

漯河职业技术学院食品药品监督管理专业人才培养方案

(2022 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：490209

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限及学历

全日制 3 年专科。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）； 医药制造业（27）	食品安全管理师（4-03-02-11）； 药师（2-05-06-01）； 农产品食品检验员（4-08-05-01）； 药物检验员（4-08-05-04）	食品药品合规管理岗、注册管理、农产品食品检验、药品质量检验等岗	农产品食品检验员；食品合规管理；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，掌握食品药品生产合规管理、经营合规管理、注册管理等知识，具备食品药品生产经营过程合规管理、质量体系合规审核、注册申报等能力，具有工匠精神和信息素养，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

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，具有学食品药品、爱食药监管的职业理念和服务“食品药品监督管理”的职业理想；

(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) 掌握必备的思想政治理论、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、添加剂应用技术、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、食品质量管理等基本工作任务；

(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和技能。

3. 能力

(1) 具有食品药品生产及实验室检测过程合规管理和迎接生产飞行检查的能力；

(2) 具有食品药品经营合规管理和迎接经营飞行检查的能力；

(3) 具有依据食品药品法律法规从事食品药品企业质量体系合规审核职业活动的的能力；

(4) 具有食品药品生产经营企业证照申办、变更、换证等行政事务处理能力；

(5) 具有开展保健食品、药品注册资料准备、注册信息沟通及注册资料申报等工作的能力；

(6) 具有组织实施员工合规培训，参与起草合规管理制度并督导执行的能力；

(7) 具有适应食品药品产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；

(8) 掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关政策要求；

(9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

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“2+1”工学结合人才培养模式。

“2”，即第1、2学年（1、2、3、4学期）。本阶段主要在校内实验实训中心和多媒体教室完成，进行专业理论知识教学、基础职业技能培养，重点培养学生岗前职业能力。“1”，即第3学年（5、6学期）。本阶段主要在校外校企合作企业实训基地完成，进行为期一年的岗位学习，重点培养学生岗位职业能力和岗位提升能力。通过“2+1”工学结合的实习实训，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. 专业课程

（1）专业群共享课程

一般开设7门，包括：基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、食品添加剂应用技术、食品标准与法规、食品卫生与安全等。

（2）专业基础课程

一般开设3门，包括：仪器分析、实验室管理与服务、食品加工技术等。

（3）专业核心课程

一般开设 8 门，包括：食品微生物检测技术、食品理化检测技术、微生物发酵制药技术、药品检测技术、生物制药与仿真、药事管理与法律、食品感官检验技术、食品企业合规管理等。

（4）专业拓展课程

包括体现行业发展新技术、当地区域经济特色的食品质量控制技术、食品安全监督管理、药理学食品营销等，其中药理学和食品营销任选一门。

（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：掌握微生物发酵及微生物药物合成途径的基础知识、基本理论及相关技能；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等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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. 食品质量控制技术

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。

主要内容：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等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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。

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。

主要内容：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等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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. 药品检测技术

课程目标：掌握药品的质量标准和基本检验程序；掌握药品检测常用玻璃仪器校准和使用方法；掌握常用物理常数及其测定方法的原理；掌握药品检测滴定分析的基本原理；掌握紫外分光光度法、红外分光光度法、薄层色谱法、高效液相色谱法原理；能够快速准确确定指定药物质量标准及实施方法；能对药品中一般杂质进行检测并能够根据具体情况进行计算。

主要内容：药品分析的性质与任务、药品的质量标准、药品检验的基本程序、药品检验常用的玻璃仪器、药品的性状分析和鉴别技术、药品的物理常数的测定、药品杂质度的检验、药品含量的测定等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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（如预处理、沉淀、结晶等）；掌握典型生物药物（如青霉素）的生产仿真操作等。

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：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。

7. 食品理化检测技术

课程目标：会根据不同的分析对象和分析要求，选择合适的分析方法，确定合理的检验方案；能合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立完成食品常规理化检验；能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性；能根据理化检验流程和标准要求，对企业生产中原料、半成品、成品进行理化检验并做出品质判断。

主要内容：食品的物理检验法（密度测定、折光率测定等）、食品的一般化学成分的检验（包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素 C 等）、食品添加剂的检验（包括护色剂、防腐剂等的检验）、食品中矿物质元素的测定（包括铁、铅等）、食品中有害物质的检验（有机磷农药残留的检验）等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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。

8. 食品企业合规管理

课程目标：了解食品企业合规管理的性质、地位和独立价值，以及其研究范围、分析框架、研究方法、学科进展和未来方向等；理解该学科主要概念、基本原理和应用，尤其是在食品加工中的应用；能运用辩证唯物论、系统论、信息论、控制论的观点对食品企业的生产、经营、质量、设备、成本、卫生等各方面进行管理；努力探索适应具有中国特色社会主义食品企业管理方法，培养学生发现、分析、解决问题的能力。

主要内容：食品企业基本概念、企业合规管理基础、食品企业经营战略与市场营销策略、食品产品设计与开发、食品企业生产管理、食品企业技术管理、食品企业质量管理、设备管理、财务管理与企业经济效益分析、食品卫生管理等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。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。

9. 实验室管理与服务

教学目标：培养学生熟悉实验室管理体系的组建和运作，掌握实验室管理的内涵和技术，具备组建现代实验室和科学管理其分析检验系统和质量保证体系的能力。

基本内容：以现代组织管理理论为基础，以质量体系目标为框架，以环境安全为根本，以检测标准为依据，以企业实验室和质检部门为依托，本着“实用为主，够用为度，应用为本”的原则选取教学内容，力求贴近企业生产实际，以培养适应生产、建设、管理、服务第一线高技能应用型人才。以实验室组织机构构建，以及资源、质量、标准、环境与安全管理为重点，依据组建和管理一般实验室的工作任务和内容为项目组织教学，项目设计以组建一个食品检测实验室为线索来进行，学生在参与项目中掌握如何依据企业生产规模和产品标准构建实验室，建立实验室的组织机构、检验系统和质量保证体系，并对其进行科学合理的管理。

教学要求：以“课堂项目驱动、课后任务拓展”的模式组织教学，坚持以学生为中心，采用现代教育技术手段，教学做相结合，理论与实践一体化，融知识传授、能力培养、素质教育于一体。

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	具体要求
师资队伍结构	14	学生数与本专业专任教师数比例为 <u>18: 1</u> ，双师素质教师占专业教师比为 <u>85.7 %</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，在本区域或食品药品监督管理领域具有一定的专业影响力。
专任教师	11	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； 具有食品科学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	主要从食品药品监督等相关企业、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	河南御江食品股份有限公司	肉制品加工、休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	漯河市华匠职业培训学校	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	漯河花花牛乳业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测	
5	河南千味央厨食品公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	
6	漯河市卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	
7	河南三剑客奶业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	
8	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全、质量管理检测	

（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要求和建议：1. 任务驱动法、2. 项目教学法、3. 专题研讨法、4. 案例教学法、5. 探究教学法、6. 分组教学法、7. 情境教学法。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法：过程性评价与终结性评价相结合，理实一体化评价模式。

（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总学分须取得 148 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 4 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础 及素质教育课程	必修课程	35
	限选课程	7
	任选课程	4
	合计	46
专业课程	专业群共享课	20
	专业基础课	10
	专业核心课程	26
	专业拓展课程	10
	合计	66
岗位实习及单列实习实训		35
总计		147

（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 5 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	选考
职（执）业资格 证书	农产品食品检验员	高级	必考
	西式面点师	高级	任选其中（一）项
	中式面点师	高级	
	公共营养师	高级	
	肉制品加工工	高级	
	1+X 证书	中级及以上	

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		
公共基础素质课程	必修课	1 思想道德与法治	161001	48	0	3	3						思政部	考试
		2 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	36	0	2		2						考试
		3 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	54	0	3			4/14					考试
		4 ※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
		5 ※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
		6 ※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
		7 ※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
		8 ※军事理论	231001	36	0	2		2					学生处	考查
		9 军事技能训练	231006	0	168	2	3周							考查
		10 劳动教育	231003	6	30	2	1	1						考查
		11 ※大学生心理健康	231005	36	0	2	2							考查
		12 大学体育(一)	101001	10	26	2	2						基础部	考试
		13 大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
		14 大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
		15 大学英语(一)	201001	64	0	4	4						应用外语与国际教育系	考试
		16 大学英语(二)	201002	36	0	2		2						考查
		17 信息技术	191001	18	18	2	2						信工系	考试
		18 职业生涯规划	181001	18	0	1	1						招生就业处	考查
		19 创新创业教育	181002	12	6	1		1						考查
		20 大学生就业指导	181003	12	0	1				1				考查
		21 实验室安全教育	141001	8	8	1	1						实训中心	考查
		小计		446	308	35	16	10	6	1	0	0		
	任选课	22 ※美术欣赏	152002	18	0	1			1				艺术设计系	考试
		23 高等数学	101007	72	0	4				4			基础部	考查
		24 ※职业人文素养	101009	36	0	2		2						考查
		小计		126	0	7	0	2	1	4	0	0		
		25 公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
		小计		64	0	4	0	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		
专业课程	专业群共享课程	26	基础化学	033139	16	16	2	2						食品工程系	考查
		27	分析化学	033141	32	32	4	4							考查
		28	食品添加剂应用技术	033106	22	10	2	2							考查
		29	食品标准与法规	033130	22	10	2	2							考查
		30	食品卫生与安全	033117	22	10	2	2							考试
		31	食品生物化学	033142	36	36	4		4						考查
		32	食品微生物	033105	36	36	4		4						考试
		小计				186	150	20	12	8	0	0	0		0
	专业基础课	33	仪器分析	033108	36	36	4				4				考查
		34	实验室管理与服务	033213	18	18	2		2						考查
		35	食品加工技术A	033130	36	36	4			4					考查
		小计				90	90	10	0	2	4	4	0		0
	专业核心课	36	食品微生物检测技术	033203	24	48	4			4					
		37	食品理化检测技术	033211	24	48	4			4					考试
		38	微生物发酵制药技术	033302	36	36	4				4				考试
		39	药品检测技术	033304	24	48	4				4				考试
		40	生物制药与仿真	033305	24	48	4			4					考查
		41	药事管理与法律	033303	36	0	2		2						考试
		42	食品感官检验技术	033212	18	18	2		2						考试
		43	食品企业合规管理	033503	18	18	2			2					考试
		小计				204	264	26	0	4	14	8	0		0
	专业拓展课	44	食品质量控制技术	033214	36	36	4				4				考试
		45	食品安全监督管理	033501	36	36	4				4				考试
		46	药理学	033306	36	0	2		2						考试
		47	食品营销	033120	36	0	2				2				考查
		小计				108	72	10	0	2	0	10	0		0
岗位实习及单列实习实训	49	专业教育C	034301	6	0	0.5							食品工程系	考查	
	50	认识实习C	034302	0	8	0.5								考查	
	51	岗位实习 C（一）	034307	0	324	18					18 周			考查	
	52	岗位实习 C（二）	034308	0	288	16						16 周		考查	
	小计				6	620	35	14	0	0	0	18 周		16 周	
教学计划总计				2734	1230	1504	147	42	28	25	27	18 周	16 周		

备注：1. ※表示线上教学课程，☆表示线上、线下混合教学课程，公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录，学生自由选择。

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。

3. 信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

4. 公共任选课程中开设的艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等鉴赏和评论类课程，学生应选修 1 门，计 1 学分。

5.专业拓展课开设 4 门，其中《药理学》和《食品营销》任选一门。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	学分数	学时数	占总学时百分比(%)	实践学时	占总学时百分比(%)	选修课学时	占总学时百分比(%)
公共基础及素质教育课程	46	944	34.53	308	11.27	190	6.95
专业（技能）课程	66	1164	42.57	594	21.73		
顶岗实习及单列实习实训	35	626	22.90	620	22.68		
总 计	147	2734	100	1522	55.67		

附录三：食品药品监督管理专业教学任务分学期安排表

第一学期				第二学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
161010	思想道德与法治	考试	3	18010013	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2
161004	※形势与政策(一)	考查		161005	※形势与政策(二)	考查	
231006	军事技能训练	考查	2	231001	军事理论	考查	2
231003	劳动教育	考查	1	231003	劳动教育	考查	1
231005	大学生心理健康	考查	2	101002	大学体育(一)	考试	2
101001	大学体育(一)	考试	2	201002	大学英语(二)	考查	2
201001	大学英语(一)	考试	4	181002	创新创业教育	考查	1
191001	信息技术	考试	2	101009	※职业人文素养	考查	2
181001	职业生涯规划	考查	1	033142	食品生物化学	考查	4
141001	实验室安全教育	考查	1	033105	食品微生物	考试	4
033139	基础化学	考查	2	033306	药理学	考试	2
033141	分析化学	考查	4	033213	实验室管理与服务	考查	2
033106	食品添加剂应用技术	考查	2	033303	药事管理与法律	考试	2
033130	食品标准与法规	考查	2	033212	食品感官检验技术	考试	2
033117	食品卫生与安全	考试	2				
034301	专业教育C	考查					
034302	认识实习C	考查					

第三学期				第四学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
161008	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	161007	※形势与政策(四)	考查	
161006	※形势与政策(三)	考查		181003	大学生就业指导	考查	1
101003	大学体育(三)	考试	2	101007	高等数学	考查	4
152002	美术欣赏	考试	1	033108	仪器分析	考查	4
033130	食品加工技术 A	考查	4	033302	微生物发酵制药技术	考试	4
033203	食品微生物检测技术	考试	4	033304	药品检测技术	考试	4
033211	食品理化检测技术	考试	4	033214	食品质量控制技术	考试	4
033305	生物制药与仿真	考查	4	033501	食品安全监督管理	考试	4
033503	食品企业合规管理	考试	2	033120	食品营销	考查	2
第五学期				第六学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
034307	岗位实习 C (一)	考查	18	034408	岗位实习 C (二)	考查	16

