

食品药品监督管理专业 2021 级人才培养方案

（三年制）

专业代码：490209

食品学院

二〇二一年八月

2021 级食品药品监督管理专业三年制人才培养方案

1. 专业名称及代码：食品药品监督管理 490209
2. 入学要求：高中毕业或同等学力
3. 修业年限：三年
4. 职业面向

表1 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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
食品药品与粮食大类（49）	食品药品管理类（4902）	农副产品制造业（13）、食品制造业（14）、酒、饮料和精制茶制造业（15）	农副产品加工人员（6-01）、食品饮料加工人员（6-02）、食品工程技术人员（2-02-24）、农产品食品检验员（4-08-05-01）、医药商品购销员（4-01-05-02）	食品加工、食品检验、食品品控、药品销售、药品经营管理	粮农食品安全评价（1+X 证书） 医药商品购销员或药品购销（1+X 证书）

注：根据湖南省人力资源和社会保障厅文件，我校为湖南省 2021 年第一批院校职业技能等级认定试点单位，可面向本校学生开展医药商品购销员、药物检验员、保健调理师、中药炮制工、药物制剂工相应等级的职业技能等级认定工作。

4.1 人才需求分析

4.1.1 食品药品监管部门对食品药品监督管理专业人才的需求

食品药品行业涉及面广、产业链长，影响质量与安全的因素很多，因此，食品药品质量与安全监管是一个复杂的系统工程，不仅涉及农业、环境、卫生、检验和海关等行政管理部门，还包括国务院食品安全委员会办公室、疾病控制部门、食品药品监督管理等职能部门。国务院《“十三五”国家食品安全规划》和《“十三五”国家药品安全规划》指出：我国仍处于食品安全风险隐患凸显和食品安全事件集中爆发期，影响药品质量安全的一些深层次问题依然存在，食品和药品安全形势依然严峻。规划中提出了进一步严格过程监管，建立严格的网格化监管体系；加快建立职业化检查员队伍，要求在食品药品安全一线监管人员中，食品和药品相关专业背景的人员占比每年提高 2%。食品药

品监督管理专业培养的学生符合食品药品监管部门对人才的需求。2021年6月16日至17日,国家食品安全风险评估中心按照监测工作计划安排,在北京召开国家食品安全风险监测“十四五”规划及2022年监测计划研讨会。会议指出国家食品安全风险监测“十四五”规划要发挥科研机构的技术特长,充分提升监测工作的水平,真正发挥风险监测在实现我国标准走向世界前列进程中的支撑作用。

根据《全国食品药品监管中长期人才发展规划(2011—2020年)》的部署和要求,到2020年,监管人才总量将达到0.13人/千人口配备标准。至2020年,需培养各领域技术监督骨干人才1万人,检验检测人才总量将增加至3.9万人,基层监管人员在现有基础上再增加10万人,食品药品监管紧密相关专业人才比例要超过75%。因此,食品药品监督管理专业学生的需求量巨大。

4.1.2 食品企业对食品药品监督管理专业人才的需求

2020年,也是“十三五”规划收官之年。经过5年持续奋斗,我国经济社会发展取得新的历史性成就,经济实力、科技实力、综合国力和人民生活水平又跃上新的台阶,全面建成小康社会胜利在望,中华民族伟大复兴向前迈出了新的一大步。全国食品工业实现生产平稳增长,产业规模继续扩大,经济效益持续提高,组织结构不断优化,区域食品工业协调发展,食品安全形势总体向好。据工业和信息化部官网2020年11月3日消息,国家统计局的数据显示,2020年1至9月,全国食品工业规模以上企业实现利润总额4403.2亿元,同比增长10.1%。其中,农副食品加工业实现利润总额1327.2亿元,同比增长16.7%;食品制造业实现利润总额1316.9亿元,同比增长11.9%;酒、饮料和精制茶制造业实现利润总额1759.1亿元,同比增长4.4%。。

2021上半年,我国完成名义GDP为532167亿元人民币(不含港澳台),同比增长12.7%。随着人口的增长、国民收入水平提高、城镇化深入推进,以及全面放开“二孩”等因素影响,“十四五”时期城乡居民对食品消费需求将继续保持较快增长的趋势。

最新《食品安全法》规定:食品生产经营企业必须有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员。按照这条规定,食品安全人才需求巨大。如果按照每个食品生产企业平均需要2~3名食品质量安全人员统计,则全省范围内食品生产企业共需求1.5~3余万人,而食品流通和餐饮企业中即使按十分之一的比例配备专职或兼职的食品安全人员,也需要几万名食品安全人才。考虑人员流动、岗位转换、企业规模的扩大以及新的食品企业开办等因素,现在每年食品企业对食品质量、安全管理及检测

人员的需求预估在几千人以上。近年来，食品质量和安全存在诸多的问题，而食品质量和安全管理的专业队伍规模小、力量薄弱，远远不能满足实际工作的需要。湖南高职专科层次院校中开设食品药品监督管理专业的只有本校，而开设食品质量与安全、药品质量与安全等相近专业的院校也只有 3 所，尚不能满足食品生产经营企业的人才需求。可见，在食品产业链的各个环节的对食品安全管理人才需求巨大。

4.1.3 药品企业对食品药品监督管理专业人才的需求

现阶段，中国经济正迈向高质量发展的新时代。据统计局数据显示，2020 年我国经济总量突破 100 万亿元，人均 GDP 连续两年超 1 万美元。2020 年是“十三五”规划的收官之年，也是打赢“三大攻坚战”的关键之年，更是决胜全面建成小康社会的冲刺之年。

“没有全民健康，就没有全面小康”。2020 年 6 月 1 日，《基本医疗卫生与健康促进法》施行，随着国家“三医联动”改革的力度加强，政府财政医疗卫生的投入将进一步增加，健康市场的外在刚性需求会持续增长，医药行业的内在发展动力有望保持充足。与此同时，我国规模以上医药工业增加值年均增长 10% 以上，医药工业继续蓬勃发展。2021 年 4 月 20 日，国家药监局公布了《药品监督管理统计年度报告（2020 年）》。数据显示，截至 2020 年底，全国共有原料药和制剂生产企业 4460 家；实有医疗器械生产企业 2.65 万家；《药品经营许可证》持证企业 57.33 万家，其中批发企业 1.31 万家；零售连锁企业和门店数量 31.92 万家；零售药店 24.10 万家。因受新冠疫情影响，2020 年中国药品终端规模测算约为 1.64 万亿元，同比下降 8.5%。

全国和我省医药行业的快速发展以及政府和人们对药品安全的重视，必将对专业人才需求大增。同时，药品经营企业由于销售保健品和提供必要的健康咨询服务，对既懂药品专业知识又懂食品专业知识的复合型人才提出了需求。食品药品监督管理专业作为培养食品和药品管理方面专业人才的专业，顺应行业发展需要。

4.2 职业岗位分析

表 2 职业岗位分析

岗位层次	工作岗位	岗位描述	职业能力与素质要求
初始岗位	食品检验岗	1. 食品原料、食品生产过程，食品出厂各项必检项目的检测及报告； 2. 检测过程常见问题的分析、判断； 3. 检测标准及方法的选择；	1. 有扎实的食品理化检验及微生物检验的基本知识和技能； 2. 能熟练操作各种与检验相关的仪器设备，并对其进行维护的能力； 3. 了解食品相关标准与法规； 4. 能完成各种常规项目；

		4. 仪器设备的使用和维护。	5. 能准确的判断和分析检测中的问题； 6. 能维护常见检测设备。
	食品生产加工岗	1. 食品的生产设备的维护与使用； 2. 食品生产中常见问题的分析、判断； 3. 根据工艺文件完成生产任务； 4. 记录岗位过程参数。	1. 知道常规食品的生产工艺； 2. 能吃苦耐劳； 3. 具备一定的设备维修能力； 4. 能根据工艺文件操作机器，完成本岗位生产任务； 5. 能解决工作中遇到的常见问题。
	药品销售岗	1. 药品销售及顾客服务工作； 2. 药品的保管、养护、陈列等工作； 3. 药品出入库的验收工作、退货工作； 4. 药品的盘点工作； 5. 定期对药品盘查和清洁。	1. 具有扎实的药品基础知识； 2. 具有一定的销售技巧； 3. 能辨别处方药、假药、进口药等； 4. 会指导患者使用常用药品； 5. 能对药品进行养护； 6. 良好的沟通能力。
进阶岗位	食品安全管理岗	1. 生产过程的品控； 2. 常见问题的分析、判断和处理； 3. 编制质量手册、程序文件和各种管理表格，组织员工进行培训并建档和归档； 4. 制定食品生产、安全管理制度； 5. 产品或管理体系认证 6. 建立食品安全管理档案。	1. 熟知食品安全法规、政策； 2. 具有发现问题、解决问题的能力； 3. 熟知食品生产中的各种常见危害； 4. 能对产品进行在线质量控制； 5. 能对不合格产品进行数据分析并提出改进措施； 6. 能编制食品安全管理制度、食品安全手册、食品检验监督管理制度等； 7. 熟悉 ISO9001/ISO22000/HACCP 等体系基本运行。
	食品质量管理岗	1. 新员工上岗前的技术培训； 2. 生产并保证产品质量； 3. 编制生产计划，合理安排生产； 4. 制定设备保养计划并监督执行； 5. 卫生、质量相关问题的沟通、协调，督促相关部门采取预防及改进措施； 6. 严格按工艺规程和安全生产规范进行生产。	1. 熟知所生产食品的工艺流程及工艺参数； 2. 能合理安排生产； 3. 能制定合理的设备保养计划； 4. 具有良好的规划和执行能力。
	药品经营管理岗	1. 药品 GSP 的认证及管理； 2. 药品贮存与养护； 3. 药品销售及管理； 4. 药品的跟踪调查及售后服务。	1. 扎实的基础知识，熟知药品相关法规、政策； 2. 良好的沟通能力； 3. 能依据 GSP 要求拟定相关质量管理体系； 4. 熟悉药品经营相关法律法规。

5. 人才培养目标与规格

5.1 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，适应社会主义市场经济建设需要，具有扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握食品加工、食品检验、食品安全质量管理、药品经营质量管理等知识和技术技能，面向食品和医药产业生产、建设、服务和管理领域的高素质劳动者和技术技能人才。

5.2 培养规格

5.2.1 素质

(1) 思想道德素质：热爱祖国，拥护党的基本路线、方针政策。有民主和法制观念及公民意识，遵纪守法；有理想，有道德，有文化，有纪律；有为人民服务，艰苦奋斗，实干创业的精神；树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观、世界观、价值观；具有良好的团队精神，善于团结合作；具有良好的社会公德和职业道德，爱职、爱岗、敬业。

(2) 科学文化素质：具有高等专业技术人员必备的人文、科学基础知识；具有确切的语言表达、文字写作能力，具有一定的外语阅读、听说与查阅专业技术资料的能力；具有联系实际、实事求是的科学态度；具有资源节约、爱护环境、清洁生产、安全生产的观念及基本知识。

(3) 职业素质：具有爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德，具有自立、竞争、效率、民主法制意识和开拓创新、艰苦创业精神。具有从事食品药品监督管理专业相关岗位工作的专业知识和职业技能，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，具有较快适应相邻专业业务工作的基本能力与素质，具有较强的继续学习能力，具有解决问题的能力，具有一定的创新能力，具有较好的与人合作和社会交往能力。

(4) 身体心理素质：身体健康、心理健康、社会适应能力良好。具备一定的体育、健康和军事知识，掌握科学锻炼身体的基本方法和技能，受到必要的军事训练、达到国家规定的大学生体质健康标准和军事训练合格标准。

5.2.2 知识

(1) 掌握必备的政治、军事理论，科学基础和人文知识。

(2) 掌握必需的公共和专业英语知识。



- (3) 掌握必需的计算机信息技术。
- (4) 掌握必需的法律、安全、劳动、健康和美学常识。
- (5) 掌握一定的就业、创业知识。
- (6) 具有化学、生物化学、微生物、食品安全等基本理论知识。
- (7) 具有食品法规与标准化知识，食品质量与安全基础知识。
- (8) 具有法律基础知识和食品药品专业法规知识。
- (9) 具有食品药品质量控制技术与管理体系的基本理论知识。
- (10) 具有食品质量安全检验检测的基本理论知识。
- (11) 具有食品生产、储运、保藏、市场流通的基本知识，以及药品销售、储运、市场流通基本知识。
- (12) 具有食品及药品政策分析技术知识。
- (13) 了解食品药品行业发展动态、具有食品企业经营运作的相关管理知识。

5.2.3 能力

- (1) 能运用所学知识发现问题、分析问题并解决问题。
- (2) 能使用相关工具采集样品和处理样品。
- (3) 能够应用微生物学分析方法对样品进行微生物检验与分析。
- (4) 能够应用化学分析与物理分析的知识与方法对样品进行理化检验与分析的能力。
- (5) 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。
- (6) 能够对检测结果进行分析，并编制分析报告及相关技术文件。
- (7) 能够依据相关法律法规及标准的规定对药品经营企业销售及储运过程进行管理。
- (8) 能够依据相关法律法规及标准的规定对食品药品安全与质量进行管理。
- (9) 能够正确操作、使用、维护仪器设备，并能够排除简单故障。
- (10) 能够正确理解并运用国家相关法规及标准。
- (11) 能够对食品生产过程工艺参数的进行监测、分析和判断。
- (12) 能够利用网络及其他方式查阅文献和收集整理资料。

6. 课程设置

6.1 课程体系开发思路

本专业课程设置是在对职业岗位知识、能力、素质分析的基础上，按照食品药品监督管理专业相关岗位工作任务和国家对高职专科层次高等教育的现行要求，对传统的课程体系进行系统改革，除国家规定的思政课程、军事课程以及体育课程以外，将其他课程按照高素质技术技能人才培养的一般规律，并结合发展的岗位工作内容，对相关知识、技能和素质要求进行梳理，将课程体系划分成公共课（共享）、专业基础（共享）、专业核心、拓展学习、素质教育、综合实训等6个模块，每个模块均有其明确的目标任务，并由若干课程组成。其中，公共课（共享）和专业基础（共享）模块围绕专业核心模块的要求，安排理论与实践教学内容；拓展学习模块分为限选课、专业任选课和公共任选课，包括中国饮食文化、食品安全与日常饮食等课程，为职业发展提供必要的素质保障；专业核心模块的教学内容以体现完成食品药品监督管理专业相关岗位工作任务的知识、技能、素质的综合应用为核心，同时辐射相近岗位和发展岗位群的工作内容的要求。专业核心课程中尤其突出与岗位工作任务匹配的综合实训和顶岗实习，并把它们作为专业核心模块的中心内容；课程注重融入思政目标，从课程所涉专业、行业、国家、国际、文化、历史等角度，增加课程的知识性、人文性，提升引领性、时代性和开放性。同时注重学思结合、知行统一，增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。

6.2 课程体系架构设置

课程的基本架构是以食品药品监督管理专业相关岗位的工作任务和工作过程对技术技能人才要求作为课程体系架构的核心，组织专业课程和素质课程等，形成系统的课程体系。课程体系架构图见图1。

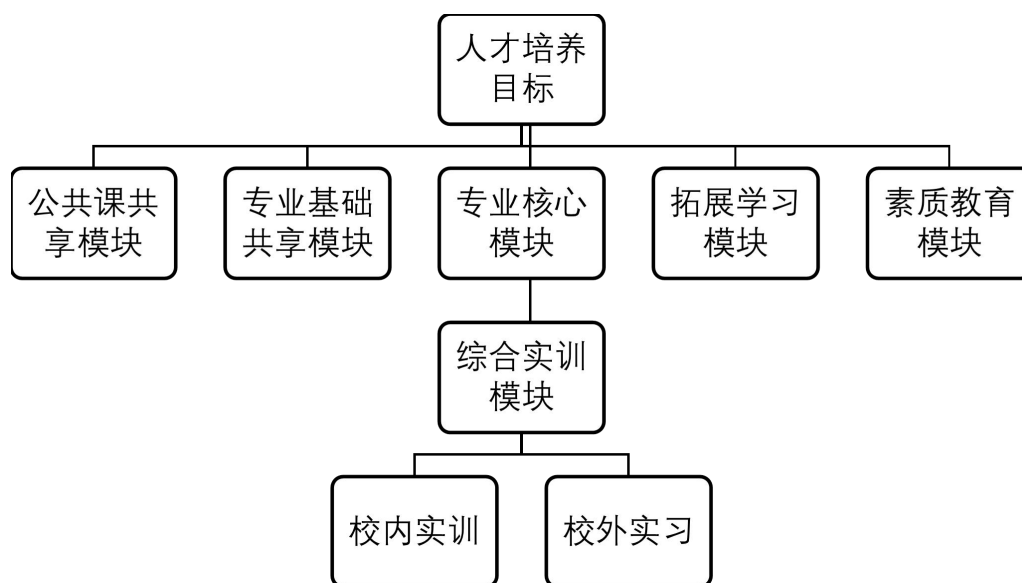


图1 课程体系架构图

6.3 專業主干課程體系分析

表 3 專業主干課程體系分析

崗位面向	職業崗位典型工作任務分析		需要的職業能力	課程體系	
	工作任務	工作要求		專業核心課程	專業支撐課程
1 食品安全管理崗	1. 生產過程的品控； 2. 常見問題的分析和、判斷和處理； 3. 編制質量手冊、程序文件和各种管理表格，組織員工進行培訓并建檔和歸檔； 4. 制定食品生產、安全管理制度； 5. 產品或管理體系認證； 6. 建立食品安全管理檔案。	1. 能對產品進行在線質量控制； 2. 能對不合格產品進行數據分析并提出改進措施。 3. 能編制食品安全管理制度、食品安全手冊、食品檢驗監督管理制度等。	1. 熟知食品標準法規、政策； 2. 具有發現問題、解決問題的能力。	食品質量管理技術； 食品標準與法規； 食品加工技術。	食品化學； 食品微生物學； 有機化學； 食品添加劑等。
2 食品檢驗崗	1. 食品原料、食品生產過程，食品出廠各項必檢項目的檢測及報告； 2. 檢測過程常見問題的分析和、判斷； 3. 檢測標準及方法的选择； 4. 儀器設備的使用和維護。	1. 能完成各種常規項目。 2. 能準確的判斷和分析檢測中的問題； 3. 能維護常見檢測設備。	1. 有扎實的食物理化檢驗及微生物檢驗的基本知識和技能； 2. 能熟练操作各種與檢驗相關的儀器設備，并對其進行維護的能力； 3. 了解食品相關標準與法規。	食物理化檢驗技術； 食品標準與法規； 食品微生物檢驗技術。	食品微生物學； 有機化學； 基礎化學； 食品加工技術。
3 食品加工崗	1. 食品的生產； 2. 食品生產中常見問題的分析和、判斷；	1. 能根據工藝文件操作機器，完成本崗位生產任務。 2. 能解決工作中遇到的常見問題。	1. 知道常規食品的生產工藝。 2. 能吃苦耐勞。 3. 具备一定的設備維修能力。	食品加工技術； 食品質量管理技術。	食品化學； 食品微生物學； 有機化學； 食品添加劑。
4 食品質量管理崗	1. 新員工上崗前的技術培訓； 2. 生產并保證產品質量； 3. 編制生產計劃，合理安排生產； 4. 制定設備保養計劃并監督執行； 5. 衛生、質量相關問題的溝通、協調，督促相關部門采	1. 能合理安排生產； 2. 能制定合理的設備保養計劃。 3. 能監督生產計劃的執行； 4. 能判斷過程質量及產品質量好壞。	1. 熟知所生產食品的工藝流程及工藝參數； 2. 具有良好的規劃和執行能力；	食品加工技術； 食品質量管理技術； 食品標準與法規。	食品化學； 食品添加劑。

	取预防及改进措施； 6. 严格按工艺规程和安全生产规范进行生产。				
5 药品销售岗	1. 药品销售及顾客服务工作； 2. 药品的保管、养护、陈列等工作； 3. 药品出入库的验收工作、退货工作； 4. 药品的盘点工作； 5. 定期对药品的质量盘查和清洁。	1. 能辨别处方药、假药、进口药等； 2. 会指导患者使用常用药品； 3. 能对药品进行养护。	1. 具有扎实的药品基础知识； 2. 具有一定的销售技巧； 3. 良好的沟通能力。	药品经营质量管理； 药事管理与法规。	药理学； 人体解剖生理学； 有机化学。
6 药品经营管理岗	1. 药品 GSP 的认证及管理； 2. 药品贮存与养护； 3. 药品销售及管理； 4. 药品的跟踪调查及售后服务。	1. 能依据 GSP 要求拟定相关质量管理制度； 2. 具有一定的药品销售基本技能； 3. 熟悉药品经营相关法律法规。	1. 扎实的基础知识，熟知药品相关法规、政策； 2. 良好的沟通能力。	药品经营质量管理； 药事管理与法规。	药理学； 人体解剖生理学； 有机化学。

6.4 实践教学体系

构建以能力为重点、以职业岗位需求为主线的基础实验平台（基础技能训练）、专业单项技能训练平台、综合实训及实习（包括认知实习、跟岗实习、顶岗实习）平台，加强实践教学在教学计划中所占的比例（超过 50%），满足职业技能需要，具体实践教学体系如图 2 所示。

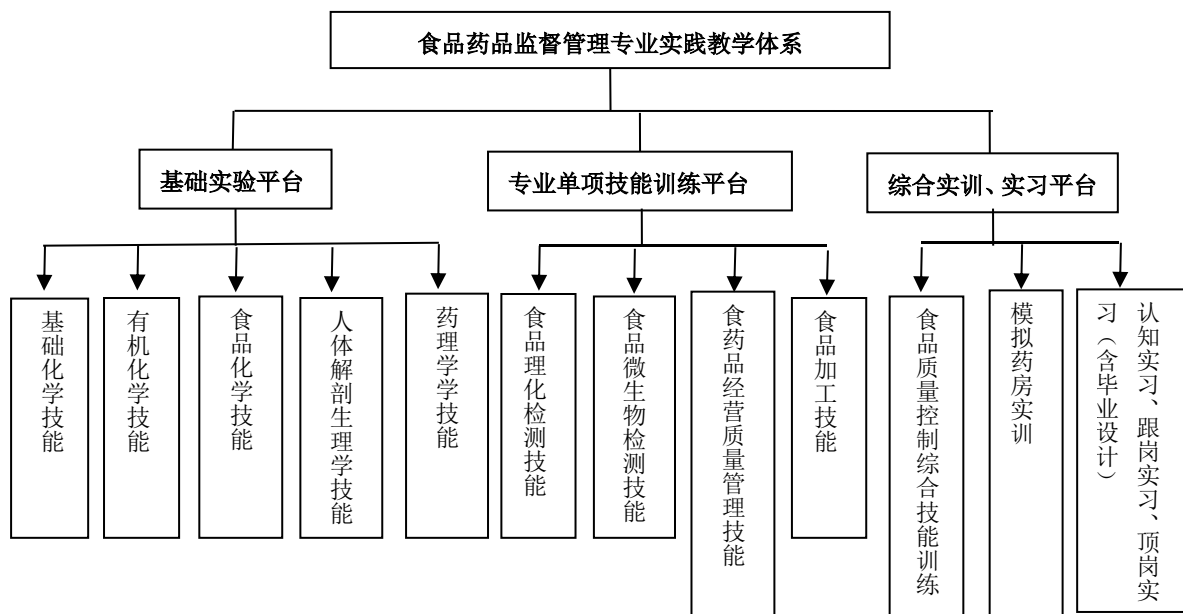


图 2 食品药品监督管理专业实践教学体系图

表 4 技能实训内容及要求

实训项目	实训内容	实训要求
专项技能实训	食品质量控制综合技能训练	主要包括食品理化指标检验及食品微生物指标检验的基础知识和技能，如食品的采集（或收样）、样品处理、无菌操作、培养基制备、分析检测、数据处理、结果报告等基本技能。要求学生具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，以及将食品检验典型操作技术进行组合解决问题的能力。为毕业后在食品行业能胜任食品检测、食品质量安全管理、实验室管理等工作奠定基础。
	模拟药房实训	通过本实训，加强学生GSP的基本知识和基本技能，掌握GSP管理、认证的要点，能够对药品经营企业实施GSP的过程中产生的问题进行简要的分析。具备从事药品生产和经营质量管理所必备的基本技能，为今后从事相关工作和解决相关问题提供思路和方法。
实习与社会实践	社会实践、社会调研	选择相关食品或医药生产、流通企业等进行调研，了解行业发展动向或市场需求。
	认知实习、跟岗实习、顶岗实习	在食品生产或经营各岗位进行轮流跟岗、顶岗，通过跟岗和顶岗全面培养学生的职业素质与工作能力。

6.5 主要课程介绍

6.5.1 公共课（共享）模块

表 5 公共课共享模块课程介绍

序号	课程名称 (学分数时)	课程描述
1-2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（一）、（二）（4学分 64 学时）	1. 课程目标：本课程旨在使大学生从整体上准确把握马克思主义中国化理论成果的科学内涵和理论体系，引导大学生树立爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神，帮助大学生坚定政治信仰、提升思想道德水平、提高理论思维能力和解决实际问题的能力，为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。 2. 主要内容：本课程以马克思主义中国化进程中形成的两大理论成果为主要内容，包括毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想等一脉相承的理论成果，教学中以马克思主义中国化最新成果为重点，以红色实践教学基地为依托，体现思政课的政治性、理论性、针对性和实效性。 3. 教学要求：本课程在教学中，切实按照习近平总书记提出的“八个相统一”和“六个要求”展开课程建设，紧紧围绕立德树人的根本任务，推动任务驱动式双主体教学模式改革创新，通过理论教学与实践教学的有效融合，切实提升大学生对思想政治理论课的获得感，使大学生深刻理解明确中国共产党为什么“能”、中国特色社会主义为什么“好”、马克思主义为什么“行”的道理，从而坚定“四个自信”，自觉担当时代责任与历史使命。
3-4	思想道德与法治（一）、（二）	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人

	(3 学分 48 学时)	生观、价值观、道德观、法治观，厘清社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，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，提升思想道德素质和法治素养，成为社会主义合格的社会主义建设者和接班人。 2. 主要内容：本课程的内容主要分为思想教育、道德教育和法治教育三条板块，在这三大内容板块的基础上，结合本课程的专题教学指南，重构、细化每一板块的内容，将专题教学指南中的十六个专题与其一一对应，完善知识模块体系。 3. 教学要求：本课程教学要求落实立德树人根本任务，精准把握教材的内容体系及专题教学的重点难点，推动思政课改革创新，根据教材逻辑实现教材体系到教学体系，再到话语体系的转变，增强本课程教学的思想性、理论性和亲和力、针对性。
5	形势与政策(1 学分 16 学时)	1. 课程目标：引导大学生运用马克思主义形势观与政策观正确认识新时代党和国家所面临的形势和任务，全面准确地理解并拥护党的路线、方针和政策，坚定“四个自信”、增强“四个意识”，主动将个人理想与祖国的前途、民族的命运紧密联系在一起，积极投身于中国特色社会主义现代化建设事业之中，成长为担当民族复兴大任的时代新人。 2. 主要内容：本课程教学内容根据教育部社会科学司每年春、秋季下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》而拟定，主要分为五大教学专题，即：国际形势与我国的外交方略、国内形势与国家的方针政策、党和国家的重要会议精神、重大事件和纪念活动以及就业形势与政策等。 3. 教学要求：本课程教学内容随着国际国内形势的变化发展而发生动态性改变，具有很强的时效性、理论性和现实性，主要围绕党和国家推出的重大战略决策和当代国际、国内形势特点及发展趋势进行具体教学内容的选择，同时又结合食品、药品行业发展现状和要求，聚焦学生关注的热点和难点问题，及时准确地向学生传递最新的时政信息和应对之策，为学生释疑解惑，增强课堂教学的针对性和学生的获得感。
6	大学生心理健康教育(2 学分 32 学时)	1. 课程目标：本课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程旨在使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。 2. 主要内容：本课程内容可分为了解心理健康基础知识、了解自我，发展自我和提高自我心理调适能力三大部分。总体上阐述自我意识、情绪情感、人际关系、恋爱与性心理、人格心理、生涯规划以及生命教育等重要内容。涉及到心理学、教育学、生理学、健康学等多学科知识，是一门综合性较强的素质教育课程。 3. 教学要求：本课程应坚持思想政治教育与心理教育相结合，普及教育与自我教育结合、课堂教育与校园文化活动结合的方法，注重理论联系实际，培养学生实际应用能力。课程教学中应采用理论与实践相结合，教师讲授与学生体验相结合，他助与自助相结合三个原则；通过课堂讲授，小组讨论与案例分析，情境表演与团体训练等方式进行教学；并在教学过程中，充分利用各种社会资源、心理测评工具等丰富教学手段。

7	入学教育及军事技能（2学分 124学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习让学生了解基本军事技能，提升学生国防意识和军事素养。引导新生坚定理想信念、树立远大理想，尽快了解新生活、适应新环境、转变新角色，明确学习目标、合理规划大学生生活，营造和谐温馨、健康向上的校园文化氛围。 2. 主要内容：本课程的教学内容有理想信念教育、校纪校规教育、优良学风教育、心理健康教育、职业规划教育、文明修养教育、家国情怀教育、安全稳定教育、军训和国防教育（共同条令教育、分队的队列动作、学唱军营歌曲、走进爱国主义教育基地、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练）。 3. 教学要求：入学教育与军训教学要紧紧围绕立德树人的根本任务，以理想信念教育为核心，以社会主义核心价值观为引领，以学生成长成才为目标，构建内容丰富、形式多样、特色鲜明、实效性强的入学教育体系，引导新生勇担中华民族伟大复兴的时代责任。爱国教育与爱校教育相结合，帮助新生坚定理想信念，增强爱校情感和家国情怀，引导新生正确认识大学，适应大学生生活，实现角色转换。教育形式坚持线上教育与线下教育相结合、集中教育与分散教育相结合、全面教育与重点教育相结合、课堂教育与朋辈指导相结合、主题教育与专业教育相结合，采取讲座、交流、报告会、优秀事迹展览、宣传板报、网络宣传等多种形式进行。军训训练时间2—3周，实际训练时间不得少于112学时。军训应坚持按纲施训、依法治训原则，积极推广仿真训练和模拟训练，严禁违规开展商业化运营和市场化运作。
8	军事理论（2学分 32学时）	1. 课程目标：本课程总体目标是通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 2. 主要内容：本课程教学内容主要包括中国国防教育（*国防概述、*国防法规、*国防建设、*武装力量、*国防动员）、国家安全教育（国家安全概述、*国家安全形势、*国际战略形势）、军事思想教育（军事思想概述、外国军事思想、*中国古代军事思想、*当代中国军事思想）、现代战争教育（战争概述、*新军事革命、机械化战争、*信息化战争）、信息化装备教育（信息化装备概述、*信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器）。 3. 教学要求：军事课纳入人才培养体系，列入学校人才培养方案和教学计划，实行学分制管理，课程考核成绩记入学籍档案。课程内容含“必讲（必训）”内容（以“*”标识）和“选讲（选训）”内容（其他未标识者），必须完成总学时。严格按纲施教、施训和考核，严禁以任何理由和方式调减、占用教学、训练内容和时数。
9	大学生职业生涯规划发展与规划	1. 课程目标：通过本课程的学习，引导学生了解职业生涯规划理论的源起与发展传播，学习职业生涯规划的基本知识，树立正确的职业价值观与责任意识，帮助学生根据自身及专业特点，明确自己的理想和奋斗目标，有效地规划学习生活，培养良好的职业素质，成为实践能力优秀的职场人士，激励大学生把个人职业生涯规划与家国情怀和社会发展有机结合，把握机遇和挑战，以积极开放的心态拥抱未来。



	(2 学分 32 学时)	2. 主要内容: 本课程作为公共必修课,旨在对学生的职业发展进行规划与指导。主要内容包括职业生涯规划基本理论,认识自我、分析自我,了解自己、了解职业、了解社会。认识职场、分析行业产业发展及人才需求,职业素质与能力的提升,职业生涯规划与职业决策,职业适应与职业发展,就业创业与创新等。 3. 教学要求: 本课程的教学要充分了解食品药品及相关产业的人才需求,密切加强校企合作、产教融合,灵活运用启发式教学、体验式教学、团辅游戏等多种方法,注重案例教学,让学生课内课外、线上线下充分学习与实践,提高职业专业能力,增强就业创业能力,提升综合素质,顺利完成从职校学生到职业人士的成长发展。
10	大学生就业创业指导(2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 依据各类专业人才的培养目标和职业能力要求,以培养适应新形势下高素质创新型人才为目的,引导学生了解当前的就业创业形势,不断加强对职业及自我的认知,作好走入职场的充分准备,并不断增强学生的创新意识,激发创业精神,提升大学生创业、创富能力,实现理想的职业愿景。同时课程教学中有机融入中国传统文化,并加强学生理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等。 2. 主要内容: 本课程主要包括 11 个模块的内容,即就业形势与职业认知、职业生涯规划与认识自我、职业生涯规划设计与职业决策、求职准备、面试与笔试技巧、就业权益与法律保障、职业适应与职业发展、创业者与创业团队、创业机会与创业风险、创业资源、创业计划书。 3. 教学要求: 教学中,围绕“立德树人”、“实践育人”的人才培养目标,加强学生的实践训练,提升认知,并激发学生的创新意识和创新精神,全面培养学生的综合职业能力。教学时数为 32 学时,其中线上线下分别为 16 学时;教学方法上加强与专业的融合,以学生为主体,采用启发式教学法、案例教学法、体验式教学等方法,让学生在真实情境下提高参与度;在教学考核中,着重学生学习过程的考核,以实践项目的训练和完成作为主要的考核指标;作为教师要掌握时代发展的变化,了解行业发展趋势,加强与企业的合作往来,在教学中体现以实训任务为主导,突出能力目标,实现理论实践教学,即“教、学、做”一体化。
11-12	英语(一)、(二)(8 学分 128 学时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习,学生能够掌握基本的英语语法,能基本听懂日常生活用语和与职业相关的简单对话;能就日常话题和与未来职业相关的话题进行简单的交谈;能基本读懂一般题材及与未来职业相关的浅易英文资料;能撰写常见的简短英语应用文;能借助词典将一般性题材的文字材料和与职业相关的一般性业务材料进行互译。提高职业通用能力和社会适应性等社会能力,力求全面协调发展,为终身学习、终身发展奠定基础。同时培养学生良好的语言学习习惯,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。 2. 主要内容: 英语(一)课程目前选用的教材为《新编实用英语综合教程 1》(第 5 版)(高等教育出版社,主要内容分为八个单元,即打招呼、表达感谢和致歉、问路、守时、天气描述、运动、度假、健康与养生。英语(二)

		课程目前选用的教材为北京燕山出版社编写的《高等学校英语应用能力考试 A 级强化教程》《历年真题及超详解》依据英语应用能力考试 A 级内容，精选语法、写作和历年真题。本课程融合了课程思政的元素，在教学内容中整合了中国传统文化的内容，培养学生的文化自信和文化自觉。 3. 教学要求：本课程要求既包括英语语言知识学习和技能学习。通过教学，使学生熟悉和掌握扎实的英语语言用法和基本的语法知识，通过听、说、读、写各项技能的训练，提高学生语言表达能力和跨文化交际能力。由于当前高职英语教材中和中国文化相关的内容不多，学生“中国文化失语”现象严重，表现为不会用英语表达中国文化。因此该课程的学习中不仅要关注学生语言习得的同时也关注他们的文化认知和情感体验；要聚焦中国传统文化，培养学生的文化自信和文化自觉，学会以批判性的眼光来看待西方文化及核心价值，学会用英语来阐述中华优秀传统文化内容。
13	计算机应用基础与信息技术 (4 学分 64 学时)	1. 课程目标：培养学生正确认识问题、分析问题和解决问题能力，提高综合应用能力。本课程总体目标是“计算机文化—计算机操作技能—核心素养培养”，本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将知识传授与价值引领相结合，培养学生精益求精的大国工匠精神，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要分为七大模块，模块一 计算机基础知识、模块二 Windows 操作系统及其应用、模块三 计算机网络与 Internet 应用、模块四 文字处理软件 Word、模块五 电子表格处理软件 Excel、模块六 演示文稿制作软件 PowerPoint、模块七 多媒体工具软件的应用。 3. 教学要求：计算机教学要落实立德树人根本任务，落实学生发展学科核心素养，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出工学学科特点，遵循工学学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注意实践教学，提高计算机综合应用能力。充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
14	体育与健康(7 学 分 112 学 时)	1. 课程目标：通过本课程的学习,使学生形成良好的体育锻炼习惯,能独立制订适用于自身需要的健身运动处方, 具有较高的体育文化素养和观赏水平; 积极提高运动技术水平, 发展自己的运动才能, 在某个运动项目上达到或相当于国家等级运动员水平, 能参加有挑战性的野外活动和运动竞赛; 能选择良好的运动环境, 全面发展体能, 提高自身科学锻炼的能力, 练就强健的体魄, 培养勇敢顽强不畏艰难的意志品质, 形成良好的行为习惯积极参加各项群众体育事务, 培养集体主义和爱国主义精神, 遵守体育比赛规则和体育道德风尚, 培养德、智、体、美、劳全面发展新时代的大学生。 2. 主要内容：本课程的教学内容有七个模块的教学内容, 分别是体育与健康概述、体育锻炼对人体的影响与意义、体育保健、田径运动、球类运动、传统体育、体育舞蹈与健美操(教学内容和教学项目可根据学生需要和教师专业情况进行调整)。 3. 教学要求：大学体育与健康课程教学要落实立德树人的根本任务, 遵循体育教学规律, 始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要

		以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标，教学方法，教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。
15	劳动教育（1学分 16学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生能够理解劳动的基本概念、基本知识和基本原理；理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。培养大学生用辛勤劳动、诚实劳动、创新劳动创造美好生活的劳动精神，激励大学生力争做德智体美劳全面发展的时代新人。 2. 主要内容：本课程的教学内容分为劳动观念、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动技能、劳动安全和志愿服务等七个模块，教学过程中结合学生所学专业和生活状况，细化每一教学模块的内容，将劳动教育纳入我校人才培养的全过程，贯穿于学校、家庭和社会教育的各方面。 3. 教学要求：本课程的教学要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人的根本任务。从新时代教育形势出发，结合大学生心理和生理特征，全面而系统地展开劳动教育及其相关理论教育，理论教学以课堂讲授为主，实践教学主要体现于课外具体劳动实践与实习实训劳动之中。
16	中国共产党简史（2学分 32学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，引导学生了解中国共产党百年征程中的重大历史事件、重要历史人物、重大方针政策、重要战略部署、重大理论创新成果及其发展历程；激励大学生知史爱党爱国，坚定听党话跟党走的决心，做勇于担当中华民族伟大复兴使命的时代新人。 2. 主要内容：本课程的教学内容共 10 章，主要讲授一百年来中国共产党团结带领人民进行革命、建设、改革的光辉历程，充分反映我们党为实现国家富强、民族振兴、人民幸福和人类文明进步事业所做出的历史功绩，系统总结党和国家事业不断从胜利走向胜利的宝贵经验，明确党在各个历史时期淬炼锻造的伟大精神，把握历史性变革中蕴藏的内在逻辑，历史性成就背后的道路、理论、制度、文化优势。 3. 教学要求：本课程的教学要坚持辩证唯物主义和历史唯物主义的立场、观点和方法，坚持解放思想、实事求是，严格遵守两个“历史决议”和习近平总书记关于党史的重要论述，理论教学以课堂讲授为主，实践教学主要融于课外红色基地考察学习等社会实践之中。引导大学生以史鉴今，开创未来，将学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行落到实处。

6.5.2 专业基础共享模块

表6 专业基础共享模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1		1. 课程目标：结合培养目标，以有用、实用、够用为度，突出为药学服务的特点，使学生通过本课程的学习能掌握基础化学的物质结构、化学反应速率与化学平衡、分散系、酸碱理论、氧化还原反应、配合物等基础理论和溶液的配制、滴定分析等基本实验操作技能，培养学生分析问题和解决问题的能



	基础化学 (6 学分 96 学时)	力,养成良好的理论学习和实验操作习惯、科学思维和科学分析能力以及踏实、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,为专业课的学习奠定坚实的基础。 2.主要内容: 原子结构、分子结构、溶液与胶体溶液、化学反应速率与化学平衡、定量分析基础、酸碱平衡与酸碱滴定、沉淀溶解平衡与沉淀滴定法、配合物与配位滴定法、氧化还原反应与氧化还原滴定法、常见非金属元素及其化合物、常见金属元素及其化合物。 3.教学要求: 基础化学教学要落实立德树人根本任务,以促进学生化学学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色,突出化学学科特点,遵循化学教育规律,从学生实际出发,课堂教学时应突出无机化学和分析化学基础知识和基本原理为主,尽可能减少知识的抽象性,采用多媒体演示等直观教学形式,选用讲授法、任务驱动法、案例教学法、“翻转课堂”、讨论法等多种方法相结合,增加学生的感性认识,提高课堂教学效果。实践教学应注重培养学生实际的基本实训操作技能,学习无机及分析化学实验的基本知识、基本操作原理和基本操作技术,熟练掌握各种实验方法和各项操作技能,能根据实训原理,按照实训项目能进行正确操作。
2	人体解剖生理学(4 学分 64 学时)	1.课程目标: 通过本课程的学习,掌握正常人体生命活动的现象、过程、发生机制、意义和机体内、外环境对它的影响;熟悉、了解人体各器官、系统的形态、结构和位置;熟练掌握人体机能实验的一般知识和基本操作技能;学会人体器官的观察方法,确认主要器官的位置、形态和结构;具有良好职业道德,科学工作态度,严谨细致的专业学风,并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2.主要内容: 包括绪论、细胞的结构与功能、人体基本组织、血液、运动系统、神经系统、循环系统、呼吸系统、消化系统、泌尿系统、生殖系统、能量代谢和体温、感觉器官、内分泌系统等内容。 3.教学要求: 鉴于本课程理论性强,以常规的讲授法与交互式角色扮演法为主;根据具体情况选择使用虚拟演示法、小组讨论法、实体教学法、研究式教学法等。如针对涉及疾病、药物的知识点,可通过课堂讨论和主题探讨等形式,开展“互动式”教学,加深了学生对生理学和生活医学中的一些热点话题的理解和认识,提高学生学习的主动性和积极性,消除学生在学习中的疑惑。对于宏观的解剖学知识尽量结合模型、挂图、标本、三维动画实行教学,让学生能很直观的吸收书本知识;针对微观的生理学知识则选用大量的图片、动画和视频材料开展“形象化”教学,将一些复杂的和动态的生理过程以一种直观的、形象的和生动的形式表现,提高学生的学习兴趣,使学生在快乐中学习。
3		1.课程目标: 通过有机化学课程的学习,使学生获得从事相关岗位必需的有机化学基本理论、基础知识、实验基本操作技能,能运用所学的知识分析和解决相关专业中的实际问题,并为后续专业课程的学习打下坚实基础,也为以后学习相关岗位知识和职业技能,增强继续学习和适应职业变化的能力奠定基础。通过有机化学课程的学习,培养学生综合运用所学的化学知识、技能和方法,分析和解决与有机化学有关问题的能力,让学生感受化学与人类生产、生活之间的密切联系,认识科学·社会·环境之间的联系,并逐步树立环保意识、安全意识和可持续发展的意识。通过有机化学实验技能的



	有机化学（4 学分 64 学时）	训练，提高学生的动手操作能力，训练学生掌握有机化学实验的基本操作和技能，培养学生良好的实验习惯，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，帮助其形成辩证唯物主义的世界观和方法论。 2. 教学内容：本课程主要包括有机化合物概述、链烃、环烃、卤代烃、醇酚醚、醛酮醌、羧酸及其衍生物、取代羧酸、对映异构体、含氮有机化合物、杂环化合物和生物碱、氨基酸和蛋白质、糖类、脂类、萜类和甾体化合物等内容。 3. 教学要求：有机化学教学要落实立德树人根本任务，以促进学生职业能力的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出化学学科特点，遵循化学教育规律，采用灵活多样的教学方法、教学手段、教学模式，优化教学过程，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
4	食品化学（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过《食品化学》课程的学习，使学生全面了解该学科的性质、地位、独立价值、研究范围、基本框架、研究方法、学科进展和未来方向等；能够基本掌握食品中主要成分的组成、结构和性质；食品在贮藏、加工过程中可能发生的化学和物理变化；食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响，并通过实验来加强对本课程的理解；掌握食品化学的基本知识和研究方法，拓宽学生本专业的基础知识，为今后学习专业课打好坚实的专业基础的同时，引导和培养学生的学习兴趣及创新能力。 2. 主要内容：食品化学是一门主要讲授食品及原料的组成、结构、性质及功能，主要介绍食品化学成分在食品加工和储藏过程中的性质和变化以及提高食品品质和营养、保证食品质量安全的专业基础课程。它是整个食品科学领域中一个重要的组成部分。着重阐述了水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、维生素、矿物质、酶及食品中常见的有害物质等，运用化学、物理化学或生物化学的方法和技术研究食品中上述物质的质量控制方法。 3. 教学要求：《食品化学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品化学学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，准确把握高职教育发展的规律和特色，从学生实际出发，应适时将基础理论与某些食品化学的进步及成果相联系，引导学生理论联系实际，培养学生应用基础理论解决实际问题的思维习惯和创新能力，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	食品安全学（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过《食品安全学》课程的学习，使学生了解食品从农田到餐桌过程中可能存在的安全问题，并掌握部分污染物的快速检测方法和预防控制措施，为学生食品质量安全管理、食品安全快速检测技能的形成，充实理论基础和实践经验，在教学中要向学生完整地介绍食品检测及质量控制等工作的技能要求，培养学生良好的学习习惯，帮助学生树立科学的人生观、世界观、价值观，积极为我国食品相关行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 2. 主要内容：《食品安全学》课程重点介绍食品在生产、流通、加工、贮存等各环节中可能危害食品安全的各类污染物，分析其来源、污染途径、对人体的危害以及快速检测方法和预防控制措施。即生物性污染与食品安全，包括细菌污染与食品腐败变质、霉菌及其毒素污染与食品安全、病毒及寄生虫的污染与食品安全，真菌毒素的快速检测；农用化学品与食品安全，包括滥



		用氮肥对食品安全的影响、农药残留及兽药残留对食品安全的影响，食品中农药残留的快速检测；有害元素与食品安全，包括汞、镉、铅、砷、及其他限量元素对食品安全的影响，食品中有害元素的快速检测；有害有机物与食品安全，包括N-亚硝基化合物、多环芳烃化合物、杂环胺类化合物、丙烯酰胺及氯丙醇对食品安全的影响，有害有机物的快速检测；食品添加剂与食品安全，包括安全性较低的食品添加剂以及禁用添加物对食品安全的影响，安全性较低的食品添加剂及禁用添加物的快速检测。加工食品的安全性，包括油脂与油炸食品、烟熏、烘烤食品、调味品、酒类、辐照食品及其他加工食品的安全性。转基因食品的安全性，包括转基因食品概述、潜在的安全问题、安全性评价及安全管理。食物中毒及其预防，包括食源性疾病与食物中毒概述、细菌性食物中毒及其预防、有毒动植物食物中毒及其预防、化学性食物中毒及其预防、真菌性食物中毒及其预防。食品质量安全监管和保障体系，包括食品安全监管体系、新食品安全法解读、食品质量安全认证体系的介绍等。 3. 教学要求：《食品安全学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生安全学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品安全学科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	食品微生物学(4 学分 64 学时)	1. 课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握普通光学显微镜的操作，显微镜装片制作、微生物染色、无菌操作；会包扎常用玻璃器皿及微生物培养基的灭菌，能根据微生物生长要素选择适宜的培养基并独立配制；会用常见方法测定微生物生物量，能选择合适的方法控制微生物的生长繁殖；初步学会制备食品生产常用的发酵剂；能初步识别不同食品腐败变质的形状，并初步判断引起食品腐败变质的微生物类群。能熟练进行加热灭菌的操作，会正确选择各种食品保藏和杀菌方法；能判断食物中毒的类型及常见食物中毒的表现；能对引起食品安全隐患的微生物进行有效预防等。培养学生自觉学习新知识和新技术的能力，提高学生分析问题及解决问题的能力，提升学生的诚信品质、敬业精神和责任意识、遵纪守法意识及团队合作意识，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。本课程主要为《食品微生物检验技术》、《食品安全学》、《食品标准与法规》、《食品掺伪检验技术》、《食品质量管理技术》等课程打下基础。 2.主要内容：本课程主要包括与食品生产、食品安全等有关的微生物特性，如何更好地开发和利用有益微生物为人类生产更多更丰富的食品，改善食品质量，如何防止与控制有害微生物引起食品腐败变质、食物中毒，保证食品的安全性等教学内容。 3.教学要求：食品微生物学教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重微生物学的基础，又要突出微生物与食品的关系，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
7	药理学(4 学分 64 学时)	1.课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生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；培养学生安全用药、合理用药的基



		本意识，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。 2.主要内容：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、作用于循环系统的药物、作用于内脏系统的药物、作用于内分泌系统的药物及化学治疗药物等教学内容。 3.教学要求：落实立德树人根本任务，以促进药理学核心素养的形成为目标，以服务学生专业提升和促进对口就业为导向，充分体现食品药品行业职业教育特色。从学生实际出发设置教学项目，多元化教学方式，为合理用药及用药指导奠定基础，充分利用《药理学》在线课程等信息化资源，有效提高课程教学质量。
8	食品添加剂 (2 学分 32 学时)	1.课程目标：本课程是食品检验检测技术、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品智能加工技术等专业的专业基础课程。依据食品检验检测技术、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品智能加工、餐饮智能管理等专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，使其掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品药品监管部门、食品药品生产经营企事业及相关领域从事食品药品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 2.教学内容：本课程主要包含食品添加剂的基本知识、基本理论，国内外常见的食品添加剂的性能、性状和应用及其使用注意事项等内容。通过教学，使学生掌握食品添加剂在现代食品工业的重要性；培养学生对发现、分析、解决问题的能力。本课程教学，充分重视对学生实践能力的培养，使学生掌握食品添加剂的基础上，培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。 3.教学要求：教学过程结合实际条件，在遵循认知规律和职业成长规律的前提下，设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等思想政治元素，从而培养合格人才。

6.5.3 专业核心模块

表7 专业核心模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	食品加工技术(6 学分 96 学时)	1.课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握各类食品加工的基本原理及加工方法，熟悉各类食品的分类，了解食品行业的特点和我国食品工业的概况、食品工业的发展现状及趋势。能利用实验室的设备制作出果蔬罐头、腌制蔬菜、酸奶、冰淇淋、果蔬汁饮料等常见食品，并能根据其他的食品工艺文件制作出相应的食品，能对各类食品加工中的常见问题进行分析和判断，并能初步提出质量控制措施。培养学生分析问题和解决问题能力、提高学生的专业素养和职业道德素养，养成学生严谨、认真、负责的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2.主要内容：本课程主要包括果蔬产品、肉制品、水产品、乳制品、软饮料、酒类等多类食品的分类、加工原理及典型食品的加工方法等教学内容。



		3.教学要求: 食品加工技术教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品加工的理论基础,又要突出食品加工技术实践,遵循教育教学规律,从学生实际出发,注重实验实训教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
2	食品理化检验技术(6 学分 96 学时)	1.课程目标: 本课程以“培养学生熟练掌握现代化食品理化检验技术,熟悉食品相关标准,具有较高水平的食品理化检验技能和良好职业素养”为教学目标。通过本课程的学习,使学生重点掌握一般食品质量指标项目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。要求学生熟练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。同时培养学生具有诚实、守信、爱岗、敬业,善于与人沟通和合作的职业素养,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。并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2.主要内容: 本课程主要包括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、食品中重金属及其其他矿物质元素的测定、食品中食品添加剂的测定、食品中农药残留等有害物质的测定等教学内容。 3.教学要求: 食品理化检验技术教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品检验学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出食品检验学科特点,遵循食品检验学科教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
3	食品微生物检验技术(6 学分 96 学时)	1.课程目标: 通过《食品微生物检验技术》课程的学习,使学生掌握常用实验室的基本结构及设备的使用方法,不同样品的采集方法,菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母菌及常见致病菌的测定方法等;能正确使用仪器进行食品微生物的检测工作、合理使用食品微生物实验室;熟练操作菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母菌、常见致病菌测定。培养学生良好的实验习惯,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。 2.主要内容: 《食品微生物检验技术》课程的内容主要分为理论和实践操作两个部分。理论部分主要介绍食品微生物实验室的构造及设备,实验室的结构、无菌室的使用、食品微生物检验样品的采集与处理、菌落总数的测定、大肠菌群的测定、霉菌及酵母菌的技术、致病菌的检测、罐头食品的检测。实操内容是主要结合理论实现“教-学-做”,包括了实验室的布局及无菌实验室的使用方法;高压蒸汽灭菌锅、干燥箱、培养箱等仪器设备的使用及操作方法;培养基、生理盐水等试剂的配制、灭菌的方法及操作注意事项;不同样品的处理方法、不同检测项目的操作方法、注意事项、结果计算及报告方式等。 3.教学要求: 《食品微生物检验技术》教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品检测学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出食品检测的学科特点,遵循食品检测学科教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,融入思政元素,



		注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
4	食品质量管理技术（4 学分 64 学时）	1.课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握食品质量与安全管理等方面的知识。能够进行识别和预防食品安全危害、利用 QC 工具进行质量分析、进行企业内部审核、制定与实施食品企业的 SSOP 计划、运用 GMP 要素进行食品企业管理、建立 HACCP 体系、为企业申请 SC 及其他管理体系认证做准备。培养学生的食品质量与安全意识、遵纪守法按食品标准生产的职业观念、建立质量管理以数据为本的实事求是的理念、食品安全管理的逻辑性思维，养成诚实守信、严谨规范的工作态度、遵守规范与程序化操作、归纳问题等良好的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2.主要内容：本课程主要包括食品质量与安全的相关概念、影响食品安全的危害因素及其预防措施、食品质量控制方法、食品生产许可制度、食品良好生产规范、卫生标准操作程序、ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、食品企业内部审核等教学内容。 3.教学要求：食品质量管理技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品质量管理的理论基础，又要突出理论联系实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	药品经营质量管理（2 学分 32 学时）	1.课程目标：通过本课程的学习，使学生了解药品经营质量管理相关法律法规，熟悉药品经营企业的开办、证照申领、企业运营过程中药品采购、收货验收、储存养护、销售及售后服务、运输配送业务经营活动全过程的规范要求，通过计划采购、购进验收、储存养护、销售及售后服务等环节的理论和实践学习，获取从事药品采购、药品储存养护、药品销售等工作岗位所必须的基本知识和基本技能。同时在“教、学、做”的活动中，培养学生收集、处理信息的能力、沟通能力及发现问题、分析问题、解决问题的能力，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2.主要内容：本课程主要包括认识 GSP、药品经营企业的筹建开办、证照申领、企业运营过程中药品采购、收货验收、储存养护、销售及售后服务、运输配送等教学内容。 3.教学要求：以职业能力和职业素养培养为核心，以真实工作任务为载体，要充分考虑职业教育对理论知识学习的需要，融合相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求，从学生实际出发，创设教学项目与情境，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	食品标准与法规（4 学分 64 学时）	1.课程目标：通过本课程的学习，使学生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；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。 2.主要内容：本课程重点介绍食品法律法规基础知识、《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、国际食品法规与标准、食品企业标准体系等内容。



		3. 教学要求: 本课程教学要落实立德树人根本任务, 以促进学生食品安全标准法规意识素养的形成和发展为目标, 以服务发展和促进就业为导向, 依据课程标准, 体现职业教育特色。突出食品标准与法规课程特点, 遵循课程教育规律, 从学生实际出发, 创设问题情境, 注重实践教学, 充分利用信息技术开发多种课程资源, 有效提高课程教学质量。
7	药事管理与法规 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习, 使学生掌握从事药品研发、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。真正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。 2. 主要内容: 本课程主要包括药事管理组织、药品管理法律体系、药品注册、生产、经营、使用、价格、广告诸方面的监督管理等教学内容。 3. 教学要求: 以职业能力和职业素养培养为核心, 要充分考虑职业教育对理论知识学习的需要, 融合相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求, 从学生实际出发, 创设教学项目与情境, 充分利用信息技术开发多种课程资源, 有效提高课程教学质量。
8	食品掺伪检验技术 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 通过《食品掺伪检验技术》课程的学习, 使学生能系统的掌握食品掺伪鉴别检验的理论基础、基本知识和食品掺伪鉴别检验的基本方法。了解适应时代发展的食品掺伪检测的新知识、新标准、新方法和新技术, 使学生能胜任不同检验条件企业的化验、质检、品控等工作岗位, 同时也为从事食品加工、贮藏、营销等相关工作奠定了检验技术; 通过国家标准和食品安全检验方法融会, 强化学生的食品安全意识、态度和实践能力, 增强对国家标准的应用能力和执行能力; 通过实操训练、企业顶岗, 培养学生食品掺伪检验的综合应用能力、创新能力和实践能力, 并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容: 《食品掺伪检验技术》课程重点介绍各类食品的感官特性、理化指标及掺伪鉴别检验方法。主要有食品掺伪鉴别检验基础知识, 包括食品掺伪的定义、方式及危害性; 各类食品的质量标准、感官鉴别、理化鉴别及掺伪鉴别方法, 包括粮品类、食用油脂、畜禽水产及其制品、蛋类乳类及其制品、酒茶饮料类、糖蜜类、调味品、食用菌及农副产品干货; 食品标签、包装的掺伪鉴别检验, 包括食品标签鉴别、食品质量标志、无公害食品、绿色食品、有机食品的标识及真伪食品包装材料鉴别等。 3. 教学要求: 《食品掺伪检验技术》教学要落实立德树人根本任务, 以促进学生食品掺伪检验技术的掌握和发展为目标, 以服务发展和促进就业为导向, 依据课程标准, 体现职业教育特色。突出食品掺伪检验学科特点, 遵循学科教育规律, 从学生实际出发, 创设问题情境, 注重实践教学, 充分利用信息技术开发多种课程资源, 有效提高课程教学质量。

6.5.4 综合实训模块

表8 综合实训模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	食品质量控	1. 课程目标: 通过本项目的训练, 使学生加深对于食品生产许可证申请程序和 HACCP 体系在食品生产企业中的建立和运用的理解, 掌握 SC 申请书的填写、



	制综合技能训练(2 学分 56 学时)	SC 申请程序、危害分析表、关键控制点确定方法、HACCP 计划表制订等技能。培养和强化学生食品质量与安全意识、食品安全管理的逻辑性思维,养成诚实守信、严谨规范的工作态度、归纳问题等良好的职业习惯,并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为胜任食品质量与安全管理岗的工作打下基础。 2.主要内容: 本课程主要包括食品生产许可申请书填写和 HACCP 计划书的制订等训练内容。 3.教学要求: 食品质量控制综合技能训练教学要落实立德树人根本任务,以促进食品类专业核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重联系食品质量控制理论基础,又要突出按要求完成工作任务,遵循教育教学规律,从学生实际出发,注重实验实训教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
2	模拟药房实训(1 学分 28 学时)	1.课程目标: 通过本课程的学习,使学生比较系统地了解《药品经营质量管理规范》对药品经营全过程的质量管理要求和具体的操作方法。并有机融入爱国主义教育、道德法规教育、诚信经营理念教育,树立学生正确的价值观。本课程主要为学生去企业顶岗实习打下基础。 2.主要内容: 本课程主要包括:药品采购、药品收货与验收、药品储存与养护、药品的出库管理、药品陈列、接待顾客的基本礼仪、问病荐药、处方调配等教学内容。 3.教学要求: 通过本课程的项目(任务)的“教”与“学”,使学生掌握药品经营过程中的质量管理要求以及岗位操作技能。能按照企业岗位要求进行相关操作。
3	认知实习和跟岗实习(9 学分 252 学时)	1.课程目标: 通过认知实习和跟岗实习,学生初步了解相关工作岗位内容,能在专业人员指导下部分参与实际辅助工作。 2.主要内容: 食品生产及经营、食品检测、食品质量安全管理等岗位进行认知实习和跟岗实习。 3.教学要求: 本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、取得食品生产许可证的食品生产企业,或具有健康管理资质的企业完成,应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求,符合学校《食品药品监督管理专业实习标准》。
4	顶岗实习(26 学分 728 学时)	1.课程目标: 通过顶岗实习学生初步具备实践岗位独立工作能力,在相应实习岗位,相对独立参与实际工作。 2.主要内容: 食品监管部门、食品生产经营企业及相关领域从事食品检测、食品质量安全管理顶岗实习。 3.教学要求: 本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、取得食品生产许可证的食品生产企业,或具有健康管理资质的企业完成,应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求,符合学校《食品药品监督管理专业实习标准》。

6.5.5 素质教育模块

表 9 素质教育模块课程介绍

序号	课程名称 (学分数)	课程描述
----	---------------	------



1	社会实践 (1 学分 28 学时)	1. 课程目标: 通过参加社会实践,了解社会、认识国情,增长才干、奉献社会,锻炼毅力、培养品格。 2. 主要内容: 学生在假期和平时课余时间,有组织地进行以科技文化服务、社会调查、志愿服务等为主要内容的实践活动。 3. 教学要求: 一般集中安排在大一暑假进行,也可分散在平时组织,不少于 28 学时,应有相应总结,由学生所在二级学院进行考核。
2	毕业设计 (5 学分 140 学时)	1. 课程目标: 通过毕业设计的过程,培养学生综合运用专业理论知识及其相关技能。同时具备分析解决实际问题的能力;具备定性、定量相结合的毕业设计独立论证的能力;具备对毕业设计信息进行收集、分析处理、撰写总结或流程等能力。 2. 主要内容: 根据专业毕业设计指南要求,撰写一份解决工作实际问题的方案类或其他类别的毕业设计。 3. 教学要求: 教师应根据学生专业背景、实习岗位等指导撰写,并加强过程指导。课程成绩由三部分组成,即过程考核占 30%、成果质量占 30%、答辩成绩占 40%。
3	毕业教育 (1 学分 28 学时)	1. 课程目标: 毕业教育是学生在毕业前进行的一次比较全面、系统的思想教育,通过毕业教育帮助学生进一步树立正确的人生观、价值观、择业观,培养良好的职业道德,并进行比较全面的择业指导。 2. 主要内容: 思政政治教育、职业道德教育、就业指导教育、创业技能教育等。 3. 教学要求: 以线上线下就业辅导讲座及宣讲会、毕业生座谈会、毕业典礼等形式进行。
4	操行素质 (1 学分)	1. 课程目标: 通过操行素质考核引导学生养成良好的行为习惯和公民素养,培育健全的个人品质、树立崇高的理想信念。 2. 主要内容: 主要包括行为习惯、公民素养、人格品质和理想信念等四个方面。行为习惯主要指文明礼貌、勤俭节约、热爱劳动、爱护环境等。公民素养主要指珍爱生命、遵纪守法、诚实守信、团结友善、乐于助人等。人格品质主要指自尊自信、自律自强、尊重他人、乐观向上等。理想信念主要指爱国情感、民族认同、社会责任、集体意识、人生理想等。 3. 教学要求: 由辅导员根据学生平时表现和学生工作与保卫处、校团委及二级学院相关制度进行评价。
5	社团活动或文体活动 (1 学分)	1. 课程目标: 通过社团活动或文体活动,促进学生自我管理、自我塑造、自我服务,不断提升综合素质。 2. 主要内容: 包括参与学校各类社团,以及参与学校运动会、专业技能节、文化艺术节、征文比赛等各类活动。 3. 教学要求: 由辅导员根据学生平时参与学生工作与保卫处、教务处、校团委、二级学院等组织的各项活动情况进行评价。

6.5.6 拓展学习模块

表 10 拓展学习模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
		1. 课程目标: 本课程是针对高职高专学生职业适应和人生发展需要而开设的一门公共基础课程。在课程设置上,与思想道德修养与法律基础、现代商务礼仪、

1	人文素养（2 学分 32 学时）	医药行业职业道德与就业指导等共同构成高职高专院校的人文素养教育课程体系。通过本课程学习，学生一方面能够正确认识人文素养的基本内涵及其意义，正确看待中国传统文化的精华与糟粕，自觉传承并创新中华优秀传统文化；另一方面，能够具备相应的美学基本知识，识别真善美与假丑恶并鉴赏不同艺术的美。助学生丰富人文内韵与精神追求，增强文化自信，提升审美素养，获得全面和谐、可持续发展。 2. 主要内容：本课程是拓展学习模块的限选通识课，考查课。课程团队基于行业企业人才需求，在融合课程思政元素的基础上，将教学内容整合优化为人文素养基本知识、中国传统文化、鉴赏艺术之美 3 个模块 13 个专题。课程主要内容包括人文素养的内涵与特征，中国传统文化的的特质、基本特征与创新；汉字文化、姓氏文化、伦理文化、饮食文化、宗教文化、民俗文化、湖湘文化要略等 7 个中国传统文化类别的基本知识；美的本质与特征，美的形态；美育的人文内涵，以及音乐、戏曲、建筑等 3 个艺术门类的艺术特征、类别及鉴赏方法。旨在培养学生独立的思想，思辨的品质，丰富学生的人文内韵与精神追求，增强文化自信，提升审美素养，助力学生获得全面和谐、可持续发展。 3. 教学要求：人文素养课程教学要全面落实立德树人的根本任务，始终以促进学生中华优秀传统文化、美育等学科核心素养的形成与发展为主要目标，着重培养支撑学生继续学习、终身发展、有尊严又富有诗意生活素养与能力。要根据不同专业人才培养的需要，合理设计教学内容、教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极开发并合理运用信息化教学资源，有效进行教学反思，有针对性地进行教学诊改等，以达到教学目的和学业水平要求。
2	应用语文（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程是针对高职高专学生开设的一门工具性、综合性、实践性极强的公共基础课程。通过本课程的学习，一方面使学生通过极富时代气息和行业专业性的例文赏析，注重在潜移默化中坚定大学生的理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神，提升学生综合素质。将写作能力培养与核心价值观教育相融共进，引导学生做社会主义核心价值观的坚定信仰者、积极传播者、模范践行者。另一方面，使学生了解常用应用文写作文体的基本知识，掌握写作的基本格式与写作技巧，获取本行业 and 专业的职业岗位所必备的应用文写作能力和文章分析与处理能力，能熟练地写作与所学专业 and 从事的职业密切相关的应用文，为学生今后从事的职业工作打下良好的基础。 2. 主要内容：本课程内容主要包括绪论、求职与日常事务文书、企业行政管理文书、生产经营管理文书、业务开发拓展文书、公共关系处理文书、企业文化与形象宣传文书、科技文书、口语交际等九个项目及相应的三十二个文种。 3. 教学要求：本课程教学中要紧紧围绕立德树人的根本任务，提升“三全育人”质量。通过赏析具有强烈时效性、理论性和现实性的例文，了解各应用文种的概念、特点、类别等基础知识，熟悉其写作要素和格式要求，掌握写作方法和技巧，并能够熟练撰写。
3	保健食品检测 技术（2 学分	1. 课程目标：通过本课程的学习，学生能综合应用化学、仪器分析、保健食品检验等基础知识和基本技能，进行保健食品样品处理、分析检测、数据处理、结果报告等，并具备根据分析任务要求，查阅国家标准、行业规范，解读国家标准、行业规范，依据标准规范操作的能力，能对保健食品的营养成分、微生物、感官等项目进行检测。同时，获取信息、语言表达、组织协调、团结协作、社会交往等综合职业素质得到较大提高，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。为毕业后在保健食品行业能胜任保健食品检测、保健食品质量安全管理等工作，在工作实战中不断更新知识、不断提高技能奠定基础。



	32 学时)	2. 主要内容: 本课程以真实检验任务按照企业检验流程进行教学, 主要教学内容包括保健检验的食品基本知识、保健食品的感官检验、保健食品一般营养成分的检验、保健食品功效成分分析、保健食品常见有害物质的测定、保健食品微生物限量检验方法、保健食品添加剂的测定等。 3. 教学要求: 保健食品检验技术教学要落实立德树人根本任务, 以促进学生保健食品检验学科核心素养的形成和发展为目标, 以服务发展和促进就业为导向, 依据课程标准, 体现职业教育特色。突出保健食品检验学科特点, 遵循保健食品检验学科教育规律, 从学生实际出发, 创设问题情境, 注重实践教学, 充分利用信息技术开发多种课程资源, 有效提高课程教学质量。
4	大学生安全教育 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 本课程总体目标是使大学生具备基本的安防自救知识与技能, 训练学生在面对突发、危急情况时的冷静思考、快速反应和妥善处置能力, 确保自身安全, 并最大限度地避免各种可能发生的故事。 2. 主要内容: 本课程主要内容包括大学生安全教育概论、国家安全、人身安全、交通安全、财产安全、电信诈骗、实验室安全、消防安全 (灭火练习)、校园网使用安全、食品卫生安全、校园突发事件、意外伤害及相关救护基本知识。 3. 教学要求: 课程以爱国爱校、珍爱生命、崇尚健康、突出实效为指导, 通过解读身边真实案例、剖析常见安全隐患, 解答学生安全困扰、消除常识性误区、培养安全防范意识, 教会学生应对各类危险状态的方法, 增强学生应急逃生和紧急救助的能力。
5	中华优秀传统文化 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 本课程旨在引导大学生更加全面准确地认识中华民族的历史传统、文化积淀、基本国情, 认清中国特色社会主义的历史必然性, 坚定走中国特色社会主义道路、实现中华民族伟大复兴中国梦的理想信念。培养中华优秀传统文化的继承者和弘扬者, 引导大学生增强民族文化自信和价值观自信, 自觉践行社会主义核心价值观。培养学生良好思想品德和行为习惯, 培育和弘扬爱国主义精神。 2. 主要内容: 课程主要内容有开展中华优秀传统文化教育, 开展以天下兴亡、匹夫有责为重点的家国情怀教育, 开展以仁爱共济、立己达人为重点的社会关爱教育, 开展以正心笃志、崇德弘毅为重点的人格修养教育。 3. 教学要求: 以提高学生对中华优秀传统文化的自主学习和探究能力为重点, 培养学生的文化创新意识, 增强学生传承弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感。深入学习中国古代思想文化的重要典籍, 理解中华优秀传统文化的精髓, 强化学生文化主体意识和创新意识; 深刻认识中华优秀传统文化是中国特色社会主义植根的沃土, 辩证看待中华优秀传统文化的当代价值, 正确把握中华优秀传统文化与中国化马克思主义、社会主义核心价值观的关系。引导学生完善人格修养, 关心国家命运, 自觉把个人理想和国家梦想、个人价值与国家发展结合起来, 坚定为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗的理想信念。
6	数学 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 课程的目标是全面贯彻党的教育方针, 落实立德树人根本任务。使学生获得继续学习、未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验, 具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习数学的兴趣, 增强学好数学的主动性和自信心, 养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神, 加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。

		2. 主要内容：本课程的内容主要分为基础模块和拓展模块一或拓展模块二。基础模块内容包括四部分，分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）。拓展模块一的内容包括四部分，分别是基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）。拓展模块二的内容包括七个专题，数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题、数学与加工制造专题。另外还有若干数学案例。 3. 教学要求：本课程教学要求要全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务。教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律。教学要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。
7	职业素养（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程目标是全面落实立德树人根本任务，以社会主义核心价值观为基础，将职业道德、职业意识、职业行为习惯、职业技能有机结合，分层次分阶段进行系统培养，实现高职毕业生职业基本素养培养，提高学生实现就业的竞争力，为学生终身职业发展奠定扎实基础，同时满足当前我国社会主义高技能人才的职业素养需要。 2. 主要内容：本课程内容可分为职业道德、职业思想（意识）、职业行为习惯、职业技能四大部分。主要涉及职业道德、企业员工所应具备的职业观念、职业道德行为的养成、个人能力评估、工作责任素养、规范素养、质量素养、服务素养、沟通素养、团队合作素养等。 3. 教学要求：本课程应坚持以任务驱动教学为基调，强调实践操练、互动交流、研讨。从结构和内容即体现“教学与训练相结合”的特点，突出体现以单元化教学为导向、以典型案例分析和职业素养训练任务为驱动的“任务驱动”式一体化教学模式，实现互动式、体验式教学，让学生在互动和训练中体验，在体验中学习，从而使学生全身心参与教学活动，提高学生的学习兴趣和在学习能力。同时采取企业家课堂和企业实践课堂形式，实施情景化教学、企业和学校联合培养，企业家、专业人士走进高校。
8	病毒与健康（1 学分 16 学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生认识病毒的基本特性及其对健康的危害；学习从历史、地理和社会相结合的维度来理解“病毒”与“人类”的关系，进而对病原-疾病、医者-患者、人与环境的相互关系有更深入全面的认识 and 思考。同时学习到常见病毒性疾病的基础知识和防治办法，发现一些曾经的认识误区，并能用于指导日常生活，在提升个人公共卫生素养的基础上，担当健康传播的使者。 2. 主要内容：本课程主要介绍病毒的基本理论知识、常见病毒、病毒性疾病与治疗等内容，帮助大家了解病毒的特征，常见病毒性疾病的症状和防治方法等相关知识，特别介绍新冠肺炎疫情下的应对措施，有助于人们采取有效的措施保护自己、远离病毒性疾病。 3. 教学要求：本课程为网络课，并融合专题直播进行教学。
9	大学美育（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程总体目标是培养学生崇高的审美追求、高尚的人格修养，提高学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。通过了解、吸纳中外优秀

		艺术成果，提高人文素养，增强文化自信。 2. 主要内容：本课程主要包括音乐基础知识、中外声乐作品鉴赏、中外器乐作品鉴赏、戏曲、舞蹈、戏剧鉴赏、中外美术作品鉴赏、书法作品鉴赏、现场观摩、艺术作品展演等。 3. 教学要求：将课程内容与专业知识相结合，注重学生审美能力的培养和提高，强化艺术实践能力，采用“讲授、鉴赏、感悟、实践”四位一体的教学模式，陶冶学生情操、温润学生心灵，提升学生审美素养，激发创新创造活力。
10	专业任选课（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过相关课程的学习，了解中国饮食文化、食品安全常识、饮料生产加工技术、食品加工机械与设备操作与维护、美食鉴赏与食品创新设计、食品行业专门用途英语等方面知识。完善学生知识结构，巩固、深化专业理论知识，满足学生兴趣，扩展专业视野，培养创新性思维能力，提高学生的动手能力和实际操作能力，增强专业课的实践性，为今后的就业做好充分的准备。 2. 主要内容：《中国饮食文化》《膳食调查与评价》《食品文化与职场规划》《食品安全案例分析》《饮料的开发与生产》《保健食品的注册审批》《绿色食品概论》《食品加工机械与设备》《食品专业英语》《美食鉴赏与食品创新设计》、《食品营养学》等，具体课程每学期可视情况调整。 3. 教学要求：本课程群部分课程采用线下教学（考核方式参考考查类必修课）、在线式网络课程所有教学活动均在网络上进行，学生可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占 40%，课程作业及小节测验考核成绩占 30%，期末考试成绩占 30%。
11	公共任选课（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过相关课程的学习，了解文明起源与历史演变、人类思想与自我认知、科学发现与技术革新、文学修养、国学经典与文化遗产等方面知识，学习传统文化，提高对美的欣赏能力，提高学生个人认知与文化修养，培养工匠精神，培养爱国主义精神，弘扬正能量。 2. 教学内容：《中华民族精神》《中华诗词之美》《食品安全与日常饮食》《民族资源与旅游》《突发事件自救及互救》《口才艺术与社交礼仪》《女子礼仪》《情绪管理》《大学生安全教育》《漫画艺术欣赏与创作》等，具体课程每学期可视情况调整。 3. 教学要求：本课程是纯在线式网络课程。所有教学活动均在网络上进行，学生可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占 40%，课程作业及小节测验考核成绩占 30%，期末考试成绩占 30%。

7. 教学进行总体安排

7.1 学时、学分计算说明

（1）公共课共享模块课、专业基础共享模块课、专业核心模块课、拓展学习模块课按 16 学时计 1 学分，素质教育模块课按 28 学时计 1 学分，综合实训模块课每周计 1 学分。

（2）三年高职实习共 35 周（含认知实习、跟岗实习 9 周和顶岗实习 26 周），1 周按 1 学分计算。

(3) 入学教育及军事技能共 2 周，共计 2 学分，其中入学教育 12 学时，军训 112 学时。

(4) 社会实践（累计 1 周）寒暑假开展，计 1 学分。

(5) 参加省级或国家级技能比赛获的选手免修相应课程，可根据学校教学类竞赛奖励办法申请并获得相应学分。获得一种职业技能等级证书或水平认证（含驾驶证），计专业任选课 2 学分。

(6) 普通话达到三级甲等以上和汉字应用水平等级达到二级以上，可分别获得公共任选课 1 学分。

(7) 毕业设计安排 140 课时，计 5 学分。

(8) 毕业教育安排 1 周，计 1 学分。

7.2 教学时间分配

表 11 三年高职教学时间分配表（单位：周）

教学环节 学年	校内教学活动	认知实习和 跟岗实习	顶岗 实习	毕业 设计	假期 (含社会实践)	合计
1	40	\	\	\	12	52
2	40	\	\	\	12	52
3	1	1+8	26	5	3	44
总计	81	9	26	5	27	148

表 12 理论与实践课时分配

教学类别		学时		占比
理论性教学		1470		43.0%
实践性教学	实验、实训	798	共计 1946	57.0%
	实习、毕业设计	1120		
	社会实践	28		
总学时		3416		
其中：公共基础课		1092		32.0%
选修课		400		11.7%

注：公共基础课包含公共课（共享）模块、素质教育模块和拓展学习模块中“课程类别”为“公共基础课”的课程；选修课包括拓展学习模块中“课程性质”为“限选”和“任选”的课程。

7.3 教學進程總體安排表

表 13 教學進程安排表

模塊類型	序 號	課程代碼	課 程 名 稱	課程類別	考核方式	課程性質	學分	總課時	理論課時	實踐課時	按學年及學期周課時					
											一學年		二學年		三學年	
											一	二	三	四	五	六
											18	18	18	18	18	20
公共課 (共享)模塊	1	JC00302	毛澤東思想和中國特色社會主義理論體系概論（一）	公共基礎課	考查	必修	2	32	24	8			2			
	2	JC00336	毛澤東思想和中國特色社會主義理論體系概論（二）	公共基礎課	考試	必修	2	32	26	6				2		
	3	JC00303	思想道德與法治（一）	公共基礎課	考查	必修	2	32	26	6	2					
	4	JC00304	思想道德與法治（二）	公共基礎課	考試	必修	1	16	12	4		1				
	5	JC00307	形勢與政策	公共基礎課	考查	必修	1	16	16		講座					
	6	JC00301	大學生心理健康教育	公共基礎課	考查	必修	2	32	24	8	2					
	7	JC00322	入學教育及軍事技能	公共基礎課	考查	必修	2	124	12	112	2W					
	8	JC00323	軍事理論	公共基礎課	考查	必修	2	32	32	0	2					
	9	JC00308	大學生職業生涯發展與規劃	公共基礎課	考查	必修	2	32	22	10	2					
	10	JC00309	大學生就業創業指導	公共基礎課	考查	必修	2	32	22	10				2		
	11	JC00328	英語（一）	公共基礎課	考試	必修	4	64	44	20	4					
	12	JC00329	英語（二）	公共基礎課	考試	必修	4	64	44	20		4				
	13	JC00305	計算機應用基礎與信息技術	公共基礎課	考試	必修	4	64	0	64	4					
	14	JC00337、 JC00310-2 1	體育與健康*	公共基礎課	考查	必修	7	112	8	104	2	2	2	1		
	15	JC00325	勞動教育	公共基礎課	考查	必修	1	16	12	4		1				
	16	JC00326	中國共產黨簡史	公共基礎課	考查	必修	2	32	26	6		2				
	小計						40	732	350	382	18	10	4	5	0	0
	1	YX14315	基礎化學	專業課	考試	必修	6	96	80	16	6					

專業基礎（共享）模塊	2	YX14318	有機化學	專業課	考試	必修	4	64	48	16		4				
	3	YX13321	人體解剖生理學	專業課	考試	必修	4	64	54	10		4				
	4	SP13301	食品化學	專業課	考試	必修	4	64	48	16		4				
	5	SP13305	食品微生物學	專業課	考試	必修	4	64	44	20		4				
	6	YX13361	藥理學	專業課	考試	必修	4	64	60	4			4			
	7	SP13307	食品添加劑	專業課	考查	必修	2	32	22	10			2			
	8	SP13302	食品安全學	專業課	考查	必修	4	64	56	8		4				
	小計						32	512	412	100	6	20	6	4		
專業核心模塊	1	SP13313	食品加工技術	專業課	考試	必修	6	96	60	36			6			
	2	SP13315	食品理化檢驗技術	專業課	考試	必修	6	96	52	44				6		
	3	SP13318	食品微生物檢驗技術	專業課	考試	必修	6	96	52	44				6		
	4	SP13312	食品質量管理技術	專業課	考試	必修	4	64	56	8				4		
	5	JG13307	藥品經營質量管理	專業課	考試	必修	2	32	24	8				2		
	6	SP13309	食品標準與法規	專業課	考試	必修	4	64	54	10			4			
	7	JG13309	藥事管理與法規	專業課	考試	必修	2	32	24	8				2		
	8	SP13317	食品摻偽檢驗技術	專業課	考查	必修	2	32	18	14			2			
綜合實訓模塊	小計						32	512	340	172			12	20		
	1	SP13327	食品質量控制綜合技能訓練	專業課	考查	必修	2	56	0	56			2W			
	2	JG13320	模擬藥房實訓	專業課	考查	必修	1	28	0	28				1W		
	3	JW00301	認知實習和跟崗實習	專業課	考查	必修	9	252	0	252					9W	
	4	JW00302	頂崗實習	專業課	考查	必修	26	728	0	728						26W
素質教育模塊	小計						38	1064		1064						
	1	JW00303	社會實踐	公共基礎課	考查	必修	1	28	0	28						
	2	JW00304	畢業設計	專業課	考查	必修	5	140	0	140					5W	
	3	JW00305	畢業教育	公共基礎課	考查	必修	1	28	24	4						1W
	4	JW00306	操行素質	公共基礎課	考查	必修	1	-	-	-						
	5	JW00307	社團活動或文體活動	公共基礎課	考查	必修	1	-	-	-						

	小计						9	196	24	172					
拓展学习模块	1	JC00324	人文素养	公共基础课	考查	限选	2	32	20	12	2				
	2	JC00327	应用语文	公共基础课	考查	限选	2	32	22	10	2				
	3	SP00325	保健食品检测技术	专业课	考查	限选	2	32	22	10				2	
	3	JWX0011	大学生安全教育	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修				
	4	JWX0041	中华优秀传统文化	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修				
	5	JWX0042	数学	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修				
	6	JW00X02	职业素养	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修				
	7	JWX0061	病毒与健康	公共基础课	考查	限选	1	16	16	0	第一学期				
	9	JWX0062	大学美育	公共基础课	考查	限选	2	32	32	0	可任意某学期选修				
	10	-	专业任选课	专业课	考查	任选	4	64	56	8	每学期可选 1-2 学分				
	11	-	公共任选课	公共基础课	考查	任选	4	64	64	0	每学期可选 1-4 学分				
小计						25	400	344	56	4			2		
合计						176	3416	1470	1946	28	26	24	29		
注：*体育与健康第 1-4 学期可选项目包括田径、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术（长拳、太极拳）、跆拳道、体操、健美操、体育舞蹈等。															

表 14 任選課部分課程列舉

任選課	課程代碼	課程名稱	課程類別	考核方式	課程性質	學分
專業任選課	SP00X01	中國飲食文化	專業課	考查	任選	2
	SP00X02	膳食調查與評價	專業課	考查	任選	2
	SP00X03	食品文化與職場規劃	專業課	考查	任選	2
	SP00X04	食品安全案例分析	專業課	考查	任選	1
	SP00X05	飲料的開發與生產	專業課	考查	任選	1
	SP00X06	保健食品的註冊審批	專業課	考查	任選	1
	SP00X07	綠色食品概論	專業課	考查	任選	1
	SP00X08	食品加工機械與設備	專業課	考查	任選	2
	JC00X35	食品專業英語	專業課	考查	任選	2
	SP00X11	美食鑑賞與食品創新設計	專業課	考查	任選	2
	SP00X12	食品安全快速檢測技術	專業課	考查	任選	2
	SP00X13	食品營養學	專業課	考查	任選	2
公共任選課	JW00X01	溝通心理學	公共基礎課	考查	任選	1
	JW00X03	流行健身舞蹈	公共基礎課	考查	任選	2
	JW00X04	PPT 創意動畫	公共基礎課	考查	任選	2
	JW00X05	韓文那些事	公共基礎課	考查	任選	2
	JW00X06	看美劇學口語	公共基礎課	考查	任選	2
	JW00X07	藥為什麼這樣用	公共基礎課	考查	任選	2
	JW00X08	手機人像攝影	公共基礎課	考查	任選	1
	JW00X12	新聞寫作	公共基礎課	考查	任選	1
	JW00X13	走進故宮（藝術類）	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0009	營養與膳食	公共基礎課	考查	任選	1
	JWX0010	現代社交與禮儀	公共基礎課	考查	任選	1
	JWX0014	藝術與審美	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0015	世界著名博物館藝術經典（藝術類）	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0016	職業生涯規劃-體驗式學習	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0017	職場溝通	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0018	中國古典詩詞中的品格與修養	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0019	中國民族音樂作品鑑賞	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0020	外國建築賞析	公共基礎課	考查	任選	2
	JWX0021	新媒體與社會性別	公共基礎課	考查	任選	2

8. 实施保障

8.1 师资队伍配置与要求

建立一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师素质”队伍，在校生数与专任教师数之比符合教育部相关规定，专任教师总数满足完成教学任务的需要。本专业具有1~2名高水平的专业带头人，专任专业教师数量不少于4人。

专任专业教师具备高等学校教师任职资格，具有高等学校食品类专业或相关专业本科及以上学历，其中具有硕士及以上学位教师占一定比例（ $\geq 30\%$ ），高级职称教师比例不低于25%。专业核心课程主讲教师为骨干教师或具有中级及以上专业技术职称，校内专业实训基地配备有一定职称、资格的专职实训指导教师。专业教师具有“双师”素质，70%以上获得与本专业对接的职业资格证书或工程系列食品专业职称证书。

8.2 教学设施配置与要求

8.2.1 校内实习实训条件配置

（1）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）。

（2）配备的实验实训仪器装备数量（台套组数）和性能满足实训教学需要，设备管理要规范，专业实验实训项目开出率达到教学要求。校内实训项目设计要以岗位的典型工作内容为蓝本，要能确保学生学到实用的技术技能。

（3）校内实训基地的设备能满足本专业实训教学的需要和职业技能鉴定要求。

8.2.2 校外实习基地配置及要求

（1）对于校内实训基地设施不能满足专业课程生产性实训需要的，根据实际情况，可以联合社会资源共同建设共享型的校外实训基地。

（2）建立与本专业培养目标相适应的、相对稳定、结合紧密的校外实习基地，以满足学生技能训练、生产实习和顶岗实习等实践教学要求。实习基地的数量上根据企业实习岗位的类型及能接收实习生人数来确定。

（3）确定为实训基地的食品生产经营企业、药品经营企业应具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品或药品行业具有一定代表性。学校与实习单位要建立实习指导机制，科学确定实习方案，校外实习基地应能安

排专人负责实习管理工作，各实习岗位均有实习带教指导教师。

8.3 教学资源配置与要求

(1) 教材选用，必修课优先选用近年出版的高等职业教育规划教材和获奖教材以及教育部（教指委）推荐的教材应不少于 2/3。组织编写高水平的、具有办学特色、专业特色的“工学结合”教材以及实训实习指导教材，以满足课程教学改革的需要。

(2) 图书和期刊杂志总数（包括与本专业相关的技术基础课图书资料）应达到教育部有关规定。各种技术标准、规范、手册及参考书齐全，能满足教学需要。图书馆应具有本专业信息资料查阅所需计算机网络系统或电子阅览服务。

(3) 建设以精品（网络）课程为主要内容的课程资源库，内容主要有：电子教案、PPT 课件、试题库等。建设以专业教学资源为主要内容的专业网站，主要内容有：人才培养方案、课程标准、职业资格（技能）标准、相关法规与标准、相关专业网站链接等。网上数字化教学资源要有利于学生自主学习，内容丰富、使用便捷、更新及时。

8.4 教学方法

在课程教学中，充分利用现场教学，合理运用现代教育技术，利用动画、PPT 课件等进行教学。积极改革教学方法，建议采用任务驱动教学法，现场教学法，案例教学法，多媒体辅助教学法，分组讨论法，启发式教学法等教学方法。让学生在“学中做、做中学、学会做”，真正做到“做学合一”。

(1) “项目驱动”教学法

在教学一体化过程中，以“任务驱动”为主线，将任务分解、“教、学、做”有机结合起来。通过“项目驱动”，可以加强学生训练目的性，在教学过程进行前学生已经接到项目的内容、要求，学生通过项目调研、项目实施、项目验收等环节的训练，培养了学生发现问题、分析问题和解决问题的能力和技术。课程所设计的案例项目层次分明，由简单到复杂，逐步培养学生的专业能力、知识能力和社会能力。

(2) 现场教学法

在实训场所、生产一线进行现场教学，理论与实践有机结合，进行一体化教学，增强学生的感性认识，建立控制系统的现场感，提高学生的理解能力，便于学生掌握较抽象的知识点。

（3）案例教学法

针对工作典型案例进行教学，达到学习的内容更加贴近生产实际的目的。例如：在某一任务的相关内容学习时，根据实际要求，以学习小组为单位进行方案设计，教师对学生的设计方案进行分析、评价。通过案例分析法，可以激发学生自主学习的热情，使学习任务和目标更加明确，提高了学生分析问题和解决问题的能力。

（4）多媒体辅助教学法

采用电子教案、多媒体课件、仿真软件等手段充实教学，特别是多媒体课件和仿真软件的应用，解决了在传统教学手段下很难表达的教学内容或无法观察到的现象，使其能形象、生动、直观地显示出来，从而加深学生对问题的理解，提高学生学习的积极性。

（5）分组讨论法

课前为学生划分学习小组，进行提问时以小组为单位，由小组进行讨论后，派出代表给出最后答案。这样可以充分调动学生的学习热情和参与热情。

（6）启发式教学法

在教学中鼓励学生质疑，开动脑筋，积极思维，对提出疑问者要给予表扬，并精心设计一些与实践有关的思考题，要求学生分小组抢答，答对者给予平时成绩加分，这样既调动学生的学习主动性又有利于教师进行因材施教。

8.5 教学评价

科学的教学质量评价体系是检验人才培养方案实施效果和修订人才培养方案的有效途径。本专业采取如下措施以保证教学评价的运行。

（1）建立由食品生产与经营企业以及药品经营企业和学院共同参与的教学质量评价运行机制；

（2）建立学生综合素质的评价制度，并建立学生自评、互评和教师评价、企业评价、社会评价相结合的综合评价体系；

（3）建立毕业生跟踪调查制度，完善企业对毕业生满意度调查、学生和家长对学院的满意度调查运行机制；

（4）专业指导委员会负责对来自企业、家长、毕业生的质量评价结果进行分析，对人才培养方案进行整改与完善并用于新一轮人才培养过程。

8.6 质量管理

8.6.1 理论教学管理

(1) 注重教学模式（内容）开发与设计。在教学中要充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用，教师以基于工作过程为导向的项目开发、以工作任务需要的知识体系来进行课程教学设计，使学生在生产启发、探究发现、讨论思辩的过程中，在具体的“任务”过程中学习知识、理解知识、掌握知识，促进学生把知识、技能和行为规范转化为能力和品德，充分体现高职院校“高等职业特色”的思想。

(2) 标准评价和过程监控。制定了食品药品监督管理专业“教学各环节质量标准”在实施管理过程中，依据“教学质量各环节质量标准”作为评价依据，对教师教学质量及学生学习效果实施评价。在教学过程中，由学院院长、教研室主任等各级教学管理人员，经常深入课堂，检查了解教学情况，及时发现和解决课堂教学中的问题，总结推广先进经验，不断促进课堂教学质量的提高。同时系上抓好教学计划和课程标准的落实情况，进行教学效果检查，切实把好“命题、监考、评卷”三关，不断提高课堂教学质量。

(3) 建立课堂教学观摩和教学质量评估制度。认真组织教师开展教学观摩和教学技能竞赛活动，根据教学计划进程表进行教学检查，期末要进行教学评估，由督导、同行、学生三方面对每门课程的教学进行测评。测评结果存入教师业务档案，以作为学年考核及职务晋升的依据。

8.6.2 实践性教学组织与管理

实践教学可以把知识、能力、素质相结合，是课堂理论教学的延伸，是了解实际知识、熟悉职业环境、培训职业能力的重要渠道。

(1) 严格执行《湖南食品药品职业学院教学管理制度汇编》中“实习、实训教学管理条例”的有关规定；

(2) 实训教学前指导教师必须认真制定实训计划，并做好实训前的准备（包括设备检查、材料准备等）。实训前实训指导教师须先到班级向全体学生讲清实训目标、实训任务、要求、纪律及注意事项，然后有组织地带领学生进入实训场地。

(3) 实训过程中指导教师要悉心指导，严格要求。对违规操作、不守实训纪律的学生指导教师要及时批评教育。实训期间要坚持点名制度，杜绝学生迟到、早退和旷课的现象发生。

(4) 指导教师要精心指导学生完成实训报告，并在该项目实训结束前认真进行实训总结、评价学生优劣，并认真进行实训成绩考核。考核标准根据“实践教学质量标准”执行。

(5) 为强化实训管理，学院院长、教研室主任等将不定期地对实训教学进行检查，内容涵盖计划、总结、实训记录、学生考勤、实训效果等方面。教师的指导工作与管理工作情况纳入到教师学期与年度考评。

8.6.3 顶岗实习教学组织管理

为保证食品药品监督管理专业学生能在实习企业生产技术能手和专家的指导下，以（准）技术员身份进入顶岗实习单位，参加顶岗实习单位的生产任务和日常工作，提高学生职业素养和实践技能的目的，食品药品监督管理专业依据《湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法》实施以下管理措施。

(1) 建立健全顶岗实习保障机制

学院成立以专兼职指导教师两级顶岗实习管理机构，把顶岗实习管理的考核工作纳入教学制度建设之中。学院协同顶岗实习单位依据“湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法”，制定“顶岗实习管理规定”、“顶岗实习过程学生管理细则”、“学生顶岗实习须知”、“学生顶岗实习安全管理细则”、“校企合作学生顶岗实习协议书”、“学生顶岗实习企业考核表”、“顶岗实习工作总结”等制度文件。

(2) 精心选择实习企业（岗位），科学设计实习计划

安排专人进行顶岗实习的先期考察，落实与专业学习相对应的实习企业及岗位，与企业方商定落实企业兼职指导教师，校企双方共同设计顶岗实习方案，科学设计实习任务、内容和目标要求，签署“顶岗实习协议书”。在教学进程上，根据岗位要求，对课程体系进行重构，将部分专业课提前、部分课程结合顶岗实习开展教学，使学生能够有针对性的学习和实践；在教学内容上，紧密结合岗位和职业资格要求，校企合作整合、开发课程；在教学模式上，充分利用企业的真实生产环境，校企共同实施教学，理论课由学校专业教师组织教学，企业提供场所、设施及相关技术人员配合，实践课主要由企业生产一线的技术骨干、专家主讲及指导，专业教师配合，根据企业需求灵活安排。

(3) 建立校、企、学生三方顶岗实习考核评价体系

二级学院建立了企业评价、学校评价、自我评价的三方评价体系。其中，企

业要以职业资格要求为标准,对学生完成的具体工作任务、工作业绩、实习纪律、工作态度、发展潜力等方面进行考核,填写“学生顶岗实习企业考核表”;学校管理教师要根据专业培养目标和教学标准的要求,结合学生“顶岗实习过程小结”完成情况、中期巡回检查情况、“顶岗实习报告”完成情况、职业能力的形成情况进行考核,并撰写“顶岗实习工作总结”;学生根据顶岗实习职位、岗位能力要求目标、工作流程熟悉程度、岗位工作业绩或成果进行自评。顶岗实习成绩结合三方评价进行总评。

9. 毕业条件

- (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) 按规定完成毕业设计(论文)与答辩工作,成绩合格;
- (4) 按规定完成本专业技能抽查,成绩合格;
- (5) 按规定完成相关社会实践、毕业教育、操行评定、社团活动等素质教育课程的学习,成绩评定合格;
- (6) 学分要求:必修课 151 学分,选修课 25 学分及以上。其中限选课 17 学分,公共任选课不低于 4 学分,专业任选课不低于 4 学分;
- (7) 符合我校学籍管理办法中规定的其它条件。

10. 继续专业学习深造建议

学生如有继续专业学习深造的需要,可依据政策要求建议可通过选择专升本、自学考试专接本、成人教育专升本、网络教育等方式进行学历再深造。