

59 食品药品与粮食大类

5901 食品工业类

专业代码 590101

专业名称 食品加工技术

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品微生物、食品机械设备、食品加工技术等基本知识，具备食品加工的操作技能以及设备的维护与保养等能力，从事生产加工、技术管理、品质控制等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向食品生产和食品监督管理等部门和相关行业，在生产加工、技术管理、品质控制等岗位群，从事生产加工、技术管理、品质控制等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 掌握食品加工技术的基本理论知识和基本技能，具备一定的生产技术管理和解决生产中常见问题的能力；
3. 掌握食品生产设备的工作原理和基本操作技能，具备生产设备的操作、维护和保养能力；
4. 掌握食品检验基本理论和技能，具备一定的产品检测与质量安全管理能力；
5. 了解食品生产常见原辅料、半成品、成品的质量安全标准和食品生产国家法律法规和规范。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品生物化学、食品微生物与检验、乳制品加工技术、焙烤食品加工技术、功能性食品加工技术、食品机械与设备、食品质量管理等。

2. 实习实训

在校内进行微生物培养及检验、乳制品生产、焙烤食品加工以及食品理化分析检测等实训。

在焙烤食品、乳制品、水产品及功能性食品等生产加工企业进行实习。

职业资格证书举例

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

衔接中职专业举例

农产品保鲜与加工 食品生物工艺

接续本科专业举例

食品科学与工程 生物技术

专业代码 590102

专业名称 酿酒技术

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握酿酒生产技术、酿酒产品检验技术、食品安全与质量控制等基本知识，具备运用饮料酒的生产技术、实施工艺管理和品质控制等能力，在酿酒生产企业及相关领域，从事酿酒微生物菌种培养、酒曲生产、工艺操作和管理、分析检测与质量控制、产品营销等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向酿酒生产企业等相关行业，在生产、品质控制和产品营销等岗位群，从事生产操作、技术管理、分析检测与质量控制、产品营销等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 掌握酿酒生产工艺基本原理和基本操作技能，具备从事酿酒生产操作和工艺管理的能力；
3. 熟悉酿造酒生产所用的原辅料、半成品、成品的质量安全标准，掌握饮料酒检测技术和质量安全管理基本理论，具备产品检测、品质控制和质量安全管理等工作能力；
4. 熟悉市场营销基础知识，具备一定的市场调查和产品营销的能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

生物化学、微生物培养及检测技术、酿酒生产技术、酿酒机械与设备、酿酒产品检验技术、食品安全与质量控制、食品营销等。

2. 实习实训

在校内进行微生物培养及检验、酿酒产品检验、啤酒酿造生产、果酒酿造生产、黄酒酿造生产、白酒品评与勾兑等实训。

在啤酒、果酒、黄酒、白酒、酒精等生产企业进行实习。

职业资格证书举例

啤酒酿造工 白酒酿造工 葡萄酒酿造工 黄酒酿造工 食品检验工

衔接中职专业举例

食品生物工艺

接续本科专业举例

葡萄与葡萄酒工程 酿酒工程

专业代码 590103

专业名称 食品质量与安全

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品生产管理、质量管理、食品安全检测及控制、食品安全标准与法规等基本知识，具备食品质量管理、检测管理、食品安全评价等能力，在食品生产企业、食品流通行业及相关领域，从事食品质量安全检测、食品质量安全监管、食品安全管理与认证等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向食品生产企业、食品流通企业、第三方检测机构以及食品质量安全监管部门等机构及相关行业，在食品安全分析检验、农产品和食品质量管理等技术领域，从事食品质量检测、食品质量安全监管、食品安全管理与认证等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备编制食品质量管理体系相关文本、应用相关法律法规和质量管理体系监控产品质量、指导企业安全生产的能力；
3. 掌握食品质量安全检测的专业知识，具备对食品生产及经营过程进行感官检测、过程监测、质量控制和改进的能力；
4. 掌握食品质量管理体系、质量控制等相关的基本理论及质量管理方法，具备在食品生产及经营企业一线从事食品质量安全管理的的能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品感官检验、食品理化检验、食品微生物与检验、食品质量管理、食品安全控制、食品法律法规与标准、食品生产技术等。

2. 实习实训

在校内进行食品安全控制与管理、食品感官检验、食品理化检验、食品微生物检验、食

品生产等实训。

在食品生产企业、食品流通企业、商检、海关等单位进行实习。

职业资格证书举例

质量工程师 食品安全师 食品检验工 内审员

衔接中职专业举例

食品生物工艺

接续本科专业举例

食品质量与安全

专业代码 590104

专业名称 食品贮运与营销

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品储藏、运输、销售、连锁经营等基本知识，具备食品保藏与品质鉴定、食品物流管理与市场营销等能力，在食品生产企业、食品流通行业及相关领域，从事食品储藏与保管、食品物流管理与食品营销等工作的高素质技术技能人才。

就业方向

主要面向食品加工、食品流通等企业，在食品包装、仓储运输、市场营销等岗位群，从事食品储藏与保管、食品物流管理、营销与策划、报关报检等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备分析食品消费者心理和食品营销策划的能力；
3. 具备针对不同原材料及包装方式设计生产后处理流程的能力；
4. 具备分析和解决食品在贮运及营销过程中产生各种常见问题的能力；
5. 掌握食品储藏、运输、销售、连锁经营等基本知识，具备根据食品原材料储运特性设计储藏方法及运输方法的能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品储运与保鲜技术、食品包装技术、连锁经营与配送、物流采购管理、食品安全与监管、食品销售技巧等。

2. 实习实训

在校内进行食品储藏与保鲜、物流仓储与配送、食品微生物检验等实训。
在食品加工、配送、营销等企业进行实习。

职业资格证书举例

物流师 营销师 报检员 食品检验工

衔接中职专业举例

农产品营销与储运

接续本科专业举例

食品科学与工程

专业代码 590105

专业名称 食品检测技术

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品检验分析理论和方法等基本知识，熟练使用各种食品分析检验仪器设备，具备完成食品企业常规检验项目的检测等能力，从事食品分析检验和质量安全管理等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向食品生产、食品流通、食品监管和第三方检测机构等相关行业，在食品理化检验、微生物检验、实验室质量控制及产品质量控制等岗位群，从事食品分析检验和质量安全管理等相关工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 掌握食品感官检验、理化检验和微生物检验的基本理论知识和基本技能，熟悉食品检验国家标准及法律法规，具备运用食品检验理论和技术开展食品分析检测的能力；
3. 熟悉实验管理基本知识和各种食品检验分析仪器设备的基本性能，具备实验室管理和分析仪器日常养护的基本能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品感官检验、食品理化检验、食品微生物检验、食品仪器分析、食品标准与法规、食品质量控制等。

2. 实习实训

在校内进行食品感官检验、食品理化检验、食品微生物检验等实训。
在食品生产、食品流通企业和第三方检测机构进行实习。

职业资格证书举例

食品检验工 公共营养师 食品安全师

衔接中职专业举例

食品生物工艺

接续本科专业举例

食品质量与安全

专业代码 590106

专业名称 食品营养与卫生

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品、营养、卫生与健康等基本知识，具备食品营养、公共营养、食品卫生、保健品开发等基本能力，从事营养教育与咨询、营养配餐与指导、食品卫生监管、食品营养保健等工作的高素质技术技能人才。

就业方向

主要面向食品企业、餐饮行业，以及社区、学校、美容健身、健康管理等单位，在食品营养检验、食品营养服务咨询、保健品开发等岗位群，从事营养教育与咨询、营养配餐与指导、食品卫生监督、食品营养与保健等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 掌握营养学、食品加工基本理论知识，具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签编制、营养食品开发等基本能力；
3. 掌握食品卫生安全基本理论知识和卫生检验基本技能，具备食品卫生检验和监管能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品营养与卫生、营养配餐与设计、食品卫生检验、保健品开发、食品安全与管理、营养标签编制等。

2. 实习实训

在校内进行营养教育与咨询、营养配餐与指导、食品分析与营养标签制作、营养食品及保健品开发等实训。

在食品、餐饮企业，社区、学校、美容健身、健康管理等单位进行实习。

职业资格证书举例

公共营养师 营养配餐员 食品安全管理员 食品检验工

衔接中职专业举例

食品生物工艺

接续本科专业举例

食品质量与安全

专业代码 590107

专业名称 食品营养与检测

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品营养和食品检测技术等基本知识，具备食品营养分析检测、食品质量控制、公共营养与健康指导、营养配餐等能力，从事食品营养检验、营养配餐与保健指导等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向食品生产企业、食品流通企业、餐饮企业、食品监管部门及第三方检测机构等，在食品营养检验、食品配餐等岗位群，从事食品营养分析检测、食品营养评价、营养配餐、营养与健康指导等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 掌握食品检测的基础理论知识和基本技能，具备食品营养素的分析检测以及食品检测仪器和设备的使用、维护与保养能力；
3. 掌握膳食营养的基本理论知识，具备指导食品营养配方设计及公众膳食营养的能力。

核心课程与实习实训

1. 核心课程

食品感官检验、食品理化检测、食品微生物检测、食品营养配餐、食品质量与安全控制、功能性食品开发等。

2. 实习实训

在校内进行食品感官检验、食品营养检测、食品微生物检测、食品营养配餐设计等实训。在食品生产企业、食品流通企业、餐饮企业、第三方食品检测机构进行实习。

职业资格证书举例

食品检验工 公共营养师 营养配餐员 内审员

衔接中职专业举例

食品生物工艺

接续本科专科举例

食品质量与安全

5902 药品制造类

专业代码 590201

专业名称 中药生产与加工

基本修业年限 三年

培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握中医学基础理论、中药材的鉴定、中药材的资源调查分析、中药材的规范化种养、中药材的炮制加工、中药材的制剂、中药材的管理等基本知识，具备中药原料的生产、加工，中药新药开发和中药资源的综合开发等能力，在医药卫生、农业、生物等行业从事中药材栽培与养殖、炮制加工、鉴定、制剂、质量控制及中药市场营销管理等工作的高素质技术技能人才。

就业面向

主要面向医药卫生、农业、生物等行业，在生产、经营、行政管理等岗位群，从事中药材栽培与养殖、中药材鉴定、中药材生产与加工、制剂生产、中药商品购销和管理等工作。

主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备常见中草药识别的能力，能正确应用中药栽培理论知识指导实践，进行中药材的规范化种养；
3. 具备鉴别中药材真伪优劣的基本技能，掌握中药安全性与有效性评价的基本理论与方法，掌握中药质量鉴定分析方法；
4. 掌握中药饮片净选、加工、炮制的工作技能；
5. 掌握中药制剂生产的基本理论、生产工艺流程和质量控制，具备常用中药制剂生产制备的职业能力以及分析、解决生产中出现问题的能力；