检验综合技术

		不锈钢活动架)、电动屏幕、日立投影机	
11	仪器分析前处理室	智能微波消解仪、立式紧急冲淋器、高速匀浆机、超声波清洗机、旋转蒸发仪、荧光光度计、稳压稳流电泳仪、磁力搅拌器	食品检验综合技术 食品检验分析综合实训 食品检验工考证技能培训
12	仪器分析实训室(一)	气相色谱-质谱联用仪、气相色谱仪(2台)、高效液相色谱仪、原子吸收光谱仪、原子荧光光谱仪、紫外-可见分光光度计、氨基酸自动分析仪	食品检验综合技术 食品检验分析综合实训 食品检验工考证技能培训
13	仪器分析实训室(二)	食品物性测试仪、真空冷冻干燥机、柱层析全套设备、酶联免疫检测仪、自动核酸蛋白分析仪、农药残留快速测定仪、超声波清洗机、电导率仪	水产品加工技术 食品检验分析技术 食品检验分析综合实训 食品检验工考证技能培训
14	水产品微生物检测实训室	5L 发酵罐、无菌洁净室、全自动卧式高压杀菌锅、无菌操作台	食品微生物 食品微生物检验 食品微生物综合实训
15	食品营养分析实训室	电脑及配套设施、营养配餐软件	食品营养与卫生 营养科学综合实训
16	仪器分析仿真实训室	电脑及配套设施、仪器分析仿真软件	食品检验综合技术 食品检验分析综合实训

2. 校外实训基地

本专业校外实训基地要求见表 4。

表 4 校外实训基地一览表

序号	单位名称	设备及师资要求	主要实训项目
1	自然资源部第三海洋研究所	设备要求： 具备海洋制品、功能性食品加工及检测所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
2	福建安井食品股份有限公司	设备要求： 具备鱼糜、面制品及营养食品加工与检测所需的相关设备。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践；

		<p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>职业素质与岗位综合能力培养</p>
3	厦门向阳坊食品有限公司	<p>设备要求： 具备焙烤加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
4	厦门东和生物科技有限公司	<p>设备要求： 具备生物制品、功能性食品加工及检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
5	厦门海关技术中心	<p>设备要求： 具备食品检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
6	厦门市产品质量监督检验院	<p>设备要求： 具备食品检测和质量管理所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
7	中鲨动物保健品(厦门)有限公司	<p>设备要求： 具备海洋药物及饲料加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
8	厦门蓝湾科技有限公司	<p>设备要求：</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习；</p>

		<p>具备生物制品及保健食品生产及检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
9	中粮厦门海嘉面粉有限公司	<p>设备要求： 具备面粉及功能性食品生产与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
10	厦门农产品质量检测中心	<p>设备要求： 具备食品检测和质量管理所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
11	福建省水产研究所	<p>设备要求： 具备水产品及功能性食品加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
12	厦门中集信检测有限公司	<p>设备要求： 具备食品检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
13	厦门银祥集团	<p>设备要求： 具备肉制品、豆制品加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>

14	厦门银鹭集团食品有限公司	<p>设备要求： 具备饮料加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
15	厦门汇盛生物有限公司	<p>设备要求： 具备生物制品加工及检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
16	福建东山海魁水产集团	<p>设备要求： 具备水产品加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
17	厦门同安源水水产有限公司	<p>设备要求： 具备罗非鱼鱼片加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
18	厦门绿泉实业有限公司	<p>设备要求： 具备果汁饮料加工与检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>
19	福建省海洋研究所	<p>设备要求： 具备水产品检测所需的相关设备。</p> <p>师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要</p>	<p>专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养</p>

		具备相关专业能力。	
20	福州昌盛食品有限公司	设备要求： 具备面制品加工所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
21	厦门理源（远东）集团食品产业事业部	设备要求： 具备食品添加剂加工与检测所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
22	厦门佰翔酒店集团	设备要求： 具备焙烤食品、营养配餐的生产与检测、营销所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
23	SGS	设备要求： 具备食品检测所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力。	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
24	金日制药（中国）有限公司	设备要求： 具备食品活性成分研发、检测所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养
25	博生众康（厦门）医药生物技术股份有限公司	设备要求： 具备食品活性成分研发、检测所需的相关设备。 师资要求：	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养

		以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力	
26	大北农神爽水产科技公司	设备要求： 具备食品活性成分研发、检测所需的相关设备。 师资要求： 以一线的技术人员或能工巧匠作为兼职教师，指导学生，专任教师需要具备相关专业能力	专业认识实习； 专业生产实习； 毕业实践； 职业素质与岗位综合能力培养

3. 信息化教学条件

- (1) 学校配备多媒体教室及部分数字化专门教室，进行理论或理实一体化教学；
- (2) 学校配备统一的基于云存储的“数字化学习与管理中心”，在线、互动、多种学习形式融合的理论或实践教学；
- (3) 学校配备统一的基于云存储的校外实习管理系统，采用远程、实时的校外实习管理模式；
- (4) 仿真教学系统或平台的要求见表 5。

表 5 仿真系统一览表

序号	主要仿真系统	仿真实训内容	所在实验（训）室
1	大型分析仪器仿真软件	仪器分析 食品检验分析	仪器分析仿真实训室
2	营养膳食分析软件	营养膳食调查与分析 营养膳食设计与调整	食品营养分析实训室
3	大肠菌群计数 3D 虚拟现实仿真软件	食品微生物技术	仪器分析仿真实训室

七、专业教学团队基本要求

1. 专业带头人基本要求

- (1) 应具有副高级及以上专业技术职务，或具有博士学位，或同时具有硕士学位、中级专业技术职务和三年以上的企业工作经历。
- (2) 具备“双师素质”，熟悉本专业领域的发展趋势，在本专业技术领域有一定影响力，具有企业技术服务获产学研结合经历，在开展应用技术研究、技术服务、职业技能培训等方面取得一定成绩。
- (3) 教科研工作业绩突出，在开展本专业人才培养模式改革的研究和实践中，有独

到见解和成功经验；在专业建设、课程建设、教材建设、实训基地建设等方面取得显著成绩。

(4) 具有较好的团结协作精神和组织管理能力，有组织制定专业建设规划、教学团队建设规划和教师职业能力建设规划的能力。

2. 校内专任教师基本要求

(1) 忠诚人民的教育事业，积极承担教育、教学任务，以对国家、对人民负责的精神对待自己的教育、教学工作；

(2) 努力学习、刻苦钻研业务，不断提高学术水平；

(3) 认真学习和研究教育科学，努力改进教学方法，不断提高教学水平和增强教学效果；

(4) 重视精神文明建设，品行端正、作风正派、治学严谨、为人师表。

(5) 本科以上学历。

3. 校外兼职教师基本要求

熟悉本专业的技术操作和工艺流程，原则上应该是工程师以上，或者属于能工巧匠，能在第一线指导学生开展岗位操作。

八、教学资源

教材、图书和数字资源结合教学实际，能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、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。其他教学资源还有：

(1) 2013 年度福建省高等职业教育生产性实训基地：生物技术。

(2) 2015 年度高等职业教育省级示范生产性实训基地：生物实训基地。

(3) 厦门东和生物科技有限公司-厦门海洋职业技术学院联合实验室，厦门向阳坊食品有限公司-厦门海洋职业技术学院海洋食品加工一体化实训室，厦门出入境检验检疫局检验检疫技术中心-厦门海洋职业技术学院联合实验室。

(4) 海洋生物应用技术协同创新中心-2017 年。

(5) 食品营养分析实训室（60 个点），分析仪器仿真实训室（50 个点）。

(6) 省级教学名师：吴云辉。

(7) 公开出版教材：余蕾. 食品营养学[M]. 北京：中国纺织出版社，2017. ；余蕾. 食品添加剂[M]. 北京：化学工业出版社，2017. ；吴云辉. 水产品质量检验技术[M]. 北京：科学出版社，2013. ；吴云辉. 水产品加工技术[M]. 北京：化学工业出版社，2019. 。

九、质量管理

1. 完善教学管理机制

建立完善学校、二级学院及教研室三级教学管理机制，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。

2. 建立完善质量监控机制

学校和二级学院建立完善专业建设和教学过程质量监控机制，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、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

监控运行系统指教学质量监控过程中制度的集合。教学管理制度是进行有效监控的先决条件，针对教、学、管三个层面的每一个环节要制定完整的管理制度，切实保证做事有准则，处理有标准，做到“有法可依”。要建立教学质量第一责任人制度、教学例会制度、新教师岗前培训与导师带教制度、教师任课资格审批制度、教学常规检查制度、教学督导制度、听课制度、考核制度、毕业生质量跟踪调查制度等规章制度。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、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. 有效改进专业教学

各专业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。教学质量评价系统是指各主要教学环节的评价方案的集合。是确保教学质量监控体系完善的重要环节。包括理论教学、实践教学、教学管理质量、学生学习质量、专业建设、课程建设、教研室、实验室、考试与考查、毕业实习等各个教学环节的质量评价系统。

教学评价是教学质量监控体系的核心，是教学质量管理的中心工作之一。开展教学评价应按照“以评促建，以评促改，以评促管，评建结合，重在建设”的指导思想，建立健全各类教学评价指标体系，形成规范、科学、合理、可操作性强的评价指标。

十、各类课程学时分配表

课程类别	学时	占总课时比例 (%)
公共基础课（理论部分）	404	14.5%

职业理论课	580	20.7%
实践课	1568	56.2%
选修课	240	8.6%
合计	2792	100%

十一、各教学环节总体安排表（单位：周）

学年		一		二		三		备注： 社会实践 为1周
学期		1	2	3	4	5	6	
理论教学		16	17	17	17	11	0	
军训、入学教育		3						
社会实践								
海洋特色文化实践（帆船）		0.3						
实践 环节	食品微生物综合实训		1					
	专业认识实习		1					
	营养科学综合实训			2				
	食品检验分析综合实训				1			
	食品加工技术综合实训				1			
	食品智能加工专业生产实习					8		
	毕业实践						18	
期末考试		1	1	1	1	1	/	
合计		20	20	20	20	20	18	

十二、毕业规定

应修学分	
公共基础课	33
职业基础课	18（最低修满学分为16）
职业技术课	34（最低修满学分为32）

选修课	15
集中实习、实训	35.5
合计	135.5（最低毕业学分为 131.5）

十三、继续专业学习深造建议

为体现终身学习理念，本专业毕业生可通过专升本、成人高考、自学考试等继续学习的渠道，接受本科等更高层次的专业教育，建议专业有：食品科学与工程、食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康、现代分析测试技术、烹饪与营养教育等等。

十四、教学计划表

食品智能加工技术 专业教学计划表（学制三年）

课程性质	课程编号	课程属性	课程类别（理论课（纯理论）/理论课（理论+实践）/实践环节）	课程名称	学分	学时	学时分配		各学期平均周学时						开课单位	备注
							理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									19	19	19	19	19	18		
公共基础课	JCB02004	必修	理论课（理论+实践）	大学英语(1)	3	60	50	10	4						公教院	《就业指导》安排4学期；《形势与政策》安排1-6学期，每学期8学时，采用线下课堂教学，学生校外实习期间采用线上教学。《大学生心理健康
	JCB02005	必修	理论课（理论+实践）	大学英语(2)	3	60	50	10		4					公教院	
	JCB04001	必修	理论课（理论+实践）	体育（1）	2	36	2	34	2						公教院	
	JCB04002	必修	理论课（理论+实践）	体育（2）	2	36	2	34		2					公教院	
	JCB04003	必修	理论课（理论+实践）	体育（3）	2	36	2	34			2				公教院	
	JCB01001	必修	理论课（理论+实践）	军事理论	2	36	28	8		2					公教院	
	SWX00041	必修	理论课（理论+实践）	信息技术及素养	2	30	10	20		2					生物	
	SZB01011	必修	理论课（理论+实践）	思想道德与法治	3	48	36	12	3						马院	
	SZB01002	必修	理论课（理论+实践）	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16		4					马院	
	SZB01010	必修	理论课（纯理论）	形势与政策	1	48	48		1	1	1	1	1	1	马院	
	SZB02006	必修	理论课（理论+实践）	就业指导	2	38	22	16				2			马院	
	SZB02003	必修	理论课（理论+实践）	创新创业基础	2	32	22	10	2						马院	

	SZB04001	必修	理论课（纯理论）	陈嘉庚与陈嘉庚精神	1	12	12	0	1						马院	康》、《中国传统文化》安排在第2学期，《中国传统文化》采用线上慕课。
	JWC00057	必修	理论课（纯理论）	大学生心理健康	2	36	36			2					教务处	
	JWC10000	必修	理论课（纯理论）	中国传统文化	2	36	36			2					公教院	
	小计				33	608	404	204	13	19	3	3	1	1		
职业基础课	SWX00045	必修	理论课（纯理论）	实验室安全教育	1	12	12		2	2					生物	《实验室安全教育》第一、二学期各安排6学时。本模块最低达到16学分。
	SWX00201	必修	理论课（理论+实践）	无机与分析化学	3	60	30	30	4						生物	
	SWX00202	必修	理论课（理论+实践）	食品微生物	3	52	32	20	4						生物	
	SWX00203	必修	理论课（纯理论）	食品科学导论	2	32	32		2						生物	
	SWX00204	必修	理论课（理论+实践）	有机化学	3	52	32	20		4					生物	
	SWX00205	必修	理论课（理论+实践）	食品生物化学	3	52	32	20		4					生物	
	SWX04101	必修	理论课（理论+实践）	仪器分析	2	36	20	16			3				生物	
	SWX00206	必修	理论课（纯理论）	专业创新创业教育	1	18	18					1			生物	
		小计				18	314	208	106							
职	SWX04102	必修	理论课（理论+实践）	食品营养与卫生	3	60	40	20			4				生物	本模块最低达

	SWX04103	必修	理论课（理论+实践）	肉制品加工技术	3	48	32	16			3			生物	到 32 学分。
	SWX04104	必修	理论课（理论+实践）	食品设备与智能控制	2	36	28	8			3			生物	
	SWX00207	必修	理论课（纯理论）	海洋生物活性物质及开发	2	36	36				2			生物	
	SWX04105	必修	理论课（理论+实践）	食品市场营销	2	32	32				2			生物	
	SWX04106	必修	理论课（理论+实践）	食品检验综合技术	3	60	30	30				4		生物	
	SWX04107	必修	理论课（理论+实践）	水产品加工技术	3	60	40	20				4		生物	
	SWX04108	必修	理论课（理论+实践）	焙烤加工技术	3	60	30	30				4		生物	
	SWX04109	必修	理论课（理论+实践）	饮料加工技术	2	44	28	16				3		生物	
	SWX00208	必修	理论课（纯理论）	食品安全与质量控制	2	44	44					3		生物	
	SWX00209	必修	理论课（纯理论）	食品添加剂	2	32	32					2		生物	
	SWX00210	必修	理论课（理论+实践）	职业素质与岗位综合能力培养	7	130		130					12	生物	
	小计				34	642	372	270							
协同 创新班 课程	SWXCX001		理论课（纯理论）	海洋生物资源开发技术新进展	2	32	32				2			协同中心	课程所 修得学 分可抵 常规课 程的学 分
	SWXCX002		理论课（理论+实践）	生物分离工程及设备	3	45	21	24				3		协同中心	
	SWXCX003	理论课（理论+实践）		创新实践系列实验	3	48	48					3		协同中心	
			实践环节	岗位实践	第四与第五学期期间的暑假+第五学期。不抵学分，但可获得岗位补贴，补贴由协同中心发放										

实践教学环节(周)	XSC00001	必修	实践环节	军事训练与入学教育	3	84		84	3周					学工部	每周计28学时,1学分;入学教育和社会实践应包含至少一次嘉庚精神引领的主题活动。以实习实训课为主要载体开展劳动教育,其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时。
	SZB03002	必修	实践环节	社会实践	1	16		16						马院	
	JCB06001	必修	实践环节	海洋特色文化实践(帆船)	0.5	8		8		0.3周				公教院	
	SWX00211	必修	实践环节	食品微生物综合实训	1	28		28		1				生物	
	SWX00212	必修	实践环节	专业认识实习	1	28		28		1				生物	
	SWX00213	必修	实践环节	营养科学综合实训	2	56		56			2			生物	
	SWX04110	必修	实践环节	食品检验分析综合实训	1	28		28				1		生物	
	SWX04111	必修	实践环节	食品加工技术综合实训	1	28		28				1		生物	
	SWX04112	必修	实践环节	食品智能加工专业生产实习	7	208		208					8	生物	
	SWX00214	必修	实践环节	毕业实践	18	504		504					18	生物	
实践性教学环节小计				35.5	988	0	988	0	2	2	2	8	18		

必修课合计		85	1564	984	580	25	29	20	24	13			
选修课		15	240	240									创新创业教育和美育至少各2学分，中国共产党党史2学分
学时统计	公共基础课（理论部分）			404									
	职业理论课			564									
	实践课				1568								
总计		135.5	2792	1224	1568	25	29	20	24	13			

拟制人：余蓉

院长：李斌

教务处长：叶小兰

教学副校长：刘存科

年 月 日

十五、学期教学安排一览表

序号	课程名称	学分	学时	理论	实践	开课学期
1	大学英语（1）	3	60	50	10	第一学期
2	体育（1）	2	36	2	34	
3	思想道德与法治	3	48	36	12	
4	创新创业基础	2	32	22	10	
5	陈嘉庚与陈嘉庚精神	1	12	12		
6	无机与分析化学	3	60	30	30	
7	食品微生物	3	52	32	20	
8	食品科学导论	2	32	32		
9	军事训练与入学教育	3	84		84	
10	大学英语（2）	3	60	50	10	第二学期
11	体育（2）	2	36	2	34	
12	军事理论	2	36	28	8	
13	信息技术及素养	2	30	10	20	
14	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16	
15	大学生心理健康	2	36	36		
16	中国传统文化	2	36	36		
17	有机化学	3	52	32	20	
18	食品生物化学	3	52	32	20	
19	食品微生物综合实训	1	28		28	
20	专业认识实习	1	28		28	
21	体育（3）	2	36	2	34	第三学期
22	仪器分析	2	36	20	16	
23	食品营养与卫生	3	60	40	20	
24	肉制品加工技术	3	48	32	16	
25	食品设备与智能控制	2	36	28	8	
26	海洋生物活性物质及开发	2	36	36		
27	食品市场营销	2	32	32		
28	营养科学综合实训	2	56		56	
29	就业指导	2	38	22	16	第四学期

30	专业创新创业教育	1	18	18		
31	食品检验综合技术	3	60	30	30	
32	水产品加工技术	3	60	40	20	
33	焙烤加工技术	3	60	30	30	
34	饮料加工技术	2	44	28	16	
35	食品安全与质量控制	2	44	44		
36	食品添加剂	2	32	32		
37	食品检验分析综合实训	1	28		28	
38	食品加工技术综合实训	1	28		28	
39	职业素质与岗位综合能力培养	11	130		130	
40	食品智能加工专业生产实习	7	208		208	
41	毕业实践	18	504		504	第六学期
42	实验室安全教育	1	12	12		第一、二学期
43	形势与政策	1	48	48		第一至六学期
44	社会实践	1	28		28	第一学期
45	海洋特色文化实践（帆船）	0.5	8		8	第二学期 0.3周