



黑龙江职业学院
HEILONGJIANG POLYTECHNIC

食品质量与安全专业 2022 级人才培养方案（统招）

2022 年 6 月

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
六、课程设置及要求	3
七、教学进程总体安排	14
八、实施保障	20
九、毕业要求	22
十、附录	24
附件 1 食品质量与安全专业人才培养目标	24
附件 2 食品质量与安全专业能力指标	24
附件 3 食品质量与安全专业课程支撑能力矩阵	25
附件 4: 食品质量与安全专业课程地图	27
附件 5: 食品质量与安全专业课程评价方式与标准	28
附件 6: 食品质量与安全专业核心能力雷达图	29
附件 7 2022 级专业人才培养方案审批表	31

食品质量与安全专业人才培养方案（2022 级）

一、专业名称及代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：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

学制为 3 年，实行弹性学制，学生可在 2-5 年修满毕业学分毕业。

四、职业面向

表 1 食品质量与安全专业职业面向表

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 或技能等级证书
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)	食品工程技术人员 (2-02-24-00)	农产品食品检验	粮农食品安全评价职业 技能等级证书; 食品合规管理职业技 能等级证书; 食品检验管理职业技 能等级证书; 可食食品快速检验职业 技能等级证书
			质量管理工程技术人员 (2-02-29-03)	食品相关产品检验	
			质量认证认可工程技术人员 (2-02-29-04)	食品质量安全控制	
			食品安全管理师 (4-03-02-11)	食品质量安全管理体 系审核 食品安全监督管理	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向食品制造业和质检服务业的质量认证认可工程技术人员、食品安全管理师、农产品食品检验员等职业岗位群，能够从事农产品食品及相关产品检验、食品质量控制、食品质量安全管理体系统审核和食品市场监督管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养模式

协同企业共同建立创新“两双三阶段，四课五融通”人才培养模式，校企双方作为双主体，专业教师和企业指导教师作为双导师，全过程守护学生入学适应阶段、学中成长阶段和毕业发展三阶段，学校、行业企业共建公共基础、专业基础、专业核心、专业

拓展四类课程，形成公共基础课与学生素质达成目标相融通；基础课与学生知识、技能达成目标相融通；核心课与学生就业岗位工作任务相融通；拓展课和学生未来发展迁移能力相融通；1+X 职业技能等级证书与课程体系相融通的五融通。

（三）培养规格

本专业要求毕业生在毕业时在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质目标

（1）思政素养

坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（2）文化素质

培养学生高尚的精神品质，弘扬人文精神，塑造学生理想的人格；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。

（3）职业素质

具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维，具有食以安为先的理念，严谨求实，客观公正；

勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（4）身心素质

具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能；养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

2. 知识目标

（1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）明晰与本专业相关的法律法规以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全消防等知识；

（3）熟知本专业必需的基础化学、分析化学、微生物基础等专业基础知识；

（4）详尽食品安全监管体系和认证认可体系相关知识；

（5）通识食品相关标准和法律法规；

- (6) 掌握主流食品加工工艺流程及质量控制要点等知识;
- (7) 掌握食品生产、检验、储运、销售和餐饮服务企业合规运行基本理论知识;
- (8) 掌握食品安全管理基本原理方法、食品质量控制和食品生产智能控制的基本知识和方法;
- (9) 掌握食品质量安全管理审核流程和食品市场监管程序的知识和方法;
- (10) 了解食品行业发展新动态、新产品、新技术、新方法。

3. 能力目标

- (1) 兼具探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;
- (2) 通备良好的语言、文字表达能力和沟通能力;
- (3) 具有数字技能,适应数字经济发展新需求,应用大数据分析问题的能力;
- (4) 具有食品相关标准、法律法规查询、理解、宣贯和执行能力;
- (5) 具有主流食品加工设备使用及加工过程质量控制能力;
- (6) 具有食品认证认可体系申办、执行、日常维护能力;
- (7) 具有食品生产、检验、储运、销售和餐饮服务合规管理能力、食品质量控制能力和食品生产智能管控能力;
- (8) 具有正确实施检验、数据分析和提出改进措施的能力;
- (9) 具有食品检验仪器的正确使用和维护能力;
- (10) 具有企业内部食品质量安全管理审核能力和食品市场监督管理能力。

六、课程设置及要求

包括公共基础课:高职语文、信息技术基础、体育、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等;专业基础课:食品微生物、食品安全与卫生、食品标准与法规等;专业核心课:食品营养、食品加工技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品质量控制技术、食品安全监督管理、食品企业管理体系与认证、食品企业合规管理;实习实训课:食品质量控制综合实训、顶岗实习等。

(一) 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定,将思想政治理论、体育、军事理论与军训、心理健康教育等列入公共基础必修课;并将劳动教育、大学语文、高等数学、形势与政策等课程列为必修课或选修课。

1. 公共必修课程

设置 17 门，包括高职语文、体育、军事技能训练、信息技术基础、实用英语、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、就业指导、职业生涯规划、创新创业基础等课程。

（1）高职语文

课程目标：使学生能运用文学赏析基本方法赏析不同体裁文学作品，具备运用口语和书面语言较准确、完整、清晰表达思想的能力，能规范撰写常见应用文。引导学生养成阅读习惯，拓宽视野，提高学生理解与运用祖国语言文字的能力，提高学生民族自信心及对中华文化的认同感，提升学生人文精神和人文素养。

主要内容：文学赏析、口语表达、应用文写作。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分。课程按照“课程内容注重生活化、课程活动注重情境化、教学手段注重情景化”三化课程模式进行总体设计，利用线上线下混合式教学模式开展教学。

（2）信息技术基础

课程目标：全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，根据《高等职业教育专科信息技术课程标准（2021 版）》和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，旨在帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范。

主要内容：本课程通过模拟日常生活、学习和工作中的信息技术问题，讲授常用的工具软件、信息化办公技术和介绍大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，并引导学生正确使用计算机，本课程一共设计 7 个单元：走进信息世界、管理计算机、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、高效办公和信息检索。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分。主要教法：讲授法、演示法、讨论法、任务驱动。主要学法：混合学习、自主探究、小组讨论、练习法。教师在教学任务过程中采用“线上”（网络课程学习）+“线下”（面授学习）的混合式学习方法，制定任务要求、提供学习资源、创设学习情景、启发技能创新，引导学生分小组合作探究，对技能进行拆解融合，实现意义建构。教学资源主要为：教学团队自编写的成果导向课程教材和教学团队自建的黑龙江省级精品在线开放课程。

(3) 体育

课程目标：使学生掌握体育知识与技能，增强体能，掌握运动方法，提高运动能力；培养运动兴趣和爱好；养成坚持锻炼的习惯；具有良好的心理品质、人际交往能力和合作精神，提高学生职业适应能力。

主要内容：本课程主要开设篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、游泳、健美操、体育舞蹈等体育选项课。

教学要求：本课程 108 学时，4.5 学分。采用自主、探究与合作教学模式；实行“教、学、做”为一体的情境教学方法，教学资源包括体育馆、室外场地、网络资源等。

(4) 思想道德与法治

课程目标：使学生充分了解中国发展的新方位，中国特色社会主义进入了新时代；理解中国特色社会主义进入新时代的实践价值和世界意义；掌握大学学习新特点及本课程的特点和基本教学要求，掌握学习本课程的学习方法，尽快适应大学新生活。增强学习的积极性和主动性，明确自己肩负的历史使命和时代责任，树立成材目标，努力提高思想道德素质和法治素养，具备以中华民族伟大复兴为己任，承担时代使命，践行社会主义核心价值观的自觉性。

主要内容：本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，以正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法制观教育为主要内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程，通过理论学习和实践体验，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，确立正确的人生观和价值观，促进德智体美劳全面发展，成为担当民族复兴大任的时代新人。

教学要求：本课程 48 学时，3 学分。教学方法包括自主学习法、任务驱动法、问题探究、案例教学、情景模拟、讲授法、读书指导、小组讨论、参观教学等。网络资源建设了学习通精品在线开放课；信息化教学资源建设包括多媒体教室，自制微课视频，VR 虚拟场馆、学习强国 APP、学银在线学习平台、学习通、多媒体教学技术、半月谈 APP、德育工作室抖音账号等；实践教学资源充分挖掘、利用地方红色文化资源，联合各类纪念场馆及很好体现社会主义核心价值观的本地先进、知名企业，开发建设本课程专属的爱国主义教育基地作为校外实践资源。

(5) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：使学生了解中国共产党将马克思主义基本原理同中国具体实际相结合，

运用马克思主义的立场、观点、方法研究和解决中国革命、建设、改革中的实际问题，形成了马克思主义中国化的理论成果。帮助学生正确认识国情，了解国家建设的伟大成就和困难挑战，关注社会进步和国家发展，拥护党的领导和社会主义制度，强化责任意识，坚定“四个自信”，努力践行社会主义核心价值观。

主要内容：马克思主义中国化的三大理论成果让中国人民站起来、富起来、强起来。

教学要求：本课程 32 学时，2 学分。践行成果导向教学理念，坚持理论联系实际，根据教学目标和学情，灵活采用情景教学法、讲授法、问题导向法、自主学习法、任务驱动教学法、案例教学法、辩论辨析法等教学方法，恰当运用超星学习通网络课程资源、信息化教学资源 and 资源库，开展理论学习、案例剖析、视频感悟、参与体验和社会实践活动，体现以学生为主体，注重学生能力提高。

（6）职业生涯规划

主要是帮助学生探索个人成长的内外影响因素，培养其分析判断自己的职业方向和规划生涯发展的基本能力。使学生能够了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识个体特点、职业特性以及社会环境，掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，培养学生正确的职业观、合理的就业观，形成自我职业规划和发展意识，进而形成正确的人生观、价值观，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会融入社会和就业创业的准备。

主要内容：单元 1 职业生涯规划与人生；单元 2 自我认知；单元 3 环境因素探索；单元 4 生涯决策分析；单元 5 规划成功人生

教学要求：本课程 14 学时，1 学分。本课程将依据学情状况和教学内容特点采用情景案例分析、小组讨论、任务驱动、线上、线下混合和翻转课堂等组合模式开展教学。

2. 公共选修课程

公共选修课程设置 3 个选修模组，其中人文艺术模组旨在培养学生具备人文艺术方面的基本素质，包含“语言类”、“文学类”、“艺术类”及“生活文化类”四个类别，合计 43 门课程；社会科学模组旨在培养学生具备社会科学方面的基本素质，包含“法律、政治与社会类”、“商业、经济与管理类”、“历史与哲学类”及“创新创业类”四个类别，合计 32 门课程；自然科学模组旨在培养学生具备自然科学方面的基本素质，包含“基础科学类”、“生命科学类”、“科技文明类”、“环境生态类”及“健康养

生类”五个类别，合计 30 门课程。

(1) 人文艺术模组

人文艺术模组选修课程共 43 门，课程名称列表如下：

序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称
1	集邮与收藏	2	交谊舞初级教学	3	生肖文化趣谈	4	中国画欣赏
5	中外流行音乐文化	6	东南亚旅游	7	东北民俗	8	硬笔楷书入门
9	走进音乐（1）——简谱	10	唐诗宋词鉴赏	11	表演技巧与训练	12	龙江小镇故事
13	绘画入门——速写技法	14	漫步中国旅游文化	15	书法鉴赏	16	校园好歌声
17	中国饮食文化	18	室内软装搭配鉴赏	19	硬笔楷书入门	20	中华优秀传统文化
21	礼行天下 仪美人生	22	走近《论语》	23	拉丁舞初级教学（1）——伦巴	24	花儿与生活
25	影视镜头美学	26	跟迪士尼电影学英语	27	宋代服饰文化	28	中西方影视文化对比
29	中国音乐史与名作赏析	30	趣解《西游记》	31	中华国学	32	音乐漫步
33	走进故宫	34	美学与人生	35	冰雪奇缘——东北冰雪旅游资源与文化	36	异彩纷呈的民族文化
37	中国古典诗词中的品格与修养	38	走进歌剧世界	39	中国戏曲剧种鉴赏	40	中国古典舞的审美认知与文化品格
41	电影作品读解	42	艺术中国	43	世界著名博物馆艺术经典		

(2) 社会科学模组

社会科学模组选修课程共 32 门，课程名称列表如下：

序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称
1	说话的艺术	2	中华人物志	3	现代战争回眸 与启示	4	校园文化活 动的组织与 策划
5	二战经典战役	6	劳动合同与权 益保障	7	百年中国	8	三国史话
9	创业基础	10	成功之道	11	执行力培养与 训练	12	恋爱心理学
13	国学智慧	14	KAB 创业之路	15	中华人物志	16	解密劳动合 同
17	趣味传播学	18	面试礼仪与技 巧	19	毛泽东成功密 码	20	团学干部素 质培养与能 力训练
21	法律视角看企业	22	轻松玩转职场 ——言语交际 与人际沟通	23	保险与生活	24	漫话春秋战 国
25	互联网金融	26	人际传播能力	27	创业管理—— 易学实用的创 业真知	28	孙子兵法中 的思维智慧
29	创业管理实务	30	“一带一路” 商贸创业文化	31	女真民族历史	32	带你认识阳 明心学中的 职场规则

(3) 自然科学模组

自然科学模组选修课程共 30 门，课程名称列表如下：

序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称	序号	课程名称
1	手把手教你 Python 编程	2	数字生存—信 息素养	3	趣味网页制作	4	现代汽车科 技与生活
5	数学建模	6	教你打桥牌	7	健康饮食	8	化学与生活

9	宠物与生活	10	人人都爱 PS	11	生活用药常识	12	健身与生活
13	中医养生	14	摄影技巧	15	趣味化学	16	远离传染病
17	电脑实用技巧	18	合理用药	19	轻松制作微视 频	20	数学建模
21	Python 趣味编程	22	创意逐帧动画	23	生命科学导论	24	人类与生态 文明
25	艾滋病、性与健康	26	奇异仿生学	27	海洋的前世今 生	28	地球历史及 其生命的奥 秘
29	生态文明	30	生活中的趣味 物理				

（二）专业（技能）课程

1. 专业基础课程

设置 6 门，包括食品化学、食品微生物、现代仪器分析技术、食品安全与卫生、食品毒理学基础、食品标准与法规。

（1）食品微生物

课程目标：使学生认知微生物的种类和形态，并具备通过形态辨别微生物的能力，通过对微生物成长所需营养的学习，具备微生物培养基原料的选择和配置等能力，具备实验室环境及企业生产环境微生物消杀的能力。

主要内容：微生物的类群和形态、微生物营养与生长、微生物对食品及人体健康的影响、培养基的选择和配制。

教学要求：课程共 4 学分，共 72 学时，采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用行动导向、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

（2）食品安全与卫生

课程目标：使学生通过学习食品的物理、生物、化学危害，掌握食品企业控制安全危害因素的方法和措施，具备在食品企业建立 GMP 及 SSOP 的能力，同时具有为食品企

业申办生产及经营许可的能力。

主要内容：食品安全危害种类、食品企业 GMP 及 SSOP 的建立、食品企业生产及经营许可证的申办和维护等内容。

教学要求：本课程 4.5 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、头脑风暴、情景模拟等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(3) 食品标准与法规

课程目标：通过对中国食品的标准分类以及食品行业主要流通食品标准的学习，使学生掌握我国食品标准的具体内容并能够根据标准内容结合企业实际生产甄别应用情况，根据国外主要食品标准的内容，对进出口产品生产的过程做以质量管控。

主要内容：标准化和食品标准、我国及国际食品标准的分类、强制性标准的定义、预包装食品标签标识基本要求及企业标准制定等内容。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、案例分析等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

2. 专业核心课程

设置 8 门。包括食品营养、食品加工技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品质量控制技术、食品企业管理体系与认证、食品安全监督管理、食品企业合规管理。

(1) 食品营养

课程目标：通过本课程学习使学生善用营养调查方法、掌握一般人群日常营养配餐流程并能够针对特殊人群的生理特点给予其适当的营养指导意见和建议并完成食谱配制工作。

主要内容：中国居民膳食指南（2022）、营养调查和营养评价、普通人群营养配餐、特殊人群生理特点、特殊人群营养指导、社区营养咨询与健康教育等。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、角色扮演、模拟演练等教学方法，成绩评定采用平时、期中成绩与期末考核相结合的考核方式。

(2) 食品加工技术

课程目标：通过本课程学习使学生掌握乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品、水产品等食品的原料选用和加工工艺流程，突出智能化加工设备在食品加工过程中的使用。

主要内容：乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品、水产品等食品加工的原料和辅料的选择、以上食品制品加工工艺流程等内容。

教学要求：本课程 5 学分，共 90 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、头脑风暴、模拟演练等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(3) 食品理化检验技术

课程目标：通过学习使学生掌握理化检测仪器、设备的使用，以及食品相关理化指标（PH 值、糖度、酸度等）的检测方法，学生能够独立完成理化检验的试剂、设备的准备工作，并能够独立完成相关理化指标的检验、检测工作。

主要内容：食品样品的采集和预处理、食品营养成分的测定、食品中污染物的测定、食品添加剂的检验、食品接触材料及制品的检验等。

教学要求：本课程 6 学分，共 108 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、角色扮演等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(4) 食品微生物检验技术

课程目标：通过学习微生物检验所需的仪器、设备、材料，掌握微生物检验的基本技能并能够根据检验结果整理获得检验报告，以评价食品生产、加工企业在原料验收、加工过程及仓储运输等各个环节的产品质量。

主要内容：微生物检验基本技术、商业无菌的判定、检验材料和仪器设备的使用、实验室安全管理、检验报告评定食品质量等内容。

教学要求：本课程 5 学分，共 90 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、角色扮演等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(5) 食品质量控制技术

课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握食品企业惯常使用的质量工具并能够自

行或合作完成 HACCP 体系的建立和日常的维护，并能够胜任食品企业体系内审员岗位工作，完成岗位工作任务。

主要内容：质量设计工具，HACCP 体系（七原理十二原则）文件的制定及文件的档案管理，模拟 HACCP 体系的内审等内容。

教学要求：本课程 5 学分，共 90 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、头脑风暴、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

（6）食品管理体系与认证

课程目标：通过本课程学习，使学生掌握质量管理体系（ISO9001）和食品安全管理体系（ISO22000）的体系相关内容并能够独立或通过团队协作完成两个管理体系的文件编制、内部审核流程制定、管理体系的认证及管理体系的维护等工作。

主要内容：质量管理体系（ISO9001）体系内容及典型案例，食品安全管理体系（ISO22000）体系内容及典型案例等。

教学要求：本课程 5 学分，共 90 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、头脑风暴、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

（7）食品安全监督管理

课程目标：通过本课程学习，使学生认知食品安全监督管理的重要作用，并能够完成企业内部安全监督管理制度文件，能够配合市场监督管理部门进行安全监督样品抽检等工作，并完成报告的撰写等。

主要内容：食品样品的抽样检验、数据整理和报告撰写、进出口食品安全监督管理文件制定、申报文件的审核等。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

（8）食品企业合规管理

课程目标：本课程结合食品标准与法规课程内容，贯穿食品企业生产、加工、经营、包装、保藏及进出口过程中的合规化管理，使学生具备对应标准（国家、企业）和法规内容，规范化管理各个环节的能力，能够胜任企业合规管理体系审核、维护等岗位。

主要内容：食品企业生产、经营、包装、保藏、进出口等的合规管理以及合规管理体系的建立和认证。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

3. 专业拓展课程

设置 2 个选修模组、共 8 门课程，包括食品保藏技术、食品添加剂应用技术、食品机械使用技术、食品感官分析技术、食品安全快速检测技术、食品连锁经营与管理、食品营销技术、食品包装技术。

(1) 食品保藏技术

课程目标：使学生能够区分不同种类食品的保藏方式，能够针对动物性、植物性食物的原料属性不同进行保藏方式的选择，并对保藏所需的具体因素（气温、湿度等）做以合理使用。

主要内容：食品保藏的原理、植物性食物的贮存、动物性食物的贮存、水产品的贮存、食品的低温保藏和气调贮藏等内容。

教学要求：采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(2) 食品营销技术

课程目标：使学生熟知具体食品消费者营销环境、相关食品市场竞争者具有的优势和自身存在的劣势，能够制定想对应并行之有效的竞争策略。

主要内容：食品消费者市场分析、食品营销环境分析、食品市场竞争者分析和竞争策略等内容。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用角色扮演、任务驱动等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(3) 食品感官分析技术

课程目标：使学生掌握食品感官检验的主要方法及评价内容包括感官表现、差别检验法、标度检验法等，并能够独立完成检验结果的分析并完成实验报告，胜任以感官指标评价食品质量的相关岗位。

主要内容：食品感官评定中环境的设置及对鉴评人员的要求、食品评价的内容及感官表现、差别检验法、标度检验法进行结果分析等内容。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。课程采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、角色扮演教学等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

4. 综合实训课

(1) 食品质量控制综合实训

课程目标：通过乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品、水产品等加工过程的产品理化、微生物和感官检验等方法的学习，使学生清晰掌握以上种类的食品产品的质量控制方法及措施。

主要内容：乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品、水产品等在加工过程中的质量控制方法、要点及产品的理化、微生物和感官检验等内容。

教学要求：本课程 4 学分，共 72 学时。课程采用理论讲授与实验相结合的方法，授课过程中采用分组讨论、角色扮演教学等教学方法，成绩评定采用平时成绩与期末考核相结合的考核方式。

(2) 顶岗实习

课程目标：本课程引领学生认识不同种类食品生产、加工企业质量控制、安全管理工作内容和流程，掌握管理体系文件的制定和归档，能够完成管理体系建立和维护相关工作任务，并胜任食品质量控制、安全监督管理相关岗位工作。

主要内容：本课程学生于校外实训基地完成，主要通过岗位实践掌握食品质量规划制定、食品质量安全管理审核流程、食品合规自查、食品安全管理制度文件监督和执行等工作内容。

教学要求：课程 11 学分，共 396 学时。课程主要采用理论和实践相结合的方式，成绩评定采用平时成绩与实习报告相结合的考核方式。

七、教学进程总体安排

(一) 学时安排

表 2 食品质量与安全专业教学时间分配表

周 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21- 26
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----------

一	△	▲	▲	▲	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	※
二	◆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	※
三	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	※
四	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	※
五	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	☆	●	※
六	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	◎	◎	

注： ○：课堂教学 □：实训 △：入学教育 ●：考试 ☆：机动
 ■：顶岗实习 ▲：军训 ★：毕业设计 ◎：毕业教育 ※：假期
 ◆：劳动

（二）教学进程安排

表3 食品质量与安全专业教学进程表

课程类型	课程名称	课程代码	学分	学时分配			学期/教学周数/周学时数						期末考试 课程	实践 实训 课程
				小计 学时	理论 学时	实践 学时	一	二	三	四	五	六		
							14/18	18/18	18/18	18/18	18/18	18/18		
公共基础课程	思想道德与法治（一）	99S02004	2	28	28	0	2/14							
	思想道德与法治（二）	99S02005	1	20	20	0		2/10						
	职业生涯规划	99S03001	1	14	14	0	2/7							
	毛泽东思想和中国特色社会 主义理论体系概论	99S01010	2	32	32	0		2/16						
	习近平新时代中国特色社会 主义思想概论	99S01011	3	48	48	0			3/16				③	
	形势与政策	99S01012	1	16	16	0				16				
	就业指导	99S03003	1	14	14	0				2/7				
	国情与社会调研（一）	99S02006	0.6	10	0	10	10							★
	国情与社会调研（二）	99S02007	0.6	10	0	10		10						★
	国情与社会调研（三）	99S02008	0.8	12	0	12			12					★
	大学生心理健康	99S04001	1	16	16	0		2/8						
	军事技能训练	99T05002	3	56	0	56	1次							
	高职语文	99T01001	3	56	18	38		4/14						
	体育	99T05001	1.5	36	4	32	2/18							
	体育	99T05003	1.5	36	4	32		2/18						
	体育	99T05005	1.5	36	4	32				2/18				

		信息技术基础	99T04002	3	56	0	56	4/14						①	
		实用英语	99T03001	3	56	28	28	4/14							
		劳动教育	99J01001	1	16	0	16		16/1						
		健康教育	99J01003	0	4	4									
		安全教育	99J01005	0	4	4									
		创新创业基础	99J01022	2	32	24	8		4/8						
		小 计（17 门）		33.5	608	278	330	20	10	3	4				
	公共 选修 课程	公共选修课程 1		1	26	26	0		26						
		公共选修课程 2		1	26	26	0			26					
		公共选修课程 3		1	26	26	0				26				
		小 计（3 门）		3	78	78	0		1	1	1				
小计		20 门，占总学分 27.9%，占 总学时 26.5%		36.5	686	356	330	20	11	4	5				
专业 基础 课程	食品化学	08Z03001	4	72	36	36	4/6, 6/8							①	
	食品微生物	08Z03002	4	72	36	36	4/6, 6/8							❶	
	现代仪器分析技术	08Z03102	4	72	36	36		4						②	
	食品安全与卫生	08Z03008	4.5	72	36	36		4						❷	
	食品毒理学基础	08Z03007	4	72	36	36			4						
	食品标准与法规	08Z03005	4	72	50	22				4				④	
	小计（6 门）		24.5	432	230	202	8	8	4	4					
专业	食品营养	08Z03101	4	72	36	36	4/6, 6/8								

核心课程	食品加工技术	08Z03110	5	90	40	50		6/15					②	
	食品理化检验技术	08Z03103	6	108	54	54			6/10, 8/6				③	
	食品微生物检验技术	08Z03106	5	90	40	50			6/15				③	
	食品质量控制技术	08Z03111	5	90	40	50				6/15			④	
	食品企业管理体系与认证	08Z03112	5	90	40	50				6/15			④	
	食品安全监督管理	08Z03113	4	72	36	36					4		⑤	
	食品企业合规管理	08Z03114	4	72	36	36					4		⑤	
	小计（8 门）		38	684	322	362	4	5	11	10	8			
专业拓展课程	专业选修 模组 1	食品添加剂应用技术	08Z03206	4	72	36	36		4					
		食品保藏技术	08Z03202	4	72	36	36			4				
		食品机械使用技术	08Z03203	4	72	36	36				4			
		食品感官分析技术	08Z03207	4	72	36	36					4		
		小计（4门）		16	288	144	144		4	4	4	4		
	专业选修 模组 2	食品安全快速检测技术	08Z03305	4	72	36	36		4					
		食品包装技术	08Z03201	4	72	36	36			4				
		食品连锁经营与管理	08Z03306	4	72	36	36				4			
		食品营销技术	08Z03303	4	72	36	36					4		
		小计（4门）		16	288	144	144		4	4	4	4		
	专业	食品质量控制综合实训	08Z03403	4	72	20	52					27/3	⑤	★

	应用 模组	顶岗实习	08Z03402	11	396		396						22/18		★
		小计（2门）		15	468	20	448					4	22		
	专业 跨域 模组	绿色食品加工	08Z03501	2	36	18	18					2			
		会计原理	08Z03503	2	36	18	18					2			
		实验室安全管理	08Z03506	2	36	18	18					2			
		电子商务	08Z03505	2	36	18	18					2			
		小计（4选2门）		4	72	36	36					4			
	小计	22 门，占总学分 72%，占总学时 73.5%		97.5	1944	752	1192	12	17	19	18	20	22		
必修课学分、学时、周学时				96	1724	830	894	32	23	18	16	8			
选修课学分、学时、周学时				38	906	278	628		5	5	7	12	22		
总学分、总学时、周学时				134	2630	1108	1522	32	28	23	23	20	22		

说明：1. 在期末考试课程栏中使用给定符号标记，如②表示本课程第二学期参加学校期末统一考试，②表示本课程第二学期参加学院期末统一考试。

2. 在实践实训课程栏中，实践实训类课程标记“★”符号。

八、实施保障

（一）师资队伍

专业骨干教师 10 人，企业兼职教师 1 人。其中教授 5 人，副教授 2 人，讲师 3 人，技师 1 人；硕士研究生 8 人，本科 3 人。本专业教师具有丰富的教学、科研及专业建设经验。均为专业骨干或食品企业能工巧匠及技术骨干，专任教师均具有“双师”素质。

（二）教学设施

1. 教室

食品质量与安全专业共有教室 8 间，其中多媒体教室 7 间，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地

食品质量与安全专业共有校内实训室共 6 个（见表 4），实训室仪器设备配置合理，能够充分满足学生完成教学实施中的实验、实训内容，并确保学生职业技能等级证书的考核。

表 4 校内主要实训基地情况一览表

序号	实训室名称	实训项目	主要设备名称及数量
1	食品生化理化实训室	一般理化指标检验、污染物检验、食品样品的采集和预处理等	折光计、比重计、黏度计、可见分光光度计、紫外分光光度计、自动电位滴定仪、凯氏定氮仪、粗脂肪测定仪等
2	食品质量与安全实训室	食品安全风险评估、食品安全监管、食品企业的模拟品控等	电脑、教学一体机、互动式教学系统、食品安全管理系统软件等
3	食品微生物实训室	细菌染色及形态观察、菌落总数检验、大肠菌群检验、霉菌和酵母菌的检验等	生物显微镜、超净工作台、电热恒温培养箱、生化培养箱、均质机、生物安全柜、恒温水浴锅、菌落计数器等
4	食品生物技术实训室	糖化酶的固定、酵母细胞的固定、蛋白质的盐析等	固相萃取仪、离心机、原子吸收分光光度计、旋转蒸发仪等
5	食品检测一体化实训室	食品理化指标常规检验、食品快速检测、食品中农药和兽药残留检测等	索氏提取器、酶标仪、食品安全综合检测仪、重金属检测仪、烘箱、高效液相色谱仪、气相色谱仪、等
6	食品感官评定实训室	食品感官质量评定、食品营	电子舌、电子鼻、显微镜、质构

		养评价等	仪、冰箱、通风柜、品评桌等
--	--	------	---------------

3. 校外实训基地

食品质量与安全专业共有校外实训基地共 8 家，充分满足学生实训实习、顶岗实习、企业实践、岗位工作认知等需求。实习岗位贯穿学生未来就业主要岗位，各实训基地容纳学生总数符合专业应届毕业生数及实训实习学生数。

表 5 校外主要实训基地情况一览表

序号	实训基地名称	地点	课内实践教学		顶岗实习	
			技能训练项目	接纳学生人数	提供实习岗位	接纳学生人数
1	哈尔滨米旗食品有限责任公司	哈尔滨市	粽子、月饼生产控制、质量检验等	20	焙烤制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	15
2	长春皓月清真肉业集团股份有限公司	长春市	肉制品生产、检验、监督、企业内部审核等	15	肉制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
3	北京市好利来食品有限公司	北京市	焙烤制品生产、检验、监督、企业内部审核等	10	焙烤制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
4	双汇集团望奎双汇北大荒食品有限公司	绥化市望奎县	肉制品生产、检验、监督、企业内部审核等	15	肉制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
5	黑龙江省完达山乳业有限公司	哈尔滨市	乳制品生产、检验、监督及企业内部审核等	20	乳制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
6	浙江一鸣食品股份有限公司	杭州市	液态乳、酸乳、焙烤制品等生产、检验、监督、内部审核等	15	乳制品、焙烤制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
7	天津完达山乳业有限公司	天津市	乳制品生产、质量控制	10	乳制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	10
8	双城香其酱业有限公司	哈尔滨市	调味品生产、检验、监督及贮藏运输等	20	调味品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	15

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。专业课程教材能体现食品行业新业态、新技术、新规范、新标准。同时满足教师教学实施及研究和专业学生学习的需求。

2. 图书文献

图书文献配备能满足人才培养、教科研工作、专业建设等需要。专业类图书文献主要包括：食品行业政策、食品法规、食品标准、食品生产技术手册、食品加工设备、大数据分析、人工智能、食品监管规范等专业相关学术期刊，以及食品检验类、食品质量控制类、食品市场监管类的图书文献共 100 余册。

3. 数字资源

使用智慧职教网络平台、超星网络平台及龙知网等配置与本专业相关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件等专业资源库，并实现动态更新以满足教学需要。

（四）教学方法

依据食品质量与安全专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用课堂讨论法、任务驱动法、行动导向法等教学方法，以达成预期教学目标。因材施教、因需施教，创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价

对食品质量与安全专业学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，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、职业能力测试等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理

建立健全校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。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，必须修满本专业人才培养方案规定的学时学分，完成规定的教学活动，达到方案要求的素质、知识和能力等，方准予毕业。

学生必须同时具备以下二项条件才能取得毕业证书，并准予毕业：

1. 学分修满 134 学分；课堂教学（含实践）的总学时修完 2630 学时；
2. 按要求参加不少于 6 个月的顶岗实习，并取得合格成绩。

十、附录

附件1 食品质量与安全专业人才培养目标

1. 培养理想信念坚定，具有家国情怀和人文关怀精神的负责任公民。
2. 培养善于沟通合作，具有良好的职业素养和较强食品检验、食品质量控制及安全管理能力的技术技能人才。
3. 培养具有独立思考能力、创新精神和解决问题能力的终身学习者。

附件2 食品质量与安全专业能力指标

核心能力（代码）	能力指标（代码）
家国情怀（A）	ASb1 具有深厚的家国情怀，承担食品生产安全责任能力； ASb2 具备一定的涵养人文及科学素养的能力。
沟通合作（B）	BSb1 具备有效沟通、团队协作能力； BSb2 具备食品生产、监管领域整合并尊重多元观点的能力。
专业技能（C）	CSb1 熟用食品质量控制知识，掌握监管食品生产、检测、流通等环节的能力； CSb2 具备评鉴食品质量和控制食品安全的能力。
问题解决（D）	DSb1 具备发现、分析食品质量安全问题的能力； DSb2 具备解决食品质量安全的监管过程中实际问题的能力。
创新学习（E）	ESb1 持续学习和主动获取、处理专业信息的能力； ESb2 具备一定独立思考能力和创新意识。
职业素养（F）	FSb1 具备食品安全意识，遵守法律法规，忠诚职业的能力； FSb2 具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力。

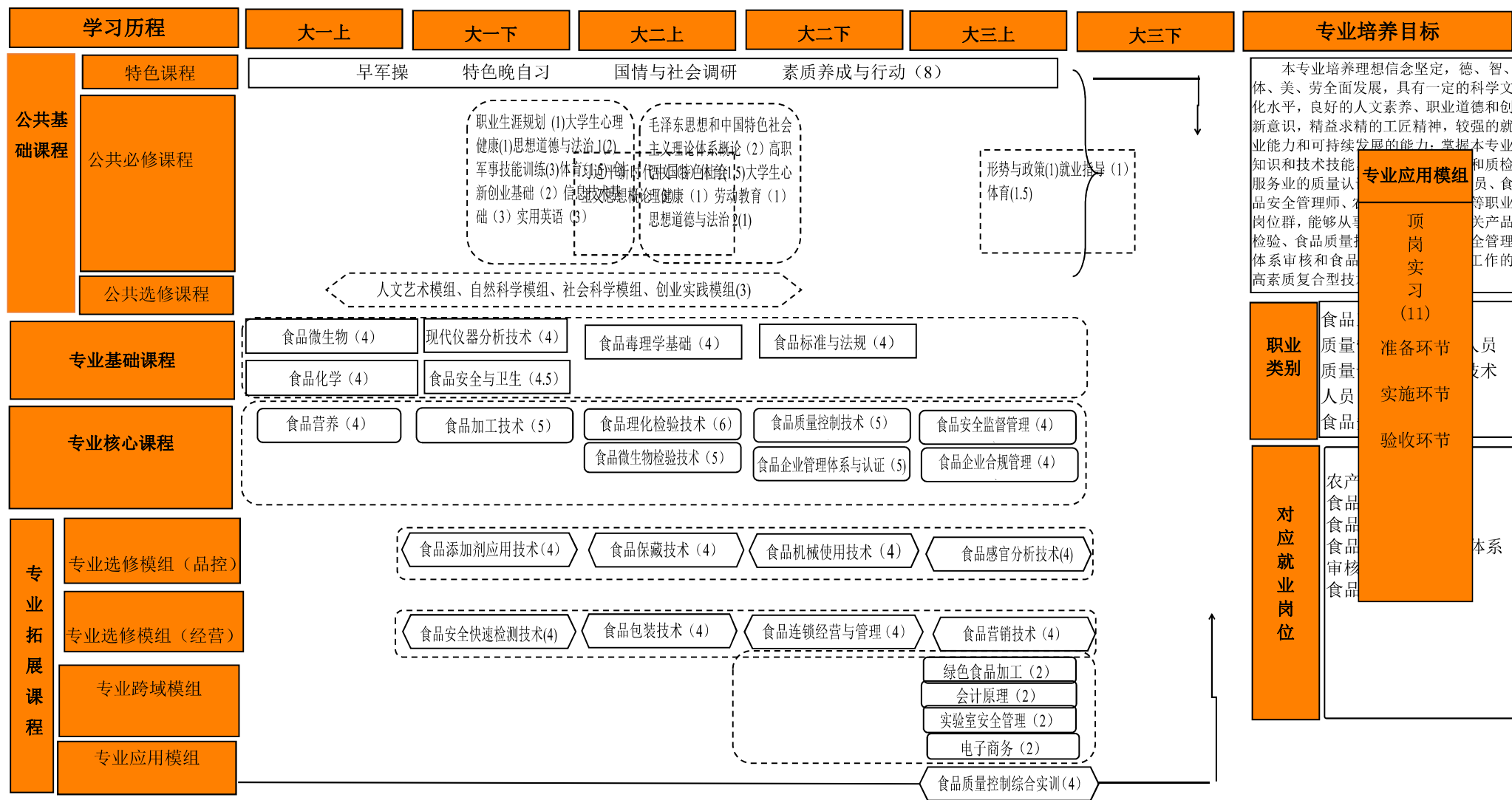
附件3 食品质量与安全专业课程支撑能力矩阵

课程 类型	课 程 名 称	学 生 核 心 能 力					
		家 国 情 怀	沟 通 合 作	专 业 技 能	问 题 解 决	创 新 学 习	职 业 素 养
公共 (专 业) 必修 课程	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	※			※		
	职业生涯规划	※	※				※
	就业指导		※		※		※
	国情与社会调研	※	※		※		
	高职语文	※	※				
	体育		※				※
	军事技能训练	※	※				
	信息技术基础				※		※
	实用英语		※				※
	创新创业基础	※	※	※	※	※	※
公共 (专 业) 选修 课程	公共选修课程（人文艺术模组）	※					※
	公共选修课程（社会科学模组）	※					※
	公共选修课程（自然科学模组）	※					※
专业 基础 课程	食品化学			※	※		
	食品微生物			※	※		
	现代仪器分析技术			※	※		
	食品安全与卫生			※	※		
	食品毒理学基础			※	※		
	食品标准与法规	※			※		
专业 核心 课程	食品营养			※	※		
	食品加工技术			※	※		
	食品理化检验技术	※		※	※		
	食品微生物检验技术	※		※	※		
	食品质量控制技术		※	※	※		
	食品质量管理体系与认证		※	※	※		

	食品安全监督管理	※		※	※		
	食品企业合规管理	※		※			※
专业拓展课程	食品添加剂应用技术			※			※
	食品保藏技术			※		※	
	食品机械使用技术			※	※		
	食品感官分析技术	※		※			
	食品安全快速检测技术			※			※
	食品包装技术			※	※		
	食品连锁经营与管理		※			※	
	食品营销技术		※			※	
综合实训课程	食品质量控制综合实训			※	※		
	顶岗实习		※	※	※		

注：※代表该门课程与核心能力强相关；除综合实训类课程外，每门课程对应的核心能力原则上不超过 3 门。

附件 4: 食品质量与安全专业课程地图



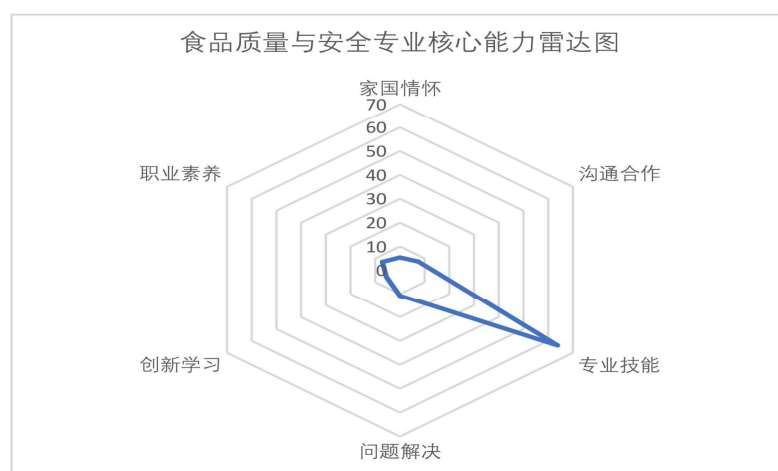
1. 修业年限为 3 年。
2. 毕业最低学分含素质通识课程 134 学分。
3. 专业基础课程 24.5 学分、专业核心课程 38 学分。
4. 专业选修课程需选修食品品控模组或食品经营模组，每一模组至少 16 学分；专业跨域模组 4 门课 2 选 1，共 4 学分；专业应用模组 15 学分。

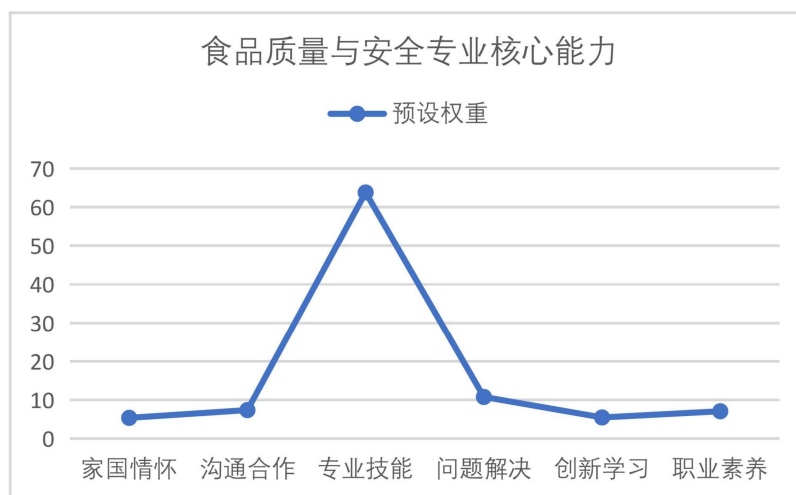
附件 5：食品质量与安全专业课程评价方式与标准

核心能力 达成指标	非常满意 (5 分；90-100 分)	满意 (2 分；66-70 分 3 分；71-85 分 4 分；86-90 分)	基本满意 (1 分；60-65 分)
具有深厚的家国情怀，承担食品生产安全责任能力；	能够保持对食品相关时事的强关注度，并敢于承担食品生产的安全责任，以国家发展为己任	能够保持对食品相关时事的较强关注度，并能承担食品生产的安全责任，具有国家发展的大局观	能够关注食品相关时事，并能承担食品生产的安全责任，意识到国家发展的重要意义
具备一定的涵养人文及科学素养的能力。	能够保持阅读书籍、观看正能量影视资料等习惯并以科学的态度判断身周的事物	能够阅读书籍、观看正能量影视资料等习惯并以科学的态度判断身周的事物	能够偶尔阅读书籍、观看正能量影视资料等习惯并以科学的态度判断身周的事物
具备有效沟通、团队协作能力；	能够快速有效参与沟通，与团队成员积极合作。	能够有效参与沟通，能参与合作。	能够基本有效参与沟通，合作积极性欠缺。
具备食品生产、监管领域整合并尊重多元观点的能力。	熟练整合生产、监管及相关领域知识，尊重多元观点	能够整合生产、监管及相关领域知识，尊重多元观点	初步整合生产、监管及相关领域知识，尊重多元观点
熟用食品质量控制知识，掌握监管食品生产、检测、流通等环节的能力	在具体的课程工作任务中熟练使用食品质量控制相关知识进行包括生产过程控制、产品检验检测及流通领域安全管控	在具体的课程工作任务中能够使用食品质量控制相关知识进行包括生产过程控制、产品检验检测及流通领域安全管控	在具体的课程工作任务中基本能够使用食品质量控制相关知识进行包括生产过程控制、产品检验检测及流通领域安全管控
具备评鉴食品质量和控制食品安全的能力	能够准确评鉴食品质量并完成食品生产各环节安全控制	能够评鉴食品质量并完成食品生产部分环节安全控制	能够基本评鉴食品质量并完成食品生产单个环节安全控制
具备发现、分析食品质量安全问题的能力	能够准确发现食品质量及安全的相关问题并通过分析原因找到解决方法	能够发现食品质量及安全的相关问题并分析其产生原因	能够发现食品质量及安全的某些问题并分析原因

具备解决食品质量安全的监管过程中实际问题的能力	能够在食品安全监管的过程中发现问题、分析问题并运用所学解决问题	能够在食品安全监管的过程中发现部分问题、分析问题并运用所学解决问题	能够在食品安全监管的过程中发现部分问题、分析问题并运用所学解决部分问题
持续学习和主动获取、处理专业信息的能力	能够积极、主动获取专业相关知识并合理处置专业相关信息	能够积极获取专业相关知识并合理分析专业相关信息	能够获取专业相关知识并对给予的专业信息进行整合
具备一定独立思考能力和创新意识	能够独立思考整合信息并具备一定的创新意识	能够整合信息，采纳意见形成观点并具备创新意识	能够形成基本的自我认知并结合信息尝试创新
具备食品安全意识，遵守法律法规，忠诚职业的能力	坚定的拥护国家相关法律法规的权威性，并彻底贯彻法律法规在工作中的合规执行	坚定的拥护国家相关法律法规的权威性，并贯彻法律法规在工作中的合规执行	坚定的拥护国家相关法律法规的权威性，并协助他人贯彻法律法规在工作中的合规执行
具备适应岗位转换和行业发展中岗位要求变化的能力	能够很好适应岗位的转换，并能通过自身持续学习随时适应行业发展带来的岗位变化	能够较好适应岗位的转换，并能通过自身学习随时适应行业发展带来的岗位变化	能够基本适应岗位的转换，并能通过自身学习和他人辅助较好适应行业发展带来的岗位变化

附件 6：食品质量与安全专业核心能力雷达图





附件 7 2022 级专业人才培养方案审批表

食品质量与安全专业人才培养方案审批表

专业名称	食品质量与安全	生源类型	统招
所属学院	食品药品学院	学 制	3 年
学时（学分）	2630 学时（134 学分）	理论/实践教学比例	1:1.4
专业负责人	曲艺	联系方式（手机）	13796825140
专业团队意见	签字：_____ 年 月 日		
专业教学指导委员会意见	签字：_____ 盖章：_____ 年 月 日		
学校学术委员会意见	签字：_____ 盖章：_____ 年 月 日		
学校党委会意见	签字：_____ 盖章：_____ 年 月 日		