



食品检验检测技术专业（五年一贯制）

人才培养方案

（2025 版）

教学单位	食品质量与安全学院
制（修）订	制订
编制时间	2025 年 8 月

二〇二五年八月

漯河食品工程职业大学

食品检验检测技术专业（五年一贯制）

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品检验检测技术

专业代码：490104

二、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

五年

四、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)	质检技术服务(745) 农副食品加工业(13) 食品制造业(14) 酒、饮料和精制茶制造业(15)
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)
主要岗位(群)或技术领域	农产品食品检验检测 实验室管理与服务 食品质量与安全管理
职业资格证书或职业技能等级证书	农产品食品检验员(三级) 食品检验管理(中级) 粮农食品安全评价(中级)

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和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，掌握食品加工与安全控制、现代食品分析与检测等方面的理论知识，具备理化分析、生物分析、质量认证和食品加工与销售等能力，能够从事农产品食品检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理等工作的高技能人才。

（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，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质要求

（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）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

(3) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(4) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(5) 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. 知识要求

(1) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，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；

(2) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(3) 掌握食品相关标准和法律法规，掌握食品原料的种类、性质和特点，典型食品加工技术等基础理论知识；

(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) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能。

3. 能力要求

- (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、食品化学与应用等基本操作的能力；
- (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、检验报告撰写等技术技能，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) 掌握食品质量安全管理体系建设和内部审核等技术技能，具有食品质量安全管理实践的能力；
- (6) 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。

表2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位 (群)	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应 证书
1.农产品 食品检 验检测	1.样品采集与制 备； 2.产品检测； 3.检测数据记录、 分析与报告编制； 4.仪器设备维护。	1.专业能力 (1) 熟练掌握食品理化检 测、微生物检测、仪器分析 等核心技术;能解读并应用食 品安全国家标准及相关法 规； (2) 具备数据处理与误差分 析能力； (3) 能操作与维护常见检测 设备。 2.方法能力 (1) 具备具体问题具体分 析能力；	基础化学 分析化学 食品微生物 食品化学与应用 食品原料学 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品感官分析 食品快速检测 试验设计与统计分析 食品生物技术 食品添加剂及应用	农产 品食 品检 验员 (三 级)

		<p>(2) 能跟踪行业新技术； (3) 具备标准查新与文献检索能力。</p> <p>3.社会能力</p> <p>(1) 团队协作与沟通能力； (2) 质量意识与安全责任意识； (3) 客户服务能力（如报告解读、技术答疑）。</p>	人工智能+食品数字化检测与控制 食品掺伪鉴别检验	
2.食品质量与安全管理	<p>1.原材料与成品质量管控； 2.质量管理体系运行与维护； 3.法规合规与标准管理； 4.质量数据管理与持续改进。</p>	<p>1.专业能力</p> <p>(1) 掌握常规理化、微生物检测方法； (2) 熟悉 ISO、HACCP 等体系的建立与运行； (3) 能解读食品安全法规与标准，解决实际合规问题。</p> <p>2.方法能力</p> <p>(1) 数据分析与问题解决； (2) 跟踪行业新技术，进行新技术应用。</p> <p>3.社会能力</p> <p>(1) 沟通协调； (2) 客户服务。</p>	食品工艺学 食品标准与法规 食品营养基础 食品质量安全与控制 食品安全监督管理 食品毒理学 食品贮藏与保鲜 中国饮食文化	粮农 食品 安全 评价 职业 技能 等级 证书 (中级)
3.实验室管理与服务	<p>1.实验与检测； 2.协助完成方法验证、加标回收等质量控制实验； 3.管理样品流转，确保可追溯性； 4.维护仪器设备，管理试剂耗材库存； 5.编制原始记录和检测报告，按流程审核签发。</p>	<p>1.专业能力</p> <p>(1) 实验操作技能； (2) 仪器设备原理与维护。</p> <p>2.方法能力</p> <p>(1) 标准解读与方法应用； (2) 风险评估与合规管理。</p> <p>3.社会能力</p> <p>(1) 文件编写与记录管理； (2) 沟通协作； (3) 问题解决能力。</p>	基础化学 分析化学 食品仪器分析 食品质量安全与控制 检测实验室管理与运行 食品安全监督管理 试验设计与统计分析 食品生物技术 人工智能+食品数字化检测与控制	食品 检验 管理 职业 技能 等级 证书 (中级)

六、课程设置及要求

本专业课程设置依据教育部中等职业教育专业教学标准（食品安全与检测技术、农产品加工与质量检测等）和教育部高等职业教育专科专业教学标准，以典型工作任务为基础、以工作过程为导向，深入分析农产品食品检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理等岗位群的典型工作任务与职业能力要求，系统构建了基于岗位核心能力的模块化课程体系，确保课程内容与

行业实践紧密对接，突出理实一体、能力递进的教学特色，有效支撑学生从基础技能到综合职业能力的全面发展。主要包括公共基础课程、专业课程和集中实践性教学环节。

（一）公共基础课程

1. 公共必修课程

主要包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、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、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论、语文基础模块、数学基础模块、英语基础模块、体育与健康、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、国学经典诵读、中华优秀传统文化、历史、信息技术、化学基础模块、高等数学、大学英语、劳动教育、创新思维训练、就业指导与创业教育。

2. 公共选修课程

主要包括语文职业模块、英语职业模块、数学拓展模块、语文拓展模块、英语拓展模块、化学拓展模块、信息技术拓展模块、历史拓展模块、物理基础模块、物理拓展模块二、食品技术发展史、成果转化实务和公共选修课程库。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1. 专业基础课程

是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，为专业核心课程提供理论和技能支撑。包括分析化学、食品化学与应用、食品微生物、食品工艺学、食品原料学、食品营养基础、食

品标准与法规。

2.专业核心课程

根据岗位工作内容、典型工作任务设置，培养学生核心职业能力。包括食品理化检验、食品微生物检验、食品仪器分析、食品感官分析、食品快速检测、检测实验室管理与运行、食品安全与控制、食品添加剂及应用、食品安全监督管理、试验设计与统计分析、食品掺伪鉴别检验、食品质量管理体系认证。

3.专业拓展课程

根据学生发展需求，通过横向拓展和纵向深化设计课程，是提升学生综合职业能力的延展课程。包含中国饮食文化、人工智能+食品数字化检测与控制、食品生物技术、食品贮藏与保鲜、食品毒理学、食品企业管理、食品品牌营销策划。

（三）集中实践环节

集中实践环节主要包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周、“双创”实践活动、专业项目模块拓展、岗位实习、毕业设计、毕业教育及其他社会实践活动等。

表3 课程地图

第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第七学期	第八学期	第九学期	第十学期
中国特色社会主义	心理健康与职业生涯	哲学与人生	职业道德与法治	体育与健康 5	体育与健康 6	思想道德与法治	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	岗位实习	成果转化实务
国家安全教育	语文基础模块下	体育与健康 3	体育与健康 4	历史拓展模块	食品技术发展史	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	中共党史	劳动周	试验设计与统计分析
军事理论	数学基础模块下	国学经典诵读	中华优秀传统文化	食品微生物检验	学校公共选修课程库课程	体育与健康 7	形势与政策	形势与政策	人工智能+食品数字化检测与控制
语文基础模块上	英语基础模块下	历史 1	历史 2	食品理化检验	食品掺伪鉴别检验	高等数学(I)	体育与健康 8		食品企业管理
英语基础模块上	体育与健康 2	语文职业模块	创新思维训练	食品添加剂及应用	食品质量管理体系认证	大学英语(I)	高等数学(II)		食品品牌营销策划
数学基础模块上	美术鉴赏与实践	英语职业模块	语文拓展模块	食品毒理学	食品生物技术	食品仪器分析	大学英语(II)		“双创”实践活动(SYB创业培训)及项目模块拓展
体育与健康 1	信息技术基础模块下	数学拓展模块	英语拓展模块	劳动周	食品贮藏与保鲜	检测实验室管理与运行	就业指导与创业教育		劳动周
音乐鉴赏与实践	化学拓展模块	信息技术拓展模块	食品原料学		“双创”实践活动	食品安全监督管理	食品快速检测		岗位实习

					(SYB 创业培 训)及 项目模 块拓展				
信息技 术基础 模块上	分析化 学	物理拓 展模块 二	食品营 养基础		劳动周	军事技 能训练	食品质 量安全 与控制		毕业设 计
化学基 础模块	食品化 学与应 用	食品工 艺学	食品感 官分析			专业认 识实习 (含入 学教育)	中国饮 食文化		毕业教 育
劳动教 育	劳动周	食品标 准与法 规	劳动周			劳动周	劳动周		形势与 政策
物理基 础模块		劳动周				形势与 政策			
食品微 生物									
劳动周									

公共 必修课	专业 基础课	专业 核心课	专业 拓展课	公共 限选课	公共 任选课	集中 实践
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------

七、教学进程总体安排

（一）课程设置及教学学时分配

表 4 课程设置及教学学时分配表

项目		学时				学分	备注		
		理论教学		实践教学					
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例				
公共基础课程	公共必修课程	1172	23.83%	444	9.03%	1616	92		
	公共选修课程	332	6.75%	50	1.01%	382	22		
专业课程	专业基础课程	252	5.12%	288	5.86%	540	30		
	专业核心课程	380	7.73%	584	11.87%	964	54		
	专业拓展课程（限选）	264	5.37%	104	2.11%	368	21		
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	2.28%	112	2		
	专业认识实习（含入学教育）	0	0.00%	24	0.49%	24	1		
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践 活动）	0	0.00%	48	0.98%	48	2		
	“双创”实践活动（SYB 培训）及项目模块拓展	0	0.00%	240	4.88%	240	15		
	岗位实习	0	0.00%	408	8.30%	408	17		
	毕业设计	0	0.00%	192	3.90%	192	8		
	毕业教育	0	0.00%	24	0.49%	24	1		
	合计	2400	48.80%	2518	51.20%	4918	265		
公共基础课学时占总学时比例: 40.62% (1998/4918)									
选修课学时占总学时比例: 15.25% (750/4918)									
实践性教学学时占总学时比例: 51.20% (2518/4918)									

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；岗位实习记 17 学分；实践教学每周折合 24 学时，记 1 学分。

(二) 教学进程安排

表 5 教学进程表

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时(每学期一周复习考试)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
公共必修课程	W00001M	中国特色社会主义	考试	2	36	36		36									
	W00002M	心理健康与职业生涯	考试	2	36	36			36								
	W00003M	哲学与人生	考试	2	36	36				36							
	W00004M	职业道德与法治	考试	2	36	36					36						
	W00005M	思想道德与法治	考试	3	48	32	16							48			
	W00006M	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32									32		
	W00007M	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48								48			
	W00008M	中共党史	考查	1	16	16									16		
	W00009M	形势与政策	考查	1	16	16								4	4	4	4
	W00008A	国家安全教育	考查	1	16	16		16(每周2次讲座)									
	W00005A	军事理论	考查	2	36	32	4	36									

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时（每学期一周复习考试）									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
	W00003A	语文基础模块上	考试	4	72	72		72									
	W00009A	语文基础模块下	考试	4	72	72			72								
	W00001A	数学基础模块上	考试	3	54	54		54									
	W00010A	数学基础模块下	考试	3	54	54			54								
	W00002A	英语基础模块上	考试	3	54	54		54									
	W00011A	英语基础模块下	考试	3	54	54			54								
	W00004A	体育与健康 1	考查	2	36	4	32	36									
	W00012A	体育与健康 2	考查	2	36	4	32		36								
	W00013A	体育与健康 3	考查	2	36	4	32			36							
	W00014A	体育与健康 4	考查	2	36	4	32				36						
	W00015A	体育与健康 5	考查	2	36	4	32					36					
	W00016A	体育与健康 6	考查	2	36	4	32						36				
	W00017A	体育与健康 7	考查	2	36	4	32							36			
	W00018A	体育与健康 8	考查	2	36	4	32								36		
	W00006A	音乐鉴赏与实践	考查	2	36	18	18	36									
	W00019A	美术鉴赏与实践	考查	2	36	18	18		36								
	W00020A	国学经典诵读	考查	2	36	18	18			36							

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时(每学期一周复习考试)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
	W00021A	中华优秀传统文化	考查	2	36	36	0					36					
	W00022A	历史 1	考试	2	36	36	0					36					
	W00023A	历史 2	考试	2	36	36	0					36					
	W0501001A	信息技术基础模块上	考查	2	36	18	18	36									
	W0501003A	信息技术基础模块下	考查	4	72	36	36		72								
	W0201002B	化学基础模块	考试	3	48	36	12	48									
	W00024A	高等数学(I)	考试	2	36	36	0							36			
	W00025A	高等数学(II)	考试	2	36	36	0								36		
	W00026A	大学英语(I)	考试	2	36	36	0								36		
	W00027A	大学英语(II)	考试	2	36	36	0									36	
	W00007A	劳动教育	考查	2	32	16	16	32									
	W00028A	创新思维训练	考查	2	32	0	32					32					
	W00029A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32									32		
小计				92	1616	1172	444	456	360	144	176	36	36	208	192	4	4

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时（每学期一周复习考试）									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
公共限选课程	W00030A	语文职业模块	考试	3	54	54				54							
	W00031A	英语职业模块	考试	2	36	36				36							
	W00032A	数学拓展模块	考试	2	36	36				36							
	W00039A	化学拓展模块	考试	2	36	32	4		36								
	W00034A	食品技术发展史	考查	1	16	16	0							16			
	W00035A	成果转化实务	考查	1	16	16	0										16
	小计			11	194	190	4	0	36	126	0	0	16	0	0	0	16
公共任选课程	W00001X	语文拓展模块	考查	1	16	8	8				16						
	W00002X	英语拓展模块	考查	1	16	8	8				16						
	W0501001X	信息技术拓展模块	考查	2	36	18	18			36							
	W00003X	历史拓展模块	考查	1	18	18							18				
	W0301001A	物理基础模块	考查	3	48	36	12	48									
	W00004X	物理拓展模块二	考查	1	18	18	0			18							
	GX001-GX009	学校公共选修课程库课程	考查	2	36	36							36				
	小计（最低选修要求）			11	188	142	46	48	0	54	32	18	36	0	0	0	0

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时(每学期一周复习考试)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
专业基础课程	W0201001B	食品微生物	考试	4	72	24	48	72									
	W0201002B	分析化学	考试	4	72	24	48		72								
	W0201003B	食品化学与应用	考试	4	72	24	48		72								
	W0201004B	食品工艺学	考试	6	108	36	72			108							
	W0201005B	食品原料学	考试	4	72	72	0				72						
	W0201006B	食品营养基础	考试	4	72	36	36				72						
	W0201007B	食品标准与法规	考试	4	72	36	36			72							
	小计			30	540	252	288	72	144	780	144	0	0	0	0	0	0
专业课程	W0201001C	食品微生物检验	考试	6	108	36	72				108						
	W0201002C	食品理化检验	考试	6	108	36	72				108						
	W0201003C	食品感官分析	考试	6	108	36	72				108						
	W0201004C	食品仪器分析	考试	4	72	20	52							72			
	W0201005C	食品快速检测	考试	4	72	20	52								72		
	W0201006C	检测实验室管理与运行	考试	4	72	20	52							72			
	W0201007C	食品安全与控制	考试	4	72	36	36								72		
	W0201008C	食品添加剂及应用	考试	4	72	52	20				72						

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时（每学期一周复习考试）									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周
	W0201009C	试验设计与统计分析	考试	4	64	32	32										64
	W0201010C	食品掺伪鉴别检验	考试	4	72	20	52						72				
	W0201011C	食品质量管理体系认证	考试	4	72	36	36						72				
	W0201012C	食品安全监督管理	考试	4	72	36	36						72				
	小计			54	964	380	584	0	0	0	108	288	144	216	144		64
专业拓展课程（限选）	W0201001D	中国饮食文化	考查	4	72	72	0								72		
	W0201002D	人工智能+食品数字化检测与控制	考查	1	16	0	16										16
	W0201003D	食品生物技术	考查	4	72	20	52						72				
	W0201004D	食品贮藏与保鲜	考查	4	72	52	20						72				
	W0201005D	食品毒理学	考查	4	72	72	0						72				
	W0201006D	食品企业管理	考查	2	32	32	0										32
	W0201007D	食品品牌营销策划	考查	2	32	16	16										32
	小计			21	368	264	104	0	0	0	0	72	144		72	0	80

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总计	理论学时	随堂实践	教学活动周数及课内学时(每学期一周复习考试)										
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年		
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	
集中实践	W000001S	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2周										
	W0201002S	专业认识实习(含入学教育)	企业评定	1	24	0	24	1周										
	W0201003S	劳动周(含技术创新成果转化实践)	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期,采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式										
	W0201004S	“双创”实践活动(SYB创业培训)及项目模块拓展	成果评定、企业评定	15	240	0	240						2周(与课堂教学同时进行)				8周(与课堂教	学同时进行)
	W0201005S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	408	0	408									20周	6周	
	W0201006S	毕业设计	成果评定、答辩	8	192	0	192										8周(与课堂教学同时进行)	
	W0201007S	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1	24	0	24										1周	
	集中实践学时合计				46	1048	0	1048										
	总计				265	4918	2400	2518										

备注: 1.考查: 开卷考试/闭卷考试/小论文等;
2.考试: 笔试/笔试+实践技能考核/实践技能考核

表 6 教学时间分配表

教学内容 斜线	学期 1 学期 2 学期 3 学期 4 学期 5 学期 6 学期 7 学期 8 学期 9 学期 10 学期									
	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期	9 学期	10 学期
课堂教学	16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	/	11 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/	/	/	/	/
专业认识实习 (含入学教育)	1 周	/	/	/	/	/	/	/	/	/
劳动周	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式									
“双创”实践活动 (SYB 创业培训) 及 项目模块拓展	/	/	/	/	/	2 周 (与课堂 教学同 时进 行)	/	/	/	8 周 (与课堂 教学同 时进 行)
岗位实习	/	/	/	/	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计	/	/	/	/	/	/	/	/	/	8 周 (与课堂 教学同 时进 行)
毕业教育	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1 周
复习	0.5 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周		1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周		1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

八、学分置换

根据《漯河食品工程职业大学课程置换与学分认定管理办法》(漯食职大〔2025〕46号)执行，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、

社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业将师德师风作为教师队伍建设的第一标准，已形成一支数量充足、结构合理、专兼结合、素质优良的教师队伍，能够全面保障人才培养质量。

1.队伍结构

本专业师资队伍结构优化，配置合理。现有专任教师 5 人，兼职教师 3 人，在校生 111 人，生师比为 22.20: 1（仅计专任教师），符合国家要求。

专任教师队伍中“双师型”教师 4 人，占比 80.00%，多数教师具备丰富的企业实践经历，双师素质突出。高级职称教师 1 人，占比 20.00%；讲师 2 人，助教 2 人，职称梯队分布合理。专任教师均具有硕士研究生及以上学历，师资结构优良。专任教师平均教龄约 11.5 年，教学经验丰富。近五年人均企业实践时长约 8.4 个月，专业实践能力强。

2.专业带头人

专业带头人栗亚琼，教龄 20 年，副教授，食品检验工技师，中级“双师型”教师。国家级职业教育教师创新团队核心成员，漯河市食品科学技术学会成员，河南省食品协会预制菜专家委员会专家。主编教材《食品理化分析》，副主编 2025 职业教育省级规划教材《食品企业管理》。主持省级精品在线开放课程《食品理化检测技术》，主持全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会第三批专创融合金课与



专创融合金师团队《食品理化检验》。发表论文 20 余篇，2024 年获河南省教学成果奖一等奖，河南省职业教育教师教学能力大赛二等奖，河南省高等职业教育课堂教学创新大赛三等奖。指导学生职业能力大赛获国家级赛事三等奖 1 项，省级赛事三等奖 1 项。

3. 专任教师

本专业 5 名专任教师构成了教学团队的中坚力量。

教学能力：团队平均教龄长，教学经验丰富，能够熟练掌握职业教育教学规律。

实践能力：“双师型”教师比例高，教师专业领域覆盖了食品理化检测、微生物检验、实验室管理等本专业所有核心方向，与课程体系高度匹配。团队近五年企业实践总时长累计达 84 个月，人均实践锻炼充分，能将新技术、新工艺、新规范融入教学，有效保障学生技术技能培养质量。

发展趋势：团队以中青年教师为主，充满活力，并形成了良好的传帮带机制，可持续发展能力强。

4. 兼职教师

本专业从合作企业聘请了 3 名资深技术专家担任兼职教师，有效补充了实践教学力量。

来源构成：兼职教师均来源于行业内知名企业，全部为企业一线技术骨干或管理人员。

能力水平：其中 1 人为高级工程师，2 人为工程师，具备高级专业技术职称。

教学作用：兼职教师主要承担实践技能课程教学、实习



实训指导、专题讲座等任务，将企业真实项目、案例、标准及文化引入课堂，为学生带来最前沿的行业实践视角，极大地增强了教学的实践性和职业性，实现了校企协同育人。

总之，本专业已建成一支以专业带头人为引领、“双师型”专任教师为主体、行业企业专家为补充的高水平结构化教师团队，为培养高素质食品检验检测技术技能人才提供了强有力的师资保障。

（二）教学设施

1.专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

此外，为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率，确保学生课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

2.校内实训场所

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实

训管理及实施规章制度齐全，能够顺利开展基础化学、分析化学、食品化学与应用、食品微生物基础、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、食品感官分析技术等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 7 校内主要实训室一览表

编 号	实训室名称	数量	实训项目	主要设备
1	食品微生物检 验实训室	4个	食品卫生 检验	显微镜、电热恒温干燥箱、高压灭 菌器、无菌室立式高压蒸汽灭菌锅、 超低温冰箱、拍击式均质器、厌氧 培养箱、霉菌培养箱
2	基础化学实训 室	2个	化学基础 操作技能	电热鼓风干燥箱、可见分光光度计、 阿贝折射仪、马弗炉、数显恒温水 浴锅、酸度计、涡混合器、电子天 平、电位滴定仪
3	食品理化分析 实训室	2个	食品理化 常规指标 检测	凯氏定氮仪、恒温水浴锅、氮吹浓 缩仪、电热鼓风干燥箱、旋转蒸发 仪、红外线水分快速测定仪、白度 测定仪、脂肪测定仪
4	食品快速检测 实训室	1个	食品快速 检测项目	安捷伦紫外可见分光光度计、便携 电导率、便携式余氯测量仪、电热 干燥箱、便携式真菌毒素快速检测 仪、农药残毒快速检测仪、食品综 合分析仪
5	仪器分析实训 室	5个	精密仪器 分析检测	液相色谱-原子荧光联用仪、超高效 液相色谱/三重串联四极杆质谱联用 仪、高效液相色谱仪、全自动氨基 酸分析系统、电感耦合等离子体质 谱仪、离子色谱仪、气相色谱仪、 气质质联用仪
6	分析化学实训 室	1个	化学容量 分析及部	电子卤素水分测定仪、快速混匀器、 紫外可见分光光度计、原子吸收分

			分仪器分析	光光度计、石墨炉原子吸收分光光度计、可见分光光度计
7	食品化学实训室	1个	食品、药品性质实验	崩解仪、皮脂厚度计、震荡仪、溶出试验仪、色差计、熔点仪
8	食品感官评价实训室	1个	感官评价训练	人体成分分析仪、中国居民膳食宝塔模型
9	食品加工实验室	4个	肉制品加工实训、焙烤食品加工实训、乳制品加工实训、果蔬汁饮料实训	肉制品生产线、焙烤食品生产设备、乳制品生产线、果蔬汁生产线、饮料包装线
10	食品检测仿真实训室	1个	食品检测	气相色谱仪、液质联用仪、气质联用仪、原子吸收光谱仪、红外光谱仪、紫外可见分光光度计、
11	食品加工仿真实训室	1个	食品加工、食品工厂质量安全	饼干生产虚拟仿真实训、油脂加工工艺虚拟仿真实训、食品工厂质量安全虚拟仿真实训、乳粉工艺虚拟仿真实训

3.校外实训基地

学院已建设有食品行业内相对稳定、结合紧密的教学实训基地，如漯河市宏安检测评价服务有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、漯河泓一食品有限公司、漯河新汇通农牧生物科技有限公司、河南华冠养元饮料有限公司、河南中标检测服务有限公司、漯河市卫龙商贸有限公司等，可满足学生专业认识、技能实训、岗位实习等实践教学的要求。

(三) 教学资源

1.教材选用要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家



规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。将食品技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，校企积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材与实训指导书。目前，专业课选用高职高专国家规划教材比例在 90%以上。

2. 图书文献

图书馆现有馆藏图书 107.18 万册，电子图书 100 多万种，专业期刊 800 多种。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。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。专业类图书文献主要包含食品检验检测技术专业相关学术期刊，食品制造业、农副产品加工、质检技术服务等行业的政策法规和职业标准，食品检验国内外标准等。配置有新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源

通过校企合作，依据食品检测技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频。目前校企共建河南省精品在线开放课程有食品微生物检验、食品理化检测、食品快速检测技术、休闲食品加工技术、乳制品加工技术等，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，建设有河南省食品检验检测技术、食品智能加工技术专业教学资源库。

学校建设有方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及



多媒体教学设备，可以链接食品检验检测技术专业教学资源库和国家、省、校级精品课程、国家智慧教育公共服务平台、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等网络优质资源，满足专业教学和学生自主网络学习的需要。

（四）教学方法

本专业依托数字化信息系统，推进线上线下混合式教学模式改革。

1.搭建基于智慧教室的教学信息化生态系统:依托人工智能技术和大数据分析技术，建设基于智慧教室的教学信息化生态系统。运用现代化教学手段有效支持整个教学过程，激发学生的学习积极性，强化学生创新意识，提升学生自主思考与学习能力。

2.推进线上线下混合式教学模式改革:依托智慧教室，开展线上线下混合式教学模式改革，所有学生参与线上线下混合式学习，促进自主和个性化学习，实现时时学、处处学的教学目标，拓展教学时空，提升教学质量。

根据教学内容选择使用项目式教学、案例教学、情境教学、模块化教学等。充分利用计算机辅助教学、网络教学等现代化教育技术的优势，扩大教学信息量，提高教学质量和效率。

课堂教学采用启发式、探究式、讨论式、参与式等多种行之有效的教学方法，引导学生独立思考，强化科学思维的训练。合理设计习题课、讨论课的教学内容和方法，启迪学生思维，培养学生提出、分析、解决问题能力。鼓励通过网



络资源、专题讲座、探索性实践、小课题研究等多种方式开展探究式学习，因材施教，激发学生的智力和潜能，调动学生学习的主动性和积极性。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养要求，落实“以人为本”的评价导向，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，综合运用诊断性、形成性、总结性与增值性四大评价，构建科学、多元、闭环的学习评价体系，以全面保障并持续提升人才培养质量。

课程考核方式、方法与成绩评定按《漯河食品工程职业大学考试管理工作规范》执行（漯食职大〔2024〕7号）。评定标准见表8。

表8 课程成绩评定标准

标准 编号	课程成绩构成及比例（%）			说明
	平时成绩(参与讨论、回答问题、作业、小测验等)	技能成绩(实训报告、实践操作技能考核、课程论文、作品等)	期末考核(考查或考试)卷面成绩	
A	30	0	70	$P \leq 10\%$ 的课程
B	30	20	50	$10\% < P \leq 30\%$ 的课程
C	30	25	45	$30\% < P \leq 50\%$ 的课程
D	30	40	30	$50\% < P \leq 70\%$ 的课程
E	30	70	0	$P > 70\%$ 的课程
F	30	70	0	集中实践课程

说明：

1.课程成绩采用百分制计算、记载。2.制订授课计划时，要根据实践教学时数比例，写明成绩评定执行标准。



（六）质量保障

1. 明确人才培养质量目标

结合食品检验检测行业的需求，明确人才培养的核心标准，确保目标可量化、可评估。毕业生需满足第三方检测机构、食品企业品控部门、市场监管部门等岗位要求。

2. 构建有行业企业参与的教学质量保证与监控体系

（1）学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

（2）学校和二级学院完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、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）专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

(4) 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训任务，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

(一) 学分要求

表 9 毕业学分构成表

最低毕业学分	毕业学分构成					
	公共基础课程		专业课程			集中实践环节
	公共必修课程	公共选修课程	专业基础课程	专业核心课程	专业拓展课程	
265	92	22	30	54	21	46

(二) 课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）考核合格(60 分及以上)。

(三) 证书要求

至少取得 1 项职业资格或职业技能等级证书。

(四) 实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共必修课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
W00001M	中国特色社会主义	<p>素质目标：厚植爱国主义情怀，增强国家认同感与自豪感。引导学生理解中国特色社会主义历史必然性和制度优越性，树立正确的世界观、人生观和价值观，坚定四个自信。推动思政素养与职业道德融合，培育学生爱岗敬业、服务社会等职业操守，树立技能成才、技能报国的崇高理想，为成长为新时代的社会主义建设者和接班人奠定基础。</p> <p>知识目标：明晰中国特色社会主义从萌芽、形成到发展的历史脉络及各阶段的理论成果；理解道路、理论体系、制度、文化的科学内涵与关联；掌握社会主义本质、初级阶段基本路线等核心理论；结合河南地方实践，了解我国和我省各领域的建设成就及“四个自信”的内涵。</p> <p>能力目标：培养学生结合社会热点、职业场景及案例分析问题和解决问题的能力；提升学生自主梳理理论脉络的信息搜集与归纳能力；强化学生清晰阐述观点的语言表达与逻辑思辨能力；培养学生理论和实践结合及团队协作能力。</p>	<p>主要内容：梳理中华民族从站起来、富起来、强起来的历史脉络，阐释中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫和发展过程，以及在不同阶段的理论成果。按照“五位一体”总体布局，阐明中国特色社会主义经济、政治、文化、社会和生态文明建设等基本内容。以实现中华民族伟大复兴中国梦为切入点，引导学生在实现中国梦的伟大实践中创造精彩人生。</p> <p>教学要求：厘清教材内容和知识架构，使学生深刻领会中国特色社会主义理论体系的相关内容；培养学生运用所学理论分析问题和解决问题的能力；培养学生坚定“四个自信”，树立正确的世界观、人生观、价值观，将爱国情、强国志、报国行自觉融入实践中，做堪当民族复兴重任的时代新人。</p>
W00002M	心理健康与职业生涯	<p>素质目标：涵养积极乐观的心理品质，增强心理调适与抗压能力。树立正确职业观、劳动观和人生理想，培育诚信敬业的职业素养与社会责任感。将个人职业追求融入社会发展与时代需求，强化家国情怀，塑造自尊自信、理性平和的健全人格，为职业长远发展筑牢素养根基。</p> <p>知识目标：掌握心理健康核心知识，包括情绪管理、压力应对、人际交往等关键内容。熟知职业生涯规划的基本原理与流程，了解职业分类、行业发展趋势及河南本地重点产业人才需求。明晰职业发展与社会进步的关联，掌握适配自</p>	<p>主要内容：课程以活动体验为核心，整合心理健康教育与职业生涯指导两大模块。心理健康模块涵盖自我认知、情绪管理、社会适应、人际交往、抗挫折能力培养及学习能力优化等核心内容。职业生涯模块包括职业认知、职业探索、职业规划、职业适应及职业理想培育等关键领域，并融入河南省各地市产业案例以增强适配性。</p> <p>教学要求：遵循“体验式+实践性”原则，落实核心素养培育要求。采用案例分析、情景模拟、小组合作等方法，引导学生主动参与体验。心理健</p>

		<p>身的职业探索与调整的基础常识。</p> <p>能力目标：具备识别自身心理状态并开展自我调适的能力，提升人际沟通与协作能力。能结合自身特质与职业需求制定合理职业生涯规划，学会依据行业变化和社会需求灵活调整职业发展策略，增强职业适应与可持续发展能力，适配未来职业岗位要求。</p>	<p>康模块需强化实操训练，使学生掌握自我调适与人际互动技能；职业生涯模块需结合河南产业发展动态，开展职业调研、规划设计等实践活动。注重差异化指导，关注学生特质与职业倾向；建立家、校、社协同机制，整合职业资源。通过过程性评价强化技能落地，确保学生提升心理韧性与职业规划执行能力。</p>
W00003M	哲学与人生	<p>素质目标：以立德树人为根本，引导学生树立正确世界观、人生观、价值观。培育积极向上的人生态度与自强不息的实干精神，强化职业道德素养与健全人格的养成。树立崇高理想，明晰个人价值与社会价值的统一关系，坚定为社会主义事业奋斗的信念，筑牢成长成才的思想根基。</p> <p>知识目标：掌握马克思主义哲学的基本常识，理解与人生发展密切相关的基本概念、原理及方法等核心内容。理解人生本质、价值与意义的深刻内涵，明晰顺境逆境、理想现实等人生问题的哲学逻辑，把握实践与理论、个人与社会的辩证关系。</p> <p>能力目标：培养学生运用马克思主义哲学的基本观点分析职业场景与人生问题的能力。提升其应对挫折、自我认知与管理的实践能力，强化明辨是非与价值判断的能力。通过案例分析与实践体验，实现理论向人生发展能力的转化。</p>	<p>主要内容：马克思主义辩证唯物主义与唯物辩证法的核心原理，包括世界的物质统一性、实践的本质、社会存在与社会意识的辩证关系，以及唯物辩证法的总特征和基本规律等内容；将马克思主义哲学基本原理应用于对人生重大问题的分析中；引导学生科学理解人的价值在于对社会的责任和贡献，探讨如何树立崇高的理想信念，并运用哲学思维处理人际交往、人生矛盾以及进行人生规划。</p> <p>教学要求：坚持立德树人，将价值塑造融入到知识传授和能力培养的全过程。在帮助学生掌握马克思主义基本哲学概念的同时，引导其内化为正确的世界观、人生观和价值观。通过思维训练，提升学生的哲学思辨能力。鼓励学生坚持知行合一，引导其将课堂所学应用于现实生活，科学看待人生矛盾，树立积极人生态度，以实际行动规划人生。</p>
W00004M	职业道德与法治	<p>素质目标：培养学生树立社会主义职业道德和法治观念，形成敬业爱岗、诚信公道、服务奉献的职业道德品质，增强政治认同与法治意识，培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，养成健全人格。</p> <p>知识目标：培养学生掌握职业道德的基本规范和社会主义核心价值观的深刻内涵；理解与职业活动及日常生活密切相关的法律常识，包括宪法、民法、劳动合同法等核心法律知识。</p> <p>能力目标：培养学生自觉践行职业道德规范，依法从事职业活动；具备辨识职业风险、依法维护自身合法权益、解决矛盾纠纷的实践能力；形成尊法学法守法用法的行为习惯，做到知行合一。</p>	<p>主要内容：围绕社会主义职业道德与法治素养双核心，阐释爱岗敬业、诚实守信等职业道德基本规范，明确行业伦理特殊要求，并融入劳动精神教育；解读宪法核心要义与地位，聚焦民法、刑法中与职场权益、责任相关的法律常识，同时通过职业场景典型案例，解析道德与法律的辩证关系，搭建理论与实践衔接桥梁。</p> <p>教学要求：引导学生深刻理解职业道德核心规范与职业相关法律关键条文，明晰宪法基本精神；能结合专业对应的职业场景精准分析案例，运用道德规范与法律知识解决实际问题，提升法治实践应用能力；践行社会主义职业道德观，增强法治意识与</p>

			职业精神，树立正确价值观，达成知识掌握、能力提升与素养培育的统一，落实立德树人的根本任务。
W00005M	思想道德与法治	<p>素质目标：增强对祖国的认同感和归属感，弘扬爱国主义精神。自觉践行社会主义核心价值观，养成良好的道德品质和文明行为习惯。树立尊重法律、信仰法律、遵守法律的意识，成为法治社会的积极建设者。培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，树立爱岗敬业、精益求精的职业信念。</p> <p>知识目标：了解正确的世界观、人生观、价值观的基本内容。理解理想信念、中国精神、社会主义核心价值观对个人成长成才的重要意义知晓与日常生活和未来职业相关的宪法法律基础和基本法律常识。</p> <p>能力目标：具备辨别和抵制错误思潮和行为的初步能力。具备运用相关法律知识维护自身合法权益、履行公民义务的初步能力。培养良好的职业认同感和职业精神，为顺利适应职场生活打下基础。</p>	<p>主要内容：本课程内容以学生成长和职业需求为中心，突出职业教育特色，主要涵盖以下三个模块：在思想教育模块，重点讲授树立正确人生观的方法，将个人理想融入国家和民族事业的意义，以及弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；在道德教育模块，核心在于践行社会主义核心价值观，并重点突出职业道德教育，深入阐释劳模精神、劳动精神、工匠精神，引导学生遵守职业规范，锤炼高尚品格；在法治教育模块，重点学习习近平法治思想的核心要义，理解宪法权威，并紧密结合职业场景和生活实际，学习《劳动法》《劳动合同法》《民法典》等与未来工作生活密切相关的法律知识，提升法治素养。</p> <p>教学要求：本课程坚持理论精讲与实践强化相结合，积极开发和利用校内外实践教学基地，紧密结合产教融合、校企合作的职业教育理念，利用校内外资源，通过社会调查、志愿服务、榜样访谈、模拟法庭等多种形式，引导学生在“做”中学，在“行”中悟。</p>
W00006M	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标：引导学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任；培养学生将爱国主义情怀融入职业理想，树立爱岗敬业、精益求精、报效祖国的工匠精神；引导学生自觉践行社会主义核心价值观，在日常学习与未来职场中遵守职业道德、社会公德、家庭美德；培养学生形成正确的集体主义观念和自觉的法治观念，懂得在集体中成长，在法律框架内行事。</p>	<p>主要内容：本课程以马克思主义中国化两大理论成果的形成背景、核心要义与实践价值为主线，一方面，系统梳理毛泽东思想的形成发展脉络，聚焦新民主主义革命道路、社会主义改造理论等核心内容，结合近代中国救亡图存与建设探索的历史实践，阐释其对中国革命和建设的指导意义；另一方面，重点讲解中国特色社会主义理论体系的演进逻辑，从邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观到习近平新时代中国特色社会</p>

	<p>知识目标: 使学生了解马克思主义中国化时代化的历史进程、主要成果及其内在联系；掌握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂；深刻理解邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的基本问题和主要内容；系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质与基本方略及其作为党和国家必须长期坚持的指导思想的重大意义；了解党和国家在新时代的重大战略部署、基本路线和方针政策，特别是与经济社会发展、职业教育、技术创新等领域相关的政策内容。</p> <p>能力目标: 学会运用马克思主义中国化时代化的立场与观点分析在专业学习、职业实践和社会生活中遇到的实际问题；能够运用科学理论辨别和抵制各种错误社会思潮与价值观，在复杂的社会现象面前保持清醒头脑，做出正确的价值选择；能够将理论学习与专业实训、社会实践结合起来，提高参与社会主义现代化建设的实践能力和职业适应能力；培养学生关注时事政治、持续学习党的理论创新成果的习惯，为其终身学习和可持续发展奠定必要的思想理论基础。</p>	<p>主义思想，围绕改革开放、社会主义市场经济、高质量发展、共同富裕、职业教育改革等关键议题，将理论内容与产业发展、岗位需求、技能报国等现实议题相结合，让学生理解理论成果如何指导国家发展实践，以及自身职业成长与国家战略的关联。</p> <p>教学要求: 本课程借助红色教育基地研学、行业劳模进校园分享等形式增强教学感染力；着力帮助学生掌握两大理论成果的基本观点，能结合所学专业分析行业发展与国家政策的衔接点，提升运用理论认知职业环境、解决岗位实际问题的能力；引导学生深刻认识马克思主义中国化理论成果的实践价值，理解中国道路的历史必然性。</p>
W00007M	<p>素质目标: 能够增进对中国式现代化道路的认同感，初步树立投身国家建设的责任感，并愿意在未来的职业岗位和社会生活中，为民族复兴贡献自己的力量。</p> <p>知识目标: 能够基本理解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容，初步掌握“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的基本构成及其重大意义。</p> <p>能力目标: 能够初步运用“六个必须坚持”的基本立场与方法，认识和理解国家发展大政方针，具备运用党的科学理论观察分析社会现实、指导自身学习和实践的基础能力。</p>	<p>主要内容: 本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与实践要求为主线，结合高职高专学生职业发展与认知特点，聚焦三大核心模块：一是理论根基与核心要义，阐释“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”的核心内容，解读马克思主义中国化时代化最新成果的理论逻辑；二是国家发展与战略部署，结合高职相关专业领域，讲解高质量发展、共同富裕、乡村振兴、科技自立自强等国家战略的实践路径，关联产业升级、职业教育改革等现实议题；三是青年担当与职业践行，围绕“中国梦与青年梦”，结合工匠精神、劳模精神、职业道德建设，引导</p>

			<p>学生将个人职业规划与国家发展需求相结合，明确高职学生在基层岗位、产业一线的使命责任。</p> <p>教学要求：本课程采用专题教学、案例分析、实践教学等方法，以教育部统一课件为依据，结合党的创新理论进展动态更新内容，讲清思想的历史、理论与实践逻辑，阐明核心内涵与方法论。帮助学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容与科学体系，把握立场观点方法，结合职业场景提升理论应用能力；增强“四个自信”，坚定理想信念，树立“技能成才、技能报国”理念，提升政治素养与实践能力，成长为爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。</p>
W00008M	中共党史		<p>素质目标：引导学生深刻理解“中国共产党为什么能”，厚植家国情怀，强化责任担当，自觉践行社会主义核心价值观，坚定中国特色社会主义信念。</p> <p>知识目标：使学生了解中国共产党的奋斗历程、重大成就和历史经验，掌握党史上的重大事件、重要会议和重要人物，理解党的光荣传统、宝贵经验和伟大成就。</p> <p>能力目标：培养学生运用马克思主义立场观点方法分析问题的能力，使其能够正确认识党情国情，提高政治判断力、政治领悟力和政治执行力。</p> <p>主要内容：以中国共产党的百年发展历程为主线，突出职业教育特色，从以下模块展开：1.党的创建与新民主主义革命：包括中国共产党的创立、投身大革命的洪流、掀起土地革命的风暴、全民族抗日战争的中流砥柱以及夺取新民主主义革命的全国性胜利。2.社会主义革命与建设：涵盖中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立，以及社会主义建设的探索和曲折发展。3.改革开放与现代化建设：讲解伟大历史转折和中国特色社会主义的开创、发展及推进。4.中国特色社会主义新时代：深入探讨中国特色社会主义进入新时代的历史方位、理论创新、实践成就及其重大意义。5.中国共产党人的精神谱系：专题学习焦裕禄精神、红旗渠精神、大别山精神等，传承红色基因。</p> <p>教学要求：本课程综合运用史料研读、专题研讨、红色资源情境教学等方法，帮助学生梳理党的百年发展脉络与关键节点；培养运用历史唯物主义分析党史事件、解读经验的思辨能力，提升从党史中汲取智慧指导职业实践的能力；引导学生深刻认识党的</p>

			<p>领导是历史和人民的选择，坚定理想信念与“四个自信”，强化“技能报国”使命担当，落实立德树人根本任务。</p>
W00009M	形势与政策	<p>素质目标: 在理解国家发展大政方针的基础上，自然生发出对中国特色社会主义的道路认同与职业自信。能将“劳模精神、工匠精神”内化为具体的职业操守和求职、创业中的实际行动。</p> <p>知识目标: 能独立梳理国家与地方的产业政策、人才政策与行业法规，理解其出台背景与战略意图。能研判这些政策对自身所学专业、目标行业及未来职业发展的具体影响。</p> <p>能力目标: 能洞察全球经济与技术变革对就业市场和职业技能的冲击与重塑。能基于形势分析，主动调整个人学习路径与职业规划，增强在不确定环境中的适应性与韧性。</p>	<p>主要内容: 本课程依据教育部发布的《高校“形势与政策”课教学要点》进行动态更新，一方面紧跟党的理论创新步伐，系统解读习近平新时代中国特色社会主义思想最新发展，围绕国内重大时事热点与发展战略，涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域，聚焦高质量发展、制造强国、乡村振兴、现代服务业升级、职业教育改革等核心议题。另一方面关注国际形势演变与全球治理格局变化，针对全球产业链重构、跨境电商发展、技能人才国际交流、“一带一路”沿线产业合作等议题。</p> <p>教学要求: 本课程参照教育部教学要点动态调整内容，引入行业专家参与教学，结合专业实训分析政策落地路径。帮助学生掌握与专业、岗位相关的政策要点，提升结合行业动态规划职业路径。引导学生认识职业教育的国家战略价值，树立“技能成才、技能报国”理想，强化社会责任感，将时政认知转化为服务行业发展的行动。</p>
W00008A	国家安全教育	<p>素质目标: 通过本课程的学习，帮助大学生深刻领会总体国家安全观，增强自身的国家安全意识，增强安全文化素养，自觉用总体国家安全观武装头脑、淬炼思想，以强烈的历史主动精神不断加强维护和塑造国家安全的责任意识和使命担当，成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标: 通过本课程的学习，帮助大学生系统掌握总体国家安全观主要内容和国家安全的基本知识，深刻领悟总体国家安全观蕴含的道理学理哲理，培养理论思维、增进思想智慧。</p> <p>能力目标: 通过本课程的学习，帮助大学生灵活运用本课程的知识分析和解决现实问题，增强维护国家安全的意</p>	<p>主要内容:</p> <p>主要包括政治安全、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、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。主要学习国家安全各重点领域内的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学要求: 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，牢固树立和全面践行总体国家安全观，构建具有中国特色的国家安全教育体系，全面增强大</p>

		<p>识，提高维护和塑造国家安全的能力，切实做到学思用贯通、知行统一，成为有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代应用型人才。</p>	<p>学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。坚持理论讲授与案例警示相结合，采用权威解读、情景模拟、小组研讨等多种教学方法。注重课堂的思想性与引导性，营造严肃认真的学习氛围，强化学生的情感认同与行为塑造，确保教学入脑入心。</p>
W00005A	军事理论	<p>素质目标：树立正确的国防观与总体国家安全观，激发深厚的家国情怀与爱国热情，增强忧患意识与国防观念，提升学生防间保密意识与维护国家安全的使命感。</p> <p>知识目标：了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响，熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容。</p> <p>能力目标：具备对国际战略环境和我国安全形势的基本分析能力，能够运用科学的战争观与方法论认识当代军事问题，初步掌握辨识军事现象和理解国防政策的能力。</p>	<p>主要内容：课程内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备等板块。通过系统学习，学生能够全面了解我国国防历史、法规、战略及武装力量建设，掌握国家安全形势与国际战略格局，深入理解毛泽东军事思想、习近平强军思想等重要理论，洞悉现代战争特点与信息化装备发展趋势。</p> <p>教学要求：根据军事理论课的特点，合理编排教材内容和架构，使学生学习和掌握的最新的军事知识，做到既有一定的广度，也有一定的深度，同时又注意系统性、理论性和实用性。要把素质教育作为军事理论教育的首要目的，培养学生主动学习、独立思考的能力，不断增强学生的国防观念、国家安全意识。</p>
W00003A	语文基础模块	<p>素质目标：着力于引导学生树立积极的人生观、价值观，培育良好的职业道德与人文情怀。通过贴近学生生活的优秀文本，激发其对真善美的追求，增强民族认同感与文化感知力，养成耐心、细致、负责的学习与工作态度，为未来的职业生涯和终身发展奠定坚实的品格基础。</p> <p>知识目标：帮助学生扎实掌握语文基础核心知识。系统梳理并巩固汉语语法、修辞、文学常识；熟悉中外文学名家名篇，建立初步的文学史概念；重点掌握与生活、职场紧密相关的常用应用文写作格式与规范，构建完整、实用的语文知识框架。</p> <p>能力目标：核心在于全面提升学生的语言实际运用能力。重点培养其准确、流</p>	<p>主要内容：</p> <p>本课程教学内容注重基础性与衔接性。一是夯实语言基础，系统强化字词、语法与修辞知识。二是阅读鉴赏引导，精选贴近青少年生活的古今中外佳作，培养阅读兴趣与文本分析能力。三是实用写作与表达，重点训练记叙文、说明文及日常应用文的写作，并结合情境进行基础的口语交际练习，全面提升语文综合素养。</p> <p>教学要求：</p> <p>本课程教学要求注重基础性、趣味性与成长性。教师需根据学生认知特点，灵活运用多种教学手段，激发学习兴趣，耐心引导，强化基础知识的掌握与巩固。学生应养成良好的学习习惯，主动参与课堂互动，勇于表达，</p>

		<p>畅的阅读理解能力，能独立分析一般性文本；强化其书面与口语表达能力，能够清晰、得体地进行日常与职场沟通，规范书写常用文书。同时，注重培养其基础的信息整合与逻辑思维能力，以应对未来的学习与工作挑战。</p>	<p>逐步提升语文应用信心。师生共同营造积极的学习氛围，注重学习过程的引导与激励，切实提升学生的语文综合素养。</p>
W00001A	数学基础模块	<p>素质目标：通过数学课程的学习使学生获得继续学习及未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验。</p> <p>知识目标：掌握函数、几何与代数、概率与统计的基本知识、基本思想和基本运算方法。</p> <p>能力目标：具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法、分析和解决问题的能力。</p>	<p>主要内容：数学课程分三个模块：基础模块上、基础模块下和拓展模块。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。拓展模块是基础模块内容的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。</p> <p>教学要求：教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；教学中要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。</p>
W00002A	英语基础模块	<p>素质目标：引导学生学会自主学习，学会多角度思考，学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异；培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野，有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p>知识目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学英语知识理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。</p> <p>能力目标：培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。</p>	<p>主要内容：英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块三个模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能和语言策略六部分构成，内容涵盖人与自我、人与社会和人与自然三大主题范围。</p> <p>教学要求：应全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养；应围绕课程标准规定的学科核心素养与目标要求，遵循教学规律，制定教学计划，创设教学情景，完成教学任务；应体现职教特色，注重实践应用。在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。</p>

W00004A	体育与健康	<p>素质目标: 遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格。增强责任意识、规则意识和团队意识，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣。提高身体机能、改善身体形态、加强身体素质。达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。</p> <p>知识目标: 通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣，提高职业体能水平，树立健康观念。掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式，</p> <p>能力目标: 增强体质、健全人格、锤炼意志，学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提高体育运动能力。使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>	<p>主要内容: 包括基础模块和拓展模块。基础模块包括体能、健康教育；拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动。</p> <p>教学要求: 突出体育与健康课程以身体练习为主，实践性强等特点，同时满足学生学习生活和职业发展的多样化需求。</p>
W00006A	音乐鉴赏与实践	<p>素质目标: 提升学生对艺术的追求和鉴别眼光，提升音乐基础知识与素养，培养音乐视野与艺术修养，加强民族文化自信，培养尊重与包容的艺术态度。激发对多元化音乐文化的热爱。</p> <p>知识目标: 了解音乐创作方式以及地方风格，掌握不同声乐、器乐舞蹈类的知识，以及其发展的历史。能够从旋律、节奏、音色等要素剖析作品的情感与艺术特色。</p> <p>能力目标: 能够对不同音乐做出鉴赏，能对歌曲（器乐或舞蹈）意境有个人的见解。培养创新思维，将理论知识转化为审美体验能力。</p>	<p>主要内容: 本课程的教学内容由第一部分声乐、第二部分器乐和第三部分舞剧、音乐剧、流行音乐构成。由浅入深地阐述每一种体裁和类别的概念、表现特征和风格，列举古今中外具有代表性和较为典型的曲目，欣赏戏曲、曲艺唱段，欣赏中外优秀声乐曲，配合音响资料进行讲解欣赏。将聆听与对音乐的分析、指导和相关知识背景相结合。通过欣赏我国丰富多彩的民族民间音乐、戏曲、曲艺，弘扬民族艺术，振奋民族精神，增强学生的民族自豪感和自信心。</p> <p>教学要求: 理论知识与实际操作相结合的教学模式，通过多样化的实践活动，提升学生的音乐素养、创作能力和表演技巧。以古今中外的优秀音乐作品为基础，扩大学生的音乐视野，提高学生的音乐感受能力、想象能力、理解能力和鉴赏能力，掌握多方面的音乐表现形式、音乐体裁等知识，从学生审美和艺术修养的实际出发，提高本校学生的音乐鉴赏能力和培养高尚的审美情趣。</p>

W00019A	美术鉴赏与实践	<p>素质目标:激发学生的创新意识和创造力，鼓励个性化表达。引导学生了解艺术史和文化遗产，增强文化认同感。</p> <p>知识目标:培养学生的审美能力，使其能够感受和理解艺术作品的美感。</p> <p>能力目标:提高学生的美术实践技能，掌握基本的绘画、手工等创作技巧。</p>	<p>主要内容:本课程围绕美术鉴赏与实践主题，强调对学生“视觉素养”的培养。选取中西方经典作品进行讲解，通过对中西方不同美术形式与发展演变进程的介绍，带领学生掌握美术作品的欣赏方法，有效地引导学生掌握视觉审美的技能，从而快速提升美术素养。教材还加入了实践环节以增加学生的实践能力，符合学生的学习特点，体现了通过美术鉴赏与实践等活动，使学生发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养的目标。</p> <p>教学要求:合理安排教学时间，确保鉴赏与实践内容的平衡；引导学生将美术学习与生活实际相结合，提高应用能力；培养学生的团队合作精神，通过集体项目促进交流。</p>
W00020A	国学经典诵读	<p>素质目标:本课程致力于引导学生深刻感悟中华优秀传统文化中厚德载物、自强不息的精神内核，重点培育其仁爱孝悌的道德品质、和谐包容的处世哲学、心怀家国的责任担当以及崇真向善的审美情趣。</p> <p>知识目标:要求学生循序渐进地系统诵读经典篇章以及精选的古代诗词、名篇佳作。构建起对中华传统哲学、伦理、文学与历史的基本认知框架，了解国学经典的整体脉络与精髓。</p> <p>能力目标:着重训练并提升学生准确、流利、有感情地诵读与背诵经典篇目的能力，克服畏难情绪，养成良好的诵读习惯。鼓励学生提升语言表达与逻辑思维水平。</p>	<p>主要内容:1.经典篇目诵读：以短篇精粹为主以及唐诗宋词中的励志、家国主题作品。2.文化背景解读：简要讲解作品时代背景、作者生平及核心思想。3.诵读技巧训练：通过教师示范、分组练习、音频跟读，教授节奏把控、情感表达等基础技巧，提升学生参与感。</p> <p>教学要求:《国学经典诵读》教学要求以“诵读”为核心，兼顾文化认知与职业素养培育。同时要求学生积累诗、词、文、赋等体裁的经典篇目，了解作者生平、创作背景及作品地位，掌握相关传统文化常识。</p>
W00021A	中华优秀传统文化	<p>素质目标:引导学生深刻理解并认同中华优秀传统文化的核心价值，自觉传承仁爱、孝悌、忠信、礼敬等传统美德树立坚实的文化自信与民族自豪感，为其人格的全面发展和幸福人生奠定根基。</p> <p>知识目标:初步阶段掌握传统民俗节庆、礼仪规范等基础文化常识；理解儒家仁政思想、道家辩证智慧、古典诗词意境等哲学与文学精髓；了解古代科技成就、艺术特色形成对传统文化多维度</p>	<p>主要内容:课程分为三大模块：一是文化精神与职业素养模块，重点讲授仁爱、诚信、敬业、和谐等思想，结合古代工匠精神、商业伦理进行阐释；二是智慧传承与处世实践模块，涵盖传统礼仪、家训家规、兵家谋略与管理智慧等内容；三是艺术体验与审美熏陶模块，通过书法、节气、茶文化等实践活动，培养学生的审美情趣和文化认同。</p>

		<p>的立体认知。</p> <p>能力目标: 培养学生具备一定的经典文本阅读理解能力与审美鉴赏能力。能够运用传统文化智慧分析、应对现实生活中的道德情境与挑战，进行有效的沟通与协作。</p>	<p>教学要求: 以“认知+践行”为核心，立足职业教育特点，兼顾文化传承与素养培育。让学生了解传统文化核心内容，涵盖思想流派、民俗礼仪、文学艺术、科技成就等领域，掌握代表性文化符号与常识。</p>
W00022A	历史	<p>素质目标: 以立德树人为根本，培育社会主义核心价值观，厚植家国情怀与民族认同感，弘扬爱国主义精神与改革创新精神。树立正确的历史观、国家观、文化观，养成爱岗敬业、诚信协作的职业精神，增强历史使命感与社会责任感，塑造健全人格，树立正确的世界观、人生观与价值观，为职业发展奠定品格基础。</p> <p>知识目标: 掌握人类社会从低级到高级发展的基本脉络与规律，熟知中外历史关键史实、制度变革及文明成果。了解中华文明的传承脉络、民族交融历程及优秀传统文化，明晰中国共产党领导的革命与建设历程，知晓世界历史发展主线与不同文明特色，夯实历史知识根基。</p> <p>能力目标: 初步运用唯物史观分析历史现象与现实问题，具备时空观念与史料实证意识，能辨析史料并解释史事。学会用历史唯物主义的分析方法分析问题、解决问题。</p>	<p>主要内容: 本课程分基础模块与拓展模块。基础模块为中国历史，涵盖古代史（史前至明清，聚焦大一统格局、民族交融及文明成果）、近代史（晚清至民国，核心为民族危机与救亡运动）、现代史（新民主主义革命至改革开放，突出中国共产党的领导和国家的发展），增设近代以来职业教育兴起与技术技能人才贡献等内容。拓展模块为世界历史，包括古代史（东西方文明起源）、近代史（资产阶级革命、工业革命等）、现代史（两次世界大战、冷战及当代世界发展），兼顾亚非拉民族解放运动等主线。</p> <p>教学要求: 以唯物史观为指导，落实时空观念、史料实证等核心素养。基础模块需强化家国情怀的培育，引导学生认知中华文明与民族精神；拓展模块侧重培养国际视野，理解文明多样性。教学中需结合史料辨析、时空定位等方法，使学生能解释史事因果；通过中外历史比较，关联职业场景与现实问题。注重结合河南地方史等素材，增强教学针对性，确保学生夯实历史基础，提升历史解释与现实关联能力。</p>
W0501001A	信息技术基础模块	<p>素质目标: 引导学生增强信息意识，树立正确的信息社会价值观和责任感，自觉规范信息行为，为职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。</p> <p>知识目标: 掌握信息技术的基本概念与核心规范；了解计算机操作系统基础；学习文档处理、电子表格处理和演示文稿制作等办公软件的核心功能；掌握信息检索的基本方法；了解新一代信息技术的发展概况。</p> <p>能力目标: 能够熟练运用办公软件处理日常学习与工作任务；具备利用网络进</p>	<p>主要内容: 包括信息素养与社会责任、操作系统基础、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术等内容。</p> <p>教学要求: 采用任务驱动、案例教学等模式，注重在计算机实训环境中精讲多练。强调技能掌握与信息应用能力并重，促进学生数字化适应能力提升。</p>

		行高效信息检索、甄别与利用的能力；初步形成计算思维，并能运用信息技术工具解决简单的实际问题。	
W0301001A	物理基础模块	<p>素质目标：引导学生养成科学思维习惯，培育追求真理、勇于探索的科学精神，逐步形成科学的世界观、人生观和价值观；增强实践能力和创新意识。</p> <p>知识目标：掌握物理学的基本概念、规律和研究方法；认识物质结构、运动与相互作用、能量等核心物理观念；了解物理学与生产、生活及所学专业的密切联系，构建必要的物理知识体系。</p> <p>能力目标：具备初步的观察、实验能力和运用物理知识解决简单实际问题的能力；能够经历科学的探究过程，使用规范的方法分析物理现象；提升逻辑推理和定量计算的信息处理能力。</p>	<p>主要内容：课程涵盖运动与相互作用、功与能、热现象及能量守恒、电和磁、光现象及应用、原子和原子核等基础模块内容，并结合机械建筑、电工电子、化工农医等专业领域的相关实例进行教学，突出物理学的应用性。</p> <p>教学要求：坚持科学探究与职业应用相结合，采用实验教学、案例分析、小组讨论等多种方法。注重引导学生主动参与、动手实践，在认识自然和解释现象的过程中，促进物理核心素养的内化，强化理论联系实际的能力。</p>
W0201002B	化学基础模块	<p>素质目标：引导学生树立严谨求实的科学态度与精益求精的工匠精神，培养勇于探索的创新意识，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，增强安全意识和环保理念。</p> <p>知识目标：掌握原子结构、化学反应规律、溶液与水溶液中的离子反应、无机物和有机化合物及应用、常见生物分子及合成高分子化合物等基本概念。</p> <p>能力目标：具备规范操作基础化学实验、观察记录实验现象的能力；能够运用化学原理解释自然现象与生产生活中的实际问题；初步具备分析物质组成、探究变化规律的逻辑思维与信息处理能力，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力。</p>	<p>主要内容：课程涵盖物质结构基础、化学反应规律、溶液与电解质、常见无机物与有机化合物的性质及应用等模块，结合医药卫生、农林牧渔、加工制造等专业领域的典型案例，突出化学知识的实践价值。</p> <p>教学要求：坚持理论联系实际，采用实验探究、案例分析、任务驱动等教学方法。注重实验安全规范与科学素养培养，通过分组协作与项目实践强化知识应用，促进学生化学核心素养与职业能力的融合提升。</p>
W00024A	高等数学	<p>素质目标：具备理性思维、逻辑思维的数学素养；养成精益求精、求真务实的工匠精神；养成团结协作、勇于探索的职业精神。</p> <p>知识目标：掌握微积分的基本知识、基本思想和基本运算方法；</p> <p>能力目标：培养基本运算技能，抽象思维能力、几何直观和空间能力；培养逻</p>	<p>主要内容：教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分等，是培养学生科学思维的重要载体，对培养学生的抽象思维能力、逻辑推理能力及空间想象能力、创新能力具有重要的作用，也为后继课程的学习提供必要的数学基础。</p> <p>教学要求：本课程要求学生学会利</p>

		<p>辑推理能力、抽象思维能力和应用数学的能力；培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。</p>	<p>用数学知识和分析方法去解决实际中的具体问题，提升学生利用数学知识解决实际问题的能力和用数学建模解决专业问题的能力，以实现高等职业教育对学生的专业能力、社会能力和职业能力三大核心能力的培养。</p>
W00026A	大学英语	<p>素质目标：引导学生学会自主学习，学会多角度思考，学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异；培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的，有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p>知识目标：主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题，巩固和延伸相关的英语知识（词汇、语法、翻译等）。引导学生要掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力。</p> <p>能力目标：培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。</p>	<p>主要内容：本课程的教学内容主要包含英语常用词汇、短语、习惯用法、常用实义动词及名词的用法、祈使句、情态动词、非谓语动词、定语从句、形容词后缀等，能够用英语表达观点，评价他人的观点；了解文章概要及作者的观点。通过巩固和延伸所学的英语知识（词汇、语法、翻译等），梳理自己的英语知识系统，培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。本课程主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题。</p> <p>教学要求：引导学生学会自主学习、学会多角度思考、学会有效交流，培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异，培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的，有专业知识又有人文素养的融通性人才。</p>
W00007A	劳动教育	<p>素质目标：通过劳动理论学习及参与劳动实践，学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念，懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理，以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识，树立正确的劳动观和价值观。</p> <p>知识目标：正确认识劳动现象和本质，深化对劳动内涵的理解与认识，懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力，为未来职业发展做好准备，助力正确择业，成就职业理想。</p> <p>能力目标：通过将劳动教育理论和实践</p>	<p>主要内容：系统学习劳动文化知识，掌握劳动实践技能，深刻理解马克思主义劳动观和社会主义劳动关系，磨练意志品质、激发创造力、促进身心健康和全面发展。</p> <p>教学要求：通过实训体悟、劳动实践等教学活动，学生在劳动实践中进一步加深对劳动知识的理解，掌握一定的劳动技能，不断提升动手能力，通过出力流汗，磨炼意志品质，形成尊重劳动，热爱劳动，珍惜劳动成果的真挚情感。通过劳动实践，使学生具备发现、分析与解决现实问题的能力。培养学生持之以恒、锲而不舍迎难而上、不断进取的意志力。勇于表</p>

		融入学习、工作和生活中，提高创造性劳动的能力。通过劳动，能够解决生产生活中遇到的实际问题，具备艰苦奋斗精神和务实作风、事业心和责任感，爱岗敬业、乐于奉献。激发学生创新意识、创新精神。具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯。	达，积极沟通协调、开展团队合作的能力。为未来职业发展做好准备，助力正确择业，成就职业理想。
W00028A	创新思维训练	<p>素质目标：了解创新思维的核心概念和重要性，掌握创新思维的基本原则和方法，提升解决问题的创造性思维能力。</p> <p>知识目标：了解创新思维培养的方法，主动运用创新自觉，塑造创新精神和企业家精神；能够区分创意、创新、创造和创业的基本概念，并理解四者之间的相互关系。</p> <p>能力目标：能使用创新的各种方法在自身学习与生活中做出初步创新，培养团队合作和跨学科思维能力，培养自主学习和持续创新的习惯。</p>	<p>主要内容：创新思维课程旨在培养学生的创新思维能力，提升学生在解决问题和面对挑战时的创造性思维水平。</p> <p>教学要求：通过课程学习，让学生掌握创新思维的基本概念、方法和工具，培养独立思考、跨学科合作的能力，为未来的创新工作和学习打下坚实基础。</p>
W00029A	就业指导与创业教育	<p>素质目标：培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观；掌握面试的本质及理解工作的意义；塑造积极的求职心态与风险意识，增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。</p> <p>知识目标：了解国家就业形势与政策法规，熟悉求职、面试与创业流程，掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。</p> <p>能力目标：重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力，提升其求职技能（如面试、沟通）与职场适应能力，并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。</p>	<p>主要内容：通过本部分的学习，帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能，培养学生良好的职业素养和职业道德，树立正确的就业观念；</p> <p>教学要求：让学生能够掌握创业的基本知识和技能，提高创业意识和能力；培养学生团队合作精神和创新精神，提高就业创业的成功率。</p>

二、专业课程简介

（一）专业基础课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
W0201001B	食品微生物	<p>素质目标：培养严谨的实验态度、食品安全责任意识，树立规范操作、防止交叉污染的职业素养；</p> <p>知识目标：掌握常见食品微生物（细菌、真菌等）的分类、形态结构，理解微生物在食品中的生长规律及对食品质量安全的影响，熟悉食品微生物检验的基</p>	<p>教学内容：食品微生物基础知识（分类、形态、生理特性）；微生物与食品的关系（有益微生物应用、有害微生物污染）；食品微生物检验技术（样品采集与处理、培养基制备、接种培养、计数与鉴定）；食品微生物防控技术（消毒灭菌、保鲜防腐）。</p>

		<p>本原理；</p> <p>能力目标：能熟练操作显微镜观察微生物形态，独立完成食品中菌落总数、大肠菌群等常规微生物指标的检测，具备初步分析微生物污染原因并提出防控建议的能力。</p>	<p>教学要求：理论学习需熟记常见食品微生物的特征及检验标准，理解微生物生长调控原理；实验操作要求熟练掌握无菌操作技术，实验数据记录真实准确，检验报告撰写规范；综合应用能结合实际食品样品（如乳制品、肉制品）分析微生物污染风险，提出合理防控方案。</p>
W0201002B	分析化学	<p>素质目标：培养精准的实验操作习惯、实事求是的科学态度，强化数据处理的严谨性和环保意识；</p> <p>知识目标：掌握分析化学的基本概念（误差、准确度、精密度）、常见分析方法（滴定分析、重量分析、分光光度分析）的原理，熟悉分析仪器（滴定管、分光光度计）的结构与性能；</p> <p>能力目标：能正确操作分析仪器，独立完成酸碱滴定、络合滴定等常规分析实验，具备准确处理实验数据、评价分析结果可靠性的能力。</p>	<p>教学内容：分析化学基础（误差理论、数据处理方法）；化学分析方法（滴定分析、重量分析的原理与操作步骤）；仪器分析基础（分光光度法、电位分析法的原理与应用）；分析化学在食品检验中的应用（食品中水分、灰分、酸度等指标检测）。</p> <p>教学要求：理论学习需掌握各类分析方法的适用范围及计算逻辑，理解误差来源与减免方法；实验操作要求规范使用分析仪器，实验过程符合安全标准，数据记录完整、单位统一；综合应用能根据食品检测需求选择合适的分析方法，独立完成检测并出具符合要求的分析报告。</p>
W0201003B	食品化学与应用	<p>素质目标：培养探索生物化学规律的科学兴趣，树立“理论指导实践”的职业思维，强化对食品营养与安全的认知；</p> <p>知识目标：掌握食品中主要生物分子（糖类、脂类、蛋白质、核酸）的结构与功能，理解食品加工过程中的生化反应（如美拉德反应、脂肪氧化），熟悉酶在食品工业中的作用机制；</p> <p>能力目标：能通过实验证明食品中生物分子的特性（如蛋白质的变性与沉淀），初步分析食品加工工艺对生化成分的影响，具备利用酶制剂优化简单食品加工流程的能力。</p>	<p>教学内容：食品生物分子基础（糖类、脂类、蛋白质的结构、性质及在食品中的分布）；食品中的酶（酶的特性、分类及在食品加工与保鲜中的应用）；食品加工中的生化反应（美拉德反应、焦糖化反应、脂肪氧化的原理与影响）；食品化学与应用实验（蛋白质定性定量检测、酶活性测定）。</p> <p>教学要求：理论学习需理清生物分子结构与功能的关联，理解生化反应的条件与调控因素；实验操作要求正确操作生化实验仪器（如离心机、恒温水浴锅），观察并记录实验现象，分析实验结果与理论的一致性；综合应用能结合食品加工案例（如面包发酵、果汁澄清）解释生化反应的作用，提出改善食品品质的建议。</p>
W0201004B	食品工艺学	<p>素质目标：培养食品加工的系统思维和创新意识，强化质量控制与安全生产的职业责任，树立“绿色加工”的理念；</p> <p>知识目标：掌握常见食品（粮油、果蔬、肉禽、乳制品）的加工原理，理解食品加工关键工艺（如杀菌、干燥、冷冻）</p>	<p>教学内容：食品工艺基础（食品加工的基本原理、质量控制要素）；各类食品加工技术（粮油加工、果蔬加工、肉制品加工、乳制品加工的流程与关键工艺）；食品加工设备（杀菌设备、干燥设备、冷冻设备的结构与操作）；</p>

		<p>的作用，熟悉不同食品的加工流程与设备选型；</p> <p>能力目标：能独立完成简单食品（如蔬汁、香肠）的加工操作，具备分析加工过程中品质问题（如色泽变差、口感不佳）的能力，初步设计小型食品加工方案。</p>	<p>食品加工案例分析（典型食品加工工艺优化、常见问题解决）。</p> <p>教学要求：理论学习需掌握不同食品加工工艺的核心控制点，理解设备与工艺的匹配关系；实践操作要求规范操作加工设备，严格控制工艺参数（温度、时间、压力），确保产品符合质量标准；综合应用能根据原料特性选择合适的加工工艺，分析生产中出现的问题并提出解决方案，具备初步的工艺优化能力。</p>
W0201005B	食品原料学	<p>素质目标：培养识别食品原料品质的专业眼光，强化“优质原料决定优质产品”的职业认知，树立原料溯源与安全管控的意识；</p> <p>知识目标：掌握常见食品原料（谷物、果蔬、畜禽、水产、添加剂）的分类、品质特征，理解原料储存与保鲜的原理，熟悉原料品质评价的指标与方法；</p> <p>能力目标：能准确识别不同原料的品质优劣，独立完成原料水分、酸度等基础指标的检测，具备根据食品加工需求选择合适原料的能力。</p>	<p>教学内容：食品原料分类与特性（谷物、果蔬、畜禽、水产原料的品种、成分、品质特征）；食品添加剂（常用添加剂的种类、作用、使用标准）；原料储存与保鲜技术（低温储存、气调保鲜、化学保鲜的原理与应用）；原料品质评价（感官评价、理化指标检测、安全性评价的方法）。</p> <p>教学要求：理论学习需熟记主要原料的品质标准及储存要求，理解原料特性与加工适应性的关系；实践操作要求掌握原料感官评价的方法，能规范检测原料的基础理化指标，记录真实的评价结果；综合应用能结合食品加工需求（如烘焙用小麦粉、酿造用葡萄）选择符合要求的原料，分析原料品质对最终产品的影响。</p>
W0201006B	食品营养基础	<p>素质目标：培养科学的营养观念，强化“营养与健康”的关联意识，树立为不同人群提供合理膳食建议的职业责任感；</p> <p>知识目标：掌握人体必需营养素（碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、水）的功能与需求，理解各类食品的营养特点，熟悉膳食指南与营养标签的解读方法；</p> <p>能力目标：能分析常见食品的营养成分，独立解读食品营养标签，具备为普通人群（如学生、老年人）设计简单膳食方案的能力。</p>	<p>教学内容：人体必需营养素（各类营养素的生理功能、缺乏症、食物来源）；食品的营养价值（谷物、果蔬、肉蛋奶等食品的营养特点与评价）；膳食指南与平衡膳食（中国居民膳食指南、膳食宝塔的内容与应用）；食品营养标签（营养成分表、营养声称的解读方法）。</p> <p>教学要求：理论学习需掌握各类营养素的推荐摄入量及食物来源，理解不同人群的营养需求差异；实践应用要求能准确解读食品营养标签，分析常见膳食的营养均衡性，识别不合理膳食的问题；综合应用能结合不同人群的生理特点（如青少年生长发育、老年人消化功能减弱）设计个性化膳食方案，向他人普及基础营养知识。</p>

W0201007B	食品标准与法规	<p>素质目标: 培养遵守食品法律法规的法治意识，强化食品安全的底线思维，树立“标准指导生产、法规保障安全”的职业素养；</p> <p>知识目标: 掌握我国食品相关法律法规（《食品安全法》《食品安全国家标准》）的核心内容，理解食品标准的分类（国家标准、行业标准、企业标准）与制定流程，熟悉食品生产、检验、流通环节的合规要求；</p> <p>能力目标: 能准确查询并解读相关食品标准与法规，独立判断食品生产或检验行为的合规性，具备协助企业制定简单合规管理制度的能力。</p>	<p>教学内容: 食品法律法规体系（《食品安全法》《农产品质量安全法》的核心条款与适用范围）；食品标准（国家标准、行业标准、企业标准的分类、制定流程与查询方法）；食品生产合规要求（生产许可、卫生规范、质量控制的合规要点）；食品检验与流通合规（检验方法标准、标签标识规范、召回制度的内容）。</p> <p>教学要求: 理论学习需熟记《食品安全法》等核心法规的关键条款，掌握食品标准的层级与效力；实践应用要求能通过官方平台（如国家食品安全风险评估中心）查询标准，准确解读标准中的技术指标与检验方法；综合应用能结合食品企业实际（如小型食品加工厂）分析生产环节的合规风险，提出符合法规要求的改进建议，协助完善合规管理流程。</p>
-----------	----------------	---	---

(二) 专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
W0201001C	食品微生物检验	<p>素质目标: 培养无菌操作的严谨态度、微生物污染防控的责任意识，树立实验数据真实可靠的职业素养；</p> <p>知识目标: 掌握食品中常见致病微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）的检验标准，理解微生物分离、纯化、鉴定的原理，熟悉微生物检验常用试剂与仪器的使用规范；</p> <p>能力目标: 能独立完成食品中菌落总数、大肠菌群、致病菌的检验操作，具备解读微生物检验报告、分析污染溯源的初步能力。</p>	<p>主要内容: 食品微生物检验基础（样品采集与处理、无菌操作技术）；常规微生物指标检验（菌落总数、大肠菌群检测流程）；致病微生物检验（沙门氏菌、李斯特菌等分离鉴定方法）；微生物检验质量控制（阳性对照、阴性对照设置）。</p> <p>教学要求: 理论上需熟记 GB 4789 系列标准内容，理解微生物检验原理与操作的关联性；实验中严格执行无菌操作，准确记录实验现象与数据，检验报告撰写符合规范；能结合实际食品样品（如肉制品、乳制品）分析微生物超标原因，提出防控建议。</p>
W0201002C	食品理化检验	<p>素质目标: 培养精准操作的实验习惯、数据处理的严谨性，强化环保与安全实验的职业意识；</p> <p>知识目标: 掌握食品中水分、灰分、蛋白质、脂肪、碳水化合物等常规理化指标的检验方法，理解理化检验中样品前处理（消解、萃取等）的原理，熟悉理化检验常用仪器（天平、干燥箱、凯氏</p>	<p>主要内容: 食品理化检验基础（样品制备、试剂配制、误差控制）；常规成分检验（水分测定（干燥法）、灰分测定（灼烧法）、蛋白质测定（凯氏定氮法）、脂肪测定（索氏提取法））；食品中有害物检验（重金属、农药残留快速检测原理）；理化检验数据处理（有效数字运算、误差分</p>

		<p>定氮仪)的操作规范;</p> <p>能力目标:能独立完成食品常规理化指标的检测,具备正确处理实验数据、评价检测结果准确性的能力。</p>	<p>析)。</p> <p>教学要求:理论上需掌握各类理化指标检验方法的适用范围与原理,理解样品前处理对检测结果的影响;实验中规范操作仪器,数据记录完整准确,能通过平行实验验证结果可靠性;能根据检测需求选择合适的检验方法,独立出具符合标准的理化检验报告。</p>
W0201003C	食品感官分析	<p>素质目标:培养敏锐的感官识别能力、客观评价的职业态度,树立感官分析与食品品质关联的认知;</p> <p>知识目标:掌握食品感官分析的基本方法(差别检验、描述性检验、喜好性检验),理解感官评价小组的组建与培训要求,熟悉感官分析环境与样品制备的规范;</p> <p>能力目标:能参与食品感官评价实验,独立完成差别检验与描述性检验的结果记录与分析,具备设计简单感官评价方案的初步能力。</p>	<p>主要内容:食品感官分析基础(味觉、嗅觉、视觉等感官特性与食品品质的关系);感官分析方法(差别检验(三点检验、二-三点检验)、描述性检验(定量描述分析)、喜好性检验);感官评价小组组建(评价员筛选、培训流程);感官分析应用(食品风味改良、产品货架期感官评价)。</p> <p>教学要求:论上需掌握各类感官分析方法的原理与适用场景,理解评价员培训的关键要点;实践中能规范参与感官评价,客观记录评价结果,避免主观偏差;能结合食品产品(如饮料、糕点)设计简单的感官评价方案,分析评价结果对产品品质的指导意义。</p>
W0201004C	食品仪器分析	<p>素质目标:培养仪器操作的规范意识、仪器维护的责任观念,树立“仪器分析为食品检验赋能”的职业思维;</p> <p>知识目标:掌握食品检验中常用仪器(高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计)的工作原理,理解仪器分析的样品前处理技术(固相萃取、微波消解等),熟悉仪器分析的定性与定量方法;</p> <p>能力目标:能规范操作常用分析仪器,独立完成样品前处理与仪器分析操作,具备解读仪器分析图谱、计算样品中目标物质含量的能力。</p>	<p>主要内容:仪器分析基础(色谱法、光谱法的基本原理);常用仪器操作(高效液相色谱仪检测食品中防腐剂、甜味剂,气相色谱仪检测食品中农药残留,原子吸收分光光度计检测食品中重金属);样品前处理技术(固相萃取、微波消解、超声波提取的操作流程);仪器分析数据解读(色谱图、光谱图分析,定量计算方法)。</p> <p>教学要求:理论上需理解各类仪器的工作原理与适用范围,掌握样品前处理技术的选择依据;操作中严格按照仪器操作规程进行,做好仪器使用记录与维护,确保仪器正常运行;能独立完成仪器分析实验,准确解读图谱数据,计算目标物质含量,出具仪器分析报告。</p>
W0201005C	食品快速检测	<p>素质目标:培养快速响应检测需求的职业素养、现场检测的应变能力,树立快速检测与食品安全防控结合的意识;</p>	<p>主要内容:食品快速检测基础(快速检测技术的特点、适用范围与局限性);常见快速检测技术(胶体金法</p>

		<p>知识目标: 掌握食品快速检测的常用技术(胶体金免疫层析法、试纸条法、便携式仪器法)，理解快速检测的原理与适用场景，熟悉快速检测结果的判定标准与局限性；</p> <p>能力目标: 能熟练使用食品快速检测试剂盒与便携式仪器，独立完成现场快速检测操作，具备快速判定检测结果、初步评估食品安全性的能力。</p>	<p>检测食品中致病菌、农药残留，试纸条法检测食品中亚硝酸盐、二氧化硫，便携式仪器检测食品中重金属)；现场快速检测流程(样品快速处理、检测操作、结果判定)；快速检测结果应用(初步筛查、应急检测场景下的结果解读)。</p> <p>教学要求: 理论上需掌握各类快速检测技术的原理，明确快速检测与实验室精准检测的区别与联系；操作中熟练使用快速检测设备，严格按照说明书操作，确保检测结果的重复性；能在模拟现场场景(如农贸市场、食品加工厂)完成快速检测，准确判定结果，对阳性样品提出进一步实验室验证的建议。</p>
W0201006C	检测实验室管理与运行	<p>素质目标: 培养实验室规范管理的责任意识、团队协作的职业素养，树立实验室安全与质量第一的理念；</p> <p>知识目标: 掌握实验室质量管理体系(如CNAS-CL01)的核心要求，理解实验室人员、设备、试剂、样品的管理规范，熟悉实验室安全操作规程与应急处理流程；</p> <p>能力目标: 能参与实验室日常管理(如设备台账维护、试剂领用登记)，具备制定实验室标准操作规程(SOP)、处理简单实验室安全事故的初步能力。</p>	<p>主要内容: 实验室质量管理体系(CNAS-CL01准则核心条款、质量手册与程序文件构建)；实验室资源管理(人员培训与资质管理、设备校准与维护、试剂与耗材管理、样品流转与追溯)；实验室安全管理(化学品安全、用电安全、生物安全操作规程，应急处理方案)；实验室运行管理(检测任务分配、报告审核签发、客户投诉处理)。</p> <p>教学要求: 理论上需理解实验室质量管理体系的重要性，熟记人员、设备、样品管理的关键规范；实践中能参与实验室日常工作，规范填写各类台账与记录；能制定简单的实验室标准操作规程(如仪器操作SOP)，具备应对小型安全事故(如试剂洒漏)的处理能力。</p>
W0201007C	食品质量安全与控制	<p>素质目标: 培养全链条食品安全管控的责任意识、风险预判的职业思维，树立“预防为主、全程控制”的食品安全理念；</p> <p>知识目标: 掌握食品从原料到成品全流程(采购、加工、储存、流通)的质量安全风险点，理解食品安全控制技术(HACCP、GMP)的原理，熟悉食品安全事件的应急处理流程；</p> <p>能力目标: 能识别食品生产流通中的安</p>	<p>主要内容: 食品质量安全风险识别(原料采购、加工过程、储存运输、销售环节的风险点分析)；食品安全控制技术(GMP食品良好生产规范、HACCP危害分析与关键控制点体系构建与应用)；食品安全标准(国家食品安全标准在生产中的应用)；食品安全事件应急处理(事件报告、原因调查、风险控制措施)。</p> <p>教学要求: 理论上需掌握全链条食品</p>

		全风险点，具备制定简单食品生产环节质量控制方案、参与食品安全事件初步处置的能力。	安全风险点与控制技术原理，理解标准与控制措施的关联性；实践中能结合具体食品企业(如糕点厂、饮料厂)识别生产环节风险点；能为小型食品企业制定简单的质量控制方案，具备参与食品安全事件初步调查与处置的能力。
W0201008C	食品添加剂及应用	<p>素质目标：培养科学使用食品添加剂的职业态度、合规应用的责任意识，纠正“添加剂有害”的认知偏差；</p> <p>知识目标：掌握常用食品添加剂（防腐剂、甜味剂、色素、增稠剂等）的种类、作用机理，理解食品添加剂的使用范围与限量标准（GB 2760），熟悉添加剂在不同食品中的应用技术；</p> <p>能力目标：能根据食品加工需求选择合适的添加剂，具备计算添加剂最大使用量、评估添加剂使用合规性的能力。</p>	<p>主要内容：食品添加剂基础（分类、作用、发展趋势）；常用添加剂特性与应用（防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠）、甜味剂（阿斯巴甜、三氯蔗糖）、色素（β - 胡萝卜素、诱惑红）、增稠剂（果胶、黄原胶）的作用机理与适用食品种类）；食品添加剂使用标准（GB 2760 解读、限量计算方法）；添加剂应用案例（饮料中甜味剂与防腐剂搭配使用、烘焙食品中膨松剂应用）。</p> <p>教学要求：理论上需熟记常用添加剂的限量标准与作用，理解添加剂复配使用的协同效应；实践中能根据食品产品（如果汁、面包）需求选择合规添加剂，准确计算最大使用量；能评估食品中添加剂使用的合规性，向企业或消费者普及添加剂科学知识。</p>
W0201009C	试验设计与统计分析	<p>素质目标：培养科学设计实验、理性分析数据的职业素养，树立“数据支撑结论”的科研思维；</p> <p>知识目标：掌握常用试验设计方法（正交试验、单因素试验、响应面试验）的原理，理解统计分析方法（方差分析、回归分析、相关性分析）的适用场景，熟悉统计分析软件（如 SPSS、Excel）的基本操作；</p> <p>能力目标：能独立设计食品检验或加工相关的简单实验，具备使用统计软件处理实验数据、解读统计结果的能力。</p>	<p>主要内容：试验设计基础（试验设计的基本原则：随机、重复、对照）；常用试验设计方法（单因素试验设计、正交试验设计、响应面试验设计的步骤与应用场景）；统计分析基础（数据正态性检验、方差分析、回归分析原理）；统计软件应用（Excel 数据处理、SPSS 方差分析与相关性分析操作）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握试验设计方法的选择依据与统计分析方法的适用条件；实践中能结合食品相关课题（如食品配方优化、检验方法改进）设计合理实验方案；能使用统计软件处理实验数据，准确解读统计结果，为实验结论提供数据支撑。</p>
W0201010C	食品掺伪鉴别检验	素质目标： 培养识别食品掺伪的专业敏感度、维护食品安全的责任意识，树立“打假护真”的职业理念；	<p>主要内容：食品掺伪基础（掺伪定义、常见掺伪类型：以次充好、添加非食用物质、滥用添加剂）；各类食品掺</p>

		<p>知识目标: 掌握常见食品(粮油、肉禽、水产、乳制品、蜂蜜等)的掺伪类型与鉴别原理,理解掺伪鉴别常用方法(感官鉴别、理化鉴别、仪器鉴别)的特点,熟悉食品掺伪相关的法规与标准;</p> <p>能力目标: 能通过感官与简单理化方法鉴别常见食品掺伪现象,具备使用仪器辅助验证掺伪结果的初步能力。</p>	<p>伪鉴别(粮油类(大米掺假、食用油掺假)、肉制品(注水肉、瘦肉精检测)、乳制品(掺水、掺植脂末)、蜂蜜(掺糖浆)的鉴别方法);掺伪鉴别技术(感官鉴别法、理化快速鉴别法、仪器确证法);掺伪鉴别法规依据(相关国家标准与打假政策)。</p> <p>教学要求: 理论上需熟记常见食品掺伪类型与鉴别原理,理解不同鉴别方法的优缺点;实践中能通过感官快速判断食品是否存在掺伪嫌疑,利用简单试剂完成理化鉴别;能对疑似掺伪样品提出仪器确证方案,具备协助开展食品打假工作的初步能力。</p>
W0201011C	食品质量管理体系认证	<p>素质目标: 培养体系化质量管理的职业思维、合规认证的责任意识,树立“认证促提升”的质量管理理念;</p> <p>知识目标: 掌握常见食品质量管理体系(ISO 22000、HACCP、BRCGS)的核心要求,理解体系认证的流程(文件编写、内部审核、外部审核),熟悉体系认证在食品企业中的应用价值;</p> <p>能力目标: 能参与食品企业质量管理体系文件的编制与修订,具备开展简单内部审核、协助应对外部审核的能力。</p>	<p>主要内容: 食品质量管理体系基础(ISO 22000、HACCP、BRCGS 体系的起源与核心框架);体系认证流程(体系策划、文件编写(质量手册、程序文件、作业指导书)、内部审核、管理评审、外部认证审核);体系核心要素实施(危害分析、关键控制点确定、纠正与预防措施);体系认证案例(不同规模食品企业体系认证实践与效果)。</p> <p>教学要求: 理论上需掌握主要质量管理体系的核心条款,理解体系认证与企业发展的关联性;实践中能参与体系文件的编制,规范填写审核记录;能开展简单的内部审核工作,识别体系运行中的问题并提出改进建议,协助企业应对外部审核。</p>
W0201012C	食品安全监督管理	<p>素质目标: 培养食品安全监管的法治意识、服务社会的责任担当,树立“监管保安全、服务促发展”的职业理念;</p> <p>知识目标: 掌握我国食品安全监管体系(监管机构、职责分工),理解食品安全监督管理的主要手段(行政许可、监督抽检、日常检查、行政处罚),熟悉食品安全相关法律法规(《食品安全法》《食品安全法实施条例》)的核心条款;</p> <p>能力目标: 能解读食品安全监管政策与法规条款,具备分析食品安全监管案例、协助开展食品安全宣传的初步能力。</p>	<p>主要内容: 食品安全监管体系(国家、省、市、县各级监管机构职责,跨部门协作机制);食品安全监管手段(食品生产许可、经营许可流程,监督抽检计划制定与结果应用,日常监督检查要点);食品安全法律法规(《食品安全法》中生产经营规范、法律责任条款解读);食品安全监管案例(典型食品安全违法案件查处、重大食品安全事件应对)。</p> <p>教学要求: 理论上需熟记食品安全监管体系架构与核心法规条款,理解监管手段的目的与作用;实践中能解读</p>

			监管政策文件，分析监管案例中的违法点与处罚依据；能协助开展食品安全宣传活动（如进社区、进企业），普及食品安全监管要求与消费者维权知识。
--	--	--	---

(三) 专业拓展课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
W0201001D	中国饮食文化	<p>素质目标: 培养对中国饮食文化的认同感与传承意识，树立“文化赋能食品产业”的职业思维，强化尊重多元饮食习俗的职业素养；</p> <p>知识目标: 掌握中国饮食文化的发展脉络、地域特色（如八大菜系）、饮食礼仪与养生理念，理解饮食文化与食品产业（如特色食品开发、餐饮品牌建设）的关联，熟悉传统饮食技艺的基本特点；</p> <p>能力目标: 能准确解读不同地域饮食文化的核心特征，具备结合饮食文化元素提出特色食品开发思路、向他人普及饮食文化知识的初步能力。</p>	<p>主要内容: 中国饮食文化溯源（从古代到现代的饮食发展历程、重要饮食文化事件）；地域饮食文化（八大菜系的风味特点、代表菜品、文化背景，少数民族饮食习俗）；饮食文化与食品产业（传统饮食文化对特色食品开发、食品品牌塑造的支撑作用）；饮食礼仪与养生文化（传统饮食礼仪规范、药食同源的养生理念与应用）。</p> <p>教学要求: 理论上需梳理中国饮食文化的核心脉络，理解地域饮食差异的形成原因；实践中能通过案例分析（如某地域特色食品）挖掘饮食文化内涵，提出文化融入食品开发的具体方向；能以口头或书面形式向他人介绍饮食文化知识，具备传播饮食文化的基本能力。</p>
W0201002D	人工智能+食品数字化检测与控制	<p>素质目标: 培养拥抱食品行业数字化转型的创新意识，强化“技术赋能检验检测”的职业思维，树立数据安全与技术合规的职业素养；</p> <p>知识目标: 掌握人工智能在食品领域的应用场景（如智能检测、品质预测）、食品数字化检测的核心技术（传感器技术、数据采集与分析），理解人工智能模型（如机器学习算法）在食品检测与控制中的工作原理，熟悉食品数字化系统的基本操作规范；</p> <p>能力目标: 能操作食品数字化检测设备（如智能传感器、在线检测系统）采集数据，具备使用简单人工智能工具（如数据分析软件）处理检测数据、辅助判断食品品质的初步能力。</p>	<p>主要内容: 人工智能与食品数字化基础（人工智能概念、食品行业数字化转型趋势，数字化检测的优势）；食品数字化检测技术（传感器技术（如近红外传感器、图像传感器）在食品成分检测、品质分级中的应用，在线检测系统的组成与工作流程）；人工智能在食品中的应用（机器学习算法用于食品微生物污染预测、食品货架期评估，智能控制系统在食品加工中的精准调控）；数字化系统操作（食品检测数据管理平台、简单AI分析工具的使用）。</p> <p>教学要求: 理论上需理解人工智能与数字化检测的基本原理，明确其在食品检验检测中的适用场景；实践中能规范操作数字化检测设备，准确采集</p>

			与上传数据，使用基础 AI 工具分析数据并解读结果；能结合食品检测需求（如水果品质分级、食品污染物快速筛查）提出数字化检测方案的初步思路，关注数据安全与技术应用的合规性。
W0201003D	食品生物技术	<p>素质目标：培养探索食品生物技术创新应用的科学兴趣，强化“生物技术提升食品价值”的职业意识，树立生物安全与伦理合规的职业素养；</p> <p>知识目标：掌握食品生物技术的核心技术（发酵技术、酶工程技术、基因工程基础），理解生物技术在食品加工（如发酵食品）、检验（如生物检测）、改良（如功能性食品）中的应用原理，熟悉食品生物技术相关的安全标准；</p> <p>能力目标：能参与简单发酵食品（如酸奶、泡菜）的制作，具备使用生物检测方法（如 ELISA）初步检测食品成分的能力。</p>	<p>主要内容：食品生物技术基础（微生物发酵原理、酶的特性与固定化技术、基因工程基本概念）；生物技术在食品加工中的应用（发酵食品（酸奶、酱油、啤酒）的生产工艺，酶制剂在食品保鲜、品质改良中的应用）；生物技术在食品检验中的应用（ELISA 检测食品过敏原、PCR 检测食品微生物，生物传感器快速检测技术）；食品生物技术安全（转基因食品标识、生物制剂使用安全标准）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握食品生物技术核心技术的原理，理解其在食品领域的应用价值与风险；实践中能规范操作发酵实验与生物检测实验，准确记录实验过程与结果；能分析生物技术在具体食品产品（如功能性发酵乳）中的应用案例，评估其技术可行性与安全性。</p>
W0201004D	食品贮藏与保鲜	<p>素质目标：培养食品贮藏保鲜的责任意识，树立“减少损耗、保障品质”的职业理念，强化绿色保鲜技术应用的环保意识；</p> <p>知识目标：掌握食品在贮藏过程中的品质变化规律（如水分流失、微生物滋生、氧化变质），理解常见食品贮藏保鲜技术（低温贮藏、气调贮藏、化学保鲜、物理保鲜）的原理，熟悉不同类别食品（果蔬、肉禽、水产、粮油）的贮藏保鲜规范；</p> <p>能力目标：能根据食品类型选择合适的贮藏保鲜方法，具备监测贮藏过程中食品品质变化、初步解决贮藏保鲜问题的能力。</p>	<p>主要内容：食品贮藏基础（食品品质变化的影响因素：温度、湿度、氧气、微生物，食品贮藏损耗类型与控制）；食品保鲜技术（低温贮藏（冷藏、冷冻）的温度控制与操作规范，气调贮藏的气体配比与设备使用，天然保鲜剂（如植物提取物）的应用，物理保鲜（辐照、高压处理）的原理与适用范围）；各类食品贮藏保鲜（果蔬贮藏（如苹果气调贮藏）、肉制品贮藏（低温冷藏与真空包装）、水产贮藏（冰藏与冻藏）、粮油贮藏（防潮防虫）的具体方法）；贮藏保鲜品质监测（感官评价、理化指标检测（如水分、酸度）的监测频率与方法）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握食品品质变化规律与保鲜技术原理，明确不同技术的适用食品类型；实践中能模拟操作常见保鲜技术（如真空包装、简</p>

			单气调设置），规范监测食品品质变化并记录数据；能针对具体食品（如草莓、鲜肉）制定合理的贮藏保鲜方案，分析方案实施过程中可能出现的问题并提出解决措施。
W0201005D	食品毒理学	<p>素质目标：培养识别食品毒理风险的专业敏感度，树立“安全优先、科学评估”的职业意识，强化保障公众食品安全的责任担当；</p> <p>知识目标：掌握食品中常见有毒有害物质（如重金属、农药残留、真菌毒素、食品添加剂滥用）的毒理作用机制，理解食品毒理学评价方法（急性毒性试验、亚慢性毒性试验、致畸致癌试验）的基本原理，熟悉食品安全性毒理学评价程序与相关标准；</p> <p>能力目标：能识别食品中主要有毒有害物质的来源与危害，具备解读食品毒理学评价报告、初步评估食品安全性的能力。</p>	<p>主要内容：食品毒理学基础（毒物概念、剂量 - 反应关系、毒性作用类型与机制）；食品中常见有毒有害物质（重金属（铅、汞、镉）、农药残留（有机磷、拟除虫菊酯类）、真菌毒素（黄曲霉毒素、赭曲霉毒素）、生物毒素（河豚毒素、贝类毒素）的来源、毒理作用与限量标准）；食品毒理学评价方法（急性毒性试验设计、观察指标，亚慢性与慢性毒性试验的基本流程，遗传毒性试验的常用方法）；食品安全性评估（食品毒理学评价程序、风险评估方法在食品安全监管中的应用）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握有毒有害物质的毒理机制与评价方法原理，熟记相关限量标准；实践中能通过案例分析（如某食品重金属超标事件）识别毒理风险，解读毒理学评价报告中的关键数据；能初步参与食品安全性评估工作，为食品检验检测中有毒有害物质的管控提供毒理学依据。</p>
W0201006D	食品企业管理	<p>素质目标：培养食品企业系统管理的全局思维，强化“效率与质量并重”的职业意识，树立企业社会责任与合规经营的职业素养；</p> <p>知识目标：掌握食品企业管理的核心模块（生产管理、质量管理、供应链管理、人力资源管理），理解食品企业运营的基本流程（从原料采购到产品销售），熟悉食品企业管理相关的法规要求（如生产许可、质量追溯）；</p> <p>能力目标：能参与食品企业生产计划的制定与执行，具备协助开展企业质量管理、供应链协调的初步能力。</p>	<p>主要内容：食品企业管理基础（企业组织架构、管理职能（计划、组织、领导、控制）在食品企业中的应用）；核心管理模块（生产管理：生产计划制定、生产流程优化、设备管理；质量管理：质量标准执行、质量问题处理、质量追溯体系建设；供应链管理：原料采购、库存管理、产品分销；人力资源管理：员工培训、绩效考核）；企业运营流程（原料采购验收→生产加工→检验出厂→市场销售→售后服务的全流程管理）；企业合规管理（食品生产许可证办理、企业标准制定、食品安全追溯系统搭建）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握企业管理各模块的核心内容，理解模块间的协同关系；实践中能模拟制定简单生产计</p>

			划，参与质量检查与供应链信息核对，规范填写管理记录；能结合食品企业案例（如中小型饮料企业）分析管理中的问题，提出优化建议，具备协助企业提升管理效率的能力。
W0201007D	食品品牌营销策划	<p>素质目标：培养食品品牌营销的创新思维，强化“市场导向、消费者中心”的职业意识，树立品牌诚信与文化传播的职业素养；</p> <p>知识目标：掌握食品品牌营销的核心概念（品牌定位、品牌形象、品牌传播），理解食品品牌营销策划的流程（市场调研、目标市场选择、营销策略制定），熟悉食品行业营销渠道（线上电商、线下商超、社群营销）的特点；</p> <p>能力目标：能参与食品品牌市场调研与分析，具备制定简单食品品牌营销策略（如产品推广方案、促销活动）的初步能力。</p>	<p>主要内容：食品品牌营销基础（品牌概念、品牌价值、食品行业品牌发展现状与趋势）；营销策划流程（市场调研：消费者需求分析、竞争对手分析、市场环境分析；品牌定位：目标市场选择、品牌差异化定位；营销策略制定：产品策略、价格策略、渠道策略、推广策略）；营销渠道与传播（线上渠道：电商平台运营、社交媒体营销（抖音、小红书）；线下渠道：商超合作、线下活动；品牌传播：广告宣传、公关活动、口碑营销）；品牌营销案例（成功食品品牌的营销策划分析、新品推广案例拆解）。</p> <p>教学要求：理论上需掌握品牌营销策划的核心逻辑，理解不同营销策略的适用场景；实践中能开展简单市场调研（如消费者对某类休闲食品的需求调查），撰写调研报告，设计小型推广方案；能结合食品产品（如特色农产品、健康零食）制定品牌营销策划初稿，具备协助企业提升品牌知名度与市场占有率为能力。</p>

三、集中实践环节简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
W00001S	军事技能训练	<p>素质目标：培养学生养成良好的军事素养，增强组织纪律观念，塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。</p> <p>知识目标：了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容；了解轻武器的战斗性能与射击动作要领；了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则；了解格斗与防护的基本知识；熟悉卫生与救</p>	<p>主要内容：课程内容围绕共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练四大模块展开。</p> <p>教学要求：坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育与作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。</p>

		<p>护的基本要领；了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。</p> <p>能力目标：掌握队列动作的基本要领；掌握射击动作要领并能进行体会射击；学会单兵战术基础动作；掌握战场自救互救的技能，提高安全防护能力；具备分析判断和应急处置的能力。</p>	
W0201002S	专业认识 实习	<p>素质目标：树立热爱专业、献身行业的职业理想，培育严谨求实、精益求精的工匠精神，增强对职业规范、行业标准与社会责任的感性认知，激发专业学习的内生动力。</p> <p>知识目标：了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才需求；熟悉产业链关键环节、典型岗位群及其职责；认知未来工作场景中所涉及的主流技术、工艺流程或服务规范。</p> <p>能力目标：具备通过观察、调研和实践，理解并描述典型工作任务的初步能力；能够将专业理论知识与行业实际运作相联系，初步形成发现和分析现场问题的能力；提升有效沟通与团队协作的职业适应能力。</p>	<p>主要内容：实践环节涵盖行业专家讲座、前沿技术展示、知名企业/机构参观、虚拟仿真体验等多种形式。组织学生深入行业一线，通过岗位观摩、访谈交流与模拟实践，了解职业环境，并完成实习报告或调研方案的撰写。</p> <p>教学要求：坚持“学生中心、行业导向、形式多样”的模式，强化安全与纪律教育，通过任务驱动、现场教学与反思研讨，引导学生在真实或模拟的职业场景中主动建构认知。</p>
W0201003S	劳动周	<p>素质目标：弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质，增强服务他人、服务社会的情怀。</p> <p>知识目标：理解劳动的本质价值与人类社会发展的重要意义；掌握必要的通用劳动科学知识与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p>能力目标：具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力；掌握至少一项实用的劳动技能；能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题；通过团队协作共同完成大型劳动项目，提升组织协调与沟通能力。</p>	<p>主要内容：整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目，以及与之配套的理论学习与成果反思。</p> <p>教学要求：坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的育人理念。精心设计并组织各类劳动实践活动，强化过程指导与安全管理。建立多元化考核评价体系，注重学生在劳动过程中的表现、技能掌握程度及思想感悟深度，确保劳动教育入脑入心、见行见效。</p>

W0201004S	食品检验员综合实训	<p>素质目标：恪守诚信严谨的职业操守，树立食品安全责任意识，拒绝数据造假与违规操作；养成规范操作、安全防护、节能环保的实训习惯，合规处理试剂与废液；具备团队协作与沟通能力，能高效配合完成小组检验任务；树立持续学习意识，主动关注行业标准更新与检测技术。</p> <p>知识目标：掌握农产食品检验相关基础理论（理化性质、微生物特性等）；熟悉核心国家标准（GB 4789、GB 5009 系列）及检验规范；理解理化、微生物、仪器分析等常用检测方法原理；知晓常用检验仪器基本结构、工作原理及维护要点；掌握数据处理、误差分析及检验报告编制规范。</p> <p>能力目标：能规范完成农产食品样品采集、制备与前处理；熟练操作常用检验仪器，独立完成理化、微生物、有害残留物等核心指标检测；能规范记录、整理检验数据，进行误差分析与结果判定；按国标要求编制规范检验报告，具备基础应急处理能力。</p>	<p>主要内容：实训基础：职业素养、安全规范、实验室管理制度、核心国标解读；样品前处理关键技术；理化指标（水分、蛋白质、重金属等）、微生物指标（菌落总数、致病菌等）、有害残留物（农兽药、添加剂、真菌毒素等）检测实训；数据记录处理、误差分析、规范报告编制；典型农产食品全流程检验、模拟企业检验任务。</p> <p>教学要求：课前预习，严格遵守安全规范与操作标准；独立完成检测全流程，保证数据真实、记录完整；积极参与协作，实训后及时总结反思；配备标准理化、微生物、仪器分析实验室及应急设施；配齐常用检验仪器、标准试剂、样品及防护用品；提供最新国标文本、实训指导书及行业案例资料。</p>
W0201005S	岗位实习	<p>素质目标：培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，树立严谨负责、一丝不苟的职业态度，增强团队协作精神与行业归属感，完成从学生到准职业人的关键角色转变。</p> <p>知识目标：深入理解实习岗位的工作流程、技术规范与管理要求；掌握将专业理论知识综合运用于解决实际问题的策略与方法；熟悉行业企业的组织文化、运营模式与创新实践。</p> <p>能力目标：具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行力；能够发现、分析并协助解决生产、服务或管理中的实际问题；显著提升职业环境下的沟通协调、应急处理与终身学习能力。</p>	<p>主要内容：学生在真实职业岗位上，在校企双导师指导下，全面参与企业的生产、研发、管理或服务等实际工作流程，完成规定的岗位任务，并围绕实习内容进行深度总结与反思。</p> <p>教学要求：实行“校企双主体”育人模式，由企业导师与学校教师共同指导、管理与考核。强调过程性评价与成果性评价相结合，重点关注学生的职业素养、任务完成质量及综合实践能力的提升。</p>

W0201006S	毕业设计	<p>素质目标: 培育勇于探索、敢于创新的科学精神，树立实事求是的学术态度，强化系统思维、精益求精的工程意识，提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。</p> <p>知识目标: 系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法；深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规范与研究前沿。</p> <p>能力目标: 具备综合运用多学科知识，独立完成一项完整工程/项目任务（包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达）的综合能力；熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。</p>	<p>主要内容: 涵盖选题论证、文献综述、方案设计（技术路线制定）、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。</p> <p>教学要求: 实行导师负责制，倡导“真题真做”，鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的过程管理与质量监控，通过开题、中期、答辩等环节，确保设计成果的科学性、规范性与应用价值。</p>
W0201007S	毕业教育	<p>素质目标: 引导毕业生树立正确的择业观、成才观与价值观，厚植爱校荣校情怀，增强服务国家、奉献社会的使命感，以积极自信的心态顺利步入社会。</p> <p>知识目标: 了解当前就业形势与政策、劳动关系与权益保护等法律法规；掌握职业发展与规划的基本知识；熟悉文明离校的相关程序与要求。</p> <p>能力目标: 具备顺利完成从校园到职场过渡的心理调适与适应能力；能够有效进行求职自荐，维护自身合法权益；初步做好个人职业中长期发展规划。</p>	<p>主要内容: 教育内容包括理想信念与职业道德教育、就业政策与形势分析、求职技巧与职场礼仪指导、职业生涯规划辅导、爱校荣校与感恩教育、安全法制与文明离校教育等。</p> <p>教学要求: 坚持思想引领、人文关怀与实务指导相结合。采用专题报告、榜样示范、座谈交流、团体辅导、个别咨询等多种形式，营造温馨、有序、奋进的毕业氛围，确保毕业生安全、文明、顺利离校，自信迈向人生新阶段。</p>

附件 2：公共选修课一览表

公共选修课一览表

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
国学经典与文化传承类 GX001	GX001001X	论语与人生	1	16	16	
	GX001002X	饮食文化与《说文解字》	1	16	16	
	GX001003X	老子的智慧	1	16	16	
	GX001004X	现代中国经典文学作品欣赏	1	16	16	
	GX001005X	中国古典文学欣赏	1	16	16	
	GX001006X	文学与人生	1	16	16	
	GX001007X	河南非物质文化遗产概览	1	16	16	
	GX001008X	中国传统礼仪文化	1	16	16	
	GX001009X	国学智慧与情绪管理	1	16	16	
	GX001010X	国学中的管理学	1	16	16	
	GX001011X	长征文化	1	16	16	
	GX001012X	中原文化	1	16	16	
	GX001013X	茶文化	1	16	16	
	GX001014X	世界文明史	1	16	16	
	GX001015X	演讲与口才	1	16		16
	GX001016X	普通话	1	16		16
艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类 GX002	GX002001X	公共艺术课程	影视鉴赏	1	16	16
	GX002002X		艺术导论	1	16	16
	GX002003X		美术欣赏	1	16	16
	GX002004X		舞蹈鉴赏	1	16	16
	GX002005X		戏曲鉴赏	1	16	16
	GX002006X		书法赏析	1	16	16
	GX002007X		音乐鉴赏	1	16	16
	GX002008X		体育舞蹈	1	16	
	GX002009X	其他	书法艺术与《说文解字》	1	16	8
	GX002010X		歌唱艺术与训练	1	16	
	GX002011X		有趣的身体语言	1	16	
	GX002012X		装饰画创作	1	16	
	GX002013X		手机摄影与后期制作	1	16	
	GX002014X		基础乐理与吉他弹唱	1	16	
	GX002015X		动漫艺术与美学	1	16	8
	GX002016X		数字艺术与 AI 创作	1	16	
	GX002017X		流行音乐文化与作品赏析	1	16	16
自然科学与工程技术类 GX003	GX003001X	生物安全	1	16	16	
	GX003002X	高等数学进阶	2	32	32	
	GX003003X	数学建模	2	32	16	16
	GX003004X	趣味数学与逻辑思维	1	16	16	
	GX003005X	生活中的物理学	1	16	16	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
经济活动与社会管理类 GX004	GX003006X	奇妙的化学世界	1	16	16	
	GX003007X	能源与环境科技	1	16	16	
	GX003008X	项目管理与工程经济	1	16	16	
	GX003009X	3D 打印技术与应用	2	32	16	16
	GX003010X	食品智能制造技术概论	2	32	32	
	GX004001X	组织行为学：读懂你与你的组织	1	16	16	
	GX004002X	商解孙子兵法	1	16	16	
	GX004003X	短视频创作与运营	1	16		16
	GX004004X	卓越沟通与个人品牌构建	1	16	16	
	GX004005X	食品市场营销与品牌策划	1	16	8	8
科学普及与技术创新类 GX005	GX004006X	当代中国经济社会热点分析	1	16	16	
	GX004007X	沟通与谈判技巧	1	16		16
	GX004008X	个人理财	1	16	16	
	GX004009X	Deepseek+新媒体电商运营进阶课	1	16	8	8
	GX004010X	创业学：从 0 到 1 的创造	1	16	16	
	GX004011X	商业模式创新与设计思维	1	16	16	
	GX004012X	商务礼仪与职业形象塑造	1	16	8	8
	GX004013X	消费者心理与行为学	1	16	16	
	GX004014X	公共关系与企业形象管理	1	16	16	
	GX004015X	经济法案例分析	1	16	16	
	GX004016X	管理学基础与团队领导力	1	16	16	
	GX005001X	环境与法律保护	1	16	16	
	GX005002X	和我一起学编程——Python 语言	2	32	16	16
外语交流与跨国文	GX005003X	电脑使用技巧及常用软件	1	16		16
	GX005004X	文献检索与论文写作	1	16	8	8
	GX005005X	食品安全与科学辟谣	1	16	16	
	GX005006X	食品微生物探秘	1	16	16	
	GX005007X	食品添加剂的是与非	1	16	16	
	GX005008X	诺贝尔奖背后的科学故事	1	16	16	
	GX005009X	专利申请与知识产权保护实务	1	16	16	
	GX005010X	区块链技术入门	1	16	16	
	GX005011X	食品溯源技术及应用	1	16	16	
	GX005012X	低碳生活与绿色技术	1	16	16	
	GX005013X	AI 智能视频创作：AIGC 实战工作流	1	16		16
	GX006001X	大学英语进阶（I）	2	32	32	
	GX006002X	大学英语进阶（II）	2	32	32	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
化类 GX006	GX006003X	世界历史讲座	1	16	16	
	GX006004X	文化差异与跨文化交际	1	16	16	
	GX006005X	实用英语口语	2	32		32
	GX006006X	英语国家社会与文化	1	16	16	
	GX006007X	英语影视赏析	1	16	16	
	GX006008X	旅游英语	1	16	8	8
	GX006009X	商务英语入门	2	32	16	16
	GX006010X	西方饮食文化概览	1	16	16	
	GX006011X	中国饮食文化外译与传播	1	16	16	
	GX006012X	“一带一路”国家文化概览	1	16	16	
	GX006013X	翻译技巧与实践	1	16	8	8
	GX007001X	人生哲学	1	16	16	
	GX007002X	心理学与生活	1	16	16	
体育运动 与心理健 康类 GX007	GX007003X	环境与健康	1	16	16	
	GX007004X	太极拳	1	16		16
	GX007005X	人际关系学	1	16	16	
	GX007006X	恋爱心理学	1	16	16	
	GX007007X	足球竞赛与赛事鉴赏	1	16	8	8
	GX007008X	瑜伽与冥想	1	16		16
	GX007009X	篮球裁判法与竞赛组织	1	16	8	8
	GX007010X	羽毛球技术与战术	1	16		16
	GX007011X	运动营养与损伤防护	1	16	16	
	GX007012X	睡眠科学与健康	1	16	16	
	GX007013X	压力管理与积极心态	1	16	16	
	GX007014X	户外运动与拓展训练	1	16		16
	GX007015X	健身与体能训练	1	16		16
	GX008001X	中医养生保健	1	16	8	8
生活常识 与手工体 验类 GX008	GX008002X	服饰搭配与个人形象设计	1	16		16
	GX008003X	压花艺术	1	16		16
	GX008004X	咖啡品鉴与制作	1	16		16
	GX008005X	插花艺术	1	16		16
	GX008006X	面塑艺术与实践	1	16		16
	GX008007X	食品雕刻技艺	1	16		16
	GX008008X	家庭急救与健康护理	1	16	8	8
	GX008009X	烘焙科学与艺术	1	16	8	8
	GX008010X	家居收纳与整理	1	16	8	8
	GX008011X	衍纸艺术	1	16		16
	GX008012X	中国结艺与手工编织	1	16		16
	GX008013X	糖画艺术	1	16		16
	GX008014X	地方风味小吃	1	16	8	8
	GX008015X	茶艺入门	1	16		16

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
食品营养与健康类 GX009	GX009001X	食品概论	2	32	32	
	GX009002X	中国饮食文化	1	16	16	
	GX009003X	烹饪工艺与营养配餐	1	16	16	
	GX009004X	药膳与养生	1	16	16	
	GX009005X	食品安全与日常选购	1	16	16	
	GX009006X	酒文化与鉴赏	1	16	8	8
	GX009007X	饮料工艺与品评	1	16	8	8
	GX009008X	中西点制作工艺	1	16		16
	GX009009X	食品感官评价	1	16	8	8
	GX009010X	婴幼儿膳食营养	2	36	36	
	GX009011X	吃出好身材：实用营养减脂攻略	1	16	8	8
	GX009012X	功能性食品与天然产物保健	1	16	16	
	GX009013X	老年营养与健康	1	16	16	

附件 3：专家评审意见表

漯河食品工程职业大学 人才培养方案论证意见表

论证专业名称：食品检验检测技术 专业层次：专科（五年一贯制） 论证时间：2025年8月11日

论证专家	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
	罗红霞	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	食品质量与安全	
	覃海元	教授	广西农业职业技术大学	食品加工与质量安全 管理	
	孟宏昌	教授	漯河职业技术学院	食品专业 教学与科研	
	朱静	教授/副院长	信阳农林学院	食品生物技术	
	唐艳红	教授/院长	漯河食品工程职业大学	食品质量与安全	
	卢俊飞	工程师/品控主管	杭州顶津食品有限公司	现场品质管理	
	魏新征	工程师/品控主管	河南双汇投资发展股份 有限公司	食品品质管理 及法律法规	
论证意见	<p>本培养方案培养目标表述科学、清晰，精准契合食品检验检测行业需求以及高职办学定位；培养规格从知识、能力、素质结构等维度，全面体现了对高技能食品检验检测技术创新人才的培育要求；课程设置紧密围绕专业培养规格，有力支撑专业能力培养；教学团队与实践教学等条件完备，能够充分保障培养目标的达成。</p> <p>建议：</p> <p>进一步结合本地食品产业资源、区域行业特点和就业需求，开发设置具有地方特色的专业课程模块，增强人才培养的针对性和社会服务能力。</p> <p style="text-align: right;">专家组组长（签字）： 2025年8月11日</p>				
论证结论	<input checked="" type="checkbox"/> 论证通过 <input type="checkbox"/> 修改后通过 <input type="checkbox"/> 不通过				