

## 食品营养与检测专业人才培养方案

### 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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

### 三、修业年限

3年

### 四、职业面向

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(59)	食品工业 (5901)	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); 餐饮业(62); 质检技术服 务业(745)	公共营养师 (4-14-02-01); 健康管理师(4 -14-02-02); 营养配餐员(4 -03-02-06); 农产品食品检验 员(4-08-05 -01); 质量认证认可工 程技术人员(2 -02-29-04)	公共营养指导; 健康管理及营养配 餐; 农产品食品检验; 质量和认证认可; 检验检疫	食品农产品检验 员(四级)

### 五、培养目标与规格

#### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向农副食品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造，餐饮、质检技术服务营养管理与服务等行业，能够从事公共营养指导、健康管理、营养配餐、食品检验检测等工作的高素质技术技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

### 1. 素质

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

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

#### 1) 公共基础知识

①掌握必备的思想政治理论、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具有一定的英语基础知识, 借助工具书查阅本专业相关英文资料; 具备一定的计算机网络技术等信息化方面的知识; 具有制定职业发展规划和创新创业的知识。

#### 2) 专业知识

①掌握本专业必需的分析化学、生物化学、微生物学、毒理学等专业基础知识。

②掌握营养学基础知识及人群营养、公共营养相关知识, 掌握膳食调查、食谱编制、营养教育的基本方法。

③掌握食品检验的基础理论知识, 检验检测的原理和方法, 食品检验的规范和要求。

④掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

⑤掌握功能性食品应用相关知识, 熟悉功能性食品的开发知识。

⑥熟悉食品安全与质量管理的基本原理和主要方法。

⑦熟悉食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。

⑧熟悉主要食品的品质特点，了解食品生产典型工艺流程。

### 3. 能力

#### 1) 通用能力

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。

#### 2) 专业技术技能

①能够为大众及特定人群提供饮食、营养及保健食品选择等咨询与指导，能够开展营养教育相关工作。

②能够正确开展不同人群的膳食调查、分析评价，并给予指导。

③能够为特定人群编制食谱，并进行营养配餐。

④能熟练查询食品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。

⑤能够正确理解食品检验标准，规范完成食品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。

⑥能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。

⑦能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。

⑧能够正确解读食品营养标签，为产品设计营养标签。

## 六、课程设置

### (一) 公共基础课

#### 1. 思想道德修养与法律基础课（48 学时/3 学分）

本课程是帮助学生正确认识自己、正确认识他人、正确认识社会，夯实综合素质基础，着力提升思想道德素质和法治素养的课程，引导学生努力做有理想有本领有担当的时代新人，成为走在时代前列的奋进者、开拓者、奉献者。课程以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，有效地开展马克思主义的人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导大学生自觉培育和践行社会主义核心价值观。课程讲授针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，引导学生通过马克思主义观点思考、分析、解决生活和学习中遇到的思想困惑。引导学生立足新时

代, 放飞青春梦想。

## 2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (72 学时/4 学分)

该课程以马克思主义中国化为主线, 以坚持和发展中国特色社会主义为主题, 以习近平新时代中国特色社会主义思想为重点。着重讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历程, 充分反映马克思主义中国化的理论成果。要让学生清楚认识到毛泽东思想是使中国站起来的理论体系, 邓小平理论是使中国富起来的理论体系, 习近平新时代中国特色社会主义思想是使中国强起来的理论体系。突出中国站起来、富起来、强起来的历史逻辑。在该课程的教学应凸显问题意识, 注重解决学生的现实思想问题, 强化实践教学, 通过线上线下混合式教学方法激发学生自主学习的积极性, 真正提高学生的政治思想道德素质。

## 3. 大学英语 I (64 学时/4 学分)

通过大学英语课的教学, 培养学生良好的学习习惯, 发展学生的自主性学习能力, 体现发展性原则。按照普职互通、中高职衔接的理念, 进一步夯实英语基础, 同时突出高职英语教学的职业性和实践性, 为用而学, 学而能用, 注重学生的参与和互动, 培养学生在具体情境中学习英语、用英语做事的能力。在教学中, 将语言基础能力与实际涉外交际能力的培养有机地结合起来, 把听、说、读、写、译的技能训练有机地结合起来, 充分利用多媒体和网络化现代教学手段, 立体、互动地引导学生开发各种学习潜能。注重思政在英语教学中的渗透, 树立大国工匠精神以及对中华民族的文化自信。

## 4. 大学英语 II (72 学时/4 学分)

通过大学英语课的教学, 提高学生在日常生活和职业场景中的英语听说读写译的能力, 有针对性地培养学生在现实生活和未来的职业活动中用英语做事情的能力。充分考虑学生的实际情况, 进一步培养学生良好的学习习惯, 发展学生的自主性学习能力, 帮助学生认知、理解、活用语言技能, 培养良好的学习策略、形成跨文化交际能力; 营造有意义的直观的语境, 让目前无法直接接触职场生活和工作场景的广大学生能够很快进入真实的语言环境; 学习职业场景的实用文体, 并从语言在现实生活中实际运用的角度设计相关活动, 培养学生把握真实工作语料的能力。学生通过英语课程的学习, 国际视野更加宽广, 爱国主义精神和民族使命感进一步增强。

### 5. 计算机应用基础（64 学时/4 学分）

通过该课程的教学，让学生了解信息技术的基本理论，较系统地掌握计算机办公软件的基本操作方法和技巧，培养学生具有良好的计算机实际应用能力和相应的计算机文化素养。《计算机应用基础》课程主要围绕认识计算机系统、Windows 7 操作系统、Office2010、计算机互联网等教学模块来组织课程内容，通过实例引入，理论解析，情景模拟等教学环节，实现教、学、做一体化，使学生在理解学科理论的基础上，能够举一反三，服务日常生活与工作，在校期间要求取得全国计算机等级考试一级证书，课程的学习和考证的督促将计算机应用基础理论知识的掌握、技能训练和关键能力培养转化为课程目标的实现，为今后能够迅速地适应和从事其他工作打下坚实基础。

### 6. 体育与健康（142 学时/8 学分）

本课程分 4 个学期开设，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，形成学生热爱体育、崇尚运动、健康向上的良好风气和全院珍视健康、重视体育的浓厚氛围。按照《高等学校体育工作基本标准》中的体育课程的基本目标：培养学生积极参与各种体育活动并基本形成自觉锻炼的习惯，基本形成终身体育的意识，具有一定的体育文化欣赏能力。熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；能独立制订适用于自身需要的个人锻炼计划科学地进行体育锻炼，，形成健康的生活方式；具有健康的体魄。

### 7. 心理健康教育（32 学时/2 学分）

本课程主要教学内容包括心理健康的基本知识；自我意识，自我认知，悦纳自我；人际交往；情绪管理；学习心理；挫折应对与意志力培养；职业规划发展；健全人格的养成；常见心理问题咨询与心理危机干预等。通过教学与教育实践，使学生学生能了解心理健康的基本原理和基本概念，掌握心理健康的途径与方法，学会应用有关心理健康的知识解决生活学习过程中遇到的心理困惑，树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态；使学生掌握自我探索技能、心理调适技能及心理发展技能，掌握基本的学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等；使学生更好地了解自己，不断完善自我。

#### 8. 就业指导 (38 学时/2 学分)

就业指导课是各专业人才培养方案中的一门职业能力必修课,通过就业指导课教学,为学生提供就业政策、求职技巧、就业信息等方面的指导,帮助各专业学生了解我国、当地的就业形势和就业政策,根据自身的条件、特点、职业目标、职业方向、社会需求等情况,选择适当的职业;对学生进行职业适应、就业权益、劳动法规等方面的教育,帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观,充分发挥自己的才能,实现自己的人生价值和社会价值,促使学生顺利实现就业。

#### 9. 创新创业教育 (36 学时/2 学分)

创新创业教育课是各专业人才培养方案中的一门素质教育必修课。通过创新创业教育课教学,使学生掌握开展创新、创业活动所需要的基本知识,认识创新、创业的基本内涵和创业活动的特殊性,辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目;使学生具备必要的创新意识和创业能力,掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法;使学生树立科学的创新、创业观念,主动适应国家经济社会发展和人的全面发展的需求,正确理解创业与职业生涯发展的关系,自觉遵循创业规律,积极投身创业实践。

#### 10. 形势与政策 (32 学时/1 学分)

形势与政策课是教育部规定的高等学校学生必修的一门思想政治理论课,是对学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地。本课程以毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系为指导,以高校人才培养目标为依据,密切结合国内外形势,紧密结合大学生的思想实际,对学生进行比较系统的党情、世情、国情教育。通过形势与政策课教学,帮助学生开阔视野,及时了解和正确对待国内外重大事实,使大学生在处于中华民族伟大复兴战略全局和世界百年未有之大变局的历史交汇期的时代背景下,坚定“四个自信”,增强“四个意识”,自觉做到“两个维护”,有较强的适应能力和分析能力。

#### 11. 军事课 (148 学时/4 学分)

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 2 周,训练时间不得少于 14 天 112 学时,记 2 学分。通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、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、提高学生综合国防素质。军事课要以习近平强军思想和习近平总书记关于教

育的重要论述为遵循,全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观,围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求,着眼培育和践行社会主义核心价值观,以提升学生国防意识和军事素养为重点,为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。

## (二) 专业(技能)课程

### 1. 专业基础课(7门课程,共26学分)

#### 1) 数理统计(64学时/4学分)

通过本课程的学习,使学生受到基本数学方法、思维的训练,从而更好的解决专业中遇到的问题。课程主要内容有函数、极限与连续、导数与微分、一元函数微分学的应用、一元函数积分学及其应用、统计初步等知识,按照专业工作岗位职业能力要求和教、学、做合一的思想构建课程教学体系,通过广泛运用模块式、探究式以及参与式等教学方法进行理论教学。

#### 2) 无机与分析化学(64学时/4学分)

通过本课程学习,使学生掌握无机化学基础知识、分析化学数据处理技术以及溶液配制及常用操作技术,掌握滴定分析方法及其常用仪器操作技术,掌握酸碱滴定、氧化还原滴定、配位滴定、沉淀滴定的基本原理和操作技术,培养学生观察问题、分析问题、解决问题的能力 and 创新能力。课程内容主要有化学计量、误差与数据处理,分散体系,化学反应的一般原理,酸碱平衡、沉淀溶解平衡、氧化还原平衡,滴定分析法等。课程教学宜使用信息化教学,采用启发式和讨论式相结合,理论与实践相结合。

#### 3) 有机化学(64学时/4学分)

通过本课程学习,使学生获得岗位必需的有机化学基本理论、基础知识,注重培养学生的基本技能,应用所学的知识分析和解决食品生产中的实际问题。本课程的理论教学内容分为四个模块。即有机化学概述、各类有机化合物、立体异构、有机合成四大模块。实验分为认知实践、理论与实践结合两大模块。选择适用的教学方法和教学手段,突出重点,突破难点,从多角度启发学生的思维,提高学生探究学习和自主学习的能力。

#### 4) 食品生物化学(72学时/4学分)

通过本课程学习,使学生了解生物化学发展的历史,掌握生命活动中重要组成成分的结构和性质,对于生物体内分子水平上所发生重要的代谢反应有较深入

的认识,熟悉其中重要的生物化学反应过程,同时对生物体内的各种反应的规律有一个基本的认识,从而为学习食品化学及高等生物学课程打下良好的基础。课程内容主要包括水分、糖类、脂类、蛋白质化学、维生素、矿物质、酶等。采用信息化教学,注重课堂教学与学生的课后复习、讨论及专题讲座相接合。

#### 5) 食品微生物学(72学时/4学分)

通过本课程学习,使学生掌握食品微生物学前沿动态,开阔微生物食品产业的视野,培养学生独立从事本学科研究的能力和典型微生物食品集约化、现代化加工工程设计的能力。课程主要包括原核微生物,真核微生物,非细胞微生物,微生物的生长与控制,微生物与现代食品工业等。采用信息化教学,注重课堂教学与学生的课后复习、讨论及专题讲座相接合。

#### 6) 食品营养与健康(72学时/4学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习,使学生成为具有一定现代食品、营养、卫生科学知识,又具有食物选择、食谱制定、营养评价、营养卫生教育等操作技能和管理水平的高技能人才。课程主要包括食物的消化与吸收、基础营养、食品的营养价值、营养与相关疾病、人体营养状况测定与评价、膳食调查与评价、营养咨询与教育、营养标签解读与制作等。课程教学要充分利用资源库和精品在线开放课程大量教学资源,采取线上与线下相结合的方式组织课堂教学,加强实训教育。

#### 7) 饮食文化(32学时/2学分)

通过本课程学习,使学生通过了解饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因;掌握饮食民俗文化中的基本情况。课程主要包括饮食文化现象、饮食文化溯源、中国食文化、中国酒文化、中国茶文化、中国箸文化、中餐礼仪等。课程教学要充分利用资源库大量教学资源,采取线上与线下相结合的方式组织教学。

### **2. 专业核心课(8门课程,共32学分)**

#### 1) 营养配餐设计与实践(64学时/4学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习,使学生掌握营养配餐方面的基本理论知识和实践操作技能,能够运用食品营养知识实施营养配餐的基本技能,使理论知识和实践操作能力充分结合。课程内容主要包括中国居民膳食指南、营养配餐原则与方法、健康人群食谱设计及实践、特定人群食谱设计与实践、慢性病人食谱设计及实践等。本课程是理论性和实践性均较强的学科,建议利用资



源库，采用混合式教学模式，项目化开展教学。

### 2) 粮油食品加工技术 (64 学时/4 学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习，使学生掌握挂面、方便面、馒头、速冻水饺、面包、饼干、糕点；大豆蛋白、淀粉糖浆的生产加工能力。通过行为导向的项目式教学，加强学生实践技能的培养，培养学生的综合职业能力和职业素养、独立学习及获取新知识、新技能、新方法的能力和与人交往、沟通及合作等方面的态度和能力。

### 3) 食品理化分析技术 (64 学时/4 学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习，使学生掌握食品一般营养成分及添加剂分析的基本原理及相关方法和实验操作技能，能完成本专业相关岗位的工作任务，养成良好的职业道德和文明生产习惯，胜任理化检验检测岗位工作。课程主要内容食品样品的采集和预处理、物理指标测定、食品中常规理化指标和营养成分的测定、食品添加剂的检测、食品中常见污染物的测定、食品接触材料及制品检验等。课程教学要充分利用资源库大量教学资源，采取线上与线下相结合的方式组织课堂教学，加强实训教学。

### 4) 食品微生物检验技术 (64 学时/4 学分)

本课程系专业核心课程。通过食品微生物形态观察、食品微生物数量及大小测定、食品微生物培养及分离等典型实验项目为载体，进行任务型的学习教学设计。结合企业检测规范，培养学生的管理能力。课程主要内容包括食品微生物检验特点与要求、抽样与样品制备方法、常规指标菌检验（菌落总数、大肠菌群、霉菌与酵母菌等）、常见致病菌检验（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等）、其他微生物指标检验（商业无菌、食品加工环境及设备）、微生物快速检验方法等。课程教学要充分利用资源库大量教学资源，采取线上与线下相结合的方式组织课堂教学，加强实训教育。

### 5) 功能性食品开发与应用 (64 学时/4 学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习，使学生对功能性食品有比较全面、客观的了解和认识，了解功能性食品学科的未来发展方向和前景，掌握功能性食品的开发原理、研究方法和其评定程序，为未来从事功能性食品开发提供基础。课程主要内容包括营养强化食品与保健食品发展、营养强化剂的安全性及使用规范、营养强化食品设计、典型营养强化食品开发及应用、保健食品的分类、保健

食品功效成分及应用技术、典型保健食品及其功效成分检测与评价等。

#### 6) 食品感官检验技术 (64 学时/4 学分)

通过本课程学习,培养学生掌握食品感官评价及感官分析的基本方法,通过感官技能训练,学会鉴别和评价食品品质,并具有良好的职业素养。课程主要内容包括食品感官检验的任务和基本要求,食品感官评价,食品感官检验方法,食品感官检验应用等。课程教学要充分利用资源库大量教学资源,采取线上与线下相结合的方式组织课堂教学,加强实训教学。

#### 7) 食品仪器分析技术 (64 学时/4 学分)

本课程系专业核心课程。通过本课程学习,使学生能根据相关的标准或检测方法,熟练掌握各种分析仪器的操作及检测方法,更好地适应高新技术及其检测设备在食品检测中的应用,做好检验检疫工作。课程主要内容包括应用仪器分析技术(电位分析法、紫外可见分光光度法、原子吸收分光光度法、气相/液相色谱法等)对食品(农产品)样品中的质量安全指标进行检测分析,主要包括重金属含量检测、农药残留检测、添加剂含量检测与兽药残留检测等。本课程是理论性和实践性均较强的学科,建议利用资源库,采用混合式教学模式,项目化开展教学。

#### 8) 食品标准与法规 (64 学时/4 学分)

通过本课程学习,使学生掌握食品标准及法规基本知识,熟悉我国食品行业技术标准、行业政策、法律和法规,具有分析和判断食品违标违法事件的基本能力。课程内容主要包括食品标准与法规概论、食品标准化与标准的制定、食品法规、食品安全监管体系与食品认证审核等。采用信息化教学,注重课堂教学与学生的课后复习、讨论及专题讲座相衔接。

**3. 实践性教学环节 包括实习、见习、实训、毕业设计(论文)等,共 70 学分。**

包括实习、见习、实训、毕业设计(论文)等,共 38 学分。

#### 1) 综合实训 I (1 周/24 学时/1 学分)

通过本实训学习,使学生具备高技能型人才所必须食品检验的基本技能,具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力以及创新意识和职业道德意识。实训主要内容包括玻璃仪器的使用样品采集、处理;数据记录与处理等。

#### 2) 综合实训 II (1 周/24 学时/1 学分)

通过本实训学习,使学生具备高技能型人才所必须的食品微生物检验、食品理化检验的基本技能,具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力以及创新意识和职业道德意识。实训主要内容包括培养基配置、微生物接种、菌落观察;粗脂肪测定、粗蛋白测定、食品添加剂测定等。

### 3) 综合实训III (1周/24学时/1学分)

通过本实训学习,使学生具备高技能型人才所必须的食品标准制定练习、食品营养配餐的基本技能,具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力以及创新意识和职业道德意识。实训主要内容包括食品生产标准的制定、不同人群营养配餐等。

### 4) 综合实训IV (1周/24学时/1学分)

通过本实训学习,使学生具备高技能型人才所必须的色谱、光谱等新型检测仪器的使用、感官检验的基本技能,具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力以及创新意识和职业道德意识。实训主要内容包括食品营养成分分析、食品添加剂分析、食品中有害有毒物质检测、食品品质检测等。

### 5) 顶岗实习 (36周/864学时/36学分)

通过顶岗实习使学生到专业对口的现场直接参与生产过程,综合运用本专业所学知识和技能,以完成一定的生产任务,并进一步获得感性认识,掌握操作技能,学习企业管理,养成正确劳动态度,具备从事产业对的岗位群要求的岗位素养,具备从事专业相关岗位工作的基本技能。

### 6) 毕业论文 (8周/192学时/8学分)

毕业论文是教学过程的最后阶段采用的一种总结性的实践教学环节。通过毕业论文,学生可以综合应用所学的各种理论知识和技能,进行全面、系统、严格的技术及基本能力的练习,进而对学生的知识面,掌握知识的深度,运用理论结合实际去处理问题的能力,实验能力,外语水平,计算机运用水平,书面及口头表达能力进行考核。

## 七、教学进度安排及学时分配

### (一) 食品营养与检测专业教学进程表

建议修读时间	课程编号	课程名称	核心课程	课程性质	学分	学时	学时分配		周学时	课程类别	备注
							理论	实践			
第一	SZ3001	思想道德修养与法律基础		必修	3	48	32	16	3	公共基础	○
	GJ3001	大学英语 I			4	64	50	14	[4]	公共基础	○

学期 (16+4 周)	GJ3003	计算机应用基础			4	64	32	32	4	公共基础	○
	GT3001	体育与健康 I			2	32		32	2	公共基础	○
	JW0001	军事理论			2	36	36		2	公共基础	○
	RW3200	心理健康教育			2	32	32		2	公共基础	○
	SP3101	数理统计			4	64	64		[4]	专业基础	
	SP3303	无机及分析化学			4	64	50	14	[4]	专业基础	
	SP3676	有机化学			4	64	44	20	[4]	专业基础	
合计					29	468	340	128	29		
第二学期 (18+2 周)	SZ3002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			4	72	36	36	4	公共基础	○
	GJ3002	大学英语 II			4	72	50	22	4	公共基础	○
	GT3002	体育与健康 II			2	36		36	2	公共基础	○
	SP3505	食品生物化学			4	72	48	24	[4]	专业基础	
	SP3511	食品微生物学			4	72	36	36	[4]	专业基础	
	SP3165	食品营养与健康			4	72	50	22	[4]	专业基础	
	SP3336	食品添加剂			2	36	20	16	2	专业拓展	
SP3169	食品加工技术概论			2	36	20	16	2	专业拓展		
合计					24	432	240	192	24		
第三学期 (16+2+2 周)	GT3003	体育与健康 III			2	36		36	2	公共基础	○
	SZ3005	就业指导			2	38	30	8	2	公共基础	○
	SP3166	营养配餐设计与实践	*		4	64	32	32	[4]	专业核心	
	SP3409	饮食文化			2	32	32		2	专业基础	
	SP3309	粮油食品加工技术	*		4	64	32	32	[4]	专业核心	
	SP3168	食品理化分析技术	*		4	64	32	32	[4]	专业核心	
	SP3305	食品微生物检验技术	*		4	64	40	24	[4]	专业核心	
	SP3521	食品毒理学			2	32	20	12	2	专业拓展	
SP3418	食品营销与管理			2	32	20	12	2	专业拓展		
合计					24	394	218	176	24		
第四学期 (16+2+2 周)	GT3020	体育与健康 IV			2	36		36	2	公共基础	○
	SZ3006	创新创业教育			2	36	28	8	2	公共基础	○
	SP3167	功能性食品开发与应用	*		4	64	32	32	[4]	专业核心	
	SP3801	食品感官检验技术	*		4	64	32	32	[4]	专业核心	
	SP3164	食品仪器分析技术	*		4	64	40	24	[4]	专业核心	
	SP3523	食品标准与法规	*		4	64	54	10	[4]	专业核心	
	SP3134	食品包装技术			2	32	16	16	2	专业拓展	
	SP3424	实验室组织与管理			2	32	16	16	2	专业拓展	
合计					22	360	202	158	22		
第五学期 (20周)	SP3427	毕业实习			36						36周
第六学期 (20周)	SP3428	毕业论文			8						8周
合计					44						44周
公选课	参看公共选修课汇总表, 其中公共艺术类要求在《艺术导论》《音乐欣赏》《美术鉴赏》《舞蹈鉴赏》《影视鉴赏》《书法鉴赏》《戏剧鉴赏》和《戏曲鉴赏》8门艺术限定性选修课程中至少修读2学分。从限定选修课汇总表中选择4门修读, 至少修读8学分。								至少 4+8 学分	建议开课学期第二、三、四学期	
《形势与政策》课程性质为必修课, 课程类型为基本素质课, 课程代码 SZ3003, 每学期 8 学时, 共 32 学时, 1 学分。											

**(二) 实践环节教学进程表**

序号	实践环节名称	代码	学分	内容	学期	周数	场所	说明
1	军事技能	JW002	2		1	2	校内/校外	1 学分/周
2	综合实训 I	SP3425	1	食品营养与检验基本技能操作训练	3	1	校内/校外	1 学分/周
3	综合实训 II	SP3525	1	食品感官检验, 理化检验, 食品检验仪器的操作使用和检测过程的质量控制与保证。	3	1	校内/校外	1 学分/周
4	综合实训 III	SP3426	1	食品标准制定练习、食品营养配餐	4	1	校内/校外	1 学分/周
5	综合实训 IV	SP3526	1	色谱、光谱等新型检测仪器的使用、感官检验	4	1	校内/校外	1 学分/周
6	劳动教育	JW003	4		1234	1	校内/校外	1 学分/周
7	社会实践	JW004	4		1234	1	校内/校外	1 学分/周
8	顶岗实习	SP3427	36		56	36	校外	1 学分/周
9	毕业论文	SP3428	8		6	8	校内/校外	1 学分/周

**(三) 教学活动学时分配表**

课程类别		学分	学时分配			学时比例
			总学时	理论学时	实践学时	
必修课	公共基础课	42	746	358	388	24%
	专业基础课	26	440	324	116	14%
	专业核心课	32	512	294	218	16%
选修课	专业拓展课	6	100	56	44	3%
	公共选修课	4+8	80+144	80+144	0	7%
集中实践环节		52	1152		1152	36%
合计		170	3174	1256	1918	
比例				40%	60%	

**(四) 资格证书一览表**

资格类别	证书名称	等级	选修类别	相关课程
英语	全国英语四六级考试	四级	选修	大学英语
计算机	全国计算机等级考试	一级	选修	计算机应用基础
职业技能证书	农产品检验员证书	四级	选修	食品微生物检验技术、食品理化分析技术、食品仪器分析技术、食品感官检验技术

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，本专业具有 1 名高级职称的专业带头人，专任专业教师数量不少于 4 人。专任教师队伍学缘结构多元，高、中、初职称结构合理，以中青年教师为主体，形成合理的梯队结构。

#### 2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有农业类、食品类等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

#### 3. 专业带头人

专业带头人具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品生产与检验行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

#### 4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，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职称，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。

### （二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

#### 1. 专业教室基本条件

专业教室配备有黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；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. 校内实训室基本保障

校内应设置能满足食品营养与配餐、常规食品理化分析、食品微生物检验、食品营养与仪器分析等教学要求的专用实训室。

### 1) 食品营养与配餐实训室。

食品营养与配餐实训室应配备身高体重测定仪、人体成分分析仪、计算机、营养分析软件、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统等；用于食品营养与健康、营养配餐设计与实践、功能性食品开发与应用等课程的教学与实训。

### 2) 食品理化分析实训室。

食品理化分析实训室应配备电子天平(0.1 mg/0.01 g)、折光计、比重计、黏度计、pH 计、可见分光光度计、紫外分光光度计、自动电位滴定仪、凯氏定氮仪(含消化装置)、粗脂肪测定仪，以及粉碎机、搅拌器、恒温水浴锅、马弗炉、电热干燥箱等；用于食品理化分析技术等课程的教学与实训。

### 3) 食品微生物检验实训室。

食品微生物检验实训室应配备生物显微镜、超净工作台、电热恒温培养箱、高压蒸汽灭菌锅、生化培养箱、均质机、生物安全柜，以及恒温水浴锅、电子天平、菌落计数器等；用于食品微生物检验技术等课程的教学与实训。

### 4) 食品仪器分析实训室。

食品仪器分析实训室应配备原子吸收分光光度计、高效液相色谱仪、气相色谱仪等大型分析仪器，以及涡旋振荡器、消化装置、旋转蒸发仪、氮吹仪、固相萃取仪(含真空泵)、离心机等；用于食品仪器分析技术等课程的教学与实训。

## 3. 校外实训基地基本保障

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展食品营养与检测实践等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

## 4. 学生实习基地基本保障

建有稳定的校外实习基地；能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

## 5. 支持信息化教学方面的基本保障

建设可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；

鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果

### **（三）教学资源**

#### **1. 教材选用基本保障**

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

#### **2. 图书文献配备基本保障**

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。各种技术标准、规范、手册及参考书齐全，能满足教学需要。专业类图书文献主要包括：绿色食品生产、食品制造业，农副食品加工业，酒、饮料和精制茶制造业，餐饮业，质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准，食品检验国家标准，国家绿色食品标准，三种以上的专业相关学术期刊，以及食品检验类、食品工艺、食品储运类的图书、文献。图书馆具有本专业信息资料查阅所需计算机网络系统或电子阅览服务。

#### **3. 数字化教学资源配置基本保障**

1) 建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库主要内容有：人才培养方案、课程标准、职业资格（技能）标准、相关法规与标准、专业文献、合作企业信息、图片库（音像材料）、相关专业网站链接等。

2) 网上数字化教学资源能有利于学生自主学习，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

### **（四）教学方法**

#### **1. 教学方法**

教学方法的运用突出以学生为中心，专业核心课程主要采用“任务驱动”、“项目导向”等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质分别运用“案例教学”“情景教学”“理实一体化教学”的多种教学方法，融“教、学、做、用”为一体，激发学生学习兴趣，增强动手能力和发现问题、分析问题、解决问题的能力，提高教学质量。

#### **2. 教学手段**



广泛采用多媒体辅助教学，将课程资源库中的数字化资源应用到课堂教学中。充分利用现代信息技术、仿真技术、网络技术，开发虚拟工艺、虚拟实验。利用计算机专业软件、实训室的先进仪器设备和现代化网络技术辅助教学，努力提高教学效果。

### 3. 教学组织形式

以职业能力培养为教学目标，以职业核心技能训练为主线组织教学。实验、实训课程可根据实际条件实施班级教学或分组教学，根据需要在理实一体化教室、专业实验实训室、生产性实训基地（工厂）、企业生产现场组织教学。

#### （五）学习评价

1. 学生在校期间必须修满规定的学分，完成顶岗实习，通过毕业论文答辩、鉴定合格，方可毕业。

2. 要进行考核与评价的改革，推广“知识+技能”的考试考查方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

3. 针对不同课程特点建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外顶岗实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考察学生完成课业的情况。

4. 积极创新人才培养评价方式，探索学校、行业部门、用人单位共同参与评价的教学质量多主体评价模式，吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

#### （六）质量管理

1. 学校和二级院系建立了专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学校和二级院系形成了完善的教学管理机制，加强日常教学组织运行与管

理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立了巡课、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，能定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

2. 专业教研组织能充分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。

### 九、毕业标准

所修课程（包括顶岗实习）成绩全部合格，修满 176 学分。（其中公共基础课 42 学分、专业基础课 28、专业核心课 38、专业拓展课 6、公共选修课 4、限定选修课 8 学分，集中实践环节 52 学分，第二课堂（含素质拓展等）6 学分）。

制定人：\*\*\*

审核人：\*\*\*