

秦皇岛市燕海科技职业学校
农产品贮藏与加工专业人才培养方案

2023 年 4 月

一、专业名称（专业代码）

农产品贮藏与加工（610115）

二、入学要求。

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限 3 年。

四、职业面向。 豆制品制作工、肉制品加工工、酱腌菜制作工、蔬菜加工工、牛肉分级员、冷藏工、农产品经纪人(初级)

五、（一）职业面向

立足百姓生活，本专业对我国 7 个与本专业相关的企业进行深入的市场调研，形成了调研报告，结合区域经济特点，人才需求的方向，本专业人才培养应对应岗位的需求，课程设置应符合岗位能力要求。本专业技术人才面向职业岗位群包括 4 个岗位，其中核心岗位 2 个，相关岗位 1 个，发展岗位 1 个（见表 1）。

序号	专业方向	对应职业	职业资格证书和职业能力证书举例
核心岗位	豆制品加工、肉制品加工、酱腌菜制作工、蔬菜加工工、蜂产品加工工、西式面点制作	1、粮油加工技术工 2、果汁酱加工技术工 3、酱腌菜制作工 4、菜类干制加工工 5、肉制品加工工	中级食品检验工、中级冷藏工
相关岗位	质量检验员、农产品经纪人	食品检验员， 做农产品经济人	质量内审员、农产品经纪人(初级)
发展岗位	糕点面包烘焙工	能制作西式面点、蛋糕 面包烘焙工的工作	公共营养师、糕点面包烘焙工职业能力评价证书

--	--	--	--

（注）注：所列职业资格证书，有人力资源和社会保障部颁发的国家职业资格证书，也有行业内认可的职业能力评价证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向农产品贮藏与加工等行业企业，培养具有扎实的文化基础知识，具有良好的职业道德和行为规范，掌握农产品贮藏与加工、检验职业岗位群必备的文化基础知识、专业理论知识和实践操作技能，能够从事农产品贮藏与加工专业方面生产、服务、技术和管理等工作的高素质初中级技术技能人才。

（二）人才培养规格

（1）政治思想素质

①拥护党的基本路线，具有坚定正确的政治方向，信仰马列主义，爱祖国，爱人民，有理想，懂政策，遵纪守法，文明礼貌，行为规范。

②具有良好的思想品德、敬业与团队精神及协调处理人际关系的能力。具有健康的心理和乐观的人生态度，良好的宽容心，良好的心理承受力；参与意识强，有良好的自信心、积极进取的精神。

③具有全面的职业道德，安全操作规程和法律意识。

④树立正确的世界观、人生观、职业观和价值观，培养认真严谨的工作态度，提高政治思想素质和职业道德素养。

⑤具有较强的心理适应能力和健全的意志品质。具有理智、真诚、坦荡的性格和良好的人际关系。

（2）科学文化素质

①培养学生热爱祖国，热爱专业的兴趣，具有一定的科学文化基础知识，具备一定的听、说、读、写、算的能力；严谨的科学态度和吃苦耐劳、不畏挫折的心理适应能力。

②具有相应的文化科学知识，掌握本专业所必需的基本理论、基本技能，具有较快适应岗位实际工作的能力和素质，并能运用所学知识分析和解决工作中的问题。

③培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题的能力，养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度。

④培养学生职业所需和生活所需的基本技能，为终身学习奠定基础

⑤具有健康的体魄和美好的心灵，具有一定的文化艺术修养，具有准确的文字表达能力。

（3）职业能力

①具有初步运用计算机处理工作领域内的信息和技术交流能力。具有英语初步听说能力。

②具有较熟练的粮油加工技术、果汁酱加工技术、酱腌菜加工技术、蔬菜制干技术、肉制品加工技术；

③具有农产品的贮藏基本知识，能够熟练地对农产品进行贮藏；

④具有做农产品经纪人初步能力；

⑤具有熟练进行产品检验和质量管理的能

⑥具有熟练制作面包的能力；

⑦具有熟练进行生产技术实施的能力；

⑧具有制作蛋糕、西点的能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

本专业课程设置分为公共课、专业课、拓展课和顶岗实习与社会实践。公共课包括德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育与健康、公共艺术等必修课程。

专业课包括专业基本能力课程、专业核心能力课程。专业基本能力课程包括《农产品贮藏与加工技术》、《果蔬贮藏与加工技术》、《食品贮藏技术》等，专业核心能力课程包括《小麦储藏与加工》、《果品的储藏加工》、《蔬菜的储藏与加工》、《粮油储藏》等。

顶岗实习与社会实践是教育教学的重要内容。顶岗实习包括熟悉制度岗位职责，设备的安装与维修、钳工制作流程和制图规范等实践性教学项目。社会实践包括社会调查、校友访谈、勤工俭学和社会公益等实践活动。

拓展课包括人文素质拓展课和专业能力拓展课，是选修课程。人文素质拓展包括历史、劳动等课程，专业能力拓展课包括《面包的加工技术》、《裱花蛋糕的造型艺术》等课程。

教学总时数 3258 学时，其中，校内学习 2718 学时，顶岗实习 540 学时。校内学习课程中公共课 1134 学时、专业课 1584 学时。

3. 实践教学体系

除理实一体化课程中包含的实践教学外，还设置包括校内生产性实训、生产实训（根据专业修订）、顶岗实习和素质拓展等实践教学体系。在人文素质课程平台中，开设有入学教育、职业素质体验与公益劳动等课程，使学生通过实践生产环境体验职场氛围、认识职业岗位，培养职业素质。开设体育和军事训练与国防教育，提高学生身体素质和团队协

作意识，激发爱国热情，磨炼学生意志，促使学生身心协调发展。

在职业核心能力模块，根据就业岗位对学生的能力素质要求，并根据职业能力形成的规律，以“分层递进”的培养方式，开设《食品生产与安全》、《面点原料》等基础能力课程。在完成上述课程后，开设《农产品贮藏与加工》、《果品贮藏与加工》、《蔬菜贮藏与加工》等核心能力课程，使学生通过食品安全、原料分析、典型面点贮藏与制作等专项训练，能获取豆制品制作工（中级）、酱腌菜制作工（中级）、蛋糕面包烘焙工（中级）等以上职业资格证书，提高岗位实践能力。生产实训、专业对口实践、顶岗实习等综合性实践课程，则主要依托校外实习实训基地，通过在企业真实生产环境和职业文化氛围中真刀真枪的训练，切实提高学生岗位实践能力和综合职业素质。

实施过程中，按照工作过程设计实训项目，基本技能实训项目主要在校内实训基地完成，综合实训项目主要通过工学交替在校内实训基地和合作企业完成，三年二期到合作企业对口顶岗实习，强化综合素质的培养。

（二）课程内容和要求

本专业课程主要教学内容和要求应贯彻思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人融入到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业	主要教学内容：主要学习职业生涯规划与职业理想、职	36

	生涯规划	业生涯发展条件与机遇、职业生涯发展目标与措施、职业生涯发展与就业创业、职业生涯规划管理、调整与评价。 教学要求：学生应能结合活动体验和社会实践，了解职业生涯的基本知识，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。要把政治认同、法治意识、公共参与、职业精神、健全人格等核心素养贯穿整个教学之中。	
2	哲学与人生	主要教学内容：1、立足客观实际，树立人生理想；2、辩证看问题，走好人生路；3、实践出真知，创新增才干；4、坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值 教学要求：学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。要把政治认同、法治意识、公共参与、职业精神、健全人格等核心素养贯穿整个教学之中。	36
3	语文	主要教学内容：基础模块由实用性阅读与交流等 8 个专题构成，职业模块包括职场应用写作与交流等 4 个专题构成，拓展模块由古代科技著述选读等 3 个专题构成。	216

		教学要求：在义务教育基础上，进一步打好学生的文化基础，增强学生的理想信念和社会责任感，提升科学文化素养、终身学习能力、自主发展能力，提升共同能力，全面提高学生综合素质，为学生终身发展奠定坚实基础。要注重与专业课程相互配合，形成协同育人合力，突出实践取向，注重教学内容与社会生活、职业生活的联系，利用或设置职场情境，有机融入职业道德、劳动精神、劳模精神和工匠精神教育，培育学生职业素养。	
4	历史	主要教学内容：基础模块包括中国历史、世界历史，拓展模块包括职业教育与社会发展、历史上的著名工匠两个示例模块。 教学要求：通过学习，增强学生的理想信念和社会责任感，提升科学文化素养、终身学习能力、自主发展能力，提升共同能力，全面提高学生综合素质，为学生终身发展奠定坚实基础。要注重与专业课程相互配合，形成协同育人合力，突出实践取向，注重教学内容与社会生活、职业生活的联系，利用或设置职场情境，有机融入职业道德、劳动精神、劳模精神和工匠精神教育，培育学生职业素养。	90
5	数学	主要教学内容：1、基础模块：集合，不等式，函数的概念及性质，指数、对数函数，三角函数，直线与圆的方程，简单几何体，概率与统计初步。2、拓展模块一：充要条件、三角计算、平面向量、数列、圆锥曲线、立体几何、排列组合、随机变量及其分布、统计。3、拓展模块二：专题案例，根据专业选讲数学文化、建模规划等。 教学要求：要落实立德树人根本任务，培育与践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教学规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确	180

		定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循职教技术技能人才的成长规律；教学中要融合思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。	
6	英语	主要教学内容：1、基础模块是各专业学生必修的基础性内容，基础模块教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略六部分组成。2、职业模块是适应学生学习相关专业需要的限定选修内容，学校根据实际情况进行选择和安排教学。3、拓展模块是满足学生个性发展和继续学习需要的任意选修内容。 教学要求：全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养；应围绕课程标准规定的学科核心素养和目标要求，遵循英语教学规律，制定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。	144
7	信息技术	主要教学内容：基础模块：1.计算机基础知识 2. 操作系统的使用 3. 因特网（Internet）应用 4.文字处理软件应用 5.电子表格处理软件应用 6.多媒体软件应用 7.演示文稿软件应用 职业模块：1.文字录入训练 2.个人计算机组装 3.办公室（家庭）网络组建 4.宣传手册制作 5.统计报表制作 6.电子相册制作 7. DV 制作 8. 产品介绍演示文稿制作 9.个人网络空间构建。 教学要求：信息技术课程教学要全面落实立德树人根本任务，遵循技术技能人才培养规律，依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息	144

		素养。	
8	体 育 与 健 康	主要教学内容：基础模块、拓展模块两个部分。教学要求：本课程在教学中应始终坚持落实立德树人的根本任务，赢遵循体育教学规律，始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标，教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平。	144

2. 专业课程（专业核心课程及专业方向课程）

序号	课程 名称	主要教学内容和要求	学时
1	农产品贮藏	了解各类农产品的贮藏加工基础知识，掌握各类农产品的贮藏加工技术，重点掌握北方常见农产品的贮藏加工技术和关键工艺要点，考查学生对农产品贮藏加工技术的掌握情况和运用能力。	144
2	面点原料	通过教学，使学生具备一定的面点原料的基础知识，了解面点原料的组成，化学成份，掌握面点原料的品质鉴定和储存方法。	108
3	农产品加工	通过本课程的学习，能整体认识农产品加工过程，掌握知识目标 小麦的加工、蔬菜的加工、果品的加工的基本职业技能。了解常用果蔬加工工艺的起源、历史与现状、罐头生产工艺、果蔬及饮料的生产。掌握果蔬糖制品的加工方法、蔬菜腌制技术、蔬菜速冻技术。	144

4	食品营养与安全	了解营养素的特点、作用、机理及其在加工、储运中的变化和控制；理解平衡膳食的基本要求；了解食品安全问题；使学生了解掌握合理利用食物资源，改善人体营养、预防食品污染、食物中毒及其他食源性疾病的发生。	144
5	店面接待与服务	能准确了解客户需求，为客户提供咨询服务，熟练使用各种办公设备，管理客户基本信息，运用多种方法退关有关产品，熟练完成产品的预订，准确的进行款项的结算。	72

3、选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1、	农产品营销	本课程主要通过典型案例讲授农产品营销的原理、营销的方法及营销技巧。教师设计教学活动、引导学生自主学习，在自主学习过程中培养学生的自我管理、自我教育和自我发展能力。由师生共同完成一个完整的营销工作任务，教师讲解基本知识与技巧、给出典型案例并进行解析，提出学习任务由学生自主或小组协同完成；从实战中学习相关知识，实现“以行领知”的教学理念，掌握完成营销工作任务的步骤和技能，即资讯、计划、决策、实施、检查和评价。目前，项目导向、任务驱动教学法已经在本课程的教学实践中形成了“以工作过程为主线、项目为主导、任务为驱动、学生为主体、教师为辅助”的鲜明特征。	
2、	农产	了解并掌握农产品感官、理化、微生物检测方法；	

	品检验技术	检测标准、数据处理方法；检测仪器使用方法；检测报告撰写方法等基础知识；能够熟练从单一技能训练到综合技能提升的过程的相关操作方法、能对常见检测项目独立进行试验操作、获得准确的分析检测结果，能对食品品质做出正确的评价，能按规定的格式出具完整的检验报告；能操作各种分析检测仪器；会查阅相关标准；具备获取信息、分析信息的方法能力和严谨求实的社会能力。	
3、	西点加工技术	掌握中西面点专业知识，调制蛋糕的用料，工艺方法，原理和注意事项，具有良好操作规范的要求与应用，卫生标准操作的程序的要求与应用，慕斯制品冷冻的注意事项，达到独立上岗的操作水平。	
4、	面包加工技术	掌握中西面点专业知识，调制面包的一般用料，工艺方法，原理和注意事项，具有良好操作规范的要求与应用，卫生标准操作的程序的要求与应用，面包、泡芙、饼干等成熟的注意事项和质量标准，达到独立上岗的操作水平。	

3. 综合实训

按照行业通用规范和要求，对照行业职业标准，以及职业资格证书标准要求，开展专业技能综合考核。引导学生参加中级食品检验工、中级冷藏工、质量内审员、农产品经纪人(初级)、糕点面包烘焙工职业能力评价证书等职业资格证书考试，推行“双证书”制。同时对学生在实操过程中的职业素养进行综合评价。通过综合实训，使学生了解本专业的职业现状、职业道德和职业操守，掌握专业基础理论知识和基本操作技能。

4. 顶岗实习

顶岗实习与社会实践由学校、实习单位（实训基地）、学生三方共同参与完成。学校在三方中处于主导地位，全面负责学生顶岗实习与社会实践的组织、实施和管理，实习单位（实训基地）主要负责学生顶岗实习的技能训练或主持社会实践活动，同时要配合学校加强学生管理。

制订完善的学生顶岗实习与社会实践的制度，切实加强顶岗实习与社会实践的教学管理，配备专业教师专职指导和专门管理人员。提前与顶岗实习与社会实践基地（单位）进行沟通，制订科学合理的实施方案。

每学期定期检查和监督实施情况，向基地（单位）、指导教师和学生了解顶岗实习与社会实践的情况，听取对顶岗实习与社会实践工作的意见和建议，并做好检查记录。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，每学时按 45 分钟左右计，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3000~3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。实行学分制的学校，18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 $\frac{1}{3}$ ，可根据不同专业人才培养的需要在规定范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修科目、必修内容和学时。专业课程学时一般占总学时的 $\frac{2}{3}$ ，各专业方向课的学时数应大体相当。顶岗实习时间一般为 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排。公共基础课程和专业课程都要加强实践性教学，实践

性教学学时原则上要占总学时数 50%以上。选修课程学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排

教学计划进程表																
课程类别	课程序号	课程名称	学 时					考 核 方 式		学年学期安排课程时数						
										一年级		二年级		三年级		
			总	文 化 课 教 学	专 业 理 论 教 学	实 践 教 学	顶 岗 实 习	考 试	考 查	1	2	3	4	5	6	
			计							1 8 周	1 8 周	1 8 周	18 周	1 8 周		
公 共 课	1	中国 特色 社会主义	36	34		2		√		2						
	2	心理健康 与职业 生涯	36	34		2		√			2					
	3	哲学与人生	36	34		2		√				2				
	4	职业道德 与法治	36	34		2		√					2			

	5	语文	216	180		36		√		4	2	2	4			
	6	数学	180	132		48		√		3	3	2	2			
	7	英语	144	132		12		√		2	2	2	2			
	8	信息技术	144	132		12		√		2	2	2	2			
	9	体育与健康	144	14		130		√		2	2	2	2			
	10	历史	90	90				√		2	2	1				
	11	艺术	72	72					√	2	2					
专业技能课	1	食品卫生与安全	144	120		24		√		4	4					
	2	农产品加工技术	288	240		48		√		4	4	4	4			
	3	农产品贮藏技术	180	132		48		√		3	3	2	2			
	4	照明电路安全	72	72					√		4					
	5	面点原料知识	144			144		√				4	4			
	6	农产品经营管理经营	144			144			√			4	4			

7	沟通与营销	144			144		√						8	
8	食品行业法规	108			108		√						6	
9	考证	108			108			√					6	
10	考证	108			108			√					6	
11	面包加工技术	72			72			√					4	
12	蛋糕裱花技术	72			72			√			4			
	小计	1584							12	8	20	18	30	
13	顶岗实训	540												540
	总课时、周学时数	3258							26	30	34	31	30	

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。双师型教师占专业教师比应不低于 30%。兼职教师应占专任教师总数的 20%左右。

2. 专业教师

专业教师应具有本专业或相关专业本科及以上学历，具有中等职业学校教师资格证书。新招聘专业教师要求具有 3 年以上企业工作经历。专业教师应有坚定的理想信念、良好的师德和终身学习能力，具有专业教学、指导实习实训等专业知识和实践能力，具有信息化教学能力，能够开展专业课程教学改革和科学研究，以及有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专业带头人原则上应具有副高及以上职称和较高的职业资格，能广泛联系行业企业，了解国内外相关行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展学校专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 兼职教师

兼职教师主要从相关企业的高技术技能人才中聘任，应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训室和校外实习基地。

1. 校内实训基地建设

根据理实一体化课程和校内生产性实训的需要，统一规划实训室的功能，重新进行场地和设备布局。配置多媒体教学设备，开辟学习讨论区，便于实施现场教学，开展教、学、做合一的教学活动。各实训室在设备配置和工位数量上须满足 1 个班（按 45 人计）进行理实一体化教学或生产实训的要求，并考虑开展企业职工培训、兄弟学校学生培训、考评员培训、技能鉴定等技术服务活动的需求，提高实训室社会服务能力。注意融入企业文化元素，营造真实职业环境。

校企共同制定完善现场管理制度、学生校内实训管理制度、兼职教师实训指导制度、实训教学组织管理制度、教师校内实训与企业实践锻炼管理制度等，布置安全警示标志和安全生产文明生产标语，推行 6S 管理，并按企业生产组织方式进行实训管理。

2. 校外实训基地建设

找准校企合作利益切入点，主动与企业联系，为企业提供优质人才，利用校内教学资源为企业提供员工培训，主动选送专任教师到企业顶岗实践，参与企业技术开发，为企业提供技术支持，制订合作企业奖励制度，对于合作好的企业给予奖励，并通过有关媒体报道宣传，扩大企业知名度，提高企业参与校外实训基地建设的积极性，进行区域规划和功能规划，实现与校内实习实训基地资源互补和功能互补。选择经营管理水平高、经济效益好、技术支持等岗位需求大、行业代表性强、能提供安全保障、能共同承担管理责任的企业作为校外实训基地。校企双方建立有效的合作机制，签订具有法律规范的合作协议，明确合作内容、形式，双方共同履行的责任和义务。校外实训基地除能满足学生校外实训、顶岗实习，还能为专任教师下企业顶岗实践、兼职教师队伍建设、实训基地建设、课程改革、教材开发等提供有利保障。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书资料及数字资源等。

1. 教材选用要求按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业企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，按照规范程序，严格选用国家和地方规划教材。同时，学校可适当开发针对性强的校本教学资源。

2. 图书资料配备要求

本专业相关图书资料配备，应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。

3. 数字资源配备要求

结合专业需要，开发和配备一批优质的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足多种形式的信息化教学要求。

九、教学实施

（一）教学要求

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。推动教师、教材、教法改革，教师要准确把握课程教学要求，做好课程总体设计，规范编写和严格执行教案，按程序选用教材，合理运用各类教学资源，做好教学组织实施，把中职的课堂变成教学内容有用、教学过程有趣、教学评价有效的“三有课堂”。

1. 公共基础课程

公共基础课程教学要符合教育部有关教育教学要求，满足培养学生思想政治素质、科学文化素养，服务学生专业学习和终身发展的功能定位。结合职业院校学生特点，遵循学生身心发展规律，通过教学手段、教学方法、教学组织形式的改革，创新思想政治、语文等课程的教学模式，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。学校应开齐国家规定的公共基础课程，开足规定学时。

2. 专业课程

专业课程教学要符合职业教育类型教育的特点，满足培养学生专业能力、职业素养，服务学生专业学习和职业发展的功能定位。结合不同专业人才培养特点和专业能力素质要求，发挥专业课程承载的思想政治教育功能。坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，利用校内外实训基地，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，推进信息技术与教学有机融合，普及项目教学、案例教学、任务教学、情境教学、模块化教学等方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等教学模式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（二）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，健全多元化考核评价体系，注意吸收家长、行业和企业参与，建立科学的评价标准。注重校内评价与校外评价相结合，学业考核与职业技能考核相结合，过程性评价与结果性评价相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合。可采用学习过程考核、作业完成情况考核、实践技能考核、期末综合考核等多种方式。加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，不仅考核学生对知识的理解和技能的掌握，更考核学生在实践中分析与解决实际问题的能力水平，并重视学生爱国主义、敬业爱岗、节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等核心素养和职业素养的形成。

（三）质量管理

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，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。完善专业教学工作诊

断与改进制度，健全专业教学质量监控和评价机制，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设工作，加强课堂教学、实习实训、毕业设计等方面质量标准建设，提升教学质量。

完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生产业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

1. 思想健康，树立正确的世界观、人生观和价值观；遵纪守法，诚信守信，具有文明礼貌与行为习惯；身心健康，具有健全的人格、良好的与人沟通交流能力，思想品德评价合格。2. 具有良好的学习态度和吃苦耐劳的工作作风，修满教学计划规定的全部课程，公共课和专业课考核成绩合格，顶岗实习与社会实践鉴定合格。3. 获得计算机等级证；获得中级食品检验工、中级冷藏工、质量内审员、农产品经纪人(初级)、公共营养师、糕点面包烘焙工职业能力评价证书之一。