

马鞍山师范高等专科学校 食品工程系 食品营养与健康专业 培养方案（2020）

一、专业名称及代码

1. 专业名称：食品营养与健康
2. 专业代码：490103

二、入学要求

高中阶段教育毕业或具有同等学力者

三、修业年限

全日制三年

四、职业面向

（一）职业岗位

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 或技能等级 证书举例
食品 药品 与粮食大 类（49）	食品类 (4901)	农副食品加 工（13） 食品制造业 （14） 酒、饮料和精 制茶制造业 （15） 质检技术报务 （745）	公共营养师 （4-14-02-01） 农产品食品检验员 （4-08-05-01） 质量认证可工程技术 人员 （2-02-29-04） 食品工程技术人员 （2-02-24-00）	营养指导 营养配餐 西式面点制作 食品安全管理 食品检验	1+X 食品检验管 理职业技能证书 1+X 粮农食品安 全职业技能证书 公共营养师 乳品品鉴师

（二）职业资格证书或技能等级证书与课程的关系

序号	证书名称	颁发单位	等级	考证学期	支撑课程名称
1	公共营养师	人力资源和社 会保障局	中级	第 4-6 学期	食品营养与健康、营养配 餐与设计、营养标签编制 等
2	西式面点师	人力资源和社 会保障局	中级	第 4-6 学期	食品加工与烹饪、营养配 餐与设计等
3	乳品品鉴师	人力资源和社 会保障局	中级	第 4-6 学期	食品营养与健康、食品安 全学、营养配餐与设计等

4	营养配餐员	人力资源和社会保障局	中级	第 4-6 学期	营养配餐与设计、营养标签编制等
5	农产品食品检验员	人力资源和社会保障局	中级	第 4-6 学期	食品安全学、食品生物化学、食品理化分析、食品感官分析等
6	1+X 食品检验管理职业技能证书	中科检教育科技有限公司	中级	第 4-6 学期	食品安全学、食品生物化学、食品理化分析、食品感官分析等
7	1+X 食品合规管理职业技能证书	烟台富美特信息科技有限公司	中级	第 4-6 学期	食品安全学、食品生物化学、食品理化分析、食品标准与法规等

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，适应社会主义市场经济建设需要，专业知识够用、基础扎实、职业能力强、具有良好职业道德，掌握职业岗位（群）所需的基础知识和技术技能，面向食品营养、食品质量安全、保健品开发等技术技能，面向营养教育与咨询、营养配餐与指导、食品质量安全监管、食品营养保健等领域的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）思想道德素质：热爱祖国，拥护党的基本路线、方针政策。有民主和法制观念及公民意识，遵纪守法；有理想，有道德，有文化，有纪律；有为人民服务，艰苦奋斗，实干创业的精神；树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观、世界观、价值观；具有良好的团队精神，善于团结合作；具有良好的社会公德和职业道德，爱职、爱岗、敬业。

（2）科学文化素质：具有高等专业技术人员必备的人文、科学基础知识；具有确切的语言表达、文字写作能力，具有一定的外语阅读、听说与查阅专业技术资料的能力；具有联系实际、实事求是的科学态度；具有资源节约、爱护环境、清洁生产、安全生产的观念及基本知识。

（3）职业素质：具有爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德，具有自立、竞争、效率、民主法制意识和开拓创新、艰苦创业精神。具有从事食品营养指导、食品检测、食品安全管理岗位工作的专业知识和职业技能，具有从事食品营养指导和食品质量监管所必备的法律意识，具有较强的岗位竞争力和初步的创业能力，具有较快适应相邻、相近专业业务工作的基本能力与素质，具有较强的继续学习能力，具有解决问题的能力，具有一定的创新能力，具有较好的团结协作和社会交往能力。

(4) 身体心理素质：身体健康、心理健康、社会适应能力良好。具备一定的体育、健康和军事知识，掌握科学锻炼身体的基本方法和技能，受到必要的军事训练、达到国家规定的大学生体质健康标准和军事训练合格标准。

2. 知识

- (1) 具备一定的政治理论、社会与人文、计算机应用和创新创业知识；
- (2) 掌握一定的人文社会科学和化学、生物学、营养学、医学等方面的自然科学基本理论及知识；
- (3) 掌握食品营养与健康、营养配餐与设计、食品安全与质量控制、保健品开发、食品微生物、营养标签编制等方面的专业知识；
- (4) 了解食品添加剂应用技术、食品微生物检验技术、健康评估等相关拓展知识。

3. 能力

- (1) 具备从事营养教育与咨询、营养配餐与健康指导、食品安全监管、营养食品开发等岗位核心工作能力以及功能性保健食品咨询服务和指导能力；
- (2) 具备一定的食品研发、加工、质控、监管相关岗位能力；
- (3) 具有创新意识，了解现代食品及相关学科的发展动态和前沿信息；
- (4) 具备信息技术应用能力、团队合作能力、信息检索和处理能力、终身学习能力，以及一定的国际视野和跨文化交流能力。

六、课程设置及要求

落实“立德树人”根本任务，将课程思政全程融入，推行“三全育人”，依据地方食品支柱产业转型升级过程中高端技术岗位研发、技改人才紧缺的现状，依托“双元育人”，加强学校与企业的合作，建立技术技能、岗位实践、科技创新共享平台，改革人才培养方案，培养学生基础能力和职业核心能力的同时，培育学生多元化的开发创新能力，构建“产教科融合”人才培养模式，培养高素质劳动者和技术技能人才。以专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接为原则，广泛开展调研和论证，剖析岗位群工作任务，构建融课程思政教育、创新创业教育、优秀文化传承于专业教育全过程的“平台+方向+拓展”课程结构体系，共分为公共基础课程、专业基础课、专业核心课程、能力拓展课程、专业选修课和实训实践课程六大模块。

(一) 公共基础课程

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论 (72 课时)	1. 课程目标：本课程旨在使大学生从整体上准确把握马克思主义中国化理论成果的科学内涵和理论体系，引导大学生树立爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神，帮助大学生坚定政治信仰、提升思想道德水平、提高理论思维能力和解决实际问题的能力，为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。 2. 主要内容：本课程以马克思主义中国化进程中形成的两大理论成果为主要内容，包括毛泽东思想、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等等一脉相承的理论成果，教学中以马克思主义中国化最新成果为重点，以红色实践教学基地为依托，体现思政课的政治性、理论性、针对性和实效性。 3. 教学要求：本课程在教学中，切实按照习近平总书记提出的“八个统一”和“六个要求”展开课程建设，紧紧围绕立德树人的根本任务，推动任务驱动式双主体教学模式改革创新，通过理论教学与实践教学的有效融合，切实提升大学生对思想政治理论课的获得感，使大学生深刻理解明确中国共产党为什么“能”、中国特色社会主义为什么“好”、马克思主义为什么“行”的道理，从而坚定“四个自信”，自觉担当时代责任与历史使命。
2	思想道德修养与法律基础（54 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习,使学生综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观、价值观、道德观、法治观，厘清社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养，成为社会主义合格的社会主义建设者和接班人。 2. 主要内容：本课程的内容主要分为思想教育、道德教育和法治教育三条板块，在这三大内容板块的基础上，结合本课程的专题教学指南，重构、细化每一板块的内容，将专题教学指南中的十六个专题与其一一对应，完善知识模块体系。 3. 教学要求：本课程教学要求落实立德树人根本任务，精准把握教材的内容体系及专题教学的重点难点，推动思政课改革创新，根据教材逻辑实现教材体系到教学体系，再到话语体系的转变，增强本课程教学的思想性、理论性和亲和力、针对性。
3	形势与政策（4 课时）	1. 课程目标：引导大学生运用马克思主义形势观与政策观掌握党的理论创新最新成果，认知新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践；帮助大学生全面了解世情国情党情，正确认识中国特色和国际比较，全面准确地理解并拥护党的路线、方针和政策，坚定“四个自信”、增强“四个意识”，主动将个人理想与祖国的前途、民族的命运紧密联系在一起，积极投身于中国特色社会主义现代化建设事业之中，成长为担当民族复兴大任的时代新人。 2. 主要内容：本课程教学内容根据教育部社会科学司每年春、秋季下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》而拟定，主要分为五大教学专题，即：国际形势与我国的外交方略、国内形势与国家的方针政策、党和国家的重要会议精神、重大事件和纪念活动以及就业形势与政策等。 3. 教学要求：本课程教学内容随着国际国内形势的变化发展而发生动态性改变，具有很强的时效性、理论性和现实性，主要围绕党和国家推出的重大战略决策和当代国际、国内形势特点及发展趋势进行具体教学内容的选择，同时又结合食品、药品行业发展现状和要求，聚焦学生关注的热点和难点问题，及时准确地向学生传递最新的时政信息和应对之策，为学生释疑解惑，增强课堂教学的针对性和学生的获得感。
4	大学生心理健康教育（36 课时）	1. 课程目标：本课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。 2. 主要内容：本课程内容可分为了解心理健康基础知识、了解自我，发展自我和提高自我心理调适能力三大部分。总体上阐述自我意识、情绪情感、人际关系、恋爱与性心理、人格心理、生涯规划以及生命教育等重要内容。涉及到心理学、教育学、生理学、健康学等多学科知识，是一门综合性较强的素质教育课程。 3. 教学要求：本课程应坚持思想政治教育与心理教育相结合，普及教育

		与自我教育结合、课堂教育与校园文化活动结合的方法，注重理论联系实际，培养学生实际应用能力。课程教学中应采用理论与实践相结合，教师讲授与学生体验相结合，他助与自助相结合三个原则；通过课堂讲授，小组讨论与案例分析，情境表演与团体训练等方式进行教学；并在教学过程中，充分利用各种社会资源、心理测评工具等丰富教学手段。
5	职业生涯规划与就业指导（36 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，引导学生了解职业生涯规划理论的源起与发展传播，学习职业生涯规划的基本知识，树立正确的职业价值观与责任意识，帮助学生根据自身及专业特点，明确自己的理想和奋斗目标，有效地规划学习生活，培养良好的职业素质，成为实践能力优秀的职场人士，激励大学生把个人职业生涯规划与家国情怀和社会发展有机结合，把握机遇和挑战，以积极开放的心态拥抱未来。 2. 主要内容：本课程作为公共必修课，旨在对学生的职业发展进行规划与指导。主要内容包括职业生涯规划基本理论，认识自我、分析自我，了解自己、了解职业、了解社会。认识职场、分析行业产业发展及人才需求，职业素质与能力的提升，职业生涯设计与职业决策，职业适应与职业发展，就业创业与创新等。 3. 教学要求：本课程的教学要充分了解食品药品及相关产业的人才需求，切实加强校企合作、产教融合，灵活运用启发式教学、体验式教学、团辅游戏等多种方法，注重案例教学，让学生课内课外、线上线下充分学习与实践，提高职业专业能力，增强就业创业能力，提升综合素质，顺利完成从职校学生到职业人士的成长发展。
6	创业基础（36 课时）	1. 课程目标：依据各类专业人才的培养目标和职业能力要求，以培养适应新形势下高素质创新型人才为目的，引导学生了解当前的就业创业形势，不断加强对职业及自我的认知，作好走入职场的充分准备，并不断增强学生的创新意识，激发创业精神，提升大学生创业、创富能力，实现理想的职业愿景。同时课程教学中有机融入中国传统文化，并加强学生理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等。 2. 主要内容：本课程主要包括 11 个模块的内容，即就业形势与职业认知、职业生涯规划与认识自我、职业生涯设计与职业决策、求职准备、面试与笔试技巧、就业权益与法律保障、职业适应与职业发展、创业者与创业团队、创业机会与创业风险、创业资源、创业计划书。 3. 教学要求：教学中，围绕“立德树人”、“实践育人”的人才培养目标，加强学生的实践训练，提升认知，并激发学生的创新意识和创新精神，全面培养学生的综合职业能力。教学时数为 32 课时，其中线上线下分别为 16 课时；教学方法上加强与专业的融合，以学生为主体，采用启发式教学法、案例教学法、体验式教学等方法，让学生在真实情境下提高参与度；在教学考核中，着重学生学习过程的考核，以实践项目的训练和完成作为主要的考核指标；作为教师要掌握时代发展的变化，了解行业发展趋势，加强与企业的合作往来，在教学中体现以实训任务为主导，突出能力目标，实现理论实践教学，即“教、学、做”一体化。
7	信息技术（72 课时）	1. 课程目标：培养学生正确认识问题、分析问题和解决问题能力，提高综合应用能力。本课程总体目标是“计算机文化—计算机操作技能—核心素养培养”，本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将知识传授与价值引领相结合，培养学生精益求精的大国工匠精神，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要分为七大模块，模块一计算机基础知识、模块二 Windows 操作系统及其应用、模块三计算机网络与 Internet 应用、模块四文字处理软件 Word、模块五电子表格处理软件 Excel、模块六演示文稿制作软件 PowerPoint、模块七多媒体工具软件的应用。 3. 教学要求：计算机教学要落实立德树人根本任务，落实学生发展学科核心素养，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出工学学科特点，遵循工学学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注意实践教学，提高计算机综合应用能力。充分利

		用信息技术开发多种课程资源, 有效提高课程教学质量。
8	劳动教育 (18 课时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习, 使学生能够理解劳动的基本概念、基本知识和基本原理; 理解和形成马克思主义劳动观, 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, 体认劳动不分贵贱, 热爱劳动, 尊重普通劳动者, 具备满足生存发展需要的基本劳动能力, 形成良好劳动习惯。培养大学生用辛勤劳动、诚实劳动、创新劳动创造美好生活的劳动精神, 激励大学生力争做德智体美劳全面发展的时代新人。 2. 主要内容: 本课程的教学内容分为劳动观念、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动技能、劳动安全和志愿服务等七个模块, 教学过程中结合学生所学专业 and 日常生活状况, 细化每一教学模块的内容, 将劳动教育纳入我校人才培养的全过程, 贯穿于学校、家庭和社会教育的各方面。 3. 教学要求: 本课程的教学要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导, 落实立德树人的根本任务。从新时代教育形势出发, 结合大学生心理和生理特征, 全面而系统地展开劳动教育及其相关理论教育, 理论教学以课堂讲授为主, 实践教学主要体现于课外具体劳动实践与实习实训劳动之中。
9	体育与健康 (108 课时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习, 使学生养成良好的体育锻炼习惯, 能独立制订适用于自身需要的健身运动处方, 具有较高的体育文化素养和观赏水平; 积极提高运动技术水平, 发展自己的运动才能, 在某个运动项目上达到或相当于国家等级运动员水平, 能参加有挑战性的野外活动和运动竞赛; 能选择良好的运动环境, 全面发展体能, 提高自身科学锻炼的能力, 练就强健的体魄, 培养勇敢顽强不畏艰难的意志品质, 形成良好的行为习惯积极参加各项群众体育事务, 培养集体主义和爱国主义精神, 遵守体育比赛规则和体育道德风尚, 培养德、智、体、美、劳全面发展新时代的大学生。 2. 主要内容: 本课程的教学内容有七个模块的教学内容, 分别是体育与健康概述、体育锻炼对人体的影响与意义、体育保健、田径运动、球类运动、传统体育、体育舞蹈与健美操 (教学内容和教学项目可根据学生需要和教师专业情况进行调整)。 3. 教学要求: 大学体育与健康课程教学要落实立德树人的根本任务, 遵循体育教学规律, 始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要以身体练习为主, 体现体育运动的实践性, 要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点, 合理设计教学目标, 教学方法, 教学过程和教学评价, 积极进行教学反思等, 以达到教学目的和学业水平要求。

(二) 专业基础课程

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	食品基础化学 (112 课时)	1. 课程目标: 通过对无机内容的学习, 使学生掌握化学反应速度、化学平衡、沉淀-溶解平衡、化学键等化学理论。能独立进行溶解、过滤、蒸发、重结晶等基本实验操作; 能根据实验要求, 通过文献查阅设计出合理的实验方案, 独立完成实验设计; 能准确描述实验现象, 正确规范地完成实验记录。通过有机化学内容的学习, 使学生获得从事相关岗位必需的有机化学基本理论、基础知识、实验基本操作技能, 能运用所学的知识分析和解决相关专业中的实际问题, 并为后续专业课程的学习打下坚实基础, 也为以后学习相关岗位知识和职业技能, 增强继续学习和适应职业变化的能力奠定基础。通过有机化学课程的学习, 培养学生综合运用所学的化学知识、技能和方法, 分析和解决与有机化学有关问题的能力, 让学生感受化学与人类生产、生活之间的密切联系, 认识科学·社会·环境之间的联系, 并逐步树立环保意识、安全意识和可持续发展的意识。通过分析化学内容的学习, 使学生掌握常用分析方法的基本原理,

		能熟练使用滴定分析仪器进行物质含量的监测。 2. 主要内容：无机主要包括原子结构、分子结构、溶液和胶体溶液、化学反应速率和化学平衡、电解质溶液、氧化还原与电极电势、配位化合物、常见非金属元素及其化合物、常见金属元素及其化合物等教学内容；有机包括化合物概述、链烃、环烃、卤代烃、醇酚醚、醛酮醌、羧酸及其衍生物、取代羧酸、对映异构体、含氮有机化合物、杂环化合物和生物碱、氨基酸和蛋白质、糖类、脂类、萜类和甾体化合物等内容；分析包括酸碱滴定分析法、配位滴定分析法、氧化还原滴定分析法、沉淀滴定分析法、重量分析法等教学内容。 3. 教学要求：本课程教学应落实立德树人根本任务，以促进学生无机化学学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，遵循化学教育规律，体现职业教育特色，在教学过程中应注意理论与实践的结合，注意学生能力的培养，为后续课程的学习储备必要的化学知识与化学技能。在理论教学中，需强调理论内容中的“熟悉”、“掌握”内容。利用多媒体、线上线下相结合进行教学，教学过程中灵活运用启发式、提问式、讨论式等教学法，采用多媒体演示等直观教学形式，增加学生的感性认识，充分调动学生的学习积极性和主动性，提高课程教学效果。在实践教学中，通过讲解和示范，以学生动手操作为主，激发学生实践信心和实践兴趣，能根据实训原理，按照实训项目进行正确操作、观察和记录实验现象、处理实训结果及书写实训报告的能力，为后续专业技能的培养打下良好基础。
2	食品微生物基础 (72 课时)	1. 课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握普通光学显微镜的操作，显微镜装片制作、微生物染色、无菌操作；会包扎常用玻璃器皿及微生物培养基的灭菌，能根据微生物生长要素选择适宜的培养基并独立配制；会用常见方法测定微生物生物量，能选择合适的方法控制微生物的生长繁殖；初步学会制备食品生产常用的发酵剂；能初步识别不同食品腐败变质的形状，并初步判断引起食品腐败变质的微生物类群。能熟练进行加热灭菌的操作，会正确选择各种食品保藏和杀菌方法；能判断食物中毒的类型及常见食物中毒的表现；能对引起食品安全隐患的微生物进行有效预防等。培养学生自觉学习新知识和新技术的能力，提高学生分析问题及解决问题的能力，提升学生的诚信品质、敬业精神和责任意识、遵纪守法意识及团队合作意识，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。本课程主要为《食品安全学》、《食品标准与法规》等课程打下基础。 2. 主要内容：本课程主要包括与食品生产、食品安全等有关的微生物特性，如何更好地开发和利用有益微生物为人类生产更多更丰富的食品，改善食品质量，如何防止与控制有害微生物引起食品腐败变质、食物中毒，保证食品的安全性等教学内容。 3. 教学要求：食品微生物学教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重微生物学的基础，又要突出微生物与食品的关系，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品生物化学 (108 课时)	1. 课程目标：1. 课程目标：本课程是食品营养与检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品加工技术等专业的专业基础模块课程。依据食品营养与检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品加工等专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品药品监管部门、食品药品生产经营企业及相关领域从事食品药品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 2. 主要内容：本课程主要包含食品化学和生物化学的基本知识、基本理论等内容。通过学习使学生掌握食品原料和产品中主要成分的结构和性

		质，这些成分在食品加工和保藏过程中产生的物理、化学和生物化学变化，以及食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响等。培养学生对食品生物化学对食品原料进行生物技术的改造及合理膳食等技能，为后继学习食品专业课打下坚实基础。 3. 教学要求：授课过程结合实际条件，遵循认知规律和职业成长规律设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
4	食品感官分析 (36 课时)	1. 课程目标：通过《食品感官检验技术》课程的学习，使学生掌握食品感官检验对环境条件、评价员的要求及样品的制备，并能根据食品感官检验的要求运用差别检验法、标度与类别检验法、分析与描述性检验法组织感官检验；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：《食品感官检验技术》课程主要介绍感官检测的基础、食品感官检验的基本条件、常见的食品感官检验方法、常见大宗民生消费食品的感官检验等教学内容。 3. 教学要求：《食品感官检验技术》教学要落实立德树人根本任务，以促进食品感官检验素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品感官检验课程特点，遵循课程教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。

(三) 专业核心课程

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	食品理化分析 (54 课时)	1. 课程目标：本课程以“培养学生熟练掌握现代化食品理化检验技术，熟悉食品相关标准，具有较高水平的食品理化检验技能和良好职业素养”为教学目标。通过本课程的学习，使学生重点掌握一般食品质量指标项目的常规检验方法包括食品营养成分的检验、食品添加剂的检验和食品中污染物质的检验。要求学生熟练掌握不同食品样品预处理方法，及各种成分指标测定的基本操作技能。能熟练操作如折光仪、酸度计、分光光度计等常规仪器设备；能正确进行实验数据处理、分析及检验报告的撰写。同时培养学生具有诚实、守信、爱岗、敬业，善于与人沟通和合作的职业素养，具有分析问题和解决问题的能力，具有从事食品检验有关工作的责任感，具有良好的职业道德。并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要包括食品理化检测基本程序检测样品的准备、样品检测时方法的选择、检测结果的数据处理及报告等的认识、食品物理性能指标相对密度、折光率、旋光度等的测定、食品一般成分水、灰分、酸类、脂类、糖类、蛋白质、维生素等的测定、食品中重金属及其他矿物质元素的测定、食品中食品添加剂的测定、食品中农药残留等有害物质的测定等教学内容。 3. 教学要求：食品理化检验技术教学要落实立德树人根本任务，以促进食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
2	食品营养与健康 (72 课时)	1. 课程目标：通过《食品营养与健康》课程的学习，使学生掌握营养素基础知识、食物营养成分、营养与食品加工、营养与能量平衡、人群营养与营养慢病防治等知识；了解膳食调查与评价，使其具备营养知识的综合运用能力；具备沟通、合作、统筹规划等职业素质。培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、劳动教育和道德法规教育。

		2. 主要内容：《食品营养与健康》课程重点介绍人体对营养的需要，即营养学基础，包括食品定义与内涵、营养学的基本概念、营养学的内容与研究方法、营养学的进展；人体消化系统组成与功能，包括人体的构成、人体对食物的消化和吸收；能量代谢，包括人体能量消耗、人体一日能量需要的确定、能量供给；营养素基本知识；各类食品的营养价值，包括食品营养价值的评定及意义、五大类食品的营养价值、食品营养价值的影响因素；膳食结构与膳食指南；不同人群食品的营养要求，包括孕妇和乳母的营养与膳食、特殊年龄人群营养与膳食、运动员的营养与膳食、特殊环境人群的营养与膳食；营养与疾病，包括营养与肥胖、营养与心血管疾病、营养与糖尿病、营养与痛风、膳食、营养与癌症中国居民膳食营养素参考摄入量；社区营养，包括居民营养状况调查与社会营养监测、保证居民营养的膳食结构与政策措施；膳食调查与评价等。 3. 教学要求：《食品营养与健康》教学要落实立德树人根本任务，以促进营养学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出营养学科特点，遵循营养学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	营养配餐与设计 (实训) (72 课时)	1. 课程目标：课程目标是要求学生掌握营养配餐基础知识、基本原理和评价方法，能有目的地解决餐饮服务行业、营养师行业以及日常生活过程中的营养配餐问题，为学生的就业和继续学习打下良好基础。 2. 主要内容：食品营养学的基础知识，中国饮食文化知识以及烹调过程对食品营养成分的影响，营养配餐的方法，以及针对不同年龄、不同生理状态人群的个体和群体配餐原则，从营养学和饮食文化角度出发研究营养配餐的应用。 3. 教学要求：根据职业岗位要求设计教学内容，课程内容突出对学生职业能力的培养，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，坚持“过程”教学的原则，建立从职业岗位出发，学生为主导的思想，通过实训实践提高专业技能。
4	保健品开发 (72 课时)	1. 课程目标：通过本课程的学习，学生能综合应用化学、仪器分析、保健食品检验等基础知识和基本技能，进行保健食品样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等，并具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，能对保健食品的营养成分、微生物、感官等项目进行检测。同时，获取信息、语言表达、组织协调、团结协作、社会交往等综合职业素质得到较大提高，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为毕业后在保健食品行业能胜任保健食品检测、保健食品质量安全管理等工作，在工作实战中不断更新知识、不断提高技能奠定基础。 2. 主要内容：本课程主要讲述保健食品研究与开发的相关政策，程序、方法和法规，熟悉和掌握保健食品的分类与功能、研发内容、功能原料、功能评价、生产工艺和生产技术、质量标准技术、常用剂型等。 3. 教学要求：保健食品检验技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生保健食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出保健食品检验学科特点，遵循保健食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	营养标签编制 (36 课时)	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握对食品营养进行分析计算，编制营养标签的相关知识和技能，具备营养配餐员相关职业素质。 2. 主要内容：食品营养标签的概念和食品营养标签的主要内容，借助食品营养标签判断饮食结构是否合理，使学生能在今后的日常生活和工作中，对普通人群进行有关食品营养标签方面的知识宣传教育。 3. 教学要求：掌握营养成分的定义及计算方法，营养成分的含量表达方

		法，营养声称相关知识和应用。
6	食品安全学 (54 课时)	1. 课程目标：本课程基于职业能力培养为本位的教学理念，联合地方食品企业，围绕企业对食品检测、食品质量监控和管理人才的需求，使学生达到食品生产企业质量安全员等的岗位能力要求，能够在食品生产企业从事安全管理工作。确立了以培养学生适合食品企业的生产、质检、品控、销售等相关部门，具备从事生产技术操作、技术管理及企业原辅料、半成品、成品的质量检验和应用等工作岗位能力为主要目标的课程定位。在对食品质量管理岗位群的职业分析基础上，确立典型工作任务，然后设计其职业行动领域，最后转化为该学习领域。该学习领域的情景设计与食品安全管理部门的工作任务、工作方式相一致，使学生能够在真实的环境中来学习掌握相应的职业能力。 2. 主要内容：《食品安全学》主要介绍我国食品安全监管模式以及法律法规、食品标准、食品认证、检验检测体系及相关体系在食品链中的应用。较为系统地传授了食品安全监管体系、食品安全认证认可体系、食品安全管理体系、食品安全与风险评估以及企业设计和实施食品安全生产和食品安全与质量控制等的相关知识和技能。 3. 教学要求：教学过程中在讲解基础知识的同时，关注食品安全的动态发展、吸收食品安全研究的最新成果，注重理论讲述与案例相结合，理论知识与实践生产相结合。确立了以培养学生适合食品企业的生产、质检、品控、销售等相关部门，具备从事生产技术操作、技术管理及企业原辅料、半成品、成品的质量检验和应用等工作岗位能力为主要目标的课程定位。在对食品质量管理岗位群的职业分析基础上，确立典型工作任务，然后设计其职业行动领域，最后转化为该学习领域。该学习领域的情景设计与食品安全管理部门的工作任务、工作方式相一致，使学生能够在真实的环境中来学习掌握相应的职业能力，践行国家深入实施食品安全战略的目标。

(四) 能力拓展课程

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	农产品检测技术（实训）（72 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习,使学生掌握农产品检测技术的基本理论和技术方法，并能运用所学检测技术对农产品质量和安全性进行管理和控制，从而解决工作中的实际问题。 2. 主要内容：本课程主要学习内容为农产品样品预处理的方法和原理、农产品中常见农兽药的种类与危害、农产品的限量标准及快速检测方法、农产品中常见非法添加物的快速检测方法、农产品中重金属铅、汞、砷、镉污染的危害及检测方法等。 3. 教学要求：农产品检测技术课程要落实立德树人根本任务，以促进学生食品快速检测技术的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
2	食品添加剂应用技术 (72 课时)	1. 课程目标：为培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，使其掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品监管部门、食品生产经营企事业单位及相关领域从事食品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 2. 教学内容：本课程主要包含食品添加剂的基本知识、基本理论，国内外常见的食品添加剂的性能、性状和应用及其使用注意事项等内容。通过教学，使学生掌握食品添加剂在现代食品工业的重要性；培养学生对

		发现、分析、解决问题的能力。本课程教学，充分重视对学生实践能力的培养，使学生掌握食品添加剂的基础上，培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。 3. 教学要求：教学过程结合实际条件，在遵循认知规律和职业成长规律的前提下，设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等思想政治元素，从而培养合格人才。
--	--	--

（五）专业选修课程

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	食品毒理分析 (72 课时)	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生初步了解进入食品中的有毒、有害物质进入人体后与人体的相互作用；对这种有毒物质的毒性作用的进行评价；了解各种食品中可能存在的天然和污染的有害物质的毒性作用；以便在食品的生产加工、贮藏以及运输和销售过程中尽可能减少这些有害物质的生成和污染，使学生适应日益严格的食品安全检验、评价等工作的需要，同时提高学生获取信息、分析和解决问题、团结协作等综合素质。 2. 主要内容：主要介绍食品中外源化学物的性质、来源与形成、它们的不良作用与可能的有益作用及其机制，并确定这些物质的安全限量以评定食品的安全性。这门课程重点是从毒理学的角度，研究食品中所含的内源化学物质或可能含有的外源化学物质对食用者的毒作用机理，检验和评价食品（包括食品添加剂）的安全性或安全范围，从而确保人类的健康。 3. 教学要求：熟悉毒理学主要基本概念；理解毒物生物转运的机理、毒物的吸收、分布和排泄，理解毒物生物转化的概念、特征、意义；了解毒理学实验的原则、实验动物的选择、染毒和处理；理解急性毒性和急性毒性试验的目的、经典急性致死性毒性试验、急性毒性分级；了解亚慢性和慢性毒性试验的概念、目的、试验方法；掌握外源化学物食品毒理学安全性评价的原理、法规、程序。
2	食品标准与法规 (36 课时)	1. 课程目标：通过《食品标准与法规》课程的学习，使学生了解从事食品相关工作岗位必需的食品法规、食品标准基础知识；掌握食品法规、食品标准的应用，能根据食品法规、食品标准开展食品生产经营活动；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：《食品标准与法规》主要介绍食品法律法规基础知识、《食品安全法》及配套法规、中国食品相关其他法律法规、标准与标准化、中国食品标准体系、国际食品法规与标准、食品企业标准体系等内容。 3. 教学要求：《食品标准与法规》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生对食品法规、食品标准意识的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品标准与法规课程特点，遵循课程教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品电子商务 (36 课时)	1. 课程目标：通过《食品电子商务》的学习，使学生掌握进行电子商务案例分析的方法和思路，熟悉较多的国内外典型企业电子商务应用的实际状况，培养学生的进行案例分析能力和归纳总结能力，从而使掌握电子商务的运行规律，在调查、讨论与实践的基础上更深入地理解电子商务的基本原理。 2. 主要内容：主要讲授食品营销的基础知识、基本理论和基本方法，包括食品营销理论与实践的最新发展。

		3. 教学要求： 《食品电子商务》使学生能对食品及食品营销环境进行初步分析，能用市场细分原理及目标市场原理确定目标市场，进行市场定位。初步具备线上组织、策划市场营销工作的能力，具有进行市场调研和市场预测的能力。
4	食品保藏技术（食品营养与健康方向） （72 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，学生能综合化学、生物化学、食品安全学、保健品开发等基础知识和基本技能，进行样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等，并具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，能对保藏食品的营养成分、微生物、感官等项目进行检测。同时，获取信息、语言表达、组织协调、团结协作、社会交往等综合职业素质得到较大提高，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为毕业后在食品保藏上保证食品质量安全，在工作实战中不断更新知识、不断提高技能奠定基础。 2. 主要内容：讲授食品的特性、食品保藏的原理、原料类食品的保藏、半成品食品的保藏、成品食品的保藏、食品流通中的保护、食品保藏中的质量安全控制、食品仓库的管理与卫生等知识。 3. 教学要求：使学生初步具有独立从事食品贮运流通保鲜技术管理的能力；具有独立从事食品贮运流通中质量安全控制、食品质量评判的能力。

（六）实践性教学环节

序号	课程名称 (学习领域)	课程描述
1	跟岗实习（食品）	1. 课程目标：通过认知实习和跟岗实习，学生初步了解相关工作岗位内容，能在专业人员指导下部分参与实际辅助工作。 2. 主要内容：食品生产及经营、食品检验检测、食品质量安全管理等岗位进行认知实习和跟岗实习。 3. 教学要求：本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、取得食品生产许可证的食品生产企业完成，应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，符合学校《食品营养与健康专业实习标准》。
2	毕业设计（食品）	1. 课程目标：通过毕业设计的过程，培养学生综合运用专业理论知识及其相关技能。同时具备分析解决实际问题的能力；具备定性、定量相结合的毕业设计独立论证的能力；具备对毕业设计信息进行收集、分析处理、撰写总结或流程等能力。 2. 主要内容：根据专业毕业设计指南要求，撰写一份解决工作实际问题的方案类或其他类别的毕业设计。 3. 教学要求：教师应根据学生专业背景、实习岗位等指导撰写，并加强过程指导。课程成绩由三部分组成，即过程考核占 30%、成果质量占 30%、答辩成绩占 40%。
3	顶岗实习（食品）	1. 课程目标：通过顶岗实习学生初步具备实践岗位独立工作能力，在相应实习岗位，相对独立参与实际工作。 2. 主要内容：食品监管部门、食品生产经营企业及相关领域从事食品检验检测、食品加工、食品质量安全管理顶岗实习。 3. 教学要求：本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、食品生产许可证的食品生产企业完成，应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，符合学校《食品营养与健康专业实习标准》。

（七）课程思政要求

根据学科专业特色优势，深入研究食品营养与健康专业育人目标，将课程思政全程融入课程教学要求，深度挖掘提炼专业知识体系中所蕴含的思想价值和精神内涵，科学合理拓展专业课程的广度、深度和温度，从课程所涉专业、行业、国家、国际、文化、历史等角度，增加课程的知识性、人文性，提升引领性、时代性和开放性。

七、学时安排教学进程总体安排

（一）教学进程表

学期 周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	※	☆	☆	◇	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	△	※
二	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	△	※
三	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	△	※
四	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	△	※
五	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	△	◇	◇
六	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇

说明：综合实践环节一般指专业统一安排的综合实践教学，包括军训与入学教育、认知实习（含劳动教育）、岗位实习、毕业设计、社会实践等；实践教学可根据实际情况调整项目，其中认知实习、跟岗实习、顶岗实习、专业实践（含毕业设计等）均列入实习实训。

符号说明：☆军训及入学教育 √教学 △考试与总结 ◇实习实训（含劳动教育 16 学时）◆综合实训 ●毕业设计 □毕业教育※机动

（二）课程学时学分分配一览表

项目	学时	学时百分比	学分	学分百分比	备注
公共基础课	736	26.6%	41	28.5%	
专业课	1084	39.1%	58	40.3%	
实践课程	950	34.3%	45	31.2%	
合计	2770	100%	144	100%	

（三）课程学时学分分配一览表

项目	学时	百分比	学分	百分比	备注
必修课	1532	55.3%	83	57.6%	
选修课	288	10.4%	16	11.1%	
实践课	950	34.3%	45	31.3%	
合计	2770	100%	144	100%	

（四）课程学时学分分配一览表

项目	学时	百分比	学分	百分比	备注
理论课	1320	47.7%	68	47.2%	
实训课	1450	52.3%	76	52.8%	
合计	2770	100%	144	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业包括专任教师 5 人，校外兼职企业导师 5 人，兼职企业导师均由长期工作于食品行业企业一线具有丰富实践经验的专家担任，其中：

1. 高级职称、中级职称、初级职称教师的比例合理；
2. 专任专业教师具有博士 1 人，硕士 4 人，具有高级职称的教师 2 人，具有公共营养师（二级）证书的教师 4 人，具有食品检验工（一级）证书的教师 3 人；
3. 专业专任教师中具有“双师型”教师 5 人，比例达到 100%；
4. 专任专业教师应接受过职业教育的培训，具有开发职业课程的能力；
5. 专业结合双专业带头人应掌握前沿的职业教育人才培养理念、教育教学理论和方法，能正确把握本专业行业的发展方向，具有较高的教研水平和丰富的实际工作经验。

（二）教学设施

我系现有营养配餐实训室、生产实训室、啤酒果酒实验室、微生物实验室、大型仪器分析室、虚拟仿真实验室等各位校内实验实训馆室内 19 个，**、**、**、市食品药品检验中心等校外实训基地数十家；校内实验实训馆室总面积 1892 平方米，大型实习实训仪器设备 110 余台，总价超过 300 万。教学设施满足本专业人才培养实施需要，信息化条件保障满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

1. 课程教学资源库网站平台

依托学校现代化信息平台资源，构建包含食品营养与健康专业《食品营养与健康》、《食品安全学》等大规模在线开放课程平台以及多门线下精品课程平台。每门课程设置课程简介、课程定位、授课计划、教案、视频资料、教学条件、教学方法与手段、教学评价、习题与试题库、课程建设规划、师资队伍、在线测试、教学参考资料等内容，学生可以查阅学习资源，自主学习、自主测试，教师网上答疑，通过网络交流讨论，促进师生互动。同时方便企业兼职导师直接参与校内的教学活动，将企业的资源转化为教学资源，丰富教学资源内容，实现优质专业教学资源共享。

2. 教材资源

优先选用国家级、省级获奖教材、规划教材和自编活页式工作手册。鼓励教师与行业企业专家合作，共同开发突出高等职业教育特色、体现基于工作过程和职（执）业资格培训内容特点的模块化、项目化式教材。本专业图书的数量不少于每个学生 50 本，图书的新添置量每年不少于 5%。

（四）教学方法

本专业教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用现场教学法、案例教学法、项目教学法、任务驱动法等适当的教学方法，并不断探索创新教学方法和策略，以达成预期教学目标。

1. 加强对学生实际职业能力的培养，强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型项目来诱发学生兴趣，使学生在案例分析或完成项目的过程中掌握操作；
2. 以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过选用典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中增强职业意识，掌握本课程的职业能力；
3. 注重职业情景的设计，以多媒体、录像、案例分析、角色扮演、实训等多种方式来提高学生分析问题和解决问题的职业能力；
4. 同时加强校企人才培养合作和技术研发合作，实行工学结合，走产学研用相结合的道路，探索中国特色职业教育的新模式，为学生提供自主学习的时间和空间，为学生提供轮岗实训的机会与平台，积极引导 学生提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

（五）学习评价

考核评价方式多由过程考核和结果考核两部分组成。过程考核占总评成绩的 70%，结果考核（期末考核）占总评成绩的 30%。过程评价以学习态度、操作能力、方法运用、合作精神为考核要素，以学习阶段、学习项目或典型工作任务为单元组织考核。

根据不同的教学目标和教学内容，采用形式多样的考核方法。考核内容体现：能力本位的原则、实用性原则、针对性原则和持续改进原则。考核方式体现：客观公正、以人为本、形成性评价，评价主体体现：师生校友共评、企业评价。积极引入第三方元素，鼓励探索行业企业、政府机构和专业第三方机构评价。

（六）质量管理

1. 完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，不断改进学习过程管理和评价，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程中成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元考核评价体系，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环

节的全过程管理与考核评价。通过教学环节、过程监控、质量评价和持续改进，促进人才培养目标和培养规格的达成。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，完善巡课和听课制度，严格教学纪律和课堂纪律管理。在学院教务处和教学督导处的领导和专业教学委员会的指导下具体负责本专业的教学管理工作，并成立二级督导组负责教学全过程的监控。
3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对培养目标是否达成进行定期评价。校企合作共同修订教学质量内部评价标准，引入社会评价机构开展第三方评价，形成内部评价与外部评价相结合的多元化人才培养质量评价机制。
4. 有效利用评价分析结果改进专业建设有关工作，持续提高专业建设水平和人才培养质量。学院委托麦可思人力资源信息管理咨询公司开展第三方评价，对本专业毕业生的就业率、月薪、失业率、失业量、离职率、工作与专业对口率、求职成本、求职强度等各项指标进行评价，并以此为引导，推动专业建设、教学模式、教学理念、教学内容的改革，培养紧跟社会发展、符合行业需求、具有可持续发展潜力的高级技术技能人才。

九、毕业要求

（一）课程学习要求

学生通过 3 年的学习，完成专业人才培养方案所规定的所有课程学习，达到课程培养目标。具体要求如下：

1. 课程学习结束后参加考试，考试总评成绩合格，即获得该门课程学分；
2. 课程成绩逐期载入学生学业成绩登记表，毕业时归入本人档案；
3. 毕业最低学分 144 学分。

（二）实践学习要求

1. 岗位实习成绩合格；
2. 毕业设计成绩合格。

（三）职业资格证书或技能要求

序号	证书名称	颁发单位	等级	备注
1	公共营养师	马鞍山市人力资源与 社会保障局	四级（中级）	任选其一，或 同类同级职业 资格（技能） 证书、获奖证 书
2	营养配餐员	马鞍山市人力资源与 社会保障局	四级（中级）	
3	西式面点师	马鞍山市人力资源与 社会保障局	四级（中级）	

4	乳品品鉴师	马鞍山市人力资源与 社会保障局	四级（中级）	
5	农产品食品检验员	马鞍山市人力资源与 社会保障局	四级（中级）	
6	1+X 食品检验管理职业技能等级证书	中检科教育科技（北京）有限公司	中级	
7	《马鞍山师专学生学科及技能竞赛管理办法》中认定的 B 类竞赛三等奖及以上证书	安徽省教育厅及以上	三等奖以上	

十、附录：教学进程安排表

	课程代码	课程名称	学分	课时	修读学期						是否必修	开课院系	备注
					1	2	3	4	5	6			
公共基础课	K0701001	素质拓展教育	12	216	√						是	职能处室	在线学习获得12个学分
	K0716003	劳动教育	1	18	√						是	职能处室	
	K0304004	信息技术	4	72		√					是	软件工程系	
	K0501001	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	4	72	√						是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0510001	形势与政策 I	0	4	√						是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0502002	思想道德修养与法律基础	3	54		√					是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0510002	形势与政策 II	0	4		√					是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0510003	形势与政策 III	0	4			√				是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0510004	形势与政策 IV	1	4				√			是	经济与社会管理系（思政部）	
	K0109005	大学生心理健康教育	2	36	√						是	教师教育系（基础部）	
	K0108001	大学英语	4	72	√						是	教师教育系（基础部）	
	K0110030	体育与健康 I	3	54	√						是	教师教育系（基础部）	

		K0110031	体育与健康Ⅱ	3	54		√					是	教师教育系（基础部）	
		K0702003	职业生涯规划与就业指导	2	36		√					是	职能处室	
		K0702004	创业基础	2	36			√				是	职能处室	
	小计			41	736									
专业课	专业核心课	K0603093	食品基础化学（理论）	1.5	28	√						是	食品工程系	
		K0603094	食品基础化学（实验）	1.5	28	√						是	食品工程系	
		K0603091	食品微生物基础（理论）	2	36	√						是	食品工程系	
		K0603092	食品微生物基础（实验）	2	36		√					是	食品工程系	
		K0602007	食品生物化学（食品营养与健康方向）（理论）	2	36		√					是	食品工程系	
		K0602008	食品生物化学（食品营养与健康方向）（实验）	4	72		√					是	食品工程系	
		K0603088	食品感官分析	2	36				√			是	食品工程系	
		小计			15	272								
	专业核心课	K0602027	食品理化分析	3	54		√					是	食品工程系	
		K0603088	食品营养与健康	4	72	√						是	食品工程系	
		K0603024	营养标签编制	2	36				√			是	食品工程系	
		K0602029	食品安全学	3	54			√				是	食品工程系	
		K0603036	保健品开发	4	72				√			是	食品工程系	
		K0603002	营养配餐与设计（实训）	4	72				√			是	食品工程系	
	小计			20	360									
	能力拓展课程	K0603012	运动与饮食（理论）	4	72			√				是	食品工程系	
		K0602017	农产品检测技术（实训）	4	72			√				是	食品工程系	
		K0602050	食品添加剂应用技术	4	72				√			是	食品工程系	
		K0602018	试验设计与数据处理	4	72			√				是	食品工程系	
		K0603046	食品加工与烹饪	3	56				√			是	食品工程系	
		K0603018	文献检索与论文写作	2	36				√			是	食品工程系	
	小计			21	380									
	专业选修课	K0602026	食品毒理分析	4	72			√				否	食品工程系	三选一
		K0603026	中医养生方法（中医药膳与食疗）	4	72			√				否	食品工程系	
		K0603037	食品保藏技术	4	72				√			否	食品工	

			(食品营养与健康方向)									程系	
		K0602028	食品标准与法规	2	36			√			否	食品工程系	二选一
		K0603080	食品电子商务	2	36	√					否	食品工程系	
		小计		16	288								
实践课程		K0716002	入学教育及军训	3	50				√		是	职能处室	
		K0603020	跟岗实习(食品)	18	450				√		是	食品工程系	
		K0603019	毕业设计(食品)	6	0					√	是	食品工程系	
		K0603021	顶岗实习(食品)	18	450					√	是	食品工程系	
		小计		45	950					18	24		
全程总计				144	2770	24	23	25	27	18	24		