

漯河食品工程职业大学

食品检验检测技术专业人才培养方案

(专业代码: 490104)

制订时间: 二〇二一年六月

修订时间: 二〇二五年三月

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
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置	5
(一) 公共课程	5
(二) 专业课程	6
(三) 主干课程描述	7
七、学时安排	10
八、教学进程总体安排	11
九、实施保障	14
(一) 师资队伍	14
(二) 教学设施	14
(三) 教学资源	15
(四) 教学方法	16
(五) 教学管理	17
十、教学评价	17
十一、毕业要求	18

漯河食品职业大学

食品检验检测技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

二、入学要求

中等职业学校毕业、高中阶段教育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

所属专业 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业 类别 (代码)	主要岗位 类别 (或技术 领域)	职业资格证书或 职业技能等级证 书举例
食品药品与 粮食大类 (49)	食品类 (4901)	农副产品加工业(13) 食品制造业(14) 饮料和精制茶制造业 (15) 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	职业资格证书 农产品食品检验员 职业技能等级证书 粮农食品安全评价 食品检验管理 可食食品快速检验

五、培养目标与培养规格

(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，

面向现代食品行业、农副产品加工业、质检技术服务行业等领域，以食品成果转化助推食品产业升级发展为引领，将立德树人贯穿于人才培养全过程，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，掌握营养学、卫生学等基本知识，熟悉食品加工工艺，掌握食品产业新技术、新工艺、新规范以及技术创新的主流方向，具备食品分析检测、食品企业安全生产控制等技术能力，具有良好的职业道德和人文素养，具有创新意识和成果转化能力的高技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

创新实施红色（价值观）训练、习惯（职业素养）训练、心理（自信心）训练、领导力训练、营销（自我展示）训练、创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素质。通过思政课程和课程思政，推进红色（价值观）训练，提升学生政治素质；通过劳动教育、军训、入学教育、顶岗实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素质和文化素质；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理（自信心）训练，提升学生身心素质；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业竞赛、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行领导力、营销（自我展示）、创业训练，提高学生职业素质。

（1）思政素质：热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实

实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。

（2）文化素质：具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

（3）职业素质：热爱食品行业，乐于从事食品安全管控事业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，服务对象诚实守信、办事公道，对工作过程严谨细致、一丝不苟，对检验结果精益求精、认真负责。

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

（5）劳动素质：具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2. 知识要求

（1）思想政治方面：了解党史国史、掌握必备的思想政治理论、了解中华优秀传统文化。

（2）行业发展方面：了解食品文化、食品行业发展史；明确食品技术成果转化的重要意义，了解食品行业发展动态

和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。

（3）专业理论方面：掌握本专业必需的基础化学、生物化学、微生物学、营养学、卫生学；掌握检验检测原理和方法、食品检验规范和要求、常用食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法、主要食品类别的品质特点；了解食品生产典型工艺流程、食品企业经营相关知识。

（4）法律法规方面：了解与本专业相关的法律法规，特别是食品安全相关法律法规；了解文明生产、环境保护、安全消防等知识。

3. 能力要求

（1）通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

（2）专业能力：能熟练查询和运用食品标准、法律法规等；能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法；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；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；能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范；能够规范规划企业或质检部门的实验室；能够按照 HACCP 标准对企业生产过程中存在的问题提出改进意见和措施，能够对食品技术成果转化提供食品检测支持。

六、课程设置

（一）公共课程

表 1 公共课程结构

素质结构	素质要求	支撑课程名称
思想政治	热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。	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 党史 国家安全教育
人文素质	具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，具有良好的人际沟通能力，适应数字化、智能化环境，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。	大学语文 大学英语 高等数学 计算机应用基础 设计思考 发明创造 军事理论
职业素质	热爱食品行业，乐于从事食品安全管控事业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，对服务对象诚实守信、办事公道，对工作过程严谨细致、一丝不苟，对检验结果精益求精、认真负责。	中国饮食文化 创新思维训练 创业基础与实务
身心素质	具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。	体育与健康 大学生心理健康教育
劳动素质	具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动	劳动教育

	创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	
--	--	--

（二）专业课程

按照“岗位—能力—课程—环境”思路设置专业课程

表2 专业“岗位—能力—课程—环境”表

主要职业岗位	主要能力要求	主要支撑课程名称	主要教学环境
创新创业	具有创新创业意识和成果转化能力	创新思维训练 创业基础与实务 成果转化实务 食品技术发展史 食品企业管理 专利概述	（校内） 食品产业公共研发平台 漯河食品创新创业学院 中标检测食品公司
食品检验	理化检验 （能进行检验设备、器皿的准备； 能配制溶液； 能采集和制备检验样品； 会使用与维护检验设备； 会检验食品理化指标； 会分析检验结果； 会撰写检验报告； 会食品检验的相关管理工作）	食品理化检测技术 仪器分析	（校内） 食品理化检验室 中标检测实验室 食品产业公共研发平台
	熟悉不同类别食品的主要检验指标及检测方法	跟岗实习	（校内） 大树食品 中标检测公司 （校外） 双汇集团 漯河平平食品有限公司
	微生物检验 （能进行检验准备； 熟悉常规灭菌操作； 能配制培养基； 能采集和制备检验样品； 会使用与维护检验设备； 能检验食品卫生指标； 能分析检验结果； 能撰写检验报告； 能做食品检验的相关管理工作）	食品微生物检测 食品卫生	（校内） 食品微生物检验室 中标检测实验室 食品产业公共研发平台

	感官检验 （能进行检验准备； 会使用与维护检验设备； 会检验食品感官指标； 会分析检验结果； 会撰写检验报告）	食品营养 食品感官检测	（校内） 食品营养实验室 食品感官检验室 食品产业公共研发平台
	食品快速检测	食品快速检测技术	（校内） 食品快速检测实验室
食品质量控制	食品加工 （能按生产任务单做准备工作； 能按工艺流程完成食品生产任务）	食品加工技术 食品机械设备	（校内） 食品加工实验室 大匠烘焙公司 大树食品公司 食品产业公共研发平台
	食品品控 （能按产品质量要求取样、送检； 能及时报告、处理生产中的问题； 能按食品安全法规、企业质量管理规程实施品控和生产管理工作）	食品标准与法规 食品添加剂	（校内） 大树食品公司 （校外） 双汇集团

（三）主干课程描述

1. 食品微生物检验

在食品微生物检验实验室开展理实一体化教学，将食品微生物检验按项目分类，包括食品中常规微生物指标检验（菌落总数、大肠菌群、霉菌与酵母菌等），食品中常见致病菌检验（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等），其他微生物指标检验（商业无菌、食品加工环境及设备等）。通过大量实践练习，要求学生掌握常用的食品微生物检验器材的操作方法，明确检验工作的准备、送检，会根据样品种类选择合适

的检验方法，熟练掌握检验、记录、报告等程序。在实践教学过程中融合食品微生物基本知识，让学生同时了解与食品关系密切的微生物的类别、形态、培养、生理生化等基础知识，以支撑食品微生物检验技能掌握。

2. 食品理化检测技术

通过项目化教学，锻炼学生的基本实验仪器操作技能、会正确选用食品分析方法的能力、制订常规指标检验方案的能力、试剂配制能力、样品采集及制备技能、仪器设备操作和简单维修技能、正确处理分析数据，规范撰写检验报告的能力。实践教学的同时，根据需要融合相关无机化学、分析化学等理论知识，包括食品物理化学指标的基本概念、基本原理和基本计算等，培养学生科学的思维方法。

3. 食品感官检验

全程在实训室开展项目化教学，设计视觉、嗅觉、味觉、触觉等基本技能训练、不同食品类别专项训练、感官评价主要方法综合训练等不同的实验项目，让学生达到用感官检验方法对典型食品（或原辅料）进行初步的质量判定与真伪鉴别、能设计感官检验方案、能正确进行检验操作、能准确处理分析数据，规范填写检验报告的水平。在项目训练中穿插统计学、食品基本感官质量特征、食品感官评价的基本分析方法等理论知识。

4. 仪器分析

以光谱分析、原子吸收、色谱分析等方法的基本原理为

支撑，以气相色谱仪、液相色谱仪、原子吸收分光光度计等大型检测仪器为主，以仿真教学软件为辅助，实践融合理论，要求学生掌握食品行业常用的大中型仪器、快速检测仪器的结构、原理、操作方法等。

5. 食品标准与法规

将食品安全思政教育融入该专业课程中。如通过参观食品企业、调研市场等，让学生了解我国食品安全法规现状，通过食品安全发展史、国内外食品安全案例分析、贸易壁垒等帮助学生建立正确的世界观；通过食品安全法教育和标准引导学生树立学法、懂法、守法、用法及依标检测的观念等。

通过案例教学，要求学生达到能正确运用质量管理基本工具解决生产和工作中的实际问题，能针对某仪器的生产过程进行危害分析，找出关键控制点，编制 HACCP 计划，能根据具体场景或案例，从仪器安全及质量管理角度对仪器生产过程的活动的活动做出正确判断，能编制企业 QS 相关文件的水平。在案例中融合食品标准与法规、食品安全管理体系和食品质量管理体系、企业生产的先进质量管理体系如 HACCP、GMP、6S、QS 等基本知识。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学分	学时数	百分比 (%)	教学活动安排					
					第一学年		第二学年		第三学年	
					20周	20周	20周	20周	20周	20周
理论学时分配	公共课模块	32	528	22.56	200	276	4	8	40	
	专业知识课模块	9.5	164	7.01	64	36		64		
	专业能力课模块	16	282	12.05	20	48		104	110	
	双创引领课模块(公共)	6.5	114	4.87	32				82	
	合计	64	1088	46.50	316	360	4	176	232	
实践学时分配	随堂实践	27	468	20.00	124	112		192	40	
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	2	32	1.37		16		16		
	“双创”实践活动及项目模块拓展	4	64	2.74		16		16	32	
	入学、毕业教育等	6	96	4.10	32					64
	跟岗实习	37	592	25.30	16		320			256
	合计	76	1252	53.50	172	144	320	224	72	320
总计		140	2340	100.00	488	504	324	400	304	320
理论教学与实践教学比例		1088:1252=1:1.15								
选修课		学分：18 学时：288								
总计		学分：158 学时：2628								

注：实践教学每周折合 16 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表

课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时 (每学期1周复习考试不计入学时)					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周(课堂教学 16 周)	20 周(课堂教学 18 周)	20 周	20 周(课堂教学 18 周)	20 周(课堂教学 18 周)	20 周
公共课	000052A	思想道德与法治	考试	3	48	32	寒假实践 16	2		跟岗实习 (形势与政策 2 次讲座在实习点进行)			顶岗实习
	000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			2				
	000037A	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座	2 次讲座	
	000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48		3					
	000004A	高等数学(一)	考试	2	32	32		2					
	000005A	高等数学(二)	考查	2	36	36			2				
	000006A	大学英语(一)	考试	2	32	32		2					
	000007A	大学英语(二)	考查	2	36	36			2				
	000008A	职业生涯规划	考查	2	32	32			2				
	000009A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32						2	
	双创通识课	000034A 创新思维训练	考查	2	32	32		2					
		000036A 创业基础与实务	考查	2	32	32			2				
	000010A	大学语文	考试	2	32	32		2					
	050001A	信息技术	认证	4	80	32	48	6					
	000050A	大学生心理健康教育	考查	2	36	36			2				
	000014A	体育与健康(一)	考查	2	32		32	2					
	000015A	体育与健康(二)	考查	2	36		36		2				
	000031A	党史	考查	1	16	16			2(间周)				
	000030A	国家安全教育	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座	2 次讲座	
	000032A	军事理论	考试	2	36	36			2				
	小计			41	692	560	132	21	16		0	2	
专业知识课	专创融合课	020101B 食品标准与法规	考试	4	64	48	16	4					
		020102B1 食品生物化学	考试	2	36	36			2				
		020103B 食品营养学	考试	2	36	28	8				2		
		020604B-1 食品卫生学	考试	2	36	36					2		

	小计				10	172	148	24	4	2		4		
专业能力课	020104D		基础化学	考查	4	64	40	24	4					
	专 创 融 合 课	02010 2C	食品理化检测技术	考试	4	72	20	52		4				
		02010 3C2	食品微生物检测 （含食品微生物）	考试	8	144	32	112				8		
		02010 4C	食品加工工艺 （含食品机械）	考试	6	108	72	36					6	
	020103C		食品感官评定	考试	4	72	36	36				4		
	020106C		食品快速检测技术	考试	2	36	24	12					2	
	020107C		食品添加剂	考试	2	36	30	6					2	
	020305B		仪器分析	考试	4	72	36	36				4		
	小计				34	604	290	314	4	4		16	10	
	双创引领课	020101D		食品企业管理 （含食品营销）	考试	2	36	30	6					2
020702D		成果转化实务	考查	1	16	16					2（间周）			
020103D1		食品技术发展史	考查	2	32	32		2						
020105D1		中国饮食文化	考查	2	36	36					2			
小计				7	120	114	6	2			5			
选修课	000001E	艺术导论*		考查	2	32	32							
	000002E	音乐鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000003E	美术鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000004E	影视鉴赏*		考查	2	32	32							
	000005E	戏剧鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000006E	舞蹈鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000007E	书法鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000008E	戏曲鉴赏*		考查	2	32	16	16						
	000009E	设计思考		考查	2	32	32							
	000010E	专利概述		考查	1	16	16							
	000011E	发明创造		考查	2	32	32							
	000012E	演讲与口才		考查	2	32		32						
	000013E	文学与人生		考查	2	32	32							
	000014E	饮食与文化		考查	2	32	32							
	000015E	太极拳		考查	2	32		32						
	000016E	普通话测试		考查	2	32		32						
	000017E	中国古典文学欣赏		考查	2	32	32							
	000018E	环境与健康		考查	2	32	32							
	000019E	茶文化与茶艺		考查	2	32	16	16						
	000020E	食品安全与营养健康		考查	2	32	32							
	选修课小计				39	624						2	2	
必修课合计				91	1556	1088	468	26	26		20	15	91	

在带*的艺术限定性选修课中至少选择 2 学分。

表 5 集中实践教学环节安排表

序号	实践教学内容	学分	考核方式	实践教学时间安排（周）					
				第一学年		第二学年		第三学年	
				1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
1	军训及入学教育（含劳动精神、劳模精神、工匠精神、校友双创案例等专题劳动教育 4 学时）	2	平时表现、考勤、测试	2 周					
2	专业认知实习	1	企业评定	1 周					
3	技术创新成果转化实践活动	2	成果评定						
4	劳动周		平时表现、考勤、成果评定		1 周		1 周		
5	跟岗实习（含形势与政策教育、劳动教育）	20	企业评定			20 周			
6	“双创”实践活动	1	成果评定					1 周	
7	项目模块拓展	3	成果评定		1 周		1 周	1 周	
8	顶岗实习（含形势与政策教育、实习动员专题劳动教育 4 学时、实习期间各实习点带队老师专题劳动教育 8 学时）	16	成果评定、企业评定						16 周
9	毕业设计		成果评定、答辩						8 周（与顶岗实习同时进行）
10	毕业教育及就业指导	4	平时表现、考勤、测试						4 周
	合计	49		3 周	2 周	20 周	2 周	2 周	20 周

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 在校生与专任教师之比不高于 20: 1;
2. 建立适应技术创新成果转化价值引领的食品技术技能人才培养模式的教师创新团队，并引入优秀学生加入团队，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务，并开展社会培训。
3. 全体专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；专任专业教师应接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力；专任教师“双师”资格（不但能胜任理论教学和实践教学，更要能解决食品企业生产经营难题）的比例要达到 70%以上；
4. 专业带头人应熟悉食品生产过程及食品分析技术发展状况和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力；
5. 实验指导教师应具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书；
6. 兼职教师应具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。

（二）教学设施

1. 校内教学环境

依托学院创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业

发展，用推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2. 校内实训基地

结合“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内实验实训资源，包括漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业技术市场、众创空间、孵化器、成果转化基地、生产性实训基地及专业实验室开展教学，在“产学研转创”的实践氛围中，在成果转化理念的引领下，锻炼学生技能。

3. 校外实训基地

在学校周边及全国范围内食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 3-5 家，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品行业中具有代表性。

4. 信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率到桌面，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

将食品技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材

和食品安全控制新技术、新工艺、新规范活页教材，未开发的课程选用近 5 年的高职高专优质规划教材。

建设方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及多媒体教学设备，有充足迅捷的网络，可以链接国家食品检验检测技术专业教学资源库和国家、省、校级精品课程等网络优质资源，满足学生自主进行网络学习的需要。专业教学管理系统和教学课件等电子教学资源能满足专业教学需要。

通过与企业合作，按照食品加工及检测项目的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程开发与实践，校企双方成员共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频、学生自主学习资源、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课程网站等，形成交互式网络课程，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，逐步建设成一整套专业教学资源库。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，通过典型食品的分析检验，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，课堂与车间结合，积极引导学生提升职业素养，提高职业道德。

（五）教学管理

在主管院长领导下，实行学院、系部两级负责，主要通过以下形式进行：

1. 建立教学管理组织协调系统：专业教研室配合教务处，各系部对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2. 学院、系部两级督学系统：组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校系两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3. 学生信息员系统：成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向系部、学院进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、教学评价

以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、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、技能竞赛等。

1. 笔试：理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2. 实践技能考核：实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能

考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 岗位绩效考核：在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4. 职业资格技能鉴定：学生参加粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5. 技能竞赛：学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

十一、毕业要求

1. 德、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格并取得相应学分。

2. 完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计、实习报告等）的学习，成绩合格并取得相应学分。