鄂尔多斯生态环境职业学院

三年制高职人才培养方案

|  |  |
| --- | --- |
| 专业 | 绿色食品生产技术 |
| 制订人 | 刘学勤 |
| 审核人 | 杨帆 |
| 制定日期 | 2022.11.6 |

鄂尔多斯生态环境职业学院教务处制

二○二二年十月

目录

一、专业名称（专业代码） 3

二、入学要求 3

三、修业年限及学历 3

四、职业面向 3

（一）本专业职业面向（参照专业教学标准填写） 3

（二）职业等级证书、行业企业标准和证书 3

1.通用证书 3

2.本专业职业资格证书 3

（三）职业生涯发展路径 4

五、培养目标与规格 4

（一）培养目标 4

（二）培养规格 4

（三）创新创业能力的培养 6

六、课程设置及要求 7

（一）本专业公共基础课设置 7

（二）专业（技能）课设置 9

七、教学进程总体安排 13

（一）教育教学时间安排表 13

（二）理论与实践教学学时分配表 13

（三）教学进度安排计划表----必修课程设置及学分、学时、进程表 14

八、实施与保障 22

（一）师资队伍 22

（二）教学设施 22

（三）教学资源 23

（四）教学方法 24

（五）学习评价 24

（六）质量管理 24

九、毕业生要求 26

一、专业名称（专业代码）

专业名称：绿色食品生产技术

专业代码：410115

二、入学要求

高中阶段教育毕业生/具有同等学力者。

三、修业年限及学历

基本学制3年，专科。

四、职业面向

（一）本专业职业面向（参照专业教学标准填写）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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）** | **主要岗位群或技术领域举例** |
| 农林牧渔类（51） | 农业类（5101） | 农副食品加工业(13)； 食品制造业(14)；饮料制造业(C-15)；质检技术服务业(745) | 肉制品加工工(6 -01-04-03)；蛋类制品加工工(6 - 01-04-04)；果蔬坚果加工工(6 - 01-06-00)；糕点、包烘焙工(6-02-01-01)；乳品加工工(6-02- 04-01)；饮料制作工(6-02-06-09)；食品工程技术人员(2-02-24-00) | 肉制品加工； 蛋制品加工； 果蔬坚果加工； 乳品加工；饮料制作； 食品研发、生产技术指导与管理等 |

（二）职业等级证书、行业企业标准和证书

1.通用证书

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **考核发证部门** | **等级** | **备注** |
| 1 | 全国英语等级考试 | 教育部考试中心 | 三级 |  |
| 2 | 普通话 | 国家语言文字委员会 | 三甲 |  |
| 3 | 全国计算机等级考试 | 教育部考试中心 | 二级 |  |

2.本专业职业资格证书（包括1+X证书）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **考核发证部门** | **等级** | **备注** |
| 1 | 农产品食品检验员 | 农业、粮食行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |
| 2 | 食品安全管理（质量管理）体系内部审核员 | 轻工行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |
| 3 | 食品合规管理职业技能等级证书 | 轻工行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |
| 4 | 可食食品快速检验员 | 轻工行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |
| 5 | 乳品评鉴师 | 轻工行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |
| 6 | 酿酒师、白酒酿造工、酒精酿造工 | 轻工行业技能鉴定机构 | 初级或中级 |  |

（说明：学生毕业应至少获得一种通用证书和一种专业职业资格证书。）

（三）职业生涯发展路径

发展岗位

（工程师）

（管理者）

目标岗位

（车间主任）

（品管主任）

（生产经理）

初始岗位

（质检员）

（化验员）

（生产操作工）

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新精神，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向食品相关行业职业群（或技术能力领域），能适应食品产业链生产经营相关环节食品检验、生产加工及质量安全管理等岗位需要的，具备从事现代食品品质控制、食品安全检测、食品卫生与安全管理等工作，具有职业发展能力的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

**1.基本素质**

（1）政治思想素质：坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，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。崇尚宪法、遵纪守法、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。

（2）文化素质：具有较为宽阔的视野，文理交融。具有一定的科学思维和科学探索精神，具备一定的文化素养和文学功底，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观点、较强的审美能力。

（3）身体和心理素质：具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（4）专业素质：具有良好的职业道德和敬业精神，做到吃苦耐劳、踏实肯干。树立诚实守信意识和责任意识，有良好的社会责任感和使命感。能够严格遵守职业规范及操作规程，具有较强的安全和环保意识。

**2.知识要求**

（1）具备必备的政治理论、数理基础，以及社会与人文知识。

（2）能够掌握化学、生物化学、食品化学、食品加工原理的基本知识。

（3）具有食品生产单元操作、加工工艺等基本知识。

（4）掌握食品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品检验的规范和要求。

（5）掌握食品产品生产原料、半成品、成品检验的基本知识。

（6）了解食品行业的法律法规要求。

（7）具有本专业所必需的公共英语和职业英语知识。

（8）了解食品行业动态，具有食品企业经营运作的相关管理知识。

（9）具有资源节约、环境友好、清洁生产、安全生产的观念和基本知识。

**3.能力要求**

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有一定的计算机应用能力，熟练使用常用办公软件等。

（4）能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作。

（5）具有食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力。

（6）能够正确理解食品检验标准，规范完成食品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。

(7)能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。

(8)能够参与新产品、新技术的研发工作。

(9)能够根据企业管理规范实施一线管理工作。

(10)能够从事食品认证相关工作。

**4.职业态度**

（1）职业道德：增强学生的诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识，不谋私利、公道正派、廉洁自律、坚持原则。

（2）职业行为：严格执行相关职业岗位标准和安全操作规程。能严格遵守企业相关管理制度，养成吃苦耐劳、乐于奉献的职业品质。

（三）创新创业能力的培养

1.转变观念，培养创新创业意识：通过学校的教育活动，充分挖掘大学生丰富的创造潜能，增强学生的自信心，并使之以全新的观念审视自己，意识到自己所拥有的丰富创造力,并深刻感受到创造可以体现在自己的学习、工作、生活等各个方面。

2.改革教育理念，实现由就业型人才培养目标向创业型人才培养目标的转变。改进教学方法，从以传授知识为中心转变为以培养学生创新能力为中心，以人为本，构建创新人才培养的教育模式。

3.组织各类竞赛及学术讲座，协调大学生的个性发展，促进大学生在创新创业方面得以充分发挥个人才能。

4.建立健全激励机制：为激励大学生创新创业热情，学校应从多方面营造创新型校园文化，通过创新文化潜移默化地影响学生，逐步内化为学生的素质，增强学生的求知欲望．从而激发学生的创新思维，提高学生的创新能力。同时，奖励在创新创业方面有突出贡献的学生。

六、课程设置及要求

（一）本专业公共基础课设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要教学内容与要求 |
| 1 | 形势与政策 | 帮助学生掌握全面思考、理性分析时事热点的方法和技巧，培养学生应对时政热点的理性思维。解决学生在面对错误思潮和不良宣传时容易出现的思想困惑、立场不稳等政治素质问题，使他们自觉抵制各种不良思潮和言论的影响，在思想上与党中央保持高度一致。 | 帮助大学生正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战。 |
| 2 | 军训 | 本课程是加强大学生思想政治教育，提高大学生素质的重要措施。同时也增强学生国防观念和国家安全意识，提高思想觉悟，激发爱国热情，培养吃苦耐劳的精神，强化爱国主义、集体主义观念。 | 大学生军训课程使每名同学掌握单个军人队列动作要领。养成良好的素质和优良作风。课程内容包括: 1.单个军人队列动作（立正、稍息、跨立；停止间转法；行进与立定；步法变换；坐下，蹲下，起立）。2.整理内务卫生。3.紧急集合和疏散4.红歌学唱。 |
| 3 | 军事理论 | 军事理论课程以国防教育为主线，通过军事教学，使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。 | 军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。要保证课堂出勤率，必须参加考试，没有成绩或成绩不合格的需要重修。 |
| 4 | 劳动教育 | 依据马克思主义劳动观，将劳动分为生产劳动和非生产劳动，注重在学生个人生活自理中强化劳动自立意识，体验持家之道，这也是学生健康发展、适应社会生活的重要基础；后者具有较强的时代特点，注重利用知识、技能、工具、设备等为他人和社会提供服务，特别是在公益劳动、志愿服务中强化社会责任，培养良好的社会公德。 | 引导学生从思想认识、情感态度、能力习惯三个方面面向学生提出了劳动教育目标，突出强调劳动教育的思想性.强调理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活、劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯。 |
| 5 | 思想道德与法治 | 提高大学生思想、政治、道德、法律素质，以适应大学生活、树立职业理想、规划精彩人生、提升道德品质、强化法治观念。培养德智体美全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人。 | 围绕职业岗位和社会的需要，结合学生情感、意志、能力形成过程，帮助大学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观。 |
| 6 | 思想政治理论课实践教学 | 立德树人，促进大学生健康成长和全面发展，引领风尚，提高大学生的思想政治素质，践行社会主义核心价值体系；承接地气，满足社会发展的需要和大学生自身的需要。 | 帮助学生完成理论与实践结合及应用，历史与当代的结合与启示，纵向与横向实践分析等，注重学生的实践体验和感悟，在实践互动学习过程中增强实践的体验感和获得感，真正达到学生实践学习和实践育人的双重目标。 |
| 7 | 铸牢中华民族共同体意识 | 引导学生树立正确的民族观、熟知中国政府处理民族问题的基本政策、了解我国民族的基本概况。学习国家通用语言文字的重要性树立马克思主义民族观、宗教观和祖国观。加强民族团结，构建和谐的社会主义民族关系，促进共同繁荣，维护祖国统一。 | 学习中国的民族区域自治政策，促进各民族交往交流交融，理解国家通用语言文字是传承发展的财富和交往交流交融的纽带，增强对中华文化的认同，学习习近平总书记为内蒙古擘画的发展蓝图。 |
| 8 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 学会运用马克思主义立场、观点、方法解决现实生活的基本问题。掌握科学地认识和分析复杂的社会现象的能力，运用建设中国特色社会主义理论和党的方针政策，对我国经济、政治和社会发展现状等社会现实问题，具备初步分析、判断能力。 | 学习中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的理论成果。 |
| 9 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 帮助当代青年学生科学把握中国特色社会主义的历史必然性，正确认识自身的时代责任和历史使命，增强青年大学生对中国特色社会主义“四个自信”，以时不我待的社会责任感和历史使命感，静心学习、刻苦钻研、提升本领，为实现“中国梦”凝聚青春力量的根本举措和紧迫要求。 | 习近平新时代中国特色社会主义思想涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等内容，要求青年学生必将不断从中汲取科学智慧和理论力量，用以涵养正气、淬炼思想、升华境界、指导实践，自觉将个人理想追求融入到国家和民族的事业中。 |
| 10 | 职业发展与就业指导 | 帮助学生科学全面认知自我和社会就业环境；了解社会就业形势，树立正确的就业观，明确就业所需的知识、技能要求，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能，以胜任未来的工作，为职业发展奠定良好的基础。 | 就业形势、就业政策、求职技巧、就业信息等方面内容。模拟面试演练可作为学生考评之一。 |
| 11 | 高职英语 | 本课程主要任务是：通过课堂教学的各个环节，运用各种教学方法，使学生掌握一定的英语基础知识和听、说、读、写、译的基本技能，培养学生能够借助词典翻译和阅读有关英语业务资料的综合运用能力。 | 高职英语的教学内容与学生的专业和生活实际紧密联系，主要围绕交通运输、职业生涯、日常生活、饮食、学习、数字时代、时尚与美、世界文化等方面，着重培养学生的听说能力，兼顾阅读理解、写作和语法等方面，培养学生对英语的综合运用能力。 |
| 12 | 信息技术 | 本课程是一门计算机入门课程，是为非计算机专业类学生提供计算机一般应用所必需的基础知识、能力和素质的课程，内容丰富，与时俱进，实用性强。 | 本课程包括操作系统、文字处理软件、电子表格、演示文稿、人工智能、大数据、常用剪辑软件等现代办公常用信息技术。 |
| 13 | 高职实用语文 | 普及文学常识及中国传统文化思想，提高人文素养。 | 高职实用语文主要教学内容：主要作家、作品、经典篇章、文学史知识。要求：对文学史发展有比较清晰地概念，对重要作家作品有基本的了解，能够具备一定的文学知识储备和文化素养。 |
| 14 | 体育与健康 | 通过体育课程学习，培养学生体育兴趣，掌握科学的体育锻炼方法；全面发展体能素质；养成自觉参与锻炼的行为习惯，提高终身体育锻炼能力；形成健康的心理品质、良好的人格特征、积极的竞争意识以及团队合作态度。 | 紧扣课程的主要目标，实现健身性、实效性、科学性、人文性、职业准备性的有机统一。以“健康第一”的指导思想作为确定课程内容的基本出发点，以身体练习作为体育课程的主要载体，体育理论知识为辅，具备一定的篮球、足球等基本技术和理论知识。 |
| 15 | 高职数学 | 通过学习使学生掌握基本的数学思想方法和必要的应用知识，学会用数学的思维方式去观察、去解决学习、生活、工作中的实际问题，使学生具有一定的创新精神和提出问题分析问题解决问题的能力，在工作中实事求是、坚持真理。 | 主要围绕函数极限和连续、导数与微分、导数应用、不定积分与定积分、常微分方程等进行学习。要求学生能较系统地掌握必需的基础理论、基本知识和常用的运算方法，为学生后续的专业课的学习打好基础。 |
| 16 | 心理健康教育 | 提升学生心理保健的意识，培养学生自我认知，健全人格，增强学生调节情绪、应对挫折的能力。掌握与人沟通的技巧，形成健康的心理品质，提高心理健康水平。 | 主要围绕适应能力、心理与心理健康、自我认识、网络与学习、人际交往、恋爱心理、情绪管理等内容开展专题教学活动。 |
| 17 | 大学生安全教育 | 通过学习，使学生了解国家法律法规，学校安全规章和制度，掌握安全知识与防范技能，从而提高学生的安全防范意识和自我保护能力。 | 主要围绕安全常识、人身安全、财产安全、网络安全、遵纪守法预防犯罪、交通安全、消防安全、自然灾害安全、国家安全等内容学习。 |
| 18 | 创新与创业教育 | 能够进行创业机会识别和分析，树立科学的创新创业观，激发学生的创新创业意识，提高学生的社会责任感和创业精神，促进学生创业、就业全面发展。 | 训练创新思维，打造创业团队，识别创业机会，整合创业资源，设计商业模式，创业计划与路演展示等。 |
| 19 | “四史”教育 | 通过学习帮助学生认识近现代中国共产党的历史及新中国，改革开放和社会主义发展的历史进程及其内在的规律性，了解党史，国情，深刻领会历史和人民怎样选择了马克思主义，怎样选择了中国共产党。怎样选择了社会主义道路。 | 学习有关历史进程，事件和人物的分析，帮助大学生提高运用历史唯物主义，方法论分析和评价历史问题，辨别历史是非和社会主义发展方向的能力，从而激发学生的“五个认同”，激发爱国主义情感与历史责任感，增强建设中国特色社会主义的自觉性。 |

（二）专业（技能）课设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 课程主要内容 |
| 1 | 食品微生物 | 要求学生掌握微生物的形态特征、生理生化特性、生长繁殖规律、环境因素对微生物生长的影响、微生物的分类、微生物生态、遗传变异与育种基本理论、基本知识；熟练掌握微生物学的基本操作技能，并学会应用这些知识解决生产中的实际问题。 | 1.食品微生物基础知识食品微生物概述、食品微生物实验室及检验器材准备2.食品微生物基础操作各类微生物群体、个体形态，原核、真核微生物细胞结构，微生物简单染色与革兰氏染色技术，微生物营养与培养基3.食品微生物专项检验菌落总数的检验与分析、食品中真菌的分析与检验、大肠菌群检验与分析4.食品微生物综合项目检验（任选二）乳品微生物检验、肉品微生物检验、粮油食品微生物检验、水产品微生物检验 |
| 2 | 食品应用化学 | 要求学生掌握食品中主要成分的化学特性、食品微量成分的化学特性、食品在加工贮藏过程中成分的变化、食品风味与呈味物质以及食品添加剂等，具备应用食品化学及相关知识和技术综合分析和解决问题的能力，为以后从事食品、保健食品的研究开发以及食品生产和食品卫生的管理打下基础。 | 1.食品中各组分（水、糖类、油脂、氨基酸、蛋白质）的结构、理化性质、营养、安全性和它们在生产、加工、贮藏、运输、销售过程中发生的变化2.食品中相关成分的分析检验方法3.本课程所涉及仪器的工作原理 |
| 3 | 食品检验与分析 | 通过对本课程的学习，使学生掌握食品分析检验技术的基本原理和方法。学生通过实验操作的训练，一方面将所学理论与实际相结合，使动手能力得到加强的同时，也可更扎实地掌握食品分析检验技术，另一方面为其今后从事食品科学的研究及其他相关的分析检测工作打下良好基础。 | 讲授食品的物理检验、化学检验方法，包括一般成分检验、 添加剂检验和有害成分检验等。  |
| 4 | 食品发酵技术 | 让学生掌握食品酿造与发酵的基本理论、基本知识和基本技能，熟悉各种发酵工艺、发酵设备及其性能，培养学生分析问题和解决问题的能力，为今后从事科研、教学、生产和质检工作打下比较牢固的专业基础。 | 主要介绍果酒、啤酒、米酒和调味品的发酵工艺、设备及菌种的特性。 |
| 5 | 食品加工单元操作 | 通过学习本课程,要求学生掌握动量、热量和质量传递的基本原理,运用这些理论并结合所学的物理化学和数学等基础知识；研究食品加工过程，熟悉典型单元操作设备的构造、工作原理和工艺和计算。 | 讲解沉降分离、过滤分离、膜分离、混合操作、热交换、蒸发浓缩等重要工序主要特点及其在工业中应用。 |
| 6 | 食品营养与安全 | 通过本课程的学习，培养学生预防为主的观点，深入理解食物、营养与健康的关系，掌握食品营养学与食品卫生学的基本理论和基本技能，了解学科发展方向，结合生产、生活实际，合理利用食物资源，改善人民营养，预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病，以提高人民健康水平，增进人民体质。 | 1.营养学基本原理和基础知识、不同人群食品的营养要求、合理膳食构成、强化食品、保健食品及营养与疾病等。2.食品中可能存在、威胁人体健康的有害因素及预防措施，提高食品卫生质量，保护食用者安全的措施和法规。 |

七、教学进程总体安排

（一）教育教学时间安排表

|  |  |
| --- | --- |
| **教育教学活动** | **各学期周数分配（周）** |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 课程教学（理论、实践） | 16 | 18 | 18 | 18 | 18 | 六个月 |
| 阶段性实践教学 |
| 职业技能培训及技能鉴定 |
| 复习与考试 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 劳动实践/机动 |  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 军训（入学教育） | 3 |  |  |  |  |
| 顶岗实习 |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |

（二）理论与实践教学学时分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **课 程 分 类** | **总学时** | **理 论 教 学** | **实 践 教 学** |
| **学 时** | **学时比例%** | **学 时** | **学时比例%** |
| 必修课 | 公共基础课 | 702 | 430 | 61.2 | 272 | 38.7 |
| 专业（技能）课 | 1608 | 446 | 27.7 | 1162 | 72.3 |
| 选修课 | 公共基础课 | 96 | 64 | 66.7 | 32 | 33.3 |
| 专业（技能）课 | 336 | 192 | 57.1 | 144 | 42.9 |
| 合 计 | 2742 | 1132 | 41.3 | 1610 | 58.7 |
| 公共基础课总学时 | 798 | 公共基础课学时比例 | 29.1 |
| 选修课教学总学时 | 428 | 选修课教学学时比例 | 15.6 |

（三）教学进度安排计划表----必修课程设置及学分、学时、进程表

| 课程类别 | 序号 | 课程代码 | 课程名称 | 课程性质 | 学分 | 教学课时 | 教学进程(学期、教学活动周数课堂教学周数） | 课程考核 | 开课部门 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类型(A/B/C) | 是否理实一体 | 总计 | 理论 | 实践 | 1学期 | 2学期 | 3学期 | 4学期 | 5学期 | 6学期 |
| **20** | **20** | **20** | **20** | **20** | **26** |
| **16** | **18** | **18** | **18** | **18** | **26** |
| 公 共 基 础 课 | 公 共 必 修 课 | 1 | 14501184001 | 形势与政策I | A |  | 0.25 | 4 | 4 | 0 | √ |  |  |  |  |  | A | 马克思主义教学部 | 每学期以专题讲座形式开展 |
| 2 | 14501184002 | 形势与政策II | A |  | 0.25 | 4 | 4 | 0 |  | √ |  |  |  |  | A | 马克思主义教学部 | 每学期以专题讲座形式开展 |
| 3 | 14501184003 | 形势与政策III | A |  | 0.25 | 4 | 4 | 0 |  |  | √ |  |  |  | A | 马克思主义教学部 | 每学期以专题讲座形式开展 |
| 4 | 14501184004 | 形势与政策IV | A |  | 0.25 | 4 | 4 | 0 |  |  |  | √ |  |  | A | 马克思主义教学部 | 每学期以专题讲座形式开展 |
| 5 | 14501184005 | 形势与政策（专题） | A |  | 0.25 | 4 | 4 | 0 |  |  |  |  | √ |  | A | 马克思主义教学部 | 每学期以专题讲座形式开展 |
| 6 | 14501184006 | 军训Ⅱ | C |  | 1 | 90 | 0 | 90 | √ |  |  |  |  |  | C | 学生工作处 |  |
| 7 | 14501184007 | 军事理论 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 | √ |  |  |  |  |  | E | 学生工作处 |  |
| 8 | 14501184008 | 劳动教育 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 | √ |  |  |  |  |  | E | 学生工作处 |  |
| 9 | 14501184009 | 思想道德与法治 | B |  | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  | B | 马克思主义教学部 |  |
| 10 | 14501184010 | 思想政治理论课实践教学 | C |  | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 马克思主义教学部 |  |
| 11 | 14501184011 | 铸牢中华民族共同体意识 | B |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  | √ |  |  | A | 马克思主义教学部 |  |
| 公 共 基 础 课 | 公 共 必 修 课 | 12 | 14501184012 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | B |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  | √ |  |  |  | B | 马克思主义教学部 |  |
| 13 | 14501184013 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | B |  | 2 | 32 | 32 | 0 |  | √ |  |  |  |  | B | 马克思主义教学部 |  |
| 14 | 14501184014 | 职业发展与就业指导 | B |  | 1 | 16 | 14 | 2 |  |  | √ |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 15 | 14501184015 | 高职英语Ⅰ | B |  | 2 | 32 | 20 | 12 | √ |  |  |  |  |  | B | 基础部 |  |
| 16 | 14501184016 | 高职英语Ⅱ | B |  | 2 | 32 | 20 | 12 |  | √ |  |  |  |  | B | 基础部 |  |
| 17 | 14501184017 | 信息技术Ⅰ（高职） | B | √ | 2 | 32 | 2 | 30 | √ |  |  |  |  |  | C | 基础部 |  |
| 18 | 14501184018 | 信息技术Ⅱ（高职） | B | √ | 2 | 32 | 2 | 30 |  | √ |  |  |  |  | C | 基础部 |  |
| 19 | 14501184019 | 高职实用语文Ⅰ | A |  | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  | B | 基础部 |  |
| 20 | 14501184020 | 高职实用语文Ⅱ | A |  | 2 | 32 | 32 | 0 |  | √ |  |  |  |  | B | 基础部 |  |
| 21 | 14501184021 | 体育与健康Ⅰ | B | √ | 2 | 32 | 2 | 30 | √ |  |  |  |  |  | C | 基础部 |  |
| 22 | 14501184022 | 体育与健康Ⅱ | B | √ | 2 | 32 | 2 | 30 |  | √ |  |  |  |  | C | 基础部 |  |
| 23 | 14501184023 | 高职数学Ⅰ | A |  | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  | B | 基础部 | 理科限选 |
| 公 共 基 础 课 | 公共必修课 | 24 | 14501184024 | 高职数学Ⅱ | A |  | 2 | 32 | 32 | 0 |  | √ |  |  |  |  | B | 基础部 | 理科限选 |
| 25 | 14501184025 | 心理健康教育 | B |  | 2 | 32 | 28 | 4 | √ |  |  |  |  |  | A | 学生工作处 |  |
| 26 | 14501184026 | 大学生安全教育 | B |  | 1 | 16 | 8 | 8 | √ |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 27 | 14501184027 | 创新与创业教育 | B |  | 2 | 32 | 24 | 8 |  | √ |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 公共必修课小计 | 42 | 702 | 430 | 272 | 18 | 14 | 4 | 1 |  |  |  |  |  |
| 公共选修课 | 1 | 14501185001 | 党史 | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  |  | √ |  |  | A | 马克思主义教学部 | “四史”教育任选其一，上课为4周 |
| 2 | 14501185002 | 新中国史 | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  |  | √ |  |  | A | 马克思主义教学部 |
| 3 | 14501185003 | 改革开放史 | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  |  |  | √ |  | A | 马克思主义教学部 |
| 4 | 14501185004 | 社会主义发展史 | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  |  |  | √ |  | A | 马克思主义教学部 |
| 5 | 14501185005 | 急救与自救（网） | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  | √ |  |  |  |  | A | 基础部 | 限选课程，在线学习 |
| 6 | 14501185006 | 中华优秀传统文化（网） | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  | √ |  |  |  | A | 基础部 |
| 7 | 14501185007 | 大学生劳动就业法律问题解读（网） | A |  | 0.5 | 8 | 8 | 0 |  |  |  |  | √ |  | A | 基础部 |
| 公 共 基 础 课 | 公共选修课 | 8 | 14501185008 | 国防安全教育 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 9 | 14501185009 | 节能减排 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 10 | 14501185010 | 应用文写作 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 11 | 14501185011 | 唐诗宋词鉴赏 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 12 | 14501185012 | 礼仪素养 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 13 | 14501185013 | 普通话 | B |  | 1 | 16 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |  |
| 14 | 14501185014 | 社交礼仪 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 15 | 14501185015 | 市场营销 | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 16 | 14501185016 | 高职数学（拓展） | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 17 | 14501185017 | 高职实用语文（拓展） | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 18 | 14501185018 | 高职英语（拓展） | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 19 | 14501185019 | 信息技术（拓展） | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 公 共 基 础 课 | 公共选修课 | 20 | 14501185020 | 思想政治理论（拓展） | A |  | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |  |
| 21 | 14501185021 | 音乐欣赏 | A |  | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 | 美育类课程至少选一门 |
| 22 | 14501185022 | 书画艺术欣赏 | A |  | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | A | 基础部 |
| 23 | 14501185023 | 舞蹈 | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 24 | 14501185024 | 书法 | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 25 | 14501185025 | 体育（足球） | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 | 体育类课程至少选一门 |
| 26 | 14501185026 | 体育（篮球） | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 27 | 14501185027 | 体育（羽毛球） | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 28 | 14501185028 | 体育（乒乓球） | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 29 | 14501185029 | 体育（排球） | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 30 | 14501185030 | 健美操 | C | √ | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  | C | 基础部 |
| 公共选修课小计 | 6 | 96 | 64 | 32 |  | 1.5 | 1.5 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 专 业 （技 能） 课 | 专业必修 课 | 1 | 14501141054 | 无机与分析化学 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 | √  |  |  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 2 | 14501141034 | ★食品微生物学 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 | √  |  |  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 3 | 14501141035 | ★食品营养与安全 | B | √ | 4 | 64 | 40 | 24 |  | √  |  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 4 | 14501141036 | ★食品应用化学 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  | √ |  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 5 | 14501141022 | 绿色食品生产基础 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  | √  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 6 | 14501141046 | ★食品加工单元操作 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  | √  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 7 | 14501141002 | 畜产品加工技术 | B | √ | 4 | 64 | 40 | 24 |  |  |   |  | √ |  | B | 生物技术系 |  |
| 8 | 14501141030 | ★食品检验与分析 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  | √  |  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 9 | 14501141016 | 果蔬贮藏与加工技术 | B | √ | 4 | 64 | 40 | 24 |  |  |  | √  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 10 | 14501141028 | ★食品发酵技术 | B | √ | 4 | 64 | 40 | 24 |  |  |  | √  |  |  | B | 生物技术系 |  |
| 11 | 14501141027 | 软饮料生产技术 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  |  | √ |  |  | B | 生物技术系 |  |
|  | 12 | 14501141020 | 粮油加工技术 | B | √ | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  |  |  | √  |  | B | 生物技术系 |  |
|  | 13 | 14501141029 | 岗位实习（一） | B |  | 1 | 30 | 0 | 30 |  | 1W |  |  |  |  | D | 生物技术系 | （每周30课时1学分 |
|  | 14 | 14501184109 | 实习实训安全教育 | A |  | 1 | 30 | 30 | 0 | 每学期6课时 |  | A | 生物技术系 |  |
|  | 15 | 14501141030 | 岗位实习（二） | C |  | 30 | 780 | 0 | 780 |  |  |  |  |  |  | D  | 生物技术系 | （每周30课时1学分） |
| 专业必修课小计 | 80 | 1608 | 446 | 1162 | 8 | 8 | 12 | 12 | 8 |  |  |  |  |
| 专 业 （技 能） 课 | 专业选修课 | 1 | 14501131155 | 食用菌栽培技术 | C | √ | 3 | 48 | 0 | 48 |  |  |  |  | √ |  | C |  |  |
| 2 | 14501142007 | 食品安全与质量管理(限选) | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  | √ |  |  |  |  | B |  |  |
| 3 | 14501141037 | 食品包装学 | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  | √ |  |  | B |  |  |
| 4 | 14501142012 | 食品加工与创新 | C |  | 3 | 48 | 0 | 48 |  |  |  |  | √ |  | C |  |  |
| 5 | 14501142016 | 食品原料学 | B | √ | 3 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |  |  |  | B |  |  |
| 6 | 14501131156 | 焙烤食品生产技术 | C |  | 3 | 48 | 0 | 48 |  |  |  |  | √ |  | C |  |  |
| 7 | 14501141062 | 食品工厂设计 | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  | √ |  |  | B |  |  |
| 8 | 14501141012 | 电工操作技能 | C |  | 3 | 48 | 0 | 48 |  |  |  |  | √ |  | C |  |  |
| 9 | 14501142019 | 食品仪器分析技术（限选） | B | √ | 3 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |  | √ |  | B |  |  |
| 10 | 14501141061 | 现代企业经营管理 | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  | √ |  |  | B |  |  |
| 11 | 14501141014 | 食品营销学 | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  | √ |  |  | B |  |  |
|  | 12 | 14501142009 | 食品标准与法规（限选） | A |  | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  | √ |  |  | B |  |  |
|  | 13 | 14501141058 | 食品添加剂（限选） | B | √ | 3 | 48 | 24 | 24 |  |  | √ |  |  |  | B |  |  |
| 专业选修课小计 | 21 | 336 | 192 | 144 | 0 | 3 | 3 | 6 | 9 | 0 |  |  |  |
| 平均周学时 | 26 | 26.5 | 20.5 | 21 | 18 | 0 |  |  |  |
| 学分总计、学时总计 | 149 | 2742 | --- |  |
| 选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例 | 27 | 432 | 15.8% |  |
| 实践性教学：学时总计、占总学时比例 | 1610 | 58.7% | --- |  |
| 注：1.课堂教学周=教学活动周数（不小于20周）-实践教学周数；2.平均周学时仅为校核各学期周学时均衡度；3.W表示C类课程、军训训练、劳动安全教育、考试、毕业鉴定等的周数；4.岗位实习可在5,6学期分段安排，累计不少于6个月（26周）；5.选修课中明确各项工作和学分的转换。6.标注★的为专业核心课程。7.“课程类型”（A）理论课 （B）理论+实践 （C）实践课； “课程考核”：（A）开卷考试 （B）闭卷考试 （C）实践考核 （D）实习鉴定 （E）报告评定 8.专业选修课实行13选7，专业限选课4门，实操课1门，其它2门。 |

八、实施与保障

（一）师资队伍

**1.专业带头人**

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

**2.骨干教师**

专任教师应具有高校教师资格；有理想情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有食品科学、食品工程等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

**3.兼职教师**

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

**1.校内实践教学条件**

本专业基础及专业实训中心5处，具有先进的焙烤加工设备、果蔬加工车间、果酒酿造车间、肉制品加工设备、乳制品加工设备、罐头制品加工设备、基础化学分析设备，食品检测设备；具有焙烤一体化、肉制品加工、果蔬加工、基础化学、理化分析、微生物检验、色谱分析实验室、光谱分析实训室、营养配餐、仿真实训等17个实验实训室。

（1）焙烤食品加工实训室

焙烤食品加工实训室配备有打蛋机、和面机、醒发箱、电烤炉、酥皮机、搓圆机、面包切片机等，包装机、油炸机、台车、冰水机等，具有足够数量的烘焙模具等；用于食品加工机械与设备、粮油食品加工技术等课程的教学与实训。

（2）罐制品加工实训室

罐制品实训室配备有果蔬清洗机、斩拌机、真空滚揉机、液压灌肠机、盐水注射机、拌馅机、烟熏炉、起酥机、肉丸打浆机、肉丸成型机、真空包装机、全自动电加热油炸机、真空干燥箱、碎冰机、夹层锅等生产设备；用于罐头制品加工技术、食品加工机械与设备等课程的教学与实训。

（3）果蔬贮藏与加工实训室

果蔬贮藏与加工实训室配备有小型果蔬贮藏冷库、02 与 CO2 测定仪、去皮机、切菜机、清洗机、打浆机、高压杀菌锅、真空渗汁机、(罐机、排气箱、干燥箱、夹层锅、冰箱冰柜、速冻机、真空包装机等设备，以及足够数量的电磁炉、电子秤等；用于绿色食品生产基础、绿色果蔬食品加工技术、食品加工机械与设备。

（4）食品理化分析实训室

食品理化分析实训室配备有电子天平(0.1 mg/0.01g)、折光计、比重计、黏度计、pH 计、可见分光光度计、紫外分光光度计、自动电位滴定仪、凯氏定氮仪(含消化装置)、粗脂肪测定仪，以及粉碎机、搅拌器、恒温水浴锅、马弗炉、电热干燥箱等；用于食品理化分析技术等课程的教学与实训。

（5）食品微生物检验实训室

食品微生物检验实训室配备有电子生物显微镜、超净工作台、电热恒温培养箱、高压蒸汽灭菌锅、生化培养箱、均质机、生物安全柜，以及恒温水浴锅、电子天平、菌落计数器等；用于食品微生物学、食品微生物检验技术等课程的教学与实训。

（6）食品仪器分析实训室

食品仪器分析实训室配备有原子吸收分光光度计、高效液相色谱仪、气相色谱仪、食品安全检测仪、肉制品检测仪等大型分析仪器，以及涡旋振荡器、消化装置、旋转蒸发仪、氮吹仪、固相萃取仪(含真空泵)、离心机等；用于食品仪器分析技术、绿色食品生产环境检测等课程的教学与实训。

**2.校外实践教学条件**

本专业建有稳定的15个校外实习实训基地；能涵盖当前相关产业发展的主流技术，能够开展绿色食品生产与检验等实习实训活动，实训设施齐备，实训岗位、能够配备相应数量的指导教师对学生实习实训进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习实训、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

**1.教材选用基本要求**

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立有教材工作委员会，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

**2.图书文献配备基本要求**

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关发电厂及电力系统的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

**3.数字教学资源配置基本要求**

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

**1.教学方法**

不断探索教学模式和教学方法的改革与创新，探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生能力的教学模式，探索课堂与实习地点一体化，学生在教师和技术人员的共同指导下学习和实践，实现教室与实践场地合一、教师与师傅合一、学生与徒弟合一、作业与产品合一，在真实职业情境中实施教学，教学方法以边讲边练、讲练结合为主，强化学生能力培养。

**2.教学手段**

充分运用现代教育技术，通过实物展示、动画演示、视频资料，将教学内容利用生动的图像及动画形式进行虚拟演示，优化教学过程，给学生比较强烈的直观感受，有助于学生理解，同时使课堂教学生动活泼、引人入胜，提高教学质量和效率。

（五）学习评价

做好课程教学设计，做好专业技能和学情分析是做好教学评价的基础。严格落实培养目标和培养规格要求， 在教学设计中加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。 同时各门课程不断健全多元化考核评价体系，利用超星学习通网络教学平台功能，对学生学习过程监测、评价与反馈机制， 引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。 同时，强化实习、实训、毕业设计等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

在评价主体方面，以学校和企业联合评价为主，学生自评、同学互评为辅。 在课程评价的过程中， 专业教研室充分发挥各门课程检查主体的积极性和主动性，采用积极手段，不断激励 教师不断改进和提高教学质量， 同时广泛吸收行业企业单位、合作企业、学生家长等参与学生质量 评价， 建立多方共同参与评价的开放式综合评价制度。

评价方法方面，提倡灵活多样的考核方式，将过程评价和结果评价相结合，开卷考试与答辩相结合，笔试与操作考核相结合，突出学生的能力考核和技能考核。在项目课程中，参照企业的评价方式，推行等级评价方式。生产性实习和岗位实习的评价由校内指导教师和企业指导教师共同完成。逐步推进落实课证融通，实现以证代考。比如，在校期间学生考取农产品食品检验员中级证书，不用参加《食品检验与分析》课程的考试；在校期间学生考取食品合规管理职业技能等级（初级）证书，不用参加《食品标准与法规（限选）》课程的考试；在校期间学生考取食品合规管理职业技能等级（中级）证书，不用参加《食品安全与质量管理(限选)》课程的考试。

（六）质量管理

**1.组织保障**

学院实施院、系（部）二级教学质量管理机制。

（1）学院相关部门实施一级管理

**专业建设委员会：**行使学院教学指导职能。主要监控专业人才培养目标定位、重大教学改革方案和人才培养方案的制定、修订，实验实训室建设等。

**职能部门：**以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理工作机制。

（2）各系（部）实施二级管理

建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全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、人才培养方案修订、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，达成人才培养目标和规格。

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，开展课程建设工作，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，定期开展公开课、示范课等教研活动。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。

**2.制度保障**

（1）教学运行及教学管理相关检查制度

每学期开展期中、期末两次集中教学检查，教学检查覆盖教师教学的备课、课堂讲授、作业批改、实验实习、辅导答疑、考试、阅卷、试卷分析、毕业汇报等教学全过程。

（2）师资队伍建设制度

所有新教师进校必须符合学校教师准入条件。新进教师上课，应履行试讲手续。制定《专业带头人与骨干教师评选办法》《教师培训与培养实施办法》等制度保障教师队伍建设工作，提高专业教师的整体素质，确保人才培养质量。

（3）听课制度

听课制度要求从学院领导至新招聘教师，每学期必须按要求完成一定量的听课工作。院级领导、系主任及行政部门中层干部深入教学第一线定期听课、督查教学过程，解决教学中存在的问题；老教师听课对新教师起到督导和传帮带作用，新教师通过听课掌握教学的基本技巧，学会如何上好一堂课。

（4）教师教学质量考核制度

建立教师考核制度，通过学生评教、教师互评、系部评教的形式，对每一位教师的课堂教学工作做出合理的评价。

（5）毕业生跟踪调查制度

由各系向用人单位了解毕业生在社会的反响，向毕业生了解学校课程体系和教学内容的社会适应性，根据反馈的信息及时调整培养方案和进行教学改革。

（6）校企合作制度建设

不断推进校企合作走向深入，与重点合作企业成立“订单班”，共同制定人才培养方案、开发课程、教材等，探索实施人才共育、师资共享、实训条件共建等工作模式。

九、毕业生要求

学生通过3年的学习，要求学生所学的全部课程考试合格，获得通用证书以及行业资格证书，并达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。学生须修满本专业人才培养方案规定的2742学时、148学分。其中公共基础必修课程702课时、42学分；专业技能必修课程160学时、79学分；公共基础选修课程96课时、6学分；专业技能选修课程336课时、21学分。