

湘菜学院 2021 级

中外合作办学

食品检验检测技术专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院
二〇二一年七月

编制说明







本专业人才培养方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）及《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）等文件要求，对接粮农食品安全证书和全国职业院校技能大赛食品安全与质量检测赛项规程要求，在本专业教学指导委员会的指导下，与合作企业英国米齐临集团共同开展专业人才培养调研和论证，融入职业岗位能力标准进行制订。

《专业人才培养方案专业教学指导委员会论证表》和《专业人才培养方案制订与审核表》见下表，《专业人才培养方案变更审批表》见附录。

2021年7月

2021 级人才培养方案专业教学指导委员会论证表

专业： 食品检验检测技术

序号	姓名	工作单位	职称/职务	分工	签名
1	崔德明	长沙商贸职业技术学院	教授/副校长	主任	
2	谢军	长沙商贸职业技术学院	教授/院长	副主任	
3	方刚	英国米齐临集团	总经理	副主任	
4	李青	美心集团有限公司	实验室技术总监	副主任	
5	张朝晖	湖南生物机电职业技术学院	教授/专业负责人	委员	
6	张建辉	中国检验认证集团有限公司	人力资源部经理	委员	
7	李晓丹	麦可思研究院 (第三方评价机构)	高级数据分析师	委员	
论证意见	<p>经由学校、企业和第三方评价机构组成的专业教学指导委员会论证后认为：此方案符合本专业培养特点，课程体系的构建与课程内容的安排与企业职业岗位技能要求契合，教学进程安排符合国家相关文件要求与人才成长规律，方案总体设计科学合理，本专业教学指导委员会一致同意通过，并提请学院学术（指导）委员会审议通过。</p> <p style="margin-top: 20px;">专家组组长签名：  2021 年 8 月 10 日</p>				

2021级 食品检验检测技术 专业人才培养方案审批表

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

所属院（部）：湘菜学院

<p>专业制订团队</p>	<p>蔡颖、冯志 黄碧高 龙岩</p> <p>(签名)</p>
<p>二级学院意见</p>	<p>该方案紧密对接行业需求，科学合理，具有可操作性，可实施性强，创新性。</p> <p>(湘菜学院)</p>
<p>学校教学工作委员会意见</p>	<p>该专业人才培养目标明确，课程设置合理，专业特色明显，符合职业教育发展要求。</p> <p>(教学工作委员会)</p>
<p>校长办公会审定意见</p>	<p>本专业人才培养规格清晰，课程体系构建合理，符合科学可行。</p> <p>审议通过</p> <p>(学校公章)</p>
<p>校党委会审定意见</p>	<p>本专业人才培养方案符合国家教育部相关文件精神，审议通过，同意实施。</p> <p>(学校党委公章)</p>

说明：本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业岗位	1
(二) 通用证书	2
(三) 职业资格或技能等级证书	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	4
(一) 课程体系结构	4
(二) 公共基础课程	5
(三) 专业课程	12
(四) 课程思政要求	20
(五) 课证融通	20
(六) 课赛融通	21
七、教学进程总体安排	21
(一) 教学进程安排表	21
(二) 课程计划与进度总表	23
八、实施保障	27
(一) 师资队伍	27
(二) 教学设施	28
(三) 教学资源	30
(四) 教学方法	31
(五) 学习评价	32
(六) 质量管理	32
九、毕业要求	33
十、附录	34
(一) 方案变更审批表	34

湘菜学院 2021 级食品检验检测技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

食品检验检测技术/490104

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限为三年。

四、职业面向

(一) 职业岗位

表 1 职业面向表

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)	主要岗位群或技 术领域	职业类证书
食品药品 与粮食大 类 (49)	食品类 (4901)	农副食品加 工业 (C13) 食品制造业 (C14) 质检技术服 务业 (745)	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)	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	粮农食品安全评价

表 2 典型工作任务

序 号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	对应课程
1	食品检 验岗位	食品理化检验 食品微生物检验	样品的采集及处理； 对产品出厂必检项目的检 测及出具检测报告； 改进、完善检验技术与方 法。	基础化学、烹饪化学、食品微生 物、食品添加剂、食品理化检测技 术、食品安全快速检测、微生物检 测技术、现代食品仪器分析技术、 食品感官检测技术、食品标准与法 规
2	食品质 量安全 管理岗 位	在线品控 食品安全管理	生产过程中工艺参数的检测； 对生产工艺种常见问题的 分析、判断、处理； 制定食品安全管理制度。	基础化学、食品质量管理、食品微 生物、食品添加剂、食品理化检测 技术、食品安全快速检测、微生物 检测技术、现代食品仪器分析技 术、食品感官检测技术、食品贮藏

				保鲜、烹饪营养与卫生、食品标准与法规
3	实验室管理与服务岗位	实验室设备管理及正常运转	对检验检测实验室进行安全管理和内部质量控制；能够执行质量管理体系和食品安全管理体系，协助构建、完善、监督、检查和指导食品质量安全管理体制体系；协助实验室完成认证认可工作。	基础化学、食品质量管理、食品添加剂、食品理化检测技术、食品安全快速检测、微生物检测技术、现代食品仪器分析技术、食品感官检测技术、食品标准与法规

(二) 通用证书

表 3 通用证书表

证书名称	颁证单位	建议等级	融通课程
高等学校英语应用能力考试证书	高等学校英语应用能力考试委员会	A 级	大学英语
全国大学英语四六级考试证书	全国大学英语四六级考试委员会	四级成绩 421 分以上	大学英语
全国计算机等级证书	教育部考试中心	一级以上	计算机应用基础
普通话水平测试等级证书	湖南省语言文字工作委员会	三级甲等以上	大学语文 普通话

(三) 职业技能等级证书

表 4 职业技能等级证书表

证书名称	颁证单位	建议等级	融通课程
粮农食品安全评价职业技能等级证书	中农粮信（北京）技术服务有限公司	中级	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品感官检测技术

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，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，掌握食品理化检测、食品微生物检测、仪器分析技术、食品安全快速检测、食品质量管理的知识和技术技能，面向农副食品加工、食品制造、质检技术服务等行业的农产品食品检验员、产品质量检验工程技术人员、质量认证认可工程技术人员等职业，能够从事食品检验检测、食用农产品检验检测、食品质量控制与安全管理等工作的高素质技术技能人才。

本专业接续高职本科专业为：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康；
接续普通本科专业为：食品科学与工程、食品质量与安全、食品安全与检测。

(二) 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求：

1、素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 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。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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。

(7) 具有“责任之心、务实之心、诚信之心”职业素养和“道德底线、质量底线、技术底线”职业精神。

2、知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 理解与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

(3) 掌握本专业必需的基础化学、烹饪化学、食品微生物、烹饪原料等专业基础知识。

(4) 掌握食品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品检验的规范和要求。

(5) 掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

(6) 掌握食品安全与质量管理的基本原理和主要方法。

(7) 掌握食品安全快速检测及常见食源性疾病相关知识。

- (8) 熟悉营养学基础知识及人群营养、公共营养相关知识。
- (9) 熟悉中外食品检测标准与法律法规。
- (10) 了解食品检测发展动态，熟悉新产品、新技术、新方法。

3、能力

- (1) 能够熟练开展理化分析、微生物无菌操作。
- (2) 能够熟练使用、检查和维护常用分析检测仪器设备。
- (3) 能够熟练食品安全标准和相关法律法规开展食品和食用农产品检验检测工作。
- (4) 能够正确理解并执行检验检测实验室进行安全管理和内部质量控制，协助实验室完成认证认可工作。
- (5) 能够熟练进行食品加工安全风险分析和现场品控管理；
- (6) 能够正确理解并执行质量管理体系和食品安全管理体系，协助构建、完善、监督、检查和指导食品质量安全管理制度体系；
- (7) 能够正确理解并依据绿色生产、环境保护、安全防护等相关政策要求从事职业活动；
- (8) 具有适应食品检验检测产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
- (9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系结构

本专业有公共基础必修课、公共选修课、专业基础（平台）课、专业核心课、综合实训课、专业拓展课等 6 类课程，总共 44 门课。

表 5 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型	主要课程名称	备注
公共基础课程	公共必修课程	主要有思想道德与法治，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论，形势与政策教育，大学生心理健康教育，体育，大学英语，应用文写作，信息技术，职业生涯规划，就业指导，创业基础，军事理论和军事技能，入学与安全教育，劳动教育，艺术类课程、管理学 ABC 等课程。	课程描述如表 6 所示
	公共选修课程	主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	课程描述如表 7 所示
专业	专	专业基础（平	主要有烹饪原料，烹饪化学，基础化学，食品微生

课程	业必修课程	台) 课程	物, 食品添加剂, 烹饪营养与卫生, 食品工艺等课程。	如表 8 所示
		专业核心课程	主要有食品理化检测技术, 食品安全快速检测, 微生物检测技术, 现代食品仪器分析技术, 食品质量管理, 食品感官检测技术等课程。	课程描述如表 9 所示
		综合实训课程	主要有第二课堂社会实践活动, 食品检测综合实训, 岗位实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 10 所示
	专业拓展课/专业群选修课程	主要有食品贮藏保鲜, 烘焙食品加工技术, 食品标准与法规, 湖湘饮食文化, 食品市场营销, 营养配餐等课程。	课程描述如表 11 所示	

(二) 公共基础课程

本专业按照国家有关规定开齐开足公共基础课程(详见表 5)。本专业根据学校专业建设实际情况和区域产业经济特点, 开设了具有地方特色的校本课程。

表 6 公共必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	<p>素质目标：养成积极进取的人生态度；坚定马克思主义理想信念和中国特色社会主义共同理想；培育爱国主义情怀；提升思想道德素质和法律素养，做有理想有本领有担当的时代新人。</p> <p>知识目标：掌握新时代的内涵和要求；树立科学世界观、人生观和价值观；把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求；掌握道德的起源和功能，道德的传承和发展等思想道德基础理论知识；掌握法律的内涵、法律的运行、我国法律体系构架、法律权利和义务、法律思维的含义和特征等法律基础理论知识。</p> <p>能力目标：能正确掌握人生航向；正确处理理想与现实的关系；践行社会主义核心价值观；能用法律思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	<p>本课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等构成；包括理想信仰、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各项法律制度等。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标：提升思想政治理论素养，坚定共产主义理想信念，坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信；自觉拥护中国共产党的领导，增强民族自豪感和自信心，明辨是非，自觉维护祖国统一和民族团结，承担社会责任和历史使命。</p> <p>知识目标：掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p> <p>能力目标：具有运用马克思主义基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象的能力、运用线上线下平台自主研究学习的能力、小组合作团队协作的能力、结合本专业提供解决问题方案的能力。</p>	<p>本课程主要包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法：采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	形势与政策教育	<p>素质目标: 提升关心国家大事的政治素养, 自觉维护以习近平总书记为核心的党中央领导, 维护国家安全与统一, 树立马克思主义的形势观, 具有民族自信心和社会责任感。</p> <p>知识目标: 了解国内外重大时事, 认识和正确理解党的基本路线, 重大方针和政策, 认清形势和任务, 掌握时代的脉搏。</p> <p>能力目标: 在错综复杂的国内外形势中, 具有明辨是非的能力, 能正确分析和认清国内外形势中的热点难点, 解决实际的思想困惑。</p>	<p>本课程主要包括国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读等内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法: 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p> <p>使用教材: 中宣部(中宣部委托)时事报告杂志社的《时事报告大学生版》、《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平主席的重要讲话。</p>
4	大学生心理健康教育	<p>素质目标: 提高学生心理素质, 具备健全人格, 开发个体潜能, 培养学生乐观、向上的心理品质, 促进学生全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p>知识目标: 了解自身心理发展特点; 正确认识自我, 学会学习, 学会情绪调节的方式; 熟悉正确认识挫折失败、生命教育; 正确的交往观、恋爱观等。</p> <p>能力目标: 提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力; 培养自省、自尊、自信、自律、自强, 促进身心全面发展。</p>	<p>入校环境改变与心理适应、自我意识、心理健康普查; 自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、面对挫折与失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育; 大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、就业前生涯规划、就业指导。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
5	体育	<p>素质目标: 通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍, 养成积极乐观的生活态度。</p> <p>知识目标: 熟练掌握 2 项以上健身运动的基本方法和技能; 掌握常见运动创伤的处置方法。</p> <p>能力目标: 养成良好的行为习惯, 形成健康的生活方式; 具有健康的体魄。</p>	<p>实践课模块分别为: 篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、舞龙舞狮、体育舞蹈。</p> <p>理论课分为: 裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p>教学方法: 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
6	大学英语	<p>素质目标: 培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力, 培养具有中国情怀与国际视野, 在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。</p>	<p>主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课程。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>知识目标: 掌握 2300-2600 个常用英语单词、300 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。</p> <p>能力目标: 能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力, 提升跨文化交际能力, 坚定文化自信。</p>		<p>考核评价: 以过程考核为主, 形成性评价与终结性评价相结合, 注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>
7	信息技术	<p>素质目标: 具备信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面的素质。</p> <p>知识目标: 了解现代社会信息技术发展趋势, 理解信息社会特征并遵循信息社会规范; 掌握常用的工具软件和信息化办公技术, 具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p>能力目标: 通过掌握的常用工具软件以及新型信息技术, 能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决实际问题, 具备独立思考和主动探究能力, 拥有团队意识和职业精神, 为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六个部分内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
8	职业生涯规划	<p>素质目标: 树立正确的职业观念, 学会一种精神(奋斗精神), 形成两种意识(主动选择意识和个人生涯发展的责任意识)。</p> <p>知识目标: 了解职业生涯规划基本理论知识, 熟悉未来的职业发展趋势, 掌握职业规划与调整的技能。</p> <p>能力目标: 能够对自我有准确的认识和定位, 能够掌握职业生涯访谈技巧, 根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划, 完成职业生涯规划书。</p>	<p>本课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索, 工作世界探索, 生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书, 参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、生涯规划实训室。</p> <p>教学方法: 采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。</p> <p>考核评价: 采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
9	就业指导	<p>素质目标: 树立正确的职业观、幸福观与择业观, 具备基本职业素质和基本职业规范。</p> <p>知识目标: 了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求, 掌握并灵活运用求职方法和技巧, 学会就业权益保护。</p> <p>能力目标: 能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会、能获得就业岗位。</p>	<p>就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习(劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等)。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。</p> <p>教学方法: 采用情景教学法、探究教学法、案例教学法、小组教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
10	创业基础	<p>素质目标：主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展的担当意识，具有创业意识、创新精神和创新创业热情，树立科学的创业观。</p> <p>知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法。掌握创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划撰写和创业项目运营等内容的基本特点和内涵。</p> <p>能力目标：能运用创新的方法，能组建创业团队，能选择创业项目选择和资源，能分析并创新商业模式，能撰写商业计划书，能参加商业路演，能实现一段创业实践经历。</p>	<p>创新创业基本方法训练、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p>教学方法：案例教学、小组讨论教学、实地调研、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</p> <p>考核评价：课程考核采用作品考核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占 45%，终结性考核占 55%。</p>
11	军事理论和军事技能	<p>素质目标：弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全意识和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p>知识目标：让学生了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。</p> <p>能力目标：能自觉履行国防义务，能进一步认清极端主义、分裂主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其危害，能认清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。</p>	<p>军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。</p> <p>军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、田径场。</p> <p>教学方法：采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p> <p>《军事理论》教学时数 36 学时，记 2 学分；《军事技能》训练时间 3 周，112 学时，记 2 学分。</p>
12	入学与安全教育	<p>素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；树立健康的饮食观和食品安全意识；具备节能环保爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p>知识目标：了解学校学院概论、行业基本情况；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识、无烟校区建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p>能力目标：能够正确认识大学，实现角色转换；能够有效保护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。</p>	<p>1、校史校情、专业发展情况、本行业企业发展现状和未来趋势；2、人身、财产、突发公共安全与灾害教育；3、树立大学生健康的饮食观、分辨垃圾食品或者“三无”食品、加强食品安全教育；4、宣传无烟教室、无烟宿舍、无烟校区的幸福校园建设；5、开展生态文明、节能环保节水节粮、垃圾分类保护环境等</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p>教学方法：采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
			绿色教育。	
13	劳动教育	<p>素质目标：具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵纪守法、崇德向善、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。具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维。</p> <p>知识目标：了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟悉自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范。掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵。</p> <p>能力目标：能养成良好的劳动行为习惯，通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理，培养他们的社会责任感，促进学生全方面发展。</p>	<p>劳动教育的本质目标是“通过适当的途径培养具有健康劳动价值观追求社会正义、实现体力脑力结合，以及养成具有自由个性的全面发展的人”。本课程侧重以下三方面内容的教育：劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性的全面发展的人。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学及实践场地： 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等</p> <p>教学方法：采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p>考核评价：采用过程性考核，占比100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。</p>
14	艺术类课程	<p>素质目标：培养学生的审美情趣；培养学生对自身的美好气质的信心和热爱；提高学生艺术素养和人文素养。</p> <p>知识目标：掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法；掌握艺术表达的基本方法与技巧；掌握艺术的主要表演形式。</p> <p>能力目标：运用科学的方法进行艺术表演或表现的能力；善于发现美、创造美和欣赏美的能力。</p>	按照文件要求开设制定鉴赏课程4门—《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《影视鉴赏》，特色艺术类课程2门—《湖南民歌》、《合唱艺术》、《形体训练》。介绍基础鉴赏理论及作品赏析，侧重艺术实践，突出艺术学科特点。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、舞蹈室。</p> <p>教学方法：体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p>考核评价：平时学习占比40%+期末测试占比60%。</p>
15	应用文写作	<p>素质目标：培养高职学生养成严谨、客观、规范的工作作风，具备团结协作的职业素养和志趣高远的人文素养，助力未来职业生涯的可持续发展。</p> <p>知识目标：掌握应用文写作的基本理论和基础知识；掌握各类应用文文种写作的基本格式和方法技巧，熟练写出在日常学习、生活、工作中常用的规范应用文书。</p> <p>能力目标：提高学生的语言文字应用能力和表达沟通能力，具备各专业需要的应用文书写作能力，为将来步入社会</p>	包括应用文写作理论知识、大学生通用文书、行政公文、事务文书、经济调研和契约类文书、礼仪文书等内容，这些项目以应用文写作理论为指导，以文种写作为主线来进行设计，同时又兼顾不同专业要求，选择相应的应用文文种进行教学。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用引导式教学法、情境教学法、讨论教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占40%，终结性考核</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		从事实践工作奠定良好的写作基础。		占 60%。
16	管理学 ABC	<p>素质目标：树立“管理即决策”的意识；培养考虑组织管理问题的全局眼光；具备基层管理者的执行力、人际沟通能力和协调能力。</p> <p>知识目标：了解中西方管理思想；理解管理、管理者的内涵；熟悉环境因素对管理的影响；掌握基层、中层、高层管理者所必需的技能；掌握决策的定性、定量方法。</p> <p>能力目标：能运用 SWOT 分析等方法分析企业所处环境；能运用定性、定量决策方法解决现实管理决策问题。</p>	认识管理与管理者、运用管理思想和管理理论、分析管理环境、进行管理决策。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、校外实习基地。</p> <p>教学方法：多媒体教学与网络课程平台学习相结合，理论讲授与任务驱动法相结合，典型案例教学与小组讨论相结合，积极组织团队参加企业管理案例讨论、参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营管理比赛等赛项。</p> <p>考核评价：课程考核以过程考核为主、线上与线下考核相结合的办法，注重考核学生的能力、素质、针对现实企业管理案例进行分析、判断和决策的水平。其中，过程性考核占 50%，其他考核占 50%。</p>

表 7 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	通识教育课程	<p>通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及学生所必需的一些实际能力的培养。</p> <p>通过课程学习，使学生认识、了解和掌握不同专业方向的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识；能获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为大学生提供今后长远学习和发​​展所必须的方法和眼界。</p>	<p>主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>课程性质：本部分课程是公共选修课。</p> <p>教学场地：教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p>教学方法：注重学习方法的传授与启迪思考，教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等等形式多样、灵活有效的方法。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。</p> <p>考核评价：学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程，课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式一般为考查。考核占比以各课程具体分配为准。</p>

				通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。
--	--	--	--	-----------------------------

(三) 专业课程

本专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

表 8 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹饪原料	<p>素质目标: 具有遵守国家野生动物保护法意识, 收集特色烹饪原料相关知识的习惯。</p> <p>知识目标: 了解烹饪原料的应用简史和分类体系; 学习常用原料品种、产地、产季和品质特点; 掌握原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>能力目标: 通过本课程的学习使学生具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	<p>粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽类、水产类烹饪原料品种特点与保藏和运用规律; 熟悉干货制品、半成品、调料和烹饪添加剂以及辅助原料的特点、运用规律。</p>	<p>课程性质: 专业基础(平台)课</p> <p>教学场地: 理论教室和实验实训教室</p> <p>教学方法: 通过案例分析、讨论法、实验法等教学方法培养学生专业技能和职业素养, 着力培养学生的原料鉴别、选择和合理烹饪运用的能力。</p> <p>考核评价: 考试。</p>
2	烹饪化学	<p>素质目标: 具有良好的职业道德和责任感, 具有理论联系实际、刻苦钻研的优秀品质;</p> <p>知识目标: 了解烹饪化学的基本原理, 熟悉食物风味化合物的基础知识, 掌握有关食品营养成分的性质、结构及分析检验方法;</p> <p>能力目标: 能够在实践中发现菜肴在烹饪过程中的变化规律, 能够熟练地进行实验操作。</p>	<p>烹饪化学基础知识; 食品成分的化学组成、结构、性质及其在加工和贮藏中发生的化学变化, 这些变化对食品品质和安全性的影响和控制措施; 烹饪化学实验训练。</p>	<p>课程性质: 专业基础(平台)课</p> <p>教学场地: 理论教室和实验实训教室</p> <p>教学方法: 通过案例分析、讨论法、实验法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。</p> <p>考核评价: 过程考核与期末考查相结合。</p>
3	基础化学	<p>素质目标: 关注与化学有关的社会问题, 逐步树立珍惜资源、爱护环境、合理使用化学物质的观念。</p> <p>知识目标: 了解溶液的相关计算及电解质溶液的相关理论; 掌握化学平衡及影响平衡的因素; 掌握分析数据的处理及减少误差的方法; 掌握酸碱滴定法基本原理, 了解各类有机化合物的分类、结构、命名及重要的理化性质。</p> <p>能力目标: 能用学过的理论知识解释生活、生产中出现的现象并能解决实际问题; 能对基本实验仪器进行正确的洗涤及使用。</p>	<p>分析天平与称量技术、一般溶液的配制技术、滴定分析常用仪器操作技术、酸碱滴定技术、化学平衡、有机化合物等。</p>	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和化学分析实训室。</p> <p>教学方法: 项目教学, 分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价: 结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	食品微生物	<p>素质目标: 具有严谨求实、自律、吃苦耐劳、热爱专业的优良品质和细心、耐心、克服困难的良好职业素养。</p> <p>知识目标: 了解微生物的分类和食品中常见的微生物种类及结构特点;掌握微生物所需的营养物质与培养基配制的基本原则和基本方法;理解环境因素对微生物的影响及控制方法;了解微生物在发酵食品中的有不同作用。</p> <p>技能目标: 能通过微生物显微状态及培养物的形状图片对微生物进行鉴别;能处理生产时间中出现的微生物生长及控制问题;会鉴别食品是否发生微生物腐败变质。</p>	食品微生物的主要类群、微生物的生理特点、微生物遗传与菌种选育、微生物与食品工业、微生物与食品卫生安全。	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 项目教学, 分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价: 结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
5	食品添加剂	<p>素质目标: 增强食品质量与安全观念, 增强科学合理使用添加剂的意识; 形成严谨求实的科学态度; 养成爱岗敬业的职业道德; 保持互助合作的团队精神; 具有可持续发展能力。</p> <p>知识目标: 掌握食品添加剂的基本理论和基本知识; 掌握食品添加剂的功能原理; 了解食品添加剂的发展现状与趋势; 食品添加剂的使用原则和使用量。</p> <p>能力目标: 能够掌握食品添加剂正确规范使用要求, 培养学生实验技能和独立分析问题、解决问题的能力, 具有一定的实践技能。</p>	食品添加剂及其使用安全、保质作用类食品添加剂、色香味形作用类食品添加剂、功能性食品添加剂等。	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 项目教学, 分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价: 结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
6	烹饪营养与卫生	<p>素质目标: 具有质量意识、环保意识、安全意识; 具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。</p> <p>知识目标: 了解六大营养素的具体种类和生理功能; 不同人群的生理特点和营养需要; 掌握烹饪加工对食品原料营养卫生的影响; 掌握食品营养价值的评价指标和评价方法; 掌握餐饮食品烹饪加工与营养的关系以及营养素的保护措施。</p> <p>能力目标: 能运用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题; 能够运用合理营养与膳食平衡、中国居民膳食指南和膳食宝塔的观念和原则来具体分析现实生活中的营养问题, 能够制订营养食谱; 能对餐饮卫生制定有效的管理与安全控制措施。</p>	营养基础、人群营养基础、烹饪原料营养与加工、烹饪对营养价值的影响、膳食营养指导与评价、食品污染与食品安全、食品的卫生与管理、食源性疾病预防、餐饮企业卫生管理等。	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>教学场地: 智慧教室。</p> <p>教学方法: 项目教学, 分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价: 结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
7	食品工艺	<p>素质目标: 培养学生热爱专业工作, 具备食品从业者</p>	食品加工技术概述、果蔬	<p>课程性质: 专业基础课</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>必备的职业道德；培养学生实际操作、团队协作等综合职业素质。</p> <p>知识目标：了解食品的分类方法，掌握新食品的类型；掌握典型食品工艺流程及技术要点。</p> <p>能力目标：能够完成罐头食品、饮料类食品、乳制品、肉制品等典型食品的加工；能够独立获取信息、分析问题和解决问题；培养学生具备拓展、创新等可持续发展能力。</p>	加工技术、肉制品加工技术、乳制品加工技术、饮料加工技术、粮谷食品加工技术。	<p>教学场地：理实一体实训教室</p> <p>教学方法：通过任务驱动法、讨论法、案例分析法等教学方法培养学生专业技能和职业素养，着力培养学生的原料选择、加工、贮藏与产品创新的综合能力。</p> <p>考核评价：考查。</p>

表 9 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品安全快速检测	<p>素质目标：养成爱岗敬业的职业道德，养成良好的团队合作与沟通职业素质，为良好职业道德行为习惯的养成打下基础。</p> <p>知识目标：掌握食品安全快速检测的意义、技术分类，了解其发展趋势等相关知识；掌握食品中常见农兽药、重金属的种类与危害，以及相关的快速检测原理。了解对非法添加物的相关规定以及相关添加物的快速检测方法。掌握食品掺伪快速检测方法以及检测结果与数据的处理。</p> <p>能力目标：通掌握食品快速检验技术的基本理论和技术方法，并能应用所学检测技术对食品质量和安全性进行管理和控制，能准确、快速地鉴别出各种食品的质量并进行评价，从而解决工作中的各种实际问题。</p>	快速检测技术基础、农药残留快速检测、兽药残留快速检测、食品添加剂跨苏检测、重金属快速检测、非法添加物快速检测、劣质和掺伪食品快速检测、食品微生物快速检测、生物毒素快速检测，并掌握快速检测原理和方法。	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>教学场地：营养分析室。</p> <p>教学方法：任务导向教学法+实践项目教学法+分组讨论实践教学+线上线下结合法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
2	食品质量管理	<p>素质目标：培养细心、耐心、克服困难的良好职业素养。</p> <p>知识目标：掌握食品质量管理基本理论知识，质量检验基础知识和质量标准与法规基本要求；掌握食品质量管理相关体系 SSOP,GMP ,HACCP 体系内容要求和应用，ISO9000 ISO14000 体系内容要求和应用；掌握质量管理各项工具的基本知识并能熟练运用。</p> <p>能力目标：能运用质量管理工具对质量问题进行分析，并提出解决方案的能力；具有质量检验能力。</p>	食品企业质量管理体系的认识与识别、食品企业 QS 管理体系的建立与实施、食品企业 GMP、SSOP 管理体系的建立与实施、食品企业 HACCP 管理体系的建立与实施、食品企业 ISO 22000 食品安全管理体系的建立与实施、食品企业 ISO 9001 质量管理体系的建立与实施、食品	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
			企业 ISO 14000 环境管理体系的建立与实施、食品质量安全管理体内部审核、质量管理各项工具与方法等。	
3	食品微生物检测技术	<p>素质目标：具有获取信息、语言表达、团队合作、社会交往等综合素质；具有严谨求实、自律、吃苦耐劳、热爱专业的优良品质和细心、耐心、克服困难的良好职业素养。</p> <p>知识目标：微生物培养基的配制；消毒灭菌技术；微生物染色及显微形态观察技术；微生物大小的测定；菌种保藏技术；食品细菌总数、大肠菌群计数、霉菌和酵母菌计数、金黄色葡萄球菌的检验。</p> <p>能力目标：检验前准备及仪器维护能力；能够运用微生物基础知识和无菌操作技能进行常规食品微生物检测；能够编制规范的检验报告，并进行数据处理。</p>	微生物检测预备知识与技术、微生物显微形态观察技术、微生物制片染色技术、微生物培养技术、微生物鉴定技术、样品采集与制备技术、微生物检测综合技术等。	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>教学场地：微生物检测实训室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
4	食品理化检测技术	<p>素质目标：形成尊重科学、实事求是、与时俱进的科学态度；具有克服困难的信心和决心；具有严谨求实、拓展创新、团结协作综合职业素养。</p> <p>知识目标：检测基础技能知识；物理法检测知识；化学法检测知识；仪器法检测知识。</p> <p>能力目标：检验前准备及仪器维护能力；能够正确运用检验方法（如重量法、容量法、分光光度法等）进行各种食品检验的能力；能够编制规范的检验报告，并进行数据处理。</p>	检测基础技能、物理法检测、化学法检测、仪器法检测。	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>教学场地：理化检测实训室、光谱实训室、色谱实训室。</p> <p>教学方法：实践教学+理论教学，线上学生自主学习与线下教师讲授结合，采用小组教学、任务驱动法成果导向等教学方法。</p> <p>考核评价：以课堂小组考核，期末随堂技能考核，结合线上考核数据，采用全程化动态考核机制。</p>
5	现代食品仪器分析技术	<p>素质目标：具有一定的人文与科学素养，身心健康；具备自我学习和与人沟通协作的素质。</p> <p>知识目标：了解紫外-可见分光光度法在食品分析中的原理及实验技术；认知紫外-可见分光光度计的基本结构和各部件的作用；了解红外吸收光谱法在食品分析中的原理及实验技术；掌握原子吸收光谱分析中常用的定量方法等。</p> <p>能力目标：能利用紫外-可见分光光度法对食品项目进行定性和定量测定；能利用原子吸收光谱法对食品项目进行定性和定量测定；能正确规范记录实验数据，熟练计算实验结</p>	紫外-可见吸收光谱法、高效液相色谱法、原子吸收光谱法、电位分析法、气相色谱法、红外吸收光谱法等。	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>教学场地：仪器分析实训室。</p> <p>教学方法：实践教学+理论教学，线上学生自主学习与线下教师讲授结合，采用小组教学、任务驱动法等教学方法。</p> <p>考核评价：以课堂小组考核，期末随堂技能考核。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		果, 正确填写检验报告等。		
6	食品感官检测技术	<p>素质目标: 具有辩证唯物主义观点和科学的世界观、人生观及价值观; 具有科学文化素养; 具有团队协作精神。</p> <p>知识目标: 了解食品感官检验的任务、基本原理、基本概念; 掌握食品感官评价及感官分析的类型、基本方法和基本要求; 学会鉴定并评价食品的品质。</p> <p>能力目标: 能够运用食品感官评价基础知识进行食品感官评价分析; 能够编制规范的检验报告, 并进行数据处理。</p>	食品感官检验概述、食品感官检验的生理和心理基础、食品感官检验条件的控制、差别检验基本技能训练、排列检验基本技能训练、分级检验基本技能训练、描述性分析检验基本技能训练、食品感官检验的应用等。	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>教学场地: 感官检验实训室。</p> <p>教学方法: 实践教学+理论教学, 线上学生自主学习与线下教师讲授结合, 采用小组教学、任务驱动法等教学方法。</p> <p>考核评价: 以课堂小组考核, 期末随堂技能考核, 结合线上考核数据, 采用全程化动态考核机制。</p>

表 10 综合实训课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品检测综合实训	<p>素质目标: 以食品理化分析与检验技能的学习为载体, 养成自主学习的意识, 形成创新思维。</p> <p>知识目标: 使学生掌握食品理化分析与检验的知识内容, 熟悉各种技能的操作程序, 形成独立获取所需专业技能的基本能力。</p> <p>能力目标: 能够运用所学的食品理化分析与检验技能对食品进行熟练分析, 能够从事食品检验、食品质量控制、食品产品研发、食品营养成分分析等职业岗位。能够获取食品检验工中级工或农产品食品检验员职业技能或资格证书。</p>	食品检测基础技能、理化检测技能、食品微生物检测技能、食品感官检测技能。	<p>课程性质: 综合实训课。</p> <p>教学场地: 综合实训室。</p> <p>教学方法: 实践教学+理论教学, 线上学生自主学习与线下教师讲授结合, 采用小组教学、任务驱动法等教学方法。</p> <p>考核评价: 以课堂小组考核, 期末随堂技能考核, 结合线上考核数据, 采用全程化动态考核机制。</p>
2	岗位实习	<p>素质目标: 提高学生的政治思想水平与业务素质; 使其综合运用所学知识解决生产实际问题, 培养良好的职业道德修养, 增强敬业、创业精神, 缩短学生与社会的差距。</p> <p>知识目标: 了解所实习单位的企业文化等概况; 深入了解食品企业的生产技术、工艺流程和相应的管理知识; 熟悉主要岗位的操作方法、工作原理、质量卫生要求、食品质量检测的流程和相关国家标准。</p> <p>能力目标: 理论联系实际, 提高运用所学知识解决实际问题的能力; 能够完成实习主要岗位的操作、提高分析问题、解决问题的能力 and 动手操作能力。</p>	选择食品检验检测技术实际面向的典型工作岗位的生产线作为岗位实习任务, 学生独立工作。让学生掌握食品检验检测技术与基层工作岗位专业技能、熟悉职业环境, 领略职业文化, 最终使学生具备食品检测技术企业相关岗位的能力。	<p>课程性质: 综合实训课。</p> <p>教学场地: 实习企业。</p> <p>教学方法: 实践教学, 采用任务驱动法等教学方法。</p> <p>考核评价: 企业导师和指导老师联合考核, 采用全程化动态考核机制。</p>
3	毕业设计	<p>素质目标: 具备食品检测从业人员的职业素养和职业道</p>	一个完整的方案, 一般包括	<p>课程性质: 综合实训课。</p>

	<p>德规范。</p> <p>知识目标：了解食品检测行业基本现状和发展趋势，熟悉毕业设计的要求，掌握毕业设计流程。</p> <p>能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成毕业设计的工作。</p>	<p>设计背景，设计依据，实施方案等。方案结构完整、要素完备，能清晰表达设计内容；方案撰写规范，图表、公式和参考技术文件符合国家或企业食品标准的规范与要求；方案设计合理，能有效解决课题设计中所要解决的问题；满足法律法规、安全、环保、成本等方面的要求。</p>	<p>教学场地：企业、学校实训室。</p> <p>教学方法：采用线上线下相结合的教学方法，指导学生完成设计方案。</p> <p>考核评价：毕业设计方案文本与毕业答辩相结合的考核模式。</p>
--	--	---	--

表 11 专业拓展课/专业群选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品贮藏保鲜	<p>素质目标：使学生养成严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风，具有良好的职业道德。培养学生团结协作的精神和社会责任感。</p> <p>知识目标：掌握影响食品败坏的因素，以及食品低温保藏、气调保藏、辐射保藏、高压处理保藏、化学保藏、涂膜保藏、鲜活生鲜食品和加工食品的贮藏保鲜技术。掌握关于食品贮藏保鲜的基本知识、技术方法和该领域国内外的最新研究动态。</p> <p>能力目标：能够将理论知识灵活的运用到实践中去。能针对在食品贮藏过程中出现的各种问题，提出解决的办法。</p>	<p>食品贮藏保鲜基础知识、食品贮藏保鲜常用技术、鲜活和生鲜食品贮藏保鲜技术、加工食品贮藏保鲜技术、食品保鲜新技术。</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
2	烘焙食品加工技术	<p>素质目标：职业道德和敬业精神；创新精神</p> <p>知识目标：掌握各种原辅材料加工特性的基本知识。掌握各种焙烤食品加工原理、工艺流程，包括面包、饼干、蛋糕等焙烤食品的生产方案设计、各种焙烤食品的品质保证体系的建设。掌握各种焙烤食品设备的机械原理和运转维护的基本知识。掌握焙烤食品工厂的设计和建设的知识。掌握焙烤食品资料阅读和检索的相关知识。</p> <p>能力目标：具有评价和鉴定各种焙烤食品的理论知识和技术水平；具有分析和处理焙烤食品质量问题的能力。</p>	<p>焙烤食品的原辅材料、焙烤食品制作基础知识、面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术、各式西式糕点加工技术、月饼加工技术等。</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：烘焙实训室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
3	食品标准与法规	<p>素质目标：具备从事食品检测工作中懂法的职业素质。</p> <p>知识目标：了解标准与法规间的关系，以及与质量管理</p>	<p>食品安全与食品标准法规、标准与法规基础知识、我国食品</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p>

		<p>体系等的关系；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安全方面的法律法规；掌握标准与法规的作用与意义。</p> <p>能力目标：能够在食品检测工作中解决相关法律问题的能力。</p>	<p>标准体系，国际食品标准与法规，食品企业标准体系、我国食品安全法律法规、食品生产许可证和食品市场准入制度、食品标签与食品认证。</p>	<p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
4	湖湘饮食文化	<p>素质目标：认可中国传统饮食文化的博大精深；形成热爱生活、热爱专业的职业观；具有适应职业发展的文化素养和综合素质。</p> <p>知识目标：了解中国饮食文化的发展历程及饮食人物；了解中国饮食文化的精髓，掌握中国饮食科学内涵；理解中国各族饮食风俗及礼俗，掌握饮食习惯、饮食礼仪等方面的基础理论知识；了解中国饮食文化的地域性，掌握中国八大地方菜系的分布；了解中国筵宴文化的发展趋势。</p> <p>能力目标：能从文化的角度解读中国餐饮发展的不同现象；能够阐述中国八大菜系的特点，能够列举中国其他风味菜系，能够阐述典型菜谱名称文化内涵；能把内在的文化素养在创新菜单中体现出来。</p>	<p>饮食的起源与发展认知、肴馔文化认知、饮食风俗与礼仪认知、筵宴文化认知、湖湘餐饮企业文化认知等。</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
5	食品市场营销	<p>素质目标：具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识。树立诚实守信的职业准则，爱岗敬业，进行合作分享，善于表达与沟通。</p> <p>知识目标：熟悉市场营销观念，掌握4P、4C在食品营销中的应用；了解食品营销环境要素；掌握食品目标市场选择与定位方法；熟悉产品、价格、渠道、促销策略；了解食品新媒体营销、主题营销等知识。</p> <p>能力目标：能够通过市场调研分析食品营销环境；能够进行食品销售；能够策划和组织食品营销活动。</p>	<p>市场与市场营销、营销环境概述、微观营销环境分析、宏观营销环境分析、SWOT模型分析、消费者需求与购买动机、消费者购买行为分析、消费者购买的决策过程、市场细分、目标市场选择、市场定位、产品整体及组合策略、产品生命周期及品牌策略等。</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>
6	营养配餐	<p>素质目标：培养学生形成营养卫生意识，养成良好的生活习惯。</p> <p>知识目标：掌握中国居民营养健康状况发展趋势；掌握中国居民膳食指南及膳食宝塔各层具体内容；掌握餐饮成本核算的方法；掌握膳食调查法中的称重法、记账法、24小时回顾法；了解膳食调查法中食物频率法；了解营养教育的途径；掌握食品安全咨询的流程。了解不同人群的生理特点和</p>	<p>中国居民营养健康状况、营养配餐的准备、膳食调查和评价、人群营养状况评价、食品营养价值评价、一般人群营养食谱设计、营养咨询与教育等。</p>	<p>课程性质：专业拓展课/专业群选修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。</p> <p>考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。</p>

	<p>营养需要；掌握食谱编制的方法等。</p> <p>能力目标：能够运用合理营养与膳食平衡、中国居民膳食指南和膳食宝塔的观念和原则来具体分析现实生活中的营养问题，能够制订营养食谱，能够进行营养咨询和指导。</p>		
--	---	--	--

(四) 课程思政要求

分析本专业学生的来源与专业背景，在知识传授的同时，强调价值引领的作用。专业课程教学过程以专业技能知识为载体，加强思想政治教育，充分发挥课堂主渠道功能，努力发掘课程中立德树人的闪光点，与思想政治理论课同向同性，形成协同效应。本专业课程思政要求如下。

1. 课程教学与爱国主义教育相结合

通过选择有对比有反思的企业典型案例、视频题材等重要思政教育意义内容，激发爱国热情和实践动力。在专业教师引导之下，通过我国食品产业发展成就和实力的展示，开展爱国主义教育，增强学生心目中的国家自豪感。

2. 课程教学与团队合作相结合

专业核心课程实训教学过程中，以实训任务为载体，以工作小组为单元，引导学生将企业本职工作经历融入学习过程，调动学习积极性，重点强调项目成员团队合作的原动力和凝聚力，树立了正确的价值观，培养团队合作精神。

3. 课程教学与职业素养培养相结合

通过实践教学环节和企业经历，结合企业生产实际和行业人才素养需求，引入企业对优秀员工必备素质和基本规范的要求，引导学生遵守职业规范、法律法规，培养了学生良好的职业品德、职业纪律及职业责任心，教育学生爱岗敬业、讲究诚信，在潜移默化中提高了学生未来岗位的适应能力。

(五) 课证融通

将职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 12 所示。

表 12 课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业技能	粮农食品安全评价	初级	中农粮信（北京）技术服务有限公司	基础化学、食品微生物、食品理化检测技术	4	基础化学、食品微生物、食品理化检测技术	

等级证书 (1+X证书)	粮农食品安全评价	中级	中农粮信(北京)技术服务有限公司	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品感官检测技术	6	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品感官检测技术
	粮农食品安全评价	高级	中农粮信(北京)技术服务有限公司	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、现代食品仪器分析技术、食品安全快速检测	8	食品理化检测技术、食品微生物检测技术、现代食品仪器分析技术、食品安全快速检测

(六) 课赛融通

表 13 课赛融通表

序号	技能竞赛名称	级别	参赛学期	竞赛要求融入课程	转换学分	获奖后可置换的专业课程	备注
1	全国职业院校技能大赛食品安全与质量检测赛项	国家级	五	食品理化检测技术、食品微生物检验技术、现代食品仪器分析技术、食品质量管理	8	食品理化检测技术、食品微生物检测技术	

注：世界技能大赛、全国职业院校技能大赛、全国职业技能大赛、全国行业职业技能大赛、省技能大赛、省职业院校技能大赛。

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程安排表

表 14 教学进程安排表
专业名称： 食品检验检测技术 (2021 级)

学年	学期	教学进程周次																			课堂教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学(周)					机动 (周)	考试 (周)	学期教 学周数 合计	寒暑 期 (周)		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			20	军训	入学 与安 全教 育	劳动 实践	认识 实习					岗 位 实习	毕业 设计
		第一 学年	一	○	#	#	#	↑	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※			※	⊙	14	1	3					1	
二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			1周 (暑假)					1	21	5	
第二 学年	三	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1								1	20	6	
四	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			1周 (暑假)					1	21	5	
第三 学年	五	○	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	■	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	9	1				8+2周 (寒假)	1		1	22	4		
六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	■	◇	◇	◇	◇	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18	8	
		总 计																			77	6	3	1	2		24	1.5	2	5.5	122	34	
说明		1、三年6学期总周数共122周。 2、专业课程理论教学与实践教学总学时数比例控制为1:1左右。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；认识实习根据专业教学进度安排；岗位实习一般为6个月。 3、○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 ※课堂教学 ⊙考试 △见习 ▲认识实习 ◇岗位实习 ■毕业设计 &机动 …放假																															

(二) 课程计划与进度总表

表 15 课程计划与进度总表

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
										一	二	三	四	五	六		
										20 周	21 周(含 1 周暑假劳动实践)	20 周	21 周(含 1 周暑假劳动实践)	22 周(含 2 周寒假岗位实习)	18 周		
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	54	3	36	18		√	2 (6-19)	2 (2-14)						
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2 (2-17)	2 (2-17)				
		S0101001	形势与政策教育	64	4	32	32		√	2 (10-17)	2 (10-17)	2 (2-9)	2 (2-9)	√	√	五、六学期网络授课	
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2 (12-19)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课	
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2 (6-19)	2 (2-19)	2 (2-19)				其中 8 课时为分年级的大型体育集体授课活动(如冬季长跑、春季体训活动)或线上授课	
		T0101004	大学英语	128	8	128	0	√		4 (6-19)	4 (2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修 2 学分以上拓展模块的内容	
		R0203210	信息技术	48	3	24	24	√			4 (2-13)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修拓展模块的内容	
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2 (6-12)							
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√						2 (2-6)	4 周网络平台学习	

		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2 (15-19)	2 (12-19)				3周网络平台学习	
		T0102002/ T0401001	军事理论和军事技能	148	4	36	112		√	# (2-4) (# 此标记代表军训, 共2学分)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课	
		T0201001	入学与安全教育	8	0.5	6	2		√	24 (5)							
		T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√								
		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等6门课由艺术教研室统一安排	
		W0204004	应用文写作	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						根据专业需求选择其中一门课程	
		G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8							2(2-9)			
		小计		814	44	428	386			14	14	8	4	4			
专业必修课程	专业基础(平台)课程课	X0203079	烹饪原料	56	3.5	32	24		√	4 (6-19)							设置6~8门
		X0203008	烹饪化学	72	4.5	48	24		√			4 (2-19)					
		X0203501	基础化学	56	3.5	32	24		√	4 (6-19)							
		X0203502	食品微生物	72	4.5	42	30		√		4 (2-19)						
		X0204031	食品添加剂	36	2	24	12		√			2 (2-19)					
		X0203032	烹饪营养与卫生	72	4.5	50	22		√			4 (2-19)					
		X0203015	食品工艺	56	3.5	16	40		√				4 (2-15)				
		小计		420	26	244	176			8	4	10	4	0			

		X0203025	食品质量管理	72	4.5	40	32	√			4 (2-19)						
		X0203089	食品安全快速检测	44	2.5	20	24	√				4 (2-12)					
		X0203016	微生物检测技术	72	4.5	30	42	√				4 (2-19)					
		X0203503	现代食品仪器分析技术	72	4.5	40	32	√					4 (2-19)				
		X0203028	食品理化检测技术	72	4.5	28	44	√					4 (2-19)				
		X0203504	食品感官检测技术	36	2	16	20	√					2 (2-19)				
		小计		368	22.5	174	194			0	4	8	10	0			
	综合实训课程	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，记2学分，由学校团委负责认证。											
		X0403001	食品检测综合实训	162	7	0	162		√					18 (2-10)			
		T0203002	岗位实习	576	24	0	576							8+2 (寒)	14W		
		T0203001	毕业设计	36	1.5	0	36							1W	0.5W		
		小计		774	34.5	0	774			0	0	0	0	18	24		
选修课程	公共选修课程	以所选课程为准	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	48	3	24	24		√							任选 3 门	
		S01010010	党史国史教育	16	1	8	8		√								(由思想品德与职业素养教研室统一安排)
		W0203150	中华优秀传统文化	16	1	8	8		√								(由文秘教研室统一安排)
		G0101018	高等数学 C	16	1	8	8		√								(由文化素养教研室统一安排)

		小计	96	6	48	48										
专业拓展课程 / 专业群选修课	X0204601	食品贮藏保鲜	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)							根据专业需求开设 6-8 门专业拓展课/专业群选修课。 二选一
	X0203602	烘焙食品加工技术	72	4	24	48		√		4 (2-19)						
	X0203037	湖湘饮食文化	28	1.5	20	8		√				2 (2-15)				
	X0204505	食品标准与法规	36	2	24	12		√				2 (2-19)				
	X0204027	食品市场营销	36	2	24	12		√				2 (2-19)				
	X0203026	营养配餐	36	2	20	16		√				2 (2-19)				
		小计		200	11	108	92			2	4	0	6	0	0	
总计			2672	144	1002	1670			24	26	26	24	22	24		

表 16 集中实践(综合实训)教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排(周数)						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	入学与安全教育		1						
3	劳动教育								
4	劳动实践			1		1			暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	食品检测综合实训						9		
7	毕业设计						1.5	0.5	
8	岗位实习						8+2(寒假)	14	
合计(周数)			4	1	0	1	20.5	14.5	
总计(周数)			41						

表 17 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型	课程门数	教学课时				实践学时比例(%)	占总学时比例(%)	备注
				总学分	理论课	实践课	总学时			
1	必修课程	公共基础必修课程	16	44	428	386	814	47.42	30.46	
2		专业基础(平台)课程	7	26	244	176	420	41.9	15.72	
3		专业核心课程	6	22.5	174	194	368	52.72	13.77	
4		综合实训课程	4	34.5	0	774	774	100.00	28.97	
5	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50.00	11.08	
6		专业拓展课/专业群选修课程	5	11	108	92	200	46		
总计			44	144	1002	1670	2672	62.5	100.00	

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）。

八、实施保障

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍形成职

称、年龄，形成合理的梯队结构。本专业整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，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。

2.专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外食品行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

具有高校教师资格；原则上具有食品科学、食品质量与管理、分析化学等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1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称，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，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(二) 教学设施

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、校内“湘食卫士”检测中心、“湘菜出海”实训基地和校外实训基地。

1、专业教室基本条件

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、校内实训基本要求

表 18 校内“湘食卫士”检测中心实习实训基地配置与要求

序号	实训室名称	功能 (实训实习项目)	面积、设备名称及台套数要求	容量(一次性容纳人数)
1	食品理化检测实训室	食品理化检测技术、基础化学、烹饪化学等课程的教学与实训。	150m ² ，电子天平(0.1mg/0.01g)、折光计、比重计、黏度计、pH计、凯氏定氮仪(含消化装置)、脂肪测定仪以及足够数量的粉碎机、搅拌器、电热干燥箱、涡旋振荡器、消化装置、离心机等样品前处理设备。	50
2	食品微生物检测实训室	食品微生物学、微生物检验技术等课程的教学与实训。	150m ² ，显微镜、双人超净工作台、水浴锅、高压蒸汽灭菌锅、电热恒温培养箱、控温摇床、-4℃冰箱、生物安全柜以及足够数量用于微生物形态观察、培养基制备、接种、分离纯化等微生物基本操作的实验实训用品及用具。	50
3	色谱实训室	现代食品仪器分析、食品检测综合实训等课程的教学与实训。	120m ² ，气相色谱仪、高效液相色谱仪。	50
4	光谱实训室	食品理化检测技术、现代食品仪器分析	120m ² ，分光光度计、原子吸收分光光度计。	50
5	虚拟仿真实训室	食品理化检测技术、微生物检测技术、现代食品仪器分析等课程的教学与实训。	120m ² ，欧倍尔虚拟仿真平台，计算机。	50

表 19 校内“湘菜出海”实训基地配置与要求

序号	实训室名称	功能 (实训实习项目)	面积、设备名称及台套数要求	容量(一次性容纳人数)
1	食品加工实训室	食品加工、营养配餐、食品质量管理等课程的教学与实训。	200m ² ，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等。	50
2	预制菜研发实训室	食品储藏与保鲜、营养配餐等课程的教学与实训。	200m ² ，自动气泡清洗机、巴式杀菌线、熟食真空遇冷机、真空包装机。	50
3	大师工作室	营养配餐、烘焙食品加工技术等课程的教学与实训。	200m ² ，操作台、搅面机、双杠双筛电炸炉、电烤箱、打蛋机、醒发箱。	50

4	食材检测实训室	烹饪原料、食品质量管理等课程的教学与实训。	150m ² ,农药残留快速测定仪×4台,电子舌×1台、电子鼻×1台,照蛋计×10个。	50
---	---------	-----------------------	--	----

3、校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展食品理化检测、食品微生物检测、食品安全评估等实训活动,实训设施齐备,实训岗位、实训指导教师确定,实训管理及实施规章制度齐全。能提供采样、食品检测、结果报告、品控等相关实习岗位,能涵盖当前食品检验检测技术专业(产业)发展的主流业务(主流技术),可接纳一定规模的学生实习;能够配备相应数指导教师对学生实习进行指导和管理;有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度,有安全、保险保障。

表 20 校外实习实训基地(室)配置与要求

序号	实训基地(室)名称	功能(实训实习项目)	面积、设备名称及台套数要求	容量(一次性容纳人数)
1	英国米齐临集团检测有限公司	跟岗实训、岗位实习、食品理化分析与检测、食品微生物检测实践	800m ² ,密闭高压消化炉、离心机、电子天平、食品样品粉碎机、红外消化炉、凯氏定氮仪、索氏提取器、水浴锅、超净工作台、灭菌锅、培养箱等。	50
2	中国检验认证集团湖南有限公司	跟岗实训、岗位实习、食品微生物检验技术实践、仪器分析实践	800m ² ,氮吹仪,液相色谱、气相色谱、质谱仪、紫外扫描仪、食品安全快速检测仪、冷冻干燥仪、超净工作台、灭菌锅、培养箱等。	50
3	湖南质量技术监督局	跟岗实训、岗位实习、食品添加剂、农残、重金属等的检测实践	800m ² 高效液相色谱仪、气相色谱仪、质谱仪、原子吸收分光光度计等各3台。	50
4	湖南食品检测研究院	跟岗实训、岗位实习、食品微生物检验技术实践	500m ² ,超净工作台、培养箱、冰箱、灭菌锅、干燥箱烘箱等。	50

(三) 教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定,经过规范程序选用教材,优先选用国家规划教材和国家优秀教

材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

教材形式可多样，如讲义、活页、任务书、PPT、相应的辅助文档以及合作企业的岗位教学、现场演示教学等。

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。专业类图书文献主要包括：食品检测行业政策法规、技术标准、工程手册、技术标准、学术期刊和典型案例等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3.数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、动画素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材、课程教学平台等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。依托专业教学资源库、网络教学平台等线上课程开展在线学习供学生学习，学习结束后可在线考核。

(四) 教学方法

1. 教学方法应注重培养学生的学习能力、知识拓展能力、社会适应能力等；在培养学生独立分析问题、解决问题、总结问题的能力同时，教师应鼓励学生发掘发现问题；引导学生与人沟通、交流和相互协作的能力同时，应提倡坚持个体的合理主见，激发其创新的勇气和意识。

2. 根据课程的不同性质和特点，在教学过程中教师创新教学方法和手段，充分使用项目教学、任务驱动、小组探究、教学做一体化、案例教学、仿真教学等多种教学方法，改革传统教学手段，积极推进现代信息技术与课堂教学深度融合。

3. 以学生为中心，注重学生的参与度和自主学习，充分利用信息化教学资源、方法和手段，全面实施“线上学知识、线下练技能”为主要形式的线上线下混合式教学模式，基于线上教学平台开展观看微课、拓展阅读、讨论、答疑、作业、测验、考试、仿真等多种教学活动，学生参与度高，师生、生生互动充分。

(五) 学习评价

课程考核分为过程性考核和终结性考核等，各项考核占比可按下表格式提供指导性意见。

表 21 教学考核表

序号	课程类型	过程性考核占比	终结性考核占比	考核方式
1	理论课	40%	60%	笔试、在线测试
2	理实一体课	70%	30%	笔试、操作考核、在线测试
3	实训课	100%	0	笔试、操作考核

1. 教学考核包括过程性考核和终结性考核。过程性考核为作业、课堂表现、实验、单元测验、线上自主学习等。终结性为课内安排的期末考核。

2. 过程性考核的内容包括知识、技能、素养、态度四个部分内容。根据课堂知识体系的具体要求，决定不同的分值。素养方面主要是团队合作精神、独立思考、人际交流等方面的内容。学习态度方面主要考察学生在本堂课或本阶段积极参与的程度如何。

3. 评价方法：采用自我评价、小组评价和教师评价多元考核评价方式相结合的方法。

4. 建立成果认定、学分兑换制度，对取得课程对应的相关职业技能等级证书（X证书）、行业企业认可的职业资格证书等规定的学习成果予以认定，可申请课程学分兑换。

5. 重点把握：（1）关注学生个体差异；（2）注重学习过程的评价；（3）学生学习目标的达成；（4）在职业能力评价时注重专业能力的整合。

(六) 质量管理

1. 学校和二级院系应建立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，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标准建设，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. 学校和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、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. 专业教研组织应建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 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、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格，至少修满144个学分（其中包括军训4学分，入学与安全教育0.5学分，劳动教育1学分，毕业设计1.5学分，岗位实习24学分），符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。鼓励获取普通话、英语三级等证书以及至少1个职业技能等级证书或职业资格证书。

