

2020 级食品营养与检测专业人才培养方案（对口）

（专业代码：590107）

一、专业名称及代码

专业名称：食品营养与检测

专业代码：590107

二、入学要求

符合招生考试院录取规定和学院规定,通过对口招生录取的中职毕业生方可入学。

三、修业年限及学分与证书要求

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,食品营养与检测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、宾馆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、中医保健、健康养老、体育健身、母婴服务、保健食品等行业从事健康监控、健康风险评估和分析,健康指导、健康风险因素干预,培训与研究工 作,还可在小微企业从事食品研发工 作。

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)	主要岗位群 或技术领域 举例	职业资格 或职业技 能等级证 书举例
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	食品检验、 健康管理 食品质量监 控、	中级农产 品质量检 验员证、 健康管理

			术人员（1-99）	食品新产品的研发、	师、初级西点师
--	--	--	-----------	-----------	---------

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,掌握健康管理、食品检验、检疫、食品质量安全管理与监督、食品加工、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、健康管理、品控、研发、销售等能力,能够从事各类健康管理机构、大中型食品加工企业、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复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.基本要求

（1）热爱祖国，拥护党的基本路线，学习马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论的基本原理，树立爱国主义、集体主义思想，具有良好的思想品德和职业道德。

（2）了解体育运动的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，达到国家大学生体育合格标准，养成良好的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。

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、健康管理、粮油质检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、合理的食品营养与检测理论知识结构、又有很强的食品营养与检测实际动手操作能力，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、粮油质检、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) 掌握粮油安全检测基本知识。
- (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和疾病的监测、分析、评估以及健康维护和健康促进的能力。

(3) 具有在大型食品企业、粮食储备库、大型油脂公司从事粮油分析检验的能力。

(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

(一) 公共基础课程

公共基础课程包括必修和限定选修两类；安排 884 学时、49 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 584 学时、30 学分。

(1) 大学生安全教育：《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)，共 24 学时、1.5 学分。

(2) 军训与国防教育：《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》《军事技能》两部分组成。《军事理论》教学时数 36 学时，记 2 学分；《军事技能》训练时间 14 天 112 学时，记 2 学分。

(3) 思想道德修养与法律基础：教育部关于印发《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知(教社政[2018]2号)，48 学时、3 学分(3 个学分中包含 0.5 个学分为实践教学学分)。

(4) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论：教育部关于印发《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知(教社政[2018]2号)，

64 学时、4 学分(4 个学分中包含 0.5 个学分为实践教学学分)。

思想道德修养与法律基础 3 个学分中抽取 0.5 个学分作为实践教学学分，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 4 个学分中抽取 0.5 个学分作为实践教学学分，实践教学共计 1 学分。

(5) 形势与政策：教育部关于加强新时代高校“形势与政策”课建设的若干意见（教社科〔2018〕1 号），32 学时、1 学分。

(6) 英语：《国家教育体制改革领导小组办公室关于进一步落实和扩大高校办学自主权完善高校内部治理结构的意见》（教改办〔2014〕2 号），128 学时、8 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），108 学时、6.5 学分。

(8) 心理健康教育：《教育部办公厅关于印发〈普通高等学校学生心理健康教育课程教学基本要求〉的通知》（教思政厅〔2011〕5 号），32 学时（其中，16 学时为课外辅导服务）、2 学分。

2、公共基础限定选修课程：安排 300 学时、19 学分。

公共基础限定选修课程是教务部门根据《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，经教务部门汇总审核，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》，64 学时、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），38 学时、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》, 32 学时, 2 学分。(4) 中共党史: 中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》, 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), 16 学时, 1 学分。

(4) 中共党史: 中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》, 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), 16 学时, 1 学分。

(5) 劳动教育: 2018 年 9 月, 习近平总书记在全国教育大会的讲话中提出:“要在学生中弘扬劳动精神, 教育引导学生崇尚劳动、尊重劳动, 懂得劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理, 要努力构建德智体美劳全面培养的教育体系, 形成更高水平的人才培养体系。”;《中国教育和改革发展纲要》指出:“加强劳动观点和劳动技能教育, 是实现学校培养目标的重要途径和内容。”在《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020 年)》中, 明确提出“坚持教育教学与生产劳动、社会实践相结合”。《劳动教育》课程纳入教学计划, 实行劳动周制, 结合学生素质课程及学院实际, 安排 16 学时, 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》。

(6) 公共艺术课:《教育部办公厅关于印发〈全国普通高等学校公共艺术课程指导方案〉的通知》(教体艺厅〔2006〕3 号), 16 学时、1 学分。

(7) 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), 134学时、8.5学分。

(二) 专业(技能)课程

职业基础课程:

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.食品原料与添加剂基础

主要讲授食品原料与添加剂的品种、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.临床医学与预防医学导论

本课程整合了基础医学知识、临床医学、预防医学课程,讲授人体解剖及生理知识,掌握常见疾病的病因、症状体征、诊断技术、治疗原则和方法及疾病预防与控制知识,为后续中医养生实务打下基础。

5.食品微生物基础与检验技术

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. 仪器分析基础

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。

职业主干课程:

1. 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。

2. 食品安全快速检验技术

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。

3. 食品加工技术

与苏州好利来食品有限公司、南宁双汇食品有限公司、广西国泰米业有限公司联合开发,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;掌握干制品,糖制品和腌制品的生产工艺及工艺要求等内容,本课程是学生掌握食品理化检验和现场质量管理的基础。

职业核心课程:

1. 食品分析与检验

本课程主要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。

职业拓展课程：

1. 中医养生保健实务

本课程主要讲授中医关于阴阳、五行理论，遵循阴阳五行生化收藏的变化规律，对人体进行科学调养，介绍不同年龄、不同体质、不同季节的养生方法，基本的推拿保健手法，运动保健法，重点介绍养生常用的中草药，中医药膳的基本知识及施膳。

2. 食品市场营销实务

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. 创业食品设计与加工

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。本课程主要内容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、中医养生保健、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

课程名称	顶岗实习	学分	20	学时数	600
课程类型	专业主干课		考核方式	考查	
课程目标	能够运用所学专业理论进行专业顶岗实习，独立进行食品检验、食品质量控制、健康管理。				
学习内容	专业理论知识的运用和专业技能的实践，在实习中进行食品检验、食品质量控制、健康管理，提高分析问题及解决问题的能力。				
能力培养	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性认识，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”顶岗实习奠定基础。				
与岗位能力与职业资格证书的衔接	通过顶岗实习，学生能够熟练掌握食品检验、食品质量控制、健康管理，有助于学生未来考取高级农产品质量检验员、中级西点师、高级健康管理师等从业资格证书。				

课程名称	毕业综合实践报告	学分	10	学时数	300
课程类型	专业主干课		考核方式	考查	
课程目标	能够运用所学专业理论进行专业顶岗实习（毕业综合实践报告）的撰写。				
学习内容	培养学生灵活运用专业知识的能力，在实习中发现问题，提高分析问题及解决问题的能力。				
能力培养	培养学生的资料整理能力、数据分析能力和文字处理能力。				

与岗位能力与职业资格证书的衔接	通过顶岗实习过程，学生能够熟练梳理掌握专业理论，从而更好的指导专业工作，有助于未来考取本专业相关证书，如：高级农产品质量检验员、中级西点师、高级健康管理师等从业资格证书。
-----------------	---

3. 预就业

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)	实习	实训	课程设计	毕业设计(论文)	预就业		
第一学年	第一学期	317	279							16
	第二学期	302	122							19
第二学年	第三学期	185	239							19
	第四学期	177	175							19
学三	第五学期			600						19

	第六学期						300	300		20
合计	2996	981	815	600			300	300		

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	584	357	227	30	
	限定选修	300	189	111	19	
	小计	884	546	338	49	29.51%
专业(技能)课程	专业基础课程	320	182	138	20	
	专业主干核心课程	400	144	256	25	
	专业拓展课程	192	96	96	12	
	小计	912	422	490	57	30.44%
校外实践课程		1200	0	1200	40	
第二课堂		—	—	—	6	
合计		2996	968	2028	152	40.05%
实践教学比例		67.69%				

附表 1-3 食品营养与检测技术专业(三年制)课程体系及教学进程计划表

学期	课程性质	课程类别	开设课程(课程编码)	考核	学分	总学时	实际学时	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 (50050215)	查	0	12	12	10	2	特排	—	开学周、考试周
			军事技能 (50060215)	查	2	112	112	0	112	专周	—	2-3 周
			军事理论 1 (50040215)	查	0	18	18	14	4	1	16	4-19 周, 19 周考查
			思想道德修养与法律基础 (60010316)	试	3 (其中包含 0.5 个学分为实践教学学分)	48	48	38	10	特排	—	4-19 周, 20 周考试
			形势与政策 1 (60030116)	试	0	8	8	8	0	特排	—	4-19 周, 20 周考试
			英语 (40010814)	证	5	80	80	64	16	6	16	4-19 周, 考英语 B 级
			体育 1 (40020614)	试	1	20	20	10	10	2	16 10	4-19 周, 20 周考试

			心理健康教育 1 (50030215)	查	0	16	16	13	3	1	16	4-19周,19周考 查			
	限定 选修		美术鉴赏 (90040114)	查	1	16	16	13	3	1	16	4-19周,周四下 午上课,19周考 查			
			礼仪与沟通 (90070214)	查	2	32	32	20	12	2	16	4-19周,19周考 查			
			中国传统文化※ (90090214)	查	2	32	32	20	12	2	16	4-19周,19周考 查			
			劳动教育 1(必选) (50080115)	查	0	4	4	0	4	特排	4	12-19周,19周 考查			
			计算机基础(必选) (30010413)	试	4	64	64	32	32	4	4	16	4-19周,20周考 试		
			大学生职业发展与 就业指导 1(必选) (50010215)	查	0	6	6	5	1	特排	—	—	4-19周,19周考 查		
	专业 (技 能) 课程	专业 基础 课程	专业认知与实践 (202501116)	查	1	16	16	6	10	4	4	4-7周,19周考 查			
				食品原料与添加剂 基础(202502416)	查	3	48	48	32	16	4	4	4-15周,19周考 查		
				化学分析基础 (1925010413)	试	4	64	64	32	32	4	4	16	4-19周,20周考 试	
	小计				28	596	596	317	279	21+	16				
二	公共 基础 课程	必修	大学生安全教育 2 (50050225)	查	1.5	12	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 (60020416)	试	4(其中 包含0.5 个学分 为实践 教学学 分)	64	64	51	13	特排	—	—	1-19周,20周考 试	
				形势与政策 2 (60030126)	试	0	8	8	8	0	特排	—	—	1-19周,20周考 试	
				军事理论 2 (50040225)	查	2	18	18	14	4	1	1	19	1-19周,19周考 查	
				职业英语 (40010824)	试	3	48	48	38	10	3	3	19	1-19周,20周考 试	
				体育 2(40020624)	试	2	34	34	17	17	2	2	19	1-19周,20周考 试	
				心理健康教育 2 (50030225)	查	2	16	16	13	3	1	1	19	1-19周,19周考 查	
			限定 选修		中共党史※ (90630116)	查	1	16	16	16	0	特排	—	—	1-19周,19周考 查
					普通话考证项目※ (90165014)	查	0.5	6	6	6	0	1	1	19	1-19周,19周考 查
					身心活动与心理健 康基础知识	查	3	48	48	36	12	3	3	16	1-16周,19周考 查
					劳动教育 2(必选) (50080125)	查	0	4	4	0	4	特排	4	4	12-19周,19周 考查
					大学生职业发展与 就业指导 2(必选) (50010225)	查	0	6	6	5	1	特排	19	19	1-19周,19周考 查
			专业 (技 能) 课程	专业 基础 课程	食品营养基础 (202503326)	试	3	48	48	32	16	3	3	16	1-16周,20周考 试
						临床医学与预防医 学基础(202504326)	查	3	48	48	32	16	3	3	16

			食品微生物基础及 实 检 验 技 术 (202505326)	试	3	48	48	24	24	4	12	1-12周,19周考 查	
	小计				28	424	424	302	122	19+	19		
三	公共 基础 课程	必修	形势与政策3 (60030136)	试	0	8	8	8	0	特排	——	1-19周,20周考 试	
			体育3(40020634)	试	2	34	34	17	17	2	——	1-17周,17周考 试	
		限定 选修	劳动教育3(必选) (50080135)	查	0	4	4	0	4	4	特排	4	12-19周,19周 考查
			大学生职业发展与 就业指导3(必选) (50010235)	查	0	10	10	8	2	特排	——	——	1-19周,19周考 查
	专业 (技 能) 课程	专业 基础 课程	仪器分析基础 (202506336)	查	3	48	48	24	24	4	12	1-12周,19周考 查	
		专业 主干 核心 课程	食品分析与检验 1(202507436)	试	4	64	64	20	44	4	16	1-16周,20周考 试	
			食品加工技术 (202508436)	试	4	64	64	20	44	4	16	1-16周,20周考 试	
			食品安全快速检测 技术(202509336)	查	3	48	48	16	32	3	16	1-16周,19周考 查	
			配餐设计及指导 (202510336)	查	3	48	48	16	32	3	16	1-16周,19周考 查	
		专业 拓展 课程	中医养生保健实务 1(202511336)	试	3	48	48	24	24	3	16	1-16周,20周考 试	
	食品市场营销实务 (202512336)		查	3	48	48	32	16	4	12	1-16周,19周考 查		
	小计				25	424	424	185	239	19+	19		
	四	公共 基础 课程	必修	形势与政策4 (60030146)	试	1	8	8	8	0	特排	——	1-19周,20周考 试
				体育4(40020644)	试	1.5	20	20	16	4	特排	——	1-10周,10周考 试
限定 选修			创业基础(必选) (50090245)	查	2	32	32	28	4	3	11	1-11周	
			劳动教育(必选) (50080145)	查	1	4	4	0	4	4	特排	4	12-19周,19周 考查
			大学生职业发展与 就业指导4(必选) (50010245)	查	2.5	16	16	13	3	1	19	1-19周,20周考 试	
专业 (技 能) 课程		专业 主干 核心 课程	食品分析与检验 2(202513346)	试	3	48	48	24	24	3	15	1-16周,20周考 试	
			食品质量控制技术 (202514446)	查	4	64	64	48	16	4	15	1-16周,19周考 查	
			综合食品检验技术 (202515346)	证	4	64	64	0	64	22	特排	17-19周	
		专业 拓展 课程	创业食品设计与加 工(202516346)	查	3	48	48	16	32	4	4	1-12周,12周考 查	
			中医养生实务 2(202517346)	试	3	48	48	24	24	3	15	1-16周,20周考 试	
小计				25	352	352	177	175	21+	19			
五	校外 实践 课程	必修	顶岗实习 (70012053)		20	600	600		20周				
	小计				20	600	600		20周				

六	校外 实践 课程	必修	毕业综合实践报告 (70021063)	10	300	300	10周		
		必修	预就业 (70031063)	9+1	270+30	270+30	9+1周		
			小计	20	600	600	20周	20	
			总计	146	2996				

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、食品原料与添加剂基础	校内实训基地	实验报告
第二学期	食品微生物基础及实验技术	校内	实验报告
第三学期	食品分析与检验 1、仪器分析基础、食品加工技术、食品安全快速检测技术、配餐设计及指导、中医养生保健实务1	校内	实验报告
第四学期	食品分析与检验 2、食品质量控制技术、综合食品检验技术、中医养生保健实务 2、创业食品设计与加工	校内	实验报告、食品检验工考证
第五学期	顶岗实习（企业实践）	校外	实习登记表
第六学期	顶岗实习（毕业综合实践报告）	校外	毕业综合实践报告
	预就业（创业实习）毕业教育	校外 校内	合同、就业协议或证

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	礼仪与沟通	32	2	通识教育学院	1	
2	职场口才训练	32	2	通识教育学院	1	
3	中共党史※	16	1	马克思主义学院	2	
4	中国传统文化※	32	2	通识教育学院	2	
5	普通话考证项目※	6	0.5	通识教育学院	2	
6	新媒体写作	16	1	通识教育学院	2	
	合计	134	8.5			

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
1	美术鉴赏	16	1	通识教育学院	第一学期	
	合计	16	1			

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 8 名，具有博士、硕士学位教师 7 名，“双师型”教师 5 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。建设完成轻食体验中心，大师工作室，智能感官实训室，能够完成专业实训要求。在基地的建设中始终秉持着以就业岗位技能为核心，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。对于本专业必要的微生物实验室、中餐实训实训室、西餐实训室、西点实训室、肉品加工实训室等要完善并投入使用。

（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。

（五）学习评价

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和技能，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 146 学分方可毕业（146 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

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、粮油质检、营养指导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、合理的食品营养与检测理论知识结构、又有较强的食品营养与检测实际动手操作能力，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、粮油质检、营养指导等方面的工作。

2.知识方面

(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) 掌握粮油安全检测基本知识。

(6) 掌握食品加工的过程、工艺技术。

3.能力方面

(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和疾病的监测、分析、评估以及健康维护和健康促进的能力。

(3) 具有在大型食品企业、粮食储备库、大型油脂公司从事粮油分析检验的能力。

(4) 要求获得农产品食品检验工职业资格证。