

2021 级福建省“二元制” 食品检验检测技术专业人才培养方案

一、招生对象与学制

（一）招生对象：

1. 遵守中华人民共和国宪法和法律；
2. 符合《建省教育厅办公室关于做好 2021 年高职“二元制”人才培养模式改革项目申报工作的通知》要求，各高职院校申报的“二元制”招生对象，应具有高中阶段教育学历或同等学力，须为合作企事业单位或行业组织成员单位的员工并在该单位工作时间不少于 6 个月（其中中职学校应届毕业生顶岗实习时间可计入工作时间），需有学历证书、劳动合同、顶岗实习协议、交纳社会保险（或银行工资流水）等证明材料。
3. 各高职院校申报的“二元制”项目合作方，从省内企事业单位、行业组织中遴选，优先选择行业龙头企业、政府鼓励发展的创新型企业、产教融合型企业、校企合作开展好的企业。

（二）招生方式：“文化综合知识考试+专业基础考试与岗位技能测试”相结合的考试办法，单独组织考试和录取

（二）学制：三年

二、人才培养目标与规格

（一）人才培养目标

本专业主要面向龙岩市，服务食品行业（企业），培养掌握食品检验检测技术专业理论知识，熟练掌握食品生产、食品检测、食品生产管理等专业技能，具备素质高、技术精、技能熟的职业技术素质，服务于食品企业生产第一线的高级技术技能人才。

（二）人才培养规格

1. 专业技术能力：

- （1）具备无机化学分析、食品微生物检验和食品理化检验等基本操作

技能；

- (2) 具备食品理化分析的能力；
- (3) 具备食品生产与质量管理的能力；
- (4) 基本具备新产品开发的能力。

2. 知识要求

- (1) 掌握无机化学分析、食品微生物检验和食品理化检验基础知识；
- (2) 掌握食品营养基础理论知识；
- (3) 掌握本食品添加剂、食品质量管理的基础理论知识；
- (4) 熟悉食品标准与法规知识；

3. 素质要求

(1) 具备良好的职业道德素养和思想政治素质、强健的体魄和健康的心理素质；

(2) 具有较好的语言表达能力、运用自如的交际协调能力、勇于开拓的创新能力、坚忍不拔的创业能力和团队协作精神；

(3) 具有熟练的利用计算机办公和获取新知识的能力；

三、培养模式

培养德智体美全面发展，特别是具有创新精神和实践能力的高素质技术技能型人才。以职业能力培养为主线，按照食品行业职业技能标准，与企业高度合作，聘请食品行业（企业）专家共同研究制定课程标准，构建基于食品行业工作过程的项目化课程体系，形成“工学结合、校企合作”的人才培养模式，即：在校一、二、三、四、五学期将食品检验检测通用的无机及分析化学、食品微生物检测、食品理化检测、食品营养、食品添加剂等通过整合开发体现于基于工作过程的项目驱动的课程体系，达到优化教学内容，按照突出应用性、实践性的原则，打破课程之间的学科界限，有计划、有步骤地调整课程结构，实现学生具有食品行业通用能力和较强专业能力的培养目标。同时校企合作共同制定课程标准和选取教学内容，选派由学校、企业工程师、岗位技师组成的教师队伍，根据企业对员工的

培训要求和学校的课程内容进行有机结合，可在校内和企业进行实践教学，突出人才培养的针对性和减少企业二次培训成本，实现校企合作共同培养人才的目标。第六学期在企业进行顶岗实习，将理论与实践有机结合，校企共同制定实习标准，在实习结束前按照企业的实际岗位由校企共同组织考核，并由校企共同组成考核小组对学生进行岗位技能考核，合格毕业生将取得毕业证。

四、职业岗位能力分析及要求

序号	职业岗位	岗位描述	岗位技能与素质要求
1	食品生产工艺员	制定生产计划,按企业工作标准、质量标准和生产计划要求组织生产并进行工艺管理。	1.掌握食品加工所需化学、微生物等基本知识和基本操作技能; 2.掌握食品添加剂和食品原料的基本知识,熟悉食品生产典型工艺; 3.具备良好的计划制定、执行、监控和调整能力; 4.具备良好的组织、沟通和协调能力。
2	食品研发员	确认客户需要,进行产品开发、改进;按国家标准和法律法规要求准备新产品报批资料并报批。	1.掌握食品加工所需化学、微生物等基本知识和基本操作技能; 2.掌握食品添加剂和食品原料的基本知识,熟悉焙烤食品生产典型工艺; 3.熟悉食品国家标准、法律法规和食品的检验规范及报批程序; 4.熟悉食品开发工作流程;
3	食品分析检验员	从事原料、生产过程及成品的分析检验工作。	1.熟悉食品国家标准、法律法规和食品的检验规范; 2.掌握食品感官检验、理化检验、微生物检验和现代仪器分析的基本理论和基本操作; 3.能对实验数据进行正确处理,对结果做出正确的分析,写出规范的检验报告; 4.良好的沟通和书面表达能力。
4	食品质量管理员	建立企业检验技术标准,维护分析检测设施,分析质量异常原因;建立和维护质量体系。	1.掌握全面质量管理基本理论,熟悉食品质量体系国家标准和国外先进标准; 2.熟悉质量体系建立和维护的基本工作程序; 3.熟悉常用分析设备的使用和维护; 4.实验室管理能力; 5.分析问题能力、推进工作能力; 6.沟通交流能力,书面表达能力。

七、学分学时分配及课程设置

(一) 学分、学时分配 (见下表)

各类课程学时学分分配表

课程类别	学时数			学分数	学时数占比
	总学时	理论学时	实践学时		
基础素质课程	64	64	0	4	4.5%
专业必修课	688	448	240	41	46.2%
专业实践课	660	0	660	43.5	49.3%
总计	1420	544	876	88.5	100%

(二) 专业课程设置表

课程类别	序号	课程名称	性质	学分	学时	学时分配						学年及学期 周学时数					
						理论			实践			一		二		三	
						学时	教学场所	师资配备	学时	教学场所	师资配备	1	2	3	4	5	6
基础素质课程	1	思想道德修养与法律基础	必修	2	32	32	线上	学校教师	0			2					
	2	职业素养	必修	2	32	32	线上	学校教师	0			2					
	小计			4	64	64						4					
职业必修课	1	无机及分析化学	必修	4	64	32	线上+线下	学校教师	32	学校+企业	学校+企业	4					
	2	基础微生物	必修	4	64	40	线上+线下	学校教师	24			4					
	3	食品理化检测	必修	3	48	24	线上+线下	学校教师	24	学校+企业	学校+企业		3				
	4	食品微生物检验	必修	3	48	24	线上+线下	学校教师	24	学校+企业	学校+企业		3				
	5	食品加工技术	必修	3	48	24	线上+线下	学校教师	24	学校+企业	学校+企业			3			
	6	食品营养	必修	3	48	48	线上+线下	学校教师	0						4		
	7	食品添加剂	必修	6	96	48	线上+线下	学校教师	48	学校+企业	学校+企业			4			
	8	食品安全	必修	3	48	48	线上+线下	学校教师	0							2	

	9	食品标准与法规	必修	2	32	32	线上+线下	学校教师	0				2			
	10	食品包装	必修	2	32	32	线上+线下	学校教师	0					2		
	11	食品质量管理	必修	6	96	48	线上+线下	学校教师	48	学校+企业	学校+企业				6	
	12	食品工厂污水处理	必修	4	64	48	线上+线下	学校教师	16	学校+企业	学校+企业					4
	小计			43	688	448			240			8	8	9	10	6
专业实践课	1	食品感官检验技术	必修	2	30	0			30	学校+企业	学校+企业			30		
	2	食品微生物检验	必修	2	30	0			30	学校+企业	学校+企业		30			
	3	食品理化检验	必修	2	30	0			30	学校+企业	学校+企业		30			
	4	焙烤食品加工技术	必修	2	30	0			30	学校+企业	学校+企业			30		
	5	食品开发实训	必修	7.5	120	0			120	企业	企业师傅					30
	6	毕业顶岗实习	必修	26	420	0			420	企业	企业师傅					30
小计				41.5	660				660							
学分/学时合计				88.5	1412	512			900							