食品质量与安全专业

2021 级人才培养方案

（三年制）

专业代码：490102

食品学院

二〇二一年八月

2021级食品质量与安全专业三年制人才培养方案

1.专业名称及代码：食品质量与安全专业　490102

2.入学要求：高中毕业或同等学力

3.修业年限：三年

4.职业面向

表1　职业面向表

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）	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
食品药品与粮食大类（49）	食品类（4901）	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） 质检技术报务（745）	食品工程技术人员（2-02-24） 农产品食品检验员（4-08-05-01） 6-01 农副产品加工人员（大类） 6-02 食品、饮料生产加工人员（大类）	食品质量管理岗位、食品安全管理岗位、食品生产加工岗位、食品检验岗位	粮农食品安全评价（1+X 证书）

4.1 人才需求分析

（1）食品行业发展的现状及趋势

“民以食为天”，食品和食品工业是事关国计民生的根本。2020 年全国规模以上食品工业企业营业收入 8.2 万亿元，实现利润总额 6206.6 亿元，同比增长 7.2%。规模以上企业增加值增速：农副食品加工业同比增长 2.2%，食品制造业同比增长 1.6%。随着人口的增长、国民收入水平提高、城镇化深入推进，以及全面放开生育政策等因素影响，城乡居民对食品消费需求将继续保持较快增长的趋势。食品工业总产值年均增长达到 7%左右，2021 年，食品工业主营业务收入达 16 万亿元以上。

食品工业是湖南省支柱产业之一。2020 年，全省取得生产可证的企业约有 7000 家，全省规模以上食品企业达 2685 家，实现营收 5274.1 亿元，同比增长 4.6%，在全国排名第 7 位。

伴随着食品工业的发展，对各种食品类技术技能型人才的需求都将大幅度增加，培养更多的食品方面的技术技能型人才也成为迫切的需要。

（2）当前的食品安全形势及国家对食品安全的重视

“食以安为先”，随着经济的发展和人民生活水平的提高，食物的营养、食物的安全与健康的关系成为社会广泛关注的热点。食品行业涉及面广、产业链长，影响质量与安全的因素很多，食品质量与安全是一个复杂的系统工程，而不管是企业还是监管部门的基层都缺乏一支高素质的食品质量与安全管理的专业队伍。

《中华人民共和国食品安全法》明确规定：县级人民政府食品安全监督管理部门将在乡镇设立派出机构；食品生产和经营企业应建立健全食品安全管理制度，应配备食品安全管理人员。此举，将进一步强化食品质量与安全工作，同时也预示着食品行业将需要一大批食品质量与安全类专业人才。依据我们调查研究表明：目前湖南省食品生产经营企业，以及正在整合的食品监管机构都缺乏足够的有食品质量与安全相关专业的技术技能型人才。因此，培养从事食品质量与安全管理的技术技能型人才刻不容缓。

（3）湖南省的食品企业对食品质量与安全专业技术技能人才的需求

目前，我省共有 7000 多家食品生产企业获得生产许证，37 万多家食品经营企业获得经营许可证。最新《食品安全法》规定，食品生产经营企业必须有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员，按此规定，食品安全人才需求巨大。如果按照每个食品生产企业最少配备 1-3 名食品质量安全人员，则全省范围内对食品质量安全技术人员的需求约为 3 万人，而食品经营企业中即使十分之一配备一名专职或兼职的食品安全人员，也需要近 4 万名食品安全人才。根据调查，湖南很多的食品企业，尤其是中小企业都缺乏食品质量与安全管理方面的人才，甚至于有个别企业还没有具有食品科学或食品安全专业背景的人才。因此，培养大批的能从事食品质量与安全管理的专业技术技能人才对于当前湖南食品行业的发展极为迫切。

4.2 职业岗位分析

表 2　职业岗位分析

岗位层次	工作岗位	岗位描述	职业能力及素质要求
	食品质量管理岗位	1.编制质量管理表格； 2.在线质量控制； 3.不合格品控制； 4.原料质量控制； 5.客户满意度调查； 6.产品检查； 7.生产许可证管理。	1.能够编制各种质量管理表格； 2.能够对生产现场和工作过程实施在线质量控制； 3.能够对产品或过程进行监视、测量，进行不合格品控制； 4.能够控制采购质量，并对采购产品实施检验； 5.能够对客户进行满意度调查； 6.能够进行质量检查、检验； 7.能够进行生产许可证管理； 8.具有食品质量观念，产品质量意识。

初始岗位	食品安全管理岗位	1.食品安全管理制度的实施； 2.食品安全状况检查； 3.食品安全检验工作管理； 4.食品安全培训； 5.从业人员健康管理； 6.建立食品安全管理档案； 7.食品安全自查。	1.能够督促检查食品安全管理制度的执行； 2.能够检查记录生产经营过程的食品安全状况； 3.能够管理食品安全检验工作； 4.能够制定食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案； 5.能够对从业人员进行健康管理； 6.能够建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录； 7.能够完成食品安全综合自查报告； 8.具有食品安全观念。
	食品检验岗位	1.检验设备、器皿的准备； 2.培养基、溶液的配制； 3.检验样品制备； 4.样品检验； 5.检验报告的编制。	1.具有检验设备、器皿准备能力； 2.能够进行培养基、溶液的配制； 3.能够进行采样及检验样品的制备； 4.具有检验设备的使用能力； 5.能够进行感官指标检验； 6.能够进行微生物学指标检验； 7.能够进行食品安全限量理化指标、质量指标检验； 8.讲求诚信，有实事求是的科学态度。
	食品生产加工岗位	1.配料； 2.设备的使用； 3.生产过程管理； 4.生产过程数据的记录、处理；	1.能够在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.能够执行食品加工生产工艺流程； 4.能够进行生产加工任务，并填好相关记录表单； 5.具有生产过程数据汇总能力； 6.具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念。
	食品产业链质量工程技术人员	1.编制质量管理文件； 2.在线质量管理； 3.不合格品管理； 4.原料采购管理； 5.客户管理； 6.质量检验管理； 7.认证管理； 8.企业标准编制。	1.能够编制相关质量手册、程序文件、作业指导书和各种管理表格； 2.能够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.能够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.能够评价和选择供方，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.能够编写质量检验方案、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.能够进行生产许可证、产品认证、体系认证、合格评定管理； 8.能够编写企业标准，收集整理标准化情报资料，推广普及标准化知识； 9.具有食品质量观念，产品质量意识； 10.有团队合作精神。

进阶岗位	食品产业链食品安全管理人员	1.编制并组织实施食品安全管理制度； 2.食品生产经营过程食品安全状况管理； 3.食品安全检验工作管理； 4.食品安全培训管理； 5.从业人员健康管理； 6.食品安全管理档案管理； 7.食品安全自查管理； 8.食品安全事故管理。	1.能够制定食品安全管理制度，并对执行情况进行督促检查； 2.能够制定、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.能够管理食品安全检验工作； 4.能够制定食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案； 5.能够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.能够建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录； 7.能够完成食品安全综合自查报告，配合食品安全监管部门进行的监督检查； 8.发生疑似食品安全事故时，能够及时报告，采取相应控制措施，配合监管部门调查处理； 9.具有食品安全观念； 10.具有团队合作精神。
	食品检验人员	1.制定检验方案； 2.检验设备、器皿的准备； 3.培养基、溶液的配制； 4.检验样品的管理与制备； 5.样品检验； 6.检验报告的编制； 7.检验结果分析； 8.检验设备的使用及维护保养。	1.能够制定产品质量安全检验方案，并组织方案的实施； 2.具有检验设备、器皿准备能力； 3.能够进行培养基、溶液的配制； 4.能够进行采样及检验样品的制备； 5.具有检验设备的使用与维护能力； 5.能够进行感官指标检验； 6.能够进行微生物学指标检验； 7.能够进行食品安全限量理化指标、质量指标检验； 8.具有对检验结果进行分析的能力； 9.讲求诚信，有实事求是的科学态度； 10.具有较强的协作意识和能力。
	中小型企业的食品工程技术人员	1.生产配方的制定； 2.配料； 3.设备的使用； 4.生产过程管理； 5.生产过程数据的记录、处理； 6.监控、分析和解决生产过程的问题； 7.处理不合格品； 8.生产设备的维护保养。	1.能够在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.具有生产计划、材料需求计划的制定、跟进能力； 5.能够执行食品加工生产工艺流程； 6.能够进行生产加工任务，并填好相关记录表单； 7.能够及时监控、分析和解决生产加工过程中出现的产品质量问题； 8.具有生产过程数据汇总分析能力； 9.具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念； 10.具有较强的协作意识和能力。

5.人才培养目标与规格

5.1 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，适应21世纪食品工业和社会发展需要，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本

职业素质，掌握食品质量安全监测、控制与管理基本知识和综合职业能力，面向食品生产经营、食品监督管理及相关领域从事食品产业链生产经营相关环节安全控制、质量监控、管理等第一线工作的高端技能型专门人才。

5.2 培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。在素质方面，对照以下总体要求，并结合专业特点研究确定。在知识、能力方面，对应人才培养目标，对照有关课程标准、专业教学标准和通过企业调研、职业能力分析提出的有关具体要求，研究确定并分条目列举。

5.2.1 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

（2）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

（3）具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

5.2.2 知识

（1）掌握必备的思想政治、军事理论，科学基础和历史人文知识；

（2）掌握必需的公共和专业英语知识；

（3）掌握必需的计算机信息技术；

（4）掌握必需的法律、安全、劳动、健康和美学常识；

（5）掌握一定的就业、创业知识；

（6）具有生物化学、微生物、食品营养与健康等基本理论知识。

（7）具有食品标准化知识，食品质量与安全基础知识。

（8）具有食品相关法律基础知识。

（9）具有食品质量控制技术与管理体系的基本理论知识。

（10）具有食品质量安全检验检测的基本理论知识。

（11）具有食品生产、储运、保藏、市场流通的基本知识。

（12）了解食品行业发展动态、具有一定的食品企业生产经营相关管理知识。

5.2.3 能力

（1）能及时发现问题、分析问题、解决问题。

（2）能正确采集样品和处理样品。

（3）能应用微生物学分析方法对样品进行微生物检验与分析。

（4）能应用化学分析与物理分析的知识与方法对样品进行理化检验与分析。

（5）能对食品色、香、味、形综合感官评定。

（6）能准确对检测结果进行分析，并编制分析报告及相关技术文件。

（7）具有食品生产经营企业生产一线的管理能力。

（8）具有食品质量与安全管理的能力。

（9）能正确操作、使用、维护仪器设备，并排除简单故障。

（10）能准确理解食品标准与法规并正确应用。

（11）能制定各种工作计划、方案、管理制度等。

（12）能实施生产过程工艺参数的监测、分析和判断。

（13）能熟练查阅相关文献和收集相关资料。

（14）能按照食品质量和安全相关管理体系要求，独立（或协助）实施食品质量和安全管理体系。

6.课程设置

6.1 课程体系开发思路

本专业课程设置是在对职业岗位素质、知识、能力分析的基础上，按照食品质量与安全专业相关岗位工作任务和国家对高职专科层次高等教育的现行要求，对传统的课程体系进行系统改革，除国家规定的思政课程、军事课程以及体育课程以外，将其他课程按照高素质技术技能人才培养的一般规律，并结合发展的岗位工作内容，对相关素质、知识、技能要求进行梳理，将课程体系划分成公共课（共享）、专业基础（共享）、专业核心、综合实训、素质教育、拓展学习6个模块，每个模块均有其明确的目标任务，并由若干课程组成。其中，公共课（共享）和专业基础（共享）模块围绕专业核心模块的要求，安排理论与实践教学内容；拓展学习和素质教育模块分专业选修课、公共选修

课和操行素质等评定，为职业发展提供必要的素质保障；专业核心模块的教学内容以体现完成食品质量与安全专业相关岗位工作任务的知识、技能、素质的综合应用为核心，同时辐射相近岗位和发展岗位群的工作内容的要求。专业核心课程中尤其突出与岗位工作任务匹配的综合实训和顶岗实习，并把它们作为专业核心模块的中心内容。同时，在各模块课程融入课程思政目标，强化“全员、全方位、全过程”育人。

6.2 课程体系架构设置

课程的基本架构是以食品质量与安全相关岗位的工作任务和工作过程对技术技能人才要求作为课程体系架构的核心，组织基础课程和素质课程等，形成系统的课程体系。架构图如图 1 所示。

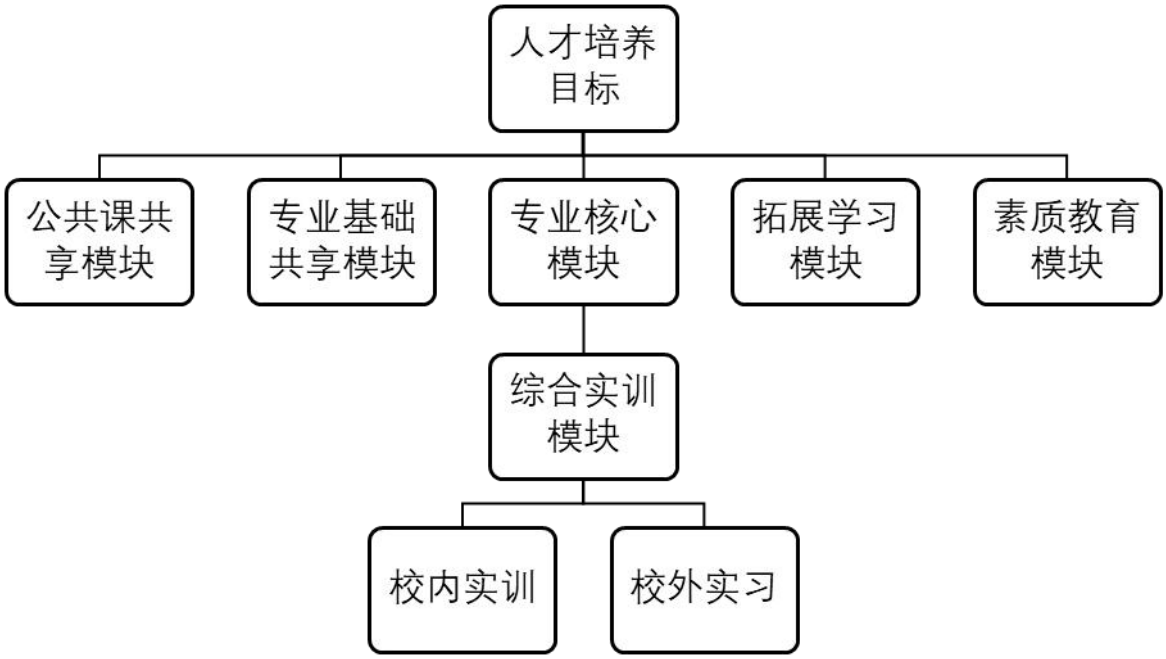

图 1　专业群内课程体系架构图

6.3 专业主干课程体系分析

表 3　专业主干课程体系分析

岗位面向	职业岗位典型工作任务分析		需要的职业能力	课程体系	
	工作任务	工作要求		专业核心课程	专业支撑课程
		按国家和企业对食品质量管理要求管理。	1.能够编制相关质量手册、程序文件、作业指导书和各种管理表格； 2.能够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.能够对产品或过程进行监视、测量，进行不合格品控制，分析质量	食品标准	食品生物化

食品质量管理岗	食品质量管理		数据，提出改进措施； 4.能够评价和选择供方，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.能够编写质量检验方案、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.能够进行生产许可证、产品认证、体系认证、合格评定管理； 8.能够编写企业标准，收集整理标准化情报资料，推广普及标准化知识。	与法规、食品质量管理技术	学、食品微生物学、有机化学、食品添加剂
食品安全管理岗	食品安全管理	按食品法规、食品安全标准和企业对食品安全管理要求管理。	1.能够制定食品安全管理制度，并对执行情况进行督促检查； 2.能够制定、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.能够管理食品安全检验工作； 4.能够制定食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案； 5.能够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.能够建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录； 7.能够完成食品安全综合自查报告，配合食品安全监管部门进行的监督检查； 8.发生疑似食品安全事故时，能够及时报告，采取相应控制措施，配合监管部门调查处理。	食品安全学、食品标准与法规、食品掺伪检验技术	食品毒理学、食品添加剂、有机化学、食品微生物学
食品检测岗	食品检测	按国家和企业对食品检测要求检测。	1.能够制定产品质量安全检验方案，并组织方案的实施； 2.具有检验设备、器皿准备能力； 3.能够进行培养基、溶液的配制； 4.能够进行采样及检验样品的制备； 5.具有检验设备的使用与维护能力； 5.能够进行感官指标检验； 6.能够进行微生物学指标检验； 7.能够进行食品安全限量理化指	食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品感官检验技	食品微生物、有机化学、基础化学、仪器分析

			标、质量指标检验； 8.具有对检验结果进行分析的能力。	术	
食品生产加工岗	食品生产加工	按国家和企业对食品生产加工要求进行生产加工。	1.能够在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.具有生产计划、材料需求计划的制定、跟进能力； 5.能够执行食品加工生产工艺流程； 6.能够进行生产加工任务，并填好相关记录表单； 7.能够及时监控、分析和解决生产加工过程中出现的产品质量问题； 8.具有生产过程数据汇总分析能力。	食品加工技术、食品添加剂	食品原料学、食品营养学、食品生物化学、食品微生物学、有机化学、

6.4 实践教学体系

构建以能力为重点、以职业岗位需求为主线的基础实验平台（基础技能训练）、专业单项技能训练平台、综合实训（技能实训内容及要求见表 3）及校外实习(包括认知实习、跟岗实习和顶岗实习)平台，加强了实践教学在教学计划中所占的比例（超过 50%），满足职业技能需要，具体实践教学体系如图 2 所示。

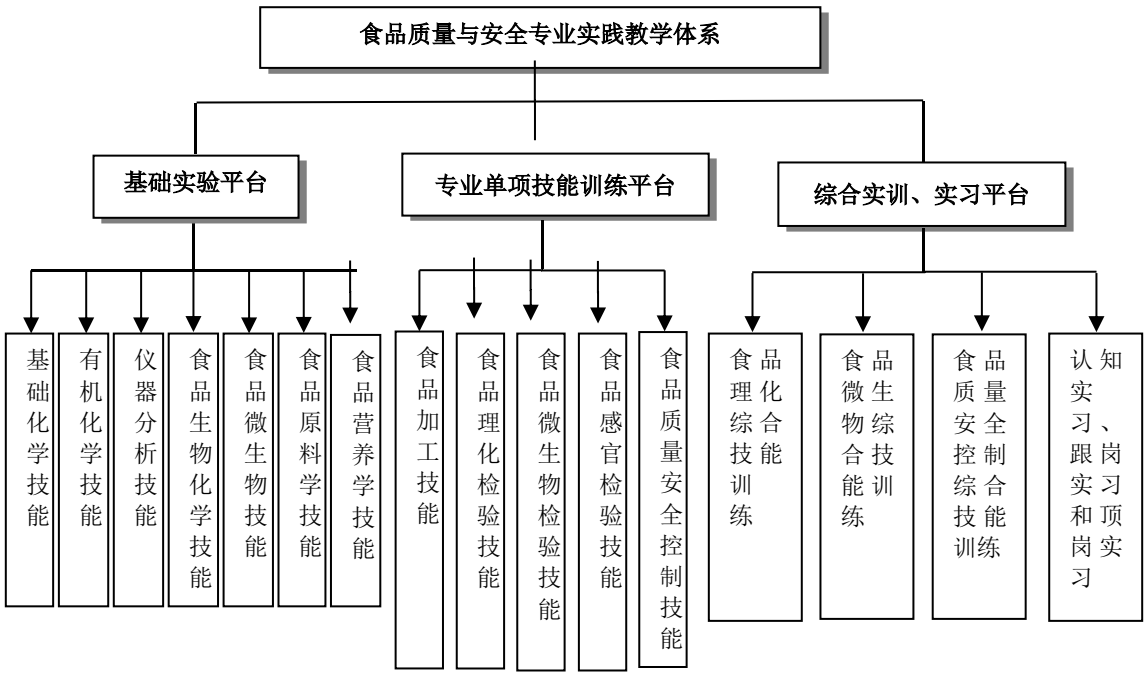

图 2　食品质量与安全专业实践教学体系图

表 4　技能实训内容与要求

实训项目	实训项目	实训内容与要求
专业技能实训	食品理化检验技能训练	通过本实训，学生能综合应用基础化学、仪器分析、食品检验等基础知识和基本技能，进行食品的采集（或收样）、样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等，并具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，以及将食品检验典型操作技术进行组合解决问题的能力。为毕业后在食品行业能胜任食品检测、食品质量安全管理、实验室管理等工作奠定基础。
	食品微生物检验技能训练	通过本实训,使学生掌握食品微生物检验技术的基本理论知识及实验操作技术。了解食品微生物检验技术的应用范围，掌握食品微生物检验的原理及方法，培养学生独立思考及动手能力，使学生具备食品微生物检测员的职业素质。
	食品质量安全控制综合技能训练	通过本实训，使学生掌握 SC 申请书的填写、SC 申请程序、危害分析表、关键控制点确定方法、HACCP 计划表制订等技能。培养和强化学生食品质量与安全意识、食品安全管理的逻辑性思维，养成诚实守信、严谨规范的工作态度、归纳问题等良好的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为胜任食品质量与安全管理岗的工作打下基础。
实习与社会实践	社会实践、社会调研	选择相关食品生产经营企业等进行调研，了解行业发展动向或市场需求。
	认知实习、跟岗实习、顶岗实习	在食品生产经营各岗位进行认知、跟岗、顶岗实习，通过认知、跟岗、顶岗实习全面培养学生的职业素质与工作能力。

6.5 主要课程介绍

6.5.1 公共课（共享）模块

表 5　公共课共享模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（4 学分 64 学时）	**1.课程目标：**本课程旨在使大学生从整体上准确把握马克思主义中国化理论成果的科学内涵和理论体系，引导大学生树立爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神，帮助大学生坚定政治信仰、提升思想道德水平、提高理论思维能力和解决实际问题的能力，为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。 **2.主要内容：**本课程以马克思主义中国化进程中形成的两大理论成果为主要内容，包括毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想等等一脉相承的理论成果，教学中以马克思主义中国化最新成果为重点，以红色实践教学基地为依托，体现思政课的政治性、理论性、针对性和实效性。 **3.教学要求：**本课程在教学中，切实按照习近平总书记提出的“八个相统一”和“六个要求”展开课程建设，紧紧围绕立德树人的根本任务，推动任务驱动式双主体教学模式改革创新，通过理论教学与实践教学的有效融合，切实提升大学生对思想政治理论课的获得感，使大学生深刻理解明确中国共产党为什么“能”、中国特色社会主义为什么“好”、马克思主义为什么“行”的道理，从而坚定“四个自信”，自觉担当时代责任与历史使命。

2	思想道德修养与法律基础（3学分48学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习,使学生综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观、价值观、道德观、法治观，厘清社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，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，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养，成为社会主义合格的社会主义建设者和接班人。 **2.主要内容：**本课程的内容主要分为思想教育、道德教育和法治教育三条板块，在这三大内容板块的基础上，结合本课程的专题教学指南，重构、细化每一板块的内容，将专题教学指南中的十六个专题与其一一对应，完善知识模块体系。 **3.教学要求：**本课程教学要求落实立德树人根本任务，精准把握教材的内容体系及专题教学的重点难点，推动思政课改革创新，根据教材逻辑实现教材体系到教学体系，再到话语体系的转变，增强本课程教学的思想性、理论性和亲和力、针对性。
3	形势与政策（1学分16学时）	**1.课程目标：**引导大学生运用马克思主义形势观与政策观掌握党的理论创新最新成果，认知新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践；帮助大学生全面了解世情国情党情，正确认识中国特色和国际比较，全面准确地理解并拥护党的路线、方针和政策，坚定“四个自信”、增强“四个意识”，主动将个人理想与祖国的前途、民族的命运紧密联系在一起，积极投身于中国特色社会主义现代化建设事业之中，成长为担当民族复兴大任的时代新人。 **2.主要内容：**本课程教学内容根据教育部社会科学司每年春、秋季下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》而拟定，主要分为五大教学专题，即：国际形势与我国的外交方略、国内形势与国家的方针政策、党和国家的重要会议精神、重大事件和纪念活动以及就业形势与政策等。 **3.教学要求：**本课程教学内容随着国际国内形势的变化发展而发生动态性改变，具有很强的时效性、理论性和现实性，主要围绕党和国家推出的重大战略决策和当代国际、国内形势特点及发展趋势进行具体教学内容的选择，同时又结合食品、药品行业发展现状和要求，聚焦学生关注的热点和难点问题，及时准确地向学生传递最新的时政信息和应对之策，为学生释疑解惑，增强课堂教学的针对性和学生的获得感。
4	大学生心理健康教育（2学分32学时）	**1.课程目标：**本课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。 **2.主要内容：**本课程内容可分为了解心理健康基础知识、了解自我，发展自我和提高自我心理调适能力三大部分。总体上阐述自我意识、情绪情感、人际关系、恋爱与性心理、人格心理、生涯规划以及生命教育等重要内容。涉及到心理学、教育学、生理学、健康学等多学科知识，是一门综合性较强的素质教育课程。 **3.教学要求：**本课程应坚持思想政治教育与心理教育相结合，普及教育与自我教育结合、课堂教育与校园文化活动结合的方法，注重理论联系实际，培养学生实际应用能力。课程教学中应采用理论与实践相结合,教师讲授与学生体验相结合,他助与自助相结合三个原则；通过课堂讲授,小组讨论与案例分析,情境表演与团体训练等方式进行教学；并在教学过程中，充分利用各种社会资源、心理测评工具等丰富教学手段。

5	入学教育及军事技能（2学分124学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习让学生了解基本军事技能，提升学生国防意识和军事素养。引导新生坚定理想信念、树立远大理想，尽快了解新生活、适应新环境、转变新角色，明确学习目标、合理规划大学生活，营造和谐温馨、健康向上的校园文化氛围。 **2.主要内容：**本课程的教学内容有理想信念教育、校纪校规教育、优良学风教育、心理健康教育、职业规划教育、文明修养教育、家国情怀教育、安全稳定教育、军训和国防教育（共同条令教育、分队的队列动作、学唱军营歌曲、走进爱国主义教育基地、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练）。 **3.教学要求：**入学教育与军训教学要紧紧围绕立德树人的根本任务，以理想信念教育为核心，以社会主义核心价值观为引领，以学生成长成才为目标，构建内容丰富、形式多样、特色鲜明、实效性强的入学教育体系，引导新生勇担中华民族伟大复兴的时代责任。爱国教育与爱校教育相结合，帮助新生坚定理想信念，增强爱校情感和家国情怀，引导新生正确认识大学，适应大学生活，实现角色转换。教育形式坚持线上教育与线下教育相结合、集中教育与分散教育相结合、全面教育与重点教育相结合、课堂教育与朋辈指导相结合、主题教育与专业教育相结合，采取讲座、交流、报告会、优秀事迹展览、宣传板报、网络宣传等多种形式进行。军训训练时间2—3周，实际训练时间不得少于112学时。军训应坚持按纲施训、依法治训原则，积极推广仿真训练和模拟训练，严禁违规开展商业化运营和市场化运作。
6	军事理论（2学分32学时）	**1.课程目标：**本课程总体目标是通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 **2.主要内容：**本课程教学内容主要包括中国国防教育（*国防概述、*国防法规、*国防建设、*武装力量、*国防动员）、国家安全教育（国家安全概述、*国家安全形势、*国际战略形势）、军事思想教育（军事思想概述、外国军事思想、*中国古代军事思想、*当代中国军事思想）、现代战争教育（战争概述、*新军事革命、机械化战争、*信息化战争）、信息化装备教育（信息化装备概述、*信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器） **3.教学要求：**军事课纳入人才培养体系，列入学校人才培养方案和教学计划，实行学分制管理，课程考核成绩记入学籍档案。课程内容含“必讲（必训）”内容（以“*”标识）和“选讲（选训）”内容（其他未标识者），必须完成总学时。严格按纲施教、施训和考核，严禁以任何理由和方式调减、占用教学、训练内容和时数。
7	大学生职业生涯发展与规划（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习，引导学生了解职业生涯规划理论的源起与发展传播，学习职业生涯规划的基本知识，树立正确的职业价值观与责任意识，帮助学生根据自身及专业特点，明确自己的理想和奋斗目标，有效地规划学习生活，培养良好的职业素质，成为实践能力优秀的职场人士，激励大学生把个人职业生涯规划与家国情怀和社会发展有机结合，把握机遇和挑战，以积极开放的心态拥抱未来。 **2.主要内容：**本课程作为公共必修课，旨在对学生的职业发展进行规划与指导。主要内容包括职业生涯规划基本理论，认识自我、分析自我，了解自己、了解职业、了解社会。认识职场、分析行业产业发展及人才需求，职业素质与能力的提升，职业生涯设计与职业决策，职业适应与职业发展，就业创业与创新等。

		3.教学要求：本课程的教学要充分了解食品药品及相关产业的人才需求，密切加强校企合作、产教融合，灵活运用启发式教学、体验式教学、团辅游戏等多种方法，注重案例教学，让学生课内课外、线上线下充分学习与实践，提高职业专业能力，增强就业创业能力，提升综合素质，顺利完成从职校学生到职业人士的成长发展。
8	大学生就业创业指导（2学分 32 学时）	**1.课程目标：**依据各类专业人才的培养目标和职业能力要求，以培养适应新形势下高素质创新型人才为目的，引导学生了解当前的就业创业形势，不断加强对职业及自我的认知，作好走入职场的充分准备，并不断增强学生的创新意识，激发创业精神，提升大学生创业、创富能力，实现理想的职业愿景。同时课程教学中有机融入中国传统文化，并加强学生理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等。 **2.主要内容：**本课程主要包括 11 个模块的内容，即就业形势与职业认知、职业生涯规划与认识自我、职业生涯设计与职业决策、求职准备、面试与笔试技巧、就业权益与法律保障、职业适应与职业发展、创业者与创业团队、创业机会与创业风险、创业资源、创业计划书。 **3.教学要求：**教学中，围绕“立德树人”、“实践育人”的人才培养目标，加强学生的实践训练，提升认知，并激发学生的创新意识和创新精神，全面培养学生的综合职业能力。教学时数为 32 课时，其中线上线下分别为 16 课时；教学方法上加强与专业的融合，以学生为主体，采用启发式教学法、案例教学法、体验式教学等方法，让学生在真实情境下提高参与度；在教学考核中，着重学生学习过程的考核，以实践项目的训练和完成作为主要的考核指标；作为教师要掌握时代发展的变化，了解行业发展趋势，加强与企业的合作往来，在教学中体现以实训任务为主导，突出能力目标，实现理论实践教学，即“教、学、做”一体化。
9	英语（4 学分 128 学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习，学生能够掌握基本的英语语法，能基本听懂日常生活用语和与职业相关的简单对话；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行简单的交谈；能基本读懂一般题材及与未来职业相关的浅易英文资料；能撰写常见的简短英语应用文；能借助词典将一般性题材的文字材料和与职业相关的一般性业务材料进行互译。提高职业通用能力和社会适应性等社会能力，力求全面协调发展，为终身学习、终身发展奠定基础。同时培养学生良好的语言学习习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**英语（一）课程目前选用的教材为《新编实用英语综合教程 1》（第 5 版）（高等教育出版社，主要内容分为八个单元，即打招呼、表达感谢和致歉、问路、守时、天气描述、运动、度假、健康与养生。英语（二）课程目前选用的教材为北京燕山出版社编写的《高等学校英语应用能力考试 A 级强化教程》《历年真题及超详解》依据英语应用能力考试 A 级内容，精选语法、写作和历年真题。本课程融合了课程思政的元素，在教学内容中整合了中国传统文化的内容，培养学生的文化自信和文化自觉。 **3.教学要求：**本课程要求既包括英语语言知识学习和技能学习。通过教学，使学生熟悉和掌握扎实的英语语言用法和基本的语法知识，通过听、说、读、写各项技能的训练，提高学生语言表达能力和跨文化交际能力。由于当前高职英语教材中和中国文化相关的内容不多，学生 “中国文化失语”现象严重，表现

		为不会用英语表达中国文化。因此该课程的学习中不仅要关注学生语言习得的同时也关注他们的文化认知和情感体验；要聚焦中国传统文化，培养学生的文化自信和文化自觉，学会以批判性的眼光来看待西方文化及核心价值，学会用英语来阐述中华优秀传统文化内容。
10	计算机应用基础与信息技术（4学分64学时）	**1.课程目标：**培养学生正确认识问题、分析问题和解决问题能力，提高综合应用能力。本课程总体目标是“计算机文化－计算机操作技能－核心素养培养”，本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将知识传授与价值引领相结合，培养学生精益求精的大国工匠精神，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**本课程主要分为七大模块，模块一 计算机基础知识、模块二 Windows 操作系统及其应用、模块三 计算机网络与 Internet 应用、模块四 Word 文字处理软件、模块五 Excel 表格制作软件、模块六 PowerPoint 演示文稿制作、模块七 多媒体工具软件的应用。 **3.教学要求：**计算机教学要落实立德树人根本任务，以促进学生核心素养的形成和发展为目标，落实学生发展核心素养中的信息意识、技术运用、问题解决、社会责任、创新精神等基本点，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出工学学科特点，遵循工学学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注意实践教学，提高计算机综合应用能力。充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
11	体育与健康（7 学分 112 学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习,使学生形成良好的体育锻炼习惯，能独立制订适用于自身需要的健身运动处方，具有较高的体育文化素养和观赏水平；积极提高运动技术水平，发展自己的运动才能，在某个运动项目上达到或相当于国家等级运动员水平，能参加有挑战性的野外活动和运动竞赛；能选择良好的运动环境，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄，培养勇敢顽强不畏艰难的意志品质，形成良好的行为习惯积极参加各项群众体育事务，培养集体主义和爱国主义精神，遵守体育比赛规则和体育道德风尚，培养德、智、体、美、劳全面发展新时代的大学生。 **2.主要内容：**本课程的教学内容有七个模块的教学内容，分别是体育与健康概述、体育锻炼对人体的影响与意义、体育保健、田径运动、球类运动、传统体育、体育舞蹈与健美操（教学内容和教学项目可根据学生需要和教师专业情况进行调整 ）。 **3.教学要求：**大学体育与健康课程教学要落实立德树人的根本任务，遵循体育教学规律，始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要以身体练习为主，体现体育这动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标，教学方法，教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。
12	劳动教育（1学分16学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习，使学生能够理解劳动的基本概念、基本知识和基本原理；理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。培养大学生用辛勤劳动、诚实劳动、创新劳动创造美好生活的劳动精神，激励大学生力争做德智体美劳全面发展的时代新人。 **2.主要内容：**本课程的教学内容分为劳动观念、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动技能、劳动安全和志愿服务等七个模块，教学过程中结合学生所学专

		业和日常生活状况，细化每一教学模块的内容，将劳动教育纳入我校人才培养的全过程，贯穿于学校、家庭和社会教育的各方面。 **3.教学要求：**本课程的教学要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人的根本任务。从新时代教育形势出发，结合大学生心理和生理特征，全面而系统地展开劳动教育及其相关理论教育，理论教学以课堂讲授为主，实践教学主要体现于课外具体劳动实践与实习实训劳动之中。
13	中国共产党简史（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习，引导学生了解中国共产党百年征程中的重大历史事件、重要历史人物、重大方针政策、重要战略部署、重大理论创新成果及其发展历程；激励大学生知史爱党爱国，坚定听党话跟党走的决心，做勇于担当中华民族伟大复兴使命的时代新人。 **2.主要内容：**本课程的教学内容共10章，主要讲授一百年来中国共产党团结带领人民进行革命、建设、改革的光辉历程，充分反映我们党为实现国家富强、民族振兴、人民幸福和人类文明进步事业所做出的历史功绩，系统总结党和国家事业不断从胜利走向胜利的宝贵经验，明确党在各个历史时期淬炼锻造的伟大精神，把握历史性变革中蕴藏的内在逻辑，历史性成就背后的道路、理论、制度、文化优势。 **3.教学要求：**本课程的教学要坚持辩证唯物主义和历史唯物主义的立场、观点和方法，坚持解放思想、实事求是，严格遵守两个“历史决议”和习近平总书记关于党史的重要论述，理论教学以课堂讲授为主，实践教学主要融于课外红色基地考察学习等社会实践之中。引导大学生以史鉴今，开创未来，将学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行落到实处。

6.5.2 专业基础（共享）模块

表6　专业基础（共享）模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	基础化学（6学分96学时）	**1.课程目标：**结合培养目标，以有用、实用、够用为度，突出为药学服务的特点，使学生通过本课程的学习能掌握基础化学的物质结构、化学反应速率与化学平衡、分散系、酸碱理论、氧化还原反应、配合位等基础理论和溶液的配制、滴定分析等基本实验操作技能，培养学生分析问题和解决问题的能力，养成良好的理论学习和实验操作习惯、科学思维和科学分析能力以及踏实、实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育，为专业课的学习奠定坚实的基础。 **2.主要内容：**原子结构、分子结构、溶液与胶体溶液、化学反应速率与化学平衡、定量分析基础、酸碱平衡与酸碱滴定、沉淀溶解平衡与沉淀滴定法、配合物与配位滴定法、氧化还原反应与氧化还原滴定法、常见非金属元素及其化合物、常见金属元素及其化合物。 **3.教学要求：**基础化学教学要落实立德树人根本任务，以促进学生化学学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出化学学科特点，遵循化学教育规律，从学生实际出发，课堂教学时应突出无机化学和分析化学基础知识和基本原理为主，尽可能减少知识的抽象性，采用多媒体演示等直观教学形式，选用讲授法、任务驱动法、

		案例教学法、“翻转课堂”、讨论法等多种方法相结合，增加学生的感性认识，提高课堂教学效果。实践教学应注重培养学生实际的基本实训操作技能，学习无机及分析化学实验的基本知识、基本操作原理和基本操作技术，熟练掌握各种实验方法和各项操作技能，能根据实训原理，按照实训项目能进行正确操作。
2	有机化学（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过有机化学课程的学习,使学生获得从事相关岗位必需的有机化学基本理论、基础知识、实验基本操作技能，能运用所学的知识分析和解决相关专业中的实际问题，并为后续专业课程的学习打下坚实基础，也为以后学习相关岗位知识和职业技能，增强继续学习和适应职业变化的能力奠定基础。通过有机化学课程的学习，培养学生综合运用所学的化学知识、技能和方法，分析和解决与有机化学有关问题的能力，让学生感受化学与人类生产、生活之间的密切联系，认识科学·社会·环境之间的联系，并逐步树立环保意识、安全意识和可持续发展的意识。通过有机化学实验技能的训练，提高学生的动手操作能力，训练学生掌握有机化学实验的基本操作和技能，培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风。并有机融入理想信念教育、爱国主义教育，帮助其形成辩证唯物主义的世界观和方法论。 **2.主要内容：**本课程主要包括有机化合物概述、链烃、环烃、卤代烃、醇酚醚、醛酮醌、羧酸及其衍生物、取代羧酸、对映异构体、含氮有机化合物、杂环化合物和生物碱、氨基酸和蛋白质、糖类、脂类、萜类和甾体化合物等内容。 **3.教学要求：**有机化学教学要落实立德树人根本任务，以促进学生职业能力的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出化学学科特点，遵循化学教育规律，采用灵活多样的教学方法、教学手段、教学模式，优化教学过程，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	仪器分析（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握常用仪器分析方法的基本原理，仪器的主要结构与性能，仪器定性、定量分析方法等；能使用仪器进行食品药品鉴别、杂质检查与含量测定；培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入科学思维训练、理想信念教育、道德法规教育等。 **2.主要内容：**主要包括电化学分析法、紫外-可见分光光度法、红外分光光度法、原子吸收分光光度法、荧光分光光度法、经典液相色谱法、气相色谱法、高效液相色谱法等教学内容。 **3.教学要求：**落实立德树人根本任务，以促进学生仪器分析核心素养的形成为目标，以服务学生专业提升和促进对口就业为导向，充分体现食品药品行业职业教育特色。从学生实际出发设置教学项目，注重实践教学，充分利用《仪器分析》在线课程、虚拟软件等信息化资源，有效提高课程教学质量。
4	食品生物化学（4学分64学时）	**1.课程目标：**本课程是食品营养与检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品加工技术等专业的专业基础模块课程。依据食品营养与检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品加工等专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品药品监管部门、食品药品生产经营企事业及相关领域从事食品药品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 **2.主要内容：**本课程主要包含食品化学和生物化学的基本知识、基本理论等内

		容。通过学习使学生掌握食品原料和产品中主要成分的结构和性质，这些成分在食品加工和保藏过程中产生的物理、化学和生物化学变化，以及食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响等。培养学生对食品生物化学对食品原料进行生物技术的改造及合理膳食等技能，为后继学习食品专业课打下坚实基础。 **3.教学要求：**授课过程结合实际条件，遵循认知规律和职业成长规律设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
5	食品微生物学（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握普通光学显微镜的操作，显微镜装片制作、微生物染色、无菌操作；会包扎常用玻璃器皿及微生物培养基的灭菌，能根据微生物生长要素选择适宜的培养基并独立配制；会用常见方法测定微生物生物量，能选择合适的方法控制微生物的生长繁殖；初步学会制备食品生产常用的发酵剂；能初步识别不同食品腐败变质的形状，并初步判断引起食品腐败变质的微生物类群。能熟练进行加热灭菌的操作，会正确选择各种食品保藏和杀菌方法；能判断食物中毒的类型及常见食物中毒的表现；能对引起食品安全隐患的微生物进行有效预防等。培养学生自觉学习新知识和新技术的能力，提高学生分析问题及解决问题的能力，提升学生的诚信品质、敬业精神和责任意识、遵纪守法意识及团队合作意识，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。本课程主要为《食品微生物检验技术》、《食品安全学》、《食品标准与法规》、《食品掺伪检验技术》、《食品质量管理技术》等课程打下基础。 **2.主要内容：**本课程主要包括与食品生产、食品安全等有关的微生物特性，如何更好地开发和利用有益微生物为人类生产更多更丰富的食品，改善食品质量，如何防止与控制有害微生物引起食品腐败变质、食物中毒，保证食品的安全性等教学内容。 **3.教学要求：**食品微生物学教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重微生物学的基础，又要突出微生物与食品的关系，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	食品原料学（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过《食品原料学》课程的学习，使学生掌握不同食品原料的性状、营养特征以及加工利用保藏方法，为学生营养指导技能、食品加工技能、食品质量管理技能的形成，铺垫充实理论基础，培养与食品相关行业所需要的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍食品加工、食品质量管理以及营养指导等岗位的技能要求，培养学生良好的学习习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，形成爱岗敬业、诚实守信、吃苦耐劳的职业道德。积极为我国营食品行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 **2.主要内容：**《食品原料学》课程重点介绍各类食品原料的组织结构、化学成分、品质特性以及合理的加工利用贮藏方法。即粮油食品原料，包括粮油食品原料的籽粒结构与化学成分、粮油食品原料的种类及特性；果蔬食品原料，包括果蔬原料的种类、果蔬原料的组织结构、果蔬的化学组成及其特性、果蔬品质与品质评定；畜产品原料，包括畜禽的种类及品种、畜禽的屠宰及分割、肉的组成及特性、肉的成熟与变质、乳的成分及性质、乳的生成及其影响因素、

		禽蛋的组成、特性及粉籍；水产食品原料，包括水产食品原料的种类及特性、水产食品原料的化学成分及特性、鱼贝类的死后变化和保鲜。特产食品原料，包括菌类及其他特产食品原料种类及特性等。 **3.教学要求：**《食品原料学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品加工基础素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品原料学科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
7	食品营养学（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过《食品营养学》课程的学习，使学生掌握营养素基础知识、食物营养成分、营养与食品加工、营养与能量平衡、营养与疾病防治等知识；了解食品营养标签、功能性食品，使其具备营养知识的综合运用能力；具备沟通、合作、统筹规划等职业素质。培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**《食品营养学》课程重点介绍人体对营养的需要，即营养学基础，包括食品定义与内涵、营养学的基本概念、营养学的内容与研究方法、营养学的进展；各类食品的营养价值，包括人体的构成、人体对食物的消化和吸收、各类营养素；能量代谢，包括人体能量消耗、人体一日能量需要的确定、能量供给；各类食品的营养价值，包括食品营养价值的评定及意义、各类食品的营养价值、食品营养价值的影响因素；不同人群食品的营养要求，包括孕妇和乳母的营养与膳食、特殊年龄人群营养与膳食、运动员的营养与膳食、特殊环境人群的营养与膳食；营养与疾病，包括营养与肥胖、营养与心血管疾病、营养与糖尿病、营养与痛风、膳食、营养与癌症中国居民膳食营养素参考摄入量；社区营养，包括居民营养状况调查与社会营养监测、保证居民营养的膳食结构与政策措施；营养强化与保健，包括食品强化、保健食品等。 **3.教学要求：**《食品营养学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生营养学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出营养学科特点，遵循营养学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
8	食品毒理学（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过本课程的项目的“教”与“学”，使学生掌握常见毒性物质的致病机制，毒理学试验常见的试验方法。能掌握食品中常见毒物的安全性评价程序。培养学生良好的学习、分析习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**毒理学基本概念、外源化学物在体内转运及转化过程、常见毒理学试验、食品中常见毒性物质的分析、我国食品安全性毒理学评价程序与方法等教学内容。 **3.教学要求：**在食品毒理学课程教学中，要落实立德树人的根本任务，以促进学生核心素养的形成与发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准体现职业教育特色，突出食品毒理学学科特点。教学过程应遵循教育教学规律，根据学生实际，创设问题情景，注重实践与理论教学相结合，利用信息化教学资源，提高教学质量。
9	食品添加剂（2学分32学	**1.课程目标：**本课程是食品营养与检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品加工技术等专业的专业基础模块课程。依据食品营养与检测、食品质量与

	时）	安全、食品药品监督管理、食品加工等专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品药品监管部门、食品药品生产经营企事业及相关领域从事食品药品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 **2.教学内容：**本课程主要包含食品添加剂的基本知识、基本理论，国内外重要的食品添加剂性能、性状和应用及其注意事项等内容。通过学习使学生掌握食品添加剂在现代食品工业的重要性；培养学生对发现、分析、解决问题的能力。本课程是一门实践性很强的学科，教学中充分重视实践能力培养，使学生掌握研究食品添加剂的基础上，培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。 **3.教学要求：**授课结合实际条件，遵循认知规律和职业成长规律设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。

6.5.3 专业核心模块

表 7　专业核心模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	食品加工技术（6学分96学时）	**1.课程目标：**通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握各类食品加工的基本原理及加工方法，熟悉各类食品的分类，了解食品行业的特点和我国食品工业的概况、食品工业的发展现状及趋势。能利用实验室的设备制作出面包、戚风蛋糕、曲奇饼干、果蔬罐头、腌制蔬菜、酸奶、冰淇淋、果蔬汁饮料等常见食品，并能根据其他的食品工艺文件制作出相应的食品，能对各类食品加工中的常见问题进行分析和判断，并能初步提出质量控制措施。培养学生分析问题和解决问题能力、提高学生的专业素养和职业道德素养，养成学生严谨、认真、负责的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**本课程主要包括果蔬产品、焙烤食品、肉制品、水产品、乳制品、软饮料、酒类等多类食品的分类、加工原理及典型食品的加工方法等教学内容。 **3.教学要求：**食品加工技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品加工的理论基础，又要突出食品加工技术实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
2	食品理化检验技术（6学分96学时）	**1.课程目标：**本课程以“培养学生熟练掌握现代化食品理化检验技术，熟悉食品相关标准，具有较高水平的食品理化检验技能和良好职业素养”为教学目标。通过本课程的学习，使学生重点掌握一般食品质量指标项目的常规检验方法包括食品营养成分的检验、食品添加剂的检验和食品中污染物质的检验。要求学生熟练掌握不同食品样品预处理方法，及各种成分指标测定的基本操作技能。能熟练操作如折光仪、酸度计、分光光度计等常规仪器设备；能正确进行实验数据处理、分析及检验报告的撰写。同时培养学生具有诚实、守信、爱岗、敬

		业，善于与人沟通和合作的职业素养，具有分析问题和解决问题的能力，具有从事食品检验有关工作的责任感，具有良好的职业道德。并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**本课程主要包括食品理化检测基本程序检测样品的准备、样品检测时方法的选择、检测结果的数据处理及报告等的认识、食品物理性能指标相对密度、折光率、旋光度等的测定、食品一般成分水、灰分、酸类、脂类、糖类、蛋白质、维生素等的测定、食品中重金属及其其他矿物质元素的测定、食品中食品添加剂的测定、食品中农药残留等有害物质的测定等教学内容。 **3.教学要求：**食品理化检验技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品微生物检验技术（6学分96学时）	**1.课程目标：**通过《食品微生物检验技术》课程的学习，使学生掌握常用实验室的基本结构及设备的使用方法，不同样品的采集方法，菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母菌及常见致病菌的测定方法等；能正确使用仪器进行食品微生物的检测工作、合理使用食品微生物实验室；熟练操作菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母菌、常见致病菌测定。培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**《食品微生物检验技术》课程的内容主要分为理论和实践操作两个部分。理论部分主要介绍食品微生物实验室的构造及设备，实验室的结构、无菌室的使用、食品微生物检验样品的采集与处理、菌落总数的测定、大肠菌群的测定、霉菌及酵母菌的技术、致病菌的检测、罐头食品的检测。实操内容是主要结合理论实现“教-学-做”，包括了实验室的布局及无菌实验室的使用方法；高压蒸汽灭菌锅、干燥箱、培养箱等仪器设备的使用及操作方法；培养基、生理盐水等试剂的配制、灭菌的方法及操作注意事项；不同样品的处理方法、不同检测项目的操作方法、注意事项、结果计算及报告方式等。 **3.教学要求：**《食品微生物检验技术》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品检测学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检测的学科特点，遵循食品检测学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，融入思政元素，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
4	食品安全学（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过《食品安全学》课程的学习，使学生了解食品从农田到餐桌过程中可能存在的安全问题，并掌握各类污染物预防控制措施，为学生食品质量安全管理技能的形成，充实理论基础，在教学中要向学生完整地介绍营食品质量控制等工作的技能要求，培养学生良好的学习习惯，帮助学生树立科学的人生观、世界观、价值观，积极为我国食品相关行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 **2.主要内容：**《食品安全学》课程重点介绍食品在生产、流通、加工、贮存等各环节中可能危害食品安全的各类污染物，分析其来源、污染途径、对人体的危害以及预防控制措施。即生物性污染与食品安全，包括细菌污染与食品腐败变质、霉菌及其毒素污染与食品安全、病毒及寄生虫的污染与食品安全；农用化学品与食品安全，包括滥用氮肥对食品安全的影响、农药残留及兽药残留对

		食品安全的影响；有害元素与食品安全，包括汞、镉、铅、砷、及其他限量元素对食品安全的影响；有害有机物与食品安全，包括 N-亚硝基化合物、多环芳烃化合物、杂环胺类化合物、丙烯酰胺及氯丙醇对食品安全的影响；食品添加剂与食品安全，包括安全性较低的食品添加剂以及禁用添加物对食品安全的影响；加工食品的安全性，包括油脂与油炸食品、烟熏、烘烤食品、调味品、酒类、辐照食品及其他加工食品的安全性。转基因食品的安全性，包括转基因食品概述、潜在的安全问题、安全性评价及安全管理。食物中毒及其预防，包括食源性疾病与食物中毒概述、细菌性食物中毒及其预防、有毒动植物食物中毒及其预防、化学性食物中毒及其预防、真菌性食物中毒及其预防。食品质量安全监管和保障体系，包括食品安全监管体系、新食品安全法解读、食品质量安全认证体系的介绍等。 **3.教学要求：**《食品安全学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生安全学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品安全学科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	食品质量管理技术（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握食品质量与安全管理等方面的知识。能够进行识别和预防食品安全危害、利用 QC 工具进行质量分析、进行企业内部审核、制定与实施食品企业的 SSOP 计划、运用 GMP 要素进行食品企业管理、建立 HACCP 体系、为企业申请 SC 及其他管理体系认证做准备。培养学生的食品质量与安全意识、遵纪守法按食品标准生产的职业观念、建立质量管理以数据为本的实事求是的理念、食品安全管理的逻辑性思维，养成诚实守信、严谨规范的工作态度、遵守规范与程序化操作、归纳问题等良好的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**本课程主要包括食品质量与安全的相关概念、影响食品安全的危害因素及其预防措施、食品质量控制方法、食品生产许可制度、食品良好生产规范、卫生标准操作程序、ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、食品企业内部审核等教学内容。 **3.教学要求：**食品质量管理技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品质量管理的理论基础，又要突出理论联系实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	食品标准与法规（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过《食品标准与法规》课程的学习，使学生了解从事食品相关工作岗位必需的食品法规、食品标准基础知识；掌握食品法规、食品标准的应用，能根据食品法规、食品标准开展食品生产经营活动；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**《食品标准与法规》重点介绍食品法律法规基础知识、《食品安全法》及配套法规、中国食品相关其他法律法规、标准与标准化、中国食品标准体系、国际食品法规与标准、食品企业标准体系等内容。 **3.教学要求：**《食品标准与法规》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品法规、食品标准意识的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，

		依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品标准与法规课程特点，遵循课程教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
7	食品感官检验技术（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过《食品感官检验技术》课程的学习，使学生掌握食品感官检验对环境条件、评价员的要求及样品的制备，并能根据食品感官检验的要求运用差别检验法、标度与类别检验法、分析与描述性检验法组织感官检验；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**《食品感官检验技术》课程主要介绍感官检测的基础、食品感官检验的基本条件、常见的食品感官检验方法、常见大宗民生消费食品的感官检验等教学内容。 **3.教学要求：**《食品感官检验技术》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品感官检验素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品感官检验课程特点，遵循课程教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
7	食品掺伪检验技术（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过《食品掺伪检验技术》课程的学习，使学生能系统的掌握食品掺伪鉴别检验的基础理论、基本知识和食品掺伪鉴别检验的基本方法。了解适应时代发展的食品掺伪检测的新知识、新标准、新方法和新技术，使学生能胜任不同检验条件企业的化验、质检、品控等工作岗位，同时也为从事食品加工、贮藏、营销等相关工作奠定了检验技术；通过国家标准和食品安全检验方法融会，强化了学生的食品安全意识、态度和实践能力，增强了对国家标准的应用能力和执行能力；通过综合实训、企业顶岗，培养了学生食品掺伪检验的综合应用能力、创新能力和实践能力，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 **2.主要内容：**《食品掺伪检验技术》课程重点介绍各类食品的感观特性、理化指标及掺伪鉴别检验方法。主要有食品掺伪鉴别检验基础知识，包括食品掺伪的定义、方式及危害性；各类食品的质量标准、感官鉴别、理化鉴别及掺伪鉴别方法，包括粮品类、食用油脂、畜禽水产及其制品、蛋类乳类及其制品、酒茶饮料类、糖蜜类、调味品、食用菌及农副产品干货；食品标签、包装的掺伪鉴别检验，包括食品标签鉴别、食品质量标志、无公害食品、绿色食品、有机食品的标识及真伪食品包装材料鉴别等。 **3.教学要求：**《食品掺伪检验技术》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品掺伪检验技术的掌握和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品掺伪检验学科特点，遵循学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。

6.5.4 综合实训模块

表 8　综合实训模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	食品微生物检验技能训练（1 学分 28 学时）	**1. 课程目标：**通过《食品微生物检测技能训练》课程的学习，使学生正确使用食品微生物检测的相关仪器操作，掌握食品微生物检测的基本方法，能按照国标的方法对食品的微生物指标进行检测、数据分析及结果报告。 **2. 主要内容：**本课程主要包括微生物检验过程中的无菌操作技术、培养基制备技术、消毒灭菌技术、分离及纯培养、接种技术及染色技术等微生物基本操作技能；针对各种不同类型食品进行菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、金黄色葡萄球菌等项目检测的教学内容。 **3. 教学要求：**《食品微生物检测技能训练》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生检测学科核心素养的形成和发展为目标，培养学生良好的职业习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，依据课程标准，体现职业教育特色，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
2	食品理化检验技能训练（1 学分 28 学时）	**1. 课程目标：**通过本课程的学习，学生能综合应用化学、仪器分析、食品检验等基础知识和基本技能，进行食品的采集（或收样）、样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等，并具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，以及将食品检验典型操作技术进行组合解决问题的能力。同时，获取信息、语言表达、组织协调、团结协作、社会交往等综合职业素质得到较大提高，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为毕业后在食品行业能胜任食品检测、食品质量安全管理、实验室管理等工作，在工作实战中不断更新知识、不断提高技能奠定基础。 **2. 主要内容：**本课程以有代表性的真实检验任务按照企业检验流程进行教学，主要教学内容包括食品检验基本技能训练、食品的感官检验训练、食品营养成分的检验训练、食品矿物质元素的检验训练、食品的安全检验训练等。 **3. 教学要求：**食品理化检验技术技能训练教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品质量安全控制综合技能训练（1 学分 28 学时）	**1. 课程目标：**通过本项目的训练，使学生加深对于食品生产许可证申请程序和 HACCP 体系在食品生产企业中的建立和运用的理解，掌握 SC 申请书的填写、SC 申请程序、危害分析表、关键控制点确定方法、HACCP 计划表制订等技能。培养和强化学生食品质量与安全意识、食品安全管理的逻辑性思维，养成诚实守信、严谨规范的工作态度、归纳问题等良好的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为胜任食品质量与安全管理岗的工作打下基础。 **2. 主要内容：**本课程主要包括食品生产许可申请书填写和 HACCP 计划书的制订等训练内容。 **3. 教学要求：**食品质量控制综合技能训练教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重联系食品质

		量控制理论基础，又要突出按要求完成工作任务，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
4	认知实习和跟岗实习（9 学分 252 学时）	**1.课程目标：**通过认知实习和跟岗实习，学生初步了解相关工作岗位内容，能在专业人员指导下部分参与实际辅助工作。 **2.主要内容：**食品生产加工、食品检测、食品质量安全管理等岗位认知实习和跟岗实习。 **3.教学要求：**本实习项目一般要求在规模以上食品生产经营企业、第三方检测机构完成，应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，符合学校《食品质量与安全专业实习标准》。
5	顶岗实习（26 学分 728 学时）	**1.课程目标：**通过顶岗实习学生初步具备实践岗位独立工作能力，在相应实习岗位，相对独立参与实际工作。 **2.主要内容：**食品生产加工、食品检测、食品质量安全管理等岗位顶岗实习。 **3.教学要求：**本实习项目一般要求在规模以上食品生产经营企业、第三方检测机构完成，应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，符合学校《食品质量与安全专业实习标准》。

6.5.5 拓展学习模块

表 9　拓展学习模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	社会实践（1 学分 28 学时）	**1.课程目标：**通过参加社会实践，了解社会、认识国情，增长才干、奉献社会，锻炼毅力、培养品格。 **2.主要内容：**学生在假期和平时课余时间，有组织地进行以科技文化服务、社会调查、志愿服务等为主要内容的实践活动。 **3.教学要求：**一般集中安排在大一暑假进行，也可分散在平时组织，不少于 28 学时，应有相应总结，由学生所在二级学院进行考核。
2	毕业设计（5 学分 140 学时）	**1.课程目标：**通过毕业设计的过程，培养学生综合运用专业理论知识及其相关技能。同时具备分析解决实际问题的能力；具备定性、定量相结合的毕业设计独立论证的能力；具备对毕业设计信息进行收集、分析处理、撰写总结或流程等能力。 **2.主要内容：**根据专业毕业设计指南要求，撰写一份解决工作实际问题的方案类或其他类别的毕业设计。 **3.教学要求：**教师应根据学生专业背景、实习岗位等指导撰写，并加强过程指导。课程成绩由三部分组成，即过程考核占 30%、成果质量占 30%、答辩成绩占 40%。
3	毕业教育（1 学分 28 学时）	**1.课程目标：**毕业教育是学生在毕业前进行的一次比较全面、系统的思想教育，通过毕业教育帮助学生进一步树立正确的人生观、价值观、择业观，培养良好的职业道德，并进行比较全面的择业指导。 **2.主要内容：**思政政治教育、职业道德教育、就业指导教育、创业技能教育等。 **3.教学要求：**以线上线下就业辅导讲座及宣讲会、毕业生座谈会、毕业典礼等形式进行。

4	操行素质（1 学分）	**1. 课程目标：**通过操行素质考核引导学生养成良好的行为习惯和公民素养，培育健全的个人品质、树立崇高的理想信念。 **2. 主要内容：**主要包括行为习惯、公民素养、人格品质和理想信念等四个方面。行为习惯主要指文明礼貌、勤俭节约、热爱劳动、爱护环境等。公民素养主要指珍爱生命、遵纪守法、诚实守信、团结友善、乐于助人等。人格品质主要指自尊自信、自律自强、尊重他人、乐观向上等。理想信念主要指爱国情感、民族认同、社会责任、集体意识、人生理想等。 **3. 教学要求：**由辅导员根据学生平时表现和学生工作与保卫处、校团委及二级学院相关制度进行评价。
5	社团活动或文体活动（1 学分）	**1. 课程目标：**通过社团活动或文体活动，促进学生自我管理、自我塑造、自我服务，不断提升综合素质。 **2. 主要内容：**包括参与学校各类社团，以及参与学校运动会、专业技能节、文化艺术节、征文比赛等各类活动。 **3. 教学要求：**由辅导员根据学生平时参与学生工作与保卫处、教务处、校团委、二级学院等组织的各项活动情况进行评价。

6.5.6 素质教育模块

表 10　素质教育模块课程介绍

序号	课程名称（学分学时）	课程描述
1	人文素养（2 学分 32 学时）	**1. 课程目标：**本课程是针对高职高专学生职业适应和人生发展需要而开设的一门公共基础课程。在课程设置上，与思想道德修养与法律基础、现代商务礼仪、医药行业职业道德与就业指导等共同构成高职高专院校的人文素养教育课程体系。通过本课程学习，学生一方面能够正确认识人文素养的基本内涵及其意义，正确看待中国传统文化的精华与糟粕，自觉传承并创新中华优秀传统文化；另一方面，能够具备相应的美学基本知识，识别真善美与假丑恶并鉴赏不同艺术的美。助学生丰富人文内韵与精神追求，增强文化自信，提升审美素养，获得全面和谐、可持续发展。 **2. 主要内容：**本课程是拓展学习模块的限选通识课，考查课。课程团队基于行业企业人才需求，在融合课程思政元素的基础上，将教学内容整合优化为人文素养基本知识、中国传统文化、鉴赏艺术之美 3 个模块 13 个专题。课程主要内容包括人文素养的内涵与特征，中国传统文化的的特质、基本特征与创新；汉字文化、姓氏文化、伦理文化、饮食文化、宗教文化、民俗文化、湖湘文化要略等 7 个中国传统文化类别的基本知识；美的本质与特征，美的形态；美育的人文内涵，以及音乐、戏曲、建筑等 3 个艺术门类的艺术特征、类别及鉴赏方法。旨在培养学生独立的思想，思辨的品质，丰富学生的人文内韵与精神追求，增强文化自信，提升审美素养，助力学生获得全面和谐、可持续发展。 **3. 教学要求：**人文素养课程教学要全面落实立德树人的根本任务，始终以促进学生中华优秀传统文化、美育等学科核心素养的形成与发展为主要目标，着重培养支撑学生继续学习、终身发展、有尊严又富有诗意生活素养与能力。要根据不同专业人才培养的需要，合理设计教学内容、教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极开发并合理运用信息化教学资源，有效进行教学反思，有针对性地

		进行教学诊改等，以达到教学目的和学业水平要求。
2	应用语文（2学分 32学时）	**1.课程目标：**本课程是针对高职高专学生开设的一门工具性、综合性、实践性极强的公共基础课程。通过本课程的学习，一方面使学生通过极富时代气息和行业专业性的例文赏析，注重在潜移默化中坚定大学生的理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神，提升学生综合素质。将写作能力培养与核心价值观教育相融共进，引导学生做社会主义核心价值观的坚定信仰者、积极传播者、模范践行者。另一方面，使学生了解常用应用文写作文体的基本知识，掌握写作的基本格式与写作技巧，获取本行业和专业的职业岗位所必备的应用文写作能力和文章分析与处理能力，能熟练地写作与所学专业和从事的职业密切相关的应用文，为学生今后从事的职业工作打下良好的基础。 **2.主要内容：**本课程内容主要包括绪论、求职与日常事务文书、企业行政管理文书、生产经营管理文书、业务开发拓展文书、公共关系处理文书、企业文化与形象宣传文书、科技文书、口语交际等九个项目及相应的三十二个文种。 **3.教学要求：**本课程教学中要紧紧围绕立德树人的根本任务，提升“三全育人”质量。通过赏析具有强烈时效性、理论性和现实性的例文，了解各应用文种的概念、特点、类别等基础知识，熟悉其写作要素和格式要求，掌握写作方法和技巧，并能够熟练撰写。
3	大学生安全教育（2学分 32学时）	**1.课程目标：**本课程总体目标是使大学生具备基本的安防自救知识与技能，训练学生在面对突发、危急情况时的冷静思考、快速反应和妥善处置能力，确保自身安全，并最大限度地避免各种可能事故的发生。 **2.主要内容：**本课程主要内容包括大学生安全教育概论、国家安全、人身安全、交通安全、财产安全、电信诈骗、实验室安全、消防安全（灭火练习）、校园网使用安全、食品卫生安全、校园突发事件、意外伤害及相关救护基本知识。 **3.教学要求：**课程以爱国爱校、珍爱生命、崇尚健康、突出实效为指导，通过解读身边真实案例、剖析常见安全隐患，解答学生安全困扰、消除常识性误区、培养安全防范意识，教会学生应对各类危险状态的方法，增强学生应急逃生和紧急救助的能力。
4	中华优秀传统文化（2学分 32学时）	**1.课程目标：**本课程旨在引导大学生更加全面准确地认识中华民族的历史传统、文化积淀、基本国情，认清中国特色社会主义的历史必然性，坚定走中国特色社会主义道路、实现中华民族伟大复兴中国梦的理想信念。培养中华优秀传统文化的继承者和弘扬者，引导大学生增强民族文化自信和价值观自信，自觉践行社会主义核心价值观。培养学生良好思想品德和行为习惯，培育和弘扬爱国主义精神。 **2.主要内容：**课程主要内容有开展中华优秀传统文化教育，开展以天下兴亡、匹夫有责为重点的家国情怀教育，开展以仁爱共济、立己达人为重点的社会关爱教育，开展以正心笃志、崇德弘毅为重点的人格修养教育。 **3.教学要求：**以提高学生对中华优秀传统文化的自主学习和探究能力为重点，培养学生的文化创新意识，增强学生传承弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感。深入学习中国古代思想文化的重要典籍，理解中华优秀传统文化的精髓，强化学生文化主体意识和文化创新意识；深刻认识中华优秀传统文化是中国特色社会主义植根的沃土，辩证看待中华优秀传统文化的当代价值，正确把握中华优秀传统文化与中国化马克思主义、社会主义核心价值观的关系。引导学生完善人格修养，关心国家命运，自觉把个人理想和国家梦想、个人价值与国家发展结合起来，坚定为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗的理想信念。

5	数学 （2 学分 32 学时）	**1.课程目标：**课程的目标是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。使学生获得继续学习、未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。学会用数学眼观观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。 **2.主要内容：**本课程的内容主要分为基础模块和拓展模块一或拓展模块二。基础模块内容包括四部分，分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）。拓展模块一的内容包括四部分，分别是基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）。拓展模块二的内容包括七个专题，数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题、数学与加工制造专题。另外还有若干数学案例。 **3.教学要求：**本课程教学要求要全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务。教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律。教学要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。
6	职业素养 （2 学分 32 学时）	**1.课程目标：**本课程目标是全面落实立德树人根本任务，以社会主义核心价值观为基础，将职业道德、职业意识、职业行为习惯、职业技能有机结合，分层次分阶段进行系统培养，实现高职毕业生职业基本素养培养，提高学生实现就业的竞争力，为学生终身职业发展奠定扎实基础，同时满足当前我国社会主义高技能人才的职业素养需要。 **2.主要内容：**本课程内容可分为职业道德、职业思想（意识）、职业行为习惯、职业技能四大部分。主要涉及职业道德、企业员工所应具备的职业观念、职业道德行为的养成、个人能力评估、工作责任素养、规范素养、质量素养、服务素养、沟通素养、团队合作素养等。 **3.教学要求：**本课程应坚持以任务驱动教学为基调，强调实践操练、互动交流、研讨。从结构和内容即体现“教学与训练相结合”的特点，突出体现以单元化教学为导向、以典型案例分析和职业素养训练任务为驱动的“任务驱动”式一体化教学模式，实现互动式、体验式教学，让学生在互动和训练中体验，在体验中学习，从而使学生全身心参与教学活动，提高学生的学习兴趣和学习能力。同时采取企业家课堂和企业实践课堂形式，实施情景化教学、企业和学校联合培养，企业家、专业人士走进高校。
7	病毒与健康 （1 学分 16 学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习，使学生认识病毒的基本特性及其对健康的危害；学习从历史、地理和社会相结合的维度来理解“病毒”与“人类”的关系，进而对病原-疾病、医者-患者、人与环境的相互关系有更深入全面的认识和思考。同时学习到常见病毒性疾病的基础知识和防治办法，发现一些曾经的认识误区，并能用于指导日常生活，在提升个人公共卫生素养的基础上，担当健康传播的使者。 **2.主要内容：**本课程主要介绍病毒的基本理论知识、常见病毒、病毒性疾病与治疗等内容，帮助大家了解病毒的特征，常见病毒性疾病的症状和防治方法等相关

		知识，特别介绍新冠肺炎疫情下的应对措施，有助于人们采取有效的措施保护自己、远离病毒性疾病。 **3.教学要求：**本课程为网络课，并融合专题直播进行教学。
8	食品安全快速检测技术（2学分32学时）	**1.课程目标：**通过本课程的学习,使学生掌握食品快速检测技术的基本理论和技术方法，并能运用所学检测技术对食品质量和安全性进行管理和控制，从而解决工作中的实际问题。 **2.主要内容：**本课程主要学习内容为食品样品预处理的方法和原理、食品中常见农兽药的种类与危害、食品添加剂的限量标准及快速检测方法、食品中常见非法添加物的快速检测方法、食品中重金属铅、汞、砷、镉污染的危害及检测方法等。 **3.教学要求：**食品安全快速检测技术课程要落实立德树人根本任务，以促进学生食品快速检测技术的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
9	大学美育（2学分32学时）	**1.课程目标：**本课程总体目标是培养学生崇高的审美追求、高尚的人格修养，提高学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。通过了解、吸纳中外优秀艺术成果，提高人文素养，增强文化自信。 **2.主要内容：**本课程主要内容包括音乐基础知识、中外声乐作品鉴赏、中外器乐作品鉴赏、戏曲、舞蹈、戏剧鉴赏、中外美术作品鉴赏、书法作品鉴赏、现场观摩、艺术作品展演等。 **3.教学要求：**将课程内容与专业知识相结合，注重学生审美能力的培养和提高，强化艺术实践能力，采用“讲授、鉴赏、感悟、实践”四位一体的教学模式，陶冶学生情操、温润学生心灵，提升学生审美素养，激发创新创造活力。
10	专业任选课（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过相关课程的学习，了解中国饮食文化、食品安全常识、饮料生产加工技术、食品加工机械与设备操作与维护、美食鉴赏与食品创新设计、食品行业专门用途英语等方面知识。完善学生知识结构，巩固、深化专业理论知识，满足学生兴趣，扩展专业视野，培养创新性思维能力，提高学生的动手能力和实际操作能力，增强专业课的实践性，为今后的就业做好充分的准备。 **2.主要内容：** 《中国饮食文化》、《膳食调查与评价》、《食品文化与职场规划》、《食品安全案例分析》、《饮料的开发与生产》、《保健食品的注册审批》、《绿色食品概论》、《食品加工机械与设备》、《食品专业英语》、《美食鉴赏与食品创新设计》等，具体课程每学期可视情况调整。 **3.教学要求：**本课程群部分课程采用线下教学（考核方式参考考查类必修课）、在线式网络课程所有教学活动均在网络上进行，学生可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占40%，课程作业及小节测验考核成绩占30%，期末考试成绩占30%。
11	公共任选课（4学分64学时）	**1.课程目标：**通过相关课程的学习，了解文明起源与历史演变、人类思想与自我认知、科学发现与技术革新、文学修养、国学经典与文化传承等方面知识，学习传统文化，提高对美的欣赏能力，提高学生个人认知与文化修养，培养工匠精神，培养爱国主义精神，弘扬正能量。 **2.教学内容：**《中华民族精神》《中华诗词之美》《食品安全与日常饮食》《民族资源与旅游》《突发事件自救及互救》《口才艺术与社交礼仪》《女子礼仪》《情绪管理》《大学生安全教育》《漫画艺术欣赏与创作》等，具体课程每学期可视情况调整。 **3.教学要求：**本课程是纯在线式网络课程。所有教学活动均在网络上进行，学生

		可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占 40%，课程作业及小节测验考核成绩占 30%，期末考试成绩占 30%。

7.学时安排

7.1 学时、学分计算说明

（1）公共课共享模块课、专业基础共享模块课、专业核心模块课、拓展学习模块课按 16 学时计 1 学分，素质教育模块课按 28 学时计 1 学分，综合实训模块课每周计 1 学分。

（2）三年高职实习共 35 周（含认知实习、跟岗实习 9 周和顶岗实习 26 周），1 周按 1 学分计算。

（3）入学教育及军事技能共 2 周，共计 2 学分，其中入学教育 12 学时，军训 112 学时。

（4）社会实践（累计 1 周）寒暑假开展，计 1 学分。

（5）参加省级或国家级技能比赛获的选手免修相应课程，可根据学校教学类竞赛奖励办法申请并获得相应学分。获得一种职业技能等级证书或水平认证（含驾驶证），计专业任选课 2 学分。

（6）普通话达到三级甲等以上和汉字应用水平等级达到二级以上，可分别获得公共任选课 1 学分。

（7）毕业设计安排 140 课时，计 5 学分。

（8）毕业教育安排 1 周，计 1 学分。

7.2 教学时间分配

表 11　教学时间分配表（单位：周）

教学环节 / 学年	校内教学活动	认知实习和跟岗实习	顶岗实习	毕业设计	假期（含社会实践）	合计
1	40		\	\	12	52
2	40		\	\	12	52
3	1	1+8	26	5	3	44
总计	81	9	26	5	27	148

表 12　理论与实践课时分配

<table>
<tr><th colspan="2">教学类别</th><th colspan="2">学时</th><th>占比</th></tr>
<tr><td colspan="2">理论性教学</td><td colspan="2">1482</td><td>43.0%</td></tr>
<tr><td rowspan="3">实践性教学</td><td>实验、实训</td><td>818</td><td rowspan="3">共计
1966</td><td rowspan="3">57.0%</td></tr>
<tr><td>实习、毕业设计</td><td>1120</td></tr>
<tr><td>社会实践</td><td>28</td></tr>
<tr><td colspan="2">总学时</td><td colspan="3">3448</td></tr>
<tr><td colspan="2">其中：公共基础课</td><td colspan="2">1092</td><td>31.7%</td></tr>
<tr><td colspan="2">选修课</td><td colspan="2">400</td><td>11.6%</td></tr>
</table>

注：公共基础课包含公共课（共享）模块、素质教育模块和拓展学习模块中“课程类别”为“公共基础课”的课程；选修课包括拓展学习模块中“课程性质”为“限选”和“任选”的课程。

7.3 教学进程总体安排

表 13　教学进程安排表

模块类型	序号	课程代码	课程名称	课程类别	考核方式	课程性质	学分	总课时	理论课时	实践课时	按学年及学期周课时					
											一学年		二学年		三学年	
											一	二	三	四	五	六
											18	18	18	18	18	20
公共课（共享）模块	1	JC00302	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（一）	公共基础课	考查	必修	2	32	24	8			2			
	2	JC00336	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（二）	公共基础课	考试	必修	2	32	26	6				2		
	3	JC00303	思想道德与法治（一）	公共基础课	考查	必修	2	32	26	6	2					
	4	JC00304	思想道德与法治（二）	公共基础课	考试	必修	1	16	12	4		1				
	5	JC00307	形势与政策	公共基础课	考查	必修	1	16	16	0	讲座					
	6	JC00301	大学生心理健康教育	公共基础课	考查	必修	2	32	24	8	2					
	7	JC00322	入学教育及军事技能	公共基础课	考查	必修	2	124	12	112	2W					
	8	JC00323	军事理论	公共基础课	考查	必修	2	32	32	0	2					
	9	JC00308	大学生职业生涯发展与规划	公共基础课	考查	必修	2	32	22	10	2					
	10	JC00309	大学生就业创业指导	公共基础课	考查	必修	2	32	22	10				2		
	11	JC00328	英语（一）	公共基础课	考试	必修	4	64	44	20	4					
	12	JC00329	英语（二）	公共基础课	考试	必修	4	64	44	20		4				
	13	JC00305	计算机应用基础与信息技术	公共基础课	考试	必修	4	64	0	64	4					
	14	JC00337、JC00310-21	体育与健康*	公共基础课	考查	必修	7	112	8	104	2	2	2	1		
	15	JC00325	劳动教育	公共基础课	考查	必修	1	16	12	4		1				

	16	JC00326	中国共产党简史	公共基础课	考查	必修	2	32	26	6		2				
	小计						40	732	350	382	18	10	4	5	0	0
专业基础（共享）模块	1	YX14315	基础化学	专业课	考试	必修	6	96	80	16	6					
	2	YX14318	有机化学	专业课	考试	必修	4	64	48	16		4				
	3	YX12354	仪器分析	专业课	考查	必修	2	32	20	12		2				
	4	SP12306	食品生物化学	专业课	考试	必修	4	64	50	14		4				
	5	SP12305	食品微生物学	专业课	考试	必修	4	64	44	20		4				
	6	SP12304	食品原料学	专业课	考查	必修	2	32	26	6			2			
	7	SP12303	食品营养学	专业课	考查	必修	4	64	56	8		4				
	8	SP12320	食品毒理学	专业课	考试	必修	4	64	58	6				4		
	9	SP12307	食品添加剂	专业课	考试	必修	2	32	22	10				2		
	小计						32	512	404	108	6	18	2	6	0	0
专业核心模块	1	SP12313	食品加工技术	专业课	考试	必修	6	96	60	36			6			
	2	SP12315	食品理化检验技术	专业课	考试	必修	6	96	52	44			6			
	3	SP12318	食品微生物检验技术	专业课	考试	必修	6	96	52	44			6			
	4	SP12302	食品安全学	专业课	考试	必修	4	64	56	8				4		
	5	SP12312	食品质量管理技术	专业课	考试	必修	4	64	56	8				4		
	6	SP12309	食品标准与法规	专业课	考试	必修	4	64	54	10				4		
	7	SP12316	食品感官检验技术	专业课	考试	必修	2	32	22	10			2			
	8	SP12317	食品掺伪检验技术	专业课	考试	必修	2	32	18	14				2		
	小计						34	544	370	174	0	0	20	14	0	0
综合实训模块	1	SP12323	食品微生物检验技能训练	专业课	考查	必修	1	28	0	28			1 周			
	2	SP12324	食品理化检验技能训练	专业课	考查	必修	1	28	0	28			1 周			
	3	SP12326	食品质量安全控制综合技能训练	专业课	考查	必修	1	28	0	28				1 周		

	4	JW00301	认知实习和跟岗实习	专业课	考查	必修	9	252	0	252					9 周	
	5	JW00302	顶岗实习	专业课	考查	必修	26	728	0	728					26 周	
	小计						38	1064	0	1064						
素质教育模块	1	JW00303	社会实践	公共基础课	考查	必修	1	28	0	28						
	2	JW00304	毕业设计	专业课	考查	必修	5	140	0	140					5 周	
	3	JW00305	毕业教育	公共基础课	考查	必修	1	28	24	4						1 周
	4	JW00306	操行素质	公共基础课	考查	必修	1	-	-	-						
	5	JW00307	社团活动或文体活动	公共基础课	考查	必修	1	-	-	-						
	小计						9	196	24	172	0	0				
拓展学习模块	1	JC00324	人文素养	公共基础课	考查	限选	2	32	20	12	2					
	2	JC00327	应用语文	公共基础课	考查	限选	2	32	22	10	2					
	3	SP12319	食品安全快速检测技术	专业课	考查	限选	2	32	12	20				2		
	4	JWX0011	大学生安全教育	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	5	JWX0041	中华优秀传统文化	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	6	JWX0042	数学	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	7	JW00X02	职业素养	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	8	JWX0061	病毒与健康	公共基础课	考查	限选	1	16	16	0	第一学期					
	9	JWX0062	大学美育	公共基础课	考查	限选	2	32	32	0	可任意某学期选修					
	10	-	专业任选课	专业课	考查	任选	4	64	56	8	每学期可选 1-2 学分					
	11	-	公共任选课	公共基础课	考查	任选	4	64	64	0	每学期可选 1-4 学分					
	小计						25	400	334	66	4	0	0	2	0	0
合计							178	3448	1482	1966	28	28	26	27		
注：*体育与健康第 1-4 学期可选项目包括田径、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术（长拳、太极拳）、跆拳道、体操、健美操、体育舞蹈等。																

表 14　任选课课程列举

任选课	课程代码	课程名称	课程类别	考核方式	课程性质	学分
专业任修课	SP00X01	中国饮食文化	专业课	考查	任选	2
	SP00X02	膳食调查与评价	专业课	考查	任选	2
	SP00X03	食品文化与职场规划	专业课	考查	任选	2
	SP00X04	食品安全安例分析	专业课	考查	任选	1
	SP00X05	饮料的开发与生产	专业课	考查	任选	1
	SP00X06	保健食品的注册审批	专业课	考查	任选	1
	SP00X07	绿色食品概论	专业课	考查	任选	1
	SP00X08	食品加工机械与设备	专业课	考查	任选	2
	JC00X35	食品专业英语	专业课	考查	任选	2
	SP00X11	美食鉴赏与食品创新设计	专业课	考查	任选	2
公共任修课	JW00X01	沟通心理学	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X03	流行健身舞蹈	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X04	PPT 创意动画	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X05	韩文那些事	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X06	看美剧学口语	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X07	药为什么这样用	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X08	手机人像摄影	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X12	新闻写作	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X13	走进故宫（艺术类）	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0009	营养与膳食	公共基础课	考查	任选	1
	JWX0010	现代社交与礼仪	公共基础课	考查	任选	1
	JWX0014	艺术与审美	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0015	世界著名博物馆艺术经典（艺术类）	公共基础课	考查	任选	2

8.实施保障

8.1 师资队伍配置与要求

建立一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”队伍，在校生数与专任教师数之比符合教育部相关规定，专任教师总数满足完成教学任务的需要。本专业具有 1～2 名高水平的专业带头人，专任专业教师数量不少于 4 人。

专任专业教师具备高等学校教师任职资格，具有高等学校食品类专业或相关专业本科及以上学历，其中具有硕士及以上学位教师占一定比例（≥30%），高级职称教师比例不低于 25%。专业核心课程主讲教师为骨干教师或具有中级及以上专业技术职称，校内专业实训基地配备有一定职称、资格的专职实训指导教师。专业教师具有“双师”素质，70%以上获得与本专业对接的职业资格证书或工程系列食品专业职称证书。

8.2 教学设施配置与要求

8.2.1 校内实习实训条件配置

（1）按照专业课程设置和职业技能培养的要求，设置满足教学要求的基础课教学

实验室和专业实训基地（室）。校内实验实训设施可以是为本专业独立配置的，也可以是与相关专业共享。

（2）配备的实验实训仪器装备数量（台套组数）和性能满足实训教学需要，设备管理要规范，专业实验实训项目开出率达到教学要求。校内实训项目设计要以生产性实践为主，要能确保学生按教学要求有充分的操作训练时间。

（3）校内实训基地的设备能满足本专业实训教学的需要和职业技能鉴定要求。

8.2.2 校外实习基地配置及要求

（1）对于校内实训基地设施不能满足专业课程生产性实训需要的，根据实际情况，可以联合社会资源共同建设共享型的校外实训基地。

（2）建立与本专业培养目标相适应的、相对稳定、结合紧密的校外实习基地，以满足学生技能训练、认知实习、跟岗实习和顶岗实习等实践教学要求。实习基地的数量上根据企业实习岗位的类型及能接收实习生人数来确定。

（3）确定为实训基地的食品生产经营企业应具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品行业具有一定代表性。学校与实习单位要建立实习指导机制，科学确定实习方案，校外实习基地应能安排专人负责实习管理工作，各实习岗位均有实习带教指导教师。

8.3 教学资源配置与要求

（1）教材选用，必修课优先选用近年出版的高等职业教育规划教材和获奖教材以及教育部（教指委）推荐的教材应不少于 2/3。组织编写高水平的、具有办学特色、专业特色的“工学结合”教材以及实训实习指导教材，以满足课程教学改革的需要。

（2）图书和期刊杂志总数（包括与本专业相关的技术基础课图书资料）应达到教育部有关规定。各种技术标准、规范、手册及参考书齐全，能满足教学需要。图书馆应具有本专业信息资料查阅所需计算机网络系统或电子阅览服务。

（3）建设以精品（网络）课程为主要内容的课程资源库，内容主要有：电子教案、PPT 课件、试题库等。建设以专业教学资源为主要内容的专业网站，主要内容有：人才培养方案、课程标准、职业资格（技能）标准、相关法规与标准、相关专业网站链接等。网上数字化教学资源要有利于学生自主学习，内容丰富、使用便捷、更新及时。

8.4 教学方法

教学方法的运用应突出以学生为中心，建议专业核心课程主要采用“任务驱动”、“项目导向”等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质分别运

用“案例教学”、“情景教学”、“理实一体化教学”的多种教学方法，融“教、学、做、用”为一体，激发学生学习兴趣，增强动手能力和发现问题、分析问题、解决问题的能力，提高教学质量。

8.5 教学评价

专业人才培养方案中所有课程均应参加考核。推广“知识+技能”的考试方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。针对不同课程的特点建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外顶岗实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果考核、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。

8.6 质量管理

8.6.1 理论教学管理

（1）注重教学模式（内容）开发与设计。在教学中要充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用，教师以基于工作过程为导向的项目开发、以工作任务需要的知识体系来进行课程教学设计，使学生在生产启发、探究发现、讨论思辩的过程中,在具体的“任务”过程中学习知识、理解知识、掌握知识，促进学生把知识、技能和行为规范转化为能力和品德，充分体现高职院校“高等职业特色”的思想。

（2）标准评价和过程监控。制定了食品质量与安全专业“教学各环节质量标准”在实施管理过程中，依据“教学质量各环节质量标准”作为评价依据，对教师教学质量及学生学习效果实施评价。在教学过程中，由学院院长、教研室主任等各级教学管理人员，经常深入课堂，检查了解教学情况，及时发现和解决课堂教学中的问题，总结推广先进经验，不断促进课堂教学质量的提高。同时系上抓好教学计划和课程标准的落实情况，进行教学效果检查，切实把好“命题、监考、评卷”三关，不断提高课堂教学质量。

（3）建立课堂教学观摩和教学质量评估制度。认真组织教师开展教学观摩和教学技能竞赛活动，根据教学计划进程表进行教学检查，期末要进行教学评估，由督导、同行、学生三方面对每门课程的教学进行测评。测评结果存入教师业务档案，以作为学年考核及职务晋升的依据。

8.6.2 实践性教学组织与管理

实践教学可以把知识、能力、素质相结合，是课堂理论教学的延伸，是学生了解实际知识、熟悉职业环境、培训职业能力的重要渠道。

（1）严格执行《湖南食品药品职业学院教学管理制度汇编》中“实习、实训教学管理条例”的有关规定；

（2）实训教学前指导教师必须认真制定实训计划，并做好实训前的准备（包括设备检查、材料准备等）。实训前实训指导教师须先到班级向全体学生讲清实训目标、实训任务、要求、纪律及注意事项，然后有组织地带领学生进入实训场地。

（3）实训过程中指导教师要悉心指导，严格要求。对违规操作、不守实训纪律的学生指导教师要及时批评教育。实训期间要坚持点名制度，杜绝学生迟到、早退和旷课的现象发生。

（4）指导教师要精心指导学生完成实训报告，并在该项目实训结束前认真进行实训总结、评价学生优劣，并认真进行实训成绩考核。考核标准根据“实践教学质量标准”执行。

（5）为强化实训管理，学院院长、教研室主任等将不定期地对实训教学进行检查，内容涵盖计划、总结、实训记录、学生考勤、实训效果等方面。教师的指导工作与管理工作情况纳入到教师学期与年度考评。

8.6.3 顶岗实习教学组织管理

为保证食品质量与安全专业学生能在实习企业生产技术能手和专家的指导下，以（准）技术员身份进入顶岗实习单位，参加顶岗实习单位的生产任务和日常工作，提高学生职业素养和实践技能的目的，食品质量与安全专业依据《湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法》实施以下管理措施。

（1）建立健全顶岗实习保障机制

学院成立以专兼职指导教师两级顶岗实习管理机构，把顶岗实习管理的考核工作纳入教学制度建设之中。学院协同顶岗实习单位依据“湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法”，制定“顶岗实习管理规定”、“顶岗实习过程学生管理细则”、“学生顶岗实习须知”、“学生顶岗实习安全管理细则”、“校企合作学生顶岗实习协议书”、“学生顶岗实习企业考核表”、“顶岗实习工作总结”等制度文件。

（2）精心选择实习企业（岗位），科学设计实习计划

安排专人进行顶岗实习的先期考察，落实与专业学习相对应的实习企业及岗位，与

企业方商定落实企业兼职指导教师，校企双方共同设计顶岗实习方案，科学设计实习任务、内容和目标要求，签署“顶岗实习协议书”。在教学进程上，根据岗位要求，对课程体系进行重构，将部分专业课提前、部分课程结合顶岗实习开展教学，使学生能够有针对性的学习和实践；在教学内容上，紧密结合岗位和职业资格要求，校企合作整合、开发课程；在教学模式上，充分利用企业的真实生产环境，校企共同实施教学，理论课由学校专业教师组织教学，企业提供场所、设施及相关技术人员配合，实践课主要由企业生产一线的技术骨干、专家主讲及指导，专业教师配合，根据企业需求灵活安排。

（3）建立校、企、学生三方顶岗实习考核评价体系

学院建立了企业评价、学校评价、自我评价的三方评价体系。其中，企业要以职业资格要求为标准，对学生完成的具体工作任务、工作业绩、实习纪律、工作态度、发展潜力等方面进行考核，填写“学生顶岗实习企业考核表”；学校管理教师要根据专业培养目标和教学标准的要求，结合学生“顶岗实习过程小结”完成情况、中期巡回检查情况、“顶岗实习报告”完成情况、职业能力的形成情况进行考核，并撰写“顶岗实习工作总结”；学生根据顶岗实习职位、岗位能力要求目标、工作流程熟悉程度、岗位工作业绩或成果进行自评。顶岗实习成绩结合三方评价进行总评。

9.毕业条件

（1）德、智、体、美、劳全面发展；无违反国家法律法规行为；

（2）按教学计划修完所有规定的必修课程和限选课程，成绩合格；

（3）按规定完成毕业设计与答辩工作，成绩合格；

（4）按规定完成本专业技能抽查，成绩合格；

（5）按规定完成相关社会实践、毕业教育、操行评定、社团活动等素质教育课程的学习，成绩评定合格；

（6）学分要求：必修课 153 学分，选修课 25 学分及以上。其其中限选课 17 学分，公共任选课不低于 4 学分，专业任选课不低于 4 学分；

（7）符合我校学籍管理办法中规定的其它条件。

10.继续专业学习深造建议

学生如有继续专业学习深造的需要，可依据政策要求建议可通过选择专升本、自学考试专升本、成人教育专升本、网络教育等方式进行学历再深造。