



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

食品质量与安全专业人才培养方案 (2025版)

教学单位	食品质量与安全学院
制(修)订	制订
编制时间	2025年8月

二〇二五年八月

漯河食品工程职业大学

本科层次职业教育食品质量与安全专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：290102

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) 质检技术服务业(74)
主要职业类别 (代码)	质量工程技术人员(2-02-29-03) 食品工程技术人员(2-02-24-00) 产品质量检验工程技术人员(2-02-31-01) 食品安全管理师(4-03-02-11) 标准化工程技术人员(2-02-29-01) 质量认证认可工程技术人员(2-02-29-04)
主要岗位(群)或技术领域	食品质量管理、食品质量检验、食品安全监督管理、食品质量安全管理体系建设与审核
职业资格证书或职业技能等级证书	食品安全管理体系内审员、农产品食品检验员(三级)、粮农食品安全评价(中级/高级)、食品检验管理(中级/高级)、食品安全管理师、食品合规管理(中级/高级)、可食食品快速检测(中级/高级)、实验室内部审核员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业面向现代食品产业，以科技成果转化助推食品产业升级发展理念为引领，将立德树人贯穿于人才培养全过程，培养理想信念坚定，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，掌握较为系统的食品安全与质量检测、质量管理和体系认证、相关法律法规等基础理论知识和技术技能，能够进行科技成果、实验成果转化，能够进行较复杂操作、解决较复杂问题，具有一定的创新创业能力和可持续发展能力，面向食品农产品质量检测、食品质量控制、食品安全管理等职业，能够从事食品质量检验与分析、质量控制与管理、管理体系建立与审核、食品合规管理、食品安全监管等工作的高端技能人才。

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

1.素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

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

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

(4) 树立正确的劳动观, 尊重劳动, 热爱劳动, 具备与本专业职业发展相适应的劳动素养, 弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神, 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚;

(5) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定, 掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能, 了解相关行业文化, 具有爱岗敬业的职业精神, 遵守职业道德准则和行为规范, 具备社会责任感和担当精神。

2. 知识要求

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

(2) 掌握食品相关标准、法律法规、食品质量控制所需检验检测、人工智能基本原理等专业基础理论知识;

(3) 掌握企业生产、加工、储运等过程质量控制、生产智能管控、安全监管的基本知识、方法和原理;

(4) 掌握食品质量安全管理的知识、方法和原理;

(5) 掌握食品复杂检验、数据分析、智能化应用等的基本知识、方法和原理;

(6) 掌握食品企业体系建立与运行的基本知识、方法和原理。

3.能力要求

(1) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合本专业加以运用，具有一定的国际视野和跨文化交流能力；

(2) 具有从事建立和运行质量管理体系、食品安全管理体系和危害分析与关键控制点（HACCP）体系，解决岗位较复杂问题和实施现场管理的能力；

(3) 掌握食品检验、数据分析等技术技能并根据检验结果进行质量控制、智能管控、修（制）订产品质量标准、技术规范和检验方法、工艺提升并提出改进措施等岗位工作任务的能力；

(4) 具有产品审核认证能力，能进行管理体系、产品等符合性技术评价，具有解决较复杂问题的能力；

(5) 掌握食品生产加工检验各环节标准、法律法规查询及宣贯和规范执行等技术技能，具有在食品生产经营活动中开展食品合规管理体系建设，增强企业合规管理的能力；

(6) 具备食品生产领域中高端产品制造与质量控制能力；

(7) 具有参与制定技术规程与技术方案的能力，能够从事技术研发、科技成果或实验成果转化；

(8) 具有扎实的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，能够适应新技术、新岗位的要求，具有批判性思维、创新思维、创业意识，具有较强的分析问题和解决问题的能力；

(10) 掌握常见人工智能工具的基本操作，能结合自身专业

识别人工智能技术的应用可能性，具有智能化思维模式与跨学科协作意识，具备人机协同的基础能力，建立数据安全意识与伦理判断力，正确认知人工智能技术的边界与社会责任。

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	主要支撑课程	对应证书
1.食品质量 管理	1.监督生产流程卫生与质量,执行食品安全标准; 2.制定原料/成品检验标准并监督执行; 3.处理客户投诉及质量问题整改; 4.参与新产品开发的质量风险评估; 5.组织员工食品安全培训; 6.维护质量记录与追溯系统。	1.熟悉食品质量安 全管理体系的实施; 2.掌握过程控制等 工具; 3.具备微生物检测与理 化分析基础能力; 4.熟悉食品生产工艺与 关键控制点; 5.能够编制质量文 件与操作规范; 6.具备跨部门沟通与团 队管理能力。	食品标准与法规 管理学基础 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品企业管理体 系与认证 食品感官评价 食品快速检测技术 食品安全监督管理	品价高食管内 食评级/全系 粮安(中)安体员、安全 品理审食管
2.食品质 量检验	1.检测食品微生物/理化指标; 2.编制检验报告并分析数据; 3.操作维护实验室仪器设备; 4.参与实验室资质认证工作; 5.开发新的检测方法; 6.处理检测结果异常情况。	1.熟练掌握国家标 准检测方法; 2.熟悉常规仪器操作; 3.具备实验室质量 管理体系知识; 4.能够进行检测方 法验证与不确定度 评估; 5.熟悉实验室安全 规范; 6.具备数据统计分 析能力。	基础化学 分析化学 食品微生物 食品生物化学 食品标准与法规 食品理化检验 食品微生物检验 食品仪器分析 食品质量控制 食品企业管理体 系与认证 食品感官评价 食品快速检测技术 食品安全监督 管理 数理统计与试验设计	验(中)、食员 品理高产检 食管级农品(可 快(中)室核 验审
3.食品安 全监督管 理	1.执行食品安全法 规检查; 2.处理调查食品	1.熟悉《食品安 全法》及实施条例; 2.掌握食品安全抽	食品安全监督管理 食品合规管理及 应用	食品合 规管 理(中 级/高 级)

	安全事件; 3.监督企业合规生产; 4.开展食品安全风险评估; 5.组织食品安全宣传培训; 6.处理消费者投诉举报。	样规范与执法程序; 3.具备食品安全风险识别与评估能力; 4.熟悉食品生产许可审查细则; 5.能够撰写执法文书与调查报告; 6.具备应急处置与危机管理能力。	食品标准与法规	食品安全管理体系内审员、食品安全管理师
4.食品质量管理体系建立与审核	1.组织内审及管理评审; 2.对接第三方认证机构; 3.优化质量管理体系文件; 4.指导企业建立质量管理体系; 5.跟踪不符合项整改情况; 6.参与标准制修订工作。	1.熟悉ISO9001/ISO22000标准条款; 2.掌握审核策划与实施技巧; 3.具备体系文件编写与修订能力; 4.能够进行有效性评估; 5.具备跨文化沟通能力。	食品标准与法规 食品合规管理及应用 食品企业管理体系与认证 食品质量控制	食品安全管理体系内审员、食品安全管理师

六、课程设置及要求

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

(一) 公共基础课程

表 3 公共基础课程一览表

课程类别	课程性质	序号	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	1	思想道德与法治	3	48	40	8	1	考试
		2	中国近现代史纲要	3	48	40	8	2	考试
		3	马克思主义基本原理	3	48	40	8	3	考试
		4	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
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48		5	考试
		6	中共党史	1	16	16		4	考查



	成果转化与创新创业课程	7	形势与政策	2	64	64		1-8	考查
		8	中华民族共同体概论	2	32	32		1	考试
		9	高等数学（I）	3	48	48		1	考试
		10	高等数学（II）	3	48	48		2	考试
		11	大学英语（I）	2	32	32		1	考试
		12	大学英语（II）	2	32	32		2	考试
		13	大学英语（III）	2	32	32		3	考试
		14	大学英语（IV）	2	32	32		4	考试
		15	大学语文	2	32	32		1	考查
		16	体育（I）	2	36	4	32	1	考查
		17	体育（II）	2	36	4	32	2	考查
		18	体育（III）	2	36	4	32	3	考查
		19	体育（IV）	2	36	4	32	4	考查
		20	国家安全教育	1	16	16		1	考查
		21	军事理论	2	36	32	4	1	考查
		22	劳动教育	2	32		32	2	考查
		23	信息技术与人工智能通识	2	32		32	2	考查
		24	大学生心理健康教育	2	32	32		1	考查
		25	大学生职业生涯发展与规划	2	32	32		1	考查
		26	创新思维训练	2	32		32	2	考查
		27	食品技术发展史	1	16	16		3	考查
		28	发明专利与成果转化案例	1	16		16	5	考查
		29	就业指导与创业教育	2	32	32		6	考查
合计				57	1028	752	276		
公共选修课程模块		国学经典与文化传承模块		公共艺术课程中最低选修 2 学分 (第 3-8 学期)					
		艺术欣赏与审美体验模块							
		自然科学与工程技术模块							
		经济活动与社会管理模块							
		科学普及与技术创新类							
		外语交流与跨国文化模块							
		体育运动与心理健康模块							
		生活常识与手工体验模块							
		食品营养与健康类							
		合计（最低要求）		6	96	48	48		
总计				63	1124	800	324		



(二) 专业课程

表 4 专业课程一览表

课程类别	课程性质	序号	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				
专业基础课程(必修)		1	基础化学	4	64	32	32	1	考试		
		2	分析化学	4	64	32	32	2	考试		
		3	食品微生物基础	4	64	32	32	3	考试		
		4	生物化学	4	64	32	32	2	考试		
		5	管理学基础	2	32	24	8	3	考试		
		6	食品工艺学	3	48	24	24	3	考试		
		7	食品化学与应用	3	48	24	24	3	考试		
		8	食品安全与毒理	2	32	24	8	3	考试		
		9	食品营养学	2	32	16	16	4	考试		
		10	食品标准与法规	4	64	16	48	4	考试		
		11	食品仪器分析	3	48	24	24	4	考试		
		12	数理统计与试验设计	2	32	16	16	4	考查		
合计				37	592	296	296				
专业课程		1	食品微生物检验技术	4	72	8	64	4	考试		
		2	食品理化分析技术	4	72	8	64	5	考试		
		3	食品贮藏与保鲜	3	48	16	32	5	考试		
		4	食品质量控制	4	64	16	48	5	考试		
		5	食品安全风险分析与管理	3	48	16	32	5	考试		
		6	食品企业管理体系建立与认证	2	32	16	16	5	考试		
		7	食品合规管理及应用	3	48	16	32	6	考试		
		8	食品安全监督管理	2	32	16	16	8	考试		
		合计		25	416	112	304				
专业拓展课程(选修)		1	限选(模块二选一)	食品实验室安全与合规管理	2	32	24	8	6	考查	食品检验模块(10学分)
		2		食品感官评价	2	32	16	16	6	考查	
		3		食品快速检测技术	2	32	16	16	6	考试	
		4		食品抽检技术	1	16	8	8	4	考查	
		5		食品原料学	2	32	16	16	6	考查	
		6		人工智能+食品质量与安全数字化控制技术	1	16	0	16	5	考试	
		1		食品添加剂与应用	2	32	16	16	3	考试	食品加工模块(10学分)
		2		食品智能化装备与数字化技术	2	32	24	8	5	考查	
		3		食品智慧包装技术	2	32	16	16	6	考查	



		4	食品企业管理	1	16	8	8	8	考查	学分)	
			食品原料学	2	32	16	16	6	考查		
			人工智能+食品质量与安全数字化控制技术	1	16	0	16	5	考试		
	任选	1	文献检索与科技论文写作	1	16	8	8	8	考查	专业选程低不于6学分	
		2	食品风味化学	1	16	8	8	3	考查		
		3	食品生物技术	1	16	8	8	3	考查		
		4	食品工艺与产品创新	1	16	8	8	4	考查		
		5	功能性食品开发与应用	1	16	8	8	6	考查		
		6	食品贮运与区块链技术	1	16	8	8	6	考查		
		7	食品危机管理案例解析	1	16	8	8	8	考查		
		8	中医药膳	1	16	8	8	4	考查		
		9	河南代表性美食鉴赏与技艺传承	1	16	8	8	5	考查		
		10	肉制品加工与质量控制	1	16	8	8	3	考查		
		11	焙烤食品加工与质量控制	1	16	8	8	4	考查		
		12	环境管理体系认证实务	1	16	8	8	5	考查		
		13	休闲食品加工与质量控制	1	16	8	8	6	考查		
		14	果蔬汁饮料加工与质量控制	1	16	8	8	6	考查		
		15	创业项目分析与申报	1	16	8	8	6	考查		
		16	食品专业英语	1	16	8	8	5	考查		
		17	食品绿色清洁生产	1	16	8	8	4	考查		
		18	食品专业发展前景	1	16	8	8	8	考查		
		19	食品安全与国际贸易	1	16	8	8	6	考查		
合计(最低要求)				16	256	128	128				
总计				78	1264	536	728				

(三) 集中实践

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

(四) 课程地图

表 5 课程地图

第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第七学期	第八学期
思想道德与法治 (3)	中国近现代史纲要 (3)	马克思主义基本原理 (3)	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (3)	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (3)	就业指导与创业教育 (2)	岗位实习	岗位实习
形势与政策	形势与政策	形势与政策	形势与政策	形势与政策	形势与政策	形势与政策	形势与政策
中华民族共同体概论 (2)	高等数学 (II) (3)	大学英语 (III) (2)	中共党史 (1)	发明专利与成果转化案例 (1)	食品企业管理体系建立与认证 (2)	劳动周	食品安全监督管理 (2)
高等数学 (I) (3)	大学英语 (II) (2)	体育 (III) (2)	大学英语 (IV) (2)	食品理化分析技术 (4)	食品合规管理及应用 (3)		食品企业管理 (1)
大学英语 (I) (2)	体育 (II) (2)	食品技术发展史 (1)	体育 (IV) (2)	食品贮藏与保鲜 (3)	食品实验室安全与合规管理 (2)		毕业设计 (8)
大学语文 (2)	信息技术与人工智能通识 (2)	食品微生物基础 (4)	食品营养学 (2)	食品质量控制 (4)	食品感官评价 (2)		毕业教育 (1)
体育 (I) (2)	创新思维训练 (2)	管理学基础 (2)	食品标准与法规 (4)	食品安全风险分析与管理 (3)	食品快速检测技术 (2)		劳动周
国家安全教育 (1)	劳动教育 (2)	食品工艺学 (3)	食品仪器分析 (3)	食品智能化装备与数字化技术 (2)	食品添加剂与应用 (2)		专业综合实训 5
军事理论 (2)	分析化学 (4)	食品化学与应用 (3)	数理统计与试验设计 (2)	人工智能+食品质量与安全数字化控制技术 (1)	食品智慧包装技术 (2)		公共选修课
大学生心理健康教育 (2)	生物化学 (4)	食品安全与毒理 (2)	食品微生物检验技术 (4)	劳动周	食品原料学 (2)		专业任选课
大学生职业生涯发展与规划 (2)	劳动周	劳动周	食品抽检技术 (1)	公共选修课	劳动周		
基础化学 (4)		公共选修课	劳动周	专业任选课	专业综合实训 (2)		
劳动周		专业任选课	公共选修课		公共选修课		
军事技能训练 (2)			专业任选课		专业任选课		
专业认识实习 (含入学教育)							

备注：劳动周共计 2 学分；形势与政策共计 2 学分；岗位实习共计 17 学分；公共选修课共计 6 学分；

课程地图图例说明：

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

(五) 专业项目课程组合

专业课程基于校企合作、产教融合，结合企业岗位和实际项目需求，注重学生岗位能力培养，实施项目化设计。

表 6 专业项目课程组合表

项目名称	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	课堂实践	项目综合实训		
食品质量与安全管理	管理学基础	2	32	24	8	2周(第8学期进行)	3	考试
	食品质量控制	4	64	16	48		5	考试
	食品安全与毒理	2	32	24	8		3	考试
	食品贮藏与保鲜	3	48	16	32		5	考试
	食品工艺学	3	48	24	24		3	考试
	食品添加剂与应用	2	32	16	16		6	考试
	食品智能化装备与数字化技术	2	32	24	8		5	考查
	食品原料学	2	32	16	16		6	考查
	食品智慧包装技术	2	32	16	16		6	考查
食品质量检验	生物化学	4	64	32	32	2周(第6学期进行)	2	考试
	食品化学与应用	3	48	24	24		3	考试
	食品微生物基础	4	64	32	32		3	考试
	食品营养学	2	32	16	16		4	考试
	食品仪器分析	3	48	24	24		4	考试
	食品微生物检验技术	4	72	8	64		4	考试
	食品理化分析技术	4	72	8	64		5	考试
	食品快速检测技术	2	32	16	16		6	考试
	食品感官评价	2	32	16	16		6	考查
食品安全监督管理	食品抽检技术	1	16	8	8	2周(第8学期进行)	4	考查
	食品标准与法规	4	64	16	48		4	考查
	食品合规管理及应用	3	48	16	32		6	考试
	食品安全风险分析与管理	3	48	16	32		5	考试
食品质量安全管理与审核	食品安全监督管理	2	32	16	16	1周(第8学期进行)	8	考试
	食品企业管理体系建立与认证	2	32	16	16		6	考试
	食品实验室安全与合规管理	2	32	24	8		6	考查
	食品企业管理	1	16	8	8		8	考查
合计		68	1104	472	632	7周		

注：项目课程学分学时不重复计算。

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置及教学学时分配

表 7 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			
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例		
公共基础课程	通识必修课程	752	22.20%	276	8.15%	1028	61
	通识选修课程	48	1.42%	48	1.42%	96	6
专业课程	专业基础课程	296	8.74%	296	8.74%	592	37
	专业核心课程	112	3.31%	304	8.97%	416	25
	专业拓展课程	80	2.36%	80	2.36%	160	10
	专业任选课程	48	1.42%	48	1.42%	96	6
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	3.31%	112	2
	专业认识实习(含入学教育)	0	0.00%	24	0.71%	24	1
	专业项目综合实训	0	0.00%	168	4.96%	168	7
	SYB 创业培训	0	0.00%	24	0.71%	24	1
	劳动周	0	0.00%	48	1.42%	48	2
	岗位实习	0	0.00%	408	12.04%	408	17
	毕业设计	0	0.00%	192	5.67%	192	8
	毕业教育	0	0.00%	24	0.71%	24	1
合计		1336	39.43%	2052	60.57%	3388	184
公共基础课学时占总学时比例: 33.18% (1124/3388)							
选修课学时占总学时比例: 10.39% (352/3388)							
实践性教学学时占总学时比例: 60.57% (2052/3388)							

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

(二) 教学进程安排

表 8 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	320	236	124	140	56	8	8	8
成果转化与创新创业	B0000017G	大学生职业生涯发展与规划	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		



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								
课		小计		8	128	80	48	32	32	16	0	16	32	0	0	
专业基础课程(必修)	B0201012J	基础化学	考试	4	64	32	32	64								
	B0201002J	分析化学	考试	4	64	32	32		64							
	B0201008J	食品微生物基础	考试	4	64	32	32			64						
	B0201009J	生物化学	考试	4	64	32	32		64							
	B0201010J	管理学基础	考试	2	32	24	8			32						
	B0201011J	食品工艺学	考试	3	48	24	24			48						
	B0201013J	食品化学与应用	考试	3	48	24	24			48						
	B0201014J	食品安全与毒理	考试	2	32	24	8			32						
	B0201015J	食品营养学	考试	2	32	16	16				32					
	B0201016J	食品标准与法规	考试	4	64	16	48			64						
	B0201017J	食品仪器分析	考试	3	48	24	24			48						
	B0201018J	数理统计与试验设计	考查	2	32	16	16				32					
小计				37	592	296	296	64	128	224	176	0	0	0	0	
专业核心课程(必修)	B0201001H	食品微生物检验技术	考试	4	72	8	64				72					
	B0201002H	食品理化分析技术	考试	4	72	8	64					72				
	B0201003H	食品贮藏与保鲜	考试	3	48	16	32				48					
	B0201004H	食品质量控制	考试	4	64	16	48				64					
	B0201005H	食品安全风险分析与管理	考试	3	48	16	32				48					
	B0201006H	食品企业管理体系建立与认证	考试	2	32	16	16					32				
	B0201007H	食品合规管理及应用	考试	3	48	16	32				48					
	B0201008H	食品安全监督管理	考试	2	32	16	16									32
小计				25	416	112	304	0	0	0	72	232	80	0	0	32
专业拓展课程(模块二选一)	B0201001T	食品实验室安全与合规管理	考查	2	32	24	8						32			
	B0201002T	食品感官评价	考查	2	32	16	16						32			
	B0201003T	食品快速检测技术	考试	2	32	16	16						32			
	B0201004T	食品抽检技术	考查	1	16	8	8				16					
	B0201005T	食品原料学	考查	2	32	16	16						32			
	B0201006T	人工智能+食品质量与安全数字化控制技术	考试	1	16	0	16					16				
食品加工模块	B0201007T	食品添加剂与应用	考试	2	32	16	16					32				
	B0201008T	食品智能化装备与数字化技术	考查	2	32	24	8					32				
	B0201009T	食品智慧包装技术	考查	2	32	16	16					32				
	B0201010T	食品企业管理	考查	1	16	8	8									16
	B0201005T	食品原料学	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								
课程类别及性质	B0201006T	人工智能+食品质量与安全数字化控制技术	考试	1	16	0	16					16				
	小计(最低要求)			10	160	80	80									
专业任选课(选修)	B0201001X	文献检索与科技论文写作	考查	1	16	16										16
	B0201002X	食品风味化学	考查	1	16	8	8			16						
	B0201003X	食品生物技术	考查	1	16	8	8				16					
	B0201004X	食品工艺与产品创新	考查	1	16	8	8				16					
	B0201005X	功能性食品开发与应用	考查	1	16	16						16				
	B0201006X	食品贮运与区块链技术	考查	1	16	8	8						16			
	B0201007X	食品危机管理案例解析	考查	1	16	8	8									16
	B0201008X	中医药膳	考查	1	16	8	8				16					
	B0201009X	河南代表性美食鉴赏与技艺传承	考查	1	16	8	8					16				
	B0201010X	肉制品加工与质量控制	考查	1	16	8	8						16			
	B0201011X	焙烤食品加工与质量控制	考查	1	16	8	8					16				
	B0201012X	环境管理体系认证实务	考查	1	16	8	8				16					
	B0201013X	果蔬汁饮料加工与质量控制	考查	1	16	8	8						16			
	B0201014X	休闲食品加工与质量控制	考查	1	16	8	8						16			
	B0201015X	创业项目分析与申报	考查	1	16	8	8						16			
	B0201016X	食品专业英语	考查	1	16	16						16				
	B0201017X	食品绿色清洁生产	考查	1	16	8	8				16					
	B0201018X	食品专业发展前沿	考查	1	16	16										16
	B0201019X	食品安全与国际贸易	考查	1	16	16							16			
	小计(最低要求)			6	256	128	128									
公共选修课模块	GX001	国学经典与文化传承	考查													
	GX002	艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类	考查													
	GX003	自然科学与工程技术类	考查													
	GX004	经济活动与社会管理类	考查													
	GX005	科学普及与技术创新类	考查													
	GX006	外语交流与跨国文化类	考查													
	GX007	体育运动与心理健康类	考查													

公共艺术课程中最低选修 2 学分(第 3-8 学期)

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									
	GX008	生活常识与手工体验类	考查														
	GX009	食品营养与健康类	考查														
小计(最低要求)				6	96	48	48										
课程合计				145	2388	1336	1052										
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									
	B0201007S	专业认识实习(含入学教育)	企业评定	1	24	0	24	1周									
	B0201008S	劳动周(含技术创新成果转化实践)	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期,采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式。									
	B020109S	专业综合实训	项目评定	7	168	0	168							2周		5周	
	B0201010S	SYB创业培训	项目评定	1	24	0	24									1周	
	B0201011S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	408	0	408								20周	6周	
	B0201012S	毕业设计	成果评定、答辩	8	192	0	192									8周(与课堂教学同时进行)	
	B0201013S	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1	24	0	24									1周	
	集中实践学时合计			39	1000	0	1000										
总计				184	3388	1336	2052										

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 9 教学时间分配表

教学内容 \ 学期	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	7 学期	8 学期
课堂教学	16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	/	10 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。							
SYB 创业培训	/	/	/	/	/	/	/	1 周
岗位实习	/	/	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计	/	/	/	/	/	/	/	8 周 (与课 堂教学同 时进行)
毕业教育	/	/	/	/	/	/	/	1 周
复习	0.5 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

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

充分利用学校牵头成立的全国食品行业产教融合共同体和漯河市经济技术开发区市域产教联合体等平台资源优势, 在师资队伍、实践教学、教学资源、教学方法、考核评价、质量保障等

方面共建共享，确保人才培养目标和要求达成。

（一）师资队伍

1.队伍结构

本专业专任教师 22 人，兼职教师 8 人。专任教师与专业全日制在校生人数比例 1: 19.82；硕士 18 人，比例 81.82%；高级职称教师 16 人，比例 72.73%；“双师型”教师 16 人，比例 72.73%；具有博士研究生学位专任教师 4 人，比例 18.18%，专任教师队伍梯队结构合理。另选聘企业优秀技术及管理人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队。

2.专业带头人

专业带头人唐艳红，教授，河南省职业院校教学名师，河南省优秀教师，双师型教师，国家级教师创新团队主要成员。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，主持省级专业教学资源库 1 个，主持或参与国家级和省部级多项教学改革、教科研工作，在食品行业具有一定的专业影响力，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

专业专任教师全部具备高校教师资格，具有食品类专业或相关专业本科及以上学历，具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，

每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

聘用全国食品行业产教融合共同体、市域产教联合体内企业、合作企业骨干等兼职教师 8 人，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、河南中标检测服务有限公司等代表性食品企业，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职称或高级工及以上职业技能等级，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专业教学任务。学校对兼职教师实行动态管理，制定兼职教师管理制度，对兼职教师的聘期、任课情况、学生考评结果等情况建立专门档案进行记录和管理。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

学校设有公共教室、多媒体教室等，完全满足理论教学和理实一体化教学要求。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训场所

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

制度齐全，确保能够顺利开展食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器分析技术等实验、食品质量控制等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 10 校内实训室一览表

编 号	教学 实训室名称	数 量	实训项目	主要设备
1	食品微生物检验实训室	4个	食品卫生检验	显微镜、电热恒温干燥箱、高压灭菌器、无菌室、立式高压蒸汽灭菌锅、超低温冰箱、拍击式均质器、厌氧培养箱、霉菌培养箱
2	基础化学实训室	2个	化学基础操作技能	电热鼓风干燥箱、可见分光光度计、阿贝折射仪、马弗炉、数显恒温水浴锅、酸度计、涡混合器、电子天平、电位滴定仪
3	食品理化分析实训室	2个	食品理化常规指标检测	凯氏定氮仪、恒温水浴锅、氮吹浓缩仪、电热鼓风干燥箱、旋转蒸发仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪
4	食品快速检测实训室	1个	食品快速检测项目	安捷伦紫外可见分光光度计、便携电导率、便携式余氯测量仪、电热干燥箱、便携式真菌毒素快速检测仪、农药残毒快速检测仪、食品综合分析仪
5	仪器分析实训室	5个	精密仪器分析检测	液相色谱-原子荧光联用仪、超高效液相色谱/三重串联四极杆质谱联用仪、高效液相色谱仪、全自动氨基酸分析系统、电感耦合等离子体质谱仪、离子色谱仪、气相色谱仪、气质质联用仪
6	分析化学实训室	1个	化学容量分析及部分仪器分析	电子卤素水分测定仪、快速混匀器、紫外可见分光光度计、原子吸收分光光度计、石墨炉原子吸收分光光度计、可见分光光度计
7	食品化学实训室	1个	食品、药品性质实验	崩解仪、皮脂厚度计、震荡仪、溶出试验仪、色差计、熔点仪
8	食品感官评价实训室	1个	感官评价训练	人体成分分析仪、中国居民膳食宝塔模型
9	食品加工类实训室	4个	肉制品加工实训、焙烤食品加工实训、	肉制品生产线、焙烤食品生产设备、乳制品生产线、果蔬汁生产线、饮料包装线

			乳制品加工实训、果蔬汁饮料实训	
10	食品检测仿真实训室	1个	食品检测	气相色谱、液质联用、气质联用、原子吸收光谱、红外光谱、紫外可见分光光度、
11	食品加工仿真实训室	1个	食品加工、食品工厂质量安全	饼干生产虚拟仿真实训、油脂加工工艺虚拟仿真实训、食品工厂质量安全虚拟仿真实训、乳粉工艺虚拟仿真实训

3. 校外实训基地

学院已建设有食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地，如河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、河南大树食品科技有限公司、河南中标检测服务有限公司、漯河市恒达食品工业有限公司、河南省百多利食品发展有限公司等，满足学习专业认识、技能实训、岗位实习等实践教学的要求。实训基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品行业中具有代表性。

（三）教学资源

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、课件、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用要求

优先选用国家级获奖教材、国家规划教材、国家和省级教育行政部门发布的优质教材。所选教材内容应与时俱进，保持科学性、先进性、前瞻性。发展迅速和应用性强的课程的教材要及时更新，在保证教材相对稳定性的前提下，应积极选用近年出版或修订的教材。

根据职业本科发展现状与实际，参考职业教育类国家级规划教

材，按照人才培养目标对教学内容进行设计，编写本科层次职业教育食品质量与安全专业教材，争创国家级优质教材。

2. 图书文献配备

图书馆现有馆藏图书 107.18 万册，电子图书 100 多万种，专业期刊 800 多种。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：食品行业政策、国内外食品标准、法律法规、食品生产技术手册、食品加工设备、大数据分析、人工智能、食品监管规范、食品清洁绿色生产等。及时配置食品领域新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置

通过校企合作，依据食品质量控制规范、标准、工作流程和职业本科学生的特点，共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课程网站等，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革。

学校建设有方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及多媒体教学设备，可以链接国家、省、校级精品课程、国家智慧教育公共服务平台、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等网络优质资源，满足专业教学和学生自主网络学习的需要。

（四）教学方法

依托人工智能技术和大数据分析技术，建设基于智慧教室的

教学信息化生态系统。运用现代化教学手段有效支持整个教学过程，激发学生的学习积极性，强化学生创新意识，提升学生自主思考与学习能力。依托智慧教室，开展线上线下混合式教学模式改革，所有学生参与线上线下混合式学习，促进自主、个性化学习，实现时时学、处处学的教学目标，拓展教学时空，提升教学质量。

在各类课程中，强化课程思政，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）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。

（六）学习评价

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

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

表 11 课程成绩评定标准

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

说明：

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

（七）质量保障

1.明确人才培养质量目标

结合食品行业的需求，明确人才培养的核心标准，确保目标可量化、可评估。毕业生需满足食品企业质量控制部门、食品企业监管部门等岗位要求。

2.构建有行业企业参与的教学质量保证与监控体系

（1）学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计

以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

（2）学校和二级学院完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）专业教研组织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。

3.完善有行业企业参与的教学质量反馈渠道

（1）定期进行社会需求调研，根据食品行业发展对高技能人才需求的新情况，及时进行分析、预测，撰写人才培养工作调整改革的调研报告，为专业结构调整优化提供依据。

（2）新生素质调查，每年都对入学新生进行文化素质摸底调查，通过对素质调查结果的统计与分析，及时采取各种措施，因材施教。

（3）定期进行毕业生跟踪调查，通过问卷调查、座谈会等方式对在专业建设委员会单位就业的毕业生进行跟踪调查，直接了解毕业生工作情况及用人单位对学校的意见和建议，适时调整专业结构，修订教学计划，改革课程内容体系，优化学生知识能力和素质结构，确保人才培养质量。

十、毕业要求

学生应达到如下要求，才能取得毕业资格，符合学位管理相关规定的规定的授予工学学士学位。

（一）学分要求

表 12 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	
184	61	6	37	25	10	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 1 项职业资格或职业技能等级证书。

（四）实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共必修课程

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
B0M00001G	思想道德与法治	<p>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创新的进取精神，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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0M00002G	中国近现代史纲要	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>教学要求: 本课程需综合运用史料</p>

		<p>中国近现代社会发展的历史进程及其规律。</p>	<p>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。</p>
B0M00003G	<p>马克思主义基本原理</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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一般规律，阐明马克思主义的当代价值。</p> <p>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。</p>

B0M00004G	<p>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论</p> <p>素质目标: 引导学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，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。</p> <p>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。</p> <p>能力目标: 培养学生运用马克思主义中国化时代的理论成果，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。</p>	<p>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。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。</p> <p>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。</p>
-----------	--	---

B0M00005G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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, 具备以党的创新理论分析和指导实践的理论思维能力。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0M00006G	中共党史	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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实际问题的能力, 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。</p>	<p>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:</p> <p>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。</p>

			<p>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。</p> <p>教学要求：本课程综合运用史料研读、专题研讨、红色资源情境教学等方法，帮助学生梳理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。</p>
B0M00007G	形势与政策	<p>素质目标：教育引导学生树牢“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。</p> <p>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。</p> <p>能力目标：培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>

B0M00015G	中华民族共同体概论	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B00000001G	高等数学	<p>素质目标: 具备理性思维、逻辑思维的数学素养; 养成精益求精、求真务实的工匠精神; 养成团结协作、勇于探索的职业精神。</p> <p>知识目标: 掌握微积分、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;</p> <p>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。</p>	<p>主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、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。</p> <p>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,</p>

			弱化理论推导，强化实际应用场景训练。
B0000005G	大学英语	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0000009G	大学语文	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>

B0000010G	体育	<p>素质目标: 遵守体育道德规范和行为准则, 发扬体育精神, 塑造良好的体育品格, 增强责任意识、规则意识和团队意识, 帮助学生在体育锻炼中享受乐趣。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>知识目标: 通过学习本课程, 学生能够喜爱并积极参与体育运动, 享受体育运动的乐趣, 学会锻炼身体的科学方法, 掌握 1-2 项体育运动技能, 提高体育运动能力, 提高职业体能水平, 树立健康观念。掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识, 形成健康文明的生活方式。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0000019G	国家安全教育	<p>素质目标: 通过本课程的学习, 帮助大学生深刻领会总体国家安全观, 增强自身的国家安全意识, 增强安全文化素养, 自觉用总体国家安全观武装头脑、淬炼思想, 以强烈的历史主动精神不断加强维护和塑造国家安全的责任意识和使命担当, 成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标: 通过本课程的学习, 帮助大学生系统掌握总体国家安全观主要内容和国家安全的基本知识, 深刻领悟总体国家安全观蕴含的道理学理哲理, 培养理论思维、增进思想智慧。</p> <p>能力目标: 通过本课程的学习, 帮助大学生灵活运用本课程的知识分析和解决现实问题, 增强维护国家安全的意识, 提高维护和塑造国家安全的能力, 切实做到学思用贯通、知行统一, 成为有理想、敢担</p>	<p>主要内容:</p> <p>主要包括政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。主要学习国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学要求: 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导, 落实立德树人根本任务, 牢固树立和全面践行总体国家安全观, 构建具有中国特色的国家安全教育体系, 全面增强大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</p>

		当、能吃苦、肯奋斗的新时代应用型人才。	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	<p>素质目标: 树立正确的国防观与总体国家安全观，激发深厚的家国情怀与爱国热情，增强忧患意识与国防观念，提升学生防间保密意识与维护国家安全的使命感。</p> <p>知识目标: 了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响，熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容。</p> <p>能力目标: 具备对国际战略环境和我国安全形势的基本分析能力，能够运用科学的战争观与方法论认识当代军事问题，初步掌握辨识军事现象和理解国防政策的能力。</p>	<p>主要内容: 课程内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备等板块。通过系统学习，学生能够全面了解我国国防历史、法规、战略及武装力量建设，掌握国家安全形势与国际战略格局，深入理解毛泽东军事思想、习近平强军思想等重要理论，洞悉现代战争特点与信息化装备发展趋势。</p> <p>教学要求: 根据军事理论课的特点，合理编排教材内容和架构，使学生学习和掌握的最新的军事知识，做到既有一定的广度，也有一定的深度，同时又注意系统性、理论性和实用性。要把素质教育作为军事理论教育的首要目的，培养学生主动学习、独立思考的能力，不断增强学生的国防观念、国家安全意识。</p>
B0000015G	劳动教育	<p>素质目标: 通过劳动理论学习及参与劳动实践，学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念，懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理，以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识，树立正确的劳动观和价值观。</p> <p>知识目标: 正确认识劳动现象和本质，深化对劳动内涵的理解与认识，懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力，为未来职业发展做好准备，助力正确择业，成就职业理想。</p> <p>能力目标: 通过将劳动教育理论和实践融入学习、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</p>	<p>主要内容: 系统学习劳动文化知识，掌握劳动实践技能，深刻理解马克思主义劳动观和社会主义劳动关系，磨练意志品质、激发创造力、促进身心健康和全面发展。</p> <p>教学要求: 通过实训体悟、劳动实践等教学活动，学生在劳动实践中进一步加深对劳动知识的理解，掌握一定的劳动技能，不断提升动手能力，通过出力流汗，磨炼意志品质，形成尊重劳动，热爱劳动，珍惜劳动成果的真挚情感。通过劳动实践，使学生具备发现、分析与解决现实问题的能力。培养学生持之以恒、锲而不舍迎难而上、不断进取的意志力。勇于表达，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>

		<p>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。</p>	
B0000024G	信息技术与人工智能通识	<p>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；开发利用信息技术与人工智能工具探索和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>知识目标: 了解新一代信息技术（如云计算、大数据、物联网、人工智能）的基本概念、相互关系与发展趋势；掌握典型办公软件的高级应用与协同办公技能，提升信息处理效率；理解人工智能的基本原理（如机器学习、深度学习）、典型应用场景及其局限性。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0000016G	大学生心理健康教育	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>

		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。	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。
B0000017G	大学生职业生涯发展与规划	<p>素质目标：思政引领，培养学生具有坚定的社会主义核心价值观；厚植家国情怀和工匠精神；苦练本领科学严谨，敢于担当建设重任；身心和谐体魄强健；努力拼搏敢为人先；崇礼明德团结合作。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>主要内容：本课程围绕新时代促进学生高质量就业为课程长期目标，将如何“帮助各个行业背景下的学生探索职业发展方向、科学理性进行职业规划，进而增强学生的就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。</p> <p>教学要求：课程内容要将时代发展、行业需求、岗位工作标准融入教学全过程，采用多种灵活高效的教学方法，形成了情境体验式第一课堂、自主训练式第二课堂、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>
B0000025G	创新思维训练	<p>素质目标：了解创新思维的核心概念和重要性，掌握创新思维的基本原则和方法，提升解决问题的创造性思维能力。</p> <p>知识目标：了解创新思维培养的方法，主动运用创新自觉，塑造创新精神和企业家精神；能够区分创意、创新、创造和创业的基本概念，并理解四者之间的相互关系。</p> <p>能力目标：能使用创新的各种方法在自身学习与生活中做出初步创新，培养团队合作和跨学科思维能力，培养自主学习和持续创新的习惯。</p>	<p>主要内容：创新思维课程旨在培养学生的创新思维能力，提升学生在解决问题和面对挑战时的创造性思维水平。</p> <p>教学要求：通过课程学习，让学生掌握创新思维的基本概念、方法和工具，培养独立思考、跨学科合作的能力，为未来的创新工作和学习打下坚实基础。</p>
B0000020G	食品技术发展史	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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</p>

		<p>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。</p>	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。
B00000026G	发明专利与成果转化案例	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B00000027G	就业指导与创业教育	<p>素质目标: 培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观;掌握面试的本质及理解工作的意义;塑造积极的求职心态与风险意识,增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。</p> <p>知识目标: 了解国家就业形势与政策法规,熟悉求职、面试与创业流程,掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。</p> <p>能力目标: 重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力,提升其求职技能(如面试、沟通)与职场适应能力,并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。</p>	<p>主要内容: 通过本部分的学习,帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能,培养学生良好的职业素养和职业道德,树立正确的就业观念;</p> <p>教学要求: 让学生能够掌握创业的基本知识和技能,提高创业意识和能力;培养学生团队合作精神和创新精神,提高就业创业的成功率。</p>

二、专业课程

(一) 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
B0201012J	基础化学	<p>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。</p> <p>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；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。</p> <p>能力目标: 掌握溶液配制及常用操作技术、缓冲溶液的配制及其常用仪器操作技术；掌握有机化实验基本操作和基本技能。</p>	<p>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。</p> <p>教学要求: 教学需理论结合实践，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。</p>
B0201002J	分析化学	<p>素质目标: 培养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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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（如滴</p>

		结果, 独立完成实验报告。	定可行性判据)、实验操作(如仪器校准)及案例分析能力。
B0201013J	食品化学与应用	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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品品质和安全性的影响。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0201008J	食品微生物基础	<p>素质目标: 培养具有食品微生物的基本理论知识。</p> <p>知识目标: 掌握食品中常见微生物的特点; 掌握微生物检测的基本技能。</p> <p>能力目标: 能识别出食品中常见的微生物; 能使用显微镜观察微生物的形态, 并进行特征描述。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖食品微生物分类、生理特性及环境影响因素, 重点讲解发酵微生物(乳酸菌等)的应用及致病菌(沙门氏菌等)的控制策略。实验内容包括培养基制备、菌落计数及防腐剂效果验证, 结合案例解析微生物引起的食源性疾病与防控措施。</p> <p>教学要求: 教学需结合食品生产实际(如罐头杀菌工艺), 实验环节强调无菌操作规范与显微观察技能。要求学生掌握微生物培养、鉴定及数据记录方法, 考核综合理论测试(如微生物生长曲线分析)、实验操作及案例分析报告。</p>
B0201011J	食品工艺学	<p>素质目标: 培养食品加工的系统思维和创新意识, 强化质量控制与安全生产的职业责任, 树立“绿色加工”的理念。</p> <p>知识目标: 掌握常见食品(粮油、果蔬、肉禽、乳制品)的加工原理, 理解食品加工关键工艺(如杀菌、干燥、冷冻)的作用, 熟悉不同食品的加工流程与设备</p>	<p>主要内容: 课程涵盖食品的热处理和杀菌、食品冷冻、脱水加工、辐射保藏、腌渍、烟熏和发酵技术等, 包括这些技术的原理、主要实施方法、各种加工技术对食品品质的影响。实验模块涵盖果汁澄清、肉制品腌制等典型加工项目, 结合案例讨论新兴技术的应用前景。</p> <p>教学要求: 教学需结合工厂实景视</p>

		<p>选型。</p> <p>能力目标: 能独立完成简单食品(如果蔬汁、香肠)的加工操作,具备分析加工过程中品质问题(如色泽变差、口感不佳)的能力,初步设计小型食品加工方案。</p>	<p>频演示关键设备(如超高温灭菌机)运作流程,实验环节强化危害分析和关键点控制及标准化操作。要求学生能设计基础加工方案并撰写工艺报告,考核包含理论测试、实验操作及创新提案(如改良传统食品工艺)。</p>
B0201009J	生物化学	<p>素质目标: 通过学习生物大分子代谢调控机制,培养学生严谨的科学态度,强化食品安全责任意识,树立“质量第一、安全至上”的职业价值观。结合酶催化反应原理、代谢工程案例,引导学生分析食品加工中的技术瓶颈,培养其创新思维和解决实际问题的能力。</p> <p>知识目标: 掌握糖类、脂类、蛋白质、核酸等生物大分子的结构、性质及功能;理解糖代谢、脂代谢、蛋白质代谢等能量转换途径及其调控机制;熟悉酶催化反应动力学、维生素与辅酶的协同作用原理;了解食品加工中生物化学变化对品质的影响。</p> <p>能力目标: 掌握生化理论基础的能力,掌握生物化学基本实验方法,锻炼灵活运用本门知识解决其它问题的能力。熟练使用分光光度计等仪器,完成食品成分定量分析(如还原糖测定、蛋白质含量检测)。运用代谢工程原理优化食品加工工艺;设计食品保鲜方案。锻炼质量管控能力,基于生物化学指标制定食品质量控制标准,开展生产过程风险评估。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖蛋白质和核酸化学、酶与维生素、生物氧化、糖类代谢、脂类代谢、蛋白质的分解代谢、蛋白质和核酸的生物合成、生物工程技术等,聚焦糖类、脂类、氨基酸、核苷酸代谢及遗传信息传递的基本途径及生理意义。实验模块包括蛋白质电泳、酶动力学测定等基础操作,结合案例讨论生物化学技术在食品开发中的应用。</p> <p>教学要求: 教学需结合临床案例(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,考核包含理论测试(如ATP生成计算)、实验报告等。</p>
B0201010J	管理学基础	<p>素质目标: 通过案例教学与实践项目,激发学生对管理职业的兴趣,树立“科学管理、责任担当”的职业价值观,强化合规意识与团队协作精神。培养学生运用系统性、创新性思维分析管理问题的习惯,形成遵循伦理规范、注</p>	<p>主要内容: 课程内容涵盖管理与管理学、管理思想的开展、管理基本原理与方法、管理与社会、决策与计划、目标与目标管理、组织与组织文化、领导、团队与团队管理、管理沟通、控制、激励。</p> <p>教学要求: 教学需结合企业管理案</p>

		<p>重可持续发展的管理职业素养。在模拟情境中锻炼沟通协调、冲突解决能力，提升基层管理岗位所需的领导力与抗压能力。</p> <p>知识目标：掌握管理学基本原理（如计划、组织、领导、控制），理解经典管理理论（科学管理、人际关系学说等）及其演进逻辑。明确管理五大职能（决策、组织、领导、控制、创新）的具体内容，熟悉管理任务分解、流程设计与标准化操作方法。学习PDCA循环、SWOT分析、目标管理等工具，掌握数据分析、绩效评估等科学管理方法在组织中的运用场景。</p> <p>能力目标：增强问题分析与解决能力，能够运用管理理论与方法，分析个人工作或组织运营中的实际问题，提出改进方案并实施。锻炼计划与执行能力，根据组织目标制定可行性计划，合理配置资源，协调多方利益，推动任务高效完成。提高团队协作与沟通能力，在跨部门项目中担任协调角色，清晰表达观点，倾听他人意见，达成共识并推动团队目标实现。提升数字化管理能力，熟练运用ERP、OA等数字化工具进行信息管理、流程监控与数据分析，支持决策优化。创新与持续改进能力：结合行业趋势，提出管理流程或模式的创新建议，并通过PDCA循环持续优化工作效果。</p>	<p>例，帮助学生了解管理理论的形成与发展，掌握管理的信息职能、基本原理与方法，掌握管理的决策职能，熟悉管理的计划职能，熟悉管理的组织职能，掌握管理的领导职能，熟悉管理的控制职能、激励职能等。</p>
B0201014J	食品安全与毒理	<p>素质目标：树立安全第一、生命健康至上的理念和遵守法律法规标准的意识，提高发现问题、分析问题和解决问题的能力。</p> <p>知识目标：理解食品毒理学的基本概念，掌握食品生物性危害、化学性危害和物理性危害的特性、来源和控制措施。</p>	<p>主要内容：课程涵盖食品安全和食品毒理学的基本概念，毒理学原理（急性/慢性毒性、致突变性等），重点解析食品中常见毒物（霉菌毒素、重金属等）的作用机制及检测技术。实验模块包括动物毒性实验设计等，结合典型案例（如农药残留超标事件）探讨风险防控策略。</p>

		<p>能力目标: 能根据食品安全标准等信息识别具体食品中的危害种类及其可接受水平并制定相应的控制措施。</p>	<p>教学要求: 教学需结合国内外限量标准讲解实际应用, 知识讲授和知识应用实训并重。要求学生掌握毒性评价报告撰写技能, 考核包含理论测试、实验设计及案例综合分析能力。</p>
B0201015J	食品营养学	<p>素质目标: 通过膳食结构与健康关联案例分析, 树立“营养均衡、预防为主”的健康理念, 强化食品安全责任意识。</p> <p>知识目标: 掌握食品中常见食物的特点; 掌握不同人群对食品营养的要求。</p> <p>能力目标: 能识别出各类食品的营养特点; 能对营养标签进行解读; 能对不同人群进行营养评价。能科学设计膳食方案, 评估食品安全与营养均衡性, 具备运用营养学知识解决慢性病预防、功能性食品开发等实际问题的能力。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖食物的消化与吸收、基础营养、食品的营养价值、营养标签解读与制作、营养与相关疾病、人体营养状况测定与评价、膳食调查与评价、营养咨询与教育等。</p> <p>教学要求: 教学需结合中国居民膳食宝塔等国家标准强化应用导向, 实验环节要求掌握人体测量 (BMI 计算) 及营养标签解读技能。考核包含理论测试、食谱设计及社区营养干预方案撰写, 注重培养学生跨学科解决实际问题的能力。</p>
B0201016J	食品标准与法规	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>能力目标: 能解读各类食品标准、会编制食品企业标准。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>

B0201017J	食品仪器分析	<p>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、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>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、食品添加剂含量与兽药残留等成分检测的方法原理。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
B0201018J	数理统计与试验设计	<p>素质目标: 培养学生综合利用所学试验设计方法和软件解决实际问题的能力，有一定的反思能力，具备终身学习和职业发展意识。</p> <p>知识目标: 理解数理统计和试验设计的基本概念、基本理论和计算过程。</p> <p>能力目标: 理解数理统计和试验设计在统计学中的知识体系，掌握几类常见的试验设计方法。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖描述性统计、参数估计、方差分析等核心内容，重点讲解完全随机设计、区组设计及因子试验等常用方法。实践模块包括掌握几类常见的试验设计方法。结合食品行业案例（如杀菌工艺参数筛选）强化应用能力。</p> <p>教学要求: 教学需结合实例演示统计软件操作流程，要求学生掌握数据正态性检验及结果合理解读。考核包含理论测试、实验设计报告及数据分析，注重培养学生严谨的逻辑思维与解决实际问题的能力。</p>

(二) 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
B0201001H	食品微生物检验技术	<p>素质目标: 拥护党的领导, 践行社会主义核心价值观; 遵纪守法、诚实守信; 具有社会责任感和社会参与意识; 具有质量意识、环保意识、安全意识、工匠精神、创新思维; 具有自我管理能力、有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>知识目标: 掌握食品微生物检验特点与要求、抽样与样品制备方法; 掌握常规指标菌检验(菌落总数、大肠杆菌、霉菌与酵母菌等)、常见致病菌检验(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等)、其他微生物指标检验(商业无菌、食品加工环境及设备等)。实验模块包括样品前处理、选择性培养及生化鉴定等。</p> <p>能力目标: 能进行食品微生物检验特点与要求、抽样与样品制备方法; 能进行常规指标菌检验(菌落总数、大肠杆菌、霉菌与酵母菌等)、常见致病菌检验、其他微生物指标检验(商业无菌、食品加工环境及设备等)能力; 具有食品出厂检验中微生物指标检验和判断的能力。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖品微生物检验特点与要求、抽样与样品制备方法、常规指标菌检验(菌落总数、大肠杆菌、霉菌与酵母菌等)、常见致病菌检验(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等)、其他微生物指标检验(商业无菌、食品加工环境及设备等)。实验模块包括样品前处理、选择性培养及生化鉴定等。</p> <p>教学要求: 教学需严格遵循生物安全实验室操作规范, 要求学生掌握无菌操作、菌种保藏及数据记录要点。考核包含理论笔试(如微生物生长曲线)、实验操作(如平板划线)及检验报告撰写, 注重培养学生规范意识和结果溯源性思维, 并具有食品出厂检验中微生物指标检验和判断的能力。</p>
B0201002H	食品理化分析技术	<p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>教学要求: 教学需强调实验室安全与标准化操作, 要求学生具备扎实的食</p>

		<p>添加剂的测定、食品中常见污染物的测定。</p> <p>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。</p>	<p>品理化检测能力，掌握检测基本方法，具有初步的科学生产能力。形成求实的科学态度，严谨的工作作风，培养产品质量意识。</p>
B0201003H	食品贮藏与保鲜	<p>素质目标：提升学生质量安全意识，通过食品腐败案例（如肉制品酸败、果蔬冷害）分析，强化“全链条保鲜”的质量管控理念。培养环保与可持续发展理念，探讨绿色保鲜技术（如可降解包装、自然冷源利用）对碳减排的贡献。</p> <p>知识目标：掌握保鲜技术原理：物理保鲜（低温、气调、辐照）、化学保鲜（防腐剂、抗氧化剂）、生物保鲜（酶制剂、益生菌）的作用机制。熟悉食品劣变机理：分析微生物、酶、氧化等导致食品品质下降的化学与生物过程。掌握冷链管理标准，熟悉《冷链物流分类与基本要求》（GB/T 28577）等标准，掌握温度控制、湿度调节等关键参数。</p> <p>能力目标：能设计保鲜方案设，能够根据食品特性（如呼吸强度、水分活度）选择适宜的保鲜技术组合（如MAP气调包装+低温贮藏）。具备冷链运维能力：操作冷库温控系统、气调设备，处理制冷剂泄漏、湿度超标等常见故障。利用追溯平台录入贮藏环境数据（温度、</p>	<p>主要内容：课程涵盖食品腐败微生物控制、化学保鲜剂（如亚硫酸盐）及物理保藏技术，重点解析冷链物流、MAP包装等实际应用案例。实验模块包括水分活度测定、防腐剂效果评价等，结合行业问题（如预制菜微生物超标）分析保藏方案设计。</p> <p>教学要求：教学需结合食品企业真实场景，要求学生掌握保藏技术选型与效果评估方法。考核包含理论考试及实验报告，强调学生解决实际问题的综合能力与法规意识。</p>

		<p>气体成分），生成合规的追溯报告。结合行业趋势（如植物基食品保鲜），提出新型保鲜材料或工艺改进方案。</p>	
B0201004H	食品质量控制	<p>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。</p> <p>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 ISO9001 质量管理体系标准条款的要求。</p> <p>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。</p>	<p>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现场品控管理。强化风险分析与关键控制点判定能力。</p> <p>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。</p>
B0201005H	食品安全风险分析与管理	<p>素质目标: 提高风险预判意识，通过食品安全事件溯源分析（如沙门氏菌污染、农药残留超标），强化“从农田到餐桌”全链条风险防控思维。提高科学决策能力，培养基于数据与证据的风险评估习惯，避免主观臆断。理解食品安全对公共健康的影响，树立“守护舌尖安全”的职业使命感。</p> <p>知识目标: 掌握风险评估（危害识别、剂量反应评估、暴露评估）、风险管理、风险交流的“三步法”。能进行食品危害识别，熟悉生物性（微生物、寄生虫）、化学性（农药、重金属）、物理性（玻璃、金属）</p>	<p>主要内容: 课程聚焦于构建系统性风险防控体系，其核心内容涵盖风险分析框架的三大支柱—风险评估、风险管理与风险交流。课程深入讲解风险评估的完整流程，从危害识别到暴露评估，再到风险特征描述，最后指导风险管理决策。同时，课程强调法规与标准体系的应用，包括《食品安全法》、国际食品法典及 ISO 22000 等管理体系，确保学生掌握标签合规性判断和事故应急处理技能。</p> <p>教学要求: 课程注重理论与实践相结合，通过案例分析和企业实践，学习如何实施 HACCP 体系、建立风险预警机制，并运用成本效益分析方法制定控制策略，全面提升食品安全管理能力。</p>

		<p>危害的来源与防控。风险评估模型：了解定量风险评估（QRA）、概率模型（如蒙特卡洛模拟）在食品领域的应用。</p> <p>能力目标：编制风险评估报告，能够针对特定食品完成危害识别、暴露评估，提出风险控制建议。设计风险监测方案，设计食品中污染物的监测计划，包括采样点布设、检测方法选择。提高风险交流能力：撰写食品安全预警信息，向公众、监管部门有效传递风险信息。</p> <p>应急处置能力：模拟食品安全突发事件，制定召回、溯源、舆情应对方案。</p>	
B0201006H	食品企业管理体系建立与认证	<p>素质目标：通过 ISO 9001、ISO 22000 等标准解读，培养“全局观+细节控”的管理素养。提升合规意识，理解体系认证对食品企业市场准入的重要性，强化“标准即底线”的法治观念。持续改进文化，在体系运行中践行“PDCA 循环”，形成自我完善的管理习惯。</p> <p>知识目标：掌握 ISO 9001（质量）、ISO 22000（食品安全）、HACCP 等体系的条款要求与互认关系等管理体系标准。熟悉内审、管理评审、第三方审核的准备要点与迎审策略。构建文件化体系，理解质量手册、程序文件、作业指导书的层级关系与编写规范。了解 ERP、OA 系统在体系运行中的应用（如记录电子化、审核流程自动化）。</p> <p>能力目标：编制体系文件，能够根据企业实际编写质量手册、HACCP 计划、内审检查表等核心文件。能协助内部审核，识别不符合项并推动整改（如纠正措施跟踪、效果验证）。</p>	<p>主要内容：食品安全管理体系认证的基本流程和基本术语、食品安全管理体系原则和 ISO22000 食品安全管理体系标准，食品安全管理体系文件，现场审核的方法和技巧。</p> <p>教学要求：结合案例讲解标准，通过模拟审核实现学生对标准的理解和应用。能根据 ISO22000 食品安全管理体系标准条款的要求，审核食品安全管理体系前提方案和危害控制计划的符合性，编制现场审核计划，判定食品生产经营过程的符合性。</p>

		<p>能进行认证迎审准备：模拟第三方审核场景，完成审核接待、资料提交、现场应答等环节。</p> <p>能设计质量-食品安全-环境管理体系（QHSE）的整合方案，降低管理成本。</p>	
B0201007H	食品合规管理及应用	<p>素质目标：具有诚信、认真、公正、负责的职业素养；树立严谨的合规管理意识、法律意识和食品安全意识；具有高度的社会责任感和职业使命感；具有食品安全卫士的责任意识；具有高度的社会责任感和专业使命感；具有终身学习、勤于钻研、谨慎调查、善于总结、勇于负责的精神。</p> <p>知识目标：掌握我国食品生产经营资质办理条件和流程，熟悉有关法律法规标准要求；了解食品生产过程合规管理的主要标准法规要求、内容与方法；掌握食品原料合规与否的判定要求，了解新资源食品申报的材料要求和办理流程；掌握食品标签标识内容、广告的要求及合规判定；掌握出口食品生产企业备案和进口食品境外生产企业注册要求。</p> <p>能力目标：能够准确判定食品生产许可的发证单元，能够根据要求编写、审核、提交和补充食品生产与经营许可证办理材料，依法申请、变更、延续、补办食品生产与经营许可证，能够组织迎接食品生产与经营许可现场审核；能够依据标准法规识别食品生产过程的合规义务，能够利用质量管理体系，通过原辅料验收、过程监视与测量、过程合规判定、记录等方式开展食品生产过程合规管理，能够发现生产过程中的不合规问题，并能够进行原因分</p>	<p>主要内容：课程涵盖食品生产经营资质合规管理、食品生产经营过程合规管理、进出口食品合规管理、食品产品合规管理、食品标签与广告合规管理，食品合规风险识别与评估、食品合规管理体系内部审核和管理评审等食品合规内容。</p> <p>教学要求：结合食品企业工作情景开展合规演练，使学生在演练操作中理解合规管理的开展程序和实施步骤，将资质合规、过程合规、产品合规等管理理论和方法进行实践和应用。</p>

		析后提出建议。	
B0201008H	食品安全监督管理	<p>素质目标: 培养学生综合应用规范、标准解决问题的能力，解读法律法规和标准的能力，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。</p> <p>知识目标: 理解食品安全监督管理的基本知识，了解食品安全标准化体系构架、食品安全风险监测、评估，食品安全应急，食品安全召回和追溯等知识。</p> <p>技能目标: 能办理食品生产经营许可等合规资质，能编写食品生产经营行政处罚文书，能按抽样要求开展食品安全监督抽样，懂得组织开展食品安全风险监测和风险评估，能应急处置食品安全事故，能判断食品生产经营行为是否合规，能开展不安全食品召回和处置，能建立食品安全追溯体系。</p>	<p>主要内容: 课程涵盖食品安全监督管理、食品经营监督管理、食品餐饮安全监督管理、网络食品安全监督管理、进出口食品安全监督管理的基本知识，食品安全风险监测、评估，食品安全应急，食品安全召回和追溯等知识。课程聚焦食品生产、流通、餐饮全链条监管实务，帮助学生构建“预防为主、风险管理”的监管思维，适应市场监管部门、企业质量管控等岗位需求。</p> <p>教学要求: 结合食品安全监管案例讲解，通过模拟审核实现学生对食品安全监管知识的理解和应用。</p>

三、集中实践环节简介

序号	环节名称	教学目标	主要内容和教学要求
B0000001S	军事技能训练	<p>素质目标: 培养学生养成良好的军事素养，增强组织纪律观念，塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。</p> <p>知识目标: 了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容；了解轻武器的战斗性能与射击动作要领；了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则；了解格斗与防护的基本知识；熟悉卫生与救护的基本要领；了解战备规定、紧急集合、徒</p>	<p>主要内容: 课程内容围绕共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练四大模块展开。</p> <p>教学要求: 坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育与作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。</p>

		<p>步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。</p> <p>能力目标：掌握队列动作的基本要领；掌握射击动作要领并能进行体会射击；学会单兵战术基础动作；掌握战场自救互救的技能，提高安全防护能力；具备分析判断和应急处置的能力。</p>	
B0201007S	专业认识实习	<p>素质目标：树立热爱专业、献身行业职业理想，培育严谨求实、精益求精的工匠精神，增强对职业规范、行业标准与社会责任的感性认知，激发专业学习的内生动力。</p> <p>知识目标：了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才需求；熟悉产业链关键环节、典型岗位群及其职责；认知未来工作场景中所涉及的主流技术、工艺流程或服务规范。</p> <p>能力目标：具备通过观察、调研和实践，理解并描述典型工作任务的初步能力；能够将专业理论知识与行业实际运作相联系，初步形成发现和分析现场问题的能力；提升有效沟通与团队协作的职业适应能力。</p>	<p>主要内容：实践环节涵盖行业专家讲座、前沿技术展示、知名企业/机构参观、虚拟仿真体验等多种形式。组织学生深入行业一线，通过岗位观摩、访谈交流与模拟实践，了解职业环境，并完成实习报告或调研方案的撰写。</p> <p>教学要求：坚持“学生中心、行业导向、形式多样”的模式，强化安全与纪律教育，通过任务驱动、现场教学与反思研讨，引导学生在真实或模拟的职业场景中主动建构认知。</p>
B0201008S	劳动周	<p>素质目标：弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质，增强服务他人、服务社会的情怀。</p> <p>知识目标：理解劳动的本质价值与人类社会发展的重要意义；掌握必要的通用劳动科学知识与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p>能力目标：具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力；掌握至少一项实用的劳动技能；能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题；通过团队协作共同完成大型劳动项目，提升组织协调与沟通能力。</p>	<p>主要内容：整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目，以及与之配套的理论学习与成果反思。</p> <p>教学要求：坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的人才理念。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>

B020109S	专业综合实训	<p>素质目标: 培养学生具有责任意识与工匠精神, 通过模拟食品企业质量事故, 强化学生对质量失控后果的认知, 树立“零缺陷”管理思维, 培养严谨细致的工作态度。提高团队协作与沟通能力: 在跨部门质量改进项目中, 锻炼学生跨岗位协作能力, 理解“质量是全员责任”的核心理念。</p> <p>知识目标: 质量管理理论: 掌握PDCA循环、质量成本分析等工具的应用场景与操作逻辑。检验检测技术: 熟悉液相色谱仪、气相色谱仪、微生物培养箱等设备的操作原理, 掌握食品理化指标(如过氧化值、重金属含量)及微生物指标(如菌落总数、大肠菌群)的检测方法。法规与标准: 熟记GB 2760(食品添加剂使用标准)、GB 2763(农药残留限量)等核心标准, 理解HACCP体系七大原理及ISO 22000认证要求。</p> <p>能力目标: 通过系统性实践训练, 强化学生专业核心技能与跨学科整合能力。聚焦行业真实问题解决, 培养工程思维、项目管理及团队协作素养, 促进理论知识向实践能力的转化, 为就业或深造奠定扎实的实践基础, 最终达成“毕业即上岗”的培养目标。</p>	<p>主要内容: 课程围绕典型工作场景设计模块: 食品质量管理模块, 食品质量检验模块, ③食品安全监督管理模块, 食品质量安全管理体系建设与审核模块。</p> <p>教学要求: 采用“项目驱动+过程考核”模式, 每组需完成1个可演示的完整项目。实行双导师指导(校内教师+企业工程师), 重点评估技术应用深度与职业规范意识。</p>
B0201010S	SYB创业培训	<p>素质目标: 责任意识与风险防控能力: 通过模拟食品企业创业案例, 强化学生对食品安全法规的敬畏心, 培养“质量即生命”的创业价值观。团队协作与资源整合能力: 在创业项目设计环节中, 要求学生分组完成从原料采购到产品上市的全流程模拟, 锻炼跨岗位协作与供应链资源整合能力。创新与可持续发展意识: 结合行业趋势(如植物基食品、低糖低盐产品), 鼓励学生提出创新型食品创业方案, 并融入绿色生产、节能减排等可持续发展理念。</p> <p>知识目标: 创业基础理论: 掌握创业机会识别、商业模式设计、市场分析等核心方法, 理解食品行业创业的特</p>	<p>主要内容: 食品行业创业机会识别(如健康食品、功能性食品赛道)。目标市场定位方法(如细分人群需求分析、竞品对比)。消费者行为研究(如Z世代对“零添加”“低卡”产品的偏好)。实践内容: 模拟调研, 设计问卷并分析本地食品消费趋势, 提出创业方向。案例研讨: 分析“元气森林”“三只松鼠”等品牌的创业策略与质量管控模式。创业启动资金预算编制(如设备采购、检测费用、认证成本)。利润计划表制定(如定价策</p>

		<p>殊性（如资质审批、冷链物流成本）。食品法规与标准：熟记《食品安全法》《预包装食品标签通则》等法规，掌握食品生产许可（SC 认证）、HACCP 体系认证等关键流程。财务管理与风险控制：学会编制创业启动资金预算、利润计划表及现金流量表，识别食品创业中的质量风险（如微生物污染、标签违规）及应对策略。</p> <p>能力目标：创业计划书编制能力：能够独立完成涵盖市场分析、产品定位、生产流程、质量控制、财务预测等模块的创业计划书，并通过专家评审。资源整合与谈判能力：在模拟创业场景中，与供应商、检测机构、监管部门等角色进行谈判，达成合作协议并控制成本。应急处置与合规管理能力：针对食品创业中的突发质量事件（如客户投诉、抽检不合格），制定应急预案并实施合规整改。</p>	<p>略、成本结构分析）。食品创业风险识别（如质量事故赔偿、供应链中断）。创业计划书结构与撰写规范（如执行摘要、市场分析、生产计划）。</p> <p>教学要求：虚实结合，理论课采用“翻转课堂”模式，学生课前观看微课视频，课堂时间用于案例讨论与实操演练。实践课通过“任务驱动法”，以真实创业问题（如某初创企业标签违规被处罚）为背景，分组完成解决方案设计。</p>
B0201011S	岗位实习	<p>素质目标：培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，树立严谨负责、一丝不苟的职业态度，增强团队协作精神与行业归属感，完成从学生到准职业人的关键角色转变。</p> <p>知识目标：深入理解实习岗位的工作流程、技术规范与管理要求；掌握将专业理论知识综合运用于解决实际问题的策略与方法；熟悉行业企业的组织文化、运营模式与创新实践。</p> <p>能力目标：具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行力；能够发现、分析并协助解决生产、服务或管理中的实际问题；显著提升职业环境下的沟通协调、应急处理与终身学习能力。</p>	<p>主要内容：学生在真实职业岗位上，在校企双导师指导下，全面参与企业的生产、研发、管理或服务等实际工作流程，完成规定的岗位任务，并围绕实习内容进行深度总结与反思。</p> <p>教学要求：实行“校企双主体”育人模式，由企业导师与学校教师共同指导、管理与考核。强调过程性评价与成果性评价相结合，重点关注学生的职业素养、任务完成质量及综合实践能力的提升。</p>
B0201012S	毕业设计	<p>素质目标：培育勇于探索、敢于创新的科学精神，树立实事求是的学术态度，强化系统思维、精益求精的工程意识，提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。</p> <p>知识目标：系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法；深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规</p>	<p>主要内容：涵盖选题论证、文献综述、方案设计（技术路线制定）、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。</p> <p>教学要求：实行导师负责制，倡导“真题真做”，鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的</p>

		<p>范与研究前沿。</p> <p>能力目标：具备综合运用多学科知识，独立完成一项完整工程/项目任务（包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达）的综合能力；熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。</p>	<p>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>
B0201013S	毕业教育	<p>素质目标：引导毕业生树立正确的择业观、成才观与价值观，厚植爱校荣校情怀，增强服务国家、奉献社会的使命感，以积极自信的心态顺利步入社会。</p> <p>知识目标：了解当前就业形势与政策、劳动关系与权益保护等法律法规；掌握职业发展与规划的基本知识；熟悉文明离校的相关程序与要求。</p> <p>能力目标：具备顺利完成从校园到职场过渡的心理调适与适应能力；能够有效进行求职自荐，维护自身合法权益；初步做好个人职业中长期发展规划。</p>	<p>主要内容：教育内容包括理想信念与职业道德教育、就业政策与形势分析、求职技巧与职场礼仪指导、职业生涯规划辅导、爱校荣校与感恩教育、安全法制与文明离校教育等。</p> <p>教学要求：坚持思想引领、人文关怀与实务指导相结合。采用专题报告、榜样示范、座谈交流、团体辅导、个别咨询等多种形式，营造温馨、有序、奋进的毕业氛围，确保毕业生安全、文明、顺利离校，自信迈向人生新阶段。</p>

附件 2：公共选修课一览表

公共选修课一览表

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
国学经典与文化传承类 GX001	GX001001X	论语与人生	1	16	16	
	GX001002X	饮食文化与《说文解字》	1	16	16	
	GX001003X	老子的智慧	1	16	16	
	GX001004X	现代中国经典文学作品欣赏	1	16	16	
	GX001005X	中国古典文学欣赏	1	16	16	
	GX001006X	文学与人生	1	16	16	
	GX001007X	河南非物质文化遗产概览	1	16	16	
	GX001008X	中国传统礼仪文化	1	16	16	
	GX001009X	国学智慧与情绪管理	1	16	16	
	GX001010X	国学中的管理学	1	16	16	
	GX001011X	长征文化	1	16	16	
	GX001012X	中原文化	1	16	16	
	GX001013X	茶文化	1	16	16	
	GX001014X	世界文明史	1	16	16	
	GX001015X	演讲与口才	1	16		16
	GX001016X	普通话	1	16		16
艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类 GX002	GX002001X	公共艺术课程	影视鉴赏	1	16	16
	GX002002X		艺术导论	1	16	16
	GX002003X		美术欣赏	1	16	16
	GX002004X		舞蹈鉴赏	1	16	16
	GX002005X		戏曲鉴赏	1	16	16
	GX002006X		书法赏析	1	16	16
	GX002007X		音乐鉴赏	1	16	16
	GX002008X		体育舞蹈	1	16	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	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

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
GX003	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	
	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	

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
	GX005013X	AI 智能视频创作: AIGC 实战工作流	1	16		16
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	恋爱情心理学	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

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
食品营养与健康类 GX009	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：食品质量与安全 专业层次：职业本科 论证时间：2025年8月11日

论证专家	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
论证意见	罗红霞	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	食品质量与安全	罗红霞
	覃海元	教授	广西农业职业技术大学	食品加工与质量 安全管理	覃海元
	孟宏昌	教授	漯河职业技术学院	食品专业 教学与科研	孟宏昌
	朱静	教授/副院长	信阳农林学院	食品生物技术	朱静
	唐艳红	教授/院长	漯河食品工程职业大学	食品质量与安全	唐艳红
	卢俊飞	工程师/品控主管	杭州顶津食品有限公司	现场品质管理	卢俊飞
	魏新征	工程师/品控主管	河南双汇投资发展股份 有限公司	食品品质管理 及法律法规	魏新征
1.培养方案结构完整,符合《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)等文件要求。 2.文字表述准确、清晰、无歧义。 3.培养目标符合国家战略、区域经济发展需求和学校办学定位,培养规格符合《职业教育专业教学标准(2025)》要求,描述清晰、可衡量。 4.课程体系符合《职业教育专业教学标准(2025)》要求,人才培养各环节之间设计合理,能够有效支撑培养目标与培养规格的达成。 5.学期学时分配合理,符合教育教学规律,课程比例符合国家规定。 6.现有的师资队伍、教学设施、实训基地、仪器设备、信息化资源等教学条件能充分满足人才培养要求。 7.有系统高效的内部质量监控机制与外部反馈机制(毕业生跟踪、用人单位调查等),内外部机制形成循环改进闭环。					
专家组组长(签字): 罗红霞 2025年8月11日					
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			