

### 3.2.1.2产品质量监督检验专业食茶化课程体系构建说明表

课程分类	课程名称	课程性质	学时			学分	学时分配						
			总	理论	实践		学期周数	1	2	3	4		
								18	18	18	18		
公共基础课	职业生涯规划 (人际沟通礼仪)	必修	36	36			2						
	职业道德与法律		36	36				2					
	经济政治与社会		36	36						2			
	哲学与人生		36	36						2			
	安全教育		18	18			1						
	应用文写作		36	36			2						
	数学		36	36			2						
	实用英语		36	36			2						
	计算机应用实训		108		108		4	2					
	体育与健康		144	24	120		2	2	2	2			
<b>小 计</b>			<b>522</b>	<b>294</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
	机械制图		72	36	36		4						
	分析化学		36	18	18		4	4					
	电工技术基础与技能		72	36	36		4						
	电子技术基础与技能		72	36	36			4					
	标准化概论		36	36				2					
	食品质量检验		108	10	98					6			
	微生物检验		108	40	68					6			
	质量管理体系		36	36						2			
	焙烤食品加工技术		72	24	48			4					
	食品营养		36	36						2			
	机械测量技术		72	44	28					4			
	食品储藏		36	36						2			
	<b>小 计</b>			<b>756</b>	<b>420</b>	<b>368</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	
	限选课程		市场营销	选修	72	72							4
物流基础		72	72								4		
茶叶审评与检验		108	66		42			6					
茶艺		72	30		42					4			
<b>小 计</b>			<b>324</b>	<b>240</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		
	就业指导		36	36							2		
	办公软件实训		72		72						4		
	<b>小 计</b>			<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
综合实训课程	食品检验技能实训	必修	72	62	10						4		
	顶岗生产实习		1000	0	1000								
	<b>小 计</b>			<b>1072</b>	<b>62</b>	<b>1010</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
<b>合计</b>			<b>2782</b>					<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>		

拟定：

审定：

批准：

5	6
18	18
0	0
0	0
0	0
0	0
30	30
30	30
30	30