

漯河食品职业学院文件

漯食职院（2021）39号

漯河食品职业学院 关于印发《漯河食品职业学院“产学研转创” 人才培养模式改革方案》的通知

各系部、院直各单位：

现将《漯河食品职业学院“产学研转创”人才培养模式改革方案》予以印发，望遵照执行。

特此通知。

附件：漯河食品职业学院“产学研转创”人才培养模式改革方案

2021年5月15日



漯河食品职业学院办公室

2021年5月15日印发

附件：

漯河食品职业学院 “产学研转创”人才培养模式改革方案

2009年以来，我院对河南省，特别是漯河市食品产业集群研究发现，产业层次低、创新能力弱、创业孵化慢、高附加值产品少是制约其发展的主要问题，亟待需要增强创新能力，并通过加快食品成果转化，促进产业升级，提升孵化速度，同时大幅度提高产品附加值。为此，学院在漯河市委、市政府和省教育厅的支持下，牵头成立了河南省食品职业教育集团、漯河市食品产业技术创新战略联盟和漯河市食品产业知识产权战略联盟，建立起食品成果转化的机制。为深化高职教育教学改革，进一步提升人才培养质量，更加完善专业共建、课程共担、教材共编、师资共享、基地共用的“双院五共”人才培养机制，学院根据在食品行业企业人才需求和系统调研的基础上，结合学院的校情、学情，特制定如下改革方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持党的领导，坚持正确办学方向，坚持落实立德树人根本任务，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，适应技术进步和生产方式变革以及社会公共服务的需要，持续深化产教融合、校企合作，树立以素质为基础、以能力为本位、以技术创新成果转化为引领的观念，加强内涵建设，紧紧围绕漯河中国

食品名城建设和河南食品工业强省建设的需要，按照技术进步和职业岗位对职业能力的要求，提高教育教学质量，培养高素质技术技能人才，提升服务经济社会的能力，服务漯河中国食品名城建设和河南食品工业强省建设。

二、组织保障

学院成立推进“产学研转创”人才培养模式改革领导小组，对“产学研转创”人才培养模式的设计、实施、监督进行全方位管理，保障这一工作有效落实。

组 长：詹跃勇

副组长：王百木 高愿军 樊振江 陈树兴 周前进

成 员：张 霁 崔胜文 赵俊芳 黄国民 侯保清

于伟华 詹鹏飞 周婧琦 唐艳红 张仲欣

洪世芳 王 黎 曹 源 李 参 陈红丽

王 含 李建林 刘奇付 舒晓斌

同时，要求各教学系部成立“产学研转创”人才培养模式改革工作专班，全面落实改革措施，推进人才培养模式改革。

三、扎实推进“产学研转创”人才培养模式改革方案

（一）“产学研转创”人才培养模式改革方案的基本思路

1. 按照全国职业教育大会精神和《国家职业教育改革实施方案》《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订工作的指导意见》《职业教育提质培优行动计划（2020-2023）》《河南省职业教育改革实施方案》以及河南省高职“双高计划”建设文件等文件精神，通过“校企共建、突出重点，开拓创

新、强化特色”的原则进行建设，实现提高人才培养质量，增强服务能力。

2. 以深化产教融合、校企合作为统筹，以食品加工技术、食品营养与检测、食品贮运与营销、食品机械与管理、食品包装技术等骨干专业为载体，与企业共建实习实训基地，合作建设实验室或生产车间，合作兴办技术研发平台，合作组建产学研联合体。实施专业课教师和企业技术人员双向交流、互通互用。强化校企深度合作机制，大力推进“订单”教育和定向培养，成立二级特色学院，打造“产学研转创”人才培养环境。

3. 以构建技术创新成果转化引领人才培养模式为重点，研究修订骨干专业人才培养方案、课程标准；建设融入创新思维和技术创新能力的课程体系；推行项目教学、案例教学、场景教学、工作过程导向教学等教学模式，增强教育教学的针对性和实效性。

4. 以“双师型”教师队伍建设为关键，按照专兼结合的方针，增加专业教师中具有企业工作经历的教师比例，聘请行业企业技术骨干或能工巧匠担任兼职教师；选派专业教师到企业顶岗实践，选派教师到国家、省师资培训基地进行培训，鼓励教师参加相关专业大赛，培育、引进一批能真正解决企业生产难题的“双师型”教师。

5. 以校企共建生产性实训基地为基础，根据职业技能培养需要，加强校内生产性实训基地建设，把技术创新成果转化全过程融入实践教学，让学生在真实的工作场景中得到训

练，具备技术创新成果转化的意识和能力。校外实训基地的建设要满足学生顶岗实习的要求，各专业要紧紧依托省食品职教集团和省食品行指委，与企业保持良好的合作关系，逐步增加校外实训基地的数量，同时加强规范管理，提高合作层次，注重实效。

6. 形成成果转化引领的食品技术技能人才培养模式

(1) 问题调研。根据对中国食品工业发展的研究，尤其是对河南省食品工业发展和中国食品名城漯河建设过程中的问题调查，发现如何有效解决服务区域产业升级发展办学定位与人才培养价值取向、服务区域产业升级发展的食品技术创新和成果转化机制的建立、成果转化引领服务区域产业升级发展的“产学研转创”人才培养体系建设、成果转化引领的食品技术技能人才培养模式构建等问题既是食品工业发展中的“人才瓶颈问题”，也是食品类专业人才培养的深层次问题，急需要破解。

(2) 改革方案。“产学研转创”人才培养模式改革方案，是解决上述问题的过程中形成的。其通过整合漯河市食品产业技术创新战略联盟和漯河市食品产业知识产权战略联盟的有效资源，建立起食品成果转化的机制；协同江南大学等食品领域知名高校科研院所、食品研发机构，共建国家级食品应用技术协同创新中心、省级技术中心、市级食品研发中心等食品研发中心，共同打造开放式的漯河市食品产业公共研发平台，并建立食品技术成果发布和食品企业技术需求信息中心，通过提高食品技术成果信息对称，加快食品成果转化，

促进产业升级，大幅提高产品附加值；充分运用学院牵头的河南省食品职教集团和河南省食品行指委及河南省药食同源功能食品产业技术创新战略联盟三大平台，与多家行业龙头企业合作共建食品中试基地、食品检测产业学院、食品标准化生产产业学院、食品商业学院等产业学院，建设产业孵化生产性实训基地、“共享”实验实训室，构建“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系，建设沙澧众创空间及大学生创新创业中心，提升孵化速度，形成基于成果转化全流程，与漯河市食品产业集群融为一体、辐射河南食品产业的“产学研转创”人才培养体系；培养成果转化引领的教学创新团队；形成专业共建、课程共担、教材共编、师资共享、基地共用的“双院五共”人才培养机制，形成成果转化引领的食品技术技能人才培养模式，进一步提升人才培养质量，为漯河国际食品名城建设和河南食品强省建设做出更大的贡献。

（二）构建技术创新成果转化引领的食品技术技能人才培养模式

1. 修订基于技术创新成果转化引领的人才培养方案

全面贯彻落实党的教育方针，落实立德树人根本任务，以技术创新成果转化为引领，将本专业人才培养融入技术创新成果转化过程中，充分利用学院和区域“产学研转创”环境，构建思想政治教育、人文素质教育、职业技能教育、创新创业教育四位一体的人才培养体系。

2. 充分利用学院“产学研转创”生态服务人才培养

人才培养是高校发展的永恒主题，在人才培养过程中，要充分利用学院已建成的“产学研转创”生态，制定引导机制，实现“产学研转创”体系的融合发展与人才培养的紧密结合，打破传统单一的知识型学习环境，创设基于技术创新成果转化全过程的激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过专业链对接产业链推进食品技术技能人才的培养。

3. 激励学生参与技术创新成果转化

修订《漯河食品职业学院学分管理办法》。将学生参与课题、项目研究、成果推广、创新创业、技能竞赛等活动计入学分，实行课程活动与学分置换。

（三）构建技术创新成果转化引领的食品技术技能人才培养课程体系

1. 构建“研发创新→成果转化→检验检测→孵化生产→进入市场”的成果转化项目课程体系，并形成产业技术进步驱动课程改革机制

深入食品行业企业进行调研论证，广泛开展职业分析，依据食品企业技术进步产业转型升级、小试-中试-标准化车间转化、食品安全与溯源、产品落地生产、新产品新技术上市所需求的知识技能合理设置成果转化课程体系。根据创新案例项目、技术研发项目、成果转化项目、生产项目、检测项目、市场推广项目、创业项目等设置双创案例课程模块、生产项目课程模块、科学技术课程模块。

2. 修订完善课程标准

坚持产教融合成果转化引领、技术创新驱动、科学整体性、发展差异性原则科学制定各专业的课程标准，将技术创新成果转化引领理念、新知识、新工艺、新标准融入课程标准和教学内容。

3. 组织编写食品职业教育系列教材

按照培养具有创新意识和成果转化能力的食品技术技能人才目标，拟定食品类系列教材编写提纲。教材突出理论和实践相统一，强调实践性，适应项目学习、案例学习、模块化学习等不同学习方式要求，注重以真实生产项目、典型工作任务、案例等为载体组织教学单元，按照科学严谨、深入浅出、图文并茂、形式多样的活页式、工作手册式、融媒体教材进行编写。

4. 实施技术创新成果转化项目教学

按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路，通过项目教学、案例教学、仿真教学等多种教学模式，全面提升学生技术技能水平和创新能力。

5. 改革教学评价方式

在教学设计的审定中考量“知识传授、技术创新和能力提升”同步提升的实现度，在“质量评价标准”中设置“技术创新成果转化引领”观测点，形成基于服务创新和成果转化引领的“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、企业评人”的五评制度。

（四）培育技术创新成果转化引领的食品技术技能人才

教师团队

1. 培育、引进一批行业有权威、省内外有影响力的专业带头人，组建技术创新成果转化引领的教学创新团队

着力培养一批能够改进企业产品工艺，解决企业难题的骨干教师。制定《漯河食品职业学院关于“5323”师资提升工程计划》，加大校内自有专任教师的培养与提升；坚持“不求所有，但求所用”的原则，柔性引进食品行业领军人才。

2. 加强教师教学创新团队建设

制定并贯彻落实《漯河食品职业学院教师教学创新团队建设方案》，打造数量充足、专兼结合、结构合理的高水平“双师型”教师队伍，优化教师能力结构，组建10个以上符合项目式、模块化教学需要的食品教学创新团队。

3. 共创技术创新成果转化激励环境

修订《漯河食品职业学院教师绩效考核办法》《漯河食品职业学院教科研奖励办法》等制度。把参与推进技术创新成果转化引领食品技术技能人才培养模式改革的成效作为年终考核、职称评聘（晋升）和科研奖励的主要内容（项目），加大向技术创新成果转化项目负责人和有突出贡献人的奖励力度。

四、机制保障

（一）校企共创技术创新成果转化引领的食品技术技能人才培养机制

1. 充分发挥学院牵头成立的河南省食品职教集团和河南省食品行指委两个省级平台优势，促进行业企业成员和院校

成员的深度合作和协同发展，推进产教融合、校企合作，广泛开展“订单”教育和定向培养，共同制定食品职业教育课程标准，实现成员之间教育链、技术链、产业链、创新链等方面的紧密融合和资源共享。创新集团化办学模式，形成具有可借鉴、辐射和带动作用的办学特色。

2. 充分发挥学院牵头成立的河南省药食同源功能食品产业技术创新战略联盟、漯河市食品产业技术创新战略联盟和漯河市食品产业知识产权战略联盟两个市级平台优势，整合漯河市及河南省内外食品科研院所、高校、规上企业等创新资源，建立联盟成员之间资源共享、优势互补、协同创新机制。

3. 大力开展“订单”教育，校企合作共建二级特色学院。在前些年与河南双汇集团、河南三剑客奶业有限公司等企业“订单”教育的基础上，广泛开展“订单”教育，与河南南街村集团、郑州三全集团、思念集团、漯河传家宝食品有限公司、可口可乐漯河分公司、旺旺食品漯河分公司、亲亲食品漯河分公司、盼盼食品漯河分公司、华冠养元漯河分公司、上海永和大王集团、南京喜之郎食品有限公司等30家以上名优食品企业“冠名办班，订单教育”。与5家以上行业领先企业合作共建二级特色学院。发挥特色学院新型教学组织“双主体”育人功能，建设期内，开设订单班80个以上，订单培养学生4000人以上，占学生总数的50%以上。

（二）推进“五共”校企合作模式

1. 对接产业链需求，实施“专业共建”

校企共同成立专业建设指导委员会，根据行业企业技术

进步和转型升级的需求，确定职业岗位人才培养目标、课程标准、教学内容，共同制定专业人才培养方案，实践环节课时占50%以上。

2. 推动“双主体”育人，实施“课程共担”

实施技术创新成果转化引领的人才培养模式，校企共同完成教学任务。学校教师主要讲授思想政治教育和人文素质教育模块，行业企业专家、工程技术人员和能工巧匠主要讲授职业技能教育和创新创业教育模块。同时，采取多种形式对学生进行企业文化、管理理念、技术创新成果转化意识教育和引导。

3. 重构课程结构体系，实施“教材共编”

校企双方按照现代职业教育教学模式改革的要求共同编写教材。坚持“必须、实用”原则，紧密结合行业企业职业岗位，打破学科体系，融入新知识、新工艺、新标准、新设备，体现技术创新成果转化引领的工作过程导向教材。在教材编写中采取“双主编”制和“1:1”制。“双主编”制即一个学校教师主编，一个企业行业专家主编。“1:1”制即编写人员一半是学校骨干教师，一半是企业技术人员。建设期内，完成100本以上校企合作教材。

4. 强化双向交流，实施“师资共训”

学校专业课教师定期到企业生产服务岗位实践锻炼，强化实践技能的提高，了解企业行业的新知识、新工艺、新设备、新标准，参与企业技术革新及升级改造，提高解决企业生产经营难题的能力，组建技术创新成果转化引领的教学创

新团队，着力培养一批能够改进企业产品工艺，解决企业难题的骨干教师。

5. 构建职场环境，推动“基地共享”

学院和企业紧密合作，共同建设食品加工技术、食品检测技术、食品机械工程、营养烹饪技术等生产性实训基地，确保每个专业都具备必需的实训条件。按照“前校后厂”的建设思路，与企业合作建成15家以上具有真实职业氛围的生产经营场所，这些基地既满足生产经营需求，又能满足对口专业学生实习实训需求，还能满足企业小试中试需求。

（三）校企共同打造技术创新成果转化引领的食品技术技能人才培养环境

1. 打造科技研发平台

——多方共筑开放式的区域食品产业公共研发平台。在学院建设的漯河市食品产业公共研发平台基础上升级建设国家级食品应用技术协同创新中心。协同江南大学食品学院、西北农林科技大学食品学院、中国农科院农产品加工研究所，以及省内8所高校和漯河市12家骨干食品企业共同建设。重点建设功能食品、新型食品、分析检测、营养健康、企业协同创新、食品产业大数据等研发中心，开展应用研发、技术推广和成果转化。

——建设河南省果蔬加工与保鲜工程技术研究中心。依托漯河食品职业学院和河南帮太食品有限公司，积极引进高效液相色谱仪、高速冷冻离心机和速冻果蔬产品生产线等生产线，重点发展果蔬储藏与冷链运输、果蔬产品精深加工及

功能性成分的提取与产品开发，推动果蔬食品加工厂规划与设计及果蔬加工循环经济研究，促进科技研发成果推广转化，面向市场开展中试和技术熟化等集成服务，全面提升漯河市在果蔬加工与保鲜产业领域的科技创新能力和核心竞争力。

——建设河南省药食同源功能食品工程技术研究中心。重点瞄准药食同源功能食品研发创新方向，以功能因子高通量筛选鉴定、机理评价等为突破口，全面开展健康、营养、绿色的功能食品的科技攻关，抢占食品科技制高点，提升产品附加值，进一步拉长食品科技产业链条，丰富漯河市及河南省食品产业内涵。

——建设中德双成功能食品研究院。与上市公司海南双成药业合作，充分发挥河南省和漯河市在食品研发加工领域的品牌优势，瞄准统筹高端研发创新资源，重点围绕功能食品、新型食品及其原材料技术开发、技术转让、技术咨询、技术服务等，积极探索具有战略性、前瞻性和未来性的食品科技，辅助开展市场营销、产品展示、展览策划，以及企业形象设计、生产工艺设计、产品包装设计、会展服务等，培育一批市场化运作、专业化服务的第三方新型研发组织，研发一批健康、营养、时尚的品牌型功能食品和休闲食品，抢占食品科技制高点，为中小微企业提供市场化、专业化、品牌化服务。

——建设中科天健（漯河）食品研究院。强化漯河食品职业学院和中国科学院老专家技术中心、河南三剑客奶业、漯河源隆生物科技、河南金龙面业等战略协作关系，推进中

科天健（漯河）食品研究院建设，搭建食品科技创新联盟和产学研合作平台，重点加强研究食品领域的国家政策导向及产业发展趋势，强化食品高新科技研发，为食品企业提供新产品研发设计、科学配方设计、技术难点攻关和科技成果转化、新项目筛选与论证等，为政府部门和食品企业提供规划设计、项目论证咨询服务等，同步开展科技培训、素质培训、科技讲座与报告等活动，进一步健全漯河市区域食品创新服务体系。

——引进高水平科研院所。引进江南大学食品学院、西北农林科技大学食品学院、中国农科院农产品加工所等高校科研院所食品研发资源，建成江南大学食品学院工作室、西北农林科技大学食品学院工作室、中国农科院农产品加工所工作室等研发机构，形成一个汇聚食品领域知名研究机构、高端人才和先进设备的区域性创新要素高地。

2. 打造成果转化基地

——建设药食同源功能食品成果转化基地。与河南夕阳蓝科技食品有限公司共建药食同源功能食品转化基地，重点瞄准药食同源功能食品研发创新方向，以功能因子高通量筛选鉴定、机理评价等为突破口，开展健康、营养、时尚、绿色的功能食品的科技成果转化。努力培育一批具有影响力的功能食品行业品牌，形成一批有自主知识产权，有核心竞争力的高科技产品。

——建设功能食品固体饮料成果转化基地。与河南大树食品科技有限公司共建功能食品固体饮料成果转化基地，开

展代餐休闲、提高免疫力、抗流感、助眠、护眼、护肝等可能性片状、粉状食疗产品研发和成果转化。

——建设烘焙食品成果转化基地。与河南大匠烘焙科技有限公司合作共建大匠烘焙成果转化基地，以营养健康需求为导向，提供个性化服务，满足广大人民群众期望既能保持营养健康不受影响，还能够享受美食、传统风味和食养等中国特色的营养健康需求。注重现代科技和新发展理念对营养的引领和推动，加快食品加工业向营养型转化，促进烘焙产业升级和营养健康工作的成果转化。

3. 打造真实的企业生产（经营）环境

——建设肉制品生产性实训基地。与河南双汇集团共建肉制品生产性实训基地，按照肉制品生产车间标准和食品安全要求，设备采购坚持生产性、先进性、实用性的原则，由校企双方共同确定设备规格和技术参数，主要购置切丁机、绞肉机、制冰机、真空滚揉机、盐水注射机、真空定量灌装机、结扎打卡机、全自动熏蒸炉、杀菌釜等肉制品加工设备，取得生产经营许可证。

——建设乳制品生产性实训基地。与河南三剑客奶业有限公司共建乳制品生产性实训基地，按照乳制品生产车间标准和食品安全要求，由校企双方共同确定设备规格和技术参数，主要购置调配罐、高压均质机、超高温瞬时灭菌机、无菌灌装封口机等乳制品加工设备，取得生产经营许可证。

——建设漯河中标检测服务有限公司。与河南中标检测服务有限公司共建第三方食品检测服务机构开展微生物检

验、农药残留、兽药残留、重金属超标、水污染检测等 2000 多项指标检测业务，为全市及周边食品企业提供检测服务，取得生产经营许可证资质。

——建设烘焙食品生产性实训基地。与河南大匠烘焙科技有限公司共建大匠烘焙食品生产性实训基地，按照烘焙食品生产车间标准和生产经营的要求，由校企双方共同确定设备规格和技术参数，主要安装开酥机、丹麦生产线、饼干生产线、醒发箱、智能烤箱、月饼生产线、高温保鲜柜、低温保鲜柜、咖啡生产线等烘焙设备，取得生产经营许可证资质。

——建设药食同源功能食品生产性实训基地。与河南夕阳蓝食品科技有限公司共建药食同源功能食品生产性实训基地。按照GMP车间和生产经营的要求与机械设备制造企业联合开发符合药食同源功能食品生产特殊需求的自动化、智能化生产设备，主要安装超声波辅助萃取、减压浓缩、超高温瞬时杀菌等设备，取得生产经营许可证资质。

——建设功能食品固体饮料生产性实训基地。与河南大树食品科技有限公司共建固体饮料实训基地，按照GMP车间和生产经营的要求，购置超低温冷冻粉碎机、辊筒干燥机、三维混合机、槽式混合机、干式造粒机等饮料设备，取得生产经营许可证资质。

——建设食品机械生产性实训基地。与河南天杰制冷设备有限公司共建食品机械生产性实训基地。主要购置食品包装设备、肉制品加工设备、乳制品加工设备以及数控车床、数控洗床、机加工中心等，满足食品机械的使用、维护、安

装、调试等实训项目。

——建设食品包装生产性实训基地。与河南南街村集团共建食品包装生产性实训基地。主要购置喷绘机、彩打机、剪裁机、印刷机等包装设计印刷设备，满足食品包装技术的设计、印刷、成型等实训项目，取得生产经营许可证。

——建设营养烹饪经营性实训基地。与河南久缘餐饮有限公司共建烹饪经营性实训基地，按照餐饮经营许可证要求建成中餐烹饪实训室、西餐烹饪实训室、中西面点实训室、食品雕刻实训室等，取得生产经营许可证。

——建设电子商务经营性实训基地。与京东集团共建京东电商经营性实训基地，建成客户服务中心、电商美工实训室、电子商务运营实训室、跨境电商运营实训室、新媒体营销实训室等，建成京东校园运营中心，引进真实的电子商务项目，营造实际工作氛围，让学生获得更加真实的创业能力和各项职业能力训练，养成良好的职业素质。

4. 打造创新创业实践基地

——升级建设漯河食品职业学院大学生创新创业中心，即沙澧众创空间。围绕食品科技创意、创业项目，学院提供独立办公场所4200平方米，设置创客苗圃区、项目冲刺区、项目路演区、创客服务中心等空间，组建创新创业导师团队，为创业者提供基础办公、项目咨询、项目培训、项目指导、项目资金对接等全方位服务。建立行业企业引领创业，教师带头创业，学生融入创业的创新创业机制，建设期内，组建200个以上创业团队，将其建成国家级众创空间。

——建设漯河市食品产业孵化器。在沙澧众创空间基础上，学院提供独立办公场所 12000 平方米建设漯河市食品产业孵化器，业务范围涵盖创新创业、孵化服务、食品产业园区、园区赋能、创新创业教育、企业管理咨询、投融资等方面。完善以食品科技研发、食品产业创新创业、食品技术交易、成果转化、食品产业孵化为主导的产业服务体系。打造“创新创业—公共研发—产业孵化—园区服务”等全产业链服务模式和服务平台。增强学院“产学研创”融合发展特色内涵，建设期内孵化成功 30 个以上创业项目，将其建设成为省级创业孵化器。

漯河食品职业学院文件

漯食职院〔2019〕125号

漯河食品职业学院 关于印发《漯河食品职业学院课程标准编制指 导意见》的通知

各系部、院直各相关单位：

《漯河食品职业学院课程标准编制指导意见》已经院务会议研究通过，现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

附件：漯河食品职业学院课程标准编制指导意见

2019年12月11日



漯河食品职业学院办公室

2019年12月11日印发

附件：

漯河食品职业学院 课程标准编制指导意见

课程标准是执行人才培养方案，实现人才培养目标的纲领性文件，以学生技术进步成果转化价值引领的技术技能人才，职业能力和职业技能形成为重点而确定的课程设置和教学内容标准，是课程组织与实施的纲领性文件，是编选教材、教学组织实施、教学评价和教学考核的基本依据。课程标准的编制，对于确立培养技术进步成果转化价值引领的技术技能人才定位，明确课程性质、目标，选择课程内容，制订课程实施方案，规范课程的教学过程，指导任课教师完成各项教学任务具有重要的指导意义，为保证人才培养质量，规范课程标准的制订、修订和管理工作，特制定课程标准编制指导意见。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针政策，依据《国家职业教育改革实施方案》《河南省职业教育改革实施方案》、河南省高职“双高计划”建设文件及《漯河食品职业学院制订（修订）人才培养方案指导意见》《漯河食品职业学院关于建设技术创新成果转化价值引领课程体系的意见》等要求，结合我院办学价值定位，以技术创新成果转化价值引领创新人才培养模式，以提高课程教学质量为目标，全面落实立德树人根本任务，深入挖掘各类课程和教学方式中蕴含的思想政治教育元素，以创新课程体系和改革教学内容为重点，准确把握课程定位，科学制定课程标准，整体优化教学过程，充分发挥课程标准对实现人才培养目标和毕业要求的支撑作用，着力

加强课程建设，促进学生全面发展，切实提高人才培养质量。

二、编制原则

1. 产教融合成果转化价值引领原则

按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路，根据技术技能人才的成长过程，整合公共研发平台和食品企业资源，构建“研发创新→成果转化→检验检测→孵化生产→进入市场”的成果转化项目课程体系，并形成产业技术进步驱动课程改革机制。

2. 技术创新驱动课程体系原则

要有支撑技术创新成果转化价值引领食品技术技能人才培养模式的技术进步驱动课程体系。一是“双创”教育通识课。二是“专创融合”课程，把行业企业新技术、新工艺、新规范纳入课程内容。三是技术创新成果转化（“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系）案例教学。四是技术创新成果转化实践活动。五是“双创”实践活动。六是食品安全课程思政建设。七是校本教材建设（技术创新成果转化案例、“双创”通识课、“专创融合”课活页教材、新技术、新工艺、新规范活页教材、课程思政成果、行动导向专业教材）

3. 科学性整体性原则。

课程标准制订应遵循科学原则，符合教学规律。课程目标明确，很好地支撑毕业要求。教学内容的安排要做到由浅入深、循序渐进，实践环节与理论教学配合得当，学时分配建议合理，使课程标准整体上具有可操作性。还要注意体现专业整体优化的思想，强化专业，注意处理好理论与实践、知识与能力的关系；注

意相关课程的衔接、协调与分工，避免不必要的重复。要打破各门课程自成体系的状况，以工作项目和任务为核心重组专业知识，推进课程项目化改革。

4. 发展性差异性原则。

要站在时代发展的前沿，反映该专业发展的最新动态，反映新理论、新技术及其新应用，以适应社会发展的要求。应服从专业人才培养方案对课程体系结构的整体要求，同一课程在不同专业开设时要按各专业人才培养方案的要求有所差异。

5. 落实“课程思政”与过程性考核原则。

各门课程必须肩负起育人责任，将价值塑造、知识传授和能力培养三者融为一体。在编制课程标准过程中，须结合自身特点，明确将价值塑造列入课程教学目标，同时深入挖掘课程思政元素，有机融入课程教学，力求寓价值观引导于知识传授和能力培养之中，帮助学生塑造正确的世界观、人生观、价值观。同时，注重过程性学习考核，要把学生平时完成每一个项目、每一项任务的状态与在本门课程中体现出的职业道德、职业精神、安全生产意识、团队合作精神结合起来进行课程考核，彻底扭转一考定乾坤的局面。

6. 规范性原则

文字表达要规范，技术要求和术语应符合国家有关标准和技术规范，做到文字严谨、术语规范、简明扼要。

三、编制内容

（一）课程基本信息

包括课程名称、课程类别、课程代码、考核方式、课程学时、课程学分、开设学期、适用专业、开课单位、执笔人、制订时间

等部分组成。

（二）课程性质与任务

本课程在专业人才培养中的地位、作用和功能，课程与职业岗位关系，课程对职业素养培养的作用以及与前、后续课程的关系等。凸显技术创新成果转化价值引领食品技术技能人才培养模式的技术进步驱动课程体系：一是“双创”教育通识课。二是“专创融合”课程，把行业企业新技术、新工艺、新规范纳入课程内容。三是技术创新成果转化（“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系）案例教学。四是技术创新成果转化实践活动。五是“双创”实践活动。六是食品安全课程思政建设。

（三）核心素养与课程目标

核心素养是育人价值的集中体现，是学生通过课程学习与实践而逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的教育方针，落实立德树人根本任务，紧紧围绕“培养什么样的人、怎么培养人、为谁培养人”三个根本问题，深入推进“三全”育人，以技术创新成果转化为价值引领，将核心素养教育融入技术创新成果转化过程中。

课程目标符合专业人才培养方案的培养目标，体现对本专业人才培养要求的支撑。课程目标要面向全体学生，明确教学应达到的基本要求，要体现课程对学生在知识、技术技能、素质等方面的基本要求以及学生学习该门课程后应达到的预期目标，培养具有创新意识和成果转化能力的食品技术技能人才。

（四）课程结构

课程结构是课程目标转化为教育教学成果的纽带，是课程实施活动顺利开展的依据。一般包括课程模块和学时安排两部分内容。

（五）课程内容

课程内容要根据课程目标和教学任务综合制订，按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路，根据课程目标与行业企业岗位、知识技术技能获得与深造及创新创业要求的匹配性，把行业企业新技术、新工艺、新规范纳入课程内容，引入行业标准，重构教学内容，加强课程之间的整合与优化。

（六）学业质量

学业质量是学生在完成本课程学习后的学业成就表现。学生学业质量标准是以本课程核心素养内涵及具体表现为主要维度，结合课程内容，对学生学业成就表现的总体刻画。一般从本课程的学业质量内涵和学业质量水平两个方面具体列表体现出来。

要结合学院及本专业本课程实际，深刻认识到当下和未来食品产业的转型升级主要靠技术创新、成果转化驱动，学生应了解和熟悉技术创新和成果转化的基本路径，基本掌握食品产业新技术、新工艺、新规范，以及技术创新的主流方向。创设基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业发展，推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，从而激发学生学习的内生动力，形成与漯河市 2000 亿食品产业集群融为一体、辐射河南食品产业的“产学研转创”人才培养特色。

（七）课程实施

1. 教学要求

要紧扣核心素养和课程目标，在全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，突出技术创新成果转化价值引领人才培养的技术技能特色。

将价值塑造、知识传授和能力培养三者融为一体。将价值塑造列入课程教学目标，同时深入挖掘课程思政元素，有机融入课程教学，力求寓价值观引导于知识传授和能力培养之中，帮助学生塑造正确的世界观、人生观、价值观。所有课程均要融入食品技术创新、成果转化、食品安全思政元素，通过课程思政，教育学生牢固树立“江山就是人民、人民就是江山，做食品就是做良心”理念。

按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路，针对具体的教学内容和教学过程需要，采用与课程教学相匹配的项目教学法、任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训作业法、引导教学法、角色扮演法等。

同时，注重过程性学习考核，要把学生平时完成每一个项目、每一项任务的状态与在本门课程中体现出的职业道德、职业精神、安全生产意识、团队合作精神结合起来进行课程考核。

2. 学业水平评价

学业水平评价要从核心素养与课程目标、学业质量等方面重点把握，在教学设计的审定中考量“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度，在“质量评价标准”中设置“成果转化价值引领”观测点，形成基于服务创新和成果转化价值引领的

“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、企业评人”的五评制度。

考核要体现主体的多元化、形式的多样化，体现学生在评价中的主体地位；要体现各课程在评价上的特殊性；学业水平评价采用过程性评价与总结性评价相结合的方式，全面、客观地评价学生的学业状况，注重过程性评价对学生发展的作用。要有具体的考核评价方案，包括各教学过程所占的比例，同时要强调考核方案设计的公正性、公平性和科学性。

3. 教材编写及选用

首先，从技术创新成果转化案例、“双创”通识课、“专创融合”课活页教材、新技术、新工艺、新规范活页教材、课程思政成果、行动导向专业教材等方面，加强校本教材建设。

教材选用以课程标准为依据，应严格遵照教育部《职业院校教材管理办法》，思政课程必须使用国家统编的思想政治理论课教材、马克思主义理论研究和建设工程重点教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中先用。国家和省级规划目录没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。优先选择能够反映最新的专业前沿，系统性强的国家级规划教材。列出可选用的教材、参考资料，包括国家及行业标准和规范、企业规程、职业及岗位工作手册、工种培训手册和职业技能鉴定手册及职业技能等级认证等。

4. 课程资源开发与学习环境创设

课程资源主要是指支持课程教学的教学资源，学习环境主要是指教学设备设施，以及支持学生开展学习的条件。充分利用学

院的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业发展，推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，从而激发学生学习的内生动力，融入挖掘与漯河市 2000 亿食品产业集群融为一体、辐射河南食品产业的“产学研转创”人才培养体系框架下的教学条件。另外，课程教学对教室环境、现代化、信息化教学资源、校内外实验、实训、实习基地(中心)设施设备配置等方面的主要要求，要结合学院教学条件现状，同时也要考虑发展因素。

5. 教师团队建设

提出任课教师(团队)的学历、专业背景、职业能力、知识结构双师素质等方面要求。培育引进一批能真正解决行业企业生产经营难题的“双师型”教师。要逐步建立适应技术创新成果转化价值引领的食品技术技能人才培养模式的教师创新团队，教师不但能胜任理论教学和实践教学，更要能解决行业企业生产经营难题，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务及社会培训，有可观的技术服务收入和社会培训收入。教师创新团队在服务行业企业的时候，学生加入团队，形成制度和机制。

四、课程标准编制及实施要求

1. 制定课程标准指导意见。课程标准的制(修)定工作由教务处统一组织实施。教务处负责制定课程标准编制的指导意见，并进行宏观指导和综合协调，负责对按专业汇总审核后的课程标准的审定工作，确保制订工作进行并达到质量标准。

2. 编写初稿。课程标准的制(修)定由课程所属系部负责。各专业负责人(教研室主任)具体负责课程标准编写的组织工作，

在专业负责人（或专业教研室主任）主持下，组织各课程负责人及课程组教师，并按照“五共”模式要求吸收行业或企业专家及能工巧匠参与课程标准制定，认真学习研讨高等职业教育理念，按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路，贯彻学院制订课程标准的各项原则和具体要求，准确理解专业人才培养目标和培养规格；经过充分调查研究，提出课程标准编写的基本思路；课程负责人按照《课程的课程标准参考格式》编写课程标准。

3. 审核审定。课程负责人编制的课程标准初稿，交由专业负责人（或教研室主任）审核。然后由系部对各课程标准进行审定，审定通过并负责人签字后，以系部为单位统一报送教务处。

4. 审批实施。学院教务处审批，颁布实施。

5. 修订完善。根据实施后反馈意见特别是行业企业新技术新工艺新规范的推陈出新，进行课程标准的修订完善，不断提高课程标准质量和实施成效，修订与制定流程相同。

五、课程标准的执行和管理

1. 课程标准是学院的基本教学指导文件，必须认真执行。各西部及教研室要认真依据课程标准，选用（编写）教材，建设课程教学资源，组织实施教学，进行教学评价。

2. 任课教师应理解掌握课程标准的内容，根据课程标准的要求，积极进行教学改革。

3. 任课教师应让学生了解课程标准的内容和要求，在执行课程标准时，各教研室遇到问题应及时向系部和教务处报告，研究并妥善解决。

六、制订课程标准应注意的问题

1. 课程标准应与专业培养目标一致。专业培养目标是通过讲授一门门课程来实现的，课程标准必须充分反映教育教学目标，与培养目标相一致，课程标准不能脱离专业培养目标。

2. 所有课程均要融入食品科技创新、成果转化、食品安全思政元素，通过课程思政，教育学生牢固树立“江山就是人民、人民就是江山，做食品就是做良心”理念。将职业道德与职业素质培养纳入课程标准，在人才培养上，融传授知识、培养能力、提高素质为一体，

3. 课程标准应具有前瞻性。将技术创新成果转化价值引领理念、新技术、新工艺、新规范融入课程标准和教学内容。

4. 课程名称要规范，要区别教材名称与课程名称的关系，不能一味简单的使用教材名称作为课程名称。

附件 1：课程标准参考模板

附件 2：课程标准审议表

漯河食品职业学院文件

漯食职院〔2017〕16号

漯河食品职业学院 关于建设成果转化引领课程体系的意见

各处室、院直各单位：

为贯彻落实《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020年）》精神，按照《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕19号）、教育部等六部委《关于现代职业教育体系建设规划（2014—2020）的通知》（教发〔2014〕6号）、《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）、《河南省教育厅河南省人力资源社会保障厅河南省财政厅河南省发展和改革委员会关于公布“河南省职业教育品牌示范院校和特色院校建设计划”第三批立项建设学校名单及有关事宜的通知》（豫教职成〔2014〕798号）、《河南省人民政府关于转发河南省职

业教育品牌示范院校和特色院校建设管理办法的通知》（豫政〔2012〕70号）的要求，结合漯河当地及河南省经济发展需求和学院自身品牌建设发展的需要，深化我院教育教学改革、构建成果转化引领课程的体系，提出如下意见。

一、指导思想

以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导，贯彻落实党的“十八大”提出的创新驱动发展战略，坚持以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，适应技术进步和生产方式变革以及社会公共服务的需要，持续深化产教融合、校企合作，树立以素质为基础、以能力为本位、以技术创新成果转化为引领的观念，加强内涵建设，紧紧围绕漯河中国食品名城建设和河南食品工业强省建设的需要，按照技术进步和职业岗位对职业能力的要求，提高教育教学质量，培养高素质技术技能人才，提升服务经济社会的能力，服务漯河中国食品名城建设和河南食品工业强省建设，为全面实施我省三大国家战略（国家粮食生产核心区、中原经济区、郑州航空港经济综合实验区）规划，加快实现中原崛起、河南振兴、富民强省做出新的贡献。

二、基本原则

（一）理念创新原则

人才培养理念要创新，由于我国高等职业院校教学改革，一直通过职教与产业“对接”来深化产教融合校企合作，这次课程体系建设要在职教与产业“对接”基础上，通过深入研究食品产业升级发展需求，提出高等职业学校教学改革

应从职教与产业“对接”引领到“助推”产业升级发展需要的成果转化引领转变。

（二）体系创新原则

高等职业学校人才培养理念从职教与产业“对接”引领到“助推”产业升级发展需要的成果转化引领转变，需要创新人才培养体系实现。这次课程体系建设要充分运用漯河市食品产业技术创新战略联盟、漯河市食品产业知识产权战略联盟、食品技术成果发布和食品企业技术需求信息中心，提高食品技术成果供需信息对称。通过建立食品成果转化的组织信息机制，协同知名高校、研发机构，以国家级食品应用技术协同创新中心为核心，和专业性研发中心共同构成产业公共研发平台；有效整合河南省食品职业教育集团资源，与多家行业龙头企业合作共建双汇商业学院、卫龙产业学院等产业学院；通过整合31个小试车间，20个中试车间，10个标准化生产车间，8个产业孵化生产性实训基地，形成成果转化全流程；积极建设沙澧众创空间和大学生创新创业中心，提升孵化速度，形成了与产业集群升级发展融为一体的“产学研转创”人才培养体系。

（三）模式创新原则

全面贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想，围绕全面推进教育现代化的时代新要求，积极建设红色教育为主体的食源文化广场，开设食品思政课，构建“研发创新-成果转化-孵化生产”等项目课程体系，形成相应的产业技术进步驱动课程改革机制。同时，通过重奖进行成果转化教

学的一线教师推行项目教学，实行“行业评校、企业评学（生）、学生评教、教师互评、专家评质”的评价机制，积极培育成果转化引领的教学创新团队，建设成果转化引领课程的体系，有力支撑成果转化引领的食品技术技能人才培养模式。

三、构建技术创新成果转化引领的食品技术技能人才培养课程体系

（一）课程体系构建思路

深入食品行业企业进行调研论证，广泛开展职业分析，依据食品企业技术进步产业转型升级、小试-中试-标准化车间转化、食品安全与溯源、产品落地生产、新产品新技术上市所需求的知识技能合理设置成果转化课程体系。根据创新案例项目、技术研发项目、成果转化项目、生产项目、检测项目、市场推广项目、创业项目等设置双创案例课程模块、生产项目课程模块、科学技术课程模块。形成“研发创新→成果转化→检验检测→孵化生产→进入市场”的成果转化项目课程体系，并制定产业技术进步驱动课程改革机制。

（二）设置课程模块

要求各专业根据专业人才培养方案和实际情况，有机结合创新案例项目、技术研发项目、成果转化项目、生产项目、检测项目、市场推广项目、创业项目等设置双创案例课程模块、生产项目课程模块、科学技术课程模块。

以《食品检验检测技术专业课程模块设置》为例：

1. 公共课程模块

表1 公共课程结构

素质结构	素质要求	支撑课程名称
思想政治	热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。	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 形势与政策 党史 国家安全教育
人文素质	具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，具有良好的人际沟通能力，适应数字化、智能化环境，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。	大学语文 大学英语 高等数学 计算机应用基础 设计思考 发明创造 军事理论
职业素质	热爱食品行业，乐于从事食品安全管控事业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，对服务对象诚实守信、办事公道，对工作过程严谨细致、一丝不苟，对检验结果精益求精、认真负责。	中国饮食文化 创新思维训练 创业基础与实务 职业生涯规划 就业指导与创业教育
身心素质	具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。	体育与健康 大学生心理健康教育
劳动素质	具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	劳动教育

2. 专业课程模块

按照“岗位—能力—课程—环境”思路设置专业课程模块

表2 专业“岗位—能力—课程—环境”表

主要职业岗位	主要能力要求	主要支撑课程名称	主要教学环境
创新创业	具有创新创业意识和成果转化能力	创新思维训练 创业基础与实务 成果转化实务 食品技术发展史 食品企业管理 专利概述	(校内) 食品产业公共研发平台 人人出彩创新创业学院 大树食品公司
食品检验	<p>理化检验</p> <p>(能进行检验设备、器皿的准备; 能配制溶液; 能采集和制备检验样品; 会使用与维护检验设备; 会检验食品理化指标; 会分析检验结果; 会撰写检验报告; 会食品检验的相关管理工作)</p>	食品理化检测 仪器分析	(校内) 食品理化检验室 中标检测实验室 食品产业公共研发平台
	熟悉不同类别食品的主要检验指标及检测方法	跟岗实习	(校内) 大树食品 中标检测公司 (校外) 漯河卫龙 漯河三剑客
	<p>微生物检验</p> <p>(能进行检验准备; 熟悉常规灭菌操作; 能配制培养基; 能采集和制备检验样品; 能使用与维护检验设备; 能检验食品卫生指标; 能分析检验结果; 能撰写检验报告; 能做食品检验的相关管理工作)</p>	食品微生物检测 食品卫生	(校内) 食品微生物检验室 中标检测实验室 食品产业公共研发平台
	<p>感官检验</p> <p>(能进行检验准备; 会使用与维护检验设备; 会检验食品感官指标; 会分析检验结果; 会撰写检验报告)</p>	食品营养 食品感官检测	(校内) 食品营养实验室 食品感官检验室 食品产业公共研发平台

	食品快速检测	食品快速检测技术	(校内) 食品快速检测实验室
食品质量控制	食品加工 (能按生产任务单做准备工作; 能按工艺流程完成食品生产任务)	食品加工技术 食品机械设备	(校内) 食品加工实验室 大匠烘焙公司 大树食品公司 食品产业公共研发平台
	食品品控 (能按产品质量要求取样、送检; 能及时报告、处理生产中的问题; 能按食品安全法规、企业质量管理 规程实施品控和生产管理工作)	食品质量与安全 食品标准与法规 食品添 加剂	(校内) 大树食品公司 (校外) 双汇集团

3. 食品检验检测技术专业课程模块的特色课程及描述

——食品检验检测技术专业课程模块的特色课程

表3 食品检验检测技术专业课程模块的特色课程表

专业名称 \ 模块	双创案例课程模块	生产项目课程模块	科学技术课程模块
食品检验检测技术专业	1.双创通识课 创新思维训练 创业基础与实务 2.专创融合课 食品加工工艺 (含食品机械) 食品理化检测 (含基础化学) 食品微生物检测 (含食品微生物) 食品质量与安全 (含食品标准与法规) 3.双创引领课程 食品企业管理 (含食品营销) 成果转化实务 食品技术发展史 中国饮食文化	食品生物化学 食品营养学 食品卫生学 食品感官评定 食品快速检测技术 食品添加剂	化验室组织与管理 仪器分析

——特色课程描述（部分）

（1）双创案例课程模块

①《创新思维训练》（双创通识课）：创新思维的本质在于用新的角度、新的思考方法来解决现有的问题。该课程从服务区域食品产业升级发展的使命和责任出发，培养学生具有创新创业意识，按照创新思维训练导图，通过发散思维、逆向思维、逻辑思维三大模块的训练，提升学生创新思维能力，熟悉创新思维和成果转化融合的全流程，以成果转化为引领，服务区域食品产业升级发展。

②《食品质量与安全》（专创融合课）：将食品安全思政教育融入该专业课程中。如通过参观食品企业、调研市场等，让学生了解我国食品工业发展历史及现状，增强民族自信心；通过食品安全发展史、国内外食品安全案例分析、贸易

壁垒等帮助学生建立正确的世界观；通过食品安全法教育引导树立学法、懂法、守法、用法的观念等。

通过案例教学，要求学生达到能正确运用质量管理基本工具解决生产和工作中的实际问题，能针对某仪器的生产过程进行危害分析，找出关键控制点，编制 HACCP 计划，能根据具体场景或案例，从仪器安全及质量管理角度对仪器生产过程的活动的正确判断，能编制企业 QS 相关文件的水平。在案例中融合食品标准与法规、食品安全管理体系和食品质量管理体系、企业生产的先进质量管理体系如 HACCP、GMP、6S、QS 等基本知识。

③《成果转化实务》（双创引领课程）：该课程通过科技成果的价值与知识产权保护、科技成果转移转化方式及其选择、科技成果转移转化平台建设与服务、科技成果市场化定价、各类主体的科技成果转移转化、科技人员的奖励与报酬、科技人员的权利与义务、科技成果转移转化的财税金融扶持政策等模块的学习，分析科技成果转移转化过程中可能遇到的瓶颈障碍和存在的疑点难点，提升学生科技成果转化的能力和防范相关风险的能力。

（2）生产项目课程模块

《食品感官检验》（生产项目课程）：全程在实训室开展项目化教学，设计视觉、嗅觉、味觉、触觉等基本技能训练、不同食品类别专项训练、感官评价主要方法综合训练等不同的实验项目，让学生达到用感官检验方法对典型食品（或原辅料）进行初步的质量判定与真伪鉴别、能设计感官检验方案、能正确进行检验操作、能准确处理分析数据，规范填写

检验报告的水平。在项目训练中穿插统计学、食品基本感官质量特征、食品感官评价的基本分析方法等理论知识。

(3) 科学技术课程模块

《仪器分析》(科学技术课程):以光谱分析、原子吸收、色谱分析等方法的基本原理为支撑,以气相色谱仪、液相色谱仪、原子吸收分光光度计等大型检测仪器为主,以仿真教学软件为辅助,实践融合理论,要求学生掌握食品行业常用的大中型仪器、快速检测仪器的结构、原理、操作方法等。

(三) 修订完善课程标准

坚持产教融合成果转化引领、技术创新驱动、科学整体性、发展差异性原则科学制定各专业的课程标准,将技术创新成果转化引领理念、新知识、新工艺、新标准融入课程标准和教学内容。各系部根据各专业的特色,专家论证、科学修订和完善课程不同专业的核心课程标准。

(四) 组织编写食品职业教育系列教材

按照培养具有创新意识和成果转化能力的食品技术技能人才目标,拟定食品类系列教材编写提纲,组织编写食品职业教育系列教材。要求教材突出理论和实践相统一,强调实践性,适应项目学习、案例学习、模块化学习等不同学习方式要求,注重以真实生产项目、典型工作任务、案例等为载体组织教学单元,按照科学严谨、深入浅出、图文并茂、形式多样的活页式、工作手册式、融媒体教材进行编写。

(五) 实施技术创新成果转化项目教学

按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入

教学过程”的思路，通过项目教学、案例教学、仿真教学等多种教学模式，全面提升学生技术技能水平和创新能力。

（六）改革教学评价方式

在教学设计的审定中考量“知识传授、技术创新和能力提升”同步提升的实现度，在“质量评价标准”中设置“技术创新成果转化引领”观测点，形成基于服务创新和成果转化引领的“行业评校、企业评学（生）、学生评教、教师互评、专家评质”的五评制度。

四、培育技术创新成果转化引领的食品技术技能人才教师团队

（一）制定方案

培育、引进一批行业有权威、省内外有影响力的专业带头人，组建技术创新成果转化引领的教学创新团队。着力培养一批能够改进企业产品工艺，解决企业难题的骨干教师。制定《漯河食品职业学院关于“5323”师资提升工程计划》，加大校内自有专任教师的培养与提升；坚持“不求所有，但求所用”的原则，柔性引进食品行业领军人才。

（二）团队建设

制定并贯彻落实《漯河食品职业学院教师教学创新团队建设方案》，打造数量充足、专兼结合、结构合理的高水平“双师型”教师队伍，优化教师能力结构，组建10个以上符合项目式、模块化教学需要的食品教学创新团队。

（三）激励机制

修订《漯河食品职业学院教师绩效考核办法》《漯河食品职业学院教科研奖励办法》等制度。把参与推进技术创新

成果转化引领食品技术技能人才培养模式改革的成效作为年终考核、职称评聘(晋升)和科研奖励的主要内容(项目),加大向技术创新成果转化项目负责人和有突出贡献人的奖励力度。

五、注意事项

(一) 方案系统化

专业人才培养方案制定(修订)和建设成果转化引领课程体系工作由校教学工作委员会领导,日常事务由教学工作委员会办公室(教务处)负责处理。各专业的专业人才培养方案制定(修订)和建设成果转化引领课程体系由专业所在二级学院行政负责人牵头,教研室主任、专业负责人具体负责本专业专业人才培养方案制定(修订)和建设成果转化引领课程体系的制订工作。

(二) 课程标准化

课程名称要统一规范,不得随意命名或变更。教学要求和内容相同、相近的课程原则上只用一个名称,以便于管理和使用。

(三) 执行严格化

专业人才培养方案制定(修订)和成果转化引领课程体系发布后,要严格遵照执行。



漯河食品职业学院办公室

2017年3月11日印发

漯河食品职业学院文件

漯食职院〔2021〕70号

漯河食品职业学院 关于加强“双创”教育课程建设的意见

各系部、院直各单位：

为深入开展创新创业课程建设，不断提高学院双创课程建设水平和课程质量，积极培育校级、省级和国家级双创示范课程，加强服务区域食品产业升级发展成果转化引领的食品技术应用人才的培养，结合学校实际情况，特制定本意见。

一、指导思想

双创课程建设需要结合当前高等职业教育改革背景和需求，在创新创业教育基础上进行深入的课程设计与开发：将创新精神和创业基本能力与素养融入到课程模块中；将教学、创新创业、创业竞赛、科研等方面的工作融合到创新创业课程的开发与实践过程中，努力将双创课程建设成为我校落实创新创业教育改革的示范性成果。

二、建设目标

充分发挥第一课堂主渠道的作用，促进专业教育与创新创业教育有机融合，挖掘和充实各类专业课程的创新创业教育资源，在传授专业知识过程中加强创新创业教育。鼓励教师 and 教学团队进行教学改革，大力加强通识选修课中创新创业课程建设，在课堂中融进有利于创新创业思维能力培养的一切有利因素，实现真正的专创融合。

三、建设内容

（一）通识素质类创新创业教育课程

根据办学定位和人才培养目标，紧密结合大学生素质教育，着力培养学生的创新意识、创业能力和创业素质，并与大学生理想信念教育、实践教学、校园文化活动有机衔接，开发、开设面向全体学生的创新创业教育类通识素质课程（含实践课程），着力培养学生创新创业意识，激发学生创新创业动力。课程参考：《创新思维训练（双创通识课）》《成果转化实务（双创引领课程）》《创业基础》《创业计划》《走进创业》《精益创业》《设计思维与创新设计》《脑洞大开背后的创新思维》《创业法律实务》等。

（二）专业类创新创业教育课程

立足专业实际，基于专业背景，产学研转创结合，开发、开设的具有行业特点的创新创业教育类专业课程（含实践课程）。该类课程将创新创业教育有机融入专业教育，如与创新创业和就业密切相关的职业发展课程、前沿课程、研究方法课程和提高学生综合实践能力的创新课程、实践活动课程等。课程参考：《食品质量与安全（专创融合课）》《食品营销中的创业思维》《食品加工与创新设计》《创业法学》《人

力资源管理——基于创新创业视角》《大学生公益创业概论》等。

（三）实践训练类创新创业教育课程

由创业项目路演、创业竞赛、创业实践 3 个方面构成。创业项目路演：以项目化任务式教学为基础，对创业项目实施创业路演，由创业导师进行评价与模拟资金风投，锻炼学生真实创业实践能力；创业竞赛：以各级各类创业竞赛为实践训练教学契机，选拔优质项目深度辅导，参与创业竞赛，提升“以赛促学、以赛促创”的水平、提高教师教学实效和学生实践应用的能力；创业项目实践：以创业路演为基础，选拔优质创业项目，推荐入驻大学生孵化园，实现创业教学的最高教学目标。课程参考：《创·践》《大学生科技创新课程之“互联网+”创新创业大赛》《创客训练营》《火种节实践活动》等。

四、示范课程建设要求及条件

（一）课程教学团队

1. 课程负责人

原则上具有副高及其以上职称或获创新创业教学类省级及以上奖，在创新创业工作中有突出贡献者，有丰富的教学经验和相应的创新能力和创新成果，具有良好师德，教学能力强，教学特色鲜明，教学成果显著。

2. 团队成员

教学队伍结构合理、人员稳定、教学水平高、教学效果良好，教师参加创新创业培训和实践情况良好，主讲教师不少于三人。

（二）课程设计与教学资源

1. 课程定位与设计

课程定位准确，课程设计特色鲜明，课程教学模块和知识点设置针对性强，实用性好。教学大纲符合教学目标要求，有详细的实践教学设计与安排，体现创新创业教育理念，将创新创业教育有机融入专业教育。

2. 课程资源

教学大纲、授课教案、参考文献目录、课件、教学录像（含课程负责人在内的主讲教师教学视频，不少于 25 分钟）等教学资源齐全，内容准确，系统完整。鼓励开发和编写相应课程教材。课程内容不能存在思想性、导向性或严重的科学性等问题，课程中不能有涉及国家安全、保密及其他不适合网络公开传播的内容，课程资源不能存在知识产权问题。

（三）课程组织与实施

1. 教学过程

教学过程中坚持强化学生的主体性、教学的针对性，开展启发式、讨论式、参与式教学，教学过程体现学生自主、探究、合作，有利于激发学生学习热情，培养学生创新创业意识和能力。

2. 教学手段

充分运用现代信息技术手段，改革课程教学模式，提高教学质量与效果。改革考试考核内容和方式，注重考查学生分析、解决问题的能力，探索实施非标准化答案考试。

3. 教学实施

有详细的实践教学设计与安排，建设了与课程相关的创新创业教育实践平台，整合校内相关科技创新资源融入课程教学，教学效果良好。

（四）课程特色与效果

1. 特色

有实质创新，具有鲜明特色，且这种创新和特色对于加强大学生创新创业精神和能力培养有显著作用。

2. 效果

课程建设成果显著，使用效果好，能为同类课程借鉴学习，有较好的示范辐射作用。

（五）课程建设申报要求

1. 授课视频

不少于 2 课时的授课视频；采用 MP4 格式，分辨率不低于 720p（1280×720，16:9）；音频清晰，无交流声或其他杂音、噪音等缺陷。画面中教师以中景和近景为主，要求人物和板书（或其他画面元素）同样清晰。录像环境应光线充足、安静，教师衣着整洁，采用普通话讲授，语言清晰，板书清楚。

2. 教学资料

教学资料可以是课程教学演示文稿或其他参考资料、文献等。演示文稿和其他格式文档需以 PDF 文档的格式上传；也可使用平台提供的富文本编辑器在线编辑。

3. 课程考核

最近一学期的测验、考试（考核）及答案（成果等）。本课程拟定采取过程性考核与技能考核相结合的考核评价模式，考核内容重点在于创新创业基础技能的掌握和实践应用能力。考核分数占比为：平时的考勤与上课占 20% 分数；学习过程中的团队任务或作业完成情况计入 40% 的分数；商业计划书占 40%。

五、实施安排

（一）制定计划

1. 创新创业学院负责制定《漯河食品职业学院创新创业教育示范课程建设方案》，制定示范课程建设总体规划。

2. 各课程负责人制定教学大纲、教学计划，拟定课程建设的主要措施和预计完成时间等。

（二）落实任务

1. 经论证、评审，学校确定校级重点建设课程。

2. 校级示范课程的负责人按要求填写《漯河食品职业学院创新创业教育示范课程建设任务书》后报创新创业学院，提请学校批准实施。每门课程必须有3名以上任课教师参加。

3. 校级示范课程一般于每年4月启动申报，10月组织中期检查，第二年3月进行结题验收。

（三）检查督促

1. 校级示范建设课程负责人要按照课程项目研究计划，保质、按时完成课程建设任务，在规定时间内向创新创业学院提交课程建设书面汇报。

2. 学校将严格执行项目中期检查与结题验收制度，对不合格的项目采取停止划拨经费、取消立项等措施。

（四）评估验收

1. 评估标准

示范课程建设评估验收每年组织一次，按照相应的评估指标体系进行。

2. 评估程序

（1）课程建设计划任务书到期后，课程建设负责人按照示范课程建设的基本要求自评，提交书面总结报告。

(2) 校级重点建设课程由学校组织有关专家按照示范课程建设评估指标体系进行评估。

3. 评估结果

(1) 评估得分 ≥ 80 分的校级示范建设课程，具备申报校级重点示范建设课程和省级示范课程资格；评估得分 ≥ 60 分为合格课程，评估得分 < 60 分为暂缓合格课程。

(2) 评估暂缓合格的课程须继续加强建设，2年内必须达到合格标准。

六、资金管理

(一) 资金来源

学校拨专款设立创新创业示范课程建设专项资金，对批准立项的每门课程拟投入1万元课程建设经费，后期根据课程建设情况追加经费。

(二) 使用范围

1. 校级示范建设课程购置课程建设必需的各种资料，编印有关教学文件。

2. 校级示范建设课程考核和试题库建设的有关费用。

3. 校级示范课程建设研究活动必需支付的费用。

(三) 资金管理

1. 课程建设专项资金由分管副校长负责审定批准课程建设经费年度使用计划，由创新创业学院具体管理。

2. 校级示范建设课程在资金使用范围内支出经费，经创新创业学院审核，向财务处报销。

3. 财务处、创新创业学院每学期审核一次课程建设经费使用情况。

七、奖惩机制

(一) 绿色通道

创新创业学院对创新创业校级示范课程教学团队在业务进修等方面予以优先考虑。

(二) 责任追究

学校对校级示范建设课程进行阶段性检查，发现计划不落实、人员不到位、工作无明显进展及经费使用不当等情况，学校将采取中止经费使用、限期整顿、取消经费、追究责任等措施。



漯河食品职业学院文件

漯食职院〔2021〕68号

漯河食品职业学院 关于表彰 2021 年“成果转化引领项目教学” 竞赛获奖团队和个人的决定

各系部、处室：

为进一步提高我院全体教师综合素质，夯实教师教学能力，提升教育教学质量，按照《漯河食品职业学院关于开展 2021 年“成果转化引领项目教学”竞赛活动的通知》要求，我院教学能力大赛已圆满完成各项赛事。通过学院初评、决赛，经学院审核、结果公示，共认定一等奖 3 个，二等奖 3 个，三等奖 5 个，优秀组织奖 1 个。现将获奖名单予以公布（见附件）。

学院决定对获奖的团队和个人予以表彰！

附件：2021 年漯河食品职业学院“成果转化引领项目教学”竞赛获奖名单



漯河食品职业学院办公室

2021年6月21日印发

附件：

2021 年漯河食品职业学院“成果转化引领项目教学”竞赛获奖名单

奖项	专业名称	课程名称	作品名称	教学团队	系部
一等奖	食品智能加工技术	焙烤食品生产技术	面包生产	丁艳芳、程丽丽、朱海霞、丁娅娜	食品工程系
	食品检验检测技术	食品检验工（中级）	糕点的营养与检测	万峥、蔡莉萍、徐向前、周海珍	食品检测系
二等奖	食品智能加工技术	食品添加剂应用技术	防腐保鲜和结构改良类食品添加剂在肉制品加工中的应用	孟亚萍、陈桂华、张媛媛、张小芳	食品工程系
	机械装备制造技术	机械制造技术	金属切削加工	张少杰、李全伟、宋联伟、夏浩	食品机械系
	视觉传达设计	陈设设计	匠心陈设，乐享生活	马欢、刘依然、万芊、肖杰	信息工程系
三等奖	计算机网络技术	计算机应用基础	WPS 表格高级应用—以党史测试促学习为例	张莹、冯亚丽、李敏、张铭瑞	信息工程系
	机电一体化	电工技术	三相异步电动机接触器自锁控制线路	李亚兵、葛水河、周艳丽、郭璨	食品机械系
	烹饪工艺与营养	冷拼与食品雕刻	月季花、菊花和神仙鱼的操作	杨颜凤、张威鹏、左金阳	营养烹饪系