

广东梅州职业技术学院
农产品加工与质量检测专业人才培养方案
(2025 级)

专业代码	410114
适用年级	2025 级
专业负责人	张在忠
编制小组成员	杨意伯、李嘉斌、钟佳妮
编制时间	2025 年 7 月 20 日
学院审批人	李美娣
学院审批时间	2025 年 8 月 20 日
学校审批人	罗海兵、张亮仪
学校审批时间	2025 年 8 月 30 日

广东梅州职业技术学院

目 录

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

四、职业面向

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

七、教学进程总体安排

八、实施保障

九、毕业要求

十、附录

附录 1 农产品加工与质量检测专业课程设置与教学安排表

附录 2 农产品加工与质量检测专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

广东梅州职业技术学院

2025 级农产品加工与质量检测专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：农产品加工与质量检测

(二) 专业代码：410114

二、入学要求

全日制普通中学高中毕业生；职业中学、中专、技校毕业生。

三、修业年限

基本学制为三年，实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一) 职业岗位群

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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能等级证书、社 会认可度高的行业企 业 (人才) 标准或证书 举例
农林牧渔 大类 (41)	农业类 (4101)	农副食品 加 工 业 (13) 食品制造 业 (14) 酒、饮料 和精制茶 制 造 业 (15) 质检技术	食品工程技术 人员 (2-02-24) 水产品加工人 员 (6-01-05) 果蔬和坚果加 工人员 (6-01-06) 检验试验人员	农产品食品加工类 质量检测类 质量体系管理类	职业技能等级证书、社 会认可度高的行业企 业 (人才) 标准或证书 举例 农产品食品检验员 粮农食品安全评价证 书 食品检验管理证书 食品合规管理证书 可食食品快速检验证 书 西式面点师

		服务业 (745)	(6-31-03) 检验、检测和计 量服务人员 (4-08-05)		
--	--	--------------	--	--	--

(二) 专业面向岗位 (群) 能力分析

职业岗位类别	能力	
	通用能力	专门技术能力
农产品质量管理与 认证	1.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力, 分析问题及解决问题能力; 2.具有探究学习及终身学习能力, 信息技术应用及维护能力, 独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等	1.掌握质量管理理论, 熟悉 ISO 标准。 2.能建立和维护质量体系, 懂认证流程。 3.擅用管理工具, 能数据分析和诊断。 4.能进行内外审核, 掌握评审技术。 5.会处理质量问题, 了解成本控制。
农产品卫生监督		1.熟悉农产品生产、加工卫生监督的相关法律法规。 2.能进行突发卫生安全事故的应急处理和上报。 3.掌握农产品卫生安全保障与管理的方法。 4.能进行农产品营养成分和卫生指标的检测。
农产品调运与销售		1.掌握农产品采购、销售、储运等业务流程。 2.能进行农产品质量检测和溯源管理。 3.熟悉农产品供应链管理和风险控制方法。 4.能进行农产品电子商务和品牌管理。
农产品加工		1.熟悉粮油、果蔬、畜产品等主要农产品的加工工艺和技术。 2.能操作和维护农产品加工机械与设备。 3.能根据食品安全法律法规和质量标准进行加工。 4.能及时发现并处理加工过程中异常现象和事故。

农产品质量检测		<ol style="list-style-type: none"> 1.掌握样品采集、处理和分析检测的知识。 2.能进行农产品营养成分、农药残留、微生物等指标的检测。 3.熟练操作各种检测仪器和设备。 4.能编写检测报告，进行数据分析和结果判定。
品控（质量控制）		<ol style="list-style-type: none"> 1.掌握农产品加工全过程的品质检测与质量控制方法。 2.熟悉 ISO9000 和 ISO22000 质量管理体系。 3.能进行农产品生产企业的质量管理和产品质量安全控制。 4.能编制和执行质量控制文件和标准操作程序。
农产品贮藏保鲜		<ol style="list-style-type: none"> 1.掌握水果、蔬菜等农产品的贮藏保鲜技术。 2.能进行贮藏环境的监控和管理。 3.熟悉贮藏保鲜设备的操作和维护。 4.能编写贮藏保鲜技术应用流程和工艺。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和农产品加工与质量检测基本理论知识，具有农产品质量管理与认证、农产品卫生监督、农产品调运与销售等生产经营和卫生监督管理能力，具有工匠精神和信息素养，能从事相关专业方向农产品食品加工、质量检测、质量体系管理、产业开发、教学科研等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

(1) 思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、脚踏实地、严谨求实、勇于创新；具有本专业的专业知识和专业技能、具有从事农产品加工与质量检测专业各职业岗位的实际工作能力；具有较强的沟通与协作、协调与组织能力，并有良好的团队精神。

(3) 人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

(4) 身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题

的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 知识

(1) 公共基础知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识等；
- ②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。

(2) 专业基础知识

- ①掌握化学与生物化学、食品营养、食品原辅料基础知识；
- ②掌握食品微生物和微生物控制知识；
- ③掌握农产品、食品相关法律法规及国家地方标准知识。

(3) 专业知识

- ①掌握农产品、食品生物和理化检验技术、实验室组织与管理知识；
- ②掌握生产加工工艺研发和质量安全控制知识；
- ③掌握农产品、食品智能生产加工技术；
- ④掌握质量管理体系建立、质量控制和卫生质量监督管理知识。

3. 能力

(1) 通用能力

- ①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力, 分析问题及解决问题能力；
- ②具有探究学习及终身学习能力, 信息技术应用及维护能力, 独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

(2) 专业技术技能

- ①具备分析解决本专业生产实践问题的能力；
- ②具备农产品、食品加工生产的能力；
- ③具备农产品、食品质量检测分析的能力；
- ④具备农产品、食品贮藏与保鲜的质量控制与管理的能力；
- ⑤具备异常故障调查和处理的能力；
- ⑥具备农产品、食品生产成本控制能力；
- ⑦具备标准制定的能力。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课

本专业开设的公共基础课包括公共基础必修课和公共基础选修课。

1.公共基础必修课

本专业开设的公共基础必修课，见表 1。

表 1 农产品加工与质量检测专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	军事技能	2	112	了解掌握基本军事技能, 增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识, 必扬爱国主义精神、传承红色基因、提实学生综合国防素质。	共同条令教育、分队的队列动作。 现地教学:轻式器射击、战术;格斗基础、战场医疗救护、核生化防护;战备规定、紧急集合、行军拉练、野外生存、识图用图, 电磁频谱监测。	

2	军事理论	2	36	掌握军事基础知识。增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,激发爱国热情,弘扬爱国主义精神、传承红色基因,提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员;国家安全形势、国际战略形势;外国军事思想,中国古代军事思想,当代中国军事思想:新军事革命、机械化战争、信息化战争:信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器。
3	思想道德与法治 I、II	3	54	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育,增强学生思想道德素质和法治素养,使学生成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	担当复兴大任,成就时代新人;领悟人生真谛,把握人生方向;追求远大理想,坚定崇高信念;继承优良传统,弘扬中国精神;明确价值要求,践行价值准则;遵守道德规范,锤炼道德品格;学习法治思想,提升法治素养。
4	大学生国家安全教育	1	18	围绕理解中华民族命运与国家关系,践行总体国家安全观。学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质,理解中国特色国家安全体系,树立国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。	习近平关于总体国家安全观重要论述,牢固树立总体国家安全观,坚持统筹发展和安全,坚持人民安全、政治安全、国家利益至上有机统一,坚持维护和塑造国家安全,坚持科学统筹。以人民安全为宗旨,以政治安全为根本,以经济安全为基础,以军事、科技、文化、社会安全为保障,健全国家安全体系,增强国家安全能力。完善集中统一、高效权威的国家安全领导体制,健全国家安全法律制度体系。
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果,掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的主要内容和历史地位,培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的	毛泽东思想及其历史地位;新民主主义革命理论;社会主义改造理论;社会主义建设道路初步探索理论成果;中国特色社会主义理论体系的形成和发展;邓小平理论;“三个代表”重要思想;科

				能力,努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。	学发展观。	
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的最新理论成果和党的创新理论,认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义,增强学生的使命担当意识,学习践行习近平新时代中国特色社会主义思想。	习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位,坚持和发展中国特色社会主义的总任务,以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴,坚持党的全面领导,“五位一体”总体布局,“四个全面”战略布局,全面推进国防和军队现代化,中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体。	
7	形势与政策 I-IV	1	32	了解国内外重大时事,全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策,认清国际国内形势发展的大局和大趋势,全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,激发爱国热情,增强民族自信心和社会责任感,珍惜和维护稳定大局,确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。	国内形势及政策;国际形势及对外政策;根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委员会和省教育厅的有关精神,针对学生思想实际,统一进行的规定教育内容;学生关心的社会热点难点问题。	
8	职业规划与就业指导	2	32	激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,促使大学生理性地规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和职业生涯管理能力。	正确认识自我,适应大学生活;职业与成才的关系,职业生涯规划的意义与基本内容;如何做好职业生涯规划,职业生涯规划书的制作;就业形势分析,就业政策;求职准备与求职技巧,就业权益保护等。	
9	人工智能与信息技术基础	4	64	使学生初步掌握计算机原理、Windows操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识 with 操作技能,了解信息技术的基本原理及应用。	计算机语言简介、计算机软硬件组成;Windows操作系统的基本功能与使用方法;WORD文档的综合排版、PPT的设计与制作、EXCEL综合数据处理;网络的基本概念、IP地址的概念与配置、	

					病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。
10	大学生心理健康教育	2	32	树立心理健康维护意识,了解心理健康相关的知识和技能,掌握心理行为训练技巧,将所学用于指导实际生活,提高心理健康意识,提升心理素质。	心理健康相关理论知识和技能: 心理健康标准与心理维护技能; 心理危机预防;自我意识与自我悦纳,人格与人格建构,学习心理,情绪和压力管理,人际关系交往与冲突应对能力,职业生涯规划,感悟和珍爱生命。
11	劳动专题教育	1	16	认识劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。
12	劳动(实践) I-IV	2	32	通过劳动实践,培养学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。	分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括:实训室、课室、洗手间、楼道,周边草坪及指定区域的清洁;校外劳动实践包括:暑假自主参加实习、实训或其他有益于身心发展的劳动实践。
13	体育 I-III	6	108	本课程旨在通过合理的体育教育和科学的体育锻炼,达到增强体质、增进健康,培养终身体育意识,促进学生全面发展。	课程围绕体育与健康知识展开,包括学生身体素质练习、体育锻炼技能和方法,通过身体活动,将思想品德教育、文化科学教育、生活与运动技能教育有机结合,促进学生身心和谐发展。
14	体质测试	1	16	本课程旨在通过大学生体质健康检测,对大学生的身体素质进行全面深入考核,并制定学生体质的相关方案和计划,进而帮助学生养成健康良好的运动习惯,整体提高年轻一代的身体素质水平。	课程围绕身体和体重、肺活量测试、50米短跑、立定跳远和坐位体前屈和引体向上等项目展开,综合掌握当代大学生身体素质状况,并依据得出的结论进行有针对性的研究和分析。

15	高职英语 I-II	4	72	本课程旨在让学生掌握英语学习和策略,具有较强的英语听、说、读、写、译能力,能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。	课程以职场共核情境英语为主线,以若干个子情境学习任务为导向,构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式,涵盖词汇拓展、句型巩固、项目设计和职场情境演绎等内容。
16	高职语文	2	36	本课程根据人才培养目标的需要,以培养高技能人才和职业素养为着力点,利用选文和课内外训练,进一步弘扬中华优秀传统文化,培养职业精神和工匠精神。	全书共分为十个单元,根据人才培养目标的需要,选文不局限于文学名篇,注重可读性和易学性,贴近社会现实,突出时代性、科学性、适用性和先进性,选择与社会、科技、生活、艺术等相关领域关系密切的篇目进行学习。
17	高等数学	2	36	本课程旨在为专业课程的学习及学生未来的发展提供工具并奠定基础;培养学生的思维、逻辑推理、抽象想象、创新、应用知识解决实际问题的能力;养成学生的科学精神。	通过课程学习,掌握一元函数微积分学的基本概念、基本思想、基本性质、基本方法及计算和应用;二(多)元函数微分学、积分学的概念、思想、性质、方法及应用。
18	创新创业基础	2	32	培养学生创新意识,树立创新强国的理念,掌握开展创新创业活动所需的相关知识,锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。	通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤,从0到1开发一个创新创业项目,撰写商业计划书并完成路演。
19	实验实训安全教育	1	16	通过实验实训安全教育课程,加强学生实验实训安全意识和能力,保证师生人身安全、学校实验实训安全。	包括通识安全知识如实验室防火安全知识、应急处理措施,以及各专业实验实训安全知识。

2.公共基础选修课

公共基础选修课包括全校性公共选修课和综合素质课外实践项目。

本专业开设的公共基础选修课,见表2。

表2 农产品加工与质量检测专业开设的公共基础选修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	走在前列	1	16	通过本课程的学习,教育引导	习近平总书记对广东发展的战略擘	

	的广东实践			广大学生在深入理解习近平总书记系列重要讲话重要指示精神的同时，全面把握新时代广东经济社会发展取得的成就、发生的变革，明确肩负的责任和使命，激励广大学生积极投身中国式现代化的广东实践。	画；经济大省挑大梁；深入推进粤港澳大湾区建设；在改革开放中发挥窗口作用、试验作用和排头兵作用；把短板变成潜力板；交出物质文明和精神文明两份好的答卷；打造人与自然和谐共生的现代化广东样板；营造共建共治共享社会治理格局走在全国前列；加强党的全面领导和党的建设的广东实践；奋力谱写中国式现代化的广东篇章。
2	公共艺术选修课	2	32	强化普及艺术教育，推进文化传承创新，引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵。	开设中华优秀传统文化、美育、人文素养类课程。
3	其他公共选修课	5	80	扩大学生的知识面、完善学生知识能力结构，培养和发展学生的兴趣和潜能。	自我管理 with 学习能力、问题思考与解决问题的能力、团队协作与执行能力、人际交往与沟通能力、组织领导与决策能力、职业发展与创新能力、经济管理与法律基础等与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。
4	综合素质课外实践项目	8		培养学生德智体美劳全面发展的综合实践能力。	创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。

(二) 专业课

1. 专业群平台课 (专业基础课)

本专业开设的专业群平台课 (专业基础课)，见表 3。

表 3 农产品加工与质量检测专业开设的专业群平台课 (专业基础课)

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
/						
2	食品生物化学	4	64	使学生掌握食品中主要成分的结构、性质及其在加工和保藏中的物理、化学变化，	探讨食品中水的存在状态、水分活度与食品稳定性的关系。分析碳水化合物、脂类、蛋白质等主要成分的物理化学性	

				理解这些变化对食品色、香、味、质构、营养和稳定性的影响。学生将学会利用食品化学知识分析和解决食品加工和贮藏中的问题，并能设计满足特定需求的新产品、新工艺、新技术。	质及其在食品加工中的变化。研究食品中的酶、色素、维生素和矿物质等成分，以及它们对食品质量和安全性的影响。考察食品添加剂的使用，包括防腐剂、抗氧化剂、乳化剂等，及其在食品工业中的应用。讨论食品加工和贮藏过程中的化学反应。
3	微生物学基础	4	72	使学生掌握微生物的形态结构、生理代谢、遗传变异、生态分布等基础知识，了解微生物在食品、医药、环保等领域的应用。培养学生的实验技能，科学思维和解决问题的能力。	微生物的形态、构造和功能，微生物的营养需求、新陈代谢和生长环境，微生物的遗传和变异，微生物的生态作用，微生物的应用技术，以及相关的实验操作技能。
4	仪器分析	4	64	使学生掌握现代分析仪器的基本原理、操作技术和数据处理方法，培养学生运用仪器分析方法解决实际问题的能力，为进一步的专业学习和科研工作打下基础。	光谱分析技术，包括紫外-可见光谱、红外光谱、原子吸收光谱和荧光光谱等。色谱分析技术，涉及气相色谱、液相色谱、离子色谱等的原理和应用。质谱分析技术，介绍质谱仪的基本构造、工作原理和样品分析方法。电化学分析方法，包括电位分析、伏安分析等技术及其在分析检测中的应用。实验操作技能。
5	果蔬采后生理	4	72	使学生理解果蔬采后的生理变化，包括成熟、衰老的生理生化过程，掌握果蔬的耐藏性、抗病性等贮藏性特征，以及采后处理和保鲜技术，培养学生分析和解决采后问题的能力。	果蔬成熟期间组织结构和生理生化变化，包括呼吸作用、乙烯的生物合成及其调控。果蔬采后的蒸腾生理、生长与休眠及其与保鲜的关系。果蔬采后生理病害的发生原因、影响因素以及防治方法。果蔬采后腐烂的主要病原，感病果蔬的主要生理生化变化。探讨果蔬采后生理学在贮藏保鲜技术中的应用，如气调贮藏、减压贮藏、化学处理等。
6	农产品加工工艺概	4	64	使学生掌握农产品加工的基本理论和工艺技术，了解农	农产品加工的基础知识，农产品加工技术，农产品加工工艺，农产品加工质量

	论			产品加工的历史、现状及发展趋势，培养学生在农产品加工领域的研发、设计和创新能力。	控制体系，农产品加工副产品的综合利用。	
7	农产品法规与标准	2	36	使学生掌握农产品质量安全的法律法规、标准制定、风险评估、质量控制及认证等知识，提高学生在农产品生产、加工、销售等环节的法规应用能力，培养学生的法律意识和社会责任感。	学习《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规。探讨农产品质量安全标准制定的原则、程序和方法，掌握标准体系的构建。研究农产品生产过程中的质量管理，了解农产品包装和标识的要求，探讨农产品市场的准入规则、质量监督和违规行为的法律责任，以及食品安全事故的应急处理机制。	

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课，见表4。

表4 农产品加工与质量检测专业开设的专业核心课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	食用菌工程化生产与加工技术	8	144	掌握食用菌的形态结构、菌种培养、栽培技术等基础知识，了解食用菌生长发育的规律和主要生活习性。学会食用菌菌种生产、栽培管理、保鲜加工等操作技术，具备制种能力、栽培能力、病虫害防治能力和生产组织能力。	食用菌生产的基础知识、食用菌制种与菌种保藏、食用菌加工技术、食用菌工厂化生产技术 食用菌病虫害的发生及防治。将食用菌生产理论与实践有机融合，以典型工作任务为载体组织教学，突出职业能力和素质培养，教材内容通俗易懂、突出技术重点，以适应职业学生的学习特点。	
2	果蔬贮藏与加工技术	6.5	108	掌握果蔬贮藏与加工的基本原理和加工工艺，了解果蔬加工业在食品行业中的地位和现状。学习果蔬的化学组成及其在贮藏过程中的变化，理解果蔬采后生理变化，如成熟、衰老的机制。熟悉果蔬贮藏技术，包括简易贮藏、通风库贮藏、	主要包括果蔬质量评价与贮藏特性、果蔬采收及商品化处理、果蔬贮藏技术以及果蔬加工技术，内容涵盖果蔬采收、采后商品化处理、采后流通技术；常温贮藏、机械冷藏、气调贮藏；果蔬的罐制工艺、干制工艺、腌制技术、速冻制品等内容。	

				机械冷藏和气调贮藏的特点与 技术要求。掌握果蔬加工技术， 如罐藏、干制、糖制、腌制、 速冻等，以及加工过程中品质 变化的机制。	
3	畜产品加 工技术	4	72	培养学生在肉品和蛋品保鲜、 肉制品和蛋制品加工及综合开 发利用等方面的专业知识、职 业能力和职业意识。课程旨在 使学生了解和掌握畜产品加工 的基本原理和方法、适宜的加 工工艺及创新加工的方法。	畜禽的屠宰与肉的分割保鲜，肉及肉 制品加工基础知识，加工用辅料及添 加剂的使用，肉制品的加工技术，再 制蛋及蛋制品的加工，乳的成分及性 质，原料乳的验收和预处理技术。
4	粮油加工 技术	4	72	使学生了解粮油食品加工技术 的基本原理与方法，重点掌握 食用油、挂面、方便面、面包、 饼干、蛋糕、速冻水饺、速冻 汤圆等典型食品的加工技术， 并能够进行面粉、大米、菜籽 油等的加工。	主要内容包括原料基础知识、大米加 工、面制品加工、米制品加工、速冻 食品加工和综合实训加工等内容。
5	酿造生产	8	144	了解酿造酒的历史和文化，熟 悉酿造工艺的基本原理和流 程。掌握不同类型酒的生产技 术，包括白酒、啤酒和葡萄酒 等，能够进行原料处理和发酵 控制。养对酿酒行业的责任感 和使命感，以适应现代酿酒技 术的发展需求。	课程知识框架为三大项目：项目一、 发酵基础理论及代谢调控；项目二、 酒类酿造工艺及实训；项目三、调味 品酿造工艺及实训。理论课内容分为 总论和各论两部分。总论部分主要讲 授微生物代谢调控机制、发酵食品 的主要微生物及生理特性、发酵与酿 造设备，介绍发酵食品生产的工艺原 理、产品的形态、种类及其卫生与安 全等方面的理论知识。各论部分主要 讲授酒类（葡萄酒、黄酒、白兰地、 啤酒、白酒）和调味品（酱油、食醋） 酿造机理和酿造工艺条件，并进行 果酒、黄酒、白兰地酿制实训和酱 油酿制实训。

6	农产品质量检测技术	4	72	掌握农产品质量检测的基本理论，了解检测的主要项目和标准要求，为农产品质量检验检测岗位打下坚实的专业理论和实践基础。学会使用各类检测仪器，掌握样品采集、制备、保存、预处理及检测的操作方法，能正确记录、处理检测数据，并出具检验报告。	主要包括农产品质量检测基础知识、理化检验技术、营养物质检测、添加剂检测、有毒有害成分检测，兼顾学生的可持续发展，以检测技术、方法为主线。重点学习检测原理、工作中所需仪器设备、工作程序及操作技术和质量要求、工作中注意事项及常见技术问题处理，实训任务中附有检测工作原始记录单，可以结合检验检测流程模拟实训系统供学生在学习过程中使用。
7	食品微生物检测技术	4	72	掌握食品微生物检验的基础理论，了解微生物在食品加工、保藏及安全中的作用。学会微生物的显微观察、制片染色、培养和鉴定技术，以及样品的采集与制备。	内容包括微生物的常规分类与鉴定技术、食品微生物的纯培养技术、食品安全细菌学检测技术、发酵食品中微生物检测技术、食品中致病菌检验技术，以及微生物的快速检测技术。

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（实践）课，见表 5。

表 5 农产品加工与质量检测专业开设的专业综合技能（实践）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	农产食品检验综合实训	4	108	通过实训，使学生掌握肉制品、乳制品、酒类、糕点糖果等食品中主要组分和微生物的分析、检验、测定方法。	样品的准备与处理、样品检测、结果记录及数据处理、实验室安全管理及仪器设备维护。	
2	食品分析综合实训	4	108	通过实训，学生将学习如何使用现代分析仪器进行农产品的质量检测，包括营养成分和有害物质的检测。	样品采集与处理、理化分析方法、食品添加剂与残留物检测、数据处理与结果分析。	
3	岗位实习与毕业调研(设计)	16	448	岗位实习是将学生在校内获得的理论知识与实践能力运用到现实的农产品加工与质量检测专业岗位上，在特定	在校内指导教师和企业指导教师的共同指导下，学生按照顶岗实习目标、实习计划完成岗位所需要的工作任务包括对食用菌生产、农产品实验检验、食	

			<p>的实际工作中培养学生的专业岗位胜任力，为就业做好充分准备。毕业调研（设计）是对学生综合能力的锻炼与考核，旨在培养学生面对项目任务实际独立实施工作的能力，以严谨的科学态度和正确的思想完成任务，为实际工作打下良好基础。</p>	<p>品分析、果蔬贮运保鲜加工与销售进行实践。</p> <p>在教师的指导下，确定与专业相关的选题进行毕业调研，并按照有关要求撰写调研报告。</p>	
--	--	--	--	--	--

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课，见表 6。

表 6 农产品加工与质量检测专业开设的专业拓展课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	农产品市场营销	2	36	通过课程学习，让学生获得营销活动的基本工作思路，市场营销的基本知识和基本技能，具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力，以及创新意识和职业道德意识。	主要以果品为销售对象，介绍市场及市场营销的基本知识，重点介绍服务营销以及目前果品市场营销发展出现的新趋势。	
2	食用菌栽培	2	36	使学生能对食用菌进行分类识别，掌握食用菌生产的基础知识、常见食用菌的生物学特性及其栽培管理关键技术，制订食用菌生产计划，解决食用菌生产中的技术问题。	食用菌基础知识、食用菌菌种生产、木腐型食用菌栽培、草腐型食用菌栽培、珍稀食用菌栽培、药用食用菌栽培。	
3	茶叶与茶食品加工	2	36	掌握茶叶生产与加工、营销及文化传播必备知识与技能，提高制茶品质，降低成本，了解国际制茶科技动向。	鲜叶性状、绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶加工技术，茶叶精制、深加工技术，及茶叶品质形成机理。	
4	食品溯源	2	36	课程旨在培养学生掌握食品	食品安全性问题与食品溯源召回体系	

	与召回			安全追溯体系的构建方法、食品召回的流程与操作,以及相关法律法规,提高学生对食品安全管理重要性的认识,使其能够应对食品安全事件。	概述,食品溯源的涵义、技术及其应用,食品溯源系统分析、设计、构建,以及食品召回制度、体系和逆向物流,食品召回管理办法。	
5	实验室安全管理	2	36	旨在培养学生掌握实验室安全知识、技能和安全管理方法,提高安全意识,确保实验室活动的安全性。	实验室安全知识,实验室安全操作规程,实验室事故应急处理,实验室安全管理措施。	
6	食品有害生物防治技术	2	36	培养学生识别、控制和预防食品生产、加工、储存过程中有害生物如细菌、病毒、寄生虫及虫害的能力,确保食品安全。	学习食品中有害生物的认识,掌握食品生产环境的有害生物防治技术,了解食品安全国家标准,学习食品加工过程中的虫害管理和服务,掌握食品企业如何建立和实施病媒生物综合管理体系。	
7	食品添加剂与应用	2	36	使学生掌握食品添加剂的定义、性质、性状、毒性、使用方法、应用范围与剂量,以及食品添加剂作用的基本原理,使用时的注意事项等基础知识和基本技能。	介绍各类食品添加剂的定义、来源、分类、作用及其作用机理和安全性。探讨食品添加剂的发展动态,管理办法等有关法规,结合食品生产中添加剂实际案例。学习食品添加剂在食品工业中的应用,训练学生综合应用食品添加剂的能力。	
8	食品冷链物流管理	2	36	培养学生掌握冷链物流管理的内涵和特点,理解食品冷链物流的全链条追溯体系,提升追溯管理水平和精准管控能力,实现冷链物流全链条温度可控、源头可溯。	冷链物流的基础知识,了解冷库及制冷系统,学习冷链标准与法规。冷库的日常管理操作,食品保鲜包装及冷加工流程及操作,冷链运输流程及操作,冷链配送流程及操作,冷链物流成本控制与节能,冷链物流安全预警机制的建立。	

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表,见表8。

表8 农产品加工与质量检测专业教育教学活动时间安排表

序号	教育教学活动	各学期时间分配(周)						合计
		1	2	3	4	5	6	

1	教学活动时间	理论教学、时间教学、职业技能等级资格考证培训	16	18	18	18	18	16	104
2	其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动	1	1	1	1	1	3	8
4		入学教育、军事技能训练	2						2
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

八、实施保障

(一) 师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有农产品加工与质量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；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称，能够较好地把握农产品加工与质量检测及其服务行业现状及发展态势，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，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教学任务。

(二) 教学设施

1.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（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，并实施网络安全防护措施；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.校内实训室基本要求

(1) 检验检测业务模拟实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：使学生能够设计和实施各种检测实验，分析实验数据，撰写实验报告。模拟真实的检测环境，进行质量控制和管理，培养学生的质量意识。

主要设备：检验检测业务流程模拟仿真实训配件包（包含实验台、桌椅、样品暂存柜、二维码扫码枪、二维码打印机、样品容器、样品托盘、样品冰柜、预处理工具包、样品、打印机）。虚拟仿真实训系统，模拟检测紫外分光光度计、红外分光光度计、原子吸收分光光度计、气相色谱、液相色谱、液质联用、气相色谱仪

(2) 快检实验实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：进行农产品中农（兽）药残留和其它有毒有害物质的快速检测。

主要设备：荧光定量 PCR 仪、ATP 荧光检测仪、农药残留检测仪、免疫荧光检测仪（霉菌毒素检测仪）、兽药残留检测仪、便携式重金属检测仪、多功能食品安全检测仪（综合性食品检测仪）、劣质油检测仪、瘦肉精检测仪、黄曲霉检测仪、恒温水浴锅、超声波清洗器、离心机、超纯水仪、漩涡仪、移液枪。

(3) 微生物实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：提供微生物基本操作实训，包括显微镜的使用、微生物的纯种分离和培养等。进行食品中主要微生物菌种的识别鉴定，微生物对有机物分解及转化能力的定性分析。开展食品卫生指标的分析检测。

主要设备：超净工作台、生化培养箱、高压蒸汽灭菌锅、电热鼓风干燥箱、菌种保存冰箱、生物显微镜、恒温水浴锅、离心机、pH 计、冷冻干燥机、均质器、菌落计数器。

(4) 化学实验 1、2 室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：为学生提供掌握食品化学基础知识的基本操作技能等实训。

主要设备：电子天平、烧杯、酸度计、实验台、移液管、漏斗、容量瓶、滴定管、加热器、铁架台等实训设备。

3.校外实训/实习基地基本要求

至少能够接纳 15 人以上的教学实习、顶岗实习要求，能配备相应数量的指导教师对学生实训/实习进行指导和管理，规章制度齐全，学生安全有保障。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；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，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(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，禁止不合格的教材进入课堂。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括食品工程类专业书籍、食品类期刊等。

3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

(四) 教学方法

构建以校企合作、工学结合为核心，教学做一体化为基本教学模式，激发学生学习的积极性和主动性，培养学生综合运用知识、解决实际问题的能力，结合教学大纲因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学，提高学生职业能力。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，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。

2.专业技能课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由双师型专业教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并根据农产品加工操作及质量检测实施过程灵活设计专业综合实训项目。

(五) 学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1.教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2. 学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、家长评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

(1) 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%、理论考试占 70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

(2) 实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 30%，实训操作考核占 70%，以实操任务完成情况为标准进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

(六) 质量管理

1.更新教学管理理念，紧密围绕“先教做人，后教做事”的培养原则，坚持以人为本，把培养学生“学会做人”作为教学管理的出发点。把加强学生的职业道德和法制教育作为教学管理的重点，把培养做人作为主线贯穿整个教学管理的始终，努力营造一个相互渗透、齐抓共管的育人体系和教学氛围。

2.完善各教学环节的规章制度，建立质量监控标准。职业院校要适应人才培养模式改革的需要，深化教学组织、教学评价等制度改革，使教学各环节有明确的规定和评价检查标准，为顺利实行教学改革和教学工作规范奠定基础。

3.结合教学内容与教学方法改革，积极推动行动导向型教学模式的实施。在教学模式上主要是结合学生特点和农产品加工与质量检测专业的课程特点，强化实践性教学环节，实施理论实践一体化、讲练结合、启发式教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学等多种教学方式。通过组织教师集体备课、说课、公开课、听评课等，加快教学资源的建设，支撑行动导向型教学的落实。

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块；加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项实践与综合实践相结合、理实一体教学不断线的特点，推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，课程开发与教学实施强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

4.更新教学基础设施，各类教学改革项目经费投入（即硬件建设）要服务于教学模式改革的实施。充分利用现代教学技术手段开展教学活动，强化现代信息技术与学科教学有效整合，激发学生的学习兴趣，提高教学效率与效果。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

(一) 学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 145 学分。(详细见附录 2)

必修课要求修满 119 学分，占总学分的 82.1%。其中，公共基础课要求修满 43 学分，占总学分的 29.7%，专业基础课要求修满 26 学分，占总学分的 17.9%，专业核心课要求修满 26 学分，占总学分的 17.9%，专业技能课要求修满 24 学分，占总学分的 16.6%；

选修课要求修满 26 学分，占总学分的 17.9%。其中，公共选修课（含公共艺术课）要求修满 16 学分，占总学分的 11.0%，专业拓展课要求修满 10 学分，占总学分的 6.9%。

允许学生通过创新实践、发表论文、获得专利、技能竞赛和自主创业等方面的成绩获得学分，具体认定和转换办法见《广东梅州职业技术学院学分认定和转换工作管理办法（试行）》。

(二) 体质测试要求

体质测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018 年修订）》要求。测试成绩按第一学年成绩的 50%与第二学年成绩的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分者按结业或肄业处理。

十、附录

附录 1 农产品加工与质量检测专业课程设置与教学安排表

附录 2 农产品加工与质量检测专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

附表 1 农产品加工与质量检测专业课程设置与教学安排表

课程分类	课程性质	序号	课程编码	课程名称	学分	计划学时			开设学期 (教学周数)						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6		
									16周	18周	18周	18周	18周	16周		
公共基础课	必修课	1	11101411001	军事技能	2	11 2	0	11 2		2w						考查
		2	11101411003	军事理论	2	36	36	0		2						考查
		3	11101411002	大学生国家安全教育	1	18	9	9			2/ 9					考查
		4	11400611015、 11400611016	思想道德与法治 I、II	3	54	54	0	2	2						考试
		5	11400611003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	0			2					考试
		6	11400611004	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	36	18				2				考试
		7	11400611007-1 1400611010	形势与政策 I-IV	1	32	32	0	2/ 4	2/ 4	2/ 4	2/ 4				考查
		8	11100811001	职业规划与就业指导 I、II	2	32	16	16	2/ 8		2/ 8					考查
		9	11400211046	人工智能与信息技术基础	4	64	32	32		4						考查
		10	11400611005、 11400611006	大学生心理健康教育 I、II	2	32	26	6	2/ 6	2/ 7						考查
		11	11100711001	劳动专题教育	1	16	16	0	2/ 8							考查
		12	11100711002-1 1101411005	劳动(实践) I-IV	2	32	0	32	4/ 2	4/ 2	4/ 2	4/ 2				考查
		13	11400711012 11400711013 11400711014	体育 I-III	6	10 8	27	81	2	2	2					考查
		14	11400711018 11400711019	体质测试	1	16	0	16	2/ 4		2/ 4					考查
		15	11400711015	高职英语 I	2	36	18	18	2							考查
		16	11400711016	高职英语 II	2	36	18	18		2						考查
		17	11400711017	高职语文	2	36	18	18		2						考查
		18	11400711011	高等数学	2	32	32	0		2						考查

		19	11100711011	创新创业基础	2	32	16	16			2				考查	
		20	11200311001	实验实训安全教育	1	16	8	8	2/8						考试	
		小计			43	830	430	400	12	12	8	4	0	0		
	选修课	详见公共选修课程一览表														
				走在前列的广东实践	1	16	10	6	0	0	16	0			考查	
				公共艺术选修课（必选）	2	32	32	0			2				中华传统优秀文化、美育、人文素养类课程。	
				其他公共选修课（必选）	5	80	80	0			5				与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。	
				综合素质课外实践项目（必选）	8	0	0	0	创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。							
		小计			16	128	122	6								
专业（技能）课	专业群平台课（专业基础课）	1	11400112116	基础化学	4	64	64	0	4						考查	
		2	11400112117	食品生物化学	2	36	36	0		2					考查	
		3	11400112118	微生物学基础	4	72	38	34		4					考试	
		4	11400112119	仪器分析	4	64	32	32	4						考查	
		5	11400112120	果蔬采后生理	4	64	32	32	4						考试	
		6	11400112121	农产品加工工艺概论	4	64	42	22	4						考试	
		7	11400112122	农产品法规与标准	4	72	34	38		4					考查	
			小计			26	436	278	158	16	10					
		专业核心课	8	11400113125	食用菌工程化生产与加工技术	4	72	38	34		4				考查	
			9	11400113126	果蔬贮藏与加工技术	4	72	38	34		4				考试	
			10	11400113127	畜产品加工技术	4	72	50	22		4				考试	
			11	11400113128	粮油产品加工技术	2	36	12	24		2				考查	
			12	11400113129	酿造生产	4	72	38	34		4				考查	
			13	11400113131	农产品质量检测技术	4	72	40	32		4				考试	
	14		11400113133	食品微生物检测技术	4	72	38	34			4			考查		

			小计	26	46	25	21		8	14	4			
专业 综合 技能 (实 践) 课	17	11400113134	农产食品检验综合实训	4	10	0	10				6			考试
	18	11400113135	食品分析综合实训	4	10	0	10				6			考试
	19	11100714002	岗位实习与毕业调研(设计)	16	448	0	448					4	24	其他
			小计	24	66	0	66				12			
专业 拓展 课	1	11400125034	农产品市场营销	2	36	24	12			2				
	2	11400125038	食用菌栽培	2	36	22	14		2					
	3	11400125050	茶叶与茶食品加工	2	36	24	12			2				
	4	11400125051	食品溯源与召回	2	36	18	18			2				
	5	11400125052	实验室安全管理	2	36	18	18		2					
	6	11400125053	食品有害生物防治技术	2	36	14	22			2				
	7	11400125054	食品添加剂与应用	2	36	14	22		2					
	8	11400125055	食品冷链物流管理	2	36	18	18		2					
			小计 (要求必选 10 学分)	10	22	15	13		8	8		24		
总学分、总学时、必修课周学时合计				14	28	12	15	28	30	22	20			
				5	14	36	78							

注：每 16 个课时计 1 学分，实践为主课程（一周及以上的集中实践活动：大型实验课、实训课、实习、课程设计、毕业设计等）每周计 2 学分

附录2 农产品加工与质量检测专业各类课程学时学分比例表

课程类别	课程性质	小计		小计		备注
		学时	比例	学分	比例	
必修	公共基础课	830	29.5%	43	29.7%	
	专业核心课	468	16.6%	26	17.9%	
	专业群平台课（基础课）	436	15.5%	26	17.9%	
	专业节综合技能（实践）课	664	23.6%	24	16.6%	
选修	公共选修课	128	4.5%	16	11.0%	
	专业拓展课	288	10.2%	10	6.9%	
合计		2814	100%	145	100%	
理论实践比	理论教学	1236	43.92%			
	实践教学	1578	56.08%			
合计		2814	100%			

广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

(20xx-20xx 学年第 x 学期)

二级学院 (部)		教研室		年 级	
专 业			调整类型		
调整前后信息对照					
调整前信息			调整后信息		
课程名称			课程名称		
开课学期			开课学期		
开课单位			开课单位		
课程类型			课程类型		
课程性质			课程性质		
学 分			学 分		
周课时			周课时		
实践周数			实践周数		
总课时			总课时		
考核方式			考核方式		
调整原因					

二级学院 (部) 意见	院 长 签 名: _____ 年 月 日
教务处 意见	处 长 签 名: _____ 年 月 日
校领导 意见	分管校领导签名: _____ 年 月 日
备注	

1.调整类型请选择“新增、删除、提前、延迟、更名、调学时、改课程性质”等中的一种填写；2.此表应在课表编制前提交。完成审核后，此表一式三份，专业教研室、二级学院、教务处各一份。

广东梅州职业技术学院人才培养方案更改审批表

二级学院 (部):

申请日期:

专业名称		变更年级	
变更要求	<input type="checkbox"/> 增加课程	<input type="checkbox"/> 取消课程	<input type="checkbox"/> 更换课程
	<input type="checkbox"/> 变更授课学期	<input type="checkbox"/> 变更课程性质	<input type="checkbox"/> 变更考核方式
	<input type="checkbox"/> 变更学时	<input type="checkbox"/> 变更学分	<input type="checkbox"/> 其他
变更前后信息对照			
	变更前	变更后	
课程名称			
开课学期			
课程性质			
学分			
学时	理论: 实践:	理论: 实践:	
考核方式			
申请原因	申请人签名: 时间:		

<p>教研室意见</p>	<p>签名:</p> <p>时间:</p>
<p>二级学院 (部) 意见</p>	<p>签名:</p> <p>时间:</p>
<p>教务处意见</p>	<p>签名:</p> <p>时间:</p>

本表应在人才培养方案修改前提交，一式三份，二级学院、教研室、教务处各留存一份。