



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

食品工程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

本科层次职业教育食品工程技术专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品工程技术

专业代码：290101

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、基本修业年限与学位

基本修业年限：4 年

授予学位：工学学士学位

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（29）
所属专业类（代码）	食品类（2901）
对应行业（代码）	食品制造业（14）、农副食品加工业（13） 酒、饮料和精制茶制造业（15）
主要职业类别（代码）	农副产品加工人员（6-01） 食品工程技术人员（2-02-24-00） 食品和饮料生产加工人员（6-02） 农产品食品检验人员（4-08-05-01） 生物发酵工程技术人员（2-02-36-03） 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	食品产品研发、食品工艺设计与优化 食品生产管理、食品智能化生产控制 食品检验与质量管理
职业资格证书或 职业技能等级证书	西式面点师（高级）、肉制品加工工（高级） 乳制品加工工（高级）、食品合规管理（高级） 食品检验管理（高级）、农产品安全评价（高级）



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，传承与创新技能文明，德智体美劳全面发展，具有较高的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，一定的国际视野，掌握较为系统的基础理论知识和技术技能，具备一定的技术研发与改造、工艺设计、技术实践能力，能够从事科技成果、实验成果转化，能够生产加工中高端产品、提供中高端服务、解决较复杂问题、进行较复杂操作，具有一定的创新能力，具有较强的就业创业能力和可持续发展能力，具备职业综合素质和行动能力，面向农副产品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造等行业的食品工程技术人员、质量管理工程技术人员、安全生产管理技术人员、食品生产加工人员等职业，能够从事食品智能制造、生产管理、工艺优化、检验检测、质量控制、工程设计、产品研发、技术研发和成果转化等工作，能够服务食品产业高质量发展的高端技能人才。

（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) 具有质量意识、环保意识、安全意识和创新思维；

(3) 具有扎实的人文素养与科学素养，具有一定的科学思维和科学精神；

(4) 具有较强的集体意识和团队合作意识；

(5) 养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；

(6) 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；

(7) 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；

(8) 热爱食品行业，乐于从事食品工程事业，具有爱岗敬业、诚实守信、奉献社会的精神，遵守职业道德准则和行为规范；具有创业意识、创新精神和成果转化意识，具备社会责任感和担当精神，深刻认识食品工程技术对食品产业发展的重要性；形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

2.知识要求

(1) 掌握思想政治理论、科学文化基础知识、形势政策和中华优秀传统文化等知识；

(2) 掌握掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定、技术标准，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；

(3) 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；



(4) 掌握 1 门外语并结合本专业加以运用;

(5) 掌握与食品相关的基础化学、分析化学、生物化学、微生物学和工程原理等基础理论知识;

(6) 掌握食品加工智能化、数字化装备操作与维护的基本知识;

(7) 掌握食品工程领域工艺设计和产品开发所需要的专业知识、技术手段以及相关的影响因素;

(8) 掌握食品生产主要的工程原理、智能装备、工艺流程等相关知识;

(9) 掌握现代食品检验检测技术和检测仪器相关知识;

(10) 掌握食品质量与安全控制体系;

(11) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项运动技能,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) 具有良好的语言文字表达能力、沟通合作能力;具有一定的跨文化交流能力;

(2) 具备职业生涯规划能力;具备一定的心理调适能力;

(3) 具备基础的英语交流能力,能较顺利地阅读本专业的外文书籍和资料;

(4) 具备利用信息技术获取并处理数据和信息的能力;具备较强的数学思维和计算、分析能力;

(5) 能适应数字化、智能化技术环境,具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;

(6) 具有全球化意识和国际视野,能够积极主动适应不断



变化的国内外形势和环境；

(7) 熟悉食品技术成果转化全流程，具备洞悉食品行业发展新动态、新产品、新技术、新方法的能力；

(8) 能运用食品工程原理，判断复杂工程问题的关键环节；

(9) 具备肉制品、乳制品、冷链食品等食品安全生产与管理的能力；

(10) 具有食品加工过程工艺参数设定与调整的能力；

(11) 具有正确使用和维护食品智能化、数字化装备的能力；

(12) 具有食品产品质量检验、产品质量控制的能力；

(13) 具有食品工艺改良、新产品、新技术研发的能力。

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.食品智能生产	1.生产工艺执行； 2.智能生产线设备运维； 3.生产计划与安排； 4.常见生产问题处理。	1.具备食品加工工艺流程执行、优化工艺参数、编制工艺文件的能力，能够从事食品工程技术领域中高端产品制造； 2.具备自动化设备操作、维护能力，能进行设备日常点检、润滑及故障排除； 3.合理调配人员，组织物料及设备，做好生产安排，具备生产统筹规划、物料管理、产品品质、成本控制、不良率控制的能力； 4.具备解决产品线冲突、生产过程中品质、工艺、设备等异常问题的能力。	食品企业管理 食品智能化生产单元操作 肉制品加工工艺与产品创新 乳制品加工工艺与产品创新 休闲食品加工工艺与产品创新 冷链食品加工工艺与产品创新 食品智能化装备与数字化技术	肉制品加工工（高级） 乳制品加工工（高级） 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
2.食品工艺改进和新产品研发	1.产品研发及改良； 2.食品工艺设计与优化； 4.生产工艺技术指导。	1.具备食品配方设计与优化能力，能编制新产品工艺说明书及新产品的生产工艺流程、品质标准； 2.具备工艺研发与改进的能力，能设计与优化食品加工工艺流程及工艺参数； 3.分析生产过程中的工艺偏差，解决生产中出现的工艺技术难题。	食品化学 食品生物化学 食品生物技术 食品风味技术 试验设计与数据分析 功能食品开发与应用 食品添加剂与配料应用技术 各类食品加工工艺与产品创新	肉制品加工工（高级） 乳制品加工工（高级） 西式面点师（高级）
3.食品质量检测	1.食品样品检测； 2.检验报告编制与试验数据分析； 3.实验室仪器设备操作与维护； 4.实验室管理。	1.具备设计检验方案和完成食品理化、微生物、添加剂等项目检测的能力； 2.具备规范撰写食品质量检测报告并对检测数据进行统计分析的能力； 3.具备完成检测仪器的安装、调试、校准及日常维护保养的能力； 4.具备实验室质量管理体系知识，具备规范管理实验室耗材、标准品的能力。	基础化学 分析化学 食品微生物 食品感官评定 食品检测技术 食品生物化学 食品标准与法规 试验设计与数据分析 现代食品仪器分析技术	食品检验管理（高级） 农产品安全评价（高级） 食品合规管理（高级）
4.食品质量与安全管理	1.食品质量管理体系的实施； 2.食品安全监督管理； 3.食品质量管理体系建立与审核； 4.食品安全追溯系统建立与实施； 5.食品安全问题与突发事件处理。	1.具备食品安全法规应用能力，熟悉国内外法规，掌握过程控制等工具，熟悉食品生产工艺与关键控制点； 2.熟悉《食品安全法》及实施条例，掌握食品安全抽样规范与执法程序，具备风险分析与关键控制点管理能力； 3.掌握食品质量管理体系审核策划与实施技巧，具备体系文件编写与修订能力； 4.具备供应链溯源系统设计与维护能力，熟练操作追溯管理系统； 5.具备应急处置与危机管理能力，具备跨部门沟通与团队管理能力。	安全生产管理 食品标准与法规 食品溯源与召回 食品合规管理及应用 食品安全风险分析与管理 食品安全与质量控制技术	食品合规管理（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
5.食品工程设计	1.生产线升级改造 2.厂房与设施规划; 3.生产项目全流程设计; 4.进行设备选型与验证; 5.项目管理与协调。	1.具备进行生产线数字化、智能化升级的能力和车间、工厂绿色化改造的能力; 2.具备食品企业厂房与设施规划能力; 3.具备生产项目全流程设计能力; 4.具备针对生产项目进行设备选型与验证的能力; 5.具备项目管理与协调能力。	机械基础 食品工程原理 机械制图与 CAD 食品工程原理课程设计 食品工厂设计课程设计 食品智能化生产单元操作 食品工厂设计与环境保护 食品智能化装备与数字化技术	

六、课程设置及要求

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

表 3 公共基础课程一览表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式
						课堂授课	实践实训		
公共基础课程	公共必修课程	B0M00001G	思想道德与法治	3	48	40	8	1	考试
		B0M00002G	中国近现代史纲要	3	48	40	8	2	考试
		B0M00003G	马克思主义基本原理	3	48	40	8	3	考试
		B0M00004G	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	40	8	4	考试
		B0M00005G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	5	考试
		B0M00006G	中共党史	1	16	16	0	4	考查
		B0M00007G	形势与政策	2	64	64	0	1-8	考查
		B0M00015G	中华民族共同体概论	2	32	32	0	1	考试
		B0000001G	高等数学（I）	3	48	48	0	1	考试
		B0000002G	高等数学（II）	3	48	48	0	2	考试
		B0000005G	大学英语（I）	2	32	32	0	1	考试



课程类别	课程性质	课程编码		课程名称	学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式	
							课堂授课	实践实训			
公共基础课程	成果转化与创新创业课程	B0000006G		大学英语（Ⅱ）	2	32	32	0	2	考试	
		B0000007G		大学英语（Ⅲ）	2	32	32	0	3	考试	
		B0000008G		大学英语（Ⅳ）	2	32	32	0	4	考试	
		B0000009G		大学语文	2	32	32	0	2	考查	
		B0000010G		体育（Ⅰ）	2	36	4	32	1	考查	
		B0000021G		体育（Ⅱ）	2	36	4	32	2	考查	
		B0000022G		体育（Ⅲ）	2	36	4	32	3	考查	
		B0000023G		体育（Ⅳ）	2	36	4	32	4	考查	
		B0000019G		国家安全教育	1	16	16	0	1	考查	
		B0000014G		军事理论	2	36	32	4	1	考查	
		B0000015G		劳动教育	2	32	0	32	2	考查	
		B0000024G		信息技术与人工智能通识	2	32	0	32	2	考查	
		B0000016G		大学生心理健康教育	2	32	32	0	1	考查	
		B0000017G		大学生职业生涯发展与规划	2	32	32	0	1	考查	
		B0000025G		创新思维训练	2	32	0	32	2	考查	
	B0000020G		食品技术发展史	1	16	16	0	3	考查		
	B0000026G		发明专利与成果转化案例	1	16	0	16	5	考查		
	B0000027G		就业指导与创业教育	2	32	32	0	6	考查		
	合计					61	1028	752	276		
	公共选修课程模块	GX001	国学经典与文化遗产模块							3-8	考查
		GX002	艺术欣赏与审美体验模块				公共艺术课程不低于2学分				
		GX003	自然科学与工程技术模块								
		GX004	经济活动与社会管理模块								
		GX005	科学普及与技术创新类								
		GX006	外语交流与跨国文化模块								
		GX007	体育运动与心理健康模块								
		GX008	生活常识与手工体验模块								
		GX009	食品营养与健康类								
		合计（最低要求）					4	64	32	32	
总计					65	1092	784	308			



(二) 专业课程

表 4 专业课程一览表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称		学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式	备注	
							课堂授课	实践实训				
专业课程	专业基础课程	B0101001J	大学物理		3	48	32	16	1	考试		
		B0101002J1	基础化学		4	64	32	32	1	考试		
		B0101003J1	食品科学与工程导论		1	16	16	0	1	考查		
		B0101004J1	分析化学		4	64	32	32	2	考试		
		B0101005J1	机械基础		2	32	24	8	2	考查		
		B0101006J	食品工程原理		4	64	48	16	3	考试		
		B0101007J1	食品生物化学		4	64	32	32	3	考试		
		B0101008J	机械制图与 CAD		2	32	8	24	3	考查		
		B0101009J	食品微生物		4	64	32	32	4	考试		
		B0101010J	食品化学		2	32	16	16	4	考查		
		B0101011J	食品标准与法规		2	32	8	24	5	考查		
		合计			32	512	280	232				
	专业核心课程	B0101001H	食品添加剂与配料应用技术		4	64	16	48	3	考试		
		B0101002H	肉制品加工工艺与产品创新		3	48	8	40	4	考试		
		B0101003H	现代食品仪器分析技术		3	48	16	32	4	考试		
		B0101004H	乳制品加工工艺与产品创新		3	48	8	40	5	考试		
		B0101005H	休闲食品加工工艺与产品创新		3	48	8	40	5	考试		
		B0101006H	食品智能化装备与数字化技术		3	48	24	24	5	考试		
		B0101007H	食品检测技术		3	48	12	36	5	考试		
		B0101008H	冷链食品加工工艺与产品创新		3	48	8	40	6	考试		
		B0101009H	食品安全与质量控制技术		3	48	12	36	6	考试		
		B0101010H	食品工厂设计与环境保护		2	32	32	0	6	考试		
		合计			30	480	144	336				
	专业拓展课程（限选）	B0101001T1	管理方向	人工智能+食品智能化生产		2	32	16	16	6	考查	任选一个方向，限选 12 学分
		B0101002T1		安全生产管理		2	32	16	16	6	考查	
		B0101003T1		食品合规管理与应用		3	48	22	24	8	考试	
		B0101004T1		食品贮运与区块链技术		3	48	24	24	8	考试	
		B0101005T1		食品企业管理		2	32	16	16	8	考查	



课程类别	课程性质	课程编码	课程名称		学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式	备注	
							课堂授课	实践实训				
专业课程		B0101001T1	研发方向	人工智能+食品智能化生产	2	32	16	16	6	考查		
		B0101002T2		试验设计与数据分析	2	32	16	16	6	考查		
		B0101003T2		功能食品开发与应用	3	48	24	24	8	考试		
		B0101004T2		食品生物技术	3	48	24	24	8	考试		
		B0101005T2		食品风味技术	2	32	16	16	8	考查		
		合计				12	192	96	96			
	专业任选课程	B0101001X	国内外饮食文化			1	16	8	8	5-8	考查	学生任选课程 不低于6学分
		B0101002X	食品植物资源			1	16	8	8		考查	
		B0101003X	食品营养与健康			1	16	8	8		考查	
		B0101004X	饮料加工技术			2	32	8	24		考查	
		B0101005X	焙烤食品加工			2	32	8	24		考查	
		B0101006X	食品智慧包装技术			2	32	16	16		考查	
		B0101007X	食品感官评定			2	32	8	24		考查	
		B0101008X	食品专业英语			1	16	8	8		考查	
		B0101009X	粮油食品加工			2	32	8	24		考查	
		B0101010X	果蔬食品加工			2	32	8	24		考查	
		B0101011X	发酵食品生产			2	32	8	24		考查	
		B0101012X	食品保藏技术			1	16	8	8		考查	
		B0101013X	调味品加工			1	6	8	8		考查	
		B0101014X	食品安全风险分析与管理			1	16	8	8		考查	
		B0101015X	文献检索与科技论文写作			1	16	8	8		考查	
		B0101016X	食品工程高新技术			1	16	16	0		考查	
		B0101017X	食品市场营销			1	16	8	8		考查	
		B0101018X	食品溯源与召回			1	16	8	8		考查	
	合计（最低要求）				6	96	32	64				
总计					80	1280	552	728				



(三) 专业项目课程组合

为突出项目化教学和能力培养，坚持校企合作、产教融合，提升学生岗位专项能力，根据上述课程设计，特将专业课程进行了项目化分类概括。

表 5 专业项目课程组合表

项目类别	课程名称	学分	学时	学时分配			建议修读学期	考核方式
				课堂授课	实践实训	项目综合实训		
食品工艺设计与优化	食品添加剂与配料应用技术	4	64	40	24		3	考试
	肉制品加工工艺与产品创新	3	48	8	40		4	考试
	肉制品产品创新项目	1				1 周	4	成果评价
	乳制品加工工艺与产品创新	3	48	8	40		5	考试
	乳制品产品创新项目	1				1 周	5	成果评价
	休闲食品加工工艺与产品创新	3	48	8	40		5	考试
	休闲食品产品创新项目	1				1 周	5	成果评价
	冷链食品加工工艺与产品创新	3	48	8	40		6	考试
	冷链食品产品创新项目	1				1 周	6	成果评价
食品质量控制	食品标准与法规	2	32	24	8		4	考查
	食品检测技术	4	64	16	48		5	考试
	食品安全与质量控制技术	3	48	16	32		5	考试
	现代食品仪器分析技术	3	48	16	32		6	考试
食品工程设计	食品工程原理	4	64	48	16		3	考试
	食品工程原理课程设计项目					2 周	3	成果评价
	食品智能化装备与数字化	3	48	32	16		4	考试



项目类别	课程名称		学分	学时	学时分配			建议修读学期	考核方式
					课堂授课	实践实训	项目综合实训		
	机械制图与 CAD		2	32	16	16		5	考试
	食品工厂设计与环境保护		2	32	32			6	考试
	食品工厂设计项目		2				2 周	6	成果评价
食品工程拓展	生产管理	人工智能+食品智能化生产	2	32	16	16		6	考查
		安全生产管理	2	32	16	16		6	考查
		食品合规管理与应用	3	48	22	24		8	考试
		食品贮运与区块链技术	3	48	24	24		8	考试
		食品企业管理	2	32	16	16		8	考查
	产品研发	人工智能+食品智能化生产	2	32	16	16		6	考查
		试验设计与数据分析	2	32	16	16		6	考查
		功能食品开发与应用	3	48	24	24		8	考试
		食品生物技术	3	48	24	24		8	考试
		食品风味技术	2	32	16	16		8	考查

注：此项目课程与学分学时不重复计算。

（四）集中实践

集中实践主要包括专业项目实训、军训及入学教育、专业认识实习、劳动周、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。



七、教学进程总体安排

(一) 课程设置及教学学时分配

表 6 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	752	22.30%	276	8.19%	1028	61
	公共选修课程	32	0.95%	32	0.95%	64	4
专业 课程	专业基础课程	280	8.30%	232	6.88%	512	32
	专业核心课程	144	4.27%	336	9.96%	480	30
	专业拓展课程	96	2.85%	96	2.85%	192	12
	专业任选课程	32	0.95%	64	1.90%	96	6
集中 实践 教学 安排	专业项目实训周	0	0.00%	192	5.69%	192	8
	军训技能训练	0	0.00%	112	3.32%	112	2
	专业认识实习 (含入学教育)	0	0.00%	24	0.71%	24	1
	劳动周（含技 术创新成果转 化实践活动）	0	0.00%	48	1.42%	48	2
	岗位实习、毕业 设计（论文）、 毕业教育	0	0.00%	624	18.51%	624	26
合计		1336	39.62%	2036	60.38%	3372	184
公共基础课学时占总学时比例：32.38%（1092/3372）							
选修课学时占总学时比例：10.44%（352/3372）							
实践性教学学时占总学时比例：60.38%（2036/3372）							

注: 军事技能训练 112 学时, 记 2 学分; 岗位实习 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 7 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安排							
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期
								每学期教学活动 20 周							
公共必修课程	B0M00001G	思想道德与法治	考试	3	48	40	8	48							
	B0M00002G	中国近现代史纲要	考试	3	48	40	8		48						
	B0M00003G	马克思主义基本原理	考试	3	48	40	8			48					
	B0M00004G	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	3	48	40	8				48				
	B0M00005G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48						48			
	B0M00006G	中共党史	考查	1	16	16					16				
	B0M00007G	形势与政策	考查	2	64	64		8	8	8	8	8	8	8	8
	B0M00015G	中华民族共同体概论	考试	2	32	32		32							
	B0000001G	高等数学（I）	考试	3	48	48		48							
	B0000002G	高等数学（II）	考试	3	48	48			48						
	B0000005G	大学英语（I）	考试	2	32	32		32							
	B0000006G	大学英语（II）	考试	2	32	32			32						
	B0000007G	大学英语（III）	考试	2	32	32				32					
	B0000008G	大学英语（IV）	考试	2	32	32					32				
	B0000009G	大学语文	考查	2	32	32			32						
	B0000010G	体育（I）	考查	2	36	4	32	36							
	B0000021G	体育（II）	考查	2	36	4	32		36						
	B0000022G	体育（III）	考查	2	36	4	32			36					
	B0000023G	体育（IV）	考查	2	36	4	32				36				
	B0000019G	国家安全教育	考查	1	16	16		16							
	B0000014G	军事理论	考查	2	36	32	4	36							
	B0000015G	劳动教育	考查	2	32		32		32						
	B0000024G	信息技术与人工智能通识	考查	2	32		32		32						
	B0000016G	大学生心理健康教育	考查	2	32	32		32							
	小计			53	900	672	228	288	268	124	140	56	8	8	8
成果转化与创新创业课	B0000017G	大学生职业生涯规划与规划	考查	2	32	32		32							
	B0000025G	创新思维训练	考查	2	32		32		32						
	B0000020G	食品技术发展史	考查	1	16	16				16					
	B0000026G	发明专利与成果转化案例	考查	1	16		16					16			
	B0000027G	就业指导与创业教育	考查	2	32	32							32		
小计				8	128	80	48	32	32	16	0	16	32	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安排							
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期
								每学期教学活动 20 周							
专业基础课	B0101001J	大学物理	考试	3	48	32	16	48							
	B0101002J1	基础化学	考试	4	64	32	32	64							
	B0101003J1	食品科学与工程导论	考查	1	16	16	0	16							
	B0101004J1	分析化学	考试	4	64	32	32		64						
	B0101005J1	机械基础	考查	2	32	24	8		32						
	B0101006J	食品工程原理	考试	4	64	48	16			64					
	B0101007J1	食品生物化学	考试	4	64	32	32			64					
	B0101008J	机械制图与 CAD	考查	2	32	8	24			32					
	B0101009J	食品微生物	考试	4	64	32	32				64				
	B0101010J	食品化学	考查	2	32	16	16				32				
	B0101011J	食品标准与法规	考查	2	32	8	24					32			
	小计			32	512	280	232	128	96	160	96	32	0	0	0
专业核心课	B0101001H	食品添加剂与配料应用技术	考试	4	64	16	48			64					
	B0101002H	肉制品加工工艺与产品创新	考试	3	48	8	40				48				
	B0101003H	现代食品仪器分析技术	考试	3	48	16	32				48				
	B0101004H	乳制品加工工艺与产品创新	考试	3	48	8	40					48			
	B0101005H	休闲食品加工工艺与产品创新	考试	3	48	8	40					48			
	B0101006H	食品智能化装备与数字化技术	考试	3	48	24	24					48			
	B0101007H	食品检测技术	考试	3	48	12	36					48			
	B0101008H	冷链食品加工工艺与产品创新	考试	3	48	8	40						48		
	B0101009H	食品安全与质量控制技术	考试	3	48	12	36						48		
	B0101010H	食品工厂设计与环境保护	考试	2	32	32	0						32		
	小计			30	480	144	336	0	0	64	96	192	128	0	0
专业拓展课(限选)	B0101001T1	管理方向	人工智能+食品智能化生产	考查	2	32	16	16					32		
	B0101002T1		安全生产管理	考查	2	32	16	16					32		
	B0101003T1		食品合规管理与应用	考试	3	48	22	24							48
	B0101004T1		食品贮运与区块链技术	考试	3	48	24	24							48
	B0101005T1		食品企业管理	考查	2	32	16	16							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安排							
						总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期
									每学期教学活动 20 周							
	B0101001T2	研 发 方 向	人工智能+食品智能化生产	考查	2	32	16	16						32		
	B0101002T2		试验设计与数据分析	考查	2	32	16	16						32		
	B0101003T2		功能食品开发与应用	考试	3	48	24	24								48
	B0101004T2		食品生物技术	考试	3	48	24	24								48
	B0101005T2		食品风味技术	考查	2	32	16	16								32
	小计				12	192	96	96	0	0	0	0	0	64	0	128
	限选课程要求：学生根据自身情况，任选其中一个方向。															
专 业 任 选 课	B0101001X	国内外饮食文化		考查	1	16	8	8								
	B0101002X	食品植物资源		考查	1	16	8	8								
	B0101003X	食品营养与健康		考查	1	16	8	8								
	B0101004X	饮料加工技术		考查	2	32	8	24								
	B0101005X	焙烤食品加工		考查	2	32	16	24								
	B0101006X	食品智慧包装技术		考查	2	32	16	16								
	B0101007X	食品感官评定		考查	2	32	8	24								
	B0101008X	食品专业英语		考查	1	16	8	8								
	B0101009X	粮油食品加工		考查	2	32	8	24								
	B0101010X	果蔬食品加工		考查	2	32	8	24								
	B0101011X	发酵食品生产		考查	2	32	8	24								
	B0101012X	食品工程高新技术		考查	2	32	16	16								
	B0101013X	食品保藏技术		考查	1	16	8	8								
	B0101014X	调味品加工		考查	1	16	8	8								
	B0101015X	食品安全风险分析与管理		考查	1	16	8	8								
	B0101016X	文献检索与科技论文写作		考查	1	16	8	8								
	B0101017X	食品市场营销		考查	1	16	8	8								
	B0101018X	食品溯源与召回		考查	1	16	8	8								
	小计（最低要求）				6	96	32	64								
任选课程要求：学生根据自身情况，至少任选 6 学分。																
公 共 任 选 课 程	GX001	国学经典与文化遗产		考查					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												



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安排								
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期	
								每学期教学活动 20 周								
	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													
	合计（最低要求）				4	64	32	32								
课程合计				145	2372	1336	1036									
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		第四学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期	
集中实践	B0000001S	军事技能训练	平时表现、 考勤、测试	2	112	0	112	2 周								
	B0101002S	专业认识实习 （含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周								
	B0101003S	劳动周（含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								
	B0101004S	食品工程原理课程设计项目	成果评定	2	48	0	48			2 周						
	B0101005S	肉制品产品创新项目	成果评定	1	24	0	24			1 周						
	B0101006S	乳制品产品创新项目	成果评定	1	24	0	24				1 周					
	B0101007S	休闲食品产品创新项目	成果评定	1	24	0	24				1 周					
	B0101008S	冷链食品产品创新项目	成果评定	1	24	0	24					1 周				
	B0101010S	食品工厂设计项目	成果评定	2	48	0	48					2 周				
	B0101011S	岗位实习	成果评定、 企业评定	17	624	0	624						20 周	6 周		
	B0101012S	毕业设计 （论文）	成果评定、 答辩	8								8 周（与岗位实习同时进行）				
	B0101013S	毕业教育	平时表现、 考勤、测试	1									1 周 （与岗位实习同时进行）			
	集中实践教学合计				39	1000	0	1000	142	6	54	30	54	78	486	150
	总计				184	3372	1336	2036								

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 8 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	7 学期	8 学期
课堂教学	16 周	18 周	16 周	17 周	16 周	15 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(同时开展 技术创新成果转化 实践活动)	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。							
项目课程实训	/	/	2 周	1 周	2 周	3 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	2 周	/	2 周
合计	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

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标准。



1.队伍结构

本专业共有专兼职教师 46 人，其中专任教师 32 人，生师比为 17.66:1；其中博士 6 人，占专任教师的 18.75%，硕士 26 人，占专任教师的 81.25%；双师型教师 25 人，占专任教师的 78.13%；高级职称 13 人，占专任教师的 40.63%；中级职称 16 人，占专任教师的 50.00%。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.专业带头人要求

本专业带头人樊明涛，三级教授，博士生导师。长期从事食品加工与食品安全的研究和技术推广工作。主持完成国家自然科学基金项目 3 项，教育部高等学校博士学科点专项科研基金项目 2 项，科技部“十二五”子课题 1 项，农业部公益性行业项目 1 项，农业部葡萄产业体系子课题 1 项，陕西省统筹重大项目及农业攻关项目 4 项。曾获省科技进步奖 1 项，西北农林科技大学教学成果一等奖 1 项、陕西省教学成果奖一等奖 1 项。主编出版普通高等教育食品类专业“十二五”、“十三五”规划教材 3 部，其他教材 4 部，教材分别获得陕西省优秀教材一等奖，中华农业科教基金会优秀奖，中国林业学会优秀教材奖，西北农林科技大学优秀教材一等奖等奖项。授权发明专利 9 项，实用新型专利 1 项，发表教科研论文 150 多篇，其中



SCI 收录论文 90 多篇。能够较好地把握国内外本行业、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、教学改革，教科研工作和社会服务能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

3.专任教师

专任教师均具有高校教师资格；具有食品科学与工程、农产品加工及贮藏工程等食品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，挖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

聘用河南省食品行业产教融合共同体和河南省市域产教联合体内企业骨干等兼职教师 14 人，占专任教师比例的 43.75%。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、河南三剑客农业股份有限公司等代表性食品企业，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实际工作经验，了解教育教学规律，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。兼职教师承担的专业课教学任务占专业课总课时的 23%以上。



5.项目课程师资团队要求

项目课程组实行双负责人制，学校负责人应为省级以上教学名师或骨干教师、双师型教师、硕士以上学位、副高以上职称；企业负责人应为河南省食品行业产教融合共同体和河南省市域产教联合体内企业骨干成员，有相关专业5年以上工作经验，高级工程师及以上职称。每个项目组负责人至少主持企业真实项目1项。项目课程组成员应为本专业方向双师型教师、硕士以上学位、讲师以上职称，企业兼职教师不得少于项目组成员的30%，每个项目组成员至少参与企业真实项目1项。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。生均教学科研仪器设备值原则上不低于1万元。

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

校内实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等均符合教育部有关标准，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，确保能够顺利开展分析化学、工程制图、食品工程原理、食品添加剂、肉制品加工、乳制品加工、休闲食品加工、冷链食品加工、食品检测技术、食品工厂设计等实验实训活动。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 9 校内主要实训室一览表

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	计算机、服务器、电脑桌椅、投影仪、大屏幕等设备；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	计算机、服务器、电脑桌椅、投影仪、大屏幕等设备；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
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



序号	实训室名称	数量(个)	实验实训项目	主要设备
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	食品工程原理实验室	1	传热实验、精馏实验、干燥实验等	流体阻力及离心泵性能测定实验装置、传热实验装置、精馏实验装置、干燥实验装置等
9	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
10	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
11	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
12	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、发酵酸乳生产线、CIP 系统等
13	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
14	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、纯水生产线等



序号	实训室名称	数量(个)	实验实训项目	主要设备
15	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、馒头机等
16	功能食品实训基地	1	口服液生产	功能性口服液生产线
17	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、包半自动动生产线、胶囊咖啡包装线等
18	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

依据《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习实训单位的有关要求，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习实训基地 15 个。以上食品企业合法经营、管理规范，实习实训条件完备且符合食品产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，并签署了学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地提供食品研发、食品生产管理、食品检验检测、食品质量安全管理、食品工程设计等与专业对口的相关实习岗位，涵盖当前相



关产业发展的主流技术，接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订了实习计划，配备了相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（三）教学资源

主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字化教学资源等。

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《食品微生物》《分析化学》《食品工程原理》等国家规划教材和国家优秀教材。自选、自编教材均立项审批审核通过后使用。与双汇、卫龙等食品企业合作编写的肉制品加工工艺与产品创新、乳制品加工工艺与产品创新、休闲食品加工工艺与产品创新等校本教材 8 部和实训指导书 10 部。同时备有其他出版社优秀教材作参考。教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。教材内容能体现与时俱进，保持科学性、先进性与前瞻性。

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。其中食品相关图书有 18 多万册（含电子图书）、专业期刊 80 多种，涵盖食品行业政策法规、食品标准手



册、食品工程手册、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。配置有食品领域新经济、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。拥有超星读秀、百度学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。食品工程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。

校企合作建设有《肉制品加工技术》1 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，配备了与食品专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库。数字教学资源种类丰富、形式多样、使用便捷，并及时动态更新，满足教学要求。

（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。

在各类课程中，强化课程思政，践行社会主义核心价值观，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、互联网+线上线下混合式教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学、虚拟仿真教学等新型教学模式，打造优质课堂。

（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。

1.评价原则与要求

坚持以学生发展为中心，建立与“技能筑基→任务驱动→项目协同→创新引领”四阶递进课程体系相配套的评价机制。加大过程考核和实践技能考核在课程总成绩中的比重，实践类课程考核占比原则上不低于 60%。强化从基础实验、项目实训



到岗位实习的全过程管理与考核评价，建立“课程学习—项目实践—竞赛认证—成果转化”四维联动的综合评价体系。

2. 多元化评价方式

建立笔试考核、技能操作、项目答辩、作品评审、岗位绩效等多元评价方法。理论课程突出案例分析和技术方案设计能力考核；专业核心课程实行“技能过关”认证；项目课程注重团队协作与创新实践评价；岗位实习引入企业绩效考核机制。同时，将职业技能竞赛获奖、技术创新成果、专利申请、创业项目等纳入评价范畴，实现学习成果的多元认定。

3. 产教融合评价机制

充分发挥市域产教联合体和行业产教融合共同体的优势，建立由专任教师、企业工程师、项目客户等共同参与的多元评价主体。在企业实践教学环节，采用基于职业标准的员工考核方式，对学生的职业素养、工作质量、工作效率等进行综合评价。毕业设计实行校企双导师制，选题必须来源于合作企业的真实项目，评价重点聚焦技术方案的可行性、创新性和产业应用价值。

4. 成绩评定标准

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。根据课程性质和实践教学比例，采用差异化的成绩评定标准（见表10）。重点突出项目化课程和实践性课程的特色评价方式，确保评价结果真实反映学生的技术技能水平和职业综合素质。



表 10 成绩评定标准

标准类别	适用课程类型	成绩构成 (建议比例)	核心评价方式与说明
理论认知类	理论主导型课程 (如: 大学物理、食品科学与工程导论)	平时成绩 30% 期末笔试 70%	评价重点: 基础理论与逻辑思维。 评价方式: 课堂互动、作业、闭卷/开卷考试。试题包含一定比例的综合性、应用题。
技能实践类	单项技能核心课程 (如: 肉制品加工工艺与产品创新、食品检测技术)	平时成绩 30% 技能实操 40% 期末考核 30%	评价重点: 典型食品生产技术、质量控制与产品创新能力。 评价方式: 实验实训报告、关键技能点过关考核、小型任务作品等。期末考核可为本课程技能的综合笔试或实操考试。
项目集成类	专业项目课程 综合设计类课程 (如: 乳制品产品创新项目, 食品工厂设计课程设计)	过程表现 20% 项目成果 50% 项目答辩 30%	评价重点: 技术整合、系统设计、文档规范、团队协作。 评价方式: 校企双导师共同评定。依据设计图纸、(产品)设计说明书及最终答辩表现等进行综合评价。
岗位实践类	岗位实习 毕业设计	企业评价 40% 成果质量 30% 答辩/总结 30%	评价重点: 职业素养、工程规范、解决复杂问题的综合能力与成果应用价值。 评价方式: 企业导师绩效考核、实习报告/技术论文、毕业设计答辩。必须反映真实岗位贡献或项目价值。

说明: 1.项目集成类与岗位实践类是体现本专业特色的核心评价类别, 应严格落实校企双导师评价机制。

2.鼓励将职业技能竞赛获奖、技术创新成果、专利申请等, 按学校规定置换相应课程的成绩或学分。



（六）国际交流

引进和学习国际领先的职业教育理念、教学标准、教学资源，开发具有中国特色的食品类职业教育教学标准、教学资源和教学设备，形成具有较高国际影响力和认可度的食品类职业教育标准、资源和装备。

（七）质量保障

1.学校和二级院系应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.学校和二级院系应完善教学管理机制，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.学校应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，在规定学习年限内修完全部课程，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满 184 学分，准予毕业。符合学位授予条件的，颁发工学学士学位。

（一）学分要求

表 11 毕业学分构成一览表

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	
184	61	4	32	30	12	6	39

（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

至少取得食品合规管理（高级）、食品检验管理（高级）、农产品安全评价（高级）、肉制品加工工（高级）、乳制品加工工（高级）、西式面点师（高级）等职业类证书中的 1 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
B0M00001G	思想道德与法治	素质目标：引导学生形成崇高的理想信念，增强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。培育深厚的爱国主义情感和改革的进取精神，并树立社会主义法治理念，养成自觉守法、遇事找法、解决问题靠法的思维习惯和行为方式。 知识目标：帮助学生系统掌握马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观的基本原理。理解社会主义核心价值观的基本内容、重大意义和实践要求，并全面把握社会主义法律的本质、体系和运行。 能力目标：培养学生运用马克思主义立场、观点和方法分析和解决人生问题的能力。使其能够自觉践行社会主义核心价值观，并具备基本的法律思维，能够运用法律知识分析和解决现实生活中的常见法律问题。	主要内容：本课程是帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观的重要课程。课程内容将紧密结合现实生活案例，并注重理论与实践相结合。主要内容涵盖思想、道德、法治三大模块。包括树立正确人生观、坚定理想信念、弘扬中国精神；践行社会主义核心价值观、遵守道德规范；学习习近平法治思想、宪法及法律体系，提升法治素养。 教学要求：本课程综合运用案例分析、情境教学、法治思辨等多元方法，帮助学生把握思想道德建设与法治建设核心要点，培养道德判断、价值选择、法治思维与实践践行能力，提升思想道德素养与法治素养；引导学生树立正确世界观、人生观、价值观与法治观，强化道德自觉、法治意识与社会责任，落实立德树人根本任务。
B0M00002G	中国近现代史纲要	素质目标：增强学生的民族自尊心、自信心、自觉性，自觉继承和发扬近代以来中国人民的爱国主义传统和革命传统，进一步增强实现中华民族伟大复兴的责任感和使命感。 知识目标：掌握近代以来中国先进分子和人民群众为救亡图存而进行艰苦探索、顽强奋斗的历程及其经验教训；掌握中国特色社会主义是改革开放以来中国共产党的全部理论和实践的主题。 能力目标：能够运用科学的历史观，了解近现代的国史国情，认识中国近现代社会发展与革命、建设、改革的历史进程及其规律。	主要内容：本课程以 1840 年鸦片战争至 1949 年新中国成立的历史进程为主线，系统梳理列强侵华与民族危机、各阶级救亡图存运动、新民主主义革命兴起与胜利等核心阶段，阐释近代中国社会性质、主要矛盾与历史任务的演变，分析重大事件的背景、性质与影响，凸显中国共产党领导革命胜利的历史必然性，传承近代中国人民的爱国主义、抗争与探索精神，展现民族觉醒与复兴的历史轨迹。 教学要求：本课程需综合运用史料研读、案例分析、专题研讨、情境教学等多元方法，帮助学生系统掌



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
			握近代中国历史基本史实、关键节点与核心概念，构建完整历史知识体系；培养运用历史唯物主义分析问题、解读史料、逻辑论证的思辨能力，提升从历史中汲取经验指导现实的实践能力；引导学生深刻认识国家独立与民族复兴的意义，坚定“四个自信”、强化爱国主义情怀与历史责任感，树立正确的历史观、民族观、国家观，落实立德树人根本任务。
B0M00003G	马克思主义基本原理	素质目标：引导学生树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”、自觉践行社会主义核心价值观，努力成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。 知识目标：使学生系统掌握马克思主义哲学、政治经济学和科学社会主义的基本观点、理论体系和内在联系，深刻理解世界的物质性、实践的本质、社会发展的基本规律及资本主义的内在矛盾和历史趋势。 能力目标：着力培养学生运用唯物辩证法和历史唯物主义分析社会历史现象、辨别社会思潮的能力，提升其理论思维水平和解决复杂现实问题的实践能力，为专业学习与未来生涯奠定方法论基础。	主要内容：课程紧扣马克思主义的整体性，遵循从哲学基础到资本主义批判，再到社会主义展望的逻辑脉络。系统阐释世界的物质性及发展规律、实践与认识及其辩证关系、社会基本矛盾运动及其规律、资本主义经济制度的本质与演进趋势、社会主义五百年的发展历程以及共产主义崇高理想。重点在于揭示人类社会发展的规律，阐明马克思主义的当代价值。 教学要求：本课程须坚持“六个相统一”，紧密结合当代中国与世界发展的实践，回应学生思想关切。倡导启发式、互动式、研讨式教学，注重经典著作导读与现实案例剖析相结合，激发学生理论兴趣，引导其进行自主、合作、探究性学习，深刻领会马克思主义的真理力量和实践伟力，实现从知识接收到价值认同再到能力提升的转化。
B0M00004G	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，增强在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的自觉性和坚定性；培养学生形成正确的历史观和国家观，激发爱国主义热情，自觉将个人发展融入国家富强、民族复兴的伟大事业之中，担当起时代新人的责任与使命；培养学生运用	主要内容：本课程以马克思主义中国化时代化为主线，以中国特色社会主义为重点，全面系统地阐述了毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想产生的历史背景、形成发展过程、主要内容、历史地位及其对中国革命、建设和改革的重大指导意义。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		马克思主义的立场、观点、方法分析和解决问题的思想自觉，崇尚实践，追求真理，抵制各种错误思潮。 知识目标：使学生系统了解马克思主义中国化时代化的历史进程与内在逻辑，把握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想之间既一脉相承又与时俱进的关系；深入理解和把握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂，中国特色社会主义理论体系各组成部分的形成背景、核心观点与历史地位；重点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、丰富内涵和实践要求。 能力目标：培养学生运用马克思主义中国化时代化的理论成果，认识、分析和解决现实问题的能力，提升理论思辨水平；通过理论联系实际，增强学生对国情世情的了解，提高参与社会主义现代化建设的实践能力与创新本领；提升学生运用科学理论辨别各种社会思潮和历史是非的能力，能够自觉抵制错误观点和思想侵蚀；培养学生持续关注和深入学习党的理论创新成果的习惯，具备与时俱进地理解和把握马克思主义中国化时代化最新成果的能力。	展示中国在经济、政治、文化、社会、生态文明等各个领域取得的辉煌成就，分析中国特色社会主义制度的优越性。 教学要求：本课程综合运用课堂讲授、专题研讨、案例教学、情景模拟、在线学习等多种教学方法；紧密结合国际国内形势的发展变化，特别是新时代中国特色社会主义的伟大实践，增强教学的时代感和针对性；坚持正确的政治方向，以党的重要文献和权威论述为根本遵循，弘扬主旋律，传递正能量；将实践教学纳入课程体系，通过社会调查、志愿服务、主题参观、读书报告等形式，引导学生深入社会、了解国情，在实践中深化对理论的理解和应用。
B0M00005G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标：能够将对中国式现代化宏伟蓝图的理论认同，升华为坚定的价值信仰与自觉的使命担当，并立志将其转化为投身民族复兴伟业的实际行动。 知识目标：能够系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，并准确说明“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的内在逻辑与时代内涵。 能力目标：能够熟练运用“六个必须坚持”的立场、观点与方法，深刻辨析当代中国发展面临的现实问题，具	主要内容：本课程核心教学内容为习近平新时代中国特色社会主义思想的完整体系。重点讲授“十个明确”的核心要义，系统阐述实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴等根本问题；讲解“十四个坚持”的基本方略，涵盖治国理政各领域实践要求。课程深入分析“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局，并解读贯穿其中的立场观点方法——“六个必须坚持”。通过学习，引导学生全面理解这一思想的时代背景、重大意义与实践伟力。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		备以党的创新理论分析和指导实践的理论思维能力。	教学要求： 本课程要求教师运用专题式教学、案例分析、实践教学等多种方法，以教育部统一课件为依据并结合党的创新理论进展适时更新教学内容，讲清该思想的历史逻辑、理论逻辑和实践逻辑，阐明其科学内涵、世界观和方法论，帮助学生系统掌握其主要内容和科学体系，把握立场观点方法，增强政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，坚定理想信念，提高理论水平，增强实践能力，使其成为让党放心、爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。
B0M00006G	中共党史	素质目标：增强学生对党的政治认同、思想认同和情感认同，使其知史爱党、知史爱国，自觉肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任。 知识目标：使学生系统掌握中国共产党百年奋斗的光辉历程、重大成就和历史经验，了解党的历史上重大事件、重要会议和重要人物。 能力目标：培养学生运用马克思主义立场、观点和方法分析与解决问题的能力，使其能够运用科学的历史观正确分析和评价党史上的重大问题，自觉抵制历史虚无主义。	主要内容：本课程以中国共产党百年发展历程为主线，围绕"四个历史时期"，通过专题形式组织教学：1.党的创建与新民主主义革命：涵盖中国共产党的创建、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：包括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、把中国特色社会主义全面推向 21 世纪以及在新的形势下坚持和发展中国特色社会主义；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、伟大成就及其重大意义。 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，帮助学生梳理中国共产党百年发展的历史脉络与关键节点；培养学生运用历史唯物主义分析党史事件、解读历史经验的思辨能力，提升从党史中汲取智慧、指导实践的能力；引导学生深刻认识中



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
			中国共产党的领导是历史和人民的选择，坚定理想信念与“四个自信”，强化使命担当，落实立德树人根本任务。
B0M00007G	形势与政策	素质目标：教育引导学树牢“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，在政治立场、政治方向、政治原则、政治道路上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，立志成为担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标：引导学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革。 能力目标：培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和判断国内外重大事件、社会热点问题的能力，提高政治敏锐性和辨别力。	主要内容：本课程内容紧跟党的理论创新步伐，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，以国家发展与国际格局为核心，系统解读国内外重大时事热点、政策法规与发展战略，涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域。聚焦新时代中国特色社会主义发展实践，阐释党的创新理论与方针政策，分析国际形势演变趋势与全球治理格局变化，结合国家重大战略部署与区域发展实践，引导学生把握时代脉搏与发展大势，确保教学的时效性和前沿性。 教学要求：本课程需综合运用专题讲授、案例分析、时政研讨、线上线下融合教学等多元方法，帮助学生了解国内外形势与政策要点，培养运用马克思主义立场观点方法分析解读时政问题的能力；引导学生坚定“四个自信”，强化家国情怀与社会责任感，树立正确政治观与大局观，落实立德树人根本任务。
B0M00015G	中华民族共同体概论	素质目标：将对中华民族共同体的理论认知和情感认同，升华为坚定的中华民族共同体意识，增强对中华文化的认同感与自豪感，自觉担当起铸牢中华民族共同体意识、推进中华民族伟大复兴的时代使命。 知识目标：能够系统性阐述中华民族共同体理念的核心要义，准确把握中华民族多元一体格局的历史脉络与时代内涵，深刻理解推进中华民族共同体建设的重大意义与实践路径。 能力目标：能够熟练运用马克思主义民族理论与党的民族政策，辨析民族领域的重要理论与实践问题，具备促	主要内容：本课程系统阐述中华民族共同体理念的理论体系、历史基础与实践路径。核心内容包括：中华民族共同体理念的时代背景、科学内涵与重大意义；中华民族“多元一体”格局的历史形成与演进脉络；铸牢中华民族共同体意识的总体要求与核心任务，涵盖推动各民族共同现代化、促进交往交流交融、构建互嵌式社会结构、普及国家通用语言文字等关键部署；构筑中华民族共有精神家园的内涵与路径；坚持和完善民族区域自治制度的原则与实践；以及新时代民族工



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		进民族团结进步、维护国家统一稳定的分析判断与实务工作能力。	作高质量发展的方向与法治保障。 课程旨在引导学生全面理解中华民族共同体的深刻内涵与实践要求。 教学要求： 本课程紧扣“铸牢中华民族共同体意识”主线，精准阐释党的民族理论与政策，能够引导学生正确辨析中华民族“多元”与“一体”的辩证关系。教学中要着力讲清树立正确中华民族历史观的重要性，善于运用民族交往交流交融的生动案例，批驳错误思潮。具备深厚的中华民族情怀，培养学生成为中华民族共同体建设的自觉践行者。
B0000001G	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、线性代数和微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法； 能力目标： 提升学生逻辑思维、抽象概括、空间想象、数值计算与数学建模能力；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、线性代数初步、数学软件MATLAB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： 高等数学课程以应用为导向、够用为度、服务专业为核心，教学要求聚焦3点：1.掌握函数、极限、导数与积分等核心知识，能解决专业相关的定量问题；2.培养数学思维与数据处理能力，会用数学软件辅助计算；3.对接专业需求，弱化理论推导，强化实际应用场景训练。
B0000005G	大学英语	素质目标： 提高职场涉外沟通，跨文化理解与表达能力；培养学生的沟通能力及团队协作精神；加深对中华优秀传统文化的认同，形成正确的价值观；培养具有家国情怀，国际视野，爱岗敬业，敢于承担社会责任，高素质技术技能人才。 知识目标： 全面提高学生听、说、读、写、译基本技能；了解初步的职场文化和企业文化；了解中外优秀文	主要内容： 由基础模块和拓展模块组成。基础模块为职场通用英语，旨在奠定本阶段英语学科核心素养的共同基础，满足高等职业教育本科毕业要求。基础模块由主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略六个模块组成。拓展模块主要包括三类：（1）职业提升英语，为特定专业学生群体开设，满足特定专业



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		化的一些典型案例；理解英语在国际认同中发挥的重要作用；掌握跨文化交际中的一些基本知识和技能。 能力目标：能在日常生活和职场中就比较熟悉的话题进行语言交流，表达基本准确、流畅；能简单介绍职场文化和企业文化；能用英语较为生动地讲述中国故事；能主动制订合理的学习计划；能养成自主学习习惯；能够不断完善自己，提高素养，爱岗敬业，具有家国情怀和国际视野。	学生完成职场中的涉外沟通需求； （2）学业提升英语，为有升学需求的学生群体开设，为本科学习或出国留学做准备；（3）素养提升英语，为满足学生的兴趣爱好和提升学生的个人素养而开设。 教学要求：在教学中要坚持立德树人，发挥英语课程的育人功能；要落实核心素养，贯穿英语课程教学全过程；要突出职业特色，加强语言实践应用能力培养；要提升信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变；要尊重个体差异，促进学生全面与个性化发展。
B0000009G	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。
B0000010G	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，	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。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		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。	
B0000019G	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。	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。
B0000014G	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。	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



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		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。	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。
B0000015G	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，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。
B0000024G	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	主要内容：本课程主要内容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。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		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，能结合自身专业，识别人工智能技术的应用可能性。	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。
B0000016G	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，提升心理素养与适应能力。 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，将知识内化为心理素养。
B0000017G	大学生职业生涯规划	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。 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。	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，增强学生就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。 主要要求：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。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0000025G	创新思维训练	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。 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。 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。	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。 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。
B0000020G	食品技术发展史	素质目标：培养对食品科技发展的历史使命感与职业荣誉感，树立传承与创新并重的科学精神，增强对食品工业社会责任的深刻理解。 知识目标：掌握世界及中国食品技术发展的关键节点、重大发明与演进脉络，理解不同历史时期食品保藏、加工与制造技术的原理及其对社会发展的影响。 能力目标：能够运用历史视角分析当代食品技术问题的成因与发展趋势，具备从技术发展史中汲取经验以指导未来创新的初步能力。	主要内容：课程系统梳理从古代食品贮藏技艺到现代食品工程技术的演进历程，涵盖食品保藏技术（罐藏、冷冻、干燥等）、食品加工技术（碾磨、发酵、包装等）的重大变革，以及未来食品技术的发展趋势，分析技术变革背后的驱动因素。 教学要求：采用时间轴梳理、经典案例剖析与专题研讨相结合的方式，通过历史图片、影像资料等增强教学直观性，引导学生思考技术、社会与人的关系，培养批判性思维与宏观视野。
B0000026G	发明专利与成果转化案例	素质目标：培育严谨求实、保护创新的知识产权意识，树立将科技成果服务产业与社会的转化精神，强化职业道德与法律观念。 知识目标：掌握专利的基本类型、授权条件与申请流程；理解技术秘密、商标等知识产权形式；学习科技成果转化的主要模式、政策法规与商业模式。 能力目标：具备初步的专利文献检索与阅读能力，能够撰写简单的专利技术交底书；初步掌握分析成果转化可行性的方法，了解成果转化过程中的关键环节。	主要内容：课程涵盖知识产权基础、专利法核心条款、专利检索与分析平台使用；重点解析食品领域内典型的发明专利案例，以及从实验室研究到市场化产品的成功转化案例，探讨其中的策略、路径与风险。 教学要求：坚持案例教学与项目实践导向，邀请行业专家进行案例分享，组织学生进行模拟申请与转化方案设计。强调互动讨论与实操训练，提升学生在真实场景中运用知识解决问题的能力。
B0000027G	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	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；



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		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：培养学生进行自我认知与职业探索的能力，提升求职技能（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。	教学要求：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。

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
B0101001J	大学物理	素质目标：培养学生严谨求实的科学态度和探索精神，使其能够从物理学视角认识自然规律，并建立工程意识与辩证唯物主义世界观。 知识目标：掌握经典物理学和近代物理学的基本概念、基本原理与基本规律，重点包括力学、热学、电磁学、振动与波及光学等与食品工程技术密切相关的核心内容，为后续专业课程的学习奠定坚实的理论基础。 能力目标：能够运用物理学的理论和方法，初步具备分析与解决食品工程领域中如流体输送、传热过程等实际问题的能力，具备建立物理模型和进行定量计算的能力。	主要内容：力学基础，包括质点运动学、牛顿运动定律、动量定理与动量守恒定律等；机械振动与波；热学，包括气体动理论、热力学基础；电磁学，包括静电场、稳恒磁场、电磁感应；波动光学，包括光的干涉、衍射、偏振；近代物理基础。 教学要求：紧密结合食品工程技术的专业背景，通过工程案例（如巴氏杀菌中的热传导、均质机中的流体力学等）阐释物理原理，激发学生兴趣；注重理论讲授与演示实验、讨论互动相结合，引导学生从物理学视角思考专业问题。
B0101002J1	基础化学	素质目标：培养遵纪守法、诚实守信、吃苦耐劳、团结协作、讲职业道德和爱岗敬业精神；培养学生独立学习能力、信息收集及获取新知识的能力，独立分析解决问题的能力、制订与实施计划的能力、决策能力。 知识目标：掌握溶液配制基本原理、化学平衡的基本原理；学会有机化合物的特性及其结构的特点，掌握其命名法；	主要内容：课程涵盖溶液物质的量浓度、质量浓度、质量分数、体积分数等溶液浓度的表示方法、计算方法；有关溶液配制的计算；强酸（碱）溶液的酸度计算；有机化合物的特性及其结构的特点，掌握其命名法；各类有机化合物的结构与性质的内在关系及其变化规律；实验室安全的基本知识；称量、溶解、过滤、蒸发、浓



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		熟悉各类有机化合物的结构与性质的内在关系及其变化规律。 能力目标：掌握溶液配制及常用操作技术、缓冲溶液的配制及常用仪器操作技术；掌握有机化实验基本操作和基本技能。	缩、结晶的基本操作知识；试剂的取用原则、常见浓度溶液的配制方法。内容设计注重与生物、食品、环境等领域的交叉应用。 教学要求：教学需要理论结合实践，采用小组讨论与探究式学习，强调实验规范和安全意识。要求学生能独立完成基础实验并分析数据，撰写逻辑清晰的报告。考核综合理论测试、实验操作及创新能力，误差控制等实操指标需符合行业标准。
B0101003J1	食品科学与工程导论	素质目标：树立对食品工程技术专业的认同感与服务国家食品产业的使命感，培育严谨求实的科学精神、食品安全与工程伦理意识。 知识目标：了解食品专业与食品工业的发展沿革、现状及趋势，掌握相关生物学与化学基本知识，熟悉食品加工工艺、产品开发管理与新技术的核心知识。 能力目标：形成对食品工程技术专业的整体认知框架，具备初步分析食品科学问题、规划自身学业规划以及有效整合信息与进行专业表达的能力。	主要内容：食品科学与工程专业的发展沿革与现状，我国食品工业发展的现状与趋势，基于食品科学与工程教育专业认证的培养方案解读，食品科学与工程中的生物学，食品科学与工程中的化学，食品的加工工艺学，食品开发、管理与营销，食品科学与工程中的新技术，食品文化、职业道德与规范。 教学要求：注重整合“从科学到工程、从技术到人文”的知识链条，采用案例、研讨、讲座等多种教学手段，并融入课程思政元素。
B0101004J1	分析化学	素质目标：培育和践行社会主义核心价值观，学会运用量变和质变的辩证关系分析和解决问题。 知识目标：掌握分析化学中误差及数据处理、滴定分析技术的基本原理和操作技能、酸碱滴定技术的基本原理和操作技能；掌握配位滴定技术的基本原理和操作技能、紫外-可见分光光度技术的基本原理和操作技能。 能力目标：掌握称量、定容、滴定等基本操作技能及吸光光度法的测定技术；能够学会准确表述实验过程和结果，正确分析和处理实验数据，科学评价实验结果，独立完成实验报告。	主要内容：课程涵盖四大滴定分析法（酸碱、络合、氧化还原、沉淀）的原理与操作，重点讲解误差来源、数据处理及有效数字规则。延伸内容涉及吸光光度法、电位分析法等仪器分析技术，以及化学分离方法的应用。理论教学与实验设计紧密结合，包括标准溶液配制、滴定曲线绘制等实操训练。 教学要求：教学需突出理论与实践结合，通过实验培养学生规范操作能力，误差控制需符合行业标准。要求学生掌握滴定终点判断、数据统计处理方法，并能撰写科学实验报告。考核应综合理论测试、实验操作及案例分析能力。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0101005J1	机械基础	素质目标: 树立严谨规范、安全负责的职业意识,形成对食品机械设备探究的兴趣,以及“精益求精”的工匠精神。 知识目标: 掌握机械相关基本概念,理解与食品机械密切相关的常用机构和机械传动的工作原理、特点及应用,熟悉通用机械零件的基础知识。 能力目标: 具备分析机械组成和运动特性的能力,能够独立进行简单机械零件设计、机械及传动装置设计,具备维护常用机构及零部件的能力。	主要内容: 机械基础概论、机械工程材料的分析与应用、工程构件的受力分析与承载能力分析、常用机构和机械传动的分析与应用、联接与轴系零部件。 教学要求: 紧密结合食品加工典型设备(如输送机、灌装机、杀菌釜等)的实例进行讲解,将抽象的机械原理与具体的食品生产工艺相联系;采用仿真、实物模型及现场参观等教学手段,增强教学的直观性与实践性。
B0101006J	食品工程原理	素质目标: 培养学生严谨的食品工程大国工匠精神和高尚的职业道德,激发学生的创新意识,锻炼学生的团队合作设计能力、专业技术交流的表达能力、制定工作计划的方法能力、获取新知识、新技能的学习能力和解决实际问题的工作能力。 知识目标: 掌握食品工程原理的各单元操作的基本概念和基本原理;熟悉各单元操作的典型设备的构造、工作原理和有关工艺计算。 能力目标: 具有针对食品生产实际,正确选择适合的单元操作的能力;工程设计计算时正确查阅工程手册或工程图表,获取相关设计参数的能力;正确进行单元操作过程的物料衡算、能量衡算和设备初步选型的能力。	主要内容: 本课程讲述食品生产加工过程中的“三传理论”及常见单元操作中典型设备的工作原理、基本构造及设计计算和工艺计算等。三传理论包括动量传递、热量传递、质量传递;该课程主要内容包括:流体流动、流体输送、传热、蒸发、干燥共5个单元操作。 教学要求: 结合食品行业实际案例讲解相关工程原理,避免纯理论灌输;每章节配套相应的实验实训项目,如流体阻力测定实验等,确保理论知识与实践操作紧密衔接。采用项目式教学、案例教学、小组讨论等多种教学方法,激发学生自主学习工程原理与设备知识的意识。
B0101007J1	食品生物化学	素质目标: 强化食品安全与职业责任意识,培养科学严谨的实验与职业态度,树立绿色生产与可持续发展理念。 知识目标: 掌握食品中核心生物大分子糖类、脂类、蛋白质、核酸和酶的化学组成、结构特点及理化性质;理解食品加工与贮藏中关键生物化学反应机制,如美拉德反应等;掌握食品生物化学相关检测技术的原理及方法,如还原糖测定。 能力目标: 能够运用食品生物化学知识分析解决食品生产、贮藏中的实际问题;能够独立完成食品生物化学核心实验,熟练操作常用仪器。	主要内容: 内容包括糖、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。 教学要求: 教学需结合案例(如糖尿病代谢异常)阐释理论,实验环节强调分光光度计等仪器的规范使用。要求学生能绘制代谢通路图并解释关键调控点。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0101008J	机械制图与 CAD	素质目标：培养工程规范意识，塑造空间想象与逻辑思维，强化严谨务实素养，激发协同与应用意识。 知识目标：掌握机械制图基础标准；熟悉三视图投影原理、常用视图的适用场景；掌握零件图、装配图的组成与表达逻辑；掌握 CAD 软件操作；了解三维建模基础知识，理解零件建模与装配体设计的基本流程。 能力目标：能读懂零件图和简单装配图；能使用 CAD 软件绘制符合标准的二维图纸、进行三维建模；能根据简单设计需求，能独立完成图纸的全流程输出。	主要内容：机械制图国家标准、投影原理、零件图、装配图、CAD 软件、CAD 绘制二维图，三维建模等 教学要求：结合实物模型、动画演示等，帮助学生理解抽象的投影原理；每章节配套典型图纸案例，通过“讲解+提问”引导学生主动分析图形要素，强化标准认知；CAD 软件实操采用“演示+分组练习”模式。
B0101009J	食品微生物	素质目标：培养学生对食品微生物学的浓厚兴趣，提升其在食品生产、质量控制等环节中的科学素养与责任意识，强化团队协作精神与创新思维，使学生具备良好的职业道德和严谨的工作态度。 知识目标：掌握食品中常见微生物的种类、形态结构、生理特性等基础知识；理解微生物在食品制造、腐败变质过程中的作用机制、食源性疾病的控制措施；熟悉食品微生物检验的基本原理与方法。 能力目标：具备独立进行食品微生物实验操作的能力，包括样本采集、处理、培养及观察等；能够运用所学知识对食品微生物相关问题进行分析和判断，并提出合理的解决方案；在食品生产与质量控制中，能有效运用微生物学知识进行过程监控与问题处理。	主要内容：食品微生物（细菌、真菌、病毒等）的特性；微生物与食品之间的相互关系，涵盖有益作用（如发酵剂的应用）与有害影响（导致食品腐败与食源性疾病）；食品微生物检验的标准流程与技术手段，微生物在食品生产中的实际应用。 教学要求：教学内容应紧密贴合食品行业的实际需求与发展趋势，确保学生所学知识的实用性与前沿性。教学过程中，注重理论与实践的深度融合，通过实验、实习等环节提升学生的实际操作能力。同时，引入行业标准和案例教学，培养学生解决实际问题的能力，使其毕业后能迅速适应食品企业的工作要求。
B0101010J	食品化学	素质目标：掌握扎实的食品化学基础知识，培养分析问题、解决问题的能力，良好的职业素养。 知识目标：掌握食品的各主要化学成分的理化性质以及在贮存加工中的化学变化机理；掌握食品中的主要成分对食品品质和安全性的影响。 能力目标：能说出食品主要成分的结构和性质；能分辨出食品中主要成分对食	主要内容：课程聚焦六大食品组分（水、糖类、脂类等）的理化性质，在食品贮藏加工中的化学变化机理及其对食品品质和安全性的影响。重点讲解美拉德反应、蛋白质变性等核心反应机理。延伸内容涵盖食品添加剂作用原理、风味物质形成机制及现代分析技术在食品检测中的应用，通过案例解析食品工业中的实际问题。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		品品质和安全性的影响。	教学要求： 教学需结合食品加工实例（如焙烤/冷冻食品）阐释理论，实验环节需强化仪器操作与数据分析能力。要求学生能解释食品变质化学机制，设计简单保鲜方案，考核综合理论测试、实验报告及创新课题展示。
B0101011J	食品标准与法规	素质目标：培养学生综合应用规范、标准解决问题的能力，发现问题、分析问题和解决问题的能力，树立学生的过程思维、风险思维和系统思维的意识，食品安全观念和懂法、遵法、守法的意识。 知识目标：熟悉我国食品安全法律法规分类，掌握我国主要食品相关法律法规的重点内容，我国食品标准分类体系及我国食品安全国家标准的主要内容。 能力目标：能解读各类食品标准、会编制食品企业标准。	主要内容：课程涵盖中国食品安全监管体系架构、国际食品法典（CAC）与主要贸易国（欧盟、美国）法规差异，我国食品标准分类体系及我国食品安全国家标准的主要内容。重点解析食品标签标识、添加剂使用等强制性标准。案例分析模块包括 SC 许可申报流程、行政处罚案例解读等。 教学要求：教学需结合最新法规动态，强化时效性，要求学生掌握标准查询（国家标准全文公开系统）技能。考核包含法规条款应用测试、企业标准编制实训及模拟听证会辩论等实践形式。

（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
B0101001H	食品添加剂与配料应用技术	素质目标：树立“依法使用”的食品安全意识与高度的社会责任感，形成严谨求实、精益求精的职业精神，在配方设计与应用中坚守职业道德与规范，并具备一定的创新思维与团队协作能力。 知识目标：掌握食品添加剂与配料的定义、分类、化学结构、理化性质及安全性评价知识；深入理解各类添加剂的作用机理、代谢路径及其在复杂食品体系中的相互作用；系统掌握国内外食品添加剂法规标准体系。 能力目标：具备根据产品开发需求，正确选择、合理复配并准确计算添加剂与配料用量的能力，能够综合运用添加剂理论知识解决食品开发及生产中遇到的复杂技术问题。	主要内容：食品添加剂概论、防腐剂、抗氧化剂、食用色素、发色剂与稳定剂、调味类添加剂、食用香料香精、营养强化剂、酶制剂、食品工业用加工助剂和食品添加剂实验。 教学要求：结合典型案例（如乳制品中增稠剂的合规使用、肉制品中亚硝酸盐的控制）讲解添加剂的应用；每类添加剂配套对应的实训项目或市场调查任务，使学生深入理解相关内容。采用案例教学、项目式教学、模拟实训等方法，让学生完成配料选择、配方设计流程，强化其应用能力。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0101002H	肉制品加工工艺与产品创新	素质目标: 从事肉制品生产良好的职业道德; 爱岗敬业, 养成遵守操作规范、节约生产、注意安全的习惯; 具备良好的敬业精神和协作精神, 不断提高可持续发展能力和创新能力, 形成良好的职业素养。 知识目标: 掌握肉制品生产原辅料选择、验收、贮藏、生产设备使用维护知识; 掌握原料肉分割及不同肉加工用途知识; 掌握典型肉制品, 如腌腊制品、酱卤制品、灌肠制品、熏烤制品、油炸制品、干肉制品等的加工技术及质量控制, 熟悉当前肉制品行业的新技术、新工艺与发展趋势。 能力目标: 具备独立完成主要肉制品加工操作的能力, 能够熟练运用所学工艺知识分析与解决生产中的常见质量问题, 初步具备新产品配方设计、工艺优化及小试开发的能力。	主要内容: 肉制品生产所需原辅料种类、营养成分、理化特性、安全标准、加工特性、功能作用等; 典型肉制品, 如腌腊制品、酱卤制品、灌肠制品、熏烤制品、油炸制品、干肉制品等的配方设计、工艺流程、工艺参数、操作要点、安全标准及品质控制、安全生产管理等基本知识及基本技能。 教学要求: 紧密围绕市场主流肉制品进行案例教学, 将传统工艺理论与现代食品工程技术、清洁标签、减钠等健康趋势深度融合; 积极采用“教学做创”一体化教学模式, 通过实操训练、产品品评、讨论分析、以及创新项目实践, 强化学生的综合应用与解决实际问题的能力。
B0101003H	现代食品仪器分析技术	素质目标: 培养学生环保意识、安全意识、工匠精神、创新思维; 使学生具有自我管理能力和职业生涯规划的意识, 具有较强的集体意识和团队合作精神。 知识目标: 掌握电位分析法、紫外可见分光光度法、原子吸收光谱法、原子荧光光谱法、ICP-MS, 气相色谱法、液相色谱、气质、液质等大型分析仪器的基本工作原理; 能够理解大型分析仪器对食品(农产品)中的重金属含量、农药残留、兽药残留、食品添加剂等成分检测的方法原理。 能力目标: 能使用紫外可见分光光度法、原子吸收光谱法、气相色谱法、液相色谱等大型分析仪器对食品(农产品)中的重金属含量、农药残留、食品添加剂含量、兽药残留等成分进行分析检测。	主要内容: 课程内容涵盖电位分析法、紫外可见分光光度法、原子吸收光谱法、原子荧光光谱法、ICP-MS, 气相色谱法、液相色谱、气质、液质等大型分析仪器的基本工作原理; 实验模块包含使用大型分析仪器对食品(农产品)中的重金属含量、农药残留、食品添加剂含量与兽药残留等指标进行分析检测。 教学要求: 教学需结合国家标准演示检测流程, 要求学生掌握仪器维护要点及原始记录规范填写。考核包含理论笔试(如分离原理)、实验操作及检测报告撰写三部分, 注重培养学生严谨的科学态度。
B0101004H	乳制品加工工艺与产品创新	素质目标: 培养学生良好的职业素养、工匠精神、创新意识及解决问题的能力。 知识目标: 掌握乳制品生产工艺和工艺	主要内容: 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; 乳制品配方设计优化创新、工艺流程、工艺参数、操作要点、安



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		流程的执行，掌握现有产品配方及工艺的创新优化。 能力目标：能够根据企业管理规范实施一线生产管理、质量管理工作；能够进行产品工艺改良，新产品新技术研发、设计、评价和试生产。	全标准及品质控制、安全生产管理等知识及技能。 教学要求：合理优化教材内容，适时引领学生学习探索行业发展的新工艺、新技术、新设备、新方法。立足学科特点，探索新的教学模式，注重学生实践应用能力的培养。
B0101005H	休闲食品加工工艺与产品创新	素质目标：培养学生严谨的食品安全责任意识、精益求精的工匠精神，树立"健康、安全、创新"的休闲食品开发理念。 知识目标：掌握休闲食品的分类与特性、关键加工工艺原理、配方设计相关基础知识，以及产品创新的市场调研方法、行业法规标准，构建起从基础理论到行业实践的完整知识框架。 能力目标：具备独立分析并解决生产中工艺优化、品质控制问题的能力，能够初步完成休闲食品的创新配方设计、工艺改良及产品方案落地。	主要内容：基础理论部分包括休闲食品分类、原料特性与选择、典型休闲食品加工原理；实践应用部分聚焦具体休闲食品工艺操作，如配方设计、生产流程控制、质量安全检测等，同时融入产品创新环节，涉及市场调研方法、消费需求分析、风味与形态创新设计等。 教学要求：采用"项目引领、任务驱动"的教学模式，以真实产品开发项目贯穿教学全过程，将市场调研、配方设计、工艺试验、品质评价等环节有机整合。深入剖析成功的休闲食品创新案例，培养学生分析问题和解决问题的能力。
B0101006H	食品智能化装备与数字化技术	素质目标：培养创新思维，塑造职业素养，培养严谨负责、注重细节的职业态度，以保障食品安全与质量；增强团队协作意识，完成项目实践。 知识目标：掌握食品智能装备（智能传感设备、工业机器人、AGV等）的基本结构、工作原理与功能特性。理解食品数字化技术（如工业物联网、数字孪生、大数据分析）的基本概念、架构及其在食品生产过程监控、质量追溯、食品检验中的应用原理。 能力目标：具备对典型食品智能装备进行基本操作、状态监控与日常维护的能力；能够运用数字化系统进行生产数据的初步采集、查询与分析；具备初步运用数字孪生等技术对食品生产线进行虚拟调试与优化，能利用数据分析工具诊断并解决生产中常见简单问题。	主要内容：食品智能装备化发展现状及趋势；食品加工过程中常用大数据、数字孪生、PLC、图像识别等数字化、智能化技术概述；典型食品智能化生产线相关设备的结构特点、工作原理、操作及维护；典型食品加工自动化、智能化设备选型与布局；人工智能技术在产品食品加工、食品检验、食品储运、食品追溯过程的应用。 教学要求：充分利用虚拟仿真软件、数字化教学平台、设备模型及校企合作基地进行现场教学，将抽象的技术原理转化为直观、可操作的场景，注重培养学生解决实际问题的能力。



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0101007H	食品检测技术	素质目标：具备扎实的食品理化检测能力，掌握检测基本方法，具有初步的科学研究能力。形成求实的科学态度，严谨的工作作风，培养产品质量意识。养成爱岗敬业的职业道德，良好的团队合作与沟通的职业素质。 知识目标：掌握食品样品的采集和预处理、食品中常规理化指标和营养成分的测定、食品添加剂的测定、食品中常见污染物的测定。 技能目标：具有食品样品的采集和预处理的能力能正确采集样品；能设计食品（农产品）的采样任务单；能进行食品（农产品）的预处理；能规范使用滴定管、容量瓶、吸量管、量筒、漏斗等玻璃仪器；能规范使用电子天平、酸度计、分光光度计、恒温水浴锅等常规仪器；能对食品中水分、酸度、总糖、脂肪、蛋白质含量等理化指标的测定。	主要内容：课程涵盖食品样品的采集和预处理、食品检验基本技能、食品中常规物理指标检验、食品中营养成分的测定、食品添加剂的测定、食品中常见污染物的测定等。重点讲解样品前处理、食品中水分、酸度、总糖、脂肪、蛋白质含量等理化指标的测定。结合典型案例强化实际操作能力。 教学要求：教学需要强调实验室安全与标准化操作，要求学生具备扎实的食品理化检测能力，掌握检测基本方法，具有初步的科学研究能力。形成求实的科学态度，严谨的工作作风，培养产品质量意识。
B0101008H	冷链食品加工工艺与产品创新	素质目标：坚守冷链食品加工“爱岗敬业、诚实守信、服务社会”的职业道德；践行“精益求精、勇于创新”的工匠精神。 知识目标：掌握冷链食品加工技术基础知识，掌握各类冷链食品加工技术原理、工艺及方法，熟悉冷链食品加工设备工作原理、操作规范及维护保养知识；了解冷链食品行业发展的新工艺、新技术、新标准及行业发展动态与趋势。 能力目标：能独立设计冷链食品加工方案，能进行新产品的研发；能及时发现及解决冷链过程中产品出现的问题；能处理冷链设备常见故障；具有创新成果转化和创业的基本能力。	主要内容：冷链食品加工相关法律法规、冷链食品加工核心理论和设备；典型冷链食品加工技术；冷链食品创新设计；冷链食品贮运与销售。 教学要求：要求学生全面掌握冷链食品生产基础理论、加工技术及冷藏链相关知识、产品创新设计等，逐步培养学生职业素养、专业技能与创新意识。通过实践教学，深化学生分析问题、解决实际问题及产品创新能力，以提升学生就业竞争力与创业潜力。
B0101009H	食品安全与质量控制技术	素质目标：通过分析食品质量事故，理解质量失控对消费者健康和企业信誉的危害，树立“质量是生命线”的职业责任感。 知识目标：理解质量控制的基本术语和定义、质量管理的发展历程、统计过程控制的基本知识、常规控制图原理、过程能力和统计抽样的基本知识，掌握	主要内容：课程涵盖食品质量管理工具、5S 管理，食品企业良好操作规范、卫生标准操作程序及危害分析与关键控制点。食品企业质量计划制定及实施。重点解析 GMP、SSOP、HACCP 等食品企业生产和管理规范，能按照企业标准或规范执行食品加工



课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		ISO9001 质量管理体系标准条款的要求。 能力目标：能制作常规控制图并对过程的稳定性进行判定，能根据 GB/T2828.1 实施抽样检验，能计算过程能力指数并分析过程能力，能应用质量管理七种工具改进质量，能根据 ISO9001 质量管理体系标准条款的要求判定食品生产经营过程的符合性。	现场品控管理。强化风险分析与关键控制点判定能力。 教学要求：采用案例教学法，要求学生掌握 SSOP 文件编制、HACCP 体系构建等实操技能。考核包含理论测试（如 GMP 原理）、模拟内审及实验报告，注重培养学生严谨的职业素养与法规意识。
B0101010H	食品工厂设计与环境保护	素质目标：培养团队协作精神，提高严谨的大国工匠精神和高尚的食品工程职业道德，形成食品安全风险分析能力和环境保护意识，激发学生在食品工程技术领域的创新意识。 知识目标：掌握基本建设程序、食品工厂设计的程序、原理、原则及设计内容及深度、设计方法的基本知识；掌握食品工厂的整体布局规划方法、原则及工艺流程及设备生产能力计算方法，并能合理配置设备；掌握食品工厂设计的工程语言。 能力目标：能进行一般食品工厂整体布局规划、工艺流程确定、物料衡算、设备能力计算与设备配备能力；达到初步具备食品工厂生产工艺分析、确定、设计和规划能力，具备食品工程师应具有的食品工厂设计基本技能。	主要内容：主要讲解基本建设程序和组成、食品工厂厂址选择、食品工厂总平面设计、食品工厂工艺设计、物料输送管路设计等食品工厂设计主要内容，通过食品工厂设计案例介绍与分析，强化学生对工程设计的知识理解与记忆。 教学要求：充分利用学校的仿真软件资源，以典型食品品类（肉制品、乳制品等）的工厂设计项目为载体，让学生完整经历从项目立项、厂址比选、工艺设计到环保设施配置的全过程。实施“问题导向学习法”，以食品工厂常见的布局不合理、能耗过高、环保不达标等实际问题为切入点，引导学生探究解决方案。

三、集中实践环节简介

课程编码	环节名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0000001S	军事技能训练	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、	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。



课程编码	环节名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		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。	
B0101002S	专业认识实习	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。 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。	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。
B0101003S	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。
B0101004S	食品工程原理课程设计项目	素质目标： 培养严谨的工程思维和系统化设计理念，树立技术经济性与安全环保并重的责任意识，强化团队协作与规范制图习惯。 知识目标： 深入掌握食品加工工艺流程设计的基本原则与方法，精通物料衡算与能	主要内容： 涵盖典型食品加工项目的工艺流程设计与论证；全系统物料平衡与能量消耗计算；主要工艺设备（输送、成型、杀菌等）的选型计算与性能评估；车间设备与管道的空间布局优化设计；工程图纸（工艺流程



课程编码	环节名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		量衡算的理论模型，熟悉主要设备选型计算依据及车间布置的工程技术规范。 能力目标：能够独立完成一个完整食品加工车间的工艺流程设计，具备准确进行工艺计算、合理选配设备、绘制规范的工艺流程图和车间布置图，并撰写详细设计说明书的能力。	图、设备布置图）的计算机辅助绘制；设计说明书的规范编制与技术经济指标分析。 教学要求：采用项目驱动教学法，要求学生以小组形式完成从基础数据收集、方案比选、工艺计算到图纸绘制的全流程设计任务。指导教师需定期组织方案评审，重点考核设计方案的合理性、计算的准确性及图纸的规范性，培养学生的工程实践能力。
B0101005S	肉制品产品创新项目	素质目标：培养具备市场洞察力与成本意识的创新型人才。引导学生树立对传统肉制品进行现代化改良的使命感，激发其产品创新意识；在追求卓越品质的同时，牢固树立精益求精的工匠精神与科学严谨的成本控制观念。 知识目标：构建系统化的肉制品加工知识体系。深入掌握肉类科学基础原理与加工技术；精通低盐、低脂等健康型肉制品的核心生产工艺、关键技术参数及行业产品标准；熟练掌握基于原辅料功能特性的产品创新设计方法、全过程品质控制体系及常见质量问题的分析与解决方法。 能力目标：形成覆盖产品全生命周期的综合实践能力。能够独立完成从市场调研、概念生成到方案设计的新产品开发流程；具备原料鉴别与适配性选择能力；系统掌握从小试试验开发、到中试工艺参数优化直至最终产品品质系统性评价的全流程创新与实践能力。	主要内容：植物蛋白与肉类复合重组制品的设计与开发；基于清洁标签的低温肉制品开发与保鲜技术研究；地方特色风味肉制品的现代化改造与标准化生产；功能性肉制品（低脂/低盐）的配方设计与营养评价；3D打印技术在个性化肉制品加工中的创新应用。 教学要求：通过完成从产品构思、配方优化、工艺设计到成品评价的全流程，学生需综合运用食品化学、加工工艺和品质控制等专业知识，解决质构改良、风味保持、营养强化及个性化定制等实际问题。实训强调严谨的数据记录与分析能力，要求能够科学评估产品感官特性、营养指标及保质期，并完成包含成本核算与市场前景分析的综合性报告。
B0101006S	乳制品产品创新项目	素质目标：培养推动乳业高质量发展，增强乳品在高端市场竞争力的使命感，激发市场导向的产品开发思维，树立精益求精的品质观念。 知识目标：系统掌握乳制品生产工艺和工艺流程的执行，掌握产品标准、工艺原理及工艺技术的创新优化。 能力目标：能够根据企业管理规范实施一线生产管理、质量管理工作；能够进行产品工艺改良，新产品新技术研发、设计、评价和试生产。	主要内容：聚焦多元健康需求，开展功能型液态奶、乳源功能成分提取、新型发酵菌种开发及优化、创新发酵技术，创新开发适应本土乳源特性的奶酪加工技术等实训项目。 教学要求：立足学科特点，实行项目团队负责制教学模式，注重学生实践创新能力培养。适时引领学生探索行业发展的新工艺、新技术、新设备、新方法。



课程编码	环节名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0101007S	休闲食品产品创新项目	素质目标：树立严谨务实的科研态度与精益求精的工匠精神，强化食品安全第一的责任意识；培养市场导向的创新思维与主动解决问题的担当意识；提升团队协作中的沟通协调素养与成果展示时的表达素养。 知识目标：掌握休闲食品创新实训的关键操作技能，包括原料筛选与配比优化、新型加工设备的规范使用、产品感官评价与理化指标检测、配方及工艺参数的调整方法。 能力目标：能通过调研挖掘需求、运用创意方法设计差异化产品方案，具备优化产品配方、形态、包装的能力；具备独立完成从产品构思到样品试制、性能检测的全流程实践能力。	主要内容：包含基础理论补充（新型原料特性、绿色加工工艺、食品安全法规及市场消费趋势分析）、实践技能训练（原料配比、设备操作、产品检测）、创新项目实操（调研分析、方案设计、样品试制、报告撰写与展示）三大核心模块，形成“理论－实践－创新”一体化内容体系。 教学要求：要求学生需结合课程理论进行方案设计，能解决设备操作、工艺调整等技术问题，实训时严格遵循课程安全规范与操作流程，以小组为单位高效推进从调研到样品试制的全流程任务。
B0101008S	冷链食品产品创新项目	素质目标：培养学生具有冷链食品行业发展需求的创新使命感，强化技术精准、操作规范的职业素养，筑牢冷链食品安全与质量至上的责任意识。 知识目标：系统掌握生鲜、速冻食品等冷链食品的保鲜特性，精通冷链食品加工的核心技术，熟悉冷链智能控制等创新应用技术。 能力目标：学生能够根据市场需求以及冷链食品特性，独立设计冷链食品创新方案，具备从流程设计、技术应用到产品品质综合评价的全流程创新能力。	主要内容：围绕冷链生鲜农产品、速冻食品的冷链保鲜技术开展创新实训，涵盖冷链食品创新加工技术、冷链仓储温湿度智能控制、运输监控优化、智能追溯等创新实训项目；同时开展绿色冷链技术与冷链食品品质提升技术的综合项目。 教学要求：教学内容严格遵循冷链食品加工行业要求，从产品市场调研、创新思路、产品创新方向、产品创新实施方案等方面逐步展开。组织学生进行各类典型的冷链食品加工的创新实践，要求学生熟悉各环节操作规范与技术要点。
B0101010S	食品工厂设计项目	素质目标：培养全局性、系统性的工厂设计思维，强化工程经济、环境保护与工业安全的综合平衡意识，建立标准化与规范化的设计职业操守。 知识目标：全面掌握食品工厂项目可行性分析、总平面布置、生产工艺设计、辅助设施配套、经济技术分析等全流程设计理论，精通相关国家设计规范与标准。 能力目标：能够综合运用多学科知识，独立完成一个食品工厂的初步设计，具备编制可行性研究报告、绘制全厂总平面图、车间工艺布置图及撰写完整初步设计说明	主要内容：围绕一个完整的食品工厂新建或改扩建项目，开展包括厂址选择与技术经济论证、总平面与物流规划、主车间工艺平衡计算与设备选型、动力车间（配电、空压）、给排水与环保设施（污水处理、除尘）等辅助专业的设计配合，以及工程概算与成本效益分析等核心设计任务。 教学要求：模拟真实设计院工作模式，要求学生独立完成一整套设计文件。指导教师需分阶段审核方案，重点辅导总图布局的合理性、工艺方案



课程编码	环节名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
		书的综合能力。	的先进性、设备选型的准确性及投资估算的可靠性，全面提升学生的工程项目集成设计能力。
B0101011S	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。	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。
B0101012S	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。
B0101013S	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。	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。 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

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
	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	
	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	



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
	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
外语交流与 跨国文化类 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	



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
	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
	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：食品工程技术 专业层次：本科 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
	刘伟	教授/副院长	河南工业大学	粮食工程技术	刘伟
	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
	袁仲	教授/院长	商丘职业技术学院	绿色食品生产	袁仲
	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	本专业人才培养方案是经过对行业企业进行充分调研分析,再结合自身的办学基础和专业特色制订的,制订过程中有行业企业专家的参与,后又请相关专家指导修改后定稿。 方案中,人才培养目标定位准确,主要培养德、智、体、美、劳全面发展,能够在食品企业及相关单位从事食品中高端产品生产加工与服务、解决食品工程较复杂问题,能够进行生产管理、工程设计和食品科技成果转化,能够服务食品产业升级发展的高端技能人才;课程体系中包含人文素质教育的通识课程和选修课程、培养学生创新精神的创新创业课程、培养学生专业知识与技能的专业基础课、专业项目课、专业选修课等体现了对学生综合素质的培养,符合食品工程技术高端技能人才岗位的需求。 本专业人才培养方案及内容体现专业特色,课程设置体系完善可行。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。 专家组组长(签字): 刘伟 2025 年 8 月 6 日				
论证结论	☒ 论证通过 ☐ 修改后通过 ☐ 不通过				