

福州黎明职业技术学院

三年制食品检验检测技术专业人才培养方案

专 业 代 码: 490104

适 用 年 级: 2026级

专业负责人: 池玉芬

制 订 时 间: 2026年6月5日

系部审批人: 曾建雄

系部审批时间: 2026年6月10日

学校审批时间: 2026年6月15日

一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应食品制造、食品质检技术服务等行业数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下农产品食品质量检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理等岗位（群）的新要求，不断满足质检技术服务、农副食品加工、食品制造、酿造食品制造行业高质量发展对高技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准是全国高等职业教育专科食品检验检测技术专业教学的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校食品检验检测技术专业人才培养方案，鼓励高于本标准办出特色。

二、专业名称（专业代码）

食品检验检测技术（490104）

三、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

（一）职业面向根据对食品检验检测技术专业职业岗位群的分布、工作特点以及相应岗位对从业人员的能力要求进行充分的调查和分析，结合学院和本专业的师资状况、实训条件和专业发展规划，将本专业职业岗位定位为：学生毕业后在各类食品生产企业、第三方质检机构，面向食品检验、品控、体系审核、实验室管理及基层管理等一线岗位，从事食品理化与微生物检测、实验室设备耗材管理、车间过程质量管控、食品安全风险管控、国标合规核查、质量体系内审等工作。

表1 本专业职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（49）
所属专业类（代码）	食品类（4901）

对应行业（代码）	质检技术服务（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）
主要职业类别（代码）	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）
主要岗位（群）或技术领域	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、食品生产过程品控、食品标准合规与体系内审
职业资格证书或技能等级证书举例	食品检验管理、粮农食品安全评价、农产品食品检验员职业技能等级证书、食品安全管理体系内审员证书

（二）职业岗位及职业能力分析根据调研结论与专业定位，明确本专业对应职业岗位群为农产品食品检验检测、实验室运维管理、食品生产质量管控、食品合规与体系内审，所涵盖职业能力分析如表2所示。

表2 职业岗位及职业能力分析

职业行动领域或职业能力模块	工作任务	工作职责	知识、技能、职业素养	学习、训练内容
农产品食品检验员	1. 食品原料、半成品、成品常规理化检测 2. 食品基础微生物检测 3. 农残、重金属、添加剂快速 / 常规检测 4. 样品登记、留样、填写原始记录、出具基础检测报告	1. 完成食品样品常规指标检测操作； 2. 规范做好样品接收、留存、处置； 3. 如实记录检测数据，出具简易检测报告； 4. 发现超标、异常样品及时上报班组长。	知识要求： （1）了解《食品安全法》及常用食品基础国家标准； （2）掌握食品理化、微生物基础检验理论； （3）掌握农残、重金属、食品添加剂基础检测原理； （4）掌握食品感官评价基础标准； （5）熟悉检测记录、报告基础填写规范。 技能要求： （1）能独立完成普通样品前处理操作； （2）熟练操作天平、分光光度计、菌落计数器等基础检验仪器； （3）规范完成微生物接种、培养、计数基础操作； （4）依据国标简单判定样品合格与否； （5）规范填写原始记录，出具基础检测报告。 职业素养要求： （1）严谨细致，保证检测数据真实完整； （2）严格遵守实验室安全、生物安全操作要求； （3）客观公正，不篡改、伪造检测数据； （4）具备食品安全风险上报意识； （5）愿意持续学习新版检验标准。	食品理化检验技术 食品微生物检验技术 仪器分析实训 食品检验综合实训 食品标准与法规基础
实验室管理员	1. 检验仪器日常清洁、基础校准、简单保养 2. 试剂、耗材出入库登记、库存盘点 3. 实验室 5S 整理、危化品 / 废弃样品规范存放处置 4. 检验台账、基础档案分类整理归档	1. 做好检测设备日常维护，简单故障及时上报； 2. 管控试剂耗材领用、登记，把控库存； 3. 落实实验室日常安全、环境卫生管理； 4. 整理检验记录、设备台账等基础资料。	知识要求： （1）了解常用分析仪器基础使用与保养知识； （2）熟悉危化品、实验室废弃物基础管理规范； （3）了解第三方实验室基础管理要求； （4）掌握试剂、标准品有效期基础管控知识。 技能要求： （1）完成天平、灭菌锅等设备日常校准与保养； （2）建立试剂耗材出入库台账，定期盘点； （3）按规范处理废液、废弃菌渣； （4）分类整理、归档实验室各类基础档案。 职业素养要求： （1）具备安全防范意识，规范操作危化品； （2）节约试剂耗材，降低实验室损耗； （3）做事条理清晰，档案台账完整整洁； （4）主动维护实验室整洁有序。	实验室管理实务 分析仪器基础维护 实验室安全管理实训 化学基础实训
食品生产过程品控员	1. 进厂原料感官与快速检测验收 2. 生产车间半成	1. 完成原辅材料进厂快速验收；	知识要求： （1）了解粮油、饮料、休闲食品等基础生产工艺； （2）熟悉食品生产车间通用卫生规范；	食品加工基础 食品工厂卫生管理

	品、成品定时抽样巡检 3. 车间人员、设备、环境卫生监督检查 4. 现场质量问题记录、上报,跟踪整改	2. 监控生产现场工艺,定时抽样送检; 3. 监督车间人员卫生、设备清洁合规; 4. 记录现场质量缺陷,跟进整改落实。	(3) 了解不合格食品隔离、追溯基础要求。 技能要求: (1) 现场辨别原料、成品基础感官质量问题; (2) 指导车间操作工规范卫生操作; (3) 填写巡检记录,跟踪现场质量整改。 职业素养要求: (1) 坚守质量底线,严格落实车间管控要求; (2) 善于沟通,协调生产岗位解决基础质量问题; (3) 能适应车间倒班、现场巡检工作; (4) 具备预判简单生产质量隐患的意识。	食品生产产品控制实训
质量体系内审员	1. 依据 ISO22000/HACCP 开展企业内部基础审核 2. 生产、检验流程合规性自查记录 3. 食品标签、添加剂使用基础合规核查 4. 整理迎检资料,跟踪不符合项整改	1. 按照内审计划开展车间、实验室现场内审; 2. 核查企业生产、检验流程是否符合国标与体系要求; 3. 检查食品标签、配料表合规性; 4. 撰写内审记录,跟进问题整改验证。	知识要求: (1) 了解 ISO22000、HACCP 食品安全管理体系基础条款; (2) 掌握食品标签、食品添加剂通用国标基础要求; (3) 熟悉市场监管部门基础核查要点; (4) 掌握内审基础流程、不符合项整改方法。 技能要求: (1) 协助编制内审计划,独立完成现场基础审核; (2) 识别生产、检验环节基础合规漏洞; (3) 填写内审记录表,跟踪整改闭环; (4) 整理企业认证、监管检查配套基础资料。 职业素养要求: (1) 审核客观公正,不偏袒生产环节; (2) 逻辑清晰,能梳理流程中基础问题; (3) 主动学习更新食品安全相关国标; (4) 责任心强,推动企业完善基础质量管控。	食品安全管理体系基础 食品标准合规审查 食品标签审核实训 体系内审综合实训

六、培养目标

本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,立足福建省555X产业集群布局下绿色食品产业发展需求,紧密对接区域产业链中对农产品食品常规检验检测、实验室管理与服务、食品生产过程品控、食品质量与安全管理、食品标准合规与体系内审等工作的高技术技能人才。本专业以服务福州及闽东南中小型食品加工企业、基层质检服务机构区域经济为导向,培养目标根据行业技术迭代和产业升级动态调整,注重学生熟练操作常规基础检测设备、规范填写电子检测原始记录的岗位适配与可持续发展能力,打造具有区域辨识度和校本特色的专业人才。

七、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 and 担当精神;

(3) 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；

(4) 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。

(5) 具有健康的体魄、健全的人格和良好的心理素质；具备感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力；理解和形成马克思主义劳动观，具备爱岗敬业的劳动精神和精益求精的工匠精神。

2. 知识要求

(1) 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想基本内涵，熟悉社会主义核心价值观，具备坚定的理想信念、爱国主义情怀与正确的政治立场。

(2) 掌握食品行业相关法律法规、行业管理制度与职业规范知识，了解食品行业文化，熟知绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理相关理论知识。

(3) 掌握数学、外语、信息技术等通用文化基础知识，具备支撑专业学习、岗位适配与职业可持续发展的人文、科学基础知识储备。

(4) 掌握食品原料种类、结构、性质及特点，熟悉典型食品加工工艺与技术原理，具备食品生产基础理论知识。

(5) 掌握基础化学、分析化学、食品微生物、食品化学等专业基础理论，支撑食品检验检测各项实验工作开展。

(6) 系统掌握食品检验检测基本原理、检测流程与各类检测技术方法，熟知理化检测、微生物检测、仪器分析的理论依据。

(7) 掌握常用食品分析仪器的基本构造、工作原理，熟悉仪器设备使用、校准与日常维护保养理论知识。

(8) 掌握食品检测实验室安全管理、卫生管理、质量控制、认证认可相关专业知

识，熟悉实验室规范化运行理论体系。

(9) 掌握营养配餐、食品营养缺乏病、营养教育的基本方法；

(10) 掌握食品质量控制、食品安全风险分析、食品企业管理规范、食品质量安全管理

体系及内部审核相关专业知

识，了解食品、包装材料、食品标签标识检验相关标准知识。

3. 能力要求

(1) 职业综合素养能力：具备坚定的政治素养与良好的职业道德，爱岗敬业、遵纪守法，具有社会责任感、担当精神、工匠精神与劳动素养；具备良好的语言文字表达、沟通协作、

团队合作能力，可结合专业运用外语开展工作，具备职业生涯规划、心理调适、体育锻炼与审美鉴赏能力，能够实现德智体美劳全面发展。

(2) 基础实验操作能力：能够熟练完成标准溶液配制、微生物无菌操作等基础实验操作，规范使用、维护各类分析仪器与快检设备，熟练掌握化学、微生物、生物化学等基础实验实操技能。

(3) 食品检验检测实操能力：能够熟练查询、解读、执行食品相关标准与法规，独立完成食品及农产品样品采集、制备、感官分析、理化检测、微生物检测、仪器分析等实操工作，可规范记录检测数据、分析检测结果、撰写专业检验报告。

(4) 食品质量安全管控能力：能够开展食品生产安全风险识别与分析，落实食品企业生产管理规范，可独立完成食品质量、包装材料、食品标签标识检验工作，具备食品质量管理体系实施与内部审核实操能力。

(5) 创新与可持续发展能力：掌握行业数字化、智能化应用技能，适配行业发展趋势；具备自主探究学习、终身学习能力，能够整合专业知识，独立分析、解决岗位实际问题，满足职业长期发展需求。

八、 课程设置及教学要求

(一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程、专业课程、职业能力课程和素质拓展课程。食品检验检测技术专业课程体系如图1所示。

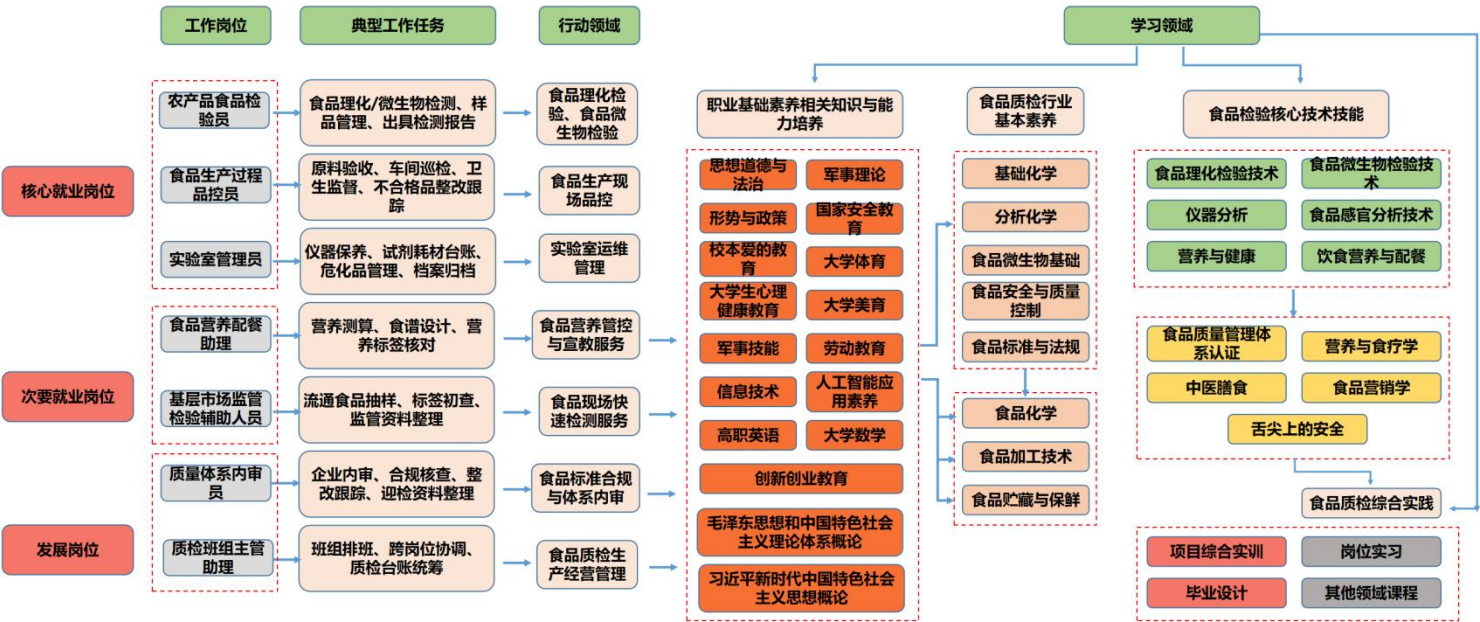


图1 食品检验检测技术专业课程体系图

(二) 课程教学要求

1. 公共基础课程

本专业开设了思想政治理论、体育与健康、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等公共基础必修课程。马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、语文、数学、外语（英语等）、信息技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养、人工智能应用素养等列为必修课程或限定选修课程。

公共基础课程教学要求如表3和表4。

表3 思政课程教学要求

课程类型	课程名称	教学目标	教学内容及要求	课程学时
思政课程	思想道德与法治	课程旨在引导学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法治观，坚定理想信念，厚植家国情怀。通过学习，学生应系统掌握马克思主义人生观、中国特色社会主义共同理想、以爱国主义为核心的民族精神、社会主义核心价值观、社会主义道德核心与原则以及中国特色社会主义法律体系等基本理论知识；能够运用这些理论正确看待社会现象，明辨是非，妥善处理人生矛盾、道德冲突与法律问题，具备初步的职业规划、道德实践与法律应用能力；最终成长为怀抱梦想、品德高尚、守法诚信、技能精湛，能够担当民族复兴大任的新时代高素质技术技能人才。	课程涵盖思想、道德、法治三大模块。思想教育要求引导学生树立正确人生观、坚定理想信念、弘扬中国精神；道德教育要求讲透社会主义核心价值观及社会公德、职业道德（突出工匠精神）、家庭美德、个人品德；法治教育要求讲解习近平法治思想、法律体系与法治思维。教学上要求理论联系实际，采用案例教学、情境模拟等方法，并设置实践环节。考核坚持知行合一，通过过程性评价与终结性评价相结合，重点考查学生运用理论解决实际问题的能力与日常行为表现。	48
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程旨在帮助学生系统掌握马克思主义中国化时代化的理论成果，包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。通过教学，使学生深刻理解中国共产党为什么能、中国特色社会主义为什么好、马克思主义为什么行；能够运用马克思主义立场、观点和方法分析和解决实际问题，增强历史思维能力；坚定“四个自信”，做到“两个维护”，自觉传承红色基因，勇担时代重任，做社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	课程以马克思主义中国化时代化为主线，涵盖导论、毛泽东思想（含新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索）、中国特色社会主义理论体系（邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观）等模块。教学要求坚持正确政治方向，采用专题化教学、案例教学等方法，突出理论联系实际；通常设置实践教学环节（如社会调研、参观考察等），培养学生观察分析社会现象的能力；考核坚持知行合一，建立过程性评价（含考勤、课堂参与、实践表现）与终结性评价相结合的多元体系。	32
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程旨在引导学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵和实践要求。通过学习，使学生深刻理解“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；能够运用这一科学思想分析和解决实际问题，提升政治判断力、政治领悟力、政治执行力；坚定听党话、跟党走的信念，立志成为堪当民族复兴大任的时代新人。	课程以“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”为核心内容，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向。教学要求坚持正确政治导向，采用专题讲授、案例研讨、小组讨论等教学方法，紧密联系社会热点与高职专业背景；通常设置实践教学环节（如社会调查、志愿服务等），增强学生服务社会的意识；考核坚持知行合一，建立过程性评价（包括考勤、课堂参与、实践表现）与终结性评价相结合的综合评定体系。	48
	形势与政策	本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，重点讲授党的理论创新最新成果和新时代坚持发展中国特色社会主义的生动实践。引导学生正确认识世界和中国发展大势、中国特	课程以国内外形势和党的理论创新成果为核心内容，聚焦新时代治国理政的生动实践。教学要求坚持正确政治导向，紧密结合社会热点与高职学生实际，采用专题讲授、案例分析、小组讨论等教学方法；注重引导	32

		色与国际比较、时代责任与历史使命、远大抱负与脚踏实地；深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革以及面临的历史性机遇和挑战，准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。	学生运用马克思主义立场观点方法分析形势、判断政策；考核以过程性评价为主，重点考查学生对形势政策的理解能力、分析能力和政治认同程度。	
	党史	本课程旨在引导学生系统掌握中国共产党不懈奋斗、不怕牺牲、理论探索、为民造福、自身建设的光辉历程与伟大成就。通过学习，使学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，做到学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行；增强历史思维能力，从党史中汲取智慧和力量；坚定理想信念，传承红色基因，厚植爱国情怀，自觉听党话、跟党走，立志成为堪当民族复兴大任的时代新人。	课程内容以党的百年奋斗史为主线，涵盖新民主主义革命时期、社会主义革命和建设时期、改革开放和社会主义现代化建设新时期、中国特色社会主义新时代四个历史阶段。教学要求坚持正确党史观，紧密联系高职学生特点与专业背景，创新采用“沉浸式+数字化”教学形式，运用VR技术还原历史场景、开展“场馆里的思政课”、红色情景剧展演等体验式教学方法；注重实践教学，组织学生赴红色教育基地开展研学活动，将党史学习与职业道德、工匠精神培育深度融合；考核坚持过程性评价与终结性评价相结合，重点考查学生对党史基本脉络的掌握程度及运用唯物史观分析问题的能力。	16

表4 通识课程教学要求

课程类型	课程名称	教学目标	教学内容及要求	课程学时
通识基础课程	高职英语	本课程旨在培养学生学习英语和应用英语的综合能力，兼具工具性与人文性。通过教学，使学生掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识；具备一定的听、说、读、看、写、译技能，能在日常生活和职场中用英语进行有效沟通；同时，注重发展职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善四项学科核心素养，培养具有中国情怀、国际视野，能够用英语讲好中国故事、传播中华文化的高素质技术技能人才。	课程内容依据《高等职业教育专科英语课程标准（2021年版）》，涵盖人文素养、科技发展、文化交流、职业规划、社会责任等主题模块。教学应落实立德树人根本任务，深度融入课程思政元素；结合各专业职业需求优化教学内容，增加职业场景英语素材；采用任务驱动、情境模拟、线上线下混合式教学等方法，突出职场情境中的语言应用能力培养；考核采用“过程性考核+终结性考核”相结合的多元评价方式。	128
	大学数学	本课程旨在使学生掌握必备的高等数学知识和应用技能，培养学生的抽象概括能力、逻辑推理能力、空间想象能力、运算能力及分析问题和解决问题的能力。遵循“以应用为目的，以必需、够用为度”的原则，为后续专业课程学习及终身发展奠定数学基础。	课程内容涵盖函数、极限与连续、一元函数微积分学、线性代数、概率论与数理统计及MATLAB软件应用等模块。教学应注重理论联系实际，结合专业案例设计教学内容，体现数学在工程、技术、经济等领域的应用价值；融入课程思政元素，通过数学史、数学家故事培养学生科学精神和严谨态度；采用任务驱动、线上线下混合式教学等方法；考核综合考量知识掌握、应用能力和学习过程。	32
	军事技能	通过军事技能的训练，使学生掌握基本军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义和集体观念，加强组织纪律性，培养学生集体荣誉感和团队协作能力。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基础。	训练内容包括共同条令教育、分队的队列动作、战术基础、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练等。坚持按纲施训、依法治训原则，做到仿真训练和模拟训练。考核由学校 and 承训教官共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级，根据学生参训时间、现实表现、掌握程度综合评定。	112
	军事理论	本课程以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观。通过教学，使学生了解掌握军事基础知识和基本军事理论，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承	课程内容以国防教育为主线，涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等基本军事理论知识。教学应坚持课堂教学和教师面授的主渠道作用，重视信息技术和在线课程在教学中的应用；将国防教育与思想政治教育有机融合，强化爱国主义和集体主义观念。考核采用百分制，根据卷	36

		红色基因，提高学生综合国防素质。	面成绩、平时作业、考勤情况和课堂表现综合评定。	
体育类课程	大学体育	本课程旨在落实“立德树人、健康第一”的根本任务，使学生掌握1-2项体育运动技能，增强体能素质。通过教学，培养学生的运动兴趣和终身锻炼习惯，改善心理状态，建立良好的人际关系，同时提高与专业特点相适应的体育素养，为培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才奠定身心基础。	课程内容涵盖体育理论、田径、球类（篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球等）、武术、健美操、瑜伽等模块。教学采用普修与选项相结合的方式，大一以基础身体素质为主，大二以专项技能为主。考核包括运动技能考核、体质健康测试（按《国家学生体质健康标准》执行）及平时表现，注重过程性评价。	112
美育类课程	中华优秀传统文化	本课程旨在引导学生深入了解中华优秀传统文化的基本精神与核心价值，增强文化自信与民族认同感。通过学习，使学生掌握传统文化的基本知识，提升人文素养与审美能力，传承中华美德，培养家国情怀，为成为“德技并修”的高素质技术技能人才奠定文化根基。	课程内容涵盖中国传统思想、文学艺术、民俗文化、科技发明、工匠精神等模块。教学采用“显性课堂+隐性课堂+虚拟课堂”融合模式，注重理论与实践结合。采用专题讲授、经典研读、文化体验、社会实践等多种形式，考核综合考查知识掌握与文化素养提升。	16
	大学美育	本课程旨在落实“以美育人、以文化人、以美培元”的教育理念，培养学生的审美感知、艺术表现、文化理解和创意实践能力。通过教学，使学生掌握必备的美育知识，具备1项艺术特长或爱好，提升人文素养与职业审美素养。引导学生发现美、感受美、欣赏美、创造美，实现身心和谐发展。	课程内容涵盖美学基础、音乐鉴赏、美术鉴赏、影视鉴赏、舞蹈鉴赏、设计美学等模块。教学采用“课前自学—课中导学—课后督学”互动模式，结合情境教学、项目化教学等方式。考核采用过程性评价与终结性评价相结合，包括课堂参与、艺术实践、作品创作等。	16
劳动教育类课程	劳动教育（含实践）	本课程旨在使学生理解和形成马克思主义劳动观，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。通过教学，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度，使学生掌握基本劳动技能，养成良好的劳动习惯，弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神。	课程涵盖劳动认知、劳动安全、劳动实践、工匠精神、职业素养等模块。教学采用理论讲授与实践操作相结合，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题16学时。劳动实践48学时（含实践），实践环节包括校园集体劳动、专业特色劳动、志愿服务等。考核注重过程性评价，综合考查劳动态度、劳动技能和劳动成果。	64
信息技术教育类课程	信息技术	本课程旨在提升学生的信息素养和信息技术应用能力，培养信息意识、计算思维、数字化创新能力及信息社会责任。通过学习，使学生掌握常用办公软件和信息技术基础知识，了解大数据、人工智能等新兴技术，能够在日常生活和职场中综合运用信息技术解决问题，为职业发展和终身学习奠定基础。	课程涵盖文档处理、电子表格、演示文稿、信息检索、新一代信息技术概述及信息素养六大模块。教学采用任务驱动、情境模拟等理实一体化模式，注重动手能力培养，对接全国计算机等级考试，考核以过程性评价为主。	48
	大学生心理健康教育	本课程旨在帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的基本方法。通过学习，使学生增强自我认知、情绪管理、人际交往和抗压能力，培养积极乐观、健康向上的心理品质，学会理性面对困难和挫折，促进全面发展。同时，结合高职学生特点，注重职业心理素质培育，为成为高素质技术技能人才奠定心理基础。	课程内容涵盖新生适应、自我认知、情绪调节、人际关系、恋爱心理、学习心理、压力应对、生命教育与危机干预等模块。教学采用理论讲授与体验式教学相结合的方式，通过案例分析、团体辅导、角色扮演、心理测试等方法，突出实践性和互动性。课程为公共必修课，考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，注重学生实际获得和心理素养提升。	32
创新创业课程	职业发展与就业指导	本课程旨在引导和帮助学生理性规划职业生涯，将专业学习与未来职业紧密结合起来，树立正确的择业观、职业观和就业观。通过教学，使学生了解职业发展的阶段特点，清晰认识自身特性、职业特性及社会环境，掌握基本的劳动力市场信息和就业政策法规；同时注重培养学生自我探索、信息搜索与管理、生涯决策、求职等技能，提高沟通、问题解决和人际交往等通用能力，增强迎接职业挑战的信心，保持健康良好的心态。	课程内容贯穿高职学习全过程，通常分四个模块实施：建立职业生涯意识、规划个人职业发展、提高就业能力、求职与职业适应指导。教学涵盖职业认知、自我探索、职业决策、简历撰写、面试技巧、就业权益保护、职场适应与心态调适等内容。教学采用理论讲授与实践训练相结合的方式，融入课程思政元素，将个人发展与国家需要、社会发展相结合。课程为公共必修课，考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，注重学生职业规划能力的实际提升。	32

	创新创业教育	本课程旨在培养学生创新精神、创业意识和创新创业能力，引导学生树立科学的创新创业观。通过教学，使学生了解开展创新创业活动所需的基本知识和流程，认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性，掌握创新思维、创业机会识别、商业模式设计、创业资源整合、创业计划撰写等核心知识；锻炼学生创新创业思维方式，增强团队协作能力，提高综合素质和创业就业能力，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求。	课程内容涵盖创新意识与创新思维、创业者与创业团队、创业机会识别与评估、商业模式设计、创业资源整合与融资、创业计划书撰写与路演、新企业开办与管理等模块。教学采用理论讲授与实践训练相结合的方式，通过案例分析、项目模拟、角色扮演等教学方法，引导学生完成商业计划书撰写和项目路演展示，强化应用能力和实践能力培养。课程为公共必修课或限定选修课，推行“专创融合”教学改革，将创新创业教育与专业教育有机融合，考核可采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，鼓励以赛代考、以成果代考。	32
安全教育课程	国家安全教育	本课程旨在引导学生系统掌握总体国家安全观的科学内涵、核心要义与实践要求，理解新时代我国国家安全面临的复杂形势。通过学习，使学生牢固树立国家安全意识，增强维护国家安全的责任感和使命感，掌握政治安全、经济安全、文化安全、网络安全、生态安全等重点领域的基本知识，能够运用马克思主义立场观点方法分析国家安全问题，提升辨别危害国家安全行为的能力。同时，引导学生将国家安全意识转化为自觉行动，坚定理想信念，厚植爱国情怀，争做总体国家安全观的坚定践行者。	课程内容涵盖总体国家安全观、政治安全、经济安全、军事安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全等十多个重点领域，系统讲授国家安全的内涵外延、制度体系及保障机制。教学采用理论讲授与实践体验相结合的方式，通过案例分析、小组研讨、情景模拟、专题讲座等多样化教学方法，将抽象安全知识转化为生动现实场景。课程为公共基础必修课，使用教育部马工程教材《国家安全教育大学生读本》。考核采用过程性评价与终结性评价相结合，注重考查学生运用国家安全知识分析问题的能力。	16
人工智能课程	人工智能应用素养	本课程旨在培养学生适应智能时代发展所需的人工智能综合素养，树立正确的数字社会价值观与伦理意识。通过教学，使学生了解人工智能的基本概念、发展历程、核心技术及产业生态，掌握主流AI工具（如大语言模型、智能办公工具等）在日常生活和职场场景中的应用方法，能够运用人工智能思维分析和解决实际问题。同时，注重培养学生的人机协同能力和创新意识，增强在专业领域运用人工智能技术提升工作效率的实践能力，为成为“人工智能+”复合型技术技能人才奠定基础。	课程采用“通识素养—专业技能—行业能力”三层递进式模块化结构。基础模块涵盖人工智能概述、算法逻辑、AIGC工具应用、数据安全与伦理规范等内容；拓展模块结合不同专业方向设置特色项目，如智能办公、智能体开发、AI辅助设计等实践任务。采用项目式、情境式教学方法，强调“做学合一”，通过真实场景案例引导学生动手实践。考核采用过程性评价为主（如课堂任务完成、项目作品展示、AI应用报告等），注重考查学生运用人工智能解决实际问题的综合能力。	32

2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

（1）专业基础课程

主要包括：基础化学、食品微生物基础、食品安全与质量控制、食品加工技术、分析化学和食品标准与法规。

表5 专业基础课程主要教学内容与要求

课程类型	课程名称	教学目标	教学内容及要求	思政元素	课程学时
专业基础课程	基础化学	知识目标：掌握化学平衡、酸碱滴定等基础化学核心理论，了解食品添加剂、食品有害物质相关化学原理，熟悉实验室安全规范及仪器校准基础知识。 能力目标：熟练掌握移液	教学内容： ①基础化学理论：讲解化学平衡、酸碱滴定等核心知识，夯实食品检验化学理论基础。 ②基础实验技能：开展移液管使用、标准溶液配制等实操训练，结合食品样品预处理技术强化实操能力。	①化学发展史、我国分析检测领域科学家事迹，弘扬求真务实、攻坚克难的科学精神，增强科技报国家情怀；	48

		管操作、溶液配制、食品样品预处理等实验技能，能运用化学知识解决食品检验实际问题，具备实验设计、样品检测、数据分析的实操能力。 素养目标：具备团队协作与创新实践能力，养成严谨规范的实验作风，遵守食品安全相关准则，树立合规操作、安全检验的职业责任意识。	③食品化学应用：学习食品添加剂成分、作用机制，掌握食品有害物质的检测原理与实验设计方法。 ④综合实训项目：以小组形式完成食品样品检测，熟练掌握实验设计、实操操作、数据整理分析全流程。 ⑤安全规范知识：学习食品安全法规标准，掌握实验室安全操作规范及仪器校准基本方法。 教学要求： ①掌握基础化学理论与食品检验常用实验技能，可规范完成基础实验操作及食品样品预处理工作。 ②能运用化学知识分析食品添加剂特性，独立设计实验，完成食品有害物质检测与分析，解决检验基础问题。 ③严格遵守实验室安全、仪器校准规范及食品安全法规，树立良好的质量安全意识 and 职业素养。	②实验室安全、危化品规范操作，树立绿色环保、安全生产理念，培养生命底线意识； ③小组协同实验训练，培育集体主义、团结协作品质； ④结合食品非法添加案例，坚守数据真实、诚信检验的职业底线； ⑤唯物辩证法渗透物质结构与变化规律，树立辩证科学思维。	
	食品微生物基础	知识目标：掌握微生物基础概念、类别及结构特征，熟悉食品常见微生物类群，了解微生物对食品腐败变质的影响。 能力目标：掌握无菌操作、微生物分离培养、染色检测等基础实操技能，能独立完成微生物基础实验操作。 素养目标：养成严谨规范、精益求精的实验作风，树立食品安全防控意识，具备岗位从业基本职业素养。	教学内容： ①微生物基础知识：学习微生物形态、生理、生态等基础概念，掌握原核、真核及非细胞微生物的结构组成。 ②食品微生物认知：熟悉乳酸菌、致病菌等食品常见微生物类群，了解细菌、真菌等微生物引发食品腐败变质的规律与影响。 ③微生物实操技能：开展培养基配制、细菌革兰氏染色、微生物人工培养、分离纯化等实训，掌握无菌操作及常规检测技术。 教学要求： ①掌握各类微生物的基本结构、生理特性和基础理论知识。 ②熟悉食品常见微生物种类及危害，掌握食品腐败变质的微生物成因。 ③熟练掌握无菌操作、微生物培养、染色、分离等基础实验技能，能规范完成微生物基础检测操作。	①我国传统发酵食品（酿酒、制酱）微生物应用历史，传承中华饮食文化，坚定文化自信； ②伍连德、顾方舟等防疫科学家事迹，厚植守护群众健康的责任担当；严格执行国标 GB4789 微生物检测规范，强化依规操作、敬畏标准法治意识； ③无菌操作、全程溯源实训，培育精益求精食品工匠精神； ④食源性安全事故案例警示教育，树立“食以安为先”民生底线思维。	64
	食品安全与质量控制	知识目标：了解食品加工安全风险类型，掌握食品质量管理体系、质量管理工具、5S管理及质量计划编制等专业知识，熟悉GMP、SSOP、HACCP等食品管理规范。 能力目标：能够运用质量管理工具开展质量分析，具备质量文件编写、质量计划制定与实施、食品生产现场质量管控的实操能力。 素养目标：树立食品安全与质量责任意识，养成遵纪守法、严谨负责、踏实肯干、团结协作的良好职业素养。	教学内容： ①食品加工安全风险分析。 ②食品质量管理体系。 ③质量管理工具。 ④质量管理体系文件编写。 ⑤质量计划制定和实施。 ⑥食品现场质量管理。 教学要求： ①熟悉食品安全风险因素和质量控制依据，掌握食品质量优化、质量管理规划编写、质量管理七工具和 5S管理。 ②能够正确理解并执行 GMP、SSOP、HACCP 等食品企业生产和管理规范，能按照企业标准或规范执行食品加工现场品控管理。 ③养成高度的质量责任安全意识，具备遵纪守法、认真负责、严谨求实、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。	①贯彻“四个最严”食品安全要求，领会国家食品安全治理民生战略，厚植为民服务情怀； ②国内食品产业质量升级、国产食品品牌崛起案例，增强行业自信； ③质量管控模拟实训，培育坚守良心、诚信经营的食品从业者职业道德； ④5S、标准化管理学习，树立规矩意识、精益管理思	48

				维； ⑤不合格食品处 置、风险防控案 例，强化底线思维 与责任担当。	
	分析化学	知识目标：掌握定量分析、 滴定、重量分析及分光光 度基础理论，明确各类方 法在食品检测中的应用。 能力目标：熟练定量标定 与分光仪器操作，能处理 实验数据、开展食品组分 定量检测。 素养目标：坚守数据诚信， 恪守计量规范，树立依法 检测的职业操守。	教学内容： ①分析误差、有效数字与数据处理； ②四大滴定定量分析、重量分析实操； ③分光光度法、标准曲线绘制与微量成 分测定。 教学要求： ①会选用定量检测方法，熟练相关计 算； ②规范实操，排查数据误差； ③学以致用，对接食品检验岗位。	①结合三聚氰胺 等检测造假典型 案例，强化数据真 实、绝不造假的诚 信底线； ②计量法规、检测 国标学习，树立依 法检测、依规出具 报告法治观念； ③精密仪器规范 操作，培养严谨细 致、求真务实科学 品格； ④国产分析仪器 发展成果，激发专 业自信与科技报 国志向； ⑤误差分析辩证 思维，培养客观理 性、实事求是的处 事态度。	64
	食品标准与 法规	知识目标：掌握我国食品 安全法律法规、食品标准 分类及标识管理相关知 识。能力目标：能够查阅 国标、辨识食品标签，协 助排查生产检验中的合规 问题。素养目标：强化依 法从业意识，坚守食品安 全底线，树立守法敬业的 职业理念。	教学内容： ①食品安全相关法律法规、监管制度； ②食品国标、行标、企标的分级与使用； ③食品标签、生产许可、添加剂使用合 规要求； ④食品安全案例与不合格产品处置规 范。 教学要求： ①熟练检索各类食品标准条文； ②依据法规辨别标签与生产违规问题； ③在检验、品控工作中依法开展作业。	①解读《食品安 全法》立法背景，理 解国家保障民生 健康的法治举措， 厚植家国情怀； ②国内外食品标 准对比，感受我国 食品安全监管体 系完善发展，坚定 制度自信； ③违法企业处罚 案例警示教育，树 立敬畏法律、坚守 从业底线意识； ④标准检索、合规 核查实训，培育爱 岗敬业、履职尽责 职业品格； ⑤普及食品安全 普法意识，树立主 动向社会传递安 全知识的服务意 识。	32

(2) 专业核心课程

主要包括：食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品感官分析技术、仪器分析、营养与健康、饮食营养与配餐。

表6 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	对应的典型工作任务	教学目标	主要教学内容与要求	思政元素	课程学时
----	------	-----------	------	-----------	------	------

1	食品理化检验	①食品理化检测前准备。 ②食品理化检验样品采集与制备。 ③食品理化指标检测。 ④检测数据记录和处理。 ⑤检验检测报告撰写。	知识目标：熟知理化检验岗位工作内容，掌握样品采制、常规理化指标、营养成分检测的原理、标准与检测方法。技能目标：可独立查阅标准、选型检测方法，完成样品前处理、仪器实操、项目检测与检验报告编制。 素养目标：恪守检验职业道德，秉持严谨公正的工作作风，树立食品安全责任与法规意识。	教学内容： ①食品理化检验工作认知。 ②食品理化检验样品的采集与制备。 ③食品常规理化指标（相对密度、酸价、灰分等）的检测。 ④食品营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物、水分等）的检测。 教学要求： ①掌握食品理化检测的流程、原理和常用方法等基本知识 与技能。 ②能独立完成检验标准查阅、方法选用、仪器设备操作、样品采集和前处理、理化检测、报告撰写等技能。 ③养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	①严守检测国标与计量法规，树立依法检测、依规出具报告的法治意识； ②结合食品非法添加检测案例，坚守数据真实、绝不造假的诚信职业底线； ③精密检测实操训练，培育严谨求实、精益求精的食品检验工匠精神； ④贯彻“四个最严”食品安全要求，厚植守护群众饮食健康的责任担当。	80
2	食品微生物检验技术	①食品微生物检测前准备。 ②食品微生物检验样品采集与制备。 ③食品微生物指标检测。 ④检测数据记录和处理。 ⑤检验检测报告撰写。	知识目标：了解微生物检验岗位内容，掌握样品采制、卫生指示菌、致病菌、益生菌等项目的检验原理、流程与国标方法。 技能目标：能查阅检验标准、选用试验方法，独立完成样品处理、无菌操作、微生物检测计数与检验报告编写。 素养目标：恪守检验职业准则，严谨客观依规实操，树立食品安全规范意识与岗位责任心。	教学内容： ①食品微生物检验工作认知。 ②食品微生物检验样品的采集与制备。 ③食品常规卫生指示菌（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌等）检验。 ④食品常见致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门菌等）检验。 ⑤食品常见益生菌（乳酸菌等）检验。 ⑥其他微生物指标检验等。 教学要求： ①掌握食品微生物检验流程、检测、计数和报告方法等基本知识 与技能。 ②能独立完成检验标准查阅、方法选用、仪器设备操作、检样制备、微生物检测、报告撰写等技能。 ③养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	①严格执行GB4789 微生物检测国标，强化敬畏标准、依规操作的职业准则； ②结合食源性安全事故案例，树立“食以安为先”的民生底线思维与风险防控意识； ③无菌操作、全程溯源实训，培育一丝不苟、全程可追溯的食品安全生产理念； ④学习我国食品微生物领域科学家事迹，厚植科技报国、守护健康的家国情怀。	80
3	食品感官分析技术	①食品感官分析条件控制。 ②食品感官分析样品制备。 ③食品感官差别检验。 ④食品感官描述性检验。 ⑤食品感官标度和类别检验	知识目标：掌握感官分析基础理论、试验环境条件、各类感官评定方法及仪器辅助感官检测相关知识。 技能目标：熟练选用感官分析手段，完成食品品质、品级与真伪的感官鉴别。 素养目标：秉持客观严谨的职业操守，严守行业规范，树立食品质量安全责任意识。	教学内容： ①食品感官分析的基本条件。 ②食品感官分析方法。 ③常见食品的感官分析。 ④现代仪器分析在食品感官评定中的应用。 教学要求： ①掌握感觉基础和感官分析的相关知识。 ②能运用感官分析方法进行食品质量、等级与真伪的鉴别。 ③养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	①严格遵循感官分析国标规范，树立客观公正、不偏不倚的职业评定准则； ②结合食品真伪、品质分级鉴别实训，培育精益求精、追求卓越的食品品质工匠精神； ③学习我国传统食品感官评价体系，传承中华饮食文化，坚定文化自信； ④坚守感官评	48

					定数据真实底线，强化诚信从业、对消费者负责的职业责任意识。	
4	营养与健康	①营养标签解读与应用。 ②膳食调查与营养分析。 ③营养配餐方案设计。 ④营养教育与健康促进。	知识目标：掌握各类营养素功能、食物来源与推荐摄入量，熟悉膳食指南及不同人群营养需求，了解营养相关慢性病防控常识。 技能目标：能读懂食品营养标签、评判食品营养价值，依据人群特点合理分析膳食、制定饮食指导方案。 素养目标：树立科学健康饮食观念，养成健康生活理念，具备营养科普与膳食指导的责任意识。	教学内容： ①食物营养的基本原理和分类：介绍营养素的基本概念、分类及其在人体内的功能。 ②营养素的功能和作用：详细讲解蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的作用、来源及推荐摄入量。 ③饮食指南和饮食建议：介绍国家及国际的饮食指南，提供针对不同人群的饮食建议。 ④不同人群的营养需求和特殊情况下的饮食管理：针对儿童、老年人、孕妇等特殊人群，分析其营养需求并提供相应的饮食管理建议。 教学要求： ①掌握各种营养素的功能、来源及推荐摄入量，为制定科学合理的饮食计划提供理论基础。 ②学会分析食物标签，评估食品的营养价值，提高在日常生活中做出健康饮食选择的能力。 ③了解不同人群（如儿童、老年人、孕妇等）的饮食需求，并能提供相应的饮食建议。 ④认识常见的营养相关疾病（如肥胖、糖尿病、高血压等），并研究其预防和管理的方法。 ⑤培养学生的健康意识，促进他们形成积极的饮食选择和生活方式。	①践行《“健康中国 2030”规划纲要》，树立科学健康饮食理念，厚植为民服务的健康科普责任； ②结合营养相关慢性病防控案例，培育关注民生、守护群众健康的职业担当； ③个性化膳食指导实训，树立精准营养、以人为本的服务意识，培育团结协作品质。	64
5	饮食营养与配餐	①食材营养筛查。 ②人群营养测评。 ③智能化食谱设计。 ④个性化膳食定制。 ⑤营养科普指导。	知识目标：掌握各类营养素功能、食材营养特点、膳食指南与平衡膳食知识，熟悉各类人群及慢性病患者的膳食原则与配餐相关标准。 能力目标：熟练使用体格检测工具，掌握食材营养评价方法，能运用数字化配餐思维，为不同人群编制智慧食谱、开展个性化膳食评价与调理。 素养目标：树立精准智能的营养配餐理念，恪守行业规范，具备严谨务实的职业态度、健康	教学内容： ①配餐理论基础：解读膳食指南、膳食营养素参考摄入量，梳理各类食材营养特点，掌握配餐相关标准规范。 ②人群营养测评：掌握 BMI 等体格检测方法，判断普通人群、慢性病群体营养状况，明确差异化配餐需求。 ③数字化配餐实操：运用配餐软件，针对不同人群、慢性病群体设计个性化智慧食谱，调整食材与营养配比。 ④配餐方案应用：优化食谱结构，结合需求开展营养科普与膳食调理指导。	①贯彻大食物观，践行粮食资源高效利用，弘扬节约粮食、反对浪费的传统美德； ②特殊人群个性化配餐实训，树立以人为本、精准服务的职业理念，培育敬老爱幼的人文情怀； ③智慧配餐数字化应用，感受我国食品营养领域数字化发	64

			服务意识与团结协作的职业素养。	①掌握中国居民膳食指南、平衡膳食宝塔核心内容，熟悉成人膳食平衡原则与食材选择方法，了解食品营养价值评价相关标准与规范。 ②熟练掌握体格检测工具使用原理与操作方法，明晰各类食品营养特征，具备精准判别食材营养价值的基础能力。 ③能够结合人群差异化需求，独立完成婴幼儿、儿童、孕产妇、老年人等普通特殊人群的膳食评价与智慧食谱编制。 ④可针对消瘦、肥胖、贫血、骨质疏松等营养异常人群，以及心血管疾病、糖尿病等代谢性疾病人群，完成个性化膳食调整与营养调理。 ⑤树立精准营养、智慧配餐的专业理念，养成遵纪守法、严谨求实、吃苦耐劳、团结协作的良好职业素养。	展成就，增强专业自信与创新意识； ④营养科普指导实训，厚植向社会传递科学营养知识、助力健康中国建设的责任担当。	
6	仪器分析	①常用食品分析仪器设备使用和维护。 ②食用农产品或食品采集与前处理。 ③食品农产品或食品质量安全指标检测。 ④检测数据记录和处理。 ⑤检验检测报告撰写	知识目标：掌握重金属、农兽药残留、食品添加剂、非法添加物的仪器检测原理，熟知相关仪器使用与保养知识。 技能目标：能规范操作分析仪器，独立完成食品与农产品四类安全项目的样品检测。 素养目标：恪守检验职业道德，严谨规范开展试验，树立食品安全检测责任与合规意识。	教学内容： ①食用农产品中重金属元素检测。 ②食品中添加剂检测。 ③食用农产品中农残检测。 ④食品中非法添加物检测。 教学要求： ①掌握常用食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法。 ②能应用仪器分析技术对食用农产品或食品样品的质量安全指标进行分析检测。 ③养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	①严格执行食品检测国标与计量规范，树立依法检测、合规出具报告的法律意识； ②结合农残、重金属超标检测案例，坚守数据真实、客观公正的诚信职业底线； ③精密仪器规范操作实训，培育严谨细致、求真务实的科学品格与工匠精神； ④学习我国食品检测仪器国产化发展成果，激发专业自信与科技报国的志向。	48

(3) 专业拓展课程

主要包括：食品营销学、药膳食疗、食品加工技术。

表7专业拓展课程主要教学内容与要求

课程类型	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求	思政元素	课程学时
专业拓展课程	食品营销学	知识目标：掌握食品市场调研、产品、定价、渠道、促销基础理论，熟悉食品行业相关法规。 能力目标：可开展食品市场调研、制定简易营销方案，能合理策划食品推广活动。 素养目标：坚守诚信经营理	教学内容： ①食品市场调研与消费者需求分析； ②食品产品、价格、分销、促销 4P 营销策略； ③商超、电商、团购等食品销售渠道运营； ④食品品牌建设、网红食品营	①坚守诚信经营、杜绝虚假宣传的职业底线，树立对消费者负责的营销伦理意识；②学习国货食品品牌崛起案例，增强民族品牌自信，厚植国货推广的责任担	32

		念，杜绝虚假宣传，树立国货品牌推广与食品安全营销意识。	销、行业合规管理。 教学要求： ①熟知食品行业营销规则与法律法规； ②独立完成市场调研，撰写小型食品营销策划； ③立足食品安全底线合规开展产品推介。	当； ③严格遵守食品广告、食品安全相关法规，树立合规营销、依法经营的法治意识； ④结合乡村振兴、农产品上行营销案例，培育服务三农、助力食品产业发展的家国情怀。	
	药膳食疗	知识目标：掌握药膳食疗的中医基础理论，熟悉常用药食同源药材与食材的性味归经及功效。理解体质辨识、四季变化与膳食搭配的内在规律，学会制定因人、因时、因症而异的食疗方案，并了解相关配伍禁忌与安全准则。 素养目标：树立“寓医于食”的健康管理理念，培养将中医理论转化为日常膳食实践的能力。养成科学辨证的食疗思维，提升对传统养生文化的认同感与传承意识，同时强化医者仁心的职业责任感与以人为本的服务精神。	教学内容： 教学内容涵盖药膳食疗的中医理论基础，包括阴阳五行、脏腑经络、气血津液等核心学说；系统讲授药食同源材料的性味归经、功效分类及配伍禁忌。课程重点训练体质辨识技能，针对气虚、血虚、阴虚、阳虚等常见偏颇体质，以及四季气候变化，设计相应的食疗调养方案。同时教授各类药膳剂型（汤、粥、膏、饮、茶）的制作工艺与操作规范。教学内容还包括常见慢性病（如失眠、便秘、高血压）的辅助食疗策略，以及特殊人群（老人、儿童、孕产妇）的膳食宜忌，强调理论联系实际，注重案例分析与实操演练，培养学生辨证施膳的综合能力。	课程立足中医药文化自信，彰显中华传统养生智慧的独特价值，引导学生传承精华、守正创新。融入“大医精诚”的职业精神，培育敬佑生命、以人为本的仁爱情怀。结合“健康中国”战略，强化服务全民健康的社会责任感。弘扬工匠精神，注重严谨求实的治学态度与诚信守正的职业道德。通过食疗文化中的“治未病”理念，传播顺应自然、天人合一的中国哲学思想，厚植家国情怀，坚定文化自信。	48
	食品加工技术	知识目标：掌握粮油、果蔬、肉制品等常见食品加工原理、工艺流程与原辅材料选用知识。 能力目标：能规范完成典型食品实操加工，可分析加工缺陷成因、简单优化生产工艺。 素养目标：恪守食品安全生产规范，树立食品安全意识、工匠精神与节约粮食理念。	教学内容： ①食品加工预处理技术：原料分选、清洗、去皮、护色、灭酶等基础工序。 ②单元加工技术：干燥、杀菌、腌制、蒸煮、浓缩、发酵等通用加工原理。 ③典型产品加工：果蔬制品、粮油制品、肉制品、休闲食品常规生产工艺。 ④加工质量管控：加工过程常见变质、品质缺陷原因及防控措施。 教学要求： ①熟记各类食品加工原理与标准工艺流程，分清原辅材料选用要求。 ②熟练操作基础加工设备，独立完成简易食品加工实训。 ③能结合理化变化分析产品品质问题，对接后续食品检验、品控岗位学习。	①践行大食物观，学习粮食、果蔬资源高效利用，弘扬节约粮食、反对浪费美德； ②传统食品工业化创新案例，感受我国食品工业现代化发展成就，增强民族自豪感； ③绿色低碳加工技术学习，树立生态文明、可持续发展理念； ④标准化加工实操，锤炼一丝不苟、追求卓越工匠精神； ⑤加工安全管控学习，牢固树立安全生产、守护群众饮食健康责任意识。	48

3. 实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（1）实训

在校内外的大健康实训中心、食品分析实验室、生物化学实验室、微生物实验室、合作企业等开展进行食品理化检验、食品微生物检验技术、营养配餐与指导、食品技术原理、食品化学等实训活动。

（2）实习

在福建中检华日食品安全检测有限公司、名成腾德检测服务有限公司、海欣食品股份有限公司、福建胜基食品饮料有限公司、福建华丰贺氏食品有限公司、明一国际营养品集团有限公司等相关企事业单位进行实习，包括认识实习和岗位实习。专业岗位实习为本专业学生联结学校课堂学习与岗位就业创业的桥梁，是学生从学校到社会实现人生转折的一个必经阶段。岗位实习期间加强学生职业理想、职业道德、从业创业知识指导教育，把按照教育部等八部门《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）文件精神作为本专业学生岗位实习实施管理的主要依据。

1) 岗位实习管理模式

岗位实习按照校企共同制定实习计划、管理规定、评价标准，共同指导学生实习、评价学生成绩模式等开展实践教学，并由院领导、二级教学单位领导、指导教师和辅导员定期、分批、巡回到各实习点探望学生，召开座谈会，了解学生实习状况，解决学生实际问题，确保实习工作顺利进行。

2) 岗位实习时间

岗位实习时间安排在第5学期至第6学期完成，共6个月。

3) 岗位实习地点

岗位实习组织形式以校企合作双向选择，学生到与本专业进行合作的企业岗位为主，以个人自主联系落实专业对口实习企业岗位为辅。以福建中检华日食品安全检测有限公司、名成腾德检测服务有限公司、海欣食品股份有限公司、福建胜基食品饮料有限公司、福建华丰贺氏食品有限公司、明一国际营养品集团有限公司等企业为主。

4) 岗位实习要求

职业态度要求：爱岗敬业，工作踏实，学习能力强，树立主人翁的思想。

职业道德要求：节约、安全、文明生产。在实习过程中，要求学生始终坚持“安全第一”的理念，严格遵守企业的规章制度，服从实习老师的统一管理。

实习岗位要求：岗位实习的岗位与本专业相关的工作岗位。

考核材料要求：提交岗位实习记录、岗位实习报告、岗位实习考核表等相关材料，完成指导教师和学生岗位实习各个阶段任务，并做好岗位实习过程材料整理归档工作。

5) 岗位实习成绩评定

实践成绩可根据实习总结报告、调查报告、实习日志、实习表现等各方面进行综合评定，学生必须完成全部实习内容，方可参加毕业实践考核工作。岗位实习的成绩由企业和校内指导教师共同评定。实习成绩评定，采用分数制，实践成绩评定等级如下：优（90分以上）；良（80-89分）；中（70-79分）；及格（60-69分）；不及格（59分以下），对违反实践管理规定者，学院将根据相关文件进行处理。

4. 毕业设计要求

毕业设计是本专业实务性应用研究的一门重要开放式、必修课程，主要是通过专业论文写作的过程培养学生掌握专业理论基础知识和基本技能，提升将知识与技能在实际工作中整合应用的能力、学习能力、团队合作的工作态度精神、独立思考研究及创新的能力、解决问题的逻辑思考能力、实际项目操作的能力、提升科研写作能力，并由此提供学生一个提升自我能力及训练的机会。为切实履行毕业设计制作的教學理念、培养学生关键能力。以提高学生专业能力和关键能力为目标，在第6学期修读，共计4学分。学生可以依据职业发展需要或个人兴趣选取一个专题，在专、兼教师指导下，以专业技术的实际应用来开展毕业设计，通过小组合作完成一个具有创新或改良的项目专题作业及作品、调查报告等不同形式来实现。

（1）毕业设计课程内容及要求

毕业设计主要来源于本专业相关企业岗位内容，也可来自专业课程教学中的某个模块，或学生与教师共同商定的其他领域内容。毕业设计通过小组合作完成，由3-5人为一组完成毕业设计。

毕业设计课程包括文献收集、编写设计方案、毕业设计制作与研究（调研报告）等阶段性内容。毕业设计课程综合考虑职业岗位专业知识技能和职业核心能力教育教学需要，编制出具有可行性的课程实施计划。

（2）课程组织实施

1) 在专业建设指导委员会的指导下，专、兼教师组成毕业设计课程项目小组提供毕业设计题目，学生依据职业发展需要或个人兴趣选取一个毕业设计进行制作，一个毕业设计学生数3-5人完成。

2) 原则上每位教师指导毕业设计组数不超过5组。

3) 在毕业设计实施前，开设专题讲座，详细介绍各专题方向的发展现状，需要学习的知识和技术。通过各专题讲座，让学生了解什么是关键能力，怎么样培养提高关键能力，使学生明确毕业设计学习目标。

4) 选题流程。设计专题指导教师公示题目，学生自主选题并组队，经系批准后开展专题制作，在毕业设计运作过程中，若更换题目或指导教师的可按学院规定的程序进行。

5) 在毕业设计实施过程中，指导教师以观察者、顾问、支持者的身份开展教学，通过引导、提醒、暗示、解答、鼓励、表扬等办法帮助学生开展毕业设计制作，记录学生各个关键技能的具体表现。

(3) 考核办法

毕业论文成绩评定标准如下：

(1) 优秀（90分以上）：论文选题符合专业要求，论文重复率不超过30%，毕业论文观点明确、新颖，材料翔实、充分，结构完整、严谨，论证深入、有力，语言流畅，格式规范。从总体上看，文章具有一定的独创性和理论性，表明作者确已很好地掌握了基础理论、专门知识和基本技能，在完成毕业论文过程中，工作积极、态度端正。

(2) 良好（80分-89分）：论文选题符合专业要求，论文重复率不超过30%，毕业论文观点明确，材料翔实、充分，结构完整，论证有力，语言流畅，格式规范。从总体上看，文章具有一定的新意，表明作者确已较好地掌握了基础理论、专门知识和基本技能，在完成毕业论文过程中，工作积极、态度端正。

(3) 中等（70分-79分）：论文选题符合专业要求，论文重复率不超过30%，毕业论文观点明确，材料翔实，结构完整，论证有力，语言通顺，格式规范。从总体上看，文章没有明显的漏洞或缺欠，表明作者已有一定的专业知识基础和素养，并且能用所学专业知识和解决问题的能力，在完成毕业论文过程中，工作态度较认真。

(4) 及格（60分-69分）：论文选题符合专业要求，论文重复率不超过30%，毕业论文论点尚清楚，论证也还合理。能将学到的知识运用到文章写作中去；结构基本完整，层次比较清楚，语言大体通顺，偶有病句错字，工作态度一般。

(5) 不及格（59分以下）：

有下述情形之一者便为不合格：论文选题不符合专业要求；论文重复率高于30%，毕业论文观点不明确或明显错谬；内容空泛或材料虚假；结构不完整，缺少层次感和逻辑性；语言不够通顺，病句或错别字较多，格式不够规范，不合乎文体特征；有政治性、思想性、知识性或科学性诸方面错误之一且比较严重；有剽窃、抄袭及其他弄虚作假行为。

5. 相关要求

本专业充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养

的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（三）学时安排

总学时2656学时，每16~18学时折算1学分，其中，公共基础课总学时占总学时的33.88%。实践性教学学时占总学时的52.79%，其中，实习时间累计一般为6个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计占总学时的10.24%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按1周为1学分。岗位实习24周，共计624学时，安排在第五、六学期。专业学时比例结构如下表所示。（详细学分、学时分布见附录相关表格）

表8 食品检验检测技术专业学时比例结构总表

总学时	总学分	公共基础课程 学时占比%	选修课程学时占比%	实践性教学学时占比%
2656	142	学时：900	学时：272	学时：1402
		占比：33.88%	占比：10.24%	占比：52.79%

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设食品检验检测技术专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。整合校内外资源优质人才资源，聘请企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

1. 队伍结构

为满足教学工作的需要，本专业生师比18:1。“双师型”教师占专业课教师数比例64.70%，高级职称专任教师的比例23.52%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

专业带头人池玉芬，副教授，深耕职业教育一线14年，拥有5年食品行业企业工作经历，兼具扎实的一线岗位实践经验与丰富的高职教学育人经验。职业技能证书齐全，持有二级公共营养师、三级公共营养师、三级健康管理师、食品检验工三级职业资格证书，专业能力覆盖营养膳食管控、健康管理、食品理化与微生物检验全岗位。立足食品检验检测行业发展前

沿，能够精准研判产业技术升级方向与岗位人才需求，长期深度对接食品生产、检验检测企业。教科研成果丰硕，主持福建省省级科研项目2项，先后参与多项省部级、校级教科研课题，公开发表多篇专业学术论文。技能竞赛成果突出，2024年、2025年连续斩获福建省高职高专教师职业能力大赛三等奖；指导学生参加省级微生物技术及应用比赛，分别于2015年、2016年荣获福建省二等奖；牵头带队完成校内职业技能竞赛细菌革兰氏染色赛项的备赛与参赛工作。在专业建设、课程改革、实训基地建设以及学生技能大赛指导等工作中发挥骨干引领作用，牵头完善专业人才培养体系，持续推进岗课赛证融通，为食品检验检测技术专业高质量发展提供坚实支撑。

3. 专任教师

本专业教师具有高校教师资格；具有农产品加工及贮藏工程、食品检验检测技术、食品质量与安全、食品营养与检测等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少2个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于10个月的企业实践经历。

表9 专任教师名单

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型（是/否）
1	池玉芬	教研室主任/副教授	食品营养与检测	是
2	吴丹丹	教师/讲师	食品质量与安全	是
3	林锦锦	教师/助教	食品科学与工程	是
4	林雨锋	教师/助教	食品工程	是
5	肖龙英	教师/助教	食品科学与工程	是
6	郑慧倩	教师/助教	食品工程	是
7	柯枝敏	教师/讲师	食品质量与安全	是
8	叶小朵	教师/副教授	食品科学与工程	是
9	温超仁	教师/助教	食品工程	否
10	温姗姗	教师/助教	食品工程	否
11	何逸嘉	教师/助教	食品科学与工程	否
12	林芷昕	教师/助教	食品工程	是
13	杨虹	教师/助教	食品质量与安全	否
14	王美玲	教师/副教授	食品营养与检测	是
15	杨芳敏	教师/助教	食品科学与工程	否
16	郑娱	教师/副教授	食品营养与检测	是
17	张清华	教师/助教	食品科学与工程	否

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教

学规律，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表10 兼职教师名单

序号	姓名	职务/职称	专业方向	担任课程
1	陈双金	主管	食品营养与检测	食品理化检验技术
2	杨青玲	质量负责人	食品质量与安全	食品微生物检验技术
3	肖亚明	研发总监	食品科学与工程	食品理化检验技术
4	曾力麒	主任	食品工程	食品安全与质量控制
5	林立兴	主管	食品科学与工程	食品加工技术

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

多媒体教室共 16 间，教室包括普通教室和专业教室，均配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备或触控一体机、互联网接入或 Wi-Fi 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. 校内外实验、实训场所基本要求

校内建有可支撑实践教学计划所必需的各类实训基地，包括第一实验室、第二实验室、第三实验室、精密仪器室、大健康实训室，实训设备和实训场地能满足实践教学计划基本要求，能完成人才培养方案中相应教学项目课程的训练及能力的培养。生均仪器设备总值不低于0.4万元/生。

表11 食品检验检测技术专业实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	第一实验室	基本面积要求	60m ²
支撑实训项目	酸碱滴定；油脂酸价的测定；食品中还原糖的测定；食品中防腐剂的测定等		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	电子天平	10台	
2	电热套	50套	
3	酸碱两用滴定管	100根	
4	恒温水浴锅	2台	
5	精密PH计	5套	

6	脂肪测定仪	2台	
7	超纯水机	1台	
8	离心机	2台	
9	恒温鼓风干燥器	2台	
10	锥形瓶	200个	

实训室名称		第二实验室	基本面积要求	60m ²
支撑实训项目		干制蔬菜；咸蛋的腌制；韩式泡菜制作；柠檬泡瓜的制作；发酵酸奶等		
序号	核心设备和工具		基本数量要求	备注
1	电子天平		10台	
2	电磁炉		5台	
3	电热烘箱		2台	
4	恒温水浴锅		2台	
5	微波炉		2台	
6	搅拌器		1台	
7	真空封口机		1台	
8	烤箱		2台	

实训室名称		第三实验室	基本面积要求	60m ²
支撑实训项目		细菌的革兰氏染色；微生物的分离、纯化；微生物的稀释、接种、培养；培养基的配制和灭菌等		
序号	核心设备和工具		基本数量要求	备注
1	恒温培养箱		2台	
2	显微镜		100架	
3	标准净化工作台		2台	
4	灭菌锅		3台	
5	干燥箱		2台	
6	培养皿		200个	
7	冷冻冷藏箱		2台	
8	电动移液器		2台	
9	移液枪		15把	
10	均质器		2台	

实训室名称		精密仪器室	基本面积要求	60m ²
--------------	--	-------	---------------	------------------

支撑实训项目		食品中铜、铁、砷等元素测定；蛋白质的测定；血液中葡萄糖含量的测定等	
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	原子分光光度计（配电脑）	1台	
2	凯氏定氮仪	1台	
3	可见分光光度计	4台	
4	紫外分光光度计	8台	
5	折射仪	5台	
6	马弗炉	1台	
7	分析天平	6台	
8	气瓶柜	1个	
9	旋转蒸发仪	2台	

实训室名称		大健康实训中心	基本面积要求	130m²
支撑实训项目		营养与健康、饮食营养与配餐		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注 1. 采用观摩式教学法； 2. 采用分组实验法。	
1	医学体检设备	7组设备		
2	康复理疗仪器	10余组设备		
	多媒体视频	一套		
3	课桌椅	30套		

实训室名称		慢病管理虚拟仿真实训室	基本面积要求	75m²
支撑实训项目		饮食营养与配餐		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注	
1	慢病管理虚拟仿真软件	50台		

表12 校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	实训时间 (含学期及时限)	实训人数
1	名成腾德检测服务有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
2	福建中检华日食品安全检测有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
3	福建赛福安全技术服务有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
4	泰康之家福园	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
5	百胜食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数

6	福建力诚食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
7	福建龙旺食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
8	福建亿达食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
9	胜基食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
10	明一国际营养品集团有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
11	福建华丰贺氏食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
12	聚春园食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
13	好利来食品有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数
14	海欣食品股份有限公司	岗位实习	第5-6学期（6个月）	到企实习学生数

3. 实习场所基本要求

本专业实习场所符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等文件要求，对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地提供食品检验员、食品品控员、质量监督员、食品生成技术员、食品研发员等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（二）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用与建设基本要求

教材建设：根据教育部《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）要求，本专业在教材开发环节建立“三主编”协同机制，由企业技术专家、学校专业带头人、行业权威专家共同担任主编，对教材建设总设计、总把关、总负责。开发基于工作过程的新形态教材。专业建设团队根据专业建设指导委员会的建议，针对食品检验检测技术专业各门课程教学内容的选取，组织专业教师到企业进行课程调研，进一步开展与推动以工作

过程为导向的教学改革和课程建设，并组织开发编写基于工作过程的课程教学改革教材、新型活页式与工作手册式教材等。

教材选用：根据《职业院校教材管理办法》（教材〔2019〕3号）《福州黎明职业技术学院教材管理办法》等文件要求，选用优秀的国家规划教材、高职高专规划教材。意识形态课程、哲学社会科学课程、国家安全教育读本、思想政治理论课教材必须使用国家统编教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。教材选用后报学院教材选用委员会审核及教材审核委员会审定。

教学资源共享与利用：课程教学资源的选择上，除了课程教师自主开发专业课程教学资源外，依托国家智慧教育公共服务平台、国家职业教育专业教学资源库、职业教育国家精品在线课程等选用国家资源共享课程教学资源，拓展学生知识面，提高教学效率。

2. 图书文献配备基本要求（根据本专业情况填写专业图书）

图书文献80万册，配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：《食品生物化学》、《舌尖上的中国》、《食品营养与卫生》、《食品添加剂》、《食品包装学》等图书资源；《现代食品》、《质量与安全检验检测》、《食品与发酵工业》、《食品工业技术》等期刊资源。

3. 教学资源共享与利用

在课程教学资源的选择上，除了课程教师自主开发专业课程教学资源外，依托国家智慧教育公共服务平台、国家职业教育专业教学资源库、职业教育国家精品在线课程、等选用国家资源共享课程教学资源，拓展学生知识面，提高教学效果。

4. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。充分利用国家职业教育智慧教育平台等优质资源，推动以数字化和人工智能赋能教学，实现线上线下混合式教学，满足学生自主学习和个性化发展需求。

十一、教学方法和学习评价

（一） 教学方法

基于学情分析，在专业课程讲授中，教学方法突出以学生为中心, 专业核心课程主要采用任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质分别运用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、理实一体化教学等教学方式，充分采用

讲授式、启发式、探究式、讨论式、参与式、线上线下混合式等教学方法，融“探、导、论、讲、结、固”为一体，应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学，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，课后巩固知识，提高教学质量。

（二）学习评价

评价采用笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业技能等级、技能竞赛等多种考核方式，根据课程的不同，采用其中一种或多种考核相结合的方式进行多元评价。

笔试：适用于理论性比较强的课程，特别是基础课程，由专业教师组织考核。

实践技能考核：适用于实践性比较强的课程。技能考核根据岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专任、兼职教师共同组织考核。

岗位绩效考核：在企业中开设的课程与实践，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

创新创业实践类：通过课堂教学、课后实践、实地考察、校外交流等方式，提高学生创新意识和解决问题的能力，培养其创造性和创业眼界。

职业技能等级（以证代考）：本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价依据。

技能竞赛（以赛代考）：积极参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，以竞赛所取得的成绩作为学生评价依据。

十二、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1. 教学质量监控机制

学校和系部建立了专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 教学管理运行机制

学校和系部完善了教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 专业教研组织建设

专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，每学期至少召开4次专业教学研讨会议，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，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。

4. 毕业生跟踪反馈与社会评价机制

学校建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期分析人才培养目标的达成情况。

（二）毕业条件

1. 毕业要求

根据食品检验检测技术专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

表13 毕业要求表

序号	毕业要求	具体标准
1	学分要求	毕业总学分142学分，各模块学分按要求修满
2	体育要求	大学生体质健康测试合格，由学院体育教研室认定。
3	素质教育要求	素质发展和素质测评成绩满足学院规定

2. 学分置换

为培养学生实践能力和创新精神，教育学生树立自主学习、终身学习理念，提升学生职业素养、交流沟通和团队协作能力、就业能力和创业能力，落实“岗课赛证”综合育人要求，鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得与本专业相关的职业技能等级证书，并开展各项科学研究，参加各项专业技能竞赛和创新创业大赛活动。所取得的竞赛成绩和相关技能等级证书等，可按照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》及职业教育国家学分银行相关规定进行学分置换。学分认定和课程置换表如下：

表14 学分认定及课程转换表

成果形式	认定标准	提交材料	可置换课程	最高学分
退伍军人证	退役证原件、复印件、相关佐证材料	退伍军人相关材料	军事类课程 体育类课程岗位实习	-
计算机等级证书	一级考试合格	等级证书	信息技术	3
英语等级证书	全国英语等级考试四、六级成绩合格	等级证书	高职英语	8
职业技能等级证书	食品检验员	职业技能等级证书	食品理化检验技术	2-4
	公共营养师		营养与健康	
省级职业技能测试合格证明	测试成绩合格，符合闽教职成（2026）2号要求	测试成绩单或合格证明	作为毕业资格认定依据；如需置换课程，须经专业教学指导委员会认定	视具体课程而定
创新创业项目	国家级项目立项或获奖	立项或获奖文件、证书	创新创业类 课程	2
	省部级项目立项或获奖			
	地市级项目立项或获奖			
职业技能竞赛	国家级	获奖证书	根据考试科目覆盖的知识和技能，置换对应的课程（国家级3门课程，省级2门课程，市级1门课程）	6-10
	省部级			4-6
	地市级			2-4
体育竞赛	省级一级运动员、二级运动员、三级运动员、学生本人参加体育比赛获得前三 名（市级以上）	证书获奖文件及证书	体育课程	7
自主创业	学生自主创业，取得营业执照并经营一年以上	营业执照、经营佐证材料	岗位实习、创新创业就业课程	-

注：1. 参照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》中的规定执行。

2. 凡符合学分认定与转换条件的学生，可在每学期开学后四周内向所在二级学院提出书面申请，提供相关证明材料，由系部初审后统一交教务处审核认定。

十三、继续专业学习深造

本专业毕业生要树立终身学习的理念，这是可持续发展获取持久的动力和源泉。根据本专业毕业生未来从事的职业岗位的特点，结合学生自身情况，可以选择继续学习的途径有自学、求学两种。

自学方式针对性强，能达到学以致用。求学方式可通过短期培训班（主要针对特定岗位的职业需求而言），以提升专业技能水平；或继续升学接受继续教育的模式，以提升学历层次。

（一）专业技能的继续学习的渠道

随着经济发展，科技进步，本专业毕业生走向工作岗位后，为了适应食品检验检测技术专业，以满足岗位的需求，不断地补充更新自己的专业知识，拓宽知识视野，更新知识结构。潜心钻研业务，勇于探索创新，不断提高专业素养和专业技能水平，适应经济社会发展的需要。主要渠道有：

- (1) 学校开展的食品检验检测的新技术培训；
- (2) 行业、第三方检验机构开展的食品检验检测的新技术培训；
- (3) 互联网资源自主学习。

(二) 提高层次教育的专业面向

随着计算机软件行业的发展，本专业毕业生走向工作岗位后，为了适应软件新技术的应用，以满足岗位的需求，不断地补充更新自己的专业知识，拓宽知识视野，更新知识结构。潜心钻研业务，勇于探索创新，不断提高专业素养和专业技能水平，适应经济社会发展的需要。主要渠道有：毕业后参加专升本、自学考试、网络远程教育等相关途径，获得更高层次的教育机会，更高学历层次的专业面向主要有：食品科学与工程、茶学、生物技术、市场营销等。

十四、附录

(一) 教学环节时间分配表

学期	理论教学和课程实训	专项实训 (学科实训)	综合实训 (岗位实习等)	入学教育和军训	考试	机动	合计
1	16	0	0	2	1	1	20
2	16	0	0	0	1	3	20
3	16	0	0	0	1	3	20
4	16	0	0	0	1	3	20
5	6	0	12	0	0	2	20
6	0	0	18	0	0	2	20
合计	70	0	30	2	4	14	120

(二) 理论与实践教学学时、学分分配表

内 容		学分	总学时	理论学时	实践学时			占总学时比例
					课程实训	专项实训	综合实训	
公共基础课程	思政课程	11	176	176	0	0	0	6.63%
	通识必修课程	36	660	356	304	0	0	24.85%
	通识选修课程	4	64	8	56	0	0	2.41%
专业课程	专业基础课程	16	256	200	56	0	0	9.64%
	专业核心课程	24	384	246	138	0	0	14.46%
	专业拓展课程	8	128	92	36	0	0	4.82%

职业能力课程（限选）	职业能力模块	11	176	144	32	0	0	6.63%
实践性教学环节	实践性教学	30	780	0	0	0	780	29.34%
素质拓展课程（选修）	素质拓展课程	2	32	32	0	0	0	1.22%
合 计		142	2656	1254	622	0	780	
百分比				47.21%	52.79%			

食品检验检测技术专业理论与实践教学学时、学分分配表

性质		序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
					A / B / C			理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三		S/C		
												上	下	上	下	上	下	(考试课/ 考查课)		
												教学周数（包含专项、综合实训及考试周）								
												20	20	20	20	20	20			
公共基础课程	思政课程	1	思想道德与法治	202400001	A	3	48	48				48						S		
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	202400002	A	2	32	32					32					S		
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	20220910	A	3	48	48					48					S		
		4	形势与政策	800011	A	2	32	32				8	8	8	8			C		
		5	党史	20210904	A	1	16	16				16						C		
		小计				11	176	176				72	88	8	8			C		
	通识必修课程	6	大学体育	20210903	B	7	112	8	104				32	32	32	16			C	
		7	大学生心理健康教育	1800053	B	2	32	24	8				16	16					C	
		8	职业发展与就业指导	20220905	B	2	32	24	8				16			16			C	
		9	创新创业教育	20210204	B	2	32	16	16						32				C	
		10	大学美育	20220901	B	1	16	12	4						16				C	
		11	中华优秀传统文化	20220143	B	1	16	12	4							16			C	
		12	军事理论	1900057	A	2	36	36				36							C	
		13	军事技能	20221201	C	2	112		112				112						C	
		14	劳动教育	202301011	B	1	16	16				16							C	
		15	爱的教育	校本特色课程，课程结合《思想道德与法治》教学内容，贯穿于思想政治理论课教学全过程。																
		16	国家安全教育	20241001	A	1	16	16							8	8			C	

		17	信息技术	20240521	B	3	48	16	32				48					C	
		18	高职英语	20250617	A	8	128	128				32	32	32	32			S	
		19	人工智能应用素养	20261001	B	2	32	16	16				16	16				C	
		20	大学数学	20240625	A	2	32	32				32						S	
		小计				36	660	356	304			308	144	120	88				
	通识选修课程	21	生命、健康教育类		B	1	16	8	8				16					C	
		22	劳育教育类		C	3	48	0	48				16	16	16			C	
		23	美育类		B	1	16	8	8					16				C	
		小计				4	64	8	56				16	32	16				
	公共基础课程合计					51	900	540	360			380	248	160	112				
专业课程	专业基础课程	24	基础化学	20260301	B	3	48	32	16			48						S	
		25	分析化学	20260302	B	4	64	40	24				64					S	
		26	食品微生物基础	20260303	B	4	64	48	16					64				S	
		27	食品安全与质量控制	20260304	A	3	48	48				48						C	
		28	食品标准与法规	20260305	A	2	32	32				32						C	
		小计				16	256	200	56			128	64	64					
	专业核心课程	29	营养与健康	20260306	B	4	64	56	8				64					S	★
		30	饮食营养与配餐	20260307	B	4	64	56	8					64				S	★
		31	食品理化检验技术	20260308	B	5	80	40	40						80			S	★
		32	食品微生物检验技术	20260309	B	5	80	30	50						80			S	★
		33	食品感官分析技术	20260310	B	3	48	32	16					48				S	★
		34	仪器分析	20260311	B	3	48	32	16				48					S	★
		小计				24	384	246	138				112	112	160				
	专业拓展课程	35	食品营销学	20260312	B	2	32	24	8			32						C	
		36	药膳食疗	20260313	B	3	48	36	12					48					
		37	食品加工技术	20260314	B	3	48	32	16					48				S	
		小计				8	128	92	36			32		96					
实践性教育环节		38	毕业设计	20260315	C	4	104				104					104	C		
		39	岗位实习	20260316	C	24	624				624				260	364	C		
		40	项目综合实训	20260317	C	2	52				52				52		C		
		小计					30	780			780				312	468			
职	职	41	营养与食疗学	20260318	A	2	32	32							32		C		

业能力课程 (限选)	业能力模块	42	舌尖上的安全	20260319	A	2	32	32							32		C		
		43	食品质量管理体系认证	20260320	A	2	32	32							32		C		
		44	食品贮藏与保鲜	20260321	B	3	48	32	16						48		S		
		45	食品化学	20260322	B	4	64	48	16						64		S		
		合计					11	176	144	32					112	64			
素质拓展课程 (选修课)	46	其他领域课程1	20260323	A	2	32	32							32			C		
	小计					2	32	32						32					
合计					14 2	2656	125 4	622	0	780	540	424	432	416	376	468			
执笔人(签章)		吴丹丹				专业带头人 (签章)		池玉芳					院系审核 (签章)						

(三) 教学进程表

注：集中实践教学周（含岗位实习）每周以26学时计。公共选修课程由教务处组织各系申报，并于开课的前一学期末向全院学生公布。课程类型分为纯理论课程（A类）、理论+实践课程（B类）、纯实践课程（C类）。课程性质分为考试课（S）和考查课（C）。凡确定为专业核心课的，应在备注栏中以★注明。供选领域课程面向其他专业类别学生选修，修完授予校级证书。今后课程名称和代码应延用前一学期的，如有变更需提出书面论证报告。

(四) 培养方案（微）调整审批表

培养方案（微）调整审批表

专业名称：_____ 适用年级（班级）：_____

课 程 名 称	原 计 划						调 整 后 计 划					
	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型
职业资格证书	原 计 划						调 整 后 计 划					
调 整 理 由												
专 业 意 见	签字：_____ 年 月 日											
系 部 意 见	签字：_____ 年 月 日											
教务处 意 见	签字：_____ 年 月 日											
专业建设指导委员会 审 定	签字：_____ 年 月 日											