

潍坊职业学院

食品质量与安全专业人才培养方案

(2023 级适用)

潍坊职业学院

二〇二三年三月

编制说明

食品质量与安全专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《〈职业学校学生实习管理规定〉的通知》（教职成〔2021〕4号）、《高等学校公共艺术课程指导纲要》（教体艺厅〔2022〕1号）、《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2022〕2号）、山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》（鲁教职发〔2018〕1号）等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，按照《潍坊职业学院2023级专业人才培养方案修订指导意见》要求制定。

一、人才培养方案组成

本方案共分两部分：第一部分为人才培养方案；第二部分为附件，包括公共选修课一览表、课程标准、专业调研报告、专业人才培养方案变更审批表、学分制评价标准和人才培养方案审核意见表。

二、人才培养方案主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：

田洪霞 潍坊职业学院食品药品学院副院长/副教授

参编人员：

宋喜云 潍坊职业学院食品药品学院食品技术教研室主任/教授

李露露 潍坊职业学院食品药品学院教师/助教

王 迪 潍坊职业学院食品药品学院教师/助教

董雪丽 潍坊职业学院食品药品学院教师/副教授

王夷路 潍坊职业学院食品药品学院教师/助教

孙显慧 潍坊职业学院食品药品学院教师/副教授

陈明君 潍坊紫鸢乳业有限公司/技术总监

冯言伟 青岛波尼亚食品有限公司/工程师

赵 伟 青岛新希望琴牌乳业有限公司/人事部经理

郭海云 山东天元盈康检测评价技术有限公司/副总经理

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
1. 培养目标	1
2. 培养规格	2
六、课程设置	2
1. 公共课程	3
2. 专业课程	4
3. 专业核心课程和主要教学内容	4
4. 实践性教学环节	6
5. 相关要求	7
七、学时安排	7
八、教学进程总体安排	8
1. 教学进程表	9
2. 课程设置及教学计划表	10
3. 实践教学计划表	14
4. 职业技能等级证书考核要求与时间安排	15
5. 岗位实习活动安排表	15
九、实施保障	17
1. 师资队伍	17
2. 教学设施	17
3. 教学资源	18
4. 教学方法	19
5. 教学评价	19
6. 质量管理	19
十、毕业要求	20

一、专业名称及代码

1. 专业名称：食品质量与安全

2. 专业代码：490102

二、入学要求

高中阶段教育毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

学制三年。实行弹性学制，二至五年内修满规定学分即可毕业。

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
食品药品 与粮食大 类(49)	食品类 (4901)	农副食品加 工业(13)、 食品制造业 (14)、 酒、饮料和 精制茶制造 业(15)、 质检技术服 务业(745)	食品工程技术 人员(2-02-24) 农产品食品检 验员 L(4-08-05-01) 营养配餐员 (4-03-02-06) 畜禽副产品加 工工 (6-01-04-02) 肉制品加工工 (6-01-04-03) 乳品加工工 (6-02-04-01) 糕点面包烘焙 工 (6-02-01-01) 化学检验员 (6-31-03-01) 质检员 (6-31-03-05)	食品质量管理、食 品安全管理、食品 生产加工管理、食 品检验检测、体系 认证认可、食品质 量安全管理体系审 核和食品安全监督 管理	食品合规管理、粮 农食品安全评价、 可食食品快速检 验、食品检验管 理、ISO9001 质量 管理体系内审员、 ISO22000 食品安 全管理体系内审 员、HACCP 危害分 析与关键控制点 内审员

五、培养目标与培养规格

1. 培养目标

本专业培养思想政治坚定、德智体美劳全面发展，具有工匠精神、社会责任感、职业道德、信息素养和人文素养，适应现代食品产业发展和国家大健康战略实施需要，掌握食品产业标准法规、品质控制、安全监管、体系认证、营养与卫生、检验检测技术、食品加工工艺等知识及相关法律法规，具备检验检测、智能

管控、体系审核、合规管理等能力，能够从事食品加工过程质量控制、食品质量
安全管理体系文件编制审核、食品安全检测监督管理、检验检测、食品生产、营
养咨询等工作的高素质技术技能人才。

2. 培养规格

(1) 素质方面

- ①具有良好的社会责任感，热爱祖国、遵纪守法；
- ②具有诚实守信、爱岗敬业的职业道德和职业素养；
- ③具有**务实肯干、坚持不懈、精益求精**的工匠精神；
- ④具有尊重劳动、热爱劳动，较强的实践能力和创新精神；
- ⑤具备较高的文化素质，具有良好的人文修养；
- ⑥具有一定的计算机及信息技术，具备适应食品产业数字化发展需求的**数字**
素养；
- ⑦**具备实事求是、求真务实、开拓创新的科学精神；**
- ⑧具备从事食品质量与安全管理的**安全意识、系统性管理、前瞻性思维。**

(2) 知识方面

- ①**熟悉**必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- ②熟悉食品质量与安全领域的**相关法律法规体系、食品标准体系、认证与管**
理的相关知识；
- ③**掌握**食品微生物、食品生物化学、营养与卫生、食品加工工艺流程等方面的
基础知识、基本理论和基本技能；
- ④**掌握**食品理化检验、微生物检验、感官检测、仪器分析等基础理论知识，
掌握食品安全检测方法和技能，相关仪器分析的专业知识，熟悉实验室组织运行
与管理的专业知识；
- ⑤**掌握**食品安全控制技术、食品质量管理、食品安全监督管理等基础知识，
熟悉食品安全管理体系。

- ⑥**了解**食品行业发展的**新工艺、新技术、新设备、新方法。**

(3) 能力方面

- ①具有正确查询、理解、宣贯和规范执行食品生产、加工、检验等相关标准、
法律法规的能力；

②具有正确实施理化及微生物检验，进行数据分析并根据结果进行质量控制及提出改进措施的能力；

③具有使用智能化手段对食品生产、加工、储运全过程进行质量及安全管控的能力；

④具有根据产业升级需求对生产加工工艺的改进和提升提出合理意见和建议的能力；

⑤具有申办、执行和维护食品质量安全管理体系并实施开展食品企业内外部食品质量安全审核的能力；

⑥具有在食品生产加工活动中开展合规风险评估、合规性自查及安全监督管理的能力；

⑦具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力；

⑧具有良好的语言文字表达能力和沟通能力。

六、课程设置

构建实施“公共课程平台+专业（群）课程平台+素质拓展课程平台”的课程体系。“公共课程平台”课程主要培养学生的基本素质、基本知识和基本技能，包括公共必修课和公共选修课两部分，学时占 27.83%，学分占 33.02%。“专业（群）课程平台”课程主要培养学生的专业素养和专业技能，包括专业基础课、专业核心课、专业实践课和专业选修课四部分，学时占 68.81%，学分占 59.57%。“素质拓展课程平台”课程主要培养学生的综合职业能力、创新创业能力、岗位迁移能力等，包括综合素质拓展必修课、专业素质拓展选修课和跨专业拓展选修课三部分，学时占 3.36%，学分占 7.41%。选修课学时占总学时的 13.43%。

1. 公共课程

公共课程包括公共必修课和公共选修课两部分。开设入学教育、国防教育与军训（含心理健康专题）、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、形势与政策、“四史”教育、大学生职业发展与就业指导、大学生创新创业指导、大学语文、体育与健康、悦读、普通话训练与应用、大学美育、英语、劳动教育、大学生心理健康、军事理论（含国家安全教育）、信息技术、高等数学、毕业教育等公共必修课，并开设职业核心素养、中华优秀传统文化、公共艺术三门共计 3 学分的公共限定选修课和 6 学分的公共任意选修课。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

设置 7 门专业基础课程，包括食品生物化学、无机及分析化学、食品微生物基础、仪器分析、饮食营养与健康、食品加工技术概论、食品机械与自动化课程。

(2) 专业核心课程

设置 7 门专业核心课程，包括食品安全控制技术、食品质量管理、食品卫生与安全、食品标准与法规、食品微生物检测技术、食品理化检测、食品感官分析课程。

(3) 专业实践课程

设置 5 门专业实践课程，包括认识实习、岗位实习、专业实践劳动、月饼生产实训、食品产业链综合实训课程。

(4) 专业选修课程

设置 9 门专业选修课程和 4 门专业素质拓展选修课程，包括食品检测技能综合训练、食品添加剂应用技术、食品贮藏保鲜、食品快速检测技术、大数据分析与应用、中式面点加工技术、工程制图、人工智能应用技术、食品工厂设计、中国饮食文化、互联网+食品营销实务、食品包装技术、饮食营养与健康课程，学生任选修满 9 学分即可。

3. 专业核心课程和主要教学内容

序号	专业核心课	主要教学内容
1	食品安全控制技术	<p>1. 食品安全基础知识：食品、食品安全的概念，食品安全现状和食品安全控制技术体系概况；</p> <p>2. 食品安全危害识别及控制：食品中可能存在的危害种类及控制措施；</p> <p>3. 良好操作规范：起源、发展历程，我国《食品生产通用卫生规范》的主要内容；</p> <p>4. 卫生标准操作程序(SSOP)：8 项基本要求，不同类别食品的卫生标准操作程序编写、卫生检查及纠偏措施、记录保存等；</p> <p>5. 危害分析与关键控制点：起源、发展历程，掌握其 7 项基本原理，根据不同企业不同产品制定 HACCP 计划及开展认证；</p> <p>6. 食品安全管理体系 ISO22000：起源、发展历程，食品安全管理体系的设计流程及认证；</p>

		7. 食品安全认证认可体系：认证认可机构、流程、材料准备等相关知识，能根据不同类别食品选择不同的认证体系，并进行体系认证和证后管理。
2	食品质量管理	<p>1. 食品质量管理基础知识：质量管理的发展历史，食品质量及其特性，影响产品质量的主要因素等；</p> <p>2. 食品质量成本管理，食品质量检验方法及现场质量管理；</p> <p>3. 食品质量管理工具与方法的应用，质量数据的分析方法；</p> <p>4. 质量管理体系的建立与实施，质量管理体系基础，质量管理体系标准；</p> <p>5. 质量管理体系审核，现场审核活动的实施；</p> <p>6. 食品质量安全标准与法规，我国食品安全标准及法律法规，欧盟国家食品安全标准及法律法规。</p>
3	食品卫生与安全	<p>1. 食品卫生与安全概论：食品卫生与安全的概念、内容，食品卫生状况；</p> <p>2. 食品的生物性污染：食物中毒，食品的腐败变质，致病性细菌、霉菌、致病性病毒及寄生虫对食品的污染；</p> <p>3. 食品的化学污染：途径、特点、产生原因及预防措施；</p> <p>4. 食品的物理性污染：放射性污染、电磁辐射污染、辐照食品、食品企业常见的物理性危害；</p> <p>5. 各类食品的卫生问题；</p> <p>6. 各类食品的安全管理：粮食、食用油、豆制品类、畜禽肉类等的安全管理；</p> <p>7. 食品安全性评价概述与毒理学基本知识：概念，毒理学评价程序，食品安全性的风险分析</p>
4	食品微生物检测技术	<p>1. 认识食品微生物检测：基本概念、范围、意义及食品微生物检测实训室；</p> <p>2. 检测样品的采集：食品微生物检测样品的种类和特点，食品微生物检测样品采集和处理的方法；</p> <p>3. 样品中微生物的计数：食品微生物检测中常用的计数方法和原理，血球计数板直接计数法的原理、操作技能；</p> <p>4. 食品微生物细胞大小的测定：食品微生物检测中常用的细胞大小测定方法和原理，测微尺测定细胞大小的原理、操作技能；</p> <p>5. 食品微生物分离：检测中常用的微生物分离方法和</p>

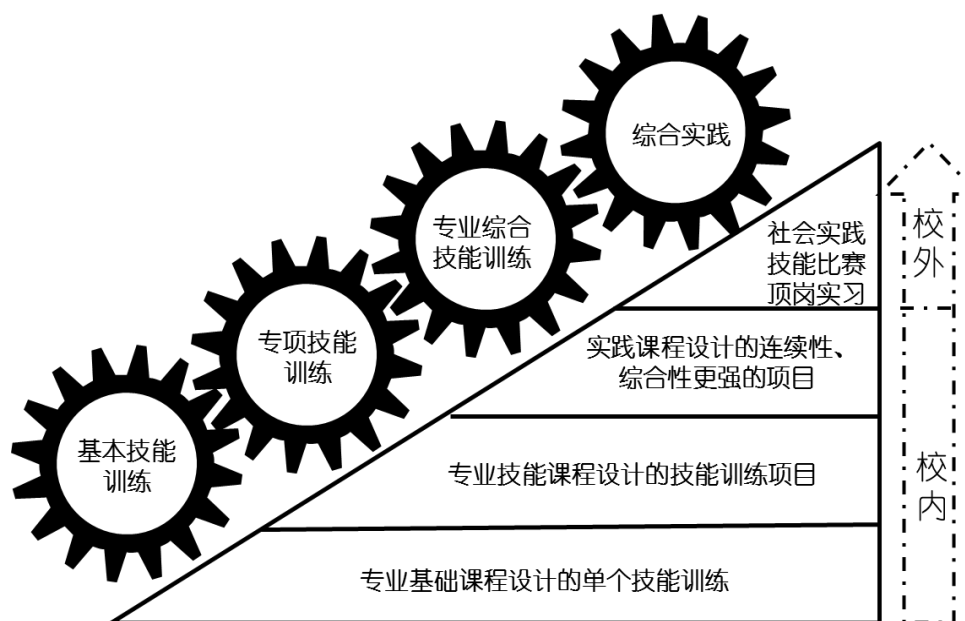
		<p>原理，划线分离法、倾注法、涂布法等常用分离方法的操作技能；</p> <p>6. 国标食品中菌落总数测定的方法和原理，菌落总数测定的操作技能、结果计算及报告撰写的方法；</p> <p>7. 国标食品中大肠菌群计数的方法和原理，菌落总数测定的操作技能、结果计算及报告撰写的方法；</p> <p>8. 国标食品中致病菌检测的方法和原理，沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌检测的方法；</p> <p>9. 常用的食品微生物快速检测技术的方法和原理，食品微生物检测的发展方向。</p>
5	食品理化检测技术	<p>1. 检测行业基本工作流程；</p> <p>2. 检测行业常用的术语行话；</p> <p>3. 理化检测基本操作：直接称量、溶解、完全转移、定容、贮存液体试剂、使用移液管、滴定、分光光度计；</p> <p>4. 食品安全国家标准的查询。</p>
6	食品感官分析	<p>1. 食品分析的发展，食品感官分析的概念和意义；感官分析的方法和适用对象；</p> <p>2. 食品感官分析人员必备的素质，人的感觉的影响因素和相互影响，感官评价必备的环境条件；</p> <p>3. 样品制备的要求与方法，感官分析常用方法及检验数据汇总处理方法；</p> <p>4. 食品感官检验标准与方法；</p> <p>5. 食品感官检验分析的基本术语，检验数据处理方法，检验误差。</p>
7	食品标准与法规	<p>1. 食品安全标准与食品法律法规的基本内容；</p> <p>2. 食品标准与法规在食品生产经营和食品安全监督管理工作中的运用方法；</p> <p>3. 食品安全企业标准的制定程序；</p> <p>4. 国际食品标准与法规的发展动态。</p>

4. 实践性教学环节

实践教学体系主要由基本技能训练、专项技能训练、专业综合技能训练和综合实践组成。基本技能训练是专业基础课程教学中进行的单个技能训练；专项技能训练是专业技能课程设计的技能训练项目；专业综合技能训练是实践课程根据学生岗位能力需要，设置连续性、综合性更强的项目，培养学生对各专项技能的综合运用能力；综合实践主要是指社会实践、岗位实习、食品产业链综合实训和

专业劳动实践，是学生在真实的工作环境中进行综合技能训练和创新创业能力培养的重要环节，如图 1 所示。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，在设计过程中注重理论与实践一体化，并严格遵守教育部《职业学校学生实习管理规定》和《潍坊职业学院学生实习管理暂行办法》。



5. 相关要求

结合食品质量与安全专业实际，学院开设社会责任、安全教育、绿色环保、管理等人文素养、科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将职业技能等级证书考核如：食品合规管理、农产品食品检验员等的有关内容融入到专业课程教学中；将创新创业教育融入到专业课程教学和有关实践性教学环节中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

七、学时安排

三年制高职每学年教学时间不少于 40 周，总学时数为 2860，课内学时一般按每周 26-28 学时计算，顶岗实习按每周 24 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

学分与学时的换算。学分的最小单位为 0.5 学分，总学分为 162 分。其中，必修课 16 个课时为 1 学分计，选修课 16 个课时 0.5 个学分计。实践、实习实训

（设计）、国防教育与军训、毕业教育等集中进行的教学环节，以 1 周为 1 学分计。每一门课程和各种实践性教学环节考核成绩合格方能取得相应学分。

公共课程学时占总学时的 27.83%，专业课程学时占总学时的 68.81%，素质拓展课程学时占总学时的 3.36%。选修课学时不低于总学时的 10%。学生须在在各专业人才培养方案规定的学期内全部修完相应学分。

学生岗位实习期为 6 个月，本专业统一安排在第 6 学期组织实施。

八、教学进程总体安排

1. 教学进程表

学期	教学周	第一学年		第二学年		第三学年			
		内容	时间	内容	时间	内容	时间		
上 学 期	1	入学教育	0.5周	课程教学	18周	认识实习	2周		
	2	国防教育与军训	2周						
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10	课程教学	15.5周			食品产业链综合实训	18周		
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16								
	17								
	18								
	19	期末考试	2周			期末考试	2周	认识实习	2周
	20								
下 学 期	1	课程教学	18周	课程教学	18周	岗位实习	15周		
	2								
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16							毕业教育	0.5周
	17								
	18							期末考试	2周
	19								
	20								

2. 课程设置及教学计划表

平台 课程	课程性质	课程名称	学分	学时	课堂教学学时		各学期课内周学时						考核 方式		
					理论	实践	一	二	三	四	五	六			
公 共 课 程	公 共 必 修 课	入学教育	0.5	0.5w			√							⊕	
		国防教育与军训 (含心理健康专题)	2	2w			√								⊕
		思想道德与法治	3	48	36	12	2	1							★
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论 体系概论	2	32	24	8	2								★
		习近平新时代中国特色社会主义思想 概论	3	48	36	12		3							★
		形势与政策	1	32	24	8	讲座	讲座	讲座	讲座					★
		“四史”教育	1	16	12	4			讲座	讲座					
		大学生职业发展与就业指导	1	16	10	6					1				
		大学生创新创业指导	2	32	16	16				2					
		大学语文	2	32	22	10		2							★
		体育与健康	6	108	12	96	2	2			2				
		悦读	1	16	8	8	1								
		普通话训练与应用	1	16	8	8	1								
		英语	8	128	80	48	4	4							★
		劳动教育	0.5	16	16	0	讲座	讲座							⊕
		大学生心理健康	1	16	16	0	1								
		大学美育	2	32	16	16				2					
		军事理论(含国家安全教育)	2	32	32	0	2								
信息技术	1	16	8	8				1							

平台课程	课程性质	课程名称	学分	学时	课堂教学学时		各学期课内周学时						考核方式	
					理论	实践	一	二	三	四	五	六		
		高等数学	4	64	64	0		4						★
		毕业教育	0.5	0.5w								√		⊕
	公共选修课	职业核心素养	1	32	32	0			√					
		中华优秀传统文化	1	32	32	0		√						
		公共艺术	1	32	32	0	√							
公共任意选修课：第一至第三学期期间修满6学分，建议第一学期选2学分，二学期选修2学分，第三学期选2学分														
小计（占总课时比例 27.83%）			53.5	796	536	260	15	16	5	3	0	0		
专业课程	专业基础课	食品生物化学	4	64	60	4	4							★
		无机及分析化学	4	64	32	32	4							
		食品微生物基础	2	32	20	12		2						★
		仪器分析	4	64	4	60		4						
		营养基础学	4	64	48	16	4							★
		食品加工技术概论	4	64	32	32			4					★
	专业必修课	食品机械与自动化	2	32	16	16				2				★
		食品安全控制技术	4	64	40	24			4					★
		食品质量管理	4	64	40	24				4				★
		食品卫生与安全	2	32	16	16		2						★
		食品标准与法规	4	64	64	0		4						★
		食品微生物检测技术	4	64	32	32			4					
		食品理化检测	4	64	32	32			4					
		食品感官分析	2	32	16	16				2				
	实践	认识实习	2	48	0	48					2w			
		岗位实习	20	480	0	480						20w		

平台 课程	课程性质		课程名称	学分	学时	课堂教学学时		各学期课内周学时						考核 方式
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	
			专业实践劳动	0.5	0.5w								0.5w	⊕
			月饼生产实训	2	48	0	48			2w				
			食品产业链综合实训	18	432	0	432					18w		
	专业 选 修 课		食品检测技能综合训练	2	64	0	64				4			
			食品添加剂应用技术	2	64	32	32				4			★
			食品贮藏保鲜	2	64	64	0				4			★
			食品快速检测技术	1	32	16	16				2			
			大数据分析与应用	2	64	0	64				4			
			中式面点加工技术	1	32	16	16		2					
			工程制图	1	32	16	16			2				
			人工智能应用技术	1	32	16	16				2			
			食品工厂设计	1	32	20	12			2				
			小计（占总课时比例 68.81%）		96.5	1968	548	1420	12	12	16	20	0	0
课程 素质 拓展	素质拓展必 修课	社团活动、人文素质讲座、社会实践、体育实践、艺术实践、大学生创业特训营等		修满2 学分				√	√	√	√	√	√	⊕
		劳动实践		1	1w				√	√	√			⊕
	素质 拓展 选修 课	专业	中国饮食文化	1	32	32	0				2			
		素质	互联网+食品营销实务	2	64	32	32			4				
		拓展	食品包装技术	0.5	16	10	6				1			
	拓展	饮食营养与健康	1	32	32	0	网络							

平台 课程	课程性质	课程名称	学分	学时	课堂教学学时		各学期课内周学时						考核 方式	
					理论	实践	一	二	三	四	五	六		
	课													
跨专 业拓 展选 修课		园林植物保护、外贸基础-函电 与单证、食用菌生产技术、计算 机网络技术、化工安全技术、饮 食营养与健康、学前儿童语言教 育、电梯安全使用与管理、供应 链管理等	修满 6 学分					√	√	√				⊕
小计（占总课时比例 3.36%）			12	96	64	32	0	0	4	2	0	0		
总计			162	2860	1148	1712	27	28	25	25	0	0		

- 说明：1. ★表示考试，其余为考查；⊕表示课程实践在课外进行；w表示集中实践教学周；计学时的课程用数字表示各学期课内周学时数，不计学时的课程用√表示各学期课内周学时上课学期；
2. 体育与健康学时分为课堂教学 96 学时和校园健康跑步 12 学时，共计 108 学时；
3. 入学教育、国防教育与军训、毕业教育、专业劳动实践、素质拓展必修课（包含劳动实践）、跨专业拓展选修课只计学分，不计学时；
4. 以慕课形式开放的公共限定选修课职业素养、中华优秀传统文化、公共艺术采用网上选课、网上考核的形式；
5. 公共任意选修课（含线下选修课）采用网上选课的形式。其中线上课程只计学分，不计学时，线上考核；其中线下选修课，线下授课，记录学时和学分，线下考核。

3. 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	主要内容、目标要求	教学地点
1	认识实习	4	2/48	主要内容: 专业认知 行业认知 目标要求: 1.熟悉专业发展及建设现状,明确学习目标; 2.明确专业培养目标及学习、实训要求,做好专业学习规划; 3.了解专业就业面向领域,能够树立职业目标; 4.了解行业发展趋势,培养专业产业自信,激发学习兴趣。	校内外实训基地
2	月饼生产实训	3	2/48	主要内容: 广式月饼加工 苏式月饼加工 食品生产安全管理 目标要求: 1.能够正确的选择月饼生产的原辅料; 2.学会月饼生产工艺技术,能够正独立完成广式、苏式月饼的加工; 3.熟悉不同月饼质量标准,学会产品品质评定; 4.树立食品安全意识、劳动意识和团队意识,提高职业素养。	校内实训基地
3	食品产业链综合实训	5	18/432	主要内容: 食品产业链综合实训(任选一方向): 食品营养方向 食品检测方向 食品加工方向 食品营销方向 食品质量安全控制方向 目标要求: 1.熟悉产业方向岗位职责要求; 2.具备胜任专业方向领域岗位的能力; 3.增强劳动意识、责任意识及生产安全意识,坚定行业信心,提	校内外实训基地

				高职业素养。	
4	岗位实习	6	20/480	主要内容: 企业文化、职业素质 食品销售 食品检验技术 食品质量与安全 食品加工技术 目标要求: 1.能够胜任岗位要求; 2.树立劳动意识、提高创新创业能力,具备可持续发展能力; 3.提高职业素养,培养就业创业能力。	校内外实训基地
5	专业实践劳动	5	0.5/12	主要内容: 面向就业岗位综合锻炼 就业教育 目标要求: 1.学习熟悉岗位要求,提高专业技能与实践能力; 2.树立劳动意识、提高职业素养; 3.提高学生沟通能力、组织协调能力等。	校内外实训基地
合计					

说明: 1. 实践教学项目要将本专业的技能项目一一列出,明确项目名称、目标要求,合理安排教学时间,形成实践教学体系;

2. 项目要与职业标准对接、与岗位要求对接、与考证对接。

4. 职业技能等级证书考核要求与时间安排

证书名称	等级	考核时间	对应专业核心课程	备注
食品合规管理	中级	第三学期	食品标准与法规、食品安全控制技术、食品质量管理、食品卫生与安全	

说明: 1.等级: 初级、中级、高级;

2.备注: 必考或选考

5. 岗位实习活动安排表

实习学期: 第 6 学期

实习目标					
实习安排	实习项目	学期	周数(学时)	实习内容	实习单位
	企业文化、职业素质	6	2周	熟悉食品企业、行业的实际工作情景、企业文化特点以及职业	食品企业、事业单位

				素质要求。	
	食品销售	6	3周	销售技巧、食品生产与营销；销售环节管理、仓储管理、销售策略等。	食品企业、事业单位
	食品检验技术	6	4周	利用现代仪器进行理化与微生物检测；依据结果分析，整理报告等。	第三方检测机构、食品企业、事业单位
	食品质量与安全管理	6	6周	食品卫生管理、食品原料管理、食品生产过程控制、食品知识宣传等。	食品企业、事业单位
	食品加工技术	6	5周	典型食品加工工艺流程、品质管理等。	食品生产企业
教师要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 按照实习教学安排，与校外指导教师保持联系，相互配合，有效指导学生实习，按时完成规定的教学任务； 2. 重视对学生思想教育、职业道德教育和劳动观念教育，认真指导学生的工作、学习和生活，及时解决实习过程中出现的问题； 3. 利用实习平台如习讯云等，随时与学生保持联系，定期到实习单位对所带实习学生进行跟踪指导，并做好工作记录； 4. 加强与实习单位的联系，主动与校外指导老师或相关领导沟通，掌握学生实习动态，加强实习生思想政治教育和遵纪守法教育，定期向学院顶岗实习领导小组通报学生实习情况； 5. 对违反纪律的实习学生，除做好学生思想工作外，还应收集相关违纪事实，及时上报，按有关违纪处理办法进行处理； 6. 与校外指导教师共同做好学生实习考核工作； 7. 完成二级学院（部）领导交办的其他工作任务。 				
学生要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 服从实习组织的统一安排，遵守学校及实习所在单位有关安全和保密工作的各项规章制度，遵守实习组织的作息制度和纪律规定，不得迟到、早退或溜岗，有事须向领队教师请假，未经同意，不得擅自离队； 2. 虚心接受实习教师的指导。按照实习教学大纲、实习实施计划的要求和规定，严肃认真地完成实习任务；重视理论与实际的结合，记好实习笔记，按时完成实习周报，写好实习报告并参加考核； 3. 尊重实习单位人员的劳动，虚心向他们学习，主动协助实习单位做一些力所能及的工作，组织开展公益活动等； 4. 实习期间不得做与实习任务无关的工作； 5. 掌握实习期间安排的岗位技能操作，达到考核标准，具备相应岗位独立工作的能力； 6. 熟悉社会工作环境，调整自己心态适应社会工作，完成学生到社会人的心态转变，具备良好的职业素养。 				
实习考核	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生在实习期间接受学院和实习单位的双重考核，校企双方共同完成对学生的考核与评价。教研室主任组织各评审小组根据实习材料的完成情况、实习单位鉴定意见、校内指导教师鉴定意见，评定学生实习综合成绩。实习材料未提供或不完整者，习讯云 APP 系统周报次数不达标、每日签到次数不够，实习成绩不予评定，视同考试缺考。 				

	<p>2. 学生实习成绩的评定从实习现场表现、实习任务完成等方面综合考核。考核采用优秀、良好、合格、不合格四级制，学生鉴定意见须经实习企业审核盖章。实习报告、鉴定意见及加盖公章三者应当一致（实习期间变更实习单位的，须如实记录填写，并分段进行总结；实习报告也应包含所有的实习单位实习情况；实习单位鉴定意见及加盖公章原则上以实习时间较长、专业对口的实习单位为准）。</p> <p>3. 学生日常实习成绩考核由企业指导教师和校内指导教师共同完成，并以实习企业和企业指导教师考核为主。</p>
--	--

九、实施保障

1. 师资队伍

（1）队伍结构

学生数与校内专任教师比例不高于 17:1，双师素质教师占专业教师比例不低于 80%，职称、年龄结构合理，具备良好的学历结构和学缘结构，是一支集朝气、活力、精力、能力于一体的老中青相结合的教学队伍。

（2）专任教师

具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有食品相关专业本科及以上学历；具有扎实的食品质量与安全管理、食品检验检测、膳食营养指导、食品加工技术等相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每五年累计不少于 6 个月的教育实践经历。

（3）专业带头人

专业带头人应具有副高以上职称，能够较好地把握国内外食品行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对食品质量与安全专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

（4）兼职教师

兼职教师主要从本专业相关企事业单位选聘，具备良好的思想政治素质和职业道德，具有扎实的食品专业知识和丰富的实际工作经验，具有食品行业相关专业技术资格，能够承担本专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划等教学任务。

2. 教学设施

（1）基本教学设施

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

（2）实训（实验）教学设施

食品质量与安全专业具有食品分析基础实训室、食品理化检测实训室、天平室、食品营养与配餐实训室、食品发酵实训室、食品检测综合实训室、食品安全控制实训室、食品加工技术实训室和食品微生物检测实训室等 9 个实训室，实验实训条件满足教学需要。

（3）校外实习基地条件

具有稳定的校外实习基地，合作企业具有一定规模，在区域、行业内具有较大影响力，能提供当前食品生产、加工和流通、食品检验机构、监督管理等方面的新工艺、新技术，可接纳一定规模的学生实习；能提供食品质量与安全、食品检验检测、食品加工工艺、营养配餐与膳食指导、食品销售等相关实习岗位；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证学生实习管理的日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，能满足实习实训教学需要。

（4）信息化教学设施

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

3. 教学资源

（1）教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。教材选用机构由学校组织专业教师、行业专家和教研人员参与，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

（2）图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，生均教育类纸质图书不少于 100 册，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关食品工业科技、中国酿造、食品营养与配餐手册、食品检验类、食品工艺类食品安全类的图书、文献等。

（3）数字教学资源配置

网络课程资源。建有院级精品资源共享课 4 门，主要包括食品加工技术、食品营养与配餐、食品微生物检测、食品安全控制技术；线上线下混合式课程 3 门，主要包括食品营养与卫生、食品添加剂应用技术、食品理化检测；院级在线开放课程 1 门饮食营养与健康。所有网络课程数字素材包括音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，满足教学需求。

其它课程资源。各课程具有配套教学课件、数字化教学案例、习题库、重点知识音视频素材等数字化教学资源，种类丰富、动态更新，满足教学需求。

4. 教学方法

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，以学生为主体，以工作过程为导向，将产业链典型职业岗位工作任务作为一个整体过程进行分析，根据职业能力培养将知识点和技能点有机地联系起来，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学、演示法等方法，坚持学中做、做中学，培养学生岗位职业能力，提升学生的专业技能。

5. 教学评价

(1) 改革传统的学生评价方法，采用以企业和学生为主体，专家和同行参与，教师协同组织的方法进行学习效果评价。注重操作过程评价，着重检测学生综合应用能力及分析问题和解决问题的能力。

(2) 为培养高素质技术技能人才，促进良好学习风气的形成，鼓励和倡导学生积极参与技术开发、发明创造、创新创业、学科竞赛、学术研究等，本专业实施学分置换制度，学生可根据在上述领域内的获奖情况根据学分置换标准置换相应课程的学分。

6. 质量管理

(1) 建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

(2) 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立

与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

(3) 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(4) 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

1. 学生通过规定年限的学习，达到本专业人才培养目标和规格的要求，在校期间修满 162 学分；

2. 参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、毕业设计等并答辩合格，可准予毕业；

3. 运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考核，并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据；

4. 学生应参加普通话水平测试并获得相应的普通话等级证书，鼓励取得食品合规管理职业资格等级证书。

附件：

1. 公共选修课一览表
2. 潍坊职业学院公共课程标准
3. 潍坊职业学院食品质量与安全专业课程标准
4. 食品质量与安全专业调研分析报告
5. 食品质量与安全专业人才培养方案变更审批表
6. 潍坊职业学院食品药品学院学分制评价标准
7. 潍坊职业学院人才培养方案审核意见表