



# 河南林业职业学院

HENAN FORESTRY VOCATIONAL COLLEGE

## 食品贮运与营销专业 人才培养方案

所在学院： 旅游与食品学院

专业名称： 食品贮运与营销

编写负责人： 艾丹

编写成员： 殷兆晴 陆晓雨 赵静丽

合作企业： 河南大张实业有限公司

江苏九鼎轩餐饮管理公司

洛阳卡萨米亚食品有限公司

审核人员： 张媛

编写日期： 2025. 08

教务处

## 编制说明

2025 年食品贮运与营销专业按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61 号）、《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021）的通知〉》（教职成〔2021〕2 号）、《关于发布新版〈职业教育专业简介（2022 年修订）〉的公告》等文件要求，与河南大张实业有限公司、江苏九鼎轩餐饮管理公司、洛阳卡萨米亚食品有限公司等合作企业专家共同对我院 2025 级食品贮运与营销专业人才培养方案进行了修订完善。

# 目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	2
六、课程设置与要求及学时安排.....	4
七、教学进程总体安排.....	11
八、实施保障.....	13
九、毕业要求.....	21
十、附录.....	22

# 食品贮运与营销专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

专业名称：食品贮运与营销

专业代码：490106

## 二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

## 三、修业年限

基本修业年限 3 年

## 四、职业面向

食品贮运与营销专业职业面向如表 1 所示。

表 1 食品贮运与营销专业职业面向一览表

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）	①农副食品加工业（13） ②食品制造业（14） ③酒、饮料和精制茶制造业（15） ④食品、饮料及烟草制品批发（512） ⑤食品、饮料及烟草制品专门零售（522） ⑥装卸搬运和仓储业（59）
主要职业类别（代码）	①食品工程技术员（2-02-24-00） ②购销服务人员（4-01-01） ③农产品购销员（4-01-05-01） ④仓储物流服务人员（4-02-06） ⑤食品安全管理师（4-03-02-11）
主要岗位（群）或技术领域	①食品、农副食品企业基层管理和技术岗位：品管员、技术员 ②食品、农副食品企业营销岗位：推销员、采购员、门店管理 ③食品、农副食品贮运行业的服务岗位及基层管理岗位：物流师、检验员、理货员
职业类证书	食品安全管理师、食品质量管理师、标准化管理员、物流师、食品销售员、食品营销师

食品贮运与营销专业学生应取得职业资格证书或职业技能等级证书如表 2 所示。

表 2 食品贮运与营销专业职业技能等级证书一览表

序号	证书名称	等级	对应专业课程	颁发单位	备注
1	食品安全管理师	初级	食品生物化学 食品微生物基础 食品原料学 食品分析与检验技术 食品加工技术 食品安全与质量管理 食品贮存保鲜技术 食品包装技术 食品标准与法规	中国食品工业协会	选考
2	食品质量管理师	初级	食品生物化学 食品微生物学 食品原料学 食品分析与检验技术 食品加工技术 食品安全与质量管理 食品贮存保鲜技术 食品包装技术 食品标准与法规	中国食品工业协会	选考
3	标准化管理员	初级	食品生物化学 食品原料学 食品分析与检验技术 食品加工技术 食品安全与质量管理 食品贮存保鲜技术 食品包装技术 食品仓储与配送 冷链物流技术 食品标准与法规	省质量技术监督局	选考
4	物流师	初级	食品原料学 食品安全与质量管理 食品贮藏与保鲜技术 食品包装技术 食品仓储与配送 冷链物流技术 食品标准与法规	人力资源和社会保障部	选考
5	营销师	初级	食品营养与健康 食品营销与策划 功能性食品生产与销售 康养与食疗	人力资源和社会保障部	选考

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定、德智体美劳全面发展，适应社会岗位不断发展的需要，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精

的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，较强的营销策划能力和语言表达能力，掌握食品类企业产品质量安全管理、仓储管理、物流管理、产品营销等基本知识和基本技能，会撰写食品营销活动策划方案，会书写食品质量安全检验方案和检验报告，面向食品加工业、食品批发与零售行业以及食品仓储业的食物工程技术、食品营销以及食品的采购与仓储职业群，能够从事食品品管员、销售员、采购员及食品物流、仓储、食品安全管理等工作的高技能人才。

## （二）培养规格

根据对食品贮运与营销专业典型职业面向、职业能力的调研分析，本专业应具有以下职业素质、专业知识和技能：

### 1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 爱岗敬业、吃苦耐劳、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、公共卫生意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好；

(7) 具有满足食品行业发展和人民群众现实生活需要的职业素养、职业精神；

(8) 具有适应食品产业转型升级的应用研究和创新能力。

### 2. 知识

(1) 掌握科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识；

(2) 掌握计算机应用、英语的基础知识；

(3) 熟悉本专业所需的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识；

(4) 掌握常见食品的原料保藏、生产加工、安全与质量检测的基本知识；

(5) 掌握食品贮藏保鲜、包装、冷链物流管理的基本知识；

(6)掌握食品仓储、贮运设备的工作原理和使用方法的基本知识,熟悉物流信息平台的使用,熟悉食品入库验收标准;

(7)掌握食品产品市场营销与策划的基本知识;掌握食品新媒体营销的基本方法;

(8)熟悉与食品安全相关的法律法规和标准,如《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等;

(9)掌握食品企业经营运作的相关管理知识;

(10)了解食品销售、物流运输、物资储备等行业发展新动态、新技术、新设备、新方法。

### **3. 能力**

(1)具备微生物学、食品生物化学、食品包装技术、食品贮存保鲜技术、食品分析与检验检测等方面的基本实验技能;

(2)具有食品成分分析、安全与质量检测的能力;

(3)具备食品生产与管理过程中良好操作规范的能力,具备食品生产过程中关键控制点与危害分析的识别与控制能力;

(4)具备食品市场调查及数据分析能力;

(5)具备常见食品的贮藏保鲜技术能力;

(6)具备为食品贮藏加工提供优质原料的能力;

(7)具备高效的食品物流配送能力;

(8)具备冷库出库、入库、在库保管的作业能力;

(9)具备根据不同食品(新鲜、加工)产品特性对食品进行包装的能力;

(10)具备良好的沟通协调能力和一定的市场营销与销售能力;

(11)具备持续学习的能力;

(12)具备创业意识和创业精神,能够发现市场机会、评估风险、制定创业计划并付诸实践。

## **六、课程设置与要求及学时安排**

### **(一) 课程设置**

主要包括公共基础课程和专业课程。

#### **1. 公共基础课程**

将思想道德与法治、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、形式与政策、大学生心理健康教育、劳动教育、

军事理论、军事技能、大学生职业发展与就业指导、大学英语 1、大学英语 2、体育 1、体育 2、大学生生态文明教育、应用文写作等列为公共基础课程。将大学英语（拓展模块）、体育 3、创新与创业教育、中华优秀传统文化、信息技术与人工智能、美术鉴赏、高等数学、公共艺术等列为公共选修课程。

## 2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展选修课。

### （1）专业基础课程

主要包括：食品生物化学、食品微生物基础、食品营养与健康、食品原料学、食品标准与法规、管理学基础。

### （2）专业核心课程

主要包括：食品加工技术、食品分析与检验技术、食品安全与质量管理、食品贮藏保鲜技术、食品仓储与配送、冷链物流技术、食品包装技术、食品营销与策划。

表 3 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	食品加工	①食品原辅料选用； ②食品生产流程管理； ③食品生产技术指导。	<p>教学内容：</p> <p>①食品原辅料要求及品质属性。 ②乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等加工操作要点。 ③乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等最新工艺流程。 ④乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品等食品加工设备的使用。</p> <p>教学要求：</p> <p>①掌握原辅料品质属性在加工过程中对质量的影响。 ②能够根据乳制品、肉制品、果蔬制品、焙烤制品及水产品的加工操作对生产过程中的质量问题提出改进措施。 ③能够根据食品新旧工艺的对比，利用智能化加工设备对工艺技术进行提升</p>
2	食品分析与检验	①食品理化及微生物检测分析； ②食品检验及合格判定； ③食品检验质量管理。	<p>教学内容：</p> <p>①食品理化检验样品的采集与预处理。 ②食品常规理化指标（相对密度、酸价、灰分等）的检测。 ③食品营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物、水分等）的检测。 ④食品微生物检验样品的采集及</p>



			<p>培养基的制备。</p> <p>⑤食品常规卫生指示菌（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌等）检验。</p> <p>⑥食品常见致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门菌等）检验。</p> <p>⑦食品常见益生菌（乳酸菌等）检验。</p> <p>⑧食品理化检验报告、微生物检验报告的撰写。</p> <p>⑨生产及检验环境的无菌处置。</p> <p>教学要求：</p> <p>①掌握食品理化样品采集与预处理及检测的流程、原理和常用方法等基本知识与技能。</p> <p>②掌握微生物检验流程、检测、计数和报告方法等基本知识与技能。</p> <p>③能独立完成检验标准查阅、方法选用、仪器设备操作、理化检测结果分析、微生物检测结果分析、报告撰写等技能。</p> <p>④能够正确处置实验室有毒、有害废弃物</p>
3	食品安全与质量管理	<p>①食品法律法规执行；</p> <p>②HACCP 等质量体系运行控制；</p> <p>③质量安全体系文件编制。</p>	<p>教学内容：</p> <p>①食品安全法、预包装食品标签通则等食品法规与标准。</p> <p>②发酵食品生产企业 HACCP、ISO9000、ISO22000 等建立、运行和审核步骤与文件编写。</p> <p>③质量管理小组活动、产品质量管理系统、溯源系统等功能与应用。</p> <p>教学要求：</p> <p>①能正确合规执行食品法律法规，执行质量体系文件，开展合规管理。</p> <p>② 具有诚信守法的职业道德。</p> <p>③ 具备主动担当食品质量安全的社会责任意识</p>
4	食品贮藏与保鲜	<p>①食品贮藏环境设计与调控；</p> <p>②食品贮藏品质监控与风险控制；</p> <p>③食品保鲜包装设计 with 操作。</p>	<p>教学内容：</p> <p>①微生物生长规律、酶活性控制原理，以及果蔬采后呼吸作用对品质的影响机制。</p> <p>②食品腐败变质的机理和控制方法。</p> <p>③低温抑制、气调贮藏、辐射杀菌、生物保鲜剂等核心技术的科学原理与应用逻辑。</p> <p>④温度、湿度、气体成分、光照等关键环境因素对不同食材品质变</p>

			<p>化的动态作用。</p> <p>⑤不同包装对食品贮藏特性的影响及食品包装的设计方法。</p> <p>⑥智能包装、冰温保鲜、辐照技术等保鲜新技术的合规操作与安全规范。</p> <p>教学要求：</p> <p>①能准确解释食品腐败的生物学与化学原理，能列举至少 5 种保鲜技术及其适用场景。</p> <p>②能监测和控制食品贮藏保鲜中的关键参数。</p> <p>③能诊断贮藏中典型问题，提出 3 种以上可落地的改进方案。</p> <p>④具备规范化、标准化操作防护意识。</p> <p>⑤具备安全责任意识和创新思维。</p>
5	食品冷链管理、仓储和配送	<p>①食品冷链仓储管理；</p> <p>②食品冷链运输与配送管理；</p> <p>③食品冷链质量控制与安全管理；</p> <p>④农产品产地冷链管理。</p>	<p>教学内容：</p> <p>①冷库的多温区库位规划和货架布局优化策略。</p> <p>②冷链运输车辆类型匹配和路径优化工具的应用。</p> <p>③冷链配送中便携式冷藏箱蓄冷剂的选型及社区团购“晨配”时效管理。</p> <p>④食品追溯体系应用及耗损与合规管理。</p> <p>⑤农产品的采后处理技术和产地直供模式。</p> <p>教学要求：</p> <p>①能够完成冷库入库/出库流程。</p> <p>②能够制定跨省冷链运输方案。</p> <p>③能够撰写温度异常分析报告。</p> <p>④能够制定特色农产品冷链出村方案。</p> <p>⑤能够按照国家相关要求，利用各类数字化手段对食品的数量、质量、品种等进行监管。</p> <p>⑥能够对储存食品的各类损耗进行计算并上报。</p> <p>⑦具备安全规范操作意识。</p>
6	食品营销	<p>①食品市场开发与渠道管理；</p> <p>②食品数字化营销与推广；</p> <p>③食品品牌与产品策划。</p>	<p>教学内容：</p> <p>①食品市场特性分析。</p> <p>②消费者心理与行为。</p> <p>③食品营销组合策略。</p> <p>④食品营销渠道管理。</p> <p>⑤食品营销新媒体工具的应用。</p>

			<b>教学要求：</b> ①掌握食品市场细分方法，能针对不同品类制定差异化营销方案。 ②能运用消费心理学工具，设计消费者调研问卷并分析数据。 ③能完成食品营销方案策划书。 ④能完成选品、上架、推广全流程，达成转化率目标。
--	--	--	--

### （3）专业拓展选修课程

主要包括：食品企业管理、食品新媒体营销、康养与食疗、功能性食品生产与销售、农副产品电商直播、农副产品贮运与品质管理、专升本辅导。

### 3. 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括军事技能、入学教育、劳动教育、竞赛实训课、专业考察、岗位实习、毕业设计或成果等形式。

表 4 集中实践环节教学进程安排表

实践地点	序号	课程名称	课程代码	学分	学时	周学时/周数					
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
校内	1	军事技能	12020002	2	112	56/2					
	2	入学教育		0.5	16	16/0.4					
	3	劳动教育	22020016	1	16	4/0.2	4/0.2	4/0.2	4/0.2		
	4	竞赛实训课	09020099	2	60		30/2				
校外	1	专业考察	09020098	1	16	16/0.6					
	2	岗位实习	09020102	30	480					20/16	20/8
	3	毕业设计或成果	09020101	1	30						30/1
实践技能课总计				37.5	730	148	64	4	4	320	190
集中实践周数						3.2 周	2.2 周	0.2 周	0.2 周	16 周	9 周

### （二）教学要求

除了以上公共课和专业课以外，还要专业考察、竞赛实训、企业实践、社会活动等等。

#### 1. 专业考察

为了让学生更多地了解食品贮运与营销专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣，在一年级上学期组织学生到食品相关企业进行观岗实训，让

学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的认知，能较直观地了解相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

## **2. 竞赛实训**

聚焦世界职业院校技能大赛，对接食品与粮食赛道，在一年级下学期开设竞赛实训课，集中讲授和培训内容涉及食品质量安全与管理、营养与健康管理等多方面知识和技能，并开展训练考核。训练和考核还原比赛场景，形成“人人参赛、人人过关、优中选优”的全员竞赛机制。

## **3. 岗位实习**

学生到校企合作企业学习，企业采用岗位实习形式对学生进行实践性教学，学校教师亲自带领学生进入企业，参与企业的培训学习和管理，让学生顺利转变角色，把学校所学与企业要求结合起来，最快速度适应企业需求，为岗位实习打下基础。

在学校和实习单位的共同组织下，学生到食品相关企事业单位，如杭州顶益食品有限公司、洛阳大张实业有限公司、河南卡萨米亚食品有限公司、洛阳春都食品有限公司、江苏九鼎轩餐饮有限公司等单位对应岗位顶岗实习。使学生了解食品行业一线生产、服务和人文环境，能运用所学知识和技能完成岗位工作任务，初步具备食品专业实践能力。注重培养学生爱岗敬业精神，安全与质量意识，提高专业基本素质。

## **4. 社会活动**

组织学生参与生产劳动性活动，既有专业调研与技术推广的实践活动，又有学生志愿者实践活动等，在社会实践中，引导学生了解社会，认识社会，树立正确的人生观、价值观。培养学生的语言表达能力、与人沟通能力和获得新知识、新技术与继续学习能力，促进学生“德智体美劳”全面发展。

### **（三）学时安排**

总学时为 2712 学时，每 16~18 学时折算 1 学分。其中，公共基础课程学时为 856 学时，占总学时的 31.5%；实践性教学学时为 1622 学时，占总学时的 59.8%；各类选修课程学时为 538 学时，占总学时的 19.8%。军训、入学教育、毕业设计或成果等活动共 7 周 7.5 学分。

表 5 食品贮运与营销专业课程学时构成表

课程 \ 学期		一	二	三	四	五	六	小计	合计
公共基础课程	必修课	384	184	60	48			676 (其中实践 342)	856
	选修课	80	50		48			178 (其中实践 68)	
专业课程	基础课	160	160					320 (其中实践 160)	1256
	核心课		72	360	144			576 (其中实践 288)	
	拓展选修课			72	252	36		360 (其中实践 162)	
实习实训		32	60			320	190	602 (其中实践 602)	602
小计		656	526	492	492	356	190		2712

表 6 食品贮运与营销专业教学周数安排表

学 期	课堂 教学 环节	集中实践环节			复习 考试 (其他)	合 计
		军事 训练	集中 实践	岗位 实习		
一	15	2	1		2	20
二	16		2		2	20
三	18				2	20
四	18				2	20
五				16	4	20
六			1	8	11	20
合计	67	2	4	24	23	120

## 七、教学进程总体安排

表 7 食品贮运与营销专业教学进程安排表

课程性质	课程属性	序号	课程名称	课程代码	考核方式	学时			学分	学期与学时分配（周）					
						总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六
										18	18	18	18	16	9
										每周学时数					
必修课	公共基础课	1	思想道德与法治	11010008	考试	48	40	8	3	4/1 2					
		2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论概论	11050001	考试	32	24	8	2		2/1 6				
		3	习近平中国特色社会主义思想概论	11040002	考试	48	40	8	3			2/ 单周、 4/ 双周			
		4	形势与政策	11030001	考查	32	32		1	2/4	2/4	2/4	2/4		
		5	军事理论	12020003	考试	36	36		2	线上					
		6	军事技能	12020002	考查	112		112	2	56/ 2					
		7	应用文写作	00030005	考查	32	16	16	2	2/16					
		8	大学英语 1	00050002	考试	64	48	16	4	4/16					
		9	大学英语 2	00050057	考试	32	8	24	2		2/16				
		10	体育 1	040601	考试	32	4	28	2	2/16					
		11	体育 2	040602	考试	36	4	32	2		2/18				
		12	体育 3	040603	考试	36	4	32	2				2/18		
		13	大学生心理健康教育	11020001	考试	36	28	8	2		2/18				
		14	大学生职业发展与就业指导	11010007	考查	36	24	12	2		2/18				
		15	大学生生态文明教育	01010005	考查	16	10 （线上）	6 （线下）	1	线上+线下					
		16	信息技术与人工智能	03020002	考查	32	16	16	2	2/1 6					
		17	劳动教育	22020016	考查	16	0	16	1	4/0. 2	4/0. 2	4/0. .2	4/0. 2		
	小计					676	334	342	35						
	专业基础课	1	食品生物化学	09020001	考试	64	32	32	4	4/1 6					
		2	食品营养与健康	09020086	考试	64	32	32	4	4/1 6					
		3	食品微生物基础	09020087	考试	64	32	32	4		4/1 6				

专业核心课	4	管理学基础	09010030	考试	32	16	16	2	2/1 6					
	5	食品原料学	09020066	考试	64	32	32	4		4/1 6				
	6	食品标准与法规	09020068	考试	32	16	16	2		2/1 6				
	小计				320	160	160	20						
	1	食品加工技术	09020071	考试	72	36	36	4		4/1 8				
	2	食品安全与质量管理	09020072	考试	72	36	36	4			4/1 8			
	3	食品分析与检验技术	09020089	考试	72	36	36	4			4/1 8			
	4	食品贮藏与保鲜技术	09020083	考试	72	36	36	4			4/1 8			
	5	食品营销与策划	09020090	考试	72	36	36	4			4/1 8			
	6	食品包装技术	09020080	考试	72	36	36	4			4/1 8			
	7	冷链物流技术	09020091	考试	72	36	36	4				4/1 8		
	8	食品仓储与配送	09020092	考试	72	36	36	4				4/1 8		
	小计				576	288	288	32						
	必修课小计				1572	782	790	87						
选修课	专业拓展选修课	1	功能性食品生产与销售	09020093	考试	72	36	36	4		4/1 8			
		2	食品企业管理	09020082	考试	72	36	36	4			4/1 8		
		3	食品新媒体营销	09020094	考试	72	36	36	4			4/1 8		
		4	康养与食疗/食品添加剂应用技术（二选一）	09020081/ 09020077	考试	36	18	18	2			2/1 8		
		5	农副产品电商直播	09020095	考试	36	18	18	2			4/1 8		
		6	农副产品贮运与品质管理/食用菌栽培与加工技术（二选一）	09020096/ 09020073	考试	36	18	18	2			4/1 8		
		7	专升本辅导	09020097	考查	36	36	0	2				线上	
		小计				360	198	162	20					
	公共选修课	1	创新与创业教育	00220006	考查	16	8	8	1			线上		
		2	党史国史	11050002	考查	18	18	0	1		线上			
		3	中华优秀传统文化	0010001	考查	16	16	0	1	线上				
		4	高等数学	040206	考试	32	16	16	2	2/1 6				
		5	大学英语（拓展）	00520004	考试	32	20	12	2			2/16		

	模块)													
	6	公共艺术/美术鉴赏（二选一）	10030001/ 10030006	考查	32	16	16	2	2/1 6					
	7	音乐鉴赏/舞蹈鉴赏（二选一）	10030005/ 10030002	考查	32	16	16	2		线上				
	网上任选课		6 学分											
	小计				178	110	68	17						
	选修课小计				538	308	230	37						
	1	入学教育		考查	16		16	0.5	16/ 0.4					
	2	专业考察	09020098	考查	16		16	1	16/ 0.6					
	3	竞赛实训课	09020099	考试	60		60	2		30/ 2				
	4	岗位实习	09020102	考查	480		480	30					20/ 16	20/ 8
实 习 实 训	5	毕业设计或成果	09020101	考查	30		30	1						30
	小计				602		602	34.5						
	应修学分与课时合计				2712	1090	1622	158.5						
	各学期开课门数								18	14	9	12	2	2

备注：

1. 任意选修课课时不少于 6 学分。

2. 考核方式填写：考查/考试。

## 八、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

（1）本专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 16:1；

（2）具有硕士学位教师占专任教师的比例为 90%，副高级及以上职称教师占专任教师比例不低于 30%，“双师型”教师占专任教师比例不低于 95%；

（3）兼职教师承担专业课时比例不低于 15%以上；

（4）食品专业教师队伍以中青年教师为主，他们充满活力、勇于创新，是教学和科研的主力军；

（5）食品专业教师不仅具备扎实的理论知识，还普遍具有较丰富的工程实践经历。他们通过参与企业项目、科研合作等方式，不断提升自己的实践能力和教学水平。



## **2. 专业带头人**

- (1) 具有研究生以上学历或副高级以上职称，“双师型”教师；
- (2) 能够较好把握行业动态和专业发展趋势，在食品行业和当地具有一定的影响力；
- (3) 具有先进的教育理念、扎实的理论基础、丰富的实践经验；
- (4) 具有较强的教学能力、研究能力和服务能力，主持参与过国省重大教学建设项目或省级以上科研项目，主持参与过企业技术攻关、技术服务和职业培训；
- (5) 参与行业标准的制定和修订工作，为行业发展提供技术支撑和咨询服务；
- (6) 推动科研成果的转化与应用，与企业合作开展产学研项目，解决行业中的实际问题。

## **3. 专任教师**

- (1) 具有硕士以上学位，与本专业相同或相近的教育背景；
- (2) 具有高校教师任职资格，并取得相关的职业资格证书或专业技术资格证书；
- (3) 教育理论扎实，专业基本技能和教育教学技能娴熟，知识结构合理，教学经验丰富；
- (4) 具有较强的教研能力和较丰富的教研经验，教研成果突出；
- (5) 能够落实课程思政要求，运用信息技术开展混合式教学等教法改革；
- (6) 每5年累计不少于6个月企业实践经历；
- (7) 具有良好的职业道德和敬业精神，热爱教育事业；
- (8) 具备团队合作精神和沟通能力，能够与同事和学生建立良好的关系。

## **4. 兼职教师**

- (1) 具有本科以上学历，中级以上专业技术职务资格；
- (2) 具有五年以上与本专业相关的行业企业工作经历；
- (3) 具有较强的教学建设、教学改革、教学研究或科学研究、竞赛指导、社会服务能力等；
- (4) 具有丰富的食品行业背景和实践经验，能够将行业最新动态和技术应用引入课堂；
- (5) 教学风格和方式更加灵活多样，能够为学生提供多元化的学习体验；
- (6) 鼓励聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才担任兼职教师。

## **(二) 教学设施**

食品贮运与营销专业教学设备和场地条件能满足理实训一体化教室教学要求。

### 1. 专业教室要求

根据专业需求,建立满足教学的专业多媒体教室、智慧教室等,一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,互联网接入或 WiFi 环境,并具有网络安全防护措施。

### 2. 校内实验实训室要求

为完成本专业的实训课程要求,建设有食品综合创新实训室、食品质量检测实训室、食品加工工艺实训室、食品营销实训室、食品保鲜实训室等,并且成立了河南省林果资源高效利用工程技术研究中心。实训室配备食品加工设备、食品质量检测设备、多媒体交互设备、电商直播设备等,这些实验实训设备也可以与相关专业共享,可以满足实训教学需要,专业实验实训项目开出率达到教学要求的 75%以上。校内实训项目设计主要以生产性实践为主,可以确保学生依据教学要求有充分的操作训练时间。

表 8 食品贮运与营销专业校内实验实训室一览表

序号	实验实训室名称	主要设备	配置需求和功能	主要实训内容
1	食品综合创新实训室	食品烘焙设备	食品生产加工、包装操作	1. 烘焙食品的加工与保藏 2. 乳制品加工与保藏 3. 食品营销与策划
		真空冷冻干燥设备	食品干制操作	
		均质设备	流体食品的均质操作	
2	食品质量检测实训室	高效液相色谱仪	常规食品添加剂、营养成分、包装材料等分析检测	1. 食品分析与检测实训 2. 食品生物化学实训
		气相色谱质谱联用仪	食品中常见有毒有害物质的检测;食品一般成分的检验	
3	食品加工工艺实训室	茶叶生产设备	食品的生产加工、包装操作	1. 食品加工技术实训 2. 茶叶生产加工实训 3. 发酵食品生产实训
		喷雾干燥设备	粉状食品的生产操作	
		发酵设备	食品腐败变质的控制;发酵食品的生产加工操作	
4	食品营销实训室	电脑、电脑桌、电脑椅、投影仪及大屏幕多功能机房	安装有市场营销、物流管理、市场调查、直播技术等教学软件。	食品营销、食品贮运、市场分析综合实训

### 3. 校外实习基地要求

校外实习基地主要以真实的生产任务训练为主，对校内实训基地设备、场所和功能有效补充。依据专业人才培养方案的要求，贯彻以实践为核心的教学理念，选择适合本专业学生特点，能为学生提供实习实践岗位的企业进行校企合作。目前本专业定点实习基地有杭州顶益食品有限公司、南京喜之郎食品有限公司、献民生物科技、春都食品、全福集团、江苏九鼎食品、卡萨米亚食品有限公司、北京环球度假区等。这些实训基地的食品生产经营、食品物流企业都具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品行业具有一定代表性。学院与实习单位建立了实习指导机制，科学确定实习方案，校外实习基地都能安排专人负责实习管理工作，各实习岗位均有实习带教指导教师。

表 9 食品贮运与营销专业校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	实习项目	实习内容	合作深度要求
1	大型食品生产加工销售企业	1. 食品的加工与检验; 2. 食品的销售	1. 生产线上产品的生产和检验工作、生产线设备的日常维护和保养、学习和掌握生产线的操作流程及食品安全管理要求、生产数据的收集和整理，生产线上突发事件的处理等。 2. 参与食品的销售过程，如直播带货、线上销售等。	1. 能提供食品生产、销售等相关实习岗位，可接纳一定规模的学生实习; 2. 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理; 3. 有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。
2	食品（农副食品）加工销售企业	1. 食品的加工及质量控制 2. 食品的销售	1. 学习各种产品的加工方法，包括清洗、分级、切割、腌制、烘干、包装等步骤。通过实际操作，熟悉设备操作和维护，了解不同产品对加工环境的要求。 2. 参与原料检验、生产过程监控、成品检测等环节，学习质量控制标准和检测方法。 3. 参与市场细分、目标客户定位、产品定	1. 能提供食品生产、销售等相关实习岗位，可接纳一定规模的学生实习; 2. 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理; 3. 有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

			位等工作。学习定价策略、促销活动策划与执行、销售渠道拓展与管理等技巧。	
3	食品（农副食品） 批发零售企业	1. 食品（农副食品）的店面销售； 2. 食品（农副食品）的物流管理。	1. 食品生产、收银、商品陈列与维护、库存管理、促销互动支持、库存管理、店面清洁与维护等。 2. 参与物流部门整体运作流程，包括采购、入库、存储、出库、配送等各个环节。	1. 能提供食品销售、物流等相关实习岗位，可接纳一定规模的学生实习； 2. 有健全的规章制度及基于职业标准的员工日常行为规范； 3. 有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。
4	食品（农副食品） 冷链物流企业	1. 食品（农副食品）的仓库管理； 2. 食品（农副食品）的运输与调度。	1. 仓库的入库、存储、盘点、出库； 2. 运用调度系统监控运输过程，处理运输中的异常情况，确保货物按时、安全送达目的地。	1. 能提供相关实习岗位，可接纳一定规模的学生实习； 2. 管理规范、设备先进，在行业中具有代表性； 3. 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；

### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学科研和教学实施需要的教材、图书及教学资源等。

#### 1. 教材选用要求

按照《职业教育教材管理办法》，优先选用高职高专国家级、省级规划教材、新形态教材和近三年出版的教材；适应食品贮运与营销教学需求，鼓励专业教师与行业专家、技术骨干联合开发实训教材，将行业职业鉴定标准和新技术、新方法、新设备等相关知识融入教材。

#### 2. 图书文献配备要求

根据食品贮运与营销专业的特点，学校图书馆会配有大量的食品科学、营养学、食品安全以及食品物流、食品营销等图书资源。这些资源旨在引导学生积极查阅，深入了解食品科学的基础理论、营养与健康的关系、食品安全的法规与标准、食品保藏技术、食品运输与物流、食品营销等方面的知识。

通过鼓励学生利用这些图书资源，学校旨在帮助学生养成主动学习、深入研究、科学实践的良好习惯。这些习惯不仅能够提升学生的专业素养，还能够增强他们的自主学习能力，为未来的职业发展和科学研究打下坚实的基础。同时，结合食品贮运与营销专业的发展趋势和教学改革的需求，学校图书馆还会不断收集最新的专业规范、参考书籍、行业报告、技术标准等资料，以丰富食品贮运与营销专业文献资源库。这些资源将为教师教学和学生学习提供有力的支持，促进教学内容的更新和教学方法的改革，推动食品贮运与营销专业教育的不断进步和发展。

### 3. 数字资源配备要求

(1) 加强专业及课程的网络教学资源建设，满足数字化专业学习要求；

(2) 根据专业教学改革需求，共享本专业教学资源库相关教学资源，建设在线开放课程，开发文本类、图形/图像类、音频类、视频类、动画类、虚拟仿真类以及微课、课件等教学资源。优化教学过程，提高教学质量和效率，以利于规范学生操作流程，有利于培养学生专业素质。

表 10 食品贮运与营销专业教学资源网站一览表

序号	资源名称	教学平台	网址
1	食品检验检测技术专业资源库；《食品营销》、《食品企业管理》课程资源	国家职业教育智慧教育平台	<a href="https://vocational.smartedu.cn/NationalHome">https://vocational.smartedu.cn/NationalHome</a>
2	在线开放课程	超星尔雅教学平台	<a href="http://hnfjc.fanya.chaoxing.com/portal/">http://hnfjc.fanya.chaoxing.com/portal/</a>
3	虚拟仿真系统	国家虚拟仿真实验教学课程共享平台	<a href="https://www.ilab-x.com/">https://www.ilab-x.com/</a>
4	食品标准与法规	食品伙伴网	<a href="https://www.foodmate.net/">https://www.foodmate.net/</a>

### (四) 教学方法

#### 1. 理论教学

由专业任课教师组织实施，按照课程标准的要求，结合当地生产实际，组织安排教学，要求灵活运用各种教学方法，采用现代多媒体教学手段，网络教学与课程教学同步进行，确保课程目标的实现。

#### 2. 实践教学

实践教学通过专业考察、课程实训和岗位实习等 3 种方式进行。

(1) 专业考察：由专业教学团队统一组织，以班级为单位进行实施，可聘请企

业人员进行指导，也可通过外出参观学习、企业实践锻炼、企业调查、个别访问等途径进行实施，

（2）课程实训：课程实训由各课程教学团队组织实施，教研室统一协调管理，根据课程教学需要集中或分散实施。课程实训由专职教师与企业兼职教师共同指导，以学校专职教师为主。

（3）岗位实习：由专业教学团队统一组织实施。岗位实习采用系上安排和学生自主选择的办法，确定岗位实习企业及岗位。系部召开实习学生动员会，统一部署安排实习工作。校企联合制定实习计划，安排实习内容，确定实习指导教师及学生毕业设计题目。以企业兼职教师为主，学院专职教师进行巡回检查及通过顶岗实习互联网指导平台进行指导的方式，及时解决实习当中存在的疑难问题。

### **3. 素质教育**

素质教育通过专门课程、专业实践活动、社会实践和课外活动等 4 种方式进行。

（1）公共课：通过开设思想政治理论、军训、就业指导、素质拓展训练、创新创业教育等课程，帮助学生系统掌握中国特色社会主义理论体系的基本原理，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强社会主义法制观念和组织纪律性，提高思想道德素质，培养学生爱岗敬业、团队协作和吃苦耐劳的精神。

（2）专业实践活动：通过课程综合实训、生产性综合实训和顶岗实习等专业实践活动，使学生在进行专业实践训练的同时，培养学生爱岗敬业精神，安全与质量意识，提高专业基本素质。

（3）社会实践：通过参加专业调研、参加专业技术推广、学生志愿者活动等各类社会活动，使学生了解社会，认识社会，树立正确的人生观、价值观，提高学生的语言表达能力、与人沟通能力和获得新知识、新技术与继续学习能力。

（4）课外活动：通过参加学生社团、集体活动、个人才能展示等课外活动，培养学生团结协作、乐于助人的观念，增强社会责任感和专业自信心。

### **（五）学习评价**

采取理论课程和实践课程评价为主，素质教育评价为辅的方式对学生学习进行评价。

公共基础课考核评价参照《河南林业职业学院课程考核与成绩管理办法》执行。

专业课程评价坚持育人导向、能力导向、实践导向和创新导向，以学生的专业核心素养培育为主线，注重对学生学习过程的全面评价，实现从考核“学习成绩”

向评价“学习成效”的转变。评价内容应涵盖课程基础知识、基本技能、专业能力、学习态度、参与度、学习能力、语言表达能力、理论应用于实践能力、创新能力等。采用以过程性评价为主的多样化评价方式，过程性评价在课程总成绩中的占比不应低于 70%。教师定期对学生过程性评价结果进行反馈，并将过程性评价记录存档，用于课程目标达成度分析和专业教学总结，为后续教学改进提供依据。

实践教学中，专业考察的评价采用过程评价和目标评价相结合的方式；课程实训和生产性综合实训由专职教师与企业兼职教师共同指导，以学校专职教师为主，根据实习任务完成情况、实习纪律要求和实习报告进行综合评价；岗位实习由校企共同管理，实行学校和企业共同考核机制，企业重点从学生工作任务完成情况及工作态度等方面考核，学校重点从巡回检查情况和实习报告等方面考核，并负责岗位实习综合成绩评定。

素质教育由辅导员或班主任负责，根据学生的参与情况和日常表现进行评价，并以此完成每学期素质教育课的成绩评定。

## **（六）质量管理**

### **1. 采用较为完整的质量监控与质量保障体系**

保障体系以学生为主，学校和企业多方参与。及时掌握和反馈教学过程及运行情况，全面掌握教学任务的实施状态，加强常规性检查和监控，保证教学工作顺利开展。同时，引入行业企业技术考核标准和职业资格认证体系，与企业共同制订涵盖所有实训项目的考核评价标准。通过公共文化基础课程、专业基础课程、专业技能课程、岗位实习和毕业（总结）评价 5 个环节对学生的职业能力水平、职业素养进行综合评价，注重对教学过程中的实践能力、创新意识等综合素质进行评价。过程中应不断改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。

### **2. 实习管理精细化**

开展校企合作，制定确定可行的实习目标，健全实习内容，丰富实习模式。如：按照企业具体工作设计出勤率、工作汇报、工作质量等考核标准，方便实习辅导教师全面掌握学生在企业的具体实习情况，根据实际问题进行有效的交流，实现教师教学目标，持续提升学生专业水平。

### **3. 建立毕业生跟踪反馈和社会评价机制**

为持续优化人才培养过程，精准把握社会需求变化，有效评估专业人才培养质量并实现闭环改进，本专业特建立系统化、常态化的毕业生跟踪反馈与社会评价机

制。重点跟踪毕业生在食品生产贮运企业、冷链物流公司、质量检测机构、食品营销与贸易企业等核心岗位的职业发展状况、能力匹配度及知识技能需求变化；收集用人单位对本专业毕业生在职业道德、专业素养、实践动手能力、解决问题能力、团队协作能力、学习创新能力等方面的评价与具体需求。定期形成《毕业生就业质量与人才培养质量分析报告》，全面评估培养目标的达成度、社会需求的适应度。将分析结果作为人才培养方案修订、课程体系优化、教学内容更新、教学方法改革、实践教学条件改善、师资队伍建设等工作的核心依据，确保专业建设与人才培养始终紧跟行业的技术进步与产业发展趋势，实现质量的持续改进与提升。

## 九、毕业要求

本专业学生在规定的学习期限内，修完专业人才培养方案规定的学习内容，修满规定学分，准予毕业。

本专业毕业学分规定为必修课程 87 学分（含军训及军事理论为 4 学分，劳动实践 1 学分），限定选修课程 31 学分，任意选修课程 6 学分，入学教育及专业考察 1.5 学分，竞赛实训课 2 学分，岗位实习与毕业设计（成果）31 学分。总计 158.5 学分。

鼓励学生参加食品安全管理师、食品质量管理师、标准化管理员、物流师、营销师等相关工种的职业技能鉴定和各类技能等级考核，取得相应职业资格证书和技术等级证书，获得相应学分；鼓励学生参加世界职业院校技能大赛食品与粮食赛道、全国食品加工业职业技能竞赛、中国国际大学生创新大赛、大学生职业规划大赛等各种竞赛、比赛、创新创业实践，获得相应学分；鼓励学生参加“三下乡”社会实践活动、“返家乡”社会实践活动、大学生志愿服务西部计划等志愿服务及其他社会公益活动，获得相应学分；鼓励学生发表论文、申请专利、参与教师科研课题，获得相应学分。其他依据《河南林业职业学院学生管理规定》执行。



## 十、附录

### 附录 1

#### 公共基础（必修）课程

##### 1. 思想道德与法治

课程编码	11010008				学分		3	
开设学期	1	总学时	48	理论学时	40	实践学时	8	
课程类型	(理论+实践)课							
职业能力要求	1. 具备良好的思想品德、心理素质; 2. 具备良好的职业道德,包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等; 3. 具备良好的团队协作、协调人际关系的能力; 4. 具备完善的法律知识和法治观念。							
课程目标	引导学生树立正确世界观、人生观、价值观,坚定中国特色社会主义理想信念。培养学生社会公德、职业道德、个人品德,提升道德判断与实践能 力,养成良好行为习惯。普及宪法及基本法律知识,增强学生法治观念与规则意识,使其能依法办事、维护权益。结合高职特点,助力学生明确职业责任,树立正确职业观,为成为合格技术技能人才奠定思想基础。							
项目/模块安排	模块一 时代之托 做担当民族复兴大任的时代新人 模块二 人生之思 确立高尚的人生追求 模块三 青春之歌 科学应对人生的各种挑战 模块四 理想之光 理想信念的内涵与作用 模块五 精神之钙 确立崇高科学的理想信念 模块六 强国之魂 中国精神的科学内涵和现实意义 模块七 家国情怀 弘扬新时代的爱国主义 模块八 精神引领 坚定社会主义核心价值观自信 模块九 知行合一 践行社会主义核心价值观的基本要求 模块十 传承之道 社会主义道德的形成及其本质 模块十二 向上向善 在实践中养成良好道德品质 模块十一 德行天下 社会主义道德的核心、原则及其规范 模块十四 良法善治 坚持全面依法治国 模块十五 法治之思 培养社会主义法治思维 模块十六 守法之路 依法行使权利与履行义务							
考核方式	1. 课程考核方式:采取过程性考核与结果性考核相结合,采用多元化评价体系,以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主。 2. 评价方式:注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核,强化过程考核、实践考核。 3. 成绩构成:课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%。							
考核方式及权重	考 核 方 式 及 重 重	过程性考核(60%)				结果性考核(40%)		
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试		
		10%	20%	20%	10%	40%		

	考 核 实施	根据学 生出勤 情况进 行考 评。	课堂提问、 抢答、主题 讨论、问卷 等课堂互动 参与情况。	个人+小 组等实践 性学习任 务的完成 情况。	各项作 业的完 成情况 进行考 评。	综合测试学生 重在考核学生 以理论认识问 题和分析问题 的能力。。
--	-----------	-------------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------------	---

## 2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程编码	11050001			学 分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	24	实践学时	8
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	1. 具备良好的思想品德、心理素质； 2. 具备良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等； 3. 具备良好的团队协作、协调人际关系的能力； 4. 具备坚定走社会主义道路的信念。						
课程目标	帮助学生正确认识马克思主义中国化的理论成果及其在指导中国革命和建设中的重要历史地位和作用，掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质，正确认识社会发展规律，认识国家的前途和命运，认识自己的社会责任，培养学生确立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性，承担起对大学生进行系统的马克思主义理论教育的任务。						
项目/模块 安排	模块一 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 模块二 毛泽东思想及其历史地位 模块三 新民主主义革命理论 模块四 社会主义改造理论 模块五 社会主义建设道路初步探索的理论成果 模块六 中国特色社会主义理论体系的形成发展 模块七 邓小平理论 模块八 “三个代表”重要思想 模块九 科学发展观 模块十 实践教学一：毛泽东诗词朗诵 模块十一 实践教学二：观看电影《建国大业》 模块十二 实践教学三：分享改革开放后身边的变化 模块十三 实践教学四：走进洛阳红色景点						
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主。 2. 评价方式：考核学生是否掌握了习近平新时代中国特色社会主义思想的理论内容，是否对国情、社情、民情、党情和世情有所了解，从而提高大学生的理论素养、提高分析解决问题的能力。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%						
	考核 方式 及 权 重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）	
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试	
		10%	20%	20%	10%	40%	

		考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况考评。	综合测试学生重在考核学生以理论认识问题和分析问题的能力。。
--	--	------	---------------	-----------------------------	---------------------	--------------	-------------------------------

### 3. 习近平新时代中国特色社会主义思想概论

课程编码	11040002			学分		3	
开设学期	3	总学时	48	理论学时	40	实践学时	8
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	1. 能树立正确的世界观、人生观和价值观； 2. 具备良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等； 3. 具备良好的团队协作、协调人际关系的能力； 4. 具备成为实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中国特色社会主义伟大事业合格接班人的信念。						
课程目标	增进学生对习近平新时代中国特色社会主义思想系统性科学性的把握,提高学习和运用蕴含于其中的世界观和方法论的自觉,提升以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴的使命感、责任感,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”、捍卫“两个确立”,立志听党话、跟党走、感党恩,厚植爱国主义情怀,把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。						
项目/模块安排	模块一 马克思主义中国化时代化的新飞跃 模块二 新时代坚持和发展中国特色社会主义 模块三 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 模块四 坚持党的全面领导 模块五 坚持以人民为中心 模块六 全面深化改革开放 模块七 推动高质量发展 模块八 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 模块九 发展全过程民主 模块十 全面依法治国 模块十一 建设社会主义文化强国 模块十二 以保障和改善民生为重点加强社会建设 模块十三 建设社会主义生态文明 模块十四 维护和塑造国家安全 模块十五 建设巩固国防和强大人民军队 模块十六 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 模块十七 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 模块十八 全面从严治党 模块十九 实践教学一：经典著作阅读 模块二十 实践教学二：热点分析 模块二十一 实践教学三：参观考察 模块二十二 实践教学四：作品展示						

考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核、实践考核。					
	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试
		10%	20%	20%	10%	40%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生重在考核学生以理论认识问题和分析问题的能力。。

2. 评价方式：学生通过本课程的学习，学生是否掌握了习近平新时代中国特色社会主义思想的理论内容，是否对国情、社情、民情、党情和世情有所了解，从而提高大学生的理论素养、提高分析解决问题的能力。

3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%。

#### 4. 形势与政策

课程编码	11030001			学分	1		
开设学期	1-4	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0
课程类型	理论课						
职业能力要求	1. 具备正确的世界观、人生观和价值观； 2. 具有爱国主义和社会主义觉悟； 3. 具有良好的职业素养； 4. 具备为实现中华民族的伟大复兴而奋发学习、健康成长的思想意识。						
课程目标	帮助学生全面、正确地认识党和国家当前所面临的政治、经济形势和国家发展所处的国际环境、时代背景，自觉拥护党的基本路线、重大方针和政策，深刻理解党和政府治国方略，积极关注社会热点、焦点问题，科学分析我国和平发展进程中的国际环境和社会特征，冷静思考国际阵营面对中国崛起的种种反应，主动增强实现中国特色社会主义现代化建设宏伟目标的国家荣誉感、社会责任感和民族自信心，刻苦学习、勤奋求实、不断进取、开拓创新、主动成才、报效祖国，全面实现中华民族伟大复兴。						
项目/模块安排	模块一 国内时政与政策解读 模块二 国际形势与外交战略 模块三 社会热点与价值引领 模块四 思想理论与形势分析方法						

考核方式	<p>1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核。</p> <p>2. 评价方式：主要考核学生马克思主义立场观点方法，掌握分析形势、理解政策的逻辑，提升对时政信息的辨别和解读能力，是否对国情、社情、民情、党情和世情有所了解，分析问题解决问题的能力。</p> <p>3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%</p>					
	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试
		10%	20%	20%	10%	40%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生重在考核学生以理论认识问题和分析问题的能力。。

## 5. 大学生心理健康教育

课程编码	11020001			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	<p>1. 能识别职业场景（如实习、技能竞赛、岗位任务）中的压力源，掌握情绪调节方法（如合理宣泄、正念放松），避免因压力或负面情绪影响职业任务执行与职业心态。</p> <p>2. 具备与同事、领导、客户等职业相关对象的沟通技巧，能处理职场中的合作、冲突等关系问题，快速适应不同职业环境的人际氛围。</p> <p>3. 具备从职业困境中恢复并持续投入的心理韧性。</p> <p>4. 清晰认知自身专业对应的职业角色（如技术岗、服务岗）的职责与要求，能协调“学生”到“职业人”的角色转变，避免因角色模糊或角色冲突产生心理困扰。</p>						
课程目标	<p>帮助高职学生树立科学心理健康观念，掌握基础心理调适方法，能识别自身与职业场景中的心理问题。引导学生精准认知专业对应的职业角色，缓解“学生-职业人”角色转变焦虑，提升职业压力与情绪管理能力。培养学生职场人际沟通、合作及冲突处理技巧，增强面对求职失败、技能不足等职业挫折的心理韧性。最终助力学生构建积极心理品质，既保障日常心理健康，又能以良好心态适配职业岗位要求，为顺利步入职场、实现职业发展奠定坚实心理基础。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 心理健康认知与自我探索</p> <p>模块二 情绪与压力管理</p> <p>模块三 职业人际关系与沟通</p> <p>模块四 职业挫折应对与心理韧性</p> <p>模块五 职业角色适应与生涯规划</p> <p>模块六 常见心理问题识别与求助</p>						

考核方式	<p>课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的方式。</p> <p>(1) 过程性考核方式</p> <p>1. 心理健康认知与自我探索模块：提交《自我认知分析报告》，结合性格、能力测评结果，分析自身特质与专业职业的适配性；课堂随机抽取学生分享报告核心观点。</p> <p>2. 情绪与压力管理模块：以小组为单位，模拟实习压力场景，展示情绪调节过程；课后提交《职业压力应对方案》，说明针对自身专业岗位压力的具体调节策略。</p> <p>3. 职业人际关系与沟通模块：分组进行职场沟通情景模拟（如与领导汇报工作、协调同事矛盾），现场展示沟通技巧；提交模拟过程的反思报告，总结沟通经验与改进方向。</p> <p>4. 职业挫折应对与心理韧性模块：设置“求职失败”“技能竞赛失利”等情境，学生现场阐述应对思路与行动计划；提交《职业挫折应对计划书》，明确自身可能面临的职业挫折及应对方法。</p> <p>5. 职业角色适应与生涯规划模块：提交《职业角色适应与生涯规划书》，结合职业角色要求制定规划；开展“我的职业蓝图”主题分享，学生上台讲解规划逻辑。</p> <p>6. 常见心理问题识别与求助模块：课堂进行案例分析，学生现场判断案例中心理问题类型并说明求助渠道；提交《心理问题识别与求助指南》，梳理常见问题表现及科学求助路径。</p> <p>(2) 结果性考核方式</p> <p>采用“综合作业+现场答辩”形式。学生需提交《个人职业心理健康成长手册》，整合六大模块学习成果，包含自我认知、压力应对、生涯规划等内容；随后进行现场答辩，回答关于手册内容、职业心理应对思路等问题，综合评估学生“说”“写”能力及课程知识应用水平。</p>					
	二、考核标准					
	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试
		10%	20%	20%	10%	40%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	评估学生将心理健康知识与职业发展需求结合的实践能力。

## 6. 应用文写作

课程编码	00030005			学分	2		
开设学期	1	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	<p>1. 掌握应用文写作的基本理论、常见文种的写作技巧及规范，具备在日常工作、学习及职业场景中的文书处理能力。</p> <p>2. 提升职业素养，能为未来就业及职业发展奠定基础。</p>						

	<p>3. 具备良好的语言表达能力和书写能力的职业素养,具备文化自信意识。</p> <p>4. 具有良好的处理信息能力,具备创新、竞争、合作的自主学习能力和团队合作精神。</p>																
课程目标	理解应用文的概念、分类、特点及写作规律,掌握行政公文、事务文书、经济文书、法律文书、日常应用文等核心文种的格式与规范要;能独立完成各类应用文的写作,具备材料分析、逻辑构建、规范表达等实践能力;提升职业场景中的文书处理与沟通能力;培养严谨务实的工作态度、团队合作精神及职业规范意识;增强人文素养与社会责任 感,结合思政教育树立正确职业价值观。																
项目/模块安排	模块一 应用文写作概述 模块二 学习期间应用文 模块三 求职期间应用文 模块四 就业期间应用文 模块五 日常生活应用文																
考核方式	<p>1. 课程考核方式:采取过程性考核与结果性考核相结合,采用多元化评价体系,以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主;以企业指导教师评价为辅。</p> <p>2. 评价方式:重点考查学生应用文写作能力以及不同场合的写作要求。</p> <p>3. 成绩构成: 课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%</p>																
	<table><tr><td rowspan="3">考核方式及权重</td><td colspan="4">过程性考核(60%)</td><td>结果性考核(40%)</td></tr><tr><td>出勤率</td><td>课堂互动</td><td>课堂实践</td><td>作业</td><td>综合测试</td></tr><tr><td>10%</td><td>20%</td><td>20%</td><td>10%</td><td>40%</td></tr></table>	考核方式及权重	过程性考核(60%)				结果性考核(40%)	出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试	10%	20%	20%	10%	40%
	考核方式及权重		过程性考核(60%)				结果性考核(40%)										
			出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试										
10%		20%	20%	10%	40%												
考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生对不同场景应用文写作要求的掌握及书写应用能力。												

## 7. 大学英语 1

课程编码	00050002			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	48	实践学时	16
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	<p>1. 掌握与高职院校学生生活和今后工作环境相关的词汇表达。</p> <p>2. 掌握基本的英语阅读技能。</p> <p>3. 树立文化自信意识,养成良好的职业道德素养。</p> <p>4. 具备创新、竞争、合作的自主学习能力和团队合作精神。</p>						
课程目标	系统学习英语基础语音、基础词汇、基本语法规则;了解中华文化和世界文化的基础知识,认识多元文化的重要性。能够进行简单的英语听说读写,完成日常基础沟通;掌握并运用基础的英语学习策略,如词汇记忆技巧、基础语法应用。						

项目/模块安排	模块一 Reception 模块二 Exposition 模块三 Travel 模块四 Transportation 模块五 Automation 模块六 Low-carbon Life 模块七 Fashion 模块八 Media				
考核方式	考核方式及权重	过程性考核（60%）			结果性考核（40%）
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业
		10%	20%	20%	10%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。

## 8. 大学英语 2

课程编码	00050057			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	20	实践学时	12
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	1. 能正确看待中西文化的差异，形成正确的世界观、人生观和价值观。 2. 具备英语自学的能力和未来可持续发展的能力。 3. 树立文化自信意识，养成良好的职业道德素养。 4. 具备创新、竞争、合作的自主学习能力和团队合作精神。						
课程目标	了解不同文化背景下的交流方式，学习跨文化交际的基本策略；扩大词汇量，掌握更复杂的语法结构，学习基础的英语语篇知识；提高英语听说读写能力，能够在多样化的语境中进行有效沟通；掌握并运用高级英语学习策略，如通过上下文理解词义、分析文章结构。						
项目/模块安排	模块一 Automobiles 模块二 Community Service 模块三 Financial Management 模块四 Food Processing 模块五 Advertising 模块六 Public Relations 模块七 Study Abroad 模块八 Career Planning						



考核方式	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试
		10%	20%	20%	10%	40%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。

## 9. 大学生职业发展与就业指导

课程编码	11010007			学分	2		
开设学期	4	总学时	38	理论学时	26	实践学时	12
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	1. 具备清晰的自我认知能力，能够通过分析自身兴趣、性格、价值观及能力特点做出个性化职业选择； 2. 掌握职业规划的系统方法，具备制定并落实个人职业发展计划的能力； 3. 具备信息收集与处理的能力，能够有效获取和分析行业动态、岗位需求及薪资水平等关键就业信息； 4. 精通简历撰写、面试应答及职场沟通等求职表达技巧，充分展现个人优势； 5. 具备职业适应的能力，包括心理调适、团队协作与时间管理等职场生存技能，确保能快速融入工作环境并持续发展。						
课程目标	课程旨在通过五个维度系统提升学生的职业发展能力：第一、着力增强职业规划意识，帮助学生认识职业规划的重要性并掌握具体规划方法；第二、重点提升职业探索能力，引导学生了解职业世界特征，掌握有效的探索途径；第三、注重求职技能的培养，通过简历撰写、面试技巧等训练提升就业竞争力；第四、强调职业道德、职业精神及团队协作等职业素养的塑造；第五、着眼于长远发展，帮助学生建立正确职业观念、明确发展目标，为其职业生涯奠定坚实基础。课程通过理论教学与实践训练相结合的方式，实现从职业认知到职业发展的全过程培养。						
项目/模块安排	1. 理论模块（13个） 模块一 启航——职业生涯规划导论与自我探索初识 模块二 知己——深度自我认知与职业价值观探索 模块三 知彼——职业世界认知与信息收集方法 模块四 对话——职业访谈与专业技能认知实践 模块五 决策——生涯决策与目标设立 模块六 规划——撰写个人职业生涯规划书。 模块七 评估与调整——职业规划的评估与反馈 模块八 核心能力——职业通用能力训练（团队与沟通） 模块九 求职准备——就业政策、权益与信息分析 模块十 敲门砖——AI 赋能下的简历制作技巧 模块十一 实战演练——求职面试全方位攻略 模块十二 决胜时刻——模拟面试实战工作坊 模块十三 签约与启航——就业手续办理与职场适应						

	<div>2. 实践模块（6个）</div> <div>模块十四 成果展示与大赛预热——职业规划大赛模拟</div> <div>模块十五 职业素质拓展训练。沟通演练、情景模拟、团队合作</div> <div>模块十六 模拟招聘会实战。全流程求职演练（投递-面试-反馈）</div> <div>模块十七 简历制作大赛</div> <div>模块十八 就业信息检索竞赛</div> <div>模块十九 职场角色扮演</div>																								
考核方式	<div>1. 总体说明</div> <div>本课程考核采用过程性考核（形成性评价）为主的方式。考核覆盖课前预习、课中参与、课后实践全环节，综合考查学生的知识掌握、能力提升与素养养成。评价主体多元化，融合教师评价、学生自评与互评、企业专家/平台评价，并充分体现“课赛融合”特点，将大学生职业规划大赛、简历大赛等赛事参与度与成绩纳入考核体系，重点突出学生“能说”（口头表达、面试应对）与“会写”（规划书、简历撰写）的核心能力。</div> <div>2. 考核项目与占比</div> <table><tr><th>考核项目</th><th>评价主体</th><th>占比（%）</th></tr><tr><td>课堂表现与课程参与度</td><td>教师+平台</td><td>10</td></tr><tr><td>个人职业生涯规划书</td><td>教师+学生</td><td>20</td></tr><tr><td>个人简历</td><td>教师+企业</td><td>20</td></tr><tr><td>模拟面试</td><td>教师+企业</td><td>20</td></tr><tr><td>实践项目</td><td>教师+学生+企业</td><td>20</td></tr><tr><td>职业规划/简历大赛参与度</td><td>教师</td><td>10</td></tr><tr><td>职业规划/简历大赛获奖</td><td>教师</td><td>10（加分）</td></tr></table>	考核项目	评价主体	占比（%）	课堂表现与课程参与度	教师+平台	10	个人职业生涯规划书	教师+学生	20	个人简历	教师+企业	20	模拟面试	教师+企业	20	实践项目	教师+学生+企业	20	职业规划/简历大赛参与度	教师	10	职业规划/简历大赛获奖	教师	10（加分）
	考核项目	评价主体	占比（%）																						
	课堂表现与课程参与度	教师+平台	10																						
	个人职业生涯规划书	教师+学生	20																						
	个人简历	教师+企业	20																						
	模拟面试	教师+企业	20																						
	实践项目	教师+学生+企业	20																						
	职业规划/简历大赛参与度	教师	10																						
	职业规划/简历大赛获奖	教师	10（加分）																						

## 10. 大学生生态文明教育

课程编码	01010005			学分	1		
开设学期	1	总学时	16	理论学时	10	实践学时	6
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	<p>1. 具备良好的职业能力和生态文明意识；</p> <p>2. 具有良好的生态文明行为和生态文明建设能力；</p> <p>3. 能聚焦国家乡村振兴战略和产业发展急需，结合自身专业找到服务于生态文明建设的方法和渠道；</p> <p>4. 具备“专业+乡村产业”的多样态技能；</p> <p>5. 具有自然生态素养、家国责任担当、乡村创业愿景。</p>						
课程目标	<p>掌握习近平生态文明思想、生态文明的内涵、特征、时代与环境、生态文明的内容及建设原则。能通过学习、阅读、实践等认识到人类活动对环境的影响，增强生态意识，践行大学生生态文明职责；能在日常生活中养成节约的习惯，如减少用水、用电，减少食物浪费，选择环保的交通方式等；能通过实践活动如植树造林、清理垃圾、推广节能减排，提高资源利用效率等，以实际行动改善环境；能通过社交媒体、校园论坛等方式宣传绿色生活的理念，鼓励新时代的大学生可以积极参与到生态文明建设中来，为保护地球环境做出贡献。</p>						

项目/模块 安排	<p>1. 理论模块：生态文明教育线上学习</p> <p>项目一 生态文明——美丽中国梦的基石</p> <p>项目二 生态文明的理论基础：生态学基本原理</p> <p>项目三 生物多样性视角下的生态文明之路</p> <p>项目四 多功能农业与美丽乡村建设</p> <p>项目五 循环经济与低碳农业</p> <p>项目六 生态城市：中国城镇化建设的必然选择</p> <p>项目七 生态林业：生态文明需要“生态树”</p> <p>项目八 森林生态旅游：释放山村发展正能量</p> <p>2. 实践模块：生态文明教育研学基地实践教学</p> <p>项目一 洛阳周边生态文明乡村、美丽乡村实践活动</p> <p>项目二 洛阳周边乡村振兴基地实践活动</p> <p>项目三 洛阳周边生态农业基地、生态林果业基地实践活动</p> <p>项目四 孟津湿地生态建设调查</p> <p>各专业根据情况安排 1 天，完成 1-2 个项目调研实践。</p>
考核方式	<p>本课程为考查课；考核方式为线上学习、专项实践活动考核相结合；线上学习占 40%，专项实践活动表现及调查报告质量 60%；本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>

## 11. 信息技术与人工智能

课程编码	03020002			学分	2		
开设学期	1	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	<p>1. 掌握计算机基础知识、操作系统及办公软件（如 WPS）的基本操作技能，理解并初步应用信息技术与人工智能的基础知识；</p> <p>2. 具备基本的信息处理能力、数字化办公能力和对人工智能应用的初步认知；</p> <p>3. 掌握 AI 工具在学术研究、内容创作、数据分析等场景中的创新应用方法，能够在今后的学习和职业发展中熟练使用信息工具，提高工作效率；</p> <p>4. 具备适应智能化社会发展需求的基础职业能力。</p>						
课程目标	<p>本课程旨在引导学生掌握计算机基础知识、操作系统与办公软件的基本操作技能，理解信息技术与人工智能的基本概念与应用，提升信息处理与智能工具使用能力；通过实践训练，增强学生解决实际问题的能力，培养良好的信息素养、技术伦理意识与团队协作精神，为后续专业学习和未来从事数字化与智能化相关工作打下坚实基础。</p>						
项目/模块 安排	<p>模块一 操作系统基础</p> <p>模块二 文本处理技能训练</p> <p>模块三 表格处理与数据计算</p> <p>模块四 演示文稿制作与展示技巧</p> <p>模块五 网络与信息安全基础</p> <p>模块六 人工智能基础认知</p> <p>模块七 人工智能应用</p>						

考核方式	<p>本课程采用过程性考核与终结性考核相结合的方式，注重学生学习过程中的实践能力和综合应用能力，突出职业技能导向，体现“教、学、做”一体化特点。</p> <p>一、过程性考核（占比 60%）</p> <p>用于评估学生的学习过程、任务完成情况与课堂表现，重点考查技能掌握与学习态度。</p> <p>1. 平时作业与项目任务（30%）：每个模块设计对应的任务或项目，评估完成情况、正确性与规范性。</p> <p>2. 课堂表现与技能实操（20%）：包括技能训练环节表现、课堂互动、协作情况、出勤率等。</p> <p>3. 阶段性测验与小测试（10%）：覆盖基础知识、办公软件操作、AI 应用基础等内容，检验阶段学习效果。</p> <p>二、终结性考核（占比 40%）</p> <p>用于评估学生对课程内容的整体掌握与综合运用能力。</p> <p>1. 期末学习成果展示（20%）：采取分组或个人展示形式，考查计算机基础知识、操作系统概念、人工智能认知等掌握情况。</p> <p>2. 期末技能考核（20%）：模拟办公或 AI 应用情境，进行文档排版、数据处理、图表生成或智能识别操作任务。</p>						

## 12. 体育 1、2

课程编码	040601、040602			学分	4		
开设学期	1、2	总学时	70	理论学时	10	实践学时	60
课程类型	（理论+实践）课程						
职业能力要求	<p>1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法；</p> <p>2. 通过体育课程学习能够结合自身专业发展，深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用来规避职业因素带来的运动损伤以及其他疾病；</p> <p>3. 全面提升综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，成为社会高素质技术技能人才服务社会。</p>						
课程目标	<p>使学生能够了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自身身体健康状况。能分析自己专业岗位工作的职业体能需求、职业危害与职业病，能通过针对性的训练有效提升职业身体素质，能运用运动手段有效避免职业危害和辅助治疗职业病。具备良好的体育道德和合作精神；能正确处理竞争与合作的关系。形成良好的体育锻炼习惯，掌握 1-2 项运动的基本技能与科学锻炼的方法。</p>						
项目/模块安排	<p>专题一 力量素质练习</p> <p>专题二 耐力素质练习</p> <p>专题三 速度素质练习</p> <p>专题四 灵敏度、柔韧度素质练习</p> <p>专题五 运动损伤、职业疾病预防</p> <p>专题六 技术类素质练习</p>						

考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考核相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业状况、期末考核等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考核 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>
------	--

## 附录 2

## 公共选修课程

## 1. 公共艺术

课程编码	10030001				学分		2	
开设学期	1	总学时	32	理论学时	12	实践学时	20	
课程类型	(理论+实践) 课							
职业能力要求	1. 能够对不同类型的艺术作品进行深入分析，理解其艺术风格、表现手法和创作意图； 2. 具备对艺术作品的审美判断力，能够从专业角度评价作品的艺术价值； 3. 了解中外艺术发展的历史脉络，能够将历史知识应用于作品分析中； 4. 能够识别不同历史时期和地区的艺术风格和流派，并理解其特点； 5. 通过艺术鉴赏，激发创意思维，为个人创作或设计提供灵感来源； 6. 能够将鉴赏过程中获得的启发应用于个人创作或设计实践中，进行创新尝试； 7. 能够将艺术鉴赏知识与其他学科如文学、电影、音乐等相结合，丰富个人创作或设计的内涵； 8. 理解不同文化背景下的艺术作品，促进跨文化创作或设计的交流与融合； 9. 了解艺术创作的相关技术，如绘画、雕塑、摄影等，能够从技术角度鉴赏艺术作品； 10. 能够将鉴赏中学习到的技术知识应用于个人创作或设计，提高作品质量； 11. 具备良好的职业道德，对艺术持有尊重和责任感； 12. 具备良好的团队协作能力。							
课程目标	本课程旨在通过多元化教学模块，提升学生的艺术鉴赏能力、创新思维及综合艺术素养。学生将掌握音乐、美术、舞蹈、戏剧、电影艺术的基础知识与鉴赏技巧，通过实践项目锻炼创作能力与团队协作能力。课程强调理论与实践相结合，鼓励学生发挥个性，勇于表达，最终培养出具有深厚艺术底蕴和创新精神的复合型人才。							
项目/模块安排	模块一 音乐艺术鉴赏（音乐史迹追踪、名曲赏析会、音乐创作工坊） 模块二 美术艺术彩绘视界（名画复刻挑战、风格探索展、美术馆实地探访） 模块三 舞蹈艺术舞动灵魂（舞蹈流派工作坊、情感舞蹈创作） 模块四 戏剧艺术舞台人生（剧本研读会、戏剧创作工坊、） 模块五 电影艺术光影梦想（电影大师课、经典电影解析、微电影创作） 模块六 艺术鉴赏报告/创意作品展览							
考核方式	考核方式及权重	过程性考核（60%）					结果性考核（40%）	
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试		
		10%	20%	20%	10%	40%		
	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主；以企业指导教师评价为辅。 2. 评价方式：重点考查学生应用文写作能力以及不同场合的审美能力。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%。							

	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。	
--	------	---------------	-----------------------------	---------------------	----------------	------------------------------	--

## 2. 高等数学

课程编码	040206			学分	2		
开设学期	1	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0
课程类型	理论课						
职业能力要求	<p>1. 能够运用函数、极限与连续的知识,理解环境工程中一些渐进变化过程及稳定状态,如污染物降解过程的极限情况、生态系统在一定条件下的稳定性分析。利用导数和微分知识,计算环境工程中的变化率问题,等等;</p> <p>2. 能够运用数学方法进行抽象、简化和分析复杂的环境工程实际问题,提出合理的解决方案。例如在环境工程项目的规划与设计,运用数学优化方法,对工程参数进行优化,以实现成本最小化、效益最大化或环境影响最小化的目标;</p> <p>3. 具备数学创新思维,能在食品贮运与营销领域中探索新的数学应用方法和技术。</p>						
课程目标	<p>高职高等数学课程围绕高职教育“以就业为导向、以能力为本位”的核心定位,旨在实现多维度育人价值:其一,帮助学生系统掌握函数、极限、微分、积分、微分方程等核心数学知识,构建完整的数学知识框架,理解数学概念的本质与内在逻辑,为后续专业课程学习奠定坚实的数学理论基础;其二,注重培养学生的数学应用能力,引导学生学会运用数学思维分析问题、借助数学方法解决实际问题,例如通过建立数学模型处理专业领域中的数据计算、优化决策、规律预测等问题,提升数据处理、逻辑推理与抽象思维能力;其三,紧密对接职业岗位要求,结合食品贮运与营销的职业场景,将数学知识与专业技术、岗位任务深度融合,使学生能够熟练运用数学工具解决职业工作中的实际难题,增强职业竞争力;其四,在课程教学中渗透数学文化与科学素养教育,培养学生严谨求实的治学态度、精益求精的工匠精神以及创新意识,让学生在运用数学知识的过程中,形成科学的思维方式与解决复杂问题的综合能力,为终身学习与职业发展提供持续动力。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 函数、极限与连续</p> <p>项目二 导数与微分</p> <p>项目三 导数的应用</p>						
考核方式	<p>1. 平时成绩 (50%)</p> <p>课堂表现 (15%): 包括出勤情况、课堂参与度、回答问题的积极性和准确性等。教师利用学习通通过课堂记录和观察进行评价。</p> <p>作业完成情况 (20%): 布置与课程内容紧密相关的作业,包括书面作业、在线作业和实践作业。作业要求学生独立完成,教师认真批改并及时反馈,根据作业的完成质量、正确性和规范性进行评分。</p> <p>小组项目 (15%): 组织学生进行小组项目,以环境工程实际问题为背景,运用所学数学知识进行分析和解决。小组需提交项目报告,详细阐述问题分析过程、数学模型建立、求解方法和结果讨论。教师根据小组报告质量、小组协作情况以及小组汇报表现进行综合评价。</p> <p>2. 期末考试成绩 (50%)</p> <p>期末考试采用口试考试形式,考试时间为 90 分钟。口试内容为函数、</p>						

	极限与连续、导数及导数的应用。考试内容难度适中，既有考查基础知识的题目，也有一定难度的综合性题目，以区分不同层次学生的学习水平。
--	--

### 3. 大学英语（拓展模块）

课程编码	00520004			学分	2		
开设学期	4	总学时	32	理论学时	20	实践学时	12
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	1. 掌握高职院校学生专升本英语词汇语法句法 2. 掌握英语阅读理解完型填空翻译和写作的基本技能。 3. 树立文化自信意识，养成良好的职业道德素养。						
课程目标	系统学习英语基础语音、基础词汇、基本语法规则；了解专升本英语基础知识和升本的重要性。能够完成英语听说读写，完成英语阅读翻译及写作；掌握并运用基础的英语学习策略，如词汇记忆技巧、基础语法应用。						
项目/模块安排	模块一 基本词汇 语法和句法 模块二 同步单元练习 模块三 同步测试卷 模块四 专升本必刷 2000 题 模块五 历年真题汇编 模块六 河南专升本英语圈定考点分析 模块七 精选必刷题选讲						
考核方式	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）	
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试	
		10%	20%	20%	10%	40%	
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。	

### 4. 体育 3

课程编码	040603			学分	2		
开设学期	4	总学时	38	理论学时	8	实践学时	30
课程类型	（理论+实践）课程						
职业能力要求	1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法； 2. 能深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用来规避职业因素带来的运动损伤以及其他疾病； 3. 具备全面的综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，成为社会高素质技术技能人才服务社会。						



课程目标	使学生能够了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自我身体健康状况。能分析自己专业岗位工作的职业体能需求、职业危害与职业病，能通过针对性的训练有效提升职业身体素质，能运用运动手段有效避免职业危害和辅助治疗职业病。具备良好的体育道德和合作精神；能正确处理竞争与合作的关系。形成良好的体育锻炼习惯，掌握 1-2 项运动的基本技能与科学锻炼的方法。
项目/模块安排	专题一 专选体育课程介绍 专题二 专选体育课程技术练习 专题三 专选体育课程基本素质练习
考核方式	考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考核相结合。 评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考核等。 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考核 40%。 评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。

## 5. 音乐鉴赏

课程编码	10030005			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	1. 审美能力 提升音乐审美能力，能够从艺术的角度去感知和欣赏自然美、生态美，能够在林业技术专业工作中融入美学元素； 2. 生态文明理念 注重生态保护和可持续发展，能够积极践行生态文明理念。 3. 跨学科运用能力 拓宽知识面，能够运用多学科的知识视角综合分析和解决问题； 4. 综合素质 形成创新思维、团队协作能力、沟通能力和自我学习能力等综合素质。						
课程目标	本课程旨在使学生系统了解黄河流域民族民间音乐的历史背景、地域特色、风格技法及代表作品，掌握音阶、节奏、和声等基础乐理，并理解音乐与生态、林业劳动等多学科联系（知识目标）；培养学生对民族音乐的鉴赏、分析与评价能力，具备初步的民族乐曲编写、合唱或乐器演奏技能，并能将音乐元素运用于林业相关宣传、教育和文旅项目中（能力目标）；引导学生增强文化认同与生态价值观，树立尊重自然、诚信尽责的职业道德观念（素质目标）。						
课程主要内容	课程以黄河流域生态环境高质量保护角度出发，把中华优秀传统文化教育作为学校美育培根铸魂的基础，引导学生结合专业知识，从艺术视角参与艺术活动，使学生在艺术感知、审美鉴赏、创意表达和文化理解与传承等课程核心素养方面，提升学生人文素养和职业素质，帮助学生更好地成长和发展。						
项目/模块安排	模块 1: 黄河之水天上来——青海民歌鉴赏 模块 2: 黄河九曲第一湾——四川山歌鉴赏 模块 3: 百里黄河风情线——甘肃群众歌曲鉴赏 模块 4: 塞北江南旧有名——宁夏花儿鉴赏 模块 5: 三面黄河一面城——内蒙古祝酒歌鉴赏						

	模块 6:黄河西来决昆仑——陕西船夫号子鉴赏 模块 7:千里黄河一壶收——山西民歌鉴赏 模块 8:黄河落天走东海——山东小调鉴赏 模块 9:一碗河水半碗沙——河南民俗歌曲鉴赏																						
考核方式	<p>1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主；以企业指导教师评价为辅。</p> <p>2. 评价方式：重点考查学生应用文写作能力以及不同场合的审美能力。</p> <p>3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%。</p> <table><tr><th rowspan="3">考核方式及权重</th><th colspan="4">过程性考核 (60%)</th><th>结果性考核 (40%)</th></tr><tr><th>出勤率</th><th>课堂互动</th><th>课堂实践</th><th>作业</th><th>综合测试</th></tr><tr><td>10%</td><td>20%</td><td>20%</td><td>10%</td><td>40%</td></tr><tr><td>考核实施</td><td>根据学生出勤情况进行考评。</td><td>包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。</td><td>个人+小组等实践性学习任务的完成情况。</td><td>各项作业的完成情况进行考评。</td><td>综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。</td></tr></table>	考核方式及权重	过程性考核 (60%)				结果性考核 (40%)	出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试	10%	20%	20%	10%	40%	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。
考核方式及权重	过程性考核 (60%)				结果性考核 (40%)																		
	出勤率		课堂互动	课堂实践	作业	综合测试																	
	10%	20%	20%	10%	40%																		
考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况进行考评。	综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。																		

## 6. 舞蹈鉴赏

课程编码	10030002			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	<p>1. 价值观塑造: 要求学生在思想上积极向上, 树立正确的世界观、人生观和价值观, 具备良好的道德品质和社会责任感。通过学习使酒店管理的学生感受美、追求美、评判美, 有效地促进个性的发展, 从而健全人格。</p> <p>2. 知识储备: 要求酒店管理专业学生掌握舞蹈学习的基本方法, 能够识别不同舞种(如芭蕾舞、古典舞、民族舞等)的风格特征, 通过学习提高学生的韵律感、节奏感和身体的协调能力。引导酒店管理专业学生自觉地加入到培养自身形体美的行列, 在形体训练中增强身体素质, 更加完善自己的体型, 提高自我表现力和表演能力, 培养学生的自信心、高雅气质和良好风度, 培养学生“美的意识”, 使其养成注重形体美的习惯, 以适应酒店行业对多元化人才的需求。</p> <p>3. 实践能力: 要求酒店管理专业的学生具备较强的实践能力, 鼓励学生参与舞蹈实践, 通过亲身示范、自主体验等方式, 增强学生对舞蹈艺术的直观感受和理解, 培养学生的团结协作精神、礼仪修养和良好的职业道德。</p> <p>4. 综合素质: 要求酒店管理专业的学生在舞蹈鉴赏的培养过程中, 注重提升自身的综合素质, 如舞蹈、艺术审美和鉴赏能力, 以及良好的职业道德、服务意识、创新意识和团队协作精神等, 能够适应社会发展的变化和 demand, 为其未来的职业发展打下坚实的基础。</p> <p>5. 社会责任感: 帮助学生增长社会、文化知识、自然知识, 为酒店行业培养具有多元化才能和良好职业素养的优秀人才贡献自己的力量。</p>						
课程目标	舞蹈鉴赏课程是高等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是: 通过舞蹈赏析和舞蹈实践活动, 使酒店管理专业的学生了解或掌握舞蹈专业的基本理论、舞蹈基本技术知识和实践技能, 改善学生形体方面的问						

	题, 克服学生害羞、胆怯的心理, 提高他们的自我表现力、表演能力和鉴赏美的能力, 培养酒店管理专业学生的自信心。引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观, 增强文化自觉与文化自信, 丰富学生人文素养与精神世界, 培养学生艺术欣赏能力, 提高学生文化品位和审美素质, 培育学生职业素养、创新能力与合作意识。				
项目/模块安排	模块一: 芭蕾舞鉴赏 第一讲 芭蕾舞鉴赏 第二讲 芭蕾舞基础训练 第三讲 形体训练(一) 第四讲 形体训练(二) 模块二: 中国古典舞鉴赏 第五讲 中国古典舞鉴赏 第六讲 中国古典舞基础训练(一) 第七讲 中国古典舞基础训练(二) 第八讲 中国古典舞身韵——提组合 第九讲 中国古典舞身韵——沉组合 第十讲 中国古典舞身韵——冲组合 第十一讲 中国古典舞身韵——靠组合 第十二讲 中国古典舞舞蹈学习 模块三: 中国民族民间舞鉴赏 第十三讲 中国民族民间舞鉴赏 第十四讲 中国民族民间舞——傣族 第十五讲 中国民族民间舞——维族 第十六讲 中国民族民间舞——藏族 模块四: 复习与考核 第十七讲 复习 第十八讲 期末考试				
考核方式	1. 课程考核方式: 采取过程性考核与结果性考核相结合, 采用多元化评价体系, 以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主; 以企业指导教师评价为辅。 2. 评价方式: 重点考查学生应用文写作能力以及不同场合的审美能力。 3. 成绩构成: 课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%。				
	考核方式及权重	过程性考核(60%)			结果性考核(40%)
		出勤率	课堂互动	课堂实践	作业
		10%	20%	20%	10%
	考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况 进行考评。
					综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。

## 7. 美术鉴赏

课程编码	10030006				学分		2																
开设学期	2	总学时	32	理论学时	12	实践学时	20																
课程类型	(理论+实践) 课																						
职业能力要求	<p>一、艺术鉴赏能力</p> <p>1. 作品分析能力: 能够对艺术作品进行深入分析, 理解其艺术风格、表现手法和创作意图。</p> <p>2. 审美评价能力: 具备对艺术作品的审美判断力, 能够从专业角度评价作品的艺术价值。</p> <p>二、艺术史知识应用能力</p> <p>1. 历史脉络掌握: 了解中外美术发展历史, 特别是艺术艺术的发展历程, 能够将历史知识应用于作品分析中。</p> <p>2. 风格流派识别: 能够识别不同历史时期和地区的艺术艺术风格和流派, 并理解其特点。</p> <p>三、创意启发与创新能力</p> <p>1. 创意思维激发: 通过美术鉴赏, 激发生思维, 为艺术创作提供灵感来源。</p> <p>2. 创新实践能力: 能够将鉴赏过程中获得的启发应用于实践中, 进行创新尝试。</p> <p>四、跨学科融合能力</p> <p>1. 跨领域知识应用: 能够将美术鉴赏知识与其他学科如文学、电影、音乐等相结合, 丰富艺术作品的内涵。</p> <p>2. 跨文化沟通能力: 理解不同文化背景下的美术作品, 促进跨文化艺术作品的创作与交流。</p> <p>五、技术理解与应用能力</p> <p>1. 专业认知: 了解各专业的相关技术, 如绘画、动画、特效等, 能够从技术角度鉴赏艺术作品。</p> <p>2. 技术实践能力: 能够将鉴赏中学习到的技术知识应用于, 提高作品质量。</p> <p>六、职业素养与团队协作能力</p> <p>1. 职业责任感: 具备良好的职业道德, 对艺术艺术持有尊重和责任感。</p> <p>2. 团队协作能力: 在鉴赏和创作过程中, 能够与他人有效沟通, 进行团队协作。</p>																						
课程目标	通过六大模块的实践学习, 使学生掌握美术鉴赏基础, 了解中外美术史及艺术艺术发展脉络; 通过艺术展览、沙龙等形式提升鉴赏能力; 技术体验与创作实践则深化对艺术技术与艺术表现的理解; 经典作品鉴赏与研讨培养批判性思维; 最终, 在艺术创作大赛与成果展示中, 实现个人艺术艺术技能的飞跃, 全面促进学生在艺术艺术领域的综合素养与创新能力。																						
项目/模块安排	<p>专题一 启程: 美术鉴赏基础训练营 (美术馆之旅、工作坊)</p> <p>专题二 穿越: 中外美术史探索之旅 (艺术发展时间线制作、主题演讲)</p> <p>专题三 漫游: 艺术鉴赏嘉年华 (艺术展览、鉴赏沙龙)</p> <p>专题四 揭秘: 艺术表现工作坊 (技术体验日、创作实践)</p> <p>专题五 致敬: 经典艺术作品鉴赏与研讨 (经典回顾、艺术评论家)</p> <p>专题六 飞跃: 艺术实践与体验舞台 (艺术创作大赛、成果展示会)</p>																						
考核方式	<p>1. 课程考核方式: 采取过程性考核与结果性考核相结合, 采用多元化评价体系, 以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主; 以企业指导教师评价为辅。</p> <p>2. 评价方式: 重点考查学生应用文写作能力以及不同场合的写作要求。</p> <p>3. 成绩构成: 课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%</p> <table><tr><td rowspan="3">考核方式及权重</td><td colspan="4">过程性考核 (60%)</td><td>结果性考核 (40%)</td></tr><tr><td>出勤率</td><td>课堂互动</td><td>课堂实践</td><td>作业</td><td>综合测试</td></tr><tr><td>10%</td><td>20%</td><td>20%</td><td>10%</td><td>40%</td></tr></table>							考核方式及权重	过程性考核 (60%)				结果性考核 (40%)	出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试	10%	20%	20%	10%	40%
考核方式及权重	过程性考核 (60%)				结果性考核 (40%)																		
	出勤率	课堂互动	课堂实践	作业	综合测试																		
	10%	20%	20%	10%	40%																		

		考核实施	根据学生出勤情况进行考评。	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。	个人+小组等实践性学习任务的完成情况。	各项作业的完成情况 进行考评。	综合测试学生的分析能力、报告的质量、分析深度、鉴赏能力。	
--	--	------	---------------	-----------------------------	---------------------	--------------------	------------------------------	--

## 专业基础课程

## 1. 食品生物化学

课程编码	09020001			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	1. 能够运用相关知识分析食品在人体内的变化及伴随的能量变化。 2. 能够运用食品生物化学的知识对实验结果进行分析解释,并得出有效结论。在实验过程中能够独立思考,及时发现并解决问题,如实验失败的原因分析、实验条件的优化等。 3. 能够能够在团队合作中发挥个人优势,共同解决复杂问题。 4. 遵守职业道德规范,对工作认真负责,确保实验数据的准确性和可靠性。具备较强的责任心和敬业精神,能够积极应对工作中的挑战和压力。						
课程目标	使学生了解食品中的主要营养成分、功能成分、色素、天然毒性成分及污染物;熟悉食品中蛋白质、脂类、碳水化合物、酶类等主要成分的物理化学性质;掌握食品中蛋白质、脂类、碳水化合物、酶类在食品加工利用过程中的变化机制及作用。养成良好的学习习惯和学习方法,具备分析问题和解决问题的能力。养成学生“专注认真,热爱劳动”劳模精神和职业素养。养成学生细心观察实验能力、科学严谨的实验态度,安全操作实验意识和规范操作实验技能,强化责任意识,增强学生职业荣誉感。						
项目/模块安排	模块一 碳水化合物 模块二 脂类 模块三 蛋白质 模块四 酶 模块五 维生素 模块六 矿物质 模块七 食品中的色香味 模块八 食品添加剂						
考核方式	评价方式:课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主,立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成,其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价,项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例:学习通活动经验值(20%)+单元测试(30%)+项目实训(50%)						

## 2. 食品微生物基础

课程编码	09020087			学分	4		
开设学期	2	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 具备扎实的食品微生物专业知识，了解微生物引起的食品污染引起的检测方法和标准。</p> <p>2. 熟练掌握微生物培养、检测基本操作、仪器设备的使用和维护、数据处理和分析等方面的技能。能够准确地进行样品采集、处理和分析，并能够根据实验结果做出正确的判断和结论。</p> <p>3. 具备高度的职业素养，认真对待每一个样品，确保检测结果的准确性和可靠性，同时需要遵守职业道德和行业规范。</p> <p>4. 具备坚持持续学习的能力，能够不断更新食品安全法律法规和微生物检测技术，关注最新的食品安全动态和技术进展，积极参加培训，提高自己的专业水平。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握微生物的基本形态特征、生理特性、分类、营养与代谢、生长与繁殖及环境条件的关系的基本概念和理论，能够恰当地分析、表述沟通相应的食品问题，并将其用于食品加工工业中。能够根据微生物的生物学特性、污染食品的微生物来源，分析有害微生物等对食品工业危害性，提出相应问题的解决方案，有效控制食品腐败变质。了解在食品制造中的主要微生物的特性及其作用，并了解各种酿造食品或发酵食品的生产工艺。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 微生物形态观察技术</p> <p>模块二 消毒和灭菌技术</p> <p>模块三 食品微生物应用技术</p> <p>模块四 环境和食品中微生物的检验</p> <p>模块五 食品微生物酿造技术</p> <p>模块六 腐败微生物和食品保藏技术</p> <p>模块七 食物中毒及其控制技术</p>						
考核方式	<p>本课程采用过程性评价的方式，旨在全程跟踪、动态评价学生对食品微生物核心知识、关键技能及职业素养的掌握与应用能力，突破单一期末笔试局限，强调学习过程的投入度、技能的熟练度、问题的分析解决能力以及安全规范意识。</p> <p>过程性评价（100%）= 模块化实操技能考核（50%）+ 实验报告与案例分析报告（20%）+ 课堂表现与阶段性测验（20%）+ 任务驱动型评估（10%）</p> <p>重点评价动手操作能力（核心）、问题分析与解决能力、知识应用能力、安全规范意识、沟通协作能力。考核内容紧密围绕七个教学模块的核心目标，确保学习成果有效达成。</p>						

### 3. 食品营养与健康

课程编码	09020086			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	(理论+实践)课程						
职业能力要求	<p>1. 能够结合岗位实际需求（如社区健康服务、餐饮配餐等），熟练运用营养学知识分析营养与健康相关实际问题（如特定人群膳食失衡），并制定可操作的解决方案（如个性化膳食计划）。</p> <p>2. 能够结合《中国居民膳食指南》等行业规范，评价营养学领域的信息和观点（如网络营养谣言），辨别真伪并形成符合岗位需求的批判性思维，避免误导实践操作。</p> <p>3. 能够熟练使用岗位常用膳食调查方法（如 24 小时回顾法），准确处理和分析调查数据，提取关键信息并生成符合岗位要求的营养评估报告（如社区居民营养状况报告）。</p> <p>4. 能够针对常见营养相关问题（如肥胖），结合岗位场景（如餐饮减脂餐设计）制定具体可执行的干预策略（如减重食谱）。</p> <p>5. 能够针对不同服务对象（如社区老年人），用通俗语言和岗位实用载体（如食谱手册、宣传海报、演示文稿）清晰传达营养学知识和健康理念，确保沟通效果。</p> <p>6. 能够在团队任务中（如集体设计特定人群配餐方案）明确分工、协作配合，高效完成岗位相关项目，提升团队协作能力和基层任务协调能力。</p> <p>7. 能够主动关注行业新技术、新规范（如新版《中国居民膳食指南》、食品营养检测新方法），及时更新知识结构，适应岗位技能升级需求。</p> <p>8. 能够跟踪营养学领域及行业发展动态（如功能性食品研发趋势、社区健康服务新模式），持续学习实用知识和技能，确保职业能力与行业岗位要求同步提升。</p>						
课程目标	<p>通过系统教学，使学生掌握营养素的定义、功能及食物来源，熟悉不同人群（包括一般人群、学龄前儿童、老年人、青少年等）的营养需求特点和《中国居民膳食指南》相关内容，学会评价植物性和动物性食物的营养价值，掌握膳食调查方法（如 24 小时回顾法）并能进行膳食营养状况分析，具备设计个性化营养配餐的能力，同时能够解读食品标签、识别食品污染及食物中毒原因。</p> <p>在知识掌握的基础上，引导学生将营养学知识与实践相结合，如分析地方特色美食的营养素成分和营养价值。</p> <p>融入思政元素，培养学生严谨的科学态度、实事求是精神、健康的饮食观念、消费者权益保护意识、社会责任感和公民意识等，使其能够运用所学知识解决实际生活和相关行业岗位中与营养健康相关的问题，为从事公共营养、餐饮配餐、健康宣教等工作奠定基础。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 走进七大类营养素，了解基础营养</p> <p>项目二 探索不同人群的营养需求与特点，守护各年龄段健康</p> <p>项目三 剖析各类食物营养价值，运用膳食调查方法</p> <p>项目四 科学搭配，设计个性化营养配餐</p> <p>项目五 读懂食品标签，选购健康食品</p> <p>项目六 守护舌尖安全，共筑食品安全防线</p>						



考核方式	<p>以“岗位技能实操+任务过程表现+综合成果输出”为核心,贯穿课程全周期,通过“阶段性任务考核+岗位场景模拟+综合项目验收”三维度评估,强化“做中学、学中评”,最终按各维度权重(阶段性任务 40%+岗位场景模拟 30%+综合项目验收 30%)汇总总成绩。</p> <p>阶段性任务包括:营养素分析与应用、特定人群膳食指导、膳食调查与数据处理、食品安全风险分析。</p> <p>岗位场景模拟包括:社区营养宣教、餐饮配餐设计、食品安全排查。</p> <p>综合项目包括:独立完成“个性化营养服务方案”(如:为糖尿病患者设计 1 周膳食计划)。</p>
------	--

#### 4. 食品原料学

课程编码	09020066			学分	4		
开设学期	2	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	(理论+实践)课程						
职业能力要求	1. 了解食品原料学的发展与研究; 2. 具备独立操作的能力,能熟练使用分析仪器,独立、准确、高效地完成实验操作; 3. 具备能够正确分辨食品原料质量的能力; 4. 掌握畜产、水产、果蔬等食品原料的种类及其特点; 5. 能独立查询、解读和正确运用食品原料的行业标准; 6. 能够在实验过程中及时发现问题并解决问题; 7. 具备食品原料加工安全与控制的能力; 8. 具备独立思考的能力。						
课程目标	该课程是食品贮运与营销专业的专业基础课,要求学生了解粮油、果蔬等原料的组成、生物学特性和加工储藏特性;掌握相应的技术措施,保持原料的品质与营养价值;能为食品贮藏加工提供优质的原料,了解国内外农产品原料的资源情况。本课程基于市场调研需求,结合岗位群的技能要求,在教学设计中积极改革教学内容、教学方式,体现理论与实践、知识与技能的有机结合,使得学生在获得食品原料学的专业知识与技能的同时,树立学生以食品安全为己任的职业素养。						
项目/模块安排	项目一 绪论 项目二 畜产食品原料 项目三 粮油食品原料 项目四 果蔬食品原料 项目五 水产食品原料 项目六 特产食品原料 项目七 食品原料加工安全与控制						
教学评价	1. 评价方式 课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主,立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成,其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价,项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 2. 评价比例						

	<p>综合成绩(100%)=在线学习 30%+实验实训 40%+阶段性测验 30%</p> <p>在线学习成绩(30%)=“翻转教学”在线资源学习成绩 7%+在线拓展资源自学成绩 5%+在线提问及回答问题 8%+手机随堂考试 8%+手机随堂手机签到 2%</p>
--	---

## 5. 食品标准与法规

课程编码	09020068			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 能够理解和掌握食品标准与法规的基本概念、原则及其在食品行业中的应用, 对食品安全法规有全面的认识。</p> <p>2. 能够运用食品法律法规解决实际工作中的食品安全问题, 能够在食品安全紧急情况下做出正确决策。</p> <p>3. 能够根据标准要求对食品进行检验和评估。</p> <p>4. 能够协助企业建立和完善食品安全管理体系。</p> <p>5. 能够与不同部门、不同层级的同事和客户进行有效沟通, 共同解决食品安全问题。</p> <p>6. 能够不断学习新的知识和技能, 跟上食品行业的发展步伐。</p>						
课程目标	<p>使学生理解和掌握食品标准与法规的基本概念、原则及其在食品行业中的应用; 熟悉食品安全事故的应急处置程序和法律责任; 掌握食品标准的制定原则和方法, 熟练解读各类食品标准; 了解食品行业的监管体系和监管要求, 熟悉食品生产许可、食品经营许可等证照的申请流程和条件要求。具备高度的职业道德观念, 和较强的责任心和使命感; 具备良好的沟通能力和团队合作精神; 具备较强的学习能力和适应能力。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品标准化管理</p> <p>模块二 食品安全管理</p> <p>模块三 食品国家标准</p> <p>模块四 食品法规体系</p> <p>模块五 食品检验检测管理</p> <p>模块六 食品许可证管理</p> <p>模块七 实践案例分析</p>						
考核方式	<p>课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主, 立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要包括:</p> <p>过程性考核 (70%) = 线上互动与学习积累 (20%) + 能力测试 (20%) + 项目实训操作 (30%)</p> <p>总结性考核 (30%) = 综合性任务 (20%) + 期末测评 (10%)</p> <p>1. 过程性考核</p> <p>(1) 线上学习考核 (20%)</p> <p>基于学习通平台, 依据学生参与法规案例讨论、标准条文解读等线上活动的积极性和准确性打分。</p> <p>(2) 模块学习能力测试 (50%)</p> <p>能力测试 (20%) 包括: 教师通过客观题 (法规条文匹配) 和实操题 (如判断某食品标签是否合规) 检测知识掌握度等进行模块化测试;</p> <p>项目实训操作 (30%), 包括: 学生完成单元测试中的小组任务 (如共同分析某企业认证失败案例), 从协作效率和结论合理性互评打分。</p> <p>2. 总结性考核</p> <p>(1) 综合性任务 (20%): 以企业真实场景为背景, 完成综合性实训任</p>						

	<p>务（如：模拟小型食品厂生产许可证申办流程）。</p> <p>（2）期末测评（10%）</p> <p>理论部分聚焦法规核心条款与岗位常见问题对应关系。</p> <p>实操部分给出具体案例（如某食品添加剂使用超标），要求学生写出合规性分析及处理步骤，检测应急应用能力。</p>
--	---

## 6. 管理学基础

课程编码	09010030			学分	2		
开设学期	1	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	（理论+实践）课程						
职业能力要求	<p>1. 能理解管理的基本职能及其在食品供应链和营销活动中的体现。</p> <p>2. 能运用基本的管理概念和工具初步分析食品企业运营中的简单管理问题。</p> <p>3. 能理解组织结构、沟通、团队协作的重要性，认识到其在保障食品贮运效率、营销活动执行中的关键作用。</p> <p>4. 能理解控制职能的基本原理，认识到标准化、流程管理在食品质量安全、仓储物流效率、营销方案执行中的意义。</p> <p>5. 能理解领导风格、激励理论的基本概念，认识到激发团队成员积极性对提升工作效率的价值。</p> <p>6. 理解组织变革的必要性，培养主动学习管理知识以适应行业发展和职业晋升的意识。</p>						
课程目标	<p>该课程旨在系统介绍现代管理学的基本理论、原理、方法和工具，帮助学生构建起管理学的核心知识框架。核心目的是为学生未来参加“专升本”考试（尤其是管理类、经济类专业）提供必备的管理学理论基础支撑，同时培养学生作为未来食品行业基层管理者或营销人员所需的基本管理思维与素养。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 管理与管理学概述</p> <p>模块二 计划职能</p> <p>模块三 组织职能</p> <p>模块四 领导职能</p> <p>模块五 控制职能</p> <p>模块六 管理学新发展和管理道德</p>						
考核方式	<p>本课程考核与评价遵循“能力本位、过程为主、多元评价”的原则，打破传统单一期末笔试的考核方式，采用过程性评价（60%）与终结性评价（40%）相结合的综合考核体系。重点评价学生在食品贮运与营销真实工作情境中，运用管理学基本职能解决实际问题的综合能力与职业素养。</p> <p>1、过程性评价（60%）</p> <p>包括：课堂表现与参与度（10%）+阶段性任务/作业（20%）+阶段性测试（10%）+团队项目作业（20%）</p> <p>团队项目作业，学生以小组（5-6人）为单位，成立一家模拟食品公司（如生鲜电商、休闲食品品牌等），完成项目化考核，综合评价学生计划、组织、领导、控制四项核心职能的综合应用能力、团队协作能力、创新思维和解决复杂问题的能力。</p> <p>2、终结性评价（40%）</p>						

	<p>采用期末大作业/项目路演报告 + 答辩的形式。对团队项目作业的最终成果进行汇总、提炼，形成完整的《模拟食品企业创业综合报告》，并进行小组公开答辩。教师根据报告质量、答辩表现（思路清晰度、问题回答准确性、团队配合）进行评分。</p>
--	--

## 专业核心课程

## 1. 食品加工技术

课程编码	09020071			学分	4		
开设学期	2	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践)课程						
职业能力要求	<p>1. 遵守个人卫生要求，如穿戴整洁的工作服、帽子和手套，保持清洁的手部卫生，定期进行健康检查等；</p> <p>2. 具备良好的团队合作能力，能够有效地与其他人员沟通和协作，共同完成工作任务；</p> <p>3. 了解食品生产常见原辅料、半成品、成品的质量安全标准和食品生产国家法律法规和规范，确保生产活动合法合规；</p> <p>4. 具备耐心和细心的品质，确保每一个步骤都正确无误；</p> <p>5. 面对工作压力和时间限制时，能够保持冷静和高效的工作状态。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握食品加工工艺流程及技术要点；了解食品加工新技术。能够完成果蔬制品的基本加工；能够完成常见烘焙制品的制作、能够完成肉制品的基本加工、能够完成酸奶、豆腐等制品的制作；具备判断并解决各类食品常见质量问题的能力。当产品出现质量问题时，能够及时辨别原因并提出解决方案。培养学生正确行使职责，合理安排工作进度的能力；能够与其他成员进行良好沟通，保持有效合作，解决实际问题；能够对食品原料的综合利用，进行废弃物的加工利用。具备技术、工艺改革能力和经营管理改革能力。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 果蔬（农产品）加工技术</p> <p>项目二 焙烤及膨化食品加工技术</p> <p>项目三 肉制品加工技术</p> <p>项目四 乳制品加工技术</p> <p>项目五 水产品加工技术</p> <p>项目六 豆制品加工技术</p> <p>项目七 预制菜加工技术</p>						
考核方式	<p>本课程考核遵循“过程考核与终结考核相结合、技能考核与知识考核相结合、个人考核与团队考核相结合”的原则。建立以能力为核心的综合评价体系，注重对学生学习过程、实践操作能力、解决问题能力及创新思维的评价。评价体系紧密围绕食品贮运与营销专业的人才培养目标，强调加工技术对产品品质的基础性作用，以及后续贮运、营销环节的联动关系。</p> <p>本课程总成绩由过程性评价（70%）和终结性评价（30%）两大部分构成。</p> <p>1. 过程性评价（70%）</p> <p>包括：课堂参与与安全规范（10%）+模块化技能实训（30%）+理论知识测验（10%）+综合性项目作业（20%）</p> <p>模块化技能实训，应评价学生对各类别食品核心加工技术的单项技能掌握程度和产品质量控制意识。</p> <p>综合性项目作业，应体现专业特色，考核学生将加工技术与贮运、营销专业知识融会贯通的能力，培养产品全链条思维。</p> <p>2. 终结性评价（30%）</p> <p>采用小组项目的形式，应综合评价学生食品加工技术的综合应用能力、创新能力、团队协作能力、问题解决能力以及将技术、贮运、营销整合的系统思维能力。</p>						

## 2. 食品分析与检验技术

课程编码	09020089			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	1. 培养学生能根据不同的分析对象和检验目的, 选择合适的分析方法, 确定合理的检验方案; 2. 培养学生的独立操作的能力, 能熟练运用食品理化检验技术, 熟练使用分析仪器, 独立、准确、高效地完成检验操作; 3. 培养学生正确处理检验数据的能力; 4. 培养学生独立地进行样品的采集、制备和处理; 5. 培养学生能查询、解读和正确运用食品质量检验的相关法律法规及行业标准; 6. 培养学生能对检测过程中发现的问题进行分析; 7. 培养学生对实验操作进行评价; 8. 培养学生能够对分析结果进行处理和分析;						
课程目标	本课程技能是食品类专业的重要技能, 是食品安全监控、营养成分分析、食品工艺改进及新产品开发等方面的重要技术支撑, 企业对具有食品分析与检验技能人才需求量大。本课程基于市场调研需求, 结合岗位群的技能要求, 以职业导向能力本位的职业教育为目标, 在教学设计中积极改革教学内容、教学方式, 以探索建立基于生产过程的工学结合教学模式, 体现理论与实践、知识与技能的有机结合, 使得学生在获得食品分析检验的专业知识与技能的同时, 树立学生以食品安全为己任、讲仁爱守诚信的公民意识, 养成精益求精、严谨的科学精神。						
项目/模块 安排	项目一 绪论 项目二 样品的采集与处理 项目三 食品质量的感官检验 项目四 物理检验 项目五 食品一般成分的测定 项目六 食品矿物质的测定 项目七 食品添加剂的测定 项目八 食品中有毒有害物质的测定 项目九 食品包装材料及容器的测定						
教学评价	本课程考核遵循“以能力为核心, 以过程为重点, 以项目为驱动”的原则, 建立多元化、综合性的评价体系。评价不仅关注学生对检验理论知识和操作技能的掌握, 更强调其在模拟或真实的工作情境中, 运用检验技术解决食品贮运与营销过程中质量安全问题的综合能力。考核方式突出过程性评价, 将考核贯穿于教学全过程, 并以综合项目作为终结性考核, 全面评估学生的职业素养与实践能力。 课程总成绩由过程性评价 (70%) 和终结性评价 (30%) 两大部分构成。 1. 过程性评价 (70%) 包括: 课堂参与与安全规范 (SOP) (10%) + 模块化技能实训考核 (随堂项目) (40%) + 理论知识测验 (10%) + 综合性任务作业 (10%) 2. 终结性评价 (30%) 采用小组项目化考核形式, 应能综合评价学生对食品检验全流程的统						

	筹规划能力、各单项技能的综合应用能力、团队协作能力、处理异常情况的能力以及出具权威报告的专业能力。
--	---

### 3. 食品安全与质量管理

课程编码	09020072			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	1. 熟悉国内外食品安全法律法规、标准体系及监管要求； 2. 熟悉食品安全风险管理方法，如 HACCP（危害分析和关键控制点）体系等； 3. 具备良好的团队合作精神和协作能力，能够与团队成员共同完成任务； 4. 能够以公众健康和安全为首要任务，积极履行食品安全和质量管理的职责。						
课程目标	使学生能够对食品安全管理体系进行持续优化和改进；能与政府监管部门保持良好沟通，主动接受监督指导；能够与内部各部门及外部合作伙伴进行有效沟通，协调解决食品安全和质量问题；能针对不同岗位需求，开展定期食品安全和质量管理培训。具有安全意识和质量意识，确保各项工作符合规范要求；能根据食品企业实际，建立完善食品安全管理体系、操作规程等；熟悉食品安全风险管理方法，如 HACCP（危害分析和关键控制点）体系等；遵守职业道德规范，诚实守信，具备高度的责任心和执行力。						
项目/模块安排	模块一 动植物中的天然有毒物质 模块二 生物因素对食品安全性影响 模块三 化学和物理污染因素对食品安全性影响 模块四 环境污染对食品安全性影响 模块五 转基因技术对食品安全性的影响 模块六 食品生产过程对食品安全性影响 模块七 食品安全检测技术 模块八 食品安全性评价 模块九 GMP 良好生产作业规范 模块十 HACCP 危害分析及关键控制点 模块十一 食品安全相关法律法规与标准						
考核方式	本课程考核遵循“理论与实践结合、过程与结果并重、能力与素养共育”的原则。建立以综合项目考核为主体、以过程性任务考核为支撑的多元化评价体系。评价重点在于考核学生识别食品安全危害、应用质量管理工具（GMP/HACCP）、遵循法律法规以及应对贮运营销过程中质量安全问题的综合实践能力，培养其严谨的质量意识、法律意识和职业道德。 课程总成绩由过程性评价（70%）和终结性评价（30%）两大部分构成。 1. 过程性评价（70%） 包括：课堂参与与案例分析（10%）+模块化实践项目（随堂项目）（40%）+理论知识测验（10%）+综合性分析报告（10%） 2. 终结性评价（30%） 以小组形式，采用期末综合项目考核。应综合评价学生对食品安全与						

	质量管理知识的整合应用能力、创新能力、团队协作能力以及将质量管理转化为品牌竞争力的战略思维。
--	--

#### 4. 食品贮藏与保鲜技术

课程编码	09020083			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	1. 能够确保食品在贮存过程中的安全和质量。 2. 能够根据食品的种类、特性、数量等要求选择合适的贮存保鲜方法和条件。 3. 能够定期对食品进行质量检查,确保食品在贮存过程中的质量稳定和安全。 4. 能够采用正确的货物装卸技巧,确保在装卸过程中不损坏食品包装和食品本身。 5. 能够严格遵守操作规程和安全规定,确保食品在贮存过程中的安全和质量。						
课程目标	使学生理解食品贮存保鲜的概念、重要性以及基本原理;掌握食品安全管理的基本知识和方法;了解食品在贮存过程中可能发生的物理、化学和生物变化及其对食品质量的影响。掌握食品腐败变质的机理和控制方法;熟悉并掌握各类食品贮存保鲜的技术方法,如冷藏、冷冻、干燥、气调等。掌握食品贮存保鲜实验的基本操作和技能,具备食品贮存保鲜过程中关键参数的监测与控制能力。						
项目/模块安排	项目一 食品在贮运过程中发生的变化 项目二 食品贮藏保鲜常用技术 项目三 生鲜食品(农产品)的贮存与保鲜 项目四 加工食品的贮存与保鲜 项目五 食品物流中的保鲜 项目六 食品保鲜新技术						
考核方式	本课程采用过程性评价,评价内容紧密结合其项目化教学内容,聚焦于学生对保鲜原理的理解、技术方法的掌握、实际操作技能、问题分析解决能力以及安全规范意识的持续培养和评估。评价结果应及时、具体地反馈给学生,用于指导其后续学习和改进。 过程性评价(100%)=课堂参与表现(20%)+技能实操考核(20%)+案例分析报告与保鲜方案设计(20%)+阶段性测验/作业(20%)+学习反思与总结(20%)						



## 5. 冷链物流技术

课程编码	09020091			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 能够根据需求调整温控设备, 确保食品在适宜的温湿度环境中流通。</p> <p>2. 能够及时发现并简单处理设备故障, 确保设备处于最佳工作状态。</p> <p>3. 能够制定并实施突发情况的应对措施, 最大限度地减少损失, 保障食品的安全和流通。</p> <p>4. 能够确保货物在运输和储存过程中不受损害, 食品安全可追溯。</p> <p>5. 能够合理安排货物的运输和储存时间, 确保货物及时送达客户手中。</p> <p>6. 能够准确记录货物的流通信息, 如温度记录、运输轨迹等。</p>						
课程目标	<p>使学生熟悉不同食品在储存和运输过程中的温湿度要求; 熟悉冷链设备的基本操作和维护流程; 熟悉不同食品的分类、包装、储存、装卸等操作, 掌握食品货物的跟踪和追溯方法。熟悉常用信息管理系统的应用。具备快速响应和应急处理的能力, 具备良好的时间管理能力。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品冷链物流概述</p> <p>模块二 食品冷链物流系统分析与规划</p> <p>模块三 食品冷链运输</p> <p>模块四 冷库管理</p> <p>模块五 生鲜食品冷链加工</p> <p>模块六 食品冷链物流配送</p> <p>模块七 食品冷链物流信息管理</p> <p>模块八 冷链物流成本控制与节能</p> <p>模块九 冷链物流标准与法规</p>						
考核方式	<p>本课程采用过程性评价(占总评成绩的 70%)与终结性评价(占总评成绩的 30%)相结合的综合考核评价方式。旨在全面、客观地评价学生对冷链物流核心理论知识的掌握程度、技术应用能力、实践操作技能、问题解决能力以及对行业规范的理解, 并强调学习过程中的持续参与、实践与反思。</p> <p>过程性评价贯穿整个教学周期, 侧重于对学生学习过程、阶段性成果、实践参与度及能力形成进行动态评价。具体形式包括: 模块任务与项目(30%)+课堂参与表现(15%)+实验/实训操作与报告(40%)+阶段性测验(15%)。</p> <p>终结性评价在课程结束时进行, 以小组形式, 采用期末综合项目考核, 旨在综合评价学生对本课程核心知识体系、综合应用能力和专业素养的整体掌握水平。</p> <p>过程性评价提供及时反馈, 帮助学生调整学习策略; 终结性评价检验最终学习成效。</p>						

## 6. 食品仓储与配送

课程编码	09020092			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 能结合食品特性与仓库条件规划空间,运用存储策略提高利用率,保障食品有序存放并优化仓库布局。</p> <p>2. 能解读订单要求,考量食品特性、距离等因素选运输方式与路线,制定配送方案,确保食品及时准确送达并监控调整。</p> <p>3. 能识别运输中突发事件风险,制定预案,遇突发情况时采取措施保障食品安全质量,降低损失。</p> <p>4. 能分析市场需求等实际情况,预测并调整库存,察觉异常后分析原因并处理,保障库存合理。</p> <p>5. 能按标准与流程,用检验工具验收食品质量,建管理体系并借信息化跟踪状态,避免过期与质量问题。</p> <p>6. 能运用数据处理工具整理分析仓储配送数据,高效整理文件,借信息技术建信息平台提效。</p> <p>7. 能掌握相关法规标准,严格执行以确保操作合规,具备风险防范与合规管理意识。</p> <p>8. 能运用追溯技术与系统追溯食品全流程,出现质量问题时定位根源并采取措施,保障消费者权益。</p>						
课程目标	<p>使学生熟悉食品仓库的基本布局和设施,熟悉食品入库、出库、盘点等流程;掌握食品分类、编码和存储方法;掌握食品配送流程,包括订单处理、拣货、打包、配送等环节;具备良好的物流知识和一定的应急处理能力;了解库存管理的基本概念和原则;掌握食品库存的监控方法,具备良好的数据分析能力;熟悉食品质量标准,了解食品保质期的相关规定,具备一定的食品质量追溯能力;熟悉仓库的安全管理制度,掌握防火、防盗、防虫、防潮等安全措施;具备一定的信息化应用能力,了解仓储管理系统(WMS)和运输管理系统(TMS)等信息化工具。</p>						
项目/模块 安排	<p>项目一 食品仓储管理基础</p> <p>项目二 仓储选址与布局</p> <p>项目三 食品储存与保管</p> <p>项目四 仓储成本与控制</p> <p>项目五 食品配送管理基础</p> <p>项目六 仓储配送技术</p> <p>项目七 配送中心作业实践</p>						
考核方式	<p>课程采用“岗位模拟+过程追踪”的立体化考核模式,紧扣食品仓储与配送行业岗位实操需求,通过多场景、多维度评价全面检验学生的综合能力。考核分为:过程性考核(70%)+终结性考核(30%)。</p> <p>1. 过程性考核包括:</p> <p>(1) 岗位任务实操(40%):围绕仓库规划、订单配送、库存管理等核心岗位任务,设置模拟工作场景(如冷链食品仓储布局设计、突发运输问题处理等)。</p> <p>(2) 阶段知识点测试(20%):按单元知识点设置针对性测试,涵盖食品验收标准、法规条款应用等内容。</p>						

	<p>(3) 职业素养评估 (10%)：结合过程性考核中的法规遵守情况、安全操作记录，以及终结性项目中的应急处置表现，综合评定学生的职业合规意识与岗位适应能力，参考行业岗位考核标准给出最终评分。</p> <p>2. 总结性考核包括：以小组为单位，采用综合项目实训考核（以真实企业仓储配送流程为原型，完成从订单接收、库存调配到全程质量追溯的全流程模拟项目。）</p>
--	--

## 7. 食品包装技术

课程编码	09020080			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 具备综合运用现代食品包装技术维持食品加工、保藏、运输过程中品质的能力。</p> <p>2. 具备食品包装材料和包装技术科学合理的选择和判别能力。</p> <p>3. 能够根据已有的技术标准和技术规范对食品包装材料及包装方式进行安全性及质量指标的检测分析能力。</p> <p>4. 具备一定的食品包装方法开发以及根据食品特性制定科学合理的食品包装设计能力。</p>						
课程目标	<p>使学生能深入理解食品包装材料的性能、分类及其适用场景；能了解国内外食品包装相关法规、安全标准及检测方法，确保包装设计符合法律与安全要求；认知绿色包装理念，包括可降解材料应用、资源节约设计及循环经济模式，响应可持续发展需求；掌握包装材料卫生安全检测技术（如有害物迁移测试）、保质期预测方法（防潮/抗氧化模型），并评估包装对食品安全的影响；能管控包装质量，确保包装符合 HACCP、ISO22000 等管理体系要求，降低流通环节污染风险；提升与生产、物流、营销部门的协同能力。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品包装概述</p> <p>模块二 食品包装材料及制品</p> <p>模块三 食品包装基本技术及应用</p> <p>模块四 食品包装专用技术及应用</p> <p>模块五 功能性食品包装及应用</p> <p>模块六 食品包装设计</p> <p>模块七 食品包装安全与法规标准</p> <p>模块八 各类食品包装实例</p>						
考核方式	<p>课程考核以“能力递进、项目驱动、实操优先”为核心，通过分阶段任务、实操项目与动态反馈，全面评估学生对包装材料、技术应用、设计创新及安全合规的掌握程度，强化与贮运、营销场景的衔接能力。</p> <p>评价比例：模块化项目任务（50%）+过程表现性评价（30%）+创新应用评价（20%）</p> <p>每个模块对应 1 个实践项目，覆盖核心能力点。每模块结束发布项目评分表，标注能力短板。创新应用评价包括包装设计路演，以小组形式展示电商包装设计方案；企业真题挑战，引入企业真实需求，提交包装解决方案。通过“项目贯穿模块、实操验证理论、设计融合场景”的三维评价，确保学生能真正掌握从包装技术到商业落地的全链条能力。</p>						

## 8. 食品营销与策划

课程编码	09020090			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 能够洞察市场动态, 了解消费者需求、竞争格局以及行业发展趋势。通过收集、整理和分析各类市场信息, 为企业制定针对性的营销策略提供依据。</p> <p>2. 能够根据市场分析结果, 结合食品企业实际情况, 制定切实可行的营销策略。</p> <p>3. 能够制定并实施有效的食品品牌推广策略, 提升品牌知名度和美誉度。</p> <p>4. 能够针对市场需求和产品特点, 提出新颖、独特的营销策划方案。</p> <p>5. 能够对营销活动中的各项数据进行收集、整理和分析, 评估营销效果, 发现问题并制定改进措施。</p> <p>6. 能够在工作中清晰表达自己的意见和需求, 理解并尊重他人的观点, 确保各方在营销活动中能够协同合作, 共同达成目标。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握食品市场分析方法, 理解消费者需求、竞争格局和行业发展趋势; 学会收集、整理和分析市场信息, 熟悉数据分析方法和工具的使用; 了解市场营销策略的基本原理和工具, 掌握产品定位、价格策略、渠道管理和促销活动等营销要素的设计和实施方式。熟悉品牌管理的基本概念和流程, 了解品牌形象塑造和维护的方法, 提升品牌知名度和美誉度。具备创造思维和创造力, 学会运用创意元素和营销工具, 设计吸引消费者的营销活动。</p>						
项目/模块 安排	<p>模块一 食品营销与策划概述</p> <p>模块二 食品市场营销环境</p> <p>模块三 食品市场营销调查与市场预测</p> <p>模块四 消费者市场和消费者行为分析</p> <p>模块五 组织市场与购买行为</p> <p>模块六 食品营销产品策略</p> <p>模块七 食品营销促销策略</p> <p>模块八 食品营销定价策略</p> <p>模块九 食品市场营销管理</p>						
考核方式	<p>该课程采用过程性评价的考核方式, 重点评价学生在真实或模拟食品营销情境中分析问题、制定策略、解决问题的能力。关注学生在学习活动中的参与度、努力程度、合作精神及阶段性进步。采用多种评价方法和工具(如课堂表现、作业、报告、方案、讨论、模拟、测验等), 从不同角度考察学生。评价结果应及时、具体地反馈给学生, 用于指导其后续学习和改进。</p> <p>过程性评价(100%)=课堂参与与表现(10%)+模块作业与案例分析报告(15%)+小组营销策划项目(30%)+模拟演练与角色扮演(15%)+阶段性测验(15%)+学习反思与总结(15%)</p>						

## 专业拓展选修课

## 1. 食品企业管理

课程编码	09020082			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	1. 能运用所学知识分析和解决食品企业管理中的实际问题,包括生产管理、市场营销、人力资源管理等。 2. 能有效地管理员工,包括招聘、培训、绩效考核等。 3. 能制定和执行食品安全控制计划。 4. 能制定和实施有效的市场营销策略,提升企业市场竞争力。 5. 能适应市场环境和竞争态势的变化,灵活调整企业战略和业务模式。 6. 能协调不同部门和员工之间的工作关系,促进团队协作和沟通。 7. 能评估和分析各种风险的可能性和影响程度,制定相应的应对措施和预案。 8. 遵守职业道德规范,维护企业声誉和形象。						
课程目标	使学生掌握食品企业管理的基本理论和方法,了解食品行业的发展趋势和特点;了解食品安全法规和标准,具备食品安全监测和应急响应能力;掌握市场调研、消费者行为分析、产品开发、品牌建设等市场营销知识。具备创新思维,能关注行业发展趋势和新兴技术,推动企业创新;具备良好的时间管理技巧和团队协作能力;具备团队协作和领导能力;具备高度的责任感和使命感。						
项目/模块安排	模块一 食品企业的基础管理 模块二 食品企业的经营战略 模块三 食品企业的生产管理 模块四 食品企业的市场营销管理 模块五 食品企业的人力资源管理 模块六 食品企业的技术和信息化管理 模块七 食品企业管理标准						
考核方式	该课程考核过程性评价(70%)与终结性评价(30%)相结合,注重学习过程的积累、实践能力的培养以及综合运用知识解决实际问题的能力。 过程性评价贯穿整个教学周期,关注学生的学习态度、参与度、阶段性知识掌握、技能习得及团队协作能力。 评价比例:课堂表现与参与度(15%)+模块化作业/任务(40%)+案例分析报告/研讨(30%)+阶段性测验(15%) 终结性评价以小组为单位,采用综合项目实训考核的形式。在课程结束时进行,旨在综合评价学生对课程核心知识的系统掌握程度和运用所学解决综合性问题的能力。						

## 2. 食品新媒体营销

课程编码	09020094			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 能够进行食品内容创意与制作, 能策划符合食品特性的短视频脚本, 运用视觉设计、剪辑技术制作高质量内容; 掌握直播间食品展示技巧(如场景化摆盘、烹饪演示), 提升产品视觉吸引力与消费动机。</p> <p>2. 能进行多平台运营和推广, 熟悉抖音、快手、视频号等平台规则, 能制定食品账号矩阵运营策略, 设计话题挑战赛、直播带货等互动活动; 备食品品牌 IP 塑造能力, 结合地域文化打造差异化叙事。</p> <p>3. 能分析用户画像、播放量、转化率等数据, 优化内容投放策略与商品选品组合。</p> <p>4. 严格遵守《广告法》《食品安全法》要求, 在营销中准确传达食品成分、储存条件等信息。</p>						
课程目标	<p>课程聚焦食品行业新媒体营销全流程技能培养, 融合短视频创作、直播运营、数据分析等实战模块, 使学生能独立完成食品短视频策划→拍摄→后期全流程, 输出高转化率内容; 能策划并执行食品直播专场(含选品排品、话术设计、突发问题处理), 实现从流量到销量的转化; 能撰写合规且高点击率的推广文案, 为学生胜任食品电商、品牌策划等岗位奠定基础。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 食品新媒体营销认知</p> <p>项目二 食品新媒体营销定位与策划</p> <p>项目三 新媒体营销文案创作</p> <p>项目四 食品新媒体图文营销</p> <p>项目五 食品新媒体短视频营销</p> <p>项目六 食品新媒体直播营销</p> <p>项目七 新媒体营销数据分析</p>						
考核方式	<p>本课程采用过程性评价的考核模式, 重点考察学生在真实项目中的能力进阶。</p> <p>过程性评价内容: 短视频创作(30%)+直播运营实战(30%)+账号运营比赛(30%)+热点响应能力(10%)。</p> <p>评价过程强调“用数据说话”, 所有评分均需提供平台后台/工具截图佐证; 此评价体系将传统“试卷考核”转化为“真实业务 KPI 考核”, 确保学生能力与食品行业新媒体岗位需求无缝对接。</p>						

## 3. 康养与食疗

课程编码	09020081			学分	2		
开设学期	4	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	(理论+实践) 课程						
职业能力要求	<p>1. 具备分析食物营养与健康关联的能力。</p> <p>2. 可结合中医食疗理论, 依据个体体质、健康状况、年龄及性别等, 设计个性化食疗方案。</p> <p>3. 掌握药膳及食疗菜肴制作技能, 包括食材性味归经、烹饪对营养的影响, 能完成选材、搭配与烹饪。</p> <p>4. 能够与客户或公众进行有效的交流和指导, 提供科学的康养与食疗建</p>						

	议。 5. 能掌握康养与食疗领域的最新研究成果，不断更新自己的知识和技能。
课程目标	使学生能够掌握康养与食疗的基本理念、原则和方法；熟悉各种食物的性味、归经、功效等特性，了解不同食材的营养价值和食疗效果；了解常见疾病与食物的关系。具备较强的沟通能力和良好的合作精神。
项目/模块 安排	项目一 康养食疗基础理论 项目二 现代营养学基础 项目三 食疗方剂的配伍原理与应用 项目四 常见疾病的食疗方案 项目五 康养食疗实践操作
考核方式	<p>以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要有过程性考核（70%）+总结性考核（30%）。  过程性考核（70%）= 线上学习考核（20%）+ 能力测试（20%）+ 项目实训操作（30%）  总结性考核（30%）= 综合性任务（20%）+ 期末测评（10%）</p> <p>1. 过程性考核  （1）线上学习考核（20%）：基于学习通平台，依据学生参与线上互动、资料查阅等活动的积极性和准确性打分。  （2）项目学习测试（50%）  能力测试（20%）：通过理论笔试与案例分析，考核食物营养解析、健康关联分析等基础能力，由师生共同评价测试结果。  项目实训操作（30%）：从操作规范（体现食材处理与烹饪技能）、小组协作（反映团队沟通能力）、实训成果（评估食疗方案设计与制作水平）三个维度进行形成性评价，师生共同打分。</p> <p>2. 总结性考核  （1）综合性任务（20%）：完成完整食疗方案设计、实施及效果评估。  （2）期末测评（10%）：涵盖最新康养食疗研究成果、中医食疗理论等知识，检验专业素养与行业前沿掌握程度。</p>

#### 4. 功能性食品生产与销售

课程编码	09020093			学分	4		
开设学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 能够利用现代化生产设备和技术进行功能性食品的生产，能够确保功能性食品的安全和质量。</p> <p>2. 能够收集和分析功能性食品市场信息，包括消费者需求、竞争格局、政策法规等，预测市场发展趋势，为生产和营销策略提供依据。</p> <p>3. 能够根据功能性食品市场需求和产品特点，制定有效的营销策略，并组织实施。</p>						
课程目标	<p>本课程要求学生理解功能性食品的功能成分及其生理作用，熟悉相关检测和分析方法；掌握功能性食品生产的基本原理、工艺流程及操作技术，了解现代化生产设备和技术的应用；学会制定和实施功能性食品的质量控制方案，保障产品的安全性。了解功能性食品市场的发展趋势和消费者需求；掌握市场营销策略的制定和实施，包括品牌定位、产品定价、渠道选</p>						

	择、促销活动等，能够运用现代信息技术手段，如网络营销、社交媒体营销等，提升销售效果。
项目/模块 安排	模块一 绪论 模块二 功能性糖类 模块三 活性肽和活性蛋白 模块四 功能性脂类 模块五 维生素 模块六 活性矿物质元素 模块七 自由基清除剂 模块八 益生菌及其活性代谢物 模块九 功能性食品原料 模块十 功能性食品销售技巧
教学评价	<p>本课程全面采用过程性评价体系，遵循“以学生为中心、以能力为本位、以任务为驱动”的原则。评价聚焦于学生对各类功能性食品原料特性的深刻理解、对其健康宣称的科学论证能力，以及最终将产品特性转化为市场卖点并进行有效推广的销售技能。考核贯穿整个学习过程，注重学习体验、能力进阶和团队协作，全面反映学生的知识掌握、技能应用与职业素养水平。</p> <p>课程成绩由模块任务考核（70%）与综合项目考核（30%）两大部分构成，100%为过程性评价。</p> <p>1. 模块任务考核：</p> <p>包括：课堂参与与研讨（10%）+功能性原料分析报告（个人作业）（30%）+销售情景模拟/角色扮演（小组任务）（20%）+阶段性产品方案设计（10%）</p> <p>2. 综合项目考核：</p> <p>贯穿课程后期，以小组项目的形式，完成“功能性食品创业项目”（项目化考核），综合评价学生对整门课程知识的整合、应用、创新能力，以及市场洞察、团队合作和表达展示的综合职业能力。</p>

## 5. 农副产品电商直播

课程编码	09020095				学时	2	
开设学期	4	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	（理论+实践）课程						
职业能力要求	<p>1. 能进行农产品卖点提炼与场景化展示；能针对生鲜果蔬、粮油副食等品类，设计原产地场景直播；掌握非标品品控话术。</p> <p>2. 能进行冷链品直播运营；能设计保鲜时效倒计时话术；熟悉冷链中断等应急预案。</p> <p>3. 熟悉助农政策，能运用地理标志产品提升信任背书；结合“乡村振兴助农专场”等政策设计直播主题。</p> <p>4. 具备应对高退货率的能力，能制定农副产品包赔标准；能设计降低退货率的预处理方案。</p>						



课程目标	课程聚焦农副食品直播电商全流程实战，培养学生利用抖音、快手、视频号等平台销售初级农产品的核心技能，适配“农产品经纪人”“直播销售员”等岗位需求。使学生掌握农副产品类目平台规则，理解生鲜物流成本结构；能独立完成农产品直播全流程，熟练运用助农工具，能制作高转化农产品物料；具备农产品敬畏心，建立食品安全红线意识。
项目/模块安排	模块一 农播基础 模块二 垂直技能实训 模块三 企业实战
考核方式	本课程采用过程性评价的考核模式，重点考察学生在真实项目中的能力进阶。 过程性评价内容：原产地直播模拟（30%）+非标品话术设计（15%）+助农方案设计（20%）+农副产品直播突围战（35%）。 评价过程扣行业核心痛点（退货率、品控、冷链），采用数据化、场景化、实战化三维度评价，可直接用于课程大纲。

## 6. 农副产品贮运与品质管理

课程编码	09020096				2		
开设学期	4	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	（理论+实践）课程						
职业能力要求	1. 具备防控品质劣变的能力，识别主要农副产品腐败特征，能应用田间预冷、气调包装等延缓劣变技术。 2. 具备动态贮运决策的能力，能根据不同品类设计差温运输方案，具备控制冷链成本的意识。 3. 能进行损耗溯源分析，能建立损耗责任追溯表。 4. 具备标准转化应用的能力，严格遵守相关国标，能将非标农产品（如青菜）转化为可量化品质指标。						
课程目标	本课程聚焦农副产品供应链核心环节，培养学生对生鲜果蔬、粮油副食等品类的贮运技术应用能力与品质控制决策能力，对接“冷链仓储主管”“农产品品控师”等岗位需求。使学生掌握主要农副产品关键腐败因子，理解冷链断链成本模型；能操作便携式品质检测设备，制定多品类混装载运方案；培养“温度即生命”的冷链敬畏意识，建立数据驱动决策的职业习惯。						
项目/模块安排	模块一 农副产品特性与劣变控制 模块二 贮运技术实战 模块三 品质管控系统						
考核方式	本课程考核遵循“以学生为中心、以能力为本位、以过程为重点”的原则。建立100%过程性评价体系，将考核贯穿于每一个教学模块与实践任务中。评价核心在于考察学生针对特定农副产品的特性，科学设计贮运方案，并实施有效品质管控的综合实践能力，培养其严谨的质量意识、成本意识和责任意识。 课程总成绩由三个模块的过程性考核成绩累计构成，每个模块的评价都包含知识、技能、素养三个维度。 模块一：专题研究报告（个人作业）（30%），评价学生对农产品采后						

	<p>生物学特性的理解深度，以及分析问题、信息检索与归纳的能力。</p> <p>模块二：贮运方案设计(小组作业)（40%），评价学生综合应用贮运技术知识解决实际问题的能力、技术经济分析的初步能力及团队协作能力。</p> <p>模块三：品质管控实战模拟(个人+小组实操)（30%），评价学生制定标准、执行检验、处理数据并根据结果做出商业决策的综合品质管控能力。</p>
--	---

## 7. 食品添加剂应用技术

课程编码	09020077				学分	2	
开设学期	4	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 能够正确认识食品添加剂在各类食品生产中的作用，对食品添加剂可能带来的食品安全风险有充分的认识和警惕。</p> <p>2. 能够正确原则、配比和投放食品添加剂。</p> <p>3. 严格遵守食品添加剂使用安全规定，确保食品安全。</p> <p>4. 能够结合实际需求开发新型食品添加剂或改进现有食品添加剂。</p>						
课程目标	<p>使学生了解食品添加剂的定义、分类、基本理论知识以及它们在食品工业中的重要作用。掌握各类食品添加剂的性质、主要理化性质、毒性、使用范围和用量用法。熟悉我国关于食品添加剂的法规、标准及其主要内容，特别是 GB2760-2014 中食品添加剂使用标准的检索方法。能够正确、规范地选择和使用食品添加剂，对食品添加剂应用效果进行评价。能比较同类食品添加剂在应用特性上的差异，并将其合理应用于食品加工中，解决食品加工中遇到的问题。能辨识出食品中可能使用的食品添加剂，并解读相关国家标准。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品添加剂基础知识</p> <p>模块二 保质类食品添加剂</p> <p>模块三 食品色、香、味、型类食品添加剂</p> <p>模块四 其他类食品添加剂</p> <p>模块五 食品添加剂的使用案例分析</p>						
考核方式	<p>本课程采用全过程、多元化、能力导向的过程性评价方式，旨在全面、客观地评估学生在整个学习周期中对食品添加剂基础知识、应用原理、技术规范及实际案例解析等核心能力的掌握程度和综合素养。评价贯穿整个学期学习的各个环节，注重学习过程的参与度、努力程度、知识应用能力、实践技能以及批判性思维的培养。教师在每个评价环节后及时提供反馈，帮助学生了解自身优势和不足，明确后续学习方向。</p> <p>过程性评价=课堂参与与互动表现(15%)+模块化知识理解与应用(30%)+实验/实践操作技能(35%)+综合案例分析能力(20%)</p>						

## 8. 食用菌栽培与加工技术

课程编码	09020073				学分	2	
开设学期	4	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 能够准确分辨各类常见食用菌的种类，并清晰识别不同种类食用菌的典型形态特征与分类依据。</p> <p>2. 能够熟练运用食用菌菌种生产的核心技术，独立完成菌种分离、纯化、扩繁及质量把控等关键操作环节。</p> <p>3. 能够正确操作食用菌生产中的常用设备，并熟练掌握生产全流程（如培养基处理、接种环境、培养空间等）中各类主流的消毒灭菌方法及适用场景。</p> <p>4. 能够结合平菇、香菇、木耳、双孢菇、鸡腿菇、金针菇等主要食用菌的生物学特性（如生长温度、湿度、营养需求、通气条件等），精准掌握其不同栽培模式（如袋栽、床栽、瓶栽等）下的栽培关键技术要点。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握食用菌生产的基础知识，能够对食用菌进行分类识别，熟练掌握食用菌的菌种生产技术，并能根据播种期与生产量，确定出适宜的各级菌种的生产时间与制种量。通过该课程的学习，学生能够熟练掌握常见食用菌的生物学特性与其栽培管理关键技术，制订食用菌生产计划，解决食用菌生产中的技术问题。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 食用菌和食用菌产业概述</p> <p>项目二 食用菌生产设施与生产原材料</p> <p>项目三 食用菌母种制作、菌种鉴别贮藏和使用方法</p> <p>项目四 木腐食用菌的栽培方法</p> <p>项目五 草腐食用菌的栽培方法</p> <p>项目六 药用菌的栽培方法</p> <p>项目七 食用菌病虫害防治</p> <p>项目八 食用菌产品保鲜、贮藏及加工</p>						
考核方式	<p>考核采用过程性评价总分 = 课堂参与表现（15%）+ 随堂测验与单元作业（15%）+ 实验/实训操作与报告（30%）+ 项目/案例分析（30%）+ 学习笔记/总结反思（10%），各模块均结合课程八大项目（食用菌概述、生产设施、菌种制作、栽培方法、病虫害防治、产品加工等）设计具体考核内容。</p> <p>1. 实验/实训操作与报告（30%）：作为课程核心实践考核模块，结合八大项目中的“技能型模块”（生产设施、菌种制作、栽培方法、产品加工等），开展“实验操作+实训报告”考核，分“基础实验+综合实训”两类。</p> <p>2. 项目/案例分析（30%）：围绕项目模块中的“复杂应用场景”，开展“小组项目+案例分析”考核，重点检验学生的知识整合与实际问题解决能力。提供行业实际案例（如“某食用菌企业栽培料大面积污染事件”“产品保鲜期不足导致的损耗问题”），要求学生独立或小组完成“案例拆解-原因分析-解决方案制定-风险预防建议”全流程报告。</p>						


表 11 2025 级食品贮运与营销专业人才培养方案审批表

专业名称	食品贮运与营销
专业代码	490106
专业负责人	艾丹

人才培养方案制定简要说明：


食品贮运与营销专业人才培养方案是在进行了食品行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，分析食品产业发展趋势和行业企业人才需求的基础上，由食品贮运与营销专业建设委员会全体成员共同制订的，以职业教育专业简介为依据，紧跟食品行业发展趋势，服务食品行业人才需求，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程，把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，适应河南食品经济社会发展需求和我院办学特色，具有操作性。

学院（部）审核意见：




学院院长签字 *张松* 2025年8月20日

教务处审核意见：



教务处处长签字 *王丹* 2025年8月31日

学校审核意见：



主管校长签字 *王松* 2025年8月31日