



西北农林科技大学课程质量标准

KC/xxx-2014

食品生产认知实习

Food Processing Cognitive Practice Teaching

2105137

2014-xx-xx 发布

2014-xx-xx 实施

西北农林科技大学教务处 发布

前 言

为了规范课程教学，强化课程教学的目标管理，体现专业培养方案对学生在知识、能力与素质方面的基本要求，结合学校学科专业发展实际，特制定西北农林科技大学课程质量标准（curriculum quality criterion）。

课程质量标准，是规定某一门课程性质、课程目标、内容框架、实施建议的教学指导性文件。它是联系课程计划与课堂教学的中间桥梁，可以确保不同的教师有效、连贯而目标一致地开展教学工作，对教师的教学具有直接的指导作用，对课程质量有重要影响。同时，也是教材编写、教学评估和考试命题的依据，是学校管理和评价课程的基础。与教学大纲相比，课程质量标准在课程的基本理念、课程目标、课程实施建议等几部分阐述的详细、明确，特别是提出了面向全体学生的学习基本要求。

本课程学时/学分：1周/1

本课程先修课程：食品工程原理、食品科学导论、食品机械设计基础

本课程属性：实习课

本标准依据 GB/T1.1-2009 规定的规则编制。

本标准由西北农林科技大学教务处提出并归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学食品科学与工程学院食品科技系。

本标准主要起草人：杜双奎、王云阳。

本标准首次发布。

《食品生产认知实习》课程质量标准

1 范围

本标准规定了食品生产认知实习课程的简介、教学目标、总体要求、教学要求、学生学习策略、课程考核要求及教学质量评价与改进。

本标准适用于食品科学与工程专业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 7713.1—2006 学位论文编写规则

GB 7714—2005 文后参考文献著录规则

西北农林科技大学本科学籍管理办法（校教发【2013】36号）

西北农林科技大学考试命题实施细则（校教发【2006】80号）

西北农林科技大学本科教材选用管理办法（校教发【2005】175号）

3 课程简介

3.1 中文简介

食品生产认知实习是食品科学与工程专业重要的实践教学环节，目的是通过实习使学生对食品工厂有一个初步了解。了解食品工厂的组成结构以及人员配备，食品工厂的总体布局设计及工厂的生产环境，食品生产车间布置设计及设备结构与配套。使学生对食品的种类、食品的原料、食品机械、食品加工工艺、食品包装、食品保藏、食品质量与安全管理与控制措施等专业知识形成初步的感性认识，加深对专业刻的理解，培养学生学习本专业课程的兴趣，了解食品加工、食品质量与安全领域的现状及发展。

3.2 英文简介

Food factory cognitive teaching practice is an important practical teaching link for food science and engineering professional, the objective of which is to make students have a preliminary understanding about Food factory. Understand the composition structure and the personnel of food factory, the general layout design and production environment of food factory, layout design and device structure and the supporting of food production workshop. Make the students to form the preliminary perceptual knowledge of professional knowledge of food types, food raw materials, food machinery, food processing technology, food packaging, food preservation, food quality and safety management and control measures, and so on. Deepen the understanding of specialized courses, train the students to study the interests of professional courses, and understand the situation and development of food processing, food quality and safety field.

4 教学目标

通过本课程的教学应实现以下目标：

- 了解本专业需要掌握的基本知识和基本技能；
- 了解食品加工在食品工业中的地位及发展情况；
- 了解所实习企业历史、发展状况、经营现状、管理情况、产品开发等；
- 了解所实习企业产品生产的基本流程、工艺参数及主要加工设备的性能与操作要求。

——了解食品企业的总体布局、生产车间布置以及设备结构与配套等。

5 总体要求

5.1 知识

- 果蔬汁饮料的加工工艺流程、工艺参数和加工技术；
- 果蔬保鲜贮藏库的结构及运行原理；
- 白酒、啤酒、果酒等加工工艺流程、工艺参数和加工技术；
- 肉、奶等畜产品加工工艺流程、工艺参数和加工技术；
- 粮油加工工艺流程、工艺参数和加工技术；
- 食品加工企业总体布局、生产车间布置设计及设备结构与配套；
- 学习企业的管理人员和工人们的优秀品质和团队精神。

5.2 能力

- 具备运用所学知识观察实际问题的能力；

5.3 素质

- 培养学生积极进取的创新精神；
- 树立热爱劳动和集体主义观念；
- 提高学生的基本素质；
- 培养学生食品安全的素质；
- 培养学生的专业兴趣。

6 教学要求

6.1 实习内容与课时分配

实习以参观食品加工企业为主，参观的食品企业主要涉及冷鲜肉加工、乳制品加工、面粉加工、果蔬保鲜、饮料加工、白酒、啤酒酿造等。

表1 实习内容与课时分配

教学内容	学时分配
实习动员会、实习安排	0.5 天
畜产品加工企业	1 天
粮油加工企业	1 天
果蔬贮藏与加工企业	1 天
酿酒企业	1 天
实习总结、撰写实习报告	0.5 天

6.2 实习教学必需的保障条件

参观的实习企业包括圣妃乳业、汇源食品饮料、来富油脂、万盛肉类加工、杨凌奇异果酒业、陕富面业杨凌分公司、西凤酒集团股份公司、陕西红果贸易公司等，这些企业多年来与我院建立了良好的合作关系，是我院重要的校外实习基地，完全可以保证教学实习的顺利开展。

6.3 实习课教学基本要求

表2 实习课教学基本要求

实习项目	实习内容	已具备技能要求	学时	实习要求	达到的实习目标	分组要求
实习动员	实习安排、分组、纪律要求、考核要求、实习内容介绍、实习报告撰写要求等	(1) 食品加工工艺初步知识; (2) 食品工程初步知识; (3) 食品检测与分析初步知识; (4) 食品安全初步知识; (4) 食品企业管理初步知识;	0.5	(1) 学生在实习期间必须严格遵守时间,不迟到,不早退,按照实习教师统一安排按次序乘车;统一穿戴实验服、帽及胶鞋;参观过程中注意安全; (2) 实习日记:实习期间,每天写出实习日记,包括:时间、地点、实习内容及收获体会; (3) 实习总结:实习总结包括时间、地点;实习主要内容;主要收获体会;意见和建议。	了解实习内容、实习地点、分组情况、实习纪律要求、考核要求等	全体学生
畜产品加工企业	冷鲜肉加工、乳制品加工企业参观学习		1天		了解冷鲜肉、乳制品加工环节与品控措施,认识生产过程	20-30人/组
粮油加工企业	面粉加工、油脂加工企业参观学习		1天		了解面粉加工流程、油脂提取及精炼技术与品控措施,认识生产过程	20-30人/组
果蔬贮藏与加工企业	果蔬保鲜、饮料加工企业参观学习		1天		了解果蔬保鲜贮藏库的结构及运行环节,认识果蔬饮料生产过程与品控措施	20-30人/组
酿酒企业	白酒、啤酒、果酒等加工企业参观学习		1天		了解不同白酒、啤酒、果酒的加工环节与品控措施,认识生产过程	20-30人/组
实习总结	就所参观实习企业的状况、工厂布局、车间布局、产品类型、主要设备及性能、工艺流程或操作要点、市场及经济效益、企业管理等分析,总结实习心得与体会,撰写实习报告		0.5天		了解不同食品企业生产、管理以及经营现状,培养专业兴趣	全体学生
合计			1周			

7 学生学习策略

在实习过程中,始终围绕“能力培养”这个中心,锻炼学生发现问题和解决问题的能力,达到实习的预期目的。可采取以下几种学习策略:

——可采取“自主学习法”,先通过网络收集相关实习企业信息和必要的专业知识,了解并熟悉相关实习企业规模、产品种类、生产状况、经营、生产流程等基本信息。

——可采取“问题学习法”,建议学生在“自主学习”时寻找问题,以便在参观实习过程中带着问题去实习,有利于集中注意力,明确实习目的,提高实习效果。

8 课程考核要求

8.1 课程考核成绩组成

实习考核是对学生在实习过程中的实习表现以及实习报告撰写的综合评价。指导教师根据实习期间学生的表现(组织纪律及工人和技术人员的评价)、实习笔记的记录情况、实习报告的质量,进行实习成绩的评定。

实习成绩一般由实习表现、实习笔记和实习报告三部分组成，其中实习表现为10%，实习笔记20%，实习报告为70%。

课程总评成绩 = 实习表现×10% + 实习笔记×20% + 实习报告成绩×70%。

8.1.1 实习表现

为保证实习效果，实习期间实行考勤制度，并在实习过程中根据学生参与实习的主动性、执行力、及协作性进行实习表现评分，该成绩占总成绩的10%。

8.1.2 实习笔记

在实习过程中要求学生记实习笔记，该成绩占总成绩的20%。

8.1.3 实习报告

实习完后，学生需撰写实习报告，就参观实习企业的状况、工厂布局、车间布局、产品类型、原料品质与来源、生产线配套、主要设备及性能、工艺流程或操作要点、市场及经济效益分析以及实习心得体会等方面撰写报告，指导教师根据实习报告的质量评阅打分，该成绩占总成绩的70%。

9 教学质量评价与改进

课程组或教研室根据课程特点，采用问卷调查、课堂提问、课程随堂访谈、实验操作、考试以及专题座谈会等方式评价学生学习效果及满意度，并对结果进行质量分析，明确该课程是否达到人才培养目标。针对课程讲授中存在的问题与不足，课程组或教研室不断修改与完善，确保课程质量标准的持续改进和有效性。

10 指导教师

实习由食品科技系相关教师指导实习。