

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

入学要求一般为初中毕业生或具有同等学力者。

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 粮食类(69)	食品类 (6901)	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); 质检技术服 务业(745)	农产品食品检验员 (4-08-05-01); 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)	农产品质量 安全检测; 粮油质量检 验;食品检 验;公共营 养指导;健 康管理与营 养配餐;农 产品食品检 验;检验检 疫	粮农食品安 全评价; 食品检验管 理; 可食食品快 速检验

五、培养目标与培养规格

(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. 职业素质

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. 职业知识

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) 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。

4) 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。

5) 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。

6) 掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

7) 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。

8) 熟悉食品安全与质量管理的基本原理和主要方法。

9) 熟悉食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。

10) 熟悉主要食品的品质特点，了解食品生产典型工艺流程。

3. 职业能力

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。

3) 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。

4) 能够正确开展不同人群的膳食调查、分析评价，并给予指导。

5) 能够为特定人群编制食谱，并进行营养配餐。

6) 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。

7) 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。

8) 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。

9) 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。

10) 能够正确解读食品营养标签，为产品设计营养标签。

六、课程设置说明

(一) 公共基础课

公共基础课设置

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	216
2	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	216
3	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	216
4	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	216
5	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	144
6	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设、并与专业实际和行业发展密切结合。	36
7	劳动教育	依据《中等职业学校劳动教育课程标准》开设、并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
8	传统文化	依据《中等职业学校传统文化课程标准》开设、并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设、并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	216
10	素质教育	依据《中等职业学校英语课程标准》开设、并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	180

11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设、并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
12	形势与政策	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，密切结合国内外形势，紧密结合学生的思想实际，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。	36
13	创新创业教育	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，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；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；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生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。	36
14	应用文	要求学生通过本课程的学习，掌握“必需”的应用写作的基本理论和基础知识；能熟练写出符合国家政策法规、观点正确、内容充实、结构合理、层次分明、表达清晰、语言得体、标点正确的各类常用应用文书；能准确的阅读、评鉴一篇应用文书，能对具体的应用文书就观点、材料、结构、格式、语言等方面加以分析评鉴。主要内容：日常生活文书的写作、社交礼仪文书、事务文书、行政文书、经济类文书、大学生应用文书的写作方法与技巧等内容。教学要求：在教学中，只有切实重视写作训练，并采用合理的训练手段，学生所学的写作知识才能转化为写作能力，本门课程的教学目的也才能最终得以实现。	36

(二) 专业基础课程

专业基础课设置

序号	课程名称	教学目标	建议学时	教学形式
1	食品原料基础	学生掌握食品原料学的基本原理、技能、方法以及食品质量的控制等，为学生学习后续专业课以及毕业后从事食品生产和科研工作奠定坚实的基础。主要内容：粮油食品原料、园产食品原料、畜产食品原料和水产食品原料 4 大主要食品原料的化学组成、生物学特性和加工贮藏特性。教学要求：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。	72	理实结合
2	食品营养与健康	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。主要内容：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。教学要求：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。	144	理实结合
3	食品加工工艺基础	学生理解和掌握食品加工工艺的基本概念和原理，熟悉食品加工工艺的各个环节、操作步骤和关键技术，并能够运用所学知识进行进行工艺分析和优化。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，以培养学生的创新思维和实践能力。	144	理实结合
4	基础化学	学生通过对本课程的学习掌握无机化学和有机化学的基础知识为后续课程的学习打下良好的基础。无机部分主要包括元素周期表的内容，主族元素和部分常见金属的性质，酸碱中和滴定等内容；有机部分主要包括烃以及烃的含氧衍生物的结构和主要性质等内容。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。	72	理实结合

5	食品法律法规与标准	通过本课程的学习，学生能够掌握国内外食品标准与法规基本概念、食品标准与法规之间相互依存关系，掌握食品安全法、相关标准的地位与作用，熟悉法规、标准与市场经济和食品安全体系的关系，并学会制定食品标准和食品生产许可证、保健食品、新资源食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。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，以培养学生的创新思维和实践能力。	72	理实结合
6	无机及分析化学	本课程的课程目标使学生掌握对物质的化学结构和化学组成进行定性和定量分析的基本原理和方法。培养学生观察问题、分析问题、解决问题的能力 and 创新能力。主要内容是化学计量、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。	72	理实结合
7	有机化学	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。主要内容：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。 教学要求：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。	72	理实结合
8	食品微生物学	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。主要内容：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。教学要求：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。	72	理实结合

(三) 专业核心课程

专业核心课设置

序号	课程名称	教学目标	建议学时	教学形式
1	食品应用化学	学生掌握食品化学研究的基本内容，包括食品主要成分的化学特性、食品微量成分的化学特性、食品在加工贮藏过程中成分的变化、食品风味与呈味物质以及食品添加剂等。教学要求：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。	72	理实结合
2	食品安全与质量控制	通过本课程的学习，培养学生的食品安全和食品质量意识，使学生掌握食品安全和质量控制的基本理论、基本知识和基本技能，并具备良好职业素养。主要内容：食品质量与安全的监管体系，支持体系及过程控制体系、食品卫生标准操作规范、食品危害分析与关键点控制和质量保证标准系列以及食品质量检验的技术和方法等。	36	理实结合
3	食品添加剂与配料应用技术	通过本课程学习，学生了解食品添加剂的定义、种类、安全性与使用范围及国内外的的发展状况，掌握和熟悉有关食品添加剂的重要术语、应用范围与限量、国家相关标准与法规。提高学生分析问题和解决问题的能力，增强创新意识，提高综合素质。主要内容：食品防腐剂、抗氧化剂、食品着色剂、护色剂与漂白剂、食用香料和香精、调味剂、乳化稳定剂、膨松剂、食品酶制剂、营养强化剂、其他食品添加剂、食品加工助剂等。教学要求：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。	144	理实结合
4	食品贮运与保鲜技术	通过本课程学习，学生掌握影响食品品质劣化的因素，以及食品低温保藏、枯燥保藏、罐藏、辐射保藏、微波处理保藏、高压处理保藏、脉冲电场处理保藏、化学保藏、涂膜保藏、气调保藏、腌制和烟熏等保藏技术。主要内容：食品的气调保藏、食品的低温保藏、食品的化学保藏等。教学要求：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培养学生养成严峻认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风、团结协作精神。	72	理实结合

5	食品感官检验技术	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。主要内容：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。教学要求：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。	72	理实结合
6	粮油食品加工技术	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能力。	144	理实结合
7	肉制品加工技术	通过本课程学习，使学生掌握肉制品加工肉制品加工原理，加工对原料的要求及生产工艺；重点介绍腌腊制品、西式火腿、灌肠制品、熏烤制品等加工技术。训练并提高学生操作能力、分析问题和解决实际问题的能力，拓展学生视野，有效的承接了专业基础课的理论知识，为未来的就业和创业打下坚实基础。	144	理实结合
8	食品理化分析与检验	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，胜任理化分析岗位工作。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。教学要求：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。	72	理实结合
9	食品仪器分析技术	通过本课程的学习使学生掌握各种检测仪器所学样品的处理原及方法，更好地适应高新技术及其检测设备在食品检测中的应用，更好地做好检验检疫工作。主要内容：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检测等。教学要求：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。	144	理实结合

10	食品微生物检验技术	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。主要内容：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）、微生物检验。教学要求：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。	144	理实结合
11	食品物流管理	通过本课程的学习学生掌握物流技术与装备、供应链管理、仓储与配送管理、物资养护、数据库与物流信息系统开发技术等技术基础与专业基础知识，能在各类工商企业、物流企业从事物流运作的全过程策划、管理及物流信息化工作的技术应用型专门人才。主要内容：反映食品物流管理的最新理论与技术，涉及食品物流的基本概念、食品物流的主要作业管理活动、食品物流的战略管理以及食品物流系统的规划等。	72	理实结合
12	饮料工艺学	通过本课程的学习学生掌握饮料工艺学的基本概念、原料选择、工艺流程、质量控制等方面的理论知识，能够对不同类型的饮料进行科学合理的制作。通过实验课的实际操作，学生应该能够熟练掌握饮料的制作过程，包括原料的准备、设备的操作、工艺参数的调整等方面的技能。	72	理实结合
13	功能性食品开发与应用	通过本课程的学习，要求学生掌握功能性食品的基本概念、功能性食品的功能因子，掌握功能因子的作用机理、功能性食品的评价原理和方法，并学会设计、开发和评价功能性食品。主要内容：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。教学要求：启发式教学兼讨论，充分利用幻灯、图表、录像等，加强学生感性认识，以期达到提高课堂教学效果。	72	理实结合

14	烘焙食品加工技术	通过本课程的学习，学生能够掌握主要的焙烤食品加工原理和加工技术，具备一定的分析问题和解决问题的能力。学生能够掌握基础理论和基本实践技能；掌握各种原辅材料加工特性的基本知识，包括原辅料的理化性质、原辅材料的品质检验和预处理、原辅料的贮藏、原辅料的使用方法等；掌握各种焙烤食品加工原理、工艺流程，包括面包、饼干、蛋糕等焙烤食品的生产方案设计、各种焙烤食品的品质保证体系的建设。	144	理实结合
15	样品采集与处理技术	学生了解各种样品的特性，熟练掌握采集及制备技术的方法，理解基本原理，能对样品进行正确的处理。主要内容：样品的采集与处理、水样的采集与处理技术、空气样品的采集与处理技术、固体废物及土壤样品的采集与处理技术、油品的采集与处理技术、食品样品的采集与处理技术及煤样的采集与处理技术。教学要求：课程教学采用信息化教学，采取线上与线下相结合的方式组织开展项目化教学，加强实训教育。	144	理实结合

(四) 专业选修课程

专业选修课设置

1	食品工厂设计	通过本课程的学习，学生掌握食品工厂规划与设计的基本理论知识和技能，以及分析问题和解决问题的基本方法。同时也是对前面所学各课程的一个综合实际应用总结。主要内容：食品工厂的厂址选择、总平面布置。食品工厂的工艺设计，特别是设计数据、设计方法及设计步骤，会在设计中引入计算机绘图技术，符合生产实际。教学要求：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。	36	理实结合
2	食品包装技术	通过本课程的学习，学生了解各种常用包装材料的特性，制造方法与应用，并介绍不同食品(新鲜、加工)产品特性与如何包装，同时能够认识到包装在提高食品商品价值方面的作用及食品包装的发展趋势。主要内容：食品包装的各种材料、食品包装的原理、各种包装技术方法和设备、各类食品的包装方法、食品包装工艺以及食品包装的设计基础与应用实例。	36	理实结合

3	发酵食品加工技术	<p>学生了解并掌握有关发酵食品生产概况、发酵食品与微生物、发酵条件及过程控制、有关酒以及调味品的生产工艺等方面的相关知识，使学生能够胜任有关酒及调味品生产的相关技术操作。</p>	72	理实结合
4	营养配餐设计与实践	<p>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。课程内容主要包括食品营养价值与评价、营养配餐设计基础知识、营养食谱编制等理论知识，还包含了食谱编制实训、特殊人群营养配餐设计、慢性非传染性疾病营养配餐设计等实训项目。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。</p>	72	理实结合

七、教学进程总体安排

教学计划进度表

课程类别	序号	课程名称	课程类型	课程性质	考核方式	学分	教学时数			按学期分配的学时及周数											
							总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十		
通识课程平台	公共必修课程	1	思想政治	A	必修	考试	8	216	216	0	36	36	36	36	36		36				
		2	语文	A	必修	考试	12	216	216	0	72	72	36	36							
		3	数学	A	必修	考试	12	216	216	0	36	36	36	36	36		36				
		4	英语	A	必修	考试	12	216	216	0	36	36	36	36	36		36				
		5	信息技术	B	必修	考试	8	144	72	72	72	72									
		6	历史	A	必修	考试	4	72	72	0	36	36									
		7	体育与健康	B	必修	考察	12	216	0	216	36	36	36	36	36		36				
		8	艺术(美术、音乐)	B	必修	考察	2	36	18	18			36								
		9	中华优秀传统文化	A	必修	考察	1	18	18	0					18						
		10	劳动教育	C	必修	考察	1	18	0	18					18						
		11	素质教育	A	必修	考察	10	180	180	0	36	36	36	36	36						
		12	应用文*	A	必修	考察	2	36	36	0								36			
		13	创新创业教育	A	必修	考察	2	36	36	0								36			
		14	形势与政策	A	必修	考察	2	36	36	0									36		
		小计						88	1656	1332	324	360	360	252	216	216	0	216	36		
职业通用能力课程平台	专业基础必修课程	1	食品营养与健康	B	必修	考试	8	144	44	100	108	36									
		2	食品加工工艺基础	B	必修	考试	8	144	44	100			72	72							
		3	食品原料基础	B	必修	考试	4	72	20	52			72								
		4	基础化学	B	必修	考试	4	72	17	55				36	36						
		5	食品法律法规与标准	B	必修	考试	4	72	20	52		72									
		6	无机及分析化学	B	必修	考试	4	72	20	52							72				
		7	有机化学	B	必修	考试	4	72	22	50								72			
		8	食品微生物学	B	必修	考试	4	72	22	50							72				
		小计						28	720	209	511	108	108	144	108	36	0	144	72	0	

课程类别	序号	课程名称	课程类型	课程性质	考核方式	学分	教学时数			按学期分配的学时及周数										
							总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	
专业技能核心课程	1	食品感官检验技术	B	必修	考试	4	72	36	36			72								
	2	食品理化分析与检验	B	必修	考试	4	72	20	52				36	36						
	3	食品贮运与保鲜技术	B	必修	考试	4	72	17	55			72								
	4	粮油食品加工技术	B	必修	考试	8	144	34	110				72	72						
	5	肉制品加工技术	B	必修	考试	8	144	34	110					72			72			
	6	食品微生物检验技术	B	必修	考试	8	144	34	110	72	72									
	7	食品安全与质量控制	B	必修	考试	2	36	10	26								36			
	8	食品添加剂与配料应用技术	B	必修	考试	8	144	50	94				72	72						
	9	食品应用化学	B	必修	考试	4	72	36	36								36	36		
	10	食品仪器分析技术	B	必修	考试	8	144	34	110								72	72		
	11	食品物流管理	B	必修	考试	4	72	36	36										72	
	12	饮料工艺学	B	必修	考试	4	72	22	50								36	36		
	13	功能性食品开发与应用	B	必修	考试	4	72	22	50									72		
	14	烘焙食品加工技术	B	必修	考试	8	144	34	110									72	72	
	15	样品采集与处理技术	B	必修	考试	8	144	34	110											144
小计						86	1548	453	1095	72	72	144	180	288	0	180	360	288		
专业选修课	1	食品工厂设计	B	选修	考试	2	36	10	26				18	18						
	2	食品包装技术	B	选修	考试	2	36	10	26				18	18						
	3	发酵食品加工技术	B	选修	考试	4	72	22	50										72	
	4	营养配餐设计与实践	B	选修	考试	4	72	22	50											72
	小计						12	216	64	152	0	0	0	36	36	0			144	
综合实践课程		顶岗实习	C	必修	考察	30	540	0	540							540				
	小计						30	540	0	540						540				
合计						244	4680	2058	2622	540	540	540	540	540	540	540	468	432		
占比								44%	56%											

八、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

姓名	学历	职称	职业资格
胡孝华	本科	副教授	高级工
杨国兵	本科	高级讲师	高级工
汪平	本科	讲师	高级工
顾勤	本科	助理讲师	技师
贺雪晨	本科	讲师	中级工
吕君卿	硕士	助理讲师	中级工
刘文迪	本科	助理讲师	中级工
王玥	本科	助理讲师	中级工
许慧	硕士	助理讲师	中级工
李季	本科	助理讲师	中级工
薛文洁	本科	助理讲师	中级工
徐源	本科	助理讲师	中级工
葛颖	本科	助理讲师	中级工
彭锐意	本科	助理讲师	中级工
戴瑞成	本科	助理讲师	中级工
林琨	本科	助理讲师	中级工
傅声宇	本科	助理讲师	中级工
王学江	本科	高级工程师	
余勇	本科	高级工程师	

(二) 教学设施

1. 校内实训基本要求

实训室要求

实训室名称	食品分析检测实训室		
	主要用途	主要仪器	数量要求
微生物检测	培养学生对食品检测中微生物检测的基本要求、常见的微生物检测指标以及国标中相关的	水浴摇床(振荡器)	1
		洁净无菌操作台	2
		高压灭菌锅	1

室	食品微生物检测指标的检测方法。为食品微生物学课程提供实训场所。	恒温培养箱	1
		生化培养箱	1
		水浴锅	4
		托盘天平	6
		显微镜	10
		无菌室	1
		菌落计数器	4
食品理化检测室	培养学生对食品相关的品质指标如维生素、蛋白质含量、粗纤维含量、脂肪、重金属离子、糖果中还原糖、酒类酸度、EDTA的标定、灰分、水分、添加剂等成分，通过利用相关分析仪器进行检测的能力。为食品质量管理、食品安全学、食品检验工、食品添加剂等课程提供教学及实训场所。	原子吸收分光光度计	1
		气相色谱仪	1
		液相色谱仪	1
		紫外-可见分光光度计	1
		凯氏定氮仪	1
		脂肪测定仪	1
		水分测定仪	1
		发酵箱	1
		阿贝折光仪	2
		氮吹仪	1
		超净工作台	1
食品工艺实训室	培养学生掌握食品加工原理、烘焙食品、粮油食品、水产食品、罐头产品的生产方法，具备一定生产实践能力。为食品分析、食品工艺、食品贮藏与保鲜等课程提供实训场所。	热风炉	1
		电烤箱	1
		操作台	4
		真空包装机	1
		电子天平	2
		打蛋机	1
		搅拌机	1
		发酵箱	1
		微波炉	2
		消毒柜	1
		和面机	1
		绞肉机	1
		香肠机	1
		电磁炉	4
粉碎机	1		

2. 校外专业实训基地

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	雅客食品实习基地	滁州雅客食品有限公司	跟岗实训	深度合作型
2	银鹭食品实习基地	安徽银鹭食品有限公司	顶岗实习	紧密合作型
3	蜡笔小新实习基地	蜡笔小新(安徽)有限公司	顶岗实习	紧密合作型

(三) 教学资源

1. 教材选用

选用国家规划教材或教指委、行指委统一规划教材。要求如下:

- 1) 定位准确, 体现教改精神及职教特色;
- 2) 适应行业发展, 教材内容与时俱进;
- 3) 遵循职教规律, 注重科学性、思想性、先进性和适用性;
- 4) 体现“工学结合”特色, 选用实用性和可读性更强的教材,
- 5) 尽可能选用“书网融合”的立体化教材。

2. 图书文献配备

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: 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, 以及食品检验类、食品工艺、食品储运类的图书、文献。

(四) 教学方法

公共基础课教学要按照培养学生科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位, 重在教学方法、教学组织形式的改革, 教学手段、教学模式的创新, 为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

专业核心课程主要采用“任务驱动”、“项目导向”等多种形式，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色。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。

（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。

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。要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、其他专业基础课与专业核心课采用现场口试、实训报告、观察记载表格、考勤情况、劳动态度等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作、现场考核，形成“过程+成果”的考核评价方法。

（六）质量管理

1、建立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、形成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，建立巡课、听课、评教等制度，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. 建立毕业生实习过程跟踪反馈机制，顶岗实习原则上安排在最后一学期，要加强实习学生的日常跟踪管理。

九、毕业要求

学生毕业需要具有良好的职业道德和身体素质,掌握本专业必须的基础理论和基本技能,具备较快适应岗位实际工作的能力和素质,能运用所学知识分析和解决实际工作中的问题。同时具备以下条件:

1. 通过规定年限的学习,修满规定的学时学分;
2. 完成规定的教学活动,包括企业认知实习、顶岗实习,同时顶岗实习考核成绩总评合格及以上;
3. 达到人才培养方案规定的人才培养目标和规格要求。