

【2023 级】食品药品监督管理(0207)人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品药品监督管理

专业代码：490209

二、入学要求及生源类型

（一）入学要求

普通高级中学毕业 中等职业学校毕业 同等学力

（二）生源类型

普通高招 其他 对口单招 春季高考 高职单招 五年一贯制（含三二连读）
退役军人 农民工

三、修业年限与学历

（一）修业年限

3 年

（二）学历

专科

四、职业面向和职业能力要求

（一）人才培养面向岗位

所属专业大类（代码）：食品药品与粮食大类（ 49）

所属专业类（代码）：药品与医疗器械类（4902）

所属行业	职业类别	岗位类别	职业资格证书
检测服务（7452）	其他专业技术人员 （2-99-00）	食品质验员	【1 级】粮农食品安全评价职业技能等级证书 【1 级】食品合规管理职业技能等级证

			书
农副食品加工业 (13)		食品检验员	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书 【1级】食品合规管理职业技能等级证书
	国家机关、党群组织、企业、事业单位负责人(1)	食品药品质量安全管理	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书
		市场监督管理员	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书
		食品工艺员	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书 【1级】食品合规管理职业技能等级证书
国家机构(92)	药学(2-05-06-01)	注册管理	执业药师

(二) 岗位能力分析表

岗位类别	岗位名称	岗位级别	岗位描述
食品质验员	食品质检员	初级岗位	食品质检员是指从事食品、乳品、热带作物初制品、饮料、食品添加剂和食品包装材料的成品、半成品及原辅料的质量检验的人员
食品检验员	食品检验员	初级岗位	食品检验员是指从事食品、乳品、热带作物初制品、饮料、食品添加剂和食品包装材料的成品、半成品及原辅料产品检验的人员

食品药品质量安全管理员	食品药品质量安全管理员	初级岗位	食品药品质量安全管理员是指从事食品药品产业链质量与安全控制管理的人员
市场监督管理员	市场监督管理员	初级岗位	市场监督管理员是指从事食品药品市场监督管理的人员
食品工艺员	食品工艺员	初级岗位	食品工艺员是指从事食品生产过程技术工艺的设计与管理的人员
注册管理	面向食品安全管理师	初级岗位	食品安全管理师是指具备食品安全卫生管理的相关知识，按照国家标准实施食品安全卫生管理、指导、监督和调研的从业人员。

（三）典型工作任务及其工作过程

典型工作任务	岗位	工作过程	能力
1. 食品检验员	食品检验员	对食品原料、半成品、成品检测。	1. 掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。
2. 面向食品安全管理师	面向食品安全管理师	1、配合市场监督管理部门对本单位食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况； 2、定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训。	1. 具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。
3. 食品质检员	食品质检员	1. 制备样品 2. 样品的检验	1. 能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌

			的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。
4. 食品药品质量 安全管理员	食品药品质量安全 管理员	负责协助行政职能部门对辖区内产品和食品生产加工开展日常巡查、处理，协助督促企业整改在巡查中发现的问题	1. 掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术
5. 食品工艺员	食品工艺员	熟悉乳制品、肉制品等食品生产工艺流程，掌握工艺要点。	1. 掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向食品药品行业的食品安全管理员、药师等职业，能够从事食品药品合规管理、注册管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

类型	编号	具体内容	标签内容
素质规格	A1	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。	
	A2	崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚	

		实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。	
	A3	具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。	
	A4	具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。	
	A5	具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。	
	A6	具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。	
知识规格	B1	掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。	
	B2	熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。	
	B3	掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。	
	B4	掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和	

		方法，食品药品检验的规范和要求。	
	B5	掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。	
	B6	掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。	
	B7	熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。	
	B8	熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。	
	B9	熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。	
能力规格	C1	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。	
	C2	具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。	
	C3	能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。	
	C4	能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。	
	C5	能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够	

		正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。	
	C6	能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。	
	C7	能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。	
	C8	能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。	
	C9	能够进行食品、药品生产、储存管理工作。	

（三）典型工作任务与培养规格映射关系

典型工作任务	能力	培养规格
1. 食品检验员	掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运

		动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健食品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健食品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目
--	--	--

		的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7、能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8、能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9、能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
2. 面向食品安全管理师	具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文

		素养,能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健食品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健食品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药
--	--	--

		品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7、能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8、能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9、能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
3. 食品质检员	能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中

		中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健食品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健食品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。
--	--	--

		C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7、能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8、能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9、能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
4. 食品药品质量安全管理 员	掌握食品药品质量安全管理 和控制方法与技术	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

		B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健食品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健食品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析。
--	--	--

		C7、能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8、能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9、能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
5. 食品工艺员	掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神, 勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯, 以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养,能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基

		础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健食品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健食品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析。 C7、能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8、能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。
--	--	---

		C9、能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
--	--	------------------------

六、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

1、有正确的价值观，理解个人与社会的关系，了解中国国情，践行社会主义核心价值观；

2、理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和规范，并能在食品工程实践中自觉遵守；

3、理解食品安全管理师对公众的安全、健康和福祉，以及环境保护的社会责任，能够在食品工程实践中自觉履行责任。

（二）学分

1. **学分要求：**必须取得本专业规定的 147 学分以上；

2. **素质教育分要求：**综合素质训练活动必须取得 4 学分，具体参照《兴安职业技术学院第二课堂成绩认定标准》

3. **技能考证考级：**技能考证考级项目必须取得 5 学分。

4. **公共选修模块：**限选 6 学分。

（三）职业资格证书

食品检验员、食品安全管理师、农产品检验员、执业药师、公共营养师

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	执业药师			4.0
2	食品安全管理 员	3	兴安盟人事与 社会保障局	2.0
3	农产品检验员	5	兴安盟人事与 社会保障局	2.0
4	食品检验员	5	兴安盟人事与 社会保障局	2.0
5	公共营养师(初 级)			2.0

6	可食食品快速 检验职业技能 等级证书	1	广州汇标检测 技术中心	2.0
7	粮农食品安全 评价职业技能 等级证书	1	中农粮信（北 京）技术服务有 限公司	2.0
8	食品合规管理 职业技能等级 证书	1	烟台富美特信 息科技股份有 限公司	2.0

（四）毕业要求及指标点

编号	毕业要求	培养规格
1	根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格,完成规定的实习实训,全部课程考核合格或修满学分,准予毕业。	A1, A2, A3, A4, A5, A6, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B9, C4, C5, C6, C7, C8, C9

编号	毕业要求	指标点编号	指标点内容	培养规格
1	根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格,完成规定的实习实训,全部课程考核合格或修满学分,准予毕业。	1.1	学分要求	B3, B4, B5, B6, B7, B9
		1.2	素质教育分要求	A1, A3, A4, A5, A6, B1, B2, B3
		1.3	技能考证考级	C4, C5, C6, C7, C8, C9
		1.4	公共选修模块	A1, A2, A3, A4, A5, A6, B1
		1.5	德育条件合格	A1, A2, A3

七、课程体系及教学进程总体安排

（一）课程体系框架

1、职业基本素质学习领域

《思想道德修养与法律基础》、《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》、《形势与政策》、《民族理论与民族政策》、《职业规划与就业指导》、

《体育与健康》、《信息技术》、《大学英语/日语》、《大学生心理健康教育》、《军事理论》、《创新创业基础（理论）》、《军事训练》、《公益劳动》

2、专业基本能力学习领域

《基础化学》（食品、药品基础化学）、《分析化学实验基础》、《食品（药品）安全管理体系实施与认证》、《毒理学基础》、《医药商品基础》、《微生物学基础》、《营养学基础》

3、专业专项能力学习领域

《理化检验技术》、《食品安全与检测技术》、《药物制剂技术》、《食品法律法规与标准》、《食品生产技术》、《药品经营质量管理规范》、《药品质量控制与检测技术》、《焙烤食品加工技术》

4、专业综合能力学习领域

毕业考试、跟岗实习

5、专业拓展选修课 《食品添加剂》、《仪器分析》、《食品保藏原理》、《快速检测技术》、《药品生产质量管理规范》、《药品储存与养护》、《感官检验技术》

序号	课程类别	性质	代码	名称	是否核心课程
1	公共基础课	必修	1900001301	思想道德修养与法律基础	
2	公共基础课	必修	1900001302	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	
3	公共基础课	必修	1900001303	形势与政策	
4	公共基础课	必修	1900001304	职业规划与就业指导	
5	公共基础课	必修	1900001305	创新创业基础（理论）	
6	公共基础课	必修	1900001306	体育 I	
7	公共基础课	必修	1900001307	体育 II	
8	公共基础课	必修	1900001308	体育选项 I	

9	公共基础课	必修	1900001309	体育选项 II	
10	公共基础课	必修	1900001311	大学英语/ 日语 I	
11	公共基础课	必修	1900001312	大学英语/ 日语 II	
12	公共基础课	必修	1900001313	大学生心理 健康教育	
13	公共基础课	必修	1900001314	军事理论	
14	公共基础课	必修	1900001315	军事训练	
15	公共基础课	任选	1900001316	入学教育 (认知实 习)	
16	公共基础课	必修	1900001317	劳动教育	
17	公共基础课	必修	1900001318	民族理论与 民族政策	
18	公共基础课	必修	1900001319	大学生综合 素质训练	
19	专业基础课	必修	1902071301	基础化学 (食品、药 品基础化 学)	
20	专业基础课	必修	1902071302	分析化学实 验基础	
21	专业基础课	必修	1902071304	医药商品基 础	
22	专业基础课	必修	1902071305	营养学基础	
23	专业基础课	必修	1902071306	微生物学基 础	
24	专业基础课	限选	1902072305	毒理学基础	
25	专业核心课	必修	1902071307	食品生产技 术	
26	专业核心课	必修	1902071308	焙烤食品加 工技术	
27	专业核心课	必修	1902071309	理化检验技 术	
28	专业核心课	必修	1902071310	食品法律法 规与标准	

29	专业核心课	必修	1902071311	药品经营质量管理规范	
30	专业核心课	必修	1902071312	食品安全质量管理规范	
31	专业核心课	必修	1902071313	药物制剂技术	
32	专业核心课	必修	1902071314	药品检验技术	
33	专业核心课	必修	1902191603	食品（药品）安全管理体系实施与认证	
34	专业拓展课	限选	1902072301	食品添加剂	
35	专业拓展课	限选	1902072302	仪器分析	
36	专业拓展课	限选	1902072303	食品保藏原理	
37	专业拓展课	限选	1902072306	感官检验技术	
38	专业拓展课	限选	1902072307	药品储存与养护	
39	专业拓展课	限选	1902072308	功能性食品	
40	专业拓展课	限选	1902202603	食品保藏原理	
41	其它课程	必修	1902071315	技能考证考级学习领域	
42	其它课程	必修	1902071316	毕业设计	
43	其它课程	必修	1902071317 a	顶岗实习一	
44	其它课程	必修	1902071317 b	顶岗实习二	
45	其它课程	限选	1902072304	药品生产管理规范	
46	其它课程	限选	1902072309	乳制品加工技术	
47	其它课程	限选	1902072310	肉制品加工技术	
48	其它课程	限选	1902072311	食品卫生学	

（二）专业课程与典型工作任务的映射关系

典型工作任务	能力	专业核心课
1. 食品检验员	掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。	理化检验技术 【1902071309】 食品生产技术 【1902071307】
2. 面向食品安全管理师	具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。	食品法律法规与标准 【1902071310】 食品安全质量管理规范 【1902071312】 食品（药品）安全管理体系实施与认证【1902191603】
3. 食品质检员	能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。	食品生产技术 【1902071307】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 理化检验技术 【1902071309】 食品法律法规与标准 【1902071310】 食品（药品）安全管理体系实施与认证【1902191603】
4. 食品药品质量安全管理员	掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术	食品安全质量管理规范 【1902071312】 理化检验技术 【1902071309】 食品法律法规与标准 【1902071310】 药品经营质量管理规范 【1902071311】 药物制剂技术 【1902071313】 药品检验技术 【1902071314】 食品（药品）安全管理体系实施与认证【1902191603】 食品生产技术 【1902071307】
5. 食品工艺员	掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。	焙烤食品加工技术 【1902071308】 食品生产技术 【1902071307】

		理化检验技术 【1902071309】 食品法律法规与标准 【1902071310】 食品安全质量管理规范 【1902071312】 食品（药品）安全管理体系 实施与认证【1902191603】
--	--	--

（三）专业课程、毕业要求、指标点之间的映射关系

毕业要求	指标点	专业核心课
1. 根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。	1.1. 学分要求	食品安全质量管理规范 【1902071312】 理化检验技术 【1902071309】 食品（药品）安全管理体系 实施与认证【1902191603】 药物制剂技术 【1902071313】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 食品生产技术 【1902071307】 食品法律法规与标准 【1902071310】 药品检验技术 【1902071314】 药品经营质量管理规范 【1902071311】
	1.2. 素质教育分要求	药品检验技术 【1902071314】 食品法律法规与标准 【1902071310】 食品安全质量管理规范 【1902071312】 理化检验技术 【1902071309】 食品（药品）安全管理体系 实施与认证【1902191603】

		药品经营质量管理规范 【1902071311】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 药物制剂技术 【1902071313】 食品生产技术 【1902071307】
	1. 3. 技能考证考级	理化检验技术 【1902071309】 药物制剂技术 【1902071313】 药品检验技术 【1902071314】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 食品法律法规与标准 【1902071310】 药品经营质量管理规范 【1902071311】 食品生产技术 【1902071307】 食品（药品）安全管理体系 实施与认证 【1902191603】 食品安全质量管理规范 【1902071312】
	1. 4. 公共选修模块	药品检验技术 【1902071314】 食品安全质量管理规范 【1902071312】 药物制剂技术 【1902071313】 食品生产技术 【1902071307】 理化检验技术 【1902071309】 食品法律法规与标准 【1902071310】 药品经营质量管理规范 【1902071311】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 食品（药品）安全管理体系

		实施与认证【1902191603】
	1. 5. 德育条件合格	食品（药品）安全管理体系 实施与认证【1902191603】 焙烤食品加工技术 【1902071308】 食品生产技术 【1902071307】 食品法律法规与标准 【1902071310】 药品经营质量管理规范 【1902071311】 食品安全质量管理规范 【1902071312】 药物制剂技术 【1902071313】 药品检验技术 【1902071314】 理化检验技术 【1902071309】

（四）教学进程总体安排

课程类别	课程代码	课程名称	课程性质	课程类型	学分	学时分配			学期周学时						考核方式
						总学时	理论	实践	第一学年	第二学年	第三学年		1	2	
									1	2	1	2	1	2	
									20周	20周	20周	20周	20周	20周	
公共基础课	1900001301	思想道德修养与法律基础	必修	理论课	3	54	46	8							考试
公共基础课	1900001302	毛泽东思想和中国特色社会主义理论	必修	理论+实践		0	0	0							

		社会主义理论体系概论													
公共基础课	1900001303	形势与政策	必修	理论课	1	32	32	0							考查
公共基础课	1900001304	职业规划与就业指导	必修	理论+实践	1	18	9	9		1-9					考查
公共基础课	1900001305	创新创业基础（理论）	必修	理论课	1	18	18	0		2					考查
公共基础课	1900001306	体育I	必修	实践课	2	38	0	38	2						考查
公共基础课	1900001307	体育II	必修	实践课	2	36	0	36		2					考查
公共基础课	1900001308	体育选项I	必修	实践课	2	38	0	38			2				考查
公共基础课	1900001309	体育选项II	必修	实践课	2	38	0	38				2			考查
公共基础课	1900001311	大学英语/日语I	必修	理论课	2	32	32	0	2						考查
公共基	1900001312	大学英语/日语	必修	理论课	2	36	36	0		2					考试

础课		II														
公共基础课	1900001313	大学生心理健康教育	必修	理论+实践	2	32	16	16	2							考查
公共基础课	1900001314	军事理论	必修	理论课	2	36	36	0	2							考查
公共基础课	1900001315	军事训练	必修	实践课	3	168	0	168								考查
公共基础课	1900001316	入学教育（认知实习）	任选	理论+实践		0	0	0								
公共基础课	1900001317	劳动教育	必修	理论课	1	16	16	0	1							考查
公共基础课	1900001318	民族理论与民族政策	必修	理论课		0	0	0								
公共基础课	1900001319	大学生综合素质训练	必修	实践课	5	0	0	0								考查
公共基础课	小计	共 18 门			31	592	241	351								
专业基础课	1902071301	基础化学（食品、药品）	必修	理论+实践		0	0	0								

专业核心课	1902071310	食品法律法规与标准	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	1902071311	药品经营质量管理规范	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	1902071312	食品安全质量管理规范	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	1902071313	药物制剂技术	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	1902071314	药品检验技术	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	1902191603	食品(药品)安全管理实施与认证	必修	理论+实践		0	0	0								
专业核心课	小计	共9门				0	0	0								
专业拓展课	1902072301	食品添加剂	限选	理论+实践		0	0	0								
专业拓展	1902072302	仪器分析	限选	理论+实践		0	0	0								

课																
专业拓展课	1902072303	食 品 保 藏 原理	限选	理 论 + 实 践		0	0	0								
专业拓展课	1902072306	感 官 检 验 技术	限选	理 论 + 实 践		0	0	0								
专业拓展课	1902072307	药 品 储 存 与 护	限选	理 论 + 实 践		0	0	0								
专业拓展课	1902072308	功 能 性 食 品	限选	理 论 课	2	3 8	3 8	0								考 试
专业拓展课	1902202603	食 品 保 藏 原理	限选	理 论 + 实 践		0	0	0								
专业拓展课	小计	共 7 门			2	3 8	3 8	0								
其他课程	1902071315	技 能 考 证 考 级 学 习 领 域	必修	理 论 + 实 践		0	0	0								
其他课程	1902071316	毕 业 设 计	必修	理 论 课		0	0	0								
其他课程	1902071317a	顶 岗 实 习 一	必修			0	0	0								

其他课程	1902071317b	顶岗实习二	必修	实践课		0	0	0								
其他课程	1902072304	药品生产管理规范	限选	理论+实践		0	0	0								
其他课程	1902072309	乳制品加工技术	限选	理论+实践		0	0	0								
其他课程	1902072310	肉制品加工技术	限选	理论+实践		0	0	0								
其他课程	1902072311	食品卫生学	限选	理论+实践		0	0	0								
其他课程	小计	共 8 门				0	0	0								
全部课程	总计	共 48 门			33	630	279	351								

（五）学分统计

课程类别	课程数量	学时小计	学分小计	学分分配		
				必修	限选	任选
公共基础课	18	592	31	31	0	0
专业基础课	6	0	0	0	0	0
专业核心课	9	0	0	0	0	0
专业拓展课	7	38	2	0	2	0
其它课程	8	0	0	0	0	0
总计	48	630	33	31	2	0

（六）学时统计

课程类别	课程数量	学分小计	学时小计	学时分配						
				理论	实践	理论占比(%)	实践占比(%)	必修	限选	任选
公共基础课	18	31	592	241	351	40.71	59.29	592	0	0
专业基础课	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
专业核心课	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
专业拓展课	7	2	38	38	0	100	0	0	38	0
其它课程	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	48	33	630	279	351	44.29	55.71	592	38	0

（七）毕业设计安排

毕业设计安排在最后一学期进行

（八）岗位实习安排

岗位实习安排在最后一年进行

八、主要课程内容

（一）公共基础课

课程名称	【1900001301】思想道德修养与法律基础				
总学时	54	理论学时	46	实践学时	8
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	3

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001302】毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001303】形势与政策				
总学时	32	理论学时	32	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001304】职业规划与就业指导				
总学时	18	理论学时	9	实践学时	9
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001305】创新创业基础（理论）				
总学时	18	理论学时	18	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001306】体育 I				
总学时	38	理论学时		实践学时	38
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001307】体育 II				
总学时	36	理论学时		实践学时	36
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001308】体育选项 I				
总学时	38	理论学时		实践学时	38
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001309】体育选项 II				
总学时	38	理论学时		实践学时	38
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001311】大学英语/日语 I				
总学时	32	理论学时	32	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001312】大学英语/日语 II				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001313】大学生心理健康教育				
总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001314】军事理论				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001315】军事训练				
总学时	168	理论学时		实践学时	168
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	3
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001316】入学教育（认知实习）				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	任选	学分	
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001317】劳动教育				
总学时	16	理论学时	16	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001318】民族理论与民族政策				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001319】大学生综合素质训练				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	5
课程目标					

教学内容	
教学要求	

(二) 专业基础课

课程名称	【1902071301】基础化学（食品、药品基础化学）				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1902071302】分析化学实验基础				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1902071304】医药商品基础				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902071305】营养学基础				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902071306】微生物学基础				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	必修	学分	
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1902072305】毒理学基础				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					
教学内容					
教学要求					

（三）专业核心课

课程名称	【19	课程名称	焙烤食品加工技术
------	-----	------	----------

	02 07 13 08 】				
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践学时	
学分		考核方式		是否核心课程	否
典型工作任务	3. 食品质检员 5. 食品工艺员				
工作任务能力	1.能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。 2.掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。				

毕业要求 指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1: 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2: 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3: 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4: 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5: 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6: 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1: 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。

教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 07 13 07 】	课程名称	食品生产技术		
课程类 别	专 业 核 心 课	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否

典型工作任务	1. 食品检验员 3. 食品质检员 4. 食品药品质量安全管理 5. 食品工艺员
工作任务能力	1.掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。 2.能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。 3.掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术 4.掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。
毕业要求指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4：具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5：具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6：具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1：掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

	B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识, 检验检测的原理和方法, 食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识, 熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点, 了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准, 规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂, 熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据, 正确表述分析结果, 并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 07 13 09 】	课程名称	理化检验技术		
课程类 别	专 业 核	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践

	心 课				
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否
典型工 作任务	1. 食品检验员 3. 食品质检员 4. 食品药品质量安全管理 5. 食品工艺员				
工作任 务 能力	1.掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。 2.能够有效进行成品监控：熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。 3.掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术 4.掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。				
毕业要 求 指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格				

课程目标	A1：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4：具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5：具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6：具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1：掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2：熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3：掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4：掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5：掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6：掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7：熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9：熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4：能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5：能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6：能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7：能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8：能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9：能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902	课程名称	药品经营质量管理规范
------	-------	------	------------

	07 13 11 】				
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践学时	
学分		考核方式		是否核心课程	否
典型工作任务	4. 食品药品质量安全管理				
工作任务能力	1.掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术				

毕业要求指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1: 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2: 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3: 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4: 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5: 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6: 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1: 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。

教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 07 13 12 】	课程名称	食品安全质量管理体系		
课程类 别	专 业 核 心 课	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否

典型工作任务	2. 面向食品安全管理师 4. 食品药品质量安全管理员 5. 食品工艺员
工作任务能力	1.具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。 2.掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术 3.掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。
毕业要求指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1: 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2: 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。 A3: 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4: 具有自我管理能力和职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神,勇于奋斗、乐观向上。 A5: 具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯,以及良好的行为习惯。 A6: 具有一定的审美和人文素养,能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1: 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

	B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识, 检验检测的原理和方法, 食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识, 熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点, 了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准, 规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂, 熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据, 正确表述分析结果, 并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 07 13 13 】	课程名称	药物制剂技术		
课程类 别	专 业 核	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践

	心 课				
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否
典型工 作任务	4. 食品药品质量安全管理				
工作任 务 能力	1.掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术				
毕业要 求 指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格				

课程目标	A1：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4：具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5：具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6：具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1：掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2：熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3：掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4：掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5：掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6：掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7：熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9：熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4：能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5：能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6：能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7：能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8：能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9：能够进行食品、药品生产、储存管理工作。		
教学内容			
教学要求			

课程名称	【1902	课程名称	药品检验技术
------	-------	------	--------

	07 13 14 】				
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践学时	
学分		考核方式		是否核心课程	否
典型工作任务	4. 食品药品质量安全管理员				
工作任务能力	1.掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术				

毕业要求 指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1: 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2: 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3: 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4: 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5: 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6: 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1: 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。

教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 19 16 03 】	课程名称	食品（药品）安全管理体系实施与 认证		
课程类 别	专 业 核 心 课	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否

典型工作任务	2. 面向食品安全管理师 3. 食品质检员 4. 食品药品质量安全管理员 5. 食品工艺员
工作任务能力	1. 具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。 2. 能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。 3. 掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术 4. 掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。
毕业要求指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格
课程目标	A1：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4：具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5：具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6：具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1：掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

	B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识, 检验检测的原理和方法, 食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识, 熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点, 了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准, 规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂, 熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据, 正确表述分析结果, 并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
教学内 容	
教学要 求	

课程名 称	【 19 02 07 13 10 】	课程名称	食品法律法规与标准		
课程类 别	专 业 核	课程性质	必修	课程 类型	理论+实践

	心 课				
总学时		理论学时		实践 学时	
学分		考核方式		是否 核心 课程	否
典型工 作任务	2. 面向食品安全管理师 3. 食品质检员 4. 食品药品质量安全管理 5. 食品工艺员				
工作任 务 能力	1.具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。 2.能够有效进行成品监控：熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。 3.掌握食品药品质量安全管理与控制方法与技术 4.掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。				
毕业要 求 指标点	1.1. 学分要求 1.2. 素质教育分要求 1.3. 技能考证考级 1.4. 公共选修模块 1.5. 德育条件合格				

课程目标	A1: 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2: 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。 A3: 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4: 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神,勇于奋斗、乐观向上。 A5: 具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯,以及良好的行为习惯。 A6: 具有一定的审美和人文素养,能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1: 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2: 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3: 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4: 掌握食品药品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。 B5: 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6: 掌握功能性食品、保健药品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7: 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B9: 熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。 C4: 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5: 能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。 C6: 能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析。 C7: 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。 C8: 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。 C9: 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。
教学内容	
教学要求	

(四) 专业综合课

(五) 专业拓展课

课程名称	【1902072301】食品添加剂				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1902072302】仪器分析				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902072303】食品保藏原理				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1902072306】感官检验技术				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1902072307】药品储存与养护				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902072308】功能性食品				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	限选	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1902202603】食品保藏原理				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式		课程性质	限选	学分	
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

九、实施保障

（一）师资队伍

现有食品药品监督管理专业教学团队共有 12 名专职教师，专任教师中教授 1 人，副教授 2 人，讲师 2 人；全部研究生学历的双师型教师，学历知识结构合理。团队具有良好的梯队结构，老中青搭配合理，为团队开展核心课程教学改革提供了良好基础。

（二）教学设施

为了保证人才培养方案的顺利实施，建成与课程体系相配套的一批专业教室，为校内理实一体课程实施提供了有力的支撑。

实训室名称	食品综合实训室
面积	200 m ²
工位数	30 个
实训功能	
服务课程	[1902202602]仪器分析
实训项目	
支撑的培养规格	（B4）掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 （B5）掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。

支撑的岗位能力	(1) 掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术 (2) 掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。 (3) 掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。			
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	理化分析实验室			
面积	200 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程	[1902071309]理化检验技术			
实训项目				
支撑的培养规格	(B3) 掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 (B4) 掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 (B5) 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。			
支撑的岗位能力	(1) 掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。 (2) 掌握食品药品质量安全管理和控制方法与技术			
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	微生物实验室			
面积	150 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程	[2202211306]食品微生物			

实训项目				
支撑的培养规格	(B4) 掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 (B5) 掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 (B7) 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。			
支撑的岗位能力	(1) 能够有效进行成品监控；熟悉细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。			
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	焙烤加工实训室			
面积	150 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程	[1902191608]焙烤食品加工技术			
实训项目				
支撑的培养规格	(B8) 熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 (B9) 熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。			
支撑的岗位能力	(1) 掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。			
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室基地名称	酿造食品生产校外实训基地
合作企业	内蒙古科沁万佳食品有限公司
合作类型	一般合作

用途	跟岗实习
岗位能力	1) 掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。
培养规格	

（三）教学资源

本专业所选用的教材均为高职高专“十二五”和“十三五”规划教材，符合国家教学标准要求。利用现代化信息技术建立的教学资源库正在建设中。依托智慧教学平台和智慧职教云平台，所有专业任课教师均已建设所授课程的教学资源库。

序号	资源名称	资源网址
1	营养与健康、食品加工技术课程	https://zyk.icve.com.cn/icve-admin/coursePreview/index
2	智慧职教	https://user.icve.com.cn/cms/index.do
3	智慧课堂	https://zk.nmxzy.cn/zhjx

十、校企合作联合培养计划

整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

十一、继续学习和深造建议

本专业毕业生可以通过应届毕业生专升本的在校、函授、网络、自学考试等渠道继续学习。其更高层次教育专业面向有食品科学与工程、食品质量与安全、包装工程和乳品工程、食品营养与检测等专业。