

69 食品药品与粮食大类

6901 食品类

专业代码 690101

专业名称 食品加工工艺

基本修业年限 三年

职业面向

面向农副产品加工人员和食品、饮料生产加工人员等职业，食品加工、检验检测、生产管理（助理）、质量管理（助理）等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，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，具有工匠精神和信息素养，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。

主要专业能力要求

1. 具有良好的食品原辅料选择应用、预处理和食品贮藏与保鲜能力；
2. 具有良好的食品生产工艺规程实施能力；
3. 具有较强的食品生产设备使用和操作能力；
4. 具有较强的食品检验检测能力；
5. 具有一定的生产管理、质量管理能力；
6. 具有良好的食品生产许可证、质量管理体系和绿色工厂、清洁生产等标准化体系辅助实施与申报能力；
7. 具有食品产业相关法律法规知识，具有依据绿色生产、安全生产相关产业政策要求从事职业活动的的能力；
8. 具有适应食品加工产业数字化发展需求的数字技术应用能力；
9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：食品原料基础、食品加工工艺基础、食品营养与健康、食品法律法

规与标准。

专业核心课程：食品智能加工技术、食品添加剂与配料应用技术、食品机械与设备基础、食品理化分析与检验、食品微生物检验、食品安全与质量控制、食品贮运与保鲜技术。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品加工技术、食品理化检测、食品微生物检测等实训。在农副产品加工企业和食品、饮料生产加工企业等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验

接续专业举例

接续高职专科专业举例：食品智能加工技术、食品质量与安全、食品检验检测技术

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康

专业代码 690102

专业名称 酿酒工艺与技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向酒精酿造工、白酒（啤酒/黄酒/果露酒）酿造工、品酒师等职业，酒类酿造、原辅料及产品质量分析、设备使用与维护等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和酒类生产、酒类理化检验检测、设备仪器分析等知识，具备酒类生产、酒类分析检测、酒类品评等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事酒类生产、酒类理化检测、设备使用与维护等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有酒类检验检测的能力；
2. 具有原辅料筛选、粉碎、糖化、压榨、澄清、发酵、过滤、灌装等食品单元操作的能力；

3. 具有发酵酒酿造、蒸馏酒酿造、露酒和配制酒等品类生产工艺操作的能力；
4. 具有对酿酒原辅料、中间产品及成品进行检验检测，对半成品和成品酒进行分级与评价的能力；
5. 具有规范操作酿酒设备，正确处理生产过程中常见的设施设备故障问题，保养与维护设备的能力；
6. 具有依据绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关政策和法律法规要求从事酒类生产的能力；
7. 具有适应酒类酿造产业数字化发展需求的数字技术应用能力；
8. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、分析化学、机械基础、电工技术、识图与绘图等。

专业核心课程：生物化学、微生物应用基础、白酒酿造工艺与技术、啤酒酿造工艺与技术、黄酒酿造工艺与技术、葡萄酒酿造工艺与技术、酿酒设备使用与维护、酒类检验检测技术。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行微生物分离培养、酒类生产、酒类理化检测、酒类感官品评等实训。在酒类生产性实训基地、酒类制造企业等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职专科专业举例：酿酒技术、食品生物技术、食品检验检测技术、食品营养与健康、食品质量与安全

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、酿酒工程、食品质量与安全、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工程、食品营养与健康、食品安全与检测

专业代码 690103

专业名称 民族食品加工技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向民族传统食品加工人员等职业，民族食品加工、检验检测、生产管理（助理）、质量管理（助理）等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和民族食品加工工艺、食品微生物检验检测、食品安全与质量控制等知识，具备民族食品原辅料处理、生产加工、产品检验、食品安全与质量控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事民族食品加工生产、食品检验检测、食品质量管理等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有依据食品质量管理体系、食品安全体系等标准要求从事职业活动的能力；
2. 具有良好的民族食品生产工艺规程实施能力；
3. 具有较强的食品生产设备操作能力；
4. 具有较强的食品检验检测能力；
5. 具有一定的食品生产管理、质量管理能力；
6. 具有一定的民族食品工艺改进能力；
7. 具有食品产业相关法律法规知识，依据民族食品生产许可、绿色生产、环境保护等相关政策要求从事职业活动的能力；
8. 具有获取及应用人工智能、数字技术等信息技术的能力；
9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：食品原料基础、食品加工工艺基础、食品营养与健康、食品法律法规与标准。

专业核心课程：食品智能加工技术、食品添加剂与配料应用技术、食品机械与设备基础、食品理化分析与检验、食品微生物检验、食品安全与质量控制。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行民族食品加工技术、食品理化检测、食品微生物检测等实训。在传统食品加工企业、民族特色食品加工企业、中华老字号食品加工企业、地方风味食品加工企业、中餐菜肴工业化加工企业等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验

接续专业举例

接续高职专科专业举例：食品智能加工技术、食品质量与安全、食品检验检测技术

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品生物工程、发酵技术、烹饪与营养教育

专业代码 690104

专业名称 食品安全与检测技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向质检员和农产品食品检验员等职业，食品质量管理、食品安全风险控制、食品常规检验检测、食品生产现场管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和食品微生物检验检测、食品安全与质量控制、仪器分析等知识，具备食品质量安全体系管理、关键控制点监测、食品质量检验、原辅料验收等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品安全与质量管理、食品微生物检验检测、食品生产管理等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有实验基本素养，规范开展食品感官检验、食品理化检验、食品微生物检验的能力；
2. 具有按照国家标准要求对食品、食用农产品、包装材料等进行规范检验检测的能力；
3. 具有依据食品标准与法规要求，规范完成检验结果统计和记录的能力；
4. 具有按照技术规范清洁和保养常用检验仪器及设备，管理实验室检验检测耗材的能力；
5. 具有根据生产现场管理要求完成原辅料验收、加工设备器具管理、半成品验收与成品放行管理的能力；
6. 具有食品安全风险分析、食品企业通用卫生规范实施和关键控制点监测的能力；
7. 具有维护食品企业质量管理体系，按照体系内部审核要求规范记录食品安全体系实施情况的能力；

8. 具有适应食品产业数字化发展新需求，依据绿色生产、环境保护、安全防护等相关政策要求从事职业活动的能力；

9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：食品化学、仪器分析技术、食品安全基础、食品法律法规与标准。

专业核心课程：食品质量管理技术、食品安全风险控制、食品合规管理、食品微生物常规检验、食品理化常规检验、标签标识及感官检验、食品加工技术、食品生产现场管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品安全管理体系实施、食品常规检验、食品安全危害控制、常见食品加工技术和食品原辅料验收等实训。在食品生产企业、检验认证机构、食品经营场所等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：粮农食品安全评价、可食食品快速检验、食品合规管理

接续专业举例

接续高职专科专业举例：食品质量与安全、食品检验检测技术、农产品加工与质量检测

接续高职本科专业举例：食品质量与安全、食品工程技术、生物检验检测技术

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全