



桂平市第一中等职业技术学校
Guiping No.1 Secondary Vocational Technical School

食品加工工艺专业人才培养方案 (2025 级)

2025 年 8 月

一、专业名称及代码

专业名称：食品加工工艺。专业代码：071100

二、入学要求

招生对象：初中毕业生。

三、修业年限

学制：基本学制 3 年。

四、职业面向

序号	专门化方向	主要就业岗位	国家职（执）业资格证书（技能证书）			
			名称	类型	等级	颁发单位
1	糕点面包烘焙	食品加工	西式面点师	职业证	中级	劳动和社会保障部门
		卫生检验				
		质量监督				

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业主要面向培养德、智、体、美、劳全面发展，具有综合职业能力的食品生产加工和卫生检验人员，食品工业和生物技术产业，从事食品加工、卫生检验、质量监督等工作。

（二）培养规格

本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与态度。

1. 具备从事本专业相关工作所必需的文化基础知识，具备正确的语言文字表达和继续学习能力；

2. 掌握食品加工、食品制造和生物技术产业生产过程的工艺设备、分析检验等基本知识；

3. 掌握食品营养与卫生、食品添加剂、副产品综合利用、清洁生产 and 环境保护的一般知识；

4. 具有从业岗位的操作能力、分析解决现场生产技术问题的初步能力。

5. 具有一定的工艺设计与运算、典型设备选择配套的能力。

6. 具有制定产品生产工艺、技术条件、实施生产设施设备常规管理的能力。

7. 具有对原材料、中间产品及成品分析检验的能力。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

序号	能力模块名称	各能力模块应具有的专业能力	各能力模块开设的主要课程及实训
1	基本素质和能力	1. 品学优良、具有良好的思想道德和职业道德素质； 2. 掌握法律基本知识，具备较强的法律意识和法制观念； 3. 掌握体育和卫生保健的基本知识及运动技能，具备良好的身体素质； 4. 具备一定的数学知识，能运用数学知识解决实际问题的能力； 5. 熟悉本行业岗位和技能要求，具有一定的创业和创造基础知识； 6. 掌握计算机应用基本技能。	语文； 数学； 英语； 安全教育读本； 体育； 心理健康； 职业生涯规划； 职业道德与法律； 经济政治与社会； 哲学与人生； 计算机应用基础。

（二）专业（技能）课程

1	一般职业能力	具有从业岗位的操作能力、分析解决现场生产技术问题的初步能力。	食品加工技术； 食品应用化学； 食品分析与检验； 食品营养与卫生； 环境保护； 西式面点技术。
---	--------	--------------------------------	--

2	核心职业能力	1. 具有一定的工艺设计与运算、典型设备选择配套的能力。 2. 具有制定产品生产工艺、技术条件、实施生产技术设备常规管理的能力。	中式面点制作； 食品包装装潢美学； 食品添加剂； 新产品开发。
3	综合职业能力	具有对原材料、中间产品及成品分析检验的能力。	顶岗生产实习。

（一）专业核心课程。

序号	课程名称	主要教学内容与教学要求	技能考核项目与要求	学时数
1	食品加工技术	1、学会中西式糕点面包烘焙技术 2、各种食品加工的工艺	具有实际操作上岗能力	144 学时
2	食品应用化学	1、了解各种食品中的化学成份。 2、各种化学成份的相互作用。	能判断食品结构中化学成份的作用。	72 学时
3	分析化学	1、学会对食品的化学成分进行分析 2、掌握食品的检验	能检验和分析出食品的化学成份	126 学时
4	食品营养与卫生	1、食品中各种成份的营养 2、食品的卫生要求	了解食品营养的作用	270 学时
5	微生物学基础及应用	掌握微生物在食品中的应用	掌握如何利用有益的微生物发酵生产食品，拓展食品种类以及控制引起食品腐败、导致食源	54 学时

			性微生物中毒的有害微生物	
6	中、西式面点技术	介绍常见的糕点面包。要求学生具有根据糕点面包的技术特点，对其进行存贮、保管、保养及鉴别的能力。	糕点面包商品的存贮、保管、保养及鉴别。	288 学时

（二）综合实训课程。

1. 化学实验操作（20 学时）

主要内容有：玻璃仪器、常规分析仪器、分析天平的使用；无机物的提取、分离提纯；有机物的提取、分离提纯。以与实际紧密结合的实验内容和操作为主，培养学生化学实验操作和熟练使用仪器的能力。可安排一定时间进行职业技能考核鉴定。

2. 微生物实验（30 学时，综合训练 1 周）

主要内容有：显微镜的使用与维护，玻璃器皿的洗涤与灭菌，培养基的制备，微生物的形态观察，微生物的鉴定，微生物的分离、提纯、复壮，菌种的保存。安排 1 周，指导学生进行综合实验和职业技能考核鉴定。

3. 食品分析实验（25 学时）

主要内容有：食品发酵工业中的原辅料、半成品、成品的理化指标检验、感官检验，有毒有害物质的检验，食品添加剂的检验。指导学生进行职业技能考核鉴定。

4. 食品工艺综合实验（1 周）

在食品、发酵工艺课程后专门安排 1 周进行。可进行食品工艺或发酵工艺的综合实验，成绩单列，并进行职业技能考核鉴定。

5. 顶岗生产实习（18 周）

(1) 实习内容：了解食品的加工、生产工作，掌握食品制作及营销等技术，了解食品加工生产与服务等工作的知识和技能。初步具有上岗能力，在实习结束完成实习报告。

(2) 实习时间：实施“2.5+0.5”人才培养模式，第六学期组织学生到企业单位进行顶岗生产实习。

(3) 实习地点：食品加工生产和销售等相关企业，实习岗位与所学专业面向的岗位群相匹配。

(4) 成绩考核：考核成绩由技能考核成绩、操行考核成绩、实习报告成绩三部分组成。

技能考核：占考核成绩 60%，由企业根据学生在企业的工作态度和所掌握的专业技能进行综合评定。

操行考核：占考核成绩 20%，根据学生在实习中的认识态度、实际表现、遵守规章制度和劳动纪律等综合情况评定。

实习报告：占考核成绩 20%，根据学生总结能力予以评定。实习报告中包括实习计划、执行情况和实习体会，要求学生能结合专业知识，找出本岗位工作中存在的问题和不足，分析原因并提出解决问题的措施和建议。

(5) 组织管理。

①制定实习大纲、实习计划和签订顶岗生产实习协议。学校应与实习单位共同制定实习大纲，对实习的岗位和要求以及每个岗位实习的时间等提出明确的指导性意见，并签订书面协议，协议书必须明确学生劳动保险的投保人。

②落实实习前的各项组织工作。通过召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注

意事项，并与学生家长签订书面实习协议。在同一单位顶岗实习的学生数如超过 20 人，学校要安排不少于 1 名以上的专职人员到实习单位实施全程管理和服务；学生数如超过 100 人，学校派出的专职管理人员不能少于 2 人。实习单位也要指定专门的师傅担任指导。

③加强实习管理。学校要设立由学校领导、专业教师、企业相关人员组成的实习管理机构，明确职责。定期或不定期到各实习点巡回检查，发现问题及时纠正。

学校实习专职管理人员主要职责：管理实习生、及时与企业沟通、定期向学校汇报等。

学生要定期写出实习情况书面汇报交实习专职管理人员。

④建立完善的学生实习考核评定机制，建立学生实习档案，将实习考核成绩作为学生毕业的必备条件。

(6) 安全保障：加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。学生必须具有安全保障，学校一律不得组织未办理劳动保险的学生参加顶岗生产实习。

七、教学进程总体安排

课程设置与教学时间安排表											
课程类型	课程性质	课程名称	开课学期及周学时						总课时	实践课时	考核形式
			1	2	3	4	5	6			
			18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周			
公共基础课	必修	中国特色社会主义	2						36	9	考试
	必修	心理健康与职业生涯		2					36	9	考试
	必修	哲学与人生				2			36	9	考试
	必修	职业道德与法治					2		36	9	考试
	必修	语文	2	3		3	3		198	66	考试

	必修	数学	2	3		3	3		198	66	考试
	必修	英语	2	3		3	3		198	66	考试
	必修	信息技术	1						18	6	考查
	必修	体育与健康	2	2		2	2		144	128	考查
	必修	中国历史	1						18	6	考查
	必修	世界历史		1					18	6	考查
	必修	安全教育				1			18	8	考查
	必修	就业指导					1		18	10	考查
	必修	劳动教育	1	1		1	1		72	68	考查
	选修	化学	1						18	10	考查
	小计		14	15	实习	15	15	备考	1062	476	
公共职业模块	限选	语文（职业模块）					2		36	0	考查
	限选	数学（职业模块）					2		36	0	考查
	限选	英语（职业模块）					2		36	0	考查
	限选	综合职业能力					4		36	0	考查
	小计						10		180	0	
专业基础课	必修	食品加工技术（上册）	4						72	10	考试
	必修	微生物基础及应用	4						72	8	考试
	选修	食品安全与操作规范	4						72	10	考试
	必修	食品加工技术（下册）		4					72	10	考试
	必修	食品添加剂		3					54	8	考试
	必修	食品应用化学		4					72	10	考试
专业核心课	必修	无机化学				4	4		144	10	考试
	必修	食品分析与检验				3			54	8	考试
	必修	食品营养与安全				4			72	40	考试
	必修	分析化学					4		72	40	考试
	必修	食品理化检测					3		54	8	考试
	必修	食品营养与健康					4		72	40	考试
专业方向课	选修	西式面点技术	4	4					144	144	考查
	选修	中式面点制作				4			72	72	考查
	小计		16	15	实习	15	15	备考	1098	418	
	必修	岗位实习			18周				720	720	
总计			30	30		30	30	30	3060	1138	

八、实施保障

（一）师资队伍

学校需大力支持和鼓励广大教师，特别是中青年教师，积极参加专业进修和学历提高，稳定课程教学队伍，保障教学质量。食品加工工艺专业本专业现有专任教师 12 名，其中“双师型”教师 7 人。

（二）教学设施

基础化学、分析化学实验室、面包制作、焙烤、裱花等几个生产性实训车间。

（三）教学资源

要求教师不但要有先进的教育观念，有较高的理论水平，有驾驭课堂的艺术，还要掌握现代教育技术，能够利用网络引导学生进行探究性学习。能熟练使用和制作多媒体课件，提高课程的课件质量，力求将国内外相关领域的最新科研成果引入课堂教学。

（四）教学方法

课堂讲授能较多地采用启发式、讨论式、研讨式、合作式教学方法，突出学生在教学活动中的主体地位，充分调动了学生学习的主动性、积极性和创造性，以适应现代化教育需要。

（五）学习评价

主要面向培养德、智、体、美、劳全面发展，具备从事本专业相关工作所必需的文化基础知识，具备正确的语言文字表达和继续学习能力；具有综合职业能力的食品生产加工和卫生检验人员，食品工业和生物技术产业，从事食品加工、卫生检验、质量监督等工作。

九、毕业要求

学生能通过规定的年限学习，修满学时学分，完成教学活动，毕业时能达到具有化学、生物学、食品工程和食品专业技术知识，扎实的食品科学与工程、食品检测与管理理论基础和专业技能，既能从事食品工程高级技术的研发开发，又能熟练掌握各类食品生产加工工艺，基础理论扎实、知识面宽、能力强、素质高、敢于创新的技术应用型人才等方面要求。