

湖北轻工职业技术学院 专业人才培养方案

专业名称：食品检验检测技术专业

所在院部：轻化工程学院

专业负责人：严鹤松

适用年级：2021 级

修订日期：2021 年 11 月 20 日

湖北轻工职业技术学院教务处制

2021 级食品检验检测技术专业培养方案

一、专业名称及专业代码

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

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

高等职业学校学历教育修业年限以 3 年为主；招收初中毕业生或具有同等学力者，修业年限以 5 年为主。

四、职业面向

本专业毕业生主要从事食品检验检测方面的工作，从事食品检验，公共营养服务与管理等相关岗位等工作。主要服务行业：立足湖北，面向全国食品企业生产、质检及管理岗位。主要工作岗位如表 1 所示。

表 1 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	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
食品药品 与粮食大 类 49	食品检验检 测 技 术 490104	食 品 4901	餐饮服务人员； 检验、检测和计 量服务人员；检 验试验人员	食品分析检验员；食品 质量管理员；食品营销 员；食品安全管理	食品检验工； 化学检验工；

除了上述主要工作岗位之外，还能够从事相近职业岗位群工作。例如：乳品；饮料；食品添加剂；食品调味剂制作人员，粮油制品加工人员。食品验收、贮运、保藏等工作；商品监督员、推销员、采购员、营业员、保管员等工作。

五、人才培养目标与规格

（一）培养目标

全面贯彻党的教育方针，坚持立德树人，技能与素质并重，促进学生在德、智、体、美、劳诸多方面全面发展。面向食品行业，培养德智体美全面发展，具有良好的职业道德、熟练

的职业技能、实事求是的工作态度、可持续发展的能力，掌握必需够用的专业知识，能够综合运用所学化学、食品营养学、食品质量管理、食品分析与检验等专业知识，从事食品营养指导与产品开发、食疗保健、食品质量监督检验、食品质量管理、食品生产等相关的技术型人才。

（二）培养规格

结 构	要 求
基本素质要求	<p>素质要求：</p> <p>①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。</p> <p>②具有法律意识，遵纪守法，有良好的社会公德，诚实守信，懂得基本礼仪规范，良好的人际关系。</p> <p>③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。</p> <p>④熟悉本行业的法规要求，爱岗敬业，职业道德良好，工作责任感强，具有辨别是非的能力，自律精神强，有良好的道德修养；</p> <p>⑤具有健康的心理，健康的身体。</p>
专业知识要求	<p>知识要求：</p> <p>了解食品生产安全生产知识；掌握原料和产品的物理化学性质；掌握食品加工过程及控制理论；了解食品加工设备基础知识；了解冷却、防腐与润滑知识；掌握食品生产的专业知识，熟悉食品加工装置的生产及操作。掌握食品检测的基本理论和检测方法，掌握食品营养及功能食品加工技术知识。</p> <p>技能要求：</p> <p>能够识别工艺图；能控制食品加工质量及安全；能制定食品加工工艺；有执行国家食品法规的能力，能熟练掌握食品理化及微生物检测的各项标准，能够掌握食品感官评定的方法。能分析食品生产企业食品安全产生的原因与途径建立食品安全评估预警机制制订食品安全的控制措施；具有食品质量与安全的执行能力。</p> <p>素质要求：</p> <p>①具有一定的食品行业法律、法规方面的知识。具有较强的法律意识；</p> <p>②具有较强的读、听、写、译能力，能熟练处理食品加工专业的英文资料；</p> <p>③具有一定的计算机操作能力，熟悉办公软件的应用；</p> <p>④身体健康，具有良好的心理素质和健全的人格；</p>
专业能力要求	<p>1、基本素质</p> <p>掌握本专业必需的基本知识、基本理论和基本技能，具有食品加工的实际操作能力。懂得从事食品加工的基本规律，具备从事食品加工的基本能力，具有一定的中英文应用水平，能使用和处理本专业的一般性中英文技术资料。具有创业精神和创新意识，掌握一定的创业基本知识和技巧。</p> <p>2、专业素质</p> <p>①具备较强的基础理论知识和一定实际操作能力；</p> <p>②根据所学专业知知识，能解决生活、生产中存在的实际问题；</p> <p>③应具备较强的食品加工与检验的能力；</p> <p>④加强理论研究，指导工业中的实际生产；</p> <p>⑤具备一定的科研开发能力。</p>

	3、岗位技能素质 ①结合理论知识与实际生产中存在的问题，能进行正确的分析； ②结合理论知识与实际生产中存在的问题，能处理实际问题； ③根据市场调查研究，改进生产工艺流程，提高经济效益； ④根据社会需求，紧跟市场需要，加强新产品的开发，具备推陈出新能力。
--	---

六、课程设置

以食品生产过程为基础，以食品品质控制主导，按照学生的认知规律及智能特点，遵循学生知识、技能、职业态度的形成过程以及学习领域之间工作过程的内在联系，以职业技能增长为主线，重组教学内容，重构教学体系，建立了由公共学习领域、专业学习领域、拓展学习领域等组成的课程体系，保证了学生校内学习和实际工作的一致性，实现了专业设置与企业需求零距离，学生学习与岗位要求零距离。

(一) 食品检验检测技术专业课程体系如下图 3 示所示：

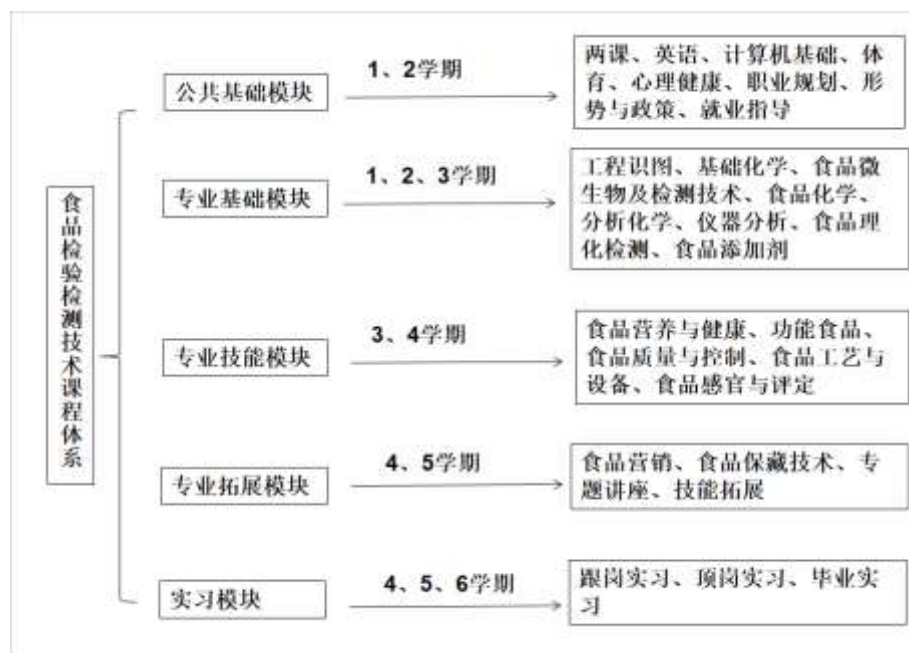


图 3 食品检验检测技术专业课程体系

(二) 核心课程建设

按照相应职业岗位(群)的能力要求，确定 5-8 门专业核心课程，并明确教学内容及要求。专业课程设置要注重引导和体现理实一体化教学。专业核心课程描述如下：

专业核心课程的建设如表 2 所示：

表 2 食品检验检测技术专业核心课程建设一览表

序号	课程名称	建设内容、目标
1	食品营养与健康	完成课程标准制订、教学内容与教学情境设计、实训教材编写以及教学考核与评价办法的制订，完成教材等。
2	食品理化检测技术	完成核心课程标准制订、教学内容与教学情境设计、实训教材编写以及教学考核与评价办法的制订，完成教材等。

3	仪器分析	完成课程标准制订、教学内容与教学情境设计、实训教材编写以及教学考核与评价办法的制订，完成教材等。
4	食品微生物及检测技术	完成优质核心课程标准制订、教学内容与教学情境设计、实训教材编写以及教学考核与评价办法的制订，完成教材等。
5	食品质量控制与管理	完成课程标准制订、教学内容与教学情境设计、实训教材编写以及教学考核与评价办法的制订，完成教材等。

1. 食品营养与健康

课程名称		食品营养与健康		课程代码	
参考学分	4	参考课时	72	开课学期	3
课程 目 标	知识目标	(1) 使学生具有良好的健康管理师的职业道德； (2) 了解不同人群的生理特点及营养需求； (3) 掌握营养学基本原理； (4) 熟悉不同食物营养价值及其评价方式 (5) 能够开展营养宣传教育，进行社区营养管理及疾病宣传预防			
	能力目标	(1) 学会分析不同食品营养价值； (2) 学会分析不同人群的营养需求； (3) 针对不同人群进行合理膳食指导； (4) 能够进行社区营养宣传教育与管理			
	素质目标	(1) 具备良好的自我表现、与人沟通的能力； (2) 树立团队协作精神； (3) 具备分析问题、解决问题的能力； (4) 树立勇于创新、敬业乐业的工作作风； (5) 树立质量意识； (6) 具有诚实、守信、坚韧不拔的性格； (7) 培养严谨求实的科学态度			
主要 教学 内容	营养学基础；人群营养基础，食物营养价值，膳食营养指导与疾病预防，社区营养教育与管理				
教学 方法 建议	仿真教学、动画教学、启发式教学等				
课程 考核 建议	过程考核为主				

2. 食品理化检测技术

课程名称		食品理化检测技术		课程代码	202116
参考学分	6	参考课时	108	开课学期	3
课程 目 标	知识目 标	(1) 使学生具有良好的食品检验工的职业道德； (2) 掌握项目检验的原理； (3) 掌握检验操作的要求；			
	能力目 标	(1) 培养学生具有制定检验方案的能力； (2) 培养学生具有独立操作的能力； (3) 培养学生具有正确处理检验数据的能力；			
	素质目 标	(1) 具备良好的自我表现、与人沟通的能力； (2) 树立团队协作精神； (3) 具备分析问题、解决问题的能力； (4) 树立勇于创新、敬业乐业的工作作风； (5) 具有诚实、守信、坚韧不拔的性格； (6) 培养严谨求实的科学态度			
主要 教 学 内 容	检验基本知识；食品物理检验，食品成分检验，食品添加剂检验；食品微量元素 检验；食品药物残留检验				
教学 方 法 建 议	仿真教学、动画教学、启发式教学等				
课程 考 核 建 议	过程考核为主				

3. 仪器分析

课程名称		仪器分析		课程代码	30201
参考学分	4	参考课时	72	开课学期	2
课 程 目 标	知识目 标	(1) 使学生具有良好的职业道德； (2) 掌握各种常用检测仪器的规范操作方法； (3) 掌握各仪器的构造、原理、操作及维护保养；			

	能力目标	(1) 学会操作和使用酸度计、分光光度计等设备； (2) 能够正确规范的使用气相、液相色谱及原子吸收设备； (3) 能够独立完成具体指标的检测；
	素质目标	(1) 具备良好的自我表现、与人沟通的能力； (2) 树立团队协作精神； (3) 具备分析问题、解决问题的能力； (4) 形成对保健食品的正确认识； (5) 在从事食品检验中遵循良好的职业道德； (6) 培养严谨求实的科学态度
主要教学内容	电化学分析；紫外可见分析；原子吸收分析；红外分析；气相色谱分析；液相色谱分析；	
教学方法建议	仿真教学、动画教学、启发式教学等	
课程考核建议	过程考核为主	

4. 食品微生物检测技术

课程名称		食品微生物检测技术		课程代码	202170
参考学分	6	参考课时	120	开课学期	3, 4
课程目标	知识目标	(1) 了解微生物检测技术的发展； (2) 掌握微生物检验国家标准； (3) 熟悉微生物检验样品处理方式； (4) 熟悉微生指标检验程序、计算方法			
	能力目标	(1) 学会熟练使用显微镜观察鉴定微生物； (2) 能够规范进行微生物无菌操作； (3) 能够规范处理微生物样品； (4) 能够按照国标检测食品中微生物菌数			
	素质目标	(1) 具备良好的自我表现、与人沟通的能力； (2) 树立团队协作精神； (3) 具备分析问题、解决问题的能力； (4) 形成对保健食品的正确认识；			

		(5) 在从事检测工作中遵循良好的职业道德; (6) 培养严谨求实的科学态度
主要 教学 内容	微生物分离及纯化; 微生物的培养及保藏; 食品菌落数测定; 大肠杆菌数测定; 霉菌酵母菌计数; 致病菌检验	
教学 方法 建议	仿真教学、动画教学、启发式教学等	
课程 考核 建议	过程考核为主	

5. 食品质量控制与管理

课程名称		食品质量控制与管理		课程代码	202120
参考学分	4	参考课时	48	开课学期	4
课 程 目 标	知识目 标	(1) 了解国内外食品安全限制, 研究内容及方法; (2) 掌握影响食品安全的因素; (3) 熟悉各类质量安全体系; (4) 理解 GMP、HACCP 的原理及应用			
	能力目 标	(1) 掌握食品质量控制与管理基本方法和理论; (2) 能够使用质量管理工具对食品进行质量控制; (3) 能够分析找到并解决食品质量问题;			
	素质目 标	(1) 具备良好的自我表现、与人沟通的能力; (2) 树立团队协作精神; (3) 具备分析问题、解决问题的能力; (4) 形成对保健食品的正确认识; (5) 在从事食品质量管理中遵循良好的职业道德; (6) 培养严谨求实的科学态度			
主要 教学 内容	微生物分离及纯化; 微生物的培养及保藏; 食品菌落数测定; 大肠杆菌数测定; 霉菌酵母菌计数; 致病菌检验				

教学方法建议	仿真教学、动画教学、启发式教学等
课程考核建议	过程考核为主

七、学时安排

食品检验检测技术专业三年总学时数为 2576 学时，三年总学分一般不少于 135 学分。军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

第一学期新生晚入学一周，法定假 1 周。

第二学期法定假累计 1 周，实际教学周数为 19 周(含考试时间)。

第三学期法定假 1 周。实际教学周数为 19 周(含考试时间)。

第四学期法定假累计 1 周，跟岗实习为 8 周。

第五学期及第六学期均为 18 周教学，第六学期需完成顶岗实习。

八、教学进程总体安排

- 1、教学时间安排表（见附表 1）
- 2、教学进程表（见附表 2）
- 3、实践教学进程表（见附表 3）
- 4、教学环节分配表（见附表 4）

九、实施保障

（一）师资队伍。

1、专业师资的配置与要求

- (1) 具有本专业开相关专业大学生本科及以上学历；
- (2) 具有高等教师资格证书，中级及以上职业资格证书或相应技术职称；
- (3) 具有良好的思想品德修养，遵守职业道德、为人师表；热爱关心学生；
- (4) 具备本专业教学需要的扎实的专业知识和专业实践能力，并能在教学过程中灵活运用；能担任本专业的实习指导工作；
- (5) 熟悉所任教学专业与应对的产业、行业、企业、职业（岗位）、就业的相互依联程度，具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

(6) 熟悉本行业的技术生产情况及发展趋势。与企业保持紧密联系，熟悉企业生产现状，能及时将企业各项新工艺、新材料、新方法和企业管理新理念补充进课程。近 3 年中应有不少于 6 个月的企业实践经历。

2、专业教学团队要求

- (1) 有至少 2 个专业带头人，其中 1 人为来自企业的工作技术人员或专家；骨干教师 4 名；

(2) 每门课程由讲师以上职称的教师担任课程负责人；

(3) 专业教师的数量和结构能满足专业办学规模，其中专兼职教师比例为 1:1。“双师型”比例：78%以上；具体要求如下表 3：

序号	团队结构	人 数	比例 (%)
1	专职教师	9	100%
2	高级职称以上	7	77.7%
	中级职称	2	22.2%
3	双师教师（专职）	7	77.7%

（二）教学设施。

1. 校内实训基地建设情况

按照专业培养目标的要求，加快专业实训基地的建设，完善各专业实训教学环节的各项规程，优化各专业实训的教学内容；实现教学与生产及工作过程相结合，吸纳企业行业高技能人才参与课程开发、教学计划制定与修改、课程教学与实训实习、教学评价等全过程；引入新的行业工艺技术，及时调整实践教学课程内容，把真正有用的技术融入教学体系中。校内具体实训条件见下表 4。

表 4 校内实训基地

序号	实训基地名称	实训主要内容
1	烘焙实训中心	面包、蛋糕、糕点等的制作
2	乳制品生产车间	消毒乳、发酵乳、冰淇淋、奶油、乳酪等的生产
3	微生物实验室	微生物基本操作、食品卫生检测
4	理化检测室	理化检测基本操作、食品理化检测
5	真空油炸食品实训室	低温真快油炸食品生产
6	产品品评室	实训产品品评

2. 校外实训基地建设情况

校外实训基地

(1) 校外实训基地的要求

①企业历史相对较长，形成企业文化；企业技术力量较强，能完成由企业承担的课程，达到教学要求；

②企业类型全面，配置合理。达到一定的规模，能接收一定数量的学生。

(2) 校外实训基地功能

完成本专业教学模式中的教学实训项目，同时也具有能进行教师培训作用及合作开发项目

作用。能充分引导学生做好自己的职业生涯规划，缩短了学生从毕业到进入工作岗位的心理转换期。具体要求如下表 5：

表 5 校外实训基地

序号	基地名称	容纳人数
1	武汉仟吉食品有限公司	100
2	武汉吉人食品有限公司	50
3	上海快乐柠檬食品有限公司	50
5	武汉蒙牛食品有限公司	50
6	武汉 85C 公司	30

（三）教学方法。

以食品加工企业人才需求规格、岗位能力、职业素养为依据，结合食品检验检测技术的职业资格标准，依据实际的工作任务逻辑关系，以产品为载体，根据食品检验检测技术的职业特征及完整思维过程分解学习领域，按照能力的难易程度对教学内容重新排序，设计平行或递进的真实、完整、典型的学习情境，制定课程标准、学生考核标准等，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。应用行动导向的教学方法，将职业技能鉴定内容融入到学习领域中，引导学生独立、主动的学习，使学生达到本学习领域的的能力目标、知识目标和情感目标。

（四）教学评价。

1、考核内容的构成

①学习能力考核 学习能力考核的目的在于引导学生积极参与平时的学习，激发学生学习的积极性和主动性，提高学生的自主学习的能力。

②职业技能考核 职业技能考核的目的在于引导学生专业技能的学习，掌握食品生物制造不同岗位对应的操作能力。

③职业素养考核 职业素养考核的目的在于引导学生培养良好的职业素养。该项考核是针对职业岗位对员工职业素养的需求而设计的。目前，用工单位非常注重员工是否具有纪律性和团队精神。该项考核主要根据学生到课率、学习态度、课堂表现等方面的情况评定其成绩培养他们遵守纪律、爱岗敬业、团结协作、职业道德的职业素养，提高学生就业竞争能力，奠定未来发展的基础。

④综合能力考核 综合能力考核的目的重在培养学生学以致用、开拓创新的能力，是训练学生综合技能的有效途径。该项考核是针对高职教育目的——培养高端技能型人才而设计的。

2、考核方式

二个方面：期末考核与形成性考核。

形成性考核的方式具体表现为平时表现成绩、技能鉴定、实训实习报告、实习跟踪反馈。

①传统考试

考核方式有两种——卷面考核与口试。

卷面考核的考核方式为闭卷或开卷，侧重考核学生运用所学原理解决问题的能力。口试是指对平时表现特别优秀的学生依据其自愿原则可以申请口试，试题是根据教学大纲共同协商设置必答题和选答题，该考核方式机动、灵活，能较好地反映优秀学生的学习效果，且具有较大的激励作用，深受学生的欢迎。

②平时成绩

依据课堂表现（回答问题、讨论发言、听课状况）、到课率、学习态度、作业等情况评定。作业分平时作业和综合性作业两种形式。平时作业主要有课后思考题或单元教学结束后综合测验，根据学生完成任务的质量，评定其成绩，侧重于对学生学习过程的检查。综合性是根据专业特点、课程需要而专门设计的综合性任务，根据学生呈报成果的质量，评定其成绩，侧重于对学生应用、分析、综合、实践能力的考核。

③技能鉴定

根据职业资格的知识 and 技能要求进行技能的鉴定。

④实训实习报告

学生在完成职场体验、实境训练、顶岗历练后，均撰写实训实习报告，作为实训实习成绩评定的依据之一。

⑤实习跟踪反馈

系部在学生校外实习与顶岗实习期间，不定期跟踪调查学生在实习基地的综合表现。实习结束，由企业实习指导教师对学生进行评价，并将评价报告反馈给系部，作为实习成绩评定的另一依据。

3、考核成绩分配原则

课程考核成绩的评定根据形成性考核和传统考试构成，根据课程性质，传统考试和各项形成性考核的成绩比例不同，具体的原则是：培养学生基础素能和拓展素能的课程成绩鉴定上，传统考试成绩占的比重较高，比如大学英语、政治理论课、公关礼仪等课程；专业素能模块课程（职业基础课程和职业核心课程）以形成性考核为主，传统考试成绩占的比重较低；实训实习课程的考核以形成性考核的方式，重技能考核。各种性质的课程考核成绩的分配比例见下表 6。

表 6 成绩考核分配比例表

考核方式		课程性质				
		通识课程	专业基础课程	专业核心课程	实训课程	实习课程
传统考试		闭卷	闭卷	试卷	报告	实习报告
形成性考核	平时成绩	10%	10%	10%	10%	10%
	实验操作及技能鉴定	20%	20%	20%	20%	20%
	实训或实习报告	30%	20%	20%	20%	20%
	实训指导教师鉴定	40%	30%	30%	30%	30%
	基地指导教师鉴定		20%	20%	20%	20%
综合成绩						

（五）质量管理。

聘请行业、企业专家对课程体系、课程建设内容和实践教学安排等进行评估，建立保障教学质量的管理制度。使评价主体多元化、评价内容具体化，评价方法多样化，并将评价标

准、评价内容、评价形式和评价结果与学生的长期发展有机地结合在一起，为学生成长和就业提供服务。

十、毕业要求

学生须修完本专业教学进度表中所规定的课程，修满专业规定学分及学校公共选修课学分即可毕业。

附表 1: 教学时间安排表

第 1 学期学年教学时间安排表

学 年 次 周	八月		九月			十月			十一月				十二月				一月		二月							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
日期 起	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22
止	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	5	1	8	15	22	29	5	12	19	26
一	△	△	△	△	△	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	△:	×	×	×	×

第 2 学期学年教学时间安排表

学 年 次 周	三月			四月			五月				六月			七月			八月									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
日期 起	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21		5	12	19	26	2	9	16	23
止	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	28	/	/	/	/	/	/	/	/
	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	/	9	16	23	30	6	14	20	27
二	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	△:	×	×	×	×	×	×	×	×

第 3 学期学年教学时间安排表

学 年 次 周	八月		九月			十月			十一月				十二月				一月		二月							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
日期 起	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	14	20	27	3	10	17	24	31	7	14	
止	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	18	24	31	7	14	21	28	4	11	18	
三	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	△:	×	×	×	×	×	

第 4 学期学年教学时间安排表

学年	二月		三月				四月				五月				六月				七月				八月			
周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	25
日期起止	21 / 25	28 / 4	7 / 11	14 / 18	21 / 25	28 / 1	4 / 8	11 / 15	18 / 22	25 / 29	2 / 6	9 / 13	16 / 20	23 / 27	30 / 3	4 / 10	13 / 17	20 / 24	27 / 1	4 / 8	11 / 15	18 / 22	25 / 29	1 / 5	8 / 12	15 / 19
四	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	∧:	//	//	//	//	//	//	//	×	×	×	×	×	×

第 5 学期学年教学时间安排表

学年	八月		九月				十月				十一月				十二月				一月		二月					
周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
日期起止	29 / 2	5 / 9	12 / 16	19 / 23	26 / 30	3 / 7	10 / 14	17 / 21	24 / 28	31 / 5	7 / 11	14 / 18	21 / 25	28 / 2	5 / 9	13 / 17	19 / 23	26 / 30	2 / 6	9 / 13	16 / 20	23 / 27	30 / 3	6 / 10	13 / 17	20 / 24
五	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	∧:	//	//	//	//	//	//	//	×	×	×		

第 6 学期学年教学时间安排表

学年	二月		三月				四月				五月				六月				七月						
周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
日期起止	6 / 10	13 / 17	20 / 24	27 / 3	6 / 10	13 / 17	20 / 24	27 / 31	3 / 7	10 / 14	17 / 21	24 / 28	1 / 5	8 / 12	15 / 19	22 / 26	29 / 2	5 / 9	12 / 16	19 / 23	26 / 7	3 / 7	10 / 14	17 / 21	24 / 28

六 // // // // // // // // // // // // // // // // // ▲

注：□== 理论教学；：==考试；○==实践教学；△==入学教育；♠==军训；×==寒暑假；//==各类实训、毕业实训；∧==机动；▲==毕业鉴定；●==技能鉴定；※== 课程设计。实习实训时间安排还需兼顾机电学院其他专业教学进程、实习实训场地、师资等多方面的协调问题，将有所调整！

第四、五、六学期均有实习

附表 2：教学进程表

课程结构	序号	课程代码	课程名称	课程类型	课程性质	考核方式	学分	课内学时分配				周学时数分配						实验、实训 %
								理论学时	实践学时	理实一体化	总学时	一	二	三	四	五	六	
												19	18	18	12	12	20	
公共基础课程	1	106019	军训与入学教育	B	必修	考查	3	18	36		54	3周						
	2	50001	军事理论	A	必修	考查	1	18			18		讲座					
	3	106011	思想品德修养与法律基础	B	必修	考查	3	40	8		48	2	2					
	4	106012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	必修	考查	4	52	8		60			2	2			
	5	106003	英语	A	必修	考试	6	96			96	4	4					
	6	106005	体育	C	必修	考查	4		90		90	2	2		2			
	7	106020	形势与政策	A	必修	考查	1	32			32	每学期两次讲座						

	8	106021	大学生职业发展与就业指导、创新创业教育	B	必修	考查	2	16	16		32	1*1 6			1*1 6							
	9	106019	计算机应用基础	B	必修	考查	4	36	36		72		4									
	10	103004	大学生心理健康	B	必修	考查	2	18	18		36		2									
	11		毕业教育	B	必修课	考查	1	10	8		18						18					
小计											31	336	220		556	8	14	2	4	0	18	
专业 基础 课程	12	202012	普通化学	B	必修	考试	6	48	48		96	6						0.5				
	13	202194	工程识图	A	必修	考试	4	64			64	4										
	14	302041	食品化学	B	必修	考试	6	36	72		108		6					0.5				
	15	202170	食品微生物及检测技术	B	必修	考试	6	60	60		120			4	4			0.5				
	16	202004	分析化学	B	必修	考试	6	32	64		96	6						0.7				
	17	302042	食品添加剂	B	必修	考查	3	24	24		48				4			0.5				
	18	302031	仪器分析	B	必修	考试	4	36	36		72		4									
小计											35	300	304		604	16	10	4	8	0		
专业 课程	19	202116	食品理化检验技术	B	必修	考试	6	36	72		108			6				0.7				
	20	202184	功能食品	B	必修	考查	2	36	0		36			2				0.5				
	21	202467	食品营养与健康	A	必修	考	4	72			72			4								

附表 4：教学环节分配表

总学时	教学环节类别		学时	占总学时百分比	理论教学学时	实践教学学时	理、实百分比			
2672	公共基础课程	理论学时	336	13%	1092	1484	73.58%			
		实训学时	220	8%						
	基础技能课程	理论学时	300	11.23%						
		实训学时	304	11%						
		一体化学时		0%						
	专业技能（学习领域）课程	理论学时	336	13%						
		实训学时	96	4%						
		一体化学时		0%						
	专业拓展课程	理论学时	120	4%						
		实训学时	864	32%						
		一体化教学学时		0%						
	公选课程		96	4%						
	综合实践环节		0	0.00%						
顶岗实习等学时数		0	0.00%							

	毕业实践环节	0	0.00%			
	其它环节 (入学教育、军训、公益劳动等)	0	0.00%			