



新郑市中等专业学校

修德精技 阳光健体

食品加工工艺专业 人才培养方案

专业类别：食品药品与粮食大类食品类

专业名称：食品加工工艺

专业代码：690101

适用年级：2025 级三年制中专班

修订时间：2025 年 7 月

目 录

一、专业名称及专业代码	4
二、入学要求	4
三、基本修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标	5
六、培养规格	5
七、课程设置及要求	7
(一) 公共基础课必修课	8
(二) 公共基础课选修课	20
(三) 专业课程	24
(四) 综合实训	33
(五) 岗位实习	34
八、教学进度总体安排	35
(一) 基本要求	35
(二) 教学安排	35
1. 教学活动时间分配表(单位: 周)	36
2. 教学进程安排表(教学计划表)	36
(三) 教学学时、学分分配比例表	40
九、师资队伍	42

(一) 队伍结构	42
(二) 专业带头人	42
(三) 专任教师	42
(四) 兼职教师	43
十、教学条件	43
(一) 教学设施	43
1. 专业教室	43
2. 校内实训室	43
实训教学条件	43
(二) 教学资源	49
1. 教材选用	49
2. 图书文献配备	49
3. 数字资源	50
4. 教学方法	50
5. 学习评价	51
十一、质量保障和毕业要求	51
(一) 质量保障	51
(二) 毕业要求	52

一、专业名称及专业代码

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备同等学力

三、基本修业年限

全日制三年

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、可食食品快速检验 ……

五、培养目标

根据办学层次和办学等位，参照国家专业教学标准，科学合理确定本专业人才培养目标。

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），能够从事食品原料辅料处理、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。

六、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 and 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。

七、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课程。

公共基础课程包括必修课程和选修课程。公共基础课程包括

思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等必修课程，选修课程包括古代科技著述选读、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、创新创业教育等。

专业课包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程（专业选修课程）等。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

（一）公共基础课必修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	思想政治	通过思想政治课程学习，培育学生具有政治认同、职业精神、法治意识、健全人格和公共参与的思想政治学科核心素养。引导学生通过	思想政治课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容；	144

	自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，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，自觉培育和践行社会主义核心价值观，为学生成为担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	拓展模块为选修课程，除对学生进行时事政策教育外，还应进行法律与职业教育，国家安全教育，民族团结进步教育，中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化教育等。课程的实施，以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。具体要求为：坚持正确育人导向，强化价值引领；准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；围绕议题设计	
--	---	--	--

			活动，注重探讨式和体验性学习；加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂；运用现代信息技术，提高教学效率。	
2	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	课程由基础模块、职业模块和拓展模块三部分构成。基础模块包括语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流 8 个专题的内容，是各专业学生必修的基础性内容；职业模块包括劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读 4 个专题的内容，是为	228

		提高学生职业素养安排的限定选修内容，选修专题不少于 3 个。拓展模块包括思辨性阅读与表达、古代科技著述选读、中外文学作品研读 3 个专题，是满足学生继续学习与个性发展需要的自主选修内容。课程是各专业学生必修的公共基础课程，是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就	
--	--	--	--

			业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	
3	历史	通过历史课程的学习，使学生掌握必备的历史知识，培养学生唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀历史学科核心素养。通过学生的自主学习、合作探究的学习过程，使学生能够认识中华民族多元一体的历史发展进程，形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、	历史课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”。中国历史内容包括中国古代史、中国近代史、中国现代史。世界历史内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。拓展模块是在基础模块教学的基础上，结合职业学校专业特点开设的选修课程。拓展模块教学目标是满足学生职业发展需要，开拓学生视野，提升学生	72

	社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义，根植深厚的家国情怀。了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统，树立正确的文化观，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；通过英雄人物和工匠精神的学习，能够引导学生确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新等良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。	学习兴趣。历史课程的教学，以课程标准为纲，以落实立德树人为根本任务，全过程全方位培育学生的历史学科核心素养。在教学实践中，要遵循教育教学规律、历史学科教育规律，探究适合学生身心特点和发展规律的教学方法，激发学生学习兴趣，提高历史教学的吸引力，有效提高教学质量。具体要求为：坚持正确育人导向，强化价值引领；准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；聚焦重点内容、核心概念和关键问题开展探究学习；挖掘历史教学与学生专业学习密切相关的重要内容，提高历史教学的针对性和适切性。	
--	--	--	--

4	数 学	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。	数学课程由基础模块、拓展模块一和拓展模块二个模块构成。数学课程基础模块为必修内容；拓展模块一中限定性选修内容为必修内容，拓展模块二为选学内容。教学实施要全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学过程中，遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；在数学教学中体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修	228
---	--------	---	---	-----

			养，提高职业素养。	
5	英语	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生学习英语的兴趣，帮助学生掌握英语基础知识和英语运用的基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块 3 个模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容；职业模块是为提高学生职业素养，适应学生相关专业学习需要而安排的限定选修内容；拓展模块是满足学生继续学习和个性发展需要而设置的任意选修内容。英语课程应全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养；应围绕课程标准规定的学科核心素养与目标要求，遵循英语教学规	228

			律，制定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。	
6	信息技术	通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处	信息技术课程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。拓展模块设计了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。教学中根据学	108

		理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。	生专业能力发展需要选择部分专题、设定教学内容，以项目综合实训的方式实施教学。各地区、各学校也可根据地方资源、学校特色、专业需要和学生实际情况，自主确定拓展模块教学内容与教学时数。	
7	体育与健康	通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1—2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提升职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全	体育与健康分为基础模块和拓展模块。基础模块是各专业学生必修的基础内容，基础模块又分为体能和健康 2 个小模块。拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要的选修内容。本课程主要突出体育与健康课程以身体练习为主、实践性强等特	144

		知识，形成健康文明生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规范意识和团队意识。	点，同时满足中等职业学校学生学习、生活和职业生涯发展的多样化需求，科学合理地设定本课程。	
8	艺术	增强审美理解，提高审美判断能力，形成健康的审美情趣；同时运用艺术表现手段进行创意表达，具有创新意识与表现能力；能够从文化的角度分析理解作品，认识文化与艺术的关系，增进文化认同，坚定文化自信。	通过课程学习，使学生参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能；结合艺术情境，依据艺术原理对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、理解和判断，丰富审美经验。	36
9	劳动教育	准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求，全面提高学生劳动	本课程的教学内容以“理论与实践深度融合”为核心主线，构建了一个全方位的教学体系。首先通过专题教学与榜样引领，	18

	素养，使学生：树立正确的劳动观念。正确理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量，认识劳动创造人、劳动创造价值、创造财富、创造美好生活的道理，尊重劳动，尊重普通劳动者，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念。具有必备的劳动能力。掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需的设计、操作能力及团队合作能力。培育积极的劳动精神。领会“幸福是奋斗出来的”内涵与意义，继承中华	夯实学生的劳动理论基础，使其深刻理解劳动的价值，弘扬劳动精神、劳模精神与工匠精神；在此基础上，强化劳动安全知识与法规教育，筑牢学生安全生产与依法维权的意识屏障。课程的核心环节是组织学生投身于多样化的劳动实践，涵盖日常生活劳动、结合专业特色的生产劳动及校内外服务性劳动，要求学生在严格的安全规范下，亲身体验、动手操作，锻炼其解决实际问题的能力、团队协作精神及社会责任感。最后，通过成果展示、反思评价与文化浸润，引导学生珍视劳动成果，内化优良品质，最终形成崇尚劳动、尊重创造的良好氛围，并	
--	--	---	--

		民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。养成良好的劳动习惯和品质。能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。	建立记录学生全过程表现的劳动教育档案，实现知行合一的育人目标。	
--	--	---	---------------------------------	--

(二) 公共基础课选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	古代科技著述选读	古代科技著述选读，旨在引导学生阅读我国古代经典的科技著述，了解古代传统工艺的精湛，感受古代劳动人民的实践智慧，学习古代工匠的创新精神，对我国古代科技文化有敬畏	(1) 阅读古代科技著述的精彩片段，拓宽文化视野，提高阅读古代科技作品的能力。 (2) 结合专业特点，选读古代科技著述如《齐民要术》《水经注》《梦溪笔谈》《本草纲	36

		之心和自豪之感，并进一步积累文言基础知识和古代文化常识。	目》《天工开物》的有关内容，了解先民的发现 创新、发明创造，对古代工匠产生礼敬之心	
2	党史 国史	引导中职生了解党史国史发展脉络，培养爱国情怀与历史责任感，增强对国家和党的认知认同。	涵盖中国共产党诞生发展历程、重大历史事件，如新民主主义革命、社会主义建设等，及新中国成立后的成长轨迹、成就等。引导学生了解党史发展，以史为鉴，增强政治认同，通过案例分析、讨论等方式，加深对知识理解，提升学生历史思维与社会责任。	18
3	中华优秀传统文化	本课程旨在助力中职生掌握中华优秀传统文化知识，涵盖经典文学、传统艺术等。提升其赏析、运用传统文化智慧	以家国情怀、社会关爱、人格修养为三条主线，从文献典籍中撷取国粹，将中华优秀传统文化所蕴含的中华元典精	18

		解决问题的能力，培养对传统文化的热爱与敬畏，增强民族自信，塑造高尚道德品质，树立正确价值观，为未来职业与生活注入文化底蕴。	义，提炼为“中华源”“孝悌先”“约以礼”“勤且俭”“立诚信”“报国忠”等主题。培养学生对中华优秀传统文化的敬重和认同感。	
4	国家安全教育	在知识层面，让学生熟知国家安全内涵、范畴与总体国家安全观要义。能力上，使其能识别危害国家安全行为，学会危机应对。素质方面，厚植爱国情怀，树立国家利益至上理念，强化维护国家安全的责任意识，将国家安全意识内化为自身素养，融入未来职业与生活。	学生认识各种安全隐患，处理安全隐患，预防安全事故发生，处理一些力所能及的安全营救工作。做安全教育的执行者、宣传者。涉及校园安全、家庭安全、社会安全、交通安全、自然灾害、饮食与卫生安全、网络与信息安全、实习与职业安全、运动损伤预防与应急处理。	18
5	职业发展	使学生了解职业发展的阶段特点；了解就业形	职业生涯规划理论；自我认知；职业能力认知；职	18

	与就业指导	势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。树立积极正确职业态度和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。	业兴趣认知；职业性格认知；职业价值观认知；生涯决策方案；职业生涯规划书撰写；求职信息甄别；求职技巧；笔试面试技巧；求职材料书写技巧；国家就业政策与相关法律知识、中职生创业概述、创业实践等内容。	
6	创新创业教育	本课程旨在使中职学生树立创新意识，理解创新对专业行业发展的重要性。培养学生创业思维，掌握基本创业知识与流程。提升学生解决专业相关实际问题的创新能力，锻炼团队协作、沟通能力，为未来从事相关专业领域创新工作	创新创业基础理论，如创新思维培养、创业概念及流程；创新创业案例分析；创新创业实践项目，涵盖创意设计与开发。学生理解创新创业理论，掌握分析案例方法，能将理论应用于实践，具备创新意识与创业能力，熟悉创新创	6

		或自主创业奠定基础。	业路径。	
--	--	------------	------	--

(三) 专业课程

序号	类型	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	专业基础课	烹饪概论	本书旨在系统阐述烹饪学基础知识,使学生全面理解烹饪的本质、发展脉络与科学文化内涵。课程目标是培养学生掌握核心理论,建立对中外饮食文化、烹饪工艺及餐饮业的宏观认知,树立职业素养与创新意识,为后续专业学习奠定坚实基础。	本书主要内容涵盖烹饪本质、发展历史、基本原理及中外饮食文化。系统介绍菜系流派、烹饪工艺、营养科学及餐饮管理知识。教学要求理论联系实际,旨在使学生构建系统知识框架,掌握核心概念,培养分析能力与职业素养,为专业学习奠定基础。	216
2		食	本教材系统阐述营	本书系统阐述营养	216

		品 营 养 与 健 康	养学基本原理，阐明各类营养素的功能、食物来源与人体健康关系。引导学生掌握平衡膳食与科学配餐方法，培养评估个体营养状况与指导膳食实践的能力，最终树立科学饮食观念，提升公共营养意识，为促进个人与群体健康奠定理论基础。	学基础，包括各类营养素的生理功能、食物来源及能量代谢。教学内容涵盖不同生命周期的营养需求、膳食指南、营养与慢性病关系及公共营养。要求学生掌握核心知识，能运用膳食宝塔指导实践，具备初步的膳食评价与科学配餐能力，树立健康饮食观念。	
3		食 品 法 律 法 规	系统介绍我国食品安全法律法规体系，使学生掌握《食品安全法》等核心法律框架与监管制度。课程目标是培养学生理解食品生产经营的法定义务与法律责任，具备运用法规知	本书系统阐述我国食品安全法律法规体系，核心内容包括《食品安全法》及配套法规、食品标准、生产许可、市场监管及法律责任。教学要求学生掌握食品从农田到餐桌各环节	72

			识分析和解决实际食品安全管理问题的基本能力，树立依法从业的合规意识与职业道德。	的法定要求，理解监管机构职能，并能运用法律知识分析实际案例，最终树立严谨的依法从业观念与风险防范意识。	
4		食品加工工艺基础	使学生系统掌握食品加工的基本原理与技术。具体包括：理解食品成分在加工中的变化规律；熟悉典型食品（如烘焙、乳制品、罐头等）的工艺流程与关键控制点；掌握杀菌、干燥、冷冻等单元操作；树立食品安全与质量意识，能够运用相关知识分析和解决常见生产问题，为后续专业学习与职业发展奠定坚实基础	本课程主要讲授食品加工基本原理、原料特性与典型流程（如烘焙、乳品、罐头）。重点涵盖杀菌、干燥、冷冻、浓缩等核心单元操作。教学要求强调理论联系实际，学生需理解工艺与品质的关联，掌握基本操作技能，并初步具备分析解决常见生产问题和保障食品安全的质量控制意识。	72

			础。		
1	专 业 核 心 课	餐 饮 食 品 安 全 与 操 作 规 范	系统阐述餐饮服务领域的食品安全风险与控制体系。课程目标是使学生掌握从原料采购、贮存、加工到供餐全过程的卫生标准与操作规范，培养识别危害、实施关键控制及应对食安事件的能力，最终树立全员责任意识，确保餐饮服务的安全与质量。	本书系统讲解餐饮业食品安全风险、食物中毒防控及“五常法”等先进管理体系。核心内容包括原料采购索证、贮存规范、加工操作、餐具消毒及人员卫生要求。教学强调理论结合实践，要求学生熟练掌握各项标准操作程序，具备现场管理能力和风险意识，为保障餐饮安全奠定坚实基础。	216
2		食 品 原	课程旨在系统阐述各类食品原料的理化特性、营养品质与	本书系统阐述粮、油、畜、禽、蛋、乳、果蔬等主要食品原	192

		料与加工技术	贮藏特性，使学生深入理解原料学基础理论。课程目标在于培养学生掌握食品加工的核心技术原理与工艺流程，具备根据原料特性合理选择与运用加工技术的能力，为产品研发与质量控制奠定坚实的理论与实践基础。	料的组成、特性及贮藏保鲜知识；详解干制、热处理、冷冻、发酵、浓缩、杀菌等核心加工技术原理与工艺。教学要求学生掌握原料与加工的关联，能根据原料特性合理选用加工方法，具备初步的工艺流程设计及质量控制能力。	
3		食品贮运与保鲜技术	系统讲授食品贮藏保鲜的核心原理与技术方法，使学生掌握食品腐败变质规律及其控制措施，熟悉冷藏、气调、辐照、包装等现代保鲜技术。最终能够合理运用所学知识，制定科学贮藏方案，有效延	要求学生掌握各类技术的原理、特点及应用，能够针对不同食品特性，分析其腐败原因并制定科学合理的贮藏保鲜方案，以达到维持品质、保障安全及降低损耗的综合目标。	48

			长食品货架期，保障食品品质与安全，减少采后损失。		
4		食品理化分析与检验	系统阐述食品成分分析与安全检测的理论依据，使学生掌握营养成分、添加剂及有害物质的核心检测方法。课程目标在于培养学生熟练运用现代分析仪器，具备规范执行检测流程、科学处理数据及准确判定结果的能力，为食品安全监控与品质管理提供技术支撑。	本书系统阐述食品一般成分、添加剂、污染物及矿物质等指标的国标检验方法，详解分析化学原理与现代仪器操作。教学要求学生掌握采样预处理、标准溶液配制及常规仪器操作技能，能规范完成检验流程、准确处理数据并出具报告，培养严谨求实的科学态度与质量控制意识。	72
5		烘焙食品	系统阐述烘焙原料特性及加工原理，使学生掌握面包、蛋糕、饼干及中点等主	本书系统阐述面粉、油脂、糖、蛋等原料特性及烘焙化学原理，重点讲解面包、	96

		生 产 技 术	要烘焙产品的生产技术。课程目标在于培养学生具备配方设计、工艺优化及设备操作能力，能够独立完成典型产品制作并解决常见质量问题，为从事烘焙行业奠定扎实的专业基础。	蛋糕、饼干、糕点等产品的配方设计、工艺流程与关键技术。教学要求学生掌握面团调制、发酵控制、烘烤等核心技能，具备生产线管理、品质评定及解决塌陷、收缩等常见问题的实践能力。	
6		食 品 智 能 加 工 技 术	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	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。	96
1	专业 拓展	肉 制	课程旨在系统阐述畜禽原料肉特性、屠	本书系统阐述原料肉特性与初加工、辅	72

	课(专业选修课)	品加工技术	宰分级及贮藏保鲜原理,使学生掌握腌腊、酱卤、熏烤、灌肠、干制及调理肉制品等主要加工技术。课程目标在于培养学生具备产品配方设计、工艺流程优化及质量控制的能力,能够运用现代加工技术解决生产实际问题,适应肉制品行业发展需求。	料特性及应用,重点讲解腌腊、酱卤、熏烤、灌肠、西式火腿等主要肉制品的加工原理、工艺流程与核心技术。教学要求学生掌握各类产品的配方设计与生产线管理,具备质量控制与常见问题解决能力,培养符合现代肉品工业需求的实践技能。	
2		乳制品加工技术	课程旨在系统阐述乳源化学特性及微生物学基础,使学生掌握液态奶、发酵乳、乳粉、奶油、干酪等主要乳制品的加工原理与核心技术。课程目标在于培养学生具备生产工	本书系统讲解乳源化学特性、微生物基础及预处理技术,重点阐述液态奶、发酵乳、乳粉、奶油、冰淇淋等主要制品的加工原理、工艺流程与核心设备。教学要求学生掌握产线操	72

			艺设计、设备操作维护及产品品质控制的能力，能够运用专业知识和技能解决乳品生产中的实际问题，适应现代乳品工业发展需求。	作与关键控制点，具备产品配方设计、生产过程管理及质量安全控制能力，以适应现代乳品工业的技术要求。	
3		食品添加剂与配料应用	要求学生掌握各类技术的原理、特点及应用，能够针对不同食品特性，分析其腐败原因并制定科学合理的贮藏保鲜方案，以达到维持品质、保障安全及降低损耗的综合目标。	主要讲解食品添加剂的法规标准、分类与核心功能（防腐、抗氧化、着色、增稠等）。重点阐述各类添加剂的作用机理、使用范围、限量要求及复配技术。教学要求理论联系实际，学生需掌握科学选用与合规应用添加剂的能力，能够进行基本配方设计与安全性评估，牢固树立安全、合规、创新的应	48

				用理念。	
4		食 品 安 全 与 质 量 控 制	使学生系统掌握食品安全与质量管理的基本原理与法规体系。学生将学习食品污染与控制、风险评估、质量管理工具（如 GMP、HACCP）及标准体系。课程着重培养学生识别、分析和控制食品安全风险的能力，并树立全程管控与合规守法的责任意识，为从事相关工作奠定坚实基础。	主要讲授食品安全基本原理、常见污染源与控制措施、质量控制体系（如 GMP、SSOP、HACCP）以及相关法规标准。重点要求学生掌握风险分析与关键控制点应用，熟悉食品检测与质量管理工具。教学强调理论结合实践，培养学生执行质量控制程序、应对安全问题和确保合规的实操能力与责任意识。	72

（四）综合实训

综合实训是本专业必修的校内实训环节，为使学生掌握本专业应具备的职业技能，要以国家食品法律法规和岗位能

力需要为依据，在校内进行中西面点烘焙实训、食品理化检测等实训，同时每学年在校内开展包饺子大赛等活动，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等多种实训方式。

实训名称	开设学期	实训时长	实训内容	实训目的
中式面点、西点烘焙、食品理化检验	第二、三、四、五学期	1周	系统学习面团调制、制馅、成型及熟制工艺，制作馒头、包子、饺子等代表性面点； 重点练习西式面点关键技术，制作吐司、曲奇、蛋糕等典型西点； 进行食品样品的采集与制备，并实操常规理化指标的检验方法与分析仪器的使用。	掌握中式面点的经典工艺全流程，培养学生扎实的手工操作能力； 使学生熟练掌握西式烘焙的工艺流程，培养学生的产品美感和品控意识； 培养学生严谨的科学态度，使其熟练掌握规范的检验操作流程。

（五）岗位实习

岗位实习是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实

教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生岗位实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。通过企业岗位实习，学生能更深入地了解食品加工及相关服务岗位的工作环境和管理要求，熟悉企业生产经营活动过程，明确食品加工及相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念与就业态度。

八、教学进度总体安排

（一）基本要求

根据学校实际，每学期安排 20 周教学活动（正常教学周为 18 周，机动 1 周，考试考核 1 周），每周 30 学时进行教学活动安排。其中，第 1 至 5 学期安排课程教学周 18 周、复习考试周 1 周；在第 1 学期安排 1 周入学教育（军训），在第 2 至 5 学期，每学期安排综合实训 1 周；根据课程设置安排及教学进程，第 6 学期安排 1 周毕业教育、1 周复习考试、12 周岗位实习、6 周课程教学并根据实际情况调整。

公共基础课程学时约占总学时的 1/3。分校内、外专业实训和校外岗位实习。选修课程占总学时的比例不少于 10%，实践性教学占总学时的 50%以上。

（二）教学安排

1. 教学活动时间分配表(单位：周)

学 年	学 期	入学 教育	课程 教学	综合 实训	岗位 实习	复习 考试	毕业 教育	合计 周数
一	1	1	18			1		20
	2		18	1		1		20
二	3		18	1		1		20
	4		18	1		1		20
三	5		18	1		1		20
	6		6		12	1	1	20
总计		1	96	4	12	6	1	120

2. 教学进程安排表（教学计划表）

课程 类型	序 号	课程名称	学时			学 分	按学年、学期教 学进程安排 (周学时/教学 周数)						考 核 方 式
							第 一 学 年		第 二 学 年		第 三 学 年		
			总 学	理 论	实 践		1	2	3	4	5	6	
							1	1	1	1	1	6	

			时	学	学		8	8	8	8	8		
				时	时								
公共基础课	公共必修课程	1	思想政治	14 4	14 4	0	8	2	2	2	2		考试
		2	语文	22 8	22 8	0	1 3	4	4	2		2	考试
		3	历史	72	72	0	4	2	2				考查
		4	数学	22 8	22 8	0	1 3	3	3	2	2	2	考试
		5	英语	22 8	22 8	0	1 3	3	3	2	2	2	考试
		6	信息技术	10 8	6	10 2	6	3	3				考试
		7	体育与健康	14 4	8	13 6	8	2	2	2	2		考查
		8	艺术	36	4	32	2			1	1		考查
		9	劳动教育	18	0	18	1	1					考查
		小计		12 06	91 8	28 8	6 8	2 0	1 9	1 1	9	6	6

公共选修课程	1	古代科技著述 选读	36	36	0	2				2			考试
	2	党史国史	18	12	6	1		1					考查
	3	中华优秀传统文化	18	9	9	1			1				考查
	4	国家安全教育	18	9	9	1				1			考查
	5	职业发展与就 业指导	18	6	12	1					1		考查
	6	创新创业教育	6	2	4	1						1	考查
	小计		114	74	40	7	0	1	1	3	1	1	
专业基础课	1	烹饪概论	216	144	72	12	4	4			3	3	考试
	2	食品营养与健康	216	144	72	12	4	4			3	3	考试
	3	食品法律法规	72	36	36	4	2	2					考查
	4	食品原料基础	72	48	24	4			2	2			考查

		小计	57 6	37 2	20 4	3 2	1 0	1 0	2	2	6	6	
专业 核心 课	1	餐饮食品安全 与操作规范	21 6	72	14 4	1 2			4	4	3	3	考 试
	2	食品原料与加 工技术	19 2	72	12 0	1 1			4	4	2	2	考 试
	3	食品储运与保 鲜技术	48	12	36	3					2	2	考 查
	4	食品理化分析 与检验	72	18	54	4			2	2			
	5	烘焙食品生产 技术	96	24	72	6					4	4	
	6	食品智能加工 技术	96	16	80	6					4	4	考 查
		小计	72 0	21 4	50 6	4 2	0	0	1 0	1 0	1 5	1 5	
专业 拓展 课 (	1	肉制品加工技 术	72	4	68	4			2	2			考 查
	2	乳制品加工技 术	72	8	64	4			2	2			考 查
	3	食品添加剂与 配料应用技术	48	8	40	3					2	2	考 查

专业选修课)	4	食品安全与质量管控	72	4	68	4			2	2			考查
		小计	264	24	240	15	0	0	6	6	2	2	
入学教育（军训）			30	0	30	1	1周						考查
综合实训			120	0	120	4		1周	1周	1周	1周		
毕业教育			30	14	16	1						1周	
毕业岗位实习			360	0	360	12						12周	考查
周课时及学分合计						182	30	30	30	30	30	30	
总学时			3420	1616	1804								

3. 教学学时、学分分配比例表

统计项目	学时统计	学
------	------	---

		合计	理论	实践	分
课程教学	公共基础必修课程	1206	918	288	68
	公共基础选修课程	114	74	40	7
	专业基础课程	576	372	204	32
	专业核心课程	720	214	506	42
	专业拓展课程(专业选修课程)	264	24	240	15
	小计	2880	1602	1278	164
实践教学 学活动	岗位实习(校外)	360	0	360	12
	小计	360	0	360	12
其他教 学活动	入学教育(军训)	30	0	30	1
	综合实训	120	0	120	4
	毕业教育	30	14	16	1
	小计	180	14	166	6
关键统 计	公共基础课程总学时	1320			
	公共基础课实践总学时	328			
	专业技能课程总学时	1560			
	专业技能课程实践总学时	950			
	选修课程(含公共选修和专业选修)总学时	378			
	岗位实习总学时	360			
	入学教育(军训)	30			

	总学时	3420
	总学分	182
关键比例	公共基础课程占总学时比例	38.60%
	选修课占总学时比例	11.05%
	专业课程占总学时比例	45.61%
	实践教学占总学时比例	52.75%

九、师资队伍

（一）队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。双师型教师占专业教师比应不低于 30%。兼职教师应占专任教师总数的 20%左右。

（二）专业带头人

专业带头人原则上应具有讲师及以上职称和较高的职业资格，能广泛联系行业企业，了解国内外相关行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展学校专业建设、教研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

专业教师应具有本专业或相关专业本科及以上学历，具有中等职业学校教师资格证书。新招聘专业教师要求具有 3 年以上企业工作经历。专业教师应有坚定的理想信念、良好的师德和终身

学习能力，具有信息化教学能力，能够开展专业课程教学改革和科学研究，以及有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

（四）兼职教师

兼职教师主要从相关企业的高技术技能人才中聘任，应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

十、教学条件

（一）教学设施

本专业应当配备专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室

本专业应具有充足的专业教室，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，配备有黑板和电子白板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入环境及网络安全防护措施。应急照明装置安装良好，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室

实训教学条件

食品加工工艺专业实训设施设备统计表						
序号	实训室名称	设施设备名称	型号	数量	价值/单个（套）	总价值（万元）

1	西点烘焙室	发酵机	WFF-16 A	2	1300	2600
		一层两盘 烤箱	久保厨	2	1500	3000
		多功能烤 箱	海尔	2	5150	10300
		不锈钢水 槽	定制	3	800	2400
		冰箱	海尔	1	2999	2999
		保鲜柜	奥克斯	1	1000	1000
		操作台	1*1.8	9	1200	10800
		搅拌机	诚麦 B15B	4	2000	8000
		空调	格力	2	6800	13600
		教学一体 机	鸿合	1	5500	5500
		储物柜	硕辉 WR06D2	2	600	1200
		展示柜	铭轩	2	900	1800

	更衣柜	硕辉 LR-015	2	800	1600
	打蛋器	电动	8	150	1200
	电磁炉	苏泊尔	2	480	960
	不锈钢蒸 锅	苏泊尔	2	300	600
	奶锅	不锈钢	4	80	320
	破壁机	九阳	1	500	500
	裱花转台	不锈钢	8	120	960
	不锈钢盆	20CM	20	25	500
	电子秤	香山	8	40	320
	蛋糕模具	6 寸/8 寸/10 寸	10	20	200
	吐司模具	加厚不 粘	10	40	400
	其他模具	硅胶	20	20	400
	抹刀	不锈钢	10	20	200
	锯齿刀	不锈钢	10	20	200
	裱花嘴	不锈钢	8	50	400

		量杯	塑料	10	18	180
		擀面杖	30CM	20	10	200
		垃圾桶	塑料	8	15	120
		方盘	加厚不粘	10	40	400
		硅胶垫	40*60CM	10	30	300
		电炸锅	百味客	1	200	200
		烤盘	40*60CM	4	60	240
		隔热手套	烘焙专用	10	20	200
		实训服装	定制	50	100	5000
		凳子	硕辉	40	50	2000
2	食品检测室	分析天平	幸运千分之一	8	1000	8000
		PH计	雷磁	8	1000	8000
		温度计	testo106	8	400	3200

显微镜	凤凰 XTL-16 5	20	2000	40000
离心机	精中低 速小型	4	900	3600
恒温槽	三量高 精度	4	1800	7200
电子天平	香山	10	60	600
紫外分光 光度计	精科 721G	1	2000	2000
高效液相 色谱仪	精科 LC-210	1	400	400
高温干燥 箱	恒温 500 度	1	8000	8000
磁力搅拌 器	尚仪数 显恒温	8	300	2400
超声波提 取/清洗器	SN-QX- 13 机 械款	8	380	3040

	挥发油提取器	500ML 大三角	8	150	1200
	生化培养箱	75*74* 165	2	4999	9998
	酒精灯	150ML+ 灯芯+ 三角架	30	15	450
	过滤瓶	250ML	30	20	600
	冷凝管	直球形 500MM	30	100	3000
	梨形漏斗	500ML 活塞	30	50	1500
	吸管	胶头滴 管	50	8	400
	试管	高硼硅 胶头 (套)	50	20	1000
	烧杯	带刻度 玻璃 (套)	50	80	4000

	流风机	200 轴	6	600	3600
	盛邦华悦 H381 药品 柜	盛邦华 悦 H381	5	2000	10000
	分液漏斗 架	60 毫 升 8 孔	8	50	400
	洗眼器	不锈钢 304	8	600	4800
	化学实验 实习套餐	科研版 化学器 材	8	1500	12000
合计:					220187

（二）教学资源

1. 教材选用

严格执行国家和河南省关于教材选用的有关规定，完善教材选用制度，经过规范程序选用教材，优先选用职业教育国家规划教材、省级规划教材，根据需要编写校本特色教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括:《中华人民共和国食品安全法》、

食品相关法律法规与标准、中国食物成分表等。及时 配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字资源

主干课程建立教学资源库、在线精品课程，包括电子教材、教案、多媒体课件、案例库、习题库、图片及视频资料库，开辟师生学习讨论区，向学生提供丰富的网络学习资源。

4. 教学方法

本专业教师应依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源相结合，采用适当的教学方法。以学生为中心，注重学生职业能力培养，按照相应职业岗位(群)的能力要求，强化理论实践一体化，突出 “做中学、做中教 ” 的职业教育教学特色。

倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，积极推进在线课程在课程教学中的应用，实施课前自主学习、课中探讨学习和课后巩固学习的线上线下混合式教学模式，优化教学过程， 提升学习效率。

坚持“学创合一、技艺双修”教学理念，融通岗课赛证，推进三教改革， 打造适应社会人才需求的专业品牌，实现专业同企业岗位之间的对接。

5. 学习评价

本专业的学生学习评价包括德育评价、学业评价、社会实践和顶岗实习评价、奖励性评价。

(1) 注重职业道德教育, 构建学生、老师、家长、企业、社会广泛参与的学生多元主体德育评价体系。

(2) 建立过程性考核与终结性考核相结合的考核制度。课程平时成绩占总评成绩的 30%、期末成绩占总评成绩的 70%。平时成绩考核的内容包括: 出勤情况、课堂参与程度、小组研讨表现、平时作业完成情况、实训测试成绩等。期末考试侧重考核应用能力考核。

(3) 建立与行业从业标准相接轨的考核标准, 形成学校与企业专家共同参与学生企业实习实训环节的评价机制, 切实加强和实化学生综合实训教学内容要求。

(4). 完善学生学习过程监测、评价与反馈机制, 引导学生自我管理、主动学习, 提高学习效率。

十一、质量保障和毕业要求

(一) 质量保障

1. 依据学校《关于 2025 级专业人才培养方案修订工作的指导意见》, 明确人才培养方案的制(修)订及动态调整的规范流程, 确保市场调研、任务分析、体系构建等方面工作的科学性、合理性。

2. 依据学校《教学常规管理制度》、《专业组教学管理指导

意见》等相关教学管理制度，加强日常教学组织运行与管理，完善日常巡课、推门听课、评教评学等制度，建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能。定期开展公开课、示范课、青年教师基本功等教研活动。

3. 完善专业教学工作诊断与改进制度，健全专业教学质量监控和评价机制。及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设工作，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设，提升教学质量。

4. 依据学校建立的毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。明确校外评价指标主要包括：毕业生社会声誉和就业质量、用人单位对学生的评价、学生家长对学校的满意度和自身发展评估等。专业教研组充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（二）毕业要求

具有学校学籍的学生在学校规定年限内，达到以下毕业条件，经考核合格的，准予毕业，发放毕业证。

（1）课程考核：在学校规定时间内，完成学校计划规定的所有课程（含军训、岗位实习等实践教学环节），考核成绩为合格以上，获得总学分不少于 170 学分。

（2）技能考核：熟练掌握本专业实践技能，并通过技能考核。

（3）素质考核：遵守校规校纪，完成学校规定的社会实践活动。

（4）体能考核：加强体育锻炼，积极参加学校组织的体育活动，达到《国家学生体质健康标准》的要求。