

2022

490104

一、专业名称及代码

专业名称： 食品检验检测技术

专业代码： 490104

二、入学要求

普招：高等职业学校学历教育入学要求一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

修业年限：基本修业年限为3年制，弹性修业年限为2.5-5年。

四、职业面向

根据调研，食品检验检测技术专业学生毕业后主要就业领域在食品检测监测机构、大中型食品企业、农产品加工企业、大型超市、健康会所等从事食品安全分析、生产和质量控制、质量监督与管理工作，也可为各级健康管理机构、健康养老、体育健身、母婴服务、保健食品等行业从事健康管理营养指导、培训与研究工作的，还可在小微企业从事食品研发工作。

所属行业类别 (代码)	所属专业 大类 (代码)	对应行业 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
食品药 品与粮 食 大类 (59)	食品工业 类 (5901)	食品制 造业 (17)	粮油食品制作人员 (7-7-7-76) 其他卫生专业技术 人员(1-99)	食品检验、 食品质量监控、 食品新产品的 研发、健康指导	中级农产品 食品检验员 证、中级食品 安全管理师、 中级健康管 理师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养以服务区域经济发展为宗旨，以满足学生就业与创业发展为导向，熟悉国家食品相关法律、法规及企业的基本运作过程，掌握食品检验检疫、食品质量安全管理与监督、食品加工、健康管理、食品销售、食品研发及粮油和饲料检验的基本理论、专业知识及技能法，具备食品安全检验、品控、研发、健康管理、销售等能力，能够从事各类大中型食品加工企业、健康管理机构、食品类物流企业、食品安全与卫生防疫部门、食品监督检验部门、粮油加工及储藏企业、饲料加工企业、第三方检测公司等相关工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 专业基本要求

本专业学生要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；有良好的职业道德、职业精神和心理素质；在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能；具备较快适应生产、建设、服务、管理第一线岗位需要的实际工作能力；具有创业精神和健全的体魄。

2. 本专业的素质要求

1) 懂得马克思主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，具有社会主义核心价值观，有良好的职业道德、职业精神和心理素质。

(2) 了解高职体育运动的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，

达到国家大学生高职体育合格标准，养成良好的高职体育锻炼和卫生习惯，具备健康的体魄。

(3) 具有良好的心理素质、文化修养和美学修养；具有创新精神、创业精神和团队精神；具有良好的人际关系协调能力。

(4) 在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域和对应岗位群的基本技能和综合职业能力，具备较快适应食品质量检控、安全管理、健康管理、食品研发等第一线岗位需要的实际工作能力和素质。

(5) 具有良好的职业道德，合理的食品安全、健康管理、食品加工理论知识结构，又有很强的实际动手操作能力，能够胜任企事业单位等经济组织的等食品分析、食品质量在线控制、食品安全管理、健康管理等方面的工作。

3. 本专业的知识与能力要求

知识要求：

(1) 具有本专业技术人才必备的基础理论知识。

(2) 掌握食品分析与检验的基本知识和技能。

(3) 掌握健康管理的基础知识。

(4) 掌握食品质量控制的基本方法及工作过程；了解国内外食品质量及安全领域的发展动态。

(5) 掌握食品安全管理基本知识。

(6) 掌握食品加工的过程、工艺技术。

能力要求：

(1) 掌握文献检索、资料查询、信息获取与处理能力，具有继续学习发展的能力。

(2) 具有对人群或个人健康评估以及促进能力。

(3) 具有在大型食品企业、检测机构、流通领域、健康机构等实施食品分析、食品质量在线控制、食品安全管理、健康管理能力。

(4) 要求获得农产品食品检验工职业资格证。

六、课程设置及要求

公共基础课程包括必修和限定选修两类；安排 868 学时，共 47 学分，实践学时比例不低于 20%。

1. 公共基础必修课程：包括教育行政部门明确下文规定必修的公共课程，安排 568 学时，计 28 学分。

(1) 大学生安全教育：自治区教育厅《关于在全区高等学校开设安全教育课的通知》（桂教安稳〔2011〕14 号），安排 24 学时，计 1.5 学分。

(2) 军事技能与军事理论：教育部、中央军委国防动员部《关于印发〈普通高等学校军事课教学大纲〉的通知》（教体艺〔2019〕1 号），军事课由军事理论和军事技能两部分组成。“军事理论”教学时数安排 36 学时，计 2 学分；“军事技能”训练时间 14 天安排 112 学时，计 2 学分。

(3) 思想道德与法治：自治区党委宣传部、自治区教育厅关于贯彻落实《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（桂教教材〔2021〕1 号）的通知，安排 48 学时，计 3 学分。

(4) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论：安排 32 学时，计 2 学分。

(5) 习近平新时代中国特色社会主义思想概论：安排 48 学时，计 3 学分。

(6) 形势与政策：自治区党委宣传部、自治区教育厅关于贯彻落实《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（桂教教材〔2021〕1号）的通知，安排48学时、计1学分。

(6) 英语：国家教育体制改革领导小组办公室《高等职业教育专科英语课程标准（2021年版）》，英语课安排128学时，计8学分。其中，《英语》为公共基础课程，安排64学时，计4学分；按专业设置《职业英语》为专业基础课程，安排64学时，计4学分。

(7) 体育：教育部《关于印发〈高等学校体育工作基本标准〉的通知》（教体艺〔2014〕4号），安排108学时，计6.5学分。

(8) 心理健康教育：自治区教育厅《关于进一步加强广西高等学校学生心理健康教育工作的实施意见》（桂教党〔2018〕38号），安排32学时，计2学分。

(9) 劳动教育：中共中央、国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》，安排16学时，计1学分，分4个学期开设，任课教师由班级辅导员担任。课程考核标准参见《广西工商职业技术学院学生劳动教育实施方案》及《学生劳动手册》。

2. 公共基础限定选修课程：安排300学时，计19学分。

公共基础限定选修课程是教务处根据教育部《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》（教职成〔2019〕13号）要求制定的限定选修课程，各公共课程教学部门按文件要求分别提出课程目录，经教务处汇总审核，报分管院领导审定。

(1) 计算机基础：教育部高等学校计算机科学与技术专业教学指导委员会《高等学校非计算机专业计算机基础课程教学基本要求》，安排64学时，计4学分。

(2) 大学生职业发展与就业指导：教育部办公厅《关于印发〈大学生职

业发展与就业指导课程教学要求》的通知》（教高厅〔2007〕7号），安排38学时，计2.5学分。

（3）创业基础：国务院办公厅《关于深化高等学校创新创业教育改革的实施方案》，安排32学时，计2学分。

（4）中共党史：教育部《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》（教职成〔2019〕13号），安排16学时，计1学分。

（5）公共艺术课：《广西壮族自治区学校美育老师配备和场地器材建设三年行动计划（2021-2023年）》（桂教教师〔2021〕10号），安排32学时，计2学分。

（6）公共选修课：教育部《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》（教职成〔2019〕13号），安排134学时，计8.5学分。

（二）专业（技能）课程

（学院有部分校企共同开发的课程，请至少选择一门课程进行描述，说明是校企共同开发的课程）

1. 化学与分析基础

该课程是一门重要的职业基础课程，着重讲授分析化学的基础知识、基本理论和基本反应，含酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、定量分析的分离方法等，使学生对化学分析过程有比较深入的了解，并培养学生实验操作的基本实验技能，为后序的检测课程奠定良好的理论和操作基础。

2. 食品营养基础

本课程主要学习主要讲授食品的消化吸收、各种营养素的生理功能及食品加工对营养素的影响、营养与能量平衡、营养与膳食平衡、不同人群的营养特点、各类食品的营养价值、功能性食品、强化食品及食品新资源的开发

与利用等知识，为配餐设计和营养指导打下基础。

3. 食品原料识别与应用

主要讲授食品原料品种、生物学特性、营养成分及属性、贮藏加工中的生化变化规律及加工特性，为后面的配餐设计与指导、食品加工技术等课程打下基础。

4. 食品添加剂识别与应用

主要讲授添加剂的品种、性质、作用机理、毒性，使学生掌握食品添加剂的使用方法、应用范围及相关法律法规，为后面的食品加工技术、创艺食品制作等课程打下基础。

5. 食品微生物基础

本课程主要讲授有关微生物学的基础知识，微生物在其生命活动中的基本规律（即类群与形态、生长、生态、免疫基础、食品的腐败变质等），并讲授微生物学实验的基本操作、应用微生物学实验技术及食品卫生检验技术等。

6. 医学基础概论

医学基础概论主要讲授正常人体结构和正常人体功能，其任务是使学生获取所必需的正常人体形态结构及其功能的基本知识、基本理论和基本技能，为学生进一步学习配餐与营养指导、健康管理实务等课程打下良好的基础。

专业（技能）核心课程：

1. 食品分析与检验

本课程主要内容包括样品采集与数据处理、食品的物理检验、食品一般成分检验、食品矿物质的检验、食品添加剂的检验、食品中常见有毒有害物

质的检验。全书紧紧围绕高职食品类专业人才培养目标，以就业为导向，以工作任务为载体，以培养职业技能为根本，引导学生通过具体任务的实施，使学生掌握常见食品品质检测技术、试剂配制和各种仪器的构造、工作原理及操作，具有对企业生产的产品实施质量监督的能力，同时注重培养学生的拓展能力和社会服务综合能力。

2. 配餐设计及指导

本课程主要学习不同生理条件下的正常人群的生理特点、营养需求、营养配餐原则；了解特殊生活环境和work环境下正常人群的营养需求和营养配餐原则；掌握营养学中人群的划分；了解膳食机构的类型、中国居民膳食结构的特点、中国居民膳食指南的基本内容及中国居民膳食营养素参考摄入量，使学生能对不同生理条件下的正常人群进行合理营养指导和营养配餐；学习常见慢性疾病知识、常见慢性疾病人群的营养需求，并能针对常见慢性疾病人群制定营养配餐原则和进行营养配餐的设计；运用现代营养知识，指导亚健康人群的合理营养。

3. 食品加工与创新实践

与广西壮乡民俗文化有限公司、南宁双汇食品有限公司、广西粮油科学研究所有限公司、南宁娃哈哈恒枫饮料、广西皇氏乳业有限公司等联合开发，本课程按照岗位工作任务设计学习情境并确定学习性工作任务为教学内容，本课程讲授食品加工工艺的基本知识，并掌握各类食品加工的原理及技术；掌握食品的保藏原理，对加工食品原材料的要求及预处理；掌握罐藏食品的工艺及要求；在此基础上进行创新，并用于创业实践，本课程是学生也掌握食品理化检验和现场质量管理的基础。

4. 食品快检技术

本课程论述食品安全产生原因、危害评价、预防措施，介绍食品中农药残留检测技术、兽药残留检测技术、有毒重金属检测技术、真菌毒素检测技术、食品添加剂检测技术，使学生熟练掌握食品安全检测上的新方法、新技术、大型仪器设备的使用，可胜任质量监督检测部门、大型企业的食品安全检测工作。

5. 实验室安全与合规管理

本课程主要讲授实验室的危险因素、危险化学品的使用和防护及如何做好实验室的安全工作，并讲授实验室的设计原则，为学生日后管理实验室打下基础。

6. 食品质量控制技术

本课程按照食品安全与质量控制工作任务与职业教育教学特点，以企业必备的安全与质量控制项目为基本，围绕学生毕业后在食品行业从事食品检验、质量控制、生产工艺管理等岗位工作，选择若干种典型的食品生产为载体，以“食品安全与质量控制关键技术”为核心重组课程内容，涵盖了质量决策中的正交试验法，食品质量法规与标准、食品良好操作规范（GMP）、卫生管理体系即卫生标准操作程序（SSOP）、危害分析与关键控制点（HACCP）、质量管理体系（ISO9000）、食品安全管理体系（ISO22000）、食品质量安全市场准入（QS）认证等实用控制技术，并介绍相关的国家标准，使学生具有从事食品安全与质量管理的质量意识、食品安全风险意识和基本控制技能。

职业拓展课程：

1. 现代仪器分析

通过介绍原子光学分析法、气相色谱分析法、液相色谱法、质谱分析法等常用仪器分析方法的基本原理和相关仪器的构造原理、实验方法和应用等方面的基本知识，使学生通过学习，了解并初步掌握大型分析仪器的使用，了解仪器分析领域发展的新动向，拓展知识面，具有较强的解决实际问题的能力。

2. 食品营销实务

本课程是为满足我区粮食系统对营销人才的需求而开设的一门重要的职业基础课程，其任务是使学生了解粮油市场营销的基本知识、基本原理和基本方法，此外，也使学生了解功能食品市场营销的基本知识和基本方法，认识在发展社会主义市场经济的进程中，对企业市场营销管理的重要性；分析企业市场营销环境，研究各市场购买行为，制定恰当的市场营销组合决策，组织和控制市场营销活动等基本程序和方法；了解市场营销的新的发展。培养、提高学生正确分析和解决我国市场营销管理实际问题的能力；扩大学生的知识面。以便学生在毕业后能更好地适应粮油食品、功能食品销售工作的需要。考核方式为创意食品设计及营销大赛。

3. 创业食品制作

本课程是一门融创新能力与食品专业技能为一体的“双创”专业课程。本课程主要包括食品创新创意的主要形式、食品创新创意发展趋势、各类食品的创新创意设计、创新创意综合实践活动等内容。综合利用食品营养、食品加工技术、食品分析、创业基础等多门知识，掌握食品在配方、风味、工艺、产品组合以及包装等方面的创新创意形式和特点，形成一定的产品设计与开发能力、创新意识和创新思维能力、独立分析与思考问题的能力

等，能够设计与加工在外观、风味、营养、包装等方面具有新颖性和独创性的特色食品，为创业打下良好基础。

（三）校外职业实践课程

1. 岗位实习（课时：6个月，学分：20）

安排在第5个学期开始至实习满6个月，该环节主要根据专业人才培养方案的要求，组织学生到专业对口、业务较全面的企事业相关岗位，上岗操作，着重于所学知识和各种能力的综合运用，通过该阶段的实习，使学生在实习的工作过程中体验企业文化，培养学生具有吃苦耐劳、耐心细致、认真负责的工作态度，树立良好的质量意识和安全意识，形成对未来职业的理想认识，进一步提高学生的专业技能和综合素质，为下一阶段的“预就业”奠定基础。

2. 毕业综合实践报告（课时：10周，学分：10）

安排在第六学期进行，在前期岗位实习的基础上，针对实习过程中遇到的问题、企业管理过程中存在的问题等，撰写毕业综合实践报告。

3. 预就业（创业实习）毕业教育

预就业课程为学生需要与企业保持亲密接触，学生经过在企业一线顶岗实习实践后，继续在企业实习，使学生把校内所学运用到实际工作中，缩短自己与企业要求的差距，实现角色转变，成为企业的“准员工”，培养学生分析、解决实际问题的能力，全面提升学生的综合素质，增强就业能力。

（四）第二课堂

第二课堂：《共青团中央、教育部关于印发关于在高校实施共青团“第二课堂成绩单”制度的意见》（中青联发〔2018〕5号），6学分；对学生参与第二课堂情况实行课程化管理，采用积分兑换学分的形式实现过程记录，以完成情况进行分级评价，具体实施见《广西工商职业技术学院“第二课堂

成绩单”制度实施管理办法（试行）》。

七、教学进程总体安排

附表 1-1：学时分配表

学年	学期	课内教学学时		校外实践学时					其他	教学周数
		理论	实践（实践、上机等）	岗位实习	实训	课程设计	毕业综合实践报告	预就业		
第一学年	第一学期	254	216							16
	第二学期	315	161							19
第二学年	第三学期	278	216							19
	第四学期	186	202							19
第三学年	第五学期	8		480						19
	第六学期	8					240	10周		20
合计	2564	1236	608	480			240			

附表 1-2：课程学分、学时分类统计表

课程性质		学时			学分	占总学分比例%
		总数	理论	实践		
公共基础课程	必修	568	327	241	28	
	限定选修	300	208	92	19	
	小计	868	535	333	47	30.1%
专业（技能）课程	专业基础课程	320	216	104	20	
	专业主干核心课程	480	240	240	30	
	专业拓展课程	176	68	108	11	
	小计	976	711	265	61	39.9%
校外实践课程		720	0	720	40	26.1%
第二课堂		—	—	—	6	
合计		2564	1246	1318	154	
实践教学比例		51.5%				

附表 1-3 食品检验检测技术专业（三年制）课程体及教学进程计划表

学期	课程性质	课程类别	课程名称	考核	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时	授课周数 (学周-专周)	开课、考试说明	
一	公共基础课程	必修	大学生安全教育 1	查	0	12	10	2	特排	—	开学周、考试周	
			军事技能	查	2	112	0	112	专周	—	15-16 周	
			军事理论 1	查	0	18	14	4	1	16	4-19 周, 19 周考查	
			思想道德与法治	试	3	48	38	10	特排	—	4-19 周	
			形势与政策 1	试	0	8	8	0	特排	—	4-19 周	
			英语	试	4	64	50	14	4	16	4-19 周	
			体育 1	试	1	20	10	10	2	10	4-19 周	
			劳动教育 1	查	0	4	2	2	特排	4	12-19 周	
			心理健康教育 1	查	0	16	13	3	1	16	4-19 周	
			计算机基础(必选)	试	4	64	32	32	4	16	4-19 周	
	限定选修	职业生涯规划(必选)	查	0	18	16	2	特排	—	4-19 周		
		普通话正音训练	查	0.5	6	0	6	2	19	1-19 周		
		美术鉴赏	查	1	16	13	3	1	16	1-19 周		
专业(技能)课程	专业基础课程	化学与分析基础	试	4	64	48	16	4	16	4-19 周		
		小计		19.5	470	254	216	18+	16			
二	公共基础课程	必修	大学生安全教育 2	查	1.5	12	10	2	特排	—	开学周、考试周	
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	试	2	32	19	13	特排	—	1-19 周	
			习近平新时代中国特色社会主义思想概论	试	3	48	32	16	特排	—	1-19 周	
			形势与政策 2	试	0	8	8	0	特排	—	1-19 周	
			军事理论 2	查	2	18	14	4	1	19	1-19 周	
			体育 2	试	2	34	17	17	2	19	1-19 周	
			劳动教育 2	查	0	4	1	3	特排	4	12-19 周	
			心理健康教育 2	查	2	16	13	3	1	19	1-19 周	
			限定选修	中国传统文化	查	2	32	24	8	2	16	1-19 周
				中共党史	查	1	16	8	8	1	16	1-19 周
	摄影技术	查		1	16	8	8	1	16	1-19 周		
	书法鉴赏与训练	查		1	16	13	3	1	16	1-19 周		
	专业(技能)课程	专业基础课程	创业基础(必选)	查	2	32	28	4	2	19	1-19 周	
			食品营养基础	试	3	48	32	16	3	19	1-19 周	
			食品原料识别与应用	试	2	32	24	8	3	19	1-19 周	
			食品微生物基础	试	3	48	24	24	3	19	1-19 周	
			职业英语	试	4	64	40	24	3	19	1-19 周	
		小计		31.5	476	315	161	17+	19			
三	公共基础课程	必修	形势与政策 3	试	0	8	8	0	特排	—	1-19 周	
			体育 3	试	2	34	17	17	2	—	1-19 周	
			劳动教育 3	查	0	4	1	3	特排	4	12-19 周	
	限定选修	应用文写作	查	2	32	20	12	2	19	1-19 周		
		礼仪与沟通	查	2	32	20	12	2	19	1-19 周		
	专业(技能)课程	专业基础课程	食品添加剂识别与应用	试	2	32	24	8	2	19	1-19 周	
		医学基础概论	试	2	32	24	8	2	19	1-19 周		

学期	课程性质	课程类别	课程名称	考核	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时	授课周数 (学周-专周)	开课、考试说明		
	课程	专业主干核心课程	食品分析与检验 1	试	4	64	32	32	4	19	1-19 周		
			食品加工与创新实践	试	4	64	32	32	4	19	1-19 周		
			配餐与营养指导	试	3	48	24	24	3	19	1-19 周		
			食品快速检测	试	3	48	24	24	3	19	1-19 周		
			食疗与健康	试/证	4	64	32	32	22	特排	1-19 周		
		1+X 粮农食品安全评价											
		专业拓展课程	食品营销实务	查	2	32	20	12	6	19	1-19 周		
小计					30	494	278	216	19+	19			
四	公共基础课程	必修	形势与政策 4	试	0	8	8	0	特排	——	1-19 周		
			体育 4	试	1	20	16	4	特排	——	1-10 周		
			劳动教育 4	查	1	4	2	2	特排	4	12-19 周		
		限定选修	就业指导（必选）	查	2.5	20	16	4	2	19	1-19 周		
			专业（技能）课程	专业主干核心课程	食品分析与检验 2	试	3	48	24	24	3	19	1-19 周
					综合食品检验技术	证	4	64	16	48	22	特排	1-19 周
	食品质量与安全控制	试			4	64	48	16	4	19	1-19 周		
	实验室安全与合规管理	试			1	16	8	8	2	19	1-8 周		
	专业拓展课程	创业食品设计	查	2	32	8	24	4	19	3-10 周			
		现代仪器分析	查	3	48	24	24	4	19	3-14 周			
		食品安全管理实务	查	2	32	8	24	2	19	1-16 周			
		健康评估与促进	查	2	32	8	24	2	19	1-16 周			
	小计					25.5	388	186	202	21+	19		
五	公共基础课程	必修	形势政策 5	试	0	8	8						
			体育健康测试	证	0.5	0	0	0	0				
			岗位实习		20	480							
			小计					20.5	488				
六	公共基础课程	必修	形势政策 6	试	1	8	8						
			毕业综合实践报告		10	240				10 周			
			预就业		9+1	10 周				9+1 周			
			小计					21	248			20 周	
总计					148	2564	1236	1328					

备注：1. 一般以 16-18 学时计为 1 个学分。2. 专业拓展课程中必须有一门涉粮课程，16 学时，1 学分。3. 专业主干核心课程建议开设 6-8 门。4. 请补充完善课程编码，公共艺术课程和公共选修课程可以参照《2021 级公共基础限定选修课程目录》，专业（技能）课程编码带汇总课程后另行下发。5. 每学期 20 周为社会实践周。

附表 1—4：实践性教学环节进程表

学 期	主要实践教学环节	地 点	考核方式
第一学期	化学分析基础	校内实训室	考试
第二学期	食品营养基础 食品原料识别与应用 食品微生物基础 食品分析与检验 1 食品加工与创新实践 配餐设计与指导 食品快检技术 食品营养销实务	校内实训室、企业	考试、考查
第三学期			
第四学期	食品分析与检验 1 综合食品检验技术 食品质量安全控制技术 创业食品制作 现代仪器分析	校内实训室、企业	考试、考查
第五学期	顶岗实习（企业锻炼）	企业	毕业实习登记表
第六学期	顶岗实习（毕业综合实践报告）		
	顶岗实习（预就业）	校外 校内	毕业实习登记表

附表 1—5：公共选修课程

序号	课程名称	学时	学分	开课单位	开课学期	备注
1	中国传统文化	32	2	通识学院	2	
2	普通话正音训练	6	0.5	通识学院	3	
3	中共党史	16	1	马克思主义学院	2	
4	摄影技术	16	1	通识学院	2	
5	应用文写作	32	2	通识学院	3	
6	礼仪与沟通	32	2	通识学院	3	
	合计		8.5			

备注：此表合计学分为 8.5 分，可在《2021 级公共基础限定选修课程目录》的公共选修课程里选择。中国传统文化，普通话正音训练，中共党史要为必修课程。

附表 1—6：公共艺术选修课程

序号	课程名称	学时	学分	开课单位	开课学期	备注
5	书法鉴赏与训练	32	2	通识学院	2	
6	美术鉴赏	16	1	通识学院	3	
	合计		2			

备注：此表合计学分为 2 分，可在《2022 级公共基础限定选修课程目录》的公共艺术选修课程里选择。

八、实施保障

（一）师资队伍

师资素质是教学质量的重要保证，培养造就一支结构合理，具有强烈的创新精神的师资队伍是专业建设的基础。本专业现有专任教师 15 名，教授、研究员、副教授、副研究员等高级职称的教师 9 名，具有博士、硕士学位教师 7 名，“双师型”教师 7 名，还长年聘请一批经验丰富的专家担任客座教师的顾问，是一支结构较为合理并且充满活力的团队。为更好的保障人才培养质量，本专业还会不断完善专任教师的学历结构和职称结构；增强专任教师的实践能力，提高教学效果；积极开展教学和科研经验、成果、动态方面的交流探讨，实现科研与教学之间的良性互动，在科研中进一步提升教师的专业素养和学术水平。

（二）教学设施

学习和能力的培养，不仅需要在课堂学习专业基础知识，更需要相关的实践学习，通过实践达到专业培养目标。本专业拥有设备先进的教学大楼、综合实训楼和多媒体教室，共有教室 14 间，实验实训室 25 间，主要有化学

实训室、微生物实训室、原子吸收实训室、食品加工实训室、肉制品生产加工实训室、面点工作室、西餐实训室、中餐实训室、奶茶与咖啡实训室等，分别对应实训教学类别中的基础实验、食品加工及实训和学生创业研究等各个教学环节。校外实习基地 20 余个，为学生学习和实践提供了有效保障。在基地的建设中始终秉持着以职业岗位技能为核心，以培养学生职业能力、职业道德及可持续发展能力为基本点，以工作（岗位）流程为导向。力争实现校内实训基地的模拟性、生产性、开放性，校外实训基地的生产实践性、顶岗实习性、技术服务性的有机结合。

（三）教学资源

学院馆藏适用文献 58 万册，订有超星读秀知识库、手机移动图书馆、CNKI 同方知网数据库、重庆维普中文科技期刊数据库和考试服务平台、智立方知识资源服务平台、百度文库等电子资源，随书及其它阅读光碟 8000 余张，具有丰富的图书文献和数字资源。选用的教材也符合知识与能力培养目标和对应的职业岗位能力。即通过专业的学习与训练，就能满足专业岗位的工作需要，并可以为后续学生的强化学习训练奠定良好的基础。

（四）教学方法

坚持“教、学、做合一”原则，以学生为主体、教师为主导，根据本专业特点，综合运用项目教学、现场教学、案例教学、情景教学、模块化教学等教学方式，有效利用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，大胆创新教学模式，可利用翻转课堂、混合式教学等新型教学模式，保障教学质量，打造优质课堂。

本专业主要是采用综合评价体系，来评价学生。理论课程学习评价主要

包括学习表现、平时作业、阶段性考核、实践性作业考核、期末考试的评价；实训课程学习评价主要包括实训纪律、实训资料、实训态度、实训操作、实训结果的评价；顶岗实习通过实习期间每月月报告、实习总结及实习指导教师意见综合进行评价；毕业综合实践报告根据所选课题或项目，到相应专业岗位实习，综合应用本专业知识与技能，完成毕业综合实践报告情况进行评价。

（六）质量管理

在人才培养方案的实施过程中，不断加强教学运行过程管理及质量监控，完善各项管理制度，建立督导机制，定期召开学生座谈会，建立教学质量信箱以及网络测评等制度，及时掌握、监控教学运行过程和人才培养质量。

九、毕业要求

学生必须具备以下条件，方可毕业：

（一）满足修业年限的要求：基本修业年限为3年制，弹性修业年限为2.5-5年。

（二）满足学分要求：本专业的学生至少取得148学分方可毕业（148学分里不包括第二课堂学分）。

（三）根据本专业特色及专业培养目标要求，通过公共基础课程和专业（技能）课程以及学校组织的各类集体教学活动，在素质、知识、能力等方面应达到以下要求：

1. 素质方面（可根据实际情况增加或删减）

（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。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识方面（可根据实际情况增加或删减）

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(3) 掌握食品分析与检验的基本知识和技能。

(4) 掌握健康管理的基础知识。

(5) 掌握食品安全管理基本知识。

(6) 掌握食品加工的过程、工艺技术。

3. 能力方面（可根据实际情况增加或删减）

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有在大型食品企业、检测机构、流通领域、健康机构等实施食

品分析、食品质量在线控制、食品安全管理、健康管理能力。

- (4) 要求获得农产品食品检验工职业资格证。
- (5) 具有对人群或个人健康评估以及促进能力。
- (6) 具有运用已知食品加工技术进行创新能力。