

漯河食品工程职业大学

食品质量与安全专业人才培养方案

(2025 版)

一、专业名称及代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：490102

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

本专业服务的职业岗位（群）及学生毕业可取得证书见表 1。

表 1 职业面向表

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）	食品制造业（14）、质检技术服务（745）
主要职业类别（代码）	质量管理工程技术人员（2-02-29-03）、质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04）、食品安全管理师（4-03-02-11）
主要岗位（群）或技术领域	食品质量安全控制、食品质量安全管理审核、食品安全监督管理、食品检验检测
职业资格证书或职业技能等级证书	认证人员职业资格、食品合规管理、粮农食品安全评价、可食食品快速检验、内审员

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，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向食品制造和质检技术服务行业的质量管理工程技术人员、质量认证认可工程技术人员、食品安全管理师等职业，能够从事食品质量安全控制、食品质量安全管理体系统审核和食品安全监督管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

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

1.素质目标

（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）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、

卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

（3）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（4）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

（5）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，具备社会责任感和担当精神。

2.知识要求

（1）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）、信息技术与人工智能通识等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（2）掌握食品相关标准、法律法规、食品质量控制所需检验检测、人工智能基本原理等专业基础理论知识；

（3）掌握企业生产、加工、储运等过程质量控制、生产智能管控、安全监管等专业知识；

（4）掌握食品质量安全管理认证体系认证内容及要求和企业合规运行、文件规范化制定等专业知识。

3.能力要求

（1）掌握食品检验、数据分析、智能化应用等技术技能，具有根据检验结果进行质量控制、智能管控、工艺提升并提出改进措施的能力；

(2) 掌握食品质量管理体系申办、执行、维护等技术技能，具有企业内部食品质量管理体系审核的能力；

(3) 掌握食品生产加工检验各环节标准、法律法规查询及宣贯和规范执行等技术技能，具有企业合规管理和安全监管的能力；

(4) 掌握信息技术与人工智能通识基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(5) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位(群)	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.食品质量安全控制	1.1 全流程质量监控 1.2 食品安全风险处置 1.3 人员培训与健康 1.4 标准化文档管理	1.执行从原料验收到成品出厂的全链条质量检查;2.对检测超标批次启动追溯程序,隔离问题产品并分析原因,协同生产部门实施纠正措施,形成管理报告;3.组织从业人员安全法规培训,监督健康证办理,排查患有碍食品安全疾病人员调岗情况; 4.建立质量档案系统,保存检验报告、供应商资质、留样记录等文件,确保可追溯性满足 SC 认证要求。	基础化学 分析化学 食品微生物 食品生物化学 食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品质量管理体系与认证 食品感官分析 食品快速检测技术 食品安全监督管理 试验设计与统计分析	粮农食品安全评价员、食品安全管理师

2.食品质量安全管理体系审核	2.1 体系文件编写 2.2 内部审核与合规性评价	1.检查企业食品安全管理体系文件（如HACCP 计划、ISO22000 手册）是否符合国家标准及法规要求，确保文件与实际操作一致； 2.熟悉 ISO 22000 等标准，能独立完成体系文件编制与审核报告撰写。	食品标准与法规、食品企业合规管理、食品企业管理体系与认证、食品质量控制	食品安全管理体系内审员、认证人员职业资格
3.食品安全监督管理	3.1 食品安全法规执行与监督 3.2 风险监测与隐患排查 3.3 企业资质与人员管理 3.4 抽检与质量评估	1.监督企业落实《食品安全法》及相关法规，检查食品生产、加工、销售环节的合规性，对违规行为提出整改要求并跟踪落实； 2.开展食品安全风险监测，识别生产、流通环节的潜在危害（如微生物污染、添加剂滥用），制定防控措施并推动整改； 3.审核食品生产经营许可证，检查从业人员健康证明及培训记录，确保关键岗位人员持证上岗； 4.制定抽检计划，对食品进行实验室检测（如农残、重金属），分析数据并公示结果，对不合格产品依法处置。	食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制、食品安全监督管理、食品企业合规管理	食品合规管理证书

4.食品检验检测	4.1 样品采集与预处理 4.2 理化与微生物检测 4.3 数据记录与报告编制 4.4 仪器维护与实验室管理 4.5 生产过程质量监控 4.6 标准更新与方法验证	1.按照标准方法采集食品原料、半成品及成品样品，完成均质化、灭菌等前处理操作，确保样品代表性； 2.使用分光光度计、色谱仪等设备检测营养成分、添加剂及农残，通过培养箱、显微镜完成菌落总数等微生物指标分析；3.规范填写原始记录表，依据检测结果出具检验报告，对异常数据提出改进建议；4.定期校准检测设备，执行实验室 5S 管理，确保检测环境符合 CNAS 要求；5.监督生产车间卫生状况，抽检关键工序产品，防止交叉污染与不合格品流入市场。6.跟踪标准、法规修订，参与新检测方法的验证与实施。	基础化学 分析化学 食品微生物 食品生物化学 食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品企业管理体系与认证 食品感官分析 食品快速检测技术 食品安全监督管理 试验设计与统计分析	农产品食品检验员、食品检验管理师、可食食品快速检验技能等级证书
----------	--	--	---	---------------------------------

六、课程设置

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课包括思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、高等数学、大学英语、创新思维训练、创业基础与实务、大学语文、信息技术与人工智能通识、大学生心理健康教育、体育、国家安全教育、军事理论、劳动教育、职业生涯规划、就业指导与创业教育。

2.公共选修课程

公共选修课含创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化传承、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验等模块课程。

（二）专业课程

1.专业基础课程（必修）

专业基础课程包括基础化学、分析化学、食品化学、食品微生物、食品安全与卫生、食品仪器分析、质量管理学、食品标准与法规。

2.专业核心课程（必修）

专业核心课程包括食品加工、食品理化检验、食品微生物检验、食品质量控制、食品企业管理体系与认证、食品安全监督管理、食品企业合规管理。

3.专业拓展课程（选修）

专业拓展课程包括专业限选课和专业任选课。

专业限选课包括食品营养与健康、食品实验室管理与运行、食品快速检测技术、食品贮藏与保鲜、食品添加剂与应用、食品原料学、食品感官分析、人工智能+食品数字化检测与控制。

专业任选课包括预制菜加工与控制技术、试验设计与统计分析、焙烤食品加工与质量控制技术、肉制品加工与质量控制技术、休闲食品加工与质量控制技术、食品绿色清洁生产、功能食品开发与应用。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、“双创”实践活动、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分	备注
		理论教学		实践教学		合计学时		
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例			
公共基础课程	通识必修课程	560	20.47%	180	6.58%	740	42	
	通识选修课程	102	3.73%	62	2.27%	164	10	
专业课程	专业基础课程	216	7.89%	136	4.97%	352	22	
	专业核心课程	180	6.58%	196	7.16%	376	22	
	专业拓展课（选修）	174	6.35	98	3.58	272	16	
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	4.09%	112	2	
	专业认识实习及入学教育	0	0.00%	24	0.88%	24	1	
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	0	0.00%	48	1.75%	48	2	
	“双创”实践活动及项目模块拓展	0	0.00%	24	0.88%	24	1	
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0.00%	624	22.81%	624	26	
合计		1232	45.03%	1504	54.97%	2736	144	
公共基础课占总学时比例:904/2736=33.04%								
选修课占总学时比例: 436/2736=15.94%								
实践性教学学时占总学时比例: 1504/2736=54.97%								

注：实践教学每周折合 24 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期 1 周复习考试）					
					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	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	实践 16	48					
	2	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			32				
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	4	中共党史	考查	1	16	16			16				
	5	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		
	6	高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	7	高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	8	大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	9	大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	10	大学语文	考查	2	32	32		32					
	11	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64					
	12	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	13	体育（I）	考查	1	36	4	32	36					
	14	体育（II）	考查	1	36	4	32		36				
	15	体育（III）	考查	1	36	4	32			36			
	16	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	17	军事理论	考试	2	36	32	4		36				
	18	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	19	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	20	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
小计				42	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课	专创融合课	1 食品安全与卫生	考试	2	32	24	8			32			
		2 食品标准与法规	考试	3	48	32	16			48			
	3	基础化学	考试	3	48	32	16	48					
	4	食品微生物	考试	3	48	16	32	48					
	5	分析化学	考试	3	48	32	16		48				
	6	食品生物化学	考试	3	48	32	16		48				
	7	食品仪器分析	考试	3	48	24	24				48		
	8	质量管理学	考试	2	32	24	8			32			
	小计			22	352	216	136	96	96	112	48		
专业核心课	专创融合课	1 食品加工	考试	4	64	12	52			64			
		2 食品理化检验	考试	4	72	20	52			72			
		3 食品微生物检验	考试	4	72	20	52		72				
		4 食品质量控制	考试	4	64	48	16				64		

岗 位
实 习

食品质量与安全专业人才培养方案

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期1周复习考试）					
					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	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	5	食品企业管理体系与认证	考试	2	32	24	8				32		
	6	食品安全监督管理	考试	2	36	28	8						36
	7	食品企业合规管理	考试	2	36	28	8						36
	小计			22	376	180	196	0	72	136	96		72
专业拓展课（选修）	专业限选课	1	食品营养与健康	考查	2	32	26	6			32		
		2	食品实验室管理与运行	考查	1	16	8	8					16
		3	食品快速检测技术	考试	2	36	24	12			36		
		4	食品贮藏与保鲜	考试	2	36	28	8			36		
		5	食品添加剂与应用	考试	2	36	28	8					36
		6	食品原料学	考试	2	36	28	8					36
		7	食品感官分析	考试	2	32	16	16			32		
		8	人工智能+食品数字化检测与控制	考试	1	16	0	16			16		
	专业任选课	1	预制菜加工与控制技术	考查	1	16	8	8					
		2	试验设计与统计分析	考试	1	16	8	8					
		3	焙烤食品加工与质量控制技术	考查	1	16	8	8					
		4	肉制品加工与质量控制技术	考查	1	16	8	8					
		5	休闲食品加工与质量控制技术	考查	1	16	8	8					
		6	食品绿色清洁生产	考查	1	16	8	8					
		7	功能食品开发与应用	考查	1	16	8	8					
	小计（最低要求）			16	272	174	98				104		88
公共选修课模块	创新创业类（限选）	1	创新思维训练	考查	2	32		32	32				
		2	创业基础与实务	考查	1	16	16			16			
		3	食品企业管理（含食品营销）	考试	2	36	30	6					36
		4	成果转化实务	考查	1	16	16						2（间周）
		5	食品技术发展史	考查	1	16	16				16		
	1	食品营养与健康类	考查	8 门公共艺术课程中最低选修 2 学分									
	2	国学经典与文化遗产类	考查										
	3	艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类	考查										
	4	自然科学与工程技术类	考查										
	5	经济活动与社会管理类	考查										
	6	科学普及与技术创新类	考查										
	7	外语交流与跨文化类	考查										

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期1周复习考试）						
					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	20周	20周	20周	20周	20周	
	8	体育运动与心理健康类	考查											
	9	生活常识与手工体验类	考查											
小计（最低要求）				10	164	102	62				16			
课程合计（最低要求）				112	1904	1232	672	424	456	336	300	0	160	
课程类别	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	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	
集中实践	1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2周						
	2	专业认识实习及入学教育	企业评定	1	24	0	24	1周						
	3	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式						
	4	“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24					1周		
	5	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20周	6周	
	6	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8周（与岗位实习同时进行）		
	7	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1									1周（与岗位实习同时进行）	
	集中实践学时合计				34	832	0	832	144	8	32	8	584	56
总计（最低要求）				144	2736									

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；其它集中实践教学环节每周折合 24 学时，记 1 学分。

表 5 教学时间分配表

教学内容、学期	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 周	18 周		12 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/
专业认识实习 (含入学教育)	1 周	/	/	/	/	/
劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	分配在每学期,采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式					
“双创”实践活动	/	/	1 周	/	/	/
岗位实习、毕业设计 (论文)、毕业教育	/	/	/	/	20 周	6 周
复习	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

九、学分置换

学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等,根据学校相关文件置换相应学分。

十、实施保障

主要包括师资队伍、实践教学环境、教学资源、教学方法、考核评价、质量保障等方面。

(一) 师资队伍

1.食品质量与安全专业师资队伍要求

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）专任教师

专业专任教师需具备高校教师资格，具有高等学校食品类专业或相关专业本科及以上学历，学生数与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不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，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。专任教师队伍根据职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

（2）兼职教师

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。

（3）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。

2.食品质量与安全专业师资队伍配置

（1）专任教师

该专业现有专任教师 36 人，其中高级职称教师 10 人，硕士及以上学历教师 32 人，博士学位教师 3 人，“双师型”教师 30 人。

（2）兼职教师

该专业现有兼职教师 8 人，主要担任专业实训课程的教学工作，每学年任课时数不少于 32 课时。学校对兼职教师实行动态管理，制定兼职教师管理制度，对兼职教师的聘期、任课情况、

学生考评结果等情况建立专门档案进行记录和管理。

（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、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，结合食品企业对环境的要求和对环境的影响，用推动现代制造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.实训实习基地条件

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器分析技术等实验、食品质量控制等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）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。

表 6 校内实训室一览表

编号	教学实训室名称	数量	实训项目	主要设备
1	食品检测仿真实训室	1 个	食品检测	气相色谱、液质联用、气质联用、原子吸收光谱、红外光谱、紫外可见分光光度、
2	食品加工仿真实训室	1 个	食品加工、食品工厂质量安全	饼干生产虚拟仿真实训、油脂加工工艺虚拟仿真实训、食品工厂质量安全虚拟仿真实训、乳粉工艺虚拟仿真实训
3	食品微生物检验实训室	4 个	食品卫生检验	显微镜、电热恒温干燥箱、高压灭菌器、无菌室 立式高压蒸汽灭菌锅、超低温冰箱、拍击式均质器、厌氧培养箱、霉菌培养箱
4	基础化学实训室	2 个	化学基础操作技能	电热鼓风干燥箱、可见分光光度计、阿贝折射仪、马弗炉、数显恒温水浴锅、酸度计、涡混合器、电子天平、电位滴定仪
5	食品理化分析实训室	2 个	食品理化常规指标检测	凯氏定氮仪、恒温水浴锅、氮吹浓缩仪、电热鼓风干燥箱、旋转蒸发仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪
6	食品快速检测实训室	1 个	食品快速检测项目	安捷伦紫外可见分光光度计、便携电导率、便携式余氯测量仪、电热干燥箱、便携式真菌毒素快速检测仪、农药残毒快速检测仪、食品综合分析仪
7	仪器分析实训室	5 个	精密仪器分析检测	液相色谱-原子荧光联用仪、超高效液相色谱/三重串联四极杆质谱联用仪、高效液相色谱仪、全自动氨基酸分析系统、电感耦合等离子体质谱仪、离子色谱仪、气相色谱仪、气质质联用仪
8	分析化学实训室	1 个	化学容量分析及部分仪器分析	电子卤素水分测定仪、快速混匀器、紫外可见分光光度计、原子吸收分光光度计、石墨炉原子吸收分光光度计、可见分光光度计
9	食品化学实训室	1 个	食品、药品性质实验	崩解仪、油脂厚度计、震荡仪、溶出试验仪、色差计、熔点仪
10	食品感官评价实训室	1 个	感官评价训练	人体成分分析仪、中国居民膳食宝塔模型

（2）校外实训基地

学院已建设有食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地，如河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、河南大树食品科技有限公司、河南中标检测服务有限公司、漯河市恒达食品工业有限公司、河南省百多利食品发展有限公司等，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实训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。

3.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

1.教材选用

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。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。

2.图书文献配备

图书馆现有馆舍面积达 3.4 万平方米，目前馆藏图书 60 多万册，征订专业期刊 800 多种，阅览座位 2000 多个。电子图书 100

多万种(其中本地镜像 40 万种)。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个,基本能满足学习科研需求。

3.数字资源配备

通过校企合作,依据食品质量控制规范、标准、工作流程和高职学生的特点,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、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,通过专业优质核心课程的建设,带动专业课程的改革,建设有专业教学资源库。

学校建设有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,可以链接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,满足专业教学和学生自主网络学习的需要。

(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,通过典型食品的教学案例,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,积极引导學生提升职业素养,提高职业道德。

(五)考核评价

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应用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，由企业与学校进行共同考核，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

学生参加农产品食品检验员、食品安全管理内审员、粮农食品安全评价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

学生参加各级各类技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

（六）质量保障

1.明确人才培养质量目标，对接行业需求与核心能力

结合食品行业的需求，明确人才培养的核心标准，确保目标可量化、可评估。毕业生需满足食品企业质量控制部门、食品企业监管部门等岗位要求。

2.实施人才培养过程质量控制

（1）课程体系的质量控制

课程设置需动态对接食品安全监管新要求，将 HACCP 体系应用、食源性疾病溯源等核心能力融入教学模块。实践教学采用三阶递进模式：基础阶段通过模拟 GMP 规范训练，进阶阶段实施企业样品质量控制，综合阶段参与企业监管检查模拟，确保实践学分占比不低于 50%，实现标准认知→风险识别→监管实务的能力递进。

（2）师资队伍的质量控制

专业教师需同时具备“教学能力”和“行业经验”，每 5 年需在食品企业相关部门实践不少于 6 个月，掌握最新标准和规范。定期组织教师参与标准和规范更新解读会，确保教学内容与行业同步。

3.质量监控与评价

构建多元反馈机制，通过“内部监控+外部评价”相结合，及时发现偏差并纠偏，确保培养过程不偏离质量目标。建立教学管理组织协调系统，专业教研室配合教务处，各院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。学校、院部两级督学系统，组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成学院教学督学小组，实现督教、督学、督管。学生系统，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学院进行反馈。每学期期中由学管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。

十一、毕业要求

学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的 144 学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

表 7 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 践行核心价值观，秉持职业道德	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、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论	劳动周活动、志愿者活动等公益活动；大学生职业规划大赛、中国国际大学生创新大赛、诵读大赛等各类竞赛；校园文明建设活动等校园活动；各社团活动。
	1-2 拥有人文与科学素养	高等数学、大学英语、大学语文	
	1-3 具备健康的身体和良好的心理素质	体育、大学生心理健康教育	
	1-4 具有积极劳动的热情和良好的劳动习惯	劳动教育	
	1-5 具有质量、环保、安全、团队意识与创新创业思维	就业指导与创业教育、创新思维训练、创业基础与实务、成果转化实务、食品安全与卫生	
	1-6 具有一定的文化修养、审美能力	国学经典与文化传承类课程、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类课程	
知识目标	2-1 跨学科素养与职业发展基础能力	大学语文、大学英语、高等数学、信息技术与人工智能通识	岗位实习、企业参观；行业专家讲座；世界技能大
	2-2 掌握专业基础理论知识	食品微生物、基础化学、分析化学、食品生物化学、食品标准与法规、食品仪器分析、食品安全与卫生	

	2-3 掌握企业生产、加工、储运等过程中质量控制、监管专业知识	食品加工、食品理化检验、食品微生物检验、食品质量控制、食品安全监督管理	赛、一带一路金砖国家大赛等各类专业竞赛活动
	2-4 掌握食品质量管理体系认证内容及要求和企业合规运行、文件规范化制定等专业知识	食品企业管理体系与认证、食品企业合规管理、食品标准与法规、	
能力目标	3-1 能从事食品检验工作并进行数据分析,具备智能管控、质量改进与工艺优化能力	食品微生物、基础化学、分析化学、食品加工、食品理化检验、食品微生物检验、食品快速检测技术、食品质量控制	企业实习、企业参观;行业专家讲座;世界技能大赛、一带一路金砖国家大赛等各类专业竞赛活动
	3-2 具有企业内部食品质量管理体系审核的能力	食品企业管理体系与认证、食品企业合规管理	
	3-3 具有企业合规管理和安全监管的能力	食品企业合规管理、食品安全监督管理	
	3-4 具有适应食品行业数字化和智能化发展需求的数字技能	人工智能+食品数字化检测与控制	
	3-5 具备探究学习、终身发展、知识整合与问题解决能力	职业生涯规划及其他课程的延伸学习	

附件 1：主要课程简介

附件 2：公共选修课一览表

附件 3：人才培养方案专家评审意见表

附件 4：人才培养方案审批表

附件 5：食品质量与安全专业人才培养方案调研报告