

# 农产品加工与质量检测专业人才培养方案

(适用年级:2022 级)

铜仁职业技术学院

二〇二二年七月

## 目录

一、专业名称及代码 .....	1
(一) 专业名称 .....	1
(二) 专业代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
(一) 专业职业面向 .....	1
(二) 专业对应证书 .....	1
(三) 职业岗位描述 .....	2
五、人才培养目标与培养规格 .....	3
(一) 培养目标 .....	3
(二) 培养规格 .....	4
1. 素质要求 .....	4
2. 知识要求 .....	4
3. 能力要求 .....	4
(三) 培养规格实现矩阵 .....	1
六、课程设置及要求 .....	1
(一) 课程体系的开发理念与思路 .....	1
(二) 课程要求 .....	1
1. 公共基础课程 .....	1
2. 专业课程 .....	2
3. 拓展课程 .....	2
(三) 课程描述 (部分) .....	2
七、教学进程总体安排 .....	2
(一) 课程学时和学分分配 .....	2
(二) 教学活动周安排 .....	2
(三) 其它教学安排 .....	2

(四) 课外素质活动安排 .....	3
(五) 课外素质活动安排 .....	5
<b>八、实施保障 .....</b>	<b>9</b>
(一) 师资队伍 .....	9
1. 结构比例 .....	9
2. 专业带头人 .....	9
3. 专任教师 .....	9
(二) 教学设施 .....	10
1. 教室条件 .....	11
2. 校内实训条件 .....	11
3. 校外实训条件 .....	11
(三) 教学资源 .....	11
1. 教材资源 .....	11
2. 图书资源 .....	12
3. 数字资源 .....	12
(四) 教学方法 .....	12
(五) 学习评价 .....	12
(六) 制度管理 .....	12
(七) 制度保障 .....	13
<b>九、毕业要求 .....</b>	<b>15</b>
(一) 毕业标准 .....	15
(二) 学分要求 .....	16
(三) 其它要求 .....	17
<b>十、附录 .....</b>	<b>17</b>
附件 1: XX 专业人才培养方案审定意见 .....	18
附件 2: XX 专业人才培养方案变更审批表 .....	18
附件 3: XX 专业人才需求调研报告 .....	18
附件 4: XX 专业毕业生跟踪调查报告 .....	18
附件 4: XX 专业核心课程标准 .....	18

附件 5: XX 专业重要教学管理制度 .....	18
附件 6: XX 专业教学评价标准 .....	18

## 一、专业名称及代码

### （一）专业名称

农产品加工与质量检测

### （二）专业代码

410114

## 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

基本学制：3 年，弹性学习年限为 2-5 年

## 四、职业面向

### （一）专业职业面向

表 1 农产品加工与质量检测专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类别（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别或技术领域举例
农林牧渔大类（41）	农产品加工与质量检测（410114）	1.农、林、牧、渔专业及辅助性活动（05） 2.农产品初加工活动（0514） 3.专业技术服务业（74） 4.检测服务（7452）	1、农产品食品检验员（4-08-05-01） 2、农副产品加工人员（6-01） 3、食品、饮料生产加工人员（6-02）	1、农产品食品质量、安全检验 2、农副产品加工生产、质量控制管理 3、食品加工生产、饮料生产。

### （二）专业对应证书

表 2 农产品加工与质量检测专业对应证书

通用能力证书	职业资格证书	职业技能等级证书	社会认可度高的行业企业标准和证书
计算机一级证书	农产品食品检验员	农产品质量安全检测员	
计算机二级证书		粮油质量检验员	
英语三级证书		食品检验员	
普通话证书			

注 1：所属专业大类及所属专业类:应依据现行专业目录；

注 2：对应行业参照现行的《国民经济行业分类》（(GBT-4754-2017)）；

注 3：主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》（2015 版）；

注 4：主要岗位类别（或技术领域）:根据行业企业调研明确主要岗位类别（或技术领域）；

注 5：根据实际情况举例职业资格证书或技能等级证书。

### （三）职业岗位描述

表 3 农产品加工与质量检测专业岗位描述

类型	岗位名称	岗位工作任务	岗位能力要求
主要就业岗位	农产品食品质量、安全检验	品质检测、安全检验	利用理化、生物、仪器设备等技术对农产品质量检测、农产品安全指标检测包括农业投入品检测；对食品质量检测、食品安全指标检测。
	农副产品加工生产、质量控制管理	农副产品深加工	进行农副产品处级加工和深加工生产技术操作；农副产品加工技术设计与实施；加工过程质量控制与管理；农副产品储藏运输控制管理。
次要就业岗位	食品加工生产、饮料生产	食品、饮料生产加工	对食品进行加工生产技术操作；食品产品生产技术设计与生产过程质量控制；食品储藏运输控制管理；进行饮料加工生产技术操作；饮料产品生产技术设计与生产过程质量控制；饮料储藏运输控制管理。
晋升	品控主管	带领团队	领导、组织、协调和团队合作能力

发 展 岗 位			
------------------	--	--	--

## 五、人才培养目标与培养规格

### （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、职业道德和创新意识，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，面向农、林、牧、渔专业及辅助性活动、农产品初加工活动、专业技术服务业、检测服务行业的农产品食品检验员、农副产品加工人员、食品、饮料生产加工人员等技术领域。能够从事农副产品、食品加工生产、质量控制管理、销售、农产品质量检测、安全指标检测工作的高素质技术技能人才。

### （二）培养规格

#### 1. 素质要求

1. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

2. 坚定拥护中国共产党领导，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。

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

4. 具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

7. 视觉良好，能正确区分棕、红、橙、黄、绿、蓝、紫、灰、白、黑、金、银等 12 种颜色；嗅觉良好，对气味比较敏感；听觉良好，能通过听觉判别音源方向、强度大小、音频高低。

## 2.知识要求

1. 掌握本专业必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
2. 熟悉与本专业相关的法律法规、职业道德规范、环境保护、安全消防等知识。
3. 掌握畜产品、烘焙食品加工技术知识。
4. 掌握果蔬、粮油（饲料）、畜产品、茶叶、等农产品（食品）中营养、农药、重金属、微生物检测等技术知识。
5. 掌握常见分析仪器使用与维护等技术。
6. 掌握无公害农产品与有机食品的生产、开发、经营管理等知识。
7. 掌握食品试验设计与数据统计分析方法。
8. 掌握国家标准等常见标准中试验思路的提炼、总结与结合实验室现有条件应用方法。

掌握本专业知识和技术技能：掌握检验设备、仪器使用与日常维护；熟悉检验步骤；农产品贮藏加工；面向农、林、牧、渔专业及辅助性活动、农产品初加工活动、专业技术服务业、检测服务行业的农产品食品检验员、农副产品加工人员、食品、饮料生产加工人员等技术领域。能够从事农副产品、食品加工生产、质量控制管理、销售、农产品质量检测、安全指标检测工作。

## 3.能力要求

1. 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，运用现代科学新知识、新技术，解决农产品（食品）加工与质量检测行业中的实际问题。
2. 具备较强的信息技术应用能力，进行方案演示、数据分析和场景应用。
3. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
4. 能够根据国标结合实训室条件进行试验方案的制定与实施。
5. 能够对实验室基础建设提出满足专业工作开展需求的建议和意见。
6. 能够操作常见仪器并进行简单的维护。
7. 能够进行试验设计并对实验数据进行有效分析。



(三) 培养规格实现矩阵

表 4 培养规格实现矩阵

培养规格要求(需要与培养规格中各项要求描述相一致)	实现环节 (课程名称或实践环节)
1. 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力, 运用现代科学新知识、新技术, 解决农产品(食品)加工与质量检测行业中的实际问题。	认知实习、大学生职业生涯规划、岗位实习、农产品营销、茶叶评审与安全检测、软饮料加工技术、企业经营与管理、微生物与检测技术、粮油检验技术、园艺产品贮藏加工技术、网店运营、动物产品质量安全及检测、农产品安全检测技术等课程
2. 具备较强的信息技术应用能力, 进行方案演示、数据分析和场景应用。	信息技术、岗位实习、食品试验设计与统计分析等课程
3. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。	大学语文、职业素养、通识选修课、公共英语、公共艺术课程、岗位实习
4. 能够根据国标结合实训室条件进行试验方案的制定与实施。	微生物与检测技术、粮油检验技术、园艺产品贮藏加工技术、动物产品质量安全及检测、农产品安全检测技术、
5. 能够对实验室基础建设提出满足专业工作开展需求的建议和意见。	食品化学、分析化学、食品化学
6. 能够操作常见仪器并进行简单的维护。	分析化学、食品化学、微生物检测技术、现代仪器分析与维护等课程
7. 能够进行试验设计并对实验数据进行有效分析。	食品试验设计与统计分析

## 六、课程设置及要求

### （一）课程体系的开发理念与思路

#### 理念：

1. 按照高等职业教育理念，紧密结合农产品（食品）加工业特点，构建符合高职教育规律，适应学生未来发展以职业岗位作业流程为导向的课程体系。
2. 课程体系结构体现“高技能”“应用型”培养特点。
3. 按照区域内职业岗位需求，构建切合实际的课程体系。
4. 课程开发中注重技能教育和思政教育同向同行，深入挖掘专业课程中蕴含的思想政治教育元素，贯彻“育人为体，德育为先”的教育理念。

#### 思路：

1. 由专业带头人、行业专家、企业技术骨干组成课程开发小组，深入企业、行业调研、讨论，确定专业重点职业岗位及典型工作任务。
2. 以农产品质量检测加工为主线，以茶叶、果蔬、粮油、动物制品等农产品知识为参照点，开发专业通用能力课程、岗位能力课程和拓展能力课程。
3. 按毕业生就业岗位所需知识、能力和素质设置教学情境。按情景设置教学项目，形成项目任务型课程体系。

### （二）课程要求

#### 1. 公共基础课程

包括《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》、《思想道德与法治》、《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》、《党史教育》、《公共英语(1)》、《公共英语(2)》、《体育与健康 I》、《体育与健康 II》、《体育与健康 III》、《军事技能》、《军事理论》、《形势与政策 I》、《形势与政策 II》、《形势与政策 III》、《形势与政策 IV》、《大学语文》、《信息技术 I》、《信息技术 II》、《大学生心理健康教育》、《创新创业教育》、《大学生职业生涯规划》、《就业指导》、《贵州省情》、《安全教育》、《劳动教育》、《生态文明教育》、《专业通识课》、《公共艺术》、《职业素养》29 门课程，50 学分，950 学时。

## 2. 专业课程

### (1) 专业基础课

包括《生态养殖》、《农产品营销》、《农产品质量安全》、《农业物联网应用》、《分析化学》、《食品试验设计与统计分析》、《微生物与检测技术》、《食品化学》、《现代仪器分析与维护》 9 门课程， 28 学分， 504 学时。

### (2) 专业核心课

包括《农产品安全检测技术》、《动物产品质量安全及检测》、《畜产品加工技术》、《粮油检验技术》、《园艺产品贮藏加工技术》、《烘焙食品加工》6 门课程， 24 学分， 432 学时。

## 3. 拓展课程

包括《公共素质选修课（3 门）》、《茶叶评审与安全检测》、《软饮料加工技术》、《企业经营与管理》、《休闲农业》、《网店运营》、5 门， 15 学分， 270 学时。

## (三) 课程描述（部分）

### 1. 专业核心课程一：农产品安全检测技术

课程名称	农产品安全检测技术			课程编码	05561301		
实施学期		总学时	72	学分	4	实践学时	36
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	熟悉农产品生产操作相关的规范、检测程序之间的联系，具有必要的创新思维能力、科学的工作方法和良好的职业道德意识，为专业化方向发展奠定良好的基础。						
课程内容	1. 掌握实验室基本维护、安全等知识 2. 熟悉常规检验方法 3. 会阅读相关的技术文件 4. 熟悉农产品质量检测技术 5. 熟悉农产品安全性评价内容						
教学要求	采用案例分析教学法、启发式教学、多媒体演示教学法、岗位训练教学法等。在教学过程中，采用项目导向、任务驱动。由教师布置任务，学生通过课堂讨论，自行设计完成操作项目，最后由教师点评和小结。						
考核方式	形成性考核。平时成绩（作业、态度、考勤）20%、项目考核（实训）30%、理论成绩 50%。						

### 2. 专业核心课程二：园艺产品贮藏加工技术

课程名称	园艺产品贮藏加工技术			课程编码	5561305		
实施学期		总学时	72	学分	4	实践学时	36
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	通过学习使学生全面系统地掌握园艺产品加工的基本理论、基本知识和基本方法，进行园艺产品正确的贮藏加工；使学生能够运用所学的园艺产品贮藏加工理论解决企业所面临的技术问题，分析解释园艺产品贮藏加工出现的现象，对产品进行开发；培养学生贮藏加工及技术推广的能力，更好地服务于经济建设，全面提升学生综合素质，适应社会经济发展中面临的新问题、新挑战。						
课程内容	贮藏 项目一 园艺产品品质测评 任务一 园艺产品营养成分与品质变化 任务二 呼吸强度测定 任务三 贮藏中乙烯气体吸收剂制作 项目二 园艺产品商品化处理 任务一 园艺产品商品化处理 任务二 花卉采收及商品化处理 项目三 贮藏库的构造与使用 任务一 贮藏库的认知 任务二 贮藏库的构造与使用 项目四 本地常见水果贮运技术控制措施 任务一 柑桔贮运质量控制 加工 项目六 加工原料处理 任务一 加工原料处理 任务二 果蔬罐藏 任务三 果蔬糖制 任务四 果酒酿制 任务五 果蔬腌制						
教学要求	采用案例分析教学法、启发式教学、多媒体演示教学法、岗位训练教学法等。在教学过程中，采用项目导向、任务驱动。由教师布置任务，学生通过课堂讨论，自行设计完成操作项目，最后由教师点评和小结。						
考核方式	形成性考核。平时成绩（作业、态度、考勤）20%、项目考核（实训）30%、理论成绩 50%。						

### 3. 专业核心课程三：畜产品加工技术

课程名称	畜产品加工技术			课程编码	5561303		
实施学期		总学时	72	学分	4	实践学时	36
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	通过学习使学生全面系统地掌握畜产品加工的基本理论、基本知识和基本方法，正确认识课程的性质、任务；使学生能够运用所学的肉制品加工、乳制品、蛋制品理论解决企业所面临						

	的技术问题，分析解释畜产品加工出现的现象，对产品进行开发，以促进企业产品的销售；使学生能够较好地适应市场实践的需要，更好地服务于经济建设，全面提升学生综合素质，适应社会经济发展中面临的新问题、新挑战。
课程内容	肉品加工、蛋品加工、乳品加工
教学要求	主要采用案例分析教学法、启发式教学、多媒体演示教学法、岗位训练教学法等。在教学过程中，采用项目导向、任务驱动。由教师布置任务，学生通过课堂讨论，自行设计完成操作项目，最后由教师点评和小结。
考核方式	形成性考核。平时成绩（作业、态度、考勤）20%、项目考核（实训）30%、理论成绩50%。

#### 4. 专业核心课程四：动物产品质量安全及检测

课程名称	动物产品质量安全及检测			课程编码	5561302		
实施学期	总学时	72	学分	4	实践学时	36	
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	该课程是农产品检测专业的岗位核心课程，培养学生具有动物性食品检验的岗位知识和基本技能。						
课程内容	以动物性食品的卫生检验为主线，共11个任务，分别是：动物性食品污染与控制，屠宰场加工企业的卫生要求，屠宰加工流程及检疫，肉的新鲜度检验，不同肉制品的卫生检验，屠宰常见传染病的鉴定与卫生处理，屠宰常见寄生虫病的鉴定与卫生处理，乳及乳制品的检验，蛋的检验，市场肉品检疫检验，水产品的检验。						
教学要求	实验教学法、案例分析教学法、任务驱动法、项目教学法						
考核方式	理论性考核加平时成绩						

#### 5. 专业核心课程五：粮油检验分析

课程名称	粮油检验分析			课程编码	5561304		
实施学期	总学时	72	学分	4	实践学时	36	
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	本课程的功能是通过教师的教学和学生的学习、训练，使学生掌握粮油及其制品的质量、品质和卫生安全等知识，学会对相关指标进行全面、客观的分析与评价。						
课程内容	样品的分样与保管、粒型及互混检验、纯粮率、杂质的测定、谷质量检验指标、米类加工精度检验、米类碎米的检验、过氧化值的测定、容重的测定、千粒重、角质率的测定、粉类精细度的测定、湿面筋测定方法、粮食新与陈的测定、粮食脂肪酸值的测定、稻米食用、蒸煮品质测定、大米镉含量的测定、稻米碱消度和胶稠度的测定、面条蒸煮品尝测定						
教学要求	以一个或几个典型工作任务为载体，以必要的专业基础为铺垫，按典型工作任务实施“项目-任务”教学，实现工学结合。采用案例分析教学法、启发式教学、多媒体演示教学法、岗位训练教学法等。在教学过程中，采用项目导向、任务驱动。由教师布置任务，学生通过课						

	堂讨论，自行设计完成操作项目，最后由教师点评和小结。
考核方式	形成性考核。平时成绩（作业、态度、考勤）20%、项目考核（实训）30%、理论成绩 50%。

## 6. 专业核心课程六：烘焙食品加工

课程名称	烘焙食品加工			课程编码	5561402		
实施学期	总学时	72	学分	4	实践学时	36	
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	本课程的功能是通过教师的教学和学生的学习、训练，使学生掌握粮油及其制品的质量、品质和卫生安全等知识，学会对相关指标进行全面、客观的分析与评价。						
课程内容	烘焙食品用料、面包加工技术、蛋糕加工技术、其他烘焙食品加工技术、焙烤食品装饰料的制备、烘焙企业管理、其它相关知识、饼干加工技术						
教学要求	以一个或几个典型工作任务为载体，以必要的专业基础为铺垫，按典型工作任务实施“项目-任务”教学，实现工学结合。采用案例分析教学法、启发式教学、多媒体演示教学法、岗位训练教学法等。在教学过程中，采用项目导向、任务驱动。由教师布置任务，学生通过课堂讨论，自行设计完成操作项目，最后由教师点评和小结。						
考核方式	形成性考核。平时成绩（作业、态度、考勤）20%、项目考核（实训）30%、理论成绩 50%。						

## 2. 公共素质课程一：《思想道德与法治》

课程名称	思想道德与法治			课程编码	10001102		
实施学期	第一学 期	总学时	54	学分	3	实践学时	18
课程类型	纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）						
课程目标	“思想道德与法治”课程，是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课，是帮助大学生在新时代树立正确的世界观、人生观、价值观，提高思想道德素质和法治素养的课程。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以引导大学生努力成为担当民族复兴大任的时代新人为着眼点，从新时代对青年大学生的新要求切入，以人生选择，理想信念，精神状态，价值理念，道德觉悟，法治素养为基本线索展开，以提升大学生思想道德素质和法治素养为目标，教育和激励大学生有理想，有本领，有担当，勇做时代的弄潮儿，在实现中国梦的生动实践中放飞青春梦想，在为人民利益的不懈奋斗中书写人生华章。						
课程内容	绪论 担当复兴大任 成就时代新人 第一章 领悟人生真谛 把握人生方向 第二章 追求远大理想 坚定崇高信念 第三章 继承优良传统 弘扬中国精神 第四章 明确价值追求 践行价值准则 第五章 遵守道德规范 锤炼道德品格 第六章 学习法治思想 提升法治素养						

<p><b>教学要求</b></p>	<p>本课程作为一门人生基础课，要结合学生专业，为学生今后的人生打好基础，提供基础性精神食粮，引导学生处理好道德与法律、理想与现实、个人与集体、竞争与合作、权利与义务、自由与纪律、友谊与爱情、学习与工作等的关系，促使学生思考做什么样的人，怎样做人，怎样的生活才有意义，怎样的人生追求才有价值等一系列人生课题。培养学生关切现实意识，加深学生在新时代对个人人生境遇和中国特色社会主义道路的理解与认同，强化学生自主学习和合作学习能力，锻炼学生批判性思维，提升学生解决问题的能力，使其成为社会主义核心价值观的践行者，做尊法学法守法用法，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p>
<p><b>考核方式</b></p>	<p>平时成绩 50%+考试成绩 50%</p>

**公共素质课程二：《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》**

<p><b>课程名称</b></p>	<p>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论</p>			<p><b>课程编码</b></p>	<p>10001101</p>		
<p><b>实施学期</b></p>	<p>第二学期</p>	<p>总学时</p>	<p>36</p>	<p>学分</p>	<p>2</p>	<p>实践学时</p>	<p>8</p>
<p><b>课程类型</b></p>	<p>纯理论课（）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（）</p>						
<p><b>课程目标</b></p>	<p>“毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论”课程，是学生公共素质培养的关键课程和思想政治素质养成的核心课程，具有塑造灵魂的作用。课程进一步巩固马克思主义在高校意识形态领域指导地位，坚持社会主义办学方向的重要阵地，落实立德树人根本任务。本课程旨在引导学生立德成人、立志成才，增强使命担当，坚定对马克思主义的信仰，坚定对社会主义和共产主义的信念，增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀。把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中，做社会主义事业合格建设者和可靠接班人。</p>						
<p><b>课程内容</b></p>	<p>绪论：马克思主义中国化                      第一章：毛泽东思想及其历史地位                      第二章：新民主主义革命理论                      第三章：社会主义改造理论                      第四章：社会主义建设道路初步探索的理论成果                      第五章 邓小平理论                      第六章：“三个代表”重要思想                      第七章：科学发展观                      第八章：习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位                      第九章：坚持和发展中国特色社会主义的总任务</p>						

	第十章：“五位一体”总体布局 第十一章：“四个全面”战略布局 第十二章：实现中华民族伟大复兴的重要保障 第十三章：中国特色大国外交 第十四章：坚持和加强党的领导
<b>教学要求</b>	通过教学让学生全面掌握毛泽东思想和中国社会主义理论体系的基本原理，深刻领悟新时代中国特色社会主义思想，培养学生用发展的眼光看问题、解决问题的能力，引导学生树立正确的价值观结合各个学生专业，培养担当民族复兴大任的时代新人，把学生塑造成具有高度家国情怀的、政治素质强、任务执行能力强、具有工匠精神的技术技能人才，建功新时代。
<b>考核方式</b>	平时成绩 50%+考试成绩 50%

公共素质课程三：《形势与政策》

<b>课程名称</b>	形势与政策				<b>课程编码</b>	9001130/9001131/9001132/9001133	
<b>实施学期</b>	第 1-4 学期	<b>总学时</b>	40	<b>学分</b>	1	<b>实践学时</b>	0
<b>课程类型</b>	纯理论课（√）、（理论+实践）课（ ）、纯实践课（  ）						
<b>课程目标</b>	“形势与政策”课是理论武装时效性、教育引导综合性很强的一门高校思想政治理论课，一是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的核心课程，是第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本方略，明确自身使命的重要渠道。二是帮助学生深刻把握习近平新时代中国特色社会主义思想的重大意义、科学体系、精神实质、实践要求，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。						
<b>课程内容</b>	由于《形势与政策》课的内容具有时效性的特点，因此其内容具有特殊性，不同于传统课程有固定的教学内容。本课程教学内容根据教育部每学期下发的“形势与政策教育教学要点”和中央党校出版的《大学生形势与政策》教材来确定教学内容。每学期从国内、国际两个板块确定 4 个专题作为理论教学内容。						
<b>教学要求</b>	1、认真编写学期教学计划。 2、认真备课：备课程标准、备教材。 3、备学生：了解学生学习基础和兴趣；摸清学生发展区域。						



	<p>4、备教学方式方法：不仅要备教学的教学活动，还要备学生的学习活动。教师是如何“导”的，学生是如何“学”的。</p> <p>5、加强集体备课。</p> <p>6、给学生留有充分空间：让学生说说自己学了什么，有什么感受或提出自己的问题，给学生自由表达感受的空间。</p> <p>7、教学目标明确、重落实，充分发挥课堂教学整体功能，在教学过程中传授知识，进行思想政治教育。</p>
<b>考核方式</b>	形成性考核=平时成绩（出勤、作业、课堂互动、学习通在线学习等）50%+期末考试 50%

公共素质课程四：《党史教育》

<b>课程名称</b>	党史教育			课程编码			
<b>实施学期</b>	第 2 学期	总学时	18	学分	1	实践学时	0
<b>课程类型</b>	纯理论课 (√)、(理论+实践)课 ( )、纯实践课 ( )						
<b>课程目标</b>	<p>(一) 总体目标</p> <p>通过党史教育，培养担当民族复兴大任的时代新人，把学生塑造成具有高度 家国情怀的、政治素质强、任务执行能力强、具有强烈爱党爱国的技术技能人才。一是以应用为目的, 培养学生应用马克思主义立场解决现实问题的精神和思维。二是以党性教育为本，提高学生为人民服务的决心和热情，加快社会主义现 代化建设步伐。</p> <p>(二) 具体目标</p> <p>1. 知识目标：了解和掌握中国共产党伟大实践和辉煌历史。掌握运用马克思主义的立场和 方法，正确全面认识历史事件、历史人物和历史成就。</p> <p>2. 理论目标：在党史故事、党史人物学习中，认识和掌握党的理论和方针政策。培养学生 科学的分析、判断能力，以及解决问题的理论素养。</p> <p>3. 职业素养目标：增强学生的党性修养，引导学生在今后的工作中，能爱党爱国，珍惜社会 主义的建设成果，积极参与到党的伟大事业中来，积极参与为实现中华民族伟大复 兴中国 梦而奋斗。</p>						

<p><b>课程内容</b></p>	<p>专题一 开天辟地的大事变                      专题二 中国革命的新道路                      专题三 抗日战争的中流砥柱                      专题四 为新中国而奋斗                      专题五 历史和人民的选择                      专题六 在探索中曲折发展                      专题七 建设有中国特色的社会主义                      专题八 中国特色社会主义接续发展                      专题九 中国特色社会主义进入新时代</p>
<p><b>教学要求</b></p>	<p>从高职学生的特点和高职人才培养目标出发，紧扣党的理论创新、党的伟大历史实践、鲜明的人民情怀等特点，以“跟党走”为理念，以专题教学为主要形式，重点增强学生党史人物了解、党史故事认知，配合思政和专业教育，为实现学生全面发展高素质打下坚实的基础。坚持以问题式教学为导向，强化专题式教学，融合专业元素和职业元素，紧密联系学生思想实际、专业发展实际，为学生终身发展提供坚强的动力；课外坚持实践教学和学生思想辅导相结合，把实践教学作为重点和实践特色，坚持以人物先进事迹为导向，融入“五元”文化特色和职业教育特色，不断强化理论信念、社会责任、核心价值、诚信教育对人才成长的激励作用。具体要求：1.以理论教学为基本线索，加强理论性的理解；2.采用案例教学，多媒体教学和社会调查等手段，着重实践，不断提高学生的学习兴趣</p>
<p><b>考核方式</b></p>	<p>期末考试及平时考勤、作业、讨论等，总成绩=平时 50%+期末 50%</p>

**公共素质课程五：《军事理论》**

<p><b>课程名称</b></p>	<p>军事理论</p>				<p>课程编码</p>	<p>09001107</p>	
<p><b>实施学期</b></p>	<p>2021-2 022 第 一学期</p>	<p>总学时 36</p>	<p>学分</p>	<p>2</p>	<p>实践学时</p>	<p>0</p>	
<p><b>课程类型</b></p>	<p>纯理论课(√)、(理论+实践)课( )、纯实践课( )</p>						
<p><b>课程目标</b></p>	<p>(一) 知识目标                      1. 了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状，增强依法建设国防的观念；                      2. 了解中国古代军事思想、毛泽东军事思想、邓小平和江泽民的新时期军队建设思想；                      3. 了解军事思想的形成和发展过程，初步掌握我军军事理论的主要内容，树立科学的战争观和方法论；                      4. 了解世界军事及我国周边安全环境，增强国家安全意识；                      5. 了解高科技军事精确制导技术、空间技术、激光技术、夜视侦察技术、电子对抗技术及指挥自动化等军事高技术方面的概况；                      6. 掌握当代高技术战争的形成及其特点，明确高技术对现代战争的影响。                      (二) 技能目标                      1. 通过国防法概述、国防法规、国防建设、国防动员的学习，能进行国防概念、要素、历史、法规、公民国防权利和义务、国防领导体制、国防建设成就、国防建设目标和国防政策、国</p>						

	<p>防教育的宣传；</p> <p>2. 通过军事思想的学习，能进行军事思想形成与发展、体系与内容、历史地位和现实意义的宣传；</p> <p>3. 通过战略环境的学习，能进行战略环境、发展趋势、国家安全政策的宣传；</p> <p>4. 通过对军事高技术的学习，能进行军事高技术的发展趋势，对现代作战的影响的宣传；</p> <p>5. 通过对高技术与新军事改革，能进行高技术与新军事改革的根本动因、深刻影响的宣传；</p> <p>6. 通过对信息化战争的特征与发展趋势的学习，能进行信息化战争的特征与发展趋势的宣传；</p> <p>7. 通过对信息化战争与国防建设的学习，能进行信息化战争与国防建设的宣传。</p> <p>(三) 素质目标</p> <p>1. 培养严明的组织纪律观念；</p> <p>2. 树立良好的职业道德观；</p> <p>3. 培养严谨的科学态度；</p> <p>4. 培养敬业乐业、精益求精的工作作风；</p> <p>5. 培养学生交流、沟通能力；</p> <p>6. 培养团队协作意识；</p> <p>7. 能进行批评、接受批评和反思。</p>
课程内容	<p>第一章 中国国防</p> <p>第二章 国家安全</p> <p>第三章 军事思想</p> <p>第四章 现代战争</p> <p>第五章 信息化装备</p>
教学要求	<p>1. 教师要求：由具有相关知识的专兼职教师担任。</p> <p>2. 学习场地、设施要求：多媒体课堂</p> <p>3. 课程资源的开发与利用：利用学校现在的网络平台，结合我国当前国防实际，全面系统的了解军事思想及战略等。</p>
考核方式	期末考试及平时考勤、作业、讨论等，总成绩=平时 70%+期末 30%

公共素质课程六：《大学生职业生涯规划》

课程名称	《大学生职业生涯规划》			课程编码			
实施学期	1	总学时	18	学分	1	实践学时	0
课程类型	纯理论课(√)、(理论+实践)课( )、纯实践课( )						
课程目标	<p>知识层面：梳理个人求职优势，掌握专业就业形势和毕业去向，</p> <p>能力层面：设定合理的求职目标和制定行动计划，分析行业用人需求，运用恰当方法实现职业决策；</p> <p>素质层面：明辨职业价值取向，建立求职自信，激发求职动力；</p>						
课程内容	项目一认识职业生涯						

	任务一 职业生涯概述 畜牧兽医专业大学生生活图景 职业生涯常见误区 <b>项目二 自我认知</b> 任务一 客观评价自我 任务二 主观评价自我 任务三 识别个人优势 <b>项目三 探索求职方向</b> 任务一 行业、组织、职业、畜牧兽医专业介绍 任务二 就业去向 任务三 企业用人需求 <b>项目四 设定求职目标</b> 任务一 选定意向职业 任务二 设定求职目标 任务三 求职进程管理小结 <b>项目五 职业生涯规划书撰写</b> 任务一 职业生涯规划书框架 任务二 职业生涯规划书路演
<b>教学要求</b>	100 人左右教室，电子黑板
<b>考核方式</b>	形成性考核：签到（20%）课堂活动（20%）小组任务（20%）作业（20%）考试（20%）

公共素质课程七：《创新创业教育》

<b>课程名称</b>	《创新创业教育》			课程编码			
<b>实施学期</b>	2	总学时	36	学分	2	实践学时	18
<b>课程类型</b>	纯理论课（ ）、（理论+实践）课（√）、纯实践课（  ）						
<b>课程目标</b>	知识层面：了解创新思维相关知识，掌握创业过程基本流程； 能力层面：发现和评估需求能力、产品和服务设计能力、营销能力、具有良好的团队合作、组织管理和沟通能力、流利的口头和文字表达能力、抗风险能力； 素质层面：创业意识和创业意愿，具有创新精神和冒险精神，						
<b>课程内容</b>	项目一 创新创业概述			项目七 市场营销			

	任务一 创新创业内涵 任务二 创新创业关系 <b>项目二 创新思维</b> 任务一 常见创新思维 任务二 互联网思维 任务三 创新来源 <b>项目三 创业机会</b> 任务一 痛点 任务二 痛点来源 任务三 需求确认 <b>项目四 产品与服务</b> 任务一 常见设计产品的思路 任务二 产品设计用户体验 <b>项目五 创业团队</b> 任务一 创业团队内涵 任务二 组建高校团队 任务三 股权设计 <b>项目六 创业资源</b> 任务一 创业资源的概念 任务二 创业资源的整合过程 任务三 创业资源的开发与整合	任务一 市场及市场容量 任务二 市场营销策略 <b>项目八 商业模式</b> 任务一 商业模式内涵 任务二 商业模式类型 任务三 商业模式画布 <b>项目九 创业风险</b> 任务一 创业风险 任务二 创业各阶段风险与防范 任务三 大学生创业风险分析 <b>项目十 创业计划书撰写</b> 任务一 创业计划书概述 任务二 创业计划书的内容 任务三 创业计划书的撰写技巧与步骤 <b>项目十一 创业项目路演</b> 任务一 创业项目路演准备 任务二 创业路演演讲 任务三 不同行业创业计划解析
<b>教学要求</b>	活动教室，60 人左右小班教学，电子黑板	
<b>考核方式</b>	形成性考核：签到（20%）课堂活动（20%）小组任务（20%）作业（20%）考试（20%）	

公共素质课程八：《就业指导》

<b>课程名称</b>	《创新创业教育》			课程编码			
<b>实施学期</b>	4	总学时	18	学分	1	实践学时	2
<b>课程类型</b>	纯理论课(√)、(理论+实践)课( )、纯实践课( )						
<b>课程目标</b>	知识层面：梳理个人求职优势，掌握专业就业形势和毕业去向，掌握简历框架和内容体系，掌握书面和口头表达技巧； 能力层面：培养就业信息搜集、分析和管理能力，撰写并修改简历，掌握面试技巧，锻炼书面和口头表达能力，应用拓展和管理人脉方法，推进求职进程；						

	素质层面：正确面对求职受挫，能自主调节心理和状态；
课程内容	<p><b>项目一 就业信息搜集与管理</b></p> <p>任务一 就业信息搜</p> <p>任务二 就业信息分析与匹配</p> <p>任务三 就业信息管理</p> <p><b>项目二 建立求职网络</b></p> <p>任务一 为何需要人脉</p> <p>任务二 如何建立人脉网络</p> <p>任务三 拓展有效人脉资源</p> <p><b>项目三 撰写求职简历</b></p> <p>任务一 简历框架</p> <p>任务二 优秀简历打磨</p> <p>任务三 自荐信打磨与撰写</p> <p><b>项目四 积极应对面试</b></p> <p>任务一 面试礼仪</p> <p>任务二 个体面试</p> <p>任务三 群体面试</p> <p><b>项目五 调适求职心理</b></p> <p>任务一 求职受挫心理表现</p> <p>任务二 就业心理调适</p> <p>任务三 社会支持</p>
教学要求	活动教室，60 人左右小班教学，电子黑板
考核方式	形成性考核：签到（20%）课堂活动（20%）小组任务（20%）作业（20%）考试（20%）

## 公共素质课程九：《大学生心理健康教育》

课程名称	大学生心理健康教育				课程编码	08001102	
实施学期	2021-2 022 第 二学期	总学时	36	学分	2	实践学时	0
课程类型	纯理论课(√)、(理论+实践)课( )、纯实践课( )						
课程目标	<p>二、课程目标</p> <p>(一) 知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、了解大学生生活的新特点，掌握提高适应能力的方法。</li> <li>2、掌握大学学习的新理念，并理解大学生学习的新特点。</li> <li>3、掌握情绪的调控方法。</li> <li>4、理解并掌握人际交往的含义以及人际交往时应注意的各种问题。</li> <li>5、理解恋爱真正含义，正确处理爱情的定位以及与学业之间的关系问题。</li> <li>6、通过本课程的教学，正确认识挫折和逆境，增强学生的耐挫力，提高学生的逆商。</li> </ol> <p>(二) 能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、能正确理解和看待中学生到大学生角色转变，并能尽快适应人生新阶段，树立新生活理念。</li> <li>2、能理解大学学习的新特点，树立正确的学习理念。</li> <li>3、能调节自己的情绪，并进行调适。</li> <li>4、能正确看待人际关系的复杂性，正确应对各种人际问题并进行调适。</li> <li>5、能正确处理大学生恋爱与学习的关系，树立正确的恋爱观。</li> <li>6、能正确认识生活中的挫折，分析主客观环境，增强应对挫折的能力。</li> </ol> <p>(三) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、具有团队合作意识。</li> <li>2、培养诚实守信的职业操守。</li> <li>3、具有坚强应对挫折的心理承受力素质</li> <li>4、健全和完善大学生的人格。</li> </ol>						
课程内容	<p>第一章 大学生心理健康概述</p> <p>第二章 大学生的适应与发展</p> <p>第三章 情绪及其管理</p> <p>第四章 大学生学习心理</p> <p>第五章 大学生人际交往</p> <p>第六章 大学生恋爱与性心理</p> <p>第七章 挫折应对</p> <p>第八章 大学生生命教育与心理危机应对</p> <p>第九章 大学生就业心理</p> <p>第十章 网络与心理健康</p>						
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、教学模式：课堂理论教学、情景教学以及实践教学等方式，开展理论实践一体化教学。</li> <li>2、教学方法：理论教学、实践教学相结合，线上线下混合式教学。</li> <li>3、教学手段：讲授法、讨论法、小组辩论法、团体辅导法、心理测量等。</li> <li>4、教学情境：常规教具、多媒体教室、教学课件及社会实践</li> </ol>						

考核方式	期末考试及平时考勤、作业、讨论等，总成绩=平时 70%+期末 30%
------	------------------------------------

公共素质课程一：《军事理论》

课程名称	军事理论				课程编码	09001107	
实施学期	2021-2 022 第 一学期	总学时	36	学分	2	实践学时	0
课程类型	纯理论课(√)、(理论+实践)课( )、纯实践课( )						
课程目标	<p>(一) 知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状，增强依法建设国防的观念；</li> <li>2. 了解中国古代军事思想、毛泽东军事思想、邓小平和江泽民的新时期军队建设思想；</li> <li>3. 了解军事思想的形成和发展过程，初步掌握我军军事理论的主要内容，树立科学的战争观和方法论；</li> <li>4. 了解世界军事及我国周边安全环境，增强国家安全意识；</li> <li>5. 了解高科技军事精确制导技术、空间技术、激光技术、夜视侦察技术、电子对抗技术及指挥自动化等军事高技术方面的概况；</li> <li>6. 掌握当代高技术战争的形成及其特点，明确高技术对现代战争的影响。</li> </ol> <p>(二) 技能目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通过国防法概述、国防法规、国防建设、国防动员的学习，能进行国防概念、要素、历史、法规、公民国防权利和义务、国防领导体制、国防建设成就、国防建设目标和国防政策、国防教育的宣传；</li> <li>2. 通过军事思想的学习，能进行军事思想形成与发展、体系与内容、历史地位和现实意义的宣传；</li> <li>3. 通过战略环境的学习，能进行战略环境、发展趋势、国家安全政策的宣传；</li> <li>4. 通过对军事高技术的学习，能进行军事高技术的发展趋势，对现代作战的影响的宣传；</li> <li>5. 通过对高技术与新军事改革，能进行高技术与新军事改革的根本动因、深刻影响的宣传；</li> <li>6. 通过对信息化战争的特征与发展趋势的学习，能进行信息化战争的特征与发展趋势的宣传；</li> <li>7. 通过对信息化战争与国防建设的学习，能进行信息化战争与国防建设的宣传。</li> </ol> <p>(三) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培养严明的组织纪律观念；</li> <li>2. 树立良好的职业道德观；</li> <li>3. 培养严谨的科学态度；</li> <li>4. 培养敬业乐业、精益求精的工作作风；</li> <li>5. 培养学生交流、沟通能力；</li> <li>6. 培养团队协作意识；</li> <li>7. 能进行批评、接受批评和反思。</li> </ol>						
课程内容	<p>第一章 中国国防</p> <p>第二章 国家安全</p> <p>第三章 军事思想</p>						



	第四章 现代战争 第五章 信息化装备
<b>教学要求</b>	1. 教师要求：由具有相关知识的专兼职教师担任。 2. 学习场地、设施要求：多媒体课室 3. 课程资源的开发与利用：利用学校现在的网络平台，结合我国当前国防实际，全面系统的了解军事思想及战略等。
<b>考核方式</b>	期末考试及平时考勤、作业、讨论等，总成绩=平时 70%+期末 30%



## 七、教学进程总体安排

### (一) 课程学时和学分分配

表 6 农产品加工与质量检测专业课程学时和学分分配表

类别		学时	备注			
理论教学总学时		1222	公共基础课程+专业基础课程+专业核心课程+拓展课程 理论学时			
实践教学总学时		1996	课内实践教学学时+单独设置的实践环节，其中纯实践 课 1264 学时			
教学总学时（理论+实践）		3218	理论课时占总学时 38%，实践教学总学时 62%			
总学分		共计 161 学分，其中：必修课 149 学分（含公共必修课 49 学分、专业 必修课 100 学分），选修课 12 学分（含公共选修课 4 学分、专业 选修课 8 学分）				
类别		课程门数	学时	占总学时比例	学分	占总学分比例
必修	公共基础课程	27	878	27.3	49	30.0
	专业基础课程	9	504	15.7	28	17.0
	专业核心课程	6	432	13.4	24	15.0
	拓展课程	1	72	2.2	4	2.4
选修	公共选修课程	5	126	3.9	7	4.2
	专业选修课程	2	72	2.2	4	2.4
	创新创业选修课程	2	72	2.2	4	2.4
合计		52	3218	100	165	100

备注：此表按专业要求的最低学分统计。

### (二) 教学活动周安排（根据实际情况填写）

表 7 XX 专业教学活动周安排表

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计（周）
		1	2	3	4	5	6	
01	入学教育与军训	3						
02	教学准备	1	1	1	1	1	1	
03	理实教学	13	18	18	18			
04	岗位实习					24	24	
05	考核	1	1	1	1			4
合计		18	20	20	20	24	24	128

### (三) 其它教学安排（根据实际情况填写）

#### (四) 课外素质活动安排

表 8 XX 专业活动课外素质学分要求

名称	活动学分名称	学分数	备注
课外能力素质活动	德育学分	1	
	体育特色学分	1	
	美育学分	1	
	劳动实践	1	
	创新创业实践	1	
	社会实践	1	

备注：课外能力素质学分的认定参照《铜仁职业技术学院实施学分制与弹性学制管理办法（试行）》执行

#### (五) 专业教学安排表

表 5 XXX 专业教学安排表

专业：XX						学分	考试/考查	学时（周）数			按学年及学期分配						备注
课程类别	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型			总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		
											第一学期 (20周)	第二学期 (20周)	第三学期 (20周)	第四学期 (20周)	第五学期 (20周)	第六学期 (20周)	
公共 基础 课程	1	10001104	公共必修	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	考试	54	44	10	54						线下
	2	10001102	公共必修	思想道德与法治	B	3	考试	54	34	20	54						线下
	1	10001101	公共必修	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	考试	36	28	8		36					线下
	3	10001103	公共必修	党史教育	A	1	考查	18	18	0		18					线下
	4	08001201	公共必修	公共英语(1)	B	4	考试	56	48	8	28(28)						线上+线下
	5	08001203	公共必修	公共英语(2)	B	4	考查	72	64	8		36(36)					线上+线下
	7	11001101	公共必修	体育与健康 I	B	2	考试	36	4	32	36						线下
	8	11001102	公共必修	体育与健康 II	B	2	考查	36	4	32		36					线下
	9	11001103	公共必修	体育与健康 III	B	2	考查	36	4	32			36				线下
	10	09001106	公共必修	军事技能	C	2	考试	112	0	112	112						线下
	11	09001107	公共必修	军事理论	A	2	考试	36	36	0	18(18)						线上+线下
	12	09001130	公共必修	形势与政策 I	A	0.25	考查	10	10		10						含《习近平 总书记教育 重要论述》 内容
	13	09001131	公共必修	形势与政策 II	A	0.25	考查	10	10			10					

专业：XX						学分	考试/考查	学时（周）数			按学年及学期分配						备注
课程类别	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型			总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		
											第一学期 (20周)	第二学期 (20周)	第三学期 (20周)	第四学期 (20周)	第五学期 (20周)	第六学期 (20周)	
	14	09001132	公共必修	形势与政策III	A	0.25	考查	10	10			10					
	15	09001133	公共必修	形势与政策IV	A	0.25	考查	10	10				10				
	16	09001126	公共必修	大学语文	B	2	考查	28	20	8	28					线下	
	17	03001201	公共必修	信息技术 I	B	3	考查	48	24	24	48					线下	
	18	03001202	公共必修	信息技术 II	A	2	考查	32	32	0		32				线上	
	19	08001102	公共必修	大学生心理健康教育	A	2	考查	36	36	0		36				线下	
	20	09001125	公共必修	创新创业教育	B	2	考查	36	18	18		36				线下	
	21	09001101	公共必修	大学生职业生涯规划	A	1	考查	18	18	0	18					线下	
	22	09001103	公共必修	就业指导	A	1	考查	18	18	0			18			线下	
	23	09001102	公共必修	贵州省情	A	1	考查	18	18	0		18				线下	
	24	09221122	公共必修	安全教育	A	1	考查	8	8	0	4	4				线上	
	25	09001125	公共必修	劳动教育	B	1	考查	16	8	8	4	4	4	4		线下	
	26	09001126	公共必修	生态文明教育	A	1	考查	16	16	0		16				线下	
	27		公共必修	专业通识课 史说农耕	A	1	考查	18	18	0	18					线下或线上	
	28		公共	公共艺术课程	A	2	考查	36	36	0	36					(限定选	

专业：XX						学分	考试/考查	学时（周）数			按学年及学期分配						备注
课程类别	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型			总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		
											第一学期 (20周)	第二学期 (20周)	第三学期 (20周)	第四学期 (20周)	第五学期 (20周)	第六学期 (20周)	
			选修													修)线上	
	29		公共选修	职业素养	A	2	考查	36	36	0		36				(限定选修)线上	
小计																	
专业 课程	1	5511212	必修	农产品营销	B	2	考查	36	18	18				36		专业共享 平台课程	
	2	5511211	必修	生态养殖	B	2	考查	36	18	18				36			
	3	5521216	必修	农业物联网应用	B	2	考查	36	18	18				36			
	4	5561210	必修	农产品质量安全	A	2	考查	36	36	0		36					
	5	5561201	必修	分析化学	B	4	考试	72	36	36		72				专业基础课	
	6	5561202	必修	食品试验设计与统计分析	B	4	考查	72	36	36			72			专业基础课	
	7	5561203	必修	食品化学	B	4	考试	72	36	36			72			专业基础课	
	8	5561205	必修	现代仪器分析与维护	B	4	考试	72	36	36		72				专业基础课	
	9	5561207	必修	微生物与检测技术	B	4	考试	72	36	36			72			专业基础课	
	10	5561301	必修	农产品安全检测技术	B	4	考试	72	36	36				72		专业核心课	
	11	5561302	必修	动物产品质量安全及检测	B	4	考试	72	36	36				72		专业核心课	
	12	5561303	必修	畜产品加工技术	B	4	考试	72	36	36				72		专业群拓展课程	
	13	05151208	必修	粮油检验技术	B	4	考试	72	36	36			72			专业核心课	

专业：XX						学分	考试/考查	学时（周）数			按学年及学期分配						备注	
课程类别	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型			总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年			
											第一学期 (20周)	第二学期 (20周)	第三学期 (20周)	第四学期 (20周)	第五学期 (20周)	第六学期 (20周)		
	14	5561305	必修	园艺产品贮藏加工技术	B	4	考试	72	36	36			72				专业核心课	
	15	5561402	必修	烘焙食品加工	B	4	考试	72	36	36				72			专业核心课	
	小计																	
			必修	岗位实习	C	24									576			
			必修	岗位实习	C	24										576		
	小计																	
			公共选修	公共素质选修课（3 门）		A	3	考查	54	54	0	18	18	18				线上
拓展课程	1	5561306	必修	茶叶评审与安全检测		B	4	考试	72	36	36				72			
	2	5561403	专业选修	软饮料加工技术	3 选 2	B	2	考查	36	18	18				36			
	3	5561402	专业选修	发酵食品生产技术		B	2	考查	36	18	18				36			
	4	5561401	专业选修	企业经营与管理		B	2	考查	36	18	18			36				
	5	5561404	专业创新创业选修	农产品加工机械与设备	3 选 2	B	2	考查	36	18	18			36				
	6	4431305	专业创新创业选修	网店运营		B	2	形成性考试	36	16	20			36				
	7	5561410	专业创新创业选修	休闲农业		B	2	考查	36	18	18			36				
		小计					16		288	142	146	0	72	72	144	0	0	



专业：XX						学分	考试/考查	学时（周）数			按学年及学期分配						备注
课程类别	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型			总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		
											第一学期 (20周)	第二学期 (20周)	第三学期 (20周)	第四学期 (20周)	第五学期 (20周)	第六学期 (20周)	
总计																	
课程门数及学分						共计 52 门，165 学分：必修课程 43 门，153 学分（含公共必修课 27 门，49 学分、专业必修课 16 门，104 学分），选修课 6 门，12 学分（含公共选修课 2 门，4 学分、专业选修课 4 门，8 学分）											

※《信息技术 I》课程医学院、护理学院、药学院各专业第二学期开设，其他二级学院专业第一学期开设。

※公共通识选修课可选修《学习方法》《创新思维》《管理沟通》以及中国传统文化类、马克思主义理论类、党史国史类、职业素养类选修课。

※能力拓展课程，可设置若干门，分为专业选修课、创新创业选修课。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 结构比例

双师素质教师比例 81%。

硕士以上学历专任教师比例 90.5%。

副高以上职称教师比例 61.9%。

专兼职教师比例 1.2:1。

#### 2. 专业带头人

校内：杨胜敖 三级教授；校外：刘菊芳 碧江区农业农村局科级干部

#### 3. 专任教师

表 10 农产品加工与质量检测专业校内专任教师一览表

教师	职称	年龄	学历（学位）	专业（学术）带头人或骨干教师	双师素质教师
吴敏	教授	54	本科/（硕士）	骨干教师	是
杨胜敖	教授	54	本科/（硕士）	专业带头人	是
江明	教授	55	本科	骨干教师	是
安凤颖	副教授	38	研究生/（硕士）	骨干教师	是
张儒令	副教授	39	本科/（硕士）	骨干教师	是
杨环毓	讲师	28	研究生/（硕士）	教师	是
杨露西	讲师	26	研究生/（硕士）	教师	是
杨佳琪	讲师	29	研究生/（硕士）	骨干教师	是
陈玲	副教授	36	研究生/（硕士）	骨干教师	是
王琨	副教授	36	研究生/（硕士）	骨干教师	是
赵会芳	教授	43	博士研究生	骨干教师	是
王一舟	讲师		硕士研究生	骨干教师	是


#### 4. 兼职（课）教师

表 11 XX 专业兼职（课）教师一览表

教师	职称（职务）	年龄	学历（学位）	所学专业	担任课程	备注
帅永华	高级农艺师	58	本科	畜牧	畜产品加工技术	
杨云	高级农艺师	39	本科/（硕士）	食品加工与安全	农产品安全检测技术	
刘菊芳	高级农艺师	52	本科	农学	专业带头人	
赵维	农艺师	39	本科	农产品质量安全	粮油检验技术、 烘焙食品加工 分析化学、食品 化学 动物产品质量安 全及检测 园艺产品贮藏与 加工 企业经营与管理 农产品质量安全 畜产品加工技术	
杨环华	无	27	本科	化学		
李勇	讲师	31	硕士	食品科学与工程		
李亚娟	农艺师	34	研究生（硕士）	果树		
周一村	律师	53	本科	法学		
张恩荣	总经理	47	本科	茶学		
梁国友	工程师	54	本科	食品加工		

## （二）教学设施

### 1. 教室条件

建有大型多媒体阶梯教室，建有计算机网络教室，教室配有高流明投影机、电动幕、多功能视频展示台、电子监控系统和现代化的专业教学设备，可开展教师课件制作、使用推广专项培训，鼓励教师对教学课件的开发研究和使 用，充分利用网络技术为教学服务，积极开展基于校园网的网络教学和多媒体教学课件的应用，实现优质教学资源共享。

## 2. 校内实训条件

表 12 农产品加工与质量检测专业校内实训条件一览表

序号	实验实训室名称	面积 (m <sup>2</sup> )	工位数 (个)	主要设备	备注
1	气相色谱室	60	4	日本岛津 GC2010 气相色谱仪 1 台。	
2	原子吸收室	30	4	北京普析 AA 单火焰原子吸收 1 台，日本岛津原子吸收 1 台。	
3	液相色谱室	30	4	液相色谱仪一台。	
4	农产品前处理室	35	20	紫外可见分光光度计 1 台，农药残留快速检测仪 2 台，荧光分光光度计 1 台，氮吹仪 1 台、离心机 1 台、纤维测定仪 1 台、旋转蒸发仪 1 台，分析天平 8 台，纯水机 1 台。	配有多媒体教学设备
5	微生物实训室 1 个	30	30	显微镜若干、高压蒸汽灭菌锅 1 台、霉标仪 1 台、生化培养箱 1 台、扫菌仪 1 台。	配有多媒体教学设备
6	农产品加工室 (1 间)	40	20	冰箱 1 台、电磁炉 5 台、炊具若干，台秤 2 台，烤箱 1 台、冰激凌机 1 台，食品加工机 1 台。	配有多媒体教学设备
7	农产品化学室	60	45	化学玻璃仪器若干，电子天平 14 台，纯水机 1 台，马弗炉 1 台，旋转蒸发仪 1 台。	配有多媒体教学设备

## 3. 校外实训条件

## (三) 教学资源

## 1. 教材资源

按照规定选用优质教材，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模块，开发新型活页式、工作手册式教材和数字化教材。

## 2. 图书资源

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。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关计算机的技术、标准、方法、操作规范以及案例类图书等。

## 3. 数字资源

基于学院的数字化学习平台，结合教学改革需要，开发在线开放课程、专业教学资源库等教学资源。

集成本专业优秀教学资源（包括培养方案、课程标准、微课、慕课、教学项目、电子教案、实训指导、考核标准、试题库、视频资料库、教学管理资料、虚拟实践中心、虚拟化技术体验中心等）、企业相关技术标准、典型案例等内容等建设专业教学资源库。对内为教师和学生提供专业学习和研究平台，对外向合作企业及社会开放。

## （四）教学方法

以“学生为主体，教师为主导”的教学理念，依托超星泛雅平台-学习通 APP-交互式教室闭环等智慧系统，采取现场情景教学法、案例分析法、任务驱动法等传统教学方法，推行“互联网+”时代下微课、慕课、翻转课堂、混合教学等新型教学方式开展教学活动，以泛雅、云课堂平台中海量的在线资源为辅，采用线上线下混合式教学模式，打破教与学在时间和空间上的限制。

## （五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。学习评价采用学习过程评价、实际操作评价、期末考核评价，根据不同类的课程性质和教学要求，通过观察、口试、笔试、实操、项目作业等多种方法，考核学生的专业知识、专业技能和操作规范等方面的学习效果。

## （六）质量管理

根据设施农业与装备专业人才培养目标和培养规格，组织制订《铜仁职业技术学院农产品加工与质量检测专业课程考核与成绩评定办法》、《铜仁职业技术

学院农产品加工与质量检测专业学生阶段教学实习管理办法》等专业重要教学管理制度及《农产品加工与质量检测专业教学评价标准》，课程团队制订课程标准、教学标准、课程课堂标准、教案等教学材料，规范教学实施的各个环节，利用学院教学质量监督机制对教学过程和效果进行指导、控制，包括期初、期中、期末三期教学检查、教学评价、学生满意度调查和教学督导评价等。

## （七）制度保障

### 1. 教学管理组织机构与运行

健全教学管理组织机构，明确岗位职责。充分发挥教学管理部门在整个教学系统中的职能作用，建立协调的工作关系。

（1）建立教学工作指导委员会。教学工作指导委员会由直接从事教学工作、有丰富教学经验的教师和熟悉教学工作、有经验的教学管理人员组成，在校长领导下，研究和决定学校教学管理工作中的重大问题。

（2）教学工作部是学校实施教学管理的主要职能部门，代表学校主管全校教学及教学管理工作，履行下达教学任务，落实管理职责，实施指导、协调、服务、评价等基本职能。

（3）教研室是按专业或课程设置的教学基层组织，其主要任务是按教学计划规定实施教学工作，开展教学研究及科研工作，不断提高教学质量和学术水平。

### 2. 常规教学管理制度

包括教学计划、教学大纲管理与实施、教学进程表、课堂教学管理、教学人员工作安排表、课程表管理及调课制度、教学日志管理办法、教材管理制度、教学档案管理制度、教育研究工作管理制度、听课制度、教学会议制度及计划总结制度等。完整的实施性专业教学方案应包括专业教学标准、课程标准、实训教学课程标准、课程授课计划、授课教案、授课电子课件、课堂教学管理文件、实训实习指导书等。各种教学文件应做到标准化、规范化。

### 3. 实施性教学计划的制订与执行

（1）学校应根据本专业人才培养方案在充分调研的基础上制订实施性专业人才培养方案（实施性教学计划）。

（2）学校可对核心课程标准进行二次开发，主要是根据区域产业结构特点明确具体的教学内容（训练项目），收集整理教学案例。

(3) 学校应根据制订的专业人才培养方案组织教学与考核。

#### 4. 教学档案收集与整理

教学档案是教学实践和教学研究过程中形成的重要文献材料。加强教学档案管理,收集整理并逐年积累教学资料和教学档案,为学校工作及时准确地提供所需要的资料、数据,是教学工作的重要组成部分。学校应按档案管理有关要求建立健全教学档案管理制度。教学档案实行分级管理,教务处应安排专人负责,按年度分类管理、编目造册及归档;积极推行档案管理现代化建设,建立档案查阅制度,充分发挥教学档案的作用。教学档案的范围包括:

(1) 上级教育主管部门下达的政策性、指导性教学文件及有关规定;(2) 学校制订的各项教学文件和教学规章制度;(3) 教学基本建设的各种规划和计划、师资培训计划和实施情况、教育资源(含教学设施及仪器设备等)统计材料;(4) 学校、教务处和教研室的学期(或学年)教学工作计划和总结;(5) 校历、教学进程表、总课表、考表、教师任课通知书及课程表、学期授课计划、课程教学总结、实习(实训)计划及总结等;(6) 学生花名册、学生注册统计、新生复查情况、学籍变动情况、学生学业成绩、学生成绩统计分析、毕业生质量跟踪调查、毕业资格审核等材料;(7) 教学研究计划、行业(或区域)经济教育调研报告与资料、教学改革实施方案及总结、典型经验材料和教学研究刊物、学报、简报等;(8) 使用教材目录、自编教材(或讲义)、教学参考资料、参加全国或全省统编教材印本、实习(实训)指导书、习题集、试题库(试卷库)、试卷分析以及各种声像资料等;(9) 教师业务档案,包括教师基本情况登记表、教案及教学工作小结、教师考核资料、教学工作和工作量统计表、论文论著及成果、进修(培训)登记及考核材料等;(10) 教学检查统计分析材料、教学工作评价(估)材料、教学工作量统计分析材料、教学工作会议纪要、教学管理成果及各种奖惩材料等;(12) 其它有必要立档的教学文件和资料。

#### 5. 顶岗实习管理

(1) 学校应根据教育部、财政部颁布的《职业学校学生顶岗实习管理规定(试行)》及贵州省教育厅有关要求制订本校顶岗实习管理办法,并严格执行。

(2) 应有专门的管理机构和管理人员,做到职责明确、责任到位。(3) 加强过程管理和考核,应有《顶岗实习日志》、考核记录和顶岗实习鉴定表。(4) 加

强安全管理，杜绝安全事故。（5）顶岗实习考核与评价。顶岗实习是让学生以“职业人”的身份参与企业的生产项目，从中学习和提高专业技能和职业能力的一种教学手段和教学过程，顶岗实习考核采用企业指导教师考核与校内指导教师考核相结合的方式。企业指导教师考核占总成绩的 50%，校内指导教师考核占总成绩的 50%。企业指导教师考核以学生顶岗实习期间的日常表现 20%，知识与技能的掌握程度 20%，成果质量 60% 三个方面进行考核。校内指导老师考核以实习报告、平时的辅导（电话、网络、走访）、实习答辩三方面进行考核。

## 6. 教育教学研究与改革

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。完善教学各环节的规章制度，建立督导体系。制定保障日常教学运行的制度，加强教学督导，强化过程管理，形成自己的管理决策系统、执行系统，保障各项规章制度落到实处。

# 九、毕业要求

## （一）毕业标准

表 9 农产品加工与质量检测专业毕业标准一览表

类别	毕业标准
素质要求	1.崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
	2.坚定拥护中国共产党领导，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。
	3.具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。
	4.具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。
	5.具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。
	6.具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。
	7.视觉良好，能正确区分棕、红、橙、黄、绿、蓝、紫、灰、白、黑、金、银



类别	毕业标准
	等 12 种颜色；嗅觉良好，对气味比较敏感；听觉良好，能通过听觉判别音源方向、强度大小、音频高低。
知识要求	1.掌握本专业必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
	2.熟悉与本专业相关的法律法规、职业道德规范、环境保护、安全消防等知识。
	3.掌握畜产品、烘焙食品加工技术知识。
	4.掌握果蔬、粮油（饲料）、畜产品、茶叶、等农产品（食品）中营养、农药、重金属、微生物检测等技术知识。
	5.掌握常见分析仪器使用与维护等技术，检验设备、仪器使用与日常维护
	6.掌握无公害农产品与有机食品的生产、开发、经营管理等知识。
	7.掌握食品试验设计与数据统计分析方法。
	8.掌握国家标准等常见标准中试验思路的提炼、总结与结合实验室现有条件应用方法。
能力要求	1.具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，运用现代科学新知识、新技术，解决农产品（食品）加工与质量检测行业中的实际问题。
	2.具备较强的信息技术应用能力，进行方案演示、数据分析和场景应用。
	3.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
	4.能够根据国标结合实训室条件进行试验方案的制定与实施。
	5.能够对实验室基础建设提出满足专业工作开展需求的建议和意见。
	6.能够操作常见仪器并进行简单的维护。
	7.能够进行试验设计并对实验数据进行有效分析。

### 3.能力要求

## （二）学分要求

学生在 2-5 年内，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，修满 X 学分。其中：

1. 必修课 X 学分（含公共必修课 X 学分、专业必修课 X 学分），选修课 X 学分（含公共选修课 X 学分、专业选修课 X 学分）

2. 其它教学活动安排 6 学分（德育学分、体育特色学分、美育学分、劳动实践、创新创业实践、社会实践各 1 学分）。

根据《铜仁职业技术学院实施学分制与弹性学制管理办法（试行）》执，学生可以申请学分转换，经审批同意后可以转换成学分如实记载。

### （三）其它要求

1. 证书要求（根据专业需要要求且做具体描述）

职业技能证书、计算机等级证书、英语等级证书、职业资格证书、普通话证等

2. 德育合格，且大学生活动课积分需修满 60 分。

3. 岗位实习总结（毕业论文或毕业设计）要求（根据专业需要且做具体描述）

岗位实习期间，学生必须完成一篇具有一定质量、与工作岗位相关的实习报告。实习结束后，返校进行实习总结交流与答辩，合格者方可取得毕业实习学分。

4. 专业其它要求（如有，需具体明确）。

## 十、附录

附件 1：农产品加工与质量检测专业人才培养方案审定意见

附件 2：农产品加工与质量检测专业人才培养方案变更审批表

附件 3：农产品加工与质量检测专业人才需求调研报告

附件 4：农产品加工与质量检测专业毕业生跟踪调查报告

附件 4：农产品加工与质量检测专业核心课程标准

附件 5：农产品加工与质量检测专业重要教学管理制度

附件 6：农产品加工与质量检测专业教学评价标准

附件 1

### 农产品加工与质量检测专业人才培养方案审定意见

二级学院 意见	二级学院负责人签章：  年 月 日
教学工作部 意见	教学工作部签章：  年 月 日

专业（群）建设 委员会意见	（签章） 年 月 日
院长办公会 意见	（签章） 年 月 日
党委会 意见	（签章） 年 月 日

附件 2

### 农产品加工与质量检测专业人才培养方案变更审批表

二级学院：

申请人：

申请日期：

所修改专业和年级						其后年级 是否沿用		是 <input type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
		课程名称	学期	考核方式	总学时	理论	实验及讨论		
变 更 内 容	原 计 划								
	新 计 划								
变更原因									

	签字 年 月 日
二级学院意见	签字 年 月 日
教学工作部意见	签字 年 月 日
分管领导意见	签字 年 月 日