



漯河职业技术学院

LUO HE VOCATIONAL TECHNOLOGY COLLEGE

漯河职业技术学院（群内）专业 人才培养方案 (2025版)

专业名称: 食品质量与安全专业

专业代码: 490102

专业大类: 食品药品与粮食大类

所属学院: 食品技术创新学院

所属专业群: 食品智能加工技术专业群

二〇二五年八月

目 录

一、专业描述	1
二、职业面向	1
(一) 职业面向岗位	1
(二) 职业发展路径及职业能力分析	2
三、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	3
四、人才培养模式	5
五、课程设置及要求	5
六、教学进程总体安排	14
七、实施保障	15
(一) 师资队伍	15
(二) 教学设施	15
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	18
(五) 学习评价	19
(六) 质量管理	20
八、毕业要求	21
(一) 学分条件	21
(二) 证书	22
附录一 食品质量与安全专业教学进程表	23
附录二 学时与学分分配表	25
编制说明	26

漯河职业技术学院食品质量与安全专业（群内）

人才培养方案

（2025 版）

一、专业描述

专业名称：食品质量与安全

专业代码：490102

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

基本修业年限：三年

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

所属专业群名称：食品智能加工技术专业群

二、职业面向

（一）职业面向岗位

表 1 食品质量与安全专业职业面向岗位一览表

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）	主要岗位群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
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）、农副食品加工业（13）、酒、饮料和精制茶制造业（15）、餐饮业（62）	质量工程技术人员（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）、农产品食品检验员（4-08-05-01）、食品工程技术人员（2-02-24）、安全管理技术人员（2-02-28-03）	食品安全控制、食品安全管理体系审核、食品安全监督管理、农产品食品检验检测	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、农产品食品检验员、食品检验管理

(二) 职业发展路径及职业能力分析

表 2 食品质量与安全专业职业岗位及岗位能力分析

序号	岗位群	岗位类别		岗位任务描述与核心能力要求	
		入职岗位	发展岗位	岗位任务描述	核心能力要求
1	食品质量安全管理	质量技术员	研发工程师、产品经理	新产品质量标准制定；工艺改良与稳定性测试；客户质量投诉分析。	食品工艺实验操作能力；实验设计与数据分析（如 SPSS）；创新能力
		现场品控员	生产主管	监督生产过程合规性；排查生产环节风险；确保工艺参数符合标准。	熟悉 HACCP 体系应用；问题分析与解决能力；沟通协调能力。
2	食品安全监督管理	食品安全监管员	监管部门主管	企业生产合规性检查；抽样送检与风险预警；处理消费者投诉。	熟悉《食品安全法》及相关法规；行政执法能力；突发事件应急处置能力。
		合规工程师	合规总监	解读最新法规标准；制定企业合规方案；应对产品召回与法律纠纷。	法规动态追踪能力；风险评估与预案制定；跨部门协作与危机管理。
3	食品质量安全管理体系建设审核	体系专员	体系经理、认证审核员	维护 ISO22000 和 HACCP 等体系；组织内审与管理评审；对接外部认证审核。	精通食品安全管理体系标准；文件编写与流程优化能力；审核技巧与风险洞察。
		供应链质量审核	供应链质量经理	供应商资质审核；原料溯源管理；冷链物流质量监督。	供应链风险管理能力；审核技巧（如 SC 审核）；跨企业协调能力。
4	农产品食品检验检测	实验室检测员	检测主管、技术负责人	执行食品安全指标检测（农残、添加剂等）；维护实验室设备；撰写检测报告。	熟练操作 HPLC、GC 等仪器；掌握食品国标检测方法；严谨的实验操作规范；数据分析与报告撰写。
		质检员	质量主管、质量经理	原料与成品抽样检测；生产线卫生监控；记录检验数据并报告异常。	掌握理化/微生物检测技能；熟悉 GMP 和 SSOP 操作规范；具备数据记录与分析能力。
5	食品加工	食品加工工	车间主任、生产主管	操作智能加工设备；监控生产流程，执行工艺参数设定与调整；记录生产数据，参与设备日常维护；协助解决生产中的技术问题。	掌握食品加工工艺与智能设备操作（如 PLC 控制系统、SCADA 系统）；具备数据采集与初步分析能力；熟悉食品安全与卫生规范（GMP、SSOP）；具备生产线标准化操作与流程优化意识。

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业依托食品产业快速升级与质量安全管控强化的行业优势，紧跟食品安全和质量管理的发展，培养具有扎实理论基础和实践能力，能够在食品行业多个领域胜任专业工作的高技能人才。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建设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专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力、职业态度，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

（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；

（3）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；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识、具有学专业、爱行业的职业理念和服务“食品安全与民生健康”的职业理想；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，养成良好的行为习惯；

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。

2.知识

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

- (3) 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；
- (4) 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；
- (5) 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；
- (6) 掌握食品检验、数据分析、智能化应用等技能，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；
- (7) 掌握食品质量安全管理体系申办、执行、维护等技术技能，具有企业内部食品质量安全管理审核的能力；
- (8) 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。

3.能力

- (1) 具有知识迁移和综合运用专业知识分析问题、解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，具有团队合作能力；
- (3) 具有食品加工安全风险分析、食品企业和管理规范实施，食品质量检验、包装材料质量检验和食品标签标识检验等技术技能，具有食品质量控制实践的能力；
- (4) 具有食品质量安全管理体系建设和内部审核等技术技能，具有食品质量安全管理实践的能力；
- (5) 能够正确查询、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，以及绿色低碳生产、环境保护和安全防护等政策要求；
- (6) 能够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评价及提出改进措施；
- (7) 能够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；
- (8) 能够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；
- (9) 能够申办、执行和维护食品质量安全管理体系，并开展食品企业内部食品质量安全审核；
- (10) 能够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；
- (11) 具有适应食品产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
- (12) 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。

4.职业态度

- (1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定；
- (2) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具有吃苦耐劳，爱岗敬业的精神；

- (3) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，具有团队合作能力；
- (4) 具有积极向上的态度和创新精神；
- (5) 具有食品合规管理意识，工匠精神和信息素养；
- (6) 具有食品生产规范操作意识，具有较强的质量安全意识和环保意识；
- (7) 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。

四、人才培养模式

根据本专业人才培养目标，为深化校企合作与产教融合，全面推行中国特色学徒制改革，现开展以食品产业岗位需求为导向的订单班、学徒制及现场工程师等高技能人才培养模式。通过构建“政、校、企、行”四方协同育人机制，推进“理实融合、产教融合、书证融通、赛教融合”四维融合培养体系，旨在服务学生全面发展和地方经济高质量发展，形成独具特色的“两核心服务、四协同育人、四融合培养”人才培养模式。其中，“四协同育人”强调以学校为主体、龙头企业为主导、行业组织为服务支撑、政府统筹为核心，汇聚各方资源协同支持专业建设和人才培养；“四融合培养”则通过理论与实践课程融合、产教融合、书证融合、赛教融合，系统培育能够适应新技术、新工艺、新模式的高技能人才。



五、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

见食品智能加工技术专业群公共基础课程内容。

2. 专业（技能）课程

(1) 专业群共享课程

共 5 门，见食品智能加工技术专业群共享课程。

(2) 专业基础课程

本专业开设 6 门, 包括: 分析化学、基础化学、食品微生物、仪器分析、实验室管理与服务、食品毒理学基础。

表 3 专业基础课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033141	分析化学	通过本课程的学习,使学生掌握分析化学的基本概念、原理和方法,包括滴定分析(酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、沉淀滴定)、重量分析法等,理解定量分析的过程,包括试样的分解与制备、结果的表示、误差的来源与处理等;养成严谨求实、精益求精、诚实守信的职业态度,具备食品质量安全标准意识和责任意识。	化学分析的方法与数据处理,酸碱平衡及滴定,沉淀平衡及滴定,氧化还原平衡及滴定,配位平衡及滴定。	明确分析化学的定义、学科定位;掌握定量分析的基本概念:如误差(系统误差、随机误差)的来源与减免方法、准确度与精密度的评价指标(误差、偏差、相对标准偏差 RSD)、有效数字的修约与运算规则;理解滴定分析的共性原理:滴定曲线的绘制逻辑、化学计量点与滴定终点的区别、指示剂的作用原理、滴定方式(直接滴定、返滴定、置换滴定、间接滴定)的适用条件。
033139	基础化学	通过基础化学课程的学习,使学生熟悉化学基本原理及在生产中的应用;掌握有关化学计算,如气体压强、化学平衡、溶液配制、分析检验、蒸气压、反应热效应等;掌握有关实验技术,如物理常数测定、滴定分析、燃烧热测定、相图绘制等;熟悉物质结构与性质的关系和有机物的性质,掌握常见有机化合物的命名及有机物的合成方法;养成严谨求实、精益求精、诚实守信的职业态度,具备食品质量安全标准意识和责任意识。	物质的组成、结构与性质的关系;溶液与化学反应相关内容,溶液的浓度表示、酸碱理论、沉淀溶解平衡、氧化还原反应等基本原理及应用;化学实验基础讲解,基础化学实验操作技能(如物质的称量、溶解、加热、滴定、溶液配制等)以及简单化学实验的设计与实施,通过实验验证化学理论;介绍化学与食品的联系,食品中常见化学物质的性质以及食品加工、储存过程中的化学变化。	掌握物质的组成、分类及形态;理解原子结构与元素周期律;掌握化学键与物质结构对物质性质的影响,常见晶体类型的结构与特性;理解化学反应的基本规律;掌握溶液的浓度表示方法及换算;理解溶液的依数性及其在医药、食品中的应用;掌握胶体的制备、性质;掌握四大基本反应的特征及氧化还原反应的本质、配平方法、电极电势与反应方向的关系;理解酸碱平衡与沉淀溶解平衡;初步了解配位化合物的组成。

033105	食品微生物	<p>通过本课程的学习，使学生掌握与食品有关的微生物的基本形态与结构、食品微生物的营养与生长规律、微生物的遗传变异等基本规律；掌握微生物与食品加工、食品腐败变质与卫生的关系；养成严谨求实、精益求精、诚实守信职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。</p>	<p>常见食品微生物的形态与结构，微生物的营养，微生物的生长与代谢，食品酿造与微生物，食品腐败变质与微生物，食品卫生与微生物。</p>	<p>掌握微生物的基本形态、结构、生理代谢特点，能区分食品领域常见微生物类群；理解微生物的生长繁殖规律，明确不同环境对食品微生物的调控机制；掌握食品微生物污染的预防与控制技术原理。</p>
033213	实验室管理与服务	<p>通过本课程的学习，培养学生熟悉实验室管理体系的组建和运作，掌握实验室管理的内涵和技术，具备组建现代实验室和科学管理其分析检验系统和质量保证体系的能力；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。</p>	<p>以现代组织管理理论为基础，以质量管理体系目标为框架，以环境安全为根本，以检测标准为依据，以企业实验室和质检部门为依托，本着“实用为主，够用为度，应用为本”的原则选取教学内容。以实验室组织机构构建，以及资源、质量、标准、环境与安全管理为重点，依据组建和管理一般实验室的工作任务和内容为项目组织教学，项目设计以组建一个食品检测实验室为线索来进行，学生在参与项目中掌握如何依据企业生产规模和产品标准构建实验室，建立实验室的组织机构、检验系统和质量保证体系，并对其进行科学合理的管理。</p>	<p>熟悉实验室管理与运行要求；能正确执行实验室管理规范，能排查实验室安全隐患和正确处置常见安全意外事故，能对进行内部质量控制，能编制食品检测等相关技术文件；能应用检测管理与追溯系统实现全过程质量管理，能协助实验室完成认证认可工作等；养成严谨求实、诚实守信、遵纪守法的职业态度，具备安全环保、团结协作等职业素养。</p>

033108	仪器分析	<p>通过本课程的学习，使学生掌握基于测定被分析物质的化学和物理性质及对无机、有机和生物物质进行定性和定量分析的各种方法，对复杂的混合物进行定性和定量分析前采用的高效分离技术；掌握常用仪器分析方法及其原理、结构等；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。</p>	<p>仪器分析是以物质的物理性质和物理化学性质，如光、电、热、磁和化学反应等为基础建立起来的一种分析方法；根据测量原理和信号特点，仪器分析方法大致可分为光学分析法、电化学分析法、色谱法和其它仪器分析法四大类。</p>	<p>掌握常用食品分析仪器的工作原理、使用和维护方法；应用仪器分析技术对食用农产品或食品样品的质量安全指标进行分析检测；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。</p>
033606	食品毒理学基础	<p>通过本课程的学习，使学生初步了解食品中的有毒、有害物质进入人体后与人体的相互作用；对有毒物质的毒性作用进行评价；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；使学生养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，提高学生获取信息、分析和解决问题、团结协作等综合素质。</p>	<p>毒物、毒性和毒作用的定义；剂量、剂量-量反应关系和剂量-质反应关系；表示毒性的常用指标、安全限值；外源化学物在体内的生物转运与转化；毒理学实验基础（实验动物的选择和处理、实验动物的染毒和处理）；急性毒性试验；亚慢性和慢性毒性试验；安全毒理学评价程序。</p>	<p>采用多种形式的教学方法及手段，增强学生的学习兴趣并提高专业技能；掌握毒理学基本术语：毒性（急性/慢性毒性、亚慢性毒性）、剂量-效应关系（剂量反应曲线类型）、毒性阈值、生物利用度、代谢转化、蓄积毒性等；明确“剂量决定毒性”的核心原则；理解毒性作用的基本机制（如化学毒物对细胞结构、分子功能、信号通路的影响）；区分直接毒性与间接毒性。</p>

（3）专业核心课程

本专业开设 8 门，包括：食品加工技术 A、食品感官检验技术、食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品企业管理体系与认证、食品质量与控制技术、食品安全监督管理、食品

企业合规管理。

表 4 专业核心课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033130	食品加工技术 A	通过本课程的学习, 让学生掌握食品加工基本原理、工艺技术及常见食品加工流程, 理解加工过程中质量控制的关键点; 使学生将检验检测技术与加工工艺相结合; 理解加工环节对食品安全性、营养性的影响, 为后续从事食品质量检测工作奠定基础; 使学生养成高度的质量安全意识, 具备遵纪守法、认真负责、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。	食品原辅料要求及品质属性; 乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等加工操作要点; 乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等最新工艺流程; 乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等食品加工设备的使用。	掌握原辅料品质属性在加工过程中对质量的影响; 能够根据乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品的加工操作对生产过程中的质量问题提出改进措施; 能够根据食品新旧工艺的对比, 利用智能化加工设备对工艺技术进行提升。
033212	食品感官检验技术	通过本课程的学习, 使学生掌握食品感官评价及感官分析的基本方法; 通过感官技能训练, 学会鉴别和评价食品品质, 并具有高度的质量安全责任意识、认真负责、严谨求实、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。	食品感官分析的基本条件; 食品感官分析方法; 常见食品的感官分析; 现代仪器分析在食品感官评定中的应用。	结合案例讲解感官检验原理, 引用行业实际应用场景, 帮助学生理解理论与实践的联系; 掌握感觉基础和感官分析的相关知识; 能运用感官分析方法进行食品质量、等级与真伪的鉴别; 养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度, 具备食品质量安全标准意识和责任意识。
033211	食品理化检验技术	通过本课程的学习, 使学生会根据不同的分析对象和分析要求, 选择合适的分析方法, 确定合理的检验方案; 能合理安排检	食品的物理检验法(相对密度测定、折光率测定等)、食品的一般化学成分的检验(包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、	掌握食品理化检测的流程、原理和常用方法等基本知识与技能; 能独立完成检验标准查阅、方法选用、仪器设备操作、样品采集和前处理、理化检测、报告撰写等技能; 养

		<p>验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立完成食品常规理化检验；能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性；能根据理化检验流程和标准要求，对企业生产中原料、半成品、成品进行理化检验并做出品质判断；具备高度的质量安全意识、责任意识、严谨求实、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。</p>	<p>蛋白质、维生素 C 等）、食品添加剂的检验（包括护色剂、防腐剂等的检验）、食品中矿物质元素的测定（包括铁、铅等）、食品中有害物质的检验（有机磷农药残留的检验等）。</p>	<p>成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品安全标准意识和责任意识。</p>
033203	食品微生物检测技术	<p>掌握食品微生物检验的基本原理及基本操作，结合国家相关标准，能对某类食品进行全面的微生物指标分析；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品安全标准意识和责任意识。</p>	<p>食品微生物实验室及配置、食品微生物检验的常用试剂及配制、微生物检验基础技术、食品卫生细菌学检验技术、食品中常见病原微生物检验技术、食品中抗生素残留及其检测、罐头食品的微生物检验。</p>	<p>掌握食品微生物检验流程、检测、计数和报告方法等基本知识与技能；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；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品安全标准意识和责任意识。</p>
033214	食品质量与控制技术	<p>通过本课程的学习，使学生掌握食品卫生与质量管理的基本概念、理论和方法，了解食品质量管理的相关法规、标准、组织、保证体系、规范；掌握保证食品质量为目的的 GMP、SSOP、HACCP 和 ISO9000 质量管理</p>	<p>食品管理机制、食品法规标准体系、食品认证体系和食品安全性评估与食品风险分析等内容，ISO9000 质量管理体系、GMP 食品生产操作规范体系、SSOP 食品卫生操作程序、HACCP 食品安全控制体系等食品质量管理体</p>	<p>熟悉食品安全风险因素和质量控制依据，掌握食品质量优化、质量管理体系编写、质量管理七工具和 5S 管理；能够正确理解并执行 GMP、SSOP、HACCP 等食品企业生产和管理规范，能按照企业标准或规范执行食品加工现场品控管理；具备遵纪守法、认真负责、严谨求实、吃苦耐劳和团结协</p>

		体系等；掌握食品中有害物质的来源及食品加工过程中的卫生要求，了解食品检验的技术与方法，食品卫生与质量管理的动态和热点；具备遵纪守法、认真负责、严谨求实、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。	系的原理和方法，食品中有害物质的来源，以及食品加工过程中的卫生要求和质量控制及转基因食品、绿色食品、无公害食品和有机食品的生产要求和质量控制。	作的职业素养。
033504	食品企业管理 体系与认证	通过本课程的学习，使学生掌握食品管理体系的基本理论、标准框架(如ISO22000、HACCP等)，理解体系在食品安全控制中的核心作用；培养学生运用管理体系标准进行食品生产流程风险分析、制定控制措施、实施体系审核的实践能力；强化食品质量安全标准意识和责任意识，培养严谨的质量管理思维，为从事食品行业质量岗位奠定基础。	食品管理体系基础：常见管理体系标准（如HACCP、GMP、SSOP等）的起源、发展及核心原则；体系文件架构（手册、程序文件、作业指导书、记录表单）的编写逻辑；体系核心要素：危害分析与关键控制点的七大原理及应用流程；食品安全管理体系的策划、实施、内部审核及管理评审流程；实践应用：食品管理体系建立的案例分析（如从原料采购到成品出厂的全流程管控）；体系审核技巧（如文件审核、现场审核的方法与报告撰写）。	结合标准原文与行业案例，采用课堂讲授与小组讨论结合的方式，确保学生理解体系原理。实践教学：通过模拟企业建立管理体系、角色扮演审核场景等实训，提升学生应用能力；能够依据质量管理体系、食品安全管理体系的认证实施细则进行体系文件编写及内审工作；能够根据质量、安全管理体系审核流程进行审核结果判定，并提出改进措施。
033501	食品安全监督 管理	通过本课程的学习，使学生掌握食品安全监督管理的法律法规、标准体系、监管流程及常见食品安全风险防	食品安全监管基础：食品安全法律法规，食品安全标准体系；监管流程与方法：食品生产经营各环节的监督	采用“理论讲授+案例研讨+模拟监管实践”相结合的方式，可通过小组合作分析真实监管案例，或模拟食品企业现场检查；要求学生能独立解读食

		<p>控原理；培养学生运用监管手段分析食品生产、加工、流通等环节安全问题的能力，以及制定监督管理方案的实践技能；强化食品质量安全标准意识和责任意识。</p>	<p>管理要点、食品安全风险监测、评估与预警机制；监管实践应用：食品安全事件应急处理流程、典型案例分析。</p>	<p>品安全法规条文，运用监管工具分析企业合规性，具备初步的现场监督检查能力；能够根据市场监督管理流程，辅助相关部门完成抽样检测并填写监督管理记录；能够根据进出口食品监督管理制度，进行进出口食品申报文件审核及食品种类、数量实时数据统计和分析；能够建立、实施企业安全管理制度及建立健全管理档案。</p>
033503	食品企业合规管理	<p>通过本课程的学习，使学生了解食品企业合规管理的性质、地位和独立价值，以及其研究范围、分析框架、研究方法、学科进展和未来方向等；理解该学科主要概念、基本原理和应用，尤其是在食品加工中的应用；能运用辩证唯物论、系统论、信息论、控制论的观点对食品企业的生产、经营、质量、设备、成本、卫生等各方面进行管理；努力探索适应具有中国特色社会主义食品企业管理方法，培养学生发现、分析、解决问题的能力，强化食品质量安全标准意识和责任意识。</p>	<p>食品企业基本概念、企业合规管理基础、食品企业经营战略与市场营销策略、食品产品设计与开发、食品企业生产管理、食品企业技术管理、食品企业质量管理、设备管理、财务管理与企业经济效益分析、食品卫生管理等。</p>	<p>能够根据食品合规管理体系审核细则对照企业实际情况进行合规风险评估；能够进行食品企业合规性自查；能够进行企业合规管理相关文件的制定及归档工作。</p>

(4) 专业拓展课程

本专业开设 4 门，包括：食品大数据与创新创业、食品掺伪检验技术、食品快速检测技术、食品贮藏保鲜技术。其中，食品掺伪检验技术、食品快速检测技术、食品贮藏保鲜技术，三门课三选一学习。

表 5 专业拓展课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
034211	食品大数据与创新创业	通过本课程的学习，使学生掌握食品行业大数据的采集、分析方法，理解创新创业的基本逻辑与流程，建立将数据技术与食品产业结合的思维；培养学生运用大数据工具解决食品检测、生产、市场分析等问题的能力，以及策划食品相关创业项目的实践能力；激发创新意识，提升数据驱动决策的思维，强化食品质量安全标准意识和责任意识，增强在食品行业中利用大数据技术开展创业的职业素养。	食品大数据基础：食品行业数据类型、大数据采集技术与存储方法；数据分析与应用基础 数据分析工具（如Excel）在食品领域的应用，食品大数据在质量安全监控、产品研发、市场趋势预测中的案例分析；创新创业理论与实践：食品行业创业机会识别、商业模式设计；创业项目策划书撰写、路演技巧，以及政策法规、市场风险评估；跨学科融合实践：结合食品专业，模拟基于大数据的创业项目。	掌握食品大数据的核心来源、分析方法及在食品领域的应用场景；理解食品行业创新创业的基本逻辑及相关政策支持；熟悉食品大数据与创新创业结合的典型案例；能运用基础工具处理食品相关数据，提炼数据背后的行业需求或创新方向；具备初步的食品创业项目设计能力，可结合大数据分析提出产品或服务创新方案；能撰写简单的创业计划书，清晰阐述项目的大数据应用逻辑与商业价值。
033502	食品快速检测技术	通过本课程学习，旨在培养学生对影响食品质量安全的污染物进行辨别并进行快速检测；学会查找有关文献、原则等制定检测方案；培养学生积极动手能力、团队协作能力、自主学习能力、和成果鉴定能力，为今后能胜任食品检查、质量管理工作打下坚实的基础。	食品安全快速检测的意义、技术分类、发展趋势等有关知识；食品样品预处理的措施和原理，理解分析检验成果与数据处理的有关知识；食品中常用农兽药的种类与危害，以及有关的快速检测原理；食品中添加剂的限量原则及快速检测措施；铅、汞、砷、镉、铬等重金属污染的危害和检测措施；国家对非法添加物的有关规定以及有关添加物的快速	掌握食品快速检测的原理、方法等基本知识与技能；能独立完成食品或食用农产品常见质量安全指标的快速检测；能对食品快检设备进行日常维护保养及校准审核；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。

			检测措施：食品微生物快速检测的原理和措施；国标中有关常用食品中生物毒素的限量原则及检测措施。	
034210	食品贮藏保鲜技术	通过本课程的学习，使学生掌握食品贮藏保鲜的基础理论（如腐败机理、保鲜原理）、常见技术（冷藏、气调、化学保鲜等）及不同品类食品的贮藏特性；能运用贮藏技术对食品进行保鲜处理，分析贮藏过程中的品质变化，制定合理的贮藏方案；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	食品腐败的微生物、酶、理化因素分析，贮藏保鲜的核心原理；低温贮藏、气调贮藏、其等贮藏技术；果蔬、肉类、水产品、谷物等不同食品的贮藏特性与保鲜方案；贮藏过程中食品品质的检测与评价方法。	结合案例讲解原理，说明乙烯调控技术；实践教学开展低温贮藏实验、气调包装操作等；掌握设备使用和品质检测技能。
033205	食品掺伪检验技术	通过本课程的学习，使学生掌握食品掺伪的常见类型、原理及检测方法，理解食品掺伪对食品安全和消费者健康的危害；培养学生运用化学、仪器分析等技术手段，对食品中掺伪物质进行检测和鉴别的实操能力；养成严谨求实、精益求精、诚实守信、客观公正、遵纪守法的职业态度，具备食品质量安全标准意识和责任意识。	食品掺伪的定义、动机及常见手段，国内外食品掺伪典型案例分析；化学分析法在掺伪检测中的应用，仪器分析法（如色谱、光谱技术）的原理及操作；粮食及制品、乳制品、植物油等常见食品的掺伪检测方法；试纸条、便携式仪器等快速检测手段在现场掺伪筛查中的应用。	结合案例讲解掺伪原理，注重理论与实际应用的结合，帮助学生理解检测技术的底层逻辑；掌握食品常见掺伪类型及高发食品品类；熟悉食品掺伪检验相关标准与监管要求；能针对特定食品品类，选择合适检验技术初步排查掺伪问题；具备解读检验数据的能力，可判断食品是否存在掺伪及掺伪程度；能操作基础检验仪器，完成简单掺伪项目的检测流程。

六、教学进程总体安排

见附录一：食品质量与安全专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

七、实施保障

(一) 师资队伍

表 6 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体配置
师资队伍结构	18	学生数与本专业专任教师数比例为 18:1，双师素质教师占专业教师比为 78%。
专业负责人	1	副教授职称，能够很好地把握国内外食品加工行业、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，在本区域或食品领域具有一定的专业影响力。
专任教师	13	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	4	主要从食品等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设,目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目 1 个、中央财政支持的食品生物技术实训基地 1 个、中央财政支持的食品产业发展服务平台 1 个。校内实践教学条件配置见表 7。

先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享。校外实践教学条件配置见表 8。

表 7 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	无机实验实训室	常用玻璃仪器的洗涤与干燥、常用玻璃仪器的使用练习、溶液的配制、滴定基本操作练习、盐酸标准溶液的配制与标定、NaOH 标准溶液的配制与标定、酸度计的使用、分光光度计的使用。	普通玻璃仪器、烧杯、移液管、量筒、滴定管、移液管、容量瓶、试剂瓶、锥形瓶、酸度计、分光光度计等。	
2	理化检测室 1	比重测定、比体积和折射率、水分的测定、灰分的测定、酸度的测定、脂肪的测定、糖的测定、蛋白质的测定、还原糖的测定。	比重计、乳稠计、阿贝折光仪、手持糖度计、干燥箱、坩埚、电子天平、马弗炉、电炉、酸度计、索氏提取器、糖度计、凯氏定氮仪、容量瓶、滴定管、恒温磁力搅拌器等。	
3	理化检测室 2/精密仪器室	亚硝酸盐的测定、苯甲酸钠的测定、铁含量的测定、铅含量的测定、有机磷残留的测定、乳制品的理化检验、肉制品的理化检验、饮料的理化检验。	可见分光光度计、小型绞肉机或组织捣碎机、玻璃板、微量注射器、层析缸、吹风机、喷雾器、原子吸收分光光度计、气相色谱仪、乳成分测定仪、冰点测定仪、水分分析仪等。	
4	营养实训室	食物营养价值评价、体格测量、膳食调查。	人体成分分析仪、身高体重血压心率一体机、婴儿智能分析仪、体重计、身高计、皮褶厚度计等。	
5	微生物实验室	细菌的简单染色与革兰氏染色、酵母菌大小测定与血球计数、培养基的制备与灭菌、土壤中微生物的分离纯化、菌落总数测定、大肠菌群计数、细菌的形态学检验及革兰氏染色法、鲜蛋中沙门氏菌的测定、罐头保温检验及肉毒梭菌的测定。	显微镜、接种环、血球计数板、显微镜测微尺、微量进样器、电炉、灭菌锅、培养箱、电子天平、电磁炉、振荡器、磁力搅拌器、水浴锅、微波炉、培养皿、移液管、平板、平皿、冰箱、离心机、恒温箱、均质器等。	
6	焙烤实训室	面包制作、老婆饼的加工、月饼的制作、蛋糕的制作、面点的制作。	远红外烘干炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机等。	

7	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干肉松的加工、酱猪肉的加工。	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电磁炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机等。	
8	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作。	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器等。	
9	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工。	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、逆渗透纯水机等。	
10	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价。	服务器1台、交换机2台、微机45台、大型仪器分析软件、营养配餐与膳食分析软件等。	

表 8 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	旺旺集团	方便食品加工、饮料加工、乳品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	漯河花花牛乳业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	河南三剑客农业发展有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
5	郑州仟吉食品股份有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
6	河南御江食品股份有限公司	肉制品加工、产品品质与安全检测	有正式协议
7	郑州千味央厨食品股份有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
8	漯河卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

（三）教学资源

1.教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，优先选用《食品微生物检验技术》等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，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新，禁止不合格的教材进入课堂。

2.图书文献配置

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，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品生产技术、食品加工机械、食品理化检验、食品国家安全标准等食品质量与安全人员必备的技术资料，以及 10 种以上食品工业类专业学术期刊和有关食品加工的实务案例类图书。图书馆有计算机网络系统和电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3.数字资源配置

已建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

在食品质量与安全专业的教学中，结合专业聚焦食品安全检测、质量控制、风险评估等核心领域的特色，以及培养学生实践能力、风险防控意识和专业素养的目标，灵活运用多种教学方法能显著提升教学效果。以下是七种教学方法的具体应用：

1.任务驱动法

以实际食品质量安全工作任务为导向设计教学活动。例如在“食品微生物检测技术”课程中，布置“对某批次酸奶进行微生物指标检测并出具合格报告”的任务。学生需自主规划检测流程，从样品采集、前处理、培养基制备，到菌落计数、致病菌筛查等步骤，全程独立完成操作。教师通过任务完成过程中的表现，评估学生对检测标准的掌握程度、操作规范性及问题处理能力，让学生在完成真实任务的过程中强化专业技能。

2.项目教学法

围绕完整的食品质量安全项目开展教学。以“某小型食品企业质量安全管理体系建设”项目为例，将课程内容融入项目各环节，包括原辅料验收标准制定、生产过程关键控制点识别、成品检验方案设计、质量追溯系统搭建等。学生分组组建项目团队，分别承担体系策划、标准编写、现场核查等角色，在项目推进中学习 ISO22000 等管理体系知识、风险分析工具及检测技术，体验从项目启动到落地的全流程，培养综合应用能力。

3.专题研讨法

针对食品质量安全领域的热点问题设立研讨专题，如“新型食品添加剂的安全性评估”“食品供应链中的污染风险防控”“区块链技术在食品溯源中的应用”等。教师提前明确研讨目标，学生通过查阅文献、分析监管案例、调研企业实践等方式准备素材。研讨课上，学生围绕专题展开辩论与交流，分享对问题的见解和解决方案，教师进行引导和总结，激发学生对专业前沿问题的思考，提升分析和论证能力。

4.案例教学法

选取典型食品质量安全案例进行深度剖析。例如引入“某品牌奶粉三聚氰胺事件”“某餐厅食物中毒事件调查”等案例，引导学生分析事件发生的原因、责任主体、检测技术应用及监管漏洞。通过案例讨论，学生能将食品化学、微生物学、法规标准等理论知识与实际案例结合，理解质量安全问题的复杂性，掌握风险识别、原因追溯和应急处置的方法，同时增强食品安全责任意识。

5.探究教学法

设置探究性问题引导学生自主探索。在“食品化学性污染检测”课程中，提出“如何优化检测方法提高农药残留检出灵敏度”的问题。学生在教师指导下，设计对比实验，尝试不同的样品前处理方法、仪器参数设置，分析实验数据差异，探究影响检测结果的关键因素。通过自主探究，学生不仅掌握检测技术的原理，还培养科学研究思维和创新能力，为解决实际检测难题积累经验。

6.分组教学法

将学生划分为学习小组，围绕教学内容开展协作学习。在“食品安全现场核查”课程中，以小组为单位模拟对某食品生产企业的现场检查。各小组分工负责原料库、生产车间、检验室等区域的核查，依据相关标准判断企业在卫生管理、过程控制、记录保存等方面合规性，形成核查报告并进行小组间互评。通过分组协作，学生能熟悉核查流程和标准要求，提升团队沟通、分工协作及问题识别能力。

7.情境教学法

创设仿真的食品质量安全工作情境开展教学。在实训基地搭建模拟食品生产车间、检测实验室、应急指挥中心等场景，在“食品安全应急处置”教学中，模拟“接到消费者投诉某食品存在异味”的情境，让学生扮演检测员、调查员、舆情专员等角色，完成样品快速检测、原因排查、信息发布等任务。通过情境模拟，训练学生在真实工作场景中的应急反应、岗位协作和问题解决能力，增强对职业岗位的适应力。

（五）学习评价

深入贯彻《深化新时代教育评价改革总体方案》，严格落实培养目标和培养规格要求，坚持科学有效，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，充分利用信息技

术，开展学生学习情况全过程纵向评价、德智体美劳全要素横向评价。

评价体系充分体现主体的多元化和评价形式的多样化，体现专业必备“知识点、技能点”掌握情况、人才培养规格标准在评价中的主导地位；采用形成性评价与终结性评价相结合的方式，注重形成性评价对学生发展的作用；既关注结果更关注过程，使对学习过程和结果的评价达到和谐统一，注重评价结果对教学效果的反馈作用。

对于以理论为主的专业基础课程，如“食品标准与法规”等，采用笔试、口试、现场操作和技能考核相结合的方式。笔试侧重考查学生对基础理论、法规标准、风险评估原理等知识的系统掌握；口试通过随机提问、案例分析等形式，检验学生对知识的灵活运用和逻辑表达能力；现场操作和技能考核则针对理论知识的实践转化，例如让学生根据标准要求设计某类食品的安全检测方案。通过多维度考核，全面评估学生运用专业知识分析解决实际问题的能力。

以实践为主的专业核心课程，如“食品微生物检测技术”等，强化过程评价与结果评价的结合。过程评价贯穿教学全过程，包括课堂实验操作规范性、小组任务参与度、实验记录完整性、问题反馈及时性等。例如在微生物检测实验中，教师实时记录学生无菌操作的规范性、培养基制备的准确性、数据记录的严谨性等。结果评价则以课程结束时的综合技能考核、项目成果展示等形式进行，且考核标准与农产品食品检验员等职业资格证书考核标准、企业检测规范相对接。考核内容不仅关注学生专业知识的运用程度和操作技能的熟练性，还重点评价学生的职业道德、遵章守纪意识、实验安全规范执行情况及团队协作表现。理论知识与实践技能的考核比例根据课程性质确定，实践类课程中实践技能考核占比不低于 50%，突出对动手能力的考查。

实习实训是检验学生综合应用能力的关键环节，考核以全面、客观反映学生实践表现为目标，整合多方评价依据。实习（实训）考核主要依据校内外考核与鉴定、实习（训）报告及实习（训）日志。校内外考核与鉴定由学校指导教师和企业导师共同完成，形成“双导师评价机制”。学校指导教师重点关注学生对专业知识的运用能力、学习主动性和问题解决能力；企业导师则结合岗位实际，评价学生在食品检测、质量控制、现场核查等岗位的操作技能熟练度、行业规范遵守情况、沟通协作能力及职业素养表现。

（六）质量管理

为保障人才培养质量与行业需求精准对接，食品质量与安全专业建立了全链条、多维度的质量管理体系，通过制度建设、过程监控、反馈改进形成闭环管理，具体措施如下：

（1）学校和二级学院建立了专业人才培养质量保障机制，健全了专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教学督导和社会监督，健全综合评价。完善了人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业实习以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过

程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(2) 学校和二级学院具备完善的教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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) 专业教研室建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

(4) 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

八、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

(一) 学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 148 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 9 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础及素质教育课程	必修课程	38
	限选课程	8
	任选课程	4
	合计	50
专业课程	专业群共享(基础)课	14
	专业基础课	18
	专业核心课程	28
	专业拓展课程	4
	合计	64
岗位实习及单列实习实训		34
总计		148

（二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 10 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等以上	选考
	大学英语	四级	选考
职（执）业资格证书	农产品食品检验员	高级	必考
	食品安全管理师	中级	任选其中（1）项
	粮农食品安全评价	中级	
	食品合规管理	中级	
	可食食品快速检验	中级	

附录一 食品质量与安全专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式	
				理论	实践		一	二	三	四	五	六			
公共基础及素质教育课程	必修课	1	思想道德与法治	161010	44	4	3	4/12						马院	考试
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	32	4	2		2						考试
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	46	8	3			4/14					考试
		4	※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
		5	※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
		6	※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
		7	※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
		8	中国共产党历史	161011	16	0	1		1					学工部	考试
		9	※军事理论	231001	36	0	2		2						考查
		10	军事技能	231006	0	112	2	2周							考查
		11	劳动教育	231003	6	30	2	1周	1周						考查
		12	※大学生心理健康	231005	36	0	2	2						公共教学部	考查
		13	大学体育(一)	101001	10	26	2	2							考试
		14	大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
		15	大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
		16	大学英语(一)	201001	64	0	4	4						公共教学部	考试
		17	大学英语(二)	201002	36	0	2		2						考查
		18	信息技术	191001	18	18	2	2						人工智能学院	考试
		19	职业生涯规划	181001	18	4	1	1							考查
		20	创新创业教育	181002	16	16	2		2					招生就业处	考查
		21	大学生就业指导	181003	12	4	1				1				考查
		22	※实验室安全教育	141001	8	8	1	1						教务处	考查
		23	国家安全教育	161012	18	0	1			1					马院 考查
	小计				468	286	38	14	10	7	1	0	0		
限选课	24	※美学和艺术史论			16	0	0.5	0.5						公共艺术教学部	考试
	25	※艺术鉴赏和评论			16	0	0.5	0.5							考试

任选课	26	艺术体验和实践		0	16	1		1						考查
	27	高等数学	101007	72	0	4			4					公共教学部
	28	※职业人文素养	101009	36	0	2		2						
	小计			140	16	8	0	1	0	4	0	0		
	29	公共任选课程		64	0	4								教务处
	小计			64	0	4	0	0	0	0	0	0		
	30	食品添加剂应用技术	033106	22	10	2	2							考查
	31	食品标准与法规	033140	22	10	2	2							考查
	32	食品卫生与安全	033117	22	10	2	2							考试
	33	食品生物化学	033142	36	36	4		4						考查
专业课程	34	食品营养与健康	033204	36	36	4		4						考试
	小计			138	102	14	6	8	0	0	0	0		
	35	分析化学	033141	32	32	4	4							考查
	36	基础化学	033139	16	16	2	2							考查
	37	食品微生物	033105	36	36	4		4						考试
	38	实验室管理与服务	033213	18	18	2				2				考查
	39	食品毒理学基础	033606	18	18	2			2					考查
	40	仪器分析	033108	36	36	4				4				考查
	小计			156	156	18	6	4	2	6	0	0		
	41	食品感官检验技术	033212	18	18	2				2				考查
专业核心课	42	食品企业管理体系与认证	033504	36	36	4			4					考查
	43	食品理化检测技术	033211	24	48	4			4					考试
	44	食品微生物检测技术	033203	24	48	4			4					考试
	45	食品企业合规管理	033503	18	18	2			2					考查
	46	食品安全监督管理	033501	36	36	4				4				考试
	47	食品加工技术A	033130	36	36	4				4				考查
	48	食品质量与控制技术	033214	36	36	4				4				考试
	小计			228	276	28	0	0	14	14	0	0		

专业拓展课	49	食品大数据与创新创业	034211	18	18	2	2					食品技术创新学院	考查	
	50	食品掺伪检验技术	033205	18	18	2	2						考查	
	51	食品快速检测技术	033502										考查	
	52	食品贮藏保鲜技术	034210										考查	
	小计			36	36	4		2	2	0	0			
岗位实习及单列实习	53	毕业设计 E	034505	0	128	8				8 周		食品技术创新学院	考查	
	54	岗位实习 E(一)	034503	0	180	10				10 周			考查	
	55	岗位实习 E(二)	034504	0	288	16					16 周		考查	
	小计			0	596	34	0	0	0	0	18 周	16 周		
教学计划总计			2698	1230	1468	148	26	25	25	25	18 周	16 周		

备注: 1.※表示线上教学课程, 课时数不计入周学时, 计入总学时。☆表示线上、线下混合教学课程, 公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录, 学生自由选择。

2.每学期安排 20 周的教学活动, 其中第 19、20 周为复习考试时间。

3.美学和艺术史论类含《美术欣赏》《音乐欣赏》2 门课程, 学生任选 1 门; 艺术鉴赏和评论类含《书法鉴赏》、《影视鉴赏》、《艺术导论》、《舞蹈鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《戏曲鉴赏》6 门课程, 学生任选 1 门; 艺术体验和实践类含《手工剪纸》《硬笔书法》《手机摄影》《手工编织》《戏剧教育》《现代舞》《歌曲演唱》《大学美育》8 门课程, 学生任选 1 门。

4.信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

5.专业拓展课, 《食品大数据与创新创业》开设在第二学期, 必选; 《食品掺伪检验技术》、《食品快速检测技术》、《食品贮藏保鲜技术》开设在第 3 学期, 三者任选其 1。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	总学分	总学时	占总学时百分比(%)	实践学时	占总学时百分比(%)	选修课学时	占总学时百分比(%)
公共基础及素质教育课程	50	974	36.1	302	11.2	220	8.2
专业(技能)课程	64	1128	41.8	570	21.1	72	2.7
岗位实习及单列实习实训	34	596	22.1	596	22.1	0	0
总计	148	2698	100	1468	54.4	292	11

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职食品质量与安全专业，由漯河职业技术学院食品技术创新学院专业建设委员会组织专业教师，与双汇集团等合作企业的专家共同制订，经学校党委会审定，批准从 2025 级食品质量与安全专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓 名	所在单位	职称/职务	签 名
1	王林山	漯河职业技术学院	副教授	王林山
2	贾娟	漯河职业技术学院	教授	贾娟
3	魏秋红	漯河职业技术学院	副教授	魏秋红
4	徐启红	漯河职业技术学院	教授	徐启红
5	马利平	漯河职业技术学院	副教授	马利平
6	马川兰	漯河职业技术学院	副教授	马川兰
7	宋安琪	漯河职业技术学院	助教	宋安琪
8	李轲	漯河职业技术学院	讲师	李轲
9	尹明刚	河南双汇投资发展股份有限公司	工程师	尹明刚

专业负责人: 王林山

复核人: 贾娟

食品技术创新学院院长: 陈冰

漯河职业技术学院

专业人才培养方案论证与审定意见表

专业建设指导委员会成员	姓名	单位	职务/职称	签名
	陈冰	漯河职业技术学院	院长/副教授	陈冰
	王平岗	漯河职业技术学院	书记/讲师	王平岗
	王林山	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	王林山
	杨雯雯	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	杨雯雯
	郭志芳	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	郭志芳
	贾娟	漯河职业技术学院	教研室主任/教授	贾娟
	宗保丰	河南叮当牛食品有限公司	研发经理/工程师	宗保丰
	李亚衡	郑州仟吉食品有限公司	人力资源部经理/工程师	李亚衡
	尹明刚	河南双汇投资发展股份有限公司	主任/工程师	尹明刚

论证意见：

本专业人才培养方案编制规范，科学合理，符合《国家职业教育改革实施方案》《河南省职业教育改革实施方案》《职业教育专业教学标准（2025 版）》文件要求，能够满足三年全日制高职食品质量与安全专业人才培养需要，同意从 2025 级食品质量与安全专业学生开始实施。

专业建设指导委员会主任签名：陈冰

2025 年 8 月 17 日

审定意见：

中共漯河职业技术学院委员会（签章）

2025年8月17日