

漳州第一职业中专学校 食品加工工艺专业

人才培养方案

(专业代码: 690101)

福建省漳州第一职业中专学校

《食品加工工艺》专业人才培养方案

一、招生对象与学制

招生对象：初中毕业学生或有同等学历者

学制：三年

二、培养目标

本专业坚持立德树人，面向食品类企业，培养具有一定现代科学文化素养，掌握从事食品行业实际工作的基本能力和基本技能，具有本专业领域必备的基础理论知识和专门知识，具备良好职业道德及食品安全法律意识，在生产、服务、管理一线工作，能够从事食品加工、焙烤食品制作、饮料制作、营养配餐、食品管理与营销、食品新品研发、食品分析与检测等方面工作，满足食品行业需求的中等技术技能型人才。

三、就业岗位群

本专业毕业生主要面向食品行业，从事食品加工、面点制作、蛋糕裱花、饮品制作、营养配餐、食品管理与营销、食品分析与检测等方面的工作。

四、人才培养规格

本专业毕业生应在素质、知识、能力等方面达到以下要求。

➤ 基本素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
2. 具有创新精神和服务意识。
3. 具有人际交往与团队协作能力。
4. 具备获取信息、学习新知识的能力。
5. 具有健康的身体和心理，良好的生活态度。
6. 具有一定的计算机操作能力。
7. 具有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和较强的食品安全观念。
8. 具有规范意识、标准意识和质量意识。

➤ 专业知识和技能

1、专业知识：

- (1) 掌握有关食品原材料选择、加工等基础知识。
- (2) 熟悉本专业和对应岗位群工作流程，具有使用、维护、保养相关设施、设备的能力。
- (3) 掌握有关的食品加工基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识。
- (4) 掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学基础知识。
- (5) 掌握简单的食品检测技术。
- (6) 掌握典型食品加工工艺，熟悉食品原辅料特性与产品标准。
- (7) 熟悉食品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法。
- (8) 熟悉常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。
- (9) 了解食品行业发展的新工艺、新技术、新设备、新方法。
- (10) 能够按照企业生产任务，独立制订生产计划与方案，并能根据需要提出调整、改进措施。

2、专业技能：

- (1) 熟悉和了解焙烤食品的特色与制作方法。
- (2) 掌握各种焙烤食品加工原辅料的基础知识。
- (3) 掌握各种焙烤食品加工原理、工艺流程。
- (4) 掌握焙烤食品面团、面糊调制原理、工艺流程。
- (5) 能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作。
- (6) 具有食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力。
- (7) 能够正确配制试剂，熟练使用主要食品分析检验仪器。
- (8) 核心能力：具有食品加工原料的选择、制作、管理等技术服务能力。

► 证书要求

根据就业岗位需求，合理选择以下证书：

中级《西式面点师》证书

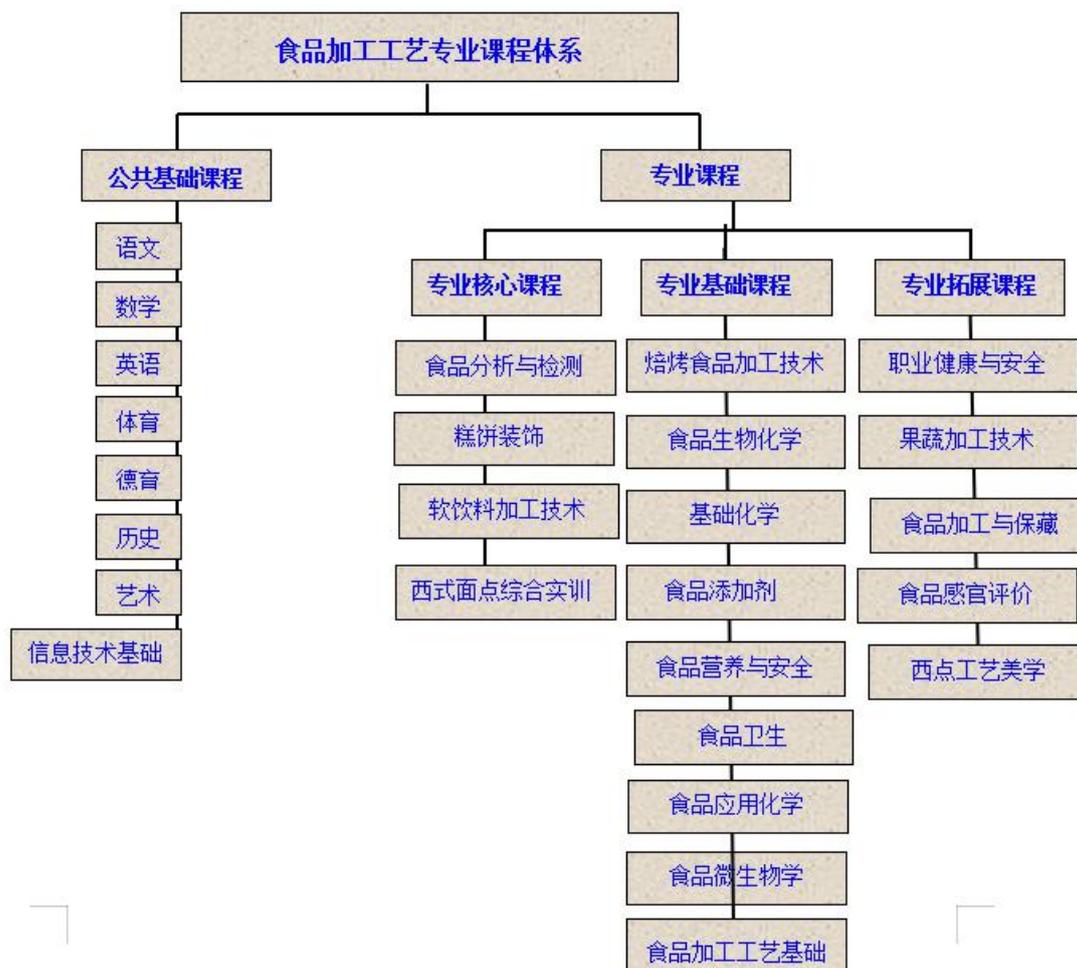
五、课程设置及教学进度安排

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课

公共基础课包括德育课、语文、体育与健康、历史、数学、英语、公共艺术，计算机应用基础。

专业技能课包括专业核心课、专业基础课以及专业拓展课。

1、课程设置



2、教学进度安排

课程分类	序号	课程名称	总学时	各学期周数、学时分配						
				1	2	3	4	5	6	
				20周	20周	20周	20周	20周	20周	
公共基础课	1	语文	160	★	★	★	★			
	2	数学	160	★	★	★	★			
	3	英语	160	★	★	★	★			
	4	计算机应用基础	120	★	★					
	5	德育	200	★	★	★	★			
	6	公共艺术	40	★	★					
	7	体育	80	★	★					
	8	历史	20			★				
	9	劳动技能	20				☆			
	10	班会	80	☆	☆	☆	☆			
公共基础课小计			1040							
专	业	基	11	食品营养与安全	80	★				
			12	食品微生物学	240		★	★		
			13	食品生物化学	80			★		
			14	食品添加剂	60	★				
			15	食品应用化学	80				★	
业	课	16	食品贮藏保鲜技术	80				★		
		17	食品卫生	60	★					
		专业基础课小计			680					
课	专业核心课	18	软饮料加工技术	80			☆			
		19	蛋糕裱花	60		☆				
		20	食品分析与检测	80				☆		
		21	西式面点综合实训	240		☆	☆	☆		
		专业核心课小计			460					
专业课小计				1140						
顶岗实习				1200						
必修课合计				3380						

注： 考试形式：★—考试，☆—考查

每学年为 52 周，其中教学周为 40 周（含复习考试），顶岗实习按每周 30

小时（1小时折合1学时）安排，3年总学时数为3000-3500。课程开设顺序和周学时安排，学习课根据实际情况调整。

本专业课程体系，总学时3380。公共文化基础课学时约占总学时的1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必需内容和学时。

专业课约占总学时的1/3，在确保学生实习总量的前提下，课根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

六、编写说明

本方案公共基础课程中德育、语文、数学、英语、计算机应用基础按教育部新颁发的课程标准执行。

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，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，保证学生顶岗实习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。

其他专业方向课程可根据办学指导思想、内涵特色和就业岗位需求进行调整和开发。

本方案制定的遵循“普适性+个性化”的原则，构建专业基础课和专业核心课的专业课程框架，为食品加工工艺专业制定专业教学实施方案留下了拓展空间。实施过程可结合实际情况参照此方案制定三年制教学实施方案，课程开设顺序与周课时安排学校可根据实际情况调整。