



广东茂名健康职业学院

Guangdong Maoming Health Vocational College

2025 级食品质量与安全专业人才培养方案

系 部 药学系

专 业 食品质量与安全

年 级 2025

制 定 人 陈洪浪

审定人（主任） 毛芹超

审批人（教务部长） 刘 波

主 管 副 院 长 梁树杰

广东茂名健康职业学院

二〇二五年五月

广东茂名健康职业学院

2025 级食品质量与安全专业人才培养方案

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

高中阶段教育毕业生或具备同等学历者、中等职业教育毕业生

三、修业年限

修业年限为三年

四、职业面向

(一) 服务面向

表 1 食品质量与安全专业职业面向

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)	主要岗位群或 技术领域举例	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)	食品制造 业 (14) 酒、质 检 技术 服 务 (745)	质量管理工程技术人员 (2-02-29-03)、质量 认证认可工程技术人员 (2-02-29-04)、食品 安 全 管 理 师 (4-03-02-11)	食品质量安全 控制、食品质量 安全管理体系 审核、食品安全 监督管理……	认证人员职业 资格、食品合规 管理、粮农食品 安全评价、可食 食品快速检 验……

(二) 职业岗位及职业能力分析

表 2 职业岗位及职业能力分析表

职业岗 位	典型工作任务	职业能力要求	对应职业 能力课程
一、食品 质检员	1. 从事食品微生物检验工作 2. 从事食品理化检验工作	1. 能对常规化学试剂进行配制与标定 2. 能制定实验室检验计划 3. 能选择合理抽样检验的方案，选取有代 表性的样本进行检验 4. 能熟练使用现代仪器分析技术及各种 分析检测设备完成检验工作 5. 能严格执行检验标准和检验方法，对各 类检验记录进行分类、统计、保存 6. 能对实验室执行 5s	无机与分 析化学 有机化学 食品微生 物学 仪器分析 技术 食品微生 物检验技

		7. 具备较强的沟通和协调能力	术 食 品 标 准 与法规 食 品 感 官 检验技术
二、现场 QC	1. 现场卫生管理 2. 现场产品质量管理	1. 具备车间卫生、人员卫生的管理能力 2. 具备快速判断线上产品质量的能力 3. 能认真贯彻各产品的质量标准 4. 对生产线上的各个环节的质量监控，发现质量问题或隐患及时进行处理 5. 熟悉生产线的工序和经验积累，能对质量改进提出有价值的建议 6. 具备参与危机处理、提出解决产品质量和安全事件的方案的能力 7. 具备较强的沟通和协调能力，与组织内部相关人员进行积极有效的沟通	食 品 安 全 与 质 量 控 制 食 品 快 速 检测技术 食 品 标 准 与法规 食 品 感 官 检验技术 食 品 理 化 检验 食 品 加 工 技术
三、质量 专员	1. 建立食品企业检验技术标准 2. 分析质量异常原因 3. 建立企业质量体系并参与审核工作	1. 能编制企业产品安全标准 2. 掌握食品质量管理体系基本理论和实施步骤 3. 能按步骤实施质量体系的国家标准和企业标准 4. 具备建立、维护和评审食品企业质量管理体系的能力 5. 能读懂国内外标准及管理体系 6. 具备 QS 审核材料的整理及申请能力 7. 具备较强的沟通和协调能力	食 品 微 生 物学 食 品 添 加 剂 仪 器 分 析 技术 食 品 微 生 物 检 验 技 术 食 品 标 准 与法规 食 品 感 官 检验技术 食 品 理 化 检验 食 品 安 全 与 质 量 控 制 食 品 快 速 检测技术
四、质量 监管员	1. 食品药品监督管理部门或第三方质量监管员检测机构从事检测工作 2. 食品药品监督管理部门行监管执法	1. 能进行产品抽样及检测 2. 具备指导生产许可证申请的能力 3. 具备计量管理能力 4. 具备食品法律法规及标准的解读及培训能力 5. 能够判断相关产品性能及作用	食 品 微 生 物学 食 品 添 加 剂 食品化学 仪 器 分 析

			技术 食 品 微 生 物 检 验 技 术 食 品 标 准 与 法 规 食 品 感 官 检 验 技 术 食 品 理 化 检 验 食 品 安 全 与 质 量 控 制 食 品 快 速 检 测 技 术 食 品 加 工 技 术
--	--	--	--

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向食品制造和质检技术服务行业的质量管理工程技术人员、质量认证认可工程技术人员、食品安全管理师等职业，能够从事食品质量安全控制、食品质量管理体系审核和食品安全监督管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

（3）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。

2. 知识要求

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(2) 掌握食品相关标准、法律法规、食品质量控制所需检验检测、人工智能基本原理等专业基础理论知识；

(3) 掌握企业生产、加工、储运等过程质量控制、生产智能管控、安全监管等专业知识；

(4) 掌握食品质量安全管理认证体系认证内容及要求和企业合规运行、文件规范化制定等专业知识。

3. 能力要求

(1) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(2) 掌握食品检验、数据分析、智能化应用等技术技能，具有根据检验结果进行质量控制、智能管控、工艺提升并提出改进措施的能力；

(3) 掌握食品质量安全管理体系统办、执行、维护等技术技能，具有企业内部食品质量安全管理审核的能力；

(4) 掌握食品生产加工检验各环节标准、法律法规查询及宣贯和规范执行等技术技能，具有企业合规管理和安全监管的能力；

(5) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(6) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

4. 职业态度要求

(1) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(2) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想道德与法治、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、形势与政策、体育、大学生心理健康、

军事理论、军事技能、劳动教育、国家安全教育、创新创业教育、大学语文等列入公共基础必修课；并将职业发展规划、就业指导、英语、信息技术、美育、党史国史、中华优秀传统文化等列入公共选修课。各门课程的主要内容、课程目标、教学要求见课程标准。

2. 专业（技能）课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业选修课程，并涵盖有关实践性教学环节。各门课程的主要内容、课程目标、教学要求见课程标准。

表 3 食品质量与安全专业（技能）课程一览表

课程性质	课程名称	学分	学时
专业基础课	基础化学	4	64
	分析化学	5	72
	食品化学	2	36
	食品微生物学基础	3	54
	食品添加剂	2	32
	仪器分析技术	2	36
	食品毒理学	3	48
专业核心课	食品微生物检验技术	4	64
	食品标准与法规	3	48
	食品感官检验技术	3	48
	食品安全与质量控制	3	48
	食品快速检测技术	3	48
	食品理化检验技术	4	72
	食品加工技术	3	54
	食品企业管理	2	36
专业拓展课	食品营养与健康	3	54
	功能食品学	2	36
	人体解剖生理学	4	64
	食品贮运与保鲜	2	32
专业选修课	中药药膳学	2	36
	新媒体运营	2	32
	食品市场营销	2	32
	中华饮食文化	2	32

七、教学进程总体安排

1.食品质量与安全专业专业教学进程表（见附录表一）

2.食品质量与安全专业专业课程结构比例表

表 4 食品质量与安全专业课程结构比例表

课程类别	学时数	占总学时比例	备注
理论教学	1174	46.6%	
实践教学	1348	53.4%	实践教学包含了单独设置的实践性课程和 B 类课程的课内实践
公共基础课	736	29.2%	包括公共基础必修课和公共基础选修课
专业（技能）课	1786	70.8%	
选修课	304	12.1%	包括公共基础选修课和专业选修课
总学时	2522		（总课时=理论教学学时+实践教学学时）或（总课时=公共基础课学时+专业（技能）课学时）

3.食品质量与安全专业专业教学进程安排表

表 5 食品质量与安全专业教学进程安排表

周数 学期	内容	军事技能 (含军事教育)	课程 教学	专业 技能 考核	岗位 实习	岗前 培训	考试	机动	毕业 考核	合计
一		2	16				1	1		20
二			18	1			1			20
三			18	1			1			20
四			18	1			1			20
五			6		12	2				20
六					14				6	20

八、实施保障

（一）教师队伍

1. 专任教师

表 6 食品质量与安全专业专任教师一览表

序号	姓名	职称、职务	学历学位	是否双师
1	周爱娣	助教	硕士研究生	是
2	肖金容	助教	硕士研究生	是
3	李子杰	助教	硕士研究生	是
4	陈航萍	副教授	本科/学士	是

5	陈洪浪	讲师	硕士研究生	是		
6	梁丽萍	讲师	硕士研究生	是		
7	林天皇	副教授	本科/学士	是		
8	付爱丽	副教授	本科/学士	是		
9	何娇	副教授	硕士研究生	否		
10	阮袂生	讲师	本科/学士	否		
11	李龙明	助教	硕士研究生	是		
12	陈超志	讲师	硕士研究生	是		
13	于海帅	教授	硕士研究生	是		
14	熊太鑫	助教	硕士研究生	否		
15	卢晓玲	助教	硕士研究生	是		
16	杨冬明	讲师	本科/学士	是		
17	陈朝莹	助教	硕士研究生	是		
职称结构	高级		中级		初级	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	5	29.4%	5	29.4%	7	41.1%
年龄结构	35 岁以下		35-45 岁		45 岁以上	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	8	47.1%	6	35.3%	3	17.6%
学位结构	博士		硕士（含在读）		学士	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	0	0%	12	70.6%	5	29.4%
双师素质	是		否			
	人数	比例	人数	比例		
	14	82.4	3	17.6%		
行业企业经历	有		无			
	人数	比例	人数	比例		
	5	29.4%	12	70.6%		

2. 兼职教师

食品质量与安全专业还聘请了企业经验丰富的外聘老师，负责本专业的部分教学。

表 7 食品质量与安全专业外聘教师一览表

序号	姓名	工作单位	职称职务
1	杨梅娟	茂名市邦和海产品有限公司	总经理
2	徐伟力	江门顶益食品有限公司	科长

（二）教学设施

本专业有校内实训基地 1 个，实训室有 6 个。校外实训基地 2 个，可以提供学生校外真实项目实训。

表 8 食品质量与安全专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	位置	教学科目	实验设备	教学项目
1	基础化学实验室	药学院 604 和 605	食品化学、食品理化检验技术、食品添加剂	水浴锅、阿贝折光仪、水分活度计、烘箱、索氏提取仪	无机化学实验、定量化学分析实验和有机化学实验

2	药学科研协同创新中心	药学院 407 和 408	食品感官检验技术、食品快速检测技术	高效液相色谱仪、食品综合分析仪、全项目食品安全检测仪（一体）、纯水机、紫外分光光度计、全项目食品安全检测仪（便携）、台式高速冷冻离心机、定氮仪（配消化炉）、固相萃取装置	食品快检、食品分析
3	微生物检验实训室	医技楼 507	食品微生物检验技术	生物安全柜、基因扩增（PCR）仪、双稳定时电泳仪、迷你双垂直电泳仪、琼脂糖水平电泳仪、立式压力蒸汽灭菌器	微生物形态结构观察、微生物检测
4	紫外分光光度计仪器室	药学院 503 和 503	食品化学、食品理化检验技术、食品添加剂	紫外分光光度计、电子天平	食品分析检测
5	医学营养实训室	医技楼 404	食品营养与健康	身高体重测量仪、医用人体成分分析仪	食品营养与健康
6	食品工厂虚拟仿真实训室	教学楼 C508	食品加工技术、食品安全与质量控制	食品工厂质量安全虚拟仿真软件	食品加工、食品质量控制

表 9 食品质量与安全专业校外实训基地一览表

序号	名称/合作企业	主要实训内容
1	江门顶益食品有限公司	食品生产管理、食品质量和安全管理、食品质量检测、食品营销等
2	电白意顺食品有限公司	食品生产管理、食品质量和安全管理、食品质量检测等

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

食品质量与安全专业的专业课程选用符合高职办学层次、培养目标以及我院学生实际情况的教材，原则上选用高职近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。包括食品质量与安全职业资格证书考试相关参考和培训书，食品质量与安全方面的相关书籍等。

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。建设、配有与专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、拥有超星期刊、中国知网数字化期刊、维普中文科技期刊数据库、维普考试资源系统、万方医学期刊数据库、PubMed 英文文献服务系统以及人民卫生出版社医学教学资源库等各类数据库 7 个数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多

样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

3.数字教学资源配置基本要求

食品质量与安全专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等；食品质量与安全的资料库拥有关于电子资源介绍、电子案例等相关的音像资料；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等。

（四）教学方法

1.“双服务、双培养、双发展”立体化校企合作培养模式

以双服务模式为先导，以双培养模式为关键，以双发展为目标，通过校企合作，工学结合，形成服务、教学、科研、培养、实训、实习、就业、互利的立体化校企合作产教融合的创新型食品质量与安全专业人才培养模式。

双服务模式的内容是：积极主动地为企业提供双服务。一方面为企业培养高素质技能型食品质量与安全专业人才，满足企业发展对高素质技能型人才的需求；另一方面，为企业提供管理咨询、策划、培训等多项服务，企业首先受益，密切校企关系，逐步建立校企合作关系。

双培养模式的内容是：以广东茂名健康职业学院资源优势和企业资源优势为条件，以学院和企业联合培养为途径，以工学结合、任务驱动、项目导向、岗位实习为关键，企业参与建设专业培养质量体系的构建；参与专业课程的开发；参与专业课程标准的制定；选派技师、设计师、咨询师、策划师、培训师担任学生导师；建立见习、实训、实习、就业基地；合作开展专业管理的应用研究。

双发展模式的内容：通过校企合作，一方面广东茂名健康职业学院得到发展，专业培养质量提高，实现了“把需要就业、创业和职业发展的学生培养成工作岗位需要的创新型合格食品质量与安全专业职业人”的培养目标，学生就业率高，企业满意，学生满意、家长满意。另一方面，企业得到发展，企业整体素质提高，促进了管理和效益的提高。

2.多元化课堂形式

课堂形式由理论课堂向实训课堂、社会课堂、企业课堂延伸，形成课堂形式的多样化，保证专业培养目标的实现。

3.立体化实践培养途径

通过立体化实践培养途径，解决“如何做”的问题，经过三次循序渐进的阶梯型技能训练，培养专业技能。“见”“练”“战”是大学生专业职业能力培养和自我培养的实践培养途径，“见”是见习，专业实践培养模式的初级层次，学生入学后到企业参观座谈，认识食品安全。“练”是专业实践培养途径的中

级层次。第 3、4 学期，参加食品质量与安全实践、岗位实践，食品检测与安全认证实训。“战”是专业实践培养途径的高级层次，参加食品类创业实践，企业实习，于第 5 学期参加企业岗位实习，再认识食品质量与安全，经过循环训练提升综合能力，成为合格职业人。

4.学院培养与学生自我培养

发挥学院教师和学生的积极性、主动性、创造性，通过学院教师培养和学生自我培养结合起来才能实现专业培养目标。创建学生专业综合能力自我培养模式。

（五）学习评价

采用教学过程与目标相结合的评价方法,即形成性评价和总结性评价。形成性评价,是在教学过程中对学生的学习态度和各类作业情况进行的评价；总结性评价,是在教学模块结束时,对学生整体技能情况的评价。

考核分考试和考查两种。

1.突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。注重过程性评价，采用定量和定性相结合，对理论和实践知识进行评价，同时把学生良好的参与意识、学习态度、良好的人际关系和进取精神等纳入评价内容。要体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，即教师的评价、学生的自我评价与相互评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。过程性评价主要从学生情感态度、岗位能力、职业行为等多方面，对学生在整个教学过程中表现进行综合测评；结果性评价主要从学生对知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等方面进行评价。

2.积极创新人才培养评价方式，探索学校、行业部门、用人单位共同参与评价的教学质量多主体评价模式，吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。在企业岗位实习环节上，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。

（六）质量管理

学校和药学系建立了专业建设和教学过程质量监控机制，制定了药学专业教学质量监控管理制度，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。

成立由行业专家、职业教育专家、教师及教学管理人员组成的专业建设和教学指导委员会，进行整体教育教学指导。学校、系部及专业有完善的教学管理机制，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，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开示范课等教研活动。

学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和目标达成情况。

专业建设和教学指导委员会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。

学校把立德树人作为根本任务，融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，把思想价值引领贯穿教育教学全过程和各环节，积极构建课程、科研、实践、文化、网络、心理、管理、服务、资助、组织“十大”育人体系，完善“三全育人”格局，建强专业课教师、教辅人员、思政队伍、辅导员和学生骨干“主力军”，走近学生、关爱学生，推进知识传授、价值引领与能力培养有机结合。实现各项工作协同协作、同向同行、互联互通，使思想政治工作有效融入人才培养各环节。

九、毕业要求

完成规定的各门理论课程和各项实践性环节的学业（包括军训），共 2522 学时的学习任务，取得 132 学分才能获得毕业资格。学生必须参加规定学时的与食品质量与安全专业对口工作岗位的岗位实习，并按相关要求提供岗位实习的材料以及个人实习总结报告，成绩达到合格以上。

广东茂名健康职业学院

2025 年 5 月 12 日

附录表一 教学进程表

广东茂名健康职业学院 2025 级高职食品质量与安全专业教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程类型	考核方式		学分	学时			课程学期开设周学时及周数（周学时*周数）						
								总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	
					20周	20周					20周	20周	20周	20周			
					理论课教学周数						实践实习周数						
16周	18周	18周	16周	8周	12周	20周											
公共基础课	公共必修课	1	思想道德与法治	B	1		3	48	40	8	3*16						岗位实习 毕业考核
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B		2	2	32	26	6		2*16					
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	4	3	48	44	4			2*16	1*16			
		4	形势与政策	A		1234	2	32	32		(8)	(8)	(8)	(8)			
		5	体育	B	1	23	6	108	6	102	2*16	2*17	2*17	(8)			
		6	大学生心理健康	B		12	2	32	20	12	1*16	1*16					
		7	军事技能	C		1	2	112		112	2周						
		8	军事理论	A		1	2	36	36		(4*2) & 网络课程						
		9	劳动（志愿服务）	B		4	1	16	4	12	(16)						
		10	国家安全教育	A		1	1	16	16	0	网络课程						
		11	创新创业教育	B		1	2	32	16	16	1*16/⑩						
		12	大学语文	A		1	1	16	16	0	1*16						
	小计						27	528	256	272	14.5	5.5	4.5	2.5	0		
	公共基础选修课	1	职业发展规划	B		1	1	16	8	8	(8/⑧)						
		2	就业指导	B		4	1	16	8	8				(8/⑧)			
		3	英语	B		12	4	64	64	0	2*16	2*16					
		4	信息技术	B		2	3	48	6	42		3*16					
		5	美育	B		1	2	32	24	8	1*16 (⑧&网络课程)						
		6	党史国史	A		4	1	16	16	0				网络课程			
		7	中华优秀传统文化	A		2	1	16	16	0		网络课程					
	小计						13	208	142	66	5	6	0	2	0		
	公共基础课合计						40	736	398	338	19.5	11.5	4.5	4.5	0		
	专业课程	专业基础课	1	基础化学	B	1		4	64	52	12	4*16					
2			分析化学	B	2		4	72	56	16		4*18					
3			食品化学	B	2		2	36	28	8		2*18					
4			食品微生物学基础	B	2		3	54	36	18		3*18					
5			食品添加剂	B		1	2	32	20	12	2*16						
6			仪器分析技术	B		2	2	36	26	10		2*18					
7			食品毒理学	B		3	3	48	40	8			3*16				
小计						20	342	258	84	6	11	3	0	0			
专业核心		1	食品微生物检验技术	B	4		4	64	34	30				4*16			
		2	食品标准与法规	B		4	3	48	42	6				3*16			
		3	食品感官检验技术	B	3		3	48	36	12			3*16				
		4	食品安全与质量控制	B	4		3	48	30	18				3*16			
		5	食品快速检测技术	B	4		3	48	30	18				3*16			
		6	食品理化检验技术	B	3		4	72	40	32			4*18				
		7	食品加工技术	B		4	3	54	30	24				3*18			
		8	食品企业管理	B		3	2	36	24	12			2*18				
小计						25	418	266	152	0	0	9	16				
专业拓展课		1	食品营养与健康	B	3		3	54	40	14			3*18				
		2	功能食品学	B		3	2	36	32	4			2*18				
		3	人体解剖生理学	B		1	4	64	52	12	4*16						
		4	食品贮运与保鲜	B		4	2	32	24	8				2*16			
			中药药膳学	B		3	2	36	24	12			2*18				
小计						13	222	172	50	4	0	7	2				
专业选	1	新媒体运营	B		5	2	32	20	12					4*8			

	修课	2	食品市场营销	B		3	2	32	28	4		2*16				
		3	中华饮食文化	B		5	2	32	32	0				4*8		
	小计					6	96	80	16	0	0	2	2	8		
	专业综合实践课	1	食品加工综合实训	C		2	0.5	8	0	8		1 周				
		2	食品理化检验综合实训	C		3	0.5	8	0	8			1 周			
		3	食品微生物检验综合实训	C		4	0.5	8	0	8			1 周			
		4	岗前训练	C		4	0.5	8	0	8			1 周			
		5	岗位实习	C		56	26	676	0	676						26 周
	小计					28	708	0	708	0	0.5	0.5	1	0		24
	专业（技能）课合计					92	1786	776	1010	10	11.5	21.5	21	8		24
总计						132	2522	1174	1348	29.5	23	26	25.5	32		
							占比	46.6%	53.4%							
开设课程总门数：56											15	12	12	15	2	
考试课程总门数：13											3	3	4	3	0	
备注：1. 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》共 48 学时,第 3—4 学期开课,第 3 学期理论 32 学时，理论 28 学时，实践 4 学时，第 4 学期理论 16 学时，计 3 学分。2. 《劳动（志愿服务）》共 16 学时，四个学期完成，第 4 学期录入系统计算成绩，计 1 学分，其中理论课在第 1 学期以讲座或班会形式开展 2 次 4 学时，第 2.3.4 学期各 4 学时各系根据专业特点设置劳动实践任务清单。3. 《国家安全教育》共 16 学时，第 1 学期线上开课，计 1 学分。4. 《美育》课总学时 32 学时，第 2 学期开课，理论课 16 学时排入课表，艺术实践 8 学时，线上课 8 学时。第 2 学期计算成绩，计 2 学分。5. 《体育》课共 108 课时，第 1-4 学期开课，第 1 学期 32 学时，第 2、3 学期各 34 学时，理论 2，实践 32，第 4 学期 8 学时，计 6 学分。6. 《大学生心理健康》共 32 学时，第 1-2 学期开课，每学期理论 10 学时，实践 6 学时，第 2 学期计算成绩。7. 岗位实习按每周 26 学时计算。8. 毕业考核按每周 16 学时计算，按专业特点自行拟定考核安排。9. 《创新创业教育》第二学期开课，理论课 16 学时排入课表，实践课 16 学时通过参加创新创业类比赛、活动或申报项目获得学时；10. 《职业发展规划》第一学期开课，理论课 8 学时排入课表，实践课 8 学时通过参加职业发展规划类比赛、活动或申报项目获得学时；11. 《就业指导》第 4 学期开课，理论课 8 学时排入课表，实践课 8 学时通过参加就业指导类比赛、活动或申报项目获得学时；12. 综合实训课程以技能考核为主，学期初做好考核方案报教务部备案，学期末完成考核并在当学期计算成绩。13. 数字带圆圈的表示实践课程，不排入课表，通过学生自主开展相关实践活动完成学时获得学分。																

