



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

《兽医卫生检验检疫》课程标准

制定人： 周堪伟

制定时间： 2023年5月7日

审核部门： 动物科学系

审核时间： 2023年 月 日

批准部门： 教务科研部

批准时间： 2023年 月 日

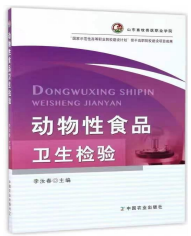
目录

一、课程基本信息.....	1
二、课程定位.....	1
(一) 课程性质.....	1
(二) 教学指导思想.....	2
(三) 教学目标.....	3
三、课程设计.....	5
(一) 课程背景.....	5
(二) 课程设计目标.....	5
(三) 课程设计原则.....	5
(四) 课程结构.....	6
四、教学模式.....	9
(一) “教、学、做”一体化的教学模式.....	9
(二) 工学交替的教学模式.....	10
(三) 任务驱动、项目导向的教学模式.....	10
(四) 现场教学模式.....	10
五、教学方法.....	10
(一) 现场教学法.....	10
(二) 直观教学法.....	11
(三) 角色转换教学.....	11
(四) 任务驱动教学法.....	11
(五) 启发引导课堂教学法.....	11
(六) 讨论加论文教学.....	12
六、课程资源.....	12

(一) 教材编写与使用.....	12
(二) 数字化资源开发与利用.....	13
(三) 企业岗位培养资源的开发与利用.....	13
(四) 实验(实训)条件.....	13
七、课程考核.....	14
(一) 考核与评价目的和功能.....	14
(二) 考核与评价原则.....	14
(三) 考核与评价方法.....	14
八、教学评价.....	15
(一) 学生评价.....	15
(二) 学院专家评价.....	15
(三) 社会企业评价.....	15

《兽医卫生检验检疫》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	《兽医卫生检验检疫》	
学分	2	
授课学时	36 学时	
授课地点	多媒体教室、实训室	
授课对象	高职畜牧兽医、动物医学专业二年级学生	
		选用教材

二、课程定位

（一）课程性质

兽医卫生检验又称为动物性食品卫生检验，是畜牧兽医及动物医学专业的一门专业核心课程，是以动物解剖生理、动物病理、动物药理、动物微生物检验技术、动物传染病、动物寄生虫病、兽医法规和公共卫生学等课程为基础，研究肉、蛋、乳、水产及其制品等动物性食品的卫生质量，保障食用者安全，防止人兽共患病和其他畜禽疫病的传播，促进养殖业发展的一门综合性应用学科。

本课程旨在培养学生肉、蛋、乳等动物性食品的卫生检验能力，以及运用兽医卫生法规与食品卫生标准的能力，加强对动物性食品卫生安全知识与应用探讨，使学生能独立完成屠宰动物的收购与运输、宰前检疫、屠宰加工过程的卫生监督、宰后检疫、肉蛋乳新鲜度检验的全部过程。

（二）教学指导思想

1. 以畜牧兽医专业群就业岗位所需专业技能、知识和素质培养为目标，选取教学内容。

根据专业调研，本专业群学生主要就业岗位群为动物养殖场、屠宰场、动物医院、动物药品厂等，所需职业资格证书是执业（助理）兽医师、家畜繁殖员等，其岗位核心知识和能力之一是动物性食品卫生检验及检疫能力，充分考虑到行业需求和学生的职业需求，使学习内容与工作任务对接，学习过程与工作过程对接，学习环境与工作场景对接。

2. 以动物性食品卫生安全为重点，以屠畜加工工艺、常见屠畜疫病宰前检疫及宰后检验为模块，构建理论教学体系。

动物检疫检验员理论考试和技能鉴定的主要知识内容，是动物检疫检验员和官方兽医必须掌握的一门技能性课程。通过本课程的学习，学生应掌握肉、蛋、乳等动物性食品的兽医卫生检验能力。本课程旨在培养学生肉、蛋、乳等动物性食品的卫生检验能力，以及运用兽医卫生法规与食品卫生标准的能力，加强对动物性食品卫生安全知识与应用的探讨，使学生能独立完成屠宰动物的收购与运输、宰前检疫、屠宰加工过程的卫生监督、宰后检疫、肉蛋乳新鲜度检验的全部过程。

3. 以实操性技能为主，以直播连线企业工作现场为辅，构建实践教学体系。

本课程实践教学组织安排贯穿理论教学全过程。实践教学内容包括实验和实训两部分。考虑到目前屠宰场因生物防控而封场的现实约束，本课程创新性的采用直播连线屠宰场工作现场的实践教学，克服了不能到屠宰场去体验的困难，增加了学生的学习兴趣，提高了情感

认同，并且节约了实验成本。实操技能方面主要从肉品新鲜度及卫生检验、蛋新鲜度及卫生检验及乳新鲜度及卫生检验三方面加强基础技能训练，能对肉、蛋、乳新鲜度及卫生质量进行检验并能进行正确卫生评价，掌握市场劣质动物性产品的检验要点，结合课程内容，了解生产上对本科目的应用情况。

4. 以国家行业标准为依据，组织教学考核。

本课程考核内容和执业（助理）兽医师、家畜繁殖员等职业资格考核鉴定相结合。考核形式主要为多元化过程性考核+综合性评价。

5. 以学生自主学习能力培养为重点，设计教学模式。

以学生为主体，设计“课内外互补，学做思结合”教学模式，重点培养学生自主学习和分析、解决生产实际问题的能力。

（三）教学目标

通过该课程学习，掌握动物性食品污染的分类和来源及相关知识，掌握屠宰动物的收购检疫与运输监督方法，掌握动物屠宰加工过程的兽医卫生监督，掌握动物屠宰检疫的程序和要点及相关知识，能对肉、蛋、乳新鲜度及卫生质量进行检验并能进行正确卫生评价，掌握市场劣质动物性产品的检验要点。

教学目标	目标描述
知识目标	<ol style="list-style-type: none">1. 了解与动物性食品相关的法律法规。2. 掌握常见动物疫病的临床诊断要点和实验室诊断原理。3. 掌握动物性食品检验项目及标准。4. 了解行业、企业动物性食品生产现状。

	<p>5. 了解当前动物性食品存在的安全隐患。</p> <p>6. 掌握动物性食品加工的工艺流程。</p>
技能目标	<p>1. 能依据国内外动物疫病的发生发展，对屠宰畜禽的健康状况做出准确判断。</p> <p>2. 能熟练应用临床诊断技术，对可疑动物的疫病性质做出初步检疫结果。</p> <p>3. 能熟练进行常见动物疫病的实验室诊断操作。</p> <p>4. 能根据屠宰所见异常的病理变化，对屠畜禽的健康做出准确检疫结果判定。</p> <p>5. 能熟练操作肉及肉品的理化检验技术。</p> <p>6. 能熟练操作乳及乳制品的实验室检验项目和结果判定。</p> <p>7. 能依据相关国标和行业标准对检验结果做出正确处理。</p>
素质目标	<p>1. 真实记录检测过程实验数据，养成求真务实的做事态度。</p> <p>2. 能严格按相关检测标准进行质量检测，培养严谨认真的工作作风。</p> <p>3. 能自主学习《食品卫生法》、《动物防疫法》以及《生猪屠宰管理条例》，熟悉相关法规、政策，了解行业发展动态，培养自主学习能力。</p> <p>4. 能规范使用实验室的一些危险药品及高压设备，培养安全意识。</p> <p>5. 学习工作过程中，能正确处理队员之间的关系，保证工作质量，提高工作效率，培养团结协作能力。</p>

	6. 对企业行业生产、检验过程中出现的异常情况进行交流分析，提出解决措施，提高交流沟通能力。
--	--

三、课程设计

（一）课程背景

1. 动物性食品是人类食品的重要组成部分。由于人兽共患病、食物中毒、兽药残留、掺杂使假等因素引发的动物性食品安全问题，已成为影响当今世界卫生和经济的主要原因，引起了人们的普遍关注。
2. 《兽医卫生检验检疫》以兽医学和公共卫生学的理论为基础，具有较完整的理论体系和实验技术体系，有很强的科学性、社会性和应用性。
3. 《兽医卫生检验检疫》研究肉、乳、蛋、水产、蜂蜜等动物性食品的预防性和生产性卫生监督，产品卫生质量的鉴定与控制，及其合理的加工利用，保证生产、经营的正常进行和保障人、畜的健康，防止疫病传播，促进人类福利。

（二）课程设计目标

1. 系统讲授动物性食品卫生学的基本理论、基本知识。
2. 使学生具备动物性食品污染与控制、动物性食品的加工卫生与检验、肉用畜禽的屠宰加工卫生监督与检验的能力。
3. 提高动物性食品质量安全，促进养殖业发展，维护公共卫生安全，保护人类健康。

（三）课程设计原则

1. 内容的新颖性、知识的系统性、技能的适用性；
2. 体现现代教育思想，符合科学性、先进性和教育教学的普遍规律；
3. 主题突出，特色鲜明，格调别致，显示高水平的职业教学示范和辐射作用。

(四) 课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	对接典型工作任务及职业能力要求	知识、技能、态度要求	教学活动设计(与工作任务相融合)	学时
1	动物性食品污染与控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握菌落总数计数； 2. 掌握大肠菌群检测方法； 3. 掌握盐酸克仑特罗检测方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握动物性食品污染的概念与分类。 2. 了解动物性食品污染的特点。 3. 了解动物性食品生物性污染的来源。 4. 熟悉动物性食品生物性污染的控制与监测。 5. 了解动物性食品化学性污染的途径。 6. 熟悉动物性食品化学性污染的控制与监测。 7. 了解常见的细菌性食物中毒。 8. 了解常见的化学性食物中毒。 9. 了解常见的生物毒素性食物中毒。 10. 熟悉盐酸克仑特罗中毒。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课堂教学 (1) 教师课前通过资源库平台创建课程、协作备课、重组课程；发布课前预习任务、测验、互动交流，可以即时掌握学生的学习情况，实时调整授课内容。学生登录资源库平台领取任务，进行线上自主学习、并完成线上测验。教师针对学生课前预习情况对每个学生进行评价，实现个性化指导。 (2) 教师发布 	6
2	屠宰加工企业的卫生要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够正确选择屠宰加工企业的厂址； 2. 能够进行屠宰加工厂总平面布局设计。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉屠宰加工企业选址的卫生要求。 2. 熟悉屠宰加工企业布局的卫生要求。 3. 了解屠宰加工场所的卫生要求。 4. 掌握屠宰加工场所的消毒。 5. 掌握屠宰污水的 	<ol style="list-style-type: none"> 考勤二维码，学生通过扫描二维码进行课程签到。课上学生交流探讨课前预习情况，提出问题，教师根据讨论总结问题，针对学生课前 	2

			净化处理方法。 6. 掌握污水的测定指标。	预习存在的问题、重点难点内容进行讲授或组织讨论,补充学习。学生参与讨论,通过平台与教师互动,提出问题,完成在线测验;通过标注、拍照、录音、录像等方式记录笔记,并上传笔记;扫描交互式数字教材的二维码反复观看资源,通过平台与教师交流互动。教师针对学生操作进行分析,实现个性化指导。	
3	畜禽收购与运输的兽医卫生监督	1. 掌握进行收购前准备工作; 2. 掌握收购检疫及出具动物检疫合格证明; 3. 掌握对畜禽运输进行兽医卫生监督; 4. 掌握对运输工具进行正确处理和消毒。	1. 了解做好收购检疫的目的和意义。 2. 熟悉收购前的准备工作。 3. 掌握收购时的兽医卫生监督。 4. 熟悉运输前的准备工作。 5. 掌握运输过程中的管理与兽医卫生监督。 6. 熟悉到达目的地时的兽医卫生监督。	(3) 教师课后推送任务、发布成绩及进行教学反思。学生进行在线讨论、反思等。教师进行讨论、点评、归纳,并对学生观点、创新大力支持。	2
4	屠畜的宰前检疫与管理	1. 掌握进行屠畜的宰前检疫; 2. 掌握对宰前检出的病畜进行正确处理。	1. 熟悉宰前检疫的目的和意义。 2. 熟悉宰前检疫的程序。 3. 掌握宰前检疫的方法。 4. 掌握宰前检疫后的处理方式。 5. 熟悉宰前管理要点。	2. 实训课堂 (1) 课前教师通过平台创建课程、重组课程,发布预习测验、分组任务、	2
5	屠宰加工过程的兽医卫生监督	1. 掌握屠畜(如猪、牛、羊)屠宰各个环节的注意事项; 2. 做好个人卫生防护。	1. 熟悉屠畜的屠宰加工工艺。 2. 熟悉屠畜加工过程的卫生要求。 3. 了解屠宰加工车间的卫生管理。 4. 了解急宰车间的卫生管理。 5. 了解生产人员的个人卫生要求与防护。	互动交流、消息推送等活动。教师备课时,可以将实训设备关键操作点、实训设备关键点安全操作规范、使	2
6	屠畜宰后检验与	1. 掌握被检淋巴结的剖检方法; 2. 掌握对屠畜进行宰后检验和处理方法。	1. 熟悉宰后检验的目的和意义。 2. 掌握宰后检验的方法和要求。 3. 熟悉淋巴结在宰后检验中的意义。 4. 掌握猪、牛、羊被		

	处理		<p>检淋巴结的选择。</p> <p>5. 熟悉淋巴结常见的病变。</p> <p>6. 掌握屠畜宰后检验的程序和要点。</p> <p>7. 掌握屠畜宰后检验的处理方法及盖检印。</p> <p>8. 掌握常见病变组织器官的鉴定与处理。</p>	<p>用方法、操作步骤、任务领取、任务提交等生成二维码,贴在实训设备附近。学生登录教学平台领取实训任务、完成在线测、资源下载、任务提交、交流互动等活动。</p>	4
7	家禽的屠宰加工与卫生检验	<p>1. 掌握对家禽的宰前检疫与管理技术;</p> <p>2. 掌握家禽进行宰后检验和处理方法。</p>	<p>1. 了解家禽宰前检疫的目的意义。</p> <p>2. 掌握家禽宰前检疫的方法和内容。</p> <p>3. 了解家禽屠宰加工工艺及卫生要求。</p> <p>4. 掌握家禽宰后检验后的方法和内容。</p> <p>5. 掌握家禽宰后检验后的处理。</p> <p>6. 了解家禽常见疫病的临诊检疫要点。</p>	<p>(2) 课中学生在实训现场按照分组二维码领取小组实训任务,明确实训目标并按照实训步骤开始实训,学生在实训过程中,如遇不明之处,可通过手机扫码调出有针对性的数字资源与实操视频、动画等,边做边学,完成后通过手机提交实训成果及报告。学生通过平台可以下载讲义及扩展资源、进行笔记标注、随堂测验、互动问答以及课题评价等活动。教师通过平台追踪学生的学习行为,使教师即时掌握学生个体学习进程、效果与反馈。</p>	4
8	家兔的屠宰加工与卫生检验	<p>1. 掌握对家兔的宰前检疫与管理技术;</p> <p>2. 掌握家兔进行宰后检验和处理方法。</p>	<p>1. 了解家兔宰前检疫的目的意义。</p> <p>2. 掌握家兔宰前检疫的方法和内容。</p> <p>3. 了解家兔屠宰加工工艺及卫生要求。</p> <p>4. 掌握家兔宰后检验后的方法和内容。</p> <p>5. 掌握家兔宰后检验后的处理。</p> <p>6. 了解家兔常见疫病的临诊检疫要点。</p>	<p>边做边学,完成后通过手机提交实训成果及报告。学生通过平台可以下载讲义及扩展资源、进行笔记标注、随堂测验、互动问答以及课题评价等活动。教师通过平台追踪学生的学习行为,使教师即时掌握学生个体学习进程、效果与反馈。</p>	2
9	肉与肉制品的卫生检验	<p>1. 掌握肉的新鲜度进行综合检验和判断;</p> <p>2. 能对肉制品熟练进行感官检验和评价。</p>	<p>1. 了解肉的结构和营养价值。</p> <p>2. 掌握肉新鲜度的检验方法和原来。</p> <p>3. 了解肉保存时的变化。</p> <p>4. 掌握肉冷冻加工的卫生与检验。</p> <p>5. 掌握脂肪和油脂</p>	<p>(3) 课后教师课后推送任务、</p>	4

			的卫生检验。 6. 了解肉制品的加工卫生与检验。	发布成绩及进行教学反思。学生进行在线讨论、反思、提交实训报告等。教师进行讨论、点评、归纳，并对学生观点、创新大力支持。	
10	乳与乳制品的加工卫生与检验	1. 掌握乳的新鲜度进行综合检验和判断； 2. 能对乳制品熟练进行感官检验和评价	1. 了解乳的化学组成和营养价值。 2. 掌握乳的物理性状。 3. 掌握鲜乳的加工卫生与检验。 4. 掌握品质异常乳的检验与卫生处理。 5. 了解乳制品的加工卫生与检验。		4
11	蛋与蛋制品的加工卫生与检验	1. 掌握蛋的新鲜度进行综合检验和判断； 2. 能对劣质蛋熟练进行感官检验和评价	1. 了解蛋的构造及食用价值。 2. 掌握鲜蛋的卫生检验方法及内容。 3. 了解蛋在保藏时的变化。 4. 掌握鲜蛋的质量标准及卫生评价。 5. 了解蛋制品的加工卫生及检验。		2
12	市场肉类的卫生监督与处理	1. 掌握动物防疫监督检查，对违法行为依法处理方法。 2. 掌握有关兽医卫生证、章、标志的审批、发放和管理。	1. 了解市场常见性状异常肉的种类和特征。 2. 掌握性状异常肉的鉴定与处理。		2
合计					36

四、教学模式

(一) “教、学、做”一体化的教学模式

课程组教师团队中既有师德高尚、治学严谨的高级讲师，团队成员之间既有密切的合作又有相对分工，在实施“教、学、做”一体化教学时，教师和学生共同参与的实际操作过程中完成教学任务和学习任务。由教师在做中教，学生做中练、做中学，使学生更加容易理解和掌握所学的知识技能。

（二）工学交替的教学模式

根据学习项目的设置安排，在课堂学习基本知识和操作要点后，将生猪屠宰工艺、生猪宰前检疫和生猪宰后检验、肉新鲜度检验及卫生检测、乳新鲜度检验及卫生检测和蛋新鲜度检验及卫生检测等实训项目转入我屠宰场实训基地、食品卫生检测实验室同步进行，由专职兼职教师现场实境教学，在真实的职业情境中进行学以致用教学和训练，实现课堂与岗位的有机衔接，保证了教学效果。学生在完成校内学习之后，教师可根据本校制定的实施性教学计划，合理安排《动物食品卫生检验检疫》实训课，合理安排学生到屠宰场等企业进行顶岗实习，实施工学交替。

（三）任务驱动、项目导向的教学模式

单项实训项目的肉新鲜度检验及卫生检测、乳新鲜度检验及卫生检测和蛋新鲜度检验及卫生检测等技术和综合实践技能项目的生猪屠宰工艺等，采用任务驱动的教学模式，细化项目操作步骤，教师指导示范，学生分组操作，让学生在实训项目练习过程中学到专业技能和团队协作精神，安排学生承担不同角色任务，共同协作完成动物性食品卫生检验检疫，强化学生在实景训练过程的动手能力，规范各项操作环节，使学生养成良好的职业习惯，有利于提高学生的职业能力。

（四）现场教学模式

现场教学是本课程的最主要教学方法，教师应根据实践性教学项目尽可能在校内实训基地、专业实训室等场所开展实训，创新教学环境，推动“教、学、做”的统一，教师指导学生参与实际病例的检疫，提高学生的检疫检验技能。

五、教学方法

（一）现场教学法

课堂教学的最终目标是学生能够独立承担未来的工作任务，因

此,在综合实训时,将课堂直接搬到处理案例的现场——屠宰加工场,由专兼职教师亲自讲解、操作,并指导学生完成相应的学习任务。如动物常见病的宰前鉴定、宰后鉴定、检疫后处理方法、肉新鲜度检验及卫生检测、乳新鲜度检验及卫生检测和蛋新鲜度检验及卫生检测/猪的屠宰检疫、旋毛虫的检验等教学内容,这种现场案例教学,实现了实训教学和生产的链接。

(二) 直观教学法

采用挂图、图像、动画和视频教学形式展示使学生从视觉、听觉等全方位接触授课内容,大大提高学习兴趣和教学效果。目前已将绝大部分内容精心制作成多媒体课件,并且定期进行更新。

(三) 角色转换教学

变被动学习为主动学习,学习的主体是学生,知识技能能否有效地从教师环节导入到学生环节,更重要的是学生学习的主动性,因此在教学过程中,采用角色转换的教学方法进行锻炼和引导。每个学期安排 1-2 次课让学生当老师,学生通过查阅资料、制定教学方案,以及在讲台授课等,最后分别由教师讲评。

(四) 任务驱动教学法

实践教学环节中,根据屠宰场岗位需求安排工作任务,让学生制定岗位阶段性工作计划,设计项目工作流程,细化项目工作指标;学生完成任务后,教师进行总结与点评,让学生在主动学习中迅速提高。

(五) 启发引导课堂教学法

对基本原理、基本概念教学,发挥教师的主导作用,以课堂讲授为主。教师在课堂教学时采取问题导入、启发思考、知识阐释、课堂

讨论、解难答疑的启发引导式教学方法，培养学生的学习兴趣，调动学生善于思考、自主学习的主观能动性。

（六）讨论加论文教学

教师针对行业出现的新动向提出问题，学生以小组形式查阅的资料和组织讨论，提出自己的观点、了解行业现状，以论文的形式进行总结，最后分别由教师讲评。

六、课程资源

围绕着专业培养目标，本课程教学内容以岗位需求为导向，对接职业、行业标准及生产过程，坚持产教融合。《动物性食品卫生检验》是一门综合性、应用性课程，以动物及其产品的安全为主题、监控为保障、检疫检验为核心，学习掌握动物性食品卫生检验的知识和技能。

（一）教材编写与使用

1. 主体教材

根据教学大纲及教学内容，高职畜牧兽医专业群就业岗位的特点，本课程使用“国家示范性高等职业院校建设计划”骨干高职院校建设项目成果《动物性食品卫生检验》李汝春主编，中国农业出版社。

开发《动物性食品卫生检验》工学结合特色教材及配套使用的《教师教学手册》、《学生能力训练手册》。从农业高职高专教育的特色出发，紧紧围绕培养高素质技能型专门人才的宗旨，即培养面向生产、建设、服务和管理第一线需要的高技能人才。基本理论以应用为目的，以必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为重点；注重技能的培养，以实际、实用为目的，提高学生的实践能力、创造能力、就业能力和

创业能力。

2. 辅助教材

行业标准、国标、食品卫生法等。

（二）数字化资源开发与利用

注重动物性食品卫生检验课程资源的开发和利用，这些资源有利于创造形象生动的工作情景，激发学生的学习兴趣，促进学生对动物性食品卫生检验知识的理解和掌握。

加强动物性食品卫生检验课程资源的开发，充分利用动物性食品卫生检验网站、动物性食品卫生检验电子图书、动物性食品卫生检验电子期刊、动物性食品卫生检验数据库信息平台、兽医卫生电子论坛等网上信息资源，建立动物性食品卫生检验多媒体课程资源的数据库，实现跨校动物性食品卫生检验多媒体资源的共享，使动物性食品卫生检验教学从单一媒体向多媒体转变，以提高动物性食品卫生检验课程资源的利用率。

（三）企业岗位培养资源的开发与利用

注重企业岗位培养资源的开发和利用，结合动物性食品卫生检验教学项目，生产过程开发配套企业岗位实训指导书，实现动物性食品卫生检验教学与实训合一，动物性食品卫生检验教学与培训合一，满足学生动物性食品卫生检验企业岗位综合职业能力培养的需求。

（四）实验（实训）条件

实验（实训）条件由两部分组成：实训平台和信息化教学平台。此外，还设计了一些贴近岗位实际的实训项目，如肉新鲜度检验及卫

生检测、乳新鲜度检验及卫生检测和蛋新鲜度检验及卫生检测等。实验（实训）条件能有效满足课程教学需要及学生拓展需要。

1. 校内实训条件

校内实验实训室充足，拥有理化实验室、动物微生物实验室等，能满足学生实验实训场所的需要。

校内实验实训仪器设备充足，拥有光电显微镜、恒温培养箱、高压灭菌锅等实训仪器和玻璃器械、试剂等，满足了学生实训的需要。

2. 校外实训条件

校外实训基地如高州市京基智农时代股份有限公司、广东壹号食品股份有限公司、广东正大生态农业有限公司等，作为学生综合实训和顶岗实习的校外基地，满足了学生校外实训需要。

七、课程考核

（一）考核与评价目的和功能

通过考核与评价，及时向教师和学生反馈教学信息，有效地改进和完善教师的教学和学生的学习活动，以达到本课程教学目标的要求。

（二）考核与评价原则

坚持终结性评价与过程性评价相结合；定性评价与定量评价相结合；教师评价、企业评价与学生评价相结合；知识的考核与评价同实践能力的考核与评价相结合的原则。

（三）考核与评价方法

《动物食品卫生检验检疫》课程对学生的考核与评估，注重考核与评价方法的多样性和针对性。采用“30%平时成绩+30%技能考核成绩+40%理论考试成绩”相结合的评估方法。平时成绩包括：课堂纪律、

平时作业、课堂表现；技能考核成绩包括 5 次技能考核成绩，包括实验、实习、实训操作与记录、实验实习报告和体验探究的过程等（技能考核以国家职业资格证书考试技能实践部分标准为蓝本，每个岗位的 1~2 个实训项目考核为一次，主要考核学生操作的正确性和熟练度）；理论考试成绩是课程学习结束后的统一考试，要求考试内容的覆盖率应在 90%以上。

依据总评成绩对学生进行等次评估：总评成绩在 85 分以上者（含 85 分）为优秀；75~84 分为良好；60~74 分为及格；60 分以下为不及格。成绩考核如下表

种类	过程考核			技能考核			期末	总分
项目	课堂纪律	平时作业	课堂表现	实训 考勤	实训 报告	课堂 实操	期末 考试	
比例(%)	10	10	10	10	10	10	40	100
	30			30			40	100

八、教学评价

（一）学生评价

学生一致认为教师教学经验丰富，注重理论联系实际，教学方法灵活多样，教学手段先进，以学生为本，教书育人，职业道德素养高。

（二）学院专家评价

学院专家评价本课程教学团队优秀、课程设计及内容选取组织合理、突出了实践教学、符合现代学徒制课程标准。

（三）社会企业评价

社会用人单位对毕业生的培养给予了高度评价，认为我院的毕业

生理论知识扎实、分析解决生产实际问题能力强，综合素质高，深受用人单位欢迎。