



闽北职业技术学院

MINBEI VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

笃行 善思 致用 创新

食品检验检测技术专业人才培养方案

编 制 人：魏常锦、郑启阶、黄 妍
叶彩珠、陈 锋、叶兰凤

编制单位：食品系

专业主任：魏常锦

系 主 任：鞠璐宁

年 级：2021 级

编制日期：2021 年 6 月 20 日

教务处 制

闽北职业技术学院食品检验检测技术专业人才培养方案

(2021 级, 五年制)

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

初级中学毕业或具有同等学力。

三、修业年限

5 年

四、职业和岗位面向

(一) 职业面向

食品检验检测技术专业职业面向如表 1 所示

表 1 食品检验检测技术专业职业面向

所属专业大类(代码)	食品药品与粮食大类(49)
所属专业类(代码)	食品类(4901)
对应行业(代码)	质检技术服务业(745)、农副食品加工业(13)、食品制造业(14)、饮料和精制茶制造业(15)
主要职业类别(代码)	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)
主要岗位(群)或技术领域举例	食品检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理等岗位(群)。
职业类证书举例	1+X 食品检验管理、1+X 粮农食品安全评价、食品检验员

(二) 岗位面向

本专业毕业生主要面向食品质检服务、大中型食品企业、食品监督检验部门、质量管理认证认可等技术领域,从事食品安全检验检测、食品营养成分检验检测、食品品质检验检测、食品生产安全与质量控制、基础检验检测设备维护、认证认可等岗位的工作。毕业生就业职业领域及主要工作岗位的初始岗位、发展岗位、目标岗位如表 2 所示。

表 2 职业领域及主要工作岗位（群）

序号	职业领域	工作岗位		
		初次岗位 (毕业1-2年)	发展岗位 (毕业3-5年)	目标岗位 (毕业6-10年)
1	食品检测	食品检验员	化验主管	化验经理
2	食品安全质量管理	质量管理专员	品控主管	品控经理

（三）职业能力分析

食品检验检测技术专业职业能力见下表。

表 3 食品检验检测技术专业职业能力分析表

就业岗位	主要工作任务	职业岗位能力	
		要求	阶次
食品 检验 岗位	食品理化检测	1.能够严格按照检验流程，对食品原辅料、半成品和成品进行取样、处理和检测； 2.会常规检验用药品、试剂和样品的保管，检验用溶液、指示剂和培养基的配制； 3.能使用和维护常用的分析仪器设备； 4.能正确处理食品分析与检测的数据，会写出规范的检验报告； 5.熟知食品标准与法规，并能对检验样品质量作出判断。	职业 综合 能力
	食品中微生物检测		
	食品感官检测		
食品 安全 质量 管理 岗位	食品安全生产管理	1.会进行食品企业 QS、ISO9000、ISO22000 等认证的申请和管理； 2.熟知生产车间的规范操作和卫生管理； 3.能协助食品相关试验； 4.能进行食品生产的现场管理和生产事故的分析处理； 5.对工作过程进行评价。	职业 拓展 能力

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、科学素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力；掌握食品检验检测技术、食品安全生产管理等专业知识和技术技能，面向食

品检验、食品质量管理等职业群，在食品检验检测机构、大中型食品企业、食品监督检验部门、质量管理认证认可等企事业单位的生产、服务及管理第一线能够从事食品安全检验检测、食品营养成分检验检测、食品品质检验检测、食品生产安全与质量控制、基础检验检测设备维护、认证认可等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.知识要求

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；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；掌握本专业相关的化学、微生物、食品生产、法律法规等基本知识；掌握食品理化检验、食品微生物检验、食品感官评价、食品质量安全控制等专业核心知识和相关的国家标准，以及食品分析检验工作的规范和要求；掌握常用食品分析检测仪器的的工作原理、使用和维护方法；掌握常用样品制备方法和样品前处理技术，熟悉食品检测涉及样品及样品抽样、采集、样品管理等相关知识；掌握文献检索、资料查询的基本方法，具有记录、收集、处理、保存各类专业技术的信息资料的相关知识；掌握 HACCP、SSOP、ISO9000、ISO22000 等质量管理体系的基本原理和基本知识；掌握食品快检等食品检测行业的新技术、新标准、新方法。

2.能力要求

具备口语和书面表达的能力，终身学习能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力；能够熟练查询食品标准、法律法规等，并能够根据不同的对象和目的，选择合适的分析方法开展分析检验工作；能够正确配制、保存和使用试剂；能够正确采集样品并对样品进行预处理；能够规范完成食品理化成分检测；能够规范完成食品质量安全指标的检测；能够规范完成微生物检测；能够规范完成食品感官评价；能够正确处理检测数据、编写分析检测报告，并能对检测结果进行判定和分析；能够熟悉食品质量管理、认证认可工作，合理运用食品检验检测技术对食品生产过程中的安全与质量进行监控；能够结合食品检测结果辅助分析生产过程中出现的问题。

3.素质要求

具有较高的思想政治素质，热爱祖国，拥护党的基本路线、方针，具有社会主义荣辱观和为国家富强而奉献的责任感和集体主义精神；具有高等专业技术人员必备的科学人文素质，能够进行准确的语言交流和文字表达，具有良好的人际间沟通能力；具有爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作等职业道德，在所学食品专业范围内具有较强的自学能力及发现问题、分析问题、解决问题的能力；具备良好的身体和心理素质，掌握科学锻炼身体基本方法，接受必要的军事训练，达到国家规定的大学生体质健康和心

理健康合格标准；具有一定的创新意识和团队合作意识。具有从事本专业工作的安全生产、环境保护、职业道德等意识，能遵守相关的法律法规。

（三）职业资格证书

表 4 食品检验检测技术专业职业资格证书

序号	职业资格证书名称	取证性质	认证时间
1	1+X 食品检验管理	选考	第 8 学期
2	农产品食品检验员	选考	第 8 学期

六、课程设置及要求

（一）公共课

培养学生思想道德、人文素质、职业素质、数理基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。

表 5 公共课课程说明

课程名称	习近平新时代中国特色社会主义思想概论			开课学期	8
参考学时	48	学分	3	考核方式	考试
课程目标： 了解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的社会历史条件，了解和掌握中国特色社会主义进入新时代后，中国共产党举什么旗、走什么路，以及用什么样的精神状态、担负什么样的历史使命、实现什么样的奋斗目标等一系列重要问题，理解习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、主要内容和理论品格，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，增强贯彻党的路线、方针、政策的自觉性、坚定性。 主要内容： 习近平新时代中国特色社会主义思想系统回答了新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本问题，涵盖了经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面。 新时代坚持和发展中国特色社会主义，以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴，坚持党的全面领导，坚持以人民为中心，全面深化改革开放，推动高质量发展，社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略，发展全过程人民民主，全面依法治国，建设社会主义文化强国，以保障和改善民生为重点加强社会建设，建设社会主义生态文明，维护和塑造国家安全，建设巩固国防和强大人民军队，坚持“一国两制”和推进祖国完全统一，中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体，全面从严治党。 教学要求： 通过教学，帮助大学生理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、精神实质、鲜明特色和重大意义，理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法，增进对其科学性、系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，增强实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。					

课程名称	思想道德与法治			开课学期	7
参考学时	48	学分	3	考核方式	考查
课程目标： 综合运用马克思主义的基本观点和方法，从当代大学生面临和关心的问题出发，对大学生进行马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，帮助大学生确立正确的人生观和价值观，坚定理想信念，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，遵守道德规范，加强道德实践，学习法治思想，真正做到尊法、学法、守法、用法，提高大学生的思想道德素质和法律素养。					
主要内容： 领悟人生真谛，把握人生方向；追求远大理想，坚定崇高信念；继承优良传统，弘扬中国精神；明确价值要求，践行价值准则；遵守道德规范，锤炼道德品格；学习法治思想，提升法治素养。					
教学要求： 通过理论学习和实践体验，帮助大学生领悟人生真谛，把握人生方向；坚定理想信念；继承优良传统，弘扬中国精神；积极践行社会主义核心价值观；遵守道德规范，锤炼道德品格；学习法治思想，提升大学生的思想道德素质和法治素养。					
课程名称	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标： 正确认识毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的理论成果及其在指导中国革命、建设和改革中的重要历史地位和作用；掌握中国化时代化马克思主义理论成果的精神实质，培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力；理解和掌握党和国家在不同时期的路线、方针、政策，增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本方略的自觉性、坚定性，增强社会主义的理想和信念，积极投身到中国特色社会主义建设中。					
主要内容： 毛泽东思想及其历史地位；新民主主义革命理论；社会主义改造理论；社会主义建设道路初步探索的理论成果；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。					
教学要求： 通过运用多元教学方法，帮助大学生全面理解马克思主义中国化时代化理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质、实践要求及理论成果之间的关系，自觉运用马克思主义立场、观点和方法指导实践，积极投身于中国特色社会主义伟大实践。					
课程名称	形势与政策			开课学期	7-9
参考学时	16	学分	1	考核方式	考查
课程目标： 引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，让学生感知世情、国情、民意，体会党的路线方针政策的实践，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观和价值观，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。通过了解和正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性，明确自身的人生定位和奋斗目标，全面拓展能力，提高综合素质。					
主要内容： 依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”选题。					

国内专题教学内容:

1. 进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育;
2. 进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育;
3. 进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育。

国际专题:

1. 当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势;
2. 我国的对外政策;
3. 世界重大事件;
4. 我国政府的原则立场与应对政策。

教学要求:

全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,拥护党的路线、方针和政策,掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法,并能够运用这些知识和方法去分析解决现实生活中的一些问题,增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴的信心。

课程名称	体育与健康			开课学期	7, 8, 9
参考学时	24+32+8 = 64	学分	4	考核方式	考查

课程目标:

1.思政目标

通过体育文化传播,培养学生爱国情怀和民族自豪;通过身体素质练习,磨炼学生顽强意志和拼搏精神;通过学习规则,引导学生遵守规矩和正当竞争意识;通过参与集体项目,增强学生集体主义精神和团队合作意识;通过民族传统体育项目,强化学生体育文化自信和民族认同感。

2.知识目标

通过学习要求掌握体育与健康的概念,以及体育锻炼对健康的作用。使学生了解体育锻炼对自身健康的好处,促使学生自觉地参加体育锻炼。要求掌握体育锻炼应遵循的原则、发展身体素质的方法及有氧运动的概念,为科学从事体育锻炼提供指导依据。

3.能力与技能目标

熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能;能科学地进行体育锻炼,提高自己的运动能力;掌握常规运动创伤的处置办法。能选择良好的运动环境,掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识和方法;能合理补充营养;养成良好的行为习惯;具有健康的体魄。

4.素质目标

积极参与各种体育活动并形成自觉锻炼的习惯,基本形成终身体育的意识,具有一定体育文化欣赏能力。能通过体育活动改善心理状态;养成积极乐观的生活态度;在运动中体验成功的乐趣。有良好的体育道德和合作精神;正确处理竞争与合作的关系。

主要内容:

1.田径

短跑距离跑的专门性练习:小步跑、跨步跑、高抬腿跑、加速跑、冲刺跑、行进间跑、蹲距式起跑与终点撞线、途中跑、50米、100米全程跑。

中长跑的专门练习:定时跑、定距离跑、变速跑、越野跑、站立式起跑、800米、1000米。

2.球类

(1)篮球:移动练习、传接球练习、运球、投篮、进攻战术。

(2)排球:脚步移动练习、垫球、传球、发球。

(3)足球:球性练习、运球、传接球、射门技术。

(4)乒乓球:发球、推挡球、搓球、拉攻球、步法。

(5)排球:准备姿势、移动、垫球、发球、传球、拦网、扣球。

3.武术

(1)手法、步法、腿法、基本拳腿步法组合练习。

(2)二十四式太极拳。

(2)初级长拳。

教学要求:

- 1.田径教学要求：通过学习要求掌握蹲距式起跑与终点撞线、途中跑技术，中长跑的过程中“极点”的处理，通过练习使学生的速度、耐力、灵敏等身体素质得到发展。
- 2.篮球教学要求：通过本章学习要求掌握传接球、运球、投篮等基本技术和原地持球突破、传切配合等基本战术，在练习的过程中要求学生能互相配合、互相学习，团结互助。同时通过练习能够发展学生的速度、灵敏、协调等身体素质。
- 3.排球教学要求：通过学习要求学生掌握双手下手垫球、双手上传球及正面下手发球和正面上手发球等基本技术，在练习的过程发展学生的速度、灵敏等身体素质。
- 4.足球教学要求：学生能基本掌握所学技术动作，能利用所学技术动作进行比赛，能利用足球运动自觉的进行身体锻炼，达到增强体质的目的.乒乓球教学要求：学生能基本掌握所学技术动作，能利用所学技术动作进行比赛，能利用乒乓球运动自觉的进行身体锻炼，达到增强体质的目的.提高心理素质,可以促进交流,增进友谊。
- 5.武术教学要求：通过学习，使学生能了解中国的传统体育项目武术，熟练掌握二十四式太极拳或初级长拳的部分套路，在练习的过程中发展学生的力量、协调、灵敏等身体素质。

课程名称	军事理论教育与军事训练			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查

课程目标:

1.让学生了解掌握基本的国防、军事知识：国防历史与概况、国防领导体制、国防政策法规；中国武装力量的组成、编成、使命和任务；古今中外军事思想和一些代表性著作；国际战略格局、国际战略形势与我国周边安全现状；战争的产生、发展、演变和信息化战争；军事科学技术、武器装备及其在现代战争中的应用等。

2.在学习掌握基本的国防、军事知识的基础上，增强广大学生的爱国主义情操，提升民族自信心和自豪感，引导他们学习和发扬人民军队的优良传统，确立建设强大国防、打赢未来信息化战争的自信心。

3.在增强广大学生国防观念、国家安全观念和忧患危机意识，传承红色基因的基础上，提升他们的综合素质和国家安全责任意识，自觉主动履行国防义务，积极投身中华民族强国强军的伟大事业中。

主要内容:

- 1.中国国防：国防概述、国防法规、中国武装力量、国防动员、人民防空
- 2.国家安全：总体国家安全观、国际战略形势、我国周边安全现状
- 3.军事思想：中国古代军事思想、外国军事思想、毛泽东军事思想、习近平强军思想
- 4.现代战争：战争概述、机械化战争、新军事革命、信息化战争
- 5.信息化装备：信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器

教学要求:

使学生理解国防的含义和我国的国防历史，促进学生树立正确的国防观；了解我国国防领导体制、国防战略政策和国防建设成就，熟悉国防法规、武装力量、国防动员等内容，增强学生国防观念和责任意识。正确把握和认识国家安全的内涵，理解我国总体国家安全观，深刻认识当前我国面临的安全形势；了解世界主要国家军事力量及战略动向，增强学生忧患意识和国家安全责任意识。了解军事思想的内涵、形成和发展历程，熟悉我国军事思想的主要内容、地位作用和现实意义，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容，促进学生树立科学的战争观和方法论。

课程名称	大学英语			开课学期	7
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查

课程目标:

通过教学使学生掌握一定的英语基础知识和技能，培养学生在职场环境下运用英语的基本能力。同时，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，培养学生的学习兴趣 and 自主学习能力，使学生掌握有效的学习方法和学习策略，为提升就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。

主要内容:

1.重点语句，学习话题相关语句，开启话题谈论之旅；2.话题交谈，聊身边的人和事、聊熟悉的人和事，聊自己的事，学会用英语讲中国的故事、讲自己的故事、讲家乡的故事，即学即用，为

学生必备的语言训练提供积极的支持 3.拓展阅读，为学生拓展话题提供相关知识和语言训练提供保障，培养学生语言实践和运用能力。4.语用训练，巩固和提升语言知识和语用能力 5. 支撑词汇，掌握必要的话题相关词汇和未来职业相关词汇。

教学要求：

高职英语课程不仅要帮助学生打好语言基础，更要注重培养学生实际应用语言的技能，特别是用英语处理与未来职业相关的业务能力。教学以学生的职业需求和发展为依据，充分体现分类指导、因材施教的原则。

1.掌握 2500 个常用词汇以及由这些词构成的常用词组，能在口头和书面表达时加以运用。根据具体情况适当学习一些与行业相关的常见英语词汇。

2.掌握基本的英语语法，并能在职场交际中基本加以运用。

3.能基本听懂日常生活用语和与未来职业相关的一般性对话或陈述。

4. 能就日常话题进行简单的交流。

5. 能基本读懂一般题材的英文资料，理解基本正确。

6. 能填写表格和模拟套写常见的简短英语应用文，如简历、通知、信函等。语句基本正确格式基本恰当。

7.能借助词典将一般性题材的文字材料和与未来职业相关的业务材料译成汉语。译文达意、通顺，格式恰当。

课程名称	就业指导			开课学期	8
参考学时	16	学分	1	考核方式	考查

课程目标：

大学生就业指导课作为公共必修课，为学生提供就业政策、求职技巧、就业信息等方面的指导，帮助学生了解我国、当地的就业形势、就业政策。根据自身条件、特点、职业目标、职业方向以及社会需求等情况，选择适当的职业，对学生进行职业适应、就业权益、劳动法规、求职技巧、创业意识等教育，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、就业观，充分发挥自己的才能，实现自己的人生价值和社会价值，促使学生顺利就业、创业。

通过课程教学，大学生应当在态度、知识和技能三个层面均达到以下目标。

态度层面：通过本课程的教学，大学生应当树立起积极正确的人生观、价值观和就业观、择业观、创业观。正确的把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立求职概念和意识，愿意为个人发展和社会发展主动付出积极的努力。

知识层面：通过本课程的教学，大学生应当了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识等。

技能层面：通过本课程的教学，大学生应当掌握信息搜索技能、求职技能 / 求职技巧等，有效准备与应对面试，合理定位职业目标，提高就业能力。还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。

主要内容：

第一部分：求职过程指导。（一）搜集就业信息（二）简历撰写与面试技巧（三）心理调适（四）就业权益保护。

第二部分：职业适应与发展。（一）从学生到职业人的过渡（二）工作中应注意的因素。

教学要求：

第一部分：求职过程指导。通过本部分的学习，使学生提高求职技能，增进心理调适能力，维护个人合法权益，进而有效地管理求职过程。

第二部分：职业适应与发展。通过本部分学习，使学生了解学习与工作的不同、学校与职场的区别，引导学生顺利适应生涯角色的转换，为职业发展奠定良好的基础。

课程名称	劳动教育			开课学期	8
参考学时	16	学分	1	考核方式	考查

课程目标：

劳动教育是深入贯彻落实习近平总书记在全国教育大会上的讲话精神，全面贯彻党的教育方针的基本要求，是实施素质教育的重要内容，培育和践行社会主义核心价值观的有效途径，课程目的在于引导学生树立正确的劳动观，培养学生的社会责任感、创新精神和实践能力，使学生崇尚劳动、

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，做到辛勤劳动、诚实劳动和创造性劳动，旨在培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

通过课程教学，大学生应当达到以下三个目标。

目标 1：通过对劳动理论的学习，系统掌握劳动内涵、劳动关系、劳动法规、劳动安全生等劳动科学基础知识，引导学生树立正确的劳动观，充分认识新时代培养社会主义建设者和接班人对加强劳动教育的新要求，提升大学生的劳动精神面貌、劳动价值取向，塑造崇尚劳动、热爱劳动的美德。

目标 2：通过劳动实践，让学生进一步加深对所学知识的理解，让学生在实践中掌握一定劳动技能，提高动手能力，通过出力流汗，接受锻炼、磨练意志，感受劳动带来的收获乐趣，形成尊重劳动、热爱劳动、珍惜劳动成果的真挚情感。

目标 3：通过专业内容与劳动教育有机融合的实践活动，提倡自学拓展，结合实际问题进行思考和展开讨论，并在此基础上，学会分析案例，解决实际问题，切实提高创造性劳动的能力。

主要内容：

重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。

教学要求：

本课程以高职大学生作为教育对象，以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容，以讲清劳动道理为教育的着力点，旨在通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生养成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，树立高职学生正确的劳动观和价值观，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理，培养他们的社会责任感，成为德智体美劳全面发展的社会主义事业建设者和接班人。

课程名称	国家安全教育			开课学期	7
参考学时	16	学分	1	考核方式	考查

课程目标：

从国内与国外、传统与非传统层面了解国家安全的重要性，理解总体国家安全观形成的背景、内容和原则；理解我国周边安全环境复杂多变性，从各个领域了解总体国家观的特征和具体要求。从而深刻理解统筹发展和安全的重要性；形成以“五大要素”为主线的总体国家安全观。引导学生践行总体国家安全观的基本要求，能够做到国家利益至上，维护国家主权、安全和发展利益；增强政治认同，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”；强化忧患意识，坚持底线思维，能够自觉抵制文化渗透，通过提高创新实践能力，维护国家安全。

主要内容：

我国国家安全面临的形势、我国国家安全工作的战略部署和重点任务；总体国家安全观的形成、内涵、领域及其特征；统筹发展和安全；以总体国家安全观的“五大要素”为主线，从各领域各方面介绍总体国家安全观的具体内容；新时代大学生践行总体国家安全观的基本要求。

教学要求：

通过教学，帮助大学生理解新时代我国面临的安全形势，总体国家安全观形成的背景、内涵、核心和要求，理解树立总体国家安全观、增强安全意识和本领的迫切性和必要性，引导学生全面、科学、准确的认识和把握总体国家安全观，提高学习和运用的自觉性，增强实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。

（二）专业（技能）课

1.专业基础课程

表 6 专业基础课程说明

课程名称	基础化学			开课学期	5
参考学时	82	学分	5	考核方式	考试
课程目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的无机及分析化学、有机化学的基本知识、化学实验基本操作进行介绍,重点强化操作技能的训练,让学生获得与实际工作密切联系的知识、技能。 主要内容: 1. 化学的定义及作用、物质的组成与性质、化学反应基本原理、溶液浓度及酸度计算、定量分析基础、四大基本滴定分析方法; 2. 称量的基本方法、滴定分析仪器的规范操作、溶液浓度计算方法、常量组分的滴定分析方法,具备溶液配制、常量组分含量检验分析。 3. 各类有机化合物的命名、分类,官能团的结构特征、物理性质、化学性质、用途、来源和制备方法,取代反应、加成反应、消除反应、重排反应、氧化还原反应等各种类型有机反应的反应原理、反应条件及其影响因素; 4. 简单的有机合成,有机化合物的分离鉴定,有机化合物的结构判断。 教学要求: 1.掌握溶液、电解质溶液和离解平衡及结构化学的初步知识; 2.理解和熟悉酸碱平衡、氧化还原平衡、配位平衡、沉淀平衡等基本知识和滴定方法; 3.掌握基本操作的训练和仪器的正确使用; 4.掌握有机化学的基本实验操作。					
课程名称	食品微生物学			开课学期	2, 3
参考学时	120	学分	6	考核方式	考试
课程目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的食品微生物的基本知识、微生物基本操作进行介绍,重点强化操作技能的训练,通过基础原理的学习,让学生为后续微生物检验打好基础。 主要内容: 1.微生物主要类群及其形态与结构; 2.微生物营养; 3.微生物代谢; 4.微生物生长; 5.微生物的遗传变异与菌种选育; 6.食品微生物中的主要微生物及其应用。 教学要求: 1.掌握细菌、病毒为主要内容的各类微生物的形态结构、繁殖方式和主要特征; 2.了解微生物的营养、代谢、生长的特点; 3.掌握微生物遗传变异的一般规律和育种的原理; 4.掌握微生物形态观察、灭菌操作、纯种培养为重点的基本实验技术; 5.了解微生物在食品制造中的应用。					
课程名称	食品卫生			开课学期	5
参考学时	32	学分	2	考核方式	考试
课程目标 通过本课程学习,使学生了解有关食品卫生和食品安全的基础理论,熟悉从事食品品质控制所必备的基本理论知识,理解食品品质控制常用技术的基本原理;会对常见的食源性疾病进行判断和分析,能依据食品污染的途径,准确无误地制定出预防措施,从而完成品质控制,并能用所学理论					

知识为各类食品企业制定食品卫生管理办法,培养学生安全生产意识,养成必要的卫生习惯,良好的职业道德意识、严谨的工作作风和求实的工作态度。

主要内容

- ①我国目前食品卫生状况;
- ②食品卫生与食物中毒的基础知识;
- ③影响食品安全的因素、污染途径及预防措施;
- ④食品卫生与安全管理的主要方法和基本原理;

教学要求

- ①了解我国食品卫生情况,认识食物中毒的特点,明白食品安全的影响因素和预防措施。
- ②能根据临床表现初步判断某案例是否属于食物中毒,分析造成食物中毒的原因,并提出预防和控制措施。

2.专业核心课程

表 7 专业核心课程说明

课程名称	食品微生物检验技术			开课学期	8
参考学时	72	学分	4.5	考核方式	考试
课程目标: 本课程针对食品检测专业学生要掌握的食品微生物检验技能,以常规菌的检测、致病菌的检测展开学习。重点强化微生物检测规范操作,数据记录处理,检验结果判定等,为学生进入检验工作岗位大号基础。					
主要内容: 1 了解食品检验的任务和作用,熟悉食品微生物检验的方法。 2.掌握食品中一般微生物指标测定的原理和操作方法;了解食品中微生物测定的意义;熟悉方法的适用范围;掌握相应仪器的使用方法。 3 熟悉食品中菌落总数、大肠菌群测定、金黄色葡萄球菌等测定的原理和操作方法;掌握烘干箱、均质器、灭菌锅等仪器设备的使用方法。					
教学要求: 1.熟悉食品微生物检验的内容。 2.掌握食品中一般微生物标测定的操作技能,能正确使用相应仪器;能根据不同食品样品的特性选择合适的方法。 3.掌握食品中菌落总数、大肠菌群测定、金黄色葡萄球菌等测定的操作技能;能准确测定食品中常见营养成分的含量;能按要求处理检验数据,并正确评价食品品质。					
课程名称	食品理化检验技术			开课学期	7
参考学时	84	学分	5	考核方式	考试
课程目标: 本课程主要培养学生能按照标准方法,对食品的常规检测项目制定检验方案、独立操作、正确处理检验数据,能根据检验结果对食品品质进行判断等专业能力,同时注意培养获取信息、严谨求实、开拓创新、团结协作等方法能力和社会能力。					
主要内容: 1.食品中一般成分的测定。 2.食品添加剂的测定。 3.食品中有毒有害成分的检验。					
教学要求: 1. 掌握食品一般成分成分、食品添加剂、食品中有毒有害成分等测定原理与方法。; 2. 掌握食品理化检验基本知识,熟练掌握食品理化检验技能和技术; 3. 能够独立的进行样品检验和数据分析。					

3.集中实践教学环节

表 8 集中实践教学环节安排表

集中实训项目	学期									
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
课程集中实训								3 周		
综合实训									12 周	
岗位实习									6 周	18 周
总计：39 周								3 周	18 周	18 周

4.专业选修课程

在职业能力课程的基础上，围绕本专业职业能力拓展的多方位、多层次的职业能力和职业素质相关课程。

表 9 专业选修课程说明

课程名称	化验室组织与管理			开课学期	
参考学时	32	学分	2	考核方式	考查
课程目标 本课程是一门技术性、应用性很强的课程，以实验室管理体系为研究对象，主要研究实验室组织管理、建筑要求与设施、技术装备的管理及实验室质量管理等内容。。					
主要内容 1.化验室管理的理论基础、研究对象与内容； 2.化验室管理系统和分析系统及质量保证体系的基本要素、管理内容和管理方法； 3.化验室的安全技术与环境保护要求。					
教学要求 1.了解分析检验工作的起源与发展，充分认识分析检验在保证产品质量中的地位和作用，了解实验室组织与管理的基本知识、研究对象和学习内容； 2.理解实验室的组织、技术装备（含建筑、室内设计）、质量和安全四大管理的内涵，熟悉实验室设计、检验系统和质量保证体系构建、实验室认可及标准化管理的内容和要求； 3.掌握实验室人员、化学试剂、仪器设备和信息资料的管理和检测过程的质量控制技术。					
课程名称	焙烤食品加工技术			开课学期	
参考学时	32	考核方式	2	考核方式	考查
课程目标 本课程主要培养学生掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术、其它焙烤食品加工技术等，为学生进行焙烤食品加工实践和将来工作过程中解决相关问题打下基础。					
主要内容 1.面包生产工艺及制作要点； 2.饼干加工工艺及制作要点； 3.蛋糕加工工艺及制作要点。					
教学要求					

- 1.熟悉常见的焙烤食品原辅料；
- 2.掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术及其它焙烤食品加工技术等；
- 3.学会制作面包、饼干、蛋糕。

七、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

食品检验检测技术专业拥有一支素质优良、结构合理、师德高尚、治学严谨，执教能力较强的“双师型”教学团队。专业教师共 11 人，“双师型”教师占比达 91%，专任教师高级职称占比 55%、硕士学位占比 73%。同时在行业中聘请了 5 名既具有丰富实践经验和较高理论水平又有良好教学能力的产业导师，专任教师共同组成了一支具有较强的专业实践能力和丰富的教学工作经验的教学队伍。

表 10 食品检验检测技术专业专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历/学位	职称	专业方向	职业资格证书
1	范 民	男	本科/学士	副教授	食品安全	食品检验工
2	鞠璐宁	女	研究生/硕士	副教授	食品安全	食品检验技师
3	魏常锦	女	本科/硕士	副教授	食品检验	食品检验高级技师
4	黄 妍	女	本科/硕士	副教授	食品安全	食品检验技师
5	谢善慈	女	研究生/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
6	陈雪珍	女	本科/硕士	副教授	食品加工	公共营养师技师
7	郑启阶	男	本科/学士	讲师	食品检验	食品检验工
8	叶彩珠	女	本科/硕士	讲师	食品检验	公共营养师技师
9	黄玮婧	女	研究生/硕士	助教	食品加工	公共营养师技师
10	谢赞	女	本科/学士	助理实验员	食品检验	内审员
11	陈基	男	研究生/硕士	助教	食品安全	/

表 11 食品检验检测技术专业兼职教师一览表

序号	姓名	性别	学历/学位	专业技术职称	工作单位
1	戴 明	男	研究生/博士	教授级高级工程师	福建省产品质量检验研究院
2	陈 锋	男	本科/硕士	高级工程师	南平市产品质量检验所

3	邱家美	女	本科/硕士	高级工程师	南平市产品质量检验所
4	黄凤妹	女	本科/硕士	高级工程师	南平市食品药品检验检测中心
5	谢秀媛	女	研究生/硕士	工程师	南平市产品质量检验所

(二) 教学设施

1. 专业教室基本条件

学院现有标准专业教室 42 间，每间教室均配备有多功能讲台、多媒体电脑、激光投影仪、电子白板和普通黑板、功放、音箱、有线话筒、激光教鞭，录播系统，标准课桌椅等。学院建设有可视化智慧集成控制教室，每间教室均配备有一台智能控制终端，支持“插卡取电”、“教师考勤”、“一键式上下课”，实现可视化远程语音对讲功能、报警联动功能、远程观摩功能和教学听评课功能等，最终实现了对所有多媒体教室的智慧化集成控制。有智慧教室 2 间，配备有精品录播系统、跟踪录播主机、跟踪录播主机管理系统、图像自动跟踪系统、移动录播系统、多媒体导播控制平台等设备。学院校园网全覆盖，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；有符合要求的多个紧急疏散通道，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地基本要求

绿色食品专业群建有校内食品技术生产性实训基地，2021 年认定为省级高水平产教融合实训基地。实训基地下设绿色食品检测中心和绿色食品加工中心，占地面积 3116m²，共有 18 间实验（训）室，仪器设备总值 860 万元，可以满足仪器分析、食品理化检验、食品微生物检验、食品生产实训等食品检测和食品生产等课程的实验需要。

表 12 食品检验检测技术专业实验（训）室一览表

实训中心	实验（训）室	工位数	主要设备	对应专业课程
绿色食品检测中心	基础化学实验室 1, 2	72	玻璃仪器、旋转蒸发仪等	无机及分析化学 有机化学
	基础生物实验室	44	生物显微镜等	食品微生物学
	仪器分析实训室 1, 2	60	原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计等	食品仪器分析技术
	色谱分析实训室	24	气相色谱仪、高效液相色谱仪等	食用农产品检验技术
	食品理化检验实训室	36	凯式定氮仪、脂肪测定仪等	食品理化检验技术
	食品微生物检验实训室	48	培养箱、超净工作台等	食品微生物检验技术
	洁净室	16	恒温恒湿空调、风淋室等	食品微生物检验技术
	食品虚拟仿真实训室	42	电脑、软件等	食品安全检验技术 综合训练

绿色食品加工中心	肉制品加工实训室	48	油炸锅、熏烤机等	肉制品加工技术
	烘焙生产性教学实训工厂	100	烤箱、醒发箱等	焙烤食品加工技术
	食品创新实训室	24	制冰机、封口机等	食品创新创业综合训练
	食品加工实训室	20	啤酒生产线、真空油炸锅等	食品加工技术
	绿色食品协同创新中心	24	冻干机、料理机等	食品创新创业综合训练

3. 校外实训基地基本要求

食品检验检测技术专业校外实训基地符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，具体见表 13。

表 13 食品检验检测技术专业校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	建立时间（年、月）
1	南平市产品质量检验所	2009.11
2	福建圣农发展股份有限公司	2018.6
3	福建长富乳品股份有限公司	2010.1
4	福建达利食品股份有限公司	2020.5
5	海欣食品股份有限公司	2011.5
6	安井食品集团股份有限公司	2018.3
7	伍氏特香包有限公司	2021.5
8	福州麦当劳餐厅食品有限公司	2020.9

4. 信息化教学基本要求

食品检验检测技术依托在线课程管理 APP 平台，建成数字化教学资源 9 门，其中院级精品在线开放课程 4 门，建成省级精品在线开放课程 1 门、在建 1 门；立项建设省级专业资源库 1 个；购置了智慧树、超星等第三方课程平台，面向学生开设选修课；购置了电子期刊、电子图书、电子教材和课程资源包等数字化教学资源，教师积极开展信息化教学，并引导学生通过信息化教学平台和资源进行自主学习。

（三）教学资源

1. 教材选用和建设基本要求

（1）教材选用。按照规范程序，严把马工程教材选用关，其他课程教材优先选择适用、优质的规划教材，特别是教育部“十三五”、“十四五”

职业教育国家规划教材，禁止不合格教材进入课堂，严把教材质量关。

(2)教材开发。积极参加国家和行业规划教材建设。校企合作共同开发基于工作过程的校本特色教材。

2.图书文献配备基本要求

食品专业类图书共计 11650 册，图书、文献配备能满足食品类专业人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。图书文献主要包括：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、中国居民膳食营养手册，专业相关学术期刊，以及营养配餐类、食品检验类、食品工艺类的图书、文献。

3.数字教学资源配置基本要求

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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学需求。

(四)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,激发学生的学习兴趣,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。

(五)学习评价

根据教学目标、教学方式,采用形式多样的考核办法。

考核内容体现:能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式体现:“过程考核,结果考核,综合评价,以人为本”,强调以人为本的整体性评价。

评价主体体现:企业评价、社会评价、开放式评价。

1.公共基础课采用以学生的学习态度、思想品德,以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。注重平时教学过程的评定,将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合,综合评定成绩。

2.专业技能课采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式,考查学生完成课业的情况。技能部分必须动手操作,现场考核,由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+成果”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格,均判为本门课程不及格。

3.岗位实习以企业考核为主,学院考核为辅。

岗位实习校企双重考核学生的工作态度和工作业绩,以企业考核为主,学院考核为辅。

（六）质量管理

1.组织保障

食品检验检测技术专业教学指导委员会

主 任：鞠璐宁

副主任：魏常锦

成 员：范民、黄妍、叶彩珠、谢善慈、陈雪珍、黄玮婧、陈锋、叶兰凤、黄凤妹、谢传欣、林江微

2.校企合作

学院先后制订了《产业学院管理办法》、《圣农产业学院章程》、《南平市职业教育联盟章程》等 10 项校企合作管理制度。基于南平市职业教育联盟和圣农产业学院，开展了食品产业班、联盟一体化办学、订单培养等多种办学形式，创建形成了“共办特色专业、共设课程体系、共建核心课程，共研特色教材、共建实训基地、共同组织教学、共评培养质量、共同安排就业”的“八共同”校企协同育人机制，实现了校企“双元主体”育人，发挥了企业重要办学主体作用，促进人才培养质量提升和学生就业质量提升。

3.专业建设和教学质量管理

食品检验检测技术专业每年开展专业调研、人才需求调研分析，依据调研情况进行人才培养方案修订、课程体系完善、课程标准优化。食品检验检测技术专业建有教学质量监控管理制度，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。每学期期末对本专业各年级本本学期教学实施效果检查情况，针对成效和存在问题确定是否对下学期的课程和教学环节进行适当调整。

八、毕业要求

大学生体质健康测试合格。达到本专业人才培养方案规定的知识、技能、素质的基本要求。通过五年的学习，修满人才培养方案中规定的所有课程，成绩全部合格，完成 4784 学时，241 学分。其中公共基础课程完成 1680 学时，95.5 学分，含公共选修课 64 学时，4 学分；专业技能课程完成 2114 学时，112.5 学分，含专业选修课程 224 学时，12 学分；综合实践教学环节完成 990 学时。

九、教学进程总体安排

（一）课时学分结构表

表 14 课时学分结构表

课程性质	课程门数	教学活动 总学时	占总学时 比例	学分	学分比例
------	------	-------------	------------	----	------

公共	必修课	21	1616	33.78%	91.5	37.97%
	选修课	2	64	1.34%	4	1.66%
专业基础课		9	626	13.09%	33	13.69%
专业核心课		8	1264	26.42%	67.5	28.01%
专业选修课		13	224	4.68%	12	4.98%
集中实践教学环节	课程集中实训	2	90	1.88%	3	1.24%
	综合实训	1	180	3.76%	6	2.49%
	岗位实习	1	720	15.05%	24	9.96%
合 计			4784	100%	241	100%
总学时： 4784 学时，其中理论教学 2322 学时，实践教学 2462 学时；实践教学学时数占教学活动总学时 51.46% ，公共课时 1680 学时，占比 35.12% ，选修课时 528 学时，占比 6.02% 。						

(二) 教课时间分配表

表 15 食品检验检测技术专业教课时间分配表

学年	学期	课程教学	集中实践教学环节			军训入学教育	复习考试	节假日运动会	岗位实习总结与交流	毕业教育	合计
			课程集中实训	综合实训	岗位实习						
一	1	18					1	1			20
	2	18					1	1			20
二	3	18					1	1			20
	4	18					1	1			20
三	5	18					1	1			20
	6	18					1	1			20
四	7	14				4	1	1			20
	8	15	3				1	1			20
五	9			12	6		1	1			20
	10				18				1	1	20
合计		137	3	12	24	4	9	9	1	1	200

(三) 教学进程安排表

表 16 五年制高职教学进程总体安排表

课程性质	课程代码	课程名称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
公共课	551004	中国特色社会主义	纯理论课	36	2	36		讲授	考查	2/36									
	801030	心理健康与职业生涯	纯理论课	36	2	36		讲授	考查		2/36								
	551003	职业道德与法治	纯理论课	36	2	36		讲授	考试				2/36						
	551001	哲学与人生	纯理论课	36	2	36		讲授	考查			2/36							
	551005	语文	纯理论课	216	12	216		讲授	考试	3/54	3/54	3/54	3/54						
	551032	英语（大学英语）	纯理论课	248	14	248		讲授	考试 考查	3/54	3/54	3/54	3/54			3/32			
	551006	数学	纯理论课	216	12	216		讲授	考试	3/54	3/54	3/54	3/54						
	801006	体育与健康	实践课	280	16	4	276	讲授	考查	2/36	2/36	2/36	2/36	2/36	2/36	2/24	2/32	8	
	551018	信息技术	理论+实践课	144	8	72	72	讲授	考试	4/72	4/72								
	551019	公共艺术（音乐、美术）	纯理论课	36	2	36		讲授	考查	1/18	1/18								
	551020	历史	纯理论课	36	2	36		讲授	考查					2/36					

课程性质	课程代码	课 程 名 称		课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
											第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
											1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
公共课	551022	中华优秀传统文化	根据专业特点在四门中任选两门	纯理论课	36	2	36		讲授	考查										
	551024	物理		纯理论课	36	2	36		讲授	考查										
	551025	化学		纯理论课	36	2	36		讲授	考查						2/36				
	551023	职业素养		纯理论课	36	2	36		讲授	考查						2/36				
	801013	思想道德与法治		纯理论课	48	3	48		讲授	考查							4/48			
	801012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		纯理论课	32	2	32		讲授	考试							3/32			
	801014	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		纯理论课	48	3	48		讲授	考试								3/48		
	801031	就业指导		纯理论课	16	1	16		讲授	考查								1/16		
	801010	形势与政策		纯理论课	16	1	16		讲授	考查							每学期 8 课时			
	801015	国家安全教育		纯理论课	16	1	16		讲授	考查							1/16			
	801007	军事理论教育与军事训练		理论+实践课	32	2	16	16	线上自学 实践	考查							1/16 16 理论			
	801060	劳动教育		实践课	16	0.5	8	8	实践	考查								8 实践 8 理论		

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		小计		1616	91.5	1244	372			18	18	13	13	4	6	14	6		
公共选修课	221001	计算机应用基础	纯实践课	32	2	0	32	实训	考试							2/32			
	804001	人工智能导论	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查								2/32		
	999999	公共选修课	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查							2/32			
		小计		64	4	32	32									2	2		
专业基础课	551009	化基分析	理论+实践课	80	4	40	40	理实一体	考试	2/40	2/40								
	551010	食品应用化学	理论+实践课	80	4	40	40	理实一体	考试			2/40	2/40						
	512001	基础化学	理论+实践课	82	5	54	28	理实一体	考试					6/82					
	551011	食品营养	纯理论课	80	4	80		讲授	考试	2/40	2/40								
	512009	食品化学	纯理论课	120	6	80	40	讲授	考试						6/120				
	551012	食品微生物学	理论+实践课	120	6	80	40	理实一体	考试		3/60	3/60							
	551037	食品卫生	纯理论课	32	2	32		讲授	考试					2/32					
	512007	食品法规与标准	纯理论课	32	2	32		讲授	考试							2/32			
		小计		626	33	438	188			4	7	5	2	8	6	2			

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
专业核心课	551013	食品安全学	理论+实践课	80	4	80		讲授	考试			2/40	2/40						
	551014	食品检验（中级）	理论+实践课	240	12	80	160	理实一体	考试			4/80	5/100	3/60					
	551015	食品感官评价	理论+实践课	80	4	40	40	理实一体	考试					2/40	2/40				
	551016	食品加工技术（中级）	理论+实践课	340	17	80	260	理实一体	考试	4/80	4/80	4/80	5/100						
	551017	食品质量管理	理论+实践课	160	8	160		讲授	考试				2/40	3/60	3/60				
	512006	食品仪器分析技术	理论+实践课	56	3.5	28	28	理实一体	考试						4/56				
	513203	食品微生物检验技术	纯实践课	72	4.5		72	实训	考试								6/72		
	513204	食品理化检验技术	纯实践课	84	5		84	实训	考试							7/84			
	513102	食品安全控制技术	理论+实践课	56	3.5	24	32	理实一体	考试								4/56		
	513207	农产品安全检测技术	纯实践课	48	3		48	理实一体	考试								4/48		
	513002	食品加工技术	理论+实践课	48	3	12	36	理实一体	考试							4/48			
	小计			1264	67.5	504	760			4	4	10	12	10	9	11	14		
集中实训课	510006	综合实训	实践课	180	6		180	实践	考查									6周	
	510007	岗位实习	实践课	720	24		720	实践	考查									12周	18周

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	513205	食品安全检验技术综合训练	实践课	30	1		30	实践	考查								1周		
	510002	食品生产实训	实践课	60	2		60	实践	考查								2周		
	小计			990	33		990										3周	18周	18周
专业选修课	551027	食品包装设计	纯理论课	60	2	40		讲授	考查						2/40				
	551025	软饮料加工技术	纯实践课	40	2		40	理实一体	考试						2/40				
	551028	茶叶加工	纯实践课	40	2		40	理实一体	考查					2/40					
	551029	食用菌栽培	纯理论课	40	2		40	讲授	考查					2/40					
	515029	大学实验室安全	高职十门中任选二门	理论+实践课	16	1	12	4	理实一体	考查									
	515005	化验室组织与管理		纯理论课	32	2	32		讲授	考查									
	515021	焙烤食品加工技术		纯实践课	32	2		32	理实一体	考查									
	515030	食品化学		纯实践课	32	2		32	理实一体	考查									
	801004	应用数学		纯理论课	32	2	32		讲授	考查									
	515023	食品快速检测技术		纯理论课	32	2	32		讲授	考查									
	515015	食品添加剂		纯理论课	32	2	32		线上自学	考查									

课程性质	课程代码	课程名称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时									
										第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	515019	食品企业质量安全管理	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查										
	515027	食品安全与日常饮食	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查										
	515028	食品营养与健康	纯理论课	32	2	32		线上自学	考查										
	小计			224	12	104	120							4	4		2	2	
	合计			4748	241	2322	2462			26	29	28	27	26	25	29	24+3周	2+18周	18周

说明：1.《食品微生物检验技术》、《食品理化检验技术》、《食品安全检验技术综合训练》三门课程为食品检验员考证课程。

