



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

食品智能加工技术专业（五年一贯制）
人才培养方案
(2025 版)

| | |
|-------|------------|
| 教学单位 | 食品与生物工程学院 |
| 制（修）订 | 制订 |
| 编制时间 | 2025 年 8 月 |

二〇二五年八月

漯河食品工程职业大学

食品智能加工技术专业（五年一贯制）

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品智能加工技术

专业代码：490101

二、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

五年

四、职业面向

表1 职业面向

| | |
|-----------------|--|
| 所属专业大类（代码） | 食品药品与粮食大类（49） |
| 所属专业类（代码） | 食品类（4901） |
| 对应行业（代码） | 农副食品加工业（13）、食品制造业（14） 酒、饮料和精制茶制造业（15）、专业技术服务业（74） |
| 主要职业类别（代码） | 农副食品加工人员（6-01） 食品、饮料生产人员（6-02） 食品工程技术人员（2-02-24） 质量工程技术人员（2-02-29-03） 农产品食品检验人员（4-08-05-01） 安全生产管理技术人员（2-02-28-03） 食品安全管理师（4-03-02-11） |
| 主要岗位（群）或技术领域 | 食品加工、食品质量管理、食品生产管理 食品检验检测、食品产品研发、食品智能设备运维 |
| 职业资格证书或职业技能等级证书 | 农产品食品检验员（高级）、西式面点师（高级） 粮农食品安全评价（中级）、食品检验管理（中级） 可食食品快速检验（中级） |

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向农副食品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造，专业技术服务行业的食品生产、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位（群），能从事食品智能加工及生产管理、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质要求

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

（2）具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具有较强的集体意识和团队合作意识，具备社会责任感和

担当精神；

（3）具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

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

（5）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；

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

2. 知识要求

（1）了解中共党史国史，掌握必备的思想政治理论，了解中华优秀传统文化；

（2）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

（3）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；

（4）掌握基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、食品机械制图及CAD等专业基础理论知识；

（5）掌握肉制品、焙烤、饮料、乳制品、休闲食品等典型

食品加工工艺；

- （6）掌握常用加工设备的工作原理、操作及维护的基础知识；
- （7）掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法，掌握常用智能化食品分析仪器的工作原理、使用和维护方法；
- （8）掌握食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范。

3.能力要求

- （1）具有食品加工过程控制、工艺参数设计与优化、工艺文件编制与管理的能力；
- （2）具有根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作，发现、判断并处理生产过程中常见异常现象和事故的能力；
- （3）具有参与新产品、新技术研发的能力；
- （4）具有典型食品生产设备的操作与日常维护的能力；
- （5）具有依据与本专业相关的法律法规及绿色生产、环境保护、安全防护等政策要求开展食品质量管理、检验检测、合规管理的能力；
- （6）具有正确配制试剂，开展常规项目检验检测的能力；
- （7）掌握信息基础知识，具有适应食品行业数字化和智能化发展需求的数字技能；
- （8）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；
- （9）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力。

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

| 岗位 (群) | 典型工作任 务 | 职业能力要求 | 支撑课程 | 对应证书 |
|------------------|--|--|---|--|
| 1.食品 加工 | 1. 生产工艺 控制； 2. 生产工艺 操作； 3. 常见问题 处理等。 | 1.能够根据粮食原料的特性和加工 要求，调整加工工艺参数； 2.具有食品加工过程控制、工艺参 数设计与优化、工艺文件编制与管 理的能力； 3.能够根据生产工艺要求与操作规 范进行生产操作； 4.能够发现、判断并处理生产过程 中常见异常现象和事故。 | 肉制品加工技术 烘焙食品加工技术 速冻食品加工技术 果蔬加工技术 乳制品加工技术 粮油食品加工技术 功能食品加工技术 食品智能化装备技术 | 西式面点 师（高级） |
| 2.食品 生产管 理 | 1.生产安排； 2.生产问题 解决； 3.生产监督 与考核等。 | 1.能根据本车间生产计划，合理调 配人员，组织物料及设备，做好生 产安排； 2.进行生产统筹规划、物料管理、 产品品质、成本控制、不良率控制 的能力； 3.具有解决生产过程中的品质、工 艺、设备等异常问题的能力； 4.完成车间日常事务及人员劳动纪 律监督、生产报表、考勤、绩效考 核等工作的能力。 | 食品企业管理 肉制品加工技术 烘焙食品加工技术 速冻食品加工技术 果蔬加工技术 乳制品加工技术 粮油食品加工技术 功能食品加工技术 | 西式面点 师（高级） |
| 3.食品 质量管 理 | 1.食品生产 的在线监控； 2.质量管 理与质量 控制文件的 管理 和分析等。 | 1.食品质量控制文件制定能力； 2.食品生产人员健康与卫生管理的 能力； 3.生产工艺的执行与验证能力； 4.食品生产场所与设备的清洁与消 毒能力； 5.计量器具校准与养护能力； 6.质量控制文件归档能力； 7.良好的团队合作能力。 | 食品安全与质量控制 法律法规与标准 | 食品检验 管理（中 级） 农产 品检验员 (高级) 可食 食品 快速检 验（中 级） |
| 4.食品 检验检 测 | 1.食品的质 量检验分析 化验； 2.检测仪器 的管理； 3.编写质量 报告等。 | 1.产品检验标准制定的能力； 2.食品样品采集及预处理能力； 3.食品微生物和理化指标检验能 力； 4.食品感官分析与评定的能力； 5.大型检测仪器设备运维能力； 6.检验结果分析与报告能力； 7.检验文件的归档整理与信息处理 能力。 | 仪器分析 食品理化检验 食品微生物检验 食品感官检验 | 食品检验 管理（中 级） 农产 品检验员 (高级) 可食 食品 快速检 验（中 级） |

| | | | | |
|------------------|---|---|-------------------------------|--|
| 5.食品 产品研 发 | 1.新产品、新 工艺开发； 2.现有产品 及工艺改良 等。 | 1.具有产品调研、国内外信息查询、 相关资料收集及处理能力； 2.具有产品制作方案设计、实施、 优化的能力； 3.产品创新能力； 4.具有编制产品的生产工艺流程及 品质标准的能力； 5.能处理产品技术问题的能力。 | 食品添加剂应用技术 创新思维训练 成果转化实务 | |
|------------------|---|---|-------------------------------|--|

六、课程设置及要求

本专业根据确定的职业典型岗位，凝炼典型工作任务，明确完成该任务需要的职业能力，导出支撑职业能力的课程。主要包括公共基础课程、专业课程和集中实践性教学环节。

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

主要包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论、语文、数学、英语、体育与健康、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、国学经典诵读、中华优秀传统文化、历史、信息技术、化学、高等数学、大学英语、劳动教育、创新思维训练、就业指导与创业教育等课程。

2.公共选修课程

主要包括语文职业模块、英语职业模块、数学拓展模块、信息技术拓展模块、食品概论、食品技术发展史、成果转化实务和公共选修课程库等模块课程。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展（限选）课程。

1.专业基础课程

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，为专业核心课程提供理论和技能支撑。包括食品原料基础、食品营养与健康、基础化学、分析化学、食品生物化学、食品机械制图及 CAD、食品微生物。

2.专业核心课程

根据岗位工作内容，典型工作任务设置，培养学生核心职业能力。包括肉制品加工技术、烘焙食品加工技术、乳制品加工技术、粮油食品加工技术、速冻食品加工技术、功能食品加工技术、食品安全与质量控制、食品智能化装备技术。

3.专业拓展课程（限选）

根据学生发展需求，通过横向拓展和纵向深化设计课程，是提升学生综合职业能力的延展课程。包括中国饮食文化、安全生产技术、仪器分析、食品企业管理、食品品牌营销策划、食品包装技术、人工智能+食品智能加工。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括实习、实训、毕业设计（论文）、其他社会实践活动等。

七、教学进程总体安排

（一）课程设置及教学学时分配

表 3 课程设置及教学学时分配表

| 项目 | | 学时 | | | | | 学分 | |
|----------------------------------|-----------------------|------|--------|------|--------|------|-----|--|
| | | 理论教学 | | 实践教学 | | 合计学时 | | |
| | | 学时 | 占总学时比例 | 学时 | 占总学时比例 | | | |
| 公共基础课程 | 公共必修课程 | 1200 | 24.48% | 416 | 8.49% | 1616 | 92 | |
| | 公共选修课程 | 332 | 6.77% | 50 | 1.02% | 382 | 22 | |
| 专业课程 | 专业基础课程 | 448 | 9.14% | 160 | 3.26% | 608 | 38 | |
| | 专业核心课程 | 336 | 6.85% | 848 | 17.30% | 1184 | 74 | |
| | 专业拓展课程（限选） | 120 | 2.45% | 88 | 1.80% | 208 | 13 | |
| 集中实践教学安排 | 军事技能训练 | 0 | 0.00% | 112 | 2.29% | 112 | 2 | |
| | 专业认识实习及入学教育 | 0 | 0.00% | 24 | 0.49% | 24 | 1 | |
| | 劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动） | 0 | 0.00% | 48 | 0.98% | 48 | 2 | |
| | “双创”实践活动及项目模块拓展 | 0 | 0.00% | 96 | 1.96% | 96 | 6 | |
| | 岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育 | 0 | 0.00% | 624 | 12.73% | 624 | 26 | |
| 合计 | | 2420 | 49.37% | 2482 | 50.63% | 4902 | 276 | |
| 公共基础课学时占总学时比例：40.76% (1998/4902) | | | | | | | | |
| 选修课学时占总学时比例：12.03% (590/4902) | | | | | | | | |
| 实践性教学学时占总学时比例：50.63% (2482/4902) | | | | | | | | |

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

（二）教学进程安排

表 4 教学进程表

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|---------|---------|----------------------|------|----|-----|------|------|--------------------------|----|------|----|------|---|------|----|------|----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 公共必修课程 | W00001M | 中国特色社会主义 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | 36 | | | | | | | | | |
| | W00002M | 心理健康与职业生涯 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | | 36 | | | | | | | | |
| | W00003M | 哲学与人生 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | |
| | W00004M | 职业道德与法治 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | | | | 36 | | | | | | |
| | W00005M | 思想道德与法治 | 考试 | 3 | 48 | 32 | 16 | | | | | | | | 48 | | |
| | W00006M | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 考试 | 2 | 32 | 32 | | | | | | | | | | 32 | |
| | W00007M | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 考试 | 3 | 48 | 48 | | | | | | | | | 48 | | |
| | W00008M | 中共党史 | 考查 | 1 | 16 | 16 | | | | | | | | | | 16 | |
| | W00009M | 形势与政策 | 考查 | 1 | 16 | 16 | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------|----|-----|------|------------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| | W00008A | 国家安全教育 | 考查 | 1 | 16 | 16 | 16(每周2次讲座) | | | | | | | | | | |
| | W00005A | 军事理论 | 考查 | 2 | 36 | 32 | 4 | 36 | | | | | | | | | |
| | W00003A | 语文基础模块上 | 考试 | 4 | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | | |
| | W00009A | 语文基础模块下 | 考试 | 4 | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | | | |
| | W00001A | 数学基础模块上 | 考试 | 3 | 54 | 54 | | 54 | | | | | | | | | |
| | W00010A | 数学基础模块下 | 考试 | 3 | 54 | 54 | | | 54 | | | | | | | | |
| | W00002A | 英语基础模块上 | 考试 | 3 | 54 | 54 | | 54 | | | | | | | | | |
| | W00011A | 英语基础模块下 | 考试 | 3 | 54 | 54 | | | 54 | | | | | | | | |
| | W00004A | 体育与健康 1 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | 36 | | | | | | | | | |
| | W00012A | 体育与健康 2 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | 36 | | | | | | | | |
| | W00013A | 体育与健康 3 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | | 36 | | | | | | | |
| | W00014A | 体育与健康 4 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | | | 36 | | | | | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|---------|-----------|-----------|------|----|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| | W00015A | 体育与健康 5 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | | | | | 36 | | | | |
| | W00016A | 体育与健康 6 | 考查 | 2 | 36 | 0 | 36 | | | | | | 36 | | | | |
| | W00017A | 体育与健康 7 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | | | | | | 36 | | | |
| | W00018A | 体育与健康 8 | 考查 | 2 | 36 | 4 | 32 | | | | | | | | 36 | | |
| | W00006A | 音乐鉴赏与实践 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | 36 | | | | | | | | | |
| | W00019A | 美术鉴赏与实践 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | | | | | | | |
| | W00020A | 国学经典诵读 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 36 | | | | | | | |
| | W00021A | 中华优秀传统文化 | 考查 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 36 | | | | | | |
| | W00022A | 历史 1 | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | 36 | | | | | | | |
| | W00023A | 历史 2 | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 36 | | | | | | |
| | W0501001A | 信息技术基础模块上 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | 36 | | | | | | | | | |
| | W0501003A | 信息技术基础模块下 | 考查 | 4 | 72 | 36 | 36 | | 72 | | | | | | | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|---------|-----------|-----------|------|----|------|------|------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| 公共限选课程 | W0201002B | 化学基础模块 | 考试 | 3 | 48 | 36 | 12 | 48 | | | | | | | | | |
| | W00024A | 高等数学（I） | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | 36 | | |
| | W00025A | 高等数学（II） | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | 36 | |
| | W00026A | 大学英语（I） | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | 36 | |
| | W00027A | 大学英语（II） | 考试 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | 36 | |
| | W00007A | 劳动教育 | 考查 | 2 | 32 | 16 | 16 | 32 | | | | | | | | | |
| | W00028A | 创新思维训练 | 考查 | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | | | | | |
| | W00029A | 就业指导与创业教育 | 考查 | 2 | 32 | 32 | | | | | | | | | | 32 | |
| | 小计 | | | 92 | 1616 | 1200 | 416 | 456 | 360 | 144 | 176 | 36 | 36 | 208 | 192 | 4 | 4 |
| 公共限选课程 | W00030A | 语文职业模块 | 考试 | 3 | 54 | 54 | | | | 54 | | | | | | | |
| | W00031A | 英语职业模块 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | |
| | W00032A | 数学拓展模块 | 考试 | 2 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|-------------|-----------|-----------------|------|----|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| 公共任选课程 | W00041A | 化学拓展模块 | 考试 | 2 | 36 | 32 | 4 | | 36 | | | | | | | | |
| | W00034A | 食品技术发展史 | 考查 | 1 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | 16 | | | |
| | W00035A | 成果转化实务 | 考查 | 1 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 16 |
| | 小计(最低要求) | | | 11 | 194 | 190 | 4 | | 36 | 126 | | | 16 | | | | 16 |
| | W00001X | 语文拓展模块 | 考查 | 1 | 16 | 8 | 8 | | | | 16 | | | | | | |
| | W00002X | 英语拓展模块 | 考查 | 1 | 16 | 8 | 8 | | | | 16 | | | | | | |
| | W0501001X | 信息技术拓展模块 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 36 | | | | | | | |
| | W00003X | 历史拓展模块 | 考查 | 1 | 18 | 18 | | | | | | | 18 | | | | |
| | W0301001A | 物理基础模块 | 考查 | 3 | 48 | 36 | 12 | 48 | | | | | | | | | |
| | W00004X | 物理拓展模块二 | 考查 | 1 | 18 | 18 | 0 | | | 18 | | | | | | | |
| GX001-GX009 | | 学校公共选修课程库 课程 | 考查 | 2 | 36 | 36 | | | | | | | 36 | | | | |
| 小计(最低要求) | | | | 11 | 188 | 142 | 46 | 48 | | 54 | 32 | 18 | 36 | | | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | | |
|---------|----------|-------------|------|----|-----|------|------|--------------------------|----|------|-----|------|----|------|---|------|----|--|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| 专业基础课程 | W010101B | 食品原料基础 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | 64 | | | | | | | | | | |
| | W010102B | 食品营养与健康 | 考试 | 6 | 96 | 64 | 32 | | 96 | | | | | | | | | |
| | W010103B | 基础化学 | 考查 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | 64 | | | | | | | | |
| | W010104B | 食品微生物 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | 64 | | | | | | | |
| | W010105B | 分析化学 | 考查 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | 64 | | | | | | | |
| | W010106B | 食品生物化学 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | 64 | | | | | | |
| | W010107B | 食品法律法规与标准 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | 64 | | | | | | |
| | W010108B | 食品化学 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | | 64 | | | | | |
| | W010109B | 食品机械制图及 CAD | 考查 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | | | 64 | | | | |
| | 小计 | | | 38 | 608 | 448 | 160 | 64 | 96 | 64 | 128 | 128 | 64 | 64 | | | | |
| 专业核心 | W010101C | 食品加工工艺基础 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | 64 | | | | | | | | |
| | W010102C | 肉制品加工技术 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | 64 | | | | | | | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | |
|---------|----------|-----------|------|----|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| | W010103C | 食品贮运与保鲜技术 | 考查 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | 64 | | | | | | |
| | W010104C | 烘焙食品加工技术 | 考试 | 6 | 96 | 24 | 72 | | | | 96 | | | | | | |
| | W010105C | 食品添加剂应用技术 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | 64 | | | | | |
| | W010106C | 速冻食品加工技术 | 考试 | 6 | 96 | 24 | 72 | | | | | 96 | | | | | |
| | W010107C | 食品微生物检验 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | 64 | | | | | |
| | W010108C | 果蔬加工技术 | 考试 | 6 | 96 | 24 | 72 | | | | | | 96 | | | | |
| | W010109C | 食品安全与质量控制 | 考试 | 4 | 64 | 48 | 16 | | | | | | 64 | | | | |
| | W010110C | 乳制品加工技术 | 考试 | 6 | 96 | 24 | 72 | | | | | | 96 | | | | |
| | W010111C | 食品智能化装备技术 | 考查 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | | 48 | | | | |
| | W010112C | 粮油食品加工技术 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | | | 64 | | | |
| | W010113C | 食品理化检验 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | | | 64 | | | |
| | W010114C | 食品感官检测 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | | | | 64 | | |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | | |
|------------|----------|-------------|------|----|------|------|------|--------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|-----|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | |
| 专业拓展课程（限选） | W010115C | 功能食品加工技术 | 考试 | 4 | 64 | 16 | 48 | | | | | | | | | 64 | | |
| | W010116C | 食品加工技术实训强化 | 考试 | 6 | 96 | 0 | 96 | | | | | | | | | | | 96 |
| | 小计 | | | 74 | 1184 | 336 | 848 | | | 128 | 160 | 224 | 304 | 128 | 128 | | | 96 |
| | W010101D | 中国饮食文化 | 考查 | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | | | 32 | | | | | |
| | W010102D | 安全生产技术 | 考查 | 2 | 32 | 8 | 24 | | | | | | | | | | | 32 |
| | W010103D | 仪器分析 | 考查 | 2 | 32 | 8 | 24 | | | | | | 32 | | | | | |
| | W010104D | 人工智能+食品智能加工 | 考查 | 1 | 16 | 0 | 16 | | | | | | | | 16 | | | |
| | W010105D | 食品企业管理 | 考查 | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | | | | | | | | 32 |
| | W010106D | 食品品牌营销策划 | 考查 | 2 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | 32 |
| | W010106D | 食品设计与开发 | 考查 | 2 | 32 | 8 | 24 | | | | | | | | | | | 32 |
| 小计（最低要求） | | | | 13 | 208 | 104 | 104 | | | | | | 32 | 32 | 16 | 0 | | 128 |

| 课程类别及性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时) | | | | | | | | | | |
|---------|----------|--------------------|--------------|-----|------|------|------|---|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|---------------|--|
| | | | | | | | | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | | 第五学年 | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| | | | | | | | | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | |
| 集中实践 | W00001S | 军事技能训练 | 平时表现、考勤、测试 | 2 | 112 | 0 | 112 | 2周 | | | | | | | | | | |
| | W010101S | 专业认识实习(含入学教育) | 企业评定 | 1 | 24 | 0 | 24 | 1周 | | | | | | | | | | |
| | W010102S | 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， | | | | | | | | | | |
| | W010103S | “双创”实践活动及项目模块拓展 | 成果评定、企业评定 | 6 | 96 | 0 | 96 | | | | | | | | | | 12周(随课堂教学进行) | |
| | W010104S | 岗位实习 | 成果评定、企业评定 | 17 | 624 | 0 | 624 | | | | | | | | | 20周 | 6周 | |
| | W010105S | 毕业设计(论文) | 成果评定、答辩 | 8 | | | | | | | | | | | | | 8周(与岗位实习同时进行) | |
| | W010106S | 毕业教育 | 平时表现、考勤、测试 | 1 | | | | | | | | | | | | | 1周(与岗位实习同时进行) | |
| 小计 | | | | 37 | 904 | 0 | 904 | | | | | | | | | | | |
| 合计 | | | | 276 | 4902 | 2420 | 2482 | | | | | | | | | | | |

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

表 5 教学时间分配表

| 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 | 9 学期 | 10 学期 |
|------------------------------------|--|------|------|------|------|------|------|------|-----------------|---------------------|
| 课堂教学 | 16 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | / | 12 周 |
| 军事技能训练 | 2 周 | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 专业认识实习 (含入学教育) | 1 周 | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 劳动周 | 分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式 | | | | | | | | | |
| “双创”实践活动 (SYB 创业培训) 及 项目模块拓展 | / | / | / | / | / | / | / | / | / | 12 周 (随课堂 教学进行) |
| 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 | / | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | / | 1 周 |
| 考试 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | / | 1 周 |
| 合计 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 | 20 周 |

八、学分置换

根据《漯河食品工程职业大学课程置换与学分认定管理办法》（漯食职大〔2025〕46号）执行，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

九、实施保障

（一）师资队伍

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

1.队伍结构

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

2.专业带头人

本专业带头人周婧琦，硕士研究生，教授，食品检验技师，具有18年以上的专业教学经历，国家级食品药品与粮食大类教师创新团队和河南省高校黄大年式教师团队骨干成员、河南省职业教育教学名师、河南省职业教育课程思政教学名师、河南省教

育厅学术技术带头人、河南省高等学校青年骨干教师，获国家级教学成果奖二等奖 1 项，省级教学成果奖特等奖 1 项、一等奖 3 项、二等奖 4 项，主持完成国家级骨干专业建设项目 1 项、省级品牌专业等建设项目 1 项、河南省科技攻关项目 1 项，参与完成河南省高等教育教学改革研究与实践项目 3 项、河南省教育科学规划课题 3 项。能够较好地把握国内外食品行业和专业的前沿发展动态趋势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，能开展本专业“五金”建设和教育教学改革，具有较强的教科研工作和社会服务能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

专任教师具有高校教师资格，并具有食品科学与工程、农产品加工及贮藏工程相近专业大学本科及以上学历。有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，在专业能力上具有扎实的专业理论功底和实践能力，接受过职业教育教学方法论的培训能熟练运用信息化教学手段，积极开展课程教学改革和科学研究，能够跟踪新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务。专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

本专业现有兼职教师 20 人，占专任教师比例的 46.51%。主要来自河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司等与本专业长期稳定合作的食品企业。兼职教师均具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识

和丰富的工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。每学期承担课时数占总课时量的比例不低于 20%。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

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

此外，为了满足专业信息化教学的需要，学校校园网主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（教室和校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍等）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机和手机终端设备能够访问校园网的课程资源和互联网的专业学习资源。

2. 校内实训场所

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，能够顺利开展基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、肉制品加工技术、乳制品加工技术、烘焙食品加工技术、休闲食品加工技术等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 6 校内主要实训室一览表

| 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 | 电脑、饼干生产虚拟仿真实训软件、食品工厂质量安全虚拟仿真软件、乳粉工艺虚拟仿真实训软件等 |
| 2 | 食品检测仿真实验室 | 1 | 液质联用仪虚拟仿真实训、气相色谱仪虚拟仿真实训、原子吸收光谱仪仿真实训等 | 电脑、红外分光光度计虚拟仿真实训软件、液质联用仪虚拟仿真软件、气相色谱仪虚拟仿真软件、气质联用仪虚拟仿真软件、原子吸收光谱仪虚拟仿真软件等 |
| 3 | 基础化学实验室 | 2 | 溶液的配制、酸、碱溶液的配制与标定、酸度测定等 | 电热干燥箱、电子天平、马弗炉(箱式电阻炉)、数显恒温水浴锅、酸度计、通风橱、旋涡混合器、电位滴定仪等 |
| 4 | 分析化学实验室 | 2 | 滴定分析、溶液的配制及标定等 | 干燥箱、氮吹仪、恒温水浴锅、快速混匀器、紫外可见分光光度计、旋转蒸发仪、通风橱、酸度计等 |
| 5 | 食品生物化学实验室 | 2 | 淀粉的显色水解实验、维生素C的测定、蛋白质的颜色反应等 | PP通风厨、阿贝折射仪、崩解仪、定氮消化炉、可见分光光度计、恒温水浴锅、旋转蒸发仪等 |
| 6 | 食品微生物实验室 | 3 | 微生物染色及观察、微生物接种及分离纯化等 | 显微镜、无菌室、灭菌机、双人超净工作台、培养箱、菌落计数器、隔膜真空泵、智能培养基液化仪等 |
| 7 | 数字化设计实训室 | 2 | 二维图绘制、三维建模实训等 | 配备绘图工具、测绘模型及工具等、投影仪、多媒体教学系统、主流 CAD 软件与匹配的计算机等设备设施等 |
| 8 | 食品理化检测实验室 | 2 | 蛋白质测定、脂肪测定、水分测定等 | 凯氏定氮仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪、旋转蒸发仪等 |

| 序号 | 实训室名称 | 数量(个) | 实验实训项目 | 主要设备 |
|----|----------|-------|---------------------------------|--|
| 9 | 肉制品实训室 | 3 | 腌腊肉制品加工、火腿制品加工、灌肠肉制品加工等 | 绞肉机、熏蒸炉、滚揉机、盐水注射机、斩拌机、真空定量灌装机、双管高速扭结机、香肠悬挂机、直线剪节机、香肠整理包装线等 |
| 10 | 烘焙食品实训室 | 1 | 面包制作、饼干制作、蛋糕制作、西式面点制作等 | 和面机、开酥机、烤箱、多功能搅拌机、发酵箱、自动分割搓圆机、多功能鲜奶机等 |
| 11 | 乳制品实训室 | 2 | 冰淇淋、酸乳、调配乳制作等 | 冰淇淋机、雪糕机、均质机、磨浆机、发酵酸乳生产线、CIP系统 |
| 12 | 休闲食品实训室 | 4 | 膨化食品加工、休闲面制品加工等 | 膨化休闲食品生产线、冲调谷物制品生产线、胶囊咖啡生产线、休闲谷物棒生产线、养生食圆生产线等 |
| 13 | 饮料实训室 | 2 | 各种饮料生产、纯净水生产等 | 果蔬汁生产线、饮料包装线、CIP系统、纯水生产线 |
| 14 | 速冻食品实训室 | 1 | 速冻饺子、速冻包子等 | 隧道式速冻生产线、自动饺子成型机、和面机、饺子成型机、切菜机、包子机、馒头机 |
| 15 | 功能食品实训基地 | 1 | 口服液生产 | 功能性口服液生产线 |
| 16 | 休闲食品实训基地 | 1 | 冲调谷物制品生产、胶囊咖啡生产、休闲谷物棒生产、养生食圆生产等 | 干式造粒机、全自动给袋式包装组合线、微波机组、制丸机、自动丸剂包装线、包半自动动生产线、胶囊咖啡包装线等 |
| 17 | 烘焙食品实训基地 | 1 | 面包制作、饼干制作、蛋糕制作、西式面点制作等 | 100L烤箱、三层九盘电烤炉、佳麦鲜奶机、切片机、10L打蛋机、电动分块机、新麦酥皮机、西点慕斯喷砂机、冷藏发酵箱、自动封口机、曲奇机、双速双动和面机等 |

3. 校外实习实训基地

本专业与河南双汇投资发展股份有限公司、漯河市卫龙商贸有限公司、南京喜之郎食品有限公司、漯河临颍亲亲食品工业有限公司、漯河联泰食品有限公司、漯河旺旺食品有限公司等食品企业建立了稳定的校外实训基地 15 个。实训基地数量上与专业学生规模相适应，设备先进，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。

（三）教学资源

1. 教材选用要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。组织教师和企业行业专家共同开发行动导向的专创融合课活页教材和食品加工新技术、新工艺、新规范活页教材与实训指导书。

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

2. 图书文献

图书馆现有馆藏图书 107.18 万册，电子图书 100 多万种，专业期刊 800 多种。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献

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

3. 数字教学资源

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

通过与企业合作，按照食品智能加工项目的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程资源开发与实践。校企合作建设《肉制品加工技术》和《烘焙食品加工》2 门国家在线精品课程，以及《乳制品加工技术》《休闲食品加工技术》《食品理化检测技术》《食品机械智能控制技术》《食品机械制图与计算机绘图》5 门河南省精品在线开放课程。同时，建有河南省食品智能加工技术专业教学资源库和河南省职业教育示范性虚拟仿真实训基地—食品加工虚拟仿真实训基地。各专业课程已完成课程标准、授课计划、电子教案、电子课件、试题库、案例库等课程资源建设。专业教学管理系统和数字化教学资源充分满足专业教学需要。

（四）教学方法

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

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

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

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

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养要求，落实“以人为本”的评价导向，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，

强化实习、实训、毕业设计等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，综合运用诊断性、形成性、总结性与增值性四大评价，构建科学、多元、闭环的学习评价体系，以全面保障并持续提升人才培养质量。课程考核方式、方法与成绩评定按《漯河食品工程职业大学考试管理工作规范》（漯食职大教〔2024〕7号）执行。具体的考核评价方式如下：

1. 笔试考核

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

2. 实践技能考核

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 项目实施考核

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

4. 岗位绩效考核

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

5.成果转化考核

将技术创新成果、专利申请、创业项目等纳入考核范畴。

（六）质量保障

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

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

3.专业教研室建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

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

十、毕业要求

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

（一）学分要求

表 7 毕业学分构成表

| 最低毕业学分 | 毕业学分构成 | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 公共基础课程 | | 专业课程 | | | 集中实践环节 |
| | 公共必修课程 | 公共选修课程 | 专业基础课程 | 专业核心课程 | 专业拓展课程 | |
| 276 | 92 | 22 | 38 | 74 | 13 | 37 |

（二）课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）考核合格（60分及以上）。

（三）证书要求

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

（四）实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共必修课程简介

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|-----------|--------|---|--|
| | | <p>能力目标: 能够熟练运用办公软件处理日常学习与工作任务；具备利用网络进行高效信息检索、甄别与利用的能力；初步形成计算思维，并能运用信息技术工具解决简单的实际问题。</p> | |
| W0201002B | 化学基础模块 | <p>素质目标: 引导学生树立严谨求实的科学态度与精益求精的工匠精神，培养勇于探索的创新意识，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，增强安全意识和环保理念。</p> <p>知识目标: 掌握原子结构、化学反应规律、溶液与水溶液中的离子反应、无机物和有机化合物及应用、常见生物分子及合成高分子化合物等基本概念。</p> <p>能力目标: 具备规范操作基础化学实验、观察记录实验现象的能力；能够运用化学原理解释自然现象与生产生活中的实际问题；初步具备分析物质组成、探究变化规律的逻辑思维与信息处理能力，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力。</p> | <p>主要内容: 课程涵盖物质结构基础、化学反应规律、溶液与电解质、常见无机物与有机化合物的性质及应用等模块，结合医药卫生、农林牧渔、加工制造等专业领域的典型案例，突出化学知识的实践价值。</p> <p>教学要求: 坚持理论联系实际，采用实验探究、案例分析、任务驱动等教学方法。注重实验安全规范与科学素养培养，通过分组协作与项目实践强化知识应用，促进学生化学核心素养与职业能力的融合提升。</p> |
| W00024A | 高等数学 | <p>素质目标: 具备理性思维、逻辑思维的数学素养；养成精益求精、求真务实的工匠精神；养成团结协作、勇于探索的职业精神。</p> <p>知识目标: 掌握微积分的基本知识、基本思想和基本运算方法；</p> <p>能力目标: 培养基本运算技能，抽象思维能力、几何直观和空间能力；培养逻辑推理能力、抽象思维能力和应用数学的能力；培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。</p> | <p>主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分等，是培养学生科学思维的重要载体，对培养学生的抽象思维能力、逻辑推理能力及空间想象能力、创新能力具有重要的作用，也为后继课程的学习提供必要的数学基础。</p> <p>教学要求: 本课程要求学生学会利用数学知识和分析方法去解决实际中的具体问题，提升学生利用数学知识解决实际问题的能力和用数学建模解决专业问题的能力，以实现高等职业教育对学生的专业能力、社会能力和职业能力三大核心能力的培养。</p> |
| W00026A | 大学英语 | <p>素质目标: 引导学生学会自主学习，学会多角度思考，学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异；培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的，有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p>知识目标: 主要围绕求职、面试、实习、</p> | <p>主要内容: 本课程的教学内容主要包含英语常用词汇、短语、习惯用法、常用实义动词及名词的用法、祈使句、情态动词、非谓语动词、定语从句、形容词后缀等，能够用英语表达观点，评价他人的观点；了解文章概要及作者的观点。通过巩固和延伸所</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|---------|--------|--|---|
| | | <p>入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题，巩固和延伸相关的英语知识（词汇、语法、翻译等）。引导学生要掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力。</p> <p>能力目标：培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。</p> | <p>学的英语知识(词汇、语法、翻译等)，梳理自己的英语知识系统，培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。本课程主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题。</p> <p>教学要求：引导学生学会自主学习、学会多角度思考、学会有效交流，培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异，培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的，有专业知识又有人文素养的融通性人才。</p> |
| W00007A | 劳动教育 | <p>素质目标：通过劳动理论学习及参与劳动实践，学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念，懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理，以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识，树立正确的劳动观和价值观。</p> <p>知识目标：正确认识劳动现象和本质，深化对劳动内涵的理解与认识，懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力，为未来职业发展做好准备，助力正确择业，成就职业理想。</p> <p>能力目标：通过将劳动教育理论和实践融入学习、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。</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> |
| W00028A | 创新思维训练 | <p>素质目标：了解创新思维的核心概念和重要性，掌握创新思维的基本原则和方法，提升解决问题的创造性思维能力。</p> <p>知识目标：了解创新思维培养的方法，</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</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|---------|-----------|---|---|
| | | <p>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>掌握创新思维的基本概念、方法和工具，培养独立思考、跨学科合作的能力，为未来的创新工作和学习打下坚实基础。</p> |
| W00029A | 就业指导与创业教育 | <p>素质目标：培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观；掌握面试的本质及理解工作的意义；塑造积极的求职心态与风险意识，增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。</p> <p>知识目标：了解国家就业形势与政策法规，熟悉求职、面试与创业流程，掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。</p> <p>能力目标：重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力，提升其求职技能（如面试、沟通）与职场适应能力，并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。</p> | <p>主要内容：通过本部分的学习，帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能，培养学生良好的职业素养和职业道德，树立正确的就业观念；</p> <p>教学要求：让学生能够掌握创业的基本知识和技能，提高创业意识和能力；培养学生团队合作精神和创新精神，提高就业创业的成功率。</p> |

二、专业课程简介

（一）专业基础课程简介

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|--------|---|--|
| W010101B | 食品原料基础 | <p>素质目标：培养学生对食品原料的重视和责任感，树立职业道德和食品安全意识。</p> <p>知识目标：掌握食品原料的分类、特性、质量标准及储藏方法等基础知识。</p> <p>能力目标：能够识别、评估和选择常见食品原料，并应用标准进行质量判断。</p> | <p>主要内容：包括食品原料的种类与分类体系、形态特征、组织结构与成分、加工特性和食用价值、营养与保健功能、品质与检验标准、贮藏保鲜方法以及原料的生产与流通、食品原料与食品安全之间的关系等方面。</p> <p>教学要求：通过理论讲授、案例分析，使学生掌握食品原料的基础知识，并能够进行简单的原料质量评估实践。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|---------|--|---|
| W010102B | 食品营养与健康 | <p>素质目标: 培养学生关注营养与健康的意识, 推广科学饮食观念和公共营养教育。</p> <p>知识目标: 了解营养素的功能、膳食指南、营养与疾病的关系及人群营养需求。</p> <p>能力目标: 能够进行基本营养评估、膳食设计和健康指导。</p> | <p>主要内容: 七大营养素的来源及其生理功能、各类食物的主要营养价值、不同人群的营养平衡需要、营养素的推荐摄入量/适宜摄入量和营养餐的制作。</p> <p>教学要求: 采用理论教学与项目实践相结合, 通过案例分析和膳食设计练习, 培养学生应用营养知识解决实际问题的能力。</p> |
| W010103B | 基础化学 | <p>素质目标: 培养科学严谨的态度, 注重实验安全和环保意识。</p> <p>知识目标: 掌握基础化学的基本概念、基本理论、常见物质的性质及化学实验的基本原理等基本知识与技能。</p> <p>能力目标: 能独立完成基础化学实验的操作、数据的测量与处理、实验报告的撰写, 以及运用化学知识解决简单实际问题等技能。</p> | <p>主要内容: 基础化学基本概念与理论, 包括物质的组成与分类、原子结构与元素周期律、化学键与分子结构等; 有机化学基础, 包括有机化合物的分类、结构特点等; 化学实验基本操作; 化学计量与计算; 化学与生活、环境及工业的联系, 包括化学在日常生活中的应用、化学对环境的影响及治理、化学在工业生产中的应用等。</p> <p>教学要求: 强调实验教学, 通过实验室操作巩固理论知识, 要求学生掌握常用化学仪器的使用和安全规范。</p> |
| W010104B | 食品微生物 | <p>素质目标: 培养微生物安全意识, 遵守无菌操作规范和职业道德。</p> <p>知识目标: 掌握微生物的主要类群、形态结构、营养与生长特性、代谢调控等基础知识, 重点理解微生物在食品制造、污染控制、腐败变质及食品安全中的作用。</p> <p>能力目标: 掌握显微镜操作、微生物染色、培养基制备、灭菌技术、微生物分离纯化等基本实验技能, 能够完成豆腐乳、甜酒酿等食品的微生物发酵实验。</p> | <p>主要内容: 微生物的主要类群、形态结构及功能; 微生物的生长繁殖规律、营养特性、代谢及其调控; 食品中常见微生物(细菌、真菌、病毒等)的特性; 微生物在食品制造中的应用、污染控制; 微生物与食品腐败变质的关系及食品的防腐保鲜技术。</p> <p>教学要求: 注重实验技能培养, 通过微生物检测实验, 使学生掌握无菌操作和常见微生物鉴定方法。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|-----------|--|--|
| W010105B | 分析化学 | <p>素质目标: 培养精确、准确的分析态度,注重数据真实性和实验伦理。</p> <p>知识目标: 掌握分析化学的基本理论、各类分析方法的原理及适用范围等基本知识与技能。</p> <p>能力目标: 能独立完成样品分析方法的选择与优化、分析检测、数据处理及分析报告的撰写等技能。</p> | <p>主要内容: 分析化学基础知识,包括滴定分析的基本概念、标准溶液的配制与标定等; 化学分析法,包括酸碱滴定法、配位滴定法、氧化还原滴定法等; 分析化学实验操作,包括各类分析仪器的操作与维护、实验方案的设计、实验数据的记录与分析等; 分析化学在各领域的应用包括在食品成分分析、环境污染物监测等方面的应用。</p> <p>教学要求: 通过实验教学,强化仪器操作技能,要求学生独立完成分析项目并撰写报告。。</p> |
| W010106B | 食品生物化学 | <p>素质目标: 培养对生命过程的理解,应用于食品科学创新和可持续发展。</p> <p>知识目标: 掌握食品中关键组分如糖类、脂类、蛋白质、核酸和酶等的化学结构、分类、理化性质及各组分在加工过程中的变化规律; 理解生物大分子在体内的代谢途径与关键反应; 掌握生物氧化的基本机制,明确物质代谢的联系与调控逻辑; 掌握食品生物化学基础实验操作。</p> <p>能力目标: 能够运用食品生物化学知识分析解决食品生产、贮藏中的实际问题的能力和进行食品研发的能力。</p> | <p>主要内容: 食品中各组分的特征:食品中的水分和矿物质、糖类化学、脂类化学、蛋白质化学、核酸化学、酶、维生素与辅酶等。生物大分子的体内代谢与调节:生物氧化、糖类代谢、脂类代谢、氨基酸和核苷酸代谢、核酸和蛋白质的生物合成以及物质代谢的联系与调控等。</p> <p>教学要求: 采用理论与实验结合,通过案例分析帮助学生掌握核心概念,并能够分析食品加工中的生化问题。</p> |
| W010107B | 食品法律法规与标准 | <p>素质目标: 培养法律意识和合规观念,遵守食品行业法规和职业道德。</p> <p>知识目标: 掌握食品标准与法规的基本概念、体系结构、核心内容及适用范围等基本知识与技能,深入理解GB、ISO等标准架构。</p> <p>能力目标: 能独立查阅、理解和应用国内外相关食品标准与法规,进行食品生产经营等环节的合规性分析及报告撰写等技能。</p> | <p>主要内容: 食品标准与法规基础认知; 中国相关食品标准的制定原则、内容及应用范围等; 中国相关食品法律法规体系的主要内容及适用要求等; 国际及主要贸易国食品标准与法规的特点及应用要点等; 食品标准与法规的在食品研发、生产、检验等环节的合规性判断及应用方法等; 食品标准与法规的发展动态与趋势。</p> <p>教学要求: 通过案例教学和模拟场景,培养学生应用法规的能力,并强调实时更新知识以适应政策变化。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|-------------|--|---|
| W010108B | 食品化学 | <p>素质目标: 培养对食品成分变化的敏感性, 增强食品安全和质量管理意识。</p> <p>知识目标: 理解食品中主要成分(如水分、碳水化合物、脂质、蛋白质)的化学性质及在加工中的变化。</p> <p>能力目标: 能够分析食品在加工、储存中的化学变化, 并提出控制措施。</p> | <p>主要内容: 食品成分的化学结构、性质、反应(如褐变、氧化)及加工对成分的影响。</p> <p>教学要求: 结合实验和案例分析, 帮助学生理解食品化学原理, 并能够应用知识解决实际加工问题。</p> |
| W010109B | 食品机械制图及 CAD | <p>素质目标: 培养工程素养和规范意识, 注重图纸准确性和团队协作。</p> <p>知识目标: 掌握国家机械制图标准、基础理论; 掌握基本立体和组合体视图的绘制; 掌握基本机械工程图、零件图和装配图的绘制; 熟练操作应用 CAD 软件绘制机械工程图、机械零件图和装配图, 提高绘图效率和精度。</p> <p>能力目标: 能够绘制和阅读食品机械图纸, 并使用 CAD 软件进行设计。</p> | <p>主要内容: 国家机械制图标准, 机械制图基础, 投影理论, 基本立体和组合体视图的绘制, CAD 基础应用与组合体图的绘制, 机械图样表达方法及应用, 机械工程图样的表达方式及应用, CAD 绘制工程图, 标准件和常用件的绘制与识读, 零件图和装配图绘制与识读, CAD 绘制零件图和装配图。</p> <p>教学要求: 以上机实践为主, 通过项目驱动教学, 要求学生完成食品机械图纸的绘制和修改, 掌握 CAD 工具的使用。</p> |

(二) 专业核心课程简介

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|----------|--|---|
| W010101C | 食品加工工艺基础 | <p>素质目标: 培养严谨求实的科学态度、食品安全意识和工程规范意识。</p> <p>知识目标: 掌握食品加工的基本原理、单元操作(如清洗、分级、粉碎、分离、混合、加热、浓缩、干燥等)及工艺流程。</p> <p>能力目标: 能够理解并分析常见食品加工工艺流程, 具备初步的工艺设计能力。</p> | <p>教学内容: 主要介绍引起食品变质腐败的主要因素、食品的低温处理、食品的热处理与杀菌、食品的干制保藏、食品的辐射保藏、食品的腌渍与发酵保藏等内容。</p> <p>教学要求: 采用理论讲授与案例分析相结合, 通过动画、视频等手段展示工艺流程, 组织学生进行简单的工艺流程图绘制与分析。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|-----------|---|--|
| W010102C | 肉制品加工技术 | <p>素质目标: 树立肉品安全与卫生观念，培养精益求精的工匠精神。</p> <p>知识目标: 掌握畜禽屠宰工艺、原料肉特性、以及腌腊、酱卤、熏烤、灌肠、干制、调理肉制品等各类肉制品的加工原理、工艺流程、典型产品配方工艺与肉制品加工设备应用。</p> <p>能力目标: 能独立完成至少 2-3 种代表性肉制品的加工操作，并能对产品质量进行初步分析与控制。</p> | <p>主要内容: 肉制品加工基础理论知识（肉的组成与特性、原料肉与辅料、肉制品加工原理）、中式肉制品加工工艺与设备操作（腌腊肉制品、酱卤肉制品、灌肠肉制品、熏烧烤肉制品和干熟肉制品）、西式肉制品加工工艺与设备操作（乳化型香肠、火腿类制品、发酵肉制品）、调理肉制品与新技术应用（调理肉制品加工、智能加工设备应用、质量管理与安全控制、行业前沿与发展趋势）。</p> <p>教学要求: 以“理论+实训”一体化模式教学，重点强化学生的动手操作能力，熟练掌握关键工序（如腌制、滚揉、蒸煮、烟熏）的控制要点。</p> |
| W010103C | 食品贮运与保鲜技术 | <p>素质目标: 培养食品在流通环节中的质量安全意识与责任感。</p> <p>知识目标: 掌握食品腐败变质的原因、机理及各类保鲜技术（低温、气调、辐照、化学保鲜等）的原理与应用。</p> <p>能力目标: 能根据食品特性选择合适的贮运与保鲜方法，并制定简单的保鲜方案。</p> | <p>教学内容: 包括食品的品质基础、食品贮藏保鲜原理、食品贮藏保鲜方法、现货和生鲜食品贮藏保鲜、加工食品贮藏、食品流通中的保鲜技术等。</p> <p>教学要求: 结合案例教学和实地参观（如冷库、物流中心），使学生掌握不同保鲜技术的适用条件与管理要求。</p> |
| W010104C | 烘焙食品加工技术 | <p>素质目标: 培养审美情趣和创新意识，注重生产卫生与规范操作。</p> <p>知识目标: 掌握烘焙原料的特性、面包、蛋糕、饼干等产品的制作原理、配方设计与工艺流程。</p> <p>能力目标: 能独立制作基础的面包、蛋糕和饼干，并能解决常见的产品质量问题。</p> | <p>主要内容: 烘焙原料学、面包生产工艺（一次、二次发酵法）、蛋糕生产工艺（乳沫类、面糊类、戚风类）、饼干生产工艺、装饰技术、产品质量分析与控制。</p> <p>教学要求: 以实训为主，理论为辅。通过大量实操练习，使学生掌握面团调制、发酵、烘烤等关键技能，并能进行产品创新设计。</p> |
| W010105C | 食品添加剂应用技术 | <p>素质目标: 树立“合法合规、按需使用”的食品添加剂应用理念，强化安全与责任意识。</p> <p>知识目标: 掌握常用食品添加剂（如防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂、乳化剂等）的功能、特性、使用标准与法规。</p> | <p>主要内容: 食品添加剂的定义、分类、功能；常用食品添加剂的作用机理、使用范围及注意事项；食品添加剂法规标准体系及安全评价；违法添加非食用物质和滥用添加剂的案例分析及防范措施；食品添加剂使用方案的合规性设计与质量管</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|----------|--|---|
| | | <p>能力目标: 能根据产品需求, 正确选择和复配食品添加剂, 并准确计算用量。</p> | <p>理; 添加剂在典型食品中的综合应用; 智能化仪器在添加剂检测与效果评价中的应用。</p> <p>教学要求: 采用案例教学法, 通过实验验证不同添加剂的效果, 强调法规标准的重要性, 培养学生规范应用的职业习惯。</p> |
| W010106C | 速冻食品加工技术 | <p>素质目标: 培养冷链质量全程控制的意识, 注重效率与节能。</p> <p>知识目标: 掌握速冻原理、冻结曲线、速冻对食品品质的影响, 以及各类速冻食品(如水饺、汤圆、果蔬、调理食品)的加工工艺。</p> <p>能力目标: 能操作和维护速冻设备, 掌握速冻食品生产的核心技术要点。</p> | <p>教学内容: 速冻食品的生产理论基础; 面制品、米制品、果蔬制品等速冻产品的加工工艺流程及操作要点; 各种常规速冻设备及新型设备的工作原理; 速冻食品质量控制等基本知识和技能。</p> <p>教学要求: 理论教学结合速冻食品加工实训, 使学生深刻理解速冻原理, 并能控制产品质量。</p> |
| W010107C | 食品微生物检验 | <p>素质目标: 培养无菌观念、生物安全意识和数据真实性意识。</p> <p>知识目标: 掌握食品微生物检验的国标方法、基本原理, 包括采样、前处理、培养基制备、灭菌、分离纯化、计数与鉴定等。</p> <p>能力目标: 能独立完成菌落总数、大肠菌群等常规项目的检验, 并能规范撰写检验报告。</p> | <p>教学内容: 食品微生物检验的基本原理与方法, 食品微生物检验样品的采集和制备, 卫生指标细菌的检验, 真菌的检验, 致病菌的检验, 各类食品安全的微生物学检验。</p> <p>教学要求: 以实验操作为核心, 严格按照国家标准方法进行训练, 要求学生熟练掌握无菌操作技能和结果判读能力。</p> |
| W010108C | 果蔬加工技术 | <p>素质目标: 培养开发利用果蔬资源、减少损耗的责任感。</p> <p>知识目标: 掌握果蔬的采后生理特性及罐藏、干制、糖制、制汁、发酵、速冻等主要加工技术的原理与工艺。</p> <p>能力目标: 能进行果蔬罐头、果脯蜜饯、果汁、果酱等常见产品的加工。</p> | <p>教学内容: 果蔬的原料特性及贮藏特性等; 各类果蔬加工方法(果蔬干制、果蔬罐头、蜜饯、果蔬汁、果蔬腌制、速冻等)的原理、工艺流程、操作要点; 果蔬加工过程中的质量控制; 果蔬加工新产品的开发思路与方法。</p> <p>教学要求: 结合当地特色果蔬资源进行项目化教学, 通过实训使学生掌握多种果蔬加工方法, 并能处理常见的加工难题(如褐变、烂品等)。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|-----------|--|--|
| W010109C | 食品安全与质量控制 | <p>素质目标: 树立“质量是企业生命线”的强烈意识, 培养严谨的质量管理作风。</p> <p>知识目标: 熟悉食品质量管理的基本概念、理论和方法; 掌握食品良好操作规范、食品卫生标准操作规范、食品安全管理体系; 掌握危害分析与关键控制点的原则和步骤; 掌握食品安全数字化追溯体系。</p> <p>能力目标: 能参与制定某类食品的HACCP计划, 并能运用质量管理体系进行简单的质量分析与改进。</p> | <p>主要内容: 食品质量管理的基本概念、理论和方法; 食品质量控制体系; 食品良好操作规范; 食品卫生标准操作规范; 危害分析与关键控制点; 食品质量与安全管理体系; 食品安全追溯体系; 智能化、数字化技术在食品安全控制中的应用等。</p> <p>教学要求: 采用案例分析与项目教学法, 引导学生为某一真实产品编制HACCP计划, 培养其系统性的质量管理思维。</p> |
| W010110C | 乳制品加工技术 | <p>素质目标: 培养对乳及乳制品的高标准安全与卫生意识。</p> <p>知识目标: 掌握原料乳理化特性和验收方法; 掌握典型乳制品的配方及工艺、品质控制的理论与方法; 掌握设计和改进乳制品生产工艺方法。</p> <p>能力目标: 能操作乳品加工主要设备, 独立完成巴氏奶、酸奶等典型产品的生产。</p> | <p>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、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技能。</p> <p>教学要求: 在校内乳品实训室进行一体化教学, 重点掌握均质、杀菌、发酵等关键工序的控制, 并能分析和解决常见质量问题。</p> |
| W010111C | 食品智能化装备技术 | <p>素质目标: 培养对智能制造的认同感, 建立自动化、信息化生产的理念。</p> <p>知识目标: 了解食品智能装备的基本构成、工作原理、PLC控制基础、工业机器人在食品行业的应用及生产线集成知识。</p> <p>能力目标: 能对常见食品智能装备进行基本操作与维护, 初步具备诊断简单故障的能力。</p> | <p>主要内容: 食品智能化发展现状及趋势; 食品加工过程中常用大数据、数字孪生、PLC、图像识别、机器学习、机器人等数字化、智能化技术概述; 典型食品(肉制品、乳制品、面制品、果蔬制品等)智能化生产线相关设备的结构特点、工作原理、操作及维护; 人工智能技术在产品开发、原料分选、食品加工、食品检验、食品储运、食品追溯过程的应用。</p> <p>教学要求: 结合设备模型、仿真软件和现场参观进行教学, 侧重使学生理解智能化生产线的工作逻辑。</p> |

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|----------|---|--|
| W010112C | 粮油食品加工技术 | <p>素质目标: 培养珍惜粮食、开发主食品的责任意识。</p> <p>知识目标: 掌握小麦制粉、大米精加工、挂面、方便面、植物油脂提取与精炼、淀粉制糖等工艺原理。</p> <p>能力目标: 能阐述主要粮油食品的加工流程，并掌握1-2种代表性产品（如挂面、油脂）的加工技能。</p> | <p>主要内容: 稻谷加工、小麦制粉与面粉后处理、面制主食加工、植物油料预处理、油脂提取与精炼、淀粉与淀粉糖生产。</p> <p>教学要求: 理论教学与加工实训相结合，组织学生参观面粉厂或油脂厂，建立对大宗粮油加工产业的宏观认识。</p> |
| W010113C | 食品理化检验 | <p>素质目标: 培养严谨、细致、实事求是的科学态度和规范操作习惯。</p> <p>知识目标: 掌握食品中一般成分（水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、灰分）及常见添加剂、污染物等理化指标的检验原理与方法。</p> <p>能力目标: 能熟练运用常规玻璃器皿和分析仪器，独立完成食品常规理化项目的检验与数据处理。</p> | <p>主要内容: 食品的物理化学指标的分析和检测原理及方法。试剂配制、样品预处理，常规分析检测仪器的使用，分析数据的处理。</p> <p>教学要求: 以实验教学为主，强化基本操作技能训练，要求学生能规范使用分析天平、分光光度计、凯氏定氮装置等，并准确记录和报告数据。</p> |
| W010114C | 食品感官检测 | <p>素质目标: 培养客观、公正的评价态度，尊重个体差异和群体统计数据。</p> <p>知识目标: 掌握感官检验的生理学基础、主要检验方法（差别检验、标度检验、描述性分析）的设计与实施要点。</p> <p>能力目标: 能组织和实施简单的感官检验，并能对数据进行初步统计分析。</p> | <p>主要内容: 食品感官检测的基础，了解食品的味觉、嗅觉、视觉、听觉和其他感觉的特征；食品感官检测的条件，差别检验法、标度与类别检验法等食品感官检测的方法，食品感官检测的应用。</p> <p>教学要求: 在标准感官评价室内进行大量品评训练，使学生掌握科学的品评方法，并能撰写规范的感官评价报告。</p> |
| W010115C | 功能食品加工技术 | <p>素质目标: 树立“药食同源”的科学理念，明确功能食品与药品的界限，遵守相关法规。</p> <p>知识目标: 了解功能性食品的功效成分，掌握部分功能性食品的配方配设计、生产及质量控制，了解部分功能性食品的施量检测与安全性及功能评价。</p> <p>能力目标: 能根据配方设计，运用相关技术开发简单的功能食品。</p> | <p>主要内容: 功能性食品基础知识，功能性食品的功效成分，功能性食品的功能特性，典型功能性食品的生产，功能性食品相关知识。</p> <p>教学要求: 采用专题研讨和项目设计的形式，引导学生关注市场前沿，结合传统养生理论，进行功能性食品的创意设计与小样制作。</p> |

三、集中实践环节简介

| 课程编码 | 课程名称 | 课程教学目标 | 主要内容和教学要求 |
|----------|--------|--|--|
| W00001S | 军事技能训练 | <p>素质目标: 培养学生养成良好的军事素养, 增强组织纪律观念, 塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风, 全面提升学生的综合军事素质。</p> <p>知识目标: 了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容; 了解轻武器的战斗性能与射击动作要领; 了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则; 了解格斗与防护的基本知识; 熟悉卫生与救护的基本要领; 了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。</p> <p>能力目标: 掌握队列动作的基本要领; 掌握射击动作要领并能进行体会射击; 学会单兵战术基础动作; 掌握战场自救互救的技能, 提高安全防护能力; 具备分析判断和应急处置的能力。</p> | <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> |
| W010101S | 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>主要教学内容: 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> |

| | | | |
|----------|--------------------------|--|--|
| W010102S | 劳动周 | <p>素质目标: 弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神,树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质,增强服务他人、服务社会的情怀。</p> <p>知识目标: 理解劳动的本质价值与人类社会发展的重要意义;掌握必要的通用劳动科学知识与安全防护规范;了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p>能力目标: 具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力;掌握至少一项实用的劳动技能;能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题;通过团队协作共同完成大型劳动项目,提升组织协调与沟通能力。</p> | <p>主要内容: 整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目,以及与之配套的理论学习与成果反思。</p> <p>教学要求: 坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的育人理念。精心设计并组织各类劳动实践活动,强化过程指导与安全管理。建立多元化考核评价体系,注重学生在劳动过程中的表现、技能掌握程度及思想感悟深度,确保劳动教育入脑入心、见行见效。</p> |
| W010103S | “双创”实践活动(SYB创业培训)及项目模块拓展 | <p>素质目标: 激发学生的创新精神和创业意识,培育敢于探索、勇于承担、善于合作的创业者品质,树立遵循市场规律与商业道德的诚信观念,塑造积极的创新创业价值观。</p> <p>知识目标: 了解创新思维的基本方法与创业活动的基本流程;掌握商业模式设计、团队组建、资源整合及创业计划书撰写的核心知识;熟悉国家创新创业政策与知识产权保护相关法规。</p> <p>能力目标: 具备识别市场机会、进行产品创意设计和初步可行性分析的能力;能够组建创业团队,撰写规范的创业计划书,并进行有效的项目路演与沟通;初步掌握将技术创新成果向实践转化的运作能力。</p> | <p>主要内容: 活动涵盖创新思维训练、创业项目孵化、商业模式画布设计、创业计划书撰写与路演实训等核心环节。通过组织参与各级创新创业竞赛、模拟创业运营、实地考察创业企业及开展技术创新成果转化实践等活动,全面锻炼学生的“双创”实战能力。</p> <p>教学要求: 坚持“项目驱动、实践主导、成果导向”,采用导师辅导、工作坊、沙盘模拟与项目路演等多元化教学形式。营造开放、包容、协同的实践氛围,鼓励学生跨专业组队,紧密对接产业需求与市场需求,注重过程指导与资源对接,推动优秀项目的培育与落地。</p> |
| W010104S | 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、</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> |

| | | | |
|----------|------|--|---|
| | | 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。 | |
| W010105S | 毕业设计 | <p>素质目标：培育勇于探索、敢于创新的科学精神，树立实事求是的学术态度，强化系统思维、精益求精的工程意识，提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。</p> <p>知识目标：系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法；深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规范与研究前沿。</p> <p>能力目标：具备综合运用多学科知识，独立完成一项完整工程/项目任务(包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达)的综合能力；熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。</p> | <p>主要内容：涵盖选题论证、文献综述、方案设计（技术路线制定）、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。</p> <p>教学要求：实行导师负责制，倡导“真题真做”，鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的过程管理与质量监控，通过开题、中期、答辩等环节，确保设计成果的科学性、规范性与应用价值。</p> |
| W010106S | 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 |

| 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 |
|------------|-----------|-------------|----|-----|------|------|
| 模块二 通识教育类 | GX002005X | 戏曲鉴赏 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX002006X | 书法赏析 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX002007X | 音乐鉴赏 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX002008X | 体育舞蹈 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002009X | 书法艺术与《说文解字》 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX002010X | 歌唱艺术与训练 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002011X | 有趣的身体语言 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002012X | 装饰画创作 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002013X | 手机摄影与后期制作 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002014X | 基础乐理与吉他弹唱 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002015X | 动漫艺术与美学 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX002016X | 数字艺术与 AI 创作 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX002017X | 流行音乐文化与作品赏析 | 1 | 16 | 16 | |
| | 模块三 专业教育类 | | | | | |
| 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 |
| | 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 |

| 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 |
|---------------------|-----------|---------------------|----|-----|------|------|
| | 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 |
|------------|-----------|----------------------|----|-----|------|------|
| 外语交流与跨国文化类 | GX005006X | 食品微生物探秘 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005007X | 食品添加剂的是与非 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005008X | 诺贝尔奖背后的科学故事 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005009X | 专利申请与知识产权保护实务 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005010X | 区块链技术入门 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005011X | 食品溯源技术及应用 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005012X | 低碳生活与绿色技术 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX005013X | AI智能视频创作: AIGC 实战工作流 | 1 | 16 | | 16 |
| 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 | GX007001X | 人生哲学 | 1 | 16 | 16 | |

| 模块名称 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 |
|---------------------|-----------|-------------|----|-----|------|------|
| 与心理健康类 GX007 | GX007002X | 心理学与生活 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007003X | 环境与健康 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007004X | 太极拳 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX007005X | 人际关系学 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007006X | 恋爱心理学 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007007X | 足球竞赛与赛事鉴赏 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX007008X | 瑜伽与冥想 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX007009X | 篮球裁判法与竞赛组织 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX007010X | 羽毛球技术与战术 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX007011X | 运动营养与损伤防护 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007012X | 睡眠科学与健康 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007013X | 压力管理与积极心态 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX007014X | 户外运动与拓展训练 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX007015X | 健身与体能训练 | 1 | 16 | | 16 |
| 生活常识与手工体验类 GX008 | GX008001X | 中医养生保健 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX008002X | 服饰搭配与个人形象设计 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008003X | 压花艺术 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008004X | 咖啡品鉴与制作 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008005X | 插花艺术 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008006X | 面塑艺术与实践 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008007X | 食品雕刻技艺 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX008008X | 家庭急救与健康护理 | 1 | 16 | 8 | 8 |

| 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 | 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 |
| 食品加工 GX010 | GX009001X | 食品概论 | 2 | 32 | 32 | |
| | GX009002X | 中国饮食文化 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX009003X | 烹饪工艺与营养配餐 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX009004X | 药膳与养生 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX009005X | 食品安全与日常选购 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX009006X | 酒文化与鉴赏 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX009007X | 饮料工艺与品评 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX009008X | 中西点制作工艺 | 1 | 16 | | 16 |
| | GX009009X | 食品感官评价 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX009010X | 婴幼儿膳食营养 | 2 | 36 | 36 | |
| | GX009011X | 吃出好身材: 实用营养减脂攻略 | 1 | 16 | 8 | 8 |
| | GX009012X | 功能性食品与天然产物保健 | 1 | 16 | 16 | |
| | GX009013X | 老年营养与健康 | 1 | 16 | 16 | |

附件3：专家评审意见表

漯河食品工程职业大学
人才培养方案论证意见表

论证专业名称：食品智能加工技术 专业层次：专科（五年一贯制）论证时间：2025年8月6日

| 论证专家 | 姓名 | 职称/职务 | 工作单位 | 技术专长 | 签名 |
|------|---|----------------|----------|--------|----|
| | 袁仲 | 教授/院长 | 商丘职业技术学院 | 绿色食品生产 | 袁仲 |
| 樊明涛 | 教授/副校长 | 漯河食品工程职业大学 | 食品工程技术 | 樊明涛 | |
| 刘伟 | 教授/副院长 | 河南工业大学 | 粮食工程技术 | 刘伟 | |
| 吕永林 | 高级工程师/总经理 | 河南双汇投资发展股份有限公司 | 食品智能加工 | 吕永林 | |
| 常小静 | 高级工程师/总经理 | 河南三剑客乳业有限公司 | 食品生物技术 | 常小静 | |
| 周婧琦 | 教授/院长 | 漯河食品工程职业大学 | 食品生物技术 | 周婧琦 | |
| 王丽莎 | 教授/副院长 | 漯河食品工程职业大学 | 食品智能加工 | 王丽莎 | |
| 论证意见 | <p>本专业人才培养方案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业的参与，后又邀请相关专家指导修改后定稿。</p> <p>方案定位精准，以培养适应食品行业智能化发展需求，掌握食品智能加工技术专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力为发展目标，紧密契合食品工业发展规划，符合区域食品产业转型升级对高技能人才的迫切需求。课程体系科学，实践环节完整，覆盖从基础操作到岗位实战的全流程，能有效培养适应食品智能加工岗位的高技能人才，在师资、资源等方面均有明确保障，具备较强的可操作性。</p> <p>经专家组论证，一致认为该人才培养方案合理，同意通过论证。</p> <p>专家组组长（签字）：袁仲 2025年8月6日</p> | | | | |
| 论证结论 | <input checked="" type="checkbox"/> 论证通过 <input type="checkbox"/> 修改后通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | | | | |