

高等职业技术教育

《酿酒技术》专业人才培养方案（普招三年制）

（葡萄酒酿造技术方向）

专业代码：590102

一、学制及招生对象

- （一）学制：三年。
- （二）招生对象：高中（中职）毕业生。
- （三）招生类型：理科。

二、培养目标与人才规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，具有较高综合素质、良好职业道德、创新精神和创业意识，掌握葡萄酒生产、葡萄酒检验分析、葡萄酒营销、葡萄酒生产机械与设备等知识，具备葡萄酒生产与质量管理、葡萄酒品鉴与营销、葡萄酒生产机械设备操作与维护等能力，在酒类生产、销售等领域，从事葡萄酒及其他酒类生产、检验分析与品质控制、品评勾调和营销等方面工作的生产、建设、服务和管理第一线需要的高素质技术技能人才。

（二）人才规格

1.素质目标

（1）思想政治素质：拥护党的基本路线，具有坚定正确的政治方向；掌握毛泽东思想和邓小平理论以及“三个代表”的重要思想和科学发展观；具有正确的世界观、人生观和价值观，具有良好的诚信品质、敬业精神、责任意识、团队意识和诚信意识，恪守公民基本道德规范。

（2）职业素质：具有良好的职业安全、环境保护意识、职业道德，能够立足生产、建设、管理、服务一线，踏实进取，敬业奉献，善于合作，敢于竞争，勇于创新。

（3）人文科学素质：具有宽阔的视野、良好的科学思维品质、高雅的审美情趣和正确的审美观；能够正确认识社会、主动适应社会，有较强文字和语言表达能力，有较强的人际交往能力和自我发展能力。

（4）身体心理素质：具有健康的身体，良好的生活习惯，爱好体育运动，有一定的运动基础；具有健康积极的人生态度，良好的个性心理品质，有较强的心理调适能力和抗挫折能力。

2.知识目标

- （1）具有必须的公共英语听、说、读、写基本知识和职业英语知识；
- （2）具有必备的文化基础知识和人文社会科学知识；
- （3）具有计算机应用的基本知识；

- (4) 具有基础化学、生物化学、微生物学基础知识；
- (5) 具有葡萄品种学、食品添加剂基础知识；
- (6) 具有葡萄酒生产、葡萄酒检验分析、葡萄酒营销等基本知识；
- (7) 具有葡萄酒勾调、葡萄酒生产设备操作与维护的基本知识；
- (8) 具有食品标准与法律法规，具有食品生产质量安全控制与管理基本知识；
- (9) 具有葡萄贮藏与加工、葡萄酒文化、啤酒生产的基本知识；
- (10) 具有果酒加工技术行业发展动态，具有食品企业经营运作的相关管理知识；
- (11) 具有清洁生产、安全生产、资源节约、环境保护的观念及基本知识。

3.能力目标

- (1) 能识别葡萄原料品种及品质，具有葡萄酒生产原料筛选控制能力；
- (2) 掌握葡萄酒生产工艺，具有一般葡萄酒生产能力及生产创新能力；
- (3) 具有葡萄酒生产设备操作与维护能力；
- (4) 具有葡萄酒理化检验与分析、葡萄酒勾调、葡萄酒品评的能力；
- (5) 具有葡萄酒营销能力；
- (6) 具有食品质量管理与安全控制能力，企业生产一线基层管理能力；
- (7) 具有经济成本核算能力；
- (8) 具有较强的自学、获取技能等可持续发展能力；
- (9) 能借助互联网、工具书等收集处理专业技术信息；
- (10) 具有团队合作和人际交往能力、具有竞争与国际意识。

三、职业岗位能力分析

(一) 专业服务面向

1.就业面向及工作岗位

就业领域：葡萄种植领域；葡萄贮藏加工领域；葡萄酒生产领域；葡萄酒营销；葡萄酒品鉴领域；酒类食品加工领域；葡萄酒研发领域。

初始岗位：主要从事葡萄酒或果酒生产工艺技术、设备操作、质量控制、检验分析、营销、科学研究等相关岗位的基础性工作。

发展岗位：中小型企业的“葡萄酒工程技术人员”，如技术员（1年~3年）、工程师（5年~8年）；“葡萄酒生产管理人员”，如车间主任（3年~5年）、部门主管（5年~8年）等；葡萄酒检验品鉴人员，如品酒师（中级）（1年~2年）、品酒师（高级）（3年~5年）；葡萄酒营销人员；葡萄酒产业链“质量安全管理人”，如食品安全师（助理）（1年~3年）、食品安全师（中级）（5年~8年），如质量工程师（初级）（1年~3年）、质量工程师（中级）（5年~8年）等。

2.主要工作岗位群

酒类生产加工岗位群。主要从事酒类生产加工的人员，如白酒酿造工、啤酒酿造工、黄酒酿造工、果露酒酿造工、酒精制造工及其他酿酒人员。

葡萄酒营销岗位群。主要从事葡萄酒贮运与销售的人员，如营销师、营养师、品鉴师等。

食品（葡萄酒）检验岗位群。主要从事葡萄酒原辅料、半成品和成品检测工作，如食品检验工等。

食品（葡萄酒）质量安全管理岗位群。即主要从事食品生产过程的质量与安全控制管理的工作，对应的工作岗位有：质量管理员、食品安全管理员。

3.主要就业单位

酒类食品生产企业、酒类食品检测单位、酒类食品营销企业、酒类食品研发单位。

（二）职业岗位与职业能力分析

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
1	葡萄酒生产加工岗位	1. 葡萄酒原料选择	1. 识别分析能力。 2. 交际沟通能力。 3. 成本核算能力。	葡萄品种学、葡萄贮藏与加工技术、葡萄酒生产技术、文明礼仪
		2. 葡萄酒酿造	1. 工艺操作能力。 2. 交际沟通能力。 3. 解决问题能力。	食品生物化学、食品微生物、葡萄酒生产技术、葡萄酒生产机械与设备、文明礼仪
2	酒类食品检验分析岗位	1. 酒类食品微生物检测	1. 仪器操作能力。 2. 分析问题能力。 3. 文字撰写能力。	食品生物化学、食品微生物、葡萄酒检验分析、中文写作与沟通
		2. 酒类食品理化、感官检测	1. 仪器操作能力。 2. 分析问题能力。 3. 文字撰写能力。 4. 感官知觉能力。	食品微生物、葡萄酒检验分析、葡萄酒标准与法规、葡萄酒品尝、中文写作与沟通
3	酒类食品营销岗位	1. 推销任务	1. 语言能力。 2. 计算能力。 3. 判断能力。	葡萄酒生产技术、葡萄酒品种学、葡萄酒营销、葡萄酒标准与法规、葡萄酒品尝、中文写作与沟通
		2. 营销管理工作	1. 语言能力。 2. 计算能力。 3. 判断能力。 4. 协作能力。	葡萄酒营销、葡萄酒标准与法规、中文写作与沟通
4	酒类食品生产、安全管理岗位	1. 酒类生产品控	1. 判断能力。 2. 沟通能力。	葡萄酒生产技术、葡萄酒检验分析、中文写作与沟通
		2. 食品安全监督	1. 判断能力。 2. 执行能力。 3. 沟通能力。	葡萄酒生产技术、食品微生物、葡萄酒检验分析、葡萄酒标准与法规、中文写作与沟通

(三) 职业资格证书

序号	职业资格证书名称	颁证部门	等级
1	农产品食品检验员	人力资源和社会保障部	三级
2	酿酒师	人力资源和社会保障部	四级
3	品酒师	人力资源和社会保障部	四级
4	营销员	人力资源和社会保障部	四级
5	果露酒酿造工	人力资源和社会保障部	四级

四、教学周安排表

学期	I	II	III	IV	V	VI	总计
军事	2						2
入学、毕业教育	0.5					0.5	1
劳动	0.5	0.5	0.5	0.5			2
课堂教学	16	15.5	12.5	14.5	13	3.5	75
实习（集中实验实训）	1	2	5	5	4	18	35
机动	1	1	1	1	1		5
考试	1	1	1	1	1	1	6
假期	4	6	4	6	4		24
总计	26	26	24	28	23	23	150

备注：军事实际为三周，双休日不休息。

五、课程方案

培养模块	序号	课程代码	课程名称	课程类别	课程性质	计划学时				学分	按学期分配(学时)							
						讲授	课内实验实训	集中实训(实习)	总计		第I学期	第II学期	第III学期	第IV学期	第V学期	第VI学期		
公共基础课程	价值塑造	1	113001801	思想道德修养与法律基础	必	理+实	40	8		48	3	20(+4)	20(+4)					
		2	113001802	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必	理+实	56	8		64	4			28(+4)	28(+4)			
		3	113001803	形势与政策	必	理	16			16	1	4	4	4	4			
		4		中国梦与核心价值观	选	理	培养学生的中国梦与核心价值观、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维等知识,学生根据课程内容安排自行选修,通过课程考核取得学分,学生最少取得2学分。											
	科学普及	1		社会科学基础	选	理	培养学生的中国梦与核心价值观、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维等知识,学生根据课程内容安排自行选修,通过课程考核取得学分,学生最少取得2学分。											
		2		自然科学常识	选	理												
		3		创新与思维	选	理												
	人文浸润	1	301001901	艺术与审美	必	理	培养学生的艺术与审美、文学欣赏、党史国史、哲学基础和公共关系等方面的知识,学生根据课程内容安排自行选修,通过课程考核取得学分,学生最少取得3学分。											
		2		文学欣赏	选	理												
		3	301001902	党史国史	必	理												
		4		哲学基础	选	理												
		5		公共关系	选	理												
	健康教育	1	114001801	体质锻炼	必	理+实	20	70		90	3	24(+20)	26(+20)					
		2	305001802	心理健康	必	理	32			32	2		32					
	能力培养	1	112001803	中文写作与沟通	必	理	40			40	2.5			40				
		2	112001802	应用英语	必	理	120			120	7.5	60	60					
		3	11200181A	应用数学	必	理	100			100	6.5	50	50					
		4	105001801	信息处理技术	必	理+实	20	30		50	3	50						
	行为养成	1	301001801	入学、毕业教育	必	实践			30	30	1	15					15	
		2	305001801	军事	必	理+实	36		112	148	4	148						
		3	305001803	劳动	必	理+实	培养学生良好劳动意识,其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育共16学时,具体开课时间由教研室安排,劳动实践课详见行为养成课考核办法及标准。											
		4	114001802	早操	必	实	培养学生良好的锻炼意识,详见行为养成课考核办法及标准。											
		5	301001805	文明礼仪	必	理+实	培养学生良好礼仪行为,详见行为养成课考核办法及标准。											
		6	301001806	健康与安全	必	理+实	培养学生良好健康知识和安全意识,详见行为养成课考核办法及标准。											
	应修小计						496	116	142	754	≥60.5	349	270	80	40		15	

个性发展课	1		舞蹈类	选	理+实	通过过程教育培养学生舞蹈特长，详见个性发展课考核办法及标准。										
	2		声乐类	选	理+实	通过过程教育培养学生声乐特长，详见个性发展课考核办法及标准。										
	3		书画艺术类	选	理+实	通过过程教育培养学生书画艺术特长，详见个性发展课考核办法及标准。										
	4		体育类	选	理+实	通过过程教育培养学生体育特长，详见个性发展课考核办法及标准。										
	5		专业专项技能	必	理+实	通过过程教育培养学生专业专项技能，详见个性发展培养细则。										
	6		证书类	选	理+实	学生取得各种舞蹈、声乐、书画艺术、体育等证书，详见个性发展课考核办法及标准										
	应修小计								≥10							
创新创业课	1	301001802	职业生涯与发展规划	必	理	20			20	1.5	10(+10)					
	2	301001803	就业指导	必	理	20			20	1.5				10(+10)		
	3	301001804	创新创业	必	理	20		20	40	2		40				
	4		论文及专利	选	实践	通过过程教育培养学生论文和专利创作能力，详见创新创业课考核办法及标准。										
	5		社会实践	选	实践	通过过程教育培养学生社会实践能力，详见创新创业课考核办法及标准。										
	6		创新创业实践	选	实践	通过过程教育培养学生创新创业实践能力，详见创新创业课考核办法及标准。										
	应修小计					80			80	≥10	20	40			20	
专业技能课程	平台课	1	106041801	食品生物化学	必	理+实	20	10	30	60	3	30+30				
		2	106041802	食品微生物	必	理+实	20	10	30	60	3		30+30			
		3	106092001	葡萄品种学	必	理+实	20	10	30	60	3		30+30			
		4	106092002	葡萄贮藏与加工技术	必	理+实	20	10	30	60	3			30+30		
		5	106041805	食品添加剂应用技术	必	理+实	20	10	30	60	3			30+30		
		6	112001804	有机化学	必	理+实	20	10	30	60	3			30+30		
		小计					120	60	180	360	18	60	120	180		
	专业核心课	1	106092003	葡萄酒生产技术	必	理+实	30	20	30	80	4			50+30		
		2	106092004	葡萄酒生产机械与设备	必	理+实	30	20	30	80	4			50+30		
		3	106092005	葡萄酒检验分析	必	理+实	30	20	30	80	4				50+30	
		4	106092006	葡萄酒品尝	必	理+实	30	20	30	80	4				50+30	
		5	106092007	葡萄酒标准与法规	必	理+实	30	20	30	80	4				50+30	
		6	106092008	葡萄酒营销	必	实践	30	20	30	80	4					50+30
		小计					180	120	180	480	24			160	240	80
	1	106041813	企业文化	必	理论	20			20	1.5					20	

专业拓展课	2	106041806	食品营养与卫生	选	理论	40		40	2.5					40		
	3	106092009	白酒生产技术	选	理论	40		40	2.5					40		
	4	106092010	葡萄酒文化	选	理论	40		40	2.5					40		
	5	106062011	啤酒生产技术	选	理论	40		40	2.5				40			
	应修小计						100		100	6.5						
综合能力培养	1	106041819	工学交替	必	理+实	130		150	280	14				40 +60	90 +90	
	2	106041820	顶岗实习	必	实践			540	540	18					540	
	小计						130		690	820	32			100	180	540
合计						1106	296	1192	2594	161	429	430	420	380	280	555

备注:

1. 思想政治理论课程中包含 1、2 学期课外实践 10 学时；3、4 学期课外实践 8 学时。
2. 体育课程每学期早操、课外活动等 20 学时。
3. 职业生涯与发展规划、就业指导各包括专题讲座或报告会 10 学时。
4. 工学交替课指在校企交叉理实教学，总计 280 学时，分两学期开。

六、课程目标及实施方法

(一) 通识课

价值塑造课

1. 思想道德修养与法律基础

(1) 学时学分：48 学时，3 学分。

(2) 课程目标

①帮助学生系统掌握适应新生活、理想信念、人生观、价值观、道德观和法制观等方面主要内容，着重解决大学一年级新生面对新生活、新转变所出现的思想困惑、道德困惑、法律困惑、职业困惑等理论问题；

②帮助学生树立正确的人生观、价值观、道德观、法治观和职业观；

③着力培养和提高学生的心理素质、思想素质、道德素质、法律素质和职业素质；

④着力培养和提升学生的适应能力、交往能力、职业发展能力、科学思维能力、动手实践能力，以及解决个人人生问题、道德问题和法治问题的能力。

(3) 实施方法：课堂讲授、讨论辩论、主题演讲、观看视频、实践体验、网络学习

(4) 考核方式：平时考核+期末考核、线上考核+线下考核。

平时考核：考勤、实践、作业、笔记、课堂表现。

期末考核：测验。

线上考核：自学、小测验、作业。

线下考核：考勤、实践、课堂表现。

(5) 成绩记载方式:

第一学期: 五级等级制; 第二学期: 百分制。

2.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

(1) 学时学分: 64 学时, 4 学分。

(2) 课程目标

①帮助大学生系统掌握毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系的基本原理, 系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观的基本原理, 重点把握中国特色社会主义的总依据、总任务、总布局;

②帮助大学生形成科学的世界观、人生观和价值观, 为激发大学生正确学习理解其他社会科学和自然科学专业知识提供认识论和方法论的指导;

③着重培养和提高大学生运用马克思主义基本立场、观点和方法分析和解决实际问题的能力;

④培养学生良好的政治素质、坚定的政治立场、明确的政治方向;

⑤帮助大学生坚定中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信, 在实现“中国梦”的伟大征程中奋发学习、成就美好人生。

(3) 实施方法: 课堂讲授、讨论辩论、主题演讲、观看视频、实践体验、网络学习。

(4) 考核方式: 平时考核+期末考核、线上考核+线下考核。

平时考核: 考勤、实践、作业、笔记、课堂表现。

期末考核: 测验。

线上考核: 自学、小测验、作业。

线下考核: 考勤、实践、课堂表现。

(5) 成绩记载方式:

第三学期: 五级等级制; 第四学期: 百分制。

3.形式与政策

(1) 学时学分: 16 学时, 1 学分。

(2) 课程目标

①帮助学生系统掌握中国经济、政治、文化、生态、社会、外交等重大发展形势, 国际经济、政治、文化等重要时政热点, 帮助大学生系统掌握党的基本路线、方针和政策, 以及我国社会发展新理念新思想新战略;

②帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务, 拥护党的路线、方针和政策, 增强实现中华民族伟大复兴的“中国梦”的信心和社会责任感;

③培养学生坚定的政治立场、较强的分析能力和适应能力; 牢固树立在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路、为实现中华民族伟大复兴而奋斗的共同理想和坚定信念。

(3) 实施方法: 课堂讲授、讨论辩论、观看视频、网络学习。

(4) 考核方式：平时考核+期末考核、线上考核+线下考核。

平时考核：考勤、作业、笔记、课堂表现。

期末考核：测验。

线上考核：自学、小测验、作业。

线下考核：考勤、课堂表现。

中国梦与核心价值观、科学普及课

培养学生的中国梦与核心价值观、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维等知识，学生根据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得 2 学分。

人文浸润课

培养学生的艺术与审美、文学欣赏、党史国史、哲学基础和公共关系等方面的知识，学生根据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得 3 学分。

健康教育课

1. 体质锻炼

(1) 学时学分：90 学时，其中讲授 20 学时，实训 70 学时；3 学分。

(2) 课程目标

- ①提高对身体和健康的认识，掌握有关身体健康的基本知识和科学健身的方法；
- ②提高自我保健意识，增强体质、促进身体健康，养成良好的体育锻炼习惯，保持良好的心态；
- ③掌握某一体育运动项目的基础知识、基本技术、基本技能，能把这一体育项目作为终身锻炼的手段；

④增强体质健康和心理健康、增强社会适应能力。

(3) 实施方法：讲授、训练、测试。

(4) 考核方式：考勤、笔试、平时运动、测试、竞赛等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制。

2. 心理健康

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。

(2) 课程目标

- ①让学生尽快适应大学的学习方式，提高学习兴趣、动机和自觉性；
- ②培养学生助人观念、良好的人际意识和合作能力；
- ③培养学生对情绪有一个良好的认识和调节，积极乐观的度过大学生活；
- ④对少数有心理困扰或心理障碍的学生，给予科学有效的心理咨询和辅导，使他们尽快摆脱困扰，提高心理健康水平，增强自我调节能力。

(3) 实施方法：课堂讲授、观看视频等。

(4) 考核方式：平时考勤、课堂表现等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

能力培养课

1.中文写作与沟通

(1) 学时学分：40 学时；2.5 学分。

(2) 课程目标

①知识目标：了解应用文写作的基本知识；了解并掌握常用求职文书、社交文书、事务文书、会议文书、调研文书的结构和写作要求；了解口头表达和人际沟通的基本要求。

②能力目标：提高应用文写作能力、口头表达能力、综合工作能力（包括策划组织、交流沟通、团队协作、汇报展示、评价总结等能力）。

③素质目标：在教学中贯彻“立德树人”的教育方针，贯穿文学素养、道德修养、文明礼仪、创新思维等综合素质的培养。

(3) 实施方法：课堂按照“以学生为主体，以教师为主导；以能力为核心，以项目为载体”的理念，逐步推行混合教学、项目化教学模式，大力开展语文应用能力训练。课外积极指导学生开展语文应用实践活动。

(4) 考核方式：课堂考勤+书面作业+课堂活动展示+线上学习情况+课堂表现（机动）+期末小测（机动）。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

2.应用英语

(1) 学时学分：120 学时，7.5 学分。

(2) 课程目标

① 掌握必备的英语语言基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译能力，能够在实际生活中运用英语的能力，尤其是在涉外业务中运用英语开展工作的交际能力；

② 培养用英语进行思维和表达的能力，掌握有效的语言学习方法和策略，提高英语综合应用能力；

③ 激发学习兴趣和培养自主学习能力，拓宽知识面，启发思维、发展个性，提高人际沟通、交流能力及团队协作能力；

④ 树立正确的跨文化交际意识，培养跨文化交际能力。了解中西方文化差异，提升综合文化素养。

(3) 实施方法：线上线下混合教学、课堂讨论、模拟训练、任务教学、小组活动。

(4) 考核方式：过程性考核（考勤、学习态度、基本知识、基本技能、拓展创新等）+ 终结性评价（能力等级测试、个人作品展示等）。

(5) 成绩记载方式：百分制和五级等级制。

3. 应用数学（工科类）

(1) 学时学分： 100 学时； 6.5 学分。

(2) 课程目标

① 掌握基本初等函数的图像与性质，并能处理一些简单的计算问题；能将复合函数、初等函数分解为基本初等函数；

② 了解一元函数中极限、连续、导数、微分、不定积分、定积分等重要概念，并掌握简单的极限、导数、微分、不定积分、定积分的计算及应用；

③ 掌握简单的一阶线性微分方程和二阶常系数线性微分方程的特征和解法；

④ 了解一些简单的抽样方法，能用样本估计总体；了解分布的意义和作用，能在 excel 中绘制频数、频率直方图；能在 matlab 中进行曲线拟合；会用随机抽样的基本方法和样本估计总体的思想解决一些简单的实际问题；

⑤ 了解数学建模基础知识，能够建立一些简单的数学模型，并能利用 Matlab 软件完成相关数学计算；

⑥ 具有用数学的思维方式去观察、分析现实社会，去解决学习、生活、工作中遇到的实际问题的能力。

(3) 实施方法：基础知识讲解，线上、线下混合教学，实践训练，专题讲座。

(4) 考核方式：线上线下综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制和五级等级制。

4.信息处理技术

(1) 学时学分： 50 学时，其中讲授 20 学时，课内实训 30 学时； 3 学分。

(2) 课程目标

①认识计算机系统的基本组成，能正确的连接计算机系统的各个部件和外部设备；

②懂得计算机的工作原理和 Windows XP 的使用，能熟练的进行文件和文件夹的创建、保存、复制、移动、删除等操作；

③熟悉 MS office 组件的基本操作，能熟练使用 Word、Excel、PowerPoint 等软件完成日常工作中文字处理、电子表格、幻灯片制作等任务；

④会使用 Internet 浏览信息、搜索资料、下载文件，收发电子邮件；

⑤能熟练使用即时通信工具进行交流与文件传输；

⑥能使用常用的工具软件解决实际问题。

(3) 实施方法：项目引导、任务驱动。

(4) 考核方式：平时作业与上机考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制。

行为养成课

行为养成课是以规范学生的日常行为作为学生发展的要素，以学生日常行为准则作为活动载体，

以过程记录作为考核手段，积极引导学生遵守学校的规章制度、养成良好学风、树立正确人生观。

行为养成课主要包括：入学、毕业教育，军事，劳动，早操，文明礼仪，卫生与安全。其中，入学、毕业教育和军事学时计入总课时，其他课程为过程教学课，只计学分，不计课时。学生在校期间应完成 20 学分。

考核方式：见下表。

行为养成课学分分值一览表

	课程名称	课程类别	课程内容及考核办法	分值	依据及认定机构
行为养成课	入学、毕业教育	必修	入学教育 15+毕业教育 15，由二级分院组织实施。	2	分院
	军事	必修	理论 36+实践 112，共计 148 学时，由学生处组织实施。	4	学生处、分院
	劳动	必修	参加义务劳动 20、30、40 学时/学期，分别记 0.5、1.0、2.0 学分。	2/学期	分院学工办
			劳动专题教育分为劳动精神专题教育、劳模精神专题教育、工匠精神专题教育三部分，共计 16 学时。	1	学生处
	早操	必修	以早操出勤为依据，60 天、75 天、90 天/学期，分别计 0.5、1.0、2.0 学分，	2/学期	体育部
	文明礼仪	必修	学生自由报名，组班学习，培训 20 课时，记 1.0 学分。	1	分院学工办
	健康与安全	必修	宿舍卫生评比优秀 8 周/学期，计 0.5 学分，13 周/学期，记 1.0 学分，17 周/学期，记 2.0 学分。 健康知识讲座（如艾滋病等传染病预防）4 学时，安全知识讲座（如消防、交通、避震等）6 学时。	2.5/学期	分院学工办

1.入学、毕业教育

(1) 学时学分：30 学时；1 学分。

(2) 课程目标

① 使学生充分了解学校，增强学习兴趣和信心，了解自己所在学院及专业，能自觉遵守学校的各项规章制度；

② 树立正确的心态，增强其步入社会的信心，做到文明离校。

(3) 实施方法：座谈、讲座、参观。

(4) 考核方式：考勤、过程表现、学习报告等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

2.军事

(1) 学时学分：148 学时；4 学分。

(2) 课程目标

① 掌握队列动作的基本要领，养成良好的军人作风，增强组织纪律观念、培养集体主义的精神，促进综合素质的提高，为中国人民解放军训练储备合格后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。

②了解军事思想的形成与发展过程，熟悉我国现代军事思想的主要内容、地位作用及科学含义，树立科学的战争观和方法论，增强国防观念意识。

③了解国际战略格局的现状、特点和发展趋势，正确认识我国的周边安全环境现状和安全策略。

④使学生提高国防观念、掌握国防知识、激发爱国主义和革命英雄主义精神，增强保卫国家安全的意识，自觉履行国防义务。

(3) 实施方法：军事理论讲授、军事技能训练、国防教育专题报告等。

(4) 考核方式：军事理论考试、训练过程考察、会操表演效果等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制。

(二) 个性发展课

个性发展课：是指学生在校期间参与各类文体活动及获得的各种文体活动成果和技能成果。成果认定以相关组织机构公布的文件或证书为准，对合作企业认定的成果须教务处审核。

个性发展课包括舞蹈类、声乐类、书画艺术类、体育类、专业专项技能和证书类。学生在校期间应该完成 10 个学分。

个性发展课程学分分值一览表

	课程名称	课程类别	课程内容及考核办法	依据及认定机构
个性发展课	舞蹈类	选修	积极参加学院、分院组织的活动，过程符合组织要求，记 1.0 学分。代表学院、分院参加比赛并获奖，个人赛奖记 2.0 学分，团队赛奖每人记 1.0 学分，获得社会机构赛奖，按证书类计算。	学院社团、分院社团、学院协会、团委、二级分院
	声乐类	选修		
	书画艺术类	选修		
	体育类	选修	获得国家级及以上单项奖名次的，记 3 个学分。获得省级比赛奖项的，记 2 个学分，同时破纪录的，在单项基础上外加 1 个学分。获得学院运动会奖励的，每项记 1 个学分，最多计两个奖项。学院组织的团队赛，正式参赛队员集训记 1 个学分，取得团队赛奖项的，团队成员每人记 1.0 学分。	体育部、二级分院
	专业专项技能	必修	取得国家级比赛一、二、三等奖分别记 6、4、3 学分；取得省级一、二、三等奖分别记 4、3、2 学分；取得行业从业资格证书记 2 学分/个；取得学院技能资格证书记 1 学分/个；取得四六级证书记 3 学分/个。	二级分院确认，教务处负责登记
	证书类	选修	取得各种舞蹈、声乐、书画艺术、体育等级运动员等证书的，均记 2.0 学分	二级分院确认，教务处负责登记

(三) 创新创业课

创新创业课：是指学生在校期间在论文、专利、作品、社会调研、参与创新创业活动或自办企业等方面取得的成果。学生在校期间，除完成职业生涯规划课程、就业指导课和创新创业课 4 个学

分外，其他学分由相关部门负责实施并认定。

创新创业课学分分值一览表

项目	名称	分值	依据及认定
	论文	核心期刊	8
普通刊物		4	
学校、社团刊物		0.5/次	最多每学期3分
专利	发明专利（不分排名次序）	8	专利证书
	实用专利（不分排名次序）	5	专利证书
社会实践	假期社会调研	2/次	分院认定
	假期企业锻炼	2/次	企业证明，分院认定
创新创业课	职业生涯与发展规划	1	理论教学
	就业指导	1	理论教学
	创新创业	2	理论教学
	自主创办企业	8	营业执照
	参与学院企业管理	2	分院认定
	创业建议书	3	分院专家组认定
	创新意见书	3	分院专家组认定
	参与教师项目	2	项目组证明，分院认定
	企业行业项目解决方案	3	项目评审意见书
	创新设计产品	3	省级教育部门证书

1. 职业生涯与发展规划

(1) 学时学分：20 学时，其中讲授 10 学时，专题讲座或报告会 10 学时；1.5 学分。

(2) 课程目标

① 明确大学生活与未来职业生涯的关系，为科学、有效地进行职业规划做好铺垫与准备，形成初步的职业发展目标；

② 掌握搜集和管理职业信息的方法；能够在生涯决策和职业选择中充分利用资源；能思考并改进自己的决策模式，并能将决策技能应用于学业规划、职业目标选择及职业发展过程；

③ 学会分析已确定职业和该职业需要的专业技能、通用技能以及对个人素质的要求，并学会通过各种途径来有效地提高这些技能。

(3) 实施方法：课堂讲授、问题讨论、案例分析、专题讲座。

(4) 考核方式：案例分析报告、作业、个人职业规划等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

2.就业指导

(1) 学时学分：20 学时，其中讲授 10 学时，专题讲座或报告会 10 学时；1.5 学分。

(2) 课程目标

① 学会及时、有效地获取就业信息，提高信息收集与处理的效率与质量；

② 掌握求职过程中简历和求职信的撰写技巧，掌握面试的基本形式和面试应对要点，理解心理调适的重要作用，掌握适合自己的心理调适方法，更好地应对求职挫折，调节负面情绪；

③ 掌握权益保护的方法与途径，维护个人的合法权益；

④ 建立对工作环境客观合理的期待，在心理上做好进入职业角色的准备，实现从学生到职业人的转变；积累相关技能，发展良好品质，成为合格的职业人；

(3) 实施方法：课堂讲授、问题讨论、案例分析、专题讲座。

(4) 考核方式：案例分析报告、作业、自荐书撰写等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

3.创新创业

(1) 学时学分：40 学时，其中讲授 40 学时；2.5 学分。

(2) 课程目标

① 启蒙学生的创新意识，了解创新型人才的素质要求，掌握开展创新活动所需要的基本知识。

② 培养学生的创新能力，以提高创新能力为核心，带动学生整体素质自主构建和协调发展。

③ 正确认识创业在社会中的作用，指导学生树立正确的创业观，鼓励毕业生把创业作为理性职业选择。

④ 培养学生创业精神，掌握创业需要具备的基本知识和技能，通过模拟教学，让学生体验创业过程。

⑤ 介绍自主创业的政策和法律法规。

(3) 实施方法：课堂讲授、问题讨论、案例分析、专题讲座。

(4) 考核方式：课堂表现、案例分析报告、作业、创业设计撰写等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

(四) 专业课

专业平台课

1.食品生物化学

(1) 学时学分：60 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

① 能阐述食品中主要成分及功能，包括：碳水化合物、脂类、蛋白质、核酸、酶、维生素等物

质的概念、结构、性质、作用；

②能陈述生物体内活性物质化学及其新陈代谢，遗传的分子基础及代谢的调节控制，生物氧化、糖类代谢、脂类代谢、氨基酸代谢、核苷酸代谢等代谢途径；

③能阐述层析法、电泳法、分光光度法和生物大分子制备等常用生化实验方法的基本原理；

④掌握糖类、脂类、蛋白质、核酸、酶和维生素的分离、制备、分析和鉴定等实验技术；

⑤能说明一些常见的利用生化方法生产的食品及其生产原理。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：实验报告、操作技能、实践成果、期终考试等综合考核。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

2. 食品微生物

(1) 学时学分：60 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①掌握微生物的形态、分类、生理及有害微生物产毒的控制等基本知识及实验方法；

②熟悉微生物的培养、分离、保藏及食品微生物的检验，有害微生物的控制和杀菌技术；

③能熟练普通光学显微镜的使用、相差显微镜的使用；

④熟悉简单染色和革兰氏染色、细菌的荚膜染色、细菌的芽孢染色、细菌的鞭毛染色等常见微生物染色技术；

⑤了解放线菌的形态观察、霉菌的形态观察的实验方法；

⑥掌握细胞大小测定、直接计数法、稀释平板测数法、MPN 测数法等常见实验方法。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

3. 葡萄品种学

(1) 学时学分：60 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①能正确分析葡萄品种学研究和新技术发展；

②能正确识别葡萄主要种类及品种，并描述和评价葡萄主要植物学与经济生物学性状；

③了解葡萄重要性状遗传变异规律，根据葡萄品种选育目标设计实施方案；

④初步掌握进行葡萄品种试验及品种区域化；

⑤能根据生态条件及生产用途选择主栽品种。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

4.葡萄贮藏与加工技术

(1) 学时学分：60 学时，4 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①了解国内外葡萄以及葡萄制品的贮藏与加工的现状、问题及发展趋势，哪些加工品是我国的优势，哪些是我国的劣势；

②了解葡萄产品加工与市场经济及日常生活的作用和地位以及国内外葡萄非酒精产品加工的先进技术；

③能准确陈述呼吸作用、呼吸强度、呼吸商等基本概念；

④能对葡萄基本化学成份、呼吸强度，贮藏环境中的温度、湿度和氧气、二氧化碳浓度进行测定；

⑤能准确判断葡萄贮藏过程中常见的质量问题，并采取有效措施解决或预防；会对葡萄贮藏保鲜效果进行质量鉴；

⑥熟悉葡萄非酒精产品课程的基本原理及生产工艺流程和基本操作技能，能够分析和解决加工中出现的一般问题，如返砂、皱缩等现象。熟练操作本课程的所有实验内容；

⑦掌握葡萄汁、罐头、糖制、速冻概念、分类、工艺流程及操作要点；

⑧掌握葡萄非酒精产品加工基本原理、加工工艺技术、质量控制等基础理论和技能，了解国内外葡萄非酒精产品加工新产品、新技术等学科前沿与发展趋势。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

5.食品添加剂应用技术

(1) 学时学分：60 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①能陈述防腐剂的性状及添加使用方法；

②能陈述抗氧化剂的性状及添加使用方法；

③能陈述稳定剂的性状及添加使用方法；

④能陈述香精的性状及添加使用方法；

⑤能陈述乳化剂的性状及添加使用方法；

⑥能陈述增稠剂的性状及添加使用方法；

⑦能陈述食品色素的性状及添加使用方法；

⑧能陈述食品呈味剂的性状及添加使用方法；

⑨能检索国内外食品添加剂发展动态文献。

(3) 实施方法：理论学习，认识学习，实践操作。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

6.有机化学

(1) 学时学分：60 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实验实训 10 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标：

①掌握有机化合物的分类、命名、结构、性质、用途和变化规律；

②了解油脂、糖类、蛋白质等天然有机化合物的结构和性质；

③掌握熔点测定、沸点测定、蒸馏、分馏、萃取、结晶、比旋光度测定等基本操作技术和有机化合物的合成及天然有机化合物提取、分离、纯化的方法；

④能具有应用有机化学知识的能力和实验操作、实验观察、数据处理的能力及认真细致、科学求实的学习精神。

(3) 实施方法：课堂讲授、习题练习、实践训练。

(4) 考核方式：考勤、作业、实验操作、实验报告、学习态度与期末考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

专业核心课

1.葡萄酒生产技术

(1) 学时学分：80 学时，4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①掌握葡萄酒的定义与分类；

②掌握酿酒原料的质量与改良方法；

③掌握酒精及苹果酸-乳酸发酵的原理和控制方法；

④掌握葡萄酒酿造的一般工艺；

⑤掌握各类葡萄酒的酿造工艺的关键环节；

⑥掌握葡萄酒的成熟过程及其控制要点；

⑦能根据原料状况设计葡萄酒的酿造技术方案；

⑧具有葡萄酒酿造工艺的全过程质量控制能力。

(3) 实施方法：理论讲授，实践训练，参观学习。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

2.葡萄酒生产机械与设备

(1) 学时学分：80 学时,4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

- ①了解该课程在所属学科中的地位及发展情况，以及国内外进展与发展趋势；
- ②掌握主要酿酒机械设备的构造、原理和实际操作与维护；
- ③熟悉葡萄酒厂规划设计的基本原理、基本知识及初步设计；
- ④具备葡萄酒酿造过程监督管理基本素质；
- ⑤具备葡萄酒厂规划设计分析及评价的基本素质。

(3) 实施方法：理论讲授，实践训练。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

3.葡萄酒检验分析

(1) 学时学分：80 学时,4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

- ①了解葡萄酒分析在所属学科中的地位及发展情况，以及国内外进展和发展趋势；
- ②掌握葡萄酒分析检验的方法和要点，能够独立完成葡萄酒（汁）相关质量指标的分析检验；
- ③掌握中华人民共和国国家标准——葡萄酒国家标准（GB/T 15037-2006）的主要内容；
- ④掌握中华人民共和国国家标准——葡萄酒、果酒通用试验方法（GB/T 15038-2006）的主要内容；
- ⑤熟悉国际葡萄与葡萄酒组织葡萄酒分析方法。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

4.葡萄酒品尝

(1) 学时学分：80 学时,4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

- ①了解国际标准和国家标准中有关葡萄酒感官分析的相关规定和要求；
- ②熟悉品尝的生理学反应原理，以及葡萄酒品尝的目的及基本过程；
- ③掌握葡萄酒的感官特性和品尝技术，品尝的组织及葡萄酒质量、风格的基本内容；
- ④掌握新旧世界主要葡萄酒生产国的葡萄酒质量分级和原产地保护制度。
- ⑤利用“品尝”客观评价和分析葡萄酒感官质量的能力；
- ⑥科学组织葡萄酒品尝活动、科学分析和处理品尝数据的能力；

⑦利用葡萄酒品尝专业知识服务葡萄酒生产、科研和销售的能力。

⑧科学组织葡萄酒品尝活动和开展葡萄酒品尝培训。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

5.葡萄酒标准与法规

(1) 学时学分：80 学时,4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①了解国内外葡萄酒标准和法律法规进展与产品质量安全发展趋势，葡萄酒标准、技术规范、行业准入与法规之间相互依存关系和标准化发展趋势；

②熟悉产品质量、食品安全的法律法规、标准，明确从土地到餐桌各个环境、环节、工序、关键控制点及控制规范、人力资源管理等方面建立葡萄酒安全监控体系的框架；

③掌握葡萄酒行业准入要求、葡萄酒果酒生产许可证、卫生许可证、流通许可证和“三品一标”（无公害食品、绿色食品、有机食品和地理标志产品）等条件要求及认证程序；

④掌握葡萄酒标签标注内容及市场监管商标、装潢、专利、广告等市场监管法律法规规定；

⑤学会从法律、法规、规章及标准四个层次解读葡萄与葡萄酒食品安全预防与规范，强化种植者、生产者与经营者的产品质量义务，确保生产、市场规范化，产品安全化。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

6.葡萄酒营销

(1) 学时学分：80 学时,4 学分。其中讲授 30 学时，课内实验实训 20 学时，集中实验实训 30 学时。

(2) 课程目标

①了解葡萄酒产品销售的基本工作流程；

②了解葡萄酒销售企业的组织架构与日常运行；

③了解销售谈判的技巧和程序；

④掌握葡萄酒营销策划的基本内容。

(3) 实施方法：理论与实践结合。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：课内讲授及实验实训百分制，集中实验实训五级等级制。

专业拓展课

1.企业文化

(1) 学时学分：20 学时，1.5 学分。讲授 20 学时。

(2) 课程目标

- ①了解企业文化的起源、形成和发展历程，了解企业文化的结构、内容和特点；
- ②了解社会环境、企业和个人之间的关系；
- ③获得对企业经营哲学、社会责任和价值观的基本认识，掌握企业工作的基本行为模式；
- ④能够运用企业文化的基本原理去观察、分析和解释现实生活中比较简单和典型的企业文化现象和问题。

(3) 实施方法：讲授、讲座、阅读、视频教学相结合。

(4) 考核方式：过程考核与考卷考核相结合。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

2.食品营养与卫生

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。讲授 40 学时。

(2) 课程目标

- ①能准确陈述食品中碳水化合物、蛋白质、脂肪、水、微量元素、对人体的作用与功能；
- ②能准确说明食品中各种营养元素缺乏对人体的危害；
- ③能够针对各类人群的编制膳食结构方案。

(3) 实施方法：课堂讲授、参观实训，企业实践。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

3.白酒生产技术

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。讲授 40 学时。

(2) 课程目标

- ①能陈述白酒的基本种类；
- ②能陈述白酒生产的原辅料知识；
- ③能理解白酒生产工艺方法；
- ④能准确陈述白酒的质量指标。

(3) 实施方法：理论学习，手工操作训练，案例分析。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

4.葡萄酒文化

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。讲授 40 学时。

(2) 课程目标

- ①了解葡萄酒文化在所属学科中的地位及发展情况；
- ②了解葡萄酒文化国内外进展与发展趋势；

- ③熟悉世界主要葡萄酒国家和产区的历史；
- ④掌握葡萄酒文化的主要推广技能并能在实际工作中应用。
- ⑤了解葡萄酒文化的艺术表现形式；
- ⑥掌握葡萄酒的健康知识。

(3) 实施方法：理论学习，认识学习，实践操作。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

5.啤酒生产技术

(1) 学时学分：学时学分：40 学时，2.5 学分。讲授 40 学时。

(2) 课程目标

- ①了解啤酒的起源和啤酒工业的发展；
- ②掌握啤酒的定义与分类；
- ③掌握啤酒生产的基础理论知识和工业化生产技术，包括啤酒酿造原料、麦芽制造、麦汁制备、啤酒发酵、啤酒的澄清与稳定性处理和啤酒包装等主要内容；
- ④掌握啤酒后修饰、高浓度啤酒酿造工艺和稀释要点与方式、啤酒生产经济技术指标；
- ⑤熟悉啤酒副产物的综合利用。

(3) 实施方法：课堂讲授，实践操作。

(4) 考核方式：出勤考核、课堂互动、作业考核、实验操作、理论考试。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

综合能力培养

1.工学交替

(1) 学时学分：280 学时，14 学分。集中实训与穿插讲授共计 280 学时。

(2) 课程目标

第四学期 葡萄酒生产实践、销售系统学习

- ①能分析各种葡萄酒生产中原辅材料加工特性的基本知识；
- ②能进行各种葡萄酒生产工艺流程、生产方案设计及葡萄酒品质保证体系的建设；
- ③能初步生产 2 种大类（干、半干型）葡萄酒；
- ④能正确使用和维护各种葡萄酒生产机械与设备；
- ⑤了解葡萄酒的生产管理与流通。

第五学期 核心课程全面实践

- ①能检测分析葡萄酒基本成分；
- ②具备葡萄酒品尝的基本能力；
- ③能掌握葡萄酒营销的基本技能；
- ④能分析葡萄酒品质特性；

⑤能参与葡萄酒生产管理。

(3) 实施方法：实践操作。

(4) 考核方式：校企共同考核，包括出勤考核、实验过程考核、实习报告考核。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

2.顶岗实习

(1) 学时学分：540 学时，18 学分。集中实训 540 学时。

(2) 课程目标

①能够从事葡萄酒生产、质量控制和研发工作；

②能够从事葡萄酒品质分析鉴定工作；

③能够从事葡萄酒营销工作；

④能够从事葡萄酒产销企业管理工作；

⑤能够从事葡萄酒标准、法规等文件制定工作；

⑥能够从事食品安全监督工作。

(3) 实施方法：顶岗实习，教学互动，实践生产。

(4) 考核方式：实习日记的内容检测，实习综合评价表格的填写与成绩，实习总结的报告和体会交流，顶岗实习综合答辩效果。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

七、毕业条件

(一) 学时要求

本专业毕业要求 2594 学时。

(二) 学分要求

本专业毕业要求最低学分为 161 学分。其中价值塑造课、健康教育课、能力培养课和专业课学分为 115 分，科学普及课最低学分为 2 分，人文浸润课最低学分为 3 分，行为养成课最低学分为 20 分，个性发展课最低学分为 10 分，创新创业课最低学分为 10 分。

(三) 证书要求

1.资格证书：本专业职业岗位资格证书 2 个（国家职业技能鉴定职业资格证书或行业关键岗位证书），加强课证融通。

2.英语证书：取得高等学校英语应用能力考试 B 级证书，或 PETS 英语二级单科（笔试或口试）证书。

3.计算机证书：取得“全国计算机应用技术考试（NIT）”2 个模块合格证书；或全国计算机等级考试（NCRE）一级及以上级别的等级考试合格证一个；或全国计算机技术与软件专业技术资格（水平）考试初级以上证书。

八、保障措施

(一) 师资队伍

专业教师 8 人以上，实验员 2 人以上，社会兼职教师 5 人以上，专业教师具有双师素质水平，兼职教师来源专业相关企业。

（二）教学设施

有固定的教学场地（教室、实验室、实训基地），教室多媒体安装半数以上，实验室满足课程实践需求，校外实训基地 90%以上是本专业校企合作单位。

（三）教学资源

教材选用规划教材为主，图书文献资料充足，数字化资源依靠食品加工技术专业、食品营养与检测专业、中华酿酒文化与传承 3 个国家级教学资源库。

（四）质量管理

专业人才培养有规范的教学标准、有规范的人才培养方案、有教学质量诊改机制，确保教学效果与教学质量。

九、附录

（一）修订依据

根据《杨凌职业技术学院关于制定（修订）2020 级招生专业人才培养方案的通知》（杨职院发〔2020〕55 号）要求，在深入调研社会人才需求情况基础上，与企业行业专家共同研讨，确定人才培养目标及职业岗位，分析每个岗位需要完成的工作任务及对应的职业能力，构建科学合理的课程体系，完成本方案的编制。

（二）制定说明

- 1.突出高职特色，体现职教优势，坚持学生知识、能力、素质协调发展。
- 2.在制定前期，曾做了大量的调查研究工作，对专业课程的设置力求适应实际生产第一线的需要。加强实践教学，强化技术应用能力培养。
- 3.经试用周期完成后，将进一步修订完善。

（三）编制人员

杨凌职业技术学院：龙明华、马兆瑞、唐丽丽、姚瑞祺、张红娟、祝战斌、薛雯、戴璐、程春全、张小宁。

河南农业职业学院：汤高奇

宝鸡西凤酒集团：李洁

宁夏西鸽酒庄有限公司：廖祖宋

汇源饮料食品集团有限公司：韩毅

执笔人：龙明华、薛雯

审核人：范学科