



宁德职业技术学院
NINGDE VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

2026 级食品质量与安全 专业人才培养方案 (三年制)

专业负责人：_____周三女_____

制 订 成 员：_____周三女、罗义发、吴珊珊、朱泓璋_____

审 核 人：_____柳从礼、陈静_____

二〇二六年四月制

一、专业名称及代码

食品质量与安全（490102）。

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

3 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）	食品制造 业（14）、 质检技术 服务 （745）	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）	食品质量安全控制、食品质量安全管理体系审核、食品安全监督管理……	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……

（二）职业岗位、工作任务与核心能力

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
食品质量 检验员 / 实验室技 术员	1.对食品原料、半成品、成品进行理化、微生物、感官检测 2.操作实验室仪器设备（如 pH 计、分光光度计、培养箱等） 3.记录检测数据并出具检验报告 4.维护实验室清洁与安全	采样 → 样品预处理 → 按标准方法检测 （如滴定、称量、培养菌落） → 记录数据 → 分析结果 → 填写报告 → 仪器清洁保养	1.熟练掌握理化/微生物检测标准操作 2.精准操作实验室仪器设备 3.数据记录与分析能力 4.无菌操作技术与生物安全意识
生产现场 品控员 （QC）	1.监控生产线关键控制点（CCP）参数（温度、时间等） 2.检查生产环境卫生、设备清洁度及员工操作规范 3.抽检半成品并记录异常 4.监督不合格品隔离与处理	巡检生产线 → 核对 CCP 参数 → 抽查半成品 → 填写巡检记录 → 报告偏差 → 跟踪整改	1.掌握 HACCP 原理及 SSOP 卫生规范 2.快速识别生产现场风险（如交叉污染） 3.沟通协调能力（与生产人员对接） 4.问题上报与应急处置能力
食品安全 管理员	1.执行企业食品安全管理制度（如进货查验、留样制度） 2.组织员工食品安全培训 3.配合监管部门检查并整改问题 4.处理客户食品安全投诉	每日卫生检查 → 审核供应商资质 → 管理培训记录 → 应对飞检 → 调查投诉 → 提交自查报告	1.熟悉《食品安全法》及餐饮/流通环节法规 2.风险自查与合规管理能力 3.培训组织与文件管理能力 4.应急事件处理与沟通技巧

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
质量保证专员 (QA) / 体系内审员	1. 维护质量管理体系文件 (ISO 22000、HACCP 等) 2. 协助内审与管理评审 3. 跟踪纠正预防措施 (CAPA) 4. 参与供应商质量评估	修订体系文件 → 筹备内审 → 审核记录 → 跟踪整改项 → 整理认证材料	1. 理解 ISO 22000/HACCP 等标准框架 2. 文件编写与流程优化能力 3. 内审技巧与不符合项分析能力 4. 供应商评估与风险管理能力
食品生产操作工 (质量导向)	1. 按规程操作设备并控制工艺参数 2. 执行岗位清洁消毒程序 3. 识别原料与成品外观异常 4. 填写生产记录	备料 → 按SOP操作设备 → 自检产品 → 清洁工器具 → 交接班记录	1. 规范执行工艺规程 (SOP) 2. 基础质量判断 (如异物识别) 3. 严格遵守卫生规范 4. 记录真实性与责任意识
食品销售/客服 (食品安全方向)	1. 解答客户食品安全咨询 (如配料、保质期) 2. 处理质量投诉并协调退换货 3. 传达产品召回信息 4. 收集市场质量反馈	接待咨询 → 记录投诉 → 转交质检部 → 反馈处理结果 → 归档案例	1. 掌握食品标签标识及法规要求 2. 投诉处理与情绪管理技巧 3. 跨部门协作能力 4. 食品安全知识宣导能力

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，以职业岗位需求为主线，构建了食品质量与安全专业的人才培养模式，旨在培养学生具备实事求是的品质、身体力行的勇气和担当，能适应食品质量与安全专业第一线岗位需要的实际工作能力，成为德智体美劳全面发展、具有较强可持续发展能力的素质技术技能人才，具体目标如下：

1. 具有与本专业相适应的文化水平、法律意识和道德观念，有爱岗敬业、实事求是、一丝不苟的职业道德，能体现“工匠精神”，诚信做人、踏实做事，有良好的人文素养和传统文化底蕴，有良好的思维 and 创新能力；

2. 掌握食品加工技术、食品及其原材料的质量安全性检测、食品质量管理、产品质量认证和监督等方面的相关知识和基本技能；

3. 能在相关企业、检测机构、科研、监督管理机构等企事业单位从事食品生产质量控制、质量监督、食品卫生安全检测和评价、质量认证、食品质量安全检测、监督管理、生产经营等工作。

(二) 培养规格

1、素质结构

(1) 基本素质

- ①具备良好的思想品德修养及职业道德。
- ②具备高职层次相应的文化素养和人文艺术素养；
- ③具有健康体魄、良好体能和适应本岗位工作的身体素质与心理素质。
- ④具有实践、创新专业技术技能的素质。
- ⑤具备吃苦耐劳、团结协作、开拓进取的职业素质。

⑥具有良好的气质、仪表，较强的语言、文字表达和沟通能力。

(2) 职业素质

①较强的专业理论知识和专业技能。

②有爱岗敬业、实事求是、一丝不苟的职业道德，能体现“工匠精神”，诚信做人、踏实做事，知行合一，具有严谨专注、敬业专业、精益求精和追求卓越的品质，有良好的人文素养和传统文化底蕴，有良好的思维 and 创新能力。

③具有与本专业相适应的文化水平、法律意识和道德观念。

2、能力结构

(1) 基本能力

①自我学习与创新能力。

②熟练计算机基本操作技能。

③具备一定的英语听说读写能力。

④职业生涯发展与就业、创业能力。

(2) 职业能力

专业能力	社会能力
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；	①沟通能力； ②组织协调能力； ③公共关系能力； ④社会责任心； ⑤职业道德； ⑥环境意识。

3.知识结构

(1) 具有计算机应用基础、大学生职业生涯规划、大学生创新创业通识课程、大学英语、职业语文等专业必备的公共基础理论知识。

(2) 具有基础化学、食品化学、分析化学、仪器分析、食品营养学等专业基础知识。

(3) 掌握食品微生物与检测技术、食品加工技术、食品分析与检测、食品标准与法规、食品添加剂、营养配餐、食品安全与卫生、食品质量管理等专业理论知识。

(4) 了解果蔬贮藏与加工、市场营销、焙烤食品加工技术、功能食品加工技术、新式茶饮等相关知识。

(5) 具有本专业先进的和面向现代人才市场需求的科学知识。

(三) 其他证书获取

1.鼓励获取基本技能证书（英语四六级等证书），获得其中一本证书可相应转换为1学分（仅可转换为公共选修课学分），不累加。

2.鼓励大学生积极参与与本专业相关工种国家职业技能鉴定并取得相应职业资格证书。学生在校期间取得 1 个职业资格证书可转换为 2 学分（可转换为相关专业课学分），不累加。

3.鼓励大学生积极参加职业技能等级证书考证，学生在校期间获得 1 个职业技能等级证书（比如农产品食品检验员）可转换为 2 学分（可转换为相关专业课学分），不累加。

（四）继续专业学习深造建议

随着社会的迅速发展，技术结构在不断发生变化，对职业知识和技能的要求也逐渐提高。为了适应形势的变化，作为高职院校的毕业生应该树立终身学习的理念，定期或不定期接受专业培训，如继续接受专升本、成人继续教育专升本甚至本升研的本专业或相关专业学习，或去具有更先进技术和设备的企业学习等，以不断提高自己，调整自己，完善自己，增强竞争能力和适应能力，以求得自身的生存和发展。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

1.公共必修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想道德与法治	主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，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。作为高等职业院校应结合自身特点注重加强对学生的职业道德教育。	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	主要讲授毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，帮助学生理解理论的主要内容以及马克思主义中国化理论成果之间一脉相承又与时俱进的关系，引导学生深刻认识为什么要不断推进马克思主义中国化，培养学生的马克思主义历史观，增强对中国特色社会主义的认同，坚定“四个自信”。	32
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	主要讲授马克思主义中国化的最新理论成果，即习近平新时代中国特色社会主义思想引导学生准确理解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容和科学体系，自觉用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，指导实践，积极投身全面建设社会主义现代化国家中，为中华民族伟大复兴不懈奋斗。	48
4	形势与政策	主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	48

5	大学英语	本课程旨在发展学生英语学科核心素养的基础，突出英语语言能力在职场情境中的应用。课程内容为基础模块和拓展模块组成。基础模块为职场通用英语，奠定学生英语学科核心素养的共同基础，使所有学生都能达到英语学业质量水平的要求。拓展模块分为职业提升英语、学业提升英语和素养提升英语三类，与基础模块形成递进关系，供不同专业、不同水平、不同兴趣的学生在完成基础模块后选修，尊重个体差异，突出职业特色，加强语言实践应用能力培养。	128
6	体育与健康	本课程内容分理论和实践两部分。理论部分包括体育与健康概述、体育锻炼的影响与意义、健康的锻炼原则和方法、体育保健四方面内容。实践部分包括篮球、排球、羽毛球运动、太极拳等。培养学生养成良好的体育锻炼习惯，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄。	128
7	信息技术	依据《高等职业教育专科信息技术课程标准（2021年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色，围绕高等职业教育专科各专业对信息技术学科核心素养的培养需求，吸纳信息技术领域的前沿技术，通过理实一体化教学，提升学生应用信息技术解决问题的综合能力。学生通过学习本课程，能够增强信息意识、提升计算思维、促进数字化创新与发展能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。	48
8	军事理论	以习近平国防和军队建设思想为指导，通过军事教学，使学生掌握基本军事理论和军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高。	36
9	大学生心理健康教育	本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。	32
10	大学生职业生涯规划	通过本课程的教学使大学生确定与自己实际情况相符合的发展目标，明确自己的职业生涯的目标；注重自身内在就业能力的提升，不断提升个人职业素养，掌握自我探索技能、生涯决策技能、管理技能，为实现职业发展目标奠定扎实的基础。	16
11	国家安全教育（含安全微课）	本课程旨在培养大学生了解国家安全体系和能力现代化，引导大学生为建设更高水平的平安中国而努力，为推全贯穿党和国家工作各方全过程，确保国家安全和社稷稳进国家安全体系和能力现代化贡献青春力量，开创新时代国际安全工作新局面。培养学生的家国情怀，坚定文化自信，传承弘扬中华优秀传统文化，继承革命文化，发展社会主义先进文化。	28
12	大学语文	培养学生的家国情怀，坚定文化自信，传承弘扬中华优秀传统文化，继承革命文化，发展社会主义先进文化。 具体表现为：设置“古典诗文诵读”，建立诵读系统，以古汉语精品固其本，通过学习既传承弘扬中华优秀传统文化，又能感悟汉语语言的魅力；设置“现代文阅读”，建立阅读系统，以现代文作品立其标，培养学生的文学鉴赏能力，陶冶学生的情操，使之树立正确的人生观、世界观和价值观，形成高尚的德行标准，并建立美好的精神家园，要让学生成为具有人文情怀和精神追求的职业化个体；设置“实用写作”，建立操练系统，突出实用性，便于提高学生的语文应用能力和实践活动能力。	32

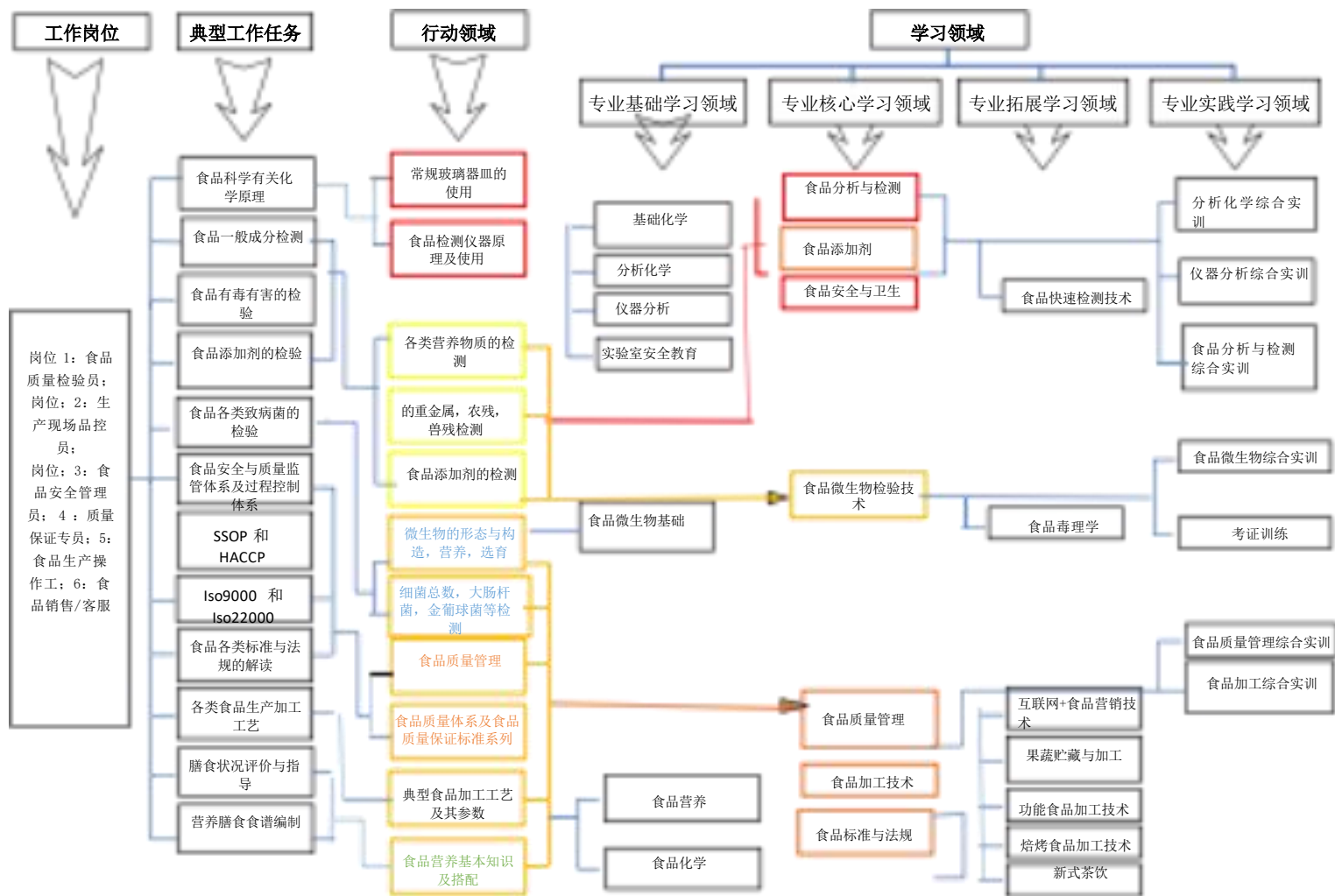
13	就业指导	本课程的目的是通过课堂教学、课堂活动、校园活动和校外体验等形式，为大学生就业提供全面的指导，帮助大学生更好地适应从大学生到职业人的角色转换，不断提升就业竞争力和主动适应社会的能力，同时为有志于创业的大学生提供有效帮助。	32
14	大学生创新创业通识课程	本课程主动适应国家经济社会发展和青年学生全面发展的需要，以“精益理念培养、思创教育融合、课赛实践融合、前沿思维引领”四大理念为着力点，将精益精神、企业家精神与创新创业的知识体系有效融合的同时，还融入了思想政治教育、创新创业竞赛、时代前沿问题等元素，开启了创新创业课程“思创融合”的教学实践。	32
15	劳动教育	该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，结合专业特点开设课程。通过劳动教育，增强学生职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度；该课程主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计；注重培养学生的敬业精神，吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度。	16
16	数学	本课程分为：函数与极限、导数与微分、导数的应用、不定积分等四个模块。通过本课程学习，使学生能比较熟练地掌握高等数学的基本概念与性质，掌握高等数学的基本思想与方法，熟练掌握高等数学中涉及到的计算及应用，进而了解高等数学在其它领域中的广泛应用。	48

2.公共选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	人工智能通识课（限选）	主要讲授人工智能的基本概念、发展历史、主要技术和应用领域等。通过课程学习培养学生人工智能思维方法，熟练应用人工智能解决问题的能力，提升创新创业创造意识。	32
2	“四史”教育（限选）	主要讲授党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，深刻阐述人民的政治选择历程、国家的政治现代化历程和中国共产党的政治建设历程，将“四史”教育融入思想政治理论课教学，有助于培养学生正确的历史观、政治观，帮助大学生树立崇高理想；引导大学生树立强烈的使命意识，自觉把个人理想和国家前途、民族命运紧密联系起来，实现个人成长与国家发展、民族复兴有机结合。	18
3	美育公共艺术课（限选）	美育公共艺术课程融合音乐、美术、舞蹈、影视、中华优秀传统文化等多元艺术形式，通过理论解析、经典作品鉴赏，帮助学生掌握艺术鉴赏方法，提升审美感知与创造力，拓宽艺术视野，激发人文情怀，助力学生塑造健全人格，提升综合素养。	32
4	其他公共选修	公共选修课有利于学生拓宽视野，有利于不同专业间的交叉渗透，能进一步培养和增强学生获取知识的能力、思辨能力、创新能力、审美判断能力、心理承受能力、适应能力、自我评价能力等	48

（二）专业（技能）课

1.专业课程体系架构



2.专业课程

(1) 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	主要技能与要求	课程思政融合点	考核	学期	学时
1	基础化学	掌握与食品学科有关的化学基本理论、基本知识、基本技能，为后续课程的学习和今后的工作打下良好的化学基础，同时扩大自己的知识面	掌握常规玻璃器皿的使用、滴定操作、数据处理。培养学生科学的思维方法，灵活运用知识的能力，实验操作能力，使学生具有较强的发现问题、分析问题、解决问题的能力，具有毕业后直接上岗操作的能力。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考试	2	48
2	实验室安全教育	实验室用水、电、气、火的安全知识；化学药品的性质和防护；实验室病原微生物安全和防护；放射性物质安全和防护	掌握化学实验室用水用电用气用火的安全知识；熟悉化学药品尤其是危险品的性质及防护知识；了解放射性原安全防护知识；了解微生物病原安全防护知识。	严谨、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德	考查	2	16
3	食品化学	主讲食品的化学组成、结构、性质及其在食品加工和保藏过程的化学变化。通过本门课程的学习，学生获得知识包括碳水化合物、脂类、蛋白质、酶、水、维生素、矿物质、色素、食品风味物质、食品添加剂和食品中主要营养成分的代谢等。	具有相关食品化学实验操作能力。作为一门重要的必修课程，为学生学习后续课程及职业能力、创新精神、科学作风和综合素质的全面提升打下良好基础。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考试	3	48
4	分析化学	主要学习定量分析基本知识、酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、沉淀滴定和重量分析法。通过完成本学习领域的各项任务，能够将前修《基础化学》所培养的各项能力进一步加强和综合，同时为后续课程《仪器分析》《食品分析与检测》奠定基础。	掌握电子天平、移液管、容量瓶、滴定管等常规仪器的操作；学会数据处理和结果计算，误差的分析，提高学生分析操作能力、应变与处理事故的能力、仪器、设备的维修(维护)能力、分析计算能力。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考试	2	48

序号	课程名称	主要教学内容与要求	主要技能与要求	课程思政融合点	考核	学期	学时
5	食品微生物基础	1.教学内容： ①食品微生物检验样品的采集及培养基的制备。 ②食品常规卫生指示菌（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌等）检验。 ③食品常见致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门菌等）检验。 ④食品常见益生菌（乳酸菌等）检验。 ⑤生产及检验环境的无菌处置。 教学要求： ①掌握微生物检验流程、检测、计数和报告方法等基本知识与技能。 ②能独立完成检验标准查阅、方法选用、仪器设备操作、检样制备、微生物检测、报告撰写等技能。 ③能够进行生产及检验环境无菌处置	1.光学显微镜的使用技能。要求：正确使用显微镜，能够用油镜观察微生物 2.细菌染色法、革兰氏染色法。要求：掌握细菌的简单染色技术及革兰氏染色技术；掌握革兰氏阳细菌和革兰氏阴细菌的鉴别方法 3.培养基的配制与灭菌。要求：掌握配制培养基的一般方法和步骤；掌握培养基高压蒸汽灭菌的方法。 4.无菌操作与接种技术。要求：掌握无菌操作技术要点；能够正确使用无菌操作技术进行平板接种和斜面接种。 5.微生物显微镜直接计数法。要求：理解血球计数板的计数原理；掌握使用血球计数板进行计数的方法。 6.平板菌落计数法与菌落总数测定。要求：掌握制备无菌平板和无菌接种的方法；能够正确对被检样品进行活菌总数报告。	热爱专业、热爱劳动，具有吃苦耐劳的精神，能够发扬团队合作精神，激发学生责任意识和使命感，培养学生严谨的科学精神，精益求精的工匠精神，激发学生热爱国家的情怀以及职业道德意识。	过程考核和期末考核成绩综合评定	3	40
6	食品营养学	主要学习营养学基础、膳食指南与合理营养、各类食物的营养、特定生理时期及特定环境人群的营养与膳食、常见疾病与膳食等内容。通过该课程的学习，学生应掌握营养的基本知识及基本技能。	着力培养具有良好的职业道德，能从事营养食品卫生监督、检测、生产管理的专业人才。	环保意识、安全意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考查	3	40
7	仪器分析	通过本课程的教学，应使学生对仪器分析这一领域有较全面的了解，基本掌握仪器分析的各类方法，其内容涵盖光学分析、色谱分析、电化学分析及新技术的应用。使学生对这些方法的基本原理、仪器设备及其基本结构、方法特点及应用能较深入的理解和掌握	初步具备根据分析对象选择合适的分析方法及理解相应问题的能力。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考查	3	48

(2) 专业核心课程 (6-8 门)

序号	课程名称	主要教学内容与要求	主要技能与要求	课程思政融合点	考核	学期	学时
1	食品安全与卫生	主要学习食品污染及其预防、食物中毒及预防、食品卫生管理及各类食品的卫生管理等内容。通过该课程的学习,学生应掌握食品卫生的基本知识及基本技能。	本课程着力培养具有 良好的职业道德,能从事食品卫生监督、检测、生产管理的专业人才。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	过程考核和期末考核成绩综合评定	4	48
2	食品加工技术	本课程的任务是向学生讲述各种典型食品的加工工艺与各种工艺中影响产品质量的各个关键工艺参数以及控制好这些参数的方法和这些方法的理论基础,使学生对各种典型食品的加工工艺得以全面的认识并使其先前所学的食品方面的基础知识得以全面的应用并在实例中加深认识,使学生通晓现代食品工业中各种典型产品的经典工艺方法,掌握从事食品专业工作和所必需的基本知识、基本理论和基本技能,为以后踏上工作岗位从事工艺品质控制与食品类的科研和开发工作以及科研和生产线运行管理工作打下一定的理论和实践基础。	使学生掌握各种食品的加工工艺的基本技能,能进行果蔬、焙烤食品、软饮料、乳制品、豆制品等常见食品的加工及质量分析	1.具有科学的世界观、人生观和爱国主义、集体主义以及良好的思想品德; 2.有爱岗敬业、 实事求是、 一丝不苟的职业道德,能体现“工匠精神”,诚信做人、踏实做事,知行合一,具有严谨专注、敬业专业、精益求精和追求卓越的品质,有良好的人文素养和传统文化底蕴,有良好的思维 and 创新能力 3.具有团队合作精神,能与企业其他员工沟通与合作; 4.遵守食品法律法规,有良好的职业道德和修养	过程考核和期末考核成绩综合评定	3、4	80

序号	课程名称	主要教学内容与要求	主要技能与要求	课程思政融合点	考核	学期	学时
3	食品微生物检验技术	1. 微生物与食品生产。要求：了解微生物与食品生产的关系；掌握如何利用微生物为食品生产服务；掌握微生物食品添加剂和酶制剂的种类以及在食品加工中的应用；了解微生物菌体的种类及营养价值。 2. 微生物与食品安全。要求：掌握微生物引起食品污染的途径、防控措施及食品污染的感官检测；能够熟练掌握食品安全的微生物检验方法。	食品中微生物的检测技术。要求：能够按国标进行食品中细菌总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌等的检测并对结果进行分析和报告。	热爱专业、热爱劳动，具有吃苦耐劳的精神，能够发扬团队合作精神，激发学生责任意识和使命感，培养学生严谨的科学精神，精益求精的工匠精神，激发学生热爱国家的情怀以及职业道德意识。	过程考核和期末考核成绩综合评定	5	48
4	食品质量管理	主要学习食品质量管理的基本概念、理论和方法，介绍食品安全与质量的监管体系（机构、组织）、支持体系（法规、标准、规范）及过程控制体系[食品良好操作规范（GAP和GMP）、食品卫生标准操作规范（SSOP）、食品危害分析与关键点控制（HACCP）和ISO9000质量保证标准系列以及食品质量检验的技术和方法]等。	了解和掌握影响食品安全因素及其控制方法，能够对农产品、食品原料生产、加工、贮运、销售和消费等环节可能涉及的各种安全因素进行系统和详细的分析，提出相应的控制措施和解决办法，提高对安全食品的生产与规范及现代安全控制体系的应用能力。	严谨、实事求是、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	过程考核和期末考核成绩综合评定	4	48
5	食品分析与检测	本课程主要学习样品的采集、制备、处理与保存，食品检验中常用物理检验方法，食品中营养成分的分析检验，食品中矿物质元素的分析检验，食品添加剂的分析检验，食品中有毒有害物质的分析检验，以及常用指示剂的配制等内容。	通过该课程的学习，学生在完成真实样品检验的过程中加深对检验方法原理的理解，在提高实际操作能力和数据处理能力的同时，熟悉企业检验及安全管理岗位的工作流程、内容和要求，实现学习情境与工作情境的零距离对接。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	过程考核和期末考核成绩综合评定	4、5	88
6	食品标准与法规	主要内容：食品法律法规基础知识、中国食品法律法规体系、食品标准基础知识、中国食品标准体系、国际食品标准与法规、食品质量管理体系、食品标签、认证与计量认证、食品认证、食品卫生许可证和食品市场准入制度等。	着力培养学生运用食品法律法规和标准知识，解决食品生产经营和质量监督实际问题的能力。	严谨、实事求是、安全意识、节约意识、环保意识、良好的职业道德、团队合作意识、创新意识	考查	5	32

(3) 专业实践课程 (独立设置专周实习实训教学环节)

序号	专业实践课程	学期	周数	技能实训 主要内容	实训形式	主要技能要求 (或标准)	实训地点	考核方式	条件要求及保障	备注
1	军事技能训练与入学教育	1	2	队列训练、内务整理	集中演练	立正、跨立、稍息、停止间转法、齐步走、正步走、跑步走、蹲下、起立、敬礼等动作规范、准确, 内务清洁整齐, 培养学生融入群体、团结协作的能力。	操场、宿舍等	考查	成立学生军训工作领导小组, 军事训练工作由部队教官统一指挥实施。各系要高度重视军训工作, 分管学生工作负责人要深入到训练现场, 及时掌握情况, 做好军训组织协调工作。辅导员要积极参与军训工作, 做好学生的思想政治工作和学生的组织管理工作。	
2	劳动教育	3	1	实验室仪器的整理、维护	项目参与	常规玻璃仪器的规范整理、大型仪器的日常维护	实验室	考查	具备	
3	分析化学综合实训	2	1	化学分析常规仪器与设备的使用、溶液的配制、滴定操作、实验数据的处理、误差分析。	实战操作	掌握电子天平、移液管、容量瓶、滴定管等常规仪器的操作; 学会数据处理和结果计算, 误差的分析	化学实训室	考查	具备	
4	仪器分析综合实训	3	1	紫外-可见分光光度技术、原子光谱技术、酸度仪、气相色谱技术、高效液相色谱技术等。	实战操作	使学生全面掌握气相色谱、液相色谱、原子吸收等仪器的使用, 具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决问题的能力以及创新意识和职业道德意识。	农产品质量安全检测实训室	考查	具备	

序号	专业实践课程	学期	周数	技能实训 主要内容	实训形式	主要技能要求（或标准）	实训地点	考核方式	条件要求及保障	备注
5	食品加工综合实训	4	1	果蔬、焙烤食品、软饮料、乳制品、豆制品、肉制品等常见食品的加工及质量分析	实战操作	使学生掌握各种食品的加工工艺的基本技能，能进行果蔬、焙烤食品、软饮料、乳制品、豆制品等常见食品的加工及质量分析	农产品加工实训室	考查	具备	
6	食品微生物综合实训	5	1	食品中细菌总数的检测 食品中大肠菌群的检测 食品中霉菌的检测 食品中金黄色葡萄球菌的检测	集中实训	正确配制相关微生物检测的培养基，掌握食品中相关微生物的国标检测技术，对结果进行分析和报告。	校内微生物实训室	考查	有校内实训室、购买相关药品，但仪器设备不足需要重新购买	
7	食品质量管理综合实训	4	1	GMP 文件的编写，SSOP 的编写，SC 认证文件编制，HACCP 体系文件的编写，食品安全质量管理体系文件的编写，ISO 22000 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》审核等。	项目实战	使学生熟悉 ISO9001、ISO22000、HACCP 的内容，学会体系审核所需材料的制定。	多媒体室	考查	具备	
8	食品分析与检测综合实训	5	1	样品的采集、制备、与预处理、各类食品的营养成分的检测（水分、灰分、酸度、脂肪、糖类、蛋白质、维生素、矿物质）、食品添加剂的检测、有毒有害成分的检测、数据处理与误差分析、检验报告的填写等	实战操作	使学生全面掌握食品营养成分分析、食品中有害有毒物质检测、食品品质检测及色谱、光谱等新型检测仪器的使用，具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决问题的能力以及创新意识和职业道德意识。	化学实训室、农产品质量安全检测实训室	考查	具备	

序号	专业实践课程	学期	周数	技能实训 主要内容	实训形式	主要技能要求（或标准）	实训地点	考核方式	条件要求及保障	备注
9	岗位实习与毕业设计	5-6	24	岗位实习	岗位实习	通过岗位实习使学生到专业对口的现场直接参与生产过程，综合运用本专业所学的知识和技能，以完成一定的生产任务，并进一步获得感性认识，掌握操作技能，学习企业管理，养成正确劳动态度，具备从事产业对的岗位群要求的岗位素养，具备从事专业相关岗位工作的基本技能。	食品企业	考查	具备	

(4) 专业课程与 1+X 证书融合点说明

课程类型	课程名称	与 1+X 证书对应关系 (部分融合/完全对应)	与 1+X 证书主要融合点	学时
专业基础课	食品化学	部分融合	食品的化学组成、结构、性质及其在食品加工和保藏过程的化学变化。	48
	分析化学	完全对应	定量分析基本知识、酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、沉淀滴定和重量分析法。	48
	仪器分析	完全对应	光学分析、色谱分析、电化学分析及新技术的应用。使学生对这些方法的基本原理、仪器设备及其基本结构、方法特点及应用	48
专业核心课	食品安全与卫生	完全对应	食品污染及其预防、食物中毒及预防、食品卫生管理及各类食品的卫生管理等	48

课程类型	课程名称	与 1+X 证书对应关系 (部分融合/完全对应)	与 1+X 证书主要融合点	学时
	食品微生物检验技术	完全对应	微生物的基本知识, 包括微生物的形态、结构、营养、生长、环境因素对微生物的影响、菌种选育、菌种保藏以及新陈代谢和遗传变异等; 食品中微生物的物理、化学变化和生物降解、食品中菌落总数、大肠杆菌等的检验方法和技术、霉菌和酵母菌以及致病菌的检验方法和技术等;	48
	食品质量管理	完全对应	食品质量管理的基本概念、理论和方法, 介绍食品安全与质量的监管体系(机构、组织)、支持体系(法规、标准、规范)及过程控制体系[食品良好操作规范(GAP 和 GMP)、食品卫生标准操作规范(SSOP)、食品危害分析与关键点控制(HACCP)和 ISO9000 质量保证标准系列以及食品质量检验的技术和方法]等	48
	食品分析与检测	完全对应	样品的采集、制备、处理与保存, 食品检验中常用物理检验方法, 食品中营养成分的分析检验, 食品中矿物质元素的分析检验, 食品添加剂的分析检验, 食品中有毒有害物质的分析检验, 以及常用指示剂的配制等	88
	食品标准与法规	完全对应	食品法律法规基础知识、中国食品法律法规体系、食品标准基础知识、中国食品标准体系、国际食品标准与法规、食品质量管理体系、食品标签、认证与计量认证、食品认证、食品卫生许可证和食品市场准入制度等。	32
	食品加工技术	部分对应	各种典型食品的加工工艺与各种工艺中影响产品质量的各个关键工艺参数以及控制	80
专业实践课	分析化学单项技能训练	完全对应	化学分析常规仪器与设备的使用、溶液的配制、滴定分析、实验数据的处理、液体有机化合物的干燥及常压蒸馏、重结晶及过滤、减压蒸馏等。	30
	仪器分析单项技能训练	完全对应	紫外-可见分光光度技术、原子光谱技术、气相色谱技术、高效液相色谱技术等。	30
	食品微生物综合实训	完全对应	培养基的配制, 微生物的形态识别、分类, 微生物的培养、分离、各类食品微生物的检验。	30

课程类型	课程名称	与 1+X 证书对应关系 (部分融合/完全对应)	与 1+X 证书主要融合点	学时
	食品质量管理综合实训	完全对应	GMP 文件的编写, SSOP 的编写, SC 认证文件编制, HACCP 体系文件的编写, 食品安全质量管理体系文件的编写, ISO 22000 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》审核等。	30
	食品分析与检测综合实训	完全对应	奶、蜜饯、饮料、调味品等食品检测分析	30
	食品加工综合实训	部分对应	食品加工中原辅料、添加剂的使用、加工工艺流程及操作要点控制, 产品质量标准、常见质量问题分析与控制	30

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。

（一）课程学时结构（单位：学时）

模块名称	课程类别	理实一体化教学		理论教学 (学时)	实践教学 (学时)	合计	占总学时比例(%)
		理论 (学时)	实践 (学时)				
公共基础课	公共必修课			580	172	752	27.0%
	公共选修课			114	16	130	4.7%
专业课	专业基础课	190	98			288	10.4%
	专业核心课	200	144			344	12.4%
	专业实践课				1072	1072	38.6%
	专业拓展课	118	74			192	6.9%
合计		508	316	694	1260	2778	
占总学时比例(%)		18.3%	11.4%	25.0%	45.3%		

（二）周教学时间分配表（每学期按 20 周计算，单位：周）

学年	学期	军事技能训练	课程教学	独立设置专周实训环节（含毕业岗位实习）	考试	节假日、运动会及机动	小计
一	1	2	16	0	1	1	20
	2		17	1	1	1	20
二	3		16	2	1	1	20
	4		16	2	1	1	20
三	5		11	7	1	1	20
	6		0	20	0		20
合计		2	76	32	5	5	120

（三）教学进程表（2026 级）

（见附表）

八、实施保障

（一）专业建设指导委员会（应包含行业、企业、学校等各方代表）

姓名	性别	学历	职称	工作单位及职务	联系电话	备注
吴先辉	男	本科	教授	宁德职业技术学院图书馆馆长	13859616027	委员
周三女	女	硕士	副教授	宁德职业技术学院茶学院食品教研室主任	18033933882	委员
罗义发	男	硕士	副教授	宁德职业技术学院茶学院党总支副书记、副院长	13110881847	委员

吴珊珊	女	硕士	讲师	宁德职业技术学院茶学院食品质量与安全专业教师	18059084800	委员
朱泓璋	男	硕士		宁德职业技术学院茶学院食品质量与安全专业教师	13395939319	委员
苏静珍	女	本科	总经理	福建威思特食品有限公司	13850336111	委员
焦镭	男	本科	教授	河南农业职业学院	13549020398	委员

(二) 师资队伍

食品专业现有在编专任教师 10 人。专任教师中教授2 人，副教授3 人；硕士9 人；“双师型”教师6 人。能够满足食品质量与安全的教学需要，整个团队的职称结构、知识、素质和能力结构合理。

序号	任职	姓名	性别	年龄	专业/工种	学历/学位	职称	工作单位	联系电话
1	图书馆馆长	吴先辉	男	53	食品工程	本科/硕士	教授	宁德职业技术学院	13859616027
2	专任教师	马腾飞	男	61	生物学	本科	教授	宁德职业技术学院	18959366686
3	茶学院党总支副书记，副院长	罗义发	男	48	生物工程	硕士	副教授	宁德职业技术学院	13110881847
4	专任教师	周三女	女	44	食品检测	硕士	副教授	宁德职业技术学院	18033933882
5	专任教师	吴珊珊	女	33	食品工程	硕士	讲师	宁德职业技术学院	18059084800
6	专任教师	阮明颖	女	41	分析化学	硕士	副教授	宁德职业技术学院	13509563079
7	专任教师	朱泓璋	男	28	食品工程	硕士		宁德职业技术学院	13395939319
8	专任教师	刘顺春	男	43	食品工程	硕士	讲师	宁德职业技术学院	13860388389
9	专任教师	李晔	男		生物工程	硕士	讲师	宁德职业技术学院	15980388931
10	专任教师	田研基	女	44	食品检测	硕士	副教授	宁德职业技术学院	15960489610

(三) 教学设施

本专业教室、校内、外实习实训基地一览表

序号	教室或实训基地名称	地点(校内、外)	教室或实训基地功能	主要设备(含数量)	备注
1	多媒体教室	校内	理论教学	投影仪 2 台、电脑 2 台	
2	化学实训室	校内	承担基础化学、分析化学、有机化学、食品化学、食品卫生的实验实训	化学分析常规设备	

3	食品加工实训室	校内	承担加工类课程实践教学	烤箱 1 台、发酵箱 2 台、搅拌机 2 台、冷冻干燥机 1 台、质构仪 1 台、多功能提取罐 1 台、高压均质机 1 台、烘箱 1 台、真空包装机 1 台、超低温冰箱 1 台、喷雾干燥设备 1 台、膜浓缩设备 1 台等	
4	农产品质量检测实训室	校内	承担仪器分析、食品分析等课程实验实训	原子吸收分光光度计（石墨炉、火焰）各 1 台、气相色谱仪 1 台、高效液相色谱仪 1 台、紫外-可见分光光度计 4 台、气相色谱质谱联用仪 1 台、微波消解仪 1 台、阿贝折光仪 1 台、蛋白质分析仪 1 台等	
5	微生物实训室	校内	承担微生物课程实验实训，园艺工技能鉴定	超净工作台 4 台、灭菌锅 1 台、恒温培养箱 2 台、干燥箱 2 台、光学显微镜 10 台、	

（四）教学资源

1. 课程教学资源

（1）教材

①必修课优先选用近年出版的高等职业教育规划教材和获奖教材以及教育部（教指委）推存的教材应不少于 2/3。

②组织学校教师与企业工程师共同收集各合作企业典型项目案例，依据项目对应的“岗位任务、知识点、技能点”，建设开发出一批具有产业元素的教材，校企携手，开发特色教材，以满足课程教学改革的需要。

（2）专业图书与技术资料

图书和期刊杂志总数（包括与本专业相关的技术基础课图书资料）达到教育部有关规定。各种技术标准、规范、手册及参考书齐全，能满足教学需要。图书馆具有本专业信息资料查阅所需计算机网络系统或电子阅览服务。

（3）数字化教学资源

①建设以精品（网络）课程为主要内容的课程资源库，内容主要有：工学结合特色教材、电子教案、PPT 课件、试题库、虚拟动画、视频等。

②建设以专业教学资源为主要内容的专业网站，主要内容有：人才培养方案、课程标准、职业资格（技能）标准、相关法规与标准、专业文献、合作企业信息、图片库（音像材料）、相关专业网站链接等。

③充分利用线上优质教学平台和多媒体技术，要有利于学生自主学习，内容丰富、使用便捷、更新及时。

2. 实训教学资源

组织编写高水平的、具有办学特色、专业特色的“工学结合”实训实习指导教材、新形态一体化、活页式教材、实训工作单、工学交替的实训手册、岗位实习手册、各实训台架的操作手册、仪器设备的技术标准，以满足课程教学改革的需要。

3. 教学辅助资源：食品类专业杂志、食品专业教学参考书、食品行业标准、食品相关网站。

推荐使用教材一览表

序号	课程名称	教材名称	编者	出版社
1	基础化学	大学基础化学	钟国清	科学出版社
2	食品微生物基础	食品微生物基础与应用	林继元、李万德	中国计量出版社
3	分析化学综合实训	分析化学实验	高职高专化学教材编写组	高等教育出版社
4	分析化学	食品分析化学	刘丹赤	大连理工大学出版社
5	食品化学	食品化学	夏红	中国农业出版社
6	食品加工技术	食品加工技术	李秀娟	化学工业出版社
7	食品分析与检测	食品理化检验技术	刘丹赤	大连理工大学出版社
8	食品质量管理	食品质量安全管理	朱丹丹,姜淑荣	科学出版社
9	食品标准与法规	食品标准与法规(第二版)	杜宗绪,郭淼	中国质检出版社, 中国标准出版社
10	焙烤食品加工技术	焙烤食品加工技术	陈平、董永通	化学工业出版社
11	食品安全与卫生	食品卫生与安全	张妍、姜淑荣	化学工业出版社
12	功能食品加工技术	功能性食品技术	张全军	对外经贸大学出版社
13	食品添加剂	食品添加剂	姚芳, 郑义	中国轻工业出版社
14	食品微生物检验技术	食品微生物检验技术	姚勇芳	科学出版社
15	互联网+食品营销	食品营销学	李晓东	中国轻工业出版社
16	果蔬贮藏与加工	果蔬贮藏与加工技术	祝战斌	科学出版社
17	食品营养学	食品营养学	刘巧芝	武汉理工大学出版社

(五) 教学方法

1. 课程标准建设与制定

教学课程标准是各课程教学的纲领性文件，它要以职业能力和职业素养的培养为主线，从课程在人才培养中的性质、地位及作用的角度，设计课程的教学目标和内容，以实现知识与技能、过程与方法、情感与价值观的课程教学功能和促进学生主动参与、亲身实践、独立思考、合作探究，发展能力为目标，设计课程的教学方法、手段与课程的多元评价方案。因此，它是从学院的层面上对课程进行管理和评价的基础，是教材编写、教学、评估和考核的依据。

本专业的专业课程教学标准由该课程的专业任课教师编制，并经专业带头人审核后实施；公共必修课程教学标准按学院统一制定的课程教学标准实施。

2.教学方法、手段与教学组织形式建议

①教学方法

在教学中，根据课程内容和学生特点，采取灵活多样的教学方法，启发引导学生积极思考、乐于实践，培养学生手脑并用、学做合一，体现工匠精神。以“立德树人”为根本，将课程思政融入教学过程，培养成为德技并修的、复合型的、德智体美劳全面发展的技术技能人才。

教学方法的运用应突出“学生主体、教师主导”的教学教育模式，建议专业核心课程主要采用“任务驱动”、“项目导向”等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。根据课程类型和性质分别运用“案例教学”“现场教学法”“四阶段教学法”“情景教学”“理实一体化教学”的多种教学方法，融“教、学、做、用”为一体，激发学生学习兴趣，增强动手能力和发现问题、分析问题、解决问题的能力，提高教学质量。

主要实施方法有：

案例教学法：教师根据教学目标和内容的需要，把真实而典型的案例问题展现在学生面前，让他们设身处地地去思考、分析、讨论，能激发学生的学习兴趣，培养创造能力及分析、解决问题的能力。

现场教学法：按照食品企业操作性强的特点，在车间进行现场教学，增加教学的直观性。

四阶段教学法：对项目中重复的内容，主要采用“我说你听，我做你看，你说我听，你练我看”的四阶段教学法。

AI 辅助教学法：课程融入 AI 辅助教学，利用 AI 习题题库、智能答疑工具、图像识别辅助食品样品判别，依托线上 AI 学习平台完成课前预习、课后巩固，数字化赋能课堂理论与实操教学。

②教学手段

广泛采用线上优质教学平台和多媒体教学课件辅助教学，将课程资源库中的资料应用到课堂教学中，将不易观察生产情况制作成多媒体课件，学生可利用网络课程平台中的教案、课件、教学录像、案例分析等教学资源进行自学，同时还可以通过网络进行自我练习和模拟测试。要充分利用现代信息技术、仿真技术、网络技术，开发虚拟工艺、虚拟实验。利用计算机专业软件、实训室的先进仪器设备和现代化网络技术等辅助教学，努力提高教学效果。充分利用网络平台的开放性和信息量大的特点，极大地激发学生学习的积极性和主动性，同时也扩大学生的知识面。

③教学组织形式

要以职业能力培养为教学目标，以职业核心技能训练为主线组织教学。实验、实训课程可根据实际条件实施班级教学或分组教学，可根据需要在理实一体化教室、专业实验实训室、生产性实训基地（工厂）、企业生产现场组织教学。

在教学过程中，采取以行动为导向的项目教学模式，选择实际岗位中的任务作为教学任务，按照能力培养目标的要求，突出学生的主体地位，进行教学过程的系统化设计并组织实施。

按照复合型、发展型、创新型的高素质技术技能人才培养的规律和特点，以工作任务为载体，以综合职业能力训练为核心，以校内实训中心和校外实习实训基地为平台，把教学过程和工作过程融为一体，车间和课堂融为一体，课程学习和实施任务驱动的“先学后做、学做合一、学生主体、教师引导”的教学模式。

（六）学习评价

1.要进行考核与评价的改革，推广“知识+技能”的考试考查方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。要围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

2.针对不同课程特点应建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外岗位实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考察学生完成课业的情况。

（七）质量管理

依托学校颁布实施的教[2026]30号关于印发《宁德职业技术学院关于制（修）订2026级专业人才培养方案的通知》的通知，结合教学诊断与改进工作，统筹各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体，构建人才培养改革方案与实施的质量监控及保障体系，重点抓好落实好校内教学质量监控和毕业岗位实习管理。

1.制定《食品质量与安全专业教学标准》作为教学的总体指导方针。

2.各门课程均在期初由授课教师制定相应的《授课计划》，由教研室主任审核通过后，作为该课程教学内容和教学进度的执行依据。教师可以自查，教学督导可以据此进行教学检查。

3.教师有营造良好、积极课堂氛围的职责，通过以下措施开展教学过程的监控：院系两级的教学督查人员定期检查课堂情况，并作相应记录；教学楼各教室的前后设置的摄像头，可对教学纪律、教学内容、课堂氛围等情况充分的了解；各班有《课堂教学日志》，记录每天课程教学情况。

4.每门课程建立相应《教学设计》，教师可通过教学实施、质量评价和持续改进，不断提高各门课程的教学质量。在期末，通过教师互评和学生对各门课程进行网上评教，促进教师改进教学质量。

5.各实训项目的开展依照授课计划和课表时间进行，不得随意更改。实训课师生均应穿戴工作服(帽)，严格实训室相关规章制度进行教学，并填写《实验室实训工作日志》。

6.学生实习由系安排实习单位，自行联系实习单位的要按照学院要求完善相关手续，实习期间有专门的实习指导老师联络负责，对学生进行实习全过程的管理。学生在实习期间完成相关毕业总结，获得相应学分。在校各课程学习和见习、实习等学分均按人才培养方案要求获得后，方可获得毕业证。

九、毕业要求

（一）学业要求

学生在学校规定学习年限内，修满本专业人才培养方案所规定的课程与学分（本专业在毕业时需修满 133 学分），大学生体质健康测试达到要求，完成规定的教学活动。

（二）能力要求

专业技能较熟练，跟岗实习期间通过企业培训，能够完成工作任务，学习效果较好，岗位实习时能独立地顶岗工作，经过学校、企业双方进行实习评价合格。

（三）综合素质要求

具有良好的职业道德、职业精神，身体素质较好，体育达标测试成绩合格，且无严重违法违纪行为。

十、附录

教学进程安排表、人才培养方案审批表

附表：宁德职业技术学院食品质量与安全专业（三年制）教学计划进程表（2026级）
专业代码：490102

模块名称及比例	序号	课 程 名 称	总学时数	学时分配		按学期周学时分配						考试学期	授课方式	学分	课程代码	
				理论	实训	第一学年		第二学年		第三学年						
						1	2	3	4	5	6					
公共基础课 31.7%	1	思想道德与法治	48	40	8	4						1	线上+线下	3	001029	
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	24	8	4						1	线上+线下	2	011018	
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8		4					2	线上+线下	3	011025	
	4	形势与政策 I	8	8		2						考查	线下	1	001037-01	
	5	形势与政策Ⅱ	8	8			2					考查	线下		001037-02	
	6	形势与政策Ⅲ	8	8				2				考查	线下		001037-03	
	7	形势与政策Ⅳ	8	8					2			考查	线下		001037-04	
	8	形势与政策Ⅴ	8	8						2		考查	线下		001037-05	
	9	形势与政策Ⅵ	8	8						2	2	考查	线上		001037-06	
	10	大学英语 I	64	64			6					1	线上+线下	4	011010-01	
	11	大学英语Ⅱ	64	64				6				2	线上+线下	4	011010-02	
	12	体育与健康 I	32	4	28	2						1	线下	1	011005-01	
	13	体育与健康Ⅱ	32	4	28		2					2	线下	1	011005-02	
	14	体育与健康Ⅲ	32	4	28				2			3	线下	1	011005-03	
	15	体育与健康Ⅳ	32	4	28					2		4	线下	1	011005-04	
	16	信息技术	48	24	24			4				2	线上+线下	3	065127	
	17	军事理论	36	36				2				考查	线上+线下	2	035145	
	18	大学生心理健康教育	32	20	12		2					考查	线上+线下	2	011031	
	19	大学生职业生涯规划	16	16				1				考查	线下	1	011040	
	20	国家安全教育	16	16				2					线上+线下	1	004212	
	21	大学语文	32	32		2						考查	线上+线下	2	014052	
	22	就业指导	32	32							2	考查	线上+线下	2	011034	
	23	安全微课	12	12			1	1				考查	线上	0.5	004211	
	24	大学生创新创业通识课程	32	32				2				考查	线上+线下	2	011041	
	25	劳动教育	16	16		讲座	讲座	讲座	讲座			考查	线上+线下	1	081012	
	26	数学	48	48			4						线上+线下	3	035144	
		小 计		752	580	172	29	18	4	4	4	2			40.5	
	A类公共选修课 4.7%	1	人工智能通识课（限选）	32	16	16				2				线上+线下	2	004331
		2	“四史”教育（限选）	18	18					1				线上+线下	1	001022
		3	美育公共艺术课（限选）	32	32			2							2	032240
		4	其他公共选修课	48	48					2	2				3	
		小计（修满8学分）		130	114	16		2	5	2					8	
B类专业基础课 10.4%	1	实验室安全教育	16	16			2						线上+线下	1	021007	
	2	基础化学	48	38	10		4					2	线上+线下	3	021005	
	3	食品化学	48	36	12			4					线上+线下	3	022151	
	4	分析化学	48	24	24		4					2	线上+线下	3	022089	
	5	食品微生物学基础	40	20	20			4				3	线上+线下	2.5	022154	
	6	食品营养学	40	32	8			4					线上+线下	2.5	022153	
	7	仪器分析	48	24	24			4					线上+线下	3	022003	
		小计		288	190	98	0	10	16	0	0	0			18	
B类专业核心课 12.4%	1	食品加工技术 I	40	20	20			4				3	线上+线下	2.5	022112-01	
	2	食品加工技术Ⅱ	40	20	20				4			4	线上+线下	2.5	022112-02	
	3	食品安全与卫生	48	28	20				4			4	线上+线下	3	022146	
	4	食品微生物检测技术	48	22	26					4		5	线上+线下	3	022155	
	5	食品质量管理	48	38	10				4			4	线上+线下	3	022147	
	6	食品分析与检测 I	40	18	22				4			4	线上+线下	2.5	022096-01	
	7	食品分析与检测Ⅱ	48	22	26					4		5	线上+线下	3	022096-02	
	8	食品标准与法规	32	32						2			线上+线下	2	022150	
	小 计		344	200	144	0	0	4	16	10	0		0	21.5		
C类专业实践课 38.6%	1	军事技能训练	112		112	2周							线下	2	004169	
	2	劳动教育（周）	30		30			1周					线下	1	081013	
	3	分析化学综合实训	30		30		1周						线下	1	023113	
	4	仪器分析综合实训	30		30			1周					线下	1	023114	
	5	食品微生物综合实训	30		30					1周			线下	1	023115	
	6	食品质量管理综合实训	30		30				1周				线下	1	023110	
	7	食品分析与检测综合实训	30		30					1周			线下	1	023073	
	8	食品加工综合实训	30		30				1周				线下	1	023116	
	9	考证训练（周）	30		30					1周			线下		023029	
	10	岗位实习与毕业设计	720		720					4周	20周		线上+线下	24	081006	
	小计(学时/周)		1072	0	1072	2周	1周	2周	2周	7周	20周			33		
专业拓展课 6.9%	1	焙烤食品加工技术（创新创业课）	40	22	18					4			线上+线下	2.5	025131	
	2	食品快速检测技术	40	20	20					4			线上+线下	2.5	025635	
	3	食品添加剂	32	32	0				2				线上+线下	2	025082	
	4	食品企业管理与营销	48	28	20						4		线上+线下	3	025632	
	5	新式茶饮	32	16	16				2				线上+线下	2	025633	
		小计（修满12学分）		192	118	74	0	0	0	4	12				12	
第二课堂														1-2		
总计			2778	1202	1576	29	30	29	26	26	2			133		

宁德职业技术学院人才培养方案审批表

二级学院：茶学院

专业名称	食品质量与安全	适用年级	2026 级
所属教研室	食品教研室	方案执笔人	吴珊珊
教研室意见	根据宁职院教〔2026〕30 号文件精神编制本方案，本专业构建了（校企合作、工学结合、课证融合、逐轮递进）的人才培养模式，旨在培养学生具备实事求是的品性、身体力行的勇气和担当，成为德智体美劳全面发展、具备食品检验、经营管理等专业基本理论知识；掌握食品加工、食品检验、食品营销、食品质量管控等能力，面向现代食品企业，从事食品生产、加工、品质检验、营销和服务等工作，能适应食品检验第一线岗位需要的实际工作能力。 教研室主任签名：吴珊珊 2026 年 4 月 21 日		
二级学院专业建设指导委员会论证意见	该人才培养模式体现了学院食品类专业的办学特色，具有可行性、可操作性及实用性和创新性，符合现代高职人才培养的要求。建议加强师资队伍建设和专业实训师资的配备。 专业建设指导委员会主任签名：[Signature] 2026 年 4 月 21 日		
二级学院意见	院长签名：[Signature] (公章) 2026 年 4 月 21 日		
教务处审核意见	处长签名：[Signature] (公章) 2026 年 4 月 28 日		
学校教学工作委员会论证意见	同意 教学工作委员会主任审批意见（签名） 2026 年 4 月 30 日		
校党委审定意见	同意 党委审批意见（公章） 2026 年 4 月 30 日 2026.4.30		