



河南林业职业学院

HENAN FORESTRY VOCATIONAL COLLEGE

食品生物技术专业 人才培养方案

所在学院 : 旅游与食品学院

专业名称 : 食品生物技术

编写负责人: 殷兆晴

编写成员 : 陆晓雨 艾丹 赵静丽

合作企业 : 康师傅（顶益）食品有限公司

河南大张实业有限公司

江苏九鼎轩餐饮管理有限公司

审核人员 : 张媛 闫晓萌

编写日期 : 2026. 05

教务处

编制说明

2026 年食品生物技术专业按照《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 年）〉的通知》（教职成〔2021〕2 号）、《职业教育专业教学标准（2025 年）》等文件要求，与康师傅（顶益）食品有限公司、河南大张实业有限公司、江苏九鼎轩餐饮管理有限公司等合作企业专家共同对我校 2026 级食品生物技术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.....	2
六、培养规格.....	2
七、课程设置及学时安排.....	5
八、教学进程总体安排.....	10
九、师资队伍.....	12
十、教学条件与实施.....	14
十一、质量保障和毕业要求.....	20
十二、附录.....	24

食品生物技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品生物技术

专业代码：470101

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

食品生物技术专业职业面向如表 1 所示。

表 1 食品生物技术专业职业面向一览表

所属专业大类（代码）	生物与化工（47）
所属专业类（代码）	生物技术类（4701）
对应行业（代码）	酒的制造（151）、调味品、发酵制品制造（146）、其他食品制造（149）、质检技术服务（745）
主要职业类别（代码）	调味品及食品添加剂制作人员（6-02-05）、酒、饮料及精制茶制造人员（6-02-06）、农产品食品检验员（4-08-05-01）、食品安全管理师（4-03-02-11）、生物发酵工程技术人员（2-02-36-03）、食品工程技术人员（2-02-28）、小食品制作工（6-12-03）、食品添加剂及调味品制作人员（6-12-05）、粮油食品制作人员（6-12-06）、肉、蛋食品加工人员（6-12-08）、检验人员（6-26-01）
主要岗位（群）或技术领域	发酵食品微生物培养；智能设备操作；质量控制；生产管理；功能性食品新产品开发；罐头食品、烘焙食品、发酵制品、饮料、乳品、糖果、糕点等食品营养卫生研究和食品加工、储运等工艺技术开发与应用；乳品、冷食品及罐头、饮料制作；白酒、啤酒等酒类酿造；酶制剂、柠檬酸等食品添加剂及酱油、味精等食用调味品生产；产品或商品的成品、半成品、原材料、包装材料等质量的检验、抽验、抽查、验收、验配等
职业类证书	食品检验管理师；食品合规管理师；酿酒师；评酒师；酒精酿造工；白酒酿造工；啤酒酿造工；黄酒酿造工；果露酒酿造工；评茶员；乳品评鉴师；农产品食品检验员

食品生物技术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 食品生物技术专业职业资格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	公共营养师	四级	食品原料学 食品营养与健康 食品生物化学	国家人力资源和社会保障部门中国就业指导中心	选考

2	农产品食品 检验员	初级	食品生物化学 食品微生物学 食品原料学 食品理化检验技术 食品微生物检验技术	人力资源和社会保障部	选考
3	ISO22000 食品安全内审员		食品安全与质量管理	中国质量认证中心	选考
4	内部质量管理 体系审核员		食品安全与质量管理	国家质量监督局	选考
5	食品安全管理师	初级	食品生物化学 食品微生物学 食品原料学 食品安全与质量管理	中国食品工业协会	选考
6	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 食品安全与质量管理	中国食品工业协会	选考

五、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、数字素养、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，掌握本专业知识和技术技能，具备良好的职业综合素质和岗位实操能力，面向酒的制造、调味品、发酵制品制造、其他食品制造、质检技术服务行业的调味品及食品添加剂制作人员、酒、饮料及精制茶制造人员、农产品食品检验员、生物发酵工程技术人员等职业，能够从事发酵食品微生物培养、智能设备操作、质量控制、生产管理、功能性食品新产品开发等工作的高技能人才。

六、培养规格

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

根据对食品生物技术专业典型职业面向、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）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。

(9) 掌握科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识；

(10) 掌握计算机应用、英语的基础知识；

(11) 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；

(12) 掌握食品基本化学成分、营养功能、营养物质与健康的关系等基本理论知识；

(13) 掌握食品微生物的种类、生长繁殖方式、常见食品中有害微生物的作用机理与传播途径等基本知识；掌握选育新菌种、发酵产品生产与研发的基本理论与知识；掌握微生物的培养、分离、保藏和杀菌的基本知识；

(14) 掌握食品发酵工程的基本工艺流程、生产方式等基本理论知识；掌握食品发酵的原理、方法、关键控制点等基本理论与基本知识；掌握白酒、啤酒等酿酒生产过程中的基本理论与基本知识；

(15) 掌握食品分析与检测的基础检验方法，检验原理等基本知识；掌握食品一般成分的检验方法与结果分析基本知识；

(16) 掌握食品生物技术相关领域的生产、管理的专业知识；掌握生物分离纯化领域专业知识；

(17) 了解食品企业管理营销的基本理论与基本知识；掌握食品新产品研发及市场分析的基本知识。

(18) 了解康养食品、食品生产中常用食品添加剂的类型与作用机理的基本知识；了解食品生产加工中常用机械设备的工作原理与使用方法的基本知识；

(19) 掌握食品安全与质量管理的基本理论与基本知识;

(20) 具备微生物学、食品生物化学、食品生物工程、发酵技术、食品分析与检验检测等方面的基本实验技能;

(21) 具备在食品生物技术与工程领域从事设计、生产、管理和新技术研究、新产品开发的基本能力;

(22) 掌握食用菌的栽培、制种、加工的基本理论技术及指导能力;

(23) 具有食品质量管理与安全控制能力, 企业生产一线基层管理能力; 具备食品生产加工一线的生产制造能力; 具备食品生产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; 掌握 ISO9000、GMP、SSOP、HACCP 等食品生产质量管理体系的原理和方法;

(24) 具备白酒、啤酒等酒类酿造环节的发酵生产能力; 具备选育新菌种、从事相关发酵产品生产的技术能力和研发能力;

(25) 具备食品质检环节的样品采集、预处理、一般成分分析、有害成分检测等检验能力; 具有一定的实验设计、创造能力, 能归纳、整理、分析实验数据;

(26) 具备对食品进行食品添加剂选用、安全评价、质量控制的能力; 具备微生物的培养、分离、保藏以及食品微生物的检验, 有害微生物的控制和杀菌的能力; 具备天然产物分离纯化工作的能力;

(27) 熟悉并掌握各种食品加工方法, 如热处理(巴氏杀菌、灭菌)、冷冻干燥、发酵、腌制、烟熏、挤压、包装等, 了解每种技术的原理、操作过程、优缺点及适用场景。面对食品加工过程中出现的各种问题, 能够迅速分析原因、提出解决方案并做出合理决策, 确保生产顺利进行。

七、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、形势与政策、大学生生态文明教育、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、大学体育、信息技术与人工智能、应用文写作、大学生国家安全教育列为公共基础必修课程。将创新与创业教育、高等数学、学业提升英语、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程。

(1) 专业基础课程

主要包括：食品生物技术导论、食品生物化学、食品微生物基础、食品原料学、食品理化检验技术、食品标准与法规。

(2) 专业核心课程

主要包括：食品发酵技术、食品微生物检验技术、食品加工技术、食品安全与质量管理、食用菌栽培与加工技术、功能性食品。

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	微生物应用技术	① 微生物分离。 ② 菌种扩培。 ③ 发酵过程控制	教学内容： ① 发酵食品生产的微生物选育、纯种培养、保藏与扩大培养技术。 ② 发酵工业培养基的制备与优化技术。 ③ 发酵过程控制技术及染菌防治技术。 教学要求： ① 能进行微生物菌种扩培、发酵过程微生物生长控制及染菌防治。 ② 具备生物安全的责任意识。
2	发酵食品生产技术	① 原辅料选择和预处理。 ② 糖化控制。 ③ 发酵控制	教学内容： ① 啤酒生产技术。 ② 白酒生产技术。 ③ 酱油生产技术。 ④ 食醋生产技术。 ⑤ 味精生产技术。 ⑥ 果露酒生产技术。 ⑦ 发酵功能性食品生产技术。 ⑧ 食品添加剂生物制造技术。教学要求： ① 能执行啤酒酿造等典型发酵食品工艺。 ② 能利用生产技术的发展基层生产管理。 ③ 能主动传承经典发酵技艺。 ④ 具有精益求精的质量意识
	发酵食品	① 感官项目测定。	教学内容： ① 食品感官分析基本要求、感官检验方法、典型食品的感官分析与评价等。

3	检验技术	②理化项目测定。 ③微生物指标测定。	② 生物食品样品的采集和预处理、常规理化指标检测、食品接触材料及制品的检验等。 ③ 微生物指标如菌落总数、大肠菌群等的检验。 教学要求： ① 能进行食品原料、半成品及成品质量检验。 ② 具备正确的质量意识和精益求精的工匠精神。 ③ 具备诚实守信的职业素养。
4	食品安全与质量管理	①食品法律法规执行。 ②HACCP 等质量体系运行控制。 ③质量安全体系文件编制	教学内容： ① 食品安全法、预包装食品标签通则等食品法规与标准。 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。 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。 教学要求： 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。 ②具有诚信守法的职业道德。 ③具备主动担当食品质量安全的社会责任意识。
5	功能性食品新产品开发	①市场需求调研。 ②开发方案编写。 ③功能性食品新产品开发	教学内容： ①功能性食品新产品开发方案创意。 ②产品设计开发方案实现，包括市场调研、设计方案、方案修订、产品配方优化。 ③品牌建设、功能性食品推广等。 教学要求： ①能进行功能性食品新产品开发。 ②具有自觉创新意识。 ③具有提升人民美好生活品质的责任担当。

（3）专业拓展选修课程

主要包括：生物分离与纯化技术、食品营养与健康、食品添加剂应用技术、食品贮藏保鲜技术、食品包装技术、食品企业管理、食疗与养生等。

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实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式。

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	入学教育	00100001	0.5	16	16/0.4					
	2	军事技能	12020002	2	112	56/2					
	3	劳动教育	22020016	1	16	4/0.2	4/0.2	4/0.2	4/0.2		
	4	竞赛实训周	09020099	2	60		30/2				
	5	食品生产工艺与设备操作实践	09020112	3	48					16/3	
	6	膳食营养搭配实践	09010203	3	48					16/3	
	7	地区特色食品生产综合实践（本地农特产品方向）	09020118	3	48					16/3	
校外	1	岗位实习	09020100	24	384					16/8	16/16
	2	毕业设计或成果	09020101	1	30						30/1
实践技能课总计				40	762	132	64	4	4	272	286
集中实践周数						2.6	2.2	0.2	0.2	17	17

（二）相关要求

除了以上公共课、专业课和实践课以外，将认知学习、岗位实习与社会活动纳入实践育人体系，统筹推进实践教学与思想政治教育有机融合。

1. 素养培育

充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

2. 认知学习

为了让学生更多地了解食品生物技术专业，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、地区特色康养食品等有一定的认知，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，为后续学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

3. 竞赛实训

聚焦世界职业院校技能大赛，对接食品生物技术赛道，在一年级下学期开设

《食品生物化学》、《食品理化检验技术》、《食品微生物检验技术》等课程，集中开展与食品生物技术相关的实验操作、质量检测、发酵工艺优化等核心技能的专项培训。课程融入食品安全检测技术、微生物控制、生物制品研发等实践内容，通过模拟竞赛场景进行模块化训练与考核，形成“全员参与、分层达标、梯队选拔”的竞赛培养机制，强化学生专业技能与创新能力。

4. 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工作，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、河南大张实业有限公司、河南安德莉亚食品有限公司、洛阳正大食品有限公司等单位对应岗位实习。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。注重培养学生理论联系实际、解决岗位实际问题的能力，提高适应行业发展、胜任专业岗位的能力。

5. 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 2724 学时。其中，公共基础课程学时为 954 学时，占总学时的 35.02 %；实践性教学学时为 1594 学时，占总学时的 58.52%；各类选修课程学时为 480 学时，占总学时的 17.62%。军训、劳动教育、入学教育、毕业设计或成果等共 4.4 周为 4.5 学分。

表5 食品生物技术专业课程学时构成表

学期 课程		一	二	三	四	五	六	小计	合计
公共基础课程	必修课	440	182	92	48	0	0	762 (其中实践 340)	954
	选修课	80	32	48	32	0	0	192 (其中实践 52)	
专业课程	基础课	128	224	0	0	0	0	352 (其中实践 176)	1136
	核心课	0	64	216	216	0	0	496 (其中实践 248)	
	拓展 选修课	0	0	144	144	0	0	288 (其中实践 144)	
实训实习		16	60	0	0	272	286	634	634
小计		664	562	500	440	272	286	2724 学时 (其中实践 1594 学时)	2724

表6 食品生物技术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	16	2			2	20
二	16		2		2	20
三	18				2	20
四	18				2	20
五			9	8	3	20
六			1	16	3	20
合计	67	2	13	24	14	120

八、教学进程总体安排

表7 食品生物技术专业教学进程安排表

课程	课程	序号	课程名称	课程代码	考核	学时			学分	学期与学时分配(周)					
						总	理论	实		一	二	三	四	五	六

性质	属性				方式	学时		践		18	18	18	18	17	17
										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					
		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				
		3	习近平中国特色社会主义思想概论	11040002	考试	48	40	8	3			4			
		4	形势与政策	11030001	考查	32	32	0	2	2/4	2/4	2/4	2/4		
		5	军事理论	12020003	考查	36	36	0	2	线上					
		6	军事技能	12020002	考查	112	0	112	2	56/2周					
		7	大学英语 1	00050002	考查	64	24线下+32线上	8	4	线上+线下					
		8	大学英语 2	00050057	考查	64	24线下+32线上	8	4		线上+线下				
		9	体育 1	12010301	考查	36	4	32	2	2					
		10	体育 2	12010302	考查	36	4	32	2		2				
		11	体育 3	12010303	考查	36	4	32	2				2		
		12	大学生心理健康教育	11020001	考查	36	28	8	2		2				
		13	大学生职业发展与就业指导	11010007	考查	38	26	12	2		2				
		14	大学生生态文明教育	01081888	考查	16	8	8	1	线上+线下					
		15	大学语文	00030007	考查	32	16	16	2	2					
		16	信息技术与人工智能	03020002	考查	32	16	16	2	2					
		17	应用文写作	00030005	考查	32	16	16	2			2			
		18	劳动教育	22020016	考查	16	0	16	1	4/0.2	4/0.2	4/0.2	4/0.2		
		19	大学生国家安全教育	00220027	考查	16	16	0	1	线上					
		小计				762	422	340	41						
	专业基础课	1	食品生物技术导论	09020002	考试	64	32	32	4	4					
		2	食品生物化学	09020001	考试	64	32	32	4		4				
		3	食品微生物基础	09020005	考试	64	32	32	4	4					
		4	食品原料学	09020066	考试	64	32	32	4		4				
		5	食品理化检验技术	09020067	考试	64	32	32	4		4				

		6	食品标准与法规	09020068	考试	32	16	16	2		2				
		小计				352	176	176	22						
	专业核心课	1	食品发酵技术	09020069	考试	144	72	72	8			4	4		
		2	食品微生物检验技术	09020070	考试	64	32	32	4		4				
		3	食品加工技术	09020071	考试	72	36	36	4				4		
		4	食品安全与质量管理	09020072	考试	72	36	36	4			4			
		5	食用菌栽培与加工技术	09020073	考试	72	36	36	4			4			
		6	功能性食品	09020074	考试	72	36	36	4				4		
		小计				496	248	248	28						
	必修课小计					1610	846	764	91						
选修课	专业拓展选修课	1	生物分离与纯化技术	09020075	考试	72	36	36	4			4			
		2	食品营养与健康/食疗与养生（二选一）	09020076/09010101	考试	72	36	36	4			4			
		3	食品添加剂应用技术	09020077	考试	72	36	36	4				4		
		4	食品包装技术/食品贮藏与保鲜技术（二选一）	09020096/09020083	考试	72	36	36	4				4		
		5	食品企业管理	09020082	考试	36	18	18	2				2		
		6	职业礼仪	09010232	考试	32	16	16	2				集中上1周		
		7	沟通技巧	09010114	考试	32	16	16	2				集中上1周		
		小计				288	144	144	16						
	公共选修课	1	创新与创业教育/中华优秀传统文化（二选一）	00220006/0010001	考查	16	8	8	1				线上		
		2	高等数学	00040001	考试	32	16	16	2	2					
		3	学业提升英语	00030006	考查	32	20	12	2			2			
		4	公共艺术/音乐鉴赏（二选一）	10030001/10030005	考查	32	16	16	2	2					
		公共任选课		需选修5门线上课程，共80学时（课时算入总课时计算选修课比例），5学分											
		小计				192	140	52	12						
	选修课小计					480	284	196	28						
实训实习	入学教育		00100001	考查	16	0	16	0.5	0.4周						
	竞赛实训课		09020099	考试	60	0	60	2		30/2周					
	食品生产工艺与设备操作实践		09020112	考试	48	0	48	3						16/3周	

膳食营养搭配实践	09010203	考试	48	0	48	3					16/ 3周	
地区特色食品生产综合实践（本地农特产品方向）	09020118	考试	48	0	48	3					16/ 3周	
岗位实习	09020100	考查	384	0	384	24					16/ 8	16/ 16
毕业设计或成果	09020101	考查	30	0	30	1						30
小计			634	0	634	36.5						
应修学分与课时合计			2724	1130	1594	155.5						
各学期开课门数							16	12	10	10	4	2

备注：

1. 任意选修课程不少于 5 学分；
2. 考核方式填写：考查/考试；
3. 所有专业课程均不允许补考。

九、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。

（一）队伍结构

1. 本专业校内专任教师 9 人，校外兼职教师 2 人。
2. 具有硕士学位教师占专任教师的比例 90%；高级职称以上教师占专任教师比例为 30%， “双师型”教师占专任教师比例为 95%；
3. 兼职教师承担专业课时比例 25%；
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。

（二）专业带头人

1. 具有硕士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。

（三）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。

（四）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。

十、教学条件与实施

（一）教学设施

食品生物技术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，需要建设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、食品营销实训室等，同时依托河南省林果资源高效利用工程技术研究中心，实训室配备发酵罐系统、HPLC、气相色谱、酶标仪等现代分析仪器、分离纯化系统、冻干设备、食品加工设备、食品质量检测设备、多媒体交互设备等，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70%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 食品生物技术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. 乳制品加工与保藏食品营销与策划 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. 食品理化检验技术实训 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. 校外实习场所要求

符合《职业学校学生实习管理规定》、《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符

合行业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

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，需要同校外需要同校外实习单位双方共同制订实习计划，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，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 9 食品生物技术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	生物制品生产企业	1. 生物制品生产与质量控制 2. 发酵工艺优化	1. 参与生物制品（如酶制剂、益生菌等）的生产过程，包括菌种培养、发酵控制、产物提取等环节 2. 学习 GMP 规范下的质量控制流程，掌握微生物限度检测、活性成分分析等检测技术 3. 参与发酵工艺参数优化实验，收集和分析生产数据 4. 学习生物反应器的操作与维护	1. 能提供生物技术相关实习岗位，每批次可接纳 15-20 名学生 2. 配备具有中级以上职称的技术人员担任实习指导 3. 具备完善的学生管理制度和安全保障措施 4. 能提供必要的实验条件和数据支持
2	生物医药/食品检测机构	1. 生物检测技术应用 2. 实验室质量管理	1. 参与食品微生物检测、基因检测、过敏原检测等项目的实际操作 2. 学习 PCR、ELISA 等分子生物学检测技术 3. 参与实验室质量体系运行，学习检测标准和方法验证 4. 掌握检测数据的处理与分析技术	1. 通过 CMA/CNAS 认证的检测机构优先 2. 能提供系统的检测技术培训 3. 每名实习生配备专属指导老师 4. 能提供真实样品检测机会
			1. 参与功能性食品原料	1. 具有省级以上研

3	生物技术研发中心	1. 产品研发实验 2. 中试生产	的提取与纯化实验 2. 学习菌种选育与保藏技术 3. 参与小试到中试的工艺放大研究 4. 学习研发数据的收集与分析方法	发资质 2. 能提供完整的研发项目参与机会 3. 研发人员与实习生比例不高于1:3 4. 具备中试生产条件
4	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。
5	食品(康养食品、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。	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。
6	食品(康养食品、农副食品)批发零售企业	1. 食品(康养食品、农副食品)的店面销售; 2. 食品(康养食品、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。
--	--	--	--	-----

（二）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；适应食品生物技术专业教学需求，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

根据食品生物技术专业的特点，学校图书馆配有大量的食品生物化学、生物技术、食品科学、营养学、食品安全以及功能性食品、食品加工等图书资源，引导学生查阅资源，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、食品加工等方面的知识，养成主动学习、深入研究、科学实践的良好习惯，增强学生自主学习能力。结合专业发展和教学改革需要，收集专业规范、参考书籍等资料，丰富食品生物技术专业文献资源库。

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 食品生物技术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：《食品加工》、《食品企业管理》课程资源	国家职业教育智慧教育平台	https://vocational.smartedu.cn/NationalHome
2	在线开放课程	超星尔雅教学平台	http://hnfjc.fanya.chaoxing.com/portal/

3	虚拟仿真系统	国家虚拟仿真实验 教学课程共享平台	https://www.ilab-x.com/
---	--------	----------------------	---

（三）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

实践教学通过专业认知实习、课程实训和岗位实习等 3 种方式进行。

（1）专业认知实习：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。岗位实习采用二级学院安排和学生自主选择的方法，确定岗位实习企业及岗位。二级学院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岗位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、生产性综合实训和岗位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。

（四）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。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，专业认知实习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。

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

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质量，动态适应生物技术产业发展需求，本专业构建了科学化、常态化的毕业生跟踪反馈与社会评价体系。重点跟踪毕业生在食品生物制品研发企业、发酵工程技术岗位、食品生物检测机构、医药健康产品生产企业、生物酶制剂公司、食品加工产业链、在文旅企业等领域的职业发展轨迹，精准分析其岗位胜任力、技术迁移能力及新兴技术应用需求；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。

（二）毕业要求

1. 毕业能力要求

根据食品生物技术专业培养特色及专业培养目标的要求，通过公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展选修课程的课堂教学、讲座、社会活动、各种竞赛、大学生创新实验、实习等教学环节，使食品生物技术专业毕业生能力达到基本要求，且课程考核全部合格，毕业生基本要求如表 11：

表 11 食品生物技术专业毕业生基本要求

序号	毕业要求
1	专业知识：熟知食品行业法律法规、车间环保、消防、文明生产规范；系统掌握食品营养化学、食品微生物、菌种选育保藏、发酵工程、酒类酿造、食品检验检测、生物分离纯化、食品生物技术、食品安全质量管理体系等核心理论；了解食品添加剂、康养食品、食品生产设备、食品企业运营等知识。
2	问题分析：掌握微生物、食品生化、发酵、食品检测全套基础实验操作；可独立完成食品取样、前处理、常规营养指标与有害污染物检测，能自主设计小型试验、归纳分析检测数据；通晓巴氏杀菌、冻干、发酵、腌制、包装等各类食品加工工艺原理、适用场景，面对车间发酵、质检、加工异常，可快速定位故障成因，给出可落地处置方案。
3	设计/开发新产品：具备发酵工艺调试优化、菌种筛选与保藏、天然产物分离纯化实操技能；能够开展白酒、啤酒等酒类发酵全流程实操，可现场提供食用菌制种、栽培技术指导；能够协助企业开展发酵食品、康养食品小试验证，依据市场需求优化生产工艺，践行绿色低碳、清洁生产理念，契合食品产业可持续发展要求。
4	信息工具与数字化应用：能够操作微生物培养、分离、灭菌、食品理化检测实验室设备；能运用计算机、专业英文资料、行业标准数据库检索发酵、菌种、质检相关技术资料；借助数字化工具汇总生产、检测数据，适配食品加工车间数字化、智能化生产岗位基础应用需求。
5	职业规范：能运用 ISO9000、GMP、SSOP、HACCP 质量管理体系，精准识别生产环节危害因素与关键控制点，落实食品生产标准化操作规范；掌握食品添加剂选型、安全评价与质量管控方法；具备食品生产线实操、全程质量安全管控能力，胜任车间基层班组长，合理安排生产工序、调配班组人员。
6	良好身体素质：积淀基础人文知识，拥有适宜的审美素养与文化修养。
7	终身学习：具备自主学习能力，能通过行业手册、专业文献等资料掌握新技能、新知识，积极接受新理念、新技术、新设备，持续提升专业素养与职业能力。

2. 毕业学分及其他要求

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 91 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 16 学分，任意选修课程 5 学分；入学教育、竞赛实训、岗位实习与毕业设计或(成果)等 42.5 学分。总计 155.5 学分。

鼓励学生参加专业职业资格证、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；鼓励学生参加各种竞赛、比赛、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动；鼓励学生发表论文、申请专利、参与科研课题。

十二、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. 能够助力学生塑造良好的思想品德与健康的心理素质，增强其自我认知与情绪调节能力。 2. 能够引导学生具备爱岗敬业、诚实守信的职业素养，并树立自觉遵守行业规范及相关法律法规的职业意识。 3. 能够帮助学生具备高效的团队协作能力与优质的人际关系协调能力，提升其在集体中的适应与合作水平。 4. 具备让大学生系统掌握完善法律知识的能力，同时助力其树立牢固的法治观念，增强依法办事的意识与能力。							
课程目标	本课程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和规则意识，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。							
	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：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%					

2. 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. 能够通过理论联系实际、紧密结合学生思想实际与社会生活实际的宣传及讨论，及时解答学生思想认识中的各类问题，助力其不断提高爱国主义与社会主义觉悟。 2. 能够在深化思想认知的基础上，进一步帮助学生提升职业素养，树立为实现中华民族伟大复兴奋发学习、健康成长的坚定信念。 3. 具备以精准对接学生需求的教育方式，将思想引导、素养培育与理想信念塑造相融合，为学生成长为担当民族复兴大任的时代新人奠定基础的能力。						
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						
	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。 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。 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	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	

考核方式	及权重	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。

3. 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. 能够通过理论学习与价值引领, 塑造良好的思想品德, 具备适应职业发展需求的健康心理素质, 筑牢成长成才的思想根基。 2. 能够以马克思主义道德观为指引, 培育良好的职业道德, 具备爱岗敬业、诚实守信的职业品格, 且能自觉遵守相关法律法规与职业规范。 3. 能够依托课程实践与团队学习场景, 锤炼良好的团队协作能力, 具备协调职业场景中人际关系的素养, 适应职场合作需求。 4. 能够系统把握马克思主义中国化理论成果, 深化对社会发展规律的认知, 具备坚定走中国特色社会主义道路的理想信念, 明确职业发展的政治方向。						
课程目标	本课程在培养学生了解国情, 增长才干、奉献社会, 锻炼能力、培养品格, 增强社会责任感具有不可替代的作用。旨在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%
------	---

4. 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. 能够树立正确的世界观、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、遵守相关法律法规等。 3. 具备良好的团队协作以及协调人际关系的能力。 4. 能够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的合格接班人。						
课程目标	通过教学, 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
	考核实施	10%	20%	20%	10%
		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、提高分析问题解决问题的能力。 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%。				

5. 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	24 线上+ 32 线下	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	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。 2. 掌握基本的英语阅读技能。 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	本课程通过系统学习引导学生掌握大学英语听、说、读、写、译的基本技能；在掌握一定跨文化交际能力的基础上，能对未来职业的某些话题进行简单的英语交谈，读懂简单的职业性资料并互译。						
项目/模块安排	模块一 Well Begun, Half Done 模块二 Delicious Food, Tasteful Experience 模块三 A Small Store, A Big World 模块四 Shelves of Books, Oceans of Knowledge 模块五 Inside Education, Outside Activities						

考核方式	课程考核方式：形成性考核 评价方式：过程性评价+结果性评价 成绩构成： 平时考核 30%（含考勤、课堂互动、课堂实践、项目作业、小组任务、自主学习完成情况等）； 模块考核 40%（英语语言+专业实践）； 综合考核 30%（考核学生对英语基础的掌握及语言应用能力）。 评价标准： 1. 上课出勤和课堂参与度情况； 2. 作业提交及完成质量情况； 3. 考核学生听、说、读、写、译等英语基本技能。
------	--

6. 大学英语 2

课程编码	00050057			学分	4		
开设学期	2	总学时	64	理论学时	24 线上+ 32 线下	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	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。 2. 掌握基本的英语阅读技能。 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	本课程通过系统学习引导学生掌握大学英语听、说、读、写、译的基本技能；在掌握一定跨文化交际能力的基础上，能对未来职业的某些话题进行简单的英语交谈，读懂简单的职业性资料并互译。						
项目/模块安排	模块一 Precious Friendship Priceless Fortune 模块二 Extraordinary Work Significant Commitment 模块三 Colorful World Fascinating Journey 模块四 Social Practice Great Achievements 模块五 Modern Banks Easy Access						
考核方式	课程考核方式：形成性考核 评价方式：过程性评价+结果性评价 成绩构成： 平时考核 30%（含考勤、课堂互动、课堂实践、项目作业、小组任务、自主学习完成情况等）； 模块考核 40%（英语语言+专业实践）； 综合考核 30%（考核学生对英语基础的掌握及语言应用能力）。 评价标准： 1. 上课出勤和课堂参与度情况； 2. 作业提交及完成质量情况； 3. 考核学生听、说、读、写、译等英语基本技能。						

7. 体育 1 、 2

课程编码	12010301、12010302	学分	4
------	-------------------	----	---

开设学期	1、2	总学时	70	理论学时	62	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能够初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能，同时具备正确锻炼身体的方法，为日常运动与健康管理提供支撑。 2. 能够结合自身专业发展，通过体育课程学习深度了解与本专业相关的体育知识，并具备将这些知识实际运用的能力，以此规避职业因素带来的运动损伤及其他疾病。 3. 能够培养全面的综合素质，树立健康的人生观与价值观，具备自我管理能力、团队协作能力及解决问题的能力；同时能够养成“能说会写”的基本素质，为成长为服务社会的高素质技术技能人才奠定基础。						
课程目标	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。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。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。具有爱国主义、集体主义和勇敢、顽强的进取精神。						
项目/模块安排	项目一 力量素质练习 项目二 耐力素质练习 项目三 速度素质练习 项目四 灵敏度、柔韧度素质练习 项目五 运动损伤、职业疾病预防 项目六 技术类素质练习						
考核方式	考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末体能考试相结合。 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、期末体能考试等。 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末体能考试 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。						

8. 体育3

课程编码	12010303			学分	2		
开设学期	4	总学时	36	理论学时	2	实践学时	34
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能，同时具备正确锻炼身体的方法，为日常运动与健康管理提供支撑。 2. 能够结合自身专业发展，通过体育课程学习深度了解与本专业相关的体育知识，并具备将这些知识实际运用的能力，以此规避职业因素带来的运动损伤及其他疾病。 3. 能够培养全面的综合素质，树立健康的人生观与价值观，具备自我管理能力、团队协作能力及解决问题的能力；同时能够养成“能说会写”						

	的基本素质，为成长为服务社会的高素质技术技能人才奠定基础。
课程目标	使学生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	项目一 专选体育课程介绍 项目二 专选体育课程技术练习 项目三 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、作业与期末考试相结合。 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、期末考试等。 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 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、评价内容的全面性和评价结果的科学性，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。

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	2	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. 具备制定并落实个人职业发展计划的能力。 3. 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. 具备简历撰写、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. 具备心理调适、团队协作与时间管理等职场生存技能，能够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	1. 理论模块（13 个）						

安排	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。 2. 实践模块（6个） 模块十四 成果展示与大赛预热——职业规划大赛模拟。 模块十五 职业素质拓展训练。沟通演练、情景模拟、团队合作。 模块十六 模拟招聘会实战。全流程求职演练。 模块十七 简历制作大赛。积极参加学校组织的简历制作大赛。 模块十八 就业信息检索竞赛。利用招聘平台完成岗位信息图谱。 模块十九 职场角色扮演。典型工作场景冲突处理模拟。			
考核方式	1. 总体说明 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。 2. 考核项目与占比			
	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. 大学生心理健康

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	1. 具备职业压力与情绪管理能力：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。 2. 具备职业人际关系适应能力：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。 3. 具备职业挫折应对与心理韧性构建能力：面对职业发展中的挫折（如求职失败、技能不达标、岗位调整），能理性归因，主动调整目标与行动策略，具备从职业困境中恢复并持续投入的心理韧性。 4. 具备职业角色认知与心理调适能力：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。						
课程目标	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。						
项目/模块安排	模块一 心理健康认知与自我探索 模块二 情绪与压力管理 模块三 职业人际关系与沟通 模块四 职业挫折应对与心理韧性 模块五 职业角色适应与生涯规划 模块六 常见心理问题识别与求助						
考核方式	一、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。 1. 过程性考核方式 模块一 心理健康认知与自我探索：提交《自我认知分析报告》（写），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（说）。 模块二 情绪与压力管理：以小组为单位，模拟实习压力场景，展示情绪调节过程（说）；课后提交《职业压力应对方案》（写），说明针对自身专业岗位压力的具体调节策略。 模块三 职业人际关系与沟通：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（说）；提交模拟过程的反思报告（写），总结沟通经验与改进方向。						

模块四 职业挫折应对与心理韧性：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（说）；提交《职业挫折应对计划书》（写），明确自身可能面临的职业挫折及应对方法。

模块五 职业角色适应与生涯规划：提交《职业角色适应与生涯规划书》（写），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（说）。

模块六 常见心理问题识别与求助：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（说）；提交《心理问题识别与求助指南》（写），梳理常见问题表现及科学求助路径。

2. 结果性考核方式

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》（写），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（说），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。

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。

11. 大学生生态文明教育

课程编码	01081888			学分	1		
开设学期	1	总学时	16	理论学时	8	实践学时	8
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	1. 能够强化自身的生态文明意识，养成主动践行生态文明的行为习惯，同时具备提升生态文明建设能力的意识与潜力。 2. 能够聚焦国家乡村振兴战略和产业发展急需方向，结合自身专业探索服务于生态文明建设的具体方法与有效渠道。 3. 能够练就“专业+乡村产业”的多样态技能，具备自然生态素养、家国责任担当与乡村创业愿景，成长为可精准服务和美丽乡村建设的“新林人”。						
课程目标	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。
项目/模块 安排	1. 理论模块 生态文明教育线上学习 项目一 生态文明：美丽中国梦的基石 项目二 生态文明的理论基础：生态学基本本原理 项目三 生物多样性视角下的生态文明之路 项目四 多功能农业与美丽乡村建设 项目五 循环经济与低碳农业 项目六 生态城市：中国城镇化建设的必然选择 项目七 生态林业：生态文明需要“生态树” 项目八 森林生态旅游：释放山村发展正能量 2. 实践模块 生态文明教育研学基地实践教学 项目一 洛阳周边生态文明乡村、美丽乡村实践活动 项目二 洛阳周边乡村振兴基地实践活动 项目三 洛阳周边生态农业基地、生态林果业基地实践活动 项目四 孟津湿地生态建设调查 各专业根据情况安排 1 天，完成 1-2 个项目调研实践。
考核方式	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。

12. 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	1. 能够通过课程学习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，同时具备理解并初步应用信息技术与人工智能基础知识的能力。 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，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。 3. 能够在今后的学习和职业发展中熟练使用信息工具以提高工作效率，具备适应智能化社会发展的基础职业能力，为职业长远发展提供技术支撑。						
课程目标	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。
项目/模块安排	模块一 操作系统基础 模块二 文本处理技能训练 模块三 表格处理与数据计算 模块四 演示文稿制作与展示技巧 模块五 网络与信息安全基础 模块六 人工智能基础认知 模块七 人工智能应用
考核方式	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。 一、过程性考核（占比 60%） 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。 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。 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。 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。 二、终结性考核（占比 40%） 用于评估学生对课程内容的整体掌握与综合运用能力。 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。 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。

13. 应用文写作

课程编码	00030005			学分	2		
开设学期	3	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	能够准确区分各类常用应用文文种，熟练掌握各类公文、事务文书、求职文书、宣传文案等文体规范格式与行文规则，依据不同职场场景独立完成文稿起草、修改润色，做到行文简洁准确、语言得体规范； 具备清晰的逻辑梳理、材料整合与书面沟通能力，能依托岗位需求解决实际文字工作问题，同时养成严谨务实、依规行文的职业文字素养，满足各类岗位日常文书处理的职业能力需求。						

课程目标	通过系统学习各类应用文的文体格式、行文规范与写作方法，使学生熟练掌握事务文书、行政公文、求职文书、宣传礼仪文书的撰写、校对与修改技能；在写作实践中引导学生坚持实事求是、恪守行文规范，养成严谨细致、认真负责的文字工作习惯，提升沟通表达、团队协作能力，树立踏实正向的职业观念，全面提升学生通用书面表达素养，满足今后学习、生活及各类职场岗位文字处理基本需求。
项目/模块安排	模块一：应用文基础认知 模块二：通用事务文书写作 模块三：求职专用文书写作 模块四：行政公务文书写作 模块五：交际宣传文书写作
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，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，强化过程考核、实践考核。 1. 考核方式：过程性考核与结果性考核相结合。 2. 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% 3. 评价方式 （1）过程性评价（60%）： 出勤率（10%）：根据学生出勤情况进行考评。 课堂表现（20%）：课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。 课堂实践（20%）：个人+小组的实践性学习任务的完成情况。 作业（10%）：根据学生各项作业的完成情况进行考评。 （2）结果性评价（40%）： 以文书写作、口语表达等综合考核形式开展，综合评定学生课程学习成效与岗位适配能力。

14. 当代大学生国家安全教育

课程编码	00220027				学分	1	
开设学期	1	总学时	16	理论学时	8	实践学时	8
课程类型	（理论+实践）课						
职业能力要求	能精准辨别职场中各领域安全风险，比如金融诈骗、商业泄密、网络攻击等；具备规范处置安全隐患的能力，像按流程报备涉密问题、运用法律武器应对职场安全侵权行为；拥有主动传播国家安全理念的能力，在职场交流、团队协作中传递安全常识，带动身边人筑牢安全防线。						
课程目标	以总体国家安全观为核心，紧扣新时代国家安全战略需求，通过系统教学让大学生全面掌握国家安全相关理论、法律法规与实践技能，深刻认识国家安全与个人、社会、国家的紧密关联，树立“国家安全人人有责”的责任意识，提升安全风险识别、应对处置及理念传播能力，厚植家国情怀与法治素养，成长为自觉遵守国家安						

	全法律法规、主动防范安全风险、积极维护国家安全的合格公民与时代青年。
项目/模块 安排	一、核心理论模块（基础认知） 1、国家安全总论：总体国家安全观的核心内涵（11个领域）、国家安全法等核心法律法规、大学生在国家安全中的责任与义务。 2、国家安全形势：当前国际国内安全格局、传统安全与非传统安全的交织特征、我国面临的主要安全挑战。 二、重点内容模块（分领域深耕） 1、政治安全：反分裂斗争、反恐怖主义、防范渗透破坏活动、维护意识形态安全（抵制历史虚无主义、网络谣言等）。 2、网络安全：个人信息保护、网络诈骗防范、网络谣言辨别、网络空间行为规范（避免涉密信息泄露、非法网络活动）。 3、经济安全：金融诈骗识别、校园贷/套路贷危害、知识产权保护、市场经济秩序维护相关常识。 4、文化安全：中华优秀传统文化传承、防范不良文化侵蚀、增强文化自信、抵制西方意识形态渗透。 5、社会安全：校园安全（消防安全、交通安全、人身财产安全）、公共卫生安全（传染病防控）、突发事件应急处置。 6、生态安全：生态文明建设意义、环境污染防治常识、生物多样性保护、绿色低碳生活实践。 7、科技安全：科研诚信与保密、核心技术自主可控意识、防范科技成果滥用风险。 8、其他重点领域：国土安全、军事安全、海外利益安全（针对留学/出境交流学生）、数据安全（个人及公共数据保护）。 三、实践应用模块（能力提升） 1、案例分析：典型国家安全事件（如网络泄密、间谍案、文化渗透案例）拆解，探讨防范要点。 2、技能实训：应急避险演练（火灾、地震、踩踏事件）、网络安全实操（密码设置、病毒防护）、安全举报渠道（12339举报电话使用）。 3、主题实践：国家安全知识竞赛、征文比赛、模拟应急处置方案设计、走进国家安全教育基地。 四、教学延伸模块（价值引领） 1、家国情怀培育：结合红色历史案例（如河南豫西抗日根据地的安全防御实践），强化“国家安全人人有责”的意识。 2、职业安全引导：针对不同专业学生，融入行业安全常识（如政法类专业的司法安全、工科类专业的技术保密、文科类专业的舆论引导责任）。
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。。

15. 大学语文

课程编码	00030007			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	1. 掌握规范得体的语言表达方法，适配各类职场沟通场景，可灵活运用于专业岗位，提升职业综合软实力； 2. 拥有较强的文本研读、信息筛选、逻辑梳理与辩证思考能力，支撑工作中各类文字资料处理； 3. 具备基础语言审美与文化感知能力，可深度鉴赏文本内涵，形成良好的文化理解与审美判断力； 4. 在人文熏陶下塑造诚信正直、严谨踏实、敬业尽责的职业品格，树立良好职业道德。						
课程目标	本课程通过对古今中外名家名作的阅读、欣赏和探究，引导学生了解中华优秀传统文化的博大精深和世界多元文化的丰富内涵，继承和弘扬中华优秀传统文化；有效提高学生的阅读理解能力、文学鉴赏能力、口语表达能力和文字写作能力，提升学生的审美品位和综合分析能力；加强社会主义核心价值观体系和中华优秀传统文化教育，增强文化自信和职业认同，为高技能人才的综合素质发展和终身学习奠定坚实基础。						
项目/模块 安排	一、语言文字工具模块 二、文学艺术审美模块 三、传统文化传承模块						
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，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，强化过程考核、实践考核。 1. 考核方式：过程性考核与结果性考核相结合。 2. 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%						

	3. 评价方式 （1）过程性评价（60%）： 出勤率（10%）：根据学生出勤情况进行考评。 课堂表现（20%）：课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等课堂互动参与情况。 课堂实践（20%）：个人+小组的实践性学习任务的完成情况。 作业（10%）：根据学生各项作业的完成情况进行考评。 （2）结果性评价（40%）： 以文字写作、口语表达等综合考核形式开展，综合评定学生课程学习成效与岗位适配能力。
--	--

公共选修课程

1. 创新与创业教育

课程编码	000020			学分	1		
开设学期	4	总学时	16	理论学时	8	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能够掌握开展创业活动所需要的基本知识，为后续参与创业实践奠定理论基础。 2. 具备必要的创业能力，能够独立或协作策划完整、可行的创业计划书，满足创业项目前期筹备需求。 3. 具备敏锐把握创业机会的能力，能够结合市场动态与自身优势识别潜在创业方向。 4. 具备应对各种创业风险的把控能力，能够预判、分析并采取合理措施规避或化解创业过程中的风险。 5. 能够树立科学的创业观，以理性、务实的态度看待创业行为，明确创业目标与价值导向。						
课程目标	教育引导學生认知创业的基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目；掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法，熟悉新企业的开办流程与管理，提高创办和管理企业的综合素质和能力；主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。						
项目/模块安排	模块一 生涯认知 模块二 自我探索 模块三 职业环境探索 模块四 生涯决策 模块五 职业素养 模块六 初识创新 模块七 培养创新素养 模块八 组建创业团队 模块九 捕捉创业机会 模块十 掌控创业风险 模块十一 整合创业资源 模块十二 设计商业模式 模块十三 撰写商业计划						
考核方式	考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末综合性报告相结合。 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、期末综合性报告等。 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末综合性报告 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。
--	-----------------------------

2. 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. 具备艺术鉴赏能力 (1) 作品分析能力：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) 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。 2. 具备艺术史知识应用能力 (1) 历史脉络掌握：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。 (2) 风格流派识别：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。 3. 具备创意启发与创新能力 (1) 创意思维激发：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。 (2) 创新实践能力：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。 4. 具备跨学科融合能力 (1) 跨领域知识应用：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。 (2) 跨文化沟通能力：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。 5. 具备技术理解与应用能力 (1) 制作技术认知：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。 (2) 技术实践能力：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。 6. 具备职业素养与团队协作能力 (1) 职业责任感：具备良好的职业道德，对艺术持有足够尊重和责任感。 (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。						
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 模块二 美术艺术彩绘视界 模块三 舞蹈艺术舞动灵魂 模块四 戏剧艺术舞台人生 模块五 电影艺术光影梦想 模块六 艺术鉴赏报告/创意作品展览
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%。

3. 高等数学

课程编码	00040001			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	1. 具备专业知识应用能力 运用函数、极限与连续知识，分析食品生物技术领域变量变化规律，判断实验数据连续性与合理性，分析发酵、生化反应的变化趋势；利用导数、微分完成生化反应速率、物质成分变化率计算；借助积分完成物质总含量、累积产量、反应总量等定量计算；利用微分方程描述微生物生长、物质降解、扩散过程；运用行列式、矩阵完成多组分检测、多因素实验的数据整理求解。 2. 具备问题解决与决策能力 能够运用数学方法对食品生物技术专业实际问题做抽象、简化、分析，搭建简易数学模型；利用导数求极值、最值完成配料配比、发酵条件、提取工艺等参数优化，实现工艺最优、节能稳定的生产目标，对实验结果开展预判与定量评价。 3. 具备技术创新与发展能力 培养数学创新思维与初步数学建模能力，掌握 MATLAB 基础工具开展数值运算，能够结合食品检测、产品开发、工艺优化岗位场景探索数学工具的应用方式；具备自主探究、团队协作能力，适配建模类项目、竞赛任务开展。						
课程目标	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，帮助学生掌握函数、极限、连续、导数微分、积分、常微分方程、线性代数基础等核心数学知识，弱化复杂理论推导，强化公式应用与运算能力，搭建适配食品生物专业的数学知识框架，为食品理化分析、工艺优化、实验统计等后续专业课筑牢数学基础。其二，培养学生数学应用与数据处理能力，建立数学建模思维，能够结合食品生物实验、生产场景建立简易数学模型，完成数据分析、工艺参数求解、实验规律预判，提升逻辑推理、数据处理能力。其三，对接食品检测、生产技术岗位实						

	实际需求，将数学知识和岗位能力深度融合，针对工艺优化、检测数据分析、发酵调控、产品配比设计等岗位任务开展教学，提升学生岗位适配能力与职业竞争力。其四，课程全程融入课程思政，树立“最优、节能、稳定”生产理念，培育精益求精的工匠精神、严谨求实的科学态度，强化规范意识、创新思维与自主学习能力，形成“过程可描述、变化可预判”的科学素养，支撑学生职业发展与终身学习。
项目/模块 安排	项目一 函数、极限与连续 项目二 一元函数微分学 项目三 一元函数积分学 项目四 常微分方程基础 项目五 线性代数基础 项目六 MATLAB 数学实验
考核方式	1. 书面成果考核（45%） 课后分层作业（20%）：按单元布置分层作业，考核解题步骤完整性、公式书写规范性、卷面整洁度，依据正确率、规范性、完成度分档赋分，缺交、敷衍酌情扣分，考查规范书写、逻辑推导、基础运算能力。 单元学习书面小结（12%）：每个教学单元结束后独立完成书面总结，梳理知识框架、重难点、易错点，考查文字撰写、知识归纳复盘总结能力。 数学应用小案例写作（13%）：选取食品生物技术岗位真实场景，运用高等数学知识完成建模分析列式求解，输出完整书面文稿，考核专业应用、书面表达、基础数学建模能力。 2. 课堂口头答辩与随堂口述考核（25%） 随堂口述（15%）：课堂随机抽查，学生脱稿口头阐述定理内涵、公式意义、解题思路推理过程，依据回答准确性、逻辑性、流畅度打分，考查原理理解、语言表达、临场阐述能力。 小组任务汇报（10%）：小组完成课堂探究任务，轮流上台讲解方案、分析过程与结论，根据参与度、逻辑清晰度、表达完整性评分，考查团队协作、成果表达、逻辑思辨能力。 3. 拓展考核项目（30%，任务任选，分数累计最高 30 分） 微型数学建模（15%）：围绕食品生物专业实际问题完成小型建模，提交建模文档并课堂简述，考核建模思维，对接数学建模竞赛。 专业数学应用调研报告（15%）：调研食品生物技术岗位高等数学应用场景，完成调研报告并课堂分享，对接岗位就业认知。 课程思维导图制作（15%）：梳理单元 / 整章知识体系，制作思维导图并讲解设计思路，提升自主学习能力，对接专升本学习需求。 单元错题整理汇编（15%）：分单元整理错题，完成错因分析、订正、方法总结。

4. 学业提升英语

课程编码	00030006			学分	2		
开设学期	3	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. 能够熟练掌握高职院校学生专升本阶段所需的英语词汇、语法及句法知识，为后续英语应用与考试奠定基础。 2. 具备英语阅读理解、完型填空、翻译及写作的基本技能，能够运用这些技能应对专升本英语相关考核与实际语言场景。 3. 能够树立文化自信意识，在英语学习中理性看待中西文化差异，同时具备良好的职业道德素养，助力职业发展与个人成长。						
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。	

5. 音乐鉴赏

课程编码	10030005			学分	2		
开设学期	第一学期	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	理论+实践						
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）。
项目/模块安排	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。
考核方式	模块一 黄河之水天上来——青海民歌鉴赏 模块二 黄河九曲第一湾——四川山歌鉴赏 模块三 百里黄河风情线——甘肃群众歌曲鉴赏 模块四 北江南旧有名——宁夏花儿鉴赏 模块五 三面黄河一面城——内蒙古祝酒歌鉴赏 模块六 黄河西来决昆仑——陕西船夫号子鉴赏 模块七 千里黄河一壶收——山西民歌鉴赏 模块八 黄河落天走东海——山东小调鉴赏 模块九 一碗河水半碗沙——河南民俗歌曲鉴赏

6. 中华优秀传统文化

课程编码	00010001			学分	1		
开设学期	1	总学时	16	理论学时	16	实践学时	0
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	通过本课程的学习，使学生了解中国传统文化的道德要求，帮助学生形成仁义礼智信、温良恭俭让、恭宽信敏惠、忠孝廉耻勇这些道德准则和处世原则，弘扬民族精神，使学生形成高尚的道德品格；了解中国先人在哲学思想、科学技术、文学艺术等方面取得的卓越成就，增加学生的民族自豪感，树立文化自信，更加爱党爱国；与专业技能课程对接，使学生了解中国传统茶文化，并锻炼一定技能基础。						
课程目标	本课程旨在让学生熟知并传承中国传统文化的基本精神，领会中国传统文学、艺术、宗教、科技等方面文化精髓；熟知中国传统道德规范和传统美德；熟知中国古代科学、技术、艺术等文化成果；熟知中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等文化特点及习俗；掌握中国茶文化的艺术表现形式；培养学生对中国传统文化的热爱崇敬之情，增强学生的民族自尊心、自信心、自豪感；开阔学生视野，提高文化素养。不断提高自己的文化品位，不断丰富自己的精神世界；培养学生吸取中国传统文化精髓，学会处理人与人、人与社会之间的关系；培养爱国主义感情、社会主义道德品质，逐步形成积极的人生态度和正确的价值观；培养学生形成良好的个性、健全的人格，促进其职业生涯的发展。						

项目/模块 安排	模块一 璀璨夺目的古代文学 模块二 巧夺天工的科学技术 模块三 异彩纷呈的民俗文化 模块四 梦笔生花的古代艺术 模块五 卓然独居的古代建筑 模块六 茶文化传承与创新实践
考核方式	考核方式：过程性考核+结果性考核。 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合，重点进行课堂出勤情况、课堂表现、实践项目等考核。 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 10%，作业 20%，技能实践水平 40%，期末结果评价 20%。 评价标准：将过程性评价与结果性评价结合，注重对学生讲解传统文化的表达及创作能力的考核；专业实践对接模块，注重对学生文化传承传播与技能操作应用结合的考核。

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	2	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能够深入理解生物化学的基本原理，准确掌握生物大分子的结构、功能及相互作用规律。 2. 能够熟悉食品中主要成分的化学组成，清晰掌握其代谢途径及在人体内的变化规律。 3. 能够全面掌握食品生物化学的研究范围与发展史，明确其在食品科学中的应用场景及发展前景。 4. 能够了解食品中糖、脂类、蛋白质等各大成分的代谢途径，并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。 5. 能够运用食品生物化学的知识，对实验结果进行科学分析与合理解释，进而得出有效结论。						
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；养成知识、技能学习的方法，分析问题和解决问题的能力；养成“专注认真，热爱劳动”劳模精神，提升“诚实守信、依法检测、精益求精”的职业素养；养成学生细心观察实验能力、科学严谨的实验态度，安全操作的实验意识和规范操作的实验技能，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	1. 课程考核采用“过程性评价（70%）+ 终结性评价（30%）”的方式。 2. 过程性评价（70%）贯穿课程全周期，覆盖课前、课中、课后环节，按“理论理解（30%）+ 技能实操（30%）+ 出勤（10%）”三部分：理论理解通过线上预习测验、课堂互动研讨、课后应用作业与思维导图考核；技能实操分基础实验和综合实验两级评估。 3. 终结性评价（30%）在课程结束后开展，侧重检验综合应用能力：学生提交课程综合报告，要求围绕行业应用（如酶解技术澄清果蔬汁）撰写，包含理论依据、实验设计与改进建议。						

2. 食品生物技术导论

课程编码	09020002			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						
职业能力要求	1. 能够理解基因工程、微生物、发酵工程、细胞工程、酶工程、下游技术等生物前沿技术在食品工业应用的相关理论，掌握各项技术的基本操作。 2. 具备满足食品安全和质量管理基本要求的认知与执行能力，能基本掌握食品检测和分析技术。 3. 具备查找、阅读、理解并应用科技文献的能力，能够进行自我学习。 4. 具备良好的团队合作精神和较强的沟通能力。						
课程目标	使学生能够综合运用食品生物技术的基础理论与研究方法，运用现代生物技术设计新型食品、开发食品原料，并对食品生产工艺进行改进；能够借助相关文献探索食品生物技术领域问题的解决方案，且通过分析获得有效结论；能够结合食品生物技术专业知识，自主选择科学的研究方法、设计合理的实验方案，开展生产工艺的改造与设计工作，同时具备开发新产品生产工艺的初步能力。						
项目/模块安排	项目一 现代生物技术认知 项目二 基因工程技术 项目三 细胞工程技术 项目四 发酵工程技术 项目五 酶工程技术 项目六 蛋白质工程与生物信息学 项目七 生物技术在食品与农业中的应用 项目八 生物技术在化工、环境与能源中的应用 项目九 生物技术与人类健康 项目十 生物技术伦理与安全						
考核方式	本课程坚持过程性评价与终结性评价相结合，突出评价主体多元性、评价方式多样性、评价过程开放性、评价内容全面性、评价结果科学性，重点考核学生知识储备、实操运用以及解决食品生物技术行业真实问题的综合能力，充分发挥过程考核对日常学习的导向与督促作用。 课程整体采用“过程性评价70%+终结性评价30%”考核模式，兼顾学生全程学习表现与期末综合成果，全方位检验课程目标达成度。 过程性评价占比70%，覆盖课前预习、课中学习、课后实践全部教学环节，由理论理解30%、技能实操30%、日常出勤10%三部分构成：理论理解模块依托线上基础概念自测、课堂行业案例研讨、课后知识思维导图与应用作业开展考评；技能实操分为基础微生物培养实验、综合食品酶解工艺实验两个层级，全程跟踪学生操作规范与技能掌握进度。 终结性评价占比30%，于课程结课阶段实施，聚焦学生技术综合应用能力，要求学生结合发酵食品生产等行业真实场景撰写综合报告，完整梳理理论支撑、实验设计方案、工艺优化改进思路，综合评判学生专						

	业综合运用与创新思考能力。
--	---------------

3. 食品理化检验技术

课程编码	09020067			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						
职业能力要求	1. 能够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. 能够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. 能正确处理检验数据。 4. 能够独立地进行样品的采集、制备和处理。 5. 能够查询、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。						
课程目标	《食品理化检验技术》课程是使学生掌握食品理化检验的基础理论、常用检测方法及国家标准规范, 熟练完成样品处理、理化检验与仪器分析等实操操作。培养学生规范的实验技能、严谨的数据处理与结果判定能力, 树立食品安全责任意识与质量控制观念。能够独立开展常规食品检验工作, 具备初步的食品质量评价与问题分析能力, 为从事食品检验、质量管控、生产管理等岗位奠定扎实的专业基础, 满足食品行业对技能型人才的基本要求。						
项目/模块安排	模块一 绪论 模块二 食品理化分析的基本知识 模块三 试样准备及分析结果处理 模块四 物理检验法 模块五 食品一般成分的测定 模块六 食品添加剂的分析测定 模块七 食品中污染物的测定						
考核方式	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、实践考核。 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, 技能考核成绩由教师、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 综合成绩(100%)=作业10%+课程积分20%+项目考核70% (包含技能						

	考核、理论考核)。 课堂积分(30%)=随堂练习10%+抢答5%+讨论5%
--	--

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	《食品原料学》是食品生物技术专业的专业基础课,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						
考核方式	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,技能考核成绩由教师、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 综合成绩(100%)=作业 10%+课程积分 20%+项目考核 70%(包含技能考核、理论考核)。 课堂积分(20%)=随堂练习 10%+抢答 5%+讨论 5%。						

5. 食品微生物基础

课程编码	09020005			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						
职业能力要求	1. 具备扎实的食品微生物专业知识，能够了解微生物引起食品污染的检测方法及相关标准，为后续检测工作奠定理论基础。 2. 具备熟练掌握微生物培养、检测基本操作、仪器设备使用与维护、数据处理和分析的技能，能够准确开展样品采集、处理与分析工作，并根据实验结果做出正确判断与结论。 3. 具备高度的职业素养，能够满足责任心、公正性、保密性等方面的要求，认真对待每一个样品以确保检测结果的准确性与可靠性，同时严格遵守职业道德与行业规范。 4. 能够顺应食品安全法律法规和检测技术的更新发展趋势，坚持持续学习以不断更新相关知识与技能，主动关注最新的食品安全动态和技术进展，积极参加专业培训，提升自身专业水平。						
课程目标	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。						
项目/模块安排	项目一 微生物形态观察技术 项目二 消毒和灭菌技术 项目三 食品微生物应用技术 项目四 环境和食品中微生物的检测 项目五 食品微生物酿造技术 项目六 腐败微生物和食品保藏技术 项目七 食物中毒及其控制技术						
考核方式	1. 课程考核采用“过程性评价（70%）+终结性评价（30%）”的方式，兼顾学习过程与最终成果，全面检验学生对食品微生物相关知识与技能的掌握情况。 2. 过程性评价（70%）贯穿课程全周期，覆盖课前、课中、课后关键环节，按“理论理解（30%）+技能实操（30%）+出勤（10%）”三部分实施：理论理解通过线上预习测验（如食品微生物分类、形态结构基础概念检测）、课堂互动研讨（如食品微生物污染防控案例分析）、课后应用作业与知识思维导图（如微生物在食品发酵中的应用路径图）进行考核；技能实操分基础实验（如食品中常见微生物的分离纯化）和综合实验（如食品样品微生物计数检测）两级评估，跟踪技能习得进度。 3. 终结性评价（30%）在课程结束后开展，侧重检验综合应用能						

	力：学生需提交课程综合报告，围绕食品微生物行业实际应用（如乳酸菌发酵制作酸奶的微生物调控）撰写，内容需包含理论依据、实验设计思路与技术改进建议。 本课程坚持过程性评价与综合性评价相结合，突出评价主体多元性（教师、学生互评）、评价方式多样性（测验、实操、报告）、评价过程开放性（实时反馈改进）、评价内容全面性（知识、技能、素质）、评价结果科学性，注重对学生食品微生物知识掌握、实验技能运用及解决食品微生物实际问题（如食品防腐保鲜、发酵工艺优化）能力的综合考核，强化过程考核对学习的引导作用。
--	--

6. 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	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。 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。 3. 能够根据标准要求对食品进行检验和评估。 4. 能够协助企业建立和完善食品安全管理体系。 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。 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。						
课程目标	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、食品经营许可证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。						
项目/模块安排	模块一 食品标准化管理 模块二 食品安全管理 模块三 食品国家标准 模块四 食品法规体系 模块五 食品检验检测管理 模块六 食品许可证管理 模块七 实践案例分析						

考核方式	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包括： 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%） 总结性考核（30%）= 综合性任务（20%）+ 期末测评（10%） 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。 （2）模块学习能力测试（50%） 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； 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。 2. 总结性考核 （1）综合性任务（20%）： 以企业真实场景为背景，完成综合性实训任务（如：模拟小型食品厂生产许可证申办流程）。 （2）期末测评（10%） 理论部分聚焦法规核心条款与岗位常见问题对应关系。 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。
------	--

专业核心课程

1. 食品发酵技术

课程编码	09020069			学分	8		
开设学期	3、4	总学时	144	理论学时	72	实践学时	72
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能够选择合适的培养基和培养条件，促进微生物生长和繁殖。 2. 能够执行酒类、调味品、发酵乳制品、发酵豆制品等典型发酵食品相关工艺流程，并运用现代技术手段进行发酵过程的监测和控制。 3. 能够操作和维护常见发酵设备。 4. 能够对发酵食品进行食品安全和质量管理。						
课程目标	使学生掌握微生物学基础知识，深刻理解微生物在食品发酵中的应用原理；熟练掌握食品发酵过程中温度、pH、溶氧等关键参数的控制方法，能有效保障发酵过程的稳定性与产品质量；熟悉酒类、调味品、发酵乳制品、发酵豆制品、功能性食品等典型发酵食品的相关工艺流程，具备葡萄酒、发酵乳制品、发酵豆制品的生产实操能力；熟练掌握食品发酵常用设备的操作规范与维护方法；熟悉食品安全法律法规及相关标准，精准掌握食品发酵过程中的质量控制要点与食品安全检测方法，为从事食品发酵领域相关工作奠定扎实基础。						
项目/模块安排	模块一 食品发酵微生物 模块二 食品发酵原理及过程控制 模块三 白酒生产技术 模块四 啤酒生产技术 模块五 果酒生产技术 模块六 酱油生产技术 模块七 食醋生产技术 模块八 味精生产技术 模块九 发酵乳制品生产技术 模块十 发酵豆制品生产技术 模块十一 发酵食品的食品安全与质量控制						

考核方式	本课程考核采用过程性评价（70%）+终结性评价（30%）的方式，强调学习过程的投入度、技能习得与知识理解的渐进性（过程性评价），同时通过综合性报告检验最终学习成果（终结性评价）。考核不仅关注学生对基础理论、原理的掌握程度（模块一、二、十一），更着重评价其在典型发酵食品（模块三至十）生产工艺设计、过程控制、问题解决及实际操作方面的能力。鉴于课程跨越两个学期（第3、4学期），考核将在每个学期独立进行。 过程性评价=课堂表现与参与度（20%）+平时作业与单元测试（20%）+实验/实训操作与报告（60%） 终结性评价采用小组考核的形式，主要内容为综合项目实践考核，着重考核学生的生产工艺设计、实际操作及小组协作能力。 第3学期总成绩(100%)=过程性评价(70%)+终结性评价（30%） 第4学期总成绩(100%)=过程性评价(70%)+终结性评价(30%)
------	--

2. 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						
职业能力要求	1. 能够熟练掌握国内外食品安全法律法规、标准体系及监管要求，明确食品生产经营中的合规边界。 2. 能够熟练运用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，有效识别、评估并控制食品生产中的安全风险。 3. 能够具备良好的团队合作精神和协作能力，与团队成员高效沟通、紧密配合，共同推进并完成各项工作任务。 4. 能够始终以公众健康和安全为首要任务，积极主动履行食品安全与质量管理的相关职责，保障食品质量安全。						
课程目标	使学生能够结合食品企业实际运营需求，建立完善的食品安全管理体系及配套操作规程，并具备对体系进行持续优化与改进的能力；熟练掌握 HACCP（危害分析和关键控制点）等食品安全风险管理方法，能将其有效应用于食品安全管控实践；能够与政府监管部门保持良好沟通并主动接受监督指导，同时与企业内部各部门及外部合作伙伴高效协同，协调解决各类食品安全与质量问题；能根据不同岗位的工作需求，设计并开展定期的食品安全与质量管理培训；树立牢固的食品安全意识与质量意识，确保各项工作严格符合规范要求；自觉遵守食品安全领域职业道德规范，秉持诚实守信原则，具备高度的责任心与高效的执行力。						

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 实训项目一 天然有毒物质的调查 实训项目二 生物因素对食品安全影响实例分析 实训项目三 化学和物理污染对食品安全性影响实例分析 实训项目四 环境污染对食品安全影响调查 实训项目五 转基因食品的利与弊辩论 实训项目六 食品生产过程中关键控制点调查 实训项目七 食品安全性评价实例操作 实训项目八 食品安全法相关案例分析
考核方式	1. 课程考核采用“过程性评价（70%）+终结性评价（30%）”的方式，兼顾学习过程与最终成果，全面检验学生对食品安全与质量管理相关知识与技能的掌握情况。 2. 过程性评价（70%）贯穿课程全周期，覆盖课前、课中、课后关键环节，按“理论理解（30%）+技能实操（30%）+出勤（10%）”三部分实施：理论理解通过线上预习测验（如食品安全标准、质量控制体系基础概念检测）、课堂互动研讨（如食品质量安全事故案例分析）、课后应用作业与知识思维导图（如食品生产全流程质量管控路径图）进行考核；技能实操分基础实验（如食品污染物快速检测）和综合实验（如食品生产环节质量风险排查）两级评估，跟踪技能习得进度。 3. 终结性评价（30%）在课程结束后开展，侧重检验综合应用能力：学生需提交课程综合报告，围绕食品安全与质量管理行业实际应用（如乳制品生产过程中的质量追溯体系构建）撰写，内容需包含理论依据、方案设计思路与优化改进建议。 本课程坚持过程性评价与综合性评价相结合，注重对学生食品安全与质量管理知识掌握、实操技能运用及解决食品安全实际问题（如食品风险防控、质量体系落地）能力的综合考核，强化过程考核对学习的引导作用。

4.功能性食品

课程编码	09020074	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. 识别多糖、益生菌、多肽等活性成分，运用发酵、酶解、纯化技术制备并检测功效物质； 2. 结合保健需求设计配方，优化低温、微胶囊等工艺，保护活性成分； 3. 熟悉 GMP 规范，管控生产关键工序，排查发酵、微生物等生产问题； 4. 掌握功能食品相关法规，完成产品稳定性评价，适配研发、生产、质检相关岗位工作。						
课程目标	本课程以食品生物技术专业人才培养方案为指引，立足职业院校技能型人才定位，面向功能性食品生产、检验与质量管理等一线岗位。通过系统学习，使学生掌握功能性食品基础理论、常见功能因子及生产工艺，熟悉相关法律法规与行业规范。课程注重理论与实践结合，强化实操训练，培养学生规范完成功能性食品制备、成分检测、品质控制等核心操作的能力。同时培养学生食品安全意识、工匠精神与职业素养，提升分析和解决生产现场实际问题的能力，为学生从事功能性食品生产操作、品质检验、现场管理等工作奠定坚实基础，更好地服务大健康食品产业发展。						
项目/模块安排	模块一 功能性食品概述 模块二 功能性食品的生物活性成分 模块三 功能性食品研发 模块四 功能性食品生产质量控制与监督管理 模块五 功能性食品生产新技术 模块六 增强免疫力、抗氧化与缓解疲劳功能性食品 模块七 有助于心血管健康水平功能性食品 模块八 消化系统调节和保护功能性食品 模块九 改善特定营养与健康状况功能性食品 模块十 改善皮肤健康状况功能性食品 模块十一 抵御外源性有害因子功能性食品 模块十二 其他功能食品						
考核方式	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、实践考核。 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，技能考核成绩由教师、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 综合成绩(100%)=作业 10%+课程积分 20%+项目考核 70%（包含						

	技能考核、理论考核)。 课堂积分(20%)=随堂练习 10%+抢答 5%+讨论 5%。
--	--

4. 食品加工技术

课程编码	09020071			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						
职业能力要求	1. 能够严格遵守个人卫生要求, 包括穿戴整洁的工作服、帽子与手套, 保持手部清洁卫生, 并按规定定期进行健康检查。 2. 能够具备良好的团队合作能力, 与其他工作人员有效沟通、紧密协作, 共同完成各项工作任务。 3. 能够了解食品生产中常见原辅料、半成品及成品的质量安全标准, 熟悉食品生产相关的国家法律法规与行业规范, 确保生产活动合法合规。 4. 能够秉持耐心与细心的品质, 在操作过程中严格把控每一个步骤, 确保各项操作正确无误。 5. 能够在面对工作压力与时间限制时, 保持冷静的工作状态, 高效推进工作, 保障任务顺利完成。						
课程目标	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; 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; 同时, 培养学生正确履行职责, 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。						
项目/模块安排	模块一 果蔬加工技术 模块二 焙烤及膨化食品加工技术 模块三 肉制品加工技术 模块四 乳制品加工技术 模块五 水产品加工技术 模块六 蛋制品加工技术 模块七 豆制品加工技术 模块八 食品加工新技术 实训项目一 糖制技术实操 实训项目二 米饼制作 实训项目三 香肠的灌制实训项目四 酸乳的制作 实训项目五 鱼糜的制作 实训项目六 皮蛋的制作 实训项目七 非发酵性豆制品的制作						

	实训项目八 发酵型豆制品的制作
考核方式	考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与项目过程性考试相结合。 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、期末考试等。 成绩构成：作业 20%、课程积分 30%、考勤 10%、项目考试 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. 食品微生物检验技术

课程编码	09020070			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						
职业能力要求	1. 能够在检验过程中识别潜在生物安全风险（如致病菌泄漏、样品污染），严格遵守生物安全操作规范，采取正确的防护与应急处理措施，保障检验工作安全有序开展。 2. 能够独立完成乳制品（如酸奶、纯牛奶）的样品无菌采集与前处理，精准执行乳酸菌分离、培养及计数操作，并依据行业标准判定乳酸菌活性是否符合产品质量要求。 3. 能够按照国家标准流程，对香肠、腊肉等肉制品进行沙门氏菌检测，熟练完成前增菌、选择性增菌、分离纯化、生化鉴定及血清学试验等全环节操作，准确识别目标致病菌。 4. 能够使用胶体金快速检测试纸条，对瓶装水、果汁饮料等饮料类产品进行微生物快速筛查，同时能对比分析快速检测法与传统培养法的结果差异，判断检测结果的有效性。 5. 能够根据不同食品品类（乳制品、肉制品、饮料）的特性，选择适配的微生物检验方法，规范操作培养箱、生物安全柜、显微镜等检验仪器，确保仪器设备处于正常工作状态。 6. 能够准确记录食品（面包、饼干等）微生物检验过程中的数据（如培养温度、时间、菌落数量），按照行业规范撰写检验报告，清晰呈现检测结果及判定结论，为食品质量把控提供有效依据。						

课程目标	学生通过课程学习应掌握如：微生物的类群、形态、营养与生长，以及食品微生物检验的原理、相关国家标准等理论知识，为实践操作奠定理论基础。熟练使用仪器、规范操作流程、完成常规检验项目、设计检验方案等，突出课程对学生动手能力的培养。培养学生职业素养，如增强食品质量与安全观念、形成严谨科学态度、养成职业道德、培养团队精神和可持续发展能力等，提升学生的综合职业素质。
项目/模块 安排	项目一 食品微生物检验岗前培训 项目二 微生物的显微镜检验 项目三 微生物基本操作技术 项目四 食品卫生指标菌检验 项目五 食品微生物学致病菌检验 项目六 发酵及罐头食品微生物检验 项目七 食品微生物的快速检测方法 项目八 微生物产品研发与检验方案设计 项目九 微生物科技成果转化与推广
考核方式	本课程采用“过程考核+期末考核”相结合的多元化评价模式，过程考核占总分70%、期末考核占总分30%。 其中过程考核由三部分构成：出勤与课堂表现占20分，主要考核学生课堂纪律、课堂互动与日常学习参与度；实验报告与原始记录占25分，重点评价记录规范性、数据真实性、报告完整度；实训操作技能占25分，考核无菌操作、仪器使用、检测流程规范度与实验结果精准度。 期末考核分为理论笔试与综合实操两大模块，理论笔试占15分，覆盖微生物专业理论、检验国标、实验室安全等内容；综合实操占15分，考核学生独立完成全套微生物检测、判定检测结果的实操能力，同时增设研发方案、成果转化类创新型考核任务，综合评价学生技术应用与创新思维。

6. 食用菌栽培与加工技术

课程编码	09020073			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. 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。 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。 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。 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。			
课程目标	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。			
项目/模块安排	项目一 食用菌和食用菌产业概述 项目二 食用菌生产设施与生产原材料 项目三 食用菌母种制作、菌种鉴别贮藏和使用方法 项目四 木腐食用菌的栽培方法 项目五 草腐食用菌的栽培方法 项目六 药用菌的栽培方法 项目七 食用菌病虫害防治 项目八 食用菌产品保鲜、贮藏及加工 项目九 食用菌生产经营管理			
考核方式	成绩组成	考核要点	考核方式	分值比例
	理论知识考核	主要考核各个项目所涉及的知识点	在每一个项目结束时进行	30%
	过程性评价	①团队合作、方法能力、创新精神 ②考核各项目完成任务的质量和掌握的专业知识与技能	结束一个项目，完成相应考核。采用小组评分、教师评分等结合。 总分为各项目平均得分，组长根据组员的表现，在此分数基础上给组员打分，而组长的得分由教师在此分数基础上打分。	20%
	技能考核	1. 菌种制备与接种操作 2. 栽培环境调控能力 3. 病虫害识别与防治措施	项目结束时进行，提交实习报告、食用菌栽培方案等	50%

		4. 栽培过程管理与产量 质量评估		

专业拓展选修课程

1. 生物分离与纯化技术

课程编码	09020075			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. 能完成生物样本的预处理和分离纯化过程，确保实验结果的准确性和可靠性。 2. 能操作生物分离与纯化过程中涉及的各类仪器和设备，并能根据实验需要进行调整和优化。 3. 能规范地记录实验数据、观察结果和分析结果，并能编写完整的实验报告。						
课程目标	使学生掌握生物分离与纯化技术的基本理论、原理及其重要性，理解生物分离与纯化在生物技术产业中的应用及其发展趋势。了解生物物质的概念、种类和来源，以及生物分离纯化技术的常用方法，如离心技术、细胞破裂技术、萃取技术、固相析出技术、色谱技术和膜分别技术等。具备熟练的生物分离与纯化操作技能，能够正确操作和维护生物分离与纯化过程中涉及的各类仪器和设备，如离心机、色谱仪、电泳仪等。						
项目/模块安排	模块一 生物分离与纯化技术基础知识 模块二 生物材料预处理技术 模块三 固液分离技术 模块四 纯化与精制技术 模块五 实训与应用						
考核方式	本课程采用多元化过程性评价方式，强调对学生在整个学习过程中知识掌握、技能习得、实践应用能力、学习态度及职业素养的持续、动态、综合性评估。考核贯穿课程始终，覆盖各教学模块（特别是实训与应用模块），旨在真实、全面地反映学生的学习成效与发展潜力，弱化单一期末考试的终结性评价比重。 过程性评价=平时学习表现（15%）+单元项目/任务评价（30%）+综合实训项目评价（35%）+理论知识随堂/阶段定测验（20%） 最终课程成绩由上述各评价环节的得分按既定权重加权计算得出。各环节的评价标准将在课程开始时或相应任务发布前向学生明确公布，确保评价的公开、公平、透明。						

2. 食品营养与健康

课程编码	09020076			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						
职业能力要求	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）。 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。 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）。 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）。 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。 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。 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。 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。						
课程目标	使学生通过系统教学，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。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。						

项目/模块 安排	项目一 人体需要的能量与营养素 项目二 不同人群的营养健康状况评定 项目三 各类食品的营养价值评定 项目四 合理营养与平衡膳食 项目五 营养配餐 项目六 膳食营养与营养性疾病 项目七 人体健康与保健食品 项目八 食品的营养强化
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，整体采用理论考核与实操行动能力考核融合的评价模式，总成绩由多模块分项成绩按权重汇总形成，各分项评价同步覆盖理论知识、学习过程、实操技能三类考核维度。 课程总成绩由过程考核（30%）、实践考核（40%）、期末理论考核（30%）三部分构成： 过程考核占 30%，其中考勤与课堂表现 10%，考核学生课堂纪律、课堂主动参与度；作业与任务报告 10%，评判作业完成度、书写规范与严谨程度；小组协作与探究任务 10%，考察小组分工合理性、课题成果实效性。 实践考核合计 40%，包含膳食调查报告 10%（核查数据真实性、营养分析科学性）、营养食谱编制 10%（评价方案适配性、人群需求匹配度）、食品营养评价 10%（考核评价方法标准度、分析结论客观性）、食品标签解读 10%（检验营养成分识别、标签规范实际运用能力）。 期末考核占 30%，以理论笔试形式开展，综合测评学生营养专业知识储备、行业标准规范运用水平。

3. 食疗与养生

课程编码	09010101			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. 能够掌握常见食材营养与性味功效，具备食材选用与食疗搭配能力。 2. 能够依据体质、季节与健康状况设计科学食疗方案与药膳制作。 3. 能够规范开展食疗养生服务与健康咨询，坚守食品安全与诚信原则。 4. 能够面向乡村基层开展膳食指导、养生科普与便民健康服务。						

课程目标	使学生系统掌握食疗与养生基础理论、现代营养与中医食疗知识，熟悉常见食材、药食同源原料性能及应用；掌握辨证施膳、药膳制作、食疗方案设计与评价方法；树立科学健康观、食品安全意识与乡村服务理念；具备膳食指导、食疗养生服务、基层健康科普能力，为食品健康、营养膳食、乡村健康服务岗位奠定专业基础。
项目/模块安排	模块一 探索食物与健康的奥秘，了解食疗基础知识 模块二 遵循科学，掌握养生基本原则，具备乡村居民健康指导与宣教能力 模块三 学习食物性能知识，适配乡村本土食材开展食疗养生服务 模块四 探秘常用药膳中药材，掌握乡村便民药膳调理服务技能 模块五 读懂食品标签，选购健康食品
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出多元评价、实操导向，采用过程性考核（70%）+ 结果性考核（30%）体系贯穿全课程。 过程性考核（70%）：课堂表现 10%、随堂测验 20%、实验操作与技能 30%、项目报告 10% 结果性考核（30%）：期末理论考核与综合项目评价（完整食疗方案设计、药膳制作、展示答辩）

4. 食品添加剂应用技术

课程编码	09020077			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						
职业能力要求	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。 2. 能够正确原则、配比和投放食品添加剂。 3. 严格遵守食品添加剂使用安全规定，确保食品安全。 4. 能够结合实际需求开发新型食品添加剂，改进现有食品添加剂。						
课程目标	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GB2760-2024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。
项目/模块 安排	模块一 食品添加剂基础知识 模块二 保质类食品添加剂 模块三 食品色、香、味、型类食品添加剂 模块四 其他类食品添加剂 模块五 食品添加剂的使用案例分析
考核方式	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。 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%）

5. 食品贮藏与保鲜技术

课程编码	09020083			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						
课程目标	1. 能够确保食品在贮存过程中的安全 and 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 and 质量。						
项目/模块 安排	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。						

考核方式	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
课程目标	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%）

6. 食品包装技术

课程编码	09020096			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. 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。 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。 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。 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。						
课程目标	通过本课程的学习，以食品行业岗位需求为导向，使学生掌握食品包装材料、包装工艺与设备、包装防护及质量控制等核心知识与实操技能；熟悉相关国家标准、食品安全法规及绿色包装要求；能够根据不同食品特性合理选用包装材料、设计包装方案、规范操作包装设备并进行质量检测；培养学生安全规范、严谨务实的职业素养，具备从事食品包装生产、质量检验、技术管理等一线工作的综合职业能力，为食品产业输送高技能人才。						
项目/模块安排	模块一 绪论 模块二 各类食品包装材料及其包装容器 模块三 食品包装技术及其设备 模块四 各类食品包装 模块五 食品包装标准与法规 模块六 食品包装设计						
考核方式	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、实践考核。 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，技能考核成绩由教师、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 综合成绩(100%)=作业 10%+课程积分 20%+项目考核 70%（包含技能考核、理论考核）。 课堂积分(20%)=随堂练习 10%+抢答 5%+讨论 5%
--	--

7. 食品企业管理

课程编码	030427			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	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。 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。 评价方式：期末考核，闭卷笔试为主，可辅以开卷或半开卷（允许携带规定资料）。重点考察学生知识掌握的广度与深度、分析问题的逻辑性与透彻性、理论联系实际的能力、解决方案的创新性与可行性、书面表达能力。
------	---

8. 职业礼仪

课程编码	09010232			学分	2		
开设学期	4	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. 能规范运用职业礼仪完成食品行业职场沟通、客户对接与商务接待。 2. 能根据食品生产、品控、营销、接待岗位要求塑造职业形象。 3. 能按照食品行业礼仪规范完成会务、对外交流、产品推介等实操服务。 4. 能结合岗位场景灵活运用礼仪规范，解决职场沟通与服务礼仪问题。						
课程目标	使学生系统掌握职业礼仪基础理论与行业规范，熟悉食品行业职场形象、沟通、接待、会务等礼仪要求；树立食品行业服务意识、职业素养与职业道德；具备岗位礼仪实操、客户服务、商务对接能力；提升职业气质与综合素养，为食品全产业链岗位就业与职业发展奠定礼仪基础。						
项目/模块安排	模块一 认知职业礼仪与食品行业职业素养 模块二 食品行业职业服务意识与职业道德 模块三 职业仪容仪表礼仪（食品岗位专属职业形象塑造） 模块四 职场通用社交与沟通礼仪						

	模块五 食品行业岗位基础服务礼仪 模块六 食品商务对接与产品推介接待礼仪 模块七 食品职场会务与对外交流礼仪实操 模块八 职场礼仪综合实训与岗位应用提升
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出多元评价、实操导向，围绕知识掌握、礼仪实操、职业素养三大维度，采用 ** 过程性考核（90%）+ 结果性考核（10%）** 体系贯穿全课程。 过程性考核（90%）：平时作业、课堂训练、出勤率占 40%；任务实操、项目训练、完成质量与效果占 50%。 结果性考核（10%）：期末综合理论与礼仪应用考核。全过程强化礼仪实操、情景模拟、角色扮演与岗位场景应用，重点评估学生规范执行与灵活应用能力。

9. 沟通技巧

课程编码	09010114			学分	2		
开设学期	4	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. 能规范运用职业礼仪完成食品行业职场沟通、客户对接与商务接待。 2. 能根据食品生产、品控、营销、接待岗位要求塑造职业形象。 3. 能按照食品行业礼仪规范完成会务、对外交流、产品推介等实操服务。 4. 能结合岗位场景灵活运用礼仪规范，解决职场沟通与服务礼仪问题。						
课程目标	使学生系统掌握职业礼仪基础理论与行业规范，熟悉食品行业职场形象、沟通、接待、会务等礼仪要求；树立食品行业服务意识、职业素养与职业道德；具备岗位礼仪实操、客户服务、商务对接能力；提升职业气质与综合素养，为食品全产业链岗位就业与职业发展奠定礼仪基础。						
项目/模块安排	模块一 认知职业礼仪与食品行业职业素养 模块二 食品行业职业服务意识与职业道德 模块三 职业仪容仪表礼仪（食品岗位专属职业形象塑造） 模块四 职场通用社交与沟通礼仪 模块五 食品行业岗位基础服务礼仪 模块六 食品商务对接与产品推介接待礼仪						

	模块七 食品职场会务与对外交流礼仪实操 模块八 职场礼仪综合实训与岗位应用提升
考核方式	本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出多元评价、实操导向，围绕知识掌握、礼仪实操、职业素养三大维度，采用过程性考核（90%）+结果性考核（10%）体系贯穿全课程。 过程性考核（90%）：平时作业、课堂训练、出勤率占 40%；任务实操、项目训练、完成质量与效果占50%。 结果性考核（10%）：期末综合理论与礼仪应用考核。全过程强化礼仪实操、情景模拟、角色扮演与岗位场景应用，重点评估学生规范执行与灵活应用能力。