

绿色食品生产与检验专业（扩招）

## 人才培养方案

院 系： 健康学院

专 业： 绿色食品生产与检验

健康学院编制

2020年4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、教学计划进程表.....	5
八、实施保障.....	9
九、毕业要求.....	12
十、编制说明.....	13

## 绿色食品生产与检验专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

1.专业名称：绿色食品生产与检验

2.专业代码：510114

### 二、入学要求

符合国家和山西省高职扩招条件的退役军人。

### 三、修业年限

实行弹性学制，修业年限 3-6 年

### 四、职业面向

表 1 职业面向

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 技术领域举例
农林牧 渔大类 (51)	农业类 (5101)	农业 (01) 农副食品加 工业 (13) 食品制造业 (14) 餐饮业 (62) 质检技术服 务业 (745)	农业技术指导 人员 (2-03-02) 糕点面包烘焙工 (6-02-01-01) 食品工程技术人 员 (2-02-24-00) 农产品食品检验 员 (4-08-05-01) 质量认证认可工 程技术人员 (2-02-29-04)	绿色农产品的生 产、经营、管理； 糕点面包制作； 产品研发、生产技 术指导与管理等； 农产品食品化工产 品检验； 质量和认证认可； 检验检疫； 营销

### 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，具有社会责任感，具有良好“人文素养、职业素养、技能素养”，掌握本专业基本知识和基础技术技能，面向农业生产、食品制造、农副食品加工、餐饮和质检技术服务等行业的农场生产管理员、食品加工操作员、化验员、品控员、销售员等职业岗位群，能在生产、服务一线从事绿色农产品标准化生产、食品加工、食品分析检测、食品质量管理与认证、食品销售等工作的高素质技术技能人才

才。

## （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

### 1.素质

- （1）坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，自觉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；
- （2）遵法守纪、诚实守信、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、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；
- （4）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，懂得必要的社交礼仪；
- （5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健康与卫生习惯，以及良好的行为习惯；

### 2.知识

- （1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- （2）熟悉与本专业相关的环境保护、安全消防、文明生产等法律法规和行业标准；
- （3）了解食品行业发展动态；
- （4）掌握本专业必需的基础化学相关知识；
- （5）了解食品生产典型工艺流程；
- （6）熟悉典型食品加工工艺、产品标准；
- （7）掌握食品生产单元操作的基本知识；
- （8）掌握食品检验的基础理论知识、食品检验的规范和要求。

### 3.能力

- （1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- （2）具有良好的语言、文字、图表表达能力和沟通能力；
- （3）能够熟练运用办公软件，进行文档编辑、数据处理、演示汇报等；
- （4）具有一定的组织协调、信息获取和处理能力；
- （5）能够根据食品生产工艺要求与操作规范进行生产操作；
- （6）能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器，规范完成食品检验工作；
- （7）能够正确处理检测数据，正确表述分析结果。

## 六、课程设置及要求

课程体系构建思路：坚持“宽基础、大专业、小方向”的总体思路，践行学院“人文素养、职业素养、技能素养”育人理念，按照专业人才需求调研与职业岗位（群）确定→岗位（群）工作过程→岗位能力→核心能力分析→转化学习领域（课程）的路径，以“平台+模块”的形式完成课程体系构建。

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

### 1.公共基础课程

#### （1）公共基础必修课程

思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学人文及应用文写作、应用数学、实用英语、办公自动化应用等。

#### （2）公共基础限选课程

利用超星尔雅和学银在线网络课程平台，开设包括创新创业、心理健康教育、职业规划与就业指导、商务礼仪等课程。

### 2.专业课程

此部分课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

#### （1）专业基础课程

有机化学、无机化学、食品生物化学、食品标准与法律法规、食品添加剂、食品营养与健康。

#### （2）专业核心课程

焙烤食品加工、食品工艺、食品微生物检验技术、食品理化分析技术、食品快速检测技术、食品质量管理与认证。

#### （3）专业拓展课程

中国茶道、葡萄酒与西方文化、舌尖上的营养学、微生物与人类健康、食品安全与日常饮食、营养与膳食。

### 3.专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容见表 2

表2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	焙烤食品加工★	面包、饼干、蛋糕以及各类糕点等焙烤食品的加工技术
2	食品工艺★	发酵食品、畜产品、饮料、果蔬等加工工艺
3	食品微生物检验技术★	食品微生物检验特点与要求、抽样与样品制备方法、常规指示菌检验（菌落总数、大肠菌群、霉菌与酵母菌等）
4	食品理化分析技术★	食品样品的采集和预处理、物理指标检测、食品中常规理化指标和营养成分的测定、食品中常见污染物的测定等
5	食品快速检测技术★	农药残留、重金属、食品添加剂等的快速检测方法和技能
6	食品质量管理与认证★	食品产品质量管理与认证调研、食品良好生产规范(GMP)制度的实施、卫生标准操作程序(SSOP)的实施、危害分析与关键控制点(HACCP)系统的实施、食品企业ISO9000质量管理体系的建立与实施、食品市场准入(SC)系统的实施

## 七、教学计划进程表

表3 教学计划进程表

课程类别	序号	课程名称	学时学分				考核性质	开课学期	学习方式及课时		学习地点	备注
			学时	学分	讲授	实践			面授	线上		
公共基础课程	1	思想道德修养与法律基础	48	3	36	12	考试	1	36	-	运城教学点	
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	48	16	考试	1	48	-	临汾教学点 长治教学点	
	3	形势与政策	48	1	48		考查	1-6	24	24	大同教学点	
	4	办公自动化应用	64	4	8	56	考查	1	64	-	晋城教学点	
	5	优秀传统文化及应用文写作	48	3	24	24	考查	1	24	24	晋中教学点	
	6	实用英语	48	3	48	-	考试	1	32	16	吕梁教学点 朔州教学点	
	7	应用数学	64	4	64	-	考试	1	48	16	阳曲教学点 忻州教学点	艺术类、旅游管理专业选修
	8	公共选修课	288	18	288	-	考查	1-6	-	288	超星平台	见表4
	小计			672	40	564	108			276	368	
专业基础课程	1	有机化学	72	4.5	32	40	考查	2	40	32	运城教学点 超星平台	
	2	无机化学	72	4.5	32	40	考查	1	40	32		
	3	食品生物化学	64	4	48	16	考查	2	16	48		
	4	食品标准与法律法规	48	3	48	-	考查	1	48	-		
	5	食品添加剂	64	4	64	-	考查	3	64	-		
	6	食品营养与健康	64	4	64	-	考查	3	64	-		
	小计			384	24	288	96			272	112	

续表 1

课程类别	序号	课程名称	学时学分				考核性质	开课学期	学习方式及课时		学习地点	备注
			学时	学分	讲授	实践			面授	线上		
专业核心课程	1	焙烤食品加工★	128	8	64	64	考试	4	72	56	运城教学点 超星平台	
	2	食品工艺★	112	7	48	64	考试	5	80	32		
	3	食品微生物检验技术★	128	8	64	64	考试	3	64	64		
	4	食品理化分析技术★	128	8	64	64	考试	4	64	64		
	5	食品快速检测技术★	96	6	48	48	考查	5	72	24		
	6	食品质量管理与认证★	64	4	64	-	考查	4	64	-		
		小计	656	41	352	304			416	240		
专业拓展课程	1	中国茶道	32	2	32	-	考查	3	-	32	超星平台	选修 2-4 学分
	2	葡萄酒与西方文化	32	2	32	-	考查	3	-	32	超星平台	
	3	舌尖上的营养学	32	2	32	-	考查	4	-	32	超星平台	
	4	微生物与人类健康	32	2	32	-	考查	4	-	32	超星平台	
	5	食品安全与日常饮食	32	2	32	-	考查	5	-	32	超星平台	
	6	营养与膳食	32	2	32	-	考查	5	-	32	超星平台	
		小计	64	4	64				64			

课程类别	序号	课程名称	学时学分				考核性质	开课学期	学习方式及课时		学习地点	备注
			学时	学分	讲授	实践			面授	线上		
集中实践环节	1	认识实习	24	1	-	24	考查	4	-	-	实习企业 超星平台	
	2	跟岗实习	96	4	-	96	考查	4	-	-		
	3	顶岗实习	576	24	-	576	考查	5、6	144	-		
	4	毕业论文	96	4	-	96	考查	6	96	-		
	小计			792	33		792			240		
合计			2568	142	1268	1300			1204	784		

注：1.★为专业核心课程；

2.考核性质：分为考试和考查；

3.本专业教学总学时：2568 学时，实践性教学学时：1300 学时，占总学时比例为：50.6%；

4.本专业学分总计：142 学分，必修课：120 学分；选修课：22 学分，占总学分比例为：15.5%。

5.学习方式包含面授、线上教学等方式；学习地点包含学院、教学点、平台等。

6.扩招专业每学年集中面授不少于 400 学时。第一学年：404 学时；第二学年：400 学时；第三学年：400 学时

表4 公共选修课清单

课程分类	课程名称			开课学期	最低选修学分	选修说明
人文社科类	1.当代世界经济与政治	2.近现代国际关系	3.中西现代化比较研究	1-3	4 学分	
	4.知识产权法	5.环境保护概论	6.可持续发展概论			
	7.管理经济学	8.物权法	9.劳动合同法			
	10.现代企业管理	11.证券投资	12.消费心理学			
	13.人力资源开发与管理	14.电子商务概论	15.旅游地理			
	16.中国民俗文化	17.普通话训练与考级	18.演讲与口才			
	19.中国古代史通论	20.阅读和写作	21.中国现当代文学赏析			
	22.三晋文化专题	23.语言文字规范化	24.唐诗宋词赏析			
	25.中国传统文化精华	26.档案管理	27.行政管理			
自然科学类	1.自然科学与现代技术	2.科技论文写作	3.普通逻辑学	4	2 学分	必修课有相同或相近课程的专业可不选；专业领域的选修课有相同或相近课程的不重复选修
	4.数理逻辑	5.数学建模	6.数学文化			
	7.应用统计	8.生命科学导论	9.生命伦理学			
	10.现代营养学	11.食品营养与卫生	12.化学与现代文明			
	13.家用电器原理与维修	14.电工技术	15.电子技术			
	16.现代通讯系统概论	17.程序设计（强化）	18.网站建设与网页制作			
	19.因特网技术	20.计算机语言程序设计	21.人工智能导论			
	22.多媒体技术	23.增材制造技术	24.云计算			
	25.物联网导论	26.大数据				
艺术体育类	1.音乐欣赏	2.舞蹈鉴赏	3.戏曲鉴赏	5-6	3 学分	
	4.影视欣赏	5.戏剧鉴赏	6.文艺鉴赏			
	7.美术欣赏	8.书法鉴赏	9.合唱艺术			
	10.交谊舞	11.山西民歌	12.中国音乐简史			
	13.管弦乐器	14.欧洲古典音乐的发展及交响作品欣赏	15.民族民间音乐赏析			
	16.书法与篆刻	17.摄影摄像	18.中国画			
	19.广告设计	20.图形图像处理	21.排球			
	22.篮球	23.网球	24.羽毛球			
	25.乒乓球	26.足球	27.中华武术			
	28.太极拳	29.运动急救	30.跆拳道			
	31.健美操	32.体育舞蹈				

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

专业教学团队由校内专任教师和企业兼职教师共同组成。

1.专任教师：专任教师 19 人，其中副高以上 5 人，占专任教师总数的 26.3%，双师型教师占专任教师总数的 95%。

2.兼职教师：聘请了 7 名企业技术人员担任兼职教师。

### （二）教学设施

#### 1.校内实践教学条件

本专业现有理化分析实训室、生物分析实训室、原子吸收实训室等 9 个校内实验实训室。校内实践教学条件为本专业所开设的理实一体化教学、岗位专项技能训练、技能鉴定、实验实训等提供了保证，见表 5。

表 5 校内实践条件情况一览表

序号	名称	主要设备名称	数量	开设项目
1	理化分析实训室	火焰光度计	2	➤ 滴定分析仪器的使用和滴定终点判断
		可见分光光度计	3	➤ 酸度计的使用
		隔水式电热恒温培养箱	1	➤ 土壤基本理化性质的测定
		电热恒温干燥箱	2	➤ 粮油的原料识别及干重和水份含量的测定
		超纯水器	1	➤ 乳物理性质的测定实验
		水浴恒温振荡器	1	➤ 食品中一般成分的分析-蛋白质、脂肪、
		高速台式离心机	2	总糖、总酸的测定
		超声波清洗器	1	➤ 牛乳中掺假的检验
2	理化分析准备室	电子分析天平	6	➤ 天平的使用
				➤ 溶液的配制
3	生物分析实训室	旋转蒸发器	1	➤ 果蔬汁饮料的制作
		阿贝折光仪	10	➤ 调配型酸性含乳饮料的制作
		Ph 计	6	➤ 糖水梨罐头的制作
		电热恒温干燥箱	2	➤ 苹果果脯的生产
		电子天平	3	➤ 西兰花速冻技术
		微波炉	1	➤ 洋葱干制技术
			➤ 小麦粉中面筋含量和品质测定	
4	生物分析准备室	电导仪	7	➤ 淀粉的糊化
		手持 CO <sub>2</sub> /温度湿度记录仪	2	➤ 蛋白质沉淀、变性
		紫外分光光度计	1	➤ 光学显微镜的使用和维护
		光照培养箱	2	➤ 微生物的分离、纯化与接种技术
		高速冷冻离心机	1	➤ 生活饮用水菌落总数、大肠菌群数检验
		农药残毒速测仪	1	➤ 细菌的革兰氏染色
		高压灭菌锅	1	➤ 多糖提取实验
			➤ 测定新鲜果蔬中维生素 C 含量	

		超净工作台	1	
		手持 GPS 定位仪	1	
5	原子吸收实训室	ZEEnit 700 原子吸收仪	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 原子吸收光谱仪的使用</li> <li>➤ 食品中重金属的测定</li> <li>➤ 土壤中微量元素的测定</li> </ul>
6	西点创意空间	电烤箱	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 戚风蛋糕卷的制作</li> <li>➤ 海绵蛋糕的制作</li> <li>➤ 桃酥的制作</li> <li>➤ 曲奇饼干的制作</li> <li>➤ 泡芙的制作</li> </ul>
		打蛋机	3	
		消毒柜	1	
7	消毒室	马福炉	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 食品中蛋白质的消化</li> <li>➤ 食品中灰分的测定</li> </ul>
		多功能快速消化炉	2	
8	茶艺室	茶艺桌	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 茶艺礼仪</li> <li>➤ 泡茶基本动作</li> <li>➤ 龙井茶艺表演</li> <li>➤ 铁观音茶艺表演</li> <li>➤ 祁红茶茶艺表演</li> </ul>
9	食品营养实训室	2016 膳食营养指导模型	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 人体消化系统认知</li> <li>➤ 食品营养素指导</li> <li>➤ 食育</li> <li>➤ 营养调查与营养状况评价</li> <li>➤ 食谱编制</li> <li>➤ 特定人群营养指导</li> </ul>
		身高体重秤	6	
		皮褶厚度测试仪	6	
		血糖仪	6	
		健康问题彩图（挂图）、中医传统理论彩图（挂图）	6	
		配餐软件	6	

## 2.校外实践教学条件

为确保专业实践基地的规范性，校外实践基地必须达到以下基本要求：

- (1) 企业应是正式法人单位，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。
- (2) 所经营的业务和承担的职能与相应专业对口，并在区域行业中有一定知名度、社会形象好。
- (3) 能够为学生提供专业实习实训条件（顶岗实习需满足 6 个月以上）。
- (4) 有相应企业技术人员担任指导教师。
- (5) 有与学校合作的意愿与积极性，见表 6。

表 6 校外实践基地情况一览表

序号	单位名称	工位	实践项目
1	运城三木商贸有限公司	20	跟岗实习，顶岗实习
2	运城市福同惠食品有限公司	40	跟岗实习
3	华润雪花啤酒（运城）有限公司	40	跟岗实习

4	汇源集团万荣有限公司	60	跟岗实习，顶岗实习
5	山西海升果业运城分公司	40	跟岗实习，顶岗实习
6	太原六味斋实业有限公司	60	顶岗实习
7	南京喜之郎食品有限公司	300	跟岗实习，顶岗实习
8	北京三益真食品有限公司	150	顶岗实习

### （三）教学资源

#### 1.专业核心课程选用教材

表7 专业核心课程选用教材一览表

课程名称	教材名称	主编	出版社	备注
焙烤食品加工★	《焙烤食品加工技术》	李威娜	中国轻工业出版社	
食品工艺★	《食品加工技术》	黄国平	人民卫生出版社	
食品微生物检验技术★	《食品微生物检验技术》	雅梅	化学工业出版社	
食品理化分析技术★	《食品分析检验》	程云燕 李双石	化学工业出版社	
食品快速检测技术★	《现代食品安全检测技术》	陈士恩 田晓静	化学工业出版社	
食品质量管理与认证★	《食品质量管理与认证》	余奇飞	化学工业出版社	

#### 2.图书文献

目前图书馆藏食品类专业纸质图书共计 2963 种，10040 册，另外还有知网、超星数字图书馆等电子资源，并建有电子阅览室，可通过网络查阅本馆及互联网络的文献信息完全能满足学生学习之用。

#### 3.信息化教学资源和平台

（1）数字化教学资源，如“网络课程”、“网络课件”、“教学录像”、“模拟考试”等；

（2）国家精品课程资源网（<http://www.jingpinke.com/>）；

（3）学院信息平台“教师空间”；

（4）<http://www.foodmate.net/>食品伙伴网；

（5）<http://www.instrument.com.cn/>仪器信息网。

#### （四）教学方法

积极对接行业与产业发展形式，主动将新技术、新知识、新材料、新成果、新的管理方法和模式引入教学内容，大力推进启发式教学、翻转课堂、情景教学、理实一体化教学、案例教学、项目教学，注重因材施教，鼓励教师创新教学方法和手段，大力推广信息化教学。

## （五）教学评价

### 1.大力推进过程考核

践行做学合一、理实一体的职教理念，坚持“学一点、考一点、会一点”的原则，在各单项教学任务完成后及时开展过程考核，包括学生学习任务成果和学习任务完成过程的考核，形成对学生知识、能力、素质等方面的综合评价。

### 2.加强课程综合考核

在过程考核的基础，强化期末考试，严格考试要求和考核标准。

### 3.积极鼓励其他形式考核探索和改革创新

积极推行技能抽查、课程融通、综合素质评价等考核评价方式。

## （六）质量管理

### 1.施行院系两级管理体制

施行以“院长——分管副院长——教务处”为院级管理和以“系主任——教学副主任——综合秘书——教研室主任”为系部管理的两级教学管理体系，并由院系两级教学工作委员会共同参与。

2.建立能够涵盖学院、专业、课程、教师、学生等教学要素的质量监控和评价体系。

3.利用在线平台对学生实施教学环节全过程监督。

## 九、毕业要求

### 1.学分要求

学生在毕业前除要达到培养规格中知识、能力和素质要求外，还应按要求修满人才培养方案中规定的 142 学分的学习要求，并且德育、体测全部合格后方准毕业。

### 2.证书要求

在学期间具备条件的学生可以争取获得如下证书（职业资格证书、技能等级证书、社会认可度高的行业企业鉴定标准和证书、），并可申请置换相对应课程学分，其他学分认定和转换基本要求见附件。

- （1）食品检验员（中、高级）；
- （2）ISO9000 质量管理体系内审员；
- （3）ISO22000 食品安全管理体系内审员；
- （4）HACCP 内审员；
- （5）西式糕点工；
- （6）中式面点工。

## 十、编制说明

本专业人才培养方案是在深刻学习领会习近平总书记在全国教育大会的讲话精神的基础上，参考高等职业学校国家教学标准，同时遵照教育部等六部门《高职扩招专项工作实施方案》（教职成〔2019〕12号）、教育部《关于做好扩招后高职教育教学管理工作的指导意见》《山西省教育厅关于2019年第二阶段高职扩招专项工作的通知》（晋教职成〔2019〕15号）《山西省教育厅关于做好高职院校招收社会人员专业人才培养方案编制和实施工作的指导意见（试行）》等文件精神，结合学情分析、社会需求、专业培养目标要求以及同一专业全日制类型人才培养方案，与汇源集团万荣有限公司、南京喜之郎食品有限公司等企业共同制订本方案。

编制人：马欣

审核人：许先猛

审批部门：教务处

附件 1：绿色食品生产与检验专业学情分析报告

附件 2：绿色食品生产与检验专业招收社会人员学分认定与转换办法

附件 1:

## 绿色食品生产与检验专业（扩招）学情分析报告

学院面向高职扩招学生，按照学生基本情况、学业水平、从业经历与学习基础、学习意愿和心理预期等方面设计调查问卷，现针对绿色食品生产与检验专业扩招学生，结合基础数据进行分析，形成本专业的扩招学情分析报告，以确保人才培养的系统性、针对性和实效性。

### 一、基本情况

#### 1. 年龄分布

从整体年龄分布来看，有 75% 的学生集中在 31-40 岁的年龄区间。这个年龄段的学生往往处于职业生涯的上升及稳定期，学习的需求比较明确，但随着年龄的增长，对新知识的理解和吸收能力较弱，并且工作压力相对较大，学习时间也比较紧张。

#### 2. 学历层次

从学历层次上看，90% 的学生具有高中及高中同等学历，具有一定的知识基础，但基础相对比较薄弱。

#### 3. 扩招学生类型

此次本专业的扩招学生以退役军人为主，其中党员占比较高，可以在学生管理以及教学开展各项活动中充分发挥党员先锋模范作用，提升教学管理质量。

### 二、扩招学生学情分析

#### 1. 学生学习基础参差不齐

扩招学生生源结构复杂，学习基础参差不齐，技能水平不同，学习需求存在差异。

### 2. 学生学习时间和精力有限

社会人员角色多元，除学生角色外，还多了职工、父母等角色，所以他们不会像普通高职学生那样有充足的时间在校园里学习，因此，如何在有限时间里较好地消化课程内容，确保人才培养质量，是当前教学工作需要正视并解决的一个难题。

### 3. 课程教学内容安排

对于扩招人员，由于其专业选择上多是其已经从事，或已有了了解预计从事的专业，因此课程内容安排上则需要精简、专业，多实践演示，少理论阐述。以增强其专业实践性、提高职业资格证书获取率。

## 三、针对扩招学生学情分析构建高职扩招课程体系

### 1. 课程实施形式

采用线上和线下结合的授课途径，运用好理实一体化教学、模块化教学、项目教学手段，推广教学过程与生产过程实时互动的远程教学。针对扩招学生知识结构的差异，制定分类分层教学、针对不同生源对象的需求与特点因材施教，选择适合其特点与个性化学习需求的教育。

### 2. 课程内容设置

以就业为导向培养高素质技能人才，所以在扩招后的课程内容中，将职业教育与职业就业相融合，对接职业标准，融入新技术、新工艺、新规则，增加真实案例，丰富教学资源内容和形式。

### 3. 课程评价

扩招人群的特点决定了其不适合用原有的课程评价标准，应注重差异化增量式评价。按规定兑换学分，免修相应课程或模块。

附件 2:

## 绿色食品生产与检验专业招收社会人员学分认定与转换办法

序号	资格证书	对应课程	置换学分	备注
1	食品检验员（中级）证书	食品理化分析技术 食品微生物检验技术	16	8+8=16
2	食品检验员（高级）证书	食品理化分析技术 食品微生物检验技术 食品快速检测技术	22	8+8+6=22
3	ISO9000 质量管理体系内审员证书	食品标准与法律法规 食品质量管理与认证	7	3+4=7
4	ISO22000 食品安全管理体系内审员证书	食品标准与法律法规 食品质量管理与认证	7	3+4=7
5	HACCP 内审员证书	食品标准与法律法规 食品质量管理与认证	7	3+4=7
6	西式糕点工证书	食品添加剂 焙烤食品加工 食品工艺	19	4+8+7=19
7	中式面点工证书	食品添加剂 焙烤食品加工 食品工艺	19	4+8+7=19
8	公共营养师四级证书	食品营养与健康	4	
9	公共营养师三级证书	食品营养与健康 食品生物化学	8	4+4=8
10	健康管理师三级证书	食品营养与健康	4	
11	健康管理师二级证书	食品营养与健康 饮食文化	6	4+2=6
12	有从事食品行业 1 年以内工作经历	认识实习	1	
13	有从事食品行业 1-3 年工作经历	认识实习 跟岗实习	5	1+4=5
14	有从事食品行业 3-5 年工作经历	认识实习 跟岗实习 顶岗实习	17	1+4+24/2=17
15	有从事食品行业 5 年以上工作经历	认识实习 跟岗实习 顶岗实习	29	1+4+24=29
16	主持或作为重要参与人完成 1 项社会服务项目	认识实习 跟岗实习 顶岗实习	13	1+4+24/3=13

运城职业技术学院绿色食品生产与检验专业（扩招）人才培养方案

17	参加省级创新创业大赛获三等奖	认识实习 跟岗实习	5	1+4=5
18	参加省级创新创业大赛获二等奖	认识实习 跟岗实习 顶岗实习	17	1+4+24/2=17
19	参加省级创新创业大赛获一等奖	认识实习 跟岗实习 顶岗实习	29	1+4+24=29
20	参加山西省职业院校技能大赛获三等奖	食品理化分析技术	8	
21	参加山西省职业院校技能大赛获二等奖	食品理化分析技术 食品快速检测技术	14	8+6=14
22	参加山西省职业院校技能大赛获一等奖	食品理化分析技术 食品微生物检验技术 食品快速检测技术	22	8+8+6=22
23	具有同等及以上学历		70	<50%
24	具有绿色食品生产与检验相近专业专科及以上学历		112	<80%
25	具有绿色食品生产与检验专业中专学历		100-140	
26	参加高等教育自学考试课程，且通过考试		等学分置换	<50%
27	参加在线课程学习，且完成任务获得证书		等学分置换	<25%
28	在省级期刊发表论文 1 篇		4	
29	在北大核心期刊发表论文 1 片		8	
30	参加并完成市级与专业相关项目研究		4	
31	参加并完成省级与专业相关项目研究		10	
32	参加并完成国家级与专业相关项目研究		20	