



黔东南民族职业技术学院
QIANDONGNAN NATIONALITIES POLYTECHNIC

2023 级农产品加工与质量检测专业
人才培养方案
(高职)

2023 年 6 月制

目 录

一、专业名称(代码)	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标和规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	4
(一) 农产品加工与质量检测专业职业能力分析表	4
(二) 公共基础课程设置及要求	5
(三) 专业(技能)课程设置及要求	13
(四) 学时分配表	16
七、教学进程总体安排	22
八、实施保障	19
(一) 师资队伍	19
(二) 教学设施	25
(三) 教学资源	27
(四) 教学方法	27
(五) 学习评价	28
(六) 质量管理	29
九、毕业要求	30
十、附录	31

一、专业名称(代码)

农产品加工与质量检测 (410114)

二、入学要求

普通高中毕业生、中职毕业生或同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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)(或技术领域)	职业类证书举例
农林牧渔大类(41)	农业类(4101)	农副食品加工业(13); 食品制造业(14); 饮料制造业(15) 专业技术服务业(74)	(1) 6-01 (GBM60100) 农副产 品加工人员 (2) 6-02 (GBM60200) 食品、 饮料生产加工人员 (3) 检验、检测和 计量服务人员 (4-08-05)	(1) 农产品质量安全检测 (2) 食品质量安全检测 (3) 农产品加工 (4) 食品加工 (5) 农产品、 食品生产管理 (6) 农产品购 销	果蔬坚果加工工 (国家职业技能 标准三级/高级 工) 、农产品食品检 验员 L(国家职业 技能标准三级/ 高级工)

五、培养目标和规格

(一) 培养目标

本专业培养适应农产品食品加工、检验检测等工作的高素质技术技能型人才。通过本专业学习,学生应具备良好的职业精神、劳动精神、工匠精神、创新精神和较强的实践能力、团队合作能力,同时应掌握农产品食品加工、

农产品食品质量检测方面的理论知识和技能，能够在农产品食品加工企业、农产品食品检验中心、第三方检验机构等领域从事农产品食品的加工、检验、管理、研究等工作。学生毕业五年左右，能够成为所在单位的核心理专业技术人员，优秀者能成为该领域的中高级管理人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识、能力等方面达到以下要求：

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）遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德标准和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有“爱岗敬业、诚实守信、廉洁自律、客观公正”的职业道德和环保意识、安全意识、工匠精神和创新思维，有较强的集体意识和团队合作精神。

（4）养成良好的生活健身与卫生习惯，积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。具有健康的体魄、心理和健全的人格。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论，科学文化基本知识和

中华优秀传统文化知识。

(2) 掌握农产品加工行业的国家方针、政策及行业的相关标准，能依据相关法律、法规和标准正确指导生产经营活动。

(3) 掌握农产品物理特性、农产品加工原理、加工工艺要求。

(4) 掌握农产品理化检测、微生物检测与分析的专业知识和技能。

(5) 掌握农产品质量管理的基本理论。

3. 能力

(1) 能根据原料的特性特征将其加工成食品。

(2) 对农产品、食品加工工艺进行管理。

(3) 具有探究学习，终身学习，分析问题和解决问题的能力。

(4) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(5) 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力。

(6) 具备使用计算机及网络技术获取知识的能力。

(7) 具备农产品生产管理和品质控制的能力。

(8) 能依据食品安全标准，选择合适检验方法，对食品原辅材料、半成品、成品进行检验检测，分析判断检验结果，出具规范检验报告。

(9) 具备农产品加工和技术推广的能力。

六、课程设置及要求

(一) 农产品加工与质量检测专业职业能力分析表

本专业课程设置立足于学生的全面发展，来源于职业（岗位群）的职业能力要求，见下表。

表 2 本专业职业能力分析表

序号	职业	工作岗位	典型工作任务	专业能力要求（技能点）	相关知识要求（知识点）	模块名称及学时	对应课程
1	农副产品加工人员、食品、饮料生产加工人员	农产品、食品生产加工管理	果蔬生产加工、粮油生产加工、畜产品生产加工、食品工厂管理	<p>(1) 能按照农产品和食品相关的法律法规制定企业的生产标准</p> <p>(2) 能选择合适的生产原料。</p> <p>(3) 掌握典型食品生产的工艺参数设计，根据食品工艺要求，选择合适的生产设备。</p> <p>(4) 能按照农产品食品生产加工工艺流程进行生产。</p> <p>(5) 掌握基本的食品生产设备操作方法及保养方法。</p> <p>(6) 按企业工作标准、质量标准和生产计划要求组织生产并实施加工工艺管理</p>	<p>(1) 《农产品质量安全法》的相关知识</p> <p>(2) 《食品安全法》的相关知识</p> <p>(3) 加工原料的选择</p> <p>(4) 果蔬产品生产加工技术</p> <p>(5) 粮油加工技术</p> <p>(6) 畜产品加工技术</p>	<p>(1) 我国的食品法律、法规(8学时)</p> <p>(2) 我国的食品标准(6学时)</p> <p>(3) 果蔬产品贮藏(36学时)</p> <p>(4) 果蔬产品加工(72学时)</p> <p>(5) 粮油加工关键技术(48学时)</p> <p>(6) 畜产品加工关键技术(48学时)</p>	《食品安全与法律法规》《食品添加剂应用技术》《园艺产品贮藏与加工技术》《粮油加工技术》《畜产品加工技术》
		农产品（食	农产品运输、贮藏、销售、品质控制管	<p>(1) 能对农产品运输的条件进行选择</p> <p>(2) 能对农产品食品进行合理地贮藏</p> <p>(3) 能销售农产品</p>	农产品运输的方式 农产品食品的贮藏方式	<p>(1) 农产品的营销(16学时)</p> <p>(2) 营养学基础(8学时)</p> <p>(3) 贮藏对食</p>	《农产品营销理论实务》《食品营养》

		品) 购销	理、售后服务	和食品 (4) 能对农产品和食品进行售后处理 (5) 在运输、贮藏、销售过程中能对农产品和食品进行品质控制	农产品食品销售方式 农产品食品的售后处理 农产品食品的品质控制	物营养价值的影 响(8学时) (4) 贮藏过程中营养物质的变化(8学时) 食品品质控制 (12学时)	《食品生物化学》
2	检验、检测和计量服务人员	农产品食品检验检测	农产品常规指标检测、微生物检测、重金属检测、农药残留、兽药残留、环境指标检测、分析仪器日常使用与维修	从事农产品食品质量常规检验 能进行农产品食品微生物检验 能进行重金属残留检测 能进行农药残留检测 能进行兽药残留检测 能进行环境指标检测 能进行分析仪器日常维护	农产品食品常规检测知识 农产品食品微生物检验相关知识 重金属、农药、兽药检测方法 环境检测知识 分析仪器维护相关知识	(1) 溶液的配制(8学时) (2) 滴定分析(48学时) (3) 微生物检验(48学时) (4) 重金属检测(8学时) (5) 农药残留检测(8学时) (6) 兽医残留检测(8学时) (7) 精密分析仪器的使用(48学时)	《分析化学》 《有机化学》 《农产品微生物及实验技术》 《仪器分析》 《食品安全与卫生检测》 《农产品质量检测技术》 《农产品生产环境检测》

(二) 公共基础课程设置及要求

表 3 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	《思想道德与法治》	(一) 素质 具备良好的思想道德素质和法治素养。 (二) 知识 引导大学生完善四种认识: 认识社会、高校、职业和自己。 (三) 能力	马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观, 社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系, 传承中华传统美德, 弘扬中国精神, 尊重和 维护宪法权	本课程融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体, 教学中拟采用理论讲授、案例分析、问题讨论、小型辩论会、模拟法庭、实践教学基地参观等形

		学会四种技能：如何学习、如何做人、如何做事和如何交往。	威，提升思想道德素质和法律素养。	式，帮助学生养成优秀的思想道德素质和法治素养。
2	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》	<p>(一) 素质</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有马克思主义理论素养； 2. 具有不怕困难与挫折，勇往直前的优秀品格； 3. 具有强烈的社会责任感与集体主义精神。 <p>(二) 知识</p> <p>理解马克思主义中国化时代化的理论成果及其主要内容</p> <p>(三) 能力</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 实事求是 2. 创新能力 	<p>中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化时代化的两大理论成果，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定四个自信。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 体现马克思主义理论品格，适应时代发展。 2. 突出思想政治教育功能，吸收理论和实践发展最新成果。 3. 系统掌握马克思主义理论、武装头脑，坚定理想信念。
3	《习近平新时代中国特色社会主义思想》	<p>(一) 素质</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 全面认识新时代中国特色社会主义建设面临中国社会状况和所肩负历史重任。 2. 对新时代中国特色社会主义建设过程中党重大理论创新有正确认识 3. 对习近平新时代中国特色社会主义思想新时代中国共产党思想旗帜、国家政治生活、社会生活根本指针有透彻理解科学运用。 <p>(二) 知识</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想概论 2. 把握马克思主义中国化最新理论成 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 马克思主义中国化新的飞跃 2. 坚持和发展中国特色社会主义的总任务 3. 坚持党的全面领导 4. 坚持以人民为中心 5. 以新发展理念引领高质量发展 6. 全面深化改革 7. 发展全过程人民民主 8. 全面依法治国 9. 建设社会主义文化强国 10. 加强以民生为重点的社会建设 11. 建设社会主义生态文明 12. 建设一支听党指挥、能打胜仗、作风优良的人民军队 13. 全面贯彻落实总 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理论联系实际，自觉用新思想，解决实际问题。 2. 全面系统贴近实际生活，增进“四个认同”。 3. 把握新思想科学世界观和方法论，以理服人。 4. 运用新思想武装头脑，指导教育实践。

		<p>果</p> <p>3. 对新时代中国特色社会主义主要建设过程中党的重大理论创新有准确认识</p> <p>(三) 能力</p> <p>1. 提高贯彻落实领会运用习近平新时代中国特色社会主义思想的科学性、准确性和系统性</p> <p>2. 运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点方法认识、分析、解决问题能力</p> <p>3. 培养战略、创新、辩证、法治、底线、历史思维等能力</p>	<p>体国家安全观</p> <p>14. 坚持“一国两制”和推进祖国统一</p> <p>15. 推动构建人类命运共同体</p> <p>16. 全面从严治党</p>	
4	《形势与政策》	<p>(一) 素质</p> <p>1. 具有正确分析和评判国际国内形势的素养;</p> <p>2. 具有拥护党的政策方针路线的素养;</p> <p>(二) 知识</p> <p>充分认识马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。</p> <p>(三) 能力</p> <p>掌握运用马克思主义的立场、观点和方法来分析和解决实际问题的能力。</p>	<p>走好中国式现代化之路</p> <p>开创高质量发展新局面</p> <p>聚天下英才 筑强国之基</p> <p>脆弱复苏的世界经济</p>	<p>本课程融政治性、理论性、实践性，在教学中采用理论讲授、案例分析、小组讨论、视频展示等形式，帮助学生正确认识世界和中国发展大势，提高正确认识中国特色和国际比较的能力，加强青年学生肩负时代责任和历史使命的意识。</p>
5	《贵州省情》	<p>(一) 素质</p> <p>1. 具有主动关注贵州发展的意识;</p> <p>2. 具有发展贵州、建设贵州的热情与信心。</p> <p>(二) 知识</p> <p>1. 了解贵州在经济、民主政治、地</p>	<p>第一章：脱贫攻坚的贵州实践</p> <p>第二章：山川秀丽的自然生态</p> <p>第三章：源远流长的发展历史</p>	<p>本课程教学中采用专题讲授法、问题分析法、小组讨论法、影片教学辅助法、实践参观等教学形式，激发学生学习兴趣，提高大学生的人文素养，使学生了解贵州发展历程和</p>

		<p>理气候，自然资源等方面的知识；</p> <p>2. 掌握贵州科学技术事业发展成就与贵州未来规划；</p> <p>3. 掌握党和国家支持贵州发展的重大政策。</p> <p>(二) 能力</p> <p>具有一定的探究能力、分析能力与实践能力。</p>	<p>第四章：民族团结互助的社会生态</p> <p>第五章：成就斐然的经济</p> <p>第六章：欣欣向荣的民生事业</p> <p>第七章：不断发展的社会主义民主政治</p>	<p>发展潜力，从而增强学生发展贵州的信心，激发学生建设贵州的热情。</p>
6	《中共党史》	<p>(一) 素质</p> <p>1. 提高学生思想政治素质，坚定共产主义理想信念；</p> <p>2. 自觉践行党的宗旨，继承和发扬党的优良传统和作风。</p> <p>(二) 知识</p> <p>了解我们党和国家事业的发展进程；理解中国特色社会主义进入新时代的奋斗目标及战略部署。</p> <p>(三) 能力</p> <p>提高学生运用科学的历史观和方法论分析和评价历史问题、辨别历史是非和社会发展方向的能力。</p>	<p>第一章：开天辟地的大事变</p> <p>第二章：轰轰烈烈的大革命</p> <p>第三章：中国革命的新道路</p> <p>第四章：抗日战争的中流砥柱</p> <p>第五章：为新中国而奋斗</p> <p>第六章：历史和人民的选择</p> <p>第七章：在探索中曲折发展</p> <p>第八章：建设有中国特色的社会主义</p> <p>第九章：中国特色社会主义接续发展</p> <p>第十章：中国特色社会主义进入新时代</p>	<p>本课教学中采用理论讲授、案例分析、问题讨论、小型辩论会、实践教学基地参观等教学形式，让学生理解中国共产党为什么能。着重培养学生运用本学科知识分析问题和解决问题的能力，增强学生民族自豪感，激发学生献身中华民族伟大复兴事业。</p>
7	《生态文明教育》	<p>通过生态文明课程学习，让学生能够了解环保的重要性，掌握垃圾分类的详细划分，并通过大数据制定相关的生态环保课件。学生能够了解生态文明作为人类未来发展的目标是一种建基于信息基础的文明形态，无论是其生产方</p>	<p>生态文明的具体含义及内容，环保垃圾分类等相关知识，当前贵州生态环境的变迁史。</p> <p>到校园及周边进行实践、将理论及实践相结合，并自学成果的选题围绕生态文明建设的相关主题</p> <p>(如绿色、环保、低碳、人与自然和谐共</p>	<p>采用任务驱动法、案例教学法、项目化教学方式。</p>

		式、技术、制度还是观念，都可以通过转化为数据信息而得到处理。	处、当前我国的生态现状、生态问题及思考、践行生态文明等），题目自拟、不少于800字。	
8	《劳动教育》	<p>课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，从“以劳树德”、“以劳增智”、“以劳强体”、“以劳育美”出发，以劳动教育理论知识学习与实习、实训的实践形式相结合的方式，促进职业技能与职业精神高度融合，教育使学生理解并弘扬劳动精神，劳模精神和工匠精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，懂得劳动</p> <p>最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理，使学生形成正确的劳动</p> <p>价值观，能够辛勤劳动、诚实劳动和创造性劳动。</p>	劳动教育劳动的概念、性质与特点、社会服务、树立正确的劳动观、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动安全与劳动权益、劳动教育与创新等专题内容。	采用理论讲授、案例分析、互动式、线上和线下相结合教学等方式开展教学，在教学中着重选用大数据技术运用案例、中国制造等相关案例进行教学，弘扬工匠精神；实践教学方面，在课堂实践环节，结合专业需要设置实践专题，让学生展示智能技术行业的劳动模范先进事迹，感悟劳动精神、劳模精神和工匠精神。
9	《军事课》（含军事理论及国防教育与军事训练）	军事理论以国防教育为主线，以军事理论教学为重点，旨在使学生掌握中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等基础军事理论知识，潜移默化地浸润爱国主义和民族自豪感教育，增强学生的国防观念和国家安全意识，加强组织纪律	中国国防的内涵、历史、法规、动员和我国武装力量建设；国家安全和国际战略形势；古今中外军事思想，尤其是毛泽东军事思想和习近平强军思想；机械化战争和信息化战争。国防微演讲课中突出高科大数据方面泄密的警示案例。	本课程主要使用创设情境、案例教学、互动教学等多样化的教学方法，充分利用信息化教学手段对教学内容进行直观呈现，以培养学生的爱国主义情怀，不断增强学生的国防意识及国家安全观意识。

		<p>性，促进综合素质的提高。通过军事理论教学与军事技能训练的结合，为中国人民解放军训练、储备合格后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础，为大数据相关专业学生培养国家安全观以及爱国主义精神。</p> <p>国防教育与军事训练以提高大学生的政治觉悟和政治责任感，激发大学生的爱国热情，帮助大学生树立热爱祖国、建设祖国、保卫祖国”的思想，增强大学生的国防观念和组织纪律观念，发扬革命英雄主义、集体主义和艰苦奋斗的精神。掌握军事知识和军事技能，为培养造就社会主义事业接班人和建设人才，训练后备兵源、培养预备役军官奠定良好基础。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 单个军人徒手队列动作教学； 2. 班的队列动作教学； 3. 紧急集合； 4. 阅兵式、分列式训练； 5. 擒敌拳、匕首操、消防演练、地震应急演练等其他军事技能； 6. 军人行为规范； 7. 宿舍内务。 	<p>军训教官采取示范实践教学方法让学生掌握一般的军事知识和军事技能，同时通过队列条令和内务条令指导学生掌握队列动作要领及内务整理要领。</p>
10	《大学英语》	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能听懂、能用基本标准的英语进行简单的语言交流。 2. 会词汇 3400 个左右，能进行基本的听说读写译。 3. 清楚东西方文化差异，具有跨文化交流能力、思辨能力和创新能力。 4. 学生具有团队协作精神；具有自学能力和主动发现问题、 	<p>以“基础+专业”为双线方向，以主题为教学单位，在基础方向上，通过听说读写多模块构建筑牢基础为专业服务，在专业方向上，通过主攻阅读模块，使学生达到能认读，巧理解的效果。教学内容立足学生的现有基础和发展需求，分层设计教学内容，渗透</p>	<p>本课程采用模块化教学，使用讲授法，讨论法，任务驱动、翻转课堂等教学方法，使学生能够在听、说、读、写、译中正确运用、表达和交流；运用小品对话、辩论等课堂形式加强口语表达能力，利用知识阅读材料增强阅读能力、使用讲授法使学生掌握</p>

		解决问题的效能感； 5.能用英语讲述中国故事、传播中华文化。	学习策略和核心素养，注重培养学生的职业英语应用能力。	应用文写作，结合生活和职业情境，培养学生的职业英语应用能力。
11	《体育与健康》	<p>通过本课程的学习，提升学生综合素质，使学生拥有良好的健康状态投入专业的学习。通过本课程的学习，学生会1项民族传统体育技能，认识民族传统文化，认同民族文化，培养学生民族共同体意识。通过本课程的学习，学生掌握1项体育技能，可以组织比赛并作为裁判完成比赛。</p> <p>通过本课程学习，学生掌握1项体育技能，养成终身体育的习惯，能处理常见的运动损伤。</p>	<p>本学期的主要内容为身体综合素质，包含柔韧素质、力量素质、速度素质、灵敏素质、协调性素质。</p> <p>本学期的教学内容包括：民族传统体育，包括：简化24式太极拳、健身气功八段锦、黔东南特色民族体育项目。</p> <p>本学期的内容为选项教学和裁判法学习，包括14个项目。篮球、足球、排球、乒乓球、羽毛球、网球、武术、健美操、体育舞蹈、跆拳道、瑜伽、户外基础、花样跳绳、民族体育舞蹈</p> <p>本学期的内容为兴趣教学和常见运动损伤的急救，包括14个项目。篮球、足球、排球、乒乓球、羽毛球、网球、武术、健美操、体育舞蹈、跆拳道、瑜伽、户外基础、花样跳绳、民族体育舞蹈</p>	采用示范讲解、纠错法、分组研讨等方法，让学生掌握提升身体素质的基本方法，感受到传统体育项目的魅力，提升学生民族自信、文化自信，享受运动的快乐，养成终身体育意识。
12	《大学生心理健康教育》	学会心理健康的有关理论和基本概念、心理健康的标准；能够运用心理调适方法，遇到心理问题时能够自助互助、及时求助，养成热爱生活、珍视生命、自尊自信、理性平和、	包括心理健康基础、自我了解发展、自我心理调适三大模块，具体包括大学生心理健康导论、心理困惑与心理咨询、自我意识与塑造培养、人格发展与心理健康、情绪管理与压力	使用讲授法、讨论法、团体辅导、角色扮演、案例分析、头脑风暴、小组探究等教学方法，实现线上线下理实一体化同步学习。

		乐观向上的心理品质和不懈奋斗、荣辱不惊、百折不挠的意志品质。	应对、人际交往与恋爱心理、生命教育与危机应对、生涯规划与学习心理等八大专题	
13	《大学生职业发展与就业指导》	<p>1. 态度：通过本课程的教学，使学生树立起职业生涯发展的自觉意识，积极正确职业态度和就业观念。</p> <p>2. 知识：通过本课程的教学，使学生了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的就业市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业的基本知识。</p> <p>3. 技能：通过本课程的教学，具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能。</p>	本课程主要讲授大学生职业生涯规划的实施、职业发展决策与行动计划、职业技能和职业素养提升、就业形势与政策分析、就业信息获取与求职渠道以及求职材料准备和求职技能提升的教学内容。	采用以课堂教学为主、以个性化就业创业指导为辅，理论和实践课程相结合的教学模式。在理论课堂教学中，有针对性地采用案例讨论、头脑风暴、演讲、辩论、自测、设计编写等；在实习衔接就业期间，采用个性化实践教学，切实增强学生就业创业的竞争力。

14	《大学语文》	<p>通过学习古今中外名家名作，培养学生弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观；培养学生的职业素养、创新精神、团队合作意识和工匠意识；使学生了解并继承中华民族的优秀文化传统；学会基本的文学常识、文学鉴赏的基本原理、常用应用文的行文规范等；具有良好的阅读习惯和较强的母语驾驭能力，学会较高的审美鉴赏能力，具备常用应用文的写作技能。</p>	<p>诗歌、散文、戏剧、小说、口语表达、应用文写作等。</p>	<p>本课程采用模块化教学，使用讲授法、讨论法、任务驱动等教学方法，使学生能够正确理解和运用祖国语言文字进行表达和交流；开展演讲、辩论等课堂活动，加强口语表达能力；运用文学知识阅读、学习阅读方法，增强阅读理解能力；策划、组织和实施语文实践活动；使用讲授法使学生掌握专业相应应用文的写作方式，能够结合生活和职业情境，选择恰当的文种解决实际问题。</p>
15	《信息技术》	<p>通过该课程的学习，帮助学生认识信息技术的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考 and 主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>根据高等职业教育专科信息技术课程标准（2021年版）为标准以全国计算机等级考试为导向，教学内容包括以及计算机文化基础、操作系统、Internet 应用、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作六部分内容。</p>	<p>首先立德树人，加强对学生的情感态度和社会责任的教育；其次突出技能，提升学生的信息技术技能和综合应用能力；最后创新发展，培养学生的数字化学习能力和创新意识。</p>

16	《大学英语》（专升本方向）	<p>通过科学合理的课程教学提高考试成绩和专升本升学率，多样化促进高质量就业，达成我校特色人才培养方案的目标。</p>	<p>以贵州省专升本英语考试为导向，考试内容包括语言知识、语言运用两个方面。</p> <p>①语言知识要求掌握《高职高专教育英语课程教学基本要求》（教育部高等教育司编，高等教育出版社）规定的 3400 个左右常用单词及 500 个左右习惯用语和固定搭配的意义和基本用法；掌握并能运用基本的语法结构和句型以及所学功能意念和话题。</p> <p>②语言运用则要求：阅读上，考生能读懂书、报、杂志中关于一般性话题的语篇以及请柬、通知、公告、广告等，并能从中获取相关信息，完成不同的阅读任务；翻译上，要求考生能完成一般性话题的中英文互译任务；写作上，要求考生能根据题目要求完成简单的书面表达任务。</p>	<p>对专升本考纲英语知识的掌握和运用，以考辅教、以考促学，引导学生在课后能自主性学习。</p>
17	《高等数学》（文科）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够描述初等函数的性质； 2. 能够解释极限的定义并进行计算； 3. 能够解释导数的概念并应用导数知识解决实际问题。 4. 具备一定的抽象能力、逻辑推理能力和运算能力。 5. 树立科学严谨的 	<p>函数、极限、连续、导数与微分、导数的应用</p>	<p>根据专业特点，对知识点进行补充。采取分组讨论、齿轮齿条、拼图等教学方法，以学生为中心，教师为主导进行教学。</p>

		学习态度； 6. 培养团结协作精神。		
18	《高等数学》（理科）	1. 能够描述初等函数的性质； 2. 能够解释极限的定义并进行计算； 3. 能够解释导数的概念并应用导数知识解决实际问题； 4. 能够辨别不定积分与定积分的概念； 5. 掌握定积分与不定积分的计算； 6. 能够利用定积分解决面积体积问题。 7. 具备一定的抽象能力、逻辑推理能力和运算能力。 8. 树立科学严谨的学习态度；2. 培养团结协作精神。	函数、极限、导数与微分、导数的应用、不定积分、定积分、定积分的应用。	根据专业特点，对知识点进行补充。采取分组讨论、齿轮齿条、拼图等教学方法，以专升本考试为主线，以考辅教、以考促学，引导学生在课后能自主学习。
19	《创新创业教育》	通过课程教学，使学生掌握开展网络创业活动所需要的基本知识，认识网络创业的基本内涵，树立科学的创新、创业观念，适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，引导大学生开启真实的电商创业之旅，有效避免网络创业的陷阱。	本课程主要讲授国内创业现状与发展趋势、大学生创新与创业教育、树立创新创业意识、大学生创新创业方式与方法等方面知识点，从而树立科学的创业观。	采用多元化考核，以过程性评价方式为主。
20	《中华优秀传统文化》	通过课程知识培养学生对中华优秀传统文化的热爱崇敬之情，产生浓厚兴趣，增强学生的民族自尊心、自信心、自豪感。开阔学生视野，提高文化素养。不断提高自己的文	1. 时间逆旅，文化寻根（中华优秀传统文化的内容及精神、古代科技、文学及思想、中国传统民俗） 2 天下兴亡，匹夫有责（爱国主义精神、爱国志士的英雄壮举、爱国之行，典型	通过线上线下相结合、自主—合作—探究的教学模式，激发学生参与课堂的主动性和积极性，在教学过程贯彻“以人为本”的核心理念，坚持教师的引导性和学生的主体

		化品位，不断丰富自己的精神世界。培养学生吸取中华传统文化精髓，学会处理人与人、人与社会、人与自然之间的关系。培养爱国主义情感、社会主义道德品质，逐步形成积极的人生态度和正确的人生观、世界观、价值观，增强对中国优秀传统文化精神的认同感、归属感和自豪感。能激发热爱中华优秀传统文化的情感，吸收传统文化的智慧，感悟传统文化的精神内涵。	案例：疫情当下大数据发挥的重要作用） 3. 上善若水，厚德载物（水与古文明起源、水文化与水利建设、水文化特色校园）	性相结合的原则，实现教与学的双边互动。
21	《社交礼仪》	通过本课程对礼仪认知、个人形象塑造、日常交际、宴请及办公室及通信礼仪的学习，掌握职场所需的礼仪规范。初步具备应对职场多元化人际交往、体现较好气质风度的能力，为今后职业生涯的发展奠定良好的基础。	礼仪认知仪容、着装礼仪仪态礼仪、餐饮礼仪、日常交际礼仪、会议出行礼仪（针对大数据类岗位特点，考虑人员出差及签字开业典礼的频次较高，特设此项目）。	采用任务驱动法、案例教学法、项目化教学方式，理论教学 60%，实操训练 40%。（线下+线上教学）
22	《大学生健康教育》	通过学习，有针对性地指导学生学习，要求学生掌握健康管理基础知识及技能，包括健康信息收集、健康风险因素筛查、健康管理计划设计与实施，健康管理效果评价等，能够从总体上分析健康管理实施的框架与思路，提升健康管理相关知识与技能同	本课程以《国家职业技能标准》为导向，包括健康管理理论知识及技能操作两个方面。理论知识：健康的层次的相关理论，健康管理的内涵，健康管理的基本特征，健康管理的基本策略，健康管理的社会作用与任务，健康风险评估和风险管理，健康干预计划设	通过线上线下相结合、自主—合作—探究的教学模式，激发学生参与课堂的主动性和积极性，采用任务驱动法、讲授法、演示法、练习法、项目化教学方式，实现教与学的双边互动。

		专业发展、技术技能相融合的能力，具备运用所学知识分析和解决后续课程及工作实践中所遇到问题的能力。	计,实施与评价方法,特殊人群及慢性病管理,不同场所和不同人群的健康教育和健康促进常用的方法和技巧等;技能操作:健康信息收集、健康风险因素筛查、健康管理计划设计与实施,健康管理效果评价等。	
23	《音乐欣赏》	<p>(一) 素质</p> <p>具备音乐素养,树立终身学习音乐的意愿、对生活积极乐观态度,培养音乐审美能力,养成健康向上的审美情趣</p> <p>(二) 知识</p> <p>能熟练运用音乐基础知识;会唱不同时期的代表性歌曲;掌握音乐要素</p> <p>(三) 能力</p> <p>对不同音乐片段的聆听,能用音乐的语言分析音乐作品</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认识音乐 2. 民歌与艺术歌曲 3. 中国民族乐曲欣赏 4. 中国戏曲 5. 交响音乐 6. 歌剧、音乐剧 7. 流行音乐 	采用任务驱动法、讲授法、演示法、练习法、欣赏法、项目化教学方式,理论教学 60%, 实操训练 40%。(线下教学)

(三) 专业(技能)课程设置及要求

根据生产实际,结合我省产业发展规划,参照教育部高职高专教育农产品加工与质量检测专业教学大纲标准制定。包括专业基础课程、专业技术课程和专业选修课程。其中核心课程为农产品微生物及实验技术、园艺产品储藏与加工技术(果蔬)、食品安全与卫生检测、农产品质量

检测技术、农产品生产环境检测、粮油加工技术、畜产品加工技术。

表 4 专业（技能）课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	有机化学	掌握质量检测岗位必需的有机化学基本理论、基础知识	饱和烃，不饱和烃，芳烃，卤代烃，醇、酚和醚，醛、酮和醌	本课程采用模块化教学，使用讲授法，讨论法，任务驱动教学方法，培养学生的基本技能，应用所学的知识分析和解决质量检测中的实际问题，为学习专业课和毕业后从事农产品的生产、化验、营销、管理等方面的工作，培养技术技能型人才，打下坚实的基础
2	食品营养	掌握食品营养的基础知识	食物的消化与吸收，营养学基础，特定生理时期人群的营养与膳食，特定环境人群的营养与膳食，各种食物的营养价值，加工及贮藏对食物营养价值的影响等	采用理论讲授、案例分析、互动式、线上和线下相结合教学等方式开展教学，使学生具有较强的营养分析、卫生管理、保健食品研发、销售等工作岗位适应能力、分析和解决工厂生产、社区营养等实际问题的能力
3	食品添加剂应用技术	理解并掌握食品添加剂分类，理化特性，使用方法和适用范围，以及使用的配合使用和相关法律法规，为食品加工工艺控制的完善优化服务	防腐剂，抗氧化剂，着色剂，膨松剂等	采用理论讲授、案例分析、互动式、等方式开展教学，培养学生运用食品添加剂的基本理论的能力，提高食品添加剂在加工和贮运食品中的效用以及食用中的安全性和营养性，学会有效控制食品的质量和解决一定的实际问题
4	化验室组织与管理	熟悉实验室管理体系的组建和运作，掌握实验室管理的内涵和技术，具备组建现代实验室和科学管理其分析检验系统和质量保证体系的能力	实验室的构成和功能，实验室组织机构和权责，实验室设计的内容和要求，实验室检验系统的构建和管理，实验室质量与标准化管理，实验室检验质量保证体系的构建和管	通过理论讲授、角色扮演、情景教学法学生掌握实验室组织与管理的基本知识与技能，毕业后可从事实验室工作，能自觉接受科学的管理，并逐步参与力所能及的管理工作，从而成为既有

	理		理, 实验室环境与安全及综合设计任务书的整理与讨论	检验技能, 又有一定管理能力的新一代检验工作者
5	分析化学	掌握实验的基本理论知识和基本操作技能的同时, 努力培养学生的创新意识与创新能力	定性、定量分析方法分类和方法选择, 化学分析仪器简介和基本操作, 分析结果的误差及有效数字, 原始数据的检验记录、分析结果的表示方法, 酸碱滴定, 沉淀滴定, 配位滴定, 氧化还原滴定	通过采用理论讲授、案例分析、互动式、分组教学等方式开展教学, 培养学生具有自我获取知识、提出问题、分析问题、解决问题的独立工作能力, 具有一定的创新意识与创新能力。同时注意培养学生实事求是的科学态度、勤俭节约的优良作风、认真细致的工作作风、相互协作的团队精神, 为学习后续课程、参加实际工作和开展科学研究打下良好的基础
6	食品生物化学	掌握本专业相关岗位必需的理论知识和实际操作能力, 提高学生岗位适应能力	验证食品的主要化学成分的性状与代谢分析, 酶的性状验证与应用, 食品添加剂的使用, 食品香味的形成, 食品中禁忌成分的消除	通过采用理论讲授、互动式、分组教学式、线上+线下相结合等方式开展教学, 培养学生对食品中主要成分的性状的检测能力, 主要成分性质、功能验证能力, 食品加工过程中的生物化学变化判断能力, 对食品添加剂在食品加工过程中的作用总体阐述与选择的能力, 对食品中禁忌成分的预防能力
7	农产品微生物及实验技术★	掌握微生物在其生命活动中的基本规律, 阐明微生物学与食品工业的关系, 学会对农产品进行微生物检测技术	农业生物技术实验设备的操作和植物组织培养技术运用, 难点是植物遗传基础知识和育种技术	通过使用讲授法, 讨论法, 任务驱动教学方法熟练掌握无菌操作技术、培养基制备技术、消毒灭菌技术、分离纯培养和接种技术、染色技术、菌种保藏技术等微生物基本操作技能; 会辨别细菌、酵母菌、霉菌等各类微生物; 掌握各类食品检样的菌落总数、大肠菌群、乳酸菌、霉菌和致病菌等常规项目的检测
8	仪器分	认识并掌握常用农产品质量检测仪器的使用方法	电化学分析, 紫外可见分析, 原子吸收分析, 红外光谱分析, 气相色谱	本课程采用模块化教学, 使用讲授法、讨论法、任务驱动、示范法等教学方法, 使

	析		分析, 高效液相色谱分析	学生能运用仪器分析的知识和技能进行药物质量检验的实际任务, 理论教学60%, 实操训练40%。(线下+线上教学)
9	园艺产品贮藏与加工技术★	掌握农产品加工原料的要求标准, 各种农产品加工的工艺流程及步骤, 质量检测	果蔬采后处理, 果蔬贮藏, 果蔬加工	通过线上线下相结合、分组完成任务的教学模式, 采用任务驱动法、讲授法、演示法、练习法、项目化教学方式, 激发学生参与课堂的主动性和积极性, 理论教学60%, 实操训练40%。
10	农产品生产环境检测★	掌握产地环境中大气、水质、土壤采样任务, 土壤有机质、总氮等检测任务, 水中氯化物、氟化物、粪大肠菌群、石油类等成分检测任务, 大气总悬浮物、二氧化硫、氮氧化物、氟化物检测	环境标准体系、环境监测的质量保证、土壤环境监测、土壤理化性状和土壤肥力指标检测、水环境监测、水处理与营养液的配制、大气环境监测、有机肥料的检测、环境监测数据应用	本课程在课堂教学中, 有针对性地采用案例讨论、头脑风暴、讲授法、项目化教学方式, 激发学生参与课堂的主动性和积极性。
11	农产品质量检测★	掌握不同种类农产品采样及样品前处理任务, 农产品外观质量检测、内在营养成分检测、有害有毒成分检测与质量评价任务, 检测数据分析, 完成检测报告	农产品采样, 农产品前处理, 农产品成分检测, 农产品质量评价	采用任务驱动法、案例教学法、项目化教学方式。
12	粮油加工技术★	了解并掌握有关酿酒、淀粉生产与制糖、植物油提取精练和加工、焙烤食品加工的加工工艺和操作要点, 经过实践教学, 使学生能够独立完成相关加工品的制作	粮油加工技术、面类食品加工技术、米类食品加工技术、植物蛋白制品和淀粉制品的加工技术、时尚食品的加工技术	采用理论和实践相结合的教学模式。本课程使用讲授法、讨论法、任务驱动、示范法等教学方法, 使学生能运用粮油加工的知识和技能完成加工品的制作, 理论教学60%, 实操训练40%。(线下+线上教学)
13	畜	了解和掌握畜产品加工	概述乳、肉产品、蛋产品	采用理论和实践相结合的

	产品加工技术★	的基本原理和方法、适宜的加工工艺及创新加工的方法。为今后进一步学习和从事畜产品加工的科研、开发及产品质量控制等工作打下基础	加工原料的标准及理化性质，肉制品、蛋制品、乳制品加工工艺及工艺要点，产品的质量标准，产品的质量把握因素	教学模式。本课程采用模块化教学，使用讲授法、讨论法、任务驱动、头脑风暴、示范法等教学方法，采用过程性评价，理论教学 60%，实操训练 40%。（线下+线上教学）
14	食品安全与卫生检测★	了解食品安全卫生,掌握食品卫生监督、和检测技术操作,使学生学会运用 GMP、HACCP 等良好的管理模式的原理和内容、卫生检验的一般规律和方法;食品卫生监督的概念及其特点、内容和方法掌握世界卫生组织(WHO)目标和职能及食品卫生法律法规知识。	食品污染、食物中毒、食品卫生监督、食品安全管理等知识,食品中有毒有害物质和掺假成份的检测技术等	采用讲授法为主,任务驱动法、案例教学法、项目化为辅的教学方式。

备注： 1. ★符号表示专业核心课程

(四) 学时分配表

表 5 学时分配表

课程类别		课程门数	学分	总学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比(%)
公共基础课程	公共必修课程	13	35	676	358	318	25.19
	限定选修课程	9	11.5	188	128	60	7.00
	任意选修课程	1	1	16	14	2	0.60
	小计	23	47.5	880	500	380	32.79
专业技能课程	专业基础课程	6	27	468	246	222	17.44
	专业核心课程	7	32	536	248	288	19.97
	专业拓展课程(选修)	3	10	160	42	118	5.96
	实践教学	2	35.5	640	0	640	23.85
	小计	18	106.5	1804	551	1283	67.21
合计		41	152	2684	1036	1648	100
选修课程总学时				364		13.56	
实践课程总学时				1648		61.40	

七、教学进程总体安排

表 6 教学计划进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程编码	考核方式	学分	教学学时		开设学期及学时数						备注		
							总学时	其中		一学年		二学年		三学年			
								理论	实践	一	二	三	四	五		六	
公共基础课程	公共必修课程	1	思想道德与法治	A12001	考试	3	48	32	16	48							
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A12002	考试	2	32	32	0	32							
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想	A12016	考试	3	48	40	8		48						
		4	贵州省情教程	A12003	考查	1	18	16	2	18							
		5	形势与政策	A12004	考查	1	32	32	0	8	8	8	8				
		6	生态文明教育	A01001	考查	1	16	6	10			16					
		7	劳动教育	A13011	考查	2	32	16	16		32						线上+线下
		8	军事课(含军事理论及国防教育与军事训练)	A13069	考查	4	148	36	112	148							
		9	大学英语	A13026	考试	6	92	72	20	56	36						
		10	体育与健康	A13004	考查	6	108	8	100	20	32	32	24				
		11	大学心理健康教育	A13007	考查	2	32	16	16	32							
		12	大学生职业发展与就业指导	A13008	考查	2	38	24	14	8	8	8	8		6		
		13	大学语文	A13001	考试	2	32	28	4		32						
		小计				35	676	358	318	370	196	64	40	0	6		
公共基础课程	限定选修课程	1	中共党史	A12017	考查	1	16	16			16						
		2	信息技术	C13052	考查	3	48	24	24		48						
		3	大学英语(专升本方向)	C13058	考查	2	36	24	12		36					线上+线下	
		4	高等数学(理科)	C13056	考查	3	48	44	4	48							
		5	创新创业教育	C13051	考查	0.5	8	4	4			8				线上教学	
		6	中华优秀传统文化	C13050	考查	0.5	8	4	4		8					线上+	

																		线下	
	7	社交礼仪	B13076	考查	0.5	8	4	4				8						线上+ 线下	
	8	大学生健康教育	C13060	考查	0.5	8	4	4				8						线上+ 线下	
	9	音乐欣赏	B13063	考查	0.5	8	4	4				8						线上+ 线下	
	小计				11.5	188	128	60	48	108	16	16							
	任意 选修	各系按照学院提供的任 选课目录, 结合专业特 点和学生兴趣爱好, 规 定学生应选学时和学 分。共计需要修满1个 学分。专业拓展课可纳 入选修课学分。		考查	1	16	14	2		16								线上 教学	
公共基础课程合计						47.5	880	500	380	418	320	80	56	0	6				
专业(技能) 课程	专业 基础 课程	1	食品营养		考试	4	60	30	30	60									
		2	食品添加剂应用技术		考试	3	48	30	18	48									
		3	分析化学		考试	8	144	68	76		72	72							
		4	有机化学		考试	2	36	18	18		36								
		5	食品生物化学		考查	4	72	40	32			72							
		6	仪器分析		考试	6	108	60	48			108							
	专业 核心 课程	1	农产品微生物及实验技 术★		考试	4	72	36	36		72								
		2	园艺产品贮藏与加工技 术★		考试	6	96	40	56				96						
		3	农产品质量检测技术★		考试	6	96	40	56				96						
		4	农产品生产环境检测★		考试	4	64	30	34				64						
		5	粮油加工技术★		考查	4	72	36	36			72							
		6	食品安全与卫生检测★		考查	4	72	36	36			72							
		7	畜产品加工技术★		考查	4	64	30	34				64						
	专业 拓展 课程	1	食品标准与法律法规		考查	4	64	30	34				64						
2		农产品营销理论与实务		考查	2	32	12	20			32								

	3	综合实训课	考查	4	64	0	64					64		
专业（技能）课程合计					69	1164	536	628	108	180	428	448		
实践性 教学环节	1	毕业论文或毕业设计	考查	9	160	0	160						160	
	2	顶岗实习	考查	26.5	480	0	480					480		
	小计				35.5	640	0	640				480	160	
总合计					152	2684	1036	1648	526	500	508	504	480	166

注：1. 课程编码按教务系统里的填写；

2. 《大学心理健康教育》部分教学系会在第二学期完成32个学时；

3. 《高等数学（文科/理科）》开课学期另见公教部通知。

4. 公共基础课的限定选修课中备注“线上+线下”的课程，各专业可以根据专业特点选择授课方式线上或线下。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25：1，双师素质教师占专业教师比例不低于 60%，专任教师队伍职称、年龄结构合理。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有高尚的师德，爱岗敬业，遵纪守法；具有农产品加工与质量检测相关专业本科及以上学历；具有扎实的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. 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农产品、食品加工行业、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。

4. 兼职教师

主要从农产品食品企业、餐饮企业、医药卫生机构、健康管理企业、农产品食品检测机构等相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的农产品、食品加工与检测专业知识和丰富的实际工作经验，具有较高的专业素养和职业能力，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

(1) 基础化学及理化分析实训室。

基础化学及理化分析实训室除应配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置凯氏定氮仪、马弗炉、分光光

度计、酸度计、索氏抽提装置、原子吸收光谱仪、高效液相色谱仪、气相色谱仪等设备；用于农产品储藏与加工技术、食品安全与卫生检测、农产品质量检测技术等课程的教学与实训。

(2) 微生物检测实训室。

微生物检测实训室除应配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备；用于农产品微生物实验技术、农产品质量检测技术等课程的教学与实训。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展农药残留、兽药残留、重金属含量等项目的测定、包括食品加工、制造等企业等；基地规模要与实训学生规模相适应，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。与专业建立紧密联系的校外实训基地达3个以上。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能涵盖食品制造或健康产业的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；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；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方

法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（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。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，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：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品加工、农产品检测标准、方法、操作规范以及实务案例类图书。

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

遵循高职教育“以科研和社会需求为导向，以加工和检测项目为载体，以学生为中心”的教学理念，充分利用现代教育技术和实验实训室、实训基地的客观条件，结合企业和行业的加工与检测要求，针对学生和不同教学内容的特点，结合行业、企业加工和检测任务开展项目教学，采用讨论式、

启发式的方式以及顶岗实训等教学方法；采取顶岗实习期间培训、岗位任务驱动与自我管理式教学手段；注重教学内容设计、教学情境导入、教学工具创设；突出课程内容的趣味性、实用性、真实性和可操作性等特点，寓教于乐，使学生在愉快、轻松、和谐环境中学习、提升、成为解决问题的主体。

（五）学习评价

教学评价从学生学习效果与教师教学质量评价两方面展开。

1、学生学习效果评价

对学生学习效果的评价应注重专业能力和工作态度的综合考核，同时根据本专业农村学生多的特点，侧重学生组织协调能力、监督管理能力、分析判断能力、知识更新能力、敬业精神、执法守法能力和诚信意识等综合素质指标的考核。专业能力的评价应从基础知识和岗位能力两方面展开。基础知识注重安全管理标准、质量控制规范与认证要求的掌握程度，加工方面岗位能力评价注重安生生产、规范操作、接受程度方面，检测方面岗位能力评价注重检测程序、检测准确度与检测速度测试结果。企业实训的评价要以企业评价为主，吸收岗位评价标准，听取企业指导教师的意见，增加职业能力和职业素质评价内容。

2、教师教学质量评价

教师教学质量评价，可从教学准备、教学方法、教学设计、教学载体、教学过程、教学能力和教学效果等方面进行，由企业、行业、家庭、社会其他成员共同参与教学质量评价，完成教学评价工作。

（六）质量管理

1. 教学组织和质量监控管理。

系部和教研室负责日常教学的管理和监控，合作企业负责学生的顶岗实习、现场教学的管理和监控，对在教学组织过程中存在的问题及时修正和解决，建立完善的教学组织和质量考评体系。

2. 引入行业企业的考核评价

为使学生毕业后能很快的适应职业岗位，具备相应的职业岗位能力，通过引入行业企业的考核评价来考核评价学生。

3. 学院制度保障

学院有系统的制度设计，对专业建设制定了系列规定和方案，如《教师队伍建设规划》；《校本教材建设计划》；《校外实习实训基地建设规划与实施安排》；《教学常规管理文件》；《学生学校考核》；《学生实习检查与考核方法》；《系部教学工作考核方法》；《对教师参加学术活动、参加编写教材、发表论文、校内讲座等的具体规定》等进行了详细的规定和严格的要求。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求，具体要求如下：

表 7 本专业毕业要求表

序号	毕业要求	具体内容及说明
1	思想品德考核	学生年度思想品德考核评鉴均合格。
2	学分要求	学生必须修满专业人才培养方案所规定的 152 学分。其中必修课程要求修满 129.5 学分，选修课程最低选修 22.5 学分。
3	其他要求	符合学院学籍管理规定中的相关要求
		完成规定的教学活动
		学分转换：根据专业情况明确学分折算情况，学生取得国家职业资格证书、国家职业技能等级证书（例如：农产品食品检验员）等可按相关规定折算学分。
		第二课堂学分可按照《黔东南民族职业技术学院“第二课堂成绩单”制度实施细则》进行转换。

十、附录

黔东南民族职业技术学院人才培养方案调整审批表

申请单位			适用年级 专业				
申请时间			申请执行 时间				
调整 内容	原 方 案	课程名称	课程类别	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课 学期
	调 整 方 案	课程名称	课程类别	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课 学期
调整原因							
开课单位 意见		<p style="text-align: right;">负责人（盖章）： 年 月 日</p>					
系部意见		<p style="text-align: right;">负责人（盖章）： 年 月 日</p>					
教务处 意见		<p style="text-align: right;">负责人（盖章）： 年 月 日</p>					
分管院长 意见		<p style="text-align: right;">签字（盖章）： 年 月 日</p>					
院长意见		<p style="text-align: right;">签字（盖章）： 年 月 日</p>					