



农产品加工与质量检测专业 人才培养方案（高职）

专业名称	农产品加工与质量检测	专业代码	410114
适用年级	2024 级	专业带头人 (专业负责人)	侯天荣 何华婷
专业建设指导委员会	专业建设指导委员会按照教育部、省教育厅相关文件精神，根据区域产业发展、岗位需求情况，对人才培养方案审查，同意提交系党政联席会议审核。 主任委员（签字）：		
系党政联席会议 审核意见	经 2024 年 月 日系党政联席会议审查，同意提交学院审核。 系主任（签字）：系党总支部书记（签字）：		
教务处审核意见：	马克思主义教学部审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：		
院长办公会 审核意见	经 2024 年 月 日院长办公会审查，同意提交学院党委会审核。 院长（签章）：		
院党委会 审核意见	经 2024 年 月 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：		

填报说明

一、填写内容文字要准确简练、数字要精确无误。

二、填写内容的字体为宋体，字号为 5 号，行距为 1.5 倍行距；上下左右边距各 2.5cm；表格内容字体为宋体，字号为小 5 号，单倍行距。

三、《方案》请使用 A4 纸，双面打印，装订后一式 3 份连同电子文档一并上报教务处，由档案室、教务处、各系、各专业留存 1 份。

四、专业建设委员会编制成员

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	朱永毅	现代山地农业工程系	教授/系总支书记
2	侯天荣	现代山地农业工程系	副教授/系总支副书记
3	何华婷	现代山地农业工程系	讲师/系学管主任
4	罗来银	现代山地农业工程系	副教授
5	骆治琼	现代山地农业工程系	副教授
6	杨庆	现代山地农业工程系	副教授
7	龙冬玲	现代山地农业工程系	讲师
8	夏传金	旅游与茶产业系	副教授
9	宋志雪	旅游与茶产业系	讲师
10	金明姣	科研处	讲师
11	龙映均	黔南州农产品质量安全综合检测中心	高级农艺师
12	蒙焕松	黔南州农产品质量安全综合检测中心	农艺师
13	胡礼俊	黔南州农产品质量安全综合检测中心	高级农艺师
14	钟闻	黔南州农产品质量安全综合检测中心	农艺师

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	6
（一）培养目标	6
（二）培养规格	6
六、课程设置及要求	10
（一）公共基础课程	10
（二）专业（技能）课程	25
（三）岗位实习要求	34
（四）毕业设计的要求	34
七、教学进程总体安排	35
（一）课程学时结构	35
（二）周教学时间分配表	35
（三）课程设置及教学进程安排表	35
八、实施保障	35
（一）师资队伍	35
（二）教学设施	37
（三）教学资源	38
（四）教学方法	39
（五）学习评价	39
（六）质量管理	40
九、毕业要求	41
十、附录	45
附件 1：编制依据	45
附件 2：课程设置及教学进程安排表	46
附件 3：人才培养方案变更审批表	50

一、专业名称及代码

专业名称：农产品加工与质量检测

专业代码：410114

二、入学要求

普通高级中学毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年，弹性学制，最多 5 年。

四、职业面向

表 4-1 职业面向表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群 或技术领域 举例	职业资格证书 和职业技能 等级证书 举例	社会认可度 高的行业企 业标准和证 书举例
农林牧 渔业 01 制造业 13 专业技 术服务 业 74	农业专业 及辅助性 活动 051 农副食品 加工业 131 质检技术 服务 745	农业专业及辅 助性活动 051 食品制造业 141 检测服务 7452	农业生产服务人 员 5-05 食品、饮料生产 加工人员 6-02 检验试验人员 6-31	农业技术员 糕点面包烘 焙工 乳品加工工 饮料制作工 检验员	家庭农场粮 食生产经 营、食品合 规管理、食 品检验管 理、粮农食 品安全职业 技能等级评 价职业证书	农产品食品 检验员 食品合规管 理员 粮农食品安 全职业技能 等级评价职 业证书

表 4-2 农产品加工与质量检测专业专业毕业生职业能力模型分析表

序号	主要职业岗位/ 职业标准	主要工作任务	具体工作 内容	职业技能点	知识点	支撑课 程	学时
1	农产品 食品检 验员职 业技能 等级标 准	1.样品 准备及 处理	1.1 样品 前处理	1.1.1 能按照标准进行样 品提取、浓缩、净化和 衍生操作； 1.1.2 能按照标准进行干 灰化法、湿消解法、微 波消解法和高压罐法操 作。	1.1.1 均质器、 旋转蒸发仪、 固相萃取仪、 氮吹仪、离心 机等前处理设 备的使用方 法； 1.1.2 马弗炉、 电热板、微波 消解仪、消解 炉等样品前处	《仪器 分析》 《农产 品食品 检验技 术》	40（实 训）

					理设备的使用方法。		
			1.2 检测后样品处理	1.2.1 能对检测后的植物源样品进行处理 1.2.2 能对检测后动物源样品进行处理	1.2.1 植物源样品处理要求和方法 1.2.2 动物源样品处理要求和方法	《仪器分析》 《农产品质量检测技术》 《农产品质量安全与控制技术》	20（实训）
			2.1 标准溶液配制	2.1.1 能按照标准配制元素标准溶液 2.1.2 能按照标准配制农药（兽药）混合标准溶液 2.1.3 能按照标准配制脂肪酸、溶剂残留混合标准溶液 2.1.4 能按照标准配制食品添加剂标准溶液	2.1.1 元素标准溶液配制相关知识 2.1.2 农药（兽药）标准溶液配制相关知识 2.1.3 脂肪酸、溶剂残留、食品添加剂配制相关知识	《基础化学》 《分析化学》 《农业生物化学》 《农产品质量检测技术》	10（实训）
		2.样品检测	2.2 检测	2.2.1 能按标准用气相色谱仪进行农药残留、脂肪酸组成、食品添加剂或溶剂残留的检测 2.2.2 能按标准用液相色谱仪进行食品添加剂、兽药残留的检测 2.2.3 能按标准用原子吸收分光光度计进行原素的测定 2.2.4 能按照标准对粮油及其制品中黄曲霉毒素B1进行测定 2.2.5 能按照标准进行霉菌、大肠杆菌、菌落总数等进行检测	2.2.1 气相色谱仪的基本原理、使用知识和注意事项 2.2.2 液相色谱仪的基本原理、使用知识和注意事项 2.2.3 原子吸收分光光度计的基本原理、使用知识和注意事项 2.2.4 紫外可见分光光度计的基本原理、使用知识和注意事项 2.2.5 酶联免疫法的原理、操	《仪器分析》 《农产品质量检测技术》 《农产品质量安全与控制技术》	40（实训）

					作要求及注意事项		
		3.结果记录及数据处理	3.1 结果计算	3.1.1 能根据仪器的图谱记录数据 3.1.2 能正确绘制工作曲线, 计算检测结果	3.1.1 图谱分析的基本知识 3.1.2 标准曲线的相关知识	《仪器分析》 《农产品质量检测技术》	10 (实训)
			3.2 数据处理	3.2.1 能进行方法检出限和定量限的试验和计算 3.2.2 能对检测结果进行分析判断	3.2.1 方法检出限和定量限的知识和测定方法 3.2.2 数据处理的基础知识		
		4.实验室安全管理及仪器设备维护	4.1 实验室安全管理	4.1.1 能正确操作高压气瓶 4.1.2 能正确操作高压消解罐和微波消解仪	4.1.1 高压气瓶的使用知识 4.1.2 高压消解罐和微波消解仪的安全操作方法	《实验室组织与管理》 《仪器分析》 《农产品质量检测技术》	
			4.2 仪器设备维护	4.2.1 能对气相色谱仪进行日常维护 4.2.2 能对液相色谱仪进行日常维护 4.2.3 能对原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计等进行日常维护	4.2.1 气相色谱仪、液相色谱仪的使用及维护方法 4.2.2 原子吸收分光光度计、紫外可见分光光度计的使用及维护方法		
2	农产品食品加工岗位	1.操作前的准备	1.1 原料接收、选择、储藏	1.1.1 能识别原粮、油料、果蔬、肉制品等原料的基本性状 1.1.2.能开停和简单操作农产品原料接收和输送设备 1.1.3 能鉴别不同原料的等级 1.1.4 能根据原料特性采取正确的存储方法	1.1.1 原粮、油料、果蔬、肉制品等原料的使用知识。 1.1.2 不同农产品原料的分级知识 1.1.3 农产品储藏知识	《粮油加工技术》《果蔬加工技术》 《畜产品加工技术》 《生物化学》 《农产品加工单元操作》《农	80 (实训)
			1.2 辅料接收和选择	1.2.1 能正确使用常用的辅料及添加剂 1.2.2 能按配方配制辅料	1.1.1 常用辅料及添加剂的使用知识 1.1.2 食品添加		

3	粮油食品安全评价职业技能等级证书	2.加工			剂国家标准	产品贮藏与保鲜》	
			2.1 粮油制品加工	2.1.1 能进行面团、面糊调制与发酵 2.1.2 能进行面团的整形与醒发 2.1.3 烘烤条件设定	2.1.1 搅拌常见问题的解决方法 2.1.2 不同发酵面团（糊）相应的工艺要求 2.1.3 中式和西式面点 产品知识 2.1.4 醒发设备、搅拌设备、烘烤设备的操作		
			2.2 肉制品加工	2.2.1 原料的分割、修整 2.2.2 腌制、熏卤等操作	2.2.1 原料分割、修整知识 2.2.2 腌制、熏卤等知识 2.2.3 肉制品加工设备的操作		
			2.3 果蔬加工	2.3.1 果蔬原料去皮、切分、热烫与护色 2.3.2 果蔬腌制、罐头制品、干制、蜜饯加工	2.3.1 果蔬原料去皮、切分、热烫与护色知识 2.3.2 果蔬腌制、罐头制品、干制、蜜饯加工工艺知识 2.3.3 果蔬预处理相关设备的操作		
		1.农产品种植	1.1 实验室的准备、操作和环境安全	1.1.1 能按规范对土壤、肥料、农作物样品进行消煮、灰化、浸提等前处理操作。 1.1.2 能按规范采用容量法、比色法、火焰光度法测定样品氮、磷、钾的含量。 1.1.3 能按规范记录检测项目的原始数据，并按规范填写原始记录表，计算样品检测结果。 1.1.4 能安全使用、保	1.1.1 能按规范使用紫外可见分光光度计、火焰光度计、消煮炉、高温电炉、通风橱等实验室仪器设备。 1.1.2 土壤、肥料、农作物样品测定原理知识	《农产品质量安全与控制技术》 《农产品质量检测技术》 《农产	40（实训）

				藏、处理危险化学品和危险废弃物。		品加工单元操作》	
			1.2 监测准备和操作	1.2.1 能根据监测要求制定农作物种植信息调查方案，并能设计农产品种植单元调查表和投入品使用情况调查表。 1.2.2 能根据监测方案开展土壤、肥料、灌溉水、农作物长相长势、病虫害监测。	1.2.1 农产品生产知识 1.2.2 能操作、安装和维护农用传感器设备。		
			1.3 数据读取和分析	1.3.1 能对农产品种植调查资料和监测数据进行分类汇总、上报。 1.3.2 能准确识别肥料、种子、农药、农膜等，能应用简易方法辨别假冒伪劣，可根据产品特性要求正确储藏、运输、使用。	1.3.1 肥料、种子、农药、农膜等生产资料的知识 1.3.2 肥料、种子、农药、农膜等生产资料的使用知识		
			2.1 实验室的准备、操作和环境安全	2.1.1 能根据样品检测目的选择抽（扦）样方法并按照标准规范制定抽（扦）样方案。 2.1.2 能按农产品加工、饲料加工等领域的标准规范及检验方案进行农产品的常见品质指标和安全指标的快速检测。 2.1.2 能安全使用和处置危险化学品和危险废弃物。	2.1.1 能按农产品加工、饲料加工等领域的标准规范使用复杂理化检验的等常用仪器设备。 2.1.2 农产品加工、饲料加工等快速检测知识		
			2.2 监测准备和操作	2.2.1 能按标准规范或使用说明书安装加工监测传感器等常用部件。 2.2.2 能按标准规范或使用说明书维护监测仪器设备。	2.2.1 加工监测设备知识 2.2.2 加工监测设备操作		
4	农产品质量安全检测技能比赛	4.1 农药残留的测定	4.1.1 农残检测前处理 4.1.2 农残检测上机检测 4.1.3 农残检测结果计算和判断	4.1.1 农残检测前处理知识 4.1.2 氮吹仪、固相萃取仪、气相色谱仪操	《仪器分析》 《农产品质量检测技	40（比赛训练）	

				作使用知识	术》	
		4.2 重金属含量的测定	4.2.1 重金属含量检测前处理 4.2.2 重金属检测上机检测 4.2.3 重金属检测结果计算和判断	4.2.1 重金属检测前处理知识 4.2.2 微波消解仪、电加热板、原子吸收分光光度计操作使用知识		

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

参照国家专业教学标准，科学合理确定本专业人才培养目标。

本专业培养理想信念坚定，德技并修，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，掌握扎实的科学文化基础和生物化学、国内外农产品加工概论及相关法律法规等知识，具备农产品加工、农产品加工质量控制、农产品质量检测、农产品贮藏等能力，面向农产品食品生产企业、农产品食品检验检测机构、农产品食品监督管理、质检技术服务业等行业企业，能够从事品控员、质检员、农产品食品加工技术员等岗位工作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. 素质目标

（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）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，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。

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

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯，具有一副好身体。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。

(7) 具有积极劳动的热情和良好的劳动习惯，自觉劳动，尊重劳动成果。

2.知识目标

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 掌握语言文字表达和写作基础知识、信息收集与处理基础知识，以及必需的人文科学等基础知识。

(3) 掌握计算机操作系统和常用应用软件的使用基础知识。

(4) 会解读农产品/食品安全生产相关标准及法律法规。

(5) 具备农产品标准化生产技术相关知识。

(6) 具备成品、半成品与原辅材料的感官、理化、微生物检测、质量安全检测相关知识。

(7) 掌握农产品加工生产工艺知识，加工过程中的质量控制知识。

(8) 具备申报农产品（食品）“三品一标”、HACCP 认证等的知识。

(9) 具备农产品加工、检测等仪器设备的使用操作、简单维护知识。

(10) 具备农产品加工、检测方面相关科技论文写作相关知识。

(11) 掌握农产品相关就业与创业相关知识。

3.能力目标

(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) 具备溶液计算配制、容量分析方面的基本操作技能和数据处理能力。

(4) 具有实验室安全与管理能力。

(5) 具备从产前产地环境选择、品种选择，产中农业投入品合理运用、产后农产品采收管理等方面进行植物性农产品的标准化生产能力。

(6) 具备依据标准，对农产品原辅材料、半成品、成品进行样品采集、样品前处理、检验检测，分析计算测定结果、依据相关标准判断检验结果，出具规范检验报告。

(7) 具备组织农产品生产加工能力，能进行农产品生产加工操作，会调节控制食品生产过程的工艺参数，能对生产状况进行分析判断。

(8) 具备对检测、加工相关仪器的操作和简易维护的能力。

(9) 能进行初步的农产品/食品产品开发，能读懂简单的专业文献。

表 5-1 毕业生能力要求与培养目标支撑矩阵表

培养目标 毕业生能力要求	A 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	B 能够解决农产品标准化生产与管理、农产品加工、农产品质量检测等岗位工作中的实际问题	C 爱岗敬业,诚实守信,工作中严格遵循各类标准规范要求,实事求是,精益求精	D 能够通过继续教育或职业培训,扩展自己的知识,提升自身的能力
1.具备思想道德修养素质	√	√	√	√
2.掌握本专业所需的化学、农产品标准化生产、仪器设备使用基础和专业知识,并将所学知识运用于解决农产品生产、加工、检测技术领域的复杂问题。	√	√	√	√
3.能够针对初级农产品生产要求制定生产计划,在制定计划中体现标准意识、创新意识、环保意识、安全意识、法律、法规等因素。	√	√	√	√
4.能够针对农产品加工要求,制定农产品加工生产计划,在制定计划中体现标准意识、创新意识、环保意识、安全意识、法律法规等因素。	√	√	√	√
5.能够针对农产品检测要求制定检测方案,在制定方案中体现标准意识、环保意识、安全意识、法律法规等因素。	√	√	√	√
6.能够选择和运用农产品加工、检测仪器设备,完成农产品加工、检测任务。	√	√	√	
7.能够对检测数据进行处理和计算,根据相关标准判断产品质量和品质。	√	√	√	
8.初步具备特色茶、刺梨、果蔬、食用菌、肉制品等新产品开发能力。	√			

表 5-2 毕业生能力要求指标点实现矩阵

毕业生能力要求	毕业能力要求指标点		实现环节 (课程名称或实践环节)
	序号	毕业能力要求指标点	
1.具备思想道德修养素质	1.1	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,并把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。	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、习近平总书记教育重要论述讲义、形势与政策、中华优秀传统文化

	1.2	具有良好的职业道德和职业素养，具有社会责任感和社会参与意识，有较强的集体意识和团队合作精神。	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、贵州省情、贵州生态文明教育、形势与政策、大学生职业生涯规划与就业创业指导
	1.3	具有健康的体魄、心理和健全的人格，具有一定的审美和人文素养。	大学生心理健康教育、体育、艺术欣赏、沟通技巧、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
2.能正确认知职业道德与职业安全及环保知识	2.1	能够掌握本专业职业岗位要求标准	实验室组织与管理、农产品食品检验员职业技能标准
	2.2	能够掌握本专业工作过程中涉及的安全环保知识，并能用这些知识解决生产问题。	化学分析、有机化学、农业生物化学、微生物检验技术、农产品质量检测技术
3.具备溶液计算配制、容量分析方面的基本操作技能和数据处理能力	3.1	具备溶液计算、数据分析的基本知识	化学分析、基础化学
	3.2	具备溶液计算配制、容量分析方面的基本操作技能和数据处理能力	化学分析、基础化学、生物化学、微生物检验技术、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术、仪器分析
4.具有微生物检验方面的基本知识，并能独立完成产品的微生物检测项目	4.1	具有微生物基础知识和微生物检验方面的基本知识	化学分析、生物化学、微生物检验技术
	4.2	能独立完成微生物检验各环节操作，并能独立完成产品的微生物检测项目	化学分析、生物化学、微生物检验技术
5.具备从产前产地环境选择、品种选择，产中农业投入品合理运用、产后农产品采收管理等方面进行植物性农产品的标准化生产	5.1	掌握产前产地环境选择、品种选择，产中农业投入品合理运用、产后农产品采收管理等方面的知识	生物化学、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术、绿色农产品标准化生产
	5.2	能独立完成农产品产前、产中、产后各环节生产计划的制定和实施	生物化学、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术、绿色农产品标准化生产
6.具有农产品/食品的营养品质、安全品质检验方面的基本知识，并能独立完成产品的营养和安全指标检测	6.1	具有农产品/食品的营养品质、安全品质检验方面的基本知识，从样品抽取、样品预处理、样品前处理、样品检测、数据处理和分析的知识	化学分析、实验室组织与管理、仪器分析、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术
	6.2	具有农产品/食品检验所需仪器设备的操作应用知识	仪器分析、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术
	6.3	能独立完成农产品/食品的营养品质、安全品质检验	仪器分析、农产品质量检测技术、农产品质量安全与控制技术

7.能进行农产品/食品生产加工操作，会调节控制食品生产过程的工艺参数，能对生产状况进行分析判断	7.1	具有农产品/食品生产加工的相关知识	农产品加工单元操作、果蔬贮藏与保鲜技术、果蔬加工技术、粮油加工技术、畜产品加工技术
	7.2	具有农产品/食品加工所需仪器设备的操作应用知识	农产品加工单元操作、果蔬贮藏与保鲜技术、果蔬加工技术、粮油加工技术、畜产品加工技术
	7.3	能在实际加工岗位上调节控制食品生产过程的工艺参数，能对生产状况进行分析判断	农产品加工单元操作、果蔬贮藏与保鲜技术、果蔬加工技术、粮油加工技术、畜产品加工技术
8.能进行初步的农产品/食品产品开发，能读懂标准和专业文献	8.1	能读懂标准和专业文献	食品标准与法规、毕业论文（设计）
	8.2	能进行初步的农产品/食品产品开发	农产品加工单元操作、果蔬贮藏与保鲜技术、果蔬加工技术、粮油加工技术、畜产品加工技术

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。在课程教学过程中，结合“五个认同”、学校“12610”工程和“33753”育人体系等内容，以课程思政形式融入教学过程中。

（一）公共基础课程

（1）《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》

课时及学分	本课程 54 学时，3 学分	
教学目标	<p>价值目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.帮助学生坚定新时代中国特色社会主义思想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，厚植爱国主义情怀。 2.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、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。 3.引导学生维护国家统一，抵制一切破坏祖国统一、民族团结的行为，做忠诚的爱国者。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握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、精神实质、丰富内涵、实践要求； 2.掌握中华民族伟大复兴的中国梦和实现途径；坚持和加强党的全面领导的重要意义；经济建设、政治建设、文化建设、社会建设和生态文明建设“五位一体”总体布局；掌握总体国家安全观、习近平强军思想和构建人类命运共同体的主要精神和内容。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能树立正确的历史观、民族观和国家观， 2.能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题， 3.能将所学理论知识做到学思用贯通、知信行统一，把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。 	
教学内容	<p>导论 当代中国马克思主义、21世纪马克思主义</p> <p>第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义</p> <p>第二章 以中国式现代化推进中华民族伟大复兴</p>	

	<p>第三章 坚持党的全面领导</p> <p>第四章 坚持以人民为中心</p> <p>第五章 全面深化改革开放</p> <p>第六章 推动经济高质量发展</p> <p>第七章 社会主义现代化建设 的教育、科技、人才战略</p> <p>第八章 发展全过程人民民主</p> <p>第九章 全面依法治国</p> <p>第十章 建设社会主义文化强国</p> <p>第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设</p> <p>第十二章 建设社会主义生态文明</p> <p>第十三章 维护和塑造国家安全</p> <p>第十四章 建设巩固国防和强大人民军队</p> <p>第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完成统一</p> <p>第十六章 中国特色大国外交和推动 携手构建人类命运共同体</p> <p>第十七章 全面从严治党</p> <p>结 语 当代青年要成为堪当民族复兴大任的时代新人</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）</p>

(2) 《思想道德与法治》

课时及学分	本课程 54 学时，3 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>1.通过本课程的学习，帮助学生体验学习过程中的收获与快乐，培养学生自主探究学习能力，增强社会责任担当意识。</p> <p>2.注重知行合一，将学生的职业素养融入到课程教学过程中，加强学生自主创新能力，提升学生的职业素养和职业能力，实现各专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.了解所处的时代背景以及自身所肩负的历史使命。</p> <p>2.掌握科学人生观的基本理论，坚定中国特色社会主义理想信念，了解爱国主义的优良传统，理解社会主义核心价值观，充分认识中华民族优良道德传统以及社会主义道德建设的核心和基本原则，学习中国特色社会主义的法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能够将道德和法律的相关理论内化为自觉的意识、要求自身树立正确的人生观。</p> <p>2.坚定中国特色社会主义理想信念，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观。</p> <p>3.提升自身道德修养和法治素养，自觉把个人的理想追求融入国家和民族的事业中，书写无愧于时代的青春之歌。</p>
教学内容	<p>绪 论 担当复兴大任 成就时代新人</p> <p>第一章 领悟人生真谛 把握人生方向</p> <p>第二章 追求远大理想 坚定崇高信念</p> <p>第三章 继承优良传统 弘扬中国精神</p>

	<p>第四章 明确价值要求 践行价值准则</p> <p>第五章 遵守道德规范 锤炼道德品格</p> <p>第六章 学习法治思想 提升法治素养</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(3) 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>(1)通过学习，增强学生中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p> <p>(2)坚定新时代中国特色社会主义思想的理想信念。</p> <p>(3)树立爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，增强学生为实现中国特色社会主义的信心和决心。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1)了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵。</p> <p>(2)掌握马克思主义中国化两大理论成果的精髓。</p> <p>(3)了解和把握毛泽东的新民主主义革命和社会主义革命的理论和经验。</p> <p>(4)掌握邓小平关于社会主义本质的理论、社会主义初级阶段的理论和改革开放的理论和社会主义市场经济理论。</p> <p>(5)了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1)通过学习，能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题。</p> <p>(2)树立正确的历史观、国际视野、国情意识，能将所学理论紧密联系我国改革开放的实际。</p> <p>(3)通过学习，能深刻认识历史和人民是怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义道路。</p>
教学内容	<p>导 论 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果</p> <p>第一章 毛泽东思想及其历史地位</p> <p>第二章 新民主主义革命理论</p> <p>第三章 社会主义改造理论</p> <p>第四章 社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展</p> <p>第六章 邓小平理论</p> <p>第七章 “三个代表”重要思想</p> <p>第八章 科学发展观</p> <p>结束语 不断谱写马克思主义中国化时代化新篇章</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p>

	3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）
--	--

(4) 《习近平总书记教育重要论述讲义》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>(1) 坚持党对教育事业的领导。</p> <p>(2) 增强“四个意识”，坚定“四个自信”。</p> <p>(3) 树立“以德立身”的理念，提升学生的思想素质、道德素质、政治素质和职业素质，投身于中华民族伟大复兴的中国梦实践中。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1) 掌握习近平总书记教育重要论述的时代背景。</p> <p>(2) 掌握习近平总书记教育重要论述的科学内涵和核心要义。</p> <p>(3) 掌握习近平总书记教育重要论述重大意义。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 学会用马克思主义的观点、立场和方法分析问题、认识问题，增强对重大问题的认识和理解。</p> <p>(2) 尊重教师，树立终身学习的理念，学会学习，提升服务经济社会发展的能力。</p> <p>(3) 自觉培育和践行社会主义核心价值观，使自己成长为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和可靠接班人。</p>
教学内容	<p>导 言 新时代建设教育强国的根本遵循</p> <p>第一讲 坚持党对教育事业的全面领导</p> <p>第二讲 坚持把立德树人作为根本任务</p> <p>第三讲 坚持优先发展教育事业</p> <p>第四讲 坚持社会主义办学方向</p> <p>第五讲 坚持扎根中国大地办教育</p> <p>第六讲 坚持以人民为中心发展教育</p> <p>第七讲 坚持深化教育改革创新</p> <p>第八讲 坚持把服务中华民族伟大复兴作为教育的重要使命</p> <p>第九讲 坚持把教师队伍建设作为基础工作</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(5) 《贵州省情》

课时及学分	本课程 18 学时，1 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>(1) 通过本课程的学习，培养学生热爱贵州的情感，</p> <p>(2) 激发学生建设贵州的热情，坚定献身于贵州建设的信心。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1) 了解贵州的地理、历史、文化、经济、政治和社会各方面情况。</p> <p>(2) 掌握贵州省情的特点，掌握贵州地理特点、历史发展阶段、主要民族的特点、经济发展成就和贵州独特的文化形态等内容。</p>

	<p>能力目标:</p> <p>(1) 让学生在了解贵州的历史发展、民族状况、文化发展脉络的基础上,用马克思主义的立场、观点和方法全面、客观、正确的认识贵州省情。</p> <p>(2) 正确认识贵州经济社会发展中的优势与不足,把自己的专业学习与贵州的建设联系起来,把个人理想与贵州目标实现、与中国梦结合起来,书写无愧于时代的青春之歌。</p>
教学内容	<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>第四章 多民族团结互助的社会生态</p> <p>第五章 成就斐然的经济发展</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>
教学要求	<p>1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式,使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 用多种现代化教学手段,线上线下结合,理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源: 硬件资源(手机、电脑、多媒体教室);软件资源(超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等)</p>

(6) 《生态文明教育》

课时及学分	本课程 16 学时, 1 学分
教学目标	<p>价值目标:</p> <p>(1) 通过本课程的学习,培养学生树立起“绿水青山就是金山银山”的生态观。</p> <p>(2) 引导学生自觉选择有益于生态文明建设的生活方式,成为美丽中国的播种者、建设者,低碳生活的倡导者、实践者,生态文明的宣传者、监督者,积极投身于生态文明建设实践中。</p> <p>知识目标:</p> <p>(1) 理解人类历史发展,中国生态文明的演变和习近平生态文明思想的形成过程。</p> <p>(2) 掌握习近平生态文明思想的丰富内容和重要意义。</p> <p>(3) 了解认识人类面临的生态问题及其解决方向。</p> <p>(4) 了解作为可持续发展实践路径的各类生态产业。</p> <p>(5) 深刻理解生态文明建设在中国国家战略布局中的重要地位。</p> <p>(6) 掌握贵州生态文明建设实践中的措施。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 通过本课程的学习,系统地、辩证地认识目前人类面临的生态问题。</p> <p>(2) 能树立起尊重自然、热爱自然、保护自然的意识,培养起生态道德意识、生态忧患意识和生态责任意识。</p> <p>(3) 能够遵循绿色消费观,自觉选择有益于生态文明建设的生活方式,成为美丽中国的播种者、建设者,低碳生活的倡导者、实践者,生态文明的宣传者、监督者。</p>
教学内容	<p>第一章 文明史、文明观和生态观</p> <p>第二章 中国共产党生态文明理论</p> <p>第三章 生态系统与生物多样性</p> <p>第四章 生态环境的污染与治理修复</p> <p>第五章 气候变化与能源问题</p>

	<p>第六章 当代中国生态文明建设实践</p> <p>第七章 生态产业建设</p> <p>第八章 贵州的可持续发展道路</p> <p>第九章 共建生态文明社会</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(7) 《形势与政策》

课时及学分	本课程每学期 8 学时，4 学期计 32 学时，计 1 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>(1) 通过本课程的学习，帮助学生坚定新时代中国特色社会主义思想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。</p> <p>(2) 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、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。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1) 掌握党的十八大以来，我们经历了对党和人民事业具有重大现实意义和深远历史意义的三件大事，准确学习领会党的二十大精神，深刻理解党的二十大重要意义。</p> <p>(2) 掌握中国式现代化的丰富内涵、特征，本质要求和坚持原则，深入学习掌握中国式现代化重要意义，牢牢把握以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴的使命任务。</p> <p>(3) 掌握“一国两制”的主要内容和重要意义，深刻理解新时代党解决台湾问题的总体方略，坚定不移推进祖国统一。</p> <p>(4) 掌握全球治理观的丰富内涵，认识全球治理观的方法特点，正确理解全球治理的中国方案具有重要意义。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 通过本课程的学习，能树立正确的历史观、民族观和国家观。</p> <p>(2) 能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题。</p> <p>(3) 能将所学理论知识做到学思用贯通、知信行统一，把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。</p> <p>(4) 开阔学生视野，了解党情、国情、世情，增强责任感和使命感，使大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。</p>
教学内容	<p>专题一：学习宣传贯彻党的二十大精神</p> <p>专题二：以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴</p> <p>专题三：站在历史正确一边，共创祖国统一伟业</p> <p>专题四：深入学习贯彻全球治理观，维护世界和平与稳定</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(8) 《大学生心理健康教育》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>价值目标：</p> <p>(1) 通过教学，帮助大学生树立心理健康意识；</p> <p>(2) 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；</p> <p>(3) 挖掘心理潜能，以培养新时期高素质职业技术人才。</p> <p>知识目标：(1) 感知、理解和掌握大学生生活、学习、交往、情绪情感等必备的心理健康知识；</p> <p>(2) 掌握应对个人成长中常见的心理问题的方法。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 体验、领悟和训练大学生生活、学习、交往、情绪情感等必备的心理健康技能；</p> <p>(2) 掌握自我探索技能，培养学生建立良好心态；</p> <p>(3) 增强心理调适能力和社会生活适应能力。</p>
教学内容	<p>情境1 大学生心理健康导论</p> <p>情境2 高校心理咨询与识别常见心理障碍</p> <p>情境3 大学生的自我意识与培养</p> <p>情境4 大学生人格发展与心理健康</p> <p>情境5 大学生情绪管理</p> <p>情境6 大学生人际交往</p> <p>情境7 大学生性心理及恋爱心理</p> <p>情境8 大学生的压力管理与挫折应对</p> <p>情境9 生命的顽强与脆弱——生命教育与心理危机应对</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）</p>

(9) 《大学生职业生涯规划与就业创业指导》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：具有认识社会、认识高校、认识职业和认识自己的能力；具备学习、做人、做事和交往的能力；具备科学合理规划自己的人生与职业的能力；树立正确的择业就业观，掌握求职、就业、创业技巧；职业素养提高；培养创业意识与意识。</p> <p>知识目标：熟练掌握大学生职业生涯规划、职业发展和规划的含义和类型特点，能够实际应用到职业规划书的制作过程中；掌握求职过程中应聘、面试技巧，掌握就业常见的心理问题及调试方法，学会劳动协议与劳动合同的内容及权益保护等；握个人职业规划书撰写方法，掌握个人求职信、简历的设计等就业材料的撰写；掌握创业的基本要求和条件，掌握个人创业计划书撰写方法。</p> <p>能力目标：能够科学合理设计、撰写适合自己的职业生涯规划书；会制作设计精美的求职材料（求职信、个人简历、就业推荐表、相关附件材料）；实际求职中会利用有效的求职应聘、面试技巧；会撰写创业计划书并进行创业；能够解决在实际求职过程中遇到的问题和困难。</p>
教学内容	模块一 职业与职业素养： 1.1 职业概述；1.2 职业素养；1.3 职业资格。

	<p>模块二 职业理想与择业观念：2.1 职业理想；2.2 择业观念。</p> <p>模块三 职业生涯规划概论：3.1 职业生涯规划概述；3.2 职业生涯规划的影响与基本原则；3.3 职业规划的步骤与方法。</p> <p>模块四 职业生涯设计与实施：4.1 职业生涯设计；4.2 职业生涯组织实施与调整；</p> <p>模块五 大学生就业形势与就业策略：5.1 大学生就业形势；5.2 大学生就业的基本策略。</p> <p>模块六 求职信息与求职材料：6.1 求职信息的收集与利用；6.2 求职材料的制作与呈递。</p> <p>模块七 求职就业的方法与技巧：7.1 笔试与面试；7.2 签约与报到。</p> <p>模块八 求职就业中的权益保护和心理调适：8.1 大学生就业权益保护；8.2 大学生求职、就业的心理问题及其调适。</p> <p>模块九 大学生创新理论与实践：9.1 创新理论概述；9.2 大学生创新能力的培养。</p> <p>模块十 大学生创业理论与实践：10.1 创业与创业者的素质；10.2 大学生创业准备；10.3 大学生创业实务。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：项目教学法、任务驱动法、案例教学法、小组教学法等。</p> <p>2.教学手段：充分利用现代信息化技术和各类媒体资源，灵活运用学习通平台、操作过程录制等信息化手段。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、报告厅）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。</p>
思政元素	<p>岗位安全意识；树立正确的择业观、就业观、世界观、人生观、价值观；科学合理确定自己的职业生涯规划；激发学生职业生涯规划兴趣；引导学生正确认识就业形势；网络安全；引导学生学法、懂法、守法、用法，保障自己合法权益；发学生的创业激情</p>

(10) 《劳动教育》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；具备基本的劳动意识，树立正确的劳动观念；具备初步的筹划思维，形成必备的劳动能力；养成良好的劳动习惯，塑造基本的劳动品质和创新意识；培育积极的劳动精神，弘扬劳模精神和工匠精神。</p> <p>知识目标：树立正确的劳动观念；掌握劳模精神和工匠精神的时代内涵；掌握创新劳动的概念；了解创新劳动对推动人类社会进步的重要作用；掌握劳动保护的意义和内容；掌握劳动实践的相关理论知识。</p> <p>能力目标：能从目标和任务出发，系统分析可利用的劳动资源和约束条件，制订具体的劳动方案，发展初步的筹划思维，发展基本的设计能力；能使用常用工具与基本设备，采用一定的技术、工艺与方法，完成劳动任务，形成基本的动手能力；能综合运用多学科知识和多方面经验解决劳动中出现的问题，发展创造性劳动的能力；能在劳动过程中学会自我管理、团队合作。</p>
教学内容	<p>模块一劳动教育理论：任务 1.1 劳动精神；任务 1.2 工匠精神；任务 1.3 劳模精神；任务 1.4 创新精神；任务 1.5 劳动安全与保护。</p> <p>模块二劳动实践：任务 2.1 日常生活劳动教育；任务 2.2 施工现场劳动；任务 2.3 服务性劳动</p>
教学要求	<p>1.教学方法：案例教学法、任务驱动法</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：宿舍、教室、公共区域、社区、茶园。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、</p>

	教学 PPT、教学视频、教学案例等)
思政元素	马克思主义劳动价值观; 爱岗敬业、精益求精、追求卓越的工匠精神; 争创一流、艰苦奋斗、勇于创新、淡泊名利、甘于奉献的劳模精神; 创新意识; 安全意识; 规范意识; 茶园守护者。

(11) 《体育》

课时及学分	本课程 108 学时, 6 学分
教学目标	<p>素质目标: 树立健康观念, 掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识, 形成健康文明的生活方式。养成遵守体育道德规范和行为准则, 发扬体育精神, 塑造良好的体育品格, 增强责任意识、规则意识和团队意识。养成体育锻炼的习惯; 发展良好的心理品质、合作与交往能力; 增强自觉维护健康的意识, 基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。学生能够具备勇敢顽强、坚韧不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌, 公平公正的竞争意识, 正确对待成功与失败的良好心态和平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的团队意识及良好人际关系。提升运动欣赏能力。</p> <p>知识目标: 掌握锻炼身体的科学方法, 提升体育运动能力, 提高职业体能水平。掌握体育运动及体育知识, 学会科学运动。掌握所学运动项目的裁判知识和比赛规则。掌握制订和实施体能锻炼计划的方法, 并对实践效果做出合理的评价。熟练掌握体能训练、篮球、足球等两项以上健身运动的基本方法和技能。</p> <p>能力目标: 能运用所学的体育知识、技能和方法, 参加与组织体育展示和比赛活动, 提高与未来职业相关的体能和运动技能水平。能科学地进行体育锻炼, 提高自己的运动能力。能够依据职业特点, 独立或合作制订和实施体能锻炼计划, 并对实践效果做出合理的评价。</p>
教学内容	<p>基础模块: 一般体能、职业体能、专项体能、健康教育。</p> <p>拓展模块: 篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、田赛项目、径赛项目、武术(五步拳)、太极拳、陀螺、高脚竞速、健美操、跆拳道、花样跳绳、体操。</p>
教学要求	<p>1.教学方法: 讲解法、问答法、讨论法、示范法、正面示范、背面示范、侧面示范、镜面示范、演示法、纠正动作错误与帮助法、运动游戏法、运动竞赛法。</p> <p>2.教学手段: 线上线下结合, 理论与实践结合;</p> <p>3.实训条件: 田径场、篮球场、羽毛球场、足球场、舞蹈室、田径场。</p> <p>4.教学资源: 起跑器、秒表、跳高垫、铅球、篮球、记号桶、羽毛球、羽毛球拍、足球、音响</p>
思政元素	树立健康观念、健康安全知识、健康安全、健康文明的生活方式、团结精神、规则意识、中国女排精神、责任心、积极乐观、体育道德规范和行为准则、拼搏精神、传统文化、宽容对待、合作与交往、礼仪、心理品质、珍惜友谊

(12) 《信息技术》

课时及学分	本课程 64 学时, 4 学分
教学目标	<p>素质目标: 爱党、爱国、具有社会责任感; 能够了解信息及信息素养在现代社会中的作用与价值, 主动地寻求恰当的方式捕获、提取和分析信息, 具有自觉地充分利用信息解决生活、学习和工作中的实际问题的能力; 养成数字化学习与实践创新的习惯, 具有自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力; 能遵守相关法律法规, 信守信息社会的道德与伦理准则, 具备较强的信息安全意识与防护能力; 具有较强的信息技术应用能力、创新能力和实际动手能力。</p> <p>知识目标: 掌握文档的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使用、多人协同编辑文档; 掌握工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理电子表格处理方法; 掌握演示文稿制作、动画设计、母版</p>

	<p>制作和使用、演示文稿放映和导出的方法；</p> <p>掌握信息检索基础知识、搜索引擎使用技巧、专用平台信息检索；了解新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合。了解信息素养与社会责任对个人在各行业内的作用。</p> <p>能力目标：能对文档进行基本编辑，制作个人简介、学习报告、调研报告等案例；能利用表格数据制作常用图表、动手实践筛选出满足复杂条件的数据，按指定要求对数据区域进行排序，对数据进行一级或多级分类汇总；能借助演示文稿制作工具，快速制作出图文并茂、富有感染力的演示文稿，并且可以通过图片、视频和动画等多媒体形式展现复杂的内容，从而使表达的内容更容易理解；能运用计算机信息检索方法，对网页、社交媒体等不同信息平台进行信息检索；能有效地运用计算机工具和方法解决日常工作、生活和专业领域中的问题，能运用计算机进行信息处理；具备适应现代信息技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的意识与能力。</p>
教学内容	<p>模块一 文档处理：任务 1.1 文档的基本编辑；任务 1.2 图片的插入和编辑；任务 1.3 表格的插入和编辑；任务 1.4 样式与模板的创建和使用；任务 1.5 多人协同编辑文档</p> <p>模块二 电子表格处理：任务 2.1 工作表和工作簿操作；任务 2.2 公式和函数的使用；任务 2.3 图表分析展示数据；任务 2.4 数据处理</p> <p>模块三 演示文稿制作：任务 3.1 演示文稿制作；任务 3.2 动画设计；任务 3.3 母版制作和使用；任务 3.4 演示文稿放映和导出</p> <p>模块四 信息检索：任务 4.1 信息检索基础知识；任务 4.2 搜索引擎使用技巧；任务 4.3 专用平台信息检索</p> <p>模块五 新一代信息技术概述：任务 5.1 新一代信息技术的基本概念</p> <p>模块六 信息素养与社会责任：任务 6.1 信息素养与社会责任对个人的作用</p> <p>模块七 信息安全：任务 7.1 了解信息安全</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用任务驱动、案例教学、精讲多练相结合等</p> <p>2.教学手段：采用多种方法的组合教学手段，理论与实践结合；</p> <p>3.实训条件：要求有专业计算机实训室及设施设备，能让学生完成计算机实操，数据处理等实训测试内容。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、计算机类专业实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站等）</p>
思政元素	树立正确的职业发展规划意识、信息素养、创新能力和严谨的思维能力的培养

(13) 《大学语文》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；树立中华民族共同体意识和人类共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；加深对中华文化的理解，传承中华优秀传统文化，增强文化自信；培养学生爱岗敬业、诚实守信的品德，助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；培养发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；践行爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p> <p>知识目标：掌握从不同视角理解语篇的主题和内容，掌握分析、推断文义以及理清文章思路的方法；掌握抓取关键信息的方法，读懂职场中的设计资料，区分事实和观点，进行简单推断；掌握面形式仿写职场常用应用文，表达清楚、格式恰当；掌握恰当的描述事物方法，表达观点、情感、态度，就相关话题与他人进行交流。</p> <p>能力目标：能运用抽象与概括、分析、综合、比较与分类等思维方法，有效完成日常生活和职场情境中的任务；能在沟通中善于倾听与协商；能运用图像、声音、图标等</p>

	非文字资源创造性地表达意义，具有一定的逻辑思辨能力和创新思维水平。能理解作品主题思想，掌握分析主题的途径。
教学内容	<p>模块一 个人与国家： 任务 1.1 《诗经》；任务 1.2 楚辞；任务 1.3 《都江堰》；任务 1.4 《冷雨》；任务 1.5 《炉中煤》；任务 1.6 《菩萨蛮·黄鹤楼》</p> <p>模块二 个人与社会： 任务 2.1 老子文章思辨性特点及其现实意义；任务 2.2 《春江花月夜》；任务 2.3 《前赤壁赋》；任务 2.4 《突喻》；任务 2.5 《人间词语》；任务 2.6 为春茶设计作品撰写推广文案。</p> <p>模块三 人与自然： 任务3.1 《南昌一枝·杭州景》；任务3.2 《风波》；任务3.3 《吐鲁番情歌》；任务3.4 《春夜宴诸从弟桃李园序》；任务3.5 《短歌行》</p> <p>模块四 人与人之间： 任务4.1 《论语》；任务4.2 《孟子》；任务4.3 《百合花》；任务4.4 《红楼梦》</p> <p>模块五 积淀修身： 任务 5.1 《谏逐客书》；任务 5.2 《春之声》；任务 5.3 《牡丹亭》；任务 5.4 《读书与书籍》；任务 5.5 《赠与今年的大学毕业生》；任务 5.6 《口语交际》；</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：学校具有研学基地、非遗中心、茶旅楼、AAA级景区校园等实训实验条件。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）</p>
思政元素	中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

(14) 《高等数学》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；养成爱岗敬业，诚实守信，工作中严格遵循各类规范要求，实事求是，精益求精的科学精神，使自己的工程行为符合道德伦理的要求；坚持辩证唯物主义观点，领悟到数学源于实践又作用于实践，以及反映数学中的辩证关系；坚定理想信念，厚植爱国主义情怀；培养科学思维能力和创新能力。</p> <p>知识目标：理解函数与常用经济函数、极限与连续、导数与微分、不定积分、定积分、微分方程等基本概念和经济模型；熟练掌握极限计算公式与方法、导数计算公式和求法、极值与最值求法、边际与弹性求法、不定积分公式等；掌握常用数学思想，包括：函数思想、数形结合思想、极限思想、最优化思想、建模思想等。掌握数学思维解决茶园生产与管理、茶叶加工与检验、茶叶质量控制、茶叶销售、茶叶生产与加工技术服务等岗位工作中实际问题的方法。</p> <p>能力目标：能熟练计算一般函数的极限；会判断一般函数的连续性与间断点；能熟练计算一般函数的导数与微分；能熟练计算一般函数的积分；能熟练应用函数、极限、导数、积分、微分方程等求解相应经济应用问题，并会根据计算结果进行分析、推断、预测；会把数学思想迁移并应用到相关课程的学习中，进行数学问题分析、经济问题分析或其他课程领域等实际问题的分析；能运用经济函数进行茶文化的推广，能够为茶叶生产与加工行业发展作出贡献，具有一定的运算能力、逻辑推理能力、抽象概括能力、综合运用所学知识分析和解决问题的能力、运用工具的能力和自学能力。</p>
教学内容	第一章 函数与极限： 1.1 函数；1.2 极限的概念；1.3 极限的四则运算法则与函数的连续性

	第二章 导数与微分： 2.1 导数的概念；2.2 导数的运算；2.3 微分 第三章 导数的应用： 3.1 函数的单调性与极值；3.2 极值的几何应用；3.3 边际与弹性；3.4 极值的经济应用 第四章 积分及其应用： 4.1 定积分的概念与性质；4.2 不定积分的概念与性质； 第五章 数据处理： 5.1 点估计、区间估计与频率直方图
教学要求	1.教学方法： 采用“教、学、做”一体教学法、“大脑风暴法”“案例教学”等 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践结合； 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）
思政元素	爱国情怀、诚实守信、廉洁自律、勤俭节约、爱岗敬业、文化素养的培养

(15) 《大学英语》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；善于在沟通中倾听与协商，尊重他人，具有同理心与同情心；理解文化内涵，汲取文化精华，树立中华民族共同体意识和人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；能通过文化比较加深对中华文化的理解，继承中华优秀传统文化，增强文化自信；坚持中国立场，具有国际视野；能用英语讲述中国故事、传播中华文化；养成恰当的英语学习策略，制订学习计划、选择学习资源、监控学习过程、评价学习效果的能力。能根据升学、就业等需要，采取恰当的方式方法，运用英语进行终身学习。</p> <p>知识目标：掌握表示校园各个地点和场所的英语单词、初次见面打招呼、再次见面打招呼的基本句型和句型；掌握表达抱歉和谢谢的基本句型和句型；掌握如何向别人问路和给别人指路的人的基本句型和句型；掌握至少 2 种不同形式时间的描述方式；掌握描述不同天气情况的单词和句子，不同温度感受的单词，句子。</p> <p>能力目标：具备面对不同身份、地位、职业的人选择合适的初次见面和再次见面打招呼的句式的能力；具备在不同情景下，面对与自己不同关系的人使用合适句式进行道歉和道歉的能力；具备在不同地点，交通状况下使用合适的、礼貌的句子向别人问路和准确给其他人描述如何去往目的地的能力；具备在不同情况下，使用准确的语言进行预约和变更预约的能力；知道哪种场合可以与人谈论天气以及能够准确描述各种天气状况。</p>
教学内容	<p>模块一 Hello, Hi: 1.1 初次见面和再次见面的不同打招呼的句型；1.2 准确判断情境并选择合适的方式打招呼；1.3 制作名片的能力。</p> <p>模块二 Sorry and Thank You: 1.1 在不同的场合，面对的人使用合适的表达感谢的句子，句型；1.2 在不同的场合，面对的人使用合适的表达抱歉的句子，句型；1.3 使用得体的语言写感谢信贺卡。</p> <p>模块三 How Can I Get There? 1.1 表示方向，地点的单词、句子、短语；1.2 如何向别人问路或是给别人指路的句型；1.3 快速、准确地写短消息的能力。</p> <p>模块四 Be on Time and in Time: 1.1 在合适的场合和情境使用适当的表达英文如何向预约或者变更预约时间；1.2 阅读能力和阅读速度；从文本中提取信息的能力；1.3 合理安排时间。</p>
教学要求	1.教学方法： 讲授法，情境教学法，任务型教学法 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践结合； 3.实训条件： 利用媒体，网络课程、大数据平台等手段，依托慕课、职教云平台等网络教学手段，构建真实、开放、交互、合作的教学环境 4.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）
思政元素	民族文化自信、自立自强、职业素养、有一定的跨文化交际能力的培养

(16) 《中华优秀传统文化》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：养成民族文化的崇敬之情，树立坚定的理想信念和爱国主义情怀，增强民族自尊心、自信心、自豪感；传承传统美德，提高道德品质，养成济世救人、助人为乐的人文精神；形成爱岗敬业、责任担当、乐于奉献的职业素养，促进职业生涯可持续发展；形成积极的人生态度和正确的价值观；养成传承和弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感。</p> <p>知识目标：掌握中华民族优秀文化的基本要素、中华传统文化的主要特征和根本精神；掌握中国传统礼仪精神以指导个人行为；掌握中华传统美德元素及传统美德的丰富蕴含；了解中国古代教育、中国古代家庭教育的精华；掌握中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等习俗及文化特点；了解中国先秦诸子主要思想、中国传统思维模式以及儒、道、墨、法四家的主要思想观念；了解中国古代对外交流的历史，阐明大唐的对外政策；知道中国古典文学与艺术、中国古代科学与技术等文化成果；了解中国古代宗教思想，知道宗教在中华文明史上的价值。</p> <p>能力目标：学会阅读鉴赏中华传统文化中的名篇佳句；运用中华传统文化中的智慧，处理好人与人、人与社会、人与自然的的关系；运用中华传统文化科学的思维方式和方法，解决生活中和工作中的问题；学会从文化的角度，分析和解读当代社会的现象。</p>
教学内容	<p>模块一走入中华传统文化：1.1 文化的涵义；1.2 中华优秀传统文化的主要内容；1.3 中华优秀传统文化的特征。模块二诸子思想：2.1 儒家的主要观点，领悟“仁”的涵义；2.2“为仁由己”的人文精神；2.3 道家的主要思想，“道”的涵义和精神；2.4 墨家、法家主要代表人物，2.5 墨子“兼爱”“非攻”等思想，“法术势”思想；2.6 诸子思想的时代价值。模块三中国传统礼仪：3.1 中国传统礼仪的涵义、起源、发展；3.2 中国传统礼仪制度；3.3 中国传统礼仪特点；3.4 中国传统礼仪的意蕴及现代价值；3.5 东西方礼仪的主要差异。模块四中华传统美德：4.1 中华传统美德的内容；4.2 中华传统美德对于中华民族的意义；4.3 中华传统美德对于当代的作用。模块五中国古代教育：5.1 中国古代教育的历史；5.2 古代教育的特点；5.3 中国古代教育的重要思想；5.4 家训在今天的重要意义。模块六中国古典文学：6.1 古典诗歌发展历程；6.2 古诗名篇；6.3 古诗词欣赏水平；6.4 诗歌应用。6.5 文学合于历史而又从历史中分化出来的轨迹；熟知《史记》的艺术成就和司马迁的情感注入；6.6 小说发展历程；小说欣赏。模块七中国传统艺术：7.1 汉字的发展历史；汉字的独特美；7.2 中国书法的历史；中国书法精神；7.3 中国传统戏曲知识，传统戏曲作品欣赏。模块八中国传统民俗：8.1 中国传统服饰，汉服、旗袍的特点，汉服文化。8.2 中国美食名饮知识，中国饮食的特点；8.3 茶文化；8.4 传统节日民俗，传统节日民俗习惯。模块九中国古代科技：9.1 四大发明对世界文明的贡献；《梦溪笔谈》《天工开物》等科技名著；9.2 中医的成就；9.3 瓷器的历史与成就。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：学校具有研学基地、非遗中心、AAA 级景区校园等实训实验条件。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）</p>
思政元素	<p>爱国情怀、文化自信和合精神、积极人生、健全人格、良好习惯的培养，传统美德的形成，文化品位的提高，精神世界的丰富，传承弘扬中华优秀传统文化。</p>

(17) 《创新创业教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：树立科学的世界观、人生观和价值观；具有善于思考、敏于发现、敢为人先的创新意识；具备挑战自我、承受挫折、坚持不懈的意志品质，以及遵纪守法、诚实守信、善于合作的职业操守；具有创造价值、服务国家、服务人民的社会责任感；具备终身学习和自我创新发展的意识。</p> <p>知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的基本知识；理解创新创业的基本内涵；了解创业所需的知识和技能、创新团队组建和管理策略、创业机会的识别和评估方法、创业融资途径和创业资源的管理方法、企业开办知识；熟悉创新创业的基本流程和基本方法。</p> <p>能力目标：会撰写创业计划书；会组建和管理创业团队；能进行人力资源管理，能分析和应对创业企业面临的风险；会项目选题、商业计划书撰写和创业项目路演；能发现创业机会，能进行创业风险分析、把控；会运用创新创业相关基本理论解决创新创业活动实际问题。</p>
教学内容	<p>项目一 开启创业思维：任务 1.1 创业与创新基本概念；任务 1.2 创新能力培养；任务 1.3 创新活动；</p> <p>项目二 筛选创业机会：任务 2.1 创业机会；任务 2.2 分析机会来源；任务 2.3 评估创业机会；</p> <p>项目三 设计商业模式：任务 3.1 解密商业模式；任务 3.2 商业模式设计；任务 3.3 选择商业模式；</p> <p>项目四 制定创业计划：任务 4.1 创业计划价值；任务 4.2 创业计划书撰写；任务 4.3 创业项目路演；</p> <p>项目五 组建创业团队：任务 5.1 创业团队价值；任务 5.2 选择创业合伙人；任务 5.3 打造高效创业团队；</p> <p>项目六 整合创业资源：任务 6.1 筹集创业资金；任务 6.2 获取技术与人力资源；</p> <p>项目七 注册创业企业：任务 7.1 选择企业组织形式；任务 7.2 申办企业手续；</p> <p>项目八 管理初创企业：任务 8.1 管理企业成本；任务 8.2 激励企业员工；任务 8.3 管控创业风险；</p> <p>项目九 创业项目实战：任务 9.1 创业项目实战。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用案例教学、任务驱动、分组讨论、专家讲座与企业见习等</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合；</p> <p>3.实训条件：要求有计算机、大屏、翻页笔等电子设备，能让学生进行创业项目计划书的撰写，具备项目路演条件。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络课程资源等）</p>
思政元素	<p>社会主义核心价值观、树立四个自信、培养自主创新意识、强化使命感与责任感、树立正确的价值观、创造价值服务社会、守法守规、强化法律意识、树立风险意识、自信、抗压能力、灵活应变</p>

(18) 《美育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：《美育》教学旨在培养高职学生高雅的审美情操，塑造良好的艺术修养，并引导他们形成正确的审美观。通过美育熏陶，学生将提升文化素养，形成健康向上的审美情趣，展现独特的人文魅力。</p> <p>知识目标：在《美育》课程中，学生将系统学习艺术理论知识，掌握美术、音乐、舞蹈等艺术门类的基本概念与发展脉络。同时，培养艺术鉴赏能力，提升审美水平，并了解与艺术相关的就业创业知识，为未来职业规划打下坚实基础。</p> <p>能力目标：《美育》教学注重培养学生的观察力、想象力和创造力，鼓励他们发现美、创造美。学生将通过艺术实践活动，锻炼艺术表现能力，增强自信心。同时，提升团队协作与沟通能力，培养学生在集体中发挥作用的能力，为未来的职业发展做好准备。</p>
教学内容	<p>模块一 美学基础与理论 任务 1.1 美学基础理论知识； 任务 1.2 中外美学鉴赏知识</p> <p>模块二 艺术类型鉴赏： 任务 2.1 美术鉴赏（讲解绘画、雕塑、摄影等美术门类的基本特点和艺术表现手法。组织学生欣赏中外经典美术作品，如《蒙娜丽莎》《大卫像》等。） 任务 2.2 音乐鉴赏（介绍音乐的基本元素和构成，如旋律、节奏和声等。） 任务 2.3 舞蹈鉴赏（阐述舞蹈的基本形式和风格，如芭蕾舞、现代舞、民族舞等。组织学生观看舞蹈表演，感受舞蹈艺术的魅力。） 任务 2.4 戏剧鉴赏（介绍戏剧的基本要素和类型，如话剧、歌剧、舞剧等。引导学生分析戏剧作品的主题、人物和情节。）</p> <p>模块三 艺术创作与实践： 任务 3.1 艺术创作基础（介绍艺术创作的基本方法和技巧，如素描、色彩运用、音乐创作等。鼓励学生进行艺术创作实践，如绘画、手工制作、音乐创作等。） 任务 3.2 艺术实践活动（组织学生参加艺术展览、音乐会、舞蹈演出等实践活动。引导学生参与艺术社团和团队项目，提高团队协作和沟通能力。）</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用翻转课堂、案例教学等方法，鼓励学生参与讨论和创作。</p> <p>2.教学手段：运用多媒体教学、网络教学平台，同时建设艺术创作室，提供实践操作的场所。</p> <p>3.教学资源：除了选用权威教材，还利用网络资源、艺术作品库和实践教学基地，为学生提供丰富的学习材料和机会。</p>
思政元素	<p>爱国主义教育：通过欣赏和讲解具有爱国主义思想的艺术作品，如中国画、雕塑、建筑等，引导学生感受中华文化的魅力和价值，增强民族自豪感和爱国情感。</p> <p>社会主义核心价值观教育：将社会主义核心价值观融入美育教学中，通过艺术作品、文化活动等方式，引导学生树立正确的价值观念和道德观念，培养良好的社会责任感和公民意识。</p> <p>文化自信教育：介绍和比较不同国家和地区的文化特色和艺术形式，让学生了解和尊重多元文化，培养跨文化交流的能力和自信心。</p> <p>道德教育：通过分析艺术作品中的道德问题和人物形象，引导学生思考道德原则和价值观，培养良好的道德品质和行为习惯。</p> <p>创新思维教育：鼓励学生进行艺术创新实践，通过艺术创作激发学生的想象力和创造力，培养解决问题的能力和创新精神。</p>

（二）专业（技能）课程

（1）《基础化学》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：培养学生热爱本专业工作，具有良好的职业道德；关注与化学有关的社会问题，逐步树立珍惜资源、爱护环境、合理使用化学物质的观念；培养学生耐心细致、认真负责的敬业精神；培养学生沟通协调、团队协作的能力。</p> <p>知识目标：掌握溶液浓度的表示方法；熟悉化学平衡定律；掌握溶液的酸碱性及表示方法，一元弱酸、一元弱碱解离平衡及有关计算，同离子效应的概念、缓冲溶液的组成、缓冲作用原理及有关计算，盐类的水解；掌握溶度积概念和溶度积规则，熟悉沉淀的生成和溶解的基本知识；熟悉氧化还原平衡、氧化还原的有关概念；了解一些重要元素及其化合物的组成，掌握重要元素及其化合物的性质及离子鉴定等有关知识。</p> <p>能力目标：查阅文献，获取信息，制定工作计划，实施计划并进行评价、总结的能力；能对溶液浓度进行相关计算，会配制不同浓度的溶液；会表示溶液的酸碱性，计算一元弱酸、一元弱碱、缓冲溶液的 PH，进行溶度积和溶解度之间的换算；能独立进行溶解、过滤、蒸发、结晶等基本实验操作；能正确清洗实验器皿；能按照要求完成移液、定容等操作；能正确使用天平、离心机等实验仪器；能根据实验要求，通过文献查阅设计出合理的实验方案，独立完成实验设计；能描述实验现象，正确、规范地完成实验记录。</p>
教学内容	学习情境一 溶液 学习情境二 化学反应速率和化学平衡 学习情境三 电解质溶液和离子平衡 学习情境四 氧化还原反应和电化学基础 学习情境五 元素及其化合物
教学要求	1.教学方法：互动式教学法、任务驱动法、鼓励式教学法 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。 3.实训条件：相关仪器设备、玻璃器皿、化学试剂。 4.教学资源：智慧职教网站、网络课程资源、学习通等。
思政元素	环境保护意识、敬业精神、工匠精神

（2）《分析化学》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：具有不怕苦、不怕累的敬业精神和良好的职业道德；树立质量安全第一的检测精神，严谨的工作态度和一丝不苟、实事求是的工作作风；具有继续学习的能力和终身学习的习惯；具有获取信息、分析问题和解决问题的能力；具有有效沟通、团结协作、社会交往等综合职业素质。</p> <p>知识目标：掌握定量分析的过程、分析方法分类及分析结果的表示；掌握准确度、精密度的衡量方法，误差的分类、来源及减免方法，有效数字的修约和运算规则，提高分析结果准确度的措施；掌握标准溶液的配制方法，配制标准溶液时对基准物质的要求，滴定分析的各类计算；掌握酸碱滴定法、配位滴定法、氧化还原滴定法、沉淀滴定法以及重量分析法的原理及相关知识；掌握滴定管、容量瓶、移液管、电子天平、恒温干燥箱等主要分析仪器的使用方法。</p> <p>能力目标：会用有效数字的修约和运算规则对滴定分析结果进行计算；能配制和标定各种标准溶液；能正确使用滴定管、容量瓶、移液管、电子天平等主要分析仪器；能熟练掌握滴定分析基本操作技能；</p> <p>能查阅文献，获取信息，制定工作计划，实施计划并进行评价和总结。</p>
教学内容	学习情境一 定量分析基础 学习情境二 酸碱滴定法

	学习情境三 配位滴定法 学习情境四 氧化还原滴定法 学习情境六 沉淀滴定法和重量分析法
教学要求	1.教学方法：情境教学法、任务驱动法、案例教学法 2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。 3.实训条件：教学所需化学仪器设备及实训室 4.教学资源：教材、智慧职教、学习通、大学慕课等网络教学平台资源
思政元素	环境保护意识、敬业精神、工匠精神

(3) 《生物化学》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：通过本课程的学习，使学生树立农产品食品安全观和质量意识；将“诚信”与“良心”作为农产品食品生产道德文化教育的主要精神，培养学生爱岗敬业、诚实守信、吃苦耐劳的职业素养；形成科学严谨、规范操作的工作作风；培养团结协作、勇于创新的精神。</p> <p>知识目标：对生物化学的基本概念、基本原理、基本规律有较系统的认识；掌握生物大分子结构与功能的关系、了解和掌握生物大分子新陈代谢的途径与规律，掌握遗传信息表达与传递的规律，了解遗传信息的调控形式，了解和掌握能力代谢的规律。</p> <p>能力目标：通过本课程的学习，使学生掌握实验室规范化操作技能、各种农产品食品成分分析和检测测定、功能性质测定等技术；正确判断、改进或应用食品在加工储藏过程中生化变化的能力，并具有一定的项目方案自主设计能力。</p>
教学内容	学习情境一 蛋白质化学 学习情境二 核酸的结构与功能 学习情境三 糖类化学 学习情境四 酶 学习情境五 维生素与辅酶 学习情境六 糖类代谢 学习情境七 脂类与含氮小分子代谢 学习情境八 物质代谢与食品原料保鲜
教学要求	1.教学方法：讲授法、启发式教学、讨论式教学法等。 2.教学手段：线上线下相结合，理论与实践相结合。 3.实训条件：开展农业生物化学实验所需的仪器设备和器皿，相关实训室。 4.教学资源：教材、学习通、智慧职教、大学慕课等网络教学平台资源。
思政元素	创新意识、绿色发展意识、敬业精神

(4) 《实验室组织与管理》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：培养敬业爱岗的职业道德和互助合作的团队精神；养成科学严谨、实事求是的工作态度，增强安全意识、成本意识、质量意识；提高观察问题、分析问题、解决问题的能力 and 拓展、创新等可持续发展能力。</p> <p>知识目标：了解分析检验工作的起源与发展，充分认识分析检验在保证产品质量中的地位和作用，了解实验室组织与管理的基本知识、研究对象和学习内容；理解实验室的组织、技术装备（含建筑、室内设计）、质量和安全四大管理的内涵，熟悉实验室设计、检验系统和质量保证体系构建、实验室认可及标准化管理的内容和要求；掌握实验室人员、化学试剂、仪器设备和信息资料的管理和检测过程的质量控制技术。</p> <p>能力目标：能根据不同的检验要求，正确规划和设计理化检验、微生物检验和仪器分析等实验室；能合理地建立实验室的组织机构，能有效地进行人员和仪器设备的配置，并明确部门和人员权责；掌握人员、化学试剂、仪器设备和信息资料的管理和检测过程的质量控制技能；能正确使用化学试剂和电气设备，做到防火、防爆、防中毒，能对简单的实验室外伤做出正确的处理。</p>
教学内容	模块一 实验室组织与管理的认识 模块二 实验室的组织 模块三 实验室质量标准管理 模块四 实验室的安全管理

教学要求	1.教学方法：讲授法、任务教学法、案例教学法、分组讨论法 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。 3.实训条件：专业各实训室、多媒体教室 4.教学资源：教材、学习通、智慧职教、大学慕课等网络教学资源
思政元素	爱国主义教育、培养学生的务实学习的学风、学生纪律意识的强化、科学严谨的工作态度、工匠精神的塑造、学院一训三风、自学能力的教育、学生诚信意识的树立、学生纪律意识的强化。

(5) 《微生物检验技术》

课时及学分	本课程 96 学时，6 学分
教学目标	<p>素质目标：具有良好的职业道德和职业素质；有团队意识和协作精神，服从企业管理；能吃苦耐劳、具严谨科学的工作作风和积极的劳动态度；具备生产岗位所必需的安全意识，保证生产正常进行；</p> <p>具有继续学习的能力和终生学习的习惯；具有创新意识和创新精神。</p> <p>知识目标：掌握微生物细胞与功能的认知；掌握消毒和灭菌知识；掌握食品微生物的营养和生长知识；掌握无菌操作和微生物接种技术的知识；掌握食品微生物代谢基本理论及应用知识；掌握微生物检验技术知识；掌握菌种保藏知识。</p> <p>能力目标：能熟练使用显微镜观察微生物细胞的形态结构；能够正确选择培养基类型并制备培养基；能够正确选择消毒及灭菌方法并实施；能够进行微生物的无菌操作接种；能够进行微生物的培养；</p> <p>能够进行微生物的检测；能够正确进行菌种保藏；具备查阅文献，获取信息，制定工作计划，实施计划并进行评价、总结的能力。</p>
教学内容	学习情境一 微生物细胞与功能的认知 学习情境二 培养基配制 学习情境三 消毒和灭菌 学习情境四 微生物纯培养 学习情境五 微生物生长测定 学习情境六 微生物代谢 学习情境七 微生物检测 学习情境八 微生物菌种保藏
教学要求	1.教学方法：项目教学法、任务驱动法、角色扮演法、案例分析 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。 3.实训条件：教室、微生物实训室、多媒体教室，主要配套的教学仪器设备有显微镜、灭菌锅、干燥箱、超净工作台、冰箱、水浴锅、培养箱等，投影仪、电脑等。 4.教学资源：智慧职教网站、网络课程资源、学习通等。
思政元素	培养学生吃苦耐劳、严谨细致科学的工作学习态度和作风，具备生产岗位所必需的安全意识，有团队协作精神，培养学习能力和养成终生学习的习惯。

(6) 《仪器分析》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：领悟 6S 的管理，营造规范、整洁、有序的工作环境；追求实事求是的科学态度、一丝不苟的严谨工作作风；坚持安全、节约、环保意识；树立良好的职业道德品质；具有良好的团队合作精神和竞争意识关注全面质量管理；不断创新的开拓精神。</p> <p>知识目标：了解电位分析法、原子吸收分光光度法、紫外-可见分光光度法、气相色谱法、高效液相色谱法中所用仪器的类型、各个组成部件、专门术语；了解电位分析法、原子吸收分光光度法、紫外-可见分光光度法、气相色谱法、高效液相色谱法的基本原理、相关分析流程；合理应用电位分析法、原子吸收分光光度法、紫外-可见分光光度法、气相色谱法、高效液相色谱法理解气相色谱法、高效液相色谱法、原子吸收分光光度法、紫外-可见分光光度法等分析方法的条件选择与优化原则、定性和定量方法；</p>

	<p>能验证测试数据的可靠性，具有评价相关产品品质的知识；理解仪器分析测试中计算机技术的相关知识。</p> <p>能力目标：能独立操作气相色谱法、高效液相色谱法、电位分析法、原子吸收分光光度法、紫外-可见分光光度法中所用的仪器；针对具体样品能完成从试样处理到仪器操作，试验条件确定，定性或定量分析、数据处理，结果验证的整个过程，准确表述分析结果；能对实验数据，分析方法作出科学的评价；能对仪器进行日常维护，分析故障的可能原因，并排除仪器操作过程中出现的简单故障；能按说明书制定仪器操作规程；能通过文献检索、网络，查阅相关资料，选择合适的分析方案；对实际样品能设计合理的方案，并完成分析任务，并能对问题进行独立判断，提出合理的解决方案。</p>
教学内容	<p>模块一 电化学分析法 模块二 紫外可见分光光度法</p> <p>模块三 高效液相色谱法 模块四 气相色谱法</p> <p>模块五 其他仪器分析法</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、讨论法、仿真演示、项目教学法等</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合</p> <p>3.实训条件：仪器分析所需仪器设备、实训室</p> <p>4.教学资源：教材、智慧职教、大学慕课等网络教学平台资源</p>
思政元素	安全意识、创新意识、绿色发展意识

(7) 《农产品加工单元操作》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：培养学生的爱岗敬业、吃苦耐劳的职业精神；具有安全意识、成本意识和质量意识。培养发现问题、分析问题和解决问题的能力，养成自主学习的意识，形成创新思维，养成良好的工作习惯。</p> <p>知识目标：掌握流体流动、传热、干燥、萃取、蒸馏、制冷等单元操作的相关知识；掌握流体流动、传热、干燥、萃取、蒸馏、制冷等单元操作计算的相关知识；掌握流体流动、传热、干燥、萃取、蒸馏、制冷等单元操作设备的相关知识。</p> <p>能力目标：能够操作泵、风机、换热器，具备操作干燥机、制冷设备、蒸馏设备、萃取设备的能力；会查工程图表，能够进行流体流动、传热、干燥、萃取、蒸馏、制冷等单元操作的常用计算并能够进行工艺参数的选择；具有良好的食品生产单元操作职业素养，能够按要求对食品生产单元设备进行安全操作及保养。</p>
教学内容	<p>模块一 流体输送 模块二 过滤分离 模块三 物料混合</p> <p>模块四 热量交换 模块五 蒸发浓缩 模块六 干燥</p> <p>模块七 萃取、结晶、冷冻</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、讨论法、仿真演示、项目教学法等</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合</p> <p>3.实训条件：农产品加工所需实训设备、实训室</p> <p>4.教学资源：教材、智慧职教、大学慕课等网络教学平台资源</p>
思政元素	创新意识、绿色发展意识、安全意识

(8) 《果蔬加工技术》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有学农爱农的专业思想及爱岗敬业的精神；具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风；具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。</p>

	<p>知识目标：了解果蔬的分类方法，理解果蔬保藏原理；掌握果蔬加工的基本理论知识，掌握果蔬干制、罐制品、高渗透压、冷加工、化学保藏等保藏原理及加工特性；掌握果蔬加工方法及技术；能分析并解决果蔬制品加工过程中出现的问题。</p> <p>能力目标：能解决果蔬贮藏过程中出现的质量问题；能掌握果蔬贮藏所需的温度、湿度、气体成分等环境条件；能加工干制品、糖制品、罐制品、腌制品、汁制品、酒制品、速冻制品等制品；灵活运用所学知识解决果蔬加工过程中出现的霉烂、异常温度伤害等问题；解决果蔬加工中出现的产品质量问题；能够解释果蔬加工中出现的异常现象；能够解释果蔬加工中出现的原料褐变、干制品霉变、糖制品反沙、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊、商品异味等异常现象；会果蔬新产品开发基本技能。</p>
教学内容	<p>模块一 果蔬加工基础知识 模块二 发酵制品加工技术</p> <p>模块三 果蔬罐头加工技术 模块四 果蔬糖制品加工技术</p> <p>模块五 果蔬腌制品加工技术 模块六 果蔬干制品加工技术</p> <p>模块七 软饮料加工技术 模块八 豆制品加工技术</p>
教学要求	<p>1.教学方法：演示法、自主学习法、行动导向法、</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：果蔬加工所需的加工设备和实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	理想信念教育、安全责任意识教育、职业素养培育

(9) 《农产品质量检测技术》

课时及学分	本课程 128 学时，8 学分
教学目标	<p>素质目标：培养学生的爱岗敬业、吃苦耐劳的职业精神，养成实事求是的工作态度 and 用心做事的工作作风，具有安全意识、成本意识和质量意识。能够锻炼发现问题、分析问题和解决问题的能力，养成自主学习的意识，形成创新思维，养成良好的工作习惯，在实验室行为达到 6S 管理要求。</p> <p>知识目标：熟悉食品理化检测的基本流程；明确各类食品相关理化标准；理解各类食品常规检测的基本原理与基本操作方法；理解各类食品有害物质残留检测的基本原理与基本操作方法；了解食品理化检测常用仪器设备的性能构造、工作原理和操作规程；懂得实验室安全防护知识。</p> <p>能力目标：学会制定检测方案；能够正确进行采样和完成样品的预处理和保存；能独立操作理化检测常用仪器设备，会进行常见故障排除；学会记录和整理原始数据并对数据进行分析处理；能正确填写检验报告单并对食品品质做出评判；能够及时妥善处理各类意外安全事故。</p>
教学内容	农产品理化检验前的准备工作、农产品样品的采集制备和预处理、农产品的物理检验、农产品常规成分的检验、农产品矿物质元素的检验、农产品添加剂的检验、农产品有害物质的检验
教学要求	<p>1.教学方法：任务驱动、情境教学、分组教学等；</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合；</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、化学分析实训室、精密仪器实训室等）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等）</p> <p>4.实训条件：农产品质检中心、化学分析实验室等。</p>
思政元素	独立思考、合作探究、绿色环保、安全生产、规范操作

(10) 《农产品质量安全与控制技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：养成良好的工作习惯，在实验室行为达到 6S 管理要求（整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全）；具备较强的团结协作能力、资料查阅、信息处理能力、沟通协调能力和自主学习能力；具有爱岗敬业、吃苦耐劳的职业精神；养成实事求是的工作态度和用心做事的工作作风；具有安全意识、成本意识和质量意识。能够锻炼发现问题、分析问题和解决问题的能力，养成自主学习的意识，形成创新思维。</p> <p>知识目标：掌握农产品质量与安全的相关概念和内涵要求；了解农产品质量安全主要风险因子；了解我国农产品质量安全相关标准要求；了解和掌握农产品产地环境选择的方法要求；了解和掌握土壤、水、种子、肥料、农药等农业投入品的测定原理和样品采集制备、预处理、检测、评价方法；了解和掌握植物产品生产安全控制技术要求；懂得实验室、生产过程安全防护知识。</p> <p>能力目标：熟悉国家（行业）的环境标准；具备独立完成土壤、水、种子、肥料等环境要素和农业投入品的样品采集、制备方法；具备运用化学分析和仪器分析的知识和操作技能，独立完成土壤、水、种子、肥料等的测定任务；具备进行数据处理并对检测结果进行初步评价；具备根据生产实际，编制农产品质量安全控制技术体系并实施；具备及时妥善处理各类意外安全事故的能力。</p>
教学内容	<p>学习模块一 农产品质量安全与控制技术概述</p> <p>学习模块二 农产品产地环境调查、监测、评价技术</p> <p>学习模块三 农产品生产过程控制技术</p> <p>学习模块四 农产品安全采收、贮藏、加工质量控制技术</p> <p>学习模块五 农产品质量安全其他管理要求</p>
教学要求	<p>1.教学方法：任务驱动、情境教学、分组教学、案例教学等。</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、化学分析实训室、精密仪器实训室等）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）</p> <p>4.实训条件：农产品质检中心、化学分析实验室、校内农产品生产基地等。</p>
思政元素	独立思考、合作探究、绿色发展、安全生产、规范操作

(11) 《农产品贮藏与保鲜技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：使学生养成严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风，具有良好的职业道德；培养学生的团结协作精神。</p> <p>知识目标：掌握影响食品品质劣化的因素，以及食品低温保藏、干燥保藏、罐藏、辐射保藏、微波处理保藏、高压处理保藏、脉冲电场处理保藏、化学保藏、涂膜保藏、气调保藏、腌制和烟熏等保藏技术；掌握关于食品储藏保鲜的基本理论、技术方法和该领域国内外的最新研究进展。</p> <p>能力目标：能够将理论知识灵活地运用到实践中去；能针对在食品保藏过程中出现的各种问题提出解决的办法。</p>
教学内容	新鲜食物的贮存、食品气调保藏、食品低温保藏、食品干燥保藏、食品的腌制、发酵和烟熏、食品化学保藏、食品辐照食品的罐藏、食品包装保藏、食品保藏新技术。
教学要求	<p>1.教学方法：任务驱动、情境教学、分组教学等；</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合；</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、化学分析实训室、精密仪器实训室等）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）</p> <p>4.实训条件：农产品质检中心、化学分析实验室等。</p>
思政元素	独立思考、合作探究、绿色环保、安全生产、规范操作

(12) 《粮油加工技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有学农爱农的专业思想及爱岗敬业的精神；具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风；具有良好的人际交往能力和团队合作的精神；在生产过程中具有吃苦耐劳、一丝不苟的严谨工作作风与人相处、与人沟通的综合素质。</p> <p>知识目标：了解粮油的分类方法，理解粮油加工原理；掌握粮油加工的基本理论知识，掌握米制品、面制品、油脂、豆制品、杂粮制品加工特性；掌握粮油加工方法及技术；能分析并解决粮油制品加工过程中出现的问题</p> <p>能力目标：能够完成米粉的加工；能够完成桃花酥的加工；能够完成小圆面包的加工；能够完成饼干的加工；能够完成戚风蛋糕的加工；能够完成馒头的制作。</p>
教学内容	<p>项目一 粮油加工基础知识 项目二 米制品加工技术</p> <p>项目三 面制品加工技术 项目四 功能性粮油食品加工</p> <p>项目五 杂粮食品加工</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：果蔬加工所需的加工设备和实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	理想信念教育、安全和责任意识教育、职业素养培育

(13) 《畜产品加工技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有学农爱农的专业思想及爱岗敬业的精神；具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风；具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。</p> <p>知识目标：了解畜产品的分类方法，理解畜产品保藏原理；掌握畜产品加工的基本理论知识，掌握畜产品腌制、干制、热加工、发酵、化学保藏等保藏原理及加工特性；掌握畜产品加工方法及技术。</p> <p>能力目标：能够完成肉松的加工；能够完成咸肉的加工；能够完成白斩鸡的加工；能够完成巴氏杀菌乳的加工；能够完成凝固型酸乳加工；能够完成皮蛋的加工。</p>
教学内容	<p>学习情境一 肉与肉制品加工基本知识</p> <p>学习情境二 畜禽的屠宰与分割技术 学习情境三 腌腊肉制品加工技术</p> <p>学习情境四 灌肠制品加工 学习情境五 乳品加工技术</p> <p>学习情境六 蛋品保鲜与加工 学习情境七 其他畜产品加工</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：果蔬加工所需的加工设备和实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	理想信念教育、安全和责任意识教育、职业素养培育

(14) 《农产品标准与法规》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有学农爱农的专业思想及爱岗敬业的精神；具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风；具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。</p> <p>知识目标：熟知《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《农药管理条例》《农产品产地安全管理办法》《农产品包装和管理标识管理办法》《食品安全法实施条例》《中华人民共和国产品质量法》等相关知识；</p> <p>能力目标：能够掌握农产品标准化生产的主要质量控制环节措施；能掌握贵州主要农产品标准化生产技术方案的制作；能进行主要农产品的育苗、栽培及管理技术、生产投入品的使用、生产环节控制技术。</p>
教学内容	<p>学习项目一 标准的分类与制定</p> <p>学习项目二 标准体系</p> <p>学习项目三 农产品法律法规基础知识</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：绿色农产品标准化生产栽培的果园、蔬菜基地等实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	理想信念教育、安全责任意识教育、职业素养培育、规范意识

(15) 《农产品网店经营》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有诚信经营、诚信创建的意识；拥有优异心态，能合理调节创业心理压力；具备团队合作意识和领导管理能力。</p> <p>知识目标：掌握网络技术基本知识；掌握 Photoshop 和 Fireworks 的基本操作；掌握软件下载和安装方法；掌握 C2C 网站产品发布和交易管理操作方法；掌握客户关系管理技巧；掌握 B2B 网站公司信息管理和供求信息管理。</p> <p>能力目标：能够利用利用相机拍摄商品图片，利用图片办理软件办理产品图片；能够熟练使用产品发布时所用的相关软件；能够进行初期策划；掌握网络技术基本知识；掌握客户关系管理技巧；能够在网络环境下熟练进行供求信息发布和管理；掌握产品发布和交易管理操作方法。</p>
教学内容	<p>学习情境一 产品和进货渠道选择 学习情境二 商店注册及装饰</p> <p>学习情境三 产品上架及线上线下管理 学习情境四 商店营运推广</p> <p>学习情境五 物流配送及售后服务</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：网店运营所需基本设备和实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	诚信教育、规矩和责任意识教育

(16) 《食品试验设计与统计分析》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风；具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。</p> <p>知识目标：掌握试验设计的基本原理和方法；掌握常用试验设计的基本特性、原理和设计方法，能够进行试验设计；掌握基本统计量运算、统计假设检验和方差分析；了解应用试验设计方法和统计软件进行试验设计、数据建模和分析，逐步具有解决工程实际问题的能力；掌握回归模型建立的理论及方法。</p> <p>能力目标：能学会使用科学的试验设计方法设计试验，对获得的试验大量数据进行正确的分析和处理；使试验次数尽可能少并在较短的时间内以较少的成本来达到预期的试验目的，进而摸索出较优的工艺条件或配方，提高分析问题和解决问题的能力。</p>
教学内容	<p>学习模块一 数据资料整理与分析 学习模块二 理论分布与抽样分布</p> <p>学习模块三 参数估计与统计假设测验 学习模块四 方差分析</p> <p>学习模块五 直线回归与相关分析 学习模块六 试验设计基础</p> <p>学习模块七 正交试验设计与分析</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法</p> <p>2.教学手段：线上线下相结合，理论实践相结合。</p> <p>3.实训条件：试验设计与统计分析所需计算设备、实训场地</p> <p>4.教学资源：教材、学习通平台、智慧职教等网络教学平台资源</p>
思政元素	理想信念教育、安全责任意识教育、职业素养培育

（三）岗位实习要求

严格执行教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定（修订）》（教职成〔2021〕4号）、贵州省教育厅等八部门关于印发的《职业学校学生实习管理规定》（黔教发〔2022〕14号），根据学院学生岗位实习管理办法等有关要求，组织好认识实习、岗位实习。

农产品加工与质量检测专业岗位实习35周，安排在第五、六学期。实习期间安排专门校内外实习指导教师，建立指导教师、辅导员、实习单位、学生及家庭定期信息通报工作机制，定期走访实习单位，掌握学生岗位实习现状；实习企业如表8-11。

表 6-3 实习企业、岗位一览表

序号	企业名称	实习岗位	备注
1	贵州高原乳业有限公司	奶制品检测、奶制品加工	
2	贵州省华测检测技术有限公司	环境要素（水、土、气）检测	
3	贵州阿乐食品有限公司	食品加工、食品检测	

（四）毕业设计要求

1、毕业设计的内容和形式

学生必须针对在校内实训室或校外实习基地进行专业岗位实习来完成毕业设计，内容应与专业学习相关。毕业设计的形式应结合本专业的就业岗位及其工作内容来确定，可以选择农产品检测、产品设计与加工等形式进行。

2、毕业设计（论文）的要求

（1）对学生的要求

毕业设计（论文）按照《黔南民族职业技术学院关于毕业设计工作的规定》的要求，在规定时间内完成并接受审核或答辩。毕业设计成绩不合格，不予毕业。

（2）对指导教师的要求

A. 指导学生选好题目，制定作品实施进度，帮助学生了解有关选题在实际应用中和学术研究中的情况；

B. 开列选题所需要的参考书目，指导学生查阅文献、资料 and 整理数据；

C. 审定毕业设计的计划与写作提纲；

D. 对学生毕业设计实验过程等进行经常性的检查、指导、答疑，注意实验过程中的安全性；

E. 审定、批阅论文，写出评语，初评成绩，参加答辩与评审。

七、教学进程总体安排

（一）课程学时结构

表 7-1 课程学时结构（单位：学时）

课程属性	课程类型	理论教学	实践教学	合计	占总学时比例（%）
必修	公共必修课	354	220	574	20.96
	专业基础课	180	172	352	12.86
	专业核心课	234	182	416	15.19
	集中实践课	36	1072	1108	40.47
选修	公共选修课	88	24	112	4.09
	专业拓展课	74	102	176	6.43
合计		966	1772	2738	100
占总学时比例（%）		35.28	64.72	100	

（二）周教学时间分配表

表 7-2 周教学时间分配表（单位：周）

学期 教学内容	累计周数	一	二	三	四	五	六
课内教学	70	16	18	18	18		
入学教育及军训	3	3					
学期考试	4	1	1	1	1		
岗位实习	35					19	16
毕业设计（论文）	4						3
毕业教育	0						1
技能考核	1					1	
机动	3		1	1	1		
合计	120	20	20	20	20	20	20

（三）课程设置及教学进程安排表

详见附件 1

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1.队伍结构

承担农产品加工与质量检测专业课程的教师队伍职称结构渐趋合理、副教授 5 人、讲师 5 人，外聘教师 4 人。初步形成了一支职称结构合理、师资队伍强大的教学团队。

2.专业带头人

专业带头人具有较强的组织、管理和协调能力，具备丰富的教学、实践和教科研经验及较高的学术造诣，熟悉本专业的发展前沿和课程改革趋势。能够带领教学团队进行专业人才

市场调研，确定人才培养目标、培养规格、制定工学结合的人才培养方案；带领教学团队构建基于工作过程系统化的课程体系，建设专业核心课程；具体负责教学团队中各位教师的发展方向、培训目标、培养措施，整体提高教学团队的建设水平；负责实训项目建设，保证理实一体的专业核心课程顺利实施；负责和企业联系，圆满完成社会服务任务。

表 8-2 专业带头人一览表

类别	姓名	性别	年龄	职务（职称）	学历/学位	职业资格证书	主要业绩	工作单位
校内专业带头人	侯天荣	女	52	副教授	大学本科	粮农食品安全职业技能等级评价高级考评员	公开发表论文 9 篇，主持申报都匀市科技项目“生姜富硒生产技术研发”；主持申报黔南职院院级科研课题“都匀地区茶园土壤农药残留现状调查分析”；参与“中央财政支持的质检专业建设能力提升”项目，指导学生参加省技能比赛获团体二等奖 2 次，三等奖 1 次。	黔南职院
校外专业带头人	龙映均	男	39	高级农艺师	硕士研究生	食品检验员（高级）	公开发表专业论文 5 篇。主持申报贵州省科技厅项目“贵州省食用菌质量安全评价”；主持申报贵州省农业厅项目“黔南州家禽抗菌药物质量安全隐患调查与风险评估”项目，参加省技术能手比赛获一等奖 2 次	黔南州农产品质量安全综合检测中心

3. 专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。专任教师主持课题 16 项，发表论文 57 篇，获奖。专任教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。本专业拥有一支素质较高、来源广泛的专兼职师资队伍，除了从事相关学科教学的中青年教师外，还非常重视从各方面吸引经验丰富的人才。本专业聘请的 2 名客座教授——毛海立老师、杨再波老师均来自农产品食品检验紧密相关的高等院校，一般是短期性质的讲座和授课。他们具有丰富的理论和实践教学经验，对专任青年教师进行指导培训，提高其教学能力。引导青年教师科研成果的转换，不断提高其理论与实践相结合的能力。我们以后将吸纳更多的、各方面的优质教育资源，引

进先进的教育理念与方法、培训青年教师，提高课程竞争力和教学效果。

表 8-3 专任教师一览表

序号	姓 名	性 别	年 龄	最后学历 / 学位	专业技 术职务	担任课程
1	侯天荣	女	51	大学本科	副教授	农产品质量安全与控制技术、国内外农产品加工概论
2	何华婷	女	32	硕士研究生	讲师	仪器分析、农产品质量检测技术、粮油加工技术
3	罗来银	女	52	大学本科	副教授	微生物检验技术、大学生心理健康
4	骆治琼	女	52	大学本科	副教授	无机化学、分析化学、计算机文化基础
5	杨庆	男	36	硕士研究生	副教授	生物化学、有机化学
6	夏传金	男	59	大学本科	副教授	绿色农产品标准化生产、就业指导
7	龙冬玲	女	34	硕士研究生	讲师	果蔬加工技术、粮油加工技术、畜产品加工技术、农产品贮藏与保鲜技术
8	宋志雪	女	33	硕士研究生	讲师	农产品质量检测技术、实训室组织与管理
9	金明姣	女	32	硕士研究生	讲师	实训室组织与管理、仪器分析
10	冯霞	女	30	大学本科	助教	农产品网店经营、茶艺

4. 兼职教师

表 8-4 兼职教师一览表

序号	姓名	性 别	年 龄	最后学历 / 学位	所在单位	职业资格 证书	担任课程
1	龙映均	男	37	硕士研究生	高级农艺师	食品检验员	农产品质量检测技术、专业综合实训课、技能比赛培训
2	胡礼俊	男	36	硕士研究生	高级农艺师		仪器分析、专业综合实训课、技能比赛培训
3	蒙焕松	男	34	大学本科	农艺师	粮油质量检验员	农产品质量检测技术、专业综合实训课、技能比赛培训
4	钟闻	女	35	大学本科	农艺师	食品检验员	仪器分析、专业综合实训课、技能比赛培训

(二) 教学设施

1. 实训基地

序号	实训室名称	面积 (m ²)	主要实训项目
1	基础化学实训室	120	溶液的配制与标定、滴定操作、无机物的性质实验、有机化合物的性质实验、有机物的提取与合成、专业技能考证实训
2	样品前处理实训室	140	农产品、食品、土壤、水体中农残、重金属含量测定的前处理，农产品（食品）营养成分测定的前处理，饲料样品测定的前处理
3	营养分析实训室	80	脂肪含量提取、土壤中钾元素的测定、样品振荡离心操作、电位滴定操作、样品干燥操作、黄曲霉毒素快速检测、饲料能量测定
4	精密仪器实训室	80	农产品、食品、土壤、水体中重金属含量测定，农产品（食品）中维生素、总糖、亚硝酸盐、茶多酚、氨基酸总量等测定，兽药残留的测定
5	微生物实训室	90	农产品、食品、土壤、水体中菌落总数的测定、

			大肠杆菌的测定、金黄色葡萄球菌的测定
6	天平室	15	各种样品、试剂的称量
7	食品加工实训室	90	果蔬制品加工、面包蛋糕加工、软饮料加工、肉制品加工、奶制品和蛋制品加工等
10	植物组织培养实训室	90	植物离体培养、植物快繁
11	农作物生产实训室	80	农作物种子检验、农作物室内测产、土壤制备

2.校外实训基地

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作深度
1	黔南职院农产品加工与质量检测专业校外实训基地	贵州阿乐食品有限公司	岗位实习	紧密合作型
2	黔南职院农产品加工与质量检测专业校外实训基地	贵州高原乳业有限公司	认识实习、岗位实习	紧密合作型
3	黔南职院农产品加工与质量检测专业校外实训基地	贵州华测检测技术有限公司	认识实习、岗位实习	紧密合作型
4	黔南职院农产品加工与质量检测专业实训基地	黔南州农产品质量检测中心	认识实习、阶段性实习	深度合作型 建立黔南州农产品质量检测平台

(三) 教学资源

1.教材选用要求

农产品加工与质量检测专业教材选用表(部分)

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期	书号
1	食品生物化学 (第三版)	国家级精品资源共享课程配套教材	大连理工大学出版社	郝涤非	2019年1月	9787568516334
2	食品理化检测技术	高等职业教育“十四五”规划教材	中国农业出版社	韩艳丽、李文一	2021年12月	9787109282537
3	微生物检验技术	“十四五”职业教育国家规划教材	化学工业出版社	万国福	2023年8月	9787122406828
4	仪器分析	“十四五”规划教材“互联网+”新形态教材	北京工业大学出版社	李博	2022年9月	9787563983414
5	烘焙食品加工技术	十四五职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	陈平、陈明瞭	2023年8月	9787518411849
6	果蔬加工与保鲜技术	高等职业教育“十三五”规划教材	中国科学技术出版社	严佩峰	2013年5月	9787504663306
7	粮油食品加工技术	高职高专食品类专业系列规划教材	重庆大学出版社	李国平	2017年2月	9787568902878

8	农产品全程质量控制技术指南	其他	中国农业科学技术出版社	农业部农产品质量安全中心组	2019年10月	9787511643421
---	---------------	----	-------------	---------------	----------	---------------

2.数字化（网络）学习资源

数字化（网络）学习资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	智慧职教	https://www.icve.com.cn/
2	中国大学 MOOC	https://www.icourse163.org/

（四）教学方法

根据教学内容灵活选取适当的教学方法和教学手段，倡导“教、学、做”一体教学模式，并采用项目导向、任务驱动、实景教学等教学方法，培养学生的独立分析和解决问题能力，效果良好。

1. 项目教学法

将原理、实训、项目融为一体，并贯穿于课程的“教、学、做”之中。学生在项目完成的过程中，掌握课程核心知识和技能。在视觉设计类课程根据任务项目的大小，教学中采取不同的程序和方法。

2. 头脑风暴教学法

教师引导学生就某一问题、现象或课题自由发表意见，讨论和收集解决实际问题的建议，共同探究交流，集体决策，形成某些建议或结论，充分调动学生思考能力、思维发散能力和语言表发、沟通交流能力。

3. 案例教学法

教师通过某一个具体教育情境或教学案例的探究导入，引导学生对这些特殊情境或案例进行讨论。学生通过一个个具体案例的讨论和思考，去诱发学生的创造潜能，重视思考的过程。在课堂上，每个人都需要贡献自己的智慧，没有旁观者，只有参与者。学生一方面从教师的引导中增进对一些问题的认识并提高解决问题的能力，另一方面也从同学之间的交流、讨论中提高对问题的洞察力。

4. 角色扮演教学法

角色扮演作为一种教学模式扎根于个人和社会两个方面，它力图帮助个人了解他所处的社会环境与社会群体共同致力于分析社会情境，分析人际关系，并形成处理这些情况的恰当而民主的方法。角色扮演的过程给人的行为提供了生动的实例，学生通过实例为媒质：一是探索他们的感情；二是洞察他们的态度、价值和感知；三是培养他们解决问题的技能和态度；四是用各种方法探讨对教材的理解。

5. 模拟教学法

模拟教学法是一种以教学手段和教学环境为目标导向的行为引导型教学模式。模拟教学分为模拟设备教学与模拟情境教学两大类：(1)模拟设备教学主要是靠模拟设备作为教学的支撑，其特点是不怕学生因操作失误而产生不良的后果，一旦失误可重新来，而且还可以进行单项技能训练，学生在模拟训练中能通过自身反馈感悟正确的要领并及时改正。(2)模拟情境教学主要是根据专业学习要求，模拟一个社会场景，在这些场景中具有与实际相同的功能及工作过程，只是活动是模拟的。通过这种教学让学生在现实的社会环境氛围中对自己未来的职业岗位有一个比较具体的、综合性的全面理解，特别是一些属于行业特有的规范，可以得到深化和强化，有利于学生职业素质的全面提高。

6. 现场教学法

教师在生产现场直接进行教学，让学生在实习现场或真实生产基地，真听、真看、真感觉、真实操，学、练、做相结合，缩短理论课堂教学与实际生产应用的距离，让学生在真实的岗位上完成课程内容学习。

7. 任务驱动教学法

将教学内容隐含在一个或几个有代表性的任务中，以完成任务作为教学活动的中心工作，在完成任务的动机驱动下，通过对任务进行分析、讨论，明确它大体涉及哪些知识，需要解决哪些问题，并找出哪些是旧知识，哪些是新知识，在教师的指导帮助下，通过对学习资源的主动应用，在自主探索和互动协作的学习过程中，找出完成任务的方法，最后通过任务的完全实现构建的意义。

8. 讨论法

在教师的指导下，学生围绕着一中心问题发表自己的看法，进行相互启发学习的一种教学方法。在讨论中学生处于主动地位，能很好地发挥学生的主动性和积极性，内容可不受教材的限制。

（五）学习评价

评价从监督评价向“评价—反馈—改进”有效闭环转变，即从质量监控向持续改进转变的考核方式（全体参与、实时互动、即时反馈、全程监控）；评价转向多元化、过程化考核；考核评价方式由过程考核和结果考核两部分组成。过程考核占总评成绩的 50%—60%，结果考核（期末考核）占总评成绩的 40%—50%。过程评价以学习态度、操作能力、方法运用、合作精神为考核要素，以学习阶段、学习项目或典型工作任务为单元组织考核。

（六）质量管理

建立健全质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，结合教学诊断与改进保证人才培养质量的工作，管理监控各环节的教学活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

建立专业建设和教学质量诊断和改进机制，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。

完善教学管理机制，实施院系两级教学巡查和听课制度，建立教学管理巡查组，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。建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，及时了解生源情况、在校 生学业水平、毕业生的工作状况和在工作工程中遇到的知识和技术问题，以及对专业课程设置、教学方法、管理模式等方面的意见和建议；听取用人单位对我校毕业生的思想品德、专业知识、业务能力和工作业绩等方面的总体评价和满意度以及对专业建设、人才培养模式的意见和建议，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

1.制定详细的教学工作计划，明确教学工作目标，保证教学工作有计划、有步骤、有条不紊地运转。

2.加强教师的教学质量和学生的学习质量管理。

3.组织开展教学研究活动，促进教学工作改革。

4.深入教学第一线，加强检查指导，及时总结经验，提高教学质量。

5.重建“民主科学”的教学管理机制，建立由教师、学生、学生家长、教育专家或社会知名人士组成的教职工代表大会制度，加强民主管理和民主监督。

6.引进第三方评价机制，从行业企业对人才培养质量的评价，学生、家长对学习成果满意度，同行互评，系统平台数据等方面评价教学质量，根据评价结果积极进行教学整改，提高教学质量。

九、毕业要求

必须完成所有课程的学习并修满 158 学分以上，综合素质达标，获得相应职业技能等级证书，满足专业规定的其他条件。具体要求见下表。

毕业具备的条件

序号	项 目	学分	备注
1	必修课	81	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	18	各科成绩合格方取得学分
3	入学教育（含安全教育）	1	由学管办、班主任结合入学军训和每周一训进行考核评分
4	军事理论与军事技能	4	由武装部考核评分
5	毕业教育	1	由就业指导办和班主任进行考核评分
7	职业技能考核	4	除取得普通话二级乙等证书外，还须在职业资格证书（农产品食品检验员证、食品合规管理员）中选择其一，达到“通识证书+技能证书”即“双证书”要求，共 4 学分，方可毕业。
7	岗位实习	35	由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格
8	毕业设计	4	经毕业论文（设计）审核小组评定，成绩合格
9	综合素质	4	由班主任进行考核评分
合 计		152	建议总学分 152 学分

课程对毕业能力要求指标点的支撑表

毕业能力要求 指标点		1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	3-1	3—2	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2	7-3	8-1	8-2
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	H	H	L	L	L	L	L		M	M	M	L	M	L	L	L	L	L
2	思想道德与法治	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	H	M	L	L	M
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
4	习近平总书记教育重要论述讲义	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
5	贵州省情	L	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	M	M
6	生态文明教育	L	L	L	L	M	M	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
7	形势与政策	M	M	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	M	M	L
8	大学生心理健康教育	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
9	大学生职业生涯规划与就业创业指导	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	M	M
10	劳动教育	H	H	H	M	M	M	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	M	L	L
11	体育	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
12	信息技术	M	M	M	L	H	H	M	M	H	L	L	L	M	M	L	L	L	L	L
13	大学语文	M	M	H	L	L	L	M	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
14	大学英语	H	H	M	L	L	L	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	M
15	数字素养通识课	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
16	高等数学	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	H	H
17	中华优秀传统文化	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L

18	大学美育	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
19	创新创业教育	H	H	L	L	L	L	L	M	L	L	L	H	L	H	H	L	L	L
20	互联网+大学生安全教育	M	M	L	M	H	H	L	L	H	L	L	L	L	M	L	L	M	L
21	基础化学	M	M	H	H	L	L	M	L	H	M	M	M	L	M	M	H	H	L
22	分析化学	H	H	H	L	L	L	H	H	L	L	L	H	L	H	H	H	L	L
23	生物化学	H	H	H	M	M	L	H	H	L	L	L	L	L	H	H	H	M	M
24	微生物检验技术	M	M	H	L	H	H	H	H	H	L	L	L	L	M	L	M	L	M
25	农产品加工单元操作	M	M	M	H	H	H	H	H	H	M	M	M	L	M	M	H	M	L
26	果蔬加工技术	M	M	M	M	L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H
27	仪器分析	M	M	H	H	H	H	H	H	H	H	M	M	L	M	M	H	L	M
28	农产品质量检测技术	H	H	M	L	L	L	L	M	H	H	H	H	H	H	H	M	M	L
29	农产品质量安全与控制技术	M	M	M	H	H	H	H	H	H	M	M	M	L	M	M	H	M	L
30	粮油加工技术	M	M	M	M	L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H
31	农产品储藏与保鲜技术	M	M	M	M	L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H
32	畜产品加工技术	M	M	M	M	L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H
33	实验室组织与管理	H	H	H	L	L	L	H	H	L	M	M	H	L	H	H	H	L	L
34	农产品网店经营	H	M	M	L	H	H	H	L	L	L	L	L	L	H	L	H	L	H
35	食品试验设计与统计分析	H	H	H	L	L	L	H	H	L	M	M	H	L	H	H	H	L	L
36	农产品标准与法规	M	M	M	H	H	L	L	M	L	M	L	L	L	L	M	M	L	H
37	职业技能考核	M	M	M	L	H	H	H	L	L	L	L	L	L	H	L	H	L	H
38	岗位实习	M	M	M	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	L	L

注：H 代表支撑度高，M 代表支撑度较高，L 代表支撑度低。

十、附录

附件 1：编制依据

1. 习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话(2018 年 9 月)
2. 习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话(2019 年 3 月)
3. 孙春兰副总理关于办好新时代职业教育的重要讲话(2019 年 5 月)
4. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4 号）
5. 教育部《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13 号)
6. 教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61 号）
7. 《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》(2020 年 3 月 20 日)
8. 习近平总书记对职业教育工作作出重要指示(2021 年 4 月 13 日)
9. 《教育部等八部门关于印发<职业学校学生实习管理规定>的通知》（教职成〔2021〕4 号）
10. 贵州省教育厅等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知（黔教发〔2022〕14 号）
11. 《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年社会公示版）
12. 《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》
13. 《国务院关于支持贵州在新时代西部大开发上闯新路的意见》(国发〔2022〕2 号)
14. 《教育部 贵州省人民政府关于建设技能贵州推动职业教育高质量发展的实施意见》(黔府发〔2021〕14 号)
15. 《职业教育专业目录(2021 年)》
16. 《高等职业学校专业教学标准》
17. 《贵州省推进教育现代化建设特色教育强省实施纲要(2018-2027 年)》(黔党发〔2018〕30 号)
18. 《省教育厅办公室关于 组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（黔教办职成函〔2019〕307 号）
19. 《中共贵州省委关于制定贵州省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》
20. 《黔南州国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》
21. 中共黔南民族职业技术学院委员会办公室关于 2024 级专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见

附件 2：课程设置及教学进程安排表

2024 级农产品加工与质量检测专业教学进程与学分学时分配表（高职）

课程性质		序号	课程名称	学分	考核类型		教学时数			按学年分配周学时						备注
					考试 (学期)	考查 (学期)	总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	
公共基础课	公共必修课	1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3		1	54	54		3						
		2	思想道德与法治	3		1	54	54		3						
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		2	36	36			2					
		4	习近平总书记教育重要论述讲义	1		2	16	16			1				岗位实习	
		5	贵州省情	1		2	18	18			1					
		6	生态文明教育	1		3	16	16				1				
		7	形势与政策	1		1—4	32	32		1	1	1	1			讲座
		8	大学生心理健康教育	2		2	32	16	16		2					
		9	大学生职业生涯规划与就业创业指导	2		1、4	32	16	16	1				1		

公共选修课 (达到5学分以上)	10	劳动教育	2		1—4	32	0	32	0.5	0.5	0.5	0.5	一学期 16, 二学期 22, 三学期 18, 四学期 16
	11	体育	6		1、2、3	108	16	92	2	2	2		第一学期后两周 4 学时
	12	信息技术	4		2	64	16	48		4			
	13	大学语文	2		2	32	32	0		2			
	14	大学英语	2		1	32	16	16	2				每学期 32 线上 32 线下
	15	数字素养通识课	1	1		16	16	0	1				线上“贵兰在线”平台
	小计		33			574	354	220	14	16	5	3	
	16	中华优秀传统文化	1		2	16	16		2				
	17	美育	1		2	16	16		2				
	18	创新创业教育	1		3	16		16			1		线上并由班主任负责
	19	互联网+大学生安全教育	2		1—4	32	32						4 学期, 每学期 8 课时, 线上
	20	高等数学	2		2	32	24	8		2			
	21	茶艺	2		4	32	16	16				2	线上
	22	社会责任	1			16		16		1			线上
	23	节能减排	1			16		16			1		线上

专业 (技能)课		24	科学素养	1			16		16			1	线上		
		25	普通话测试	1		3	16	16			1				
		26	英语四六级考试	1		2	16	16			1				
		小计		7	0		112	88	24	0	6	1		0	
		公共课合计		40			686	442	244	14	22	6		3	
	专业 (技能)课	专业基础课	1	基础化学	4	1		64	32	32	4				
			2	分析化学	4	2		64	36	28		4			
			3	微生物检验技术	6	2	3	96	48	48		2		4	
			4	生物化学	4		3	64	32	32				4	
			5	仪器分析	4	3		64	32	32				4	
			小计		22			352	180	172	4	6		12	0
		专业核心课	1	果蔬加工技术	2	1		32	16	16	2				
			2	农产品质量检测技术	8	4	3	128	78	50				4	4
			3	农产品质量安全与控制技术	4	3	4	64	32	32				2	2
			4	粮油加工技术	4	3		64	36	28				4	
			5	农产品储藏与保鲜技术	4	4		64	36	28					4
			6	畜产品加工技术	4	4		64	36	28					4
			小计		26			416	234	182	2	0		10	14
		专业选修课(至	1	实验室组织与管理	2	1		32	8	24	2				
			2	农产品加工单元操作	1		3	16	4	12				1	
			3	农产品网店经营	2		4	32	18	14					2

	少修满11学分)	4	食品试验设计与统计分析	4		4	64	24	40			4	
		5	农产品标准与法规	2		4	32	20	12			2	
		6	国内外农产品加工概论	1		3	16	10	6			2	
	小计			11			176	74	102	2	0	1	8
	专业课合计			59			944	488	456	8	6	23	22
集中实践	1	入学教育（含安全教育）	1		1								
	2	军事理论与军事技能	4		1	148	36	112					
	3	毕业教育	1		6								
	4	职业技能考核	4		1-6	24		24					
	5	岗位实习	35		6	840		840					
	6	毕业设计	4		6	96		96					
	7	综合素质	4		1-6								
实践模块合计				53		1108	36	1072	0	0	0	0	
总计				152		2738	966	1772	21.5	27.5	28.5	24.5	
合规性检查	实践学时占总学时比例 50%以上			64.72%									
	公共基础课程学时占总学时比例（是否超过 1/4）			25.05%									
	高职选修课教学时数占总学时比例（应当不少于 10%）			10.52%									

在第一周军事理论课课余时间开设讲座

理论网考

讲座，放在毕业设计周

考证，1-4 学期自考，第五学期统一考一次

实习报告

附件 3:

黔南民族职业技术学院人才培养方案变更审批表

年级		专业	(代码:)	
原方案 执行日期		修订方案 执行日期		
变更原因				
<div>专业带头人(负责人)签字: 年 月 日</div>				
参与审定 专业指导 委员会成员				
系 审核意见	负责人签字: 年 月 日		教务处 审核意见	负责人签字: 年 月 日
分管教学 副院长 审核意见	负责人签字: 年 月 日			

本表一式三份, 专业、系、教务处各执一份。