

玉溪农业职业技术学院

**食品营养与检测
专业人才培养方案**

一、专业名称及代码

专业代码	590107
专业名称	食品营养与检测

二、入学要求

普通高中毕业生、三校生（普通中专、职业中专、职业高中）毕业生

三、修业年限

3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）	职业资格证书或技能 等级证书举例
5901	590107	商务服务业 72	专业技术 人员	食品检验 食品质量管理 公共营养	食品检验工 内审员 营养配餐员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

培养德、智、体、美全面发展，具有良好的职业素质、实践能力和创新创业意识，面向卫生、防疫、商检、海关、食品检验、餐饮业、食品生产企业、食品卫生质量监督部门以及相关企业，掌握食品营养与检测方面专业知识，有较强实践动手能力，并具有从业职业资格证书，能从事食品安全、品质控制、质量管理、检测等工作的具有熟练技能的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色

社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

(2) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 知识

(1) 公共基础知识。

- ◆掌握一定的哲学、法律、邓小平理论基本原理等必要知识。
- ◆具有必备的语文知识
- ◆具有必备的体育知识
- ◆具有必备的外语知识
- ◆具有计算机知识
- ◆体育运动技能和锻炼能力。

(2) 专业知识

- ◆具有必备的食品营养与健康、营养配餐与设计，功能性食品开发等知识。
- ◆具有必备的基础化学、食品微生物检测、食品质量检测、农药残留检测、仪器分析、食品安全质量控制与食品质量认证等知识。
- ◆具有必备的食品企业经营管理等知识。

3. 能力

(1) 专业核心能力培养规格要求

- ◆具有食品营养配餐与功能性食品开发的能力。包括食品营养调查、评价、咨询、教育、宣传；食谱编制、评价的能力；功能性食品研发与管理的能力。
- ◆具有食品检测与质量安全控制的能力。包括检测产品质量，实施技术标准，食品检测仪器和设备的使用、维护与保养的能力；食品生产管理、质量评价与认证的能力。
- ◆具有食品企业经营管理能力。包括熟悉食品企业经营管理相关政策与法律法规，食品

文化基础，食品营销的能力。

(2) 非专业能力培养规格要求

- ◆具有获取、领会、理解外界信息，具备一定的创新创业能力。
- ◆具有良好的语言表达和文字写作能力，能够在工作中进行有效沟通和团队协作。
- ◆掌握食品行业的政策及发展前景。。

六、课程体系设置

(一) 综合素质培养

1. 具有正确的世界观、人生观、价值观。

对应课程：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想政治实践、中华优秀传统文化、党史国史、马克思主义基本原理

2. 具有良好的职业道德和职业素养。

对应课程：思想道德修养与法律基础、形势与政策、大学生职业发展与就业指导、职场形象设计、职业礼仪、职业素养

3. 具有良好的身心素质和人文素养。

对应课程：军事理论与训练、体育与健康基础、体育与健康选项课、课外体育锻炼、心理健康教育、人文素养与判断力、卫生与健康、健康教育、美育、国学智慧、自我管理、大学生素质教育

(二) 专业知识培养

1. 具有必备的食品营养与健康、营养配餐与设计，功能性食品开发等知识。

对应课程：人体生理学基础、食品营养与健康、营养配餐与设计、功能性食品开发

2. 具有必备的基础化学、食品微生物检测、食品质量检测、农药残留检测、仪器分析、食品安全质量控制与食品质量认证等知识

对应课程：基础化学、食品化学、食品毒理学、食品微生物检测技术、食品质量检测技术、食品快速检测技术、食品仪器分析技术、食品安全与质量认证

3. 具有必备的食品企业经营管理等知识。

对应课程：食品标准与法规、食品添加剂、食品贮运技术、食品加工技术概论、食品市场营销、食品企业管理实务

（三）非专业通用能力培养

1. 具有获取、领会、理解外界信息，具备一定的创新创业能力。

对应课程：计算机应用、创新创业基础、团队建设与执行力、创新创业实战

2. 具有良好的语言表达和文字写作能力，能够在工作中进行有效沟通和团队协作。

对应课程：公共外语、沟通交流与影响力、中华优秀传统文化、人文素养与判断力

3. 掌握食品行业的政策及发展前景。

对应课程：食品标准与法规、食品文化概论、食品包装技术

（四）专业核心能力培养

1、具有食品营养配餐与功能性食品开发的能力。包括食品营养调查、评价、咨询、教育、宣传；食谱编制、评价的能力；功能性食品研发与管理的能力。

对应课程：人体生理学基础、食品营养与健康、营养配餐与设计、功能性食品开发

2、具有食品检测与质量安全控制的能力。包括检测产品质量，实施技术标准，食品检测仪器和设备的使用、维护与保养的能力；食品生产管理、质量评价与认证的能力。

对应课程：基础化学、食品化学、食品毒理学、食品微生物检测技术、食品质量检测技术、食品快速检测技术、食品仪器分析技术、食品安全与质量认证

3、具有食品企业经营管理能力。包括熟悉食品企业经营管理相关政策与法律法规，食品文化基础，食品营销的能力。

对应课程：食品标准与法规、食品添加剂、食品贮运技术、食品加工技术概论、食品市场营销、食品企业管理实务

七、课程设置

（一）公共基础课程

1. 开设课程一览表

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
军事理论与训练 (学生处负责管理)	公共基础	C类	3	60			60	1	考查

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
思想道德修养与法律基础	公共基础	A类	3	54	38		16	1	考试
形势与政策	公共基础	A类	1	18	18			1, 2, 3, 4, 5, 6	考查
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共基础	A类	4	72	44		28	2	考试
思想政治实践	公共基础	C类	1	18			18	1, 2, 3, 4	考查
体育与健康基础	公共基础	C类	2	36	4		32	1	考查
体育与健康选项课	公共基础	C类	2	36	4		32	2	考查
课外体育锻炼	公共基础	C类	2					12, 3, 4	考查
中华优秀传统文化	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
公共外语1	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
公共外语2	公共基础	B类	2	36		36		2	考查
计算机应用1	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
计算机应用2	公共基础	B类	2	36		36		2	考查
心理健康教育	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
大学生职业发展与就业指导	公共基础	B类	2	36		36		4	考查
人文素养与判断力	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
沟通交流与影响力	公共基础	B类	2	36		36		2	考查
创新创业基础	公共基础	B类	2	36		36		1	考查
合计			38	654	108	360	186		

注：1、课程分类，A类为理论课，B类为理实一体课，C类为纯实践课，以下相同。

2、形势与政策第1学期开展课堂教学，其他学期开展讲座活动。

3、思想政治实践实行导师制，由思想政治课老师担任实践导师，学生可以通过参加导师统一组织的实践教学获得相应学分，也可以在导师指导下通过提交与思想理论课学校相关的实践成果申请获得学分，在第1-4学期开展实践活动，成绩在第4学期统一登录。

2. 公共基础课程介绍

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想道德修养与法律基础	本课程是以马克思主义为指导，以社会主义荣辱观教育为主线，以世界观、人生观、价值观和道德观、法制观教育为主要内容，在理论和实际相结合上，对当代大学生面临和关心的实际问题予以科学的有说服力的回答，教育和引导大学生，顺利实现由中学生活向大学生生活的过渡；以帮助大学生牢固树立社会主义荣辱观，培养良好的思想道德素质和法律素质为逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人，打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。	54
2	形势与政策	本课程是以马克思主义为指导，以高校培养目标为依据，紧密结合国内外形势，紧密结合大学生的思想实际，对大学生进行比较系统的党的路线、方针和政策教育的思想政治教育课程。它的基本任务是通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	18
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程是以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以中国特色社会主义为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，以及马克思主义中国化两大理论成果等相关内容。帮助学生系统掌握两大基本原理，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。	72

4	体育与健康基础	教学内容：《国家学生体质健康标准》测试、田径（短跑、中长跑、铅球、跳远等项目）和球类项目（排球垫球、篮球运球）。教学要求：能测试和评价体质健康状况，掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识与方法；了解竞赛规则、裁判法、竞赛组织和基本掌握田径和球类项目练习的步骤、基本技能。	72
5	体育与健康选项课	教学内容：篮球、足球、排球、乒乓球、武术（器械）、太极拳、健美操、体育舞蹈（伦巴、恰恰、拉丁舞）等。教学要求：通过专项和多种练习，发展灵敏、柔韧、速度、耐力和力量体能素质；掌握选项课项目运动的基本知识和技能，能运用所学知识、技能锻炼身体，参与与组织小型竞赛，培养团队合作精神和组织能力。	36
6	课外体育锻炼	主要内容：早操、体育社团和学校、系部组织的体育活动。要求：通过指导教师、学校和系部团委对学生的出勤打分并融入“学分制”管理（15%/每学期）。	72
7	中华优秀传统文化	《中华优秀传统文化》课程致力于传承民族血脉，践行立德树人，树立文化自信。以核心思想理念、中华传统美德、中华人文精神为教学内容，以弘扬爱国主义精神为核心，以家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育为重点。以从爱出发，以情动人，走入生活，落在行动为教学理念。以古典鉴赏——经典吟诵——传统雅艺为教学模式。	36
8	公共外语 1	B 级：认知 2500 个英语单词以及由这些词构成的常用词组，掌握基本的英语语法规则，在听、说、读、写、译中能正确运用所学语法知识，能听懂涉及日常交际的结构简单、发音清楚、语速较慢（每分钟 110 词左右）的英语简短对话和陈述，理解基本正确。掌握一般的课堂用语，并能在日常涉外活动中进行简单的交流。能阅读中等难度的一般题材的简短英文资料，理解正确。在阅读生词不超过总词数 3%的英文资料时，阅读速度不低于每分钟 50 词。能读懂通用的简短实用文字材料，如信函、产品说明等，理解基本正确。	36

9	公共外语 2	<p>A 级：认知 3400 个英语单词以及由这些词构成的常用词组，掌握基本的英语语法规则，在听、说、读、写、译中能正确运用所学语法知识。能听懂日常和涉外业务活动中使用的结构简单、发音清楚、语速较慢（每分钟 120 词左右）的英语对话和不太复杂的陈述，理解基本正确。能用英语进行一般的课堂交际。能阅读中等难度的一般题材的简短英文资料，理解正确。在阅读生词不超过总词数 3% 的英文资料时，阅读速度不低于每分钟 70 词。能读懂通用的简短实用文字材料，如信函、技术说明书、合同等，理解正确。 能就一般性题材，在 30 分钟内写出 80—100 词的命题作文。</p>	36
10	计算机应用1	<p>计算机基础知识：掌握计算机特点、应用、发展；计算机系统组成；微机性能指标计算机安全性。</p> <p>WINDOWS 2007 操作系统：基本操作；文件和磁盘管理；控制面板的设置；记事本、写字板、通讯簿。</p> <p>WORD2010 文字处理软件：掌握 WORD2010 的有关概念和基本应用。</p> <p>Excel2010 电子表格：掌握 Excel2010 的有关概念和基本应用。</p> <p>PowePoint2010 演示文稿： PowePoint2010 演示文稿的有关概念和基本应用。</p> <p>计算机网络与 Internet 计算机网络的基本知识及 Internet 应用。</p>	36
11	计算机应用2	<p>初步认识计算机，学会开关机；</p> <p>操作系统的使用；</p> <p>Office 基础训练模块（1、Word 文档处理：个人简历的制作、小报的艺术排版、毕业论文的综合排版、邮件合并的应用； 2、Excel 电子表格处理：成绩表的制作与统计分析；商场销售数据的分析处理；企业工资管理的制作与数据处理；3、PowerPoint 演示文稿制作制作“产品介绍”演示文稿；制作“毕业论文答辩”演示文稿）。</p> <p>Internet 应用训练模块。</p>	36

12	心理健康教育	心理健康教育是一门集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共基础课程。主要内容有：心理健康的标准、大学生常见心理问题、自我认知、情绪管理、人际交往、恋爱心理、挫折应对。要求学生通过本门课程的学习了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理健康知识和心理调解的方法，解决成长过程中遇到的各种心理困惑，预防心理疾病和危机事件发生，促进健康成长，提升学生综合心理素质。	36
13	大学生职业发展与就业指导	大学生职业发展与就业指导是一门融理论、实务、经验分享、规划和激励为一体的公共基础课程。主要内容有：职业意识培养、职业生涯规划发展、就业形势与政策分析与解读、就业心理调适、求职材料的准备、职业适应与发展。要求学生通过本课程的学习培养基本职业意识，掌握职业生涯规划方法，根据职业生涯规划从知识、技能和综合素质方面不断的完善自己，提高就业能力。	36
14	人文素养与判断力	《人文素养与判断力》课程致力于学生人文素养的提升、人文情怀的培养、人格魅力的塑造。从人文视角引领学生汲取人类精神文明发展之精髓，在东方与西方、传统与现代、传承与发展中发现真、善、美，培养学生正确的价值判断能力。以含咏体味，知行合一为教学理念，以思想启迪——审美熏陶——文艺实践为教学模块。	36
15	沟通交流与影响力	《沟通交流与影响力》课程致力于树立良好的沟通意识、训练扎实的表达能力、培养较好的亲和力与较强的沟通力。以能力为导向，项目为载体，任务为驱动为教学理念，通过循序渐进、多维度、多情境、多方式的沟通技能实训，培养学生良好的感知、倾听、表达、提问、反馈的沟通能力，基于良好的沟通力形成个人影响力，建立融洽的人际关系，塑造良好的职业形象，增强社会融合能力与竞争力。	36

16	创新创业基础	<p>开设本门课程的目的是为了普及创新创业基本概念和基本技能，通过赛教一体的形式，激发学生创业意识，了解创业过程，培养一定的创业能力，做好创业基础的铺垫，使学生在各类创新创业比赛之前能掌握基本的比赛技能，完成对创业比赛的前期准备。</p> <p>教学内容主要包括：</p> <p>1、“知”双创，2、创业者与团队 3、创业机会识别 4、创业资源管理 5、市场调研与分析 6、产品及服务设计 7、商业计划书及创业融资 8、路演</p>	36
----	--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

注：1. 每门课程的课程介绍限定在 200 字以内；

2. 本表由各课程负责人填写，待课程负责人填写后下发给各系补充到本表中。

(二) 专业课程

1. 开设课程一览表

(1) 专业必修课程

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
基础化学	专业必修	B	6	96	48		48	1	考试
人体生理学基础	专业必修	B	2	36	20		16	1	考查
食品营养与健康	专业必修	B	4	72	40	32		2	考查
食品贮运技术	专业必修	B	2	36	18		18	3	考查
食品微生物检测技术	专业必修	B	4	72	36		36	2	考试
食品仪器分析技术	专业必修	B	2	36		36		2	考查
食品化学	专业必修	B	4	72	36		36	2	考试
食品添加剂	专业必修	B	2	36	20		16	2	考查
营养配餐与设计	专业必修	B	4	72		72		3	考试
食品质量检测技术 1	专业必修	B	4	72	36		36	3	考试

食品快速检测技术	专业必修	C	4	72	30		42	4	考试
食品标准与法规	专业必修	A	2	36	36			3	考查
食品加工技术概论 1	专业必修	B	6	108	54		54	3	考查
食品质量检测技术 2	专业必修	B	4	72	36		36	4	考试
食品加工技术概论 2	专业必修	B	4	72	36		36	4	考查
食品安全与质量认证	专业必修	B	4	72	40		32	4	考试
功能性食品开发	专业必修	B	4	72	40		32	4	考查
跟岗实习	专业必修	C类	16	288			288	5	考查
顶岗实习	专业必修	C类	16	288			288	6	考查
毕业论文（设计）	专业必修	C类	2	36			36	6	考查
合计			96	1724	526	140	1330		

(2) 专业选修课程

课程名称	课程性质	课程分类	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
食品文化概论	专业选修	A	4	72	40		32	3	考查
食品包装技术	专业选修	B	2	36	20		16	3	考查
食品市场营销	专业选修	B	4	72	40		32	3	考查
插花技术	专业选修	C	4	72	36		36	3	考查
食品企业管理实务	专业选修	B	4	72	40		32	4	考查

食用菌生产技术	专业选修	B	4	72		72		4	考查
食品毒理学	专业选修	A	2	36		36		4	考查
合计			10	180					

三年制高职专业选修学分要求不少于 10 学分。

2. 专业课程介绍

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	基础化学	物质结构，元素周期率、电离、化学平衡等基本理论，重要元素及其化合物性质、变化规律和相应的实验技术，常规分析仪器进行理化分析测定的基本技能及方法；有机化合物命名、结构、性质和反应规律，以及与本专业有关的天然有机化合物的性质、用途	6
2	人体生理学基础	人体的基本结构、组织、系统与功能以及生理生化变化	2
3	食品营养与健康	营养健康新观念，热源质营养素，维生素，矿物质、水和食品中有害成分，各类食物的营养价值，均衡营养与合理膳食，时尚营养。	4
4	食品贮运技术	食品贮藏运输基础知识、商品化处理方法、贮藏方式、运输方式	2
5	食品微生物检测技术	食品有关的微生物形态、分类、营养、生态、遗传等基本知识，掌握一般食品微生物实验操作技术。了解食品发酵、贮藏、变质中常见常用的微生物种类、性质、有害微生物的控制途径以及食品中常用灭菌方法和细菌检验技术	4
6	食品仪器分析技术	光学分析、电化学分析、分离分析及其他仪器分析等现代分析仪器的基本原理、结构、实用技术等	2
7	食品化学	食品中的水分、矿物质、糖类、脂类、蛋白质和核酸、酶、维生素与辅酶、生物氧化、物质代谢、新鲜食物组织的生物化学、食品加工贮藏中的生物化学、色素、食品风味物质、食品添加剂、食品中的毒素	4
8	食品添加剂	各类添加剂的性质、功能及正确的应用方法，有关食品添加剂制备与分析的基本知识，食品添加剂使用方面的法规和规定	2

9	营养配餐与设计	结合各类人群的生理特点、年龄、性别、劳动强度、工作性质及特点、身体健康等情况，通过膳食设计，进行营养配餐为不同人群提供合理饮食参考	4
10	食品质量检测技术	食品感官指标、理化指标、有害成分检测的原理及方法	8
11	食品标准与法规	食品安全风险监测与评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品进出口相关法律法规	2
12	食品快速检测技术	农残、兽残、其他有害成分快速检测的原理方法	4
13	食品加工技术概论	常见食品的加工流程、工艺要点、质量标准等	10
14	食品安全与质量认证	食品安全的相关概念、食品安全的相关法规、食品安全性产生的原因、食品安全性评价等技术；食品安全与质量管理基础知识，食品安全与质量管理的相关概念及现代食品质量管理体系 HACCP、ISO 以及 GMP、SSOP 在食品企业中的应用和管理方法；影响食品的各种不安全因素及食品安全性评价	4
15	功能性食品开发	食品源生物活性成分；功能性食品作用的医学背景、主要功能性元素与来源、功能性食品的评价方法学、体内过程和研发案例；功能性食品的研发与管理，包括国内外法律法规与管理体系，功能性食品研究与评价方法，生产体系，最新研发动态与趋势，市场与消费者分析	4

注：1. 每门课程的课程介绍限定在 200 字以内

（三）公共选修课程

主要公共选修课程一览表

课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	考核方式
党史国史	公共选修	2	36	考查
马克思主义基本原理	公共选修	2	36	考查
职业素养	公共选修	2	36	考查
大学语文 1	公共选修	2	36	考查
大学语文 2	公共选修	2	36	考查

课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	考核方式
高等数学	公共选修	4	72	考查
卫生与健康	公共选修	2	36	考查
健康教育	公共选修	2	36	考查
美育	公共选修	2	36	考查
国学智慧	公共选修	2	36	考查
自我管理	公共选修	2	36	考查
团队建设与执行力	公共选修	2	36	考查
职场形象设计	公共选修	2	36	考查
职业礼仪	公共选修	2	36	考查
创新创业实战	公共选修	2	36	考查

三年制高职公共选修学分要求不少于 5 学分。

(四) 素质拓展教育课程

素质拓展教育课程由学生处、团委负责，开设大学生素质教育系列教育课程或活动，要求为 10 学分。

课程代码	课程名称	课程性质	基准学分	基准学时	学时结构			开课学期	考核方式
					理论	理实	实践		
	大学生素质教育	素质拓展	10	由团委负责管理，有学分要求，不排课，不计课时。				考查	
合计			10						

八、学时安排

三年制高职每学年教学时间不少于 40 周，总学时数约为 2500-2800，顶岗实习一般按每周 24-30 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

(一) 各学年学期教学日历及教学活动安排表

周次 学年学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	1 学年	1	△	☆	☆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	*

公共选修课	90		90		
合计	2616	622	770	1516	

注：1. 专业选修课要求不少于 10 学分，按 180 学时计算

2. 公共选修课要求不少于 5 学分，按 90 学时计算

九、教学进程总体安排

教学进程总体安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	学期（周学时）						备注
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课	军事理论与训练	3	60							
	思想道德修养与法律基础	3	54	3						
	形势与政策	1	18	1						
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72		4					
	体育与健康基础	2	36	2						
	体育与健康选项课	2	36		2					
	课外体育锻炼	2								
	中华优秀传统文化	2	36	2						
	公共外语 1	2	36	2						
	公共外语 2	2	36		2					
	计算机应用1	2	36	2						
	计算机应用2	2	36		2					
	心理健康教育	2	36	2						
	大学生职业发展与就业指导	2	36				2			
	人文素养与判断力	2	36	2						
	沟通交流与影响力	2	36		2					
	创新创业基础	2	36	2						
小计		37	636	18	14		2			
专业必修课	基础化学	6	96	6						
	食品化学	4	72		4					
	食品添加剂	2	36		2					
	食品贮运技术	2	36			2				

课程性质	课程名称		学分	学时	学期（周学时）						备注
					1	2	3	4	5	6	
	食品加工技术概论1		6	018			4				
	食品加工技术概论2		4	72				6			
食品 营养 与保 健方 向	人体生理学基础		2	36	2						
	食品营养与健康		4	72		4					
	营养配餐与设计		4	72			4				
	功能性食品开发		4	72				4			
食品 检测 与安 全控 制方 向	食品微生物检测技术		4	72		4					
	食品仪器分析技术		2	36		2					
	食品标准与法规		2	36			2				
	食品质量检测技术 1		4	72			4				
	食品质量检测技术 2		4	72				4			
	食品快速检测技术		4	72			4				
	食品安全与质量认证		4	72				4			
	跟岗实习		16	288					28		
	顶岗实习		16	288						28	
	毕业论文（设计）		2	36						2	
	小计		94	1724	8	16	18	16	28	30	
专业 选修 课	食品文化概论		4	72			4				
	食品包装技术		2	36			2				
	食品市场营销		4	72			4				
	插花技术		4	72			4				
	食品企业管理实务		4	72				4			
	食用菌生产技术		4	72				4			
	食品毒理学		2	36				4			
	小计		10	180			6	4			
公共 选修 课	党史国史		2	36							
	马克思主义基本原理		2	36							
	职业素养		2	36							

课程性质	课程名称	学分	学时	学期（周学时）						备注
				1	2	3	4	5	6	
	大学语文 1	2	36							
	大学语文 2	2	36							
	高等数学	4	72							
	卫生与健康	2	36							
	健康教育	2	36							
	美育	2	36							
	国学智慧	2	36							
	自我管理	2	36							
	团队建设与执行力	2	36							
	职场形象设计	2	36							
	职业礼仪	2	36							
	创新创业实战	2	36							
	小计	1~4 学期开设，要求选修 5 学分以上								

十、实施保障

（一）师资队伍

1. 专职教师一览表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	最后学历	毕业学校	专业	学位	是否双师型
杜秀虹	女	1976.1	副教授	本科	西南农业大学	食品科学与工程	硕士	是
李春发	男	1974.9	副教授	本科	云南农业大学	食品科学与工程	硕士	是
王远丽	女	1974.12	副教授	本科	云南农业大学	园艺	硕士	是
龚兰芳	女	1967.12	副教授	本科	云南师范大学	生物学	硕士	是
陶跃宏	男	1970.8	副教授	本科	云南师范大学	政治教育	学士	是
徐芳	女	1977.3	讲师	本科	昆明理工大学	食品科学与工程	工学士	是
石青禾	女	1984.4	助教	本科	临沂大学	生物科学	硕士	否

谷红	女	1982.2	讲师	本科	云南师范大学	化学教育	硕士	是
徐崢嵘	女	1979.11	讲师	本科	云南农业大学	农业推广	硕士	是

2. 兼职教师一览表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	最后学历	毕业学校	专业	学位	是否双师型
唐海彦	女			本科				
乔绍伟	男			本科				

(二) 教学设施

本专业校内实训室：

序号	实训室名称	主要工具和设备设施	
		名称	数量(台/套)
1	营养与检测实训室	索氏提取器	2
		电热恒温水浴锅	6
		凯氏定氮仪	1
		捣碎匀浆机	2
		紫外可见分光光度计	1
		电子分析天平	1
		台式离心机	1
		水分测定仪	1
		数显酸度计	2
		皮脂厚度计	2
		身高体重计	1
		超纯水机(台上式)	1
		人体脂肪测量仪	2
		实训专用 3D 互动式膳食调查分析仪	1
		血糖测量仪	2
		血压测定仪	2
阿贝折光仪	2		
人体成分分析仪	1		
桌面式虚拟现实操作平台	1		

（三）教学资源

序号	教学资源名称	资源类别	用途
1	食品伙伴网	网络资源 http://www.foodmate.net/	食品资讯
2	图书馆专业图书	图书	专业参考
3	中国食品安全网	网络资源 http://www.cnspbzw.com/	食品标准查询
4	专业教材资料	图书	专业参考

（四）教学方法

根据确定的专业课程内容和特点，食品质量检测技术课程采用“检验项目引导教学”；食品微生物检验技术课程采用“检验目标引导教学”；食品仪器分析技术课程采用“检测仪器引导教学”；食品安全与质量认证技术课程采用“案例引导教学”；食品加工技术概论课程采用“产品案例引导教学”。所有核心课程内容要覆盖全部职业资格标准对应的专业内容。

逐步形成教、学、做一体，课堂、实训室一体的教学模式。根据核心课程实践性、应用性突出的特点，采用课堂讲授和技能操作训练相结合的方式教学，注重理论和实践之间的相互融合、相互渗透、相互交叉。采用现场教学，老师边讲，学生边学边练，加深学生对知识的理解，提高操作能力。

（五）教学评价

对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

对学生的评价一方面要体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，即教师的评价、学生的相互评价、企业评价、家长评价与自我评价相结合；另一方面要注重学习过程评价与学习结果评价相结合。对学生学习结果的评价应在专业能力考核的基础上增加工作态度、组织协调、交流沟通、诚实守信、吃苦耐劳和自主学习等综合素质方面的指标。专业能力的评价从基础知识和岗位能力两方面展开，岗位能力评价知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等。

企业实训、实习的评价要以企业评价为主，吸收岗位评价标准，听取企业指导教师的意

见，增加职业能力和职业素质评价内容。

（六）质量管理

建立健全学院、二级学院两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、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。

教学评价中要增加对教师教学质量的评价，可从教学准备、教学方法、教学设计、教学载体、教学过程、教学能力和教学效果等方面参考进行。

十一、毕业与学分

（一）学分要求

课程性质	最低学分
公共基础课	38
公共选修课	5
专业必修课	96
专业选修课	10
素质拓展	10
合计	159

（二）职业资格证书要求

本专业可考职业资格证书有内审员、食品检验工、营养配餐员，要求学生三选一，取得其中一个职业资格证书即可。

附表：学期课程开设表

玉溪农业职业技术学院食品营养与检测专业（三年制）专业学期课程开设表

第1学期				第2学期				第3学期			
课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时	课程名称	性质	学分	周学时
军事理论与训练 (学生处负责管理)	公共基础	3		形势与政策	公共基础	1		形势与政策	公共基础	1	
思想道德修养与法律基础	公共基础	3	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共基础	2	2	课外体育锻炼	专业必修		
形势与政策	公共基础	1	1	体育与健康选项课	公共基础	2	2	营养配餐与设计	专业必修	4	4
体育与健康基础	公共基础	2	2	课外体育锻炼				食品质量检测技术1	专业必修	4	4
中华优秀传统文化	公共基础	2	2	公共外语2	公共基础	2	2	食品快速检测技术	专业必修	4	4
公共外语1	公共基础	2	2	计算机应用2	公共基础	2	2	食品加工技术概论1	专业必修	4	4
计算机应用1	公共基础	2	2	沟通交流与影响力	公共基础	2	2	食品贮运技术	专业必修	2	2
心理健康教育	公共基础	2	2	食品营养与健康	专业必修	4	4	食品标准与法规	专业必修	2	2
创新创业基础	公共基础	2	2	食品微生物检测技术	专业必修	4	4	食品文化概论	专业选修	4	4
人文素养与判断力	公共基础	2	2	仪器分析	专业必修	2	2	食品包装技术	专业选修	2	2
课外体育锻炼	公共基础	2		食品化学	专业必修	4	4	食品市场营销	专业选修	4	4
基础化学	专业必修	6	6	食品添加剂	专业必修	2	2	插花技术	专业选修	4	4
人体生理学基础	专业必修	2	2								
小计		31	26	小计		27	26	小计		27	26

注：军事理论与训练集中军训不排课。

第4学期	第5学期	第6学期
------	------	------

