

# 目 录

---

一、适用范围 / 001

二、实习目标 / 001

三、时间安排 / 001

四、实习条件 / 002

（一）实习企业 / 002

（二）设施条件 / 002

（三）实习岗位 / 004

（四）指导教师 / 006

五、实习内容 / 006

六、实习成果 / 011



## 七、考核评价 / 011

(一) 考核内容 / 011

(二) 考核形式 / 012

(三) 考核组织 / 012

## 八、实习管理 / 013

(一) 管理制度 / 014

(二) 过程记录 / 014

(三) 总结交流 / 015

## 附件 / 016

## 一、适用范围

本标准适用于高等职业院校食品加工（类）专业学生顶岗实习安排，面向食品加工类企业产品生产、品控、营销等岗位（群）或技术领域。

## 二、实习目标

学生通过食品加工（类）专业顶岗学习，了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力。

## 三、时间安排

实习时间180天左右，建议安排在第三学年。



## 四、实习条件

### （一）实习企业

实习企业的管理水平应在国内领先，企业类型与经营范围见表1。

表1 实习企业类型与经营范围

序号	企业类型	经营范围
1	烘焙加工类	面包（传统、起酥与果粒面包）、蛋糕（裱花蛋糕等）与蛋挞、月饼（传统与花式月饼）等
2	肉蛋制品加工类	分割鲜肉（猪、牛、鸡、鸭、鹅等）、禽类熟肉制品、熟肉制品、熏制肠制品、腌制腊肠制品、卤蛋、干制蛋制品等）
3	乳制品加工类	鲜乳制品、果味鲜乳、酸乳、乳饮料、奶酪等
4	饮品加工类	果蔬类饮品、矿泉水饮品、功能性饮品、碳酸类饮品等
5	方便休闲食品加工类	方便面、干果休闲食品、膨化食品等
6	速冻食品加工类	速冻果蔬、速冻面制品等

### （二）设施条件

#### 1. 安全保障

- （1）电控设施拥有漏电保护及相关的防电击保护装置。
- （2）压力容器拥有防爆与爆警装置及安全阀等装置。

(3) 高温设备或容器以及物料传输设备拥有防护隔栏等装置。

(4) 生产车间及化学实验室拥有防火及灭火设施。

(5) 生产车间拥有各种安全防护的警示标识等。

## 2. 专业设施设备

实习企业应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，应根据食品生产特点及食品加工企业类型，还应具备如下专业设施设备。

(1) 烘焙加工类：和面、切片、压片、成形、醒发、烘烤等专业设施设备。

(2) 肉蛋制品加工类：腌制、斩拌、搅碎、熏烤、煮制、冷藏等专业设施设备。

(3) 乳制品加工类：鲜乳收储、调配、发酵或灭菌、浓缩、干燥等专业设施设备。

(4) 饮品加工类：配料、配制、均质、灭菌、罐装等专业设施设备。

(5) 方便休闲食品加工类：和面、配料、制作、杀菌、冷却、干燥、熟制或膨化等专业设施设备。

(6) 速冻食品加工类：配料、灭菌等专业设施设备。

## 3. 信息资料

(1) 安全生产责任制、生产作业指导书与设备操作规程。

(2) 生产安全事故应急救援预案。

(3) 产品技术标准及相关产品国家标准。



### (三) 实习岗位

实习岗位见表2。

表2 食品加工(类)专业实习岗位群

序号	企业类型	工作任务	岗位群
1	烘焙类 加工企业	1. 传统面包生产; 2. 起酥面包生产; 3. 果粒面包生产	1. 领料与配料; 2. 制作; 3. 烘焙; 4. 上色或裱花; 5. 包装
		1. 蛋糕与蛋挞生产; 2. 蛋糕裱花	
		1. 传统月饼生产; 2. 花式月饼生产	
		品质控制	品质控制
		产品销售	产品销售
2	肉蛋制品类 加工企业	1. 猪生鲜肉分割; 2. 牛生鲜肉分割; 3. 鸡生鲜肉分割	1. 领料; 2. 冷鲜肉分割; 3. 冷藏与运输
		1. 禽类熟肉制品生产; 2. 熟肉制品生产	1. 腌制; 2. 熟制; 3. 分包装
		1. 熏制肠制品生产; 2. 腌制腊肠制品生产	1. 领料; 2. 斩拌; 3. 腌制; 4. 装填(灌肠); 5. 熏制与风干; 6. 包装
		1. 卤蛋生产; 2. 干制蛋制品生产	1. 清洗、预处理; 2. 加工; 3. 包装

续表

序号	企业类型	工作任务	岗位群
2	肉蛋制品类 加工企业	品控控制	品质控制
		产品销售	产品销售
3	乳制品类 加工企业	1. 鲜乳制品生产; 2. 果味鲜乳生产	1. 鲜乳收储; 2. 领料与调配; 3. 发酵或灭菌; 4. 浓缩干燥; 5. 包装
		1. 搅拌型酸乳生产; 2. 凝固型酸乳生产	
		乳饮料生产	
		奶酪生产	
		品控控制	品质控制
		产品销售	产品销售
4	饮品类 加工企业	果蔬类饮品生产	1. 领料与配料; 2. 制作; 3. 灭菌; 4. 分包装
		矿泉水饮品生产	
		功能性饮品生产	
		碳酸类饮品生产	
		品控控制	品质控制
		产品销售	产品销售
5	方便休闲 食品类 加工企业	方便面生产	1. 和面; 2. 配料; 3. 制作; 4. 冷却; 5. 干燥; 6. 熟制或膨化; 7. 包装
		干果休闲食品生产	
		膨化食品生产	
		品控控制	品质控制
		产品销售	产品销售

续表

序号	企业类型	工作任务	岗位群
6	速冻类 加工企业	速冻面制品生产	1. 配料; 2. 制作; 3. 速冻; 4. 入库
		速冻果蔬生产	1. 原料处理; 2. 预煮(杀青); 3. 冷水冷却(一级冷却); 4. 冰水冷却(二级冷却); 5. 滤水; 6. 速冻; 7. 包装; 8. 入库
		品控控制	品质控制
		产品销售	产品销售

#### (四) 指导教师

(1) 企业教师应具备工程师及以上职业资格, 累计3年以上职业院校兼职教师工作经验。

(2) 学校教师应具备职业学校教师资格, 累计3年以上食品加工企业工作经验。

## 五、实习内容

本专业实习内容见表3。



表3 食品加工(类)专业岗位群实习内容

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
1	烘焙类食品加工	120天	<p>传统面包生产、起酥面包生产、果粒面包生产、蛋糕与蛋挞生产、蛋糕裱花、传统月饼生产、花式月饼生产</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 领料与配料;</li> <li>2. 制作;</li> <li>3. 烘焙;</li> <li>4. 上色或裱花;</li> <li>5. 包装</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家职业资格: 糕点面包烘焙工、糕点装饰师;</li> <li>2. 职业技能: 配料、操作生产线、调整工艺参数; 操作搅拌机配料、进行糕点的造型、配色、文字设计和艺术加工</li> </ol>
2	肉蛋制品类食品加工	120天	<p>猪生鲜肉分割、牛生鲜肉分割、鸡生鲜肉分割</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 领料;</li> <li>2. 冷鲜肉分割;</li> <li>3. 冷藏与运输</li> </ol> <p>禽类熟肉制品生产、熟肉制品生产</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 腌制;</li> <li>2. 熟制;</li> <li>3. 包装</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家职业资格: 肉制品加工工、蛋类制品加工工;</li> <li>2. 职业技能: 修整、腌制畜禽肉, 操作斩拌机、烟熏室等; 清洗、预处理禽蛋, 操作加工设备</li> </ol>

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
2	肉蛋制品类食品加工	120天	<p>熏制肠制品生产、腌制腊肠制品生产</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 领料;</li> <li>2. 斩拌;</li> <li>3. 腌制;</li> <li>4. 装填(灌肠);</li> <li>5. 熏制与风干;</li> <li>6. 分包装</li> </ol> <p>卤蛋生产、干制蛋制品生产</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清洗、预处理;</li> <li>2. 加工;</li> <li>3. 分包装</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家职业资格: 肉制品加工工、蛋类制品加工工;</li> <li>2. 职业技能: 修整、腌制畜禽肉, 操作斩拌机、烟熏室等; 清洗、预处理禽蛋, 操作加工设备</li> </ol>
3	乳制品类食品加工	120天	<p>鲜乳制品生产、果味鲜乳生产、搅拌型酸乳生产、凝固型酸乳生产、乳饮料生产、奶酪生产</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鲜乳收储;</li> <li>2. 领料与调配;</li> <li>3. 发酵或灭菌;</li> <li>4. 浓缩干燥;</li> <li>5. 包装</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家职业资格: 乳品加工工、乳品评鉴师</li> <li>2. 职业技能: 收储、冷却原料乳, 操作均质和脱气等设备; 采样、感官评价, 编写评价记录等</li> </ol>

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
4	饮品类食品加工	120天	果蔬类饮品生产、矿泉水饮品生产、功能性饮品生产、碳酸类饮品生产 1. 领料与配料; 2. 制作; 3. 灭菌; 4. 分包装	1. 国家职业资格: 饮料制作工; 2. 职业技能: 操作过滤、杀菌、制冷等设备, 在线检查包装容器、调配、清洗和灌装质量
5	方便休闲食品类食品加工	120天	方便面生产、干果休闲食品生产、膨化食品生产 1. 和面; 2. 配料; 3. 制作; 4. 杀菌; 5. 冷却; 6. 干燥; 7. 熟制或膨化; 8. 分包装	1. 国家职业资格: 米面主食制作工; 2. 职业技能: 调制面团、操作方便面生产线、调配、蒸煮、浓缩等设备

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
6	速冻类食品加工	120天	速冻面制品生产、速冻果蔬生产 1. 配料; 2. 制作; 3. 速冻; 4. 入库	1. 国家职业资格: 冷冻食品制作工; 2. 职业技能: 配料、清洗、分级、冷却、冷冻等设备
7	食品加工品质控制	30天	质量保证: 1. 抽样; 2. 体系认证与审核	1. 国家职业资格: 食品检验工、HACCP内审员; 2. 职业技能: 抽取、制备样品, 使用检查仪器设备检查、测试产品质量
			质量检测: 1. 依据国标完成常规项目检验; 2. 出具检验报告	
8	食品销售	30天	食品销售: 1. 市场调研; 2. 产品销售策划; 3. 产品销售及指导	1. 国家职业资格: 推销员; 2. 职业技能: 谈判、公关、讨债、市场调研、渠道管理、推销管理、销售促进、广告促销

## 六、实习成果

顶岗实习结束后，职业院校依据学生在实习单位完成顶岗实习任务的具体情况，确定实习成果，可选择提交如下成果。

(1) 产品及检验报告：具体内容以实习单位产品规格及检验报告为准。

(2) 实习周记。

(3) 实习报告。

## 七、考核评价

### (一) 考核内容

(1) 一般要求：体现“以服务为宗旨，以就业为导向”的高等职业教育理念，依据专业人才培养目标，科学合理确定考核内容，最大限度提高顶岗实习考核评价与用人单位人才需求的符合度。

(2) 职业道德与素养：考核学生从事岗位工作的职业道德与职业素养，职业素养包括：劳动态度与劳动纪律等情况。

(3) 技能水平：考核学生胜任岗位工作的能力。内容包括：学习能力、工作适应能力与岗位工作能力。



## （二）考核形式

（1）一般要求：全面、客观、公开、公正实施学生顶岗实习考核评价，确保真实反映顶岗实习教学质量，充分体现考核主体的社会性、考核标准的职业性。

（2）考核主体及权重：考核主体分两部分：一是实习单位指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的60%~70%；二是学校实习指导教师对学生的顶岗实习进行评价，原则上占总成绩的30%~40%。

（3）考核标准：学校和实习单位双方应当对学生完成顶岗实习任务进行全面科学考察，依据高等职业学校学生顶岗实习考核标准实施考核。

（4）考核等级：考核结果分优秀（A）、良好（B）、合格（C）和不合格（D）四个等级，学生考核结果在合格及以上者获得学分，学生顶岗实习考核的成绩记入毕业成绩，作为评价学生的重要依据。

（5）考核证书：对于通过考核的合格实习学生，学校与实习单位共同颁发高等职业学校学生顶岗实习考核合格证书与高等职业学校学生顶岗实习经历证书，为学生毕业提供依据与就业参考。

## （三）考核组织

实行学校和实习单位双方顶岗实习共同考核制度，共同制

定本校学生顶岗实习考核细则，考核学生实习效果。

(1) 机构：实行学校和实习单位双方就学生顶岗实习设立考核机构，统一协调顶岗实习考核工作。

(2) 考核人员：学校应当与实习单位协商明确考核人员，负责学生顶岗实习考核工作，安排思想素质好、经验丰富、技术熟练的技术或管理人员与学校相关人员共同完成实习考核工作。

(3) 考核场所与设施：依据实习考核项目与内容要求，由实习单位提供考核场所，配备相应设施（设备）。

## 八、实习管理

学生顶岗实习工作由学校举办方负责组织和管理。学校要设立顶岗实习管理工作机构，院（校）长是学生顶岗实习工作的第一责任人。

学校应当对学生顶岗实习的单位、岗位进行实地考察，考察内容应包括：学生实习岗位工作性质、工作内容、工作时间、工作环境、生活环境及安全防护等方面。学生也可依据自身情况，填写学生自主选择实习单位申请表，自主选择实习单位。

学校应当与实习单位协商一致，由实习单位指定专门人员负责学生顶岗实习工作，安排思想素质好、经验丰富、技术熟练的技术或管理人员担任实习指导教师。

学校与实习单位合作成立顶岗实习管理组织，共同制订顶



岗实习计划。

## （一）管理制度

（1）实习协议：学生到实习单位顶岗实习前，学校、实习单位、学生应签订三方顶岗实习协议，明确各自责任、权利和义务，拟定顶岗实习协议，并签订顶岗实习协议。协议应当包括以下内容：①学校和实习单位的名称、地址和法定代表人或者主要负责人，实习单位接收学生实习工作负责人和实习指导教师的姓名，实习学生和家长的姓名、专业班组、注册号及实习期间住址；②实习期限；③实习内容和实习地点；④实习时间、休息休假；⑤实习劳动保护；⑥实习报酬；⑦实习责任保险、工伤保险和其他保险；⑧实习纪律；⑨实习终止条件；⑩学校和实习单位双方认为需要约定的其他事项。

（2）实习接收：实习接收是顶岗实习企业与职业院校办理顶岗实习交接工作的重要环节，顶岗实习协议签订后，实习单位依据顶岗实习接收函，向职业院校开具顶岗实习接收函。

（3）实习任务下达：职业院校依据顶岗实习任务书，认真填写相关内容，并与企业一起向参与顶岗实习的学生下达实习任务。

## （二）过程记录

学生在实习过程中将每周的实习经历认真记录于实习周记



中；校内外指导教师也要在实习周记中记录指导学生实习情况与批语。

### （三）总结交流

当学生顶岗实习结束时，学生将本次顶岗实习过程中的实习岗位、工作任务、工作任务完成情况、提交的成果及工作总结进行认真总结；校内外指导教师也要对学生的实习情况给出评语。



# 附 件

---

## 1. 顶岗实习任务书及实习计划

主要包括：目标要求，实习岗位，实习内容，实习时间安排，提交的实习成果，成绩评定，实习要求等。

## 2. 顶岗实习总结报告

主要包括：顶岗实习基本情况，顶岗实习评价，顶岗实习技术总结，顶岗实习思想道德总结，对顶岗实习的意见和建议等。

## 3. 顶岗实习三方协议书（格式协议）

主要包括：实习时间及地点，各方权利和义务，实习待遇，协议的生效条件，协议的终止与解除的条款规定等。

说明：以上参考文本具体由各行指委另行发布。