

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	2026 级	专业带头人 (专业负责人)	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 2026 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）：		
基础教育教学部 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	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）：	教务处 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 2026 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 2026 年 月 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：		

二〇二六年三月 教务处制

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、专业建设指导委员会成员

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	徐本刚	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	副高级农艺师/系主任
2	钟翔鹏	贵州达利食品有限公司	总经理
3	马光强	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	讲师/系教学主任
4	侯天荣	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	副教授/系总支副书记
5	何华婷	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	讲师
6	罗来银	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	副教授
7	骆治琼	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	副教授
8	龙冬玲	黔南民族职业技术学院现代山地农业工程系	讲师
9	高恒邦	黔南州农业委员会	高级农艺师
10	杨小明	都匀市农业农村局	农艺师
11	黎进堂	黔南州质量技术监督局检验检测所	副所长
12	李翼斌	黔南州疾病控制中心检验科	高级工程师
13	龙强军	黔南州疾病控制中心检验科	主管技师
14	乔云青	贵州省青江农业科技开发有限公司	总经理

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	4
（一）培养目标	4
（二）培养规格	4
六、课程设置及要求	8
（一）公共基础课程	8
（二）专业（技能）课程	14
（三）岗位实习要求	42
（四）毕业设计（论文）要求	42
七、教学进程总体安排	43
（一）课程学时结构	43
（二）周教学时间分配表	43
（三）课程设置及教学进程安排表	43
八、实施保障	44
（一）师资队伍	44
（二）教学设施	46
（三）教学资源	46
（四）教学方法	47
（五）学习评价	47
（六）质量管理	48
九、毕业要求	50
十、附录	53
附件 1：编制依据	53
附件 2：课程设置及教学进程安排表	54
附件 3：人才培养方案变更审批表	57

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
农林牧渔大类 (41)	农业类 (4101)	农副产品食品加工业 (13) 质检技术服务 (745)	粮油加工人员 (6-01-01)、畜禽制品加工人员 (6-01-04)、水产品加工人员 (6-01-05)、果蔬和坚果加工人员 (6-01-06)、农产品食品检验员 L (4-08-05-01)	农产品加工技术与管理、农产品加工品质控制、农产品食品检验等	家庭农场粮食生产经营、食品合规管理、食品检验管理、农产品食品检验员	ISO 9001 (质量管理体系) 内审员 ISO 22000 (食品安全管理体系) 内审员 HACCP (危害分析与关键控制点) 内审员

表 4-2 农产品加工与质量检测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、消解炉等样品前处理设备的使用方法。	《仪器分析》 《农产品食品检验技术》	564
			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办法 1.2.2 动物源样品处理要求和办法		

		2.样品检测	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》 《农产品质量检测技术》			
			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元素的测定 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、操作要求及注意事项	《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》 《微生物检验技术》			
			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》		
				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	《检验实验室管理》《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	《检验实验室管理》《仪器分析》《农产品质量检测技术》		
		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	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》 《农产品贮藏与保鲜》	312

				正确的存储方法			
			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 食品添加剂国家标准		
			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		
			2.加工				
3	粮油食品安全评价职业技能等级证书	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、保藏、处理危险化学品和危险废弃物。	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》	204
			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	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		

				藏、运输、使用。			
		2.农产品加工	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	食品安全与质量检测技能比赛		4.1 三聚氰胺的测定	4.1.1 样品检测前处理 4.1.2 检测上机检测 4.1.3 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、气相色谱仪操作使用知识	《仪器分析》 《农产品质量检测技术》 《微生物检验技术》	
			4.2 微生物检测	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

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向农副食品加工、质检技术服务行业的粮油加工人员、畜禽制品加工人员、水产品加工人员、果蔬加工人员、农产品食品检验员等职业能够从事农产品加工技术与管理、农产品加工品质控制、农产品检验等工作的高技能人才。

（二）培养规格

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、职业生涯规划意识,具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) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定,掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能,了解相关行业文化,具有爱岗敬业的职业精神,遵守职业道德准则和行为规范,具备社会责任感和担当精神。

(8) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语(英语等)、信息技术等文化基础知识,具有良好的人文素养与科学素养,具备职业生涯规划能力。

(9) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力,具有较强的集体意识和团队合作意识,学习 1 门外语并结合专业加以运用。

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) 熟悉农产品加工相关法律法规、行业规范,了解绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理相关知识。

(3) 掌握农产品加工设备的工作原理、操作与维护知识。

(4) 掌握典型农产品加工工艺、加工单元操作的专业基础理论。

(5) 掌握常用农产品质量安全分析检验仪器的工作原理、使用与维护方法。

(6) 掌握农产品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法。

(7) 掌握信息技术基础知识,了解行业数字化、智能化发展相关知识。

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) 具备农产品加工设备操作、日常维护及生产过程中常见异常与事故的发现、判断和处理能力。

(4) 具备农产品加工、贮藏、运输过程中的绿色低碳控制与安全管理能力。

(5) 具备农产品加工过程控制、工艺参数调整与技术创新的参与能力。

(6) 具备正确配制检测试剂、熟练使用质量分析检验仪器,对农产品半成品、成品进行质量控制与品质检测的能力。

(7) 具备配合完成质量管理体系内审及相关产品认证的能力。

(8) 具备适应行业数字化、智能化发展需求的数字技能。

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，有良好的人文素养、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，具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“1137”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) 《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	素质目标: 引导学生坚定不移感党恩、听党话、跟党走,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”;培养学生坚定共产主义远大理想、坚持中国特色社会主义共同理想、坚定马克思主义信仰;厚植学生爱国主义情怀,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。 知识目标: 了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵;掌握马克思主义中国化理论成果的精髓;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;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;了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容。 能力目标: 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;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社会主义现代化建设的实际;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。
教学内容	本课程内容由导论、8 章节和结束语组成。 导论 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 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重要理论成果

	第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展 第六章 邓小平理论 第七章 “三个代表”重要思想 第八章 科学发展观 结束语 不断谱写马克思主义中国化时代化新篇章
教学要求	1.教学方法： 课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2.教学手段： 线上线下结合，理论教学与实践教学相结合； 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实践基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

（2）《思想道德与法治》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，帮助学生树立正确的人生观、价值观，坚定崇尚科学的理想信念，坚定马克思主义信仰，增强中国特色社会主义信念，继承优良传统、弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，锤炼道德品格，养成法治思维，具备优秀的思想道德素质和法治素养。 知识目标：通过本课程的学习，要求学生了解所处的时代背景以及自身所肩负的历史使命，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法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。 能力目标：通过本课程的学习，帮助学生在系统地掌握基本理论的基础上，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；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；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。
教学内容	模块一：“三观”教育。包括人生观、世界观和价值观的教育、人生价值的教育。帮助学生树立正确的人生观、世界观和价值观，树立正确的人生态度，在奉献社会中实现自己的人生价值。 模块二：理想信念教育。包括理想情操教育、理想信念教育，爱国主义教育。要求学生树立远大的理想，了解理想信念的重要性。结合职业理想，重点解决高职学生成长成才的历史定位和时代方向问题，使高职学生初步具备一定的学习和职业生涯规划能力，提升职业实践中德行规范的意识和能力。 模块三：道德教育。包括道德基本理论教育、中华民族优良道德传统教育；公民基本道德规范教育、家庭美德教育及各专业具体职业道德教育，旨在引导高职学生自觉践行公民道德基本规范、强化公德意识及家庭、职业道德意识，养成良好的行为习惯。 模块四：法治教育。包括法理、宪法和其他部门法，旨在帮助高职学生知法、用法、守法、护法、敬法，提升其法律意识，包括公民的权利和义务，旨在让学生了解作为公民应享有的权利和承担的义务，学会能够树立正确的权利观和义务观，妥善处理学习和今后的职业生涯中遇到的法律问题和各种矛盾，不断提高自己的法律素质和个人修养。
教学要求	1.教学方法： 课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）；在线资源（北京高校思想政治理论课资源平台 http://www.bjcipt.com/ 高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/ ）等。

（3）《形势与政策》

课时及学分	本课程每学期 8 学时，共计 1 学分
教学目标	价值目标：通过本课程的学习，帮助学生深刻领会和把握党中央关于进一步全面深化改革的决策部署，厚植爱国主义情怀，增强文化自信，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。 知识目标：通过本课程的学习，明确进一步全面深化改革为中国式现代化提供的强大动力和制度保障，深入学习贯彻习近平文化思想、外交思想和总体国家安全观理念，了解国际国内大事，把握形势发展趋势，面对新情况、新问题进行科学分析。了解党情、国情、世情，增强社会责任感使命感，使学生有坚定的政治立场、有较强的分析能力和适应能力。 能力目标：通过本课程的学习，使学生能学会站在时代前沿，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，能树立正确的历史观、民族观和国家观，能将所学理论知识做到分类视角、整合剖析，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	专题一 乘势而上、接续推进中国式现代化建设。正确认识“十五五”在建设中国式现代化进程中的承前启后地位，深入理解“十五五”时期经济社会发展的指导思想和必须遵循的原则，系统掌握“十五五”时期事关中国式现代化全局的战略任务和系列举措。通过学习，让学生深刻感受五年规划实践成就与“十五五”时期的创新潜力、改革动力、开放活力；认识到习近平新时代中国特色社会主义思想的科学指引和“六个坚持”原则的实践意义，是中国式现代化的根本保证；明确“十五五”承前启后衔接 2035 年目标的关键地位、发展环境与战略任务，坚定走中国特色社会主义道路的信心，激发投身中国式现代化建设的责任担当。 专题二 加快高水平科技自立自强，引领发展新质生产力。深刻理解发展新质生产力的时代价值，全面把握新质生产力的科学内涵，正确认识我国发展新质生产力的实践成效与问题。通过学习，让学生深刻理解新质生产力的时代价值与科学内涵及特征；认识到我国在科技创新、产业融合等方面的实践成效，以及基础研究不足、核心技术“卡脖子”等现实挑战；明确以统筹科技创新与产业创新、强化关键核心技术攻关等路径引领新质生产力发展的实践要求，引导学生认识青年在科技创新中的角色定位，激发投身科技创新的责任担当，为中国式现代化注入青春动能。 专题三 加大保障和改善民生力度，扎实推进全体人民共同富裕。深入学习贯彻习近平总书记关于以人民为中心的发展思想的重要论述，全面认识“十四五”期间民生保障和共同富裕取得的成就和面临的问题，加大保障和改善民生力度，推动全体人民共同富裕迈出坚实步伐。通过学习，让学生深刻领会习近平总书记以人民为中心的发展思想的历史逻辑与实践要求，感受“十四五”时期我国在就业、教育、社保、卫生健康等民生领域的显著成效与政策温度；客观认识当前普惠性福利供给不足、基本公共服务发展不均等现实短板；明确“十五五”时期促进高质量充分就业、完善收入分配制度等推动共同富裕的实践路径，增强对国家民生工作的认同，激发主动投身共同富裕建设的责任担当与行动自觉。 专题四 在世界变局中推动构建新型大国关系。深刻认识大国关系对世界和平稳定、经济复苏及全球治理的关键意义，系统把握中国推动构建和平共处、总体稳定、均衡发展的大国关系格局，深入掌握中国开创特色大国外交的实践路径。通过学习，让学生立足全球动荡变革背景，认识大国关系对世界和平、经济复苏与全球治理的关键意义；了解中俄、中美、中欧等大国关系的实践范式与相处之道，把握中国“讲平等、讲法治、讲合作、讲诚信”的政策主张；明晰中国通过四大全球倡议等开创特色大国外交的实践路径，增强对中国大国担当的认同，树立正确的国际视野与全球治理观。
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 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 http://lyasp.qnzy.net:8800/； 高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/； 爱课程网 http://www.icourses.cn/home/； 求是网 http://www.qstheory.cn/。

（4）《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	素质目标：通过学习，帮助学生坚定理想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；厚植学生爱国主义情怀，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。 知识目标：通过学习，了解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；了解掌握中华民族伟大复兴的中国梦和实现途径；了解掌握坚持和加强党的全面领导的重要意义；了解掌握坚持以人民为中心和坚持深化改革开放；了解掌握经济建设、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；了解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。 能力目标：通过学习，能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题。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	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》课程由导论、17 章节和结语部分组成。 课程导论 第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义 第二章 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴

	第三章 坚持党的全面领导 第四章 坚持以人民为中心 第五章 坚持深化改革开放 第六章 推动高质量发展 第七章 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 第八章 发展全过程人民民主 第九章 全面依法治国 第十章 建设社会主义文化强国 第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设 第十二章 建设社会主义生态文明 第十三章 维护和塑造国家安全 第十四章 建设巩固国防和强大人民军队 第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 第十六章 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 第十七章 全面从严治党 课程结语
教学要求	1.教学方法： 采用课堂讲授、问题讨论式、案例启发式、现场交流式等教学方法； 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践相结合； 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、学习强国平台、北京高校思想政治理论课资源平台等）。

（5）《党史国史》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标： 通过本课程学习，引导学生坚定不移感党恩、听党话、跟党走，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；引导学生坚定马克思主义的信仰、对中国共产党的信任、对社会主义的信心；厚植学生爱国主义情怀，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。 知识目标： 通过本课程学习，帮助学生了解中国共产党在不同历史时期的重大决策、重要事件和主要成就，展现党的奋斗历程和领导作用；了解新中国从成立以来的历史发展进程，掌握新中国成立后在政治、经济、文化、外交等方面的重大成就与历史经验；领会中国共产党为实现民族独立、人民解放、国家富强、人民幸福所做出的巨大牺牲和贡献。 能力目标： 通过本课程学习，帮助学生准确理解和分析党的历史经验对当前和未来中国发展的重要指导价值，以及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。
教学内容	本课程由十章内容组成。 第一章 开天辟地的大事变 第二章 轰轰烈烈的大革命 第三章 中国革命的新道路 第四章 抗日战争的中流砥柱 第五章 为新中国而奋斗 第六章 历史和人民的选择 第七章 在探索中曲折发展 第八章 建设有中国特色的社会主义 第九章 中国特色社会主义接续发展 第十章 中国特色社会主义进入新时代
教学要求	1.教学方法： 通过知识讲授法、问题讨论法、案例分析法、情景模拟法、多媒体教学法等多种方式使学生更深入地了解中国共产党的历史和实践； 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(6) 《中华民族共同体概论》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，教育引导树立树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观；增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的高度认同；增强国家意识、公民意识、法治意识，教育引导不断强化休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，推动中华民族成为认同度更高、凝聚力更强的命运共同体。 知识目标：通过本课程学习，了解掌握中华民族的基本概念和内涵、中华民族共同体的理论渊源。了解掌握马克思主义民族理论的核心要义。了解掌握中华民族共同体的共同性基础、中华民族共同体多元与一体的关系。了解掌握早期中华文化圈形成与发展、早期中华文化圈的多元一体结构。了解掌握秦汉政治统一对中华民族形成发展的意义。了解掌握魏晋南北朝时期民族融合对中华民族共同体的形成和发展的历史作用。了解掌握辽宋夏金时期社会生活中民族交融的表现、元代各族群交往交流交融的主要表现及其特征。了解掌握明代有哪些反映国家统一性的社会文化现象。了解掌握清朝在巩固大一统国家政权方面作出的努力。了解掌握开启马克思主义民族理论中国化时代化的关键点。了解掌握社会主义制度的建立和完善对增进中华民族共同性的重要意义。了解掌握中国式现代化与铸牢中华民族共同体意识、推进中华民族共同体建设的关系。了解掌握中华民族共同体建设的世界意义。了解掌握人类文明新形态。 能力目标：通过本课程学习，学生能辨别并反对有害于铸牢中华民族共同体意识的错误史观；学生能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识的必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者；学生能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感；立足中国历史实践和当代实践，坚持走自己的路，为实现中华民族伟大复兴的中国梦团结奋斗；在各民族交往交流交融的历史进程中把握中华民族共同体的发展规律，紧扣铸牢中华民族共同体意识的基本任务，自觉推进中华民族共同体建设。
教学内容	第一讲 中华民族共同体基础理论 第二讲 树立正确的中华民族历史观 第三讲 文明初现与中华民族起源（史前时期） 第四讲 天下秩序与华夏共同体演进（夏商周时期） 第五讲 大一统与中华民族初步形成（秦汉时期） 第六讲 “五胡”入华与中华民族大交融（魏晋南北朝时期） 第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛（隋唐五代时期） 第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展（辽夏金时期） 第九讲 混一南北与中华民族大统合（元朝时期） 第十讲 中外会通与中华民族巩固壮大（明朝时期） 第十一讲 中华一家与中华民族格局底定（前中期） 第十二讲 民族危亡与中华民族意识觉醒（1840-1919） 第十三讲 先锋队与中华民族独立解放（1919-1949） 第十四讲 新中国与中华民族新纪元（1949-2012） 第十五讲 新时代与中华民族共同体建设（2012-） 第十六讲 文明新路与人类命运共同体
教学要求	1.教学方法：践行“八个相统一”，以教师为主导、学生为主体，充分发挥学生的主动性，采用课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2.教学手段：线上线下相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源：中共党史网 http://www.zgdsw.com/；高校思想政治理论课程网站：http://www.sxz.edu.cn/；全国高校思想政治教育网：https://www.sizhengwang.cn/等。

(7) 《生态文明教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，树立起“绿水青山就是金山银山”的生态观，自觉选择有益于生态文明建设的生活方式，成为美丽中国的传播者、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。 知识目标：通过本课程的学习，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；掌握习近平生态文明思想的丰富内容和重要意义；了解认识人类面临的生态问题及其解决方向；了解作为可持续发展实践路径的各类生态产业；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；掌握贵州生态文明建设实践中的措施。 能力目标：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，能树立起尊重自然、顺应自然、保护自然的意识，培养生态道德意识、生态忧患意识和生态责任意识，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。
教学内容	《生态文明教育》分为理论篇、基础篇、实践篇三部分共9章内容。 理论篇 文明历史方位下的生态文明理论发展 第一章 文明史、文明观和生态观 第二章 中国社会主义生态文明理论 基础篇 生态环境的挑战与保护、治理对策 第三章 生态系统与生物多样性 第四章 生态环境的污染与治理修复 第五章 气候变化与能源问题 实践篇 追逐美丽中国梦的生态文明实践 第六章 当代中国生态文明建设实践 第七章 生态产业建设 第八章 贵州的可持续发展道路 第九章 共建生态文明社会
教学要求	1.教学方法：采用讲授法、任务驱动、案例分析等； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.实训条件：校园景观； 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、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

（8）《国家安全教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，帮助学生增强总体国家安全意识，树立“大安全”理念，坚定新时代中国特色安全道路信念；引导学生维护国家安全，抵制一切破坏祖国统一、民族团结的行为，做忠诚的爱国者；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入强国建设、民族复兴伟业的奋斗之中，使关心国家，维护国家安全意识成为思想共识和自觉行动。 知识目标：通过本课程学习，帮助学生了解掌握总体国家安全观提出的时代背景、重大意义、核心要义、重点领域和基本特征和实践要求；了解掌握总体国家安全观思想的演进、形成和发展过程，提出总体国家安全观的意义；了解掌握总体国家安全观的科学内涵；掌握总体国家安全观涵盖的重点领域以及基本特征；了解掌握总体国家安全观必须走中国特色国家安全道路；了解发展和安全的辩证关系，统筹发展和安全的科学内涵、重大意义；了解掌握总体国家安全观要坚持以人民安全为宗旨；了解掌握总体国家安全观要坚持以政治安全为根本；掌握总体国家安全观要坚持以经济安全为基础；了解掌握总体国家安全观要坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障；了解掌握总体国家安全观要坚持以促进国际安全为依托。 能力目标：通过本课程学习，帮助学生学会运用总体国家安全观相关知识去认识、分析和解决国家安全面临的各种风险挑战；能将所学国家安全教育知识做到学思用贯通、知信行统一，自觉做总体国家安全观的坚定践行者，担负维护国家安全的重任；注重知行合一，将国家安全教育与职业教育融入课程教学过程中，加强学生自主创新能力，提升学生的职业素养和职业能力，实现专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展。
教学内容	《国家安全教育》由导论和十章内容组成。 第一章 完整准确领会总体国家安全观 第二章 在党的领导下走好中国特色国家安全道路 第三章 更好统筹发展和安全 第四章 坚持以人民安全为宗旨 第五章 坚持以政治安全为根本 第六章 坚持以经济安全为基础 第七章 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障 第八章 坚持以促进国际安全为依托 第九章 筑牢其他各领域国家安全屏障 第十章 争做总体国家安全观坚定践行者
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(9) 《大学生心理健康教育》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过教学，帮助大学生树立心理健康意识；预防和缓解心理问题，优化心理品质，增强心理调适能力和社会生活的适应能力；挖掘心理潜能，以培养新时期高素质职业技术人才。 知识目标：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知识；掌握应对个人成长中常见的心理问题的方法。 能力目标：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技能；掌握自我探索技能，培养学生建立良好心态；增强心理调适能力和社会生活适应能力。
教学内容	模块一 心理健康基础知识。包括心理活动的特点及实质、大学生的心理发展特点、大学生心理健康标准、影响大学生心理健康的因素、心理咨询的概念、大学生心理咨询的内容与类型、大学生常见的心理困惑、大学生常见的心理疾病、大学生常见的心理问题的应对。 模块二 了解自我，发展自我。包括大学生的自我意识与培养、大学生人格发展与心理健康。 模块三 提高自我心理调适能力。包括大学生情绪管理、大学生人际交往、大学生性心理及恋爱心理、大学生的意志力与挫折应对、大学生生命教育与心理危机应对。
教学要求	1.教学方法：采用任务驱动、案例分析、分组教学法等； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、心理沙盘室、情绪宣泄室、团体活动室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等）。

(10) 《大学生职业生涯规划与就业创业指导》

课时及学分	本课程 38 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过大学生职业生涯规划与就业创业指导教学，我们致力于提升学生的综合素质。学生将增强自我认知，明确个人兴趣、优势与价值观，形成正确的职业观念与职业态度。同时，课程还将激发学生的创业精神，培养他们勇于挑战、敢于创新的精神品质，为未来职业发展奠定坚实的素质基础。 知识目标：本教学旨在为学生提供全面的职业规划与就业创业知识。学生将掌握职业规划的基本概念、理论和方法，了解就业市场的形势与政策，以及创业环境的要求与条件。此外，学生还将学习求职与创业过程中的实用技能，如撰写求职信、简历、商业计划书等，为未来的职业发展和创业之路提供有力的知识支持。 能力目标：大学生职业生涯规划与就业创业指导教学注重培养学生的实践能力。学生将提高自我探索能力，通过自我评估、职业测评等方式明确职业方向和目标。同时，课程还将增强学生的生涯决策能力，使他们能够运用科学的方法进行职业生涯决策，并具备执行和调整职业规划的能力。此外，学生还将提升求职与创业实践能力，通过实习、兼职、创业项目等积累实践经验，为未来职业发展做好充分准备。
教学内容	第一学期： 模块一：职业内涵、职业素质； 模块二：职业理想、择业观念； 模块三：职业生涯规划概论、职业生涯规划步骤与方法； 模块四：职业生涯设计、职业生涯规划的实施与调整； 模块五：大学生就业形势与就业政策、大学生就业渠道与就业策略。 第四学期： 模块六：求职信息与求职材料、求职信息的收集与利用、笔试、面试的流程及技巧； 模块七：求职就业的方法与技巧； 模块八：求职就业中的权益保护和心理调适； 模块九：大学生创新理论； 模块十：大学生创业实践。
教学要求	1.教学方法：本课程采用项目教学法、任务驱动法、案例教学法和小组教学法等多种方法，通过设计求职项目、分组完成任务、分析就业案例和分组学习竞赛，旨在提升学生就业能力、语言表达能力、合作沟通能力、职业素养和团队协作能力。 2.教学手段：本课程充分利用现代信息化技术和媒体资源，如学习通平台、操作过程录制等，增加课堂信息量，提高教学效率，确保学生获得更丰富、更生动的学习体验。 3.教学资源： 教材选用：《大学生职业发展与就业指导新编》，同济大学出版社（2020 年 7 月出版）。 参考书目：《大学生创新创业网教育》《职业指导核心技能训练手册》《求职能力实训讲师手册》 4.课程资源：

	国家大学生就业服务平台 24365, https://qnmuzy.ncss.cn/student/index.html ; 贵州大学生创业网 http://g.studentboss.com 。
思政元素	职业操守、社会主义核心价值观、育红心工匠、铸职业精英、中国梦、典型标杆育人、红色文化育人、军旅文化育人、三职教育、诚实守信育人、爱国主义育人、诚信考试、网络安全意识、工匠精神、“七一勋章”、职业操守育人、职业理想育人、道德法制育人、大众创新，万众创业、优秀毕业生典型案例育人

(11) 《劳动教育》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：培养学生的职业意识、职业兴趣、良好的劳动习惯与品质以及创新创业精神。激发学生的创新思维和想象力，提升学生的审美能力，鼓励学生在劳动实践中尝试新的理念、技术、方法。培养学生的社会责任感，关注社会热点和公益事业，通过社会实践服务传递劳动幸福的正能量和正确的劳动价值观。 知识目标：引导学生认识劳动的意义和价值，树立热爱劳动和生活的观念，体验自身的劳动技术能力，建立质量、效益、安全、合作、环保等现代意识。引导学生形成自立、自强的主体意识和积极的生活态度。引导学生掌握基本的劳动技能，了解各种材料和工具的使用方法，并能将基本劳动技能与专业实践相结合。 能力目标：通过劳动实践，能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。
教学内容	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 模块二：劳动实践 任务 2.1 日常生活劳动； 任务 2.2 公益服务劳动； 任务 2.3 专业生产劳动。
教学要求	1.教学方法：案例教学法、任务驱动法。 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。 3.实训条件：宿舍、教室、公共区域，专业实训室及设施设备，能让学生完成室内测量、设计等操作。 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、题库等）。
思政元素	树立正确的劳动观念：强调劳动的重要性，树立尊重劳动、热爱劳动的态度，培养学生的劳动意识和责任感。 弘扬中华传统勤劳美德：通过讲述劳动模范的事迹，激励学生勤奋努力、敬业奉献，形成积极向上的劳动精神。 强调劳动创造价值：引导学生理解劳动是财富的源泉，感悟劳动的意义和价值，形成正确的劳动价值观。 这些思政元素有助于培养学生的劳动习惯和实践能力，同时也有助于提升学生的综合素质和社会责任感。

(12) 《体育》

课时及学分	本课程 108 学时，6 学分
教学目标	素质目标：通过培养体育锻炼的习惯，旨在促进学生心理品质的健康发展，提升合作与交往能力，同时强化维护健康的自觉意识，形成积极、健康的生活方式和乐观向上的人生态度。 知识目标：学生将系统学习并掌握科学锻炼身体的方法，以提升其体育运动能力和职业体能水平。这包括深入了解体育运动知识，掌握运动项目的裁判规则和比赛知识，以及学会制定和实施有效的体能锻炼计划，并能对实践效果进行客观评价。特别地，学生需要精通至少两项健身运动如体能训练、篮球、足球的基本方法和技能。 能力目标：学生应能够运用所学体育知识、技能和方法，积极参与和组织体育展示与比赛活动，以提升与未来职业相关的体能和运动技能。同时，他们应能科学地进行体育锻炼，独立或合

	作地制定和实施体能锻炼计划，并对实践效果进行合理评价，以此不断提升自己的运动能力。
教学内容	模块一：基础模块 任务 1.1 一般体能 任务 1.2 专项体能 任务 1.3 职业体能 任务 1.4 健康教育 模块二：拓展模块（限选） 任务 2.1 篮球 任务 2.2 足球 任务 2.3 排球 任务 2.4 羽毛球 任务 2.5 乒乓球 任务 2.6 田径项目 任务 2.7 武术（五步拳） 任务 2.8 太极拳 任务 2.9 陀螺 任务 2.10 高脚竞速 任务 2.11 健美操 任务 2.12 跆拳道 任务 2.13 花样跳绳体操
教学要求	1.教学方法： 采用讲解、问答、讨论、示范等多元化手段，确保学生明确目标、掌握动作要领。演示法加深学生印象，纠正错误与帮助法针对指导，游戏法和竞赛法激发兴趣。 2.教学手段： 强调思想素质教育，利用观摩、器械辅助、线上打卡和特长教学等手段，全面提升学生体育素质。 3.教学资源： 以《高职体育健康》为教材，结合学院特色，开发户外运动资源和少数民族运动项目，利用人力资源，创新教学方式。
思政元素	树立健康观念、健康安全知识、健康文明的生活方式、团结精神、规则意识、拼搏精神、体育道德规范和行为准则、传统文化等。

(13) 《信息技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 在信息时代，培养信息素养与能力至关重要。教育目标旨在增强学生的信息意识，提升计算思维，促进数字化创新与发展能力。学生应能主动捕获、提取和分析信息，运用信息解决生活、学习和工作中的实际问题。同时，养成数字化学习与实践创新的习惯，具备自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力。 知识目标： 学生需掌握文档编辑、图片处理、表格操作、演示文稿制作等基本技能，以及信息检索和新一代信息技术的基础知识。了解信息素养与社会责任对个人发展的重要性。 能力目标： 学生应能熟练编辑文档，制作各类报告；利用表格进行数据处理与分析；快速制作富有感染力的演示文稿；有效进行信息检索；并能运用计算机工具和方法解决实际问题。此外，还应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。
教学内容	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 多人协同编辑文档等内容。 模块二：电子表格处理 任务 1.1 工作表和工作簿的操作 任务 1.2 公式和函数的使用 任务 1.3 图表分析展示数据 1.4 数据处理等内容 模块三：演示文稿制作 任务 1.1 演示文稿制作 任务 1.2 动画设计 任务 1.3 模板制作和使用 任务 1.4 演示文稿放映和导出等内容 模块四：信息检索

	任务 1.1 信息检索基础知识 任务 1.2 搜索引擎使用技巧 任务 1.3 专用平台信息检索等内容 模块五：新一代信息技术概述 任务 1.1 新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合等内容 模块六：信息素养与社会责任 任务 1.1 信息素养 任务 1.2 信息技术发展史 任务 1.3 信息伦理与职业行为自律
教学要求	1.教学方法： 案例/项目教学、任务驱动、小组探究等。 2.教学手段： 注重理实一体化的教学，充分运用硬软件资源，采用预习与导学相结合、示范与实践相结合、个性化辅导与群体合作相结合、反馈与总结相结合的教学手段，在做中学，学中做，鼓励学生线上拓展学习，培养学生自主学习的能力。 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、机房实训室）； 软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、线上学习平台、微课等）。
思政元素	钻研精神：强调深入细致的研究态度，培养学生在信息技术领域的探索精神。 爱国情怀：结合信息技术发展，展示国家科技成就，激发学生爱国情怀。 责任担当：强调信息安全与网络素养，培养学生的社会责任感和公民意识。

（14）《公共美育艺术》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 本课程教学旨在培养高职学生高雅的审美情操，营造良好的艺术修养，并引导学生形成正确的审美观。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。 知识目标： 在课程中，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。 能力目标： 课程教学注重培养学生的观察力、想象力和创造力，鼓励学生发现美、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。
教学内容	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 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） 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）
教学要求	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。 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。 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。
思政元素	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。 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。 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。

	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。 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 and 创新精神。
--	--

(15) 《大学语文》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑；培养劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，增强文化自觉和文化自信，不断完善道德品质 and 人格修养。 知识目标：掌握必要的语音、词汇、语法、语篇和语用知识，能识别和理解语言的思维方式和思维特点；认识和掌握祖国语言文字运用的基本规律，能够通过语文学习获得文化知识，理解文化内涵，汲取文化精华。 能力目标：能通过语言习得和感悟，掌握必要的语文基本技能，积累较为丰富的语言材料和言语活动经验，形成良好的语感，增强思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性，提升自身思维的逻辑性、思辨性与创新性；能运用基本的语言规律和逻辑规则，运用联想和想象，获得对语言和文学形象的直觉体验，培养独立思考、逻辑推理、信息加工的能力；会比较、辨识、分析、归纳和概括基本的语言现象，学会自觉分析和反思自己的言语实践活动经验，提高语言运用能力。
教学内容	模块一：感受文学魅力 任务 1.1 诗歌鉴赏 任务 1.2 散文鉴赏 任务 1.3 小说鉴赏 任务 1.4 剧本鉴赏 模块二：感受文化魅力 任务 2.1 传承优秀文化 任务 2.2 弘扬革命文化 任务 2.3 社会主义先进文化 模块三：感受语言魅力 任务 3.1 学好普通话 任务 3.2 学习朗诵艺术 任务 3.3 态势语言运用 任务 3.4 演讲与辩论 任务 3.5 解说与介绍 模块四：学习有效表达 任务 4.1 学习实用文体 任务 4.2 做好职业规划 任务 4.3 写好个人简历 任务 4.4 写好调查报告
教学要求	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。 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。 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。 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）。
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；助力和服务乡村振兴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。

(16) 《大学英语》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标：在习近平新时代中国特色社会主义思想的指导下，坚定拥护中国共产党的领导，践行社会主义核心价值观，具备深厚的爱国情感。注重质量、环保、安全，培养信息素养、工匠精神和创新思维。善于沟通，尊重他人，践行社会主义核心价值观。通过多元文化学习，树立共同体意识，增强文化自信，用英语传播中华文化。养成守时、团结的精神，具备终身学习的能力。 知识目标：储备日常生活及职场中必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，掌握英

	语听、说、读、看、写、译各项基本技能，为未来的职业发展奠定坚实基础。 能力目标：能够准确运用英语进行口头和书面沟通，理解并尊重多元文化，拓宽国际视野，坚定文化自信，有效进行跨文化交际。同时，提升思维的逻辑性、思辨性和创新性，培养良好的自我管理和自主学习能力，形成终身学习的意识和能力。
教学内容	模块一：校园生活 任务 1.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 1.2 读、写、译（科学规划大学生活） 模块二：树立梦想 任务 2.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 2.2 读、写、译（拥有梦想的重要性） 模块三：交际 任务 3.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 3.2 读、写、译（初探人际关系的建立） 模块四：学习能力养成 任务 4.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 4.2 读、写、译（如何管理自己的时间及形成高效学习机制） 模块五：求职 任务 5.1 面试准备 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（面试的四个技巧） 任务 5.2 面试 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（华为的创业史及企业文化） 职场文化（面试中的其他注意点） 模块六：入职 任务 6.1 与新同事见面 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（致新员工） 任务 6.2 熟悉工作环境 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何适应新工作） 职场文化（入职第一天该问 HR 的几个问题） 模块七：职场生存（一） 任务 7.1 办公设备的使用 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何与同事相处） 任务 7.2 安排会 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（办公室闲聊的艺术） 职场文化（公司部门的主要职能） 模块八：职场生存（二） 任务 8.1 商务接待 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（商务接待礼仪及注意事项） 任务 8.2 建立商务关系 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何建立商务合作关系） 职场文化（不可不知的职场电话礼仪） 模块九：职场生存（三） 任务 9.1 商务谈判 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（谈判策略） 任务 9.2 市场营销 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何保持良好的商务合作关系） 职场文化（说话是一门技巧） 模块十：职业发展 任务 10.1 跳槽 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）

	阅读（跳槽前的考量） 任务 10.2 升职 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（机器人能代替人工作吗） 职场文化（常见商务礼仪）
教学要求	1.教学方法：采用案例、任务、角色扮演等多元教学，应对课程挑战，培养分析、应用、审美及团队协作能力。 2.教学手段：本课程采用多媒体教室授课，结合理论教学与实训操作，通过投影、课件、网络交流等多元教学手段，让学生在学中做，做中学，实现“教、学、做”一体化，同时培养学生的自主学习能力。 3.教学资源：我们拥有丰富的教学资源，包括超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网及习题库等，为学生提供了全方位的学习支持。
思政元素	强化国家认同感、文化自信和道德品质。案例教学引导学生践行诚信、友善等价值观。结合中西文化，增强文化自信，同时培养创新精神和实践能力。课程还注重国际视野培养，为未来职业发展打基础。这些思政元素不仅提升英语水平，更促进学生全面发展。

（17）《数字素养通识课》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：旨在帮助学生清晰地理解数据素养、数字经济和数字化转型等概念，避免混淆和误解；通过澄清这些概念，帮助学生们构建数字时代的知识体系，更好地理解和适应当下我们所处的时代；在深入理解这些概念基础上，激发学生们的的新想法和新思路，推动数字经济领域的进步和发展。 知识目标：通过理顺概念之间的逻辑关系，确保知识传达的准确性和连贯性，帮助学生们理解数字经济、数字化转型的底层逻辑；展示知识间清晰的逻辑结构，帮助学生们快速构建数字时代的知识体系，更好地掌握学习内容，定位数字时代遇到的问题，为决策制定提供依据。 能力目标：提高数字时代的认知能力，帮助学生们更好地筛选、理解和利用信息，从而更有效地处理信息过载问题；培养学生良好的数字认知能力，快速适应新技术和新工具，灵活处理数字化工作流程，帮助学生们更好地理解 and 把握时代机遇，激发创新思维，推动个人和组织的创新发展。
教学内容	模块一：绪论 任务 1.1 时代背景 任务 1.2 数字科技 任务 1.3 数字化转型实践 任务 1.4 贵州数字经济发展 模块二：数字素养 任务 1.1 从计算机技能到数字素养 任务 1.2 全民计算机科学教育 任务 1.3 编程思维 任务 1.4 开源教育 模块三：数字化转型 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 信息化 任务 1.3 数字化 任务 1.4 数字化转型的实现路径 模块四：数字经济 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 新的能源动力推动经济形态改变 任务 1.3.新质生产力是数字经济的前提 任务 1.4 我国发展数字经济的优势 模块五：大数据 任务 1.1 数据是新的生产要素 任务 1.2 认识数据 任务 1.3 数据在数字经济中的作用 模块六：人工智能 任务 1.1 人工智能时代 任务 1.2 人工智能范式 任务 1.3 新的科技革命

	任务 1.4 人工智能与产业发展 模块七：区块链 任务 1.1 三个里程碑事件 任务 1.2 共享单车 任务 1.3 信任体系 任务 1.4 区块链是信任数据库 任务 1.5 信任科技 模块八：教育数字化转型 任务 1.1 对教育信息化和教育数字化的理解 任务 1.2 数据赋能和科技助力在教育中的作用 任务 1.3 教育科技的核心要素和发展趋势 模块九：城市数字化转型 任务 1.1 治理困境与城市数字化 任务 1.2 数据要素赋能城市治理 任务 1.3 我国城市数字化转型的创新实践 模块十：“东数西算”工程 任务 1.1“东数西算”工程 任务 1.2 比拟性解读 任务 1.3 逻辑性解读 任务 1.4 给贵州带来的发展机遇
教学要求	1.教学方法：课程依托“贵兰在线”教育平台，采用线上模式，主要采用自主在线学习与在线教师答疑相结合的教学模式。 2.教学手段：采用线上自主学习方式，学生通过自主预习、观看学习视频、完成章节练习，参与能力测评以及在线教师答疑，形成学习闭环。 3.教学资源：软件资源（贵兰在线、教学 PPT、教学视频、习题库等）。
思政元素	爱国情怀：结合数字技术的发展历程，展示我国在数字领域取得的重大成就，激发学生的爱国热情和民族自豪感。 文化自信：通过展示数字技术在传承和弘扬中华优秀传统文化方面的应用，培养学生对本民族文化的自信。 创新精神：强调数字技术领域不断创新的重要性，鼓励学生勇于创新，培养他们的创新思维和能力。 社会责任：强调数字技术可能带来的负面影响，引导学生树立正确的价值观和道德观，负责任地使用数字技术。

（18）《人工智能通识课》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：培养学生正确的世界观、人生观、价值观，增强社会责任感和使命感；增强学生的科技伦理意识，提高学生人工智能发展的关注和参与度。 知识目标：使学生掌握人工智能的基本概念、发展历史和核心技术；了解人工智能在不同领域的应用现状和发展趋势。 能力目标：培养学生运用人工智能技术分析问题、解决问题的能力；提高学生的创新思维和跨学科学习能力，为未来的职业发展打下基础。
教学内容	模块一：AI 历史及概述 1.1 人工智能的起源与发展历程 1.2 人工智能的定义与分类 1.3 人工智能的核心价值与影响 模块二：AI 应用及生态 2.1 人工智能在各领域的应用案例 2.2 人工智能生态系统的构成与运作机制 2.3 人工智能技术的未来趋势与挑战 模块三：大模型实践 3.1 大模型的基本概念与特点 3.2 基于大模型的实践项目设计与实施 3.3 大模型应用中的关键问题与解决方案 模块四：人工智能伦理 4.1 人工智能伦理的基本原则与规范 4.2 人工智能应用中的伦理挑战与应对策略

	4.3 人工智能伦理的法律法规基础 模块五：机器学习基本概念 5.1 机器学习的基本算法和模型 5.2 机器学习在数据分析和预测中的应用
教学要求	1.教学方法：线上授课，包括视频讲解、在线讨论、案例分析等。 2.教学手段：利用网络教学平台和多媒体教学资源进行课程发布、作业提交、在线测试与成绩管理。 3.教学资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络资源等。
思政元素	爱国主义教育：强调人工智能作为国家战略科技力量，培养学生的国家自豪感和责任感。 科技伦理教育：将人工智能伦理融入课程，强调技术应用的道德底线，培养学生的伦理意识。 社会责任意识：通过案例分析，引导学生思考人工智能技术的社会影响，培养对社会负责的态度。 法治观念：讲解人工智能相关的法律法规，增强学生的法律意识，遵守行业规范。 创新精神与工匠精神：鼓励学生勇于探索未知，追求卓越，同时注重细节，培养精益求精的工匠精神。

（19）《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	素质目标：1.具有深厚的家国情怀、民族自豪感和文化自信，遵守社会公德、职业道德，诚实守信、厚德笃行，成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。2.具备良好的人文素养、审美情趣和道德修养，拥有团队协作、敬业奉献的职业品格，能以中华优秀传统文化精神涵养职业初心。 知识目标：掌握中华优秀传统文化与现代职业发展、社会生活相融合的相关知识，形成符合时代要求的文化认知和价值判断。 能力目标：具备中华优秀传统文化的辨识、理解和鉴赏能力，能将传统文化智慧运用到日常学习和职业实践中，提升问题分析与解决能力。
教学内容	模块一 走入中华优秀传统文化：中国传统三大思想 1.1 儒家思想的核心内涵与发展 1.2 道家思想的核心内涵与发展 1.3 佛家思想的中国化与融合 模块二 诸子思想：百家争鸣 2.1 百家争鸣的时代背景与文化意义 2.2 法家、墨家、兵家等核心流派思想 2.3 百家争鸣的传承与当代启示 模块三 中国传统语言文字：官话与方言、汉字体系 3.1 汉语的发展与演变 3.2 中国方言与官话的形成及特色 3.3 汉字的起源、演变与文化内涵 模块四 中国传统文学发展脉络：各阶段文学特点、成就 4.1 先秦至秦汉文学经典 4.2 唐宋元明清文学成就 4.3 中国传统文学的文化精神与当代鉴赏 模块五 中国传统制度：中国传统政治、经济、文化制度概况 5.1 传统政治制度的演变与特色 5.2 传统经济制度的发展与影响 5.3 传统文化制度的内涵与传承 模块六 中国传统衣食文化：中国传统服饰特点与饮食文化的变迁 6.1 中国传统服饰的发展与特色 6.2 中国传统饮食文化的内涵与流派 6.3 传统衣食文化的地域特色与民族融合 模块七 中国传统住行文化：中国传统建筑特色和交通发展 7.1 中国传统建筑的发展与类型 7.2 传统建筑的文化内涵与工艺特色 7.3 中国传统交通的发展与文化意义 模块八 中国传统民俗：中国传统节日与民俗类型 8.1 中国传统节日的起源与内涵 8.2 传统民俗的类型与地域特色 8.3 传统节日民俗的传承与创新

教学要求	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。 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。 3.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）。
思政元素	爱国情怀、文化自信、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。

（20）《创新创业教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：培养创新思维、批判性思维，团队协作与领导力，社会责任感与道德意识，激发创新创业热情，持续学习提升，以应对市场变化。 知识目标：掌握创新创业基础理论，了解国内外发展动态与成功案例，学习融资、知识产权保护等实用知识，掌握数据分析、商业模式设计等技能。 能力目标：提升创新能力，将想法转化为实际操作；增强创业执行力。高效组织资源、规划时间；强化沟通协调能力，建立良好关系；提高风险评估与应对能力，确保项目顺利推进。
教学内容	模块一：创新与创业理念 创新的概念和重要性、创业精神的培养、创新与创业的区别和联系。 模块二：创业环境分析 经济环境、政策环境和社会环境对创业的影响市场分析和竞争态势理解、行业发展趋势和机遇识别。 模块三：商业模式构建 商业模式的基本元素、价值主张、客户细分、渠道、收入来源等的构建、案例分析：成功的商业模式实例。 模块四：创业团队建设 团队组建与管理、领导力与团队协作、跨学科合作和多元背景的重要性。 模块五：创业计划书编写 创业计划书的结构和内容、财务预测和风险评估、融资策略和投资者沟通。 模块六：创新思维与决策 设计思维和问题解决技巧、创新决策过程、创新实验和原型制作。 模块七：法律与伦理 创业相关的法律法规、企业社会责任和伦理经营、知识产权保护。 模块八：实战演练与模拟 创业项目策划与实施、创业沙盘模拟、创业竞赛和实践活动。 模块九：创业成功案例研究 分析国内外知名创业案例、学习成功创业者的经验和教训。 模块十：失败与反思 创业失败的原因分析、失败后如何调整和再创业。
教学要求	1.教学方法：案例分析法，研究成功与失败案例，了解创新创业运作。项目式学习，参与真实或模拟项目，培养解决问题能力。互动讨论，分享观点，促进知识深化。角色扮演，体验不同角色，提高同理心和沟通能力。 2.教学手段：利用信息技术工具，如在线教育平台，支持混合式教学。依托实验实训设备，如创新创业孵化基地，实践创新创业理念。邀请专家讲座，配备导师制度，提供个性化指导。 3.教学资源：涵盖教材、学习平台、PPT、视频、习题库及创新创业孵化基地等。
思政元素	强调创新创业活动应服务于社会主义核心价值观，引导学生在追求个人价值实现的同时，积极贡献于社会和国家的发展大局。在案例分析、角色扮演等教学环节中，突出那些体现社会责任、诚信守法、公平正义等价值观的创新创业故事，使学生在在学习过程中受到正面价值观的熏陶。

(21) 《高等数学》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具有社会责任感和社会参与意识；培养勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识,具有较强的集体意识和团队合作精神，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度的接班人。 知识目标：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；使学生获得如下知识：函数、极限与连续；一元函数微分学及应用；一元函数积分学及应用；会把高等数学思想迁移并应用到相关课程，进行其他领域实际问题的分析。 能力目标：培养学生具有比较熟练的运算能力和综合运用所学知识分析问题和解决问题的能力；培养学生具有抽象、概括问题的能力、严密的逻辑思维能力以及自学能力。
教学内容	模块一：基础模块 任务 1.1 函数的概念、图像及基本属性 任务 1.2 基本初等函数的图像和性质 模块二：极限与连续 任务 2.1 函数的极限的定义，极限的四则运算法则、不定型极限的求法 任务 2.2 函数的连续性 模块三：导数与微分 任务 3.1 导数的概念 任务 3.2 求导法则及求导公式 任务 3.3 函数的微分 模块四：不定积分与定积分 任务 4.1 不定积分的概念与性质 任务 4.2 基本积分公式 任务 4.3 积分方法（直接积分法和第一类换元积分法） 任务 4.4 定积分的概念 任务 4.5 定积分的性质 任务 4.6 微积分的基本公式（牛顿—莱布尼兹公式） 任务 4.7 定积分的应用（求简单平面图形的面积） 模块五：自选知识模块 本模块可根据学院各专业自身的特点，选取适当的内容嵌入教学过程中。具体情况如下： 财经类专业选取：1、复利与贴现，2、边际问题和弹性分析，3、极值与经济应用。 建筑类专业选取：1、三角函数的基本关系、系列三角公式及计算，2、建筑构件的测量与计算。 现代山地农业系选取：1、微分在近似计算中的应用，2、导数应用中的单调性、极值及最值的判定。 机电、汽车类专业选取：1、正弦型曲线的绘图与应用，2、微分在近似计算中的应用。 计算机类专业选取：1、图的基本概念，2、路径、回路与联通性，3、树和生成树的过程。
教学要求	1.教学方法：采用启发式，从实际问题分析引入数学概念；结合案例教学与精讲多练，选实用内容讲解，吸引学生兴趣。精讲基本概念、方法，多练配套练习，扩充内容自学，培养独立思考。 2.教学手段：以传统课堂为主，多媒体为辅，实施“导、学、做、练、用”一体化教学，注重自主学习能力培养。 3.教学资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等。
思政元素	理想信念教育、安全 and 责任意识教育、道德教育、担当精神、敬业精神、吃苦耐劳精神等职业素养。

(二) 专业(技能)课程

(1) 《基础化学》

课时及学分	本课程 48 学时, 3 学分
教学目标	素质目标: 有较强的科学敬业精神与严谨求实态度, 具备自主学习、主动探究的能力; 有较强的团队合作、理解沟通、互助协作能力; 有规范严谨的实际动手操作能力, 具备脚踏实地、实事求是解决问题的能力; 有科学责任感、上进心与踏实作风。 知识目标: 掌握物质结构、元素化合物、化学反应速率与化学平衡、电解质溶液、氧化还原、配位化合物等基础理论; 理解常见无机与有机化合物基本性质、典型反应及变化规律; 掌握实验室安全规范、仪器使用与基本操作原理; 理解化学与生产生活、环境健康、质量检测之间的联系, 构建扎实的化学知识体系。 能力目标: 具备规范、熟练的实验动手操作能力, 能独立完成称量、溶解、加热、分离提纯等基本操作; 具备观察现象、记录数据、分析结果与得出结论的能力; 具备自主学习、查阅资料、总结归纳与知识迁移能力; 具备团队协作、沟通表达、实验组织与安全防范能力, 能严谨细致完成学习与实验任务。
教学内容	模块一: 无机化学基础 1.1 溶液和胶体 1.2 化学平衡与电解质溶液 1.3 常见玻璃仪器及其使用 1.4 溶液的配制 1.5 金属及其化合物 1.6 非金属及其化合物 模块二: 氧化和还原 2.1 氧化还原反应 2.2 电极电势及其应用 2.3 配制近似浓度的溶液 2.4 测定溶液的 PH 模块三: 有机化学基础 3.1 有机化学概述 3.2 烃 3.3 醇、酚、醚 3.4 醛、酮、醌 3.5 粗食盐的提纯 3.6 羧酸及其衍生物 模块四: 三大营养物质 4.1 蛋白质 4.2 糖类 4.3 硫酸亚铁铵的制备 4.4 过氧化氢及硫的化合物
教学要求	1.教学方法: 根据课程的特点。按项目教学的要求。灵活多样地采用任务驱动、项目导向, 以课堂与实习一体化的教学模式进行课程教学方案设计。 2.教学手段: 课堂教学与实训教学相结合; 3.教学资源: 多媒体教学资源(教学课件 PPT、案例、试题库、视频、图片)。
思政元素	严谨求实的科学精神与精益求精的工匠精神培育; 生态环境保护与绿色化学理念中的时代使命担当; 实验数据真实可信与治学诚信的职业操守素养; 食品药品安全检测守护民生健康的家国情怀; 国产化学试剂、实验仪器突破与科技自立自强精神; 化学实验安全规范操作与敬畏生命的责任意识; 化学科技创新发展与勇于探索的开拓创新精神; 化学知识服务生产生活、助力乡村产业发展的社会责任感; 小组实验协作探究、互帮互助的集体主义合作精神; 学习“三职”教育、一训三风、33753、12610, 爱国情怀、诚实守信。

(2) 《分析化学》

课时及学分	本课程 72 学时, 4 学分
教学目标	素质目标: 秉持严谨求实的科学态度与精益求精的敬业精神, 具备自主学习、终身学习的意识与能力; 拥有良好的团队协作、沟通表达、数据解读与问题协商能力; 熟练掌握规范的实验操作素养与安全责任意识, 具备脚踏实地、求真务实的分析问题与解决问题能力; 作风严谨、态度端正、扎实肯干、吃苦耐劳, 恪守职业道德与数据诚信, 有责任心、上进心与职业使命感。

	知识目标：掌握分析化学的基本概念、基本原理与分类体系，理解滴定分析、重量分析等常用分析方法原理；熟悉常见分析仪器的结构、工作流程与适用范围；掌握标准溶液配制、基准物质选择、数据记录、结果计算与误差分析等相关知识；理解分析方法选择依据、样品前处理原则与质量控制要求；能够运用化学计量关系、定量分析公式完成相关计算与数据处理，构建完整的分析化学知识框架。 能力目标：具备规范、熟练的实验动手操作能力，能独立完成滴定、称量、显色、仪器调试等基本操作；具备数据采集、处理、分析与表达能力，能正确判断数据有效性并完成定量计算与结果评价；具备方法选择、方案设计与问题排查能力，能依据任务选择合适分析方法并解决实验中出现的問題；具备自主学习、文献查阅与新知识应用能力；具备良好的组织合作、沟通表达与结果汇报能力，能够严谨、高效地完成分析检测任务并形成可靠结论。
教学内容	模块一：分析化学概论 1.1 分析化学概述 1.2 定量分析误差及数据处理 模块二：分析化学实验室 2.1 分析化学实验室基础知识 2.2 天平的使用 模块三：酸碱滴定法 3.1 盐酸标准溶液的配制与标定 3.2 氢氧化钠标准溶液的配制与标定 3.3 食醋总酸度的测定 模块四：配位滴定法 4.1 EDTA 标准溶液的配制与标定 4.2 自来水总硬度的测定 模块五：氧化还原滴定法 5.1 高锰酸钾标准溶液的配制与标定 5.2 净水剂中硫酸亚铁铵含量的测定 5.3 硫代硫酸钠标准溶液的配制与标定 5.4 滴定基本操作考核 5.5 葡萄糖注射液中葡萄糖含量的测定 模块六：沉淀滴定法 6.1 硝酸银标准溶液的配制与标定 6.2 粗盐中氯化钠含量的测定
教学要求	1.教学方法：根据课程的特点。按项目教学的要求。灵活多样地采用任务驱动、项目导向，以课堂与实习一体化的教学模式进行课程教学方案设计。 2.教学手段：课堂教学与实训教学相结合； 3.教学资源：多媒体教学资源（教学课件 PPT、案例、试题库、视频、图片）。
思政元素	严谨求实科学精神与精益求精工匠精神培育；食品安全、生态环境监测中的专业使命与责任担当；分析检测数据真实可靠与科研诚信、职业操守意识；资源环境检测守护绿水青山与生态文明建设理念；国产分析仪器自主研发创新与科技自立自强精神；农业检测保障民生健康的家国情怀；实验规范操作、安全防护与敬畏生命的责任意识；团队协作实验探究、互助共进的集体主义素养；精准定量分析思维与脚踏实地、求真务实处事品格；学习“三职”教育、一训三风、33753、12610，爱国情怀、诚实守信。

（2）《微生物检验技术》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： (1) 培养具有使命感、强烈责任心、担当精神、敬业精神、吃苦耐劳精神的职业素养； (2) 培养细致认真、精益求精的工匠精神； (3) 培养团队协作意识； (4) 培养安全规范操作的职业素养； (5) 具有继续学习的能力和终身学习的习惯。 知识目标： (1) 掌握微生物细胞与功能的认知； (2) 掌握消毒和灭菌知识； (3) 掌握食品微生物的营养和生长知识；

	(4) 掌握无菌操作和微生物接种技术的知识； (5) 掌握食品微生物代谢基本理论及应用； (6) 掌握菌种保藏知识； (7) 掌握微生物检验技术。 能力目标： (1) 会查阅文献，获取信息，制定工作计划，实施计划并进行评价、总结； (2) 会使用显微镜观察微生物细胞的形态结构； (3) 能正确选择培养基类型并制备培养基； (4) 能正确选择消毒及灭菌方法并实施； (5) 会微生物接种操作； (6) 会微生物的培养及检测； (7) 能进行菌种保藏。
教学内容	模块一 微生物检验技术绪论 1.1 微生物认知 模块二 微生物观察技术 2.1 普通光学显微镜的使用 2.2 细菌的形态、结构及功能 2.3 细菌形态观察 2.4 放线菌及其他原核微生物形态、结构及功能 2.5 放线菌形态观察 2.6 酵母菌的形态、结构及功能 2.7 酵母菌的形态观察 2.8 霉菌的形态、结构及功能 2.9 霉菌的形态观察 2.10 病毒的认知 模块三 培养基配制 3.1 微生物营养 3.2 培养基制作技术 3.3 真菌培养基配制 3.4 细菌培养基配制 模块四 消毒和灭菌 4.1 空间和用具消毒 4.2 玻璃器皿消毒和灭菌 4.3 杀菌技术 模块五 微生物纯培养技术 5.1 微生物生长 5.2 菌种分离、纯化技术 5.3 菌种的退化与保藏 模块六 微生物生长测定技术 6.1 微生物的生长繁殖规律 6.2 霉菌和酵母菌测定 6.3 大肠菌群计数测定 模块七 腐败微生物和食品贮藏技术 7.1 常见微生物的来源及腐败原理 7.2 微生物引起食品腐败变质条件及防腐技术 模块八 食品微生物发酵技术 8.1 微生物在发酵生产中的应用 8.2 包子制作 8.3 甜酒酿的制作 模块九 食品中毒及其控制技术 9.1 常见致病菌及其中毒症状 9.2 污染食品引起的常见疫病的病原菌 9.3 病原菌的检测
教学要求	1.教学方法：根据课程的特点。按项目教学的要求。灵活多样地采用任务驱动、项目导向，以课堂与实习一体化的教学模式进行课程教学方案设计。 2.教学手段：课堂教学与实训教学相结合； 3.教学资源：多媒体教学资源（教学课件 PPT、案例、试题库、视频、图片）；生产作业及操作视频片段。

思政元素	诚信敬业的职业操守；严谨细致的工匠精神；行业自信与家国情怀；服务“三农”的责任意识；岗位价值认同与职业理想；法治观念与底线思维；食品安全的民生责任；科技兴农的使命意识；求真务实的科学态度；绿色安全与可持续发展理念。
------	---

(4) 《生物化学》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	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。 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。了解和掌握糖类、脂类、蛋白质代谢与食品营养之间的关联。 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，开发具有营养功效的食品或功能性配料，能将生物化学知识与食品营养学、食品加工技术等知识结合，理解其在食物代谢、食品加工等领域的实际应用价值。
教学内容	模块一：水、矿物质 1.1 水概述 1.2 矿物质概述及重要矿物质 1.3 食品水分活度的测定 模块二：糖类化学 2.1 糖类概述 2.2 糖类的结构与功能 2.3 果胶的制备及凝胶特性检验 2.4 淀粉的提取和性质检验 模块三：脂类化学 3.1 脂类的定义及脂类的化学组成、特性 3.2 油脂的理化性质及类脂 模块四：蛋白质化学 4.1 蛋白质的概念及蛋白质的化学组成 4.2 牛奶中酪蛋白的提取 模块五：酶化学 5.1 酶的概述及酶的化学组成、应用 5.2 温度对酶活力的影响 5.3 酶的底物专一性检验 模块六：维生素 6.1 维生素概述 6.2 维生素 C 的性质 6.3 绿色果蔬中叶绿素的分离及其含量测定
教学要求	1.教学方法：讲授法、头脑风暴教学法、案例教学法、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：开展食品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、工匠精神

(5) 《仪器分析》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	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。 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；理解电位分析法、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。

	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；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。 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。
教学内容	模块一 电化学分析法 1.1 电位分析法基础 1.2 直接电位法的应用 1.3 电位滴定法 1.4 伏安与极谱分析法 1.5 电化学仪器操作与维护 模块二 紫外可见分光光度法 2.1 紫外-可见分光光度法基础 2.2 紫外-可见分光光度计的使用 2.3 吸收光谱的绘制与解析 2.4 单组分定量分析技术 2.5 显色反应与条件优化 2.6 仪器维护与数据处理 模块三 原子吸收分析法 3.1 原子吸收分析法基本原理 3.2 原子吸收分光光度计的结构与使用 3.3 原子吸收的定量方法 3.4 样品前处理技术 3.5 火焰原子吸收操作技术 3.6 石墨炉原子吸收操作技术 3.7 干扰因素与消除方法 3.8 仪器维护与数据处理 模块四 气相色谱法 4.1 气相色谱法基础 4.2 气相色谱仪的使用 4.3 色谱柱与检测器的选择 4.4 气相色谱操作条件设置 4.5 色谱定性与定量分析 4.6 仪器维护与常见问题处理 模块五 高效液相色谱法 5.1 高效液相色谱基础 5.2 高效液相色谱仪的使用 5.3 流动相与色谱柱的选择 5.4 样品前处理技术 5.5 色谱定性与定量分析 5.6 仪器维护与故障排查 模块六 其他分析法 6.1 质谱法基础认知 6.2 仪器分析综合应用
教学要求	1.教学方法：讲授法、讨论法、仿真演示、项目教学法等 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：仪器分析所需仪器设备、实训室 4.教学资源：教材、智慧职教、大学慕课等网络教学平台资源
思政元素	严谨求实的科学精神与精益求精的工匠精神培育；生态环境保护与绿色化学理念中的时代使命担当；实验数据真实可信与治学诚信的职业操守素养；食品药品安全检测守护民生健康的家国情怀；国产化学试剂、实验仪器突破与科技自立自强精神；化学实验安全规范操作与敬畏生命的责任意识；化学科技创新发展与勇于探索的开拓创新精神；仪器分析知识服务生产生活、助力产业升级的社会责任感；小组实验协作探究、互帮互助的集体主义合作精神；学习行业规范与质量标准，坚守职业底线的职业道德素养；传承科学家严谨治学、报国为民的爱国情怀；树立质量强

	国意识，助力国家检测技术进步的使命感。
--	---------------------

(6) 《农产品法规与标准》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	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。 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》《中华人民共和国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； 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；能够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。
教学内容	模块一 标准的分类与制定 1.1 标准的定义、特征与在农产品行业中的功能定位 1.2 国内外农产品标准发展现状与趋势分析 1.3 标准分级体系（国家、行业、地方、团体、企业标准）解读 1.4 强制性标准与推荐性标准的区别及适用场景辨析 1.5 农产品相关标准的分类、核心指标与实例识别 1.6 标准制定的全流程（立项、起草、征求意见、审查、批准、发布、复审） 1.7 标准制定的基本原则与农产品标准的特殊要求 1.8 标准执行人员的职业素养与岗位要求 模块二 标准体系 2.1 标准体系的定义、结构与层级关系认知 2.2 标准体系表的编制方法与核心要素梳理 2.3 农产品全产业链标准体系的构成与内在关联分析 2.4 我国农产品质量安全标准体系框架（基础通用、产品、方法、管理标准）解析 2.5 国际食品法典（CAC）及发达国家农产品标准体系对比与借鉴 2.6 区域特色农产品标准体系的构建路径与产业支撑作用 2.7 标准体系在企业生产管理、质量控制、体系认证中的应用 2.8 标准体系运行效果评价、问题分析与持续改进措施 2.9 标准体系管理人员的职业素养与岗位要求 模块三 农产品法律法规基础知识 3.1 《中华人民共和国食品安全法》核心条款与生产经营者责任解读 3.2 《中华人民共和国农产品质量安全法》重点要求与监管逻辑分析 3.3 《标准化法》《产品质量法》等相关法律法规的适用范围梳理 3.4 农产品生产、加工、检测、流通环节的违法违规案例剖析 3.5 农产品质量安全追溯、召回、应急处置的法律要求学习 3.6 岗位相关法律风险点识别与防控措施制定 3.7 农产品加工与检测岗位的法律法规合规要点梳理 3.8 农产品质量安全监管、认证认可、监督检查的相关规定解读 3.9 企业合规管理体系构建与岗位合规操作实践 3.10 合规管理人员的职业素养与岗位要求
教学要求	1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法 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：绿色农产品标准化生产栽培的果园、蔬菜基地等实训场地 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
思政元素	敬畏法律、合规经营的职业道德与法治观念；树立依法生产、依规检测、守法经营的规则意识与底线思维；传承诚实守信、义利兼顾的职业伦理与法治文化；理解法律法规在保障农产品质量安全、守护公众健康、助力乡村振兴中的社会责任感；培养学法懂法、守法用法的职业素养；树立绿色环保理念，践行法律法规中对农产品绿色生产、生态保护的可持续发展要求；增强家国情怀，理解农产品法律法规在维护国家食品安全、保障人民群众切身利益中的重要作用；学习法治建设者求真务实、与时俱进完善法律法规的开拓精神；强化公平公正意识，杜绝农产品生产经营中违法违规、损害消费者权益的不正当行为；培养团队协作、分工配合落实合规要求的集体主义精神；树立理性法治观念，培养艰苦奋斗、踏实践行法律法规的劳动精神；理解法律法规在保障民生、规范农产品市场秩序、推动产业高质量发展中的重要作用，增强职业认同感与使命感。

(7) 《果蔬加工技术》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	国内外农产品加工概况 模块一 果蔬加工基础知识 1.1 果蔬原料特性与品质评价 1.2 果蔬加工前处理技术（清洗、分级、去皮、切分） 1.3 果蔬护色与硬化处理技术 1.4 果蔬加工中的营养变化与控制 1.5 果蔬加工用水与辅料的选择 模块二 发酵制品加工技术 2.1 果蔬发酵原理与微生物基础 2.2 发酵菌种的选择与扩大培养 2.3 果酒加工技术（原料处理、发酵、陈酿、澄清） 2.4 果醋加工技术（酒精发酵、醋酸发酵） 2.5 果蔬乳酸发酵制品加工技术 2.6 发酵过程控制与常见问题处理 模块三 果蔬罐头加工技术 3.1 罐头加工原理与杀菌技术 3.2 果蔬罐头原料预处理工艺 3.3 罐藏容器的选择与处理 3.4 装罐、排气与密封技术 3.5 杀菌公式的制定与应用 3.6 罐头冷却、检验与包装 3.7 常见罐头质量问题及控制措施 模块四 果蔬糖制品加工技术 4.1 果蔬糖制原理与糖的作用 4.2 蜜饯类加工技术（糖渍、糖煮） 4.3 果酱类加工技术（熬煮、浓缩、胶凝） 4.4 果蔬糖制品的返砂与流汤控制 4.5 糖制品的护色与保脆技术 4.6 糖制品的包装与贮藏 模块五 果蔬腌制品加工技术 5.1 果蔬腌制原理与防腐机制 5.2 盐渍类果蔬加工技术（咸菜、泡菜） 5.3 酱渍类果蔬加工技术（酱黄瓜、酱萝卜） 5.4 糖醋类果蔬加工技术（糖醋蒜、糖醋萝卜） 5.5 腌制过程中的质量控制（防酸败、防变色） 5.6 腌制品的风味形成与优化 模块六 果蔬干制品加工技术 6.1 果蔬干制原理与水分活度控制 6.2 自然干制技术（晒干、阴干） 6.3 人工干制技术（热风干燥、真空干燥、冷冻干燥） 6.4 果蔬干制前预处理（护色、烫漂、浸硫） 6.5 干制品的复水性及品质评价 6.6 干制品的包装与贮藏防潮技术 模块七 软饮料加工技术，农产品加工单元操作 7.1 软饮料分类与加工基础

	7.2 果蔬汁加工技术（原料处理、取汁、澄清、浓缩） 7.3 碳酸饮料加工技术（含气、调香、灌装） 7.4 植物蛋白饮料加工技术（豆奶、椰奶） 7.5 饮料的杀菌技术（巴氏杀菌、超高温瞬时杀菌） 7.6 饮料的风味调配与质量控制 7.7 饮料包装与生产线操作基础 模块八 豆制品加工技术 8.1 大豆原料特性与品质评价 8.2 大豆预处理技术（清洗、浸泡、磨浆） 8.3 豆腐类制品加工技术（嫩豆腐、老豆腐） 8.4 豆腐干、千张、腐竹加工技术 8.5 发酵豆制品加工技术（腐乳、豆豉、纳豆） 8.6 豆制品的杀菌、包装与保鲜 8.7 豆制品常见质量问题及控制措施
教学要求	1.教学方法： 演示法、自主学习法、行动导向法、 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： 果蔬加工所需的加工设备和实训场地 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
思政元素	传承中华传统果蔬加工工艺，增强文化自信与民族自豪感；绿色加工与循环利用理念下的生态环保意识；食品加工安全规范操作与守护公众健康的责任意识；传统果蔬加工工艺创新与助力乡村振兴的时代担当；坚守食品安全底线、诚信经营的职业道德素养；学习农产品加工技术，助力农民增收与产业发展的社会责任感；小组实训协作、互帮互助的集体主义合作精神；了解我国果蔬加工产业发展成就，增强科技自信与产业自信；树立节约粮食、反对浪费的消费理念与劳动精神；传承工匠精神，精益求精打磨加工工艺的职业素养；学习食品安全法律法规，增强法治意识与底线思维；以食品科技赋能传统产业，推动乡村产业高质量发展的家国情怀。

（8）《农产品质量检测技术》

课时及学分	本课程 104 学时，6 学分
教学目标	素质目标：培养学生爱岗敬业、吃苦耐劳的职业精神，养成实事求是的工作态度，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。 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。 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。
教学内容	模块一 农产品理化检验前的准备工作 1.1 实验室安全与卫生管理规范 1.2 检验用水与试剂的选择与配制 1.3 常用玻璃器皿的洗涤、校准与使用 1.4 检验仪器设备的校准、调试与维护 1.5 检验原始记录与数据处理规范 1.6 实验室质量控制与误差分析 模块二 农产品样品的采集、制备和预处理 2.1 样品采集的原则、方法与代表性控制 2.2 不同农产品（固体 / 液体 / 半固体）的采样技术 2.3 样品的缩分、研磨、均质与保存技术 2.4 样品预处理的常用方法（消解、提取、净化） 2.5 不同检验项目的样品前处理方案设计 2.6 样品采集与预处理过程中的质量控制 模块三 农产品的物理检验 3.1 农产品物理检验的基本原理与常用指标 3.2 农产品感官检验方法与评价标准

	3.3 农产品水分、密度、折光率等物理指标测定 3.4 农产品粒度、硬度、脆度等质构特性检验 3.5 农产品物理检验仪器的操作与维护 3.6 物理检验数据处理与结果判定 模块四 农产品常规成分的检验 4.1 农产品水分、灰分含量的测定 4.2 农产品粗蛋白含量的测定（凯氏定氮法） 4.3 农产品粗脂肪含量的测定（索氏提取法） 4.4 农产品碳水化合物（还原糖、总糖）的测定 4.5 农产品维生素含量的常规检测方法 4.6 常规成分检验的方法验证与质量控制 模块五 农产品矿物质元素的检验 5.1 农产品矿物质元素检验的基本原理 5.2 样品的湿法消解、干法灰化预处理技术 5.3 原子吸收分光光度法测定钙、铁、锌等元素 5.4 原子荧光法测定砷、汞等有害元素 5.5 矿物质元素检验的干扰消除与条件优化 5.6 元素检测数据处理与限量标准判定 模块六 农产品添加剂的检验 6.1 农产品添加剂的种类、限量标准与法规要求 6.2 防腐剂（山梨酸、苯甲酸）的检测技术 6.3 抗氧化剂、着色剂、甜味剂的检测方法 6.4 高效液相色谱法在添加剂检测中的应用 6.5 添加剂检测的样品前处理与方法验证 6.6 添加剂检验的质量控制与结果判定 模块七 农产品有害物质的检验 7.1 农产品中常见有害物质（农药残留、兽药残留、重金属、真菌毒素）概述 7.2 农药残留的气相色谱/液相色谱检测技术 7.3 兽药残留的快速筛查与确证检测方法 7.4 兽药残留液相色谱检测技术 7.5 真菌毒素（黄曲霉毒素等）的检测技术 7.6 有害物质检测的质量控制与风险评估 7.7 农产品有害物质检测的法规与监管要求
教学要求	1.教学方法：任务驱动、情境教学、分组教学等； 2.教学手段：线上线下相结合； 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） 4.实训条件：农产品质检中心、化学分析实验室等。
思政元素	严谨求实的科学精神与精益求精的工匠精神培育；守护农产品质量安全、保障人民群众健康的家国情怀；实验数据真实可信与治学诚信的职业操守素养；国产检测仪器与试剂的应用，增强科技自立自强意识；实验室安全规范操作与敬畏生命的责任意识；农产品检验助力乡村振兴、守护舌尖上的安全的时代担当；绿色检验理念与生态环境保护意识；小组实验协作探究、互帮互助的集体主义合作精神；学习农产品质量安全法规，增强法治意识与底线思维；传承“大国工匠”严谨细致、精益求精的职业素养；树立质量强国意识，助力农产品质量提升的使命感；了解我国农产品质量安全监管成就，增强制度自信与民族自豪感；反对数据造假、坚守职业底线的诚信意识；以检验技术赋能农业高质量发展的社会责任感。

（9）《农产品质量安全与控制技术》

课时及学分	本课程 100 学时，6 学分
教学目标	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。 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。

	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。
教学内容	模块一 农产品质量安全与控制技术概述 1.1 农产品质量安全的内涵与重要性 1.2 我国农产品质量安全相关法律法规与标准体系 1.3 农产品质量安全风险因素（产地环境、生产过程、采收贮运） 1.4 农产品质量安全控制技术的发展现状与趋势 1.5 农产品质量安全监管体系与责任主体 1.6 农产品质量安全案例分析与典型问题剖析 模块二 农产品产地环境调查、监测、评价技术 2.1 农产品产地环境调查的基本内容与方法 2.2 产地土壤、水质、大气的污染来源与危害分析 2.3 产地环境样品的采集、制备与保存技术 2.4 产地环境监测指标与检测技术应用 2.5 产地环境质量评价标准与评价方法 2.6 产地环境风险评估与污染防治措施 模块三 农产品生产过程控制技术 3.1 农业投入品（肥料、农药、兽药）的安全使用规范 3.2 绿色防控与病虫害综合防治技术 3.3 农产品标准化生产（GAP、良好农业规范）技术要点 3.4 农业投入品台账记录与生产过程溯源管理 3.5 农产品生产过程中的质量安全风险识别与控制 3.6 生产过程质量安全自查与问题整改技术 模块四 农产品安全采收、贮藏、加工质量控制技术 4.1 农产品安全采收技术与采收成熟度判断 4.2 农产品采后分级、清洗、预冷处理技术 4.3 农产品贮藏过程中的质量安全控制（温湿度、气体成分） 4.4 农产品加工过程中的卫生与安全控制要点 4.5 农产品加工中的关键控制点（HACCP）建立与应用 4.6 农产品采后与加工环节的质量安全风险防控 模块五 农产品质量安全其他管理要求 5.1 农产品质量安全追溯体系建设与应用 5.2 农产品包装、标识与标签管理规范 5.3 农产品质量安全检测与合格证明管理 5.4 农产品质量安全信用管理与主体责任落实 5.5 农产品质量安全突发事件应急处置流程 5.6 农产品质量安全宣传教育与社会共治体系构建
教学要求	1.教学方法：任务驱动、情境教学、分组教学、案例教学等。 2.教学手段：线上线下相结合，理论与实践相结合。 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） 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。
思政元素	守护“舌尖上的安全”，保障人民群众健康福祉的家国情怀；学习我国农产品质量安全监管体系成就，增强制度自信；树立绿色农业、生态农业理念，践行乡村振兴战略的时代担当；传承“工匠精神”，以严谨态度守护农产品质量安全底线；培养依法依规生产经营的法治意识与职业素养；理解农产品质量安全对国家粮食安全与民生稳定的重要意义；学习基层农技人员扎根一线、服务“三农”的奉献精神；树立诚信经营、质量为本的职业道德观念；增强科技兴农意识，推动农产品质量安全技术创新；理解农产品质量安全与乡村产业振兴、农民增收的内在联系；培养严谨求实的科学态度与精益求精的工作作风；树立“人民至上、生命至上”的责任意识，践行农产品质量安全使命。

(10) 《粮油加工技术》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	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。 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 能力目标：能识别粮油原料和对原料进行分类；能够解释粮油食品加工的内在原理；会加工包子、冰皮月饼、戚风蛋糕、面包、饼干等米制品、面制品、豆制品、杂粮等制品。
教学内容	模块一：米制品加工技术 1.1 稻谷概述 1.2 稻谷加工技术 1.3 冰皮月饼的加工 模块二：面制品加工 2.1 面制品加工概述 2.2 面粉加工技术 2.3 面制品加工准备 2.4 饼干加工技术 2.5 蛋糕加工技术 2.6 面包加工技术 2.7 中式糕点的加工 模块三：植物油加工 3.1 植物油脂概述 3.2 植物油脂加工技术 模块四：杂粮食品加工 4.1 杂粮概述 4.2 杂粮食品加工技术
教学要求	1.教学方法：讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法 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：粮油加工所需的加工设备和实训场地 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
思政元素	粮食安全、大国“三农”与乡村振兴、工匠精神、文化自信与传承创新

(11) 《农产品储藏与保鲜技术》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	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。 知识目标：掌握农产品生理生化特性、影响食品品质劣化的因素及控制措施，掌握食品低温保藏技术、气调贮藏技术、化学保藏技术、生鲜食品储藏技术、干燥保藏、罐藏、腌制和发酵等保藏技术；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。 能力目标：能运用低温、气调、简易储藏技术对果蔬进行储藏保鲜；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。
教学内容	模块一：食品在贮运中发生的变化 1.1 农产品的呼吸作用 1.2 农产品的蒸腾作用 1.3 农产品的成熟与衰老 1.4 食品在贮运中的休眠与采后生长 1.5 鲜活食品储藏过程中呼吸强度的测定 1.6 果蔬一般物理性状的测定 1.7 食品在贮运中的败坏 模块二：食品贮藏保鲜常用技术 2.1 食品低温保鲜技术 2.2 果蔬汁液冰点的测定 2.3 食品气调、生物保鲜技术

	2.4 其他保鲜技术 模块三：鲜活和生鲜食品贮藏保鲜技术 3.1 粮食贮藏技术 3.2 果品贮藏技术 3.3 蔬菜贮藏技术 3.4 畜禽类产品保鲜技术 3.5 食品流通中的保鲜 模块四：加工食品贮藏保鲜技术 4.1 谷物加工制品贮藏技术 4.2 果蔬制品贮藏技术
教学要求	1.教学方法： 演示法、任务驱动法、情境教学、分组讨论法等； 2.教学手段： 线上线下相结合； 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）； 4.实训条件： 农产品质检中心、化学分析实验室等。
思政元素	粮食安全观、科学严谨精神、绿色环保意识、安全生产、规范操作

(12) 《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	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。 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。 能力目标： 能识别畜产品的类别，理解畜产品保藏原理；能理解畜产品加工的基本理论知识；会运用畜产品腌制、干制、热加工、发酵、化学保藏等保藏原理及加工特性加工产品；会肉、乳、蛋品的加工。
教学内容	模块一：肉制品加工 1.1 畜禽的屠宰 1.2 肉的分割与包装 1.3 肉的品质评定 1.4 肉的成熟 1.5 畜禽肉的贮藏与保鲜 1.6 肉制品添加剂与辅料 1.7 肉制品加工 模块二：乳制品加工 2.1 原料乳的质量评定 2.2 鲜乳的验收与检测 2.3 乳的新鲜度测定 2.4 消毒乳的加工 2.5 酸奶加工 2.6 乳粉的加工技术 2.7 冷饮乳制品的加工 模块三：蛋制品加工 3.1 蛋制品加工 3.2 皮蛋的加工
教学要求	1.教学方法： 讲授法、演示法、自主学习法、行动导向法 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： 畜产品加工所需的加工设备和实训场地 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
思政元素	大国“三农”与乡村振兴、安全和责任意识教育、绿色发展观、传承与创新

(13) 《黔南特色农产品探秘》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立服务黔南地方产业、助力乡村振兴的职业认同感与乡土情怀；养成严谨求实的科学态度、团队协作意识与自主探究能力；践行绿色发展理念，增强对本土特色农产品产业的文化自信与责任担当。 知识目标：掌握黔南核心特色农产品（刺梨、都匀毛尖、地方果蔬 / 畜禽等）的资源分布、品种特性与品质优势。了解黔南特色农产品的传统加工工艺、地方标准与产业发展现状。熟悉特色农产品与地方经济、乡村振兴的关联及产业发展趋势。 能力目标：能识别黔南主要特色农产品，分析其产地环境与品质特点。能独立完成本地特色农产品调研，整理并展示产业相关信息。能结合地方实际，提出特色农产品开发与推广的初步思路。
教学内容	模块一：黔南特色农产品资源概况 1.1 黔南地理环境与农产品资源禀赋 1.2 黔南特色农产品的分类与分布（粮油、果蔬、畜禽、茶类、药食同源类） 1.3 黔南特色农产品的历史渊源与地域文化关联 1.4 地方特色农产品产业政策与乡村振兴背景 模块二：核心特色农产品专题探秘 2.1 刺梨：黔南“维 C 之王”的品种特性、产地分布与品质优势 2.2 都匀毛尖茶：历史名茶的产地环境、工艺特点与品质特色 2.3 地方特色果蔬：百香果、高山蔬菜、特色食用菌等资源与产业现状 2.4 地方畜禽产品：黔南黑猪、土鸡等特色畜禽的品种特性与产品优势 2.5 其他特色农产品：民族特色农产品、药食同源农产品的开发与应用 模块三：黔南特色农产品的加工与品质特色 3.1 黔南特色农产品传统加工工艺与地方风味特点 3.2 特色农产品的品质检测与地方标准概况 3.3 黔南特色农产品的品牌建设与市场推广案例分析 模块四：特色农产品调研与成果展示 4.1 黔南特色农产品主题调研方案设计 4.2 调研成果整理、分析与汇报展示 4.3 地方特色农产品产业发展思考与交流
教学要求	1.教学方法：采用项目导向、任务驱动、实地调研、案例分析相结合的教学模式，结合黔南本地产业实际，开展课堂教学与实地走访相结合的教学活动。 2.教学手段：课堂讲授与实地调研、视频资料、地方产业案例、企业参观相结合，利用多媒体课件、本地产业视频、调研数据等丰富教学资源。 3.教学资源：配套地方农产品产业案例库、黔南特色农产品图谱、产业发展报告、企业调研视频等教学资源。 4.实训条件：农产品加工实训室
思政元素	乡村振兴与产业报国：通过特色农产品产业案例，厚植服务地方的家国情怀。 文化自信与乡土认同：挖掘都匀毛尖、刺梨等农产品的地域文化内涵，增强本土产业自豪感。 绿色发展与生态理念：传递生态保护与产业可持续发展的理念。 工匠精神与职业素养：从传统工艺与品质控制中，培养精益求精的态度与质量安全意识。

(14) 《趣味微生物》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：培养对微生物学科的兴趣与探索精神，树立严谨求实、崇尚科学的职业态度。养成安全规范的实验操作习惯与责任意识，具备团队协作、沟通互助的合作能力。理解微生物技术在食品行业、地方产业中的应用价值，增强服务地方产业的责任感与创新意识。 知识目标：了解微生物的基本类群（细菌、真菌、病毒等）及其形态结构特点，掌握常见食品微生物的基础知识。理解微生物生长、代谢与环境条件的关系，熟悉微生物在食品加工、发酵中的应用原理。掌握食品中常见有益 / 有害微生物的鉴别要点，了解微生物与食品安全、食品变质的关联。了解微生物技术在黔南特色农产品（刺梨、茶叶、发酵食品）加工中的应用实例。 能力目标：能使用显微镜观察常见微生物形态，完成简单的微生物制片与染色操作。能识别食品中常见的微生物现象（如发酵、腐败），分析其产生的微生物原因。能独立完成趣味微生物小实验（如自制酸奶、泡菜发酵、霉菌观察等），记录并分析实验结果。能结合食品行业实际，初步判断微生物在食品加工与安全中的应用场景。
教学内容	模块一：走进奇妙的微生物世界 1.1 微生物是什么？——微生物的类群与“隐身术”

	1.2 微生物的“家”——食品、环境与生活中的微生物 1.3 显微镜下的秘密——常见微生物的形态观察 1.4 微生物与我们的关系：有益与有害微生物 模块二：微生物的“魔法”——食品中的微生物应用 2.1 发酵的秘密：酸奶、泡菜、米酒的微生物原理 2.2 风味的塑造：酱油、醋、腐乳等传统发酵食品的微生物作用 2.3 黔南特色发酵食品探秘：本地酸汤、糟辣椒中的微生物 2.4 微生物与食品变质：食品发霉、变味的原因分析 模块三：趣味微生物小实验 3.1 自制酸奶与泡菜：乳酸菌发酵实验 3.2 霉菌大观察：不同环境下食品霉菌的生长对比 3.3 细菌菌落计数：食品表面微生物的简单检测 3.4 微生物小作品：微生物画、微生物培养观察日志 模块四：微生物与食品安全 4.1 食品中常见有害微生物的识别与防控 4.2 微生物在食品检测中的趣味应用 4.3 微生物技术助力黔南特色农产品产业的案例分析
教学要求	1.教学方法：采用任务驱动、案例教学、趣味实验、小组探究相结合的教学方式，理论结合实操，以生活和黔南地方特色食品案例为载体，提升学生学习积极性与实践能力。 2.教学手段：依托多媒体课件、微生物显微视频、食品发酵案例、实验演示、现场实操等手段，直观展示微生物现象与应用，丰富课堂教学形式。 3.教学资源：配备微生物基础图谱、趣味微生物实验指导书、食品微生物教学视频、黔南特色发酵食品产业案例等教学资源。 4.实训条件：具备标准化微生物基础实训室，配备双目显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压灭菌锅、电子天平、无菌操作台、玻璃器皿等基础设备；具备基础菌种、培养基、实验耗材，可满足微生物观察、菌种培养、食品发酵、微生物简易检测等实训项目开展，保障课程趣味实验与基础实操教学需求。
思政元素	科学精神与探索意识：通过微生物实验与探究，培养学生崇尚科学、勇于探索的创新精神。 工匠精神与规范意识：微生物实验的无菌操作、严谨记录，培养精益求精、规范操作的职业素养。 食品安全与责任担当：微生物与食品安全的关联，树立守护食品质量安全、保障民生健康的责任意识。 文化自信与乡土情怀：黔南传统发酵食品中的微生物应用，增强对地方饮食文化的认同感与自豪感。 绿色发展与创新理念：微生物技术在农产品加工、食品保鲜中的应用，传递科技助力乡村产业发展的创新理念。 团队协作与集体主义：小组实验、成果分享过程中的互帮互助，培养团队合作精神与集体主义观念。

（15）《检验实验室管理》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：树立实验室安全第一、规范严谨、精益求精的职业素养，养成标准化作业习惯。培养责任担当、依规履职的岗位意识，具备检验岗位必备的质量意识、合规意识和风险防控意识。锤炼团队协作、分工配合、自查自纠的职业素养，适配农产品检验实验室岗位工作要求。 知识目标：掌握农产品检验实验室日常运行、分区管理、环境卫生管理的基础规范与行业标准。熟悉实验室仪器设备、玻璃器皿、化学试剂、标准物质的分类管理与台账管理制度。了解实验室安全操作规程、废液废物处理、应急处置流程及实验室质量管理基本要求。掌握实验室原始记录、检验报告、档案资料的规范化管理知识。 能力目标：能独立完成实验室分区整理、环境卫生清洁、区域消杀等日常运维实操工作。能规范完成仪器设备点检、维护、登记、台账更新，熟练掌握玻璃器皿清洗、干燥、存放全流程操作。能独立完成化学试剂、耗材、标准物质的分类存放、领用登记、有效期核查与规范化管理。能规范填写实验室各类台账、原始记录，具备实验室安全隐患排查、简单应急处置能力。能以小组为单位轮岗完成实验室全天管理实训，具备独立值守和常态化运维管理能力。
教学内容	模块一：检验实验室基础认知与安全规范 1.1 农产品检验实验室功能分区、岗位职责与运行流程 1.2 实验室安全管理制度、准入规范、着装要求与操作红线 1.3 易燃易爆、有毒腐蚀试剂安全使用规范与风险识别

	1.4 实验室常见安全事故案例分析与应急处置流程学习 模块二：实验室环境与卫生实操管理 2.1 实验室清洁分区标准、台面、地面、通风系统清洁实操 2.2 无菌区域、精密仪器区域专项消杀与环境管控实操 2.3 实验室废弃物分类、废液收集、废渣处理规范化实操 2.4 学生分组轮岗：全程负责实验室每日卫生、环境巡检与记录 模块三：仪器设备与器皿实操管理 3.1 检验常用仪器设备分类、存放规范与日常点检内容 3.2 精密仪器防尘、防潮、校准维护与使用登记实操 3.3 玻璃器皿清洗、浸泡、干燥、分类存放、破损登记全流程实操 3.4 仪器设备台账、维护记录、使用日志规范化填写实操 3.5 分组轮岗实训：学生独立完成设备巡检、维护与台账更新 模块四：试剂、耗材与标准物质管理实操 4.1 化学试剂分类、分区、避光、恒温存放规范实操 4.2 试剂、耗材领用、归还、登记流程实操，有效期排查与过期试剂处理 4.3 标准物质、对照品储存管理与使用登记实操 4.4 实验室库存盘点实操：耗材、试剂台账核对与库存整理 模块五：实验室档案与质量管理实操 5.1 检验原始记录、实验报告、设备档案的分类归档实操 5.2 实验室日常运行台账、安全检查记录规范化整理 5.3 小组模拟实验室月度自查、问题整改与总结汇报
教学要求	1.教学方法：采用岗位轮岗、任务驱动、实操演练、分组负责制教学模式，弱化理论灌输，以学生动手实操为主，实行“学生值日管理、教师指导纠错”模式，让学生全程参与实验室日常运维管理。 2.教学手段：依托现场实操、示范教学、岗位轮岗、案例纠错、小组考核等手段，结合实验室真实工作场景，模拟企业质检实验室管理流程，实现学做一体、岗课融合。 3.教学资源：配备实验室管理制度手册、台账登记模板、安全操作规范、仪器维护手册、实验室应急处置预案、农产品检验实验室管理案例等教学资源。 4.实训条件：具备标准化农产品检验实训室、微生物实训室，配备完整的检验仪器、玻璃器皿、化学试剂、实验耗材、消毒设备、废液废物处理装置；配套齐全的台账表格、档案收纳设备、分区标识牌，可满足学生轮岗实训、设备管理、试剂管控、环境运维、档案整理等全流程实操项目开展。
思政元素	严谨求实、精益求精的科学精神与工匠精神培育；树立质量第一、诚信为本的职业操守与法治意识；强化实验室安全责任意识，敬畏生命、守护健康的责任担当；学习我国实验室管理体系建设成就，增强制度自信与行业自信；践行绿色实验室理念，培养生态环境保护意识；培养团队协作、分工负责的集体主义合作精神；学习行业前辈严谨治学、默默奉献的职业精神；树立科技自立自强意识，助力国产实验室技术发展；强化底线思维，杜绝数据造假、坚守职业诚信；理解实验室管理对保障公共安全、推动行业发展的重要意义；培养依规管理、规范操作的规则意识与职业素养；增强服务意识，以优质实验室管理助力产业高质量发展。

（16）《食品试验设计与统计分析》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：培养严谨认真、实事求是的科学态度，遵守数据真实原则，具备良好的团队协作、规范操作和质量安全责任意识。 知识目标：理解食品试验设计的基本概念与原则，掌握简单试验设计方法，掌握基础统计计算、数据整理和结果判断方法，了解试验报告基本格式。 能力目标：能独立设计简单食品加工与检测试验，能正确记录与整理数据，能完成基础统计计算与分析，能规范撰写简单试验报告。
教学内容	模块一：试验设计基础认知 1.1 试验的意义与基本概念 1.2 试验设计三大基本原则 1.3 简单对比试验与正交试验基础 模块二：数据收集与整理 2.1 数据类型与采集要求 2.2 数据分组、统计表与统计图 2.3 平均值、标准差等基础统计量计算 模块三：常用统计分析方法 3.1 差异显著性判断（简易判断法）

	3.2 试验误差来源与控制 3.3 Excel、SPSS 在数据统计中的简单应用 模块四：食品试验设计与实操 4.1 食品加工工艺优化试验设计 4.2 食品质量检测数据统计分析 4.3 感官评价数据统计与分析 模块五：试验报告撰写 5.1 试验报告结构与写作规范 5.2 数据图表制作与结果分析 5.3 试验结论与注意事项
教学要求	1.教学方法： 以任务驱动、案例教学、讲练结合为主，课堂实操一体化教学； 2.教学手段： 理论讲授与上机实操、实训操作相结合； 3.教学资源： PPT 课件、教学视频、食品试验案例、习题题库、Excel 统计素材。
思政元素	诚信为本、数据真实的科学伦理与职业操守培育；树立依法依规开展试验、遵守行业标准与数据规范的法治观念与规则意识；传承求真务实、精益求精的科研工匠精神；理解试验设计与分析在优化农产品加工工艺、保障食品安全、助力乡村振兴中的社会责任感；培养严谨细致、脚踏实地的劳动精神与职业素养；树立绿色环保理念，践行试验过程中减少污染、节约试剂的可持续发展意识；增强品牌自信，理解试验技术在推动民族食品产业高质量发展中的家国情怀；学习科研工作者勇于探索、敢于创新的开拓精神；强化公平公正意识，杜绝试验数据造假、结果篡改等不正当行为；培养团队协作、分工配合完成试验项目的集体主义精神；树立理性科研观念，培养艰苦奋斗、踏实肯干的职业精神；理解试验设计与统计分析在保障民生、促进农产品质量提升中的重要作用，增强职业认同感与使命感。

（17）《农产品市场营销》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：树立诚信经营、品质为先的职业理念，坚守农产品质量底线，培养良好的行业职业操守。培养服务乡村振兴的责任意识，增强对本地特色农产品的认同感与推广自信。锤炼沟通表达、耐心服务、团队协作的职业素养，适配农产品销售与推广基础岗位需求。 知识目标：零基础掌握农产品营销基础常识，区分普通商品与农产品的营销差异，了解农产品营销基本流程。掌握黔南本地特色农产品（刺梨、毛尖茶、果蔬、畜禽产品等）的核心卖点与品质优势。熟悉农产品线下摆摊、门店销售、短视频推广、社群售卖等简易实操营销渠道。掌握农产品定价、包装介绍、客户沟通、售后处理的基础实用方法，无复杂理论。 能力目标：能精准提炼农产品品质、产地、安全、新鲜度等核心卖点，独立完成产品介绍与推广讲解。能运用基础营销技巧，完成农产品线下售卖、客户接待、答疑沟通等基础工作。能独立拍摄简单农产品实拍短视频、图文素材，完成基础线上推广操作，可直接上手落地。能处理农产品常见售后问题，掌握基础客户维护方法，具备小型农产品带货实操能力。
教学内容	模块一：农产品营销零基础入门 1.1 什么是农产品营销、农产品营销与普通商品营销的区别 1.2 农产品营销核心逻辑：靠品质、新鲜、产地、安全打动客户 1.3 农产品加工与检测专业学生的营销优势（懂质量、懂标准、懂安全） 1.4 乡村振兴背景下本地特色农产品的营销机遇与就业岗位 模块二：本地农产品卖点挖掘与介绍实操 2.1 黔南特色农产品卖点梳理：刺梨、都匀毛尖、本地果蔬、畜禽产品优势 2.2 从“检测、品质、安全、原生态”角度提炼产品卖点（贴合本专业知识） 2.3 实操训练：单人独立完成任意一款本地农产品 3 分钟标准介绍话术 2.4 农产品标签、合格证、检测报告的展示与讲解实操 模块三：农产品实用销售渠道实操 3.1 线下实操：农贸市场摆摊、门店零售、团购对接基础流程与技巧 3.2 线上零基础实操：朋友圈、社群农产品推广文案编辑与发布 3.3 短视频零基础带货：农产品实拍、简单剪辑、卖点口播实操 3.4 农产品简易定价方法：成本核算、随行就市、优惠活动设置 3.5 模拟实训：完整完成一款农产品线上+线下推广全流程 模块四：客户沟通与售后处理实操 4.1 客户常见疑问解答：保质期、农残、产地、口感、储存方法答疑 4.2 农产品销售沟通礼仪、接待话术与促成成交技巧 4.3 生鲜农产品破损、变质售后问题的规范处理流程 4.4 客户维护实操：老客户回访、复购引导、口碑积累方法 模块五：农产品营销综合模拟实训

	5.1 分组开展黔南特色农产品模拟带货、销售比拼实训 5.2 梳理营销过程问题，优化产品介绍与推广方式 5.3 总结零基础农产品营销落地技巧与岗位应用要点
教学要求	1.教学方法： 采用零基础适配、任务驱动、模拟实操、案例教学法，摒弃复杂营销理论，全部内容聚焦简单、实用、可落地，以学生开口讲、动手做、模拟练为主，贴合专业零基础学情。 2.教学手段： 依托课堂示范、情景模拟、分组演练、短视频实操、本地农产品案例分析等手段，结合黔南特色农产品真实场景，实现学完即会、学完能用。 3.教学资源： 配备本地特色农产品素材、零基础营销话术模板、短视频实操教程、农产品销售案例、售后处理规范等教学资源。 4.实训条件： 具备多媒体教学场地、农产品实物展示区，配备手机剪辑设备、展示道具等，可满足学生话术演练、短视频拍摄、模拟销售、营销综合实训等实操项目开展。
思政元素	诚信经营理念：坚守农产品质量安全底线，树立诚信经营、合规经营的职业操守。 乡村振兴情怀：依托本地特色农产品营销，助力乡村产业发展，厚植服务地方的责任意识。 务实创新精神：立足零基础学以致用，培养脚踏实地、勇于实践、大胆创新的职业品质。 服务敬业态度：通过客户沟通、售后服务实训，培养耐心细致、认真负责的敬业精神。

（18）《食品营养与卫生》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标： 树立食品质量安全至上的职业理念，恪守食品行业职业道德，养成严谨规范的职业素养。培养科学的膳食营养理念和健康生活态度，具备服务大众健康、守护食品安全的责任担当。锤炼求真务实、精益求精的工匠精神，增强团队协作能力，适配农产品检测、食品加工岗位需求。 知识目标： 掌握蛋白质、碳水化合物、维生素、矿物质等基础营养素的功能、食物来源与摄入标准。熟悉各类常见食品、黔南特色农产品的营养特点与营养价值。掌握食品污染、食物中毒的分类、成因及防控知识，了解食品卫生基础规范。了解合理膳食搭配、特殊人群膳食指导及食品生产加工卫生管控基础知识点。 能力目标： 能够识别常见食品及本地特色农产品的核心营养成分，分析食品营养优劣与食用价值。能够结合膳食标准，独立完成日常膳食搭配、营养配比分析，具备基础营养指导能力。能够识别食品常见污染、变质、安全隐患问题，掌握食品卫生防控、风险排查基础实操技能。能够依据卫生规范，初步把控食品加工、储存、销售环节的卫生管控要点，贴合岗位实操需求。
教学内容	模块一：食品营养基础认知 1.1 人体必需营养素的种类、生理功能与摄入要求 1.2 宏量营养素与微量营养素的食物来源、缺乏与过量危害 1.3 膳食营养素参考摄入量基础标准与应用规范 1.4 日常饮食营养误区辨析与科学饮食常识普及 模块二：各类食品营养特性分析 2.1 粮油、果蔬、畜禽、蛋类常规食品的营养组成与特点 2.2 黔南特色农产品（刺梨、毛尖茶、本地果蔬、生态畜禽）营养优势分析 2.3 食品加工过程对营养成分的影响与营养保留方法 2.4 实操训练：常见食品营养标签识读与营养成分分析 模块三：食品卫生与污染防控 3.1 食品生物性、化学性、物理性污染的来源、危害与防控措施 3.2 食品腐败变质、霉变、发酵的成因及识别方法 3.3 常见食物中毒类型、症状、预防措施及应急处理常识 3.4 农产品加工、储存、运输环节的卫生管控要点 3.5 实操训练：食品新鲜度辨别、污染隐患排查实操 模块四：合理膳食与营养应用实操 4.1 中国居民膳食指南核心内容与膳食搭配基本原则 4.2 普通人群、老人、儿童、孕产妇等特殊人群膳食营养要点 4.3 不健康饮食习惯与常见营养性疾病的预防 4.4 实操训练：个人及家庭一日三餐科学膳食方案设计 模块五：食品卫生综合实训与岗位应用 5.1 食品加工车间、检验实训室卫生规范实操演练 5.2 特色农产品营养与卫生综合案例分析 5.3 结合专业岗位，总结营养卫生知识在检测、加工工作中的应用要点
教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、案例教学、实操演练、情景分析相结合的教学方法，弱化深奥理论，聚焦专业岗位实用知识，结合农产品加工与检测岗位场景，实现学用结合。 2.教学手段： 依托多媒体课件、食品实物观察、案例剖析、小组研讨、实操训练等手段，结

	合黔南本地特色农产品案例，直观开展教学，提升学生实操应用能力。 3.教学资源：配备中国居民膳食指南、食品营养标签标准、食品卫生安全案例库、本地农产品营养资料、实训指导手册等教学资源。 4.实训条件：具备食品营养与卫生教学实训室、农产品展示区，配备食品营养成分速查工具、新鲜农产品实物、卫生检测基础工具、实训记录表格等，可满足食品辨别、营养分析、卫生隐患排查、膳食方案设计等实训项目开展。
思政元素	安全责任担当：通过食品卫生与营养安全知识学习，树立守护食品安全、保障群众健康的职业责任与使命。 科学严谨素养：培养学生尊重科学、求真务实的学习态度，养成规范严谨的岗位职业习惯。 健康生活理念：普及科学膳食知识，引导学生养成健康生活方式，传递积极向上的生活态度。 乡土产业自信：结合本地特色农产品营养优势，助力地方农产品提质增效，厚植服务乡村振兴的情怀。

（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6个月，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	
4	贵州省青江农业科技开发有限公司	农产品加工、食品检测	
5	贵州达利食品有限公司	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

单位：学时

表 7-1 课程学时结构

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	450	234	684	25.87%
	专业基础课	138	162	300	11.35%
	专业核心课	196	248	444	16.79%
	集中实践课	36	900	936	35.40%
选修	公共选修课	48	16	64	2.42%
	专业拓展课	86	130	216	8.17%
合计		954	1690	2644	100%
占总学时比例 (%)		36.08%	63.92%	100%	

(二) 周教学时间分配表

(单位：周)

表 7-2 教学时间分配表

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 4 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	何华婷	女	36	讲师	硕士研究生	农产品食品检验员（高级技师）	贵州省技术能手，贵州省第二届职业技能大赛农产品食品检验赛项获金奖；主要参与省级优质课《茶叶质量控制与检测技术》课程建设；获贵州省教学成果二等奖；多次指导学生参加省级技能大赛获奖。	黔南民族职业技术学院
校外专业带头人	龙映均	男	40	高级农艺师	硕士研究生	食品检验员（三级）	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农村厅项目“黔南州家禽抗菌药物质量安全隐患调查与风险评估”项目，参加技能比赛获一等奖 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。本专业聘请的兼职教师均来自农产品食品检验紧密相关行业。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	54	大学本科	副教授	农产品质量安全与控制技术
2	何华婷	女	36	硕士研究生	讲师	仪器分析、农产品质量检测技术、果蔬加工技术
3	骆治琼	女	55	大学本科	副教授	无机化学、分析化学、仪器分析
4	龙冬玲	女	37	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
5	宋志雪	女	36	硕士研究生	副教授	农产品质量检测技术、检验实训室管理
6	金明姣	女	36	硕士研究生	讲师	检验实训室管理、仪器分析
7	安元艳	女	31	硕士研究生	讲师	微生物检验技术
8	杨敏	女	32	硕士研究生	讲师	食品试验设计与统计分析、农产品市场营销
9	徐本刚	男	40	硕士研究生	高级农艺师	农产品法规与标准
10	杨庆	男	39	硕士研究生	副教授	分析化学、生物化学

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	41	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	39	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	41	大学本科	高级农艺师	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	36	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	校外实习基地名称	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

2	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
3	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
4	果蔬制品深加工技术	职业教育农业农村部“十四五”规划教材	中国农业出版社	隋春光	2022 年 1 月	9787109310216
5	食品贮藏保鲜技术	高职高专食品类专业系列规划教材	中国轻工业出版社	韩艳丽	2024 年 2 月	9787518441068
6	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	农业农村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达、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一个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，学生围绕着某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，管理和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、在校生产业水平、毕业生的工作状况和在工作过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 156 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	88	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	17	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	2	在农产品食品检验员、食品合规管理、公共营养师、家庭农场粮食生产经营、ISO 9001（质量管理体系）内审员、ISO 22000（食品安全管理体系）内审员、HACCP（危害分析与关键控制点）内审员等职业技能的等级证书中选择，达到“通识证书+技能证书”即“双证书”要求，共 2 学分，方可毕业。
7	工学交替岗位实习	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		156	建议总学分 156

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 课程		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	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		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	H	M	L	L	M
3	形势与政策	H	H		L	L	L		L	L	L	L		L		L	L	L		
4	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	L	L	L	L	L	L	L	L		L	L
5	党史国史	H	L	M	L	L	L		L	L	L		L	L	L	L	L	L	M	M
6	中华民族共同体概论	L	L	L	L	M	M	L	M	L		L	L	L	L	L	L	L	L	L
7	生态文明教育	M	M	H	L	L		L	L	L	L	L			L	L	L	M	M	L
8	国家安全教育		H	H	L	L	L	L	L		M	M	M	L		L	L			L
9	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	
10	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	M	M
11	劳动教育	H	H	H		M	M	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	M	L	L
12	体育	H	H	H	L	L	L	L	L	L	L		L	L	L	L	L	L	L	L
13	信息技术			M	L	H		M	M	H	L	L	L	M	M	L	L	L	L	
14	公共美育艺术	M	M	H	L	L	L	M	L	M	L	L	L	L	L	L		L		L
15	大学语文	H	H	M	L	L	L	L		L	L	L	L		L	L	L	L	L	M
16	大学英语	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M		M	M
17	数字素养通识课	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	H	H
18	人工智能通识课	H	H	H	L		L		L	L	L	L		L	L		L			L

19	中华优秀传统文化	H	H	H	L	L		L		L		L	L			L	L	L	L	L
20	创新创业教育		H	L		L	L	L	M	L	L	L	H	L		H	L	L	L	L
21	高等数学	M	M	L	M	H	H	L	L	H		L		L	M	L	L	M	L	
22	基础化学		M		H	L	L	M	L	H	M	M		L	M	M		H	L	L
23	分析化学	H	H	H	L	L	L		H	L	L	L	H		H		H	L		
24	微生物检验技术	H	H	H	M	M	L	H		L	L	L	L	L	H	H	H	M	M	L
25	生物化学	M	M	H	L		H		H	H	L	L	L	L	M	L	M		M	L
26	仪器分析	M		M	H	H	H	H		M	M		L	M	M	H	M	L	L	
27	农产品法规与标准	M	M	M		L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H	H
28	果蔬加工技术	M	M	H	H	H	H		H	H	H	M	M	L	M	M	H	L	M	M
29	农产品质量检测技术	H	H	M	L	L	L	L	M	H		H	H	H	H	H	M	M	L	
30	农产品质量安全与控制技术	M	M	M		H	H	H	H	H	M	M	M	L	M	M	H	M	L	L
31	粮油加工技术	M		M	M	L	M	L	M	H	H	H	H	H	M		L	M	H	H
32	农产品储藏与保鲜技术	M	M	M	M		M	L		H	H		H			M	L	M	H	
33	畜产品加工技术	M	M			L	M	L	M	H	H	H	H	H	M	M	L	M	H	H
34	黔南特色农产品探秘		H	H	L	L	L	H		L	M	M	H	L	H	H	H		L	
35	趣味微生物	H		M	L	H		H		L	L	L	L	L	H	L		L	H	L
36	检验实验室管理		H	H		L	L	H	H	L		M	H		H		H	L	L	L
37	食品试验设计与统计分析	M	M		H	H	L	L	M	L	M	L	L	L	L	M	M	L	H	M
38	农产品市场营销	H	H	H	L	L	L	L	L	L	H	H	L	L	L	H	H	H	L	L
39	专业技能综合实训	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H
40	职业技能考核	M		M	L		H	H		L	L	L	L			L	H		H	
41	工学交替岗位实习	M	M	M	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H		L		L
合计																				

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）
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. 《中华人民共和国职业教育法》（2022 年）
10. 教育部等八部门《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（2023 年）
11. 《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年版）
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）》含《2025 年职业教育专业目录增补清单》
16. 《职业教育专业教学标准（2025 年版）》
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. 《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1 号）
22. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035 年）》
23. 中共黔南民族职业技术学院委员会办公室关于 2026 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

2026 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	第一年		第二年		第三年																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
									一 16周	二 18周	三 18周	四 18周	五 18周	六 18周																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		1	36	32	4	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

		4	粮油加工技术	4	3		72	36	36			4	
		5	农产品储藏与保鲜技术	2	4		32	16	16				2
		6	畜产品加工技术	4	4		64	24	40				4
		小计		26			444	196	248	0	0	14	12
	专业选修课 (至少修满 13 学分)	1	黔南特色农产品探秘	2	1		36	18	18	3			
		2	趣味微生物	2	1		36	18	18	3			
		3	检验实验室管理	3		4	48	12	36				4
		4	食品试验设计与统计分析	3		4	48	14	34				4
		5	农产品市场营销	3		4	48	24	24				4
		6	食品营养与卫生	3		4	48	24	24				4
小计		13			216	86	130	6			12		
专业课合计		58			960	420	540	10	8	20	24		
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	2		1-6	32		32					
	5	工学交替岗位实习	35		6	630		630					
	6	毕业设计	4		6	72		72					
	7	综合素质	4		1-6								
	8	专业技能综合实训	3		4	54		54					
实践模块合计			54			936	36	900	0	0	0	0	
总计			156			2644	954	1690	28	29	27	27	
合规性 检查	实践学时占总学时比例 50%以上			63.92%									
	公共基础课程学时占总学时比例 (不少于总学时的 25%)			28.29%									
	高职选修课教学时数占总学时比例 (应当不少于 10%)			10.59%									
学分：120-160													

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				
专业带头人(负责人)签字: 年 月 日				
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。