

漯河职业技术学院

食品药品监督管理专业人才培养方案

(2020年修订)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：食品药品监督管理

(二) 专业代码：590305

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限及学历

全日制三年。实行弹性学制，学生可通过学分认定、积累、转换等办法，在2-6年内完成学业。

四、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	职业资格证书和技能等级证书
食品药品与粮食大类(59)	食品药品管理类(5903)	农副食品加工业(13); 食品制造业(14); 医药制造	农产品食品检验员(4-08-05-01) 药物检验员(4-08-05-0)	农产品食品检验; 药品质量检验; 药品质量管理	农产品食品检验员; 药品检验员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业必备的基础理论知识和专业知识，具备食品药品相关企业质量控制、安全控制与管理、质量监测等岗位能力和专业技能，面向食品药品安全监管相关部门，从事食品药品安全管理的服务区域发展的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导，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；

(2) 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；

- (3) 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；
- (4) 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；
- (5) 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，良好的行为习惯；
- (6) 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。

2. 知识

- (1) 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；
- (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；
- (3) 掌握本专业相关的化学、添加剂营养技术、微生物学、营养学、卫生与安全、药学等基础知识；
- (4) 熟悉行业相关法律法规，了解食品工艺、食品检验、微生物检验、生物制药等基本工作任务；
- (5) 掌握食品药品监管人员必备的计划、组织、分析、控制等工作流程；
- (6) 掌握食品检测、微生物检验等基本理论知识和技能；
- (7) 掌握药事管理与法规、药品检测技术、微生物发酵制药、生物仿真等基本理论知识；
- (8) 熟悉食品质量管理、掺伪检验等基本理论知识。

3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- (3) 具有从事相关行业所必需的食品药品生产过程中的风险分析及安全卫生控制、生产管理的能力；
- (4) 具有与生产管理人员、质量检验人员配合与协调的能力；
- (5) 具有食品药品检测、掺伪检测、微生物发酵制药等专业能力；
- (6) 具有食品药品监督管理专业领域新技术的运用能力，具有创新能力和创业技能，具有继续学习和适应职业变化的发展能力等专业综合能力。

4. 职业态度

- (1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定；
- (2) 具有吃苦耐劳，爱岗敬业的精神；
- (3) 具有团队合作意识；

(4) 具有积极向上的态度和创新精神；

六、人才培养模式

根据专业人才培养目标，本专业采用“六段三阶式”工学交替人才培养模式。

即专业认知能力培养（企业参观、暑期调研、认识实习）—专业综合技能培养（校内实验实训、校内综合实训）—职业适应能力培养（企业跟岗实习和顶岗实习）。在第一至四学期，组织学生到校外实习基地进行专业认识实习以及公共基础课和专业(技能)课程的学习，其中，第四学期学生在校内进行为期 2 周的综合实训，第五学期学生到企业进行 4 周跟岗实习和 16 周顶岗实习，第六学期在企业进行 20 周的顶岗实习。实习结束后，合格的学生可实现“零距离”就业。通过六段三阶的实习实训，做到单元技能反复演练，综合技能集中强化训练。学生的实践技能得到极大的提升，为学生走向社会打下良好的基础。

七、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、公共外语、体育、创新创业教育、劳动教育、信息技术、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将高等数学、美育（含美术欣赏）、职业人文素养等列入限选课。

2. 专业（技能）课程

（1）专业基础课程

开设 8 门，包括：无机及分析化学、食品营养、食品微生物、食品添加剂应用技术、食品法律法规与标准、食品应用化学、食品卫生与安全、药学基础。

（2）专业核心课程

开设 7 门，包括：微生物发酵制药技术、食品质量管理、药事管理与法律、食品微生物检测技术、食品（药品）检测技术、生物制药与仿真、食品掺伪检验技术。

（3）专业拓展课程

开设 6 门，包括：仪器分析、食品企业管理、食品安全风险评估、食品加工技术、食品营销、功能性食品等。

（二）主干课程教学内容及要求

1. 微生物发酵制药技术

课程目标：掌握微生物发酵操作、微生物药物的合成途径的基础知识、基本理论及相关方法的基础上；会培养基的配制、灭菌、菌种扩大培养、无菌空气制备。能进行发酵的控制

操作；具备发酵操作工的基本素养。

主要内容：微生物药物的产生菌、培养基、灭菌、种子的扩大培养、无菌空气的制备、微生物药物的生物合成、微生物发酵及工艺控制、几种重要微生物药物的发酵工艺。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

2. 食品质量管理

课程目标：掌握食品卫生与质量管理的基本概念、理论和方法，了解食品质量管理的相关法规、标准、组织、保证体系、规范；掌握保证食品质量为目的的 GMP、SSOP、HACCP 和 ISO9000 质量管理体系等；掌握食品中有害物质的来源及食品加工过程中的卫生要求，了解食品检验的技术与方法，食品卫生与质量管理的动态和热点。

基本内容：食品管理机制、食品法规标准体系、食品认证体系和食品安全性评估与食品风险分析等内容，ISO9000 质量管理体系、GMP 食品生产操作规范体系、SSOP 食品卫生操作程序、HACCP 食品安全控制体系等食品质量管理体系的原理和方法，食品中有害物质的来源，以及食品加工过程中的卫生要求和质量控制及转基因食品、绿色食品、无公害食品和有机食品的生产要求和质量控制。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

3. 药事管理与法律

课程目标：了解我国医药管理现状，熟悉国家管理药品的法律、法规及规章，具备分析、解决现实问题的能力。

主要内容：药事组织，药品管理的法律法规，国家药物政策与药品监督管理，药品注册管理，药品生产管理，中药管理，药品信息管理，特殊管理药品的管理，医药知识产权保护等基本内容。

教学要求：采用多媒体教学方式和集中授课、案例分析、实践应用、课堂讨论、课后作业、阶段测验的教学方法。包括形成性考核和终结考核。形成性考核占 40%，对学生课堂提问、实验、实习、课外作业、平时测验（或期中考核）、课堂纪律等进行综合评定。终结考核占 60%，考核方式为笔试（闭卷）。

4. 食品微生物检测技术

教学目标：掌握食品微生物检验的基本原理及基本操作，结合国家相关标准，能对某类食品中全面的微生物指标分析。

基本内容：食品微生物检验室及配置、食品微生物检验的常用试剂及配制、微生物检验基础技术、食品卫生细菌学检验技术、食品中常见病原微生物检验技术、食品中抗生素残留及其检测、罐头食品的微生物检验。

教学要求：任务引领、项目驱动。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化

教学模式。

5. 食品（药品）检测技术

课程目标：掌握食品的营养成分、添加剂、有害成分等理化指标检验方法，会检验食品的微生物指标、感官指标；掌握药物检验所必备的基本理论、基本知识和基本技术；能使用和维护常用的分析设备；能正确处理食品药品分析与检测的数据，会写出规范的检验报告。

主要内容：食品感官检验技术、食品理化指标检验技术、化学药物及其制剂的鉴别、杂质检查和含量测定的方法。

教学要求：任务引领、项目驱动。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

6. 生物制药与仿真

课程目标：了解重要的生物制品；掌握医药生物制品的基本内容及一般制造方法；掌握生物制药的下游技术，例如预处理、沉淀、结晶等；掌握典型生物药物的仿真操作，如青霉素生产的仿真。

主要内容：五大工程制药，包括基因工程制药、细胞工程制药、发酵工程制药、酶工程制药、蛋白质工程制药；发酵制药和提取制药操作流程及技能；典型生物药物的仿真操作；生物制药的下游技术，例如预处理、沉淀、结晶等。

教学要求：项目化教学、启发式和探究式教学方法、创设开放性实训平台；案例教学。考核内容包括形成性考核和终结性考核，注重过程性考核，过程考核和终结考核各占 50%。

7. 食品掺伪检验技术

教学目标：了解粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜等食品的掺伪现状；掌握掺伪食品的具体鉴别技术和检验方法；熟悉食品掺伪鉴别检验的理化分析方法、仪器分析方法，以及目前较为先进的快速分析方法。

基本内容：粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜等方面食品的掺伪现状；对掺伪食品的具体鉴别技术和检验方法；食品掺伪鉴别检验的理化分析方法、仪器分析方法，以及目前较为先进的快速分析方法。

教学要求：任务引领、项目驱动。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

八、教学进程总体安排

见附录一：食品药品监督管理专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

九、实施保障

（一）师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体配置
师资队伍结构	11	学生数与本专业专任教师数比例 <u>10:1</u> ，双师素质教师占专业教师比为 <u>75%</u> 。

专业带头人	1	原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品药品行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对食品药品监督管理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，在食品区域或药品领域具有一定的专业影响力。
专任教师	8	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品药品监督管理等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每5年累计不少于6个月的企业实践经历。
兼职教师	2	主要从食品药品等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品药品监督管理专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设，目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目1个、中央财政支持的食品生物技术实训基地1个、中央财政支持的食品产业发展服务平台1个（校内实践教学条件配置见表2）。先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享（校外实践教学条件配置见表3）。

表2 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	微生物实训室	细菌总数测定 大肠菌群计数 金黄色葡萄球菌检验	生化培养箱 立式灭菌锅 恒温干燥箱 双目显微镜	

2	生物化学实训室	酵母细胞的破碎及破碎率的计算 牛奶中酪蛋白和乳蛋白酶粗品的制备 果胶的提取和果冻的制备 薄层色谱法分离菠菜叶色素 离子交换色谱法分离氨基酸 氨基酸的纸色谱	生化培养箱 超声波细胞破碎机 双目显微镜 离心机 恒温水浴锅 酸度计 磁力搅拌器 恒温干燥箱 冷冻干燥机	
3	检测实训室	相对密度的测定 水分含量的测定 还原糖含量的测定 抗生素发酵液的效价测定 脂类的测定 蛋白质含量的测定	密度计, pH 计 干燥器, 手提折光计 酸、碱式滴定管 分光光度计 索氏抽提器 半微量凯氏定氮装置	
4	食品工艺实训室	原料乳检测 凝固型酸奶的制作 冰淇淋的制作 乳酸菌饮料的制作 啤酒的生产	发酵罐 全自动液体包装机 冰淇淋机 恒温培养箱 酸乳生产线 啤酒生产线	
5	仿真实训室	啤酒发酵仿真训练 青霉素生产仿真训练	仿真机房 啤酒生产仿真软件 青霉素生产仿真软件	
6	食品发酵实训室	1 菌种的制备及扩培 2 菌种保藏 3 谷氨酸发酵 4 酒精的发酵生产及测定 5 小型发酵罐的应用和酵母菌发酵	全自动搅拌发酵罐、旋转蒸发仪、高速冷冻离心机、振荡培养箱、摇床、721 可见分光光度计、真空干燥箱、恒温培养箱	

表 3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	思念食品有限公司	速冻食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

3	三全食品股份有限公司	速冻食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	苏州第壹制药有限公司	生物制药技术；药品质量评控与管理	有正式协议

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配置

图书、文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品生产技术、食品加工机械、食品理化检验、食品国家安全标准等食品加工技术人员必备的技术资料，以及医药行业政策法规、中国药典、药物分析、仪器分析、GMP/GSP 一级实务操作类图书。图书馆具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3. 数字资源配置

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

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法和建议：任务引领、项目驱动。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法：形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

（六）质量管理

1. 建立和完善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、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研室将充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前必须修满 147 学分。

本专业学生在毕业前总学分必须取得不少于 147, 其中公共基础必修课不少于 36 学分, 公共基础限选课不少于 5 学分, 公共基础任选课不少于 4 学分, 专业基础课不少于 22 学分, 专业核心课不少于 26 学分, 专业拓展课不少于 16 学分。

（二）证书

学生在校期间, 应考取必要的基本能力证书及职业资格证书, 鼓励学生考取多项职(执)业资格证书。

表 4 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等以上	
职(执)业资格证书	农产品食品检验员	中级	任选其中(1)项
	药品检验员	中级	
	HACCP 内审员认证		
	ISO9000 内审员认证		

附录一食品药品监督管理专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	1	思想道德修养与法律基础	161001	48	0	3	3						思政部	考试
	2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概	161002	72	0	4		4						考试
	3	※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
	4	※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
	5	※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
	6	※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
	7	※军事理论	231001	36	0	2		2					学生处	考查
	8	军事实践	231002	0	112	2	2周							考查
	9	劳动教育	231003	8	28	2	1	1					学生处	考查
	10	※大学生心理健康	231005	36		2	2							考查
	11	大学体育(一)	101001	10	26	2	2						基础部	考试
	12	大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
	13	大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
	14	大学英语(一)	201001	64		4	4						许慎文化学院	考试
	15	大学英语(二)(食品专业英语)	201002	36		2		2						考查
	16	信息技术	191001	18	18	2	2						信工系	考试
	17	职业生涯规划	181001	18	18	2	2						招生就业处	考查
	18	创新创业教育	181002	12	24	2		2						考查
	19	大学生就业指导	181003	8	8	1				1				考查
	20	实验室安全教育	141001	8	8	1	1						实训中心	考
小计				426	294	36	17	13	2	1	0	0		
限选课	21	※美术欣赏	152002	18	0	1			1				艺术学院	考试
	22	高等数学	101007	36	0	2		2					基础部	考查
	23	※职业人文素养	101009	36	0	2	2							考查
	小计				90	0	5	2	2	1	0	0	0	
任选课	24	公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
	小计				64	0	4	0	0	0	0	0		

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考试形式	
				理论	实践		一	二	三	四	五	六			
专业基础课	25	无机及分析化学	033101	32	32	4	4						食品学院	考查	
	26	食品添加剂应用技术	033106	22	10	2	2							考查	
	27	食品法律法规与标准	033107	22	10	2	2							考查	
	28	食品应用化学	033103	18	18	2		2						考查	
	29	药学基础	033301	36	0	2		2						考试	
	30	食品卫生与安全	033117	36	0	2		2						考试	
	31	食品微生物	033105	36	36	4		4						考试	
	32	食品营养与健康	033204	36	36	4			4					考试	
	小计				238	142	22	8	12	4	0	0		0	
	专业技能课程	33	食品微生物检测技术	033203	24	48	4			4					考试
		34	食品理化检测技术	033211	24	48	4			4					考试
		35	微生物发酵制药技术	033302	32	32	4				4				考试
		36	药品检测技术	033304	16	16	2				2				考试
		37	生物制药与仿真	033305	16	48	4				4				考查
		38	食品质量管理	033119	56	8	4				4				考试
		39	药事管理与法律	033303	32	0	2				2				考试
		40	食品感官检验技术	033205	16	16	2				2				考试
		小计				216	216	26	0	0	8	18		0	0
	专业拓展课	41	仪器分析	033108	36	36	4			4					考查
		42	食品企业管理	033118	36	0	2			2					考查
		43	食品安全风险评估	033201	18	18	2			2					考查
44		食品加工技术B	033210	36	36	4			4				考查		
45		食品营销	033120	32	0	2				2			考查		
46		功能性食品	033208	16	16	2				2			考查		
小计				174	106	16	0	0	12	4	0	0			
顶岗实习及	47	专业教育C	034301	6	0	1	6						食品学院	考查	
	48	认识实习C	034302	0	8	1	8						食品学院	考查	

单列 实习 实训	49	综合实训	034305	0	36	2				2周			考查	
	50	跟岗实习 C	034303	0	72	4				4周				考查
	51	顶岗实习 C	034304	0	648	30				16周	20周			考查
	小计			6	764	38								
教学计划总计			2736	1214	1522	147	27	25	27	23	20周	20周		

备注：1. ※表示线上课程。

2. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

附录二 学时与学分分配表

课程类别		学时	占总学时 比例%	学分	占总学分 比例%
公共基础 及素质教 育课程	必修课	720	26.3	36	24.5
	限选课	90	3.3	5	3.4
	任选课	64	2.3	4	2.7
专业技能 课程	专业基础课	280	13.9	22	15.0
	专业核心课	432	15.8	26	17.7
	专业拓展课	280	10.2	16	10.9
实践教学占比①			28.1	38	25.9
总 计			100	147	100
注：①指所顶岗实习及单列实习实训及专业集中实践课程。					

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职食品药品监督管理专业,由漯河职业技术学院食品药品监督管理专业建设委员会组织专业教师,与国家肉制品检测中心、深圳华硕教育控股有限公司等合作企业的专家共同制订,经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定,批准从2019级食品药品监督管理专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	崔惠玲	漯河职业技术学院	教授/教学主任	崔惠玲
2	马川兰	漯河职业技术学院	讲师	马川兰
3	郭志芳	漯河职业技术学院	讲师	郭志芳
4	赵美琳	漯河职业技术学院	副教授	赵美琳
5	余健霞	漯河职业技术学院	讲师	余健霞
6	张素霞	漯河职业技术学院	副教授	张素霞
7	王林山	漯河职业技术学院	副教授	王林山
8	浮吟梅	漯河职业技术学院	副教授	浮吟梅
9	楚月娇	深圳华硕教育控股有限公司	副主任	楚月娇
10	丁飞	国家肉制品检测中心	博士/主任	丁飞

复核人: 崔惠玲

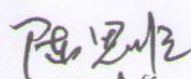
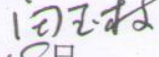
漯河职业技术学院

食品药品监督管理专业人才培养方案论证意见表

专 业 建 设 指 导 委 员 会 成 员	姓 名	单 位	职务/职称	签 名
	陈思顺	漯河职业技术学院	教授	陈思顺
	田玉枝	漯河职业技术学院	系党总支书记	田玉枝
	崔惠玲	漯河职业技术学院	教授	崔惠玲
	马川兰	漯河职业技术学院	讲师	马川兰
	郭志芳	漯河职业技术学院	讲师	郭志芳
	丁飞	国家肉制品检测中心	主任	丁飞
	楚月娇	深圳华硕教育控股有 限公司	主任	楚月娇

专家意见

本专业人才培养方案编制规范，科学合理，符合《河南省教育厅办公室转发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的通知》（教办职成[2019]363号）文件要求，能够满足三年全日制高职食品药品监督管理专业人才培养需要，同意从2019级食品药品监督管理专业学生开始实施。

专业建设指导委员会主任签名： 

 2020年 6 月 18日

审核：

中共漯河职业技术学院委员会（签章）

2020年 6 月