

# 食品加工工艺专业 人才培养方案 (专业代码: 690101)

漯河市食品工业中等专业学校  
二〇二四年五月

# 食品加工工艺专业人才培养方案

## 一、专业名称

专业名称：食品加工工艺

专业代码：690101

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

全日制三年

## 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
食品药品及粮 食大类 (69)	食品类 (6901)	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)	食品工程技术 人员 (2-02-24-00) 食品、饮料生 产加工人员 (6-02)	食品加工 食品检验 食品企业管理 食品销售 食品储运	西式面点师 食品合规管理员 粮农食品安全评价员

## 五、培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应食品生产、管理、服务第一线需要的，德、智、体、美、劳等全面发展，具有良好的职业道德和敬业精神，掌握扎实的科学文化基础和食品加工、食品微生物检验检测、食品安全与质量控制等知识，具备原辅料处理、生产加工、产品检验、食品安全与质量控制等能力，具有工匠将神和信息素养，能够从事食品加工生产、食品检验检测、食品质量管理等工作的技术技能人才。

专业培养目标按阶段培养的原则实施，分三个阶段：第一学年为文化素质教育阶段，达到拓宽、强化学生文化基础的培养目标；第二

学年为专业成才教育阶段，达到完善学生素质结构的培养目标；第三学年为创新立业教育阶段，通过本专业主干课程的学习和相应的实训、实习及毕业设计等实践教学环节的实施，达到培养“技术岗位型”人才的目标，为学生就业打下良好基础并创造优势。三阶段培养目标力求突出中等职业教育“理论够用、突出技能”的特色，分期分步实现本专业要求的知识、技能、能力和素质培养目标。

## 六、培养规格

### （一）知识要求

1.掌握公共素质基础知识，如语文、计算机应用、礼仪、心理健康等；

2.掌握本专业应用技术所必须的专业基础知识，如食品化学、食品微生物基础、食品营养与卫生、农产品标准与法规等；

3.掌握专业技术基本理论和基本技能，如粮油产品加工技术、果蔬产品加工技术、畜禽产品加工技术等；

4.具有一定的食品机械基础知识，能操作常用的农产品机械和检验设备；

5.具有农产品生产管理和质量管理的基本知识；

6.了解食品企业生产的相关政策、法规和企业质量认证体系，特别是食品质量安全的有关条例。

### （二）能力要求

1.具有一定的中、英文水平和口头表达能力；

2.掌握计算机的基础知识，具有计算机的初步应用能力；

3.具有解决本专业业务工作的基本能力，如能解决产品常见的质量问题，能进行食品生产配方设计；

4.具有本专业实际操作能力，如粮油产品、果蔬产品、畜禽产品等食品的加工制作；

5.实行多证制：中专毕业证书和劳动部门颁发的职业资格证书；

6.具有适应相近专业业务工作的基本能力。

### **(三) 素质要求**

1.具有强烈的爱国主义精神、社会责任感，优良的思想品德、社会公德和职业道德以及团结合作的品质；

2.了解祖国悠久的历史、文化历史，有一定的审美情趣、文学艺术修养和文化品位，有健康的人文科学素质；

3.具有一定的体育和军事基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，受到必要的军事训练，达到国家规定的大学生体育合格标准，具备健全的心理和健康的体魄；

4.具有严谨求实、开拓进取的工作作风，实践创新的基本素质以及质量效益意识；

5.具有适应专业岗位群、积极迎接社会竞争与合作共事所需的身心素质。

## **七、课程设置**

### **(一) 公共基础课**

1.语文。在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文的阅读训练提高阅读能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的的能力；加强写作和口语交际能力训练，提高应用文写作和日常口语交际能力。并且通过语文教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需语文知识，养成自学习惯，自觉接受优秀文化熏陶，形成高尚审美情趣。

2.数学。在初中数学基础上，进一步学习数学基础知识。主要内容包括：集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数、对数函数、三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。通过教学提高学生数学素质，培养学生的基本运算、基本计算工具的使用、空间想象、数形结合、思维和简单实际应用等能力，为以后学习打基础。

3.英语。在初中英语基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法，培养学生听说读写基本技能，使学生能听懂简单的对话与短文，

能围绕日常话题进行初步的交际，提高学生自主学习和继续学习的能力，为以后学习专业英语打下基础。

4.政治。本课程分5阶段学习每学期分别学《中国特色社会主义》、《心理健康与职业生涯》、《哲学与人生》、《职业道德与法律》、《就业指导与创业教育》等课程的学习使学生了解职业、职业素质、职业道德、社会实时政治与经济情况、职业选择、职业理想、心理素质的基本知识与要求，树立正确的职业理想，掌握职业道的基本规范，以及职业道德行为养成的途径，陶冶高尚的职业道德情操，形成依法就业、竞争上岗等符合时代要求的观念，学会依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯设计的方法，增强提高自身全面素质、自主择业、立业创业的自觉性。

5.体育。在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯；培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。

6.音乐。在初中相关课程的基础上，进一步学习音乐的基础知识，掌握音乐欣赏和娱乐休闲的基本方法，全面提高身心素质和社会适应能力，为陶冶情操、继续学习与创业立业奠定基础。

7.计算机应用基础。本课程主要学习计算机基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。

8.历史。通过让学生学习《世界历史》、《中国历史》，了解世界各国及中国政治、经济、文化发展演变的统一性、多样性与历史经验，让学生能够从历史的发展中了解过去，展望未来，培养学生的爱国主义情怀。

## （二）专业基础课

1.食品原料基础。主要讲述各种食品原料的资源情况，掌握贮藏加工试用品种的生物学特性、植物形态、组织形态、化学成分以及在贮藏加工中的生化变化规律，并掌握相应的技术措施，保持原料的品质和营养价值，为食品开发、贮藏和加工提供优质的食品原料。

2.肉制品加工技术。通过本课程的学习要求学生掌握肉的组成及特性、畜禽的屠宰及分割、肉的形态结构及理化性质、屠宰后肉的变化、肉的分级与分割利用、肉的贮藏和保鲜、肉品加工的辅料及添加剂等肉的基础知识及腌腊制品、烟熏制品、灌肠类制品、酱卤制品、烧烤、干肉制品、发酵肉制品、罐头制品等肉制品的加工工艺，并了解肉制品质量控制方法及产品质量评定方法。强调技术应用性，理论联系实际，培养学生的动手操作能力以及独立思考和分析、解决实际生产问题的能力。

3.食品化学。本课程是食品加工技术专业的主要基础课，它是从化学角度研究食品的化学组成、结构、理化性质、营养和安全性质以及它们在生产、加工贮存和运输，销售过程中的变化及其对食品结构，改进食品包装，加强食品质量控制和提高食品原料加工和综合利用水平奠定理论基础的学科。主要内容包括：食品的成分、酶、添加剂、营养成分的代谢，食品色香味化学，食品工艺化学，食品物理化学和食品有害成分化学等方面的基础理论。

4.粮油产品加工技术。本课程系统地阐述了粮油原料结构、化学组成、加工的基本方法和理论。主要内容包括原料清理的原理、方法和主要设备的结构；稻谷碾米的原理、工艺和主要设备的结构；小麦制粉的原理、工艺和主要设备的结构；油脂取制的原理、工艺和主要设备的结构；杂粮加工的原理、工艺和主要设备的结构；粮油副产品深加工的方法与工艺。密切联系我国粮油加工技术的现状，列有粮油产品的国家新标准。

5.食品营养与健康。通过学习培养学生掌握人类营养、食物营养及卫生的基础知识，同时训练提高学生营养膳食、卫生指导的能力，



为今后在食品、饮食行业中能胜任营养配餐、膳食指导等工作中不断更新知识、提高开发能力打下基础。

6.食品营销。本课程结合我国食品市场营销的实践，从食品市场营销的原理和实践两方面对食品市场营销的理论、策略及方法技巧进行了较全面的介绍。内容包括我国食品营销的背景、市场营销观念、市场细分与选择目标市场、食品的商品特性与营销要求、市场营销调研、目标市场定位、营销组合策略、销售途径、粮油作物营销、园艺产品营销、肉类产品营销、禽蛋营销、乳制品营销、水产品营销等。在此基础上，还列举了一些食品营销的成功案例。

7.食品感官评定。本课程主要介绍了感官评定的定义与作用；感官作用的生理与心理基础及良好的实践原则；区别检验的方法和感官阈值的测定以及在感官判断中的前后效应和偏差的判断；在感官检验中对食品质地、颜色和外观的评价及描述；以及在鉴定中出现的外在影响因素和检验中的一般注意事项及一些经验总结。

8.果蔬产品加工技术。本课程的目的在于讲授果蔬的贮存保鲜、加工方法和相关工艺及设备方面的知识。内容主要包括果蔬加工技术的基础知识，各种果蔬加工方法原理、技术及工艺要求，在内容深度上，侧重于基本原理及工艺。通过本课程的学习，学生能够在理解各种加工原理的基础上，运用其方法掌握各种加工技术，能够解决实际工作中的问题和需求，满足生产生活需求。

9.食品企业管理。通过学习食品企业生产管理、技术管理、计划管理、质量管理和经营管理等，掌握食品企业管理的基本知识和方法。

10.中国饮食文化。本课程详细介绍了中国饮食文化的渊源、发展历史及现状；八大菜系的特点及各地、各民族风味代表小吃；中国茶文化、酒文化及相关发展历史；当代宴会饮食礼仪及中国各大节日饮食习俗；通过名人、名吃的典故阐述饮食文化对中国历史、文学、艺术及其它文化的影响。使学生了解饮食文化；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮

文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。

11.食品法律法规与标准。本课程分别介绍了标准、法规、合格评定程序的基本概念，技术性贸易措施，标准化工作的基础与方法，我国食品标准体系与食品企业标准化工作方法，我国食品法律法规体系和国际农产品标准与法规介绍，食品质量管理体系与食品认证程序及要求等。对了解我国食品安全的建设过程有很大帮助。

12.速冻食品生产技术。本课程主要介绍速冻食品生产的基本理论、食品冻结原理及食品冻结过程中冰晶的形成情况；非发酵型食品的生产技术、发酵型速冻面制品的加工技术、速冻米制食品的生产工艺及过程控制、鱼糜及其制品的加工工艺、特色速冻食品的加工技术、典型水果和蔬菜的速冻加工技术、常见的速冻装置类型及结构、速冻食品在加工、储藏、运输和销售等环节的冷链技术。

### **（三）专业核心课**

1.食品贮运与保鲜技术。本课程主要介绍食品贮运、保鲜的基本理论及操作技术要点。主要内容包括食品采后质量标准及其评价方法；影响食品耐藏性的主要因素；食品采购的商品化处理操作，包括采收成熟度的确定、分级的意义及方法、包装的作用及方式、预冷的意义及方法，采后运输的基本要求及方式，贮藏的基本原理及方法，以及部分果蔬的催熟和脱涩技术；最后通过典型和案例来介绍农产品的贮藏特性及其贮藏方法。

2.食品智能加工技术。通过本课程学习，学生能学到食品加工的基础知识和基本技能，进行食品加工的工艺设计、加工操作等，并具备将单项技术进行组合创新的能力，同时，获取信息、语言表达、组织协调、团结协作等综合职业素质得到较大提高，为毕业后在食品行业能胜任食品辅助开发、生产加工、管理、售后服务等工作，并在工作实践中不断更新知识、不断提高技能奠定基础。

3.食品机械与设备。通过场景教学，让学生掌握各类食品加工机械与设备的原理、结构和性质；参数的确定和选择以及一些智能化控



制应用等内容。并有重点地学习设备的安装、使用及维护技术。通过本课程的学习，使学生掌握各类食品加工机械与设备的原理、构造及使用方法，具有食品机械设备选型和工艺设备的配套设计能力。为其技术开发和科学研究打下良好的基础。

4.食品理化分析与检验。本课程主要讲授样品的采样、制备、处理与保存、营养成分的测定、添加剂和有机氯农药残留量及黄曲霉毒素的检测等内容。开设的实验课内容主要是有代表性的食品检验常规项目，涉及到食品中脂肪，蛋白质，微量元素和有害金属，维生素测定，食品添加剂和酒类样品分析，以及化学性食物中毒快速鉴定。通过本课程的教学，使学生能综合应用多门学科知识的技术，初步具有食品检验的基本操作技能，并能按照制定的技术标准，对食品原料、辅助材料、半成品的质量进行检验，通过训练提高学生解决实际问题的能力。

5.食品添加剂与配料应用技术。本课程重点介绍了食品添加剂的定义、性质、使用方法、应用范围与剂量，以及食品添加剂的使用实例、使用时的注意事项等有关知识。通过学习，使学生掌握食品添加剂的基本理论和基本知识，理解食品添加剂的功能原理，了解食品添加剂的发展现状与趋势。掌握食品添加剂的使用原则和使用量，以便在今后从事食品生产或相关工作中，能够更好的运用食品添加剂解决实际问题。同时在课程设计中适当插入相关内容以培育和传承工匠精神，引导学生养成严谨专注、敬业专业、精益求精和追求卓越的品质。

6.食品微生物检验。通过该课程掌握霉菌、酵母菌、细菌等微生物的形态结构、营养和生长特性、微生物的控制方法、微生物的物质代谢、微生物与食品安全，了解微生物的遗传与育种、微生物生态、微生物与机体免疫、食品制造与微生物的利用等基本理论，掌握微生物形态观察、微生物的分离、培养方法及检测技术等，使学生具有丰富的理论知识和实际应用能力，为学生学习以后的专业课程以及毕业后从事食品生产和科研工作奠定坚实的基础。

7.食品安全与质量控制。本课程的主要研究内容包括农产品安全

因素及其预防措施，包括引起农产品安全的生物性、化学性、物理性等因素，以及农产品本身所隐含的危害因素，及其污染来源、传播途径、毒害机理、防控措施等；还介绍了农产品质量的风险性评估、相关的法律法规及体系管理等。

## 八、教学进度与学时分配

表1-1 食品加工工艺专业教学计划表

课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年		
				总计	理论	随堂实践	1	2	3	4	5	6	
							模块	模块	模块	模块	模块	模块	
							16周	16周	16周	16周	16周	20周	
公共基础课	1	中国特色社会主义	考试	32	32		2						
	2	世界历史	考查	32	32					2			
	3	就业指导与创业教育	考查	32	32							2	
	4	体育	考查	160		160	2	2	2	2	2		
	5	语文	考试	64	64		2	2					
	6	英语	考查	64	64		2	2					
	7	数学	考查	64	64		2	2					
	8	计算机应用基础	考试	64	32	32			4				
	9	音乐	考查	64	32	32	2	2					
	10	心理健康与职业生涯	考试	32	32			2					
	11	中国历史	考查	32	16	16				2			
	12	哲学与人生	考试	32	32					2			
	13	应用文写作	考查	32	32							2	
	14	职业道德与法律	考试	32	32						2		
专业基础课	1	食品原料基础	考试	64	64	0	4						
	2	食品加工工艺基础	考查	64	32	32	4						
	3	肉制品加工技术	考试	64	32	32		4					
	4	食品化学	考试	64	32	32			4				
	5	粮油产品加工技术	考查	96	30	66				6			
	6	食品营养与健康	考试	64	64	0			4				
	7	食品营销	考查	64	64	0					4		
	8	食品感官评定	考查	64	32	32						4	
	9	果蔬产品加工技术	考试	64	32	32					4		

顶岗实习

	10	食品企业管理	考查	64	64	0			4		
	11	中国饮食文化	考查	64	64	0					4
	12	食品法律法规与标准	考查	64	64	0					4
	13	速冻食品生产技术	考试	96	36	60					6
专业 核 心 课	1	食品贮藏与保鲜技术	考试	128	48	80	8				
	2	食品智能加工技术	考试	128	32	96		8			
	3	食品机械与设备	考试	64	32	32			4		
	4	食品理化分析与检验	考试	96	30	66			6		
	5	食品添加剂与配料应用技术	考试	64	64	0				4	
	6	食品微生物检验	考试	64	32	32				4	
	7	食品安全与质量控制	考试	64	48	16					4
合计				2240	1392	848	28	28	28	28	28

表1-2 食品加工工艺专业实践性教学计划表

	序号	实践项目名称	实践教学学时	周学时数/教学周数						实践场所
				第一模块	第二模块	第三模块	第四模块	第五模块	第六模块	
基本技能	1	军训	60	30/2						校内
	2	食品加工工艺技术	32	4/8						校内实训基地
	3	肉制品加工技术	32		4/8					校内实训基地
	4	食品化学	32			4/8				校内实训基地
	5	果蔬产品加工技术	32				4/8			校内实训基地
	6	食品感官评定	32					4/8		校内实训基地
专业技能	1	食品贮藏与保鲜技术	80	8/10						校内实训基地
	2	食品智能加工技术	96		8/12					校内实训基地
	3	食品机械与设备	32			4/8				
	4	食品理化分析与检验	66			6/11				校内实训基地
	5	粮油产品加工技术	66				6/11			校内实训基地
	6	食品微生物检验	32				4/8			
	7	速冻食品生产技术	60					6/10		校内实训基地
	8	食品安全与质量控制	16					4/4		
	10	专业认知实习	30				30/1			校外实习工厂
	11	食品加工工程化实训	120					30/4		校外实习工厂
	12	技能大赛	180	30/1	30/1	30/1	30/1	30/1	30/1	校内实训基地
	13	农产品加工技能大赛	30					30/1		校外实习工厂
	14	毕业实习 (顶岗实习)	360						30/12	校外实习基地
	合计			1388	202	158	160	190	288	390

表1-3 食品加工工艺专业理论与实践教学时间分配表

项目		学时数	百分比	
理论 教学 学时 分配	公共基础课	496	16.42%	
	专业基础课	608	20.13%	
	专业课	288	9.54%	
	合计	1392	46.09%	
实践 教学 学时 分配	理论教学	实验实训课	848	28.08%
	实训 实习	综合作业或设计	360	11.92%
		实习、实训、实岗	360	11.92%
		军训	60	1.99%
	合计	1628	53.91%	
总学时		3020		
理论教学与实践教学比例		1:1.17		

## 九、教学保障

### （一）师资队伍

要求授课教师均为本科及以上学历，具有丰富的行业、企业工作经验的可适当放宽学历要求。专业授课教师所学专业需是食品专业或者是食品专业等相近专业。具有食品专业等相关专业。具有食品专业等相关专业的高校职业资格证书或相应技术职称。该专业授课教师还需具有良好的师德和团队合作精神，热爱教学工作，具备扎实的专业核心知识和技能，熟悉相关专业的岗位流程和要求，能胜任职业技能课程及专业基础课程的教学和教研。

预担任该专业相关专业课程的教师，都在培训合格后方可纳入该专业的师资队伍，上岗授课。

教师队伍中教师整体学历职称结构应合理，其中“双师型”教师不低于50%，并设有业务水平较高的专业带头人。



## （二）教学资源

以岗位需求为导向、职业能力培养为本位的递进式模块化的课程体系，根据人才市场与社会发展对中职人才的实际需求，通过对典型工作任务工作内容进行归类整合，对职业岗位能力进行分析论证，获得职业岗位工作所需的核心职业能力、专项能力以及能力要素，以就业能力和职业可持续发展能力培养为核心，对专业教学进行了全面而系统的规划。按实践能力逐渐加强、职业背景逐渐递进的思路，制订了“以岗位需求为导向，职业技能培养为本位，素质教育为核心”的人才培养方案。

采用模拟真实环境的“车间+公司”为载体，按照毕业生就业岗位的三个面向（一线生产操作、技术服务与推广、辅助设计与开发），开展基于工作过程导向的项目教学，学生在“车间+公司”中通过知识学习、技能培养，职业态度和规范的训练，实现零距离上岗。教师在“车间+公司”中通过教学服务、技术服务、培训服务、项目开发成为“懂生产、能开发、善教学”的双师。

课程设置力求体现能力本位的课程目标和工作任务导向的课程内涵，课程内容相互衔接、相互渗透、逐步提高。不断探索与实践任务驱动、项目导向的工学结合的教学模式，积极推行“双证”教育，将课程教学与职业技能证书培训相结合。注重对学生的人文、身心、社会适应能力、创新能力等全面素质教育，逐步培养学生的基本操作技能、职业技能和专业综合技能，分层次培养技能型人才、技术应用型人才、技术应用开发型人才。

以项目任务为引领、职业活动为主线的理实一体化的教学模式根据“以岗位需求为导向、职业能力为本位”的培养方案，通过“理论实践一体化的教学、校内生产性实训、校外顶岗实习”三个教学环节实现工学结合。本专业对每一门核心课程，都是以真实的典型农产品

作为载体开发课程内容,是一类农产品制作项目或是对实际生产的操作分析项目。具体实施时,力求模拟相关的职业活动、职业情景,采用“教、学、做”相互融合的理想一体化的教学方式,学生完成某门课程学习后即获得相关电子产品的设计制作及操作分析能力。

### **(三) 教学设施**

#### **1.校内实训基地**

根据课程实施的需要设计并建设理实一体专业实训室,满足食品加工技术、食品检测、食品质量管理等核心课程的一般实训技能教学需求。依托漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业技术市场、沙澧众创空间孵化器、生产性实训基地等对接岗位需求,满足学生高端发展的需要。充分利用校内合作企业的实验实训设备及平台为教学服务。

#### **2.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8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。

校外实训基地要有健全的规章制度及基于职业标准的员工日常行为规范,有利于学生在实训期间便养成遵纪守法的习惯,能真正地领悟到团队合作精神,同时能培养学生解决实际问题的能力。

#### **3.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(教师和校内实训基地)、自主学习场所(图书馆、学生宿舍等)达到百兆速率,确保学生在课程学习的所有计算机和手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。

### **(四) 教学方法**

所谓行动导向的教学,其基本意义在于:学生是学习过程的中心,教师是学习过程的组织者与协调人,遵循“资讯、计划、决策、实施、检查、评估”这一完整的“行动”过程序列。行动导向教学观强调“为了行动而学习”。“行动”在这里构建成一个框架,在这样一个框架内,知识系统不是从外部“输入”的,而是在具体的行动情境中内化于学生个体大脑,并经学生个体加工迅速“输出”转换为实用而有效的行动。教师在整个教学行动过程中,是一个学习情境的设计者、塑造者,一个学习舞台的导演。这就是所谓“在课堂上流汗的不应该是教师,而应该是学生”至理名言的内涵。

## 十、考核评价与毕业要求

### (一) 考核评价

改革传统的人才教育培养质量的评价方法,对一些课程除笔试外,还可以采取笔试、答辩和现场测试、操作等多种考试方式,着重考核学生结合运用所学知识、解决实际问题的能力。

1.对主干课程采取理论考试与实操考试相结合的方式,重点考查学生掌握知识情况和对知识的理解能力。

2.对选修课程只考查合格与不合格,而不分成绩等级,重点考查学生掌握知识面的宽度和具备的综合素质情况。

3.对实践教学环节采取结业答辩、现场测试和操作等考核方式,重点考查学生动手能力、独立思考的能力和综合运用知识的能力。

4.积极推行等级证书制度。通过学习,鼓励学生积极参加计算机等级考试并获得合格证书;在实习、实训过程中,要求学生熟练掌握农产品加工的操作技能,并取得中级食品操作工、食品检验工的等级证书。

### (二) 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。

2.完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、教学实习、顶岗实习、实习报告等）的学习，成绩合格。

3.获得西式面点师等至少一个职业技能等级证书。