



漯河食品工程职业大学
LUOHE FOOD ENGINEERING VOCATIONAL UNIVERSITY

食品质量与安全专业人才培养方案 (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

食品质量与安全专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：490102

二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

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）	食品制造业（14） 质检技术服务（745）
主要职业类别（代码）	质量管理工程技术人员（2-02-29-03） 质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04） 食品安全管理师（4-03-02-11）
主要岗位（群）或技术领域	食品质量安全控制 食品质量安全管理 食品质量管理体系审核 食品安全监督管理 食品检验检测
职业资格证书或职业技能等级证书	食品合规管理（中级/高级） 粮农食品安全评价（中级/高级） 可食食品快速检验（中级/高级） 农产品食品检验员（三级） 食品安全管理师 食品安全管理体系内审员

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，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向食品制造和质检技术服务行业的质量管理工程技术人员、质量认证认可工程技术人员、食品安全管理师等职业，能够从事食品质量安全控制、食品检验检测、食品质量安全管理审核和食品安全监督管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识并完成有关实习实训的基础上，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）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；

（3）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；

（4）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；

（5）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.知识要求

（1）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术与人工智能通识等文化基础知识；

（2）掌握食品相关标准、法律法规、食品质量控制所需检验检测等专业基础理论知识；

（3）掌握企业生产、加工、储运等过程质量控制、生产智能管控、安全监管等专业知识；

（4）掌握食品质量安全管理认证体系认证内容及要求和企业合规运行等专业知识。

3.能力要求

（1）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、团队合作意识、创新创业意识，学习英语并结合本专业加以运用；

（2）掌握食品检验、数据分析、智能化应用等技术技能，

具有根据检验结果进行质量控制、智能管控、工艺提升并提出改进措施的能力；

(3) 掌握食品质量管理体系申办、执行、维护等技术技能，具有企业内部食品质量管理体系审核的能力；

(4) 掌握食品生产加工检验各环节标准、法律法规查询及宣贯和规范执行等技术技能，具有企业合规管理和安全监管的能力；

(5) 具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(6) 具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(7) 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.食品质量安全控制	1.全流程质量监控； 2.食品安全风险处置； 3.人员培训与健康健康管理； 4.标准化文档管理。	1.执行从原料验收到成品出厂的全链条质量检查； 2.对检测超标批次启动追溯程序，隔离问题产品并分析原因，协同生产部门实施纠正措施，形成管理报告； 3.协助组织从业人员安全法规培训，监督健康证办理，排查患有碍食品安全疾病人员调岗情况； 4.建立质量档案系统，保存检验报	食品生物化学 食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品质量管理体系与认证 食品感官分析 食品快速检测技术 食品安全监督管理	粮农食品安全评价（中级/高级）、食品安全管理师

		告、供应商资质、留样记录等文件，确保可追溯性满足 SC 认证要求。		
2.食品质量安全管理体系审核	1.体系文件编写； 2.内部审核与合规性评价。	1.检查企业食品安全管理体系文件（如 HACCP 计划、ISO22000 手册）是否符合国家标准及法规要求，确保文件与实际操作一致； 2.熟悉 ISO 22000 等标准，能完成体系文件编制与审核报告撰写。	食品标准与法规 食品企业合规管理 食品企业管理体系与认证 食品质量控制	食品安全管理体系内审员
3.食品安全监督管理	1.食品安全法规执行与监督； 2.风险监测与隐患排查； 3.企业资质与人员管理； 4.抽检与质量评估。	1.监督企业落实《食品安全法》及相关法规，检查食品生产、加工、销售环节的合规性，对违规行为提出整改要求并跟踪落实； 2.开展食品安全风险监测，识别生产、流通环节的潜在危害（如微生物污染、添加剂滥用），制定防控措施并推动整改； 3.审核食品生产经营许可证，检查从业人员健康证明及培训记录，确保关键岗位人员持证上岗； 4.制定抽检计划，对食品进行实验室检测（如农残、重金属），分析数	食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品安全监督管理 食品企业合规管理	食品合规管理（中级/高级）

		据并公示结果，对不合格产品依法处置。		
4.食品检验检测	1.样品采集与预处理； 2.理化与微生物检测； 3.数据记录与报告编制； 4.仪器维护与实验室管理； 5.生产过程质量监控； 6.标准的应用。	1. 按照标准方法采集食品原料、半成品及成品样品，完成均质化、灭菌等前处理操作，确保样品代表性； 2. 使用分光光度计、色谱仪等设备检测营养成分、添加剂及农残，通过培养箱、显微镜完成菌落总数等微生物指标分析； 3. 规范填写原始记录表，依据检测结果出具检验报告，对异常数据提出改进建议； 4. 定期校准检测设备，执行实验室5S管理，确保检测环境符合CNAS要求； 5. 监督生产车间卫生状况，抽检关键工序产品，防止交叉污染与不合格品流入市场； 6. 跟踪标准、法规修订。	基础化学 分析化学 食品微生物 食品生物化学 食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品企业管理体系与认证 食品感官分析 食品快速检测技术 食品安全监督管理	农产品食品检验员（三级）、可食食品快速检验（中级/高级）

六、课程设置及要求

本专业基于职业岗位和典型工作任务构建课程体系，将职业能力要求融入课程，设置公共基础课程、专业课程及集中实践教学环节。

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课包括思想道德与法治、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、高等数学、大学英语、创新思维训练、创业基础与实务、大学语文、信息技术与人工智能通识、大学生心理健康教育、体育、国家安全教育、军事理论、劳动教育、职业生涯规划、就业指导与创业教育。

2.公共选修课程

公共选修课含创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化传承、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验等模块课程。

（二）专业课程

1.专业基础课程

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。包括基础化学、分析化学、食品化学与应用、食品微生物、食品安全与毒理、食品仪器分析、管理学基础、食品标准与法规。

2.专业核心课程

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。包括食品加工、食品理化检验、食品微生物检验、食品质量控制、食品质量管理体系与认证、食品安全监督

管理、食品企业合规管理、餐饮食品安全与控制。

3.专业拓展课程

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，提升学生综合职业能力。包括食品营养与健康、食品实验室管理与运行、食品快速检测技术、食品感官分析、食品抽检技术、食品添加剂与应用、食品贮藏与保鲜、食品机械与设备、食品包装技术、食品原料学、人工智能+食品数字化检测与控制。

4.专业任选课程

专业任选课程包括中国饮食文化、预制菜加工与控制、试验设计与统计分析、焙烤食品加工与质量控制、肉制品加工与质量控制、休闲食品加工与质量控制、食品绿色清洁生产、功能食品开发与应用、食品检验管理、粮农食品安全评价、可食食品快速检验、中医药膳、食品毒理学、环境管理体系认证实务。

（三）集中实践环节

集中实践教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习（含入学教育）、劳动周、“双创”实践活动（含SYB创业培训）、岗位实习、毕业设计、毕业教育。

(四) 课程地图

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
思想道德与法治 (3)	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (2)	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (3)	形势与政策④ (0.25)	形势与政策⑤	形势与政策⑥
形势与政策① (0.25)	形势与政策② (0.25)	形势与政策③ (0.25)	就业指导与创业教育 (2)	岗位实习	餐饮食品安全与控制 (2)
体育 (I) (2)	体育 (II) (2)	体育 (III) (2)	食品仪器分析 (3)	劳动周	食品原料学 (2)
大学英语 (I) (4)	大学英语 (II) (4)	食品安全与卫生 (2)	食品安全监督管理 (2)		食品实验室管理与运行 (2)
大学语文 (2)	中共党史 (1)	食品标准与法规 (3)	食品企业管理体系与认证 (2)		食品添加剂与应用 (2)
信息技术与人工智能通识 (4)	大学生心理健康教育 (2)	食品加工 (4)	食品企业合规管理 (2)		食品企业管理 (2)
高等数学 (I) (2)	高等数学 (II) (2)	食品理化检验 (4)	食品营养与健康 (2)		成果转化实务 (1)
国家安全教育 (1)	军事理论 (2)	食品质量控制 (4)	食品快速检测技术 (2)		试验设计与统计分析 (1)
职业生涯规划 (2)	劳动教育 (2)	食品感官分析 (3)	食品贮藏与保鲜 (2)		粮农食品安全评价 (1)
食品微生物 (3)	分析化学 (3)	食品抽检技术 (1)	食品技术发展史 (1)		肉制品加工与质量控制 (1)
基础化学 (3)	食品化学与应用 (3)	人工智能+食品数字化检测与控制 (1)	劳动周		食品绿色清洁生产 (1)
军事技能训练 (2)	管理学基础 (2)	创业基础与实务 (1)	中国饮食文化 (1)		功能食品开发与应用 (1)
专业认识实习 (含入学教育) (1)	食品微生物检验 (4)	“双创”实践活动(含SYB创业培训) (1)	食品检验管理 (1)		食品连锁经营与管理 (1)
劳动周	创新思维训练 (2)	劳动周	可食食品快速检验 (1)		食品营销 (1)
	劳动周	中医药膳 (1)	预制菜加工与质量控制 (1)		环境管理体系认证实务 (1)
		公共选修课	焙烤食品加工与质量控制 (1)		岗位实习
			休闲食品加工与质量控制 (1)		毕业设计 (8)
			食品毒理学 (1)		毕业教育 (1)
			公共选修课		劳动周
					公共选修课

备注：劳动周共计 2 学分；岗位实习共计 17 学分；公共选修课在第 3、4、6 学期，共计 11 学分。

课程地图图例：

公共必修课 (学分)	专业基础课 (学 分)	专业核心课 (学分)	专业拓展课 (学分)	专业任选课 (学分)	公共选修课 (学分)	公共选修课 (学分)	集中实践 (学分)
---------------	----------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	--------------

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
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例		
公共基础课程	通识必修课程	560	20.20%	180	6.49%	740	45
	通识选修课程	110	3.97%	70	2.53%	180	11
专业课程	专业基础课程	216	7.79%	136	4.91%	352	22
	专业核心课程	208	7.50%	204	7.36%	412	24
	专业拓展课程（限选）	116	4.18%	76	2.74%	192	11
	专业任选课程	32	1.15%	32	1.15%	64	4
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	4.04%	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0.00%	24	0.87%	24	1
	劳动周	0	0.00%	48	1.73%	48	2
	“双创”实践活动（含SYB创业培训）	0	0.00%	24	0.87%	24	1
	岗位实习	0	0.00%	408	14.72%	408	17
	毕业设计	0	0.00%	192	6.93%	192	8
	毕业教育	0	0.00%	24	0.87%	24	1
合计		1242	44.81%	1530	55.19%	2772	149
公共基础课学时占总学时比例: 33.19%（920/2772）							
选修课学时占总学时比例: 15.73%（436/2772）							
实践性教学学时占总学时比例: 55.19%（1530/2772）							

注: 军事技能训练 112 学时, 记 2 学分; 岗位实习记 17 学分; 其它集中实践教学环节每周折合 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	学时分配			教学活动周数及课内学时					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共必修课程	000036A	思想道德与法治	考试	3	48	32	实践 16	48					
	000047A	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				
	000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	000031A	中共党史	考查	1	16	16			16				
	000037A	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座
	000004A	高等数学 (I)	考试	2	32	32		32					
	000005A1	高等数学 (II)	考试	2	36	36			36				
	000006A1	大学英语 (I)	考试	4	64	64		64					
	000007A1	大学英语 (II)	考试	4	64	64			64				
	000010A	大学语文	考查	2	32	32		32					
	000061A	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64					
	000050A1	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	000014A1	体育 (I)	考查	2	36	4	32	36					
	000014A2	体育 (II)	考查	2	36	4	32		36				
	000014A3	体育 (III)	考查	2	36	4	32			36			
	G000030A	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	000032A	军事理论	考试	2	36	32	4		36				
	000060A	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	000008A	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	000009A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
小计				45	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课	020201B	食品安全与卫生	考试	2	32	24	8			32			
	020202B	食品标准与法规	考试	3	48	32	16			48			
	020602C-2	基础化学	考试	3	48	32	16	48					
	020205B	食品微生物	考试	3	48	16	32	48					
	020206B	分析化学	考试	3	48	32	16		48				
	020207B	食品化学与应用	考试	3	48	32	16		48				
	020208B	食品仪器分析	考试	3	48	24	24				48		
	020209B	管理学基础	考试	2	32	24	8		32				
小计				22	352	216	136	96	80	128	48		
专业	专创	020201C	食品加工	考试	4	64	12	52		64			
		020202C	食品理化检验	考试	4	72	20	52		72			

岗位实习 (同时开设形势与政策 2 次讲座)

课程类别及性质	课程编码		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
						总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
核心课	融合课	020203C	食品微生物检验	考试	4	72	20	52		72				
		020204C	食品质量控制	考试	4	64	48	16			64			
		020205C	食品企业管理体系与认证	考试	2	32	24	8				32		
		020206C	食品安全监督管理	考试	2	36	28	8				36		
		020207C	食品企业合规管理	考试	2	36	28	8				36		
		020210C	餐饮食品安全与控制	考试	2	36	28	8						36
		小计			24	412	208	204	0	72	200	104		36
专业拓展课 (模块二选一)	食品检验模块	020201D	食品营养与健康	考查	2	36	28	8				36		
		020202D	食品实验室管理与运行	考查	1	16	8	8						16
		020203D	食品快速检测技术	考试	2	36	24	12				36		
		020208D	食品感官分析	考查	2	36	20	16			36			
		020209D	食品抽检技术	考查	1	16	8	8			16			
		020210D	食品原料学	考查	2	36	28	8						36
		020211D	人工智能+食品数字化检测与控制	考试	1	16	0	16			16			
	食品加工模块	020212D	食品贮藏与保鲜	考试	2	36	28	8				36		
		020213D	食品添加剂与应用	考查	2	36	24	12						36
		020214D	食品机械与设备	考查	2	36	20	16			36			
		020215D	食品包装技术	考查	2	32	16	16			32			
		020210D	食品原料学	考查	2	36	28	8						36
		020211D	人工智能+食品数字化检测与控制	考试	1	16	0	16			16			
		小计 (最低要求)			11	192	116	76						
专业任选课		020201E	中国饮食文化	考查	1	16	8	8				16		
		020202E	试验设计与统计分析	考试	1	16	8	8						16
		020203E	食品检验管理	考查	1	16	8	8				16		
		020204E	粮农食品安全评价	考查	1	16	8	8						16
		020205E	可食食品快速检验	考查	1	16	8	8				16		
		020206E	中医药膳	考查	1	16	8	8			16			
		020207E	预制菜加工与质量控制	考查	1	16	8	8				16		
		020208E	焙烤食品加工与质量控制	考查	1	16	8	8				16		
		020209E	肉制品加工与质量控制	考查	1	16	8	8						16
		020210E	休闲食品加工与质量控制	考查	1	16	8	8				16		
		020211E	食品绿色清洁生产	考查	1	16	8	8						16
		020212E	功能食品开发与应用	考查	1	16	8	8						16
		020213E	食品连锁经营与管理	考查	1	16	8	8						16
		020214E	食品营销	考查	1	16	8	8						16
		020215E	食品毒理学	考查	1	16	8	8				16		

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时							
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年			
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周		
	020216E	环境管理体系认证实务	考查	1	16	8	8							16	
	小计（最低要求）			4	64	32	32								
公共选修课模块	创新创业类（限选）	000034A	创新思维训练	考查	2	32		32		32					
		000035B1	创业基础与实务	考查	1	16	16				16				
		021611D	食品企业管理	考试	2	36	30	6							36
		010102D1	成果转化实务	考查	1	16	16								16
		010103D1	食品技术发展史	考查	1	16	16					16			
	GX001	国学经典与文化遗产类	考查	最低选修 4 学分，其中 8 门公共艺术课程★中最低选修 2 学分											
	GX002	艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程★）类	考查												
	GX003	自然科学与工程技术类	考查												
	GX004	经济活动与社会管理类	考查												
	GX005	科学普及与技术创新类	考查												
	GX006	外语交流与跨国文化类	考查												
	GX007	体育运动与心理健康类	考查												
	GX008	生活常识与手工体验类	考查												
	GX009	食品营养与健康类	考查												
小计（最低要求）				11	180	110	70								
备注：															
课程合计（最低要求）				117	1940	1242	698								
课程类别及性质	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	实践教学时间安排（周）							
								第一学年		第二学年		第三学年			
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
集中实践	000001S	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周							
	0216002S	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周							
	0216003S	劳动周	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							
	0216004S	“双创”实践活动（含SYB 创业培训）	成果评定	1	24	0	24			1 周					
	0216005S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	408	0	408						20 周	6 周	
	0216006S	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）	
	0216007S	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				32	832	0	832							
总计（最低要求）				149	2772	1242	1530								

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 \ 学期	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 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)	/	/	1 周	/	/	/
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
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
合计	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

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量保障等方面。

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

本专业专任教师 19 人，专任教师与专业全日制在校生人数比例 1: 18.95；硕士 17 人，比例 89.47%；高级职称教师 6 人，比例 31.58%；“双师型”教师 16 人，比例 84.21%，专任教师队伍梯队结构合理。另选聘企业优秀技术及管理人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队。

2.专业带头人

专业带头人刘瑞霞，具有副高职称，食品检验工二级，国家级教师教学创新团队成员，河南省职业院校骨干教师，双师型教师。主持多项省级科研项目、教研项目，多次带领学生参加国家级、省级技能竞赛并获奖。能够较好地把握国内外食品制造与质检技术服务等行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，可以在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

专业专任教师全部具备高校教师资格，具有食品类专业或相关专业本科及以上学历，具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社

会服务;专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼,每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

该专业现有兼职教师 4 人,分别来自河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、河南中标检测服务有限公司,是食品生产、食品检验、食品质量管理领域的优秀技术和管理人才,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上专业技术职称或高级工及以上职业技能等级,主要承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。学校对兼职教师实行动态管理,制定兼职教师管理制度,对兼职教师的聘期、任课情况、学生考评结果等情况建立专门档案进行记录和管理。

(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。配备有黑(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。

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，确保能够顺利开展食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器分析技术等实验、食品质量控制等实训活动。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 校内实训室一览表

编号	教学 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、旋转蒸发器、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、气质联用仪
6	分析化学实训室	1 个	化学容量分析及部分仪器分析	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、油脂厚度计、震荡仪、溶出试验仪、色差计、熔点仪
8	食品感官分析实训室	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	食品加工类实训室	4 个	肉制品加工实训、焙烤食品加工实训、乳制品加工	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

			实训、果蔬汁 饮料实训	
10	食品检测仿真实训室	1 个	食品检测	气相色谱、液质联用、气质联用、原子吸收光谱、红外光谱、紫外可见分光光度、
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具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地，如河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、河南大树食品科技有限公司、河南中标检测服务有限公司、漯河市恒达食品工业有限公司、河南省百多利食品发展有限公司等，满足学习专业认识、技能实训、岗位实习等实践教学的要求。实训基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品行业中具有代表性。

（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，如“十四五”职业教育国家规划教材《食品安全与质量控制》《食品标准与法规》等。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，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材或校编教材，如校企合作共编教材《食品理化检测》及实训指导书。

2.图书文献配备

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括：食品行业政策、国内外食品标准、法律法规、食品生产技术手册、食品加工设备、大数据分析、人工智能、食品监管规范、食品清洁绿色生产等。及时配置食品领域新经济、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. 数字教学资源配备

通过校企合作，依据食品质量控制规范、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、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课程网站等，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，目前，校企合作在建的省级精品课程有食品微生物检验、食品理化分析、食品快速检测技术、休闲食品加工技术、乳制品加工技术等，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

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。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、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。

1.公共基础课程主要采用讲授法、小组讨论法、案例分析法、项目教学法、示范教学法等；

2.专业基础课以项目为导向，注重过程训练，主要教学方法有讲授法、示范教学法、项目训练法、现场教学法、实练法、小组讨论法等；

3.专业核心课程及其他实践课程立足于加强学生实践动手能力培养，采用讲授法、示范教学法、项目教学法、任务驱动教学法、岗位实战法、小组讨论法、案例分析法等，通过典型食品的教学案例，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，课堂与车间结合，积极引导提升职业素养，提高职业道德。

（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》（漯食职大教〔2024〕7号）执行。评定标准如下：

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、实践操作技能考核等）	期末考核（考查或考试）卷面成绩	课程实践学时比例 P（实践学时/总学时）
A	30	0	70	$P \leq 10\%$
B	30	20	50	$10\% < P \leq 50\%$
C	30	40	30	$50\% < P \leq 70\%$
D	30	70	0	$P > 70\%$
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。毕业生需满足食品企业质量控制部门、食品企业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) 专业教研组织应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	专业任 选课	
149	45	11	22	24	11	4	32

（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

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
000036A	思想道德与法治	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。 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。 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。	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。 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。
000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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	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

		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。 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。 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。	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。 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。
000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	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。	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

		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。 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。	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。 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“四个认同”,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。
000031A	中共党史	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。 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。 能力目标: 培养学生运用马克思主	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

		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。	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。 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。
000037A	形势与政策	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。 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。 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。	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。 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。
000004A	高等数学	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。 知识目标: 掌握微积分、微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法。 能力目标: 培养基本运算技能，抽象思维能力、几何直观和空间想象能力；培养逻辑推理能力、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。	主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、微分方程等，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。 教学要求: 本课程要求学生学会利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及其方法解决专业应用问题的能力，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。
000006A1	大学英语	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。 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。 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。	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。 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。
000010A	大学语文	素质目标: 旨在提升学生的语言表达能力、文学鉴赏水平及文化素养。 知识目标: 掌握语言文字规范与高效运用的基础知识，了解中外文学经典的精髓与中华文化的要义，学习常用应用文体的写作规范与表达技巧。 能力目标: 通过学习帮助学生更好地运用汉语，培养批判性思维与创造力，增强对中国传统文化的认识与尊重。	主要内容: 课程内容打破了传统的文学发展史和文章题材排序的上课模式，改为依据语文能力的构成将课程内容分为四个模块。语言表达与沟通；日常应用文；中国传统文化；中外文学作品欣赏。 教学要求: 以听、说、读、写为基本载体，融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体，不仅要增强学生的阅读与理解、表达与交流等语文应用能力及人文素养，为学生学好其他课程以及未来职业发展奠定基础，还要帮助学生继承优秀的传统文化和人类知识的精华。
000061A	信息技术与人工智能通识	素质目标: 培养适应智能时代的数字公民意识与责任感，建立对人工智能技术的客观、辩证认知；激发利用信息技术与人工智能工具探索 and 解决本专业领域问题的兴趣与创新意识；树立正确的信息伦理观与数据安全观，理解并遵守人工智能技术的应用边界与社会规范。 知识目标: 了解新一代信息技术（如云计算、大数据、物联网、人工智能）的基本概念、相互关系与发展趋势；掌握典型办公软件的高级应用与协同办公技能，提升信息处理效率；理解人工智能的基本原理（如机器学习、深度学习）、典型应用场景及其局限性。 能力目标: 能够熟练运用主流办公软件及智能插件完成复杂文档、数据和演示文稿的处理与分析；能够使用基础的提示词工程与主流AI工具（如AI对话、AI绘图、AI代码助手）辅助学习、研究与工作；具备初步的数据思维与智能化思维，	主要内容: 本课程主要包括信息社会与数字素养、办公软件高级应用、新一代信息技术（云计算、大数据、物联网、人工智能）概述、人工智能基本原理与典型应用场景、主流AI工具实践操作，以及综合应用实践。帮助学生建立信息技术知识体系，掌握智能化办公技能，了解人工智能技术的基本概念和发展趋势。 教学要求: 教学采用案例驱动和任务导向的方式，注重实践操作与应用能力培养，弱化复杂的技术原理讲解。通过课堂演示、上机实操和小组协作等形式，使学生能够熟练运用现代办公软件和常用AI工具。考核以实践作业为主，重点评估学生的数字工具应用能力和跨专业解决问题的意识。

		能结合自身专业，识别人工智能技术的应用可能性。	
000050A1	大学生心理健康教育	素质目标: 树立主动关注心理健康的意识，培育理性平和、积极向上的健康心态，提升对自身、他人和社会的责任感，促进个人心理素质与思想道德、科学文化素质的全面发展。 知识目标: 掌握心理健康的核心概念与标准，了解大学生常见心理发展特点及影响因素，学习识别常见心理问题的基本表现与调适方法。 能力目标: 具备基本的自我认知与情绪调适能力，能够有效进行压力管理与人际沟通，初步掌握心理调适技能，并懂得在需要时积极寻求专业心理援助。	主要内容: 课程涵盖心理健康基础知识，包括自我意识、情绪管理、压力应对与人际交往策略；探讨大学生常见心理发展议题，学习心理调适方法与危机识别技巧；引导学生构建积极心态，了解专业求助途径，提升心理素质与适应能力。 教学要求: 坚持理论与实践相结合，采用案例教学、体验活动与小组讨论等多元化方法，注重课堂互动与情感体验。强调学生主动参与和自我反思，营造安全、信任的课堂氛围，强化价值引导与行为转化，促进学生将知识内化为心理素养。
000014A1	体育	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。增强身体素质，通过系统训练提升心肺耐力、肌肉力量、柔韧性等核心体能指标，达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。 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，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，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。 能力目标: 增强体质、健全人格、锤炼意志，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。	主要内容: 学习体育基础理论；学习田径、球类、操舞类、民族传统体育等项目的基本知识、基础技能和锻炼方法；掌握体育健身方法，为其终身体育打下良好的基础。 教学要求: 坚持“健康知识+基本运动技能+专项运动技能”教学模式，注重精讲多练与因材施教。采用分层教学、竞赛活动与信息化手段相结合，营造生动活泼的课堂氛围，强调安全规范与学练赛一体化，促进学生运动习惯的养成与健康行为的固化。

G000030A	国家安全教育	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。 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。 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。	主要内容: 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的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。 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。
000032A	军事理论	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。 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。 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	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。 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

		事现象和理解国防政策的能力。	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。
000060A	劳动教育	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。 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。 能力目标: 通过将劳动教育理论和实践融入学习、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。	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。 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，磨练意志品质，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。
000008A	职业生涯规划	素质目标: 思政引领，培养学生具有坚定的社会主义核心价值观；厚植家国情怀和工匠精神；苦练本领科学严谨，敢于担当建设重任；身心和谐体魄强健；努力拼搏敢为人先；崇礼明德团结合作。 知识目标: 掌握职业生涯的基本理论；掌握自我认知的系统知识，并能依据测评系统数据进行自我分析；掌握职业认知的系统知识；能养成职业生涯规划的系统思维。	主要内容: 本课程围绕新时代促进学生高质量就业为课程长期目标，将如何“帮助各个行业背景下的学生探索职业发展方向、科学理性进行职业规划，进而增强学生的就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。 教学要求: 课程内容要将时代发展、行业需求、岗位工作标准融入教学全过程，采用多种灵活高效的教学方法，形成了情境体验式第一课堂、自主训练式第二课

		能力目标: 拥有正确认知自我的能力,能运用自我探索的方法进行职业探索和设计;能撰写出结构完整、质量较高的职业生涯规划书;提升主动适应力,增强学生探究式与个性化自主学习能力。	堂、线上互动第三课堂的“三课堂协同育人”的课程教学实践体系,有效达成了培养新时代基层员工的核心能力和终身学习习惯的教学目标,为高质量就业打下坚实基础。
000009A	就业指导与创业教育	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。 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。 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。	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。 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。

二、专业课程简介

(一) 专业基础课程简介

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
020602C-2	基础化学	素质目标: 培养规范的实验操作习惯、严谨的科学态度、安全与环保和责任担当意识; 知识目标: 熟悉化学的基本概念、原理及物质的性质与变化规律、常见有机化合物的命名、结构及性质,掌握常用的化学计量与计算方法、化学实验的基本原理; 能力目标: 能规范进行化学实验基本操作及数据记录和处理,能正确书写实验报告,能运用化学知识分析和解决简单的化学问题,适应与化学相关的基础研究、生产实践及检验检测等工作需求。	主要内容: 基础化学基本概念与理论;常见有机化合物的命名、结构及性质;化学计量与计算;化学实验基本操作(包括仪器的使用与维护、试剂的配制与取用、物质的分离与提纯、实验现象的观察与记录等);化学与生活、环境及食品工业的联系应用。 教学要求: 理论学习内容能为后续专业课程的学习打下坚实的基础;能独立完成基础化学实验的操作、数据的测量与处理、实验报告的撰写,以及运用化学知识解决简单实际问题等技能。

020206B	分析化学	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; 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; 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。	主要内容: 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)。 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。
020207B	食品化学与应用	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; 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; 能力目标: 能通过实验验证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。	主要内容: 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);食品生物化学实验(蛋白质定性定量检测、酶活性测定)。 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。

020205B	食品微生物	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; 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本原理; 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。	主要内容: 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)。 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。
020201B	食品安全与卫生	素质目标: 运用系统思维和持续改进理念推动食品安全管理水平提升的意识,致力于保障公众健康和维护食品行业信誉。 知识目标: 掌握食品安全法规、微生物污染控制、化学危害识别及食品卫生标准体系。 能力目标: 能够实施食品安全风险评估,制定预防措施,并执行卫生操作规范。	主要内容: 食品污染类型(生物性、化学性、物理性)、食品加工场所卫生标准与操作规范、食物中毒预防与应急处理。 教学要求: 培养学生掌握食品安全与卫生的基本内容及国内外主要法规标准;理解食品中生物性、化学性、物理性危害的来源、特性及其在食品产业链(生产、加工、储存、运输、销售)中的污染途径与消长规律。
020209B	管理学基础	素质目标: 培养团队协作精神与职业道德意识,树立依法管理的职业素养; 知识目标: 掌握管理学基本原理、组织行为学及决策方法,熟悉食品行业管理特点; 能力目标: 具备制定生产计划、协调资源分配和解决实际管理问题的能力。	主要内容: 课程内容涵盖管理学与管理学、管理思想的开展、管理基本原理与方法、管理与社会、决策与计划、目标与目标管理、组织与组织文化、领导、团队与团队管理、管理沟通、控制、激励。 教学要求: 教学需结合企业管理案例,帮助学生了解管理理论的形成与发展,掌握管理的信息职能、基本原理与方法,掌握管理的决策职能,熟悉管理的计划职能,熟悉管理的组织职能,掌握管理的领导职能,熟悉管理的控制职能、激励职能等。

020208B	食品仪器分析	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; 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定量方法; 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。	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)。 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。
020202B	食品标准与法规	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; 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; 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。	主要内容: 食品标准与法规基础认知,中国食品标准体系(包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准的制定原则、内容及应用范围等),中国食品法律法规体系,国际及主要贸易国食品标准与法规,食品标准与法规的应用实践、动态与趋势。 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。养成严格守法、准确应用、关注动态的职业态度,具备较强的食品合规意识和应对标准法规变化的能力。

(二) 专业核心课程简介

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
020201C	食品加工	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; 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)的作用,熟悉不同食品的加工流程与设备选型; 能力目标: 能独立完成简单食品(如果蔬汁、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。	主要内容: 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); 食品加工案例分析(典型食品加工工艺优化、常见问题解决)。 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。
020202C	食品理化检验	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; 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、凯氏定氮仪)的操作规范; 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。	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、误差分析)。 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。
020203C	食品微生物检验	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	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

		识,树立实验数据真实可靠的职业素养; 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; 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。	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)。 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。
020204C	食品质量控制	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; 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; 能力目标: 能识别食品生产流通中的安全风险点,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。	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);食品质量安全标准(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)。 教学要求: 理论上需掌握全链条食品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。
020205C	食品企业管理体系与认证	素质目标: 培养学生体系化思维和合规意识,强调持续改进和精益求精的职业精神。 知识目标: 掌握 ISO 22000、HACCP、ISO 9001 等管理体系标准,理解认证流程与审核要点。 能力目标: 能够建立、实施和维护食品企业质量管理体系,完成内部审核及认证准备。	主要内容: 管理体系标准解读(ISO 22000、HACCP、ISO9001),体系文件编制(手册、程序文件、记录),内部审核技巧与方法,认证流程与外部审核应对。 教学要求: 理论教学结合企业案例,如体系文件编写实例。实践环节包括模拟内部审核,提升实操能力。能够依据质量管理体系、食品安全管理体系的认证实施细则进行体系文件编写及内审工

			作。能够根据质量、安全管理体系审核流程进行审核结果判定，并提出改进措施。
020206C	食品安全监督管理	素质目标：树立责任意识：培养学生保障食品安全、维护公众健康的社会责任感。培养职业素养：强化严谨、规范、诚信的职业态度，为从事食品安全监督管理工作奠定良好的职业基础。 知识目标：掌握基础理论：理解食品安全与质量管理的定义、重要性以及国内外现状。熟悉法规标准：掌握我国食品安全相关的法规、标准及监管体系。 能力目标：能够根据市场监督管理流程，辅助相关部门完成抽样检测并填写监督管理记录；能够根据进出口食品监督管理制度，进行进出口食品申报文件审核及食品种类、数量实时数据统计和分析；能够建立、实施企业安全管理制度及建立、健全管理档案。	主要内容：食品市场监督管理流程及抽样检查规范；进出口食品监督管理制度；食品安全管理制度文件的制定。 教学要求：理论教学结合执法案例，如典型食品安全事件分析。实践环节包括模拟监管执法，增强现场应对能力。能够根据市场监督管理流程，辅助相关部门完成抽样检测并填写监督管理记录。能够根据进出口食品监督管理制度，进行进出口食品申报文件审核及食品种类、数量实时数据统计和分析。能够建立、实施企业安全管理制度及建立、健全管理档案。
020207C	食品企业合规管理	素质目标：强化合规意识与法律素养，培养诚信经营和风险防范的职业态度。 知识目标：掌握食品合规管理框架、国内外法规差异及合规风险评估方法。 能力目标：能够根据食品合规管理体系审核细则对照企业实际情况进行合规风险评估；能够进行食品企业合规性自查；能够进行企业合规管理相关文件的制定及归档工作。	主要内容：食品企业规范化管理制度，食品企业合规管理体系审核细则，食品企业合规风险分析。 教学要求：理论教学结合企业合规案例，如违规事件分析。实践环节包括合规风险识别模拟，提升实操能力。
020210C	餐饮食品安全与控制	素质目标：培养餐饮服务中的食品安全意识，注重细节管理和顾客健康保护。 知识目标：掌握餐饮食品安全标准、厨房卫生规范及食源性疾病预防控制。 能力目标：能够设计餐饮食品安全控制方案，执行日常卫生检查与改进。	主要内容：餐饮流程（采购、验收、储存、预处理、烹调、冷却、复热、备餐、配送、服务），餐饮食品安全标准，厨房卫生与操作规范（个人卫生、设备清洁），食源性疾病预防与控制，餐饮服务流程中的风险点管理，餐饮业良好操作规范。 教学要求：能运用食品安全原理和规范要求，识别、评估餐饮服

			务各环节（从原料到餐桌）中潜在的食品安全风险点；具备根据HACCP原则，制定、执行和监控餐饮关键环节（如温度控制、时间控制、交叉污染预防、清洁消毒效果验证）操作程序的能力。
--	--	--	--

三、集中实践环节简介

序号	环节名称	教学目标	主要内容和教学要求
000001S	军训技能训练	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。 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。 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。	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。 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。
0216002S	专业认识实习（入学教育）	素质目标: 帮助新生坚定理想信念、牢记初心使命、厚植家国情怀、树立远大志向、尽快适应大学生活、明确学习目标、合理规划校园生活。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感性认知，	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。 教学要求: 坚持“学生中心、行业

		激发专业学习的内生动力。 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。 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。	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。
0216003S	劳动周	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。 知识目标: 理解劳动的本质价值与人类社会发展的意义;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。 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。	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。 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。
0216004S	“双创”实践活动	素质目标: 激发学生的创新精神和创业意识,培育敢于探索、勇于承担、善于合作的创业者品质,树立遵循市场规律与商业道德的诚信观念,塑造积极的创新创业价值观。 知识目标: 了解创新思维的基本方法与创业活动的基本流程;掌握商业模式设计、团队组建、资源整合及创业计划书撰写的核心知识;熟悉国家创新创业政策与知识产权保护相关法规。	主要内容: 活动涵盖创新思维训练、创业项目孵化、商业模式画布设计、创业计划书撰写与路演实训等核心环节。通过组织参与各级创新创业竞赛、模拟创业运营、实地考察创业企业及开展技术创新成果转化实践等活动,全面锻炼学生的“双创”实战能力。 教学要求: 坚持“项目驱动、实践主导、成果导向”,采用导师辅导、工作坊、沙盘模拟与项目路演等多元化教学形式。营造开放、包容、协同的实践氛围,鼓励学生

		能力目标: 具备识别市场机会、进行产品创意设计和初步可行性分析的能力;能够组建创业团队,撰写规范的创业计划书,并进行有效的项目路演与沟通;初步掌握将技术创新成果向实践转化的运作能力。	跨专业组队,紧密对接产业需求与市场需求,注重过程指导与资源对接,推动优秀项目的培育与落地。
0216005S	岗位实习	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。 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。 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。	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。 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。
0216006S	毕业设计	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。 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。 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。	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。 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。
0216007S	毕业教育	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	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

		社会的使命感，以积极自信的心态顺利步入社会。 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。 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。	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。 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。
--	--	---	--

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		16
	GX002009X	书法艺术与《说文解字》		1	16	8	8
	GX002010X	歌唱艺术与训练		1	16		16
	GX002011X	有趣的身体语言		1	16		16
	GX002012X	装饰画创作		1	16		16
	GX002013X	手机摄影与后期制作		1	16		16
	GX002014X	基础乐理与吉他弹唱		1	16		16
	GX002015X	动漫艺术与美学		1	16	8	8
	GX002016X	数字艺术与 AI 创作		1	16		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	

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
	GX003005X	生活中的物理学	1	16	16	
	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	
经济活动 与社会管 理类 GX004	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
	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	
科学普及 与技术创 新类 GX005	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
	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 workflow	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
外语交流与跨文化类 GX006	GX006001X	大学英语进阶（I）	2	32	32	
	GX006002X	大学英语进阶（II）	2	32	32	
	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
体育运动与心理健康类 GX007	GX007001X	人生哲学	1	16	16	
	GX007002X	心理学与生活	1	16	16	
	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
生活常识与手工体验类 GX008	GX008001X	中医养生保健	1	16	8	8
	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

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
	GX008014X	地方风味小吃	1	16	8	8
	GX008015X	茶艺入门	1	16		16
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：食品质量与安全 专业层次：专科 论证时间：2025 年 8 月 11 日

	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
论证专家	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	罗红霞
	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	覃海元
	孟宏昌	教授	漯河职业技术学院	食品专业教学与科研	孟宏昌
	朱静	教授/副院长	信阳农林学院	食品生物技术	朱静
	唐艳红	教授/院长	漯河食品工程职业大学	食品质量与安全	唐艳红
	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	卢俊飞
	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	魏新征
	论证意见	1.培养目标符合国家战略、区域经济发展需求和学校办学定位，培养规格符合《职业教育专业教学标准（2025）》要求，描述清晰、可衡量。 2.课程体系符合《职业教育专业教学标准（2025）》要求，人才培养各环节之间设计合理，能够有效支撑培养目标与培养规格的达成。 3.现有的师资队伍、教学设施、实训基地、仪器设备、信息化资源等教学条件能充分满足人才培养要求。 4.有系统高效的质量监控机制。 专家组组长（签字）：罗红霞 2025年8月11日			
论证结论		☒ 论证通过 ☐ 修改后通过 ☐ 不通过			