

周口职业技术学院  
食品加工专业人才培养方案

专业名称：食品加工技术

专业代码： 590101

# 食品加工技术专业人才培养

## 一、专业名称及代码

专业名称：食品加工技术

专业代码：590101。

## 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

教育修业年限以3年为主。

## 四、职业面向

表4-1食品加工专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举 例
食品药品粮食 大类 (59)	食品工业类 (5901)	农副食品加工业(13) 食品制造业(14) 饮料制造业(C-15)	糕点面包烘培工 (6-02-01-01) 糕点装饰师 (6-02-01-02) 饮料制作工 (6-02-06-09) 乳品加工工 (6-02-04-01) 饮料制作工 (6-02-06-09)	西式西点制作 烘培食品加工 饮品调制 冷冻甜品制作	西式面点师 (中、高级)、 营养师(高级) ISO9000 内审 员认证。

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神、掌握西式西点制作、面包烘焙、蛋糕制作、饮品调制等专业技术技能，具备认知能力、合作能力、创新能力、职业能力等支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，具有较强的就业创业能力，面向食品加工与质量管理、

食品安全卫生监督、食品营销等领域，能够从事新产品研发、食品营养设计、企业行规制定、自主创业营销等工作的高素质劳动者和技术技能人才。

## （二）培养规格

### 1. 素质

根据食品行业对职业岗位群的要求，食品技术专业旨在培养具有正确的世界观、人生观、价值观；具有良好职业道德和职业素养；具有社会责任感和参与意识；具有较广专业理论知识、较高基本技能和综合素质、较强实践能力及创新意识、精益求精的工匠精神；良好的集体意识和团队合作精神，从事食品生产加工、食品生产设备维护、食品生产管理和产品营销等技术应用性工作，同时具备德、智、体、美、劳的高素质技能型专门人才。

### 2. 知识

- （1）掌握无机及基础化学和食品化学等基础知识。
- （2）掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烘焙方法；
- （3）掌握营养卫生知识、法律法规和食品质量管理基本知识。
- （4）掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制方面的知识。
- （5）掌握食品生产常用设备，及相关专业基本知识；
- （6）掌握安全生产与环境保护，企业管理、食品营销知识。
- （7）了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤；

### 3. 能力

- （1）会熟练操作和运用各种常见的西点设备；
- （2）具有熟练应用计算机和信息收集处理本专业相关信息能力
- （3）能从事西点制作、并进行营养分析；
- （4）具有自主学习，适应职业变化的能力
- （5）具有对实验数据分析和处理能力。
- （6）具有协调、处理突发事件的能力；
- （7）具有优化食品加工工艺的能力。

(8) 具有食品产品的生产技术分析方法及进行常见故障处理的能力。

(9) 具有能对食品新产品开发的能力。

(10) 具有初步进行食品企业管理制定、食品营销策划能力。

## 六、课程设置

主要包括职业基本素质课程和职业能力课程。

### (一) 职业基本素质课程

包括必修课和选修课，必修课有思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、体育、计算机应用基础、大学英语、心理健康教育、劳动教育、大学生职业生涯规划、形势与政策、大学生就业与创业指导、军事理论和军事技能；选修课主要有公共艺术、普通话、中华优秀传统文化、国家安全教育、党史国史、大学生职业素养等。

表 6-1 食品加工专业职业基本素质课程介绍

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	着重讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两次历史飞跃和两大理论成果。
2	思想道德修养与法律基础	了解现行的法律法规基本内容，做到知法、懂法、守法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力；培养学生优良的思想品质、崇高的理想和正确的人生观，为学生走向社会、从事社会实践。
3	形势与政策	通过学习使学生加强对国际和国内形势宏观、科学的认识，并从中学到科学分析形势的方法。讲授中要求紧密结合学生的思想实际，着重针对学生关注的热点、难点问题而展开，增强针对性，讲求实效性。
4	体育	了解体育发展概况，明确学校体育的特点和任务，学习体育运动的常识，掌握科学锻炼身体的方法，培养学生良好的体育卫生习惯，掌握跑、跳、投掷和篮球、排球类运动的基本技能和技巧。
5	军事理论、军事技能（军训）	学习军事知识与国防知识，且有军队的作风。且有较强的纪律观念、集体主义观念，培养良好的个人生活习惯、学习习惯。
6	心理健康教育	根据学生生理心理发展的规律和特点，运用心理学的教育方法和手段，培养学生良好的心理素质，促进学生整体素质全面提高的教育。
7	计算机应用基础	常用操作系统的使用，文字处理、电子表格软件使用。使学生掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力、数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力及编制简单程序的能力。
8	大学生职业生涯规划	主要讲述大学期间的学习规划、职业规划，影响到大学期间的学习生活质量，更直接影响到求职就业甚至未来职业生涯的成败。

9	大学生就业与创业指导	着眼于当前高职高专院校毕业生就业与创业环境、就业与创业形势，结合高职高专院校毕业生就业与创业实际，比较全面地阐述了高职高专院校毕业生在求职择业及创业过程中的各个步骤、环节和应注意的问题。
---	------------	---

## (二) 职业能力课程

包括职业能力基础课程、职业能力核心课程、职业能力拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

### 1. 职业能力基础课程

设置 8 门，包括：基础化学、食品化学、食品分析、食品生物化学、食品微生物、食品添加剂、食品感官分析和食品标准法规。

### 2. 职业能力核心课程

设置 7 门。包括烘焙食品加工、发酵食品加工、西点工艺制作、肉制品加工、饮料加工、果蔬加工和乳制品加工。

### 3. 职业能力选修课程

主要包括：食品化学、食品质量安全管理、调味品加工、食品卫生和休闲食品加工。

### 3. 职业拓展课程

主要包括：西点师职业素养、内审员认证课程、食品营养学、健康与饮食、功能性食品加工、疾病与饮食和饮料的危害。

食品加工技术专业主要课程描述

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	食品化学	学生掌握食品原料的基本组成及其在加工、烹调过程中变化的基础知识，应用这些知识来解决食品加工中的实际问题。
2	食品微生物	通过对本课程的学习，要求学生掌握食品微生物学的基本原理，掌握食品微生物分析的一般方法，掌握基本的微生物实验操作技术，为进一步学习有关专业课程奠定良好的基础。
3	食品营养与卫生	学生了解各类食品中各种有害物质污染途径、危害性、预防

		措施、有关法律法规、管理办法等基础知识和技能。
4	食品分析	使学生掌握食品分析与检测过程的相关知识，能对食品原料、半成品和成品进行定性、定量分析，掌握相应仪器的结构、性能和使用方法。
5	饮料加工技术	讲述了饮料加工工艺的关键操作、常用设备及新技术，以培养学生能按实用性要求设计出更加符合东方人口味的产品。
6	果蔬加工	使学生了解水果和蔬菜原料特点、果蔬制品检验和典型几种果蔬制品的加工，为果蔬加工行业培养实用的新型人才。
7	食品生物化学	食品生物化学从化学角度和分子水平研究食品的组成、结构、理化性质、生理和生化性质、营养与功能性质的变化。
8	焙烤食品加工技术	以面包、蛋糕和中式糕点工艺为讲课的主体，使学生理解和具有常见焙烤食品加工能力，培养创新实用的新型人才。
9	食品营销学	发现（创造）食品消费需求；满足食品消费需求；管理食品消费需求。突出了内容的逻辑性、统一性和整体性，使学生更容易理解和掌握食品营销课程的理论和方法。
10	乳制品加工技术	学生具备化工生产操作岗位必备技能通过本课程的学习，提高食品加工专业水平，为食品行业培养实用新型人才。
11	发酵食品加工技术	本课程的功能是培养学生熟练按照发酵食品生产的工艺规程进行发酵食品生产；建立发酵食品产业化规范生产理念，引导学生逐步掌握食品发酵技术。
12	食品质量与安全	通过本课程的学习，使学生能独立运用食品质量法规与标准、对食品生产中有关的原料、半成品、成品和副产物进行质量安全分析，同时初步培养学生的实践动手操作能力。
13	食品添加剂	正确认识和理解食品添加剂真实的科学属性，提高专业学术水平，增强对食品添加剂的解释宣传和专业引导能力，为发展食品工业、开拓食品市场培养实用的新型人才。

## 七、教学进程总体安排

表7-1 食品加工专业教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学时数			学分	考核方式	按学年、学期教学进程安排 (周学时、教学周数)						备注
				总学时	理论学时	实践学时			第一学年		第二学年		第三学年		
									1	2	3	4	5	6	
									18周	18周	18周	18周	周	周	
公共基础课程	必修		思想品德修养与法律基础	72	72	0	4	考试	4						
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论	72	72	0	4	考试		4					
			体育	144	16	128	8	考试	2	2	2	2			

课程类别	课程性质	课程	课程名称	学时数			学分	考核	按学年、学期教学进程安排 (周学时、教学周数)						备注
				总学	理论	实践			第一学年		第二学 年		第三学 年		
									1	2	3	4	5	6	
			计算机应用基础	72	36	36	4	考试	4						
			劳动教育	144	40	104	4	考查							
			大学英语	144	100	44	8	考试	4	4					
			心理健康教育	36	26	10	2	考查	2						
			大学生职业生涯规划	36	18	18	2	考查				2			
			形势与政策	32	32	0	2	考查							
			军事理论、军事技能(军训)	148	36	112	4	考查							
			大学生就业与创业指导	36	18	18	2	考查				2			
			小计(占总学时比例%)	93633.12	466	470	46		16	10	2	6			
	选修		公共艺术	36	36	0	2	考查							网络通识课
			普通话	36	6	30	2	考查							网络通识课
			中华优秀传统文化	36	36	0	2	考查							网络通识
			国家安全教育	18	18	0	1	考查							网络通识课
			党史国史	18	18	0	1	考查							网络通识课
			大学生职业素养	18	18	0	1	考查							网络通识课
			小计(占总学时比例)	1625.73	132	30	9								
职业能力课程	职业能力	1	基础化学	72	36	36	4	考试	4						
		2	食品化学	72	36	36	4	考	4						

课程类别	课程	课程名称	学时数			学分	考核	按学年、学期教学进程安排 (周学时、教学周数)						备注
			总学	理论	实践			第一学年		第二学 年		第三学 年		
								1	2	3	4	5	6	
	基础课程						试							
	3	食品分析	72	36	36	4	考试		4					
	4	食品生物化学	72	36	36	4	考试		4					
	5	食品微生物	72	36	36	4	考试		4					
	6	食品添加剂	72	36	36	4	考试			4				
	7	食品感官分析	72	36	36	4	考查			4				
	8	食品标准法规	36	36	36	2	考查			2				
	职业能力核心课程													
	1	烘焙食品加工	72	36	36	4	考试			4				
	2	发酵食品加工	72	36	36	4	考试			4				
	3	西点工艺制作	72	36	36	4	考试			4				
	4	乳制品加工	72	36	36	4	考试				4			
	5	饮料加工	72	36	36	4	考试			4				
	6	肉制品加工	72	36	36	4	考试				4			
	7	果蔬贮藏加工	72	36	36	4	考试				4			
	小计（占总学时比例）		1044 36.9	522	522	58		8	12	24	12			



课程类别	课程	课程名称	学时数			学分	考核	按学年、学期教学进程安排 (周学时、教学周数)						备注	
			总学	理论	实践			第一学年		第二学年		第三学年			
								1	2	3	4	5	6		
								4							
职业能力选修课程	1	食品化学	72	36	36	4	考查	4							
	2	食品质量管理	36	18	18	2	考查		2						
	3	调味品加工	72	36	36	4	考查				4				
	4	休闲食品加工	72	36	36	4	考查				4				
	5	食品安全卫生	36	18	18	2	考查				2				
	小计(占总学时比例)			288 10.19	144	144	16		4	2		10			
职业能力拓展课程1	1	西点师职业素养	36	18	18	2	考查				2				
	2	营养师认证课程	36	18	18	4	考试			2					
	3	食品营销学	36	18	18	2	考查			2					
	小计(占总学时比例)			108 3.82	54	54	8				4	2			
职业能力拓展课程2	1	健康与饮食	72	36	36	4	考查					4			在线课程
	2	功能性食品加工	72	36	36	4	考查					4			在线课程
	3	疾病与饮食	72	36	36	4	考查					4			在线课程

课程类别	课程性质	课程名称	学时数			学分	考核	按学年、学期教学进程安排 (周学时、教学周数)						备注	
			总学	理论	实践			第一学年		第二学年		第三学年			
								1	2	3	4	5	6		
	4	饮料的危害	72	36	36	4	考查						4		在线课程
小计(占总学时比例)			288 10.19	144 5.1	144 5.1	16							16		
总计			282 6	13 00	15 26	15 3		28	28	30	28				
毕业顶岗实习															6个月

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍。

目前食品加工技术专业现有教师 8 人，其中专任教师 6 人，兼职教师 2 人。专任教师均取得硕士学位，在所有专业教师中 1 人教授职称，4 人具有副高以上职称，3 人具有中级职称。专业带头人和教学、管理人员梯队合理，形成了一支结构合理、专业水平高的师资队伍。

### (二) 教学设施。

序号	实训室名称	实训功能	使用课程	设备	工位数量	场地面积 (m <sup>2</sup> )
1	微生物实训室	仿真	食品微生物相关实训	100%	40	120
2	食品加工综合实训室	仿真	烘焙、果蔬、软饮料发酵等相关实训	100%	100	300

## 2、校外实训条件

实习基地一览表

序号	实习基地名称	实训项目名称	可容纳学生数	签约时间	备注
1	郑州艾朵堡西点西餐教育	西点	200	2019.3	课程、顶岗实习
2	周口名代	蛋糕加工	30	2018.6	顶岗实习
3	徐福记食品有限公司	甜品加工	30	2011.7	顶岗实习
4	安徽汇阳食品有限公司	方便面生产	30	2012.3	顶岗实习

### (3) 专业实训条件配置

实训室建设情况一览表

序号	实训室名称	面积(m <sup>2</sup> )	设备金额(万元)	性质(仿真、模拟、生产性)	实训项目	利用率	是否开放	是否共建
1	微生物实训室	103	10	仿真	食品微生物相关实训	100%	是	否
2	食品加工综合实训室	142	45	仿真	粮油、果蔬、软饮料发酵等相关实训	100%	是	否

### (三) 教学资源。

#### 1. 教材

教材选用符合教学大纲或专业规范，均为正式出版的高职高专食品专业教材，优先选用获得省部级以上奖项及国家级规划教材。

#### 2. 图书资料

学校图书馆拥有教学必备的、门类较全的食品专业图书资料，总量能满足专业教学和学科发展的需要。专业核心期刊5种以上，具有本专业信息资料查阅所需的计算机网络系统。

#### 3. 数字化(网络)资料

与行业、企业共同建设共享型食品专业教学资源库，围绕专业培养目标建设有利于学生自主学习、内容丰富、使用便捷、更新及时的数字化专业教学资源。专业核心课程配备数字化(网络)资源，包括网络课程、视频库、音频库、电子期刊等。

### (四) 教学方法。

目前我院生源组成层次丰富，招生对象主要是普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或同等学力者，学生差异较大，根据学生的现有知识、能力水平进行分层教学，不同层次的学生运用不同的教学方法，使大部分学生都能得到应有的提高。在教学过程中以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以增强学生就业创业能力为核心，以深化产教融合为主要着力点，遵循高等职业教育规律和人才成长规律，构建

专业培养与社会需求对接、课程体系与职业能力对接、教学内容和  
工作过程对接的食品加工技术专业工作过程系统化人才培养模式，切实  
提高人才培养质量。

### （五）教学评价。

积极推进考核方式、考核内容和成绩评价的改革。在考核方式上，  
加大形成性考核的力度，在考核内容上突出知识技能的应用。形成性  
评价与终结性评价应根据不同的课程、不同的学习阶段和不同的实践  
活动形式而有所不同，测试设计应具有科学性、客观性、开放性和可  
行性，有助于提高学生实际操作能力。

根据人才培养模式和课程内容，努力探索食品加工专业教学多元  
化评价体系，包括评价标准的多元化、评价目标的多元化、评价内容  
的多元化、评价方式和方法的多元化、评价主体的多元化、评价过程  
的多元化，吸纳行业、企业和社会组织参与考核评价，注重对学生使  
用专业知识能力的真实性评价。采用过程性考核与终结性考试相结合。  
过程性考核是在完成一个实训内容或几个实训内容的教学后，对学  
生完成实训的过程、结果和实训报告进行综合评价，最后得出学生的  
考核成绩。并采取单人测评和小组测评相结合、定时与不定时相结合  
等。认知考核主要根据不同课程的各自特点选用不同方式、方法组  
织考核。同时辅以技能竞赛和认证考核的评价办法，其考核成绩占学  
生总成绩的 60%左右终结性考试成绩占学生总成绩的 40%左右。

在此基础上，努力探索食品专业教学多元化评价体系，包括评  
价标准的多元化、评价目标的多元化、评价内容的多元化、评价方式  
和方法的多元化、评价主体的多元化，吸纳行业、企业和社会组织参  
与考核评价，注重对学生使用专业知识能力的真实性评价。

### （六）质量管理。

#### 1. 专业教学管理机构及专职教学管理人员

设立食品专业教学管理机构，配备一名专职教学管理工作人员。

## 2. 教学文件

建立以下完整系统的专业教学文件：专业建设与发展规划及其分年度实施计划、教学管理制度、教学质量监控制度、学籍管理制度、绩效考核制度、专业人才培养方案、课程教学大纲、学期进程计划及课表、实践教学计划及大纲、顶岗实习计划及大纲、使用教材目录等。

采用开放式项目管理模式，实现实训实习基地建设、师资队伍建设和课程体系及教学内容改革等专业建设质量的持续提高。与企业共建教学质量标准、监控、评价体系，颁发企业经历证书。示范性专业建设领导小组对建设内容和指标进行全程监控，定期检查建设进度，建立激励机制，制订绩效考评制度，定期进行考评，奖优罚劣，保证专业建设的进度与质量。

## 十、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。