



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

食品检验检测技术专业

2025 级人才培养方案

科学教育系
2025 年 6 月

2025 级食品检验检测专业（三年制）

人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称

食品检验检测技术专业（三年制）

（二）专业代码

490104

二、入学要求

普通高级中学毕业生或具有同等学力者，中等职业学校毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

基本学制 3 年，修业年限 3~6 年。

四、职业面向

（一）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）	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书
食品药品与粮食大类（49）	食品工业类（4901）	农副食品加工业（13）；食品制造业（14）；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；	公共营养师、健康管理师、食品安全管理员、质量工程师、农产品食品检验员、化学检验工、食品检验工、“1+X”粮农食品安全评价职业技能等级证书

（二）职业发展路径

本专业可从事的工作岗位，可分为就业岗位（毕业前三年）、目标岗位（毕

业3-5年)、发展岗位(毕业5年后),各主要岗位能力描述如下表所示。

食品检验检测专业食品检验员职业生涯发展路径

发展阶段	工作岗位		职业类证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
IV	副经理	区域经理	农产品食品检验员、化学检验员	大专及以上	5-8年
III	检测工程师	销售负责人	农产品食品检验员、化学检验员	大专及以上	3-5年
II	检测技术员	销售工程师	农产品食品检验员、化学检验员	大专及以上	1-2年
I	实习生	实习生	农产品食品检验员、化学检验员	大专及以上	1年

食品检验检测专业食品加工职业生涯发展路径

发展阶段	工作岗位		职业类证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
V	厂长	食品加工生产研发总监、品控主任	农产品食品检验员、化学检验员、高级质量工程师	大专及以上	8年以上
IV	产品研发生产员、车间主任	食品加工生产研发主管、品控主管	农产品食品检验员、化学检验员、中级质量工程师	大专及以上	5-8年
III	生产班长	食品加工生产主管	农产品食品检验员、化学检验员、初级质量工程师	大专及以上	3-5年
II	一线生产员	食品加工生产线领班	农产品食品检验员、化学检验员	大专及以上	1-2年
I	实习生	食品加工生产线	农产品食品检验员、化学检验员、食品安全管理员	大专及以上	1年

食品检验检测专业健康管理职业生涯发展路径

发展阶段	工作岗位		职业类证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
III	营养配餐个性开发和研发	高级营养配餐师	营养师(高级)、健康管理师(高级)	大专及以上	6年以上
II	营养配餐制作	营养配餐师	营养师(中级)、健康管理师(中级)	大专及以上	2-5年
I	实习生	营养配餐员	营养师(初级)、健康管理师(初级)	大专及以上	1-2年

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展的社会主义现代化建设事业的建设者和接班人。本专业面向农副食品加工，食品制造，餐饮，质检技术服务、营养管理与服务等行业的农产品食品检验员、质量认证认可工程技术人员、健康管理师、公共营养师职业，培养扎实掌握本专业知识和技术技能，能够从事分析检验、食品质量管理、饮食企业营养配餐、食品生产加工、食品营销技术服务等工作，具备一定科学素养、人文素养、工匠精神、就业能力和可持续发展能力的复合式、创新型、高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在素质、知识、能力方面达到以下要求。

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，具有职业生涯规划意识，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，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；

（7）具有良好的英语应用能力，能利用工具书阅读一般的英文资料；

（8）具有一定的信息收集处理能力、分析和解决问题能力以及终身学习能力；

（9）具有团结协作、勇于创新精神和良好的人际交往能力。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

(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) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

(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。

六、工作任务与职业能力分析

工作项目 / 职业素养	工作任务 / 职业素养分类	职业能力 (技能、工具、方法、要求、知识)	对应课程
01 食品分析检验 (核心岗位)	01-01 从事原料、生产过程及成品的分析检验工作	01-01-01 掌握食品分析检验所需的化学、生物学基本知识;	食品理化分析、食品仪器分析、食品微生物学
		01-01-02 熟悉食品国家标准、法律法规和食品、功能食品的检验规范;	食品标准与法规
		01-01-03 掌握食品感官检验、理化检验、微生物检验和现代仪器分析的基本理论和基本操作;	食品感官检验技术、食品理化分析、食品仪器分析
		01-01-04 能对实验数据进行正确处理,对结果做出正确的分析,写出规范的检验报告;	食品仪器分析实训、食品理化分析实训
02 食品质量管理 (核心岗位)	02-01 建立企业检验技术标准	02-01-01 熟悉食品国家标准、法律法规和食品、功能食品的检验规范;	食品标准与法规
		02-01-02 掌握全面质量管理基本理论,熟悉食品质量体系国家标准和国外先进标准;	
	02-02 维护分析检测设施	02-02-01 熟悉常用分析设备的使用和维护;	食品理化分析、食品仪器分析、食品微生物学、实验室安全教育、实验室组织与管理
		02-02-02 掌握食品感官检验、理化检验、微生物检验和现代仪器分析的基本理论和基本操作; 02-02-03 实验室管理能力;	
02-03 分析质量异常原因	02-03-01 掌握食品分析检验所需的化学、生物学基本知识;	食品理化分析、食品仪器分析、食品微生物学	
	02-03-02 能对实验数据进行正确处理,对结果做出正确的分析,写出规范的检验报告;		
02-04 建立和维护质量体系	02-04 建立和维护质量体系	02-04-01 熟悉质量体系建立和维护的基本工作程序;	食品安全与质量控制、食品标准与法规
		02-04-02 分析问题能力、推进工作能力;	
		02-04-03 沟通交流能力,书面表达能力。	

03 饮食企业营养配餐（核心岗位）	03-01 编制营养食谱并指导营养配餐	03-01-01 掌握营养科学基础理论和食品加工基本工艺； 03-01-02 营养膳食食谱编制能力； 03-01-03 收集信息、分析问题能力； 03-01-04 语言表达能力、书面表达能力。	食品营养与健康、营养配餐设计与实践、食品加工技术概论
04 食品生产工艺（核心岗位）	04-01 制定生产计划	04-01-01 良好的计划制定、执行、监控和调整能力； 04-01-02 良好的组织、沟通和协调能力。	食品安全与质量控制、食品标准与法规
	04-02 按企业工作标准、质量标准和生产计划要求组织生产并进行工艺管理	04-02-01 掌握食品加工所需化学、生物学和机电设备基本知识和基本操作技能； 04-02-02. 掌握食品保藏、保鲜技术基本理论和基本技能； 04-02-03 掌握食品添加剂和食品原料的基本知识，熟悉饮料、焙烤食品和肉制品生产典型工艺； 04-02-03 熟悉功能因子制备常用的分离纯化工艺； 04-02-04 熟悉生物产品发酵工艺原理及典型工艺； 04-02-05 掌握食品生产典型设备类型及操作； 04-02-06 熟悉产品质量管理基本知识和管理标准。	食品安全与质量控制、食品标准与法规、功能性食品开发与应用、烘焙食品加工技术、发酵食品加工技术
05 食品产品研发（相关岗位）	05-01 确认客户需要，进行产品开发、改进	05-01-01 正确收集、分析顾客需求； 05-01-02 熟悉食品开发工作流程； 05-01-03 良好的组织、沟通和书面表达能力； 05-01-04 独立学习新工艺、新技术的能力； 05-01-05 掌握食品加工所需化学、生物学和机电设备基本知识和基本操作技能； 05-01-06 掌握食品保藏、保鲜技术基本理论和基本技能； 05-01-07 掌握食品添加剂和食品原料的基本知识，熟悉饮料、焙烤食品和肉制品生产典型工艺； 05-01-08 熟悉功能因子制备常用的分离纯化工艺；05-01-09 熟悉生物产品发酵工艺原理及典型工艺；05-01-10 掌握食品生产典型设备类型及操作。	食品保藏技术、食品化学、食品安全与质量控制、食品加工技术概论、功能性食品开发与应用、发酵食品加工技术

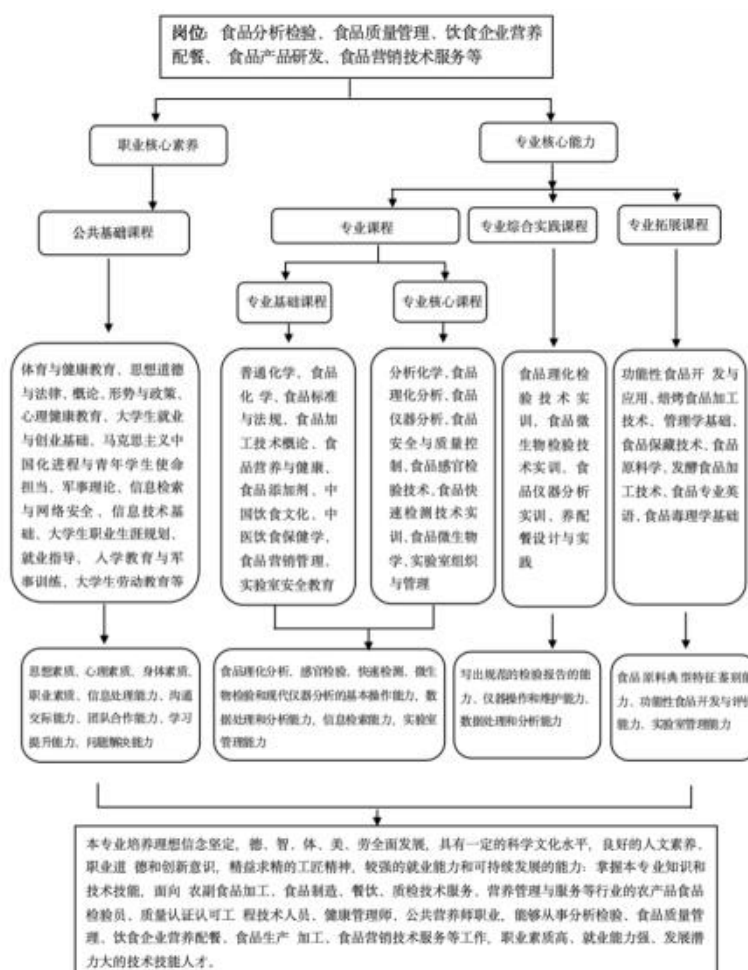
	05-02 按国家标准和法律法规要求准备新产品报批资料并报批	05-02-01 熟悉产品质量管理基本知识和管理标准； 05-02-02 熟悉食品国家标准、法律法规和食品的检验规范及报批程序。	食品安全与质量控制、食品标准与法规
06 食品营销技术服务（相关岗位）	06-01 正确向顾客传递食品、功能食品产品信息	06-01-01 熟悉食品加工的工艺原理，熟悉食品国家标准、法律法规； 06-01-02 收集实验信息、分析实验问题能力。	食品安全与质量控制、食品标准与法规
	06-02 正确处理和反馈顾客投诉和诉求	06-02-01 语言表达能力、书面表达能力； 06-02-02 公共关系能力； 06-02-03 社会责任心。	食品安全与质量控制、食品标准与法规、食品营销管理
07 职业素养（通用能力、核心技能、关键能力）	07-01 沟通交流	07-01-01 语言表达能力、书面表达能力	食品营销管理
		07-01-02 公共关系能力	食品安全与质量控制、食品标准与法规
	07-02 数字应用	07-02-01 理解及使用各种仪器操作虚拟软件、数字资源及信息的能力	食品仪器分析
		07-02-02 掌握基本的信息通信技术知识与技能、计算思维、信息素养、媒体素养	食品标准与法规、食品营销管理
	07-03 革新创新	07-03-01 对食品研发新产品、新工艺的创造性和好奇心	食品加工技术概论
		07-03-02 具有好奇心、探索精神和批判性思维	食品营销管理
	07-04 自主学习	07-04-01 具备主动分析和解决食品研发、食品检测问题的能力	食品加工技术概论、功能性食品开发与应用
		07-04-02 具备搜集处理信息的能力、获取新知识的能力	食品营销管理
	07-05 团队合作	07-05-01 具备主动交流与合作的能力	实验室组织与管理
		07-05-02 具备良好的组织、沟通和协调能力	食品安全与质量控制
	07-06 解决问题	07-06-01 收集信息、分析问题能力	食品安全与质量控制
		07-06-02 语言表达能力、书面表达能力	实验室组织与管理
	07-07 信息处理	07-07-01 信息检索能力、信息处理能力	实验室组织与管理
		07-07-02 收集信息、分析问题能力	实验室组织与管理
	07-08 责任（安全）意识	07-08-01 对自己、他人、社会和国家承担起责任的担当意识	实验室安全教育、食品标准与法规
		07-08-02 实验室安全管理、实验室安全	实验室安全教育

		风险预防	
07-09 外语应用	07-09-01	扎实的外语基本功和专业知识与能力	食品专业英语
	07-09-02	能够查阅外文文献、了解国际标准	食品专业英语

七、课程设置及要求

(一) 课程结构图

本专业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,参照对接就业岗位对毕业生职业核心素养和专业核心能力的要求,设计了“公共基础课程”“专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和专业综合实践课程”的“1+4”课程体系。学生职业核心素养的培养主要由公共基础课程支撑,同时在专业类课程中渗透。学生的专业核心能力的培养主要由专业基础课程、专业核心课程和专业综合实践课程支撑,专业拓展课程为提升,同时在公共基础课程中渗透。专业课程结构图如下。



（二）各类课程主要教学内容及要求

1. 公共基础课程

公共基础课程分为公共基础必修课、公共基础限选课、公共任选课和公共综合实践课四大类，共 53 学分，其中公共基础必修课 19.5 学分，公共基础限选课 17.5 学分，公共选修 6 学分，公共综合实践课 6 学分，第二课堂 4 学分。包含思想道德与法治、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、思政课实践教学、形势与政策、体育与健康教育、心理健康教育、军事理论、信息检索与网络安全、大学生健康教育等公共基础必修课，中国共产党党史、信息技术基础、大学英语、大学语文、应用文写作、中外获奖文学作品欣赏、高等数学、数学文化、统计初步、数学思维、中华优秀传统文化等公共基础限选课，大学生职业生涯规划与就业指导、大学生创新创业教育、职业素养与工匠精神、入学教育与军事训练、大学生劳动教育等公共综合实践课以及第二课堂。

2. 专业课程

（1）专业基础课

本专业设置 10 门专业基础课程，共 25 学分，全部为必修课程。包含普通化学、食品化学、食品标准与法规、食品加工技术概论、食品营养与健康、食品添加剂、中国饮食文化、中医饮食保健学、食品营销管理、实验室安全教育。

（2）专业核心课

本专业设置 8 门专业核心课程，共 24 学分，全部为必修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容（含实践项目）及要求	备注
1	分析化学	4	64	<p>内容：本课程重点介绍分析化学的知识和技能，包括酸碱滴定法、配位滴定法沉淀滴定法、氧化还原滴定法等知识和技能。</p> <p>要求：通过本课程的学习，使学生对分析化学有了全面系统的了解，重点掌握滴定分析和称量分析的基本原理和操作技能；培养学生严谨求实的科学态度，提高学生分析问题、解决问题的能力，为学生学习后续检测课程打下坚实的基础。</p>	
2	食品理化分析	4	64	<p>内容：本课程主要讲述食品检验样品的制备技术；食品理化检验相关试剂的配制；食品理化分析仪器的使用与维护；各类食品理化成分的检验技术；食品理化检验报告撰写；食品理化分析安全操作知识。</p> <p>要求：学生应掌握一般食品质量指标项目的常规检验方法</p>	

				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检验；常规仪器设备如折光仪、酸度计、分光光度计等的使用；实验数据处理、分析及检验报告的撰写。培养学生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。
3	食品仪器分析	3	48	<p>内容：课程内容包括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。</p> <p>要求：通过本课程的学习，使学生掌握仪器分析的理论知识和基本操作技能，锻炼学生的动手能力，培养学生事实就是的科学作风和独立从事实践工作的能力。</p>
4	食品安全与质量控制	3	48	<p>内容：课程主要内容包括：食品法规与标准、质量管理基础与质量管理体系、食品安全控制与管理等模块。</p> <p>要求：学生应了解食品质量管理的发展历程，食品设计、加工、贮藏和销售全过程的质量管理方法；深入理解食品质量控制的方法，食品质量管理的基本概念、理论。</p>
5	食品感官检验技术	3	48	<p>内容：课程主要内容包括：感觉的基础、食品感官分析的环境条件、评价员的选拔与培训、差别检验等。</p> <p>要求：学生应了解食品感官分析的发展历程，掌握食品感官检验的标度及各种检验方法；深入了解食品感官分析的应用领域及未来发展趋势。</p>
6	食品快速检测技术实训	2	32	<p>内容：课程主要内容包括：食品快速检测的基础，日常食品安全快速检测的方法如农药残留、兽药残留、色素、掺伪检验等模块。</p> <p>要求：学生应具备快速检测方法、标准的查阅能力，常用快速检测仪器使用调试能力，农药兽药等有毒有害物质、食品添加物及掺假、食品成分等的快速检测能力及检测结果的判断能力。</p>
7	食品微生物学	3	48	<p>内容：本课程主要讲述常规食品中微生物检验的基本技术（包括畜产品、粮油食品、软饮料食品等大众类食品）；食品微生物检验报告的撰写；食品微生物分析操作安全知识。</p> <p>要求：学生应掌握能正确使用光学显微镜、高压蒸汽灭菌锅、培养箱、超净工作台等有关仪器和设备；掌握各种食品中微生物指标的取样方法，能完成常规项目的检测和鉴定，熟练分析总结实验结果，编写检测报告，培养学生严谨求实、吃苦耐劳的工作态度，团结协作、勇于创新、敢于担当的工作意识。</p>
8	实验室组织与管理	2	32	<p>内容：本课程是一门技术性、应用性很强的课程，以实验室管理体系为研究对象，主要研究实验室组织管理、建筑要求与设施、技术装备的管理及实验室质量管理等内容。</p> <p>要求：学生掌握实验室组织与管理的基本知识与技能，能应用所学知识解决实验室运行管理中的问题，从而成为既有检验技能，又有一定管理能力的新一代检验工作者。</p>

（3）专业拓展课

本专业设置 5 门专业拓展课程，共 10 学分（8 选 5），全部为选修课程。包含功能性食品开发与应用、烘焙食品加工技术、管理学基础、食品保藏技术、食品原料学课程、发酵食品加工技术、食品专业英语、食品毒理学基础。

（4）专业综合实践课（写完整所有课程）

本专业设置 10 门专业综合实践课程，共 24 学分，全部为必修课程。包含食品理化检验技术实训、食品微生物检验技术实训、食品仪器分析实训、营养配餐设计与实践、岗位实习、毕业综合鉴定、毕业教育、专业研习、专业考察与见习课程。

（5）相关要求

本专业围绕“检验检测”核心，培养能在食品企业及相关行业从事检验员、品控员、操作员、营养配餐员、营养师等岗位的高素质技术技能人才。

课程思政挖掘与融入。教研室成员定期集中进行课程思政目标与融入探讨，在课程教学过程中，注重培养学生严格谨慎的科学理念、诚实守信的品质、爱国主义、民族自信心及拼搏奋斗的精神、职业道德与社会责任感、生态文明、和谐发展与可持续发展观及终身学习、团队协作与集体荣誉感。

专业教育与创新创业教育融合。合理设置创新创业课程，开展创新创业比赛，将创新创业素质培养有机融入课程、实训和毕业设计以及顶岗实习等环节。

推行课证融通。通过食品快速检测技术、食品理化分析、食品仪器分析、食品微生物学及其实训课程的学习，可获得从事食品检测工作以及参加职业技能等级考试所需知识及技能，养成自觉遵守国家相关法律法规、规范和标准的意识，具备敬业、诚信、友善的职业道德，具有工匠精神和信息素养，同时提高自主探究学习、综合运用专业知识与技术技能、交流与沟通、团队协作、创新意识以及可持续发展等方法能力和社会能力。

科普基地建设。建立“教师带队+大学生志愿者全面参与”的工作模式，积极配合区域食品安全管理部门开展食品监督工作，开展丰富多彩的科普宣传与服务活动，成为食品安全正能量传播者。

八、教学时间分配及教学安排

（一）教学时间分配表

项目 周数 学期、年		教育和教学实践活动									总 计	寒暑 假
		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	20	4
	2	16	1	1	1	1	0	0		0	20	7
二	3	16	1	1	1	1					20	4
	4	16	1	1	1	1					20	7
三	5	10	1	1	1	1	6				20	4
	6	0	0	0		0	14		2	4	20	0

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。

（三）分类课程学时（学分）分配表

课程类别		学分	比例	学时	比例
公共基础课程	公共基础必修课（必修）	19.5	14.34	316	12.25
	公共基础限选课（选修）	17.5	12.87	288	11.16
	公共任选课（选修）	6	4.41	96	3.72
	公共综合实践课（必修）	6	4.41	192	7.44
	第二课堂（选修）	4	2.94	64	2.48
专业课程	专业基础课（必修）	25	18.38	400	15.50
	专业核心课（必修）	24	17.65	384	14.88
	专业拓展课（选修）	10	7.35	160	6.20
	专业综合实践课（必修）	24	17.65	680	26.36
合计		136	100.00	2580	100.00
其中	公共基础课程	53	38.97	956	36.38
	专业课程	83	61.03	1672	63.62
合计		136	100.00	2628	100.00
其中	必修课	98.5	72.43	1972	76.43
	选修课	37.5	27.57	608	23.57
合计		136	100.00	2580	100.00
其中	理论教学	——	——	1052	40.78

	实践教学	——	——	1528	59.22
	合计	——	——	2580	100.00
其中	课内教学	102	75.00	1644	63.72
	综合实践	34	25.00	936	36.28
	合计	136	100.00	2580	100.00

(四) 教学进度表 (见附表)

九、实施保障

(一) 师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求。

(一) 师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求。

1. 队伍结构

本专业教学团队现有 14 名专任教师。学生数与专任教师数比例 13:1，专业课专任教师中“双师型”教师比例 85%。专任教师中，具有研究生学位教师占比达到 71%；具有高级职称的教师占比达到 29%；具有海外留学或研修经历的教师占比达到 14%；教师年龄结构优化，青年教师（40 周岁以下）占比为 50%。

2. 专任教师

本专业专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有敬业精神；教师为人师表，从严治教，教学改革意识和质量意识强，具有较强信息化教学能力，能够高水平地开展课程教学改革；定期下企业实践，不断提高技能水平；具有较强的科学研究、社会服务和技术转化能力。

3. 专业带头人

本专业带头人具有硕士研究生学历学位、具有双师素质、副高及以上职称，能够较好地把握专业及行业变化趋势，能广泛地联系企业行业，了解企业行业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，对本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从食品及相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导

等教学任务。

(二) 教学设施

对教室、校内、校外实习实训基地等提出有关要求。

1. 校内实训室

序号	实训室名称	主要功能	主要设备	容纳学生数	备注(现有、建设中、待建)
1	食品微生物检验实验室	用于食品微生物检验技术等课程的教学与实训	超净工作台、高压灭菌锅、光学显微镜、恒温培养箱	60人	现有
2	食品理化分析实验室	用于食品理化分析技术等课程的教学与实训	电子天平、紫外分光光度计、凯氏定氮仪、水分活度仪、索氏抽取器、过氧化值测定仪	60人	现有
3	食品感官实验室	用于食品感官、食品快速检测等课程的教学与实训	食用油快速检测仪、多功能食品安全检测仪、真空冷冻干燥机、喷雾干燥机	60人	现有
4	分析化学实验室	用于食品化学、分析化学等课程的教学与实训	红外吸收光谱仪、自动电位滴定仪、原子吸收光谱仪、气相色谱仪、高效液相色谱仪	60人	现有

2. 校外实习实训基地

序号	名称	主要功能	接纳学生数/年	备注
1	正大(湛江)食品有限公司	能提供食品检测、食品生产加工等相关实习岗位	30人	
2	湛江市谷丰食品生产有限公司	能提供食品检测、食品生产加工等相关实习岗位	20人	
3	广东百珍食品科技有限公司	能提供食品质量安全管理等相关实习岗位	20人	
4	湛江御唐府企业发展有限公司	能提供营养配餐与保健指导等相关实习岗位	50人	

(三) 教学资源

对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定和学校《教材建设管理办法》，选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。坚持凡选必审的原则，教材选用需经包括专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等成员组成的学校教材选用委员会审核后报学校党委审批。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：专业政策法规、行业标准、技术规范以及实务操作类图书等。

3. 数字资源配备基本要求

学校自建智慧校园教学平台，教室配备希沃一体式教学终端；另有超星学习通、智慧职教等网络教学平台，可共享其他学校优质课程；图书馆能提供万方、知网等数据库，供学生查询数字文献。

食品检验检测专业学习网站

智慧职教：<https://user.icve.com.cn/cms/index.do>

国家教育资源公共服务平台：<https://www.eduyun.cn/?TopTag=>

食品伙伴网：<http://www.foodmate.net/>

（四）教学方法

教学方法的运用突出以学生为中心，注重“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质采用灵活的教学方法和课堂组织形式，让学生能够主动参与教学的相关过程。运用案例教学、分组讨论、问题探求、启发引导的多种教学方法，激发学生的学习兴趣，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。

1. 小组讨论法：在教学过程中，将学生划分成不同的小组，调动每个学生的积极性，进行检查项目探究和模拟，确保每个学生都能积极主动，全程参与到学习活动中来，在学习和实践中相互协作、交流、沟通，真正实现师生和生生间的良性教学互动。

2. 案例展示法：在学生接触新任务之前，利用播放视频或案例再现的方法对教学和训练项目进行展示，增加学生对新知识的感性认识。

3. 信息检索法：引导学生利用互联网及图书资料，查阅相关资料，进行资料查询和学习。

4. 实验法：在学做一体化教学中，当理论知识讲解完毕后，会专门留出一周的时间进行企业现场实训或项目模拟实训，根据所学知识进行探究和实践操作训练，使学生学以致用，以实践检验理论学习的成果，用实践丰富自己的理论知识。

（五）学习评价

公共课以终结性考核为主，过程性考核为辅，部分课程实行系部或学校统考；专业基础课，过程性考核与终结性考核并重，以能力考核为主导思想，每门主干课程都建立科学合理、便于实施的考核标准，考核可采用笔试、试讲、实操等方式进行；专业技能课，以过程性考核为主，主要考核实施方案合理性、科学性与实际操作过程，结合实操结果综合加以评定，以实操能力来确定考核成绩；部分课程融入职业技能鉴定内容，与职业技能鉴定和国家统考挂钩，实行教考分离。

（六）质量管理

（1）按照学校制订的专业建设、教学质量诊断与改进、专业教学质量监控等制度，不断完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（2）按照学校教学管理制度，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，进企业岗位开展巡课、听课、评教、评学等活动，与企业联动对实践教学环节进行督导，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）对毕业生进行跟踪反馈和社会评价，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（4）充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

（一）学分要求

学生修完本人才培养方案规定的课程，考核合格，获得规定的学分，总学分不低于 136 学分，其中必修课 98.5 学分，选修课 37.5 学分。

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《湛江幼儿师范专科学校学分认定和转换管理办法（试行）》。

课程类别		学分
公共基础课程	公共基础必修课（必修）	19.5
	公共基础限选课（选修）	17.5
	公共任选课（选修）	6
	公共综合实践课（必修）	6
	第二课堂（选修）	4
专业课程	专业基础课（必修）	25
	专业核心课（必修）	24
	专业拓展课（选修）	10
	专业综合实践课（必修）	24
合计		136

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2014年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学年总分的50%与其他学年总分平均得分的50%之和进行评定，成绩未达50分者按结业或肄业处理。

（三）证书要求

证书类别	证书名称	颁证机构	获证要求 (必须通过/建议获得)
技能等级证书	“1+X”粮农食品安全评价职业技能等级证书	中农粮信（北京）技术服务有限公司	建议获得
	农产品食品检验员证书	中国计量测试学会	建议获得
	食品检验工证书	广东省职业技能鉴定指导中心	建议获得
	化学检验工证书	广东省职业技能鉴定指导中心	建议获得
	食品安全师	中国食品工业协会	建议获得
	健康管理师	中国营养学会	建议获得
基本技能证书	高等学校英语应用能力考试（A）级	教育部考试中心	建议获得
	全国计算机等级考试	教育部考试中心	建议获得
	普通话水平测试证书	广东省语言文字工作委员会	建议获得

十二、研制团队

姓名	工作单位	职称/职务
李亚楠	湛江幼儿师范专科学校	讲师
罗威	湛江幼儿师范专科学校	副教授
钟萍	湛江幼儿师范专科学校	副教授
李晓静	湛江幼儿师范专科学校	讲师
李萍	湛江幼儿师范专科学校	助教
周靖怡	湛江幼儿师范专科学校	助教
高飞	湛江御唐府企业发展有限公司	高级技师/总经理
银家柏	中海油湛江配餐行政总厨	高级技师/行政总厨
伍壹语	华测检测认证集团股份有限公司	食品检验员
贾佩旋	湛江幼儿师范专科学校	学生代表

执笔人：李楠
审核人：罗伟
分管校领导：张长

日期：2025年6月13日

附表

教学进度表

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	学分	授课时数			各学期学时分配						考核方式			
						理论学时	实践学时	总学时	1	2	3	4	5	6				
公共基础课程	公共基础必修课	必修	1	14090001	思想道德与法治	2	24	8	32		2*16						考查	
			2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	20	12	32			2*16						考试
			3	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	32	16	48					3*16				考试
			4	14090004	思政课实践教学	1	0	16	16		1*16							考查
			5	14070001	体育与健康教育 I	2	2	30	32	2*16								考查
			6	14070002	体育与健康教育 II	2	2	30	32		2*16							考查
			7	14010001	心理健康教育 I	2	8	0	32	2*4								考查
			8	14010002	心理健康教育 II		8	0			2*4							
			9	14010003	心理健康教育 III		8	0				2*4						
			10	14010004	心理健康教育 IV		8	0					2*4					
			11	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18								考查
			12	14100001	信息检索与网络安全	0.5	8	0	8				2*4					考查
			13	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*8	1*8						考查
			14	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2								考查
			15	14090006	形势与政策 II		4	0			2*2							
			16	14090007	形势与政策 III		4	0				2*2						
			17	14090008	形势与政策 IV		4	0						2*2				

		18	14970001	国家安全教育		1	10	6	16		1*16					考查				
				小计		19.5	182	134	316	128	76	52	60	0	0					
公共基础 限选课	选修	1	14090025	中国共产党党史		1	16	0	16			1*16				考查				
		2	34100016	信息技术基础		3	20	28	48		3*16						考查			
		3	34050008	大学英语 I	2 选 1	4	48	16	64	4*16								考查		
		4	34050011	大学日语 I														考查		
		5	34050009	大学英语 II	2 选 1	4	48	16	64		4*16								考试	
		6	34050012	大学日语 II															考试	
		7	34030016	大学语文	3 选 1	1	8	8	16		2*8								考查	
		8	34030017	应用文写作															考查	
		9	34030018	中外获奖文学作品欣赏															考查	
		10	34040008	高等数学	4 选 1	1	12	4	16		2*8								考查	
		11	34040007	数学文化															考查	
		12	34040006	统计初步															考查	
		13	34040005	数学思维															考查	
		14	34030020	中华优秀传统文化		1	8	8	16		2*8								考查	
		15	34070002	体育与健康教育III（篮球）	15 选 1	2	2	30	32			2*16								考查
		16	34070003	体育与健康教育III（排球、气排球）																
		17	34070004	体育与健康教育III（足球）																
		18	34070005	体育与健康教育III（羽毛球）																
		19	34070006	体育与健康教育III（乒乓球）																
		20	34070007	体育与健康教育III（健美操）																
		21	34070008	体育与健康教育III（排舞）																

			22	34070009	体育与健康教育III（武术）													
			23	34070010	体育与健康教育III（形体与健身）													
			24	34070011	体育与健康教育III（匹克球）													
			25	34070012	体育与健康教育III（体育舞蹈）													
			26	34070013	体育与健康教育III（体育游戏）													
			27	34070014	体育与健康教育III（飞盘）													
			28	34070015	体育与健康教育III（飞镖）													
			29	34070016	体育与健康教育III（棋牌）													
			30	34070001	体能测试		0.5	0	16	16	2*8							考查
					小计		17.5	162	126	288	144	112	32	0	0	0		
公共任 选课	选修	人文 与 社会			N 选 1	2			32									
		科技 与 自然			N 选 1	2			32									
		艺术 与 审美	美育课程		N 选 1	2			32									

				小计	6	48	48	96		24	24	24	24		
公共综合实践课	必修	1	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I	2	8	8	32	2*8						考查
		2	14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II		8	8					2*8			
		3	14100017	大学生创新创业教育	0.5	8	0	8		2*4					考查
		4	14010018	职业素养与工匠精神	0.5	4	4	8		8 讲座形式				考查	
		5	14070006	入学教育与军事训练	2	16	112	128	64*2						考查
		6	14080008	大学生劳动教育	1	8	8	16	1*16				考查		
				小计	6	52	140	192	148	14	6	6	18	0	
第二课堂	选修	1	34990023	第二课堂	4	0	64	64	具体内容详见《湛江幼儿师范专科学校“第二课堂成绩单”学分认定及管理办法》（湛江幼专（2025）60号）。					考查	
公共基础课程合计					53	444	512	956	436	242	130	106	42	0	
专业课程	专业基础课程	必修	1	24080042	普通化学	4	46	18	64	4*16					考试
			2	24080060	食品化学	3	30	18	48		3*16				考试
			3	24080055	食品标准与法规	2	20	12	32					2*16	考查
			4	24080062	食品加工技术概论	2	20	12	32				2*16		考查
			5	24080075	食品营养与健康-G	2	20	12	32	2*16					考试
			6	24080140	食品添加剂	3	30	18	48				3*16		考查
			7	24080109	中国饮食文化-G	2	20	12	32	2*16					考查
			8	24080113	中医饮食保健学-G	3	30	18	48		3*16				考查
			9	24080074	食品营销管理-G	2	20	12	32					2*16	考查
			10	24080147	实验室安全教育	2	20	12	32	2*16					考查
			小计	25	256	144	400	160	96	80	32	32			
专业核	必	1	24080018	分析化学	4	46	18	64		4*16				考试	

心课程	修	2	24080064	食品理化分析	4	46	18	64			4*16				考试	
		3	24080072	食品仪器分析	3	30	18	48				3*16				考试
		4	24080053	食品安全与质量控制	3	30	18	48				3*16				考查
		5	24080059	食品感官检验技术	3	30	18	48		3*16						考查
		6	24080063	食品快速检测技术实训	2	8	24	32				2*16				考查
		7	24080071	食品微生物学	3	30	18	48			3*16					考试
		8	24080146	实验室组织与管理	2	20	12	32					2*16			考查
				小计	24	240	144	384	0	112	112	128	32			
专业拓展课(8选5)	选修	1	24080022	功能性食品开发与应用	2	20	12	32			2*16				考查	
		2	24080123	烘焙食品加工技术	2	20	12	32		2*16					考查	
		3	24080119	管理学基础	2	20	12	32			2*16				考查	
		4	24080054	食品保藏技术	2	20	12	32				2*16			考查	
		5	24080145	食品原料学	2	20	12	32			2*16				考查	
		6	24080017	发酵食品加工技术	2	20	12	32					2*16		考查	
		7	24080076	食品专业英语	2	20	12	32					2*16		考查	
		8	24080141	食品毒理学基础	3	30	18	48				3*16			考试	
		小计	10	100	60	160	64	0	96	64	32					
专业综合实践课	必修	1	24080065	食品理化检验技术实训	3	0	48	48			3*16				考查	
		2	24080142	食品微生物检验技术实训	3	0	48	48			3*16				考查	
		3	24080143	食品仪器分析实训	3	0	48	48				3*16			考查	
		4	24080092	营养配餐设计与实践	2	12	20	32					2*16		考查	
		5	24080137	岗位实习	10	0	320	320					6*16	14*16		
		6	24080136	毕业综合鉴定(毕业论文/设计)	1	0	16	16						16		
		7	24080135	毕业教育	0	0	40	40							40	

			8	24080139	专业研习	1	0	64	64					64		
			9	24080132	专业考察与见习	1	0	64	64					64		
					小计	24	12	668	680	0	0	96	48	208		
专业课程合计						83	608	1016	1624	224	208	384	272	272	0	
总计						136	1052	1528	2580	660	450	514	378	314	0	