

## 广东茂名农林科技职业学院专业群课程标准（抽样）

专业群	课程名称	总课时
畜牧兽医	宠物疾病防治	36
	兽医临床	72
电子商务	直播运营	36
	图形创意	72
现代农业技术	农产品贮藏与加工	64
	水果生产和种苗培育技术	72
食品智能加工技术	烹饪原料学	68
	现代厨房管理	68



广东茂名农林科技职业学院

# 《宠物疾病防治》

## 课程标准

制定人： 李明俊

制定时间： 2019年8月21日

审核部门： 动物科学系

审核时间： 2019年8月26日

批准部门： 教务科研部

批准时间： 2019年9月5日

# 《宠物疾病防治》课程标准

## 一、课程基本信息

课程名称：宠物疾病防治

课程代码：

学 分：2 学分

学 时：36 学时

授课对象：畜牧兽医专业大二的学生。

## 二、课程概述

课程性质：本门课程是畜牧兽医专业的拓展课程。课程任务：主要针对兽医和助理兽医等岗位开设，主要任务是支撑学生在诊室、化验室、特殊检查、治疗室岗位的疾病诊治能力，培养学生爱岗敬业的职业素养，要求学生掌握宠物疾病诊断、治疗、预防、护理方面的基本知识和技能。

课程衔接：在课程设置上，前导课程有动物解剖生理，动物微生物与免疫，动物病理学，兽医临床诊疗技术。

## 三、课程目标

能力目标：

(1) 通过完成项目一、任务二犬猫的保定方法，能根据犬猫保定标准，运用犬猫保定技巧，做好犬猫保定。

(2) 通过完成项目一、任务三临床检查，能根据临床检查规范，运用临床检查方法，做好犬猫的临床检查。

(3) 通过完成项目二、任务一血常规检查，能根据血常规检查标准，运用血常规检查方法，做好犬猫的血常规检查。

(4) 通过完成项目二、任务二血液生化检验，能根据血液生化检验标准，运用血液生化检验方法，做好犬猫的血液生化检验。

(5) 通过完成项目二、任务三血气检查，能根据血气检查标准，运用血气检查方法，做好犬猫的血气检查。

(6) 通过完成项目二、任务四尿液检验，能根据尿液检验标准，运用尿液检验方法，做好犬猫尿液检验。

(7) 通过完成项目二、任务五粪便检查，能根据粪便检查标准，运用粪便检查方法，做好犬猫粪便检查。

(8) 通过完成项目二、任务六皮肤病检查，能根据皮肤病检查标准，运用皮肤病检查方法，做好犬猫皮肤病检查。

(9) 通过完成项目二、任务七细胞学检查，能根据细胞学检查标准，运用细胞学检查方法，做好犬猫细胞学检查。

(10) 通过完成项目三、任务一 X 射线检查，能根据 X 射线检查标准，运用 X 射线检查方法，做好犬猫 X 射线检查。

(11) 通过完成项目三、任务二 B 型超声波检查，能根据 B 型超声波检查，运用 B 型超声波检查方法，做好犬猫 B 型超声波检查。

(12) 通过完成项目四、任务一口服给药，能根据口服给药规范，运用口服给药方法，做好犬猫口服给药。

(13) 通过完成项目四、任务二胃管给药，能根据胃管给药规范，运用胃管给药方法，做好犬猫胃管给药。

(14) 通过完成项目四、任务三注射给药，能根据注射给药规范，运用注射给药方法，做好犬猫注射给药。

(15) 通过完成项目五、任务一犬猫常见传染病的诊治，能根据犬猫常见传染病的诊治规范，运用犬猫常见传染病的诊治方法，做好犬猫常见传染病诊治。

知识目标：

(1) 知道犬猫生物学特性；

(2) 了解临床检查的基本方法；

(3) 理解化验室各种检查各项指标的意义；

(4) 掌握犬、猫常见的传染病、内科病、寄生虫病的诊治。

素质目标：

(1) 具有热爱科学、实事求是的学风。

- (2) 具备积极探索、开拓进取、勇于创新、不怕苦累、能自主创业的精神。  
 (3) 提高职业道德意识, 加强爱岗敬业、勇于奉献的职业素质教育。  
 (4) 加强树立服务三农、造福一方的信念方面的教育。

#### 四、课程设计

本课程以动物医院岗位为载体, 与企业合作设计 5 个典型的项目作为学习情境; 根据岗位(群)工作任务要求, 确定学习目标及学习任务内容; 本课程采取项目教学的教学模式, 以学生为主体、以结果为导向组织教学考核。

##### (一) 课程内容设计

《宠物疾病防治》课程内容设计见表一。

表一 《宠物疾病防治》课程内容设计

序号	课程内容	项目名称	子项目名称	参考学时
1	1. 了解犬、猫生物学特性 2. 犬、猫保定方法的学习 3. 临床检查方法的学习	诊室工作岗位	1. 了解犬、猫生物学特性 2. 犬、猫保定方法的学习 3. 临床检查方法的学习	4
2	1. 血常规检查方法的学习 2. 血液生化检验方法的学习 3. 血气检查方法的学习 4. 尿液检查方法的学习 5. 粪便检查方法的学习 6. 皮肤病检查方法的学习 7. 细胞学检查方法的学习	化验室工作岗位	1. 血常规检查方法的学习 2. 血液生化检验方法的学习 3. 血气检查方法的学习 4. 尿液检查方法的学习 5. 粪便检查方法的学习 6. 皮肤病检查方法的学习 7. 细胞学检查方法的学习	10
3	1. X 射线检查方法的学习 2. B 型超声波检查方法的学习 3. 心电图检查方法的学习	特殊检查工作岗位	1. X 射线检查方法的学习 2. B 型超声波检查方法的学习 3. 心电图检查方法的学习	2
4	1. 口服给药方法的学习 2. 胃管给药方法的学习 3. 注射给药方法的学习 4. 穿刺技术的学习 5. 导尿法的学习	治疗室工作岗位	1. 口服给药方法的学习 2. 胃管给药方法的学习 3. 注射给药方法的学习 4. 穿刺技术的学习 5. 导尿法的学习	10
5	1. 犬猫常见传染病的诊治 2. 寄生虫病的诊治 3. 内科疾病的诊治 4. 皮肤疾病的诊治 5. 肿瘤疾病的诊治	常见疾病的诊治	1. 犬猫常见传染病的诊治 2. 寄生虫病的诊治 3. 内科疾病的诊治 4. 皮肤疾病的诊治 5. 肿瘤疾病的诊治	10

##### (二) 课程项目整体设计

《宠物疾病防治》课程项目整体设计见表二。

表二 《宠物疾病防治》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果(可展示)及考核标准要点
1	诊室工作岗位	1.1 了解犬、猫生物学特性	能做到与犬猫自然相处, 不害怕犬猫	教材、课件、教辅视频	教学生养狗、遛狗、喂狗	定时定点遛狗、喂狗, 不多喂和少喂
		1.2 犬、猫保定方法的学习	能正确保定犬猫	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频, 教师演示犬保定方法和技巧, 学生模仿并练习, 最后当堂考核	当堂考核学生保定宠物犬的方法和技巧

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		1.3 临床检查方法的学习	能正确进行犬猫的临床检查,如测心率、体温等	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频,教师演示犬问诊、触诊、叩诊等检查方法,学生模仿并练习,最后当堂考核	正确测心率 正确测体温 正确测呼吸
2	化实验室工作岗位	2.1 血常规检查方法的学习	能给犬猫采血,选择合适的抗凝剂 能制作血涂片 能操作血细胞分析仪 能看懂血常规报告单	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频,教师演示犬采血方法和血涂片制作方法,学生模仿并练习,最后当堂考核	正确采血 制作好的血涂片
		2.2 血液生化检验方法的学习	能选择合适的抗凝剂 能操作血液生化分析仪 能看懂血液生化检验报告单	教材、课件、教辅视频	通过观看教辅视频学习血液生化分析仪的使用 教师讲解生化检验报告单	选择合适的抗凝剂 看懂血液生化检验报告单
		2.3 血气检查方法的学习	能选择合适的抗凝剂 能操作血气分析仪 能看懂血气检查报告单	教材、课件、教辅视频	通过观看教辅视频学习血气分析仪的使用 教师讲解血气检查报告单	选择合适的抗凝剂 看懂血气检查报告单
		2.4 尿液检查方法的学习	能正确采集尿液 能做尿液显微镜检查 能做尿比重的检查	教材、课件、教辅视频	教师演示尿液采集方法和镜检方法,学生模仿并练习	正确采集尿液 正确镜检 正确测尿比重
		2.5 粪便检查方法的学习	能正确采集粪便 能做粪便显微镜检查	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频,然后教师演示尿液采集方法和镜检方法,学生模仿并练习,最后当堂考核	正确采集粪便 正确镜检
		2.6 皮肤病检查方法的学习	能正确采集皮肤病料 能做皮肤病显微镜检查	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频,然后教师演示皮肤病料采集方法和镜检方法,学生模仿并练习,最后当堂考核	正确采集皮肤病料 正确镜检

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		2.7 细胞学检查方法的学习	能正确进行细胞学采样和涂片制备	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示细胞学采样方法和涂片制备，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行细胞学采样和涂片制备 正确镜检
3	特殊检查工作岗位	3.1X 射线检查方法的学习	能正确进行动物摆位和拍片 能正确判读 X 光片	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示动物摆位和拍片，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行动物摆位和拍片 正确判读 X 光片
		3.2 B 型超声波检查方法的学习	能正确进行 B 超检查 能正确判读 B 超影像	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示 B 超检查，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行 B 超检查 正确判读 B 超影像
		3.3 心电图检查方法的学习	能正确进行心电图检查 能正确判读心电图	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示心电图检查，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行心电图检查 正确判读心电图
4	治疗室工作岗位	4.1 口服给药方法的学习	能正确口服给药	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示口服给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确口服给药
		4.2 胃管给药方法的学习	能正确胃管给药	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示胃管给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确胃管给药
		4.3 注射给药方法的学习	能正确注射给药	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示注射给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确注射给药
		4.4 穿刺技术的学习	能正确进行胸腔穿刺、腹腔穿刺、膀胱穿刺	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示穿刺技术，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行胸腔穿刺、腹腔穿刺、膀胱穿刺

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		4.5 导尿法的学习	能正确进行公犬、母犬、公猫、母猫的导尿	教材、课件、教辅视频	学生先看教辅视频，然后教师演示导尿技术，学生模仿并练习，最后当堂考核	正确进行公犬、母犬、公猫、母猫的导尿
5	常见疾病的诊治	5.1 犬猫常见传染病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫常见传染病	教材、课件、病例	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评	正确诊断和治疗犬猫常见传染病
		5.2 寄生虫病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫寄生虫病	教材、课件、病例	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评	正确诊断和治疗犬猫寄生虫病
		5.3 内科疾病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫内科疾病	教材、课件、病例	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评	正确诊断和治疗犬猫内科疾病
		5.4 皮肤疾病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫皮肤病	教材、课件、病例	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评	正确诊断和治疗犬猫皮肤病
		5.5 肿瘤疾病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫肿瘤疾病	教材、课件、病例	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评	正确诊断和治疗犬猫肿瘤疾病

序号	项目（情景、工作任务等）	子项目（情景、工作任务等）	教学内容对应的目标		
			知识目标	能力目标	素质目标
1	诊室工作岗位	1.1 了解犬、猫生物学特性	了解犬猫习性	能做到与犬猫自然相处，不害怕犬猫	具备动物福利意识
	诊室工作岗位	1.2 犬、猫保定方法的学习	掌握犬猫保定方法的种类及应用场景	能正确保定犬猫	具备动物福利意识
	诊室工作岗位	1.3 临床检查方法的学习	掌握犬猫临床检查的顺序、检查方法	能正确进行犬猫的临床检查，如测心率、体温等	具备动物福利意识
2	化验室工作岗位	2.1 血常规检查方法的学习	掌握血常规检验报告单中各项指标的意义	能给犬猫采血，选择合适的抗凝剂 能制作血涂片	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神

				能操作血细胞分析仪 能看懂血常规报告单	
	化验室工作岗位	2.2 血液生化检验方法的学习	掌握血液生化检验报告中各项指标的意义	能选择合适的抗凝剂 能操作血液生化分析仪 能看懂血液生化检验报告单	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
	化验室工作岗位	2.3 血气检查方法的学习	掌握血气检查报告单中各项指标的意义	能选择合适的抗凝剂 能操作血气分析仪 能看懂血气检查报告单	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
	化验室工作岗位	2.4 尿液检查方法的学习	掌握尿液检查报告单中各项指标的意义	能正确采集尿液 能做尿液显微镜检查 能做尿比重的检查	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
	化验室工作岗位	2.5 粪便检查方法的学习	掌握粪便检查报告单中各项指标的意义	能正确采集粪便 能做粪便显微镜检查	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
	化验室工作岗位	2.6 皮肤病检查方法的学习	掌握皮肤病的种类及对应的检查方法	能正确采集皮肤病料 能做皮肤病显微镜检查	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
	化验室工作岗位	2.7 细胞学检查方法的学习	了解细胞学检查应用范围	能正确进行细胞学采样和涂片制备	具备积极探索、开拓进取、勇于创新的精神
3	特殊检查工作岗位	3.1 X射线检查方法的学习	了解X线检查应用范围	能正确进行动物摆位和拍片 能正确判读X光片	提高职业道德意识,加强爱岗敬业、勇于奉献的职业素质教育
	特殊检查工作岗位	3.2 B型超声波检查方法的学习	了解B超检查应用范围	能正确进行B超检查 能正确判读B超影像	提高职业道德意识,加强爱岗敬业、勇于奉献的职业素质教育
	特殊检查工作岗位	3.3 心电图检查方法的学习	了解心电图检查应用范围	能正确进行心电图检查 能正确判读心电图	提高职业道德意识,加强爱岗敬业、勇于奉献的职业素质教育
4	治疗室工作岗位	4.1 口服给药方法的学习	了解口服给药注意事项	能正确口服给药	具有热爱科学、实事求是的学风
	治疗室工作岗位	4.2 胃管给药方法的学习	了解胃管给药注意事项	能正确胃管给药	具有热爱科学、实事求是的学风
	治疗室工作岗位	4.3 注射给药方法的学习	了解注射给药注意事项	能正确注射给药	具有热爱科学、实事求是的学风



					的学风
	治疗室工作岗位	4.4 穿刺技术的学习	了解穿刺技术使用范围	能正确进行胸腔穿刺、腹腔穿刺、膀胱穿刺	具有热爱科学、实事求是的学风
	治疗室工作岗位	4.5 导尿法的学习	了解导尿法适应症	能正确进行公犬、母犬、公猫、母猫的导尿	具有热爱科学、实事求是的学风
5	常见疾病的诊治	5.1 犬猫常见传染病的诊治	掌握犬猫常见传染病的症状特点及诊断方法和标准	能正确诊断和治疗犬猫常见传染病	具备服务行业的意识
	常见疾病的诊治	5.2 寄生虫病的诊治	掌握犬猫寄生虫病的症状特点及诊断方法和标准	能正确诊断和治疗犬猫寄生虫病	具备服务行业的意识
	常见疾病的诊治	5.3 内科疾病的诊治	掌握犬猫内科疾病的症状特点及诊断方法和标准	能正确诊断和治疗犬猫内科疾病	具备服务行业的意识
	常见疾病的诊治	5.4 皮肤疾病的诊治	掌握犬猫皮肤病的症状特点及诊断方法和标准	能正确诊断和治疗犬猫皮肤病	具备服务行业的意识
	常见疾病的诊治	5.5 肿瘤疾病的诊治	掌握犬猫肿瘤疾病的症状特点及诊断方法和标准	能正确诊断和治疗犬猫肿瘤疾病	具备服务行业的意识

### (三) 课程授课计划表 (以 2 节课为最小单元)

《宠物疾病防治》课程授课计划表见表三。

表三 《宠物疾病防治》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	2	1	犬猫的保定	能做到与犬猫自然相处,不害怕犬猫,正确保定犬猫	了解犬猫习性,掌握犬猫保定方法和适用场景	学生先看教辅视频,教师演示犬保定方法和技巧,学生模仿并练习,最后当堂考核
2	2	1	临床检查方法的学习	能正确进行犬猫的临床检查,如测心率、体温等	掌握犬猫临床检查的顺序、检查方法	学生先看教辅视频,教师演示犬问诊、触诊、叩诊等检查方法,学生模仿并练习,最后当堂考核
3	2	2	血常规检查方法的学习	能给犬猫采血,选择合适的抗凝剂 能制作血涂片 能操作血细胞分析仪 能看懂血常规报告单	掌握血常规检验报告单中各项指标的意义	学生先看教辅视频,教师演示犬采血方法和血涂片制作方法,学生模仿并练习,最后当堂考核
4	2	2	血液生化检	能选择合适的抗	掌握血液生化	通过观看教辅视频学

			验方法的学习	凝剂 能操作血液生化分析仪 能看懂血液生化检验报告单	检验报告单中各项指标的意义	习血液生化分析仪的使用 教师讲解生化检验报告单
5	2	2	血气检查方法的学习	能选择合适的抗凝剂 能操作血气分析仪 能看懂血气检查报告单	掌握血气检查报告单中各项指标的意义	通过观看教辅视频学习血气分析仪的使用 教师讲解血气检查报告单
6	2	2	尿液检查方法的学习	能正确采集尿液 能做尿液显微镜检查 能做尿比重的检查	掌握尿液检查报告单中各项指标的意义	学生先看教辅视频，教师演示尿液采集方法和镜检方法，学生模仿并练习
7	2	2	尿液和粪便检查方法的学习	能正确采集尿液和粪便 能做尿液和粪便显微镜检查 能做尿比重的检查	掌握尿液和粪便检查报告单中各项指标的意义	学生先看教辅视频，然后教师演示尿液和粪便采集方法和镜检方法，学生模仿并练习，最后当堂考核
8	2	2	皮肤病检查方法的学习	能正确采集皮肤病料 能做皮肤病显微镜检查	掌握皮肤病的种类及对应的检查方法	学生先看教辅视频，然后教师演示皮肤病料采集方法和镜检方法，学生模仿并练习，最后当堂考核
9	2	2	细胞学检查方法的学习	能正确进行细胞学采样和涂片制备	了解细胞学检查应用范围	学生先看教辅视频，然后教师演示细胞学采样方法和涂片制备，学生模仿并练习，最后当堂考核
10	2	3	影像学检查方法	能正确进行动物摆位和拍摄 X 光片及 B 超扫查 能正确判读 X 光片和 B 超影像	了解 X 线检查和 B 超检查的应用范围	学生先看教辅视频，然后教师演示动物摆位和拍片及 B 超扫查，学生模仿并练习，最后当堂考核
11	2	4	口服给药方法的学习	能正确口服给药	了解口服给药注意事项	学生先看教辅视频，然后教师演示口服给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核
12	2	4	胃管给药方法的学习	能正确胃管给药	了解胃管给药注意事项	学生先看教辅视频，然后教师演示胃管给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核
13	2	4	注射给药方法的学习	能正确注射给药	了解注射给药注意事项	学生先看教辅视频，然后教师演示注射给药方法，学生模仿并练习，最后当堂考核
14	2	4	穿刺技术的学习	能正确进行胸腔穿刺、腹腔穿刺、膀胱穿刺	了解穿刺技术使用范围	学生先看教辅视频，然后教师演示穿刺技术，学生模仿并练习，最后当堂考核
15	2	4	导尿法的学习	能正确进行公犬、母犬、公猫、母猫的导尿	了解导尿法适应症	学生先看教辅视频，然后教师演示导尿技术，学生模仿并练习，最后当堂考核
16	2	5	犬猫常见传	能正确诊断和治	掌握犬猫常见	教师先分享病例给学

			染病的诊治	疗犬猫常见传染病	传染病的症状特点及诊断方法和标准	生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评
17	2	5	寄生虫病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫寄生虫病	掌握犬猫寄生虫病的症状特点及诊断方法和标准	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评
18	2	5	内科疾病的诊治	能正确诊断和治疗犬猫内科疾病	掌握犬猫内科疾病的症状特点及诊断方法和标准	教师先分享病例给学生，学生根据所学知识制定诊断和治疗方案，最后老师点评

#### (四) 第一节课设计

课程内容：犬猫保定方法的学习及适用场景。

项目任务：学生能与犬猫自然相处，能正确保定犬猫。

考核方式：当堂实操考核。

内容正题：学生先看教辅视频，教师演示犬猫保定方法和技巧，学生模仿并练习，最后当堂考核。

### 五、教学实施建议

#### 5.1 教材编写

1. 教材要求：严格依据本课程标准编写教材。
2. 教材内容：应充分体现行业的要求，做到实际、实在、实用、实效。
3. 项目设计方案：应按本课程的项目模块来制定。
4. 教材思想：应充分体现中职的以就业为导向，走“工学结合”的人才培养模式的教育理念，体现真实的工作任务的氛围。
5. 教材特色：以课程项目为主线、以工作任务为平台、以职业能力为要点、以技能训练为重点、突显项目任务，强调工作过程的实践性教材。

#### 5.2 教学基本要求

- 1、知识要求：了解宠物业的发展史，宠物的生物学特性，掌握宠物疾病诊治和宠物保健的基本理论知识，掌握临床上宠物疾病的检查诊断技术，预防措施、治疗方案和宠物日常保健和外科保健方法。
- 2、技能要求：通过校内外实验实训，将学习情境贯穿于整个实际中让学生掌握实际操作技能，能独立完成各种宠物疾病的诊治和宠物保健。
- 3、素质要求：要求学生具有丰富的语言表达、勤于探索思考、文献检索、论文设计、组织协调、自我学习、分析综合、解决问题和实际操作能力。同时具有不怕脏、不怕苦、遵纪守法、爱岗敬业具有爱心的职业道德。

#### 5.3 教学条件标准

- 1、师资标准：教师最好是“双师型”教师，具有丰富的理论知识，也具有实际操作技能。实训实习时有指定教师指导。
- 2、校内实训标准：根据课程操作性强的特点，学校拟建立多媒体实验室、临床诊断实验室、动物病理解剖分析实验室等；拟建立较正规的宠物医院，面向社会，教学时有实际病例现场教学，实训时每两位同学一组，到宠物医院完成各项实训项目。
- 3、校外实训基地标准：校外有固定的实训基地，完成课程后期，教学形式上采取“工学结合”的方式，让学生在改期有4周德工学结合时间，为步入社会打下坚实基础。

#### 5.4 教学方法

1. 采用项目化教学方法：做到以真实任务激发学生的学习热情，以实际的工作过程调动学生兴趣。
2. 采用一体化教学方法：做到教学过程与工作过程一体化、知识学习与技能训练一体化。
3. 采用直观性教学方法：做到项目直观明确，训练过程清楚、工作任务清晰、教学范例直观。
4. 采用启发性教学法：做到案例兴趣性、问题悬念性、思考积极性、寻找突破性、点拨启发性、迎刃而解性、结果合理性。

#### 5.5 教学评价

1. 目标性评价：依据本课程的目标，按照行业相应要求，参照项目模块的目标要求进行评价。
2. 阶段性评价：根据项目任务要求，从完成工作任务的阶段过程中进行评价。
3. 校企结合评价：遵循“工学结合”精神，按照企业要求与课程目标相结合进行评价，

采取企业专家与学校教师相结合方式进行评价。

#### 5.6 课程资源开发与利用

1. 本课程可开发相关课件、视听光盘、教学录像等网络教学资源。
2. 本课程可开发相应的校内实训室与校外实训基地。

### 六、需要说明的其他问题

教学案例均为来源于宠物医院的真实病例，学生会更感兴趣，教学效果比较好。

### 七、考核方案

宠物疾病防治课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

项目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		
过程性评价	项目	教师评价 (40%)	100%	60%	
		学习档案 (30%)			
		小组评价 (15%)			
		自我评价 (15%)			

学习活动记录表 (学生用表)

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

学习档案评价表 (教师用表)

项目名称：

组别：

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全 (20)				
制定的项目工作方案是否及时，质量如何 (20)				
项目工作方案是否完善，完善情况如何 (10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求 (10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求 (10)				
出具的分析检测报告是否符合要求 (10)				
课堂汇报情况如何 (10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性 (10)				
总计 (各等级权重：优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称:

组别:

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势, 不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息, 资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路, 及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评(各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 学生自我评价表(学生用表)

项目名称:

学生姓名:

组别:

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动, 是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程, 收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析, 对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容, 并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲, 并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考, 并使用现有知识进行解决, 并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				

总评	
改进意见	

### 项目工作方案评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

要求	格式正确 项目全面 条目清楚	内容连贯 见解独到 全面详尽	选用方法 贴合实际 正确可行	语言精练 清晰表述 明确	讨论热烈 咨询问题 针对性强	总评
分值	10	20	30	20	20	
得分						

### 课堂汇报评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

要求	语言 精练	条理 清晰	内容有 见地	表述自 然流畅	回答问 题正确	总体 效果	在限时 内完成	总评
分值	15	15	20	10	10	20	10	
得分								

### 实施操作评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

得分:

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前(20分)	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时(50分)	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后(30分)	领用工具、试剂、 仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	

		有效数字正确	5	
--	--	--------	---	--

#### **八、教材资料**

《宠物疾病诊治》李志主编，中国农业大学出版社出版，是高等职业教育农业农村部“十三五”规划教材。

#### **九、参考资料**

《犬猫疾病诊治彩色图谱图谱》第二版，周庆国主编，中国农业大学出版社出版。

#### **十、工具材料**

血细胞分析仪、X光机、B超机、操作台、诊疗台、注射器、留置针、酒精棉球、碘伏棉球、体温计、听诊器。

#### **十一、需要说明的其他问题**

无

《畜牧兽医》专业《宠物疾病防治》

# 课程单元教学设计

(2019~2020 学年第二学期)

(第 2 学年第 2 学期)

制 定 人： \_\_\_\_\_ 李明俊 \_\_\_\_\_  
教 研 组： \_\_\_\_\_ 兽医 \_\_\_\_\_  
制 定 时 间： \_\_\_\_\_

广东茂名农林科技职业学院



**广东茂名农林科技职业学院**  
**单元教学设计**

课程名称：宠物疾病防治

课    题：血常规检查

授课日期：

授课班级：

教学目标：

知识目标：理解血常规检验报告中各项指标的意义。

技能目标：

- (1) 能给犬猫采血，选择合适的抗凝剂；
- (2) 能制作血涂片；
- (3) 能操作血细胞分析仪；
- (4) 能看懂血常规报告单。

职业素养目标：养成认真严谨负责的工作态度。

案例与任务：取宠物医院犬贫血病例，引入血常规检查任务。

教学重点：采血技术、血细胞分析仪的使用、读懂血常规报告单。

教学难点及解决方法：实操练习采血技术和血细胞分析仪的使用，引入真实病例帮助学生看懂血常规报告单。

教学媒体：投影仪、多媒体教学平台。

工具与材料：注射器、压脉带、EDTA 抗凝管、酒精棉球、载玻片、瑞氏染色液。

教学方法：案例教学法

教学进程：第三课次

序号	步骤名称	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配(分)
1	课前准备		收集整理宠物医院犬贫血病例，通过对分易发布给学生	在对分易上查看任务	0
2	开始上课	考勤	教师在对分易上发起 30 秒签到	学生用手机签到	1
3	导入引导性材料	导入一份动物血常规报告单	教师答疑并提出新的问题	学生思考	2
4	观看教辅视频	犬的采血方法	播放视频	观看视频	5
5	演示和练习	犬的采血技术演示和练习、血涂片制备演示和练习血细胞分析仪的使用演示和练习	教师演示操作过程	学生模仿并练习	25
6	考核	实操考核	随机抽取几名学生进行考核		7
课后总结和体会		课程内容设计过多，只有部分学生有时间练习和考核，在以后的教学过程中应避免这样的问题。			



广东茂名农林科技职业学院

# 《兽医临床》课程标准

制定人： 吴祖雄

制定时间： 2019年8月15日

审核部门： 动物科学系

审核时间： 2019年8月20日

批准部门： 教务科研部

批准时间： 2019年8月30日

广东茂名农林科技职业学院制

**《兽医临床》课程标准**

## 一、课程基本信息

课程名称：兽医临床

课程代码：

学 分：4 分

学 时：72

授课对象：畜牧兽医专业二年级学生

## 二、课程概述

课程性质：本门课程是畜牧兽医专业的专业基础课程。

课程任务：主要针对兽医兽药技术人员、动物疫病防治人员、家禽饲养人员等岗位开设，主要任务是支撑学生在兽医、疾病防治和宠物医生岗位的职业能力，培养学生临床诊断的职业素养，要求学生掌握动物疾病诊断与治疗方面的基本知识和技能。

课程衔接：在课程设置上，前导课程有动物解剖与生理、动物微生物与免疫、动物营养与饲料、动物病理、动物药理和动物繁殖、禽病防治、猪病防治与改良，后续课程有猪生产、禽生产和兽医卫生检测检疫。

## 三、课程目标

能力目标：通过完成动物保定集临床基本检查、系统检查、实验室检验和治疗技术的学习，能根据临床检查的理论、技能和检查方法，做到采集和综合分析病例资料，并提出诊断。

- (1) 能与畜主进行良好的沟通和了解病例资料。
- (2) 能进行病例资料的分析、整理、推理和归纳。
- (3) 能根据病例资料建立诊断的方法与程序。
- (4) 能掌握动物疾病的治疗理论和知识。
- (5) 能检验血样、粪样、毒物材料并做出正确诊断。
- (6) 能进行临床给药。
- (7) 能进行临床外科检查。

知识目标：

- (1) 掌握临床检查的基本方法、诊断方法、一般检查及分系统检查的方法。
- (2) 识别其异常及其临床意义。
- (3) 熟悉临床检查的基本程序和基本操作。

素质目标：

- (1) 遵守畜牧兽医行业法律法规及职业操守，培养良好的职业思想和职业技能。
- (2) 引导学生热爱祖国、热爱学习、热爱本专业及本行业。

## 四、课程设计

本课程以课程形式的项目动物保定及临床基本检查、动物系统检查、检验技术和治疗技术为载体，与企业合作选取 5 并设计个典型的案例作为学习情境；根据岗位工作任务要求，确定学习目标及学习任务内容；本课程采取案例教学的教學模式，以学生为主体、以课程目标为导向组织教学考核。

### (一) 课程内容设计

《兽医临床》课程内容设计见表一。

表一 《兽医临床》课程内容设计

序号	课程内容	项目名称	子项目名称	参考学时
1	现场诊断、各系统检查	临床诊断	动物保定	4
			临床检查	6
			系统检查	20
			临床诊断程序	4
2	现场采集材料的检查	实验室检验与分析	血常规检验	2
			血液生化检验	2
			尿液检验	2
			粪便检查	2
3	仪器的认识与使用	仪器诊断与分析	X 线诊断	2
			B 型超声检查	2
4	现场对症治疗方法	临床诊疗	穿刺术的训练	2
			补液疗法训	2

			灌肠法的训练	2
			封闭疗法（治疗）	2
5	药物的使用方法	临床给药	注射给药训练	2
			投药技术训练	2
6	外科手术	外科手术	常用手术器械的使用	2
			手术前的准备	2
			动物的麻醉	2
			组织分离和止血训练	2
			缝合技术训练	2
			伤口的包扎术	2
			公犬去势手术训练	2

## （二）课程项目整体设计

《兽医临床》课程项目整体设计见表二。

表二 《兽医临床》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
1	动物的保定及临床基本检查	1.1 动物保定	能在助手的协助下，根据临床需要将动物进行保定。	动物解剖学	讲授；幻灯片、音视频展示；实物展示及操作。	理论和现场考核操作
		1.2 临床检查	1、能独立完成临床问诊、视诊、听诊、叩诊和嗅诊。 2、能独立完成病例记录。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、音视频展示；实物展示及操作。	撰写实验报告并现场操作
		1.3 一般检查	1、能独立完成体温、脉搏、呼吸数的测定。 2、能独立完成眼结膜的检查。 3、能独立完成常见浅表淋巴结的检查。 4、能独立完成对皮肤及皮下组织肿胀的鉴别诊断。 5、独立完成对精神状态、营养状况的观察。 6、基本完成对姿势、体态、运动、行为的观察。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	考核一般检查的部位与症状

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
2	系统检查	1.1 消化系统检查	1、能独立完成对动物的开口检查。 2、能独立完成对动物的腹部及胃肠的检查。 3、能基本完成对动物的直肠检查。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	消化系统各器官的位置、外观、症状
		1.2 呼吸系统检查	1、能独立完成对动物胸、肺部的听诊检查。 2、能独立完成对动物呼吸困难、鼻液、咳嗽的观察。 3、能基本完成对动物胸、肺部的叩诊检查。 4、能基本完成对动物上呼吸道的检查。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	呼吸系统各器官的位置、外观、症状
		1.3 心血管系统检查	1、能独立完成对动物心脏的听诊检查。 2、基本完成对动物心脏的叩诊检查。 3、基本完成对动物心搏动的视诊及触诊检查。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	系心血管统各器官的位置、外观、症状
		1.4 泌尿生殖系统检查	1、能独立完成对动物尿液的观察。 2、能独立完成对动物乳房的检查。 3、能完成对动物肾、膀胱、尿道的检查。 4、能完成对动物公畜外生殖器官的检查。 5、能完成对动物母畜外生殖器官的检查。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	泌尿系统各器官的位置、外观、症状

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		1.5 神经系统检查	1、能独立完成对动物精神状态的检查。 2、能完成对动物运动机能、反射机能的检查。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	神经系统各器官的位置、外观、症状
3	实验室检验	1.1 血液常规检验	能进行血液常规检验	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	血细胞正常形态与异常形态
		1.2 尿液常规检	能进行尿液常规检验	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	尿液的颜色
		1.3 粪便常规检验	能进行粪便常规检验	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	粪便的外形与疾病预示
		1.4 毒物检验	能进行完成毒物检验	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	
4	治疗技术	1.1 投药法	1、能对牛、羊、猪的经口投药。 2、能对牛、羊、猪的胃管投药。 3、能对禽的拌料、给水投药。 4、能对马的经口、胃管	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	投药的部位、剂量、时间
		1.2 注射法	1、能皮内注射、皮下注射、肌肉注射、静脉内注射、腹腔注射、瓣胃内注射、乳房注入。 2、能气管内注射、胸腔内注射、皱胃内注射、心脏内注射。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	注射的部位、剂量和操作方法

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		1.3 穿刺法	1、能瘤胃穿刺、腹腔穿刺。 基本完成马属动物盲肠穿刺。 2、能胸腔穿刺、心包穿刺、膀胱穿刺、腰椎穿刺、关节腔穿刺。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	穿刺的部位和手法
		1.4 灌肠法	1、能进行猪、犬灌肠。 2、能完成马、牛、羊灌肠。	动物解剖生理学、动物疾病防治、动物病理	讲授；幻灯片、视频展示；实物展示及操作。	灌肠操作

### （三）课程授课计划表（以 2 节课为最小单元）

《兽医临床》课程授课计划表见表三。

表三 《兽医临床》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	2	1.1	动物保定	能在助手的协助下，根据临床需要将动物进行保定。	掌握动物的保定方法	牛、养、猪的保定
2	2	1.2	临床检查	1. 能独立完成临床问诊、视诊、听诊、叩诊和嗅诊。 2 能独立完成病例记录。	1. 掌握临床检查的基本方法及检查内容 2. 掌握临床检查程序及病历记录格式。	问诊、视诊、听诊、叩诊和嗅诊
	2	1.2	临床检查			
3	2	1.3	一般临床检查	1、能独立完成体温、脉搏、呼吸数的测定。 2、能独立完成眼结膜的检查。 3、能独立完成常见浅表淋巴结的检查。 4、能独立完成对皮肤及皮下组织肿胀的鉴别诊断。 5、独立完成对精神状态、营养状况的观察。	1、掌握精神状态、营养状况的临床表现 2、掌握姿势与体态、运动及行为的临床表现。 3、基本掌握被毛与羽毛，皮肤颜色、温度、湿度、弹性及疹疱的临床表现 4、掌握皮肤及皮下组	动物呼吸、消化、皮肤、体表异常表现
	2	1.4	一般临床			

			检查	6、基本完成对姿势、体态、运动、行为的观察。 7、基本完成对被毛，皮肤颜色、温度、湿度、弹性及疹疱的观察。	组织肿胀的临床表现，了解其临床意义。 5、掌握眼结膜检查法及眼结膜颜色的临床病理变化 6、掌握体温、脉搏及呼吸数的测定方法及其临床病理变化 7、基本掌握浅表淋巴结的检查方法及临床病理变化	
4	2	2.1	心血管系统检查	1、能独立完成对动物心脏的听诊检查。 2、基本完成对动物心脏的叩诊检查。 3、基本完成对动物心搏动的视诊及触诊检查。	1、掌握心搏动的视诊与触诊的方法及其病理变化 2、掌握心脏的叩诊方法及其病理变化 3、掌握心脏的听诊方法，心音强度的变化及其心杂音， 4、掌握动脉脉搏频率	心血管系统
	2	2.2				
5	2	2.3	呼吸系统检查	1、能独立完成对动物胸、肺部的听诊检查。 2、能独立完成对动物呼吸困难、鼻液、咳嗽的观察。 3、能基本完成对动物胸、肺部的叩诊检查。 4、能基本完成对动物上呼吸道的检查	1、掌握呼吸的类型， 2、掌握呼吸困难的类型 3、了解呼吸节律的变化及其临床意义。 4、掌握呼出气、鼻液、咳嗽的检查内容 5、掌握上呼吸道的检查方法、内容 6、掌握胸、肺部听诊检查的方法、内容 7、基本掌握胸、肺部叩诊检查的方法、内容	呼吸系统的正常和异常参数对比
	2	2.4				
6	2	2.5	消化系统检查	1、能独立完成对动物的开口检查。 2、能独立完成对动物的腹部及胃肠的检查。 3、能基本完成对动物的直肠检查。	1、掌握饮食欲及异嗜的临床病理表现， 2、掌握采食、咀嚼、反刍、暖气障碍的临床表现 3、掌握口腔检查的开口方法及口腔黏膜的病理变化 4、掌握咽、食管及嗝囊的检查及其病理变化 5、掌握牛、羊、猪、禽腹部及胃肠的检查方法、临床病理表现 6、基本掌握马、犬腹部及胃肠的检查方法、临床病理表现 7、基本掌握直肠检查的方法及排粪动作障碍的临床表现	消化系统的正常和异常参数对比
	2	2.6				



7	2	2.7	泌尿系统检查	1、能独立完成对动物尿液的观察。 2、能独立完成对动物乳房的检查。 3、能完成对动物肾、膀胱、尿道的检查。 4、能完成对动物公畜外生殖器官的检查。 5、能完成对动物母畜外生殖器官的检查。	1、掌握排尿障碍的临床表现 2、掌握尿液的感官检查 3、掌握肾、膀胱、尿道的检查方法，临床病变 4、掌握公畜外生殖器官的检查方法 5、掌握母畜外生殖器官的检查方法 6、掌握乳房的检查方法	泌尿系统的正常和异常参数对比
	2	2.8				
8	2	2.9	临床检查的程序	能按照练车检查的程序开展对动物体的检查	掌握临床检查的程序	临床检查的步骤
	2	2.10				
9	2	3.1	血常规检验	能进行血液常规检验	血液常规检验	血细胞形态结构
	2	3.2	血液生化检验	能进行血液生化检验	血液生化检验	
10	2	3.3	尿液检验	能进行尿液常规检验	尿液常规检	血液生化特性
	2	3.4	粪便检查	能进行粪便常规检验	粪便常规检验	正常粪便的检查
11	2	3.5	X线诊断	能进行X线诊断	X线诊断	X线的认识
	2	3.6	B型超声检查	能进行B型超声检查	B型超声检查	B型超声的使用
12	2	4.1	穿刺术的训练	1、能瘤胃穿刺、腹腔穿刺。基本完成马属动物盲肠穿刺。 2、能胸腔穿刺、心包穿刺、膀胱穿刺、腰椎穿刺、关节腔穿刺。	1、掌握瘤胃穿刺法、腹腔穿刺法。 2、掌握马属动物盲肠穿刺法。 3、掌握胸腔穿刺法、心包穿刺法、膀胱穿刺法、腰椎穿刺法、关节腔穿刺法。	瘤胃、腹腔、心包的穿刺法
	2	4.2	补液疗法训练	能完成猪、牛、羊的补液疗	掌握猪、牛、羊的补液疗	补液的种类和剂量
13	2	4.3	灌肠法的训练	1、能进行猪、犬灌肠。 2、能完成马、牛、羊灌肠。	1、掌握猪、犬灌肠法。 2、掌握马、牛、羊灌肠法。	灌肠的部位与方法
	2	4.4	封闭疗法(治疗)	能完成猪、牛、羊的封闭疗法	掌握猪、牛、羊的封闭疗法	封闭疗法的部位和操作
14	2	4.5	注射给药训练	能完成猪、牛、养、马的注射操作	掌握猪、牛、养、马的注射操作	药物的类型、剂量
	2	4.6	投药技术训练	能完成猪、牛、养、马的投药操作	掌握猪、牛、养、马的投药操作	投药方式和方法
15	2	5.1	常用手术器械的使用	熟悉常用手术器械的使用方法	掌握常用手术器械的使用方法	手术刀、镊子、止血钳、纱布等的使用
	2	5.2				
16	2	5.3	手术前的准备	能独立完成手术前的准备工作	掌握手术前的准备工作	手术刀、镊子、止血钳、纱布、药物等的准备
	2	5.4	动物的麻醉	能独立完成动物的麻醉工作	掌握动物的麻醉工作	麻醉药品种类、剂量、途

						径和效果
17	2	5.5	缝合技术训练	能完成动物的缝合伤口技术	掌握动物的缝合伤口技术	缝合技术
	2	5.6	伤口的包扎术	能完成动物的伤口包扎技术	掌握动物的伤口包扎技术	包扎技术
18	2	5.7	公犬去势	能完成动物的缝合伤口技术	掌握动物的缝合伤口技术	公犬去势部位与操作
	2	5.8	手术训练			

## 五、教学实施建议

### 教材编写

1. 教材要求：严格依据本课程标准编写教材。
2. 教材内容：应充分体现行业的设计创意要求，做到实际、实在、实用、实效。
3. 项目设计方案：应按本课程的项目模块来制定，并依据动物疾病诊断的过程及治疗的方法等方面的内容进行设计。
4. 教材思想：应充分体现以中职的就业为导向，走“工学结合”的人才培养模式的教育理念。
5. 教材特色：以课程项目为主线、以工作任务为平台、以职业能力为要点、以技能训练为重点、突显项目任务，强调工作过程的实践性教材。

### 教学方法

1. 采用项目化教学方法：做到以真实任务激发学生的学习热情，以实际的工作过程调动学生兴趣。
2. 采用一体化教学方法：做到教学过程与工作过程一体化、知识学习与技能训练一体化、设计任务与创意要求一体化。
3. 采用实践性教学方法：做到病例资料调查“现场化”、工作过程“真实化”、创意训练“职业化”。
4. 采用直观性教学方法：做到项目直观明确，训练过程清楚、工作任务清晰、教学范例直观。
5. 采用启发性教学法：做到案例兴趣性、问题悬念性、思考积极性、寻找突破性、点拨启发性、迎刃而解性、结果合理性。

### 教学评价

1. 目标性评价：依据本课程的目标，按照行业相应要求，参照项目模块的目标要求进行评价。
2. 阶段性评价：根据项目任务要求，从完成工作任务的阶段过程中进行评价。
3. 校企结合评价：遵循“工学结合”精神，按照企业要求与课程目标相结合进行评价，采取企业专家与学校教师相结合方式进行评价。

## 六、需要说明的其他问题

兽医临床是一门使用性非常强的学科，无论是临床检查还是实验室检查手段。它是学生日后步入社会从业的基础，起到承上启下的作用。但从疾病的防治角度出发，在临床检查时应该理解并掌握造成该病的前因后果，更好地从防的角度出发，做到防患未然，可以避免更多的经济损失。同时，教师应该注重现场教学，理论与实践相结合，让学生彻底掌握知识点。

另外，鉴于兽医临床是一门临床学科，很多知识是从实践中来，应回到实践中去。因此，学校学校应高度重视校内实训基地、动物医院、实训室和实验室建设，配置必要的仪器设备，确保每个学生都有机会进行实训。

## 七、考核方案

### 兽医临床课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

项目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		
过程性评价	项目	教师评价（40%）	100%	60%	
		学习档案（30%）			
		小组评价（15%）			
		自我评价（15%）			

学习活动记录表（学生用表）

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

学习档案评价表(教师用表)

项目名称:

组别:

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时，质量如何(20)				
项目工作方案是否完善，完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计（各等级权重：优=0.86~1，良=0.71~0.85，中=0.51~0.7，差=0~0.5）				
改进意见				

教师综合评价(教师用表)

项目名称:

组别:

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势，不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息，资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路，及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				



### 实施操作评分表（教师用表）

项目名称：

组别：

得分：

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
		有效数字正确	5	

#### 八、教材资料《兽医临床》

#### 九、参考资料

#### 十、工具材料

（一）一体化教学设备及软件：

多媒体、投影仪、联网电脑；

（二）实训动物，如猪、牛和马等

显微镜、电脑、手术台、无影灯等相关设备；

注射器、高压消毒锅、绳子、药物等相关工具。

#### 十一、需要说明的其他问题

《畜牧专业》专业《兽医临床》

# 课程单元教学设计

(XXXX~ XXXX 学年第 X 学期)

(第 X 学年第 X 学期)

制 定 人： \_\_\_\_\_

教 研 组： \_\_\_\_\_

制定时间： \_\_\_\_\_

广东茂名农林科技职业学院

# 广东茂名农林科技职业学院

## 单元教学设计

课程名称:

课 题:

授课日期:

授课班级:

教学目标: 知识目标 (格式: 了解、理解、能描述什么……)

技能目标 (格式: 能做什么……)

职业素养目标 (格式: 养成什么工作态度)

案例与任务: (设计或取自职场的真正案例, 引入项目, 以项目为载体学习工作任务)

教学重点:

教学难点及解决方法:

教学媒体: (如投影仪、多媒体教学平台…)

工具与材料:

教学方法:

教学进程:

序号	步骤名称	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配(分)
1					
2					
3					
4					
n					
课后总结和体会					



# 广东茂名农林科技职业学院

## 《直播运营》课程标准

制定人：万国海、许宪章、余海燕

制定时间：2023年9月1日

审核部门：经济管理系

审核时间：2023年9月5日

批准部门：教务部

批准时间：2023年9月8日

广东茂名农林科技职业学院制

## 《直播运营》课程标准

### 一、课程基本信息



课程名称：直播运营

课程代码：030115

学 分：2

学 时：36

授课对象：电商 2021 级

## 二、课程概述

课程性质：《直播运营》是一门专业必修核心课程，是依照高职教育培养目标与电子商务行业实际需求设置的一门课程。本课程主要针对直播销售员、电商带货主播、直播运营师、直播数据分析师等岗位开设。必须坚持理论与实践相结合的原则，在讲清楚基本理论知识的基础上，特别需要重视的是案例教学和实训教学环节。

课程任务：本课程注重实操性、实用性，重点让学生了解直播机构、电子商务企业、传统企业的直播营销与运营需求，掌握直播营销的方法、技巧并应用到实践中，适应岗位工作要求。培养学生直播营销方案策划、直播人员配置、直播话术、直播间设计、直播选品与规划、直播引流互动、直播数据分析等职业技能。

课程衔接：本课程的先修课程是《电子商务基础》，后续专业核心课有《新媒体营销》、《短视频编辑与制作》等。

## 三、课程目标

能力目标：

1. 能够策划直播活动脚本；
2. 能够组建直播团队，打造主播人设；
3. 能够运用“四步营销法”推广直播间商品；
4. 能够布置直播间设备、环境与灯光；
5. 能够选择、陈列与管理直播间商品；
6. 能够利用各种手段提升直播间氛围；
7. 能够对直播间数据进行分析与复盘；
8. 能够在淘宝直播平台、抖音直播平台、快手直播平台上进行直播带货。

知识目标：

1. 了解直播营销的优势、常见形式及合作模式、直播营销的产业链与收益分配模式，以及直播平台的主要类型；
2. 掌握直播营销活动的基本流程，直播营销活动流程规划和直播活动脚本策划；
3. 掌握直播团队的组织架构，主播助理的培养；
4. 掌握直播营销话术设计要点、原则和常用话术，直播营销“三点”方法论

和直播间商品讲解要点；

5. 掌握直播设备的配置，直播间的布置，场地要求、场景布置及辅助道具的使用；

6. 掌握直播间选品策略，直播间商品定价策略，直播间商品结构规划，直播间商品精细化配置与管理；

7. 掌握做好直播前预热，打造优质直播封面图，提升直播间氛围，开展平台内付费推广，做好粉丝运营的方法；

8. 掌握直播数据获取、处理与分析的方法，以及直播数据分析的常用指标。

素质目标：

1. 具备直播行业的基本职业道德，热爱直播工作，虚心学习，勤奋工作，遵守行业法律、法规；

2. 培养用户思维、流量思维、产品思维、大数据思维等运营思维；

3. 养成认真踏实、细心耐心、注重合作、积极上进的工作作风，具有良好的服务意识；

4. 讲究工作效率和时间观念，养成良好的书面记录习惯，及时回复用户的各种要求，有重要事项及时进行反馈；

5. 保持对直播行业的敏感性，提高沟通协调能力；

6. 锻炼自学能力和可持续发展能力。

#### 四、课程设计

根据工作岗位需求，本课程应使学生具备直播营销与运营能力，并能真正成为一名网络直播主播，实现能力变现。通过实践项目的设计，培养学生从事直播营销与运营工作的各种能力，熟悉直播营销与运营的相关方法、工具与技巧，具备熟练的职业技能。

##### （一）课程内容设计

《直播运营》课程内容设计见表一。

表一 《直播运营》课程内容设计

序号	课程内容	子项目名称	参考学时
1	直播电商平台选择	认识直播电商、选择直播平台	4
2	直播团队的组建	组建直播团队、打造主播人设	4
3	直播电商的产品选择	挑选直播产品 分析直播间客户	4
4	直播电商的内容策划	设计直播脚本 预热直播活动、策划直播话术	8

		选择直播设备、搭建直播场景	
5	直播电商的活动实施	引爆直播开场、讲解直播商品 创设直播互动、优化直播收尾	8
6	直播电商的复盘提升	分析直播过程、复盘直播效果	4
7	直播电商的售后服务	处理直播订单、提升粉丝粘性	4
合计			36

## (二) 课程项目整体设计

《直播运营》课程项目整体设计见表二。

表二 《直播运营》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果(可展示)及考核标准要点
1	一、直播电商平台选择	认识直播电商、选择直播平台	能认识直播电商工作主要内容,掌握选择直播平台技巧。	直播平台介绍	情境教学,首先讲授操作方法和原理,然后实训操作。	直播平台介绍 PPT
2	二、直播团队的组建	组建直播团队、打造主播人设	能组建直播团队、打造主播人设。	主播人设	情境教学,首先讲授操作方法和原理,然后实训操作。	直播团队介绍 PPT
3	三、直播电商的产品选择	挑选直播产品分析直播间客户	能完成直播选品。	直播选品相关知识。	情境教学,首先讲授操作方法和原理,然后实训操作。	直播选品清单
4	四、直播电商的内容策划	设计直播脚本预热直播活动、策划直播话术选择直播设备、搭建直播场景	能设计直播脚本。	设计直播脚本相关知识。	情境教学,首先讲授操作方法和原理,然后实训操作。	直播脚本

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
5	五、直播电商的活动实施	引爆直播开场、讲解直播商品、创设直播互动、优化直播收尾	能有效地开展直播。	直播开场、讲解、互动、直播收尾相关知识。	情境教学，首先讲授操作方法和原理，然后实训操作。	直播录屏
6	六、直播电商的复盘提升	分析直播过程、复盘直播效果	能复盘直播。	直播复盘相关知识。	情境教学，首先讲授操作方法和原理，然后实训操作。	直播复盘PPT
7	七、直播电商的售后服务	处理直播订单、提升粉丝粘性	能处理直播订单	处理订单相关知识	情境教学，首先讲授操作方法和原理，然后实训操作。	直播订单发货

### （三）《直播运营》工作任务与职业能力分析

表3 《直播运营》工作任务与职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力
直播运营	直播团队的组建	能组建直播团队、打造主播人设
	直播电商的产品选择	能完成直播选品
	直播电商的内容策划	能设计直播脚本
	直播电商的活动实施	能有效地开展直播
	直播电商的复盘提升	能复盘直播
	直播电商的售后服务	能处理直播订单

## 五、教学实施建议

### （一）教学模式

本课程采取“目标驱动，学做合一”的教学模式，以直播营销与运营工作为教学目标引领整个教学过程，以直播实训平台为载体培养企业所需的职业能力和职业素养。依托完善的实训条件，创设真实的直播情境，导入真实的直播营销任务，让学生在课程实训时，完成真实的直播营销任务，实现学做合一。通过与电子商务企业、MCN机构、传统企业建立校企合作关系，为教学提供项目资源，实现实训任务的实战化，提高学生学习的积极性和成就感。

## （二）教学方法

本课程采用讲授法、讨论法、验证法、视频演示法、案例分析法、实践练习法等教学方法，改变单纯的课堂教学模式，以学生为学习的中心，教师为学习的组织者和工作过程的引导者。

在实训阶段，可以承接合作企业或机构的直播任务，根据任务安排 3-5 名学生组成一个学习小组（直播小组），分配不同的职责，进行协作式学习，共同完成直播任务。教师课前下达任务书，陈述性知识由学生自主学习获得，课堂教学组织以工作过程为引导，并最终形成运营成果。以班级为单位共同观摩评价，还可引入企业导师参与课程学习指导和成果评价。

## （三）学习场地、设施要求

1. 课堂 PPT 课件、屏幕录像演示、视频演示、实训资料等教学资源。
2. 直播电商平台。
3. 电子商务实训基地。

## 六、考核方案（根据实际情况可删减表格和调整表格）

直播运营 课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

种类	过程考核						技能考核			期末	总分
	考勤	平时作业	课堂表现	发言	小组学习情况	回答问题	实训参与度	实训报告	课堂实操	期末考试	
比例（%）											
	30						30			40	100

学习活动记录表（学生用表）

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

学习档案评价表（教师用表）

项目名称：

组别：

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时，质量如何(20)				
项目工作方案是否完善，完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计（各等级权重：优=0.86~1，良=0.71~0.85，中=0.51~0.7，差=0~0.5）				
改进意见				

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称：

组别：

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势，不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息，资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路，及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评（各等级权重：优=0.86~1，良=0.71~0.85，中=0.51~0.7，差=0~0.5）				

改进意见	
------	--

**学生自我评价表(学生用表)**

项目名称：                    学生姓名：                    组别：

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动，是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程，收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析，对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容，并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲，并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考，并使用现有知识进行解决，并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				
总评				
改进意见				

**实施操作评分表（教师用表）**

项目名称：                    组别：                    得分：

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实训室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	

	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、 仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	直播复盘	方法正确	5	
		结论合理	10	
		优化措施可行	5	

## 七、教材资料

《直播电商实务》，罗俭、黄丹丹，天津科学技术出版社，2023年2月。

## 八、参考资料

《直播电商》，湛玉婕、王永，北京邮电大学出版社，2022年8月。

## 九、工具材料

所需材料：

1. 课堂PPT课件、屏幕录像演示、视频演示、实训资料等教学资源。
2. 直播电商平台。
3. 电子商务实训基地。





# 广东茂名农林科技职业学院

## 《图形创意》课程标准

制定人：\_\_\_\_\_冯胜宇\_\_\_\_\_

制定时间：\_\_\_\_\_2023年9月1日\_\_\_\_\_

审核部门：\_\_\_\_\_经济管理系\_\_\_\_\_

审核时间：\_\_\_\_\_2023年9月5日\_\_\_\_\_

批准部门：\_\_\_\_\_教务部\_\_\_\_\_

批准时间：\_\_\_\_\_2023年9月8日\_\_\_\_\_

广东茂名农林科技职业学院制

# 《图形创意》课程标准

## 一、课程基本信息

课程名称：图形创意设计

课程代码：030410

学 分：4

学 时：72

授课对象：全媒体广告策划与营销专业学生

## 二、课程概述

课程性质：专业必修课

课程任务：掌握图形创意设计的基本概念、原理、用途以及设计的基本内容和要求。

课程衔接：前导课程有《色彩构成》、《摄影》、《Photoshop》、《Illustrator》，后续课程有《商业插画》《VI 设计》等。

## 三、课程目标

能力目标：掌握一般图形的创意、表现、说明、识别能力

知识目标：

(1) 掌握理论：首先要求掌握理论知识。

(2) 图形表达方法、技巧实践操作：要求学生进行图形的不同类别练习，使学生能够很好的应用于实践中，可提高学生实战能力。

素质目标：1. 培养文字、图片等的素材收集、分类整理的能力。

2. 养实际操作能力、思维创新能力、审美能力。

3. 培养爱岗敬业、诚信友善、诚实守信、克己奉公的职业道德精神。

4. 遵纪守法、不虚假宣传，遵守市场和平台规则。

5. 建立正确的职业操守和职业荣誉感。

## 四、课程设计

本课程的设计思路是根据图形设计的对象和任务安排的。总学时数为 72 学时，教学内容涵盖图形与之相关的创意表达及其制作的理论及实践。本课程除了图形的讲解以外，还渗透进入设计创意及表达等练习，加强学生对于设计本身整体的把握。此外，教师还搜集整理与课程进度相适应的实际案例片段，以提高学

生分析作品的能力，部分学生若考研深造，还可作为相关的辅助资料。

本课程要求学生进行图形创意的理论、图形表达的基本方法及技巧：

(1) 掌握理论：首先要求掌握理论知识。

(2) 图形表达方法、技巧实践操作：要求学生进行图形的不同类别练习，使学生能够很好的应用于实践中，可提高学生实战能力。

通过本课程的考核，全面反映学生了解和掌握图形设计基本理论知识、对于艺术设计中审美的能力、运用图形中的创意的技巧和方法、原则的能力。

## (一) 课程内容设计

《图形创意》课程内容设计见表一。

表一 《图形创意》课程内容设计

序号	课程内容	子项目名称	参考学时
1	图形创意概述	图形与图形创意的基本概念	2
2	图形创意的构成形式	1. 换置图形 2. 异影图形 3. 共生图形 4. 延异图形 5. 矛盾图形 6. 文字图形	12
3	图形创意与现代绘画艺术	1. 表现手法的的借鉴 2. 创意思维的启发	2
4	图形创意的程序	1. 研究设计任务 2. 确定主题思想 3. 选取设计素材 4. 转化意与形 5. 安排图形结构 6. 选择表现手法	6
5	图形创意思维的基本方式	1. 逻辑思维 2. 形象思维 3. 两种思维方式的综合应用	2
6	图形创意的方法	1. 意象 2. 联想 3. 想象 4. 结构 5. 同构 6. 重构	6
7	图形创意的应用	1. 在平面设计中的应用 2. 向三位领域的拓展	2
合计			32

## (二) 课程项目整体设计

《图形创意》课程项目整体设计见表二。

表二 《图形创意》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
1	图形创意概述	图形与图形创意的基本概念	了解图形的起源与发展	1. 用眼睛看的语言 2. 图形的创意含义 3. 图形的创意起源与发展	知识点讲解+案例分析	学生了解图形的起源与发展
2	图形创意的形式	换置图形	掌握图形与图形创意的关系，具备图形创意的基础能力	图形创意的构成形式	知识点讲解+案例分析+小组讨论+实操训练	课堂作业展示，体现图形创意的设计要求
		异影图形				
		共生图形				
		延异图形				
		矛盾图形				
文字图形						
3	图形创意与代画艺术	表现手法的的借鉴	理解现代绘画对图形创意的影响	图形创意与代画艺术	知识点讲解+案例分析	理解现代绘画对图形的影响
		创意思维的启发				
4	图形创意的程序	研究设计任务	资料收集能力，对图形创意程序步骤的掌握	图形创意的程序	知识点讲解+案例分析+小组讨论+实操训练	课堂作业展示，分析图形创意项目任务，掌握图形中意与形的转化技巧以及表现手法选择的全流程
		确定主题思想				
		选取设计素材				
		转化意与形				
		安排图形结构				
选择表现手法						
5.	图形创意思维的	逻辑思维	图形创意中意与形的转化能力	图形创意思维的基本方式	知识点讲解+案例分析	理解图形创意的根本任务就是要“以意
		形象思维				

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
	本方式	两种思维方式的综合应用				取形，以形达意”
6	图形创意的方法	意象 联想 想象 结构 同构 重构	掌握从图形创意概念发想到设计表现的能力	意象 联想 想象 结构 同构 重构	知识讲解+案例分析+小组讨论+实操训练	课堂作业展示，图形创意的方法理论与实践相结合
7	图形创意的应用	在平面设计中的应用 向三位领域的拓展	了解图形创意的应用	在平面设计中的应用 向三位领域的拓展	知识讲解+案例分析	了解图形创意的应用

### （三）《图形创意》工作任务与职业能力分析

表3 《图形创意》工作任务与职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力
平面设计	广告创意	想象能力
	平面广告创作	创新能力
	平面广告设计	审美能力

## 五、教学实施建议

### （一）教学模式

本课程教学团队要求具有平面设计相关学科的学习经历，对图形创意的相关理论知识有一定了解，能够熟练掌握 PS、AI 等平面类软件进行平面设计，具备一定计算机操作基础，有一定信息化教学能力。

### （二）教学方法

（1）为了使學生能够更好的掌握图形制作的基础理论知识及应用能力，课本课程坚持理论联系实际的教学原则，基础理论与实践制作并重。课堂讲授包括图形的基本理论、习题示范、作业讲评、实例分析及图形实践操作等环节。

（2）每周布置书面作业，课下批改，适当进行课堂提问、板演等。

### （三）学习场地、设施要求

本课程要求在多媒体教室里进行教学，配置多媒体教学设备和网络设备，满足上课知识点教学和线上案例讲解。学生可自带笔记本电脑。

## 六、考核方案

### 《图形创意》课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

种类	过程考核					技能考核			期末	总分	
项目	考勤	平时作业	课堂表现	发言	小组学习情况	回答问题	实训参与度	实训报告	课堂实操	期末考试	
比例(%)											
	30					30			40	100	

学习活动记录表（学生用表）

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

学习档案评价表(教师用表)

项目名称:

组别:

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时，质量如何(20)				
项目工作方案是否完善，完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计（各等级权重：优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5）				
改进意见				

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称：

组别：

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势，不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息，资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路，及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评(各等级权重：优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 学生自我评价表(学生用表)

项目名称:

学生姓名:

组别:

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动, 是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程, 收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析, 对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容, 并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲, 并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考, 并使用现有知识进行解决, 并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				
总评				
改进意见				

### 实施操作评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

得分:

项目	评价内容	要求	分值	扣分



项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
		有效数字正确	5	

## 七、教材资料

《图形创意》华东师范大学出版社，总主编刘境奇

## 八、参考资料

《图形创意》东方出版中心，作者林家阳。

## 九、工具材料

所需材料：铅笔、橡皮、纸、电脑。



广东茂名农林科技职业学院

# 《农产品贮藏与加工》

## 课程标准

制 定 人：         罗剑斌        

制定时间：         2020年8月28日        

审核部门：         生物技术系        

审核时间：         2020年8月31日        

批准部门：         教务科研部        

批准时间：         2020年9月1日        

广东茂名农林科技职业学院制

**《农产品贮藏与加工》课程标准**

## 一、课程基本信息

课程名称：农产品贮藏与加工

学 分：4

学 时：64

授课对象：现代农业技术专业大专二年级学生

## 二、课程概述

课程性质：本门课程是现代农业技术专业的核心课程。

课程任务：主要针对农业生产技术员和销售员等岗位开设，主要任务是在研究农产品品质特点的基础上，使学生掌握对农产品进行有效的贮藏，以及采用不同的工艺方法将其制成各种成品或半成品的科学、合理的方法从而为人们提供各种丰富多彩的食品，实现农产品增值保值，提高产品附加值。

课程衔接：在课程设置上，前导课程有农业微生物、植物生理、植物病虫害防治等三门专业基础课程，后续课程有农产品质量安全、农产品营销等相关课程。

## 三、课程目标

本课程目标是培养本专业学生在农业生产技术员、销售员岗位能熟练掌握农产品贮藏与加工的基础知识和应用技能，培养高职学生高素质操作技能的职业素养，要求学生掌握主要农产品贮藏的操作技术要点及主要农产品加工的工艺要点，了解农产品贮藏加工在农业产业结构调整、中国食品业中的地位和作用，了解农产品的综合利用与环境保护的关系。

### 1、能力目标：

- (1) 熟悉农产品贮藏的基本方法及贮藏过程中病虫害危害及预防措施。
- (2) 学会农产品加工中干制品、糖制品、罐制品、腌制品、汁制品、酒制品、速冻制品等加工工艺的基本技能。
- (3) 灵活运用所学知识解决农产品贮藏中出现的霉烂、异常温度伤害等问题；解决农产品加工中出现的产品质量问题。
- (4) 能够解释农产品贮藏中出现的异常现象；能够解释农产品加工中出现的原料褐变、干制品霉变、糖制品反沙、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊、商品异味等异常现象。
- (5) 学会农产品加工新产品开发基本技能。

### 2、知识目标：

- (1) 了解农产品贮藏与加工在我国国民经济中的作用。
- (2) 理解农产品贮藏加工的基本理论。
- (3) 掌握呼吸强度与农产品贮藏的关系。
- (4) 掌握农产品中的化学成分及其在贮藏加工过程中的变化。
- (5) 了解农产品贮藏加工技术的最新发展动态。
- (6) 了解农产品的综合利用与环境保护的关系。

### 3、素质目标：

- (1) 具有良好的职业道德意识及爱岗敬业的精神。
- (2) 具有实事求是的学风、创新精神和创业能力。

## 四、课程设计

《农产品加工与贮藏》课程以农产品加工与贮藏的方法为思路,以该类岗位的工作任务和职业能力需要为依据,设计课程内容和教学方法。课程内容突出对学生职业能力的训练,理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行,同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习和技能操作的需要,采取“做中学”并以“做”为主的教学方式,立足于实际能力培养,打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式,转变为以工作任务为中心组织课程内容,并让学生在理解和掌握农产品加工的方法与农产品贮藏的原理的基础上,根据对已有农产品加工方法的掌握和熟知,设计出新的加工或者贮藏的方法,具备发展职业的能力。课程基于农产品加工技术学习,延长农产品贮藏期,确定了由简单到复杂,由单一到综合的四个工作任务:原材料认知、农产品加工方法、农产品贮藏方法、贮藏加工的方法开发或者优化;以课程内容构成任务化、内容结构情境化、内容实施工作化,以提高学生岗位实际工作能力为中心,根据课程内容和学生特点,把知识技能、态度贯穿于各工作任务训练系统中,通过情景、类比、模拟等教学方法提高学生的综合能力。在教、学、做一体的教学模式下完成了由传统的理论授课向模仿式学习、探究式学习、创新式学习的转换,为学生进入农业生产和流通企业做质量检测、品质控制等岗位奠定基础。

## (一) 课程内容设计

《农产品贮藏与加工》课程内容设计见表一。

表一 《农产品贮藏与加工》课程内容设计

序号	学习任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	原材料认知	(1) 能够熟知农产品原料的基本特性。 (2) 能够掌握原材料的化学成分能够认知农产品贮藏加工在我国国民经济中的重要作用。 (3) 能够懂得农产品贮藏的基本特性,呼吸强度与农产品贮藏密切关系;乙烯代谢在农产品贮藏保鲜过程中的重要作用。 (4) 能够熟悉主要农产品原材料贮藏所需的温度、湿度、气体成分等环境条件。	能够辨别原材料的质量(新鲜程度、营养价值等)	16
2	农产品贮藏方法	(1) 能够学会农产品贮藏的管理技术要点。 (2) 能够熟知农产品原料化学成分贮藏中的变化。 (3) 能够描述加工工艺对于加工前后的质量和营养物质的影响。	(1) 能够灵活运用所学知识解决果蔬贮藏中出现的霉烂、异常温度伤害等问题;解决果蔬加工中出现的产品质量问题。 (2) 能够解释果蔬加工中出现的原料褐变、干制品霉变、糖制品反沙、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊、商品异味等异常现象。	12
3	农产品加工方法	(1) 能够熟知加工品的质量标准。 (2) 能够熟知农产品加工的原理和要求。	(1) 能够能够掌握加工中干制品基本技能。 (2) 能够掌握加工中糖制品基本技能。 (3) 能够掌握加工中罐制品基本技能。 (4) 能够掌握加工中腌制品基本技能。	28

			(5) 能够掌握加工中汁制品基本技能。 (6) 能够掌握加工中酒制品基本技能。 (7) 能够掌握加工中速冻制品基本技能。	
4	开发或优化新方法	(1) 能够熟知农产品加工的质量标准。 (2) 能够掌握农产品贮藏的基本方法。 (3) 能够了解加工成品中可能存在的安全隐患。	(1) 能够结合所做加工实验对相同原材料设计出不同的加工方法。 (2) 能够设计出农产品原材料的创新贮藏方法。 (3) 能够根据所做实验设计出不同原材料的同种加工方法。	8

## (二) 课程项目整体设计

《农产品贮藏与加工》课程项目整体设计见表二。

表二 《农产品贮藏与加工》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果(可展示)及考核标准要点
1	农产品贮藏与加工基础知识	1.1 粮油农产品贮藏	粮油产品理化特性	1、粮油农产品分类 2、粮油农产品理化特性及品质变化	项目导学 合作学习 总结归纳	课堂笔记 课后作业 知识结构图
			粮油贮藏特点			
			粮油贮藏中发生的主要危害与预防措施			
		1.2 果蔬农产品贮藏	果蔬贮藏特点	1、果蔬农产品理化特性及品质变化 2、呼吸作用的生理规律	项目导学 合作学习 总结归纳	课堂笔记 课后作业 知识结构图
			采后生理生化变化对果蔬贮藏的影响			
			呼吸作用			
			果蔬的成熟与衰老			
		1.3 粮油农产品加工	果蔬的冷害与冻害			
			粮油加工的基本原理	粮油农产品加工类型及原理	项目导学 合作学习 总结归纳	课堂笔记 课后作业 知识结构图
		粮油加工对原料的要求				
		1.4 果蔬农产品加工	果蔬加工品的种类及特点	果蔬农产品加工类型及原理	项目导学 合作学习 总结归纳	课堂笔记 课后作业 知识结构图
			果蔬加工的基本原理			
		1.5 综合	果蔬加工对原料的要求			
			化学成分及其在贮藏加工中的变化	1、农产品贮藏加工的品质变化; 2、农副产品的综合	项目导学 合作学习 总结归纳	课堂笔记 课后作业 知识结构图
		粮油副产品的种类、特性及综合利用				

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
			果蔬副产品的种类、特性及综合利用	利用		
2	农产品贮藏	2.1 粮油农产品贮藏	小麦、水稻、玉米贮藏	主要粮油农产品的特性及贮藏方法	项目导学 合作学习 总结归纳 教学做一体	课堂笔记 课后作业 贮藏处理流程图 实训报告
			大豆、花生贮藏			
			薯类贮藏			
			大米、面粉贮藏			
			植物油贮藏			
		2.2 果蔬农产品贮藏	果蔬采收	主要果蔬农产品的特性及贮藏方法	项目导学 合作学习 总结归纳 教学做一体	课堂笔记 课后作业 贮藏处理流程图 实训报告
			果蔬采后处理			
			苹果、梨、葡萄、柑橘贮藏			
			香蕉、菠萝、荔枝贮藏			
			果菜类、花菜、蒜薹贮藏			
		2.3 运输	根菜类、茎菜类、叶菜类贮藏	果蔬采后处理	项目导学 总结归纳	课堂笔记 课后作业
			主要果蔬的运输			
3	农产品加工	3.1 粮油农产品加工	稻米加工	主要粮油农产品的特性及加工方式	项目导学 合作学习 总结归纳 教学做一体	课堂笔记 课后作业 加工处理流程图 实训报告 试验样品
			植物油加工			
			薯类加工			
			面包、蛋糕等烘焙食品加工			
			玉米片、燕麦片等膨化食品加工			
			豆腐、腐竹等豆制品加工			
			面条及其它食品加工			
3	农产品加工	3.2 果蔬农产品加工	龙眼、辣椒等干制品加工	主要果蔬农产品的特性及加工方式	项目导学 合作学习 总结归纳 教学做一体	课堂笔记 课后作业 加工处理流程图 实训报告 试验样品
			草莓酱、芒果脯等糖制品加工			

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
			酸泡菜、雪里蕻等腌制品加工			
			菠萝、桃等罐制品加工			
			柑橘汁、山楂汁等汁制品加工			
			葡萄酒、菠萝酒等酒制品加工			
			青刀豆、鲜玉米穗等速冻制品加工			
4	开发或优化新方法	4.1 贮藏	贮藏方法创新设计	贮藏与加工方法创新设计与应用	项目导学 合作学习 总结归纳 教学做一体	课堂笔记 课后作业 产品设计图 实训报告 试验样品
		4.2 加工	加工方法设计试验			
		4.3 应用	应用试验			

### （三）课程授课计划表（以2节课为最小单元）

《农产品贮藏与加工》课程授课计划表见表三。

表三 《农产品贮藏与加工》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	1	1.1	粮油产品理化特性	能辨别原料及判断特征	粮油产品类型及理化特性	举例表述理化特性
2	1		粮油贮藏特点		粮油农产品的贮藏特点及品质变化	举例讲述贮藏变化特点
3	1		粮油贮藏中发生的主要危害与预防措施		主要危害及预防措施	结合生活阐述危害与预防措施
4	1	1.2	果蔬贮藏特点	能掌握果蔬农产品的采后生理变化规律，处理应急情况	果蔬贮藏的特点	举例表述贮藏特点
5	1		采后生理生化变化对果蔬感官品质的影响		果蔬采后生理变化	举例表述果蔬采后生理
6	1		呼吸作用			对比不同呼吸类型
7	1		果蔬的成熟与衰老			观察果蔬的成熟与衰老
8	1		果蔬的冷害与冻害	冷冻害的特征和处理方法	观察果蔬的冷害与冻害区别	
9	1	1.3	粮油加工的基本原理	能掌握粮油农产品	不同加工方式的基本原理	举例表述粮油加工原理

10	1		粮油加工对原料的要求	加工原理及其对原料要求	不同加工方式对原理的要求	结合生活阐述加工原料要求
11	1	1.4	果蔬加工品的种类及特点	能掌握粮油农产品加工原理及其对原料要求	果蔬加工品的分类及特征	对比不同加工品类型
12	1		果蔬加工的基本原理		不同加工方式的基本原理	举例表述果蔬加工原理
13	1		果蔬加工对原料的要求		不同加工方式对原理的要求	结合生活阐述加工原料要求
14	1	1.5	化学成分及其在贮藏加工中的变化	能掌握贮藏加工过程中化学成分的变化；辨别不同副产品的种类、特性	贮藏加工过程中农产品化学成分的变化规律	举例对比贮藏、加工过程中的化学成分变化
15	1		粮油副产品的种类、特性及综合利用		不同副产品的种类、特性	对比不同加工品类型
16	1		果蔬副产品的种类、特性及综合利用			
17	1	2.1	小麦、水稻、玉米贮藏	能掌握和操作主要粮油农产品的贮藏方式	主要粮油农产品的贮藏生理变化和贮藏方式	观察多种粮油农产品的贮藏变化
18	1		大豆、花生贮藏			
19	1		薯类贮藏			
20	1		大米、面粉贮藏			
21	1		植物油贮藏			
22	1	2.2	果蔬采收及采后处理	能掌握和操作主要果蔬农产品的贮藏方式	主要果蔬农产品的贮藏生理变化和贮藏方式	观察多种果蔬农产品的贮藏变化
23	1		苹果、梨、葡萄、柑橘贮藏			
24	1		香蕉、菠萝、荔枝贮藏			
25	1		果菜类、花菜、蒜薹贮藏			
26	1		根菜类、茎菜类、叶菜类贮藏			
27	1	2.3	主要果蔬的运输	能掌握果蔬包装与运输技术要点	运输方式与特点	举例对比不同运输方式
28	2	3.1	稻米加工	能掌握和操作主要粮油农产品的加工方式	主要粮油农产品的加工方式和生理变化	观察和试验多种粮油农产品的加工方式处理
29	2		植物油加工			
30	2		薯类加工			
31	2		面包、蛋糕等烘焙食品加工			
32	2		玉米片、燕麦片等膨化食品加工			
33	2		豆腐、腐竹等豆制品加工			
34	2		面条及其它食品加工			
35	2	3.2	龙眼、辣椒等干制品加工	能掌握和操作主要果蔬农产品的加工	主要果蔬农产品的加工方式和生理变	观察和试验多种果蔬农产品的加工方式处理
36	2		草莓酱、芒果脯等糖制品加工			
37	2		酸泡菜、雪里蕻等腌制品加工			



38	2		菠萝、桃等罐制品加工	方式	化	
39	2		柑橘汁、山楂汁等汁制品加工			
40	2		葡萄酒、菠萝酒等酒制品加工			
41	2		青刀豆、鲜玉米穗等速冻制品加工			
42	2	4.1	贮藏方法创新设计	能综合应用农产品贮藏技术要点进行创新应用	农产品贮藏处理流程图的设计与实践创新	讨论、设计与试验创新贮藏方法
43	2		贮藏应用试验			
44	2	4.2	加工方法创新设计	能综合应用农产品加工技术要点进行创新应用	农产品加工工艺流程图的设计与实践创新	讨论、设计与试验创新加工工艺
45	2		加工应用试验			

#### (四) 第一节课设计

##### 第一节课课题《认识农产品贮藏与加工》

导入语：同学们，在我们日常生活中，存在着丰富多彩、多滋美味的食品和农产品，大家知道这些是怎么来的吗？这学期我们要上的一门现代农业技术专业核心课程就是《农产品贮藏与加工》。我们生活中都都会接触到很多的农产品，大家可以列举一些农产品贮藏的案例和加工产品的类型吗？

从问题引入新课程的介绍——农产品贮藏与加工的学科范围以及课程重难点：

农产品贮藏加工研究的范围很广，包括粮食加工、植物蛋白加工利用、植物油脂加工精炼、淀粉深加工以及水果蔬菜的加工(用图片和实物展示制罐头、果蔬汁、糖制、腌制、速冻、干制、果酒等不同加工产物)。在如此多的内容中，加工原理、技术和加工工艺是重点，其中加工工艺是难点。由于这是一门应用性很强的学科，有比较多的实验实训，我们将为大家提供一个生动、系统和完整的学习环境，通过案例分析、试验观察、小组讨论、产品和工艺设计等多种方式呈现，加深理解。这门课将为今后从事农产品贮藏加工工作打下初步的基础。

### 五、教学实施建议

#### 5.1 教材编写和选用

- (1) 必须依据本课程标准编写和选择教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以农产品制作前后物质损失与变化为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应简洁实用，还应把农产品检测的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。
- (4) 教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，图例与案例引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (5) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

#### 5.2 教学方法

- (1) 在教学过程中，应立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用项目教学，设计不同的活动，提高学生学习兴趣。

(2)本课程的教学关键是现场教学,“教”与“学”互动,教师示范,学生操作,学生提问、教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解,示范操作,学生进行分组操作训练,让学生在操作过程中掌握农产品检验工作的要求和方法。

(3)在教学过程中,要创设工作情景,同时应加强实践训练。

(4)在教学过程中要关注本专业发展趋势,更贴近发展趋势要求。

### 5.3 课程资源

(1)常用课程资源的开发和利用

幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境,激发学生的学习兴趣,促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发,建立多媒体课程源的数据库,努力实现跨学校的多媒体资源共享

(2)积极开发和利用网络课程资源

充分利用网络资源、教育网站等信息资源,使教学媒体从单一媒体向多媒体转变;使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变;使学生从单独学习向合作学习转变。

(3)产学合作开发实训课程资源

充分加强产学合作,建立实习实训基地,满足学生的实习实训;在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4)建立农产品加工实训中心

建立农产品加工实训中心,使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能,教学与培训合一,教学与实训合一,满足学生综合职业能力培养的要求。

### 5.4 教学评价

(1)改革考核手段,加强实践性教学环节的考核,注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

(2)突出过程评价与阶段(以工作任务模块为阶段)评价,结合课堂提问、训练活动阶段测验等进行综合评价。

(3)应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核,对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励,综合评价学生能力。

(4)注重学生的职业素质考核。

## 六、需要说明的其他问题

本课程教学标准适用于高等职业院校现代农业技术专业《农产品贮藏与加工课程》课程。

## 七、考核方案

### 《农产品贮藏与加工》课程总评分表

课程名称:

学生姓名:

班级:

项目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		

过程 性评 价	项目	教师评价 (40%)		100%	60%	
		学习档案 (30%)				
		小组评价 (15%)				
		自我评价 (15%)				

### 学习档案评价表(教师用表)

项目名称:

组别:

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时, 质量如何(20)				
项目工作方案是否完善, 完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计 (各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 学习活动记录表 (学生用表)

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称:

组别:

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				

2. 学习过程是否呈上升趋势，不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息，资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路，及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评(各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 学生自我评价表(学生用表)

项目名称:

学生姓名:

组别:

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动，是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程，收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析，对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容，并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲，并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考，并使用现有知识进行解决，并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				
总评				

改进意见	
------	--

### 项目工作方案评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

要求	格式正确 项目全面 条目清楚	内容连贯 见解独到 全面详尽	选用方法 贴合实际 正确可行	语言精练 清晰表述 明确	讨论热烈 咨询问题 针对性强	总评
分值	10	20	30	20	20	
得分						

### 课堂汇报评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

要求	语言 精练	条理 清晰	内容有 见地	表述自 然流畅	回答问 题正确	总体 效果	在限时 内完成	总评
分值	15	15	20	10	10	20	10	
得分								

### 实施操作评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

得分:

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前(20分)	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时(50分)	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后(30分)	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	

	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
		有效数字正确	5	

## 八、教材资料

董全, 闵燕萍, 曾凯芳编《农产品贮藏与加工》

## 九、参考资料

- 1、秦文编《农产品贮藏与加工学（第2版）》；
- 2、刘丽红, 李涛, 姜海军编《农产品加工与贮藏保鲜技术》。

## 十、工具材料

仪器设备：呼吸测定仪、搅拌机、水果硬度计、分析天平、数显糖度计、色差计、pH计、电磁炉、冰箱、烘干箱等。

现代农业技术专业  
《农产品贮藏与加工》

# 课程单元教学设计

(2020~ 2021 学年第一学期)  
(第二学年第三学期)

制 定 人： \_\_\_\_\_ 罗剑斌 \_\_\_\_\_

教 研 组： \_\_\_\_\_ 生物技术系 \_\_\_\_\_

制定时间： \_\_\_\_\_ 2020 年 8 月 \_\_\_\_\_

广东茂名农林科技职业学院

# 广东茂名农林科技职业学院

## 单元教学设计

课程名称：农产品贮藏与加工

课 题：果蔬采收及感官品质的测定与分析

授课日期：第六周星期三 1-4 节

授课班级：现代农业技术 1901 班

### 一、教学目标：

#### 1、知识目标

了解果蔬贮藏特点、果蔬的成熟与衰老、果蔬采后呼吸作用生理以及品质形成等知识要点，能够熟练掌握对不同果蔬的感官品质开展测定与分析，并精准简洁地描述出主要果蔬的感官品质特征。

#### 2、技能目标

- (1) 了解果实感官品质测定内容
- (2) 学习果实感官品质鉴定方法
- (3) 掌握果实感官品质评价标准

#### 3、职业素养目标

培养学生的观察能力，能够留意到技术操作细节；培养学生认真对待实训、认真完成实训报告的学习和工作态度；培养学生积极思考、主动提问的学习习惯。

### 二、案例与任务：

果蔬感官品质的测定是用一些物理的方法来表示果蔬的重量、形状、大小、色泽、硬度等物理性状，这些可以反映其组织内部生理生化的变化。

感官性状的测定是进行化学测定和品质分析的基础，是确定采收成熟度、识别品种特性、进行产品标准化的必要措施。

本项目为学生提供 20 多种常见果蔬的实物，通过测定果蔬的单果重、纵径、横径、体积、硬度等果蔬感官品质，观察果蔬表面特征，计算出果蔬比重、果形指数、可食率等几个综合指标，能够熟练掌握游标卡尺、天平、硬度计、糖度计等工具。

三、教学重点：果蔬采后呼吸作用生理以及品质形成

四、教学难点及解决方法：果蔬采后呼吸作用生理以及品质形成

五、教学媒体：多媒体教学平台

### 六、工具与材料：

(1) 材料：苹果、火龙果、香蕉、葡萄、梨、甜柿、芒果、青枣、柠檬、猕猴桃、番石榴；西兰花、土豆、西红柿等

(2) 工具：游标卡尺、天平、果实硬度计、量筒、排水筒、500mL 量杯等。



七、教学方法：讲解、演示、实操、提问、答疑、编制报告

八、教学进程：

序号	步骤名称	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配(分)
1	讲解	果蔬的成熟与衰老、果蔬采后呼吸作用生理以及品质形成等知识要点	讲解相关的理论知识和操作要点	学生听课、思考并做好记录	40
2	测定	测量单果重	演示、操作给学生观察，阐述操作细节	将材料置于天平上，称重，并记录数据	10
		测定纵径和横径		用游标卡尺测量材料的最大纵径与横径，并记录数据	10
		观察果蔬表面特征		观察记录材料果皮粗细、底色和面色状态(若无底色和面色，记录单一颜色)，记载颜色种类(可用比色卡)和深浅占果实表面积的比例(%)	10
		测定单果体积		将材料置于盛满水的烧杯中，溢出的水盛于培养皿内，再将果实全部没入水中，待溢出的水滴尽为止。用量筒量出其排水量	20
		测定硬度		用果实硬度计测定单位面积上的承受的压力	10
		测定可溶性固形物		用数显糖度计或折光仪测定果实的可溶性固形物	10
3	计算	计算果实比重	讲解、演示，举例给学生演算	根据公式果实比重=单果重/体积，计算果实比重	10
		计算果形指数		根据公式果形指数=纵径/横径，计算果形指数	10
		计算可食率		根据公式可食率(%)=(单果重-果皮重-种子重)*100/单果重，计算可食率	10
4	编制	编制报告	观察、指导、答疑	设计试验记录表，记录好实验结果，完成实训报告	20
课后总结和体会		实训后再次强调了一些常见的操作错误，总结了本次教学的重点和难点，并通过思考题解答引导学生继续深入思索和总结，请一两位同学简单谈下课程感受和疑难点，教师做现场答疑。			

附件 2



广东茂名农林科技职业学院

# 《水果生产和种苗培育技术》 课程标准

制 定 人： 滕丽丽

制定时间： 2019 年 8 月 20 日

审核部门： 生物技术系

审核时间： 2019 年 8 月 25 日

批准部门： 教务科研部

批准时间： 2019 年 9 月 1 日

广东茂名农林科技职业学院制

# 《水果生产和种苗培育技术》课程标准

## 一、课程基本信息

课程名称：《水果生产和种苗培育技术》

学 分：4 学分

学 时：72

授课对象：园艺技术专业大专二年级学生

## 二、课程概述

### 1、课程性质

《水果生产和种苗培育技术》是园艺专业必修的一门专业核心课程，在园艺技术专业课程体系占有重要的地位。主要讲授果树分类、果树生产发育规律、果树产生环境条件的关系以及主要果树高产优质栽培技术。

通过课程的学习，使学生掌握果树生产的基础知识、果树育苗技术、果树建园技术、果园土肥水管理技术、花果管理及常见果树的栽培管理模式。教学过程中以模块教学方式为主，每个模块的实践教学占较大的比例。学生学习后可以独立进行果树生产的操作和指导。课程的培养目标符合园艺技术专业的人才培养目标。学生完成课程后，其对应的工作岗位是：果树生产管理、果树生产技术推广、果树产业的开发。

### 2、设计思路

该课程以果树行业对职业能力的需求和学生的认知特点为依据，课程设计同时体现职业性和技术性。专职教师与果树行业专家、生产技术人员相结合，共同进行《水果生产和种苗培育技术》课程的开发和设计。教学项目、教学任务的确定，既要有现实性，也要有前瞻性。既便于课堂学习，也便于学生自学；既以工作过程为导向的课程体系，又便于更新知识和技能；既能在规定时间内学完，也可以模块式的各取所需；不但便于园艺专业学习，也便于其他专业选学。

### 3、课程衔接

在课程设置上，前导课程有土壤与肥料、作物遗传与育种、植物学、农业气象学、田间试验与生物统计学、农业微生物、植物生理等专业基础课；后续课程有植物病虫害防治、植物组织培养等相关课程。

## 三、课程目标

培养德智体全面发展，具备较扎实的园艺学基本理论知识和熟练的基本技能，能在观赏园艺、蔬菜、果树、设施园艺、园林绿化及其他相关领域从事现代园艺生产、园林绿化、科技推广、产业开发、经营管理及教学、科研等方面工作，有较强的适应性和一定专业特长的应用型高级人才。

### 1、知识目标：

- (1) 掌握当地主要果树树种和主栽品种。
- (2) 掌握果树物候期的观察方法，利用其变化规律，制定当地主要果树树种和主栽品

种周年工作历。

- (3) 掌握果树嫁接苗生产管理技术。
- (4) 掌握果树扦插苗生产管理。
- (5) 掌握果树高接换种的生产管理。
- (6) 掌握本地区主要果树优质、高效生产过程中的专项操作技术，如土肥水管理、花果管理、整形修剪、病虫害防治及自然灾害防治。
- (7) 能够建立果园管理档案。

## 2、能力目标

- (1) 具有利用各种媒体快速获得信息的能力。
- (2) 具有引进新品种、新设备与新技术转化的能力。
- (3) 具有发现问题、提出解决方案能力。
- (4) 能够组织生产，按技术规程要求对生产效果进行检查和技术总结能力。
- (5) 具有果品市场调研和分析能力，与团队合作制定果园年度生产计划。
- (6) 具有按照相关果树生产规程，结合本地果园实际情况，与团队合作制定本地果树生产规程的能力。
- (7) 能够进行果园经济效益分析。

## 3、素质目标

- (1) 具备从事农业职业活动所需的职业素养，感受企业文化，融入企业环境。
- (2) 热爱“三农”，服务“三农”，具备在生产一线工作的适应能力。
- (3) 具备一定的审美能力，具备服务社会、美化社会环境的意识。
- (4) 能够深入实际调查研究，善于沟通与交流；协调各方面关系及团队合作的能力。

# 四、课程设计

本课程把每一项目分为若干个任务，每一学习任务以工作任务的实际操作过程为主线，配合“必需、够用”的概念、基础理论与原理，通过课堂学习、实验、实习、社会实践完成。工作任务以场地和产品为载体，以典型树种栽培、必要且系统的技术为支撑，改革以往生物学特性和管理技术先概括后分述的习惯，具体技术和理论落实到具体树种，实践理论一体化，增强实用性，同时避免不必要的重复。课程教学内容共7个学习项目，总学时72，其中理论学习36学时，实践教学36学时，理论学习与实践教学的比例为1:1。

## (一) 课程内容设计

《水果生产和种苗培育技术》课程内容设计见表一。

表一 《水果生产和种苗培育技术》课程内容设计

序号	章节	教学内容	建议学时数			备注
			理论	实操	合计	
1	项目一	认识果树，了解果树栽培	4	4	8	
2	项目二	果树育苗	8	8	16	
3	项目三	果园建立	2	2	4	
4	项目四	果园土肥水管理	6	6	12	

5	项目五	果树整形修剪	4	4	8	
6	项目六	果树花果管理	4	4	8	
7	项目七	果实采收及采后管理	4	4	8	
合计			36	36	72	

## (二) 课程项目整体设计

《水果生产和种苗培育技术》课程项目整体设计见表二。

表二 《水果生产和种苗培育技术》课程项目整体设计

项目	任务		专业技能	理论支持
	课堂授课	实验实训		
1. 认识果树,了解果树栽培	1.1 果树及其分类 1.2 果树栽培及其意义和特点 1.3 树体组成和生长周期 1.4 果树生长发育	1.1 果树种类识别(树体) 1.2 果树分类与果实识别 1.3 果树树体结构和枝芽观察 1.4 荔枝、龙眼生长结果习性观察 1.5 芒果、香蕉生长结果习性观察 1.6 果树花芽分化观察 1.7 果树物候期观察	1. 识别果树树种 2. 掌握果树的栽培特性	1. 果树 2. 果树栽培及其意义和特点 3. 树体组成和生长周期 4. 果树生长发育特点
2. 果树育苗	2.1 苗圃建立 2.2 果树嫁接苗培育 2.3 果树扦插苗和压条苗培育 2.4 苗木出圃	2.1 果树种子质量检测 2.2 砧木种子层积处理 2.3 砧木种子播种与管理 2.4 扦插育苗 2.5 嫁接方法	1. 建立苗圃 2. 荔枝苗木培育 3. 龙眼苗木培育	1. 果树种子的休眠和后熟
3. 果园建立	3.1 园地选择 3.2 园地规划设计 3.3 果树规划设计 3.4 果树栽植	3.1 果树栽植 3.2 果树品种识别 3.3 果园规划设计	1. 园地选择 2. 园地规划设计 3. 果树规划设计 4. 果树栽植	1. 果树对环境条件的要求 2. 无公害、绿色果品生产建园要求
4. 果园土肥水管理	4.1 土肥水管理的生物学基础 4.2 果园土壤改良 4.3 果园土壤管理模式 4.4 果园施肥 4.5 果园灌水排水	4.1 果园施肥 4.2 果树根系观察	1. 果园土壤改良 2. 果园土壤管理模式 3. 果园施肥 4. 果园灌水和排水	1. 土肥水管理的生物学基础 2. 果树需肥规律 3. 果树需水规律
5. 果树整形修剪	5.1 整形修剪的生物学基础 5.2 整形修剪的基本知识 5.3 整形修剪的基本方法 5.4 荔枝整形修剪 5.5 龙眼整形修剪 5.6 芒果整形修剪	5.1 果树修剪基本技能训练 5.2 核果类果树生长季修剪 5.4 浆果类果树生长季修剪 5.5 仁果类果树冬季修剪 5.3 核果类果树冬季修剪	1. 荔枝整形修剪 2. 龙眼整形修剪 3. 芒果整形修剪	1. 荔枝整形修剪的生物学基础 2. 龙眼整形修剪的生物学基础 3. 芒果整形修剪的生物学基础
6. 果树花果管理	6.1 果树开花结果习性 6.2 果树负载量确定 6.3 提高果树坐果率 6.4 果树疏花疏果 6.5 果实质量管理	6.1 果树人工授粉 6.2 疏花疏果与果实套袋	1. 荔枝负载量确定 2. 提高果树坐果率 3. 龙眼疏花疏果 4. 香蕉质量管理	1. 果树开花结果习性 2. 果实的色泽发育

	6.6 果实采收和采后处理		5. 果实采收和采后处理	
7. 果园自然灾害防治	7.1 果树冻害防治 7.2 果树霜害防治 7.4 果树日烧防治	7.1 自查灾害的类型 7.2 灾害模拟预演	1. 果树冻害防治 2. 果树霜害防治 4. 果树日烧防治	1. 果树休眠期及其特性

### (三) 课程授课计划表 (以 2 节课为最小单元)

《水果生产和种苗培育技术》课程授课计划表见表三。

表三 《水果生产和种苗培育技术》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	2 学时	项目一 认识果树	1.1 果树以及分类	识别果树树种	掌握果树的定义	果树的定义、果树的分类
2	2 学时		1.2 果树栽培及其意义和特点	掌握果树的栽培特性特点	掌握果树的栽培特性	果树的栽培特性
3	2 学时		实训一、果树树体的识别	能够识别不同果树的树体	掌握不同种类不同品种果树的特点	荔枝、龙眼、芒果、葡萄等果树的树体特征
4	2 学时		实训二、果实构造的识别	能够识别不同品种的果实	掌握果树构造的类别	果实构造的分类
5	2 学时	项目二 果树生长发育	2.1 树体组成及生长周期	能够区分生命周期和生长周期	掌握果树树体基本结构	果树生命周期特性
6	2 学时		2.2 根、茎、叶生长发育特性	观察根的发 育特征	根、茎、叶生 长发育特性	根的发育、枝 芽的发育、叶 的发育特性
7	2 学时		2.3 花果发育特性	识别花芽分 化的特征	掌握果树花芽 分化的特性	开花习性、花 芽分化类型
8	2 学时		果树树体结 构和枝芽观 察	能够区分地 上部分和地 下部分	掌握果树的树 形特征	果树树体结构
9	2 学时		芒果、香蕉生 长结果习性 观察	能够判断香 蕉花芽分化 的时期	掌握芒果香蕉 生长结果特性	芒果香蕉生长 结果特性
10	2 学时		实训三荔枝、 龙眼生长结 果习性观察	能够判断荔 枝、龙眼花 芽分化的时 期	掌握荔枝、龙 眼花芽分化的 特性	荔枝、龙眼花 芽分化类型
11	2 学时		果树物候期 观察	观察柑橘生 长的物候期	掌握物候期的 特点	物候期
12	2 学时		果树花芽分	能够识别花	掌握花芽分化	花芽分化的类

			化观察	芽分化形成的特征	的机理	型，花芽分化的机理
13	2学时	项目三 果树育苗	苗圃建立	能够建立苗圃	掌握苗圃的类型、技术要求	苗圃的类型、技术要求
14	2学时		果树嫁接苗培育	砧木的选择、接穗的选择处理	掌握砧木、接穗选择的原则	嫁接育苗、砧木特性、接穗特点
15	2学时		嫁接方法	能够操作各种嫁接方法	掌握嫁接原理	切接、劈接
16	2学时		果树扦插苗和压条苗培育	能够对藤本果树进行扦插育苗	掌握扦插育苗的技术原理	扦插育苗、空中压条
17	2学时		实生苗培育	能够运用层积处理砧木种子	掌握实生苗的特点	种子层积处理，实生苗的特点
18	2学时	项目四 果园的建立	园地选择	能够进行园地选择	掌握园地的类型及其特点	园地的类型及其特点
19	2学时		园地规划设计	能够对果园进行规划设计	掌握园地规划的要求	果树对环境条件的要求
20	2学时		果树栽植	能够进行品种的选择、对果树定植	掌握定植的要求和技术	无公害、绿色果品生产建园要求
21	2学时	项目五 果园土肥水管理	土肥水管理的生物学基础	掌握果园土壤管理基本技术	掌握土肥水管理的生物学基础	土肥水管理的生物学基础
22	2学时		果园土壤管理模式	土壤改良	掌握深耕改土的施肥的方法。	土壤改良方法；土壤改良作用；扩坑及深翻改土注意事项；深翻方式
23	2学时		果园施肥	能够结合深耕改土进行施肥	掌握果树对肥料的需求	果树需肥规律
24	2学时		果园水肥管理	果园控水的两个关键时期	掌握果园水分管理基本技术	果树需水规律
25	2学时	项目六 果树修剪整形	整形修剪的生物学基础	果树修剪基本技能训练	掌握修剪的要点	整形修剪的生物学基础
26	2学时		荔枝的整形修剪	能够进行荔枝整形修剪	掌握荔枝整形修剪的生物学基础	荔枝整形修剪的生物学基础

27	2 学时		龙眼的整形修剪	能够进行荔枝整形修剪	掌握龙眼整形修剪的生物学基础	龙眼整形修剪的生物学基础
28	2 学时		芒果整形修剪	能够进行荔枝整形修剪	掌握芒果整形修剪的生物学	芒果整形修剪的生物学基础
29	2 学时	项目七 果树花果管理	果树开花结果习性	人工授粉提高座果率	掌握开花结果特性	果树开花结果习性
30	2 学时		果树疏花疏果	荔枝负载量确定	掌握疏花疏果的关键时期	负载量疏花疏果的作用、时期
31	2 学时		果实质量管理	果实套袋	掌握提高果树坐果率的方法	果实品质构成
32	2 学时		果实采收和采后处理	果实采收标准的确定、采后清洗、分级、保鲜处理	掌握采收标准及采后处理的技术	采收期的确定采后处理

#### (四) 第一节课设计

##### 第一节课题《认识果树》

导入语：同学们，生活中大家都吃过哪些？请列举出几种常见的水果吗？请问西瓜、哈密瓜等是不是果树呢？

从问题中引入新课内容——果树的定义

内容讲解：一、认识果树；果树的特征：果树栽培的特点：图文展示说明果树的砧穗的特征。

课堂小结：通过学习了果树及果树栽培的相关概念，生物学特性，总结一下果树和果树栽培都具有哪些特点？

## 五、教学实施建议

### (一) 教材的编写

1. 教材要求：严格依据本专业课程标准编写教材。
2. 教材内容：应充分体现本专业课程要求，做到实际、实在、实用、实效。
3. 项目设计方案：应按本课程的项目模块来制定，并依据果树生产的流程，果园管理的工作程序，及栽培技术和操作技能等方面的内容来设计。
4. 教材思想：按照中职教育以就业为导向的思想，实施“工学结合”的人才培养模式的教育理念，充分体现“以工作过程为导向”、“以能力为中心”强化实践教学的职业教育特点。
5. 教材特点：根据果树栽培的特点，本教材应体现项目与任务结合、理论与实践结合、教学与训练结合、课堂与社会结合、知识与技能结合，内容与岗位结合。
6. 教材特色：以课程项目为主线、以工作任务为平台、以职业能力为要点、以技能训练为重点、突显项目任务，强调工作过程的实践性教材。

### (二) 多种教学方法的运用

#### 1. 灵活授课

教室，包括多媒体教室授课，是课堂讲授的主要形式，传统授课方式与现代化授课方式



有机结合，对《水果生产和种苗培育技术》更实用。象整形修剪这样的内容，在黑板上表现更灵活，且随时能解决课堂上学生提出的问题；结合多媒体更形象，有身历其境的感觉，两者结合互为补充。

## 2. 现场教学

《水果生产和种苗培育技术》的使用内容最适合现场教学。我们改变过去传统的单纯传授性、演示性、验证性为主的教学方式，凡是能在生产现场进行的实践项目全部到现场教学，学生学的是与生产实际紧密联系的基本实践技能，有利于对学生进行职业素养，科学精神和实践技能培养，提高学生实践动手能力、解决实际问题的能力和创新能力。教学场景新鲜，环境广阔，又贴近生产实际，更是提高了学生学习兴趣。

## 3. 启发式教学

课堂教学中教师应用设问和提问的授课方式，教师提出问题后启发和引导学生主动开展思维，应用先前学习相关知识思考教师提问的问题，让学生在教学过程中参与发言、发表自己的见解，这样不仅活跃课堂气氛也能提升学生在课堂上学习的热情和促使学生在教学过程集中精力，改变学生被动听课的状态和满堂灌的教学方法，激发学生主动参与教学活动的热情。教师还可启发学生，在课余时间应用网络资源自学或复习，使学生了解区内外、国内外试管苗生产的相关资料，开拓学生视野；让学生学会如何找到自己需要的资料，培养自主学习、主动学习和终身学习的能力。

## 4. 案例法教学

结合生产中的典型事例，尤其是果树丰产典型授课，有吸引力，有启发性，针对性强，学习兴趣高。通过实际问题的分析与研究，达到了学习知识、掌握技能、贴近实际、启发思考、提高对职业的认识和实际职业能力的目的。

## 5. 讨论式教学

在教学过程中，对于果树生产过程中、同学学习和生活中遇到的一些常见问题，采用讨论式的教学方法，将学生分成小组，各小组在限定的时间内充分讨论，提出解决的方法。每组推选一人进行陈述，由全班同学讨论其可行性，然后在讨论中发现自己的不足和局限，教师只是给予必要的点评和总结。这种教学方法，培养了学生应用专业知识分析问题的能力，提高学生解决实际问题的能力，课堂教学气氛活跃。

# 六、需要说明的其他问题

本课程教学标准适用于高等职业院校园艺技术专业《水果生产和种苗培育技术》课程。

# 七、考核方案

1. 考核方式分为两项内容，终结性评价和过程性评价两项。

## 《水果生产和种苗培育技术》课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

项 目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		
过程	项目	教师评价（40%）		100%	60%

性评价		学习档案 (30%)				
		小组评价 (15%)				
		自我评价 (15%)				

学习活动记录表 (学生用表)

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

学习档案评价表 (教师用表)

项目名称:

组别:

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全 (20)				
制定的项目工作方案是否及时, 质量如何 (20)				
项目工作方案是否完善, 完善情况如何 (10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求 (10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求 (10)				
出具的分析检测报告是否符合要求 (10)				
课堂汇报情况如何 (10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性 (10)				
总计 (各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

项目工作方案评分表 (教师用表)

项目名称:

组别:

要求	格式正确 项目全面 条目清楚	内容连贯 见解独到 全面详尽	选用方法 贴合实际 正确可行	语言精练 清晰表述 明确	讨论热烈 咨询问题 针对性强	总评
分值	10	20	30	20	20	
得分						

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称:

组别:

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势, 不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息, 资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路, 及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评(各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 课堂汇报评分表(教师用表)

项目名称:

组别:

要求	语言精练	条理清晰	内容有见地	表述自然流畅	回答问题正确	总体效果	在限时间内完成	总评
分值	15	15	20	10	10	20	10	
得分								

## 学生自我评价表(学生用表)

项目名称:

学生姓名:

组别:

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动, 是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程, 收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析, 对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容, 并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲, 并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考, 并使用现有知识进行解决, 并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				
总评				
改进意见				

## 实施操作评分表（教师用表）

项目名称：

组别：

得分：

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
问题处理	及时解决	5		
	方法合理	5		
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
有效数字正确		5		

## 八、教材资料

### 1. 教材的选用

《亚热带果树生产技术》，陈海红主编，中国农业大学出版社。

### 2. 课件建设

课程组按照项目课程的要求，调整课程结构和内容，制作了《果树栽培》多媒体课件。还要不断完善提高，制作全程多媒体课件，实现教学内容的多媒体化。全新的多媒体课件作为精品课程教学的主要内容。

### 3. 学习资源

课题组编制了课程讲义、课程索引、实习实训项目、图片库、试题库及其答案等学习资源，形成完整的课程学习与评价体系。为学生自主性学习奠定了基础。

### 4. 参考资料

购买有关果树光盘 10 多张。在因特网下载大量教学音像资料。收集大量果树文献资料，作为课程拓展。向学生推荐学习参考资料、相关网站、研究成果、生产案例等学习资料。为

学生扩充性学习提供了方便。

## **九、参考资料**

## **十、工具材料**

GPS 测量仪、糖度计、硬度计、嫁接刀、喷雾器等

化学药剂：植物激素、高锰酸钾、复合肥等。

园艺技术专业

《水果生产和种苗培育技术》

# 课程单元教学设计

(2019~2020 学年第一学期)  
(第二学年第三学期)

制定人：\_\_\_\_\_滕丽丽\_\_\_\_\_

教研组：\_\_\_\_\_生物技术系\_\_\_\_\_

制定时间：\_\_\_\_\_2019年8月\_\_\_\_\_

广东茂名农林科技职业学院

# 广东茂名农林科技职业学院

## 单元教学设计

**课程名称：**水果生产和种苗培育技术

**课 题：**果树的分类

**授课日期：**第二周星期三 1-2 节、第七周星期三 3-4 节

**授课班级：**园艺技术 1801 班、园艺技术 1802 班

**教学目标：**在讲解完《亚热带果树生产技术》第一章概述和第二章果树种类与分类后，使学生对于南方果树有整体的认知基础，为进一步掌握果树的分类方法，能够识别至少 10 种以上的南方果树，并进一步了解其树体特性及常用栽培树形，理解果树树体结构组成和各部分名称及定义，为进一步学习和掌握果树生产栽培技术奠定基础。

**知识目标：**熟悉果树分类方法。

**技能目标：**让学生熟悉常见的热带亚热带果树。

**职业素养目标：**培养学生对果树生产的热爱以及细致的观察力、提出问题和解决问题的能力。

**案例与任务：**通过讲解果树的分类，果树的生物学特性，果树的分类等知识点让学生掌握果树的特点，对于果树生产栽培打好知识储备，能够科学运用知识解决生产上的问题。

**教学重点：**果树栽培学分类；品种的概念和定义；根据果实结构进行分类

**教学难点及解决方法：**1、品种的定义；通过演示法、类比法展示不同品种的柑橘的特性。

**教学媒体：**投影仪、多媒体教学平台等

**工具与材料：**不同品种的柑橘

**教学方法：**讲授法、演示法，任务驱动法

**教学进程：**

序号	教学步骤	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	时间/分钟
1	课前准备	无	准备教学、做好人员分工	学生分为 6 组，每组 6-7 人。	培养学生合作的意识	3
2	导入新课	导入语	导入语：同学们，生活中大家都吃过哪些？请列举出几种常见的水果吗？	学生在课堂上积极回答：有苹果、荔枝、；龙眼、西瓜等。	调动学生积极性与主动求知探索的习惯。	5



3	新课内容讲授	果树的定义	那么我们喜欢吃的西瓜、哈密瓜等是不是果树呢？果树的定义到底是什么呢？	学生思考讨论	围绕教学目标展开内容，让学生对知识点有初步的认识	5
4	目录介绍	目录	展示这次课要学习的内容	学生清楚这次课程学习内容，带着目标去学习	让学生直观感觉将要学习的各部分内容，并对其产生兴趣。	5
5	知识点讲解	果树的特征	老师讲解果树的特点 ①多年生：木本、草本 ②果实、种子：真果、假果 ③生产衍生物：砧木	(1) 学生观察并认识所需要的材料。 (2) 学生观察老师的演示并做好笔记。	通过基础知识点和教学视频的学习，再通过问题形式，让学生掌握果树的相关知识点	8
6	知识点讲解	果树栽培的定义	老师讲解果树栽培的特点	学生观察老师的演示并做好笔记。	让学生掌握果树的相关知识点	8
7	知识点讲解	果树的砧穗的特征	图片展示说明果树的砧穗的特征	学生观察并认识所需要的材料。	通过自主实验探究，锻炼学生的动手能力，挖掘学生的认知潜能	10
8	问题答疑	对知识点答疑	老师解答问题	学生提问题	引导学生对该实验进一步的分析、探索，培养善于思考的习惯	8
9	课堂小结	课堂小结	通过学习了果树及果树栽培的相关概念，生物学特性，总结一下果树和果树栽培都具有哪些特点？	学生记录总结	比较分析，掌握新知识	5
10	布置作业		布置作业	学生记录作业要求	学以致用，培养学生全面分析问题的能力	5



广东茂名农林科技职业学院

# 《烹饪原料学》课程标准

制 定 人： 苏晓文

制定时间： 2023年9月1日

审核部门： 食品工程系

审核时间： 2023年9月6日

批准部门： 教务部

批准时间： 2023年9月9日

广东茂名农林科技职业学院制

**《烹饪原料学》课程标准**

## 一、课程基本信息

课程名称：烹饪原料学

课程代码：00980

学 分：4

学 时：68

授课对象：烹调工艺与营养专业大一学生

## 二、课程概述

课程性质：本门课程是烹调工艺与营养专业的基础课程。

课程任务：主要针对餐饮采购部岗位开设，主要任务是支撑学生在烹饪原料检测岗位的知识储备与动手能力，培养学生善于运用烹饪特性为烹饪储藏加工所利用的职业素养，要求学生掌握合理、正确地根据烹饪原料的加工特性采用相应加工储藏方式等方面的基本知识和技能。

课程衔接：在课程设置上，前导课程有烹饪化学，后续课程有中式热菜制作技术、中式面点制作技术和西式面点制作技术等。

## 三、课程目标

烹饪原料学的主要目的是使学生了解国内外农产品原料的资源情况，掌握贮藏加工适用品种的生物学特性、植物形态、组织结构、化学成分以及在贮藏加工中的生化变化规律，并掌握相应的技术措施，保持原料的品质和营养价值，为食材贮藏加工提供优质的原料。

能力目标：通过理论与实践教学，为本专业学生打下宽厚的学科基础，以便为后续课程学习奠定必要的基础。

知识目标：通过学习，学生能掌握各类烹饪原料贮藏加工特性及烹饪原料存在的疾病知识。

素质目标：通过学习，培养学生与人交往的能力，团队合作的能力，培养学生具有实事求是的学风，具有科学态度和严谨的工作作风和创新意识，培养学生良好的职业道德。

## 四、课程设计

本课程以烹饪原料贮藏加工特性为载体，与企业合作设计一款快速测量农药残留技术产品作为学习情境；根据岗位（群）工作任务要求，确定学习目标及学习任务内容；本课程采取行动导向（项目教学、案例教学）教学模式，以学生为主体、以研发新型的农药残留测量技术为导向组织教学考核。

### （一）课程内容设计

《烹饪原料学》课程内容设计见表一。

表一 《烹饪原料学》课程内容设计

序号	课程内容	项目名称	子项目名称	参考学时
----	------	------	-------	------

1	烹饪原料的诞生和发展状况	烹饪原料与烹饪加工技术	了解烹饪原料概念	2
		烹饪原料的发展状况	烹饪原料的形成与完善 烹饪原料资源简介	
2	烹饪原料学的概念、研究内容及方法	烹饪原料学的概念、研究范围及内容	烹饪原料学的概念	2
		烹饪原料学的任务和研究方法	烹饪原料学的研究范围及内容	
			烹饪原料学的任务 烹饪原料学的研究方法	
3	烹饪原料的分类和品质鉴定	烹饪原料的分类	烹饪原料分类的准则和意义	2
			分类方法	
		烹饪原料的品质鉴定	烹饪原料品质鉴定的作用意义 烹饪原料品质鉴定的方法	
4	烹饪原料的保鲜、储藏	烹饪原料在储存过程中的品质变化	烹饪原料的自身特性	4
			外界不良条件对原料储藏的影响	
		烹饪原料的储存方法	低温储藏法	
			高温储藏法	
			干燥储藏法	
			盐腌和糖渍储藏法	
			烟熏储藏法	
			密封储藏法	
气调储藏法				
活养储藏法				
5	动物性烹饪原料	概述	动物性原料的一般结构 动物性原料的一般特性	10
		家畜及其制品	家畜的种类	
			家畜肉的组织结构	
			家畜肉的化学成分	
			家畜肉在烹饪加工中的应用	
		家禽及其制品	家禽的类型特征	
			家禽的代表品种	
			家禽的品质特点和用途 家禽肉的检验和保管	
		蛋类、乳类及其制品	蛋类及蛋类制品	
			乳类及其制品	
		水产及其制品	动物性水产的化学成分	
			动物性水产品的种类划分	
			动物性水产品的种类代表	
动物性水产制品				
动物性水产品的品质鉴定及保存方法				
6		概述	植物性原料的一般结构 植物性原料的一般特性	
		蔬菜及制品	蔬菜的分类	
			常见的蔬菜品种	
			蔬菜的品质检验及保管	
			食用菌类的营养分析	
			食用菌的形态结构	

7	植物性烹饪原料	食用菌类原料	食用菌的主要品种	12			
			毒菌的鉴别				
		食用藻原料	食用藻类的开发和利用				
			藻类植物分类及常见品种				
		果品原料	鲜果的成分				
			果实类型				
			常见鲜果品种				
			常见的干果品种				
		粮食原料	稻谷和大米				
			小麦与面粉				
		7	食用调味品原料		基础调味	咸味类调料	4
						甜味调味品	
酸味调味品							
辣味调料							
苦味调料							
香味调料							
调味品酒类	酒的分类			4			
	常用的蒸馏酒类						
	常用的酿造酒类						
	常用的配制酒类						
8	辅助食品原料	食用油脂	油脂的主要成分	4			
			油脂的性质				
			食用油脂的作用				
			常见食用油脂品种及特征				
			食用油脂品质检验与保管				
		烹饪添加剂	膨松剂				
			食用色素				
			香料和香精				
9	食品发展趋势	转基因食品	转基因烹饪的定义	4			
			生物技术在烹饪工业中的应用				
			世界上主要国家基因工程应用情况				
			转基因烹饪的安全性				
			转基因烹饪的食用安全性评价				
			我国转基因市场的现状				
		功能性食品	功能性烹饪的分类				
			功能性烹饪迅速发展原因				
			我国的功能性烹饪发展				
			世界各国及地区的功能性烹饪发展				
			功能性烹饪存在的问题				
			我国功能性烹饪的展望				
10	实验实训	植物原料特性的理化指标检测	呼吸作用、后熟作用和采后生长作用	24			
		动物原料特性的理化指标检测	僵直、成熟、自溶和腐败作用				
		基础调味品感官评价	咸味类、甜味、酸味、辣味、苦味和香味调味品				
		调味品酒类感官评价	蒸馏酒类、酿造酒类、配制酒类、啤酒类				
		油脂化学性能检测	食用油脂品质检验与保管				
		转基因烹饪利弊分析调研报告	转基因烹饪的食用安全性评价				

## (二) 课程项目整体设计

《烹饪原料学》课程项目整体设计见表二。

表二 《烹饪原料学》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果(可展示)及考核标准要点
1	烹饪原料的诞生和发展状况	烹饪原料与烹饪加工技术	掌握烹饪原料与烹饪加工技术	授课前提供相关烹饪原料与烹饪加工技术视频	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		烹饪原料发展状况	了解烹饪原料发展状况	无		
2	烹饪原料学的概念、研究内容及方法	烹饪原料学的概念、研究范围及内容	了解烹饪原料学的概念、研究范围及内容	无	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		烹饪原料学任务和研究方法	了解烹饪原料学的任务和研究方法	相关文献阅读		
3	烹饪原料的分类和品质鉴定	烹饪原料的分类	掌握烹饪原料的分类	相关文献阅读	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		烹饪原料的品质鉴定	掌握烹饪原料的品质鉴定方法	相关文献阅读		
4	烹饪原料的保鲜、储藏	烹饪原料在储存过程中的品质变化	掌握烹饪原料在储存过程中的品质变化现象	烹饪贮藏与保鲜课程内容	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		烹饪原料储存方法	掌握烹饪原料储存方法	授课前观看有关烹饪原料储存方法相关视频		
5	动物性食品原料	概述	了解动物性烹饪原料分类及各特性	相关文献	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		家畜及其制品	掌握家畜及其制品分类及特性	畜产品加工课程内容		
		家禽及其制品	掌握家禽及其制品分类及特性	畜产品加工课程内容		

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
		蛋类、乳类及其制品	掌握蛋类、乳类及其制品分类及特性	蛋乳产品加工课程内容		
		水产及其制品	掌握水产及其制品分类及特性	水产品加工课程内容		
6	植物性食品原料	概述	了解植物性食品原料分类及各特性	相关案例的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		蔬菜及制品	掌握不同蔬菜及制品分类及特性	相关案例的导入		
		食用菌类原料	掌握食用菌类原料分类及特性	相关案例的导入		
		食用藻原料	掌握食用藻类原料分类及特性	相关案例的导入		
		果品原料	掌握果品原料分类及特性	相关案例的导入		
		粮食原料	掌握粮食原料分类及特性	相关案例的导入		
7	食用调味品原料	基础调味	了解基础调味分类	相关视频的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		调味品酒类	了解调味品酒类分类	相关视频的导入		
8	辅助食品原料	食用油脂	掌握食用油脂物理化学性质	相关视频的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		食品添加剂	了解食品添加剂分类	相关视频的导入		
9	食品发展趋势	转基因食品	掌握转基因食品安全性评价	相关案例的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		功能性食品	掌握功能性食品分类及安全问题	相关案例的导入		
10		植物原料特性的理化指标检测	掌握植物原料特性的理化指标检测方法	实验前教师做实验演练	教师先演练实验过程，学生再开展实验	实验报告按完成情况划分等级，计入平时成绩
		动物原料特性的理化指标检测	掌握动物原料特性的理化指标检测方法	实验前教师做实验演练		
		基础调味品感官评价	掌握基础调味品感官评价方法	实验前教师做实验演练		

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
	实验实训	调味品酒类感官评价	掌握调味品酒类感官评价方法	实验前教师做实验演练		
		油脂化学性能检测	掌握油脂化学性能检测方法	实验前教师做实验演练		
		转基因食品利弊分析调研报告	掌握转基因食品利弊分析方法	实验前教师做实验演练		

### （三）课程授课计划表（以2节课为最小单元）

《烹饪原料学》课程授课计划表见表三。

表三 《烹饪原料学》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	2	1.1	烹饪原料与烹饪加工技术	掌握烹饪原料与烹饪加工技术	掌握烹饪原料与烹饪加工技术	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		1.2	烹饪原料发展状况	了解烹饪原料发展状况	了解烹饪原料发展状况	
1	2	2.1	烹饪原料学的概念、研究范围及内容	了解烹饪原料学的概念、研究范围及内容	了解烹饪原料学的概念、研究范围及内容	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		2.2	烹饪原料学任务和研究方法	了解烹饪原料学的任务和研究方法	了解烹饪原料学的任务和研究方法	
2	2	3.1	烹饪原料的分类	掌握烹饪原料的分类	掌握烹饪原料的分类	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		3.2	烹饪原料的品质鉴定	掌握烹饪原料的品质鉴定方法	掌握烹饪原料的品质鉴定方法	
2	2	4.1	烹饪原料在储存过程中的品质变化	掌握烹饪原料在储存过程中的品质变化现象	掌握烹饪原料在储存过程中的品质变化现象	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
3	2	4.2	烹饪原料储存	掌握烹饪原料储存方法	掌握烹饪原料储存方法	



			存方法			
3	2	5.1	概述	了解动物性食品原料分类及各特性	了解动物性食品原料分类及各特性	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
4	2	5.2	家畜及其制品	掌握家畜及其制品分类及特性	掌握家畜及其制品分类及特性	
4	2	5.3	家禽及其制品	掌握家禽及其制品分类及特性	掌握家禽及其制品分类及特性	
5	2	5.4	蛋类、乳类及其制品	掌握蛋类、乳类及其制品分类及特性	掌握蛋类、乳类及其制品分类及特性	
5	2	5.5	水产及其制品	掌握水产及其制品分类及特性	掌握水产及其制品分类及特性	
6	2	6.1	概述	了解植物性食品原料分类及各特性	了解植物性食品原料分类及各特性	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
6	2	6.2	蔬菜及制品	掌握不同蔬菜及制品分类及特性	掌握不同蔬菜及制品分类及特性	
7	2	6.3	食用菌类原料	掌握食用菌类原料分类及特性	掌握食用菌类原料分类及特性	
7	2	6.4	食用藻原料	掌握食用藻类原料分类及特性	掌握食用藻类原料分类及特性	
8	2	6.5	果品原料	掌握果品原料分类及特性	掌握果品原料分类及特性	
8	2	6.6	粮食原料	掌握粮食原料分类及特性	掌握粮食原料分类及特性	
9	2	7.1	基础调味	了解基础调味分类	了解基础调味分类	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
9	2	7.2	调味品酒类	了解调味品酒类分类	了解调味品酒类分类	
10	2	8.1	食用油脂	掌握食用油脂物理化学性质	掌握食用油脂物理化学性质	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
10	2	8.2	食品添加剂	了解食品添加剂分类	了解食品添加剂分类	
11	2	9.1	转基因食品	掌握转基因食品安全性评价	掌握转基因食品安全性评价	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
11	2	9.2	功能性食品	掌握功能性食品分类及	掌握功能性食品分类及安全问题	

				安全问题		
12	4	10.1	植物原料特性的理化指标检测	掌握植物原料特性的理化指标检测方法	掌握植物原料特性的理化指标检测方法	教师先演练实验过程，学生再开展实验；课后实验报告按完成情况划分等级，计入平时成绩
13	4	10.2	动物原料特性的理化指标检测	掌握动物原料特性的理化指标检测方法	掌握动物原料特性的理化指标检测方法	
14	4	10.3	基础调味品感官评价	掌握基础调味品感官评价方法	掌握基础调味品感官评价方法	
15	4	10.4	调味品酒类感官评价	掌握调味品酒类感官评价方法	掌握调味品酒类感官评价方法	
16	4	10.5	油脂化学性能检测	掌握油脂化学性能检测方法	掌握油脂化学性能检测方法	
17	4	10.6	转基因食品利弊分析调研报告	掌握转基因食品烹饪利弊分析方法	掌握转基因食品利弊分析方法	

#### (四) 第一节课设计

(1) 介绍烹饪原料学课程性质：本课程的主要目的是使同学们了解国内外农产品原料的资源情况，掌握贮藏加工适用品种的生物学特性、植物形态、组织结构、化学成分以及在贮藏加工中的生化变化规律，并掌握相应的技术措施，保持原料的品质和营养价值，为烹饪贮藏加工提供优质的原料；使同学们掌握各类烹饪原料的疾病知识，为本专业学生打下宽厚的学科基础，以便为后续课程学习奠定必要的基础。

(2) 介绍烹饪原料学研究内容：烹饪原料学主要是研究不同烹饪原料来源、分类及性能的一门学科，是烹饪相关专业的必修课程。

(3) 向学生展示不同来源的烹饪原料，通过问答方式激发学生兴趣。

## 五、教学实施建议

### (一) 课程教学模式

在烹饪原料学的教学过程中，探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生实践能力的教学模式，优化了教学容，将教学容与实践紧密相结合，与职业岗位群的要求相适应，删减偏深的理论知识和实用性不强的课程内容，培养学生具备较强的理论知识应用能力和实践操作能力，为学生今后适应社会发展及岗位的变更起到了积极作用。

### (二) 教学方法

(1) 采用问题式教学方法。

在讲授过程中，主要地采用提问的方式，引导学生进行思考。例如在学习不同烹饪原料时，让学生先举例在日常生活中是否有见过此类原料。充分调动学生学习的积极性。并且针对性地开展专题讨论以讨论式的教学方法进行教学。

(2) 采用现代教学手段辅助教学。

运用多媒体技术，对于学生难以理解的内容，如烹饪原料所用贮藏方式的原理等可运用动画、影片等手段把难以理解的概念形象化，引起学生的兴趣，加深理解。

(3) 自主学习与教师讲授结合。

学生要根据自己的学习、生活安排和教师提供的教学工作安排表，制定自主学习计划，

并按照

的学习目标计划有步骤实施自学计划。包括主阅读教材，积极思考，记录疑难问题。

### （三）教学手段

利用计算机、投影仪、音箱等光、电现代化科学技术辅助理论知识教学，利用实验室进行实验实训教学。

## 六、需要说明的其他问题

本课程选用普通高等教育‘十一五国家级规划教材’中冯胜文主编的《烹饪原料学》为主要教材。采用“理论+实验实训”的教学模式，授课时间共计 68 个学时，其中理论授课时长为 44 个学时，实验实训时长为 24 个学时；考核方式采用“40%平时成绩（考勤、回答问题及课后作业、）+60%期末卷面成绩（闭卷）”。除了掌握冯胜文主编的《烹饪原料学》这本教材外，可供同学们参考的其他教材见“九、参考资料”

## 七、考核方案

### 《烹饪原料学》课程总评分表

课程名称：

学生姓名：

班级：

项目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		
过程性评价	项目	教师评价（40%）	100%	60%	
		学习档案（30%）			
		小组评价（15%）			
		自我评价（15%）			

### 学习活动记录表（学生用表）

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

### 学习档案评价表（教师用表）

项目名称：

组别：

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时，质量如何(20)				
项目工作方案是否完善，完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				

有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计（各等级权重：优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5）				
改进意见				

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称：

组别：

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势，不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息，资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路，及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评（各等级权重：优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5）				
改进意见				



## 实施操作评分表（教师用表）

项目名称：

组别：

得分：

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
		有效数字正确	5	

### 八、教材资料

本课程选用冯胜文主编的《烹饪原料学》为主要教材。

### 九、参考资料

- [1] 李里特 主编. 烹饪原料学. 北京：中国农业出版社，2001
- [2] 李新华等. 粮油加工工艺学. 成都：成都科技大学出版社，1996
- [3] 蒋爱民等. 烹饪原料学. 南京：东南大学出版社，2007
- [4] 郑卓杰等. 中国食用豆类学. 北京：中国农业出版社，1997
- [7] <http://www.foodmate.net>
- [8] <http://www.sipo.gov.cn>
- [9] <http://nhjy.hzau.edu.cn/kech/spgy/>
- [10] <http://www.jpkc.cn>

### 十、工具材料

电脑、投影等

### 十一、需要说明的其他问题

暂无



广东茂名农林科技职业学院

# 《现代厨房管理》课程标准

制 定 人： 陈楚健

制定时间： 2023年9月2日

审核部门： 食品工程系

审核时间： 2023年9月3日

批准部门： 教务部

批准时间： 2023年9月6日

广东茂名农林科技职业学院制

# 《现代厨房管理》课程标准

## 一、课程基本信息

课程名称：现代厨房管理

课程代码：090821

学 分：4

学 时：68

授课对象：烹调工艺与营养专业大三学生

## 二、课程概述

课程性质：本门课程是烹调工艺与营养专业的基础课程。

课程任务：现代厨房管理是酒店管理的分支，有它自身的复杂性、专业性。本课程主要培养学生了解厨房生产运行管理，培养学生按预设管理目标分步骤、分阶段予以实施，并不断总结、征询与反馈，最终形成符合企业长足发展的厨政监控、考核、激励管理体系。本课程的开展对于提高学生的专业水平，促进我国餐饮业从经验管理到科学管理的转变，实现我国餐饮业又好又快的发展将起到重要的作用。

课程衔接：在课程设置上，前导课程有宴席设计实务，后续课程有烹饪卫生与安全学。

## 三、课程目标

现代厨房管理是高等职业教育烹饪专业学生需要掌握的一门专业课、技能课。本课程主要从以下几个层面展开：第一，介绍饭店餐饮部或社会餐饮的餐饮服务、管理的基本内容，作为全课程的引导；第二，讲解餐饮服务的基本技能、程序和标准，餐饮服务的基础；第三，阐述餐饮管理的基本内容、基本原理和方法，为餐饮管理的提供知识基础；第四，阐述餐饮服务与管理的质量管理和岗位指导，探讨餐饮服务与质量管理提高的途径。这四个方面的内容又分为理论与实践训练两种方式进行授课，以便学生全面了解、掌握餐饮服务与管理的知识、技能，具备基本素质、情感与哲学

能力目标：通过理论与实践教学，学生能合理、正确地掌握厨房管理方法。

知识目标：通过学习，学生能获得有关厨房管理技能、原料采购方式和人员招聘方法及食品质量把控等方面的知识。

素质目标：通过学习，培养学生与人交往的能力，团队合作的能力，培养学生具有实事求是的学风，具有科学态度和严谨的工作作风和创新意识，培养学生良好的职业道德。

## 四、课程设计

本课程以依照厨房管理专业人才培养方案、培养规格进行课程设计，以厨房对管理人才的要求及厨房操作程序为依据，以实际工作流程为脉络展开教学。

### （一）课程内容设计

《现代厨房管理》课程内容设计见表一。

表一 《现代厨房管理》课程内容设计

序号	课程内容	项目名称	子项目名称	参考学时
----	------	------	-------	------



1	现代厨房的特点	厨房管理的概念	概念	2
		厨房管理要求	厨房管理的内在要求	2
			厨房管理的外在要求	2
2	厨房的组织机构	厨房组织结构的设置	组织结构	2
			岗位说明	2
			岗位设置要求	2
		厨房各部门的职能	中餐部门	2
			西餐部门	2
		厨房岗位的职责	岗位任务要求	2
厨房与其他部门的协调	职责说明	2		
3	厨房人力资源管理	人员的合理配备	人员要求	4
			配备人数要求	
		招聘与培训	招聘要求	2
			培训内容	4
制度与考核	考核	4		
4	厨房设计布局	厨房结构与功能	厨房工作说明	8
		厨房设置与布置	厨房规划	
		厨房作业间的设计与布局	厨房设计	
5	厨房设备与设备管理	厨房设备的统计与折旧管理	厨房设备说明	4
			厨房设备折旧计算	
		厨房器具的使用与保养	设备保养	
6	厨房生产管理	常用厨房设备的使用	设备使用	4
		中餐厨房生产流程管理	厨房生产流程说明	
		原料初加工的运行管理	原料加工管理	
		热菜初加工的运行管理	热菜初加工	
		冷菜初加工的运行管理	冷菜初加工	
		点心初加工的运行管理	点心初加工	
		中餐厨房生产流程管理	中餐厨房生产流程	
		菜点创新的管理	菜点创新	
食品容器卫生要求	器具卫生			

## (二) 课程项目整体设计

《现代厨房管理》课程项目整体设计见表二。

表二 《现代厨房管理》课程项目整体设计

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果(可展示)及考核标准要点
1	现代厨房的特点	1.1 厨房管理的概念	概念	授课前提供相厨房的管理模型	教师全面讲授, 课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级, 计入平时成绩
		1.2 厨房管理要求	厨房管理的内在要求	前期对厨房管理的宏观认识		

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
2	厨房的组织机构	2.1 厨房组织结构的设置	掌握常用的组织结构的设置	授课了解厨房结构	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		2.2 厨房各部门的职能	掌握常用的部门的职能	授课前观看有关部门的介绍		
		2.3 厨房岗位的职责	掌握常用的岗位的职责	授课前观看有关岗位介绍的视频		
		2.4 厨房与其他部门的协调	其他部门的认识	授课前观看有关部门的介绍视频		
3	厨房人力资源管理	3.1 人员的合理配备	掌握人员的合理配备要求	授课前观看有关人员的合理配备视频	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		3.2 招聘与培训	掌握配备人数要求	授课前观看有关配备人数要求视频		
		3.3 制度与考核	掌握常用的招聘要求与培训内容	授课前观看有关招聘要求与培训内容视频		
4	厨房设计布局	4.1 厨房结构与功能	掌握厨房工作说明	授课前观看厨房工作说明视频	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		4.2 厨房设置与布置	掌握厨房规划	授课前观看厨房规划视频		
		4.3 厨房作业间的设计与布局	厨房设计	授课前观看厨房设计视频		
5	厨房设备与设备管理	5.1 厨房设备的统计与折旧管理	了解厨房设备说明	相关案例的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		5.2 厨房器具的使用与保养	掌握厨房设备折旧计算	相关案例的导入		
		5.3 常用厨房设备的使用	掌握设备保养元使用	相关案例的导入		

编号	课程项目名称	子项目编号、名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式、手段及步骤	结果（可展示）及考核标准要点
6	厨房生产管理	6.1 中餐厨房生产流程管理	掌握中餐厨房生产流程	相关案例的导入	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业	课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
		6.2 原料初加工的运行管理	掌握原料初加工的运行	相关案例的导入		
		6.3 热菜初加工的运行管理	掌握热菜初加工的运行	相关案例的导入		
		6.4 冷菜初加工的运行管理	掌握冷菜初加工的运行	相关案例的导入		
		6.5 点心初加工的运行管理	了解点心初加工的运行	相关案例的导入		
		6.6 中餐厨房生产流程管理	了解中餐厨房生产流程	相关案例的导入		
		6.7 菜点创新的管理	掌握菜点创新的管理	相关案例的导入		

### （三）课程授课计划表（以2节课为最小单元）

《现代厨房管理》课程授课计划表见表三。

表三 《现代厨房管理》课程授课计划表

课次	学时	教学目标和主要内容				
		项目编号	单元标题	能力目标	知识目标	主要内容及说明
1	2	1.1	厨政管理概述	掌握厨房工作说明	掌握厨房工作说明	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩；
2	2	1.2	厨房管理要求	掌握厨房规划	掌握厨房规划	
3	2	2.1	厨房组织结构的设置	厨房设计	厨房设计	
4	2	2.2	厨房各部门的职能	了解厨房设备说明	了解厨房设备说明	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
4	2	2.3	厨房岗位的职责	掌握厨房设备折旧计算	掌握厨房设备折旧计算	
5	2	2.4	厨房与其他部门的协调	掌握设备保养元使用	掌握设备保养元使用	
6	4	3.1	人员的合理配备	掌握中餐厨房生产流程	掌握中餐厨房生产流程	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
7	2	3.2	招聘与培训	掌握原料初加工的运行	掌握原料初加工的运行	
8	4	3.3	制度与考核	掌握热菜初加工的运行	掌握热菜初加工的运行	
9	8	4.1	厨房结构与功能	掌握冷菜初加工的运行	掌握冷菜初加工的运行	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课

10	2	4.2	厨房设置与布置	了解点心初加工的运行	了解点心初加工的运行	后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
11	2	4.3	厨房作业间的设计与布局	了解中餐厨房生产流程	了解中餐厨房生产流程	
12	4	5.1	厨房设备的统计与折旧管理	掌握菜点创新的管理	掌握菜点创新的管理	教师全面讲授，课后布置本节重点内容为作业；课后作业按完成情况划分等级，计入平时成绩
13	2	5.2	厨房器具的使用与保养	掌握厨房工作说明	掌握厨房工作说明	
14	4	5.3	常用厨房设备的使用	掌握厨房规划	掌握厨房规划	
15	4	6.1	中餐厨房生产流程管理	厨房设计	厨房设计	教师先演练实验过程，学生再开展实验；课后实验报告按完成情况划分等级，计入平时成绩
16	4	6.2	原料初加工的运行管理测	了解厨房设备说明	了解厨房设备说明	
17	2	6.3	热菜初加工的运行管理	掌握厨房设备折旧计算	掌握厨房设备折旧计算	
18	4	6.4	冷菜初加工的运行管理	掌握设备保养元使用	掌握设备保养元使用	
19	4	6.5	点心初加工的运行管理	掌握中餐厨房生产流程	掌握中餐厨房生产流程	
20	4	6.6	中餐厨房生产流程管理	掌握原料初加工的运行	掌握原料初加工的运行	
21	4	6.7	菜点创新的管理	掌握热菜初加工的运行	掌握热菜初加工的运行	

#### (四) 第一节课设计

(1) 介绍现代厨房管理课程性质：酒店管理的分支，有它自身的复杂性、专业性。本课程主要培养学生了解厨房生产运行管理，培养学生按预设管理目标分步骤、分阶段予以实施，并不断总结、征询与反馈，最终形成符合企业长足发展的厨政监控、考核、激励管理体系。

(2) 介绍现代厨房管理研究内容：是三年制中职烹饪专业的一门专业课，是一门涉及面广、知识更新快、实践性很强的课程，该课程以当前厨房岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代厨房管理的基本原理、基本方法及其应用。

(3) 向学生展示有关厨房的管理方式，通过问答方式激发学生兴趣。

## 五、教学实施建议

### (一) 课程教学模式

在现代厨房管理的教学过程中，探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生实践能力的教学模式，优化了教学容，将教学容与实践紧密相结合，与职业岗位群的要求相适应，删减偏深的理论知识和实用性不强的课程内容，培养学生具备较强的理论知识应用能力和实践操作能力，为学生今后适应社会发展及岗位的变更起到了积极作用。

### (二) 教学方法

#### (1) 采用问题式教学方法。

在讲授过程中，主要地采用提问的方式，引导学生进行思考。例如在学习不同厨房管理方式时，让学生先举例在日常生活中是否有见过此类厨房管理。充分调动学生学习的积极性。并且针对性地开展专题讨论以讨论式的教学方法进行教学。

(2) 采用现代教学手段辅助教学。

运用多媒体技术,对于学生难以理解的容,如人员招聘的方式等可运用多渠道招聘等手段进行招聘,引起学生的兴趣,加深理解。

(4) 自主学习与教师讲授结合。

学生要根据自己的学习、生活安排和教师提供的教学工作安排表,制定自主学习计划,并按照  
的学习目标计划有步骤实施自学计划。包括主阅读教材,积极思考,记录疑难问题。

(三) 教学手段

利用计算机、投影仪、音箱等光、电现代化科学技术辅助理论知识教学,利用实验室进行实验实训教学。

## 六、需要说明的其他问题

本课程选用高等教育高职高专‘十三五规划教材’中文马开良主编的《现代厨房管理》为主要教材。采用“理论+实验实训”的教学模式,授课时间共计 68 个学时,其中理论授课时长为 40 个学时,实验实训时长为 28 个学时;考核方式采用“40%平时成绩(考勤、回答问题及课后作业、)+60%期末卷面成绩(闭卷)”。

除了掌握文周主编的《现代厨房管理》这本教材外,可供同学们参考的其他教材见“九、参考资料”

## 七、考核方案

### 《现代厨房管理》课程总评分表

课程名称:

学生姓名:

班级:

项目	评价内容	得分	权重	总比例	总评
终结性评价	知识考核		30%	40%	
	综合考核		70%		
过程性评价	项目	教师评价(40%)	100%	60%	
		学习档案(30%)			
		小组评价(15%)			
		自我评价(15%)			

### 学习活动记录表(学生用表)

项目名称						
日期	任务名称	工作内容	难度	执行人	执行情况	备注

### 学习档案评价表(教师用表)

项目名称:

组别:

评价要点	评价标准			
	优	良	中	差
与完成项目相关的材料是否齐全(20)				
制定的项目工作方案是否及时, 质量如何(20)				
项目工作方案是否完善, 完善情况如何(10)				
项目实施过程中的原始记录是否符合要求(10)				
有关分析任务的实施报告是否符合要求(10)				
出具的分析检测报告是否符合要求(10)				
课堂汇报情况如何(10)				
归档文件的条理性、整齐性、美观性(10)				
总计(各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 教师综合评价(教师用表)

项目名称:

组别:

评价项目	评分标准			
	优	良	中	差
1. 学习目标是否明确(5)				
2. 学习过程是否呈上升趋势, 不断进步(10)				
3. 是否能独立地获取信息, 资料收集是否完善(10)				
4. 独立制定、实施、评价工作方案情况(20)				
5. 能否清晰地表达自己的观点和思路, 及时解决问题(10)				
6. 项目实施操作的表现如何(20)				
7. 职业整体素养的确立与表现(5)				
8. 是否能认真总结、正确评价完成项目情况(5)				
9. 工作环境的整洁有序与团队合作精神表现(10)				
10. 每一项任务是否及时、认真完成(5)				
总评(各等级权重: 优=0.86~1, 良=0.71~0.85, 中=0.51~0.7, 差=0~0.5)				
改进意见				

### 学生自我评价表(学生用表)

项目名称：

学生姓名：

组别：

评价项目	评价标准			
	优 8—10	良 6—8	中 4—6	差 2—4
1. 学习态度是否主动，是否能及时完成教师布置的各项任务				
2. 是否完整地记录探究活动的过程，收集的有关的学习信息和资料是否完善				
3. 能否根据学习资料对项目进行合理分析，对所制订的方案进行可行性分析				
4. 是否能够完全领会教师的授课内容，并迅速的掌握技能				
5. 是否积极参与各种讨论与演讲，并能清晰的表达自己的观点				
6. 能否按照实施方案独立或合作完成项目				
7. 对项目实施过程中出现的问题能否主动思考，并使用现有知识进行解决，并知道自身知识的不足之处				
8. 通过项目训练是否达到所要求的能力目标				
9. 是否确立了安全、环保意识与团队合作精神				
10. 工作过程中是否能保持整洁、有序、规范的工作环境				
总评				
改进意见				

### 项目工作方案评分表(教师用表)

项目名称：

组别：

要求	格式正确 项目全面 条目清楚	内容连贯 见解独到 全面详尽	选用方法 贴合实际 正确可行	语言精练 清晰表述 明确	讨论热烈 咨询问题 针对性强	总评
分值	10	20	30	20	20	
得分						

### 课堂汇报评分表(教师用表)

项目名称：

组别：

要求	语言 精练	条理 清晰	内容有 见地	表述自 然流畅	回答问 题正确	总体 效果	在限时 内完成	总评
分值	15	15	20	10	10	20	10	
得分								

### 实施操作评分表（教师用表）

项目名称：

组别：

得分：

项目	评价内容	要求	分值	扣分
项目实施前（20分）	记录表格	设计合理	5	
		及时认真	5	
	着装	符合要求	5	
	进实验室	准时	5	
项目实施时（50分）	操作台面	整洁有序	5	
	废纸、纸屑等	按规定处理	5	
	操作过程	态度认真	10	
		操作规范	10	
	原始记录	规范、及时	5	
		真实、无涂改	5	
	问题处理	及时解决	5	
		方法合理	5	
项目完成后（30分）	领用工具、试剂、仪器等	及时归还	5	
	操作台面	清理	5	
	数据处理	计算公式正确	5	
		计算结果正确	10	
		有效数字正确	5	

## 九、教材资料

本课程选用高等教育高职高专‘十三五规划教材’中文马开良主编的《现代厨房管理》为主要教材。

## 九、参考资料

- (1) 《现代餐饮管理》.戴桂宝主编. 北京大学出版社 2009
- (2) 《.餐饮管理与实务》.马开良主编. 高等教育出版社,2009
- (3) 《厨房器具与设备》. 曹仲文主编. 东南大学出版社,2007
- (4) 《快餐产品设计与制作》. 何江红主编.科学出版社,2010.

## 十、工具材料

电脑、投影等

## 十一、需要说明的其他问题

暂无



### 5.3.2 退役军人教育培训教材

## 广东茂名农林科技职业学院教材预订表（示例） （适用于退役军人）

### 广东茂名农林科技职业学院 2023-2024 学年度第一学期 （2023 秋）课本预订表（2021 级）

班级	课程	书名	出版社	主编
公共课	国家安全教育	国家安全教育（高职版）	人民教育出版社	刘跃进
园艺技术 2021 级	农业经济	农村经济管理实务	中国农业大学出版社	马俊哲
	园艺产品采后处理	园艺产品贮藏与加工	中国农业出版社	祝战斌 赵晨霞
现代农业 2021 级	园艺产品采后处理	园艺产品贮藏与加工	中国农业出版社	祝战斌 赵晨霞
	农业生态学	农业生态学	中国农业出版社	骆世明
风景园林 2021 级	园林施工图设计	园林施工图设计与绘制	重庆大学出版社	刘志然
	新农村规划设计	乡村规划概论	华中科技大学	何杰、程海帆
园林工程 2021 级	人体工程学	人体工程学	中国轻工业出版社	刘涛、周唯
	园林施工图设计	园林施工图设计与绘制	重庆大学出版社	刘志然
畜牧兽医 2021 级	市场营销	畜牧市场营销	中国农业出版社	张炳亮
	经济动物饲养	经济动物生产	中国农业出版社	张淑娟
	兽医法规	畜牧兽医法律与行政执法	中国农业出版社	韩昌权，张步彩
动物医学 2021 级	市场营销	畜牧市场营销	中国农业出版社	张炳亮
	经济动物饲养	经济动物生产	中国农业出版社	张淑娟
	兽医法规	畜牧兽医法律与行政执法	中国农业出版社	韩昌权，张步彩
水产养殖 2021 级	水产药理学	水产药理学实验教程	科学出版社	湛垚垚
	贝类增养殖学	贝类增养殖学实验指导	科学出版社	于瑞海
	兽医法规	畜牧兽医法律与行政执法	中国农业出版社	韩昌权，张步彩
	农产品物流管理	农产品物流管理与实务 1-1	中国财富	张正琪

食品加工 2021 级	企业管理	食品企业管理(高职高专能力导向市场营销学科规划教材)	电子工业	刘厚钧
食品检测 2021 级	农产品物流管理	农产品物流管理与实务 1-1	中国财富	张正琪
	企业管理	食品企业管理(高职高专能力导向市场营销学科规划教材)	电子工业	刘厚钧
烹调工艺 2021 级	餐饮企业管理	餐饮企业运营与管理	高等教育出版社	于樑洪
	宴席实务	宴席设计实务	高等教育出版社	周宇

班级	课程	书名	出版社	主编
电子商务 2021 级	短视频设计与制作	短视频编辑与制作	上海交通大学	林宇 韩方勇 朱良辉
	跨境电商运营实务	跨境电子商务运营实务	电子工业出版社	梁娟娟 段敬毅
跨境商务 2021 级	短视频设计与制作	短视频编辑与制作	上海交通大学	林宇 韩方勇 朱良辉
	跨境电商运营实务	跨境电子商务运营实务	电子工业出版社	梁娟娟 段敬毅
会计 2021 级	出纳实务	出纳岗位实务	中国建材工业	林莉、谢小真
	管理学基础	管理学原理	同济大学	编者:张楠、张谦宁、徐世海
广告策划 2021 级	商业插画	插画设计(第 2 版)	上海交通大学	孙海婴 王旭玮 责编:胡思佳
	广告影视特效制作	After Effects 影视特效设计教程(第 4 版微课版)	大连理工大学	高文铭 祝海英 责编:李红
计算机网络 2021 级	计算机网络安全	渗透测试基础教程	人民邮电出版社	黄洪、尚旭光
	Android 程序设计	Android 程序设计教程	上海交通大学出版社	邱鹏瑞
动漫制作 2021 级	Premiere	Premiere Pro 职场必备实战操作手册	电子科技大学出版社	王鑫
	Core DRAW	CoreIDRAW X8 图形设计案例教程	电子科技大学	胡玉琴
数字媒体 2021 级	Premiere	Premiere Pro 职场必备实战操作手册	电子科技大学出版社	王鑫
	Core DRAW	CoreIDRAW X8 图形设计案例教程	电子科技大学	胡玉琴
汽车维修 2021 级	汽车装饰与美容	汽车美容与装饰	东北大学	宋孟辉
	新能源汽车维护与保养	新能源汽车维护与保养	中国发展出版社	李楷
	汽车营销实务	汽车营销实务	同济大学出版社	张海龙 陈志华 袁芬
	汽车安全驾驶技术	汽车安全驾驶技术	东北大学	冯力平
汽车营销 2021 级	汽车电子商务	汽车电子商务应用教程	东北大学出版社	梁风云
	新能源汽车维护与保养	新能源汽车维护与保养	中国发展出版社	李楷
	汽车 4S 店经营管理	汽车 4S 店经营管理	东北大学出版社	解莉

	汽车安全驾驶技术	汽车安全驾驶技术	东北大学	冯力平
--	----------	----------	------	-----

## 广东茂名农林科技职业学院 2023-2024 学年度第一 学期（2023 秋）课本预订表（2022 级）

班级	课程	书名	出版社	主编
2022 级 公共课	艺术鉴赏	艺术鉴赏导论	安徽师范大学出版社	刘立鹏
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	高等教育出版社	编组
	形势与政策	2023 秋形势与政策报告（大学生版）	中宣部时事报告杂志社	
	大学语文	大学语文	语文出版社	
园艺技术 2022 级	蔬菜生产①	蔬菜生产技术(南方本第 2 版)	中国农业出版社	胡繁荣 责编:吴凯
	水果生产①	亚热带果树生产技术	中国农业大学出版社	陈海红
	导航定位	农业机械智能导航技术	中国农业大学出版社	张漫, 刘刚
	设施园艺	设施园艺(第 3 版)	中国农业大学出版社	韩世栋_黄晓梅
	植物病虫害防治①	园艺植物病虫害防治	中国农业出版社	程亚樵
	观赏植物生产和种苗培育技术①	花卉栽培技术	中国农业出版社	陶正平
现代农业 2022 级	作物生产总论	园艺植物栽培学	中国农业大学出版社	范双喜、李光晨
	现代农业技术装备	农业机械应用技术	机械工业出版社	胡霞
	现代设施农业	设施农业概论	化学工业出版社	编者:汪李平 杨静
	植物组织培养	植物组织培养(第 3 版)	中国农业出版社	丁雪珍
	植物病虫害防治①	园艺植物病虫害防治	中国农业出版社	程亚樵
农产品流通与管理 2022 级	农产品经纪与代理	农产品经纪人基础知识与实务	中国农业大学出版社	杜一馨
	农村金融与保险	农村金融与涉农保险	中国农业科学技术出版社	刑宁宁
	农业品牌管理	农业品牌运营管理	经济管理出版社	耿献辉 牛佳 葛继红
	现代农业标准化	农业标准化体系	华南理工大学出版社	沈雪峰 舒迎花
风景园林 2022 级	园林 photoshop	PHOTOSHOP CS6 辅助园林景观设计(第 2 版)	重庆大学出版社	编者:杨云霄
	园林 sketchup	SketchUp 2016 辅助园林景观设计	重庆大学出版社	邵李理 金鑫 仝婷婷
	城市园林绿地规划	园林绿地规划(第二版)	中国建筑工业出版社	马建武
	园林建筑	园林建筑设计	中国建材工业出版社	方秉俊
	园林花卉学	园林花卉	中国农业出版社	谢利娟
园林工程 2022 级	园林建筑	园林建筑设计	中国建材工业出版社	方秉俊
	园林 photoshop	PHOTOSHOP CS6 辅助园林景观设计(第 2 版)	重庆大学出版社	编者:杨云霄
	园林植物基础	园林植物识别与应用	中国农业出版社	裴淑兰

园林工程概预算	园林工程概预算	经济科学出版社	舒美英
园林 sketchup	SketchUp2016 辅助 园林景观设计	重庆大学	邵李理 金鑫 全婷婷

**广东茂名农林科技职业学院 2023-2024 学年度第一  
学期（2023 秋）课本预订表（2022 级）**

班级	课程	书名	出版社	主编
畜牧兽医 2022 级	禽生产	家禽生产	中国农业出版社	段修军
	环境卫生与控制	畜禽生产环境卫生 与控制技术	中国农业大学出版 社	王国强
	宠物护理与美容	宠物美容与护理	中国农业大学出版 社	吴孝杰
	兽医临床诊疗技术	兽医临床诊疗技术	中国农业出版社	曹授俊，李玉冰
	禽病防治	禽病防治	中国农业出版社	徐建义
	鱼类增养殖学	鱼类增养殖技术	中国农业出版社	毛洪顺
动物医学 2022 级	禽生产	家禽生产	中国农业出版社	段修军
	宠物护理与美容	宠物美容与护理	中国农业大学出版 社	吴孝杰
	环境卫生与控制	畜禽生产环境卫生 与控制技术	中国农业大学出版 社	王国强
	兽医临床诊疗技术	兽医临床诊疗技术	中国农业出版社	曹授俊，李玉冰
	禽病防治	禽病防治	中国农业出版社	徐建义
	兽医外科学	动物外产科	中国农业大学出版 社	高啟贤
水产养殖 2022 级	水产动物营养与饲 料学	水产动物营养与配 合饲料学（第 2 版）	中国农业大学出版 社	宋青春
	水产微生物学	水产微生物学	中国农业出版社	肖克宇 陈昌福
	普通生态学	基础生态学（第 3 版）	高等教育出版社	牛翠娟、娄安 如、孙儒泳
	观赏鱼类养殖学	观赏水产养殖学 （第 2 版）	西南师范大学出版 社	郑曙明
	鱼类增养殖学	鱼类增养殖技术	中国农业出版社	毛洪顺
	水产动物组织胚胎 学	水产动物组织胚胎 学	中国农业出版社	李霞
食品加工 2022 级	果蔬贮藏与加工技 术	果蔬加工技术（第 2 版）	中国轻工业	王丽琼
	发酵食品加工技术	发酵食品生产技术	中国农业	
	畜产品加工技术	畜产品加工（第 2 版）	中国农业	徐衍胜 赵象忠
	软饮料加工技术与 开发	软饮料加工技术	中国轻工业	张瑞菊_王林山
	农药残留检验	农药残留分析（第 2 版）	中国农业	岳永德
	乳制品加工技术与 开发	乳制品加工技术	中国轻工业出版社	胡会萍 张志强
	食品标准与法规	食品标准与法规 （第二版）	中国轻工业	编者：杨玉红、魏 晓华
食品检验检 测 2022 级	果蔬贮藏与加工技 术	果蔬加工技术（第 2 版）	中国轻工业	王丽琼
	农药残留检验	农药残留分析（第 2 版）	中国农业	岳永德
	检测实验室管理	检测实验室安全管 理	中国轻工业出版社	杨剑
	食品标准与法规	食品标准与法规 （第二版）	中国轻工业	编者：杨玉红、魏 晓华

**广东茂名农林科技职业学院 2023-2024 学年度第一  
学期（2023 秋）课本预订表（2022 级）**

班级	课程	书名	出版社	主编
	畜产品加工技术	畜产品加工(第2版)	中国农业	徐衍胜 赵象忠
烹调工艺 2022 级	面点工艺学	面点工艺学	中国轻工业出版社	季鸿崑、周旺
	烹调工艺学	烹调工艺学	重庆大学出版社	张仁东、许磊
	烹饪营养学	烹饪营养学	中国轻工业出版社	周旺
中西面点工 艺 2022 级	烹饪营养学	烹饪营养学	中国轻工业出版社	周旺
	西式面点工艺学	西式面点工艺	华中科技大学出版社	陈霞、朱长征
电子商务 2022 级	网店运营与管理	网店运营实务	人民邮电	宋俊骥_孔华
	国际贸易实务	《国际贸易实务 (附微课视频 第 3	人民邮电出版社	邓志新
	电子商务物流	电子商务物流(第2 版)	机械工业	顾明 责编:李绍 坤 张星瑶
	供应链管理	电子商务供应链管理	人民邮电出版社	邓之宏、钟利红
	移动电子商务实务	移动电子商务(第2 版)	机械工业	王红蕾_安刚
	市场调查与预测	市场调查与预测	电子科大	王晓燕
跨境电商 2022 级	网页编辑与美化	电子商务网页设计 与制作	人民邮电	方丹 责编:楼雪 樵
	商务英语	《跨境电子商务英 语(音频指导版)》	人民邮电出版社	易静
	供应链管理	电子商务供应链管理	人民邮电出版社	邓之宏、钟利红
	跨境网店运营	跨境电子商务 B2C 实 务	高等教育	叶杨翔 施星君
	网站运营数据分析	电子商务数据分析 (大数据营销数据化	人民邮电	编者:杨伟强 湛 玉婕 刘莉萍
	跨境电商物流	跨境电子商务物流 管理	高等教育	张娴
大数据与会 计 2022 级	纳税实务	纳税实务	电子科技大学出版 社	于双、田茂慧
	会计电算化	会计电算化应用教 程—用友 ERP— ( 经济管	西北工大	王英兰 刘春苗 王立新 责编:马 莹
	管理会计	管理会计	高等教育出版社	邵敬浩
	中级财务会计①	中级会计实务(中级 会计资格 2023 年度 全国会 专业技术	经济科学	财政部会计资格 评价中心
广告策划 2022 级	版面设计	版面编排	江苏教育	
	数字媒体技术①	新媒体技术(基础案 例应用视频指导版)	人民邮电	宁光芳 刘露露 陈怡桢 责编:侯
	品牌传播	数字时代品牌传播 概论	西安交通大学	李华君潇责编:赵 怀瀛
	消费心理学	消费心理学	同济大学	编者:李晓辉、陈 锐
	新媒体产品设计与 运营	新媒体营销与案例 分析	人民邮电	白东蕊 责编:孙 燕燕
	市场调查与统计	市场调查与分析	人民邮电	王晓燕 责编:侯 潇雨
	HTML5 开发技术	HTML 5 开发技术	天津科技	王颢瑾、潘后 江、肖建芳

班级	课程	书名	出版社	主编
计算机网络 2022 级	Windows 网络系统管理	WINDOWS 网络操作系统配置与管理(第3)	高等教育	卢宁 陈剑 责编:吴鸣飞
	企业组网技术	交换机-路)由器配置与管理任务教程(第	高等教育	张平安
	MySQL 数据库基础	数据库管理技术(mySQL)	天津科大	许超 陈长印
	单片机技术	单片机应用技术项目化教程	天津科大	夏路生 龚雪 张斌
	JAVA 程序设计	Java 程序设计	同济大学	郑明才 徐世武 邓俊英
动漫制作 2022 级	设计构成	设计构成	中国水利水电	邵丽平 姚蕾 等
	Animate 动画设计(需要机房)	ANIMATE CC 动画设计案例教程(附光	中国青年	赵一丽 衷文 封 绪荣
	影视特效 Adobe After Effects (需要机房)	数字影视盘后)期合成项目教程(AFTER 第	机械工业	尹敬齐 责编:王海霞
	影视编导	动画编导	清华大学	陈伟
	动画运动规律	动画运动规律(第二版)	清华大学	余春娜_张乐鉴
数字媒体应用 技术 2022 级	Animate 动画设计	ANIMATE CC 动画设计案例教程(附光	中国青年	赵一丽 衷文 封 绪荣
	影视特效 Adobe After Effects	数字影视盘后)期合成项目教程(AFTER	机械工业	尹敬齐 责编:王海霞
	AutoCAD	中文版 Auto CAD 2016 室内装潢设计	湖南科技	王敏
	创意速写	实例教程 零起点学创意速写	中国纺织	郭玉龙 责编:郭婷 总主编:王泽
	网页设计与制作	网页设计与制作案例教程	华南理工大学	旭 吴之越 胡玉琴
汽车维修 2022 级	汽车发动机电控系统检修	汽车发动机电控系统结构与检修	上海科学普及	吴飞
	汽车维护与保养	汽车维护与保养	上海科学普及	编者:徐炬、王伟
	汽车维修工(考证)	汽车维修中级工考证训练	电子科大	赵连勇
	汽车文化与汽车常识	汽车文化与汽车常识	中国发展	李彩燕、周德新
	自动变速器原理与检修	汽车自动变速器原理与维修	东北大学	田永江 闫云敬 陈浮
汽车营销与 服务 2022 级	汽车保险与理赔	汽车保险与理赔	同济大学	陈超_王爱兵_王 强
	汽车维护与保养	汽车维护与保养	上海科学普及	编者:徐炬、王伟
	汽车电气设备构造与维修	汽车电气设备构造与维修(微课版)	哈尔滨工程大学出版社	涂银涛 梁华 张悦
	汽车消费心理学	汽车消费心理学	天津科技	刘 琼
	汽车营销实务	汽车营销实务	同济大学	编者:张海龙、陈志华、袁芬
工业机器人 2022 级	工业机器人操作与编程	工业机器人操作与典型应用编程	华南理工大学	赖圣君、李健林
	电气控制与 PLC 技术应用 1	电气控制与 PLC 应用技术	同济大学	唐灿宝 李剑_尹波
	solidworks 应用	SOLIDWORKS 2017 中文版基础应用教程	机械工业	赵罟
	单片机原理与应用 1	单片机应用 技术项目化教程	天津科大	夏路生 龚雪 张斌

班级	课程	书名	出版社	主编
	视觉与传感技术	工业机器人视觉与传感技术	电子科大	张俊
智能机电技术 2022 级	工业机器人操作与编程	工业机器人操作与典型应用编程	华南理工大学	赖圣君、李健林
	电气控制与 PLC 技术应用 1	电气控制与 PLC 应用技术	同济大学	唐灿宝_李剑_尹波
	solidworks 应用	SOLIDWORKS 2017 中文版基础应用教程	机械工业	赵果
	单片机原理与应用 1	单片机第应用 技术项目化教程	天津科大	夏路生 龚雪 张斌
	视觉与传感技术	工业机器人视觉与传感技术	电子科大	张俊
合计				总册数

## 广东茂名农林科技职业学院 2023-2024 学年度第一学期 (2023 秋) 课本预订表 (2023 级)

班级	课程	书名	出版社	主编
2023 级 公共课	高职英语 (一)	新时代高职英语 (基础模块) 1	外文	丁国声
		新时代高职英语 (基础模块) 同步	外文	丁国声
	大学生军事理论	新编普通高等学校军事课教程	国防科大	易文安
	思想道德修养与法律基础	思想道德与法治 (2023 年版马克思主	高等教育	编写组
	马克思主义中国化进程	马克思主义中国化进程与大学生时代责任	广东人民出版社	编写组
	信息技术	信息基础基础	电子工业出版社	张爱文
	创新创业	从零到卓越—创新与创业导论	上海交通大学	何雪利、王晓燕、王永祥
	体育	大学体育教程	中南大学出版社	李萍
	大学生心理健康	大学生心理健康教育	江苏大学	单慧娟、廖财国
	劳动教育	高职学生劳动教育	重庆出版社	吕红
	形势与政策	2023 秋时事报告 (大学生版)	中宣部时事报告杂志社	
园艺技术 2023 级	植物生理	植物生理学 (第 2 版)	中国农业	孟庆伟 高辉远
	植物学	植物学 (第 3 版)	中国农业科学技术出版社	编者:王建树
	农业气象	农业气象 (第 5 版)	中国农业	闫凌云
现代农业 2023 级	植物生理	植物生理学 (第 2 版)	中国农业	孟庆伟 高辉远
	植物学	植物学 (第 3 版)	中国农业科学技术出版社	编者:王建树
	农业气象	农业气象 (第 5 版)	中国农业	闫凌云
农产品流通与管理 2023 级	农产品包装设计	商业包装设计 (第 2 版)	机械工业	欧阳刚
	农产品质量检测	农产品安全检测	中国农业	句荣辉
	肥料学	土壤肥料 (第 5 版)	中国农业	宋志伟 王庆安



风景园林 2023 级	园林美术	园林景观效果图手绘表现	农业	康玉莲
	中外园林史	中外园林简史	机械出版社	易军
	园林树木学	园林树木	高等教育出版社	卓丽环、王玲
园林工程 2023 级	园林设计初步	园林设计初步（第二版）	中国林业出版社	石宏义、刘毅娟
	生态环境概论（新课）	生态环境保护概论	化学工业出版社	王金梅、丁莹
	中外园林史	中外园林简史	机械出版社	易军
畜牧兽医 2023 级	动物营养与饲料	动物营养与饲料加工	中国农业出版社	杨久仙
	动物微生物与免疫	动物微生物与免疫技术	中国农业出版社	李舫
	动物解剖生理	动物解剖生理	中国农业出版社	周其虎

班级	课程	书名	出版社	主编
动物医学 2023 级	动物营养与饲料	动物营养与饲料加工	中国农业出版社	杨久仙
	动物微生物与免疫	动物微生物与免疫技术	中国农业出版社	李舫
	动物解剖生理	动物解剖生理	中国农业出版社	周其虎
	化学基础	动物生物化学	中国农业大学出版社	马君
水产养殖 2023 级	普通动物学	普通动物学（第4版）	高等教育出版社	刘凌云
	水产微生物学	水产微生物学	中国农业出版社	肖克宇 陈昌福
	无机与分析化学	化学基础与分析技术（第二版）	中国轻工业出版社	黄秀锦
食品加工 2023 级	食品原料学	食品原料学	北京师范大学出版社	孟祥萍
	有机化学	有机化学	中国标准出版社	王岳鸿
	食品包装学	食品包装学	中国轻工业出版社	文周
	食品营养与卫生	食品营养与卫生	中国轻工	刘冬梅、邓桂兰
食品检验检测 2023 级	食品原料学	食品原料学	北京师范大学出版社	孟祥萍
	有机化学	有机化学	中国标准出版社	王岳鸿
	食品包装学	食品包装学	中国轻工业出版社	文周
	食品营养与卫生	食品营养与卫生	中国轻工	刘冬梅、邓桂兰
烹调工艺 2023 级	烹饪原料学	烹饪原料学	重庆大学出版社	孙传虎
中西面点工艺 2023 级	烹饪原料学	烹饪原料学	重庆大学出版社	孙传虎
电子商务 2023 级	电商软文策划与写作	《电商文案创作基础（双色版）》	湖南大学出版社	钱远芳
	电子商务基础	电子商务基础(第3版)	机械工业	魏亚萍
	经济学基础	经济学基础	上海交通大学	吴莎 吴佩飞 李悦 责编:蒋敏 樊
	摄影与 PS	PHOTOSHOP CC 图形图像处理	同济大学	马东邦 潘玉 卢盛继

跨境电商 2023 级	电商软文策划与写作	《电商文案创作基础（双色版）》	湖南大学出版社	钱远芳
	电子商务基础	电子商务基础(第3版)	机械工业	魏亚萍
	经济学基础	经济学基础	上海交通大学	吴莎 吴佩飞 李悦 责编:蒋敏 樊
	摄影与 PS	PHOTOSHOP CC 图形图像处理	同济大学	马东邦 潘玉 卢盛继
大数据与会计 2023 级	会计基础	基础会计	中国经济	饶水林 刘靖 孙雪梅
	经济法基础	经济法基础(初级会计资格 2023 年度全国会 专业技术资 广告学概论第 3 版)	经济科学	财政部会计资格评价中心 编 著 张建华
广告策划	广告学	广告学概论第 3 版	机械工业	张建华
	设计色彩	色彩	同济大学	张相森 刘有全

班级	课程	书名	出版社	主编
2023 级	摄影与影像基础	摄影摄像基础	北京大学	程科 张朴
	PhotoShop 图形图像处理①	PHOTOSHOP CC 图形图像处理	同济大学	马东邦 潘玉 卢盛继
计算机网络 2023 级	photoshop	Photoshop 图形图像处理项目教程(彩色版)	电子科大	王建国
	计算机组装与维修	计算机组装与维修	同济大学	熊凯 贺斌 施扬志
	模拟电子技术	模拟电子技术	同济大学	陈玲君 李 鸿 何飞燕
	高职数学	高等数学工科类	高等教育	魏寒柏 骈俊生
动漫制作 2023 级	photoshop	Photoshop 图形图像处理项目教程(彩色版)	电子科大	王建国
	动画概论	艺术概论(第 2 版)	高等教育	孙丽华
	色彩	色彩临摹范例	华南理工大学	李岩岩
	素描	素描	上海科学普及	吴霞
数字媒体应用技术 2023 级	photoshop	Photoshop 图形图像处理项目教程(彩色版)	电子科大	王建国
	色彩	色彩临摹范例	华南理工大学	李岩岩
	数字媒体技术导论	数字媒体技术导论(第 2 版)	清华大学	刘清堂
	素描	素描	上海科学普及	吴霞
汽车维修 2023 级	汽车发动机机械系统检测	汽车发动机机械系统检测	同济大学	麻常选 王小娟 杨祖闹
	汽车机械基础	汽车机械基础	福建科技	李坡 吴渝
		汽车机械基础习题集	福建科技	李坡、杨均宇
	汽车机械制图	汽车机械制图	东北大学	王增荣_王冬梅
汽车机械制图习题集		东北大学	王增荣, 杨文雄, 张宝利	
汽车营销与服务 2023 级	汽车发动机构造与维修	汽车发动机构造与维修	东北大学	龙凤凉 朱传祥 易宏彬
	汽车商务礼仪与口才	汽车商务礼仪(第 2 版)	机械工业	韩洁
	汽车文化与汽车常识	汽车文化与汽车常识	中国发展	李彩燕、周德新

工业机器人 2023 级	电工技术基础与技能	电工技术基础与技能	东北大学	李建勋
	机械基础	机械基础	同济大学	朱亦新_张珠让_曾乐
	机械制图	机械识图	福建科技	游明军
		机械识图习题集	福建科技	游明军
	模拟电子技术	模拟电子技术	同济大学	陈玲君_李 鸿_何飞燕
	电工技术基础与技能	电工技术基础与技能	东北大学	李建勋
	机械基础	机械基础	同济大学	朱亦新_张珠让_曾乐

班级	课程	书名	出版社	主编
智能机电技术 2023 级	机械制图	机械识图	福建科技	游明军
		机械识图习题集	福建科技	游明军
	模拟电子技术	模拟电子技术	同济大学	陈玲君_李 鸿_何飞燕
合计				总册数

### 5.3.3 退役军人教育培训 PPT、学员讲义

## 广东茂名农林科技职业学院教师授课 PPT（示例） （适用于退役军人）

广东茂名农林科技职业学院 登录

第1讲-植物病害绪论与病原菌物一般性状



植物病虫害防治①

# 植物病害及其防治

授课教师：潘朝勃 15016479418



植物病虫害防治  
潘朝勃

目录

- 1.1 第1讲-植物病害绪论与病原菌物一...
- 2 第二单元
  - 2.1 第2讲-分类及根肿菌、卵菌、壶菌...
- 3 第三单元
  - 3.1 第3讲-子囊菌门
- 4 第四单元
  - 4.1 第4讲-担子菌门、半知菌类
- 5 第五单元

广东茂名农林科技职业学院 林裕刚

绪论



广东茂名农林科技职业学院  
Guangdong Maoming Agriculture/Forestry Technical College

# 兽医临床诊疗技术

主讲人：丁晓



兽医  
临床诊疗技术  
兽医临床诊疗技术  
丁晓

目录

- 1.1 绪论
- 1.2 动物接近与保定
- 1.3 临床检查基本方法
- 1.4 一般检查
- 1.5 心血管系统检查
- 1.6 呼吸系统的检查
- 1.7 消化系统的检查
- 1.8 泌尿生殖系统检查

广东茂名农林科技职业学院 林裕刚

原料乳的组成与性质



# 乳品加工部分



畜产品加工  
第二版

《畜产品加工》  
丁晓

目录

- 1.1 原料乳的组成与性质
- 1.2 原料乳的检验与验收及预处理
- 1.3 液态乳加工
- 1.4 发酵乳的加工
- 1.5 乳粉加工
- 1.6 特色乳制品加工
- 1.7 实训 发酵乳制作
- 2 畜品加工

# 广东茂名农林科技职业学院教师授课 PPT（示例）

## （适用于退役军人）

广东茂名农林科技职业学院 林裕刚

第一课时



广东茂名农林科技职业学院  
朱启明  
2022-2-28

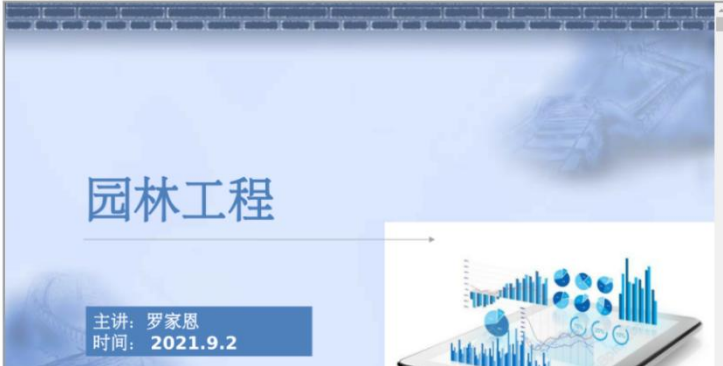
现代农业技术装备  
朱启明

目录

- 2 第二单元 耕整地机械
  - 2.1 第一课时
- 3 第三单元 播种与栽植机械
  - 3.1 第一课时 概论
  - 3.2 第二课时 播种机的结构和工作
  - 3.3 第三课时 栽植机械的结构和工作
- 4 第四单元 植保机械
  - 4.1 植保机械

广东茂名农林科技职业学院 林裕刚

任务1：掌握园林建设程序



园林工程

主讲：罗家恩  
时间：2021.9.2

园林工程施工技术  
罗家恩

目录

- 任务1：掌握园林建设程序
- 任务2：理解中国园林工程发展进程
- ▼ 项目一 绘制园林施工图
  - 任务1：列出园林施工图目录
  - 任务2：绘制园林总平面图
  - 任务3：完成整春园林施工图
- ▼ 项目二 土方工程

广东茂名农林科技职业学院 林裕刚

任务一 认识工业机器人



**任务一 认识尔必地工业机器人**

**任务描述：**  
你是某工业机器人系统集成公司的一名调试人员，现在公司要求你演示机器人基本操作以及检查机器人与控制柜之间的通信情况。

**工作要求：**了解工业机器人组成及安全注意事项，并通过操作示教器控制机器人运动。正确理解关节运动、基坐标、用户

机器人编程与操作  
叶兴右

目录

- ▼ 3 任务三轨迹描绘（三角形）
  - 3.1 实训3
- ▼ 4 任务四切割应用（圆及圆弧）
  - 4.1 实训4
- ▼ 5 任务五产品搬运（实训5）
  - 5.1 实训5
- ▼ 6 任务六分拣搬运（实训6）
  - 6.1 实训6

## 5.3.4 退役军人教育培训实操任务指导书

### 广东茂名农林科技职业学院课程实操任务指导书（示例） （适用于退役军人）

实训技能 项目七

## 项目七 实训技能

### 任务 1 猪的保定和临床一般检查



线上章节资料:

#### 一、技能目标

通过本实验的操作学习，学会猪的保定和临床一般（个体和群体）检查方法。

#### 二、实验内容

1. 猪的保定方法。
2. 猪的一般临床检查项目。

#### 三、资源准备

#### （一）材料与工具

猪场、保定绳（器）、体温计、凡士林、酒精、棉球、洗手盆、肥皂、毛巾等。

#### （二）教学场所

校内养猪实训基地。

#### 四、操作方法

猪的保定 对猪场 50kg 以上和 50kg 以下两头猪分别进行保定。

**1. 站立保定法** 一人接近猪，突然抓住两耳，另一人迅速将已做成活套的绳，套在猪的上腭并勒紧，拴在木柱上或用手拉住，保持猪安定站立。此法适用于 50kg 以上的大猪保定，便于体温测定、防疫注射、插入胃管、气管注射和临床检查等。

**2. 提举保定法** 两手紧抓猪的两耳，两腿夹住猪的胸背侧，用力讲头及

前肢一并提起，腹部朝前加以固定；也可抓住两后肢飞节提起悬空，两膝夹住猪胸两侧而保定。此法适用于50kg以下猪的保定，便于腹腔注射、阴囊疝和脐疝手术等。



图1 猪的保定

## (二) 猪的临床一般检查

**1. 整体观察与检查** 观察猪场猪群的精神状态、营养状况、姿势等。

(1) 精神状态。猪精神好，吃得饱，睡得香，表示无病。若出现兴奋、沉郁、烦躁不安、不停使唤、垂头耷耳、喜卧、不愿走动、反应迟钝、离群呆立，则是有病的表现。

(2) 营养状况。营养好的猪，被毛有光泽，皮肤致密有弹性，精神旺盛；营养差的猪被毛粗乱，皮肤干燥松弛，消瘦，骨骼轮廓多棱角。

(2) 营养状况。营养好的猪，被毛有光泽，皮肤致密有弹性，精神旺盛；营养差的猪被毛粗乱，皮肤干燥松弛，消瘦，骨骼轮廓多棱角。

(3) 姿势。健康猪静止或运动时，姿势自然、步态轻健；在病理情况下，长呈现异常姿势，表现步行不稳、不远走动、俯卧不起、强迫站立、跛行、进食缓慢无力等。如猪水肿病后期，四肢呈游泳状划动，盲目行走或转圈，后肢麻痹不能站立。这些不正常姿势可作为诊断某些疾病的重要依据。

**2. 被毛和皮肤检查** 健康的猪被毛平整具有光泽，生长致密且不易脱落，皮肤柔软具有弹性；患病猪被毛粗乱蓬松无光泽，且干燥易断或脱落，皮肤变厚、苍白、干燥、充血、出血等。如患部脱毛，伴有皮肤增厚、变硬、擦伤和啃咬等，见于湿疹或寄生虫病。皮肤检查对猪传染病诊断有重要意义。

**3. 浅淋巴结检查** 用手触摸猪颌下淋巴结或腹股沟淋巴结，注意其大小、硬度、敏感度和移动性。若淋巴结畸形肿胀、坚硬、活动性小，说明该淋巴区域已有病原微生物或毒素侵害。

**4. 眼结膜检查** 用两手拇指分别打开猪上、下眼睑，观察其颜色。健康猪的眼结膜呈粉红色。若眼结膜出现潮红、苍白、发绀、发黄等不正常现象，说明血液循环的状态和血液成分发生了变化。

## 第 1 章

# 宠物美容保定与宠物美容工具使用与保养

### 1.1 宠物美容保定技术



线上章节资料：

#### 1. 作业要点：

- (1) 注意宠物的生命安全。
- (2) 注意人的自身安全。
- (3) 必要时可借助工具和人员协助来进行保定。
- (4) 在操作过程中手不离狗，离开动物时需要用保定绳保定好动物。

#### 2. 准备工作：

- (1) 保定工具的准备：防咬罩（嘴套）、伊丽莎白圈（头套）、保定绳。
- (2) 应激处理药品准备（一般美容操作不建议化学保定）。

#### 3. 保定方法：

- (1) 工具保定



图 1-1 头套、嘴套



## (2) 美容桌保定



图 1-2 错误示范（保定绳系在脖子上）、正确示范（斜跨式美容桌保定）

## (1) 修指甲保定



## 1.2 宠物美容剪的使用与保养



线上章节资料：

### ①分类及用途：

#### 1) 直剪：

- a. 基本能完成所有的美容操作的剪刀，全身修剪一般使用直剪；

#### 2) 弯剪：

- a. 想要修剪成圆形，就需要弯剪来修饰出弧度，也适用于最细

## 实训一

# 手术器械的准备与消毒



线上章节资料：

### 实训目的

1. 培养学生严格的无菌观念，为兽医临床工作打下基础。
2. 要求学生了解和掌握外科手术器械的准备，会打包手术器械。
3. 要求学生了解和掌握外科手术消毒技术，会使用高压蒸汽灭菌锅灭菌器械。

### 实训材料

1. 常规器械、纱布、高压锅、煮沸消毒器。
2. 各种化学消毒药。

### 实训步骤

1. 每 6 ~ 10 个学生分为一小组，先由教师将高压锅、煮沸消毒器、化学消毒剂讲解示范后，学生分组操作练习物理灭菌法、化学消毒法。
2. 器械数料等用品的准备。
  - 2.1 按手术需要如数准备所需的手术器械种类及其数量，并认真检查有无缺损。

## 《兽医外科学》实训教材

### 3. 手术器械的消毒：

3.1 高压灭菌消毒法：大纱布，小纱布按规定包好，连同隔离创巾，棉球，棉签等置入贮槽，进行高压灭菌，温度可达到 121.3 ~ 126 摄氏度，维持 30 分钟。

3.2 煮沸消毒灭菌法：器械盘、方盘、消毒杯、输液管等煮沸消毒灭菌。要求用纯净水将其浸入在水面之下，煮沸 15 ~ 30 分钟。

3.3 酒精消毒法：75% 酒精溶液浸泡一小时，适用于刀、剪刀等锐利器械的消毒。

### 实训考核

见下表

考核点	分值	得分
打包步骤正确	20	
包打的紧实	20	
高压灭菌消毒法	20	
煮沸消毒灭菌法	20	
酒精消毒法	20	