



湛江幼儿师范专科学校
ZhanJiang Preschool Education College

2023 级食品检验检测专业 人才培养方案

二零二三年六月

编 制 说 明

食品检验检测专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》(国发〔2019〕4号)、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定和实施工作的通知》(教职成司函〔2019〕61号)、《普通高等学校师范类专业认证实施办法(暂行)》(教师〔2017〕13号)、《教育部关于推进高等教育学分认定和转换工作的意见》(教改〔2016〕3号)、《广东省教育厅关于高等教育学分认定和转换工作实施意见(试行)》等有关文件精神,结合专业特点,按照《湛江幼儿师范专科学校2023级专业人才培养方案修订指导意见》要求制定。

人才培养方案主要编制人员(姓名、单位、职务/职称)

专业负责人:

李亚楠 教研室主任

参编人员:

姓名 基本信息

罗威 主任/副教授

钟萍 副主任/讲师

杜玉杰 副主任/副教授

高飞(企业人员) 湛江御唐府企业发展有限公司/高级技师/总经理

银家柏(企业人员) 中海油湛江配餐行政总厨/高级技师/行政总厨

李晓静(专任教师) 讲师

李萍(专任教师) 助教



周靖怡(专任教师)	助教
黄岳平(专任教师)	实验师
伍壹语(毕业生代表)	华测检测认证集团股份有限公司
杨长堃(毕业生代表)	广州工商学院
苏伟明(在校生代表)	食品检验检测技术/21 级/1 班
成炳璋(在校生代表)	食品检验检测技术/22 级/1 班

科学教育系

食品检验检测技术专业（490104）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

学制 3 年，修业年限 3-6 年。

四、职业面向

表 1 食品检验检测专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
食品药品与粮食大类（49）	食品工业类（4901）	农副食品加工工业（13）；食品制造业（14）；酒、饮料和精制茶制造业（15）；质检技术服务业（745）	公共营养师（4-14-02-01）；健康管理师（4-14-02-02）；农产品食品检验员（4-08-05-01）；质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04）	食品分析检测技术人员及管理人员；公共营养指导；营养配餐；食品生产工艺员；农产品食品检验；食品研发员；质量和认证认可；检验检疫。	公共营养师、食品安全员、化学分析工、化学检验工、普通话等级证书、英语应用能力考试大学英语 A 级证书、大学英语四级证书、全国高校计算机等级考试一级证书；心理健康教育 C 证。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业隶属省级烹饪工艺与营养高水平专业群，是该专业群的特色专业，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向农副食品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造，餐饮，质检技术服务、营养管理与服务等行业，能够适应公共营养指导、营养配餐、食品检验与检测第一线岗位需要和具备在食品检验检测行业开展业务的实际工作能力的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 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。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(3) 掌握本专业必需的分析化学、生物化学、微生物学、毒理学等专业基础知识。

(4) 掌握营养学基础知识及人群营养、公共营养相关知识，掌握膳食调查、食谱编制、营养教育的基本方法。

(5) 掌握食品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品检验的规范和要求。

(6) 掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

(7) 掌握功能性食品应用相关知识，熟悉功能性食品的开发知识。

(8) 熟悉食品安全与质量管理的基本原理和主要方法。

(9) 熟悉食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。

(10) 熟悉主要食品的品质特点，了解食品生产典型工艺流程。

3. 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，以及具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 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。

(3) 能够正确开展不同人群的膳食调查、分析评价，并给予指导，并能够为特定人群编制食谱，并进行营养配餐。

(4) 能熟练查询食品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。

(5) 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。

- (6) 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。
- (7) 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。
- (8) 能够正确解读食品营养标签，为产品设计营养标签。

六、课程设置及要求

(一) 课程类别和结构比例表

表 2 课程类别和结构比例表

课程类别			学分	学时	占比%	备注
公共基础课	人文素养课程	必修(限选)	34	544	35.5	
		任选	2.5	40		
		小计	36.5	584		
	科学素养课程	必修(限选)	6.5	104		
		任选	3	48		
		小计	9.5	152		
	综合实践课程	必修(限选)	5	176		
		任选	0.5	60		
小计		6	216			
合计			52	956		
专业课	学科素养课程	基础课(共享课程)	8	128	64.5	实践性教学学时、学分≥50%，各类选修课≥10%
		方向课(分立)	40	640		
		拓展课(互选)	16	256		
	实习实训课程	26	712			
合计			90	1736		
总计			142	2692		
各专业除去免修课程，实修学分、学时			三年制	≥135	≥2500	
			二年制	≥90	≥1600	
注：非专业群的专业参照执行，社会体育总学时≥2800 学时						

(二) 课程设置安排

课程主要包括公共课和专业课两大课程。公共课(52 学分)分为人文素养课程(思政课程单列)、科学素养课程(信息素养课程单列)和综合实践课程，每个课程分别分为必修、限选和任选三种类型；专业课(90 学分)分为专业共享课、专业方向课和专业拓展课，每个课程分别分为必修、限选和任选三种类型。

1. 公共课(52 学分)

(1) 人文素养课程(36.5 学分)

必修(限选)课程包括：思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思政课实践教学、形势与政策、马克思主义中国化进程与青年学生使命担当、大学英语、体育与健康教育、心理健康教育、军事理论、

大学语文、中华优秀传统文化概论、奥尔夫音乐教育（慕课）/大学美育。

任选课程：中国共产党党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史（思想政治类 4 选 1），其他人文素养类 2 学分由学生按兴趣和特长自行任选（20 选 1）。

（2）科学素养课程（9.5 学分）

课程包括：信息检索与网络安全、信息技术基础、大学生健康教育、国家安全教育、高等数学。

任选课程：信息素养类 14 选 1，其他自然科学类 6 选 1（其中《饮食营养与健康》可用专业课中《食品营养与健康》替代）。

（3）综合实践课（6 学分）

课程包括入学教育与军事训练、大学生创新创业教育、社会实践/志愿服务、就业指导、思政课实践教学、大学生劳动教育。

2. 专业课（84 学分）

（1）专业共享课（8 学分）

课程包括管理学基础、中国饮食文化概论、中医饮食保健学、食品营养与健康。

（2）专业方向课（40 学分）

课程包括普通化学、分析化学、食品化学、食品标准与法规、食品加工技术概论、食品添加剂、食品营养与健康等。

（3）专业拓展课（16 学分）

课程包括食品掺伪鉴别检验、食品生物技术概论、烘焙食品加工技术、食品营销管理等

（4）实践性教学课程（26 分）

包括食品理化检验技术实训、食品微生物检验技术实训、食品快速检测技术、食品仪器分析实训等。

七、教学进程总体安排（见指导意见）

表 3 教学活动周数分配表 单位：周

项目周数 学期、年	教育和教学实践活动										寒暑假	总计
	上课	机动 复习	考试	社会实践 志愿服务	专业研习、考察 与见习	岗位实习	军训、入 学教育	毕业 设计	毕业 教育			
一	1	16	1	1	0	0	0	2		0	4	24
	2	16	1	1	1	1	0	0		0	7	27
二	3	16	1	1	1	1	0	0		0	4	24
	4	16	1	1	1	1	0	0		0	7	27
三	5	10	1	1	1	1	6	0		0	4	24
	6	0	0	0	0	0	14	0	2	4	0	20

注：每学期共有 20 周，其中教学周 16 周，机动周或复习周 1 周，考试周 1 周，社会实践（志愿服务）

1 周；第 2-5 学期各专业可根据人才培养需要开展 1-2 周专业研习、考察与见习活动；第六学期第 1-16 周为专业研习、专业考察与见习、岗位实习、毕业设计等，第 17-20 周为毕业教育周。

八、实施保障

（一）师资队伍

学前教育系拥有一支以高职称、高学历、年轻化为主要特征的结构合理的师资队伍，现有专任教师 30 名，其中副教授以上 9 人，高级技师 3 人，讲师 10 人；具有硕士研究生学历 16 人。专任教师中具备“双师”素质资格的教师有 17 人。教师们具有扎实的专业理论知识和较强的教学能力和科研能力，近三年来在省级以上共发表科研学术论文近 50 篇，申请省级和市级课题多项。本系积极采取措施多方面提高现有教师的双师素质，保证专业教学的质量。

本专业将聘请食品企业的高级技术人员作为兼职教师，他们能将本专业前沿的管理理念、检测技术和一线鲜活的创新实践成果传授给学生，指导学生进行技能实践训练，实现教、学、做一体化，为本专业培养的人才与用人单位零距离接轨奠定基础。

（二）教学设施

学校共有多媒体教室 196 间，微格教室 40 间，音乐室 24 间，舞蹈室 12 间，学前教育实训室 9 间，美术和手工实训室 23 间，语音室 16 间，计算机房 16 间，实验室 10 间，普通话实训室和测试室 21 间，三笔字实训室 8 间，生物和化学实验室 10 间，烹调实操实训室 6 间，实习实训基地 50 个以上等，基本满足本专业办学条件建设的需要。

学校建有食品微生物实验室、食品理化分析实验室、食品感官室、分析化学实验室、仪器分析室等实训室，有教学仪器设备 400 多台件。拥有紫外可见分光光度计、原子吸收光谱仪、凯氏定氮仪、多功能食品快速检测仪、高速离心机、光学显微镜等教学、科研仪器设备，基本可以满足本专业办学条件建设的需要。学校将继续加大实训室建设投入，完善相关实训室条件，同时将在原有的仪器设备基础上，逐步增加液相色谱、气相色谱、荧光光谱仪、荧光显微镜等精密仪器，完善精密检测仪器配置，使之能满足本专业长足发展的需要。

（三）教学资源

专业图书文献资源结构合理，学校已采购了清华同方数据库、万方数据库。专业图书资源丰富，能满足专业教师和学生资料查阅、文献检索、自主学习的需要，可满足食品检验检测技术专业教学、教改、技术服务、科研对文献资源的需求，为学生的学习和发展提供有力的支撑。

与此同时，鼓励专任教师继续开展教材、教改科研项目、职业培训包、教学案例库、试题库、技能题库的建设。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教

学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

结合专业特点，构建与教学内容和课程体系改革相适应的实验、实践教学体系，让实践教学与理论教学相互渗透，加大教学经费投入，改善办学条件，满足学生实验、实践教学和师生教学研究的需要，切实提高学生实践能力和创新能力。

（五）学习评价

建立具有专业特点的课程学习评价标准，实施过程性评价与结果性评价结合、课程评价与技能考证结合的学生专业能力考核。建立课程学习的评价标准，建立考核的试题库，既进行专业技能的操作考试或作业评价，也进行专业技术的知识考试。

对教师教学的评价采用课程负责人制，开展教学研讨、随机听课、评课活动。以提高帮助为宗旨，对课堂教学进行系领导、同行教师、学生反馈等多层次的评价，对授课内容的组织、重点和难点的分析、教学方法的引入等内容展开评议、交流，提高青年教师授课水平。

积极探索多要素、多形式、多途径的评价模式，推进形成性评价。将职业道德、工作责任心、团队协作、遵章守纪等纳入评价范围、采用笔试、操作相结合的评价方式，专任老师评价、兼职教师评价、学生自评互评相结合。

（六）质量管理

建立健全校（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

教学管理作为专业教学的先导和后勤保障，对教学工作能否顺利开展并取得良好的教学效果有着直接的影响。根据我系对专业教育教学管理的有关规定，各专业的教学管理分为两条线，即行政管理和业务建设与管理。行政管理主要由系主任及其他行政人员承担日常事务性教学管理工作，而业务建设与管理由副系主任及专业课教研室主任牵头，主要抓专业教学改革、专业教学质量、学科建设、专业建设及课程建设等工作。在工作中两条线的管理工作齐头并进，既有分工又有配合，教学管理工作已逐步理顺，并走向有序化。

九、毕业要求

1. 学分要求

学生通过规定修业年限的学习，修满本专业人才培养方案所规定的 142 学分，完成规定的教学活动，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求方可毕业。

2. 证书要求

- （1）鼓励学生参加相关专业技能证书考试，如营养师、食品检验员（初级、中级）等；
- （2）原则上要求学生取得英语应用能力考试大学英语等级证书、全国高校计算机等级考试证书（一级或更高）等。



十、教学进度表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)				
							讲授学时	实践学时	总学时							
思想政治类	必修	1	14090001	思想道德与法治	2	2	2	24	8	32	考查	52	38.2			
		2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	3	20	12	32	考试					
		3	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3	4	32	16	48	考试					
		4	14090004	思政课实践教学	1	1	2	0	16	16	考查					
	限选	5	14090005	形势与政策 I	1	2	1	4	0	16	考查					
			14090006	形势与政策 II			2	4	0							
			14090007	形势与政策 III			2	4	0							
			14090008	形势与政策 IV			2	4	0							
	6	14090009	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	1	2	16	0	16	考查						
	任选	7		四史课程4选1	0.5	2	2-4	8	0	8	考查					
	小计				10.5			116	52	168						
	人文素养类	公共基础课	其他人文素养类	必修	11	14050001	大学英语 I	4	4	1	48			16	64	考查
					12	14050002	大学英语 II	4	4	2	48			16	64	考试
13					14070001	体育与健康教育 I	2	2	1	2	30	32	考查			
14					14070002	体育与健康教育 II	2	2	2	2	30	32	考查			
15					14010001	心理健康教育 I	2	2	1	8	0	32	考查			
					14010002	心理健康教育 II		2	8	0						
					14010003	心理健康教育 III		2	3	8	0					
					14010004	心理健康教育 IV		2	4	8	0					
16					14070003	军事理论	2	2	1	28	8	36	考查			
限选					17	14030001	大学语文 I	2	2	3	28	4	32	考查		
					18	14070004	体育与健康教育 III	2	2	3	2	30	32	考查		
					19	14070005	体育与健康教育 IV	2	2	4	4	28	32	考查		
					20	14030003	中华优秀传统文化概论	1	1	1	9	7	16	考查		
	21	14010013	奥尔夫音乐(慕课)/大学美育	1	2	1-2	16	0	16	考查						
任选	22		其他人文选修课程20选1	2	2	2-5	17	15	32	考查						
小计				26			236	184	420							
小计				36.5			352	236	588	考查						
自然科学素养类	其他自然科	必修	40	14100001	信息检索与网络安全	0.5	2	3	8	0	8	考查				
		限选	41	14100002	信息技术基础	3	3	2	20	28	48	考查				
		任选	42		信息素养类课程14选1	2	2	2-5	16	16	32	考查				
		必修	52	14080002	大学生健康教育	1	1	2-3	8	8	16	考查				



不 类	其他自然科 学	限选	53	14080003	高等数学	2	2	1	24	8	32	考试
		任选	54		其他自然科学类课程6选1	1	1	2-4	10	6	16	考查
小计						9.5			86	66	152	
综合实践课	必修	61	14010009		大学生职业生涯规划	0.5	2	1	8	0	8	考查
		62	14100017		大学生创新创业教育	0.5	2	2	8	0	8	考查
		63	14010008		就业指导	1	4	5	16	0	16	考查
		64	14070006		入学教育与军事训练	2	64	1	16	112	128	考查
		65	14080008		大学生劳动教育	1	1	1-4	8	8	16	考查
	任选	66			综合实践类课程2选1	1	10	1-4	0	40	40	考查
小计						6			56	160	216	
合计						52			494	462	956	



公共基础课任选课程

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)
							讲授	实践学时	总学时			
思想政治类	任选	1	34090010	中国共产党党史	0.5	2	2-4	8	0	8	考查	
		2	34090011	新中国史								
		3	34090012	改革开放史								
		4	34090013	社会主义发展史								
			小计	0.5			8	0	8			
人文素养类	其他人文素养类 任选	1	34030003	应用写作	2	2	3-5	17	15	32	考查	
		2	34030004	唐诗宋词欣赏		2	3-4	17	15			
		3	34030005	大学生礼仪		2	2-5	17	15			
		4	34030006	演讲与口才		2	2-4	17	15			
		5	34090014	世界文化史		2	2-5	24	8			
		6	34030007	影视鉴赏		2	2-4	17	15			
		7	34060001	音乐艺术		2	2-4	16	16			
		8	34060002	舞蹈艺术		2	3-4	16	16			
		9	34110004	人力资源管理概论		2	3-4	16	16			
		10	34030009	书法艺术		2	3-4	16	16			
		11	34080001	大学生棋艺		2	2-4	16	16			
		12	34110005	金融投资与理财		2	3-4	16	16			
		13	34030010	文学鉴赏		2	2-4	17	15			
		14	34090015	中国近现代史纲要		2	4	24	8			
		15	34090016	马克思主义基本原理		2	5	24	8			
		16	34030011	大学语文II		2	5	17	15			
		17	34050003	大学英语III		2	5	26	6			
		18	34110003	茶文化与茶艺		2	2-5	24	8			
		19	34110006	电子商务基础(慕课)		2	2-5	15	17			
		20	34060003	歌舞礼乐		2	2-5	15	17			
			小计	2			17	15	32			
自然	信息素养类 任选	1	34100003	摄影与摄像技术	2	2	2-5	16	16	32	考查	
		2	34100004	网页设计		2	2-5					
		3	34100005	Photoshop平面图像处理		2	2-5					
		4	34100001	边缘计算与职能视觉应用(慕课)		2	2-5					
		5	34100014	二维动画设计与制作		2	2-5					
		6	34100008	STEAM创客教育		2	2-5					
		7	34100009	人工智能技术导论		2	2-5					
		8	34100010	机械识图与机械基础		2	2-5					
		9	34100011	现代科技概论		2	2-5					
			小计	2			16	16	32			



自然科学素养类		10	34100013	Python程序设计			2	2-5					
		11	34100012	信息素养			2	2-5					
		12	34040002	统计初步			2	2-5					
		13	34040003	Excel数据分析			2	2-5					
		14	34040004	网络数据采集			2	2-5					
	其他自然科学	任选	1	34080013	安全与国家安全教育	6选1	1	1	2-3	10	6	16	考查
			2	34080012	人口资源与海洋科学				2-3				
			3	34080011	节能减排与绿色环保				2-3				
			4	34080010	饮食营养与健康				2-4				
			5	34080009	大学生性健康修养				2-4				
			6	34080008	保育理论与实践				2-4				
	小计					3			26	22	48		
	综合实践课	任选	1	34050006	社会实践	2选1	1	10	1-4	0	40	40	考查
			2	34050007	志愿服务								
小计					1			0	40	40			



课程类别		序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)	
								讲授学时	实践学时	总学时				
专业共享课	共享课程	1	24080119	管理学基础	2	2	3	32	0	32	考查	84	61.8	
		2	24080109	中国饮食文化	2	2	1	32	0	32	考查			
		3	24080122	中医饮食保健学	2	2	2	20	12	32	考查			
		4	24080075	食品营养与健康	2	2	1	20	12	32	考查			
		小计			8					128				
专业方向课 (分立课程)	食品检验检测技术方向	5	24080042	普通化学	4	4	1	46	18	64	考试	40		
		6	24080018	分析化学	4	4	2	46	18	64	考试			
		7	24080060	食品化学	3	3	2	30	18	48	考试			
		8	24080055	食品标准与法规	2	2	5	20	12	32	考查			
		9	24080062	食品加工技术概论	2	2	2	20	12	32	考查			
		10	24080140	食品添加剂	3	3	3	30	18	48	考试			
		11	24080141	食品毒理学基础	3	3	3	30	18	48	考试			
		12	24080064	食品理化分析	4	4	3	46	18	64	考查			
		13	24080072	食品仪器分析	3	3	4	46	18	48	考查			
		14	24080053	食品安全与质量控制	3	3	4	30	18	48	考试			
		15	24080071	食品微生物学	3	3	3	30	18	48	考试			
		16	24080059	食品感官检验技术	3	3	4	30	18	48	考查			
		17	24080052	实验室组织与安全管理	3	3	1	30	18	48	考查			
				小计			40							640
专业拓展课	互选课程	18	24080056	食品掺伪鉴别检验			2	3	8	24	考查	16	256	
		19	24080067	食品生物技术概论			2	3	26	6	考查			
		20	24080123	烘焙食品加工技术			2	1	8	24	考查			
		21	24080074	食品营销管理			2	5	26	6	考查			
		22	24080061	食品机械与设备			2	5	26	6	考查			
		23	24080022	功能性食品开发与应用			2	3	20	12	考查			
		24	24080017	发酵食品加工技术			2	4	20	12	考查			
		25	24080054	食品保藏技术			2	2	20	12	考查			
		26	24080045	水产品检测技术			2	4	8	24	考查			
		27	24080045	人体生理学基础			2	2	26	6	考查			
		28	24080076	食品专业英语			2	2	26	6	考查			
				小计			16							256
实践性教学课程	实训课程	必修	29	24080065	食品理化检验技术实训	3	3	3	0	48	48	考查	26	1736
		30	24080142	食品微生物检验技术实训	3	3	3	0	48	48	考查			
		限选	31	24080063	食品快速检测技术实训	2	2	4	8	24	32	考查		
		32	24080143	食品仪器分析实训	3	3	4	0	48	48	考查			
	任选	33	24080092	营养配餐设计与实践	2	2	3	8	24	32	考查			
	实习课	必修	34	24080137	岗位实习	10	16	5-6	0	320	320	考查		
		35	24080136	毕业综合鉴定 (毕业论文/	1	8	5	0	16	16	考查			
		36	24080135	毕业教育	0	4	6	0	40	40	考查			
37		24080139	专业研习	1	16	5	0	64	64	考查				
任选	38	24080132	专业考察与见习	1	16	5	0	64	64	考查				
		小计			26					712				
合计					90					1736				



执笔人：李亚楠

审核人：罗斌

分管校领导：李亚楠