食品营养与检测专业人才培养方案(退役军人)

一、 专业名称、专业代码及专业大类

专业名称：食品营养与检测

专业代码：610302

专业大类：食品药品与粮食大类

二、 入学要求：

各级退役军人

三、 基本修业年限：

本专业学制3年，实施弹性学习，最长不超过6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) | 主要岗位群 或技术领域  举例 | 职业资格证书 和职业技能等 级证书举例 |
| 食品药 品与粮 食大类  (59) | 食品工 业类 (5901) | 农副食品加工(13) 食品制造业(14) 酒、饮料和精制 茶制造业(15) 餐饮业(62) 质量技术服务业  (745) | (4-14-02-01)  (4-14-02-02)  (4-03-02-06) 农产品食品检验员  (4-08-05-01)  质量认证许可工程技 术人员(2-02-29-04) | 公共营耕 导；健康管理 与营养配餐； 农产品食品检 验质量认证 认可；检錢 疫 | 公共营养师； 健康管理师； 保健调理师； 农产品食品检 验员 |

五、培养目标

本专业培养适应社会主义市场经济建设需要，具有良好的职业道德修养，并熟 知现代食品质量安全体系和标准，掌握食品营养、食品质量检验与监测的技术及食 品卫生安全管理的基本理论和技能，能够在食品生产与加工、流通和消费领域从事 食品营养指导、食品分析及卫生检验、质量管理、安全评价工作的高等技术应用型 人才。

六、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
2. 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；
3. 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；
4. 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；
5. 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；
6. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能, 养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；
7. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（二）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文明生产、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，掌握膳食调査、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（营养强化食品、保健食品等）开发与应用相关知识；
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。

（三）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,具有团队合作能力；
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査、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. 能熟练査询食品标准、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。

七、课程设置及学时安排

食品应用与检测专业培养的学生必须具备扎实的食品营养、食品检测检测等相 关的知识、基本技能及较强的实践能力。根据培养目标和人才培养规格，本专业课 程体系构架分为4个模块，具体模块构架见表1.

表1食品营养与检测专业课程体系模块构架

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 模块名称 | 每一模块相应能力要求 | 对应课程 |
| 公共基础 课程 | 热爱祖国，社会公德，职业道德， 敬业精神，身体健康； 英语听、说、读、写能力，一般交 际能力；了解计算机结构，掌握基 本操作 | 大学生思想修养与法律、邓论、体 育、大学英语、计算机基础、大学 生创业 |
| 职业技术 课程 | 熟悉食品原料、食品营养与卫生、 食品毒理、是保健、食品检测技术、 食品安全、食品法规、食品工艺、 食品保鲜、营养配餐设计、食品营 销等专业知识 | 食品原料、食品生物化学、食品化 学、食品微生物、食品营养与卫生、 食品毒理、食品工艺学概论、食品 加工技术、食品感官检测、发酵食 品工艺、食品分析与检验技术、食 品卫生检验与质量安全、保健食品 学、食品生物技术概论、食品标准 与法规、食品添加剂、食品营销学、 焙烤制品加工技术、食品掺伪鉴别 检测、食品理化检测技术、营养配 餐与设计、食品标准与法规、食品 储藏盒保鲜 |
| 选修课 | 了解各种材质的包装技术、食品行 业的食品工业中现代食品工程高新 技术的基本原理、主要装置及其最 新研究成果，同时提高应用写作能 力。 | 食品包装、食品高新技术、冷藏工 艺学、应用文写作 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 综合实训 | 了解食品企业工作的工作流程和管 理方法，更好地促进理论与实践的 结合 | 深入淮北市凤凰山工业园区各企 业进行实习实训、杭州统一食品有 限公司顶岗实习 |
| 顶岗实习 | 深入了解食品企业食品原料、食品 加工、食品安全、食品检测、食品 包装、食品运输、食品营销等工作 的工作流程和管理方法，培养学生 独立开展工作的能力。通过实际工 作，具备从事食品营养指导、食品 分析及卫生检验、质量管理、安全 评价工作基本技能。 | 参与食品工业企业食品加工、各级 技术监督局、卫生防疫机构、海关 检疫部门和其他企业事业单位等 工作， |
| 毕业论文 | 培养学生勤于观察、独立思考看、 分析问题、解决问题的综合能力。 | 通过参与企业的各项工作，进行毕 业调査，并完成报告的撰写及答 辩。 |

总学时分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学年 | 学期 | 总周  Mj1/-  数 | 其中 | | 教学周具体分配 | | | | | | | |
| 教学  周数 | 寒暑  假 | 上课 | 其中 | | 国防  教育 | 入学  教育 | 毕业  职前  教育 | 考试 | 机动 |
| 教学 | 实训 |
| 一 |  | 52 | 20 | 4 | 15 | 13 | 2 | 1.5 | 0.5 |  | 1 | 1 |
| 二 | 20 | 8 | 18 | 14 | 4 |  |  |  | 1 | 1 |
| 二 | 三 | 52 | 20 | 4 | 18 | 14 | 4 |  |  |  | 1 | 1 |
| 四 | 20 | 8 | 18 | 14 | 4 |  |  |  | 1 | 1 |
| 三 | 五 | 40 | 20 | 4 | 18 | 10 | 8 |  |  |  | 1 | 1 |
| 六 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |  |  | 1 | 1 | 1 |
| 小计 | | 136 | 116 | 28 | 93 | 65 | 40 | 1.5 | 0.5 | 1 | 6 | 6 |

（一）主干课程和主要环节：

食品毒理、食品感官检测、食品卫生检验与质量安全、食品掺伪鉴别检测、食 品理化检测技术、基础营养学、营养膳食与配餐、食品保藏与保鲜、食品营养与卫 生、食品基础化学、食品微生物、食品原料学、营养保健服务、食品营养成分检测、 食品微生物检测技术、食品工艺学、食品质量与安全管理、食品营销学、保健食品

学、食品包装、食品理化检测、食品标准与法规、英语听力口语、英语阅读与写作

（二）公共课与基础理论课

1. 公共基础课程

公共基础课程描述

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程描述 |
| 课程目标 | 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》是高职院校各专业面 向高职大学生开设的一门公共基础课,是高校思想政治理论课的重中之重。 通过本课程的学习旨在帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义 理论体系的基本原理及其对当代中国发展的重大意义，增强贯彻党的基本 理论、基本路线、基本纲领及各项方针政策的自觉性和坚定性，树立中国 特色社会主义共同理想，并在不断践履中牢固树立“四个意识”，坚定“四 个自信”，坚决做到“两个维护”，强化学生服务社会、报效国家的责任 意识和实践能力。 |
| 主要内容 | 内容包括：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、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及 其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体 布局、“四个全面”战略布局、全面推进国防和军队现代化、中国特色大 国外交、坚持和加强党的领导等。 |
| 教学要求 | 本课程集中阐述马克思主义中国化的两大理论成果，结合《习近平新 时代中国特色社会主义思想学习纲要》，以专题的形式着重为学生讲解当 前新时代背景下中国特色社会主义总体布局和战略目标，树立在党的领导 下走中国特色社会主义道路的理想信念，真正做到用习近平新时代中国特 色社会主义思想武装头脑，夺取新时代中国特色社会主义的伟大胜利。本 课程按照国家文件要求4学分，在大学生入学后的第二学期开设，每周4 学时，前期课程是《思想道德修养与法律基础》。 |
| 项目 | 《思想道德修养与法律基础》课程描述 |
| 课程目标 | 《思想道德修养与法律基础》是高职院校各专业面向高职大学生开设的 一门公共基础课，本课程旨在帮助学生了解日常生活和职业生活中道德法 律知识和规范。课程以马列主义、毛泽东思想为指导，以习近平新时代中 国特色社会主义思想为价值取向，以正确的世界观、人生观、价值观和道 德观、法制观教育为主要内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程， 通过理论学习和实践体验，帮助大学生确立正确的世界观、人生观和价值 观，形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，加强思想品德修养，增 强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法 律素养，把大学生培养成社会主义事业的合格建设者和接班人。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 主要内容 | 内容包括：绪论、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、 践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。 |
| 教学要求 | 本课程在具备一定文化水平和心理素质基础上，需要将课堂教学和实 践教学有效融合，以真正发挥这门课程的思想引领作用。课程按照国家文 件要求3学分，每周3学时，在大学生入学后的第一学期开设，该课程的 后续课程是《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》。 |
| 项目 | 《形势与政策》课程描述 |
| 课程目标 | 《形势与政策》课是高职院校各专业面向高职大学生开设的一门公共基 础课，是贯彻、落实党和国家路线、方针、政策的一门重要课程，在高校 大学生思想政治教育中担负着重要使命。本课程旨在帮助学生及时、正确 地认识新时代国内国际热点、难点和敏感问题,及时、正确理解党的理论、 路线、方针、政策，认识党和国家面临的形势与任务，培养大学生运用马 克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力，提高学生的实 践能力和社会适应能力。 |
| 主要内容 | 《形势与政策》课的教学内容涉及国内与国际两个领域的时事热点，具 体涉及经济、政治、文化、社会、军事、外交、统战、国际关系等诸多领 域。《形势与政策》课不仅具有非常强的政治性、政策性和现实性，而且 具有高度的敏感性、针对性和时效性。为此，我们根据中宣部、教育部春、 秋两季颁发的《高校“形势与政策”教育教学要点》、党和国家重大理论 政策、国内国际形势与国际关系等与时俱进设定教学内容，确定每学期具 体教学内容。 |

《就业与创新创业教育》课程描述

学生通过本课程的学习，能清晰地认识到创新的重要性，掌握一些基本的创新技法，并且 在学习生活中能积极主动去创新；通过对创业理论知识的学习，学生的创业意识和创业素养有 比较明显的提高；通过对创新创业案例分析与讨论，切实提升学生的创业能力并树立正确的创 业成败观。学生需要培养善于思考、勇于探索的创新精神；敢于承担风险、挑战自我的进取意 识；面对困难和挫折不轻易放弃的态度；识别机会、快速行动和善于解决问题的时间能力；善 于合作、诚实守信、懂得感恩的道德素养；以及创造价值、回报社会的责任感。

熟悉创新思维提升的基本方法；知道创业的基本概念、基本原理和基本方法；了解创业的 产生与演变过程；掌握商业模式的设计；对互联网经济趋势有较为全面的认识，主动适应互联 网经济大趋势。学习创新创业者的科学思维能力；了解创业过程中的财务计算与分配能力；在 项目运营过程中掌握分析问题、概括、总结能力；通过加强社交能力，从而提升信息获取与利 用，提高合作的能力。掌握主动创新意识，创业潜质分析能力，并能够进行创业机会甄别和分 析，树立科学的创新创业观。

从以教师为主向以学生为主的转变、从以讲授灌输为主向以体验参与为主的转变，调动学 生学习的积极性、主动性和创造性。充分整合校内教育资源，组织开展灵活多样的创业讲座、 创业训练、创业模拟、创业大赛等活动。积极创造条件，支持学生创办并参加创业协会、创业 俱乐部等社团活动。充分利用校内外资源，依托校企联盟、科技园区、创业园区、创业项目孵 化器、大学生校外实践基地和创业基地等，开展学习参观、市场调査、项目设计、成果转化、 企业创办等创业实践活动。

《计算机基础》课程描述

该课程旨在培养学生利用计算机査找数据、处理数据的能力，培养学生使用Microsoft Office软件处理日常生活工作中碰到的事务，也为以后能掌握计算机基本操作技能，为学好本 专业后续课程打下坚实的基础，本课程的学习对学生毕业后迅速适应岗位需要、在工作岗位上 具有可持续发展的再学习能力都具有重要作用。

内容包括：计算机发展概论、计算机基本组成和工作原理、WINDOWS2010操作系统、W0RD2010, EXCEL2010、PPT2010、计算机网络知识、计算机网络安全、多媒体技术。

针对该课程信息量大、知识更新快、学生基础差异大等特点，借助现代化的教育教学手段， 主要采用以下教学方法：（1）釆用“任务驱动”教学方法，从现代办公应用遇到的实际问题出 发，精心选取各种典型工作任务，设计成若干教学任务。这个教学任务均来自实际工作岗位， 釆取工作过程进行设计，有效地解决学生知其然，不知其所以然的现象。（2） “案例教学”、 “精讲多练”相结合的教学方法普遍采用案例教学法，密切结合设计实例安排教学。教学中能 根据所讲授的内容选择有实用性、有代表性的作品来进行分析讲评，通过作品来吸引学生的学 习兴趣，也通过作品让学生知道所学习的知识在实际生活中的应用。精讲多练主要做到以下几 个方面：对于基本概念、方法，要做到精讲。与基本知识配套的上机练习和操作性很强的知识, 属于“多练”内容是本课程的基本教学要求。

《大学语文》课程描述

《大学语文》是一门为高职生提供坚实价值根基的公共课。主要目标是引导高职生进一步拓 宽视野、启蒙心智、健全人格，提高人文素养，帮助大学生进一步贴近语言、文学，增强学生 的阅读、表达和写作能力。

主要内容是通过阅读理解中华传统经典文学作品，发掘优秀文学作品所蕴涵的内在思想教 育、情感熏陶因素，提高学生思维品质和审美悟性，帮助他们突破思维定势，激发创造精神， 学会形象思维和逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式，形成健康高雅的审美心理和情趣, 帮助学生数量正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。。

通过对作品的解读、赏析，培养高尚的道德情操和健康的审美情趣，提升自身的文化素养和 品位，促使广大高职生正确认识人与自然、人与社会、人与人之间的关系，理解优美而丰富的 人性，培养爱心，追求真善美，建立对人类普世价值体系的认同。

《大学体育》课程描述

全面贯彻党的教育方针，为国家培养品德高尚、人格健全、体格健壮的高素质人才；引导 学生建立终身锻炼的意识，能够掌握一定的体育健身理论知识和运动技能，并能养成体育锻炼 的习惯；弘扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度，培养学生体育欣赏及审美情趣。 提高与学生专业特点相适应的体育素养。

体育课程将“健康第一”的指导思想作为教学内容的基本出发点，遵循大学生身心发展规 律和兴趣爱好，主要包括以下几个方面内容：

1. 田径、篮球、排球、足球、羽毛球、乒乓球、健美操等各专项运动的基本技术、技能、 战术、理论知识及专项身体素质。
2. 体育锻炼的基本理论知识和科学锻炼身体的方法。
3. 各专项运动的竞赛规则和裁判法以及基层单项比赛的指导方法和组织方法。

通过体育理论知识教学的学习，让学生初步掌握体育保健的基本方法，使学生全面明确日 常生活方式和健康关系，树立正确的健康观念，不断促进学生身心健康发展，陶冶美的情操。 认真研究和探索教学的特点和规律，以课堂教学为中心，全面完成体育教学目标和基本要求。 体育教学中必须加强素质教育，并将素质教育贯彻教学始终，全面提学生的综合素质。应充分 利用现代教学技术、教学手段，提高体育教学效果，充分利用现代教学手段提高教学效率。

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军 事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课; 并可将大学语文、信息技术、高等数学、公共外语、创新创业教育、健康教育、美 育、职业素养等列入必修课或选修课。

1. 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关

实践性教学环节。学校自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1)专业基础课程

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《食品化学》课程描述 |
| 课程目标 | 通过本课程的教学，使学生了解食品中主要成分的结构与性质，这些组分 之间的相互作用，这些组分在食品加工和保藏中的变化(物理变化、化学 变化和生物化学变化)，以及这些变化和作用对食品色、香、味、质构、营 养和保藏稳定性的影响。为学生在从事食品加工、保藏和开发新产品时提 供了一个较宽广的理论基础，它也为学生在了解食品加工和保藏方面的新 的理论、新的技术和新的研究方法时提供一个基础。 |
| 主要内容 | 水和冰的物理常数食品中水的存在形式水与溶质的相互作用水分活度及 吸附等温曲线.水分活度与食品稳定性的关系.水溶性维生素.脂溶性维生 素维生素在食品加工和贮藏中的变化、食品中维生素损失的常见原因、 碳水化合物的概述及分类、单糖、分子糖的工艺特性、碳水化合物的食 品工艺特性、脂肪、维生素、矿物质、食品色素。 |
| 教学要求 | 本门课程主要釆用教师讲授的方法进行教学。可以通过布置适当的课外作 用来检査学生对基本理论知识的掌握程度，并进行辅导答疑，提高学生的 学习兴趣和信心*。*还可布置学生在课外设计一些小课题，进行探索性实验， 提高学生的动脑动手、分析问题、解决问题的能力。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《食品营养与卫生》课程描述 |
| 课程目标 | 知识目标：（1）通过教学使学生学会或掌握科学知识的学习方法  （2）掌握营养与食品卫生学3）普及营养与食品卫生学知识  （4）通过教学使学生能应用所学的基本理论和知识去分析与解决生活过 程遇到具体的饮食、卫生问题  能力目标：（1）使学生初步具备营养膳食平衡的宣传的能力，以便能够对一 般性有关食品营养与卫生方面的需要帮助人群进行指导；（2）为学生今后从 事营养教育工作奠定基础，使受教育人群能正确运用营养科学知识和营养 与健康关系于饮食实践中，采取合理的膳食模式，使多种膳食危险因素下 降，以减少慢性疾病的发生；（3）为学生今后进一步深造有关营养与食品卫 生学 |
| 主要内容 | 绪论、营养学基础、体内能量的来源、体内能量的转移、贮存和利用、 能量供给、食品营养价值的评定及意义、各类食品的营养价值、特殊人 群的营养、中国居民膳食营养素参考摄入量、食品的微生物污染及其 预防良好生产规范（GMP）的概念、要求及实施的意义，HACCP的基本含义 和基本内容。 |
| 教学要求 | （1）部分内容通过出思考题，让学生围绕这些问题进行自学，并把这部 分内容纳入成绩考査范围，以提高学生自学主动性；（2）通过课堂理论教学， 重点讲解本课程中基本概念、重点、难点，力求通过举例等理论联系实际 方式讲清、讲透背景内容；（3）通过自制多媒体课件，提高教学时效，丰富 课堂教学内容；（4）将经典理论知识与本学科新理论、新技术紧密结合；（5） 提问教学与教师讲解相结合，活跃课堂气氛；（6）每章内容讲解完毕，给学 生布置复习思考作业，并批改学生作业；（8）鼓励学生全部自学，但必须交 作业，写课程论文和课程自学笔记。 |
| 项目 | 《食品微生物》课程描述 |
| 课程目标 | 通过学习，使学生能够利用微生物发酵生产食品，并掌握在食品生产 加工和食品卫生监督中有关微生物的鉴别、检验、生长控制等基础理论知 识和基本实践操作技能，为学生以后从事专业技术工作打下坚实的基础。 课程教学目标（一）知识目标1、了解主要类群微生物的形态、分类、生态 及微生物在食品工业中的应用。2、掌握主要类群微生物的生理、生长规 律、菌种选育的基本方法，掌握引起食品腐败变质和食物中毒的主要微生 物类群及检测方法。3、熟练掌握研究及检测微生物的基本操作技能、实 验方法。（二）能力目标通过本课程的学习，要求学生必须很好地掌握食 品微生物学基本知识和操作技能，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 品现代化加工生产的能力。为学生在食品分析和食品检验的工作中打下良 好基础。（三）素质目标1、使学生具备学生实事求是的作风和科学思维等 方面的综合能力和素质。2、使学生具备运用科学方法分析问题的职业理 念。3、使学生具备主动分析工作中遇到问题的职业素养。4、使学生奠 定具有解决实际工作中遇到问题的职业素养 |

|  |  |
| --- | --- |
| 主要内容 | 微生物的基本概念及微生物的生物学特点和作用，微生物及其生物学 特点，微生物主要类群的形态、结构和功能，微生物的营养，微生物的代 谢、微生物的生长及影响因素、微生物的遗传变异与菌种选育、微生物与 食品生产、食品卫生微生物、实训部分 |
| 教学要求 | 本课程（学习领域）采用项目教学法，以工作任务中的典型工作内容为 载体安排和组织教学活动，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动， 注重“教”与“学”的互动，让学生在活动中学习，掌握本课程（学习领 域）的职业能力。在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操 的容量，在实践实操过程中，使学生掌握食品微生物检测技术，提高学生 的岗位适应能力。学习情境的设计要体现本学习领域标准的特色与设计思 想，要突出“工作过程导向”的理念，将职业工作作为一个整体化的行为 过程进行分析，将知识点和技能点有机地联系起来。在培养目标中体现创 造能力（设计能力）的培养，构建“工作过程完整”而不是“学科完整”的 学习过程。学习情境内容的选择要体现先进性、实用性、趣味性和可操作 性。在教学过程中，用录像、企业参观、多媒体、投影等教学资源辅助教 学。教学方法采取项目教学法、实验教学法安排和组织教学活动。以工作 任务为出发点来激发学生的学习兴趣与成就感，教学过程中要注重创设教 育情境，尽可能使学生有意识地学会“食品微生物学”这门课程。 |
| 项目 | 《食品感观与检测》课程描述 |
| 课程目标 | 通过本门课程的学习使学生掌握食品品评的基本知识和常用的品评方法， 掌握描述分析方法。通过实验培训，使学生具备一定的感觉记忆能力、感 觉描述能力、样品区别能力、综合品评判别能力，掌握感官品评的统计与 报告技能，明确感官品评在食品生产质量控制中的重要性，同时培养学生 分析问题、解决问题、从事科研及生产的综合能力，为培养创新人才打下 良好的基础。实验课程要求学生掌握常用的食品感官品质评价方法，具备 对常见食品进行感官评价的基本素质和能力，掌握甜、酸、咸、苦等味觉 阈值和常见香气物质嗅觉阈值的测定方法，了解常见风味试剂的阈值范围。 |
| 主要内容 | 学生成功的完成这门课程，能够深入理解食品感官与食品检验的关系， 比较全面系统地掌握食品感官检验的基本理论和基本技能，通过本课程的 学习，学生能结合实际工作中的问题和需求，从理论上加以提高，科学的 进行食品的感官评定。  在教学中，釆用以培养能力为主的多种教学方法（讲授式、学导式、讨论 式、启发式、诱导式）进行教学。以教师讲授与课堂讨论相结合，理论课 与实验课相结合，学生自学与辅导答疑相结合，课后练习与习题课相结合 的教学模式，达到提高学生综合素质之目的。理论课釆用多媒体课件和传 统教学手段上课。 |
| 教学要求 | 感官检验的起源、发展与定义，熟悉三类感官评价方法。人作为仪器的特 点，理解人类的感知途径。感官检验的基础和一般任务。人类的感官及反 应，感官检验的基本条件，感官体验的度量；总体差别检验；单项差别检 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 验；品评员的筛选与培训；描述分析；情感试验；影响感官判断的因素； 感官检验中的基本统计学知识和常用方法；感官检验中的高级统计学知识 和方法；感官检验方法选择原则及感官检验报告的撰写 |
| 项目 | 《食品毒理基础》课程描述 |
| 课程目标 | 本课程要求学生掌握食品毒理学的概念，研究的内容，了解并能够掌 握食品中外源化学物的来源、分布、形态及其进入人体的途径与代谢规律， 影响中毒发生和发展的各种条件;化学物在食品中的安全限量;食品中化学 物的急性和慢性毒性等。课程教学的基本要求通过本课程的学习，使学生 掌握食品掺伪检验的理论与方法，为今后从事食品安全工作奠定基础。 |
| 主要内容 | 第一章绪论简单介绍本课程的性质、地位、任务及课程教学的基本要求， 并阐述食品掺伪的方式及食品安全问题的基本防范措施。第二章乳与乳 制品掺伪检验第三章肉类及其制品掺伪检验、第四章粮食制品的掺伪检 验，第五章食用油脂掺伪检验，第六章调味品的掺伪检验，第七章酒 类掺伪检验 |
| 教学要求 | 本课程从开始之出就比较重视学生的动手能力培养，目前开出了6关的实 验，内容涉及到课程的各个章节，从日常生活中的食品安全入手，向学生 介绍主要食品掺伪的检验方法和检验原理。实验报告要求:每组同学各自 写实验报告，内容包括实验目的、原理、主要操作过程、结果分析及思考 题 |

(2)专业核心课程

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《食品安全快速检测》课程描述 |
| 课程目标 | 知识目标：了解食品快速检测技术的意义，掌握各种检测技术的原理、 来源、验证结果等重要信息，熟悉检测速度、易操作性和价格、技术的稳 定性、灵敏度和特异性等影响快速检测技术质量的因素。  能力目标：培养学生开发与创新的能力，提高他们分析和处理食品质 量安全方面问题的能力，为学生今后能从事专业工作、适应社会需要打下 良好的基础。 |
| 主要内容 | 主要内容包括快速检测基础知识、常见非食用物质和易滥用食品添加剂的 速测技术、食品中常见农药与兽药残留速测技术、食品中有毒有害物质速 测技术、食品安全微生物指标速测技术、食品常规理化指标速测技术、常 见食品安全掺伪速测技术、食品加工贮藏安全度速测技术等。 |
| 教学要求 | 本课程是一门理论与实践结合型较强的实用性技术综合课程，食品安全检 测技术理论的新进展、新技术发展较快，需要学生具有一定的自学及文献 检索能力及时更新知识。课程试验选取具有代表性的检测物质及针对热点 试验安全问题进行试验设计，达到锻炼学生动手能力，同时利用多媒体教 学，有利于创设形象生动的工作情景，激发学生的学习兴趣。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《食品微生物检测》课程描述 |
| 课程目标 | 知识要求：1、掌握食品微生物检验的基本内容，了解食品微生物检验 技术课程的学习方法。2、掌握食品微生物检验的基本知识:食品微生物检 验的基本程序，釆样的原则、方法和技能，样品的处理，检验数据的记录 和处理，检验报告的撰写。3、掌握食品中菌落总数、大肠菌群、沙门氏 菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、乳酸菌、酵母及霉菌等的检验原理与技 能。4、了解糖果、糕点、酒类、调味品、饮料等食品的微生物学检验项 目及程序和技能。5、能运用所学的食品微生物检验知识进行市场常见食 品的卫生状况调査或对食品卫生检验方法进行改进或探索新检验方法。  技能要求：熟练掌握食品微生物检验技能，对《中华人民共和国国家 标准食品卫生微生物检验》（简称国标）具有较强的分析能力、执行能力； 职业技能证书考核要求：通过食品检验工中级工;四、教学条件本课程要 求教师具备化学或食品科学方面的专业知识，配备完善的微生物实验室、 无菌操作室和实验设备，如显微镜、无菌室、超净工作台、普通培养箱、 生化培养箱、恒温恒湿箱、厌氧培养箱、干燥箱、灭菌器、天平、分光光 度计、酸度计、电导率仪、浊度仪、折光仪、恒温水温浴锅、分光光度计、 电炉、旋转蒸发仪、循环水真空泵、过滤机、通风柜、离心机、纯水器、 烘箱、低温冰箱、通风柜、蒸馅水系统、酸度计等仪器设备;烧杯、吸管等 玻璃器皿及电脑多媒体系统等。 |
| 主要内容 | 知识要求：1、掌握食品微生物检验的基本内容，了解食品微生物检验 技术课程的学习方法。2、掌握食品微生物检验的基本知识:食品微生物检 验的基本程序，釆样的原则、方法和技能，样品的处理，检验数据的记录 和处理，检验报告的撰写。3、掌握食品中菌落总数、大肠菌群、沙门氏 菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、乳酸菌、酵母及霉菌等的检验原理与技 能。4、了解糖果、糕点、酒类、调味品、饮料等食品的微生物学检验项 目及程序和技能。5、能运用所学的食品微生物检验知识进行市场常见食 品的卫生状况调査或对食品卫生检验方法进行改进或探索新检验方法。  技能要求：熟练掌握食品微生物检验技能，对《中华人民共和国国家 标准食品卫生微生物检验》（简称国标）具有较强的分析能力、执行能力； 职业技能证书考核要求：通过食品检验工中级工;四、教学条件本课程要 求教师具备化学或食品科学方面的专业知识，配备完善的微生物实验室、 无菌操作室和实验设备，如显微镜、无菌室、超净工作台、普通培养箱、 生化培养箱、恒温恒湿箱、厌氧培养箱、干燥箱、灭菌器、天平、分光光 度计、酸度计、电导率仪、浊度仪、折光仪、恒温水温浴锅、分光光度计、 电炉、旋转蒸发仪、循环水真空泵、过滤机、通风柜、离心机、纯水器、 烘箱、低温冰箱、通风柜、蒸馅水系统、酸度计等仪器设备;烧杯、吸管等 玻璃器皿及电脑多媒体系统等。 |
| 教学要求 | 1. 以掌握实用技能、提高职业能力为出发点，注重提高学生综合应用的能 力。在教学过程中注意情感交流、教书育人，并实施分层次教学、因材施 教。 2. 釆用多种方法的教学手段:在课堂中以学生为主体，开展讨论式、讲授式 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 等教学，在掌握食品微生物检验原理与程序的基础上，注重培养学生的自 主学习意识和能力。 |
| 项目 | 《营养与配餐》课程描述 |
| 课程目标 | 《营养与配餐》课程的目标是使学生通过本课程的学习，更深入的掌握营 养学的知识，并学会对营养学知识在具体情况下的具体应用。课程的基本 要求如下：L巩固掌握营养学的基本知识和理论2.了解不同年龄、性别、 职业、体质、健康状况的人群对膳食营养的各自需求特点。3.掌握针对不 同人群或个人进行科学配餐与食谱编制的知识以及宴会食谱设计。4.掌握 营养餐及宴会的成本核算方法 |
| 主要内容 | 人体营养需求与来源、膳食制作工艺基础、营养配餐的相关基础知识、 不同人群的营养、膳食原则、特殊人群的营养、膳食原则、实践练习 |
| 教学要求 | 1构建健康的基石，营养配餐与营养食谱的概念   1. 正常人群的营养配餐设计 2. 常见慢性疾病人群营养配餐设计 |
| 项目 | 《食品掺伪鉴别》课程描述 |
| 课程目标 | 知识目标：（1） 了解各类食品商品的感观特性、理化指标、检验方法及发展 动态；（2）理解各类食品掺伪鉴别的方法及基本原理；（3）掌握食用油脂、 乳制品、肉制品、调味品、粮谷、饮料等食品中掺伪掺假成分的判断和检 测。  能力目标：学会运用理论知识解决实际问题，培养学生发现、分析、解决 问题的能力。掌握鉴别掺伪食品的方法、操作技能，为整顿食品市场、发 展食品工业、开拓食品贸易培养新型实用人才。也可使广大同学掌握一门 实用的生活技能。为学生在食品分析和食品检验的工作中打下良好基础。 |
| 主要内容 | 第二章绪论第二章粮品类掺伪鉴别检验 第三章食用油脂掺伪鉴别检 验 第四章肉、禽、蛋及水产类掺伪鉴别检验第五章乳类及乳制品掺伪 鉴别检验第六章酒、茶、饮料类鉴别检验第七章糖、蜜类掺伪鉴别检验 第 八章调味品掺伪鉴别检验第九章食用菌及农副产品干货掺伪鉴别检验 第十章食品标签、包装的鉴别检验复习- |
| 教学要求 | 随着人民生活水平的提高，对食品品质的要求日渐提高，对食品的安全也 逐渐提高，然而，一些不法商家对食品进行掺假掺杂，以牟取暴利。政府 和消费者已经逐渐认知到食品掺伪检测的重要性。食品掺伪鉴别检验实验 是《食品掺伪鉴别检验》课程学习过程中的非常重要的环节，是绿色食品 生产与检验专业学生的必修课程，通过本实验的学习，学生应该学会食品 中主要掺假掺伪成分的检验方法和原理，为今后的工作、学习打下坚实的 基础。二、实验教学目的与要求 通过本实验的操作练习，学生应了解掺 伪样品的釆集、处理、检测等步骤，了解食品中掺伪成分的检测方法和实 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 验原理，较熟练地掌握粮食、食用油脂、乳制品、酒、调味品、饮料、食 用菌等食品中的掺伪掺假成分的判断和检测。 |
| 项目 | 《食品包装》课程描述 |
| 课程目标 | 知识能力目标：（1）要求学生掌握食品包装四大支柱材料的性能  （6） 掌握各类材料在各类食品包装中的应用，  （7） 能够根据被包装食品营养成分的不同，提出相应的包装要求， 并根据要求恰当选材；  （8） 能够使用食品营养成分指标评判包装的优劣；  （9） 掌握食品包装的原理：了解光、氧、水分、温度对食品的影响， 掌握其控制手段；（6）掌握食品包装材料的卫生安全标准及检测方法， 保障食品的消费安全。  素质目标：（1）树立标准工作流程，善于解决问题  （2）学中练，练中学，理论与实践有效结合 |
| 主要内容 | 该课程釆用板书与多媒体相结合的方式教学，要求学生自主学习相关 知识，教师主讲重点难点内容，并通过课堂讨论、学术报告等方式，使 学生了解和掌握学科的学术发展动态和进展。结合市场调研，使学生更好 地掌握所学知识及市场动向，并要求学生做调研报告考虑到该专业学生的 实际情况，该课程在原有基础上，删除了食品包装基本技术方法、食品包 装专用技术方法等机械相关性较强的内容，增加了食品包装材料卫生安全 标准等较为热点的内容。 |
| 教学要求 | 包装在食品中的重要地位；包装的定义、作用、分类及国内外发展状 况;怎样搞好食品包装;食品包装用纸材及其制品;包装用塑料及其制品； 金属、玻璃、陶瓷包装材料及制品；食品包装原理；各类食品包装，食 品包装的法律法规 |
| 项目 | 《食品标准与法规》课程描述 |
| 课程目标 | 食品标准与法规是从事食品生产、加工、营销和贮存以及食品资源开 发与利用必须遵守的行为准则，也是食品工业持续健康快速发展的根本保 障。它是研究食品质量安全标准化体系建设与法治管理的科学，是食品科 学与质量管理交叉形成的一门新学科。通过教与学，使学生正确理解食品 标准与法规的概念，定义、范围；了解标准与法规间的关系，以及与质量管 理体系等的关系；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安全方面的 法律法规，掌握标准与法规的作用与意义（食品质量与安全，食品监督管 理，国内外贸易）；使学生能把握当今食品标准与法规的发展动态，并能 理论联系实际，提高在食品生产实践过程中分析和解决问题的能力。 |
| 主要内容 | 食品标准与法规的概念，定义、范围；了解标准与法规间的关系，以及 与质量管理体系等的关系；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安 全方面的法律法规，掌握标准与法规的作用与意义（食品质量与安全，食 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 品监督管理，国内外贸易）；当今食品标准与法规的发展动态，制定食品 标准和食品卫生许可证、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。 |
| 教学要求 | 按照教育部对高职教育的要求:学生应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，具有良好的职业道德和敬业精神。 |
| 项目 | 《食品贮藏与保鲜》课程描述 |
| 课程目标 | 知识目标:要求掌握蒸气压缩式制冷循环的工作原理及简单的热力计算方 法;掌握单级、双级压缩制冷压缩机的工作原理及其热力计算方法;了解各 种制冷设备的结构、作用等；掌握食品冷却、冻结、气调保鲜的原理与方 法，了解食品冷却、冻结、气调保鲜的设备与工作原理；了解食品冷库的 简单设计和设备选用；掌握食品冷藏链的概念；了解冷藏运输的基本手段。 能力目标；通过本课程的学习，使学生根据食品的不同特性对食品进行贮 藏保鲜。 |
| 主要内容 | 本课程主要内容包括：食品的品质基础、食品贮藏保鲜原理、食品贮藏保 鲜 方法、鲜活和生鲜食品贮藏保鲜、加工食品贮藏、食品流通中的保鲜技 术等。 |
| 教学要求 | 1. 课内教学活动对学生能力培养和安排课内教学使学生了解食品贮藏的 基本原理和在食品工业中的应用实例，让学生从解决实际问题的角度学习 保鲜技术，了解食品在贮藏和流通中质量变化和控制质量变化的方法，并 具有用多种不通的方法来保藏生鲜和加工食品的能力。同时，安排一定时 数的课堂讨论，使学生能相互交流、相互启发。 2. 课外教学活动对学生能力培养的安排课外要求学生广泛阅读文献，既 为课堂讨论做准备，更能使其拓展和加深所学知识。 |
| 项目 | 《食品理化检测》课程描述 |
| 课程目标 | 通过本课程的学习，使学生将所学的理化和仪器分析等知识应用于食品生 产,培养学生实际动手操作解决问题的能力,有助于提高食品科研的水平。 使学生掌握对食品基本营养成份、食品添加剂、食品中有害物质等理化分 析的原理与方法，并了解几类食品的卫生检验，使学生能独立进行分析操 作，并获得准确的分析结果。培养学生掌握食品理化检验技术与检验中重 量法、容量法等化学分析方法的原理和基本实验操作技能;使学生了解和 掌握荧光光谱法、比色法、原子吸收光谱法、气相色谱法、液相色谱法等 仪器分析方法在食品理化检验技术与检验中具体运用。学习食品理化检验 技术与检验中样品的前处理方法，了解几类食品卫生指标的分析检验。 |
| 主要内容 | 食品理化检验技术的定义和作用，发展趋势，食品的物理检测、食品的一 般成分分析、食品有害物质的测定 |

|  |  |
| --- | --- |
| 教学要求 | 教师在课堂上应对食品理化检验技术所涉及的基本概念、原理和方法进行 必要的讲授，并详细讲授每章的重点、难点内容;讲授中应注意理论联系 实际，通过必要的实例进行分析、讨论，启迪 学生的思维，加深学生对有 关概念、理论等内容的理解，并应采用多媒体辅助教学，加大课堂授课的 知识含量。课程实验安排与设计要与理论课程紧密联系，并保持同步进行。 |

（3） 专业拓展课程

包括食品安全质量管理、焙烤制品加工技术、保健食品、食品原料、食品营销 学等。特别是安全教育培训，是提高职业素质和自我保护意识最重要的形式。

（4） “课程思政”教学改革建设课程

食品行业比较敏感，受外界影响较大，食品行业的法规、条例也时有变化，教 师要挖掘专业课程本身的思政特色，凝练食品管理专业特色的育人内涵，提炼爱国 情怀、法治意识、社会责任、文化自信、人文精神等要素，转化为核心价值观教育。 将食品文化、食品行业管理、商务礼仪等专业课程作为“课程思政”教学改革建设 课程。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

教师队伍包括专职教师和兼职教师。专职教师是指专门从事本专业教学工作的、 具有教师专业技术职务的本校正式工作人员。兼职教师是指承担专业教学任务的外 聘教师。专兼职教师比例须适宜。原则上，专职教师须能够承担专业必修课程的教 学任务，且所承担的教学工作量应占到总量的2/3左右。积极聘请在食品行业实践 或管理等方面具有专长的一线食品行业工作者或在食品领域管理实践方面具有一定 水平的食品企业管理者担任兼职教师。兼职教师承担的教学任务应保持在1/3之内， 主要承担实践课程及相关教学任务。同时，须加强兼职教师队伍建设，确保聘用的 稳定性。

食品营养与检测专业必须配备专门的食品原材料、食品营养、食品化学、食品 检测等专业课程教师。从事专业课程教学的教师，须熟悉食品行业工作流程，熟悉 理化检测技术、微生物检测技术、现代食品仪器，食品安全与质量监控技术并对食 品行业实践有一定了解。

专职教师应取得高等学校教师资格证书。教师年龄结构合理，原则上中青年教 师占到教师总数的2/3以上。中青年专职教师须具有相关专业的硕士及以上学位， 具有讲师以上职称的教师人数不低于本专业专职教师总数的60%,具有副教授职务以 上的专职教师人数，不低于专业专职教师总数的20%0

兼职教师应具有现代食品行业新理念，在食品企业实践或食品行业管理中积累

了丰富的经验且有一定专长，具有较强的教育教学能力和实践指导能力，具有中级 及以上技术职称。

（二）教学设施

1. 专业基础课教学实验室和教学设备的要求

校内须配备食品理化检验实训室、微生物检验实训室、仪器分析实训室、食品 加工实训室等实训室。

1. 校内实训基地建设标准

实训室名称 项目基本设施设备

专用仪器室熟悉食品测量仪器的使用方法高效液相色谱仪、气相色谱仪、紫 外可见分光光度计、荧光显微镜、可见分光光度计

食品理化检测实训室熟悉食品理化检测技术 马福炉、微波消解炉、自动凯氏 定氮仪、粗脂肪测定仪、pH计、普通冰箱、

微生物检测实训室熟悉食品微生物检测技术食品检测釆样箱、台式离心机、配 套建设、普通冰箱、专用玻璃仪器、固体样品均质仪

食品感官检验室掌握食品感官检验技术常规感官检验玻璃仪器、常规感官 检验配制设备、普通冰柜、样品储存柜

食品样品及资料储备室实验用样品及资料储存普通冰箱资料、样品储存柜。

1. 校外实训基地建设标准

食品营养与检测专业是为服务于淮北市城市转型而开设的专业，因此本专业学 生校外实习、顶岗实习等基地以淮北市凤凰山工业园区各食品企业、杭州统一集团 为主，周边各食品企业为辅。

（1） 一般基地：

校园双方具有合作协议，职责明确。承担学校专业实训教学任务，有选择性地 接受学校毕业生就业。

（2） 紧密型基地：

教学条件：校园双方具有合作协议并挂牌，职责明确，基地有满足学生专业实 训所需的场所、仪器设备或设施；能提供3个以上学生实践所需的岗位数量。

实训任务：完成全体食品班学生的职业技能项目实训教学任务。

指导师资：校方由本科（及以上）学历、中级（及以上）职称的双师型教师担 任；基地方配备的兼职带教人员、管理人员应由基地内技术骨干或中层以上管理人 员担任。

教学的实施与管理：校园双方根据专业实训教学计划组织实施实训教学。

师资培训：每年接受1名及以上教师不少于一个月的专业技能培训或顶岗锻炼。

1. 示范性基地

教学条件：校园双方签订紧密合作协议并挂牌，对基地建设有规划，基地有充 分满足学生专业实训所需的场所、仪器设备或设施；能提供学生实践锻炼所需的岗 位数量和适当的薪酬。

职业文化：基地具有良好的职业训练文化氛围，管理规范、职责分工、考核、 教学内容等公开上墙。

师资互动：校方由具有本科（及以上）学历、中级（及以上）职称的双师型教 师担任指导教师；基地方配备技术骨干或中层以上管理人员作为兼职带教人员、管 理人员，基地每年接受1名及以上教师不少于二个月的技能培训或顶岗锻炼。

教学研究：每学年双方共同开展教学研究工作交流不少于2次，对基地内具有 专业特色的新技术、新工艺、新技能或新方法进行提炼，新增和完善技能实训项目；

科研合作：每年与基地联合申报一项市级及以上科研合作项目或1万元以上经 费的横向合作项目，学生参与部分科研工作。

教学管理：承担工学结合课程教学，以及教学计划内其他专业实训教学任务。 对学生的实训过程实行全程考核，保存完整的实训记录、考核记录等教学文件。

课程建设：校园双方共同制订实训计划、实训大纲、实训指导书、实训手册。

岗位数量：可容纳食品班全部学生的实训岗位，每组人数不多于6人。

指导师资：每人同时指导不多于10名学生。

教学场所：提供教学、主题活动或交流场所，基地具有良好的职业训练文化氛 围。

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

1. 教材

必修课程应尽量选用专门为高职高专学前教育专业学生编写的正式出版教材， 选修课程可根据需要选用正式出版的教材、自编出版的教材或自编讲义。

以上教材或讲义均须符合课程教学大纲要求，且应保证及时更新。

1. 图书、数字化（网络）资料

购置的图书资料包括可以为本专业学习奠定宽厚基础的文、史、哲及自然科学 等方面的文献资料，与食品营养与检测行业密切相关的文献资料，包括纸质、光盘、 电子等各种载体的文献资料，包括中外文献资料和期刊杂志、著作书籍和论文等资 料。与专业有关的各类图书生均册数应达到教育部相应的规定要求。

应建有一定规格的电子阅览室，开通互联网，师生可以免费查阅专业相关的期 刊论文等电子资料，到专业相关网站、教学资源库浏览参与互动学习等。

有条件的可将网络连接到学生宿舍，可以使学生更便捷的利用网络学习资源。 九、质量保障

（一） 学校和二级院系应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、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。

（二） 学校、二级院系应完善教学管理机制，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，建立健全巡课、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，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（三） 学校应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。

（四） 专业教研组织应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。

十、毕业要求

学生同时满足下列条件，准予毕业并颁发淮北职业技术学院毕业证书。

（1） 具有正式学籍学生在规定的学习年限内，所有课程的成绩全部合格，取得规 定的必修课、选修课学分。其中公共选修课为6学分。

（2） 外语、计算机及其他职业技能和职业资格证书等等级要求，达到专业教学标

准规定的水平。

达到专业教学标准规定的相应水平

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业资格证书 | 颁证机构 | 资格等级 | 备注 |
| 1 | 普通话证书 | 国家语言文字工作委员会 | 中级 | 选考 |
| 2 | 食品工程师 | 劳动和社会保障部 | 中级 | 必考 |
| 3 | 食品检验工 | 劳动和社会保障部 | 中级 | 必考 |
| 4 | 公共营养师 | 劳动和社会保障部 | 中级 | 必考 |
| 5 | 茶艺师 | 人社部 | 初级 | 选考 |

十一、附教学计划进度表

《食品营养与检测》专业教学进程安排表

（2020级高职社会士兵班普通班）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 序号 | 课程名称 | 课程  编码 | 蠶 | 学分 | 总学  时 | 学时分配 | | | 学期、教学周、课时 | | | | | | 考试 学期 | 考查学  期 | 备注 |
| 理论 | 实践 | 实践 学时 比例 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| 公共基础课 | 1 | 思想道德修养与法律基础 | 0000002B | B | 3 | 48 | 40 | 8 | 17% | 线上36+  线下12 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 2 | 毛泽东思想与中国特色社会 主义理论体系概论 | 0000004B | B | 4 | 64 | 56 | 8 | 13% |  | 线上48  线下16 |  |  |  |  | *2* |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 3 | 形势与政策 | 0000005A | A | 1 | 96 | 96 | 0 |  | 线上12+ 线下4 | 线上  12+线 | 线上  12+线 | 线上12+  线下4 | 线上12+  线下4 | 线上12+  线下4 |  | 1, 2, 3,  4, 5,6 | 线下集中授课+考查 |
| 4 | 就业与创新创业教育 | 0000010A | A | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  |  | 线上20+  线下4 | 线上20+  线下4 |  |  | 4,5 | 线下集中授课+考査 |
| 5 | 体育 | 0000013B | B | 7 | 108 | 16 | 92 | 100% |  | 线上46  线下8 | 线上46  线下8 |  |  |  |  | 2,3 | 线下实践+考査 |
| 6 | 心理健康教育 | 0000003A | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  |  | 1 | 线下集中授课+考查 |
| 7 | 计算机应用基础 | 0000018B | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% | 线上32  +线下32 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 8 | 大学语文 | 0000017A | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  | 线上28  +线下8 | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  | 1/2 | 线下集中授课+考査 |
| 9 | 社会责任教育 | 0000018C | C | 4 | 64 | 0 | 64 | 100% |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 不纳入课程总课时 |
| 10 | 军事课 | 0000001A | B | 4 | 148 | 36 | 112 | 76% |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 线上+实践 |
|  |  | 小计 |  |  |  | 712 | 396 | 316 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 囂课 | 11 | 基础营养学 | 0505001 | A | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | 2 | 线下集中授课+考查 |
| 13 | 食品感官检测 | 0505003 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  |  |  |  |  | 线上36  线下28 |  | 6 | 线下集中授课+考査 |
| 15 | 普通话 | 0505005 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | 2 | 线下集中授课+考査 |
| 16 | 商务礼仪 | 0505006 | B | 4 | 64 | 24 | 40 | 80% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | 2 | 线下实践+考查 |
|  | 食品毒理基础 | 0505004 | A | 4 | 64 | 64 | 0 |  |  |  |  |  |  | 线上36  线下28 |  | 6 | 线下集中授课+考查 |
|  | 食品营养与卫生 | 0505002 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  |  |  | 线上36  线下28 |  |  |  | 4 | 线下集中授课+考査 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 17 | 食品安全与质量管理 | 0505007 | B | 4 | 64 | 48 | 16 | 25% |  |  |  |  | 线上36  线下28 |  |  | 5 | 线下集中授课+考查 |
|  | 小计 |  |  |  | 448 | 264 | 184 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 謎课 | 18 | 食品标准与法规 | 0505008 | B | 5 | 72 | 48 | 24 | 35% | 线上42  线下30 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 19 | 食品储藏与保鲜 | 0505009 | B | 5 | 84 | 60 | 24 | 30% |  |  |  | 线上48  线下36 |  |  | 4 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 21 | 营养与配餐 | 0505011 | B | 5 | 84 | 60 | 24 | 30% |  | 线上48  线下36 |  |  |  |  | 2 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
|  | 食品发酵工艺学 | 0505010 | B | 5 | 72 | 48 | 24 | 35% |  |  | 线上42  线下30 |  |  |  | 3 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
|  | 食品包装 | 0505012 | B | 5 | 84 | 60 | 24 | 30% |  |  | 线上48  线下36 |  |  |  | 3 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
|  | 食品营销学 | 0505013 | B | 5 | 72 | 48 | 24 | 35% |  |  |  |  |  | 线上42  线下30 | 6 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 24 | 食品理化检测 | 0505014 | B | 5 | 84 | 60 | 24 | 30% |  |  |  |  | 线上48  线下36 |  | 5 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
|  | 小计 |  |  |  | 552 | 384 | 168 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| s课 | 25 | 茶艺鉴赏 | 0505015 | B | 3 | 48 | 20 | 28 | 60% |  |  |  | 线上24  线下24 |  |  |  | 4 | 线下集中授课+实践+考查 |
| 26 | 保健食品 | 0505016 | A | 3 | 48 | 48 | 0 |  | 线上24  线下24 |  |  |  |  |  |  | 1 | 线下集中授课+考査 |
| 27 | 食品原料 | 0505017 | A | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  |  |  | 线上24  线下24 |  |  | 5 | 线下集中授课+考查 |
| 公共 选修 课  （选  3） |  | 小计 |  |  |  | 144 | 116 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 | 人文素养 | GX0001 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  | 2 | 线下集中授课+考査 |
| 29 | 大学美育 | GX0007 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  | 3 | 线下集中授课+考查 |
| 30 | 语言表达能力训练 | GX0006 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  | 4 | 线下集中授课+考查 |
| 31 | 体育与健康 | GX0003 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 社交与礼仪 | GX0004 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 33 | 沟通策略与实践 | GX0005 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 34 | 大学生自我管理能力培养 | GX0002 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 35 | 计算机素养 | GX0008 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 小计 |  |  |  | 108 | 108 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| S | 36 | 顶岗实习 | 0505018 | C | 20 | 480 |  | 480 |  |  | 4周 | 4周 | 4周 | 4周 | 4周 |  |  | 线下指导 |
| 37 | 毕业设计 | 0505019 |  |  | 96 |  | 96 |  |  |  |  |  |  | 96 |  |  | 线下指导+工作实践报告 |
|  | 劳动教育 |  |  | 1 | 24 |  | *24* | 100% | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | 4 |  | 1, 2, 3,  4, 5,6 |  |
|  | 小计 |  |  |  | 576 |  | 576 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | |  |  | 137 | 2540 | 1268 | 1272 | 50% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 开设课程总数 | | | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 考试课程数 | | | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 考査课程数 | | | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：1、1,2,3表示第一，第二，第三学期均开设此门课程，1/2表示第一或第二学期开设此门课程；

e 2,公共选修课由学院统一组织，包括大学生人文素养、大学生自我管理能力培养、体育与健康、大学生社交与礼仪、沟通策略与实践、语言表达能力训练、大学美育、计算机素养等类课

O 程。第2,第3,第4学期各开设一门，每门课2学分，共计6学分

4 3、军事课由《军事理论》、《军事技能》两部分组成，《军事理论》36学时，2学分；《军事技能》112学时，2学分，退役军人直接折算相应学分。

4、 形势与政策每学期8学时，开设学期一、二、三、四

5、 课程类型A为纯理论课，B为理论+实践课，C为纯实践课

相关文件

1 .根据教育部《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知要求，“毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论”“思想道德与法律基础” “形势与政策”课程，安排理论与实践学 时

1. 教育部《关于加强新时代高校“形势与政策”课程建设的若干意见》教社科[2018] 1号文件
2. 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
3. 《全国高等职业院校体育课程教学指导纲要》
4. 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）
5. 《安徽省教育厅关于深化高校教学改革加强大学生社会责任教育的意见》（皖教办[2015] 47号）
6. 安徽省人民政府办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见（皖政办秘[2015]207号）