

海南健康管理职业技术学院

Hainan Health Management College

人才培养方案

(2022 级食品质量与安全专业)



立德至善 崇技至精

2022 级食品质量与安全专业 人才培养方案

(普招)

一、专业名称及代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：490102

二、入学要求

高中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

学制三年。试行弹性学制，修业年限为 2-6 年。

四、就业面向

本专业职业面向主要从事食品产业链安全管理、质量监督、食品检验、食品加工生产等相关岗位的基础性工作。专业就业岗位群和职业能力、工作任务分析见附件 6 说明。本专业主要职业面向(部分)如表 1 所示。

表 1 专业岗位证书一览表

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)	证书等级 (考证)	主要岗位群类别 或技术领域举例
食品药品 与粮食类 (59)	食品工业 类(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)； 批发业(F51)； 零售业(F52)。	质量管理员 食品安全管理员 质量认证工程技术人员 (2-02-29-04) 食品工程技术人员 (2-02-24-00) 农产品食品检验工 (4-08-05-01) 化学检验工(6-31-03-01) 公共营养师 (4-14-02-01) 营养配餐员(4-14-02-06) 健康管理师(4-14-02-02)	质量管理培 训证书 内审员 培训证书 工艺技术员 (初级) 食品检验工 (中级) 化学检验工 (中级) 公共营养师 (四级) 配餐员 培训证 健康管理师 (助理)	在线 QA 工艺管理员、QC 产品检测人员、质量管理认证、内审员、食品生产安全管理员。 产品研发、生产技术指导与管理；食品加工制作。 检验检疫；农产品检验；原料、产品仓储管理。 化学品检验；报关员等。 公共营养指导；食品营养与健康教育。 各类人群营养配餐与配餐设计；社区居民健康指导、健康科普教育与健康管理。

表 2 岗课证一览表

序号	职业岗位	岗位任务描述	核心课程	任职要求 (职业资格证书)	备注
1	质量管理员、 食品安全管理员	在线 QA 工艺管理员、QC 产品检测工、质量管理认证、内审员、安全管理内审员、食品生产安全管理员、食品仓储管理员、危害分析员、法律法规专员等岗位。	食品卫生与安全 食品法律法规与标准 食品质量管理技术 食品安全控制与管理 食品企业管理实务 主要职业岗位选修课程	质量工程师（初级） 食品安全师（助理级） QA 工艺管理员 QC 产品检测员 质量管理认证、内审员	达到相关岗位任职要求
2	食品加工工	产品研发；乳品、冷品及罐头、饮料制作；酿酒、食品添加剂及调味品制作；粮油食品制作；水产品加工；肉蛋品加工；功能食品制作等。	食品原料学 食品工程原理 食品加工技术 食品添加剂应用技术 职业岗位选修课程	食品加工工/（中、高级）	
3	食品检验员	产品检验检疫、食品检验、畜禽产品检验、粮油质量检验、水产品质量检验、包装材料检验、饲料检验等。	统计学应用技术 食品感官检验技术 食品理化检验技术 食品微生物及检验技术 食品安全快速检验技术 食品掺伪检测技术 职业岗位选修课程	食品检验工（中、高）、 畜禽产品检验工（中、高）、 粮油质量检验工（中、高级）、 水产品质量检验员（中、高级）、 包装材料检验工（中、高级）、 饲料检验工（中、高级）等	
4	食品销售员 （拓展岗位）	食品市场营销	食品营销 营销与沟通 职业岗位选修课程	食品营销员（中级）	
5	营养配餐 健康管理 （拓展岗位）	各类人群营养配餐 社区居民营养指导 社区居民健康指导	食品营养与健康 营养配餐与设计 康复运动指导 职业岗位选修课程	公共营养师（初级） 营养配餐员（中级） 健康管理师（助理）	

注：鼓励学生获得有助于就业的相关职业证书

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，具有较好的科学文化水平、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能力，掌握本专业知识和技术技能，适合从事食品产业链生产经营相关环节安全控制、质量监控和管理等高素质技术技能应用型人才。

（二）培养规格

食品质量与安全专业毕业生，应具有本专业职业技能人才所必备的知识、技

能和素质要求，毕业时须获取毕业证书，鼓励学生考取一至两种职业资格、职业能力认定证书（中、高级），或通过全国高等学校计算机水平考试、全国高等学校英语应用能力等考试。

本专业毕业生在知识、能力和素质等方面应达到以下要求。

1. 知识要求

(1) 基础文化知识：具有必备的政治理论、数理基础，以及社会与人文知识；具有计算机应用基本知识；具有本专业所必需的公共英语和职业英语知识。

(2) 专业基础知识：具有食品基础化学、食品应用化学、食品微生物学、食品营养与健康等基本理论知识；具有食品卫生与安全基础知识；具有资源节约、环境友好、清洁生产、安全生产的观念及基本知识。

(3) 专业技术知识：具有食品法规与标准化知识；具有食品质量控制技术与质量管理体系的基本理论知识；具有食品产业链安全监控体系建立与实施基本知识；具有食品质量安全检验检测的基本理论知识；具有食品生产、储运、保藏、销售、市场流通的基本知识；了解食品行业发展动态，具有食品企业经营运作的相关管理知识。

2. 能力要求

(1) 专业能力：具有危害分析、食品生产经营企业进行质量管理和安全监控能力；具有对食品生产经营过程进行感官检测、过程监测、质量控制和改进的技能；具备常规食品检测仪器设备使用、操作技能和计量器具管理能力；具备对食品原辅料、半成品和成品进行理化检验和微生物检验的技能；具有食品安全法制宣教、法规标准的实施能力；具有几种常见食品生产加工机械设备的使用操作基本技能；初步具备食品、保健品的市场营销能力；初步具备食品企业一线生产经营管理能力。

(2) 方法能力：具有基本数学运算、数据统计及分析能力；具有信息收集、信息处理的基本能力；具备完成工作记录、编制简单工作报告、技术文件等文字运用能力；能借助互联网、工具书阅读和翻译本专业英文资料；具有较强的自学能力、获取技能能力等可持续发展能力。

(3) 社会能力：具有解决问题能力和社会应变能力；具有团队合作和人际沟通交往能力；具有竞争意识和创新能力。

3. 素质要求

(1) **思想品德素质**：热爱祖国，拥护党的基本路线、方针政策，懂得毛泽东思想、邓小平理论、习近平特色社会主义新思想和科学发展观的基本原理；具有社会主义荣辱观、为国家富强而奉献的责任感和集体主义精神；具有文明礼貌、爱护公物、遵纪守法的社会公德；具有尊老爱幼、团结合作、积极向上的道德情操；谦虚好学、崇尚科学、文明礼貌，养成良好的生活习惯。

(2) **科学人文素质**：具有高素质技术技能人才必备的人文、科学基础知识；具有文字表达能力，具有一定的外文阅读、听说与查阅专业技术资料的能力；有联系实际、实事求是的科学态度；具有资源节约、爱护环境、清洁生产、安全生产的观念及基本知识；具有良好的文化、艺术修养等素质。

(3) **职业素质**：具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德；具有自立、竞争、民主法制意识和开拓创新、艰苦创业精神；树立食品质量与安全意识，掌握从事食品质量与安全监管相关岗位工作的专业知识和职业技能，具有较强的就业能力和初步的创业能力；具备较快适应相邻专业业务工作的基本能力与素质；具有较强的继续学习能力、一定的创新能力、较好的与人合作和社会交往能力。

(4) **身心素质**：身体健康、心理健康、社会适应能力良好；具备一定的体育、健康和军事基本知识，掌握科学锻炼身体的基本方法和技能，受到必要的军事训练，达到国家规定的大学生体质健康标准和军事训练合格标准。

此外，还须具备我院人才培养目标的特色能力，具体为：①健康生活管理能力：养成健康生活习惯，坚持健康生活方式，拥有健康体魄。②急救能力：了解急救知识，掌握急救技能。③英语口语：掌握日常生活英语用语和借助词典了解专业英语用语。④信息技术应用素养：掌握计算机基本应用技术，具备自主学习、可持续发展能力。⑤文艺、体育特长：掌握一至两项体育技能，拥有一至两项艺术爱好，提高个人综合素质和个人生活质量。

4、具备我院人才培养目标特色能力要求

本学院人才培养目标-特色能力体系，具体见框图 1 所示。



图 1：学院人才培养目标-特色能力体系框图

（三）培养模式

依据本专业“高素质技术技能型人才”培养目标，针对食品质量与安全专业“食品质量管理”、“食品安全检测”和“食品生产”等对应的岗位需求、特点以及职业标准、职业能力，围绕“厚基础、重实践、强能力”的人才培养理念，遵循“专项技能—综合技能—岗位适应能力—就业能力—创业能力”逐级递进的能力阶次，在人才培养过程中实现课堂学习与岗位实训的“工学交互、能力递进”，在循环递进中完成“课证融通，学训合一”；“岗课证赛融合”，最大程度提高学生的职业岗位适应能力及后续发展能力。坚持以培养模式构建以专业能力培养为主线的理论联系实际、“产教融合”、“工学交互”的“2+1”人才培养模式。

（四）职业能力

1、要求具备的职业核心能力

食品质量监督与管理能力、食品安全监控与管理能力、食品检验检测能力。

2、建议取得对应的职业能力证书

本专业实行“1+X”证书制度，学生在毕业前应参加相关技能鉴定，并取得与

核心职业岗位对接的一种职业资质证书，或针对职业核心能力的中级及以上职业技能证书。按照国家食品安全管理相关法规的规定，取得质量管理师（初级）/食品安全师（助理）资质证书，或食品安全管理员/餐饮服务食品安全管理员培训证书。对于从事食品检验工作的人员，根据国家技术职业就业准入制度的有关规定，建议学生取得食品检验员（中级）职业能力证书。对于从事食品营养指导和食品营养配餐岗位工作的，建议考取“健康管理师”或“食品营养师”。

3、鼓励取得相近的职业能力证书

鼓励学生获得有助于扩展就业面和个性发展的相近职业资格证书，如：化学检验员、糕点工或面包烘焙工、饮料制作工、乳品预处理工、熟肉制品加工工、啤酒酿造工、品酒师、食品营销员、公共营养师、营养配餐员、健康管理师、报关报检员等。

六、课程体系与核心课程

本专业以职业素质教育课程、核心技能教育课程、个性发展拓展教育课程构建人才培养基本框架，以食品安全监管、食品质量检验和食品加工技术等相关岗位的工作任务与工作过程，以及行业、企业对高端技能型人才的要求作为课程体系的核心。课程体系设计说明见附件 4。

（一）公共基础课程

公共基础课程是为了使学生掌握现代知识、发展学生智能、提高综合素质打好基础而开设的课程，以满足所培养的学生成为德、智、体、美、劳全面发展，具有较高文化素质、身体素质和心理素质的现代人才的需要等要求为准。公共基础课程分必修和选修两部分。具体要求与说明见表 3。

1、公共基础必修课程 主要体现人文（社会）素质和职业素质的培养，为职业生涯和发展打下良好的基础。设有包括毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、“四史教育”、形势与政策、军事理论、体育、公共英语、大学生心理健康教育、劳动教育与职业素养、计算机应用基础等 11 门。计必修 36 学分（528 学时）。

2、公共基础选修课程 设有中华优秀传统文化导论、营销与沟通、健康伦理导论、大学语文等公共基础选修课程 4 门 6 学分（96 学时）；此外还设有人文艺术、自然科学、社会科学、信息技术、体育技能等领域，我院特色能力培养

的拓展课程供学生选修,学生至少从中选修 2 门或 2 学分(32 学时)的课程。公共选修和拓展课程项目见附件 3 所示。

表 3 公共基础课程主要教学内容和要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过课程教学引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好,坚定“四个自信”,培养学生的理论素养、政治意识和实践品格,成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	主要讲授中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的两大理论成果,帮助学生理解毛泽东思想、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是一脉相承又与时俱进的科学体系。	理论教学与实践教学相结合。理论课教学主要以专题教学、案例教学等形式展开,适时运用翻转课堂、网络技术和经典阅读等加以支持,启发和推动学生思维,培育批判性思维能力,加强对教学重点内容的理解、难点内容的破解、精神实质的领悟。实践课教学课时占总课时的三分之一,主要以学生团队社会调查等形式开展,促进理论学习的内化。课程学习考核以形成性评价与结课考试相结合的方式实施。
2	思想道德与法治	通过课程教学帮助学生筑牢理想信念之基,培育和践行社会主义核心价值观,传承中华传统美德,弘扬中国精神,尊重和維護宪法法律权威,提升思想道德素质和法治素养,成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观,社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系,加强对学生的职业道德教育。	从当代大学生面临和关心的实际问题出发,理论教学与实践教学相结合。理论课教学主要以专题教学、案例教学等形式展开,适时运用翻转课堂、网络技术和经典阅读等加以支持,启发和推动学生思维,培育批判性思维能力,加强对教学重点内容的理解、难点内容的破解、精神实质的领悟。实践课教学课时占总课时的三分之一,主要以学生志愿者活动形式开展服务学习,促进理论学习的内化。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。

3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程旨在指导学生从整体上把握习近平新时代中国特色社会主义思想，系统学习这一思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义，更好把握中国特色社会主义的理论精髓与实践要义，自觉投身到建设新时代中国特色社会主义的伟大历史进程中去。	主要讲授新时代坚持和发展什么样的中国特色社会主义、怎样坚持和发展中国特色社会主义这个重大时代课题，全面、系统、深入阐释了习近平新时代中国特色社会主义思想重大意义、科学体系、丰富内涵、精神实质以及实践要求。	要使大学生深入领会其时代意义、理论意义、实践意义、世界意义，深刻理解其核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，深刻把握其贯穿的马克思主义立场观点方法，不断提高马克思主义理论水平，增进政治认同、思想认同、情感认同，切实做到学、思、用贯通，知、信、行统一。实践课教学课时占总课时的三分之一，课程学习考核以形成性评价与结课考试相结合的方式实施。
4	“四史教育：党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史”	通过课程教学帮助学生了解真实的“四史”知识，树立唯物史观，深刻把握中国特色社会主义的历史逻辑、理论逻辑和实践逻辑，懂得敬畏历史，以史鉴今，从历史中建立信仰、汲取智慧和前行的力量，实现与党和人民的情感认同、理论认同、历史认同和政治认同，坚定“四个自信”，达到“学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行”的效果。	主要讲授党史、新中国史、改革开放史和社会主义发展史中的重大历史事件、历史人物和近现代中国发展的历史脉络；阐释“四史”基本知识中所蕴含的历史规律、历史经验，阐释历史和人民是为什么选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义、选择了改革开放，选择了中国特色社会主义道路。指导学生进行社会调研，强化唯物史观、国情观、历史责任感教育。	一要讲真“四史”，把丰富的史实梳理清、讲清楚。二要注意“四史”叙事的科学性与政治性的统一，依托历史叙事着力在理论上讲透中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好。三要在教学方案设计和实施中注重选用体验式学习、探究式学习方法，把理论课堂向社会大课堂的延伸，有效调动学生学习主体的自觉性、积极性，在教学与学习活动中坚持“学思践悟”，发展批判性思维，自己探究、发现、总结历史的线索、主流、规律和经验教训，把握历史的价值逻辑、实践逻辑，引导学生将“四史”知识转化为认知体系，并进一步升华为自己的理想信念。
5	形势与政策	通过课程教学引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地，自觉实践党的基本路线，为实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标而奋斗。	主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战。	由思政课教师、校领导班子成员和校外专家，按照上级教学指导要求，结合国内外形势变化大事和学生关注的时政热点等，以主题讲座、文献和影视资料学习、实践调研、在线教学等形式开展教学。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。

6	军事理论	通过课程教学帮助学生了解、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。	主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容。着力强化以中华军事史、中国人民解放军军史为载体的中国共产党人的精神谱系、中国精神谱系的课程思政教育。	以教师面授的课堂理论教学为主，重视适时运用高质量在线教学资源支持理论教学。 考试成绩按百分制计分，根据卷面成绩、平时作业、考勤情况和课堂表现综合评定。
7	体育	依据我院“健康”特色，创建体育特色教学，打造健康学院传统体育项目，树立“海健院学生，人人掌握传统体育”的目标，达到2必3会教学效果。全面推进素质教育，培养学生树立“健康第一”和“终身体育”的意识，增强学生体质，提高学生体育人文素养，培养全面发展的人才。	大一实施气功、八段锦、太极拳、六字诀、易筋经体育特色教学。大二实施选项课+特色教学。（选项内容：排球、篮球、足球、羽毛球、乒乓球、木球、田径、健美操、体育舞蹈、黎族传统体育等基本理论和技术。）着力强化以中华优秀传统文化、体育教学为载体的人类基本价值和美德、团队精神、公平精神、拼搏精神、意志品质的课程思政教育。	特色教学要求：全体学生达到2必3会，即必学、必考、会演、会赛、会教。 选项课要求：培养学生兴趣、爱好、技术，树立“终身体育”的意识。以室外练习为主，以课堂讲授为辅，运用线上资源支持教学，强化与第二课堂实践结合。 体育课考试：平时成绩占20%，达标成绩占20%，技术成绩占60%累计总分。
8	公共英语	通过高职高专公共英语口语交际课程的学习，学生能够基本了解跨文化交际规则、掌握基本的英语口语交际学习策略、形成基本的英语口语交际能力，达到教育部高职高专英语听说能力和海南公民外语学习水平的基本要求。	本课程围绕口语交际能力课程培养目标进行学习指导训练，重点突出听说交际能力的培养，包括语音训练、单句听说训练、口语交际话轮训练和10个常见的口语交际话题内容听说交际表达训练。着力强化以中华文明、人类文明为载体的历史唯物主义、人类基本价值和美德的课程思政教育。	针对普招学生设计和开设的公共英语口语交际课程，以“英语口语交际”为主要教学内容，对学生进行英语口语交际能力系统的强化培养训练。课程学习时长为2个学期，学分为8学分，课程学习考核成绩由形成性评价与口语交际能力实际测试相结合的方式给予评定。

9	大学生心理健康教育	<p>通过课程教学帮助学生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，通过课程教学切实提高心理素质，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，促进学生全面发展。</p>	<p>主要讲授心理学的基本知识，心理健康的标准及意义，了解大学生心理发展特征及异常表现，掌握自我认识、自我探索、自我调适及心理发展技能的基本知识和技能。如学习发展技能、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。着力强化以心理学基本知识和技能为载体的历史唯物主义、人类基本价值和美德的课程思政教育。</p>	<p>采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法，如课堂讲授、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、角色扮演、情境表演、体验活动、实践拓展训练等。适时运用互联网在线教学，积极利用现代信息技术手段进行教学。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。</p>
10	劳动教育与职业素养	<p>通过课程教学培养学生的正确的劳动价值观、良好劳动品质和工匠精神，成为有职业规划、有职业道德、有职业意识，职业行为习惯良好，爱岗敬业、心理健康、人格完备、形象职业、善于沟通、技能熟练的现代职业人才。</p>	<p>主要讲授马克思主义劳动观基本内容、劳动精神与职业意识、劳动安全与职业健康、劳动法规与职业伦理、自我管理与职业习惯、职业形象与职场礼仪、就业指导与创新创业、应用文写作、实践与反思。着力强化以马克思主义劳动观、工匠精神、劳模精神为载体的历史唯物主义、中国精神、人类基本价值和美德的课程思政教育。</p>	<p>按照不同教学模块的教学目标、内容及教与学的规律，通过专题教学、案例教学、实训教学，运用翻转课堂、角色扮演、情景表演和线上教学资源等方式，适时与专业课融合，在专业课程和执业情境中，通过推动学生的自主学习、自我演练、自觉体悟，启发和培育学生的劳动精神、人文精神、科学精神、工匠精神、伦理道德和法律觉悟，并转化为合规的执业技能。同时，聘请企业专家参与课程各教学模块的教学设计并承担相应教学讲授、实训任务，以期使教学更有效地贴近职业需要、职场实际，切实提高学生的职业素养。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。</p>

11	计算机应用基础	<p>通过本课程的学习，要求学生不仅要掌握计算机科学与技术的基础知识。而且应初步具备利用计算机分析问题和解决问题的意识与能力，使学生在以后的学习和工作中，能够更好地使用计算机及相关技术解决本专业领域的问题。</p>	<p>课程涵盖的知识单元内容包括：计算机基础知识、操作系统、文字处理系统、电子表格系统、演示文稿软件、计算机网络基础、多媒体技术基础等。</p>	<p>整个教学过程在多媒体教室完成，教师利用多媒体技术，将理论和实践相结合。通过讲授方式，引导学生掌握计算机各功能操作的学习方法，提高学生学习能动性，使学生了解当代计算机科学与技术的发展历史以及计算机基础知识，运用讲授与演示相结合的方式，让学生掌握操作系统的基本使用方法，了解并掌握 Word 文字处理系统、Excel 电子表格、PowerPoint 演示文稿软件的使用。</p>
12	营销与沟通（限选）	<p>帮助学生掌握现实生活和工作中的营销工作中的人际沟通理论、策略、方法，学会理解和尊重他人，理性表达自己的意愿和想法，提升分析、解决问题及灵活应变能力，提高沟通意识和熟练使用言语、非言语沟通技巧、沟通能力。</p>	<p>内容包括营销的内涵、特征、分类、理念、方法等，人际沟通理论、策略、方法，有效沟通的概念、原则、方法、技巧等。着重训练学生在自我介绍、团队沟通、公众沟通、会议与谈判、危机沟通等方面的沟通能力；着力训练学生职场营销的意识和技能。</p>	<p>运用课堂讲授、演示、情景案例分析等方式调动学生积极性，引导学生把握理论、方法、技巧，深刻理解沟通的重要性、艺术性、实用性；通过角色扮演、互动练习等实践方式，促进学生换位思考，克服心理障碍，把握沟通要点，形成内化于心，外化于行的现实生活、职场营销的沟通能力。课程考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。</p>
13	大学语文（限选）	<p>寓人文素养教育于语文教学之中，重在提高学生的人文素养以及阅读和表达能力，为学生学习、工作和生活能力的发展提供支撑。</p>	<p>大学语文包括散文、小说、诗歌、戏剧四个人文经典作品专题和语文常识等学习内容。着力强化以中华文明、人类文明为载体的历史唯物主义、人类基本价值的课程思政教育。</p>	<p>运用课堂讲授、演示、自学辅导等多种方法，适时运用翻转课堂、在线课程资源和经典阅读加以支持，充分调动教与学两个方面积极性，切实提高教学效果。对代表性的文章作品进行文学分析，深刻了解作品人物形象、主题内涵，并能横向联系同时期的作家作品进行对比学习。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施。</p>

14	中华优秀传统文化导论（限选）	本课程从思想文化、物态文化、行为文化、技术文化等方面，重点讲授中国传统文化独特的生态环境、发展历程与重要成果，使学生了解中国传统文化的精华，扩大文化视野，丰富精神世界，形成健康积极的人生观、价值观，提升爱国主义文化品位，提高审美情趣。	主要讲授中国历史上的儒、释、道、法文化的特色内涵及其对中华文明的意义；介绍中医养生、传统服饰与重要民俗的文化渊源及其中现代因子；着力强化以中华优秀传统文化、中国精神为载体的历史唯物主义、爱国主义的课程思政教育。	以专题教学为主要形式进行理论教学，开展经典阅读学习，适时运用高质量在线课程资源支持教学，推动学生自觉自主学习。课程学习考核以平时作业、课堂考勤与结课考查相结合的方式实施。
15	健康伦理导论（限选）	通过课程教学使学生掌握发现和解决与健康相关的伦理问题的伦理原则、道德规范和基本方法，帮助学生开启健康伦理思维，树立正确的健康伦理观念，自觉履行保护人的健康权益的责任，为健康中国事业发展而奋斗。	健康伦理的基本概念、基础理论、基本原则和道德规范。建立政府、社会、个人作为行为主体的健康责任关系。如何进行健康伦理判断，形成正确的健康伦理决策等。着力强化以中华优秀健康文化为载体的健康中国、人类基本价值的课程思政教育。	理论课教学主要以专题教学、案例教学等形式展开，适时运用翻转课堂、在线课程资源和经典阅读加以支持，重在启发和推动学生伦理思维，强化人文情怀、理性批判思维的建构，对教学重点内容的理解、难点内容的破解、精神实质的领悟，培养正确进行伦理判断、伦理决策的能力。课程学习考核以形成性评价与结课考查相结合的方式实施

备注：

1. 《形势与政策》：按照教育部要求，前4个学期每学期开设8个学时，共32学时，只计1学分；第四学期结束后统一计算成绩；具体开课时间根据教育厅通知安排。
2. 《劳动教育与职业素养》：按照中央和教育部文件，职业院校设立16学时的劳动专题教育必修课，独立成课为“劳动教育与职业素养”，依托课程为《劳动教育与职业素养》。分三学期实施。第一学期：职业形象与职场礼仪；第二学期：马克思主义劳动观基本内容、劳动精神与职业意识、劳动安全与职业健康、劳动法规与职业伦理、自我管理 with 职业习惯；第三学期：就业指导与创新创业、应用文写作。
3. 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《思想道德与法治》《军事理论》的实践课均不占用课表和教室。
4. 《大学生心理健康教育》实施：教育部相关文件规定开设2学分，32学时，我院根据学生成长规律、教学规律和职业教育特点，分三个部分实施，一是在第一学期单独开设16学时课程；二是在第二学期的《劳动教育与职业素养》“自我管理 with 职业习惯”模块中开设8学时；三是在第一学期的《营销与沟通》中开设8学时，合计32学时。

（二）专业技能课程

本专业的专业技能课程，是为了使学生掌握专业知识、发展职业技能、提高职业能力而开设的课程。其设置依据与国家专业教学标准、专业人才培养目标相适应，力使课程内容紧密联系职业岗位实际和社会实际需要，突出应用性和实践

性，注重学生职业能力和职业素质的培养。按照相应职业岗位（群）的能力要求，分别设置有专业基础、专业核心和专业拓展课程等学习领域和模块。

1、专业基础课程

专业基础课程是构建专业知识的基本根基，是进行专业学习和获取新知识、增强分析和解决问题能力的理论基础。课程设置的依据主要为学生深入学习食品安全管理、食品质量检验与食品加工技术等方面的专业知识打下良好基础，体现“宽口径、厚基础”的特点，使学生具有更好的职业适应性和就业面。专业基础课程设有包括：化学基础与分析技术、食品应用化学、食品微生物与检测技术、统计学应用技术、食品卫生与安全、食品营养与健康、食品原料学、食品工程原理，以及食品质量检验基本技能综合训练等 8 门 24 学分(384 学时)。具体修业要求和说明见表 4。

表 4 专业基础课程主要教学内容和要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	统计学应用技术 (2 学分)	<p>本课程以“培养学生掌握电子表格制作与应用，会进行实验数据处理、编辑、分析等能力和良好的职业素养”为教学目标。</p> <p>能力目标：了解电子表格的基本知识，Excel 的主要功能、特点、及应用；学会电子表格的基本操作和使用；能够建立简单的电子表格，进行数据处理和查询，绘制统计图；初步学会对图表进行编辑。</p> <p>知识目标：培养收集、处理、分析和应用信息数据的能力。</p>	<p>课程教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 电子表格 Excel 软件的基本功能与基本操作； 2. Excel 的数据库管理功能，数据的排序、分类汇总和筛选、查询； 3. 数据图表的创建；统计图、直方图、堆栈图、圆饼图的绘制与编辑等。 	<p>采用操作示范、演示、操作辅导、案例讨论、项目引导等教学方法，指导学生基本操作技术训练，独立完成电子表格 Excel 软件实训任务。</p>
2	化学基础与分析技术 (5 学分)	<p>本课程以“培养学生掌握容量分析、重量分析的基本方法和技能，具备基本的实验操作能力和良好的职业素养”为教学目标。</p> <p>能力目标：培养学生具有重量分析和滴定分析的能力，能进行基本实验操作；培养学生基本的实验技能，正确操作使用常用容量分析与重量分析仪器，进行化学滴定分析；培养学生正确处理实验数据的能力，正确处理和表述检验结果。</p>	<p>课程主要内容：包括化学原理和滴定分析两个模块。（1）化学原理模块主要内容包括化学物质分类与命名，物质状态与相变、溶液与胶体溶液、物质结构与性质、化学反应基本理论、化学工业概述。（2）滴定分析模块内容包括化学分析概述、实验室基础知识、化学试剂与实验用</p>	<p>运用课堂理论讲授和实验相结合，突出技能操作，以启发式、讨论式、PBL 实训等进行教学。强调基本理论学习和动手操作能力相结合，加强技能训练，独立或合作完成各项实验操作。资格证书培训：</p>

		<p>知识目标： 正确理解食品专业相关化学基本知识； 了解典型化学分析方法的原理及应用， 能把常用的操作技术用于食品检验； 理解分析结果数据处理及表述知识。</p>	<p>水、酸碱滴定法、配合滴定法、氧化还原滴定法、沉淀滴定法。</p> <p>实践教学内容主要包括化学检验基本知识、化学检验技能鉴定基础和技能训练实验三部分</p>	<p>食品检验工（初） 化学检验工（初）</p>
3	食品应用化学 (3 学分)	<p>本课程以“培养学生熟练掌握食品产业链所需的基本知识和能力，具有基本的食品职业素养”为教学目标。</p> <p>能力目标： 能解释、 解决生产、生活中与食品品质变化的现象或问题； 能够根据食品原料的基本特性，正确合理地选用食品原料及辅料；根据生产要求，正确使用食品添加剂；掌握电泳、柱层析等通用生物化学实验技术等。</p> <p>知识目标： 理解食品中主要成分的性质、 存在及基本功用，了解重要的食品营养成分在食品加工储藏过程中的变化以及对食品品质（营养和感官质量） 的影响，了解食品添加剂对食品品质的影响。</p>	<p>理论教学内容：验证食品的主要化学成分的性质与代谢分析；酶的性质验证与应用；食品添加剂的使用；食品中禁忌成分的消除。</p> <p>实验实训教学内容：糖-糖的脱水、醛糖与酮糖的鉴别，糖含量测定；蛋白质-氨基酸两性、蛋白质变性与凝集、蛋白质电泳；脂肪-脂肪鉴定、脂肪质量检测；酶-验证酶的专一性、测定唾液淀粉酶最佳活性条件。</p>	<p>运用课堂理论讲授和实验相结合，突出技能操作，以启发式、研讨式、PBL 实训等进行线上线混合式教学。强调基本理论和操作能力的掌握，加强技能训练，独立或合作完成各项实验操作。</p> <p>资格证书培训： 食品检验工（初） 化学检验工（初）</p>
4	食品微生物与检验技术 * (5 学分)	<p>本课程是食品安全与检测职业核心能力的主要支撑课程。通过本课程的学习可使学生掌握食品微生物的基本知识、控制的检验操作技能。课程的目标为：</p> <p>能力目标： 设计微生物检验方案，掌握微生物检验的基本操作技能，能完成常规食品微生物检验项目；能选用控制或减少食品微生物污染的方案，在食品生产中各环节进行杀菌、消毒等操作。</p> <p>知识目标： 了解微生物基础知识；理解微生物对食品安全、食品工业及人体健康的影响；理解食品微生物检验基础知识；了解相关国家标准。</p>	<p>本课程以“食品安全法”等法规为纲领，与国家相关职业资格的工作要求或培训内容相对接，以食品安全基础标准应用技能为基础构建课程。</p> <p>课程主要包括：微生物与食品安全、微生物与食品工业、微生物检测技术等。</p> <p>其先修课程为食品应用化学等；后续课程有食品加工技术、食品安全控制与管理、相关实践课程和职业技能鉴定等。</p>	<p>运用课堂理论讲授和实验相结合，突出技能操作，以启发式、案例式、PBL、实训等进行教学。强调基本理论学习和操作技能掌握，加强技能训练，独立或合作完成各项实验操作。资格证书培训： 食品检验工（初） 食品安全师（助理）</p>

5	食品卫生与安全 (2 学分)	<p>本课程是食品安全控制与管理职业能力培养的主要支撑课程。课程以“培养学生食品安全基本素养，掌握防止食品污染、预防食源性疾病基本能力”为教学目标。</p> <p>能力目标： 培养食品安全意识，能对食品中的危害因素进行判断、分析；能对典型食品及包装材料常见的卫生安全问题采取防护措施；能在工作或日常生活中预防常见的食源性疾病。</p> <p>知识目标： 理解食品安全基本概念，理解食品中生物性、化学性、物理性危害；了解常见各类食品的卫生安全问题；理解食源性疾病基础知识；了解食品安全风险的初步知识；了解重大食品安全事故应急处理程序等。</p>	<p>课程与相关职业资格的工作要求相对接，依据食品安全管理人员的工作要求和相关法规、标准构建课程。主要内容包括食品安全概念、食品中的危害、各类食品的安全与卫生、食源性疾病、食品安全风险、重大食品安全事故应急处理等</p>	<p>运用课堂讲授和案例分析，采用线上线下等混合式教学，使学生能运用基本理论概述食品安全管理工作职责，对食品安全概念、食品中的危害、各类食品的安全与卫生措施等有总体认识。</p> <p>资格证书培训： 食品安全师（助理） 食品安全内审员</p>
6	食品营养与健康 (3 学分)	<p>本课程以“培养学生的营养指导职业能力和基本健康素养/技能”为教学目标。</p> <p>能力目标： 具有灵活运用膳食指南指导日常饮食和生活的能力；具有食物选择及简单食谱编制能力；具有健康管理基本技能和践行健康生活方式能力。</p> <p>知识目标： 理解营养学基础知识；了解合理营养与平衡膳食的关系；理解我国居民膳食指南与平衡膳食宝塔；了解健康基本知识。</p>	<p>本课程以食品生产经营与餐饮服务职业岗位及人们日常生活中所需食品营养基础知识为重点，参照《公共营养师》（四级）国家职业资格标准的基本工作要求，结合《中国公民健康素养—基本知识技能》要点而设计。课程主要内容包括营养基础知识、膳食营养指导、人体健康常识以及技能实训等模块。</p>	<p>运用课堂讲授和案例分析、PBL、实训操作，学生能独立地对各类食物的营养素进行评价，并对正常人群营养需求提出合理化建议，掌握计算公式、结果评价和制作评价表格等。</p> <p>资格证书培训： 公共营养师 营养配餐员</p>
7	食品原料学 (2 学分)	<p>通过本课程的学习，使学生</p> <p>能力目标： 能依据食品原料学的有关知识和理论，并能利用各类食品性状、成分和营养特点、加工特性等正确解决食品生产中的实际问题。</p> <p>知识目标： 了解各种食品原料的种类、性质、特点和贮藏加工特性及利用方法，掌握食品原料学的有关知识和理论，并能学以致用。</p>	<p>课程主要内容：原料学研究的对象和内容，学习食品原料学的目的和重要性，食品原料的品质和标准，食品原料的构成和分类；谷物类食品原料、油脂原料、果蔬食品原料、畜禽产品原料、水产食品原料、食品添加剂等。</p>	<p>运用课堂讲授和案例分析、PBL、实训操作，帮助学生对各类食品原料种类、性质和特点、贮藏方法、加工特性及综合利用方法的理解。</p>

8	食品工程原理 (2 学分)	<p>通过本课程的学习, 要求学生</p> <p>能力目标: 熟悉典型单元操作设备构造、工作原理和选型; 具备针对食品生产实际, 正确选择合适的单元操作和选用合适生产设备的能力; 具备调控设备操作保证产品质量的能力。</p> <p>知识目标: 掌握动量、热量和质量传递的基本原理, 以及简单的物料衡算、热量衡算、设备选型原则; 了解食品加工过程中各种单元操作方法、三传规律; 理解产品质量与设备调控的关系及影响因素。</p>	<p>课程内容: 食品工程原理所研究的主要内容及学习任务: 三大传递过程基本概念和单元操作原理——流体流动与流体输送原理与设备操作; 固体流态化与气力输送, 非均相系的分离——沉降、过滤原理; 传热与制冷; 传质——蒸馏、吸收原理与设备; 浸出与萃取原理与设备; 浓缩、结晶、干燥原理与设备; 膜分离技术等。</p>	<p>以课堂讲授为主结合启发式、研讨式、案例分析和 PBL 等教学方法, 帮助学生对食品单元操作原理的理解, 学会对不同食品加工选用不同单元操作工艺、学会食品品质工艺控制方法。资格证书培训:</p> <p>食品工艺工、生产技术工等。</p>
合计			24 学分 384 学时	

注: 标有“*”为专业核心课程

2、专业主干课程

专业主干课程是食品质量与安全专业教学的核心组成部分, 要求紧密围绕学科专业能力基本要求和人才培养目标而设置, 主要依据“食品安全管理”、“食品质量检验”和“食品加工技术”等职业岗位技能的掌握和职业岗位能力的培养。课程包括: 食品质量管理技术、食品安全控制与管理、食品法律法规与标准、食品感官检验技术、食品理化检验技术、食品加工技术、食品添加剂应用技术、食品掺伪鉴别检测技术、食品安全快速检测技术、食品企业管理务实等, 以及食品理化检验技能、食品质量控制与 HACCP 技能训练、食品加工技能实训和职业资格考证培训等核心主干课程 10 门 32 学分 (512 学时)。修业要求和说明见表 5。

表 5 专业主干课程主要教学内容和要求

序	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品法律法规与标准* (2 学分)	<p>本课程是食品质量安全控制职业核心能力的主要支撑课程, 以“树立食品安全法制观念, 培养学生食品标准基本运用能力”为教学目标。</p> <p>能力目标: 掌握我国《食品安全法》及相关法规的主要条款; 能查询、解读、实施食品安全标准; 能编写简单的食品企业标准、食品流通许可等相关文件。</p> <p>知识目标: 了解食品安全现状及发展趋势; 理解《食品安全法》及相关法规; 理解标准及企业标准化基础知识;</p>	<p>课程以“食品安全法”等法规为纲领, 与国家相关职业资格的工作要求或培训内容相对接, 以食品安全基础标准应用技能为基础构建课程。内容包括: 食品行业所涉及的我国现行法律法规、食品标准, 以及我国进出口贸易密切相关的国际食品法规标准等。</p> <p>其先修课程为食品质量管理技术、食品安全控制与管理;</p>	<p>运用课堂理论讲授和实训相结合, 突出基本理论的掌握, 以启发式、研讨式、PBL 式教学。强调食品标准和法规的理解能力; 根据案例独立完成食品标准应用技能, 了解食品行业相关法律、法规、标准及国际食品法规标准。</p> <p>资格证书培训:</p>

		熟悉常用的食品安全国家标准和相关食品标准；了解国外食品标准与法规。	后续实践课程和职业技能鉴定等。	食品安全主任（初） 食品安全师（初）
2	食品感官检验技术* (4 学分)	<p>本课程职业能力培养的主要支撑课程之一，课程以各类食品标准中感官指标要求为依据，以食品检验工等国家职业标准（中、高级工）感官检验部分的要求为目标。课程学习目标为：</p> <p>能力目标：具备对食品感官质量进行正确评价的视觉、嗅觉、味觉、触觉等基本技能；能用感官检验方法对典型食品（或原辅料）进行初步的质量判定与真伪鉴别；能正确处理分析数据，规范填写报告；能设计感官检验方案。</p> <p>知识目标：理解感官检验的常用方法与原理；熟悉常见食品的感官特征；了解各类食品原辅料、半成品和成品感官检验要点与真伪评价方法；了解感官检验的相关国家标准和行业标准。</p>	<p>以学生具备食品感官检验的基本知识与技能，能进行常见食品质量、等级与真伪鉴别”为教学目标，以各类食品标准中感官指标要求为依据，以“食品检验工”等国家职业标准（高级）感官检验部分的要求、和感官检验相关国家标准为重点构建课程。课程主要内容包括：感官检验的基本技能、基本方法与标准、典型食品的感官检验评价等。</p> <p>其先修课程为化学基础与分析技术、食品质量管理技术、食品法律法规与标准等，后续课程有相关实践课程和职业技能鉴定等待。</p>	<p>采用理论讲授和操作示范、视频演示、操作指导、项目综合训练等教学方法，指导学生感官品评训练，独立完成给定项目的实训任务，掌握品评技能。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训： 食品检验工（中级） 乳品品鉴员（初级） 调味品品评师（初级）等</p>
3	食品理化检验技术* (4 学分)	<p>本课程是食品检测职业核心能力培养的主要支撑课程。通过本课程的学习可使学生掌握食品理化检验的基本知识和操作技能。课程目标为</p> <p>能力目标：正确选用食品理化检验方法标准，制订常规理化项目检验方案；具有仪器设备的准备、样品抽取及制备、试剂的配制、样品的预处理基本技能；能正确完成检验测定基本操作；能正确处理分析数据，规范填写报告。</p> <p>知识目标：了解食品安全检测指标及相关检验方法标准；理解食品理化检验法的基本原理；熟悉食品理化检验中常规量成分的主要检测方法；了解食品检验的新技术、新标准。</p>	<p>以“培养学生掌握食品理化检验的基本知识和操作技能”为教学目标。课程以“食品检验工”等国家职业标准（中、高级）理化检验部分的要求为目标，以食品中常见成分测定方法为范围，以食品安全国家标准为依据来构建。课程主要内容包括：理化检验基础知识、样品准备、物理指标测定、食品常规常量成分测定等模块。其先修课程为化学基础与分析技术、食品应用化学等；后续课程有相关实践课程和职业技能鉴定等。</p>	<p>采用课堂理论讲授和操作示范、视频演示、操作指导、项目综合训练等教学方法，指导学生食品理化分析检验训练，独立或合完成给定项目的实训任务，掌握理化检验技能。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训：食品检验工（中、高级）；化学检验工（中、高级）等</p>
4	食品质量管理技术* (3 学分)	<p>本课程是质量管理技术职业核心能力的主要支撑课程。通过本课程的学习可使学生具备食品质量管理的基本知识与能力。课程目标：</p> <p>能力目标：掌握质量管理中常用统计工具，能完成排列图、因果图、直方图等；能制作常规控制图，分析比较不同的工序能力；能进行质量特性分析和不合格品控制；填写质量管理体系常用文件，完成初步的文本制作；正确使用 GB/T 2828 计数抽样程序标准制订检验</p>	<p>课程以国家“质量专业资格（初级）”考核标准要求为目标，以相关国家法规与标准为依据，以企业质量管理体系建立与实施为重点来构建。课程主要内容包括：质量管理技术、质量管理体系、食品质量检验、计量基础等内容。</p> <p>其先修课程为统计学应用技术、食品法律法规与标准等待；后续课程有相关实践课程</p>	<p>课堂理论讲授和实训指导、项目综合训练等相结合，运用启发式案例式、研讨式、PBL 等教学方法，使学生了解食品企业质量管理体系，掌握质量管理技术、质量检验、质量管理体系基本要领。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业资格证书。</p>

		<p>抽样方案等。</p> <p>知识目标：掌握食品生产企业关键质量岗位职业资格必备的质量专业综合知识，如 GB/T 19000（ISO9000）族标准与质量管理体系、质量改进、质量检验程序、计量基础等内容。</p>	和职业技能鉴定等。	<p>资格证书培训： 质量工程师（初）；质量管理内审员等。</p>
5	食品安全控制与管理* (4 学分)	<p>食品安全控制与管理是食品安全控制职业核心能力的主要支撑课程。通过本课程的学习可使学生具备食品安全控制与管理的基本知识与能力。课程目标为：</p> <p>能力目标：能判断食品生产加工中生物性、化学性、物理性危害的来源，并采取相应的控制措施；具备分析改进食品企业 CMP、SSOP 实施状况的能力；能正确运用 CCP 判断树找出 CCP 点，选择关键限值；能制定完成 HACCP 计划；能编制食品企业 QS 相关文件；能完成食品链各环节安全控制与管理的基础工作。</p> <p>知识目标：了解食品风险评估知识；理解 HACCP 原理及相关知识；熟悉 GMP、SSOP 的相关知识；了解食品安全防护计划；了解食品生产企业食品安全管理体系的关键过程控制；了解食品工业诚信体系建设、食品的追溯与召回等知识。</p>	<p>课程以食品安全管理人员职业资格考核要求为目标，以食品安全法规与标准为依据，以企业食品安全体系建立与实施为核心构建，主要介绍食品生产过程（食品链）各环节的安全控制与管理。其先修课程为食品应用化学、食品质量管理技术、食品法律法规与标准、食品加工技术、食品微生物与检测技术；后续课程有相关实践课程和职业技能鉴定等。</p>	<p>课堂理论讲授和实训指导、项目综合训练等相结合，运用启发式案例式、研讨式、PBL 等教学方法，使学生了解食品生产链各环节的安全控制与管理体系，掌握食品安全控制技术、食品安全管理实务、食品企业诚信体系基本要领。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业证书。</p> <p>资格证书培训： 食品安全师（初） 食品安全内审员</p>
6	食品加工技术* (4 学分)	<p>食品加工技术是食品质量安全控制职业核心能力的主要支撑课程。以学习各种典型食品加工基础知识与操作质量安全控制职业核心能力的主要支撑课程，以“学习各种典型食品生产加工基础知识与操作技能”为培养目标。</p> <p>能力目标：能合理选择食品生产原辅料；能够根据生产要求，进行工艺管理、产品质量安全控制；能使用生产设备，完成典型食品的加工生产操作；能合理安排与组织生产。</p> <p>知识目标：了解常见食品的产品分类及相关标准；理解食品加工生产常见的原辅料特性；理解典型食品的生产工艺、生产设备基本知识；熟悉食品生产质量安全控制要点；了解我国食品行业的发展动态。</p>	<p>依据食品加工生产相关国家职业标准基本工作要求，以典型产品和/或单元操作来构建课程。主要内容包括：饮料、焙烤食品、乳制品、肉制品、果蔬加工与保鲜、水产品、豆制品等产品的加工技术。</p>	<p>课堂理论讲授、项目实训和职业资格考证相结合，运用案例式、研讨式、PBL 和实操等教学方法，使学生了解食品生产工艺，掌握食品生产技术基本要领。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训： 食品工艺员、饮料制作工、糕点、面包烘焙工等</p>

7	食品添加剂应用技术 (2 学分)	<p>学生通过课程学习和实训，达到以下目标：</p> <p>能力目标：培养学生实验技能和独立分析问题、解决问题的能力，具有一定的实践技能。具备良好的职业素质、奉献精神和积极探索、开拓进取、勇于创新、自主创业的能力。</p> <p>知识目标：掌握食品添加剂的基本理论和基本知识，理解食品添加剂的功能原理，掌握食品添加剂的使用原则和使用量，能够更好的运用食品添加剂解决实际问题。</p>	<p>课程主要内容包括：食品添加剂概念、分类、作用和特点，食品防腐剂，油脂酸败及脂肪的氧化，食品抗氧化剂及其作用机理；食品着色剂、食品发色剂及其机理；食品漂白剂及使用注意事项；各种食品增稠剂、乳化剂、凝固剂、疏松剂、品质改良剂、消泡剂，呈味剂、香精香料及酶制剂等安全应用问题。以实践性章节为重点，适当加入一些学科前沿知识及生活小常识等内容。</p>	<p>课堂讲授、课程见习、生产实训相结合，突出食品添加剂的功能原理、食品添加剂的使用原则和使用量的掌握，采用案例式、PBL 和实训等方法组织教学，强调掌握食品添加剂的使用量和检测分析技能，理实一体化完成课程学习任务。</p>
8	食品掺伪鉴别检测技术 (2 学分)	<p>通过课程学习和实训，让学生达到如下目标：</p> <p>能力目标：了解各类食品商品的感官特性、理性指标、检验方法及发展动态，理解其方法原理，方掌握操作技能，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。</p> <p>知识目标：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。</p>	<p>本课程依据课程教学目标，突出发现、分析、解决问题的能力培养。课程主要内容：食品掺伪鉴别检验的内容和方法、掺伪食品鉴别检验的法律依据和原则；粮品类、食用油脂掺伪鉴别检验；肉、禽、蛋及水产类、乳类及乳制品类、酒茶饮料类、糖、蜜类掺伪鉴别检验；调味品、食用菌及农副产品干货掺伪鉴别检验；食品标签、包装的鉴别检验等。</p>	<p>课堂理论讲授结合技能实训，采用操作示范、视频演示、项目综合训练等教学方法，指导学生通过粮品、油脂等掺伪鉴别检验，掌握检验分析技能。鼓励考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训： 食品检验工（中、高） 化学检验工（中、高）</p>
9	食品安全快速检测技术 (3 学分)	<p>通过课程学习和实训，达到以下目标：</p> <p>能力目标：掌握食品安全快速检测的意义、技术分类，了解其发展趋势等相关知识；了解国家对非法添加物的相关规定以及相关添加物的快速检测方法。了解食品中添加剂的限量标准及快速检测方法；掌握食品掺伪快速检测方法检测结果与数据的处理。</p> <p>知识目标：学习铅、汞、砷、镉、铬等重金属污染的危害和检测方法；掌握食品样品预处理的方法和原理；理解分析检验结果与数据处理的相关知识；掌握食品中常见农药的种类与危害，以及相关的快速检测原理；掌握食品微生物快速检测的原理和方法。</p>	<p>本课程依据课程教学目标，突出发现、分析、解决问题的能力培养。课程教学主要内容：食品添加剂快速检测，重金属快速检测，非法添加物快速检测，劣质和掺伪食品快速检测，食品微生物快速检测，生物毒素快速检测等。感官、理化快速检验；成分分析一水分、灰分、酸类物质、脂类、碳水化合物、蛋白质和氨基酸、维生素、矿物质的测定；食品添加剂的测定；食品中有害物质、有毒物质的测定；卫生检验一菌落总数、大肠菌群、致病菌等。</p>	<p>课堂理论讲授结合技能实训，采用操作示范、视频演示、项目综合训练等教学方法，指导学生通过技能培训，掌握检验分析技能。鼓励考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训： 食品检验工（中、高） 化学检验工（中、高）</p>

10	食品企业管理实务 (2 学分)	<p>课程以“提高学生职业综合素养，培养学生的创业意识，为学生的求职、创业、工作奠定基础，为学生的可持续性发展服务”为教学目标。</p> <p>能力目标：具有微小企业创办可行性分析和组织能力；掌握人才招聘、管理、安排的内容和要求；具备初步市场分析能力；能够对企业采购业务进行合理控制和风险防范，掌握供应链管理方法；具备食品生产组织和管理的初步能力，能够进行简单的财务分析和预测。</p> <p>知识目标：熟悉食品企业运营模式，了解食品行业发展现状；熟悉微小企业的创办和管理基本步骤和方法；熟悉食品产品的市场情况，了解市场分析和食品企业运作相关内容；熟悉设备、物资管理的要求和特点；理解企业文化的重要性和内涵，熟悉常用商务礼仪等。</p>	<p>课程分 10 个模块，涵盖食品生产经营企业创办和企业基层管理。主要内容包括组织与管理概述、食品企业的创建、人力资源管理、产品与市场、供应链管理、生产管理、企业物资与设备管理、企业财务管理、企业信息化建设、商务礼仪等。重点：食品企业管理组织与管理制度、经营决策与经营计划、加工企业生产与劳动管理、质量与营销管理、原材料与设备管理、科技管理与新产品开发、环境保护与卫生管理、财务与成本管理、经济效益评价、投资项目可行性研究。</p>	<p>课堂理论讲授和实训指导、项目综合训练等相结合，运用案例式、研讨式、PBL 等教学方法，使学生了解食品企业组织与管理制度、经营决策与经营计划、企业生产与劳动管理以及经济效益评价、投资项目可行性研究等基本要领。结合职业资格证书培训鼓励学生完成课程学习任务后考取职业资格证书。</p> <p>资格证书培训： 质量管理员 食品安全员</p>
	◆食品质量控制综合技能训练	<p>本课程是“食品质量管理技术”的综合实训环节，以“培养学生食品质量控制基本能力”为教学目标。通过实训，要求学生掌握质量管理技术常用工具，如作鱼骨图、直方图，或作常规控制图，进行统计过程控制；能结合 ISO9000 族质量管理体系标准，编制质量体系文件的简单文本。</p>	<p>以烘焙食品加工的真实场景，以产品/项目为载体，根据质量专业资格考核要求确定实训方案。主要内容包括：烘焙食品的生产；质量数据的获取；产品质量特性分析和不合格品控制；因果图、直方图或常规控制图的制作；质量管理体系文本的编写。</p>	<p>集中一周</p> <p>采用操作示范、项目综合训练等教学方法，指导学生食品质量控制技能训练，独立完成实训任务，掌握食品质量控制技术。鼓励学考取职业技术证书。</p> <p>资格证书培训： 质量工程师（初级）/质量管理体系内审员。</p>
	◆HACCP 技能训练	<p>本课程是“食品安全控制与管理”的综合实训环节，以“培养学生食品安全控制与管理的基本能力”为教学目标。通过学生制作某种食品，掌握食品生产过程的危害分析方法，找出关键控制点，确定关键限值，制订控制措施。同时针对现实场所的生产设施，制订 HACCP 相关文件。</p>	<p>课程以纯水、果汁、饮料制作为载体，根据工艺流程图，进行危害分析，列出显著危害，根据 CCP 判断树找出 CCP，制定控制措施，描述生产过程的关键控制环节，最后制订食品生产的 HACCP 计划。</p>	<p>集中一周</p> <p>采用操作示范、项目综合训练等教学方法；指导学生食品安全控制与管理的基本技能训练，独立完成实训任务，掌握食品安全控制与管理技术；鼓励学考取职业技术证书。</p> <p>资格证书培训： 食品安全师/内审员。</p>

	◆食品加工 (饮料、烘焙等) 技术实训	<p>本课程是“食品加工技术”的单元实训环节，以“培养学生典型食品加工基本操作技能”为教学目标。通过实训，要求学生掌握相关食品生产的工艺要点，熟悉主要食品加工设备的操作规范，了解食品的质量与安全控制基本要求。</p>	<p>以“饮料制作工”、“糕点、面包烘焙工”等国家职业标准的基本要求，结合现有实训条件设计实训项目。主要实训内容包括焙烤食品、果汁及豆乳饮料的加工制作，典型单元设备操作，食品感官质量鉴别等。</p>	<p>集中一周</p> <p>采用操作示范、项目综合训练等教学方法，指导学生食品加工生产技能训练，要求心小组完成实训任务，掌握各类食品加工技术；鼓励学考取职业技术证书。</p> <p>资格证书培训： 饮料制作工、糕点、面包烘焙工等。</p>
合计			30 学分 480 学时	

注：标有“*”为专业核心课程；标有“◆”为课程实训和见习，为课外安排的实践教学。

3、专业拓展课程

专业拓展课程的设置，突出针对性和实用性，侧重体现专业性质、办学特色和个人兴趣爱好，且要求开发有一定数量的课程供学生参考选择。专业拓展课程包括食品仪器分析技术、营养配餐与设计、食品包装技术、食品贮藏与保鲜技术、食品机械与设备、食品市场营销、食品企业文件规范、食品专业英语、食品信息技术、急救护理技术、智慧健康服务、功能性食品与保健食品研发、学科竞赛等十多门实用性较强的课程，要求修满 8 学分（128 学时）。修业要求和说明见附件 2 所示。

（三）实践性教学环节

实践教学是培养学生专业知识的应用能力、实现专业培养目标的关键环节，它与理论教学密不可分。实践性教学学时原则上要求占总学时数 50%以上，本专业实际设置实践教学占总学时的 60%以上。实践性教学环节主要包括实验教学、实训教学、毕业实习和科学实践活动等四个部分。实践性教学说明见附件 4 所示。

表 7 各实践性教学环节的主要内容和要求

序号	名称	教学目标	主要内容	教学要求
1	实验实训	熟练掌握常规检测仪器的操作原理、检测方法和日常维护；常用标准溶液、试剂的配制；不同检测目的采用不同检测方法；正确撰写检测报告，对检测结果能作正确分析与评价；掌握食品标准和法规；了解食品生产过程品控关键技术；了解食品质量管理体系的建构等。	实训等实践性教学内容： 1. 食品化学检验技能实训 2. 食品微生物检测技能实训 3. 食品理化检测技能训练 4. 食品感官检验技能训练 5. 食品感官检验技能训练 6. 食品质量控制综合技能训练 7. 食品掺伪鉴别检测技术 8. 食品快速检测技术 9. 食品加工技术实训 10. 急救技术训练 11. 信息技术训练 12. HACCP 技能训练	校内实训中心完成（课内），采用操作示范、视频演示、操作辅导、案例讨论、项目引导等教学方法，指导学生基本检验检测技术训练，独立完成实验项目实训任务。引入学科技能竞赛项目和职业资格考证培训，激发学生学习热情和参与积极性。安排课内或课外、分散或集中实训，实现理实一体化。鼓励学生完成相应专项实验实训教学后考取“X”职业资格证书。
2	课程见习、社会实践等	通过专业核心课程学习前后安排生产岗位见习和短期对应岗位职业技能生产实训等，让学生对食品生产、管理及经营过程具有切实的感性认识和理性体会，为专业学习奠定良好的职业基础。	课程见习实为生产认识实习，是学生在专业课程学习之前或之后，安排到食品企业相关岗位进行累计两周或 1 个月的见习实习。见习岗位可以是生产一线原料、产品的质控、安检、生产操作或生产管理等相关岗位。如： 1. 营养配餐课程见习 2. 食品工程原理课程见习 3. 食品加工技术课程见习 4. 食品机械与设备课程见习 5. 食品贮藏保鲜技术课程见习 6. 食品质量管理课程见习 7. 食品安全控制课程见习 及各类食品生产过程参观见习	两周 或课内或暑假期间，安排在校外实习基地完成： 利用课程见习、生产参观、认识实习、短期专项实训等，采用案例讨论、项目实训等教学方法，指导学生体验检生产过程岗位技能实训，完成相应的岗位职业技能见习任务，提高对职业岗位群工作职责的理解。
3	职业能力培训与考证※	为满足学生考取质量或食品安全管理人员职业资格证书（初级）或食品检验工（中、高级）、及相关职业资格证书的需要，根据具体考证项目考核要求，分类安排学生进行理论辅导和实操训练，以保证学生“双证”的获取率。	根据学生自主选择的考证项目相关考核大纲要求，分类确定实训内容。主要考证强化培训项目有：食品安全主任/内审员、食品检验工、各类食品加工制造工等。	两周（课内） 以职业资格考证为目的，采用对对应考证项目进行具体培训和指导，掌握对应岗位职业知识与技能要求，考取对应职业岗位资格证书。 “1+ X”书证考核。
4	*毕业实习（40 周）	毕业实习是本专业学生综合职业能力锻炼、提升最重要的实践教学环节。结合学生的就业取向，安排学生到食品生产企业、检验机构，了解和熟悉食品生产	毕业实习安排第五、六学期，以食品检验/生产/经营过程为主要内容，在企业的实际工作岗位，温习/学习专业知识，接受相关职业技能训练，学生熟悉和掌握食品的工	40 周（10 个月）。 校外实习基地完成。 对应岗位群，实行职业目标顶岗实习，采用跟班、师徒制实现一对一指导，让学生应用

		检验的全过程，学习和掌握食品检验或生产经营部分岗位的职业技能，熟悉食品质量监测、控制及管理等工作的主要环节；强化食品质量安全观念，锻炼吃苦耐劳、爱岗敬业、认真细致的良好职业素养。	艺技术及质量检测技术，熟悉食品生产设备。学生在实习期间，要充分发挥学生的主动性，在满足基本要求的前提下，经学校批准，可进行自选实习专题和实习单位。如：食品质量管理；食品安全监控；食品生产加工；市场监督—食品检测；营养配餐与公共营养指导及企业质量管理体系构建。	所学理论知识综合应用于实际岗位技能训练中，掌握相应的岗位职业技能，毕业就能就业，就业就能胜任岗位要求。
5	就业教育	职业素养培养	职业道德教育	校内完成： 邀请企业代表以专题讲座的形式，使学生了解职业道德和职业职责，充分做好就业前准备。

（四）第二课堂

“第二课堂”是人才培养的重要组成部分，是学生综合发展的重要途径，是贯彻落实培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者的必须要求，也是实施我校“三全育人”的主要措施。

“第二课堂”包括志愿者服务、公益劳动、专业劳动、社会实践、职业技能培训考证、急救技能、个人健康管理等，共设6学分（不含总修业学分中）。学生需在毕业前，除完成专业企业学分要求外，还须完成“第二课堂”学分要求，方可准予毕业。具体要求详见我校“第二课堂”实施方案。

（五）继续专业学习深造建议

1、继续专业深造： 或通过“全省统考”专升本、或本科院校协议“3+2”专升本、或通过“成人教育”专升本等。继续深造本科建议：食品质量与安全、食品营养与检测、食品科学与工程、旅游服务与管理等相近专业。

2、辅修专业学习： 或鼓励学生辅修相近专业、或根据个人兴趣跨专业选修核心课程，或参加考取非专业“职业资格”证书培训，以拓展知识面和就业渠道，寻求或选择更适合自己的职业岗位。

3、职业资质培训： 根据学生职业生涯规划，学校鼓励学生积极提升“职业能力”资质，并组织培训和考证指导活动；提供“专升本”课外学习辅导活动。

七、教学进程总体安排

可打破传统的公共课、专业基础课和专业课的安排顺序，按素质培养+专业

训练、“学训交替、工学融合、能力逐进”式技术技能型职业人才培养模式，“岗-课-证-赛”相结合，将全部课程设为4个模块或8个学习领域，每一模块或对应学习领域都具有明确的学习目标和学习任务，且由若干门课程组成，不仅有利于学生基础理论、专业知识、专业素养和专业能力的无缝对接，而且利于学生在校学习期间考取“X”职业资质证书，拓宽学生就业方向和增加学生就业机会。

第四学期后阶段可安排职业能力“考证”培训、技能提升指导和毕业实习岗前训练；第六学期可安排“专升本”学习辅导、择业方向指导、就业教育等。

（一）食品质量与安全专业课程体系与安排

食品质量与安全专业课程体系与安排见下框图2所示。



图2 食品质量与安全课程体系框架

（二）课程学习与岗位对接实施

课程学习领域与岗位对接实施见表 8 所示。

表 8 “食品质量与安全”专业课程体系结构表

课程体系	学习领域	主干课程	实践教学单元课程	相关资格证书	选修课程
职业素质课程体系	思想政治学习领域	按教育部相关规定设置课程			学院特色选修课
	人文素质学习领域	体育、军事理论、心理健康教育等	军事技能训练		公共选修课
	职业技术基础学习领域	计算机应用基础、统计学应用技术、食品应用化学、化学基础与分析技术+实训、食品营养与健康、食品原料学、食品工程原理、营养配餐与设计*食品企业文件规范*、专业英语*等	统计学应用技术训练 化学分析检验技能实训 营养配餐与设计实训	公共营养师 营养配餐员 健康管理师	专业拓展课程
职业技术课程体系	食品质量安全学习领域	食品法律法规与标准、食品安全基础、食品质量管理技术、食品安全控制与管理、食品企业实务等	食品质量控制综合技能训练、HACCP 技能训练、企业实务训练	质量工程师（初级） 质量管理师、食品安全师（助理级）	主要职业岗位选修课程
	食品检测技术学习领域	食品感官检验技术+实训、食品理化检验技术+实训、食品微生物及检验技术+实训、食品掺伪鉴别检测技术、食品安全快速检测技术*等	食品感官检验技能实训、食品感官检验技术实训、食品理化检验技能实训等	食品检验工（中/高级） 化学检验工（中/高级）	
	食品生产技术学习领域	食品加工技术+实训、食品包装技术、食品发酵技术*、食品添加剂应用技术*等	食品加工技术实训	※食品加工工（初、中级）	
	食品流通学习领域	现代企业管理*、食品市场营销*等	“互联网+”营销实训	营销员（中、高级）	拓展岗位选修课程
	职业综合实践学习领域	计算机应用基础、基础英语、等级能力证书培训*、	能力等级证书培训、实训、考核等。	计算机等级 英语等级	岗位证书选修课程

（三）课程设置及教学进程

依据本专业人才培养目标，并参照教育部“食品质量与安全（监管）”专业教学标准，设置本专业课程体系及教学进程。见附表 1 所示。

（四）学时学分安排

本专业设总修业 **150 学分**。其中，公共基础课程 **44 学分**，必修 36 学分（11 门），选修课程 8 学分（5-6 门）；专业课程 58 学分，专业基础 24 学分（8 门），专业技能课程 30 学分（10 门），专业拓展课程 4 学分（2 门）；毕业实习 **40 学分**（960 学时）；此外，设入学教育及军训 2 周、第二课堂 6 学分等。各学时、学分分配表见表 10 所示。

表 8 专业学时学分分配统计

课程体系		课 程 性质	课程 数	学分分配		学时分配						
				学分	占总学 分比例	学时	理论		实践		自习/PBL	
							学时	占比	学时	占比	学时	占比
公共基础 必修课		必修	11	36	24%	592	366	62%	204	34%	22	4%
专业基础课			8	24	16%	384	196	51%	174	45.40%	14	3.60%
专业核心课			10	30	20%	480	256	53.3%	206	42.9%	18	3.8%
专业 拓展 课	限选	选修	1	2	1.33%	32	16	50%	16	50%	0	0
	任选		1	2	1.33%	32	16	50%	16	50%	0	0
公共 选修 课	限选		4	6	4.00%	96	80	83.30%	16	16.70%	0	0
	任选		2	2	1.33%	32	32	100%	0	0%	0	0
以上小计				102	68.00%	1648	962	58.37%	632	38.35%	54	3.28%
入学教育及军训				2	1.33%	32	0	0	32	100%	0	0
实习				40	26.67%	960	0	0	960	100%	0	0
第二课堂				6	4.00%	96	0	0	96	100%	0	0
合计				150	100.00%	2736	962	35.16%	1720	62.87%	54	1.97%
毕业要求				150 学分								

八、毕业要求

在规定的学习年限内，学生完成本专业人才培养方案所规定的所有修业课程和教学活动——课内课程学习 **102 学分**、毕业实习 **40 学分**、军训及入学教育 **2 学分**、第二课堂 **6 学分**等，共修满 **150 个学分**，成绩合格，且达到本专业人才培养目标所应具有素质、知识和能力等方面的要求，方可准予毕业。

九、附录

- 附件 1 课程设置及教学进程一览表
- 附件 2 专业拓展（选修）课程设置一览表
- 附件 3 专业课程体系设计说明
- 附件 4 实践性教学说明
- 附件 5 专业岗位群职业能力和工作任务分析表
- 附件 6 人才培养方案调整审批表

附件 1 课程设置及教学进程一览表

课程类别	课程性质	课程名称	考核方式	学分	学时分配				开课学期					
					理论	实验实训	自学PBL	合计	第一年		第二年		第三年	
									1	2	3	4	5	6
必修	公共基础必修课	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	16	10	6	32		32				
		思想道德修养与法治	考查	3	24	16	8	48	48					
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	24	16	8	48	48					
		四史教育	考查	1	16	0		16	16					
		形势与政策	考查	1	22	10		32	8	8	8	8		
		军事理论	考查	2	32	0		32	16	16				
		体育	考试	6	14	82		96	24	24	24	24		
		公共英语	考试	8	128	0		128	64	64				
		大学生心理健康教育	考查	1	16	0		16	16					
		劳动教育与职业素养	考查	5	42	38		80	16	32	32			
		计算机应用基础	考试	4	32	32		64		64				
公共必修课小计				36	366	204	22	592	256	240	64	32	0	0
公共必修课课程比例% (考试 5 门，考查 6 门)			试 5 查 10	24.3	61.8	34.5	3.7	100	试 3 查 6	试 4 查 3	试 1 查 2	试 1 查 1	/	/

必修	专业基础课		统计学应用技术	考查	2	8	24		32		32				
			化学基础与分析技术	考试	5	30	48	2	80	80					
			食品应用化学	考查	3	26	20	2	48		48				
			食品微生物与检测技术*	考试	5	30	48	2	80		80				
			食品营养与健康	考查	3	22	22	4	48			48			
			食品原料学	考查	2	24	8		32			32			
			食品工程原理	考查	2	28	4		32			32			
			食品卫生与安全	考查	2	28	0	4	32	32					
	专业基础课小计				24	196	174	14	384	112	160	112			
	专业基础课课程比例% (考试 2 门, 考查 6 门)				16	51.0	45.4	3.6	100	试 1 查 1	试 1 查 2	试 0 查 3	/	/	/
	专业核心课		食品法律法规与标准*	考试	2	24	6	2	32				32		
			食品感官检验技术*	考查	4	30	30	4	64			64			
			食品理化检验技术*	考查	4	30	30	4	64			64			
			食品质量管理技术*	考试	3	32	16	0	48			48			
			食品安全控制与管理*	考试	4	40	20	4	64				64		
			食品加工技术*	考试	4	20	40	4	64				64		
			食品掺伪鉴别检测技术	考查	2	8	24		32				32		
			食品安全快速检测技术	考查	3	32	16		48				48		
		食品添加剂应用技术	考查	2	16	16		32			32				
		食品企业管理实务	考查	2	24	8		32				32			
专业核心课程小计				30	256	206	18	480			208	272		*	
专业核心课程比例% (考试 4 门, 考查 6 门)				20	50.3	43.4	4.3	100			试 1 查 3	试 3 查 3			
必修课程总计				90	818	584	54	1456	368	400	384	304			
必修课程比例% (考试 11 门, 考查 18 门)				60.7	56.1	40.0	3.9	100	试 4 查 7	试 5 查 5	试 2 查 8	试 4 查 4			
选修	专业拓展	限选	专业拓展课程 1	考查	2	16	16		32			32			
		任选	专业拓展课程 2	考查	2	16	16		32			32			
	公共选修	限选	中华优秀传统文化导论	考查	1	16	0		16	16					
			健康伦理导论	考查	1	16	0		16				16		

	课		大学语文	考查	1	16	0		16		16				
			营销与沟通	考查	3	32	16		48	48					
		任选	公共拓展课程 2	考查	2	32	0		32				32		
选修课程总计				12	144	48	0	192	64	16	32	80			
选修课程比例% (考查课程 8 门)				8	68.2	31.8		100	试 0 查 2	试 0 查 1	试 0 查 1	试 0 查 3			
入学教育及军训				2		32		32							
顶岗实习				40		960		960					20 周	20 周	
第二课堂			6 学分												
毕业学分要求			150 学分 （约 2736 学时）												

注：“*”号为专业核心课程，共设有七门。

附件 2：专业拓展课程设置一览表

附表 专业拓展课程设置一览表

序号	课程名称	教学目标	考核方式	教学方式	学分	学时分配			
						理论	实验实训	自学PBL	合计
1	食品仪器分析技术	<p>本课程以“培养学生掌握食品仪器分析检测的基本知识和操作技能”为教学目标。</p> <p>能力目标： 了解食品样品的制备与预处理基本方法，能使用常见的样品预处理设备；正确使用常用的分析检测仪器，完成食品安全限量指标等微量成分的测定；能进行检测数据的分析处理，编制检测报告。</p> <p>知识目标： 熟悉食品理化检验相关标准，掌握样品预处理的基本方法；理解分光光度法、气相色谱法、液相色谱法、原子吸收分光光度法的原理；了解常见分析检测仪器的使用性能和检测程序。</p>	考查	理/实	2	8	24		32
2	食品机械与设备	<p>了解机械设备结构与工作原理，提升食品设备应用能力；掌握设备的操作规程、参数化调整等方面知识；能根据工艺要求进行设备功能</p> <p>选型，具备分析设备的加工适应性与设备配套使用的协调性能力。</p>	考查	理/实	2	16	16		32
3	食品包装技术	<p>本课程以“培养学生掌握包装食品品质控制，常见的食品包装工艺及设备操作、维护保养，熟悉食品包装技术相关专业知识”为教学目标。</p> <p>能力目标： 能选择合适的包装材料，能控制包装食品的质量，正确运用包装技术；掌握常见食品包装设备的标准操作规程，初步学会 1~2 种典型包装机械的操作技能，能进行包装设备的日常维护。</p>	考查	理/实	2	16	16		32

		<p>知识目标： 理解食品包装原理，了解食品包装材料的性能及选用及包装食品质量控制、食品包装单元设备、包装生产线的工作原理及典型设备结构特点，了解食品包装行业新技术。</p>							
4	食品贮藏与保鲜技术	<p>通过课程学习，应达如下目的：</p> <p>能力目标： 了解和掌握食品安全保藏原理、低温、气调、辐射、化学及常规保藏理论和技术，具有独立从事食品贮运流通中质量安全控制、质量评判的能力。</p> <p>知识目标： 使学生具备食品安全保藏的基本知识，明确食品安全保藏的基本理论、技术、方法及要求，具有独立从事食品贮运流通保鲜技术管理的能力。</p>	考查	理/实	2	16	16		32
5	食品企业文件规范	<p>本课程以“培养学生编写企业各种商务文书及文件管理的基本职业能力”为教学目标。</p> <p>能力目标： 能正确选择公文文种，写出常用、规范的应用文书，能够完成企业管理文件的编制工作；能够进行文档管理工作。</p> <p>知识目标： 理解食品行业常用办公和商务文书的写作，理解生产管理文件的写作、生产记录的基本要求，了解文件分类、文件编码、标准与规章制度的建立等。</p>	考查	理/实	2	16	16		32
6	食品营销	<p>课程以“培养学生的食品市场营销基本知识”为教学目标。</p> <p>能力目标： 能进行食品商品分类、验收与质量检查；能进行市场调研，撰写简单市场调查报告；具有一定的市场分析能力，能准确进行市场定位，合理地选择目标市场；能编制市场营销计划，制定市场营销策略、促销策略；掌握公共关系、商务谈判的基本技巧；具有制定一定的市场营销管理能力；客户管理，营销团队管理。</p> <p>知识目标： 理解食品营销相关概念，熟悉商务礼仪和相关法律知识；理解食品销售服务的基本程序；理解营销策略与策划知识，熟悉营销实施与管控相关知识；理解市场分析、销售管理、商品管理等知识。</p>	考查	理实	2	8	24		32
7	食品专业英语	<p>通过课程学习，能够阅读食品专业文献，能够阅读常用食品的英文说明书，能够应用专业知识与国外食品从业者进行简单的涉外交流；掌握常用的食品加工、食品检测词汇，熟悉食品标签的格式要求；具有良好的交流沟通、协调人际关系的能力，具有耐心、细心、自信的心理素质。</p>	考查	实	2	24	8		32
8	急救护理技术	<p>通过课程学习，掌握急危重症病人的评估要点、护理诊断和护理措施；具有急救护理工作所需的常用救护技术操作能力，如心肺复苏术及止血、包扎、固定、搬运技术等。具备对急症患者进行护理评估和初步应急处理及配合医生抢救的能力；具有开朗稳重、乐观自信、临危不惧不乱、处事不惊、从容应对的心理素质。</p>	考查	理/实	2	8	24		32
9	智慧健康	<p>通过课程学习，让学生了解国内外健康医疗领域领先的</p>	考查	理/实	2	8	24		32

	服务	科技成果与新理论、新方法、新技术、新发现以及新进展，了解当代科研成果的转化与应用，我国智慧健康学科的发展。							
10	营养配餐与设计	<p>通过课程学习达到以下目标：</p> <p>（1）计划膳食：能将各类人群的膳食营养素参考摄入量具体落实到配餐对象的每日膳食中，避免因营养不良引起各类疾病；（2）平衡膳食：能根据配餐对象对各种营养素的合理需要合理选择各类食物，以达到平衡膳食的目的；（3）管理膳食：通过编制营养食谱，可指导供餐企业管理人员或家庭有计划地管理膳食，并且有利于成本核算。</p>	考查	理/实	2	8	24		32
11	保健食品研发	通过课程学习，掌握保健食品的概念、保健食品与药品、黑色食品、绿色食品的区别；掌握保健食品的功能性基料成分及其生理功能；学会识别保健食品，了解常见保健食品应用范围；形成对保健食品的正确认识，在销售中遵循良好的职业道德。	考查	实	2	16	16		32
12	功能食品研发	通过课程的学习，了解功能性食品发展现状、新技术及发展趋势；了解功能性食品的主要功效成分及分离、稳定化方法；熟悉功能性食品的生产、检测和评价；具备功能性食品的认知能力和根据需要选择功能性食品的能力。具有拓展、创新的职业素养和严谨认真、团队协作等综合素质。	考查	实	2	16	16		32
13	食品企业文件规范	<p>本课程以“培养学生编写企业各种商务文书及文件管理的基本职业能力”为教学目标。</p> <p>能力目标：能正确选择公文文种，写出常用、规范的应用文书，能够完成企业管理文件的编制工作；能够进行文档管理工作。</p> <p>知识目标：理解食品行业常用办公和商务文书的写作，理解生产管理文件的写作、生产记录的基本要求，了解文件分类、文件编码、标准与规章制度的建立等。</p>	考查	理实	2	16	16		32
14	职业发展与创新	<p>课程以“培养学生的职业核心能力与创新意识，训练其职业沟通、团队合作、解决问题的社会能力”为教学目标。</p> <p>能力目标：具有顺畅交流的能力，具备团队合作能力，能有效地进行时间管理，能独立发现工作中的问题，能够掌握常用的创新方法。</p> <p>知识目标：了解职业核心能力基本概念；理解职业核心能力相关要求与相关内容</p>	考查	实训	2	16	16		32
		合计（选修）			4	32	32		64

注：限选 2 学分、任选 2 学分

附件 3：课程体系设计说明

课程体系设计说明

（一）课程设置基本设想

以食品行业企业技术标准或规范为依据，紧贴行业或产业领域的最新发展变化，围绕高端技能型人才培养目标，参照对接职业岗位群的任职要求，通过工作任务与职业能力分析设计课程体系和结构；依据国家职业标准，结合区域经济及企业职业岗位的需求，确定课程教学内容。本专业根据招生对象，采用模块化、层次化和综合化等多种课程模式，优化课程体系和知识结构，合理、科学、均衡地设置学习领域。形成以“理实一体”为基础、以“教、学、做、用”相结合为特色的职业素质基础课程和职业技术课程两个体系。

课程设置的依据主要依据人才培养目标，并遵循如下几点：

（1）基于“校企合作、产教融合、工学交互”且利于职业人才的培养原则，参照了教育部对高职教育的要求，并由学校、行业和企业三方共同参与讨论设置；专业人才培养规格的确定、课程体系的设计、课程标准的制订、教学内容的取舍，由行业、企业专家与学校专业负责人、骨干教师共同设计、开发、实施和评价，要实现职业课程内容与职业标准相对接，实现“课证融通”。

（2）在课内总课时不改变情况下，加强职业核心课程教学，保证职业核心课程学时，力使本专业职业能力教育所设置的课程，充分体现理论够用，重在能力掌握；要对教学内容进行优化，突出学生实际操作能力、动手能力的训练和培养，充分体现职业性。

（3）在行业、企业调研的基础上，根据所确定的职业岗位需要，制定课程目标，提高课程中理论与实验实训学时的比例，力使理论与实验实训教学方面，内容组织和教学安排上，不割裂分立、理实一体化，最终实现该课程教学目标。

（4）核心课程设置，着重考虑突出“食品安全监管”、“食品质量检测”和“食品加工技术”等三个方面的职业能力培养，突出“理论够用”，重在“掌握技能”的职业教育特点。因此，在懂得岗位规则的基础上学会操作技能，以达到课程设置之目的，实现职业岗位人才培养目标。

（二）课程设置基本框架

本专业以食品行业、企业技术标准或岗位规范为依据，紧随行业或产业领域

的最新发展变化，围绕高素质技能型人才培养目标，参照对接职业岗位（群）任职要求，通过工作任务与职业能力分析设计课程体系结构。依据国家职业标准，结合区域经济及企业职业岗位的需求，确定课程项目和教学内容。根据招生对象，采用模块化、层次化和综合化等多种课程模式，优化课程结构，合理、科学、均衡地设置学习领域。形成以“工学结合”为基础、以“教、学、做、用”为特色的职业素质基础课程和职业技术能力课程两个体系。

1、职业素质课程体系

职业素质课程体系包括社会（公共）素质课程和职业技术基础课程。

（1）社会素质课程 针对高职学生应具备的思想政治、道德法制、科学与人文、体育与军事、心理健康等社会素质培养所设置的课程。其基本任务是引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和人文科学素养。分必修课程和选修课程两部分。必修课程的设置以应达到教育部和地方教育主管部门规定的基本要求为标准；选修课程设置以满足学生个体爱好和扩展个人特长为准，为任意选修。

（2）职业技术基础课程 为本专业学生技术理论和职业素质培养而设置的专业基础课程。设置有夯实专业基础理论和基本技能的必修课程，还设置有现代科学基础技术、科学素质教育拓展选修类课程和专题讲座。注重人文社会科学教育与职业技术教育的相结合，教学内容改革与教学模式、教学方法、教学手段改革相结合，课内教学与课外实训相结合。

2、专业技术课程体系

专业技术课程，是为培养学生掌握必需的专业知识和基本职业技能，提高学生就业能力、创业能力和适应职业变化能力而设置的应用性、技能型课程。本专业的专业技术课程体系，依据专业人才培养目标，围绕专业技术应用领域和职业岗位（群）的任职要求进行系统设计，突出课程的职业性、实践性、开放性和发展性，努力实现课程教学内容和职业资质标准相融通。

本专业以“食品安全管理”学习领域课程为主，以“食品质量检验技术”、“食品生产加工技术”等学习领域课程为辅，构建和实施专业技术教育。专业核心课程设置有：食品质量管理技术、食品安全控制技术、食品法律法规与标准、食品微生物学及检验技术、食品感官检验技术、食品理化检验技术、食品加工技术等；其他专业主干必修课程设置有：食品添加剂应用技术、食品安全快速检测

技术、食品掺伪鉴别检测技术、食品企业管理务实等。依据区域经济和食品行业技术领域发展需求，以及办学特色兼顾个体发展，可增设部分专业技术拓展课程。

依据职业岗位对知识、能力的要求，专业技术课程可分为应用型或技能型两类课程。根据构建课程的载体，课程内容可以按照产品、服务的典型工作过程、工艺流程来组织，也可以根据具体职业岗位的项目任务、单元操作技术和技能来组织，或二者组合兼之。可以采用基础平台+专业化学习领域的课程构建，也可以是基础平台+专业核心课程+专业拓展课程构建。专业技术课程的教学，可根据培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的“工学交互”模式、“理实一体化”方法和“岗课证赛”融通方式等。

3、实践教学环节

本专业的实践教学，将突出校企合作特色，着重培养学生动手能力实践技能，致力与国家职业技能鉴定相接轨；要把教学活动与生产实践、社会服务、技术推广及技术开发紧密结合起来，把职业能力培养与职业道德培养紧密结合起来，严格要求，培养学生的专业能力、敬业精神和严谨求实作风。要和实践教学时间在整体教学计划中所占比例大于 50%。

实践教学体系主要由专业基本技能训练、单项职业技能训练、岗位综合技能训练、专业实习及社会服务实践等组成。专业基本技能训练是结合相关基础课程教学进行的课内实验或实训。单项职业技能训练是根据相关职业技术课程设计的技能训练课程，旨在培养学生的职业素质和职业技能。岗位综合技能训练课程旨在培养学生对各单项技能的综合运用，以提升学生的职业能力。专业综合实习主要指课程见习、生产认识实习与毕业（岗位）实习等，是让学生在真实的工作环境中进行专业技能训练和专业素质养成的重要教学环节；课程见习、生产认识实习一般安排在课内学习期间进行；毕业（顶岗）实习一般安排在课内全部课程学习结束后即最后一学年期间进行，要确保学生实习岗位与所学专业基本对口，学以致用，以实现实习与就业有机结合。社会服务实践旨在培养学生利用所学专业知识和技能服务社会、奉献社会精神和团队协作精神，培养学生积极研究、勇于探索、大胆实践的能力；社会服务实践通常安排在课内学习时段的寒、暑假期间进行。学生专业技能（职业能力）的培养，要将实验、实训、见习、实习等实践教学过程有机结合起来，以“梯次推进、螺旋上升”的形式进行系统化设计。课程的实施过程中还应注重学生普适性培养与个性化辅导的相结合。

附件 4：实践性教学设置说明

专业实践性教学设置说明

1、实验教学：包括基础性（验证性）实验、综合性(包括设计性)实验、上机实训等，一般为课内教学。实验教学是培养学生动手能力和实际操作能力的重要手段,通过实验教学,使学生熟悉食品检验的基本程序,掌握相关的检测技能及操作规范,了解现代食品检验的新方法、新技术和发展方向,为后续的实习实训、毕业（顶岗）实习和今后的就业打好基础。食品安全监控管理实训、食品检验技术实训、食品加工技术实训是整个专业技能实践教学的核心，学生通过参加项目检验技术训练和各类食品加工制作培训,学习掌握食品安全监控、食品质量检验、食品加工技术以及食品生产过程产品品质分析与安全评价等,着重培养学生独立思考精神，增强提出问题、分析问题和解决问题的能力。这类实践性教学主要安排在校内所配备的实验实训中心中进行。

2、实训教学：包括入学教育、军事训练、社会服务、专业劳动、课程见习、认知实习、生产实习、职业技能培训与考证等环节。这类实践性教学或设课内或设课外完成，可安排在校内实训中心、校外实习基地和对应企业生产单位中进行。

◆入学教育、军事训练：一般安排在入学初期进行；共设 2 周（计入修业要求，但不计入学分要求）。

◆专业劳动、认知实习、课程见习、生产见习等：指课内或课外安排的实践教学，或集中几天或 1 周，可安排或校内或校外实习基地中进行等。认知实习、课程见习主要安排在课间或寒暑假期间开展，以参观见习为主，主要安排在校外实习基地、协作单位的实习点内进行；生产见习一般安排在第四学期间进行，以体验为主，或开展专业调查实践活动，或组织学生到对口单位进行试岗实训、岗前培训等，至少安排一周以上，含在相应课程的教学要求中不另计修业学分要求。

◆职业资格培训考证：为满足学生考取食品安全管理人员职业资格证书（初级）或食品检验工（中、高级），以及相关岗位职业能力证书考证前进行的实训。根据具体“考证”项目和考核要求，分类别安排学生进行理论辅导和实操训练，以保证学生“证书”的考取率。一般安排在第三、第四学期中进行，学生若获取任一种职业能力证书，可替代或免修专业拓展课程 2 学分的修业。

◆专业劳动（包括公益劳动）、社会服务 专业劳动主要是结合专业实训参加季节性食品加工、生产劳动，如热带作物产品生产旺季的专业劳动等；社会服务主要是参加志愿者公益活动等，培养服务社会、奉献社会意识。至少安排几天或 1 周时间，有修业要求但不计修业学分。

3、毕业实习 包括专业实习、适岗实习、毕业实习考核和就业教育。

◆毕业实习： 即毕业前的专业岗位实习和就业岗位实习。或统一安排或自行联系，通常安排在第五、六学期中进行，时间为 10 个月，设置 40 学分（960 学时）；毕业实习分两阶段：前期为专业技能实习即专业岗位实习（约 6 个月），后期为职业适岗实习即就业岗位实习（约 4 个月）。一般安排在对应企业、校外实习基地、合作单位实习点或就业目标单位内进行；完成毕业实习的同时还要进行毕业实习考核，时间一般安排在后期实习结束前的一周内完成。

◆就业教育： 主要为或根据国家标准培训，让学生毕业前考取各种职业资格和技能证书，直接参与就业竞争教育；或根据就业需求对调整专业方向，以职业生涯辅导、开展职业资格、职业能力考证辅导以及就业辅导及教育。

4、科学实践活动： 包括学科竞赛、大学生科技创新创业竞赛、社会调查、社会服务、校园各类竞赛和学生社团活动、志愿者活动、综合技能训练及职业资质培训等，是课堂教育的延伸与补充，对激发学生学习兴趣、发展学生个性、开拓学生视野、满足学生求知欲等具有十分重要的作用。鼓励学生积极参与，并对获奖者给予精神和物质奖励。获得省级三等奖及以上奖项，或免修、或抵消、或转换专业拓展课程 2 学分的修业。

附件 5：专业岗位群和职业能力、工作任务分析

专业就业岗位群和职业能力、工作任务分析

一、专业就业岗位群

（一）初始岗位群

从事食品产业链质量安全管理、食品检验、食品加工生产等相关岗位的基础性工作。

1. 主要职业岗位群

（1）食品质量安全管理岗位群 主要从事食品生产过程的质量与安全控制管理的有关岗位，对应的工作岗位主要为：

食品质量管理员 包括在线 QA、QC 人员、工艺管理员、质量文件管理员、质量管理体系内审员等岗位。

食品安全管理员 包括食品生产安全管理员、食品安全文件管理员、危害分析员、安全管理体系内审员、法律法规专员等岗位。

餐饮服务食品安全管理员，在餐饮食品服务业从事餐饮服务食品安全管理工作。

（2）食品检验岗位群 主要从事食品原辅料、半成品和成品检测工作，如食品检验工、畜禽产品检验工、粮油质量检验工、水产品质量检验员、包装材料检验工、饲料检验工等。

（3）食品生产加工岗位群 主要从事食品产品生产加工的有关岗位，如乳品、冷食品及罐头、饮料制作人员，酿酒、食品添加剂及调味品制作人员，粮油食品制作人员，肉、蛋食品加工人员等。

2. 相近职业岗位群

（1）食用农产品初加工岗位群 主要从事食用农产品初加工的人员，如果类产品加工工、茶叶加工工、蔬菜加工工，水产品原料处理工、水产品腌熏烤制工、鱼糜及鱼糜制品加工工等。

（2）食品流通岗位群 从事食品验收、贮运、保藏等工作岗位，如商品监督员、市场管理员、营业员、收银员、推销员、采购员、粮油管理员、冷藏工、保管员等。

(二)发展岗位群

1. 食品产业链“质量工程技术人员”，如质量工程师（初级）（1年~3年）、质量工程师（中级）（5年~8年）等。

2. 食品产业链“食品安全管理人员”，如食品安全师（助理）（1年~3年）、食品安全师（中级）（5年~8年）；餐饮服务食品安全管理员（中级）（1年~2年）、餐饮服务食品安全管理员（高级）（3年~5年）等。

3. 食品检验人员，如食品检验工（高级工）（1年~2年）、食品检验工（技师）（3年~5年）。

4. 中小型企业的“食品工程技术人员”，如技术员（1年~3年）、工程师（5年~8年）；管理(工业)工程技术人员，如车间主任（3年~5年）、部门主管（5年~8年）等。

二、主要职业岗位描述

1、质量管理员

（1）职业定义 从事食品产业链产品技术质量和服务质量等的控制、管理、监督、检查、检验、分析、鉴定等人员。

（2）包含岗位 在线 QA、工艺管理员、QC 人员、质量文件管理员、质量管理体系内审员等。

（3）职业描述 质量管理员主要工作包括：①编制相关质量手册、程序文件、作业指导书和各种管理表格；②对生产管理现场和工作过程实施在线质量控制，对形成质量文件、记录进行控制；③对成品或过程进行监督、测量，进行不合格品控制，分析质量数据，提出改进措施；④评价和选择供方，控制采购质量，并对采购产品实施检验和验证；⑤对客户进行满意度调查，并能解决客户的投诉；⑥编写质量检验方案、检验手册、检验指导书，制定检验流程图，进行质量检查、检验、分析；⑦编写企业标准，收集整理标准化情报资料，推广普及标准化知识。

2、食品安全管理员

（1）职业定义 在食品产业链生产经营企业从事食品安全控制、管理、监督、检查等人员。

（2）包含岗位 食品生产安全管理员、食品安全文件管理员、危害分析员、安全管理体系内审员、法律法规专员等。

(3) 职业描述 食品安全管理员主要工作包括：①制定食品安全管理制度，并对执行情况进行督促检查；②制订、实施食品安全计划，检查记录生产经营过程的食品安全状况，及时控制、纠正发现的危害；③管理生产安全检查工作；④制订食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案；⑤对从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；⑥建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录；⑦完成食品安全综合自查报告，配合食品安全监管部门进行监督检查；⑧发生疑似食品安全事故时，及时报告，采取相应控制措施，配合监管部门调查处理；⑨与保证食品安全有关的其他管理工作。

3、食品检验工

(1) 职业定义 在食品、食品添加剂的成品、半成品、原辅料和食品包装材料质量检验的人员。

(2) 包含工种 食品检验工、畜禽产品检验工、粮油质量检验工、水产品质量检验员、饲料检验化验员、包装材料检验工等。

(3) 职业描述 食品检验工主要工作包括：①检验设备、器皿的准备；②培养基、溶液的配制；③采样及检验样品的制备；④检验设备的使用与维护；⑤感官指标检验；⑥微生物学指标检验；⑦食品安全限量理化指标、质量指标检验；⑧检验结果分析；⑨与技术管理等工作。

4、餐饮服务食品安全管理员

(1) 职业定义 从事餐饮服务企业食品安全管理的人员。

(2) 包含工种 餐饮服务企业食品安全管理员。

(3) 职业描述 餐饮服务企业食品安全管理员主要工作包括：①制定食品安全管理制度，并对执行情况进行督促检查；②制订、实施食品安全计划，对加工制作过程中食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况定期进行检查，并记录、存档，对检查中发现的不符合食品安全要求的行业行为应及时制止并提出处理意见；③对食品原料、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录和食品添加剂贮存、使用进行管理；④制订、实施食品安全培训计划，建立培训档案；⑤对从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；⑥建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录；⑦发生疑似食物中毒和食品污染事故时，及时报告，采取相应控制措施，配合监管部门

门调查处理；⑧配合餐饮服务监管部门进行监督检查，并如实提供有关情况；⑨对经营场所环境卫生和餐厨垃圾处理进行管理。

5、食品生产加工人员

（1）职业定义 从事粮、油、乳、肉、蛋、糖等产品生产加工的人员。

（2）包含工种 米面主食制作工、速冻工食品制作工、豆制品制作工、水酱腌菜制作工、蛋品及再制蛋品加工工、食糖制造工、屠宰加工人员等。

（3）职业描述 如米面主食制作工是指操作和面机、面条或面团成型机及辅助设备，将面粉或米粉按工艺配方加工成主食品的人员。主要工作包括：①操作和面机，将米粉、水、碱及添加剂等加工成适合的面团；②操作压面机、切面机，将面团压廷并制成条状，或将面团按工艺要求发酵、切块；③操作蒸煮设备，将面条或发酵面块加热成熟面；④调控挂面烘烤房温度、湿度及时间；⑤调控方便面油锅温度，对面条进行油炸定型；⑥按要求切断面条，进行包装；⑦按工艺配方制作不同风味的汤料；⑧维护生产设备，处理故障；⑨填写生产记录表。

三、岗位职业能力和工作任务分析

表 食品质量与安全专业岗位（群）职业能力和工作任务分析表

序号	核心工作岗位	各岗位典型工作任务描述	职业能力要求及素质
1	食品质量管理员	包括： 在线 QA 工艺管理员、QC 产品检测人员、质量文件管理员、质量管理体系内审员等	专项能力： ① 编制相关质量手册、程序文件、作业指导书和各种管理表格； ② 对生产现场和工作过程实施在线质量控制，对形成质量文件、记录进行控制； ③ 对产品或过程进行监视、测量，进行不合格品控制，分析质量数据，提出改进措施； ④ 评价和选择供方，控制采购质量的，并对采购产品实施检验和验证； ⑤ 对客户进行满意度调查，并能解决客户的投诉； ⑥ 编写质量检验方案、检验手册、检验指导书，制定检验流程图，进行质量检查、检验、分析； ⑦ 进行生产许可证、产品认证、体系认证、合格评定管理； ⑧ 编写企业标准，收集整理标准化情报资料，推广普及标准化知识。 职业素养： ① 有食品安全观念，产品质量意识； ② 爱岗敬业的职业道德； ③ 严谨求实的科学态度，公正客观的工作作风；

			④ 分析和解决问题的能力； ⑤ 有团队合作精神； ⑥ 具有可持续发展能力
2	食品安全 管理员	包括： 食品生产安全管理员、 食品安全文件管理员、 危害分析员、 安全管理体系内审员、 法律法规专员等岗位	专项能力： ① 编制安全手册、程序文件、作业指导书和各种相关的表格； ② 对生产加工过程进行在线的安全管理； ③ 对生产过程进行危害分析，对生产现场进行安全控制，并提出改进措施； ④ 评价和选择供方，并对原料进行安全分析、检测和验证； ⑤ 对食品安全检验工作进行管理； ⑥ 对食品安全管理体系进行内审，对体系的运作进行监督； ⑦ 建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录； ⑧ 申报食品生产许可证； ⑨ 编写企业标准，收集整理标准化情报资料，推广普及标准知识。 职业素养： ① 有食品安全观念，产品质量意识； ② 爱岗敬业的职业道德； ③ 严谨求实的科学态度，公正客观的工作作风； ④ 分析和解决问题的能力； ⑤ 有团队合作精神； ⑥ 具有可持续发展能力
3	食品 检验员	包括： 食品检验员（中、高级）、 *化学检验员（中、高级）； 畜禽产品检验工（中、高级）； 粮油质量检验工（中、高级）； 水产品质量检验员（中、高级）； 包装材料检验工、饲料检验工等。	专项能力： ① 检验设备、器皿的准备； ② 培养基、溶液的配制； ③ 采样及/或检验样品的制备； ④ 检验设备的使用与维护； ⑤ 感官指标检验； ⑥ 微生物学指标检验； ⑦ 食品理化指标检验； ⑧ 检验结果的分析； ⑨ 技术管理等工作。 职业素养： ① 具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德； ② 讲求诚信，有实事求是的科学态度； ③ 具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念； ④ 具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的创新能力； ⑤ 具有较好的与人合作和社会交往能力。

4	食品品鉴 (评)员	包括： 乳品品鉴员、 评茶员、 品酒师、 调味品品评师等 等	专项能力： ① 运用视觉、嗅觉、味觉、触觉等基本技能对食品感官质量进行正确评价 ② 用感官检验方法对典型食品（或原辅料）进行初步的质量判定与真伪鉴别 ③ 设计感官检验方案； ④ 正确处理分析数据，规范填写报告。 职业素养： ① 具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德； ② 讲求诚信，有实事求是的科学态度； ③ 爱护环境，注意安全的工作习惯； ④ 具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的创新能力； ⑤ 具有较好的与人合作和社会交往能力。
5	食品生产 加工技术工	包括： 乳品、冷食品及罐头、 饮料制作人员，酿酒、 食品添加剂及调味品 制作人员，粮油食品 制作人员，肉、蛋 食品加工人员等	专项能力： ① 能够在食品生产车间进行单元设备操作； ② 能够根据生产工艺流程和技术指标要求完成食品的生产； ③ 组织、协调、控制、安排生产的能力 ④ 生产计划、材料需求计划的制定、跟进； ⑤ 控食品加工生产工艺流程的执行； ⑥ 进行生产加工任务，并填好相关记录表单 ⑦ 及时监控、分析和解决生产加工过程中出现的产品质量问题； ⑧ 生产过程数据进行汇总分析 职业素养： ① 具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德； ② 讲求诚信，有实事求是的科学态度； ③ 具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念； ④ 具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的创新能力； ⑤ 具有较好的与人合作和社会交往能力。
5	营养 配餐员		略
6	健康 管理师		略
7	公共 营养师		略

附件 ‘ 人才培养方案调整审批表

海南健康管理职业技术学院人才培养方案调整审批表

20 —20 学年 第 学期

申请单位			适用年级专业			
申请时间			申请执行时间			
人才培养 方案调整 内容	原 方 案	课程名称	课程性质 (必修、拓展)	学时	学分	开课学期
	调 整 方 案	课程名称	课程性质 (必修、拓展)	学时	学分	开课学期
调整原因 说明						
专业建设委员会 意见		专业建设委员会主任（签章） 年 月 日				
教科处 审核意见		教科处（签章） 年 月 日				
分管院长 审批意见		分管院长（签章） 年 月 日				
领导小组 审批意见		领导小组组长（签章） 年 月 日				