



民族食品加工技术专业 人才培养方案 (2025 级)

金秀县职业技术学校
监制

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	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、 课程设置及要求	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业技能课程	9
七、 教学进程总体安排	13
(一) 基本要求	13
(二) 课程设置及教学安排表	13
八、 实施保障	15
(一) 师资队伍	15
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	18
(五) 学习评价	19
(六) 质量管理	20
九、 毕业要求	20

金秀县职业技术学校

民族食品加工技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：民族食品加工技术

专业代码：690103

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

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)	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)，其他农副产品加工人员(6-01-99)，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)，其他食品、饮料生产加工人员(6-02-99)

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，面向传统食品制造业、民族特色食品制造业、中华老字号食品制造业、地方风味食品制造

业和中餐菜肴工业化制造业等行业的民族食品加工、民族食品检验检测、民族食品生产管理、民族食品质量管理岗位（群），能够从事民族食品原辅料处理、生产加工、检验检测、生产管理、质量管理工作的技能人才。

（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）掌握民族食品贮运与保鲜、民族食品加工工艺、民族食品标准化生产基础等方面的专业基础理论知识；

（6）掌握食品生产许可、食品安全体系、绿色工厂、环境保护、生产管理、质量管理、清洁生产等专业基础理论知识；

(7) 掌握食品添加剂与配料应用、食品原料基础、食品机械与设备基础、食品检验检测等专业理论知识和技术技能，具有实践能力；

(8) 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；

(9) 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；

(10) 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；

(11) 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；

(12) 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

本专业课程分为公共基础课程和专业（技能）课程，后者涵盖专业基础课、专业核心课程、专业选修课程和实习实训。

（一）公共基础课程

公共基础课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、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、历史、艺术、物理、化学、劳动教育、礼仪、军训、安全教育等课程。

序号	课程名称	课程设置目标、内容 and 要求	参考学时
----	------	------------------	------

1	中国特色社会主义	课程目标：具有政治认同素养，能够初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；拥护中国共产党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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；坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。 教学内容：依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，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。 教学要求：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。	36
2	心理健康与职业生涯	课程目标：正确认识劳动在人类社会中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识；学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。 教学内容：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。 教学要求：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	课程目标：培养学生具有自立自强、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；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。 教学内容：依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是。 教学要求：学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	36
4	职业道德与法治	课程目标：增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念，了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标，树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。 教学内容：依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力。 教学要求：能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36
5	语文	课程目标：让学生在语言理解与运用、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。 教学内容：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，通过学习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。 教学要求：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。	216
6	数学	课程目标：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	180

		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。 教学内容：依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，通过学习使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力。 教学要求：具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
7	英语	课程目标：在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，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。 教学内容：依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣。 教学要求：理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才	180
8	信息技术	课程目标：在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习基础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。 教学内容：依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，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。 教学要求：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。	108
9	体育与健康	课程目标：让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，在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。 教学内容：依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，引导学生树立“健康第一”的思想，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为	144

		与生活方式，健全人格，强健体魄。 教学要求：具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
10	艺术	课程目标：艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。 教学内容：通过本课程学习，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导學生主动参与艺术学习和实践。 教学要求：进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方 法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	36
11	历史	历史是中等职业学校学生必修的一门公共基础课，包括中国历史和世界历史两大模块。 课程目标：中等职业学校历史课程的目标是落实立德树人根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。 教学内容：本课程学习主要任务是促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自 然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观。 教学要求：树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
12	物理	课程目标：让学生掌握基本物理概念、原理和规律，培养科学思维与探究能力，提升学生运用物理知识分析和解决实际问题的能力，为后续专业学习和职业发展奠定基础。 教学内容：涵盖力学，包括物体的运动、力与平衡、功和功率等；热学，如分子动理论、内能与热量；电磁学，包含电场、磁场、电路、电磁感应；光学，涉及光的传播、折射、干涉和衍射等；以及原子物理初步知识。 教学要求：学生理解物理概念与规律，熟练运用公式进行计算，学会实验操作技能，如测量长度、质量、电压、电流等，通过观察、分析实验现象得出结论，能够将物理知识与生活、生产实际相联系，培养严谨的科学态度和创新意识。	36
13	化学	课程目标：帮助学生系统掌握基础化学知识，包括常见元素化合物的性质、化学反应基本原理等，培养学生的化学实验操作技能与科学探究精神，使其具备运用化学知识分析和解决实际问题的能力，为后续专业课程学习和未来职业发展提供有力支撑。	36

		教学内容：涵盖化学基本概念，像物质的量、化学键等；元素化学，介绍典型金属和非金属元素及其化合物的性质与用途；化学反应原理，包含氧化还原反应、化学反应速率与化学平衡、电解质溶液等知识；有机化学基础，涉及常见有机物如烃、醇、醛、羧酸等的结构、性质及相互转化；还有化学实验基本操作与实验设计。 教学要求：学生理解化学基本概念和原理，熟练书写化学方程式并进行简单化学计算，精准掌握常见化学实验仪器的使用方法，规范完成实验操作，能够依据实验现象分析得出结论，善于将化学知识与日常生活、工业生产等实际场景相联系，逐步养成严谨的科学态度和创新思维。	
14	劳动教育	课程目标：引导学生树立正确劳动观念，尊重劳动、热爱劳动；培养学生具备一定的劳动技能，能胜任常见劳动任务。 教学内容：涵盖日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动等方面，如家居整理、手工制作、农业生产体验、社区志愿服务等。 教学要求：注重理论与实践相结合，通过课堂讲授、案例分析让学生理解劳动知识，同时安排丰富的实践活动，要求学生亲身体验、动手操作，在实践中深化对劳动的认识，且注重过程性评价，全面考核学生在劳动态度、技能掌握、团队协作等方面的表现。	36
15	礼仪	课程目标：让学生全面掌握社交、职场、生活等多场景礼仪知识，培养良好的行为举止和沟通能力，塑造文明素养与职业形象，为今后的人际交往和职业发展筑牢根基。 教学内容：涵盖基础礼仪知识，如仪态礼仪，包括站姿、坐姿、走姿等；表情礼仪，注重眼神交流、微笑运用；语言礼仪，强调礼貌用语的使用。还有社交礼仪，像见面礼仪中的握手、介绍、名片交换；聚会礼仪中的座次安排、交谈礼仪等。职场礼仪方面，涉及求职面试礼仪，从简历制作、面试着装到面试问答技巧；职场办公礼仪，包括同事相处、上下级沟通等规范。 教学要求：学生深刻理解礼仪内涵，熟练运用各类礼仪规范，在日常交往和实践活动中始终保持良好仪态与言行，能根据不同场景准确运用礼仪知识，养成主动践行礼仪的习惯，逐步提升自身的综合素养和职业竞争力。	36
16	中华优秀传统文化	课程目标：让学生深入了解中华优秀传统文化的丰富内涵与深厚底蕴，培育学生对传统文化的认同感、自豪感和传承意识，提升文化素养，塑造正确的价值观和道德观，为其个人成长和职业发展提供精神滋养。 教学内容：包含经典文学作品赏析，如古诗词、文言文、四大名著等，感受古人的智慧与情感表达；传统艺术，像书法、绘画、戏曲、传统音乐等，领略独特艺术魅力；传统思想文化，涵盖儒家、道家、法家等诸子百家思想，探究古人的哲学思考；传统节日与民俗，介绍春节、中秋节等节日起源、习俗，体会传统文化在生活中的延续。 教学要求：学生能深入领会经典作品的文化精髓，理解传	36

		统艺术的表现形式与文化意义，把握传统思想的核心观点，熟知传统节日与民俗的内涵及价值，在学习生活中积极践行传统文化价值观，传承和弘扬中华优秀传统文化，不断提升自身文化修养和综合素养。	
17	军训与入学教育	课程目标：通过军事训练增强学生体质，培养坚韧意志、团队协作精神和纪律意识，同时借助入学教育帮助学生快速熟悉校园环境、规章制度，明确专业学习方向，树立正确的学习态度和职业观，为中职学习生活做好充分准备。 教学内容：涵盖军事技能训练，如立正、稍息、正步走、军体拳等基础队列动作，以及军事理论知识学习，包括国防教育、军事历史等内容；入学教育则包含校史校情介绍，让学生了解学校的发展历程与文化底蕴，专业认知教育，介绍专业课程设置、就业前景和职业发展路径，还有校规校纪讲解，强调校园生活的各项规范和要求，以及心理健康教育，帮助学生适应新环境，保持良好心态。 教学要求：学生在军训中严格遵守训练纪律，认真完成各项军事技能训练任务，积极学习军事理论知识；在入学教育过程中，仔细聆听并牢记校史校情、专业知识、校规校纪等内容，主动参与心理健康教育活动，不断提升自我认知和适应能力，以饱满的热情和良好的状态开启中职学习生涯。	56
18	安全教育	课程目标：全面提升学生的安全意识，使其深入理解安全的重要性，掌握涵盖校园、生活、网络、出行等多方面的安全知识与技能，培养学生在面对各类安全隐患和突发安全事件时的应急处理与自我保护能力，为学生营造安全的学习和生活环境，保障其身心健康成长。 教学内容：包含校园安全，如教室、宿舍的用电安全，实验室危化品的使用规范，校园活动中的安全注意事项；生活安全，涵盖消防安全，包括火灾预防、灭火器使用、火灾逃生方法，食品安全，如食品选购、储存与加工的卫生要求，自然灾害防范，像地震、洪水等灾害来临时的应对策略；网络安全，涉及网络诈骗防范、个人信息保护、文明上网规范；出行安全，讲解交通安全法规、不同交通方式的安全要点。 教学要求：学生熟练掌握各类安全知识，牢记安全规则和操作要领，积极参与安全演练，如火灾逃生演练、地震应急演练等，切实提升应急反应和实践能力，在日常生活中时刻保持安全警觉，主动排查身边的安全隐患，养成良好的安全习惯。	28

（二）专业技能课程

专业(技能)课程包括专业基础课、专业核心课程、专业选修课程和实习实训。

1. 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	食品原料基础	教学目标: 为后续学习食品加工工艺和产品研发奠定原料知识基础。 教学内容: 食品原料的种类、特性、质量要求、营养价值, 以及不同民族食品原料的特色与应用。 教学要求: 学生能准确识别常见食品原料, 掌握其质量鉴别方法, 了解其在民族食品中的应用特点。	72
2	食品加工工艺基础	教学目标: 培养学生食品加工的基础技能, 使其具备初步的工艺实施能力。 教学内容: 食品加工的基本流程、常用加工技术(如热处理、冷冻、干燥等), 民族食品独特加工工艺及原理。 教学要求: 熟悉各类食品加工工艺的操作要点, 能运用基础工艺进行简单食品制作。	72
3	食品营养与健康	教学目标: 培养学生营养分析和膳食搭配能力, 提升对民族食品营养的认知。 教学内容: 食物的营养成分、人体营养需求, 食品营养与健康的关系, 以及民族食品的营养特点。 教学要求: 掌握营养知识, 能根据不同人群需求设计营养食谱, 了解民族食品的营养优势。	72
4	食品法律法规与标准	教学目标: 强化学生法律和标准意识, 保障食品生产安全合规。 教学内容: 食品相关法律法规(如《中华人民共和国食品安全法》)、国家标准和行业标准, 食品生产经营过程中的法律规范和标准要求。 教学要求: 熟悉法律法规和标准条款, 能在食品生产各环节确保合规操作。	72

2.专业核心（技能方向）课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	食品智能加工技术	教学目标: 培养学生在智能化食品加工领域的操作和技术应用能力。 教学内容: 食品加工智能化技术（如自动化生产线控制、智能化设备应用），民族食品原辅料智能化预处理技术，智能化生产工艺及设备的原理、操作与维护。 教学要求: 能操作智能化食品加工设备，实施智能化生产工艺，分析和解决常见技术问题，进行设备维护保养。	72
2	食品添加剂与配料应用技术	教学目标: 确保学生掌握食品添加剂和配料的安全、合理使用技能。 教学内容: 食品添加剂的分类、特性、使用标准和方法，食品配料的选择与搭配，以及使用实例、滥用案例和注意事项。 教学要求: 严格按照标准正确使用食品添加剂和配料，规范填写使用记录并备案。	72
3	食品机械与设备基础	教学目标: 提升学生对食品机械设备的操作和维护能力，保障生产顺利进行。 教学内容: 食品加工常用机械与设备（如搅拌机、杀菌设备、包装机等）的结构、工作原理、操作使用和维护方法，信息化、自动化技术在设备中的应用。 教学要求: 熟练操作和维护食品加工机械与设备，规范填写操作使用记录并备案。	72
4	食品理化分析与检验	教学目标: 培养学生食品理化检验的专业技能，确保食品质量安全。 教学内容: 食品理化分析与检验的检测方法、原理、步骤和注意事项，样品处理、试剂配制，仪器设备操作与维护。 教学要求: 熟练进行食品理化检验操作，准确分析处理检测数据，维护仪器设备和检测场所。	72
5	食品微生物检验	教学目标: 使学生具备食品微生物检验能力，保障食品安全。 教学内容: 微生物采样、处理、检测方法和注意事项，仪器设备的灭菌处理，微生物检测数据分析与报告出具。 教学要求: 规范进行微生物检验操作，准确分析处理检测数据，维护仪器设备和检测场所。	72

6	食品安全与质量控制	教学目标： 提升学生食品安全与质量控制能力，确保食品质量达标。 教学内容： 食品安全生产相关法律法规、强制性标准，食品感官质量要求和检验项目，食品质量管理和安全管理体系，生产许可申报复核知识。 教学要求： 辅助做好食品生产过程管理，排查安全隐患，进行感官质量检验评价，协助质量管理和不合格项处置。	72
---	-----------	---	----

3.专业选修课

主要包括民族食品基础、中央厨房工艺设计与管理、食品贮运与保鲜技术、营养食品加工与开发、食品冷链物流管理、食品溯源与召回、民族食品包装与设计、食品品牌营销策划、食品企业管理、民族食品创业实践、生产安全与防护、食品化学基础、食品微生物基础等领域课程。学校可根据实际情况和学生需求选择开设，拓宽学生知识面，提升综合职业能力。

4. 实训实习

（1）校内实训

在校内进行民族食品加工技术、食品理化检验、食品微生物检验等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训。通过实训，让学生将理论知识应用于实践，掌握专业技能，培养实践能力和创新精神。

（2）校外实习

在传统食品制造业、民族特色食品制造业等行业的食品企业进行食品加工、检验检测、生产管理、质量管理实习，包括认识实习和岗位实习。学校需建立稳定的实习基地，选派专业实习指导教师，加强实习指导、管理和考核，确保实习质量，注重理论与实践一体化教学，严格执行实习管理规定和标准要求。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，岗位实习按每周 30 学时安排，3 年总学时不少于 3000 学时。实行学分制的学校，18 学时折算 1 学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，可根据不同专业人才培养的需要在规定范围内适当调整，但必须保证党和国家要求的课程和学时。专业课程学时一般占总学时的 2/3。实习时间累计不超过 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过 3 个月。实践性教学学时原则上要占总学时 50%以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于 10%。

（二）课程设置及教学安排表

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	学期（周数）						总学时	理论学时	实践学时	学分	考试形式
				一	二	三	四	五	六					
				18	18	18	18	18	18					
公共基础课程	必修	1	中国特色社会主义	2						36	36	0	2	考试
	必修	2	心理健康与职业生涯		2					36	36	0	2	考试
	必修	3	职业道德与法治			2				36	36	0	2	考试
	必修	4	哲学与人生				2			36	36	0	2	考试
	必修	5	语文	2	2	4	4			216	216	0	12	考试
	必修	6	数学	2	2	2	4			180	180	0	10	考试
	必修	7	英语	2	2	2	4			180	180	0	10	考试
	必修	8	信息技术	2	2	2				108	54	54	6	考试

	必修	9	体育与健康	2	2	2	2			144	72	72	8	考试
	必修	10	艺术（音乐、美术、书法）	1	1					36	18	18	2	考查
	必修	11	历史（中国历史、世界历史	2	2					72	72	0	4	考查
	限选 （二选一）	12	物理	2						36	24	12	2	考查
			化学											
	必修	13	劳动教育	1	1					36	36	0	2	考查
	选修课 （二选一）	14	礼仪		2					36	24	12	2	考查
			中华优秀传统文化											
必修	15	军训与入学教育	2周						56	40	16	2	考查	
	16	安全教育	1周						28	14	14	1	考查	
小计				18	18	14	16	0	0	1272	1074	198	69	
专业基础课	必修	1	食品原料基础	4						72	36	36	4	考试
	必修	2	食品加工工艺基础	4						72	36	36	4	考试
	必修	3	食品营养与健康	2	2					72	36	36	4	考试
	必修	4	食品法律法规与标准		4					72	36	36	4	考试
	小计			10	6	0	0	0	0	288	144	144	16	
专业核心(技能方向)课	必修	1	食品智能加工技术		4					72	18	54	4	考试
	必修	2	食品添加剂与配料应用技术		2	2				72	18	54	4	考试
	必修	3	食品机械与设备基础			4				72	36	36	4	考试
	必修	4	食品理化分析与检验				4			72	36	36	4	考试
	必修	5	食品微生物检验				4			72	36	36	4	考试
	必修	6	食品安全与质量控制			4				72	36	36	4	考试

	合计			0	6	10	8	0		432	180	252	24	
专业选修课	限选 (六选三)	1	食品贮运与保鲜技术			6				108	36	72	6	考查
		2	民族食品包装与设计				6			108	36	72	6	考查
		3	食品溯源与召回	6						108	36	72	6	考查
		4	中央厨房工艺设计与管理							108	36	72	6	考查
		5	食品品牌营销策划							108	36	72	6	考查
		6	民族食品创业实践							108	36	72	6	考查
	小计			6	0	6	6	0		324	108	216	36	
综合实训实习	必修	1	实训实习							720	0	720	40	
	小计									720	0	720	40	
	总计			34	30	30	30		0	3036	1506	1530	185	

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 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。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”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外民族食品行业发展新趋势，

准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科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。

3. 专任教师

具有教师资格证书；具有食品科学与工程、食品营养与检测、食品质量与安全、食品生物技术等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线

网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，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.校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验与实训环境、设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验及实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展民族食品加工技术、食品理化检验、食品微生物检验等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）民族食品加工技术综合实训室（实训基地）

配备1~2条民族食品加工生产线，用于食品加工工艺基础、食品机械与设备基础、营养食品加工与开发、民族食品创业实践等实训教学。

（2）食品理化检验实训室

配备通风柜、电子天平、盐度计、糖度计、马弗炉、粗纤维测定仪、凯氏定氮仪、水分快速测定仪、干燥箱、农药残留快速检测仪等设备设施，用于食品理化分析与检验、食品安全与质量控制、食品营养与健康、食品安全文化等实训教学。

（3）食品微生物检验实训室

配备无菌室、洁净无菌操作台、水浴摇床、高压蒸汽灭菌锅、恒温培养箱、无菌均质机、生化培养箱、显微镜、菌落计数器等设备设施，用于食品微生物检验、食品冷链物流管理、食品溯源与召回、食品安全文化等实训教学。可结合实际建设综合性实训场所。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2.图书文献配备基本要求

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. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

公共基础课教学严格遵循教育部教育教学基本要求，以培养学生基本科学文化素养、服务专业学习和终身发展为目标。积极探索教学方法和教学组织形式的创新，灵活运用项目式学习、小组合作学习等方式，结合信息化教学手段，如在线课程平台、虚拟实验室等，激发学生学习兴趣，提高学习积极性，为学生综合素质提升、职业能力养成和可持续发展筑牢基础。

专业技能课紧密围绕民族食品加工技术专业对应职业岗位群的能力要求，聚焦民族食品加工、检验检测、生产管理、质量管理等关键岗位的能力培养要素。深入贯彻“做中学、做中教”的职业教育理念，广泛采用项目教学、任务驱动教学、角色扮演、情境教学、案例教学等方法。例如，在食品智能加工技术课程中，以民族食品智能化生产项目为载体，让学生在完成项目任务的过程中掌握智能化加工技术；在食品安全与质量控制课程中，通过引入实际食品企业的质量事故案例，引导学生分析问题、解决问题。将学生自主学习、合作学习与教师引导教学有机结合，让学生在实践操作中熟练掌握专业技术技能。

（五）学习评价

基于本专业培养目标和人才培养理念，构建以学生职业素养和岗位能力培养为核心，教育与产业、校内与校外深度融合的科学评价体系。评价全面涵盖教学过程中的教师教学、学生学习、教学内容、教学方法、教学手段、教学环境、教学管理等各个要素，强化对学生学习效果和教师教学过程的双重评价。采用学分制管理，结合多层次、多元化的考评方法，促进学生全面发展和个性成长。

教学评价注重评价主体、评价方式和评价过程的多元化。鼓励学生、家长、企业参与评价，实现校内评价与校外评价有机结合，将行业资格证考试、职业技能鉴定与学业考核相挂钩，综合运用教师评价、学生互评和自我评价，同时兼顾过程性评价与结果性评价。不仅关注学生对民族食品加工技术专业知识的理解和岗位技能的掌握程度，更重视学生在实际工作场景中运用知识解决问题的能力，以及岗位规范操作、安全生产、质量意识、环保意识等职业素养的养成情况。

（六）质量管理

（1）学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

（2）学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与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、示范课等教研活动。

（3）专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

（4）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

（一）根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

（二）学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和

各教学环节，保证毕业要求的达成度。

（三）接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。