

附件7

2026 年自治区高等职业教育（专科） 拟新增非国控专业申请表

学校名称(盖章)：吐鲁番职业技术学院

学校主管部门：吐鲁番市教育局

专业名称：食品智能加工技术

专业代码：490101

修业年限：三年

年拟招生人数：80人

申请时间：2025年12月15日

专业负责人：张永博

联系电话：18189608789

新疆维吾尔自治区教育厅制

学校基本情况表

学校名称	吐鲁番职业技术学院	学校地址	新疆吐鲁番市高昌区库木塔格路168号（示范区）	
邮政编码	838000	学校网址	www.tlfzj.com	
学校标识码	12652100457693919H	办学性质	公办 <input checked="" type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>	
在校高职（专科）学生总数	8214		专任教师总数（人）	457
已有专业大类	电子与信息类、医药卫生类、教育与体育类、旅游类、装备制造类、公共管理与服务类、能源动力与材料类、农林牧渔类、交通运输类、生物与化工类、财经商贸类、食品药品与粮食类			
学校简介和历史沿革（300字以内）	<p>2016年，在整合7所职业教育资源基础上，成立吐鲁番职业技术学院，总投资5.6亿元，占地面积113.3万平方米，建筑面积24万平方米。学院现设有12个二级院（部），开设28个高职专业，26个开放教育专业，形成了机电、化工、信息、旅游、农业、医卫、师范等多领域的专业布局体系。目前，现有教职工518人，其中专任教师457人，高级职称55人，硕士研究生150人，“双师型”教师239人，16所湖南省高等职业院校选派16名教师在我院开展对口援疆工作。目前在校生11519人（包括高职、中职、技工、成人教育），累计为全疆培养输送各类技术技能人才5万余人次。</p>			

申请增设专业的理由和基础

一、食品智能加工技术专业建设必要性

（一）专业设置的背景

1. 社会背景

社会背景国务院印发的《国家职业教育改革实施方案》明确职业教育与普通教育是两种不同教育类型、具有同等重要地位，为职业教育赋能产业发展提供了根本遵循。《“十四五”职业技能培训规划》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》等政策均提出，要围绕重点产业需求，优化职业教育专业布局，培养大批面向产业、服务产业的技术技能人才。

第三次中央新疆工作会议强调要培育壮大新疆特色优势产业，推动乡村振兴与产业发展有机衔接。吐鲁番市依托独特的光热资源，形成了葡萄、西甜瓜、特色畜牧业、肉苁蓉和设施农业等“五大特色产业”，已成为特色原料供应基地，同时新疆畜牧业的蓬勃发展为肉、蛋、奶等畜产品加工提供了丰富原料。随着人民生活水平提升和消费升级，消费者对食品的安全品质、营养健康、便捷化、个性化需求日益增长，传统食品加工方式已难以满足产业发展和市场需求。食品智能加工技术通过物联网、大数据、自动化装备等技术的应用，实现食品加工过程的精准控制、高效生产和质量追溯，成为破解产业发展瓶颈的关键。然而，当

前地区内食品加工企业普遍存在智能化水平偏低、专业技术人才匮乏等问题，亟需职业院校培养针对性强的食品智能加工技术人才。

2. 行业背景

新疆是我国农产品和畜产品生产大区，2020年畜牧业产值达1038.08亿元，特色农产品年产量稳居全国前列，为食品加工产业提供了充足的原料保障。近年来，新疆食品加工产业规模持续扩大，涌现出天润乳业、百成鲜食、驿路特色食品等一批龙头企业，畜产品获得有机认证25个、绿色认证30个、地理标志产品11个，特色农产品加工也形成了一定产业集群。但整体来看，地区食品加工产业仍存在转型升级压力：一是智能化装备应用率低，多数企业仍以传统手工加工或半自动化生产为主，生产效率低、产品质量稳定性不足；二是加工深度不够，多集中于初加工环节，精深加工和高附加值产品占比低；三是质量追溯体系不完善，食品安全管控精准度有待提升。

《新疆关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴的实施方案》提出，要大力发展农产品精深加工，推进食品加工产业智能化改造，培育壮大特色食品产业集群。吐鲁番市作为新疆特色农产品主产区，葡萄、红枣等农产品加工企业达上百家，但食品智能加工技术人才严重短缺，现有从业人员多缺乏系统的智能加工技术培训，难以适应企业智能化生产线的操作、维护和管理需求。目前，新疆开设食品智能加工技术

专业的高职院校数量仅有 7 所，无法满足产业转型升级对人才的专项需求。吐鲁番职业技术学院作为吐鲁番市唯一且能辐射南疆地区的高职院校，增设食品智能加工技术专业，填补区域人才培养缺陷，是服务地方产业发展的必然选择。

（二）专业设置的必要性

1. 响应国家产业政策，推动食品产业智能化转型的必然要求

国家高度重视食品产业与智能制造的融合发展，《“十四五”食品工业发展规划》明确提出“推动食品工业智能化改造，推广应用智能装备和智能控制系统，建设智能工厂和数字化车间”；《促进农产品消费实施方案》强调支持食品加工企业研发创新，推进农产品加工向精深化、智能化、标准化方向发展；《加快建设农业强国规划（2024—2035 年）》要求完善农产品加工流通体系，推动加工产业与现代技术深度融合。

新疆及吐鲁番市积极落实国家政策，出台《自治区促进农产品加工业高质量发展三年行动方案（2025—2027 年）》《托克逊县特色农产品优势区创建工作方案》等文件，提出要提升食品加工智能化水平，培育特色农产品加工产业集群。食品智能加工技术专业的设置，正是响应国家及地方产业政策的具体举措，通过培养掌握食品加工核心技术与智能装备应用技能的人才，助力企业实现生产过程的自动化控制、数字化管理和智能化决策，推动食品产业从“传统加工”向“智能智造”转型，

增强产业核心竞争力。

2. 填补区域人才缺口，支撑地方特色产业高质量发展的迫切需要

吐鲁番市特色农产品资源丰富，葡萄、哈密瓜、红枣等产量居全疆前列，畜牧业的蓬勃发展也为畜产品加工提供了充足原料，形成了农产品加工与畜产品加工两大核心食品产业板块。随着产业升级，地区内食品企业纷纷加大智能化设备投入，建设自动化生产线、智能检测系统和质量追溯平台，但人才短缺成为制约企业发展的关键瓶颈。调研显示，吐鲁番及周边南疆地区食品加工企业每年对食品智能加工相关人才的需求约 2000 人，涵盖智能生产线操作、智能装备维护、食品质量智能检测、生产过程数字化管控等岗位。

目前，区域内相关人才供给主要依赖内地院校毕业生和企业内部培训，存在人才留存率低、技能针对性不强等问题。现有职业院校开设的食品类专业多侧重传统加工技术，缺乏对智能装备操作、数据分析、智能质控等核心技能的培养。食品智能加工技术专业的设置，将精准对接企业岗位需求，培养本土化、高素质技术技能人才，填补区域人才缺口，为地方特色食品产业高质量发展提供坚实的人才支撑。

3. 满足人民消费升级需求，保障食品安全与营养健康的重要支撑

随着居民收入水平提升和健康意识提升，消费者对食品的需求已从“吃得饱”向“吃得好、吃得健康、吃得安全”转变，对个性化、功能

性、便捷化食品的需求日益增长，同时对食品安全的关注度持续提高。食品智能加工技术通过精准控制加工工艺参数，能够有效提升产品质量稳定性和营养保留率；借助智能检测设备和追溯系统，可实现从原料到成品的全链条质量管控，保障食品安全。

《促进健康消费专项行动方案》提出要扩大优质健康加工食品供给，推动食品工业向健康化、智能化转型。新疆特色食品如有机牛羊肉、乳制品、葡萄制品等深受市场青睐，但传统加工方式存在产品标准化程度低、营养成分控制精准度不足等问题。食品智能加工技术专业的设置，将培养能够运用智能技术优化加工工艺、开发健康食品、管控食品安全的专业人才，助力企业提升产品品质，满足人民群众对优质食品的消费需求，同时增强新疆特色食品的市场竞争力。

4. 助力乡村振兴，促进农牧民增收致富的现实需要

食品加工产业是连接农产品生产与市场消费的关键环节，其高质量发展能够有效延长农业产业链、提升农产品附加值，带动农牧民增收。吐鲁番市农产品和畜产品资源丰富，但部分产品因加工环节薄弱，存在“丰产不丰收”的现象。通过食品智能加工技术的应用，可实现农产品和畜产品的精深加工，开发高附加值产品，提升产业整体效益。

《国务院办公厅关于进一步促进农产品加工业发展的意见》提出要推动农产品加工产能向主产区集聚，健全联农带农利益联结机制。食品

智能加工技术专业的设置，将为地区食品加工企业输送专业人才，推动企业转型升级，扩大生产规模，吸纳更多农牧民就业；同时，专业人才可指导农户规范生产原料，提升原料品质，促进农牧民通过优质原料供应获得更高收益，助力乡村振兴战略实施。

二、食品智能加工技术专业建设可行性

（一）国家及地方政策强力支撑，发展环境优越

食品智能加工技术专业的设置契合国家及地方产业发展政策导向，具备坚实的政策支撑。国家层面，《国家职业教育改革实施方案》《“十四五”食品工业发展规划》《国务院办公厅关于进一步促进农产品加工业发展的意见》等政策均明确支持职业院校围绕食品产业转型升级需求，增设相关专业，加强技术技能人才培养。地方层面，《新疆维吾尔自治区畜牧业“十四五”发展规划》《吐鲁番市关于进一步促进农产品加工业发展实施方案》等文件提出要提升食品加工智能化水平，支持职业院校与企业合作培养食品加工专业人才，为专业建设提供了直接的政策依据和发展动力。

此外，对口帮扶院校湖南生物机电职业技术学院作为国家级双高校，在食品类专业建设、教学资源开发、实训基地建设等方面拥有丰富经验，已与我院建立长期帮扶关系，将在食品智能加工技术专业的课程设置、教学模式创新、师资培训等方面提供全方位支持，湖南省人民政府在资

金、教学资源等方面的援助，进一步为专业建设奠定了良好基础。

（二）师资队伍结构合理，教学实力雄厚

我院已具备一支结构合理、专兼结合的专业教学团队，完全能够满足食品智能加工技术专业的教学需求。现有专业教师 21 人，其中硕士 12 人，高级职称 6 人，中级职称 10 人，省级青年骨干教师 1 人。教师队伍中，多人毕业于食品科学、食品加工技术、软件工程、农业工程等相关专业，具备扎实的食品加工理论基础和教学经验；部分教师拥有企业实践经历，熟悉食品加工生产流程，能够将行业前沿技术和生产实际融入教学。

同时，学院聘请了 5 名企业专家、能工巧匠担任校外兼职教师，其中包括食品检验与质量管理、农产品加工等领域的专业人才，能够承担食品智能加工技术专业的实践教学和实习指导任务。教学团队在教学改革、科研创新方面成果丰硕，获省级教学能力大赛三等奖 1 项，指导学生参加职业院校技能大赛获国家级、省级多项奖项，主持或参与各级科研项目 9 项，取得发明专利授权 2 项，发表论文 29 篇（含 SCI 论文 5 篇），为专业教学质量提供了有力保障。

表 1 专任教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	姜放军	女	48	正高	湖南农业大学 / 生化与分子生物学 / 硕士	绿色食品生产技术	食品智能加工技术	专职

2	买尔哈巴·塔西帕拉提	女	36	副高	浙江大学/食品科学/硕士	酿食酒技术	食品微生物基础技术	专职
3	杨娟	女	45	副高	西南大学/作物栽培学与耕作学/硕士	植物保护	食品产品设计与开发	专职
4	如克亚·加帕尔	女	40	讲师	浙江大学/食品科学/硕士	酿酒技术	基础化学	专职
5	祖木拉·艾力	女	33	讲师	新疆农业大学/食品/硕士	酿酒技术	食品营养与健康	专职
6	张永博	男	32	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品智能化生产单元操作	专职
7	单雪银	女	33	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品快速检测技术	专职
8	谢东海	男	30	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品智能化生产单元操作	专职
9	令小雨	女	33	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品感官检验技术	专职
10	杨轲	男	33	助讲	甘肃农业大学/食品科学与工程/本科	酿酒技术	食品营销学	专职
11	古丽扎努尔·阿布迪热合曼卡德	女	35	助讲	吉首大学/食品质量与安全/本科	酿酒技术	食品冷链物流管理	专职
12	亚·卡哈尔	女	29	助讲	新疆大学/生物工程/本科	酿酒技术	食品感官检验技术	专职
13	朱文慧	女	35	副高	新疆农业大学/食品科学/硕士	现代农业经济管理	食品生物化学	专职
14	刘豆豆	女	37	副高	新疆农业大学/食品科学工程/硕士	护理	肉制品加工技术	专职
15	古孜亚·吾斯曼	女	34	讲师	新疆大学/食品工程/硕士	酿酒技术	食品冷链物流管理	专职
16	伍一有	男	26	助讲	成都大学/食品加工与安全/硕士	酿酒技术	食品添加剂应用技术	专职
17	刘刚	男	44	讲师	甘肃农业大学/营养与食品卫生学/硕士	酿酒技术	食品质量与安全数字化控制技术	专职
18	聂利楠	女	28	助讲	吉林工程技术	酿酒技术	食品标准	专职

					师范学院/食品科学与工程/学士		与法规	
19	李萍	女	34	讲师	西北师范大学/生物化学与分子生物学/硕士	酿酒技术	果蔬贮藏与加工技术	专职
20	杨幸	男	43	副教授	中南大学/软件工程/硕士	软件工程	食品冷链物流管理	专职
21	杜小龙	男	37	讲师	甘肃农业大学/农业工程/硕士	机电设备技术/智能制造装备	食品冷链物流管理	专职

表 2 兼职教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	西尔力·阿不都热哈曼	男	43	农艺师	中国农业大学/农学/本科	农产品加工	食品标准与法规	兼职
2	雷静	女	43	研究员	新疆农业大学/食品科学/硕士	农产品加工	食品质量与安全数字化控制技术	兼职
3	陈雅	女	38	副研究员	新疆农业大学/园艺学/硕士	农产品加工	食品产品设计与开发	兼职
4	韩琛	男	37	正高级农艺师	中国农业大学/作物育种/学士	农产品加工	食品添加剂应用技术	兼职
5	喻杨生	男	29	生产部经理	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/学士	葡萄酒酿造	食品智能化生产单元操作	兼职

（三）实训条件完善，满足技能训练需求

我院已建成适应“多岗位、多层次”职业技能训练需要的实训条件，现有实训设施能够充分满足食品智能加工技术专业的实践教学要求。校内建有农学实训楼一栋，建筑面积 4000 m²，实训场地面积 1310 m²，果酒酿造实训基地 400 m²，投入使用的校内果树园使用面积为 667 m²，已

建设基础化学实训室、食品微生物实训室、感官评定实验室等多个相关实训室，仪器设备总价值达 350 万元，生均 1.1 万元。

由吐鲁番市人民政府与湖南省“洞庭实验室”联合建立“吐湘农产品加工协同创新研究院”将落地现代农业学院，建设面积 13000m²、总投资 1050 万元。吐湘农产品加工协同创新研究院成立后与食品智能加工技术专业共享实训平台。

表 3 校内实训室的配置一览表

序号	实验实训室名称	配置设备及数量	对应课程	主要功能
1	基础化学实验室	百分之一天平 4 台、万分之一分析天平 2 台、电子精密天平（千分之一天平）2 台、数控超声波清洗器 2 台、电热恒温水浴锅 2 台、HY-4 调速多用振荡器 1 台、离心机（Lab instruments）1 台	基础化学 分析化学 食品生物化学	用于基础化学、分析化学、食品生物化学等实验教学。
2	食品微生物实验室	蒸馏水制备仪器 1 台、纯水氢气发生器 4 台、PH 测定仪 1 台、培养箱 1 台、电子天平 1 台、精密鼓风干燥箱 1 台	食品微生物基础 食品智能化检验技术	主要用于培养基的制作以及微生物的检测。
3	食品理化检测实验室	消化炉 1 台、凯氏定氮仪 1 台、电子天平 1 台、紫外检测仪 1 台、液相色谱仪 2 台、SC69-02 型水分快速测定仪 1 台	食品智能化检验技术 分析化学	用于检测食品的各种理化性质。
4	食品感官评定实验室	精密烤箱 2 台、台式酸度计 6 台 通用加热磁力搅拌器 2 台、电子天平 6 台、红酒柜 1 个、消毒柜 2 个、冰箱 1 台	食品智能化检验技术 食品智能加工技术 食品产品设计与开发	用于对食品感官的检定

5	食品加工综合实训室	蒸馏水制备仪器 1 台、纯水氢气发生器 4 台、PH 测定仪 1 台、培养箱 1 台、电子天平 1 台、精密鼓风干燥箱 1 台、百分之一天平 4 台、万分之一分析天平 2 台、电子精密天平（千分之一天平）2 台、数控超声波清洗器 2 台、CIP 清洗系统 3 套、不锈钢储存罐 4 套、不锈钢冷冻罐 4 套、不锈钢成品罐 4 套、不锈钢控温发酵罐 10 套、葡萄果穗分选机 1 台、振动分选机 1 台、刮板提升机 1 台、葡萄除梗机 1 台、葡萄破碎机 1 台、筐篮式压榨机 1 台	食品智能加工技术 食品智能化生产单元操作 食品产品设计与开发	用于对小试食品的加工实训。
6	食品检验综合实训室	数控超声波清洗器 2 台、电热恒温水浴锅 2 台、HY-4 调速多用振荡器 1 台、智能多参数水质检测仪（流动分析仪）+智能双温、快速消解仪 1 台、自动开氏定氮仪+石墨消解仪（SH208F）1 台、切片机 1 台、恒温振荡器 1 台、搅拌仪（UCHEN 力辰）2 台、消化炉 1 台、凯氏定氮仪 1 台	食品智能化检验技术	对实验室中的食品进行综合检验实训。
7	智能化虚拟仿真实训室	透射式投影仪 1 台、计算机仿真投影系统、个人终端，食品智能化加工虚拟仿真软件、智能制造生产线仿真软件、人工智能与食品制造仿真软件。	食品智能化装备技术	对食品生产流程进行模拟实训

校外方面，学院与吐鲁番市迈德果业有限责任公司、楼兰酒庄、新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所等多家企业共建实训基地，这些基地涵盖食品原料生产、加工、检验等多个环节，实训设施齐备、工位数量充足，能够为学生提供食品智能加工相关的综合实训、跟岗实习岗位，助力学生将理论知识与生产实践相结合，提升职业技能。

表 4 校外实训基地的配置一览表

序号	实训基地名称	校内/ 外	可提供的实训项目	工位数
1	吐鲁番市迈德果业有限责任公司	校外	水果制品（水果干制品）加工、销售和食用农产品销售	10
2	阿克陶琨豪科技发展有限公司	校外	特色果品质量控制	6
3	吐鲁番市高昌区恰特喀勒乡农业发展服务中心	校外	干果数字加工实训	4
4	新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所	校外	农产品加工实训	6
5	西安荣艺园林绿化工程有限公司	校外	智慧化设备操作	5
6	吐鲁番市驼铃酒业有限公司	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	6
7	吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	8
8	亿茂酒庄	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	5
9	昌吉市印象戈壁葡萄酒庄有限责任公司	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	6
10	新疆车师酒庄有限公司	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	5

（四）数字化教学资源丰富，教学模式先进

计算机、多媒体教室和语音实验室座位数配备充足。学院在建设过程中投入 200 万元构建千兆核心、千兆主干、百兆到桌面的校园网。投入 100 万元初步建成“共享型数字化教学资源平台”。学院现有计算机教室 7 间，计算机总台数 546 台，多媒体数字语音实训室 2 间共 122 座，多媒体教室 130 间。学院投入 50 万元初步建成了“共享型数字化教学资源平台”，平台包括共享型教学资源库平台和网络教学系统两部分。

“共享型数字化教学资源平台”实现了高质量教学资源、信息资源和智力资源的共享与传播，在教学的各个环节引入数字化教学，同时促进师生互动，促进主动式、协作式、创新型的学习，从而形成开放、高

效的教学模式，发挥学生自主学习积极性，更好地培养学生解决问题的能力 and 创新能力。通过现代化的信息技术应用，加强学生自学、自练、自评，学会自我管理和自我学习能力。

另外，作为受援学校，我院可完全共享湖南生物机电职业技术学院相关专业的数字化资源库，该资源库包括专业信息库、专业课程库、专业素材库三部分，共建各类课程资源 4 万余个，其中涵盖食品加工技术、食品检验检测、智能装备应用等相关内容的文本、图片、视频、微课、虚拟仿真等资源，能够为食品智能加工技术专业的教学提供丰富的数字化支撑。

（五）教学管理规范，办学经验丰富

学校始终坚持以“教学为中心”，实行“二级管理”模式，教务处、督导室负责全校教学规划、指导、监控工作，二级学院院长负责学科专业建设管理，教研室负责人才培养方案制定、教学计划编写、课程教学实训等具体工作，各级分工明确、责任清晰。

学校制定了完善的教学管理制度、实践教学管理制度、教学保障制度和教学监控制度，为教学管理工作提供了坚实的制度保障。同时，学院在畜牧兽医、食品加工相关专业领域积累了丰富的办学经验，形成了优良的办学传统，在人才培养模式创新、校企合作、实训基地建设等方面的成熟做法，可直接为食品智能加工技术专业建设提供借鉴，确保专

业办学规范有序、高质量推进。

三、食品智能加工技术专业建设发展规划

(一) 专业建设现状

古语有云，“民以食为天”，食品既关乎国计，又是民生底线。我国作为农业与食品大国，食品加工产值已突破 15 万亿元，占据世界食品工业总量近三成。随着大数据、物联网、人工智能、区块链等新兴科技深度渗透，食品产业正加速由“传统经验驱动”向“数据智能驱动”跃升，“智慧农业+食品加工”一体化成为乡村振兴和健康中国战略的新支点。在此浪潮下，“食品智能加工技术”应运而生——它集智能装备操作、在线品质管控、食品大数据追溯、柔性生产管理于一体，被业界誉为“连接田间与餐桌的数字化桥梁”。2025 年新疆维吾尔自治区食品工业总产值突破 1800 亿元，年均增长 12%，智能化产线产值突破 540 亿元，占全区食品工业总产值比重达 30%。

1. 专业建设基础

我院食品智能加工技术专业建设，得到了吐鲁番市政府、对口援助省份、行业及企业的全力支持，已为吐鲁番市乃至全疆的食品产业数字化建设培养成百上千名食品智能加工技术高素质技能型应用人才，我们在教学团队建设、实训条件建设、人才培养模式探索、课程体系构建、社会服务已有较好基础。

(1) 建设了一支结构合理、专兼结合的专业教学团队

食品智能加工技术专业现有专业教师 21 人，其中硕士 12 人，高级

职称 6 人，中级职称 10 人，省级青年骨干教师 1 人。教学团队专兼结合、结构合理、专业技术过硬、素质好、教学经验丰富。专任教师均有一定的企业工作或实践经历，具有解决生产实践问题的能力，能开展专业培训、技术指导、专题讲座，科技入企等。教师在做好常规教学之外，不断学习教育教学理论，探索工学结合的人才培养模式、教学体系、课程开发与改革、教学方法和手段、校企合作等，指导学生参加省级技能大赛获奖人数 3 人。

食品智能加工技术专业聘请企业有关专家、能工巧匠和具有丰富实践经验的校外兼职教师 5 人，承担实习指导任务，并发给相应的聘任证书和课时津贴。促进“双师型”教师队伍建设，教学质量明显提高。

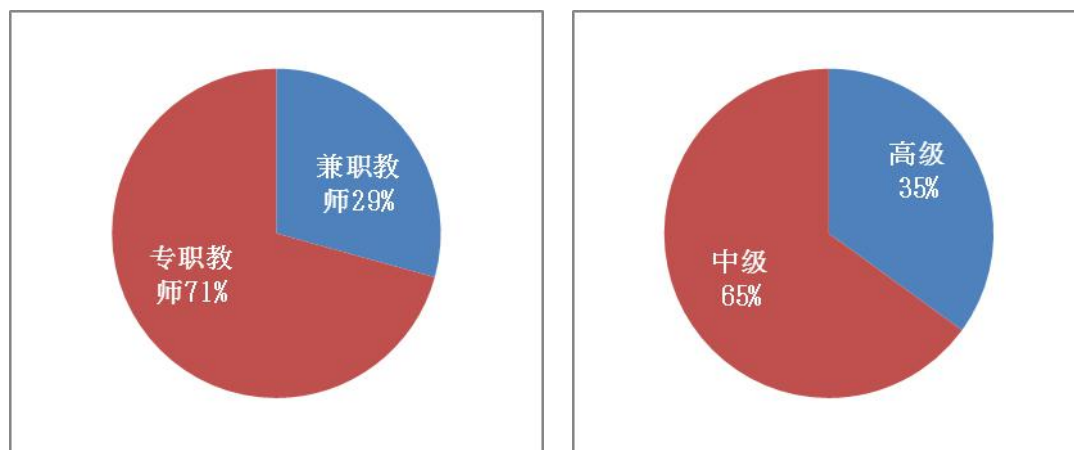


图 1 教学团队结构图

(2) 实训设施较全，实践教学特色鲜明

我院以职业岗位技能为核心，以培养学生职业能力、职业道德及可持续发展能力为基本点，建设了与专业核心技能训练项目相对应的生产性实训基地，构建了“识岗（基础认知）→仿岗（虚拟实训）→练岗（生

产性实训)→顶岗(岗位实习)”四个阶梯,确保学生技能与岗位需求无缝对接。校内建有农学实训楼一栋,建筑面积 4000 m²,实训场地面积 1310 m²,果酒酿造实训基地 400 m²,投入使用的校内果树园使用面积为 667 m²,已建设基础化学实训室、食品微生物实训室、感官评定实验室等多个相关实训室,仪器设备总价值达 350 万元,生均 1.1 万元。另外,学校与本地行业、企业建立校企合作关系,作为食品智能加工技术专业学生综合实训、跟岗实习的实训基地,供开展食品智能化加工、食品智能化检测等工作的实训活动。

(3) 整合校企优质资源,建设和共享一批数字化资源

建设了以当地特色产业-葡萄产业为主的葡萄酒酿造实用技术等省级精品课程,以高效的教学模式发挥学生自主学习积极性,更好地培养学生解决问题的能力 and 创新能力。

另外,作为受援学校,我校食品智能加工技术专业学生完全共享了湖南生物机电职业技术学院联合建设的省级食品智能加工技术专业资源库。该资源库包含各类文本类、图片、演示文稿类、音频、动画、视频、试题(套)、微课等内容。

(4) 初步构建了“双元融合、工学交替”人才培养模式

从食品加工产业岗位能力分析入手,围绕岗位核心能力培养的要求,构建“双元融合、工学交替”专业群人才培养模式(见图 2)。双元融合是指学院与企业双元互相融合,联合调研,共同制订人才培养方案,共同开发课程,共建实训基地,共建师资队伍,共同实施教学,共同评价教学。校企合作遴选典型工作任务,按照教学规律,将典型工作任务加

工成教学项目，把职业标准融入项目中，按照项目组织教学。另外将部分课堂搬到生产性实训基地进行现场教学，实现教学过程与生产过程紧密对接，让学生在真实情境中学习。

（5）构建了培养食品智能加工 4 个核心岗位群的职业能力的课程体系

以食品智能加工 4 个核心岗位群（食品生产、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位）为人才培养目标，实现专业与产业的对接；融合食品检验员标准，参照行业企业智能化生产标准设计工学结合的职业技能课程，实现了课程与职业标准的对接；以实训条件与专兼结合的师资队伍为支撑，实现了教学过程与生产过程的对接，打造了与行业产业紧密结合的培养核心岗位群职业能力的课程体系。

（6）教学管理规范有序

学校始终坚持以“教学为中心”，教学管理采用“二级管理”模式，院长具体管理指导所在学科专业建设、组织与管理工作，教研室负责本专业人才培养方案制定、教学计划编写、课程教学实训等工作，各级分工负责，责任明确。校企共同成立顶岗实习的管理机构、成立顶岗实习工作小组，并制定了《岗位实习管理制度》《岗位实习巡查制度》《带队教师管理制度》《外聘实习指导教师管理制度》和《岗位实习考核评价办法》，并严格按照制度进行管理。把学生满意率、企业满意率、社会满意率作为了顶岗与工学结合课程评价的核心指标。

2. 面临的问题

“双元融合、工学交替”人才培养模式处于初步构建阶段，“行业融

入”方面做得不够，“双主体”育人尚不突出。其次，双师素质与双师结构专业教学团队建设需要进一步加强；最后，校内外实训基地建设水平还需要进一步提高。

（二）专业建设目标和思路

1. 建设总体目标

撬动政府、行业指导专业建设，形成校企“双主体”育人的行业政策环境，形成“双主体”育人；完善“双元融合、工学交替”人才培养模式；重构基于数字化、智能化的食品生产流程与生产环节的课程教学体系；建设一支省内一流的具有跨界视野的双师型教学团队；校企共建共享能够适应“多岗位、多层次”、体现能力递进训练需要的实习实训条件；与支援学院合作共建共享专业教学资源；完善人才培养与评价的动态监控保障机制，形成符合职教规律的、开放的教学管理制度，提高人才培养质量，培养出行业企业满意的复合型高素质技术技能人才培养。

2. 专业建设思路

以专业建设为核心,以“双师”团队建设与实习实训基地建设为有力支撑，将食品智能加工技术岗位中典型的工作任务引入课程，创设课内课外、校内校外互通的学习平台，形成成熟的“双元融合、工学交替”人才培养模式；通过“传帮带”的方式，采用内培外引，打造一支结构合理、专兼结全、具有跨界视野的双师型教学团队；专业课程内容对照行业企业食品加工技术标准，教学过程对照企业生产指导人员、食品检

验员、设备维护技术员等岗位能力要求，完善课程体系；依据人才成长规律，按能力递进技能培养体系，整合现有实训实验条件，与企业共建共享专业核心技能实训平台。总体以人才培养模式与课程教学改革为突破口，以能力递进技能实践教学条件建设和双师教学团队建设为支撑，以聚焦全疆食品加工人才培养为出口，打造一个人才培养质量高、社会评价好、符合全疆产业发展食品加工方向的特色高职专业。

3. 具体目标

(1) 完善人才培养模式

主动适应产业结构升级的要求，进一步完善“双元融合、工学交替”专业群人才培养模式，推行“三年六阶段”（将六学期划分为四个阶段，围绕职业岗位，进行通识能力、岗位基本能力、岗位核心能力、职业综合能力的训练，提升学生的就业竞争力和可持续发展能力）的教学组织形式，除正常教学任务外，寒暑假安排部分学生到周边地区食品产业园

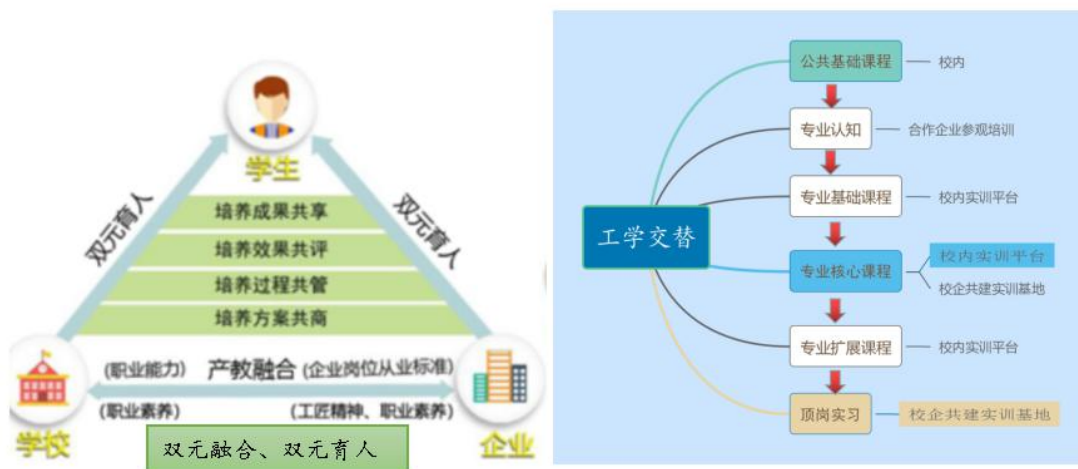


图2 “双元整合、工学交替”人才培养模式

进行职场体验、专业实践，进一步完善“工学交替”人才培养模式，激发学生对食品加工的兴趣，巩固专业意识，从态度方面向食品安全大于天意识转变。

（2）构建基于“岗位融通、数智赋能”的课程体系

在市场调研的基础上进行职业岗位群分析，重构基于数字化、智能化的现代食品生产环节的课程教学体系。按照典型工作任务来设置教学情境。构建以职业活动为主体，知识、技能、态度有效融合的行动课程体系。针对食品生产过程，引入食品加工人员、食品检验检测人员、食品质量监管人员，开发基于食品智能加工技术的核心课程6门，编写1本新形态教材，共建1个省级教学资源库、1门省级精品在线课程。

（3）打造结构合理、素质优良的专业教学团队建设

采取内培、外聘、名师指导方式，发挥“传帮带”作用，通过完成教研教改与科研项目任务的过程，培养出一支教学水平高、实践能力强的专兼结合的素质优良的省内一流的优秀教学团队。培养1~2名“技术大师”或“教学名师”作为专业带头人，聘任1~2名在食品领域具有影响力的行业、企业技术专家进行指导；培养骨干教师5~6名，“双师型”教师达到专业课教师的90%以上；通过培养、聘用、储备相结合，建成完备的专业兼职教师人才库，库内兼职教师稳定在15~20人。

（4）校企共建共享体现能力递进的“多岗位、多层次”实训基地

整合原有实训实验条件，扩改建原有7个实训室功能，添置仪器设

备 200 万元，学生实训工位容量达 200 人，学生仪器设备达 1.1 万元以上。建成集专门化、现代化、多功能，集模拟、检测于一体的专业实训体系。

选择食品加工支柱产业与优势产业中的代表性企业，与之建立战略合作伙伴关系，新建与专业培养目标相吻合的、体现智能食品加工发展方向、相对稳定的、其生产性实训功能与专业核心技能训练一一对应的、涵盖全疆食品加工主体产业紧密结合的校企合作岗位实训基地。

（5）引入校外资源，合作共建共享性专业教学资源平台

通过对食品生产领域所涉及的工作过程和工作要素进行研究分析，以学习者需求建构自主学习型的专业教学资源中心与网络学习服务中心。利用“智慧职教”网络学习平台，与湖南生物机电职业技术学院共建 1 个共享型专业教学资源库，7 门课程实现教学和学习资料共享，3 门课程实行数字化教学，开发 3 个培训包。

（6）完善人才培养与评价的动态监控保障机制

引入行业、企业标准，通过制定教学各环节的、质量保障实施办法、质量评价与反馈办法等制度，将教学质量形成性评价与总结性评价相结合，单项评价与综合性评价相结合，学校评价与企业评价相结合，引入第三方专业机构共同参与的考核评价，建立全面教学质量保证与监控评价体系。建立适应学分制、选课制、分阶段完成学业等教学组织模式的教学管理制度，校企共同评价教学质量制度，专任教师下企业制度，兼职教师聘用管理制度，岗位实习管理制度，岗位实习实施细则，人才培

养状态数据平台监控、分析、反馈管理制度，形成有序的制度保障体系。

（7）支援乡村振兴与提升社会服务能力

以“面向企业、面向生产、服务社会”为宗旨，充分发挥人才、技术、科研、成果优势；打造科技服务平台，实施“实用技术培训”“对口支援”工程，年均培训 300 人次，技术服务 100 次，为全疆食品加工产业稳步发展贡献力量。

专业主要带头人简介

姓名	买尔哈巴·塔西帕拉提	性别	女	专业技术职务	副高	第一学历	本科	
		出生年月	1989.02	行政职务	现代农业学院院长	最后学历	硕士	
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		本科 2012.06 浙江大学 食品科学与工程 硕士研究生 2015.06 浙江大学 食品科学						
主要从事工作与研究方向		从事工作：从事现代农业学院教育教学管理工作 研究方向：专业建设、食品加工与质量检测						
行业企业兼职		吐鲁番市高昌区科技特派员						
工作简历		2016.10-至今吐鲁番职业技术学院现代农业学院工作； 2017.052019.10 担任农学学科党支部纪律检查委员兼宣传委员； 2019.09-2020.04 在新疆畜牧科学院参加新疆少数民族科技骨干疆内特殊培养计划； 2019.10-2020.10 担任现代农业学院副院长； 2020.10-至今担任现代农业学院院长，部副书记。						
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称			等级及签发单位、时间		本人署名位次	
	1	基于静电纺丝技术可降解型精油抑菌活性包装制备及应用研究			省级，自治区科技厅，2021.06		主持	
	2	全面推进乡村振兴背景下畜牧专业创业型人才培养模式探索			省级，湖南省教育科学规划领导小组，2023.03		主持	
	3	名班主任工作室-职业院校班主任工作中班风建设方法创新与实践			省级，自治区教育工委，2021.5		主持	
	4	葡萄酒酿造实用技术-精品课程			省级，自治区人社厅，2021.10		第二	
	5	第二届食品药品质量安全与检测技术赛项全国总决赛（指导学生）银奖			国家级，金砖国家技能发展与技术创新大赛组委会，2025.11		第一	
	6	职业院校技能大赛教学能力比赛高职组专业课程二组三等奖			省级，自治区教育厅，2024.07		第一	
目前承担的主要教学工作（5项以内）	序号	课程名称		授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	动物微生物		畜牧兽医专业	43	48	专业基础课	2025-2026 学年第一学期
	2	葡萄酒分析与检验技术		酿酒技术专业	24	64	专业核心课	2024-2025 学年第二学期
	3	食品工程原理		酿酒技术专业	24	64	专业基础课	2023-2024 学年第二学期
	4	食品添加剂技术		酿酒技术专业	24	64	专业拓展课	2023-2024 学年第一学期
	5	食品工程原理		果露酒酿造技术专业	28	32	专业基础课	2024-2025 学年第一学

注：填写一至三人，只填本专业主要带头人，每人一表。

专业主要带头人简介

姓名	朱文慧	性别	女	专业技术职务	专业技术岗七级	第一学历	本科
		出生年月	1990.08	行政职务	教务处副处长	最后学历	研究生
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		本科：2013.06 毕业于新疆农业大学食品科学与工程专业 研究生：2016.06 毕业于新疆农业大学食品科学专业					
主要从事工作与研究方向		深耕专业教学管理工作，统筹教学建设、校企协同推进与教学改革，研究方向围绕职业教育教学质量提升与人才培养体系完善。					
行业企业兼职		无					
工作简历		2016 年起任职于吐鲁番职业技术学院，担任教务处副处长期间，全面协助处长统筹教学运行与管理工作，负责教学计划、教学大纲及人才培养方案的制定与实施，组织开展教学质量监控、评估、教师培训及学术交流活动，助力提升教师教育教学水平与学术研究能力；同时担任学院第一届学术委员会委员，深度参与学院科研建设相关工作。					
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称			等级及签发单位、时间		本人署名位次
	1	获 2025 年新疆职业院校技能大赛“迈富时杯”新媒体运营（行业赛）赛项团体二等奖			自治区级、自治区教育厅、2025 年 3 月		第一
	2	优秀工作者称号			自治区级、自治区教育厅、2025 年 3 月		第一
	3	2024 年吐鲁番市职业院校技能大赛优秀指导教师称号			市级、吐鲁番市教育局、2024 年 10 月		第一
	4	《推广国家通用语言文字促进少数民族学生文化适应性研究与实践》课题			省级、湖南省教育科学规划领导小组办公室、2024 年		第二
	5	吐鲁番职业技术学院国家通用语言文字示范基地			市级、吐鲁番市教育局、2023 年		第三
目前承担的主要教学工作（5 项以内）	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	农业企业经营管理	农业经济与管理专业	35	64	专业核心课	2021-2022 学年第二学期
	2	中外饮食文化	餐饮智能管理专业	30	28	专业基础课	2024-2025 学年第一学期
	3	管理学基础	餐饮智能管理专业	30	64	专业基础课	2024-2025 学年第二学期
	4	饮食营养与配餐	餐饮智能管理专业	65	32	专业基础课	2025-2026 学年第一学期

注：填写一至三人，只填本专业主要带头人，每人一表。

专业主要带头人简介

姓名	姜放军	性别	女	专业技术职务	教授	第一学历	本科	
		出生年月	1977.05	行政职务	二级学院教学副院长	最后学历	硕士研究生	
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		本科，2001年6月毕业于湖南农业大学动物医学专业。 硕士，2006年6月毕业于湖南农业大学生物与分子生物学专业。						
主要从事工作与研究方向		从事绿色食品生产技术专业的教学、科研及管理工作。 研究方向为植物种苗生产与农产品质量安全评价。						
行业企业兼职		湖南省隆平培训中心客座教授，湖南省园艺学会会员						
工作简历		2006年-2016年12月，湖南生物机电职业技术学院植物科技学院生物技术专业，从事教学及科研工作。 2017年-2024年8月，湖南生物机电职业技术学院绿色食品生产专业技术专业负责人，从事教学与管理工作。 2021年-2022年，湖南农业大学园艺学院，访问学者。 2024年8月-至今，吐鲁番职业技术学院现代农业学院教学副院长，从事教学与管理工作。						
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称		等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	科研项目：防腐剂富马酸二甲酯分离分析新方法研究。		省级，湖南省教育厅，2021年12月立项			主持	
	2	科研项目：三叶木通离体培养和多倍体诱导研究		省级，湖南省教育厅，2016年8月立项			主持	
	3	品种：爱龙5号新品种登记		国家级，中华人民共和国农业农村部，2020年6月			第三	
	4	专利：一种植物组织培养基分装装置		国家级，国家知识产权局，2022年7月			第一	
目前承担的主要教学工作（5项以内）	序号	课程名称		授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	植物组织培养技术		高职	2100	48	专业课	2019-2024年
	2	生化及分子生物学		本科	15	48	专业课	2019-2024年
	3	植物生长环境		高职	220	48	专业基础课	2019-2024年

注：填写一至三人，只填本专业主要带头人，每人一表。

教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	拟任课程	是否“双师型”	专职/兼职
1	姜放军	女	48	正高	湖南农业大学/生化与分子生物学/硕士	绿色食品生产技术	食品快速检测技术	是	专职
2	买尔哈巴·塔西帕拉提	女	36	副高	浙江大学/食品科学/硕士	酿酒技术	食品微生物基础技术	是	专职
3	杨娟	女	45	副高	西南大学/作物栽培学与耕作学/硕士	植物保护	果蔬贮藏与加工技术	是	专职
4	如克亚·加帕尔	女	40	讲师	浙江大学/食品科学/硕士	酿酒技术	基础化学	是	专职
5	祖木拉·艾力	女	33	讲师	新疆农业大学/食品/硕士	酿酒技术	食品营养与健康	是	专职
6	张永博	男	32	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品智能化生产单元操作	是	专职
7	单雪银	女	33	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品快速检测技术	是	专职
8	谢东海	男	30	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品质量与安全数字化控制技术	是	专职
9	令小雨	女	33	讲师	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/本科	酿酒技术	食品标准与法规	是	专职
10	杨轲	男	33	助讲	甘肃农业大学/食品科学与工程/本科	酿酒技术	肉制品加工技术	是	专职

11	古丽扎努尔·阿布迪热合曼	女	35	助讲	吉首大学/食品质量与安全/本科	酿酒技术	食品添加剂应用技术	是	专职
12	卡德亚·卡哈尔	女	29	助讲	新疆大学/生物工程/本科	酿酒技术	食品感官检验技术	是	专职
13	朱文慧	女	35	副高	新疆农业大学/食品科学/硕士	现代农业经济管理	食品生物化学	是	专职
14	刘豆豆	女	37	副高	新疆农业大学/食品科学工程/硕士	护理	食品营养与健康	是	专职
15	古孜亚·吾斯曼	女	34	讲师	新疆大学/食品工程/硕士	酿酒技术	食品添加剂应用技术	是	专职
16	伍一有	男	26	助讲	成都大学/食品加工与安全/硕士	酿酒技术	食品智能加工技术	否	专职
17	刘刚	男	44	讲师	甘肃农业大学/营养与食品卫生学/硕士	酿酒技术	食品营销学	是	专职
18	聂利楠	女	28	助讲	吉林工程技术师范学院/食品科学与工程/硕士	酿酒技术	食品营养与健康	否	专职
19	李萍	女	34	讲师	西北师范大学/生物化学与分子生物学/硕士	酿酒技术	食品冷链物流管理	是	专职
20	杨幸	男	43	副教授	中南大学/软件工程/硕士	软件工程	食品加工机械与设备	是	专职
21	杜小龙	男	37	讲师	甘肃农业大学/农业工程/硕士	机电设备技术/智能制造装备	食品加工机械与设备	是	专职
22	西尔力·阿不都热哈曼	男	43	农艺师	中国农业大学/农学/本科	农产品加工	食品营养与健康	是	兼职
23	雷静	女	43	研究员	新疆农业大学/食品科学/硕士	农产品加工	食品营养与健康	是	兼职

24	陈雅	女	38	副研究员	新疆农业大学/园艺学/硕士	农产品加工	食品添加剂应用技术	是	兼职
25	韩琛	男	37	正高级农艺师	中国农业大学/作物育种/学士	农产品加工	食品营养与健康	是	兼职
26	喻杨生	男	29	生产部经理	河西学院/葡萄与葡萄酒工程/学士	葡萄酒酿造	食品质量与安全数字化控制技术	是	兼职

其他办学条件情况表

专业办学经费及来源	政府资金全额拨款			专业仪器设备总价值（万元）	350	
专业图书资料、数字化教学资源情况	<p>学院图书馆现有纸质版馆藏图书 67 余万册，电子图书 25 余万册，另有各种、外纸质期刊报纸。学院近年来信息化投入 800 余万元，完成基础骨干网络升级，已实现千兆到桌面，为学院数字化提供基础支撑。学院现有智慧教室 190 间，计算机总台数 1546 台，已建成数字图书馆、智慧校园教学、办公 OA、门禁一卡通、校园直播等多个数字业务平台，同时学院正在开展数字校园试点工作，努力实现学院数字化转型。</p> <p>“共享型数字化教学资源平台”实现了高质量教学资源、信息资源和智力资源的共享与传播，在教学的各个环节引入数字化教学，同时促进师生互动，促进主动式、协作式、创新型的学习，从而形成开放、高效的教学模式，发挥学生自主学习积极性，更好地培养学生解决问题的能力 and 创新能力。通过现代化的信息技术应用，加强学生自学、自练、自评，学会自我管理和自我学习能力。</p> <p>另外，作为受援学校，我校食品智能加工技术专业学生共享湖南生物机电职业技术学院联合建设的省级食品智能生产技术专业资源库。</p>					
主要专业仪器设备装备情况	序号	设备名称	型号/规格	数量	购入时间	仪器设备值（万元）
	1	葡萄果穗分选机	ZH-FXJ-PT1.0	1	201801	3
	2	振动分选机	ZH-FXJ-1.0	1	201801	2.2
	3	刮板提升机	ZH-TSJ-1.0	1	201801	4.4
	4	葡萄除梗机	ZH-CGJ-PT1.0	1	201801	2.6
	5	葡萄破碎机	ZH-PSJ-PT1.0	1	201801	1.3
	6	筐篮式压榨机	ZH-KLYZJ-0.1		201801	4
	7	螺杆泵	*	1	201801	1.6
	8	自吸式离心泵	*	1	201801	0.7
	9	自吸式离心泵	*	1	201801	0.7

	10	自吸式离心泵	*	1	201801	0.7
	11	气动式压榨机	ZH-QNYZJ-0.5	1	201801	0.7
	12	气动式压榨机	ZH-QD-0.5	1	201801	18.7
	13	冷冻及控温机组	ZH-ZL-5	1	201801	7
	14	板框式纸板过滤机	ZH-BKGLI-0.5	1	201801	9.5
	15	膜过滤器	ZH-MGL-0.5	1	201801	1
	16	模块过滤桶	ZH-MGL-0.5	1	201801	0.6
	17	灌装系统	ZH-GZ-12	1	201801	15.3
	18	缩帽撑帽一体机	ZH-SMJ-800	1	201801	4
	19	灌装线配套传动系统	CDX-1000	1	201801	6
	20	不锈钢控温发酵罐	ZH-280	6	201801	0.7
	21	不锈钢储存罐	ZH-280L	4	201801	0.4
	22	不锈钢成品罐	ZH-280C	4	201801	0.4
	23	cip 清洗系统	ZH-100L-3	1	201801	0.8
	24	葡萄酒发酵自动控制 系统	ZH-PLC-S7-200	1	201801	14
	25	电热式蒸汽发生器	WDR0.06-07	1	201801	4.38
	26	立式电加热锅炉	CLDR0.06-85/60	1	201801	5

27	水处理器	ZH-FST-1.5	1	201801	7
28	紫外-可见光分光光度计	FK-ZF02	3	2023	0.7
29	电子天平	万分之一	10	2023	0.195
30	电子天平	千分之一	10	2023	0.195
31	电子天平	百分之一	20	2023	0.039
32	搅拌机（电动搅拌器）	调速需数显测速，范围：60~500r/min 240~2000r/min	10	2023	0.165
33	高速粉碎机	转速范围在10000~24000r/min	1	2023	1.230
34	定氮仪（凯氏定氮仪）	KDN-01A	1	2023	0.560
35	流动分析仪	额定功率：20W； 工作电源：AC220V	1	2023	4.650
36	冰箱	总容积 549L 变温容积 37	4	2023	0.395
37	高速离心机	TG-16E	4	2023	1.450
38	微量离心机	满足电源：220V； 功率：30W；转速：10000r/min	4	2023	0.230
39	EC 值检测仪	满足设备内部Flash 可存数据， 标配内存卡可扩展存储	8	2023	0.150
40	铝盒	带盖子，容积不低于 50cm	50	2023	0.006
41	火焰光度计	带有 RS232 接口， 可连接打印机	1	2023	1.200
42	光照度计	准确度 0~55℃， 可自动选择量程	20	2023	0.275

	43	温湿度计	满足温度范围： 0~+50℃	20	2023	0.019
	44	电导率仪	DDS-307A	2	2023	0.700
	45	超净工作台	额定功率：650 W	4	2023	1.200
	46	立式蒸汽灭菌器	BKQ-B50II	2	2023	1.890
	47	药品柜	材质 PP 聚丙烯材 质全钢材质；容 积：180 升	18	2023	0.150
	48	档案柜	规格： 1800*850*390	6	2023	0.165
	49	全自动凯氏定氮仪及 配套设备	KDN-1	2	2023	2.950
	50	超微量分光光度计 1 台	HT-K5800	1	2023	4.350
	51	标本	各类昆虫标本、 植物病害原色标 本、生物切片	730	2023	0.065
	52	光照培养箱	RTOP-1000B	6	2010	6.500
	53	生化培养箱 1 台	LRH-250	5	2010	1.650
	54	恒温恒湿培养箱	额定功率：650 W	2	2010	2.300
	55	振荡培养箱	HZQ-X300	2	2010	1.650
	56	恒温水浴锅	540L	6	2010	0.230
	57	生物显微镜	/	30	2010	0.210
	58	体视显微镜	/	30	2010	0.210
	59	孢子计数仪	/	40	2010	0.005

	60	干燥箱	101-OES	4	2010	0.750
	61	PCR 仪	/	1	2010	2.300
	62	电泳仪	/	8	2010	0.110
专业实习 实训基地 情况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目	
	1	基础化学实验室	/	校内	基础化学、分析化学、食品生物化学等实验教学。	
	2	食品微生物实验室	/	校内	培养基的制作以及微生物的检测。	
	3	食品理化检测实验室	/	校内	检测食品的各种理化性质。	
	4	食品感官评定实验室	/	校内	食品感官的检定	
	5	食品加工综合实训室	/	校内	小试食品的加工实训。	
	6	食品检验综合实训室	/	校内	实验室中的食品进行综合检验实训。	
	7	智能化虚拟仿真实训室	/	校内	食品生产流程进行模拟实训	
	8	吐鲁番市迈德果业有限责任公司	/	校外	水果制品（水果干制品）加工、销售和食用农产品销售	
	9	阿克陶琨豪科技发展有限公司	/	校外	特色果品质量控制	
	10	吐鲁番市高昌区恰特喀勒乡农业发展服务中心	/	校外	干果数字加工实训	
	11	新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所	/	校外	农产品加工实训	
	12	西安荣艺园林绿化工程有限责任公司	/	校外	智慧化设备操作	
	13	吐鲁番市驼铃酒业有限公司	/	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程	

	14	吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司	/	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
	15	亿茂酒庄	/	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
	16	昌吉市印象戈壁葡萄酒庄有限责任公司	/	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
	17	新疆车师酒庄有限公司	/	校外	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程

申请增设专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品智能加工技术

专业代码：490101

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

标准修业年限为 3 年，实施弹性学制修业年限不超过 6 年。

四、职业面向

（一）职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群 或技术 (能)领域 举例	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书举例
食品药品与粮食大类 (49)	食品类 (4901)	农副食品加工类 (13) 食品制造业 (14) 酒、饮料和精制茶制造业 (15) 专业技术服务业 (74)	农副食品加工人员 (6-01), 食品、饮料生产人员 (6-02), 食品工程技术人员 (2-02-24), 质量管理工程技术人员 (2-02-29-03), 农产品食品检验人员 (4-08-05-01), 安全生产管理技术人员 (2-02-28-03), 食品安全管理师 (4-03-02-11)	初始岗位: 食品加工人员 发展岗位: 食品检验检测人员 迁移岗位: 食品质量监管人员	农产品食品检验员 食品安全管理师

(二) 职业能力与素养分析

根据对食品智能加工技术专业人才岗位需求的深入调研，组织专家对食品智能加工技术岗位典型工作任务和职业能力进行系统分析，确定典型工作任务、职业能力和相关培养课程等信息如下：

表 2 专业对接职业岗位典型工作任务、职业能力与素养分析

岗位类型	职业岗位名称	典型工作任务	职业能力与素养	对应课程
初始岗位	1.食品加工人员	1.原料验收与预处理	根据食品质量标准抽检原辅材料，完成清洗、分选、切分、解冻、腌制等预处理操作。	食品微生物基础技术 食品营养与健康 食品智能加工技术
		2.智能生产线操作	操控食品加工智能设备（如杀菌机、灌装线、烘焙生产线），设置运行参数，监控生产过程中的温度、湿度、压力等关键指标。	食品加工机械与设备 食品质量与安全数字化控制技术 食品标准与法规 食品智能化生产单元操作
		3.设备维护与清洁	能够进行人工智能设备的日常保养、故障排查、清洁消毒流程，保障生产环境符合卫生标准。	食品加工机械与设备 食品智能化生产单元操作 食品质量与安全数字化控制技术 食品标准与法规
		4.成品包装与仓储衔接	能够完成成品的计量、包装、贴标，配合仓储环节做好成品入库、批次管理等工作	果蔬贮藏与加工技术 肉制品加工技术 食品感官检验技术 食品冷链物流管理
发展岗位	2.食品检验检测人员	1.样品管理	掌握食品样品的抽样、接收、登记、留样程序，严格遵循抽样标准和样品保存规范，确保样品代表性和有效性。	食品标准与法规 食品添加剂应用技术 果蔬贮藏与加工技术 肉制品加工技术
		2.检测操作	依据国家标准或行业标准，使用理化分析、微生物检测、仪器分析等方法开展检测，涵盖水分、蛋白质、重金属、农药残留、致病菌等指标的测定。	食品微生物基础技术 食品快速检测技术 食品质量与安全数字化控制技术 食品标准与法规 食品感官检验技术
		3.数据处理	记录检测原始数据，运用统计方法进行数据审核、计算与分析，确保数据真实、准确、可追溯，及时发现并处理异常数据。	高职信息技术 食品试验统计分析
迁移岗位	3.食品质量监管人员	1.日常监督检查	熟悉食品生产加工工艺和质量控制点；能读懂检测报告，识别食品原料、成品的质量隐患；精通《中华人民共和国食品安全	食品微生物基础技术 食品快速检测技术 食品标准与法规

			法》及配套法规、国家标准等相关条文。	食品质量与安全数字化控制技术 食品感官检验技术
		2.违法违规查处	树立“食品安全无小事”的责任意识，对监管工作中发现的隐患不忽视、不推诿，切实保障公众饮食安全。	食品快速检测技术 食品标准与法规

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，面向农副食品加工，食品制造，酒、饮料和精制茶制造，专业技术服务行业的食品生产、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发岗位（群），能够从事食品智能加工、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）思想政治素质：坚定拥护中国共产党领导，树立正确的世界观、人生观和价值观，践行社会主义核心价值观，具有强烈的爱国主义情怀和社会责任感，遵守国家法律法规和行业规章制度，具备良好的政治觉悟和思想道德修养。

（2）职业素养：秉持“食品安全重于泰山”的职业理念，具备严谨细致、精益求精的工作态度，较强的质量意识、安全意识和责任意识；遵守食品行业职业道德规范，诚实守信、爱岗敬业、团结协作，能适应食品行业高强度、快节奏的工作环境，具有持续学习和职业发展的能力。

（3）人文素养：具备一定的文学、艺术、历史等人文知识，拥有良好的沟通表达能力、团队协作精神和人际交往能力；尊重他人、包容差异，具有积极乐观的人生态度和健康的心理素质，能理性应对工作和生活中的

困难与挑战。

(4) 科学素养: 具有科学的思维方式和创新意识, 能运用科学方法分析和解决食品智能加工过程中的实际问题; 关注食品行业前沿技术和发展动态, 具备对新知识、新技术、新设备的学习和应用能力, 勇于探索和实践创新。

(5) 身心素质: 具备健康的体魄, 能适应食品生产车间轮班制等工作需求; 具有良好的心理素质, 抗压能力强, 能保持稳定的情绪和积极的工作状态, 具备自我调节和自我管理能力。

2. 知识

(1) 掌握基础化学、食品生物化学、食品微生物基础技术、食品营养与健康等专业基础理论知识;

(2) 掌握典型食品加工工艺知识, 具有食品加工过程控制、工艺参数设计与优化、工艺文件编制与管理的能力; 能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作; 能够发现、判断

并处理生产过程中常见异常现象和事故; 能够参与新产品、新技术的研发工作;

(3) 掌握常用加工设备的工作原理、操作方法, 具有食品自动化、数字化、智能化生产设备的操作与日常维护等技术技能;

(4) 掌握食品原辅料、半成品、成品检验的基本理论与方法, 掌握常用智能化食品分析仪器的的工作原理、使用和维护方法; 能够正确配制试剂, 开展常规项目检验检测;

(5) 掌握与本专业相关的法律法规、标准等知识, 掌握食品质量管理的基本概念、理论和方法, 能够参与食品质量安全管理体的建立与实施;

3. 能力

(1) 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;

(2) 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;

(3) 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；

(4) 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；

(5) 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。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系构建

本专业课程体系包括公共课程和专业课程两大类。公共课程分公共必修课和公共选修课；专业课程分专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和专业实践课程。

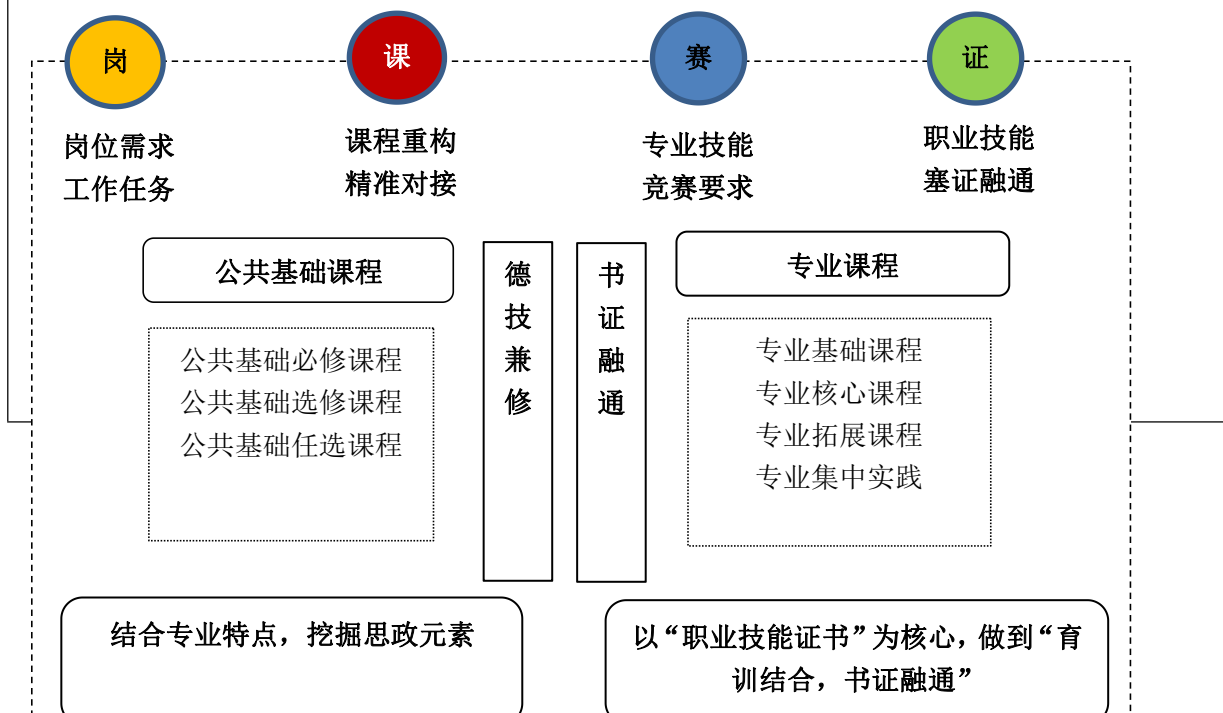


图 1 食品智能加工技术专业课程体系

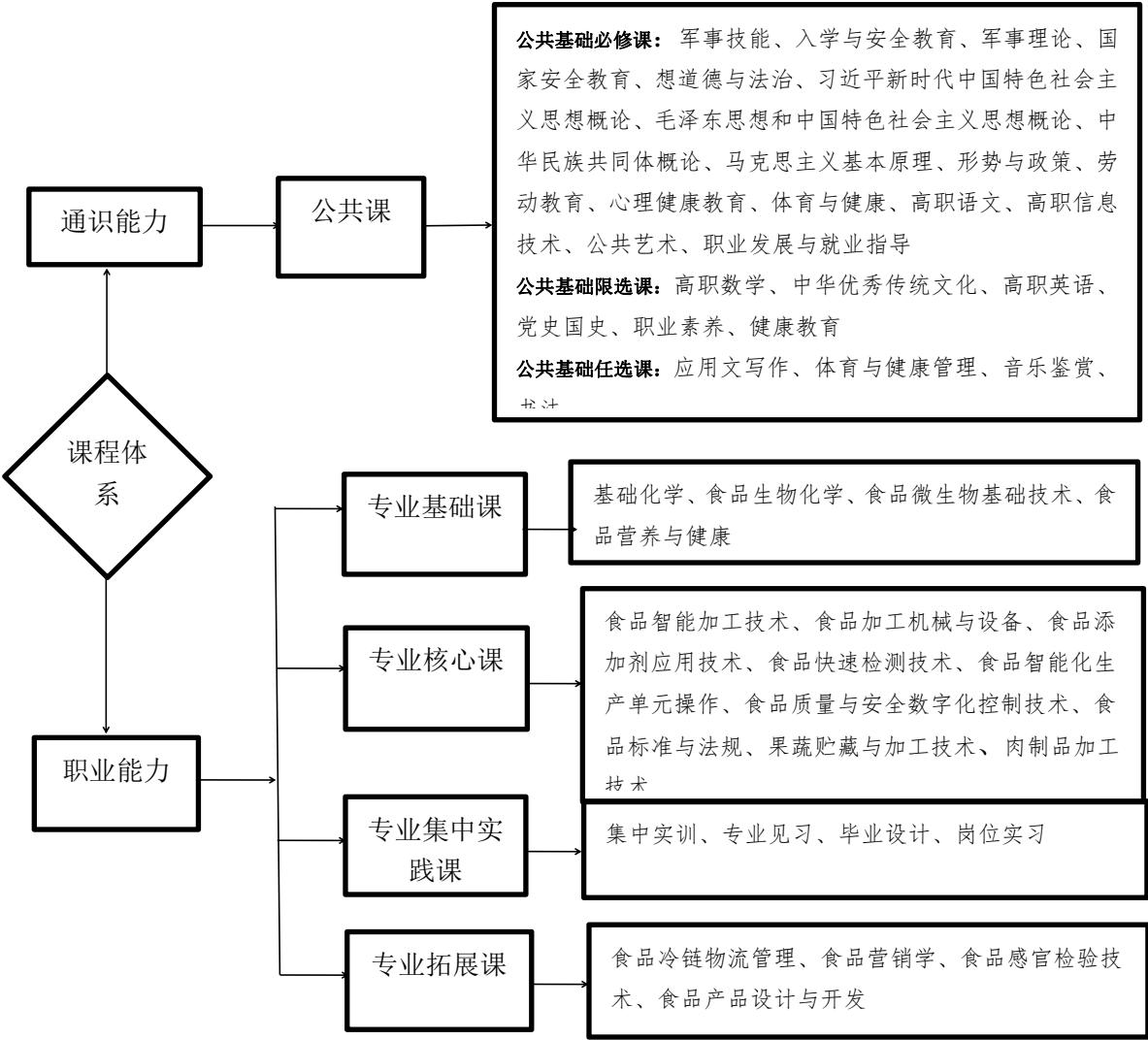


图 2 食品智能加工技术专业课程分类公共基础课程

表 3 公共基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时
1	入学与安全教育	<p>素质目标：形成良好的纪律观念；完善人格修养。</p> <p>知识目标：熟悉《学生手册》和学校的各项规章制度；了解专业课程设置、学习方法、就业岗位及岗位需求等；掌握基本的安全常识。</p> <p>能力目标：能自觉遵守纪律；能认知所学专业，对未来职业进行初步规划。</p>	<p>模块一： 学校介绍</p> <p>模块二： 专业介绍</p> <p>模块三： 报到须知；</p> <p>模块四： 大学生日常行为规范</p> <p>模块五： 大学新生安全稳定教育</p> <p>模块六： 课业学习教学管理规定</p> <p>模块七： 学籍及教务管理系统操作指南</p> <p>模块八： 综合素质测评要求</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课，旨在引导和教育新生尽快适应大学生活和学习。</p> <p>教学方法：案例教学法和现场教学法</p> <p>教学手段：多媒体教学、在线开放课程辅助教学。</p> <p>评价建议：主要采取平台学习过程记录考核（50%）与线下学习考勤及考查（50%）进行成绩评定。</p>	16
2	军事技能	<p>素质目标：提高学生的政治觉悟，激发爱国热情，发扬革命英雄主义精神，培养集体主义精神，增强国防观念和组织纪律性，养成良好的学风和生活作风。</p> <p>知识目标：熟悉并掌握单个军人徒手队列动作的要领、标准；熟悉学院规章制度及专业学习要求。</p> <p>能力目标：培养学生思想上的自立和独立，养成严格自律的良好习惯，提高生活自理能力；培养学生坚强的毅力和面对困难、克服困难的能力。</p>	<p>模块一： 纪律训练</p> <p>模块二： 队列训练</p> <p>模块三： 内务整顿</p>	<p>教学方法：讲解与示范相结合，逐个动作地教练。还可采取竞赛、会操、阅兵的方法。注重教养与学用一致，强调在日常生活、训练中养成优良的作风。</p> <p>教学手段：理论加演示、分组实操</p> <p>考核方式：综合学生在军训期间的思想、训练、学习、生活、内务、卫生、守纪等多方面的表现情况，由教官、班主任、临时班干部负责记录，按照优秀、良好、合格、不合格等级进行考核。</p>	112

3	军事理论	<p>素质目标：弘扬爱国主义精神，传承红色基因，强化学生的社会责任感和历史使命感，为国家培养具有崇高爱国主义情怀的当代大学生。</p> <p>知识目标：通过课堂教学，让学生了解和掌握军事基础知识，包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。</p> <p>能力目标：培养学生分析和研判国防、国家安全等实践中出现的新情况和新问题的能力，掌握基本的军事技能和方法。</p>	<p>模块一：中国国防 包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员等内容</p> <p>模块二：国家安全 讲解国家安全的内涵、总体国家安全观、国家安全形势及国际战略形势。</p> <p>模块三：军事思想 介绍中外军事思想的主要内容，包括毛泽东军事思想、习近平强军思想等。</p> <p>模块四：现代战争 分析当代战争的特点、信息化战争的发展趋势。</p> <p>模块五：信息化装备 讲解信息化作战平台、综合电子信息、信息化杀伤性武器等内容。</p>	<p>教学方法：采用线上线下混合教学模式，线上学习军事理论知识，线下通过教师集中研讨和实践教学相结合，增强学生的爱国主义信念和实践能力。</p> <p>实践教学：结合军事技能训练，如走方队、站军姿、唱军歌等，提升学生的军事素养。</p> <p>考核方式：课程考核包括线上视频学习、每章习题、见面课学习情况等，成绩计入学籍档案。</p> <p>教学资源：推荐使用《新编普通高等学校军事课教程》（微课版），并充分利用网络共享教学资源。</p>	36
4	国家安全教育	<p>素质目标：系统学习贯彻习近平总书记关于总体国家安全观的重要论述，理解国家安全的内涵与外延。</p> <p>知识目标：增强学生国家安全意识和风险防范能力，识别危害国家安全的行为。</p> <p>能力目标：责任担当强化，引导学生自觉维护国家安全，履行公民责任，抵制渗透、颠覆、破坏活动。</p>	<p>专题一：总体国家安全观理论，总体国家安全观的提出背景与核心要义。</p> <p>专题二：重点领域安全政治安全：意识形态斗争、反渗透反分裂。</p> <p>专题三：国家安全法治与实践，国家安全法治体系。</p> <p>专题四：国际安全形势大国博弈中的国家安全挑战，非传统安全威胁。</p>	<p>本课程是落实《大中小学国家安全教育指导纲要》的核心课程，通过理论结合实践，帮助学生树牢“国家安全人人有责”的观念。</p> <p>教学方法： 案例教学：剖析危害国家安全的真实案件。 专家讲座：邀请国安部门、军队、网信办人员进校宣讲。 多媒体资源：纪录片</p>	16

				<p>《暗流涌动——中国新疆反恐挑战》《无声的功勋》。</p> <p>考核方式：</p> <p>平时成绩（40%）， 期末考试（60%）： 学习通线上考试。</p>	
5	思想道德与法治	<p>素质目标：引导学生坚定理想信念，弘扬爱国主义精神，树立正确的人生观和价值观，遵守社会公德、职业道德和家庭美德，增强法治观念，做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年。</p> <p>知识目标：使学生掌握马克思主义的基本立场、观点、方法，了解思想道德和法治的基本理论、基本概念和基本方法，熟悉社会主义核心价值观的基本内容，知晓我国宪法法律的基本原则和主要规定。</p> <p>能力目标：培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决思想道德和法律问题的能力，提高学生的道德判断能力、法律意识和法治思维能力，增强学生的社会责任感和实践能力。</p>	<p>专题一：理想信念教育：引导学生树立马克思主义信仰，坚定中国特色社会主义共同理想。</p> <p>专题二：爱国主义教育：阐述爱国主义的科学内涵、优良传统和时代价值，培养学生的爱国情怀。</p> <p>专题三：人生观教育：探讨人生目的、人生态度和人生价值等问题。</p> <p>专题四：道德理论：介绍道德的起源、本质、功能和作用。</p> <p>专题五：社会公德：强调社会公德的重要性。</p> <p>专题六：职业道德：介绍职业道德的基本要求，培养学生的职业道德意识和敬业精神。</p> <p>专题七：家庭美德：倡导尊老爱幼、男女平等、夫妻和睦、勤俭持家、邻里团结的家庭美德。</p> <p>专题八：法治理论：介绍中国特色社会主义法治体系的构成和建设目标。</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课，旨在引导和教育大学生掌握道德和法律相关内容，有助于大学生形成正确的思想观念、高尚的道德品质和较强的法治意识，促进大学生的全面发展和健康成长。</p> <p>教学方法：采用课堂讲授、案例分析、专题讨论、实践教学等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 主动性，提高教学效果。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>评价建议：采用多元化的方式，包括平时成绩（40%）和期末考试成绩（60%）。平时成绩主要根据学生的课堂表现、作业完成情况、小组讨论参与度、实践活动表现等进行综合评定；期末考试则利用学习通线上以闭卷考试的方式考查学生对课程内容的掌握程度和运用能</p>	48

				力。	
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标：引导学生坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，树立正确的世界观、人生观、价值观，培养担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标：使学生深入理解习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、丰富内涵、精神实质、实践要求。</p> <p>能力目标：培养学生运用习近平新时代中国特色社会主义思想分析和解决实际问题的能力。</p>	<p>专题一：总论：阐述习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景、发展脉络、历史地位和重大意义。</p> <p>专题二：讲解中国特色社会主义进入新时代的重大意义、新时代我国社会主要矛盾的变化。</p> <p>专题三：分别介绍全面建设社会主义现代化国家、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党的战略目标、战略举措和重大意义。</p> <p>专题四：探讨如何实现经济高质量发展、发展全过程人民民主、建设文化强国、保障和改善民生、推动人与自然和谐共生。</p> <p>专题五：讲述坚持总体国家安全观、维护国家主权、安全、发展利益的重要性。</p> <p>专题六：强调中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征，是中国特色社会主义制度的最大优势。</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课，旨在引导和教育大学生掌握国家的大政方针。</p> <p>教学方法：采用课堂讲授、案例分析、专题讨论、实践教学等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 主动性，提高教学效果。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>评价建议：采用多元化的方式，包括平时成绩（40%）和期末考试成绩（60%）。平时成绩主要根据学生的课堂表现、作业完成情况、小组讨论参与度、实践活动表现等进行综合评定；期末考试则利用学习通线上以闭卷考试的方式考查学生对课程内容的掌握程度和运用能力。</p>	48

7	毛泽东思想和习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标：增强对中国特色社会主义道路、制度、理论和文化的自信，培养社会主义建设者和接班人。</p> <p>知识目标：帮助学生掌握毛泽东思想和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、习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容、历史地位和现实意义。</p> <p>能力目标：增强对马克思主义中国化的历史进程认识，认识中国共产党在不同历史阶段的理论创新，增强理论。</p>	<p>专题一：新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设初步探索。</p> <p>专题二：中国特色社会主义理论体系</p> <p>专题三：实践结合 国家政策解读（如乡村振兴、共同富裕、生态文明等）</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课，旨在引导学生树立正确政治方向、理解国家发展道路的重要载体，体现了中国高等教育“为党育人、为国育才”的根本任务。</p> <p>教学方法：采用课堂讲授、案例分析、专题讨论、实践教学等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 主动性，提高教学效果。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>评价建议：采用多元化的方式，包括平时成绩（40%）和期末考试成绩（60%）。平时成绩主要根据学生的课堂表现、作业完成情况、小组讨论参与度、实践活动表现等进行综合评定；期末考试则利用学习通线上以闭卷考试的方式考查学生对课程内容的掌握程度和运用能力。</p>	32
8	中华民族共同体概论	<p>素质目标：理解中华民族从“多元一体”到现代民族国家的演进过程，增强历史认同。</p> <p>知识目标：系统学习中华民族共同体的基本概念、历史形成、理论内涵及现实意义。</p>	<p>专题一：中华民族共同体的概念界定</p> <p>专题二：古代中国的民族交融</p> <p>专题三：中华文化的共同性与各民族文化的多样性</p> <p>专题四：铸牢中华民族</p>	<p>本课程是新时代高校民族理论与政策教育的重要组成部分，旨在通过历史、文化和政策的系统学习，引导学生正确认识民族关系，反对分裂主义，强化“五个认同”。</p>	32

		<p>能力目标：增强铸牢中华民族共同体意识的能力，服务国家发展战略。</p>	<p>共同体意识的路径（教育、经济、法治等）</p>	<p>教学方法：理论讲授，结合历史案例和政策文件分析。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>评价建议：采用多元化的方式，包括平时成绩（40%）和期末考试成绩（60%）。平时成绩主要根据学生的课堂表现、作业完成情况、小组讨论参与度、实践活动表现等进行综合评定；期末考试则利用学习通线上以闭卷考试的方式考查学生对课程内容的掌握程度和运用能力。</p>	
9	马克思主义基本原理	<p>素质目标：增强对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p> <p>知识目标：掌握马克思主义的基本概念、原理及其理论体系。</p> <p>能力目标：运用辩证唯物主义分析社会现象和现实问题。</p>	<p>专题一：马克思主义哲学辩证唯物主义、历史唯物主义、社会基本矛盾、阶级与阶级斗争、人民群众的历史作用。</p> <p>专题二：马克思主义政治经济学，劳动价值论与剩余价值理论。</p> <p>专题三：科学社会主义</p> <p>专题四：马克思主义中国化</p>	<p>本课程系统讲授马克思主义的基本立场、观点、方法，帮助学生掌握辩证唯物主义和历史唯物主义的世界观和方法论。</p> <p>教学方法：</p> <p>理论讲授：通过课堂讲解梳理马克思主义理论框架。</p> <p>经典研读：选读《共产党宣言》《资本论》等原著节选。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>考核方式：</p> <p>平时成绩：课堂参与回答问题、小组汇报。</p> <p>期末考试：开卷考试，</p>	32

				利用学习通线上开卷考试。	
10	形势与政策	<p>素质目标：强化爱国主义教育，引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观。</p> <p>知识目标：帮助学生正确理解党和国家重大方针政策，增强“四个意识”（政治意识、大局意识、核心意识、看齐意识）。</p> <p>能力目标：培养运用马克思主义立场、观点和方法分析国内外热点问题的能力。</p>	<p>课程内容动态调整，每学期围绕党和国家最新部署、国际国内环境变化设计专题，主要包括：</p> <p>1.国内政策专题</p> <p>党的理论创新、经济发展、双循环新发展格局、共同富裕、乡村振兴。</p> <p>2.国际形势专题</p> <p>大国关系：中美关系、中欧合作、周边外交。</p> <p>3.社会热点专题</p> <p>科技前沿：人工智能、量子科技、航天工程等领域的国家战略。</p>	<p>本课程通过及时回应国内外重大事件和政策变化。</p> <p>教学方法</p> <p>专题讲授：邀请校内外专家、党政干部解读政策。</p> <p>实践教学：参观红色教育基地、开展社会调研或志愿服务。</p> <p>教学手段：多媒体教学。</p> <p>评价建议：期末考试则以心得体会的方式上传学习通考查学生对课程内容的掌握程度和运用能力。</p>	40
11	劳动教育	<p>知识目标：让学生了解劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵与价值，掌握劳动法规、劳动安全等相关知识，熟悉不同职业的劳动特点和要求。</p> <p>能力目标：培养学生独立完成简单劳动任务的能力，能够运用所学知识和技能解决实际劳动中的问题，提高沟通、协调和组织能力，与他人合作完成劳动任务。</p> <p>素质目标：增强学生的劳动意识、责任感和团队合作精神，提高自我管理能</p>	<p>模块一：劳动理论教学模块，涵盖劳动价值观、劳动精神、劳动法律法规等理论知识，帮助学生树立正确的劳动观念。</p> <p>模块二：日常生活劳动实践模块，包括校园环境卫生维护、宿舍整理等，培养学生的基本劳动能力。</p> <p>模块三：专业生产劳动实践模块，结合专业特点开展生产实习、勤工俭学等活动，提高学生实践能力。</p>	<p>教学方法：采用线上线下混合教学模式，线上学习理论知识，线下通过教师集中研讨和实践教学相结合。理论教学采用讲授法、案例分析法、小组讨论法等；实践教学则注重引导学生在劳动中感悟和践行劳动精神、劳模精神、工匠精神。</p> <p>教学手段：多媒体教学、劳动实践场所</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核</p>	16

		力、创新能力和解决问题的能力，培养坚韧不拔的意志品质和爱国主义精神、集体主义精神、社会主义核心价值观，树立正确的职业观和价值观。	模块四： 服务性劳动实践模块，组织学生参与社区志愿服务、公益活动等，增强社会责任感。	相结合的方式。过程性考核包括课堂表现、平时作业、实践参与度等；终结性考核包括实践成果展示、课程论文或考试等。	
12	军事理论	<p>素质目标：弘扬爱国主义精神，传承红色基因，强化学生的社会责任感和历史使命感，为国家培养具有崇高爱国主义情怀的当代大学生。</p> <p>知识目标：通过课堂教学，让学生了解和掌握军事基础知识，包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。</p> <p>能力目标：培养学生分析和研判国防、国家安全等实践中出现的新情况和新问题的能力，掌握基本的军事技能和方法。</p>	<p>模块一：中国国防，包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员等内容。</p> <p>模块二：国家安全，讲解国家安全的内涵、总体国家安全观、国家安全形势及国际战略形势。</p> <p>模块三：军事思想，介绍中外军事思想的主要内容，包括毛泽东军事思想、习近平强军思想等。</p> <p>模块四：现代战争，分析当代战争的特点、信息化战争的发展趋势。</p> <p>模块五：信息化装备，讲解信息化作战平台、综合电子信息、信息化杀伤性武器等内容。</p>	<p>教学方法：线上教学</p> <p>教学手段：多媒体教学</p> <p>考核方式：课程考核包括线上视频学习、每章习题等</p> <p>教学资源：推荐使用《新编普通高等学校军事课教程》（微课版），充分利用网络共享教学资源。</p>	36
13	心理健康教育	<p>素质目标：通过本课程的教学，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</p>	<p>模块一：大学生心理健康导论</p> <p>模块二：大学生的自我意识与心理健康</p> <p>模块三：大学生人格发展与心理健康</p> <p>模块四：大学生的学习心理</p> <p>模块五：大学生的情绪管理</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课，旨在帮助大学生树立心理健康意识，预防和缓解心理问题，优化心理品质，增强心理调适能力和社会生活的适应能力，挖掘心理潜能，达到自我实现。</p> <p>教学方法：混合式教</p>	32

		<p>探索适合自己并适应社会的生活状态。</p> <p>知识目标：通过本课程的教学，使学生掌握心理学的有关理论和基本概念，熟悉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。</p> <p>能力目标：通过本课程的教学，使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、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。</p>	<p>模块六：大学生的人际交往</p> <p>模块七：大学生压力管理与挫折应对</p> <p>模块八：大学生恋爱与性心理</p>	<p>学法、案例分析法、讨论法、现场教学法</p> <p>教学手段：多媒体教学、混合式教学法。</p> <p>评价建议：主要采取平台学习过程记录考核（50%）与线下学习考勤及考查（50%）进行成绩评定。</p>	
14	体育 (1)	<p>素质目标：激发对太极拳及传统体育项目的学习兴趣，培养对中国传统文化的热爱；培养不怕困难、吃苦耐劳的精神，增强意志品质；通过练习太极拳，促进身心放松，愉悦身心，提高生活质量；养成良好的运动习惯，树立终身体育意识。</p> <p>知识目标：熟练掌握 24 式太极拳的技术动作，清楚每个动作的名称和要领。初步掌握太极拳的呼吸方法，理解呼吸与动作配合的原理；了解太极拳相关的传统文化知识，如太极拳蕴含的中国传统哲学辩证思想等；掌握手眼配合</p>	<p>模块一：起势、左右野马分鬃</p> <p>模块二：白鹤亮翅、左右搂膝拗步、手挥琵琶</p> <p>模块三：左右倒卷肱、左揽雀尾、右揽雀尾</p> <p>模块四：单鞭、云手</p> <p>模块五：单鞭、高探马、右蹬脚、双峰贯耳</p> <p>模块六：转身左蹬脚、左下势独立、右下势独立</p> <p>模块七：右穿梭、海底针、闪通背</p> <p>模块八：转身搬拦捶、如封似闭、十字手、收势</p>	<p>高职体育课是高等职业教育阶段（专科层次）开设的体育课程，旨在通过系统的体育锻炼、健康知识教育和运动技能培养，增强学生体质，提升综合素质，并针对职业岗位要求强化相关体能和健康管理能力。</p> <p>教学方法：讲解法、示范法。</p> <p>教学手段：多媒体教学、示范法、讲解法。</p> <p>评价建议：过程性评价（课堂表现、作业完成度）60%+终结性评价 40%（24 太极拳掌握测试）。</p>	20

		<p>的方法，明确眼神在太极拳演练中的作用。</p> <p>能力目标：能够独立、连贯、舒展地完成24式太极拳整套动作；熟练做出每一动作，把握动作的节奏、力度和韵味，体现太极拳的特点；能够说出部分招式的攻防含义，具备一定的武术攻防意识；提高身体的协调性、柔韧性和平衡能力，增强身体素质。</p>			
15	体育 (2)	<p>素质目标：增强对体育锻炼的重视程度，培养主动参与素质训练的习惯；通过系统训练，改善身体形态和机能，提升力量、耐力、柔韧等核心身体素质，促进身心协调发展；树立健康第一的理念，培养吃苦耐劳、坚持不懈的意志品质，增强面对体能挑战的自信心；形成关注自身体质健康的意识，为终身体育锻炼奠定思想基础。</p> <p>知识目标：了解素质训练的基本原理，包括力量、耐力、速度、柔韧、灵敏等身体素质的锻炼方法及科学依据；掌握体质测试各项目（如体重指数、肺活量、50米跑、立定跳远、坐位体前屈、800米/1000米跑、引体向上/仰卧起坐等）的测试标准、操作规范及注意事项；理解体质健康的重要性，知晓体质测试结果与自身健康状况</p>	<p>模块一：力量</p> <p>模块二：速度</p> <p>模块三：耐力</p> <p>模块四：柔韧性</p> <p>模块五：灵敏性和协调性</p> <p>模块六：体侧项目技能练习</p>	<p>教学方法：讲解法、示范法。</p> <p>教学手段：多媒体教学、示范法、讲解法。</p> <p>评价建议：过程性评价（课堂表现、作业完成度）60%+终结性评价40%（体测的数据判断期末成绩）。</p>	32

		<p>的关联，以及针对性提升体质的基本知识。</p> <p>能力目标：能够独立完成体质测试各项的规范操作，准确理解测试流程并配合测试；掌握至少 2-3 种针对自身薄弱素质的训练方法（如提升耐力的长跑技巧、增强柔韧的拉伸动作等），并能根据自身情况调整训练计划；提高身体的运动适应能力，在素质训练中逐步提升完成中高强度运动的能力（如持续完成 800 米/1000 米跑、规范完成一定数量的力量训练动作等）；能够根据体质测试结果，分析自身身体素质的优势与不足，并制定简单的针对性提升方案。</p>			
16	体育 (3)	<p>素质目标：激发对体育锻炼的兴趣，培养主动参与体育活动的积极性，消除对运动的畏难情绪；通过系统性练习，改善身体协调性、灵活性等基础素质，提升心肺功能等身体机能，促进体能基础提升；培养团队合作意识（如集体项目）、遵守规则的体育精神，以及坚持完成练习的意志力；树立“运动促健康”的理念，为形成终身体育锻炼习惯埋下基础。</p> <p>知识目标：了解所选体育项目（如球类、健美操、田径基础等）的基本规则、</p>	<p>模块一：三大球、羽毛球、健美操、田径、乒乓球等选修课运动项目的简介</p> <p>模块二：所选运动项目的基本技能学习。</p> <p>模块三：所选运动项目的简易战术学习。</p> <p>模块四：裁判法</p> <p>模块五：教学比赛</p>	<p>教学方法：讲解法、示范法、分解法。</p> <p>教学手段：多媒体教学、分组教学、个性化指导。</p> <p>评价建议：过程性评价：关注学生的学习态度、参与度、课堂表现等，包括出勤情况、练习积极性、团队协作等方面。</p> <p>技能评价：根据各项项目的技术标准，对学生的技术动作进行考核评价，如篮球的投篮、足球的射门、排球的扣球等技术的完</p>	24

		<p>起源与发展概况，建立对该项目的初步认知；掌握所选项目的核心技术动作名称、要领及安全练习注意事项（如篮球的运球基础、瑜伽的呼吸配合等）；知晓体育锻炼的基本常识，包括运动前热身、运动后放松的方法及科学运动对身体健康的影响。</p> <p>能力目标：能够规范完成所选项目的基础技术动作（如羽毛球的正手发球、健美操的基础步伐等），并进行简单组合练习；掌握所选项目的基础练习方法，能独立进行低强度的自主练习（如利用课余时间完成基础动作复习）；提高身体对运动的适应能力，能够跟随课堂节奏完成中等强度的练习内容，减少运动损伤风险；在团队项目中，能与同伴进行简单配合（如传球、呼应等），提升沟通与协作的基础能力。</p>		<p>成质量。</p> <p>综合性评价：结合学生的理论知识掌握情况、技能水平、比赛表现以及学习进步幅度等进行全面综合评价。</p>	
--	--	--	--	--	--

17	体育 (4)	<p>素质目标：通过一个学期体育选修课的学习与训练，培养勇敢顽强、积极进取的精神，增强团队协作和竞争意识，为学生终身体育意识的形成做准备。</p> <p>知识目标：初步了解选修项目的运动发展历程、规则裁判法、战术体系及相关生理心理知识。</p> <p>能力目标：通过一个学期的学习，掌握自己所选项目的基本技术与简易战术配合，使学生具备参加比赛的能力，部分学生可达到裁判或教练员水平，为学生对选修项目的兴趣培养打下基础。</p>	<p>模块一：三大球、羽毛球、健美操、田径、乒乓球等选修课运动项目的简介</p> <p>模块二：所选运动项目的基本技能学习。</p> <p>模块三：所选运动项目的简易战术学习。</p> <p>模块四：裁判法</p> <p>模块五：教学比赛</p>	<p>教学方法：讲解法、示范法、分解法。</p> <p>教学手段：多媒体教学、分组教学、个性化指导。</p> <p>评价建议：过程性评价：关注学生的学习态度、参与度、课堂表现等，包括出勤情况、练习积极性、团队协作等方面。</p> <p>技能评价：根据各项项目的技术标准，对学生的技术动作进行考核评价，如篮球的投篮、足球的射门、排球的扣球等技术的完成质量。</p> <p>综合性评价：结合学生的理论知识掌握情况、技能水平、比赛表现以及学习进步幅度等进行全面综合评价。</p>	32
18	语文 基础	<p>素质目标：培养学生对普通话交际的积极态度与文化认同。增强表达自信，克服“不敢说”“怕说错”的心理障碍。</p> <p>知识目标：掌握普通话标准发音（声母、韵母、声调、轻声、儿化等），纠正方言或习惯性语音错误。</p> <p>能力目标：培养倾听、回应与互动的能力，提升沟通效率。</p>	<p>模块一：语音基础训练</p> <p>模块二：口语表达技巧</p> <p>模块三：场景化交际训练</p> <p>模块四：专项能力提升复述与概括</p> <p>模块五：文化渗透</p>	<p>教学方法：任务驱动教学、对比分析法教学。</p> <p>教学手段：课前完成指定语音练习（如绕口令、录音作业）；课中积极参与角色扮演、辩论等活动；课后拓展实践（如录制演讲视频、方言对比分析报告）。</p> <p>评价建议：采用过程性考核与终结性考核相结合。过程性评价</p>	24

				占60%，包括课堂表现、作业等；终结性评价占40%，采用闭卷考试。	
19	高职语文	<p>素质目标：拓宽人文视野、丰富人文修养；提高人际沟通能力；提升可持续发展能力。</p> <p>知识目标：掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法；掌握日常口语交际的基本方法和技巧；掌握常用应用文书的格式要求、写作技巧。</p> <p>能力目标：能分析和评价文学作品；能使用准确规范的语言进行交流和沟通；会常用应用文书的写作。</p>	<p>上编：文学鉴赏</p> <p>模块一：诗歌</p> <p>模块二：散文</p> <p>模块三：小说</p> <p>模块四：戏剧</p> <p>下编：应用文写作</p> <p>模块一：行政类应用文</p> <p>模块二：事务类应用文</p> <p>模块三：日常类应用文</p> <p>模块四：毕业求职类应用文</p>	<p>教学方法：情境化教学、分组化与分层教学、项目式学习、多媒体辅助、在线资源整合</p> <p>教学手段：多媒体技术手段与实践活动结合。</p> <p>评价建议：采用过程性考核与终结性考核相结合。过程性评价占60%，包括考勤、课堂表现、作业等；终结性评价占40%，采用闭卷考试，题型涵盖选择题、填空题、阅读等。</p>	96
20	高职信息技术	<p>素质目标：培养信息安全意识、数据保护意识和职业道德；提升团队协作能力和创新思维。</p> <p>知识目标：了解新一代信息技术；掌握网络信息资源的检索方法；提升信息素养与社会责任；熟练掌握常用办公软件 WPS 的使用；了解信息安全技术；了解专业课程设置、学习方法、就业岗位及岗位需求等；掌握基本的安全常识。</p> <p>能力目标：掌握文档处理（如 Word）、电子表格（如 Excel）、演示文稿（如</p>	<p>模块一：新一代信息技术概述</p> <p>模块二：检索网络信息资源</p> <p>模块三：提升信息素养与社会责任</p> <p>模块四：利用 WPS 文字处理文档</p> <p>模块五：利用 WPS 表格处理电子表格</p> <p>模块六：利用 WPS 演示制作演示文稿</p>	<p>高职信息技术课程是一门必修的公共基础课。通过本课程学习，使学生掌握信息技术基础知识，具备较强的信息技术应用能力。</p> <p>教学方法：采用理论与实践相结合的混合式教学法，帮助学生掌握计算机应用能力。</p> <p>教学手段：采用传统课堂讲授和信息化平台相结合的教学手段，丰富教学内容，增强学生学习兴趣。</p>	48

		PPT)等办公软件的高级操作,包括协同编辑、数据公式应用等。熟悉信息检索技巧,能高效利用数据库及网络资源解决问题。能自觉遵守守法;能认知所学专业,对未来职业进行初步规划。		评价建议: 采用过程性考核与终结性考核相结合。过程性评价占60%,包括课堂表现、实训作业、阶段性项目;终结性评价占40%,可选实训考试或笔试等。	
21	公共艺术	<p>素质目标:引导学生树立正确、进步的审美观,培养高尚、健康的审美理想和审美情趣,提升对美的事物的感受力、鉴赏力、创造力。</p> <p>知识目标:理解美育与审美的概念和内涵;了解自然美、社会美、科技美、艺术美的表现形式与特点。</p> <p>能力目标:能运用正确的审美方法来认识美、体验美、理解美、创造美。</p>	<p>专题一:美与美育</p> <p>专题二:审美活动</p> <p>专题三:自然美</p> <p>专题四:社会美</p> <p>专题五:科技美</p> <p>专题六:概说艺术美</p> <p>专题七:语言艺术的审美</p> <p>专题八:表演艺术的审美</p> <p>专题九:造型艺术的审美</p>	<p>本课程是一门必修的公共基础课,旨在培养学生认识美、爱好美和创造美的能力,引导学生树立正确的审美观念。</p> <p>教学方法:讲授法、案例教学法、演示教学法、课堂讨论法等。</p> <p>教学手段:多媒体教学为主,理实一体,结合不同的美的形式采用有针对性的教学手段。</p> <p>评价建议:主要采取考勤、课堂互动讨论、平时作业、结课考试进行成绩评定。</p>	32
22	职业发展与就业指导	<p>素质目标:树立职业生涯规划自主意识,形成正确人生观、价值观、就业观,结合个人与国家社会需求,愿为生涯及社会发展努力。</p> <p>知识目标:了解职业发展阶段特点;认识自身、职业特性及社会环境;知悉就业形势与政策法规;掌握劳动力市场、职业分类、创业基本知识。</p>	<p>模块一:职业发展规划包括自我认知、职业认知、生涯决策与目标设立、评估反馈与实施</p> <p>模块二:就业指导,包括就业形势与政策、信息搜集与分析、就业选择与求职准备、求职材料准备、面试技巧、签约与权益保护</p>	<p>教学方法:课堂讲授、案例教学、实践教学、分组讨论。</p> <p>教学手段:多媒体教学、在线开放课程辅助。</p> <p>评价建议:考查知识掌握度、个人/职业认知、长短期目标制定与执行能力。</p>	32

		能力目标： 掌握自我探索、信息管理、生涯决策、求职等技能；提升沟通、问题解决、自我管理、人际交往等通用技能。			
23	创业基础	<p>知识目标：让学生了解创业的基本概念、创业机会的识别方法、商业模式的设计原理、创业团队的组建与管理策略、创业计划的撰写要点、创业资源的获取渠道以及新企业的注册与管理流程等创业基础知识。</p> <p>能力目标：培养学生发现和捕捉创业机会的能力、创新思维与解决问题的能力、团队协作与沟通能力、撰写创业计划书的能力以及资源整合与运营管理能力，使学生具备将创业构想转化为实际创业行动的基本技能。</p> <p>素质目标：激发学生的创业意识和创新精神，培养学生的商业伦理观念、社会责任感和风险意识，塑造学生坚韧不拔、勇于挑战、善于应变的创业品质，引导学生树立正确的创业价值观和职业观，为今后的创业实践或职业发展奠定良好的素质基础。</p>	<p>模块一：创业意识与精神激发，培养学生的创业兴趣和创新思维；</p> <p>模块二：创业机会识别，教学生如何发现市场空白与潜在需求；</p> <p>模块三：商业模式构建，阐述合理商业模式的设计方法；</p> <p>模块四：创业团队组建与管理，强调团队的重要性和管理技巧；</p> <p>模块五：创业融资途径，介绍常见融资渠道及策略；</p> <p>模块六：创业风险评估与应对，帮助学生认识风险并学会应对；</p> <p>模块七：创业计划书撰写，指导学生制作完整、可行的计划书；</p> <p>模块八：新企业创办与运营，涵盖注册流程和初期运营管理知识。</p>	<p>教学方法：采用理论讲授与实践教学相结合的方式，运用案例分析、小组讨论、角色扮演、模拟训练、项目驱动、实地考察等多种教学方法，注重培养学生的实践能力和创新思维，提高学生对创业知识的理解和应用能力。</p> <p>教学手段：多媒体教学、在线开放课程辅助。</p> <p>考核方式：课程成绩由平时成绩、实践项目成绩和期末考试成绩三部分组成。平时成绩主要考核学生的出勤情况、课堂表现、作业完成情况等；实践项目成绩依据学生所在小组的创业项目的策划、实施效果、创业计划书质量和项目路演表现等方面进行综合评定；期末考试采用闭卷考试或开卷考试的形式，主要考查学生对创业基础知识的掌握程度和运用所学知识分析问题、解决问题的能力。</p>	32

24	高职数学	<p>素质目标：培养学生严谨认真、一丝不苟的科学态度，勇于探索、坚持不懈的精神，提升学生的自主学习能力和创新意识，鼓励学生在数学学习中积极思考、提出新的见解和方法，为未来职业生涯中的终身学习和创新发展奠定基础。</p> <p>知识目标：学生能够理解并掌握高职数学课程中的基本概念、定理和公式，如函数、极限、导数、积分等基础知识。熟练运用数学运算规则进行数值计算、代数运算、函数求值与化简、微积分运算等，具备准确求解各类数学问题的能力，为后续专业课程的学习奠定坚实的数学基础。</p> <p>能力目标：引导学生学会运用数学知识和方法解决实际生活和专业领域中的问题，培养学生的数学建模意识和能力，能够针对实际情境中的问题，构建合适的数学模型。掌握数学软件（如 Matlab、Mathematica 等）和计算工具进行复杂数学计算和数据分析，提高解决实际问题的效率。</p>	<p>模块一：函数</p> <p>模块二：极限与连续</p> <p>模块三：导数</p> <p>模块四：微分及其应用</p> <p>模块五：积分及其应用</p>	<p>本课程是公共限选课，通过本课程学习，使学生掌握高职数学的基本概念、理论和方法，培养学生的抽象思维、逻辑推理、计算能力以及运用数学知识解决实际问题的能力，为后续专业课程学习和职业发展奠定数学基础。</p> <p>教学方法：采用讲授法、讨论法、案例教学法、项目教学法相结合。讲授法保证知识系统性；讨论法激发学生思维；案例教学法与项目教学法将数学知识融入实际问题，提升学生应用能力。</p> <p>教学手段：运用多媒体教学、数学软件（如 Matlab、Mathematica）辅助教学与实践，让学生体验数学实验，增强学习兴趣。</p> <p>评价建议：采用过程性考核与终结性考核相结合。过程性评价占 60%，包括考勤、课堂表现、作业等；终结性评价占 40%，采用闭卷考试，题型涵盖选择题、填空题、计算题、应用题等。</p>	56
----	------	---	---	--	----

25	中华优秀传统文化	<p>素质目标：培养文化自信与职业美德，传承仁爱、诚信、工匠精神等传统价值观。</p> <p>知识目标：掌握传统文化核心思想、经典著作及艺术形式，理解其现代意义。</p> <p>能力目标：运用传统文化解决实际问题，创新融合行业需求，践行礼仪与协作精神。</p>	<p>模块一：文化艺术 中国传统思想、文学审美（诗、词、曲、赋）；图案文化（绘画，雕刻，图腾，工艺美术）。</p> <p>模块二：社会与生活 民俗文化、饮食文化（酒，茶，美食）、地域文化。</p> <p>模块三：传统与现代 社会主义核心价值观的传统文化底蕴、传承与创新。</p>	<p>本课程是一门公共基础必修课，旨在注重实践性与职业素养的融合。</p> <p>教学方法：讨论法、演示法、案例教学法、理论教学法</p> <p>教学手段：多媒体教学、在线开放课程辅助教学。</p> <p>评价建议：主要采取平台学习过程记录考核（50%）与线下学习考勤及考查（50%）进行成绩评定。</p>	36
26	高职英语	<p>素质目标：培养跨文化交际素养：通过英语学习，增强学生对不同文化的理解和尊重。</p> <p>知识目标：掌握基础英语知识，学生应掌握足够的词汇量，能够正确运用英语进行基本表达。</p> <p>能力目标：提升英语应用能力：学生能够熟练运用英语进行听、说、读、写四项基本技能，能流利表达个人观点和想法。</p>	<p>模块一：基础词汇与语法、听力与口语、阅读与写作</p> <p>模块二：职场沟通</p> <p>模块三：专业词汇与术语、专业英语应用</p> <p>模块四：英语综合运用与拓展</p>	<p>本课程是一门限定选修的公共基础课，旨在培养学生学习英语和应用英语能力，为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。</p> <p>教学方法：任务型教学法、情境教学法、多媒体教学法、分层次教学法。</p> <p>教学手段：现代化教学设备、互动式教学平台。</p> <p>评价建议： 形成性评价：通过课堂观察、作业批改、小组讨论等方式，给予针对性地指导和反馈。 终结性评价：通过口语测试等方式，全面评估学生的英语综合</p>	128

				运用能力。 多元化评价体系：采用多元化的评价体系，包括学生自评、互评、教师评价等，确保评价的公正性和准确性。	
27	中国共产党简史	<p>素质目标：系统学习中国共产党百年奋斗历程和新中国发展史，把握历史发展主线与规律。</p> <p>知识目标：理解马克思主义中国化的历史逻辑，认识党的理论创新同国家政策演变的内在联系。</p> <p>能力目标：坚定“四个自信”（道路自信、理论自信、制度自信、文化自信），培养爱党爱国情怀。</p>	<p>专题一：党史专题 建党与革命时期、中共一大与建党精神、井冈山道路、长征、延安整风、抗日战争与解放战争。</p> <p>专题二：国史专题 新中国成立与巩固政治协商制度确立、土地改革、抗美援朝。</p>	<p>本课程通过梳理党的伟大实践，揭示历史选择中国共产党、选择社会主义道路的必然性，帮助学生树立正确历史观，抵制历史虚无主义，激发为实现中国梦接续奋斗的精神力量。</p> <p>教学方法：沉浸式教学：参观红色教育基地（中共一大会址、革命纪念馆）、党史主题影视赏析（如《觉醒年代》《长津湖》）</p> <p>考核方式：论文（如“从党史看中国共产党的初心使命”）或开卷考试。</p>	16
28	职业素养	<p>素质目标：树立服务“三农”的理想信念，深刻认识其重要性，增强责任感，热爱农村和农民，立志为乡村振兴贡献力量。培养艰苦奋斗的作风，继承优良传统，不怕吃苦，甘于奉献，脚踏实地，在实践中磨练意志。增强团队合作意识，善于协作，积极参与团队任务，共同完成乡村振兴目标。</p>	<p>模块一：古代农耕文明（1万年前到1840年）；</p> <p>模块二：近代乡村建设思想（1840—1949年）；</p> <p>模块三：新中国的农业农村发展变化（1949—1978年）；</p> <p>模块四：改革开放40年农业农村发展成就（1978—2018年）；</p> <p>模块五：中国乡村振兴之产业振兴；</p>	<p>教学方法：讲授法、案例分析法、课堂讨论法、实践演示法。</p> <p>教学手段：讲授法、案例分析法、课堂讨论法、实践操作。</p> <p>评价建议：采用项目考核和期评考试相结合的方式。模块考核按照知识和技能要求，考核团队协作和模块报告撰写，计</p>	16

	<p>知识目标：乡村振兴战略是中国应对城乡发展不平衡、推动农业农村现代化的重要举措，旨在实现产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕。背景是城乡差距扩大，意义在于促进全面小康和共同富裕。重点包括产业发展、生态保护、文化传承、治理现代化和人才振兴。国内案例如浙江“千村示范、万村整治”，国外如韩国“新村运动”。通过对比分析，探索适合中国国情的振兴路径。</p> <p>能力目标：具备分析和解决乡村振兴实际问题的能力，能运用知识分析困难、提出可行方案并评估效果，深入基层调研；具备参与实践的能力，可参与产业规划、文化建设、生态保护和社会治理，有效沟通协调各方；具备创新意识和开拓精神，积极探索新思路、新模式，勇于实践，为乡村振兴贡献力量。</p>	<p>模块六：中国乡村振兴之人才振兴；</p> <p>模块七：中国乡村振兴之文化振兴；</p> <p>模块八：中国乡村振兴之生态振兴；</p> <p>模块九：中国乡村振兴之组织振兴；</p> <p>模块十：精准扶贫助力中国乡村振兴；</p> <p>模块十一：我国乡村振兴的未来展望；</p> <p>模块十二：世界乡村建设经验借鉴；</p> <p>模块十三：乡村振兴典型案例分析（国内）；</p> <p>模块十四：乡村振兴典型案例分析（国外）；</p> <p>模块十五：乡村振兴实践与总结。</p>	<p>入平时成绩；平时成绩以出勤占 20%、纪律占 20%、提问占 10%、作业占 50%；期评考试采取笔试考试，综合成绩中平时成绩占 60%，期末考试成绩占 40%。</p>	
--	---	--	--	--

29	健康教育	<p>素质目标：形成科学健康的生活观念；提高健康素养和健全的人格品质，增强维护全民健康的社会责任感。</p> <p>知识目标：了解现代健康的概念和健康的生活方式；熟悉常用急救常识及应急预案；掌握预防传染性疾病的原则和方法。</p> <p>能力目标：能践行健康生活方式；能运用心理调适方法应对压力；学会自我保健、自我调适，促进自我身心健康的发展。</p>	<p>模块一：健康自我管理</p> <p>模块二：营养膳食与运动</p> <p>模块三：常见疾病预防</p> <p>模块四：生理卫生保健</p> <p>模块五：心理卫生保健</p> <p>模块六：自我安全防范</p> <p>模块七：生活方式与健康；</p> <p>项目八：生殖健康与性教育</p>	<p>教学方法：健康安全与自卫防身相结合、医学科普与健康促进相结合。教师将课程思政融入课程教学中，结合案例讲解剖析，采用情景式和案例式教学。</p> <p>教学手段：多媒体教学、以集中讲座和网络自学形式进行教学。</p> <p>评价建议：主要采取实施过程性考核与终结性考核相结合的评价体系。</p>	16
----	------	---	--	--	----

（三）专业技能课程设置及要求

本专业专业（技能）课程主要教学内容及学时安排

表 4 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时
----	------	------	------	------	----

1	基础化学	<p>素质目标:培养学生精益求精的工匠精神。培养学生规范操作和质量意识。</p> <p>知识目标:掌握化学基础知识,实验室安全认知,熟悉滴定分析用仪器的使用步骤,掌握滴定分析方法的分类及原理。理解有机化合物的概念,特点及分类。</p> <p>能力目标:能用正确的称量方法进行固体样品的称量。能正确使用滴定分析用的移液管,容量瓶,滴定管等玻璃仪器。会配制一定准确浓度的溶液。</p>	<p>项目一:化学基础;</p> <p>项目二:滴定分析基本操作;</p> <p>项目三:酸碱滴定技术;</p> <p>项目四:氧化还原滴定技术;</p> <p>项目五:沉淀滴定技术;</p> <p>项目六:配位滴定技术;</p> <p>项目七:有机化学基础。</p>	<p>本课程是一门必修的专业基础课,旨在夯实化学基础知识,强化基本操作能力,引导学生养成严谨求实的科学态度,为学生学习后续课程、适应工作岗位或进一步学习深造奠定基础。</p> <p>教学方法:案例教学法和现场教学法。</p> <p>教学手段:多媒体教学、在线开放课程辅助教学。</p> <p>评价建议:主要采取平时表现(课堂考勤,作业,课堂表现)考核(60%)与期末卷面考核(40%)进行成绩评定。</p>	48
2	食品营养与健康	<p>素质目标:树立职业导向的健康素养,培养严谨务实的实操态度,将营养健康理念融入职业与生活,养成科学自律的饮食作息习惯。</p> <p>知识目标:掌握六大必需营养素的核心生理功能、常见食物来源及实用摄入量范围,夯实营养基础认知。</p> <p>能力目标:具备快速解读食品营养标签的能力,能科学选购食材与食品,为自身及服务对象规避饮食误区。</p>	<p>项目一:食品营养基础入门</p> <p>项目二:常见食材营养与膳食合理搭配</p> <p>项目三:不同人群的营养需求与膳食指南</p> <p>项目四:营养与常见健康问题的预防</p> <p>项目五:食品营养标签解读与科学选购</p> <p>项目六:营养知识实践与健康生活构建</p>	<p>教学方法:案例教学法和实践实操法。</p> <p>教学手段:多媒体直观教学和线上线下融合教学。</p> <p>评价建议:主要采取平时表现(课堂考勤,作业,课堂表现)考核(60%)与期末卷面考核(40%)进行成绩评定。</p>	48

3	食 品 生 物 基 础 技 术	<p>素质目标：树立食品安全责任意识,恪守食品行业职业道德,重视微生物检测数据的真实性与严谨性。</p> <p>知识目标：掌握食品微生物的基本概念、分类与形态结构,理解微生物的营养代谢、生长繁殖规律及影响因素。</p> <p>能力目标：具备食品微生物实验室基本操作能力,能独立完成显微镜使用、培养基配制与灭菌、微生物分离纯化与培养等基础实验操作。</p>	<p>项目一：食品微生物实验室基础操作实训</p> <p>项目二：食品微生物的形态识别与基础培养</p> <p>项目三：食品中有害微生物的检测与控制</p> <p>项目四：微生物在食品发酵生产中的应用</p>	<p>教学方法：案例分析法和小组合作学习法</p> <p>教学手段：多媒体教学手段和实体实验教学手段</p> <p>评价建议：主要采取平时表现（课堂考勤，作业，课堂表现）考核（60%）与期末卷面考核（40%）进行成绩评定。</p>	64
4	食 品 生 物 化 学	<p>素质目标：树立科学严谨、求真务实的治学态度,培养实验操作中的规范意识与责任意识。</p> <p>知识目标：掌握食品生物化学的核心概念、基本原理及研究方法,理解生物大分子与食品加工、贮藏的内在关联。</p> <p>能力目标：具备食品生物化学基础实验操作能力,能够规范完成营养素提取、分离、鉴定,酶活性测定等常规实验,准确记录与分析实验数据。</p>	<p>项目一：食品生物化学基础认知</p> <p>项目二：食品中的碳水化合物及其应用</p> <p>项目三：食品中的蛋白质及其应用</p> <p>项目四：食品中的脂质及其应用</p> <p>项目五：食品中的维生素及其应用</p> <p>项目六：食品中的酶及其应用</p> <p>项目七：食品生物氧化与能量代谢</p> <p>项目八：食品发酵的生物化学基础</p>	<p>教学方法：任务导向教学法和实验探究教学法</p> <p>教学手段：传统课堂教学和信息化教学</p> <p>评价建议：主要采取平时表现（课堂考勤，作业，课堂表现）考核（60%）与期末卷面考核（40%）进行成绩评定。</p>	64
5	食 品 添 加 剂 应 用 技 术	<p>素质目标：树立合规诚信的职业素养,严格遵守食品添加剂相关法律法规与行业标准,坚守食品安全底线。</p> <p>知识目标：掌握食品添加剂的核心定义、分类原则、作用机理,理解其在食品工业</p>	<p>项目一：食品添加剂基础认知与合规应用入门</p> <p>项目二：防腐剂与抗氧化剂的应用技术</p> <p>项目三：乳化剂与增稠</p>	<p>教学方法：案例分析法和实验探究教学法</p> <p>教学手段：实验实训教学和信息化教学。</p> <p>评价建议：主要采取平时表现（课堂考勤，作业，课堂表现）考核</p>	48

		中的定位与价值,明确应用核心原则。 能力目标: 具备食品添加剂合规选型与用量核算能力,能根据食品品类、加工工艺及品质需求,精准选择合适添加剂并计算安全使用剂量。	剂的应用技术 项目四: 甜味剂与着色剂的应用技术 项目五: 香精香料与品质改良剂的应用技术	(60%)与期末卷面考核(40%)进行成绩评定。	
--	--	--	---	--------------------------	--

七、教学进程总体安排

(一) 全学程教学时间安排表

表5 全学程教学活动周数分配表

学年	学期	教学准备	入学教育	军事训练	课堂教学	劳动教育	认知实习	岗位实习	综合实训	毕业设计	考核复习周	考试周数	学期教学周数
第一学年	一	0	1	2	14	1	0	0	0	0	1	1	20
	二	1	0	0	16	1	0	0	0	0	1	1	20
第二学年	三	1	0	0	16	1	0	0	0	0	1	1	20
	四	1	0	0	16	0	0	0	1	0	1	1	20
第三学年	五	1	0	0	11	0	0	4	0	3	0	1	20
	六	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20
小计		4	1	2	73	3	1	24	1	3	4	5	120

(二) 课程结构与学时学分安排

表6 课程结构与学时安排

课程类型	课程门数	学分小计	学时分配				实践教学比例(%)	备注
			理论学时	实践学时	学时小计	学时比例(%)		
公共基础必修课	17	43	498	302	800	31%	38%	
公共基础限选课	7	18	258	38	296	11%	13%	
公共基础任选课	1	1	8	8	16	1%	50%	
专业必修课程(含基础课、核心课、集中实践课)	16	76.5	394	954	1348	52%	70%	

专业拓展选修课	4	8	70	70	140	5%	50%	
个性化（考证）课程	0	0	0	0	0	0	0	
总计	44	146.5	1228	1372	2600	100%	53%	

本专业总学时为 2600 学时，学分为 146.5。其中，公共基础课程（含必修、限选和任选课）1112 学时，占总学时 43%；实践性教学环节 1376 学时，占总学时 52%；专业必修课程（含基础课、核心课、集中实践课）、专业拓展选修课程合计 1512 学时，约占总学时 58%。

（三）教学进程安排表

表 7 教学进程安排表

课程类别		序号	课程名称	课程代码	学分	计划学时数				课程类型	考核方式	学年 / 学期 / 教学活动周/学时数						备注
						总学时	理论学时	实践学时	自主学习			第一学年		第二学年		第三学年		
												第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
												20W	20W	20W	20W	20W	20W	
公共基础必修课程	1	军事技能	XS101003	2	112	0	112	0	C	C	2W							
	2	入学与安全教育	XS101002	1	16	16	0	0	A	C	1W						与军训结合安排	
	3	军事理论	GG101005	2	36	36	0	0	B	C	√						线上学习	
	4	国家安全教育	MY101020	1	16	16	0	0	A	C		√					线上学习	
	5	思想道德与法治	MY101005	3	48	44	4	0	B	S		4*12						
	6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	MY101001	3	48	44	4	0	B	S				4*12				

7	毛泽东思想和习近平新时代中国特色社会主义思想概论	MY101006	2	32	28	4	0	B	S	2*14+4						4 节实践课
8	中华民族共同体概论	MY101021	2	32	28	4	0	B	S			4*8				授课时间为1-8
9	马克思主义基本原理	MY101009	2	32	28	4	0	B	C			4*8				授课时间为9-16周
10	形势与政策	MY101017	1	40	40	0	0	A	C	2*4	2*4	2*4	2*4	2*4		线上学习
11	劳动教育	GG101004	1	16	6	10	0	B	C				1*16			建议与其他16学时的课程分段安排。
12	心理健康教育	XS101001	2	32	24	4	4	B	S		2*16					
13	体育与健康	GG101003	7	108	8	100	0	B	C	2*10	2*16	2*12	2*16			
14	高职语文	GG101002	7	120	108	12	0	B	S	2*12	2*16	2*16	2*16			
15	高职信息技术	XX101001	3	48	32	16	0	B	S	4*12						
16	公共艺术	SF101001	2	32	16	16	0	B	C		2*16					
17	职业发展与就业指导	GG101009	2	32	24	8	0	B	C			2*16				

		小计		43	80 0	49 8	29 8	4			10	12	10	9	0	0	
公共基础限选课	1	创业基础	GG102010	2	32	16	16	0	B	C			2*16				线上与线下相结合
	2	高职数学	GG102001	3	56	56	0	0	A	S	2*12	2*16					
	3	中华优秀传统文化	SF102001	2	32	32	0	0	A	C				2*16			
	4	高职英语	LY102001	8	128	112	12	4	B	C	2*14+4+32	2*16+32					第一、二学期每周安排2节线上学习,其中第一学期4学时自主学习
	5	中国共产党简史	MY102008	1	16	16	0	0	A	C		√					线上学习
	6	职业素养(食品工厂设计)	GG102008	1	16	10	6	0	B	C	2*8						
	7	健康教育	YH102001	1	16	16	0	0	A	C	2*2	2*2	2*2	2*2			讲座
		小计(选修7门)		18	296	258	34	4			6	4	2	2	0	0	
公共基础任选课	1	应用文写作	GG103006	1	16	8	8	0	B	C			1*16				选修课根据实际情况开课,以讲座形式
	2	体育与健康管理	GG103007	1	16	8	8	0	B	C			1*16				
	3	音乐鉴赏	SF103002	1	16	8	8	0	B	C			1*16				

		4	书法	SF103001	1	16	8	8	0	B	C			1*16				
		小计(任选1门)			1	16	8	8	0			0	0	0	0	0	0	
		合计			62	112	764	340	8	0	0	16	16	12	11	0	0	
专业 技能 课程	专业 基础 课	1	基础化学	NX154001	3.5	56	28	28	0	B	S	4*14						
		2	食品营养与健康	NX154002	3.5	56	28	28	0	B	C	4*14						
		3	食品微生物基础技术	NX154003	4	64	32	32	0	B	S		4*16					
		4	食品生物化学	NX154004	4	64	32	32	0	B	C		4*16					
		5	食品添加剂应用技术	NX154005	4	64	32	32	0	B	S			4*16				
		小计			19	304	152	152	0			8	8	4	0	0	0	
	专业 核心 课	1	食品智能加工技术	NX155001	4	64	32	32	0	B	S			4*16				▲
		2	食品加工机械与设备	NX155002	4	64	32	32	0	B	C			4*16				
		3	食品快速检测技术	NX155003	4	64	32	32	0	B	S				4*16			▲
		4	食品智能化生产单元操作	NX155004	4	64	32	32	0	B	S				4*16			▲
		5	食品质量与安	NX155005	4	64	32	32	0	B	C				4*16			▲

		全数字化控制技术															
	6	食品标准与法规	NX155006	3	44	22	22	0	B	C					4*11		
	7	果蔬贮藏与加工技术	NX155007	3	44	22	22	0	B	S					4*11		
	8	肉制品加工技术	NX155008	3	44	22	22	0	B	S					4*11		
	小计			29	452	226	226	0	0	0	0	0	8	12	12	0	
专业集中实践课	1	综合实训	NX156001	1.5	28	0	28	0	C	C			1W				
	2	毕业设计	NX156002	3	84	16	68	0	C	C					28*3		
	3	岗位实习	NX156003	24	480	0	480	0	C	C					4W	20W	
	小计			28.5	592	16	576	0			0	0	0	0	0	0	
专业拓展课	1	食品感官检验技术	NX157001	4	64	32	32	0	B	S					4*16		
	2	食品营销学	NX157002	2	32	16	16	0	B	C					2*16		
	3	食品冷链物流管理	NX157003	1	22	11	11	0	B	C					2*11		
	4	食品产品设计与开发	NX157004	1	22	11	11	0	B	C					2*11		
	小计			8	140	70	70	0	0	0	0	0	4	2	4		
合计				84.5	1488	464	1024	0	0	0	8	8	12	14	18	0	

总计		146 .5	26 00	12 28	13 64	8	0	0	24	24	24	29	18	0	
----	--	-----------	----------	----------	----------	---	---	---	----	----	----	----	----	---	--

注：

1.课程类型：A 表示纯理论课，B 表示理论+实践课，C 表示纯实践课。

2.集中实训课程：指独立开设的专业技能训练课程，包括单项技能训练、综合技能训练、考证实训、课程设计、岗位实习等。

3.考核方式分为：考试、考查，每学期考试课程一般为 3 至 4 门，C 为考查、S 为考试。

4.各学期周学时分配栏中的周数为课堂教学周数，周学时为课堂教学周学时，实训实习课程在对应栏中填写实习周数“XW”。毕业设计统一安排在第 5 学期共 3 周，岗位实习时间为 26 周，第 6 学期岗位实习 20 周，岗位实习（假期社会实践）6 周。

5.课程名称中的 1 和 2 表示一门课分为两学期授课，分别安排了不同课程代码。

6.标注“▲”为证书融通课程。

7.集中实训周课程在进程表中用“*W”表示，表示该课程为*周，周课时为 24。

8.岗位实习周课时为 20 学时。

八、实施保障

（一）师资队伍

教师队伍结构合理，能够满足课程教学及研究需要。学生数与本专业专任教师数比例、“双师型”教师占专业教师比均符合国家教学标准要求，专任教师队伍在职称、年龄方面应形成合理的梯队结构。

（1）学生数与专任教师数比例不高于 18:1，专任教师“双师型”教师占专业教师比例不低于 60%。

（2）所有教师均为本科以上学历，具有研究生学位教师占专任教师的比例不低于 50%。

（3）具有高级及以上职称人数占教师比例的 20%以上，形成行业企业领军人物引领、专业带头人带领、中青年骨干教师为核心的专兼结合的双师型食品智能加工技术专业教学团队。

（4）兼职教师具有大专及以上学历，从事本专业相关实践工作 5 年以上，具有扎实的专业知识和园艺行业丰富的实践工作经验。具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导、毕业设计和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 普通专业教室基本条件

教室配备多媒体及信息化教学设施，包括黑（白）板、多媒体计算机、音响设备、互联网及 Wi-Fi 环境，具备用户采取授权措施及网络安全防护措施；具备消防装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，逃生通道畅通无阻。

2. 校内实验实训室基本条件

校内实训室的主要设备、装备应以 45 人标准班配置，要满足专业课程及实训项目所规定人数、组数的专业实践教学要求。光线充足，配有消防设施、清洁卫生工具，有实训室管理制度、主要设备操作规程，有专门管理人员。食品智能加工技术专业的校内实践教学条件配备建议（以 45 人一个班为例）。

表 8 校内实训室配置与要求

序号	实训室名称	开展实训项目	面积、设备台套数基本要求	工位数	服务课程	备注
1	基础化学实验室	用于基础化学、食品生物化学等实验教学。	百分之一天平 4 台、万分之一分析天平 2 台、电子精密天平（千分之一天平）2 台、数控超声波清洗器 2 台、电热恒温水浴锅 2 台、HY-4 调速多用振荡器 1 台、离心机（Lab instruments）1 台	45	用于基础化学、食品生物化学等实验教学。	
2	食品微生物实验室	主要用于培养基的制作以及微生物的检测。	蒸馏水制备仪器 1 台、纯水氢气发生器 4 台、PH 测定仪 1 台、培养箱 1 台、电子天平 1 台、精密鼓风干燥箱 1 台	45	食品微生物基础 食品智能化检验技术	
3	食品理化检测实验室	用于检测食品的各种理化性质。	消化炉 1 台、凯氏定氮仪 1 台、电子天平 1 台、紫外检测仪 1 台、液相色谱仪 2 台、SC69-02 型水分快速测定仪 1 台	45	食品智能化检验技术	
4	食品感官评定实验室	用于对食品感官的检定	精密烤箱 2 台、台式酸度计 6 台 通用加热磁力搅拌器 2 台、电子天平 6 台、红酒柜 1 个、消毒柜 2 个、冰箱 1 台	45	食品智能化检验技术 食品智能加工技术 食品产品设计与开发	

5	食品加工综合实训室	用于对小试食品的加工实训。	蒸馏水制备仪器 1 台、纯水氢气发生器 4 台、PH 测定仪 1 台、培养箱 1 台、电子天平 1 台、精密鼓风干燥箱 1 台、百分之一天平 4 台、万分之一分析天平 2 台、电子精密天平（千分之一天平）2 台、数控超声波清洗器 2 台、CIP 清洗系统 3 套、不锈钢储存罐 4 套、不锈钢冷冻罐 4 套、不锈钢成品罐 4 套、不锈钢控温发酵罐 10 套、葡萄果穗分选机 1 台、振动分选机 1 台、刮板提升机 1 台、葡萄除梗机 1 台、葡萄破碎机 1 台、筐篮式压榨机 1 台	45	食品智能加工技术 食品智能化生产单元操作 食品产品设计与开发	
6	食品检验综合实训室	对实验室中的食品进行综合检验实训。	数控超声波清洗器 2 台、电热恒温水浴锅 2 台、HY-4 调速多用振荡器 1 台、智能多参数水质检测仪（流动分析仪）+智能双温、快速消解仪 1 台、自动开氏定氮仪+石墨消解仪（SH208F）1 台、切片机 1 台、恒温振荡器 1 台、搅拌机（UCHEN 力辰）2 台、消化炉 1 台、凯氏定氮仪 1 台	45	食品智能化检验技术	
7	智能化虚拟仿真实训室	对食品生产流程进行模拟实训	透射式投影仪 1 台、计算机仿真投影系统、个人终端，食品智能化加工虚拟仿真软件、智能制造生产线仿真软件、人工智能与食品制造仿真软件。	45	食品智能化装备技术	

3.校外实训基地基本条件

校外方面，学院与吐鲁番市迈德果业有限责任公司、楼兰酒庄、新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所等多家企业共建实训基地，这些基地涵盖食品原料生产、加工、检验等多个环节，实训设施齐备、工位数量充足，能够为学生提供食品智能加工相关的综合实训、跟岗实习岗位，助力学生

将理论知识与生产实践相结合，提升职业技能。

表 9 校外实训及岗位实习基地情况表

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	吐鲁番市迈德果业有限责任公司	吐鲁番市迈德果业有限责任公司	实习、就业	水果制品（水果干制品）加工、销售和食用农产品销售
2	阿克陶琨豪科技发展有限公司	阿克陶琨豪科技发展有限公司	实习、就业	特色果品质量控制
3	吐鲁番市高昌区恰特喀勒乡农业发展服务中心	吐鲁番市高昌区恰特喀勒乡农业发展服务中心	实习、就业	干果数字加工实训
4	新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所	新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所	实习、就业	农产品加工实训
5	西安荣艺园林绿化工程有限责任公司	西安荣艺园林绿化工程有限责任公司	实习、就业	智慧化设备操作
6	吐鲁番市驼铃酒业有限公司	吐鲁番市驼铃酒业有限公司	实习、就业	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
7	吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司	吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司	实习、就业	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
8	亿茂酒庄	亿茂酒庄	实习、就业	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
9	昌吉市印象戈壁葡萄酒庄有限责任公司	昌吉市印象戈壁葡萄酒庄有限责任公司	实习、就业	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程
10	新疆车师酒庄有限公司	新疆车师酒庄有限公司	实习、就业	识岗培训、岗位培训、发酵的操作流程

学院与以上企业长期以来一直保持密切的联系，各专业教师积极参与企业的创新生产和开发研究，为企业解决生产实践中出现的问题和难题；企业也热心参与专业建设和课程开发，本专业学生将到他们企业进行顶岗实习，学校和企业形成了互惠互利的双赢局势。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照《职业院校教材管理办法》等规定选用优质教材，对教材选用进

行审核，优先选用国家高等职业教育规划教材、大出版社出版的、再版多的、出版年份新的理实一体化教材。鼓励专业教师、企业兼职教师探索基于工作过程的情境构建动态知识项目，开发新型活页式、工作手册式教材和数字化教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。广泛利用智慧职教、学习通、中国大学慕课等网络平台的优质教学资源，引导学生开展自学，对知识体系进行完善补充。运用职教云、蓝墨云等平台为学生提供方便快捷、流畅的学习渠道。

（四）教学方法

普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，在教学过程中，将各类教学方式与信息化手段深度融合，凸显专业特色。

项目教学围绕食品加工场景，借助智能设备与数据平台，让学生完成从数据采集、分析到设备调控的全流程实操，提升科技应用能力。案例教学选取前沿实例，通过虚拟技术重现流程，引导学生利用数据分析工具对比不同种植模式的效益。

情境教学搭建虚拟场景，使学生能在模拟环境中运用智能设备实践操作。模块化教学拆解技术模块，配套线上学习资源与虚拟练习，方便学生自主掌握相关知识技能。

翻转课堂将线上理论学习与线下实操结合，课前推送学习资源与测试，课上解决实操问题。混合式教学融合线上互动与线下实践，借助学习系统追踪进度，实现线上数据与线下技术应用的有机结合，提升教学效果。

（1）在校学习的教学方法

在校教学环节，主要采取项目教学、案例教学、任务教学、模块教学等方法。通过实际与仿真的项目或任务，让学生在教师的引导下参与探究式学习。所有课程全面普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。

部分课程还需要使用讲授法、演练法等让学生巩固学习成效。

（2）企业实践的教学方法

企业实践一部分由学生所有单位或实习单位提供实习岗位，另一部分由学校统筹组织安排。实习期间实行岗位工作任务式教学，由岗位导师提供项目或任务，并组织开展教学组织与教学考核。

（3）线上学习的教学方法

部分课程或课程的部分环节需使用线上教学。线上教学基于智慧职教、爱课程、超星在线课程等知名在线课程平台，形成“互联网+教学管理系统”的开放共享学习平台，实现线上、线下混合式学习。

教师通过平台完成答疑、作业管理、课程管理、考试管理，实现学习

过程实时监管、进度统计、成绩统计。学生通过平台完成视频播放、作业、答疑、讨论、在线考试等操作，通过考核即可获取学分。根据教师设定的课程学习进度，完整地学习在线课程、记录笔记，师生、生生之间实现在线提问、在线讨论交流。系统将详细记录教学过程、学习过程，并分析学习行为与评估学习效果。

（4）自主学习的教学方法

自主学习系考虑扩招生源受原工作单位或实习单位的学习时间与学习空间限制而设置。自主学习环节，由课程任课教师提供课题或学习内容，由学生在业余时间完成。可同步与教师在线交流咨询互动，并可按学生的工作环境、生活环境灵活调整学习任务。所有学习任务的成果必须满足教师要求。

（五）学习评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，评价体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、岗位操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。

1. 公共学习领域考核与评价

公共基础学习领域重点考查学生的基本素质和对基础知识的掌握情况，采用过程性考核与终结性考核相结合的方式进行，过程性考核以出勤率、课堂表现、学习态度、作业及任务完成情况进行评价。终结性考核采

用闭卷考核的方式，主要考核学生对所学知识的理解和应用。公共选修学习领域以过程性考核为主，终结性考核为辅，可采取汇报、演讲、讨论、终结性专题报告、论文考核等方式。

2. 专业学习领域考核与评价

专业学习领域采取过程性评价与终结性考核相结合，过程性考核可以一堂课、一个教学单元为单位，根据课程特点可借助信息化教学平台，从线下（课堂出勤率、课堂表现、书面作业等）线上（话题讨论、作业提交、阶段性书面考核、线上活跃度等）进行知识、技能、素质的综合考核评价。终结性考核为基本知识、基本方法、知识应用等的考核，可采取书面考试、现场操作、提交案例分析报告等方式进行。

3. 素质拓展领域考核与评价

素质拓展领域采取过程性考核，可通过技能大赛、社会实践、各种社团活动的开展进行，主要考核学生是否具有良好的团队精神、创新精神，是否具备正确的世界观、人生观、价值观，可采取观察、谈话等方式进行。

（六）质量管理

1. 学校和二级院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，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。

2. 学校、二级院完善教学管理机制，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。

3. 学校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. 专业教研组充分利用评价分析结果有效改进教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1. 学生思想政治表现考核合格，完成专业人才培养方案各教学环节，通过规定的所有课程考试，达到毕业要求。

2. 岗位实习合格。

3. 毕业设计成绩高于 60 分。

相关部门意见

校学术 委员会 意见	(主任签字)	学校 意见	(盖章)
	年 月 日		年 月 日