

漯河职业技术学院专业群 人才培养方案 (2025 版)

学院名称： 食品技术创新学院

专业群名称： 食品智能加工技术

制定成员： 王林山 贾娟 杨雯雯 郭志芳

李轲 李红利 宋安琪

审核人： 陈冰 余健霞

2025 年 5 月

食品智能加工技术专业群人才培养方案

一、专业群名称及包含专业

1.专业群名称

食品智能加工技术专业群

2.包含专业一览表

序号	专业名称	专业代码	备注
1	食品智能加工技术	490101	
2	食品质量与安全	490102	
3	食品检验检测技术	490104	
4	食品营养与健康	490103	
5	中西面点工艺	540203	

二、入学要求

高中（中职）毕业生或具备同等学力者。

三、基本修业年限

全日制 3 年。实行弹性学制，学生可通过学分认定、积累、转换等办法，在 2-6 年内完成学业。

四、组群逻辑和职业面向

（一）组群逻辑

1.与产业（链）、行业的对应性

专业群对接食品产业链。河南省是全国粮仓，郑州市是国际综合交通枢纽，形成漯河肉制品、南阳香菇、信阳茶叶、周口粮食深加工四大千亿级产业集群。聚焦漯河市产业，双汇效应，年屠宰量超 1500 万头，冷链物流网络覆盖全国；食品机械之都，占全国食品机械市场份额 60%，拥有 120 余家规模以上装备企业；电商基因，直播电商综合指数全国第五，培育出“漯河味道”区域公用品牌。

食品产业正积极适应产业革命新趋势，本专业群聚焦智能生产、质量管控、营养创新、检测技术、监管合规、特色工艺等职业岗位群，为产业急需和产业高端提供高质量的技术技能人才支撑，为区域食品产业高质量发展提供了坚实的人才支撑和技术保障。

2.人才培养定位

专业群打造“全产业链适配型”人才矩阵，围绕河南省食品产业规划提出的“万亿级产业集群”目标，构建“三维度立体化”培养体系，纵向贯通，覆盖从种养源头到消费终端全链条；横向融合，集成生产、检测、安全、营养四大专业交叉；聚焦漯河市“中国食品之都”建设需

求，对接畜产品加工、面点烘焙、休闲食品生产、餐饮业四大核心板块培养大批高素质技术技能型、复合创新型人才。

高素质技术技能型：具有坚定正确的理想信念、职业道德和工匠精神，德智体美劳全面发展；掌握扎实的科学文化基础和食品智能加工技术专业群相应专业知识及技能；具有安全、环保、质量意识；经历必要的职场化训练；获得“1+X”等证书。

复合创新型：懂食品营养及检测、能食品加工生产、通食品营销；能进行新产品研发，生产工艺优化，有应用人工智能等新技术解决食品领域实际问题，以及独立思考、沟通协作、问题分析和终身学习、反思提高等能力。

3.群内专业的逻辑性

专业群建设以食品智能加工技术专业为核心（聚焦食品智能加工环节），以食品检验检测技术和食品质量安全专业为重要支撑（支撑食品质量管理环节），以食品营养与健康专业和中西面点工艺专业为赋能（赋能食品产品设计与研发环节），形成针对食品研发、生产、检测全环节的，服务于食品企业数智化转型和传统融合创新的“一核心，两支撑，双赋能”专业群。群内专业在技术及工艺创新、质量控制与安全、食品合规管理等方面基础相通，在智能设备操作与维护、检验检测分析、试验与数据分析等方面技术相近，在营养配餐设计、产品感官测评、产品研发设计等方面能力有别，各专业既有联系，又有特色，互为补充，全面服务食品产业。根据需求导向，对接漯河市“中国食品之都”建设规划，聚焦畜产品加工、农产品加工、休闲食品生产餐饮业四大主导产业，构建“基础技能→专项技能→综合技能”三级能力成长路径，共建共享实验实训室、智能化生产车间等教学资源的原则组群。运用聚类分析算对岗位进行技能特征分析，形成 5 大核心岗位群，采取岗位统整专业的方法，将食品类专业有机整合，并依据职业岗位能力分析，构建“底层共享+中层分立+高层互融”三位一体、能力递进的模块化专业课程体系，形成食品智能加工技术专业群。

（二）职业面向

专业群职业面向一览表

专业 (代码)	所属专业 大类(代 码)	所属专 业类 (代 码)	对应行业 (代码)	主要职业 类别(代码)	主要岗位群或 技术领域	职业资格证书和 技能等级证书
食品智能 加工技术 (490101)	食品药品与 粮食大类 (49)	食品类 (4901)	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	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) 农产品食品检验人 员(4-08-05-01)	食品加工 食品质量管理 食品检验检测 食品产品研发	肉制品加工工 烘焙烘烤工 饮料制作工 乳品加工工 中式面点师 西式面点师 农产品食品检验员 食品合规管理

			务业（74））	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）		食品检验管理 粮农食品安全评价 食品检验管理 可食食品快速检验
食品质量与安全 (490102)	食品药品与粮食大类 (49)	食品类 (4901)	食品制造业（14） 质检技术服务（745） 农副食品加工业（13） 酒、饮料和精制茶制造业（15） 餐饮业（62）	质量管理工程技术人员（2-02-29-03） 质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04） 食品安全管理师（4-03-02-11） 农产品食品检验员（4-08-05-01） 食品工程技术人员（2-02-24） 安全生产管理技术人员（2-02-28-03）	食品质量安全控制 食品质量安全管理体系审核 食品安全监督管理 农产品食品检验检测	认证人员职业资格 食品合规管理 粮农食品安全评价 可食食品快速检验 农产品食品检验员 食品检验管理
食品营养与健康 (490103)	食品药品与粮食大类 (49)	食品类 (4901)	健康咨（7244） 餐饮业（62） 营养食品制造（1491） 保健食品制造（1492） 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） 质检技术服务（745） 专业技术服务业（74）	健康咨询服务人员（4-14-02） 餐饮 服务人员（4-03-02） 食品安全管理师（4-03-02-11） 其他食品、饮料生产人员（6-02-99） 检验、检测和计量服务人（4-08-05） 产品 质量检验工程技术人员（2-02-31-01） 农副食品加工人员（6-01） 质量管理工程技术人员（2-02-29-03） 农产品食品检验人员（4-08-05-01） 餐饮服务人员（4-03-02）	营养师 健康管理师 营养食品生产工 食品检验工 食品质量与安全 管理 食品产品研发	运动营养咨询与指导 食品合规管理 公共营养师 健康管理师 营养配餐员
食品检验检测技术 (490104)	食品药品与粮食大类 (49)	食品类 (4901)	质检技术服务（745） 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）	农产品食品检验员（4-08-05-01） 产品质量检验工程技术人员（2-02-31-01） 质量认证认可工程技术人员（2-02-29-04） 食品安全管理师（4-03-02-11） 检验、检测和计量服务人（4-08-05）	农产品食品检验检测 实验室管理与服务 食品质量与安全 管理 食品生产与加工 食品研发	农产品食品检验员 食品检验管理 粮农食品安全评价 食品合规管理 ISO9000 内审员 ISO22000 内审员 HACCP 内审员 公共营养师

			专业技术服务业（74） 健康咨询（7244） 餐饮业（62） 营养食品制造（1491） 保健食品制造（1492）	质量管理工程技术人员（2-02-29-03） 农副食品加工人员（6-01） 食品、饮料生产人员（6-02） 其他食品、饮料生产加工人员（6-02-99） 食品工程技术人员（2-02-24） 安全生产管理技术人员（2-02-28-03）		
中西面点工艺 （540203）	旅游大类 （54）	餐饮类 （5402）	餐饮业（62） 农副食品加工业（13） 食品制造业（14） 饮料制造业（C-15）	餐饮服务人员（4-03-02） 农副食品加工人员（6-01） 食品、饮料生产人员（6-02）	中式面点师（4-04-02-02） 西式面点师（4-04-02-04） 餐厅服务员（4-03-02-05） 糕点面包烘焙工（6-02-01-01） 糕点装饰师（6-02-01-02） 糖果巧克力制造工（6-02-02-01） 冷冻食品制作工（6-02-03-02） 饮料制作工（6-02-06-09）	中式面点师 西式面点师 营养配餐员 烘焙烘烤工 饮料制作工 食品合规管理

五、课程体系架构

（一）课程体系

顶层互融	专业群拓展课程	现代食品策划与营销 食品大数据与创新创业 食品贮藏保鲜技术 中医饮食养生学 面点创业策划与实训
中层分立	食品智能加工技术专业核心课程	食品智能化装备技术 肉制品加工技术 果蔬加工技术 饮料加工技术 焙烤食品加工技术 乳品加工技术 食品质量与安全数字化控制技术 食品智能化检验技术 食品智能化生产单元操作
	食品质量与安全专业核心课程	食品感官检验技术 食品企业管理体系与认证

		食品理化检测技术 食品微生物检测技术 食品企业合规管理 食品安全监督管理 食品加工技术 A 食品质量控制技术
	食品检验检测技术专业核心课程	食品感官检验技术 食品微生物检测技术 食品掺伪检验技术 食品理化检测技术 食品企业合规管理 食品快速检测技术 食品质量与控制技术 仪器分析
	食品营养与健康专业核心课程	膳食调查与人体测量分析 营养配餐与食谱设计 食品营养检测技术 特殊人群营养与膳食 健康信息采集与管理 营养与疾病预防 食品加工技术 A 食品质量与控制技术
	中西面点工艺专业核心课程	营养配餐与食谱设计 中式面点工艺与制作 西式面点工艺与制作 餐饮门店连锁经营管理 蛋糕裱花技术 A 地方风味面点工艺 厨政管理
底层共享	专业群共享课程	食品添加剂应用技术 食品标准与法规 食品卫生与安全 食品生物化学 食品营养与健康
	公共基础及素质教育课程	

（二）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治、英语、体育、信息技术、就业创业教育、劳动教育、军事课程、大学生心理健康教育、国家安全教育等列入公共基础必修课；并将大学语文、高等数学、公共艺术课程（含美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类、艺术体验和实践类等三种类型课程）、中华优秀传统文化、职业人文素养等列入限选课。

1. 思想政治类课程

课程名称	课程代码	课程目标	主要内容	教学要求
思想道德与法治	161010	教育引导加强自身思想道德修养，增强法治观念，培养学生爱岗、敬业、爱国、诚信、友善等道德素质和行为能力。	马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设。	3 学分 48 学时，第一学期开设，每周 4 学时
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	通过梳理马克思主义中国化的历史进程，阐明中国特色社会主义道路的形成逻辑、制度优势及实践布局，增强学生对中国共产党领导和中国特色社会主义的政治认同。	掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观相关知识，理解马克思主义中国化系列理论成果是一个具有内在逻辑的思想体系，坚定“四个自信”。	2 学分，36 学时，第二学期开设，每周 2 学时
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	向学生系统、全面讲述党的十八大以来马克思主义中国化最新成果，帮助学生深刻把握贯穿其中的世界观方法论，进一步增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，努力成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	科学回答新时代坚持和发展什么样的中国特色社会主义、怎样坚持和发展中国特色社会主义，建设什么样的社会主义现代化强国、怎样建设社会主义现代化强国，建设什么样的长期执政的马克思主义政党、怎样建设长期执政的马克思主义政党等重大时代课题，从整体上阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求等。	3 学分，54 学时，第三学期开设，每周 4 学时
形势与政策	161004	宣传党和国家大政方针，帮助大学生正确认识国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革，培养具备科学观察、分析形势的能力和正确理解贯彻政策本领的新时代大学生。	以教育部每学期印发的《高校“形势与政策”课教学要点》为遵循，以党的建设、我国经济社会发展、港澳台工作、国际形势为模块。	1 学分，32 学时，第 1-4 学期开设，每学期以在线课程和线下教学相结合形式开设 8 学时
中国共产党历史	161011	本课程旨在帮助学生了解我们党和国家事业的来龙去脉，提高学生运用科学的历史观评价历史问题，辨别历史是非，从而知史爱党、知史爱国。	中国共产党团结带领中国人民进行革命、建设、改革的历史进程及其内在的规律性，领会历史和人民怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义、选择了改革开放。	1 学分，16 学时，第二学期开设，每周 2 学时
国家安全	161012	本课程以习近平新时代	课程内容主要涵盖总体	1 学分，18 学时，

教育		中国特色社会主义思想为遵循,以总体国家安全观为指导,以国家安全理论与实践为主线,以学生国家安全意识提升为落脚点,传授国家安全基本知识,培养学生国家安全意识;提升学生甄别危害国家安全行为和事件的能力;引导学生履行维护国家安全的义务。	国家安全观、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、太空安全深海安全、极地安全、生物安全等。	第三学期以在线课程和线下教学相结合形式开设
----	--	---	---	-----------------------

2. 大学英语(一)

(1) 课程代码: 201001

(2) 课程名称: 大学英语(一)

(3) 课程目标: 本课程以《高等职业教育专科英语课程标准》为指导,立足高职学生职业发展需求,构建“基础能力+职场应用”双维目标体系。通过本课程的学习,使学生掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识,具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能,用英语讲述中国故事、传播中华文化、有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。

(4) 主要内容: 围绕个人底蕴、生态环境、社会责任等主题,按教学内容难易程度分为A、B、C三个层次。其中A/B类英语教学内容难度较大,教学要求较高。包括能够熟练运用英语在不同场合相互介绍、购物、看医生、旅游、谈论家庭等职场情境任务满足学生进一步深造和未来就业岗位对较高英语水平的需求。C类英语教学内容难度较小,教学要求较低。包括能够熟练运用英语自我介绍、谈论不同的天气状况、健康饮食、购物、旅游、职业等满足《高等职业教育专科英语课程标准(2021年版)》对高职高专学生英语水平的基本需求。

(5) 教学要求: 本课程紧扣职业核心素养和课程目标,根据英语学科特点,依据教学目标、围绕教学内容,设计符合学生情况的教学活动;利用翻转课堂、混合教学模式等构建真实、开放、交互、合作的教学环境。采用“形成性评价、增值评价与终结性评价相结合”,“师生评价与生生评价相结合”,“线上与线下评价相结合”的多元化评价方式,A、B、C类实行差异化的考核方式;在落实立德树人根本任务的基础上,突出职业教育特色,提升学生的英语基础,培养学生的英语应用能力和英语跨文化交际能力。

3. 大学英语(二)

(1) 课程代码: 201002

(2) 课程名称: 大学英语(二)

(3) 课程目标: 通过本课程的学习,学生能够根据语境运用合适的策略,理解和表达口头和书面话语的意义,有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。在沟通中善于倾听与协商,尊重他人,具有同理心与同情心;通过文化比较加深对中华文化的理解,增强文化自信,有效完成跨文化沟通任务;通过分析英语口头和书面话语,辨别中英两种语言思维方式的异同,具

有一定的逻辑、思辨和创新思维水平；运用恰当的英语学习策略，制订学习计划、选择学习资源、监控学习过程、评价学习效果。

（4）主要内容：围绕文化交流、职场环境、职业规划、职业精神等主题，根据不同类别选取不同的教学内容。其中 A/B 类包括能够熟练用英语谈论工作面试、饮食、环境污染与保护等职场情境任务满足学生进一步深造和未来就业岗位对较高英语水平的需求。C 类包括能够熟练运用英语在不同场合介绍家人、时尚、饮食文化与差异、出行、工作面试等满足高职高专学生英语水平的基本需求。

（5）教学要求：将课程内容与育人目标相融合，积极培育和践行社会主义核心价值观；根据英语课程目标与高素质技术技能人才培养的需要，加强学生语言实践应用能力的培养；指导学生充分利用各种信息资源，通过自主学习、合作学习和探究式学习提升学生的信息素养；根据学生认知特点和能力水平组织教学，构建适合学生个性化学习和自主学习的教学模式，调动学生学习的积极性。考核内容以英语实用能力考核为主线，更加注重将知识转化为技能的能力考核，A、B、C 类实行差异化的考核方式；考核方式多元化，考核时间全程化，建立全程化考核体系。

4. 体育

课程名称	课程代码	课程目标	主要内容	教学要求
大学体育 (一)	101001	通过本课程的学习，使学生基本形成终身体育的意识，能够编制可行的个人锻炼计划。熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能。掌握常见运动创伤的处置方法。能测试和评价体质健康状况，自觉通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度；表现出良好的体育道德和合作精神，正确处理竞争与合作的关系。	健康基础知识；营养与健康；心意六合拳；力量、速度、耐力、柔韧、灵敏、协调、平衡等身体素质练习方法；篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术、健美操、田径等体育技能的基本知识和基本技术。	本课程以“教会、勤练、常赛”为导向，采用“语言讲授 + 边讲边示范”双轨教学法，教师精准描述技术要点并同步演示规范动作，结合动态图示讲解战术逻辑后分组演练强化理解；学生练习时通过“个别指导 + 集中讲解”纠正动作。理论教学融合语言讲解与多媒体资源（如动画、案例视频），融入体育精神培育终身锻炼观念；根据技能水平分层设组，基础组注重动作规范、提高组增强战术对抗，形成“讲解、示范、练习、纠错、巩固”的闭环教学体系。
大学体育 (二)	101002	通过本课程的学习，使学生进一步加强终身体育的意识，能够更加科学的编制个人锻炼计划。进一步提高健身体育技能水平技能。掌握常见运动创伤的处置方法。能熟练测试和评价体质健康状况，	睡眠与健康；科学体育锻炼；常见运动损伤与康复；力量、速度、耐力、柔韧、灵敏、协调、平衡等身体素质练习方法；篮	本课程以“终身体育”理念为核心，构建“理论奠基、技能提升、实践应用”三位一体教学模式。理论教学聚焦“睡眠与健康”、“科学锻炼原理”、“运动损伤处置”，采用“语言讲授 + 案例演示 + 多媒体课件”组合方式，通过运

		高效的通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，保持积极乐观的生活态度；能够把体育道德和合作精神充分体现在日常生活与工作中，正确处理竞争与合作的关系。	球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术、健美操、田径等体育技能的技战术学习与实践。	动解剖动画、创伤急救模拟视频强化知识理解；技能教学针对各种身体素质及体育项目的技战术，实施“讲解示范、分组练习、纠错指导”闭环训练，教师边演示动作要点边讲解力学原理，对学生练习中的共性问题集中复盘，个性问题提供一对一动作矫正方案。课前落实动态热身与安全防护讲解，课后布置个性化锻炼计划编制任务，强化“学、练、用”衔接，助力学生将科学运动方法与体育精神迁移至日常生活。
大学体育 (三)	101003	本课程旨在培育学生自主规划终身运动能力，使其能结合个体健康与职业需求，科学制定可持续运动方案。聚焦专项技能精进与实战运用，形成个性化运动风格，同时熟练掌握运动损伤预防、康复及体质监测技术，通过运动干预提升抗压与情绪管理能力。着重推动体育精神向社会迁移，将公平竞争、协同创新融入职业素养，实现身心发展与社会适应能力的双重提升。	职业性体育；职业体适能；站立型、伏案型、综合型岗位特点及锻炼方法；力量、速度、耐力、柔韧、灵敏、协调、平衡等身体素质练习方法；篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术、健美操、田径等体育技能的技战术学习与实践。	本课程以“职业适配”为导向，理论教学结合“职业体适能测评+岗位运动处方设计”，通过案例导入不同类型岗位的劳损预防，强化运动损伤预防与康复技术实操。技能教学聚焦专项技战术精进，采用“分组实战+个性化指导”，支持学生形成个人运动风格。针对体质监测与心理调节，设置心率监测设备实操、团队抗压训练等情景化课程内容，同步通过职业场景模拟竞赛，将公平竞争、协同创新精神融入职业素养培养，实现“体育能力、职业需求、社会适应”的深度衔接。

5. 信息技术

(1) 课程代码：191001

(2) 课程名称：信息技术

(3) 课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握计算机基础知识，掌握 Windows 操作系统、常用 Office 办公组件的操作和使用互联网搜集、处理信息等基本操作技能；培养学生运用计算机进行日常办公事务的信息化处理能力；培养学生的信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任等，使学生能够在 AI 时代运用计算机知识来提升工作效率，适应信息化时代的工作的要求。

(4) 主要内容：本课程是根据任务引领型的项目活动要求，重点教授学生计算机基础知识、windows 操作系统、常用 Office 办公组件（Word 字处理、Excel 电子表格、PowerPoint 演示文稿）的应用和计算机网络方面的基础知识，也要引导学生关注大数据、云计算、物联网与人工智能对人类社会带来的巨大冲击与变革。

(5) 教学要求：采用理实一体化教学方式，通过讲练结合的形式让学生学会常用的文档处理、电子表格、演示文稿制作等方面的技能，利用学校购置的全国计算机等级考试模拟系统来提升学生考证的通过率，从而达到“岗课赛证”的有机统一。

6. 大学生心理健康

(1) 课程代码：231005

(2) 课程名称：大学生心理健康

(3) 课程目标：本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生了解心理健康的基本知识；了解认识自我、发展自我的基本知识；了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现；掌握自我调适的基本知识，学会寻求帮助。通过本课程的学习，提高学生适应大学生活和社会生活的能力、调节情绪的能力；提高学生正确处理人际关系、友谊和爱情的能力；提高学生自我管理和压力应对的能力；提高学生学习发展和解决问题的能力等。通过本课程的学习，培养学生爱岗敬业的职业素养；养成热情、耐心、细致的职业精神；具有正确义利观、成败观和得失观；培养自尊自信、理性平和、积极向上的社会心态；树立正确的人生观、价值观和世界观。

(4) 主要内容：大学生心理健康课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块是必修内容，是高等职业教育专科学生提升其心理健康品质的基础，包含心理健康导论、适应心理、学习心理、人格塑造、情绪管理、自我意识、人际交往与沟通、恋爱与性心理、网络心理九部分内容。拓展模块是选修内容，是高等职业教育专科学生深化其对心理健康的理解，拓展其心理健康品质的基础，包含心理咨询、心理危机干预等内容。

(5) 教学要求：该课程教学要紧扣职业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，提升学生的心理健康水平，培养学生的心理调适能力和利用心理健康知识预防心理疾病和危机事件发生的能力。本课程采用线上与线下相结合的方式学习。线上学习有专任教师实时监督，并进行课程内容答疑及组织学生参加期末考试。在课堂教学中，采用认知领悟、案例分析、角色扮演、行为强化、榜样引导、分组讨论等多种教学形式，让学生在真实可感的教学环境中通过自身的积极参与，掌握自我调适和消除心理干扰的方法，引导其以乐观、平和的心态面对学习、面对人生。课程采用过程性评价与终结性评价相结合的评价模式。过程考核包括线上学习得分和章节测验得分的综合成绩，或是学生上课出勤、课堂表现、作业完成、团队协作等综合成绩，占总成绩的70%。终结考核是期末考试，占总成绩的30%。

7. 就业创业教育

课程名称	课程代码	课程目标	主要内容	教学要求
职业生涯规划	181001	1. 知识目标 (1) 掌握职业生涯规划的基本理论和概念：学生能够理解职业生涯规划的定义、目的和意义，以及生涯规划过程中的重要概念和工具。 (2) 了解职业发展的基本规律：学生能够了解不同职业领域的发展趋势、职业分类、行业特点等，以及职业发展的一般规律和影响因素。 (3) 撰写大学生生涯发展报告：	1. 认识职业生涯规划：介绍职业生涯规划的基本概念、意义、内容与步骤等，帮助学生实现大学生涯角色的转换。 2. 自我探索：包括职业兴趣、性格、技能和价值观的探索，如通过兴趣岛活动等认知兴趣，借助性格理论了解性格特征，对技能进行分类与探索，通过价值观想象等活动澄清	1. 引导认知：引导学生认知大学和大学生活，了解职业生涯规划的概念、特点及影响因素，激发学生对生涯规划的思考。 2. 指导测评：指导学生借助测评工具了解自己的兴趣、性格、价值观和能力，选用恰当的自我认知方法，为确定职业

		理解并掌握大学生涯规划的基本原则与基本步骤、了解大学生涯规划的常用方法、进行职业生涯规划的实施,形成大学生生涯发展报告。 2. 能力目标 (1)自我认知与评估能力:学生能够运用科学方法对自己的兴趣、性格、价值观、能力等进行全面分析和评估,形成清晰的自我认知。 (2)职业探索与信息搜集能力:学生能够主动搜集和分析职业信息,了解不同职业的特点和要求,以及职业发展趋势。 (3)生涯规划与决策能力:学生能够制定个人生涯规划,明确职业目标和发展路径,并能够根据内外环境的变化做出合理的职业决策。 3. 素质目标 (1)职业素养:学生能够在学习中形成正确的职业观念,了解职业道德和职业规范,具备高度的职业责任感和敬业精神。 (2)团队协作能力:学生能够积极参与小组讨论和团队项目,学会与他人合作、沟通和协调,培养团队协作能力和团队精神。 (3)终身学习能力:学生能够认识到终身学习的重要性,掌握有效的学习方法,不断学习和提升自己的知识和能力,适应不断变化的工作世界。	职业价值观。 3. 探索工作世界:了解工作世界的宏观现状和职业的微观事实,掌握探索职业世界的方法,如生涯人物访谈等。 4. 决策与行动计划:学习理性决策的方法,设立职业目标并制定行动计划,明确职业生涯规划书撰写的原则和要求。 5. 求职行动与再评估:做好求职准备,对职业生涯规划进行再评估,根据实际情况调整规划。	方向和目标做准备。 3. 强调方法:引导学生了解职业发展阶段理论,运用职业决策方法确定职业目标并分解,学会撰写职业生涯规划报告书。 4. 注重实践:可通过团体活动、生涯人物访谈等实践环节,让学生将理论知识应用于实际,提高生涯规划能力,如考查学生运用SWOT分析工具评估自身职业发展的能力。
创新创业教育	181002	1. 知识目标 理论认知:掌握创新思维的基本原理,如发散思维、逆向思维的运用方法;熟悉创业流程相关理论,包括机会识别、项目选择、团队组建、资源整合、计划制定等。 政策法规:了解国家及地方鼓励创新创业的政策,如税收优惠、创业补贴等;熟悉知识产权保	1. 创新思维与方法:介绍创新的内涵、意义与作用,分析创新思维的特征、类型,并通过案例分析、思维训练活动,帮助学生掌握并运用创新思维与方法解决实际问题。 2. 创业认知与机会识别:阐述创业的概念、本质、类型及意义,教授学生如	1. 教学方法:采用多元化教学方法,理论讲授要深入浅出、系统全面,为学生奠定知识基础;案例分析选取具有代表性、时效性的真实案例,组织学生讨论分析,引导其运用理论知识解决实际问题;小组

	护、企业运营相关法律法规，避免创业法律风险。 行业洞察：知晓所在行业的发展趋势、市场动态、竞争格局，明晰行业痛点与机遇，为创新创业找准方向。 2. 能力目标 创新思维能力：学会突破常规思维定式，通过头脑风暴、思维导图等工具，提出创新性的产品、服务或商业模式构想。 市场调研能力：能运用问卷调查、访谈、数据分析等方法，精准把握市场需求、消费者偏好，为项目决策提供有力依据。 团队协作能力：在创业团队中明确自身角色，有效沟通、协同合作，发挥优势互补作用，共同解决团队运作与项目推进中的问题。 资源整合能力：整合人力、物力、财力等创业资源，善于利用学校、政府、社会提供的资源平台，如创业园区、风投机构等。 实践操作能力：能够将创新想法转化为实际行动，具备撰写创业计划书、开展市场营销、运营管理初创企业的实操技能。 3. 素质目标 创新精神：养成勇于探索、敢于尝试的习惯，面对未知领域与不确定性，保持好奇心和求知欲，主动寻求创新突破。 创业意志：在创业遇到困难、挫折时，具备坚韧不拔的毅力，不轻易放弃，能从失败中汲取经验教训，持续调整策略。 职业素养：秉持诚实守信、敬业负责的职业道德，遵守市场规则与商业伦理，树立良好的商业信誉与企业形象。 团队意识：认识到团队力量的重要性，尊重他人意见，学会妥协与合作，共同为实现创业目标而	何发现、识别创业机会，评估机会的价值与可行性。 3. 创业团队组建与管理：强调创业团队的重要性，分析优秀创业团队的特征与要素，培养学生团队协作与管理能力。 4. 商业模式设计：介绍商业模式的概念、构成要素，指导学生根据创业项目特点设计商业模式，并对其进行优化与创新。 5. 创业资源整合：分析创业所需资源类型，探讨资源整合的策略与技巧，帮助学生学会有效整合内外部资源。 6. 创业计划书撰写：阐述创业计划书的作用、结构与内容，指导学生完成创业计划书的撰写，并进行展示与路演训练。 7. 创业法律与风险防范：介绍创业涉及的法律法规，分析创业过程中的各类风险，培养学生法律意识与风险防范能力。	讨论围绕创新创业热点、难点问题展开，培养学生团队协作与沟通能力；实践教学组织学生参加创业模拟、市场调研、创新创业竞赛等活动，提升其实践能力。 2. 教学手段：充分利用多媒体教学手段，通过图片、视频、动画等形式展示创新创业案例、流程、方法等内容，增强教学的直观性与趣味性；借助在线教学平台，提供丰富学习资源，拓展教学时空；邀请创业成功人士、企业家、投资人等走进课堂，举办讲座、经验分享会、项目指导等活动，让学生获取实战经验与前沿信息。 3. 考核评价：构建多元化考核评价体系，平时成绩占一定比例，考核学生课堂表现、作业完成情况、小组讨论参与度等；终结性考核根据学生在创业模拟、市场调研、创新创业竞赛等实践活动中的表现进行评定；鼓励学生参与创新创业实践项目，全面、客观、公正评价学生学习效果。
--	--	--	---

		努力。		
大学生就业指导	181003	1. 知识目标 通过本课程的教学，大学生应当基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规，掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以及择业就业基本知识。 2. 素质目标 通过本课程的教学，大学生应当树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。 3. 能力目标 通过本课程的教学，大学生应当掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	1. 就业形势与政策解读：系统分析当前就业市场格局，涵盖行业发展趋势、新兴岗位需求变化，以及区域就业资源分布差异。深入讲解国家基层就业计划（如“三支一扶”“西部计划”）、创业扶持政策、就业补贴申领细则等，同时普及《劳动合同法》等法律法规核心条款，帮助学生规避就业风险，维护合法权益。 2. 自我探索与职业定位：通过职业兴趣测评、性格分析、能力评估等工具，引导学生全面认识自身特质；结合专业培养方向，分析适配的职业领域，介绍职业发展路径、行业人才需求标准，指导学生完成职业定位，制定初步职业规划。 3. 求职技能实战训练：重点教授简历撰写技巧，包括突出关键成就、优化内容排版、精准匹配岗位要求；规范求职信写作流程，强调语言表达与情感传递；开展模拟面试（结构化面试、无领导小组讨论），训练面试礼仪、临场应变及问题应答技巧；同时指导笔试应对策略，提升学生求职竞争力。 4. 求职渠道与资源整合：梳理主流求职渠道，如校园双选会、招聘平台、企业官网等使用方法；分享社交媒体、校友网络资源拓展技巧；强调实习、兼职、竞赛对积累经验的重	1. 教学方法多元融合：采用案例教学法，结合典型求职案例、职场真实事件讲解理论知识；开展小组讨论，围绕热点就业问题激发思辨；通过情景模拟、角色扮演等实践活动，提升学生求职技能应用能力。 2. 教学手段信息化升级：依托在线平台丰富教学资料，运用多媒体技术，播放政策解读视频、企业招聘宣讲、面试情景演示；邀请行业专家开展线上线下讲座，分享前沿就业信息与实战经验。 3. 考核评价多维全面：平时成绩注重课堂参与度、小组讨论表现、作业完成质量；终结性考核依据模拟面试、简历制作、实践成果等综合评定，确保全面、客观评估学生学习成效，提供针对性反馈与指导。

			要性，提供资源获取途径，帮助学生拓宽求职视野。 5. 职场适应与发展规划：剖析从校园到职场角色转变要点，包括职场文化融入、人际关系处理、工作节奏适应；传授职业成长策略，如制定阶段性发展目标、持续学习技能、把握晋升机会；引导学生树立终身学习理念，做好职业发展动态调整。	
--	--	--	---	--

8. 美育

	课程名称	课程代码	课程目标	主要内容	教学要求
美学和艺术史论类	音乐欣赏	152003	培养学生对美术、音乐等艺术形式的审美感知和基础理论知识。通过对艺术作品的欣赏和分析，提高学生的艺术鉴赏能力，使其理解不同时期、不同风格的美术与音乐作品所蕴含的文化内涵和艺术价值，激发学生对艺术的兴趣和热爱，提升其综合文化素养和审美水平，为后续的艺术学习和审美实践奠定坚实的基础。	《美术欣赏》课程涵盖绘画、雕塑、建筑等美术门类，介绍中外美术发展的历史脉络，包括原始美术、古代美术、近现代美术以及当代美术中的经典作品和代表性流派。分析作品的题材、主题、形式、技法及艺术风格，引导学生感受美术作品的视觉美感和精神内涵。《音乐欣赏》课程则包括声乐、器乐等多种音乐形式，阐述音乐的基础理论知识，如音高、节奏、旋律、和声等要素，介绍中外音乐的发展历程，从古典音乐到现代音乐，选取不同时期的优秀音乐作品进行赏析，使学生领略音乐的魅力，理解音乐作品的情感表达和艺术特征。	美学和艺术史论类：含《美术欣赏》《音乐欣赏》2门。0.5学分，16学时，线上学习，学生任选1门，第1学年开设。
	美术欣赏	152004			
艺术鉴赏和评论类	书法鉴赏	212001	提升学生对各类艺术形式的鉴赏水平和批判性思维能力，使学生能够运用所学的理论知识对艺术作品进行深入分析和评价，形成自己独到的见解和审美观念。引导学	《书法鉴赏》介绍书法艺术的起源、发展及不同书体的特点与演变，分析历代书法大家的代表作品，包括篆书、隶书、楷书、行书、草书等，让学生体会书法的笔法、结构、章法之美。《影视鉴赏》讲解影视艺术的基本语言、表现手法和创作流程，分析经典	艺术鉴赏和评论类：含《书法鉴赏》《影视鉴赏》《艺术导论》《舞蹈鉴赏》《戏剧鉴赏》《戏曲鉴赏》6门
	影视鉴赏	212002			
	艺术导论	212003			

	舞蹈 鉴赏	212004	生关注艺术与社会、文化、历史等方面的联系,拓宽艺术视野,培养学生的文化艺术素养和综合素质,增强其对艺术现象的敏锐洞察力和审美判断力,能够自信地参与艺术评论和交流活动。	影视作品的主题、剧情、人物塑造、画面构图、声音运用等方面,引导学生解读影视作品背后的文化内涵和社会意义。《艺术导论》则从宏观角度系统阐述艺术的本质、特征、分类、发展规律等基础理论知识,对不同艺术门类进行综合比较和分析,帮助学生构建全面的艺术知识体系。《舞蹈鉴赏》展示不同舞蹈流派的风格特点和技巧表现,如古典舞、民族舞、现代舞、芭蕾舞等,赏析经典舞蹈作品的构思、编排和表演艺术。《戏剧鉴赏》涵盖话剧、歌剧、音乐剧等戏剧形式,分析戏剧作品的剧本创作、导演构思、演员表演、舞台美术等要素,解读戏剧作品所传达的思想情感和人文精神。《戏曲鉴赏》介绍中国戏曲的剧种特色、行当分类、表演程式、唱腔音乐等艺术特点,赏析经典戏曲剧目的故事内容、人物形象和艺术魅力,使学生领略中国传统戏曲文化的独特韵味。	课程。0.5 学分,16 学时,线上学习,学生任选 1 门,第 2、3 学期开设。
	戏曲 鉴赏	212005			
	戏剧 鉴赏	212006			
艺术体 验和实 践类	手工 剪纸	211009	培养学生的艺术实践能力和创新精神,让学生在亲身体验和实际操作中感受艺术创作的乐趣和魅力,提升学生的艺术表现力和动手能力。通过实践课程的学习,学生能够掌握一项艺术技能引导成为终身爱好,促进学生的全面发展和个性成长,满足学生兴趣特长发展需要。	《手工剪纸》课程教授剪纸的基本技法,如折叠、剪刻、雕镂等,引导学生设计和创作各种图案的剪纸作品,如人物、动物、花卉、吉祥图案等,让学生了解中国剪纸艺术的文化内涵和民俗意义。《硬笔书法》课程则注重规范学生的汉字书写,通过讲解汉字的笔画、结构、章法等知识,进行大量的书写练习,提高学生的硬笔书法水平,培养其良好的书写习惯和审美情趣。《手机摄影》课程主要讲解手机摄影的基本原理、拍摄技巧和构图方法,如光线运用、角度选择、场景捕捉等,指导学生利用手机进行各类题材的摄影创作,包括人像、风景、	艺术体验和实 践类:含《手 工剪纸》《硬 笔书法》《手 机摄影》《手 工编织》《戏 剧教育》《现 代舞》《歌曲 演唱》《大学 美育》8 门课 程。规定:1 学分,16 学 时,线下学习, 学生 任 选 1 门,第 2 学年 开设。课程采 取灵活的教学
	硬笔 书法	211010			
	手机 摄影	211011			
	手工 编织	211012			
	戏曲 演唱	211013			
	现代 舞	211014			
	歌曲 演唱	211015			

	大学 美育	211016	静物、生活纪实等，并学会简单的照片后期处理。《手工编织》课程教授编织的基本针法和技巧，如平针、钩针、编绳等，让学生制作各种实用或装饰性的编织作品，如围巾、手套、杯垫、手链等，发挥学生的创意和想象力。《戏剧教育》课程通过戏剧表演的基本训练，如语音发声、形体表演、角色塑造等，让学生参与戏剧排练和演出活动，体验戏剧创作的过程，培养学生的表演能力和团队合作精神。《现代舞》课程则注重身体的自由表达和情感的释放，教授现代舞的基本动作、呼吸控制、身体质感等元素，引导学生进行即兴舞蹈创作和舞蹈组合练习，培养学生的身体意识和艺术表现力。《歌曲演唱》课程旨在提高学生的歌唱技巧和表现力，包括发声方法、气息控制、音准节奏、情感表达等方面，组织学生进行独唱、合唱等多种形式的演唱实践活动，培养学生的音乐感知和团队协作能力。《大学美育》课程将多种艺术形式与美育理论相结合，通过课堂讲授、实践活动、案例分析等多种教学方式，引导学生在体验艺术之美的同时，深入思考艺术与人生、艺术与社会的关系，提升学生的综合美育素养。	方法，除课堂教学外，开展丰富多彩的第二课堂活动；课程考核以过程考核为主。
--	----------	--------	---	--------------------------------------

9. 高等数学

(1) 课程代码：101007

(2) 课程名称：高等数学

(3) 课程目标：本课程旨在培养适应社会发展和行业需求，掌握必要数学基础知识与技能，具备较强数学思维和应用能力，能在专业领域中有效运用数学方法解决实际问题的高素质技术技能人才。毕业生应具有扎实的数学基础，能够理解和应用数学原理进行逻辑分析、数据处理、模型构建等工作；具备良好的职业素养，包括团队协作、沟通交流、自主学习和创新意识；能适应不同专业背景下的数学应用场景，为后续专业课程学习和职业发展提供有力支持。

(4) 教学内容和培养目标

1) 掌握函数、极限、导数、积分、概率统计等基础数学知识，理解数学概念和原理，熟悉

基本运算规则。根据不同专业需求，掌握与专业紧密结合的数学知识，如工程专业中的数值计算、优化方法，计算机专业中的能够熟练进行数学符号运算、数值计算，运用数学工具进行复杂计算任务，确保计算结果的准确性和高效性等。了解数学在专业领域中的应用案例和实际问题解决思路。了解数学文化、数学史以及数学前沿动态，拓宽数学视野，提升对数学学科的整体认知。掌握文献检索、资料查询的基本方法，能够获取和阅读相关数学文献。

2) 培养学生的逻辑思维能力：通过想学习使学生具备一定的逻辑推理能力，能够运用数学方法进行问题分析、判断和论证，构建合理的数学模型，解决实际问题。能够将数学知识应用于专业领域，解决专业课程学习和实际工作中的数学相关问题，如数据分析、模型设计、优化决策等。培养学生的自主学习数学知识的意识和能力，能够根据自身需求和发展规划，主动学习新知识、新方法，不断提升数学素养。学生在数学学习和应用中勇于创新，尝试新的思路和方法，培养创新思维和创新意识，能够提出创新性的解决方案。根据不同专业需求，设置与专业紧密结合的数学内容，培养学生在专业领域中的数学应用能力。同时开展数学文化、数学建模竞赛指导、数学软件应用等，拓宽学生的数学视野，提升学生的综合能力和创新能力。设置数学课程设计环节，要求学生运用所学数学知识，解决一个实际问题，培养学生的综合应用能力和创新能力。组织学生参加数学建模竞赛，培养学生的团队协作能力、创新能力和解决实际问题的能力。

(5) 教学要求

教学方法与手段上，采用多样化的教学方法，如讲授法、讨论法、案例教学法、项目教学法等，激发学生的学习兴趣 and 积极性，提高教学效果。教学手段上充分利用现代信息技术，如多媒体教学、网络教学平台、数学软件等，丰富教学资源，拓展教学空间，提高教学效率。教学评价上关注学生的学习过程，包括课堂表现、作业完成情况、实验报告、课程设计等，及时反馈学生的学习进展和问题，促进学生的学习，通过考试、考核等方式，对学生的学习成果进行评价，检验学生对数学知识和技能的掌握程度。综合考虑学生的学习态度、创新能力、团队协作能力等，采用多元化的评价方式，全面、客观地评价学生的综合素质。

10. 职业人文素养

(1) 课程代码：101009

(2) 课程名称：职业人文素养

(3) 课程目标：旨在培养学生的职业道德、职业意识、职业行为习惯，树立正确的职业价值观。学生应具备良好的职业道德素养，遵守职业道德规范和法律法规；培养学生团队合作意识和沟通能力，提高人际交往和组织协调能力；注重培养创新思维和创业精神，勇于面对挑战和解决问题，最终使学生具备自我管理和自我发展能力，不断提高自身素质和能力。

(4) 主要内容：涵盖多个方面，包括个人形象管理、时间管理、职业道德、团队合作、沟通能力、创新精神等。在个人形象管理方面，学生将学习礼仪的基础知识，了解与同事相处时的礼仪要求，提升个人形象管理能力；在职业道德方面，课程强调遵法守纪、诚实守信等基本

素养；课程还注重培养学生的团队合作意识和沟通能力，提高人际交往和组织协调能力；课程还涉及创新思维和创业精神的培养，鼓励学生勇于面对挑战和解决问题。

（5）教学要求：教学中采用讲授法、案例分析法、角色扮演法、小组讨论法等，以适应不同教学内容和环节；运用多媒体教学、网络教学等现代信息技术，激发学生的学习兴趣；考核方式多元化，包括平时考核、阶段性考核和结课考核，注重学生学习过程和实践能力的评价。教学要紧扣人才培养方案，突出职业教育特色，强化社会主义核心价值观的价值引领。

11. 军事课程

课程名称	课程代码	课程目标	主要内容	教学要求
军事技能	231006	通过军事理论学习与军事技能训练,提高学生的思想政治觉悟, 激发爱国热情, 增强国防观念和国家安全意识; 进行爱国主义、集体主义和革命英雄主义教育, 增强学生组织纪律观念, 培养艰苦奋斗的作风, 提高学生的综合素质; 从而把学生培养成德、智、体全面发展的合格人才。	1. 条例条令教育; 2. 队列训练; 3. 格斗基础; 4. 内务整理; 5. 战场急救	军事技能训练采取实践教学模式, 通过讲解、示范、操练等方式开展教学。要求学生遵守课堂纪律, 严格考勤制度; 积极参加各类教学活动。
军事理论	231001	通过本课程学习,使大学生增强国防观念和国家安全意识, 强化爱国主义、集体主义观念, 加强组织纪律性, 了解国防知识, 了解航天、自动化指挥、新概念武器技术给现代战争所带来的新变化,理解信息化战争对国防建设的要求。	1. 中国国防概述; 2. 国家安全观; 3. 军事思想; 4. 现代战争; 5. 信息化装备	在第 2 学期以在线课程形式开设。在教学过程中, 课程注重理论与实践相结合, 通过引入当前国际国内形势、世界军事动态及武器装备发展最新成果, 增强教学的时效性和针对性。同时, 课程还融入课程思政元素, 如通过“依法服兵役是当代大学生的光荣与担当”等主题教育, 激发学生的爱国主义精神和使命担当精神。

12. 劳动教育

（1）课程代码：231003

（2）课程名称：劳动教育

（3）课程目标：该课程是一门基础性实践教学课程，它对提高学生的全面综合素质，树立学生的劳动观念，培养学生的劳动技能和文明行为的养成，增强学生的团结协作、自我管理和自我服务意识，保持艰苦奋斗、吃苦耐劳的优良传统，引导和帮助学生树立正确的人生观、价值观和世界观具有积极作用和重大意义。

本课程的任务是为了进一步贯彻落实党的教育方针，培养学生热爱学校、热爱劳动和珍惜劳动成果的观念，磨练学生意志品质，激发学生的创造力，促进学生身心健康，促进学生德智体美劳全面发展。

(4) 主要内容：

1) 通过演示、示范、讲解，介绍劳动岗位的劳动内容和安全要求及考核要求，使学生牢固树立安全第一的观念，掌握必要的安全知识，理解劳动内容和相应的劳动考核要求。

2) 通过演示、示范、讲解，学习劳动岗位的劳动工具、保护品的正确使用方法和维修方法。

3) 介绍团队精神的实质内容，讲解团队合作的意义，处理个人与团队的密切关系以及如何将个人纳入团队中去的方法，使学生学会与人合作共同完成任务。

3) 讲解劳动态度、工作责任心的重要作用和意义，培养学生认真细致的工作态度和强烈的工作责任感。

4) 介绍职业道德的基本内涵，讲解如何培养和提高自身素质，以适应当今职业要求，培养学生的职业意识和爱岗敬业的职业素质。

5) 教学要求：本课程在教学过程中突出学生的主体地位和教师的引导作用，坚持理论与实践相结合，注重逻辑层次。理论课程采用讲授法、案例分析法、讨论法、多媒体教学法、自主学习法等；实践课程采用实践操作法、直观演示法、观摩学习法、小组合作法、任务驱动法等教学方式。教师可根据学情和教学内容选取合适的方法和手段进行教学。

(三) 专业群共享课程

本专业群开设 5 门共享课程，包括：食品添加剂应用技术、食品标准与法规、食品卫生与安全、食品生物化学、食品营养与健康。

1. 食品添加剂应用技术课程

(1) 课程代码：033106

(2) 课程名称：食品添加剂应用技术

(3) 课程目标：掌握各种食品添加剂的性能，能使用各种食品添加剂

(4) 主要内容：食品添加剂的概念和作用、一般要求、卫生管理及安全使用，分类介绍防腐剂、抗氧化剂、食用色素、发色剂、漂白剂、香精香料、调味剂、乳化稳定剂、膨松剂、酶制剂、营养强化剂与食品加工助剂、水分保持剂等。

(5) 教学要求：案例式教学，考查。形成性评价与终结性评价相结合。

2. 食品标准与法规课程

(1) 课程代码：033140

(2) 课程名称：食品标准与法规

(3) 课程目标：通过本课程的学习，使学生了解国家有关部门发布的食品行业相关规定。掌握国内外食品标准与法规基本概念，食品标准与法规之间相互依存关系，掌握食品质量卫生法规、标准的地位与作用，熟悉法规、标准与市场经济和食品安全体系的关系，并学会制定食品标准和食品卫生许可证、保健食品、新资源食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食

品、GMP、SSOP、HACCP 和 ISO9000 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。

(4) 主要内容：食品安全法、农产品质量安全法和产品质量法的主要内容；标准化法和计量法以及国家标准化管理体系和计量监督管理体系；食品标准与法规之间相互依存关系和标准化方法原理；国家产品质量监督抽查制度；食品安全国家标准的组成及其主要内容；国际食品法律及发达国家食品安全监督管理体系。

(5) 教学要求：任务引领、项目驱动。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

3. 食品卫生与安全课程

(1) 课程代码：033117

(2) 课程名称：食品卫生与安全

(3) 课程目标：根据学校的办学定位和人才培养需求，结合市场的岗位需求情况，通过对食品卫生与安全基本概念的介绍、食品污染的主要形式和来源分析、国内外主要食品卫生与安全的案例剖析、食品新资源的应用；借鉴国际组织、发达国家与地区如美国和欧盟的食品卫生与卫生监督体系，适应人们日益增长的食品安全和卫生的要求进行探索；培养学生在食品卫生和监督管理方面的专业知识、职业能力，使学生既有扎实的专业知识，又有过硬的专业实践能力和应变能力；在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题，能够适应食品企业中的食品品控员、食品安全师的工作，并能够对其食品卫生安全方面进行社会监督和管理。

(4) 主要内容：通过大量的市场调研，经过食品行业专家深入、细致、系统的分析，基于学做合一的课程开发思路，以典型任务为载体，设计了七个学习情景，包括预备知识、食品的生物性污染及危害、食品的化学性污染及危害、食品的物理性污染及危害、食品生产企业的卫生安全管理、各类食品的卫生及安全管理、食品安全知识竞赛。这些学习任务以食品品质控制的工作过程为线索来设计，同时，七个学习情景对应食品企业中的食品品控员、食品安全师的工作。

(5) 教学要求：本课程紧扣课程目标和职业素养，围绕教材主题内容，以引导法的教学理念，根据学生实际状况，创造性地开展教学活动。在教学过程中，要运用挂图、多媒体、投影等教学资源辅助教学，丰富学生知识，并能及时反映社会食品安全的动态。在教学过程中，要重视把知识运用到学生的具体岗位操作中，并结合食品企业的卫生要求及食物中毒、食品添加剂等案例进行教学，把学到的知识运用到实际操作中去，让学生懂得食品卫生对人类健康影响的重要性，树立责任意识。

4. 食品生物化学课程

(1) 课程代码：033142

(2) 课程名称：食品生物化学

(3) 课程目标：使学生掌握生命科学的基础知识，理解生命的变化和发展过程，了解食品原料和产品中主要成分的结构和性质指导食品原料进行生物技术和化学技术改造，指导人们合

理和科学地膳食。

(4) 主要内容：食品原料和产品中主要成分的结构和性质；这些成分在食品加工和保藏过程中产生的物理、化学和生物化学变化；以及食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响等。有食品成分组成、结构、性质、营养和安全；食品组分在生产、加工、贮藏、运输、销售过程中发生的变化；变化对食品品质和安全性的影响，能叙述控制这些变化的方法；食品加工中酶的应用与性质；食品中营养成分的代谢；食品添加剂对食品品质的影响；食物中禁忌成分与食品加工中产生的毒素对食品安全的影响。

(5) 教学要求：启发式教学、案例式教学、演示法教学。考查。形成性评价与终结性评价相结合。

5. 食品营养与健康课程

(1) 课程代码：033204

(2) 课程名称：食品营养与健康

(3) 课程目标：能够根据各类食品营养价值和人体营养需要，正确编制不同人群食谱；能够根据营养价值评价方法对各类食品营养价值进行正确评价；能初步判断何种营养素缺乏，能够进行居民营养调查和营养监测。

(4) 主要内容：主讲营养素的基础知识、各类食品的营养价值及加工贮藏对食品营养素的影响。熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成，营养与人体需要和健康的关系，基础营养学的基本理论知识和基本方法；不同人群的营养需求特点与膳食原则；各类食品的营养价值，膳食营养与健康的关系，社区营养等。

(5) 教学要求：启发式教学、案例式教学、演示法教学。考查。形成性评价与终结性评价相结合。

(四) 专业核心课程

专业（代码）	专业核心课程
食品智能加工技术 (490101)	食品智能化装备技术、肉制品加工技术、果蔬加工技术、食品智能化检验技术、饮料加工技术、乳品加工技术、焙烤食品加工技术、食品质量与安全数字化控制技术、食品智能化生产单元操作
食品质量与安全 (490102)	食品感官检验技术、食品质量管理体系与认证、食品理化检测技术、食品微生物检测技术、食品企业合规管理、食品安全监督管理、食品加工技术 A、食品质量控制技术
食品检验检测技术 (490104)	食品感官检验技术、食品微生物检测技术、食品掺伪检验技术、食品理化检测技术、食品企业合规管理、食品快速检测技术、食品质量与控制技术、仪器分析
食品营养与健康 (490103)	膳食调查与人体测量分析、营养配餐与食谱设计、食品营养检测技术、特殊人群营养与膳食、健康信息采集与管理、营养与疾病预防、食品加工技术 A、食品质量与控制技术

中西面点工艺 (540203)	营养配餐与食谱设计、中式面点工艺与制作、西式面点工艺与制作、餐饮门店连锁经营管理、蛋糕裱花技术、地方风味面点工艺、厨政管理
--------------------	---

(五) 专业群拓展课程

本专业群开设 5 门拓展课程，包括：现代食品策划与营销、食品管理体系认证、食品贮藏保鲜技术、中医饮食养生学、面点创业策划与实训。

1. 现代食品策划与营销

(1) 课程代码：033161

(2) 课程名称：现代食品策划与营销

(3) 课程目标：学生能够精准阐释现代食品策划与营销的核心概念，系统掌握食品市场调研、目标市场选择、产品定位、价格策略、渠道策略、促销策略、品牌建设等食品营销全流程所涉及的理论知识，理解消费者行为学、传播学、心理学等相关学科知识在食品策划与营销中的具体应用，能够熟练运用问卷调查、访谈、焦点小组讨论等多种调研方法，依据市场调研结论，结合食品产品特性与企业资源状况，科学制定食品营销战略与具体策略，具备运用多种营销传播工具与手段进行食品品牌塑造与推广的能力，培育学生的创新思维与创业意识，强化学生的团队协作精神与沟通能力，树立学生的职业道德与社会责任感，在食品策划与营销活动中，严格遵守法律法规、行业规范与商业道德，注重食品安全与质量。

(4) 主要内容：现代食品营销基础, 食品市场分析, 消费者行为分析, 食品市场调研, 数据收集与整理, 数据分析与报告撰写, 食品营销策略制定, 目标市场选择与定位, 产品策略, 价格策略, 渠道策略, 促销策略, 食品品牌建设与传播, 品牌战略规划, 品牌传播策略, 品牌维护与管理, 食品营销实战案例分析, 模拟营销项目。

(5) 教学要求：采用多元化的教学方法，如课堂讲授、案例分析、小组讨论、专题讲座等，激发学生的学习兴趣，提高学生的课堂参与度。充分利用多媒体教学手段，如图片、视频、动画、模拟软件等，直观展示食品营销的实际运作过程、营销工具与方法的应用效果，增强教学的生动性与趣味性，提升教学效果。安排充足的实践教学环节，包括实验教学、课程设计、实习实训等。

2. 食品大数据与创新创业

(1) 课程代码：034211

(2) 课程名称：食品大数据与创新创业

(3) 课程目标：让学生掌握食品行业大数据的采集、分析方法，理解创新创业的基本逻辑与流程，建立将数据技术与食品产业结合的思维。培养学生运用大数据工具解决食品检测、生产、市场分析等问题的能力，以及策划食品相关创业项目的实践能力。激发创新意识，提升数据驱动决策的思维，增强在食品行业中利用大数据技术开展创业的职业素养。

(4) 食品大数据基础：食品行业数据类型、大数据采集技术与存储方法。数据分析与应用基础数据分析工具（如 Excel）在食品领域的应用。食品大数据在质量安全监控、产品研发、市

场趋势预测中的案例分析。创新创业理论与实践：食品行业创业机会识别、商业模式设计。创业项目策划书撰写、路演技巧，以及政策法规、市场风险评估。跨学科融合实践：结合食品检验检测技术，模拟基于大数据的创业项目。

（5）教学要求：掌握食品大数据的核心来源、分析方法及在食品领域的应用场景；理解食品行业创新创业的基本逻辑及相关政策支持；熟悉食品大数据与创新创业结合的典型案例；能运用基础工具处理食品相关数据，提炼数据背后的行业需求或创新方向；具备初步的食品创业项目设计能力，可结合大数据分析提出产品或服务创新方案；能撰写简单的创业计划书，清晰阐述项目的大数据应用逻辑与商业价值。

3. 食品贮藏保鲜技术

（1）课程代码：034210

（2）课程名称：食品贮藏保鲜技术

（3）课程目标：掌握食品贮藏保鲜的基础理论（如腐败机理、保鲜原理）、常见技术（冷藏、气调、化学保鲜等）及不同品类食品的贮藏特性。能运用贮藏技术对食品进行保鲜处理，分析贮藏过程中的品质变化，制定合理的贮藏方案。

（4）主要内容：基础理论：食品腐败的微生物、酶、理化因素分析。贮藏保鲜的核心原理。贮藏技术：低温贮藏、气调贮藏、其他技术。品类应用：果蔬、肉类、水产品、谷物等不同食品的贮藏特性与保鲜方案。品质控制：贮藏过程中食品品质的检测与评价方法。

（5）教学要求：结合案例讲解原理，说明乙烯调控技术。实践教学：开展低温贮藏实验、气调包装操作等，掌握设备使用和品质检测技能。

4. 中医饮食养生学

（1）课程代码：033615

（2）课程名称：中医饮食养生学

（3）课程目标：使学生掌握中医饮食养生的基础理论、核心思想及辨证施膳原则，理解中医“治未病”理论在饮食养生中的应用；熟悉食物的四气五味、归经理论及不同体质、季节、疾病状态下的饮食调养方法，能够根据中医理论设计个性化饮食养生方案；培养学生将中医饮食养生理论与现代食品营养知识结合的能力，具备分析传统养生食谱科学性的素养。

（4）主要内容：主讲中医饮食养生基础理论，包括中医养生学的发展历程、核心思想（如阴阳平衡、五行相生相克），食物的四气（寒、热、温、凉）、五味（酸、苦、甘、辛、咸）及归经理论，中医体质学说（如阳虚、阴虚、痰湿等体质）与饮食调养原则；饮食养生方法与应用，如四季养生饮食方案（如春养肝、夏养心、秋养肺、冬养肾的食材选择与搭配），不同人群养生（儿童、老年人、孕妇等特殊群体的饮食禁忌与调养），常见疾病的饮食调理（如高血压、糖尿病、脾胃虚弱等的药膳配伍原则）；药膳与食疗技术，介绍药膳的配伍原则、制作工艺及功效分类（如补气、补血、滋阴、壮阳类药膳），经典食疗方剂解析（如四物汤、四君子汤的饮食化裁应用），药食同源食材的现代营养成分与中医功效结合分析（如山药、枸杞、

红枣等)；中医饮食养生与现代健康管理，传统饮食养生理论与现代营养学的融合与应用，中医饮食养生在慢性病预防、亚健康调理中的实践案例分析。

(5) 教学要求：本课程理论性和抽象性较强，在教学过程中，教师应将中医各家的主要养生思想和观点融会贯通，加以引用和阐述，从而明养生原则、方法之渊源，激发学生学习兴趣，加强其对中医养生思想的理解。应辅以多媒体电教手段，以教师讲授为主。教学中灵活运用启发式、问题式、讨论式教学，增强教学互动，调动学生学习的主动性和积极性。为强化教学效果，授课时应该根据不同教学内容的特点，采用播放动画、图片，举例法等不同的教学方法。教学过程中应采用板书配合 PPT 幻灯片以及切片观察的方式进行讲解，从而做到生动直观，便于理解记忆。在考核方式上采用任务引领 + 案例教学模式，通过中医体质辨识、药膳配方设计等任务驱动学习；形成性评价与终结性评价结合，包括课堂讨论参与度，体质调养方案设计等过程性考核。

5. 面点创业策划与实训

(1) 课程代码：033418

(2) 课程名称：面点创业策划与实训

(3) 课程目标：以《中式面点师国家职业标准》《西式面点师国家职业标准》为基准，融入 1+X 证书考核要求，强化创业经营能力培养。立足高职学生职业发展需求，构建“基础能力+职场应用”双维目标体系。通过本课程的学习，使学生掌握面点原料鉴别、工具使用、安全操作等核心技能；具备产品研发、成本核算、店铺运营能力；形成市场分析、品牌策划、数字化营销等创业素养。

(4) 主要内容：本课程构建“市场分析-创业策划-商业落地”三维能力培养体系，按 ABC 三级梯度实施教学：在市场分析阶段，A 类学生需掌握区域烘焙产业大数据解读，B 类聚焦区域竞品分析，C 类训练社区需求问卷设计；创业策划模块分层培养中西面点研发（A 类）、节日限定品开发（B 类）及传统配方标准化（C 类）能力；商业落地环节包含跨境双语商业计划书撰写（A 类）、众筹项目包装（B 类）等实务训练，同步配套品牌建设（非遗活化/IP 联名）与营销策略专项实训，最终通过实操任务达成“分析-决策-执行”闭环培养目标。

(5) 教学要求：本课程紧扣职业核心素养和课程目标，根据专业特点，依据教学目标、围绕教学内容，设计符合学生情况的面点创业策划实训活动。采用“形成性评价、增值评价与终结性评价相结合”，“师生评价与生生评价相结合”，“线上与线下评价相结合”的多元化评价方式，A、B、C 类实行差异化的考核方式；在落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，提升学生产品研发、成本核算、店铺运营的能力，培养学生面点创业策划能力。