

漯河食品工程职业大学

农产品加工与质量检测专业 人才培养方案

(专业代码: 410114)

制订时间: 二〇二一年六月

修订时间: 二〇二五年二月

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	5
(一) 公共课程	5
(二) 专业课程	6
(三) 专业主干课程描述	7
七、学时安排	8
八、教学进程总体安排	10
九、实施保障	12
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	13
(三) 教学资源	14
(四) 教学方法	15
(五) 教学管理	15
十、教学评价	16
十一、毕业要求	17

农产品加工与质量检测专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：农产品加工与质量检测

专业代码：410114

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

全日制二年

四、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
农林牧渔 类(41)	农业类 (4101)	农副食品加 工业(13) 质检技术服 务(745)	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) 农产品食品检验员 L(4-08-05-01)	农副产品加工技术 与管理 农副产品加工品控 农产品食品检验	农产品食品检 验员 粮农食品安全 评价等级证书

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，德智体美劳全面发展，传承技能文明，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精

益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，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，面向农产品加工、检验、贮藏等职业，能够从事农产品加工技术与管理、农产品加工品质控制、农产品检验等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

创新实施红色（价值观）训练、习惯（职业素养）训练、心理（自信心）训练、领导力训练、营销（自我展示）训练、创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素质。通过思政课程和课程思政，推进红色（价值观）训练，提升学生政治素质；通过劳动教育、军训、入学教育、跟岗实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素质和文化素质；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理（自信心）训练，提升学生身心素质；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业竞赛、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行领导力、营销（自我展示）、创业训练，提高学生职业素质。

（1）思政素质：热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。

（2）文化素质：具有较宽阔的文化视野，具有一定的

科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

（3）职业素质：具有质量意识、环保意识、信息素养、工匠精神、创新思维，牢固确立食品质量安全意识，严格遵守检验规范。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。

（5）劳动素质：具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2.知识要求

（1）思想政治方面：了解党史国史、掌握必备的思想政治理论、了解中华优秀传统文化。

（2）行业发展方面：了解农业产品及食品行业发展史；了解食品技术成果转化的重要意义、农产品行业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。

（3）专业理论方面：熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学等基础知识；熟悉主要农产品加工设备的工作原理、操作与维护的基本知识；掌握典型农产品生产

加工单元操作基本知识；掌握典型农产品加工工艺，熟悉农产品原辅料特性；熟悉常用农产品质量安全分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；掌握农产品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法。

（4）法律法规方面：熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

3.能力要求

（1）通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

（2）专业能力：能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作；具有农产品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力；能够发现、判断并处理农产品生产过程中一般异常现象和事故；能够正确使用和维护主要农产品生产加工的机械与设备；能够进行农产品加工过程质量管理，配合完成质量管理体系内审以及相关产品认证等；能够正确配制试剂，熟练使用主要农产品质量分析检验仪器；能够根据不同的分析对象和检验目的，选择合适的分析方法开展农产品质量安全检验检测；能够参与农产品技术创新、新产品研发工作。

六、课程设置

(一) 公共课程

表 1 公共课程结构

素质结构	素质要求	支撑课程名称
思想政治	热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。	思想道德与法治 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 形势与政策 党史 国家安全教育
人文素质	具有较广阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，具有良好的人际沟通能力，适应数字化、智能化环境，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。	大学语文 大学英语 高等数学 信息技术 设计思考 发明创造 军事理论
职业素质	热爱农产品行业，乐于从事农产品加工事业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，职业价值取向明确，具有良好的职业态度和职业道德修养；具有爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务民众、奉献社会的精神和精益求精的工匠精神；具有较强的观察能力、想象能力、分析能力、协调能力和创造能力；具有合作意识和团队精神；具有较强的安全意识、服务意识、环保意识。	创新思维训练 创业基础与实务 职业生涯规划 就业指导与创业教育
身心素质	具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。	体育与健康 大学生心理健康教育
劳动素质	具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	劳动教育

（二）专业课程

按照“岗位—能力—课程—环境”思路设置专业课程

表 2 专业“岗位—能力—课程—环境”表

职业岗位	职业能力要求	对应课程	主要教学环境
创新创业	成果转化及创新创业	创新思维训练 创业基础与实务 成果转化实务 设计思考 发明创造	（校内） 人人出彩创新创业学院
农产品加工	牢固树立食品质量安全意识，具有农产品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力；能够发现、判断并处理农产品生产过程中一般异常现象和事故；能够正确使用和维护主要农产品生产加工的机械与设备；能够进行农产品加工过程质量管理，配合完成质量管理体系内审以及相关产品认证等。	农产品营销 粮油加工技术 果蔬加工技术 畜产品加工技术 农产品储藏与保鲜技术 农产品质量安全与控制技术	（校内） 果蔬饮料加工实训室 肉制品加工实训室 烘焙休闲食品实训室 乳品加工实验室 大匠烘焙实验室 夕阳蓝食品公司 大树食品公司 （校外） 漯河双汇 漯河卫龙 漯河三剑客 漯河南街村
农产品检测	严格遵守检验规范，正确配制试剂，熟练使用主要农产品质量分析检验仪器；根据不同的分析对象和检验目的，选择合适的分析方法开展农产品质量安全检验检测；能够参与农产品技术创新、新产品研发工作。	仪器分析 微生物检验技术 农产品质量检测技术	（校内） 食品理化检验室 食品微生物检验实验室 中标检测实验室 食品公共研发平台 夕阳蓝食品公司 大树食品公司 （校外） 漯河双汇 漯河卫龙 漯河三剑客 漯河南街村

(三) 专业主干课程描述

1.粮油加工技术

米制品加工（稻谷制米及米制品加工、工艺参数优化、新品研发）、面制品加工（小麦制粉及面制品加工、工艺参数优化、品质评价及质量控制、新品研发）、植物油脂加工（植物油脂加工及工艺优化、新品研发）、大豆制品加工（豆制品加工及工艺参数优化、品质评价及质量控制）、杂粮食品加工（玉米、高粱、小米、荞麦、燕麦、黑米食品加工）、功能性粮油食品加工（膳食纤维、功能性低聚糖、大豆肽、大豆磷脂、木糖醇加工）、淀粉及其制品加工及工艺优化新品研发等。

2.畜产品加工技术

肉与肉制品加工技术(肉与肉制品加工基础知识、畜禽的屠宰分割与肉的保鲜、肉制品加工技术单元操作、肉制品加工工艺等)、乳与乳制品加工技术（乳的基础知识、乳制品加工技术单元操作、乳制品加工工艺等）、蛋与蛋制品加工技术（蛋的基础知识及贮存保鲜、蛋制品加工工艺等）等。

3.果蔬加工技术

果蔬加工基础知识、鲜切果蔬加工、蔬菜腌制品加工、果蔬糖制品加工、果蔬干制品加工、果蔬速冻品加工、果蔬汁加工、果蔬罐头加工等。

4.农产品储藏与保鲜技术

粮食、果蔬等新鲜农产品的储藏与保鲜，包括农产品气调保鲜、农产品低温储藏、农产品干燥储藏、农产品化学储藏、农产品的辐照储藏、农产品储藏新技术等。

5.农产品质量检测技术

农产品检测的基础知识认知、农产品的感官评定、农产品营养成分的检测、农产品中有毒有害物质的检测。农产品

质量与安全控制技术、农产品加工过程食品安全危害的识别评估及控制、农产品加工场地基础设施设备的控制、农产品加工过程卫生标准操作规范、操作性前提方案和 HACCP 计划的制定、农产品质量安全管理体系的建立与实施等。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项 目		学分	学时 数	百分比 (%)	教学活动安排			
					第一学年		第二学年	
					20 周	20 周	20 周	20 周
理论 学时 分配	公共基础课模块	35	560	32.6	248	264	8	40
	专业知识课模块	5.5	88	5.1	72	16		
	专业能力课模块	6	96	5.6		24		72
	双创引领课模块	5	80	4.7		32		48
	合计	51.5	824	48.0	320	336	8	160
实践 学时 分配	随堂实践	24.5	428	24.9	152	124		152
	劳动周（同时开展 技术创新成果转化 实践活动）	1	16	0.9		16		
	专业认知实习及双 创实践活动、项目 模块拓展	4	64	3.7	16	16		32
	军训及入学教育	2	32	1.9	32			
	跟岗实习及毕业设 计	22	352	20.6			320	32
	合计	53.5	892	52.0	200	156	320	216
必修总计		106	1716	100	520	492	328	376
必修理论教学与实践教学 比例		824: 892= 1: 1.08						

选修课	学分：12 学时：192
总计	学分：118 学时：1908

注：实践教学每周折合 16 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表

课程类别	课程代码		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时 (每学期1周复习考试不计入学时)				
						总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	
									20 周(课堂教学16周)	20 周(课堂教学16周)	20 周(课堂教学16周)	20 周(课堂教学16周)	
公共基础课	000036A		思想道德与法治	考试	3	48	32	寒假实践16	2				
	000002A		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32		3				
	000037A		形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	
	000039A		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48		3				
	000004A		高等数学（一）	考试	2	32	32		2		跟岗实习		
	000005A		高等数学（二）	考查	2	36	36			2			
	000006A		大学英语（一）	考试	2	32	32		2				
	000007A		大学英语（二）	考查	2	36	36			2			
	000008A		职业生涯规划	考查	2	32	32			2			
	000009A		就业指导与创业教育	考查	2	32	32					2	
	双创通识课	000034A	创新思维训练	考查	2	32	32		2				
		000035A	创业基础与实务	考查	2	32	32			2			
	000010A		大学语文	考试	2	32	32		2				
	050002A		信息技术	考查	4	80	32	48	6				
	000050A		大学生心理健康教育	考查	2	36	36			2			
	000014A		体育与健康（一）	考查	2	32		32	2				
	000015A		体育与健康（二）	考查	2	36		36		2			
	000031A		党史	考查	1	16	16			2（间周）			
	000030A		国家安全教育	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	
	000032A		军事理论	考试	2	36	36			2			
	小计				41	692	560	132	21	17		2	
专业知识	010301B	分析化学	考试	4	64	32	32	4					
	010302B	仪器分析	考试	2	32	16	16	2					

课	010303B		国内外农产品加工概论	考查	2	32	24	8	2				
	010304B		微生物检验技术	考试	4	64	16	48		4			
	小计				12	192	88	104	8	4			0
专业能力课	专创融合课	010108C	粮油加工技术	考试	4	64	24	40		4	跟岗实习		
		010303C	畜产品加工技术	考试	4	64	16	48					4
	010108C5		果蔬加工技术	考试	4	64	16	48					4
	010308C		农产品储藏与保鲜技术	考试	2	32	24	8					2
	010309C		农产品质量检测技术	考试	4	64	16	48					4
	小计				18	288	96	192		4			14
双创引领课	010302D		成果转化实务	考查	1	16	16				2（间周）		
	010303D		农产品质量安全与控制技术	考查	2	32	32		2				
	010304D		农产品营销	考查	2	32	32			2			
	小计				5	80	80		2	3			
选修课	000001E		艺术导论*	考查	2	32	32						
	000002E		音乐鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000003E		美术鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000004E		影视鉴赏*	考查	2	32	32						
	000005E		戏剧鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000006E		舞蹈鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000007E		书法鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000008E		戏曲鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000009E		设计思考	考查	2	32	32						
	000010E		专利概述	考查	1	16	16						
	000011E		发明创造	考查	2	32	32						
	000012E		演讲与口才	考查	2	32		32					
	000013E		文学与人生	考查	2	32	32						
	000014E		饮食与文化	考查	2	32	32						
	000015E		太极拳	考查	2	32		32					
	000016E		普通话测试	考查	2	32		32					
	000017E		中国古典文学欣赏	考查	2	32	32						
	000018E		环境与健康	考查	2	32	32						
	000019E		茶文化与茶艺	考查	2	32	16	16					
	000020E		食品安全与营养健康	考查	2	32	32						
选修课小计					39	624							
必修课合计					76	1252	824	428	29	27		19	

选修要求:至少选修 12 学分，其中在带*的艺术限定性选修课中至少选择 2 学分。

表 5 集中实践教学环节安排表

序号	实践教学内容	学分	考核方式	实践教学时间安排（周）			
				第一学年		第二学年	
				1 学期	2 学期	3 学期	4 学期
1	军训及入学教育(含劳动精神、劳模精神、工匠精神、双创案例等专题劳动教育 4 学时)	2	平时表现、考勤、测试	2 周			
2	专业认知实习	1	企业评定	1 周			
3	劳动周	1	平时表现、考勤、成果评定		1 周		
	技术创新成果转化实践活动		成果评定				
4	双创实践活动	1	成果评定				1 周
5	项目模块拓展	2	成果评定		1 周		1 周
6	跟岗实习 (含形势与政策教育、劳动教育)	22	企业评定			20 周	
7	毕业设计(含毕业教育及就业指导)		成果评定、答辩				8 周(6 周与课堂教学同时进行)
	合计	29		3 周	2 周	20 周	4 周

九、实施保障

(一) 师资队伍

- 1.在校 生与专任教师之比不高于 20:1;
- 2.建立适应技术创新成果转化价值引领的农产品加工技能人才培养模式的教师创新团队,并引入优秀学生加入团队,为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务,并开展社会培训。
- 3.全体专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历;专任专业教师应接受过职业教育教学方法论的培训,

具有承担职业课程的能力；专任教师“双师”资格（具备相关专业职业资格证书或企业经历）的比例要达到 70%以上；

4.专业带头人应熟悉农产品行业的发展状况和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力，具有高级职称，具有“双师”素质；

5.实验指导教师应具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书；

6.兼职教师应具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。

（二）教学设施

1.校内教学环境

依托学院创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业发展，用推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2.校内实训基地

结合“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内实验实训资源，包括漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业技术市场、众创空间、孵化器、成果转化基地、生产性实训基地及专业实验室开展教学，在“产学研转创”的实践氛围中，在成果转化理念的引领下，锻炼学生技能。

3.校外实训基地

在学校周边及全国范围内食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 3-5 家，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品行业中具有代表性。

4.信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率到桌面，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

将食品技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材和农产品加工检测新技术、新工艺、新规范活页教材，未开发的课程选用近 5 年的高职高专优质规划教材。

建设方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及多媒体教学设备，有充足迅捷的网络，可以链接国家食品检验检测技术专业教学资源库和国家、省、校级精品课程等网络优质资源，满足学生网络自主学习的需要。专业教学管理系统和教学课件等电子教学资源能满足专业教学需要。

通过与企业合作，按照农产品加工及检测项目的技术规范、标准、工作流程，根据高职学生的特点，开展基于工作过程的课程开发与实践，校企双方成员共同确定课程标准、

设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频、学生自主学习资源、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课程网站等，形成交互式网络课程，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，逐步建设成一整套专业教学资源库。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，通过典型食品的分析检验，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，课堂与车间结合，积极引导学生提升职业素养，提高职业道德。

（五）教学管理

在主管校长领导下，实行学校、院部两级负责，主要通过以下形式进行：

1.建立教学管理组织协调系统：专业教研室配合教务处，各学院对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学校、院部两级督学系统：组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3.学生信息员系统：成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问

题及时向院部、学校进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、教学评价

以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1.笔试：理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2.实践技能考核：实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3.岗位绩效考核：在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4.职业资格技能鉴定：学生参加粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5.技能竞赛：学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总

学分。

十一、毕业要求

1.德、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格并取得相应学分。

2.完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计、实习报告等）的学习，成绩合格并取得相应学分。

3.获得农产品食品检验员、粮农食品安全评价员等至少一个职业资格证书或职业技能等级证书。