

晋江市晋兴职业中专学校

食品安全与检测技术专业人才培养方案

(2026 级适用)



晋江市晋兴职业中专学校
2026 年 6 月

编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《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）、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划（2020-2023年）〉的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》、《中等职业学校专业教学标准-2025年修（制）订》、《中等职业学校公共基础课程标准》、《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》、《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2026年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，依照落实立德树人的根本任务，坚持面向市场、服务区域经济发展、拓宽就业和升学双通道的办学方向，突出职业教育的类型特点，创新人才培养模式的要求，制订我校2025年食品安全与检测技术人才培养方案。

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	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	2
(一) 公共基础课程	5
(一) 专业课程	8
1、专业基础课	8
2、专业核心课	11
3、专业拓展课	15
4、教学实习	17
七、教学进程总体安排	20
八、实施保障	22
(一) 师资队伍	22
(二) 教学设施	24
1、校内实训基地	24
2、校外实训基地	26
(三) 教学资源	27
(四) 教学方法	28
(五) 教学评价	29
(六) 质量管理	29
九、毕业要求	30
十、附录	30

一、专业名称及代码

食品安全与检测技术（690104）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

面向食品相关企业质检员和农产品食品检验员等职业，食品质量管理、食品安全风险控制、食品常规检验检测、食品生产现场管理等岗位（群）、食品安全督导员；第三方检测机构检测人员；食品相关企业岗等。

见下表

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（69）
所属专业类（代码）	食品类（6901）
对应行业（代码）	食品制造业（14），酒、饮料和精制茶制造业（15），餐饮业（62），质检技术服务业（745）
主要职业类别（代码）	质检员（6-31-03-05） 农产品食品检验员（4-08-05-01）
主要岗位（群）或技术领域	食品质量管理、食品安全风险控制 食品常规检验检测、食品生产现场管理 食品加工、食品检验
职业类证书	粮农食品安全评价 食品检验管理职业技能等级证书 农产品食品检验员（中级） 食品合规管理 可食食品快速检验

	西式面点师（中级） 营养配餐员（中级） 公共营养师（中级） 面包烘焙工 ISO22000 内审员
--	--

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业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，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，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，面向食品制造业，酒、饮料和精制茶制造业，餐饮业和质检技术服务业的质检员、农产品食品检验员等职业，能够从事食品质量管理、食品安全风险控制、食品常规检验检测、食品生产现场管理工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）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、历史、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，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握基础化学、食品微生物基础、大数据分析与应用等方面的专业基础理论知识，

以及食品相关标准和法律法规，主流食品加工工艺流程、质量控制及安全管理等专业知识；

(6) 掌握食品检验检测原理、方法等基础理论知识，具有食品感官检验、食品理化检验、

食品微生物检验方面的基本操作能力，掌握常用食品分析仪器的工作原理、使用和维护方法等专业知识；

(7) 具有按照国家标准对食用农产品、加工食品、包装材料等进行规范检验检测的能力，能依据食品标准与法规要求完成检验结果的规范记录和数据统计；

(8)具有按照技术规范要求清洁和维护常用检验仪器及设备的能力,以及管理实验室检验检测耗材的能力;

(9)具有根据食品生产现场管理要求完成原辅料验收、加工设备器具管理、关键控制点监测、半成品验收与成品放行管理的能力;

(10)具有食品安全风险分析、食品企业规范生产和质量管理体系维护的能力,能按照体系内部审核要求规范记录食品质量安全体系实施情况;

(11)掌握信息技术基础知识,具有适应本领域数字化和智能化发展需求的基本数字技能;

(12)具有终身学习和可持续发展的能力,具有一定的分析问题和解决问题的能力;

(13)掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能,养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯;具备一定的心理调适能力;

(14)掌握必备的美育知识,具有一定的文化修养、审美能力,形成至少 1 项艺术特长或爱好;

(15)树立正确的劳动观,尊重劳动,热爱劳动,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。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程、专业课程和教学实习。所有课程均以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中、六中全会精神,全面贯彻落实习近平总书记关于教育的重要论述及全国教育大会精神,落实《中国教育现代化 2035》《国家

职业教育改革实施方案》《福建省教育厅 福建省财政厅关于印发福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案的通知》，全面贯彻党的教育方针，坚持社会主义办学方向，落实立德树人根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

（一）公共基础课程

1. 德育模块

序号	课程名称	主要教学目标、教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36
2	心理健康与职业生涯	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活	36

		及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义;引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	
4	职业道德与法治	对学生进行职业道德和法治教育,提高中职学生的职业道德素质和法治素养。理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范。	36
5	公共艺术 (国学、音乐、舞蹈、美术、书法)	能掌握一定的艺术知识、技能和方法,感受和体验艺术要素与艺术语言,分析与比较艺术特点与审美特征,理解艺术的丰富情感表达,欣赏艺术之美;能探究艺术作品创作背景、意图和思想情感,认识艺术现象及艺术活动,理解艺术的目的和功能,形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位;能独立或与他人合作开展艺术实践活动,展示艺术能力,交流艺术感受,表达思想情感,提升个人与社会生活品质,培育创新精神;能关注并参与中华优秀传统文化传承活动,了解中华民族丰富的文化遗产,理解艺术与文化的关系,感悟艺术所蕴涵的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	36
6	历史(地方特色)	主要包括中国古代史、中国近代史和中国现代史;泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习,学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识,增进对中国历史与文化的认同感,提升对祖国、家乡的热爱及自豪感,确立积极向上的人生观念。	72
7	习近平新时代中国特色社会主义思想 学生读本	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义,系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点,全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想,深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	18
8	中华优秀传统文化	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中,注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施,让学生亲身感受传统文化的魅力,提高文化素养和实践能力。	18
9	劳动教育	学生通过社区志愿服务、专家校友入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛,培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神、劳模精	18

		神等。	
10	职业素养	通过学习职业相关行业法律法规，了解职业特点与职业道德，利用多种方式提升职业能力与职业素质。	18

2. 基础模块

序号	课程名称	主要教学目标、教学内容和要求	参考学时
1	语文	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，指导学生学习语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力，具备基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。	198
2	数学	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。	144
3	英语	主要分为基础模块和拓展模块，基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力；拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则，通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，培养学生的职场语言沟通，思维差异感知，跨文化理解以及自主学习的能力。	144
4	信息技术	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108

5	体育与健康	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	198
6	人工智能	讲解人工智能的基本概念，如机器学习、深度学习、自然语言处理、计算机视觉等；介绍人工智能的发展历程和主要应用领域；教授机器学习的基本算法，如线性回归、逻辑回归、决策树等；介绍深度学习的基础知识，包括神经网络结构、反向传播算法等；引导学生使用简单的人工智能工具和框架，如 Scikit-learn、TensorFlow 等，进行基础模型的搭建和训练；通过实际案例和实验，让学生体验人工智能在图像识别、文本分类等领域的应用，要求学生能够理解和分析简单的人工智能模型，并运用所学知识解决一些基本的实际问题。	18

（二）专业课程

1、专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	食品化学	掌握食品各类化学成分的基础理论与核心特性，明晰成分间相互作用及对食品品质的影响。具备运用食品化学知识分析生产、贮藏中品质问题的能力，夯实专业理论根基。树立食品安全与品质把控理念，培养科学探究能力，为后续食品检验、加工、保鲜等专业课程学习及岗位实践奠定基础。	本课程讲解食品中水分、碳水化合物、蛋白质、油脂、维生素、矿物质等主要成分的结构、性质及变化规律，介绍食品色香味物质、有害成分相关知识。要求学生理解成分特性，掌握成分在加工、贮藏中的变化原理，能结合理论解释食品品质变化，熟练完成基础实训操作，养成严谨的专业思维与实验规范。	54
2	仪器分析	本课程旨在让学生掌握仪器分析基本原理、主流设备结构与检测方法，理解各类仪器的适用范围与误差来源。培养学生规范操作常用分析仪器、独立完成样品检测与数据处理的实操能力，树立严谨的实验素养与安全意识。引导学生结合专业应用分析实际问题，具	教学内容：本课程围绕中职岗位要求，讲解光谱、色谱、电化学等常用仪器分析基础理论，重点介绍紫外可见分光光度计、气相色谱仪、酸度计等设备结构与工作原理。讲授样品简单前处理、标准溶液配制、仪器参数设置、定性定量检测等实操内容，搭配实训项目开展训练。同时涵盖仪器日常保养、简单故障识别、实验数据记录与处理，结	72

		备仪器维护、简单故障排查能力，为后续专业学习、岗位实践及技能提升筑牢理论与实践基础。	合食品、化工等行业典型检测案例，贴合一线岗位应用。 教学要求：学生需识记仪器基本原理、方法特点及适用范围，看懂简易设备流程图。实操方面严格遵守实验室安全与操作规范，熟练完成仪器启停、进样、读数等基础操作，规范填写实验记录。能完成基础数据计算与结果判定，学会仪器常规清洁与维护。端正实训态度，做到操作有序、严谨细致，具备岗位所需实操能力与职业素养。	
3	生物基础	帮助学生掌握细胞、遗传、生态等基础生物知识，熟悉常见生命现象原理；强化实验操作、数据处理与图表分析能力；结合职业场景，培养健康生物、生物安全等意识，提升科学思维，助力学生通过学业水平考试，为专业学习及职业发展奠定生物学基础。	教学内容涵盖细胞结构与功能、新陈代谢、遗传与变异、生物与环境等核心板块。要求学生掌握细胞组成、光合作用等基础理论；具备遗传规律、生态系统构成；具备显微镜操作、简单实验室设计与数据分析能力；理解生命现象，通过理论学习与实践结合，夯实生物基础，提升科学素养与应用能力。	234
4	食品安全	通过《食品安全学》的学习，使学生了解食品安全知识，让学生来解释所涉及的各种食品的检查，以确定其是否适宜供人食用的成分；理解 GMP、SSOP、IS22000 等管理体系的构成和特点。理解食品安全检测的概念，理解色谱法、生物芯片检测技术、酶联免疫吸附测定、聚合酶链检测技术的特点及应用；掌握细菌、真菌、寄生虫、病毒对食品安全的影响；掌握农药、兽药、食品添加剂、有机物质对食品安全的影响；掌握植物性、动物性有毒物质对食品安全的影响；掌握包装材料纸、金属、塑料、印油对食品安全的影响；掌握转基因食品安全性的概念，熟悉转基因食品安全性检测技术、管理方法和法律法规。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业基础课，课程内容包括：食品安全的认知、食源性寄生虫的污染与健康、微生物污染与健康、动物性食品中的毒素与健康、植物中天然有毒物质与健康、金属污染与健康、农药残留与健康、兽药残留与健康、食品添加剂与健康、食品包装材料与健康。 通过本课程的学习，要求学生了解食品污染的来源；掌握食品污染对人体健康的危害和食物中毒的原因。掌握避免或减少食品污染的措施，找出食物中毒的原因。具有食品安全性的发现能力；具有食品安全性的基本控制能力。进而掌握有关食品安全的基础理论、基本技能，为工作岗位无缝对接打下良好基础。	54

5	食品 法律 法规 与标 准	让学生掌握食品相关法律法规核心知识,如《食品安全法》《食品生产许可管理办法》等。培养依法处理食品生产、流通、监管问题的能力,提升食品安全法治意识,增强职业责任感,为从事食品行业筑牢法律根基。	系统讲解食品法律体系、标准规范,分析违法案例。要求学生熟悉法规条款,掌握法律文书撰写,能依法应对食品安全突发事件。通过模拟执法、法规竞赛等实践,强化知识运用,做到知法、守法、用法。	36
6	食品 营养 与卫 生	通过《食品营养与卫生》的学习,使学生熟悉食品中的能量和各类营养素;掌握中国居民膳食指南;掌握食品的营养价值和科学加工;掌握食品污染与预防;掌握食品安全生产与卫生管理;能针对某种食品说出其主要营养素的组成;能熟练掌握中国居民膳食指南;能掌握食品营养价值和科学加工方法;能掌握食品污染与预防措施;能根据产品需求,设计合理加工方案与配比;能够综合运用所学知识,组织实施某种产品的开发;能自主学习新知识、新技术;能通过各种媒体资源查找所需信息;能够独立制定工作计划并实施;能够独立进行调查、对比、分析;具有吃苦耐劳的精神及团队协作、创新能力等。	《食品营养与卫生》是食品加工工艺专业的一门专业基础必修课,是关于食物中各种营养成分与人体健康关系的一门课程,它包涵了食品营养与食品卫生两大部分内容。食品营养部分主要介绍人体对能量和营养素的需求,营养素与人体健康的关系,各类食品营养价值,合理营养和膳食指南,以及食品加工对营养素的影响等;食品卫生部分主要介绍食品中可能存在的对人体健康有害的因素,食品污染及其预防措施,食源性疾患(食物中毒)及其预防措施,食品卫生法与食品安全卫生监督管理,食品良好生产规范(GMP)和危害分析与关键控制点(HACCP)等现代食品质量控制体系。通过学习,学生能够了解各类食品的营养素的组成、应用以及食品卫生的基础知识,并能运用所学的知识对常见各类伪劣食品进行鉴别的能力;按任务要求运用所学知识提出工作方案,完成工作任务的能力;具有现场发现问题、综合分析问题和解决生产实际问题的能力。	72
7	食品 微生物 基础	通过学习,使学生了解微生物学基础理论知识,认识食品生产和加工中主要细菌、酵母菌、霉菌等类群、形态、结构及其与食品腐败的关系等;熟悉培养基的制备与灭菌;掌握食品中微生物菌落总数的检验方法;了解实验室的安全知识和管理知识;掌握常用玻璃器皿的包扎,无菌操作技术、显微镜的使用及微生物的培养与观察;理解微生物菌种分离和培养、染色和观察基本微生物学实验技能。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业核心课,该课程培养学生的微生物基础检验技能,通过项目化课程的学习和技能操作反复训练,要求学生熟悉微生物的形态、结构、营养、生理代谢、生长控制、分类、观察方法、检测方法、发酵工艺,进而掌握食品微生物检验的基础知识和基本技能,具备在食品生产加工和食品卫生监督中有关微生物的鉴别、检验等微生物基础检测和利用微生物发酵生产食品的能力,为将来从事食品生产、检验和管理等工作打下坚实的基础。	36

		物实验技术原理和方法；熟练、真实地分析数据、撰写报告。激发学生对食品检验的兴趣，在学习过程中培养精益求精的工匠精神、爱岗敬业的劳动精神和严谨诚信的优良品质，淬炼食安匠心。	
--	--	--	--

2、专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	食品质量管理	通过《食品质量管理》的学习，使学生掌握食品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 ISO 9000 质量保证、ISO14000 环境管理、ISO22000 食品安全管理体系等。 1. 熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品企业通用卫生规范》等法律法规； 2. 能运用食品质量管理中数据采集及统计的基础方法； 3. 能认识、辨别影响食品安全性的形式，产生的原因和来源，解释危害机理，危害结果； 4. 能对已颁布的食品标准进行归类，根据食品行业不同领域，准确地使用不同类别的标准； 5. 能正确使用常用的质量工具，有效地分析或寻找生产经营中出现的质量问题的原因； 6. 具有运用和实施不同的食品质量管理方法、预防与改进措施、产品和体系认证的基础能力； 7. 熟悉实施食品安全质量管理体系的审核过程； 8. 能根据工作任务制订工作计划、实施工作并进行工作评价；	教学内容： ① 食品企业安全管理制度的建立、实施，管理档案的建立。 ② 食品企业质量管理体系、食品安全管理体系内部审核的实施、记录、总结。 ③ 食品生产经营许可证申请实践。 教学要求： 能按照食品质量安全管理工作要求进行食品质量安全管理规范的核查	54

		9. 能利用各种资源进行资料的搜集和整理。		
2	食品安全风险控制	通过学习该门课程，让学生学会 ① 食品安全危害的识别、记录及分析。 ② 食品企业通用卫生规范的实施管理。 ③ 食品生产中关键控制点的监测。	教学内容： ① 食品安全危害的识别与分析、生产中通用卫生规范的核查、卫生标准操作程序的实施。 ② 食品生产中关键控制点的识别、分析、纠正。 教学要求： ① 能按照卫生标准操作程序实施。 ② 能按照生产规范进行危害分析。 ③ 能按照生产关键控制点的分析结果执行纠偏措施。	54
3	食品合规管理	本课程旨在让学生熟悉我国食品安全法律法规、标准规范及行业监管要求，掌握食品生产、经营、检验全流程合规要点。学会识别合规风险，掌握台账管理、标签审核、索证索票、追溯管理等实操技能。树立依法从业、诚信经营的合规意识与责任观念，能协助开展内部合规自查与问题整改，具备食品行业岗位必备的合规管理能力与职业素养。	教学内容： ① 企业规范化管理制度。 ② 食品生产经营过程合规性自查。 教学要求： ① 能识别本单位的合规风险，并规范收集合规风险评估材料。 ② 能按照食品合规管理要求，规范记录食品企业管理文件，协助日常监督检查，抽样检验和模拟应急演练。 ③ 能使用企业生产历史数据，按照操作规范、工艺流程等内部规范性文件对生产经营全过程进行合规性自查。	36
4	食品微生物常规检验	掌握常规食品微生物的检验检测；食品生产经营中的消毒、灭菌；数据记录与处理、检验结果分析与评价；生物安全防护、微生物检验前准备、样品采集与接收；食品中菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母菌计数、乳酸菌检测、沙门菌检测、金黄色葡萄球菌检测；食品灭菌消毒方法。	教学内容： ① 生物安全防护、微生物检验前准备、样品采集与接收。 ② 食品中菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母菌计数、乳酸菌检测、沙门菌检测、金黄色葡萄球菌检测。 ③ 食品灭菌消毒方法。 教学要求： ① 能完成检验标准的查阅。	72

			② 能规范地使用常规检测仪器、无菌室、生物安全柜。 ③ 能按照国家标准要求完成培养基灭菌，试剂、器械等灭菌消毒。 ④ 能按照国家标准要求完成典型微生物样品检测。 ⑤ 能规范填写检验报告并判定检验结果。	
5	食品理化常规检验	通过，使学生掌握职业任务与职业能力要求，具备本职业所要求的基本素养，能够掌握常规检测项目的基本原理，以及相关检测项目在品质控制中的作用；熟知食品安全相关标准，熟知基本的实验室、药品及检测操作安全常识，掌握溶液的正确配制方法，能够熟练使用常规检测仪器（食品检验工中级水平），能够对常见检测指标进行检测，具备依据相关的检测标准对样品进行检测的能力，能够查阅相关的标准，并出具完整的检测报告；培养学生具备依据相关标准和检验规范对食品进行检验的工作习惯，依法开展检测工作，培养严谨、一丝不苟的检测工作作风，正确科学的对实验数据进行处理，实事求是，不篡改检测数据，保证检测数据的客观、准确，正确合理使用检测药品和检测仪器，不得将药品和仪器用于违反道德和法律的用途。	教学内容： 脂肪检测、粗纤维检测、总糖检测、蛋白质检测、维生素 C 检测、酸价检测、过氧化值检测、亚硝酸盐检测、铅检测等。 教学要求： ① 能规范地使用常规检测仪器。 ② 能按照国家标准要求选择检测试剂和配制溶液。 ③ 能按照国家标准要求完成典型样品成分的检验。 ④ 能按照要求规范填写检验报告并判定检验结果。 ⑤ 能根据仪器设备管理要求对常用仪器设备进行日常维护	144
6	标签标识及感官检验	使学生掌握不同试样的采集及制备方法以及不同感官分析方法以及分析结果的处理和判断；了解常见食品基本营养成分、添加剂、有毒有害物质成分等的感官检测原理；理解主要分析仪器的使用方法及原理；选择合适的分析方法制定检测方案，按照一定的感官检测标准完成食品原料、半成品或成品的检验并作出品质判断；学会运用专业术	教学内容： ① 感官评价、差别检验、标度和类别检验、描述性检验。 ② 净含量计量。 ③ 食品标签检查、食品营养标签应用。 教学要求： ① 能按照操作规程要求辨别味觉和嗅觉。 ② 能按照差别检验法要求判断食	72

		语，能正确处理检验数据，分析检验误差，正确评价检验结果的可靠性；了解食品科学领域技术的发展，培养学生辩证唯物主义观点和科学的世界观、人生观及价值观，提高学生的思想品德素质；提升学生的科学文化素质，培养学生科学思维能力和运用所学理论知识分析和解决实际问题的能力。	品的风味及口感的差异。 ③ 能按照标度和类别检验法要求判断三种食品的差异程度。 ④ 能按照计量包装商品净含量标准计量食品的标注净含量。 ⑤ 能按照标准检查食品标签等。	
7	食品加工	通过学习，使学生能在学习基础物理、化学和微生物理论知识的基础上掌握食品工艺的基础知识、食品应用化学知识、食品加工机械与设备基础知识、食品加工技术；了解食品加工岗位职责与岗位要求，具备本岗位所要求的基本职业素养；熟悉相关的食品加工机械设备，能对常见的食品加工机械设备进行基本的操作，能熟悉相关的食品加工工艺流程及操作要点，掌握相关的加工技术，能对食品加工过程中的食品质量进行相关的管控以及对生产进行管理；对于食品加工有高度安全、卫生操作规范意识，具备吃苦耐劳，热忱向上的品质，具备客观严谨的工作作风；	教学内容： 常见食品的加工原理及工艺，包括乳制品加工、肉制品加工、焙烤食品加工和果蔬制品加工等技术。 教学要求： ① 能操作及维护食品智能化生产设备。 ② 能按照食品加工操作标准生产灭菌乳产品、 酸乳产品、培根产品、红肠产品、酱卤肉产品、面包产品、蛋糕产品、混合酥类产品、果蔬汁饮料、果脯、果酱等	144
8	食品生产现场管理	本课程帮助学生掌握食品生产现场作业、人员、物料、环境卫生等管理要点，熟知食品生产通用规范与车间管控要求。学会现场流程梳理、岗位统筹、5S 管理、设备运维及安全风险排查方法，能规范开展现场巡查、秩序维护与问题整改。强化食品安全、卫生管控与安全生产意识，培养现场协调与执行能力，养成严谨负责的职业素养，适配食品企业现场管理相关岗位需求。	教学内容： ① 食品生产现场食品原辅料与包装材料采购。 ② 食品原辅料验收。 ③ 食品加工设备器具管理。 ④ 食品生产关键控制点监测。 ⑤ 食品安全事故演练。 教学要求： ① 能根据食品生产要求收集、选择和整理原辅料供应商信息。 ② 能识读食品原辅料与设备器具的检测报告。 ③ 能根据食品生产要求验收和使用原辅料。 ④ 能根据食品生产要求管理加工设备器具。 ⑤ 能根据食品生产关键控制点文件要求填写相关文本。	36

			⑥ 能根据食品生产要求验收半成品、放行成品。 ⑦ 能撰写生产过程管理总结。	
--	--	--	--	--

3、专业拓展课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	食品综合实训	掌握食品检验管理，粮油食品安全评价所涉及到的食品理化和微生物检验综合技能项目	食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术等技能。通过本课程的学习，要求学生能在学习理论知识的基础上掌握食品分析与检验的基本知识、食品化学分析检验技术、食品微生物常规检验技术、食品仪器分析检验技术。学生通过该课程的理论学习和技能实训练习，使学生达到国家劳动和社会保障部规定的食品类职业资格要求，取得食品检验 1+x 证书，并能经过短时培训持证上岗操作。	90
2	食品包装技术	通过《食品包装技术》的学习，培养学生深入理解食品、包装与包装技术的内容及其关系，比较全面系统地掌握包装材料和包装技术的基本理论和基本技能，了解学科发展方向及其重要地位，并能结合实际工作中的问题和需求，从理论上加以提高，为改善食品包装技术水平，提高人民生活水平，保证食品的安全卫生，增进食品行业经济发展做出贡献。具备为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的心理素质和奉献精神，热爱劳动。	食品包装是以食品为核心的系统工程，作为食品加工过程中的最后环节，食品包装对保护食品风味质量、方便贮运、提高商品价值和促进销售起着关键作用。本课程系统阐述了食品包装用材料的主要包装性能，食品包装原理和方法，食品包装基本技术方法以及食品包装专用技术方法。 通过学习该门课程，要求学生掌握食品包装的基本知识、原理和设计，为今后进一步学习食品领域的专业课程或从事食品科研、产品开发、工业生产管理及相关领域的工作打下理论基础。	36
3	食品添加剂及应用	通过学习，使学生了解酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、增稠剂等食品添加剂的作用和背景；理解解酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业拓展课，其目标是让学生熟悉食品研发和检测过程中，食品中所含有的成分以及这些成分在食品中的作用，掌握食品检	54

		防腐剂、甜味剂、增稠剂等食品添加剂的作用机理；掌握酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、着色剂、防腐剂的理化性质、安全数据和应用；了解职业道德的基本知识，了解食品生产加工的职业守则，培养严谨、一丝不苟的食品检测和研发作风，实事求是，不弄虚作假，确保食品的质量和安	测和研发的思路和方法，为无缝对接工作岗位打下良好基础。通过理论联系实际的项目教学活动，激发学生对食品添加剂的学习兴趣和欲望，采用切合实际、直观、新颖的教学方法，加深学生对知识的理解和掌握。进而提高学生的专业素养。	
4	网络餐饮营销	通过学习课程，既可以培养中职学生食品营销的知识和能力，又可以增加对食品营销的重要性、基本观点与基本思想的理解和应用，丰富和完善学生的专业知识结构，加强学生对管理类专业的认识和理解。具备一定的实际营销工作能力，科学地从事食品市场营销方面的工作，将来在实际的食品市场营销工作中能够确实遵循食品市场营销的基本规律运用相关的营销理论。具体说来：懂得将营销学的理论、原则和客观规律应用于食品行业的实践活动，了解食品行业营销活动的行为规律，熟悉营销活动中的内在因素，为改善食品行业经营管理、提高营销工作的服务质量，正确调整营销活动中人际关系，为食品行业创造更多的经济效益。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业拓展课，课程内容包括：食品营销概述、食品与食品工业、营销环境分析、购买者行为分析、目标市场营销、产品策略、价格策略、食品营销渠道、促销策略、食品市场营销的组织、实施与控制。 通过课堂讲授和图片演示和案例分析、课后练习等，要求学生能够了解食品营销学的原理和方法，了解和掌握各类具体食品的营销特点，加深对有关食品营销理论的理解，同时又有利于培养学生分析问题和解决问题的能力，从而提高学生进行食品营销的创新能	36
5	食品产业文化	本课程面向食品行业中职学生，旨在让学生了解食品产业发展历程、行业现状与发展趋势，熟知食品行业产业特色、工匠精神与职业文化。帮助学生认知行业职业道德、行业规范与企业文化核心内涵，树立正确的职业价值观。培养学生爱岗敬业、诚信自律、精益求精的职业品质，增强行业认同感、岗位归属感与职业责任感，塑造适配食品行业发展的综合职业素养，为未来从业和职业发展筑牢文化根基。	课程主要讲解食品产业发展历史、行业格局、产业链构成及智能化、标准化发展新趋势。解读食品行业核心产业文化、工匠精神、行业宗旨与从业准则，涵盖优秀企业文化、行业标杆案例、劳模事迹。同时讲授食品行业职业素养、岗位礼仪、团队协作文化，结合行业岗位需求，剖析职业操守、服务理念与行业创新文化，通过案例赏析、行业研讨，融合产业发展与职业文化开展教学。 理论上，学生需掌握食品产业发展特点、行业文化内涵及职业规范，	36

			了解行业发展前景与岗位价值。学习中主动参与课堂研讨、案例分析, 积累行业文化知识。素养上, 自觉践行爱岗敬业、诚信守法、精益求精的行业精神, 规范自身职业行为。树立正确的职业观、就业观与成才观, 具备良好的职业礼仪与团队协作意识, 主动传承行业优良文化, 适配食品行业岗位职业素养要求。	
6	公共营养师(技能)	通过《公共营养师》的学习, 使学生分块掌握理论知识和实训技能, 引导学生构建理实一体知识框架, 让学生掌握专业技能, 激发学生对课程的学习兴趣。掌握职业道德基本知识, 营养学基本原理和基础知识, 各类食品的营养价值及加工技术对食品中营养素的影响, 熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成。培养从事食物选择、食谱编制、营养评价、营养配餐、营养教育和管理工作的适应性的, 促进社会公众健康的专业技术人员。了解职业道德的基本知识, 了解公共营养师的职业守则, 培养严谨、一丝不苟的检测工作作风, 正确科学的对营养分析数据进行处理, 实事求是, 不篡改数据, 保证分析结果的客观、准确。	本课程是食品加工工艺专业开设的一门专业提升课, 使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用, 培养学生对食物选择、食谱编制、营养评价、营养配餐、营养教育和管理工作的适应性, 促进社会公众健康的专业技术人员。主要分为理论和技能两大部分, 使学生系统地掌握职业道德基本知识, 营养学基本原理和基础知识, 各类食品的营养价值及加工技术对食品中营养素的影响, 熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成, 达到国家劳动和社会保障部规定的公共营养师初、中级职业资格要求。	72
7	化学	掌握基础化学理论与定量分析核心技能, 理解各类化学反应规律及分析检测原理。能独立完成常规化学实验与定量检测, 具备数据处理、误差分析和问题排查能力。培养严谨求实的科学态度与规范的实验素养, 树立安全、精准的职业意识。为本专业食品化学、理化检验、微生物检验等后续课程筑牢理论与实操根基, 适配食品检测、品控等岗位基础工作需求。	讲授物质结构、溶液性质、化学反应平衡、酸碱滴定、氧化还原滴定、沉淀与配位滴定等核心内容, 结合食品行业案例讲解常用分析方法与基础化学计算。要求学生理解基本化学原理, 熟练掌握滴定、称量、配制溶液等基础实验操作, 规范记录实验数据、处理实验结果。严守实验室安全准则, 做到操作标准、数据真实, 能运用化学知识解读食品相关理化现象, 具备基础化学分析实操能力。	72
8	艺术欣赏	本课程教学目标旨在帮助学生掌握基础艺术理论与审美规律, 熟	本课程内容涵盖基础艺术美学、中外经典艺术赏析、饮食美学、	18

		悉食品造型、色彩搭配、摆盘及包装设计等食品美学知识。培养学生艺术鉴赏能力与美学应用创新能力,能够结合食品专业特点开展创意设计。同时提升学生人文素养与审美情操,传承传统饮食艺术文化,树立严谨的工匠精神,兼顾食品安全实用与艺术美感,塑造兼具专业能力与审美素养的复合型食品专业人才。	食品造型摆盘、食品包装艺术与食品文创设计等模块。教学要求学生掌握基本审美方法,主动参与作品赏析与实践训练,能够将艺术原理灵活运用于食品设计。课堂注重理论结合实操,鼓励学生结合饮食文化开展创新创作,恪守食品专业规范,提升审美水平与创意设计能力,具备基本的食品艺术创作与审美表达能力。	
9	食品 掺伪 鉴别 检验	本课程面向食品检验岗位,使学生掌握食品掺伪鉴别基础理论与常用检验方法,熟悉各类食品掺假、掺杂、掺劣的常见形式。培养学生独立完成样品采集、前处理、鉴别检测及结果判定的实操能力,树立食品安全与质量责任意识。练就严谨细致的工作作风,能应对岗位常见鉴别任务,掌握基础问题分析能力,为从事食品质检、市场监管相关工作奠定专业与职业基础。	教学内容:讲解食品掺伪的类型、特点及鉴别基本原则,介绍感官鉴别、物理检验、化学快速检测等主流技术。分类讲授粮油、肉及肉制品、乳及乳制品、调味品、饮品等常见食品的掺伪特征与检验流程。配套开展现场鉴别、快速检测实训,同时讲解样品留存、数据记录、结果判定规范,结合行业案例解析典型掺伪手段与防控要点。 教学要求:理论上熟记各类食品正常品质特征、常见掺伪方式及对应鉴别原理,区分不同检测方法的适用场景。实操中严格遵循检验规范与卫生要求,熟练运用感官及快速检测手段完成鉴别工作,如实记录数据、准确判定结果。重视实验安全与样品管理,养成求真务实的职业习惯,具备独立开展常规食品掺伪鉴别的岗位能力。	72
10	食品 智能 生产	本课程立足食品行业智能生产岗位,让学生了解智能设备、自动化生产线的基本原理与运行逻辑。掌握食品生产智能管控、设备基础操作技能,能完成常规巡检、参数调节与简单运维。培养安全生产、质量把控意识,提升岗位实操、问题排查能力,契合食品智能制造用工需求,养成规范作业、严谨负责的职业素养,为上岗就业与职业发展打下坚实基础。	讲解食品智能生产线组成、自动化控制、智能传感、在线检测等基础知识。涵盖原料智能输送、自动化加工、智能包装、仓储管控等典型工序,配套设备操作、参数设置、日常巡检实训。介绍生产数据采集、简单故障判断、设备清洁保养内容,结合食品行业案例,融入安全生产、质量管控规范,理论结合实操对接岗位工作内容。 理论上熟知智能生产设备结构、工序流程与安全规范,分清各设备功能与应用场景。实操中严格	72

			遵守操作规程与食品卫生要求,熟练完成设备启停、参数调整、现场巡检等工作。规范记录生产数据,能识别常见异常状况,做好设备日常养护。做到文明作业、团队协作,恪守食品行业职业准则,具备岗位适配的实操能力与安全意识。	
--	--	--	--	--

4、教学实习

为加强实践环节,实施了“分段推进、工学结合”的人才培养模式。一些职业基础课程在校内完成,部分核心课程、综合实训、顶岗实习在校外实训基地完成,实现专业技能的逐步提高。“分段推进、工学结合”人才培养模式每个阶段学内容、能力培养、教学要求等运行与实施过程如下:

(1) 第一学期在学校完成绝大部分职业基础课程和部分职业核心课程的教学任务。通过公共基础课程以理论为主、职业基础课程理论+实训、部分职业核心课程理论实践一体化学习,培养学生的岗位基本能力,同时使学生形成初步的关键能力。

(2) 第二学期在校内教学及实训场所完成部分职业核心课程和岗位基本技能的学习。在校外实训基地(企业)安排教学实习,其特点是在工作中学习,在学习中学会部分职业工作,培养学生的岗位核心能力,进一步形成学生的关键能力。

(3) 第三、第四、第五学期一方面继续在校完成部分职业核心课程的学习,另一方面安排学生在企业真实生产岗位上进行生产性实训,每个学生有专门的企业外聘教师指导。

(4) 第六学期进行带薪顶岗实习(企业):学生分散进行顶岗实习,实现学生综合职业能力的全面形成,顶岗实习我们推行了目标化、任务化、成果化的管理。

在学生实习的管理上,依托企业参与,在教学质量保证体系的基础上,进

一步完善以学校为主、企业参与的质量监控保障体系，强化生产实训等实践教学环节的质量控制、过程跟踪，进一步完善顶岗实习管理制度，生产实训管理制度等管理性文件，明确校企双方的权限、分工和职责；充实顶岗实习、生产实训工作程序、考核办法等程序文件，健全顶岗实习、生产实训、出勤率、合格率、产量、工作态度等考核点的作业文件记录，加强系企联席会议制度，对实训（或培训）、实习等环节的管理制度，工作程序、考核办法等内容进行内部审核，质量反馈，确保教学质量体系正常有效运转。

七、教学进程总体安排

课程类别		课程序号	课程名称	学 时			评价方式		学年学期安排课程时数						
				总计	课堂模式		学 分 (课 时 数)	考 试 (省 学 业 水 平 考) (学 期)	考 查 (技 能 鉴 定) (学 期)	第一学年		第二学 年		第三学 年	
					理论 讲解	实践 操作				1	2	3	4	5	6
										20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共基础课	德育模块	1	中国特色社会主义	36	36		2	4		2					
		2	心理健康与职业生涯	36	36		2	4			2				
		3	哲学与人生	36	36		2	4				2			
		4	职业道德与法治	36	36		2	4					2		
		5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、书法）	36	36		2		2					1	1
		6	历史（地方特色）	72	72		4		2	2	2				
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	18		1	1				1			

		8	劳动教育	18	18		1		1	1						
		9	中华优秀传统文化	18	18		1		1					1		
		10	职业素养	18	18		1		1						1	
	基础模块	11	体育与健康	198	18	180	11		6	2	2	2	2	2	1	
		12	信息技术	108	54	54	6	2		3	3					
		13	语文	198	198		11	4		2	3	3	3			
		14	数学	144	144		8	4		2	2	2	2			
		15	英语	144	144		8	4		2	2	2	2			
		16	人工智能	18	18		1								1	
		公共基础课小计		1134	900	234	63			16	16	12	11	4	4	
	专业课	专业基础课	1	仪器分析	72		72	4			2	2				
			2	食品化学	54	27	27	3				3				
			3	食品微生物基础	36	18	18	2			2					
			4	食品营养与卫生	72	72		4				4				
			5	生物基础	234		234	13			2	2	4	5		
			6	食品法律法规与标准	36	36		2			2					
			7	食品安全	54	54		3			3					
专业基础课小计			558	207	351	31			11	11	4	5	0	0		
专业核心课		1	食品质量管理	54	27	27	3						3			
		2	食品安全风险控制	54	27	27	3							3		
		3	食品合规管理	36	36		2							2		
		4	食品微生物常规检验	72		72	4				4					
		5	食品理化常规检验	144		144	8					4	4			
		6	食品加工	144		144	8					4	4			
		7	标签标识及感官检验	72	36	36	4					4				
		8	食品生产现场管理	36	36		2							2		
		专业核心课小计		612	162	450	34			0	4	12	11	7	0	
专业拓展课		1	食品综合实训（选修课）	90		90	5							5		
		2	食品产业文化（选修课）	36	36		2							2		
		3	网络餐饮营销（选修课）	36	36		2							2		
		4	食品包装技术（选修课）	36	18	18	2							2		
		5	食品添加剂及应用（选修课）	54	54		3					3				
		6	食品掺伪鉴别检验（选修课）	72		72	4						4			
		7	化学（选修课）	72	36	36	4			4						
		8	艺术欣赏（选修课）	18	18		1							1		
		9	公共营养师（技能）（选修课）	72		72	4							4		
		10	食品智能生产（选修课）	72		72	4							4		
		专业拓展课小计		558	198	360	31			4	0	3	4	20	0	
		专业课小计			1728	567	1161	96			15	15	19	20	27	0

顶岗实习	486		486	27								27
合 计	3348	1467	1881	186	周课时	31	31	31	31	31	31	31
统 计	课 型		课 时		占总学时比例							
	公共基础课		1134		33.87%							
	专业（技能）课 （含教学实习）		2214		66.13%							
	选修课		558		16.67%							
	理论课		1467		43.82%							
	实践课		1881		56.18%							

八、实施保障

（一）师资队伍

1、专任教师

（1）基本要求

现有专任教师 12 人，其中 6 人研究生学历，其余教师均为本科学历；具有教师资格证，并接受过职业教育教学方法论的培训；“双师型”教师比例 100%。

序号	姓名	职称/职务	双师型教师	是否双师	专任/兼职	备注
1	卢云真	高级讲师	食品检验工/一级	是	专任	市专业带头人
2	陈金星	高级讲师	食品检验工/三级	是	专任	泉州市教学名师
3	庄荣江	高级讲师	高级育婴师/高级工	是	专任	泉州市教学名师
4	钟建业	高级讲师	面包烘焙工/一级	是	专任	市专业带头人
5	彭剑军	讲师	公共营养师二级	是	专任	晋江市骨干

6	唐幼惜	讲师	食品检验工/三级	是	专任	晋江市骨干
7	苏秀华	讲师	食品检验工/二级	是	专任	泉州市骨干
8	詹金华	讲师	食品检验工/三级	是	专任	晋江市骨干
9	李丹丹	助理讲师	西式面点师/三级	否	专任	晋江市骨干
10	陈微微	助理讲师	食品检验工/二级	否	专任	晋江市骨干
11	张旭	助理讲师	公共营养师/三级	是	专任	
12	郑欣悦	助理讲师	食品检验工/三级	是	专任	
13	周杨华	生产部经理	/	否	兼职	
14	李建平	高工	/	否	兼职	
15	吕雅玲	人力资源部 经理	/	否	兼职	

（2）专业素质

具有扎实的食品安全与检测专业理论知识，能够从事食品质量管理、食品安全风险控制、食品合规管理、食品微生物常规检验、食品理化常规检验、标签标识及感官检验、食品加工等专业课程的教学工作，同时能够对中职学生的特点有效采用教学方法。

具备过硬的食品安全与检测技术专业实际操作技能，中职教学除了重视理论教学之外，更强调实际技能操作能力的教学，作为专业老师必须掌握食品从业人员的专业技能，如食品加工技术、食品检验技术、食品营养指导和宣教、生产过程的品质控制和质量安全管理等。

具备良好的职业道德，了解食品安全法规。

具备良好的管理能力和治学能力；具备良好的继续学习的能力，能够与时俱进。

(3) 企业实践

专业教师每 2 年到企业实践的时间必须累计达到 2 个月。

2、行业企业兼职教师

具有中级以上职称的校企合作的专家或专业技术骨干人员。

(二) 教学设施

1、校内实训基地

本专业建有省级示范性实训基地——食品工艺与检测实训基地，该基地由八个实训室组成：食品理化检测室、食品微生物检测室、天平室、药品室、仪器室、食品烘焙实训室、食品工艺实训室，具体配置见“食品安全与检测专业实训设备一览表”。

食品安全与检测专业实训室配置及功能

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
1	微生物检测室	培养学生对食品检测中微生物检测的基本要求、常见的微生物检测指标以及国标中相关的食品微生物检测指标的检测方法。	水浴摇床	1	300 m ²	40
			洁净无菌操作台	6		
			高压灭菌锅	4		
			恒温培养箱	1		
			生化培养箱	2		
			无菌均质机	6		
			水浴锅	8		
			托盘天平	10		
			显微镜	40		
			数码显微镜	2		
			无菌室	2		
			菌落计数器	6		
2		培养学生对食	反渗透去离子纯水	1	300 m ²	

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
	食品理化检测		鼓风干燥箱	2		
			凯氏定氮仪	3		
			水分快速测定仪	1		
			粗纤维测定仪	1		
			台式小型高速离心	1		
			超声波清洗器	1		
			玻璃仪器气流烘干	2		
			水浴锅	6		
			马沸炉	1		
			移液枪	10		
			糖度计(手持式)	5		
			盐度计(手持式)	5		
			数字测温计	2		
			电子天平	10		
			器皿柜	3		
			通风柜	2		
			通风柜风机	1		
			多媒体设备	1		
3	天平室	为理化检测、微生物检测以及仪器分析检测提供称量场所和精度要求。	分析天平	10	80 m ²	12
			电子天平(0.01g)	10		
			干燥器	12		
			空调	1		
4	仪器室	完成与紫外分光光度计相关的实验教学设备以及重金属离子原子荧光法检测。	电脑	11	150 m ²	47
			紫外分光光度计	9		
			分光光度计	4		
			紫外分光光度计	2		
			原子荧光	1		
5	食品工艺实训室	培养学生掌握食品感官的评定方法、分析方法,以及食品加工原理、粮油食品、水产食品、罐头产品的生产方法,具备一定生产实践能力。为食品分析、食品工	双室真空包装机	1	200 m ²	55
			三层六盘烤箱	5		
			四门冷柜	1		
			小天鹅冰箱	1		
			绞肉机	1		
			肉丸机	1		
			粉碎机	1		
			榨汁机	4		

序号	实训室名称	主要教学用途	主要仪器	数目	建筑面积	设备总值(万元)
			12 层发酵箱	2		
			搅拌机（20L）	20		
			制冰机	2		
			豆浆机	3		
			封杯机	4		
			香肠机	1		
			包装机	1		
			循环水式真空泵	1		
			榨汁机	4		
			刨冰机	1		
			新麦烤箱	2		
			冰激凌机	1		
			烤鸭机	1		
			单室真空包装机	1		
			压缩机	1		
			进口搅拌机	20		
			绞肉机	1		
			落地和面机	2		
			灌肠机	4		
6	药品室	存放药品	药品柜及药品	13	45	13

2、校外实训基地

序号	实习实训基地名称	公司建立时间	基地地址	实习实训项目	可否顶岗实习
1	盼盼食品集团有限公司	1996 年	晋江市安海镇前蔡工业区	糕点饮料制作及检验	是 (工学交替合作企业)
2	蜡笔小新食品工业有限公司	2000 年	晋江五里工业园区	果冻制品制作及检验	是(工学交替合作企业)
3	乐隆隆食品有限公司		晋江	食品检验	是

为规范校外实训基地建设，不断拓展校外实训基地，规范产学关系，形成良性互动和校企合作机制，实现互利双赢，以培养职业岗位技能为目的

标，加大顶岗实习的实训力度，使学生学习与工作岗位实现“零距离”衔接。为确保各专业实训基地的规范性，对校外实训基地必须具备的条件制定出基本要求：

- 1、企业应是正式的法人单位。
- 2、组织机构健全，领导和工作（或技术）人员素质高，管理规范，发展前景好。
- 3、所经营的业务和承担的职能与相应专业对口。
- 4、在本地区的本行业中有一定的知名度，社会形象好。
- 5、能够为学生提供实习实训条件和相应的业务指导。

符合以上基本条件的企业，双方愿意建立互动的校企合作机制，互利双赢，可确定为校外实习实训基地，并签订《实习实训基地协议》。

（三）教学资源

积极开发校本教材、工作手册式教材、实训指导书、教学课件、教学微课视频等教学资源，建立教学资源库，为任务引领式学习和项目学习提供必要的学习资料。

1、教材选用

公共基础课、专业课根据教育部确定的中等职业学校培养目标和实际需求，使用国家规范教材及相关课程的教辅读物。

序号	课程	教材名称	主编	出版单位
1	食品加工	食品工艺	卢云真	电子工业出版社
2	化学	化学基础版（第二版）	刘尧	高等教育出版社

3	食品微生物基础	微生物基础及应用	刘建峰、廖湘萍	高等教育出版社
4	生物基础	生物基础	王社光、刘强	高等教育出版社
5	食品常规理化检验	食品分析与检验（第二版）	邓林、杜苏英	高等教育出版社
6	食品质量管理	食品质量管理	南海娟	化学工业出版社
7	食品包装技术	食品包装技术	刘士伟 王林山	化学工业出版社
8	食品添加剂及应用	食品添加剂应用技术	魏明英	科学出版社
9	食品营养与卫生	食品安全与营养	王尔茂	高等教育出版社
10	标签标识及感官检验	食品感官评价	祝美云	化学工业出版社

2. 图书文献配备

学校拥有图书配备为 10 万余册，图书涵盖专业类、文化基础类、实训与技能类，兼顾基础理论、专业核心与拓展内容，形成完整知识体系，能够满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

3. 数字资源配备

食品专业配套建设智慧职教、超星学习通等平台的食品专业课程资源等先进的虚拟仿真检验软件等，提升教学体验。

（四）教学方法

利用多元化的教学平台将自主学习、合作学习结合起来，积极开展尝试教学、问题导向教学、实践导向教学、工作导向教学，充分利用校内、外实训基地资源，实践教学学时占总学时 50%以上，学习内容主要围绕“工作任务”展开，工作任务引领教学。

1、公共基础课程教学

执行教育部和省、市教育部门有关教学基本要求，重在教学方法的改革及教学内容与专业培养目标的有机结合，将综合职业能力的培养融入教学内容，加强公共基础课学业水平考试内容、劳动教育和历史文化知识。

2、专业核心课程教学

在教学方法上不断创新，加强教学的针对性，针对学生的实际情况组织教学，从浅着手，突出和强化知识的实用性，利用现代化教育信息技术手段，增强教学过程的形象性、趣味性、调动学生学习的积极性，以职业能力为核心，将知识、能力、职业素养的培养目标整合到每门课程的学习任务中，通过教学具体活动的开展加以实施，通过教师引导，发挥学生主体作用，实现理论和实践一体化教学目标。

（五）教学评价

合理的考核方式，是提高学生学习积极性的催化剂，也是教师检测教材选择是否得当，实施教学方法是否正确的重要依据。在教学评价的改革过程中，由传统单一的评价方式转变为多元化、全过程的评价方式，可以从以下方面来实施：

1、教学评价与课程目标一致，既要关注学生知识与技能的理解和掌握情况，又要关注学生情感与价值观；既要关注学生学习的结果，又要关注学生学习的过程；既要关注教师对学生的评价，又要关注学生对教师的评价。

2、注重教和学过程性评价，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用规范纳入课程成绩评价范围，形成日常学业评价、期中和期末考试成绩为要素的学业评价体系。

3、以企业岗位评价标准为依据，形成学校与企业共同参与的学生企业顶岗实习环节的评价机制，切实加强和细化学生顶岗实习教学要求。

（六）质量管理

更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，可实行工学交替等弹性学制。合理调配专业教师、专业实训室和

实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

九、毕业要求

学生必须完成下列各教学环节方可毕业：

- （1）学生修完所有课程，考核成绩必须合格（包括无重大违纪处分）；
- （2）完成省学考并成绩合格；
- （3）必须通过农产品食品检验员（中级）的技能鉴定；
- （4）完成顶岗实习。与企业签订顶岗实习协议，并完成相关的周记、总结的材料，上交实训处认定完成顶岗实习方可领取毕业证。

十、附录

专家意见表和党总支审批表

晋江市晋兴职业中专学校
食品安全与检测技术专业《人才培养方案》
专家论证意见表

2026年6月25日

姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
何尤贵	品控技术总监	阿一波食品工业有限公司	13799235739	何尤贵
林景川	食品专业教研组长	泉州华侨职业中专学校	18959790114	林景川
黄茂坤	教授/副院长	黎明职业大学轻工学院	15880770288	黄茂坤
吕雅玲	人力资源总监	福建盼盼食品有限公司	15505950199	吕雅玲
陈铭娜	人事经理	福建省麦都食品发展有限公司	13788809209	陈铭娜
黄舒婷	食品专业教研组长	惠安职业中专学校	18965663883	黄舒婷

专家成员名单

本方案紧扣职业教育改革要求与食品安全检测行业发展需求,培养目标定位精准,服务面向清晰,人才培养规格契合专业办学定位与质检岗位要求。方案中课程体系等设置科学规范,聚焦食品理化检测、安全岗位,紧贴区域食品质量监管、企业做控产业实际。

经专家组集体研讨、评审,一致认为:本专业人才培养方案整体科学合理、贴合食品安全检测行业岗位需求,具备可行性与实施性,同意通过论证。

组长签名: 卢云真

专家论证意见

晋江市晋兴职业中专学校专业人才培养方案审批表

专业类别	食品药品与粮食大类	类别代码	6901
专业名称(方向)	食品安全与检测技术	专业代码	690104
人才培养方案 调整情况	根据人才培养调研及人才需求分析,结合专业建设指导委员会各位专家的意见,对人才培养方案进行调整,以体现职业教育的特点。 1、根据学考改革,调整《生物基础》课时量,注重夯实基础,着重考查学生独立思考和运用所学知识分析问题、解决问题等关键能力。 2、行业标准的融入,根据学考改革,优化技能考证赋分课程教学,严格按照国家职业技能鉴定标准开展教学考核,让学生在完成课程学习后能够直接参加职业技能鉴定考试,提高考试通过率。 3、根据教育部食品加工工艺课程标准,将课程结构中的专业基础、核心、拓展课程分类更清晰,授课内容里增加《食品机械设备》《食品相关法律法规》,同时增设特色课程《食品综合实训》,贴合区域食品产业岗位需求。		
专业组意见	本专业根据专业设置动态调整方案,在调整后的专业培养目标基础上修订2026年的人才培养方案,请学校审核。 签名: 邱强 2026年6月15日		
教务处意见	该专业严格按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)文件要求,依规定程序修订本专业人才培养方案,请学校党总支给予审批。 签名: 2026年6月15日		
学校党总支 审定意见	签名(盖章) 2026年6月15日 		