

培养方案制 (修)订和审核 人员	制(修)订人	教学部门负责人
	欧爱芬	
	企业代表	

广州城市职业学院

2022 级食品检验检测技术专业人才培养方案

(三二分段试点班 高职阶段)

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】

中高职贯通培养三二分段试点计划内生源

三.【修业年限】

基本学制 2 年，实行弹性修业年限：2—4 年

四.【职业面向】

本专业职业面向分析，见下表。

职业面向分析表

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)	职业技能等级证书
食品药品与 粮食大类 (49)	食品类 (4901)	质检技术服务 业(745)； 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) 餐饮业(62)	农产品食品检验员 (4-08-05-01)； 产品质量检验工程 技术人员(2-02- 31-01)；质量认 证认可工程技术人 员(2-02-29- 04)；健康咨询服 务人员(GBM 41402)	农产品食品检 验检测；实验 室管理与服 务；食品质量 与安全管理； 公共营养指 导；健康管理 与营养配餐	(1) 高等学校职业英语能力认 证证书 (2) 高等学校计算机水平考试 一级或二级证书 (3) 1+X 证书：粮农食品安全评 价职业技能等级证书；食品检验 管理；运动营养咨询与指导职业 技能等级证书 (4) 其他证书：食品安全管理 员、内审员、农产品食品检验员

培养岗位与职业能力

序号	培养岗位	岗位描述	职业专门能力	对应课程
1	农产品食品检验	执行国家食品检验标准，从事食品安全及营养成分的检测分析，以及食品安全结果的评价报告	能够对食品原辅料、半成品和成品进行微生物指标检验和常规理化检验； 能够对生产环境包括人员、设备等卫生指标检验，保障食品生产过程卫生安全符合标准； 能够对检验结果进行科学分析和撰写检验报告。	食品理化检测技术、食品仪器分析、基础化学、食品化学、微生物及实验技术、食品微生物检验技术、食品标准与法规、食品感官分析技术、食品快速检测技术、检测实验室管理与运行、食品分析与检验技能综合实训
2	食品企业内部审核员	从事食品企业质量管理体系（QMS）与食品安全管理体系（FSMS）、HACCP体系、GMP体系等质量及安全控制体系的内部审核	能够应用食品安全质量相关的法规标准要求，对食品企业进行内审，保障食品安全与质量； 能够建立质量和安全管理体系； 能够编制或撰写内审计划、检查表、内审报告等。	基础化学、食品化学、食品安全与质量控制技术、食品添加剂应用技术、食品加工技术、食品包装与机械、食品标准与法规、功能性食品开发与应用、食品行业企业见习实践
3	质量管理	从事食品储运、加工和销售等环节的质量控制管理，对生产过程中的原料、半成品及成品的品质控制，生产卫生条件监控等	能够应用质量管理工具，进行在线品质管理，制定食品生产的SSOP卫生管理办法，建立良好操作规范，建立食品生产的HACCP体系； 能够保持体系内关键环节的质量管理和生产过程中的品质控制。	食品营养与安全基础、食品安全与质量控制技术、食品加工技术、食品标准与法规、微生物及实验技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品快速检测技术、检测实验室管理与运行、食品行业企业见习实践
4	生产管理	从事食品加工生产，对生产加工过程的人员、物料及卫生进行安排管理	能够严格按工艺规程和安全生产规范进行生产，保证各工序质量； 能够计划安排日常生产，并保证产品质量； 能抓好生产环境管理、安全文明生产管理，使现场达到卫生管理规范 and 安全生产规范。	食品营养与安全基础、食品安全与质量控制技术、食品加工技术、食品标准与法规、微生物及实验技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品快速检测技术

五.【培养目标与培养规格】

（一）培养目标

本专业立足广州，面向粤港澳大湾区，服务食品、农产品、餐饮、第三方检测机构、营养与健康管理服务及大健康相关产业，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，具备较强的就业能力和可持续发展的能力的，能够从事食品、农产品检验检测、生产管理、质量管理、健康管理等岗位工作的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

思想政治素质：在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，全面贯彻党的教育方针，紧紧围绕立德树人这一根本任务，不断推动思想政治教育创新发展，将培育和践行社会主义核心价值观融入教育教学全过程。引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

职业素质

(1) 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；

(2) 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；

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；

(3) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(4) 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。

人文素养与科学素质：具有融合传统饮食文化精华、当代中西饮食文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

创新创业素质：关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，勇于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与构建策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 知识

文化知识

序号	学院质量标准要求	本专业具体化描述	对应学习课程	权重 (%)
1	通用科学知识	掌握用于食品相关学科的文字书写能力、信息技术及高等数学能力	职业英语	30
			信息技术	40
			高等数学	30
2	人文与社会科学知识	掌握就业中所涉及经济、环境、法律、社会等因素相关的思想与法律基础、政治与形势、职业礼仪、国学文化、英语、军事理论等人文与社会科学知识	职业素养与沟通	30
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	30
			国学精粹	15
			中国共产党简史	10
			军事理论	15

社会知识

质量标准要求	本专业具体化描述	对应学习课程	权重 (%)
社会知识	掌握从事食品安全检测领域中所涉及的思想与法律基础、政治与形势、国学经典、饮食文化、职业英语等人文与社会科学知识。	思想道德与法治	15
		形势与政策	5
		劳动教育	5
		美育	5
		体育	30
		大学生职业生涯与创新创业指导	10
		创新创业社会实践活动	10
		军事技能训练	10
		心理健康实践活动	5

		马克思主义中国化进程 与青年学生使命担当	5
--	--	-------------------------	---

专业知识

序号	学院质量标准要求	本专业具体化描述	对应学习课程	权重 (%)
1	本专业所属学科所需的系统化的、专门化基本原理	掌握本专业所需的食品加工、安全检测、质量管理等基础知识	基础化学	15
			食品化学	15
			食品加工技术	25
			食品营养与安全基础	30
			微生物及实验技术	15
2	为本专业所属子学科提供专门性营养及配餐方面知识	掌握适用于食品营养与检测领域所需的营养、健康及配餐评价知识	营养配餐与评价	40
			食品营养及健康应用技能	40
			功能性食品开发与应用	30
3	基于实操技术所需提供支撑的知识	掌握食品安全检测及安全管理所需的知识	食品理化检验技术	15
			食品微生物检验技术	15
			食品安全与质量控制技术	15
			检测实验室管理与运行	10
			食品快速检测技术	15
			食品仪器分析	15
			食品感官分析技术	15

3. 能力

职业通用能力

序号	质量标准	本专业具体化描述	对应学习课程	权重 (%)
1	法律法规和职业道德	能运用法律法规知识对社会通用问题中的相关责任进行识别和处理，在相关岗位上遵守职业道德。	思想道德与法治	20
			职业素养与沟通	20
			中国饮食文化	30
			食品标准与法规	30
2	沟通与人际交往能力	能与实际工作过程相关岗位的不同人群进行有效沟通，能解释和演示相关工作方案。	大学生职业生涯与创新创业指导	10
			职业素养与沟通	10
			创新创业社会实践活动	10
			食品分析与检验技能综合实训	10
			食品检验检测技术专业企业教学	30
			毕业（顶岗）实习与实习报告（设计）	30

职业专门能力

序号	学院质量标准	本专业综述	本专业具体化描述	对应学习课程	权重 (%)
1	问题分析能力、理解和运用知识能力、评价及判断能力	涉及食品安全检测的全面能力（了解、掌握食品安全检测的基础知识、相关实验操作技能）	掌握食品营养与检测过程中安全理论知识要点	食品营养与安全基础	50
				食品安全与质量控制技术	50
			全面掌握食品安全检测过程中各种检测手段。涉及微生物检测、理化分析、感官分析等方面的检测技术	微生物及实验技术	20
				食品理化检测技术	20
				食品微生物检验技术	10
				食品感官分析技术	20
				食品仪器分析	10
				食品添加剂应用技术	20
		理解食品检验检测专业领域中食	食品见检验检测专业所需的基本理论素养	食品化学	15
				食品安全与质量控制技术	20
				食品感官分析技术	20

		品安全检测专业基础知识以、品营养专业基础知识以及相对应的实训能力培养		食品添加剂应用技术	15
				食品包装技术	10
				餐饮食品安全管理	10
				检测实验室管理与运行	10
			食品检测专业人员所需的基本操作技能	食品微生物检验技术	15
				食品理化检测技术	20
				食品安全与质量控制技术	20
				食品感官分析技术	15
				食品仪器分析	15
				食品快速检测技术	15
			食品加工专业技能	食品加工技术	25
				焙烤食品加工技术	25
				烹饪工艺技术	25
				食品包装与机械	25
			食品质量管理专业技能	食品安全与质量控制技术	20
				餐饮食品安全管理	20
				检测实验室管理与运行	20
				食品企业经营与管理	20
				食品标准与法规	20
			食品营养专业所需的基本理论素养	食品营养与安全基础	25
				营养配餐与评价	25
				食品营养与健康应用技能	25
				食品化学	25
2	设计与开发解决方案能力	设计实验方案、解决质量问题、安全突发事件的应变能力、以及食品相关岗位的综合能力	食品检测、加工、营养配餐过程中的专业技能	食品安全与质量控制技术	10
				食品微生物检验技术	10
				食品理化检测技术	10
				食品仪器分析	10
				软饮料生产技术	5
				功能性食品开发与应用	10
				食疗药膳制作技术	5
				食品营养与健康应用技能	10
				传统粤食开发与应用	5
				焙烤食品加工技术	5
				发酵食品生产技术	5
				烹饪工艺技术	5
				食品包装与机械	10
			根据食品检验检测流程, 进行综合训练	食品分析与检验技能综合实训	100
			市场营销能力	食品电子商务	50
				食品企业经营与管理	50

职业拓展能力

序号	学院质量标准	本专业具体化描述	对应学习课程	权重(%)
1	自主学习与职业发展	适应不断变化的食品食品检验行业的发展及服务模式, 洞悉行业发展方向及进行自我调整。持续学习和自我发展。具备有效自主学习和终身学习的意识。	大学生职业生涯与创新创业指导	10
			专业顶岗毕业实习	110
			功能性食品开发与应用	30
			食品营销	30
			食品企业经营与管理	30
			实习报告(设计)	20
2	创新与科研能力	具备食品领域创新创造能力	创新创业(社会实践)活动	70
			大学生职业生涯规划与创新创业指导	30

六【课程设置及要求】

课程设置分为公共基础课程和专业课程两类

（一）公共基础课

本专业开设的公共基础课包括公共必修课和公共选修课

1. 公共必修课（本专业开设的公共基础必修课，见下表。）

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	思想道德与法治	3	54	《思想道德与法治》是教育部规定的高等学校学生各专业的必修课，是高校思想政治理论课的核心课程。该课程旨在帮助学生形成崇高的理想信念，涵养伟大的爱国精神，确立正确的世界观、人生观、价值观，加强思想品德修养，增强学法用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质和法治素养，使大学生成长为德智体美劳全面发展的合格人才，成为新时代社会主义事业的建设者和接班人，最终成为堪当民族复兴大任的时代新人。	《思想道德与法治》的主要内容有三大模块。第一模块是思想教育。包括理想信念教育，中国精神的培育，人生观教育，社会主义核心价值观的培养。第二模块，道德教育。包括社会主义道德教育，中华优秀传统文化美德教育，中国革命道德教育，职业道德、家庭美德、社会公德、个人品德的培育。第三模块，法治教育。包括中国特色社会主义法治理论教育、宪法教育、社会主义法治思维方式的培育、公民的基本权利与义务教育。	《思想道德与法治》课程积极落实习近平总书记“两结合”精神，遵循大中小一体化分层分众教育的思路，实现思政与专业双融通，引导学生掌握科学的理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德理论与道德规范，以及社会主义法治理论。培养学生学会思考规划人生，践行社会主义核心价值观，在实践中自我约束、自我要求，树立法治意识和法治思维。引导学生明大德、守公德、严私德，知法、懂法、守法、用法。	——
2	形势与政策	1	32	帮助大学生正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业发生的历史性变革、取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。	围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，包含全面从严治党、我国经济社会发展、港澳台工作、国际形势与政策四大类专题的内容。	教师要求不仅具有比较深厚的形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识，善于学习和掌握国内外重大时事，充分了解世情、国情和民意，熟悉大学生的思想实际，而且能够有针对性地开展教育教学活动，具有强烈的人文关怀精神和为学生服务的意识，具有现代职业教育以职业活动为导向、突出能力目标的先进理念。	形势与政策课是理论武装时效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性都很强的一门高校思想政治理论课
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	1、知识目标： （1）了解与课程相关的马克思主义的基本立场、观点和方法 （2）掌握马克思主义中国化的历史进程及毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容 （3）深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的内容及对当今中国发展的重要意义 2、能力目标： （1）具有大是大非的辨别能力 （2）准确使用相关政治用语的能力 （3）具有一定的意识形态信息甄别能力	理论教学：（54 学时） 站起来篇——毛泽东思想（18 学时） 富起来篇——邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观（6 学时） 强起来篇——习近平新时代中国特色社会主义思想（30 学时） 实践教学（18 学时）：参观爱国主义教育基地；主题活动；模拟类活动	本课程是中宣部、教育部规定的对全日制普通高等院校大学生进行思想政治理论课教育的公共必修课，是对大学生系统进行思想政治教育的主渠道和主阵地。课程是为解决高校培养什么人、怎样培养人、为谁培养人这个问题而开设，重在引导大学生培养四个自信，使之成为新时代中国特色社会主义事业的建设者和接班人，从而为各职业岗位培养政治	——

				(4) 运用理论分析解释社会现象的能力 3、素质目标 树立四信：对中国化马克思主义的信仰，对中国特色社会主义的信念，对党和政府的信任，对实现中国梦的信心		合格的人才。	
4	军事理论	2	36	以国防教育为主线，通过军事教学，使学生掌握基本的军事理论和军事技能，达到增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，强化爱国主义、集体主义观念，传承红色基因，加强组织纪律性，促进学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实的基础。	中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化战争	本课以理论教学为主，辅以实践案例教学；任课教师以校内专兼职老师为主，校外专家为辅；上课场地是学校多媒体教室。	我国的军队建设、军事理论创新发展史与“四史”相伴而生，蕴含了丰富的思想政治教育资源。课程内容既包括了思想意识的教育引导，也包括了打赢信息化战争密切相关的科研攻关战略任务，能从思想和实践两个方面激发大学生的爱党报国意识。
5	军事技能训练	2	2周	以中国人民解放军三大条令为主要内容，掌握队列动作的基本要领，同时学习战术训练、防卫防护训练、野外生存训练等，养成良好的军事素养，提升学生的综合军事素质，增强组织纪律观念，培养学生令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风。	解放军三大条令、战术训练、防卫技能与战时防护训练	以专业退伍军人为军训教官，在学校操场等开展教学和训练。	以爱党报国爱军为主题的训练和汇报表演，激发学生的爱国主义情怀和集体主义荣誉感，增强学生体质，培养学生学习军队的优良作风，提升学生的综合素质。
6	创新创业实践活动	2	36	1.通过创新思维实训，使学生掌握基本创新思维方法及应用，实现思维在方法上的创新和创造活动中的创新思维。 2.通过市场需求调查实训，使学生掌握市场需求调查基本方法和技巧，具备市场需求调查基本能力，锻炼和提高学生的决策分析能力、执行力、社会实践能力。 3.通过团队组建、计划书撰写、项目路演实训，使学生掌握方法和技巧，具备参加创新创业竞赛及项目申报能力。引导学生以竞赛项目为载体，结合专业优势，为创新创业奠定基础。	1.创新思维实训。依托学生所学专业或兴趣，运用思维导图工具，开展创新思维联想实训。 2.市场调查实训。每名同学选择某一产品或服务进行现状和创新需求的调查和分析，形成基本结论。 3.团队组建实训。根据已调查结论确定开展的项目，组建团队。 4.计划书撰写实训。团队成员按步骤，分工撰写计划书。 5.路演实训。制作路演材料，模拟路演环节。 6.项目参与申报实训。团队师生协作，按项目参与项目申报要求完善材料、打磨项目。	学生能够利用所学知识完成与专业相关的创新创业竞赛及项目申报，培养学生所学专业与创新创业实践相结合的综合能力，同时培养学生的团队合作精神和创新意识、敢闯会创、创新创业社会实践能力。	1.家国情怀与国际视野。讲解国内外大学生就业创业现状、政策，感受国家对大学生的关爱，激发爱国主义精神。 2.创新精神与团队意识。以创新思维的内容、方式开展训练，使学生感受创新改变思维，以团队合作形式完成创意项目。 3.社会责任与法治意识。以组建团队、撰写计划、项目路演开展实训，如市场调查，企业考察。使学生懂得创新创业是什么？如何挑选项目，需要哪些法律手续等。 4.参加“红旅”活动，支持革命老区、贫困山区。
7	大学生职业生涯规划与创新创业指导	2	36	了解职业发展的阶段特点；较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业创业形势与政策法规；掌握基本就业创业市场信息、创新创业基本知识。 通过本课程的教学，掌握自我探索、信息搜索与管理、生涯决策、求职、项目开发、企业运营管理、商业计划书撰写等技能。培养学生创新思维、创业意识与创新创业能力。	1.建立生涯与职业意识 2.自我探索与职业探索 3.职业发展规划 4.提高就业创业能力 5.求职过程指导 6.职业适应与发展 7.创业精神与创业素质； 8.成功创业的基本因素； 9.创业准备及一般创业过程； 10.创业过程中应注意	1.在教学中充分发挥师生双方在教学中的主动性和创造性。践行学生主体、教师引导的教学理念。 2.采用理论与实践相结合、课堂教学与课外训练实践相结合的方式进行，实行专创整合、课赛融通，可采用课堂讲授、典型案例分、情景模拟训练、小组讨论、角色扮演、社会调查、企业运营	家国情怀、求真务实、脚踏实地、扎实肯干、工匠精神、团结协作、敢闯会创、吃苦耐劳

					的常见问题及对策; 11.大学生就业创业的 相关政策法规。	模拟等方法。 3.在教学的过程中, 要充分利用信息化教学 手段与其它各种校内外 资源开展教学。	
8	美育	2	36	引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、培育深厚的民族情感、激发想象力和创新意识、拥有开阔的眼光和宽广的胸怀,培养造就德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。知识目标: 主要掌握美学的基本理论能力目标: 主要培养懂美、追求美、鉴赏美、创造美、传递美的能力。素质目标: 成为美的外在和美的内在兼备的高素质人才。	《美育》课程的内容由两个模块组成, 第一个模块是各艺术领域的美育教育模块, 设两个专题, 这两个专题由任课老师从以下十四个专题(随着美育教研室的发展以后还会增加)中任选, 教学顺序可以根据实际状况调整。第二个模块是美学理论模块, 设一个专题, 在第一个模块的教学内容的基础上对“美”进行抽象和总结, 加深对于“美”的理论认知。	本课程分课堂教学环节和课外实践教学环节, 其中课堂教学 18 学时, 包括理论教学和课内实践; 课外实践教学环节 18 学时, 包括校内实践、校外实践。课内实践: 由任课教师在堂上开展的拓展活动和体验式活动等。校内实践: 可参加校园文化活动及第二课堂活动。校外实践: 参观美术馆, 观赏音乐剧, 传递微电影创作活动等。教师根据各班学生具体情况灵活组织实施。	1、正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、培育深厚的民族情感、激发想象力和创新意识、拥有开阔的眼光和宽广的胸怀, 培养造就德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。2、通过引导学生用美学理论联系自己的实际生活经验, 通过绘画、音乐、书法、影视等审美等践活动, 美化自己的心灵, 培养完美的人格, 自觉地塑造自身美的形象, 自觉经营情感发达、境界高远、富有意义的美丽大学生活和美丽人生。
9	体育 (I 、 II 、 III)	6	108	掌握基本保健知识和方法, 塑造良好体型和身体姿态, 全面发展体能与健身能力, 提高适应自然环境的能力, 培养坚强的意志品质, 学会调控情绪的方法, 形成合作意识与能力和具备良好的体育道德, 以课内外结合、学校家庭和社区体育联动等方式培养终身体育意识和锻炼习惯。具体分为五个领域基本目标五个领域发展目标	体育基础理论知识: 高职体育概述, 健康的自我评估, 体育运动营养、恢复、损伤等, 项目简介与规则, 职业岗位体能建设作用, 体育竞赛与职业道德。 《国家学生体质健康标准》: 文件解读、七个项目锻炼与监测、数据查询与评估等 基础体能建设: 关节的开发运动, 肌肉的力量建设, 肌肉的抗阻拉伸, 身体协调性练习; 运动项目技能建设: 1.专项技术基本动作 2.专项竞赛量达标、职称结构合理、赛裁判法则 3.专项体育文化精神 4.专项竞赛模拟展示; 职业体能建设: 1.岗位职业体能分类 2.躯干职业体能建设 3.上肢职业体能建设 4.下肢职业体能建设	1. 教学场地满足教学需求, 场地标准符合安全要求 2. 教学器材满足学生课堂需求, 器材材质和安全性符合标准要求 3. 具备一定数量的室内运动场地 4. 运动实训室应该具备基础的信息化设备(电脑、投影仪.....); 5.体育教学团队师资要求数量达标、职称结构合理、年龄分布均衡。	爱国情怀: 体育理论中介绍“中国女排”“乒乓外交”等体育精神; 法制意识: 课堂常规、竞赛规则、裁判执裁等; 民族文化: 武术、太极拳等民族传统体育文化; 社交礼仪: 跆拳道、武术、瑜伽、体育舞蹈等项目的仪式团队协作: 三大球的团体配合; 人文精神: 人性(体育锻炼主体)、理性(竞技的原则)、超越性(挑战极限) 职业道德: 体育竞赛的规则和执裁
10	心理健康 实践1 活动	1	18	1.素质目标:悦纳自我, 人际和谐, 热爱生活, 积极适应环境变化和社会发展; 2.知识目标:深入掌握自我调适的基本知识; 3.技能目标:深入掌握各种心理技能, 实现自助助人。	1.智慧树网络课程五个专题 9 个学时; 2.心理拓展实践活动: 如心理沙龙、讲座、比赛等 9 个学时。	1.学生在智慧树网络平台自主学习; 2.教师对学生参加心理实践项目进行专业指导, 巩固学生的学习效果。	通过社会主义核心价值观、中华优秀传统文化等培养学生的积极心理品质。

11	心理健康教育与训练	1	18	1.素质目标:正确认识自己、接纳自己;遇到心理问题能进行自我调适或寻求帮助,积极探索适合自己并适应社会的生活状态;2.知识目标:了解心理学有关理论和基本概念;明确心理健康的标准及意义;了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现;掌握自我调适的基本知识;3.技能目标:能进行自我探索、心理调适以及自我发展;提升人际交往、情绪管理、挫折应对、时间管理等能力。	1.心理健康知识概论(心理健康基本知识);2.心理过程与调适(学习心理调适、情绪管理);3.生活与成长(人际交往、恋爱与心理);4.挫折与生命教育(挫折应对、生命教育)。	1.线上与线下教学结合,理论教学与实践教学相结合;2.以学生为中心,心理知识学习和能力训练相结合为原则,通过学生自主学习和探究问题,提高学生心理体验能力,拓展学生认知思维空间,达成学生知行合一。	通过社会主义核心价值观、中华优秀传统文化等培养学生的积极心理品质。
12	劳动教育	1	18	通过劳动教育,学生能够掌握劳动内涵、劳动关系、劳动安全与法规等基础知识,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;提高学生动手能力,使学生掌握基本的生活劳动、生产劳动和服务性劳动技能;培育积极的劳动精神,促使学生养成良好的劳动习惯和品质,增强自身的职业认同感和劳动自豪感,形成爱岗敬业的劳动态度和精益求精、追求卓越的工匠精神。	分为理论课程和实践课程。劳动教育理论课,包括马克思主义劳动观、劳动安全与法规、劳动精神、工匠精神、劳模精神等方面的内容。劳动实践课程分为生活劳动实践、生产劳动实践和服务性劳动实践,具体包括专业劳动实践、文明宿舍建设、校园环境清洁、学雷锋活动、劳动周活动等;校外实践包括志愿服务、社会实践、家庭劳动等。	学生积极思考,主动探究,勤于动手,勇于实践,将理论与实践相结合,不断丰富个人劳动知识,提升个人的劳动能力。以校内专任教师为主,校外兼职教师为辅,通过理论讲授、示范操作、实践指导、技术示范,教育引导掌握基本的劳动知识,具备一定劳动技能,逐步理解和形成劳动精神。	爱岗敬业、诚信公道、艰苦奋斗,弘扬劳动精神、工匠精神、劳模精神等元素

2. 公共基础限选课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	24	通过讲授马克思主义中国化的历史进程,引导学生认知不同历史时期马克思主义面临的不同历史任务、形成的不同理论形态、不同实践重点及其青年使命担当的历史性差异,从而对在不同时期中国化马克思主义产生情感共鸣,自觉认识到自身肩负的责任和使命,在党的领导下为实现民族复兴立志成才。	19世纪科学社会主义的创立与青年使命;五四精神与当代青年使命;新中国建立、社会主义建设与青年使命;改革开放时代与青年使命;中国特色社会主义新时代与时代新人;新时代我国社会主义主要矛盾与青年担当;建设美丽中国与青年使命担当;中国特色社会主义文化自信与大学生文化素养;构建人类命运共同体与青年新担当;中国共产党领导与青年的政治使命。	教师具备马克思主义发展史和思想政治教育的历史知识,结合专业特点,引导学生树立新时代使命担当的意识和产生践行习近平新时代中国特色社会主义思想的自觉行动。学生通过对不同历史时期马克思主义的学习,深刻认识不同历史时期青年的不同使命担当,更加坚定中国特色社会主义理想信念,坚决做到两个维护,增强做中国人的志气、骨气和底气,从而自觉担负起实现中国梦的历史使命。	——
2	中国共产党简史	1	18	本课程旨在帮助学生厘清党的历史脉络,了解党的历史事实、光荣传统、优良作风、精神品格。通过总结中国共产党的历史经验,把握历史规律,坚定信念、昂扬斗志、启迪智慧、砥砺品格,在具体的学习、生活、工作中勇于开拓,为中华民族伟大复兴不懈奋斗。	本课程主要讲授十个专题,分别是1.中国共产党的创建和投身大革命的洪流;2.掀起土地革命风暴;3.全民族抗日战争的中流砥柱;4.夺取新民主主义革命的全国性胜利;5.中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立;6.社会主义建设的探索和曲折发展;7.伟大历史转折和中国特色社会主义的开创;8.把中国特色社会主义全面推向21世纪。	教师以党史发展阶段为主线,可选取党史事件、人物、精神等要素为切入点,选取教学实施的具体专题。 任课教师要求:有丰富的党史知识和深厚的理论功底,具有现代职业教育理念,熟悉大学生的思想实际,而且能够有针对性地开展教育教学活动。	——

					纪；9.在新形势下坚持和发展中国特色社会主义；10.中国特色社会主义进入新时代。	教学手段与方法：要求熟悉线上线下混合式教学。在理论教学中积极运用情景教学、案例分析等行动导向教学方法，同时应充分开展课后实践，以消化吸收党史要义。	
3	国学精粹	1.5	27	课程总体目标是普及中华优秀传统文化，提升学生整体人文素养，帮助学生树立正确的价值观、人生观，准确认识优秀传统文化价值观念与文化精粹，教会学生学会做人、更好做事，树立文化自觉，增强文化认同，提升文化自信。	课程以“国学与人生智慧”为主线，包括理论教学（18学时）与实践拓展教学（9学时）。 1. 理论教学包括绪论、儒家的人生智慧、道家的人生智慧与佛家的人生智慧等内容；具体设计为知理、守礼、明德、知耻、立志、好学、孝亲、诚信、敬业、自然、无为、智慧、慈悲等教学模块（每模块1-2学时），可根据不同专业特点选择使用。2.实践拓展教学分为四个模块，包括国学讲坛、雅艺体验、岭南文化调研或其他国学实践类活动、综合实践项目等。	1、多媒体教室；2.国家教学资源库（微知库《四书五经选读》课程；3.云课堂、超星学习通等教学APP；4.配备有基本设备的茶室、琴室、书画室等国学实训室	课程发挥中华优秀传统文化在职业教育中“固本”“铸魂”“打底色”工程的作用，以大力弘扬民族精神、改革精神和时代精神的中华优秀传统文化中讲仁爱、重民本、守诚信、崇正义、尚和合、求大同的思想精神及时代价值为内容，引导学生通过传统经典深刻理解并自觉实践各行业的职业精神，增强职业责任感，培养遵纪守法、爱岗敬业、无私奉献、诚实守信、公道办事、开拓创新的职业品格和行为习惯，最终全面提升学生整体人文素养。
4	信息技术	2	36	本课程是为全校非计算机专业学生而开设的具有通用性、实践性公共基础课，在各专业人才培养方案中具有重要的性质、地位与作用。教学通贯穿式课程的理论和实训各占18学时教育，将社会主义核心价值观时，在教学过程中，根据学生中从课程导论开始贯穿到计算实际需要掌握的计算机应用机软硬件基础知识，让学生了能力，侧重课程中的重点和难解到中国科技创新技术的飞速内容。课程划分为五个模块，即计算机基础知识模块（2学时）、信息与数据知识模块（2学时）、WINDOWS操作系统模块（4学时）、常用工具模块（24学时）、电子商务模块（2学时）、复习（2学时） 化确定学生的人生观、世界观、价值观。让学生对中国的科技文化充满自信，让学生对中国的发展充满自信。	课程的理论和实训各占18学时教育，将社会主义核心价值观时，在教学过程中，根据学生中从课程导论开始贯穿到计算实际需要掌握的计算机应用机软硬件基础知识，让学生了能力，侧重课程中的重点和难解到中国科技创新技术的飞速内容。课程划分为五个模块，即计算机基础知识模块（2学时）、信息与数据知识模块（2学时）、WINDOWS操作系统模块（4学时）、常用工具模块（24学时）、电子商务模块（2学时）、复习（2学时） 化确定学生的人生观、世界观、价值观。让学生对中国的科技文化充满自信，让学生对中国的发展充满自信。	1.教学设计的宗旨：以学到实用技能、提高职业能力为出发点，注重提高学生综合应用和处理复杂办公事务的能力。在教学过程中注意情感交流、教书育人，并实施分层次教学、因材施教。 2.采用项目驱动结合案例教学法：使用以实际需求为题材制作的经典案例，采用启发式教学——从提出问题，找出解决方案，到解决问题的操作步骤的任务驱动教学法组织全部教学过程。并在教学过程中根据各个专业方向设计不同的项目教学，使学生通过项目教学能为以后专业学习打下一定的基础。	1、信息与信息安全（信息安全与信息检索），信息安全教育、网络暴力教育、防病毒防诈骗教育。培养自学学习意识职业道德、行业规范。让学生深刻明白专业的发展离不开社会主义的发展，学生自身的发展更加离不开社会主义核心价值观的引领，从而达到潜移默化引导学生学习的目的。 2、计算机的发展（硬件系统、软件系统），我国超级计算机的发展，大数据与云计算在身边的应用。让积极向上，充满正能量的内容，在课堂上频繁出现，培养爱国主义情操自主学习意识。 3、通过购买计算机实训，培养团队协作精神行业规范，提升学习兴趣，从而发现自我价值，养成爱岗敬业的优良品德。
5	职业素养与沟通	2	36	1.知识目标： (1)掌握常用商务文书及其他应用文书的知识和用法 (2)掌握人际沟通的一般原则 (3)掌握中西文化、职业礼仪	应用写作实训 商务文书写作实训 中西文化基础 交际与口才 职业礼仪与职业形象	1.教学环境要求：多媒体教室或机房，在线授课平台及网络课程平台。 2.师资要求：具备写作专业知识技能、语言及文字功底	1.通过写作类教学，让学生了解我国社会组织的架构及运作及优越性，提高学生的制度自信 2.通过中西文化常识的教

				与形象的基础知识, 及其对人际沟通的影响作用 2.能力目标: (1) 能够根据工作需要选择正确文种并独立撰写, 内容、结构、格式恰当, 表达清晰 (2) 能够自我打造良好的职业形象, 待人有礼, 沟通顺畅, 进而建立起良好的人际关系 3.素质目标 (1) 思路清晰, 逻辑性强 (2) 懂得换位思考、尊重他人, 具备真诚沟通、合作共赢的意识 (3) 具备一定的文化内涵, 敬业乐业, 品德高尚		深厚; 熟悉职场组织架构、学, 让学生了解我国优秀人际关系; 具备人际沟通专的文化内涵及其历史渊业知识、人际沟通经验丰源, 提高学生的道路自信富、掌握各种人际沟通技和文化自信 巧; 文化底蕴深厚、知书识3.综合培养学生的爱国情礼、具备职业形象打造的专怀自信的情怀 业知识和技能; 理解高职教 育理念、具备高职教育经 验。 3.教学团队要求: 全校公共 基础课, 教学团队需 10 人 以上。
--	--	--	--	---	--	--

(二) 专业课

1.专业(群平台/基础)课

本专业开设的专业群平台课, 见下表。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	中国饮食文化	2	36	了解中国饮食文化起源、发展;掌握中国餐饮食品制作的一般技术;了解中国饮食文化。	中国饮食文化分类、概念、中国饮食文化渊源;中国肴饌文化、饮酌文化、食俗节庆文化等。	食品加工实训室、功能食品加工实训室、多媒体教室。	培养学生的中国饮食历史观,弄清中国餐饮发展历史的脉络,把握饮食的发展趋势;提升中国餐饮饮食风俗知识,灵活运用和处理各种礼仪食俗;培养饮食中国茶文化、酒文化、传统养生等诸多方面的知识,扩大眼界,拓宽专业学习范围。
2	食品加工技术	3.5	63	了解食品保藏技术现状及发展趋势;理解掌握食品保藏技术的原理;熟练掌握新鲜食物的贮存、食品气调贮藏、食品低温保藏、食品干燥保藏、食品腌渍和烟熏保藏、食品化学保藏、辐射保藏、罐气调贮藏等加工和保藏技能。	新鲜食物的贮存、食品气调贮藏、食品低温保藏、食品干燥保藏、食品腌渍和烟熏保藏、食品化学保藏、辐射保藏、罐气调贮藏等加工和保藏、食品包装保藏、食品保藏新技术。	以培养就业能力为导向,以体现职业岗位要求为标准,以培养职业能力为依据,以培养专业知识和技术能力、自主学习能力、创新能力及综合职业素质为目标,来进行教学内容的设计和选择。	通过学习中国传统的食品保藏技术,培养学生的饮食文化自信和民族自信;通过学习先进的保藏和加工技术,培养学生的爱岗敬业、勇于奉献,以及社会责任感和使命感;通过掌握各类食品加工技术,培养良好的团队协作,以及发现问题、分析问题和解决问题的能力;通过试验探索,培养刻苦钻研、精益求精的工作态度,以及创新意识和创业能力。

2.专业技能课

本专业开设的专业核心课, 见下表。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	高级检验工 (食品理化分析技术) ▲	3.5	63	运用所学技能对相关食品标准进行独立解读和执行;能运用所学技能对食品常规营养成分、有毒有害物质及添加剂等进行规范分析。提升学生职业素质及自主学习能力。	食品理化检验的基本知识、基本程序、食品营养成分与有害成分理化分析的主要方法、基本物质分析所需要的设备、操作技能训练及相关国家标准。	能满足“教、学、做”一体化教学的多媒体实训室,具备食品基本营养物质和有害物质分析所需要的设备,配备通风柜等安全相关设施及多媒体等相关设施。	培养学生具有食品安全责任意识和良好的职业道德,具有科学严谨的工匠精神和优良的职业操守,同时提升学生自主学习的意识和能力。为素质培养和职业可持续性发展奠定坚实基础。
2	高级检验工 (食品微生物检验技术) ▲	3	54	掌握食品中菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、乳酸菌、酵母及霉菌等的检验原理。	食品微生物检验的知识和技能。各类食品微生物检验的操作技能训练。	具备微生物检验所需要的药品、仪器设备,配备多媒体教学相关设施。主讲教师需要具备微生物学、化学、	培养学生认真严谨、实事求是的工作态度,通过实操锻炼学生的工匠精神。

				与技能;能运用微生物检验技能和国家标准对食品中的微生物进行分析。		及食品科学等专业背景和知识,具有较强的专业实践技能。	
3	食品安全与质量控制技术	3.5	63	掌握食品安全与质量控制的基本知识,能运用质量控制基本技能,了解GMP\SSOP\HACCP以及ISO体系和食品生产经营许可制度。	食品安全术语,国内外食品安全现状,食品安全卫生控制技能,食品质量管理方法与体系。	采用现代信息化技术教学和小组式教学。通过现场考察使学生感受企业的食品生产安全与质量控制过程中存在问题,为其制定食品生产安全与质量控制相关方案。	通过对国家食品安全政策的解读、国内外食品安全事件的分析,培养学生的政治敏感性,引导学生增强专业使命感,激发科技报国热情。通过对食品安全法等法律法规的学习,强化并坚定学生的法制观念和道德责任意识。通过质量控制技术的案例分析,引导学生明是非、知敬畏,不忘初心,做好食品安全管理工作。
4	食品仪器分析	3	54	掌握常用现代食品仪器分析方法的分类、基本原理知识;熟悉仪器基本操作、分析流程与仪器基本维护技能。	现代食品仪器分析方法的分类、基本原理;各类仪器基本操作、分析流程与仪器基本维护。	具备所需的所有仪器和试剂。采用“项目导向”、“任务驱动”和“理实一体”的教学模式。小组合作提升现代检测技能。	融入法制意识和做食品安全卫士的社会责任,培养学生科学态度和精益求精的工匠精神,培养学生踏实肯干、耐心细致的劳模精神。
5	食品感官分析技术	3	54	掌握食品品评的基本知识和常用的品评方法;掌握各种食品感官分析方法总体差别检验、属性特征差别检验、描述性分析检验、情感检验等;掌握主要食品与食品原料的感官检验要点的应用。比较全面系统地掌握食品感官检验的基本理论和基本技能;具备对常见食品进行感官评价的基本素质和能力;能结合实际工作中的问题和需求,从理论上加以提高,科学的进行食品的感官评定。	基础部分:感觉的基础,感官检验的基本条件,食品感官分析中常用的统计概念;食品感官分析方法:总体差别检验,属性特征差别检验,描述性分析检验4学时,情感检验;扩展部分:常见食品的感官分析,感官分析的应用,食品感官分析与仪器测定的关系。	教师原则上应具备相关工作经验,有丰富的行业教学经验,知识面比较广泛;课程教学环境和条件要求具备多媒体教室和符合相应条件的食品感官分析实验室;理论教学采用教材+课件+专题讨论,实践教学通过实训项目设置,围绕味觉敏感度测定、嗅觉敏感度测定、差别试验、排序试验、评分试验、描述性检验实验等项目进行。	1、培养学生全面、综合地掌握各项食品检验技术和技能;2、加强实践教学,紧密结合日常生活和工作、科学研究运用食品感官评价方法,培养学生学以致用,知行合一;3、在实验教学过程中,克服品鉴过程中感官疲劳等困难,培养同学们吃苦耐劳、一丝不苟的严谨的工作作风和沟通协作能力;4、通过创设工作情景,加强实操项目的训练,培养学生独立操作能力,培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。
6	食品标准与法规	3	54	掌握国内外食品质量法规和食品质量标准的主要内容和熟悉国内外食品质量标准的编制和应用,了解国内外食品质量标准与法规文献的检索,为学生解决实际工作中的食品法规与标准问题奠定基础。	国内外食品标准与法规基本概念,食品标准与法规之间相互依存关系,食品质量安全法规、标准与市场经济和食品安全体系的关系,并学会制定食品标准和食品卫生许可证等文件的编制。	教师应较熟练解读的食品法律法规和政策导向。在每个单元,通过任务驱动的方式完成相应的教学目标。结合案例教学法、学生讨论教学法、实践教学法等方式进行课程教学。	培养学生具有食品安全责任意识 and 良好的职业道德,具有科学严谨的工匠精神和优良的职业操守,同时提升学生自主学习的意识和能力。为素质培养和职业可持续性发展奠定坚实基础。

3.专业综合实践课

本专业开设的专业综合技能(含实践)课,见下表。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	食品分析与检验技能综合实训▲	2	36	掌握各类食品分析与检验方法的基本原理、特点、适用范围和综合应用,具有针对不同样品自主选择标准、解读标准,并应用标准方法进行分析操作的技能。	乳制品分析检验综合实训、保健食品分析检验综合实训、糕点分析检验综合实训、饮料分析检验综合实训、果蔬分析检验综合实训等不同种类食品的分析检验	多媒体教室及各实训室,采用“项目导向”、“任务驱动”的教学模式,将各个独立的检测技能模块融合到一起,在任务实施过程中提升学生专业知识的综合运用能力及解决问题的能力。	通过自主设计实验方案,引导学生自主学习、善于思考、勇于探索,提高学生分析问题与解决问题的能力;通过对实验结果的要求与分析,引导学生注意细节、一丝不苟,做到精益求精,培养“工匠精神”;通过实验

							报告的撰写,引导学生恪守职业道德、遵守法律法规、不忘初心,担负起食品安全分析的责任和使命。
2	食品营养与健康综合实训	2	36	掌握食品营养学的有关基础知识,熟悉食品加工对食品营养的影响,以及不同人群对营养的不同需求等,为学习该课程打下坚实的专业基础。本课程是以“乐健健康管理工作室”创业项目为依托,课程开展项目即为工作室的实际工作。	膳食调查与营养评价的基本方法;掌握食谱编制及营养配餐操作方法;人体营养状况测定方法和评价;掌握营养标签制定及营养标签解读方法;食品选购与食品标签、营养配餐室”创业项目和干预的方	基于健康管理工作室工作岗位的需要,紧紧围绕职业导向能人力本位的职业教育目标,在教学过程中强调“工学交替、工学结合”的教学理念,重点突出食品选购与食品标签、营养配餐与评价、膳食调查与评价、体格测量与评价等技能训练。	培育学生职业道德和创新创业意识,培养学生爱岗敬业、勇于奉献的劳动精神;培养健康生活指导能力,具有良好的团队合作、营养宣教及沟通能力,培养德技双修,劳技并重相结合的高层次技能型技术人才。
3	毕业(顶岗)实习与实习报告(设计)	16	288	培养理论联系实际,将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合,将理论知识上升为实际操作,同时提高其分析问题和解决问题的能力、自主学习能力和社交能力、沟通能力等职业能力,培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养,为今后从事专业工作打下基础。	学生须在指导教师的指导下,在有条件的企业教学基地,专业企业教学与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合,使学生能将学到的知识、技术应用到实际,并积累实践工作经验,为今后毕业工作奠定基础。	每周三天去企业进行现场教学。与企业领导、指导学生的老教师及我们实习的学生进行面对面沟通交流,帮助学生解决工作及生活中遇到的实际困难和问题。对于技术问题,协助企业解决。交代学生登录企业教学平台填报个人信息和企业信息;布置每周需完成的作业	具有敬业爱岗、艰苦奋斗、热爱劳动、遵纪守法、团结合作的品德;具有良好的思想品德、社会公德和职业道德。有清晰的工作思路、良好的工作作风和方法,办事灵活,善于总结,勤于思考,富有质量意识、市场意识、竞争意识和创新精神。

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课,见下表。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	食品包装与机械	3.5	63	掌握现代食品包装要求的专业知识与技能;熟悉食品包装相关的法律法规,考取食品安全管理员职业资格证书。	食品包装材料及制品、食品包装技术设备、食品包装设计等;食品包装安全与法律法规、食品包装实例与创新等。	多媒体教学、电子教材、试题库等精品在线开放课程教学资源;结合实践实训教学,广东省科普教育基地等进行教学活动。	本课程以敢勇于创新为切入点,帮助学生树立创新意识和精益求精的工匠精神,提高站位,充分认识创新的重要意义,创新不仅关乎企业的利润和生死存亡,更是关乎国家经济发展。
2	食品添加剂应用技术	3	54	掌握食品添加剂的定义、种类、性质、性状、毒性;熟悉其使用方法、应用范围与生产使用剂量;能用专业知识技能解决实际问题。	食品添加剂理论知识,开展相应的实训项目,教授食品添加剂的性能、作用、ADI、E值等。	以在食品中所起作用为依据进行模块化设计,按照“讲授、市场调查、职业情景模拟实训操作,结合视频播放”的教学方法,开展教学	融入职业道德规范、法制意识、严谨科学的态度和国家标准的执行力、社会责任和使命感、民族自信心、创新意识和创业精神、主动性和团队协作精神等思政元素。
3	功能性食品开发与应用	3.5	63	掌握功能性食品定义与分类,了解功能性食品评价、管理和生产的各种规则和制度,具备功能性食品加工的基本技能。	功能性食品基本概念;功能性食品相关知识;新技术在功能性食品生产中的应用;功能性食品的评价、管理和质量控制。	主讲教师必须有比较深厚的食品加工、营养、检验等专业背景知识,具备课程基本实验需要的所有仪器设备。	创新创业思维:培育出多批省级校级大学生创新创业项目。实事求是的科学精神:功能性食品不能替代药品,但具有调节人体生理功能,不能夸大其功效也不应贬低其功效。弘扬文化自信:允许开发功能性食品的中药材及药食两用原料共计200多种。中医药文化,博大精深。优秀传统文化“孝”:功能性食品的多项功能适用于中老年人群,学生用所学知识关注父母健康,进而影响父母健康观念及行为。
4	食品企业经营与管理	3.5	63	了解食品市场营销的特点,掌握食品消费者市场及消费者行为分析及市场营销的调研等;熟悉目标市场营销、战略及影响分析;组织市场特点与	食品市场营销的学科性质与特点;食品市场营销微观、宏观等环境情况分析;食品消费者市场及消费者行为的特征	实施“岗、课、赛、证、创”融合的教学模式;以食品市场销售员职业岗位需求为导向,教学内容以“产教融合”的吸取实际工作	食品营销,是最强调职业道德的岗位;重点培养学生实事求是、爱岗敬业的职业道德;培养学生知行合一的精神素养。

			市场营销战略管理及竞购买者行为;食品市场营销信 岗位内容;以学生为主体 争性市场营销战略特息系统和市场营销调研方法;实施线上线下的混合式 点;熟练使用产品、价目标市场营销、战略市场营销教学方法,并与企业定期 格、分销渠道等策略。对战略管理及竞争性市场营销举办相关赛事;并以实施 接食品产业链下游,着战略特点;产品、价格、分销创业大赛的方式提升学 力培养懂专业、会经营渠道等策略的方式方法;食品生的实际职业能力。 的复合型高技能人才。市场营销的新发展;等内容	
--	--	--	---	--

七.【教学进程总体安排】

(一) 教学计划总体安排 (单位: 周)

序号	教育教学活动		各学期时间分配(周)				合计
			一	二	三	四	
1	教学活动	理论教学、实践教学、技能 鉴定、资格认证培训等	16	18	18	16	68
2		考核	1	1	1		3
3	其它教育	机动		1	1	3	5
4	活动时间	入学教育、军训	2				2
5		毕业教育、毕业离校				1	1
合 计			19	20	20	20	79

(二) 教学计划进程表 (见附录)

(三) 学时学分统计 (见附录)

(四) 其他说明

1.专业人才培养模式

本专业人才培养采用“三平台、三结合”人才培养模式。依托萝岗食品学院、市级产学研技术合作基地、科普教育基地、行业协会、广州市景泰街道社区等载体初步建立了学生职业体验平台、实境训练平台和企业历练平台“三平台”体系;初步构建了融合食品安全责任意识、食品生物技术专业技能、健康管理与健康素养“三结合”课程体系,初步形成了培养学生具有良好职业技能和职业素养的人才培养方案。

2.课程教学模式

本专业课程采取任务驱动教学模式:制定课前、课中、课后子任务,具体操作为:课前,教师通过预习教材、网络课程平台和移动端教学平台发布学习资源和项目任务。学生观看相关网站微课了解与本次任务相关的理论知识,学生接收任务,通过分析任务书、查阅资料、设计构思,完成课前任务。课中,教师对主要教学内容进行讲解和答疑,有针对性对小组任务进行跟踪和完善。课后,完成对本次课程的教学及学习效果评价。同时,教师通过查看作业评价学生相关知识的掌握情况。通过这种教学方法,以学生为主体,调动学生的积极性,主动学习理论知识。同时也有有效的锻炼学生的创造力、团队工作能力、沟通能力、批评能力、工具和技术的使用能力。

3.书证融通

建议考取“1+X 技能证书”、食品安全管理员证书以及内审员,根据本专业职业技能等级标准和专业教学标准要求,将证书培训内容有机融入专业人才培养方案,优化课程设置和教

学内容，统筹教学组织与实施，深化教学方式方法改革，夯实学生可持续发展基础，拓展就业创业本领，缓解结构性就业矛盾。

粮农食品安全评价职业技能等级证书：对应职业类别农产品食品检验员（4-08-05-01），对应岗位从事农产品、粮油、食品及相关产品、食品添加剂等质量安全检验检测。

食品安全管理员证书：对应职业类别产品质量检验工程技术人员（2-02-31-01），对应岗位从事生产工作现场安全、监督、检查、管理等工作。

内审员：对应职业类别质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04），对应岗位从事质量管理体系文件编写、运行及认证审核等工作。

运动营养咨询与指导职业技能等级证书、公共营养师水平评价证书：对应职业类别健康咨询服务人员（GBM 41402），对应岗位从事营养师、健康管理师等营养咨询与服务。

八.【实施保障】

（一）师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专兼职教师数比例为 18:1，专任教师中双师素质教师占教师比例不低于 80%，本专业教师专兼职教师队伍共 25 人，其中专任教师 17 人，兼职教师 8 人；具有高级职称 9 人，中级职称 10 人，初级职称 6 人；其中中年教师 9 人，青年教师 16 人，在专兼职人数、职称配比、年龄结构等方面师资队伍具有合理的梯队结构。

2.专任教师

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，有仁爱之心，具有食品营养、食品检验、食品安全等食品及相关专业本科及以上学历，具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力，具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究，有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品行业，食品检验检测技术专业的发展，能广泛联系行业企业，了解食品检验检测、食品生产以及相关认证行业企业专业人的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从事本专业相关的研发及管理或相关企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和专业精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，在食品行业中工作业绩突出，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

1.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备、互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施：安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.本专业校外实训室基本要求

类型	实训基地（室）名称	主要实训项目	对应课程	条件
----	-----------	--------	------	----

校内	微生物技术实训室	微生物基础实验、食品中菌落总数的测定、食品中大肠菌群的测定、校企合作技术研发、教师科研项目研究等。	检测实验室管理与运行； 微生物及实验技术； 微生物检验技术	工位：25，具备食品检验检测等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	食品理化分析实训室	食品成分常规分析、食品物理检验、有害成分检验、添加剂检验、食品感官鉴定、食品安全快速检测、食品检验工实操考核等。	检测实验室管理与运行；食品理化检测技术； 食品感官检测与评价； 食品快速检测技术	工位：25，具备食品检验检测等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	功能食品加工实训室	保健食品加工、凉茶制作、天然产物提取等。	功能性食品开发与应用；食疗药膳制作技术	工位：25，具备食品检验检测等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	食品安全与营养公共实训中心	公共营养师实训项目、社区营养教育、食品营养与安全科普活动、食品安全检测、职业技能训练及实操考核等。	食品营养与健康技能综合实训	工位：25，具备食品检验检测等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	精密仪器实训室	食品中功能成分分析；样品前处理；分析仪器准备与使用；食品中微量元素的定量测定；校企合作技术研发；科研项目研究等	食品仪器分析； 食品理化检测技术。	工位：20，具备现代食品仪器分析实训项目要求的仪器设备和场所。
	化学技能实训室	通用化学基础实验；食品化学综合实验；食品检验工实操技能训练等	检测实验室管理与运行； 基础化学； 食品理化分析技术。	工位：20，具备通用化学技术和技能实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	无菌操作实训室	微生物检验、食品生物技术技能实训，食品检验工实操考核，校企合作科研等	食品生物技术技能综合实训； 食品微生物检验技术。	工位：20，具备微生物实验无菌操作实训项目要求的主要仪器设备和场所条件。
	食品工程实训室	食品保藏实验；食品包装实验；食品加工实验；校企合作实验研究等	食品加工技术； 食品包装与机械。	工位：20，具备食品工程实训项目要求的主要仪器设备和场所条件。
	食品营养与健康应用技术实训室	大学生身体成分分析、中医经络健康检测使用、超微量量子健康检测仪使用、体格测量、营养与健康档案的建立和管理等。	食品营养与健康应用技术；运动营养与健康；食品营养与安全基础；食品营养与健康技能综合实训	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	营养配餐与评价实训室	称重法膳食调查、肥胖人群膳食方案设计、糖尿病人群膳食方案设计、社区疾患病人群模拟咨询、普通人群运动方案设计等。	营养配餐与评价； 食疗药膳制作技术	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
校外	广州市质量监督检测研究院、广州广电计量检测股份有限公司、广东东方纵横检测有限公司、广州检验检测认证集团等	食品中水分测定、油脂酸价测定等理化检验；细菌总数测定、大肠菌群测定等微生物检验；校企合作内容：教师企业实践、实训教材编写。	食品理化检验技术； 检测实验室管理与运行； 食品微生物检验技术；食品快速检测技术、食品掺伪检验技术；食品感官检测与评价等	具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。
	益海（广州）粮油工业有限公司、广州酒	焙烤食品理化检验、食品微生物检验；焙烤食品质量与安全	食品理化检验技术； 检测实验室管理与运	具备相应的实训材料、设备与场所。满

家集团利口福有限公司、广州新又好餐饮服务管理公司等	控制等课程的企业体验、参观、见习、企业教学、毕业实习等。	行； 食品微生物检验技术；食品掺伪检验技术；食品感官检测与评价；食品安全与质量控制技术等	足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。
广州金球康生物科技有限公司、广州居家健康管理有限公司、深圳联盛诺康控股有限公司、广东省营养师协会等	营养咨询、营养疾病评估、配餐设计等课程的企业体验、参观见习、企业教学、毕业实习等； 学生实习内容：社区普通人群营养教育和管理、社区疾患人群营养教育和管理。	食品营养与安全基础；食品营养与健康应用技术；运动营养与健康；食品营养与健康技能综合实训；营养配餐与评价；功能性食品开发与应用；社区营养教育	具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

- 1) 定位准确，体现教改精神及职教特色；
- 2) 适应行业发展，教材内容与时俱进；
- 3) 遵循职教规律，注重科学性、思想性、先进性和适用性；
- 4) 体现“工学结合”特色，选用实用性和可读性更强的教材；
- 5) 尽可能选用“书网融合”的立体化教材。

2.图书文献配备基本要求

学院建有现代化的图书馆及电子阅览室，藏书 70 多万册，其中电子图书 28 万册，电子资源的存储量达到 7TB。能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业图书文献包括：食品营养、食品检测行业政策法规资料，有关职业标准，有关营养配餐类、食品检验类、食品工艺类等的技术、标准、方法、操作规范及实务案例类图书等。

3.数字资源配备基本要求

学院校园网通过千兆光纤将五个校区连接为一个整体；数字化校园的管理和教学信息化建设为专业人才培养提供便捷的多方位信息服务。本专业资源库拥有模拟仿真软件多套，模拟仿真生产线1条，资源种类丰富，形式多样，使用便捷能满足教学要求。

（四）教学方法

1、改革传统教学模式，采用“能力培养项目化、学习工作一体化”的新教学模式。能力培养项目化指课程围绕岗位设计若干虚拟项目做为教学项目，每个项目又分解为若干个任务，通过完成每一个具体的工作任务，达到培养学生专业能力和职业能力的目的。学做一体化：在课程内容选取上，充分考虑教学内容的实用性及与岗位的对接性，做到今天完成的学习项目就是将来的工作任务。

2、根据课程内容的具体特点，采用灵活多样、多层次的教学方法，包括：

1) 项目导向、任务驱动教学——以项目、任务有效完成作为教学的目标，课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

2) 案例分析教学方法——通过对不同案例情况的分析，讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

3) “教学做一体化”教学法——以学生练习为主体，教师加以适当的引导，提高学生分析问题、解决问题的能力；教师边讲解边指导，师生同步操作，深入剖析解决方案的制定方法与技巧，提高学生的实践技能。

4) 情境教学（启发引导的互动教学）——通过教师的逐步深入的设疑，启发学生思考；

通过教师给出的不完善的案例，引导学生找出系列不足，做出完善的案例。

5) 角色扮演——通过模拟工作过程的不同角色，培养学生职业素质和职业的交流沟通能力。

6) 模块化教学——运用“宽基础、活模块”教育模式，通过模块课程间灵活合理的搭配，首先培养学生宽泛的基础人文素质、基础从业能力，进而培养其合格的专门职业能力。

(五) 学习评价

1、期末考核评价及方式

期末考试：试题以实际应用能力考核为主。

2、教学过程评价

综合实践考核：过程性考核的方式，以课程单元教学内容中可展示的结果和学生完成的任务为依据进行考核。

3、职业素质考核

过程性评价的方式，以学生平时的考勤、课堂表现、实训情况和汇报表述与沟通能力进行考核。

4、专业课程成绩形成方式（推荐采用如下的成绩形成方式）

总评成绩=期末考试+实践技能考核+职业素质考核=100%

(六) 产教融合及校企合作

序号	主要合作企业	合作形式	主要合作项目（内容）
1	广州市质量监督检测研究院	校外实践教学基地	产学研合作、教师企业实践、学生企业教学
2	中国广州分析测试中心	校外实践教学基地	产学研合作、教师企业实践、学生企业教学
3	广州金球康生物科技有限公司	校外实践教学基地、市级产学研基地	市级产学研基地、成果应用实验，教师企业实践、实训教材编写

(七) 质量管理

1、学院和食品科学与美食养生学院建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训以及专业调研、人才培养方案修订、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、学院和食品科学与美食养生学院完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理。强化课程建设、实践性教学实施过程的质量管理，完善考试和考查、评估和督导、教学检查、教学信息收集和毕业生跟踪调查等反馈过程的质量管理，健全专业质量保障体系，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。健全专业巡课、听课、评教和教学信息员制，着力优化教学质量信息处理与反馈机制，明确各类质量信息的责任主体和处理流程，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，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3、专业教研组织应强化专业教师的标准意识和质量意识，提升教师教育教学能力、深

化专业综合改革、强化培养模式创新，着力实现专业特色、专业结构、培养模式、实践教学等方面的新突破，还应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。

九.【毕业要求】

本专业【2 年制】学生必须完成培养方案所规定所有课程，取得必修课 78 学分，专业选修课 10 学分，公共选修课学分，总学分达 98 学分（学时达 1778）方可毕业。

十.【专业群及专业特色】

（一）组群逻辑

专业群对接粤港澳大湾区城市食品公共安全及食品营养健康服务产业。专业群以食品检验检测技术专业和食品营养与健康专业为双核心，以食品生物技术和中西面点工艺专业为两翼，食品检验检测技术专业对接食品检验检测行业，食品营养与健康专业对接营养咨询、健康管理产业，食品生物技术对接工程食品产业，中西面点工艺对接餐饮食品产业。按照专业基础相同、技能和服务面向相近、职业岗位相关、教学资源共享的原则组建专业群，培养掌握食品安全和营养核心知识技能的，精检测、擅操作、懂营销、会管理、能指导的“一专多能”的高素质技术技能人才。

（二）专业群

名称	食品专业群		
群内专业	1.食品检验检测技术 2.食品营养与健康 3.食品生物技术 4.中西面点工艺		
核心专业	1.食品检验检测技术 2.食品营养与健康		
群内资源共享	(1) 专业群平台课程共享		
	平台课程共享一览表		
	序号	课程名称	任课教师资质要求
	1	中国饮食文化	具有食品相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	2	食品化学	具有化学相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	3	微生物基础	具有微生物学相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	4	食品营养与安全基础	具有食品营养相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	5	食品加工技术	具有食品加工相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	(2) 专业群师资共享		
	具有食品及相关专业大专学历以上，有企业工作经验，具备公共营养师、食品检验工		

	等职业资格的教师，具备“双师”素质，教育教学经验丰富。 (3) 专业群基地共享 群内共享广州市名花香料食品有限公司、广州光明乳品有限公司、益海（广州）嘉里粮油工业有限公司、广州检验检测集团等大学生校外实践教学基地，广州市产学研技术合作基地，校企合作校外实习实训基地等。 (4) 专业群人才培养模式 “三平台、三结合”人才培养模式：依托萝岗食品学院、市级产学研技术合作基地、科普教育基地、行业协会、广州市景泰街道社区等载体初步建立了学生职业体验平台、实境训练平台和企业历练平台“三平台”体系；初步构建了融合食品安全责任意识、食品生物技术专业技能、健康管理与营养健康素养“三结合”课程体系。
--	--

(三) 专业特色

1、形成“三平台三结合”人才培养模式。“三平台”课程体系：平台一，从学生入学开展行业企业认知教育的“职业体验平台”；平台二，学生在校内外实习实训基地开展专业技能训练的“实境训练平台”；平台三，学生进入校企合作单位或校外实践教学基地开展职业锻炼的“顶岗历练平台”；“三平台”是职业能力递升的平台、环环相扣，分别对应了专业基础课程模块、专业核心技能课程模块和专业综合能力课程模块和教学。“三平台”课程模块中融入了“三结合”的课程教学要求，即融入了中国优秀饮食文化素养、食品安全意识、食品营养与健康素养的人才培养课程教学内涵。

2、组建了一支双师型师资队伍，社会服务能力突显。充分利用本专业高学历、高职称和高双师素质的特点，深化校企合作，校企合作开展科研项目，申请专利，申报广东省科学技术奖和广东省农业技术推广奖，并同步将新技术、新知识在社区进行普及，提升社区居民的科学素养。

十一.【创新创业教育】

(一) 培养思路

在专业基础课、专业核心课程、综合实训和企业教学的每个阶段；全过程融入创新创业教育活动。在人才培养方案中，设置创新创业实践课程，在课程标准中落实创新创业要求，教学活动尤其是实验实训教学结合创新创业活动、竞赛等。

(二) 培养阶段

在课程教学中融入创新创业内容，例如在食品安全与质量控制课程中，学生组队成立食品生产公司，模拟公司从组建到生产整个流程，形成一套企业建立运行方案，增强学生创业过程的体验。例如在食品营养与健康管理技能课程中，学生组队建立营养健康管理团队模拟完成市场上营养健康服务项目，并撰写创业计划书等；

(三) 培养措施

成立创新创业训练的师资指导队伍，专业教师与企业导师组成的指导团队，指导参加校级、省级以及企业行业组织的创新创业比赛。

十二.【学生第二课堂活动】

学生参加广东省及全国大学生“挑战杯”创新科技作品和创业计划竞赛、“互联网+”创新创业竞赛、国家级、省级职业技能竞赛、省大学生生化技能竞赛等各类竞赛；省质量工程大学生创新创业实践项目、各级创新创业项目及公益活动；学生组建创新创业团队，开展创新创业实践；学生参与校企合作单位科研创新技术研究。

学生参加食品营养与安全科普活动、食品协会等团体组织的相关活动，开展食品营养、社区营养、发酵食品工艺与营销等专业技能训练、社区宣传教育活动和企业技术服务。

学生参加学院和系部组织的各项文体活动，如国学朗诵、心理剧、简历制作竞赛、班级风采大赛、文艺汇演、运动会、社区活动等，丰富学生课外活动，提高学生综合素质。

十三.【附录】

(一) 培养计划课程设置进程表

课程 类型	教学模 块	序 号	课程代 码	课程名称	课程 性质	学分	学时	理论	实践	核 心 课 程	考 核 方 式	学期周学时 数				备 注
												1	2	3	4	
公共 基 础 课 程	公共必 修课	1		思想道德与法治	必修	3	54	36	18	*	√					
		2		毛泽东思想和中国 特色社会主义理论 体系概论	必修	4	72	54	18	*	√					
		3		形势与政策	必修	1	32	16	16			1-3				
		4		心理健康教育与训 练	必修	1	18	9	9							
		5		军事理论	必修	2	36	36	0			2				
		6		劳动教育	必修	1	18	4	14							
		7		美育	必修	2	36	18	18							
		8		大学生职业生涯与 创新创业指导	必修	2	36	18	18							
		9		体育 I	必修	2	36	0	36			2				
		10		体育 II	必修	2	36	0	36				2			
		11		体育 III	必修	2	36	0	36						2	
		12		创新创业社会实践 活动	必修	2	36	0	36			1-3				
		13		军事技能训练	必修	2	36	0	36			2				
		14		心理健康实践活动	必修	1	18	0	18							
		小计				27	500	191	309							
		15		马克思主义中国化 进程与青年学生使 命担当	必修	1	24	24	0							
		16		中国共产党简史	限选	1	18	18	0							
		17		国学精粹	限选	1.5	27	18	9							

专业 课程		18		信息技术	限选	2	36	18	18										
				公共任选课	任选	4.5	75	75	0										
		小计				10	180	153	27										
	专业 （群平 台课/ 基础 课）	1	1120387	中国饮食文化	必修	2	36	32	4	*		2							
		2	1220403	食品加工技术	必修	3.5	63	33	30	*	√								
		小计				5.5	99	65	34										
	专业技 能课	1	1220452	高级检验工（食品 理化分析技术）	必修	3.5	63	23	40	▲		3							
		2	1220391	高级检验工（食品 微生物检验技术）	必修	3	54	18	36										
		3	1220430	食品营养与健康应 用技能	必修	3.5	63	31	32										
		4	0420428	食品安全与质量控 制技术	必修	3.5	63	43	20	**									
		5	1220448	食品仪器分析	必修	3	54	22	32	**									
		6	1220039	食品感官分析技术	必修	3	54	30	24	**									
		7		食品标准与法规	必修	3	54	30	24	**									
		8		食品快速检测技术	必修	3	54	26	28	▲	√								
		小计				25.5	459	223	236										
	专业综 合实践 课	1		食品分析与检验技 能综合实训	必修	2	36	0	36	▲	√								
		2	1220406	食品营养与健康技 能综合实训	必修	2	36	0	36	▲	√								
		3		毕业（顶岗）实习 与实习报告（设 计）	必修	16	288	0	288	▲									
		小计				20	360	0	360										
	专业拓 展课	1	0420345	营养配餐与评价	必修	3	54	22	32										
		2	0420329	食品添加剂应用技 术	选修	3	54	30	24										
		3		功能性食品开发与 应用	必修	3.5	63	35	28										
		4	1220332	食品企经营与管理	必修	3.5	63	31	32										
		5	0420528	健康管理实务	必修	3	54	30	24										
		6	1220149	发酵食品生产技术	必修	3.5	63	31	32										
		小计				10	180	90	90										
	合计					98	1778	722	1056										

说明：1、*为职业素养核心课程；2、**为专业技能核心课程，3、▲为“教学做一体化”课程；4、“√”为考试周课程，5、《大学生职业生涯与创新创业指导》课程课外实践另外安排1学分，20学时。

（二）学时学分统计

各类课程学时学分统计表

课程类别		小计		小计	
		学时	比例	学分	比例
必修	公共基础课	500	28.1	27	27.6%
	专业群平台课（专业基础课）	99	5.6	5.5	5.6%
	专业核心课	459	25.8	25.5	26.0%
	专业综合技能（含实践）课	360	20.2	20	20.4%
选修	公共基础（选修）课	180	10.1	10	10.2%
	专业拓展课	180	10.1	10	10.2%
合计		1778	100%	98	100%
理论实践比	理论教学	722	40.6%		
	实践教学	1056	59.4%		
合计		1778	100%		

（三）新增设课程申请表

新增设课程申请表

教学部门（盖章）：

专业：

序号	课程名称	学分	学时	理论学时	实践学时

填报人：

教学部门负责人：

新开设课程（相比2021级人才培养方案开设课程）必须有《课程标准》，并经过论证后（公共基础课须经过教务处组织专家论证，专业课由教学单位组织论证、教务处派专家参加），才能列入培养方案。

附件 2.

广州城市职业学院专业人才培养方案评审表

专业名称	食品检验检测技术				
评审时间	2022年 04 月15 日	评审地点	线上		
会议主持人		会议记录人			
校内出席人员					
专业建设委员会参加评审委员（校外）					
姓名	工作单位	从事专业	职称（技术资格）	职务	签名
.....					
专业建设委员会评审意见	主任委员签名： 年 月 日				
二级学院意见	主任签名（公章）： 年 月 日				

注：本表一式二份，二级学院、教务处各一份。