

晋江市晋兴职业中专学校

食品加工工艺专业人才培养方案

(2025 级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2025 年 6 月

编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）的通知〉》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》、《中等职业学校专业教学标准—2025年修（制）订》、《中等职业学校公共基础课程标准》、《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》、《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2025年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，依照落实立德树人的根本任务，坚持面向市场、服务区域经济发展、拓宽就业和升学双通道的办学方向，突出职业教育的类型特点，创新人才培养模式的要求，制订我校2025年食品加工工艺专业人才培养方案。

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	5
(二) 专业课程	6
1、专业基础课	6
2、专业核心（提升）课	9
3、专业选修课	13
4、教学实习	16
七、教学进程总体安排	17
八、实施保障	18
(一) 师资队伍	18
(二) 教学设施	20
(1) 校内实训环境	20
(2) 校外实训基地	23
(三) 教学资源	24
(四) 教学方法	26
(五) 教学评价	26
(六) 质量管理	27
九、毕业要求	27
十、附录	28

一、专业名称及代码

专业名称：食品加工工艺

专业代码：690101

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（69）
专业名称（代码）	食品加工工艺（690101）
对应行业（代码）	食品制造业（14）， 酒、饮料和精制茶制造业（15），餐饮业（62）， 质检技术服务业（745）
主要职业类别（代码）	检验、检测和计量服务人员（4-08-05）， 粮油加工人员（6-01-01）， 焙烤食品制造人员（6-02-01）
主要岗位类别或技术领域举例	食品加工 食品检验检测 食品生产管理 食品质量管理
职业资格证书或职业技能等级证书举例	1+x 粮农食品安全评价 1+x 食品检验管理职业技能等级证书 农产品食品检验员（中级） 西式面点师（中级） 营养配餐员（中级） 公共营养师（中级） 面包烘焙工 ISO22000 内审员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握必要的文化基础知识和食品专业的基本理论、基础知识和基本操作技能，具有良好的职业道德和综合职业素质，熟悉国家食品产业的相关政策、知识产权及食品卫生安全的有关条例，具有一定的实践技能和较强的实际工作能力和自我学习能力，在食品生产加工第一线从事食品加工、食品检验、食品品质管理工作的应用技能型人才。

（二）培养规格

本专业学生通过学习食品加工、食品检测、食品质量管理方面的理论知识和操作技能，接受从事食品检测的基本技能训练，熟悉食品相关企业的生产过程与生产组织方式，熟悉食品相关法律法规，具有食品加工、食品检测、食品品质管理的实践能力。

毕业生主要面向食品生产企业、食品营销企业，就业岗位主要分布在生产部门、检测部门、营销部门等，主要工作岗位为食品检测、食品加工、食品品质检验等。

1、德育方面

（1）政治素养：坚定拥护习近平新时代中国特色社会主义思想，积极践行社会主义核心价值观。在食品加工工艺学习与实践中，以正确的政治导向为指引，确保食品行业发展符合国家战略与人民需求。

（2）职业精神与道德：秉持专业精神、职业精神和工匠精神，在食品加工过程中，对每一道工序都精益求精，严格把控食品质量。具有爱岗敬业、诚实守信、客观公正、坚持准则的职业操守，坚决杜绝在食品生产中出现偷工减料、以次充好等不道德行为。同时，严格遵守行业法规、职

业规范和企业规章制度，无论是食品添加剂的使用，还是生产流程的操作，都严格按照规定执行，保障食品安全。

(3) 人际交往与社会服务：具备良好的人际交往和沟通协调能力，能够与团队成员、上下游企业以及消费者进行有效沟通。在团队合作中，共同攻克食品加工工艺中的难题，具有社会服务意识，积极参与食品安全科普宣传、社区食品质量检测等活动，提升公众对食品安全的认知和信任。同时，善于观察、分析各种社会经济现象，根据市场需求和消费者偏好，调整食品加工工艺，开发出更符合市场的产品。

(4) 自学与思维能力：掌握科学的思维方法，能够运用逻辑思维、创新思维解决食品加工中的实际问题，具有较强的自学能力和自我提高能力，不断学习新的食品加工技术、食品安全法规等知识，以适应食品行业快速发展的需求。

(5) 外语与计算机能力：具有一定的外语水平，能够阅读国外先进的食品加工技术文献，了解国际食品行业的最新动态，引进国外先进的技术和理念。具备计算机应用能力，利用计算机软件进行食品加工工艺的模拟、数据分析，以及食品企业的信息化管理等。

2、体育方面

拥有健康的体魄，能够适应食品加工行业的工作强度。通过体育锻炼，培养坚韧的意志品质和良好的心理素质，以应对工作中的压力和挑战。例如，在食品加工车间长时间工作时，能够保持良好的身体状态和精神状态。同时，具备文明的行为习惯，在工作场合遵守秩序，展现良好的职业形象。

3、美育方面

在食品加工工艺中融入美育理念，注重食品的外观设计和包装美学。例如，在制作糕点时，运用美学知识设计出造型精美、色彩搭配协调的产

品，满足消费者对于食品的审美需求。通过提升审美能力，也能够更好地理解和把握市场对于食品外观的喜好趋势，为产品创新提供灵感。

4、劳动教育方面

(1) 安全与环保意识：具备安全、文明生产的相关知识和技能，在食品加工过程中，严格遵守安全操作规程，确保生产安全。例如，正确使用食品加工设备，避免发生安全事故。同时，具有环境保护意识，在食品生产过程中，合理处理废水、废气、废渣等污染物，实现绿色生产。

(2) 劳动价值观：通过参与食品加工实践，树立正确的劳动价值观，认识到劳动创造价值。在劳动过程中，培养吃苦耐劳、艰苦奋斗的精神，如在食品生产旺季，能够加班加点完成生产任务。养成良好的劳动习惯，注重劳动细节，提高劳动效率，以保障食品的质量和产量。

5、专业知识

(1) 具备思政、语文、数学、英语、计算机应用基础、艺术、历史等文化基础知识；

(2) 了解食品专业的理论前沿、应用前景和发展动态，了解食品行业发展的最新研究成果，具备一定的创新能力；

(3) 理解食品安全法规与标准的基础知识；

(4) 掌握食品加工、食品检测、质量生产管理方面的基本理论基础；

(5) 掌握食品营养咨询、营养测评、营养指导、营养宣教和营养管理的专业知识；

(6) 了解食品生产、储运、保藏、市场流通经营的基础知识。

6、专业技能

(1) 具备熟练的食品应用化学、食品微生物学和食品检测设备仪器分析等方面的基本实验技能，具备食品检验员（中级）职业资格；

- (2) 具备熟练的食品原料、半成品和成品的质量分析和检验技术;
- (3) 具备食品加工方面的食品工艺技能、食品营养和配餐知识;
- (4) 能够设计食品生产工艺配方和工艺路线的基本技能，熟悉食品企业的质量管理体系，尤其是 HACCP、GMP、SSOP、ISO22000 等质量管理体系；
- (5) 能够应用已掌握的专业知识在实际生产中观察问题、分析问题和解决问题的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课包括、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育与健康、公共艺术、历史、习近平新时代中国特色社会主义、中华传统文化、劳动教育等课程。

专业（技能）课程包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内实训、校外认知实习、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40

5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	200
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	160
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	160
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	120
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	240
10	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、美术、书法）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	80
12	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据《习近平新时代中国特色社会主义思想教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
13	中华传统文化	依据《中华传统文化教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
14	劳动教育	依据《劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
15	职业素养	依据《职业素养教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20

（二）专业课程

1、专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	化基分析	通过《化基分析》的学习，使学生了解食品检测岗位职责与岗位能力要求，具备本岗位所要求的基本职业素养，熟悉实验室的安全知识、掌握产品质量检验工作所必需的最基础	《化基分析》是食品加工工艺专业开设的一门专业基础课，该课程是培养学生的化学基本检验技能，通过项目化课程的学习和技能操作训练后，不仅了解无机化学和有机化学的基础知识和基本技能，同时具备简单分析仪器的操	160

		的专业理论，同时具备一定的独立工作的能力。	作技能，为工作岗位无缝对接打下良好基础。	
2	食品原料基础	<p>学生能够系统且全面地掌握各类食品原料的基础知识，包含主要成分、特性、分类方式等。比如明晰谷物类原料富含碳水化合物，是人体能量的重要来源；知晓不同肉类在脂肪含量、肉质口感等方面存在差异。深入了解食品原料在加工、储存过程中的变化规律，像水果在储存时会因呼吸作用导致糖分和水分改变等。</p> <p>熟练掌握鉴别食品原料品质优劣的方法，能依据外观、气味、质地等特征判断其新鲜度与适用性，例如精准辨别新鲜蔬菜与变质蔬菜。学会合理选择和运用食品原料，根据不同烹饪或加工需求挑选合适的原料，如制作面包应选用高筋面粉，做蛋糕则适合低筋面粉。</p> <p>培育学生的食品安全意识，深刻认识到优质原料对食品安全的关键意义，坚决杜绝使用劣质或变质原料。树立节约资源、避免浪费的理念，在原料使用过程中注重成本控制，践行可持续发展观念。</p>	<p>食品原料的化学成分，包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等在不同原料中的分布与作用。系统阐述食品原料的分类，涵盖植物性原料（谷物、蔬菜、水果等）、动物性原料（畜禽肉、水产品等）以及其他原料（调味品、食品添加剂等），要求学生能准确分类常见原料。深入剖析食品原料的特性，如物理特性（色泽、形状、口感等）、化学特性（酸碱性、氧化还原性等），学生需理解特性对原料加工和使用的影响。</p> <p>各类食品原料认知：针对每类食品原料，详细介绍其主要品种、产地、上市季节、营养价值及在食品加工中的应用。以蔬菜为例，需讲解叶菜类、根茎类、茄果类等不同蔬菜的特点与烹饪用途。要求学生熟悉常见食品原料的选购要点，如肉类的新鲜度判断、水果的成熟度辨别等，并通过实践操作强化技能。组织学生参观食品原料市场、加工厂等，增强对原料的直观认识，拓宽视野。</p> <p>食品原料的储存与保鲜：全面讲授食品原料储存的基本原理，如低温储存可降低微生物活性和酶的活性，延长原料保质期。详细介绍各类食品原料适宜的储存条件和方法，干货原料宜干燥通风储存，新鲜肉类多采用冷冻或冷藏。教导学生掌握食品原料保鲜技术，如气调保鲜、涂膜保鲜等，以及保鲜过程中的注意事项，确保学生能在实际中正确应用，延长原料可使用期限，减少损耗。</p>	40

3	食品营养与卫生	<p>通过《食品营养与卫生》的学习，使学生熟悉食品中的能量和各类营养素；掌握中国居民膳食指南；掌握食品的营养价值和科学加工；掌握食品污染与预防；掌握食品安全生产与卫生管理；能针对某种食品说出其主要营养素的组成；能熟练掌握中国居民膳食指南；能掌握食品营养价值和科学加工方法；能掌握食品污染与预防措施；能根据产品需求，设计合理加工方案与配比；能够综合运用所学知识，组织实施某种产品的开发；能自主学习新知识、新技术；能通过各种媒体资源查找所需信息；能够独立制定工作计划并实施；能够独立进行调查、对比、分析；具有吃苦耐劳的精神及团队协作、创新能力等。</p>	<p>《食品营养与卫生》是食品加工工艺专业的一门专业基础必修课，是关于食物中各种营养成分与人体健康关系的一门课程，它包涵了食品营养与食品卫生两大部分内容。食品营养部分主要介绍人体对能量和营养素的需求，营养素与人体健康的关系，各类食品营养价值，合理营养和膳食指南，以及食品加工对营养素的影响等；食品卫生部分主要介绍食品中可能存在的对人体健康有害的因素，食品污染及其预防措施，食源性疾患(食物中毒)及其预防措施，食品卫生法与食品安全卫生监督管理，食品良好生产规范(GMP)和危害分析与关键控制点(HACCP)等现代食品质量控制系统。通过学习，学生能够了解各类食品的营养素的组成、应用以及食品卫生的基础知识，并能运用所学的知识对常见各类伪劣食品进行鉴别的能力；按任务要求运用所学知识提出工作方案，完成工作任务的能力；具有现场发现问题、综合分析问题和解决生产实际问题的能力。</p>	80
4	食品工艺	<p>通过《食品工艺》的学习，使学生了解食品的分类方法，掌握新食品的类型；掌握典型食品加工工艺流程及技术要点；了解食品加工新技术；能够完成罐头食品制作；能够完成西瓜汁饮料制作；能够完成凝固型酸乳制作；能够完成牛肉干的制作；能够完成典型食品的加工；培养学生热爱专业工作，具备食品从业者必备的职业道德；培养学生具备拓展、创新等可持续发展能力；培养学生获取信息、分析问题和解决问题的能力；培养学生实际操作、团队协作等综合职业素质。</p>	<p>《食品工艺》本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业核心课，课程内容包括：果蔬加工技术、软饮料加工技术、肉制品加工技术、乳制品加工技术、水产品加工技术、豆制品加工技术、食品加工新技术。通过课程学习，使学生了解食品原料及各类食品加工工艺、食品加工机械设备的基本知识，为后续的《食品工艺》实训课程的学习奠定理论基础。</p>	240

5	食品微生物学	<p>通过学习，使学生了解微生物学基础理论知识，认识食品生产和加工中主要细菌、酵母菌、霉菌等类群、形态、结构及其与食品腐败的关系等；熟悉培养基的制备与灭菌；掌握食品中微生物菌落总数的检验方法；了解实验室的安全知识和管理知识；掌握常用玻璃器皿的包扎，无菌操作技术、显微镜的使用及微生物的培养与观察；理解微生物菌种分离和培养、染色和观察基本微生物学实验技术原理和方法；熟练、真实地分析数据、撰写报告。激发学生对食品检验的兴趣，在学习过程中培养精益求精的工匠精神、爱岗敬业的劳动精神和严谨诚信的优良品质，淬炼食安匠心。</p>	<p>本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业核心课，该课程培养学生的微生物基础检验技能，通过项目化课程的学习和技能操作反复训练，要求学生熟悉微生物的形态、结构、营养、生理代谢、生长控制、分类、观察方法、检测方法及发酵工艺，进而掌握食品微生物检验的基础知识和基本技能，具备在食品生产加工和食品卫生监督中有关微生物的鉴别、检验等微生物基础检测和利用微生物发酵生产食品的能力，为将来从事食品生产、检验和管理等工作打下坚实的基础。</p>	120
6	生物基础	<p>帮助学生掌握细胞、遗传、生态等基础生物知识，熟悉常见生命现象原理；强化实验操作、数据处理与图表分析能力；结合职业场景，培养健康生物、生物安全等意识，提升科学思维，助力学生通过学业水平考试，为专业学习及职业发展奠定生物学基础。</p>	<p>教学内容涵盖细胞结构与功能、新陈代谢、遗传与变异、生物与环境等核心板块。要求学生掌握细胞组成、光合作用等基础理论；具备遗传规律、生态系统构成；具备显微镜操作、简单实验室设计与数据分析能力；理解生命现象，通过理论学习与实践结合，夯实生物基础，提升科学素养与应用能力。</p>	160
7	食品法律法规	<p>让学生掌握食品相关法律法规核心知识，如《食品安全法》《食品生产许可管理办法》等。培养依法处理食品生产、流通、监管问题的能力，提升食品安全法治意识，增强职业责任感，为从事食品行业筑牢法律根基。</p>	<p>系统讲解食品法律体系、标准规范，分析违法案例。要求学生熟悉法规条款，掌握法律文书撰写，能依法应对食品安全突发事件。通过模拟执法、法规竞赛等实践，强化知识运用，做到知法、守法、用法。</p>	40

2、专业核心（提升）课

序号	课程名	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
----	-----	------	-----------	------

	称		
1	食品分析与检验	<p>通过《食品分析与检验》的学习，使学生掌握职业任务与职业能力要求，具备本职业所要求的基本素养，能够掌握常规检测项目的基本原理，以及相关检测项目在品质控制中的作用；熟知食品安全相关标准，熟知基本的实验室、药品及检测操作安全常识，掌握溶液的正确配制方法，能够熟练使用常规检测仪器（食品检验工中级水平），能够对常见检测指标进行检测，具备依据相关的检测标准对样品进行检测的能力，能够查阅相关的标准，并出具完整的检测报告；培养学生具备依据相关标准和检验规范对食品进行检验的工作习惯，依法开展检测工作，培养严谨、一丝不苟的检测工作作风，正确科学的对实验数据进行处理，实事求是，不篡改检测数据，保证检测数据的客观、准确，正确合理使用检测药品和检测仪器，不得将药品和仪器用于违反道德和法律的用途。</p>	<p>《食品分析与检验》课程是食品加工工艺专业开设的一门专业核心课，培养学生对食品分析与检验岗位(群)的适应性，内容分为食品分析与检验的基本知识、食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术等技能。通过本课程的学习，要求学生能在学习理论知识的基础上掌握食品分析与检验的基本知识、食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术。学生通过该课程的理论学习和技能实训练习，使学生达到国家劳动和社会保障部规定的食品类职业资格要求，取得食品检验工（中级）的职业资格证书，并能经过短时培训持证上岗操作。</p> <p>160</p>
2	食品加工技术（实践）	<p>通过《食品工艺》的学习，使学生能在学习基础物理、化学和微生物理论知识的基础上掌握食品工艺的基础知识、食品应用化学知识、食品加工机械与设备基础知识、食品加工技术；了解食品加工岗位职责与岗位能力要求，具备本岗位所要求的基本职业素养；熟悉相关的食品加工机械设备，能对常见的食品加工机械设备进行基本的操作，能熟悉相关的食品加工工艺流程及操作要点，掌握相关的烘焙加工技术，能对食品加工过程中的食品质量进行相关的管控以及对生产进行管理；对于食品加工有高度安全、卫生操作规范意识，具备吃苦耐劳，热忱向上的品质，具备客观严谨的工作作风；培养学生坚强的自信心，</p>	<p>本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业核心课，该课程设计出10个学习项目（情境），每个项目（情境）包括若干个学习任务，包括：食品生产的认识、米面食品的制作加工、面包的制作加工（烘焙食品加工）、蛋糕的制作加工（烘焙食品加工）、其他烘焙食品类的制作加工（烘焙食品加工）、果蔬类食品的制作加工、禽畜产品的制作加工、水产品的制作加工、糖果巧克力的制作加工、其他食品类的制作加工。通过学习，培养学生的食品加工制作、研发与品质管理的核心技能，通过项目化课程的学习和技能操作训练后，不仅了解食品原料及各类食品加工工艺、食品加工机械设备的基本知识，同时具备</p> <p>240</p>

	勇于探索、敢于创新。能通过对食品原辅料的选择及预处理、食品智能化生产工艺实施、管理及过程控制。	食品配方研发和食品品质管理等技能。学生通过该课程的理论学习和技能实训练习,使学生达到国家劳动和社会保障部规定的食品加工职业资格要求,取得西式面点师或烘焙工初、中级的职业资格证书,并能经过短时培训持证上岗操作。学生能实施生产工艺、操作生产线关键设备和安全防护。能正确分析和解决生产中出现的一般性技术问题。能进行设备的清洗、灭菌和取样检查等操作。	
3 食品质量 管理	<p>通过《食品质量管理》的学习,使学生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;掌握保证食品质量为目的的GMP、SSOP、HACCP和ISO 9000质量保证、ISO14000环境管理、ISO22000食品安全管理体系等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品企业通用卫生规范》等法律法规; 能运用食品质量管理中数据采集及统计的基础方法; 能认识、辨别影响食品安全性的形式,产生的原因和来源,解释危害机理,危害结果; 能对已颁布的食品标准进行归类,根据食品行业不同领域,准确地使用不同类别的标准; 能正确使用常用的质量工具,有效地分析或寻找生产经营中出现的质量问题的原因; 具有运用和实施不同的食品质量管理方法、预防与改进措施、产品和体系认证的基础能力; 熟悉实施食品安全质量管理体系的审核过程; 能根据工作任务制订工作计划、实施工作并进行工作评价; 	<p>本课程是食品加工工艺专业开设的一门应用性、实践性、规范性的专业核心课。食品是关系到人体健康与人身安全的特殊产品,因其具有“活”的变化因素,其安全质量、营养质量和感官质量等具有动态特点,因此其质量评价、控制和管理倍受关注和重视。通过本课程的学习要求学生了解食品质量管理的发展历程,食品设计、加工、贮藏和销售全过程的质量管理办法;深入理解食品质量控制的方法,食品质量管理的基本概念、理论;培养学生食品质量、安全保证体系的应用,学会针对不同食品加工企业进行质量保证体系方案的制订和实施,以适应日益严格的安全食品生产、质量检验、控制及评价工作的需要。</p>	60

		9. 能利用各种资源进行资料的搜集和整理。		
4	食品添加剂	通过《食品添加剂》的学习，使学生了解酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、增稠剂等食品添加剂的作用和背景；理解解酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、增稠剂等食品添加剂的作用机理；掌握酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、增稠剂等食品添加剂的理化性质、安全数据和应用；了解职业道德的基本知识，了解食品生产加工的职业守则，培养严谨、一丝不苟的食品检测和研发作风，实事求是，不弄虚作假，确保食品的质量和安全。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业提升课，其目标是让学生熟悉食品研发和检测过程中，食品中所含有的成分以及这些成分在食品中的作用，掌握食品检测和研发的思路和方法，为无缝对接工作岗位打下良好基础。通过理论联系实际的项目教学活动，激发学生对食品添加剂的学习兴趣和欲望，采用切合实际、直观、新颖的教学方法，加深学生对知识的理解和掌握。进而提高学生的专业素养。	40
5	食品安全学	通过《食品安全学》的学习，使学生了解食品安全知识，让学生来解释所涉及的各种食品的检查，以确定其是否适宜供人食用的成分；理解 GMP、SSOP、IS22000 等管理体系的构成和特点。理解食品安全检测的概念，理解色谱法、生物芯片检测技术、酶联免疫吸附测定、聚合酶链检测技术的特点及应用；掌握细菌、真菌、寄生虫、病毒对食品安全的影响；掌握农药、兽药、食品添加剂、有机物质对食品安全的影响；掌握植物性、动物性有毒物质对食品安全的影响；掌握包装材料纸、金属、塑料、印油对食品安全的影响；掌握转基因食品安全性的概念，熟悉转基因食品安全性检测技术、管理方法和法律法规。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业拓展课，课程内容包括：食品安全学的认知、食源性寄生虫的污染与健康、微生物污染与健康、动物性食品中的毒素与健康、植物中天然有毒物质与健康、金属污染与健康、农药残留与健康、兽药残留与健康、食品添加剂与健康、食品包装材料与健康。 通过本课程的学习，要求学生了解食品污染的来源；掌握食品污染对人体健康的危害和食物中毒的原因。掌握避免或减少食品污染的措施，找出食物中毒的原因。具有食品安全性的发现能力；具有食品安全性的基本控制能力。进而掌握有关食品安全的基础理论、基本技能，为工作岗位无缝对接打下良好基础。	40
6	食	食品贮藏运输过程	食品产、供、销过程中引起其腐败	80

	品贮运与保鲜技术	冷库库房管理	变质的原因。控制食品腐败变质、延长保藏保鲜期的相关技术。	
7	食品机械与设备基础	①食品加工机械与设备的操作使用。 ②食品加工机械与设备的维护。 ③食品加工机械与设备使用记录的填写与备案	教学内容： ①食品加工常用机械设备的结构特点、工作原理、操作使用方法和维护基础知识。 ②信息化、自动化技术在食品加工机械与设备中的应用案例。教学要求： ①能按照食品加工工艺要求正确操作、维护食品加工机械与设备。 ②能规范填写食品加工机械与设备使用记录，并做好备案	40

3、专业选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	食品综合检验技能(1+X证书)	掌握食品检验管理，粮油食品安全评价所涉及到的食品理化和微生物检验综合技能项目	食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术等技能。通过本课程的学习，要求学生能在学习理论知识的基础上掌握食品分析与检验的基本知识、食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术。学生通过该课程的理论学习和技能实训习，使学生达到国家劳动和社会保障部规定的食品类职业资格要求，取得食品检验1+x证书，并能经过短时培训持证上岗操作。	80
2	食品包装技术	通过《食品包装技术》的学习，培养学生深入理解食品、包装与包装技术的内容及其关系，比较全面系统地掌握包装材料和包装技术的基本理论和基本技能，了解学科发展方向及其重要地位，并能结合实际工作中的	食品包装是以食品为核心的系统工程，作为食品加工过程中的最后环节，食品包装对保护食品风味质量、方便贮运、提高商品价值和促进销售起着关键作用。本课程系统阐述了食品包	60

		<p>问题和需求，从理论上加以提高，为改善食品包装技术水平，提高人民生活水平，保证食品的安全卫生，增进食品行业经济发展做出贡献。具备为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的心理素质和奉献精神，热爱劳动。</p>	<p>装用材料的主要包装性能，食品包装原理和方法，食品包装基本技术方法以及食品包装专用技术方法。</p> <p>通过学习该门课程，要求学生掌握食品包装的基本知识、原理和设计，为今后进一步学习食品领域的专业课程或从事食品科研、产品开发、工业生产管理及相关领域的工作打下理论基础。</p>	
3	食品感官评价	<p>通过《食品感官评价》的学习，使学生掌握不同试样的采集及制备方法以及不同感官分析方法以及分析结果的处理和判断；了解常见食品基本营养成分、添加剂、有毒有害物质成分等的感官检测原理；理解主要分析仪器的使用方法及原理；选择合适的分析方法制定检测方案，按照一定的感官检测标准完成食品原料、半成品或成品的检验并作出品质判断；学会运用专业术语，能正确处理检验数据，分析检验误差，正确评价检验结果的可靠性；了解食品科学领域技术的发展，培养学生辩证唯物主义观点和科学的世界观、人生观及价值观，提高学生的思想品德素质；提升学生的科学文化素质，培养学生科学思维能力和运用所学理论知识分析和解决实际问题的能力。</p>	<p>本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业提升课，课程内容包括：食品感官分析概述、食品感官分析实验室、样品的制备、食品感官检验方法的选择与应用、食品感官分析与仪器测定的关系、选拔与培训感官分析评价员、差别检验、排列检验、分级试验、描述分析。通过学习，要求学生能够掌握食品感官检测过程的相关知识，能对食品原料、半成品或成品进行感官分析测试，掌握相应仪器的结构、性能和使用方法，树立全面质量管理意识，具备提出和解决问题的能力，逐步培养学生的辩证思维和严格的科学作风，创新思维和创新能力，以及团队合作精神。</p>	40
4	市场营销	<p>通过学习《食品营销》课程，既可以培养中职学生食品营销的知识和能力，又可以增加对食品营销的重要性、基本观点与基本思想的理解和应用，丰富和完善学生的专业知识结构，加强学生对管理类专业的认识和了解。具备一定的实际营销工作能力，科学地从事食品市场营销方面的工作，将来在实际的食品市场营销工作中能够确实遵循食品市场营销的基本规律运用相关的营销理论。具体说来：懂得将营销学的理论、原则和客观规律应用于食品行业的实践活动，了解食品行业营销活动的行为规律，熟悉</p>	<p>本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业拓展课，课程内容包括：食品营销概述、食品与食品工业、营销环境分析、购买者行为分析、目标市场营销、产品策略、价格策略、食品营销渠道、促销策略、食品市场营销的组织、实施与控制。</p> <p>通过课堂讲授和图片演示和案例分析、课后练习等，要求学生能够了解食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，加深对有关食品营销理论的理解，同时又有利</p>	40

		营销活动中的内在因素，为改善食品行业经营管理、提高营销工作的服务质量，正确调整营销活动中人际关系，为食品行业创造更多的经济效益。	于培养学生分析问题和解决问题的能力，从而提高学生进行食品营销的创新能力，改善学生专业思维模式、培养创造性思维能力，从而进一步树立健全的专业思想，达到本专业的培养目标和要求。	
5	食品文化	通过《食品文化》的学习，使学生能在学习相关食品专业知识基础上掌握食品文化的基础知识，在将来进行食品加工技术研究与开发的过程中具备本岗位所要求的基本职业素养，培养熏陶学生相关的食品文化，让学生了解职业道德得基本知识，了解相关的食品文化知识。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业拓展课。该课程的内容包括：中华民族饮食文化的理论基础、中国饮食文化的区域性、中国饮食文化的层次性、中国茶文化、中国酒文化、中国饮食民俗、中华民族传统食品与传统烹调特色、中华民族筷子文化、中国饮食思想、中国传统食礼、多向交流中的中国饮食文化。通过项目教学活动，让学生分块掌握理论知识和实训技能，引导学生构建综合理论知识框架，让学生掌握相关文化知识，激发学生对课程的学习兴趣，同时具备食品研发等技能的深入食品文化设计奠定基础。	60
6	公共营养师	通过《公共营养师》的学习，使学生分块掌握理论知识和实训技能，引导学生构建理实一体知识框架，让学生掌握专业技能，激发学生对课程的学习兴趣。掌握职业道德基本知识，营养学基本原理和基础知识，各类食品的营养价值及加工技术对食品中营养素的影响，熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成。培养从事食物选择、食谱编制、营养评价、营养配餐、营养教育和管理工作，促进社会公众健康的职业技术人员。了解职业道德的基本知识，了解公共营养师的职业守则，培养严谨、一丝不苟的检测工作作风，正确科学的对营养分析数据进行处理，实事求是，不篡改数据，保证分析结果的客观准确。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业提升课，使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用，培养学生对食物选择、食谱编制、营养评价、营养配餐、营养教育和管理工作的适应性，促进社会公众健康的职业技术人员。主要分为理论和技能两大部分，使学生系统地掌握职业道德基本知识，营养学基本原理和基础知识，各类食品的营养价值及加工技术对食品中营养素的影响，熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成，达到国家劳动和社会保障部规定的公共营养师初、中级职业资格要求。	120

4、教学实习

为加强实践环节，实施了“分段推进、工学结合”的人才培养模式。一些职业基础课程在校内完成，部分核心课程、综合实训、顶岗实习在校外实训基地完成，实现专业技能的逐步提高。“分段推进、工学结合”人才培养模式每个阶段学内容、能力培养、教学要求等运行与实施过程如下：

(1) 第一学期在学校完成绝大部分职业基础课程和部分职业核心课程的教学任务。通过公共基础课程以理论为主、职业基础课程理论+实训、部分职业核心课程理论实践一体化学习，培养学生的岗位基本能力，同时使学生形成初步的关键能力。

(2) 第二学期在校内教学及实训场所完成部分职业核心课程和岗位基本技能的学习。在校外实训基地(企业)安排教学实习，其特点是在工作中学习，在学习中学会部分职业工作，培养学生的岗位核心能力，进一步形成学生的关键能力。

(3) 第三、第四、第五学期一方面继续在校完成部分职业核心课程的学习，另一方面安排学生在企业真实生产岗位上进行生产性实训，每个学生有专门的企业外聘教师指导。

(4) 第六学期进行带薪顶岗实习(企业)：学生分散进行顶岗实习，实现学生综合职业能力的全面形成，顶岗实习我们推行了目标化、任务化、成果化的管理。

在学生实习的管理上，依托企业参与，在教学质量保证体系的基础上，进一步完善以学校为主、企业参与的质量监控保障体系，强化生产实训等实践教学环节的质量控制、过程跟踪，进一步完善顶岗实习管理制度，生产实训管理制度等管理性文件，明确校企双方的权限、分工和职责；充实顶岗实习、生产实训工作程序、考核办法等程序文件，健全顶岗实习、生产

实训、出勤率、合格率、产量、工作态度等考核点的作业文件记录，加强系企联席会议制度，对实训（或培训）、实习等环节的管理制度，工作程序、考核办法等内容进行内部审核，质量反馈，确保教学质量体系正常有效运转。

七、教学进程总体安排

2025 级食品加工工艺 (690101) 课程设置及教学安排表

课程类别	课程序号	课程名称	学时(学期周时数/学分 *20周)			评价方式		学年学期安排课程时数						
			总计	课堂模式		学分	考试 (学业 水平 考) (学期)	考查 (技 能鉴 定) (学 期)	第一学年		第二学年		第三学年	
				理论 讲解	实践 操作				1	2	3	4	5	6
公共基础课	德育模块	1 中国特色社会主义	40	40		2	4		20周	20周	20周	20周	20周	20周
		2 心理健康与职业生涯	40	40		2	4			2				
		3 哲学与人生	40	40		2	4				2			
		4 职业道德与法治	40	40		2	4					2		
		5 公共艺术(国学、音乐、舞蹈、书法)	40	40		2		2					1	1
		6 历史(地方特色)	80	80		4		2	2	2				
		7 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	20	20		1	1				1			
		8 劳动教育	20	20		1		1	1					
		9 中华传统文化	20	20		1		1				1		
		10 职业素养	20	20		1		1					1	
专业基础课	基础模块	11 体育与健康	240	40	200	12		6	2	2	2	2	2	2
		12 计算机应用基础	120	60	60	6	2		3	3				
		13 语文	200	200		10	4		2	2	3	3		
		14 数学	160	160		8	4		2	2	2	2		
		15 英语	160	160		8	4		2	2	2	2		
		公共基础课时小计	1240	980	260	62			16	15	12	11	4	4
专业技能课	1 食品营养与卫生	80	80		4				2	2				
	2 食品工艺(理论)	240	240		12				2	2	2	2	4	
	3 食品原料基础	40	40		2					2				

能 课	4	化学基础	160	80	80	8			4	4			
	5	食品微生物	120		120	6			2	2	2		
	6	生物基础	160		160	8			2	3	3		
	7	食品法律法规	40	40		2				2			
	专业基础课时小计			840	480	360	42		8	12	11	7	4
	1	食品加工技术	320		320	16			4	4	4	4	
	2	食品分析与检验	160		160	8				4	4		
	3	食品添加剂	40	40		2						2	
专业 核心 课	4	食品质量管理	60	40	20	3					3		
	5	食品安全学	40	40		2					2		
	6	食品贮运与保鲜技术	40		40	2						2	
	7	食品机械与设备基础	40	20	20	2						2	
	专业核心课时小计			700	140	560	35		4	4	8	13	6
	1	食品综合检验技能	80	40	40	4						4	
	2	食品文化	60	60		3			3				
	3	食品营销	40	40		2						2	
专业 选修 课	4	食品感官评价	40		40	2						2	
	5	食品包装技术	60	60		3						3	
	6	公共营养师(技能)	120		120	6						6	
	专业选修课时小计			400	200	200	20		3	0	0	0	17
	专业技能课时小计			1940	820	1120	97		15	16	19	20	27
	顶岗实习			540		540	27						27
	合 计			3720	1800	1920	186	周课时	31	31	31	31	31
统 计			课 型			课 时	占总学时比例						
			公共基础课			1240	33.33%						
			专业(技能)课 (含教学实习)			2480	66.67%						
			选修课			400	10.75%						
			理论课			1800	48.39%						
			实践课			1920	51.61%						

八、实施保障

(一)师资队伍

1、专任教师

(1)基本要求

现有专任教师 13 人，其中 8 人研究生学历，其余教师均为本科学历；具有教师资格证，并接受过职业教育教学方法论的培训；“双师型”教师比例 100%。

序号	姓名	职称/职务	双师型教师	是否双师	专任/兼职
1	卢云真	高级讲师	食品检验工/二级	是	专任
2	庄荣江	高级讲师	高级育婴师/高级工	是	专任
3	钟建业	高级讲师	面包烘焙工/一级	是	专任
4	蔡良根	高级讲师	公共营养师/二级	是	专任
5	彭剑军	讲师	公共营养师二级	是	专任
6	唐幼惜	讲师	食品检验工/三级	是	专任
7	苏秀华	讲师	食品检验工/二级	是	专任
8	张宾乐	讲师	糕点、面包烘焙工/一级	是	专任
9	詹金华	讲师	食品检验工/三级	是	专任
10	李丹丹	助理讲师	西式面点师/三级	否	专任
11	陈微微	助理讲师	食品检验工/二级	否	专任
12	张旭	助理讲师	公共营养师/三级	是	专任
13	郑欣悦	助理讲师	食品检验工/三级	是	专任
14	周杨华	生产部经理	/	否	兼职

15	李建平	高工	/	否	兼职
16	吕雅玲	人力资源部经理	/	否	兼职

(2) 专业素质

具有扎实的食品加工工艺专业理论知识，能够从事《食品工艺》、《食品检验》、《食品质量管理》、《食品营养》、《食品微生物学》和《化学基础》等专业课程的理论教学工作，同时能够对中职学生的特点有效采用教学方法。

具备过硬的食品加工专业实际操作技能，中职教学除了重视理论教学之外，更强调实际技能操作能力的教学，作为专业老师必须掌握食品从业人员的专业技能，如食品加工技术、食品检验技术、食品营养指导和宣教、生产过程的品质控制和质量安全管理等。

具备良好的职业道德，了解食品安全法规。

具备良好的管理能力和治学能力；具备良好的继续学习的能力，能够与时俱进。

(3) 企业实践

专业教师每2年到企业实践的时间必须累计达到2个月。

2、行业企业兼职教师

具有中级以上职称的校企合作的专家或专业技术骨干人员。

(二) 教学设施

(1) 校内实训环境

本专业建有省级示范性实训基地——食品工艺与检测实训基地，该基地由七个实训室组成：食品理化检测室、食品微生物检测室、天平室、药品室、仪器室、食品烘焙实训室、食品工艺实训室，具体配置见“食品加

工工艺专业实训设备一览表”。

食品加工工艺专业实训室配置及功能

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
1	微生物检测室	培养学生对食品检测中微生物检测的基本要求、常见的微生物检测指标以及国标中相关的食品微生物检测指标的检测方法。	水浴摇床 洁净无菌操作台 高压灭菌锅 恒温培养箱 生化培养箱 无菌均质机 水浴锅 托盘天平 显微镜 数码显微镜 无菌室 菌落计数器	1 6 4 1 2 6 8 10 40 2 2 6	300 m ²	40
2	食品理化检测	培养学生对食品相关的品质指标如维生素、蛋白质含量、粗纤维含量、脂肪、重金属离子、糖果中还原糖、酒类酸度、EDTA 的标定、灰分、水分、添加剂等成分，通过利用相关分析仪器进行检测的能力。为食品质量管理、食品安全学、食品检验工、食品添加剂等课程提供教学及实训场所。	反渗透去离子纯水 鼓风干燥箱 凯氏定氮仪 水分快速测定仪 粗纤维测定仪 台式小型高速离心 超声波清洗器 玻璃仪器气流烘干 水浴锅 马沸炉 移液枪 糖度计(手持式) 盐度计(手持式) 数字测温计 电子天平 器皿柜 通风柜	1 2 3 1 1 1 1 2 6 1 10 5 5 2 10 3 2	300 m ²	46

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
			通风柜风机	1		
			多媒体设备	1		
3	天平室	为理化检测、微生物检测以及仪器分析检测提供称量场所和精度要求	分析天平	10		
			电子天平 (0.01g)	10		
			干燥器	12		
			空调	1		
4	仪器室	完成与紫外分光光度计相关的实验教学设备以及重金属离子原子荧光法检测。	电脑	11		
			紫外分光光度计	9		
			分光光度计	4		
			紫外分光光度计	2		
			原子荧光	1		
5	食品烘焙实训室	主要进行烘焙类制品的教学实训场所。	三层六盘烤箱	4		
			三星洗涤盆	4		
			B5 搅拌机	10		
			搅拌机底架	11		
			搅拌机	11		
			双通道工作台	11		
			SD40 制冰机	2		
			保鲜工作台	2		
			30 层烤盘架	2		
			发酵箱	2		
			螺旋式和面机	1		
			5L 搅拌机	8		
			上下门冷藏发酵房	2		
			热风炉	1		
6	食品工艺实训室	培养学生掌握食品感官的评定方法、分析方法，以及食品加工原理、粮油食品、水产食品、罐头产品的生产方法，具备一定生产实践能力。为食品分析、食品工艺、食品贮藏与保鲜、食品包装技术等课程提供实训场所。	双室真空包装机	1		
			三层六盘烤箱	5		
			四门冷柜	1		
			小天鹅冰箱	1		
			绞肉机	1		
			肉丸机	1		
			粉碎机	1		
			榨汁机	4		
			12 层发酵箱	2		
			搅拌机 (20L)	20		
			制冰机	2		
			豆浆机	3		

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
			封杯机	4		
			香肠机	1		
			包装机	1		
			循环水式真空泵	1		
			榨汁机	4		
			刨冰机	1		
			新麦烤箱	2		
			冰激凌机	1		
			烤鸭机	1		
			单室真空包装机	1		
			压缩机	1		
			进口搅拌机	20		
			绞肉机	1		
			落地和面机	2		
			灌肠机	4		
7	休闲食品加工室	主要进行休闲食品加工的教学实训场所。为感官评价、食品工艺、食品贮藏与保鲜、食品包装技术等课程提供实训场所。	三层六盘烤箱	4	200 m ²	65
			冰箱	2		
			B5 搅拌机	10		
			搅拌机底架	11		
			搅拌机	11		
			双通道工作台	11		
			SD40 制冰机	2		
			保鲜工作台	2		
			30 层烤盘架	10		
			发酵箱	1		
			螺旋式和面机	2		
			热风炉	1		
			5L 搅拌机	10		
			上下门冷藏发酵房	1		
8	药品室	存放药品	药品柜及药品	13	45	13

(2) 校外实训基地

序号	实习实训基地名称	公司建立时间	基地地址	实习实训项目	可否顶岗实习
1	亲亲食品有限公司	2008 年	晋江五里工业园区	软糖、酥糖的制作工艺	是(工学交替合作企业)

2	盼盼食品集团有限公司	1996 年	晋江市安海镇前蔡工业区	糕点饮料制作	是 (工学交替合作企业)
3	蜡笔小新食品工业有限公司	2000 年	晋江五里工业园区	果冻制品制作	是 (工学交替合作企业)
4	云玺槿年电子商务有限公司	2014	厦门	烘焙制品	是
5	福建省麦都食品发展有限公司	1989	晋江	烘焙	是 (工学交替合作企业)
6	厦门向阳坊食品发展公司	1998	厦门	烘焙	是 (工学交替合作企业)

为规范校外实训基地建设，不断拓展校外实训基地，规范产学研关系，形成良性互动和校企合作机制，实现互利双赢，以培养职业岗位技能为目标，加大顶岗实习的实训力度，使学生学习与工作岗位实现“零距离”衔接。为确保各专业实训基地的规范性，对校外实训基地必须具备的条件制定出基本要求：

- 1、企业应是正式的法人单位。
- 2、组织机构健全，领导和工作（或技术）人员素质高，管理规范，发展前景好。
- 3、所经营的业务和承担的职能与相应专业对口。
- 4、在本地区的本行业中有一定的知名度，社会形象好。
- 5、能够为学生提供实习实训条件和相应的业务指导。

符合以上基本条件的企业，双方愿意建立互动的校企合作机制，互利双赢，可确定为校外实习实训基地，并签订《实习实训基地协议》。

（三）教学资源

积极开发校本教材、工作手册式教材、实训指导书、教学课件、教学微课视频等教学资源，建立教学资源库，为任务引领式学习和项目学习提

供必要的学习资料。

1. 教材选用

公共基础课、专业课根据教育部确定的中等职业学校培养目标和实际需求，使用国家规范教材及相关课程的教辅读物。

序号	课程	教材名称	主编	出版单位
1	食品工艺	食品工艺	卢云真	电子工业出版社
2	化学基础	化学基础版（第二版）	刘尧	高等教育出版社
3	食品微生物	微生物基础及应用	刘建峰、廖湘萍	高等教育出版社
4	食品加工技术	食品加工技术（上下册）	罗丽萍，贡汉坤	高等教育出版社
5	生物基础	生物基础	王社光、刘强	高等教育出版社
6	食品分析与检验	食品分析与检验（第二版）	邓林、杜苏英	高等教育出版社
7	食品质量管理	食品质量管理	南海娟	化学工业出版社
8	食品包装技术	食品包装技术	刘士伟 王林山	化学工业出版社
9	食品添加剂	食品添加剂应用技术	魏明英	科学出版社
10	食品营养与卫生	食品安全与营养	王尔茂	高等教育出版社
11	食品感官评价	食品感官评价	祝美云	化学工业出版社

2. 图书文献配备

学校拥有图书配备为 10 万余册，图书涵盖专业类、文化基础类、实训与技能类，兼顾基础理论、专业核心与拓展内容，形成完整知识体系，能够满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

3. 数字资源配置

食品专业配套建设智慧职教、超星学习通等平台的食品专业课程资源等先进的虚拟仿真检验软件等，提升教学体验。

（四）教学方法

利用多元化的教学平台将自主学习、合作学习结合起来，积极开展尝试教学、问题导向教学、实践导向教学、工作导向教学，充分利用校内、外实训基地资源，实践教学学时占总学时 50%以上，学习内容主要围绕“工作任务”展开，工作任务引领教学。

1、公共基础课程教学

执行教育部和省、市教育部门有关教学基本要求，重在教学方法的改革及教学内容与专业培养目标的有机结合，将综合职业能力的培养融入教学内容，加强公共基础课学业水平考试内容、劳动教育和历史文化知识。

2、专业核心课程教学

在教学方法上不断创新，加强教学的针对性，针对学生的实际情况组织教学，从浅着手，突出和强化知识的实用性，利用现代化教育信息技术手段，增强教学过程的形象性、趣味性、调动学生学习的积极性，以职业能力为核心，将知识、能力、职业素养的培养目标整合到每门课程的学习任务中，通过教学具体活动的开展加以实施，通过教师引导，发挥学生主体作用，实现理论和实践一体化教学目标。

（五）教学评价

合理的考核方式，是提高学生学习积极性的催化剂，也是教师检测教材选择是否得当，实施教学方法是否正确的重要依据。在教学评价的改革

过程中，由传统单一的评价方式转变为多元化、全过程的评价方式，可以从以下方面来实施：

1、教学评价与课程目标一致，既要关注学生知识与技能的理解和掌握情况，又要关注学生情感与价值观；既要关注学生学习的结果，又要关注学生学习的过程；既要关注教师对学生的评价，又要关注学生对教师的评价。

2、注重教和学过程性评价，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用规范纳入课程成绩评价范围，形成日常学业评价、期中和期末考试结果为要素的学业评价体系。

3、以企业岗位评价标准为依据，形成学校与企业共同参与的学生企业顶岗实习环节的评价机制，切实加强和细化学生顶岗实习教学要求。

（六）质量管理

更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，可实行工学交替等弹性学制。合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

九、毕业要求

学生必须完成下列各教学环节方可毕业：

- (1) 学生修完所有课程，考核成绩必须合格（包括无重大违纪处分）；
- (2) 完成省学考并成绩合格；
- (3) 必须通过食品检验员（中级）或西式面点师（中级）职业资格的技能鉴定；
- (4) 完成顶岗实习。与企业签订顶岗实习协议，并完成相关的周记、

总结的材料，上交实训处认定完成顶岗实习方可领取毕业证。

十、附录

专家意见表和党总支审批表

晋江市晋兴职业中专学校
食品加工工艺专业《人才培养方案》
专家论证意见表

2025 年 5 月 10 日

专家成员名单	姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
	黄茂坤	教授/副院长	黎明职业大学轻工学院	15880770288	黄茂坤
	郑莉	食品专业教研组长	福建经贸学校	15280855860	郑莉
	林景川	食品专业教研组长	泉州华侨职业中专学校	18959790114	林景川
	李建平	人力资源总监	蜡笔小新(福建)食品工业有限公司	18965690088	李建平
	吕雅玲	人力资源总监	福建盼盼食品有限公司	15505950199	吕雅玲
	陈铭娜	人事经理	福建省麦都食品发展有限公司	13788809209	陈铭娜
专家论证意见	经与会专家充分讨论，大家一致认为食品加工工艺专业 2025 年人才培养方案设置科学合理，该校办学符合要求，同意该方案予以实施。				
	组长签名： <u>吕雅玲</u>				

晋江市晋兴职业中专学校专业人才培养方案审批表

专业类别	食品药品与粮食大类	类别代码	6901
专业名称(方向)	食品加工工艺	专业代码	690101
人才培养方案 调整情况	<p>根据人才培养方案调研及人才需求分析，结合专业建设专家指导委员会各专家的意见，对人才培养方案进行调整，以体现职业教育的特点。</p> <p>1、根据学考改革，增加《生物基础》课时量，注重夯实基础，着重考查学生独立思考和运用所学知识分析问题、解决问题等关键能力。</p> <p>2、行业标准的融入，根据学考改革，技能赋分对《食品分析与检验》《工艺实训》课程教学，严格按照国家职业技能鉴定标准进行教学和考核，让学生在完成课程学习后能够直接参加职业技能鉴定考试，提高考试通过率。</p> <p>3、根据教育部食品加工工艺课程标准的要求增加《食品贮运与保鲜技术》。</p>		
专业组意见	<p>本专业根据专业设置动态调整方案，在调整后的专业培养目标基础上。修订 2025 年的人才培养方案，请学校审核。</p> <p style="text-align: right;">签名: <u>卢清海</u> 6月28日</p>		
教务处意见	<p>该专业严格按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）文件要求，依规定程序修订本专业人才培养方案，请学校党总支给予审批。</p> <p style="text-align: right;">签名: <u>陈文忠</u> 2020年6月28日</p>		
学校党总支 审定意见	<p style="text-align: center;"><u>同意</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>签名(盖章) <u>陈文忠</u> 2020 年 7 月 1 日</p> </div>		