

漯河食品职业学院专业群一览表

序号	专业群名称	专业名称	专业代码	对接产业类型	专业建设成果
1	食品加工专业群	食品智能加工技术	490101	国家和区域主导产业	国家级骨干专业 河南省专业综合改革试点 河南省特色专业 河南省品牌专业
		食品生物技术	470101	新兴产业	河南省品牌专业
		粮食工程技术与管理	490301	区域支柱产业	
2	农产品加工专业群	农产品加工与质量检测	410114	区域支柱产业	河南省品牌专业
		绿色食品生产技术	410115	区域支柱产业	
		农产品流通与管理	410116	区域支柱产业	
3	食品检测专业群	食品检验检测技术	490104	国家和区域主导产业	国家级骨干专业 河南省专业综合改革试点 河南省特色专业 河南省品牌专业
		食品质量与安全	490102	国家和区域主导产业	河南省品牌专业
		食品药品监督管理	490209	国家和区域主导产业	
		分析检验技术	470208	新兴产业	
		环境监测技术	420801	新兴产业	
4	食品机械专业群	机械装备制造技术	460118	国家支柱产业 区域主导产业	河南省品牌专业
		机电一体化技术	460301	区域主导产业	河南省品牌专业
		电气自动化技术	460306	区域主导产业	
		新能源汽车技术	460702	新兴产业	河南省品牌专业
		制冷与空调技术	460205	区域主导产业	

成果转化引领的食品技术应用人才培养环境——学

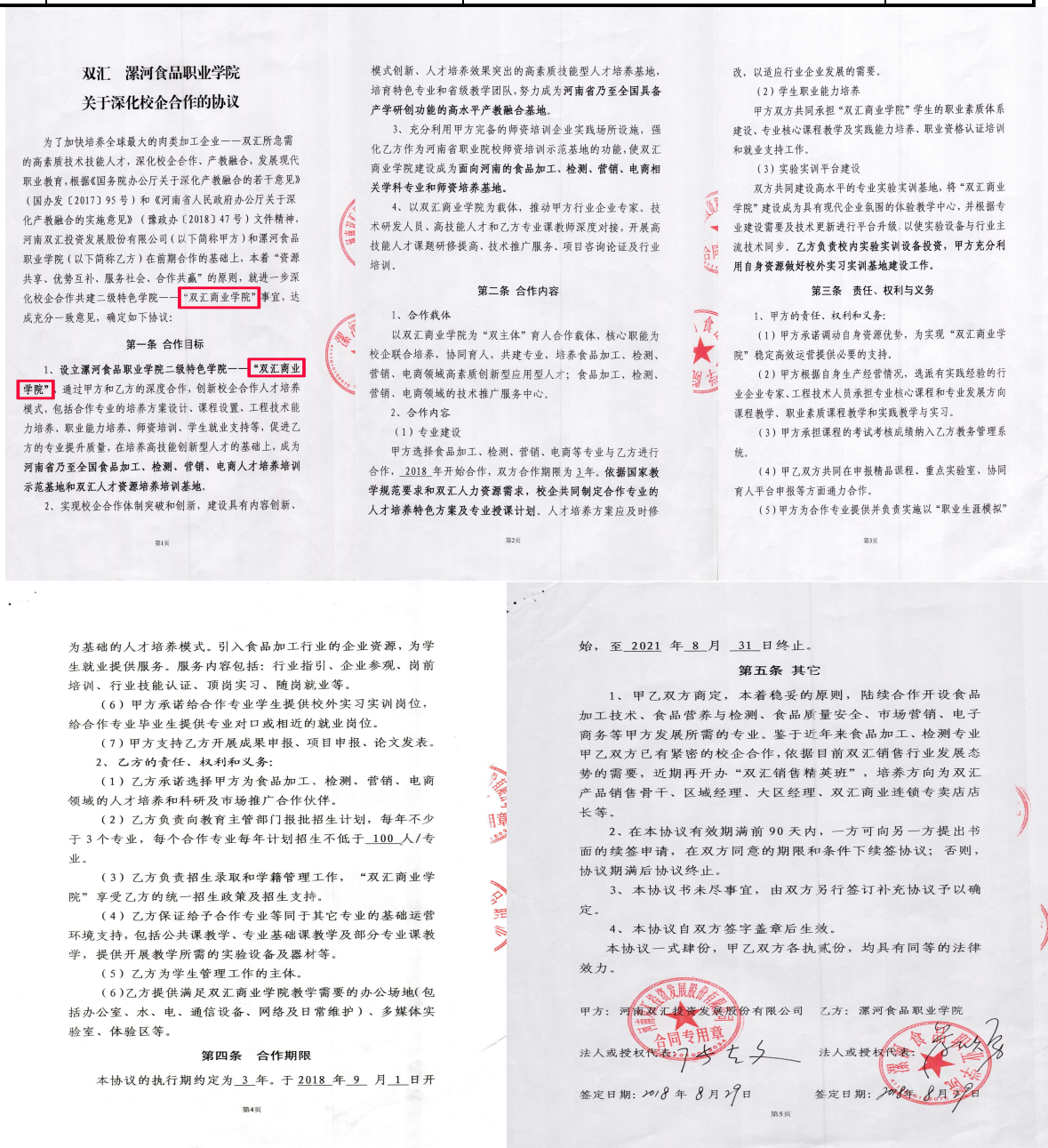
序号	专业群名称	专业名称	专业代码	对接产业类型	专业建设成果
5	营养烹饪专业群	烹饪工艺与营养	540202	区域主导产业	河南省品牌专业
		营养配餐	540205	区域主导产业	
		健康管理	520801	新兴产业	
		旅游管理	540101	新兴产业	
		酒店管理与数字化运营	540205	新兴产业	
6	食品营销专业群	食品贮运与营销	490106	国家和区域主导产业	河南省专业综合改革试点 河南省品牌专业
		市场营销	530605	区域主导产业	河南省专业综合改革试点 河南省品牌专业
		电子商务	530701	新兴产业	河南省专业综合改革试点 河南省品牌专业
		大数据与会计	530302	新兴产业	
		工商企业管理	530601	区域主导产业	
7	信息技术专业群	计算机网络技术	510202	新兴产业	河南省品牌专业
		软件技术	510203	新兴产业	
		信息安全技术应用 (食品大数据方向)	510207	新兴产业	
		人工智能技术应用	510209	新兴产业	
		智能互联网络技术 (食品溯源方向)	510307	新兴产业	
8	包装设计专业群	包装工程技术 (食品包装方向)	480201	区域主导产业	
		动漫制作技术	510215	新兴产业	
		广告艺术设计	550113	新兴产业	
		视觉传达设计	550102	新兴产业	

人才培养培训重点平台一览表

序号	平台名称	授予单位
1	国家级高技能人才培训基地	人社部
2	中国食品工业“产学研转创”融合发展示范基地	中国食品工业协会
3	国家级 1+X 证书试点学校	教育部
4	河南省省级优质高等职业院校	河南省教育厅
5	河南省高水平高等职业学校建设单位	河南省教育厅
6	河南省高水平专业群建设单位	河南省教育厅
7	现代学徒制省级试点院校	河南省教育厅
8	河南省示范性产教融合型职业院校	河南省教育厅
9	河南省深化创新创业教育改革示范校	河南省教育厅
10	河南省职业院校“双师型”教师培养培训基地	河南省教育厅
11	河南省全民技能振兴工程城乡劳动者技能培训品牌基地	河南省人社厅
12	河南省全民技能振兴工程省级高技能人才培养示范基地	河南省人社厅
13	河南省全民技能振兴工程食品类高技能人才培养示范基地	河南省人社厅

校企共建产业学院（8个）

序号	名称	共建单位	时间
1	双汇商业学院	双汇集团	2018年
2	卫龙产业学院	卫龙商贸有限公司	2020年
3	大匠烘焙学院	河南大匠烘焙科技有限公司	2017年
4	中标检测学院	河南中标检测服务有限公司	2017年
5	万品酒店烹饪产业学院	万品酒店管理有限公司	2018年
6	河南国邦健康管理有限公司	国邦健康管理产业学院	2019年
7	京东电商学院	京东集团	2017年
8	人人出彩创新创业学院	北京人人出彩科技有限公司	2021年



卫龙 漯河食品职业学院 关于深化校企合作的协议

为了加快培养顶尖辣味休闲食品加工企业——卫龙食品所急需的高素质技术技能人才，深化校企合作、产教融合，发展现代职业教育，根据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）和《河南省职业教育改革实施方案》（豫政〔2019〕23号）文件精神，漯河市卫龙商贸有限公司（以下简称甲方）和漯河食品职业学院（以下简称乙方）在前期合作的基础上，本着“资源共享、优势互补、服务社会、合作共赢”的原则，就进一步深化校企合作共建二级特色学院——“卫龙产业学院”事宜，达成充分一致意见，确定如下协议：

第一条 合作目标

1、设立漯河食品职业学院二级特色学院——“卫龙产业学院”，通过甲方和乙方的深度合作，创新校企合作人才培养模式，包括合作专业的培养方案设计、课程设置、工程技术能力培养、职业能力培养、师资培训、学生就业支持等，促进乙方的专业提升质量，在培养高技能创新型人才的基础上，成为河南省乃至全国辣味休闲食品加工、检测、食品机械、营销培养培训基地和卫龙人才资源培养培训基地。

2、实现校企合作体制突破和创新，建设具有内容创新、模式创新、人才培养效果突出的高素质技能型人才培养基地，培育特色专业和省级教学团队，努力成为河南省乃至全国具备产学研

第 1 页

创功能的高水平产教融合基地。

3、充分利用甲方完备的师资培训企业实践场所设施，强化乙方作为河南省职业院校师资培训示范基地的功能，使卫龙产业学院建设成为面向河南的辣味休闲食品加工、检测、食品机械、营销相关学科专业和师资培养基地。

4、以卫龙产业学院为载体，推动甲方行业企业专家、技术研发人员、高技能人才和乙方专业课教师深度对接，开展高技能人才课题研修提高、技术推广服务、项目咨询论证及行业培训。

第二条 合作内容

1、合作载体

以卫龙产业学院为“双主体”育人合作载体，核心职能为校企联合培养，协同育人，共建专业，培养食品加工、检测、食品机械、营销领域高素质创新型应用型人才；食品加工、检测、食品机械、营销领域的技术推广服务中心。

2、合作内容

(1) 专业建设

甲方选择食品加工、检测、食品机械、营销等专业与乙方进行合作，2020年开始合作，双方合作期限为10年。依据国家教学规范要求 and 卫龙人力资源需求，校企共同制定合作专业的人才培养特色方案及专业授课计划。人才培养方案应及时修改，以适应行业企业发展的需要。

(2) 学生职业能力培养

甲方双方共同承担“卫龙产业学院”学生的职业素质体系建设、专业核心课程教学及实践能力培养、职业资格认证培训和就

第 2 页

期满后协议终止。

3、本协议未尽事宜，由双方另行签订补充协议予以确定。

4、本协议自双方签字盖章后生效。

本协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，均具有同等的法律效力。

甲方：漯河市卫龙商贸有限公司

乙方：漯河食品职业学院

法人或授权代表：

法人或授权代表：

签定日期：2020年10月22日

签定日期：2020年10月22日

第 5 页

漯河食品职业学院 河南大匠烘焙科技有限公司 关于深化校企合作共建大匠烘焙学院协议

为了加快培养河南大匠烘焙科技有限公司所急需的高素质食品加工技术人才，深化校企合作、产教融合，发展现代职业教育，根据《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕19号）和《河南省人民政府关于加快发展现代职业教育的意见》（豫政〔2014〕75号）精神，河南大匠烘焙科技有限公司（以下简称甲方）和漯河食品职业学院（以下简称乙方）在前期合作的基础上，本着“资源共享、优势互补、服务社会、合作共赢”的原则，遵循“专业共建、课程共担、教材共编、师资共训、基地共享”的校企深度合作“五共”模式，就进一步深化校企合作共建二级特色学院——“大匠烘焙学院”事宜，达成充分一致意见，确定如下协议：

第一条 合作目标

1、设立漯河食品职业学院二级特色学院——“大匠烘焙学院”通过甲方和乙方的深度合作，创新校企合作人才培养模式，包括合作专业的培养方案设计、课程设置、工程技术能力培养、职业能力培养、师资培训、学生就业支持等，促进乙方的专业提升质量，在培养高技能创新型人才的基础上，成为

第 1 页

本协议的执行期约定为 5 年。于 2017 年 1 月 8 日开始，至 2022 年 1 月 8 日终止。

第五条 其它

1、在本协议有效期满前 90 天内，一方可向另一方提出书面的续签申请，在双方同意的期限和条件下续签协议；否则，协议期满后协议终止。

2、本协议未尽事宜，由双方另行签订补充协议予以确定。

3、本协议自双方签字盖章后生效。

本协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，均具有同等的法律效力。

甲方：河南大匠烘焙科技有限公司 乙方：漯河食品职业学院

法人或授权代表：

法人或授权代表：

签定日期：2017年2月6日

签定日期：2017年2月6日

第 5 页

漯河食品职业学院 河南中标检测服务有限公司 关于深化校企合作共建中标检测学院协议

为了加快培养河南中标检测服务有限公司所急需的高素质食品营养与检测专业人才，深化校企合作、产教融合，发展现代职业教育，根据《国务院关于加快现代职业教育发展的决定》（国发〔2014〕19号）和《河南省人民政府关于加快发展现代职业教育的意见》（豫政〔2014〕75号）精神，河南中标检测服务有限公司（以下简称甲方）和漯河食品职业学院（以下简称乙方）在前期合作的基础上，本着“资源共享、优势互补、服务社会、合作共赢”的原则，遵循“专业共建、课程共担、教材共编、师资共训、基地共享”的校企深度合作“五共”模式，就进一步深化校企合作共建二级特色学院——“**中标检测学院**”事宜，达成充分一致意见，确定如下协议：

第一条 合作目标

1、设立漯河食品职业学院二级特色学院——“**中标检测学院**”。通过甲方和乙方的深度合作，创新校企合作人才培养模式，包括合作专业的培养方案设计、课程设置、工程技术能力培养、职业能力培养、师资培训、学生就业支持等，促进乙方的专业提升质量，在培养高技能创新型人才的基础上，成为

第1页

本协议的执行期约定为5年。于2017年3月8日开始，至2022年3月8日终止。

第五条 其它

- 1、在本协议有效期满前90天内，一方可向另一方提出书面的续签申请，在双方同意的期限和条件下续签协议；否则，协议期满后协议终止。
 - 2、本协议未尽事宜，由双方另行签订补充协议予以确定。
 - 3、本协议自双方签字盖章后生效。
- 本协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，均具有同等的法律效力。

甲方：河南中标检测服务有限公司

乙方：漯河食品职业学院

法人或授权代表

法人或授权代表

签定日期：2017年3月7日

签定日期：2017年3月7日

第5页

漯河食品职业学院 青岛乔氏实业发展集团

关于深化校企合作 共建酒店·烹饪精英教育学院的协议

为了加快培养青岛乔氏事业发展集团所急需的高素质烹饪专业高端人才，深化校企合作、产教融合，发展现代职业教育，根据《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）和《河南省人民政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（豫政办〔2018〕47号）文件精神，漯河食品职业学院（以下简称甲方）和青岛乔氏事业发展集团（以下简称乙方）在前期合作的基础上，本着“资源共享、优势互补、服务社会、合作共赢”的原则，遵循“专业共建、课程共担、教材共编、师资共训、基地共享”的校企深度合作“五共”模式，就进一步深化校企合作共建二级特色学院——“酒店·烹饪精英教育学院”事宜，达成充分一致意见，确定如下协议：

第一条 合作目标

1、设立漯河食品职业学院二级特色学院——“酒店·烹饪精英教育学院”。通过甲方和乙方的深度合作，创新校企合作人才培养模式，包括合作专业的人才培养方案、课程设置、课程标准、职业能力培养、师资培训、实习实训、学生就业支

第1页

效力。

甲方：漯河食品职业学院

法人或授权代表：

乙方：青岛乔氏实业发展集团

法人或授权代表：

签定日期：2018年12月12日

签定日期：2018年12月27日

第6页

漯河食品职业学院与河南国邦投资有限公司 合作办学协议

甲方：漯河食品职业学院

乙方：河南国邦投资有限公司

为深入贯彻落实国务院《关于加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕19号）和《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）等文件精神，甲乙双方根据《中华人民共和国合同法》及相关法律、法规之规定，本着优势互补、合作共赢的原则，双方拟共同创办漯河食品职业学院健康管理产业学院（以下简称健康学院），现就合作办学事宜，达成如下协议：

一、合作方式

由甲方出面向当地政府申请健康学院项目用地，土地手续完善后，乙方负责健康学院项目用地上的办公、教学和后勤用房屋的建设及教学必须设施的建设（建设建筑合同另签），并承担健康学院的日常管理工作。

项目土地未获批之前，双方约定在漯河食品职业学院现有校区，可先期进行健康学院的筹备与建设工作。

合作期间甲乙双方发挥各自拥有的资源优势，促进资源互补，扩大教育规模，提升教育水平，提高教学质量，以满足社会对实用人才的需要，更好地服务于祖国的建设事业。

乙方为甲方在健康学院项目上的唯一合作单位。

违约，守约方有权解除本协议，同时守约方有权向违约方索赔由此所造成的一切经济损失。

七、争议解决

协议双方本着诚实守信、平等互利的原则友好合作。出现争议时，甲、乙双方争取通过友好协商的方式解决。不能通过协商解决的，任何一方均可向合作学院所在地人民法院提起诉讼。

八、其他

1、双方合作过程中，对出现的不可预知的问题双方应及时沟通，协商解决。

2、乙方新增专业不得与甲方原有专业相冲突，避免学生权益遭受损害。合作期内，允许合作学院所开设专业与甲方所设专业进行互转。

3、本协议未尽事宜，双方可协商解决，并就协商结果另行达成书面协议，作为本协议的附件。

4、本协议的任何修改、补充及附件均构成本协议不可分割的组成部分，与本协议具有同等法律效力。

5、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力。本协议经双方法定代表人或授权代表签字、盖章后生效。

甲方：漯河食品职业学院

乙方：河南国邦投资有限公司

代表：

代表：

日期 2019年12月29日

日期 2019年12月29日

漯河食品职业学院 江苏京东信息技术有限公司 关于深化校企合作共建京东电商学院协议

为了加快培养京东集团所急需的高素质电子商务专业人才，深化校企合作、产教融合，发展现代职业教育，根据《国务院关于加快现代职业教育发展的决定》（国发〔2014〕19号）和《河南省人民政府关于加快发展现代职业教育的意见》（豫政〔2014〕75号）精神，江苏京东信息技术有限公司（以下简称甲方）和漯河食品职业学院（以下简称乙方）在前期合作的基础上，本着“资源共享、优势互补、服务社会、合作共赢”的原则，遵循“专业共建、课程共担、教材共编、师资共训、基地共享”的校企深度合作“五共”模式，就进一步深化校企合作共建二级特色学院——“京东电商学院”事宜，达成充分一致意见，确定如下协议：

第一条 合作目标

1、设立漯河食品职业学院二级特色学院——“京东电商学院”通过甲方和乙方的深度合作，创新校企合作人才培养模式，包括合作专业的培养方案设计、课程设置、工程技术能力培养、职业能力培养、师资培训、学生就业支持等，促进乙方的专业提升质量，在培养高技能创新型人才的基础上，成为

第 1 页

本协议的执行期约定为 5 年。于 2017 年 4 月 8 日开始，至 2022 年 4 月 8 日终止。

第五条 其它

- 1、在本协议有效期满前 90 天内，一方可向另一方提出书面的续签申请，在双方同意的期限和条件下续签协议；否则，协议期满后协议终止。
 - 2、本协议未尽事宜，由双方另行签订补充协议予以确定。
 - 3、本协议自双方签字盖章后生效。
- 本协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，均具有同等的法律效力。

甲方：江苏京东信息技术有限公司

乙方：漯河食品职业学院

法人或授权代表：

法人或授权代表：

签定日期：2017 年 4 月 7 日

签定日期：2017 年 4 月 7 日

第 5 页

漯河食品职业学院 北京人人出彩教育科技有限公司

校企合作战略合作协议

漯河食品职业学院 北京人人出彩教育科技有限公司
校企合作战略合作协议
一、合作宗旨
二、合作内容
三、合作期限
四、合作方式
五、合作保障
六、合作评价
七、其他事项
八、附则

2021年3月18日

(四) 因本协议产生的一切争议或纠纷及协议未尽事宜, 首先由甲乙双方协商解决, 若协商未果, 任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼;

(五) 本协议壹式肆份, 甲乙双方各执贰份, 具有同等法律效力, 自双方签字、盖章之日起生效。

(以下无正文)

甲方: 漯河食品职业学院

乙方: 北京人人出彩教育科技有限公司

代表签字:

2021年3月18日

代表签字:

2021年3月18日

理实一体化教学场所（146 个）

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
1	肉制品实训室 (1)	北校 F 楼一楼 F110	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1. 三明治火腿、无淀粉火腿等火腿制品的生产； 2. 台湾风味烤香肠、蒜蓉烤肠等灌肠制品的生产； 3. 五香牛肉、烧鸡、猪头肉等酱卤制品的生产； 4. 广式腊肉、烤鸭等腌腊及熏烤肉制品的生产。
2	肉制品实训室 (2)	北校 F 楼一楼 F109	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1. 三明治火腿、无淀粉火腿等火腿制品的生产； 2. 台湾风味烤香肠、蒜蓉烤肠等灌肠制品的生产； 3. 五香牛肉、烧鸡、猪头肉等酱卤制品的生产； 4. 广式腊肉、烤鸭等腌腊及熏烤肉制品的生产。
3	肉制品实训室 (3)	北校 F 楼一楼 F107	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1. 三明治火腿、无淀粉火腿等火腿制品的生产； 2. 台湾风味烤香肠、蒜蓉烤肠等灌肠制品的生产； 3. 五香牛肉、烧鸡、猪头肉等酱卤制品的生产； 4. 广式腊肉、烤鸭等腌腊及熏烤肉制品的生产。
4	饮料工艺实训室	北校 F 楼一楼 F104	食品智能加工技术 绿色食品生产技术	1. 果味型、果汁型、可乐型碳酸饮料的生产； 2. 混浊型、澄清型果蔬汁饮料的生产； 3. 豆奶、花生乳、核桃乳等植物蛋白饮料的生产； 4. 绿茶、冰红茶等茶类饮料的生产
5	纯水工艺实训室	北校 F 楼一楼 F102	食品智能加工技术 绿色食品生产技术	桶装纯净水的生产

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
6	焙烤工艺实训室	北校 F 楼一楼 F105	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术 粮食工程技术与管理	1.曲奇饼干、夹心饼干等饼干制品的生产； 2.裱花蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕制品的生产； 3.花式面包、土司面包等面包制品的生产； 4.桃酥、月饼、泡芙等中西式点心的生产；
7	啤酒工艺实训室	北校 F 楼一楼 F103	食品智能加工技术 食品生物技术 粮食工程技术与管理	黑啤、白啤、黄啤等啤酒的生产
8	乳制品工艺实训室	北校 F 楼一楼 F106	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	凝固型酸乳、搅拌型酸乳、调味酸乳、调配型乳饮料、冰淇淋等乳制品的生产；
9	休闲食品实训室	南校省级第二实训基地	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术 粮食工程技术与管理	1.麻花、猫耳朵、馍片等谷物类休闲食品的生产； 2.薯条、薯片、雪米饼等膨化食品的生产； 3.苹果脆片、酥枣干等果蔬类休闲食品的生产； 4.牛肉干、猪肉松等肉类休闲食品的生产。
10	啤酒工艺实训室	南校省级第二实训基地	食品智能加工技术 食品生物技术 粮食工程技术与管理	黑啤、白啤、黄啤等啤酒的生产
11	速冻食品实训室	南校省级第二实训基地	食品智能加工技术 绿色食品生产技术 粮食工程技术与管理	1.速冻饺子、包子、汤圆、南瓜饼等谷物制品的生产； 2.速冻青豆、玉米、苹果片等果蔬制品的生产； 3.速冻猪肉丸、牛肉丸、鱼肉丸等肉类制品的生产；
12	纯净水工艺实训室	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 绿色食品生产技术	桶装纯净水的生产

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
13	饮料工艺实训室	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1.果味型、果汁型、可乐型碳酸饮料的生产； 2.混浊型、澄清型果蔬汁饮料的生产； 3.豆奶、花生乳、核桃乳等植物蛋白饮料的生产； 4.绿茶、冰红茶等茶类饮料的生产
14	乳制品工艺实训室	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	凝固型酸乳、搅拌型酸乳、调味酸乳、调配型乳饮料、冰淇淋等乳制品的生产；
15	焙烤工艺实训室(1)	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术 粮食工程技术与管 理	1.曲奇饼干、夹心饼干等饼干制品的生产； 2.裱花蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕制品的生产； 3.花式面包、土司面包等面包制品的生产； 4.桃酥、月饼、泡芙等中西式点心的生产；
16	焙烤工艺实训室(2)	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术 粮食工程技术与管 理	1.曲奇饼干、夹心饼干等饼干制品的生产； 2.裱花蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕制品的生产； 3.花式面包、土司面包等面包制品的生产； 4.桃酥、月饼、泡芙等中西式点心的生产；
17	肉制品实训室(1)	南校实训楼一楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1.三明治火腿、无淀粉火腿等火腿制品的生产； 2.台湾风味烤香肠、蒜蓉烤肠等灌肠制品的生产； 3.五香牛肉、烧鸡、猪头肉等酱卤制品的生产。 4.广式腊肉、烤鸭等腌腊及熏烤肉制品的生产。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
18	肉制品实训室 (2)	南校实训楼一 楼	食品智能加工技术 食品生物技术 绿色食品生产技术	1.三明治火腿、无淀粉火腿等火腿制品的生产； 2.台湾风味烤香肠、蒜蓉烤肠等灌肠制品的生产； 3.五香牛肉、烧鸡、猪头肉等酱卤制品的生产。 4.广式腊肉、烤鸭等腌腊及熏烤肉制品的生产。
19	功能食品实训 室	北校 B 楼二楼 201	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.葛根黄酮的提取； 2.香菇多糖的提取； 3.酸枣仁功能成分的提取。
20	理化实训室	北校 B 楼二楼 202	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量 检测	1.食品中可溶性固形物的测定； 2.食品中可溶性固形物旋光度的测定； 3.总灰分的测定； 4.总酸的测定 5.食品营养元素含量及质量的评定。
21	乳制品实训室	北校 B 楼二楼 203	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.酸奶的加工； 2.乳饮料的加工；
22	微生物实训室	北校 B 楼二楼 204	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量 检测	1.显微镜的使用及细菌形态观察方法； 2.微生物实验中常用器皿的准备； 3.菌株的分离培养技术； 4.常用培养基的制备； 5.标本的制备及染色方法。
23	农产品加工实 训室	北校 B 楼二楼 205	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.冷冻馒头的加工； 2.土豆粉的抗老化研究； 3.变性淀粉的制备工艺。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
24	仪器分析实训室	北校 B 楼二楼 206	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.食品中蛋白含量的测定; 2.食品中农药残留的检测; 3.食品中微量元素的分析。
25	新型食品实训室	北校 B 楼二楼 207	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.创新能力的培养; 2.培养新型食品的理念; 3.新型食品的研发。
26	超临界二氧化碳萃取实验实训室	北校 B 楼二楼 208	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.了解超临界二氧化碳萃取装置的工作原理; 2.学会操作超临界二氧化碳萃取装置。
27	细胞实验室实训室	北校 B 楼三楼 301	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.了解细胞实验室的工作环境及条件; 2.细胞的培养;
28	休闲食品实训室	北校 B 楼三楼 302	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	休闲食品的理念; 辣条食品的加工。
29	营养与健康实训室	北校 B 楼三楼 303	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.开展营养健康教育; 2.合理补充膳食营养; 3.营养健康的食谱。
30	果蔬加工实训室	北校 B 楼三楼 304	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.了解制备蔬果干的原理; 2.学会制备蔬果干; 3.果蔬的深加工。
31	饮料加工实训室	北校 B 楼三楼 305	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.果汁饮料的加工; 2.植物蛋白饮料的加工;

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
32	粮食加工实训室	北校 B 楼三楼 306	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.面粉的磨制； 2.面粉的深加工； 3.杂粮面的加工。
33	食品添加剂实训室	北校 B 楼三楼 307	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	1.食品添加剂的类型； 2.食品添加剂的管理； 3.食品添加剂的使用。
34	肉制品加工实训室	北校 B 楼三楼 309	食品智能加工技术 食品生物技术 农产品流通与管理	了解中央厨房的理念
35	食品微生物实验室	北校 F301	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 农产品加工与质量检测 分析检验技术 环境监测技术	1.显微镜的使用； 2.革兰氏染色技术； 3.常用器皿的包扎与灭菌； 4.培养基的制备； 5.酸奶的制作； 6.菌种的分离纯化。
36	食品微生物检验实验室	北校 F302	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 农产品加工与质量检测 分析检验技术 环境监测技术	1.食品中菌落总数的测定； 2.食品中大肠菌群的测定； 3.食品中霉菌酵母菌的测定； 4.食品中金黄色葡萄球菌检验； 5.食品中平酸菌检验； 6.食品中黄曲霉毒素检测。
37	基础化学实验室	北校 F303	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 农产品加工与质量检测 分析检验技术 环境监测技术	1.标准溶液的配制与标定； 2.相对密度的测定； 3.折射率和可溶性固形物的测定； 4.水分的测定； 5.食品中灰分的测定； 6.酸度的测定； 7.食品或环境样品中钙、镁、铁等元素含量测定。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
38	食品理化分析实验室	北校 F304	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.食品物理参数测定； 2.食品中蛋白质的测定； 3.食品中脂肪的测定； 4.食品中维生素的测定； 5.食品中粗纤维的测定； 6.食品中碳水化合物的测定； 7.食品中护色剂、漂白剂、抗氧化剂等添加剂的测定。
39	食品感官评价实验室	北校 F305	食品检验检测技术 食品质量与安全 农产品加工与质量检测	1.味觉敏感度测定（四种基本味）； 2.嗅觉辨别实验（几种香精）； 3.三点检验实验（啤酒品评员考核试验）； 4.二三点实验（以红酒为样品）； 5.分类实验（以糖果为样品）； 6.排序实验（以饼干为样品）； 7.评分实验（白酒评比试验）； 8.感官剖面实验（以香肠为样品）； 9.描述实验（果酱综合评价实验）； 10.模糊数学评价（食醋综合评价实验）。
40	食品快速检测实验室	北校 F308	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.农药残留的测定； 2.兽药残留的测定； 3.洁净度的检测； 4.水质检测； 5.重金属测定； 6.过氧化值测定； 7.菌落总数、大肠菌群测定。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
41	食品检测实验室	北校 F309	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.铅、铜、汞等重金属的检测； 2.食品中营养成分含量的检测； 3.食品一般理化指标的检测； 4.食品常见物理指标的检测； 5.食品添加剂的检测。
42	药品检测实验室	北校 F310	食品检验检测技术 食品药品监督管理 分析检验技术 农产品加工与质量检测	1.药品物理常数测定； 2.溶液的配制与滴定分析； 3.药品的稳定性实验； 4.药品溶出度的测定； 5.药品的杂质限量实验； 6.药物崩解时限的测定； 7.药物含量测定； 8.食品一般项目分析检测。
43	食品微生物实验室	北校 F311	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.显微镜的使用； 2.革兰氏染色技术； 3.常用器皿的包扎与灭菌； 4.培养基的制备； 5.酸奶的制作； 6.菌种的分离纯化。
44	基础化学实验室	南校 S207	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.基本化学仪器的认识与使用； 2.常用玻璃器皿的洗涤与干燥； 3.常用化学试剂的配制； 4.无机混合物的分离与提纯； 5.食品中物理常数的测定； 6.滴定分析的基本操作； 7.食品中有效酸度的测定； 8.水的电导率的测定。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
45	食品化学实验室	南校 S208	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.食品中一般成分及营养成分的测定； 2.食品中有效酸度的测定； 3.食品掺伪鉴别检验； 4.食品中油脂酸价的测定；5.食品中淀粉的性质实验； 6.食品中蛋白质的功能性实验。
46	食品分析实验室	南校 S210	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.食品中营养成分的测定测定； 2.食品中一般成分的测定； 3.食品中农药残留及兽药残留的测定； 4.食品中常用添加剂的测定；5.食品中常见重金属等有毒有害物质的测定； 6.食品安全快速检测。
47	食品微生物检验实验室	南校 S308	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.梯度稀释及接种实验； 2.食品中菌落总数的测定； 3.食品中大肠菌群的测定； 4.食品中霉菌酵母菌的测定。
48	食品微生物实验室	南校 S307	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.显微镜的使用； 2.革兰氏染色技术； 3.常用玻璃器皿的包扎与灭菌； 4.培养基的制备； 5.菌种的分离纯化等。
49	理化实验室	南校 S309	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.食品物理参数测定； 2.食品中蛋白质的测定； 3.食品中脂肪的测定； 4.食品中维生素的测定； 5.食品中粗纤维的测定； 6.食品中碳水化合物的测定； 7.食品中护色剂、漂白剂、抗氧化剂等添加剂的测定。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
50	食品仪器分析实验室	南校 S310	食品检验检测技术 食品质量与安全 食品药品监督管理 分析检验技术 环境监测技术 农产品加工与质量检测	1.食品中营养成分的测定测定； 2.食品中一般成分的测定； 3.食品中农药残留及兽药残留的测定； 4.食品中常用添加剂的测定； 5.食品中常见重金属等有毒有害物质的测定。
51	基本功翻锅区	北校 Q 楼 201	烹饪工艺与营养	热菜的基础各种翻锅，
52	基本功刀工区	北校 Q 楼 203	烹饪工艺与营养	基础切配，各类切法。
53	雕刻区	北校 Q 楼 204	烹饪工艺与营养	各种形状 动植物雕刻
54	摆台训练区	北校 Q 楼 202	酒店管理	酒店餐桌餐具摆放方式和讲究
55	茶艺基本功展示区	北校 Q 楼 205	酒店管理	泡茶，茶文化，茶桌礼仪
56	生产教学实训区	北校 Q 楼一楼大厅	烹饪工艺与营养	动手能力和实践
57	中医药膳实训室	北校 B 栋 509、511	健康管理	1.中医药膳制作基本技能培训（原料炮制） 2.中医药膳制作工艺（热菜、凉菜、药粥、药饮、面点） 3.中医药膳原料（药食同源类、中药类） 4.中医药膳配方（化痰止咳平喘类、安神类、补益类、消食戒酒类、养生保健类等
58	健康管理实训室 1	北校 B 栋 502、504	健康管理	1.推拿手法及按摩流程实训 2.针灸腧穴穴位定位、常见病配穴 3.艾灸手法及流程实训 4.小儿推拿腧穴及流程实训 5.中医催乳手法实训
59	健康管理实训室 2	北校 B 栋 507、509	健康管理	1.推拿手法及按摩流程实训 2.针灸腧穴穴位定位、常见病配穴 3.艾灸手法及流程实训 4.小儿推拿腧穴及流程实训 5.中医催乳手法实训
60	京东电商网店运营实训室	北校 M302	电子商务、京东电商	1.网店开通实训 2.数据化选品 3.网店营销与推广

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
				4.付费推广工具实操 5.网店运营团队建设
61	京东电商创新创业实训室	北校 M303	电子商务、京东电商	1.创业培训 2.创业小组组建 3.创业项目方案设计 4.创业实训
62	京东电商直播电商实训室	北校 M304	电子商务、京东电商	1.主播话术实训 2.直播脚本设计 3.产品营销设计 4.直播带货实训
63	京东电商网店美工实训室	北校 M305	电子商务、京东电商	1.人像后期实训 2.商品图片处理实训 3.海报设计实训 4.网店装修实训
64	京东电商商品摄影实训室	北校 M306	电子商务、京东电商	1.人像摄影实训 2.商品摄影实训 3.广告摄影实训 4.网店套图拍摄实训
65	京东电商网络营销实训室	北校 M307	电子商务、京东电商	1.SEO 推广 2.矩阵营销 3.新媒体营销 4.短视频营销
66	京东电商新媒体运营中心	北校 M308	电子商务、京东电商	1.视频拍摄实训 2.视频剪辑实训 3.文案编辑实训 4.脚本策划实训 5.新媒体营销实训
67	跨境电子商务实训室 1	北校 C409	电子商务、跨境电商	1.网店建设 2.网店运营 3.网店运营与推广 4.客户服务 5.商务数据分析与应用 6.网络营销 7.网店开设与装修
68	新媒体多功能实训室	北校 C303	电子商务、市场营销	1.图形图像处理、社交平台 2.音视频采集与处理 3.网店运营与推广 4.电商平台、社群营销

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
				5.新媒体开发
69	新媒体应用技术实训室	北校 C304	电子商务、市场营销	1.摄影、摄像技术 2.器材原理与维修维护常识 3.视频影像采集与剪辑 4.影视编导
70	新媒体智慧营销中心	北校 C301	电子商务、市场营销	1.营销项目虚拟与实战 2.影像处理与视频处理 3.产品设计与电商影像处理 4.影像剪辑与后期处理
71	企业电商综合实训中心(1)	北校 M201	电子商务 食品贮运与营销 市场营销 大数据与会计 工商企业管理	1.进行食品营销专业群中跨专业综合实训。 2.企业电商综合实训和虚拟商业社会环境 VBSE 系统应用实训。 3.新道 VBSE 财务实践教学平台(制造业)和新道 VBSE 财务实践教学平台(服务业)的专业应用综合实训。
72	企业电商综合实训中心(2)	北校 M202	电子商务 食品贮运与营销 市场营销 大数据与会计 工商企业管理	1.进行食品营销专业群中跨专业综合实训。 2.企业电商综合实训和虚拟商业社会环境 VBSE 系统应用实训。 3.新道 VBSE 财务实践教学平台(制造业)和新道 VBSE 财务实践教学平台(服务业)的专业应用综合实训。
73	食品电商产教融合中心	北校 M203	电子商务 食品贮运与营销 市场营销 大数据与会计 工商企业管理	1.进行食品电商产教融合综合应用实训和 GMV(流量×转化率×客单价)项目实训。 2.进行直播电商、电子商务支付安全、搜索引擎优化(SEO)、物联网、内容电商、关键词竞价(SEM)推广、BD 搜索引擎推广、用户画像精准营销等项目应用实训。 3.新商科 AOE 模型、数字经济、新媒体营销等项目应用实训。
74	食品电商数据分析中心	北校 M204	电子商务 食品贮运与营销	1.进行食品电商数据分析综合应用实训和数字营销项目实训。

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
			市场营销 大数据与会计 工商企业管理	2.结合食品电商运营数据,进行区块链、人工智能、大数据分析、品类管控、用户精准画像、可视化图表、流量分析、订单分析、5G+虚拟现实等应用项目实训。 3.《电子商务数据分析职业技能等级标准》和《数字营销技术应用职业技能等级标准》中关键考核项目实训。
75	国家1+X证书 试点基地	北校 M205	电子商务 食品贮运与营销 市场营销 大数据与会计 工商企业管理	1.《网店运营推广职业技能等级标准》和《跨境电商B2B数据运营职业技能等级标准》中关键考核项目实训。 2.电子商务数据分析职业技能等级1+X证书、网店运营推广职业技能等级1+X证书、跨境电商B2B数据运营职业技能等级1+X证书、数字营销技术应用职业技能等级1+X证书、新媒体营销职业技能等级1+X证书等项目实训和等级考核。
76	国家电子商务 战略分析中心	北校 M206	电子商务 食品贮运与营销 市场营销 大数据与会计 工商企业管理	1.根据党中央、国务院发展数字经济总体部署、《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》和《国家“十四五”电子商务发展规划》,进行电子商务专业发展、食品电商战略发展项目研究。 2.围绕2025年,我国电子商务交易额达46万亿元,全国网上零售额达17万亿元,相关从业人数达7000万的目标,根据《河南省“十四五”电子商务发展规划》,进行构建“主副引领、多点支撑”的河南省电子商务产业发展新格局的战略研究和分析。
77	影视动漫实训	北校 C502	视觉传达设计	1.掌握Ps基础设计与制作

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
	室一		动漫制作	2.文字特效的制作与合成 3.滤镜特效综合制作与应用 4.影视动画后期特效制作 5.影视动画数字后期编辑和剪辑 6.三维动画设计与制作
78	影视动漫实训室二	北校 C506	视觉传达设计 动漫制作	1.影视剪辑 影视后期 2.二维动画制作、三维动画制作、游戏、电商美工等 3.平面广告设计与制作 4.智能家居装潢设计
79	电子竞技策划与设计实训室	北校 C504	视觉传达设计 动漫制作	1.电子竞技技术类方向，数据分析师培养 2.培养专业性裁判人才 3.赛事活动组织和运营 4.电竞康复、理疗和心理咨询 5.游戏视频制作等
80	影视动漫实训室三	北校 C509	视觉传达设计 动漫制作	1.平面设计实训 2.二维动画设计与制作 3.三维动画设计与制作、游戏美工 4.日漫无纸动画着色与中割 5.影视剪辑与特效合成制作
81	电工实训室	北校 C203	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	电子元件的识别与测量 常用工具与测量仪器仪表的使用 电子产品焊接工艺训练 电路印刷线路板的制作
82	电子实训室	北校 C210	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	电动机正反转控制 电动机顺序控制 电动机位置控制 电动机异地控制 电动机星-三角降压启动 电动机的制动控制 车床基本控制线路的安装调试与维修 8.家用照明线路的安装调试与维修
83	电子产品制作实训室	北校 C209	机电一体化技术 机械装备制造技术	电子产品设计及制作 电子产品芯片及检测维修与数据

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
			电气自动化技术 制冷与空调技术	恢复 光伏电子工程的设计与实施 大数据技术与应用、软件测试 移动互联网应用软件开发
84	工业机器人应用技术实验室	北校 C105	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	1、ABB 工业机器人操作与编程 2、工业机器人装调与维护 3、工业机器人机床上下料工艺编程与调试 4、自动化生产单元操作与 PLC 编程 5、工业机器人高频技能训练 6、工业机器人系统搭建与调试
85	机电传动控制实验室 (PLC)	北校 C207	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	喷泉的模拟控制实验 装配流水线的模拟控制实验 邮件自动分拣控制实验 机械手工作过程实验 LED 数码显示控制实验 自动售卖机控制实验 多种液体自动混合控制实验 电机 Y-Δ启动试验 水塔自动供水实验 四层电梯控制、变频器实验
86	电气自动化实训室	北校 C211	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	基本电气安装技能训练 室内照明及动力配电 电气控制 PLC 电气控制及机床线路改造 PLC 与变频器及触摸屏的综合应用 电气设备综合维修实训 电气控制电路、机床电气控制电路 其它电机控制电路 可编程序控制器技术 变频调速技术 触摸屏控制技术 公差配合与测量技术
87	精密智能装备	北校 C104	机电一体化技术	半导体制造领域智能清洗技术解

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
	实训室		机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	决方案设计 航天航发精密五金件智能清洗工 艺实训 精密机械零件真空超声智能清洗 实训 新能源汽车行业金属超声焊接工 艺实训
88	液压与气动实 训室	北校 C205	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	方向控制回路分析与操作 压力控制回路分析与操作 速度控制回路分析与操作 手动、电磁换向阀控制往复动作的 液压回路分析 单缸活塞顺序动作时间控制电路 的搭接 双缸活塞顺序动作行程控制回路 的组装
89	机电综合实训 室	北校 C103	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	双泵液压站安装与调试 基本液压回路搭建与调试 叠加阀回路搭建与调试 比例调速阀综合实训项目 气动回路实训项目 气动上料装置双缸控制回路搭建 与调试 气动下料装置的气动机械手控制 回路搭建与调试 传送装置（液压马达控制）回路搭 建与调试 采用叠加阀搭建模拟主机（压机、 组合机床等）的液压系统并完成调 试 模拟轧钢机（双缸同步-机械同步） 回路搭建与调试 双缸同步回路 液压与气动仿真教学实训项目
90	食品机械设计	北校 C106	机电一体化技术	CAD 计算机辅助设计

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
	中心		机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	CAXA 电子图版计算机制图 Pro/Engineer 三维制图 Solid Works 三维制图
91	智能制造实训室	北校 C102	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	三维实物扫描实验 软件建模、设计 数控机床操作实验
92	3D 打印高端制造实训室	北校 C206	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	三维模型的制作 三维模型的打印 三维模型的扫描 3D 打印机的日常维护与维修 3D 打印机的规格操作 实训模具教学与打印
93	校企多媒体实训室	北校 C212	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	单片机控制循环彩灯 运行排序实验 排序实验程序修改 电子钟、定时器 十六进制与十进制数的转换 响铃实验 自动生产线拆装与调试 自动控制技术教学与实训 机械系统安装和调试实训
94	机电综合实训室(2)	北校 C208	机电一体化技术 机械装备制造技术 电气自动化技术 制冷与空调技术	单相变压器修理及测试 单相电动机修理及测试 180W 三相鼠笼式异步电动机的修理及测试 PLC 基本技能实训 PLC 模拟控制应用实训 PLC 实物控制实训 PLC 高级技能实训 PLC 和变频器综合应用技能实训
95	电子实训室	南校省级第二实训基地	机电一体化技术 机械装配制造技术 电气自动化技术	1.电子基本线路操作实训 2.电工基本线路操作实训 3.电拖基本线路操作实训
96	电工实训室	南校省级第二实训基地	机电一体化技术 机械装配制造技术 电气自动化技术	电动机基本控制线的安装调试 车床基本控制线路的安装调试与维修 家用照明线路的安装调试与维修

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
97	PLC 综合实训室	南校省级第二实训基地	机电一体化技术 机械装配制造技术 电气自动化技术	水塔水位控制实验、邮件自动分拣实验、装配流水线模拟实验、舞台灯光的控制实验、机械手工作过程实验、LED 数码显示控制实验、多种液体混合实验、自动售货机模拟实验、喷泉是模拟控制实验、交通灯实验、四层电梯模拟控制实验等实验
98	机床综合实训室	南校省级第二实训基地	机电一体化技术 机械装配制造技术 电气自动化技术	螺纹加工，机件的加工，孔加工，车螺纹，对刀、参数设定及自动加工实训，车削简单类套件零件实训，车削成面实训，数控车削综合实训等
99	钳工实训室	南校省级第二实训基地	机电一体化技术 机械装配制造技术 电气自动化技术	小榔头制作，螺母制作，凹凸体配合及钻孔，攻丝、锯割、锉削等基本钳工技能
100	软件开发实训室	北校 C313	软件技术 计算机网络技术 智能互联网技术	1.计算机语言编程 2.软件测试 3.NET 系列 4.JAVA 系列 5.ASP 设计系列
101	动态网站开发实训室	北校 C311	软件技术 计算机网络技术 信息安全技术 智能互联网络技术	1.HTML5 技术 2.CSS3、JavaScript 等 Web 前端基础技术 3.jQuery、BootStrap 等 Web 前端第三方框架 4.Java 基础、Java Web 开发等基础技 5.Thymeleaf 等微服务及流行框架列
102	计算机网络技术实训室	北校 C309	计算机网络技术 软件技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用	1.网络操作系统基础操作 2.设备软件系统管理 3.设备基本配置 4.网管软件操作管理

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
			人工智能技术应用	5.网络故障处理 6.常见网络应用部署 7.网络安全与可靠性技术部署等
103	厚溥 IT 学院 大数据实训室	北校 C307	软件技术 计算机网络技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用 人工智能技术应用	1.在线考试系统 2.招聘网站城市和职位数据分析 3.ASP.net 网站开发 4.大数据管理
104	厚溥 IT 学院 物联网实训室	北校 C306	智能互联网络技术 专业 人工智能技术专业 计算机网络技术专业	1.物联网工程组网与布线 2.物联网识别和传感技术应用 3.Java 编程技术基础应用 4.智能应用综合实训
105	网络综合布线 实训室	北校 C308	计算机网络技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用 等专业	1.网络跳线的制作与测试 2.水平子系统的安装与布线 3.垂直子系统的安装与布线 4.设备间子系统的安装方法与技巧 5.工作区子系统安装与布线实训 6.管理间子系统安装与布线实训 7.光缆的熔接与测试等
106	交换路由实训 室	北校 C310	计算机网络技术 软件技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用 人工智能技术应用	1.交换路由设备的基本配置 2.局域网实验 3.无线实验 4.广域网实验 5.路由协议实验 6.IPV6 实验 7.网络安全实验 8.网络管理实验
107	人工智能技术 应用实训室	北校 C401	人工智能技术应用 软件技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用 计算机网络技术专业	1.人工智能基础 2.C 语言编程设计 3.网络技术基础 4.传感器技术 5.MySql 数据库设计与开发 6.P ython 语言程序设计 7.机器学习基础 8.自动控制系统

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
108	信息安全与管理实训室	北校 C403	计算机网络技术 软件技术 智能互联网络技术 信息安全技术应用	1.系统日志的防护 2.IIS WEB 服务器的权限设置 3.宏病毒及网页病毒的防范 4.手动清除 CodeBlue、Sniffer Pro 使用 5.捕获 Telnet 数据包 6.捕获 FTP 数据包 7.捕获 HTTP 数据包 8.PGP 加密程序应用 9.ISA 的构建与配置 10.无线路由器安全设置等
109	数据分析与处理实训室	北校 C405	信息安全技术应用 人工智能技术应用 软件技术 智能互联网络技术 计算机网络技术专业	1.承担 Lavaral 2.前端框架、Web 前端开发 3.网络日志数据采集 4.Python 程序设计实训 5.网络爬虫实训 6.数据统计与分析 7.数据可视化实训等项目
110	动态网站开发实训室	北校 C407	软件技术 信息安全技术应用 人工智能技术应用 智能互联网络技术 计算机网络技术专业	1.HTML5 技术 2.CSS3、JavaScript 等 Web 前端基础技术 2.jQuery、BootStrap、Vue.js 等 Web 前端第三方框架、库 3.Java Web 技术 4.Java Web 开发等基础技术 5.Spring Boot、Spring、Spring JPA、Spring MVC、Thymeleaf 等微服务
111	VR 智能应用实训室	北校 C411	平面设计和 UI 开发 全景 VR 技术 视频特效剪辑技术	1.程序开发 2.三维设计与制作 3.平面设计专业 4.多媒体制作
112	虚拟现实专项项目实训室	北校 C404	平面设计和 UI 开发 全景 VR 技术 视频特效剪辑技术	1.三维模具制作 2.脚本开发 3.产品实训 4.项目实训 5.定向技术培训
113	影视后期制作实训室	北校 C505	视频后期制作 广播电视编导	1.图像处理 2.网页设计

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
			数字媒体动画 基础拍摄 游戏动画 3D 制作	3.影视制作 4.交互式多媒体编程 5.美术基础实训
114	影视后期处理实训室	北校 C507	视频后期制作 广播电视编导 数字媒体动画 基础拍摄 游戏动画 3D 制作	1.图像处理 2.网页设计 3.影视制作 4.交互式多媒体编程 5.美术基础实训
115	移动互联实训室	北校 C518	计算机网络技术 智能互联网技术	移动通信开发测试、安卓应用程序开发、网站建设、移动互联综合实训、Linux 系统嵌入式开发、Android 系统嵌入式开发
116	计算机公共应用实训室	南校 S201	软件技术 信息安全技术应用 人工智能技术应用 智能互联网络技术 计算机网络技术专业	1.文字排版 2.电子表格 3.数据处理 4.平面设计 5.多媒体制作 6.动画设计
117	影视制作实训室	南校 S202	影视后期制作 平面设计 室内设计 栏目包装设计 海报及美工设计	1.电视节目制作 2.主题摄影摄像 3.动画、影视处理 4.动画、影视作品剪辑 5.特效、字幕等添加
118	影视制作实训室	南校 S203	影视后期制作 平面设计 室内设计 栏目包装设计 海报及美工设计	1.电视节目制作 2.主题摄影摄像 3.动画、影视处理 4.动画、影视作品剪辑 5.特效、字幕等添加
119	影视制作实训室	南校 S204	影视后期制作 栏目包装设计 海报及美工设计	1.电视节目制作 2.主题摄影摄像 3.动画、影视处理 4.动画、影视作品剪辑 5.特效、字幕等添加
120	多媒体应用实训室	南校 S205	软件技术 移动互联应用技术	1.图像处理 2.网页设计 3.影视制作 4.交互式多媒体编程 5.美术基础实训

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
121	计算机公共应用实训室	南校 S206	软件技术 视觉传达设计	1.文字排版 2.电子表格 3.数据处理 4.平面设计 5.多媒体制作 6.动画设计
122	数据恢复实训室	南校 S302	软件技术	1.文件修复实验 2.文件备份实验 3.系统修复实验 4.系统备份实验 5.数据库修复实验 6.数据库备份与还原实验 7.磁盘组织结构综合实验 8.分区表恢复实验 9.文件系统结构综合实验
123	多媒体应用技术实训室	南校 S305	软件技术 移动互联应用技术	1.图像处理 2.网页设计 3.影视制作 4.交互式多媒体编程 5.美术基础实训
124	计算机公共应用实训室	南校 S306	软件技术 信息安全技术应用 人工智能技术应用 智能互联网络技术 计算机网络技术专业	1.文字排版 2.电子表格 3.数据处理 4.平面设计 5.多媒体制作 6.动画设计
125	包装技术与工艺实训室	北校 G 114	广告艺术专业 视觉传达专业 包装工程专业	1.包装设计 2.包装结构设计 3.丝网印刷 4.印刷工艺 5.激光打印 6.C A D制版
126	包装模拟印刷实训室	北校 G 115	广告艺术专业 视觉传达专业 包装工程专业	1.包装设计 2.广告设计 3.包装印刷打印

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
				4.样稿设计 5.动漫设计 6.动画短片制作 7.动画分镜头设计
127	汽车电气实训室	南校省级第二实训基地	新能源汽车技术 电气自动化技术	1.汽车空调总体结构认识 2.全车电器系统认知 3.汽车空调系统拆装与检修 4.汽车空调原理分析、故障模拟诊断 5.电器系统原理分析、故障模拟诊断
128	汽车底盘实训室	南校省级第二实训基地	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.手、自动变速箱结构认识 2.底盘转向、行驶、传动、制动系统结构认识 3.手、自动变速箱拆装与检修 4.底盘系统拆装与检修
129	汽车整车实训室	南校省级第二实训基地	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.整车结构认识 2.整车拆装 3.整车检测与维修
130	汽车发动机实训室	南校省级第二实训基地	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.发动机维修工具的认识 2.发动机总体结构认知 3.发动机曲柄连杆机构、配气机构的拆装与检修 4.汽油喷射供给系统的拆装与检测 5.冷却系、润滑系拆装与检测 6.发动机原理分析、故障模拟诊断
131	汽车新能源实训室	北校 A103	新能源汽车技术 电气自动化技术	1.纯电动驱动系统认知 2.动力电池组认知 3.燃料电池动力系统认知 4.混合动力系统认知 5.高压安全系统认知 6.动力电池组拆装与检测 7.驱动电机拆装与维修 8.混合动力结构原理、故障模拟诊断

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
				断
132	汽车电气实训室	北校 A105	新能源汽车技术 电气自动化技术	1.汽车空调总体结构认识 2.全车电器系统认知 3.汽车空调系统拆装与检修 4.汽车空调原理分析、故障模拟诊断 5.电器系统原理分析、故障模拟诊断
133	汽车发动机实训室	北校 A107	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.发动机维修工具的认识 2.发动机总体结构认知 3.发动机曲柄连杆机构、配气机构的拆装与检修 4.汽油喷射供给系统的拆装与检测 5.冷却系、润滑系拆装与检测 6.发动机原理分析、故障模拟诊断
134	汽车底盘实训室	北校 A109	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.手、自动变速箱结构认识 2.底盘转向、行驶、传动、制动系统结构认识 3.手、自动变速箱拆装与检修 4.底盘系统拆装与检修
135	钳工实训室	北校 A111	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.平面立体划线 2.凿削、钻孔 3.攻丝和套丝 4.弯曲与矫正 5.锯削加工 6.锉削加工
136	汽车整车实训室	北校 A104	新能源汽车技术 机电一体化技术	1.整车结构认识 2.整车拆装 3.整车检测与维修
137	舞蹈实训室	南校省级第二实训基地	公共艺术	1.基本体型训练 2.民族舞基础训练教学 3.古典舞基础训练教学 4.现代舞基础训练教学 5.街舞基础训练教学 6.芭蕾舞基础训练教学 7.节目编排及舞台演练

序号	场所名称	场所位置	服务专业	主要实训项目
138	钢琴实训室	南校省级第二实训基地	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
139	电钢琴实训室	南校实训楼401	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
140	电钢琴实训室	南校实训楼402	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
141	舞蹈实训室	北校D楼502	公共艺术	1.基本体型训练 2.民族舞基础训练教学 3.古典舞基础训练教学 4.现代舞基础训练教学 5.街舞基础训练教学 6.芭蕾舞基础训练教学 7.节目编排及舞台演练
142	电钢琴实训室	北校F楼电钢琴教室	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
143	钢琴实训室	北校G楼201	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
144	电钢琴实训室	北校G楼202	公共艺术	1.钢琴演奏技巧 2.钢琴即兴伴奏
145	舞蹈实训室(一)	北校G楼2F	公共艺术	1.基本体型训练 2.民族舞基础训练教学 3.古典舞基础训练教学 4.现代舞基础训练教学 5.街舞基础训练教学 6.芭蕾舞基础训练教学
146	茶艺室	北校G楼2F	公共艺术	1.茶具和茶叶的识别鉴定 2.茶具的使用 3.茶叶的泡制和基本茶道训练

理实一体化场所部分场景



理实一体化场所部分场景

