

## 2019 级食品营养与检测专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：食品营养与检测专业

专业代码：590107

### 二、入学要求

普通高中毕业生或具有同等学力者。

### 三、修业年限

全日制三年

### 四、职业面向

1. 就业岗位：公共营养师、营养配餐员、食品检验工。

2. 就业范围：食品生产企业、食品流通企业、食品质量监督部门、进出口检验检疫部门、卫生防疫部门、餐饮等行业。

### 五、培养目标与培养规格

#### (一) 培养目标

本专业培养政治坚定、德技并修、全面发展，适应新时代中国特色社会主义伟大强国建设需要，具有良好职业道德、人文素养和创新意识，掌握食品营养和食品检测技术等基本知识，具备食品营养分析检测、食品质量控制、公共营养与健康指导、营养配餐等能力，从事食品营养检验、营养配餐与保健指导等工作的高素质技术技能创新型人才。

#### (二) 培养规格

##### 1. 知识结构

序号	知识结构	知识能力	相应课程或教学环节	备注
1	公共基础知识	1. 英语听说读写能力及专业外文资料的阅读； 2. 熟练操作 windows 系统、office 办公软件，熟悉网络操作。	大学英语（听读）； 计算机基础。	
2	专业基础知识	1. 具有基础化学、食品分析化学、食品生物化学、食品微生物学、食品营养与卫生基本知识； 2. 掌握食品、生物制品等的理化检验、微生物检验和感官检验的基本理论知识，掌握食品营养功能、食品卫生的基本理论知识。	基础化学； 食品分析化学； 食品生物化学； 食品微生物学； 食品营养。	

3	专业实践知识	1. 化学分析知识； 2. 微生物学的基本实验技能和食品；微生物的检验知识； 2. 食品理化检验的手段和检测技术； 3. 食品营养分析知识，膳食调查知识，掌握膳食设计知识； 4. 食品生产单元操作、食品生产技术；食品机械装备、食品储运、保藏、市场流通经营； 5. 计算机应用、分析检验仪器维护与使用	食品分析化学； 食品生物化学； 食品微生物学； 食品理化检验技术； 食品微生物检验技术； 食品安全； 食品生产技术； 食品营销。	
4	专业拓展知识	1. 食品毒理学基本知识； 2. 食品行业发展动态； 3. 食品加工和开发知识。	食品毒理学基础； 食品开发与新技术。	

## 2、能力结构

序号	能力结构	能力要求	相应课程或教学环节	考证考级要求
1	基础能力	1. 能运用辩证唯物主义的基本观点及方法分析、解决问题； 2. 具有较强的语言及文字表达能力； 3. 具有熟练操作计算机常用软件处理业务工作的能力； 4. 具有计算机文字录入和处理的能力； 5. 具有身体运动技能的能力； 6. 具有英语听、说、读、写能力。	思想道德修养与法律； 形势与政策(含省情教育)； 计算机基础； 大学体育； 大学英语(听读)。	英语-具备应用能力A级或B级以上；计算机-计算机一级以上。
2	专业核心能力	1. 具有采集样品和处理样品的能力； 2. 具有应用化学分析与物理分析的知识与方法对样品进行理化检验与分析的能力； 3. 具有应用生物学分析方法对样品进行微生物检验与分析的能力； 4. 具有应用各种先进检测设备、仪器对样品进行定性定量检测的能力； 5. 具有进行食品感官检验的能力； 6. 具有对检测结果的分析能力和编制检测分析报告的能力； 7. 具有应用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的	基础化学； 食品分析化学； 食品生物化学； 食品微生物学； 食品营养； 食品理化检验技术； 食品微生物检验技术； 食品安全； 食品生产技术； 食品营销；	食品检验工(中级) 营养配餐员 公共营养师

		能力； 8. 具有检测室运行与管理的能力。 9. 具有食品加工、检测等领域的创新意识和能力		
3	专业拓展能力	1. 食品毒理学实验能力 2. 新产品开发能力	食品毒理学基础	

### 3. 素质结构

序号	素质结构	素质要求	相应课程或教学环节	备注
1	思想道德素质	热爱社会主义祖国, 拥护共产党的领导, 有正确的世界观、人生观、价值观, 遵纪守法, 为人正直诚实, 具有良好的职业道德和公共道德。	思想道德品质修养与法律基础; 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论。	
2	身心素质	拥有健康的体魄, 养成良好的体育锻炼和卫生习惯, 具备健全的心理和乐观的人生态度。	心理健康教育; 体育与健康。	
3	人文素质	应具备一定的美学知识和审美意识, 对自然、社会生活和艺术美的欣赏和鉴别。	音乐、美育、课外阅读、校园艺术节。	
4	职业素质	具有爱岗敬业、遵纪守法、团结协作的品质, 有创新创业的意识, 有严谨务实的工作作风。	职业发展与就业指导 顶岗实习	

## 六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

### （一）公共基础课程

#### 1、大学英语（含听力）

课程目标：致力于培养学生的英语综合应用能力，提高跨文化文化交际能力。

主要内容：包括日常交际和职场沟通过程中使用的英语听说读写译的各项能力。

教学要求：充分调动学生自主学习能力，使学生能够灵活运用语言技能。

#### 2、数学

课程目标：培养学生掌握各种工科类专业课必备的计算技能，综合运用所学的数学知识分析问题和解决问题。

主要内容：一元函数微积分学；多元函数微积分学；无穷级数；常微分方程等方面的基本概念、基本理论和基本运算技能。

教学要求：在传授知识的同时，要通过各个教学环节逐步培养学生具有抽象思维能力、逻辑推理能力、空间想象能力和自学能力。

### 3、思想道德修养与法律基础

课程目标：本门课程以人生观、价值观教育为主线，综合运用法律及其相关科学知识，教育引导加强法律观念和法律意识，加强自身道德修养和提高思想道德素质，培养学生爱岗、敬业、诚信等职业道德素质。

主要内容：世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育。

教学要求：通过课程教学和实践活动，逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、文化、道德、法律等方面的综合素质，重点培养学生正确的自我认识和良好的道德意识、法律意识，注重道德素养、职业素养、法律素养的提升，更好地促进高职学生成长成才和终身持续发展。

### 4、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：提高学生的政治敏锐性和社会适应能力，增强学生的交际能力、创新能力和辨别是非的能力，让学生树立积极的人生态度，使学生成为合格的社会主义建设者和接班人。

主要内容：毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想。

教学要求：理论联系历史，理论联系实际。坚持实事求是思想路线，通过分析社会热点问题、典型历史问题，帮助学生形成正确的世界观、人生观、价值观，培养分析问题、解决问题的能力，加深对《概论》理论知识的认同感。

## （二）专业（技能）课程

### 1. 食品营养

①课程类别：专业基础课程，也是一门职业核心课程；

②先修课程：基础化学；

③学时数：64（其中实践教学学时14）；

④主要内容及要求：食品营养与卫生是食品营养与检测专业的专业课，它是研究食物、营养、与人体健康的一门科学。通过本课程的系统学习使学生掌握有关食品、营养、营养素与健康的基本理论知识，具备分析和评价食物营养价值的基本技能。为学习后续课程学习奠定必要的理论基础。要求学生掌握各营养素的生理功能、缺乏症、供给量标准和食物来源；不同人群的生理特点以及其对营养的需要、膳食供给；营养与疾病的关系，疾病的饮食预防与治疗原则；

⑤学生学习效果评价方式（或考试方式）：学习效果评价方式以期末考试评价为主，理论测试 70%，书面作业 10%，技能操作 20%；

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 2. 食品生物化学

①课程类别：专业职业核心课程；

②先修课程：基础化学、分析化学；

③总学时：64（其中实践教学学时：34）；

④主要内容及要求：通过本课程的教学，使学生了解主要营养成分及其在食品中的含量、分布、结构、性质和对人体的生理功能，在食品加工中和储藏中的变化；掌握主要成分在食品加工中的功能特性；了解食品中酶的种类、含量及分布、结构及性质；掌握酶对食品品质的影响，及其在食品加工和储藏中控制和利用酶改进食品品质的途径；了解食品中嫌忌成分的种类结构、性质及对人体的掌握危害；掌握减少和控制有害物质的方法；掌握食品加工和储藏的原理；注重学生在食品加工和储藏中分析问题、解决问题的能力 and 综合素质的培养；为今后学习专业课打好坚实的专业基础；

⑤学生学习效果评价方式（或考试方式）：学习效果评价方式以期末考试评价为主。理论测试 60%，书面作业 10%，技能操作 30%；

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 3. 食品微生物

①课程类别：专业职业核心课程；

②先修课程：基础化学、食品生物化学；

③学时数：64（其中实践教学学时：34）；

④主要内容及要求：食品微生物是食品科学的重要组成部分，在食品的贮藏、运输、加工、制造过程中都存在许多微生物学问题，一方面是利用有益微生物的作用制造发酵食品；另一方面是防止有害微生物污染食品，保证食品安全。学习食品微生物学要求学生理解、掌握与食品有关的微生物类群的形态、结构及功能，微生物的营养、生长与控制，微生物的代谢，掌握微生物学的基本实验技能和食

品微生物的检验等，使学生具有扎实的实验技能。课程的任务是使学生掌握丰富的食品微生物学的基本原理、技能、方法以及食品质量的控制等，为学生学习以后的专业课以及毕业后从事食品生产和科研工作奠定坚实的基础。

⑤学生学习效果评价方式（或考试方式）：学习效果评价方式以过程考核+期末考核相结合的方式。过程考核主要体现在作业、试验操作、听课到课情况，占比70%；期末考核主要是综合实践考核，占比30%。

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

#### 4. 食品微生物检验

①课程类别：专业职业核心课程；

②先修课程：基础化学、食品生物化学、食品微生物；

③学时数：学时数：90（其中实践教学学时：45）；

④主要内容及要求：主要学习样品预处理和食品中主要成分的常规分析方法，主要指采用常规食品感官评定仪器、微生物手段及生物技术等分析食品的营养成分，食品中添加剂成分，食品中有毒物质的含量。通过本课程的教学，要求学生了解食品检验的重要性、特点和内容，掌握食品感官与微生物检验的基本原理与方法，提高微生物检验的实际操作能力；

⑤学生学习效果评价方式（或考试方式）：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，学习效果评价方式以过程考核+期末考核相结合的方式。过程考核主要体现在作业、试验操作、听课到课情况，占比70%；期末考核主要是综合实践考核，占比30%。

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

#### 5. 食品理化检验

①课程类别：专业职业核心课程；

②先修课程：基础化学、食品生物化学、食品微生物；

③总学时：90（其中实践教学学时90）；

④主要内容及要求：主要学习采用常规的物理、化学手段，分析食品的营养成分（糖类、蛋白质、水分、脂类、维生素、矿物元素、灰分），食品添加剂成

分及食品中有毒物质的含量。通过本课程的教学，让同学了解食品理化检验的重要性、特点和内容，食品理化检验的手段和检测技术，一般食品检验的项目、分类，以及分析化学和仪器分析在食品检验中的应用和发展方向。要求掌握食品理化检验的常用技术手段和一般原理，结合基础化学知识的基本原理来理解食品检验中的具体实践。熟悉食品理化检验的特点以及食品理化检验的基本术语和有关专业英语词汇。通过实验教学，熟悉食品理化检验中常规实验项目，知晓其内容，理解其原理，并能正确进行实验操作；

⑤学习效果评价方式（或考试方式）：以过程考核评价为主，过程考核主要体现在作业、试验操作、听课到课情况，占比70%（书面作业10%，技能操作60%）；期末考核主要是综合实践考核，占比30%。

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 6. 食品生产技术

①课程类别：专业核心课程；

②先修课程：基础化学、食品生物化学、食品微生物学、食品感官与微生物检验、食品理化检验；

③总学时：96（其中实践教学学时30学时）；

④主要内容及要求：食品工艺是食品专业一门重要专业课，学习本课程的目的是使学生掌握食品加工保藏的基本原理和方法，包括食品干制、食品速冻保藏、食品的腌制和熏制和食品辐射保藏技术；掌握各种食品加工的基本原理和方法，包括乳制品、蛋制品、鲜切食品、软饮料、发酵制品、焙烤食品、糖果、巧克力及调味品；掌握食品加工新技术的原理。了解国内外食品工业概况及发展动向，弄清和掌握食品在生产、贮运过程中的变质原因及各种方法，熟悉食品原材料的种类、化学组成和工艺作用，掌握各类食品生产的工艺过程，基本理论和技术参数，在食品生产方面具有分析、解决问题的能力，在食品资源利用、产品开发和工艺设计方面具有一定的科研、设计能力；

⑤学生学习效果评价方式（或考试方式）：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，学习效果评价方式以过程考核+期末考核相结合的方式。过程考核主要体现在作业、试验操作、听课到课情况，占比70%；期末考核主要是综合实践考核，占比30%。

⑥教师教学质量评价方式（或考试方式）：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 7. 食品安全

①课程类别：专业核心课程；

②先修课程：基础化学、食品生物化学、食品营养与卫生、食品微生物检验、食品理化检验；

③总学时：64（其中实践教学学时 30 学时）；

④主要内容及要求：食品安全是食品营养与检测专业的核心课程之一。本课程的主要任务是系统介绍保障食品安全的关键技术，即 GMP、SSOP、HACCP、ISO 体系的原则和方法，并且将这些关键技术应用于熟肉制品、水产品、乳制品、果汁及果汁饮料等重要食品行业的具体应用也进行介绍。通过教学，使学生了解和掌握目前保障食品安全的关键技术—GMP、SSOP 和 HACCP、ISO 体系的原则和方法，了解这些关键技术应用于熟肉制品、水产品、乳制品、果汁及果汁饮料等重要食品行业的具体应用。

⑤学习效果评价方式以期末考试评价为主。理论测试 60%，书面作业 10%，技能操作 30%。

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 8. 校内综合实训

①课程类别：专业职业核心实践课程

②先修课程：基础化学、食品生物化学、食品营养与卫生、食品微生物检验、食品理化检验；

③学时数：14 周，308 学时；

④主要内容及要求：食品检验校内综合实训课程是食品营养与检测专业的实践性教学环节，是培养本专业技术人才的整体知识结构及能力的重要组成部分，主要目的是培养学生食品检验技术的综合运用能力及提高学生专业综合素质。选取乳及乳制品、糕点、面包、饮料等典型食品项目全检，采用任务驱动法进行教学，以强化学生及提高学生的专业综合能力。通过在真实的检测环境完成真实检验任务，为学生掌握扎实的专业分析技能，走向社会后成为合格的检验工作者打



下坚实的基础。食品检验校内生产实训是本专业学生必须参加的，旨在训练学生食品检验的基本技能。

⑤学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，学习效果评价方式以过程考核+期末考核相结合的方式。过程考核主要体现在作业、试验操作、听课到课情况，占比70%；期末考核主要是综合实践考核，占比30%。

⑥教师教学质量评价方式：教师教学质量采取学院督导听课评教、学生网络评教、分院督导听课与日常检查评教与分院组织学生座谈了解教学情况和社会多元化评价相结合。

## 七、教学进程总体安排

1. 课程设置及教学计划表
2. 实训（实践）教学计划表
3. 时间分配表
4. 实践教学与理论教学统计表
5. 选修课与必修课统计表

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

采取校外培训学习、下企业实践锻炼、社会技术服务等措施，培养专任教师的教学设计能力，丰富专任教师的生产一线工作经历，提高技术服务能力；充分利用社会资源，从各类知名企业聘请高技能人才担任兼职教师，同时实施“教前培训”计划，以提高兼职教师的教育教学能力。形成一支专任教师专业带头人1人，骨干教师3人，“双师”素质专任教师比例达100%、兼职教师任教专业课的课时比例占40%的高水平教学团队

### （二）教学设施

校内现有与食品专业教学相关的“理化检测实训室”、“微生物实训室”、“生物化学实训室”、“精密仪器实训室”、“工艺实训室”，可以满足教学与校内实践需要。有效利用实训资源，组织现场操作和观摩教学是提高教学质量的保障。

校内实训基地一览表

序号	实训室名称	主要实训项目	备注
1	基础化学实训室	食品脂肪酸分析、食品重金属残留的日常检测、食品抗氧化特性检测、食品农药残留检测、冷冻淀粉—油脂混合凝胶安定性等食品物性分析、动物性产品中兽药残留的日常检测	

2	分析化学实训室	食品酸碱度分析、食品重金属等成分的一般分析，食品密度、折光率等物理参数分析	
3	食品生物化学实训室	酵母 RNA 的提取、双缩脲法测定蛋白质浓度、糖的还原性检验、水分活度、油脂酸价的测定、蛋白质及氨基酸的颜色反应、RND 的定量测定、动植物组织中糖、脂肪、蛋白质的鉴定。	
4	食品理化检验技术实训室	蔬果中维生素的测定、视频中蛋白质、氨基酸的测定、农药残毒甲胺磷的测定、食品中亚硝酸盐的测定，茶叶中有机磷的测定、液态食品相对密度的测定、食品中释放、谈说化合物的测定。	
5	食品微生物检验技术实训室	发酵食品微生物检验、培养基的制备与灭菌方法、微生物分离与纯化、霉菌和酵母菌菌数检验、细菌的简单染色和革兰氏染色及形态观察、酵母菌的形态观察及死、活细胞的鉴别。	
6	食品生产技术实训室	冻干食品的制作、酸奶的制作、奶油冰淇淋的制作、面包的制作、膨化雪糕的制作、蛋糕的制作。	

校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	依托单位	备注
1	微生物指检测、常规理化检测	工学结合实训、顶岗实习、毕业实训	江西省微生物生物研究所	
2	微生物指检测、常规理化检测	工学结合实训、顶岗实习、毕业实训	江西省轻工业研究所	
3	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、顶岗实习、毕业实训	南昌统一企业有限公司	
4	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、顶岗实习、毕业实训	益海嘉里(南昌)粮油食品有限公司	
5	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	浙江一鸣食品股份有限公司	
6	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	祐康食品(杭州)有限公司	
7	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	井冈山同志哥食品饮料有限公司	
8	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	南京来一口食品有限公司	
9	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	温州德马康之源健康管理有限公司	
10	产品检测、产品生产质量控制与管理	工学结合实训、认识实习、顶岗实习、毕业实训	南京喜之郎食品有限公司	

### (三) 教学资源

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立有专业

教师、行业专家和教研人员等参加的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

## 2. 图书文献配备基本要求

图书、文献配备能满足人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：食品制造业、农副食品加工业、酒、饮料和精制茶制造业、餐饮业、质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准，食品检验国家标准、中国居民膳食营养手册，三种以上的专业相关学术期刊，以及营养配餐类、食品检验类、食品工艺类的图书、文献。

## 3. 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、虚拟仿真软件、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、满足教学。

### （四）教学方法

教学方法的运用应突出以学生为中心，建议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“案例教学”、“情景教学”、“理实一体化教学”的多种教学方法，融“教、学、做、用”为一体，激发学生学习兴趣，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。

### （五）学习评价

1. 要进行考核与评价的改革，推广“知识+技能”的考试考查方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。要围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

2. 针对不同课程特点应建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外顶岗实习等实践教学环节，应以企业评价为主，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。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考察学生完成课业的情况。

3. 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。

### （六）质量管理

1. 学校和二级院系应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、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. 学校、二级院系应完善教学管理机制，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，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学校应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培养目标达成情况。

4. 专业教研组织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

序号	毕业要求	具体内容	备注
1	课程要求	教学计划表所列课程考核合格	
2	职业资格证书要求	食品检验工中级，营养配餐员，公共营养师	配餐员，公共营养师可选考
3	素质教育要求	达到学院规定的学分要求	
4	符合学院学生学籍管理规定中的相关要求		

## 十、附录

表 1. 课程设置及教学计划表

表 2. 实践（含实训实习）教学安排表

表 3. 时间分配表

表 4. 实践教学与理论教学统计表

表 5. 选修课与必修课统计表

专业负责人：吴蔚书  
 审核人：刘琼  
 学院负责人：张革  
 教务处：邱恩海  
 制定时间：2019年7月

表 1. 课程设置及教学计划表（2019 级食品营养与检测专业）

制(修)订日期: 2019 年 7 月

课程类别	课程序号	课程名称	考试考查	学分	学时数			开课学期及周学时数						备注		
					总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年				
								1期	2期	3期	4期	5期	6期			
								16	18	18	18	18	18		←周数	
公共基础课	1	思想道德修养与法律基础	考试	3	48	40	8	4 × 12w								08
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	4	64	56	8		4 × 16w							08
	3	形势与政策	考查	1	32	32		4 × 2w	4 × 2w	2 × 4w	2 × 4w					08
	4	心理健康教育	考查		32	28	4	2 × 8w	2 × 8w							08
	5	大学英语（含听力）	考试		136	68	68	4	4							06
	6	经济数学	考试		64	64		4								06
	7	体育与健康	考查		68	8	60	2	2							06
	8	职业生涯规划与就业指导	考查	2	36	18	18			2						06
	9	大学生创业基础	考查	2	36	18	18				2					06
	10	国防军事技能（含入学教育）	考查		112		112	2w								06
	11	国防军事理论	考查		36	36			2							06
	12	校园安全教育	考查		32	28	4	2								06
	13	劳育	考查		44		44		1w	1w						06
	14	计算机基础	考查		64	32	32	4								04
		<b>小计</b>			<b>804</b>	<b>428</b>	<b>376</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					
专业基础课	1	基础化学	考试		96	60	36	6							02	
	2	食品分析化学	考试		102	63	39		6						02	
	3	食品生物化学	考查		68	32	36		4						02	
	4	食品营销	考查		68	32	36		4						02	
			<b>小计</b>			<b>334</b>	<b>187</b>	<b>147</b>	<b>6</b>	<b>14</b>						
职业专业	1	食品添加剂	考查		68	32	36			4					02	

能力课	核心课	2	*食品仪器分析技术	考查		72	36	36			4			02	
		3	食品标准与法规	考查		72	36	36			4			02	
		4	食品营养	考试		68	52	16			4			02	
		5	食品安全	考查		68	36	32			4			02	
		6	食品微生物	考查		68	32	36			4			02	
		7	食品生产技术	考试		108	60	48			6			02	
		8	*食品微生物检验	考查		72		72			4			02	
		9	技能考试			22		22			1w			02	
			小计			618	284	334			16	20			
专业技能课	1	*食品理化检验	考试		144		144			4	4				
	2	*校内综合实训	考试		308		308				14w		02		
	3	顶岗实习			440		440				2w	18w	02		
	4	毕业设计(论文)			110		110				4w	1w	02		
	5	毕业教育			22		22					1w			
		小计			1024		1024			4	4				
职业拓展课	能力拓展课	1	食品毒理学基础(必修)	考查		26	26					2		02	
		2	食品质量管理(必修)	考查		26	26					2		02	
			小计			52	52								
	素质拓展课	1	素质教育通识课	选修	8	128	128		2	2	2	2			
		2	创新创业教育课	必修		32	32				1	1			
		3	社会实践	必修		88		88	1w	1w	1w	1w			
		4	美育	必修		72	72		2	2					
		小计			320	232	88								
	课程总计			2780	899	1881	26	26	22	24	22				

注：职业拓展课未计入总课时。

①理实一体化、项目化教学课程在课程名称前以\*标注。

②每学期考试课程一般为2~4门，其它课程为考查。

③备注栏填写课程所属分院部：01 机电、02 轻纺、03 经管、04 电信、05 建艺、06 基础、08 思政教

学部。

④素质拓展课主要从中华文化与历史传承、自然科学与科技、社会热点与世界视野、自我认知与人生发展、艺术鉴赏与审美体验等五大方面开设课程，以选修的形式，按学分计算，具体每学期开设的课程由教务处统一安排。社会实践、素质教育环节也只计算学分。

⑤职业拓展课中的“素质教育通识课”统一安排与红色文化、诚信教育、法制教育和增强学生社会责任感相关的选修课程。

表 2、实训（实践）教学计划表

序号	项目名称	学时数	学期	周数	实训场所	备注
1	国防军事技能（含入学教育）	112	1	2	学院操场	
2	劳动教育	44	2.3	2	学院	
3	社会实践	88	1、2、3、4	1		
4	校内综合实训	308	5	14	食品检测中心	
5	顶岗实习	440	5.6	20	食品企业，检测机构	
6	毕业设计（论文）	132	6	6	食品检测中心，食品企业	
7	毕业教育	22	5	1		
8	技能考核	22	4	1	食品检测中心	
合计		1056		47w		

注：认知实训、专业实训和综合实训三个环节须分项填写具体实训项目，同时注明实训场所，其它项目可以不标注实训场所。

表 3、时间分配表（单位：周）

序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计	备注
			一	二	三	四	五	六		
1	课内教学 活动时间	理论教学、实践教学、项目教学、综合实训等	16	18	18	18	16		88	
2	课外教学 活动时间	考核	1	1	1	1	1		5	
3		社会实践	1	1	1	1			4	
4		劳动教育		1	1				2	
5		国防军事技能（含入学教育）	2						2	
6		顶岗实习					2	16	18	
7		毕业设计（论文）					2	4	6	
8		毕业教育、离校						1	1	
9		技能考试				1			1	



合 计	20	21	21	21	21	21	125	
-----	----	----	----	----	----	----	-----	--

表 4、实践教学与理论教学统计表（单位：学时）

课程分类		分配学时数	所占比例	教学分类	分配学时数	所占比例
公共基础课	公共基础课（必修）	804	35.7%	理论课 （不含选修课）	899	32.3%
	素质拓展课	320				
专业课程	专业基础课	334	10.6%	实践课 （不含选修课）	1881	67.7%
	专业技能课	1024	32.5%			
	专业核心课	618	19.6%			
	能力拓展课	52	1.6%			
合 计		3152	100%	合计 （不含选修课）	2780	100%

表 5、选修课与必修课统计表（单位：学时）

项目	必修课程		选修课程	备注
	公共课	专业课		
学时数	804	1976	372	
	2780			
所占比例	88.2%		11.8%	
总学时数	3152			