



黑龙江农垦职业学院

Heilongjiang Nongken Vocational College

食品药品监督管理专业 人才培养方案

黑龙江农垦职业学院

2023年6月

目录

一、专业名称和代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、人才培养目标与培养规格	4
(一) 人才培养目标	4
(二) 人才培养规格	5
六、人才培养模式与课程体系	6
七、课程设置及要求	8
(一) 公共基础课程(必修课)	8
(二) 专业课	13
(三) 实践教学	17
(四) 公共选修课程	18
八、教学进程总体安排	18
九、素质教育活动	19
(一) 师资队伍	19
(二) 教学设施	20
(三) 教学资源	21
(四) 教学方法	21
(五) 教学评价	22
(六) 质量管理	22
十一、毕业要求	23
(一) 学分要求	23
(二) 其他要求	23
附录 1 编制说明	32
附录 2 课程标准	错误! 未定义书签。

食品药品监督管理专业人才培养方案

一、专业名称和代码

专业名称：食品药品监督管理

专业代码：490209

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

修业年限以三年为主，弹性修业年限为二至五年。

四、职业面向

本专业培养的学生主要是面向全国各企业单位、农场。培养食品检验及药品检测、质量管理方面的高素质技术技能人才。在食品、药品、保健品的生产、经营、研发单位、医院药房、社会零售药店、食品药品检验机构等从事食品药品生产、经营过程中质量控制及监督管理等工作。

表 1 食品药品监督管理专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位群或技术领域	相关证书
食品药品与粮食大类(49)	药品与医疗器械类(4902)	专业技术服务业(74) 食品制造业(14) 医药制造业(27)	农产品食品检验员(4-08-05-01) 食品工程技术人员(2-02-24-00) 健康管理师(4-14-02-02) 药物检验员(4-08-05-04)	食品检验岗； 食品质量安全控制岗； 药品检验岗。	可食食品快速检验职业技能等级证书(广州汇标检测技术中心) 食品合规管理职业技能等级证书 (烟台富美特信息科技股份有限公司) 食品检

					验管理职业技能等级证书 (中检科教育科技(北京)有限公司)
--	--	--	--	--	----------------------------------

表2 食品药品监督管理专业职业岗位能力分析

就业岗位(群)	岗位(群)典型工作任务	知识要求	职业能力要求			素质要求
			专业能力	社会能力	方法能力	
食品检验(岗)	食品日常监测、食品样品中农药、兽药检测、分析和记录。	食品检验化学基础；食品检验感官检验技术；食品专业与检验技术；食品检验的微生物检验技术。	具备对各类食品样品采集和检验能力。	具有独立分析和解决问题的能力；	具有学习新知识和新技术的能力；	具有食品安全和卫生意识；
食品质量控制岗	食品加工全过程质量控制、工艺控制。	了解各类食品加工工艺过程及关键控制点的监测。	熟悉食品企业生产过程,并能对关键过程进行品质管理。	具有较好的沟通能力；	具备查阅资料和自学的能力。	具有良好个人修养和责任担当意识；
药品检验	样品检验前、检验后工作管理等工作。	掌握常用药物的结构特点、化学性质和分析方法,掌握试剂、试液、对照品、检验设备、容器工具的调试等准备流程。	具备制定物料、产品质量和检验标准操作流程的能力,熟悉检验记录书写和出具检验报告书,具备检验结束后对检验仪器、用具清洁和维护能力。	具有团队协作能力；	具有较强食品安全责任感。	具有守护人民群众舌尖安全的大国情怀。

五、人才培养目标与培养规格

(一) 人才培养目标

本专业培养思想政治坚定,德、智、体、美、劳全面发展,适应食品药品行业生产一线的需要,具有较高的科学文化水平,良好的人文素质和北大荒精神,

掌握食品理化检验、食品安全质量管理和药品质量管理等专业知识和技术技能，面向食品和药品企业，能够从事食品药品的理化检验、质量控制领域的高素质技术技能人才。

(二) 人才培养规格

1. 素质目标

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观，坚定拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，遵守法律，遵规守纪，具有社会责任感和参与意识。

(2) 热爱本职工作，具有坚定的维护食品药品安全、保障消费者健康的理想信念，有为食品、药品安全事业奋斗终身的决心。

(3) 具有食品药品质量安全意识；具有较强的就业能力和初步的创业能力。

(4) 养成良好的劳动习惯和品质。能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。

2. 知识目标

(1) 了解食品行业发展动态。

(2) 理解食品药品生产流通的相关法律知识。

(3) 掌握基础化学、微生物等基本理论知识。

(4) 掌握食品标准、食品质量与安全的基础知识。

(5) 熟练掌握食品药品质量控制技术与管理体系的基本理论知识。

(6) 熟练掌握食品药品理化检测的基本理论知识。

3. 能力目标

(1) 专业能力

①具备熟练操作、使用、维护仪器设备的能力，并能够排除简单故障；

②能够运用微生物学分析方法对样品进行微生物检验与分析；

③能够运用感官评价方法对食品色、香、味、形进行综合感官评定；

④能运用分析方法验证规程计算食品药品的检出限、定量限、线性范围，能对复杂问题做出正确判断并提出解决方案；

⑤能够依据相关法律法规及标准的规定对食品药品经营企业销售、储运过程、

食品药品安全与质量进行管理。

(2) 方法能力

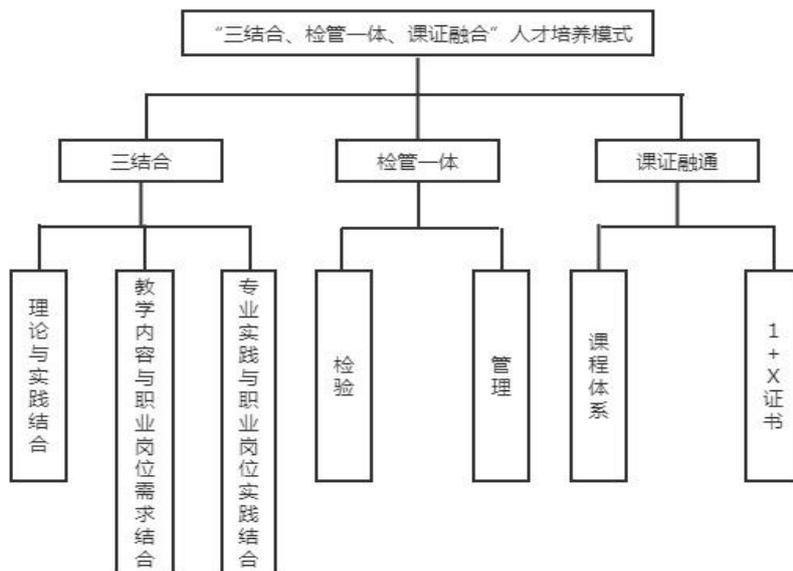
- ①具备发现问题、分析问题并解决问题的能力；
- ②掌握文献检索、资料查询的基本方法，具有撰写工作计划的能力；
- ③能够根据企业管理规范实施一线合规管理工作。

(3) 社会能力

- ①有较流利的汉语表达能力；
- ②具有良好理解和沟通能力；
- ③具有爱岗敬业的基本职业道德，能够进行团队合作；
- ④具有保障食品药品安全的社会责任感。

六、人才培养模式与课程体系

坚持课程体系为核心，以就业为导向，以职业岗位能力培养为主线，以素质养成成为根本，通过工学交替、订单培养、校内实训教学、校外生产实训和顶岗实践等校企合作形式，构建以职业岗位需求为出发点的“三结合、检管一体、课证融通”的人才培养模式，即理论与实践相结合、教学内容与职业岗位需求相结合、专业实践与岗位实践相结合、检验与管理一体化、课程体系与1+X证书相结合的教学模式，着重培养学生主观能动性和积极向上发展思维，逐步提升学生理论知识和实践能力。通过基本知识、基本技能的学习训练，主要解决学生会不会的问题；通过综合实训，强化专业知识和实践技能，主要解决能不能熟练应用的问题；通过校外实训基地岗位化训练，提高学生专业应用能力和职业素养，解决学习与就业的对接问题；通过专业课程与企业认证（证书）对接，在教学过程中融入企业培训认证体系，学生知行合一，将专业技能与企业岗位需求无缝对接。整个教学组织实现了理论与实践一体化，教、学、做一体化，校内与校外一体化，教师与师傅一体化，学生与职工一体化，保证了学生职业能力的培养循序渐进、逐层提高。



第 1、2 学期为公共基础知识及基本技能学习培养阶段，学生通过公共基础课、专业基础课程的学习，尽早了解食品药品监督管理专业职业领域的基本要求，采用讲授为主的学习方式，通过认识实习、专业思想教育、职业核心能力讲座等，培养学生爱岗敬业精神、职业道德和职业素质。

第 3、4 学期为职业岗位核心能力培养阶段，结合专业核心课程学习及技能训练，培养学生职业核心能力和分析岗位操作技能。开设乳品加工与检测技术、发酵食品生产与检测技术、肉制品加工与检测技术、粮油食品加工与检测技术、药品检测技术、食品标准与法规、食品药品安全与质量控制等专业方向的课程，并参照可食食品快速检验职业技能等级证书所要求掌握的知识技能要点，组织专业教学和专业课程实训，采用教学做一体、在做中学、做中教的教学模式，提升学生职业技能并获取可食食品快速检验职业技能等级证书，加强职业道德、敬业精神、团队协作能力等方面的培养。另外，对“订单”培养学生引入企业的岗位工艺课程及企业岗前培训课程，校企共同组织教学。

第 5、6 学期为职业岗位素质能力拓展阶段，通过相关课程的学习使学生提升个人素质，为今后的专业岗位工作奠定良好的个人基础。另外，安排学生在校外企业顶岗实习，在做中学实现工学结合。

表 3 食品药品监督管理专业课程体系构建

就业岗位(群)	典型工作任务	行动领域	学习领域
---------	--------	------	------

食品检验(岗)	食品日常监测、食品样品中农药、兽药检测、分析和记录。	1.食品成分检验	1.基础化学 2.食品理化检验技术 3.食品营养 4.食品化学 5.食品添加剂
		2.食品掺杂掺假检验	1.食品理化检验技术 2.食品药品安全与质量控制技术
		3.食品中药残检测	1.食品理化检验技术 2.食品药品安全与质量控制技术
		4.微生物检测	1.微生物基础 2.食品微生物检测技术
食品质量安全控制岗	食品加工全过程质量控制、工艺控制。	1.食品加工过程中品质管理	1.肉制品加工与检测技术 2.乳制品加工与检测技术 3.焙烤食品加工与检测技术 4.饮料加工与检测技术 5.发酵食品加工与检测技术 6.食品药品安全与质量控制 7.食品标准与法规
		2.食品加工工艺设计	
药品检验	样品检验前、检验后工作管理等工作。	药物的基本检测技术	1.药理学 2.药物检测技术 3.药事管理学
健康管理师	进行健康监测和健康评估。	营养健康咨询和健康评估监测	食品营养 食品化学 食品药品安全与质量控制

七、课程设置及要求

(一) 公共基础课程(必修课)

序号	课程基本信息	课程目标与内容	课程思政方向
1	思想道德与法治(48/3-1)	课程目标: 帮助学生筑牢理想信念之基, 培育和践行社会主义核心价值观, 传承中华传统美德, 弘扬中国精神, 尊重和维护宪法法律权威, 加强对学生的职业道德教育, 提升思想道德素质和法治素养。 课程内容: 马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观,	——

		社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。	
2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论 (32/2-2)	<p>课程目标: 让青年学生从整体上把握中国选择马克思主义和马克思主义中国化的历史必然性、马克思主义中国化的历史进程及其理论成果、马克思主义中国化理论成果的科学内涵、理论体系,特别是中国特色社会主义理论体系的基本观点,增强中国特色社会主义的自觉自信;紧密联系当今世界实际、当代中国实际和学生自身思想实际,树立历史观点,拓展国际视野,强化国情意识和问题意识,增强分析、解决问题的能力;不断提高理论思维能力,以自己的实际行动为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。</p> <p>课程内容: 毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容。</p>	——
3	形势与政策 (32/1-1-4)	<p>课程目标: 以马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论为指导,紧密结合国内外形势,特别是我国改革开放和社会主义现代化建设的形势,进行马克思主义形势观、政策观教育。使学生能够了解国内外重大时事,全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策,从而正确认识党和国家面临的形势和任务,理解和拥护党的路线、方针和政策,增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感,提高投身于建设社会主义事业的自觉性,增强爱国主义责任感和使命感,明确自身的人生定位和奋斗目标。</p> <p>课程内容: 国内四个专题与国外四个专题。</p>	——
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (48/3/2-3)	<p>课程目标: 让青年学生对习近平新时代中国特色社会主义思想有较为全面系统了解,有助于引导新时代青年更好地把握这一思想的基本精神、基本内容、基本要求,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,深刻领会“两个确立”的决定性意义,在思想上政治上行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致,为全面建设社会主义现代化国家,实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗。</p> <p>课程内容: 习近平新时代中国特色社会主义思想的总体阐述、新时代坚持和发展中国特色社会主义的奋斗目标、总体任务、总体布局、战略布局、制度保障、领导力量等。</p>	——
5	中国党史 (16/1-1)	<p>课程目标: 使学生掌握中国共产党发展的历史,掌握马克思主义与中国革命、建设和改革实践相结合形成的毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系。通过教学,使学生进一步认识没有共产党就没有新中国,只有社会主义才能救中国、只有社会主义才能发展中国,并进一步提高学生历史观,联系实际、分析问题、解决问题的能力。</p> <p>课程内容: 党的成立、大革命时期、国内革命战争时期和解放战争时期。</p>	——
6	大学生体育与健康 (108/6.5-1-4)	<p>课程目标: 帮助学生树立正确的健康观,培养自主锻炼的终身体育意识。具备良好的体育锻炼习惯,能运用适宜的方法调节自己的情绪、改善心理状态、克服心理障碍。培养高尚</p>	培养具有健康体魄、心理和健全的

		<p>的道德情操、顽强的意志品质、健康向上的人格，具有良好的竞争意识、合作精神。</p> <p>课程内容：了解相关体育运动基本理论知识，明确体育锻炼的目的和意义，理解体育锻炼的原则方法和体育保健的知识。掌握两项以上体育运动的基本方法和技术。掌握常见运动伤病防治方法。能够运用科学方法测试和评价体质健康状况，制定个人锻炼计划并能进行自我监控。具备欣赏、评论、组织参与体育竞赛活动的的能力；比较熟练的掌握两项健身运动的技能。能够简单处理常见的运动损伤。</p>	<p>人格，掌握基本运动知识和一定运动技能。</p>
7	<p>大学生心理健康教育 (36/2-1-2)</p>	<p>课程目标：帮助学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。</p> <p>课程内容：大学生心理困惑及异常心理识别、自我意识培养、人格发展与完善、生涯规划与发展、学习心理、情绪管理、人际交往、恋爱心理、压力管理及生命教育。</p>	<p>以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，突出“立德树人”“三全育人”等重要教育理念，从心理育人的角度，挖掘传统文化中优秀的心理元素，融入社会主义核心价值观，培养适应现代职场要求的、具有优秀职业素养的高职大学生。</p>
8	<p>外语 (128/8-1-2)</p>	<p>课程目标：掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语听、说、读、写、译技能，能够运用英语语言知识和语言技能进行有效口语沟通和书面表达，能够有效进行跨文化交际，用英语传播中国文化，能够识别和理解英语思维方式和思维特点，提升学生的思维逻辑性和思辨性与创新性，基于英语语言的学习特点，能够养成良好的学习习惯，形成终身学习的意识和能力。</p> <p>课程内容：大学生生活、课余生活、日常沟通、节日庆祝、表达态度、生活健康、未来就业、休闲娱乐活动内容。</p>	<p>培养学生的国际视野和全球意识，使其能够适应全球化的时代背景，为国家和社会的发展做出贡献；加强学生的民族自信心和文化自觉，引导学生了</p>

			解和传承中华优秀传统文化，增强文化自信；引导学生树立正确的人生观和价值观，使其能够以积极向上的态度面对生活和困难，成为有用之才；注重实践教学，培养学生的应用能力和实践能力，提高其社会适应能力和竞争力。总之，高职英语课程的思政目标不仅是传授英语知识和技能，更是培养学生的综合素养和社会责任感，为其未来的发展打下坚实的基础。
9	信息技术 (48/3-2)	<p>课程目标：培养学生分析问题、解决问题的能力，在解决问题的过程中，认识问题和知识所蕴含的理论思维、方法论和价值判断，实现对学生的价值引领。根据信息技术课程的教学特点，有效设计教学组织形式，突出理实一体、任务驱动的教学模式，旨在培养学生的综合信息素养和信息技术应用能力，促进专业技术与信息技术的融合。</p> <p>课程内容：计算机文化、数据通信、计算机网络、Word、Excel、PowerPoint、云计算、大数据、物联网、人工智能等内容。</p>	培养学生实事求是的责任意识和精准意识；培养学生探索未知、追求真理、勇攀科学高峰的责任感和使命感。
10	大学生创业	<p>课程目标：帮助学生正确认知自我，科学规划职业路径，培</p>	本课程树立

	与就业 (60/3.5-1-2)	<p>养学生的创新创业创造精神和主动就业创业意识,启发创新思维、熟练掌握创新方法,熟悉创业就业流程,提升创业就业技能,明晰创业就业政策,遵守创业就业法律法规,激发高职院校学生树立正确的人生观、价值观与择业创业观,把个人理想融入创新型国家建设,培养脚踏实地的工作态度和坚韧不拔的创业精神,传承发扬北大荒精神等龙江四大精神与工匠精神,形成勇于创新、敢于挑战、擅长合作等创新创业能力与求职就业素养。</p> <p>课程内容:生涯规划与人生发展、职业决策与职业素养、了解企业与认知专业、创新精神与创新意识、思维创新与成果转化、创业政策与商机识别、企业构思与资源整合、市场调研与模式构建、创业计划与工商注册、成本控制与新创企业管理、就业形势与就业心理调试、信息收集与简历制作、面试技巧与职场适应十大模块内容。</p>	以德树人的教育理念,在培养学生就业和创业技能的基础上着力培养学生的政治大局观念以及爱国情怀,让大学生不仅精于“技”,更精于“智”,更专于“创”。
11	大学语文 (62/3.5-1-2)	<p>课程目标:拓展视野、陶冶性情、启蒙心智、引导人格,在丰富学生人文内涵和精神生活的同时,引导学生学会学习、学会做人、学会生活,为学生的专业学习和终身发展奠定基础。提高学生的阅读鉴赏能力、口语交际能力、应用写作能力、审美能力等语文应用能力及综合人文素养,为学生学好其他专业课程以及未来职业发展奠定基础。</p> <p>课程内容:口才训练、阅读鉴赏、应用文写作三部分。</p>	从大语文视角出发,提高大学生人文素养;倡导人文关怀;注重人道情感;使得学生能更好地传承中华民族乃至世界民族的优秀文化;培养学生成为发展社会主义文化的中坚力量。
12	入学教育 (18/1-1)	<p>课程目标:新生入学后,针对学生的思想、学习、生活、心理、纪律、安全等方面开展的一系列讲座,引导学生深刻认识变化了的环境,并能迅速适应。</p> <p>课程内容:大学认识,大学与高中的不同之处,高职教育,大学生消费,大学生与网络,大学生人际交往,大学生恋爱,大学生学习、考试,大学生自我管理等内容。</p>	引导学生了解食品药品监督管理专业对食品安全发展中的重要意义,树立专业荣誉感,树立职业使命感和社会责任感。
13	大学生安全教育 (8/0.5-1)	<p>课程目标:要求学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质,理解中国特色国家安全体系,树立国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当,为培养社</p>	培养遵纪守法、法律意识、职

		会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。 课程内容: 理解中华民族命运与国家关系, 践行总体国家安全观。	业道德, 引导学生树立正确的世界观、价值观、人生观。
14	军事理论 (32/2-1)	课程目标: 使学生掌握军事基础知识和基本的军事技能, 具有较强的国防观念、国家安全意识、忧患危机意识和国防服务意识, 能够弘扬爱国主义精神、集体主义精神, 具备较强的组织纪律性、较高的综合国防素质, 激发努力学习, 报效祖国的热情。 课程内容: 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等。	培养学生爱国主义精神, 激发学生科技报国的家国情怀和使命担当。
15	军事训练 (52/2-1)	课程目标: 增强学生对人民军队的热爱, 培养学生的爱国热情, 增强民族自信心和自豪感; 在理论与实践相结合中, 进一步提高学生的集体行动规范性和组织纪律性, 调动学生参与活动的积极性, 培养学生的集体荣誉感和团队协作能力。 课程内容: 了解我国军事前沿信息, 掌握正确的队列训练和阅兵分列式训练方法, 规范学生整理内务的标准。	培养学生作风优良, 纪律严明, 吃苦耐劳的精神。

(二) 专业课

序号	课程基本信息	课程目标与内容	课程思政方向
专业必修课			
1	基础化学 (52/3-1)	课程目标: 在了解基础化学在食品科学中的地位和作用的基础上, 熟练掌握洗涤、称量、溶解、定容、滴定等操作技术, 掌握一般溶液、标准溶液的配制操作技术, 滴定分析、重量分析的定量操作技术, 并掌握实验结果的数据处理和结果分析方法, 具备分析问题、解决问题的能力。 课程内容: 配制一般溶液, 配制标准溶液, 分析与处理数据, 学习及运用滴定分析技术, 走进重量分析法的世界。	培养学生热爱科学、实事求是的科学态度和严谨的工作作风, 具有创新意识和创新精神。具有良好的职业道德和环境保护意识。
2	药事管理学 (40/2-1)	课程目标: 掌握从事药品研发、生产、经营、使用等工作所必需的药事管理的基本知识和基本技能, 熟悉药学实践中常用的药事法规, 了解药事活动的基本规律, 具备自觉执行药事法规的能力, 并能综合运用药事管理知识与药事法规的规定, 指导药学实践工作, 分析解决实际问题。 课程内容: 药事管理组织、药品管理法律体系、药品注册、生产、经营、使用、价格、广告等方面的监督管理等教学内容。	培养学生具备依法从药的观念, 为发展学生的职业能力奠定良好的基础。并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
3	微生物基础 (52/3-1)	课程目标: 掌握普通光学显微镜的操作, 微生物	培养学生自觉学习新知识和

		<p>染色、无菌操作；会微生物培养基的灭菌，能根据微生物生长要素选择活宜的培养基并独立配制；能选择合适的方法控制微生物的生长繁殖；能初步识别不同食品食品微生物腐败变质的形状，并初步判断引起食品腐败变质的微生物类群。能对引起食品安全隐患的微生物进行有效预防等。</p> <p>课程内容：细菌，放线菌，真菌，病毒的形态结构；微生的生理生化，包括：微生物的营养，微生物的生长与控制；微生物与食品生产，微生物与食品腐败，及微生物与食品安全等教学内容。</p>	<p>新技术的能力，提升学生的诚信品质、敬业精神和责任意识、遵纪守法意识。</p>
4	药理学 (72/4-2)	<p>课程目标：掌握常用药物的作用机制、药理作用、临床应用、不良反应、药物相互作用等基础知识；具备指导患者合理用药的基本技能。</p> <p>课程内容：主要包括药理学总论、作用于传出神经系统的药物、作用于中枢神经系统的药物、作用于心血管系统的药物、作用于呼吸系统的药物、作用于消化系统的药物等教学内容。</p>	<p>培养学生安全用药、合理用药的基本意识，落实立德树人根本任务，以促进学生学习药理学核心素养，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、职业道德与法规教育等。</p>
5	食品理化检测技术 (72/4-2)	<p>课程目标：重点掌握食品理化指标的常规检验方法包括食品营养成分的检验、食品添加剂的检验和食品中污染物质的检验。掌握不同食品样品预处理方法，及各种成分指标测定的基本操作技能。能熟练操作如折光仪、酸度计、分光光度计等常规仪器设备；能正确进行实验数据处理、分析及检验报告的撰写。</p> <p>课程内容：食品理化检测基本程序检测样品的准备、样品检测时方法的选择、检测结果的数据处理及报告等的认识、食品物理性能指标相对密度、折光率、旋光度等的测定、食品一般成分水、灰分、酸类、脂类、糖类、蛋白质、维生素等的测定等。</p>	<p>培养学生具有诚实、守信、爱岗、敬业的职业素养，具有分析问题和解决问题的能力，具有从事食品检验有关工作的责任感，具有良好的职业道德。</p>
6	食品化学(72/4-2)	<p>课程目标：课程目标：了解食品化学在食品科学中的地位和作用的基础上，掌握水、糖、油脂、蛋白质、维生素和矿物质在食品中的重要功能，能利用理论知识解释解决食品加工过程中出现的一些现象与问题，掌握酶、色香味物质、有毒</p>	<p>培养学生踏实好学的学习风气，提升学生独立思考和刻苦钻研的能</p>

		<p>有害物质的化学结构特点及在食品加工中的变化，并具备分析问题、解决问题的能力。</p> <p>课程内容：糖类、脂、蛋白质、酶、维生素、无机物、色香味物质在食品加工中的应用，食品中禁忌成分的消除，及食品原料保鲜。</p>	力。
7	药物检测技术 (60/3.5-4)	<p>课程目标：掌握药品检测相关标准知识；掌握药物的检验方法的操作技能，具备从事药品质量检验的职业能力；了解近代检测技术在药物检验上的应用。使学生掌握如何按照质量标准进行药品检验，根据药物的结构判断其性质并选择合适的鉴别、检查、含量测定方法。</p> <p>课程内容：药品检测依据、药物鉴别、杂质检查、制剂常规检查、含量测定技术、生物检定技术、药品全检。</p>	培养学生积极探索、迎难而上的品质，使学生树立保障药品安全的职业素养。
8	乳品加工与检测技术 (72/4-3)	<p>课程目标：了解各种乳制品加工过程、加工工艺、各类乳制品检测技术，能熟悉乳制品生产的全过程及乳制品的安全和质量检测方法和要求，了解乳制品行业的加工标准，并能对各种乳制品加工过程及质量进行评价监管。</p> <p>课程内容：乳的基础知识；原料乳验收与预处理；液态乳加工与质控技术；酸乳生产与质控技术；乳粉生产与质控技术；其他乳制品生产与质控技术等。</p>	提高学生乳品生产与检测操作熟练性，发展学生的职业能力，提升学生的敬业精神和责任意识、团队合作意识。
9	肉制品加工与检测技术 (72/4-3)	<p>课程目标：了解各种肉制品加工过程、加工工艺、各类肉制品检测技术，能熟悉肉制品生产的全过程及肉制品的安全和质量检测方法和要求，了解肉制品行业的加工标准，添加剂使用范围及限量，并能对各种肉制品加工过程及质量进行评价监管。</p> <p>课程内容：肉制品加工的基础知识；畜禽屠宰加工；灌肠制品、腌腊肉制品、油炸制品、酱卤制品、熏烤制品等肉制品加工与质控技术。</p>	培养学生作为食品人关注食品安全的职业敏感性，养成生产安全食品、打击伪劣食品的意识。
10	饮料加工与检测技术 (72/4-3)	<p>课程目标：了解饮料制品加工过程、加工工艺、饮料制品检测技术，能熟悉饮料制品生产的全过程及饮料制品的安全和质量检测方法和要求，了解饮料行业的加工标准，并能对饮料制品加工过程及质量进行监管。</p> <p>课程内容：软饮料用水处理，各类饮料生产、过程质量控制与检测等。</p>	培养学生创新精神和创业意识，提高学生发现问题、分析问题和解决问题的综合能力。

11	食品标准与法规 (60/3.5-4)	<p>课程目标: 了解从事食品相关工作岗位必需的食品法规、食品标准基础知识;掌握食品法规、食品标准的应用,能根据食品法规、食品标准开展食品生产经营活动。</p> <p>课程内容: 食品法律体系、《食品安全法》及配套法规、中国食品相关其他法律法规、标准与标准化、中国食品标准体系等内容。</p>	培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风,并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
12	食品微生物检测技术 (72/4-3)	<p>课程目标: 掌握微生物检验基本技能;理解细菌菌落总数、霉菌和酵母菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、乳酸菌等典型检验项目的检验意义及原理;熟悉微生物实验室的主要设备及常用的玻璃器皿;明确霉菌和酵母菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、乳酸菌的鉴定要点和生物学特性;掌握细菌菌落总数、霉菌和酵母菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、乳酸菌等典型检验项目的检验程序。</p> <p>课程内容: 食品微生物检验基础知识、食品微生物检验技术、微生物检验综合技能单元实训。</p>	培养学生独立思考 and 动手能力,建立批判性思维并养成良好的实验习惯。
13	食品药品安全与质量控制 (60/3.5-4)	<p>课程目标: 掌握食品药品质量管理的常用方法、现场管理的常用方法和食品检测抽样方案的设计的技术和方法;掌握标准和标准化及在企业中的实际作用;掌握质量管理体系 ISO9000 和食品安全管理体系 ISO22000 的内容;掌握什么是食品药品安全以及如何如何进行危害分析。</p> <p>课程内容: 食品药品质量管理基础知识、食品药品质量管理综合管理的相关内容。</p>	厚植专业爱好、坚定职业素质,强化学生的沟通表达能力,启发学生珍惜时光,不断积累,用时间丰富自己,树立正确的世界观、人生观、价值观,做对国家、对社会有用的人。
14	焙烤食品加工与检测技术 (60/3.5-4)	<p>课程目标: 了解焙烤产品加工原、辅材料的种类;掌握焙烤产品产品生产加工工艺流程和操作要点;熟悉焙烤食品生产的全过程及焙烤食品安全和质量检测方法和要求,并能对焙烤食品加工过程及质量进行监管。</p> <p>课程内容: 焙烤食品概述、蛋糕的加工技术与质控技术、面包的加工技术与质控技术、饼干的加工技术与质控技术、点心的加工技术与质控技</p>	传承中华优秀传统文化,弘扬工匠精神,培养学生具有时代创新精神和良好职业道德素养。

		术。	
限定选修课			
15	发酵食品生产与检测技术 (72/4-3)	<p>课程目标: 了解各种发酵制品加工过程、加工工艺、各类发酵制品检测技术,掌握发酵制品的安全和质量检测方法和要求,能对各种发酵制品加工过程及质量进行评价监管。</p> <p>课程内容: 酿造酒生产与检测、发酵调味品生产与检测、发酵豆制品生产与检测。</p>	<p>提高学生学习的积极性,通过多种教学方法使学生养成严谨的工作作风和科学的工作态度,培养学生独立自主的学习能力和相互协作的团队精神。</p>
16	食品添加剂 (30/2-4)	<p>课程目标: 掌握防腐剂、抗氧化剂、呈味剂、着色剂、增稠剂、乳化剂、膨松剂、凝固剂、营养强化剂、水分保持剂、护色剂、酶制剂、漂白剂、香精香料的作用、种类、性能特性、安全性、应用及使用注意事项;对于食品安全,能够根据食品添加剂的安全性和最大使用量,对食品安全性进行控制。</p> <p>课程内容: 常用食品添加剂、其他食品添加剂、食品添加剂的应用。</p>	<p>培养学生食品安全法制意识,爱岗敬业责任意识,互帮互助的团队意识和笃志前行的奋进意识,成为合格食品人。</p>
17	食品营养与健康 (36/2-3)	<p>课程目标: 掌握营养素相关知识;了解膳食与营养素缺乏之间的关系;熟悉营养不良主要体征表现;学会营养标签的解读、制定等。</p> <p>课程内容: 认知食品营养、儿童营养与健康、成人营养与健康、特殊人群营养与健康。</p>	<p>弘扬中华优秀传统文化,培养学生文化自信,培养学生社会责任意识和担当意识,使学生懂得感恩和回报。</p>
18	粮油生产与检测技术 (60/3.5-4)	<p>课程目标: 能够基本掌握食品加工常用原辅料的物料特性和加工特性、常用设备的性能和使用方法、产品加工工艺流程及成品质量评价标准与方法,提高学生的动手能力和实践能力;</p> <p>课程内容: 粮油制品加工原料及辅助原料;面制品加工与质控技术;米制品加工与质控技术;植物蛋白及产品与质控技术;淀粉生产和淀粉制糖。</p>	<p>以我国粮油事业发展培养学生的爱国热情,培养学生团队协作精神及工匠精神。</p>

(三) 实践教学

主要包括课程实践教学、综合实训和岗位实习。课程实践教学主要在校内实

训室完成；综合实习和岗位实习主要在校外实训基地、校企合作企业完成。食品药品监督管理专业建有食品微生物实验室、食品加工实验室、食品药品分析实验室、食品加工车间。实习、实训主要有：乳粉加工实习、液态乳加工实习、酸乳加工实习、啤酒加工实习、焙烤食品加工、饮料食品加工、药品检测实习等。学生第五学期进行综合实训，主要是在乳制品企业、肉制品企业、酿造食品企业、焙烤企业、饮料食品、方便食品企业、药品企业等进行综合实训，综合实训的岗位主要为食品加工生产操作、产品质量控制、药品营销等岗位，第六学习为岗位实习，通过岗位实习进一步强化学生的岗位技能。实习过程中应严格执行《高等职业学校专业岗位实习标准》和《黑龙江农垦职业学生实习管理办法》（农垦职院〔2022〕3号）的相关要求。

序号	实践类型及岗位	具体要求	实践周期
1	参观实习 (1、2)	食品和药品企业参观，了解食品和药品企业的真实生产环境，拓宽学生的视野，提高学生的学习兴趣及专业技术能力	1周
2	专业实验和实训 (1、2、3、4)	结合实训室、实训车间，开展各科目实践教学，提高学生专业技能操作能力。	40周（每学期专业实践达教学周期一半以上）
3	食品和药品企业综合实习 (360/15-5)	结合所学专业知识与技能，通过企业真实学习，提高学生职业素养和实践技能。通过综合实习，使学生接触真实岗位操作，了解每个岗位职责，为第六学期岗位实习奠定基础。	15周
4	食品和药品企业岗位实习 (480/20-5、6)	结合所学专业知识与技能，通过企业真实学习，提高学生职业素养和实践技能。通过顶岗实习，提高学生的自我认识，提升学生的职业技术能力，完成岗位职责与任务，实现由实习向就业的转换。	20周

（四）公共选修课程

附表 1：课程设置与人才培养目标对应关系矩阵表

附件 9：公共选修课程目录

八、教学进程总体安排

附表 2：教学计划进程表

附表 3：实践教学安排表

附表 4: 教学周数分配表

附表 5: 学时分配比例表

附表 6: 教学活动安排表

九、素质教育活动

由于食品药品行业的重要地位和特殊性,对高校毕业生的综合素质要求更为严格。食品行业人才的首选要求是道德素质和责任意识。要求从业的毕业生爱岗敬业、重视食品药品质量安全,有为人民健康负责的责任意识。在本专业的人才培养中,将素质教育贯穿于整个人才培养过程中,设置 10 学分素质教育学分。素质教育活动设置选修项目,学生可根据爱好和需要自行选定,至少要修满 3 学分方可毕业。

详见附表 7: 素质教育活动表

十、人才培养的实施与保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

本专业现有专兼职教师 12 人,师生比为 13.5:1,专职教师 8 人,专职教师全部具有双师资格。专职教师中,教授 1 人,副教授 7 人,30-40 岁教师 4 人,40-50 岁教师 3 人,50 岁以上 1 人,教师梯队结构合理。

2. 专任教师

食品专业专职教师 8 人,均具有高校教师资格和本专业领域有关证书和本专业职业资格或技能等级证书;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。其中,硕士研究生学历 7 人,具有十年以上企业经验 1 人,双师资格比率达 100%,具有扎实的食品药品监督管理专业相关理论功底和实践能力;具有较强信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究。

3. 专业带头人

食品药品监督管理专业带头人李静,具有多年的食品行业从业经历,具有硕士研究生学历,具有副高职称。主编教材 2 部,主持参与课题 6 项,具有米旗食品有限公司、好利来食品有限公司、深圳泰森食品公司、完达山乳业等多家企业实践经历,能够较好地把握国内外食品加工行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对食品药品相关专业人才的需求实际,教学设计、专业研究能

力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

本专业聘有兼职教师 4 人，所聘教师均是我院具有食品药品相关行企业相关实践经历的行政人员，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品药品监督管理专业知识和丰富的实际工作经验，均具有副教授以上资格，能够承担食品药品专业的课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1. 校内实习实训条件配置

按照专业课程设置和职业技能培养的要求，设置满足教学要求的教学实验室和专业实训基地（室）。校内设有理化检测分析实训室、微生物检测实训室、焙烤加工实训室、肉制品加工实训室、果蔬加工实训室、啤酒生产线、乳制品生产线等多个实训室。校内实训基地见附表 8。

实训室面积达 300 平方米，拥有常规食品检测仪器，如分光光度计、显微镜、凯氏定氮仪等，还有与其他专业共用的气相色谱仪、高效液相色谱等大型检测仪器，为食品药品检测提供技术和设备保障，另有乳制品生产线、啤酒生产线、葡萄酒生产线等，为食品安全与质量控制的实践教学提供现实基础。

在保证学生实验教学的同时，坚持实验室开放管理和资源的高效利用，对实验室和试验设备进行规范管理，提高了实验室和仪器设备使用率和完好率，优化了实验室资源良性运行机制，为专业的持续发展进行了有益的探索。校内实训项目设计以岗位的典型工作内容为蓝本，能确保学生学到实用的技术技能。

2. 校外实习基地配置及要求

本专业充分依托黑龙江省农业大省和食品安全监管的行业背景优势，广泛联系食品产业链的各类企业和药品经营、监管企业，积极开辟校外实习基地，目前已与完达山乳业有限公司、黑龙江华测检测技术有限公司、杭州顶益食品有限公司、黑龙江顶益食品有限公司、北京艾丝碧西食品有限公司、大连好利来食品有限公司等 20 余家企业建立合作紧密、稳定的校外实习基地（校外实训基地见附表 9），选择乳品检测员、品控员、质检员、检验员等岗位作为校外生产实训主要岗位，每年为学生提供生产实践岗位百余个，实践岗位、实践指导教师确定，

实践管理及实施规章制度齐全。

附表 8：校内实训基地

附表 9：校外实训基地

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

本专业严格按照国家相关规定和《黑龙江农垦职业学院教材管理办法》（农垦职院〔2022〕2号）要求选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立有专业教师、行业专家和教研人员等参加的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.数字教学资源配备基本要求

序号	资源类别	资源名称	链接或说明
1	专业建设资源	食品药品监督管理专业课程标 准	
2	网上教学平台	超星尔雅	https://erya.mooc.chaoxing.com/
3	食品标准查询	食品伙伴网	http://www.foodmate.net/
4	精品在线开放课 程	国家精品课程网	http://www.jpkcw.com/
5	国家精品课程在 线学习平台	中国大学 MOOC(慕课)	https://www.icourse163.org/
6	课程思政平台	学习强国	https://www.xuexi.cn/

（四）教学方法

依据本专业人才培养目标，结合我院学生素质现状，教学过程中结合课程实际采用以项目为导向、任务驱动，实施“教学做一体化”教学模式，以实际各类产品生产控制、食品的检验、质量管理等内容为驱动的教学模式，采用讲授法、案例教学法、实践教学等教学方法，对学生的专业基本技能、核心技能、综合技能进行反复训练，实现知识结构、能力结构和素质结构有效提升，重点培养学生实践动手能力。课程教学以学生为中心，结合食品药品行业需求和专业课程设置特点，在整个教学过程中以学生为主体，课前教师给学生布置工作任务，学生根据教师布置任务做好提前预习工作，课堂上学生进行分组实践，以企业的实际岗位任务作为教学项目载体，结合岗位工作流程，实施项目化教学，让学生在探索

解决问题的过程中完成操作技能的学习，提高学生学习能力和分析问题的能力。通过校内实训室和校外实习基地，使理论教学和实践教学相互渗透、相互依存。

（五）教学评价

1. 课程考核与评价

建立课程考核制度，本人才培养方案中所有课程均计入考核，加大过程考核力度，每门课程采取过程考核加终端考核相结合的方式，任课教师在教学过程中对学生学习过程进行多方面的考核评价，通过考核评价了解每一名学生学习状态，及时有针对性的调整教学策略和内容，以便于有的放矢，对症下药，及时调整教学策略和内容，实行有效的学习指导。终端考核根据不同科目特点可设为试卷考试和考核方案考试，过程性考核占 50-60%，期末考核占 50-40%。

2. 实践考核与评价

企业实践是专业实践教学的重要环节，包括《综合实训》和《岗位实习》。《综合实训》课程的学分为 15 学分，《岗位实习》20 学分，学生取得《综合实训》和《岗位实习》相对应学分后后方可毕业。

学生在综合实训和岗位实习期间接受学校和企业的双重管理和指导，实行企业和学校共同考核的评价机制。学生在实习企业中进行轮岗实习实践，进行不同工种和岗位轮换。成绩评价为校内外评价各占 50%。

学校评价由学校指导教师进行，学校实习指导教师从学生离校信息登记、岗位实习期间信息反馈、实习实训周记撰写、实习报告等方面对学生实践表现（包括综合实训和岗位实习态度、实习实训纪律、材料上交情况、周志撰写、报告撰写等完成情况）进行考核，考核成绩占实践成绩的 50%。

企业评价由企业指导教师进行，企业指导教师对学生综合实习期间的表现（包括出勤率、工作态度、劳动纪律、沟通合作、业务能力、创新能力、工作成果等方面）进行考核，考核成绩占综合实习成绩的 50%。

实践成绩为企业指导教师对学生的考核成绩与学校指导教师对学生的考核成绩相加得分，并换算为等级。实践项目考核等级分为优秀（折合 90 分）、良好（折合 80 分）、合格（折合 60 分）和不合格（折合 0 分）四个等级。考核项目评定在合格以上等级的才能获得对应的学分。

（六）质量管理

建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

加强对教学质量监控，建立教研室自查机制，对教学过程、教学材料、教学过程等定期或不定期的组织检查，发现不足，查找问题，确保教学活动的顺利进行。建立听课评课制度，教研室组织全体教师进行互相听课活动、集体评课活动，促进教师教学能力不断提高，完善教学评价制度，以教师互评、学生评价等形式展开，发现不足，及时整改。

十一、毕业要求

(一) 学分要求

修满 147.5 学分（含素质教育 3 学分）。

(二) 其他要求

- 1.德、智、体、美、劳全面发展，无违反国家法律法规行为；
- 2.按教学计划修完所有规定的必修课程和选修课程，成绩合格；
- 3.按规定完成岗位实习并完成答辩工作，且成绩合格。

附表1 课程设置与人才培养目标对应关系矩阵表

课程名称	素质目标	知识目标	能力目标		
			专业能力	方法能力	社会能力
思想道德与法治	H				
毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	H				
形势与政策	H				
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H				
中国党史	H				
大学生体育与健康	H				
大学生心理健康教育	H				
外语	H				
信息技术			H1		
大学生创业与就业	H2			H1	
大学语文					
入学教育	M1				
大学生安全教育	M1				L1
军事理论	M1				
军事训练	H1				
劳动教育	H3				
基础化学		H3			
药事管理与法规	M2	H3	H2		
微生物基础		H1	H2		
药理学		H	H	M3	
食品理化检测技术	M3		H2		
生物化学		H1		M	
药物检测技术			H3	H	
乳品加工与检测技术	M1		H2		H1
发酵食品生产与检测技术	M2		H2		
饮料加工与检测技术	L3		H2		
食品标准与法规		M	H1	H2	
食品微生物检测技术			H3		
食品药品安全与质量控制	L2	M	H2		
焙烤食品加工与检测技术	M1		H2		
肉制品加工与检测技术	M2		H2		M3
食品添加剂		M	H1		
食品营养与健康		H1	H2		

说明：1. 矩阵表中课程名称应与附表 2 教学计划进程表顺序一致；2. 每门课程对应培养目标支撑强度分别用“H（强）”“M（中）”“L（弱）”表示；3. 在各类目标下如有细分，应以强度加细分序号表示具体对应目标，可见表中示例填法；4. 原则上每门课程对应的各类目标不应超过 3 条。

注：1. 附表 2 中的强、中、弱的条数比例要适中。2. 公共基础课的力度要根据本专业的目标序号相对应填写。3. 也可根据专业特色按照 IEET 专业核心能力设计矩阵表。

附表 2 教学计划进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	课内总学时			学时数												
					总学时	理论教学	实践教学	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期							
公共基础课	公共必修课	1	入学教育 [△]	1	18	讲座		-												
		2	大学生安全教育 [△]	0.5	8	讲座		-												
		3	军事理论 [△]	2	32	32		-												
		4	军事训练 [△]	2	52		52	-												
		5	思想道德与法治 [▲]	3	48	36	12	4/6-17												
		6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 [▲]	2	32	24	8		4/1-8											
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 [▲]	3	48	36	12		4/9-16	4/1-4										
		8	形势与政策 [▲]	1	32	32		4/17-18	4/17-18	4/17-18	4/14-15									
		9	中共党史 [▲]	1	16	8	8	4/17-18												
		10	大学体育与健康 [△]	6.5	108	10	98	2/7-18	2/1-16	2/1-16	2/1-10									
		11	大学生心理健康教育 [△]	2	36/线上 14	30	6	2/6-9	2/1-4											
		12	外语 [▲]	8	128/线上 66	80	48	2/6-18	2/1-18											
		13	信息技术 [▲]	3	48/线上 24	24	24		2/6-17											
		14	大学生创业与就业 [△]	3.5	60	40	20	2/6-17	1/1-16											
		15	大学语文 [△]	3.5	62	32	30	2/6-18	2/1-18											
		16	劳动教育 [△]	1	16	4	12	14	11	2	2									
				小计	43	744	414	330	12	13	2	2								
	公共限定选修	17	美育类（附表 1） [△]	2	32	32														
		18	传统文化类（附表 1） [△]	1	16	16														
19		职业素养类（附表 1） [△]	1	16	16															

	课	小计	4	64	64								
	公共 任意 选修 课	在开设学期初由学院统一发布 (附表1)	6	96	96								
		合计	53	904	574	330	12	13	2	2			
专业 必修 课	20	基础化学 [▲]	3	52	26	26	4						
	21	药事管理学 [△]	2	40	20	20	4/6-15						
	22	微生物基础 [▲]	3	52	26	26	4						
	23	药理学 [△]	4	72	36	36		4					
	24	◆食品理化检测技术 [▲]	4	72	36	36		4					
	25	食品化学 [△]	4	72	36	36		4					
	26	◆食品微生物检测技术 [▲]	4	72	36	36			4				
	27	◆乳品加工与检测技术 [▲]	4	72	36	36			4				
	28	◆肉制品加工与检测技术 [▲]	4	72	36	36			4				
	29	◆饮料加工与检测技术 [▲]	4	72	36	36			4				
	30	食品标准与法规 [△]	3.5	60	30	30				4			
	31	◆药物检测技术 [▲]	3.5	60	30	30				4			
	32	◆食品药品安全与质量控制 [△]	3.5	60	30	30				4			
	33	◆焙烤食品加工与检测技术 [▲]	3.5	60	30	30				4			
			小计	50	888	444	444	12	12	16	16		
	专业 实践 课	34	阶段实习										
35		综合实训	15	360		360					24/15		
36		岗位实习	20	480		480					24/2	24/18	
			小计	35	840		840						
专业 拓展 课	37	发酵食品生产与检测技术 [△]	4	72	36	36			4				
	38	食品营养与健康 [△]	2	36	18	18			2				
	39	粮油加工与检测技术	3.5	60	30	30				4			
			小计	9.5	168	84	84	0	0	6	6		
		合计	94.5	1896	528	1368	12	12	22	22			
总计			147.5	2800	1102	1698	24	25	24	24			

说明：考试课在课程名称右上角加▲，考查课在课程名称右上角加△；专业核心课程在课程名称前加◆，专业创新课在课程名称前加●，课证融合课在课程名称前加◎，课赛融合课在课程名称前加○，所有符号字号调至适当大小。

注：每门课程学时数填写既要有学时又要有教学周数（专业实践课除外）如：2/1-18。
第一学期教学周数不能超 13 周，第四学期教学周不能超 15 周。

附表 3 实践教学安排表

项目名称	开设学期	周数	主要内容	实训目标与要求
食品和药品企业参观实习	2	1	食品和药品企业参观，了解食品和药品企业生产加工及质量检测过程	了解食品和药品企业的真实生产环境，拓宽学生的视野，提高学生的学习兴趣及专业技术能力。
食品和药品专业技能实训	1、2、3、4	20	结合食品药品生产、加工、质量检验能力，开展实训教学	提高学生的设计能力和操作能力，检验学生核心课程学习效果。
综合实训	5	15	企业综合实训，学习食品及药品生产、质量检测及质量控制技术	结合所学专业知识与技能，通过企业真实学习，提高学生职业素养和实践技能。
顶岗实习	6	20	企业顶岗实习，学习食品及药品生产、质量检测及质量控制技术	通过顶岗实习，提高学生的自我认识，提升学生的职业技术能力，完成岗位职责与任务，实现由实习向就业的转换

附表 4 教学周数分配表

学期	课堂教学	专业实践			入学教育 (安全教育)	军事训练	学期考核	机动	合计
		综合实训	岗位实习	毕业设计					
1	13				1	2	1	1	18
2	18						1	1	20
3	18						1	1	20
4	15	2					1	2	20
5	15		2		1		1	1	20
6			18	2			1	1	22
合计	79	2	20	2	2	2	6	7	120

注：专业实践可根据专业具体形式进行调整；只统计军事训练两周，军事理论以网络选修课形式完成；劳动教育课利用机动周完成。

第六学期教学周 22 周，其中 20 周岗位实习，2 周可安排毕业设计或其他形式的实践不计学时数。

附表 5 学时分配比例表

项目	学时	百分比 (%)	备注
教学活动总学时	2800	100%	
理论教学（课内学时）	1102	39.4%	

实践教学	1698	60.6%	
公共基础课	744	26.7%	
选修课（含公共限定、共选修和专业拓展）	328	11.7%	

附表6 教学活动安排表

序号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
学期	1	*	*	□	□	□	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	#	★	*	*
	2	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	#	★	*	*
	3	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	#	★	*	*
	4	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	◇	◇	#	#	★	*	*
	5	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	#	★	◎	☆	☆	*	*
	6	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	△	△	#	▲

说明 □-军训及入学(安全)教育 ※-课堂教学 ◇-XX 实训 ☆-岗位实习 ★-考试 ○-劳动教育
明课 #-机动周 ◎-实习安全教育 &-社会实践 △-毕业设计 ▲-毕业考核 *-无教学活动

附表7 素质教育活动表

序号	类别	项目	学分	考核内容与方式	负责部门
1	思想政治素质类	北大荒精神学习	1	考核内容：参加系部组织的学习关于北大荒精神系列讲座或自主学习(正确的世界观、人生观、价值观) 考核方式：完成学习笔记总结	分院
2		公益劳动	1	考核内容：节假日参加校园劳动或社区服务（良好的思想品质和法制观念，有自觉遵守社会公德） 考核方式：参加公益劳动的照片或视频材料	分院
3		志愿者服务	1	考核内容：参加学院组织的志愿者服务（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） 考核方式：活动中的表现及被服务部门的评价	分院
4		青年大学习	1	考核内容：参加每学期青年大学习活动 考核方式：获得青年大学习学习积分，每学期内学习内容全部完成获得0.5分	分院
5	职业道德素质类	技能大赛	1	考核内容：职业规划大赛；专业技能大赛 考核方式：参赛成绩；参赛主	分院

				动性评价	
6	身心健康素质类	体育竞赛	1	考核内容：春季或秋季篮球赛；环校徒步比赛；跳绳比赛等 考核方式：参赛成绩；参赛主动性评价	分院
7	文化素养类	国学知识	0.5	国学基本知识考试	分院
8		英语三级班级	0.5	通过国家英语考核	分院
9	艺术素养类	文娱活动（学院级1分分院级0.5分）	1	考核内容：演讲；书画；摄影；啦啦操；歌手大赛；读书比赛等 考核方式：参赛成绩；参赛主动性评价	分院
10	劳动素养类	创业实践	1	考核内容：自主创业或合作创业活动（互联网+等形式） 考核方式：团体活动成绩；参加主动性评价	分院
11		社会调查	1	考核内容：假期进行专业相关或家乡发展社会调查活动 考核方式：社会调查照片或视频材料；社会调查总结	分院
12	综合培养类	社团活动（至少参加一个社团）	1	考核内容：参加学院社团活动 考核方式：参加主动性评价；社团活动记录与总结	分院

注：以上内容为示例，各专业要根据实际情况安排项目和项目数量，考核内容与方式由专业设计、负责部门负责提供考核结果，可选项目设计学分要超过10学分，每项不超过1学分。

附表8 校内实训基地

序号	实训室名称	实训项目	设备配置要求	
			主要设备名称	数量
1	微生物实训室	器皿的洗涤包扎与灭菌、显微镜的使用及维护、培养基制备技术、微生物接种、分离纯化技术、细菌菌落总数的测定、乳酸菌检验测定、微生物大小的测定、细菌的简单、革兰氏染色、细菌的芽孢染色	显微镜	24台
			高温灭菌锅、超净工作台、培养箱，干燥箱	各2
2	生物技术实验室	涂抹、落菌、菌落总数、酶菌和酵母测定	培养箱，干燥箱，超净工作台	各2
3	食品分析检测实训	蛋白质、脂肪测定、蔬菜中亚硝酸盐的测定、饮料总酸	蛋白质快速测定仪、索氏提取器、紫外分光光度计、分光光度	各1

	室	及 pH 的测定、糖果中还原糖的测定	计、凯式定氮仪、酸度计、双乙酰蒸馏器	
4	食品理化分析实验室	食品水分、灰分、蛋白质、脂肪、还原糖、总酸、食品相对密度、农残的测定	电子天平、折光计、比重计、黏度计、旋光仪、可见分光光度计、紫外分光光度计、脂肪测定仪、凯氏定氮仪、粉碎机、恒温水浴锅、电热干燥箱、搅拌器、离心机、食品分析仪器等	各 1
5	食品安全实训室	饮料中防腐剂的鉴定、色素的调色应用及稳定性试验、几种乳化剂的比较	水浴锅、胶体磨、组织捣碎机、烘箱	各 1
6	食品理化检测室	蛋白质、脂肪测定、蔬菜中亚硝酸盐的测定、饮料总酸及 pH 的测定、糖果中还原糖的测定	蛋白质快速测定仪、索氏提取器、紫外分光光度计、分光光度计、凯式定氮仪、酸度计、双乙酰蒸馏器，水浴锅、胶体磨、组织捣碎机、烘箱	各 1
7	农残检测实训室	玉米中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定、葡萄酒中色素含量的测定	黄曲霉毒素 B ₁ 快速测定仪、色素快速测定仪	各 1
8	精密仪器	婴儿配方乳粉中锌、钙、铜的测定；乳品中碘的测定、猪肉中盐酸克伦特罗的测定、葡萄酒中甲醇含量的测定 高效液相色谱法检测三聚氰胺、葡萄酒中白藜芦醇的测定	原子荧光、原子吸收分光光度计、微波消解仪、压力消解器；气相色谱仪（附 FPD）、高速组织捣碎机、旋转蒸发仪、分析天平、恒温箱；液相色谱仪（紫外检测器）、振荡器、氮吹仪、粉碎机、分析天平	各 1
9	焙烤实训室	面包制作、戚风蛋糕制作	和面机、烤箱、醒发箱、胶体磨	各 1
10	肉制品加工实训室	肉类罐头加工、禽类罐头加工工	斩拌机、灌肠机、烟熏一体炉、真空包装机、烤禽炉、肉丸机	各 1
11	粮油生产实训室	专用设备使用与维护	油脂提取设备	各 1
12	饮料生产实训室	碳酸饮料、果汁饮料的制作	碳酸饮料灌装生产线、纯净水生产线	各 1
13	啤酒生产性实训车间	啤酒生产加工	啤酒生产线	各 1
14	葡萄酒生产性实训车间	葡萄酒生产加工	葡萄酒生产线	各 1
15	乳品生产性实训车间	奶粉生产、液奶生产、酸奶生产、塑杯灌装机的使用、CIP 清洗	液奶生产线、奶粉生产线、酸奶生产线、酸奶灌装机、CIP 清洗机	各 1

附表 9 校外实训基地

序号	单位	功能	接纳学生人数	备注
----	----	----	--------	----

1	北京艾丝碧西食品有限公司	焙烤食品的生产、成品检验、销售实习	16	
2	好利来食品有限公司	焙烤制品生产性实习、店面管理	8	
3	华测检测技术有限公司	微生物检测、环境检测、理化分析、大型仪器分析实习	5	
4	哈尔滨完达山乳业有限公司	液态奶生产实习、乳品检测实习	10	
5	北京比格食品有限公司	实习店长	20	
6	金凤成祥食品有限公司	焙烤制品生产性实习、店面管理	10	
7	上海量健有限公司	保健品的营销实习	10	
8	哈尔滨肉联食品有限公司	质量控制实习	5	
9	烟台荣昌制药股份有限公司	药品销售实习	20	

编制说明

食品药品监督管理专业人才培养方案适用于三年全日制食品药品监督管理专业，以高中毕业生和中职毕业生为培养对象，本方案由黑龙江农垦职业学院与北京艾丝碧西食品有限公司、哈尔滨康师傅食品有限公司等单位共同制（修）定，并经专业建设指导委员会、学院教学工作委员会和学院党委会审核通过，自 2023 级开始实施。

一、人才培养方案构成

第一部分 专业人才培养的标准与要求；

第二部分 附录

附录 1 编制说明

附录 2 课程标准

附录 3 专业人才培养调研报告

附录 4 专业人才培养方案审批表

二、人才培养实施的规范

（一）人才培养方案与课程标准

1. 人才培养方案的制（修）定

（1）人才培养方案制定思路、依据

食品药品监督管理专业人才培养方案的制定，在专业调研行业分析基础上，遵照国家教学标准，明确了本专业要为谁培养人、培养什么人——懂得食品药品生产管理、质量控制的高素质技能人才。本人才培养方案制定是在认真贯彻教职成〔2019〕13号《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》、《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》，以及学院人才培养方案制定精神和要求大框架下制定的。通过行业调研，在行业现状、发展趋势及人才需求情况基础上，根据专业人才的社会需求、专业岗位需求、岗位能力和素质要求、学生就业去向等经过与企事业专家探讨、专业教师研讨等形式，分析食品检验企业和药品检验销售企业对高技术技能人才的职业能力和素质的要求，构建以核心能力重点，职业岗位需求为主线的“三结合、检管一体、课证

融通”的人才培养模式，制定本人才培养方案。

(2) 相关国家政策、标准

——《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》教高〔2006〕16号。

——《国家中长期教育改革和发展规划纲要》（2010年-2020年）。

——《教育部关于充分发挥行业指导作用推进职业教育改革发展的意见》教职成〔2011〕6号

——《教育部关于推进中等和高等职业教育协调发展的职业教育》教职成〔2011〕9号

——《教育部、财政部关于支持高等职业学校提升专业服务产业能力的通知》〔2011〕11号

——《教育部关于推进关于高等职业教育改革创新引领职业教育发展的若干意见》教职成〔2011〕12号

——《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》国办发〔2015〕36号

——《关于促进教育事业优先发展的意见》（2012年9月7日）

——《国家教育事业第十二个五年规划》（2012年6月）

——《中华人民共和国职业教育法》2022年5月4日

——《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13号

2. 课程体系构建

根据本专业的职业及其技术领域对职业岗位（群）任职要求，参照相关职业资格标准，经认真分析明确了本专业学生三大能力的总体要求，根据知识自身的逻辑性与学生职业成长进阶逻辑关系，形成入门、专项、综合渐进的能力课程排序，构建出以生物化学、药事管理为载体的基础素质培养，以食品理化检测、食品微生物检测技术为媒介的操作技能培养，以乳制品加工及检测、肉制品加工及检测、焙烤食品加工技术、药物检测技术、质量管理等能力培养为主体的课程体系。结合素质要求，将三年课程分成公共基础课程、专业能力课程、岗位实践

课程三大模块。

公共基础课程模块：包括公共基础课程和公共选修课。依据方法能力目标，通过入学教育、大学生安全教育、军事理论、军事训练、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、形式与政策、习近平新时代中国特色社会主义思想专题辅导、中共党史、大学体育、大学生心理健康教育、外语、信息技术、大学生创业与就业、大学语文、劳动技能课等课程，促进学生思想道德、职业道德、科学文化素质、创新精神和身心健康的协调发展，使学生获得写作、外语、计算机等基本技能，同时养成基本素质。

专业课程模块包括专业基础课、能力核心课程和专业拓展课程。专业基础课以“基础、通用”为原则，设置《基础化学》《微生物基础》《生物化学》《药事管理学》《食品添加剂》5门课程，本模块课程使学生具备从事食品药品生产、食品药品分析检测、食品药品质量安全控制等工作所应掌握的专业基础知识和基本技能，为后续专业能力课程的学习奠定基础。能力核心课以培养学生专业基本技能和专业技术应用能力为目标，本部分课程重在培养学生实践和能力，设置《乳制品加工与检测技术》《肉制品加工与检测技术》《焙烤食品加工与检测技术》《饮料加工与检测技术》《食品理化检测技术》《食品微生物检测技术》《食品药品安全与质量控制》《药物检测技术》8门课程，本模块课程教学内容以工作过程为导向，以项目为中心，融合相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求，突出对学生职业能力的培养，采用理实一体化教学模式，突出学生的实践技能和过程考核。专业拓展课程围绕食品药品行业职业岗位需求、职业发展及技术发展前沿而设置，包括《药理学》《食品标准与法规》《发酵食品生产与检测技术》，本模块以拓宽学生就业范围，拓展学生知识面与学生个性发展，培养学生的专业素质和可持续发展能力。

岗位实践课程模块包括校内实训和校外实习两部分。校内实训与专业能力课程融合，学生既是专业技能的学习者，又是生产一定有形或无形产品的工人。通过校内实训实现实践教学功能、实现生产功能；学生通过真实产品生产过程，培养了实践技能，培养职业道德，为学生校外实习打下坚实基础。校外实习依托生产企业，与生产实际紧密结合，使学生了解和适应企业实际生产，掌握生产企业所需的各种实践技能，与其企业生产零对接，与就业零对接，夯实学生专业技能，

提升学生就业能力。

3. 课程标准制定

课程标准的制定是依据本专业人才培养方案中确定的人才培养目标和培养规格，根据课程在人才培养中的定位，以国家职业标准为基础，体现高职教育的特色，坚持知识和能力、过程和方法、情感态度和价值观三个维度的课程目标。

（二）专业课程教学模式

课程教学中以学生为中心，充分发挥学生的主体作用和教师的主导作用。课程教学过程中充分发挥高职教育特色，将理论与实践相结合、教学内容与职业岗位需求相结合、专业实践与岗位实践相结合的理想一体化教学模式，着重培养学生主观能动性和积极向上发展思维，逐步提升学生理论知识和实践能力。对于理论性较强的专业基础课，可以采用班级教学和小组教学的组织形式，充分利用多媒体教学手段，选用小组讨论法、案例教学法、讲授法、实验法等教学方法，使学生掌握必须够用的基础知识和基本理论，培养学生分析问题和解决问题的能力。对于操作性强的专业技术课，应以分组教学为主要形式，设置职业化教学情境，采用案例教学法、模拟教学法及任务驱动、项目引领等行动导向的教学方法，使理论与实践紧密结合，培养学生的专业技能。

三、人才培养方案特色

1. 建立与岗位的对接的人才培养模式，符合企业用人需求。
2. 以三大能力培养为主线，构建进阶递进性课程体系。

四、人才培养方案开发团队

编号	姓名	所在单位	职称	单位职务	联系方式
1	黄玉玲	黑龙江农垦职业学院（宾西校区）	教授		13234999951
2	陈明星	黑龙江农垦职业学院（宾西校区）	副教授		15546409521
3	桂向东	黑龙江农垦职业学院（宾西校区）	副教授	动科系党支部书记	13234999950
4	李静	黑龙江农垦职	副教授	食品加工教研	15546409520

		业学院（宾西校区）		室主任	
5	孟凡凤	哈尔滨顶益食品有限公司	工程师	人力发展经理	15204671552
6	赵亮	杭州康师傅集团有限公司	工程师	人资经理	15068888547
7	李峰	北京艾丝碧西食品有限公司	工程师	人资经理	15810543188
8	赵欣宇	北京金凤成祥食品有限公司	工程师	人资经理	13718789387
9	蔡燕云	华测检测认证集团有限公司	工程师	人资经理	0451-87137565
10	孙秀丽	烟台荣昌制药股份有限公司	工程师	黑龙江地区经理	18846204282