**广东茂名健康职业学院**

**2023级食品质量与安全专业才培养方案修订说明**

人才培养方案是进行教学设计的首要环节，是人才培养目标、规格以及培养过程和方式的总体设计，是学校保证教学质量的基本教学文件，是组织教学过程，安排教学任务的基本依据。为了更好地适应区域经济发展和行业企业对技术技能人才的要求，全面贯彻《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019]13 号）、《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函[2019]61 号，附件2）及《广东省教育厅关于做好职业院校人才培养方案制定与实施工作的通知》等文件精神，结合专业实际，我院食品质量与安全专业针对上述政策、行业发展趋势、调研结果，积极调整人才培养方案，23级对比22级人培主要变化见表1：

**表1 2023级高职食品质量与安全专业人才培养方案主要变化**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **调整项目** | | **2022级** | | **2023级** | **调整原因** |
| 课程体系 | | 总课时2550节，公共课836节。 | | 总课时2536节，公共课844节。 | 公共课程由教务部根据相关文件统一制定。 |
| **课程调整** | | | | | |
| **课型** | **课程** | **22级** | **23级** | **调整情况及调整原因** | |
| 专业基础课 | 食品毒理学 | 54 | 48 | -6节，根据21级教学情况调整，从专业拓展课调整为专业基础课。 | |
| 专业核心课 | 食品标准与法规 | 54 | 48 | -6节，根据21级教学情况调整。 | |
| 食品感官检验技术 | 54 | 48 | -6节，根据21级教学情况调整。 | |
| 食品快速检测技术 | 54 | 48 | -6节，根据21级教学情况调整。 | |
| 专业选修课 | 食品企业管理 | 0 | 36 | +36节，新增专业选修课，第五学期开设。可以了解食品企业管理的基本理论和方法的基础上，努力培养创新精神，以适应食品产业经济开展的需要。 | |
| 特殊食品应用与营销 | 30 | 0 | -30节，无合适教材，营销相关知识可以在企业管理课程学习。 | |
| 专业拓展课 | 功能食品学 | 0 | 30 | +30节，广东是生产和营销功能食品的大省，开设本门课程，为从事功能食品开发与研制工作奠定一定的基础。 | |