

附件 2:

漯河职业技术学院

食品加工技术专业（烘焙方向）人才培养方案

(2020 年修订)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称: 食品加工技术(烘焙方向)

(二) 专业代码: 590101

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限及学历

全日制 3 年。实行弹性学制, 学生可通过学分认定、积累、转换等办法, 在 2-6 年内完成学业。

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)	主要岗位群或技 术领域举例	职业资格证书 和职业技能等 级证书举例
食品药品 与粮食大 类(59)	食品工业 类(5901)	农副食品加 工业(13); 食品制造业 (14); 饮料制造业 (C-15)	食糖制造工 (6-01-03-00) 肉制品加工工 (6-01-04-03) 蛋制品加工工 (6-01-04-04) 水产品加工工 (6-01-05-01) 水产品精制工 (6-01-05-02) 果蔬坚果加工工 (6-01-06-00) 植物蛋白制作工 (6-01-07-02) 豆制品制作工 (6-01-07-03) 糕点面包烘焙工 (6-02-01-01) 糕点装饰师 (6-02-01-02) 糖果巧克力制造 工(6-02-02-01) 果脯蜜饯加工 (6-02-02-02) 冷冻食品制作工	食糖制造 肉制品加工 蛋制品加工 水产品加工 果蔬坚果加工 植物蛋白制作 豆制品制作 糕点面包制作 糖果巧克力制作 果脯蜜饯加工 冷冻食品制作 罐头食品加工 乳品加工 乳品评鉴 饮料制作 产品研发、生产技 术指导与管理等	农产品食品检 验员 乳品评鉴师 食品加工工、 食品检验工、 烘焙烘烤工、 乳品加工工、 食糖制造工 中式面点师 西式面点师

			(6-02-03-02) 罐头食品加工工 (6-02-03-03) 乳品加工工 (6-02-04-01) 乳品评鉴师 (6-02-04-02) 饮料制作工 (6-02-06-09) 食品工程技术人员 (2-02-24-00)		
--	--	--	--	--	--

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握食品加工技术的专业知识和技术技能，面向食品制造、农副食品加工和烘焙食品等食品行业，从事生产加工与管理、品质控制、产品开发等工作的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维，具有学食品、爱食品的职业理念和服务“食品行业”的职业理想；

(4) 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

- (3) 掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学等基础知识；
- (4) 掌握食品生产单元操作的基本知识；
- (5) 掌握主要食品加工设备的工作原理、操作与维护的基本知识；
- (6) 掌握典型烘焙食品加工工艺，熟悉食品原辅料特性与产品标准；
- (7) 熟悉食品加工机械基础、电工等基本知识；
- (8) 熟悉烘焙食品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法；
- (9) 熟悉常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；
- (10) 熟悉食品质量法规与标准、控制与管理的基本知识；
- (11) 了解烘焙食品行业发展的新工艺、新技术、新设备、新方法。

3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- (3) 能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作；
- (4) 具有食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力；
- (5) 能够完成工艺文件的编制与归档；
- (6) 能够发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故；
- (7) 能够正确使用和维护主要食品生产的机械与设备；
- (8) 能够正确配制试剂，熟练使用主要食品分析检验仪器；
- (9) 能够参与烘焙食品新产品、新技术的研发工作；
- (10) 能够根据烘焙食品企业管理规范实施一线管理工作。

4. 职业态度

- (1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定；
- (2) 具有吃苦耐劳，爱岗敬业的精神；
- (3) 具有团队合作意识；
- (4) 具有积极向上的态度和创新精神；
- (5) 具有烘焙食品生产规范操作意识，具有较强的质量意识、安全和环保意识。

六、人才培养模式

根据专业人才培养目标，本专业采用“六段三阶式”工学交替人才培养模式。

即专业认知能力培养（企业参观、暑期调研、认识实习）—专业综合技能培养（校内实验、校内综合实训）—职业适应能力培养（企业跟岗实习和顶岗实习）。在第一至四学期，

组织学生到校外实习基地进行专业认识实习以及公共基础课和专业（技能）课程的学习，第五学期学生到企业进行4周跟岗实习和16周顶岗实习，第六学期在企业进行18周的顶岗实习。实习结束后，合格的学生可实现“零距离”就业。通过六段三阶的实习实训，做到单元技能反复演练，综合技能集中强化训练。学生的实践技能得到极大的提升，为学生走向社会打下良好的基础。

七、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、公共外语、体育、创新创业教育、劳动教育、信息技术、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将大学语文、高等数学、美育（含音乐欣赏、美术欣赏）、中华优秀传统文化、职业人文素养等列入限选课。

2. 专业（技能）课程

（1）专业基础课程

开设7门，包括：无机及分析化学、食品机械基础、食品应用化学、食品营养、食品微生物、食品添加剂应用技术、食品法律法规与标准。

（2）专业核心课程

开设7门，包括：食品加工机械与设备、食品加工技术A、食品检测技术、面包生产技术、蛋糕生产技术、面点生产技术、蛋糕裱花技术。

（3）专业拓展课程

开设6门，包括：色彩基础、烘焙饼店经营管理、糖艺制作技术、食品卫生与安全、食品质量管理、食品营销等。

（二）主干课程教学内容及要求

1. 无机及分析化学

课程目标：使学生掌握常规的化学分析方法和一些简单的仪器分析方法。

主要内容：主讲化学分析的方法与数据处理，酸碱平衡及滴定，沉淀平衡及滴定，氧化还原平衡及滴定，配位平衡及滴定，分光光度分析法和原子吸收分析法。

教学要求：任务引领式教学。考查。形成性评价与终结性评价相结合。

2. 食品微生物

课程目标：使学生掌握与食品有关的微生物的基本形态与结构、食品微生物的营养与生

长规律微生物的遗传变异等基本规律,掌握微生物与食品加工、食品腐败变质与卫生的关系。

主要内容: 常见食品微生物的形态与结构、微生物的营养、微生物的生长与代谢、食品酿造与微生物、食品腐败变质与微生物、食品卫生与微生物。

教学要求: 任务引领式教学。考试。形成性评价与终结性评价相结合,理论与实践一体化评价模式。

3. 食品营养

课程目标: 使学生掌握营养素的基础知识

主要内容: 主讲营养素的基础知识、各类食品的营养价值及加工贮藏对食品营养素的影响。熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成,为培养从事有关食品营养、食品检测、食品工业生产管理、农产品贮藏及加工等工程技术人员打下坚实的基础。

教学要求: 启发式教学、案例式教学、演示法教学。考查。形成性评价与终结性评价相结合。

4. 食品添加剂应用技术

课程目标: 掌握各种食品添加剂的性能,能使用各种食品添加剂

主要内容: 主讲食品添加剂的概念和作用、一般要求、卫生管理及安全使用,分类介绍防腐剂、抗氧化剂、食用色素、发色剂、漂白剂、香精香料、调味剂、乳化稳定剂、膨松剂、酶制剂、营养强化剂与食品加工助剂、水分保持剂等。

教学要求: 案例式教学,考查。形成性评价与终结性评价相结合。

5. 食品加工机械与设备

课程目标: 使学生掌握食品加工机械与设备的基本知识,能够熟练进行食品加工机械与设备的操作与维护。

主要内容: 通用设备、粮油加工设备、饮料加工设备、乳制品加工设备、肉制品加工工设备、果蔬加工设备。

教学要求: 任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合,理论与实践一体化评价模式。

6. 食品检测技术

课程目标: 使学生能够掌握食品的营养成分、食品中的添加剂、食品中的有害成分等食品的理化指标检验方法,会检验食品的微生物指标、感官指标,会说出食品检验的原理;能使用和维护常用的分析设备;能正确处理食品分析与检测的数据,会写出规范的检验报告。

主要内容: 食品感官检验技术、食品理化指标检验技术、食品微生物检验技术

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

7. 食品加工技术 A

课程目标：使学生掌握各类食品的工艺原理，会各类制品的生产技术，掌握加工厂的卫生管理。

主要内容：肉制品加工技术、饮料加工技术、果蔬加工技术、乳品加工技术相关知识。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

8. 面包生产技术

课程目标：使学生掌握各类面包的工艺原理，会各类面包焙烤的生产技术，掌握面包工厂的卫生管理。

基本内容：介绍面包生产原辅材料和设备器具的基础上，介绍面包生产工艺与质量分析、面包馅料和表面装饰料，重点介绍各类面包的制作技术，包括主食面包、餐包、甜面包、起酥面包、油炸面包、快餐面包、调理面包、营养保健面包、装饰艺术面包的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

9. 蛋糕生产技术

课程目标：使学生掌握各类蛋糕制品的工艺原理，会各类蛋糕制品的生产技术，掌握蛋糕加工厂的卫生管理。

主要内容：全面介绍蛋糕的生产技术与配方。在介绍蛋糕生产原辅材料、设备器具、蛋糕制作工艺、蛋糕霜饰料的基础上，详细介绍各类蛋糕的制作技术，包括海绵蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

10. 面点生产技术

课程目标：使学生掌握各类面点食品的工艺原理，会各类面点的生产技术，掌握面点加工厂的卫生管理。

主要内容：包括中式点心制作技术和西式点心制作技术。其主要内容是：面点基础知识、

面点基础知识、面点基本操作技术、制馅、实面面团与运用、膨松面团与运用、油栈面团与运用、米粉面团与运用、其他原料制品、西式点心制作和筵席面点与应用。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

八、教学进程总体安排

见附录一：食品加工技术专业（烘焙方向）教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

九、实施保障

（一）师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	15	学生数与本专业专任教师数比例为 24:1，双师素质教师占专业教师比为 64%。
专业带头人	2	副教授职称，能够较好地把握国内外食品加工行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对食品加工技术专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或食品领域具有一定的专业影响力。
专任教师	8	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	5	主要从食品加工等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品加工专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设，目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目 1 个、中央财政支持的食品生物技术实训基地 1 个、中央财政支持的食品产业发展服务平台 1 个。校内实践教学条件配置见表 2。

先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享。校外实践教学条件配置见表 3。

表 2 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注

1	烘焙实训室	面包制作、老婆饼的加工、月饼的制作、蛋糕的制作、面点的制作	远红外烘干炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机	
2	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干、肉松的加工、酱猪肉的加工	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电炸炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机、	
3	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器	
4	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机、	
5	化工原理实训室	雷诺实验、液-液套管换热器操作及传热系数测定、常压热风干燥实验、柏努利方程实验、筛板式精馏塔的操作与塔板效率的测定实验、板框压滤机的操作和过滤常熟测定	循环风洞干燥实验仪器及装置、板式塔演示实验仪器及装置、离心曲线实验仪器及装置、柏努利实验装置、雷诺实验装置、萃取试验装置、数字型换热器实验装置、恒压板框过滤器	
6	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价、啤酒发酵仿真训练、青霉素生产仿真训练、食品工程原理模拟训练、精密仪器工作原理仿真训练	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、膳食软件一套、仿真软件四套	
7	纯净水实训室	纯净水生产	纯净水生产一体机、纯水全自动桶装灌装机、	

8	啤酒生产实训室	啤酒生产	小型啤酒生产线	
9	乳品生产实训室	乳制品生产	小型乳品生产线	
10	碳酸饮料实训室	碳酸饮料生产	碳酸饮料生产线	

表 3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	雨润集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	旺旺集团	烘焙食品加工、饮料加工、乳品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	徐福记集团河南生产基地	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
5	白象集团	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
6	河南三剑客奶业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
7	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全、质量管理检测	有正式协议
8	河南永利食品公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测	有正式协议
9	郑州千味央厨食品股份有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
10	漯河卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配置

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，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品生产技术、食品加工机械、食品理化检验、食品国家安全标准等食品加工技术人员必备的技术资料，以及 10 种以上食品工业类专业学术期刊和有关食品加工的实务案例类图书。图书馆应具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3. 数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，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

任务引领、项目驱动，理论与实践一体化。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法：形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

（六）质量管理

1. 建立和完善专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研室将充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分必须取得不少于 147, 其中公共基础必修课不少于 36 学分，公共基础限选课不少于 5 学分，公共基础任选课不少于 4 学分，专业基础课不少于 22 学分，专业核心课不少于 28 学分，专业拓展课不少于 14 学分。

（二）证书

学生在校期间,应考取必要的基本能力证书及职业资格证书,鼓励学生考取多项职(执)业资格证书。

表 4 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	
职(执)业资格 证书	中式面点师	高级	任选其中(1)项
	西式面点师	高级	
	HACCP 内审员认证		
	ISO9000 内审员认证		

附录一 食品加工技术专业（烘焙方向）教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	1	思想道德修养与法律基础	161001	48	0	3	3						思政部	考试
	2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概	161002	72	0	4		4						考试
	3	※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
	4	※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
	5	※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
	6	※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
	7	※军事理论	231001	36	0	2		2					学生处	考查
	8	军事实践	231002	0	112	2	2周							考查
	9	劳动教育	231003	8	28	2	1	1					考查	
	10	※大学生心理健康	231005	36		2	2						考查	
	11	大学体育(一)	101001	10	26	2	2						基础部	考试
	12	大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
	13	大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
	14	大学英语(一)	201001	64		4							许慎文文化学院	考试
	15	大学英语(二)（食品专业英语）	201002	36		2		2						考查
	16	信息技术	191001	18	18	2	2						信工系	考试
	17	职业生涯规划	181001	18	18	2	2						招生就业处	考查
	18	创新创业教育	181002	12	24	2		2						考查
	19	大学生就业指导	181003	8	8	1				1				考查
	20	实验室安全教育	141001	8	8	1	1						实训中心	考查
小计				426	294	36	13	13	2	1	0	0		
限选课	21	※美术欣赏	152002	18	0	1			1				艺术学院	考试
	22	高等数学	101007	36	0	2		2					基础部	考查
	23	※职业人文素养	101009	36	0	2	2							考查
	小计				90	0	5	0	2	0	0	0	0	
任选课	24	公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
	小计				64	0	4	0	0	0	0	0		

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考试形式		
				理论	实践		一	二	三	四	五	六				
专业基础课	25	无机及分析化学	033101	32	32	4	4						食品学院	考查		
	26	食品机械基础	033102	32	32	4	4							考查		
	27	食品应用化学	033103	18	18	2		2						考查		
	28	食品营养	033104	36	36	4		4						考查		
	29	食品微生物	033105	36	36	4			4					考试		
	30	食品添加剂应用技术	033106	18	18	2	2							考查		
	31	食品法律法规与标准	033107	20	12	2				2				考查		
	小计				192	184	22	10	6	4	2	0		0		
	专业技能课程	32	食品加工机械与设备	033109	36	36	4		4						考查	
		33	食品加工技术A	033130	32	32	4				4				考查	
		34	食品检测技术	033110	36	36	4			4					考试	
		35	面包生产技术	033131	36	36	4			4					考试	
		36	蛋糕生产技术	033132	36	36	4			4					考试	
		37	面点生产技术	033133	36	36	4			4					考查	
		38	蛋糕裱花技术	033136	32	32	4				4				考查	
		小计				244	244	28	0	4	16	8		0	0	
	专业拓展课(限选课)	39	色彩基础	033138	18	18	2		2						食品学院	考查
		40	烘焙饼店经营管理	033135	18	18	2			2						考查
		41	糖艺制作技术	033137	16	16	2				2					考查
		42	食品卫生与安全	033117	32	0	2				2					考试
		43	食品质量管理	033119	50	14	4				4					考试
44		食品营销	033120	32	0	2				2			考查			
小计				166	66	14	0	2	2	10	0	0				
顶岗实习及单列实习实训	45	专业教育A	034101	6		1	6						食品学院	考查		
	46	认识实习A	034102		8	1	8							考查		
	47	综合实训	034106		36	2				2周				考查		
	48	跟岗实习A	034103		72	4					4周			考查		
	49	顶岗实习A	034104		648	30					16周	20周		考查		
	小计				6	764	38					20周		20周		
教学计划总计			2740	1188	1552	147	23	27	24	21	20周	20周				

备注：1. ※表示线上课程。

2. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

附录二 学时与学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例%	学分	占总学分比例%
公共基础及素质教育课程	必修课	720	26	36	24
	限选课	90	3	5	3
	任选课	64	2	4	3
专业技能课程	专业基础课	376	14	22	15
	专业核心课	488	18	28	19
	专业拓展课	232	9	14	10
实践教学占比①		770	28	38	26
总 计		2740	100%	147	100%
注：①指所顶岗实习及单列实习实训及专业集中实践课程。					

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职食品加工技术专业（烘焙方向），与深圳华硕教育控股有限公司联合办学。由漯河职业技术学院食品加工技术专业建设委员会组织专业教师，与合作单位的专家共同制订，经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定，批准从2019级食品加工技术专业（烘焙方向）学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	王林山	漯河职业技术学院食品工程系	副教授/教研室主任	王林山
2	樊军浩	漯河职业技术学院食品工程系	副教授	樊军浩
3	魏秋红	漯河职业技术学院食品工程系	副教授	魏秋红
4	贾娟	漯河职业技术学院食品工程系	副教授	贾娟
5	徐启红	漯河职业技术学院食品工程系	副教授	徐启红
6	马川兰	漯河职业技术学院食品工程系	讲师	马川兰
7	马利平	漯河职业技术学院食品工程系	讲师	马利平
8	傅航	漯河职业技术学院食品工程系	讲师	傅航
9	尹明刚	双汇集团技术中心	工程师	尹明刚
10	王玉平	郑州千味央厨食品股份有限公司	人资经理	王玉平
11	潘丹丹	漯河卫龙商贸有限公司	人资经理	潘丹丹
12	楚月娇	深圳华硕教育控股有限公司	主任	楚月娇

复核人：徐惠玲

漯河职业技术学院

食品加工技术专业（烘焙方向）人才培养方案论证意见表

专业建设指导委员会成员	姓名	单位	职务/职称	签名
	孟宏昌	漯河职业技术学院	教授	孟宏昌
	陈思顺	漯河职业技术学院	教授	陈思顺
	崔惠玲	漯河职业技术学院	教授	崔惠玲
	王林山	漯河职业技术学院	副教授	王林山
	贾娟	漯河职业技术学院	副教授	贾娟
	潘丹丹	漯河卫龙商贸有限公司	人资经理	潘丹丹
	楚月娇	深圳华硕教育控股有限公司	主任	楚月娇
<p>专家意见</p> <p>本专业人才培养方案适用于三年全日制高职食品加工技术专业，由漯河职业技术学院食品加工技术专业建设指导委员会的专家共同制订，经中共漯河职业技术学院委员会审定，批准从2019级食品加工技术专业（烘焙方向）学生开始实施。</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">专业建设指导委员会主任签名：陈思顺 2020年6月18日</p>				

审核：

中共漯河职业技术学院委员会（签章）

2020年6月