

湘西民族职业技术学院

农产品加工与质量检测专业

人才培养方案

专业名称 农产品加工与质量检测

专业代码 410114

学历层次 高职

适用年级 2026 级

制定时间 2026 年 8 月

目录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 职业能力分析	2
五、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	9
(一) 课程设置情况	9
(二) 课程教学要求	10
七、教学进程总体安排	55
(一) 教学进程表	55
(二) 学时与学分分配	58
八、实施保障	58
(一) 师资队伍	58
(二) 教学设施	60
(三) 教学资源	62
(四) 教学方法	65
(五) 学习评价	68
(六) 质量管理	70
九、毕业要求	71

农产品加工与质量检测专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

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备同等学力者

三、修业年限

修业年限为三年

四、职业面向

（一）职业面向

职业面向如表 1 所示

表1专业职业面向一览表

所属专业 大类 (代码) A	所属专业 类 (代码) B	对应 行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位(群) 或技术领域 E	职业类 证书 F
农林牧 渔大类 (41)	农产品 加工与 质量检 测(410 114)	1. 农、 林、牧 、渔专 业及辅 助性活 动(05); 2. 农产 品初加 工活动 (0514); 3. 专业 技术服 务业(7 4); 4. 检测 服务(7	1. 食品工程技 术人员(2-02 -24-00); 2. 质量认证认 可工程技术人 员(2-02-29- 04); 3. 产品质量检 验工程技术人 员(2-02-31- 01); 4. 农业工程技 术人员(2-03- 09-00); 5. 农产品食品 检验员(4-08- 05-01); 6. 农副产品加	农产品加工技术 与管理; 农产品加工品质 控制; 农产品检验检测 ; 实验室管理与服 务; 食品质量与安全 管理; 生产管理岗位; 质量检测技术主 管; 质量体系工程师 。	农产品食品 检验员职业 技能等级证 书; 食品合规管 理职业技能 等级证; 粮农食品安 全评价职业 技能等级证 书; 食品检验管 理员职业技 能等级证书 ; 食品安全员 证书。

		452)。	工人员(6-01)； 7. 食品、饮料生产加工人员(6-02)。		
--	--	-------	-------------------------------------	--	--

(二) 职业能力分析

农产品加工与质量检测典型工作任务与职业能力分析表如表 2 所示。

表2职业能力分析表

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力与素养
1	食品工程技术人员	1. 将实验室配方进行中试放大，设计工业化生产工艺。 2. 编制与优化作业指导书(SOP)，解决现场技术问题。 3. 确定HACCP关键控制点，实施工艺过程的监控与纠偏。 4. 参与生产线设备选型、安装调试及智能化改造。	1. 掌握食品工程原理与工艺学知识； 2. 具备工艺放大与问题排查能力；3. 熟练运用统计过程控制(SPC)等工具； 4. 具有系统性工程思维和跨部门协调能力。
2	产品质量检验工程技术人员	1. 制定原料、半成品、成品的质量检验标准与抽样方案。 2. 设计检测流程，引进并验证新的精密仪器分析方法。 3. 分析质量异常数据，出具技术分析报告并追溯根源。 4. 对实验室设备进行期间核查与维护保养。	1. 具备分析化学、微生物学等专业技术基础； 2. 精通精密仪器分析原理与维护；3. 具备数据处理与质量统计推断能力； 4. 具备严谨细致、实事求是的科学实证精神。
3	农产品食品检验员	1. 按照标准对样品进行感官评定、理化及微生物常规检测。 2. 操作快检设备进行农兽药残留、毒素等项目的快速筛查。 3. 规范填写原始记录，处理检测数据并出具检验报告。 4. 配制标定标准溶液，做好试剂的分类与保管。	1. 具备扎实的理化及微生物常规操作技能； 2. 熟悉食品检验标准与操作规程；3. 具备极强的规范意识和数据记录处理能力； 4. 具备高度的食品安全责任心和严谨度。

4	食品、饮料生产加工人员	1. 根据配方执行投料、调配、杀菌、均质、灌装等工序。 2. 操作中央控制室系统，监控生产流程与工艺参数波动。 3. 执行食品良好生产规范(GMP)要求，维护洁净作业环境。 4. 配合进行设备清洗消毒(CIP/SIP)及日常点检。	1. 具备良好的设备操控能力与无菌作业观念； 2. 严格遵守配方指令与标准化作业规范； 3. 具备基本的工艺参数异常识别与应急处理能力； 4. 具备团队协作精神和精益求精的工匠精神
---	-------------	--	---

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业立足国家乡村振兴、食品安全等重大发展战略，紧扣区域特色农业产业升级、行业技术迭代发展需求，聚焦人的全面发展培养核心，构建“价值塑造、品行养成、知识传授、能力培养、工匠传承”多维协同育人体系。旨在培养自觉践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具备扎实科学文化基础、良好人文素养、科学素养、数字素养与职业道德，拥有创新意识、爱岗敬业职业精神和精益求精工匠精神的高素质技术技能人才。学生系统掌握农产品加工、检验检测、质量控制、质量安全评价等专业理论知识与核心技术技能，具备较强的岗位适配能力、就业创业能力和职业可持续发展能力，能够面向农副食品加工、质检技术服务等行业，胜任农产品生产加工、质量检验检测、品质管控、质量安全评价及相关工程辅助设计等岗位工作，造就兼具家国情怀、全面素质、精湛技艺、工匠精神的新时代复合型涉农高技能专业人才。

(二) 培养规格

农产品加工与质量检测学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用农产品食品检验员、农副产品加工人员、食品、饮料

生产加工人员等人员标准需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质：

（1）思政素质

Q1：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。

Q2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

Q3：深刻认识中国特色社会主义的制度优势，不断坚定爱国力行的使命责任。加强心理健康教育、生命教育等，筑牢团结奋进、一往无前的思想基础。

Q4：深刻理解北大荒精神的核心内涵，践行忠贞报国、艰苦奋斗、勇于开拓、顾全大局、无私奉献、自力更生、艰苦创业、求真务实等高尚精神。感受龙江得天独厚的大冰雪、大森林、大粮仓等自然与人文资源所蕴含的精神力量，筑牢理想信念，增强环保意识，提升创新创业能力，培育“大国三农”情怀，锤炼顽强意志。

Q5：深刻理解专业在保障农产品安全和人民美好健康生活中的重要意义，树立专业荣誉感，树立职业使命感和社会责任感。

Q6：具有探索的创新精神、善于解决问题的实践能力，具有创新精神、创造意识和创业能力。

Q7：具有正确认识问题、分析问题和解决问题的能力。具有精益求精的大国工匠精神，科技报国的家国情怀和使命担当。

（2）职业素质道德

Q8: 具有良好的食品安全意识、质量意识、环保意识、信息素养、工匠精神、创新思维和劳动意识；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，勇于奋斗、乐观向上；具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德。具有自立、竞争、效率、民主法制意识和开拓创新、艰苦创业精神；掌握从事本专业相关岗位工作的专业知识和职业技能。具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的创新能力，具有较好的与人合作和社会交往能力。

（3）身心健康素质

Q9: 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；有切合实际的生活目标和个人发展目标，能正确看待现实，主动适应现实环境；有正确的人际关系和团队精神；能处理好男女之间的友谊、爱情关系；积极参加体育锻炼和学校组织的各种文化体育活动，达到《国家学生体质健康标准》要求。

（4）文化素养

Q10: 能够正确认识中华优秀传统文化的思想精华和时代价值，尊重中华传统饮食习惯与风俗，具有积极进取，自强不息的奋斗精神，注重气节、操守和崇高的精神境界，忧国忧民，具有高度的社会责任感，树立群体意识与团结和谐的人际观，以及修己安人的思想，强化个人的“内省”和“慎独”的内在到的功能和自觉性。

（5）艺术素养

Q11: 具有一定的审美情趣、审美能力、审美理想等审美

素养，针对社会上的文艺思潮和审美趋势，树立正确的健康的审美追求。使所有学生都能把欣赏美、感悟美乃至创造美，作为一种生活方式，终生与美相伴，同时能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

(6) 劳动素养

Q12: 具有正确的劳动观念，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念；

Q13: 具有必备的劳动能力，掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力；

Q14: 具备积极的劳动精神，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。

Q15: 养成良好的劳动习惯和品质。能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。

2. 知识:

K1: 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；

K2: 了解食用农产品加工行业发展动态、检验的新技术和新方法；

K3: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；

K4: 熟悉主要农产品加工设备的工作原理、操作与维护的基本知识；

K5: 熟悉常用食用农产品质量安全分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；

K6: 掌握本专业相关的化学、生物化学、微生物学等基础知识;

K7: 掌握典型食用农产品生产加工单元操作基本知识;

K8: 掌握典型农产品加工工艺, 熟悉农产品原辅料特性;

K9: 掌握农产品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与方法;

K10: 掌握农产品质量安全管理相关法规与标准, 掌握食用农产品加工过程的质量安全管理方法。

3. 能力:

(1) 基本职业能力

A1: 能够根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作;

A2: 具有农产品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力;

A3: 能够发现、判断并处理生产过程中一般异常现象和事故;

A4: 能够正确使用和维护主要食用农产品生产加工的机械与设备;

A5: 能够进行农产品加工过程质量管理, 完成质量管理体系以及相关产品认证等;

A6: 能够正确配制试剂, 熟练使用主要农产品质量分析检验仪器;

A7: 能够根据不同的分析对象和检验目的, 选择合适的分析方法开展农产品质量安全检验检测工作;

A8: 能够参与技术创新、新产品研发工作。

(2) 岗位核心能力

A9: 具有根据相关标准(国标、企标等)进行农产品生产

与加工的能力；

A10: 具有查阅文献资料、利用文献资料选择、设计检测方法的能力；

A11: 具有通过调查咨询，对检测结果进行分析判断的能力；

A12: 具有制定工作计划、对新技能与知识的学习能力；

A13: 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

A14: 具有自我防护和事故的应急处理能力；

A15: 具有自我提高、勇于创新的可持续发展能力。

（3）职业拓展能力

A16: 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

A17: 具有社会服务意识以及团队合作意识；

A18: 具有农产品安全生产的社会责任感；

A19: 具有农产品安全检测要求的科学求实、公正公平、程序规范、严守秘密的品质；

A20: 具有理解及遵守专业伦理，认知社会责任及尊重多元观点的能力；

A21: 具有认识时事议题，终身学习的能力；

A22: 具有创新及可持续发展能力。

A23: 具备至少一项可长期坚持的运动技能，拥有岗位所需的充沛体能（如连续站立操作、精密称量时的专注力）；能主动进行情绪与压力管理，具备抗挫折、防重复性劳损的自我保护意识。

A24: 具备整洁、有序的职业形象；在感官评定中能对产品色泽、形态、包装设计进行基础鉴赏；能在作业记录、现场

管理中做到规范、整齐、美观的目视化呈现。

A25: 树立“劳动光荣、技能宝贵”的价值观；养成严谨的个人卫生、规范的洗手消毒和工器具定置管理习惯；具备生物安全、化学试剂安全及用水用电安全的红线意识。

六、课程设置及要求

（一）课程设置情况

本专业共设置公共基础课、专业课和实践性教学三部分，其中公共基础课分必修课、公共基础限选课和公共基础任选课，主要培养学生通用素质、知识和能力。专业课分专业基础课、专业核心课和专业拓展课，主要培养学生专业素质、知识和能力。实践性教学主要培养学生面向岗位的素质、知识和能力，包含实验、实习实训、毕业设计、社会实践、综合实践等。本专业课程设置情况具体如表3所示。

表3课程设置情况一览表

序号	课程类别	课程门数	学分小计	主要课程
1	公共基础课	公共基础必修课 14门	32	军事理论、军事技能、劳动教育、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、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、大学生心理健康教育、人工智能与信息技术、创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学体育、国家安全教育、中华民族共同体概述
2		公共基础限选课 5门	17	大学语文、高等数学、大学英语、美育、湖湘文化
3		公共基础任选课 6门选3门	3	演讲与口才、湘西民俗、中华优秀传统文化、土家织锦、苗绣、短视频制作
4	专业课	专业基础课 7门	24	分析化学、食品标准与法规、现代仪器分析技术、食品营养与卫生、食品微生物检验技术、食品添加剂、农产品营销与管理
5		专业核心课 7门	28	农产品质量检测技术、农产品安全与质量控制技术、畜产品加工技术、果蔬加工技术、粮油加工技术、食品贮藏与保鲜、药物残留检测技术

序号	课程类别		课程门数	学分小计	主要课程
6		专业拓展课	6门选4门	8	食品包装概论、农产品电子商务、烘焙食品加工技术、咖啡鉴赏与制作、功能食品加工、果酒加工与品鉴
7	集中实践		5门	41	入学教育、专业劳动实践、岗位实习、专业综合实训、毕业设计

（二）课程教学要求

1. 公共基础课程设置及要求

公共基础课程分为公共基础必修课、公共基础限选课和公共基础任选课三部分，共 25 门课程。

（1）公共基础必修课程

包括《军事理论》《军事技能》《劳动教育》《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》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《形势与政策》《国家安全教育》《大学生心理健康教育》《人工智能与信息技术》《创业基础》《大学生职业发展与就业指导》《大学体育》《中华民族共同体概论》共 14 门课程，620 学时，32 学分。公共基础必修课程设置及要求如下表 4 所示。

表4公共基础必修课设置及要求

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
1	军事理论	素质目标: 1. 增强爱国主义, 民族主义, 达到居安思危, 忘战必危的思想意识; 2. 激发学生努力学习, 报效祖国的志向。 3. 不断增强为中华民族振兴而努力的责任感和使命感 知识目标: 1. 通过军事理论课程的学习, 掌握一定的军事知识; 2. 掌握信息化战争特点; 3. 掌握基本国防建设知识。 能力目标: 1. 能够运用所学本课程的知识分析军事形势; 2. 掌握高技术军事上的应用; 3. 具有识读国家安全资料的能力。	主要内容: 1. 国防概述; 2. 国防法制; 3. 国防建设; 4. 国防动员; 5. 军事思想概述; 6. 毛泽东军事思想; 7. 邓小平新时期军队建设思想; 8. 国际战略环境概述; 9. 国际战略格局; 10. 国家安全; 11. 高技术概述; 12. 高技术在军事上的应用; 13. 高技术与新军事变; 14. 信息化战争概述; 15. 信息化战争特点。	教学条件: 训练场地、军械器材设备。 教学方法: 在教学过程中融入保家卫国和家国情怀等课程思政内容, 教官现场示范教学, 学生自我训练, 动作规范性纠正。 师资要求: 具有良好的师德师风, 军事教育专业, 转业退伍军人, 有较丰富的教学经验。 考核要求: 考查。过程评价考核70%+终结性考核30%。 课程思政: 1. 夯实国防观念与忧患意识, 厚植爱国情怀, 树立保家卫国的责任担当。 2. 领悟强军兴国战略意义, 增强国家安全意识, 自觉履行新时代公民国防义务。
2	军事技能	素质目标: 1. 提高学生的政治觉悟, 激发爱国热情; 2. 发扬革命精神, 培养集体主义精神; 3. 增强国防观念和组织纪律性, 养成良好的学风和生活作风; 4. 培养学生关心关注国防的意识, 增强报国强国本领。 知识目标: 1. 掌握军姿、军纪及必备军事技术训练要素; 2. 熟悉并掌握军人徒手队列动作的要领、标准; 3. 掌握射击模拟训练基础知识。	主要内容: 1. 内务整理; 2. 立正、跨立、停止间转法三大步伐的行进与立定、步法变换、坐下、蹲下、起立; 3. 脱帽、戴帽、敬礼、整理着装; 4. 整齐报数、分列式训练、拉练、分列式会操演练、唱军歌等; 5. 模拟射击训练; 6. 纪律条令学习。	教学条件: 寝室、训练场地、军械器材设备。 教学方法: 在教学过程中融入保家卫国和家国情怀等课程思政内容, 通过军训、主题班会、讲座等方式相结合组织教学, 主要采用讲解与示范相结合, 逐个动作教练, 还采取竞赛、会操、阅兵的方法, 要求学生在日常生活、训练中养成优良的作风。 师资要求: 具有良好

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
2	军事技能	能力目标: 1. 培养学生思想上的自立和独立, 养成严格自律的良好习惯, 提高生活自理能力; 2. 培养学生坚强的毅力和吃苦耐劳的品质; 3. 具备一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力; 4. 具备熟练整理内务卫生的能力, 养成良好的卫生习惯。		的师德师风和过硬的军事技能, 必须是现役军人或者转业退伍军人, 有较丰富的教学经验。 考核要求: 考查。 采用过程性考核+终结性考核, 过程性考核以学生出勤情况、参加训练完成情况、军训态度、遵守纪律情况、内务考察作为考核成绩的依据, 终结性考核以军事技能考核为准。过程评价考核50%+终结性考核50%。 课程思政: 1. 通过队列训练、实操演练培养纪律观念与吃苦耐劳意志品质, 强化集体主义精神。 2. 树立国防忧患意识, 体会强军使命, 增强履行公民国防义务的责任担当。
3	劳动教育	素质目标: 1. 牢固树立劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的正确劳动观; 2. 形成尊重劳模工匠、争当劳模工匠的良好风尚; 3. 具有社会义务感和责任感 知识目标: 1. 能够掌握通用劳动科学知识, 理解和形成马克思主义劳动观; 2. 了解劳动相关法律法规与劳动安全知识; 3. 培养学生热爱社会公益活动, 提升服务社会的意识。 能力目标: 1. 养成乐于劳动、善于劳动、注重安全、遵纪守法的良好劳动习惯; 2. 具备满足生存发展需要的基	主要内容: 1. 劳动精神; 2. 劳模精神; 3. 工匠精神; 4. 劳动组织; 5. 劳动安全; 6. 劳动法规 (含专题教育); 7. 社会公益活动 (服务社区、三下乡活动、寒暑假社会实践)。	教学条件: 多媒体教室, 社区, 公共卫生区域实等。 教学方法: 在教学过程中融入劳动创造美好未来等课程思政内容, 理论教学灵活运用集中讲授、分组讨论、专题讲座、心得分享等授课方法, 点燃学生对劳模精神、工匠精神的向往, 增强学生劳动知识与能力的培养。 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风, 具有较为深厚的劳动素养理论知识, 同时应

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		本劳动能力; 3.培养社会责任意识,参与意识,锻炼并提高社会活动能力。		具备较丰富的教学经验。 考核要求: 考查。 过程评价考核30%+终结性考核70%。 课程思政: 以劳动创造美好未来挖掘思政元素;以劳模与大国工匠为案例开展课程思政教学设计。
4	思想道德与法治	素质目标: 1.树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心。 2.培养学生的科学人文素养、批判思维和创新精神,对形形色色的价值观具有独立的思考能力和判断能力;增强社会责任感和历史使命感,立志成为担当民族复兴大任的时代新人。 3.锤炼道德品格,遵守道德规范,塑造善良、诚信、责任等良好道德人格。 4.树立社会主义法治观念,养成自觉守法、遇事找法、解决问题靠法的思维习惯和行为方式。 知识目标: 1.引导学生深入了解和感悟新时代的内涵,对自身作为时代新人的角色形成清醒的认识,确立新目标、开启新征程。 2.引导学生树立正确的人生观,成就出彩人生;树立崇高的理想信念,尤其是理解和树立中国特色社会主义的共同理想和共产主义远大理想。 3.领会和弘扬以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;加深对社会主义核心价值观的理解和认同。 4.引导学生理解道德的功能、作用,形成一定的善恶判断	主要内容: 1.担当复兴大任成就时代新人。 2.领悟人生真谛把握人生方向。 3.追求远大理想坚定崇高信念。 4.继承优良传统弘扬中国精神。 5.明确价值要求践行价值准则。 6.遵守道德规范锤炼道德品格。 7.学习法治思想提升法治素养。	教学条件: 智慧教室、学习通智慧教学平台、学习强国APP等各种信息化手段以及湘西州博物馆等实践教学基地。 教学方法: 讲授法、案例教学法、情境模拟法、小组讨论法等教学方法。 师资要求: 具有良好的师德师风,有较高的思想政治理论水平,研究生以上学历或讲师以上职称,政治素质过硬、业务能力精湛。 考核要求: 考试(过程评价考核50%+终结性考核50%)。 课程思政: 1.严格考察任课教师,安排具有优良师德师风的教师任教,原则上应安排中共党员教师任教; 2.将课本知识结合实际开展思想政治教育。
4	思想道德与法治			

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		力，领会各种公民道德准则的深刻内涵；全面领会习近平新时代中国特色社会主义思想，掌握必备法律知识。 能力目标： 1.掌握评价人生价值、处理人生矛盾的方法；能自觉将个人理想融入社会理想，规划自身学习和职业生涯。 2.能用正确爱国观辨析自身与他人言行，做忠诚爱国者、改革创新生力军。 3.能够理性分析现实生活中的道德与法律问题，明辨是非善恶，自觉践行社会主义核心价值观。		
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标： 1.帮助学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信和文化自信。 2.坚持和发扬实事求是的良好作风，培养家国情怀和国际视野，努力成为担当民族复兴大任的时代新人。 3.了解党情、国情、民情、世情，明确自己的历史使命和社会责任，树立牢固的马克思主义和中国特色社会主义信念，自觉承担起实现中华民族伟大复兴中国梦的历史使命。 知识目标： 1.掌握马克思主义的基本立场、观点和方法。 2.了解中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际、与中华优秀传统文化相结合的历史进程。 3.熟悉马克思主义中国化时代化理论成果产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。 能力目标： 1.能运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决问题的能力，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定	主要内容： 1.马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果。 2.毛泽东思想及其历史地位。 3.新民主主义革命理论。 4.社会主义改造理论。 5.社会主义建设道路初步探索的理论成果。 6.中国特色社会主义理论体系的形成发展。 7.邓小平理论。 8.“三个代表”重要思想。 9.科学发展观。	教学条件： 智慧教室、学习通智慧教学平台、学习强国APP等各种信息化手段以及湘西州博物馆等实践教学基地。 教学方法： 讲授法、模拟教学法、案例教学法、情景教学法等教学方法。 师资要求： 具有良好的师德师风，有较高的思想政治理论水平，研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。 考核要求： 考试（过程评价考核50%+终结性考核50%）。 课程思政： 帮助学生对中国共产党的领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加全面的了解，对中国共产党坚持把马克思主义

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		性，积极投身中国特色社会主义建设的伟大实践中。 2. 具备宏大的历史视野，具有强烈的问题意识，具有科学认识马克思主义中国化时代化的历史进程的能力。 3. 能够使用正确思想政治术语表达思想政治观点。		基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，不断推进马克思主义中国化时代化有更加深刻的理解，对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力有显著提升。
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标: 1. 增强对党和国家的自信心和自豪感，增进对中国特色社会主义的认同感。 2. 厚植爱国主义情怀，能自觉将爱国情、强国志、报国行融入实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 3. 增强“四个意识”，坚定“四个自信”，捍卫“两个确立”，自觉做到“两个维护”，成为社会主义建设合格的接班人。 知识目标: 1. 了解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想产生的时代背景。 2. 全面系统深入把握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求。 3. 系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法。 能力目标: 具备运用习近平新时代中国特色社会主义思想认识问题、分析问题和解决问题的能力。 2. 切实将学习成效转化为实际工作，为全面建设社会主义现代化国家、全面推进中华民族	主要内容: 1. 马克思主义中国化时代化新的飞跃。 2. 新时代坚持和发展中国特色社会主义。 3. 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴。 4. 坚持党的全面领导。 5. 坚持以人民为中心。 6. 全面深化改革开放。 7. 推动高质量发展。 8. 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略。 9. 发展全过程人民民主。 10. 全面依法治国。 11. 建设社会主义文化强国。 12. 以保障和改善民生为重点加强社会建设。 13. 建设社会主义生态文明。 14. 维护和塑造国家安全。 15. 建设巩固国防和强大人民军队。 16. 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一。 17. 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体。 18. 全面从严治党。	教学条件: 智慧教室、学习通智慧教学平台、学习强国APP等各种信息化手段以及花垣县十八洞村等思政实践教学基地。 教学方法: 讲授法、案例教学法、问题驱动法、小组研讨法等教学方法。 师资要求: 具有良好的师德师风，有较高的思想政治理论水平，研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。 考核要求: 考试（过程评价考核50%+终结性考核50%）。 课程思政: 帮助学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		伟大复兴而团结奋斗。 3.增强学生的调查研究能力、团队协作能力和沟通表达能力,通过实践教学和小组讨论等活动,培养学生的综合素质和能力。		一。
7	形势与政策	素质目标: 1.能全面正确地认识党和国家面临的新形势,拥护党的路线、方针和政策。 2.能够明确时代责任,增强社会责任感和使命担当意识。 3.能自觉用马克思主义理论武装头脑,指导实践。 知识目标: 1.掌握新时代党的创新理论,了解新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践。 2.掌握中国坚持和平发展道路、推动构建人类命运共同体的新理念新贡献。 3.认清形势发展变化规律,明晰政策产生、发展、运行的本质和特征。 能力目标: 1.能够具备客观分析时事热点的能力,对国内外重大事件、敏感问题和社会热点难点问题有正确的思考。 2.能够把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上,把握正确的世界观、人生观和价值观。 3.具备一定的国际视野,自觉抵制各种不良思潮和言论影响,与党和国家保持高度一致的能力。	主要内容: 1.党的建设。 2.党和国家路线方针政策。 3.国内经济形势与政策。 4.港澳台工作。 5.国际形势与外交方略。 参考教育部社科司编发的《形势与政策》教育教学要点,结合国际国内热点问题,确定讲授专题,根据热点问题的情况形势与政策教研室对教学专题进行调整。	教学条件: 智慧教室、学习通智慧教学平台、学习强国APP等各种信息化手段。 教学方法: 讲授法、案例教学法、问题驱动法、小组研讨法等教学方法。 师资要求: 具有良好的师德师风,有较高的思想政治理论水平,研究生以上学历或讲师以上职称,政治素质过硬、业务能力精湛。 考核要求: 考试(过程评价考核50%+终结性考核50%)。 课程思政: 学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,引导学生正确认识世界和中国发展大势,正确认识中国特色和国际比较,正确认识时代责任和历史使命,正确认识远大抱负和脚踏实地。
8	国家安全教育	素质目标: 1.培养学生对国家安全的高度责任感和使命感,自觉增强国家安全意识。 2.树立正确的国家安全观念,能用实际行动自觉维护国家安全利益。 3.增强学生爱国主义精神,积	主要内容: 1.导论。 2.完整准确领会总体国家安全观。 3.在党的领导下走好中国特色国家安全道路。 4.更好统筹发展和安全。	教学条件: 智慧教室、学习通智慧教学平台、学习强国APP等各种信息化手段。 教学方法: 讲授法、案例教学法、启发式教学法、

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		极参与国家安全教育和社会实践活动。 知识目标: 1.掌握总体国家安全观的基本内涵,了解国家安全的多维度、全方位特点,理解新时代我国国家安全面临的复杂形势。 2.理解统筹发展和安全的关系,认识到统筹发展和安全对于建设社会主义现代化强国的重要意义。 3.理解促进国际安全对于维护我国国家安全的重要意义,掌握国际合作与安全之间的内在逻辑关系。 能力目标: 1.能够分析新时代国家安全复杂的形势,识别各种安全领域所潜在的风险与挑战。 2.能够自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生活,处理国家安全问题。 3.能够自觉参与到维护政治安全活动之中,勇于防范和打击各种危害政治安全的行为。	5.坚持以人民安全为宗旨。 6.坚持以政治安全为宗旨。 7.坚持以经济安全为基础。 8.坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障。 9.坚持以促进国际安全为依托。 10.筑牢其它各领域国家安全屏障。 11.争做总体国家安全观坚定践行者。	讨论式教学法等。 师资要求: 具有良好的师德师风,有较高的思想政治理论水平,研究生以上学历或讲师以上职称,政治素质过硬、业务能力精湛。 考核要求: 考查(过程评价考核50%+终结性考核50%)。 课程思政: 结合总体国家安全观,引导学生认识粮食安全、生物安全、农产品质量安全也是国家安全重要组成部分,树立维护地方产业安全的责任意识。
9	大学生心理健康教育	素质目标: 1.树立心理健康发展的自主意识,积极维护自身心理健康水平,促进身心和谐持续发展; 2.正确客观评价自我,悦纳自我,培养积极乐观、健康向上的心理品质; 3.增强心理危机预防意识与生命安全意识,在面对挫折和困难时具备自助与求助意识——“求助是强者的表现”; 4.培养与专业发展相适应的职业心理素质,树立正确的职业价值观和人生态度; 5.通过实践体验增强团队协作精神和社会责任感,养成关爱他人、助人为乐的良好品格。 知识目标: 1.了解心理学的有关理论和基本概念,明确心理健康的标准	主要内容: 1.大学生心理健康概论:心理本质、健康标准、心理问题识别、大学生心理咨询; 2.环境适应与心理健康:入学适应、环境变化应对; 3.自我意识的发展:自我认知、自我接纳与完善; 4.气质应用及性格优化:气质类型、性格优化与职业发展; 5.情绪管理:情绪特点、负面情绪调节; 6.人际交往:人际沟通技巧、寝室人际关系; 7.学习状态提升:学习动机、方法、学习心理	教学条件: 配备多媒体教室;团体心理辅导室、心理测评室、素质拓展场地;心理健康教育在线平台及数字化教学资源;教材配套微课视频。 教学方法: 采用理论课+实践课教学模式。理论课使用讲授法、案例教学法、启发式提问、多媒体教学、小组讨论等,实践课采用团体辅导、情景模拟与角色扮演、心理测评与反馈、体验式训练、实践作业。理论课为实践课提供知识基础,实践课为理论课提供

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		及意义; 2. 了解大学阶段人的心理发展特征及常见心理问题的表现; 3. 掌握自我意识、人格塑造、情绪管理、人际交往、学习心理、恋爱与性心理等领域的基本知识; 4. 掌握压力与挫折应对、职业规划与择业心理调适的基本知识; 5. 了解常见心理障碍的类型及求助途径,掌握精神障碍早期识别的基本知识。 能力目标: 1. 掌握自我探索技能,能够客观认识自我、接纳自我,合理规划自我发展与生涯发展; 2. 掌握情绪管理与压力调适技能,能够有效调节负面情绪、应对压力与挫折; 3. 掌握人际沟通与交往技能,能够建立和谐的人际关系,妥善处理人际冲突; 4. 掌握环境适应与学习发展技能,能够适应大学生活并提升学习效能; 5. 具备初步的心理危机识别与应对能力,遇到心理问题时能够主动求助或帮助他人; 6. 通过实践训练,掌握心理素质拓展基本方法,能够在日常生活中自觉运用。	障碍调适; 8. 恋爱和性心理健康: 恋爱心理、性心理与健康观念; 9. 求职择业与心理健康: 择业心理、职业规划; 10. 挫折心理调控: 挫折应对、心理韧性培养; 11. 网络心理健康: 网络使用与心理平衡; 12. 生命教育: 生命意识、危机预防与干预; 13. 社团活动与自我成长: 社团育人功能与实践锻炼。	体验载体,形成“认知—体验—反思”学习闭环。 师资要求: 具有心理学或相关专业背景,持有高校教师资格证;具备心理咨询实务经验及团体辅导组织能力;了解高职学生心理特点;定期参加专业培训与教研活动。 考核要求: 采用过程性与终结性评价相结合,理论考核(50%)包括课堂参与10%、平时作业15%、期末考试25%。实践考核(50%)包括实践课参与表现20%、实践作业15%、期末综合实践成果15%。考试侧重知识应用能力,实践考核关注真实参与度与自我成长,学生须完成至少10学时实践课方可获得实践成绩。 课程思政: 1. 以社会责任为主线积极挖掘思政元素,开展课程思政; 2. 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。
		素质目标: 落实立德树人,树立科技自强与文化自信,恪守信息法规与网络伦理;强化数字素养与信息安全意识,辨别不实信息、保护隐私与知识产权;培育协作创新能力,推动信息技术、AI与专业融合,树立服务新质生产力的职业观。 知识目标: 掌握WPS办公软件操作、信息检索、信息安全基础;学会人工智能、大数据等	主要内容: 模块一、基础信息技术: 认识信息技术与简易智能体搭建;使用WPS完成通知、宣传册、毕业设计等文档排版、协同编辑与PDF导出;运用电子表格完成数据录入、图表制作、数据透视与统计分析;设计含动画、超链接、视频的	教学条件: 配备标准机房,学生一人一机、教师高配主机,配教学显示设备,支持硬盘保护;装国产系统、WPS、安全软件及主流AIGC工具,按需增设多媒体实训设备。 教学方法: 以任务驱动开展理实一体化教

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
10	人工智能与信息技术	新一代信息技术应用；理解WPS AI、AIGC人机协同模式；明晰AI伦理、隐私合规要求；掌握信息意识、计算思维、数字化创新、信息社会责任等学科核心素养内涵。 能力目标：精准检索甄别信息；熟练运用WPS完成文档、表格、PPT综合办公；借助AI工具生成各类文案素材，实现人机协同；依托计算思维拆解、解决专业场景问题；识别网络与AI隐私风险，规范安全使用数字化工具。	完整演示文稿；运用布尔检索、专业数据库检索招聘、热点、文献专利信息。 模块二、人工智能拓展应用：借助AIGC工具生成宣传海报、文旅短视频；实操国产WPS Office与WPS AI，掌握人机协同智能办公流程。 模块三、人工智能素养与信息社会责任：识别各类AI软件隐私与数据安全隐患；学习网络法规、伦理与知识产权，完成AIGC合规使用指南制作，树立信息安全与合规意识。	学；结合产业案例融入课程思政；依托智能平台开展混合式教学，实现师生与AI学伴协同教学。 师资要求：教师师德师风端正，具备信息技术、AI实操与企业数字化经验；优先双师型教师，定期企业实践；组建教研团队，紧跟技术更新教学内容。 考核要求：采用过程性评价+总结性评价相结合的多元考核模式。过程评价占60%、期末项目综合考核占40%。过程考核实操、协作、线上学习及数字素养表现；期末完成专业综合数字化AI实操项目；全程考核科技自强、网络自律等思政素养。 课程思政：课程融入爱国情怀、社会责任，诚信原则、安全责任感，文化自信与传承，创新精神与终身学习贯穿课程始终。
11	创新创业教育	素质目标： 开拓精神与创新意识：敢于突破思维定势，运用创新方法解决学习、工作及生活中的实际问题； 积极心态与心理韧性：以积极心态面对遇到的困难和挑战，理性应对失败与挫折，能够在压力环境下保持乐观； 商业伦理与社会责任：具有较高的职业道德，遵守商业伦理，主动承担社会责任。 知识目标：	主要内容：模块一创业认知与生涯发展 模块二环境分析与机会发现 模块三创新思维与产品设计 模块四团队协作与资源整合 模块五商业模式与路演实战 模块六商业伦理与创业风险	教学条件：多媒体教室。 教学方法：案例教学法、项目式学习法、翻转课堂教学法、AI辅助教学法。 师资要求：具有良好的思想政治素质和职业道德，熟悉国家和湖南省创业政策；具备扎实的创业理论知识，具有创业实践经验或相关研究背景

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		理解创业内涵：理解创业是创立新组织，创造新价值、创设新文化的过程，掌握创业的核心概念和主要理论； 熟悉核心流程：掌握从创意产生、机会评估到资源获取、企业开办的一般性逻辑，熟悉商业模式设计的核心逻辑； 了解政策法规：熟悉湖南省及所在高校支持大学生创新创业的政策与制度，知晓创业相关法律法规，树立合规意识。 能力目标： 信息获取与工具应用：能够应用市场调研工具分析环境、收集行业信息，撰写分析报告； 机会识别与产品设计：能够从日常生活和专业学习中发现创业机会，形成创意，应用专业知识设计产品； 商业策划与表达陈述：能够运用商业模式设计方法和工具，理清项目逻辑，撰写规范的商业计划书，对外流利表达陈述核心观点； 团队协作与执行能力：能够在项目中承担特定角色，与团队成员和谐沟通，共同实现目标。		者优先；掌握现代教育技术和教学方法，具备较强的实践教学组织能力；定期参加创业教育师资培训，不断更新知识结构和教学能力。 考核要求：考查，采用60%过程评价+40%结果评价的综合考核体系。 课程思政： 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以诚实守信、艰苦奋斗、团队协作、开放共享、坚持不懈等教育为主线，以相关创新创业案例为切入点开展课程思政教学设计。
12	大学生职业发展与就业指导	素质目标： 培养学生的职业道德、职业意识和职业态度，使学生具备良好的团队合作精神和责任心和敬业精神； 增强学生的心理承受能力和抗压能力，帮助学生树立正确的人生观、价值观和就业观，以积极乐观的心态面对职业发展和就业过程中的挑战。 知识目标： 了解职业发展的基本概念、理论和模型，如职业锚理论、职业生涯发展阶段理论等；掌握当前的就业形势、就业市场动态以及国家和地方的就业政策、法规；了解求职签约的具	主要内容： 1. 自我认知与职业认识 2. 生涯决策与目标设立 3. 职业生涯规划的评价、反馈与实施 4. 就业形势与政策 5. 就业信息的搜集与分析 6. 就业选择与求职准备 7. 求职材料的准备 8. 求职面试技巧 9. 就业签约与权益保护	教学条件：多媒体教室 教学方法：主要采用讲授法、任务驱动法、案例教学法和小组合作讨论法等。 师资要求：具有良好的思想政治素质和职业道德，熟悉国家和湖南省就业创业政策；具备扎实的就业创业理论知识，具有就业创业实践经验或相关研究背景者优先；掌握现代教育技术和教学方法，具备较强的实践教学组织

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		体流程和方法,掌握就业相关的法律法规知识、权益维护和社保相关知识。 能力目标: 职业规划能力:能根据自身兴趣、能力、价值观等因素进行职业规划,制定合理的职业发展目标和行动计划; 就业信息收集与处理能力:能够从各种渠道获取有效的就业信息,并根据信息进行合理的职业选择。 求职实践能力:通过模拟面试、简历制作练习等方式,提升学生的求职实践能力。 职业适应与调整能力:在新环境中快速适应职业要求的能力,以及在职业发展过程中根据实际情况调整职业规划的能力。		能力;定期参加创业教育师资培训,不断更新知识结构和教学能力。 考核要求:考查,形成性考核40%+终结性考核60%。 课程思政: 1.以创新精神为切入点积极挖掘思政元素,开展课程思政; 2.以诚实守信、艰苦奋斗、团队协作、开放共享、爱岗敬业等教育为主线,以相关创业、就业案例为切入点开展课程思政教学设计。
13	大学体育	素质目标:树立终身体育意识,锤炼意志品质,养成乐观心态与良好体育道德。 知识目标:掌握体育健康、运动损伤防护、职业体能相关的基础理论常识。 能力目标:熟练掌握2项以上运动技能,能自主制定锻炼计划、测评自身体质。	主要内容: 基础健康知识:涵盖现代健康观、运动生理、运动营养、运动损伤预防与急救等内容。职业特色内容:包含岗位职业病预防、职业体能需求分析、针对性职业健身方案制定等内容。运动技能实践内容:基础体能训练:开展耐力、力量、速度、柔韧性等基础身体素质的系统性训练。常规运动项目:覆盖田径、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球等常见球类及田径类项目。特色拓展内容:根据部分院部学生实际情况,开设体操类、民族传统体育类运动项目进行教学。	教学条件:场地设施:配备标准田径场、球类场馆、武术室等专项运动场地,满足不同项目教学需求。配套器材:配齐各类运动项目训练器材、体质测试设备、运动防护急救物资。信息化资源:搭建线上体育教学平台,配套运动教学视频、体质监测系统数字化资源。 教学方法:模式创新:采用以学生为中心的参与式教学模式,设置导入、前测、互动练习等环节。多元形式:结合分组练习、小型竞赛、游戏化教学,兼顾不同体能基础学生的个性化需求。融合手段:运用线上线下混合式教学,将思政

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
				元素自然融入体育课堂教学全过程。 师资要求： 资质门槛：体育相关专业背景，一般需硕士及以上学位，本科需持有中级及以上相关技能证书。 能力要求： 具备过硬的专项运动技能，能胜任课程教学、学生赛事辅导、课后答疑等工作。 素养要求： 恪守师德规范，熟悉高职学生身心特点，可参与课程建设与教学改革相关工作。 考核要求： 多元维度：综合考勤、课堂表现、运动技能测试、体质健康测评多维度评定成绩。过程导向：强化日常教学过程考核，不单一以最终运动成绩作为唯一评判标准。 刚性标准：教学考核不合格者按规定扣发对应授课报酬，学生需完成全部规定学时方可参与最终考核。
14	中华民族共同体概论	素质目标： 1. 培养学生良好的服务意识和团队协作精神, 培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀； 2. 培养学生具有良好的奉献精神和职业道德； 3. 培养学生的民族自豪感和自信心。 知识目标： 1. 了解中华优秀传统文化相关知识，掌握我国中华优秀传统文化；	主要教学内容： 1. 中华优秀传统文化的意义； 2. 中华优秀传统文化的保护； 3. 中华优秀传统文化的发展	教学要求： 教学条件：智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。 教学方法： 以学生为中心，在教学过程中融入文化自信，发扬光大中国传统文化等课程思政内容，等采用模块化、项目化教学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求
		2. 理解中华优秀传统文化的基本特征，明确中华优秀传统文化的意义。 能力目标: 1. 熟练掌握中华优秀传统文化知识体系； 2. 使学生学会正确观察分析中华优秀传统文化，确立自己的政治方向，坚定自己的政治立场，用实际行动维护中华优秀传统文化的发展道路。		多采用讲练法、案例分析法、问题法、讨论法等教学方法。 师资要求: 应具有研究生以上学历或讲师以上职称，汉语、文学专业毕业，有较丰富的教学经验。 考核要求: 考查。过程评价考核占50%+终结性考核占50%权重的考核方式。 课程思政: 1. 引导学生认识各民族交往交流交融历史，铸牢中华民族共同体意识，增强民族认同感与家国情怀。 2. 结合湘西多民族聚居地域案例，树立民族团结观念，自觉维护各民族平等团结互助和谐的关系。

(2) 公共基础限选课程

包括《大学语文》《高等数学》《美育》《大学英语》《湖湘文化》共5门课程，272学时，17学分。公共基础限选课程设置及要求如表5所示。

表5公共基础限选课设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		素质目标: 1. 具备正确的世界观、人生观和价值观，培育创新批判性思维和精益求精的工匠精神； 2. 具备良好的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养； 3. 具备仁爱、孝悌等人文情怀，	主要内容: 文学素养模块: 1. 基本语文常识； 2. 散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点及作品赏析； 3. 文学鉴赏的基本	教学条件: 配备多媒体教室（含投影仪、电脑、音响等设备），满足课件展示、音视频播放、在线资源查阅等信息化教学需求；配备白

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	大学语文	诚信、刚毅的品格及豁达、乐观、积极的人生态度； 4. 具备以爱国主义为核心的民族精神和以自主创新为核心的时代精神，坚定文化自信，增强民族自豪感； 5. 具备科学严谨的工作态度、踏实认真的工作作风，树立依法办事和规范行文的职业意识。 知识目标： 1. 掌握基本语文常识，熟悉散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁的特点； 2. 了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法； 3. 了解中国文学发展的基本脉络，掌握课文所涉及的重要作家作品知识； 4. 理解应用文写作的基本概念，掌握常用应用文文种的种类、格式、写作要求和方法技巧； 5. 了解应用文写作的材料搜集方法和写作规律。 能力目标： 1. 具备较好的口头表达和书面表达能力，能进行日常沟通与写作； 2. 具备良好的文学作品鉴赏和审美能力，能对文学作品进行初步分析和评价； 3. 能根据日常生活和工作需要，撰写主题明确、材料详实、结构完整、表达通顺的实用文书； 4. 能规范撰写通知、通报、请示、报告、函等常用党政机关公文，以及个人简历、自荐信、求职信、应聘书等职业文书； 5. 能设计调查问卷并撰写市场调查报告，能设计产品策划书及广告词等经济传播类文书； 6. 具备较强的自主学习能力和团队协作能力，能综合运用语文知识解决实际问题。	原理与基本方法； 4. 中国文学发展基本脉络（重点涉及重要作家作品）； 5. 经典文学作品阅读与欣赏； 6. 延伸阅读与知识广角； 7. 语文综合实践。 应用写作模块： 1. 应用文写作概论（含材料搜集与写作规律）； 2. 日常文书（含个人简历、自荐信、求职信、应聘书等）； 3. 事务文书； 4. 公务文书（通知、通报、请示、报告、函等）； 5. 经济文书（含市场调查报告、产品策划书、广告词等）； 6. 大学生实用文书； 7. 调研文书（含调查问卷设计与撰写）； 8. 洽谈文书； 9. 传播文书； 10. 党政机关公文规范。	板或黑板辅助板书讲解；具备稳定的校园网络环境，便于开展线上线下混合式教学及学生课内外资料检索与作业提交。 教学方法： 采用引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教学法、翻转教学法、任务驱动法及小组合作学习法等多种教学方法，注重理论与实践融合，文学素养与应用写作并重，强化学生在真实或模拟工作场景中的语言文字应用能力。 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，扎实的文学理论基础和应用文写作实践经验，具备较强的语言文字表达能力和课堂组织能力。 考核要求： 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式。其中，过程性考核占40%（含课堂表现、文学鉴赏活动、写作实训作业、小组项目等），终结性考核占50%（综合闭卷或作品考核，涵盖文学知识与应用文写作），增值评价占10%（关注学生在语文综合素养、写作能力及学习态度等方面的进步与提升）。 课程思政：
1	大学语文			

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				1. 以中华优秀传统文化及文化自信为切入点挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。
2	高等数学	素质目标: 1. 养成严谨求实、规范缜密的科学态度与工匠精神，养成规范运算、认真求证的学习习惯； 2. 培养攻坚克难、独立思考的意志品质，树立团队协作、互助探究的合作意识； 3. 体会数学在大国工程、产业技术中的应用价值，增强求真务实、守正创新的职业素养，树立终身学习理念。 知识目标: 1. 掌握函数、极限与连续的基本概念、运算法则； 2. 掌握一元函数导数、微分的计算方法，理解导数在最值、优化问题中的应用； 3. 掌握不定积分、定积分计算，理解定积分几何与工程应用； 4. 掌握一阶常微分方程基础求解方法，了解数学模型在专业岗位中的应用原理。 能力目标: 1. 能够熟练完成极限、导数、积分、微分方程的基础运算，做到步骤规范、计算准确； 2. 能够运用导数、积分知识求解工程、专业场景下简单最值、累积问题； 3. 具备识别实际问题、建立简单数学模型的能力； 4. 具备自主分析问题、查阅资料、知识迁移用于后续专业课程学习的能力。	主要内容: 1. 函数、极限与连续：函数性质、复合函数、极限运算、函数连续性与间断点； 2. 一元函数微分学及应用：导数与微分计算、单调性极值最值、曲线凹凸拐点； 3. 一元函数积分学及应用：不定积分、定积分计算，定积分几何与实际应用； 4. 常微分方程：可分离变量方程、一阶线性微分方程求解； 5. 综合案例实训：结合专业岗位开展数理建模、综合运算训练。	教学条件: 1. 多媒体智慧教室，配备计算机、投影、网络； 2. 线上智慧职教/超星课程平台，配套微课、课件、习题库数字化资源； 3. 数学作图、计算辅助工具；课程思政拓展案例资源。 教学方法: 采用项目化教学、案例教学、情境教学、探究讨论式教学，推行线上+线下混合式教学；结合理实一体化，对接岗位工作任务开展任务驱动教学。 师资要求: 具备数学相关学科本科及以上学历或中级及以上职称；系统掌握高等数学知识体系，熟悉职业教育三教改革，能够运用信息化教学手段，可结合专业岗位开发数学应用案例。 考核要求: 实行过程性考核（50%）+终结性闭卷笔试（50%）=百分制综合评价。过程考核包含线上学习、课堂表现、作业任务、小

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				组协作；终结考核重点考核基础运算、公式应用、简单实际问题求解。 课程思政： 1. 以严谨细致、积极探索、文化自信为切入点，挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以数学家故事及数学应用相关案例为切入点开展课程思政教学设计。
3	美育	素质目标： 1. 树立正确的审美观，陶冶高尚的道德情操，塑造美好心； 2. 了解中华美学精神，传承与弘扬中华优秀传统文化； 3. 了解中外优秀艺术作品，树立正确的多元文化价值观； 4. 激发学生对美的热爱和追求，培养良好的道德品质、人文素养和创新精神； 5. 在审美欣赏与审美创造活动中陶冶情操、完善人格，提高自我教育的自觉性。 知识目标： 1. 了解美的本质、特点和表现形式； 2. 熟悉美育的概念、任务和作用； 3. 了解美育与德育、智育、体育的关系； 4. 了解各艺术门类（音乐、舞蹈、戏曲、绘画、书法、诗词、影视等）的发展简史、艺术特征和表现手段； 5. 掌握各艺术门类的审美特征和欣赏方法； 6. 了解生活美与科技美的核心与审美特征。 能力目标： 1. 提高美育素养，能运用所学知识赏析身边的美； 2. 能够运用所学知识赏析音乐之	主要内容： 课程内容涵盖艺术教育、审美教育、文化教育三大板块。 1. 美与美育：美的本质、美学与美育特征、美育内涵和任务、中外美育思想； 2. 音乐之美：音乐的表现手段、声乐演唱方法与形式、器乐演奏形式与体裁、经典音乐作品赏析； 3. 舞蹈之美：舞蹈发展简史、舞蹈的艺术特征和表现手段、古典舞与民间舞赏析； 4. 戏曲之美：戏曲发展简史、常见戏曲剧种、戏曲艺术的审美特征和欣赏方法； 5. 绘画之美：中国画发展简史、工具材料与分类、中国画技法； 6. 书法之美：书法发展简史、书法艺术的审美特征和欣赏方法； 7. 文学之美：文学发展简史、文学体裁与	教学条件： 配备多媒体教学设备（投影仪、音响系统、计算机等）的标准教室，满足音视频播放和课件展示需求；建立丰富的音视频教学资源库，涵盖中外优秀艺术作品、经典音乐作品、戏曲剧目、影视片段等多元化的教学素材；建立丰富的音视频教学资源库，涵盖中外优秀艺术作品、经典音乐作品、戏曲剧目、影视片段等多元化的教学素材；建设课程网络教学平台，提供在线学习资源和互动交流渠道，支持学生自主学习与课后拓展。 教学方法： 课程采用“讲授—欣赏—感悟”三位一体的教学模式，激发学生对美的探索欲望，培养学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。 师资要求： 授课教师

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	美育	美、舞蹈之美、戏曲之美、绘画之美、书法之美、文学之美和影视之美； 3. 通过赏析艺术作品，培养审美能力及艺术鉴赏、分析和评价能力； 4. 通过美育实践活动，发展形象思维，提高感受美、表现美、创造美的能力； 5. 能够在创作和实际设计中发展形象思维，培养创新精神和实践能力； 6. 迁移审美感知、审美鉴赏和审美创造的思维，应用艺术美育思维解决复杂的审美问题。	类型、文学作品的审美特征与赏析方法、经典文学作品研读 8. 影视之美：电影和电视剧发展简史、影视作品的画面、声音与表现手法； 9. 生活美学与设计创意：生活美与科技美的核心与审美特征。	应具备艺术学、美学或相关专业背景，具有扎实的美育理论基础和艺术素养；具备较强的课堂教学能力和课程设计能力，能够综合运用多种教学方法开展教学活动；具有较高的审美品位和艺术鉴赏能力，能够引导学生进行高质量的审美体验与艺术赏析；具备课程思政教学能力，能够将社会主义核心价值观、中华优秀传统文化有机融入美育课堂教学；具备指导学生开展艺术实践、艺术创作和成果展示的能力。 考核要求：课程考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式。过程性评价以课堂参与、作品分析、实践体验、艺术展演40%（包括课堂出勤与参与、艺术作品分析与评价、美育实践活动参与、艺术展演与成果展示等。）；终结性评价以课程论文或艺术作品形式呈现，考查学生对美育课程知识的综合运用能力和审美素养的全面提升。 课程思政： 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以美育为主线，生活中的美相关案例为

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				切入点开展课程思政教学设计。
4	大学英语	素质目标: 落实立德树人根本任务,依托教学材料自然融入思政教育。引导学生通过英语媒介对比中外文化差异,坚定文化自信,能用英文简要讲述中华优秀传统文化及当代发展故事;在跨文化实训与合作学习中养成尊重差异、平等包容的沟通品质,树立终身学习理念。 知识目标: 系统巩固标准所要求的语音、基础语法、语篇结构及交际语用知识。两学期累计掌握2800—3200个生活与职场场景核心词汇,掌握不同场景下的交际礼仪与表达规范,了解海外日常与职场礼仪常识,构建基础跨文化认知框架。 能力目标: 贴合高职学生就业实际,分层培养以下核心能力:①能完成日常听辨、简短对话、简易文书读写与互译;②能独立完成简历撰写、面试问答、邮件读写等典型职场任务;③能规避基础跨文化沟通误区,完成礼貌、有效的涉外交流;④能运用线上平台及数字资源自主查漏补缺,掌握科学的英语学习方法与持续提升的规划能力。	主要内容: 依据《高等职业教育专科英语课程标准(2021年版)》,课程设基础与应用两大模块。 1.基础模块(第一学期):围绕生活化主题场景(如出行、消费、应急、社区服务、智能交通),强化语音、基础句型与段落读写训练,夯实通用语言基础。 2.应用模块(第二学期):聚焦职场主题(求职、面试、入职适应、职业规划),强化综合语言输出能力;同步融入高等学校英语应用能力考试题型专项训练,重点训练职场邮件、岗位说明、自我介绍、工作汇报等实用文体。	教学条件: 多媒体教室配合线上线下混合式教学环境,依托中国大学MOOC等优质资源及教材配套数字工具(线上习题、听力库、口语测评系统),支撑课前预习、课中实训与课后巩固。 教学方法: 综合运用任务驱动、情境教学、小组讨论、角色扮演等多元方法,设计贴近生活与职场的实操任务;融合信息化工具开展口语跟读、在线测评与分层作业,实现“学练结合、以用促学”。 师资要求: 任课教师应具备高校教师资格及英语专业本科以上学历,能熟练操作数字化教学平台,恪守职业道德,具备将课程思政自然融入教学的设计能力,能胜任英语考试辅导与职场英语教学设计。 考核要求: 采用过程性考核(50%)与终结性考核(50%)相结合的评价模式。过程性考核涵盖线上学习进度、单元作业、课堂展示、小组实训、阶段测验及出勤参与;终结性考核为期末综合测
4	大学英语			

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				试，全面检测听、说、读、写、译综合应用能力。 课程思政： 1. 以文化自信为主线积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。
5	湖湘文化	素质目标： 1. 增强对湖湘文化的热爱，对家乡的认同感； 2. 掌握湖湘精神实质，自觉将个人发展融入湖南现代化建设和中华民族伟大复兴的进程。 3. 坚定“四个自信”，从湖湘红色文化的历史厚度与精神高度中汲取前行力量，自觉赓续红色血脉、争做时代新人。 知识目标： 1. 理解湖湘文化的内涵及其在中国文化体系中的地位； 2. 树立文化自信，掌握湖湘文化形成与发展的原因、历史历程； 3. 理解湖湘文化在新时代创造性转化与创新性发展的路径。 能力目标： 1. 能吸收湖湘文化的智慧，感悟湖湘文化的精神内涵； 2. 传承与发展新时代湖湘精神，增强服务湖南、奉献社会的责任感与使命感； 3. 讲好湖湘故事，推动湖湘文化在更广范围内传播与交流，成为湖湘文化的传承者与传播者。	主要内容： 1. 湖湘历史沿革与文化脉络 2. 湖湘代表人物与思想精粹 3. 湖湘红色文化与革命传统 4. 湖湘民俗与非物质文化遗产 5. 湖湘文学艺术成就与精神品格 6. 新时代湖湘精神传承与发展	教学条件： 使用智慧教室，学习通智慧教学平台，场馆实践教学等。 教学方法： 讲授法、讨论法、案例教学法、任务驱动、情境教学法等教学方法。 师资要求： 具有良好的师德师风，有较好的湖湘文化知识底蕴，应具有本科以上学历或讲师以上职称，有较丰富的教学经验。 考核要求： 考查（过程评价考核50%+终结性考核50%）。 课程思政： 1. 挖掘湖湘文化中经世致用、敢为人先的精神内核，传承先贤实干担当品格，厚植学生家国情怀与服务湖南地方发展的使命。 2. 结合湘西本土地域文化，感悟湖湘多元民族文化交融特质，增强文化自信，树立传承弘扬优秀地域传统文化的责任。

(3) 公共基础任选课程

包括演讲与口才（普通话）、中华优秀传统文化、苗绣、土家织锦、湘西民俗、短视频制作共6门课程，可任选3门，总学时48，总学分3分。公共基础任选课程设置及要求如表6所示。

表6 公共基础任选课设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	演讲与口才	素质目标: 1. 增强国家通用语言的认同感，树立使用国家通用语言的信念，提升语言规范意识，养成勇于表达、善于表达的习惯，使标准普通话成为日常交流与公众表达的基本用语； 2. 具备良好的职业道德和敬业精神，增强团队协作意识与社会责任，乐于讲好中国故事，用语言传递正能量； 3. 具备良好的心理承受能力和情绪调控能力，克服当众讲话的紧张恐惧心理，培养自信、从容、稳定的临场心态。 知识目标: 1. 了解普通话语音基本知识，掌握声母、韵母、声调、音变的发音要领与技巧； 2. 掌握读单音节、多音节词语、短文朗读和命题说话的方法； 3. 了解言语交际的重要作用、基本原则与训练方法，掌握演讲与口才对心理素养、思维素养、应变能力及倾听能力的要求。 4. 掌握有声语言与态势语言的表达技巧，掌握即兴演讲、命题演讲及职场沟通口才的基本技巧与方法。 能力目标: 1. 能进行声母、韵母、声调和音变的辨正练习，讲标准动听、字正腔圆的普通话，达到国家规定的普通话水平等级； 2. 能准确贴切、清晰流畅、自信地	主要内容: 语言基础模块: 1. 普通话语音基础知识； 2. 普通话声母、韵母、声调、音变的发音要领与技巧； 3. 短文朗读、命题说话的技巧与训练； 4. 普通话模拟测试； 5. 态势语言。 演讲口才模块: 1. 演讲基础知识； 2. 口才基础知识； 3. 演讲技巧与训练； 4. 职场口才技巧与训练。	教学条件: 1. 配备多媒体教室，满足信息化教学需求； 2. 配备AI朗读亭，通过智能评测系统对发音、语调等进行实时反馈，提升口语训练效果； 3. 普通话测试室提供模拟测试环境；帮助学生熟悉流程、适应考试氛围，提升应试能力与普通话水平； 4. 畅言普通话APP等线上资源，支持模拟测试、跟读训练、发音评分等功能，方便学生课后自主练习，实现课内外结合。 教学方法: 采用讲授法系统讲解理论知识、运用示范模仿法帮助学生掌握发音与演讲技巧、通过情境模拟法设置真实场景锻炼表达能力、借助互动训练法增强课堂练习效果、结合案例分析法提升鉴赏与运用能力，并利用线上线下混合教学法实现课内外联

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	演讲与口才	表达交流，能正确应用各类演讲的基本技巧与方法，从敢说走向会说、巧说，做到言之有物、言之有理、言之有情； 3. 能运用职场沟通的基本技巧，在求职面试、工作汇报、团队讨论等场景中做到自信表达、有效沟通，展现良好的职业素养； 4. 具备良好的逻辑思辨能力与语言交际能力，能够根据不同场合与对象灵活调整表达策略。		动。 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，扎实的理论和实践基础。 考核要求： 1. 过程与终结考核相结合。过程性考核占60%，终结性考核占40%，全面检验学生学习效果。 2. 多元评价主体相结合。将学生自评、互评与教师评价相结合，多角度反映学生表现。 课程思政： 1. 以文化自信、乐观自信为主线挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以相关励志案例为切入点开展课程思政教学设计。
2	中华优秀传统文化	素质目标： 1. 培养学生良好的服务意识和团队协作精神，培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀； 2. 培养学生具有良好的奉献精神和职业道德； 3. 培养学生的民族自豪感和自信心。 知识目标： 1. 了解中华优秀传统文化相关知识，掌握我国中华优秀传统文化； 2. 理解中华优秀传统文化的基本特征，明确中华优秀传统文化的意义。 能力目标： 1. 熟练掌握中华优秀传统文化知识体系； 2. 使学生学会正确观察分析中华优秀传统文化，确立自己的政治方向，坚定自己的政治立场，用实际	主要内容： 课程内容涵盖中华优秀传统文化的意义、中华优秀传统文化的保护、中华优秀传统文化的发展三大板块，根据课程需要分为八大内容： 1. 辉煌灿烂的传统文学； 2. 博大精深的传统哲学； 3. 民以为天的传统饮食； 4. 天人合一的传统建筑； 5. 异彩纷呈的传统艺术； 6. 巧夺天工的传统技艺	教学条件： 配备多媒体教室（含投影仪、电脑、音响等设备），满足课件展示、音视频播放、在线资源查阅等信息化教学需求；配备白板或黑板辅助板书讲解；具备稳定的校园网络环境，便于开展线上线下混合式教学及学生课内外资料检索与作业提交。 教学方法： 1. 积极运用信息技术开展案例教学；2. 采用线上线下相结合的教学模式，选择部分典型内容组织学生、学生家长、班主任开

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				课程思政; 2. 以民族自豪感和自信心为主线, 以爱祖国爱家乡为切入点开展课程思政教学设计。
3	苗绣	素质目标: 1. 铸牢中华民族共同体意识, 深度认同苗族非遗文化, 树立苗绣活态传承的责任感, 厚植本土民族文化自信; 2. 感受苗绣一针一线慢工细作的匠人精神, 培养耐心专注、精益求精的做事习惯, 崇尚传统手工劳动之美; 3. 立足本土, 主动参与校园非遗科普、乡村研学志愿活动, 具备运用苗绣非遗服务地方文旅、乡村振兴的服务意识。 知识目标: 1. 掌握苗绣的历史渊源与文化内涵, 系统了解苗绣作为国家级非遗的发展历程、经典图案的民俗寓意与民族精神内涵, 理解苗绣作为苗族民族文化载体的核心价值; 2. 熟悉苗绣的分类与组合规律, 通晓苗绣技艺核心针法及运用技巧, 能区分苗绣与其他刺绣品类; 3. 认识苗绣刺绣工具与使用方法, 掌握苗绣在产品中的艺术表现手法, 知晓苗绣文创产品的市场应用场景。 能力目标: 1. 能够识别苗绣经典图案, 准确解读图案承载的苗族生产、婚嫁、祭祀等民俗故事, 具备面向游客、校园师生简单讲解苗绣非遗文化的能力; 2. 具有苗绣图案设计运用能力及产品设计中的重构能力, 能够运用不同针法表现设计意图, 完成苗绣文创小产品的设计与制作; 3. 能够挖掘苗绣文化内涵, 制作科普图文、短视频, 具备非遗文化校园推广、乡村文旅科普基础实践能	主要内容: 项目一苗绣的前世与今生 项目二苗绣的文化内涵 项目三苗绣的分类与组合 项目四苗绣的刺绣工具与使用方法 项目五苗绣技艺针法与运用 项目六苗绣的文创小产品设计与制作。	教学条件: 多媒体教室、苗绣工作室; 教学方法: 采用“线上+线下”的混合教学方法, 分组演练、实操训练等教学方法; 师资要求: 担任本课程的主讲老师须拥有苗绣技艺技能, 具有双师型素质; 课程考核: 考查, 通过过程评价(40%)和作品评价(60%), 对学生进行课程学习综合评价。 课程思政: 1. 挖掘苗绣蕴含的少数民族优秀传统文化, 增强学生文化自信, 树立传承非遗技艺的责任意识。 2. 结合苗绣助力乡村振兴、文旅产业发展案例, 引导学生认识传统技艺的时代价值, 培养服务地方产业的担当精神。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		力。		
4	土家织锦	素质目标: 1. 铸牢中华民族共同体意识, 深度认同湘西土家族非遗文化, 树立土家织锦活态传承的责任, 厚植本土民族文化自信; 2. 感受传统手工织造慢工细作的匠人精神, 培养耐心专注、精益求精的做事习惯, 崇尚传统手工劳动之美; 3. 立足湘西本土, 主动参与校园非遗科普、乡村研学志愿活动, 具备运用土家织锦非遗服务地方文旅、乡村振兴的服务意识。 知识目标: 1. 掌握湘西土家族历史文化脉络, 系统了解土家织锦国家级非遗发展历程、经典纹样的民俗寓意、图腾文化与民族精神内涵, 理解织锦作为土家族民族文化载体的核心价值; 2. 熟悉土家织锦传统完整工艺流程, 通晓土家织锦技艺核心织造技法, 能区分其他织锦; 3. 认识土家织锦原材料、织造工具基础知识, 掌握非遗保护、活态传承相关政策, 知晓土家织锦文创、旅游产品市场应用场景。 能力目标: 1. 能够识别土家织锦经典纹样, 准确解读纹样承载的土家族生产、婚嫁、祭祀民俗故事, 具备面向游客、校园师生简单讲解土家织锦非遗文化的能力; 2. 能够挖掘土家织锦文化, 制作科普图文、短视频, 具备非遗文化校园推广、乡村文旅科普基础实践能力。	主要内容: 模块一: 土家织锦概述 1. 土家织锦的历史渊源 2. 文化背景 模块二: 土家织锦色彩与图案 1. 土家织锦的色彩 2. 传统纹样 模块三: 土家织锦工具与材料 1. 土家织锦机与工具 2. 材料与染料、染色工艺 模块四: 土家织锦工艺流程 1. 整经 2. 经线上机 3. 织造工艺 模块五: 土家织锦作品赏析 1. 传统纹样作品赏析 2. 现代图案作品赏析	教学条件: 多媒体教室、湘西州非遗馆、土家织锦工作室; 教学方法: 采用讲授示范、小组协作探究法、案例观摩与实地研学法线上线下混合式等教学方法; 师资要求: 担任本课程的主讲老师需掌握土家织锦非遗相关知识与技艺, 具有双师型素质 考核要求: 考查, 通过过程评价(40%)和综合成果评价(60%)对学生进行课程学习综合考核。 课程思政: 1. 感悟土家织锦承载的民族历史与审美智慧, 增强非遗文化自信, 树立保护和传承少数民族传统技艺的使命感。 2. 结合土家织锦赋能乡村文旅产业实例, 引导学生理解传统技艺助力地方增收, 培养服务乡土、助力乡村振兴的责任担当。
5	湘西民俗	素质目标: 1. 具备良好的服务意识和团队协作精神; 2. 具备学生具有良好的奉献精神和职业道德;	主要内容: 1. 湖湘山水、人文、物产与胜境; 2. 湖湘文化与艺术成就;	教学条件: 多媒体教室、湘西州博物馆、校外实践基地、校企合作企业。 教学方法: 学生自

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		3. 具备家国情怀。 知识目标: 1. 了解湖南旅游文化的自然与人文旅游资源; 2. 了解湘西州基本概况; 3. 熟悉湘西州自然与人文旅游资源; 4. 熟悉湘西各民族服饰、饮食、居住、人生仪礼、节日、游艺、宗教信仰、禁忌等民俗; 5. 熟悉湘西州旅游乡村旅游与全域旅游发展情况。 能力目标: 1. 能够熟知和理解各类湖湘文化与民俗事象的表现,并作出准确判断与分析; 2. 能灵活运用与分析民俗的文化背景与文化内涵,撰写个性化导游词; 3. 能利用相关知识进行传统旅游文化产品开发,具有旅游市场拓展能力; 4. 能够进行具有民族特色的才艺表演。	3. 湖湘杰出人物与精神; 4. 湖湘民俗风情与传承创新; 5. 湘西的自然与人文地理环境; 6. 湘西历史的开端; 7. 藏在井里的秦朝; 8. 八百年土司文化; 9. 湘西行政制度的演变; 10. 烽火苗疆古边墙; 11. 近现代湘西; 12. 红色旅游正当时; 13. 闻名遐迩湘西人; 14. 凤凰古城山水文化; 15. 探秘酉水山水文化; 16. 溯源沅水山水文化; 17. 湘西民族风情; 18. 湘西非遗传承。	主、教师辅助、任务驱动的在线课程模式。 师资要求: 具有良好的师德师风,扎实的理论 and 实践基础。 考核要求: 考试。过程评价(考勤 5%+任务完成态度 10%+任务成果 25%,占 40%)与终结评价(期末理论考试,占 50%)相结合,增值评价 10%。 课程思政: 1. 感悟湘西民俗蕴含的多民族交融文化内涵,增强民族文化自信,树立尊重各民族民俗文化的理念。 2. 结合湘西民俗文旅发展案例,引导学生认识民俗的当代价值,增强保护本土传统文化、服务地方发展的责任意识。
6	短视频制作	素质目标: 1. 培养学生 AI 工具合规应用素养,树立科技赋能专业的创新意识,敢于运用新技术优化创作。 2. 培养学生精益求精的作品打磨素养和内容原创素养,杜绝低俗、抄袭等违规创作行为。 3. 培养学生专业服务意识,传播本专业文化、技能与特色,树立职业认同感。 知识目标: 1. 理解短视频全流程制作核心知识,精通 AI 文案、AI 配音、AI 画面生成等短视频辅助工具知识。 2. 熟悉与专业对应的短视频内容创作逻辑与行业传播特点。 3. 掌握 AI 赋能短视频的优化技巧、版权规范、人机协同创作的核心规则。	主要内容: 模块一: AI+短视频基础融合认知; 模块二: AI 赋能短视频前期创作; 模块三: 专业场景短视频拍摄实操; 模块四: AI+后期剪辑精修; 模块五: AI 短视频运营与综合实训。	教学条件: 配备标准化多媒体计算机实训室、高速网络;预装剪辑专业版、AI 文案、AI 配音、AI 视频生成等正版工具;搭建五大专业短视频案例库、AI 创作实训资源包;具备实景拍摄场地。 教学方法: 采用项目式教学、AI 实操演练法、专业定制化教学、互评选代法。以各专业真实宣传项目为驱动,讲解 AI 工具实操技巧,结合专业场景开展沉浸式实训,实现“学、练、

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
6	短视频制作	能力目标: 1. 能运用各类 AI 工具完成短视频脚本生成、文案优化、配音制作、素材补全,提升创作效率。 2. 能结合自身专业特色,独立完成专业科普、技能展示、文化宣传类短视频的定制化制作。 3. 能对短视频作品进行质量优化、数据复盘、简单运营,可独立完成专业短视频输出与落地应用。		用、创”一体化教学。 师资要求: 授课教师熟练掌握短视频全流程制作技能,精通主流 AI 创作工具实操;了解教授专业核心特色与行业需求;具备新媒体项目实战或教学经验,能够针对性开展专业定制化指导。 考核要求: 过程评价考核 50%+终结性考核 50%。过程性考核包含 AI 工具实操作业、阶段性专业短视频作品、课堂实训表现、小组协作成果;终结性考核为期末完成一条 AI 赋能的本专业高质量原创短视频(含创作思路说明) 课程思政: 1. 引导学生坚守网络正能量,自觉抵制低俗不良内容,树立正确的网络传播观。 2. 培养学生用短视频讲乡土故事、传家乡美景,增强文化自信与服务地方宣传的责任担当。

2. 专业课程设置及要求

(1) 专业基础课程设置及要求

包括食品标准与法规、现代仪器分析技术、食品微生物检验技术、食品添加剂、分析化学、食品营养与卫生、农产品营销与管理共 7 门课程,总学时 372,总学分 24 分。专业基础课程设置及要求如表 7 所示。

表7专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品标准与法规	素质目标: 1. 树立食品安全法治意识、责任意识与职业道德, 坚守食品行业安全底线; 2. 建立标准化思维, 自觉遵守法律法规, 守护群众饮食健康。 知识目标: 1. 掌握我国食品相关法律法规体系、核心法律条文; 2. 熟悉食品国标分类、标签、生产、检验、添加剂等各类强制性标准。 能力目标: 1. 能识别、解读食品法规与标准, 规范食品生产全流程操作; 2. 可排查合规风险, 完成食品标签审核、资料备案、合规自查。	主要内容 1. 食品法律法规体系: 《食品安全法》及其配套条例、监管制度; 2. 食品标准体系: 国标、行标、企标分类, 强制标准与推荐标准; 3. 食品通用规范: 原料、添加剂、包装、标签标识、生产卫生规范; 4. 食品检验、追溯、召回、进出口食品管理要求; 5. 企业合规管理、违法责任案例、行业合规实训。	教学条件: 配备多媒体教学设备; 提供食品国标、行标、法律法规文本、典型违法案例资料供课堂学习分析; 依托网络资源查阅最新食品标准与政策文件。 教学方法: 理论讲授 (55%) + 案例分析 (25%) + 专题研讨 (20%)。采用案例教学法, 结合食品违法违规、标准执行失误案例剖析; 邀请行业监管人员开展专题讲座。 师资要求: 具有食品质量与安全、食品科学相关专业硕士及以上学历; 熟悉食品相关法律法规、国家及行业标准; 具备食品合规审核、行业监管经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核 (50%) + 期末考核 (50%)。过程性考核包含课堂表现、案例作业、专题研讨; 期末采用开卷考试或提交食品合规分析报告。
2	现代仪器分析技术	素质目标: 1. 树立严谨求实的实验素养, 恪守检测行业客观公正的职业准则; 2. 建立精密仪器安全操作、规范检测的责任意识。 知识目标: 1. 掌握色谱、光谱等主流食品分析仪器的的工作原理; 2. 熟悉仪器操作流程、数据处理、误差控制基础理论。 能力目标: 1. 能独立操作常规	主要内容 1. 紫外、原子吸收、气相、液相色谱等仪器原理与构造; 2. 食品样品前处理、仪器标准操作流程; 3. 检测数据计算、误差分析、图谱解析; 4. 仪器维护、安全规范、综合检测实训	教学条件: 配备多媒体教室; 拥有理化检测实训室, 配备色谱、光谱、质谱等常用分析仪器、样品前处理设备及配套检测耗材, 满足实操实训需求。 教学方法: 理论讲授 (55%) + 案例分析 (25%) + 专题研讨 (20%)。结合食品检测数据分析、仪器应用案例讲解; 依托实训开展实操教学, 邀请检测行业技术人员开展技术讲座。 师资要求: 具有分析化学、食品检测相关专业硕士及以上学历; 熟

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		分析仪器，完成样品前处理与检测； 2. 可解读检测图谱，排查仪器故障，出具规范检测数据。		练掌握各类分析仪器原理与操作；具备实验室检测、仪器运维实操经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核包含课堂参与、案例作业、实训实操表现；期末采用开卷考试或提交仪器检测方案报告。
3	食品微生物检验技术	素质目标： 1. 培养无菌操作、严谨细致的实验习惯，树立食品安全防控责任； 2. 恪守检测真实性，坚守食品微生物安全从业底线。 知识目标： 1. 掌握食品常见致病菌、指示菌基础特性； 2. 熟悉微生物国标检验流程、培养基配制、消毒灭菌规范。 能力目标： 1. 独立完成样品微生物分离、培养、计数、鉴定操作； 2. 能分析微生物超标原因，提出食品防控改进方案。	主要内容 1. 微生物基础、无菌操作与灭菌消毒技术； 2. 菌落总数、大肠菌群、致病菌国标检测方法； 3. 培养基制备、菌种保藏、微生物数据报告编写； 4. 食品微生物污染防控综合实训。	教学条件： 配备多媒体教学设备；拥有无菌微生物实训室，配备超净工作台、恒温培养箱、显微镜、灭菌设备等，可开展微生物分离、培养、检验等实训。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。结合食品微生物污染、食物中毒案例分析；以实操实训为主，结合行业检验标准开展项目化教学。 师资要求： 具有食品科学、微生物学、食品检测相关专业硕士及以上学历；精通食品微生物检验标准与操作规范；具备微生物检测实操及实验室管理经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核涵盖课堂表现、检验报告、实训实操；期末采用开卷考试或微生物检验方案设计考核。
4	食品添加剂	素质目标： 1. 树立合规使用添加剂意识，坚守食品安全职业道德； 2. 建立科学、适度添加的标准化思	主要内容 1. 食品添加剂分类、作用机理、特性； 2. 各类添加剂国标限量、使用禁忌、	教学条件： 配备多媒体教学设备；提供各类食品添加剂实物、食品配料表样品、添加剂使用标准文本，供课堂观摩对比与案例分析。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		维，杜绝违规添加。 知识目标: 1. 掌握防腐剂、增稠剂、色素等各类添加剂功能机理； 2. 熟悉国标中添加剂使用范围、限量标准、管理法规。 能力目标: 1. 可根据产品配方合理选用、计算添加剂添加量； 2. 能辨别违规添加剂，排查食品配方合规风险。	复配应用； 3. 非法添加物识别、添加剂合规配方设计； 4. 配方调配、合规自查综合实训。	教学方法: 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。结合食品添加剂超标、滥用、合规应用案例剖析；开展食品配方添加剂适配研讨与分析。 师资要求: 具有食品科学与工程、食品质量与安全相关专业硕士及以上学历；熟悉各类食品添加剂功能特性、使用规范与国家标准；具备食品配方研发经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核包含课堂参与、案例分析、研讨表现；期末采用开卷考试或食品添加剂合规应用方案报告。
5	分析化学	素质目标: 1. 培养精准严谨的科学思维，恪守定量分析数据真实原则； 2. 养成规范计量、细致记录的实验素养。 知识目标: 1. 掌握滴定、称量、分光光度等定量分析基础原理； 2. 熟悉误差理论、数据处理、标准溶液配制理论。 能力目标: 1. 熟练完成滴定、称量等基础定量化学实验； 2. 能计算实验误差，处理、分析检测数据。	主要内容: 1. 定量分析基础、误差与数据处理； 2. 酸碱、配位、氧化还原滴定分析； 3. 重量分析、分光光度基础； 4. 标准溶液配制、定量分析综合实验。	教学条件: 配备多媒体教室与化学基础实训室；配备滴定、称量、分离等基础化学分析设备与试剂，可开展常规化学分析实操实训。 教学方法: 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。结合食品、农产品化学检测数据案例分析；依托实训开展基础化学定量、定性分析实操教学。 师资要求: 具有分析化学、应用化学、食品检测相关专业硕士及以上学历；熟练掌握基础化学分析原理与实操技能；具备化学检测实训教学经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				(50%)。过程性考核包含课堂表现、作业完成、实训实操；期末采用开卷考试或化学分析实验报告考核。
6	食品营养与卫生	素质目标: 1. 树立均衡营养、食品卫生安全理念,具备健康科普责任感; 2. 养成以人为本、守护大众膳食健康的职业素养。 知识目标: 1. 掌握七大营养素生理功能、膳食搭配知识; 2. 熟悉食品污染类型、食物中毒、食品卫生管控规范。 能力目标: 1. 能设计合理膳食方案,开展基础营养科普; 2. 可识别食品卫生隐患,制定食品卫生管控措施。	主要内容 1. 营养素功能、人体营养需求、膳食指南; 2. 生物/化学/物理食品污染、食物中毒预防处置; 3. 各类食品卫生标准、企业卫生管理规范; 4. 膳食搭配设计、卫生隐患排查实训。	教学条件: 配备多媒体教学设备;提供各类食品营养成分数据表、膳食指南、食品卫生安全案例资料,可供课堂分析与自主学习。 教学方法: 理论讲授(55%)+案例分析(25%)+专题研讨(20%)。结合膳食营养搭配、食品卫生污染、食品安全事故案例开展分析研讨;结合生活与行业实例开展教学。 师资要求: 具有食品营养、食品质量与安全相关专业硕士及以上学历;熟悉食品营养特性、膳食搭配及食品卫生安全规范;具备营养指导、食品安全管控经验者优先。 考核要求: 总成绩=过程性考核(50%)+期末考核(50%)。过程性考核含课堂参与、营养卫生案例作业、研讨表现;期末采用开卷考试或膳食营养方案设计报告。
7	农产品营销与管理	素质目标: 1. 树立诚信经营、品牌兴农的职业理念,助力乡村产业发展; 2. 培养市场思维与服务意识,坚守农产品质量诚信底线。 知识目标: 1. 掌握农产品市场、品牌、渠道、定价基础理论; 2. 熟悉农产品供应	主要内容 1. 农产品市场调研、消费者需求分析; 2. 农产品品牌打造、定价策略、线上线下营销渠道; 3. 农产品供应链、仓储物流、质量溯源管理; 4. 农产品营销方案策划实训。	教学条件: 配备多媒体教室及网络教学环境;提供农产品品牌案例、营销方案、市场调研数据、农产品电商运营资料供课堂分析学习。 教学方法: 理论讲授(55%)+案例分析(25%)+专题研讨(20%)。结合农产品品牌打造、市场推广、电商营销、产销对接案例剖析;邀请农业营销从业者开展专题讲座。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		链、电商运营、行业监督管理规范。 能力目标: 1. 能够策划农产品推广方案、搭建销售渠道; 2. 可开展农产品市场调研,完成品牌运营基础规划。		师资要求: 具有市场营销、农林经济管理、农产品流通相关专业硕士及以上学历;熟悉农产品市场规律、营销模式与行业政策;具备农产品营销策划、市场运营经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核 (50%) + 期末考核 (50%)。过程性考核包含课堂表现、营销案例分析、专题研讨;期末采用开卷考试或农产品营销策划方案报告。

(2) 专业核心课程设置及要求

包括畜产品加工技术、食品贮藏与保鲜、农产品质量检测技术、药物残留检测技术、农产品安全与质量控制技术、粮油加工技术、果蔬加工技术共 7 门课程,总学时 456,总学分 28 分。专业核心课程设置及要求如表 8 所示。

表 8 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	畜产品加工技术	素质目标: 1. 树立食品安全第一的职业理念,坚守诚信生产、合规经营的行业伦理; 2. 培养精益求精的工匠精神和服务乡村振兴、保障民生供给的责任担当; 3. 形成绿色加工、可持续发展的思维,增强行业认同感与职业自豪感。 知识目标: 1. 掌握肉、蛋、乳等主要畜产品的理化特性、加工原理及质量安全标准;	1. 主要讲授肉、蛋、乳等主要畜产品的原料特性、营养特点与加工贮藏基础理论; 2. 系统讲解畜产品预处理、腌制、蒸煮、杀菌、熟制、保鲜等基础加工工艺与精深加工技术;重点阐述香肠、腊肉、卤制品、乳制品等常见畜产品制品的生产工艺、配方设计与质量控制要点; 3. 分析畜产品加工过程中品质缺陷、安全隐患的成因与整改措施;融入畜产品食品	教学条件: 多媒体教室,配备投影设备;提供生鲜肉、禽蛋、乳品、腊肉、香肠、卤制品等各类畜产品及加工制品样品,供课堂观摩对比、品质鉴别与工艺分析;建议对接校内畜产品加工实训室,配备腌制、杀菌、蒸煮、保鲜等设备,开展畜产品预处理、精深加工、品质改良等工艺演示与实训操作。 教学方法: 理论讲授 (55%) + 案例分析 (25%) + 专题研讨 (20%)。采用案例教学法,结合畜产品加工变质、品质缺陷、加工工艺改良、

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		2. 理解各类畜产品加工工艺（如屠宰分割、腌制发酵、乳制品加工等）的关键技术要点； 3. 了解畜产品加工行业的政策法规、发展趋势及新技术、新设备的应用情况。 能力目标： 1. 具备独立操作畜产品加工常用设备的能力，能规范完成典型产品的加工流程； 2. 能够分析解决加工过程中出现的质量问题，制定优化方案； 3. 拥有畜产品品质检测、成本控制及新产品研发的初步能力。	安全国家标准、新型预制畜产品研发工艺与行业前沿技术； 4. 通过案例研讨与工艺实训，培养学生畜产品加工生产、工艺优化、品质改良与产品创新的核心职业技能。	新型畜产品预制食品研发等典型实例进行剖析；邀请畜产品加工企业技术骨干、食品研发从业者参与专题讲座与技术指导。 师资要求： 具有食品科学与工程、畜产品加工、农产品贮藏与加工等相关专业背景，硕士及以上学历；熟悉畜产品理化特性、加工原理、精深加工工艺、品质控制技术及畜产品食品安全标准法规；具备畜产品研发、生产加工或企业技术实践经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、畜产品加工案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交畜产品加工工艺优化、新产品开发设计方案报告。
2	食品贮藏与保鲜	素质目标 1、树立食品安全与品质优先的职业理念，恪守食品贮藏行业规范标准，养成严谨专业的职业素养。 2、培养科学思辨、问题导向的思维能力，具备优化保鲜工艺、降低食品贮藏损耗的工匠精神。 3、树立绿色低碳、节能环保的发展理念，坚守行业责任与职业操守，践行安全高效的保鲜应用原则。 知识目标 1、掌握食品贮藏过程中变质、败坏的基本机理，熟悉各类食品贮藏期间的品质变化规律及主要影响因	1. 食品腐败变质、品质败坏的机理及温度、湿度、气体、微生物等影响因素； 2. 系统讲解常温贮藏、低温冷藏冷冻、气调贮藏、干燥保鲜、辐照保鲜、防腐保鲜等各类贮藏保鲜技术的原理、工艺参数与适用范围； 3. 重点学习生鲜食品、加工食品在贮藏、运输、流通过程中的品质调控与损耗防控技术；融入冷链物流行业新技术、新工艺、新规范与食品贮藏安全标准； 4. 结合生产实际案例开展保鲜方案设计、工艺优化、贮藏效果	教学条件： 多媒体教室，配备投影设备；提供常温、冷藏、气调贮藏的各类食品样品，以及变质、败坏食品对比样品，供课堂观摩分析、品质对比与保鲜效果评价；建议对接校内食品保鲜实训室，配备低温贮藏、气调保鲜、干燥贮藏等设备，开展食品贮藏调控、保鲜工艺演示、贮藏品质监测等实训操作。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。采用案例教学法，结合食品贮藏变质、冷链损耗、保鲜工艺失效、新型保鲜技术应用等典型实例进行剖析；邀请冷链物流、食品贮藏保鲜行业技术人员参与专题讲座与技术指导。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		素。 2、掌握低温、气调、干燥、辐照、化学保鲜等主流贮藏保鲜技术的基本原理、适用场景与核心技术要点。 3、了解食品贮藏保鲜领域的新技术、新工艺、行业标准及行业发展前沿趋势，掌握食品贮藏品质管控基础理论。 能力目标 1、能够结合不同食品特性与流通场景，精准分析食品贮藏变质原因，合理选用对应的保鲜贮藏技术方案。 2、具备食品贮藏条件调控、保鲜工艺优化、保鲜效果检测与综合评价的实操应用能力。 3、能够查阅行业标准与专业文献，独立完成保鲜试验设计、数据处理及技术总结，具备基础创新应用能力。	评价实训，培养学生解决食品贮藏保鲜实际问题的工程应用能力。	师资要求： 具有食品科学与工程、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业背景，硕士及以上学历；熟悉食品败坏机理、各类贮藏保鲜技术原理、工艺参数及食品贮藏相关标准规范；具备食品保鲜研发、冷链贮藏管控、行业实践经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、食品贮藏保鲜案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交食品保鲜工艺优化、贮藏损耗防控方案报告。
3	农产品质量检测技术	素质目标： 1. 恪守职业诚信，绝不篡改、伪造检测数据，坚守食品安全底线。 2. 养成标准化、精细化操作习惯，具备精益求精的工匠精神。 3. 树立实验室安全、法治意识，严格遵守试剂、微生物操作安全规范。 4. 立足湘西特色农业，主动服务基层农检岗位，助力乡村产业	1. 农产品质量安全法律法规、国家限量标准、检测岗位岗位职责； 2. 检测实验室管理制度、安全操作规范、危废处理要求； 3. 农产品抽样、制样、样品保存与溯源管理流程； 4. 水分、灰分、酸度、可溶性固形物等常规指标检测操作；	教学条件： 多媒体教室，配备投影设备；提供各类农产品、检测标准文本、质量分级标准、检测结果报告单等素材，供课堂观摩对比、质量分级与检测案例分析；建议对接校内农产品检测实训室，配备感官检测、理化检测、微生物检测相关设备，开展农产品常规指标检测、品质评定、质量筛查等实训演示与实操训练。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		振兴。 知识目标: 1. 掌握农产品检测相关国标、《农产品质量安全法》及实验室管理、抽样采样规范。 2. 理解理化、农残、重金属、微生物各类检测方法基本原理与限量判定标准。 3. 熟悉谷物、豆类及粮油类、果蔬、茶叶等湘西特色农产品专属检测指标要求。 4. 掌握检测数据处理、误差分析与检验报告编制相关理论知识。 能力目标: 1. 规范完成农产品取样、粉碎、萃取净化等整套样品前处理操作。 2. 熟练使用天平、分光光度计、气相色谱等设备开展理化与污染物检测。 3. 独立完成微生物培养计数、现场快速试纸检测,准确判定样品合格性。 4. 规范记录原始数据,完整出具符合行业标准的农产品检测报告。 5. 合规处置实验室废液废渣,简单排查常规检测仪器基础故障。	5. 常规仪器(天平、干燥箱、分光光度计)使用与校准; 6. 茶叶、果蔬、粮油特色农产品品质理化检测实训; 7. 农药残留快速检测、色谱仪器上机检测操作 铅、镉、汞等重金属样品消解与检测; 8. 真菌毒素、污染物前处理与国标检测方法。	析(25%)+专题研讨(20%)。采用案例教学法,结合农产品品质不合格案例、检测数据偏差、质量分级争议、检测工艺优化等典型实例进行剖析;邀请农产品质检中心技术人员、行业质检骨干参与专题讲座与技术指导。 师资要求: 具有农产品质量与安全、食品检测、食品科学等相关专业背景,硕士及以上学历;熟悉农产品感官、理化、微生物检测技术、质量分级标准及农产品检测行业规范;具备农产品检测、实验室管理、质检实操经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核(50%) + 期末考核(50%)。 过程性考核含课堂参与、农产品质量检测案例分析作业及专题研讨表现;期末可选用开卷考试或提交农产品质量检测方案、品质综合评定报告。
4	农产品快速检测	素质目标 1. 树立严谨求实、公正诚信的质检职业素养和食品安全责任意识; 2. 养成规范操作、安	主要内容 1. 农产品快速检测基础; 2. 农产品农药残留快速检测; 3. 农产品兽药残留	教学条件: 多媒体教室,配备投影设备;提供农兽药残留检测标准、检测试纸、残留超标农产品样本资料、检测原始记录等素材,供课堂观摩学习

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		全合规的岗位习惯； 3. 具备良好的团队协作能力、问题处置能力及持续学习快检新技术的职业能力。 知识目标 1. 系统掌握农产品快速检测的基础理论、常用快检技术原理； 2. 熟悉农药兽药残留、重金属、生物毒素、非法添加物、农产品掺假等核心检测项目的基础知识； 3. 通晓行业相关规范、标准及检测结果判定依据。 技能目标 1. 熟练掌握农产品样品前处理、常用快检设备及试纸试剂的规范操作； 2. 可独立完成各类农产品安全指标的快速检测、结果分析判定； 3. 能够规范填写检测记录、出具检测报告，并做好设备日常维护。	快速检测； 4. 重金属快速检测农产品重金属污染源、快检技术原理； 5. 食品添加剂及非法添加物快速检测食品添加剂、非法添加物基础知识； 6. 农产品掺假快速检测。	与案例分析；建议对接校内理化检测实训室，配备色谱、光谱检测设备及快速检测仪器，开展药物残留前处理、快速检测、仪器分析等实训操作与流程演示。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。采用案例教学法，结合农产品药物残留超标案例、检测误差分析、检测方法优化、残留风险防控等典型实例进行剖析；邀请第三方检测机构技术人员、质检行业专家参与专题讲座与实操指导。 师资要求： 具有食品质量与安全、农产品检测、分析化学等相关专业背景，硕士及以上学历；熟悉农兽药残留种类、检测原理、检测方法、样品前处理技术及残留检测相关国家标准；具备药物残留检测、实验室检测实操经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、药物残留检测案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交药物残留检测方案设计、检测数据分析报告。 课程思政： 1. 恪守科学严谨的职业准则，精准开展检测工作，秉持工匠精神守护农产品质量安全底线。 2. 立足地方农产品检测需求，以专业技术助力农产品提质增效，主动担当助农兴农、乡村振兴责任。
5	食品安全	素养目标：	主要内容：	教学条件：

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
	与质量控制技术	1. 树立食品安全责任意识, 坚守“舌尖上的安全”职业底线, 具备良好职业操守; 2. 养成严谨规范、精益求精的工作作风, 具备质量管控工匠精神; 3. 具备法治思维, 自觉遵守食品安全法规与行业标准, 依规开展质量管控工作; 4. 具备团队协作、沟通协调能力, 能够胜任企业品控、质检岗位日常管理工作。 知识目标: 1. 掌握农产品质量安全的基本概念、危害来源及农产品质量安全相关法律法规与标准体系; 2. 熟悉农产品生产、加工、贮藏、流通全链条的质量安全风险因素与管控要点; 3. 掌握 HACCP、ISO22000、溯源管理、关键点控制等质量管控体系基础理论; 4. 了解农产品质量分级、质量评价、不合格品处置与质量事故处置相关知识。 能力目标: 1. 能够识别农产品种植、养殖、加工、销售各环节的质量安全风险隐患; 2. 具备农产品生产加工过程关键控制点分析、风险评估与管控方案制定能力; 3. 能够运用质量体系知识, 完成简单的生	1. 农产品安全风险来源、污染物种类、危害机理等基础理论; 2. 系统讲授农产品产地环境管控、生产过程质量防控、贮藏流通安全保障、全程溯源管理等核心技术; 3. 重点介绍农产品质量控制体系、行业标准、法律法规及质量风险排查、研判与处置方法; 4. 融入农产品安全典型案例、行业质控新工艺与新标准; 5. 开展农产品质量管控方案设计、风险防控模拟等实践教学, 培养学生具备农产品全流程质量管控、安全风险防控、合规生产运营的职业能力与职业素养。	多媒体教室, 配备投影设备; 提供农产品质量检测报告、不合格农产品样品、农产品溯源台账等实物及资料样本, 供课堂观摩分析、风险研判与质控流程学习; 建议对接校内农产品质量检测实训室, 配备常规检测仪器设备, 开展农产品安全检测、质量管控模拟实训与流程演示。 教学方法: 理论讲授 (55%) + 案例分析 (25%) + 专题研讨 (20%)。采用案例教学法, 结合农产品安全事故、质量超标案例、产地管控漏洞、全程质控优化方案等典型实例进行剖析; 邀请农产品质检机构、食品企业质控技术人员参与专题讲座与技术指导。 师资要求: 具有食品质量与安全、农产品质量与安全、食品科学等相关专业背景, 硕士及以上学历; 熟悉农产品安全风险因子、质量控制体系、检测技术及农产品食品安全相关标准法规; 具备农产品质检、质量管控、行业监管实践经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核 (50%) + 期末考核 (50%)。过程性考核含课堂参与、农产品安全质控案例分析作业及专题研讨表现; 期末可选用开卷考试或提交农产品全程质量管控方案、安全风险防控报告。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		产现场质量巡查、记录与管控; 4. 具备农产品质量分级、品质评价、不合格产品判定与处置的实操能力; 5. 能够操作农产品溯源系统, 完成产品溯源信息录入、查询与管理。		
6	粮油加工技术	素质目标: 1. 锻炼团队合作能力、专业技术交流的表达能力; 2. 培养制定工作计划的方法能力、获取新知识和新技能的学习能力; 3. 提升解决实际问题的的工作能力; 4. 培养珍惜粮食、反对浪费的意识, 以及创新精神。 知识目标: 1. 熟悉小麦加工、稻谷加工方法及过程; 2. 掌握植物油脂的加工、水及常用食品添加剂在粮油制品中的作用; 3. 了解挂面、方便面、馒头、速冻水饺的加工方法及原理, 掌握面包、饼干、糕点等的加工方法; 4. 掌握方便米饭、方便米粉、米制速冻食品等米制方便食品的加工, 以及大豆蛋白、淀粉及其制品的加工方法; 5. 了解玉米、薯类、花生等休闲食品及功能性粮油食品的加工。 能力目标:	主要内容: 1. 粮油原料的组织结构、理化特性、品质分级标准等基础理论知识; 2. 系统讲解稻谷制米、小麦制粉、油脂压榨与精炼、杂粮深加工等主流粮油加工工艺与生产流程; 3. 重点阐述粮油加工过程中的品质调控、损耗控制、常见质量缺陷成因与整改方法; 4. 融入粮油食品国家现行安全标准、行业新工艺、新技术与新设备应用知识; 5. 结合典型生产案例开展工艺优化、产品创新实操教学, 兼顾理论体系构建与岗位技能培养, 夯实学生粮油制品生产加工、品质管控与工艺优化的职业核心能力。	教学条件: 多媒体教室, 配备投影设备; 提供稻谷、小麦、玉米、大豆等原粮及大米、面粉、植物油、杂粮制品等粮油加工成品样品, 供课堂观摩对比、品质鉴别与工艺分析; 建议对接校内粮油加工实训室, 配备碾磨、压榨、精炼、筛分等设备, 开展粮油原料预处理、粮油制品加工、品质调控等工艺演示与实训操作。 教学方法: 理论讲授 (55%) + 案例分析 (25%) + 专题研讨 (20%)。采用案例教学法, 结合粮油加工损耗、米面油品质缺陷、加工工艺升级、新型粮油制品研发等典型实例进行剖析; 邀请粮油加工企业技术骨干、粮油研发从业者参与专题讲座与技术指导。 师资要求: 具有食品科学与工程、粮食工程、农产品加工等相关专业背景, 硕士及以上学历; 熟悉粮油原料理化特性、粮油加工原理、核心生产工艺、品质控制技术及粮油食品相关标准法规; 具备粮油制品研发、生产加工或企业技术实践经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核 (50

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		1. 能够运用所学知识, 分析判断粮油加工过程中的问题; 2. 能够操作实验设备, 进行粮油加工实验; 3. 能够运用粮油加工技术, 改善食品口感和营养价值; 4. 具备加工挂面、方便面、馒头、速冻水饺、面包、饼干、糕点、方便米饭、方便米粉、大豆蛋白、淀粉糖浆等产品的能力。		%)+ 期末考核(50%)。 过程性考核含课堂参与、粮油加工案例分析作业及专题研讨表现; 期末可选用开卷考试或提交粮油制品工艺优化、新产品开发设计方案报告。
7	果蔬加工技术	素养目标: 1. 树立食品安全优先的职业理念, 坚守诚信生产、合规经营的行业伦理; 2. 培养精益求精的工匠精神和服务乡村振兴、保障农产品供给的责任担当; 3. 形成绿色加工、资源综合利用的思维, 增强行业认同感与职业自豪感。 知识目标: 1. 掌握果蔬的理化特性、保鲜原理及加工过程中的品质变化规律; 2. 理解罐头、果汁、果干、泡菜等典型果蔬制品的加工工艺要点与质量控制标准; 3. 了解果蔬加工行业的政策法规、发展趋势及新技术、新设备的应用情况。 能力目标: 1. 具备规范操作果蔬加工常用设备的能力, 能独立完成典型	主要内容: 1. 果蔬加工的理论; 2. 果蔬加工原料; 3. 果蔬罐藏加工技术; 4. 果蔬糖制加工技术; 5. 果酒发酵加工技术; 6. 果蔬腌制加工技术; 7. 果蔬干制加工技术; 8. 特色食品加工技术。	教学条件: 多媒体教室, 配备投影设备; 提供新鲜果蔬、果蔬干、果蔬罐头、果蔬汁、果脯蜜饯等各类加工制品实物样品, 供课堂观摩对比、品质鉴别与工艺分析; 建议对接校内食品加工实训室, 配备清洗、护色、杀菌、干燥、灌装等设备, 开展果蔬预处理、保鲜加工、制品制作等工艺演示与实训操作。 教学方法: 理论讲授(55%)+案例分析(25%)+专题研讨(20%)。采用案例教学法, 结合果蔬褐变、加工损耗、制品变质、工艺改良、新型果蔬加工产品研发等典型实例进行剖析; 邀请果蔬加工企业技术骨干、食品研发从业者参与专题讲座与技术指导。 师资要求: 具有食品科学与工程、农产品加工与贮藏、食品加工等相关专业背景, 硕士及以上学历; 熟悉果蔬理化特性、果蔬加工原理、核心生产工艺、品质控制技术及食品安

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		果蔬制品的加工流程； 2. 能够分析解决加工过程中的褐变、腐败等质量问题，制定优化方案； 3. 拥有果蔬制品品质检测、成本核算及新产品研发的初步能力。		全生产相关标准法规；具备果蔬制品研发、生产加工或企业技术实践经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、果蔬加工案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交果蔬制品工艺优化、新产品开发设计方案报告。

（3）专业拓展课程设置及要求

包括食品包装概论、农产品电子商务、烘焙食品加工技术、咖啡鉴赏与制作、功能食品加工、果酒加工与品鉴共6门课程。可任选4门，总学时120，总学分8分。专业拓展课程设置及要求如表9所示。

表9 专业拓展课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品包装概论	素质目标： 树立食品安全意识和绿色环保理念，关注包装废弃物的回收利用与可持续发展；培养严谨规范的工程思维和职业素养。 知识目标： 了解食品包装的基本功能、分类及发展趋势；掌握常用包装材料（纸、塑料、金属、玻璃、复合材料）的加工特性、适用范围及食品安全要求；熟悉食品包装相关法规标准与标识标签规范。 能力目标： 能根据不同食品的特性、货架期及储运条	主要内容： 1. 食品包装概述——基本功能、分类、国内外发展现状与趋势； 2. 纸包装材料及容器——纸板种类、性能及纸盒纸箱成型工艺； 3. 塑料包装材料——常用塑料种类（PE、PP、PET、EVOH等）的特性、适用食品及安全性问题（迁移、双酚A等）； 4. 金属与玻璃包装——马口铁罐、铝箔、玻璃瓶罐的特性及包装工艺； 5. 复合包装——复	教学条件： 多媒体教室，配备投影设备；提供市面常见食品包装实物样品（塑料包装、纸质包装、金属罐体、复合软包装、无菌包装等）供课堂观摩分析；建议对接校内食品包装实训室、材料检测实验室开展包装工艺、封口、抗压防渗等实操演示。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。采用案例教学法，结合市面典型食品包装设计、包装安全事故、保鲜包装应用实例进行剖析；邀请包装企业、食品生产企业技术导师参与专题讲座。 师资要求： 具有食品科学与工程、包装

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		件, 正确选择包装材料与包装方式; 能初步识别包装设计方案中的问题, 并提出改进建议。	合材料结构与功能、典型应用(如无菌砖); 6. 包装设计与安全——包装结构设计、标签标识规范(GB 7718)、营养标签及条形码; 7. 绿色包装与可持续发展——可降解材料、减量化设计及循环利用途径。	工程、材料工程或相关专业背景, 硕士及以上学历; 熟悉食品包装材料特性、包装工艺、包装标准与安全法规; 具备食品包装设计、包装检测或相关企业实践经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核(50%) + 期末考核(50%)。过程性考核含课堂参与、包装案例分析作业及专题研讨表现; 期末可选用开卷考试或提交食品包装优化设计方案报告。
2	农产品电子商务	素质目标: 树立服务“三农”的社会责任感与乡村振兴使命感; 培养诚信经营的职业道德和网络营销伦理意识; 增强对农产品品牌建设的重视。 知识目标: 了解农产品电子商务的发展现状、政策环境与主要模式(B2B、B2C、C2C、直播电商、社区团购等); 掌握农产品网络营销推广方法、农产品电商平台运营规则、农产品物流配送特点及要求、农产品品牌建设与质量安全追溯等基础知识。 能力目标: 能独立完成农产品网店开设与基础运营(商品上架、详情页设计、客户服务); 能运用新媒体工具(短视频、直播)进行农产品营销推广; 能初步制定农产品电商运营方案。	主要内容: 1. 农产品电商概述——发展历程、现状趋势、政策支持及主要电商模式; 2. 农产品电商平台运营——主流平台(淘宝/京东/拼多多/抖音等)入驻流程、店铺装修、商品上架与搜索优化; 3. 农产品网络营销——农产品卖点挖掘、文案策划、短视频与直播带货技巧、社群营销; 4. 农产品物流与供应链——生鲜冷链物流、仓储管理、损耗控制与配送时效; 5. 农产品品牌建设与质量追溯——“三品一标”认证、品牌塑造策略、区块链溯源技术应用; 6. 实战项目——分组完成一个本地特	教学条件: 多媒体教室, 配备投影设备与网络教学环境; 提供农产品电商平台店铺案例、农特产品直播带货素材、电商运营数据报表供课堂观摩分析; 建议对接校内电商实训机房、新媒体运营实训室开展网店搭建、直播运营、店铺优化等实操演示。 教学方法: 理论讲授(55%) + 案例分析(25%) + 专题研讨(20%)。采用案例教学法, 结合农产品电商上行案例、产地直播营销、生鲜电商运营难题及电商助农典型实例进行剖析; 邀请电商平台运营导师、农产品电商创业从业者参与专题讲座。 师资要求: 具有电子商务、农林经济管理、市场营销、农产品流通或相关专业背景, 硕士及以上学历; 熟悉农产品电商运营模式、平台规则、网络营销技巧及农产品电商相关政策法规; 具备农产品电商运营、直播带货或电商项目实操经验者优先。 考核要求:

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
			色农产品的电商推广方案，或模拟开设网店运营。	总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、农产品电商案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交农产品电商店铺运营方案、营销推广策划报告。
3	烘焙食品加工技术	素质目标： 培养精益求精的工匠精神和规范操作的职业素养；增强食品安全意识和质量管控观念；激发对烘焙行业的兴趣与创新创业热情。 知识目标： 了解烘焙食品的分类、行业发展现状及趋势；掌握烘焙主要原料（面粉、糖、油脂、蛋品、酵母等）的特性与选用原则；熟悉面包、蛋糕、饼干等主要烘焙产品的加工工艺流程、配方设计原理及关键控制点。 能力目标： 能独立完成面包、蛋糕、饼干等常见烘焙产品的制作；能根据配方要求准确称量配料、控制关键工艺参数（搅拌、发酵、烘烤等）；能初步分析和解决烘焙过程中的常见质量问题。	主要内容： 1. 烘焙原辅料——面粉（筋度区分与选用）、糖、油脂、蛋品、乳品、酵母、膨松剂等特性及在烘焙中的作用； 2. 面包加工技术——一次发酵法与二次发酵法工艺流程、面团搅拌（扩展阶段判断）、发酵控制、整形、醒发及烘烤； 3. 蛋糕加工技术——面糊类、乳沫类、戚风类蛋糕的配方平衡与工艺要点（打发、拌合、烘烤条件）； 4. 饼干与酥点加工技术——酥性/韧性饼干的配方特点与成型工艺； 5. 烘焙产品品质评价——感官评定标准（外观、色泽、口感、内部结构）及常见质量问题分析（面包老化、蛋糕塌陷等）； 6. 综合实训——学生独立完成面包、蛋糕、饼干三大类产品的制作各一次。	教学条件： 多媒体教室，配备投影设备；提供面包、蛋糕、饼干、糕点等各类市售烘焙食品实物样品，供课堂观摩、品质鉴别与工艺分析；建议对接校内食品烘焙实训室，配备和面机、烤箱、醒发箱、分割机等设备，开展烘焙产品加工、工艺调试、品质改良等实操演示与实训。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。采用案例教学法，结合烘焙食品常见品质缺陷、工艺优化案例、新品研发及食品安全典型实例进行剖析；邀请烘焙行业技师、食品烘焙企业技术骨干参与专题讲座与实操指导。 师资要求： 具有食品科学与工程、粮食工程、食品加工等相关专业背景，硕士及以上学历；熟悉各类烘焙食品加工原理、生产工艺、配方设计及烘焙食品相关质量安全标准与法规；具备烘焙食品研发、生产实操或行业技术经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、烘焙工艺案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交烘焙食品配方优化

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				、产品加工工艺设计方案报告。
4	咖啡鉴赏与制作	素质目标: 培养对咖啡文化的兴趣与审美品位,提升生活品质修养;树立健康、适度的咖啡消费观念;培养专注细致、规范操作的服务意识和职业素养。 知识目标: 了解咖啡的起源、传播及世界主要咖啡产地与风味特征;掌握咖啡豆的品种(阿拉比卡、罗布斯塔)、烘焙度及生豆处理方式对风味的影响;熟悉常见咖啡制作器具(手冲壶、意式咖啡机、虹吸壶等)的使用原理;掌握经典咖啡饮品的配方与制作标准。 能力目标: 能运用杯测或感官品鉴方法描述咖啡的风味特征(酸度、甜感、苦味、醇厚程度等);能独立完成手冲咖啡、意式浓缩及基础拉花;能根据顾客需求推荐和制作相应咖啡饮品。	主要内容: 1. 咖啡基础知识——起源与传播、主要产区(非洲、中南美洲、亚洲)、咖啡豆品种及生豆处理方法; 2. 咖啡烘焙与风味——烘焙度(浅、中、深)与风味变化、新鲜度对品质的影响; 3. 咖啡感官品鉴——杯测方法、风味轮使用、描述性语言训练(花香、果酸、坚果、巧克力等); 4. 手冲咖啡制作——研磨度选择、水温控制、注水手法与萃取时间调控; 5. 意式咖啡与奶泡制作——意式浓缩萃取参数(压力、水温、流速)、奶泡打发技巧; 6. 拉花基础——心形、树叶等基础拉花图案操作; 7. 经典咖啡饮品——美式、拿铁、卡布奇诺、澳白等配方与制作标准。	教学条件: 多媒体教室,配备投影设备;提供不同产地、烘焙度的咖啡豆、挂耳咖啡、速溶咖啡等实物样品,供课堂观摩、风味对比与品质分析;建议对接校内饮品制作实训室,配备磨豆机、手冲器具、意式咖啡机、奶泡机等设备,开展咖啡冲泡、萃取调试、花式制作等实操演示与实训。 教学方法: 理论讲授(55%)+案例分析(25%)+专题研讨(20%)。采用案例教学法,结合咖啡豆品质鉴别、萃取失误整改、咖啡风味调校、门店饮品研发等典型实例进行剖析;邀请资深咖啡师、饮品研发行业从业者参与专题讲座与实操指导。 师资要求: 具有食品科学与工程、饮品加工、食品感官评价等相关专业背景,硕士及以上学历;熟悉咖啡品类知识、烘焙原理、萃取工艺、感官鉴赏标准及饮品食品安全规范;具备咖啡制作、饮品研发、门店实操或行业从业经验者优先。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核(50%)+期末考核(50%)。过程性考核含课堂参与、咖啡品质案例分析作业及专题研讨表现;期末可选用开卷考试或提交咖啡饮品创新配方、制作工艺优化设计方案报告。
5	功能食品加工	素质目标: 树立健康理念和社会责任感,关注国民营	主要内容: 1. 功能食品概述——定义、分类、国内外	教学条件: 多媒体教室,配备投影设备;提供市售功能食品实物

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		养与慢性病预防；培养规范生产意识和严谨求实的科学素养。 知识目标： 了解功能食品的基本概念、分类与发展现状；掌握功能因子的来源、提取方法及加工工艺（超微粉碎、微胶囊、酶解等）；熟悉功能食品开发流程及法规申报要求。 能力目标： 能针对特定功能需求（如增强免疫、辅助降血糖、改善肠道等）提出初步的加工技术路线；能初步评价功能食品的质量与功效。	发展现状与趋势； 2. 功能因子与功效——多糖类、黄酮类、益生菌与益生元等主要功能因子及其生理作用； 3. 功能食品加工技术——提取分离技术、浓缩干燥技术、微胶囊化技术、酶解技术及发酵技术； 4. 产品开发与配方设计——剂型选择、配方原则、稳定性与口感调控； 5. 法规与标准——保健食品注册备案制度、功能声称管理及标签标识规范。	样品（如益生菌粉、蛋白棒、膳食补充剂等）供课堂观摩分析；建议对接校内食品加工实训室开展部分工艺演示。 教学方法： 理论讲授（55%）+ 案例分析（25%）+ 专题研讨（20%）。采用案例教学法，结合市售功能食品实例进行剖析；邀请企业导师参与专题讲座。 师资要求： 具有食品科学与工程、食品营养或相关专业背景，硕士及以上学历；熟悉功能食品加工工艺及保健食品法规；具备功能食品研发或生产实践经验者优先。 考核要求： 总成绩 = 过程性考核（50%）+ 期末考核（50%）。过程性考核含课堂参与、案例分析作业及专题研讨表现；期末可选用开卷考试或提交功能食品开发方案报告。
6	果酒加工与品鉴	素质目标： 树立食品安全意识和规范生产的职业素养；培养健康理性的饮酒观念，提升对果酒文化的审美情趣与鉴赏品位。 知识目标： 了解果酒加工的基本原理与工艺流程（原料处理、发酵、陈酿、澄清、灌装等）；掌握不同水果（葡萄、苹果、猕猴桃、蓝莓等）的酿酒特性；熟悉果酒质量评价标准与品鉴方法（外观、香气、口感、风格）。	主要内容： 1. 果酒加工概述——分类、国内外发展现状与趋势； 2. 酿酒原料及前处理——水果糖酸比、成熟度判断、破碎榨汁与成分调整； 3. 果酒发酵工艺——酵母选择、发酵条件控制（温度、pH、溶氧量）、酒精发酵与苹果酸-乳酸发酵； 4. 陈酿与澄清——橡木桶陈酿与风味演变、下胶澄清与过滤技术、稳定性处理； 5. 感官品鉴——品鉴环境要求、三步法	教学条件： 食品加工实训室（或果酒酿造实训室），配备破碎机、不锈钢发酵罐、压榨机、过滤器、手持糖度计、酸度计及温度计等设备与仪器；品鉴室（或专用品鉴区）提供ISO标准品酒杯、吐酒桶及白色品鉴背景；配备恒温陈酿储存条件。 教学方法： 理论讲授（40%）+ 实训操作（40%）+ 品鉴实践与案例分析（20%）。采用项目驱动法，以小型果酒酿造任务为载体，贯穿整个教学过程。 师资要求： 具有食品科学与工程、发酵工程、酿酒工程或相关专业

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		能力目标: 能独立完成果酒加工工艺方案设计(小型规模),并操作关键工序;能运用感官品评方法对果酒进行质量评价与缺陷识别,初步分析加工工艺与风味品质之间的关联。	(观色、闻香、品味)、果酒风味轮与常见缺陷识别(氧化味、硫化味等); 6. 实训项目——小组合作完成一批小规模果酒酿造,并进行成品感官品鉴与分析。	背景;掌握果酒酿造关键技术及感官品评方法;具备果酒酿造实践或科研经验。 考核要求: 总成绩 = 过程性考核(50%) + 期末综合考核(50%)。过程性考核含实训操作表现、发酵过程记录及品鉴分析报告;期末为提交小规模果酒酿造作品(成品评价+加工报告),或进行果酒品鉴实操考核。

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程表

表10 三年制高职教学进程安排表

课程类别及性质	课程编码	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			学期/课时数/教学周					
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六
									13周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础课程	公共基础必修课程	00900001	军事理论	A	考查	2	36	36	0	2*18				
		00900005	军事技能	C	考查	2	112	0	112	56*2				
		00900003	劳动教育	B	考查	1	16	2	14	16*1				
		02610001 (1-2)	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	4*12				
		02610002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	考试	2	32	24	8	2*16				
		02610006	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	考试	3	48	36	12		3*16			
		02620001 (1-5)	形势与政策	A	考试	1	40	40	0	2*4	2*4	2*4	2*4	2*4
		02610008	国家安全教育	A	考查	1	16	16	0	2*8				
		02640001 (1-2)	大学生心理健康教育	B	考查	2	32	16	16	4*4	2*8			
		02023015	人工智能与信息技术	B	考查	3	48	16	32	4*12				
		01113002	创业基础	B	考查	2	32	16	16	2*16				
		01113001	大学生职业发展与就业指导	B	考查	2	32	28	4	2*8			2*8	
		02413001 (1-4)	大学体育	B	考查	7	112	8	104	2*8	2*16	2*16	2*16	
		02610007	中华民族共同体概论	B	考查	1	16	10	6	2*8				
		公共基础必修课小计				32	620	290	330	13	12	6	3	2
		02413009	大学语文	B	考试	3	48	44	4	4*12W				

课程类别及性质		课程编码	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			学期/课时数/教学周					
							总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六
										13周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础 任选课程 6门选3门， 第一、第二、 第三学期 任选1门， 修满3 个学分		02413007	高等数学（理科类专业）	A	考试	4	64	56	8		6*10W+ 4*1W				
		02415105	美育	B	考查	1	16	8	8		2*8W				
		02530001 (1-2)	大学英语	A	考试	8	128	128		4*14W+4	4*18W				
		02610010	湖湘文化	B	考查	1	16	10	6		2*8W				
		公共基础限选课小计				17	272	246	26	8	10				
	公共基础 任选课程 6门选3门， 第一、第二、 第三学期 任选1门， 修满3 个学分	1000222	演讲与口才	B	考查	6门选 3门， 每门1 个学 分	48	30	18	2*8W	2*8W	2*8W			
		02425011	中华优秀传统文化	B	考查										
		02325203	苗绣	B	考查										
		1000223	土家织锦	B	考查										
		02125298	湘西民俗	B	考查										
		02025305	短视频制作	B	考查										
		公共基础任选课小计				3	48	30	18	1	1	1			
	合计					52	940	566	374	22	23	7	3	2	
专业 课程	专业基础 课程	3010001	食品标准与法规	B	考试	2	26	22	4	2*13W					
		3010002	现代仪器分析技术	B	考试	2	26	18	8	2*13W					
		3010003	食品微生物检验技术	B	考试	4	64	30	34		4*16W				
		3010004	食品添加剂	B	考试	4	64	30	34			4*16W			
		3010005	分析化学	B	考试	4	64	30	34		4*16W				
		3010006	食品营养与卫生	B	考试	4	64	30	34			4*16W			
		3010007	农产品营销与管理	B	考试	4	64	30	34				4*16W		
		小计				24	372	184	188	4	8	8	4		
	专业核心 课程	3020001	畜产品加工技术	B	考试	4	68	30	38			4*17W			
		3020002	食品贮藏与保鲜	B	考试	4	64	30	34			4*16W			

课程类别及性质		课程编码	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			学期/课时数/教学周					
							总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六
										13周	18周	18周	18周	18周	20周
专业拓展课 (6选4)		3030003	农产品质量检测技术	B	考试	4	68	30	38			4*17W			
		3030004	农产品快速检测	B	考试	4	64	30	34				4*16W		
		3030005	食品安全与质量控制	B	考试	4	64	30	34				4*16W		
		3030006	粮油加工技术	B	考试	4	64	30	34				4*16W		
		3030007	果蔬加工技术	B	考试	4	64	30	34				4*16W		
		小计				28	456	210	246	0	0	12	16		
		5001001	食品包装技术	B	考查	2	30	14	16			2*15W			
		5001002	农产品电子商务	B	考查	2	30	14	16			2*15W			
		5001003	烘焙食品加工技术	B	考查	2	30	14	16				2*15W		
		5001004	咖啡鉴赏与制作	B	考查	2	0	0	0						
		5001005	功能食品加工	B	考查	2	0	0	0						
		5001006	果酒生产技术	B	考查	2	30	14	16				2*15W		
	小计				8	120	56	64	0	0	4	4			
集中实践		90000102	入学教育	C	考查	1.5	24	14	10	1W					
		104020013	专业劳动实践	C	考查	4.5	72	0	72	1W		1W		1W	
		1813023	专业综合实训	C	考查	18	288	0	288					12W	
		2313023	毕业设计	C	考查	2	32	0	32					2W	
		2300001	岗位实习	C	考查	24	384	0	384						24W(含寒假4周)
		小计				50	800	14	786	0	0	0	0	20	
总计					162	2688	1030	1658	26	31	31	27	22		

注：①每学期教学活动周为20周，第1周为教学预备周（补考，教学设备运行调试，教学资料领取，教材发放），第20周为教学总结周（教学资料上交，教学质量考核），实际授课18周。②课程类型：A代表纯理论课，B代表（理论+实践），C代表纯实践课。③以实践周排课的课程用“W”表示，如“4W”表示该课程4周；其它课程用“周课时*周数W”表示，如“4*5W”为该课程周课时4节，排5周。④周课时原则上每周不超过28学时，不低于24学时。⑤岗位实习主要集中安排在第6学期，总时长一般为6个月，24学分，计384学时。

（二）学时与学分分配

学时与学分分配如表 11 所示。

表11学时与学分分配表

课程类别	课程性质	课程门数	学分小计	学时分配		总学时	占总学时比例（%）
				理论课时	实践课时		
公共基础课	必修课	14	32	290	330	620	23.07
	限选课	5	17	246	26	272	10.12
	任选课	6	3	30	18	48	1.79
专业基础课	必修课	7	24	184	188	372	13.84
专业核心课	必修课	7	28	210	246	456	16.96
专业拓展课	选修课	4	8	56	64	120	4.46
集中实践课	必修课	5	50	14	786	800	29.76
总计		48	162	1030	1658	2688	100.00
公共基础课						940	34.97
实践课						1658	61.68
选修课						440	16.37

〔说明〕：总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数=线上教学学时数+线下教学学时数

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

根据农产品加工与质量检测专业人才培养目标和学生规模，该专业 2026 年首次招生约 42 人，配备 4 名专业教师，生师比约为 10:1，不超过 18:1。现有专任教师 4 人，包括 1 名专业带头人，正高职称 0 人、副高职称 0 人、讲师 3 人、助教 1 人，“双师型教师”占比 25%。教师队伍职称、年龄、学历较为合理。具体要求见表 12。

表12师资队伍结构

队伍结构		比例（%）
职称结构	教授	0
	副教授	0
	讲师	75
	助教	25
学历结构	博士	0
	硕士	75
	本科	25
	专科	0
年龄结构	25-35岁	25
	35-45岁	50
	45-55岁	25
“双师型”教师		25
生师比		10:1 不高于18:1

2. 专业带头人

本专业带头人思想政治素质高，坚持四项基本原则，热爱教育事业，热爱学生，教书育人，为人师表，敬业勤奋，乐于奉献；应具有副教授以上高级职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展趋势，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的切实需求，教学设计、专业研究能力强，在本区域本领

域具有一定的专业影响力。能发挥帮带指导作用，承担培养 1-2 名青年教师的任务。

3. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心;具有畜产品加工、粮油加工、果蔬加工、乳制品加工、农产品质量检测、食品微生物检测等相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强的信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。可从知名农业生产企业引进中级、高级职称人才,担任专业教师,对接行业承担课程改革任务,提高人才培养质量。

4. 兼职教师

坚持正确的政治方向,热爱职业教育事业,具有良好的职业道德,能履行教师职责:掌握所授专业的基础理论、专业知识,了解相关专业的理论与技术前沿,具有较高的教学业务水平。具有扎实的专业实践能力和较强的技术应用能力;经学校正式聘任(聘期1年及以上),承担教学任务1年及以上。平均每年承担100学时的专业课程教学任务(含实践教学);具有本专业非教师系列中级及以上专业技术职称或企业二级部门主管以上的职务或参加省级以上教育主管部门组织的教师教育教学技能培训,并取得合格证书。

(二) 教学设施

1. 专业教室基本条件

一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,

互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实践教学条件

校内实践教学条件按照完成专业学习领域核心课程的学习情境教学要求配置，每个场地满足一次性容纳 50 名学生进行基于行动导向的理论实践一体化教学的需要，专业课程的实践条件配置与要求见表 13。

表13校内实践教学条件

序号	实训室名称	主要设备/仪器（工具）	台/套数	主要实训项目
1	农产品检测中心	液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计	5	分析化学、现代仪器分析技术、药物残留检测技术、农产品质量检测技术、食品生物化学等课程实训项目
2	农产品加工室	冰箱、电磁炉、炊具，台秤，烤箱、食品加工机榨汁机。	50	畜产品、粮油、果蔬、焙烤等农产品加工及食品营养与卫生等相关课程实训项目
3	农产品质量检测实验室	火焰分光光度计、双套回转取样器（双管分层取样器）、304不锈钢探子取样器、组织粉碎机、水果榨汁机、实验室标准筛、阿贝折射仪、旋光仪、电子天平、电热恒温干燥箱、干燥器、水浴恒温振荡器、马弗炉、磁力搅拌器、荧光分光光度计等	40	食品灰分的测定；食品酸度的测定；食品中蛋白质的测定；食品中还原糖的测定；果实农残留快速测定
4	微生物实验室	显微镜互动实验室、微生物实验室，有全自动微生物鉴定系统、显微镜、高压灭菌锅、超净工作台、恒温培养箱等设备。	50	食品微生物检验技术、农产品质量检测技术、食品生物化学等课程实训项目

3. 校外实践教学条件

本专业校外实训基地数 10 个。学院积极与对口企业开展校

企合作，共建校外实训基地，为学生课程实习、岗位实习及就业提供了良好的条件。校外实训基地能够开展农产品加工与质量检测专业综合实训；能提供农产品加工或者农产品检测等相关实习实训岗位，满足本专业群的教学和实习实训需要；实训设施齐备，实习实训岗位明确；能够配备相应数量的指导教师对学生实习实训进行指导和管理；实习实训管理及实施规章制度齐全；有安全、保险保障。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，教育部规划教材，如果没有教育部规划教材，原则上首选中国农业出版社出版的规划教材，其次选择学院教务处规定的 30 家出版社出版的规划教材，有地方特色的实践课程可选用校本教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材，详见表 14。

表14 农产品加工与质量检测专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	食品标准与法规	农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	钱志伟	2021年9月
2	仪器分析技术	高职核心教材	化学工业出版社	黄艳玲、牛红军	2024年8月
3	食品微生物检验技术	“十四五”国家规划教材	中国轻工业出版社	严晓玲、牛红云	2025年2月
4	食品添加剂	“十四五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	彭珊珊、钟瑞敏	2025年6月
5	分析化学	“十四五”职业教育国家规划教材	化学工业出版社	曲禹颖、李伟、王欣	2025年6月

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
6	畜产品加工技术	“十四五”职业教育国家规划教材	中国农业出版社	蒲丽丽、胡献丽	2025年9月
7	食品营养与卫生	“十四五”职业教育河南省规划教材	中国轻工业出版社	浮吟梅、邢淑婕	2024年8月
8	农产品营销	“十四五”职业教育国家规划教材	清华大学出版社	陈国胜、郑庆照、陈方丽	2023年9月
9	食品贮藏与保鲜技术	“十四五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	孙金才、李文婧	2024年8月
10	农产品质量检测技术	“十四五”职业教育国家规划教材	中国农业出版社	杜宗绪、王正云	2021年10月
11	果蔬加工技术	“十三五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	王丽琼	2020年4月
12	农产品快速检测	“十四五”职业教育国家规划教材	中国农业大学出版社	姚瑞琪	2021年9月
13	食品安全与质量控制	“十四五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	苏来金、任国平	2025年2月
14	粮油加工技术	“十四五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	张海臣、曲波	2025年7月
15	食品包装技术	“十三五”职业教育国家规划教材	化学工业出版社	林海、郝瑞芳	2019年10月
16	功能食品加工	“十四五”职业教育国家规划教材	中国轻工业出版社	章建浩	2025年5月
17	农产品电子商务	21世纪高等职业教育精品教材	西南交通大学出版社	郑佳	2024年8月
18	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、童永通	2025年7月
19	咖啡鉴赏与制作	高职通用教材	中国轻工业出版社	张树坤	2022年2月
20	果酒生产技术	“十四五”职业	化学工业出版社	许瑞	2023年8月

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
		教育国家规划教材			

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：与本专业领域相适应的图书、期刊、专业理论资料、技术规范标准、思维训练及实训操作等。

3. 数字教学资源配置基本要求

专业利用职教云数字化教学资源库、知网、维普等文献资料、常见问题解答等的信息化条件，引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果，详见表 15。

表15 农产品加工与质量检测专业主要参考图书文献配备表

序号	图书文献名称	具体要求
1	农产品加工工艺学	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
2	食品加工技术	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
3	粮油加工工艺学	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
4	果蔬加工工艺学	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
5	食品理化检验	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
6	食品微生物检验技术	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
7	农产品质量安全检测技术	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
8	现代仪器分析在食品检测中的应用	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买
9	食品国家安全标准汇编	根据专业教学需求，订购10套，师生额外需求，可自行购买

序号	图书文献名称	具体要求
	(全套)	买
10	农产品质量安全标准应用指南	根据专业教学需求, 订购10套, 师生额外需求, 可自行购买
11	食品质量安全法规与监管	根据专业教学需求, 订购10套, 师生额外需求, 可自行购买
12	知网	https://www.cnki.net/
13	万方	http://www.wanfangdata.com.cn/index.html
14	西北农林科技大学学报 (自然科学版)	订购全年
15	农产品加工(综合刊)	订购全年
16	农产品质量与安全	订购全年
17	保鲜与加工	订购全年
18	农业工程学报	订购全年
19	中国粮油学报	订购全年
20	食品工业科技	订购全年

(四) 教学方法

1. 教学方法

课程教学中坚持以学生为主体、教师主导, 因材施教, 专业教学团队积极推进基于工作过程的教学方法改革, 以工作过程为导向, 以任务、项目为驱动, 采用案例教学、现场教学、项目驱动, 理论与实践相结合, 注重职业素养与职业技能培养。

(1) 案例教学法

以教师、书本为中心, 以课堂教学为主线的单一教学方法显然不能适应现代高职高专的教学需求。而要以学生为主体, 教师主导, 注重学生在“做中学、学中做, 学练并重, 教学统

一”。在基础课程的教学过程中应更多地采用案例教学法、问答教学法等，实行启发式、讨论式教学，鼓励学生独立思考，激发学习的主动性，充分尊重学生在教学过程中的主体地位，变单向灌输为师生互动，既改革教的方法，又指导学生改进学习方法和思考方法。

（2）项目驱动教学法

按照工学结合人才培养模式要求，将实训贯穿于教学全过程，坚持教学内容和实际工作的一致，根据课程内容，设计若干个工作任务和职业能力项目，并参照企业相关信息和情景来设计教学内容，突出课程学习的真实性、职业性。

教学过程中，为培养学生思维能力和综合分析问题、解决问题能力，提高其职业技能，在专业与专业实践课程中，教师采用项目教学法，以项目驱动，让学生在规定的时间内完成项目内容，教师只加以指导，完成后再由学生互评，教师点评。

（3）基于工作过程的行动导向教学法

对于专业核心课程中技能要求较高的内容，采取“分组教学法”，按“教、学、做一体化”模式组织教学，让学生在接近生产环境的条件下按“资讯、计划、决策、实施、检查、评价”六步法进行学习，提高学习能力，学会交流沟通和团队协作，提高学生的实践能力、创造能力、就业和创业能力。突出学生在校学习内容与实际工作的一致。

（4）多媒体直观演示教学法

利用多媒体设备将那些抽象的理论知识用多媒体课件演示出来，编制一些动画，收集一些案例实物来丰富课程内容和表现形式，变黑板式教学为电化教学和实体化教学，使过去因没有看到物体而抽象难学的内容变得具体、形象，使深奥的理论

教学变得生动、易懂。

（5）仿真教学法

利用现代信息技术和教学软件建立虚拟情境、虚拟工作项目，并通过“虚拟工位”操作来完成工作任务，营造仿真工作环境，优化教学过程，提高教学质量和教学效果。

2. 教学手段

积极鼓励教师采用多媒体教学、现场教学、网络教学、虚拟仿真、真题实做等多种教学手段进行教学，保证教学效果。

大力推广多媒体教学，多媒体教学具有直观性强、信息量大、易于接受等特点，已广泛应用于教学之中。鼓励教师重新组织、整合课程的教学内容开发多媒体教学课件，使学生更容易地从课堂中形象生动地获取专业知识。

现场教学，教学做一体化。加大实习实训设备的投入力度，组建多个专业实训室和实习工厂，利用实训室、实训基地资源，将学生带到工作现场，边讲边练，教学做一体化，培养学生动手能力。

采用虚拟技术教学对于一些用传统教学手段和多媒体课件教学均不易达到良好教学效果的内容，模拟实际工作环境，使学生有身临其境的感觉，教学内容生动有趣，显著提高教学效果，使学生在模拟岗位环境中，在可控状态下完成实训教学。

开发网络教学，网上答疑，启发学生思考充分利用现代网络技术，研发网络课程。选用学院网站，将课程标准、授课计划、教学课件、电子教案等资源全部上网。学生可在课外时间通过网络进行预习、自学和复习；教师可以布置学生利用网上资源进行课程预习，布置课程作业。学生和教师可以网站展开师生互动，学生可以网上在线向老师进行询问和讨论，教师也

可以实行网上答疑，实现师生在线交流，为学生自主式学习提供了良好的平台，使用效果良好。

实习和毕业设计采用学生真题实做，根据企业实际工作流程，结合实际生产需求，学生分组协作共同完成。

（五）学习评价

按照“三全育人”要求，学习评价上以过程性考核评价为主，结合终结性考核评价进行评价，过程性评价对学生学习全过程如出勤、作业、课堂表现等进行评价。扩大过程性评价范围，建议过程性评价由学生评价、老师评价、班主任评价、学生家长评价等构成。同时引入行业企业等社会第三方评价，建立根据不同类型课程特点的学习考核评价机制。具体建议如下：

1. 对公共基础课的学习评价

除军事技能外均采用过程性考核评价与终结性考核评价相结合的评价方式，过程性考核评价占课程学习成绩的 60%，终结性考核评价占课程学习成绩的 40%。过程性考核评价由任课教师评价、学生评价、班主任评价、学生家长评价四部分构成，分别由学生学习小组、任课老师、班主任、学生家长按照相应评价标准进行评价，四部分过程性考核评价成绩的平均值为课程过程性考核成绩，终结性考核为期末考试或者考查。军事技能课程采用过程性考核成绩作为课程考核成绩。

2. 对专业课程的学习评价

采用过程性考核评价与终结性考核评价相结合的评价方式，过程性考核评价占课程学习成绩的 60%，终结性考核评价占课程学习成绩的 40%。过程性考核评价由任课教师评价、学生评价、班主任评价、学生家长评价四部分构成，分别由学生学习小组、任课老师、班主任、学生家长按照相应评价标准进行评

价，四部分过程性考核评价成绩的平均值为课程过程性考核成绩，终结性考核为期末考试或者考查。鼓励学生利用暑假自己联系企业跟岗实习，同时鼓励学生参加职业技能竞赛及报考相关职业资格证书或者职业技能等级证书，对于岗赛证融通课程由学生提出申请，教研室与系部审批，可以将学生参加职业技能竞赛或者参加职业资格证书与职业技能等级证书成绩作为相关课程学期终结性考核成绩。

《入学教育》课内过程性考核评价评分由班主任、学生及其他参与任课的老师共同依据学生课堂出勤、纪律、参与情况、作业情况等进行评定，以各次成绩总和的平均值作为课内过程性考核成绩，占课程成绩的 70%；结合课程设计，依据课外遵纪守法、卫生、团结协作等制定课外过程性考核评价标准，由班级学生、班主任按标准评分，以各次成绩总和的平均值作为该课程课外过程性考核评价成绩，该评分占课程成绩的 30%。

《专业劳动》以过程性考核评价的成绩为课程考核成绩，建立劳动小组评分、组内互评、任课教师评分相结合过程性考核评价体系；将学生课前劳动准备、课后工具整理归还等纳入过程性考核评价内容；以各次过程考核成绩总和的平均值作为课程考核成绩。《毕业设计》按设计作品初评成绩 30%+毕业设计过程性评价 30%+毕业设计答辩 40%形成课程考核成绩；过程性考核评价主要考核学生主动思考问题、主动提问、按时间按质量要求完成阶段工作任务等情况，由农产品加工与质量检测教研室制定考核评价标准，由学校指导老师、企业指导老师及学生共同进行评价，以各次评价成绩总和的平均值作为该课程的过程性考核评价成绩，初评成绩由校企双方指导老师对学生毕业设计作品按相关评价标准进行评分，两位指导老师评分的平均

值作为设计作品初评成绩，作品初评成绩必须达到合格以上方能参加答辩。对抄袭等学术不端现象一票否决，凡作品重复率达 30%以上，一律按不及格处理。《岗位实习》以过程性考核成绩作为课程成绩；校内指导老师过程性考核评分占 30%，由指导老师参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定；企业导师过程性考核评分占 70%，由企业导师根据学生实习表现与效果进行综合评定；对出现严重违法违纪及出现安全生产事故给企业造成重大损失者实行一票否决。

（六）质量管理

1. 建立教师教学质量考核评价制度，每个学期按考核制度对教师教学进行评价并评定等级，教师教学质量考核结果与教师评先评优、职称评定挂钩。

2. 对教师课堂教学质量要求

由学生、教学督导、听课老师按照学院教务处评分细则对教师课堂教学进行评分，学生评分按 15%、教学督导评分按 30%计入教师教学质量考核评分。

3. 加强教学过程管理，将教师参加听课评教、教研活动、工作安排、教学纪律、教案撰写、教学计划制定、教学改革、课程思政等纳入教师教学质量评价内容。在学院教务处开展日常教学检查的基础上，系部每周教学教学 2 次常规教学检查。

4. 每个学期组织 4 次教学示范课活动，让老师们通过听示范课提高教学水平。

5. 每个学期组织 2 次学生代表座谈会好，听取学生们对老师授课的意见、建议并及时反馈给相关任课老师，以促进教学质量提升。

6. 每个学期认真听取教学督导对教师教学工作反馈并反馈给相关任课教师，以促进教学水平不断提升。

建立校内与校外教学质量自我管理自我诊断与改进工作机制，校内教学质量管理由学校、教务处、系部、专业教研室、教师构成，由学校及教务处、系部分别通过组织学生代表座谈、听取教学督导评教和教师评教、学生评教等方式收集教学过程信息；校外教学质量管理由行业、企业、管理者、社会人士、毕业生等构成，学校通过社会调查、与行业企业及毕业生座谈等方式收集教学改进建议；收集的信息通过学校、教务处、系部、专业教研室、教师的途径反馈给专业教研室与任课教师；任课教师及专业教研室就完成诊改需要系部、教务处及学校给予支持的政策措施通过反馈系统反馈到相关部门，由相关部门提供相应支持政策，促进教学质量诊改达到预期效果，通过年复一年的教学诊改，促进教学质量不断提升。

九、毕业要求

1. 学分要求：

在规定年限内累计修满 162 学分，其中，完成必修课程 134 学分，完成选修课程 28 学分。

2. 学业要求：完成人才培养方案规定的课程学习任务，课程考核全部合格且参加岗位实习达 6 个月以上。

3. 素质要求：身体健康，体质达标；思想表现好，无违法违纪行为，综合素质评定合格；专业技能抽考合格、毕业设计考核合格；参加学校组织的岗位实习或学校认定的其他形式的实习，评价结果为合格及以上等次。

4. 证书要求：鼓励取得 1 项以上职业资格等级证书或者职业技能等级证书。

5. 其他:

- (1) 在校期间无纪律处分或者已解除;
- (2) 符合学院其他制度规定的毕业要求。

附件1

湘西民族职业技术学院
专业人才培养方案论证意见表

论证专业名称：农产品加工与检测专业

日期：2026年8月28日

姓名	职称/职务	工作单位(部门)	专业	签名	备注
王远亮	教授	湖南农业大学	微生物	王远亮	组长
陈双平	湘总经理	湖南优盛农业开发有限公司	食品科学与工程	陈双平	
石露萍	办公室主任	湘西州质监局检验检测中心	分析化学	石露萍	
刘丽	讲师	湘西职院现代科技学院	分析化学	刘丽	
尹海亮	讲师	湘西职院现代科技学院	农产品加工与安全	尹海亮	
江琴	讲师	湘西职院现代科技学院	细胞生物学	江琴	
杜金	助教	湘西职院现代科技学院	农产品加工与安全	杜金	

主要内容：(1.专业人才培养方案制/修订总体概况：同类院校、相关企业调研情况；2.本专业毕业最低学分，理论课学分、实践课学分，学分、学时比例；3.专业人才培养目标、毕业要求的制订依据，知识结构、课程体系及教学活动是否对培养目标形成支撑及达成毕业要求，是否体现相应行业发展趋势所需的新知识与能力；4.实践教学内容安排的合理性及可操作性；5.专业基础课和专业核心课课程标准中岗位能力图谱绘制的科学性和合理性等作简要说明。)

1.编制前调研同类院校及湘西本地农产品加工、检测相关企业，梳理岗位工作任务与用人需求，结合地方乡村振兴产业发展实际，完成2026级农产品加工与质量检测专业人才培养方案编制。

2.专业学制三年，毕业最低总学分162学分，必修134学分，选修28学分。总学时2688学时，理论1030学时，实践1658学时，实践学时占比 61.68%，学时学分配置符合高职教学要求。

3.依据职业教育专业目录、职业岗位标准，围绕乡村振兴、食品安全战略确定培养目标。构建公共基础课-专业课-集中实践课程体系，落实立德树人，对接岗位核心技能，融入快速检测、质量管控、农产品电商等行业新技术，课程体系可支撑培养目标和毕业要求达成。

4.实践包含课程实训和集中实践。依托校内检测、加工、微生物实训室开展课程实训；集中实践含入学教育、专业劳动、综合实训、毕业设计、岗位实习。对接10家校外实训基地，第6学期安排6个月岗位实习，实践项目贴合岗位，具备可操作性。

5.以本专业典型职业岗位、典型工作任务为依据，拆解形成素质、知识、能力指标，兼顾通用能力、核心岗位能力、证书考核及湘西地方产业需求，任务-能力对应清晰，岗位能力图谱科学合理。

二级学院(盖章)
2026年8月28日
现代农业学院

对以上内容作出评价:

本人才培养方案格式规范,内容完整,符合高职专科人才培养方案编制相关规范。方案立足湘西区域农业产业发展实际,对接农产品加工、质量检测相关职业岗位,人才培养目标定位清晰,德智体美劳“五育并举”,突出工匠精神与服务乡村振兴的人才培养导向。课程体系架构完整,公共基础、专业课程、实践教学层次分明,学时学分配比合理,实践教学占比达到高职相关要求;课程教学目标、教学内容、教学实施、考核评价设计完整,融入课程思政要求。师资队伍、校内外实训条件、教学资源、教学方法、质量保障、毕业要求等实施保障要素齐全。能够较好对接农产品食品检验员等职业技能等级证书,贴合行业岗位需求,可用于指导 2026 级农产品加工与质量检测专业教学组织实施。

论
证
意
见

具体的改进意见及建议:

1. 师资队伍:本专业高级职称、双师型教师占比偏低,推动专任教师下企业实践,扩充行业兼职教师,提升双师占比,强化专业带头人建设。
2. 实训条件:完善校内实训室配套耗材与危化品安全管理;拓展特色农产品企业、地方质检机构校外基地,落实实习轮岗,保证实习岗位对口。

论证会组长(签字):

王亚亮

2026 年 8 月 28 日

附件2

湘西民族职业技术学院
专业人才培养方案审批意见表

二级学院名称： 现代农业学院

日期：2026年8月26日

培养方案主要依据	专业名称	理论总学时	培养方案总学分	实践学时占教学总学时比例
	生态农业技术	1060	174	62.57
	畜牧兽医	1094	154.5	58.24
	茶叶生产与加工技术专业	1000	157	60.8
	农产品加工与质量检测	1030	162	61.68
二级学院学术委员会意见	同意实施。 主任委员签字：  二级学院公章 2026现代农业学院 年 8 月 28 日			
教务科研处意见	该方案符合本专业人才培养目标要求，并经学校学术委员会审议通过，同意执行。 处长签字：  教务科研处公章 2026 年 8 月 29 日			
学校意见	同意 分管副校长签字：  学校公章 学校党委公章 2026 年 8 月 29 日			