



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

## 食品智能加工技术专业人才培养方案 (2025 版)

教学单位	食品与生物工程学院
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

## 食品智能加工技术专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：食品智能加工技术

专业代码：490101

### 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）	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）、专业技术服务业（74）
主要职业类别（代码）	农副食品加工人员（6-01） 食品、饮料生产人员（6-02） 食品工程技术人员（2-02-24） 食品安全管理师（4-03-02-11） 农产品食品检验人员（4-08-05-01） 质量管理工程技术人员（2-02-29-03） 安全生产管理技术人员（2-02-28-03）
主要岗位（群）或技术领域	食品加工、食品质量管理、食品生产管理 食品检验检测、食品产品研发
职业资格证书或职业技能等级证书	农产品食品检验员（高级）、西式面点师（高级） 粮农食品安全评价（中级）、食品检验管理（中级） 可食食品快速检验（中级）



## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业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，面向农副食品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造，专业技术服务行业的食品生产、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等岗位，能够从事食品智能加工、食品生产管理、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发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 and 担当精神；

（3）具有较强的集体意识和团队合作意识；



(4) 具有良好的人文素养和科学素养;

(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;

(6) 具有质量意识、安全意识、环保意识、信息素养、创新思维;

(7) 具有健康的体魄、健康的心理和健全的人格, 养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯;

(8) 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。

## 2. 知识要求

(1) 掌握必备的毛泽东思想、邓小平理论等思想政治理论知识;

(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)、信息技术等科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识;

(3) 掌握与食品行业相关的法律法规及标准, 掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能, 了解相关行业文化;

(4) 掌握基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、机械制图及 CAD、食品智能化生产单元操作等专业基础理论知识;

(5) 掌握肉制品、焙烤、乳制品、休闲食品等典型食品加工工艺;



(6) 掌握常用加工设备的工作原理、操作方法及维护的基础知识;

(7) 掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法,掌握常用智能化食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法;

(8) 掌握与本专业相关的法律法规、标准等知识,掌握食品质量管理的基本概念、理论和方法;

(9) 掌握食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范;

(10) 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,掌握必备的美育知识。

### 3.能力要求

(1) 具有一定的外语水平,具备查阅英文技术资料的能力,鼓励取得国家英语四级证书;

(2) 具有食品加工过程控制、工艺参数设计与优化、工艺文件编制与管理的能力;

(3) 具有根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作的能力;

(4) 具有发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故的能力;

(5) 具有参与新产品、新技术研发的能力;

(6) 具有食品自动化、数字化、智能化生产设备的操作与日常维护的能力;

(7) 具有正确配制试剂,开展常规项目检验检测的能力;

(8) 具有参与食品质量安全管理体系的建立与实施能力;



(9) 具有适应食品行业数字化和智能化发展需求的数字技术能力;

(10) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力;

(11) 具有职业规划能力,具有一定的心理调适能力;

(12) 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.食品加工	1.生产工艺控制; 2.生产设备操作; 3.常见问题处理等。	1.能够根据粮食原料的特性和加工要求,调整加工工艺参数; 2.具有食品加工过程控制、工艺参数设计与优化、工艺文件编制与管理的能力; 3.能够根据生产操作规程正确使用生产设备,负责设备的维护与保养; 4.能够发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故。	肉制品加工技术 乳制品加工技术 烘焙食品加工技术 休闲食品加工技术 食品智能化装备技术	西式面点师 (高级)
2.食品生产管理	1.生产安排; 2.生产问题解决; 3.生产监督与考核等。	1.根据本车间生产计划,合理调配人员,组织物料及设备,做好生产安排; 2.具有进行生产统筹规划、物料管理、产品品质、成本控制、不良率控制的能力; 3.具有解决生产过程中的品质、工艺、设备等异常问题的能力; 4.具有完成车间日常事务及人员劳动纪律监督、生产报表、考勤、绩效考核等工作的能力。	食品企业管理 肉制品加工技术 乳制品加工技术 烘焙食品加工技术 休闲食品加工技术	西式面点师 (高级)





岗位(群)	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
3.食品质量管理	1.食品生产的在线监控; 2.质量管理与质量控制文件的管理和分析等。	1.食品质量控制文件制定能力; 2.食品生产人员健康与卫生管理的能力; 3.生产工艺的执行与验证能力; 4.食品生产场所与设备的清洁与消毒能力; 5.计量器具校准与养护能力; 6.质量控制文件归档能力; 7.具备良好的团队合作能力。	食品标准与法规 食品溯源与召回 食品质量与安全 数字化控制技术 食品行业清洁生产与环境保护	食品检验管理(中级) 粮农食品安全评价(中级) 可食食品快速检验(中级) 农产品食品检验员(高级)
4.食品检验检测	1.食品的质量检验分析化验; 2.检测仪器的管理; 3.编写质量报告等。	1.产品检验标准制定的能力; 2.食品样品采集及预处理能力; 3.食品微生物和理化指标检验能力; 4.食品感官分析与评定的能力; 5.大型检测仪器设备运维能力; 6.检验结果分析与报告能力; 7.检验文件的归档整理与信息处理能力。	食品微生物 食品感官检验 实验室安全管理 食品智能化检验技术	食品检验管理(中级) 粮农食品安全评价(中级) 可食食品快速检验(中级) 农产品食品检验员(高级)
5.食品产品研发	1.新产品、新工艺开发; 2.现有产品及工艺改良等。	1.具有产品调研、国内外信息查询、相关资料收集及处理能力; 2.具有产品制作方案设计、实施、优化的能力; 3.产品创新能力; 4.具有编制产品的生产工艺流程及品质标准的能力; 5.能处理产品技术问题的技能。	创新思维训练 成果转化实务 创业基础与实务 食品添加剂应用技术 食品产品设计与开发	



## 六、课程设置及要求

本专业根据确定的职业典型岗位，凝练典型工作任务，明确完成该任务需要的职业能力，导出支撑职业能力的课程。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

公共必修课程主要包括思想政治类课程、大学生心理健康教育、大学英语、信息技术与人工智能通识、体育、国家安全教育、劳动教育、军事理论、职业生涯规划、就业指导与创业教育等课程。

#### 2.公共选修课

公共选修课程包括创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化遗产、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

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业任选课程。

#### 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、食品生物化学、食品营养与健康、食品微生物、食品机械制图及 CAD、食品智能化生产单元操作。

## 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。包括肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、乳制品加工技术、休闲食品加工技术、食品添加剂应用技术、食品智能化检验技术、食品质量与安全数字化控制技术、食品智能化装备技术。

## 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，是提升学生综合职业能力的延展课程。包含人工智能+食品智能加工、食品标准与法规、现代食品策划与营销、食品产品设计与开发、食品冷链物流管理。

## 4.专业任选课程

专业任选课程根据学生职业规划发展需求，由学生在专业框架内自主拓展，实现个性化学习与能力深化。包含饮料加工技术、果蔬加工技术、发酵食品加工技术、速冻食品加工技术、粮油加工技术、功能食品加工技术、食品感官检验、食品试验设计与统计、食品包装技术、中国饮食文化、实验室安全管理、食品溯源与召回、食品行业清洁、生产与环境保护、食品安全生产管理。

### （三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括实习、实训、毕业设计（论文）、其他社会实践活动等。



## 七、教学进程总体安排

### (一) 课程设置及教学学时分配

表 3 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	公共必修课程	560	20.06%	180	6.45%	740	42
	公共选修课程	116	4.15%	64	2.29%	180	11
专业 课程	专业基础课程	192	6.88%	112	4.01%	304	19
	专业核心课程	224	8.02%	272	9.74%	496	31
	专业拓展课程	96	3.44%	48	1.72%	144	9
	专业任选课程	64	2.29%	32	1.15%	96	6
集中实 践教学 安排	军事技能训练	0	0.00%	112	4.01%	112	2
	专业认识实习 （含入学教育）	0	0.00%	24	0.86%	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	1.72%	48	2
	“双创”实践活动及 项目模块拓展	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	岗位实习、毕业设计 （论文）、毕业教育	0	0.00%	624	22.35%	624	26
合计		1252	44.84%	1540	55.16%	2792	150
公共基础课学时占总学时比例：32.95%（920/2792）							
选修课学时占总学时比例：15.04%（420/2792）							
实践性教学学时占总学时比例：55.16%（1540/2792）							

注: 军事技能训练 112 学时, 记 2 学分; 岗位实习记 17 学分; 其它集中实践环节每周折合 24 学时, 记 1 学分。

## (二) 教学进程安排

表 4 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				岗位实习 (同时开设形势与政策 2 次讲座)	
	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	0		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	0			48			
	000031A	中共党史	考查	1	16	16	0		16				
	000037A	形势与政策	考查	1	16	16	0	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	0	32					
	000005A1	高等数学 (II)	考试	2	36	36	0		36				
	000006A1	大学英语 (I)	考试	4	64	64	0	64					
	000007A1	大学英语 (II)	考试	4	64	64	0		64				
	000010A	大学语文	考查	2	32	32	0	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	0		32				
	000014A1	体育 (I)	考查	1	36	4	32	36					
	000014A2	体育 (II)	考查	1	36	4	32		36				
	000014A3	体育 (III)	考查	1	36	4	32			36			
	G000030A	国家安全教育	考查	1	16	16	0	16					
	000032A	军事理论	考查	2	36	32	4		36				
	000060A	劳动教育	考查	2	32	0	32		32				
	000008A	职业生涯规划	考查	2	32	32	0	32					
	000009A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32	0				32		
	小计			42	740	560	180	328	288	88	36		0
专业基础课	010101B2	基础化学	考试	3	48	32	16	48				岗位实习	
	010102B3	食品机械制图及 CAD	考查	2	32	16	16	32					
	010103B2	食品营养与健康	考查	2	32	24	8	32					
	010104B1	分析化学	考试	3	48	32	16		48				
	010105B5	食品生物化学	考试	3	48	32	16		48				
	010106B1	食品智能化生产单元操作	考查	2	32	24	8		32				
	010107B1	食品微生物	考试	4	64	32	32			64			
	小计			19	304	192	112	112	128	64	0		0

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
专业核心课	010101C3	食品添加剂应用技术	考试	4	64	48	16			64		岗位实习	
	010102C	肉制品加工技术	考试	4	64	16	48			64			
	010103C	烘焙食品加工技术	考试	4	64	16	48			64			
	010104C	乳制品加工技术	考试	4	64	16	48				64		
	010105C	休闲食品加工技术	考试	4	64	16	48				64		
	010106C	食品智能化检验技术	考查	4	64	32	32				64		
	010107C	食品质量与安全数字化控制技术	考试	3	48	32	16						48
	010108C2	食品智能化装备技术	考试	4	64	48	16						64
	小计			31	496	224	272	0	0	192	192		112
专业拓展课（限选）	010101D1	人工智能+食品智能加工	考查	1	16	0	16			16		岗位实习	
	010102D	食品标准与法规	考查	2	32	24	8				32		
	010103D2	现代食品策划与营销	考查	2	32	24	8				32		
	010104D	食品产品设计与开发	考查	2	32	16	16				32		
	010105D1	食品冷链物流管理	考查	2	32	32	0						32
	小计			9	144	96	48	0	0	16	96		32
专业任选课	010101E	饮料加工技术	考查	2	32	16	16					岗位实习	
	010102E	果蔬加工技术	考查	2	32	16	16						
	010103E	发酵食品加工技术	考查	2	32	16	16						
	010104E	速冻食品加工技术	考查	2	32	16	16						
	010105E	粮油加工技术	考查	2	32	16	16						
	010106E	功能食品加工技术	考查	2	32	16	16						
	010107E	食品感官检验	考查	2	32	32	0						
	010108E	食品试验设计与统计	考查	2	32	32	0						
	010109E	实验室安全管理	考查	1	16	16	0						
	010110E	食品包装技术	考查	2	32	32	0						
	010111E	中国饮食文化	考查	1	16	16	0						
	010112E	食品溯源与召回	考查	1	16	16	0						
	010113E	食品行业清洁生产与环境保护	考查	1	16	16	0						
	010114E	食品安全生产管理	考查	1	16	16	0						
	小计（最低要求）			6	96	64	32						



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
创新创业类（限选）	000034A	创新思维训练	考查	2	32	0	32		32			岗位实习		
	000035B1	创业基础与实务	考查	1	16	16	0			16				
	010103D1	食品技术发展史	考查	1	16	16	0				16			
	010102D1	成果转化实务	考查	1	16	16	0						16	
	010101D2	食品企业管理	考查	2	36	36	0						36	
公共选修课模块	GX001		国学经典与文化遗产类	考查	公共艺术类课程最低选修 2 学分									
	GX002		艺术欣赏与审美体验类（含公共艺术课程）	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	此模块汇总了食品概论、中国饮食文化等食品类特色课。									
	小计（最低要求）				11	180	116	64						
课程合计				118	1960	1252	708							
课程类别及性质	课程编码	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						
	010102S	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周						
	010103S	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	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						
	010104S	“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24			1 周				
	010105S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周	
	010106S	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8 周（与岗位实习同时进行）		
	010107S	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1									1 周（与岗位实习同时进行）	
	集中实践学时合计				32	832	0	832	144	8	32	8	488	152
总计				150	2792	1252	1540							

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 5 教学时间分配表

学期 教学内容	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	/	12 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	/	/	1 周	/	/	/
岗位实习	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计	/	/	/	/	8 周（与岗位实习同时进行）	
毕业教育	/	/	/	/	/	1 周（与岗位实习同时进行）
复习考试	1 周	2 周	2 周	2 周	/	2 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培训、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

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

本专业共有专兼职教师 63 人，其中专任教师 43 人，生师比为 22.91:1；其中博士 2 人、硕士 41 人；“双师型”教师 33 人，占专任教师的 76.74%；高级职称 13 人，占专任教师的 30.23%，中级以上职称 24 人，占专任教师的 55.81%。教师团队获批国家级食品药品与粮食大类教师创新团队、河南省高校黄大年式教师团队和河南省职业教育与继续教育课程思政示范团队。已建设成为一支知识结构、年龄结构、学缘结构合理，专兼结合，教学科研能力强，专业技术水平过硬，具有创新意识和团队精神的优秀师资队伍，充分满足专业教学与发展需要。

## 2.专业带头人

本专业带头人周婧琦，硕士研究生，教授，食品检验技师，具有 18 年以上的专业教学经历，国家级食品药品与粮食大类教师创新团队和河南省高校黄大年式教师团队骨干成员、河南省职业教育教学名师、河南省职业教育课程思政教学名师、河南省教育厅学术技术带头人、河南省高等学校青年骨干教师，获国家级教学成果奖二等奖 1 项，省级教学成果奖特等奖 1 项、一等奖 3 项、二等奖 4 项，主持完成国家级骨干专业建设项目 1 项、省级品牌专业等建设项目 1 项、河南省科技攻关项目 1 项，参与完成河南省高等教育教学改革研究与实践项目 3 项、河南省教育科学规划课题 3 项。能够较好地把握国内外食品行业和专业的前沿发展动态和趋势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，能开展本专业“五金”建设和教育教学改革，具有较强的教科研工作和社会服务能力，在本专业改革发展中起引领作用。



### 3.专任教师

专任教师均具有高校教师资格，主要为食品科学与工程、农产品加工及贮藏工程等食品相关专业，均具备大学本科及以上学历。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，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；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

本专业现有兼职教师 20 人，占专任教师比例的 46.51%。主要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等与本专业长期稳定合作的企业。兼职教师均具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。每学期承担课时数占总课时量的比例不低于 20%。

## （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。



此外，为了满足专业信息化教学的需要，学校校园网主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（教室和校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍等）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机和手机终端设备能够访问校园网的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、食品生物化学、食品微生物、肉制品加工技术、乳制品加工技术、烘焙食品加工技术、休闲食品加工技术等实验、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 6 校内实训室一览表

序号	实训室名称	数量(个)	实验实训项目	主要设备
1	食品加工仿真实验室	1	饼干生产虚拟仿真实训、乳粉工艺虚拟仿真实训等	电脑、饼干生产虚拟仿真实训软件、食品工厂质量安全虚拟仿真软件、乳粉工艺虚拟仿真实训软件等
2	食品检测仿真实验室	1	液质联用仪虚拟仿真实训、气相色谱仪虚拟仿真实训、原子吸收光谱仪仿真实训等	电脑、红外分光光度计虚拟仿真实训软件、液质联用仪虚拟仿真软件、气相色谱仪虚拟仿真软件、气质联用仪虚拟仿真软件、原子吸收光谱仪虚拟仿真软件等
3	基础化学实验室	2	溶液的配制、酸、碱溶液的配制与标定、酸度测定等	电热干燥箱、电子天平、马弗炉（箱式电阻炉）、数显恒温水浴锅、酸度计、通风橱、旋涡混合器、电位滴定仪等



序号	实训室名称	数量(个)	实验实训项目	主要设备
4	分析化学实验室	2	滴定分析、溶液的配制及标定等	干燥箱、氮吹仪、恒温水浴锅、快速混匀器、紫外可见分光光度计、旋转蒸发仪、通风橱、酸度计等
5	食品生物化学实验室	2	淀粉的显色水解实验、维生素 C 的测定、蛋白质的颜色反应等	PP 通风橱、阿贝折射仪、崩解仪、定氮消化炉、可见分光光度计、恒温水浴锅、旋转蒸发仪等
6	食品微生物实验室	3	微生物染色及观察、微生物接种及分离纯化等	显微镜、无菌室、灭菌机、双人超净工作台、培养箱、菌落计数器、隔膜真空泵、智能培养基液化仪等
7	数字化设计实训室	2	二维图绘制、三维建模实训等	配备绘图工具、测绘模型及工具等、投影仪、多媒体教学系统、主流 CAD 软件与匹配的计算机等设备设施等
8	食品理化检测实验室	2	蛋白质测定、脂肪测定、水分测定等	凯氏定氮仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪、旋转蒸发仪等
9	肉制品实训室	3	腌腊肉制品加工、火腿制品加工、灌肠肉制品加工等	绞肉机、熏蒸炉、滚揉机、盐水注射机、斩拌机、真空定量灌装机、双管高速扭结机、香肠悬挂机、直线剪节机、香肠整理包装线等
10	烘焙食品实训室	1	面包制作、饼干制作、蛋糕制作、西式面点制作等	和面机、开酥机、烤箱、多功能搅拌机、发酵箱、自动分割搓圆机、多功能鲜奶机等
11	乳制品实训室	2	冰激凌、酸乳、调配乳制作等	冰淇淋机、雪糕机、均质机、磨浆机、发酵酸乳生产线、CIP 系统
12	休闲食品实训室	4	膨化食品加工、休闲面制品加工等	膨化休闲食品生产线、冲调谷物制品生产线、胶囊咖啡生产线、休闲谷物棒生产线、养生食圆生产线等
13	饮料实训室	2	各种饮料生产、纯净水生产等	果蔬汁生产线、饮料包装线、CIP 系统、纯水生产线
14	速冻食品实训室	1	速冻饺子、速冻包子等	隧道式速冻生产线、自动饺子成型机、和面机、饺子成型机、切菜机、包子机、馒头机





序号	实训室名称	数量(个)	实验实训项目	主要设备
15	功能食品实训基地	1	口服液生产	功能性口服液生产线
16	休闲食品实训基地	1	冲调谷物制品生产、胶囊咖啡生产、休闲谷物棒生产、养生食圆生产等	干式造粒机、全自动给袋式包装组合线、微波机组、制丸机、自动丸剂包装线、包半自动生产线、胶囊咖啡包装线等
17	烘焙食品实训基地	1	面包制作、饼干制作、蛋糕制作、西式面点制作等	100L 烤箱、三层九盘电烤炉、佳麦鲜奶机、切片机、10L 打蛋机、电动分块机、新麦酥皮机、西点慕斯喷砂机、冷藏发酵箱、自动封口机、曲奇机、双速双动和面机等

### 3.校外实习实训基地

本专业与河南双汇投资发展股份有限公司、漯河市卫龙商贸有限公司、南京喜之郎食品有限公司、漯河临颖亲亲食品工业有限公司、漯河联泰食品有限公司、漯河旺旺食品有限公司等食品企业建立了稳定的校外实训基地 15 个。实训基地数量上与专业学生规模相适应，设备先进，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全，满足学习专业认知、技能实训、顶岗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。组织教师和企业行业专家共同开发行动导向的专创融合课活页教材和食品加工新技术、新工艺、新规范活页教材与实训指导书。



专业课程选用《食品微生物》《烘焙工艺与实训》《乳制品加工技术》等“十四五”职业教育国家规划教材和国家优秀教材，覆盖率在 90%以上；选用校企共编的“十四五”职业教育河南省级规划教材《肉及肉制品加工》1 部。同时校企合作共编肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、乳制品加工技术、休闲食品加工技术等专业课程实训指导书 12 部。专业课均制定有课程标准、授课计划、教学设计等配套教学资源，能满足教学需要。

## 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。其中食品相关图书 18 万册（含电子图书），食品专业期刊 50 多种，涵盖食品行业政策法规、食品标准手册、食品智能化装备技术、食品智能加工、食品理化检验、人工智能、食品质量安全标准等。拥有超星读秀、百度学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。食品智能加工技术专业图书文献配备能充分满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作需要。

## 3.数字教学资源

建设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，有充足迅捷的网络，可以链接国家智慧教育公共服务平台、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等公共数字资源，访问其中的食品智能加工技术专业相关的教学资源库和精品课程等网络优质资源，满足学生自主进行网络学习的需要。

通过与企业合作，按照食品智能加工项目的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程资源开发





与实践。校企合作建设《肉制品加工技术》和《烘焙食品加工》2 门国家在线精品课程，以及《乳制品加工技术》《休闲食品加工技术》《食品理化检测技术》《食品机械智能控制技术》《食品机械制图与计算机绘图》5 门河南省精品在线开放课程。同时，建有河南省食品智能加工技术专业教学资源库和河南省职业教育示范性虚拟仿真实训基地—食品加工虚拟仿真实训基地。各专业课程已完成课程标准、授课计划、电子教案、电子课件、试题库、案例库等课程资源建设。专业教学管理系统和数字化教学资源充分满足专业教学需要。

#### **（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。具体的考核评价方式如下：

#### **1. 笔试考核**

适用于理论性较强的课程，试题设计中包含不少于 30% 的案例分析题和成果转化设计题，重点考查学生对知识的理解深度和应用能力。

#### **2. 实践技能考核**

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据职业岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动



手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

### **3.项目实施考核**

以小组形式完成企业真实项目，从需求分析、方案设计到成果展示进行全过程评价。重点考核项目完成质量、技术创新点和团队协作效果。

### **4.岗位绩效考核**

顶岗实习期间，由企业导师按照员工考核标准，对学生的任务完成质量、工作效率、职业态度等进行综合评价。

### **5.成果转化考核**

将技术创新成果、专利申请、创业项目等纳入考核范畴。

## **（六）质量保障**

1.学校和二级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.专业教研室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 7 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 任选课程	
150	42	11	19	31	9	6	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

至少获得农产品食品检验员（高级）、西式面点师（高级）、粮农食品安全评价（中级）、食品检验管理（中级）、可食食品快速检验（中级）等职业类证书中的一项。

### （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、公共基础课程概述

课程编码	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	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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</p>	<p><b>主要内容：</b>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</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		<p>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><b>能力目标：</b>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>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><b>教学要求：</b>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>
000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>本课程采用专题教学、案例</p>





课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
			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	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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。</p>
000037A	形势与政策	<p><b>素质目标:</b> 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</p>	<p><b>主要内容:</b> 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</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		<p>动。</p> <p><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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>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><b>教学要求:</b> 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>
000004A	高等数学	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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。</p>
000006A1	大学英语	<p><b>素质目标:</b> 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,具有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p><b>知识目标:</b> 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</p>	<p><b>主要内容:</b> 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</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		<p>的能力。</p> <p><b>能力目标：</b> 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>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><b>教学要求：</b> 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，具有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p>
000010A	大学语文	<p><b>素质目标：</b> 旨在提升学生的语言表达能力、文学鉴赏水平及文化素养。</p> <p><b>知识目标：</b> 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。</p> <p><b>能力目标：</b> 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。</p>	<p><b>主要内容：</b> 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。</p> <p><b>教学要求：</b> 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。</p>
000061A	信息技术与人工智能通识	<p><b>素质目标：</b> 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。</p> <p><b>知识目标：</b> 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。</p> <p><b>能力目标：</b> 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，能结合自身专业，识别人工智能技术的应用可能性。</p>	<p><b>主要内容：</b> 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。</p> <p><b>教学要求：</b> 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解释。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。</p>





课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
000050A1	大学生心理健康教育	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p><b>主要内容:</b> 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, 提升心理素养与适应能力。</p> <p><b>教学要求:</b> 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。</p>
000014A1	体育	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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。</p>
G000030 A	国家安全教育	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		<p>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><b>能力目标：</b>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、知信行统一，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>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>
000032A	军事理论	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
000060A	劳动教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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</p>	<p><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>通过实训体悟、劳动实践等教学活动，让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。</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		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。	
000008A	职业生涯规划	<p><b>素质目标：</b>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。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>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。</p>	<p><b>主要内容：</b>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。</p> <p><b>主要要求：</b>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。</p>
000009A	就业指导与创业教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>让学生能够掌握创业的基本知识和技能，增强创业意识和能力；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

课程编号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
010101B2	基础化学	<p><b>素质目标:</b> 养成严谨细致、实事求是、安全规范、勤于思考的科学态度,具备良好的实验操作习惯和创新意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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。</p>
010102B3	食品机械制图及CAD	<p><b>素质目标:</b> 强化严谨细致、规范制图的职业态度,提升创新思维与团队协作能力,增强职业认同感与质量意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 系统掌握工程制图的基本原理、标准规范和表达方法,熟悉常见食品加工设备的图纸构成,掌握CAD软件的操作及绘图方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备识读食品加工设备零件图、装配图及食品工厂车间布局图的能力,能熟练使用CAD软件完成食品加工设备零件图、装配图的绘制与修改。</p>	<p><b>主要内容:</b> 国家机械制图标准,机械制图基础,投影理论,基本立体和组合体视图的绘制,CAD基础应用与组合体图的绘制,机械图样表达方法及应用,机械工程图样的表达方式及应用,CAD绘制工程图,标准件和常用件的绘制与识读,零件图和装配图绘制与识读,CAD绘制零件图和装配图。</p> <p><b>教学要求:</b> 加强实操教学,着力培养学生利用CAD软件设计食品工程图纸的能力,并在此过程中塑造其严谨细致的工程素养。</p>
010103B2	食品营养与健康	<p><b>素质目标:</b> 培养学生树立“营养守护健康”的职业使命感与“以营养健康为导向”的现代食品加工理念。</p> <p><b>知识目标:</b> 使学生系统掌握人体所需七大营养素的生理功能、食物来源及消化吸收过程,理解不同年龄、生理阶段人群的营养需求特点与膳食设计原则,熟悉各类食物的营养价值特点及在加工过程中的变化规律,掌握能量平衡原理及膳食营养素参考摄入量的应用。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备初步评估个体营养状况的能力,能解读食品营养标签,能为需求人群提供基本的膳食指导和食谱编制建议。</p>	<p><b>主要内容:</b> 七大营养素的来源及其生理功能、各类食物的主要营养价值、不同人群的营养平衡需要、营养素的推荐摄入量/适宜摄入量和营养餐的制作。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程内容及时更新,引入国内外最新的营养学研究成果与膳食指南,将抽象理论与日常生活紧密结合,通过大量案例分析、情景模拟激发学生学习兴趣,综合利用多媒体、在线膳食计算工具等方式,丰富课堂体验。</p>



课程编号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
010104B1	分析化学	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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>
010105B5	食品生物化学	<p><b>素质目标:</b> 培养严谨求实的科学态度, 认识到食品生物化学在保障食品营养、安全与创新中的核心作用。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握构成食品的主要生物分子(糖类、脂类、蛋白质、核酸、维生素、矿物质)的结构、性质和功能, 理解生物大分子在生物体内的代谢途径及其能量转化与调控, 掌握食品成分在加工、储藏过程中发生的关键生化反应(及其对食品品质、安全的影响)。</p> <p><b>能力目标:</b> 掌握基本的食品生物化学实验技能, 具备从生物化学角度分析和解释食品色泽、风味、质地和营养变化的能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 包括糖、脂、蛋白、酶等基础生物分子的组成、关键理化性质及其与食品口感、保质期、加工特性的直接关联; 食品发酵、蛋白质变性、脂类酸败等基础反应的简单机制与控制条件; 还原糖、脂肪、蛋白质常规检测的原理、操作流程及常用仪器规范使用; 食品变质的基础原因与冷藏、添加防腐剂等常用保鲜技术的作用逻辑,</p> <p><b>教学要求:</b> 结合微课、仿真软件等教学资源, 把抽象的生化反应机理和代谢途径直观化、简单化, 应多采用食品加工中的典型案例(如防止果汁褐变、利用酶改善面包质地等)进行教学, 使理论生动化、具体化。</p>
010106B1	食品智能化生产单元操作	<p><b>素质目标:</b> 树立"安全第一"的规范操作意识和食品质量安全意识; 培养吃苦耐劳、爱护设备、工具的工作作风和职业习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握常用食品加工设备的工作原理、操作与维护的基本知识, 熟悉数字化、自动化、智能化食品加工设备操作与维护方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够对常见智能化机械设备进行操作与维护, 对常见故障进行分析及纠偏, 能够优化和改进工艺以适应食品数字化、自动化制作需要。</p>	<p><b>主要内容:</b> 食品生产单元中常见智能化机械设备的结构特点、工作原理以及操作使用等知识, 数字化、自动化、智能化技术在食品生产设备中的应用案例等。</p> <p><b>教学要求:</b> 教学中注重采用来自食品工厂的真实案例、视频和模拟软件进行教学, 使抽象的智能化生产设备具体化、场景化。</p>



课程编号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
010107B1	食品微生物	<p><b>素质目标:</b> 培养严谨诚信的学习态度,树立牢固的“食品安全与质量”意识,培养严谨求实、科学规范的职业素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握微生物的形态结构、生长特性、代谢调控等基础知识,重点理解微生物在食品腐败变质及食品安全中的作用。掌握显微镜操作、微生物染色、微生物分离纯化等基本实验技能,掌握豆腐乳、甜酒酿等食品的微生物发酵实验原理及方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备从事食品微生物检验的基本技能,能够针对食品腐败变质进行初步的微生物学原因分析。</p>	<p><b>主要内容:</b> 微生物的主要类群、形态结构及功能,微生物的生长繁殖规律、营养特性、代谢及其调控,微生物在食品制造中的应用、污染控制,微生物与食品腐败变质的关系及食品的防腐保鲜技术,食品中微生物的检验方法。</p> <p><b>教学要求:</b> 充分利用现代教学资源使不可见的微生物世界直观化,高度重视实验技能的规范训练,将微生物学原理与各类食品的加工贮藏特性相联系。</p>

## (二) 专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
010101C3	食品添加剂应用技术	<p><b>素质目标:</b> 树立法规意识与合规精神,坚持合法合规使用食品添加剂;培养强烈的食品安全责任感,重视添加剂使用的安全性与合理性。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品添加剂的分类、功能性质及使用标准;掌握添加剂的作用机理;掌握食品添加法规标准及安全应用技能,掌握违法添加非食用物质和滥用添加剂的案例分析及防范措施。</p> <p><b>能力目标:</b> 能根据产品工艺要求正确甄别、选用添加剂;具备将添加剂科学应用于产品配方设计与生产工艺的能力,并能对使用过程中的质量问题进行初步分析与控制。</p>	<p><b>主要内容:</b> 食品添加剂的定义、分类、功能;常用食品添加剂的作用机理、使用范围及注意事项;食品添加剂法规标准体系及安全评价;违法添加非食用物质和滥用添加剂的案例分析及防范措施。</p> <p><b>教学要求:</b> 理论讲授需紧密结合国家标准与行业实际案例。鼓励采用项目驱动教学法,引导学生针对真实产品开发需求设计添加剂应用方案。及时跟进食品添加剂相关法规与技术的更新,确保教学内容的准确性与前沿性。</p>
010102C	肉制品加工技术	<p><b>素质目标:</b> 树立严格的食品质量安全意识,培养精益求精的“工匠精神”和对传统肉制品文化的传承与创新意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握肉制品原辅料的种类、成分、理化及加工特性、功能作用和安全标准;熟悉典型肉制品配方设计、工艺流程、工艺参数、操作要点、安全标准、品质控制及安全生产管理知识,以及常用设备原理。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备根据产品特性正确选</p>	<p><b>主要内容:</b> 肉制品加工基础理论知识(肉的组成与特性、原料肉与辅料、肉制品加工原理),中式肉制品加工工艺与设备操作(腌腊肉制品、酱卤肉制品、灌肠肉制品、熏烧烤肉制品和干熟肉制品),西式肉制品加工工艺与设备操作(乳化型香肠、火腿类制品、发酵肉制品),肉制品加工新技术。</p> <p><b>教学要求:</b> 采用“教学做”一体化的教学方式,充分利用精品在线课程资源和虚拟仿真软件开展教学。课程项目采用肉</p>





课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
		择原料肉与辅料的能力，能规范执行关键工序的操作，并能初步分析和解决肉制品加工中常见的品质问题（如出水、出油、变色等）。	制品企业实际生产任务或典型案例。
010103C	烘焙食品加工技术	<p><b>素质目标：</b>培养工匠精神、创新意识及综合职业素养，树立严谨负责的职业态度。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握烘焙食品加工的核心理论知识，包括主要原辅料的功能特性、面团形成与发酵机理、烘烤过程中的物理化学变化，以及各类型烘焙产品的配方平衡原理、工艺流程、操作要点及品质控制。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立完成代表性烘焙产品的制作，具备分析并解决常见烘焙产品质量问题的能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>烘焙食品原辅料种类、理化特性、安全标准、加工特性、功能作用等；各类烘焙食品（饼干、蛋糕、面包、点心等）工艺流程、工艺参数、操作要点、安全标准等基本知识。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“教学做”一体化的教学方式，充分利用精品在线课程资源和虚拟仿真软件开展教学。课程项目采用烘焙食品企业实际生产任务或典型案例。</p>
010104C	乳制品加工技术	<p><b>素质目标：</b>树立食品安全与卫生操作意识，培养对产品质量精益求精的工匠精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握乳制品原辅料的种类、理化及加工特性；系统掌握主要乳制品的加工原理、工艺流程及品质控制。</p> <p><b>能力目标：</b>具备原料乳质量评鉴与预处理的能力，能规范操作关键设备完成典型乳制品的加工，并能初步分析和控制加工过程中常见的质量缺陷。</p>	<p><b>主要内容：</b>原料乳理化特性、加工特性、质量标准、验收及预处理、功能作用等；各类乳制品（液态奶、酸奶、奶粉、冰激凌等）的加工原理、生产工艺流程、关键技术要点及产品质量控制标准。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“教学做”一体化的教学方式，充分利用精品在线课程资源和虚拟仿真软件开展教学。课程项目采用乳制品企业实际生产任务或典型案例。</p>
010105C	休闲食品加工技术	<p><b>素质目标：</b>树立食品质量安全意识 and 正确的职业价值观；具备良好的团队协作能力。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握休闲食品的分类及特征，熟悉主要产品（包括谷物膨化、薯类、坚果炒货、肉禽及水产干制品等）的加工原理、生产工艺流程、技术要点及关键质量控制点。</p> <p><b>能力目标：</b>能规范操作关键设备完成典型休闲食品的加工，并能初步分析与解决生产中常见的品质缺陷。</p>	<p><b>主要内容：</b>各类休闲食品的原料特性与选择标准、关键辅料合规使用方法，典型产品全流程生产工艺，以及生产过程中的质量控制要点、食品安全管控，同时融入行业健康化、便捷化发展趋势等相关内容。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“教学做”一体化的教学方式，充分利用精品在线课程资源和虚拟仿真软件开展教学。课程项目采用休闲食品企业实际生产任务或典型案例。</p>



课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
010106C	食品智能化检验技术	<p><b>素质目标:</b> 培养学生严谨的科学态度、食品安全和规范意识;注重操作细节,养成精益求精、持续改进的职业习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品感官、理化、微生物检验的原理和方法;能够进行原辅料、成品、包装材料等的质量检验和分析判断;掌握各种常用智能化检测仪器设备的使用和维护,了解大数据分析、人工智能等在食品检验中的应用场景。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够独立操作智能检验仪器,能独立完成多种食品检验项目,具备数据分析和结果判断能力,能参与制定和优化检验规程。</p>	<p><b>主要内容:</b> 食品检验程序与要求;样品的采集与制备、食品中主要成分的测定方法;食品理化及微生物检验的原理和操作技术;检验方案制定、检验数据处理、产品品质判断;智能化技术在食品检测中的应用案例等。</p> <p><b>教学要求:</b> 应注重理论与实践相结合,配备相应的智能化检测设备和模拟实训平台,引导学生熟练操作各类智能检测设备。采用案例教学和项目驱动方法,鼓励学生分析实际食品检验问题并设计智能化解决方案。强调数据分析和报告撰写能力培养,同时关注智能检验技术发展动态,及时更新教学内容。</p>
010107C	食品质量与安全数字化控制技术	<p><b>素质目标:</b> 遵守食品行业法律法规与职业道德;具备严谨的质量意识与风险防控意识;具备数据安全与信息伦理意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品质量管理的基本概念、理论和方法,掌握食品良好操作规范、食品卫生标准操作规范、HACCP 及 ISO 2200 食品安全控制体系,熟悉数字化追溯体系,熟悉食品质量统计与分析。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备生产质量控制、监督和纠偏的能力,具备参与食品质量与安全管理体系的编制、实施、维护及内审的能力,能运用数字化工具(如追溯系统、数据分析软件)进行食品安全风险识别与控制。</p>	<p><b>主要内容:</b> 食品质量管理的基本概念、理论和方法;食品质量控制与改进组织、管理体系、规范,包括食品良好操作规范(GMP)、食品卫生标准操作规范(SSOP)、食品安全控制体系(HACCP)及 ISO 2200;智能化、数字化技术在食品安全控制中的应用等。</p> <p><b>教学要求:</b> 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;在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。</p>
010108C2	食品智能化装备技术	<p><b>素质目标:</b> 养成严谨认真、精益求精的职业态度,培养严守操作规范与质量标准的意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握典型食品智能化装备(如智能制造设备、智能研发设备、智能检验设备等)的基本结构、原理、操作与维护的基本知识,了解人工智能前沿技术。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备对典型食品智能化装备进行基本操作、日常维护的能力,能够初步诊断并处理简单故障,能够初步对智能化装备进行选型。</p>	<p><b>主要内容:</b> 食品加工中常用图像识别、机器学习、语音识别等智能化技术概述;人工智能技术在产品开发、食品加工、食品检验、食品追溯过程的应用。</p> <p><b>教学要求:</b> 教学充分利用仿真软件和实体智能化装备,让学生在实践中深化理论认知。教学中强调设备操作安全规范,并紧跟行业技术发展,及时引入智能装备前沿案例。</p>





### 三、集中实践环节简介

课程编码	环节名称	教学目标	主要内容和教学要求
000001S	军事技能训练	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>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>	<p><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
010102S	专业认识实习	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>



010103S	劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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>
010104S	“双创”实践活动	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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。</p>
010105S	岗位实习	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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</p>	<p><b>主要内容:</b> 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。</p> <p><b>教学要求:</b> 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</p>



		<p>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><b>能力目标：</b>具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行能力；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>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>
010106S	毕业设计 (论文)	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
010107S	毕业教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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	16
	GX002009X	书法艺术与《说文解字》		1	16	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
	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
	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：食品智能加工技术

专业层次：专科

论证时间：2025 年 8 月 6 日

论证专家	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
	袁仲	教授/院长	商丘职业技术学院	绿色食品生产	袁仲
	樊明涛	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	食品工程技术	樊明涛
	刘伟	教授/副院长	河南工业大学	粮食工程技术	刘伟
	吕永林	高级工程师/总经理	河南双汇投资发展股份有限公司	食品智能加工	吕永林
	常小静	高级工程师/总经理	河南三剑客奶业有限公司	食品生物技术	常小静
	周靖琦	教授/院长	漯河食品工程职业大学	食品生物技术	周靖琦
	王丽莎	教授/副院长	漯河食品工程职业大学	食品智能加工	王丽莎
论证意见	<p>本专业人才培养方案以食品行业企业深度调研为基础，紧密结合自身办学基础和特色，广泛吸纳行业企业专家意见，经食品领域相关专家指导修订后定稿。</p> <p>该人才培养方案精准匹配现代食品行业就业岗位群所需知识、能力和素质要求，突出了职业能力培养的特点，专业定位和培养目标准确，课程设置科学合理，有助于高技能人才培养目标的实现。课程体系强化实践教学环节，将实践教学作为学生职业素质培养的重要部分，有助于学生将理论知识与实际操作相结合，提高其实际应用能力。同时注重课程设置与岗位要求相结合，学业考核与技能考核相结合，能力培养与素质培养相结合，理论学习与实践教学相结合，有助于学生职业能力的形成、提升和可持续发展。</p> <p>经专家组论证，一致认为该人才培养方案合理，同意通过论证。</p> <p>专家组组长（签字）：袁仲 2025 年 8 月 6 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				