

课程定位

通过对食品企业行业的调研分析显示，食品加工技术专业毕业生从事的职业岗位群大致可归纳为三大类：一是食品加工岗位群；二是食品检测岗位群；三是食品管理岗位。在调研的基础上，按照学生的认知规律，遵循学生知识、技能、职业态度的形成过程，以职业技能增长为主线，重组教学内容，构建了以职业岗位为导向的专业课程体系。

乳制品加工技术课程是面向食品加工岗位-乳制品加工技术开设的课程，是食品加工技术专业的一门专业核心课程。课程围绕乳制品企业典型工作岗位要求，以产品生产过程和生产工艺为载体，构建学习情境，主要学习乳制品的加工工艺过程、品质检验、质量控制、产品营销、乳制品加工综合应用以及设备的操作、清洗与保养，使学生通过该课程的学习后能完全胜任乳品企业的工作岗位，同时也培养学生的职业素养及创新创业能力。

