



新疆石河子职业技术学院

食品工程学院

食品检验检测技术专业

高职专科

人才培养方案

专业名称:	食品检验检测技术
专业代码:	490104
适用年级:	2024 级
专业负责人:	唐文娟
制订时间:	2024 年 8 月

食品工程学院 2024 级人才培养方案

目录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
（一）培养目标	1
（二）培养规格	1
六、课程支撑培养规格的达成	4
七、课程设置及要求	6
（一）公共基础课程	6
（二）专业课程	14
（三）实践性教学环节	21
八、教学基本条件	23
（一）师资队伍	23
（二）教学设施	23
（三）教学资源	27
（四）教学方法	28
（五）教学评价	29
九、质量保障与毕业条件	29
（一）质量保障	29
（二）毕业条件	29
十、教学进程总体安排	30
（一）教学活动时间分配表	30
（二）教学计划表（见附表 1）	30
十一、附录	30
（一）教学计划进程表	30
（二）学时与学分分配表	34
十二、其他说明	35
（一）编制依据	35
（二）撰写团队	35
十三、专家论证意见	36

食品检验检测技术专业 2024 级人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

食品检验检测技术（490104）

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学历

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 4-1 职业岗位

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)	主要岗位类别 或技术领域	职业资格证书或技能等级证书举例
食品药品与粮食大类 (49)	食品类 (4901)	质检技术服务业 (745) 农副食品加工业 (13) 食品制造业 (14) 酒、饮料和精制茶制造业 (15)	农产品食品检验员 (4-08-05-01) 产品质量检验工程技术人员 (2-02-31-01) 质量认证认可工程技术人员 (2-02-29-04)	农产品食品检验检测 实验室管理与服务 食品质量与安全 管理	农产品食品检验员 1+X 可食食品快速检验职业技能等级证书 食品检验管理职业技能等级证书 1+X 运动营养咨询与指导职业技能等级证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

坚持以立德树人、“三全育人”为指导思想，培养热爱祖国、思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具有良好身心素质和专业素质，能适应食品安全检测行业、区域经济发展需求，掌握食品检验检测技术必备的理论知识、职业技能与职业素养，能在食品原辅料及成品生产加工、流通和消费领域从事食品分析及卫生检验、质量管理、安全评价和科学研究，能从事食品卫生检验、食品质量管理等工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生在素质、知识和能力等方面应达到的以下要求：

1. 素质

1.1 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，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；

1.2 具有强烈的社会责任感、明确的职业理想和良好的职业道德；

1.3 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践精神，具有爱岗敬业、遵纪守法、诚实守信、精益求精的工匠精神；

1.4 具有面向基层、服务基层、踏实肯干、任劳任怨的工作态度和服务三农事业的情怀；

1.5 具有节约资源、环境保护、清洁卫生、安全生产的观念及素养。

1.6 具有能胜任本专业岗位工作的良好身体体能和心理素质，具备与人沟通、团队协作能力，具有在竞争中遭遇挫折的足够心理承受能力和社会适应能力。

1.7 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

1.8 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；

1.9 掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有创新精神和创造意识，有终身学习能力。

2. 知识

2.1 掌握马克思主义的基本理论和观点，知晓和践行社会主义核心价值观和价值体系具备基本的人文社科知识、国防知识；

2.2 掌握汉语言文字的应用表达和社会交往的基本知识和技巧；

2.3 具备一定的外语听、说、读、写的基本知识，掌握必备的数学和计算机应用知识；

2.4 掌握食品相关标准和法律法规，掌握食品原料的种类、性质和特点，典型食品加工技术等基础理论知识；

2.5 掌握食品检验检测流程、原理和方法，常用食品分析仪器和快检设备的工作原理、使用和维护方法；

2.6 掌握检测实验室安全、质量管理体系流程，食品质量控制与安全管理等基础理论知识；

2.7 掌握食品成分检测与安全分析、进行试验设计及数据分析的基本理论知识；

2.8 具备一定的组织管理、经营和创新创业知识；

2.9 熟悉食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法；

2.10 具有进行职业生涯规划的基本知识。

3. 能力

3.1 掌握常用溶液配制、微生物无菌操作、分析仪器设备使用和维护等技术技能，具有分析化学、食品微生物、食品生物化学等基本操作能力；

3.2 掌握食品标准与法律法规查询、解读和执行标准中技术的技能；

3.3 掌握农产品食品采集及制备、感官分析、理化检测、微生物检测、仪器分析、快速检测、检测结果记录与分析、检验报告编写等技术技能，具有农产品食品检验检测实践能力；

3.4 掌握检测实验室卫生安全管理、质量控制、认证认可等技术技能，具有检测实验室管理与运行实践能力；

3.5 掌握食品加工安全风险分析、食品企业生产和管理规范实施，食品质量检验、包装材料质量检验和食品标签标识检验等技术技能，具有食品质量控制实践能力；

3.6 掌握食品质量管理体系实施和内部审核等技术技能，具有食品质量管理体系实践能力；

3.7 具有适应食品产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力；

3.8 具有一定的实验设计、数据计算和计算机应用能力；

3.9 具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

3.10 具有较强的接受新知识、新事物及自主学习、终生学习的能力。

六、课程支撑培养规格的达成

表 6-1 专业名称培养规格达成度对应表

课程类型	课程名称	素质培养规格									知识培养规格										能力培养规格										
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	2.10	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9	3.10	
公共基础课程	思想道德与法治	√	√								√																			√	√
	简明新疆地方史				√				√		√							√													√
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	√	√								√																				√
	形势与政策	√	√								√																		√	√	
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	√									√																		√	√	
	中华优秀传统文化	√			√						√																				√
	军事课		√					√			√																				√
	大学生心理健康教育						√											√													√
	职业发展与大学生就业创业基础		√							√										√											√
	大学生创新创业教育		√							√										√											√
	体育						√	√										√													√
	劳育				√	√												√											√	√	
	美育					√												√													√
	信息技术									√									√								√				
	英语								√					√																	√
	应用文写作（大学语文）								√				√																√		
	高等数学								√									√										√			
职业素养		√		√													√											√	√		
	公共基础选修课程	√																	√									√	√		
专业课程	专业基础课程	基础化学		√	√										√	√				√	√										
		食品生物化学		√	√										√	√				√	√										
		食品营养与健康		√	√								√			√							√				√				

课程类型	课程名称	素质培养规格									知识培养规格									能力培养规格												
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	2.10	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9	3.10		
程	食品安全与卫生		√	√											√	√									√		√					
	食品加工技术		√	√											√		√					√		√								
	食品标准与法规		√		√										√					√				√	√							
	专业 核心 课程	食品仪器分析技术			√	√									√		√							√							√	
		食品理化检验与分析			√		√								√		√					√		√					√			
		食品微生物检验技术			√		√								√	√						√		√								
		食品感官检验技术			√		√										√	√						√				√				
		食品安全与质量控制		√	√											√		√							√		√					
		食品安全快速检测技术			√	√										√		√						√	√							
		食品实验室管理与运行		√			√										√		√						√		√					
	专业 拓展 课程	模块一	食品添加剂应用技术*		√			√							√						√					√				√		
			贮藏保鲜技术*				√	√								√						√						√				√
			食品安全监督管理*			√		√									√	√							√		√					
			功能食品加工技术*		√	√										√						√				√					√	
		模块二	食品企业管理		√			√									√		√						√		√					
			食品工厂设计		√			√								√						√				√					√	
			食品包装设计				√	√								√							√					√				√
			食品新产品开发与生产			√		√									√	√							√		√					
	实 习 实 训 课 程	认识实习	√	√	√																√	√							√	√		
		农产品食品检验员职业技能培训（中级高级）		√	√	√	√								√	√	√					√	√	√	√							
毕业设计（论文）			√	√															√	√	√					√	√	√				
岗位实习			√	√	√	√													√	√	√					√	√	√	√			
第二课堂		√	√	√	√														√		√							√	√			

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

表 7-1 公共基础课程设置情况

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
1	公共基础必修课程	思想道德与法治	本课程是中宣部、教育部规定的高校思想政治理论系列课程之一。本课程的主要目标是综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法，以思想政治教育、道德教育和法治教育为基本内容，以“回答大学生成长成才所关心和遇到的实际问题”为切入点，教育引导 学生加强法律观念和 法律意识，加强自身道德修养和提高思想道德素质，培养学生爱岗、敬业、爱国、诚信、友善等道德素质和行为能力。	教学内容共 7 个专题： 绪论：担当复兴大任成就时代新人 第一章领悟人生真谛把握人生方向 第二章追求远大理想坚定崇高信念 第三章继承优良传统，弘扬中国精神 第四章明确价值要求，践行价值准则 第五章遵守道德规范，锤炼道德品格 第六章学习法治思想，提升法治素养	48 学时 3 学分	通过本课程的学习，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。课程考核与评价，采取形成性考核+终结性考核分别占 40%、60%的权重比。	
2		简明新疆地方史	1.知识目标 （1）从中国历史发展演进的过程中，深刻认识到多民族大一统格局是我国历史发展的主流，也是我国自秦汉以来基本形成的历史传统和独特优势。 （2）各民族密切接触交流，促使其差异性逐渐向共同性转化，中华民族的凝聚力日益增强。 （3）新疆地区与中原地区在经济方面交流互补，中原地区先进生产工具、技术、经验的传入，促进了新疆经济的发展。 （4）从新疆各民族文化与中华文化的相互联系，深刻认识到新疆各民族文化是中华文	该课程紧紧围绕中国是一个统一的多民族国家的历史主脉，着眼新疆地区与中原等地区的内在联系，分七章讲述了从先秦两汉到中华人民共和国成立之前的新疆地区历史。从中国多民族大一统历史进程、中央政权对新疆地区的治理、新疆多民族的分布与交融、新疆地区经济的发展、新疆各民族文化始终扎根中华文明沃土、新疆地区多种宗教并存格局的演变等六个方面谋篇布局、精心构思、准确阐述，基本上反映了新疆地区历史发展的总体趋	32 学时 2 学分	通过学习这门课程，同学们能够正确认识中国历史以及新疆地区历史，深刻理解新疆是我国领土不可分割的一部分、新疆地区各民族是中华民族血脉相连的家庭成员、新疆各民族文化扎根于中华文明沃土、新疆是多种宗教并存地区，牢固树立马克思主义国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观，引导大学生增强“五个认同”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，在实现“两个一百年”奋斗	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			<p>化不可分割的一部分。</p> <p>(5) 在新疆宗教历史的发展过程中, 各种宗教兼容并包, 相互交融。</p> <p>2.能力目标</p> <p>(1) 培养学生认同性, 战略性、系统性的思维, 提高学生的鉴别力。</p> <p>(2) 培养学生分析材料的能力, 提高学生的探究能力。</p> <p>(3) 培养学生理论与实践相结合的能力, 能够用史料批驳错误思想。</p> <p>3.素质目标</p> <p>通过学习, 引导学生树立马克思主义“五观”, 即国家观、民族观、宗教观、历史观、文化观。对中国历史和新疆地区历史有正确的认识, 能够有勇气有底气批判错误思想, 与“三股势力”作斗争。新疆处于特殊的地理位置, 激励广大学生热爱新疆、艰苦奋斗、扎根边疆建设, 与时代同行, 与祖国同向, 与人民同在, 为实现新疆的稳定繁荣做出自己的贡献。</p>	<p>势、历史主流和前进方向。</p>		<p>目标和实现中华民族伟大复兴中国梦的实践中实现青春梦想和人生价值。</p>	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
3		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过中国化马克思主义理论的学习，帮助大学生坚定社会主义信念，认清只有在中国共产党领导下坚持社会主义道路，才能救中国和发展中国。能够运用马克思主义的立场、观点、方法及党的路线方针、政策分析和解决实际问题。具有当代大学生的使命感和社会责任感，具备社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质和相应的能力。	马克思主义中国化时代的内涵、毛泽东思想及其历史地位、中国特色社会主义理论体系的形成发展、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观	36 学时 2 学分	能熟练掌握应用各理论知识，达到考核标准。 课程考核与评价，采取形成性考核+终结性考核分别占 40%、60%的权重比。	
4		形势与政策	深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想特别是习近平总书记最新重要讲话精神，通过时事讲座、课堂学习、实践活动、学习通线上学习等形式，讲述新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，帮助学生认知时事、认同政策、认清趋势，树立科学的形势观和政策观，培养学生掌握科学分析国内外形势的方法，形成正确理解党的路线、方针和政策的立场、观点，厚植爱党爱国爱社会主义的情感，铸牢中华民族共同体意识，坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，奋进新征程、建功新时代。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，重点讲授党的理论创新最新成果，重点讲授新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践。重点讲授党的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设以及贯穿其中的制度建设的新举措新成效；重点讲授党中央关于经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的新决策新部署；重点讲授坚持“一国两制”、推进祖国统一的新进展新局面；重点讲授中国坚持和平发展道路、推动构建人类命运共同体的新理念新贡献。	60 学时 3 学分	根据教学的需要和学生的特点，要采取灵活多样的教学方式，努力做到理论系统讲授；同时根据相关要求和条件组织开展实践教学，使学生在社会实践中接受教育。 本课程为考查科目，考评将重点放在注重学生分析能力、应用能力的考评，考核方法可以灵活多样，结合课堂表现、活动表现等综合观察。	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
5		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	坚持和发展习近平新时代中国特色社会主义思想，就是真正坚持和发展马克思主义，就是真正坚持和发展科学社会主义。引导青年大学生，始终坚定对马克思主义的信仰，始终坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想凝心铸魂，始终沿着科学理论指引的方向奋勇前进。要牢牢掌握习近平新时代中国特色社会主义思想这个强大理论武器，自觉做习近平新时代中国特色社会主义思想的坚定信仰者、积极传播者、忠实实践者，坚定听党话、跟党走的政治信念，把个人理想追求融入党和国家事业之中。	<p>教学内容共有十八个专题</p> <p>导论</p> <p>第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义</p> <p>第二章 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴</p> <p>第三章 坚持党的全面领导</p> <p>第四章 坚持以人民为中心</p> <p>第五章 全面深化改革开放</p> <p>第六章 推动高质量发展</p> <p>第七章 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略</p> <p>第八章 发展全过程人民民主</p> <p>第九章 全面依法治国</p> <p>第十章 建设社会主义文化强国</p> <p>第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设</p> <p>第十二章 建设社会主义生态文明</p> <p>第十三章 维护和塑造国家安全</p> <p>第十四章 建设巩固国防和强大人民军队</p> <p>第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一</p> <p>第十六章 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体</p> <p>第十七章 全面从严治党</p>	54学时 3学分	掌握习近平新时代中国特色社会主义思想内容，能够运用该科学理论投身社会实践，能形成社会实践报告。	
6		中华优秀传统文化	通过教学，把国学教育融入在高职人才培养的过程中，学生通过各种形式的学习、活动和体验，尝试理解、掌握国学的精髓，并潜移默化的影响其日常的言行举止，提升学生	对中国传统文化的主要问题介绍和阐释。它是一门兼顾历史的关于中国国别文化与民族文化的基础知识和基本理论课程，是中国传统	32学时 2学分	结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			人文素养，为食品智能加工技术专业培养高素质技能型人才服务，为学生形成健全人格促进终身发展服务，为学院提升人才培养品味及就业竞争力服务。	文化学的入门课程。中国文化概论的前置课程是文学欣赏、实用语文等,后置课程可以做文化专题研究和区域文化研究，如三秦文化研究等。			
7		军事课	素质：树立国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高综合国防素质。 知识：军事理论的基本知识，世界新军事变革的发展趋势，习近平强军思想的深刻内涵。 能力：具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。	1.《军事理论》包括中国国防等五部分； 2.《军事技能训练》，包括共同条令教育与训练。	148 学时 4 学分	严格按照大纲规定的《军事技能》教学内容、教学目标与教学学时数开展教学。军事技能实际训练时间 2 周，2 学分，课程教学以军事训练与实践为主体。	
8		大学生心理健康教育	素质：树立心理健康发展的自主意识；树立助人、自助、求助的意识；促进自我探索，优化心理品质。 知识：心理学的有关理论和基本概念；大学阶段人的心理发展特征及异常表现，自我调适的基本知识。 能力：能够进行一定的自我探索、心理调适，促进心理健康发展。	1.大学生心理健康标准； 2.情绪管理； 3.压力管理； 4.大学生的恋爱与性； 5.大学生的人际关系理论。	36 学时 2 学分	通过多媒体教室，同时结合信息技术、微课、视频公开课等在线课程，融合心理体验、行为训练等方法。	
9		职业发展与大学生就业创业基础	素质：自我认知水平较高，具有良好职业素质和高效执行意识。 知识：了解自我分析的基本内容与要求、职业分析与职业定位的基本方法。掌握职业生涯规划设计与规划的格式、基本内容、流程与技巧。 能力：能够较为准确定位自身职业生涯规划目标，撰写个人职业生涯规划书。	1.建立生涯与职业意识； 2.学习生涯规划基本知识和理论； 3.学习生涯规划制定方式方法； 4.制定职业发展规划； 5.探索如何提高自身就业能力； 6.实施监控生涯规划。	16 学时 1 学分	利用在线课程内容、结合实际课堂讲授，运用案例、公开课、微课等方式方法，坚持理论联系学生实际，课堂讲授、在线学习、模拟演练相结合的原则，积极鼓励学生参加职业生涯规划大赛。	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
10		大学生创新创业教育	<p>素质：具有良好道德品质，自我认知水平和创新创业意识较高，善于团队协作，具有社会责任感。</p> <p>知识：了解并掌握如何选择创业项目、现代企业人力资源团队管理的方法与技巧、市场营销的基本理论和产品营销渠道开发、企业的融资方法与企业财务管理、公司注册的基本流程、互联网+营销模式。</p> <p>能力：能独立进行项目策划，并写出项目策划书；能对项目做出可行性报告和分析；能够制订市场分析与产品营销策略；能够结合项目进行财务分析、风险预测及人力资源管理。</p>	<p>1.创业素质测评与团队组建；</p> <p>2.创新思维与创造力开发；</p> <p>3.创业思考与行动。</p>	32 学时 2 学分	利用在线开放平台课程，结合实际授课，通过学生小组实际操作、互相监督、互相考核，以完成创意项目设计为出发点，鼓励学生参加各类创新创业大赛。	
11		体育	<p>素质：积极参与体育活动的态度和行为；学会通过体育活动等方法调控情绪；形成克服困难的坚强意志品质；建立和谐的人际关系，具有良好的合作精神和体育道德。</p> <p>知识：懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响；了解常见运动创伤的紧急处理方法；一、二项运动项目的技、战术规则和运动方法。</p> <p>能力：能够通过各种途径了解重大体育赛事，能够开展至少 2 项体育运动。</p>	<p>1.执行《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》；</p> <p>2.构建体育课、课外锻炼及体育社团相结合的大课程模；</p> <p>3.开设篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球等项目。</p>	108 学时 6 学分	坚持体育课堂正常教学和课外体育活动相结合，坚持教师的主导作用，重视教学内容的科学性、实用性和针对性。	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
12		劳育	<p>素质：树立崇尚劳动价值观；养成踏实肯干、忠于职守、敬业奉献的劳动精神。</p> <p>知识：熟悉各岗位职责要求及安全注意事项；掌握劳动工具的使用方法及要求。</p> <p>能力：具有沟通协调、团队合作等基本职业素养；能借助劳动工具完成分配的劳动任务；能观察、评价他人劳动成果质量。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.参与校园常规劳动实践； 2.参与劳动日和生活劳动竞赛周； 3.参与专业特色劳动实践； 4.参与个性化劳动实践。 	32 学时 2 学分	结合学校和学生实际，统筹安排学生进行专业理论知识和实践技能培养等教育教学活动的基础上，注重围绕创新创业开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等。	
13		美育	<p>素质：热爱祖国优秀美术传统，增强爱国主义精神和民族自豪感。通过美术鉴赏来陶冶高尚的道德情操，树立正确的审美观念和健康的审美情趣，促进全面和谐发展。</p> <p>知识：正确认识和理解美术的价值；正确认识和理解美术的功能；理解美术作品的各种形式构成；理解美术的创作方法和意图，并且能够掌握美术欣赏的方法；掌握不同题材、类别美术艺术作品的赏析方法、思路、要点。</p> <p>能力：能够通过作品赏析感受美、表现美、鉴赏美、创造美，对美术作品具有一定艺术鉴赏、分析和评价的能力；具有创新精神和实践能力，能进行初步绘画创作和基础美术作品设计。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.美术的起源； 2.艺术考古与壁画，油画，屏风画； 3.中国绘画的笔、墨、纸；扇面，宫廷绘画与人物画；临摹，写意山水雕塑，浮雕，石窟；绢画，泥塑与彩塑； 4.瓷器与剪纸；美术与日常生活装饰与美化； 5.欣赏的内容和形式； 6.简单美术评论的写作与点评。 	36 学时 2 学分	借助超星学习通平台，开展线上授课模式	
14		信息技术	<p>熟悉计算机与网络基本知识，熟练掌握计算机实用办公技能。树立信息化时代的办公观念，能够利用计算机及网络规划和处理日常事务，具有获取信息、加工信息、传播信息和应用信息的能力，为办公自动化工作岗位及后续相关课程的学习打下计算机应用基础。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.信息技术与计算思维； 2.文档排版与处理； 3.数据处理与分析； 4.演示文稿制作； 5.网络技术与信息安全； 6.图像处理技术； 7.微视频制作。 	80 学时 5 学分	利用多媒体智慧教室，多媒体机房以及超星学习通教学资源平台，任务驱动，采取案例教学法、情境教学法及分组讨论法等。教师应具备熟练操作办公软件的高级应用能力。	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
15		英语	<p>素质：具备跨文化交际能力，适应不同语言工作环境和应对不同工作对象的能力。</p> <p>知识：了解普通英文的语法、词汇、表达方式，掌握英语语言的听、说、读、写和译等方法。</p> <p>能力：具备使用英语进行口头和书面的简单沟通能力和团队协作的能力。</p>	<p>1.英语日常听说（天气、外出就餐、聚会、购物、预约、就医等日常话题）；</p> <p>2.英语阅读（时尚、成功、商业、感恩、音乐、科技等话题）；</p> <p>3.应用文写作（邀请信、道歉信、商务信函、询价信、投诉信等）；</p> <p>4.综合技能训练。</p>	128 学时 8 学分	<p>1.根据学生的基础进行分层教学，不同层次按照不同的课程标准授课和考核；</p> <p>2.采用线上线下混合式教学模式，教学要求教室有多媒体硬件设备，有 WiFi。</p> <p>3.学生有智能手机、平板或电脑。</p> <p>4.教学评价多元化，注重过程评价。</p>	
16		应用文写作（大学语文）	<p>通过对本课程的学习，了解社会生活中普遍使用的应用文种的概念、特点、种类等基本理论知识，并在此基础上熟悉易混淆文种的区别，能熟练的选择符合需求的应用文种，写出规范的应用文。</p>	<p>1.日常沟通与日常应用文写作</p> <p>2.组织沟通与事务文书</p> <p>3.职业发展与语言沟通</p>	36 学时 2 学分	<p>1.教学方法：根据学情分析和教学内容特征，采用项目化教学、案例教学法、情景教学法、理实一体化及探究式、讨论式、参与式等教学法。</p> <p>2.教学策略：可选择采用网络教学平台实现混合式教学，如学院引入的超星学习通平台进行教学。</p>	
17		高等数学	<p>1. 使学生初步获得一元函数微积分的基础知识和常用的运算方法。</p> <p>2. 培养要学生具备基本的运算能力。</p> <p>3. 培养学生严谨认真的工作作风、实事求是的科学态度。</p> <p>4. 培养学生树立不怕困难的精神。</p>	<p>1. 函数、极限、连续</p> <p>2. 一元函数微分学</p> <p>3. 一元函数积分学</p>	64 学时 4 学分	<p>1.在内容深度上本着“必需、够用”的基本原则，力求学生在数学知识上能有所学，数学思维方面有所提高。</p> <p>2.在教学理念方面，认真转变教学思想，积极将课程思政融入教学。</p> <p>3.针对高职生自学能力不足的特点，在教学方法上，侧重探究式教学，注重师生互动。</p>	
18		职业素养	通过项目引导、任务驱动，以学生训练为主	包括赢在起跑线上、树立责任意识、	32 学时	借助超星学习通平台，开展线	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			体，以学生应具备的素养为本位，围绕相应的实训任务，引导学生通过参加训练，将所思、所感填写在手册上，内化于心、外化于形，达到润物细无声的教育效果。	塑造职业形象、学会有效沟通、培养团队精神、提高求职技能、规划职业生涯和发起职场冲刺等内容	2 学分	上授课模式	

(二) 专业课程

表 7-2 专业课程设置情况

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
1	专业基础课程	基础化学	素质：认真细致、严谨规范、责任意识、安全意识 知识：化学基本概念和化学理论相关知识，四大滴定法基本原理、分光光度法和有机化学基础知识 能力：能正确配制溶液，熟练进行酸碱滴定、氧化还原滴定、配位滴定和沉淀滴定，会进行数据处理和分析	1. 溶液浓度的计算、配制 2. 化学反应速率和化学平衡 3. 电解质溶液和离解平衡 4. 四大滴定分析法 5. 分光光度法 6. 有机化学基本知识和基本理论	60 学时 4 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等 2. 积极探索线上线下混合式教学模式 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	
2		食品生物化学	素质：认真细致、严谨规范、责任意识、安全意识 知识：掌握食品中水分、糖类、脂类、蛋白质（酶）、维生素、矿物质等的代谢及生物化学反应过程 能力：使学生具有扎实的理论知识、综合分析和解决问题的能力、熟练的实验动手技能，为学生今后从事食品加工、保藏和产品开发打下理论与技能基础。	1.食品中水分、糖类、脂类、蛋白质（酶）、维生素、矿物质等的代谢及生物化学反应过程。	60 学时 4 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	
3		食品营养与	素质：养成严谨求实的科学态度和	1. 中国居民营养与健康状况公	34 学时	1. 本课程属于理实一体化课程，主要	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
		健康	<p>客观公正的工作作风。遵从敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德，塑造团队协作的精神。建立健康生活理念，增强食品安全的意识，具有健康基本素养。</p> <p>知识：营养素基础知识、食物营养成分、食品营养与食品加工、营养与能量平衡；悉不同人群的能量代谢状况以及特殊生理条件下如婴幼儿、学龄前儿童、青少年、孕妇、乳母、老年人等各种人群的特殊营养需要；</p> <p>能力：能进行食品营养不良判别、指导与咨询，进行食品的营养评价和分析、膳食方案的制定、营养咨询服务。</p>	<p>共营养师的职业要求</p> <p>2. 营养学基础、食品标签解读及营养标签制作、食品营养价值与评价、营养与疾病、营养咨询与健康教育、健康管理</p> <p>3. 动物性食物的营养与全其他食品的营养与安全；</p> <p>4. 食谱营养评价和调整食物合理烹调</p> <p>5. 慢性疾病预防与膳食营养</p>	2 学分	<p>采用任务驱动、分组讨论教学法等；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模式；</p> <p>3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重</p>	
4		食品安全与卫生	<p>素质：标准意识、规范意识、责任意识、卫生安全的意识</p> <p>知识：通过本课程的学习，使学生理解食品卫生管理尝试，掌握食品污染的来源、对人体危害及预防措施</p> <p>能力：食品中毒的概念、中毒原因及预防措施和急救措施。</p>	<p>1. 食品污染与预防、各类食品的卫生及其管理</p> <p>2. 食品添加剂与包装的卫生、食物中毒及其预防</p> <p>3. 食品卫生监督管理及有关食品卫生检验技术与方法等。</p>	36 学时 2 学分	<p>1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模式；</p> <p>3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重</p>	
5		食品加工技术	<p>素质：团队协作、爱岗敬业、诚实守信、科学严谨、劳动意识</p> <p>知识：理解各类食品的加工原理，掌握各种原辅料的作用，掌握加工工艺及操作要点</p> <p>能力：能够正确选择原辅料加工合</p>	<p>1. 焙烤食品加工技术</p> <p>2. 肉制品加工技术</p> <p>3. 乳制品加工技术</p> <p>4. 果蔬加工技术。</p>	68 学时 4 学分	<p>1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模式；</p> <p>3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重</p>	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			格的食品；能解决食品加工中常见的质量问题。具备从事食品加工、生产管理相关岗位的职业素质。				
6		食品标准与法规	<p>素质：标准意识、规范意识、责任意识</p> <p>知识：食品法律法规知识，食品标准基础知识、食品标准体系、食品标签等</p> <p>能力：①运用标准化方法进行企业管理的能力；②运用食品标准与法规进行食品生产过程和质量与安全的监督管理的能力；③能够进行有关食品标准与法规的技术培训，并对食品质量与安全事件进行协调处理的能力。</p>	<p>1. 中国食品法律法规体系、食品法律法规基础知识。</p> <p>2. 食品标准基础知识、中国食品标准体系、国际食品标准与法规、食品标签、食品市场准入制度等内容。</p>	51 学时 3 学分	<p>1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模式；</p> <p>3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重</p>	岗课赛证融通课程
7	专业核心课程	食品仪器分析技术	<p>素质：严谨认真、安全意识、劳动意识、环保意识</p> <p>知识：具备初步独立进行定量分析的能力，了解基本原理，掌握仪器的使用</p> <p>能力：培养学生具备从事食品检测分析及与分析化学检验相关的基本职业能，在学习和实践中培养良好的敬业精神和职业道德。</p>	<p>1. pH 计、紫外—可见分光光度计、气相色谱仪、高效液相色谱仪等使用方法</p> <p>2. 熟识分光光度计、气相色谱仪、液相色谱仪等仪器的构造，理解它们的原理和注意事项及要求，会进行它们的维护和保养</p> <p>3. 能正确和规范的使用气相色谱仪和液相色谱仪，能熟识气相色谱仪和液相色谱仪的构造、结构部件组成并熟练的使用工作站识别和处理波峰图。</p>	68 学时 4 学分	<p>1. 本课程属于理实一体化课程，采用做中学、学中做模式授课；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模式；</p> <p>3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重。</p>	岗课赛证融通课程
8		食品理化检验与分析	<p>素质：严谨认真、安全意识、劳动意识、环保意识</p> <p>知识：样品采集、制备和预处理的</p>	<p>1. 食品检验程序与要求。</p> <p>2. 样品的采集、制备与预处理</p> <p>3. 食品物理指标的测定</p>	72 学时 4 学分	<p>1. 本课程属于理实一体化课程，采用做中学、学中做模式授课；</p> <p>2. 积极探索线上线下混合式教学模</p>	岗课赛证融通

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			方法，食品物理指标、一般成分、添加剂和有害成分的检测方法 能力：能正确解读标准，制定检验方案，独立或小组合作实施检测，进行数据处理与分析，撰写检验报告	4. 食品一般成分的测定 5. 食品添加剂的测定 6. 食品有害成分的测定		式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	课程
9		食品微生物检验技术	素质：诚实守信、严谨认真、团队意识 知识：细菌、放线菌、酵母菌、霉菌等微生物大小、形态结构及各类特征；各类微生物的生长繁殖规律及环境条件对其影响规律；不同微生物的基本菌落形态；微生物的生长与代谢等 能力：能熟练使用和维护显微镜、高压灭菌锅、烘箱、无菌操作台、摇床、培养箱等设备；能熟练进行无菌操作；能按照国标进行菌落总数、大肠菌群等的检测	1. 食品微生物基本知识 2. 食品微生物检验基本技能 3. 食品微生物检验技术及综合实训	72 学时 4 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，采用做中学、学中做模式授课； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	岗课赛证融通课程
10		食品感官检验技术	素质：诚实守信、严谨认真、团队意识 知识：掌握食品感官检测的方法和技能 能力：能够根据产品标准进行感官分析，为食品检验岗位对原辅料的检验提供理论和实验基础。	1. 食品感官检测的方法和技能 2. 感官检测的要求和操作 3. 不同食品的感官检测标准进行感官检测实例操作。	54 学时 3 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，采用做中学、学中做模式授课； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重。	
11		食品安全与质量控制	素质：安全意识、责任意识、辩证思维 知识：了解食品质量管理的发展历程，食品设计、加工、贮藏和销售	1. 食品质量管理的基本概念、理论和方法。 2. 食品质量控制与改进组织、管理体系、规范，重点介绍以保	34 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式；	岗课赛证融通课程

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			全过程的质量管理方法；深入理解食品质量控制的方法，食品质量管理的基本概念、理论 能力：培养学生食品质量、安全保证体系的应用，学会针对不同食品加工企业进行质量保证体系方案的制订和实施	证食品质量安全为目的的食品良好操作规范（GMP）、食品卫生标准操作规范（SSOP）、食品安全控制体系（HACCP、ISO22000）。 3. 智能化、数字化技术在食品安全控制中的应用等。		3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	
12		食品安全快速检测技术	使学生基本掌握食品快速检验技术的基本理论和技术方法，并能应用所学检测技术对食品质量和安全性进行管理和控制，从而解决工作中的各种实际问题。	常见非食用物质的快速检验；常见食品添加剂的快速检验；常见农药、兽药残留的快速检验；食品中有毒有害物质的快速检验等。	34 学时 2 学分	采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价	
13		食品实验室管理与运行	素质：诚信守法、责任意识、安全意识 知识：了解现代实验室常用的水、电、气、火、试剂基本安全操作和安全防范措施，实验室有关化学、食品、微生物基本操作及安全防范，实验室废弃物处理规范等内容。能力：能够进行实验室安全事故介绍及案例分析，提出了实验室安全风险管理的思路。	1. 检测实验室的安全管理 2. 检测实验室规划设计与环境条件管理 3. 检测实验室设备与耗材管理；检测实验室资质认定与认可概述 4. 检测实验室通用要求，检测实验室管理体系要求。	28 学时 2 学分	采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价	岗课赛证融通课程
14	专业拓展课程	模块一 食品添加剂应用技术*	素质：诚信守法、责任意识、安全意识 知识：了解常用食品添加剂的性质、作用及其应用，正确认识和理解食品添加剂真实的科学属性 能力：正确查阅、解读国标，正确使用食品添加剂	1. 食品添加剂的定义、分类、性质、使用方法、应用范围与剂量。 2. 常用食品添加剂的特性、使用实例、使用时的注意事项等有关知识。 3. 食品中违法添加的非食用物质和滥用食品添加剂的情况。	34 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
15		贮藏保鲜技术*	素质：食品安全意识、责任意识 知识：动、植物原料及其加工食品贮藏保鲜的实用技术 能力：培养的学生适合从事食品原料检验工、食品贮藏保鲜员、食品质量检验员等工作。	1. 贮藏基本知识 2. 贮藏方式与技术要点 3. 果蔬采收与采后处理 4. 常见贮藏技术 5. 病害识别以及该领域国内外最新研究进展等。	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则	
16		食品安全监督管理*	通过本课程的学习，配合全国食品安全宣传教育活动有效开展，普及食品安全常识，增强消费者自我保护意识和能力，建立社会各界共同参与的我国食品安全保障体系，营造公平竞争、规范有序、诚实守信的食品市场环境。	主要内容包括食品安全管理的发展趋势；食品类别；食品法律法规；食品安全监督环节；食品认证体系；食物中毒、食源性疾病与食品污染；食品安全风险分析等内容。	28 学时 2 学分	采取形成性考核+终结性考核各占50%权重比的形式进行课程考核与评价	岗课赛证融通课程
17		功能食品加工技术*	素质：爱岗敬业、诚实守信、团队协作、劳动意识 知识：掌握功能性食品的概念及分类；掌握功能性食品的功能因子及其作用机理；功能性因子的制备原理和方法。 能力：具备功能性食品的认知能力和选择能力。	1. 功能食品及其特征 2. 功能食品常用的生产技术 3. 各类功能食品加工技术以及功能食品评价技术等。	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等； 2. 积极探索线上线下混合式教学模式； 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则，各占 50%权重	
18		模块二 食品企业管理	素质：责任意识、诚实守信、团队协作 知识：食品安全、食品质量的概念；理解全面质量管理；熟悉食品企业的物流活动，掌握物流概念；在熟知物流程序的基础上进行食品企业物流管理	质量与安全管理、物流管理、人力资源管理、生产管理、市场营销管理、财务管理以及技术创新管理等	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等 2. 积极探索线上线下混合式教学模式 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			能力：初步掌握有关食品工业企业管理的知识和技能，为成为现代企业的技术、管理人才打下必要基础				
19		食品工厂设计	素质：爱岗敬业、诚实守信 知识：系统掌握工厂设计的申报程序和原则，学会工厂设计及资料编写。工厂生产的一般工艺流程，及设备生产能力计算方法，并能通过物料衡算合理配置设备 能力：通过本课程的学习，使学生掌握食品工厂规划与设计的基本理论知识和技能，以及分析问题、解决问题的基本方法	1. 食品工厂建设项目可行性研究的步骤、内容以及论证报告的撰写 2. 食品工厂厂址选择，食品工厂总平面设计以及食品工厂工艺设计 3. 食品工厂辅助部门、公用部门设计等	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等 2. 积极探索线上线下混合式教学模式 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则	
20		食品包装设计	素质：食品安全意识、责任意识 知识：熟悉食品包装材料的种类、性能以及包装容器，根据企业产品的特点和要求，选择合适的包装方法 能力：能熟练掌握食品包装技术，合理选择包装方法，正确使用仪器	1. 食品包装的基本概念 2. 食品包装材料的种类及包装容器 3. 食品包装的技术以及所用设备 4. 各类食品的包装 5. 食品包装所涉及的法律法规等。	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等 2. 积极探索线上线下混合式教学模式 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则	
21		食品新产品开发与生产	素质：具有较强的语言表达、职业沟通和协调能力；具有团队合作和协作精神；具有严谨、诚信的职业品质和良好的职业道德 知识：商品分类、商品编码、条码	1. 创意的产生及筛选 2. 消费者调查的方法，设计消费者调查问卷 3. 感官评定及产品保质期的确定	28 学时 2 学分	1. 本课程属于理实一体化课程，主要采用任务驱动、分组讨论教学法等 2. 积极探索线上线下混合式教学模式 3. 课程考核采用过程评价和结果评价相结合原则	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
			<p>的原则、基本方法；食品商品质量的基本要求及影响质量的因素；食品商品的基本特性；商品检验的程序和方法等</p> <p>能力：进行消费者喜好及群体调查；进行项目的建立和管理；进行实验设计、产品成本的计算和产品保质期的确定</p>	<p>4. HACCP 计划的制定</p> <p>5. 新产品开发成功的关键要素</p> <p>6. 知识产权保护、商业秘密及商标</p>			

（三）实践性教学环节

主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践等。在校内外进行的食品加工、食品检验检测、食品质量管理等实训。在食品制造、农副食品加工以及饮料制造行业的食品生产企业、检验检测机构、虚拟仿真基地等单位进行岗位实习实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《高等职业学校食品智能加工技术专业岗位实习标准》要求。综合实训课程教学内容与要求，见表 7-3。

表 7-3 实践性教学情况

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
1	实习实训课程	认识实习	要求学生通过一周的企业认识实习，根据企业导师的宣讲及现场参观，对区域内各类食品企业的产品结构、生产工艺流程、工艺特点等有所认识和了解。	食品企业生产流程、生产工艺、组织架构、企业文化等；原物料、产成品检验项目以及检验流程等。	30 学时 1 学分	由校内教师组织，企业导师现场宣讲与解说	
2	实习实训课程	农产品食品检验员职业技能培训	对标农产品食品检验员考证中高级标准，强化感官检验、理化检验、微生物检验能力，保证考证通过率。	标准溶液的配制，误差分析与数据处理，原子吸收分光光度分析，微生物检验知识，粮油及其制品的检验，糕点糖果的检验，乳及乳制品的检验，软饮料检验等。	90 学时 3 学分	采用一体化教学模式，由校内教师按照不同模块进行培训	

序号	课程类型	课程名称	课程目标	主要教学内容	学时与学分	教学要求	备注
3	实习实训课程	毕业设计(论文)	<p>素质：严谨负责、耐心细致、精益求精、综合归纳。</p> <p>知识：食品生产工艺设计、食品厂房设计、食品检验、质量控制等内容。</p> <p>能力：能整合知识、编写文案。</p>	<p>根据课题的性质和要求，写出毕业设计(论文)计划书，学生应当独立完成全部任务；设计方案应合理，理论分析和计算正确；论文的要求要明确突出，论据要充分，分析及论述要条理清楚；要注意体现技术上的实用性和先进性，经济上的合理性以及计算机的应用。</p>	<p>60 学时</p> <p>2 学分</p>	<p>本课程属于实践类课程，由校企双方导师指导完成毕业设计。</p>	
4	实习实训课程	岗位实习	<p>素质：吃苦耐劳、严谨负责、耐心细致、诚实守信、精益求精、团结互助。</p> <p>知识：食品加工、食品检验类实习岗位所具备的知识点。</p> <p>能力：具备实习岗位所要求的技能。</p>	<p>对接岗位要求完成顶岗实习任务。</p>	<p>540 学时</p> <p>24 学分</p>	<p>本课程属于实践类课程,学校教师与企业导师指导岗位实习</p>	

八、教学基本条件

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

食品检验检测技术专业现有专任教师 9 人，学生数与专任教师数比例为 18:1；专任教师中副教授 5 人，高级农艺师 1 人，讲师 3 人，具有高级职称教师占比 67%；拥有硕士学位教师 8 人，占比 89%；专任教师中 4 人拥有 2 年以上企业一线生产工作经历，“双师”素质教师 8 人，占专业课教师数 88.9%。通过能够整合校内外优质人才资源，选聘食品企业高级工程技术人员担任导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制，为高素质技术技能型人才培养提供了重要保障。

2. 专业带头人

本专业现有校内专业带头人 1 名，高级职称，校外专业带头人 1 名。能够较好地把握国内外食品检验检测行业、专业发展，能广泛联系食品行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格，具有食品相关专业本科及以上学历，具有本专业领域职业资格或技能等级证书；具有食品检验检测理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教学改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

本专业聘请食品行业企业的技术专家 6 名参与专业建设与课程改革。聘请的兼职教师均具有扎实的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技术职称，了解教育教学规律，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。同时，学院还建立了兼职教师聘任与管理办法，避免了聘用兼职教师的盲目性和临时性，确保了教学秩序和教学质量。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

本专业教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，均配备有黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

根据食品检验检测技术专业课程教学和教学要求，应设置满足教学要求的基础课教学实验室和专业实训基地（室）。每个校内实训室场地应满足一次性容纳 50 名学生为基本要

求，进行基于行动导向的理论实践一体化教学；校内实验实训设施可以本专业独立配置的，也可以是与相关专业共享。食品检验检测技术专业校内实验实训仪器设备配置见表 8-1。

表 8-1 实验实训室设置一览表

序号	实训室名称	主要设备	主要实训项目	对应的主要课程	社会服务
1	基础化学实验室	电子分析天平（0.01g, 0.001g, 0.0001g）、电热干燥箱、恒温水浴锅、低速离心机、气流烘干机、可调式封闭电炉、去离子水机、超声波清洗器、通风柜等	<ol style="list-style-type: none"> (1) 定性、定量分析基础知识 (2) 酸碱滴定、氧化还原滴定、沉淀滴定、络合滴定 (3) 常见的分离方法 (4) 醇、酚、醚的性质 (5) 糖、维生素的性质 (6) 蛋白质与酶的性质 	基础化学 分析化学 食品生物化学	食品企业 检验人员 培训
2	食品微生物检测实验室	高压蒸汽灭菌锅、显微镜、超净工作台、摇床、生化培养箱、隔水式培养箱、恒温培养箱、干热灭菌箱、超声波清洗机、电子天平、封闭式电炉、微波炉、恒温水浴锅、酸度计、冰箱、微生物快速检测仪等	<ol style="list-style-type: none"> (1) 普通光学显微镜的使用 (2) 微生物染色技术 (3) 菌落与菌体形态观察 (4) 培养基制作与灭菌技术 (5) 微生物分离纯化与保藏技术 (6) 微生物培养技术 (7) 理化因素对微生物生长的影响 	食品微生物检验技术	食品企业 检验人员 培训
3	食品理化分析实验室	乳稠计、密度瓶、常压干燥箱、真空干燥箱、马弗炉、酸度计、消化炉、全自动凯氏定氮仪、索氏抽提仪、旋转蒸发器、可见-紫外分光光度计、封闭式电炉、去离子水机、红外线水分测定仪、黏度仪、磁力搅拌器、通风柜、阿贝折光仪、自动旋光仪等	<ol style="list-style-type: none"> (1) 食品中相对密度等物理指标的测定 (2) 食品中水分、灰分的测定 (3) 食品中酸类物质的测定 (4) 食品中脂肪的测定 (5) 食品中碳水化合物的测定 (6) 食品中蛋白质和氨基酸的测定 (7) 食品中维生素的测定 (8) 食品添加剂的测定 (9) 食品中矿物质元素的测定 (10) 食品中有毒有害物质测定 	食品理化检验与分析 食品仪器分析技术 食品掺伪鉴别检验与鉴别	1+X 证书 培训 食品企业 检验人员 培训
4	食品仪器分析实训室	原子吸收分光光度计(2台) 气相色谱仪(岛津2台, 安捷伦1台) 高效液相色谱仪(岛津2台, 安捷伦1台)	<ol style="list-style-type: none"> (1) 原子吸收的使用与维护 (2) 原子荧光的使用与维护 (3) 液相色谱仪的使用与维护 (4) 气相色谱仪使用与维护 (5) 离子色谱仪使用与维护 	食品仪器分析技术 食品理化检验与分析	1+X 证书 培训 食品企业 检验人员 培训

序号	实训室名称	主要设备	主要实训项目	对应的主要课程	社会服务
		原子荧光分光光度仪 离子色谱仪			
5	食品感官评价实训室	品评小间 感官分析软件（含有教学模块（教学感官方法词典，感官数据词典，标品词典，本科教学+科研感官方法）	(1) 基本嗅觉辨别试验 (2) 风味感觉训练试验 (3) 基本味觉训练试验 (4) 差别检验法 (5) 排序检验法 (6) 评分检验法 (7) 分类检验法 (8) 描述检验法	食品感官检验技术	食品企业检验人员培训
6	食品加工和质量控制实训室	冰箱、冰淇淋机、厨师机、烤箱、真空封口机、电磁炉、蒸锅、炒锅、组织捣碎机、食品加工器、不锈钢烤盘、各类模具、干燥箱、恒温箱、榨汁机、粉碎机等	(1) 焙烤制品加工 (2) 乳制品加工 (3) 果蔬制品加工 (4) 软饮料加工 (5) 编写食品HACCP计划书起草 食品企业标准	食品加工技术 功能食品应用技术 营养配餐与设计 食品标准与法规 食品安全与质量管理	1+X 证书培训 食品企业加工技能培训
7	虚拟仿真实训中心	电脑、食品实验单元3D虚拟现实仿真软件、食品加工仿真软件、食品感官评价仿真软件、膳食分析与营养评价软件、食品营养与安全检测仿真软件、致病菌3D虚拟现实仿真软件、高效液相色谱检测食品中兽药残留仿真软件、高效液相色谱检测食品中添加剂含量仿真软件、食品加工综合研究中心漫游VR系统	(1) 食品加工虚拟仿真训练 (2) 食品检测大型分析仪器虚拟仿真训练 (3) 食品营养评价仿真操作 (4) 营养配餐虚拟仿真训练 (5) 食品感官评价实训 (6) 食品病原菌检验仿真操作实训	食品加工技术 食品仪器分析技术 营养配餐与设计 食品感官检验技术	1+X 证书培训 食品企业检验人员培训
8	食品快速检测实训室	液体甲醛检测仪 农药残留速测仪 智慧食品安全快速检测一体机 离心机 掌上电子天平	(1) 食品添加剂的快速检测 (2) 农药残留的快速检测 (3) 兽药残留的快速检测 (4) 重金属的快速检测 (5) 食品中非法添加物的快速检测	食品安全快速检测技术	1+X 证书培训 食品企业检验人员培训

序号	实训室名称	主要设备	主要实训项目	对应的主要课程	社会服务
9	营养评价与健康管理	平衡膳食宝塔模型、食物模型、背力测试仪、纵跳测试仪、体脂及体测试仪、心肺耐力测试仪（功率车法）、电子血压计等	(1) 人体成分分析 (2) 体格测量与人体营养状况评价 (3) 食品配料表与营养标签解读 (4) 食物营养评价 (5) 膳食调查与分析 (6) 营养咨询和教育 (7) 营养健康管理 (8) 食谱编制	食品营养与健康 营养配餐设计与	1+X 证书 培训

3. 校外实习实训基地

校外实训基地是实训系统的重要组成部分，是校内实训基地的延伸和补充，是全面提高学生综合职业素质的实践性学习与训练平台。本专业具有稳定的校外实习基地，其实习范围涉及各类食品企业的食品检验员、食品品控员、质量监督员、食品品质稽核员等与专业对口的相关实习岗位。学校和实习单位双方共同制订实习计划，并配备了相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理。同时，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理的工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

食品检验检测技术专业校外主要实习实训基地，见表 8-2。

表 8-2 食品检验检测技术专业校外主要实习实训基地一览表

序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
1	食品加工实训基地	顶益食品有限公司	校外	油炸食品加工与检测
2		旺旺食品有限公司	校外	焙烤食品加工与检测
3	饮料加工实训基地	农夫山泉股份有限公司	校外	饮料生产与检测
4	畜产品加工检测实训基地	雨润食品有限公司	校外	肉制品生产与检测
5		花园乳业有限公司	校外	乳制品生产与检测
6	果蔬制品加工实训基地	中粮番茄制品有限公司	校外	果蔬制品生产与检测
7	糕点制品加工实训基地	泰和食品有限公司	校外	糕点加工与检测
8	发酵食品（葡萄酒）加工实训基地	张裕巴保男爵酒庄	校外	葡萄酒的加工与检测
		沙地葡萄酒业股份有限公司	校外	
		中信国安葡萄酒业有限公司	校外	
	发酵食品（啤酒）加工实训基地	燕京啤酒有限公司	校外	啤酒的加工与检测

4. 支持信息化教学方面的基本要求

(1) 建立学生端学习平台

通过网络学习实现学生课堂外学习量，以网络学习平台形式完成为学生提供专业课程的教学材料、视频讲解。实现储备知识的课前预习、课中过程评价、课后复习巩固交流，保证课堂外学习量。

(2) 建立教师端网络课程开发平台

教师根据课程特点和学习需要，针对学生学习开发个性网络教学课程、老师建立网络课程开发平台，为学生提供学习资源，为学生提供远程学习渠道、利用碎片式时间学习的资源，保证学习过程的顺利进行。

(3) 建立学习评价系统

利用学校的网络资源，学生使用电脑终端、智能手机就可以实现课堂外的课程学习，保证课堂外学习的质量，从而达到对课外学习有辅导，学习数量有管理，学习质量有评价。

(三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

在教材建设与选用中，重点考虑选用引入国家职业标准和行业企业技术标准，聚焦产业创新要素，以职业能力提升为目标、以典型职业活动为载体，将食品检验检测专业领域的新技术、新工艺、新规范融入教学内容的版本。

2. 图书、文献配备基本要求

学院配有图书室和阅览室，能满足专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。本专业类图书主要包括：食品检验检测技术专业相关学术期刊，食品制造业、农副产品加工业、质检技术服务业等行业的政策法规和职业标准，食品检验国内外标准等图书文献。图书馆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. 数字资源配备基本要求

丰富的教学资源是保证专业教学质量的重要条件，本专业通过多年建设，已配备了与本专业各课程有关的教学课件、电子教案、试题库、虚拟动画、教学视频、数字教材、虚拟仿真软件（如气质联用仪器分析、高效液相色谱仪器分析、致病菌检验等分析检测仿真软件）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。

4. 课程对应教材选用原则

所选教材必须适用于教学，符合学校的工学结合特色、高技能人才培养目标及课程教学的要求，深浅恰当、难易适中，注重对学生实践应用能力（职业技能）的指导和培养，能体现本专业特色和高职教育特色；所选教材应该注意保持相对稳定，但当教材出现修订或内容不适合教学要求时，应及时调整为新版教材。经教研室论证，确定没有正式出版教材的课程，可以选用质量较高、内容较合适的自编讲义或实验实训指导书。凡属自编的讲义、

实验实训指导书等自编教材须向教务处进行申报、审批和验收才能印制使用。未经学校批准自行出版的自编教材一律不得选用；公共课教材按有关文件要求使用指定教材；基础课程教材要体现以应用为目的，以必需、够用为度；专业课程教材要加强针对性和实用性，紧密结合行业企业生产、建设、服务、管理一线的实际需要；实训课程教材要结合专业面向的岗位群的综合素质要求，突出职业技能和职业操守的训练。选用的教材必须印刷质量好，内容准确，价格合理。总学时低于 16 学时的课程原则上由教研室通过自编讲义解决。

（四）教学方法

1. 教学方法

针对专业人才的培养特点，遵循认知规律、职业成长规律和教育教学基本规律，坚持统一性和多样性结合，针对不同生源特点，采取灵活教学方法，打造有用、有趣、高效课堂。“以学生为中心”，根据学生认知特点，采用情景教学、任务驱动、角色扮演等教法激发学生兴趣；“以课程为引导”，根据课程特色要求，选择线上线下混合式教学、项目式教学、实战模拟、虚拟仿真等方式，提高学生学习能力和效果；“以评价为抓手”，按照行业企业管理模式和评价形式，通过各种方式强化质量和责任，提高职业精神培养和工匠精神形成。

（1）公共基础课程

主要采取问题导向和案例教学等教学法，注重启发性教育，引导学生发现问题、分析问题、思考问题，发挥学生学习主体性作用。

（2）专业课程

主要是以能力目标为依据，以典型职业活动或者典型工作任务为教学载体，将企业真实任务和工作内容融入教学，创设实境环境或虚拟仿真环境，开展任务驱动和项目导向教学。

在教学中注重挖掘课程和教学方式中蕴含的思想政治教育元素和职业道德标准，将社会主义核心价值观贯穿全过程，使专业课教学与思想政治教育紧密结合、同向同行，实现全员、全程、全方位育人。

2. 教学手段

教学手段是师生教学相互传递信息的工具、媒体或设备。本专业的教学手段主要包括线上教学手段和线下教学手段。教学中应不断改革教学手段及方法，充分利用现代教育技术和虚拟教育技术，进行“全方位、立体化、信息化”的教学，调动学生的学习积极性、主动性。

线上以讲授和学生自学为主，培养学生自主学习能力、知识运用能力和创新思维能力。线下采用理实一体、课堂教学和实践操作相结合，通过多媒体设备、教具、实验实现设备使用，达到“做中学，学中做”的目的。

3. 教学组织形式

教学组织形式主要坚持“理实一体、任务驱动、行动导向”，采取班级授课、小组学习、

自主探究、情景模拟、任务等形式，注重因材施教，积极探索学生个性化培养。

（五）教学评价

教学评价重点考核学生完成职业能力训练项目、实现课程目标的状况和程度，以及学习过程中的主观表现。强化实际操作和学习过程考核。鼓励学生结合课程学习积极参加社会、行业或企业相关的职业活动，考取相关的职业技能等级证书，通过完成不同的学习成果认证单元，实施学习成果的认证、积累与转换。

学习评价主要包括职业素养评价、操作技能评价、理论知识评价三部分。职业素养评价主要包括学习态度、学习质量和团队协作能力等，考核学生在课程学习过程的态度及表现；操作技能考核主要考查学生的实践动手能力；理论评价主要考核学生对课程基础知识掌握的程度。理论评价可以选择闭卷或开卷。根据课程自身的特点，选择合适的评价方式，可以是线下考核，或是线上考核，或是线上线下相结合的方式。课程的评价方式及比例在课程标准中要体现出来。

九、质量保障与毕业条件

（一）质量保障

1. 学校和分院建立了专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学校和分院应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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. 专业教研室建立了集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 学校建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（二）毕业条件

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

表 9-1 毕业条件

序号	项目类别	具体要求（指标）
1	学分要求	修够 157 学分，其中公共基础课程 67 学分，专业课程 78 学分，第二课堂 12 学分。

序号	项目类别	具体要求（指标）
2	素质要求	应具备本专业要求的专业素质、职业素养，同时还应具备语言文字应用能力和自觉规范使用国家通用语言文字的意识、自觉传承弘扬中华优秀传统文化的意识。
3	知识要求	应具备本专业要求的思想政治理论知识、科学文化基础知识、中华优秀传统文化知识、信息技术知识等以及食品检验、食品加工、食品质量管理等方面的知识。
4	能力要求	<p>1. 具备独立或通过小组合作进行食品加工、食品检验及食品质量管理等方面的能力；</p> <p>2. 能在日常生活、学习和食品检验、食品加工及食品质量管理等工作中综合运用信息技术解决实际问题，具备独立思考和主动探究能力；</p> <p>3. 能够规范使用语言文字进行口语表达、书面写作、汉字书写、经典诗文和书法赏析；具有良好语言习惯，能够自觉抵制庸俗暴戾语言。</p>
5	体育要求	掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。
6	职业资格证书要求	本专业学生在毕业前须取得 1+X 可食食品快速检验职业技能等级证书、食品检验管理职业技能等级证书、1+X 运动营养咨询与指导职业技能等级证书（三选一）或农产品食品检验员职业资格证书。

十、教学进程总体安排

（一）教学活动时间分配表

全学期教学活动时间安排，见表 10-1。

表 10-1 教学活动时间分配表

学期	学期周数	课堂教学周数	实践教学周数	入学教育与军事课周数	机动周数	复习与考试周数
一	20	15	0	3	1	1
二	20	17	1	0	1	1
三	20	18	0	0	1	1
四	20	17	1	0	1	1
五	16+8	14	2+8	0	0	0
六	18	0	18	0	0	0
合计	120	96	24	3	6	6

（二）教学计划表（见附表 1）

十一、附录

（一）教学计划进程表

附表1 食品检验检测技术专业教学计划进程表

课程性质	序号	课程名称	课程代码	课程类型 (A/ B/C)	课程学分	总学时	实践学时	线上学时	考核方式	学期与学时分配						备注
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										18	18	18	18	16+8	18	
公共基础必修课程	1	思想道德与法治	235120010010	B	3	48	6		E	3						
	2	简明新疆地方史	235120010020	B	2	32	6		E		2					
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	235120010030	B	2	36	6		E			2				
	4	形势与政策	23512001004X	A	3	60		20	T	2M5	2M5	2M5	2M5	2M5	2M5	
	5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	235120010050	B	3	54	6		E				3			
	6	中华优秀传统文化	235120010060	A	2	32			T						2	
	7	军事课	231720010010	B	4	148	112		T	56F2+4F9						
	8	大学生心理健康教育	23512001007X	A	2	36	0	16	T	2M5	2M5	2M8				
	9	职业发展与大学生就业创业基础	236120010010	B	1	16	8		T	2M8						
	10	大学生创新创业教育	236120010020	B	2	32	16	16	T		2					
	11	体育	SP23812001001	B	6	108	100		E	2M15	2M15	2M8	2M8	2M8		
	12	劳育	23812001002X	B	2	32	16		T	2M4	2M4	2M4	2M4			
	13	美育	238120010030	A	2	36		36	T			2				
	14	信息技术	23812001004X	B	5	80	72		E	3	2					
	15	英语	23812001005X	A	8	128	10		E	4	4					
	16	应用文写作	238120010060	A	2	36	4		T		2					
	17	高等数学	238120010070	A	4	64	6		T		4					
	18	职业素养	235120010070	A	2	32		32	T						2	
小计					55	1010	362	120								

课程性质	序号	课程名称	课程代码	课程类型 (A/ B/C)	课程学分	总学时	实践学时	线上学时	考核方式	学期与学时分配						备注	
										第一学年		第二学年		第三学年			
										一	二	三	四	五	六		
										18	18	18	18	16+8	18		
公选课程		公共基础选修课程小计			12	192		192									
公共基础课程小计					67	1202	362	312									
专业课程	专业基础课程	1	基础化学	231421030010	B	4	60	24	2	E	4L15						
		2	食品生物化学	231420330020	B	4	60	6	6	E	4L15						
		3	食品营养与健康	231420130040	B	2	34	6	4	E		2F17					
		4	食品安全与卫生	231420230030	B	2	36	4	2	E			2				
		5	食品加工技术	231420240010	B	4	68	40	4	E				4F17			
		6	食品标准与法规	231420140060	B	3	51	10	3	E				3F17			
		小计					19	309	90	21							
	专业核心课程	1	食品仪器分析技术	231420230040-3	B	4	68	32	8	E		4F17					
		2	食品理化检验与分析	231420130050	B	4	72	36	4	E			4				
		3	食品微生物检验技术	231420130030	B	4	72	24	4	E			4				
		4	食品感官检验技术	231420340010	B	3	54	44	4	T			3				
		5	食品安全与质量控制	231420140150-3	B	2	34	4	2	E				2F17			
		6	食品安全快速检测技术	231420340020	B	2	34	30	2	T				2F17			
		7	食品实验室管理与运行	231420250010	B	2	28	20		T					2F14		
		小计					21	362	190	24							
	专业拓展课程	模块一	1	食品添加剂应用技术	231420140080	B	2	34	10	2	E			2F17			
			2	贮藏保鲜技术*	231420350020	B	2	28	24		T				2F14		
			3	食品安全监督管理*	231420240030	B	2	28	20	2	T				2F14		
			4	功能食品加工技术*	231420350040	B	2	28	24		T				2F14		
		小计					8	118	78	4							
		模块二	1	食品企业管理	231420150030-2	B	2	34	10	2	E				2F17		
2			食品工厂设计	231420150010	B	2	28	24		T				2F14			
3	食品包装设计		231420150020	B	2	28	20		T				2F14				

课程性质	序号	课程名称	课程代码	课程类型 (A/B/C)	课程学分	总学时	实践学时	线上学时	考核方式	学期与学时分配						备注
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										18	18	18	18	16+8	18	
	4	食品新产品开发与生产	231420150040	B	2	28	24		T					2F14		
	小计				8	118	78	4								
实训 实训 课程	1	认识实习	231420130080	C	1	30	30		T		30L1					
	2	农产品食品检验员职业技能培训（中级高级）	23142014009X	C	3	90	90		T			30L1	30L2			
	3	毕业设计（论文）	SP23142014012	C	2	60	60		T					2周		
	4	岗位实习	SP23142014013	C	24	540	540		T					8周	16周	
	专业课程小计				30	720	720									
第二课堂					12	192	144									
周学时数										28	31	25	22	14	30	
总数					157	2903	1584	361								

注：课程类型（A/B/C）中，A表示纯理论课，B表示理论+实践课，C表示纯实践课。

考核方式用E、T表示，其中E表示考试，T表示考查。

(二) 学时与学分分配表

附表 2 课程学时及学分分配表

课程类别		总学时	实践学时	实践学时占比	课程总学时占比	学分数	课程总学分占比
必修 课程	公共基础必修课程	1202	362	30.1%	41.4%	55	35.0%
	专业基础课程	309	90	29.1%	10.6%	19	12.1%
	专业核心课程	362	190	52.5%	12.5%	21	13.4%
	专业拓展课程	118	78	66.1%	4.1%	8	5.1%
	实习实训课程	720	720	100%	24.8%	30	19.1%
选修 课程	公共基础选修课程	192	0	0	6.6%	12	7.6%
	第二课堂	192	144	75%	6.6%	12	7.6%
总计		2903	1584	54.6%	100%	157	100%

十二、其他说明

(一) 编制依据

本方案依据《国家职业教育改革实施方案》《关于实施中国特色高水平高职学校和专业建设计划的意见》《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》《深化新时代教育评价改革总体方案》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》及学校《关于新疆石河子职业技术学院制（修）订 2024 年版人才培养方案的指导意见》编制。

(二) 撰写团队

1. 校内修订人员

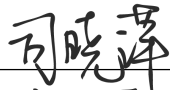
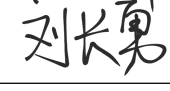


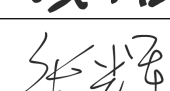
序号	姓名	年龄	工作单位	职称/职务	研究领域	负责内容
1	唐文娟	38	新疆石河子职业技术学院	副教授、高级农艺师	农产品食品检验检测	培养目标、培养规格制定、课程体系构建
2	李晓华	44	新疆石河子职业技术学院	教授、专业群带头人	农产品食品检验检测	质量保障 行业企业调研分析
3	林祥群	43	新疆石河子职业技术学院	教授/教研室主任、专业带头人	食品加工与检验	行业企业调研分析
4	姜黎	45	新疆石河子职业技术学院	副教授、专业带头人	农产品食品检验检测	课程体系构建与课程设置
5	岳燕燕	36	新疆石河子职业技术学院	讲师	农产品食品检验检测	课程体系构建与课程设置
6	赖凡	34	新疆石河子职业技术学院	讲师	食品检验与质量管理	教学基本条件
7	赵群	41	新疆石河子职业技术学院	副教授	食品检验与质量管理	教学基本条件
8	张秋霞	43	新疆石河子职业技术学院	教授	食品加工与营养	行业企业调研分析

2. 行业企业专家团队

序号	姓名	年龄	工作单位	职称/职务	研究领域	负责内容
1	司晓萍	52	石河子市药品检验所	所长	食品检验	行业企业调研分析 课程体系构建
2	刘长勇	45	新疆农垦科学院分析测试中心	副主任	食品检验	行业企业调研分析 课程体系构建
3	柳中海	46	新疆中信国安葡萄酒业股份有限公司	总经理	葡萄酒酿造	行业企业调研分析 课程体系构建
4	钱浩	36	新疆石河子花园乳业有限公司	副总经理	食品检测	行业企业调研分析 课程体系构建
5	张辉	47	新疆农夫基地玛纳斯食品有限公司	人事科长	饮料加工	行业企业调研分析 课程体系构建

十三、专家论证意见

表 13-1 专业人才培养方案专家论证意见表

名称	食品检验检测技术专业人才培养方案				
论证意见	<p>该人才培养方案符合教育部要求，实践教学课时比例超过总课时 50%，较为合适，开设的专业课程对专业建设起到了支撑作用。</p> <p>综合专家讨论决定，该人才培养方案通过审核，可以执行。</p> <p style="text-align: right;">日期：2024 年 6 月 25 日</p>				
专家成员（未按顺序排名）					
姓名	职称/职务	工作单位	专业方向	签名	日期
司晓萍	所长	石河子市药品检验所所长	食品检验		2024.6.25
刘长勇	副主任	新疆农垦科学院分析测试中心	食品检验		2024.6.25
柳中海	总经理	新疆中信国安葡萄酒业股份有限公司	葡萄酒酿造		2024.6.25
钱浩	副总经理	新疆石河子花园乳业有限公司	食品检测		2024.6.25
张辉	人事科长	新疆农夫基地玛纳斯食品有限公司	饮料加工		2024.6.25