

益阳医学高等专科学校

2024 级专业人才培养方案

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

学院公章：



二〇二四年八月

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
(一) 职业面向	1
(二) 职业资格证书	2
(三) 职业发展路径	2
(四) 职业岗位分析	2
五、培养目标与规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	5
(一) 课程设置	6
(二) 课程描述	7
七、教学进程总体安排	36
(一) 学时/学分计算	36
(二) 课程学时/学分分配表	36
(三) 教学进程总体安排	36
八、实施保障	36
(一) 师资队伍	36
(二) 教学设施	37
(三) 教学资源	39
(四) 教学方法	40
(五) 学习评价	40
(六) 质量管理	41
九、毕业要求	42
十、附录	43
附录 1: 教学进程安排表	44
附录 2: 人才培养方案变更审批表	48
附录 3: 人才培养方案审核表	49
附录 4: 专业建设委员会	50

2024 级食品检验检测技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

食品检验检测技术（490104）

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

三、修业年限

基本修业年限 3 年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（49）
所属专业类（代码）	食品类（4901）
对应行业（代码）	质量技术服务业（745） 农副食品加工业（C13） 食品制造业（C14） 酒、饮料和精制茶制造业（C15）
主要职业类别（代码）	农产品食品检验员（4-08-05-01） 产品质量检验工程技术人员（2-02-31-01） 质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04） 进出口商品检验员（2-02-31-02） 公共营养师（4-14-02-01） 健康管理师（4-14-02-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	农产品食品检验检测 食品质量安全与管理 质量和认证认可 食品安全管理员/总监 营养咨询与健康管理 检验检疫等
职业类证书举例	农产品食品检验员 可食食品快速检验（1+X） 粮农食品安全评价（1+X） 内审员公共营养师等

（二）职业证书

表 2 通用证书

序号	证书名称	发证机构	建议等级	融通课程
1	高等学校英语应用能力证书	高等学校英语应用能力考试委员会	A 级	大学英语
2	全国计算机等级证书	教育部考试中心	一级	信息技术
3	国家普通话水平等级证书	国家语言文字工作委员会	三级甲等及以上	大学语文

表 3 职业资格/职业技能等级证书

序号	证书名称	等级	证书类型	发证机构	融通课程
1	农产品食品检验员	中级 (四级)	技能等级证书	人力资源和社会保障厅	食品感官分析技术 食品理化检验技术
2	1+X 可食食品快速检验	中级	职业技能证书	第三方认证机构	食品微生物检验技术 食品快速检测技术
3	1+X 粮农食品安全评价	中级	职业技能证书	第三方认证机构	食品安全与卫生 食品质量安全与控制技术
4	1+X 食品合规管理	中级	职业技能证书	第三方认证机构	食品标准与法规 食品安全与卫生
5	食品安全管理体系内审员	-	资格证书	第三方认证机构	食品安全与卫生
6	健康管理师、公共营养师	四级	技能等级证书	人力资源和社会保障厅	食品营养学 中医养生与食疗

（三）职业发展路径

专业毕业生职业发展路径如下表所示。

表 4 毕业生职业发展路径

阶段	岗位名称
初次就业	食品、农产品检验员、质量控制员、食品安全员、实验室技术员
目标岗位	食品质量管理专员、食品安全分析师、食品研发员、实验室主管
发展岗位	技术总监、食品质量安全总监、行业认证审核员
迁移岗位	健康管理员、营养咨询员、食品行业顾问、市场营销专员、政策研究员

（四）职业岗位分析

表 5 职业岗位分析

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力要求	主要对应课程
1	食品检验检测	主要从事食品、农产品、药品原辅料、半成品、成品	能够正确理解食品检验标准、规范，完成食品检验工作；能够对检测样品进行采集与处理；能够正确配制试剂，熟练使用主要仪器。能够正确处理检测数据，正确表述分析结	食品感官分析技术 食品理化检测技术 食品微生物检测技术 食品仪器分析技术

		以及食品包装材料的检测工作。	果,并能对检验结果进行判断和分析;能够规范出具检验报告。 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。	食品快速检测技术 保健食品检测 分子生物学检验 食品掺伪检验技术 分析化学 基础化学 食品生物化学
2	食品质量管理	主要在食品验收、贮运、保藏和生产中进行食品质量管理及安全控制。	制定食品质量安全管理度,制定、实施食品质量安全管理计划,检查记录生产经营过程的食品质量安全管理状况;能够对食品中常见微生物、化学性、物理性污染进行预防与控制,并能运用食品卫生、食品安全等专业知识进行监督和管理;能对企业的卫生、质量安全管理进行控制,具有企业食品质量安全管理控制体系的执行力。 食品生产加工过程的在线质量控制(QC)和日管控;内部审核与质量控制(内控),配合食品安全监管部门进行的监督检查。	食品质量安全管理与控制技术 检测实验室管理与运行 食品标准与法规 食品安全与卫生 食品加工技术概论 食品生物化学
3	食品生产加工岗位	主要从事食品生产加工的相关工作。	具有食品加工技术概论基础知识;熟悉典型食品生产工艺要求,设备的性能及操作。 能够根据生产工艺流程和技术指标要求完成食品的生产;具有组织、协调、控制、安排生产的能力;具有监控食品加工生产工艺流程的能力;具有新产品研发能力。	食品加工技术概论 食品贮藏保鲜技术 食品生物化学 食品标准与法规 食品安全与卫生 食品质量安全管理与控制技术
4	营养咨询与健康管理	主要从事个体和群体健康的监测(营养和心理)、分析、评估以及健康咨询、指导和危险因素干预。	具备健康评估、健康指导、健康教育、健康服务的专业能力,能根据客户的健康档案,进行评估,出具健康分析报告,并给客户进行报告解读与建议。 能运用医学、营养、心理、运动、环境等相关专业知识为客户提供健康咨询和管理。	食品营养学 中医养生与食疗 人体解剖与生理学 食品生物化学 食品毒理学

五、培养目标与规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观,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、信息素养、职业道德和创新意识,精益求精的工匠精神,较强的就业创业能力和可持续发展的能力;掌握扎实专业基础知识(化学分析、生物分析、食品加工及相关法律法规等);拥有专业技术技能(食品检测分析、检



测实验室管理、质量认证认可等），具备职业综合素质和行动能力。培养面向质检技术服务、农副食品加工、食品制造等行业的农产品食品检验员、产品质量检验工程技术人员、质量认证认可工程技术人员等职业，能够从事食品检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理、营养咨询与健康管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本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，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，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）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；

（3）具有质量意识、环保意识、生物安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；了解相关产业文化，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；

（4）勇于奋斗、乐观向上，自我管理能力、具备一定的心理调适能力；

（5）具有良好的科学素养、人文素养和职业生涯规划的能力；具备良好的语言表达能力、文字表达能力、有较强的集体意识和团队合作精神；

（6）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，以及良好的行为习惯；

（7）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。

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，掌握一定的就业、创业知识；

（2）掌握必需的公共和专业英语知识，掌握必需的计算机信息技术，掌握必需的法律、安全、劳动、健康和美学常识；



(3) 掌握食品加工技术基础知识；熟悉典型食品生产工艺要求，设备的性能及操作；

(4) 掌握食品检验检测流程、原理和方法，常用食品分析仪器和快检设备的工作原理、使用和维护方法，检测实验室安全与质量管理，食品质量控制与安全管理等基础理论知识；

(5) 熟悉基础化学、分析化学、食品生物化学、食品营养、食品微生物等基本知识，掌握食品质量安全管理基本知识，食品理化检验、微生物检验、感官检验等专业知识；

(6) 熟知食品相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关食品相关标准和法律法规，食品安全认证体系的基本理论知识；

(7) 了解医学、营养、运动以及心理等相关专业知识基本知识。

3. 能力

(1) 掌握常用溶液配制、微生物无菌操作、分析仪器设备使用和维护等技术技能，具有基础化学、分析化学、食品微生物、食品生物化学等基本操作的能力；

(2) 掌握食品标准与法律法规查询、解读和执行技术技能，掌握农产品食品采集及制备、感官分析、理化检测、微生物检测、仪器分析、快速检测、检测结果记录与分析、检验报告编写等技术技能，具有农产品食品检验检测实践的能力；

(3) 掌握检测实验室卫生安全管理、质量控制、认证认可等技术技能，具有检测实验室管理与运行实践的能力；

(4) 掌握食品加工安全风险分析、食品企业生产和管理规范实施，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；

(5) 掌握食品质量管理体系实施和内部审核等技术技能，具有食品质量管理体系管理实践的能力；

(6) 具备扎实的营养咨询与健康管理方面专业知识、良好的沟通能力和准确的评估能力，能提供精准的营养咨询与健康管理服务；

(7) 掌握信息技术基础知识，具有适应本产业数字化发展需求的数字技能；

(8) 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。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

1. 课程体系开发思路

专业课程设置是在对职业岗位的知识、能力、素质分析的基础上，以学生获得职业素养、职业能力和可持续发展能力为总体目标，按照国家对高职层次的高等教育的现行要求和行业发展需求，明确职业面向、职业岗位（群）和典型工作任务，将课程体系划分成公共基础课和专业课（专业基础课、专业核心课、专业拓展课、专业实践课），每类课都有其明确的目标任务，并由若干课程组成。其中公共基础课围绕专业核心模块的要求，安排教学内容；专业课以体现完成食品检验检测岗位工作任务的知识、能力、素质目标为核心，同时辐射相近岗位和发展岗位群的工作内容及其要求；拓展学习、素质教育旨在培养学生迁移岗位知识和能力，为职业发展提供必要的素质支持。

2. 课程体系

根据课程体系设计思路，对接人才培养规格要求，食品检验检测技术专业课程设置主要包括公共基础课和专业课两大类。公共基础课程 25 门：必修课 12 门，限选课 11 门，任选课 2 门；专业课 23 门：专业基础课程 7 门，专业核心课程 7 门，专业实践课程 3 门，专业拓展课程 6 门（限选课 4 门，任选课 2 门），共计 48 门课程。具体情况见图 1。

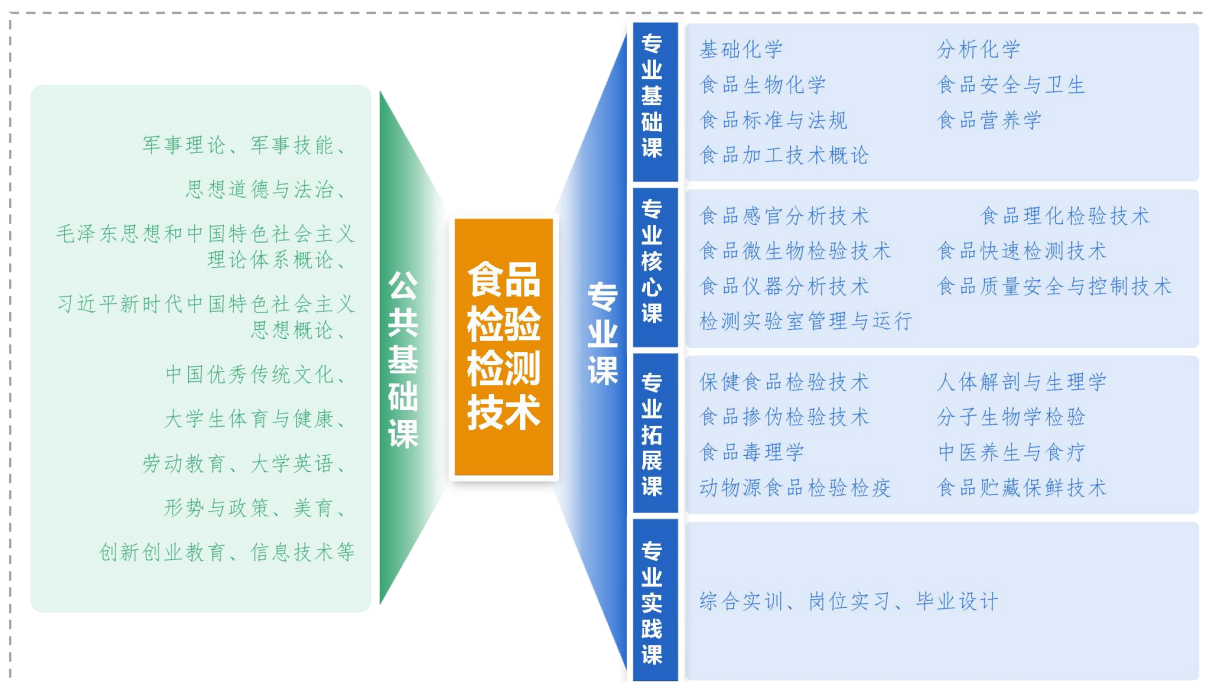


图 1 食品检验检测技术专业课程体系架构图



（1）公共基础课

根据党和国家有关文件规定，开设基础必修课 12 门课：军事理论、军事技能、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、思想道德与法治、形势与政策、国家安全教育、大学生体育与健康、大学生心理健康教育、劳动教育、学英语、信息技术。

开设公共基础限选课 11 门：马克思主义基本原理概论、中国共产党历史、新中国史、中华优秀传统文化、大学生职业发展与就业指导、创新创业教育、大学语文、高等数学、大学生健康教育、美育和职业素养。

开设公共基础任选课 7 门（任选 2 门）：大学生安全教育、金融基础知识、铸牢中华民族共同体意识概论、口才艺术与社交礼仪、社会责任、人口社会学、医院管理学。

（2）专业课程

1) 专业基础课：包括基础化学、分析化学、食品生物化学、食品安全与卫生、食品标准与法规、食品营养学和食品加工技术概论 7 门课程。

2) 专业核心课程：包括食品感官分析技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器分析技术、食品快速检测技术、检测实验室管理与运行、食品质量安全管理与控制技术共 7 门课程。

3) 专业拓展课：保健食品检测、人体解剖与生理学、食品掺伪检验技术、分子生物学检验、食品毒理学、中医养生与食疗、动物源食品检验检疫、食品贮藏保鲜技术 8 门课程，其中前 4 门为限选课程，后 4 门为任选课，选修其中 2 门。

4) 专业实践课：包括综合实训、岗位实习和毕业设计等 3 门课程或教学环节。

（二）课程描述

1. 公共基础课

（1）军事理论

学时/学分：36 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够对国防内涵、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全形势、国际战略形势、国际战略格局、军事思想概述、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、信息化战争等有全面认识，树立现代国防理念，提升国防意识，培养良好的军事素质，在和平时期能积极投身到国家的现代化建设中，在战争年代能成为捍卫国家主权和领土完整的后备人才。



课程内容：教学内容设计为七个部分，分别包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国家安全、国际战略、战争概述。

教学要求：充分利用线上教学与线下辅导相结合、学生自学与教师引导相结合、学生提问与教师答疑相结合的混合式教学模式。线上课堂在课前引导学生预习知识，课中发起讨论和头脑风暴，课后巩固和拓展知识。同时，教师根据实际情况安排线下教学，主要采用的教学方法有案例教学法、情境教学法、问题启发式等集中解答学生疑问。课程教学团队经验丰富，长期从事军事理论教育教学工作，并且主持研究湖南省军事理论课题，为教学实效的提升奠定了理论基础。

(2) 军事技能

学时/学分：112 学时/2.0 学分

课程目标：通过 14 天军事技能的学习，学生能够树立现代国防观念和国防意识；增强体魄、培养良好的军事素质和吃苦耐劳精神，在和平时期能积极投身到国家的现代化建设中，在战争年代能成为捍卫国家主权和领土完整的后备人才。

课程内容：包括齐步走、正步走、队列队形、内务整理、军体拳、操枪、步枪拼刺、匕首操（女）、班组野战协同进攻、国防知识教育等十部分。

教学要求：聘请拥有“四会”教练员证的人员担任我校教官，严格按照省军区和教育厅相关文件开展军事技能训练。

(3) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生应全面了解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的科学涵义、形成发展过程、基本观点、科学体系、历史地位、指导意义及中国特色社会主义建设的路线、方针和政策等；坚定中国特色社会主义的共同理想和信念，提高运用马克思主义的立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力；掌握马克思主义中国化的历程及其理论成果，了解党的路线、方针和政策，树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国、爱党和爱人民的感情，自觉投身于中国特色社会主义事业的建设。

课程内容：教学内容设计为两个部分，第一部分为毛泽东思想，包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论和社会主义建设道路初步探索的理论成果；第二部分阐述邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的

社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位。

教学要求：系统讲授基本理论，联系实际组织课堂讨论、观看相关录像、指导撰写专题论文或调查报告并进行交流、开展实践教学等；主要采用多媒体教学、理论与实际相结合教学、讨论式教学、实践教学；拥有三个实践教学基地。

（4）习近平新时代中国特色社会主义思想概论

学时/学分：48 学时/3.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生应深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的时代意义、理论意义、实践意义、世界意义，深刻理解其核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，深刻把握其贯穿的马克思主义立场观点方法，不断提高马克思主义理论水平，增进政治认同、思想认同、情感认同，切实做到“学、思、用”贯通，“知、信、行”统一。

课程内容：教学内容设计为七个部分，具体内容包括习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导。

教学要求：坚持以学生为主体，采用案例式教学、探究式教学、体验式教学、互动性教学、专题式教学、分众式教学等多种教学方法，借助现代化信息手段，通过多种方式实现教学目标，提高思政课教学实效。充分利用历史文化资源、社会实践基地，带领学生追寻红色足迹，走进田间地头，深入工厂社区，将思政课堂搬到生产劳动和社会实践第一线。打造突出地方特色、学校特色、课程特色的高质量“移动”思政课堂，增强学生的体验感与获得感。拥有三个实践教学基地。

（5）思想道德与法治

学时/学分：48 学时/3.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够正确地领悟人生真谛，坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，做新时代的忠诚爱国者和改革开放的生力军；形成正确的道德认知，积极投身道德实践，做到明大德、守公德、严私德；全面把握社会主义法律的本质、运行和体系，养成社会主义法治思维，依法行使权利与履行义务，做到尊法学法守法用法，提升思想道德素质和法治素养。

课程内容：教学内容设计为四个部分。第一部分为绪论篇，讲述中国特色社会主义新时代的十年成就；担当民族复兴大任的时代新人；提升思想道德素质和法治素质。第二部分为人生篇，讲述人生观对人生的总看法；正确的人生观；创造有意义的人生。第三部分为思想篇，讲授理想信念、中国精神、社会主义核心价值观和道德规范的内容。第四部分为法治篇，讲述社会主义法律的本质特征和运行机制；坚持走中国特色社会主义法治道路；维护宪法权威；自觉尊法学法守法用法。

教学要求：课程采用课堂讲授与课后学习相结合、课堂班级授课与课下单独辅导相结合、理论讲授与实践教学相结合的教学模式。在教学方法上主要采用启发式、探究式、讨论式、参与式、案例式等方法，并运用信息化教学手段探索智慧课堂，提高教学的实效性。

（6）形势与政策

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生应掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识；感知世情国情民意，体会党的路线方针政策的实践，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观和价值观；了解和正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强实现“中国梦”的信心信念和历史责任感以及国家大局观念，全面拓展能力，提高综合素质。

课程内容：教学内容设计为四个部分。第一部分为全面从严治党形势与政策，重点讲授党的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设以及贯穿其中的制度建设的新举措新成效；第二部分为我国经济社会发展形势与政策，重点讲授党中央关于经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的新决策新部署；第三部分为港澳台工作形势与政策，重点讲授坚持“一国两制”、推进祖国统一的新进展新局面；第四部分为国际形势与政策，重点讲授中国坚持和平发展道路、推动构建人类命运共同体的新理念新贡献。

教学要求：采用线上加线下混合式教学方式，线上教学引进慕课新方式，根据每年时事变化选择每学期知名学者最新的线上讲座，教学理念先进，线下由《形势与政策》课程教师组织时事讲座和辅导，进行答疑解惑。

（7）国家安全教育

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。

教学内容：包括我国国家安全面临的形势、我国国家安全工作的战略部署和重点任务；总体国家安全观的形成、内涵、领域及其特征；统筹发展和安全这一我们党治国理政的重大原则；以总体国家安全观的“五大要素”为主线，从政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全等领域各方面介绍总体国家安全观的具体内容；新时代大学生践行总体国家安全观的基本要求。

教学要求：落实教育部《大中小学国家安全教育指导纲要》，围绕国家安全观和国家安全各领域，确定综合性或特定领域的主题。通过组织讲座、参观、调研、体验式实践活动等方式，结合专业特点，在课程中有机融入国家安全教育内容，明确国家安全教育相关内容和要求，纳入课程思政教学体系。

（8）大学生体育与健康

学时/学分：108 学时/6.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握所学运动项目的基本技能；通过运动与锻炼，养成体育健身兴趣与习惯，达到强身健体的目的，提高心理承受能力；在学习多种运动技能的同时，培养集体主义、团结协作及吃苦耐劳的精神。

课程内容：教学内容设计为三个部分。第一部分为理论知识，包括体育概念、科学的自我锻炼、运动损伤防护等内容；第二部分为身体素质训练；第三部分为篮球、排球、羽毛球、乒乓球运动及武术等内容。

教学要求：充分利用多媒体组织学生进行体育理论课学习，主要采取讲授法、问答法、分组讨论法等；组织学生进行体质测试，对他们的身体素质进行针对性地训练，主要采取示范法、重复练习法；组织学生以班为单位进行晨练、以兴趣小组为单位分项目在相应训练场地进行选项课学习，主要教学方法有示范法、讲授法、重复练习法等。拥有 400 米标准跑道的田径运动场、足球场，室外篮球、排球、网球场，羽毛球、乒乓球场及室内体育活动室、形体训练房等教学场地。



（9）大学生心理健康教育

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能明确心理健康的标准及意义，增强自我保健意识和心理危机预防意识，增强互助自助意识；主动掌握并应用心理健康知识，有效培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，积极探索适合自我并适应社会的生活状态；切实提高心理素质，促进自我全面发展，提升相关医护心理素养。

课程内容：教学内容设计分为理论教学和实践教学两大部分。理论教学包括九个方面内容。第一，大学生心理健康的标准、心理正、异常的区别以及心理调节、心理咨询与心理治疗的适用情况；第二，入学适应：人生不同阶段的适应与大学生活设计；第三，自我意识：自我认识、自我接纳、自我超越；第四，生涯规划；第五，人际关系：宿舍人际关系及关系的处理；第六，爱情与性；第七，情绪管理：情绪识别、情绪管理与调控；第八，挫折与生命教育：压力与挫折应对、危机与生命教育；第九，心理障碍的防治。

教学要求：以课堂为主阵地，采用理论教学为主、实践教学为辅的混合式教学模式。理论教学充分利用图片、视频、动画等多媒体资源，主要采用课堂讲授、分组讨论、案例分析等多种教学方法，引导学生主动参与教学，积极思考，踊跃发言。同时在实践教学中应用心理测验、情景再现及角色扮演等方法，增强体验感。拥有心理咨询室、团辅室等教学场地。

（10）劳动教育

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生能够了解新时代劳动教育的新思想、新理念，掌握劳动精神、劳模精神、工匠精神的内涵，形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，培养正确的劳动价值观和良好的劳动品质。具备一定的劳动知识与技能、有能力开展创造性劳动，养成良好的劳动习惯，最终能够运用所学的劳动知识和技能，解决生活和未来工作中所遇到的实际问题，成为“德智体美劳”全面发展的社会主义建设者和接班人。

课程内容：本课程的教学内容由劳动教育、劳动技能和劳动实践三个部分构成。第一部分为劳动教育，引导树立马克思主义劳动观，崇尚劳动、尊重劳动，自觉劳动。第二部分为劳动技能；通过观摩、尝试、练习、实践，培养基本劳动技能，帮助养成良好

的劳动习惯。第三部分为劳动实践；通过参与劳动实践，体会劳动的艰辛和不易，同时也体会到劳动快乐和伟大，用劳动创造自我，成就自我。

教学要求：通过理论讲授、示教、实践等多种教学方法，利用讲座、宣传片、视频等多种途径传授劳动精神、劳模精神、工匠精神，激发劳动热情，鼓励积极参与劳动，通过各种社会实践锻炼劳动能力。

（11）大学英语

学时/学分：128 学时/8.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，以外语教学理论和职业教育理论为指导，培养学生的文化品格，提升学生的终身学习能力。掌握英语基础知识和基本技能，培养听、说、读、写、译综合能力，达到高等学校英语应用能力 A 级及以上水平。通过语言学习，了解世界文化、推广民族文化，提高跨文化交际能力，成为“具有家国情怀、国际视野、责任担当”的优秀人才。

课程内容：教学内容设计为三个部分，反映职业特色，服务专业升级。第一部分：公共英语，涉及话题职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面，所有主题内容都反映中外优秀文化，涵盖历史文化、国情社情、文学艺术、生态文明、审美情趣、职业类型、职业选择、创新创业、职业发展、职业理想、职业道德、职业规范等；第二部分：行业英语模块涉及话题包括医学教育与伦理、医护职责、预防与流行病学、康复与治疗、中医等；第三部分：全国高等学校英语应用能力 A 级考试培训与指导，包括听力、语法、阅读、翻译、写作；英语线下实践课，包括英语讲故事微视频拍摄（讲述身边的故事，中国传统文化，英语讲党史等），英语演讲比赛，词达人词汇竞赛课程，晨读等。

教学要求：本课程采用课堂讲授、任务驱动、分组讨论、案例分析、实践课程等多种教学方法，充分利用学习通、雨课堂、微课及其他网络优质教学资源，采用线下线上混合式教学模式，课前布置任务、课中讨论、答疑，课后巩固与拓展，盘活语言知识，促进学生深入思考，采用过程性考核与终结性考核相结合的考核评价方式。拥有听说完备的多媒体语音教学场地。

（12）信息技术

学时/学分：48 学时/3.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生应较全面地掌握计算机软、硬件技术与网络技术的基本概念，掌握典型软、硬件系统的基本工作原理及其使用方法，同时兼顾计算机应

用领域的前沿知识；培养观察、思考与归纳总结的能力，加强信息收集、信息处理、信息呈现的能力，并为后续专业课程的学习奠定基础。

课程内容：计算机基础知识（计算机的发展、分类及应用领域、微型计算机系统组成、数制转换）；Windows 操作系统（Windows 的基本操作、文件管理以及系统环境设置）；Office 办公软件（Word 文字处理、Excel 电子表格、Powerpoint 演示文稿）；计算机网络基础（网络设备及网络搭建结构、IP 地址配置原理及域名解析原理、搜索技巧）。

教学要求：充分利用学习通、QQ 直播等平台及其他的网络优质教学资源，采用线上线下相结合，理论与实践相结合的教学模式。以学生实践操作为主，课前引导学生自主预习知识，课中设计课题发起分组讨论，共同完成任务并展示成果，课后巩固和拓展知识。配备专业的教学团队，主要采用的教学方法有项目教学法、任务驱动法、案例教学法等。拥有多个配套设施完善的计算机机房。

（13）马克思主义基本原理概论

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够掌握马克思主义的主要内容即关于工人阶级和人类解放的科学、物质世界及其发展规律、认识世界和改造世界、人类社会及其发展规律、资本主义的形成及其本质、资本主义发展的历史进程、社会主义及其发展，掌握科学的方法论；整体上把握马克思主义，正确认识人类社会发展的基本规律，弄清楚什么是马克思主义，为什么要始终坚持马克思主义，如何坚持和发展马克思主义，从整体上把握马克思主义的科学内容和精神实质；用马克思主义的世界观和方法论来观察问题、处理问题，树立科学的世界观、人生观和价值观，养成社会责任、民族责任和担当，为中华民族的伟大复兴的中国梦贡献自己的力量。

课程内容：教学内容设计为十二个部分，分别是物质世界的发展、人与物质世界的关系、人与社会的关系、认识世界和改造世界、人类社会的发展、资本主义生产关系及其实质、资本主义经济运行规律、资本主义在当代的新变化、社会主义生产关系及其实质、社会主义在实践中的发展、经济全球化与当代世界、共产主义的崇高理想。

教学要求：本课程主要采用案例教学法、情境教学法、问题启发式、线上线下结合等教学方法。课前在线上课堂布置预习内容，学生自主学习讨论；教师线下重点讲解，

将理论与实践联系起来，引导学生更深入地掌握理论知识，同时解答线上线下提出的问题。

（14）中国共产党历史

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解中国共产党产生和发展的历史必然性，了解中国共产党领导中国人民进行革命和建设的艰难历程及其历史经验教训，深刻理解只有中国共产党才能救中国，只有社会主义才能建设和发展中国的真理；更好地继承和发扬党的优良传统和作风，继承和发扬老一辈无产阶级革命家、革命先烈的革命精神和崇高品质，肩负起继往开来的历史重任，发扬开拓、进取精神，增强爱国主义观念，树立共产主义的远大理想，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，自觉参与到中国特色社会主义现代化建设的伟大实践之中去。

课程内容：教学内容设计为三个部分。第一部分为党在新民主主义革命时期；第二部分为党在社会主义革命和建设时期；第三部分为党在改革开放和社会主义现代化建设新时期。

教学要求：本课程采用线上教学与线下辅导相结合、理论与实践相结合的混合式教学模式。充分利用超星学习通平台开展专题教学，教学理念先进。课前引导学生预习知识，课中发起讨论，课后巩固和拓展知识。教师线下辅导答疑，并组织学生开展专题实践教学。拥有 3 个思想政治实践教学基地。

（15）新中国史

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生应掌握新中国成立以来发生的重大事件、重大决策、重大理论、重大实践；熟悉新中国成立以来波澜壮阔的历史；了解各个历史时期的时代精神与英雄模范，培养爱国主义精神。通过全面了解新中国史，坚定走中国特色社会主义道路的信心。

课程内容：教学内容设计为六个部分。第一部分为新中国的成立和社会主义基本制度的建立；第二部分为社会主义建设的艰辛探索和曲折发展；第三部分为改革开放和中国特色社会主义的开创。第四部分为建立社会主义市场经济体制和中国特色社会主义进入 21 世纪；第五部分为全面建成小康社会和在新的历史起点上坚持和发展中国特色社会主义。第六部分为中国特色社会主义进入新时代。



教学要求：本课程采用线上加线下混合式教学方式，线上教学引进慕课新方式，线下由课程教师组织和指导学生学习。线上教学利用超星学习通平台开展专题教学，教学理念先进；线下辅导教师具有良好的师德，较强的敬业精神，专业知识水平较高。拥有 3 个思想政治实践教学基地。

（16）中华优秀传统文化

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的教学，学生能够全面了解中国悠久而丰富的文化内容，进一步认识中国文化的基本特征；在了解、认识中国文化的基础上，增强对中国文化的继承和创新问题的思考能力；提高人文素质，增强民族自信心、自尊心、自豪感，培养高尚的爱国主义情操，继承、创新和发展中国文化。

课程内容：教学内容设计分为四个部分。第一部分为基础理论，主要为阐述理论基础，为学习优秀传统文化提供理论准备；第二部分为典型案例，通过具体历史文化事实对优秀传统文化进行解读，化虚为实，帮助理解；第三部分为拓展深化，主要在于拓展深化课堂内容，引发对于优秀传统文化与现代社会、文明发展之间关系的思考；第四部分是文化践行，目的是将理论与实践相结合，深化对知识的理解。

教学要求：充分利用智慧职教平台及其他的网络优质教学资源，主要采用线下教学模式，辅助线上教学模式。线下课堂主要讲授基本理论和基本知识，通过案例教学、实践教学引导学生消化理论知识，践行文化自信。线上课堂在课前引导学生预习知识，课中发起讨论和头脑风暴，课后巩固和拓展知识。配备专门的教学团队，主要采用的教学方法有案例教学法、情境教学法、问题启发式等。

（17）大学生职业发展与就业指导

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生应了解就业形势，熟悉就业政策，把握职业选择原则，熟悉职业发展的阶段特点，掌握就业的基本途径和方法；提高自我探索及职业环境探索技能、信息搜集与管理技能、生涯决策技能、求职技能、维权技能，灵活地运用职场沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往等技能；树立正确、积极的就业观和择业观，具有坚定的职业信仰，良好的职业道德和心理素质，将个人发展和市场经济发展、国家需要相结合，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。

课程内容：教学内容设计为三个部分。第一部分为就业的相关形势与政策，包含就业与就业指导的概念、内容、现状、就业形势、就业政策、求职安全和权益保护等内容；第二部分为就业的职业目标和基本方法，包含就业的知识与能力准备、目标职业与能力提升、求职信息检索、简历制作与面试技巧等内容；第三部分为职业的价值观和职业发展，其包含职业兴趣、职业性格、职业能力、职业价值观测量、职场适应过程中的心理问题与调适路径、职业工作中应注意的因素及职业发展等内容。

教学要求：采用以课堂教学为主渠道、线上线下有效结合的教学模式。线上课堂发布课前任务单、课中讨论、课后拓展，预习、加强和巩固知识点，线下课堂主要采用案例教学法、互动教学法、情景模拟、小组讨论、测试分析法等，有效激发学生学习的主动性及参与性，努力提高就业指导教育的教学质量和水平。

（18）创新创业教育

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生能正确地认识创业的基本内涵、创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目；具备必要的创业能力，掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法，熟悉新企业的开办流程与管理，提高创办和管理企业的综合素质和能力；树立科学的创业观，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。

课程内容：教学内容为三个部分。第一部分为创业的基本理论，包含创业、创业精神与人生发展、创业者与创业团队等内容；第二部分为创业的相关政策，包含创业机会、创业资源等内容；第三部分为创业的基本流程和方法，包含创业计划、新企业的开办等内容。

教学要求：本课程遵循高职教育教学规律和人才成长规律，以课堂教学为主渠道，倡导参与式教学，强化案例分析、小组讨论、角色扮演、头脑风暴等环节，实现从以知识传授为主向以能力培养为主的转变、以教师为主向以学生为主的转变、以讲授灌输为主向以体验参与为主的转变，调动学生学习的积极性、主动性和创造性。充分利用现代信息技术，创新教育教学方法，努力提高创新创业教育的教学质量和水平。拥有校内创新创业孵化基地，能满足学生创新创业实践需要。

（19）大学语文

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够明确从常见类型的语言文字材料中快速获取核心观点、搜集有效信息的方法，掌握常用类型应用文的写作格式和写作要求，熟悉常用类型口语交际活动的语言运用技巧。养成良好的语言文字运用习惯，能够运用所学的知识和方法，解决生活和未来工作中所遇到的实际问题。树立正确的世界观、人生观、医德观和审美观，升华思想境界，塑造健全人格，培养高尚的道德情操。

课程内容：本课程的教学内容由阅读鉴赏、应用文写作和口语交际三个部分构成。第一部分经典阅读，旨在提高学生的语言文字应用水平，使他们能顺利、准确地阅读文学作品、学术论著等语言文字材料；第二部分应用文写作，主要是为了培养学生规范、熟练地书写求职信、科研论文等常用应用文的能力；第三部分口语交际，主要是为了训练学生流畅、得体地完成求职面试、护患沟通等口语交际活动。

教学要求：充分利用智慧职教平台及其他的网络优质教学资源，采用线上线下混合式教学模式。线上课堂在课前引导学生预习知识，课中发起讨论和头脑风暴，课后巩固和拓展知识，引导学生消化理论知识和进行技能训练。主要采用的教学方法有案例教学法、情境教学法、问题启发式等。拥有普通话实训室等教学场地。

（20）高等数学

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程学习，学生能够了解《高等数学》的基本理论、基本运算和基本的思想方法，为后继专业课程的学习提供必要的基础；提高对问题的抽象概括能力、逻辑推理能力、数学运算能力；具备独立的数据处理和分析能力。

课程内容：教学内容设计为两个部分。第一部分为导数与微分，包括函数的概念及基本性质、极限与连续、导数与微分、微分中值定义与导数的应用；第二部分为积分，包括不定积分、定积分及其应用。

教学要求：本课程以讲授教学为主，线下线上教学相结合，倡导启发式、讨论式、问题式以及互动式教学方法。积极采用现代化教学手段，强化教学方法改革，推进创新课堂建设。

（21）大学生健康教育

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握必要的常见病防治和现场急救技术知识，

熟悉常见传染病的预防知识，了解公共卫生常识；增进大学生健康保健意识，认识到不健康的行为和生活方式给自身健康带来的危害及潜在影响，增强维护自身健康的自觉性，自觉选择健康的行为和生活方式，养成良好的卫生生活习惯；具有提高自身和他人健康及预防疾病的能力，从而促进身心健康，提高健康素质。

课程内容：教学内容设计分九个部分。第一部分为健康促进与合理利用卫生资源；第二部分为环境与健康；第三部分为生活方式与健康；第四部分为运动与健康；第五部分为艾滋病专题教育；第六部分为 HIV/AIDS 防控；第七部分为常见传染性疾病的预防；第八部分为常见病识别、处理及常用药物常识；第九部分为救护技术：现场心肺复苏、创伤救护、意外伤害的预防与处理。

教学要求：本课程的理论教学主要采用课堂讲授、分组讨论、案例分析、任务驱动、情景教学等多种教学方法，利用现代化多媒体教学手段以及雨课堂、超星学习通等教学平台，开展线上线下相结合的教学模式，要求学生在课前做好预习、课堂上主动参与教学，积极思考，踊跃发言、课后完成相关作业与讨论。在实训教学中通过线上虚拟仿真，线下精讲实操、个别指导、角色扮演、临床见习等多种教学方法和手段强化教学效果。

（22）美育

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够熟悉艺术语言，理解艺术意蕴，掌握艺术欣赏基本理论；在了解艺术欣赏的概念、原理与相关理论基础上，提升对美的感知力以及对人性的理解能力；了解历史文化事实背后的文化真相，让生命的成长能以美的觉醒为契机，并能将生命对美的渴求落实到生活的实处，在看似复杂多元的生命成长旅程中，找到心的纯粹简洁之美，提高对精神生活高品质的向往与追求。

课程内容：本课程的教学内容由艺术欣赏理论、艺术欣赏方法和美育与艺术教育三部分组成。第一部分为艺术欣赏理论，帮助了解艺术欣赏的概念、原理与相关理论，熟悉艺术语言，理解艺术意蕴；第二部分为艺术欣赏方法，引导了解基本的艺术形式的欣赏方法，包括对电影、电视、话剧、戏曲、文学、音乐、舞蹈、建筑等艺术形式的欣赏；第三部分是美育与艺术教育，将理论与实践有机结合起来，让艺术鉴赏的能力真正融入人的生活学习之中。

教学要求：充分利用超星尔雅学习通平台及其他的网络优质教学资源，采用线上教学为主，线下教学为辅的混合式教学模式。线上课堂通过知识讲解和案例分析讲授理论

知识，通过章节测试引导学生消化所学知识，通过在线考试检测知识掌握程度。线下课堂通过开展艺术鉴赏实践活动引导学生课前预习知识，课后巩固和拓展知识，提升艺术鉴赏能力。配备专门的教学团队，主要采用的教学方法有案例教学法、情境教学法、问题启发式等。拥有普通话实训室等教学场地。

（23）职业素养

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：能以职业的践行贯穿始终，从职业精神、职业素养、职业情怀，职业养成等方面，了解和掌握从医工作需要的品行和修为；培养职业精神，践行职业素养，以无私的职业情怀维护现代医业的圣洁和荣誉，尊重生命、守护健康；具备相关的职业能力，包括临床操作能力、沟通能力、自主学习和终身学习的能力、临床思维和表达能力、信息获取能力等。

课程内容：分四部分，第一部分医学职业精神；第二部分医学职业素养；第三部分医学职业情怀；第四部分医学职业养成。

教学要求：集中系统讲授基本理论，采用专题式教学、案例教学、启发式教学、多媒体教学等方法与手段，联系实际组织课堂讨论交流。

（24）大学生安全教育

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够掌握自我安全知识、安全应对技巧及安全防卫知识、正当防卫知识，增强安全意识，懂法守法；能够对不安全环境与事件有警觉，正确安全求助、保护自己，在遇到安全问题时能够进行理性对待或寻求帮助，第一时间保护自我自己并增强适应社会的能力，增强安全自助与互助技能；树立国家安全观，发展民族安全意识。

课程内容：教学内容设计为六部分。第一部分为应急事件安全，包括冠状病毒安全、突发事件安全；第二部分为日常安全，包括防骗、防火、防盗、财产安全、交通安全；第三部分为校园安全，包括校园贷应对、反毒、就业安全、运动安全、食品安全、实验室安全；第四部分为国家安全，包括扫黑除恶、反恐、反邪教、国家公共安全；第五部分为网络安全，包括防电信诈骗、网络诈骗、推销的认识。第六部分为安全技能，包括女子防狼术等。



教学要求：充分利用超星学习通平台，采用线上教学为主，线下教学为辅的混合教学模式。本课程的理论教学以情境演示、案例分析为主要教学方法，提供丰富的图片、视频、动画等在线资源。要求学生完成章节练习，分组研究性学习等任务，并结合班级班会开展讨论与分享，课程实践辅导下班级下寝室入网络，增强教学实效。

（25）金融基础知识

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，掌握金融基础知识、基本原则，把握金融运作的内在机制和规律，认识和探讨经济社会中的各种金融现象，研究和解决金融经济问题，培养学生良好的金融服务理念和金融风险意识，使学生具备银行、证券、保险从业人员应知应会的基本知识、技能、法律法规和职业操守，同时也为其他理论课程和业务技能课程的学习奠定坚实的基础。

课程内容：货币与货币制度（货币的产生和演变；货币的职能与本质；货币制度的内容、类型及我国的货币制度等）；信用与信用工具（信用形式、特点及作用；信用及信用的基本特征；信用工具等）；金融机构体系（金融机构的分类和功能、金融体系的构成等）；中央银行和商业银行（中央银行和商业银行的产生和发展；中央银行的职能，分类；商业银行的性质、职能及组织形式等）；金融市场（金融市场的概念和构成要素、金融市场的分类及功能；货币市场的特点及构成；资本市场的特点及构成；外汇市场的概念、种类、构成、业务活动等）。

教学要求：本课程利用现代化多媒体教学手段以及超星学习通等教学平台，开展线上线下相结合的教学模式，要求老师既具有较强的专业知识，又能够熟练运用信息化技术；学生要积极参与教学活动。

（26）铸牢中华民族共同体意识概论

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：进一步铸牢中华民族共同体意识，加强青年学生对国家的认同，增强民族自豪感，助力中华民族伟大复兴事业，为人类命运共同体的架构提供中国智慧；传承发扬爱国、求知、创业、兴工的“楚怡精神”。了解中华各民族的历史渊源、交融演变、中华民族多元与一体的互动以及多元一体格局的历史进程，树立正确的民族观和历史观。能进一步把握民族学科发展的基础性规律，丰富民族学理论知识，拓宽民族问题学习视野。

课程内容：包括中华民族的多元渊源，中华民族一体化进程，中华民族与国家认同的关系，中华民族巩固和发展的政策法律支持，社会主要矛盾转换背景下的民族工作，多民族治理与人类命运共同体，中华民族伟大复兴的愿景。

教学要求：利用数字化教学、国家在线精品课程等教学手段，结合学生专业背景，对相关政治概念、术语，做好阐释；在课堂讲授中处理好“放”和“收”的关系；根据学生特点，采取讲授法、讨论法、演示法和启发法等灵活多样的教学方法，确保课堂生动性。

（27）口才艺术与社交礼仪

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够掌握口才艺术与社交礼仪相关知识，熟悉口语表达者应具备的素质；在日常口语交际中，能有效地克服胆怯心理，改善思维和语言的混乱状况，提高语言交流沟通能力；能在社会交往中树立礼仪意识，提升人文素养。

课程内容：教学内容设计为两个部分。第一部分为口才艺术，包含口才艺术释义、口语表达者应具备的素质、认真研究你的听众、内容与形式的统一、口语表达流水线、说话、辩论和演讲等七个方面的内容；第二部分为社交礼仪，包含礼仪与做人、学生的日常礼仪、社交礼仪三个方面的内容。

教学要求：充分利用超星学习通平台，采用线上教学为主，线下教学为辅的混合教学模式。线上课堂通过知识讲解和案例分析讲授理论知识，通过章节测验引导学生消化所学知识，通过在线考试检测知识掌握程度；线下课堂通过自我介绍、模拟面试等实训活动引导将知识运用于实践，提升口语交际能力。配备专门的教学团队，主要采用的教学方法有案例教学法、情境教学法等，拥有多媒体教室、普通话实训室等教学场地。

（28）社会责任

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握社会责任的概念，熟悉社会责任发展历程，了解社会责任适用对象、应有之义、战略管理；能够承担应尽的社会责任及义务，具有社会责任担当意识；培养社会公德心和公民责任意识，具有良好社会责任素质。

课程内容：教学内容设计为三个部分。第一部分为社会责任概述。第二部分为社会责任的主体。第三部分为社会责任的功能。

教学要求：本课程采用线下线上教学相结合，理论与实践相结合，倡导启发式、讨

论式、问题式以及互动式教学方法。积极采用现代化教学手段，强化教学方法改革，推进创新课堂建设。

（29）人口社会学

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握人口社会学的基本概念、学科特点、理论脉络，熟悉人口结构与社会基础，了解人口特征与社会发展；培养学生理论联系实际及分析解决人口社会问题的能力；培养学生社会公德心，能尊重生命、关注生命、珍爱生命。

课程内容：教学内容主要包括四个部分。第一部分为总论；第二部分为人口过程与社会运行，主要包括描画生育制度、死亡模式、人口的迁移分布与社会的变迁发展等；第三部分为人口结构与社会基础；第四部分为人口特征与社会发展。

教学要求：本课程采用线下线上教学相结合，理论与实践相结合，倡导启发式、讨论式、问题式以及互动式教学方法。积极采用现代化教学手段，强化教学方法改革，推进创新课堂建设。

（30）医院管理学

学时/学分：16 学时/1.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，了解医院的性质、组织结构与功能等，掌握医院管理相关资料的收集与分析技术，在医院工作的要求等，开拓学生视野，启迪学生对于医院科学研究的兴趣，掌握医院、科学管理的需要，学生可以设计与分析专题报告，运用所学知识解决医院管理实际问题的能力，并具备独立思考与一定创新能力，增强职业兴趣与归属感。

课程内容：教学内容包括：概述：医院的概念与特点，医院管理发展历史等；医院战略管理：医院战略、核心竞争力、战略实施等；医院组织管理：医院组织结构设计、职称与编制方法等；医疗管理：门急诊、住院诊疗管理、医技科室管理等；医疗质量管理：医疗质量持续改进，评价与临床路径等；医疗安全管理：有创与侵入性诊疗安全、感染管理、医疗事故管理等；医院文化：建设理念、路径与评价等；医患关系：患方与医方权利与义务、纠纷与防范处理等；医院运营管理：医院资源化配置、数据挖掘与决策分析等；医院绩效管理：掌握绩效管理环节与要素，国内外医院绩效评价和实践等。

教学要求：本课程充分利用教学平台，采用线上线下混合教学模式。突出启发式教

育，灵活运用讨论式学习、问题式学习等教学方法，发挥信息化特点，着力提高学习兴趣，在教学中注重理论联系实际，所学要有所用，以人为本，重视学生的主体地位，关注个体差异与需求，确保学生受益，加深其对管理工作的理解，从而为其毕业后的相关实践奠定坚实的基础。

2. 专业基础课程

(1) 基础化学

学时/学分：80 学时/5.0 学分

课程目标：通过本课程的学习了解常见化学物质及其应用，能够正确地识别常见试剂的化学组成和所属类型，会进行简单化学计算，能够正确使用常见的化学仪器，能够区分无机化合物和有机化合物，能够识别常见有机物质所属种类，能够书写常见的、简单的有机物的结构式，能够根据官能团初步推断物质的性质，为后续专业基础课程奠定基础；会初步判断常见化学物质的安全性，能够把握好化学操作与职业素养的关系，具备一定的化学素养，提升学生在今后工作中具有独立操作、发现问题、分析问题和解决问题的能力；指引学生树立“质量与安全”的职业意识，督促学生养成良好的学习习惯、引导学生逐渐形成和具备良好的职业道德和人文素养，提升学生持久的职业竞争力。

课程内容：教学内容设计为八部分，第一部分绪论、溶液、电解质溶液、胶体和乳状液，第二部分物质结构和配合物，第三部分有机物概述，第四部分烃类，第五部分含氧衍生物，第六部分醇、酚、醚、醛、酮、羧酸、取代羧酸；第七部分含氮衍生物和杂环化合物，第八部分糖类和脂类。

教学要求：本课程采用线上线下混合式教学模式。线上课前预习，知晓学习重难点和学习必备基础，课中结合专业和岗位需求，以“实用、够用”为度，掌握重点、突破难点。课后通过练习和学习通测试巩固和拓展知识；实验课堂重在进行仪器使用的技能训练和常见有机物的性质验证。要求学生掌握基本操作技术，具有正确观察、记录、分析、总结实验现象，撰写实验报告。配备专门教学团队，采用案例教学法、情境教学法、问题启发式等。

(2) 分析化学

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：通过本课程的学习，学生能够正确地洗涤和使用常见容量仪器，掌握分析化学的基本概念、基础理论、基本操作、基本计算，熟悉误差的规律性、主要来源及

处理方法，能对分析数据进行科学处理、评价，能正确表示分析结果，了解国内、外分析化学学科发展与食品检验相结合的新动态，为后续专业课程奠定基础。

课程内容：教学内容设计为三个部分，第一部分为误差及分析数据处理，第二部分为化学分析，第三部分为仪器分析，包含电化学分析法、光学分析、色谱法等。

教学要求：本课程采用线上线下混合式教学模式。线上引导预习知识，发起讨论和头脑风暴，巩固和拓展知识；线下课堂重在技能训练。配备专门的教学团队，主要采用案例教学法、情境教学法等。

（3）食品生物化学

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：掌握食品中主要营养成分的结构和性质及其在储藏加工过程中发生的化学变化、物理变化及与食品质量的关系、三大能量物质在人体中的代谢及与人体健康的关系。提高学生的实验规范操作能力，利用食品生化技术开展食品相关指标的测定，结合食品生化原理进行食品储藏加工质量问题初步分析。培养学生树立责任意识、质量意识、团队协作意识和问题分析和解决的独立意识。

课程内容：教学内容设计为五个部分，第一部分食品中主要营养成分，第二部分食品中三大能量物质在人体中的代谢及它们之间的联系，第三部分酶及与食品控制、人体物质代谢的关系，第四部分食品中水分活度、糖类、脂类、蛋白质、维生素基本理化性质测定，第五部分酶活性及三大能量物质代谢变化测定。

教学要求：采用线上线下混合教学模式，线上课前安排预习，课中讨论和头脑风暴，课后拓展和巩固知识。线下课堂重在基本技能训练和化学现象的观察，配备合理教学团队，采用案例教学法，情境教学法进行启发讨论。

（4）食品标准与法规

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：了解从事食品相关工作岗位必需的食品法规、食品标准基础知识；掌握食品法规、食品标准的应用，能根据食品法规和标准开展食品生产经营活动；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。

课程内容：教学内容设计为七个部分，第一部分食品法律法规基础知识，第二部分《食品安全法》及配套法规，第三部分中国食品相关其他法律法规、标准与标准化，第

四部分中国食品标准体系，第五部分国际食品法规与标准，第七部分食品企业标准体系等标准。

教学要求：落实立德树人根本任务，以促进学生食品法规、食品标准意识的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。

（5）食品安全与卫生

学时/学分：72 学时/4.5 学分

课程目标：了解食品从土地到餐桌过程中可能存在的安全问题，掌握常见污染物的快速检测方法和预防控制措施，为学生食品质量安全管理、食品安全快速检测技能的形成，充实理论基础和实践经验，在教学中向学生完整地介绍食品检测及质量控制等工作的技能要求，培养学生良好的学习习惯，培养学识扎实、品德优良的专业人才。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分绪论，第二部分天然有毒动植物与食品安全，第三部分食品的生物性污染，第四部分食品加工过程中的化学性污染，第五部分食品添加剂与非法添加物，第六部分食品包装材料和容器的安全性，第七部分食品安全保障体系，第八部分食品安全溯源及预警技术，第九部分食品安全应用实践。

教学要求：落实立德树人根本任务，以促进学生安全学科科学素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品安全与卫生科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高教学质量。

（6）食品营养学

学时/学分：48 学时/3 学分

课程目标：掌握食品营养学的基本概念、原理和方法，熟悉各类食物的营养价值，能够进行合理的膳食搭配，根据个人或特定人群的需求制定合理的膳食计划。增强学生的实践操作能力，如食品营养成分的检测、膳食调查与分析等。培养学生的科学素养和创新精神，能够运用科学的方法进行食品营养学的研究和实践。提高学生的社会责任感，关注食品安全和营养健康问题，积极传播正确的营养知识。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分绪论，第二部分食品想到消化吸收，第三部分碳水化合物，第四部分蛋白质与氨基酸，第五部分脂类，第六部分维生素，第七部分矿物质，第八部分营养与能量平衡，第九部分营养与膳食平衡，第十部分不同人

群的营养，第十一部分各类食品的营养价值，第十二部分保健（功能）食品，第十三部分食品营养强化及食品新资源的开发与利用。

课程要求：明确要求以立德树人为基石，切实将培养学生对食品营养学的科学认知作为核心任务。以实际就业需求为导向，严格按照课程标准施教。充分凸显食品检验检测技术专业特色，以学生为本，通过引入真实的食品营养案例创设情境，组织各类趣味课堂活动激发学生兴趣。大力加强实践教学环节，如食品营养成分检测实验、膳食搭配实践等。积极运用信息技术手段，挖掘丰富的食品营养学课程资源，包括专业数据库、科普视频等，务必让教学质量得到实质性提升。

（7）食品加工技术概论

学时/学分：64 学时/4 学分

课程目标：了解食品的分类方法以及加工新技术，掌握典型食品加工工艺流程及技术要点；能够完成罐头、凝固型酸乳、牛肉干等典型食品的加工制作；培养学生实际操作、团队协作等综合职业素质，以及具备拓展、创新等可持续发展能力。

课程内容：教学内容设计为七个部分，第一部分果蔬制品加工技术，第二部分焙烤食品加工技术，第三部分肉制品加工技术，第四部分乳制品加工技术，第五部分蛋制品加工技术，第六部分调味食品加工技术，第七部分软饮料加工技术。

教学要求：主要利用项目化和信息化教学相结合的方式开展教学；采用启发、探究、讨论、参与等教学组织形式；以学生为中心、教学相长，加强培养学生团队合作精神的思路进行教学。

2. 专业核心课

（1）食品感官分析技术

学时/学分：56 学时/3.5 学分

课程目标：掌握食品感官分析技术对环境条件、评价员的要求及样品的制备，并能根据食品感官检验的要求运用差别检验法、标度与类别检验法、分析与描述性检验法组织感官检验；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分感官检验的基础，第二部分食品感官检验的基本条件，第三部分常见的食品感官检验方法，第四部分常见消费食品的感官检验等。

教学要求：以促进学生食品感官检验素养的形成和发展为目标，依据课程标准，突出食品感官检验课程特点，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源。

（2）食品理化检验技术

学时/学分：96 学时/6.0 学分

课程目标：掌握一般食品质量指标项目的常规检验方法包括食品营养成分的检验、食品添加剂的检验和食品中污染物质检验。要求学生熟练掌握不同食品样品预处理方法，及各种成分指标测定的基本操作技能。能熟练操作如折光仪、酸度计、分光光度计等常规仪器设备；能正确进行实验数据处理、分析及检验报告的撰写。同时培养学生具有诚实、守信、爱岗、敬业，具有分析问题和解决问题的能力，具有从事食品检验有关工作的责任感，具有良好的职业道德。

课程内容：教学内容设计为五个部分，第一部分食品理化检验基本程序，第二部分食品一般成分水、灰分、酸类、脂类、糖类、蛋白质、维生素等的测定，第三部分食品中重金属以及其他矿物质元素的测定，第四部分食品中食品添加剂的测定，第五部分食品中农药残留等有害物质的测定等。

教学要求：以促进学生食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，突出食品检验学科特点，遵循食品检验学科教育规律，注重实践教学，充分利用信息技术开发课程资源，有效提高课程教学质量。

（3）食品微生物检验技术

学时/学分：96 学时/6.0 学分

课程目标：掌握微生物分类及基本形态特征，灭菌和消毒的区别、原理及方法，培养基定义、类型、配制原则等知识，菌落总数、大肠菌群指标菌的检验流程等知识，空气微生物、从业人员手部、表面微生物的检验采样方法、结果汇报等知识；具备食品微生物形态观察技术的能力，灭菌技术和消毒技术，培养基制作，食品微生物常规指标菌检验以及食品生产环境菌落总数检测技术的能力。培养学生科学严谨、实事求是的工匠精神，精益求精的职业精神，吃苦耐劳的工作精神。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分显微镜的使用、革兰氏染色技术、酵母菌死活鉴定及计数、玻璃器皿包扎及灭菌技术、培养基制作及灭菌技术等基本技术，第二部分食品中菌落总数、大肠菌、霉菌及酵母菌的测定等指示菌检验技术，第三部分

食品中金黄色葡萄球菌的检验、沙门氏菌的检验等致病菌检验技术，第四部分食品生产中空气、加工台面以及从业人员手部微生物检测。

教学要求：以促进学生食品检测学科核心素养的形成和发展为目标，依据课程标准，突出食品检测的学科特点，创设问题情境，融入思政元素，注重实践教学，充分利用信息技术开发课程资源。

（4）食品快速检测技术

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：掌握食品中药物残留、重金属、食品添加剂快速检验的原理和方法。能应用所学知识，对食品中药物残留、重金属、食品添加剂等进行快速检验。培养严谨细致的科学态度，爱岗敬业的职业道德，精益求精的质量意识，实事求是的工作作风。

课程内容：教学内容设计为六个部分，第一部分样品的采集与制备，第二部分食品中农药残留的快速检验技术，第三部分食品中兽药残留的快速检验技术，第四部分食品中重金属的快速检验技术，第五部分食品中食品添加剂的快速检验技术，第六部分食品中其他成分的快速检验技术。

教学要求：按照专业培养目标、课程目标，融入思政内容，采用理实一体的模式，运用讲授、实验、讨论、启发等多种方法相结合，使学生掌握食品快速检测的原理和方法，取得相应技能证书，为从事食品检测工作打下良好基础。

（5）食品仪器分析技术

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：掌握常用仪器分析方法的基本原理，仪器的主要结构与性能，仪器定性，定量分析方法等；能使用仪器进行食品药品鉴别、杂质检查与含量测定；培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入科学思维训练，理想信念教育，道德法规教育等。

课程内容：教学内容设计为八个部分，第一部分电化学法，第二部分紫外-可见分光光度法，第三部分红外分光光度法，第四部分原子吸收分光光度法，第五部分荧光分光光度法，第六部分经典液相色谱法，第七部分气相色谱法，第八部分高效液相色谱法等教学内容。

教学要求：以服务学生专业提升和促进对口就业为导向，充分体现食品行业职业教育特色。从学生实际出发设置教学项目，注重实践教学，充分利用在线课程、虚拟软件

等信息化资源，有效提高课程教学质量。

（6）检测实验室管理与运行

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：掌握实验室的规章制度与制定方法。能应用所学知识解决实验室运行管理中的问题。培养严谨细致的科学态度，锲而不舍的探索精神，爱岗敬业的职业道德，精益求精的质量意识。

课程内容：教学内容设计为六个部分，第一部分实验室质量管理体系的建立与运行，第二部分实验室质量保证与质量控制，第三部分实验室试剂与设备管理，第四部分实验室环境、资源及档案管理，第五部分实验室安全管理，第六部分实验室认可与能力检验。

教学要求：按照专业培养目标、课程目标，融入思政内容，运用讲授、讨论和启发相结合，以及现场教学等方法，使学生熟悉实验室管理制度的制订与实施，为实验室的安全运行打下良好的基础。

（7）食品质量安全管理与控制技术

学时/学分：64 学时/4.0 学分

课程目标：了解食品质量安全管理的发展阶段和主要研究内容；掌握食品质量安全管理的主要方法；掌握常用食品质量安全管理方法在食品质量与安全案例中的运用，对食品生产过程的活动中能从食品安全及质量管理角度做出正确的判断；能对食品原料质量进行控制，针对案例的生产过程进行危害分析，找出关键控制点，编制 HACCP 计划；能实施食品安全管理体系，能对食品安全管理体系存在的问题进行分析；能对食品质量进行检验来验证食品安全管理体系的有效性；具备食品安全的风险意识、质量管理的意识；自觉遵守食品相关法律法规的意识以及食品从业者具备的职业道德。

课程内容：教学内容设计为八个部分，第一部分食品质量安全及其管理的现状与展望，第二部分食品中的生物性危害及其控制，第三部分食品中的化学性危害及其控制，第四部分食品中的物理性危害和转基因食品安全，第五部分食品生产卫生规范（GMP），第六部分危害分析和关键控制点（HACCP），第七部分食品食品防护计划，第八部分质量控制与改进技术。

教学要求：按照专业培养目标、课程目标，融入思政内容，采用案例教学的模式，运用讲授、实习、讨论、启发等多种方法，使学生熟悉食品相关管理体系的定制与实施，为从事食品企业质量管理工作打下良好的基础。

3.专业拓展课

(1) 保健食品检测

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：能综合应用化学、仪器分析、保健食品检验等基础知识和基本技能，进行保健食品样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等；能对保健食品的营养成分、微生物、感官等项目进行检测。毕业后能胜任保健食品检测、保健食品质量安全管理等工作。

课程内容：教学内容设计为六个部分，第一部分保健食品检验基本知识，第二部分保健食品一般营养成分检验，第三部分功效成分分析，第四部分常见有害物质的测定，第五部分微生物限量检验方法，第六部分添加剂的测定等。

教学要求：以促进学生保健食品检验学科核心素养的形成和发展为目标，依据课程标准，突出学科特点，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发课程资源。

(2) 食品掺伪检验技术

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：掌握常见几大类食品的掺伪检验技术和方法及其在实际生产生活中的应用；能准确、快速地鉴别出各种食品的质量并进行评价；熟练并准确地配制实验所需全部试剂；具备正确编写检验报告的能力形成食品掺伪检验工作思路；培养学生热爱本专业工作，具备食品检测工作必备的职业道德，尤其是诚信意识；培养学生具备实验操作安全意识。工作中做到认真细致、科学严谨、实事求是的工作态度。

课程内容：教学内容设计为八个部分，第一部分粮食类制品的掺伪检验技术，第二部分食用油脂掺伪检验技术，第三部分畜、禽、水产及其制品掺伪检验技术，第四部分乳类及乳制品掺伪检验技术，第五部分酒、茶、饮料类的掺伪检验技术，第六部分糖、蜜类的掺伪检验技术，第七部分调味品的掺伪检验技术，第八部分食用菌和农副产品干货掺伪检验。

教学要求：使用规划教材，在学情分析的基础上，按照“以学生为中心、以学习成果为导向、注重学生综合素质的培养”为思路进行教学；根据典型工作任务，使用项目教学、案例教学、情境教学、仿真试验等方法进行教学；采用使用启发式、探究式、讨论式、参与式等方法，充分调动学生进行主体性学习，即主动思考、自己决定、实际动手操作。



（3）人体解剖与生理学

学时/学分： 32 学时/2.0 学分

课程目标： 通过本课程的学习，学生能够掌握人体解剖生理学的基本概念以及消化系统、泌尿系统、神经系统的解剖、生理功能与活动规律，为食品毒理学等专业课程奠定基础，培养学生运用解剖生理学知识解释生活中与食品健康相关的常见现象，进行营养和健康饮食指导的能力，熟练基本的实验操作技能。通过该门课程的学习，能培养学生精益求精的工匠精神，认真负责的工作态度，重视安全和质量控制，具有良好的计量意识和质量意识；使学生具有一定的自主学习能力和综合分析问题能力；使学生具有尊重生命和关爱病人的良好职业道德，加强社会责任感、社会参与意识、行为规范及团队合作精神。

课程内容： 教学内容设计为两个部分，第一部分为基本理论，包括绪论、细胞的基本功能；第二部分为器官系统生理学，内容涉及消化与吸收、尿的生成与排出、神经系统的功能。

教学要求： 根据食品检验员、健康管理师等岗位的工作任务，设计系统化理论课程，突出职业能力培养。融入生理学相关新知识、新技术，为后续学习提供引导。深入挖掘专业课的思政元素，落实“立德树人”的根本任务。配备专门的教学团队，坚持以学生为主体，教师为主导的教学理念，注重培养其理论联系实际的能力。主要采用的教学方法有传统讲授法、案例教学法、问题启发式等，借助信息化教学平台，运用线上线下混合式教学模式，将教、学、做、评融为一体。拥有机能实验室、人体解剖实验室及虚拟实训室等教学场地，满足人体解剖生理学课程教学需求。

（4）分子生物学检验

学时/学分： 32 学时/2 学分

课程目标： 理解分子生物学的基础理论，掌握常用分子生物学检验及原理，并了解国内、外分子生物学发展动态及新技术应用信息，为实际应用奠定坚实的理论基础；能够把握好分子生物学和专业的紧密联系，在今后工作中具有独立操作、分析问题和解决问题的能力；具备优良的学习态度、良好的职业道德和人文素养。

课程内容： 教学内容设计为三个部分，第一部分生物大分子的结构与功能、基因与基因组学等基本理论，第二部分基本操作技能，第三部分分子生物学检验的基本策略与方法与应用等。

教学要求：采用线上线下混合式教学。线上课前预习，课中讨论和头脑风暴，课后巩固和拓展；线下重在技能训练。采用案例教学法、情境教学法、问题启发式等进行教学。

（5）食品毒理学

学时/学分：32 学时/2 学分

课程目标：通过本课程的学习，掌握食品毒理学的理论和实验方法，掌握外源性化学物质的毒性和产生毒性作用的条件，培养学生独立思考、独立操作、独立分析问题和解决问题的能力。

课程内容：教学内容设计为八个部分，第一部分食品毒理学基础，第二部分生物转化，第三部分外源物质的毒性作用机制，第四部分一般毒性作用，第五部分外源物质的生殖毒性，第六部分外源化学物的致癌作用，第七部食品安全性毒理学评价，第八部转基因食品的安全性评价。

教学要求：采用线上线下混合式教学模式。线上课前预习，课中根据内容选取教学方法开展教学，课后巩固和拓展知识；线下课堂重在技能训练。采用案例教学法、情境教学法、问题启发式等。

（6）中医养生与食疗

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：系统掌握中医养生与食疗的基本理论，掌握常用养生和食疗方法，学习根据不同情况选择、制定养生计划和方案。运用临床实例、图片展示、视频学习等方法，与书本知识的相互印证，培养学生的养生思维能力和实际操作指导能力。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分中医养生概述，第二部分中医养生观念及基本原则，第三部分常用中医养生方法，第四部分中医食疗概述，第五部分中医食疗基础知识等。

教学要求：教、学、做、评一体，借助信息化教学平台，设计线上线下混合式教学模式，同时结合养生和食疗实例。

（7）动物源食品检验检疫

学时/学分：32 学时/2.0 学分

课程目标：掌握动物及动物产品检疫的对象、程序以及处理方法；能针对不同检疫对象和要求进行疫病检查、鉴别常见动物疫病，能实施动物产地检疫，能实施动物屠宰

检疫，运输检疫监督和市场检疫监督；具有爱岗敬业、精益求精的工作态度和生物安全意识等。

课程内容：教学内容设计为四个部分，第一部分动物检疫的实施，第二部分动物检疫技术，第三部分为常见动物疫病的检疫，第三部分动物生产与流通环节的检疫。

教学要求：采用项目教学法案例法，过程中采用启发式、任务式等多种形式充分调动学生学习积极性，让学生做中学、学中做，充分利用现代教育技术提高教学效果，课程评价实施多元化考核，采用过程考核、期末考核与奖励加分相结合。

(8) 食品贮藏保鲜技术

学时/学分： 32 学时/2.0 学分

课程目标：本课程旨在使学生全面掌握食品贮藏保鲜的基本原理、技术和方法，了解食品在贮藏过程中的变化及其控制手段，培养学生的实践技能和创新能 力，以适应食品行业对贮藏保鲜技术的需求。通过本课程的学习，学生将能够熟练运用所学知识解决食品贮藏保鲜中的实际问题，提高食品的质量和安全性，延长食品的货架期。

课程内容：教学内容设计为六个部分，第一部分食品在贮运中发生的变化，第二部分食品贮藏保鲜常用技术，第三部分鲜活和生鲜食品贮藏保鲜技术，第四部分加工食品贮藏保鲜技术，第五部分食品流通中的保鲜，第六部分食品保鲜新技术。

教学要求：秉承“以学生学习为中心，以岗位需求为导向”，采用理实一体教学方式，确保学生在掌握理论知识的同时，能够实际操作并应用所学知识；以实际案例为载体，对食品贮藏保鲜技术进行详细解析，帮助学生深入理解技术原理及其在实际中的应用；及时引入食品贮藏保鲜技术的最新研究成果和发展动态，使学生了解并掌握行业前沿知识；鼓励学生积极参与课堂讨论，与教师和其他同学进行交流，分享自己的见解和经验，以提高学习效果。

4. 专业实践课

(1) 综合实训

学时/学分： 48 学时/2.0 学分

课程目标：学会在实际中发现问题、分析问题和解决问题，缩短学校与社会的距离。围绕食品工厂实际生产操作技能要求，进行项目化实训，开拓视野，了解食品生产的工艺过程和设备配置特点，掌握必要的生产技能及管理经营知识。培养全面考虑、独立分析和解决问题的能力，增强理论联系实际的能力，扩大专业能力眼界。

课程内容：实训项目共五个项目，第一项食品微生物检测项目综合实训，第二项分食品营养成分检测项目综合实训，第三项分食品添加剂检测项目综合实训，第四项分食品有毒有害物质检测项目综合实训，第五项分食品成分、残留物等快检项目综合实训。

教学要求：在检测项目现场进行沉浸式实训，在现场边实践边讲解进行参与式教学，理实一体化教学，在学习通等智慧平台建设线上课堂资源，实现教学信息化。

（2）岗位实习

学时/学分：576 学时/24.0 学分

课程目标。掌握食品检测各岗位的基本工作流程，掌握食品检测各岗位的主要职责和技能要求。具备依据实践岗位的工作职责要求，按照工作岗位的流程开展实习工作的能力。培养食品安全意识、质量意识、环保意识、创新意识。提高青年人的使命感与责任感，强化社会实践能力和自我约束，自我学习，自我发展。

课程内容：实习岗位设计有五个岗位，分别为食品检验检测岗位；食品质量控制岗位（品控员）；食品安全管理岗位（日管控）；食品生产加工操作岗位；社区（医院）营养咨询与健康管理岗位等五个岗位。

教学要求：岗位实践，情境教学，在现场边实践边讲解进行参与式教学，校内外“双导师”制，充分利用信息技术开发课程资源。

（3）毕业设计

学时/学分：16 学时/1.0 学分

教学目标：毕业设计是高职院校各专业必修的综合性实践课程，是体现人才培养特色和强化学生专业能力综合训练的重要教学环节，也是学生毕业资格认定的重要依据。通过系统训练，培养学生综合运用基础理论、专业知识和专业技能分析解决实际问题的能力，有利于提升学生就业、创业和创新能力。

教学内容：选取食品农产品药品检验检测、食品生产加工、食品质量与安全管理、营养咨询与健康管理等相关领域的真实工作项目，制定有针对性的检验方案。可以解决实际问题，难易度和工作量适合学生的知识和能力状况，一人一题避免雷同。方案按照工作流程呈现，针对个案的典型问题，体现工作思路、方案设计的依据、实施的过程、实施后的预期结果等。

教学要求：学生在学校指导教师、实习带教老师共同指导下完成，根据要求规范书写后及时打印，方案撰写符合现行国家规范和行业标准，书写方案应当客观、真实、准

确、完整、规范；方案的内容应与个案的资料有机结合，避免重复和矛盾，实施毕业设计方

案，完成毕业设计，达到省教育厅有关毕业设计抽查相关标准。

七、教学进程总体安排

（一）学时/学分计算

1. 学分最小计算单位为 0.5 学分，16~18 学时计 1 学分；军事理论每 18 学时按 1 学分计算；军事技能共 2 周，每周按 1 学分计算，共 2 学分；综合实训课 48 学时（24 学时/周，共 2 周），每周按 1 学分计算，共 2 学分；岗位实习 576 学时（24 学时/周，共 24 周），每周按 1 学分计算，共 24 学分；其余课程每 16 学时按 1 学分计算。

2. 普通话等级证/计算机等级证/英语等级证；创新创业实践学分（如学生参加国家、省、市、校级各种专业（学科）竞赛、参加创新创业活动、发表论文、获得专利授权、技能等级证书等成果）经学校认可后，根据情况可以折算相应的学分。

3. 毕业设计安排 16 学时，计 1 学分。

（二）课程学时/学分分配表

本专业各课程理论与实践教学学时学分如表 6 所示。

表 6 食品检验检测技术专业各课程类别学时学分比例一览表

序号	课程类别	课程性质	课程门数	学分	学时分配		
					理论学时	实践学时	小计
1	公共基础课	必修/选修	25	51.0	424	488	912
2	专业基础课	必修	7	28.5	338	118	456
3	专业核心课	必修	7	31.5	298	206	504
4	专业拓展课	必修/选修	6	12.0	114	78	192
5	专业实践课	必修	3	27.0	0	640	640
合计			48	150.0	1174	1530	2704
理论课与实践课比：			1.0/1.3				
公共课占总学时：			33.7%				
选修课占总学时：			16.6%				

（三）教学进程总体安排

见附录 1：表 9 益阳医学高等专科学校 2024 级食品检验检测技术专业教学进程表。

八、实施保障

（一）师资队伍

按照高等职业学校专业教学标准的要求，对接社会对食品检验技术专业人才需求情

况和学校发展规划，配备合理的师资队伍。通过引进高层次人才和聘任业内有影响力的专业技术人才为兼职教师，制定师资队伍培训计划，加强师资队伍教育教学和专业能力提升。

1. 队伍结构

学生数与本专业教师数比例不高于 16:1，双师素质教师占专业教师比例不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格，专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；专任教师应具有本科及以上学历，具有扎实的专业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；有每年不少于 1 个月，或每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有硕士研究生学历学位、具有双师素质、副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本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. 兼职教师队伍

兼职教师主要从本专业相关行业企业聘任，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和本科及以上学历，能承担专业课程教学、实习实训指导、毕业设计指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

教学设施要能满足人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积、设施达到国家发布的高等职业学校专业教学标准中有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

1. 专业教室基本条件

专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，有互联网接入或 Wifi 环境，并实施网络安全防护措施；均需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. 校内实训室配置及要求

表 7 校内实训室配置及要求

序号	实训室名称	面积	主要设备、设施	数量
1	无机化学实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、托盘天平 4 台、恒温干燥箱 1 台、电子天平 1 台、精密 pH 计 8 台，常规玻璃仪器 10 套。	1 套/20 生组
2	有机化学实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、托盘天平 4 台、搅拌器 4 台、熔点仪 1 台、恒温水浴锅 8 台、常规玻璃仪器 10 套。	1 套/20 生组
3	分析化学实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、滴定管 8 套、移液管 8 套、分液漏斗 10 套、烘箱 1 台、常规玻璃仪器 10 套。	1 套/20 生组
4	分光光度计实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、可见/紫外分光光度计 8 台。	1 套/20 生组
5	原子吸收分析实训室	60m ²	12 个工位、原子吸收分光光度计及其配套设备 1 套。	1 套/10 生组
6	气相色谱实训室	60m ²	12 个工位、气相色谱仪及其配套设备 1 套。	1 套/10 生组
7	液相色谱实训室	60m ²	12 个工位、高效液相色谱仪及其配套设备 1 套。	1 套/10 生组
8	食品生物化学实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、水浴锅 2 台、离心机 2 台、电泳仪 1 台、可见分光光度计 2 台、凝胶成像系统 1 台、微量离心机 1 台、电子分析天平 4 台等。	1 套/20 生组
9	食品理化分析实验室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、密闭高压消化炉 1 个、离心机 1 台、食品样品粉碎机 2 台、红外消化炉 1 台、凯氏定氮仪 10 套、索氏提取器 10 套、单锅水浴锅 10 个等。	1 套/20 生组
10	食品微生物学检验实训室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、光学显微镜 25 台；水浴锅 4 台。 无菌室：20-30m ² ，生物安全柜 2 台；拍击式均质机 2 台。 培养室：20m ² ，培养箱 4 台；冰箱 2 台。 灭菌室：20m ² ，高压灭菌锅 2 台、鼓风干燥箱 4 台。 准备室：20m ² ，试剂柜 10 个。	1 套/20 生组

11	食品快速检测实训室	120	24 个工位、多媒体设备一套、食品安全快速检测仪 6 套、大量程加样枪 1 套。	1 套/20 生组
12	食品加工实验室	120m ²	24 个工位、多媒体设备一套、打蛋机 6 台、和面机 1 台、冷藏醒发箱 1 台、热风炉 2 台、三层平炉烤箱 2 台、冰箱 2 台、制冰机 1 台、开酥机 1 台、3D 食品打印机 1 台等。	1 套/20 生组
13	精密仪器室	60m ²	12 个工位、氮吹仪、扫描仪、冷冻干燥仪、空调等。	1 套/10 生组
14	虚拟仿真实训室	120m ²	电脑 25 台，高效液相色谱仿真软件、食品快速检测仿真软件、现代分子生物学检测仿真软件 1 套。	1 套/20 生组

3. 校外实训实习基地要求

建立稳定的校外实训基地：能提供食品检测、食品生产加工、食品质量安全管理、营养配餐与保健指导等相关实习岗位，能涵盖当前行业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；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，实训管理及实施规章制度齐全。

4. 信息化教学

具有可以利用的专业数字教学资源、中国知网、万方和湖南省高校数字图书馆等数字化教学资源库和文献资料库，同时，学生还可以利用食品检验检测技术专业教学资源库、智慧职教、中国大学 MOOC 和学习通等自主学习。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，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定和学校《教材建设管理办法》，选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。坚持凡选必审的原则，教材选用需经包括专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等成员组成的学校教材选用委员会审核后报学校党委审批。

2. 图书文献配备基本要求

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。专业类图书文献主要包括：专业政策法规、行业标准、技术规范以及实务操作类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。配有希沃、超星学习通、云课堂、雨课堂等教学平台。图书馆能提供万方、知网和高数图等数据库，供学生查询数字文献。

（四）教学方法

鼓励教师合理运用现代教育技术，积极改革教学方法，建议采用任务驱动教学法、启发式教学法、现场教学法、角色扮演法等，让学生在“学中做、做中学”。

1. 创新课程思政教学模式

结合专业人才培养特点和知识能力素质要求，根据学生实际创新课程思政教学模式。强化专业课教师立德树人意识，梳理、提炼每一门课程蕴含的思想政治教育元素，纳入课程标准，写进教案或教学课件，作为教学内容进课堂，发挥专业课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行。

2. “学中做，做中学”

深化“三教”改革，将教师、教材、教法要求纳入课程标准内容，加强课程教学条件和教学实施的完善设计。本专业是实践性很强的专业，教学中应坚持以“做”为中心，老师在“做”中教，学生在“做”中学，将教学与实践紧密结合起来。贯彻“技术服务社会、实践融入教学”理念，普及模块化教学、案例教学、情境教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，打造优质课堂。

3. 提高信息化教学水平

全面提升教师信息技术应用能力，充分利用专业教学资源库和虚拟实验平台，引导学生全天候进行课前预习和课后复习，同时因势利导，推动现代信息技术在教育教学中的广泛应用。积极推动教师在教育理念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革。加快建设信息化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，服务学生终身学习。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养规格要求，健全人才培养质量评价机制，开展短期评价和远期评价。

1.短期评价包括学生在校期间学习效果和教师教学质量的评价。注重评价主体的多

元性和评价形式的多样化。专兼职教师、学生、企业导师等多主体全程共同参与，采用线上、线下评价相结合的方式评学。学生学习效果的评价采用过程性评价与终结性评价相结合，同时探索增值评价的形式，过程性评价占比建议原则上不少于 30%，终结性评价原则上不高于 70%，增值评价游离在 100 分外，以±10%的额外分值加/减到总分中。各课程负责人应从知识与能力、过程与方法、情感态度与价值观等方面制定学习评价标准，由企业、学校等多方共同参与制定学生的职业能力和综合素质的评价办法。

(1) 公共基础课：采用过程性评价和终结性评价相结合的形式：过程性评价包含平时的到课率、作业完成情况、课堂参与度；终结性评价以笔试测试学生对于理论知识的掌握情况。

(2) 专业基础课与专业核心课：终结性评价占 50%~70%，其中专业核心课理论考核原则上采用笔试闭卷考试为主。过程性评价占 30%~50%，包括两个部分。一是学情监测性指标：课率、作业完成情况、课堂参与度、线上课程自主学习等；二是技能达成阶段性考核：基本技能掌握情况、技能作品完成情况、安全意识、卫生等。不同课程评价分值权重，根据课程实际情况经课程组与人培编撰专家组讨论确定。

(3) 专业实践课

1) 实习：学生下实习点前进行的技能强化训练考核占总成绩 30%；实习过程中的过程性考核由个人评价、指导老师评价、实习单位评价、出科考试等组成，占总成绩的 70%；。

2) 毕业设计：由毕业设计过程考核（占 30%）、毕业设计评阅（占 40%）、毕业设计答辩（占 30%）三部分组成，成绩按照优、良、合格、不合格进行等级评定。

3) 专业选修课：主要采用线上考试的方式进行，成绩按照优、良、合格、不合格进行等级评定。

2. 远期评价为学生离校后参与实习和从业的评价，评价主体主要是学生和企业，采用以线上调研为主的评价方式对专业人才培养质量和培养目标达成情况进行评价，二级学院应充分利用评价分析结果对人才培养方案以及课程教学标准进行修订，持续提高人才培养质量。

(六) 质量管理

1. 学校和学院应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，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，确保人才培养质量。

表 8 教学质量监控一览表

监控环节	监控内容	监控方法与手段	监控部门
课内教学	教学文件、教学日志、课堂教学、考试考查。	通过常规教学检查、随机听课，学生访谈，教学日志检查，教学资料（课件、教案、教学计划等）抽查、试卷检查、成绩分析等方式，并结合教师评学、学生评教等活动对课内教学情况进行监控。	学校质量监控办，学院教学质量监控小组、教研室。
教学见习	见习大纲、进度安排、见习教学。	检查见习单位鉴定、见习手册。	学院教学质量监控小组、教研室。
岗位实习	实习大纲、进度安排、实习带教、实习小讲堂、出科考核。	通过管理平台，学校与实习单位签订合作协议，实现学校、企业齐抓共管的学生实习管理的机制。由实习单位负责实习学生的日常管理，并对学生实习成绩作出考核与评价，同时学校指派专任实习巡查教师和专业教师对岗位实习进行检查和管理。同时建立实习小组组长定期汇报制度，实时了解实习情况和实习学生思想动态，对实习过程进行监控，并与实习企业建立畅通的信息反馈渠道，保障实习质量。	校企合作工作机制、学校教学质量监控小组、实习巡查教师、专业教师。

2. 学校、学院和教研室需要完善三级教学管理机制，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、督导听课、评教、学院听课评课、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. 学校应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。成立专业教研组织，应充分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。

九、毕业要求

1. 修业年限：基本修业年限 3 年，因创新创业等最长学习年限 5 年。
2. 必备技能：学生专业技能抽考成绩合格。
3. 实习实践：按要求完成相应的岗位实习任务，且考核成绩合格。
4. 毕业设计：按要求完成毕业设计、答辩，且成绩合格。
5. 学分要求：修完本专业人才培养方案教学计划规定内容，考核成绩合格，获得专业要求的 150 学分。



6. 获得下列证书其中之一：本专业相关的职业资格证书、1+X 职业技能等级证书、国家普通话水平测试等级三甲及以上证书、高等学校英语应用能力考试 A 级证书、全国计算机等级一级证书。

在规定学习年限内，具备以上条件，达到毕业要求，准予毕业，发给专科毕业证书。

在规定学习年限内，修完本专业人才培养方案教育教学计划规定内容，但未达到毕业要求的，准予结业，发给专科结业证书。

十、附录

- (一) 教学进程安排表
- (二) 人才培养方案变更审批表
- (三) 人才培养方案审核表
- (四) 专业委员会委员

附录 1：教学进程安排表

表 9 益阳医学高等专科学校 2024 级食品检验检测技术专业教学进程表

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学分	学时			理实比	学期学时分配						考核方式
					总学时	理论	实践		第 1 期	第 2 期	第 3 期	第 4 期	第 5 期	第 6 期	
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	
公共基础课	必修	军事理论	SZ01020150	2.0	36	36	0	1/0	36						考查
		军事技能	SZ01010206	2.0	112	0	112	/	112						考查
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	SZ01010144	2.0	32	30	2	1/0.1	32						考试
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	SZ01010030	3.0	48	38	10	1/0.3		48					考试
		思想道德与法治	SZ01010143	3.0	48	44	4	1/0.1	22	26					考试
		形势与政策	SZ01020148	1.0	16	16	0	1/0	6	2	2	2	2	2	考查
		国家安全教育	SZ03020273	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查
		大学生体育与健康	SZ01020153	6.0	108	10	98	1/9.8	30	34	32	12			考查
		大学生心理健康教育	SZ01020152	2.0	32	16	16	1/1	16	16					考查
		劳动教育	SZ01010209	2.0	32	16	16	1/1	16	16					考查
		大学英语	SZ01020151	8.0	128	64	64	1/1	30	34	32	32			考查
		信息技术	SZ02030002	3.0	48	24	24	1/1	48						考查
	公共必修课小计（12 门）				35.0	656	300	356	1/1.2	占总学时：24.3%					
	限选课	马克思主义基本原理概论	SZ03020001	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查
		中国共产党历史	SZ02030001	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查
		新中国史	SZ03020003	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查
		中华优秀传统文化	SZ01020145	1.0	16	16	0	1/0	16						考查
		大学生职业发展与就业指导	SZ01020155	2.0	32	16	16	1/1	16	16					考查
		创新创业教育	SZ01020156	2.0	32	16	16	1/1	16	16					考查
		大学语文	SZ03020004	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查
		高等数学	SZ03020005	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8					考查

		大学生健康教育	SZ03020013	1.0	16	6	10	1/1.7	6	8			1		1	考查
		美育	SZ03020276	2.0	32	16	16	1/1	16	16						考查
		职业素养	SZ01010029	1.0	16	12	4	1/0.3	16							考查
	公共必基础限选课小计（12 门）				14.0	224	112	112	1/1	占总学时：8.3%						
	选修课 (任选 2)	大学生安全教育	SZ01020154	1.0	16	6	10	1/1.7	6	10						考查
		金融基础知识	SZ03020274	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
		铸牢中华民族共同体意识概论	SZ03020014	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
		口才艺术与社交礼仪	SZ03020006	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
		社会责任	SZ03020007	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
		人口社会学	SZ03020008	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
		医院管理学	SZ02030276	1.0	16	6	10	1/1.7	8	8						考查
	公共基础任选课必修课小计（2 门）				2.0	32	12	20	1/1.7	占总学时：1.2%						
	公共基础课小计（25 门）				51.0	912	424	488	1/1.2	占总学时：33.7%						
专业课	专业基础课程	必修	基础化学	YX01010208	5.0	80	68	12	1/0.2	80						考试
			分析化学	YX01010180	4.0	64	46	18	1/0.4		64					考试
			食品生物化学	JC01010002	4.0	64	46	18	1/0.2		64					考试
			食品安全与卫生	JC01010014	4.5	72	60	12	1/0.2			72				考试
			食品标准与法规	JC01010004	4.0	64	50	14	1/0.3	64						考试
			食品营养学	JC01010012	3.0	48	36	12	1/0.3			48				考查
			食品加工技术概论	JC01020002	4.0	64	32	32	1/1		64					考查
		专业基础课程小计（7 门）				28.5	456	338	118	1/0.3	占总学时：16.9%					
	专业核心课程	必修	食品感官分析技术	JC01010005	3.5	56	36	20	1/0.6		56					考试
			食品理化检验技术	JC01010006	6.0	96	56	40	1/0.7			64	32			考试
			食品微生物检验技术	JC01010007	6.0	96	56	40	1/0.7			64	32			考试
			食品快速检测技术	JC01010008	4.0	64	34	30	1/0.9				64			考试
			食品仪器分析技术	JC01020003	4.0	64	32	32	1/1			64				考查
检测实验室管理与运行			JC01020004	4.0	64	40	24	1/0.6			64				考查	

		食品质量与安全与控制技术	JC01010011	4.0	64	44	20	1/0.5				64			考试
专业核心课程小计（7 门）				31.5	504	298	206	1/0.7	占总学时：18.7%						
专业拓展课程	限选课	保健食品检测	JC03020002	2.0	32	18	14	1/0.8				32			考查
		食品掺伪检验技术	JC02010001	2.0	32	18	14	1/0.8				32			考试
		人体解剖与生理学	JC01020074	2.0	32	20	12	1/0.6	32						考查
		分子生物学检验	JC01020081	2.0	32	18	14	1/0.8				32			考查
	任选课二选一	食品毒理学	JC01020001	2.0	32	20	12	1/0.6			32				考查
		中医养生与食疗	JC03020004	2.0	32	20	12	1/0.6							
	任选课二选一	动物源食品检验检疫	JC03020005	2.0	32	20	12	1/0.6				32			考查
		食品贮藏保鲜技术	JC02020015	2.0	32	20	12	1/0.6							
专业拓展课程小计（6 门）				12.0	192	114	78	1/0.7	占总学时：7.1%						
实践课	必修	岗前综合训练	JW01020005	2.0	48	0	48	/				48			考查
		岗位实习	JW01020001	24.0	576	0	576	/					576		考查
		毕业设计	JW01020002	1.0	16	0	16	/					16		考查
专业实践课程小计（3 门）				27.0	640	0	640	/	占总学时：23.7%						
合计（48 门）				150.0	2704.0	1174.0	1530.0	1/1.3	766	626	474	416	597		

说明：

1. 军事技能训练 14 天 112 学时，记 2 学分；健康教育含每学年 1 学时艾滋病专题教育讲座。
2. 大学生体育与健康 108 学时，其中第一学年 64 学时，其余 44 学时于第二学年以晨练、兴趣项目小组等形式完成。
3. 大学英语 128 学时，含理论教学 64 学时于第一学年完成，其余 64 学时于第二学年以晨读、二课堂、兴趣小组等形式完成。
4. 信息技术 48 学时，其中 32 学时进行集中理论与实践教学，16 学时以信息技术应用拓展训练等形式完成。
5. 劳动教育含劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育 16 学时，其余 16 学时于每学年设立劳动周以实习实训课为主要载体开展。
6. 公共选修课从大学生安全教育、金融基础知识、铸牢中华民族共同体意识概论、口才艺术与社交礼仪、社会责任、人口社会学、医院管理学课程中任

选2门。

7.军事理论、形势与政策、中华优秀传统文化、大学生职业发展与就业指导、创新创业教育、劳动教育、大学生安全教育、美育、大学语文、高等数学、马克思主义基本原理概论、中国共产党历史、新中国史、大学生健康教育、职业素养、金融基础知识、文献检索、口才艺术与社交礼仪、社会责任、人口社会学等为公共通识课。

8.素质拓展课程，包括军事技能训练、大学生安全教育、大学生心理健康教育、大学生体育与健康、劳动教育、大学生职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养、美育、口才艺术与社交礼仪、社会责任、人口社会学课程的社会实践、志愿服务及其他社会公益活动和专业素质拓展；创新创业实践/社会实践成果、普通话/计算机/英语/职业技能等级证等也可作为素质拓展学分。

附录 2：人才培养方案变更审批表

人才培养方案变更审批表

20 -20 学年第 学期

申请单位				适用专业/年级				
申请时间				申请执行时间				
人才培养 方案调整	课 程 调 整	原 方 案	课程名称及代码	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期	
		调 整 方 案						
	其它							
	调整原因							
二级学院 意见	<div style="text-align: right;"> 负责人（签章）： 年 月 日 </div>							
教务处 意见	<div style="text-align: right;"> 处长（签章）： 年 月 日 </div>							
分管校领导 意见	<div style="text-align: right;"> 签字： 年 月 日 </div>							

附录 3：人才培养方案审核表

益阳医学高等专科学校

2024级食品检验检测技术专业人才培养方案审核表

制（修）订情况	根据教育部《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）等相关文件要求，结合学校实际，制（修）订 2024 级食品检验检测技术专业人才培养方案。
专业负责人（执笔人）	<div> <div>签字：</div> <div>  2024年 8 月 19 日 </div> </div>
专业建设委员会意见	<div> <div>负责人签字：</div> <div>  2024年 8 月 27 日 </div> </div>
学院审核意见	<div> <div>负责人签字：</div> <div>  2024年 8 月 30 日 </div> <div>（盖章）</div> </div>
教务处审核意见	<div> <div>负责人签字：</div> <div>  2024年 8 月 30 日 </div> <div>（盖章）</div> </div>
学校专家论证评审会 教学指导委员会意见	<div> <div>主任委员</div> <div>  </div> <div>校长签字：</div> <div>  2024年 9 月 6 日 </div> </div>
学校党委会审批意见	<div> <div>校党委书记签字：</div> <div>  2024年 9 月 6 日 </div> <div>（盖章）</div> </div>
备注	

附录 4：专业建设委员会

专业建设委员会

序号	人员类别	姓名	单位（部门）	职称/职务
1	行业企业专家	张滨	长沙环保职业技术学院	教授/书记
2		何欣远	湖南山水检测有限公司	总经理
3	教科人员	贺旭	公共卫生与检验医学院	教授/院长
5		陈铁军	教务处	教务处处长
6		曾凡胜	教务处	副教授/副处长
7		胡伟	教务处	副教授/副处长
8		欧阳方丹	公共卫生与检验医学院	副教授/副院长
9	一线教师	王进	临床检验教研室	讲师/检验教研室主任
10		梁莎	临床检验教研室	讲师/农产品食品检验员（高级）
11		郭劲霞	生化教研室	教授/生化教研室主任
12		罗孟君	化学教研室	副教授/化学教研室主任
13		张梦潇	临床检验教研室	助教/食品检验工（高级）
14		黄奕	临床检验教研室	助教/茶艺师（中级）
15		陈思宇	临床检验教研室	助教
16	学生 (毕业生代表)	邓玉敏	21级医学检验技术3班	毕业生/班长
17		刘盼	21级医学检验技术3班	毕业生/学习委员
18		龚心怡	22级医学检验技术1班	在校生/学习委员
19		黄畅	22级医学检验技术2班	在校生/班长

说明：专业建设委员会组织行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生情况调研，在分析人才需求和行业企业发展趋势基础上，根据专业面向的职业岗位群所需知识、能力、素质形成专业人才培养调研报告。