

人才培养模式

序号	培养协议、培养方案	页码
1	产业学院	1
2	订单班	2
3	学徒制	7
4	1+x 证书试点	11



茂职院化工系食品专业产业学院、订单班统计表

序号	产业学院 (或订单班)名称	合作企业	人数	开设时间	毕业时间
1	仁源产业学院	仁源集团有限公司	40	2016年	2019年
			59	2017年	2020年
			37	2018年	2021年
			17	2019年	2022年
			17	2020年	2013年
2	仁源订单班	仁源集团	23	2014年	2017年
			11	2015年	2018年
3	海天订单班	佛山市海天(高明)调味食品股份有限公司	28	2017年	2019年
			29	2018年	2020年
			28	2019年	2021年
			20	2020年	2022年
4	铭基订单班	深圳铭基食品有限公司	34	2015年	2017年
5	益海嘉里订单班	益海嘉里赛瑞淀粉食品有限公司	20	2018年	2020年
			20	2019年	2021年
6	中鼎订单班	中鼎检测技术有限公司	30	2021年	2023年

仁源产业学院

“仁源产业学院”建设合同书

甲方：茂名职业技术学院
乙方：仁源集团有限公司

为贯彻《国家职业教育改革实施方案》(国发〔2019〕4号)精神,开展特
业学院办学机制体制改革,围绕健康行业高层次职业技能人才培养这一核心任务
名职业技术学院(以下简称甲方)与仁源集团有限公司(以下简称乙方)经友
商,就“仁源产业学院”建设达成如下一致合同:

- 建设金额:乙方投入伍万元/年(¥50000.00元/年)。
- 建设目标
校企深度融合、共同发展、共建共赢,为健康行业培养高素质、高技能应用
才。

三、建设内容

- 课程建设:建设2-3门校企共享的精品在线课程及配套教材;
- 仁源产业学院奖学金发放:
 - 奖学金评选对象:仁源产业学院一、二年级学生;
 - 奖金设置

等级	奖励标准(元)	人数	金额(元)
一等奖	1000	1	1000
二等奖	500	3	1500
三等奖	300	6	1800
合计		10	4300

- 评选办法:每一学年评选一次;
- 评选依据:学业综合测评标准。

3、班级建设:主要用于提升学生综合素质的各类活动,主题班会、素质拓
展班制作等。

4、其它建设

专业师资培训、教学设施(多媒体设备、桌椅、教学仪器等)投入;专业

项到账后十日内,将“仁源产业学院建设款项收据”寄送至乙方,以便及时销账。
(2)甲方帐号

户名:茂名职业技术学院
账号:44001690311051434400
开户行:建行茂名市分行文明北路分理处
组织机构代码:45640856-5
纳税人识别号:09010630014
粤地税字:440902541109081号
地址:广东省茂名市文明北路232号

- 双方承诺:
 - 本项目由仁源产业学院理事会负责推进与监督;
 - 乙方有权向甲方查询建设款项的使用、管理情况,并提出意见和建议。对于
甲方的查询,甲方应当如实答复。
 - 甲方有权按照本合同约定的用途合理使用建设款项,但不得擅自改变费用
用途。如果确需改变用途的,应当征得乙方的同意。
 - 本合同经甲乙双方授权代表签章之日起生效,受中华人民共和国有关法律
的管辖和保护。

八、合同期限

本合同有效期为5年,如需要延长双方另行协商。
本合同未尽事宜甲乙双方协商解决。
本合同经甲乙双方签字盖章后生效。本合同一式两份,甲方执肆份,乙方执贰份。

甲方(盖章):茂名职业技术学院
代表签字: 托 沃

2020年5月18日

乙方(盖章):仁源集团有限公司
代表签字: 托 沃

2020年5月28日

仁源产业学院人才培养方案

专业名称: 食品营养与检测(食品营养与保健方向)

专业代码: 590107

招生对象: 高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

修业年限与学历: 三年,专科

职业面向:

面向仁源集团有限公司及其它与本专业相关的健康产业、食品企业的一线工作,主要从事保健食品营
与管理、营养健康指导与培训、营养配餐、保健品生产、产品质量控制与检测、监督等工作,主要岗位群
见表1:

所属专业大 类(代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	表1 职业面向表		职业资格证书或 技能等级证书举 例
			主要职业类 别(代码)	主要岗位类 别(或技术领域)	
59 食品药品 与粮食大类	5901 食品工 业类	C14 食品 制造业	6-02 食 品、饮料生 产加工人员	营销与管理、 健康培训、保 健品生产加 工、食品检验	健康管理师、公共 营养师、保健调 理师、农产品质量 检验员、ISO质量管 理体系内审员

培养目标与培养规格:

一、培养目标

本专业是与广州仁源集团校企合作共同建设的混合制二级学院,旨在培养思想政治坚定、德技并修、
全面发展,具有良好职业道德和法制观念,适应健康产业及区域经济发展需求的,掌握保健食品销售、健康
指导与培训、店面经营管理、保健品检测与质量管理必备的专业理论知识,面向营养保健食品生产操作、
技术管理、品质控制与营销、食品营养与健康服务等领域的高素质劳动者和技术技能人才。

二、培养规格

(一) 素质要求

- 具有正确的世界观、人生观、价值观;
- 对行业、企业有较强的认知和认可。
- 具有良好的职业道德和职业素养,具有精益求精的工匠精神;
- 具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神;

- 具有健康的体魄和心理、健全的人格;
- 具备竞争意识、合作精神、坚强毅力;
- 掌握一定的学习方法,具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(二) 知识要求

- 具有基础化学、食品化学、食品营养与健康基本理论知识;
- 熟悉保健食品中各种功能因子的保健原理、用途等的基础理论知识;
- 掌握食品营销的基本知识,熟悉策划方案的编写方法;
- 掌握保健食品生产工艺及质量控制基本理论知识;
- 熟悉店面运营与管理的基础理论;
- 掌握理化检验、微生物检验和感官检验的基本理论知识;
- 掌握与食品安全有关的标准与法律法规;
- 具有食品贮运、保质、市场流通经营、食品企业经营运作的相关知识;
- 了解本行业的国内外最新发展动态及方向;
- 具有本专业所需的语言文字表达、英语与计算机使用的知识。

(三) 能力要求

- 具有较强的口才表达与演讲能力;
- 具有保健食品、食品产品储运、市场营销与推广的基本能力;
- 具有店面运营、顾客管理、员工带教、处理突发事件的能力;
- 具有编制营销方案的基本能力;
- 能熟练使用一般健康检测仪器并进行良好的维护;
- 具有营销宣传与指导能力;
- 具有从事保健食品、食品生产加工操作能力;
- 具有对样品进行采集、检测的基本能力;
- 具有对检测结果的分析和撰写检测分析报告的能力;
- 将 ISO9001、ISO22000、GMP、HACCP 等应用于质量管理的能力;
- 具有运用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力。

教学进程总体安排

类别	序号	课程名称	教学方式	学时	学分	计划学时						考核 方式	开课 单位	
						理论	实践	总	一	二	三			四
公 共	1	思想道德修养与法律基础(一)	理论+实践	2	20	20	6	2					考查	思政部
	2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	理论	1	30	20			2				考查	思政部
	3	思想道德修养与法律基础(二)	理论+实践	1.5	28	18	6	2					考试	思政部

类别	序号	课程名称	教学方式	课程性质	学分	计划学时	周学时						考核方式	开课单位		
							总数	理论	实践	一	二	三			四	五
基础课程	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(一)	理论+实践	必修	2	36	30	6				3			考试	思政部
	5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(二)	理论+实践	必修	2	36	30	6				3			考试	思政部
	6	形势与政策	理论	必修	1	40	40								考试	思政部
	7	思政社会实践	实践	必修	1										考查	思政部
	8	大学生职业发展与就业指导	理论	必修	2	36	36		1	1	1	1			考查	化工4
	9	体育(一)	理论+实践	限选	2	34	2	30		2					考查	基础部
	10	体育(二)	理论+实践	限选	2	34	2	30		2					考查	基础部
	11	心理健康教育	理论	必修	2	36	36		3						考查	思政部
	12	大学生创新创业教育	理论	必修	2	36	36		2	2					考查	化工4
	13	大学英语(一)	理论	必修	3.5	60	60		4						考查	基础部
	14	大学英语(二)	理论	必修	3.5	60	60		4						考查	基础部
	15	全校性公共选修课	理论+实践	公选	4	60									考查	各系部
	16	入学教育	理论	必修	1	18	18		1						考查	各系部
	17	军事技能	实践	必修	2	112	112								考查	总务处
		军事理论	理论	必修	2	36	36							考查	总务处	
		系统教育与实践训练	实践	选修	4	60	60							考查	化工4	
小计						40.5	746	446	300	11	12	3	5			

类别	序号	课程名称	教学方式	课程性质	学分	计划学时	周学时						考核方式	开课单位			
							总数	理论	实践	一	二	三			四	五	六
专业课程	18	食品企业管理	理论+实践	必修	2.5	48	48					4			考查	化工系	
	19	预包装食品加工技术	理论+实践	必修	2.5	48	48					4			考查	化工系	
	20	食品添加剂的应用	理论+实践	必修	2.5	48	48					4			考查	化工系	
	21	劳动技能实践周	实践	必修	1	18	18					1			考查	学生处	
	22	食品行业认识社会实践	实践	必修	1	18	18					1			考查	化工系	
	23	食品专业生产见习	实践	必修	5	90	90					5			考查	化工系	
	24	"1+x"限农食品安全评价综合实训	实践	必修	2	36	36					2			考查	化工系	
	25	食品创业训练项目综合实训	实践	必修	1	18	18					1			考查	化工系	
	26	仁源企业文化+公众演讲	实践	必修	1	18	18					1			考查	企业	
	27	基层经营基础训练	实践+理论	必修	1	18	18					1			考查	企业	
	28	食品专业毕业论文(设计)	实践	必修	4	72	72					4			考查	化工系	
	29	专业实习	产品知识学习	实践	必修	12	216	216								考查	企业
			仪器操作学习	实践	必修	12	216	216							考查	企业	
			营销技能实训	实践	必修	12	216	216							考查	企业	
			客户服务实训	实践	必修	12	216	216							考查	企业	
	30	食品专业顶岗实习	实践	必修	24	432	432					4			考查	化工系	
	小计						96.5	1796	608	1188	14	13	22	16			
合计						140	2842	1054	1488								
开设课程门数											12	14	12	12			
周课时											25	25	25	21			

仁源订单班

广州仁源集团 与茂名职业技术学院人才战略合作协议

甲方：广州仁源集团（以下简称甲方）
乙方：茂名职业技术学院（以下简称乙方）

乙方根据甲方人才战略规划需求，结合学校的办学能力，加大资源共享和优势互补，深化人才培养工作，定向培养甲方需要的专业技能人才，经甲乙双方友好协商，达成如下协议：

一、建立仁源健康服务就业基地

甲乙双方加强毕业生供求信息交流，建立“仁源健康服务就业基地”，甲方每年通报企业发展状况，提供面向乙方的毕业生需求计划，与乙方协商举办专场招聘会。乙方每年及时通报招聘活动的安排情况，邀请甲方参加乙方的毕业生供需洽谈活动。在同等情况下，甲方优先采用乙方毕业生。

二、仁源订单班人才培养

1、乙方为甲方定向培养合格大专生，见下表

专业名称	学历	技能等级	学制	人数
食品、营销相关专业	大专	三级营养师	三年	25-30

2、招生条件

- (1) 食品、营销相关专业全日制在校生。
- (2) 在校二年级全日制学生。
- (3) 身体状况：健康，无传染类、精神类疾病。
- (4) 能吃苦耐劳，积极向上。
- (5) 志愿到仁源集团从事健康服务类工作，接受仁源集团岗位待遇和要求，并经仁源集团面试通过。

3、招生工作

- (1) 乙方负责组织学生报名，并根据招生条件进行初选，向甲方提供符合条件学生名单。
- (2) 甲方负责对学生进行资格审查和面试。

2、乙方权利与义务

- (1) 乙方负责对学生的思想教育和培养引导，主要包括：职业指导、上岗前的心理辅导、工作意识和正确就业观的引导；诚信、敬业的职业道德教育；遵纪守法、维护社会公德教育；自我管理意识的培养。
- (2) 学生实习期间，乙方派一名老师配合甲方做好学生管理工作，做好学生的思想工作、安全教育工作和住宿管理指导工作，并根据甲方要求对学生进行文明上岗、企业规章制度、工学纪律制度教育；协助甲方解决学生实习中与生活中的各种思想问题和实际问题。
- (3) 乙方协助甲方建立实习考核和鉴定，负责建立学生在校档案，学生毕业后一并移交甲方。
- (4) 乙方与甲方共同处理违反工作纪律或规章制度和不胜任岗位的学生。
- (5) “仁源班”的学生在实习协议期间因特殊原因需要提前结束实习的，须按照甲方正常程序办理；乙方学生如在实习期间擅自结束实习或被亲属等人接走，产生的相关法律风险由甲乙双方共同负责，由于学生本人未经请假擅自离开，所产生的法律风险由学生本人承担。
- (6) 乙方负责设计高技能人才培养体系课程，并落实优秀师资开展培训。

五、其他

1. 为便于推进各项工作，双方指定联系人员，如联系人发生变更，需及时通知对方。
甲方联系人：唐灵香 联系电话：13710487011
乙方联系人：张榕欣 联系电话：13929726239
2. 甲乙双方本着友好、诚信的合作原则，如无正当理由不得毁约，未尽事宜双方在在工作进程中协商解决。本协议一式四份，甲乙双方各执两份，自双方签字盖章后生效。

甲方：张榕欣 2014年9月9日
乙方：唐灵香 2014年9月9日

海天订单班

“海天”订单培养校企合作协议书

协议编号: H02-HR2021207

甲方: 茂名职业技术学院
地址: 广东省茂名市电白区沙院镇海城路五路1号
甲方联系人: 陈少峰
联系电话: 15113666275

乙方: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司
地址: 佛山市高明区高明大道889号
乙方联系人: 徐宗旭
联系电话: 13724640819

为培养更多具有良好专业知识和操作技能的应用型高技能人才,以“资源共享,互惠共赢”的原则,充分发挥职业教育服务于社会、行业和企业功能,探索共建主体多元、教学开放和诚信监督的新型公共人力资源服务体系,开展“校企双制”办学的校企合作,经双方友好协商,达成如下协议:

一、合作总则

(一) 以培养高技能的蓝领人才为目标,加快校园对接企业的校企合作,实现以下目标:开展全日制“校企双制”订单培养;共同制定教学计划,实现专业知识和技能提升。

(二) 为了培养适合职业岗位的技能人才,双方共同履行“八个共同”,即共同开展招生选拔、培养培训、专业建设、课程体系开发、教师队伍组建、教育教学实施、管理队伍搭建和考核评价。

二、合作方式及内容

(一) 通过双方的合作,依托茂名职业技术学院(下称“甲方”)的师资力量及佛山市海天(高明)调味食品有限公司(下称“乙方”)的企业技术经验,培养一批具有实际操作能力、符合乙方岗位需求的技能型人才,从而为乙方提供用人保障。

(二) 根据乙方的用工需求,甲方负责建立“海天订单班”以企业挂牌方式,为乙方订单培养人才,共同建立乙方技术人才培养基地。

(三) 为确保教学质量,培养技能过硬的人才,经双方商定,从大一学生中选拔20~30名符合乙方要求(含取得有效的食品从业人员健康证)的学生组建成为“海天订单班”,以下简称“海天班”,班级学生名单最终由甲乙双方共同确定。

(四) “海天班”的招生对象为食品、化工相关专业、机电专业,学制为三年,学历为大专,其人才培养方案由甲乙双方共同商讨制定。甲方主要负责制定符合乙方需求特点的针对性课程体系,制定教学计划并组建资源进行教学;乙方根据自己的需要在与甲方协商一致的情况下,派专门讲师通过直播或到场等形式进行企业课程的授课,或在实习期间在乙方讲授专业课程。

共5页,第1页

(三) 如有一方违约或有损害对方利益和形象的行为,另一方有权终止本协议,给对方造成损失的,应承担经济赔偿和法律相关责任。

(四) 如因本协议发生争议的,双方应协商解决,协商不成的,任何一方有权向合同签订地佛山禅城区人民法院提起诉讼。

甲方(盖章): 茂名职业技术学院

法定(授权)代表: 陈少峰

日期: 2021年5月28日

乙方(盖章): 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

法定(授权)代表: 徐宗旭

日期: 2021年5月28日

“海天订单班”人才培养方案

专业名称: 食品、化工相关专业

专业代码: 509107

招生对象: 大一全日制在校生

学制与学历: 三年,专科

就业方向:

面向海天调味股份有限公司及其它企事业单位的生产一线操作、产品质量检测等岗位,从事生产技术、食品质量安全检查、监督与管理工作,主要岗位群见表1

表1 岗位群表

就业范围	初始岗位群	发展岗位群
食品检验	质检员	质检骨干(技术员1-3年 工程师3年以上)
食品生产加工	操作员	生产骨干(初、中技工1年)、高级/资深技工3-6 技师6年以上)
食品质量控制与安全管理	质量管理员(QC)、食品安全 管理员、餐饮服务食品安全管 理员等	质量工程师初级(1-3年) 质量工程师中级(5-8年) 食品安全管理员(1-3年)

培养目标与规格

一、培养目标

本专业旨在为海天调味食品企业培养德、智、体全面发展,具有良好职业道德和理念,具有食品行业必备的专业理论和爱岗敬业、诚实守信的职业素养,能适应社会经济建设和需要、具备创新精神与创业意识;掌握食品检验检测、质量控制和安全管理基础理论知识和综合职业能力,从事食品加工、食品检测分析、质量安全管理等第一的高素质技术技能人才。

二、培养规格

(一) 基本素质要求

1. 具备良好的思想品德、行为规范及职业道德;
2. 具备大学层次的文化素质和人文素质;
3. 具备创新、实践、创业的职业素质;
4. 具备竞争意识、合作精神、坚强毅力;
5. 具有健康的体魄、良好的体能和适应本岗位工作的身体素质和心理素质;
6. 具有良好的气质和形象,较强的语言与文字表达能力及人际沟通能力。

(二) 专业知识要求

1. 具有调味品行业生产的相关的基础理论知识与职业技能;
2. 熟悉食品检验任务与内容、基本程序、主要方法以及相关标准;
3. 具有资源节约、环境保护、清洁生产、安全生产的观念及基本知识;
4. 掌握与食品安全有关的标准与法律法规;
5. 了解本专业的国内外最新发展动态及方向;
6. 具有本专业所需的语言文字表达、英语与计算机使用的知识。

(三) 专业能力要求

1. 掌握食品理化检测与微生物检测与分析的能力;
2. 具有应用各种先进检测仪器设备对样品进行检测并维护仪器的能力;
3. 进行食品感官检验的能力;
4. 掌握对检测结果的分析能力和撰写检测报告的能力;
5. 具有将 ISO9001、ISO22000、GMP、HACCP 等应用于质量管理的能力;
6. 具有运用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力;
7. 熟悉调味品生产工艺并能正确处理生产过程中常见的突发性事故。

(四) 职业态度要求

1. 具有严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风;
2. 具有敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德;
3. 具有食品质量与安全的意识;
4. 具有获取信息、协调沟通、团结协作、终身学习以及拓展创新精神;

5、身体健康，能胜任企事业单位生产、服务和管理第一线的工作。

教学进程安排

1.课程设置与教学安排计划表

类别	序号	课程名称	教学方式	课程性质	学分	计划学时			学期/周				
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	
基本素质课	1	思想道德修养与法律基础(一)	理论+实践	必修	1.5	26	20	6	2				
	2	英语选修	理论	必修	1	16	8	8	4				
	3	思想道德修养与法律基础(二)	理论+实践	必修	1.5	24	18	6	3				
	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(一)	理论+实践	必修	2	36	30	6			3		
	5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(二)	理论+实践	必修	2	36	30	6				3	
	6	形势与政策	理论	必修	1	16	16		4学时/学期				
	7	思政社会实践	实践	必修	1				18节/学期(含寒暑假)				
	8	大学生职业发展与就业指导	理论	必修	2	36	36		1	1	1	1	
	9	体育(一)	理论+实践	限选	3	54	4	50	2				
	10	体育(二)	理论+实践	限选	3	54	4	50	2				
	11	心理健康教育	理论	必修	2	36	36						
	12	Office办公软件应用	理论+实践	必修	2	36	18	18	3				
	13	大学生创新创业教育	理论	必修	2	36	36		2	2	2		
	14	大学英语(一)	理论	必修	3.5	60	60		4				
	15	大学英语(二)	理论	必修	3.5	60	60		4				
	16	全校性公共选修课	理论+实践	公选	4				学生在第2-5学期学分				
	17	素质拓展与拓展训练	实践	选修	4	72	72		即学不修课，社会实践、军事训练等由学生自主选择并在5年内修满40学分				
小计						39	690	378	312	12	16	4	6
专业知识能力课	1	化学实验基础	理论+实践	必修	2.5	48	12	36	4				
	2	无机及分析化学	理论+实践	必修	4.5	84	60	24	6				
	3	食品化学	理论+实践	必修	3.5	64	40	24	4				
	4	食品安全法规与标准	理论	必修	2.5	42	32	10	3				
	5	食品营养与健康	理论+实践	必修	3.5	60	52	8			5		
	6	食品仪器分析★	理论+实践	必修	3.5	60	40	20				5	
	7	食品微生物检测技术★	理论+实践	必修	4	72	38	34				6	
	8	食品理化检测技术★	理论+实践	必修	3.5	60	36	24				4	
	9	食品安全与质量控制★	理论+实践	必修	3.5	60	50	10				4	
	10	调味品生产技术★	理论+实践	必修	3.5	60	36	24				4	
	11	食品生产控制技术	理论+实践	必修	2	32	32					3	
	12	食品安全快速检测技术	理论+实践	必修	2	32	24	8				3	
	13	食品科技信息检索	理论+实践	必修	1.5	24	12	12					2
	14	环境保护与食品安全	理论	必修	2.5	40	40					4	

3

类别	序号	课程名称	教学方式	课程性质	学分	总学时	理论	实践	学期/周				考核	备注					
									一	二	三	四							
专业实训课	15	食品新产品创意设计	理论+实践	必修	2	40	10	30				2		考试	化工系				
	小计																		
	1	海天发展史	理论	必修											考查	企业			
	2	海天产品介绍	理论	必修											考查				
	3	产品系列知识介绍	理论	必修	2.5	40	40								考查				
	4	食品卫生规范	理论	必修											考查				
5	新食品安全法	理论	必修											考查					
6	生产现场问题分析与解决技巧	理论	必修											考查					
小计												2.5	40	40				4	
专业实训课	1	入学教育	理论	必修	1	18	18		1						考查	化工系			
	2	军训(含军事理论课)	理论+实践	必修	2	36			36	2					考查	总务处			
	3	劳动技能实践周	实践	必修	1	18	18			1					考查	学生处			
	4	食品仪器分析综合实训	实践	必修	1	18	18				1				考查	化工系			
	7	食品检测技能综合实训	实践	必修	2	36		36					2		考查	化工系			
	8	食品行业认识社会实践	实践	必修	1							18	3	18	节/暑假完成	考查	化工系		
	9	食品专业生产见习	实践	必修	5	90	90					5			考查	化工系			
	10	食品专业顶岗实习	实践	必修	32	768	768							12周	20周	考查	企业		
	11	食品专业毕业论文(设计)	实践	必修	8	144		144						8周		考查	企业		
	小计						43	900	18	882	3	2	周	5	周	2	周	20	周
	合计						139	2546	950	1596	25	20	27	23					
开设课程门数										11	12	9	11	9	1				
周课时										25	29	27	23						

铭基订单班

14级食品铭基订单班课程设置(3-4学期)

学期	课程类别	名称	学分	总学时	理论	实践	周学时	课程性质	备注	
第三学期	公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(一)	2	36	36	0	3	考试	
		2	大学生职业发展与就业指导	1	16	16	0	2	考查	
	专业基础课	3	食品科技信息检索	1.5	24	12	12	2	考查	
	专业课	4	食品营养与健康	3.5	60	52	8	5	考试	
	专业课	5	食品检测技术	5.5	84	50	34	7	考试	
	专业课	6	机械基础与识图	3	48	30	18	4	考查	
	专业课	7	食品企业管理(一)	2	36	36		3	考查	内容是企业人力资源管理、安全管理
小计			18.5	304	232	72	26			
第四学期	公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(二)	2	36	36	0	3	考试	
	专业课	2	肉制品加工技术	3.5	60	40	20	4	考试	
	专业课	3	焙烤食品加工技术	2.5	48	30	18	4	考试	
	专业课	4	食品企业管理(二)	4	72	52	20	5	考试	偏重产品质量管理
	专业课	5	食品市场营销	2.5	48	48	0	4	考查	
	专业课	6	食品新产品开发	2	32	24	8	2	考查	
	专业基础课	7	应用文写作	2	32	32	0	2	考查	
	专业基础课	8	商务英语	2	32	32	0	2	考查	
小计			20.5	360	294	66	26			
专业实训实习课程	专业必修课	1	食品专业生产实习	12	240		240	20	考查	3个月
	专业必修课	2	食品检测技能综合实训	2	40		40	20	考查	2周

益海嘉里订单班

“益海嘉里订单班”人才培养方案

专业名称：食品、化工相关专业

专业代码：509107

招生对象：大一全日制在校生

学制与学历：三年，专科

就业方向：

面向益海嘉里集团及其它企事业单位的生产一线操作、产品检测等岗位，从事生产技术、食品检验工作，主要岗位群见表1。

表1 岗位群表

就业范围	初始岗位群	发展岗位群
食品检验	质检员	质检骨干（技术员1-3年、工程师3年以上）
食品生产加工	操作员	生产骨干（初、中技工1-2年）、高级/资深技工3-6年、技师6年以上）

培养目标与规格

一. 培养目标

本专业旨在为益海嘉里集团企业培养德、智、体全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具有食品行业必备的专业理论和爱岗敬业、诚实守信的职业素养，能适应社会主义市场经济建设需要、具备创新精神与创业意识；掌握食品检验检测、食品生产加工的基础理论知识和综合职业能力，从事食品加工、食品检测分析等一线需要的高素质技术技能人才。

二. 培养规格

（一）基本素质要求

- 1、具备良好的思想品德、行为规范以及职业道德；
- 2、具备大学层次的文化素质和人文素质；

- 3、具备创新、实践、创业的职业素质；
- 4、具备竞争意识、合作精神、坚强毅力；
- 5、具有健康的体魄、良好的体能和适应本岗位工作的身体素质和心理素质；
- 6、具有良好的气质和形象，较强的语言与文字表达能力及人际沟通能力。

（二）专业知识要求

- 1、具有粮油行业生产的相关的基础理论知识与职业技能；
- 2、熟悉食品检验任务与内容、基本程序、主要方法以及相关标准；
- 3、具有资源节约、环境保护、清洁生产、安全生产的观念及基本知识；
- 4、掌握与粮油食品生产有关的工艺流程、设备和质量控制；
- 5、了解本专业的国内外最新发展动态及方向；
- 6、具有本专业所需的语言文字表达、英语与计算机使用的知识。

（三）专业能力要求

- 1、掌握食品理化检测与微生物检测与分析的能力；
- 2、具有应用各种先进检测设备仪器对样品进行检测并维护仪器的能力；
- 3、进行食品感官检验的能力；
- 4、掌握对检测结果的分析能力和撰写检测分析报告的能力；
- 5、具有设备操作与简单维护的能力；
- 6、具有生产装置流程识图、绘图的能力；
- 7、熟悉粮油产品生产工艺并能正确处理生产过程中常见的突发性事故。

（四）职业态度要求

- 1、具有严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风；
- 2、具有敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德；
- 3、具有食品质量与安全的意识；
- 4、具有获取信息、协调沟通、团结协作、终身学习以及拓展创新精神；
- 5、身体健康，能胜任企事业单位生产、服务和管理第一线的工作。

教学进程安排

1.课程设置与教学安排计划表

课程	学时	学分	考核	备注
2 实验室组织与管理	理论+实践	选修		
3 日用品检测技术	理论	专业	2	32 32
4 食品生产控制技术	理论	选修	2	40 24 16
5 绿色食品概论	理论	专业	2	40 32 8
6 食品企业管理	理论+实践	选修	2	40 40
7 食品掺伪检测技术	理论+实践	专业	2	40 24 16
8 食品贮藏与保鲜	理论+实践	选修	2	40 24 16
9 功能性食品	理论+实践	专业	2	40 32 8
10 食品市场营销	理论+实践	选修	2	40 40
11 环境保护与食品生产安全	理论	专业	2	40 40
12 食品专业英语	理论	选修	2	40 40
小计			12	216 184 32
1 入学教育	理论	必修	1	20 20
2 军训（含军事理论课）	理论+实践	必修	2	40 40
3 劳动技能实践周	实践	必修	1	20 20
4 食品仪器分析综合实训	实践	必修	1	20 20
5 食品微生物检测综合实训	实践	必修	1	20 20
6 食品理化检测技能实训	实践	必修	1	20 20
7 食品检测技能综合实训	实践	必修	1	20 20
8 食品行业认识社会实践	实践	必修	1	20 20
9 食品专业生产见习	实践	必修	5	100 100
10 食品创业训练项目综合设计	实践	必修	1	20 20
11 食品专业顶岗实习	实践	必修	16	320 320
12 食品专业毕业论文（设计）	实践	必修	8	160 160
小计			39	780 20 760 20
合计	合计		135	2464 1172 1292
开设课程门数				
周课时				

课程	学时	学分	考核	备注
2 实验室组织与管理	理论+实践	选修		
3 日用品检测技术	理论	专业	2	32 32
4 食品生产控制技术	理论	选修	2	40 24 16
5 绿色食品概论	理论	专业	2	40 32 8
6 食品企业管理	理论+实践	选修	2	40 40
7 食品掺伪检测技术	理论+实践	专业	2	40 24 16
8 食品贮藏与保鲜	理论+实践	选修	2	40 24 16
9 功能性食品	理论+实践	专业	2	40 32 8
10 食品市场营销	理论+实践	选修	2	40 40
11 环境保护与食品生产安全	理论	专业	2	40 40
12 食品专业英语	理论	选修	2	40 40
小计			12	216 184 32 0 2 4 3 12
1 入学教育	理论	必修	1	20 20 1
2 军训（含军事理论课）	理论+实践	必修	2	40 40 2
3 劳动技能实践周	实践	必修	1	20 20 1周
4 食品仪器分析综合实训	实践	必修	1	20 20 1周
5 食品微生物检测综合实训	实践	必修	1	20 20 1周
6 食品理化检测技能实训	实践	必修	1	20 20 1周
7 食品检测技能综合实训	实践	必修	1	20 20 1周
8 食品行业认识社会实践	实践	必修	1	20 20 1周
9 食品专业生产见习	实践	必修	5	100 100 5周
10 食品创业训练项目综合设计	实践	必修	1	20 20 1周
11 食品专业顶岗实习	实践	必修	16	320 320 16周
12 食品专业毕业论文（设计）	实践	必修	8	160 160 8周
小计			39	780 20 760 3周 2周 6周 2周 10周 16周
合计	合计		135	2464 1172 1292 26 24 25 20 20
开设课程门数				10 11 8 11 7 1
周课时				26 24 25 20 20

中鼎订单班

**广东省中鼎检测技术有限公司 — 茂名职业技术学院
订单培养校企合作协议书**

协议编号: HT-2103DG400-002

甲方: 茂名职业技术学院
地址: 广东省茂名市电白区沙院镇海城路五路1号
联系人: 陈少峰
联系电话: 15113666275

乙方: 广东省中鼎检测技术有限公司 (以下简称“乙方”/“中鼎”)
地址: 广东省东莞市松山湖高新技术产业开发区工业北路7号
联系人: 李命波
联系电话: 13559768087

为培养更多具有良好专业知识和操作技能的应用型技能人才,以“资源共享,互惠共赢”的原则,充分发挥职业教育服务于社会、行业和企业功能,探索共建主体多元、教学开放和诚信监督的新型公共人力资源服务体系,开展“校企双制”办学的校企合作。经双方友好协商,达成如下协议:

一、合作总则

(一) 以培养高技能的蓝领人才为目标,加快校园对接企业的校企合作,实现以下目标:开展全日制“校企双制”订单培养;共同制定教学计划,实现专业知识和技能提升。

(二) 为了培养适合职业岗位的技能人才,双方共同履行“八个共同”,即共同开展招生选拔、培养培训、专业建设、课程开发、教师队伍组建、教育教学实施、管理队伍搭建和考核评价。

二、合作方式及内容

(一) 通过双方的合作,依托茂名职业技术学院的师资资源及广东省中鼎检测技术有限公司的企业技术经验,培养一批具有实际操作能力、符合乙方岗位需求的技能型人才,从而为乙方提供用人保障。

(二) 根据乙方的用工需求,甲方负责建立中鼎订单班,为乙方订单培养人才,共同建立乙方技术人才培养基地。

(三) 为确保教学质量,培养出技能过硬的人才,经双方商议确定,从甲方学生中选拔20~30名符合乙方要求的学生组建成为“中鼎订单班”,班级学生名单最终由甲乙双方共同确定。

(一) 甲方负责订单班学生在校期间的安全管理及学生往返企业与学校途中的安全管理。

(二) 乙方负责订单班学生实习期间劳动安全管理。

(三) 订单班学生赴乙方进行实习期间,乙方负责确保所有实习生进岗实习前必须购买意外伤害商业保险,保险期不短于实习期,如实习期间发生伤害事故,按照乙方购买的保险合同有关条款及《学生伤害事故处理办法》等执行和处理。

六、其他约定内容

(一) 在学生实习期间,甲方应配合乙方共同管理,确保学生在乙方实习期间稳定性,如遇学生出现违纪、违规情况,乙方可按企业相关制度进行处分,同时甲方应在与乙方充分沟通后,按学校相关规定对其进行相应的处分。

(二) 甲乙双方在招生宣传中应诚实守信,不得作夸大、不实宣传或误导性宣传。

(三) 若由于招生不足等客观原因,不能按预定计划招生,双方可经协商就本协议进行重新约定,或提前终止协议。

(四) 甲方及其学生有义务为乙方保守商业秘密,遵守并严格执行乙方制定的所有保密规定。未经乙方许可,不得将本合同内容、乙方技术资料、相关规章制度及双方合作模式等资料以任何方式透露给第三方,如因此造成乙方名誉及经济损失,一切责任由甲方负责。

七、合作期限

本协议由2021年3月1日起至2023年8月31日止。

八、其它

(一) 本协议一式肆份,甲方执壹份,乙方执叁份。

(二) 本协议经双方代表签字并盖章即生效,双方应遵守有关条款,未尽事宜,可由双方协商或签订补充协议。

(三) 如有一方违约或有损害对方利益和形象的行为,另一方有权终止本协议,给对方造成损失的,应承担经济赔偿和法律责任。

(四) 如因本协议发生争议的,双方应协商解决,协商不成的,任何一方有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

甲方(盖章): 茂名职业技术学院 乙方(盖章): 广东省中鼎检测技术有限公司
法定(授权)代表: 陈少峰 法定(授权)代表: 李命波
日期: 2021年3月26日 日期: 2021年3月29日

共4页,第5页

海天现代学徒制

HTP2/HR2019nb

**茂名职业技术学院
佛山市海天(高明)调味食品有限公司
“现代学徒制”人才培养合作协议**

甲方: 茂名职业技术学院
地址: 广东省茂名市文明北路232号茂名职业技术学院

乙方: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司
地址: 佛山市高明区高明大道889号

为贯彻落实国务院《教育部办公厅关于全面推进现代学徒制工作的通知(教职成厅函〔2019〕12号)》的文件精神,为社会及企业在岗培养高素质技术技能人才,经甲、乙双方充分酝酿和友好协商,现就联合开展现代学徒制人才培养事项达成如下协议:

一、合作原则

双方本着合作共赢、职责共担的原则,充分发挥各自优势和潜能,积极开展现代学徒制试点工作,形成校企分工合作、协同育人、共同发展的长效机制,不断提高人才培养的质量。

二、合作内容

1. 经广东省教育厅批准后共建茂名职业技术学院食品营养与检测专业2019年现代学徒制试点班。

2. 校企联合招生招工: 招生招工工作由茂名职业技术学院和佛山市海天(高明)调味食品有限公司共同负责。

力,复印件仅作为财务报销凭证。因执行本协议而形成的双方签字认可的各类教学文件,为本协议第四款内容的自然延伸,双方均应遵守执行。

(二) 本协议自双方授权代表签字盖章之日起生效。双方应遵守有关条款,未尽事宜,可由双方协商解决或签订补充协议。

(三) 如遇不可抗力(不可抗力指双方在订立合同时不可预见、对其发生和后果不能避免且不能克服的事件)导致本协议部分或全部无法履行,双方互不负担任何责任,并可协商是否终止本协议。终止协议需提前一个月书面通知对方。

(四) 如有一方违约或损害对方利益和形象的行为,另一方有权终止协议。

(以下无正文内容,为合作协议签订处。)

甲方: 茂名职业技术学院(盖章) 乙方: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司(盖章)
授权代表: 陈少峰 授权代表: 李命波
签署日期: 2019.7.20 签署日期: 2019.7.18

海天现代学徒制试点人才培养方案

专业名称: 食品营养与检测

专业代码: 590107

招生对象: 佛山市(高明)海天调味食品股份有限公司在职员工,并取得高中或中职、中专毕业证

学制与学历: 二年,专科

职业面向:

面向佛山市(高明)海天调味食品股份有限公司的生产管理、产品质量控制与检测等岗位,从事生产技术、食品安全检测、监督与管理等工作,主要职业面向见表1。

表1 职业面向表

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别(或技术领域)
59 食品药品与粮食大类	9901 食品工业类	C14 食品制造业	6-02 食品、饮料生产加工人员	生产操作、产品检验、质量控制、生产管理

培养目标与规格

本专业依据职业教育国家教学标准《食品营养与检测专业标准》制定

一、培养目标

本专业旨在培养德、智、体全面发展,具有良好职业道德和法制观念,具有食品行业必备的专业理论和实践技能,诚实守信的职业素养,能顺应社会主义市场经济建设需要、具备创新精神和创新意识;掌握食品检验检测、质量控制和安全管理监督的基础理论知识和综合职业能力,从事生产运营各环节食品生产管理、食品检测分析、质量安全管理等一线需要的高素质技术技能人才。

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。

(一)素质

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;
2. 崇尚劳动、遵纪守法、爱岗敬业、诚实守信、尊老爱幼、尊师重道,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、乐群向上,具有自我管理、职业发展规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神;
5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格,养成良好的健身与卫生习惯,良好的行为习惯;

(二)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;
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及文明生产、环境保护、安全消防等知识;
3. 掌握本专业必需的分析化学、生物化学、微生物学等专业基础知识;
4. 掌握食品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品检验的规范和要求;
5. 掌握调味品生产的基础理论知识;
6. 熟悉食品安全与质量管理的基本原理和主要方法;
7. 熟悉食品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法;
8. 熟悉主要调味品的品质特点,了解产品生产典型工艺流程。

(三)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、文字表达能力和沟通能力,具有团队合作能力;
3. 能熟练查询食品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法;
4. 能够正确理解食品检验标准,规范完成食品检验工作;能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器;
5. 能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析;
6. 具有将 ISO9001、ISO22000、GMP、HACCP 等应用于质量管理,运用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力;
7. 熟悉调味品生产工艺并能正确处理生产过程中常见的突发性事故。

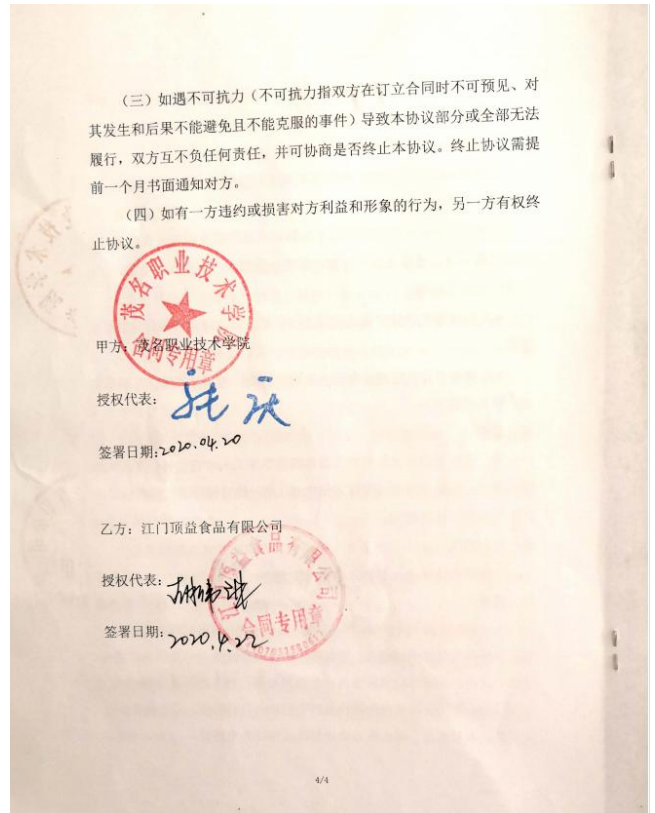
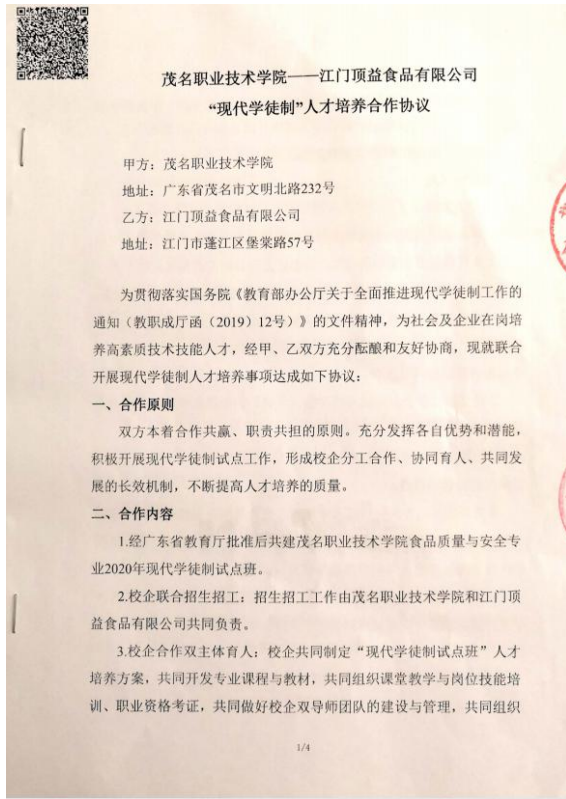
毕业要求

本专业的学生必须完成规定各门课程理论和各项实践环节的学业,修满 82 学分才能取得毕业资格。

一、课程设置与教学安排计划表

类别	序号	课程名称	学时	学分	学时分配				学期/学年			考核方式	备注	
					理论	实验	实训	其他	一	二	三			四
公共课	1	思想道德修养与法律基础(一、二)	64	4	64									思想政治理论课
	2	军事理论	32	2	32									思想政治理论课
	3	形势政策与法律基础(二)	32	2	32									思想政治理论课
	4	英语	160	10	160									英语
专业基础课	1	无机化学	64	4	64									化工系
	2	有机化学	64	4	64									化工系
	3	食品营养学	48	3	48									化工系
	4	食品微生物学	48	3	48									化工系
	5	食品理化分析	48	3	48									化工系
	6	食品微生物检测技术*	48	3	48									化工系
	7	食品理化检测技术*	48	3	48									化工系
	8	食品安全与质量管理*	48	3	48									化工系
	9	调味品生产技术*	48	3	48									化工系
	10	调味品企业管理	48	3	48									化工系
	11	小计	25	160	25	160								
专业选修课	1	食品添加剂	32	2	32									化工系
	2	食品包装材料	32	2	32									化工系
	3	食品系列知识介绍	32	2	32									化工系
	4	食品与沟通	32	2	32									化工系
	5	食品生产管理与卫生管理	32	2	32									化工系
	6	食品安全与法规	32	2	32									化工系
专业拓展课	1	食品法规	32	2	32									化工系
	2	食品质量管理	32	2	32									化工系
	3	食品检测与检测	32	2	32									化工系
专业实践课	1	认识实习	40	2	40									化工系
	2	生产实习	160	10	160									化工系
	3	毕业实习	160	10	160									化工系
	4	小计	360	22	360									化工系
合计			82	422	180	402	32	0	800					

顶益现代学徒制



现代学徒制食品质量与安全专业 2020 年级人才培养方案

企业：江门顶益食品有限公司
学校：茂名职业技术学院

一、专业名称及代码

食品质量与安全（590103）

二、招生对象、招生与招工方式

江门顶益食品有限公司在职员工，并取得高中或中职、中技毕业证书。

三、基本学制与学历

（一）学制

三年

（二）学历

学生修满学分，并符合毕业条件和要求，可获得高职院校普通专科毕业证书。

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，面向江门顶益食品有限公司等食品行业，既能从事质量安全管理、食品检验、食品生产管理等工作，又能胜任方便面生产、品质控制与检验学徒岗位工作，具备食品质量安全控制、食品质量安全指标检验、团队合作、创新创业、分析问题和解决问题的职业能力，以及自主学习能力，在生产、建设、服务、管理第一线的发展

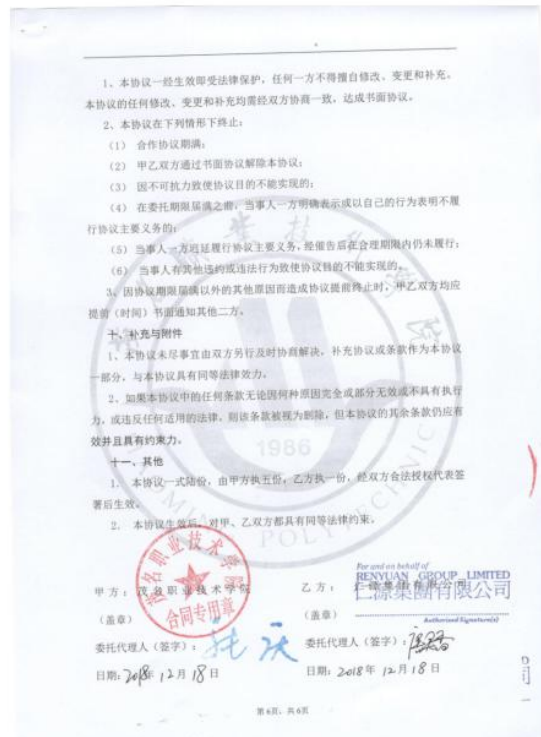
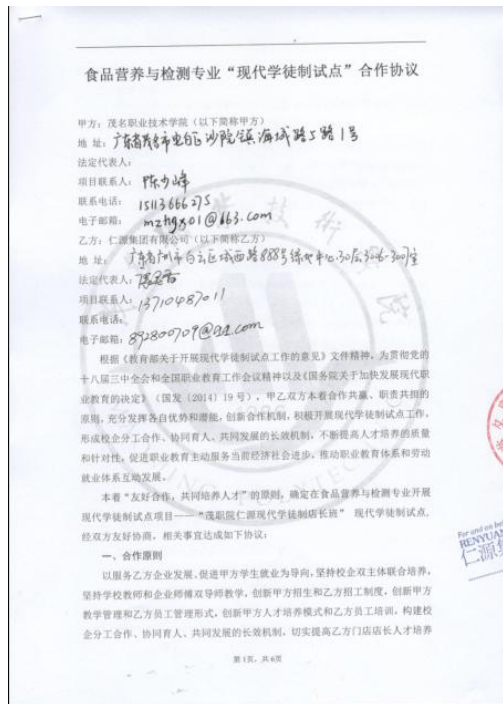
（二）三年制（课程、学分、学时仅供参考，具体根据教育部相关要求及实际情况制订）

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配						教学场所学时分配			评价方式	说明		
				1	2	3	4	5	6	学校	网络	企业				
				18	18	18	18	18	20							
公共基础课程	思想品德修养与法律基础	2.5	50	2	2						8	42		笔试		
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72			2	2				8	64		笔试		
	形势与政策	2	40	10 学时/学期									40		任务考核	
	体育	8	108	3	3							8	100		任务考核	
	就业指导与职业生涯规划	2	38	1	1	1	1				8	30		任务考核		
	创新创业基础	2.5	48			2	2				8	40		任务考核		
	入学教育	1	20	1周								16	4		任务考核	
	心理健康教育	2	36	3							4	32		任务考核		
	计算机在食品中的应用	3.5	64	4								50	10		任务考核	

		全校性公共选修课程（网络）	4	60	在第2-5学期修完公选课学分			60	笔试			
		素质教育与创新训练	6	120	参加企业、学校的各项拓展活动获得相应学分			120	任务考核			
		已安排课程小计	37.5	656	13	8	3	5	36	382	234	
		小计	37.5	656	13	8	3	5	36	382	234	
专业 课程	专业 技术 技能 课程	食品安全法规与标准	3.5	60	4				52	8	笔试	
		食品微生物检测技术	4	72			4		12	50	10	任务考核
		食品营养与卫生	4	72	4				8	64		笔试
		食品质量管理	4	72		4			10	50	12	笔试
		食品理化检测技术	4	72				4	10	50	12	任务考核
		食品生产控制技术	3	54				3		46	8	笔试
		食品加工技术	3.5	64		4				52	12	笔试
		食品机械与设备	3.5	60				4		48	12	笔试
		毕业论文	8	160					8周		160	任务考核

专业 课程	专业 技术 技能 课程	专业顶岗实习	24	480				4	20		480	任务考核		
		已安排课程小计	61.5	1166	8	8	7	8	40	412	714			
		小计	99	1822	21	16	10	13	76	794	948			
		质量管理体系	6	120				4	4			120	任务考核	
		质量管理工具基础	6	120		4	4					120	任务考核	
		食品设备管理	8	160		2	4	2	3			160	任务考核	
		生产现场管理	8	160	2		4	2	3			160	任务考核	
		已安排课程小计	28	560	2	6	12	8	10			560		
		小计	127	2382	23	22	22	21	10	76	794	1508		
		已安排课程合计	127	2382	23	22	22	21	10	76	794	1508		
		专业拓展课程	食品添加剂应用技术	2	40				4	4	4	36		笔试
			食品企业管理	2	40				4	4	4	36		笔试
			食品市场营销	2	40				4	4	4	36		笔试
			环境保护与食品生产安全	2	40				4	4	4	36		笔试
		合计		133	2502	23	22	22	21	22	88	902	1508	

仁源现代学徒制



人才培养方案

专业名称：食品营养与检测

专业代码：590107

招生对象：具有高中及以上学历（含高中、中职、中技毕业）或具有同等学历，以及取得中级及以上职业资格证书的乙类在职员工

学制与学历：三年，专科

就业方向：

面向仁德集团有限公司培养连锁门店店长及主管，主要从事保健食品销售与管理、营养健康指导与管理、营养配餐、连锁门店管理等工作。主要岗位群见表1：

表1 岗位群表

就业范围	初始岗位群	发展岗位群
保健食品销售与管理	保健食品销售员、市场策划与推广、连锁店长	市场推广专员（1-3年）、店长/主管（1-3年）、片区经理（3-5年）
营养健康指导与管理	健康咨询师、健康培训师、营养师、营养师	健康管理师高级（1-3年）、保健培训师（1-3年）
保健食品检测	营业员、物流管理员、采购员、营养师	营养师（1-3年）、营养师主管（3-5年）

培养目标与规格

一、培养规格

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以立德树人为根本，素质教育为核心，弘扬社会主义核心价值观，注重文化传承与创新，为广东仁德集团有限公司培养具有从事保健食品销售与管理活动的职业道德、职业技能与职业知识，掌握健康营养、营养管理以及门店运营管理的基本理论和专业知识，能进行市场调研与分析、消费行为分析、销售管理、门店运营管理等工作，具备德、能、体、美等方面全面发展的素质、复合型和创新型的店长。

二、培养规格

本专业毕业生应具有高等职业技能人才所必备的知识、技能和素质结构，掌握食品营养与健康必需的专业理论知识，具备连锁店长的基本职业素养，掌握营养销售与推广、健康指导与培训、门店管理与运营等基本职业技能，毕业后获取毕业证书和相应的职业资格证书或国家规定的其他相关职业资格证书，并达到通过全国高等学校计算机水平考试或达到同等水平。

（一）基本素质要求

课程名称	类别	学时	学时分配		考核	备注
			理论	实践		
1 军事训练	实践	2	112	112	必修	公共必修
2 大学英语(1)	实践	2	134	134	必修	公共必修
3 大学英语(2)	实践	2	136	136	必修	公共必修
4 高等数学(1)	实践	2	136	136	必修	公共必修
5 计算机应用基础	实践	2	136	136	必修	公共必修
6 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
7 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
8 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
9 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
10 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
11 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
12 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
13 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
14 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
15 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
16 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
17 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
18 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
19 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
20 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
21 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
22 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
23 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
24 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
25 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
26 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
27 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
28 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
29 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
30 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
31 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
32 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
33 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
34 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
35 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
36 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
37 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
38 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
39 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
40 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
41 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
42 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
43 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
44 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
45 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
46 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
47 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
48 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
49 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
50 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
51 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
52 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
53 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
54 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
55 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
56 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
57 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
58 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
59 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
60 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
61 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
62 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
63 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
64 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
65 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
66 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
67 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
68 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
69 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
70 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
71 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
72 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
73 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
74 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
75 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
76 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
77 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
78 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
79 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
80 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
81 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
82 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
83 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
84 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
85 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
86 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
87 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
88 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
89 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
90 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
91 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
92 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
93 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
94 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
95 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
96 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
97 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
98 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
99 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修
100 普通话水平测试	实践	2	136	136	必修	公共必修

2. 课程结构比例表

课程类别	课程学时比例	学时	学时分配	
			理论教学	实践教学
基本素质课程	26%	624	402	222
职业专项及核心能力课	25%	610	446	164
实践综合实践课	49%	1198	18	1170
总学时		2422	866	1556
占总学时比例			35.9%	64.2%

专业办学基本条件和教学建设

一、专业教学团队

（一）专任教师任职要求

具有高等学校教师资格，最好有两年以上企业经历，对仁德企业文化认知度较高，具有较强实践教学能力、社会培训能力；业务能力强，可参加工作过程导向的课程开发工作，能够承担2~4门专业课程的的教学任务；负责或参与学校专业人才培养模式、人才培养计划和课程标准的制订与编写；承担课程、教材等建设任务；主讲主要课程或专业核心课程，能够完成较高级以上精品课建设；能够完成对学生基础知识、技能及专业能力、社会能力和方法能力的培养任务。

（二）兼课教师任职要求

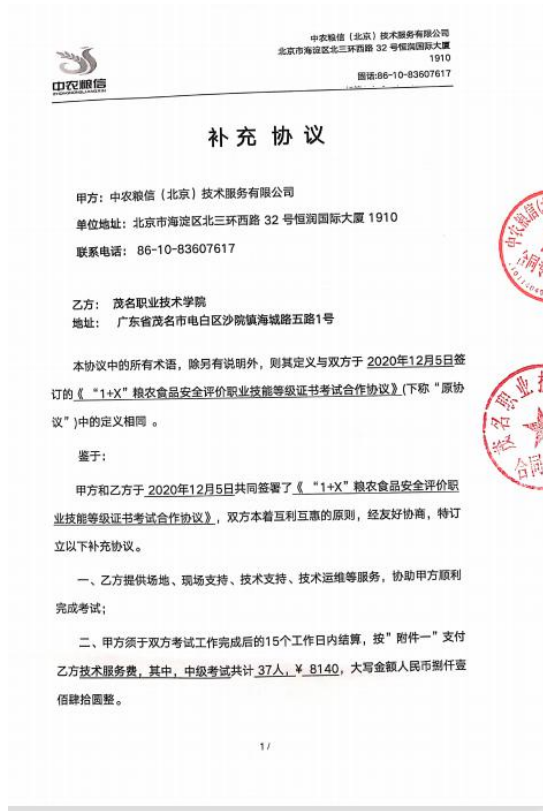
具有高等学校教师资格，善于沟通和表达，具有一定的教学能力，能够承担相应课程的的教学任务。

教学进程安排

1. 课程设置与教学安排计划表

序号	课程名称	教学方式	考核方式	学分	计划学时			课程学分						开课学期	备注	
					理论	实践	其他	一	二	三	四	五	六			
1	思想道德修养与法律基础(一)	理论/实践	考试	1.5	28	28	0	2							必修	思想政治
2	形势与政策	理论	考核	1	16	16	0	4							必修	思想政治
3	思想道德修养与法律基础(二)	理论/实践	考试	1.5	28	28	0	2							必修	思想政治
4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(一)	理论/实践	考试	2	36	36	0			5					必修	思想政治
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(二)	理论/实践	考试	2	36	36	0				5				必修	思想政治
6	英语(1)	理论	考试	2	36	36	0								必修	公共基础
7	大学英语(2)	理论	考试	1	18	18	0								必修	公共基础
8	大学计算机基础与职业应用	理论	考试	2	36	36	0	1	1						必修	公共基础
9	普通话(一)	理论/实践	考核	1	18	18	0								必修	公共基础
10	普通话(二)	理论/实践	考核	1	18	18	0								必修	公共基础
11	形体训练	理论	考核	2	36	36	0								必修	公共基础
12	IT/Office 办公软件应用	理论/实践	考核	2	36	36	0								必修	公共基础
13	大学计算机应用基础	理论	考核	2	36	36	0								必修	公共基础
14	普通话(一)	理论	考核	1.5	18	18	0								必修	公共基础
15	普通话(二)	理论	考核	1.5	18	18	0								必修	公共基础
16	营养师(1)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
17	营养师(2)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
18	营养师(3)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
19	营养师(4)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
20	营养师(5)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
21	营养师(6)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
22	营养师(7)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
23	营养师(8)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
24	营养师(9)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
25	营养师(10)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
26	营养师(11)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
27	营养师(12)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
28	营养师(13)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
29	营养师(14)	理论/实践	考核	4											必修	专业基础
30	营养师(15)	理论/实践	考核	4												

1+X 证书试点



考点代码	考点名称	申报院校	申报对象	申请考试的证书	审核状态	站点状态	操作
44080	茂名职业技术学院Web前端开发证书考点	茂名职业技术学院	工业和信息化部教育与考试中心	Web前端开发职业技能等级证书(初级)	审核通过	已启用	
44080	茂名职业技术学院网站运营推广职业技能等级证书	茂名职业技术学院	北京尚科经科技术有限公司	网站运营推广职业技能等级证书(中级)	审核通过	已启用	
44047	茂名职业技术学院数控车铣加工证书考点	茂名职业技术学院	武汉华中数控股份有限公司	数控车铣加工职业技能等级证书(初级) 数控车铣加工职业技能等级证书(中级)	审核通过	已启用	
44032	茂名职业技术学院	茂名职业技术学院	廊坊市中科鼎新产业化创新中心	建筑信息模型(BIM)职业技能等级证书(初级)	审核通过	已启用	
44017	茂名职业技术学院-粮农食品安全评价考核站点	茂名职业技术学院	中农粮信(北京)技术服务有限公司	粮农食品安全评价职业技能等级证书(高级)	审核通过	已启用	
44005	茂名职业技术学院-粮农食品安全评价证书考核站点	茂名职业技术学院	中农粮信(北京)技术服务有限公司	粮农食品安全评价职业技能等级证书(中级)	审核通过	已启用	



18级食品1+X粮农食品安全评价考试成绩

序号	学生姓名	身份证号	学生类型	证书编号	证书名称	证书等级	考证结果
1	郭彩琪	441323200004156345	院校考生	159000102525440052000008	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 83分 实操考试: 86.9分 考核状态: 已通过
2	陈星星	441423199908134026	院校考生	159000102525440052000009	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 70分 实操考试: 94.5分 考核状态: 已通过
3	龚健婷	440223199908010929	院校考生	159000102525440052000004	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 82分 实操考试: 91.8分 考核状态: 已通过
4	莫晓燕	440111199912063328	院校考生	159000102525440052000010	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 93分 实操考试: 88.6分 考核状态: 已通过
5	黄芊萌	44028220001115072X	院校考生	159000102525440052000011	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 99分 实操考试: 91.4分 考核状态: 已通过
6	陈子琪	440510199904070021	院校考生	159000102525440052000012	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 83分 实操考试: 87.8分 考核状态: 已通过
7	黄美燕	441323199805232525	院校考生	159000102525440052000013	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 86分 实操考试: 86.1分 考核状态: 已通过
8	胡浓花	441881199905126624	院校考生	159000102525440052000014	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 75分 实操考试: 94.8分 考核状态: 已通过
9	陈景荣	441721200011253011	院校考生	159000102525440052000027	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 86分 实操考试: 87.6分 考核状态: 已通过
10	梁华燕	440104200003187125	院校考生	159000102525440052000006	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 99分 实操考试: 92.1分 考核状态: 已通过
11	谢智锋	440104200001193713	院校考生	159000102525440052000005	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 99分 实操考试: 90.7分 考核状态: 已通过
12	彭志伟	441523199912287573	院校考生	159000102525440052000017	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 65分 实操考试: 91.2分 考核状态: 已通过
13	罗炜盛	441427200006211118	院校考生	159000102525440052000018	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 76分 实操考试: 86.9分 考核状态: 已通过
14	袁颖姗	441900200004182007	院校考生	159000102525440052000035	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 94分 实操考试: 88.4分 考核状态: 已通过
15	谢德凤	450923199609115923	院校考生	159000102525440052000030	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 81分 实操考试: 93分 考核状态: 已通过
16	莫茵	44078119980809672X	院校考生	159000102525440052000033	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 75分 实操考试: 87.4分 考核状态: 已通过
17	魏洁如	440582199901047426	院校考生	159000102525440052000031	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 94分 实操考试: 89.1分 考核状态: 已通过
18	胡雅贤	440683199908041125	院校考生	159000102525440052000032	粮农食品安全评价职业技能等级证书	中级	理论考试: 82分 实操考试: 91.8分 考核状态: 已通过