



农业与生物技术学院

课程实训计划

专 业：食品科学与工程

班 级：食品 151 班

学生人数：42 人

时 间：2018 年 5 月 22 日

至 2018 年 6 月 26 日

教研室主任审核意见：

签名：

时间：

主管院长审核意见：

签名：

时间：

食品科学与工程 2018 年（2015 级）课程实训计划

一、实训的组织

为了加强对课程实训工作的管理，保证圆满完成实训任务，成立实训指导小组，负责本次实训的各项工作。具体安排如下：

组长：雷玉明

副组长：焦扬

组员（实训指导老师）：焦扬、高慧娟、李兴艳、李彩霞（小）

二、实训目的、时间和组织形式

实训目的：课程实训是食品科学与工程专业的必修课，是在完成基础课程和专业课程的学习后所进行的实践环节。旨在对所学专业知识的應用和再学习。

《食品加工综合实训》需完成加工产品的制备和品质指标的测定，通过开发在营养、健康、安全、口味、加工等方面具有创新意义的食品，培养和提高学生的创新意识、分析和解决实际问题的能力。《产品工厂（工艺）设计实训》需完成产品的设备工艺流程图和车间平面布置图的绘制。

实训时间：2018 年 5 月 22 日开始至 2018 年 6 月 26 日结束。

实训的组织形式：依照食品科学与工程 15 级培养方案，第六学期应进行为期 2 周的《食品加工综合实训》和 3 周的《产品工厂（工艺）设计实训》，考虑到两门实训课程的先导和后续，故将实训结合在一起进行。采用集中实训模式，所有实训学生统一管理，每 2 人组成实训小组完成实训内容，实训工作在生命科学实验楼实验室完成。

三、实训内容和要求

实训内容

1. 《食品加工综合实训》结合《农产品加工工艺学》、《畜产品加工工艺学》、《食品分析与检测》、《食品生物技术》课程的知识，进行产品设计、产品制备并对产品的关键品质指标完成分析。在确定产品设计理念、设计思路、设计创新点和制备关键点后，通过 ppt 答辩的方式对实训内容的可行性进行报告说明。答辩通过后方可开始产品制备、品质分析和工艺设计。

2. 《产品工厂（工艺）设计实训》结合《工程制图》、《食品机械与设备》、《食品工厂设计》、《食品安全与质量管理》等课程的知识，完成产品的设备工

艺流程图和车间平面布置图的绘制。车间平面布置图中需对生产设备按工艺的要求进行布置和标注。

实训要求

由于实训在实验室完成，学生活动地点不固定，实训期间学生不得擅自外出离校，离校需向实训指导老师请假。实训中有问题时，学生应向实训老师或实验室管理人员反映。实训注意事项和纪律如下：

1. 服从实验室管理人员的安排，不能随意启动实验设备，设备仪器的使用要注意安全。

2. 遵守实验室管理条例和实训秩序，不准擅自离开实训地点，不准无故旷课，不准寻衅闹事，打架斗殴，若有违纪行为，按学校规定处理。

4. 实训期间要理论联系实际，善于观察问题、分析问题、解决问题；讲究文明礼貌，爱护公物。

5. 实训结束时，每个实训小组上交实训资料包括：实训内容的可行性报告、实训产品汇报 ppt 打印版和电子版、产品的设备工艺流程图、车间平面布置图。

四、实训场地和材料

食品 151 班 42 人的课程实训拟使用生命科学楼 124、130、132、129 和 229 实验室，实训图纸的绘制将借用院公用绘图板，绘图纸由学生自己购买。实训产品所用原料和药品待设计产品可行性研究汇报后方能确定，预计原料和药品统计后上报时间在 5 月 30-31 号之间。

五、实训考核方式

实训小组在完成实训内容后，申请实训的总结汇报。

食品加工综合实训总成绩=产品可行性汇报(20%) + 产品样品评分(30%) + 产品汇报(30%) + 实训资料(20%)

产品工厂(工艺)设计实训总成绩=产品可行性汇报(10%) + 设备工艺流程图分(30%) + 车间平面布置图(40%) + 实训汇报(20%)

食品科学与工程教研室

2018 年 5 月 14 日

附 1：实训产品设计可行性的汇报内容

- 一、命名：鼓励给创新的食物一个新颖的名字
- 二、设计产品选定的依据、研究的目的和意义。
- 三、产品描述（消费人群及市场、产品形式与包装、营养与保健功能、产品具有的特点与优势、产品质量要求和检验方法）。
- 四、配方的筛选（对配方中原料的说明、说明产品配方的确定过程和依据）
- 五、工艺路线（实验实施方案）的确定，内容包括（产品设计原理、工艺路线、工艺参数；使用加工设备（仪器）、选定材料等）。（供参考）
- 六、产品品质评价关键指标的确定（测定方法、采用的标准、参考的标准等）。

附 2：设备流程图和车间平面布置的要求

1. 设备工艺流程要对所设计产品的关键设备图绘制（正视图）。
2. 车间平面布置图需对设计产品的生产车间绘制设备布置图（俯视图）。

附 3：实训安排表

时间	实训内容	指导老师
5 月 22	实训动员会	焦扬、高慧娟、李兴艳、李彩霞(小)
5 月 23~28	实训产品设计可行性资料整理	焦扬、李彩霞(小)
5 月 29~30	产品设计可行性分小组汇报	焦扬、高慧娟、李兴艳、李彩霞(小)
5 月 31	产品设计原材料和药品汇总上报	高慧娟、李兴艳
6 月 1~13	产品配方筛选、产品样品制备、品质指标测定	李兴艳、李彩霞(小)
6 月 19~22	设备工艺流程图、车间设备布置图的绘制	焦扬、高慧娟
6 月 25~26	实训总结汇报	焦扬、高慧娟、李兴艳、李彩霞(小)

2018 年食品 151 班课程实训教师值班表

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	高慧娟	李彩霞	焦扬	李兴艳	焦扬 李兴艳
下午	焦扬	李兴艳	高慧娟	李彩霞	高慧娟 李彩霞
备注：值班时间：早：8：30-11：30；下午：3：00-5：00					