扎兰屯职业学院

三年制高职食品生物技术专业
人才培养方案

专业负责人：　姜　雷

系 部 主 任：　肖庆涛

教 务 处 长：　白玉红

分 管 院 长：　周彦斌

扎兰屯职业学院农林工程系

编制时间：二〇二五年七月

人才培养方案编制说明

一、编制意义

高等职业院校专业人才培养方案是专业教学的纲领性文件，是专业教学行为的行动指南。人才培养方案明确了人才培养的规格和方向，是专业建设涉及的人才需求市场调研、人才培养目标定位、就业岗位分析、专业课程体系构建、人才培养模式确立以及各类课程和活动设计等内容的综合规划，对于专业的可持续发展具有重要意义。

二、编制依据

依据《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4 号）、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）、《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）、《高等职业学校专业教学标准（2025 年）》和《扎兰屯职业学院 2025 年三年制高职专业人才培养方案修订意见》等编制。

三、指导思想

贯彻落实《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》等文件精神，依据“以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向”的原则，按照我院因材施教、顺势成才、夯实基本知识、夯实基本技能、夯实基本素养的教育教学理念，更新人才培养观念，改革人才培养模式，凝练专业特色，进行人才培养方案的制订。

四、方案特点

1.紧扣专业技术发展前沿和当地经济社会发展对人才的需求，与时俱进，具有学院办学特色，体现高等职业教育先进理念。

2.以“三线式、模块式、工学结合”的人才培养模式为基础，注重学生的岗位技能培养和个性化发展需求。以主要工作岗位的典型工作任务为出发点，提炼出一系列具有逻辑关系的岗位工作任务群，进行工作过程中的行动领域归纳，完成学习领域的构建，对学习领域进行分析，重构工作过程系统化的专业课程体系和活动体系。

3.第 1～4 学期注重工作过程系统化的工作情境教学，强调学生人文素质提升和专业思维能力培养，专业课基本采用任务驱动、工作过程系统化、教－学－做一体化教学模式，强化学生实践操作的锻炼，第 5、6 学期赴企业进行岗位实习。

农林工程系

2025 年 7 月 15 日

目 录

一、专业名称及代码 1
（一）专业名称 1
（二）专业代码 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
（一）培养目标 2
（二）目标定位 2
（三）毕业要求指标点分解 3
六、课程设置 5
（一）岗位任务分析与专业课程体系的对应关系 5
（二）课程设置 7
（三）课程体系对毕业要求的支撑 9
七、学时安排 12
八、教学进程总体安排 14
九、实施保障 48
（一）师资队伍 48
（二）教学设施 50
（三）教学资源 50
（四）教学方法 50
（五）学习评价 51
（六）质量管理 52
十、毕业要求 52
十一、X 证书与学历专业（课程）之间的转换规则 58
十二、各类大赛获奖与学历专业（课程）之间的转换 58

一、专业名称及代码

（一）专业名称

食品生物技术

（二）专业代码

470101

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

学制 3 年，修业年限 3～5 年。

四、职业面向

表 1 专业岗位情况举例

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格或职业技能等级证书举例
生物与化工大类（57）	生物技术类（5701）	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）	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（4-03-02-11）、生物发酵工程技术人员（2-02-36-03）	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	1.农产品与食品检验员 2.1+X 可食食品快速检验证书 3.内部审核员 4.1+X 食品合规管理

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，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。

（二）目标定位

本专业学生应在系统学习本专业知识并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：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握有机与无机化合物、化学分析、生物大分子、发酵微生物、食品营养素与健康、发酵食品单元操作、典型机械设备工作原理、操作管理方面的专业基础理论知识；

（6）掌握生物食品工厂自动化生产电工和仪表等智能控制基础方面的专业基本知识；

（7）掌握微生物分离纯化、保藏、检验等技术技能，具有利用有益微生物和控制有害微生物的能力；

（8）掌握酒类、调味品、功能性食品等典型发酵食品生产等技术技能，具有发酵食品生产的工艺执行和管理能力；

（9）掌握典型智能设备使用、维护与选型等技术技能，具有生物智能设备生产数据分析、运用、处置能力；

（10）掌握发酵食品法律法规、标准和食品安全与质量管理体系应用等技术技能，具有合规管理和生产管理能力；

（11）掌握发酵食品感官、理化指标分析检测等技术技能，具有发酵食品生产原辅材料、半成品、产品的质量检验与控制能力；

（12）掌握功能性食品新产品开发方案设计与执行、食品新资源开发等技术技能，具有进行功能性食品新产品开发的能力；

（13）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（14）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

（15）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（16）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（17）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

（三）毕业要求指标点分解

表 2 专业毕业要求指标点分解

毕业要求	毕业要求分解
1.爱岗爱职	1.1【价值观念】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。
	1.2【职业道德】崇尚宪法、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。

	1.3【自身修养】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。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。
2.科学求实	2.1【科学素质】具有信息素养、工匠精神、创新思维。
	2.2【专业素养】具备质量意识、环保意识、安全意识。
3.操作原理	3.1【通识与专业基础知识】掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。熟悉基础化学、生物化学、微生物基础与发酵食品理化检验技术的基本知识。
	3.2【食品生产知识】掌握生物工程单元操作工作原理及应用等基本知识。掌握发酵食品设备工作原理及操作与维护等基本知识。掌握发酵食品生产操作、典型发酵食品工艺等基本知识。
	3.3【食品控制知识】掌握微生物选育与发酵过程控制技术及染菌防治技术等基本知识。具有食品生产质量安全控制与管理基本知识。
4.操作能力	4.1【生产能力】能够根据发酵食品生产工艺要求和操作规范进行典型发酵食品的生产操作。能够对典型发酵食品生产设备进行选型、使用与维护。具有微生物菌种的选育能力，能够进行微生物发酵与微生物产品提取。
	4.2【检测能力】具有发酵食品生产原料、半成品、产品的检验能力。
5.体系管理	5.1【生产管理】能够发现、判断与处理发酵食品生产过程中常见的异常现象和事故。能够根据企业管理规范实施生产一线的管理工作。
	5.2【质量体系管理】熟悉食品生物技术行业相关法律法规与标准和质量管理体系，具有依法进行合规管理的能力。
6.持续发展	6.1【反思创新】具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。具有适应食品生物技术产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力。了解本专业所面向行业发展的新工艺、新技术、新装备和新方法。了解环境保护、安全消防、清洁生产、文明生产等知识，具有依据绿色生产、环境保护、安全防护等相关政策要求从事职业活动的能力。
	6.2【沟通表达】具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。具有专业相关数据统计及分析能力；能够编制简单的工作报告、技术文件等专业文件。掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。
	6.3【团队合作】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。

六、课程设置

（一）岗位任务分析与专业课程体系的对应关系

本专业按照职业岗位能力和人才培养目标的要求，形成以食品、发酵食品生产开发能力、食品、功能食品检验与质量管理能力为核心能力的模块化、能力进阶式的课程体系。针对专业人才培养目标要求，坚持课程设计立足于校企合作，以真实工作任务和岗位技能需求为引导，按照相关职业标准和职业资格证书的要求，设计教学过程和教学内容，采取先进的教学方法与手段，并借助丰富的网络资源，以提高课堂教学效率为核心，最大限度地调动学生参与学习的积极性，教学生学会学习，培养学生独立思考的能力、动手实践的能力和良好的学习习惯。实践教学占总学时的61.25%以上，充分体现培养技能型人才的教学目标。

表 3 工作任务分析与课程体系构建

序号	主要工作岗位	典型工作任务	典型工作任务梳理	行动领域归纳	学习领域构建	专业课程设置
1	食品生产工艺员（核心岗位）	1.操作准备 2.菌种培养 3.发酵 4.提取 5.产品精制、结晶 6.工艺研发	1.操作准备、糖液制备	设备润滑保养，常用零配件更换和安全检查。	发酵工程设备	1.食品智能生产控制基础 2.生物工程单元操作 3.发酵工程智能设备应用
			2.菌种培养	菌种培养相关仪器设备的使用；环境消毒；分离纯化与培养	微生物培养基础操作	4.微生物基础 5.生物化学
			3.发酵	发酵罐操作	微生物发酵技术	6.微生物应用技术
			4.提取 5.精制	分离提取操作、 结晶、助精分离操作	分离提取操作 结晶、助精分离操作	7.生物制品提取分离技术
			6.工艺研发	产品研发	功能性食品新产品开发	8.功能性食品新产品开发 9.发酵食品生产技术
2	化验员、质检员（核心岗位）	6.原材料检验 7.半成品检验 8.成品检验	6.原材料检验 7.半成品检验 8.成品检验	产品质量检测	产品质量检测	10.无机及分析化学 11.发酵食品检验技术 12.食品快速检测技术
3	食品品控岗位	9.农产品、食品企业卫生条件符合性验证（GMP） 10.农产品、食品企业 SSOP 文件制定与实施 11.危害分析与关键控制点 12.农产品、食品企业 QS 的注册 13.农产品、食品企业质量管理体系（ISO9000）的建立与实施 14.安全管理（ISO22000）体系的建立与实施 15.企业常见质量安全事件分析	9.农产品、食品企业卫生条件符合性验证 10.危害分析与关键控制点 11.农产品、食品企业 QS 的注册 12.企业质量（ISO9000）管理体系的建立与实施 13.安全管理（ISO22000）体系的建立与实施 14.安全事件分析 15.全面质量管理体系（TQC）	企业卫生条件符合性验证（GMP）、QS 的注册、ISO9000、ISO22000 的建立与实施、全面质量管理体系 TQC	食品质量与安全技术	13.食品质量与安全

（二）课程设置

表 4 课程设置一览表

课程类别		序号	课程名称	学时	学分	考核方式
公共课	公共必修课	1	思想道德与法治	48	3	考试
		2	大学语文	32+36	2	考查+考试
		3	大学英语	32+36	2+2	考查+考试
		4	体育与健康	36*3	2*3	考查
		5	大学生创新创业教育	36	2	考查
		6	军事理论课	32	2	考查
		7	大学生心理健康教育	32	2	考查
		8	信息技术 1	36	2	考查
		9	信息技术 2/人工智能	32	2	考查
		10	军事技能及入学教育	48	3	考查
		11	形势与政策	40	1	考查
		12	学校安全教育	16	1	考查
		13	国家安全教育	18	1	考查
		14	劳动教育	16	2	考查
		15	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	36	2	考试
		16	中华优秀传统文化	36	2	考查
		17	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	54	3	考试
		18	中华民族共同体概论	36	2	考试
		19	大学生职业发展与就业指导	16+18+2	2	考查
	公共选修课	1	选修课明细表	32*4	2*4	考查
专业课	专业基础课	1	无机及分析化学	64	4	考查

		2	微生物基础	64	4	考试
		3	生物化学	72	4	考试
		4	食品快速检测技术	72	4	考试
		5	生物制品提取分离技术	72	4	考查
		6	食品智能生产控制基础	36	2	考试
		7	功能性食品新产品开发	36	2	考查
	专业核心课	1	发酵食品检验技术	72	4	考试
		2	微生物应用技术	72	4	考试
		3	生物工程单元操作	72	4	考试
		4	发酵食品智能设备应用	72	4	考试
		5	发酵食品生产技术	72	4	考试
		6	食品质量与安全	72	4	考试
	专业选修课	1	1-4 学期在各模块中选择 1 门	32*4	2*4	考查
	专业实践	1	岗位实习	30	30	考核
		2	毕业设计		6	答辩

（三）课程体系对毕业要求的支撑

表 5 课程体系对毕业要求的支撑矩阵表

毕业要求 / 课程名称	1.爱岗爱职			2.科学求实		3.操作原理			4.操作能力		5.体系管理		6.持续发展		
	要求 1.1	要求 1.2	要求 1.3	要求 2.1	要求 2.2	要求 3.1	要求 3.2	要求 3.3	要求 4.1	要求 4.2	要求 5.1	要求 5.2	要求 6.1	要求 6.2	要求 6.3
思想道德与法治	M	H				M									
大学语文	L		M	L		M								H	
大学英语						M							H	M	
体育与健康			H												L
大学生创新创业教育													M	M	L
军事理论课	M														M
大学生心理健康教育															
信息技术 1				H		M			L				L	H	
信息技术 2/人工智能		M	H												
军事技能及入学教育	H	M	M			L									
形势与政策	M			L									L		

学校安全教育				L	M										
国家安全教育		H			M										L
劳动教育	M	L				H									
毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	H				M										
中华优秀传统文化	H	L				H							M		
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H				M										
中华民族共同体概论	H					M									
大学生职业发展与就业指导											L		M		H
无机及分析化学		L			M	H				M			M		L
微生物基础		L			M	H			H		M			L	
发酵食品检验技术		M		H	M	M		H		H			M	M	
生物化学		L				H								H	
食品快速检测技术					H					H				M	M
生物制品提取分离技术					M		H		H		H		L		

微生物应用技术		M			H			M	H		M	M		M	
功能性食品新产品开发		M						H	H		H		H	M	M
食品智能生产控制基础						H		H	H				M		
生物工程单元操作		H		M	M		H		H		H			M	M
发酵食品智能设备应用				H	H		M		H		H		M	M	
发酵食品生产技术				M	M		H		H		M		L		L
食品质量与安全	L	M		M	M						H	H		H	
岗位实习		H		M	M				H	H	M	M	M	H	H
毕业设计（答辩）					L								H	H	M

注：本专业设置的每门课程对各毕业要求均有不同程度的支撑，以下用“H”标示出最**高支撑关系，**用“M”标示出**中支撑关系**，用“L”标示出**低支撑关系**。

七、学时安排

表 6 教学总周数分配表

学年	学期	课堂教学	集中实践（41）周					技能考核 期末考试	其它	合计	备注
			军事技能及入学教育	劳动教育	岗位实习	其它专业集中实践	毕业教育（或毕业设计）				
一	一	16	3					1		20	课堂教学周总体安排：第 1 学期 16 周、第 2～4 学期 18 周，第 5～6 学期 0 周。
	二	18		1				1		20	
二	三	18		1				1		20	
	四	18						2		20	
三	五	0			18				2	20	
	六	0			12		6		2	20	
合计		70	3	2	30		6	5	4	120	

说明：集中实践一般是指一次性集中在一周以上的实践。

表 7 课程类别学时分配表

课程类别		学时数	学时数比重（%）	其中实践教学		学分数	学分数比重（%）
				学时数	比重（%）		
必修课	学院公共必修课	796	30.45	275	10.52	46	30.46
	专业（技能）课	1550	59.30	1232	47.13	85	56.29
	小计	**2346**	**89.75**	**1507**	**57.65**	**131**	**86.75**
选修课	学院公共选修课	128	4.90	0	0	8	5.30
	专业选修课	140	5.35	94	3.60	8	5.30
	小计	**268**	**10.25**	**94**	**3.60**	**16**	**10.60**
其他	各专业要求必考或学生自选考取的职业资格证、执业资格证、职业技能等级证、计算机等级证、高职英语等级证（A/B）	——	——	——	——	——	——
	参加自治区及以上级别创新创业大赛、技能大赛、竞技比赛获奖	——	——	——	——	——	——
	第二课堂成绩单	**0**	——	——	——	**4**	**2.65**
	小计	**0**	——	——	——	**4**	**2.65**
总计		**2614**	**100**	**1601**	**61.25**	**151**	**100**

说明：

1.各专业要求必考或学生自选考取的职业资格证、执业资格证、职业技能等级证、计算机等级证、高职英语等级证（A/B），每个证书抵选修课 2 学分；

2.参加自治区级、国家级创新创业大赛、技能大赛、竞技比赛等赛项获奖。国家级每项加 1-2 学分，自治区级每项加 0.5-1 学分，此项获取学分的上限为 4 学分，可转换为 2 门选修课学分。此项学分认定和转换由各系部完成，报教务处审核备案

八、教学进程总体安排

表 8 教学进程总体安排表

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1 学期 20 16	2 学期 20 18	3 学期 20 18	4 学期 20 18	5 学期 20 0	6 学期 20 0			
公共基础课	公共必修课	1	01000101	思想道德与法治	B		3	48	32	16	1	3						考试	马克思主义教研部	
		2	01000104	大学语文 1	B		2	32	28	4	1	2						考试	公共基础教学部	
			01000113	大学语文 2	B		2	36	30	6	2		2					考查	公共基础教学部	
		3	01000105	大学英语 1	B		2	32	32	0	1	2						考查	公共基础教学部	
			01000105	大学英语 2	B		2	36	36	0	2		2					考试	公共基础教学部	
		4	01000106	体育与健康 1	B	√	2	36	7	29	1	2						考查	公共基础教学部	晨跑课活运动会 4 课时
			01000116	体育与健康 2	B	√	2	36	10	26	2		2					考查	公共基础教学部	
			01000117	体育与健康 3	B	√	2	36	10	26	3			2				考查	公共基础教学部	
		5	01000109	大学生创新创业教育	B	√	2	36	12	24	2		2					考查	公共基础教学部	
		6	01000131	军事理论课	A		2	32	32	0	1	2						考查	公共基础教学部	

		7	01000134	大学生心理健康教育	A		2	32	32	0	1	2						考查	教育科学系	
		8	01000107	信息技术 1	B	√	2	36	8	28	2		2					考查	信息工程系	
		9	01000172	信息技术 2/人工智能	B	√	2	32	8	24	1	2						考查	信息工程系	
		10	01000601	军事技能及入学教育	C		3	48	0	48	1							考查	学生处 农林工程系	
		11	01000103	形势与政策	A		1	40	40	0	1-5	√	√	√	√	√ （线上）		考查	马克思主义教研部	
		12	01000111	学校安全教育	A		1	16	18	0	1	1						考查	公共基础教学部	
		13	1000138	国家安全教育	A		1	18	18	0	2		1					考查	公共基础教学部	
		14	01000603	劳动教育	B		2	16	16		2-3		1w	1w				考查	学生处 公共基础教学部	
		15	01100106	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	B		2	36	30	6	2		2					考试	马克思主义教研部	
		16	01000133	中华优秀传统文化	B		2	36	28	8	3			2				考查	公共基础教学部	
		17	01000310	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B		3	54	38	16	3			3				考试	马克思主义教研部	
		18	01000108	中华民族共同体概论	A		2	36	32	4	4				2			考试	马克思主义教研部	

		19	01000132 01000134	大学生职业发展与就业指导（1, 2）	B	√	2	36	26	10	1,4	1			1			考查	公共基础教学部	实践 2
		小计					46	796	521	275		17	13	7	3	0	0			
	公共选修课	1	—	公共选修课 1	A		2	32	32	0	1	2						考查	教务处相关教学系部	
		2	—	公共选修课 2	A		2	32	32	0	2		2					考查	教务处相关教学系部	
		3	—	公共选修课 3	A		2	32	32	0	3			2				考查	教务处相关教学系部	
		4	—	公共选修课 4	A		2	32	32	0	4				2			考查	教务处相关教学系部	
		小计					8	128	128	0		2	2	2	2	0	0			
	公共基础课累计、占总学时比例						54	924	649	275		19	15	9	5	0	0			
专业（技能）课	专业必修课	1	10050301	无机及分析化学	B	√	4	64	30	34	1	4						考查	农林工程系	
		2	10050303	微生物基础	B	√	4	64	30	34	1	4						考试	农林工程系	
		3	10050304	生物化学	B	√	4	72	26	46	2		4					考试	农林工程系	
		4	10050401	发酵食品检验技术	B	√	4	72	12	60	2		4					考试	农林工程系	核心课
		5	10050402	微生物应用技术	B	√	4	72	26	46	3		4					考试	农林工程系	核心课
		6	10050306	生物制品提取分离技术	B	√	4	72	26	46	3			4				考试	农林工程系	
		7	10050309	食品快速检测技术	B	√	3	54	12	24	3			3				考试	农林工程系	“X”证书课程
		8	10050307	功能性食品新产品开发	B	√	2	36	12	24	3			2				考查	农林工程系	
		9	10050308	食品智能生产控制基础	B	√	2	36	12	24	3			2				考查	农林工程系	

		10*	10050403	生物工程单元操作	B	√	4	72	26	46	4				4			考试	农林工程系	核心课
		11*	10050404	发酵食品智能设备应用	C	√	4	72	26	46	4				4			考试	农林工程系	核心课 校企共建
		12*	10050405	发酵食品生产技术	B	√	4	72	26	46	4				4			考试	农林工程系	核心课
		13*	10050406	食品质量与安全	B	√	4	72	46	26	4				4			考试	农林工程系	核心课
		14	05010601	岗位实习	C	——	30	720		720	5-6					18W	12W	——	农林工程系	
		15	05010602	毕业设计	C	——	6				6						6W	——	农林工程系	
		16	——	岗前技能培训周	——	——					6						2W	——	农林工程系	
		17	——	基本功达标考核	——	——	2				1-4	√	√	√	√			——	农林工程系	
		小计					85	1550	318	1232		8	12	11	16	0	0			
	专业选修课	1	——	专业选修课 1	B	√	2	32	10	22	1	2						考查	农林工程系	
	专业选修课	2	——	专业选修课 2	B	√	2	36	12	24	2		2					考查	农林工程系	
	专业选修课	3	——	专业选修课 3	B	√	2	36	12	24	3			2				考查	农林工程系	
	专业选修课	4	——	专业选修课 4	B	√	2	36	12	24	4				2			考查	农林工程系	
	专业选修课	**小计**					8	140	46	94		2	2	2	2	0	0			
	专业（技能）课累计、占总学时比例						93	1690	364	1326		10	14	13	18	0	0		%	
期末考试												1	1	1	2	0	0			
平均周学时												29	29	22	23	0	0			
其他	技能证书			职业（执业）技能（资格）证书				–				——	——	——	——	——	——			
其他	技能证书			英语等级考试				–				——	——	——	——	——	——			
其他	大赛获奖			创新创业大赛获奖				–				——	——	——	——	——	——			

		技能大赛获奖		-				——	——	——	——	——	——			
		竞技运动获奖		-				——	——	——	——	——	——			
	第二课堂	思想成长	4	-				——	——	——	——	——	——	学院团委		
		实践锻炼与志愿服务		-				——	——	——	——	——	——	学院团委 农林工程系团总支		
		创新创业能力		-				——	——	——	——	——	——	学院团委 农林工程系团总支		
		文体素质拓展		-				——	——	——	——	——	——	学院团委 农林工程系团总支		
		精英成长		-				——	——	——	——	——	——	学院团委		
		技能特长		-				——	——	——	——	——	——	学院团委 农林工程系		
		其他		-				——	——	——	——	——	——			
学分总计、学时总计			151				2614				-				-	-
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例			16				268				10.25%					
实践性教学：学时总计、占总学时比例			——				1601				61.25%					

说明：

1.《思想道德与法治》课程开设在第一学期，在寒假安排社会实践，作为思政课实践教学的重要补充；《形势与政策》与《大学生职业发展与就业指导》课程以线上学习和线下辅导混合式教学方式组织教学；《形势与政策》和公共选修课在第 1-4 学期开设，由教务处、各教学系部协同安排。

2.公共选修课《美育》包括音乐欣赏、麦秆画、掐丝珐琅彩、装饰画、水彩画、扎染蜡染、中国民间艺术的奇妙之旅、花卉艺术、盆景艺术、园林花卉文化鉴赏等（详见《公共选修课明细表》），学生必须选学其中至少一门。

3.《国家安全教育》课除 16 学时理论课外，每学年需举办不少于 2 学时的专题教育讲座。

4.技能考级考证要求，必考或自选考取证书必须是国家有关部门认可，由学院统一组织或自行考取，并且是专业人才培养方案中明确标注的证书。每个证书为 2 学分，此项获取学分的上限为 4 学分，可转换为 2 门选修课学分。此项学分认定由各系部完成，报教务处审核备案。

5.集中专业实践、毕业设计、岗位实习等集中教学活动每周计 1 学分，最少 24 学时。

6.课程性质中 A 类课为理论课程，B 类课为理论与实践相结合课程，C 类为实践课程。序号中标*课程中包含课程企业实践，具体安排依据课程标准执行。

表 9 选修课明细表

公共选修课			
课程代码	**课程名称**	**课程代码**	**课程名称**
01000205	音悦雅鉴 1（美育）	01000332	植物文化赏析 1（美育）
01000224	羽毛球 2	01000333	植物文化赏析 2（美育）
01000228	足球	01000334	花艺设计 1（美育）
01000231	网球	01000335	花艺设计 2（美育）
01000232	汽车文化 1	01000342	办公小助手 1
01000242	营养与膳食	01000347	音乐素养 1（美育）
01000260	流行音乐艺术与演唱（美育）1	01000350	西洋音乐剧与歌剧名作欣赏（美育）
01000261	羽毛球 1	01000351	经典心理电影赏析（美育）
01000276	中国象棋	01000354	聆听音乐 1（美育）
01000280	中药学-安全用药指导	01000367	音悦雅鉴 2（美育）
01000288	扎染蜡染 1（美育）	01000369	扎染蜡染 2（美育）
01000290	动漫绘画 1（美育）	01000372	动漫绘画 2（美育）
01000291	素描 1（美育）	01000373	素描 2（美育）
01000292	水彩画 1（美育）	01000374	水彩画 2（美育）
01000294	工笔花鸟画 1（美育）	01000375	工笔花鸟画 2（美育）
01000297	编织艺术 1（美育）	01000376	编织艺术 2（美育）
01000298	软笔书法 1（美育）	01000377	软笔书法 2（美育）
01000299	装饰画 1（美育）	01000378	装饰画 2（美育）
01000300	硬笔书法-楷书 1（美育）	01000388	非遗传统手工艺麦秆画 1（美育）
01000307	花样跳绳	01000391	解密绿色宝藏
01000308	乒乓球 2	01000392	手机摄影艺术 1（美育）
01000319	篮球	01000393	手机摄影艺术 2（美育）
01000323	语文基础（文言文阅读）能力提升 1（专升本）	01000394	舞台表演艺术 1（美育）

公共选修课			
课程代码	**课程名称**	**课程代码**	**课程名称**
01000326	计算机基础能力提升（专升本方向）	01000396	剪纸艺术 1（美育）
01000397	剪纸艺术 2（美育）	01000472	经典心理电影赏析 2（美育）
01000398	创意 PPT 制作 1	01000474	历史场景再现与表演 2（美育）
01000399	创意 PPT 制作 2	01000474	历史场景再现与表演 2（美育）
01000400	历史场景再现与表演 1（美育）	01000478	中国民族器乐鉴赏 2（美育）
01000401	编织艺术 3（美育）	01000479	中国民族器乐鉴赏 3（美育）
01000403	非遗传统手工艺麦秆画 2（美育）	01000480	乐之华章--美学视界 1（美育）
01000404	剪纸艺术 3（美育）	01000481	乐之华章--美学视界 2（美育）
01000405	素描 3（美育）	01000482	汽车驾驶技术 1
01000406	素描 4（美育）	01000483	汽车驾驶技术 2
01000409	工笔画鸟 3（美育）	01000485	和声飞扬 1（美育）
01000410	工笔画鸟 4（美育）	01000486	和声飞扬 2（美育）
01000411	装饰画 3（美育）	01000487	和声飞扬 3（美育）
01000412	扎染蜡染 3（美育）	01000490	专升本解剖培训辅导 1
01000416	非遗传统手工艺麦秆画（美育）	01000491	专升本解剖培训辅导 2
01000424	聆听音乐 2（美育）	01000492	专升本生理培训辅导
01000427	应急救护	01000497	音悦雅鉴 4（美育）
01000430	衍纸艺术 1（美育）	01000501	扭扭棒 DIY 与设计 2（绒花类）/美育
01000431	衍纸艺术 2（美育）	01000504	手机摄影艺术 3（美育）
01000432	衍纸艺术 3（美育）	01000505	手机摄影艺术 4（美育）
01000433	衍纸艺术 4（美育）	01000507	《解剖学》专升本辅导 2
01000436	舞台诵读表演 1（美育）	01000513	名家诗词解读（美育）
01000437	舞台诵读表演 2（美育）	01000514	专升本高等数学（下）
01000438	大学生常见病预防 1	01000515	英语基础能力提高班 1
01000441	专升本高等数学 1	01000516	英语基础能力提高班 2
01000442	专升本高等数学 2	01000517	专升本高等数学（上）
01000467	可编程智能小车 2-0001	01000518	英语基础能力提高班 3
01000471	中国民族器乐鉴赏 1（美育）	01000519	爱与生命的对话 2

公共选修课			
课程代码	**课程名称**	**课程代码**	**课程名称**
01000520	从病理看健康：疾病预警与生命密码	01000540	室内花卉欣赏与养花技巧 1
01000521	流行音乐艺术与演唱（美育）2	01000541	室内花卉欣赏与养花技巧 2
01000522	流行音乐艺术与演唱（美育）3	01000542	无人机应用技术（航拍无人机）
01000523	流行音乐艺术与演唱（美育）4	01000543	解密工程热力学
01000525	图案艺术设计（美育）1	01000545	趣味声乐与合唱进阶（美育）2
01000526	图案艺术设计（美育）2	01000546	爱与生命的对话 1
01000527	图案艺术设计（美育）3	01000548	扎染蜡染 4（美育）
01000528	图案艺术设计（美育）4	01000549	古典诗词的新媒体活化
01000529	写意花鸟画（美育）1	01000551	动漫绘画 3（美育）
01000530	写意花鸟画（美育）2	01000552	自然科学基础
01000531	写意花鸟画（美育）3	01000553	动手学 AI：人工智能通识与实践 1
01000532	流行钢琴演艺与赏析（美育）	01000554	动手学 AI：人工智能通识与实践 2
01000533	动漫音乐欣赏与演奏（美育）	01000555	智驭未来：AI 工具辅助高效学习与科研 1
01000534	流行音乐演唱技巧（美育）1	01000556	智驭未来：AI 工具辅助高效学习与科研 2
01000535	流行音乐演唱技巧（美育）2	01000557	气韵生动：走进传统文化 1（美育）
01000536	《彩铅实验室－植物绘画的 N 种打开方式》	01000558	气韵生动：走进传统文化 2（美育）
01000537	《乳品美食制作体验与品鉴》1	01000559	探寻中国茶：一片树叶的传奇之旅 1（美育）
01000538	《乳品美食制作体验与品鉴》2	01000560	探寻中国茶：一片树叶的传奇之旅 2（美育）
01000539	现代家庭园艺		
专业选修课			
10010514	食品包装	10010535	食品专业外语与文献检索
10010534	食品企业文化与市场营销	10010508	营养与膳食（特殊人群膳食管理）
10010510	食品添加剂	10010509	实验室安全科学
10010536	烘焙食品加工技术	10010540	安全生产与健康防护
10010528	民族特色食品加工技术	10010537	智能制造与工业互联网
10010532	计算机制图	10010531	制图基础
10010538	食品机械	10010539	仪器分析

表 10 集中实践教学环节安排表

序号	课程名称	学期	学时	实践内容	地点	备注
1	军事技能及入学教育	1	3w	军事训练科目、专业教育、纪律教育、校内参观、军事训练汇报演出	校内：公共教室与操场	
2	劳动教育	2-3	2w	公共教学和学生活动场所卫生保洁、专项劳动实践、劳动宣传教育	校内：公共教学与学生活动场所	
3	岗位实习	5-6	720	掌握未来主要工作岗位的工作流程、工作内容、工作纪律和安全操作规程	校外：专业相关企业、实训场所	
4	毕业设计	6	144	根据要求完成毕业作品设计和汇报、毕业论文答辩和实习总结汇报	校内和校外	
合计：			984			

表 11 第二课堂内容安排

项目	考核内容	考核要求	评价方式	考核部门	备注
思想成长	学生入党、入团情况，参加党、团培训经历，大学生骨干培训班、“青马工程”等培训经历，参加思想引领类活动及比赛经历，以及获得的相关荣誉。	“第二课堂成绩单”分四级评定：达到 80（含）积分以上的为“优秀”；70（含）积分以上为“良好”；40（含）积分以上的为“合格”；40 积分以下的为“不合格”，不合格者将不核准毕业。“第二课堂成绩单”成绩以学年为认定期限，用于评奖评优时备查。学生毕业时学院统一将学生“第二课堂成绩单”审核通过后，盖章认定装入档案。	“第二课堂成绩单 ”在学分制体系中设置为必修 4 学分，学生入学后的第一学年和第二学年分别修满第二课堂的 2 学分（即一学年 20 积分，两学年累计 40 积分），思想成长模块为必修学分（40 积分）。	学院团委	
实践锻炼与志愿服务	参与“三下乡”社会实践活动、就业实习、岗位见习、参加志愿公益活动及其他实践活动的经历，以及获得的相关荣誉。			学院团委 农林系团总支	
创新创业能力	参与各级各类学术科技、创新创业竞赛和活动的经历及获得的相关荣誉，以及发表论文、出版专著、取得专利等情况。			学院团委 农林系团总支	
文体素质拓展	参与文艺、体育、人文素养等各级各类校园文化活动的经历，以及获得的相关荣誉。			学院团委 农林系团总支	
精英成长	在校内党团学组织的工作任职履历，以及获得的相关荣誉。			学院团委	
技能特长	参加各级各类技能培训的经历，以及获得的相关荣誉。			学院团委 农林系教学部门	
其他	未被上述内容包括的其他重要经历或成果。				

表 12 第一学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	01000101	思想道德与法治	B	通过学习领悟人生真谛、把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神，培育践行社会主义核心价值观；帮助大学生遵守道德规范、锤炼道德品质，把正确的道德认知、自觉的道德养成和积极的道德实践紧密结合起来，引领良好的社会风尚；帮助大学生学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养，为新时代逐渐成为全面发展的社会主义建设者和接班人打下坚实的基础。	主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。结合专业特点，注重加强对学生的职业道德教育。	理论讲授和实践教学	考试	过程性考核 60%：课前任务 10%；课堂表现 30%；课后任务 20%；实践活动一 20%；实践活动二 20%。 终结性考核 40%	48	3
2	01000104	大学语文 1	B	在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，立德树人，以优秀作品为载体，厚植家国情怀；培养学生高尚的道德情操、劳模精神、劳动精神、工匠精神；培养民族自豪感，树立文化自信和积极的人生态度；提高人文素养，进行美育。培养学生文学鉴赏能力，能赏析中外文学经典，掌握相关的语文知识，掌握应用文写作方法、口语表达技巧，提高学生的语文核心素养（语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与）。掌握专升本相关的文学文化常识、语文基础知识，提高学生专升本的应试能力；注重语文学科工具性和人文性的统一，同时强化学生专升本语文知识的学习，为学生学好专业课以及终身可持续发展奠定人文基	教学内容以“理想情感”“山水自然”“职场生活”“文化实践”“专升本基础”等主题为单元，融思想性、科学性、基础性、职业性、时代性、工具性于一体，根据学时安排和专业不同，对教学内容进行重构，通过阅读、鉴赏、实践等形式训练学生的听、说、读、写，提高学生的阅读与理解、表达与交流、信息筛选整合、信息技术应用等能力，在提升学生综合素养的同时着力提升学生专升本的应试能力。	讲授和实践	考查	过程性考核 100%：实践成绩 10%，课堂成绩 30%，作业成绩 10%，小论文成绩 10%，测试成绩 40%。	32	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
3	01000105	大学英语1	A	本课程落实立德树人根本任务，践行语言能力与职业素养并重理念，培养学生的职业精神、文化自信、社会责任感与家国情怀，使学生具有一定的人文素养和跨文化交际意识。教学中，通过听力、口语训练，强化学生在真实场景中的语言交际能力；依托英语语篇的研读，提升逻辑思辨与文本解读能力；借助多样化写作任务指导，锤炼精准表达与规范写作能力。结合专业特点，创设任务情景，利用数字化教学资源，引导学生用英语讲好中国故事，提升学生的综合运用能力。使用信息化平台进行自主学习，培养自主学习能力，为未来职业发展和终身学习奠定语言基础。	教学内容为新编实用英语（第五版）综合教程1中Unit1到Unit4四个单元内容，以“职场介绍”“社交礼仪”“预约出行”“守时诚信”为主题，根据学生基础和专业性质，对教学内容进行整合；围绕职场英语交际的需要，对话题细化并进行听、说、读、看、写、译技能的语言训练，将学科核心素养、职场情境、语言学习三者有机结合，在着重夯实英语基础的同时，提升学生对职业使命和职业责任的认知，增强其职业英语技能。	讲授	考查	过程性考核100%：实践10%，课堂表现10%，作业一20%，作业二20%，测试40%	32	2
4	01000106	体育与健康1	B	以落实立德树人为根本任务，以体育人，增强学生体质为出发点，通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，逐步形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生建立健康的生活方式，培养学生终身体育的习惯。	在篮球、排球、足球、乒乓球、网球、羽毛球、武术、健美操等项目中学生选项学习，项目模块化教学时结合学生专业特点，对教学内容进行优化重构，融思想性、知识性、专业趣味性于一体。冬季根据实际情况开设冰雪相关课程。	讲授和实践	考查	过程性考核100%： 课堂表现10% 理论测试10% 身体素质30% 运动技能一25% 运动技能二25%	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
5	01000131	军事理论课	A	军事课程以国防教育为主线，通过军事教学，使大学生掌握基本军事理论知识，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。	中国国防、军事思想、世界军事、军事高科技、高技术战争、综合训练等。军事理论讲的主要是有关军队和战争的概念、范畴、原理、原则等的体系。	线上教学+线下讲座	考查	过程性考核 100%：课堂表现 5%，章节视频 25%，作业 20%，课后测验 20%，期末测试 30%。	32	2
6	01000134	大学生心理健康教育	A	知识层面：使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。技能层面：培养学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等，做一个健康快乐的大学生。自我认知层面：帮助学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。	大学生心理健康导论：为心理健康把把脉大学生心理适应：适应大学迎战未来自我意识与培养：遇见更好的自己人格发展与塑造：塑造人格，完善自我。生涯规划与学习心理：方至千里。情绪管理：用理性为情绪护航。意志品质：果断自制，自觉坚持。人际交往与沟通技巧：没有人是一座孤岛。恋爱与性心理：甜蜜的幸福。压力管理与挫折应对：逆风飞翔。生命教育与心理危机干预：珍爱生命，远离危机。	线上教学+线下讲座	考查	过程性考 100%：小组合作 15%，作业 15%，阶段性检测 15%，课堂表现 20%，出勤 10%，期末测试 25%。	32	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
7	01000172	信息技术2/人工智能	B	通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使高等职业教育专科学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。帮助学生全面了解人工智能的基本概念、发展历程、核心技术及其在各领域的应用。同时，本课程还引导学生思考人工智能发展带来的伦理、安全与社会问题，提升其科技素养与人文思辨能力。适合各类专业学生学习，鼓励学生开拓创新，敢于挑战核心技术，培养创业家精神，适应未来智能化时代的职业需求。为未来跨学科融合与创新提供基础。	信息技术2课程由图像处理、视频剪辑、python程序设计、语言模块四个模块组成，目的是让学生掌握基础的图像处理技能，掌握视频剪辑流程，培养机器思维，实现简单数据处理与自动化任务，为后续的人工智能课程的学习奠定一定的基础。 课程内容涵盖图像处理、视频剪辑、语言模块、智能制造、智能家居、智能物流、智能城市、智能农业、智慧政务等等，这些应用中的技术不仅仅是人工智能，而是包括物联网、云计算、大数据和人工智能在内的新一代信息技术。并结合实际案例探讨AI在医疗、教育、金融、交通等行业的应用与影响。	工作过程系统化	考查	过程性考核100% 每个模块按出勤成绩10%，课堂表现10%，课后作业20%，测试20%，终结性考核40%。五部分构成，4个模块的平均成绩为最终成绩。	32	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
8	01000601	军事技能及入学教育	C	使学生训练和掌握基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识，加强组织性、纪律性，弘扬爱国主义，集体主义和革命英雄主义精神，磨炼意志品质，激发战胜困难的决心和勇气，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的作风，树立正确的世界观、人生观和价值观，提高综合素质。	共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	实训	考查	过程性考 100%： 平时成绩 70% 训练考核 30%	48	3
9	01000103	形势与政策	A	通过运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法、理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观、政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授	考查	过程性考核 100%： 线上预习：20% 课堂表现：20% 课堂活动：10% 作业：20% 期末测验：30%	8	0.2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
10	01000111	学校安全教育	A	树立现代健康意识，掌握健康管理和健康决策的基本方法，养成文明健康的生活方式；增强安全意识，了解在校期间、日常安全各方面知识；掌握一定自救和应急处置的方法，提高自觉规避、有效应对风险的能力；能够学会自我保护，保护自身安全，不为他人带来安全隐患。	身心健康安全、消防安全、网络安全、毒品安全、实验室安全、公共安全和防灾减灾、人身安全、财产安全、交通安全、运动安全、实习实践和就业安全、性与生殖健康、女生自我保护及防火、防盗、防溺水、防诈骗等方面的安全知识。	线上教学+线下讲座	考查	过程性考核100%：线下讲座20%，作业10%，章节检测10%，考试30%，章节学习30%。	16	1
11	01000132	大学生职业发展与就业指导1	B	通过本课程的教学，应达到三个层面的目标。态度层面：树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念。知识层面：基本了解职业发展的阶段特点：较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境。技能层面：掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等。	职业规划基础：认知与意识建立，生涯觉醒；自我探索：认识内在优势与需求；个人特质分析：能力评估，兴趣与职业匹配，价值观澄清，人格与职业适配；发展目标设定：短期与长期目标，目标分解方法；职业环境探索：链接外部世界，行业与职业认知，政策与市场信息；职业决策与规划：制定行动方案，决策技能培养，生涯规划书撰写。	理实一体化	考查	过程性考核100%：实践10%，课堂表现20%，作业一20%，作业二20%，检测30%。	18	1

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
12	10050301	无机及分析化学	B	1.了解分析化学的任务、作用和化学分析的分类、步骤。2.了解误差的来源、特点，掌握定量分析中的误差及数据处理方面的基础知识。3.了解滴定分析法的原理，掌握标准滴定溶液的配制和标定方法。4.理解定量分析中的基本概念，掌握酸碱滴定法、配位滴定法、氧化还原滴定法、沉淀滴定法等滴定分析和微量分析的方法及基本原理。5.了解各种滴定法常见的应用实例。6.培养学生牢固树立“量”的概念，掌握定量分析中的有关计算。	在化学的基本原理即化学平衡、物质性质的基础上，重点讲述滴定分析法（酸碱滴定、配位滴定、氧化还原滴定、沉淀滴定）、重量分析法等基本分析方法。使学生较好掌握分析化学的基本知识、基本理论和基本技能，了解学科领域的新成果和发展动态，培养学生科学思维能力、灵活运用知识、分析问题和解决问题的能力。养成严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风，使学生在科学方法上得到初步训练，为后续课程的学习奠定基础。	理实一体化教学	考查	过程性考核（平时作业 20%+平时出勤 10%+课堂表现 10%+技能操作 40%+测验（技能考核）20%）	64	4

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
13	10050303	微生物基础	B	本课程是为食品生物技术专业学生开设的一门专业基础课程，主要在细胞、分子或群体水平上研究微生物的形态构造、生理代谢、遗传变异、生态分布和分类进化等生命活动基本规律，并侧重于研究与食品有关的微生物及微生物与食品的关系。本课程要求学生通过学习能够掌握微生物学的基础理论、研究方法。掌握微生物学基本原理及其在食品工业中的应用，同时对微生物学最新发展动态有一定了解，从而为学生后续专业课程的学习打下扎实的基础。	课程主要讲授微生物的形态和构造、微生物的营养和培养基、微生物代谢和发酵、微生物的生长及其控制、微生物的遗传变异和育种、微生物的生态、微生物的分类和鉴定；食品中存在的各类微生物的生物学特性；有害微生物在食品加工、保藏等过程引起的腐败、预防和消除；有益微生物在食品生产中的发掘、利用、改善和保护等知识。通过本课程的学习，使学生掌握微生物学的基本原理及其在食品生产过程中的应用，了解食品防腐、保藏和质量控制的基本原理及技术措施，为学生以后进一步学习食品质量控制学、食品保藏学等后续课程打下基础。	理实一体化教学	考试	过程性考核 50%+终结性 50%	64	4
11	--	公共选修课 1	A	--	根据教务处安排，在选修课明细表中任选 1 门课程。	讲授	考查	过程性考核 100%：平时作业 40%，平时出勤 10%，课堂表现 10%，测试 40%。	32	2
12	--	专业选修课 1	B	--	在选修模块中任选一门课程。	理实一体	考查	过程性考核（平时作业 20%+出勤 10%+课堂表现 10%+任务/操作 40%+测验 20%）	32	2
第一学期合计：526 学时，32.2 学分										

表 13 第二学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	01000103	形势与政策	A	通过运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法、理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授	考查	过程性考核 100%： 线上预习：20% 课堂表现：20% 课堂活动：10% 作业：20% 期末测验：30%	8	0.2
2	01100106	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程目标是本课程以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化为重点，全面了解中国特色社会主义理论体系、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的形成条件和形成过程；全面理解和掌握邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容；正确认识邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的历史地位。充分	主要讲授中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的重大理论成果，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。	讲授和实践	考试	过程性考核 60%(学习任务课前任务 20%、课中任务如回答问题、测验等 30%、课后任务如作业 30%；实践考核 20%；所得分数占总成绩 60%。因任课教师课堂组织的不同，个别项目会稍有调整，但总体比例不变。 终结性考核 40%	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
				反映建设社会主义现代化强国的战略部署。						
3	01000116	体育与健康2	B	以落实立德树人为根本任务，以体育人，增强学生体质为出发点，通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，逐步形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生建立健康的生活方式，培养学生终身体育的习惯。	在篮球、排球、足球、乒乓球、网球、羽毛球、武术、健美操等项目中学生选项学习，项目化教学时结合学生专业特点，对教学内容进行优化重构，融思想性、知识性、专业趣味性于一体。	讲授和实践	考查	过程性考100%：课堂表现10%，理论测试10%，身体素质30%，运动技能一25%，运动技能二25%。	36	2
4	01000113	大学语文2	B	在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，立德树人，以优秀作品为载体，厚植家国情怀；培养学生高尚的道德情操、劳模精神、劳动精神、工匠精神；培养民族自豪感，树立文化自信和积极的人生态度；提高人文素养，进行美育。培养学生文学鉴赏能力，能赏析中国古代文学经典，掌握相关的语文知识，掌握应用文写作方法、口语表达技巧，提高学生的语文核心素养（语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与）。重点掌握专升本相关的文学文化常识、语文基础知识，提高学生专升本的应试能力；注重语文学科工具性和人文性的统一，同时强化学生专升本语文知识的学习，为学生学好专业课以及终身可持续发展	教学内容以“专升本文学文化常识”“专升本文言文阅读”“专升本文学写作”“专升本诗词赏析”“文化实践”等主题为单元，融思想性、科学性、基础性、职业性、时代性、工具性于一体，根据学时安排，对教学内容进行重构，训练学生的听、说、读、写，提高学生的阅读与理解、表达与交流、信息筛选整合、信息技术应用等应用能力，提升学生专升本的应试能力。	讲授和实践	考试	过程性考核50%：实践成绩10%，小组合作成绩10%，课堂成绩10%，作业成绩10%，小论文成绩10%；终结性考核50%。	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
				奠定人文基础。						
5	01000105	大学英语 2	A	本课程落实立德树人的根本任务，践行语言能力与职业素养并重理念，培养学生的职业精神、文化自信、社会责任感与家国情怀，使学生具有一定的人文素养和跨文化交际意识。教学中，通过听力、口语训练，强化学生在真实场景中的语言交际能力；依托英语语篇的研读，提升逻辑思辨与文本解读能力；借助多样化写作任务指导，锤炼精准表达与规范写作能力。结合专业特点，创设任务情景，利用数字化教学资源，引导学生用英语讲好中国故事，提升学生的综合运用能力。使用信息化平进行自主学习，培养自主学习能力，为未来职业发展和终身学习奠定语言基础。	教学内容为新编实用英语（第五版）综合教程 1 中 Unit5 到 Unit8 四个单元内容，以“生态环境”“社交活动”“文化交流”“健康关怀”为主题，根据学生基础和专业性质，对教学内容进行整合；围绕职场英语交际的需要，对话题内容细化并进行听、说、读、看、写、译技能的语言训练，将学科核心素养、职场情境、语言学习三者有机结合，在着重提升学生英语应用能力的同时，提升学生对职业使命和职业责任的认知，增强其职业英语技能。	讲授	考试	过程性考核 50%：实践 10%，课堂表现 10%，作业一 10%，作业二 10%，平时检测 10%。终结性考核 50%	36	2
6	01000107	信息技术 1	B	通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使高等职业教育专科学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发	信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。 基础模块是必修内容，是专科学生提升其信息素养的基础，包含计算机系统、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索技术、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任、计算机网络 8 部分内容。 拓展模块是选修内容，是高等职业教育专科学生深化其对信息技术的理解，拓展其职业能力的基础，包含互联网应用、音视频剪辑技术、网络与信息安全、物联网、大数据、云计算、人工智能、虚拟现实等 8 部分内容。	工作过程系统化	考查	过程性考核 100% 每个模块按出勤成绩 10%，课堂表现 10%，课后作业 20%，测试 20%，终结性考核 40%。五部分构成，8 个模块的平均成绩为最终成绩。	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
				展奠定基础。						
7	01000603	劳动教育	B	树立马克思主义劳动观以及劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；培养学生热爱劳动、尊重普通劳动者、珍惜劳动成果的情感和勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；培养学生具备胜任专业工作的劳动实践能力、较强的创新创业能力以及在劳动实践中发现新问题和创造性解决问题的能力；使学生养成良好的劳动习惯。	理论部分：立足时代，感悟劳动精神；奋斗一线，弘扬劳模精神；精雕细琢，传承工匠精神；学有所用，培育创新精神；快乐奉献，投身志愿服务；防患未然，确保劳动安全。 实践部分：以劳动实践周为主开展劳动教育，通过轮流值日、勤工俭学、志愿服务等多种内容和方式达成目标。	讲授和实践	考查	理论部分考核（过程性考核 100%：实践 10%，课堂表现 20%，作业一 20%，作业二 20%，检测 30%）；实践部分按照劳动教育实施方案考核。（劳动实践周内开设 8 学时理论课其他学时为劳动实践学时）	8	1
8	01000109	大学生创新创业教育	B	使学生能够深刻理解创新思维与创新能力的内涵特征，树立与新时代创新要求相适应的观念，掌握创新思维的训练方式方法；全面掌握创业基本知识，科学认知创业活动的特殊性及要素，具备创业的基本能力，包括资源整合、市场营销、计划书撰写、企业开办流程等，树立科学创新创业观，积极投身创新创业实践。	创新意识的认知、创新方法、创业项目的选择及评估、团队建设、企业的法律形式、企业的命名、企业的设立、市场调查、4P 原则、商业模式、计划书的撰写等。	理实一体化	考查	过程性考核 100%： 课堂表现 10% 团队建设 10% 企业设立 10% 市场营销 30% 财务分析 20% 项目路演 10% 成果展示 10%	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
9	01000138	国家安全教育	A	重点围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观。学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。	国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。主要包括：政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。	线上教学+线下讲座	考查	过程性考核 100%：线下讲座 20%，作业 10%，章节检测 10%，考试 30%，章节学习 30%。	18	1
11	10050401	发酵食品检验技术	B	培养学生熟练掌握现代食品理化检验技术，熟悉食品相关标准，具有高水平的食品检验技能和良好的职业素养	培养学生具有制定检验方案的能力: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。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,合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立、准确、高效地完成检验操作。培养学生正确处理检验数据的能力：能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性。培养学生具有对生产中原料、半成品、成品进行常规检验工作的能力：能根据检验流程和要求，对企业生产中原料、半成品、成品进行检验并做出品质判断，以指导生产，保证产品质量。	任务导向教学模式集中授课	考试	平时成绩 20%+技能考核 60%+期末考试 20%	72	4

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
12	10050304	生物化学	B	《食品生物化学》是研究食品成分的性质与生理功能、色香味物质和嫌忌成分对食品品质的影响、食品加工和储藏过程中的变化规律的一门科学，是高职高专食品智能加工技术、食品检验检测技术、食品质量与安全等专业的一门专业必修基础课。	教学内容包括食品营养成分（蛋白质、糖类、脂肪、维生素、水分、矿物质）的分类、化学性质及其在加工贮藏过程中的变化、酶相关知识、食品中色香味物质以及嫌忌成分的化学组成和性质；实验室的规范化操作技能；食品组成物质的重要化学反应，食品相关成分的含量测定方法。	理论讲授+校企合作实践	考试	过程性考核 50%+终结性考 50%	72	4
13	10050402	微生物应用技术	B	掌握食品微生物发酵的基本原理和应用；理解微生物在食品发酵过程中的作用和机理；掌握微生物发酵技术在食品加工中的应用；掌握食品微生物发酵产品的分类和特点；培养学生对食品微生物发酵技术的兴趣和探究精神。	微生物发酵的基本原理；微生物在食品发酵过程中的作用；微生物发酵技术在食品加工中的应用；食品微生物发酵产品的分类和特点；食品微生物发酵技术的实践。	任务导向教学模式	考试	平时成绩 20%+技能考核 60%+期末考试 20%	72	4
13	--	公共选修课2	A	--	根据教务处安排，在选修课明细表中任选 1 门课程。	讲授	考查	平时作业 40% 平时出勤 10% 课堂表现 10% 测试 40%	32	2
14	--	专业选修课2	B	--	在选修模块中任选一门课程。	理实一体	考查	过程性考核（平时作业 20%+平时出勤 10%+课堂表现 10%+任务/操作 40%+测验 20%）	36	2
第二学期合计：534 学时，30.2 学分										

表 14 第三学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	01000103	形势与政策	A	通过运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法、理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授	考查	过程性考核100%： 线上预习：20% 课堂表现：20% 课堂活动：10% 作业：20% 期末测验：30%	8	0.2
2	01000117	体育与健康3	B	以落实立德树人为根本任务，以体育人，增强学生体质为出发点，通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，逐步形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生建立健康的生活方式，培养学生终身体育的习惯。	在篮球、排球、足球、乒乓球、网球、羽毛球、武术、健美操等项目中学生选项学习，项目化教学时结合学生专业特点，对教学内容进行优化重构，融思想性、知识性、专业趣味性于一体。	讲授和实践	考查	过程性考100%： 课堂表现10% 理论测试10% 身体素质30% 运动技能一25% 运动技能二25%	36	2
3	01000310	习近平新时代中国特色社会主义思	B	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》是全国普通高等院校政治理论课程中的核心课程。课程基本内	习近平新时代中国特色社会主义思想，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、	讲授和实践	考试	过程性考核60% (学习任务课前	54	3

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
		想概论		容是系统论述习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系，通过新时代坚持和发展中国特色社会主义、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、全面深化改革开放、推动高质量发展、社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、以保障和改善民生为重点加强社会建设、建设社会主义生态文明、维护和塑造国家安全、建设巩固国防和强大人民军队、坚持“一国两制”和推进祖国统一、中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党等专题内容的讲授，使大学生通过系统学习、全面掌握和有效运用这一马克思主义中国化时代化最新理论成果，树立正确的世界观、人生观和价值观；使大学生能自觉运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决新时代中国特色社会主义建设过程中出现的现实问题的能力；使大学生确立新时代中国特色社会主义的共同理想和信念。	发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本问题，并根据新的实践对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面作出理论概括，全面系统讲授习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容、科学体系和历史地位，明确习近平新时代中国特色社会主义思想实现了马克思主义中国化新的飞跃，深刻阐明“两个确立”的决定性作用。引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，自觉增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。	因为本课程实行走班制模块化上课，每周安排 4 学时，按上课实际周数授课 14 周。		任务 20%、课中任务如回答问题、测验等 30%、课后任务如作业 30%；实践考核 20%;所得分数占总成绩 60%。因任课教师课堂组织的不同，个别项目会稍有调整，但总体比例不变。终结性考核 40%		
4	01000133	中华优秀传统文化	B	在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，立德树人，培育和践行社会主义核心价值观，帮助学生树立文化自信、民族自信，培养民族自豪感、劳动精神、劳模精神、工匠精神，	课程主要讲授中国传统文学、传统哲学、传统技艺、传统建筑、传统书法、传统饮食、传统医药、传统风俗、传统道德等内容，根据学生专业和学时安排对课程内容进行筛选重构。通过学习，提升学生对优秀传统文化的鉴赏能力，增强中华文明传播力影	讲授和实践	考查	过程性考核 100%：实践成绩 10%，课堂成绩 30%，作业成绩 10%，	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
				激发学生的爱国情怀，热爱中华优秀传统文化，塑造良好的道德品格，进行美育，提升人文素养，为学生学好专业课以及终身可持续发展奠定人文基础。明晰中华优秀传统文化的发展脉络、基本精神、文化成果、文化精髓、当代价值，掌握传统文化在不同领域的表现形式，能结合优秀传统文化对专业进行思考，能从文化的视角解读当代社会现象，提升鉴赏优秀传统文化的能力。通过学习，使学生自觉传承与弘扬传统文化，推动中华优秀传统文化实现创造性转化与创新性发展，共筑新时代的中华文明。	响力，坚守中华文化立场，赓续民族血脉，强基固本，守正创新。			小论文成绩10%，测试成绩40%。		
5	01000603	劳动教育	B	树立马克思主义劳动观以及劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；培养学生热爱劳动、尊重普通劳动者、珍惜劳动成果的情感和勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；培养学生具备胜任专业工作的劳动实践能力、较强的创新创业能力以及在劳动实践中发现新问题和创造性解决问题的能力；使学生养成良好的劳动习惯。	理论部分：立足时代，感悟劳动精神；奋斗一线，弘扬劳模精神；精雕细琢，传承工匠精神；学有所用，培育创新精神；快乐奉献，投身志愿服务；防患未然，确保劳动安全。 实践部分：以劳动实践周为主开展劳动教育，通过轮流值日、勤工俭学、志愿服务等多种内容和方式达成目标。	讲授和实践	考查	理论部分考核（过程性考核100%：实践10%，课堂表现20%，作业一20%，作业二20%，检测30%）；实践部分按照劳动教育实施方案考核。	8	1

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
6	10050305	食品快速检测技术	B	本课程以常见食品质量安全检测项目为载体，包括农兽药残留、非法添加物、易滥用食品添加剂、微生物及生物毒素等，以工作任务为导向，根据相关检测标准或检测方法，应用快速检测方法对食品样品中的质量安全项目进行检测，教学内容对接快速检测岗位工作内容，是一门实践性和应用性极强的课程。通过本课程的学习，学生具备农药残留、兽药残留、非法添加物、易滥用食品添加剂、微生物等的快速检测能力。	课程内容选取职业岗位群的实际工作任务与可食食品快速检验 1+X 证书相融，将理论知识、实践能力和思政教育融为一体的综合性模块化课程。主要有五大模块：食品样品预处理与抽样技术、日常食品安全快速检测、食品企业食品安全快速检测、质量控制与结果报告以及第三方机构食品安全快速检测。以食品快速检测工作过程为导向，以食品快速检测检验项目任务为载体，遵循认知规律，序化知识和技能，介绍粮油、果蔬、动物源性食品、调味品、食品添加剂、食品掺伪、食品微生物、生物毒素、食品包装材料等的快速检测方法，理论结合实践，着重让学生正确掌握食品安全快速检测的基本方法和技能，加深对食品安全检验原理的理解，培养学生严谨规范的工作习惯；爱岗敬业的劳动观念；精益求精的工匠精神；团队协作、安全操作及开拓创新意识等应具有的职业素养与专业能力。	任务导向教学模式	考查	过程性考核（平时出勤 10%+课堂表现 10%+平时作业 10+技能测试 40%+证书折算 30%）	54	3
7	10050306	生物制品提取分离技术	B	通过本课程的学习，使学生了解生物体系的基本特点及对分离过程的特殊要求，掌握生物物质的分离纯化方法的基本原理、工业操控方式与操控因素及其适用性。培养学生结合基础知识分析解决试验研究和工业化生产可能遇到的根本问题的能力。通过对本课程的学习，能使学生针对不同产品的特性，较好地运用各	了解生化物质性质，认识生化分离设备，理解生化物质分离方法，掌握生物分离操作技能，具备生化物质分离提取能力，培养生化岗位职业态度和职业行为，提高学生职业素养，为将来从事生化岗位工作打下坚实的基础。	理论教学和实验实习、教学生产实习相	考试	过程性考核 50%+终结性考 50%	72	4

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
				种分离技术来设计合理的提取、精制的工艺路线，并能从理论上解释各种现象，提高分析问题和解决问题的能力。		结合				
8	10050307	功能性食品新产品开发	B	掌握食品添加剂的基本理论和基本知识，了解食品添加剂在食品领域中的应用进展；掌握食品添加剂的使用原则和使用量；具备良好的职业道德、团队协作和奉献精神。	食品保存剂、食品色泽调节剂、食品风味添加剂、食品质构改良剂等 4 个模块；实验包括几种甜味剂、酸味剂性能比较、食品调香实验、利用凝固剂制作豆腐花、即食软包装风味菜丝的制作等 5 个重点学习项目。	任务导向教学模式	考查	过程性考核（平时作业 20%+平时出勤 10%+课堂表现 10%+实操 40%+测验 20%）	36	2
9	10050308	食品智能生产控制基础	B	了解发酵工程的基本概念和原理；掌握发酵工程设备的种类、结构以及在实际工程中的使用方法；能够运用所学知识解决发酵工程中的一般问题；培养学生的实际操作能力和协作精神。	通过本课程的学习，要求学生了解和掌握在生产过程中各个单元操作所使用的设备工作原理及设计计算方法，懂得如何应用这些基本理论去分析和解决生产过程中的具体问题，改造原有生产过程使其更符合客观规律，实现发酵过程的优化，提高生产效率，创造更大的经济效益和社会效益。	任务导向教学模式	考查	过程性考核（平时作业 20%+平时出勤 10%+课堂表现 10%+实操 40%+测验 20%）	36	2
10	--	公共选修课 3	A	--	根据教务处安排，在选修课明细表中任选 1 门课程。	讲授	考查	平时作业 40% 平时出勤 10% 课堂表现 10% 测试 40%	32	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
11	--	专业选修课3	B	--	在选修模块中任选一门课程。	理实一体	考查	过程性考核（平时作业20%+平时出勤10%+课堂表现10%+实习40%+测验20%）	36	2
第三学期合计： 408学时， 23.2学分										

表 15 第四学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	01000103	形势与政策	A	通过运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法、理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观、政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授	考查	过程性考核 100%： 线上预习：20% 课堂表现：20% 课堂活动：10% 作业：20% 期末测验：30%	8	0.2
2	01000108	中华民族共同体概论	A	教育引导学生深入学习贯彻习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想，增强“四个与共”的共同体理念，培养堪当民族复兴重任的时代新人。此课程是社会主义核心价值体系教育的重要组成部分，旨在使大学生了解和掌握马克思主义民族理论的基本观点、中国多民族国家的基本国情、中国共产党处理民族问题的基本政策，铸牢中华民族共同体的意义、途径等，从而有助于学生树立马克思主义国家观、民族观、历史观、文化观、宗教观，自觉成为铸牢中华民族共同体意识的宣传者和践行者。	《中华民族共同体概论》教材以习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想为根本遵循，坚持以史带论、论从史出，立足中华民族整体视角，超越传统王朝断代史与各族族别史，从政治经济社会文化等维度，展开跨学科论证，宣传阐释正确的中华民族历史观，推动中华民族现代文明建设，构建中华民族共同体史料体系、话语体系、理论体系，引导学生牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念。	讲授	考试	过程性考核 60%（大学生讲思政课 30%， 其他实践 20%； 课前任务 10%、 课堂表现 20%、 课后作业 20%） 终结性考核 40% 注：“其他实践”根据每学期具体情况设定不同内容，故标注“其他实践”	36	2

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
3	01000166	大学生职业发展与就业指导 2	B	大学生就业指导课程聚焦于帮助学生解决从 “校园人” 到 “职场人” 过渡的实际问题，核心内容围绕求职准备、求职技能提升、就业政策解读、面试技巧、职场适应等展开。就业指导课程解决学生 “找工作” 的燃眉之急，致力于培养具备终身职业发展能力的 “职场人”。将思想政治教育与就业指导深度融合，引导学生树立正确的择业观，促进学生就业。	就业形势与政策认知；大学生国家项目就业渠道；面试礼仪技巧；求职准备，从自我定位到材料优化；求职技能提升：从笔试、面试到谈判；就业心理调适与压力管理；特殊就业路径指导，升学与就业；择业与就业权益保障；角色转变与职场定位。	理实一体化	考查	过程性考核 100%：实践 10%，课堂表现 20%，作业一 20%，作业二 20%，检测 30%。	18	1
4	10050403	生物工程单元操作	B	1.掌握生物工程生产中各种单元操作的基本原理、过程设备和计算方法 2.培养学生具有运用课程有关理论来分析和解决生物工程生产过程中常见实际问题的能力	本课程主要讲述和动量传递、热量传递有关的生物工程单元操作的基本原理、典型设备的结构、操作性能和设计计算。内容包括：流体流动与输送、液体混合、沉降、过滤、传热等单元操作，通过本课程的学习，学生应掌握生物工程生产中各种单元操作的基本原理，过程设备和计算方法，并能运用基础理论分析和解决生物工程生产中各种实际问题的能力，为后续专业课程的学习打下必要的基础。	任务导向教学模式	考试	平时成绩 20%+技能考核 60%+期末考试 20%	72	4
5	10050404	发酵食品智能设备应用	B	培养面向农副食品加工、食品制造和饮料制造等行业一线，掌握一定的食品加工技术方面的基础知识和专业技能，能够在食品工业及相关技术服务岗位从事食品生产加工与管理、食品机械使用及维护、分析检验、品质控制；培养学生严谨的科学态度和良好的职业道德。	通过本课程的学习，要求学生了解和掌握在生产过程中各个单元操作所使用的设备工作原理及设计计算方法，懂得如何应用这些基本理论去分析和解决生产过程中的具体问题，改造原有生产过程使其更符合客观规律，实现发酵过程的优化，提高生产效率，创造更大的经济效益和社会效益。	任务导向教学模式	考试	过程性考核 20%+终结性考核 20%+技能考核 60%（校企双方共同评分）	72	4

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
6	10050405	发酵食品生产技术	B	掌握发酵工艺过程控制知识，掌握发酵生产染菌及其防治知识；具有空气净化和染菌的预防、分析、处理的能力；有与他人合作的团队精神，敢于提出与别人不同的见解，也勇于放弃或修正自己的观点。	发酵食品微生物选育、保藏与扩大培养技术；发酵过程控制技术及染菌防治技术；酱油生产技术；食醋生产技术；味精生产技术（根据当地区域经济发展需要的 2-3 类发酵食品生产技术课程）。	理实一体	考试	平时成绩 20%+技能考核 60%+期末考试 20%	72	4
7	10050406	食品质量与安全	B	掌握食品安全与质量管理的基本理论、基本知识和基本方法熟悉食品质量与安全控制、管理、认证与评价体系，熟悉食品质量管理与控制技术，并应用于分析和处理食品生产与流通中的质量问题。	以现代食品安全与质量管理科学的观点，系统阐述食品安全与质量管理的基本概念、理论和方法，重点介绍食品安全与质量管理基础，食品安全与质量管理控制与数理统计方法、质量成本管理、食品安全管理系统和食品质量与安全法规、食品标准（国内和国际）、食品卫生标准操作程序、危害分析与关键控制点体系等内容。	任务导向教学模式	考查	平时成绩 20%+技能考核 60%+期末考试 20%	72	4
8	--	公共选修课 4	A	--	根据教务处安排，在选修课明细表中任选 1 门课程。	讲授	考查	平时作业 40% 平时出勤 10% 课堂表现 10% 测试 40%	32	2
9	--	专业选修课 4	B	--	在选修模块中任选一门课程。	理实一体	考查	过程性考核（平时作业 20%+平时出勤 10%+课堂表现 10%+专题作业 40%+测验 20%）	36	2
第四学期合计： 418 学时，24.2 学分										

表 16 第五学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	05010601	岗位实习	C	通过在企业实习，将在学校学习的理论和企业的工作有机地结合起来，让学习和工作有效地衔接在一起。	了解不同企业的企业文化，并在企业的各个岗位有效地发挥自己的作用，为企业创收创汇。	实习	考查	企业评定 50%+指导教师评价 50%	432	18
2	01000103	形势与政策	A	通过运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法、理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授	考查	过程性考核 100%： 线上预习：20% 课堂表现：20% 课堂活动：10% 作业：20% 期末测验：30%	8	0.2
第五学期合计： 440 学时，18.2 学分										

表 17 第六学期课程设置表

序号	课程代码	课程名称	课程类别（A、B、C）	课程目标	主要内容	教学模式	考核评价方式		学时	学分
							考试考查	成绩评定比例		
1	05010601	岗位实习	C	通过在企业实习，将在学校学习的理论和企业的工作有机地结合起来，让学习和工作有效地衔接在一起。	了解不同企业的企业文化，并在企业的各个岗位有效地发挥自己的作用，为企业创收创汇。	实习	考查	企业评定 50%+指导教师评价 50%	288	12
2	05010602	毕业设计	C	将所学知识设计成一个试验，通过自己的试验，得出结论，并通过答辩的形式展现给各位老师。	设计毕业论文，系统地完成毕业论文的实验，最后表述出设计论文的目的、意义及创新点等，同时得出结论。	实践	考查			6
第五学期合计：288 学时，18 学分										

九、实施保障

（一）师资队伍

1.总体情况

农林工程系食品生物技术专业立足专业优势，结合区内经济发展及社会需求，致力于服务乡村振兴计划，培养面向食品制造、品质控制、质量检测和现场管理等职业群，能够从事微生物培养、发酵控制、蒸馏控制、勾调与品评、产品杀菌、产品检验和质量管理技术员等工作的高素质技术技能人才。我系按照“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。专业师资力量雄厚，科研实力强劲。现有校内专兼职教师 12 人，其中“双师型”教师占专业课教师数比例为 66.7%，高级职称专任教师的比例为 25%，专任教师队伍梯队结构合理。

专业成立以来，致力于整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业研讨。目前，我专业现有企业指导 4 人，可满足专业发展需求。

表 18 食品生物技术专业团队一览表

序号	姓名	性别	年龄	职称	备注
1	姜雷	男	30	讲师	专业负责人 “双师型”教师
2	杜明华	男	50	副教授	专业带头人 “双师型”教师
3	孙雨辰	男	36	副教授	“双师型”教师
4	江国祥	男	56	高级讲师	“双师型”教师
5	赵玉娟	女	36	讲师	“双师型”教师
6	刘佳	女	36	讲师	“双师型”教师
7	张帅	男	35	讲师	“双师型”教师
8	宫学颖	女	28	助理讲师	

9	乔喜玲	女	26	助理讲师	
10	王旭	女	28	助理讲师	“双师型”教师
11	王丹琳	女	26	助理讲师	
12	曲颖超	女	27	助理讲师	
13	白红兵	男	46	高级工程师	东北阜丰生物科技有限公司
14	吴海燕	女	44	——	呼伦贝尔市肉业集团中荣品牌负责人 副总经理
15	郭保江	男	44	工程师	呼伦贝尔中荣食品有限公司品控负责人
16	窦建州	男	32	——	广州汇标检测技术中心教育事业部商务副总监

2.专业带头人情况

杜明华，男，汉族，1999 年毕业于内蒙古民族大学农学师资专业，大学本科毕业，获农学学士学位;2013—2016 年在黑龙江八一农垦大学食品学院,食品加工与安全专业，获专业硕士学位，现任农业工程办公室副主任，农业行业国家级职业技能鉴定考评员。2008 年被评为呼伦贝尔市优秀教师。在多年的教学工作中先后承担农产品贮藏加工、果蔬贮藏与加工技术、粮油加工与质量监控、果蔬加工与质量监控、饮料工艺学、食品贮藏与保鲜、食品工程原理、焙烤食品加工技术、土壤肥料学等课程的教学任务，根据课程特点积极探索产学研结合、教学做一体的理实一体化教学方法。

近年来主参编正式出版的教材、论著 3 部，其中《农畜产品加工》一书为主编，《农作物栽培技术》一书为副主编，参编中等职业教育农业农村部规划教材《果蔬贮藏与加工》（赵晨霞主编）；参编《科技特派员创新创业工作方法指南》。

在国家级和省级刊物发表科技论文 7 篇，在省级以上刊物发表教学教研论文 1 篇。

参与中国职业技术教育学会科研规划项目“农牧类职业教育行动导向教学改革研究”项目编号：470232；参与自治区高等学校科学研究项目“高品质黑木耳生产技术及品质检测研究”项目计划编号：NJZY17667；“不同花生品种引种培育研究”项目编号：NJZY18365；“高职教育动物医学（宠物医学方向）专业产教融合校企合作教学模式研究”项目编号：NZJGH2018170。

主持内蒙古自治区教育科学研究“十三五”规划立项课题基于工作过程系统化的“焙烤食品加工技术”实训基地轮岗制教学研究，项目编号：NZJGH2019048。

参与内蒙古自治区甜玉米种植与加工地方标准制定 1 项。

2019 年 5 月进入学院在大兴村设立的博士工作站科技服务，进行作物栽培及食品加工技术方面的科技服务。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

专业相关校内实验（训）室设置有：酿造、乳品加工、果蔬加工、焙烤加工、肉品加工 5 个食品加工类实验（训）室；有分析化学、原子吸收、气相、液相、微生物、食用菌、食品化学等 18 个农业和食品安全监测类实训室；农林工程系实训楼 2 层近 1600㎡的农畜产品安全检测中心，充分满足了学生校内实习实训的需求。

2.校外实践教学条件

多年来学院注重校外实习基地建设，与呼伦贝尔东北阜丰生物科技有限公司，呼伦贝尔农垦集团大河湾农场、齐鲁制药（内蒙古）有限公司呼伦贝尔分公司、呼伦贝尔市农业科学技术研究所、呼伦贝尔申宽生物技术研究所、呼伦贝尔森锋薯业有限责任公司、天津伊利乳品有限责任公司、中粮集团丰通公司、北京黑天鹅餐饮集团、北大荒乐福集团等企业建立了校企合作关系。

企业作为学院实训实习基地，为学生生产实习、毕业顶岗实习提供实践教学场所；学院为各企业发展提供专业技术支撑，并在科研课题研究上开展合作。

（三）教学资源

经过详细的市场人才需求调研和分析，确定了符合市场需求的人才培养模式，在教材选用上符合人才培养目标。在教学组织上，以工作系统化课程体系教学要求为主，进行工作过程系统化课程体系重构，在课程范围内，采用理实一体化教学组织模式，编制出科学的专业课程标准、教学大纲、教学日历、教案及课件。

在授课过程中除充分利用学院现有的实习实训条件外，根据生源地的合作企业生产项目开展有针对性地实训课程。

（四）教学方法

1.在教学过程中，应立足于加强学生实际工作能力的培养。采用工作流程与相应知识点相配合的项目教学，以工作任务为引领，提高学生学习兴趣，激发学生的成就感。

2.在教学过程中，学生提问与教师解答、指导有机结合，让学生在“教”与“学”

过程中，熟练掌握相应工作能力。

3.在教学过程中，创设项目环境，从工作任务着手，学会相关的技术与本领。

4.在教学过程中，要应用实物、图示、多媒体等教学资源辅助教学，帮助学生掌握知识。

5.教学实训项目的选择和教师指导在教学过程中具有重要作用，实训项目的设计应体现一定的实用性、典型性和教学互动性。

6.教学过程要贴近学生未来职业，为学生提供从事食品生产、加工、检测服务的本领，同时兼顾职业发展的管理岗位。

7.教学过程中教师应积极引导学生提升职业素养，提高从业人员的职业道德及职业精神。

（五）学习评价

学习评价采用过程评价与结果评价、教师评价与学生互评相结合的方式。

1.改革传统的学生评价手段和方法。采用阶段评价、目标评价、项目评价、理论与实践一体化评价模式，由教师评价、学生互评按照比例给出不同的成绩。

2.关注评价的多元性结合，采用课堂提问、学生作业、平时测验、实验实训、小组作业、课题演讲、实验成果及考试，综合评价学生成绩。

3.应注重学生动手能力、分析问题能力、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应给予特别鼓励，全面综合评价学生能力，发展学生心智。

表 19 专业核心课程成绩评定比例分配表

考核项目	评定指标	评定成绩占比（%）	成绩评定办法
技能考核	任务的理解能力	20	专家考核组综合评定，取平均分。
	任务的达成度	20	
	操作的规范性	20	
小 计：		**60**	
终结性考核成绩	理论知识考核	20	在线考试，由系统评定。
小 计：		**20**	

考核项目	评定指标	评定成绩占比（%）	成绩评定办法
过程性考核成绩	线上资源应用	5	由任课教师根据学习过程评定。
	线上作业完成度	5	
	课题项目参与度	5	
	日常考核与表现	5	
小 计：		**20**	
合 计：		**100**	——

（六）质量管理

1.教学管理制度

在学院教务处制订的相关教学管理制度的基础上，根据农林工程系的实际情况，对相关制度进行了细化和补充，形成了农林工程系教学管理制度汇编，指导和规范教学工作的正常运行，主要包括教学管理岗位职责、课程设置标准、教学日常规范、课堂管理制度、学生成绩管理制度、教学督导检查制度等方面。

2.组织保障

在学院的领导和教务处的统筹管理下，农林工程系成立以主任和教学副主任及教学科研办公室为主体的教学管理机构，教学科研办公室和各教研室主任明确分工，协调系部教学工作的正常运行，在全体教师参与下，形成常规教学监督管理机制，由教学副主任负责教学工作的落实，系主任负责教学工作的整体安排和教学资源的统筹。

3.组织保障

院系建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，成立由高校教授、企业高工、农林工程系内高级职称组成的专业建设委员会，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

教学科研办公室完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4.专业建设指导委员会

4.1 专业建设指导委员会的组成

序号	姓　名	专业建设委员会职务	工作单位及职务	职　称
1	姜雷	成　员	扎兰屯职业学院农林工程系 绿色食品加工与检测教研室主任	讲师
2	白红兵	副主任委员	东北阜丰生物科技有限公司	高级工程师
3	吴海燕	副主任委员	呼伦贝尔市肉业集团中荣品牌负责人	副总经理
4	孙雨辰	成　员	扎兰屯职业学院农林工程系教师	副教授
5	江国祥	成　员	扎兰屯职业学院农林工程系教师	高级讲师
6	郭保江	成　员	呼伦贝尔中荣食品有限公司	品控负责人 高级工程师
7	窦建州	成　员	广州汇标检测技术中心	教育事业部商务副总监
8	赵玉娟	秘　书	扎兰屯职业学院农林工程系教师	讲师

4.2 专业建设指导委员会的作用

（1）组织专业建设、改革、发展的研究，提出人才培养目标、人才培养模式、专业设置调整的建议、意见和发展规划。

（2）为制订和修改专业教学计划、编制专业主干课程教学大纲和实践课教学大纲、调整课程结构提供指导性意见、建议。

（3）定期开展专业咨询研讨会，研究讨论本专业在地方经济建设中的新发展、新动向、新课题；行业和企业对专业设置、人才培养模式、课程设置、教学内容、实践教学、专业教学改革等方面的意见和建议，研究提出改进措施。

（4）指导、协助系内外实验实训基地建设。积极提供校外实习场所及推荐兼职工

程技术人员到学院讲课。积极开展本专业科技信息方面的讲座，指导、协调产学结合、校企合作，逐步实现专业建设的校企合作和工学结合。

（5）指导本专业制订自编教材规划，负责自编教材的编审和评价工作，对教材的选用提出意见和建议。

（6）为本专业师资队伍建设提出指导意见和建议。

（7）指导、提升实习实训指导教师教育教学技能，提高教学质量，为本专业双师素质教师的培养提出指导意见和建议。

（8）对本专业教育教学研究课题进行立项推荐、审议和指导；按照规定程序，参与对科研成果的评审、验收和鉴定工作。

（9）加强同行业、企业的联系，推进校企合作、订单培养，建立和完善校企双赢的长效合作机制。

（10）审议新设专业的可行性研究、培养目标、培养方案、实习实训课程大纲等文件资料。

（11）研究本专业人才培养中的突出问题，并探讨制定解决方案。

（12）通过校企合作共同开展科研与科技开发。

（13）为毕业生提供就业信息及就业指导。开展毕业生追踪调查，分析、评价教学质量。反馈毕业生就业情况，对人才培养模式提出意见和建议。

（14）完成学院教学工作委员会委托的其他工作。

十、毕业要求

（一）毕业要求指标点及其支撑课程或环节

表 20 毕业要求指标点及其支撑课程/环节

毕业要求	毕业要求分解	支撑课程/环节支撑度
1.爱岗爱职	1.1【价值观念】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。	思想道德与法治【M】大学语文【L】军事理论课【M】形势与政策【M】毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论【H】习近平新时代中国特色社会主义思想概论【H】中华民族共同体概论【H】食品质量与安全【L】军事技能及入学教育【H】劳动教育【M】中华优秀传统文化【H】

	1.2【职业道德】崇尚宪法、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。	思想道德与法治【H】军事技能及入学教育【M】无机及分析化学【L】微生物基础【L】发酵食品检验技术【M】生物化学【L】微生物应用技术【M】功能性食品新产品开发【M】生物工程单元操作【H】食品质量与安全【M】岗位实习【H】信息技术 2/人工智能【M】国家安全教育【L】劳动教育【L】中华优秀传统文化【L】
	1.3【自身修养】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。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。	大学语文【M】体育与健康【H】军事技能及入学教育【M】劳动教育【M】信息技术 2/人工智能【H】
2.科学求实	2.1【科学素质】具有信息素养、工匠精神、创新思维。	大学语文【L】信息技术【H】学校安全教育【L】发酵食品检验技术【H】生物工程单元操作【M】发酵食品智能设备应用【H】发酵食品生产技术【M】食品质量与安全【M】岗位实习【M】形势与政策【L】
	2.2【专业素养】具备质量意识、环保意识、安全意识。	学校安全教育【M】国家安全教育【M】无机及分析化学【M】微生物基础【M】发酵食品检验技术【M】生物制品提取分离技术【M】微生物应用技术【H】生物工程单元操作【M】发酵食品智能设备应用【H】发酵食品生产技术【M】食品质量与安全【M】岗位实习【M】毕业设计（答辩）【L】习近平新时代中国特色社会主义思想概论【M】食品快速检测技术【H】
3.操作原理	3.1【通识与专业基础知识】掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。熟悉基础化学、生物化学、微生物基础与发酵食品检验技术的基本知识。	思想道德与法治【M】大学语文【M】大学英语【M】信息技术 1【M】毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论【M】中华优秀传统文化【M】无机及分析化学【H】微生物基础【H】发酵食品检验技术【M】生物化学【H】食品智能生产控制基础【H】中华民族共同体概论【M】劳动教育【H】军事技能及入学教育【L】
	3.2【食品生产知识】掌握生物工程单元操作工作原理及应用等基本知识。掌握发酵食品设备工作原理及操作与维护等基本知识。掌握发酵食品生产操作、典型发酵食品工艺等基本知识。	生物制品提取分离技术【H】生物工程单元操作【H】发酵食品智能设备应用【M】发酵食品生产技术【H】
	3.3【食品控制知识】掌握微生物选育与发酵过程控制技术及染菌防治技术等基本知识。具有食品生产质量安全控制与管理基本知识。	发酵食品检验技术【H】微生物应用技术【M】功能性食品新产品开发【H】食品智能生产控制基础【H】
4.操作能力	4.1【生产能力】能够根据发酵食品生产工艺要求和操作规范进行典型发酵食品的生产操作。能够对典型发酵食品生产设备进行选型、使用与维护。具有微生物菌种的选育能力，能够进行微生物发酵与微生物产品提取。	信息技术【L】微生物基础【H】生物制品提取分离技术【H】微生物应用技术【H】功能性食品新产品开发【H】食品智能生产控制基础【H】生物工程单元操作【H】发酵食品智能设备应用【H】发酵食品生产技术【H】岗位实习【H】

	4.2【检测能力】具有发酵食品生产原料、半成品、产品的检验能力。	无机及分析化学【H】发酵食品检验技术【H】食品快速检测技术【H】岗位实习【H】
5.体系管理	5.1【生产管理】能够发现、判断与处理发酵食品生产过程中常见的异常现象和事故。能够根据企业管理规范实施生产一线的管理工作。	微生物基础【M】生物制品提取分离技术【H】微生物应用技术【M】功能性食品新产品开发【H】生物工程单元操作【H】发酵食品智能设备应用【H】发酵食品生产技术【M】食品质量与安全【H】岗位实习【M】
	5.2【质量体系管理】熟悉食品生物技术行业相关法律法规与标准和质量管理体系，具有依法进行合规管理的能力。	微生物应用技术【M】食品质量与安全【H】岗位实习【M】
6.持续发展	6.1【反思创新】具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。具有适应食品生物技术产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力。了解本专业所面向行业发展的新工艺、新技术、新装备和新方法。了解环境保护、安全消防、清洁生产、文明生产等知识，具有依据绿色生产、环境保护、安全防护等相关政策要求从事职业活动的能力。	大学英语【H】大学生创新创业教育【M】信息技术【L】大学生职业发展与就业指导【M】无机及分析化学【M】发酵食品检验技术【M】生物制品提取分离技术【L】功能性食品新产品开发【H】食品智能生产控制基础【M】发酵食品智能设备应用【M】发酵食品生产技术【L】岗位实习【M】毕业设计（答辩）【H】形势与政策【L】
	6.2【沟通表达】具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。具有专业相关数据统计及分析能力；能够编制简单的工作报告、技术文件等专业文件。	大学语文【H】大学英语【M】大学生创新创业教育【M】信息技术【H】微生物基础【L】发酵食品检验技术【M】发酵食品快速检测技术【M】微生物应用技术【M】功能性食品新产品开发【M】生物工程单元操作【M】发酵食品智能设备应用【M】食品质量与安全【H】岗位实习【H】毕业设计（答辩）【H】生物化学【H】
	6.3【团队合作】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。	体育与健康【L】大学生创新创业教育【L】军事理论课【M】劳动教育【L】大学生职业发展与就业指导【H】无机及分析化学【L】食品快速检测技术【M】功能性食品新产品开发【M】生物工程单元操作【M】发酵食品生产技术【L】岗位实习【H】毕业设计（答辩）【M】

说明：

本专业设置的每门课程对各毕业要求均有不同程度的支撑，“H”标示出最高支撑关系，用“M”标示出中支撑关系，用“L”标示出低支撑关系。

（二）毕业标准与要求

学生在规定年限内，参与学院和专业规定的各项学习活动，获得相应课程学分，劳动实践教育、美育教育、健康教育、专业基本功达到合格及以上标准，积极参加第二课堂活动并取得相应学分，能完成专业要求的专业实践活动和社会实践活动，表现良好，没有警告以上的处分记录，达到专业人才培养方案预定的知识、能力和素质方向的培养目标，予以毕业。

序号	项 目 名 称	项 目 要 求	开设部门
1	应修学分	在学制规定的年限内修完全部必修课程和相关选修课程，取得 147 学分，并且取得第二课堂成绩 4 学分方可毕业。	农林工程系
2	劳动实践教育	完成 2 个学期的劳动实践教育，鉴定为合格及以上等级。	教务处 相关教学系部
3	美育教育	修满公共选修课表中其中一门美育课程，鉴定为合格及以上等级。	
4	健康教育	完成大学体育及大学生心理健康教育相关课程，鉴定为合格及以上等级。	
5	专业基本功	完成《专业技能达标手册》规定的专业技能达标项目，获得合格等级及以上认证。	农林工程系
6	职业资格能力	建议取得职业技能鉴定等级证书（高级）以上证书、相应行业 1+X 证书；通过学校组织的职业能力测试；或参加市级以上级别技能竞赛获得三等奖以上（含三等奖）。取得相应证书可兑换学分	农林工程系
7	第二课堂活动	积极参加第二课堂活动并取得 4 学分及以上。	学生处 农林工程系
8	专业实习实践	按规定完成企业认识实习（集中教学实习）、岗位实习，鉴定为合格及以上等级。	农林工程系
9	日常行为规范	毕业时没有警告以上（含警告）的处分记录。	学生处
10	体育健康测试	体质健康测试成绩或国家学生体质健康标准测试成绩达到 50 分以上	公共基础教学部

11	毕业设计	毕业时需提交一份毕业设计。毕业设计包括毕业论文或实习总结汇报交流 PPT 一份、实习报告一份。 实习报告撰写要求：字数控制在 2000-3000 字左右，内容包括实习时间与地点、实习内容、实习收获与体会、实习过程中存在的问题、针对实习岗位提出专业的合理化建议等。撰写文案必须符合要求。 汇报交流 PPT 撰写要求：顶岗实习学生需依据个人顶岗实习总结报告撰写份汇报交流 PPT，要求图文并茂。	农林工程系

十一、X 证书与学历专业（课程）之间的转换规则

表 21　X 证书与学历专业（课程）转换规则表

证书名称	证书等级	颁证机构	专业名称及代码	学历层次	院校名称	证书课程名称	证书课程学分	备注
可食食品快速检验	中级	广州汇标检测技术中心	食品生物技术	高职	扎兰屯职业学院	食品快速检测技术	1 学分	

十二、各类大赛获奖与学历专业（课程）之间的转换

表 22　大赛获奖与学历专业（课程）转换规则表

赛项类别	等级	颁证机构	专业名称及代码	学历层次	院校名称	获奖名称	证书课程学分	备注
创新创业类大赛	优秀及以上	内蒙古自治区级及以上奖项	470101	高职	扎兰屯职业学院	自治区级优秀奖及以上奖项	2 学分	学生获得的创新创业类及其他大赛
挑战杯类	优秀及以上	内蒙古自治区级及以上奖项	470101	高职	扎兰屯职业学院	自治区级优秀奖及以上奖项	2 学分	

学生职业技能大赛类	优秀及以上	内蒙古自治区级及以上奖项	470101	高职	扎兰屯职业学院	自治区级优秀奖及以上奖项	2 学分	获得的自治区级及以上奖项，可抵公共选修课 2 学分，累计不超过 4 学分。
教师能力大赛类（参与学生）	优秀及以上	内蒙古自治区级及以上奖项	470101	高职	扎兰屯职业学院	自治区级优秀奖及以上奖项	2 学分	
其他自治区级大赛	优秀及以上	内蒙古自治区级及以上奖项	470101	高职	扎兰屯职业学院	自治区级优秀奖及以上奖项	2 学分	
职业技能等级证书	合格及以上	国家人力资源和社会保障部	470101	高职	扎兰屯职业学院	农产品食品检验员（中级工、高级工）	2 学分	

撰　　写：姜雷、赵玉娟

文字校对：宫学颖、乔喜玲

格式编制：姜雷、王旭

内容审核：江国祥、孙雨辰