



河南林业职业学院

HENAN FORESTRY VOCATIONAL COLLEGE

# 食品贮运与营销专业 人才培养方案

专业代码：490106

适用年级：2024 级

制定日期：2024 年 12 月

# 目 录

一、专业名称和专业代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、课程核心素养与课程目标.....	3
六、课程设置及要求.....	5
七、课程设置总体安排.....	38
八、实施保障.....	39
九、毕业要求.....	45
十、附录.....	46

# 食品贮运与营销专业人才培养方案

## 一、专业名称和专业代码

专业名称：食品贮运与营销

专业代码：490106

## 二、入学要求

普通高中毕业生、中职学校毕业生或具有同等学力。

## 三、修业年限

3年

## 四、职业面向

食品贮运与营销专业职业面向如表 1 所示。

表 1 食品贮运与营销专业职业面向一览表

所属专业大类 (代码)	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)	职业资格证书或技能 等级证书举例
食品药 品与粮 食大类 (49)	食品类 (4901)	① 农 副 食 品 加工业 (13) ② 食 品 制 造 业 (14) ③ 酒、饮料 和 精制茶制 造 业 (15) ④ 食 品、饮 料及烟草制 品批发 (512) ⑤ 食 品、饮 料及烟草制 品专门零售 (522) ⑥ 装 卸 搬 运 和仓储业 (59)	① 食品工程技术 员 (2-02-24-00) ② 购销服务人员 (4-01-01) ③ 农产品购销员 (4-01-05-01) ③ 仓储物流服务 人员 (4-02-06) ④ 食品安全管理 师 (4-03-02-11)	① 食品、农副食 品企业基层 管 理和技术岗位： 品管员、技术员 ② 食品、农副食 品企业营销岗 位：推销员、采 购员、门店管 理 ③ 食品、农副食 品贮运行业的 服务岗位及基 层管理岗位：物 流师、检验员、 理货员	食品安全管理师、 食品质量管理师、 食品安全监督员、 标准化管理员、物 流师、食品销售员、 食品营销师

表2 食品贮运与营销专业职业技能等级证书一览表

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

## 五、课程核心素养与课程目标

### （一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、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的能力，较强的营销策划能力和语言表达能力，掌握本专业知识和技术技能，能开展食品销售，会撰写食品（农副食品）营销活动策划方案，会书写书面试验方案和调查报告，面向食品（农副食品）加工业、食品批发与零售行业以及食品仓储业的食物工程技术、食品营销以及食品的采购与仓储职业群，能够从事食品（农副食品）品管员、销售员、采购员及食品物流、仓储、食品安全管理等工作的高素质技术技能人才。

### （二）培养规则

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

#### 1. 素质

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

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

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

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

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

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好；

（7）具有满足食品行业发展和人民群众现实生活需要的职业素养、职业精神；

（8）具有适应食品产业转型升级的应用研究和创新能力。

## 2. 知识

- (1) 掌握科学文化基础知识和中华民族优秀的传统文化知识;
- (2) 掌握计算机应用、英语的基础知识;
- (3) 熟悉本专业所需的法律法规及环境保护、安全消防、文明生产等知识;
- (4) 了解所购销食品的种类、特性、产地、营养成分、食用方法、储存条件等;
- (5) 熟悉与食品安全相关的法律法规和标准, 如《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等;
- (6) 熟悉不同食品生产流程;
- (7) 掌握食品的质量标准和检验方法;
- (8) 掌握食品销售技巧, 了解消费者心理;
- (9) 熟悉仓储设施设备的操作与维护, 熟悉物流信息平台的使用, 熟悉食品入库验收标准;
- (10) 熟悉基本的食品安全生产知识, 了解生产过程中的安全操作规程和事故预防措施。

## 3. 能力

- (1) 具备微生物学、食品生物化学、食品包装技术、食品贮存保鲜技术、食品分析与检验检测等方面的基本实验技能;
- (2) 具有食品成分分析、质量检测、新产品研发的能力;
- (3) 具备食品生产过程中良好操作规范的能力;
- (4) 具备食品市场调查及数据分析能力;
- (5) 掌握食品保藏的基本原理及具备一般食品保藏技术;
- (6) 具备为食品贮藏加工提供优质原料的能力;
- (7) 具备高效的食品物流配送能力;
- (8) 掌握冷库出库、入库、在库保管的作业;
- (9) 掌握肉类冷链(包装、储藏、运输、配送)等的实际操作流程;
- (10) 掌握不同食品(新鲜、加工)产品特性与如何包装;
- (11) 具备一定的市场营销与销售能力;
- (12) 具备良好的沟通协调能力;
- (13) 具备持续学习的能力;

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

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程体系

本专业课程体系由公共必修课、公共选修课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课和专业集中实践组成，共开设课程 47 门，三年总计 2716 学时，总学分为 128 学分。

### (二) 公共基础课

#### 公共必修课

##### 1. 思想道德与法治

课程编码	040411 010507			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+实践课程						
职业能力要求	1. 能够形成崇高的理想信念，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的人生观和价值观，在政治认同、家国情怀、道德修养、法治意识、文化素养等方面全方位提升自我； 2. 具备良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力； 3. 坚定“四个自信”，深刻认识中华民族波澜壮阔的复兴进程，认清自己所肩负的重任，增强拼搏、担当和奉献的自觉意识，自觉成长为担当民族复兴重任的时代新人。						
课程目标	帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，培养学生积极向上、奋发有为的人生态度，以及为人民服务的崇高价值追求。培养学生的道德素质和道德修养，包括社会公德、职业道德、家庭美德、个人品德等各个方面，使学生了解并认同社会主义道德的核心与原则，自觉遵守道德规范，养成良好的道德行为习惯，提升自我修养和道德品质。强调培养学生的法治观念和法律意识，培养学生的担当精神和责任感，使学生深刻理解社会主义法律的本质特征和运行机制，尊重和维护法律权威，学会依法行使权利和履行义务，提高法治素养和法律实践能力。培养学生的担当精神和责任感，鼓励他们勇于担当、敢于负责，为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的力量。						
项目/模块安排	专题一 时代之托 做担当民族复兴大任的时代新人 专题二 人生之思 确立高尚的人生追求 专题三 青春之歌 科学应对人生的各种挑战 专题四 理想之光 理想信念的内涵与作用 专题五 精神之钙 确立崇高科学的理想信念 专题六 强国之魂 中国精神的科学内涵和现实意义 专题七 家国情怀 弘扬新时代的爱国主义						

	专题八 精神引领 坚定社会主义核心价值观自信 专题九 知行合一 践行社会主义核心价值观的基本要求 专题十 传承之道 社会主义道德的形成及其本质 专题十一 德行天下 社会主义道德的核心、原则及其规范 专题十二 向上向善 在实践中养成良好道德品质 专题十三 法律之门 我国社会主义法律的本质和作用 专题十四 良法善治 坚持全面依法治国 专题十五 法治之思 培养社会主义法治思维 专题十六 守法之路 依法行使权利与履行义务
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、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. 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论

课程编码	040403 040410			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+实践课程						
职业能力要求	1. 通过基本知识的学习，帮助大学生坚定社会主义信念，认清只有在中国共产党领导下坚持社会主义道路，才能救中国和发展中国。 2. 能够运用马克思主义的基本立场、观点、方法及党的路线方针政策和解决实际问题。 3. 具有当代大学生的使命感和社会责任感，具备社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质和相应的能力。 4. 能够运用建设中国特色社会主义理论和党的路线方针政策，对我国经济、政治和社会发展现状和社会现实问题，具有初步的分析和判断能力。						
课程目标	使学生能够掌握毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想和科学发展观的相关理论知识；能够理解党和政府所制定的路线、方针、政策；能够理解马克思主义中国化时代化系列成果是一个具有内在逻辑的思想体系；培养学生良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律 法规等；培养学生良好的团队协作、协调人际关系的能力；能根据所学知识，分析和解决现实生活中面对的困惑和问题。						



项目/模块 安排	专题一 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 专题二 毛泽东思想及其历史地位 专题三 新民主主义革命理论 专题四 社会主义改造理论 专题五 社会主义建设道路初步探索的理论成果 专题六 邓小平理论 专题七 “三个代表 ” 重要思想 专题八 科学发展观
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、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

### 3. 习近平中国特色社会主义思想概论

课程编码	040406			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+实践课程						
职业能力要求	1. 树立正确的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律 法规等； 2. 形成良好的团队协作能力，协调人际关系，增强集体荣誉感、责任感； 3. 提高实践能力，通过组织实践活动，如实践教学、志愿活动等，锻炼分析和解决问题能力，激发创新意识。						
课程目标	使学生能够掌握习近平新时代中国特色社会主义思想、习近平经济思想、习近平生态文明思想、习近平外交思想、习近平法治思想等相关知识；能理解党和政府所制定的路线、方针、政策；能理解习近平新时代中国特色社会主义思想是一个具有内在逻辑性的完整的思想体系；培养学生树立正确的世界观、人生观和价值观；能根据所学知识，分析和解决现实生活中面对的困惑和问题；培养学生成为实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中 国特色社会主义伟大事业合格的接班人。						

项目/模块 安排	专题一 导论 专题二 新时代坚持和发展中国特色社会主义 专题三 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 专题四 坚持党的全面领导 专题五 坚持以人民为中心 专题六 全面深化改革开放 专题七 推动高质量发展 专题八 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 专题九 发展全过程民主 专题十 全面依法治国 专题十一 建设社会主义文化强国 专题十二 以保障和改善民生为重点加强社会建设 专题十三 建设社会主义生态文明 专题十四 维护和塑造国家安全 专题十五 建设巩固国防和强大人民军队 专题十六 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 专题十七 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 专题十八 全面从严治党
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、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。

#### 4. 形势与政策

课程编码	040402				学分	1		
开设学期	1-4， 8 学时 / 每 学期	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0	
课程类型	理论课程							
职业能力要求	1. 认知国内外重大时事，为分析国际、国内形势积累必要的知识和阅历； 2. 认同党和国家的大政方针和政策， 从而激发投身我国社会主义建设的热情； 3. 能够认清国际、国内形势的发展大局和 大趋势，对未来形势的趋向有一定的前瞻性。							
课程目标	帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策,使学生较为全面系统地掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识。							

项目/模块 安排	专题一 学习贯彻党的二十届三中全会精神 专题二 正确看待我国经济发展面临的挑战和优势 专题三 树立正确的大学生就业观和择业观 专题四 深刻把握教育、科技、人才在全面建设社会主义现代化国家中的地位作用 专题五 深刻认识国家安全总体形势 专题六 坚决拥护新时代党解决台湾问题的总体方略 专题七 科学认识世界之变、时代之变、历史之变 专题八 乌克兰危机的深远影响及中国主张
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、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. 公共英语 1

课程编码	040501			学分	4		
开设学期	3	总学时	48	理论学时	40	实践学时	8
课程类型	理论课程						
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	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 Reception 模块二 Exposition 模块三 Travel 模块四 Transportation 模块五 Automation 模块六 Low-carbon Life 模块七 Fashion 模块八 Media						
考核方式	平时考核标准：课程过程性考核，课堂互动、项目作业、小组任务、自主学习完成情况等纳入平时成绩，占 20%。 中期考核标准：课程阶段性考核，占 30%。 期末考试考核标准：在线试题库，考查学生对基础知识的掌握和应用情况，占 50%。						

## 公共英语2

课程编码	040502			学分	4		
开设学期	2	总学时	64	理论学时	64	实践学时	8
课程类型	理论课程						
职业能力要求	1. 正确看待中西文化的差异，形成正确的世界观、人生观和价值； 2. 掌握学习英语的方法，具备英语自学的能力和未来可持续发展的能力； 3. 树立文化自信意识，养成良好的职业道德素养； 4. 具备创新、竞争、合作的自主学习能力和团队合作精神。						
课程目标	使学生能够在未来生活和工作中使用英语进行有关日常生活及相关话题的交流和会话；能够借助英语词典等资源阅读英语纸质和电子等文献；学会阅读和撰写日常生活中常见的英文文体。						
项目/模块 安排	模块一 Automobiles 模块二 Community Service 模块三 Financial Management 模块四 Food Processing 模块五 Advertising 模块六 Public Relations 模块七 Study Abroad 模块八 Career Planning						
考核方式	平时考核标准：课程过程性考核，课堂互动、项目作业、小组任务、自主学习完成情况等纳入平时成绩，占 20%。 中期考核标准：课程阶段性考核，占 30%。 期末考试考核标准：在线试题库，考查学生对基础知识的掌握和应用情况，占 50%。						

## 6. 军事理论

课程编码	000003			学分	2		
开设学期	1	总学时	34	理论学时	34	实践学时	0
课程类型	理论课程						
职业能力要求	1. 增强国防观念、国家安全和忧患危机意识； 2. 弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高综合国防素质。						
课程目标	让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，了解习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，提升学生国防意识和军事素养，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。						
项目/模块 安排	专题一 中国国防 专题二 国家安全 专题三 军事思想 专题四 现代战争 专题五 现代化装备						
	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。						

考核方式	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、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。
------	---

## 7. 职业规划与创新创业

课程编码	000020			学分	2		
开设学期	2	总学时	38	理论学时	38	实践学时	0
课程类型	理论课程						
职业能力要求	1. 探索科学的职业规划路径和目标，明晰大学学业规划。 2. 思考和探索职业生涯规划。 3. 引导学生确立正确的创新价值观，激发大学生创新意识，了解创新推进的基本元素，启动人生的创新探索之路。 4. 普及大学生基础创业知识，激发创业思维与创业意识，引导理性思考人生的创业抉择。						
课程目标	使学生能够了解本身专业学习发展方向，后期自身就业方向；了解职业生涯规划基本知识；了解创新途径，掌握基本创新方法；了解创新在整个人类社会发展过程中的重要意义和影响，建立起创新意识，具备对实际问题的分析、解决的应用能力。学会职业测评的基本方法，会分析职业测评报告，使学生能更加客观地评估自己、分析就业形势，学会制定适合自身发展的职业生涯规划。使学生充分认识了解求职职业发展过程中常见心理问题，规避不良心理障碍，有效运用所学方法技巧及时调适心理状态，能够以积极、乐观、向上的情绪和心理状态迎接就业竞争和压力。提升学生的自主创新能力和解决问题的能力，培养学生对开展创新活动的浓厚兴趣和自我实践能力。培养团队合作精神和沟通能力。						
项目/模块安排	专题一 生涯认知 专题二 自我探索 专题三 职业环境探索 专题四 生涯决策 专题五 职业素养 专题六 开启创业梦想 专题七 修炼创业素质 专题八 组建创业团队 专题九 捕捉创业机会 专题十 掌控创业风险 专题十一 整合创业资源 专题十二 设计商业模式 专题十三 撰写商业计划 专题十四 开办创业组织						
	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。						

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

## 8. 体育 1 、 2

课程编码	040601、040602			学分	4		
开设学期	1、2	总学时	70	理论学时	10	实践学时	60
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法；</p> <p>2. 通过体育课程学习能够结合自身专业发展，深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用来规避职业因素带来的运动损伤以及其他疾病；</p> <p>3. 培养学生全面的综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，培养学生“能说会写的基本素质”，培养学生成为社会高素质技术技能人才服务社会。</p>						
课程目标	<p>使学生能够了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自我身体健康状况。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。</p>						
项目/模块安排	<p>专题一 力量素质练习</p> <p>专题二 耐力素质练习</p> <p>专题三 速度素质练习</p> <p>专题四 灵敏度、柔韧度素质练习</p> <p>专题五 运动损伤、职业疾病预防</p> <p>专题六 技术类素质练习</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

### 体育3

课程编码	040603			学分	2		
开设学期	4	总学时	38	理论学时	8	实践学时	30
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法； 2. 通过体育课程学习能够结合自身专业发展，深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用来规避职业因素带来的运动损伤以及其他疾病； 3. 培养学生全面的综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，培养学生“能说会写的基本素质”，培养学生成为社会高素质技术技能人才服务社会。						
课程目标	使学生能够了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自我身体健康状况。能分析自己专业岗位工作的职业体能需求、职业危害与职业病，能通过针对性的训练有效提升职业身体素质，能运用运动手段有效避免职业危害和辅助治疗职业病。具备良好的体育道德和合作精神；能正确处理竞争与合作的关系。形成良好的体育锻炼习惯，掌握 1-2 项运动的基本技能与科学锻炼的方法。						
项目 / 模块安排	专题一 专选体育课程介绍 专题二 专选体育课程技术练习 专题三 专选体育课程基本素质练习						
考核方式	考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。 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、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. 大学生心理健康

课程编码	010406			学分	2		
开设学期	1	总学时	36	理论学时	28	实践学时	8
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能较快适应周围环境的改变； 2. 对自我认知明确，树立职业理想； 3. 能较好地进行压力管理和挫折应对； 4. 能顺畅地与人沟通交往，合理调控自我，更好地进行问题解决； 5. 能根据岗位需要，塑造核心能力并有一定的生涯规划能力。						

课程目标	<p>使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。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。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、压力管理技能、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。使学生自觉加强自身心理素质的训练与优化，形成健全的人格，促进自身的完善与发展, 实现与环境、社会的积极适应。</p>
项目/模块 安排	<p>专题一 大学生心理健康概述          专题二 大学生人格塑造          专题三 大学生适应能力培养          专题四 大学生情绪管理          专题五 大学生人际交往          专题六 大学生职业生涯规划          专题七 大学生的爱情观与性心理          专题八 大学生压力与挫折          专题九 大学生生命教育          专题十 大学生心理危机及其干预          专题十一 大学生心理问题与心理咨询          专题十二 大学生网络心理</p>
考核方式	<p>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、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>



## 10. 大学生职业发展与就业指导

课程编码	11012400010002			学分	2		
开设学期	4	总学时	38	理论学时	26	实践学时	12
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1.基本掌握职业发展的阶段特点，认识自己的特性、职业的特性以及社会环境，了解就业形势与政策法规，学会运用人力资源市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。</p> <p>2.能够提升职业意识，规范职业行为，养成优秀职业品质。</p> <p>3.能够了解职场、了解职业，以一个准职业人的身份要求自己。使学生成为崇尚劳动、敬业守信、创新务实的社会好公民；成为立足岗位、服务群众、奉献社会的准员工；成为德才兼备、创新进取的优秀工匠。</p>						
课程目标	<p>使学生了解和掌握自我认知的途径和方法；了解职场的元素（职场中的基本能力、金钱、地域、受尊重程度、工作环境等）；认识职场的途径和方法；理解职业生涯规划及做好职业生涯规划对自己学业和人生事业的重大意义；了解现实的就业形势与政策法规。掌握生涯决策技能。能制定合理地职业生涯规划 and 大学学业计划，提高自我觉察和控制监督能力，成为自己职业生涯发展的主人。树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 职业教育与发展</p> <p>模块二 职业素养的认识与培养</p> <p>模块三 职业素养提升</p> <p>模块四 提升专业技能</p> <p>模块五 就业形势分析</p> <p>模块六 就业知识的准备与择业</p> <p>模块七 求职方法与技巧</p> <p>模块八 求职材料的制作</p> <p>模块九 模拟面试</p> <p>模块十 求职心理调适</p> <p>模块十一 就业权益保护</p> <p>模块十二 职业适应与发展</p> <p>模块十三 工作中应注意的因素</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

## 11. 中华传统优秀文化

课程编码	010314			学分	2		
开设学期	2	总学时	38	理论学时	38	实践学时	0
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 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。 2. 增加民族自豪感，树立文化自信，更加爱党爱国。 3. 具备一定的写作能力和就业竞争力，培养学生“能说会写”职业能力。						
课程目标	使学生深入了解中华民族文化的主要精神，理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，引导学生自觉传承传统文化，增强学生民族自信心、自尊心、自豪感，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化。						
项目 / 模块 安排	模块一 博大精深的中国文化 模块二 神奇独特的汉语汉字 模块三 知行合一的哲学思想 模块四 明德尚礼的伦理道德 模块五 璀璨夺目的古代文学 模块六 巧夺天工的科学技术 模块七 异彩纷呈的民俗文化 模块八 进德修业的古代教育 模块九 梦笔生花的古代艺术 模块十 卓然独居的古代建筑 模块十一 十三朝古都——大美洛阳 模块十二 能说会写——公文写作						
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、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。						

## 公共选修课程

### 12. 高等数学

课程编码	040208			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	64	实践学时	
课程类型	理论课程						
职业能力要求	<p>1. 具备熟练的数学计算能力，能够准确、快速地解决食品成本核算、库存优化、运输效率评估等实际问题中的数学计算。</p> <p>2. 能够运用高等数学知识对食品贮运与营销过程中的数据进行收集、整理、分析和解读，如通过统计分析方法分析消费者购买行为、预测市场需求等。</p> <p>3. 在掌握数学知识的同时，能够将其与食品科学、管理学、营销学等相关学科的知识相融合，解决跨学科的实际问题。</p>						
课程目标	<p>使学生能够熟练掌握微积分、线性代数、概率论与数理统计等高等数学的基础知识，并能够将其应用于食品贮运与营销领域的相关问题中；培养学生的逻辑思维能力、数据分析与建模能力、问题解决能力以及跨学科应用能力，使其能够综合运用数学知识解决食品贮运与营销中的复杂问题；激发学生对高等数学的兴趣和热情，培养其严谨的科学态度和持续学习的精神，为未来的职业发展奠定坚实的数学基础。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 初等数学回顾</p> <p>模块二 极限与连续</p> <p>模块三 导数与微分</p> <p>模块四 定积分与不定积分</p> <p>模块五 微分方程</p> <p>模块六 多元函数</p> <p>模块七 级数与级数展开</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

### 13. 公共艺术

课程编码	030185			学分	2		
开设学期	1	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1.能够树立正确的世界观、人生观和价值观，具备良好的道德品质和社会责任感。</p> <p>2.逐步提升个人的艺术鉴赏能力和表现力。</p> <p>3.具备较强的实践能力，能够运用所学知识解决实际问题，具备创新意识和创新能力。</p> <p>4.具备较高的综合素质，包括良好的沟通能力、团队协作能力、自我管理能力等，能够适应社会发展的变化和求。</p> <p>5.能够增长社会、文化知识、自然知识，为社会的发展和进步贡献自己的力量。</p>						
课程目标	<p>通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。</p>						
项目/模块 安排	<p>专题一 音乐艺术</p> <p>专题二 美术艺术</p> <p>专题三 舞蹈艺术</p> <p>专题四 戏剧艺术</p> <p>专题五 电影艺术</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

#### 14. 党史国史

课程编码	000023			学分	1		
开设学期	2	总学时	18	理论学时	18	实践学时	0
课程类型	理论课程						
职业能力要求	<p>1. 能够树立正确的世界观、人生观 和价值观，具备良好的道德品质和社会责任感。</p> <p>2. 具备扎实的党史知识和技能，同时掌握相关学科的基础理论和实践能力，为未来的职业发展奠定基础。</p> <p>3. 具备较强的实践能力，能够运用所学知识解决实际问题，具备创新意识和创新能力。</p> <p>4. 具备较高的综合素质，包括良好的沟通能力、团队协作能力、 自我管理能力等，能够适应社会发展的变化和需求。</p> <p>5. 关注社会热点问题，了解国家政策和法律法规， 积极参与社会公益活动，为社会的发展和进步贡献自己的力量。</p>						
课程目标	<p>使学生了解党史、新中国史的重大事件、重要会议、重要文件、重要人物，了解我们党领导人民进行艰苦卓绝的斗争历程，深刻认识到“没有共产党就没有新中国 ” 和 “ 只有社会主义才能够救中国 ” 的真理，努力成长为担当复兴大任的时代新人。</p>						
项目 / 模块安排	<p>专题一 浴血奋战：中国共产党创 造的新民主主义革命的伟大成就</p> <p>专题二 中国共产党创造的社会主义革命和建设的伟大成就</p> <p>专题三 解放思想：中国共产党创造的改革开放和社会主义现代化建设的伟大成就</p> <p>专题四 自信自强：中国共产党创 造的新时代中国特色社会主义的伟大成就</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

## 15. 信息技术

课程编码	030261			学分	2		
开设学期	3	总学时	38	理论学时	0	实践学时	38
课程类型	实践课程						
职业能力要求	1. 能够掌握计算机的基本操作，使用常用软件； 2. 能够进行基本的数据处理和文档编辑； 3. 能够理解计算机在不同领域的应用场景； 4. 具备信息安全和网络道德的基本知识。						
课程目标	使学生理解计算机基本原理和组成结构；掌握操作系统的基本使用，包括文件管理和系统设置；熟悉办公软件的基本功能，如文字处理、表格计算和演示制作。能够使用计算机进行日常办公任务，如文档编辑、数据分析和演示制作；掌握基本的计算机维护和故障排除技巧；能够运用计算机进行信息检索和资料整理。培养学生良好的计算机使用习惯和信息素养；解决问题的能力 and 创新思维；团队合作精神和沟通能力。						
项目/模块安排	模块一 文档处理 模块二 电子表格处理 模块三 演示文稿制作 模块四 信息检索 模块五 新一代信息技术概述 模块六 信息素养与社会责任						
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、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。						

## 16. 大学生生态文明教育

课程编码	01012400010001			学分	1		
开设学期	1	总学时	8	理论学时	4	实践学时	4
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 具备生态文明意识、生态文明行为和生态文明建设能力；</p> <p>2. 能够结合自身专业找到服务于生态文明建设的方法和渠道，练就“专业+乡村产业”多样态技能，具有自然生态素养、家国责任担当、乡村创业愿景，精准服务和美丽乡村建设的“新林人”。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握习近平生态文明思想、生态文明的内涵及特征；熟悉生态文明的时代与环境；掌握生态文明的内容及建设原则；熟悉为什么建设生态文明、建设什么样的生态文明、怎样建设生态文明等问题。通过学习、阅读、实践等使学生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；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；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，鼓励更多人参与到生态文明建设中来。使学生树立生态文明理念，培养良好的生态文明素养；树立生态伦理观，坚守生态法治观，创新生态经济观，弘扬生态文化观；弘扬尊重自然、保护自然、顺应自然的生态文明理念，“知行合一”，具备生态文明价值观；树立人与自然是生命共同体的意识，积极参与热爱自然、热爱生命、保护生态的行动。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 洛阳周边生态文明乡村、美丽乡村实践活动</p> <p>项目二 洛阳周边乡村振兴基地实践活动</p> <p>项目三 洛阳周边生态农业基地、生态林果业基地实践活动</p> <p>项目四 孟津湿地生态建设调查</p>						
考核方式	<p>考核方式：上课考勤、课堂表现、作业与期末考试相结合。</p> <p>评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。</p> <p>成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，作业 30%，期末考试 40%。</p> <p>评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。</p>						

### （三）专业（技能）课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖了有关实践性教学环节。

#### 专业基础课程

##### 1. 食品生物化学

课程编码	040316			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1.能够运用相关知识分析食品在人体内的变化及伴随的能量变化。 2.能够运用食品生物化学的知识对实验结果进行分析解释，并得出有效结论。在实验过程中能够独立思考，及时发现并解决问题，如实验失败的原因分析、实验条件的优化等。 3.能够能够在团队合作中发挥个人优势，共同解决复杂问题。 4.遵守职业道德规范，对工作认真负责，确保实验数据的准确性和可靠性。具备较强的责任心和敬业精神，能够积极应对工作中的挑战和压力。						
课程目标	使学生了解食品中的主要营养成分、功能成分、色素、天然毒性成分及污染物；熟悉食品中蛋白质、脂类、碳水化合物、酶类等主要成分的物理化学性质；掌握食品中蛋白质、脂类、碳水化合物、酶类在食品加工利用过程中的变化机制及作用。养成良好的学习习惯和学习方法，具备分析问题和解决问题的能力。养成学生“专注认真，热爱劳动”劳模精神和职业素养。养成学生细心观察实验能力、科学严谨的实验态度，安全操作实验意识和规范操作实验技能，强化责任意识，增强学生职业荣誉感。						
项目/模块安排	模块一 碳水化合物 模块二 脂类 模块三 蛋白质 模块四 酶 模块五 维生素 模块六 矿物质 模块七 食品中的色香味 模块八 食品添加剂						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						



## 2. 食品营养与健康

课程编码	010620			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1.能从营养学角度对食物做出客观评价。 2.能对各类特殊人群进行膳食设计。 3.能为慢病人群制定康复方向及日常行为管理。 4.能进行一定的营养教育。						
课程目标	使学生掌握营养改善和促进手段，运用营养学的基本知识进行饮食设计，并能在一定程度上学会大众营养教育技能，在理解营养知识的基础上能指导人们科学合理地选择平衡膳食及建立生活方式的重要途径。						
项目/模块 安排	模块一 走进七大类营养素，了解基础营养 模块二 探索不同人群的营养需求与特点，守护各年龄段健康 模块三 剖析各类食物营养价值，运用膳食调查方法 模块四 科学搭配，设计个性化营养配餐 模块五 读懂食品标签，选购健康食品 模块六 守护舌尖安全，共筑食品安全防线						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

### 3. 食品微生物学

课程编码	010307			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1 具备扎实的食品微生物专业知识，了解微生物引起的食品污染引起的检测方法和标准。</p> <p>2 熟练掌握微生物培养、检测基本操作、仪器设备的使用和维护、数据处理和分析等方面的技能。能够准确地进行样品采集、处理和分析，并能够根据实验结果做出正确的判断和结论。</p> <p>3 具备高度的职业素养，认真对待每一个样品，确保检测结果的准确性和可靠性，同时需要遵守职业道德和行业规范。</p> <p>4 具备坚持持续学习的能力，能够不断更新食品安全法律法规和微生物检测技术，关注最新的食品安全动态和技术进展，积极参加培训，提高自己的专业水平。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握微生物的基本形态特征、生理特性、分类、营养与代谢、生长与繁殖及环境条件的关系的基本概念和理论，能够恰当地分析、表述沟通相应的食品问题，并将其用于食品加工工业中。能够根据微生物的生物学特性、污染食品的微生物来源，分析有害微生物等对食品工业危害性，提出相应问题的解决方案，有效控制食品腐败变质。了解在食品制造中的主要微生物的特性及其作用，并了解各种酿造食品或发酵食品的生产工艺。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 微生物形态观察技术</p> <p>模块二 消毒和灭菌技术</p> <p>模块三 食品微生物应用技术</p> <p>模块四 环境和食品中微生物的检</p> <p>模块五 食品微生物酿造技术</p> <p>模块六 腐败微生物和食品保藏技术</p> <p>模块七 食物中毒及其控制技术</p>						
考核方式	<p>评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。</p> <p>评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%）</p> <p>期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）</p>						

#### 4. 食品原料学

课程编码	105091			学分	4		
开设学期	2	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能熟练使用分析仪器，独立、准确、高效地完成实验操作； 2. 具备正确分辨食品原料质量的能力； 3. 能够掌握畜产、水产、果蔬等食品原料的种类及其特点； 4. 能独立查询、解读和正确运用食品原料的行业标准； 5. 能够在实验过程中及时发现问题并解决问题的能力； 6. 具备食品原料加工安全与控制的能力； 7. 具备独立思考的能力。						
课程目标	使学生了解粮油、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	模块一 绪论 模块二 畜产食品原料 模块三 粮油食品原料 模块四 果蔬食品原料 模块五 水产食品原料 模块六 特产食品原料 模块七 食品原料加工安全与控制						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

## 5. 食品分析与检验技术

课程编码	010374			学分	4		
开设学期	2	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1.能根据不同的分析对象和检验目的,选择合适的分析方法,确定合理的检验方案; 2.具备独立操作的能力,能熟练运用食品理化检验技术,熟练使用分析仪器,独立、准确、高效地完成检验操作; 3.具备正确处理检验数据的能力; 4.能独立地进行样品的采集、制备和处理; 5.能查询、解读和正确运用食品质量检验的相关法律法规及行业标准; 6.能对检测过程中发现的问题进行分析; 7.能够对分析结果进行处理和分析。						
课程目标	本课程基于市场调研需求,结合岗位群的技能要求,以职业导向能力本位的职业教育为目标,在教学设计中积极改革教学内容、教学方式,以探索建立基于生产过程的工学结合教学模式,体现理论与实践、知识与技能的有机结合,使得学生在获得食品分析检验的专业知识与技能的同时,树立学生以食品安全为己任、讲仁爱守诚信的公民意识,养成精益求精、严谨的科学精神。						
项目/模块安排	模块一 绪论 模块二 样品的采集、制备与保存 模块三 样品的预处理 模块四 食品分析的基本要求和结果处理 模块五 食品的物理检验(相对密度法、折光法、旋光法) 模块六 食品中一般成分的测定 模块七 食品添加剂的测定 模块八 食品中矿物质元素的测定 模块九 食品中有毒有害物质的测定 模块十 食品微生物检验 模块十一 食品包装材料的检测						
考核方式	评价方式:课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主,立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成,其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价,项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例:学习通活动经验值(20%)+单元测试(30%)+项目实训(50%) 期末考核:学习通(10%)+单元测定(20%)+实训(30%)+末考成绩(40%)						

## 6. 食品安全与质量管理

课程编码	010276			学分	4		
开设学期	3	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 熟悉国内外食品安全法律法规、标准体系及监管要求； 2. 熟悉食品安全风险管理方法，如 HACCP（危害分析和关键控制点）体系等； 3. 具备良好的团队合作精神和协作能力，能够与团队成员共同完成任务； 4. 能够以公众健康和安全为首要任务，积极履行食品安全和质量管理的职责。						
课程目标	使学生能够对食品安全管理体系进行持续优化和改进；能与政府监管部门保持良好沟通，主动接受监督指导；能够与内部各部门及外部合作伙伴进行有效沟通，协调解决食品安全和质量问题；能针对不同岗位需求，开展定期食品安全和质量管理培训。具有安全意识和质量意识，确保各项工作符合规范要求；能根据食品企业实际，建立完善的食品安全管理体系、操作规程等；熟悉食品安全风险管理方法，如 HACCP（危害分析和关键控制点）体系等。遵守职业道德规范，诚实守信，具备高度的责任心和执行力。						
项目/模块安排	模块一 动植物中的天然有毒物质 模块二 生物因素对食品安全性影响 模块三 化学和物理污染因素对食品安全性影响 模块四 环境污染对食品安全性影响 模块五 转基因技术对食品安全性的影响 模块六 食品生产过程对食品安全性影响 模块七 食品安全检测技术 模块八 食品安全性评价 模块九 GMP 良好生产作业规范 模块十 HACCP 危害分析及关键控制点 模块十一 食品安全相关法律法规与标准						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

## 7. 食品加工技术

课程编码	010275			学分	4		
开设学期	2	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 遵守个人卫生要求，如穿戴整洁的工作服、帽子和手套，保持清洁的手部卫生，定期进行健康检查等； 2. 具备良好的团队合作能力，能够有效地与其他人员沟通和协作，共同完成工作任务； 3. 了解食品生产常见原辅料、半成品、成品的质量安全标准和食品生产国家法律法规和规范，确保生产活动合法合规； 4. 具备耐心和细心的品质，确保每一个步骤都正确无误； 5. 面对工作压力和时间限制时，能够保持冷静和高效的工作状态。						
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；具备判断并解决各类食品常见质量问题的能力。当产品出现质量问题时，能够及时辨别原因并提出解决方案。培养学生正确行使职责，合理安排工作进度的能力；能够与其他成员进行良好沟通，保持有效合作，解决实际问题；能够对食品原料的综合利用，进行废弃物的加工利用。具备技术、工艺改革能力和经营管理改革能力。						
项目/模块安排	项目一 果蔬（农产品）加工技术 项目二 焙烤及膨化食品加工技术 项目三 肉制品加工技术 项目四 乳制品加工技术 项目五 水产品加工技术 项目六 豆制品加工技术 项目七 预制菜加工技术						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

## 8. 食品营销与策划 I

课程编码	09022401050001			学分	4		
开设学期	3	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 能够洞察市场动态，了解消费者需求、竞争格局以及行业发展趋势。通过收集、整理和分析各类市场信息，为企业制定针对性的营销策略提供依据。</p> <p>2. 能够根据市场分析结果，结合食品企业实际情况，制定切实可行的营销策略。</p> <p>3. 能够制定并实施有效的食品品牌推广策略，提升品牌知名度和美誉度。</p> <p>4. 能够针对市场需求和产品特点，提出新颖、独特的营销策划方案。</p> <p>5. 能够对营销活动中的各项数据进行收集、整理和分析，评估营销效果，发现问题并制定改进措施。</p> <p>6. 能够在工作中清晰表达自己的意见和需求，理解并尊重他人的观点，确保各方在营销活动中能够协同合作，共同达成目标。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握食品市场分析方法，理解消费者需求、竞争格局和行业发展趋势；学会收集、整理和分析市场信息，熟悉数据分析方法和工具的使用；了解市场营销策略的基本原理和工具，掌握产品定位、价格策略、渠道管理和促销活动等营销要素的设计和实施方式。熟悉品牌管理的基本概念和流程，了解品牌形象塑造和维护的方法，提升品牌知名度和美誉度。具备创造思维和创造力，学会运用创意元素和营销工具，设计吸引消费者的营销活动。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品营销与策划概述</p> <p>模块二 食品市场营销环境</p> <p>模块三 食品市场营销调查与市场预测</p> <p>模块四 消费者市场和消费者行为分析</p> <p>模块五 组织市场与购买行为</p> <p>模块六 食品营销产品策略</p> <p>模块七 食品营销促销策略</p> <p>模块八 食品营销定价策略</p> <p>模块九 食品市场营销管理</p>						
考核方式	<p>评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。</p> <p>评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%）</p> <p>期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）</p>						

## 9. 食品营销与策划 II

课程编码	09022401050002			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 能够洞察市场动态，了解消费者需求、竞争格局以及行业发展趋势。通过收集、整理和分析不同类型食品市场信息，为企业制定针对性的营销策略提供依据。</p> <p>2. 能够根据市场分析结果，结合食品企业实际情况，制定切实可行的营销策略。</p> <p>3. 能够制定并实施有效的不同类型食品品牌推广策略，提升品牌知名度和美誉度。</p> <p>4. 能够针对市场需求和产品特点，提出新颖、独特的营销策划方案。</p> <p>5. 能够对营销活动中的各项数据进行收集、整理和分析，评估营销效果，发现问题并制定改进措施。</p> <p>6. 能够在工作中清晰表达自己的意见和需求，理解并尊重他人的观点，确保各方在营销活动中能够协同合作，共同达成目标。</p>						
课程目标	<p>使学生掌握不同类型食品市场分析方法，理解消费者需求、竞争格局和行业发展趋势；学会收集、整理和分析市场信息，熟悉数据分析方法和工具的使用；了解市场营销策略的基本原理和工具，掌握不同产品定位、价格策略、渠道管理和促销活动等营销要素的设计和实施方式。熟悉不同类型食品品牌管理的基本概念和流程，了解品牌形象塑造和维护的方法，提升品牌知名度和美誉度。具备创造思维和创造力，学会运用创意元素和营销工具，设计吸引消费者的营销活动。</p>						
项目/模块安排	<p>项目一 生鲜食品（农产品）营销</p> <p>项目二 粮油及调味品营销</p> <p>项目三 休闲食品营销</p> <p>项目四 饮料、茶叶及酒类营销</p> <p>项目五 功能性食品营销</p> <p>项目六 餐饮食品营销</p>						
考核方式	<p>评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。</p> <p>评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%）</p> <p>期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）</p>						



## 9. 食品贮存保鲜技术

课程编码	09022401050003			学分	4		
开设学期	3	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够确保食品在贮存过程中的安全 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。						
课程目标	使学生理解食品贮存保鲜的概念、重要性以及基本原理；掌握食品安全管理的基本知识和方法；了解食品在贮存过程中可能发生的物理、化学和生物变化及其对食品质量的影响。掌握食品腐败变质的机理和控制方法；熟悉并掌握各类食品贮存保鲜的技术方法，如冷藏、冷冻、干燥、气调等。掌握食品贮存保鲜实验的基本操作和技能，具备食品贮存保鲜过程中关键参数的监测与控制能力。						
项目/模块安排	项目一 食品贮藏保鲜常用技术 项目二 生鲜食品（农产品）的贮存与保鲜 项目三 加工食品的贮存与保鲜 项目四 食品物流中的保鲜 项目五 食品保鲜新技术						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

## 10. 食品包装技术

课程编码	09022401050004			学分	4		
开设学期	3	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
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	使学生了解各种常用包装材料的特性, 制造方法与应用; 掌握不同食品(新鲜、加工)产品特性与如何包装; 能认识到包装在提高食品商品价值方面的作用及食品包装的发展趋势。						
项目/模块安排	模块一 食品包装的基本知识和原理 模块二 食品包装的标准和规范 模块三 食品包装的设计 模块四 食品包装的检测要求和法律法规						
考核方式	评价方式: 课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主, 立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成, 其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价, 项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例: 学习通活动经验值(20%)+单元测试(30%)+项目实训(50%) 期末考核: 学习通(10%)+单元测定(20%)+实训(30%)+末考成绩(40%)						

## 11. 食品仓储与配送

课程编码	09022401050005			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够合理规划仓库空间, 提高仓库利用率, 确保食品在仓库中的有序存放。 2. 能够根据订单要求选择合适的运输方式和路线, 确保食品及时送达客户手中。 3. 能够在运输过程中应对突发事件, 保障食品安全。 4. 能够根据实际需求预测和调整库存水平, 及时发现库存异常并采取措施。 5. 能够按照标准对食品进行质量检查和验收, 对食品进行有效管理, 避免食品过期。 6. 能够进行简单的数据处理和文件整理, 运用信息技术提高仓储和配送效率。 7. 严格遵守食品仓储与配送相关的法律法规和行业标准, 确保操作的安全合规。						

课程目标	使学生熟悉食品仓库的基本布局和设施，熟悉食品入库、出库、盘点等流程；掌握食品分类、编码和存储方法；掌握食品配送流程，包括订单处理、拣货、打包、配送等环节；具备良好的物流知识和一定的应急处理能力；了解库存管理的基本概念和原则；掌握食品库存的监控方法，具备良好的数据分析能力；熟悉食品质量标准，了解食品保质期的相关规定，具备一定的食品质量追溯能力；熟悉仓库的安全管理制度，掌握防火、防盗、防虫、防潮等安全措施；具备一定的信息化应用能力，了解仓储管理系统（WMS）和运输管理系统（TMS）等信息化工具。
项目/模块安排	项目一 食品仓储管理基础 项目二 仓储选址与布局 项目三 食品储存与保管 项目四 仓储成本与控制 项目五 食品配送管理基础 项目六 仓储配送技术 项目七 配送中心作业实践
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）

## 12. 冷链物流技术

课程编码	09022401050006			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够根据需求调整温控设备，确保食品在适宜的温湿度环境中流通。 2. 能够及时发现并简单处理设备故障，确保设备处于最佳工作状态。 3. 能够制定并实施突发情况的应对措施，最大限度地减少损失，保障食品的安全和流通。 4. 能够确保货物在运输和储存过程中不受损害，食品安全可追溯。 5. 能够合理安排货物的运输和储存时间，确保货物及时送达客户手中。 6. 能够准确记录货物的流通信息，如温度记录、运输轨迹等。						
课程目标	使学生熟悉不同食品在储存和运输过程中的温湿度要求；熟悉冷链设备的基本操作和维护流程；熟悉不同食品的分类、包装、储存、装卸等操作，掌握食品货物的跟踪和追溯方法。熟悉常用信息管理系统的操作和应用。具备快速响应和应急处理的能力，具备良好的时间管理能力。						
项目/模块安排	模块一 食品冷链物流概述 模块二 食品冷链物流技术基础 模块三 食品冷链物流管理 模块四 应急处理与危险品处理 模块五 物流信息管理与时间管理 模块六 仓储配送技术 模块七 冷链物流综合实践						

考核方式	<p>评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。</p> <p>评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%）</p> <p>期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）</p>
------	--

## 专业拓展课程（选修）

### 13. 食品标准与法规

课程编码	11012401200001			学分	2		
开设学期	2	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	<p>1. 能够理解和掌握食品标准与法规的基本概念、原则及其在食品行业中的应用，对食品安全法规有全面的认识。</p> <p>2. 能够运用食品法律法规解决实际工作中的食品安全问题，能够在食品安全紧急情况下做出正确决策。</p> <p>3. 能够根据标准要求对食品进行检验和评估。</p> <p>4. 能够协助企业建立和完善食品安全管理体系。</p> <p>5. 能够与不同部门、不同层级的同事和客户进行有效沟通，共同解决食品安全问题。</p> <p>6. 能够不断学习新的知识和技能，跟上食品行业的发展步伐。</p>						
课程目标	<p>使学生理解和掌握食品标准与法规的基本概念、原则及其在食品行业中的应用；熟悉食品安全事故的应急处置程序 and 法律责任；掌握食品标准的制定原则和方法，熟练解读各类食品标准；了解食品行业的监管体系和监管要求，熟悉食品生产许可、食品经营许可等证照的申请流程和条件要求。具备高度的职业道德观念，和较强的责任心和使命感；具备良好的沟通能力和团队合作精神；具备较强的学习能力和适应能力。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 食品标准化管理</p> <p>模块二 食品安全管理</p> <p>模块三 食品国家标准</p> <p>模块四 食品法规体系</p> <p>模块五 食品检验检测管理</p> <p>模块六 食品许可证管理</p> <p>模块七 实践案例分析</p>						
考核方式	<p>评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。</p> <p>评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%）</p> <p>期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）</p>						

#### 14. 功能性食品生产与营销

课程编码	09022401050007			学分	4		
开设学期	3	总学时	76	理论学时	38	实践学时	38
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够利用现代化生产设备和技术进行功能性食品的生产，能够确保功能性食品的安全和质量。 2. 能够收集和分析功能性食品市场信息，包括消费者需求、竞争格局、政策法规等，预测市场发展趋势，为生产和营销策略提供依据。 3. 能够根据功能性食品市场需求和产品特点，制定有效的营销策略，并组织实施。						
课程目标	使学生理解功能性食品的功能成分及其生理作用，熟悉相关检测和分析方法；掌握功能性食品生产的基本原理、工艺流程及操作技术，了解现代化生产设备和技术的应用；学会制定和实施功能性食品的质量控制方案，保障产品的安全性。了解功能性食品市场的发展趋势和消费者需求；掌握营销策略的制定和实施，包括品牌定位、产品定价、渠道选择、促销活动等，能够运用现代信息技术手段，如网络营销、社交媒体营销等，提升销售效果。						
项目/模块安排	模块一 功能性食品概述 模块二 功能性食品生产与检测 模块三 功能性食品市场需求分析 模块四 功能性食品销售策略与案例分析 模块五 功能性食品生产销售法规与标准						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

#### 15. 康养与食疗

课程编码	09022401050008			学分	2		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能够根据个体的营养需求和食物搭配原则，制定个性化的饮食计划，并进行饮食指导。 2. 能够将营养知识应用到日常饮食中，提升食物的口感和营养价值。 3. 能够与客户或公众进行有效的交流和指导，提供科学的康养与食疗建议。 4. 能够关注康养与食疗领域的最新动态和技术进展，不断更新自己的知识和技能。						
课程目标	使学生能够掌握康养与食疗的基本理念、原则和方法；熟悉各种食物的性味、归经、功效等特性，了解不同食材的营养价值和食疗效果；了解常见疾病与食物的关系。具备较强的沟通能力和良好的合作精神。						

项目/模块 安排	项目一 康养食疗基础理论 项目二 现代营养学基础 项目三 食疗方剂的配伍原理与应用 项目四 常见疾病的食疗方案 项目五 康养食疗实践操作
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）

## 16. 食品企业管理

课程编码	030427			学分	4		
开设学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践课程						
职业能力要求	1. 能运用所学知识分析和解决食品企业管理中的实际问题，包括生产管理、市场营销、人力资源管理等。 2. 能有效地管理员工，包括招聘、培训、绩效考核等。 3. 能制定和执行食品安全控制计划。 4. 能制定和实施有效的市场营销策略，提升企业市场竞争力。 5. 能适应市场环境和竞争态势的变化，灵活调整企业战略和业务模式。 6. 能协调不同部门和员工之间的工作关系，促进团队协作和沟通。 7. 能评估和分析各种风险的可能性和影响程度，制定相应的应对措施和预案。 8. 遵守职业道德规范，维护企业声誉和形象。						
课程目标	使学生掌握食品企业管理的基本理论和方法，了解食品行业的发展趋势和特点；了解食品安全法规和标准，具备食品安全监测和应急响应能力；掌握市场调研、消费者行为分析、产品开发、品牌建设等市场营销知识。具备创新思维，能关注行业发展趋势和新兴技术，推动企业创新；具备良好的时间管理技巧和团队协作能力；具备团队协作和领导能力；具备高度的责任感和使命感。						
项目/模块 安排	模块一 食品企业管理基础理论 模块二 食品企业关键管理模块 模块三 食品企业战略管理 模块四 实践案例分析						
考核方式	评价方式：课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。 评价比例：学习通活动经验值（20%）+单元测试（30%）+项目实训（50%） 期末考核：学习通（10%）+单元测定（20%）+实训（30%）+末考成绩（40%）						

## （四）教学要求

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

### 1. 专业考察

为了让学生更多地了解食品贮运与营销专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣，在一年级上学期组织学生到食品相关企业进行观岗实训，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的认知，能较直观地了解相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

### 2. 竞赛实训

聚焦世界职业院校技能大赛，对接食品安全与质量检测赛项，在一年级下学期开设竞赛实训课，集中讲授和培训赛项涉及的食品安全专业、食品微生物检验、食品理化分析等多方面知识和技能，并开展训练考核。训练和考核还原比赛场景，形成“人人参赛、人人过关、优中选优”的全员竞赛机制。

### 3. 岗位实习

学生到校企合作企业学习，企业采用顶岗实习形式对学生进行实践性教学，学校教师亲自陪同学生进入企业，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、洛阳大张实业有限公司等单位对应岗位顶岗实习。使学生了解食品行业一线生产、服务和人文环境，能运用所学知识和技能完成岗位工作任务，初步具备食品专业实践能力。注重培养学生爱岗敬业精神，安全与质量意识，提高专业基本素质。

### 4. 社会活动

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

## 七、课程进程总体安排

表3 食品贮运与营销专业学时学分构成

课程类型			小计		小计		备注
			学时	占总学时比例 (%)	学分	占总学分比例 (%)	
必修课程	公共必修课		766	28.3	36	28.1	
	专业必修课程	专业基础课程	420	15.5	24	18.8	
		专业核心课程	520	19.1	28	21.9	
		专业实践环节	550	20.2	14	10.8	
选修课程	公共选修课程		160	5.9	10	7.8	
	专业拓展课程（选修）		300	11.0	16	12.6	
合计			2716	100	128	100	
学时比例分析		公共课程占比（%）	34.1		专业课程占比（%）		65.9
		必修课程占比（%）	83.1		选修课程占比（%）		16.9
		理论课程占比（%）	44.6		实践课程占比（%）		55.4

表4 食品贮运与营销专业教学周数安排表

学期	课堂教学环节	集中实践环节				复习考试（其他）	合计
		军事训练	竞赛实训	集中实践	岗位实习		
一	16	3				1	20
二	17		2			1	20
三	19					1	20
四	18			1		1	20
五					20		20
六							20
合计	70	3	2	1	20	4	120



## 八、实施保障

### （一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

#### 1. 队伍结构

- （1）本专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1；
- （2）具有研究生学位教师占专任教师的比例不低于 20%；高级职称以上教师占专任教师比例不低于 30%，“双师型”教师占专任教师比例不低于 60%；
- （3）兼职教师承担专业课时比例不低于 20%以上；
- （4）食品专业教师队伍以中青年教师为主，他们充满活力、勇于创新，是教学和科研的主力军。
- （5）食品专业教师不仅具备扎实的理论知识，还普遍具有较丰富的工程实践经历。他们通过参与企业项目、科研合作等方式，不断提升自己的实践能力和教学水平。

#### 2. 专业带头人

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

#### 3. 专任教师

- （1）具有硕士以上学位，与本专业相同或相近的教育背景；
- （2）具有高校教师任职资格，并取得相关的职业资格证书或专业技术资格

证书；

(3) 教育理论扎实，专业基本技能和教育教学技能娴熟，知识结构合理，教学经验丰富；

(4) 具有较强的食品专业能力、教学建设、教学改革、教学研究能力。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) 具有 6 个月以上企业实践经历；

(6) 具有良好的职业道德和敬业精神，热爱教育事业。

(7) 具备团队合作精神和沟通能力，能够与同事和学生建立良好的关系。

#### **4. 兼职教师**

(1) 具有本科以上学历，中级以上专业技术职务资格；

(2) 具有五年以上与本专业相关的行业企业工作经历；

(3) 具有较强的教学建设、教学改革、教学研究或科学研究、竞赛指导、社会服务能力等；

(4) 具有丰富的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。

## **(二) 教学设施**

食品贮运与营销专业教学设备和场地条件能满足理实训一体化教室教学要求。

### **1. 专业教室要求**

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

### **2. 校内实验实训室要求**

为完成本专业的实训课程要求，需要建设食品综合实训室、食品检测实训室、食品生产实训室、食品营销实训室、食品物流实训室等，并且成立了河南省林果资源高效利用工程技术研究中心。实训室配备真空冷冻干燥设备、均质设备、烘焙设备、喷雾干燥设备、茶叶生产设备、多媒体交互设备、物流虚拟仿真设备等，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。

### 3. 校外实训基地要求

对于校内实训基地设施不能满足专业课程生产性实训需要的，专业课老师根据实际情况，联合了社会资源共同建设共享型的校外实训基地。校外实训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，选择那些适合本专业学生特点，能为学生提供实习实践岗位的企业进行校企合作，目前本专业定点实习基地有杭州顶益食品有限公司、南京喜之郎食品有限公司、献民生物科技、生生乳业、全福集团、莱普生生物科技有限公司、卡萨米亚食品有限公司。这些实训基地的食品生产经营、食品物流企业都具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品行业具有一定代表性。学院与实习单位建立了实习指导机制，科学确定实习方案，校外实习基地都能安排专人负责实习管理工作，各实习岗位均有实习带教指导教师。

表 5 食品贮运与营销专业校内实验实训室一览表

序号	实验实训室名称	主要设备	配置需求和功能	主要实训内容
1	食品综合实训室	食品烘焙设备	食品生产加工、包装操作	1. 烘焙食品的加工与保藏 2. 乳制品加工与保藏 3. 食品营销与策划
		真空冷冻干燥设备	食品干制操作	
		均质设备	流体食品的均质操作	
2	食品检测实训室	高效液相色谱仪	常规食品添加剂、营养成分、包装材料等分析检测	1. 食品分析与检测实训 2. 食品生物化学实训
		气相色谱质谱联用仪	食品中常见有毒有害物质的检测；食品一般成分的检验	
3	食品生产实训室	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	食品营销与物流综合实训室	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
---	--------------	-------------------------	------------------------------	--------------------

表6 食品贮运与营销专业校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	实习项目	实习内容	合作深度要求
1	大型食品生产加工销售企业	1. 食品的加工与检验; 2. 食品的销售	1. 生产线上产品的生产和检验工作、生产线设备的日常维护和保养、学习和掌握生产线的操作流程及食品安全管理要求、生产数据的收集和整理,生产线上突发事件的处理等。 2. 参与食品的销售过程,如直播带货、线上销售等。	1. 能提供食品生产、销售等相关实习岗位,可接纳一定规模的学生实习; 2.能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理; 3.有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度,有安全、保险保障。
2	农副食品加工销售企业	1. 农副食品的加工及质量控制 2. 农副食品的销售	1. 学习各种农副产品的加工方法,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.能提供农副食品生产、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。
3	食品(农副食品)批发零售企业		1. 食品生产、收银、商品陈列与维护、库存管理、促销互动支	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

		1. 食品（农副食品）的店面销售； 2. 食品（农副食品）的物流管理。	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。	实习； 2. 有健全的规章制度及基于职业标准的员工日常行为规范； 3. 有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。
4	食品（农副食品）冷链物流企业	1. 食品（农副食品）的仓库管理； 2. 食品（农副食品）的运输与调度。	1. 仓库的入库、存储、盘点、出库； 2. 运用调度系统监控运输过程，处理运输中的异常情况，确保货物按时、安全送达目的地。	1. 能提供相关实习岗位，可接纳一定规模的学生实习； 2. 管理规范、设备先进，在行业中具有代表性； 3. 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；

### （三）教学资源

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

#### 1. 教材选用要求

按照《职业教育教材管理办法》，优先选用高职高专国家级、省级规划教材、新形态教材等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

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

通过鼓励学生利用这些图书资源，学校旨在帮助学生养成主动学习、深入研究、科学实践的良好习惯。这些习惯不仅能够提升学生的专业素养，还能够增强

他们的自主学习能力，为未来的职业发展和科学研究打下坚实的基础。同时，结合食品专业的发展趋势和教学改革的需求，学校图书馆还会不断收集最新的专业规范、参考书籍、行业报告、技术标准等资料，以丰富食品专业文献资源库。这些资源将为教师教学和学生提供有力的支持，促进教学内容的更新和教学方法的改革，推动食品专业教育的不断进步和发展。

### 3. 数字资源配备要求

(1) 加强专业及课程的网络教学资源建设，满足数字化专业学习要求；

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

## （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。

专业课程评价以“多元+ 多维”的全过程考核评价为主，立足于全面检验学生的综合能力。线上线下多元评价成绩主要由以下几个部分组成，其中学习通活动经验值转换成绩、单元测试由教师、学生二个角度从测试结果进行评价，项目实训成绩由教师、学生两个角度从操作规范、小组协作、实训成果三个维度进行形成性学习成果量化。结果评价以教师考核为主。期末考核的具体形式因课程而异，可采用闭卷、开卷、口试、专业技能测试等方式或几种方式综合运用的考核方法。期末考核成绩包括学习通（10%）、单元测定（20%）、实训（30%）和末考成绩（40%）。

实践教学，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；顶岗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、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，并负责顶岗实习综合成绩评定。

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。

## （五）质量管理

1、采用较为完整的质量监控与质量保障体系。保障体系以学生为主，学校和企业多方参与。及时掌握和反馈教学过程及运行情况，全面掌握教学任务的实施状态，加强常规性检查和监控，保证教学工作顺利开展。同时，引入行业企业技术考核标准和职业资格认证体系，与企业共同制订涵盖所有实训项目的考核标准。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考核。

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。

## 九、毕业要求

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

本专业毕业学分规定为必修课程 87 学分；公共选修课程 10 学分，专业选修课程学分 12 学分；专业实践环节 14 学分。总计 123 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，获得相应学分；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，获得相应学分；鼓励学生发表论文、申请专利、参与科研课题，获得相应学分。根据学院有关规定获得的学分可以进行转换。学分转换依据《河南林业职业学院学分制管理办法》、《河南林业职业学院学生参与创新创业和社会实践活动管理办法》执行。

其他依据《河南林业职业学院学生管理规定》执行。

## 十、附录

表7 食品贮运与营销专业教学进程总体安排表

课程性质	课程属性	序号	课程名称	考核方式	学时			学分	学期与学时分配（周）					
					总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六
									16周	19周	19周	18周		
									每周学时数					
必修课	公共基础课	1	思想道德与法治	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	考试	32	24	8	2		2				
		3	习近平中国特色社会主义思想概论	考试	48	40	8	3			4			
		4	公共英语	考试	140	140		8	4	4				
		5	体育	考试	106	16	90	6	2	2		2		
		6	军事理论	考试	34	34		2	2					
		7	军事技能	考查	168		168	2	56/ 3周					
		8	大学生心理健康	考试	36	28	8	2	2					
		9	职业规划与创新创业	考试	36	36		2	2					
		10	大学生职业发展与就业指导	考查	38	26	12	2				2		
		11	形势与政策	考查	32	32		1	2/4周	2/4周	2/4周	2/4周		
		12	中华优秀传统文化	考查	32	16	16	2		2				
		13	劳动教育	考查	16		16	1	4/ 学期	4/ 学期	4/ 学期	4/ 学期		
		小计				766	432	334	35					
	专业基础课	1	食品生物化学	考试	64	32	32	4	4					
		2	食品营养与健康	考试	64	32	32	4	4					
		3	食品微生物学	考试	64	32	32	4	4					
		4	食品原料学	考试	76	38	38	4		4				
		5	食品分析与检验技术	考试	76	38	38	4		4				
		6	食品安全与质量管理	考试	76	38	38	4			4			
		小计				420	210	210	24					



	专业 核 心 课	1	食品加工技术	考试	76	38	38	4		4					
		2	食品营销与策划 I、II	考试	148	74	74	8			4	4			
		3	食品贮存保鲜技术	考试	76	38	38	4			4				
		4	食品包装技术	考试	76	38	38	4			4				
		5	食品仓储与配送	考试	72	36	36	4				4			
		6	冷链物流技术	考试	72	36	36	4				4			
		小计				520	260	260	28						
	专业 实 践	1	专业认知	考查	30		30	2	30/ 1 周						
		2	竞赛实训	考试	60		60	2		30/ 2 周					
		3	专业综合实践	考查	30		30	2				30/ 周			
		4	岗位实习	考查	400		400	6					20/ 20 周		
		5	毕业设计或论文	考查	30		30	2						30/ 学 期	
		小计				550		550	14						
	必修课小计				2256	902	1354	102							
	选 修 课	专业 选 修 课	1	食品标准与法规	考试	38	19	19	2		2				
			2	功能性食品生产与销售	考试	76	38	38	4			4			
			3	康养与食疗	考试	36	18	18	2				2		
			4	食品企业管理	考试	76	38	38	4				4		
			5	专升本辅导	考查	74	74		4			2	2		
小计（学分 16，至少选修 10 学分）				300	187	113	16								
公 共 选 修 课		1	高等数学	考试	64	64		4	4						
		2	公共艺术	考查	32	16	16	2	2						
		3	党史国史	考查	18	18		1		2/9 周					
		4	信息技术	考试	38	19	19	2			2				
		5	大学生生态文明教育	考查	8	4	4	1	2/4 周						
		小计（学分 10，至少选修 8 学分）				160	121	39	10						
选修课小计				460	308	152	26								
应修学分与课时合计				2716	1210	1506	128								
各学期开课门数								16	12	10	11	1	1		

表 8 集中实践环节教学进程安排表

实践地点	序号	课程名称	课程代码	学分	学时	周学时/周数					
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
校内	1	军事技能		3	168	56/3					
	2	专业综合实践		2	30				30/1		
	3	竞赛实训		2	60		30/2				
校外	1	专业认知		2	30	30/1					
	2	岗位实习		6	400					20/20	
	3	毕业设计或论文		2	30						30/学期
实践技能课总计				15	658	198	60		30	400	30
集中实践周数						4	2		1	20	


附表9 2024级食品贮运与营销专业教学计划执行版

学期	课程	学分	周学时	考试课	是否允许补考	实习实训安排	备注
第一学期 16周	思想道德与法治	3	4	考试			
	形势与政策	0.25	2学时	考查			教学周数：4周
	公共英语	4	4	考试			
	体育	2	2	考试	不允许		
	军事技能	2	168学时	考查			教学周数：3周
	军事理论	2	2	考试			线上教学
	高等数学	4	4	考试			
	职业规划与创新创业	2	2	考查			
	食品微生物	4	4	考试	不允许		
	食品生物化学	4	4	考试	不允许		
	食品营养与健康	4	4	考试	不允许		
	大学生心理健康	2	2	考查			
	大学生生态文明教育	1	2学时	考查			教学周数：4周
	公共艺术	2	2	考查			
	劳动教育	0.25	4学时	考查			每学期4学时
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	考试			
	形势与政策	0.25	2学时	考查			教学周数：4周

第二学期 19 周	公共英语	4	4	考试		第 13 周-第 14 周安排竞赛实训课 2 周， 学分：2 周学时：30 不允许补考	
	体育	2	2	考试	不允许		
	食品原料学	4	4	考试	不允许		
	食品加工技术	4	4	考试	不允许		
	食品分析与检验技术	4	4	考试			
	食品标准与法规	2	2	考试			
	中华优秀传统文化	2	2	考查			
	劳动教育	0.25	4 学时	考查			每学期 4 学时
第三学期 19 周	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	4	考试			
	形势与政策	0.25	2 学时	考查			教学周数：4 周
	信息技术	2	2	考试			
	功能性食品生产与营销	4	4	考试	不允许		
	食品包装技术	4	4	考试			
	食品质量与安全管理	4	4	考试	不允许		
	食品营销与策划 I	4	4	考试	不允许		
	食品贮存保鲜技术	4	4	考试	不允许		
	劳动教育	0.25	4 学时	考查			每学期 4 学时
	形势与政策	0.25	2 学时	考查		专业综合实践 1 周	教学周数：4 周
	体育	2	2	考试	不允许		

<div>第四学期</div> <div>18 周</div>	冷链物流技术	4	4	考试	不允许		
	食品仓储与配送	4	4	考试	不允许		
	食品营销与策划Ⅱ	4	4	考试	不允许		
	食品企业管理	4	4	考试			
	康养与食疗	2	2	考试			
	大学生职业发展与就业指导	2	2	考查			
	劳动教育	0.25	4	考查			每学期 4 学时
<div>第五学期</div> <div>20 周</div>	岗位实习（6 学分）						
<div>第六学期</div> <div>20 周</div>	毕业设计/论文+毕业实习（2 学分）						
<div>合计</div>	123 学分						

附表 11 2024 级 食品贮运与营销专业人才培养方案审批表

专业名称	食品贮运与营销
专业代码	490106
专业负责人	艾丹
<p>人才培养方案制定简要说明：</p> <p>食品贮运与营销人才培养方案是在进行了食品行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，分析食品产业发展趋势和行业企业人才需求的基础上，由食品生物专业建设委员会全体成员共同制订的，以职业教育国家教学标准为依据，紧跟食品产业发展趋势，服务食品行业人才需求，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程。把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，适应河南食品经济社会发展需求和我院办学特色，具有操作性。</p>	
<p>学院（部）审核意见：</p> <p style="text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">学院院长签字（盖章）  2024 年 月 日</p>	
<p>教务处审核意见：</p> <p style="text-align: right;">教务处处长签字（盖章） 年 月 日</p>	
<p>学校审核意见：</p> <p style="text-align: center;">校长签字</p> <p style="text-align: center;">学校公章 年 月 日</p>	