

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： 2021级

执笔人： 罗建玲

制订时间： 2021年8月7日

审核人： 余荣敏、王秋香

系审批时间： 2021年8月15日

学校审批时间： 2021年8月20日



2021 级食品检验检测技术专业人才培养方案

一、专业名称与代码

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

二、招生对象

符合招生条件的普通高中毕业生，中职毕业生。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向与岗位能力分析

(一) 职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业 类(代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术 领域举例
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) 食品安全管理师 (4-03-02-11) 质量认证认可工程技术人 员(2-02-29-04) 公共营养师(4-14-02-01) 健康管理师(4-14-02-02) 营养配餐员(4-03-02-06)	农产品食品检验; 质量与认证认可; 检验检疫; 食品安全管理 公共营养指导; 健康管理和营养 配餐; 餐饮管理;

(二) 岗位能力分析

	专项能力	分项能力	相关课程及技能训练
职 业 基 本 素 质	1.1 职业理解 与认识	1.1.1 懂得运用马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论 及“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国 特色社会主义思想等重要思想来分析和解决问题 1.1.2 具有爱国守法、明礼诚信、团结友善、勤俭自强、敬 业奉献的道德品质 1.1.3 热爱专业，具有良好的职业素养、敬业精神、创新意 识及工匠精神	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、军 事理论、形势与政策、大学生职业 生涯规划与创业教育、入学教育、 专业活动等

与 能 力	1.2 语言与文字表达	1.2.1 具有良好的语言表达能力 1.2.2 一般通知、报告、计划总结和技术文章的撰写能力 1.2.3 英语读、写、听的基本能力	大学语文、职场英语
	1.3 计算机运用能力	1.3.1 熟练操作计算机的能力 1.3.2 熟练运用网络、多媒体的初步能力	信息技术
	1.4 身体素质	力量, 速度, 耐力, 灵敏性, 柔韧性素质及基本运动技能, 心理素质	大学体育; 课外体育活动; 军训; 大学生心理健康教育
	1.5 就业能力及社会适应	1.5.1 职业规划 1.5.2 就业能力 1.5.3 社会适应力	大学生职业规划与就业创业指导、大学生创新与创业理论基础、综合实训、毕业顶岗实习等
职业 岗 位 群 能 力	2.1 食品检验能力	2.1.1 检验设备、器皿的准备 2.1.2 培养基的配制、溶液的配制 2.1.3 采样及/或检验样品的制备 2.1.4 检验设备的使用与维护 2.1.5 感官指标检验 2.1.6 微生物学指标检验 2.1.7 食品理化指标检验 2.1.8 检验结果的分析 2.1.9 技术管理等工作	基础化学/基础化学实训 分析化学/分析化学实训 食品分析/食品分析实训 食品微生物学 食品微生物检验 食品卫生学 食品卫生检验 食品安全与质量管理 食品法规与标准
	2.2 食品质量安全管理能力	2.2.1 制定食品安全管理制度, 并对执行情况进行督促检查 2.2.2 制订、实施食品安全计划, 检查记录生产经营过程中的食品安全状况, 及时控制、纠正发现的危害 2.2.3 从事及管理食品安全检验工作 2.2.4 制订食品安全培训计划并组织实施, 建立培训档案 2.2.5 对从业人员进行健康管理, 督促患有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位 2.2.6 建立健全食品安全管理档案, 保存各种检查记录 2.2.7 完成食品安全综合自查报告, 配合食品安全监督部门进行监督检查 2.2.8 发生疑似食品安全事故时, 及时报告, 采取相应控制措施, 配合监管部门调查处理 2.2.9 与保证食品安全有关的其他管理工作	食品卫生学 食品安全与质量管理 食品法规与标准 餐饮管理 基础化学实训 分析化学实训 食品分析检验 食品生物化学实训 食品微生物检验 食品卫生检验
	2.3 营养服务能力	2.3.1 对目标人群进行营养配餐 2.3.2 营养成分计算 2.3.3 提出营养改善措施 2.3.4 饮食营养指导 2.3.5 营养及食品安全知识的宣教工作 2.3.6 膳食营养状况调查和评价等工作	食品与消费者 公共营养学 食品卫生学 中西点制作 食品工艺概论 食品工艺实训

五、培养目标与培养规格 (参考专业教学标准

http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs_ztz1/2017_zt06/17zt06_bznr/bznr_gzjxbz/)

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导, 坚持立德树人, 培养具

有一定的科学文化水平，良好的职业道德、人文素养、创新意识和工匠精神，熟悉食品分析与检验、食品的选择与识别、食品加工与处理、食品安全与质量管理、公共营养与卫生等基础知识，掌握食品检验、食品安全与质量管理、公共营养指导、消费者教育等技能，在食品生产企业、食品安全检验和食品监督管理部门、学校、社区、医院等等现代工业生产企业和经营服务单位、生产、服务及管理第一线能从事食品理化分析员、食品检验员、质检员、品控员、化验员、食品质量监督员、食品企业基层管理员、食品安全协管员等岗位工作的德智体美劳全面发展的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1、素质要求

（1）思想政治素质

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；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）文化科技素质

具有合理的知识结构和一定的知识储备；具有不断更新知识和自我完善的能力；具有持续学习和终身学习的能力；具有一定的创新意识、创新精神及创新能力；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；具有良好的人际沟通能力。

（3）专业素质

掌握从事食品分析与检验、生产与质量管理、安全和卫生监督、公共营养指导、消费者教育、新食品研发、餐饮管理、食品营销等工作所必需的专业知识；具有一定的数理与逻辑思维；具有一定的工程意识和效益意识。

（4）职业素质

具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、诚实劳动意识、工匠精神、创新思维；勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较

强的集体意识、公共服务意识和团队合作精神；有较强的执行能力、安全意识及主动作为的奉献精神。

(5)身心素质

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。

知识要求

(1)公共基础知识

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；熟悉相关法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

(2)专业技术基础知识

- 1) 掌握营养学基础知识及人群营养、公共营养相关知识。
- 2) 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；
- 3) 熟悉食品安全与质量管理的基本原理和主要方法；

(3)专业知识

- 1) 掌握膳食调查、食谱编制、营养教育的基本方法；
- 2) 掌握常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；
- 3) 掌握功能性食品(营养强化食品、保健食品等)开发与应用相关知识；
- 4) 熟悉食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法；
- 5) 熟悉主要食品的品质特点，了解食品生产典型工艺流程。

3、能力要求

(1)专业能力

- 1) 能够为大众及特定人群提供饮食、营养及保健食品选择等咨询与指导，能够开展营养教育相关工作；
- 2) 能够正确开展不同人群的膳食调查、分析评价，并给予指导；
- 3) 能够为特定人群编制食谱，并进行营养配餐；
- 4) 能熟练查询食品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法；
- 5) 能够正确理解食品检验标准，规范完成食品检验工作；能够正确配制试剂，熟练

使用主要检验仪器；

6) 能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析，编制检测报告；

7) 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范；

8) 能够正确解读食品营养标签，为产品设计营养标签。

(2) 社会能力

1) 掌握常用办公软件的应用；

2) 具有较强的人际交往能力、公共关系处理能力、语言表达和写作能力、劳动组织与专业协调能力；

3) 具有人员管理、时间管理、技术管理、流程管理等项目组织管理能力。

(3) 方法能力

1) 具有分析问题与解决问题的能力、应用知识能力；具有一定的创新意识、创新精神及创新能力；

2) 具有个人职业生涯规划的能力，具有独立学习和继续学习的能力，具有较强的决策能力，具有适应职业岗位变化的能力。

六、毕业要求

(一) 修学学分

完成本专业人才培养方案规定的课程，获得相应的学分 133.5 学分，其中：

公共基础课程：35 学分（其中第二课堂 6 学分）

职业基础课程：25.5 学分

职业核心课程：27.5 学分

能力拓展课程：16 学分

职业技能训练课程：29.5 学分

(二) 职业资格证书

1、通过福建省高等学校计算机考试（一级）或全国计算机信息高新技术（办公软件操作员）考试；

2、取得至少 1 项职业技能证书如食品检验工、茶艺师、ISO/HACCP 内部质量审核员、

公共营养师、配餐员、食品安全师、运动营养师、健康管理师、家务管理职业技能（规定等级）等。

七、教学计划安排



(一) 全学程教学周数分配表

		学 年 学 历						时 间 分 配 (周 数)									
		第 一 学 期			第 二 学 期												
周次	1	2-3	4-19		20	18-19		课堂教 学	考试 答辩	实践教 学	毕业实 训	新生注 册	军训	入学 教育	机动	合计	
第一学 年	入学 教育	军训	教学周		专业 认知	考试	教学周	考试	32	2.5	0.5			2	1	1	39
周数	1	2	16		0.5	1	16	1.5									
周次	1-18				19-20	1-18		19-20									
第二学 年	教学周				考试	教学周		考试	32	4	0	0	0	0	0	4	40
周数	16				2	16		2									
周次	1-16				17-20	1-20											
第三学 年	综合实训、毕业设计				毕业顶岗 实习	毕业顶岗实习		毕业离校等	0	0	11	18	0	0	0	11	40
周数	11				4	14		6									
备注							合计										119

(二) 各类课程学时与学分分配表

课程结构	课程学分总量、学时的分配及其总占比 (%)							
课程模块	学分分配		学时分配		理实分配			
	学分数	总占比	学时数	总占比	理论		实践	
					时数	占比	时数	占比
公共基础课模块	35	26.8	700	26.8	314	44.9	386	55.1
职业基础课模块	25.5	19.0	408	15.6	264	64.7	144	35.3
职业核心课模块	27.5	20.5	440	16.8	176	40	264	60
能力拓展课模块	16	11.9	240	9.2	128	53.3	112	46.7
技能训练课模块	29.5	21.9	826	31.6	0	0	826	100
合计	133.5	100%	2614	100%	实践教学学时为 1732 占教学活动总学时 66.3%			

注:能力拓展课模块包括公共选修课模块与专业选修课模块

(三) 各学期门数与学分汇总表

课程类别	第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期		门数小计	学分小计
	门数	学分	门数	学分	门数	学分	门数	学分	门数	学分	门数	学分		
公共基础课	7	15.5	6	15	0	0	0	0	2	1.5	2	3	17	35
职业基础课	4	9.5	3	7	1	4	2	5	0	0	0	0	10	25.5
职业核心课	0	0	1	4	4	12.5	3	11	0	0	0	0	8	27.5
能力拓展课	0	0	2	2	5	10	2	4	0	0	0	0	9	16
职业技能训练课	1	0.5	0	0	0	0	0	0	2	11	1	18	4	29.5
合计	12	25.5	12	28	10	26.5	7	20	4	12.5	3	19	48	133.5

注:能力拓展课包括公共选修课与专业选修课

(四) 教学计划表

课程类别	课程编码	课程名称	总学时	总学分	实践实训		理论教学学时	按学期分配周学时数						考核方式	
					项目名称	实践实训学时		一	二	三	四	五	六		
公共基础课	0112005	思想道德与法治	48	3	良好品行塑造	8	40	3							实践+考试
	0112002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	政治素质培养	8	56		4						实践+考试
	0112004	形势与政策	48	1	政治敏感性的培养	8	40	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		实践+作业
	0212024	军事理论	36	2	国防教育	12	24	2							实践+考试
	0212038	大学生心理健康教育	32	2	自我调适训练	16	16	2							实践+作业
	0212037	信息技术	64	4	计算机操作实训	32	32		4						操作
	0213015 (上) 0213016 (下)	大学体育	64	4	运动训练能力及组织能力的培养	56	8	2	2						操作

	0212001	大学语文	32	2	口语表达及应用写作训练	8	24	2							实践+考试
	0212035 (上)	职场英语	64	4	听说读写能力	32	32	2	2						实践+考试
	0212036 (下)														
	0212017	大学生职业规划与就业创业指导	16	1	职业规划与创业精神培养	4	12		1						实践+作业
	0212025	大学生创新与创业理论基础	32	2	创新与创业能力培养	16	16		2						实践+作业
	小计		500	29		200	300	13.5	15.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
职业基础课	0411001	基础化学	32	2			32	4							笔试
	0413071	基础化学实训	32	2	基础化学操作技能训练	32		3							操作
	0411003	分析化学	40	2.5			40	4							笔试
	0413072	分析化学实训	48	3	分析化学操作技能训练	48		3							操作
	0411005	食品生物化学	32	2			32		2						笔试
	0413073	食品生物化学实训	48	3	食品生物化学操作技能训练	48			3						操作
	0411075	公共营养学	64	4	营养技能训练	16	48			4					笔试
	0411117	食品与消费者	48	3			48				3				笔试
	0411017	食品法规与标准	32	2			32				2				笔试

	0411008	食品微生物学	32	2		32		2						笔试
	小计		408	25.5		144	264	14	7	4	5	0	0	
职业核心课	0413076	食品微生物检验	64	4	微生物检验技能训练	64		4						操作
	0411010	食品分析	48	3		48			3					笔试
	0413079	食品分析检验	72	4.5	食品分析操作技能训练	72			5					操作
	0411012	食品卫生学	32	2		32			2					笔试
	0413084	食品卫生检验	64	4	食品卫生检验操作技能训练	64				4				操作
	0411014	食品工艺概论	48	3		48			3					笔试
	0413074	食品工艺实训	64	4	食品工艺项目实训	64				4				操作
	0411016	食品安全与质量管理	48	3		48				3				笔试
		小计		440	27.5		264	176	0	4	13	11	8	0
能力拓展课	0423058	西式糕点制作	32	2	项目实训	32			2					操作
	0423059	中式糕点制作	32	2	项目实训	32				2				操作
	0421007	餐饮管理	32	2		32			2					笔试
	0423008	专题讨论	32	2	项目实训	32				2				操作
	0421005	市场营销	32	2		32				2				笔试
	0421006	食品添加剂	32	2		32				2				笔试
	0421003	仪器分析	32	2		32			2					笔试
	0421009	食品包装学	32	2		32			2					笔试
	0421010	应用写作	16	1		16			2					笔试
	0423079 (上)	综合实践技能	64	4	项目实训	64			2	2				操作

合计	2414	127.5										
----	------	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(五) 第二课堂教学计划表

课程编码	课程名称	学时	学分	实践 实训 学时	理论教 学学时	学期分配						考核方式
						一	二	三	四	五	六	
0813003	入学教育（理论）	14	0.5	0	14	√						笔试
0813004	入学教育（实践）	14	0.5	14	0	√	√	√	√	√		实践
0813005	军训	112	2	112	0	√						操练
0213029	课外体育活动	28	1	28	0			√	√	√		身体素质 测试
0413110 /0413116	创新创业或专业活动	32	2	32		√	√	√	√	√	√	出勤/报告
	小计	200	6	186	14							

八、主要实训教学

（一）专业认知

在第一学期进行，通过讲座、视频教学及参观专业校外实训基地及其他食品企业等使学生对本专业有一个感性的认识与了解。

（二）课程实训

课程名称	实训项目
计算机基础	计算机基本操作技能训练
大学英语	英语听说训练
基础化学实训	基础化学操作技能训练
分析化学实训	分析化学操作技能训练
食品生物化学实训	食品生物化学操作技能训练
食品微生物检验	食品微生物检验技能训练
食品分析检验	食品分析检验技能训练
食品卫生检验	食品卫生检验操作技能训练
食品工艺实训	各类食品加工
西式点心制作	各式西点制作
中式点心制作	各类中点制作
综合实践技能	食品生产、品质控制、质量检验、营养分析、销售等综合技能训练

（三）综合实训

在第五学期进行。本课程通过创新和创业活动、专项培训或企业实践等多种形式，培养学生综合运用专业知识和技能的能力。

1. 创新创业实训：与省、市各级各类创新创业大赛相结合，通过市场调查、确立创新创业项目、编写创新创业计划等方式，培养学生创新创业能力。
2. 企业实践：通过到对口单位实习实践，培养学生综合应用知识进行专业技能操作的能力。

（四）毕业设计或论文

在第五学期完成。通过撰写毕业论文或设计毕业作品，达到培养学生独立工作和从事科研的能力，发挥创新精神，以培养学生做一个合格的具备创新精神的高等技术应用性专门人才。

（五）毕业顶岗实习

在第五、六学期以顶岗实习的形式进行。要求学生将专科阶段所学的基础理论和专业基本技能在社会相关行业的实践中进行应用，通过理论和实践的结合，提高

学生分析问题和解决问题的能力，为即将走上工作岗位做好前期准备工作。

九、课程描述

（一）公共基础课

共计 36 学分。开设的课程及课程描述如下：

1、思想道德与法治（48 学时，3 学分，实践+线上考试）

本课程为 B 类课，其理论教学为 40 学时、实践教学为 8 学时，是大学生公共必修课。它是以人生观、道德观、价值观、法制观教育为主线，以社会主义核心价值观教育为主要内容，以理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，能够帮助学生形成正确的人生观、价值观、道德观和法制观。通过本门课的学习，学生能够提高学习、交往、心理调适、恋爱、职业规划、实践法律规范等方面的能力，尽快适应新时代的大学生活，合理解决各种困惑和苦恼，加强大学生提高思想道德素质和法治素养，自觉成长为有理想、有本领、有担当的时代新人。

2、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（64 学时，4 学分，实践+线上考试）

本课程为 B 类课，其理论教学为 56 学时、实践教学为 8 学时，是大学生公共必修课。它是以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署，引导大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，成长为新时代社会主义建设者和接班人。

3、形势与政策（48 学时，1 学分，实践+作业或线上考试）

本课为 B 类课，其理论教学为 40 学时，实践教学为 8 学时，是大学生公共必修课。它是一门理论武装时效性、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，课程及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，引导学生始终以国家民族利益为核心，保持清醒的头脑，用科学态度对待社会热点、难点问题，提高政治敏感性，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”。

4、军事理论（36学时，2学分，实践+作业+考试）

本课程为B类课程，其理论教学为24学时，慕课及实践教学为12学时，是普通高等学校学生的必修课程。它是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，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，服务军民融合发展战略和国防后备力量建设。

5、大学生心理健康教育（32学时，2学分，实践+作业）

本课程为B类课程，16学时为课堂教学，16学时为课外实践，是大学生公共必修课。它主要介绍心理健康基础知识，使学生能够正确认识自我和环境，树立心理健康意识和正确的世界观、人生观、价值观；传授心理调适的技术和方法，增强大学生的自我心理调节能力，提高受挫能力和适应能力，以科学的态度对待生活中遇到的各种问题。

6、信息技术（64学时，4学分，操作）

本课程为C类课程，其实践教学为32学时、理论教学为32学时，是大学生公共必修课。它包括计算机基础知识、计算机操作系统、文字处理系统、数据库管理系统、计算机网络基础等。通过学习，掌握工作、学习和生活必备的计算机基础知识和基本操作技能，培养学生的计算机文化意识，引导学生树立正确的网络舆论导向，遵守网络道德规范。

7、大学体育（64学时，4学分，操作）

本课程为C类课程，其实践教学为56学时、理论教学为8学时，是大学生公共必修课。它主要培养大学生的体育意识和体育能力。通过掌握体育基本知识和基本技能，学会科学锻炼的方法，养成良好的锻炼习惯，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志。

8、大学语文（32学时，2学分，实践+考试）

本课程为A类课程，其理论教学为24学时、实践教学为8学时，是大学生公共必修课。它旨在通过教育、引导学生阅读理解优秀的文学作品，提高学生对本国语言阅读和表达能力，潜移默化中帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感，提高人文素养；通过必要的习作练习，提高和强化

学生对本民族语言文字的应用能力，提升学生综合素质。

9、职场英语(64学时，4学分，实践+考试)

本课程为 B 类课程，其理论教学为 32 学时、实践教学为 32 学时，是大学生公共必修课。它是提升学生的价值观评价能力和文化批判意识，在增强跨文化能力培养的同时肩负起价值观德育建设和中外文化平等交流的任务，培养学生具有较强的阅读能力和一定听、说、写、译能力为目的，帮助学生学会用英语交流，充实和完善基础英语。

10、大学生职业规划与就业创业指导(16学时，1学分，实践+作业)

本课程为 A 类课程，其理论教学为 14 学时、实践教学为 2 学时，是大学生公共必修课。本课程设计注重职业和人生发展的重要关系。通过引导学生对个人素养发展、全面发展和终身发展的自我培养，促使大学生树立正确的人生观，理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高生涯管理能力和职业素养。为各专业实现人才培养目标、达到未来工作岗位素质要求，更好地适应社会、国家的发展，做出青年一代的贡献。

11、大学生创新与创业基础(32学时，2学分，实践+作业)

本课程为 A 类课程，其理论教学为 16 学时、实践教学为 16 学时，是大学生公共必修课。本课程注重在情境中积极培育学生“敢闯会创”的精神，主要通过基础理论的讲述与案例分析，形成以项目为导向、以完成任务为驱动设计教学内容让大学生掌握创业的过程以及创业中的相关注意事项，不断增强学生创新精神、创业意识和创新能力，为大学生的创新创业实践提供强有力的理论指导，助力学生开启创业梦想。

12、第二课堂活动：共计 7 学分，具体开设的课程见“七、教学计划安排中（五）第二课堂教学计划表”

(二) 职业基础课

共计 25.5 学分。开设的课程及课程描述如下：

1、基础化学(32学时+2学时，2学分，笔试)

本课程为 A 类课程，属专业必修课程。其内容包括基础化学知识和化学基本技能两部分。基础化学知识涵盖无机化学和有机化学的基础知识；化学基本技能主要介绍无机化学和有机化学基本实训技能。培养学生勤于思考、严谨求实、精益求精的科学精神，以及热爱专业，树立为食品行业的进步而努力学习的志向。

2、基础化学实训 (32 学时+3 学时, 2 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。其内容包括无机化学实训和有机化学实训两部分。通过实训课, 让学生掌握无机化学和有机化学的基本操作技能。培养实事求是的科学态度、认真细致的工作习惯、相互协作的团队精神。

3、分析化学 (40 学时+2 学时, 2.5 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程, 属专业必修课程。本课程主要介绍四大滴定反应及吸光光度法的相关知识。通过学习, 使学生掌握分析化学的基本理论、基本知识和基本技能, 懂得运用基本的计算方法及正确判断和表达分析结果的能力。培养学生勤于思考、严谨求实、勇于创新和实践的科学精神和热爱化学, 热爱本专业, 树立为食品行业的进步而努力学习的志向。

4、分析化学实训 (48 学时+3 学时, 3 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。本课程涉及到分析化学实验技术的原理和应用, 包括了化学试剂的制备和分析如各种溶液的配制及指示剂的选择; 标准溶液标定的基准物及标定的原理和方法; 能正确使用各种玻璃仪器及分析天平, 分光光度计, 马福炉等。并能正确地运用实验数据进行分析处理, 独立撰写实验报告和解决实际化学问题的实验思维能力和动手能力。培养实事求是的科学态度、勤俭节约的优良作风、认真细致的工作习惯、相互协作的团队精神、勇于探索的创新意识等科学品德和科学精神。

5、食品生物化学 (32 学时+2 学时, 2 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程, 属专业必修课程。本课程将化学的基本原理应用于生物系统中, 包括生物化学和食品化学两方面, 涉及主要内容包括水、矿物质、糖类、脂类、蛋白质、酶等在食品加工贮藏中的生物化学及物质代谢。课程中加入对一些食品安全事件的解读, 增强对学生守法、诚信的教育, 培养学生坚守匠心品质。

6、食品生物化学实训 (48 学时+3 学时, 3 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。本课程通过实训操作、观察实训现象和实训结果的分析, 加深学生对生物化学基本概念和基本原理的理解, 注重培养学生实际动手能力和解决实际问题的能力。培养实事求是的科学态度、勤俭节约的优良作风、认真细致的工作习惯、相互协作的团队精神。

7、公共营养学 (64 学时+2 学时, 4 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程，属专业必修课程。本课程的教学目的是培养学生从食品和人体健康的角度，深入理解食品与人体健康的关系，掌握公共营养学的基础理论和基础技能如：必需营养素及其功能、营养状况评价、膳食模式、各种人群的营养、疾病营养等；了解如何充分合理地利用食物资源，正确评价膳食，提高营养水平，了解国内外营养政策、食品强化和食品安全评价等知识，以改善人民健康，增进人民体质。培养具有本行业职业岗位职业道德观念、敬业精神和团队合作精神。

8、食品与消费者(48 学时+2 学时，3 学分，笔试)

本课程为 A 类课程，属专业必修课程。培养学生指导消费者在日常食品的选择、处理和制作过程中提升安全质量、保障营养平衡以满足机体、个人和社会需要的能力。内容主要包括食品中各组成分的物理、化学性质及其应用（掺假的识别、消费误区的认知）、各类食品制作、新食品原料和资源的利用以及食品行业新趋势与争议等，注重培养学生食品消费的辨识能力和维护消费者健康的社会责任意识。

9、食品法规与标准(32 学时+2 学时，2 学分，笔试)

本课程为 A 类课程，属专业必修课程。本课程主要介绍了安全食品生产和质量管理中所涉及的我国及国际相关的食品标准与法规。培养学生增强食品质量与安全观念，增强用标准与法规约束生产的意识，知法守法，懂得运用食品标准和法规对食品生产经营监督与管理确保食品安全。

10、食品微生物学(32 学时+2 学时，2 学分，笔试)

本课程为 A 类课程，属专业必修课程。本课程着重讲述与食品有关的微生物的形态、生理，以及微生物生命活动与环境条件的相互关系；阐明不卫生食品的危害性和造成它的原因，及其预防措施等方面的基本知识。培养学生树立微生物与食品安全之间防患意识，成为食品安全的守护者。

(三) 职业核心课

共计 27.5 学分。开设的课程及课程描述如下：

1、食品微生物检验(64 学时+3 学时，4 学分，实践)

本课程为 C 类课程，属专业必修课程。本课程一方面通过实验观察印证理论知识另一方面着重训练学生微生物实验的基本操作技能和方法，掌握食品微生物检验常规技术和食品中微生物常规项目的检验技术。培养学生树立严谨的求实精神和良好的食品检验职业道德规范。

2、食品分析 (48 学时+2 学时, 3 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程, 属专业必修课程。学习现行国家标准中食品成分测定的物理、化学、仪器、感官等分析技术的原理及其应用, 注重培养学生科学的思维方式和以保障食品安全为己任的责任担当。

3、食品分析检验 (72 学时+5 学时, 4.5 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。通过实验操作和技能训练的形式学习和掌握食品成分的国家标准测定方法, 注重培养学生爱岗敬业的劳动态度和精益求精的工匠精神。

4、食品卫生学 (32 学时+2 学时, 2 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程, 属专业必修课程。本课程主要介绍各类性质的食品污染、使用不当的食品添加剂、各类食品的卫生问题、食源性疾病中的食物中毒、食品卫生监督管理等内容。使学生掌握和识别食品中可能存在的有害因素并提出预防措施, 提高食品卫生质量, 保护食用者身体健康和生命安全。

5、食品卫生检验 (64 学时+4 学时, 4 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。食品卫生检验是食品科学中一门基础课程。学生要研究解决食品卫生学理论和实际问题所应用的方法, 掌握食品中有毒有害的物质、食品中致病微生物的检验方法, 分析和评估食品中有毒物质化学。培养学生正确处理检验数据的能力, 正确评价实验结果的准确性及可靠性。养成严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风及敬业爱岗, 吃苦耐劳的良好职业道德, 塑造团队的协作精神。

6、食品工艺概论 (48 学时+2 学时, 3 学分, 笔试)

本课程为 A 类课程, 属专业必修课程。本课程主要讲授用于改善食品的物理化学特性的各种不同食品加工与保藏方法。包括: 食品基础知识; 食品质量变化; 各类食品加工与保藏技术等, 使学生掌握各类食品加工工艺流程及质量控制方法, 形成正确的食品安全生产观念和保障食品安全的社会责任意识。

7、食品工艺实训 (64 学时+4 学时, 4 学分, 实践)

本课程为 C 类课程, 属专业必修课程。本课程通过一系列食品如奶制品、水产品、肉制品、果蔬、糖和粮食制品的加工实训, 使学生掌握应用食品加工的原理和方法加工各类食品的能力及食品品质控制方法, 培养学生形成良好的食品安全生产

意识和社会责任意识，锻炼学生的团队协作能力。

8、食品安全与质量管理(48学时+2学时，3学分，笔试)

本课程为A类课程，属专业必修课程。本课程主要介绍食品安全的基础知识、食品质量管理体系及食品质量安全控制。通过学习，让学生理解食品质量控制与食品安全的关系，牢记质量安全意识，掌握现代食品质量安全体系和标准，能应用食品质量控制方法保障食品安全。

(四) 能力拓展课

共计16学分。开设课程及课程描述如下：

A、专业选修课：共计12学分。

1、西式糕点制作(32学时+4学时，2学分，实践)

本课程为C类课程，属专业选修课程。本课程主要让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择及面团成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的方法，具备岗位职责所必备的基本职业能力，实施理论实践一体化教学，培养团队协作、爱德敬业的能力。

2、中式糕点制作(32学时+4学时，2学分，实践)

本课程为C类课程，属专业选修课程。本课程主要是让学生了解中式面点工艺的基础理论和基础知识，学习中式面点中如饺子，包子，青团，粽子等工艺流程，掌握各类中式面点制作的核心技能，具备岗位职责所必备的基本职业能力，实施理论实践一体化教学，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力培养和职业素养。

3、餐饮管理(32学时+2学时，2学分，笔试)

本课程为A类课程，属专业选修课程。以餐饮经营活动的运作流程为中心线索，分别从餐饮组织、食品原材料采购、验收、库存、发放、厨房加工生产、餐饮服务营销及财务管理、餐饮信息化管理等进行系统地讲述，让学生能够全面了解有关餐饮管理的基础理论知识，形成良好的服务意识，理解餐饮管理与食品安全的关系。

4、专题讨论(32学时，2学分，操作)

本课程为C类课程，属专业选修课程。本课程主要介绍研讨会报告的操作过程。通过对一些专业新技术、新方法、新研究等进行评论并口头报告，促进学生对食品科学和营养学科领域中最新发展的认识。教师为所选课题提供背景并组织课堂讨

论。通过对前沿知识的探讨，挖掘学生创新潜力，培养他们的创新意识。

5、市场营销（32学时+2学时，2学分，笔试）

本课程为A类课程，属专业选修课程。本课程以讲座及讨论的形式进行市场营销技能介绍，使学生掌握市场营销的知识基础、营销方法及常见技巧。

6、食品添加剂（32学时+2学时，2学分，笔试）

本课程为A类课程，属专业选修课程。掌握食品添加剂的定义、性质、应用及作用原理、注意事项等有关问题，对国内外食品添加剂发展的动态和使用情况有所了解。

7、仪器分析（32学时+2学时，2学分，笔试）

本课程为A类课程，属专业选修课程。本课程要求学生掌握光谱分析、电分析、色谱分析等实训技术及其定性、定量分析方法的基本原理；了解核磁共振谱、质谱分析的实训技术及其定性、定量分析方法的基本原理。

8、食品包装学（32学时+2学时，2学分，笔试）

本课程为A类课程，属专业选修课程。本课程主要讲授食品包装材料、食品包装原理、食品包装技术设备、包装设计、各类食品的具体包装方法、包装标准和法规，使学生掌握食品包装的相关知识，形成科学包装食品观念和环境保护意识，增强社会责任感。

9、应用写作（16学时+2学时，1学分，笔试）

本课程为A类课程，属专业选修课程。本课程要求学生掌握食品行业QS、企业标准、可行性报告等应用文体的格式和写作要求，学会比较熟练地写作这些应用文。

10、综合实践技能(64学时，4学分，实践)

本课程为C类课程，属专业选修课程。本课程综合了专业各门学科的知识与技能，通过某一产品的生产、控制、销售以及产品品质的管理、产品安全的检验、营养价值的分析评价等环节实训，进一步巩固本专业的理论知识和操作技能，实现理论与实践相结合，提高学生综合素质。

B、公共选修课：共计4学分。

1、大学生家事技能（32学时，2学分，实践+作业）

本课程为实践类课程，它包含社交礼仪，社会习俗，财产与人身安全，家用电器使用常识，特殊人群的餐食搭配与制作，特殊人群的家庭照护，衣物洗涤、收纳、

熨烫、家居保洁与家居养护，家宴设计与组织，中西餐礼仪、宴会礼仪与举止规范，家庭理财，家庭手工，家长教育等。通过本课程的教学，帮助在校大学生提高社会适应能力和处理家庭事务能力。

2、个人提升与职业发展（16学时，1学分，实践+作业）

课程包括三个模块：沟通，问题解决与决策，时间管理与压力管理。它专为本校学生提供基本生活技能与职业能力的训练，提升学生在学习领域、工作领域以及个人生活方面的素质能力，培养学生集体意识、公共服务意识和团队合作精神，提高学生自我管理和执行能力，自觉履行道德准则和行为规范，成为具有社会责任感和参与意识的新时代优秀大学生。

3、模特展示技巧（56学时，2学分，实践）

本课程为实践类课程，它是面向全院招收条件优秀的学生进行专业系统的模特展示技巧训练。本课程包含台步训练，气场训练，节奏训练，体能训练，不同风格服装展示训练等，通过本课程的学习，学生在有限的时间内快速掌握基本模特展示技巧，不仅可以服务学院活动与表演，同时能进一步增强学生身体的柔韧性、协调性、力量性，锻炼自信心，提升学生自我气质。

4、模特化妆技巧（16学时，1学分，实践）

本课程为实操类课程，它面向院模特队的学生开设。课程包含个人形象塑造，生活妆塑造，舞台妆塑造等，通过本课程的学习，学生进一步提升自我形象，不仅更好的服务各类演出，同时帮助学生快速掌握化妆技巧，提升学生的审美能力，提高学生的个人气质、修养和品位。

十、实施保障

（一）教学设施

对教室、校内、校外实习实训基地等提出有关要求。

1、教室条件

教室配备有黑（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、校内实训条件

具有食品理化检测实训室、微生物实训室、食品生产加工实训室、焙烤烹饪

实训室、营养咨询中心等校内实训基地，能满足实践教学计划基本要求和支撑实践教学计划所必需的校内实训基地基本要求。

食品理化检测实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	食品理化检测实训室	基本面积要求	670
支撑实训项目	1. 分析技术基本操作技能训练；2. 滴定分析项目实训；3. 重量分析项目实训；4. 食品理化成分检测实训；5. 食品卫生检验技能训练；6. 食品检验工技能培训鉴定		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	脂肪测定仪	1	
3	稳压稳流型电泳仪	1	
4	分析天平	20	
5	紫外可见分光光度计	1	
7	电热鼓风干燥箱	2	
10	电导率仪	2	
11	精密 PH 计	8	
12	三用紫外分析仪	2	
13	可见分光光度计	5	
14	气相色谱仪	1	

微生物实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	微生物实训室	基本面积要求	145
支撑实训项目	1. 培养基的配制与灭菌；2. 细菌总数、大肠菌群测定；3. 乳酸菌检测；4. 微生物分离、培养和鉴定		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	生物显微镜	10	
2	电动移液器	20	
3	恒温培养箱	2	
4	超声波细胞粉碎机	1	
5	蒸汽灭菌器	3	
6	标准净化工作台	2	
7	转换型冷冻冷藏箱	2	

营养咨询中心 基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	营养咨询中心	基本面积要求	65
支撑实训项目	1. 营养与配餐技能实训；2. 营养调查与科普宣传；3. 营养咨询与教育实训；4. 人体体格指标测定技能实训		

序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	妇幼保健院营养配餐软件	7	
2	大众普及版营养配餐软件	7	
3	体重秤	2	
4	皮脂厚度计	5	
5	膳食金字塔	1	
6	联想电脑	7	
7	各类食物模型	3	
8	其他营养咨询用工具	7	

食品生产加工实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	食品生产加工实训室	基本面积要求	385
支撑实训项目	1. 各类食品制作实训；2. 食品研发实训；3. 酸豆奶制作实训；4. 乳饮料的开发；5. 毕业设计或毕业论文；6. 临床膳食制作		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	电烤炉	1	
2	多功能面包发酵箱	1	
3	海尔无霜冷藏冷冻箱	1	
4	商品保鲜展示柜	1	
5	五谷杂粮磨粉机	1	
6	立式搅肉机	1	
7	立式挤压原汁机	3	
8	粉碎磨粉磨浆机	3	
9	生理调理机	3	
10	真空封口机	1	
11	真空干燥箱	1	
12	浆渣自分磨浆机	1	

焙烤烹饪实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	焙烤烹饪实训室	基本面积要求	190
支撑实训项目	1. 西式点心制作实训；2. 中式点心制作实训；3. 中式烹饪实训；4. 营养配餐实训		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	电力型食品烤炉或远红外食品烘炉	3	
2	多功能面包发酵箱	1	
3	厨师机	3	

4	多功能搅拌机	3	
5	电子称	10	
6	海尔无霜冷藏冷冻箱	1	
7	电磁炉	10	
8	电蒸锅	2	

3、校外实训基地

目前专业已建立合作紧密、稳定的校外实训实习基地 13 个，涵盖了食品生产、流通、监管环节、营养宣传与指导，满足了学生专业实训的需要，也让学生了解食品生产、企业产品检验、质量监管、营养调查的实际过程，实现毕业与就业的零过渡。

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	福建出入境检验检疫技术中心	食品类商品的理化、微生物检测	第五、六学期，5-6个月	10以内
2	福建省疾病预防控制中心	食品类商品的理化、微生物检测、安全性毒理学检验	第五、六学期，5-6个月	10以内
3	福建胜基食品饮料有限公司	饮料的生产、品质管理、品质控制和品质检验	第五、六学期，5-6个月	10以内
4	福州市食品工业研究所	食品的研制与开发、食品添加剂的应用、质量控制体系文件的编写	第五、六学期，5-6个月	10以内
5	福州市商品检验检测中心	食品类商品的理化、微生物检测	第五、六学期，5-6个月	10以内
6	福建赛福食品检测研究所	食品类商品的理化、微生物检测	第五、六学期，5-6个月	10以内
7	福建华日食品安全检测有限公司	食品类商品的理化、微生物检测	第五、六学期，5-6个月	10以内
8	协壹堂健康管理有限公司	食谱编制与调整、营养咨询、营养指导、营养管理	第五、六学期，5-6个月	10以内
9	福建俺说数据科技有限公司	食品安全与质量管理体系文件的编写	第五、六学期，5-6个月	10以内
10	福建协和医院	营养咨询、营养配餐、营养指导	第五、六学期，5-6个月	10以内
11	福州康泰营养保健信息研究所	营养咨询、营养配餐、营养指导、营养APP应用	第五、六学期，5-6个月	10以内
12	福州凡塔斯餐饮管理有限公司	餐厅的质量管理与控制、餐饮服务、餐饮产品的生产和品质控制	第五、六学期，5-6个月	30以内

13	八十五度（福州）餐饮管理有限公司	烘焙产品的质量管理与控制、门店服务、烘焙食品的生产 and 品质控制	第五、六学期，5-6 个月	10 以内
----	------------------	------------------------------------	---------------	-------

（二）专兼职教学团队

食品营养与检测专业拥有一支素质优良、结构合理、师德高尚、治学严谨、执教能力较强的“双师型”教学团队。

专业现有专兼职教师 18 人，其中校内专任教师 16 人，校外兼职教师 2 人。均具备本科以上学历，热爱教育事业，工作认真，作风严谨，持有国家或行业的职业资格证书，或者具有企业工作经历，具备课程开发能力，能指导项目实训。

专业专任教师 5 人均具硕士以上学位，其中高级职称 4 人占比 80%。专任教师均具备“双师素质”，持有高级食品检验工证、公共营养师二级技师证、注册营养师或营养师证，为职业技能鉴定考评员、中国营养学会会员、食品科技学会会员、中国食品添加剂协会会员、福建省职业技能鉴定中心命题专家（食品检验工、公共营养师、膳食营养搭配），具有较强的专业实践能力和丰富的教学工作经验。

专业聘请行业企业技术人员作为兼职教师，企业兼职教师应为行业内从业多年的资深专业技术人员，有较强的执教能力。专职教师和兼职教师采取“结对子”形式方式共同完成专业课程的教学和实训指导，兼职教师主要负责讲授专业的新标准、新技术、新工艺、新流程等，指导生产性实训和顶岗实习。

另外专业聘请行业企业专家组成专业指导委员会，适时召开专业指导委员会会议，对专业设置、培养目标和规格、培养方案设计进行审核和指导。

（三）教学资源

对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

1、教材选择与建设

教材建设：开发基于工作过程的新形态教材、自编教材及自编讲义；

教材选用：优先选用优秀的高职高专规划教材

教学资源共享与利用：选用国家资源共享优质课程教学资源

2、网络资源建设

专业教学团队在课程教材建设的基础之上，积极进行网络资源建设与开发，现已有多门专业基础课程、专业核心课程建立的课程教学网站，教学过程资料均已上网。学生可以通过网络访问浏览课程教学内容和资源，实现课后自主学习，进一步

提高教学效果。

（四）教学方法

总结推广现代学徒制试点经验，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、线上线下混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。采用工学结合的思想进行教学模式的改革，包括任务驱动、项目导向（引领）、作品案例等模式，实施启发式、讲授法、谈话法、讨论法、演示法、参观法、调查法、练习法、实验法等教学方法，充分应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学。

（五）学习评价

建立形式多样的课程考核，吸纳行业企业和社会参与学生的考核评价，突出职业能力考核评价。通过多样化考核，对学生的专业能力及岗位技能进行综合评价，激发学生自主性学习，鼓励学生的个性发展，培养创新意识和创造能力，培养学生的职业能力。

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、职业资格技能鉴定、厂商认证、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评价。

笔试：适用于理论性比较强的课程，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。技能考核应根据岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专兼职教师共同组织考核。

项目实施技能考核：综合项目实训课程主要是通过项目开展教学，课程考核旨在学生的知识掌握、知识应用、专业技能、创新能力、工作态度及团队合作等方面进行综合评价，可采取项目实施过程考核与实践技能考核相结合进行综合评价，由专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。

职业资格技能鉴定、厂商认证：本专业还引入了职业资格鉴定和厂商认证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：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。

（六）质量管理

1、教学档案管理

加强教师教学文件的管理，包括系部及教学督导人员的质量监督与抽查以及每学期的教学质量检查。教师教学规范的执行情况应是教师年度工作量考核的重要依据。人才培养方案、课程标准、教师授课计划、教案、听课记录、教研活动记录、试卷、教学任务、实验指导书、学生考勤表、试卷分析表、教学日志等各项文件应齐备。

2、教学计划管理

每年应根据当年的企业反馈信息、行业企业调查信息，并召开毕业生座谈会，结合本行业发展趋势和学院资源情况，制订年级实施性教学计划，经过系部审核、中共福建华南女子职业学院委员会党委和院学术委员会审核批准后实施。每学期末应对该专业各年级本学期教学实施效果进行检查和总结，必要时对下学期的课程和教学环节进行调整。每年对本届毕业班的整体教学进行检查和总结，为下一届的人才培养方案、课程标准和考核评价等调整提供参考依据。

3、教学过程管理

应严格按照学院教学管理规范开展课程教学，通过信息化教务管理手段，加强对教学过程的检查与管理，从课程教学的前期教学对象分析、教材选择、授课计划的编写、备课、课堂教学、一体化教学、实训、考核方式等进行分析总结。对各个教学环节进行认真组织、管理和检查，严格执行学生教学信息反馈制度、期初、期中、期末教学检查和学生评教制度、督导听课制度，以保证学生满意和教学质量的稳定和提高。

4、教学质量诊改

结合学院建设的教学质量诊改平台，从学生入口、培养过程、出口三方面着手，开展多维度监测，对教师的教学质量进行多维度评价，加强专业调研，更新人才培养方案，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。

十一、继续学习建议

（一）专升本对应相关专业

1. 与本省高校对应专业对接，形成专升本渠道，以考试录取方式继续本科课程学习，

完成国内深造。

2. 与国内其他相关本科院校进行合作，进行专升本的继续教育，完成学业后获取本科学历；毕业后进入成人高等教育(脱产、业余、函授)、高等教育自学考试、电大、网络教育学习，完成国内“五大”生的深造。

3. 毕业生经推荐可参加 3+1 项目而入学于我院国外合作院校，如美国晨边学院，美国森坦那瑞大学、美国恩波利亚大学等，对方提供高额奖学金奖励优秀申请学生。

(二) 职业技能提升渠道

毕业后边工作边参加高级职业培训，通过参加国家承认的资格认证、行业承认的资格认证，获得高级技师层次的职业技能证书，如国家注册审核员、食品安全师、运动营养师、健康管理师、家务管理职业技能等。

