

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

(2026 级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2026 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2026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2026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	2
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业课程	7
1、专业基础课	8
2、专业核心课	10
3、专业拓展课	13
4、教学实习	15
七、教学进程总体安排	18
八、实施保障	20
(一) 师资队伍	20
(二) 教学设施	22
(1) 校内实训环境	22
(2) 校外实训基地	24
(三) 教学资源	25
(四) 教学方法	27
(五) 教学评价	27
(六) 质量管理	28
九、毕业要求	28
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

初级中等学校毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（69）
所属专业类（代码）	食品类（6901）
对应行业（代码）	农副食品加工业（13），食品制造业（14）， 酒、饮料和精制茶制造业（15）
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），畜禽制品加工人员（6-01-04），水产品加工人员（6-01-05），果蔬和坚果加工人员（6-01-06），淀粉和豆制品加工人员（6-01-07），焙烤食品制造人员（6-02-01），方便食品和罐头食品加工人员（6-02-03），乳制品加工人员（6-02-04），调味品及食品添加剂制作人员（6-02-05），酒、饮料及精制茶制造人员（6-02-06）
主要岗位（群）或技术领域	食品加工 食品检验检测 食品生产管理 食品质量管理

职业类证书	粮农食品安全评价 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 可食食品快速检验
-------	--

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向农副食品加工业、食品制造业以及酒、饮料和精制茶制造业的食品加工、食品检验检测、食品生产管理、食品质量管理岗位(群)，能够从事食品原辅料处理、生产加工、检验检测、生产管理（助理）、质量管理（助理）工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握食品原料、食品加工工艺、食品营养与健康、食品法规与标准等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握食品智能加工、食品添加剂与配料应用、食品机械与设备、食品检验检测、食品安全与质量控制、食品贮运与保鲜等专业理论基础知识；

(7) 掌握食品生产许可、食品安全管理体系、质量管理体系和绿色工厂、清洁生产等标准化体系的专业基础知识；

(8) 掌握食品原辅料选择应用、预处理和食品贮运与保鲜等技术技能，具有典型的食品生产设备使用和维护、食品检验检测能力或实践能力；

(9) 具有一定的生产管理、质量管理的能力，具有食品生产许可证、质量管理体系、绿色工厂、清洁生产等标准化体系辅助实施与申报能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

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。

公共基础课包括思想政治、语文、历史、数学、物理、化学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业道德与法律等列为必修课程或限定选修课程。

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

1. 德育模块

序号	课程名称	主要教学目标、教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	36

		学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	
2	心理健康与职业生涯	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36
4	职业道德与法治	对学生进行职业道德和法治教育，提高中职学生的职业道德素质和法治素养。理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范。	36
5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、美术、书法）	能掌握一定的艺术知识、技能和方法，感受和体验艺术要素与艺术语言，分析与比较艺术特点与审美特征，理解艺术的丰富情感表达，欣赏艺术之美；能探究艺术作品创作背景、意图和思想情感，认识艺术现象及艺术活动，理解艺术的目的和功能，形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位；能独立或与他人合作开展艺术实践活动，展示艺术能力，交流艺术感受，表达思想情感，提升个人与社会生活品质，培育创新精神；能关注并参与中华优秀传统文化传承活动，了解中华民族丰富的文化遗产，理解艺术与文化的关系，感悟艺术所蕴涵的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	36

6	历史(地方特色)	主要包括中国古代史、中国近代史和中国现代史;泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习,学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识,增进对中国历史与文化的认同感,提升对祖国、家乡的热爱及自豪感,确立积极向上的人生观念。	72
7	习近平新时代中国特色社会主义思想 学生读本	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义,系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点,全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想,深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	18
8	中华优秀传统文化	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中,注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施,让学生亲身感受传统文化的魅力,提高文化素养和实践能力。	18
9	劳动教育	学生通过社区志愿服务、专家校友入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛,培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神、劳模精神等。	18
10	职业素养	通过学习职业相关行业法律法规,了解职业特点与职业道德,利用多种方式提升职业能力与职业素质。	18

2. 基础模块

序号	课程名称	主要教学目标、教学内容和要求	参考学时
1	语文	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,指导学生学习语文基础知识,掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力,具备基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯。	198
2	数学	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能,培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。	144
3	英语	主要分为基础模块和拓展模块,基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力;拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学	144

		习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则，通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，培养学生的职场语言沟通，思维差异感知，跨文化理解以及自主学习的能力。	
4	信息技术	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108
5	体育与健康	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	198
6	人工智能	讲解人工智能的基本概念，如机器学习、深度学习、自然语言处理、计算机视觉等；介绍人工智能的发展历程和主要应用领域；教授机器学习的基本算法，如线性回归、逻辑回归、决策树等；介绍深度学习的基础知识，包括神经网络结构、反向传播算法等；引导学生使用简单的人工智能工具和框架，如 Scikit-learn、TensorFlow 等，进行基础模型的搭建和训练；通过实际案例和实验，让学生体验人工智能在图像识别、文本分类等领域的应用，要求学生能够理解和分析简单的人工智能模型，并运用所学知识解决一些基本的实际问题。	18

（二）专业课程

1、专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学目标、内容及要求	参考学时
1	食品原料基础	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。 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。 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。	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。 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。 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。	54
2	食品营养与健康	通过学习，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	《食品营养与健康》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	144

		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。	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体系。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。	
3	食品加工工艺基础	通过《食品加工工艺基础》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。	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，为后续的食品加工实训课程的学习奠定理论基础。	126
4	生物基础	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	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。	234

		定生物学基础。		
5	食品法律法规与标准	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。	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。	36

2、专业核心（提升）课

序号	课程名称	课程目标	主要教学目标、内容及要求	参考学时
1	食品理化分析与检验	通过《食品理化分析与检验》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	教学内容： 食品理化分析与检验的检测方法、检测原理、检测步骤和注意事项。 教学要求： ① 能按照标准进行取样、制样、检测样品。 ② 能分析处理检验、检测数据。 ③ 能检查、维护仪器设备，能维护检测场所卫生和安全	144

		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。		
2	食品智能加工技术	了解食品智能加工发展现状与核心技术，掌握以下知识与技能： ① 食品原辅料的选择及预处理。 ② 食品智能化生产工艺实施、管理及过程控制。 ③ 食品智能化生产设备的使用与维护	教学内容：① 食品加工过程中常用的智能化技术。 ② 粮油、果蔬、畜禽及乳制品、水产品等原辅料的成分、质量要求、处理方法。 ③ 食品智能化生产工艺流程、基本原理、技术条件和操作要点。 教学要求： ① 能实施生产工艺、操作生产线关键设备和安全防护。 ② 能正确分析和解决生产中出现的一般性技术问题。 ③ 能进行设备的清洗、灭菌和取样检查等操作。	144
3	食品安全与质量控制	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。 1. 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； 2. 能运用食品质量管理中数据采集及统计的基础方法； 3. 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； 4. 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； 5. 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； 6. 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；	教学内容： ① 食品安全生产相关法律法规、强制性标准等。 ② 食品感官质量要求和检验项目要求。 ③ 食品质量管理标准体系和生产许可证申报复核的基本知识要求。 教学要求： ① 能辅助进行生产过程管理。 ② 能做好生产现场安全隐患排查。 ③ 能做好食品感官质量检验评价。 ④ 能辅助进行质量管理和不合格项处置工作	108

		7. 熟悉实施食品安全质量管理体系的审核过程； 8. 能根据工作任务制订工作计划、实施工作并进行工作评价； 9. 能利用各种资源进行资料的搜集和整理。		
4	食品添加剂与配料应用技术	通过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	教学内容： ① 食品添加剂的分类、特性、使用标准要求和使用方法。 ② 食品添加剂的使用实例、滥用案例、注意事项。 教学要求： ① 能按照工艺或配方要求正确使用食品添加剂或食品配料。 ② 能规范填写食品添加剂使用记录，并做好备案。	54
5	食品微生物检验	掌握食品常见微生物检测基础理论与操作技能，熟练完成样品处理、分离培养、计数鉴定等常规检验项目。树立食品安全与无菌操作意识，能规范记录分析实验数据，具备岗位实操、质量判断及实验室安全管理能力，胜任食品行业微生物检验相关工作。	教学内容： 微生物的采样方法、样品处理方法、检测步骤和注意事项。 教学要求： ① 能进行微生物取样、制样、检测样品。 ② 能分析处理检验、检测数据。 ③ 能检查、维护仪器设备，能维护检测场所卫生和安全	72
6	食品贮运与保鲜技术	掌握食品变质机理、各类保鲜原理及常用贮运技术，熟悉冷藏、气调、干制、防腐等主流工艺与设备操作。能根据食品品类合理选择保鲜及储运方案，规范开展相关实操作业。树立食品品质管控、仓储物流与食品安全意识，具备食品保鲜方案设计、储运管理及现场问题处置能力，适配食品生产、仓储、	教学内容： ① 食品产、供、销过程中引起其腐败变质的原因。 ② 控制食品腐败变质、延长保藏保鲜期的相关技术。 教学要求： ① 能应用多种技术措施防止各类食品腐败变质。 ② 能做好运输过程中原辅料及产	54

		流通等岗位工作需求。	品质量控制与管理。 ③ 能根据损耗确定出库期，降低利润损失。 ④ 能做好库房安全管理、卫生管理等	
7	食品机械与设备基础	让学生掌握以下知识与技能： 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	54

3、专业选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学目标、内容及要求	参考学时
1	休闲食品加工技术	本实训课程以岗位实操能力培养为核心，巩固休闲食品加工基础理论与工艺知识，重点掌握膨化、烘焙、蜜饯、休闲肉制品等常见休闲食品的标准化实操流程。通过完整的实训项目训练，培养学生原料预处理、配方调配、设备操作、成品制作、品质检测及缺陷整改的综合实操能力。强化食品安全规范、车间操作标准与团队协作意识，培养严谨的实训素养和问题处置能力，能够独立完成整套休闲食品加工实训任务，适配食品企业生产、品控一线实操岗位需求。	课程聚焦休闲食品综合实训，主要开展烘焙点心、膨化食品、坚果制品、即食休闲肉制品等品类的全流程实操训练，涵盖原料筛选预处理、配方配比调试、加工设备规范操作、工艺参数把控、成品制作、感官评价及成品贮藏等实训内容。要求学生熟练掌握各品类完整加工实操流程，严格遵守食品生产卫生与安全操作规范，精准记录实训数据，能独立排查实训中常见工艺问题、分析产品质量缺陷，熟练完成整套实训任务，提升岗位综合实操与工艺应用能力。	72
2	食品包装与设计	通过学习，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问题和需求，从理论上	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	54

		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。	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。 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。	
3	食品品牌营销策划	通过学习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 and 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。	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。 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。	36
4	食品安全文化	通过学习,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	36

			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。	
5	公共营养师(技能)	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的,促进社会公众健康的专业技术人员。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专业技术人员。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。	90
6	食品微生物基础	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。	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。	36

7	食品化学基础	掌握食品各类化学成分的基础理论与核心特性，明晰成分间相互作用及对食品品质的影响。具备运用食品化学知识分析生产、贮藏中品质问题的能力，夯实专业理论根基。树立食品安全与品质把控理念，培养科学探究能力，为后续食品检验、加工、保鲜等专业课程学习及岗位实践奠定基础。	本课程讲解食品中水分、碳水化合物、蛋白质、油脂、维生素、矿物质等主要成分的结构、性质及变化规律，介绍食品色香味物质、有害成分相关知识。要求学生理解成分特性，掌握成分在加工、贮藏中的变化原理，能结合理论解释食品品质变化，熟练完成基础实训操作，养成严谨的专业思维与实验规范。	36
8	化学	掌握基础化学理论与定量分析核心技能，理解各类化学反应规律及分析检测原理。能独立完成常规化学实验与定量检测，具备数据处理、误差分析和问题排查能力。培养严谨求实的科学态度与规范的实验素养，树立安全、精准的职业意识。为本专业食品化学、理化检验、微生物检验等后续课程筑牢理论与实操根基，适配食品检测、品控等岗位基础工作要求。	讲授物质结构、溶液性质、化学反应平衡、酸碱滴定、氧化还原滴定、沉淀与配位滴定等核心内容，结合食品行业案例讲解常用分析方法与基础化学计算。要求学生理解基本化学原理，熟练掌握滴定、称量、配制溶液等基础实验操作，规范记录实验数据、处理实验结果。严守实验室安全准则，做到操作标准、数据真实，能运用化学知识解读食品相关理化现象，具备基础化学分析实操能力。	72
9	物理	理解基础物理概念与规律，熟悉食品行业典型工艺、设备涉及的物理原理。具备运用物理知识分析食品加工、冷链贮运、物料输送等实际问题的能力，掌握简单物理参数测算方法。培养逻辑思维与工程应用意识，提升工艺认知与设备理解能力。为食品工艺、贮运保鲜、食品机械等课程提供支撑，适应食品生产、运维、工艺优化等岗位学习与实践需要。	围绕力学、热学、流体力学、声学、电学等基础物理知识展开教学，结合食品加工、贮运、制冷、分选等场景讲解相关物理原理与应用。要求学生理解压强、传热、流动、相变等规律，能分析食品生产设备运行、物料传输、冷藏保鲜中的物理现象。掌握基础物理测算方法，学会结合原理解读工艺问题，遵守实训操作规范，做到理论联系实际。	36
10	艺术欣赏	本课程教学目标旨在帮助学生掌握基础艺术理论与审美规律，熟悉食品造型、色彩搭配、摆盘及包装设计等食品美学知识。培养学生艺术鉴赏能力与美学应用创新能力，能够结合食品专业特点开展创意设计。同时提升学生人文素养与审美情操，传承传统饮食艺术文化，树立严谨的工匠精神，兼顾食品安全实用与艺术美感，塑造兼具专业能力与审美素养的复合	本课程内容涵盖基础艺术美学、中外经典艺术赏析、饮食美学、食品造型摆盘、食品包装艺术与食品文创设计等模块。教学要求学生掌握基本审美方法，主动参与作品赏析与实践训练，能够将艺术原理灵活运用于食品设计。课堂注重理论结合实操，鼓励学生结合饮食文化开展创新创作，恪守食品专业规范，	18

		型食品专业人才。	提升审美水平与创意设计能力，具备基本的食品艺术创作与审美表达能力。	
--	--	----------	-----------------------------------	--

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

2026 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			评价方式		学年学期安排课程时数						
				总计	课堂模式		学分 (课时数)	考试 (省学 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
										20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共基础课	德育模块	1	中国特色社会主义	36	36		2	4		2					
		2	心理健康与职业生涯	36	36		2	4			2				
		3	哲学与人生	36	36		2	4				2			
		4	职业道德与法治	36	36		2	4					2		
		5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、书法）	36	36		2		2					1	1
		6	历史（地方特色）	72	72		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	18	18		1	1				1			
		8	劳动教育	18	18		1		1	1					
		9	中华优秀传统文化	18	18		1		1					1	
		10	职业素养	18	18		1		1						1

基础模块	11	体育与健康		198	18	180	11		6	2	2	2	2	2	1		
	12	信息技术		108	54	54	6	2		3	3						
	13	语文		198	198		11	4		2	3	3	3				
	14	数学		144	144		8	4		2	2	2	2				
	15	英语		144	144		8	4		2	2	2	2				
	16	人工智能		18	18		1								1		
		公共基础课小计			1134	900	234	63			16	16	12	11	4	4	
专业课	专业基础课	1	食品营养与健康		144	108	36	8					4	4			
		2	食品加工工艺基础		126	126		7			4	3					
		3	食品原料基础		54	54		3			3						
		4	生物基础		234		234	13			2	2	4	5			
		5	食品法律法规与标准		36	40		2			2						
			专业基础课小计			594	328	270	33			11	5	8	9	0	0
	专业核心课	1	食品智能加工技术		144	54	90	8					4	4			
		2	食品理化分析与检验		144		144	8					4	4			
		3	食品添加剂与配料应用技术		54	54		3							3		
		4	食品安全与质量控制		108	36	72	6					3	3			
		5	食品贮运与保鲜技术		54		54	3							3		
		6	食品机械与设备基础		54	27	27	3							3		
		7	食品微生物检验		72		72	4				4					
			专业核心课小计			630	171	459	35			0	4	11	11	9	0
		专业拓展课	1	休闲食品加工技术（选修课）		90		90	5							5	
			2	食品安全文化（选修课）		36	36		2							2	
	3		食品品牌营销策划（选修课）		36	36		2							2		
	4		食品包装与设计（选修课）		54	54		3							3		
	5		公共营养师（技能）（选修课）		90		90	5							5		
	6		食品化学基础（选修课）		36	18	18	2				2					
	7		化学（选修课）		72	36	36	4			2	2					
	8		物理（选修课）		36	18	18	2				2					
	9		食品微生物基础（选修课）		36	18	18	2			2						
	10		艺术欣赏（选修课）		18	18		1							1		
		专业选修课小计			504	234	270	28			4	6	0	0	18	0	
	专业技能课小计				1728	733	999	96			15	15	19	20	27	0	
	顶岗实习				486		486	27								27	
合 计				3348	1633	1719	186	周课时	31	31	31	31	31	31	31		
统 计				课 型			课 时		占总学时比例								
				公共基础课			1134		33.87%								
				专业（技能）课 （含教学实习）			2214		66.13%								
				选修课			504		15.05%								
				理论课			1629		48.66%								
				实践课 19			1719		51.34%								

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 12 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	备注
1	卢云真	高级讲师	食品检验工/二级	是	专任	专业带头人
2	庄荣江	高级讲师	高级育婴师/高级工	是	专任	泉州市名师
3	钟建业	高级讲师	面包烘焙工/一级	是	专任	专业带头人
4	蔡良根	高级讲师	公共营养师/二级	是	专任	专业带头人
5	唐幼惜	讲师	食品检验工/三级	是	专任	晋江市骨干
6	苏秀华	讲师	食品检验工/二级	是	专任	泉州市骨干
7	张宾乐	讲师	糕点、面包烘焙工/一级	是	专任	
8	詹金华	讲师	食品检验工/三级	是	专任	晋江市骨干
9	李丹丹	助理讲师	西式面点师/三级	是	专任	晋江市骨干
10	陈微微	助理讲师	食品检验工/二级	是	专任	晋江市骨干
11	张旭	助理讲师	公共营养师/三级	是	专任	

12	郑欣悦	助理讲师	食品检验工/三级	是	专任	
13	周杨华	生产部经理	/	否	兼职	技术能手
14	李建平	高工	/	否	兼职	
15	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《食品营养与健康》、《食品加工工艺》、《食品原料基础》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	1	300 m ²	40
			洁净无菌操作台	6		
			高压灭菌锅	4		
			恒温培养箱	1		
			生化培养箱	2		
			无菌均质机	6		
			水浴锅	8		
			托盘天平	10		
			显微镜	40		
			数码显微镜	2		
			无菌室	2		
			菌落计数器	6		
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	反渗透去离子纯水	1	300 m ²	46
			鼓风干燥箱	2		
			凯氏定氮仪	3		
			水分快速测定仪	1		
			粗纤维测定仪	1		
			台式小型高速离心	1		
			超声波清洗器	1		
			玻璃仪器气流烘干	2		
			水浴锅	6		
			马沸炉	1		
			移液枪	10		
			糖度计(手持式)	5		

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)
			盐度计(手持式)	5		
			数字测温计	2		
			电子天平	10		
			器皿柜	3		
			通风柜	2		
			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	80 m ²	12
			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	150 m ²	47
			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	200 m ²	65
			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	双室真空包装机	1	200 m ²	55
			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		

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)
			榨汁机	4		
			12层发酵箱	2		
			搅拌机(20L)	20		
			制冰机	2		
			豆浆机	3		
			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	云玺槿年电子商务有限公司	2014	厦门	烘焙制品	是
3	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）
4	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	食品加工工艺基础	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	食品智能加工技术	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	食品理化分析与检验	食品分析与检验（第二版）	邓林、杜苏英	高等教育出版社
7	食品安全与质量控制	食品质量管理	南海娟	化学工业出版社
8	食品包装与设计	食品包装技术	刘士伟 王林山	化学工业出版社
9	食品添加剂与配料应用技术	食品添加剂应用技术	魏明英	科学出版社
10	食品营养与健康	食品安全与营养	王尔茂	高等教育出版社

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. 数字资源配备

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、期中和期末考试成绩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

2026年6月25日

	姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
专家 成员 名单	黄茂坤	教授/副院长	黎明职业大学轻工学院	15880770288	黄茂坤
	黄舒婷	食品专业教研组长	惠安职业中专学校	18965663883	黄舒婷
	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
	何尤贵	品控技术总监	阿一波食品工业有限公司	13799235739	何尤贵
	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	本专业人才培养方案紧扣职教改革发展要求与食品行业发展需求,培养目标、定位精准、人才培养规格贴合办、学定位。课程体系、实训体系科学规范,聚焦岗位核心技能,落实岗课赛证综合育人理念,具备良好的科学性、实用性与可操作性。 专家组一致认为:本专业人才培养方案整体科学合理、贴合产业需求,符合职业教育办学规律,具备可行性与可实施性,同意通过论证。				
	组长签名: 卢真				

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	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。 1、根据学考改革, 调整《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。 2、行业标准的融入, 根据学考改革, 增加技能赋分课程教学, 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。 3、根据教育部食品加工工艺课程标准的要求增加《食品机械与设备》《人工智能》等课程。		
专业组意见	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 2026 年的人才培养方案, 请学校审核。 签名:  2026 年 6 月 15 日		
教务处意见	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。 签名:  2026 年 6 月 25 日		
学校党总支 审定意见	 签名(盖章):  2026 年 6 月 25 日		