
福建省泉州市农业学校 农产品贮藏与加工人才培养方案 三年制 2025 级

编 制 人：农产品贮藏与加工教研组

编 制 单 位：现代农林系

编 制 日 期：2025 年 4 月 10 日

专业负责人：戴涵宇 黄东坡

系 主 任：王 春 芳

福建省泉州市农业学校制

二〇二五年四月

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、 职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
六、课程设置及要求	5
（一）课程设置	5
（二）课程实践性教学环节	19
七、教学时间安排	21
（一）课程结构比例	21
（二）教学安排	22
八、实施保障	25
（一）师资队伍	25
（二）教学设施及基本实训条件	27
（三）教学资源	31
（四）教学方法	32
（五）学习评价	34
（六）质量管理	35
九、毕业要求	36

福建省泉州市农业学校

农产品贮藏与加工人才培养方案

三年制 2025 级

一、专业名称及代码

农产品贮藏与加工（专业代码 610115）

二、入学要求

初级中学毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	农林牧渔大类（61）
所属专业类（代码）	农业类（6101）
对应行业（代码）	农业（01）
主要职业类别（代码）	仓储管理员（4-02-06-01）、冷藏工（4-02-06-04）、物流服务师 L（4-02-06-03）、植物蛋白制作工（6-01-07-02）、果蔬坚果加工工（6-01-06-00）、罐头食品加工工（6-02-03-03）、肉制品加工工（6-01-04-03）、冷冻食品制作工（6-02-03-02）、农产品食品检验员 L（4-08-05-01）
主要岗位（群）或技术领域	农产品仓储管理、农产品加工、农产品品质控制、农产品检验……
职业类证书	粮农食品安全评价、食品合规管理……

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，面向农业的仓储管理员、粮油食品制作人员、农产品食品检验员等职业，能够从事农产品仓储及冷链运输、制作加工、品质控制和质量检验等工作的技能人才。

（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、素养目标

（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) 掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(6) 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；

(7) 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；

(8) 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；

(9) 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。

2、知识与技能目标

(1) 掌握食品化学、食品微生物、食品营养与卫生、农产品标准与法规等方面的专业基础理论知识；

(2) 掌握农产品保鲜储运，农产品加工，农产品生产原料、半成品和成品检验，农产品质量管理等方面的专业基础理论知识；

(3) 掌握农产品加工、农产品贮藏库、加工操作车间设备的基本维修及维护等技术技能；

(4) 具有农产品采收、冷链运输、仓储、样品制备、质量安全检测的能力或实践能力；

六、课程设置及要求

(一) 课程设置



图 1 课程设置

1. 公共基础课

表 2 公共基础课课程介绍

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
1	中国特色 社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会 主义教学大纲》开设,并与专业实际	以习近平新时代中国特 色社会主义思想为指导, 阐释中国特色社会主义 的开创与发展,明确中国	教育引导树立共产主 义远大理想和中国特色 社会主义共同理想,坚定“四 个自信”,厚植爱国主义情

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
		和行业发展密切结合。	特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。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；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。	怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导，为职业生涯发展奠定基础。 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。	引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
			态，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。	
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	指导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，学会用具体问题具体分析等方法，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	对学生进行职业道德和法治教育，提高中职学生的职业道德素质和法治素养。理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范。	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。
5	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	主要内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习，学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识，增进对做过历史与文化的认同感，提升对祖国、家乡的热爱及自豪感，确立积极向上的人生观念。	通过历史的学习，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化和社会主义的认同，培养学生的家国情怀，确立积极进取的人生态度，塑造健全的人格。
6	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，指导学生学习语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力，具备基本的语文学习方法，养	培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使其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，提高科学文化素养，坚定文化自信，以适应就业创业和终身发展的需要。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
			成自学和运用语文的良好习惯。	
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	主要分为基础模块和拓展模块,基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力;拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人,关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一,为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合,注重以英语知识为载体,充分挖掘学科本身独特的育人功能,在知识传授与培养学生学科能力的过程中,实现价值观的引导,增强文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则,通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养,合理设计教学目标、教学过程、教学评价等,培养学生的职场语言沟通,思维差异感知,跨文化理解以及自主学习的能力。	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能,培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。
8	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能,培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力	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

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
			和数学思维能力。	决问题的能力。
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	落实立德树人，发展素质教育，聚焦学生核心素养发展。传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，培养学生适应未来发展的正确价值观、必备品质和关键能力，养成终身体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。成长为全面发展的建设者和接班人。
10	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据教育部组织编写《习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本》(高中)开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想，深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	教育引导树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
11	信息技术	全面提升学生的数字化素养和信息技术应用能力，	涵盖信息技术基础理论、信息系统应用、设备操作使用、网络技术应用、办	教师应采用任务驱动教学法、案例分析法、小组合作学习法等多样化教学手段，

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
		使学生系统掌握信息技术的基本概念、发展历程、核心技术及应用场景,深入理解信息系统的组成与工作原理,熟悉信息技术在各领域的典型应用。通过理论学习与实践操作相结合,培养学生信息获取、处理、存储、传输和应用的综合实践能力,使其能够熟练运用信息技术工具解决学习、生活和职业中的实际问题,具备数字化学习与创新能力。同时引导学生树立正确的信息社会价值观和责任感,增强信息安全意识,培养团队协作、自主学习和终身学习的能力,使其能够适应信息社会的发展需求,为未来的职业发展和终身学习奠定坚实的数字化基础。	办公软件应用和前沿技术认知等多个核心模块。基础理论模块包括信息技术的基本概念、发展历程及对社会的影响;信息系统模块涵盖信息系统组成、信息编码与存储、计算机硬件知识等基础原理;操作系统功能、界面操作、程序管理、文字输入等实用技能;信息管理模块聚焦文件与文件夹操作、信息压缩备份、系统维护等管理能力;网络应用模块介绍网络技术发展、互联网社会影响、网络协议、资源获取与交流等网络认知;办公应用模块包括图文编辑、数据处理等 WPS Office 应用;前沿技术模块涵盖数字媒体技术、信息安全基础、人工智能初步等现代信息技术,全面覆盖理论与实践,注重知识的实用性和前沿性。	结合 WPS office、极域管理软件等数字化工具开展理实一体教学,注重理论与实践结合,精简理论知识,强化实操训练,针对学业水平考试要求设计针对性练习,同时融入课程思政元素,通过我国信息技术成就培养学生爱国情怀,关注学生学情差异,采用多元化评价方式。学生需完成课前预习任务,熟练掌握信息技术核心技能,包括信息系统操作、硬件与网络应用、信息资源管理等,积极参与课堂实践与小组合作探究,完成课后拓展任务,将所学知识与生活实践结合,树立信息安全意识,遵守信息社会道德规范。
12	公共艺术 (美术)	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合	通过不同美术类型(绘画、书法、雕塑、工艺、建筑、摄影等)的表现形式与发展演变进程,使学生了解美术的基础知识、技能与原理,熟悉基本审美特征,理解作品的思想情感与人文内涵,感受社会美、自然美和艺术美的	1. 使学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别,培养学生艺术鉴赏兴趣。 2. 使学生掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法,学会运用有关的基本知识、技能与原理,提高学生艺术鉴赏能力。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
			统一，提高审美能力。要重点选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，指导学生从自然、社会、文化和艺术等角度进行比较欣赏，更好地理解各民族文化内涵，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。	3. 增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，开发学生创造潜能，提高学生综合素养，培养学生提高生活品质的意识。
13	化学	指导学生综合运用化学知识、技能和方法，分析解决化学相关问题；培养学生运用多种手段获取信息和加工信息的能力；提高学生实践能力，包括化学实验操作、观察、记录和分析能力。养成严谨求实的科学态度，树立环保意识和安全意识；培养敬业精神、创新精神和爱国主义情操，形成辩证唯物主义世界观。	包括无机和有机两部分。以物质结构、周期律、电离、化学平衡为理论基础，讲授主要元素和它们的化合物，烃的衍生物、杂环化合物、有机化合物的命名、结构、性质和反应规律及与专业有关的天然化合物的性质和用途。	针对不同专业类别，对相关化学知识和技能有更深入、具体的要求。如医药卫生类可能对有机化学、生物化学等方面要求较高，农林牧渔类对与土壤、肥料、农药等相关的化学知识要求较多，制造加工类对金属材料、无机非金属材料等方面的化学知识要求更细致。
14	劳动教育	旨在使学生理解劳动对于个人成长、社会进步和国家发展的重要意义，培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动习惯，掌握一定的劳动技能，增强对劳动人民的感情，树立崇尚劳动、尊重劳动的意识，促进德智体美劳全面发展。	涵盖劳动观念教育，劳动知识教育（如劳动安全、劳动法律法规等），劳动技能教育（如家务劳动、手工劳动、农业劳动、服务性劳动、职业体验等），以及劳动实践活动（如校园劳动、社会服务、志愿活动等）。	侧重于培养学生积极参与劳动实践的意识 and 能力，要求学生了解劳动的意义和价值，掌握一定的劳动技能，能够积极参与劳动实践活动，尊重劳动成果，珍惜劳动人民的创造，并在劳动中体验快乐、提升综合素质。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
		展。		
15	中华优秀传统文化	旨在使学生了解中华优秀传统文化的丰富内涵和精神价值,增强民族自豪感和文化自信,培养学生的爱国情怀和社会责任感,传承和弘扬中华优秀传统文化,为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献力量。	涵盖中华优秀传统文化的各个方面,如思想观念,传统美德,人文精神,传统艺术,传统节日,以及传统习俗和礼仪。	侧重于培养学生对中华优秀传统文化的认知和理解,要求学生了解中华优秀传统文化的内涵和价值,能够背诵和理解一些经典的传统文化作品,能够欣赏和体验传统艺术,能够在日常生活中践行传统美德,传承和弘扬中华优秀传统文化。
16	职业素养	旨在培养学生良好的职业道德、职业技能和职业行为习惯,提高学生的就业竞争力和职业发展能力,使学生能够适应社会发展和市场需求,成为合格的社会主义建设者和接班人。	涵盖职业道德,职业技能,职业行为习惯,以及就业指导和职业生涯规划。	侧重于培养学生在职业发展中应具备的各种素养,要求学生了解职业道德的重要性,掌握一定的职业技能,养成良好的职业行为习惯,能够进行职业生涯规划,提高就业竞争力,并在职业发展中不断提升自身素质。

2. 专业技能课

(1) 专业基础课

表 3 专业基础课程介绍

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
1	食品化学	食品化学旨在培养学生理解食品成分的组成、结构及功能,掌握其在加工、贮藏中的化学变化规律;明确食品品质、营养与安全的关联性;强化学生运用化学原理解决实际问题的能力,	教学内容涵盖食品主要成分(碳水化合物、蛋白质、脂类、水、维生素及矿物质)的理化性质与功能;加工贮藏中的化学反应(如美拉德反应、脂质氧化、酶促反应等);食品色泽、风	学生需系统掌握食品组分特性及反应规律,能结合理论分析加工中的实际问题;熟练操作基础实验技术,具备数据解读与报告撰写能力;关注学科前沿动态,灵活运用文献资源;教学

		并培养创新意识与科研思维，为食品行业技术研发、质量控制及安全管理提供理论支撑。	味及质构的形成与调控机理；食品添加剂的作用及安全性；有害物质的来源与控制；现代分析技术(如色谱、光谱)的应用。注重理论与实践结合，涉及案例分析与实验操作。	中注重批判性思维与创新设计能力培养；强调食品安全伦理意识及团队协作能力。
2	食品微生物基础	食品微生物基础课程旨在使学生掌握食品中常见微生物(细菌、霉菌、酵母等)的分类、生理特性及其生长规律，理解微生物在食品腐败、发酵及食源性疾病中的作用机制；培养学生检测与防控微生物污染的能力，强化食品安全意识；同时，掌握微生物在食品工业中的应用，提升实践操作与科研创新能力，为食品安全管理、生产研发奠定理论与技术基础。	课程涵盖微生物形态结构、代谢特征及分类；分析温度、pH、水分活度等环境因子对微生物生长与食品变质的影响机制；讲解食源性致病菌的致病途径与检测防控策略；解析食品工业中微生物的作用原理与工艺控制；结合案例分析与实验操作，强化理论与实践融合能力。	学生需系统掌握食品组分特性及反应规律，能结合理论分析加工中的实际问题；熟练操作基础实验技术，具备数据解读与报告撰写能力；关注学科前沿动态，灵活运用文献资源；教学中注重批判性思维与创新设计能力培养；强调食品安全伦理意识及团队协作能力。
3	食品营养与卫生	食品营养与卫生课程旨在使学生掌握人体必需营养素的生理功能及膳食平衡原则，理解不同人群的营养需求与膳食指导策略；掌握食品污染的来源、危害及防控措施；培养设计科学膳食方案及评估食品安全风险的能力；强化食品法规认知及社会责任意识，为食品研发、营养咨询及卫生管理奠定理论与实践基础。	课程涵盖基础营养学、膳食指南与慢性病关联；解析食品污染成因及食源性疾病防控；结合卫生管理体系，探讨加工贮藏对营养与卫生的影响；通过案例与实践，提升理论应用与问题解决能力。	学生需掌握营养与卫生核心理论，能制定膳食方案；能解析食品污染成因及食源性疾病防控；熟悉食品法规与标准，具备合规分析能力；注重批判性思维与健康教育，关注前沿；强化实践规范与责任意识，培养团队协作及报告撰写技能。
4	生物基础	生物基础课程旨在让	课程包含细胞的结构	要求学生熟练掌握生

		学生掌握生物学的基本概念、原理和生命活动规律，构建系统的生物学知识体系。培养学生观察、实验、分析和解决生物学问题的能力，提升科学思维与探究能力。同时，激发学生对生命科学的兴趣，增强其对生命现象和生物多样性的认知，为后续专业课程学习和从事相关领域研究奠定基础。	与功能、新陈代谢、遗传与变异、生物进化等基础理论；介绍动植物的形态结构、生理特征和分类知识；讲解生态系统的组成、结构与功能；还涉及生物学实验的基本操作与方法，如显微镜使用、临时装片制作等，使学生全面了解生物学基础内容。	物基础理论知识，精准把握核心概念。通过实验课程与案例分析，提升学生实验操作技能与科学思维水平，使其能够运用生物学知识解释自然现象、解决实际问题。注重培养学生自主学习和创新探索精神，鼓励学生关注生物科技前沿动态与发展趋势。
5	农产品标准与法规	食品标准与法规课程旨在使学生系统掌握国内外食品法律法规体系的核心内容与适用范围；理解食品生产、流通及监管环节的合规性要求；培养运用法规分析食品安全问题的能力；强化标准化管理认知，树立法律意识与社会责任，为从事食品相关工作奠定坚实的理论基础。	课程涵盖国内外食品法规体系的架构与差异；解析食品安全国家标准；探讨食品生产许可制度、认证流程及法律责任界定；分析典型案例；结合实操内容强化法规应用能力；通过模拟审查、合规性评估等实训，提升法规实践与政策动态追踪能力。	要求学生熟悉各类食品标准的具体内容和应用场景，理解食品法规的立法宗旨和法律条款，能够分析食品生产经营中的合规性问题，通过案例分析、讨论等形式，提高学生对知识的运用能力和实践操作能力。

(2) 专业核心课

表 4 专业核心课程介绍

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
1	农产品贮藏与保鲜技术	农产品贮藏与保鲜技术课程旨在使学生系统掌握农产品采后生理变化规律、贮藏保鲜原理，熟练运用常见贮藏保鲜技术。培养学生分析和解决农产品贮藏保鲜实际问	课程主要讲解农产品采后呼吸作用、成熟衰老等生理过程，介绍影响贮藏保鲜的环境因素。重点教授低温贮藏、气调贮藏、涂膜保鲜等技术原理与操作要点，同时涉	要求学生深入理解贮藏保鲜理论知识，熟练操作各类贮藏设备与技术流程。通过实验、实训和案例分析，强化实践能力，能针对不同农产品制定合理贮藏保鲜方案，关

		题的能力，提升实践操作技能，增强科学贮藏、减少损耗的意识，为保障农产品品质与市场供应奠定基础。	及贮藏设备使用、保鲜剂应用及不同农产品的贮藏保鲜方案。	注行业新技术，及时更新知识体系。
2	农产品冷链物流与配送	农产品冷链物流与配送课程旨在让学生掌握农产品冷链物流与配送的基础理论、运作模式和技术要点，培养其规划冷链物流系统、优化配送路径、解决实际问题的能力，增强学生对冷链物流在保障农产品品质、减少损耗方面重要性的认识，为从事农产品冷链物流相关工作提供专业支撑。	课程涵盖冷链物流的概念、特点与构成要素，低温仓储、运输、包装等技术；配送模式、路径规划与调度管理；冷链物流信息系统与质量监控；国内外冷链物流发展现状与趋势等内容，并结合典型案例进行分析。	要求学生熟悉冷链物流各环节操作规范，掌握配送优化方法，能够运用信息技术进行冷链管理。通过实践教学，增强学生的实践应用与创新思维能力，促使学生主动关注行业前沿技术与政策动态，持续完善知识结构。
3	粮油产品加工技术	粮油产品加工技术课程旨在使学生掌握粮油产品加工的基础理论、核心技术和工艺流程，培养学生运用专业知识进行粮油原料分析、加工方案设计及解决生产实际问题的能力。帮助学生熟悉粮油加工行业标准与质量控制要点，增强创新意识，为从事粮油加工相关工作奠定坚实基础。	课程围绕粮油原料特性、营养成分与预处理技术展开，深入讲解主粮加工技术、油脂加工及粮油深加工的工艺原理与关键技术。介绍加工设备的结构原理、操作规范，以及产品质量把控和安全生产管理要点，结合实际案例加深理解。	要求学生熟练掌握粮油加工关键技术与流程，能够正确操作加工设备。通过理论学习、实验实训，强化学生实践能力与创新能力，使其能依据原料特性设计合理加工方案，熟悉行业标准，确保产品质量安全。
4	果蔬产品加工技术	果蔬产品加工技术课程旨在使学生掌握果蔬原料特性、加工原理及核心技术，具备针对不同果蔬设计加工方案、解决生产中品质控制与工艺优化问题的能力。培养学生对果蔬资源综合利	课程涵盖果蔬采后预处理、保鲜技术、加工工艺的原理与操作；介绍副产物综合利用方法及产品质量标准；结合典型案例分析加工过程中的关键控制点、营养保留	要求学生深入理解果蔬加工理论知识，熟练掌握各加工技术操作要点，能够规范使用加工设备。通过实验实训、案例分析与企业实践，增强学生实践动手与创新能力，使其能依据原料

		用的创新思维，强化食品安全与质量管控意识，为从事果蔬加工及相关领域工作提供技术支撑。	与风味维护策略。	特性设计合理加工方案，严格把控产品质量与安全。
5	畜禽产品加工技术	畜禽产品加工技术课程旨在使学生系统掌握畜禽产品加工的基本理论、关键技术与工艺流程，具备独立分析畜禽原料特性、设计加工方案及处理生产问题的能力。强化学生对加工环节质量安全把控的意识，提升创新思维与实践能力，培养符合畜禽产品加工行业需求的专业人才，为学生未来从事相关工作筑牢基础。	课程包含畜禽原料的特性分析、预处理流程，详细讲解肉制品、蛋制品、乳制品等加工技术。同时介绍加工设备的使用规范、产品质量检测标准，以及畜禽加工副产物的高值化利用途径，丰富学生知识储备。	要求学生熟练掌握畜禽产品加工技术要点，规范操作各类加工设备。通过理论学习、实操训练，提升学生将理论应用于实际的能力，使其能依据不同原料与市场需求，制定科学的加工方案，严格遵循行业标准，保障产品质量安全。
6	农产品质量检验技术	农产品质量检验技术课程旨在让学生掌握农产品质量检验的基础理论、标准规范与操作技能，培养其熟练运用各类检测方法对农产品进行质量分析和安全评价的能力。强化学生质量意识与责任意识，使其能够准确判断农产品质量状况，为保障农产品质量安全、服务农业生产与市场监管提供专业支持。	教学内容围绕农产品质量检验展开，包括国内外相关法律法规和标准体系；农产品样本的科学采集与处理；农药残留、重金属、微生物等关键指标的检测技术；新型快速检测方法；以及检验数据的处理、分析和检验报告撰写规范等，同时引入典型案例辅助教学。	要求学生熟练掌握检验标准和法规，精准操作检测仪器，规范完成检验全流程。通过实验操作、案例研讨等环节，提升学生独立开展检验工作和解决实际问题的能力，使其在工作中严格遵循规范，确保检验结果准确可靠。
7	农产品安全与质量控制	农产品安全与质量控制课程旨在让学生系统掌握农产品安全与质量控制的基本理论、技术方法和管理体系，理解相关法律法规与标准。培养学生具备分析和解决农	课程涵盖农产品安全危害因素分析（生物、化学、物理污染），质量标准体系（国际、国家、行业标准）；良好农业规范（GAP）、危害分析与关键控制点（HACCP）等质量控	要求学生深入理解农产品安全与质量控制的核心知识，熟练掌握相关技术和管理体系的应用。通过案例分析、实验操作等方式，提升学生对农产品全产业链安全与质

		产品生产、加工、流通等环节中安全与质量问题的能力，强化质量安全责任意识，提升科学管理水平，为保障农产品质量安全、促进行业健康发展培养专业人才。	制技术；农产品质量认证制度（绿色食品、有机食品等）；以及安全风险评估与预警、质量追溯系统等内容。	量管控能力，能够依据标准和法规开展质量监督、风险防控等工作，关注行业前沿动态。
8	农产品加工机械与设备	农产品加工机械与设备课程旨在帮助学生透彻理解农产品加工机械与设备的基础理论，熟练掌握其构造、工作原理及操作方法，培养学生根据农产品加工需求合理选型、安装调试、维护检修设备的能力。激发学生对加工机械与设备创新设计的思维，提升实践操作技能，为其在农产品加工机械研发、生产管理等领域的职业发展筑牢根基。	课程讲解农产品加工机械的分类与选型原则，以及果蔬加工、粮油加工、畜禽加工等专用设备的构造与工作原理。还包括设备的安全操作规范、日常维护保养方法，以及农产品加工机械的智能化、自动化发展趋势和新技术应用。	要求学生熟练掌握各类农产品加工机械的性能特点，能够规范操作设备并进行常见故障排查与维修。通过理论学习、实验操作，强化学生解决实际问题的能力，使其能依据不同农产品加工工艺需求，科学合理地选择和配置设备，及时了解行业技术发展最新动态。

(3) 专业拓展课

表 5 专业拓展课程介绍

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
1	食品感官检验	食品感官检验课程旨在让学生透彻理解食品感官检验的原理、方法及标准，熟练运用视觉、嗅觉、味觉、触觉等感官精准评价食品品质。培养学生构建专业的感官分析流程，提升感官信息捕捉、分析及结果报告能力，增强对食品品质把控的敏锐度，为食品产业各环节培养具备专业感官检验	课程涵盖食品感官检验的基本概念、感官特性、感官阈值等基础理论；详细讲解差别检验、标度检验、分析检验等检验方法；介绍感官评价小组组建、评价流程设计及实验室规范管理；结合肉制品、乳制品等不同食品类型，讲解其感官检验的关键内容与典型案例。	要求学生熟练掌握各类感官检验方法的操作规范，能准确、客观地描述食品感官特性。通过大量实验、模拟检验项目，强化学生感官检验实操能力与数据分析能力，使其能够独立完成食品感官检验方案制定、实施及报告撰写，严格遵循检验标准，确保结果的准确性与可靠性。

		能力的人才。		
2	焙烤食品加工技术	焙烤食品加工技术课程旨在让学生掌握焙烤食品加工的基础理论知识，熟悉各类焙烤产品的加工工艺与技术要点，能够熟练运用所学进行产品配方设计。培养学生操作焙烤设备、分析解决生产问题的实践能力，增强食品安全与质量意识，激发创新思维，为焙烤食品行业培养具备扎实专业知识和实践技能的应用型人才。	课程深入讲解面粉、糖、乳制品等焙烤原料的特性、品质鉴别及选用标准；重点讲授面包、蛋糕、饼干等典型焙烤食品的配方设计、制作工艺及成型、烘烤等关键技术；介绍焙烤设备的原理、操作与维护；焙烤食品的质量标准与检测方法；同时介绍行业新技术、新产品以及发展趋势。	要求学生深入理解焙烤食品加工理论，熟练掌握各工艺流程与操作要点，规范使用设备。通过实验操作，提升学生动手能力和创新能力，使其能够根据市场需求开发新产品，严格按照质量标准进行生产，保障食品安全。
3	食品包装技术	食品包装技术课程旨在使学生掌握食品包装的基础理论、材料特性及包装技术原理，培养其根据食品特性选择合适包装材料、设计包装方案的能力。通过学习，增强学生对食品包装在保护产品品质、延长货架期、提升商品价值等方面重要性的认知，为食品包装设计、生产与质量控制培养专业人才。	课程涵盖食品包装材料（塑料、纸质、金属等）的性能、特点及适用范围；食品包装技术，如真空包装、气调包装、无菌包装等；包装工艺与设备操作；包装设计原则与规范；食品包装安全与法规标准；以及智能包装、绿色包装等前沿技术和发展趋势。	要求学生熟练掌握食品包装技术知识，能够灵活运用各类包装材料和技术。通过课程实验、包装设计项目等实践，提升学生的动手操作与创新设计能力，使其能够严格按照法规标准进行包装设计，关注行业前沿动态，及时更新知识体系，适应食品包装行业发展需求。
4	食品添加剂	食品添加剂课程旨在使学生掌握食品添加剂的基础理论知识，熟悉各类食品添加剂的功能、特性及使用规范。培养学生依据食品加工需求，合理选择和使用食品添加剂的能力，能够解决食品生产过程中与添加剂相关的实际问	课程涵盖食品添加剂的定义、分类、作用机制；常用食品添加剂，如防腐剂、抗氧化剂、着色剂等的性能与应用；食品添加剂的安全性评价、法规标准与使用限量；新型食品添加剂的研发动态与发展趋势；结合实际案例分析食	要求学生熟练掌握食品添加剂相关知识，准确把握各类添加剂的使用条件和限量标准。通过实验操作、案例研讨等教学方式，提升学生的实践应用与分析能力，使其能够在食品生产中科学合理使用添加剂，严格遵守相关法

		题。同时，强化学生食品安全意识，引导其正确认识食品添加剂在食品工业中的作用，为食品生产、研发等领域培养专业人才。	品添加剂使用过程中 的问题与解决方法。	规，确保食品安全， 关注行业新技术与 新动态。
5	功能性食品	功能性食品课程旨在使学生系统掌握功能性食品的概念、分类及功效原理，熟悉研发生产全流程。培养学生运用多学科知识开发创新功能性食品的能力，提升其对产品质量把控与安全规范的认知，增强实践操作与市场适应能力，为功能性食品行业输送兼具理论素养与实践技能的专业人才。	课程包括功能性食品的定义、分类及发展趋势；功效成分的来源、作用机制与提取技术；功能性食品的配方设计、加工工艺；相关法规、标准与认证体系；典型功能性食品案例分析，以及新兴技术在功能性食品领域的应用等内容。	要求学生深入理解功能性食品理论知识，熟练掌握功效成分分析与产品开发技术。通过案例分析及项目实践，强化学生实践操作与创新能力，使其能依据市场需求设计功能性食品方案，严格遵循法规标准开展研发生产，及时跟踪行业动态更新知识体系。

（二）课程实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1、实训

在校内外进行农产品营养检测、农产品加工、农产品贮藏与保鲜、农产品包装等生产性实践，直观地了解农产品行业的现状、发展前景以及不同岗位的工作内容和要求，掌握专业技能，积累行业经验，为将来步入工作岗位打下坚实的基础。

2、实习

在农产品加工公司、食品检验公司等相关类型企业进行专业实习，

包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

七、教学时间安排

(一)课程结构比例

一年计 52 周，教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，岗位实习以每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3214。公共基础课学时数 1292，专业课程学时数 1922，理论教学学时数 1388，实践性教学学时数 1826。公共基础课学时数占总学时数的 40.20%（约 1/3），专业技能课学时数占总学时数的 59.80%（约 2/3），实践性教学学时数约占总学时数 56.81%，选修课时 620 课时，占总学时 19.29%。具体安排如下：

表 6 各类课程模块学时、学分分布表

课程模块		学时分布		学分分布	
		学时数	比例（%）	学分数	比例（%）
公共基础课程		1292	40.20	72	40.22
专业技能课程	专业基础课程	468	14.56	26	14.53
	专业核心课程	540	16.80	30	16.76
	专业拓展课程	324	10.08	18	10.06
其他课程		590	18.36	33	18.43
合计		总学时：3214		总学分：179	

(二)教学安排

表 7 农产品贮藏与加工专业教学计划表（2025 级）

课程类别	课程名称	课程代码	课程性质	学分数	学时数			考核方式	各学期周学时数分布					
					总学时	其中			第一学年		第二学年		第三学年	
						授课	实践		一	二	三	四	五	六
公共基础课程	中国特色社会主义	GGJC027	必修	2	36	26	10	考试	2					
	心理健康与职业生涯	GGJC028	必修	2	36	26	10	考试		2				
	哲学与人生	GGJC015	必修	2	36	26	10	考查			2			
	职业道德与法治	GGJC029	必修	2	36	26	10	考试				2		
	习近平新时代中国特色社会主义思想	GGJC031	必修	1	16	10	6	考试	1					
	语文	GGJC014	必修	12	216	144	72	考试或考查	4	4	2	2		
	数学	GGJC009	必修	12	216	144	72	考试或考查	2	2	4	4		
	英语	GGJC013	必修	8	144	72	72	考试或考查	2	2	2	2		
	历史	GGJC005	必修	4	72	54	18	考查	2	2				
	化学	ZYK155	必修	4	72	54	18	考查	2	2				
	公共艺术（美术）	GGJC001	必修	2	36	24	12	考查		2				
	信息技术	ZYK139	必修	8	144	48	96	考试	4	4				
	体育与健康	GGJC011	必修	8	144	24	120	考查	2	2	2	2		
	劳动教育	GGJC032	必修	1	16	10	6	考查	1					
	中华优秀传统文化	GGJC033	选修	2	36	26	10	考查		2				
	职业素养	ZYK336	选修	2	36	26	10	考查			2			

		小 计			72	1292	740	552		22	24	14	12		
专 业 技 能 课 程	专 业 基 础 课 程	食 品 化 学	ZYK173	必修	4	72	36	36	考试				4		
		食品微生物基础	ZYK397	必修	8	144	72	72	考试		2	2	4		
		生物基础	ZYK498	必修	8	144	72	72	考试			4	4		
		食品营养与卫生	ZYK177	必修	2	36	18	18	考查	2					
		农产品标准与法规	ZYK568	必修	4	72	36	36	考查						4
		小 计			26	468	234	234		2	2	6	12		4
	专 业 核 心 课 程	农产品贮藏与保鲜技术	ZYK569	必修	4	72	36	36	考查		2	2			
		农产品冷链物流与配送	ZYK570	必修	4	72	36	36	考查	4					
		粮油产品加工技术	ZYK571	必修	4	72	36	36	考查			4			
		果蔬产品加工技术	ZYK572	必修	4	72	36	36	考试						4
		畜禽产品加工技术	ZYK573	必修	4	72	36	36	考查						4
		农产品质量检验技术	ZYK574	必修	4	72	36	36	考查			4			
		农产品安全与质量控制	ZYK575	必修	4	72	36	36	考试						4
		农产品加工机械与设备	ZYK576	必修	2	36	18	18	考查		2				
		小 计			30	540	270	270		4	4	10	0		12
	专 业 拓 展 课 程	食品感官检验	ZYK311	选修	2	36	18	18	考查				2		
		食品包装技术	ZYK170	选修	2	36	18	18	考查	2					
		焙烤食品加工技术	ZYK280	选修	6	108	36	72	考查				2		4
		食品添加剂	ZYK175	选修	4	72	36	36	考试						4
		功能性食品	ZYK151	选修	4	72	36	36	考查						4
		小计			18	324	144	180		2	0	0	4		12
他 其		综合实训 1		选修	6	112	0	112	考查						4 周

	综合实训 2		选修	6	112	0	112	考查						4 周
	军训								1 周					
	入学教育								1 天					
	社会实践										5 天			
	认识实习		必修	1	6	0	6			1 天				
	岗位实习		必修	20	360	0	360						12 周	
	合 计			33	590	0	590		0	0	0	0		
	总 计			179	3214	1388	1826		30	30	30	28	0	28

八、实施保障

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

(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。目前本专业现有专兼职教师 15 名，校内专任教师 12 人，高级职称 5 名，中级职称 4 名，具有硕士学位 2 名，本科学士学位 8 名，具有“双师素质”的教师 100%；企业兼职教师 3 名，本科学士学位 2 名，形成了一支结构基本合理、专业技能过硬的教师队伍。

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。

表 8 农产品贮藏与加工专业师资队伍一览表

序号	姓名	学历	职称	是否双师型	专业	类型
1	蔡佩娜	本科学士	高级讲师	是	农学	在编
2	郑月琼	本科学士	高级讲师	是	植保	在编
3	邓淑娟	本科学士	高级讲师	是	农学	在编
4	戴蓉花	本科学士	高级讲师	是	农学	在编
5	戴涵宇	硕士	高级讲师	是	农业推广	在编
6	董春燕	本科学士	讲师	是	生物科学	在编
7	黄莺	硕士	助讲	是	高分子物理与化学	在编

8	蔡涛	中专	一级实验师	是	实验师	在编
9	黄德福	大专	一级实验师	是	食品营养与检测	在编
10	黄东坡	本科学士	一级实习指导教师	是	食品质量与安全	在编
11	李亚亚	本科学士	助讲	是	食品科学与工程	在编
12	林孙涛	本科学士	助讲	是	材料科学与工程	劳务派遣
13	李源辉	本科			化学工程与工艺	行业企业专家
14	陈振江	大专			食品营养与检测	行业企业专家
15	吴明珠	本科			环境科学	行业企业专家

(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，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

表 9 专业带头人相关情况表

姓名	出生年月	专业	擅长方向	主要业绩
戴涵宇	1968.09	化学	化学、分析化学及食品理化检验	1.长期担任农加专业课程的理论与实践教学工作，参与食品检验和分析化学实验室的建设，多次开设校级市级观摩课与示范课。在 CN 刊物上发表近 10 篇论文； 2.致力于科技下乡，服务“三农”工作，积极下企业进行相关专业实践活动； 3.多次指导学生参加职业技能大赛，获得 2024-2025 学年泉州市中等职业学校技能大赛三等奖。
黄东坡	1992.08	食品质量与安全	食品理化检测、食品加工	1.长期担任农加专业课程的理论与实践教学工作，多次开设校级公开课。在 CN 刊物上发表 2 篇论文； 2.参与省级课题《1+X 证书制度试点建设下探索“三教”改革的实践研究》并顺利结题，；

				3.多次指导学生参加职业技能大赛，获得市赛三等奖 3 次，省赛二等奖 1 次； 4.积极参加教研活动，下企业进行相关专业实践活动。
--	--	--	--	--

（3）专任教师

具有中职及以上教师资格证书；原则上具有食品科学与工程、食品质量与安全、农学等相关专业本科及以上学历；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，开展技术研发与社会服务；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）教学设施及基本实训条件

1.校内实训室

按照企业的需要和学生职业技能的培养两要素设置实验室，建立食品加工实训室、食品微生物实训室、食品检测实训室、食品保鲜包装实训室等。

(1) 食品加工实训室（可容纳 50 学生开展实训）

功能：适用于开展《粮油产品加工技术》、《果蔬产品加工技术》、《畜禽产品加工技术》、《食品添加剂》等课程实训。

表 10 食品加工实训室主要设备

序号	设备名称	标准配置	单位	数量	适用范围 (职业资格项目)
1	远红外烘烤箱	BG4-BSGF	台	2	1、面包的制作 2、饼干的制作 3、肉脯的制作 4、果脯蜜饯的制作 5、枇杷酒的酿造 6、柿饼的加工 7、果冻的制作 8、地瓜干的制作 9、冰淇淋的加工
2	电热烘烤箱	美的电烘箱	台	1	
3	微波炉	EG21B-AN/PJ21F—B	台	3	
4	电磁炉	C21-SH2133	台	6	
5	电热鼓风干燥箱	DH-101-3BS	台	1	
6	恒温箱	SPX-250B	台	1	
7	电冰箱	NR-B25M1-S	台	2	
8	冰淇淋机	/	台	1	
9	均质器	JZ- II	台	1	

(2) 食品微生物实训室（可容纳 50 学生开展实训）

功能：适用于开展《农产品质量检验技术》、《食品微生物基础》等课程实训。

表 11 食品微生物实训室主要设备

序号	设备名称	标准配置	单位	数量	适用范围 (职业资格项目)
1	光学显微镜	MOTIC/M150I	台	30	1、微生物形态观察 2、高压蒸气灭菌锅的使用 3、培养基的配制 4、食品细菌总数的测定
2	高压蒸气灭菌锅	/	台	3	
3	电子天平	BS224S	台	2	
4	超净工作台	/	台	2	

(3) 食品检测实训室（可容纳 50 学生开展实训）

功能：适用于开展《农产品安全与质量控制》、《农产品质量检验技术》、《食品营养与卫生》、《功能性食品》等课程实训。

表 12 食品检测实训室主要设备

序号	设备名称	标准配置	单位	数量	适用范围 (职业资格项目)
1	凯氏定氮仪	KDN-04C	台	4	食品检验工 1、凯氏定氮法测蛋白质含量 2、索氏抽提法测粗脂肪含量 3、还原糖含量的测定 4、牛奶中脂肪含量的测定 5、氨基酸中氮含量的测定
2	低速离心机	800 型	台	4	
3	台式高速离心机	TGL-10B/TDZ5-WS	台	2	
4	电子天平	BS224S	台	8	
5	紫外分光光度计	UV-1800	台	1	
6	可见分光光度计	721-N	台	6	
7	气相色谱仪	岛津气相色谱仪	台	1	
8	精密 pH 计	上海雷磁	台	10	
9	双频数控超声波清洗机	KQ-300VDE	台	1	
10	旋转蒸发仪	R206D	台	2	

(4) 食品保鲜包装实训室（可容纳 50 学生开展实训）

功能：适用于开展《食品包装技术》、《农产品贮藏与保鲜技术》等课程实训。

表 13 食品加工实训室主要设备

序号	设备名称	标准配置	单位	数量	适用范围 (职业资格项目)
1	冰柜	立式冷藏陈列柜	台	1	食品包装贮运从业资格
2	真空干燥箱	DZF-6210	台	1	
3	电子天平	BS224S	台	2	
4	真空干燥器	DZF-6050 型	台	2	
5	真空包装机	DZ—400	台	1	
6	封口机	/	台	1	

7	超低温冰箱	DW-40W255/DW-86L388	台	2	
8	冷冻干燥箱	立式 LGJ-12	台	1	

(5) 焙烤食品加工实训室（可容纳 50 学生开展实训）

功能：适用于开展《焙烤食品加工技术》、《粮油产品加工技术》等课程实训。

表 14 食品加工实训室主要设备

序号	设备名称	标准配置	单位	数量	适用范围 (职业资格项目)
1	烤箱	DFLF-24C	台	30	西式面点师 1、曲奇饼干 2、吐司面包 3、戚风蛋糕 4、蛋黄酥
2	25KG 搅拌机	B-30	台	1	
3	双开门冰柜	/	台	2	
4	三门冷藏工作台	/	台	5	
5	不锈钢工作台	/	台	5	
6	分块机	HLM-36	台	1	
7	酥皮机	QS-500B	台	1	
8	整形机	HLZ-380S	台	1	

2. 校外实训基地

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。合作内容主要有三个方面：一是学生课程跟岗实训及毕业顶岗实习，二是校企双方人员互聘，三是教师企业锻炼。并与企业建立课程顶岗实训及毕业顶岗实习校企共管机制。

表 15 校外实训基地一览表

序号	校外实训基地名称
1	福建省安记(泉州)食品有限公司
2	福建达利食品有限公司
3	华润啤酒有限公司
4	福建八马茶叶有限公司
5	福建旺旺食品有限公司
6	福建海峡环境检测有限公司

（三）教学资源

（1）教材选用

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。公共基础课根据教育部确定的中等职业学校培养目标和实际需求，使用国家规划教材及相关课程的教辅读物。专业课程教材体现本行业新技术、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。

专业基础课、专业核心课和专业拓展课如果有国规教材必须使用国规教材；教材选用必需经系部或教研组研究与讨论，并制订最优选择方案。系部同意后，教师填写审批表并统一由系部报送学校教材建设与选用委员会审查，通过方可征订。

（2）图书文献配备

学校图书馆的藏书分类涵盖了多个领域，包括文学类（小说、诗歌、散文）、历史类（通史、断代史、专门史）、科技类（自然科学、工

程技术)、社会科学(哲学、经济、法律)、艺术类(绘画、音乐、设计)等。图书的载体形式多样,既有传统的纸质图书,也包括电子书(e-book)、期刊、报纸、学位论文、专利、标准文献、古籍善本、手稿等。参考书目中包含工具书(如字典、百科全书)、年鉴、手册;普通图书则为可供外借的书籍;特藏文献则包括珍贵古籍、孤本、名人手稿、地方文献等,例如巴金全集、巴金传等共计 160 余册。

图书馆书库流通量为 45883 册,未流通图书有 18403 册;非英与清源阅览室保存有 12687 册图书;过刊约有 20900 余册;未采编的图书共计 2158 册;电子读物有 17432 册;阅览室-丰泽图书馆未流通的图书有 2000 册,流通的图书有 200 册。

随着互联网和移动智能终端的广泛普及,手机移动阅读逐渐成为主流趋势。2015 年 7 月,图书馆引进了歌德电子书 24 小时自助借阅机,该主机系统内置了 3000 种近三年的独家版权畅销书,自 2015 年 8 月起,每月远程自动更新 150 种最新图书。

(3) 数字教学资源配置

建设、配备有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

教学过程中应结合区域/行业实际、办学定位和人才培养方案,进行模块化课程设计,依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等,开展项目式、情境式等教学方式,结

合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。在条件允许下可结合教学实际，探索创新课程体系。

（1）任务驱动法

教师给学生布置探究性的学习任务，学生查阅资料，对知识体系进行整理，再选出代表进行讲解，最后由教师进行总结。任务驱动教学法可以以小组为单位进行，也可以以个人为单位组织进行，它要求教师布置任务要具体，其他学生要积极提问，以达到共同学习的目的。任务驱动教学法可以让学生在完成“任务”的过程中，培养分析问题、解决问题的能力，培养学生独立探索及合作精神。

（2）项目教学法

以实际应用为目的，通过师生共同完成教学项目而使学生获取知识、能力的教学方法。其实施以小组为学习单位，步骤一般为：咨询、计划、决策、实施、检查、评估。项目教学法强调学生在学习过程中的主体地位，提倡“个性化”的学习，主张以学生学习为主，教师指导为辅，学生通过完成教学项目，能有效调动学习的积极性，既掌握实践技能，又掌握相关理论知识，既学习了课程，又学习了工作方法，能够充分发掘学生的创造潜能，提高学生解决实际问题的综合能力。

（3）案例教学法

在专业课授课中结合案例，加深学生对基本理论的理解和认识。同时将案例分析作为对学生掌握理论知识和分析解决问题能力的检验，同时也能起到相互启发的效果。

（4）操作示范法

主要用于实验实训课程的教学，通过教师现场示范、演示，提高了学生对专业技能操作的掌握程度，同时也注重了教学内容的实用性。组织学生到企业认识实习，积累经验，提高学生理论联系实际的能力。

（五）学习评价

根据教学目标、教学方式,采用形式多样的考核办法。考核内容应体现:能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式应体现:“过程考核,结果考核,综合评价,以人为本”,强调以人为本的整体性评价观。

评价主体应体现:从过去校内评价、学校教师单一评价方式,增加了企业评价、社会评价等开放式评价,体现评价主体的多元化。

1、公共基础课采用以学生的学习态度、思想品德,以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时教学过程的评定,将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合,综合评定成绩。

2、其他专业基础课与专业核心课采用现场口试、实训报告、观察记载表勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作,现场考核,由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+成果”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格,均判为本门课程不及格。

3、顶岗实习以企业考核为主,学校考核为辅。

顶岗实习校企双重考核学生的工作态度和工作业绩,以企业考核

为主,学校考核为辅,其中学生能否上岗就业(与企业签订就业协议书)作为考核学生顶岗实习成绩的重要指标。企业考核占总成绩的 60%,若此项成绩不合格,顶岗实习总成绩不合格;学习计划目标完成情况,占总成绩的 40%。

(六) 质量管理

1. 评价主体实现多元化

通过构建科学规范的人才培养质量评价体系,将教学质量评价从单一的校内评价拓展至校外多元主体参与。积极引入用人单位和第三方评价机构,使其深度介入人才培养的全过程。同时,提高企业和社会评价在整体质量评估中的权重占比,强化“过程与结果相结合”的动态监控,建立覆盖教学设计、教学实施到就业反馈的全链条评价网络,确保教育供给与产业需求紧密衔接,增强人才培养的社会适应性。

2. 评价内容实现多维化

人才培养质量评价内容包括基础理论知识的掌握评价和专业技能的掌握评价;专业能力水平评价和关键能力水平评价,思想品德素质、身心素质、职业素质等在内的综合素质评价和对学生学习效果进行考核,还要对专业教育过程进行综合考核。

3. 评价标准实现系统化

以职业能力为导向,推动行业标准与教育标准的深度融合。将行业技术规范 and 岗位能力要求嵌入教学各环节的质量标准中。联合行业协会、企业专家共同开发课程模块,制定覆盖教学设计、实施与改进的全流程管理制度,明确各阶段的质量阈值与优化路径。通过相关文

件规范教学行为，确保评价标准既符合教育规律，又精准对接产业实际需求，实现教学与生产的无缝衔接。

4. 评价方式实现多样化

采用多元评价方法，实现量化与质性评价互补、过程与结果评价结合。量化层面通过学分统计、技能等级考试等工具客观衡量学习成效；质性层面借助成长档案袋、反思日志等记录学生的长期发展轨迹。引入企业导师评分、学生自评与互评机制，结合大数据分析学习行为数据，利用 AI 诊断工具识别能力短板并生成个性化提升方案。

九、毕业要求

（一）根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

（1）全日制学历教育学生综合素质总评合格；

（2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；

（3）实习考核合格；

（二）根据《福建省高职院校分类考试招生（面向中职学校毕业生）实施办法的》的文件要求，学生必须参加中等职业学校学业水平考试且成绩合格。

（三）取得本专业涉及职业范围内的国家职业资格、职业技能等级、专项职业能力等证书中的一项证书。

（四）取得全国计算机等级考试一级证书。