

编写说明

人才培养方案是组织专业教学及进行专业教学质量评估的纲领性文件,是构建专业课程体系、组织课程教学和开展专业建设的基本依据。

本方案以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的十八大、十九大、二十大及历次全会精神 and 《中华人民共和国职业教育法》,落实立德树人根本任务,突出职业教育的类型特点,坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向,健全德技并修、工学结合育人机制,融合“课程思政”,深化“产教融合”,推进教师、教材、教法改革,面向实践、强化能力,面向人人、因材施教,规范人才培养,构建德智体美劳全面发展的人才培养体系,培养高素质技术技能人才。

本方案体现专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求,主要由专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置及要求、教学进程总体安排、实施保障、毕业要求、附录组成。

本方案由本专业所在教学系组织专业带头人、骨干教师和行业企业专家,通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证,根据职业能力和职业素养养成规律制订,符合高素质技术技能人才培养要求,具有“对接岗位、产教融合、校企合作”的鲜明特征。

本方案在修订过程中,历经学院学术委员会评审,提交院长办公会审定,将在 2022 级食品药品监督管理专业实施。

目 录

一、专业名称及代码	- 1 -
二、基本入学要求	- 1 -
三、基本修业年限	- 1 -
四、职业面向	- 1 -
五、培养目标与培养规格	- 2 -
(一) 培养目标	- 2 -
(二) 培养规格	- 2 -
(三) 典型工作任务与培养规格映射关系	- 3 -
六、课程设置及要求	- 9 -
(一) 课程结构	- 9 -
(二) 主要课程内容与要求	- 9 -
七、教学进程总体安排	- 60 -
(一) 学时安排	- 60 -
(二) 教学进程总体安排	- 60 -
(三) 学时、学分统计	- 60 -
(四) 教学周数安排	- 61 -
八、实施保障	- 62 -
(一) 师资队伍	- 62 -
(二) 教学设施	- 69 -
(三) 教学资源	- 72 -
(四) 教学方法	- 74 -
(五) 教学评价	- 75 -
(六) 质量管理	- 87 -
九、毕业要求	- 88 -
(一) 日常行为规范和操行	- 88 -
(二) 毕业学分要求	- 88 -
十、附录	- 89 -
附录一：专业人才培养方案主要编制依据	- 89 -
附录二：2022 级人才培养方案课程变更审批表	- 90 -
附录三：教学进程总体安排	- 92 -

食品药品监督管理专业人才培养方案

(2022)

一、专业名称及代码

专业名称：食品药品监督管理专业

专业代码：490209

二、基本入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业，或者具备同等学力者。

三、基本修业年限

3 年

四、职业面向

所属专业大类（代码）：食品药品与粮食大类（49）

所属专业类（代码）：药品与医疗器械类（4902）

表1 食品药品监督管理专业职业面向表

所属行业	职业类别	岗位类别	职业资格证书
农副食品加工业 (13)	国家行政机关负责人 (1-02-02-00)	食品药品质量安全管理员	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书 【1级】食品合规管理职业技能等级证书
		市场监督管理员	【1级】食品合规管理职业技能等级证书
检测服务 (7452)	其他专业技术人员 (2-99-00)	食品工艺员	【1级】粮农食品安全评价职业技能等级证书 【1级】食品合规管理职业技能等级证书
		食品检验员	【1级】食品检验管理职业技能等级证书 【1级】可食食品快速检验职业技能等级证书
		食品质验员	【1级】食品检验管理职业技能等级证书 【1级】可食食品快速检验职业技能等级证书

所属行业	职业类别	岗位类别	职业资格证书
			能等级证书
国家机构 (92)	药学 (2-05-06-01)	注册管理	执业药师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

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

(二) 培养规格

表 2 培养规格

类型	编号	具体内容
素质规格	A1	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
	A2	崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
	A3	具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。
	A4	具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。
	A5	具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
	A6	具有一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。
知识规格	B1	掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
	B2	熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

类型	编号	具体内容
	B3	掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。
	B4	掌握食品药品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。
	B5	掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。
	B6	掌握功能性食品、保健药品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。
	B7	熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。
	B8	熟悉食品、药品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法。
	B9	熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。
能力规格	C1	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
	C2	具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
	C3	能熟练查询食品药品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法。
	C4	能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。
	C5	能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。
	C6	能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析。
	C7	能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。
	C8	能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。
	C9	能够进行食品、药品生产、储存管理工作。

(三) 典型工作任务与培养规格映射关系

表 3 典型工作任务与培养规格映射关系

典型工作任务	能力	培养规格
1. 食品药品产业链质量与安全控制管理	具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强

典型工作任务	能力	培养规格
		的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。
1. 食品检验员	掌握对食品原辅材料理化指标的检测能力。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

典型工作任务	能力	培养规格
		A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。
2. 食品质检员	能够有效进行成品监控；熟悉细菌总	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

典型工作任务	能力	培养规格
	数、大肠菌群、大肠杆菌、金色葡萄球菌、沙门氏菌的检测方法及操作，能检验分析食品原料，会使用高效液相仪、原子吸收仪。	A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准，规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂，熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。
3. 食品药	掌握食品	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在

典型工作任务	能力	培养规格
品质量安全管理员	药品质量安全管理与控制方法与技术。	习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神,勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯,以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养,能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识,检验检测的原理和方法,食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健药品应用相关知识,熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态,了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点,了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等,并能根据不同的检验对象和检验目的,选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。 C5、能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。

典型工作任务	能力	培养规格
		C6、能够正确处理检测数据，正确表述分析结果，并能对检验结果进行判断和分析。
4. 食品工艺员	掌握典型食品生产工艺流程以及工艺要点。	A1、坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 A2、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。 A3、具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 A4、具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 A5、具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。 A6、具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 B1、掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。 B2、熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 B3、掌握本专业必需的化学、微生物学、药物制剂技术等专业基础知识。 B4、掌握食品药品检验的基础理论知识，检验检测的原理和方法，食品药品检验的规范和要求。 B5、掌握常用食品药品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法。 B6、掌握功能性食品、保健药品应用相关知识，熟悉功能性食品、保健药品的开发知识。 B7、熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。 B8、熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。 B9、熟悉主要食品、药品的品质特点，了解食品、药品生产典型工艺流程。 C1、具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 C2、具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 C3、能熟练查询食品药品标准、法律法规等，并能根据不同的检验对象和检验目的，选择合适的检验方法。 C4、能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。

典型工作任务	能力	培养规格
		C5、能够正确理解食品、药品检验标准,规范完成食品、药品检验工作。能够正确配制试剂,熟练使用主要检验仪器。 C6、能够正确处理检测数据,正确表述分析结果,并能对检验结果进行判断和分析。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

本专业课程设置是在以对职业岗位的知识、能力、素质分析的基础上,以学生获得职业素养、职业知识、职业能力和可持续发展能力为总体目标,是以相关岗位的工作任务和工作过程对高技能人才要求作为课程体系架构为核心,形成了以理论为基础,突出实践的课程体系架构,实践教学体系设计以培养职业能力为核心、以能力递进为原则设计实践教学体系;紧贴行业需求,加强与行业企业合作,实现课证融通。

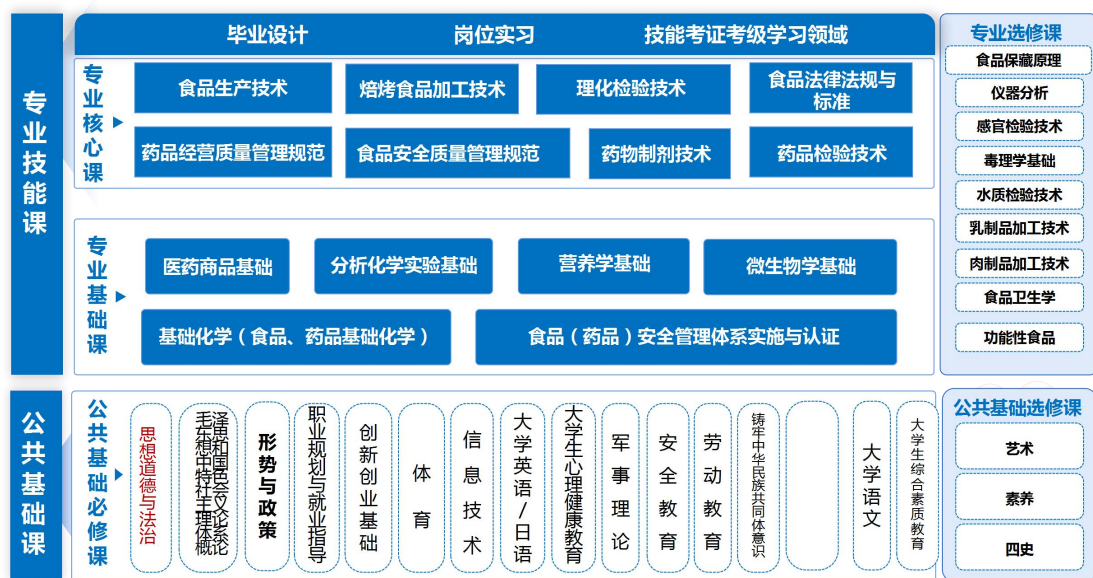


图1 食品药品监督管理专业课程结构图

(二) 主要课程内容与要求

课程体系分为公共基础课程和专业(技能)课程两类。

1. 公共基础课程

严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

(1) 公共基础必修课程

公共基础必修课程包括思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、铸牢中华民族共同体意识、大学语文、高等数学、大学英语/日语、体育、信息技术、心理健康教育、职业规划与就业指导、创新创业基础、大学生安全教育、军事理论、入学教育、劳动教育等。

(2) 公共基础任选课程

公共基础任选课包括公共（素养）、公共（四史）、公共（艺术），采用线上与线下教学方式。开设学期在第2~4学期，由学生在公共任选课开课目录中每学期选一门。

表4 食品药品监督管理专业公共基础课程一览表

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
1	思想道德与法治	素质目标	坚定马克思主义的科学信仰，踏踏实实向理想迈进；认同中国的发展历史和取得的伟大成就，发扬爱国主义优良传统；追求高尚的人生目的，树立科学的人生态度；恪守基本道德规，自觉养成良好的道德习惯，提高道德修养；提高法律意识，遵守法律规，维护法律权威。
		课程知识目标	综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法，以思想政治教育、道德教育和法治教育为基本内容，以“回答大学生成长成才所关心和遇到的实际问题”为切入点，教育引导加强法律观念和法律知识，加强自身道德修养和提高思想道德素质，培养学生爱岗、敬业、爱国、诚信、友善等道德素质和行为能力。
		能力目标	能用马克思主义基本观点和社会主义核心价值观对待学习、生活；能按基本道德规范正确判断是非、善恶、美丑，形成良好道德行为尤其是职业道德行为；能按照法律的思维方式，评判周围事物，约束自己行为，遵纪守法。
		主要内容	绪论 岗位实习担当复兴大任，成就时代新人 第一章 领悟人生真谛，把握人生方向 第二章 追求远大理想，坚定崇高信念 第三章 继承优良传统，弘扬中国精神 第四章 明确价值要求，践行价值准则

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			第五章 遵守道德规范，锤炼道德品格 第六章 学习法治思想，提升法治素养
		教学要求	1. 本课程 54 学时(理论 46 学时,实践 8 学时),大一第一学期开设,3 学分 2. 课程性质:《思想道德与法治》课程是教育部规定的高等学校学生各专业的必修课程,是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课程。 3. 教学条件:实践性教学具体分为校内实践和校外实践。校内实践主要以辩论赛、主题演讲、知识竞赛、学生专题研讨等方式进行。校外实践主要以参观和考察红色基地和爱国主义教育基地、参观考察周边新农村、社会调研、社会实践活动等活动开展。 4. 教学方法:课堂教学为主,采用灵活多样的教学方法,将课堂教学与社会实践结合起来,充分利用多媒体教学手段,采用多种多样的教学方法,延伸和深化本课程的教学。在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: (1)任课教师在学历上必须是马克思主义理论与思想政治教育相关专业、法律专业研究生学历及以上。 (2)任课教师必须具有高校教师资格证,具有助教及以上职称。 (3)新任教师原则上应是中国共产党党员,具备相关专业硕士以上学位,工作期间应兼职从事班主任或辅导员工作。 (4)任课教师必须坚持正确的政治方向,热爱马克思主义理论教育事业,具有良好的思想品德,有扎实的马克思主义理论基础和相应的教学水平、科研能力。 (5)任课教师在事关政治原则、政治立场和政治方向问题上必须与党中央保持一致的,否则不得从事思想政治理论课教学。 6. 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 70%)+期末考试成绩(占总成绩的 30%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的 70%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的 30%,线下考试或者在线课程平台完成,随机抽题作答,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义	课程目标	培养学生了解国情,增长才干、奉献社会,锻炼能力、培养品格,增强社会责任感具有不可替代的作用。帮助学生正确认识马克思主义中国化的理论成果,掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质,正确认识社会发展规律,认识国家的前途和命运,认识自己的社会责任。培养学生确立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想,增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
	理论体系概论	知识目标	准确把握马克思主义中国化理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质；提升运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力；树立正确的世界观、人生观、价值观和历史观，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。
		能力目标	能够运用理论的基本原理、观点和方法，全面、客观地认识和分析中国走社会主义道路的历史必然性；能够充分认识和分析当今中国的实际、时代特征和当前所遇到的各种问题的能力，进一步培养自身独立思考和解决问题的能力；能够把所学的科学与理论知识结合起来，把书本知识与社会实践结合起来，培养自身的创新能力。
		主要内容	1. 毛泽东思想 2. 邓小平理论 3. “三个代表”重要思想 4. 科学发展观。
		教学要求	1. 本课程 36 学时（理论 36，实践 0），在四学期开设，2 学分。 2. 课程性质：《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课是教育部规定的高等学校学生各专业的理论结合的公共必修课程。本课程主要讲授马克思主义中国化进程中形成的理论成果，集中阐述马克思主义中国化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验。 3. 教学条件：教学资源健全、教室多媒体设施齐全、先进虚拟基地可用 4. 教学方法：专题教学，活动教学，案例教学，系统讲授、情境教学、实践教学 5. 师资要求： （1）马克思主义理论等直接相关专业教师教学； （2）硕士研究生及以上学历； （3）发挥好虚拟基地思政教育作用。 （4）教师扎实、准确掌握教学内容，合理优化教学资源，立德树人。 6. 考核方式：过程性考核+期末考核（考查课） 7. 资源库网址（无可不写）： （1）学习强国 https://www.xuexi.cn/ （2）中国知网 https://www.cnki.net/
3	形势与政策	课程素质目标	1. 引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想； 2. 增强学生振兴中华和实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感以及国家大局观念；

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			3. 全面拓展能力, 提高综合素质, 塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的当代合格大学生。
		知识目标	1. 熟悉和了解马克思主义的立场、观点和方法; 2. 掌握政治、经济、文化、历史以及社会等多领域的知识和信息, 从而开拓视野、构建科学合理的知识结构。
		能力目标	1. 大学生能够厘清社会形势和正确领会党的路线方针政策精神; 2. 培养学生逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力, 以及对职业角色和社会角色的把握能力; 3. 提高学生的理性思维能力和社会适应能力。
		主要内容	由于《形势与政策》课程本身时效性强的特点, 相较于内容体系相对固定的其他传统课程教学, 本课程教学内容不固定。
		教学要求	1. 课程概述: 本课程 32 学时(理论 32 学时, 实践 0 学时), 大一第一学期、第二学期, 大二第三学期、第四学期, 每学期 8 学时, 1 学分 2. 课程性质: 《形势与政策》教育是高等学校学生思想政治教育的重要内容。该课程是高校思想政治理论课的重要组成部分, 也是对广大学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地, 是每个高校学生的必修课程。 3. 教学条件: (1) 思政课专任教师承担本门课程; (2) 成立专门教研室, 进行集中集体备课; (3) 思政课虚拟仿真基地助力思政课教学; (4) 爱国主义教育基地和实践教学基地助推思政课教学。 4. 教学方法: 课堂讲授为主, 在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式, 充分利用多媒体教学手段, 采用线上线下混合式教学模式; 同时将课堂教学与社会实践相结合, 将思政小课堂与社会大课堂有机融合。 5. 师资要求: (1) 具备高校教师资格证并从事马克思主义理论相关学科教育教学; (2) 且具备马克思主义理论相关专业研究生学历, 副教授职称及以上无研究生学历要求。 (3) 任教师原则上应是中国共产党党员。 6. 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 70%)+期末考试

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			成绩（占总成绩的 30%） 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 70%，包括线上线下学习参与、出勤部分。 考试成绩实行百分制，占该课程总成绩的 30%，在线上课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。 7. 资源库网址： （1）学习强国 https://www.xuexi.cn/ （2）中国知网 https://www.cnki.net/
4	职业规划与就业指导	素质目标	学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。
		知识目标	使学生了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。
		能力目标	大学生具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。
		主要内容	模块一 职业认识 模块二 职业规划 模块三 就业准备 模块四 求职指导 模块五 职业发展与创业教育
		教学要求	1. 课程概述： 本课程 18 学时(理论 16 学时,实践 2 学时),大一第二学期开设,1 学分,教学时数可根据学院教学工作整体安排进行适当调整。 2. 课程性质： 《大学生职业规划与就业指导课》现阶段作为公共课，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。 3. 教学条件： 多媒体教室、智慧课堂、微课、课件、智慧职教、风速平台等 4. 教学方法： 讲授法、案例分析法、讨论教学法、任务驱动教学法、启发式教学法、情境教学法等多种教学方法。 5. 师资要求：

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			(1) 以扎实、准确掌握教学内容,合理优化教学资源,精准解读教学知识,具备专题教学、项目化教学活动教学能力的教师队伍。 (2) “双师”结构合理,专兼教师比例恰当。 (3) 年龄结构匹配,职称及职业资格结构符合课程发展需要的高水平专业教师队伍。 6. 考核方式: (1) 本课程为考查课,采用过程考核、项目考核与结业测试(视频简历、纸质简历)相结合的形式。 (2) 达到总学时 1/3 学时缺课,取消考试资格; (3) 过程细则: 过程考核分四部分进行,包括:课上项目活动表现、出勤情况、课堂作业、及结业测试(视频简历、纸质简历)。 平时出勤情况,占总成绩的 10%; 课上项目活动表现,占总成绩的 15%; 课堂作业,占总成绩的 15%; 结业测试,占总成绩的 60% 。 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn
5	创新创业基础	素质目标	1. 培养学生团队协作和团队互助能力 2. 培养学生独立学习能力及解决问题能力
		知识目标	掌握基本的创新方法、能够应用创新方法开展创意思考、创意设计或创造发明等活动、应用创新原理指导创新创业实践。
		能力目标	学习创业基础知识、创业团队的组建、创业计划书的撰写等,具备基本的创业实践能力。
		主要内容	1. 走进创业教育 2. 认识创业 3. 培养创业意识 4. 发扬创业精神 5. 提升创业能力 6. 熟悉创业环境 7. 学会创业决策 8. 了解创业方式

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			9. 发现创业机会 10. 防范创业风险 11. 掌握创业相关法律知识
		教学要求	1. 课程概述： 本课程 18 学时(理论 18 学时,实践 0 学时),大一第二学期开设,1 学分,教学时数可根据学院教学工作整体安排进行适当调整。 2. 课程性质： 《创新创业基础课》是高职高专必修的一门公共基础课程,是为引导学生发展个人专长,促进复合型人才成长而专门设立的创新创业课程,以提高学生的创新意识、创新思维、创业精神和创新创业能力,促进学生的全面发展并适应社会发展需求。 3. 教学条件： 多媒体教室、智慧课堂、微课、课件、智慧职教、风速平台等 4. 教学方法： 讲授法、案例分析法、讨论教学法、任务驱动教学法、启发式教学法、情境教学法等多种教学方法。 5. 师资要求： (1) 以扎实、准确掌握教学内容,合理优化教学资源,精准解读教学知识,具备专题教学、项目化教学活动教学能力的教师队伍。 (2) “双师”结构合理,专兼教师比例恰当。 (3) 年龄结构匹配,职称及职业资格结构符合课程发展需要的高水平专业教师队伍。 6. 考核方式： 本课程为考查课,采用过程考核与结业测试(创业计划书)相结合的形式。课程考核采过程评价与终结评价相结合,过程评价占总成绩 40%(含出勤+课堂练习+作业),结业测试(创业计划书)占总成绩 60%,促进自主性与协作式学习。 7. 资源库网址： (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn
6	体育(5—8)	课程目标	1. 培养爱国情怀:体育课程可以结合国家体育事业的发展,介绍我国在各种国际赛事中的成就,激发学生的民族自豪感和爱国热情。 2. 弘扬体育精神:体育课程中包含了丰富的体育精神,如团队合作、公平竞争、毅力等,这些都可以作为思政教育的素材,帮助学生树立正确的人生观和价值观。 3. 提升集体主义观念:体育活动多数情况下需要团队合作,通过集体项目,可以培养学生的集体主义观念和团队协作

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			能力。 4. 锻炼意志品质：体育课程中的各种训练和比赛，可以锻炼学生的意志品质，培养他们面对困难和挑战的勇气。 5. 培养规则意识：体育比赛有着严格的规则，通过体育课的教学，可以帮助学生树立遵守规则的意识，进一步理解社会规范的重要性。
		知识目标	掌握体育基础理论知识；了解科学的体育锻炼方法，懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响；掌握常见运动损伤的处置方法。
		能力目标	1. 增强学生的体质和健康水平：通过科学的体育锻炼，提高学生的身体素质和健康水平，培养他们养成健康的生活方式和习惯。 2. 培养学生的体育技能和兴趣：通过体育课的教学，让学生掌握一定的体育技能和知识，培养他们的体育兴趣和爱好，使他们能够在日常生活中积极参与体育锻炼。 3. 提高学生的心理素养：通过体育活动和竞赛等方式，培养学生的团队协作精神、沟通能力、意志品质等方面的心理素养，提高他们的心理素质水平。 4. 促进学生的职业发展：通过体育课的教学，培养学生的职业素质和职业道德，提高他们的职业竞争力，为未来的职业发展打下基础。 5. 推动校园体育文化的建设：通过体育活动和比赛等形式，推动校园体育文化的建设和发展，营造积极向上的体育氛围，促进学生的全面发展和校园文化的建设。
		主要内容	1. 运动技能：学生需要掌握各类运动项目的基本知识、技术和技能，基础体育知识，运动保健技能，实践课包括田径、体操、篮球、排球、足球、武术、健美操等包。 2. 身体素质：通过体育课程，引导学生积极参与体育活动，增强体质，增进健康，提高肌肉弹性，增强关节灵活性及身体协调能力，促进呼吸系统、循环系统、神经系统以及身体素质的发展与完善。 3. 心理健康：体育课程的目标还包括改善学生的心理健康状况，缓解心理压力，陶冶情操，培养学生积极乐观、热情、向上、自信等良好的个人品质。 4. 社会适应：通过体育课程的学习，培养学生勇敢、顽强、拼搏和团结协作的精神，建立良好的人际关系，能够正确处理竞争和合作关系。 此外，公共体育课还关注学生的个体差异和不同需求，确保每个学生都能从中受益。同时，应积极创新体育课程内容和形式，提高学生的学习热情和参与度。
		教	1. 本课程 144 学时（理论 6，实践 138），在一、二、三、四

序号	课程名称	主要教学内容及要求
		学期开设，8 学分。 2. 课程性质 公共基础必修课 3. 教学条件 (1) 师资力量：学校具备一定数量的高素质、专业化的体育教师，他们应该具备扎实的体育理论知识、技能和教学能力，能够为学生提供优质的教育和指导。 (2) 设施设备：学校具备完善的体育场地和设施，综合性体育馆 1 栋、室内网球场、室内羽毛球场、1 片 3000 人看台田径场、2 片 11 人制足球场、室外运动场地若干片 4. 教学方法 (1) 讲解教学法：用于教授学生体育理论和规则。老师会通过讲解体育概念、规则和技术要领，使学生对体育有深入的理解。 (2) 示范教学法：在教授运动技能时，老师会亲自进行动作示范，让学生通过观察和实践来掌握正确的动作。 (3) 游戏教学法：通过组织游戏和活动，让学生在轻松愉快的氛围中学习体育技能，培养团队协作能力。 (4) 竞赛教学法：组织学生进行比赛，让他们在实战中提高技能，培养竞争意识和团队精神。 (5) 体验式教学法：通过实际参与和体验，让学生深入理解体育的乐趣和意义，培养积极的生活态度。 (6) 合作学习教学法：鼓励学生互相学习，互相指导，共同进步，培养沟通能力和互助精神。 (7) 多媒体教学法：利用多媒体资源如视频、图片等，让学生更直观地学习动作和规则，提高学习效果。 (8) 任务驱动教学法：设置具体的任务让学生完成，以培养他们的实践能力。这种方法可以帮助学生将所学知识应用到实际生活中。 (9) 个性化教学法：根据学生的个体差异和需求，进行个性化的教学，以满足不同学生的学习需求。 (10) 跨学科教学法：将体育与其他学科如数学、物理等相结合，以培养学生的综合素质。 5. 师资要求 (1) 学历要求：公共体育课教师需要具备本科及以上学历，并获得相应的学位证书。具备教育学、体育学等相关专业的学位或证书。 (2) 教学经验：教师具备丰富的教学经验，特别是对于职业本科的学生，他们已经具备了一定的专业知识和技能，因此教师具备教授这些学生的能力和经验。 (3) 专业技能：公共体育课教师具备一定的专业技能，例如体育技能、健身指导技能等。这些技能可以帮助教师更好地指导学生进行体育锻炼和健身活动。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		6. 考核方式 (1) 技能考核：根据学生在体育课程中学习的技能进行考核，例如体能、运动技巧等。这种考核方式可以帮助学生了解自己的技能水平，并针对性地提高自己的技能。 (2) 实践考核：通过观察学生在体育实践中的表现，例如在团队比赛中、体能测试中等。这种考核方式可以帮助学生了解自己的实际表现，并提高他们的实践能力。 (3) 平时 40%+课外活动 20%+技能测试 40%	
9	信息技术 (1-2)	素质目标	1. 培养学生沟通交流、自我学习的能力； 2. 提高学生实践动手能力、观察与创新思维能力、解决问题能力及书面与口头表达能力； 3. 培养学生形成规范的操作习惯、养成良好的职业行为习惯。
		课程知识目标	1. 掌握文字处理软件的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使用、多人协同编辑文档等内容； 2. 掌握表格的工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理等内容； 3. 掌握演示文稿制作、动画设计、母版制作和使用、演示文稿放映和导出等内容； 4. 掌握信息安全、大数据、人工智能、云计算、数字媒体、虚拟现实的概念、发展历程及特点，了解相关技术及平台。
		能力目标	1. 能根据要求，综合运用文字处理、电子表格、演示文稿处理软件，进行文档排版、数据处理、幻灯片制作等； 2. 能列举云计算、大数据、人工智能、数字媒体、虚拟现实等新一代信息技术在日常生活和工作中的应用。
		主要内容	本课程主要包括：Word 文档处理、Excel 电子表格处理、PowerPoint 演示文稿制作、信息安全、大数据、人工智能、云计算、数字媒体、虚拟现实。通过本课程的学习，使计算机成为学生获取知识，提高素质的有力工具，培养学生基础理论与实际应用相结合的能力，为后续课程学习作前期准备。
		教学要求	1. 本课程分为两学期， 第一学期 32 课时（线上（16 课时）+线下（16 课时）） 第二学期 36 课时（线上（18 课时）+线下（18 课时）） 共 68 课时，2 个学分 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 (2) 智慧课堂 4. 教学方法： (1) 线上自学：利用课程的课件、案例、习题、视频、等各种

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			形式资源上传教学平台智慧课堂，方便学生自主阅读、学习和讨论。 (2) 项目教学与任务驱动结合，引入案例教学，发挥教师的专业性、创造性，提倡做中学，做中教，将更加多元化的方法、手段组织课堂教学。 5. 师资要求： (1) 具有高校教师资格证，还要具备扎实的专业理论知识，和一定的实践经验，能够在传授知识的同时，教授学生在计算机基础理论与实践应用相结合的技术技能。 (2) 计算机相关专业 6. 考核方式： 本门课程为考查课，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）
10 — 15	大学英语/日语	课程目标 素质目标	1. 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决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，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。 2. 全面贯彻党的教育方针，培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务，在中等职业学校和普通高中教育的基础上，进一步促进学生英语/日语学科核心素养的发展，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语/日语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 3. 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有加强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。
		知识目标	1. 掌握必要的英语/日语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语/日语听、说、读、看、写、译技能，能够识别、运用恰当的体态语言和多媒体手段，根据语境运用合适的策略，理解和表达口头和书面话语的意义，有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。在沟通中善于倾听与协商，尊重他人，具有同理心与同情心；践行爱国、敬业、诚信、友善等价值观。 2. 通过分析英语/日语口头和书面话语，能够辨析语言和文化中的具体现象，了解抽象与概括、分析与综合、比较与分类等思维方法，辨别中英/中日两种语言思维方式的异同，具有一定的逻辑、思辨和创新思维水平。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		能力目标	1. 能够认识英语/日语学习的意义,树立正确的英语/日语学习观,具有明确的英语/日语学习目标,能够有效规划学习时间和学习任务,运用恰当的英语/日语学习策略,制订学习计划、选择学习资源、监控学习过程、评价学习效果。能根据升学、就业等需要,采取恰当的方式方法,运用英语/日语进行终身学习。 2. 能够通过英语/日语学习获得多元文化知识,理解文化内涵,汲取文化精华,树立中华民族共同体意识和人类命运共同体意识,形成正确的世界观、人生观、价值观;通过文化比较加深对中华文化的理解,继承中华优秀传统文化,增强文化自信;坚持中国立场,具有国际视野,能用英语/日语讲述中国故事、传播中华文化;掌握必要的跨文化知识,具备跨文化技能,秉持平等、包容、开放的态度,能够有效完成跨文化沟通任务。
		主要内容	《大学英语/日语》为流行文化、社会问题、科技创新、时代发展等多个“场景意识”话题入手、融合思政内容,是各专业学生必修或限定选修的基础性内容。旨在“场景意识”中提高学生的英语/日语应用能力。 1. 融合思政,提升育人成效。践行思政育人,落实立德树人根本任务。选篇精心精选,引导学生树立正确的人生观、价值观、世界观。配套思政数字课程,围绕每课主题,突出中华优秀传统文化,引领学生坚定文化自信,培养家国情怀。 2. 选材多元,提升人文素养。主题涵盖流行文化、社会问题、科技创新、时代发展等多个话题,结合《大学英语/日语教学指南》要求,实现人文性与工具性并重,使学生通过生动的语言载体提升人文素养。 3. 夯实语言,注重能力培养。课文题材广泛,培养思辨能力与篇章阅读意识。会话注重真实场景的语言运用,培养交际应用的“场景意识”。语法聚焦重点难点,讲解精炼,例句丰富、调整难度阶梯。词汇设置分层模式,区分必备词汇和拓展词汇,同时提高词汇覆盖率和复现率。练习设计科学,与所学知识点环环相扣,培养学生听、说、读、写、译等语言技能和英语/日语综合运用能力。 4. 数字赋能,引领智慧教学。将纸质教材电子化,全新开发数字课程,提供优质的微课视频,包括课文、单词、语法、练习等讲解,深入讲解每课所需的语言知识与交际技能。
		教学要求	本课程 72 学时(理论 72 学时),大一第一学期、第二学期开设,每学期 36 学时,共计 3 学分 1. 课程性质: 《大学英语/日语》是高等职业院校各专业专科课程体系中公共基础课程之一,是我院各专业一年级学生必修的公共基础课程,兼具工具性与人文性。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		2. 教学条件： 线上线下混合教学 3. 教学方法： 综合运用翻转课堂教学法、任务驱动教学法及情景教学法 4. 师资要求： 大学英语/日语授课教师应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；有高校教师资格，有英语类相关专业本科及以上学历；有扎实的学科专业知识和学科教学知识；有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；能够有效实施英语/日语教学，开展教学研究；教师应主动适应高等职业教育专科发展的新形势，不断更新教育理念，主动研究高等职业教育专科英语/日语教学规律，积极探索新的教学模式；应主动适应本课程标准的要求，适应信息化环境下英语/日语教学发展的需要，树立终身发展的理念，制订切实可行的发展计划。 5. 考核方式： (1) 《大学英语/日语》采用多元化全过程考核的课程考核方式。通过在线课程平台，实现全过程考核评价。任课教师可根据学情在教学平台上设置作业、互动、测验、考试、系统会自动计分并统计。 (2) 《大学英语/日语》考核评价主要分为平时任务评价和期末评价两部分。平时任务成绩评价占总成绩的40%。包括听、说、读、写、译。期末评价根据学生的期末考试成绩认定，占总成绩的60%。平台全过程记录学生的成绩，累计进行加权计算。 6. 资源库网址： (1) https://www.ismart.hep.com.cn/ (2) https://zk.nmxzy.cn/ (3) www.unipus.cn	
16 — — 17	军事理论	课程目标	素质目标 在潜移默化中坚定学生献身国防的理想信念、厚植爱国主义的家国情怀、加强报效国家的品德修养、增长国防军事的知识见识；保持危机意识、忧患意识，培养不畏艰险的奋斗精神，锤炼艰苦奋斗的意志品质，提升学生综合素质；激发钻研专业知识，积极参与实践的热情。 知识目标 了解我国的国防历史、现代化国防建设的现状及我国周边安全环境现状；了解中国古代、现代军事思想；从历史与现实、理论与实践等维度深刻理解习近平新时代强军思想；理解军事思想的形成和发展过程，树立科学的战争观和方法论；掌握机械化战争、信息化战争的形成、主要形态、特征、代表性战例和发展趋势；了解高科技新概念武器等军事高技术方面的概况及对现代战争的影响；使学生具备基本的军事素养，能进行国防

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			概念、公民国防权利和义务、国防领导体制、国防建设成就、国防建设目标和国防政策、国防教育的宣传；能对军事思想形成与发展、体系与内容、历史地位和现实意义进行宣讲；熟悉高技术与新军事改革的根本动因、对现代战争的深刻影响，对信息化战争的特征与发展趋势进行宣传；能掌握信息化装备对现代作战的影响的内容，并进行运用。
		能力目标	能运用所学军事理论知识分析解决现实军事领域军事高技术和信息化战争的基础理论、基本知识的基本问题。
		主要内容	第一章：中国国防； 第二章：国家安全； 第三章：军事思想； 第四章：现代战争； 第五章：信息化装备。
		教学要求	1. 本课程 28 学时，全部为理论学时，在一学期开设，2 学分。 2. 课程性质 必修课、考查课。 3. 教学条件 本课程在智慧教室完成。运用信息化平台进行线上线下教育相结合。 4. 教学方法 采用线上线下混合式教学方法，线下教师面授同时使用线上教学平台，教师发布最新国防知识内容，学生自学。 5. 师资要求 必须具有很强的政治觉悟、良好的职业道德和学术修养，爱国守法、爱岗敬业；拥有良好的军事知识储备，熟悉国防政策法规和军事思想，了解现代军事建设发展。 6. 考核方式 课程考核学期总评成绩，面授考核占 60%、线上学习占 30%、学生课程出勤占 10%。 7. 资源库网址 全民国防教育网： http://www.gf81.com.cn/
18	安全教育	课程目标	1. 牢固树立国家安全意识，自觉抵制境外敌对势力的渗透； 2. 增强面对刺激的心理承受能力和应变能力； 3. 自觉抵御“赌、毒、黄”等不良诱惑； 4. 文明上网，具有一定的网络安全防范能力
		知识	1. 掌握意识形态领域的知识； 2. 掌握法律法规中的知识；

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		目标	3. 掌握日常安全常识； 4. 掌握意外伤害事故与灾难救助的预防措施； 5. 掌握心理健康的基本常识。 6. 依法对自己的行为承担责任；形成遵纪守法、遵守社会公德、维护公共秩序、自觉抵制社会上的不良诱惑的意识； 7. 在预防安全事故、防止危险侵害方面能采取适当行为或措施防范，以减少危险侵害发生的几率，减轻受到侵害或损伤的程度；增强安全防范能力； 8. 在交通安全、人身安全、公共安全中的避险能力，和常规救护技能； 9. 在消防安全中的灭火与逃生自救能力； 10. 遵守公共安全规则，有良好的行为规范，掌握和运用常见传染病的预防措施。
		能力目标	增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力；牢固树立国家利益至上的观念，能够自觉践行总体国家安全观。
		主要内容	模块一：了解安全教育，树立安全意识 模块二：国家安全 模块三：人身、财产安全 模块四：公共卫生、交通与旅行安全 模块五：网络安全 模块六：消防安全 模块七：学习、社会实践与求职就业安全 模块八：意外伤害防护、灾害自救 模块九：心理安全
		教学要求	1. 本课程 16 学时，全部为理论学时，在一至八学期开设，1 学分。 2. 课程性质 限选课、考查课。 3. 教学条件 (1) 硬件要求：多媒体教室、安全技能实训室、实训基地。 (2) 资源要求：教材、PPT 课件、网络教学平台。 4. 教学方法 讲授法、情境教学法、任务驱动法等。 5. 师资要求 具有所教课程专业的安全知识、安全技能、较充实的法律法规相关知识、理论及丰富的教学经验；具有一定的教学能力、治学能力、研究能力、适应能力、实践能力。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			6. 考核方式 本课程为平台课，学生通过课程平台自主学习，完成平台上相关测试和考试。
19	劳动教育	素质目标	培养学生热爱劳动、尊重劳动的意识和习惯，增强劳动观念和责任感，树立正确的劳动观和价值观。
		课程知识目标	理解劳动的基本概念、劳动的意义和价值，掌握劳动的基本知识和技能，了解劳动法律法规和劳动安全等方面的知识。
		能力目标	培养学生劳动实践能力，包括劳动技能、创新能力和解决实际问题的能力，提高学生的劳动素质和综合素质。
		主要内容	1. 日常生活劳动； 2. 生产劳动； 3. 劳动技能教育； 4. 劳动精神教育； 5. 劳动文化教育； 6. 生活妙招。
		教学要求	1. 本课程分为一学期，共 16 课时，1 个学分 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 (2) 劳动教育实践基地 4. 教学方法： 项目教学与任务驱动结合，引入案例教学，发挥教师的专业性、创造性，提倡做中学，做中教，将更加多元化的方法、手段组织课堂教学。 5. 师资要求： (1) 具有高校教师资格证，还要具备扎实的专业理论知识，和一定的实践经验 6. 考核方式： 本门课程为考查课，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）
20	筑牢中华民族共同体意	课程素质目标	1. 引导学生树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观，不断增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的认同。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
	识	标 标	2. 坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，铸牢中华民族共同体意识，推动中华民族共同体建设，为“中华民族一家亲，同心共筑中国梦”贡献正能量。
		知识目标	1. 从历史角度深刻认识中华民族共同体经过交往交流交融，发展、团聚、统一的历史必然性。 2. 深入认识、理解铸牢中华民族共同体意识，加强中华民族共同体建设，具有鲜明的时代特征。
		能力目标	1. 通过铸牢中华民族共同体意识增强各族学生的国家意识、公民意识、法治意识。 2. 引导学生为推进中华民族现代文明建设，使中华民族不断走向认同度更高、凝聚力更强的命运共同体贡献个人力量。
	主要内容		第一讲 中华民族共同体基础理论 第二讲 树立正确的中华民族历史观 第三讲 文明初现与中华民族起源 第四讲 天下秩序与华夏共同体演进 第五讲 大一统与中华民族共同体初步形成 第六讲 五胡入华与中华民族大交融 第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛 第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展 第九讲 混一南北与中华民族大统合 第十讲 中外会通与中华民族稳固壮大 第十一讲 中华一家与中华民族格局底定 第十二讲 国家转型与中华民族意识觉醒 第十三讲 先锋队与中华民族新选择 第十四讲 新中国与中华民族新纪元 第十五讲 新时代与中华民族共同体建设 第十六讲 文明新路 with 人类命运共同体
	教学要求		1. 本课程 32 学时(理论 32 学时,实践 0 学时),第 4 学期开设,本科生 2 学分,专科生 1 学分。 2. 课程性质: 《中华民族共同体概论》是全国普通高等院校思想政治理论课程中的重要课程。课程以史为证、史论结合,从中华民族整体视角出发,紧扣民族交往交流交融的历史主轴,呈现中华民族在政治、经济、社会、文化等层面的共同性不断增长,展现各民族融聚成多元一体中华民族的历史进程。向高校学生系统地讲授马克思主义民族理论及其中国化的最新成果,是开展中华民族共同体教育的思想政治理论必修课,具有很强的政治性、理论性、历史性、导向性、现实性、知识性和实践性。 3. 教学条件:

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
			(1) 思政课专任教师承担本门课程； (2) 成立专门教研室，进行集中集体备课； (3) 思政课虚拟仿真基地助力思政课教学； (4) 爱国主义教育基地和实践教学基地助推思政课教学。 4. 教学方法： 课堂讲授为主，在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式，充分利用多媒体教学手段，采用线上线下混合式教学模式；同时将课堂教学与社会实践相结合，将思政小课堂与社会大课堂有机融合。 5. 师资要求： (1) 具备高校教师资格证并从事马克思主义理论相关学科教育教学； (2) 且具备马克思主义理论相关专业研究生学历，副教授职称及以上无研究生学历要求。 (3) 任课教师原则上应是中国共产党党员。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%）。 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 60%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的 40%。 7. 资源库网址： (1) 学习强国 https://www.xuexi.cn/ (2) 中国知网 https://www.cnki.net/	
21	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	课程目标	素质目标	1. 增进大学生的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同。 2. 切实做到学思用贯通、知信行统一。 3. 学习习近平新时代中国特色社会主义思想，就是要深刻领会这一思想的真理力量和实践伟力，坚定对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴中国梦的信心，牢固树立与时代主题同心同向的理想信念，坚定不移听党话、跟党走，以坚定的理想信念筑牢精神之基。
		知识目标	1. 帮助大学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法。 2. 通过学习本课程，领悟蕴含其中的道理学理哲理，培养理论思维、增进思想智慧。	
		能力目标	1. 善于用习近平新时代中国特色社会主义思想观察社会、思考人生，从中汲取前进的智慧和力量，切实把学习成效转化为走好青春之路的力量源泉。 2. 学习习近平新时代中国特色社会主义思想，要密切联系	

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			思想实际和学习实际，做到学以致用、学用结合、有的放矢。
		主要内容	第一讲 新时代坚持和发展中国特色社会主义 第二讲 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 第三讲 坚持党的全面领导 第四讲 坚持以人民为中心 第五讲 全面深化改革开放 第六讲 推动高质量发展 第七讲 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 第八讲 发展全过程人民民主 第九讲 全面依法治国 第十讲 建设社会主义文化强国 第十一讲 以保障和改善民生为重点加强社会建设 第十二讲 设社会主义生态文明 第十三讲 维护和塑造国家安全 第十四讲 建设巩固国防和强大人民军队 第十五讲 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 第十六讲 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 第十七讲 全面从严治党
		教学要求	1. 本课程 54 学时(理论 46 学时,实践 8 学时),大一第三学期开设,3 学分 2. 课程性质: 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》是全国普通高等院校思想政治理论课程中的核心课程,引导大学生全面领会马克思主义中国化时代化新的飞跃的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点及新时代中国特色社会主义思想建设的路线、方针、政策,使大学生在学习过程中能够准确把握马克思主义中国化的最新理论成果,对新时代中国特色社会主义思想主要建设过程中党的重大理论创新有更加准确的认识。 3. 教学条件: (1) 思政课专任教师承担本门课程; (2) 成立专门教研室,进行集中集体备课; (3) 思政课虚拟仿真基地助力思政课教学; (4) 爱国主义教育基地和实践教学基地助推思政课教学。 4. 教学方法: 课堂讲授为主,在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式,充分利用多媒体教学手段,采用线上线下混合式教学模式;同时将课堂教学与社会实践相结合,将思政小课堂与社会大课堂有机融合。 5. 师资要求: (1) 具备高校教师资格证并从事马克思主义理论相关学科教育

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			教学； (2) 且具备马克思主义理论相关专业研究生学历，副教授职称及以上无研究生学历要求。 (3) 任教师原则上应是中国共产党党员。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%） 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 60%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的 40% 7. 资源库网址： (1) 学习强国 https://www.xuexi.cn/ (2) 中国知网 https://www.cnki.net/
23	大学语文	素质目标	1. 弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，树立正确的世界观、人生观、价值观。 2. 养成实事求是、崇尚真知的科学态度和谦让、诚信、刚毅的品格，形成豁达、乐观、积极的人生态度； 3. 培育学生的职业素养、创新批判性思维和工匠精神； 4. 具有对中国传统文化的热爱敬畏之情，培养学生具有健康的道德素质和良好的职业习惯。
		知识目标	1. 学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并继承中华民族的优秀文化传统； 2. 了解一些基本的文学常识，特别是诗歌、散文、小说、戏剧四种主要文体特点及发展简况； 3. 了解中外文学发展基本概况，尤其是课文所涉及的重要作家作品； 4. 建立宏观的文学史体系，对中华优秀传统文化有一个全面立体的了解。
		能力目标	1. 积累一定汉语知识，具有良好的阅读习惯和较强的母语驾驭能力，能够正确地理解和运用祖国语言文字进行表达和交流； 2. 具有较高的审美鉴赏能力，能够运用文学知识阅读、欣赏文章与作品，能够正确描述、评价文学现象，准确抒发对自然、社会、人生的感受； 3. 具有时代必须的信息素养，能够应用现代信息技术和传播媒介收集、处理相关信息； 4. 具有较强的观察能力，思辨能力，解决问题能力和创新思维能力，能够运用语文知识和专业知识，结合专业学习要求策划、组织和实施语文实践活动。 5. 汲取仁人志士的智慧、襟怀和品质，具有仁爱、孝悌、向善、进取的人文情怀。
		主	大学语文是综合素质课，以诗歌、散文、小说、戏剧、口语表

序号	课程名称	主要教学内容及要求
		要内容 达、写作技能等传统语文知识为基础,以学生能力发展为中心,为学生职业发展服务。力求在工具性与人文性的结合中,实现知识、技能、态度三位一体,语文学习、语文实践和语文能力培养合一,职业情境、职业活动、专业实践衔接,提高学生阅读能力、欣赏能力、写作能力、口语交际能力以及发现问题、解决问题的能力,养成自学和运用语文的良好习惯和高尚的审美情趣。
	教学要求	1. 本课程 36 学时,全部为理论学时,在三学期开设,2 学分。 2. 课程性质 公共基础课。 3. 教学条件 本课程教学分为理论性教学和实践性教学两个方面。理论性教学主要是以课堂授课为主,充分发挥学生在课堂上的积极性和主动性,提高学生对课堂教学的参与度。通过结合具体的时政内容、鲜活的案例来提高课堂的抬头率。实践性教学主要以辩论赛、主题演讲、知识竞赛、学生专题研讨等方式进行。 4. 教学方法 采用讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、启发式教学法、情境教学法、比较法等多种教学方法。 5. 师资要求 大学语文教师应针对职业教育的特点研究高职语文的教育教学规律,注重学习国内外先进的教育理论和经验,具有扎实的理论基础和丰富的实践教学经验。要具有终身学习的能力,厚积职业技术文化底蕴,薄发于语文教学实践中。要积极开展教学研究与改革,认真进行课程整体设计和单元设计,设计体现先进职业教育理念,科学合理选择教学内容,紧紧围绕教学目标采用恰当的教学模式、教学方法及手段进行教学,为学生未来发展提供有力的支撑。 为确保人才培养质量,大学语文教师要做双师素质教师,努力建设一支师德高尚、素质优良、业务精湛,高效精干的高水平语文师资队伍,建设一支知识、学历、专业、职称、年龄结构合理优化的教学梯队,提高学术创新水平、强化学科的可持续发展能力,形成一支有创新思维和创新能力强的高素质师资队伍。 6. 考核方式 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 60%)+期末考试成绩(占总成绩的 40%)。平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的 60%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的 40%,线下考试或者在线课程平台完成,随机抽题作答,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。

2. 专业(技能)课

(1) 专业基础课程

表 5 食品药品监督管理专业基础课程一览表

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
1	基础化学	思政目标	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，旨在帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法律观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，引导青年学生做有理想有本领有担当的，具有扎实的专业知识的时代新人。	
		课程目标	1. 素质目标 (1) 培养学生的政治素养、道德品质和法律意识。 (2) 提高学生分析问题，发现问题，解决问题的能力。 (3) 培养学生从事本专业安全生产和环保的意识。 (4) 培养学生创新意识和创业精神。 (5) 培养学生良好的交往能力、团队精神。 (6) 培养学生养成实验室安全防范意识。	
		学科目标	2. 知识目标 (1) 掌握本专业必需的化学基础知识。 (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。 3. 能力目标 (1) 具有探究学习、分析问题和解决问题的能力。 (2) 掌握化学实验基本操作，提高动手操作能力。	
		主要内容	基础化学（食品、药品基础化学）主要是介绍食品的各种化学物质组成，包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、无机盐等在食品的加工和烹饪过程中，会发生一系列的化学变化。例如，在烹饪过程中，淀粉会发生糊化反应，变成黏稠的糊状物质。蛋白质在高温下会发生变性，使其结构发生改变。同时，食品加热会引起氧化反应和酶的作用，导致食品的颜色、味道和营养成分发生改变。	
2	分析化学实验基础	教学要求	(1) 要求学生理解食品加工工业中主要化学变化的原理机制，掌握食品的主要化学组成及其性质； (2) 了解食品化学研究的主要内容和动态； (3) 训练学生应用食品化学原理解决食品贮运加工中出现的问题的能力。	
		课程目标	思政目标 培养学生的政治素养、道德品质和法律意识；培养学生从事本专业安全生产和环保的意识；培养学生创新意识和创业精神；培养学生养成实验室安全防范意识。	
		学科目标	1. 素质目标 (1) 养成严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风。 (2) 遵从敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德，塑造团队	

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		标	协作的精神。 (3) 增强食品质量与安全的意识, 提高获取信息、自主学习、拓展创新等综合能力。 2. 知识目标 (1) 了解行业现状及发展趋势, 及时了解不断出现的分析化学实验方法和新技术。 (2) 掌握分析化学实验基础任务与内容。 3. 能力目标 (1) 具有探究学习、分析问题和解决问题的能力 (2) 掌握分析化学实验基本操作, 提高动手操作能力。
		主要内容	一、分析化学实验基础知识 二、分析化学实验基本技能 三、分析化学基础实验 四、常用分析仪器介绍 五、仪器分析基础实验
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论学时 38, 实践学时 38), 在第二学年开设, 4 学分 2. 课程性质: 必修课, 考试课 3. 教学条件: 多媒体智慧教室、PPT 课件、常规实训室、虚拟仿真实训室、理化检验实训室 4. 教学方法: 本课程采用“理论+实践”的教学模式, 在理论教学过程中利用板书和多媒体教学相结合的教学方式, 采用案例教学法、任务驱动法、结合法、探究式教学法、讨论式教学法等。在实践教学过程中, 以学生自己动手为主, 教师指导为辅, 采用启发式教学法、头脑风暴教学法等。 5. 师资要求: 教师应为“双师型”教师。教师在课堂上应对化学的相关知识进行必要的讲授, 并详细讲授每章的重点、难点内容; 应采用多媒体辅助教学, 加大课堂授课的知识含量和兴趣。实验教学重视基本操作、基本技能的训练, 锻炼学生独立分析问题、解决问题的能力。 6. 考核方式: 侧重于学习过程的持续评价。将学生作业、出勤考核、课堂提问、课堂纪律、实践考核作为平时成绩, 占总成绩的 40%; 理论考试作为期末成绩, 占总成绩的 60%。期末考试采取闭卷笔试考试的方式进行。 7. 资源库网址: 智慧职教 https://www.icve.com.cn/; 智慧教学服务平台 https://zk.nmxzy.cn/
3	食品(药品)安全	课程目标	思政目标 养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德, 养成良好习惯, 养成食品安全重于一切的意识。

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
	管理体系实施与认证	学科目标	1. 素质目标 (1) 养成善于动脑, 勤于思考, 及时发现问题的学习习惯。 (2) 具有善于和食品加工企业工作人员沟通与安全管理工作人员共事的团队意识, 能进行良好的团队合作。 2. 知识目标 通过任务引领型的项目活动, 使学生能描述食品安全管理体系的组成及主要实施步骤, 理解食品企业安全管理岗位的工作过程。 3. 能力目标 会准确描述食品安全管理体系的组成。 会食品安全管理体系的认证操作。	
		主要内容	项目一 食品安全的概念和现状 项目二 食品安全管理体系 项目三 食品安全风险分析 项目四 食品安全事故应急管理 项目五 HACCP 食品安全管理体系 项目六 ISO 食品安全管理体系 项目七 FSSC 食品安全管理体系 项目八 其他食品安全管理体系 项目九 美国食品安全管理体系 项目十 欧盟食品安全管理体系 项目十一 日本食品安全管理体系 项目十二 中国食品安全管理体系	
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时, 实践 38 学时), 大一第二学期开设, 学分 4 2. 课程性质: 必修课, 考查课 3. 教学条件: PPT、理化检验实训室、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证, 具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 40%)+期末考试成绩(占总成绩的 60%) 平时成绩实行百分制, 占该课程总成绩的 40%, 包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制, 占该课程总成绩的 60%, 线下考试或者在线课程平台完成, 随机抽题作答, 主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。	
4	医药商品基础	课程思政	培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业及创新、交往能力; 培养学生具有社会担当; 培养学生的政治素养、道德品质和法律意识。	

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		标 标	
		学科目标	1. 素质目标 (1) 提高学生分析问题, 发现问题, 解决问题的能力。 (2) 培养学生从事本专业安全生产和环保的意识。 (3) 培养学生创新意识和创业精神。 (4) 培养学生良好的交往能力、团队精神。 2. 知识目标 (1) 掌握本专业必需的医药商品基础知识。 (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及流通、使用等知识。 3. 能力目标 (1) 具有探究学习、分析问题和解决问题的能力。 (2) 掌握各类不同医药商品的分类、性状、使用方法等。
		主要内容	本教材系“高等职业教育药学类与食品药类专业第四轮教材”新增品种, 与同类教材功能定位略有不同, 为专业基础课教材, 主要以医药行业职业引领和专业入门为定位, 分为医药商品概论和医药商品分类识别两个模块, 涵盖医药行业认知、医药企业认知、监督管理体系认知、医药商品基础知识。常见药物商品分类识别等内容。使学习者在了解医药行业、药品产业链以及监督管理体系下, 熟悉行业规范最新要求, 遵守医药职业道德, 掌握必备的医药商品基础知识和药品分类方法, 以最新版《中华人民共和国药典》《国家基本药物目录》《国家基本医疗保险、工伤保险和生育保险药品目录》不断积累药物商品的品种知识; 同时注重信息素养养成, 使学习者能紧跟市场建立动态的品种资源库以保持职业适应性和可持续发展性, 为后续专业课程的学习和从事药品流通服务领域的工作夯实基础。
		教学要求	1. 本课程 76 学时, 在第二学期开设, 4 学分 2. 课程性质 专业基础课, 考试课 3. 教学条件 多媒体智慧教室、PPT 课件、常规实训室、虚拟仿真实训室、理化检验实训室 4. 教学方法 本课程的教学要落实立德树人根本任务, 以促进学食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。教学过程应遵循教育教学规律, 根据学生实际, 创设问题情景, 注重实践与理论教学相结合, 利用信息化教学资源, 提高教学质量。 5. 师资要求 教师在课堂上应对生物化学的相关知识进行必要的讲授, 并详细讲授每章的重点、难点内容; 应采用多媒体辅助教学, 加大课堂授课的知识含量和兴趣。实验教学重视基本操作、基本技能的训练, 锻炼学生独立分析问题、解决问题的能力。 6. 考核方式 侧重于学习过程的持续评价。将学生作业、出勤考核、课堂提问、课堂纪律、实践考核作为平时成绩, 占总成绩的 40%; 理论考试作为期末成绩, 占总成绩的 60%。期末考试采取闭卷笔试考试

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			的方式进行。 7. 资源库网址 智慧职教 https://www.icve.com.cn/ ; 中国大学MOOC https://www.icourse163.org/
5	(营养学基础) 营养与健康	思政目标	能吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信。
		课程目标 学科目标	1. 素质目标 (1) 具有容忍、沟通和协调能力。 (2) 增强学生自主研学和拓展创新的能力 (3) 团队合作好、组织与协调能力强 2. 知识目标: (1) 了解消化系统的结构、消化生理, 营养素在体内的转运及代谢过程。 (2) 热能的单位、来源及生理值, 不同劳动强度的热能供给量, 热能消耗的测定方法。 (3) 热能的单位、来源及生理值, 不同劳动强度的热能供给量, 热能消耗的测定方法。 (4) 热能的单位、来源及生理值, 不同劳动强度的热能供给量, 热能消耗的测定方法。 3. 能力目标 (1) 能采用适当的方法对食品营养价值进行评价 (2) 能采用适当的方法对食品营养价值进行评价 (3) 根据各类食品营养价值和各类人群的营养需要, 正确编制不同人群食谱并进行膳食指导 (4) 能根据具体情况选择合适的调查方法进行膳食调查并对调查结果作出评价
		主要内容	本课程主要讲述人体需要的营养素种类以及各营养的生理功能; 人体如何摄取、消化、吸收营养; 日常摄入的食物具有何种营养, 营养缺乏或者过多或不平衡产生的危害; 营养与疾病、健康、长寿的关系, 特别是与常见慢性疾病的关系与预防; 患上某些疾病后的营养调理; 营养与心理健康的关系; 特殊人群或特殊生理条件下的营养与健康; 营养与美容、健美; 以及对营养与养生中的有关营养、健康的伪科学的批判等知识。
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时, 实践 38 学时), 大一第一学期开设, 4 学分 2. 课程性质: 必修课, 考查课 3. 教学条件: PPT、理化检验实训室、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求:

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			(1) 任课教师必须具有高校教师资格证，具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 40%）+期末考试成绩（占总成绩的 60%） 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 40%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的 60%，线下考试或者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
6	微生物学基础	思政目标	具备为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的心理素质和奉献精神。
		课程目标 学科目标	1. 素质目标： 养成良好的卫生与锻炼身体的习惯，具备健康的体魄、良好的体能和适应本职岗位工作的身体、心理素质。具备积极探索、开拓进取、勇于创新、自主创业的能力。 2. 知识目标： 使学生掌握微生物学的基本知识和基本理论，了解微生物在工业、农业、医药、环境保护等方面的实际应用以及微生物学在生物学发展中的作用 3. 能力目标： 培养学生实验技能和独立分析问题、解决问题的能力，具有一定的实践技能。
		主要内容	绪论 第 1 章 微生物的形态结构 1.1 原核微生物 1.2 真核微生物 1.3 非细胞微生物 第 2 章 微生物的营养 第 3 章 微生物的生长与培养技术 第 4 章 微生物的遗传、变异与菌种保存技术 第 5 章 微生物与食品生产 第 6 章 微生物与食品腐败变质 第 7 章 微生物与食品安全
		教学要求	1. 根据职业教育的培养目标和学生的知识水平，加强基本概念、基础理论和基本反应，淡化过深的反应机理。 2. 充分利于现代教育技术，利用模型、图表、教学资源库，尤其要在课件中制作具有动画效果的立体结构模型，使教学内容直观形象。 3. 设计课程内容时，注重理论教学与实践相结合，调动学生的积极性，激发学生的学习兴趣。

序号	课程名称	主要教学内容及要求
		4. 采用启发式、互动式、讨论式教学方法，难点教学单元组织课题组教师集体备课。 5. 注重学生基本技能和能力的培养，加强学生的素质教育。教学中要考虑相关知识向专业课的延伸和基础知识的巩固，利用实验过程进一步化解教学难点。 6. 理论与实际相结合，课堂教学与到食品厂参观实习相结合，采用多种教学方式，提高教学效果。 7. 积极倡导互动式教学方法。

(2) 专业核心课程

表 6 食品药品监督管理专业核心课程一览表

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	食品生产技术（食品工艺技术）	思政目标 培养学生热爱传统文化、热爱祖国的情怀，弘扬社会主义核心价值观；具备良好的食品卫生习惯，树立食品安全意识，增强职业责任感；激发学生学习兴趣，树立爱岗敬业、专注专业知识学习的核心理念；培养良好的自主学习能力、可持续发展能力；具备良好的语言表达、沟通协作能力。
		课程目标 1. 素质目标 （1）养成严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风。 （2）遵从敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德，塑造团队协作的精神。 （3）增强农产品质量与安全的意识，提高获取信息、自主学习、拓展创新等综合能力。 2. 知识目标 （1）了解食品工业发展概况，食品的分类以及食品成分及营养特性； （2）了解各种加工品原辅料及加工性能； （3）理解各加工品的加工原理； （4）掌握典型、实用的粮食制品、肉制品、乳制品、果蔬制品、软饮料加工工艺流程及操作要点。 3. 能力目标 （1）产品加工能力。具备各类原辅料的识别、鉴别能力；具备典型、实用食品加工的能力；具备根据不同的产品品种选择工艺、根据工艺流程和操作要点制作产品的能力；具备判断加工中出现的问题并给予解决的能力 （2）设备操作能力。在加工过程中，具备安全操作各种食品加工设备的能力； （3）创新开发能力。具备对现有产品进行思考分析，开发新产品的能力；具备技术、工艺改革能力。
		主要 项目一粮食制品加工技术 1. 西式面点加工技术

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		内容	2. 中式面点加工技术 项目二肉制品加工技术 1. 灌制类肉制品加工技术 2. 酱卤肉制品加工技术 3. 肉干制品加工技术 项目三乳制品加工技术 1. 消毒奶加工技术 2. 酸奶加工技术 3. 奶茶加工技术 4. 奶酪加工技术 项目四果蔬制品加工技术 1. 腌制品加工技术 2. 糖制品加工技术 3. 罐头制品加工技术 项目五软饮料加工技术 1. 碳酸饮料加工技术 其他饮料加工技术
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时,实践 38 学时),大二第一学期开设,学分 4 2. 课程性质:核心课, 考试课 3. 教学条件: 本课程项目教学设计应符合教学大纲要求, 具有实用性、科学性, 将基本理论和方法融入其中, 应以教学内容为依据, 以现实的对象为材料, 与实际生产过程有直接关系, 既要包含基本的知识点, 又要有一定的想象空间, 让学生既能运用所学知识, 又能自主创新。依据教学目标、教学内容选用板书、课件、图片、视频等教学媒介, 通过项目化教学、情景教学、案例分析、任务驱动等教学模式, 要以学生为主体, 有效调动学生的学习积极性, 让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务, 并掌握相关理论知识。 在项目课程教学中, 要充分发挥学生的主体性和教师的主导作用, 充分挖掘学生的创造潜能, 有效提高学生能力, 因此教师备课要有针对性, 指导要及时, 要把握好尺度和深度; 任务的设定要从学生的视角衡量难易程度, 要具备较好的趣味性、知识性、实用性、科学性; 项目(任务)完成要有明确而具体的成果展示, 可以是有形的具体产品, 也可以是一项方案或者设计。 4. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证, 具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 5. 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 40%)+期末考试成绩(占总成绩的 60%)

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 40%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的 60%，线下考试或者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
2	焙烤食品加工技术	思政目标	培养学生热爱传统文化、热爱祖国的情怀，弘扬社会主义核心价值观；具备良好的食品卫生习惯，树立食品安全意识，增强职业责任感；激发学生学习兴趣，树立爱岗敬业、专注专业知识学习的核心理念；培养良好的自主学习能力、可持续发展能力；具备良好的语言表达、沟通协作能力。
		课程目标	1. 素质目标 (1) 能很好的沟通和协作、认真负责、积极主动的工作态度。 (2) 爱护实验仪器设备，保持实验室卫生，检查原辅材料的生产日期，绝不用过期材料做食品生产。 (3) 增强学生自主研学和拓展创新的能力。 (4) 具有爱岗敬业，吃苦耐劳和精益求精的工匠精神。 (5) 树立安全意识、规范意识、责任意识。 2. 知识目标 (1) 了解焙烤食品的概念、种类、起源和发展。 (2) 了解相关法律、法规和标准，以及烘焙工国家职业标准。 (3) 理解焙烤食品生产中面粉、糖、蛋、油脂、食品添加剂等所用原辅材料的特征、作用。 (4) 掌握高筋粉、低筋粉、奶油、麸皮、麦片等专业术语。 (5) 掌握烘焙产品的质量检测方法。 3. 能力目标： (1) 能使用烤箱、醒发箱、打蛋器等焙烤食品常用工具。 (2) 会应用焙烤食品加工设备的保养技术。 (3) 能应用焙烤食品成型、成熟等工艺基础。 (4) 能做到面团调制及馅料制作。 (5) 能应用焙烤食品的制作、工艺流程及操作要点，能做到 (6) 蛋糕、面包、饼干、月饼等。 (7) 能解决各种焙烤食品生产中常见的质量问题及解决方法
		主要内容	项目一：日常生活点心 (1) 制作糕点 (2) 制作面包 (3) 制作饼干 项目二：节日甜品制作 (1) 蛋糕裱花 (2) 制作月饼

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时,实践 38 学时),大一第二学期开设,学分 4 2. 课程性质:专业核心课程 3. 教学条件:PPT、理化检验实训室、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证,具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式 采用过程性考核和终结性考核相结合的方式进行,过程性考核占 60%(平时表现 30%,任务工单 30%,实操成绩 40%),终结性考核占 40%,在期末以赛代考的形式进行
3	理化检验技术	课程目标	思政目标 1. 培养学生的政治素养、道德品质和法律意识 2. 提高学生分析问题,发现问题,解决问题的能力 3. 培养学生从事本专业安全生产和环保的意识 4. 培养学生创新意识和创业精神 5. 培养学生良好的交往能力、团队精神 6. 培养学生养成实验室安全防范意识
		学科目标	1. 素质目标 (1) 具有严谨求实、拓展创新、团结协作综合职业素养。 (2) 通过食品检验工技能考证检验学生岗位实践操作能力 2. 知识目标 (1) 熟悉食品理化检验的程序及相关标准 (2) 理解项目检验的原理,掌握操作要求 3. 能力目标 培养学生具有制定检验方案的能力、独立操作的能力、正确处理检验数据的能力
		主要内容	1. 食品理化检验的基础知识及相关技能,包括:实验室安全管理守则、常用的玻璃器皿、溶液配制、样品的预处理、数据分析等。 2. 食品理化检验的专业知识及相关技能,包括食品中一般成分、矿物质、维生素、添加剂、有毒有害物质、包装材料的基础知识学习、检测方法及实验仪器的掌握
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论学时 38,实践学时 38),在第二学年开设,4 学分 2. 课程性质:必修课,考试课 3. 教学条件:多媒体智慧教室、PPT 课件、常规实训室、虚拟仿真实训室、理化检验实训室 4. 教学方法:本课程采用“理论+实践”的教学模式,在理论教学过程中利用板书和多媒体教学相结合的教学方式,采用案例教学法、任务驱动法、结合法、探究式教学法、讨论式教学法

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			等。在实践教学过程中,以学生自己动手为主,教师指导为辅,采用启发式教学法、头脑风暴教学法等。 5. 师资要求:教师应为“双师型”教师。教师在课堂上应对生物化学的相关知识进行必要的讲授,并详细讲授每章的重点、难点内容;应采用多媒体辅助教学,加大课堂授课的知识含量和兴趣。实验教学重视基本操作、基本技能的训练,锻炼学生独立分析问题、解决问题的能力。 6. 考核方式:侧重于学习过程的持续评价。将学生作业、出勤考核、课堂提问、课堂纪律、实践考核作为平时成绩,占总成绩的40%;理论考试作为期末成绩,占总成绩的60%。期末考试采取闭卷笔试考试的方式进行。 7. 资源库网址 智慧职教 https://www.icve.com.cn/; 中国大学MOOC https://www.icourse163.org/
4	食品法律法规与标准	思政目标	1. 形成严谨求实的科学态度。 2. 养成爱岗敬业的职业道德。 3. 保持互助合作的团队精神,具有可持续发展能力。
		课程目标 学科目标	1. 素质目标 (1) 增强食品质量与安全观念,增强用标准与法规约束生产的意识 (2) 培养团结合作、善于沟通的能力。 2. 知识目标 (1) 了解食品标准与法规基本内容、作用和意义 (2) 熟悉食品法律法规及标准在食品中的具体应用 (3) 掌握掌握标准化的方法原理、制定标准的原则,熟练掌握食品产品的制定程序 3. 能力目标 (1) 能够运用标准化方法进行企业管理 (2) 能够运用食品标准与法规进行食品生产过程和质量与安全的监督管理 能够进行有关食品标准与法规的技术培训,并对食品质量与安全事件进行协调处理
		主要内容	项目一 食品法律法规概述 项目二 我国的食品法律法规 项目三 食品标准概述 项目四 我国的食品标准 项目五 国际食品标准与法规 项目六 认证与计量认证 项目七 食品生产的市场准入和认证管理 项目八 食品标准与法规文献检索

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			项目九 食品法律法规与标准的应用
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时,实践 38 学时),大一第二学期开设,学分 4 2. 课程性质:必修课,专业核心课 3. 教学条件:PPT,教案,视频,教学资源库等 4. 本课程的教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品法规、食品标准意识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。 5. 师资要求: 教师具有实践经验,动手能力强,不仅教授学生理论,更要让学生掌握实际操作技能。 (1)本专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”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。 (2)专业专任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应占比例大于 60%,高级职称教师比例大于 25%。专业核心课程主讲教师应是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。 (3)该专业与北京好利来企业投资管理有限公司深度合作,聘请好利来专业教师 6 名,为学生将来的上岗工作打下良好基础。 (4)考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 60%)+期末考试成绩(占总成绩的 40%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的 70%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的 40%,线下考试或者在线课程平台完成,随机抽题作答,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
5	药品经营质量管理规范	课程目标	思政目标 通过对本门课程的理论讲授、案例教学,使学生掌握药品经营的基本环节及对应的法规要求,具备在药品经营及使用单位工作的能力。学生通过本课程的学习,能够知道药品批发企业和零售企业对于药品经营的不同要求;掌握药品经营各个环节的操作程序,了解 GSP 认证的相关程序,提高大学生思想、政治、道德、法律素质,引导青年学生做有理想有本领有担当的时代新人。
		学科目	1. 素质目标 (1) 树立依法合规经营理念。 (2) 具备诚实守信的优良品质。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		标	(3) 培养学生严谨、踏实的学习和工作作风。 (4) 培养学生严谨求实、认真细致、善于分析的基本素质。 (5) 培养学生对人民生命负责任的情感。 2. 知识目标 (1) 掌握 GSP 对机构和人员的质量管理。 (2) 掌握 GSP 对设施和设备的质量管理。 (3) 掌握 GSP 对质量管理文件、记录文件、程序文件的质量管理。 (4) 掌握药品购进、储存养护、运输与配送、销售和售后服务等流通环节的质量管理。 (5) 掌握 GSP 认证的基本程序。 (6) 熟悉药品 GSP 认证申报流程及申报资格。 (7) 熟悉 GSP 认定检查评定标准。 (8) 了解与药品经营活动相关的法律法规要求。 (9) 了解药品经营过程中执行 GSP 管理制度的重要性。 (10) 了解药品 GSP 认证的后续工作。 (11) 了解药品监督管理的要求。 3. 能力目标 (1) 具有良好的组织能力、人际交往与沟通能力。 (2) 具有较强的团队合作能力。 (3) 具有按照 GSP 要求从事药品经营活动的能力。 (4) 具有按照 GSP 要求从事药品质量管理工作的能力。 (5) 具有及时准确地填写各种经营管理表格和记录的能力。 (6) 具有参与起草企业质量管理工作文件的能力。 (7) 能够参与企业 GSP 认证工作。 (8) 初步具有指导企业 GSP 认证工作的能力。
		主要内容	绪论 药品 GSP 解读 第一章 药品购进管理 第二章 药品储存与养护管理 第三章 药品运输与配送管理 第四章 药品销售管理 第五章 药品售后管理 第六章 药品 GSP 认证
		教学要求	1. 本课程 72 学时(理论 42 学时,实践 30 学时) 2. 课程性质:专业核心课 3. 教学条件:PPT 等 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: 能够熟练掌握 GSP 的内容。能针对教学内容引入合适的案例。能够熟练运用计算机网络查阅资料、进行“线上线下”混

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			合式教学。能够指导学生撰写相关材料。具备熟练的教学经验，能根据学生实际转变教学方法和教学手段。
6	食品安全管理规范	思政目标	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，旨在帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法律观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，引导青年学生做有理想有本领有担当有专业技能的时代新人。
		课程目标	1. 素质目标 (1) 能很好的沟通协作、认真负责、积极主动的工作态度。 (2) 爱护实验仪器设备，保持实验室卫生。检查原辅材料的生产日期，绝不用过期材料做食品生产。 (3) 增强学生自主研学和拓展创新的能力。 (4) 具有爱岗敬业，吃苦耐劳和精益求精的工匠精神。 (5) 树立安全意识、规范意识、责任意识。
		学科目标	2. 知识目标 (1) 了解食品安全的概念、种类、起源和发展。 (2) 了解相关法律、法规标准，以及各种食品国家标准。 (3) 理解食品安全危害来源分析与控制。 (4) 掌握膳食结构中的不安全因素。 (5) 掌握食品高新技术的安全性。 3. 能力目标 (1) 能使用 GAP 体系的构建进行食品安全的源头控制。 (2) 掌握食品流通和服务环节的质量安全控制。 (3) 掌握食品安全追溯与食品召回。 (4) 会分析食品安全的物理性危害分析与控制。 (5) 会分析食品安全的化学性危害分析及控制。 (6) 会分析食品安全的生物性危害分析及控制。
		主要内容	包括：食品质量安全概论；第一篇：食品安全基础，包括食品安全危害来源控制、膳食结构中的不安全因素、食品高新技术的安全性、食品安全性评价、食品安全风险分析的应用；第二篇：食品质量安全控制，包括食品安全法规与标准的解读与应用、食品安全的源头控制——GAP 体系的构建、食品安全控制、市场准入制度 SC 体系的建立和内审、食品流通和服务环节的质量安全控制、食品安全追溯与食品召回、ISO 9000 质量管理体系在食品企业的建立和内审、ISO 22000 食品安全管理体系的建立和内审。
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时,实践 38 学时),大一第二学期开设,学分 4 2. 课程性质:必修课，专业核心课 3. 教学条件:PPT，教案，视频，教学资源库等 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求： 教师具有实践经验，动手能力强，不仅教授学生理论，更要让学生掌握实际操作技能。 (1) 本专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”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。 (2) 专业专任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历教师应占比例大于 60%，高级职称教师比例大于 25%。专业核心课程主讲教师应是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。 (3) 该专业与北京好利来企业投资管理有限公司深度合作，聘请好利来专业教师 6 名，为学生将来的上岗工作打下良好基础。 (4) 考核方式：学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%） 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的 70%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的 40%，线下考试或者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。	
7	药物制剂技术	课程目标	1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 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. 具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。 5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
		学科目标	1. 素质目标 (1) 培养学生爱岗敬业、精益求精的职业态度。 (2) 培养学生具备创新能力及团队合作、交流能力。 2. 知识目标 (1) 了解药物制剂的作用、产业现状及发展优势。 (2) 熟悉各种剂型的特点。 (3) 掌握药物制剂生产流程、方法。 3. 能力目标

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
				(1) 能够独立搜集、分析与组织药物制剂生产领域的信息。 (2) 能够作及维护药物制剂生产设备。 (3) 能够对生产的药物制剂进行质量检查。
		主要内容	项目一 药物制剂工作的基础知识介绍 项目二 药物制剂稳定性介绍 项目三 药物制剂有效性介绍 项目四 液体制剂工艺与制备 项目五 注射剂工艺与制备 项目六 眼用液体制剂工艺与制备 项目七 散剂、颗粒剂工艺与制备 项目八 胶囊剂工艺与制备 项目九 片剂工艺与制备 项目十 丸剂工艺与制备 项目十一 半固体制剂工艺与制备 项目十二 其他制剂工艺与制备 项目十三 制剂新技术的介绍 项目十四 药物新剂型的介绍 项目十五 生物药物制剂的介绍	
		教学要求	1. 本课程 76 学时(理论 38 学时,实践 38 学时),大一第二学期开设,学分 4 2. 课程性质:必修课, 考试课 3. 教学条件:PPT、理化检验实训室、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证,具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 40%)+期末考试成绩(占总成绩的 60%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的 40%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的 60%,线下考试或者在线课程平台完成,随机抽题作答,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。	
8	药品检验技术	课程目标	思政目标	通过教学,使学生具备药物检验操作的能力和素质,学习结束时参加药物检验中级工职业资格考试并获取职业资格证书,能够胜任药物检验工作,适合各类医药企业、医疗单位和药检部门需要,能从事药物质量检验和质量控制技术工作的高等应用型专门人才。
		学科	1. 素质目标	(1) 具有较强的动手能力,能够独立按照药品质量标准的

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		目标	要求实施药品检验。 (2) 树立药品质量第一的观念, 具有严谨、踏实的工作作风和实事求是的工作态度。 (3) 独立自主的学习与工作能力和相互协作的团队精神。 2. 知识目标 (1) 掌握中国药典收载的常见主要类型的典型药物的质量控制方法, 能够从药物的化学结构出发, 结合理化性质、存在状态, 理解其与分析方法之间的关系。 (2) 掌握国家药品标准的分类和中国药典 2020 年版的基本结构和主要内容。 (3) 掌握药物的外观性状观测, 熟悉常用物理常数测定法。 (4) 掌握药物纯度概念、杂质限度检查、药物一般杂质检查的原理和方法; 熟悉特殊杂质的检查方法。 3. 能力目标 (1) 能够掌握化学分析法、紫外可见分光光度法、薄层色谱法、高效液相色谱法等常用药物的分析技术; 熟悉气相色谱法。 (2) 能熟练查阅药典, 能正确阅读使用药典, 依据药品质量标准能进行常规的理化检验。 (3) 能够正确使用检测仪器, 进行日常维护保养和排除简单故障的能力。
		主要内容	第一章 绪论 药物检验基础知识 第二章 容量仪器的洗涤与校正及特殊用水的制法 第三章 药品质量标准 第四章 药物检验技术实验操作规程及《中国药典》的介绍 第五章 药物的性状 第六章 药物性状检查及物理常数的测定 第七章 药物的鉴别 第八章 典型药物的专属鉴别 第九章 药物一般杂质的检查 第十章 氯化钠一般杂质的检查 第十一章 药物特殊杂质的检查 第十二章 几种药物的特殊杂质检查 第十三章 药物制剂的检查 第十四章 药物“其他”项下检查 第十五章 容量分析法测定药物含量 第十六章 容量分析法测定药物含量 第十七章 仪器分析法测定药物含量 第十八章 紫外分光光度法测定药物含量
		教学要	1. 本课程 72 学时(理论 42 学时, 实践 30 学时) 2. 课程性质: 专业核心课 3. 教学条件: PPT 等

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		求	4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求： (1) 具有良好的职业道德和责任心。 (2) 具备良好的表达沟通协调能力。 (3) 具有较强的驾驭课堂的能力。 (4) 具有系统的药物检验专业知识。 (5) 具有药物检验操作能力。 (6) 具有指导学生进行药物检验操作的能力。

(3) 专业选修课

表7 食品药品监督管理专业选修课一览表

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
1	水质检验技术	思政目标	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，旨在帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法律观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，引导青年学生做有理想有本领有担当的，具有扎实的专业知识的时代新人。
		课程目标	1. 素质目标 (1) 能吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信。 (2) 具有容忍、沟通和协调能力。 (3) 增强学生自主研学和拓展创新的能力。 (4) 团队合作好、组织与协调能力强。
		学科目标	2. 知识目标 (1) 了解水质检验的概况。 (2) 明白主要的检测项目和测定方法。 (3) 掌握典型的水质指标的测定方法。 3. 能力目标 (1) 能进行水样的采集和保存。 (2) 能进行水样的预处理。 (3) 能进行水样的理化指标的检测。 (4) 能进行水样的微生物指标检测。
		主要内容	介绍了人体所需的能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的生理功能和来源。针对不同食物的营养价值和食物搭配方法还进行了介绍，重点讲解了各类食品的安全知识、营养素、食物营养价值、食品安全、营养评价与改善、膳食指导、特定人群营养调节和常见疾病的营养治疗。
		教学	1. 本课程72学时(理论36学时,实践36学时)。 2. 课程性质:必修课，专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		要求	3. 教学条件:PPT, 教案, 视频, 教学资源库等 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、小组互动、多媒体教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: 教师具有实践经验, 动手能力强, 不仅教授学生理论, 更要让学生掌握实际操作技能。 (1) 本专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”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。 (2) 专业专任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历学位教师共9人, 高级职称教师3人。专业选修课主讲教师具有初级及以上专业技术职称 (3) 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的40%)+期末考试成绩(占总成绩的60%) 平时成绩实行百分制, 包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制, 线下考试或者在线课程平台完成, 主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
2	仪器分析	思政目标	通过本课程的教学, 使学生了解我国在高精密仪器设备领域的现状, 培养学生科学、辩证统一的认识论和方法论, 提高学生对事物认知的综合分析水平和能力, 树立科研报国的使命感和责任感。
		课程目标	1. 素质目标 (1) 培养学生勤奋学习、求真、求实的科学品德能力。 (2) 自主学习能力、逻辑思维能力、信息技术使用能力。 (3) 现实职业工作场所需要的实践能力。 (4) 创新意识、安全意识、规范的操作习惯和环境保护意识。
		学科目标	2. 知识目标 (1) 通过本课程的学习, 使学生了解常见仪器: 紫外-可见分光光度计、红外吸收光谱仪、原子吸收光谱仪、pH计、高效液相色谱仪、气相色谱仪等基本原理。 (2) 熟悉仪器各个组成部件。 (3) 掌握仪器相关分析流程及分析方法。
			3. 能力目标 (1) 能独立操作紫外-可见分光光度计、红外吸收光谱仪、原子吸收光谱仪、pH计、高效液相色谱仪、气相色谱仪等仪器。 (2) 针对具体样品能完成从试样处理到仪器操作, 试验条件确定, 定性或定量分析、数据处理, 结果验证的整个过程, 准确表述分析结果。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			(3)能够采用仪器分析方法制定与分析样品检验的技术问题,能胜任检验工岗位的技能要求。
		主要内容	1. 仪器分析的基本知识 2. 紫外-可见分光光度法的应用 3. 红外吸收光谱法的应用 4. 原子吸收光谱法的应用 5. 电位分析法的应用 6. 色谱分析法基本知识 7. 气相色谱分析法的应用 8. 高效液相色谱分析法的应用 9. 其他仪器分析法简介
		教学要求	1. 本课程38学时(理论18学时,实践20学时),大二第二学期开设,学分2 2. 课程性质:专业必修课,考试课 3. 教学条件:多媒体智慧教室、PPT、实训室、数字化教学资源 4. 教学方法: (1)在教学过程中,立足于坚持学生实际操作能力的培养,采用项目教学,设计不同的项目互动,提高学生学习兴趣。 (2)本课程的教学关键是实验教学,“教”与“学”互动,教师示范,学生操作,学生提问,教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解,示范操作,学生进行分组操作训练,让学生在操作过程中掌握分析检验工作的要求和方法。 (3)在教学过程中,要创设工作情景,同时应加强实践训练,使学生掌握仪器分析中各个仪器的要求和方法。 5. 师资要求:爱岗敬业,教书育人,仪表端庄,关爱学生;关注仪器发展最新动态,教学与岗位实践相结合;教学中注重实验教学,实验操作规范。 6. 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的40%)+期末考试成绩(占总成绩的60%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的40%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和实操操作四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的60%,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
3	食品保藏原理	课程目标	思政目标 通过本课程学习,使学生明白一餐食,一瓢饮,当思担当和感恩。同时具备国际视野和思辨创新能力,具有价值感、职业感和社会责任感。
		学科目标	1. 素质目标 (1)具有良好的职业道德、科学态度和创新意识。 (2)具有良好的协调能力、表达能力和团队合作精神。 (3)具有独立获取一定信息的能力。

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
				(4) 具有扎实的基础理论知识、专业知识和较强的实际动手能力。 2. 知识目标 (1) 掌握食品保藏的基本原理。 (2) 掌握食品低温保藏技术。 (3) 掌握食品罐藏技术 (4) 掌握食品干制保藏技术。 (5) 掌握食品的腌制与烟熏保藏技术。 (6) 掌握食品化学保藏技术。 (7) 掌握食品生物保藏技术。 3. 能力目标 (1) 掌握食品保藏技术的基本要求。 (2) 熟知影响食品保藏的各种因素，能够根据食品特点选择合适的食品保藏技术。 (3) 能够对食品保藏设备熟练运用，对食品保藏实际工作过程中出现的问题提出解决方案，并能够解决在操作过程中出现的问题。
		主要内容	食品保藏的基本原理 食品低温保藏 罐藏技术 食品干制 辐射保藏技术 食品的腌制 化学保藏技术 食品保藏中的高新技术	
		教学要求	1. 必须选择工学结合教材。 2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想。以食品保藏技术所涉及的各项任务为主线，结合职业技能证书考核——食品检验工从业资格证书的要求和企业对食品保藏技术实际操作能力的要求，合理安排教材内容。以学生未来的发展和知识结构的要求为度，不追求理论的深度与难度。 3. 教材在内容上应既实用又开放，即在注重食品保藏技术的操作能力训练的同时，还应把新知识、新技术和新方法融入教材，以便教材内容更加贴近食品保藏工作的实际。在形式上应适合高职学生认知特点，文字表达要深入浅出，应图文并茂。 4. 为了提高学生学习的积极性和主动性，培养学生处理食品保藏实际工作的综合职业能力，教材应根据工作任务的需要设计相应的技能训练。	
4	基础课程	思政	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义	

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
		目标	核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。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。具有遵纪守法、公正廉洁、忠于职守、遵守规程、实事求是、勤奋好学的职业守则，团结协作。
		学科目标	1. 素质目标 (1) 培养学生爱岗敬业、精益求精的职业态度。(2) 培养学生具备创新能力及团队合作、交流能力。 (3) 具有爱护环境，注意安全的工作习惯。 (4) 培养学生团队合作和人际交往能力，具有竞争意识和创新能力。 2. 知识目标 (1) 能很好地掌握各种食品毒素的来源。 (2) 能较好地理解主要食品毒理学理论知识。 (3) 能独立控制涉及食品毒理的质量条件。 (4) 能应用主要食品毒理知识对食品进行质量评价。 3. 能力目标 (1) 具有较强的口语表达能力，人际沟通能力。 (2) 具有团队合作工作能力。 (3) 诚实守信、爱岗敬业，学农爱农职业情感。 (4) 具有择业、就业、转岗和自主创业的能力。
		主要内容	第1章 绪论 第2章 食品毒理学的基本概念 第3章 食物中常见的毒性物质 第4章 外源化学物在机体内的生物转运 第5章 外源化学物在机体内的生物转化 第6章 食品中外源化学物在机体内的毒性作用机制 第7章 影响外源化学物毒性作用的因素 第8章 食品中外源化学物的基础毒性试验与毒性评价 第9章 食品中外源化学物的特殊毒性试验与评价 第10章 食品的安全性毒理学评价
		教学要求	1. 本课程76学时(理论76学时,实践0学时),大二第一学期开设,学分4 2. 课程性质:必修课,考查课 3. 教学条件:PPT、智慧职教、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学等。 5. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证,具有副教授及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			40%)+期末考试成绩(占总成绩的60%) (1) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的40%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 (2) 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的60%,线下考试或者在线课程平台完成,随机抽题作答,主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
5	感官检验技术	思政目标	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。具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神,勇于奋斗、乐观向上。
		课程目标	1. 素质目标 培养学生爱岗敬业、精益求精的职业态度。 培养学生具备创新能力及团队合作、交流能力。 2. 知识目标 了解熟悉感官检验基本理论。 熟悉感官检验的方法。 掌握感官检验的基本过程。 3. 能力目标 能够独立搜集感官检验领域的前沿信息。 能够独立进行食品感官检验。
		主要内容	项目一 绪论 项目二 食品感官检验基础 项目三 食品感官检验的基本条件 项目四 差别检验 项目五 排列试验 项目六 分析或描述试验 项目七 食品感官分析的应用
		教学要求	1. 本课程38学时(理论19学时,实践19学时),大二第一学期开设,学分2 2. 课程性质:专业选修课,考查课 3. 教学条件:PPT、理化检验实训室、食品综合实训室 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: (1) 任课教师必须具有高校教师资格证,具有助教及以上职称 (2) 双师型教师 6. 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的40%)+期末考试成绩(占总成绩的60%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的40%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的60%,线下考试或

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
6	功能性食品	思政目标	1. 培养学生的政治素养、道德品质和法律意识。 2. 提高学生分析问题，发现问题，解决问题的能力。 3. 培养学生从事本专业安全生产和环保的意识。 4. 培养学生创新意识和创业精神。 5. 培养学生良好的交往能力、团队精神。 6. 培养学生掌握功能性食品的作用机制。
		学科目标	1. 素质目标 (1) 具有严谨求实、拓展创新、团结协作综合职业素养。 (2) 了解各类食品资源的特点。 2. 知识目标 学习理解功能性食品的基础知识。 了解各类功能因子的生理功能。 3. 能力目标 (1) 培养学生具有制定功能性食品设计方案的能力。
		主要内容	认识功能食品 增强免疫力功能食品的开发及应用 抗氧化功能食品的开发及应用 缓解体力疲劳功能食品的开发及应用 调节肠道菌群功能食品的开发及应用 有助于调节体内脂肪的功能性食品的开发及应用 有助于维持血脂健康水平功能性食品的开发及应用 有助于维持血糖健康水平功能性食品的开发及应用 有助于维持血压健康水平功能性食品的开发及应用 功能性食品加工技术
		教学要求	1. 本课程 38 学时，在第二学年开设 2. 课程性质：专业选修课，考查课 3. 教学条件：多媒体智慧教室、PPT 课件、常规实训室、虚拟仿真实训室 4. 教学方法：在理论教学过程中利用板书和多媒体教学相结合的教学方式，采用案例教学法、任务驱动法、结合法、探究式教学法、讨论式教学法等。在实践教学过程中，以学生自己动手为主，教师指导为辅，采用启发式教学法、头脑风暴教学法等。 5. 师资要求：教师应为“双师型”教师。教师在课堂上应对的相关知识进行必要的讲授，并详细讲授每章的重点、难点内容；应采用多媒体辅助教学，加大课堂授课的知识含量和兴趣。锻炼学生独立分析问题、解决问题的能力。 6. 考核方式：侧重于学习过程的持续评价。将学生作业、出勤考核、课堂提问、课堂纪律作为平时成绩，占总成绩的 40%；理论考试作为期末成绩，占总成绩的 60%。期末考试

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			采取开卷笔试考试的方式进行。 7. 资源库网址 智慧职教https://www.icve.com.cn/; 中国大学MOOhttps://www.icourse163.org/
7	乳制品加工技术	思政目标	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，旨在帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法律观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，引导青年学生做有理想有本领有担当的，具有扎实的专业知识的时代新人。
		课程目标	
		学科目标	1. 素质目标 (1) 能很好的沟通协作、认真负责、积极主动的工作态度。 (2) 爱护实验仪器设备，保持实验室卫生。检查原辅材料的生产日期，绝不用过期材料做乳制品生产。 (3) 增强学生自主研学和拓展创新的能力。 (4) 具有爱岗敬业，吃苦耐劳和精益求精的工匠精神。 (5) 树立安全意识、规范意识、责任意识。 2. 知识目标 了解医乳制品的定义、研究对象、基本任务。 (2) 了解乳制品的概念与分类，生产现状。 (4) 掌握各种乳制品的生产工艺流程。 (5) 掌握乳制品的质量标准与质量控制。 3. 能力目标 (1) 能对乳制品进行分类。 (2) 掌握乳制品加工设备的保养技术。 (3) 掌握各种乳制品生产工艺流程及操作要点。 (4) 掌握各种乳制品生产中常见的质量问题及解决方法。
		主要内容	乳制品的定义、研究对象、基本任务，乳制品的分类、经营与管理，质量标准与质量控制；掌握液态奶，发酵乳，奶粉，黄油，发酵乳饮料等主要乳制品的生产工艺流程和关键参数。了解乳制品的包装
		教学要求	1. 本课程38学时(理论18学时,实践20学时)。 2. 课程性质:必修课，专业核心课 3. 教学条件:PPT，教案，视频，教学资源库等 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: 教师具有实践经验，动手能力强，不仅教授学生理论，更要让学生掌握实际操作技能。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			(1) 本专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”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。 (2) 专业专任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历学位教师应占比例大于60%，高级职称教师比例大于25%。专业核心课程主讲教师应是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。 (3) 该专业与北京好利来企业投资管理有限公司深度合作，聘请好利来专业教师6名，为学生将来的上岗工作打下良好基础。 (4) 考核方式: 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的60%）+期末考试成绩（占总成绩的40%） 平时成绩实行百分制，占该课程总成绩的70%，包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制，占该课程总成绩的40%，线下考试或者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。
8	肉制品加工技术	思政目标 课程目标 学科目标	培养学生热爱传统文化、热爱祖国的情怀，弘扬社会主义核心价值观。具备良好的食品卫生习惯，树立食品安全意识，增强职业责任感。激发学生学习兴趣，树立爱岗敬业、专注专业知识学习的核心理念；培养良好的自主学习能力、可持续发展能力。 1. 素质目标 (1) 能自主学习新知识、新技术。 (2) 能通过各种媒体资源查找所需信息。 (3) 能独立制定生产计划并进行实施。 (4) 能够独立或协作分析问题并解决问题。 (5) 能不断积累生产经验，能够达到触类旁通。 2. 知识目标 (1) 懂得肉制品加工原料品质、储藏保鲜方法及加工辅料的鉴定和选择，掌握肉制品加工的基本原理。 (2) 了解肉制品加工的配方设计原则和生产工艺流程。 (3) 掌握肉制品加工的基本生产工艺。 (4) 具有技术资料整理和编写技术报告的能力。 3. 能力目标 (1) 能熟练识别常用原辅材料；能检测及辨别其质量品质，具备查阅食品专业资料和使用工具书的能力。 (2) 能熟练使用各种肉制品生产机械和设备，正确选择合适的保藏方法、生产技术及工艺参数及设计生产方案。

序号	课程名称	主要教学内容及要求		
				(3) 掌握典型肉制品的配方设计及生产工艺。
		主要内容	畜禽屠宰技术 肉的剔骨分割与冷加工技术 干制肉制品加工技术 腌腊肉制品加工技术 灌制类肉制品加工技术 熏烤制品加工技术 酱卤肉制品加工技术 油炸速冻制品加工技术	
		教学要求	①在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生学习兴趣，激发学生的成就动机。 ②本课程教学的关键是现场教学，应选用肉制品产品为载体，在教学过程中，教师示范和学生分组讨论、训练互动，学生提问与教师解答、指导有机结合，让学生在“教”与“学”过程中，掌握典型肉制品的加工技术。 ③在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练，在实践实操过程中，使学生掌握肉制品加工的各项技能，提高学生的岗位适应能力。 ④在教学过程中，要重视本专业领域新技术、新工艺、新材料发展趋势，贴近企业、贴近生产。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。 ⑤教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。	
9	食品卫生学	课程目标	思政目标	1. 培养学生热爱传统文化、热爱祖国的情怀，弘扬社会主义核心价值观。 2. 具备良好的食品卫生习惯，树立食品安全意识，增强职业责任感。 3. 激发学生学习兴趣，树立爱岗敬业、专注专业知识学习的核心理念。 4. 培养良好的自主学习能力、可持续发展能力。 5. 具备良好的语言表达、沟通协作能力。
		课程目标	学科目标	1. 素质目标 (1) 能很好的沟通协作、认真负责、积极主动的工作态度。 (2) 爱护实验仪器设备，保持实验室卫生。检查原辅材料的生产日期，绝不用过期材料做食品生产。 (3) 增强学生自主研学和拓展创新的能力。 (4) 具有爱岗敬业，吃苦耐劳和精益求精的工匠精神。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	
			(5) 树立安全意识、规范意识、责任意识。 2. 知识目标 (1) 了解食品卫生学的定义、研究对象、基本任务。 (2) 了解食品卫生学与食品保存的关系。 (3) 掌握各种食品营养素的功能性质。 (4) 掌握各种营养素在食品加工过程中的化学变化。 3. 能力目标 (1) 能够应用食品化学分析、微生物学、毒理学和流行病学方法研究食品中可能出现的有害物质及作用机理。 (2) 能够掌握食物污染物的来源、性质、对人体危害及其机理。 (3) 能够掌握提高食品卫生质量,采取相应的预防措施,以及制定食品卫少质量标准提供依据。
		主要内容	食品卫生学是研究食品中可能存在的、威胁人体健康的有害因素及其预防措施,提高食品卫生质量,保护消费者安全的科学。是研究食品卫生质量,防止食品中可能出现的有害因素损害人体健康的科学。
		教学要求	1. 本课程38学时(理论20学时,实践18学时),学分2 2. 课程性质:必修课,专业核心课 3. 教学条件:PPT,教案,视频,教学资源库等 4. 教学在教学中主要采用理论教学、案例教学、课堂互动、多媒体教学和实践教学、参加社会实践活动等。 5. 师资要求: 教师具有实践经验,动手能力强,不仅教授学生理论,更要让学生掌握实际操作技能。 (1) 本专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”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。 (2) 专业专任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历教师应占比例大于60%,高级职称教师比例大于25%。专业核心课程主讲教师应是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。 (3) 该专业与北京好利来企业投资管理有限公司深度合作,聘请好利来专业教师6名,为学生将来的上岗工作打下良好基础。 (4) 考核方式:学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的60%)+期末考试成绩(占总成绩的40%) 平时成绩实行百分制,占该课程总成绩的70%,包括线上线下学习参与、出勤、作业和课内实践四部分。 卷面成绩实行百分制,占该课程总成绩的40%,线下考试或

序号	课程名称	主要教学内容及要求
		者在线课程平台完成，随机抽题作答，主要考查学生对基本知识、基本理论的理解和实际应用能力。道德。

(4) 专业综合课程

表 8 食品药品监督管理专业综合课程一览表

序号	课程名称	主要内容及要求		
1	岗位实习	课程目标	素质目标	1. 培养思想政治坚定、具有“三农”情怀； 2. 具有良好的职业精神劳动精神和工匠精神的技能型复合型人才。
			知识目标	通过各个岗位的理论学习、岗位实习，达到该专业的岗位技能标准，从而掌握该岗位的上岗能力，获得上岗毕业证、职业技能证。
			能力目标	1. 具有自觉创新、自主创业的精神，具有不断获取知识、适应岗位的能力。 2. 使学生具备考取高级农产品检验员、烘焙工、公共营养师等职业资格证书的基本知识和基本技能。 3. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，培育劳模精神、劳动精神、工匠精神。
		主要实习内容	食品质量安全监控。 果蔬产品储存与加工。 药物制剂。 乳制品加工和其他畜产品加工。 烘焙产品加工与新产品研发。 农产品质量检测、技术服务。 药品生产企业的经营与管理。	
		实习要求	1. 学时学分要求： 本课程 480 学时（理论 0，实践 480），在 6 学期开设，24 学分。 2. 课程性质： 专业综合课 3. 教学条件： 合作企业 4. 教学方法： 岗位实习。 5. 师资要求： 校内导师和企业一线人员 6. 考核方式： 依照校企共管的方式实行，按照双导师制的要求进行全程指导，采取“学校+企业”的模式进行评价和考核，评价比重各占 50%，具体的评价与考核标准参见校、系实习文件。	

七、教学进程总体安排

（一）学时安排

1. 教学学时安排

每学年安排 40 周教学活动。公共基础课学时 994 学时（含公共基础必修课 886 时，公共选修 108 课时），占总学时的 34.9%；专业基础课 400 学时，占总学时的 13.9%；专业核心课 576 学时，占总学时的 20%，专业选修课 432 学时，占总学时的 14.9%；专业综合性实践课程 480 学时，占总学时的 16.7%。

其中，实践学时：课内实践学时 1081 学时+集中实践 480 学时=1561 学时，占总学时比例 54%。选修课学时：公选 108 学时+专业限选 432 学时=学时，占总学时比例 17.9%。

2. 总学分和总课时

总学分：165 学分，总课时：2882 学时。

3. 各学期教学周任务安排

（1）内容项计算：课程总学时=理论学时+实践学时=周学时*理论教学周。

（2）公共任选课程开设学期为 2-4 学期，每学期选一门。

（3）岗位实习在第 5、6 学期开设、30 周，计 20 学时/周，共 480 学时；毕业设计在第 1 学期—第 5 学期开设，5 周，计 20 学时/周，共 120 学时，合计 120 学时，不计入总学时。

（二）教学进程总体安排

详见附录 3。

（三）学时、学分统计

1. 学分统计

表 9 学分统计表

课程类别	课程数量	学时小计	学分小计	学分分配		
				必修	限选	任选
公共基础课	27	994	54	48	0	6
专业基础课	6	400	22	22	0	0
专业核心课	8	576	32	32	0	0
专业选修课	9	432	24	0	24	0
毕业设计			4	4		
技能证				5		
专业综合课		480	24	24	0	
总计	50	2882	165	135	24	6

2. 学时统计

表 10 学时统计表

课程类别	课程数量	学分小计	学时小计	学时分配						
				理论	实践	理论占比(%)	实践占比(%)	必修	限选	任选
公共基础课	27	54	994	555	439	55.8%	44.2%	886	108	0
专业基础课	6	22	400	200	200	50%	50%	400	0	0
专业核心课	8	32	576	288	288	50%	50%	576	0	0
专业选修课	9	24	432	216	216	50%	50%	0	432	0
毕业设计		4								
技能证		5								
顶岗实习		24								
总计	50	165	2882	826	1561	45.9%	54.1%	1862	540	0

(四) 教学周数安排

表 11 食品药品监督管理专业教学周数安排

学期	军事技能	素质教育 (含入学教育)	理实一体	专业综合实训	社会实践	劳动实践	课程考核与教学测评	岗位实习	合计	备注
1	3	1	14	0	0	1	1	0	20	不开设专业集中实训
2	/	1	17	0	1	0	2	0	20	/
3	/	1	14	4	0	0	2	0	20	/
4	/	1	12	4	0	0	2	0	20	/
5	/	1	/	/	/	/	/	岗位 12	20	/
6	/	/	/	/	/	/	0	岗位 12	20	/

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 基本要求

食品药品监督管理专业应配备校企双向、专兼结合、结构优化、素质良好的双师型师资团队。学生数与本专业专任教师数占比应为19:1，双师素质教师100%。

表 12 食品药品监督管理专业教师结构表

教学团队	教师类别	专业结构	学历结构	职称结构	数量/要求	备注
公共课教师	思政课教师	相关专业	研究生以上学历	高级职称	创新思政教学模式,能与专业教学共同开展思政教研	学历结构、职称结构达到一种即可
	信息技术课教师	信息技术相关专业	研究生学历	——	了解与大数据与会计相关的信息技术,能够熟练应用	——
	公共基础课教师	相应专业	本科以上学历	——	能将基础课程与专业知识融合	——
专业教师	专业带头人	食品药品及相关专业	硕士研究生	副教授	1名	王丽丽
	专任教师	食品药品及相关专业	研究生及以上学历	——	能够挖掘专业课程中的思政教育元素和资源,使各	——

教学团队	教师类别	专业结构	学历结构	职称结构	数量/要求	备注
					类课程与思政课同向同行	
	双师型教师	食品药品及相关专业	研究生及以上学历	——	占专业教师的80%以上,每年至少参与1个月在企业实践	——
	高级职称教师	食品药品及相关专业	——	高级职称	3名以上,占教师的20%以上	——
兼职教师	同类学校兼职教师	相关专业	——	高级职称	——	——
	对应行业学者专家	相关专业	本科	高级职称	行业专家	职称结构、要求达到一种即可
	对口企业技术人员	相关专业	本科	——	企业工作经历5年以上,并获得高级技能职业资格(或等级)证书、企业能工强将	——
其他育人团队	辅导员	——	研究生以上学历	——	配置1名辅导员/班	——
	教学创新团队	相关专业	——		组建教学创新团队1个	——
	名师工作室	食品营养与健康	研究生,本科生,企业导师	合理	创建名师工作室1个	负责人:王丽丽
	双创导师	相关专业	——	——	1名以上,满足下列条件之一:企业管理;3年以上、创办企业经营良好、入选全国万名优秀创新创业人才库	——

2. 教师素养总体要求

表 13 教师素养总体要求表

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	具备高校教师资格证和本专业领域相关证书
2	思政素养	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,牢记“以文化人、以文育人,为党育人,为国育才”的育人使命,认真

序号	培养方式	具体要求
	要求	落实习近平总书记对教师提出的“六个要求”，对政治要强、情怀要深、思维要新、视野要广、自律要严、人格要正。深化产教融合、校企合作，突出“双师型”教师个体成长和“双师型”教学团队建设相结合，兼顾公共基础课程教师队伍建设，加强党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史的自我教育，大力弘扬职业精神、工匠精神、劳模精神，着力提升教师思想政治素质和师德素养，提高教师教育教学能力，努力造就一支师德高尚、技艺精湛、专兼结合、充满活力的高素质“双师型”教师队伍，推动职业教育高质量发展。
3	教学能力要求	1. 具有高校教师资格； 2. 具有具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力的等相关专业本科及以上学历； 3. 具有本专业扎实的理论功底和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源； 4. 能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革； 5. 能够跟踪新医科发展前沿，开展动物医学专业相关研究与社会服务。
4	专业素养要求	1. 具有高校教师资格； 2. 具有畜牧兽医相关专业本科及以上学历； 3. 能够开展课程教学改革和科学研究，扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 4. 每5年累计不少于9个月的企业实践经历。
5	信息化能力要求	1. 能独立进行多媒体课件设计，运用多媒体等信息化技术打造高效课堂； 2. 能够熟练使用思维导图等常用工具软件进行辅助教学； 3. 掌握微课等新型教学资源的设计与制作方法； 4. 会进行线上课程的设计与教学，能够在教学实践中较为熟练的运用。

3. 思政课教师要求

思想政治理论课是落实立德树人根本任务的“关键课程”，思政课教师承担思政育人的主要任务，因此思政课程教师具有高校教师资格，要做到政治强、情怀深、思维新、视野广、自律严、人格正，并随时提升自身的道德涵养、思想品质、人格魅力。

(1) 政治要强

思政课教师应始终在政治立场、政治方向、政治原则、政治道路上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，加强学生理想信念教育，做学习和实践马克思主义的典范。

（2）情怀要深

思政课教师应具有深厚的家国情怀，以情感人，感染、激励、引导学生拥有家国情怀的使命与担当。

（3）思维要新

思政课教师要学会辩证唯物主义和历史唯物主义的思维方法，立足于理论发展的前沿问题，创新思考，不断了解发展变化了的教学对象，不断更新教学的内容，以新的视角、新的教学理念去应对教学中的新问题和新情况。

（4）视野要广

教学前教育专业职业本科人才培养方案。首先，思政课教师要具有宽阔知识视野。思政课教师要善于从整体上驾驭知识体系，把握全局，提升统合知识的能力，更加注重思维方式方法的传授。其次，思政课教师要具有国际视野。思政课教师要善于用国际化的眼光和胸怀去引导学生，吸收更丰富的人类文明成果。同时，也要注意教育和引导学生客观分析国际问题，凸显我国“四个自信”的底气和优势。再次，思政课教师要具有历史视野，以史为鉴是中华优秀传统文化的优良传统。

（5）自律要严

思政课教师在引导学生自我约束严格自律时应该做到严格约束自己，言行一致，知行合一，严于律己宽以待人。

（6）人格要正

思政课教师要不断提高和增强自身的人格魅力、运用积极向上的人格力量引导学生成长的自觉性。用高尚的人格感染学生、赢得学生。要自觉做到修身修为，自觉做为学为人的表率。

4. 公共基础课教师要求

表 14 公共基础课教师要求表

序号	培养方式	具体要求
----	------	------

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	具备高校教师资格证和本专业领域相关证书
2	思政素养要求	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，具备良好的职业素养和道德
3	教学能力要求	具有扎实的本学科相关理论功底和实践能力，承担相应的教学任务
4	专业素养要求	具有本学科相关专业的本科及以上学历，能够开展课程教学改革和科学研究
5	信息化能力要求	在教学过程中，运用信息技术手段，优化教学设计，提高教学效果与学生学习成果的能力。积极参与教学资源建设。

5. 专业带头人要求

表 15 食品药品监督管理专业带头人要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 具有高校教师资格； 2. 具有农产品加工与质量检测相关专业本科及以上学历； 3. 需教学设计、专业研究能力强。
2	思政素养要求	1. 热爱党的教育事业，自觉贯彻党和国家的教育方针，具有良好的思想政治素质和教师职业道德。 2. 勇挑重担，在教学、科研、教改及专业建设工作中走在前面，开展本专业教学团队建设，培养和提高青年教师的业务水平。
3	教学能力要求	1. 具有科学的教育理念和国际视野，系统掌握农产品加工与质量检测领域的相关理论与方法，具有扎实的专业基础知识和较为丰富的教育实践经验； 2. 能实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务； 3. 具有课堂教学、实训指导、班级管理、职业资格证书考核指导、课外辅导、课程思政设计与实施、课程建设、专业建设、教学诊断与改进、信息技术应用等教育教学能力； 4. 能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源。
4	专业素养要求	1. 具有扎实的农产品加工与质量检测专业知识和丰富的实际工作经验； 2. 能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革； 3. 具有指导、分析、解决教学活动中实际问题的能力，具有一定的学术水平和研究能力。
5	信息化能力要求	1. 在教学过程中，运用信息技术手段，优化教学设计，提高教学效果与学生学习成果的能力； 2. 积极参与教学资源建设。

6. 骨干教师要求

表 16 骨干教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 具有良好的政治素质，热爱职业教育，有较强的团队合作精神和组织管理能力。 2. 从事所申报专业（学科）教学 3 年以上，助理级以上专业技术职称或技师以上技术等级，45 岁以下。 3. 教学工作量每周 12 学时以上，教学效果优良。专业课教师一般应具备双师素质。 4. 除符合上述条件外，近三年来，同时还应具备下列条件之二： （1）参与过专业调研、专业人才培养方案制订、实验实训基地建设、国家中职示范性项目建设。 （2）主持或参与校级及以上科研教研项目，且按计划完成研究任务。 （3）参加市级以上技能竞赛获二等奖以上，或指导学生参加自治区级技能竞赛获二等奖、国家级技能比赛三等奖以上。 （4）近三年在省级以上刊物发表过专业论文、参编过教材。 （5）在校企合作、工学结合、岗位实习工作中成绩比较突出。 （6）近三年获得过校级及以上的奖励，如先进工作者、优秀教师、教学成果奖。
2	思政素养要求	具有良好的政治素质，热爱职业教育，有较强的团队合作精神和组织管理能力。
3	教学能力要求	从事所申报专业（学科）教学 3 年以上，中级以上专业技术职称以上技术等级，教学工作量每周 12 学时以上，教学效果优良。专业课教师一般应具备双师素质。
4	专业素养要求	近三年来，同时还应具备下列条件之二： （1）参与过专业调研、专业人才培养方案制订、实验实训基地建设、国家中职示范性项目建设。 （2）主持或参与校级及以上科研教研项目，且按计划完成研究任务。 （3）参加市级以上技能竞赛获二等奖以上，或指导学生参加自治区级技能竞赛获二等奖、国家级技能比赛三等奖以上。 （4）近三年在省级以上刊物发表过专业论文、参编过教材。 （5）在校企合作、工学结合、岗位实习工作中成绩比较突出。 （6）近三年获得过校级及以上的奖励，如先进工作者、优秀教师、教学成果奖。
5	信息化能力要求	熟练使用多媒体及信息网络辅助教学，熟练运用网络教学平台、微视频、虚拟课堂等信息化手段。

7. “双师型”教师要求

表 17 “双师型”教师要求

序号	培养方式	具体要求
----	------	------

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 具有良好的政治思想素质、职业道德素质、熟悉职业教育教学基础理论。 2. 掌握所授专业的基础理论、专业知识，了解相关专业的专业知识，具有较高的教学业务水平。 3. 具有扎实的专业实践能力和较强的技术应用能力。
2	思政素养要求	具有良好的政治思想素质、职业道德素质、熟悉职业教育教学基础理论。
3	教学能力要求	1. 具有教师资格和教师系列初级及以上专业技术职务； 2. 从事本专业教学1年以上，能较好地运用本专业的理论完成实践教学指导任务；
4	专业素养要求	取得国家承认的与本专业相关的非教师系列助理级以上专业技术任职资格证书（含相当的职业资格证书），或人力资源和社会保障部门、行业主管部门颁发的与本专业相关的中级工以上技能等级证书，或具有本专业相关考评员资格证书（如测试员、考评员、培训者培训证书）等 近2年累计有2个月以上企业（或社会）实践活动经历。教师企业活动包括接受企业组织的技能培训、在企业的生产岗位实际工作、参与企业的产品开发、技术改造、带学生到企业实习等多种方式。
5	信息化能力要求	熟练使用多媒体及信息网络辅助教学，熟练运用网络教学平台、微视频、虚拟课堂等信息化手段。

8. 专任教师要求

表 18 专任教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 具有高校教师资格； 2. 具有畜牧兽医等相关专业本科及以上学历； 3. 需教学设计、专业研究能力强。
2	思政素养要求	1. 热爱党的教育事业，自觉贯彻党和国家的教育方针，具有良好的思想政治素质和教师职业道德。 2. 勇挑重担，在教学、科研、教改及专业建设工作中走在前面，开展本专业教学团队建设，培养和提高青年教师的业务水平。
3	教学能力要求	1. 具有科学的教育理念和国际视野，系统掌握畜牧兽医领域的相关理论与方法，具有扎实的专业基础知识和较为丰富的教育实践经验； 2. 能实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务 3. 具有课堂教学、实训指导、班级管理、职业资格证书考核指导、课外辅导、课程思政设计与实施、课程建设、专业建设、教学诊断与改进、信息技术应用等教育教学能力； 4. 能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源

序号	培养方式	具体要求
4	专业素养要求	1. 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； 2. 能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革； 3. 具有指导、分析、解决教学活动中实际问题的能力，具有一定的学术水平和研究能力。
5	信息化能力要求	1. 在教学过程中，运用信息技术手段，优化教学设计，提高教学效果与学生学习成果的能力； 2. 积极参与教学资源建设。

9. 兼职教师要求

表 19 兼职教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 主要从农产品加工与质量检测行业企业聘任，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称； 2. 了解农产品加工与质量检测行业相关行业规律； 3. 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实质性教学任务。
2	思政素养要求	具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；
3	教学能力要求	1. 能承担专业课程教学、承担的本专业教学任务授课课时一般不少于专业课总课时的 20%； 2. 能够实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务； 3. 根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。
4	专业素养要求	1. 具有扎实的农产品加工与质量检测专业知识； 2. 具有丰富的实践经验，有效的组织与实施教学，有责任心。
5	信息化能力要求	1. 在教学过程中，运用信息技术手段，优化教学设计，提高教学效果与学生学习成果的能力； 2. 积极参与教学资源建设。

(二) 教学设施

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑板、多媒体智能黑板、投影设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

表 20 常规教室功能配置表

教室类型	环境描述	功能描述
普通教室	1. 教室前端：交互一体机 1 台 2. 普通单工位课桌 3. 巡课监控系统	1. 支撑教师多媒体教学，混合式教学等教学模式的开展,转变以教师为中心的演讲式教学模式。 2. 教室大尺寸普通黑板用于多个学生参与课堂教学板书。 3. 教室巡课系统可实现校领导、同行远程教学观摩和评教。
双屏教室	1. 教室前端：交互一体机 2 台 2. 普通单工位课桌 3. 部署方式：横排摆放。 4. 巡课监控系统	1. 满足普通教室多媒体教学功能。 2. 双屏教学场景应用。 3. 有效管控课堂纪律 4. 课堂录播系统可快速积累丰富的校本优质同步教学资源,形成院级优质教学资源库。

2. 校内实训室（基地）基本要求

建设覆盖食品药品监督管理专业教学技能、实操技能的实训室。实验、实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施也对接真实职业场景或工作情境，实验、实训指导教师确定，能够充分满足食品药品监督管理专业学生技能实训、模拟练习、实操练习、教育研习等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全。

表 21 食品药品监督管理专业校内实验实训条件一览表

序号	实验实训室名称	主要实训项目（主要功能）	主要设备	工位数
1	理化检验实训室	1. 化学实验基本操作； 2. 电子天平称量练习； 3. 容量瓶的使用练习； 4. 移液管的操作练习； 5. 氢氧化钠溶液的配制与标定。	生物安全柜、变温炉、真空泵、电导率仪、酸度计、电热鼓风干燥箱、真空干燥箱、离心机、牛奶检测器、面粉分析仪、微量注射泵、超纯水机、数字旋转粘度计、食品安全检测仪、水分测定仪、离心机、乳品离心机、电子天平、自动高温灭菌锅等	35
2	焙烤食品加工实训室	1. 鸡蛋打发练习； 2. 蛋糕裱花练习； 3. 蛋挞的加工； 4. 粽子的加工； 5. 蛋糕的加工； 6. 面包的加工；	烤箱、醒发箱、搅拌机、和面机、真空封口机等	35

序号	实验实训室名称	主要实训项目 (主要功能)	主要设备	工位数
		7. 月饼的加工; 8. 曲奇饼干的加工。		
3	食品综合加工实训室	1. 腊肠加工; 2. 酸奶制作; 3. 奶冻制作; 4. 烧鸡制作; 5. 火腿肠制作等。	立式压力灭菌锅、酸奶发酵柜、冰箱、果汁机、灌肠机、微波炉、生化培养箱、无极调速搅拌机、电热多用锅等	35
4	微生物检测实训室	1. 显微镜的构造与使用; 2. 细菌特殊结构的观察; 3. 霉菌装片显微镜观察; 4. 微生物的接种、分离纯化与无菌操作; 5. 简单染色与革兰氏染色; 6. 消毒与灭菌; 7. 培养基的配制; 8. 玻璃器皿的清洗、干燥、包扎; 9. 食品中菌落总数的计数; 10. 食品中大肠菌群的检测; 11. 食品中霉菌酵母菌计数; 12. 食品中乳酸菌的检测; 13. 环境微生物检测。	高压灭菌锅、恒温培养箱、无菌超净台、酒精灯、接种环、纯水装置、生物显微镜、恒温干燥箱、恒温水浴锅、移液管、低温冰箱	35
5	1+X 粮农食品安全评价职业技能实训室	1+X 粮农食品安全评价职业技能证书培训和考试	虚拟仿真软件和配套电脑	35

3. 校外实训基地基本要求

(1) 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不少于 10 个，以满足学生技能训练、生产实习和岗位实习等实践教学要求。

(3) 确定为实训基地的企业应具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地行业具有一定代表性，能够提供开展食品药品检验检测、食品安全管理、食品药品监督管理等实训活动。学校与实习单位要建立实习指导机制，科学确定实习方案，校外实训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。

4. 校外实训基地

表 22 食品药品监督管理专业校外实训基地一览表

序号	基地名称	主要实训项目（主要功能）	接纳人数
1	内蒙古科沁万家食品有限公司	食品加工、食品理化检验	20
2	益海嘉里（白城）粮油食品工业有限公司/内蒙古荷丰农业有限公司	食品加工、食品理化检验	30
3	内蒙古兴安伊利乳业有限责任公司	乳制品检测、化验	10
4	蒙牛乳业（乌兰浩特）有限责任公司	乳制品检测、化验	10
5	内蒙古景方特色农业科技有限责任公司	农产品加工	3
6	内蒙古天牧臻品牛羊产业有限公司	食品检验、食品加工	5

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

（1）公共课教材选用

表 23 公共课教材选用表

课程	教材名称	备注
思想道德与法治	思想道德与法治	国家规划教材
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	国家规划教材
形势与政策	形势与政策	国家规划教材
职业规划与就业指导	职业规划与就业指导	国家规划教材
信息技术	信息技术	国家规划教材
大学英语	大学英语	国家规划教材
大学生心理健康教育	大学生心理健康教育	国家规划教材

课程	教材名称	备注
军事理论	军事理论	国家规划教材
安全教育	安全教育	国家规划教材
劳动教育	劳动教育	国家规划教材
铸牢中华民族共同体意识	铸牢中华民族共同体意识	国家规划教材
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	国家规划教材
大学语文	大学语文	国家规划教材
创新创业基础（理论）	创新创业基础（理论）	国家规划教材
公选（艺术）	公选（艺术）	国家规划教材
公选（素养）	公选（素养）	国家规划教材

（2）专业（技能）课教材选用

表 24 专业（技能）课教材选用表

课程	教材名称	备注
基础化学	《基础化学》	国家规划教材
分析化学实验基础	《分析化学实验基础》	国家规划教材
食品（药品）管理体系实施与认证	《食品（药品）管理体系实施与认证》	国家规划教材
仪器分析	《仪器分析》	国家规划教材
医药商品基础	《医药商品基础》	国家规划教材
营养学基础（营养与健康）	《营养学》	国家规划教材
微生物学基础	《微生物基础》	国家规划教材
食品生产技术	《食品加工技术》	国家规划教材
焙烤食品加工技术	《焙烤食品加工技术》	国家规划教材
理化检验技术	《理化检验技术》	国家规划教材
食品法律法规与标准	《食品法律法规与标准》	国家规划教材
药品经营质量管理规范	《药品经营质量管理规范》	国家规划教材
食品安全质量管理规范	《食品安全质量管理规范》	国家规划教材
药物制剂技术	《药物制剂技术》	国家规划教材
药品检验技术	《药品检验技术》	国家规划教材
仪器分析	《仪器分析》	国家规划教材
食品保藏原理	《食品保藏原理》	国家规划教材
功能性食品	《功能性食品》	国家规划教材
毒理学基础	《毒理学基础》	国家规划教材
感官检验技术	《感官检验技术》	国家规划教材
水质检验技术	《水质检验技术》	国家规划教材
乳制品加工技术	《乳制品加工技术》	国家规划教材
肉制品加工技术	《肉制品加工技术》	国家规划教材

课程	教材名称	备注
食品卫生学	《食品卫生学》	国家规划教材

2. 图书、文献配备基本要求

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。各种农产品加工、质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准，农产品检验国家标准等技术标准、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。

表 25 学习网站一览表

序号	网址	网站名称
1	https://zk.nmxzy.cn/zhjx	智慧课堂地址
2	https://qun.icve.com.cn/	智慧职教
3	https://zjy2.icve.com.cn/	spoc 教学平台
4	http://www.icourse163.org	中国大学 MOOC
5	http://www.studay.163.com	网易云课堂

（四）教学方法

1. “学生为主体，教师为指导”。根据不同的教学内容（或项目或任务）灵活采取不同的教学方法，如讨论式、启发式、仿真软件、任务驱动、项目导向等教学法，安排讨论、答疑，教学中注意调动学生学习积极性，使学生的学习从被动接受到主动参与，以培养学生分析问题及解决问题的能力，培养学生的自学能力及合作精神。

2. “学中做，做中学”。农产品加工与质量检测专业是实践性很强的专业，教学中应坚持以“做”为中心，老师在“做”中教，学生在“做”中学，将教学与实践紧密结合起来。实践操作后，要注重回顾与总结。

3. 充分利用网络学习平台，开展信息化教学改革。因势利导，加

强网络教学平台的开发，开展线上-线下混合式教学模式，让学生利用丰富的网络资源，完成部分学习任务，提升学习效果。

（五）教学评价

本专业构建了评价内容多元、评价主体多元、评价方式多元的多元化考核评价体系，并制定相应制度，运用信息化手段保障多元评价的实施。

1. 评价内容多元

以学生综合素质评价为核心，围绕五个维度：道德与公民素养、技能与学习素养、运动与身心健康、审美与艺术素养、劳动与职业素养，下设二级指标，对学生进行考核。

表 26 学生综合素质考核指标一览表

一级指标		二级指标
道德与公民素养	思想品德	热爱国家关心时政
		遵纪守法遵守公德
		关心集体尊重他人学会合作乐于助人
		爱学习有专长
		诚实守信自尊自爱
	行为养成	宿舍纪律
		教室纪律
		出勤
		餐厅纪律
		两操
		集会
		其他
	日常礼仪	仪容仪表仪态
		礼仪语使用
		礼仪课堂表现
		日常礼仪运用情况
		礼仪比赛表现
		礼仪学习和运用的整体情况和效果

一级指标			二级指标		
技能与学习素养	公共基础课		出勤		
			学习态度		
			平时小测		
			作业		
			实验成绩		
			期中期末考试		
—	专业课		出勤情况		
			课堂表现		
			项目测验		
			成果/设计演示		
			线上资源学习		
			期末考试		
	实习实训	综合实训		实践动手能力	
				分析解决问题能力	
				沟通合作能力	
				创新能力	
				实训项目成果	
				期末作品设计	
		岗位实习		岗位实习鉴定表	
				岗位实习报告	
				纪律表现	
运动与身心健康			身体素质		
			课外体育活动		
			个人品质与行为		
			心理健康		
审美与艺术素养			意识与观念		
			艺术活动与表演		
			中华优秀传统文化艺术		
劳动与职业素养			意识与观念		
			日常生活劳动		
			劳动教育		
			校外公益服务劳动		

2. 评价主体多元

评价主体多元化，重视学生发展性评价，倡导多方参与互动，即教师评价、学校评价、家长和社会、学生自评与学生互评等相结合。

表27 评价主体及内容对应表

评价主体		评价内容
教师	辅导员 班主任	1. 通过学生日常表现、参与学校活动情况、接人待物情况对学生的德育进行评价； 2. 通过学生作业完成情况、班级表现和课堂学习成绩对学生进行智育的评价； 3. 通过学生积极参加学校各项活动和体育运动对学生进行体、美、劳方面的评价。
	专业课教师	1. 专业教师通过学生的课堂表现、学生的积极性、课堂出勤表、作业完成情况、学生成绩册对学生进行专业课程方面进行评价； 2. 专业教师通过学生职业资格证获取和对专业知识的了解对学生进行专业技能的评价。
	公共课教师	1. 公共课教师通过对学生的课堂表现、课堂出勤表、学生学习积极性、作业完成情况对学生进行评价； 2. 通过学生参加艺术相关活动、活动作品展示对学生进行艺术评价。
家长	家长	1. 通过学生日常生活表现，解决问题方式对学生进行评价； 2. 通过学生和其他学生的沟通交流方式对学生评价。
学生 自评	学生 自评	1. 通过自己能够自觉预习、积极思考、能积极查找相关学习资源进行课前自我评价； 2. 通过自己能够专心听讲、上课大胆踊跃发言、能提出合理、可行的问题解决方案进行课中自我评价； 3. 通过自己能够独立完成作业，课后对自己做出课后自我评价。
互评	同学 评价	1. 通过同学上课认真听课，在小组活动中积极主动参与对同学进行课中评价； 2. 通过同学认真完成作业，主动帮助提示其他同学，在学习中学其他的解决方法对同学进行课后评价。
企业	技术人员	1. 通过学生在实践单位的日常表现、实习鉴定表、出勤表、对学生进行职业道德的评价； 2. 通过学生在日常工作中的仪容仪表对学生进行行为评价； 3. 通过学生的工作完成情况、职业技能证书和工作能力对学生进行职业技能的评价。
	专家	1. 通过学生的职业道德、行为表现对学生进行评价； 2. 通过学生的职业技能和职业技能证书对学生进行评价。

学生评价：增加过程考核比重，注重考评学生的技术和技能水平及实践能力，兼顾学习态度、组织协调、交流沟通、诚实守信、吃苦

耐劳和自主学习等综合素质方面的指标，根据不同课程的特点采用灵活多样的具体考核方法，例如：植物组织培养、植物生产与环境、花卉生产等课程采用理论考试达80分以上者，方可进行技能以赛代考。教学考评与综合素质考核相结合，注重培养和考核学生的岗位技能、适应能力和创新精神，树立正确的就业导向，吸纳行业企业参与考核评价。

教师评价：采用学生评价+教师互评+督导评价相结合的方式，其中学生和教师互评都采用线上评价，学生评价从师德师风、教学态度、教学内容、教学实施、辅导答疑、作业批改、课堂管理、教学效率、教学效果等方面对教师教学质量进行评价；教师互评和督导评价都从上课准备、师德师风、教学态度、教学内容、教学实施、教学基本功、教学效果、教学纪律、到课听课、学生听课情况等方面进行评价，最终达到以评促进的目的。

3. 评价方式多元

（1）评价方式

①终结性评价（以试题库为主要内容）

终结性评价在每个学期的期末进行，也可在某一单元任务完成后进行。这种评价对公共课程和专业课程均有效。

教师根据课程目标，对知识性的问题，在课程题库中抽取相关的试题组成试卷，按照课程标准的要求在适当的时间由学生进行答卷；而对于技能型和专（职）业素养的考核，则根据课程标准要求学生在规定的时间内完成某一个作品的制作，安排相应的案例或场景由学生完成特定的任务，从而检验技能和素养是否达到课程目标的要求。

对课程的总结性评价以预先设定的教学目标为基准，主要为学生的学业成绩，考察学生掌握某门学科的整体程度，概括水平较高，测验内

容范围较广，除了传统的纸笔测试外，根据课程的性质，还增加了口试、听力、上机操作、成果展示等方式。

②形成性评价（以学习过程为主）

形成性考核以提升学生综合素质及能力为目的，一方面考核学生的课堂教学出勤、平时作业、项目任务完成、实验实习的实际操作水平、实验实习报告、实习日志、实验实习表现情况等。另外，根据大数据与会计专业对学生知识、技能和素养的要求，针对公共基础领域课程、专业领域课程、实习实训、岗位实习等方面，设置了不同形式的综合性评价。过程性考核不仅评价学生基础知识和基本技能的掌握情况，更关注学生在学习过程中表现出来的情感、态度和合作精神等，其目的是帮助学生有效调控自己的学习，激励学习动机，培养学生良好的学习态度和团队合作精神等。

③诊断性评价

诊断性评价运用于某项教学活动之前对学生的知识、技能以及情感等状况进行的预测。通过这种预测可以了解学生的知识基础和准备状况，以判断他们是否具备实现当前教学目标所要求的条件，为实现因材施教提供依据。“诊断”不限于查明、辨认和确定学生的不足和“病症”，也包括对学生优点和特殊才能的识别。诊断的目的不是给学生贴标签，证明其在学业上“能”与“不能”，而是根据诊断结果设计出能够发挥学生长处并补救、克服其短处的教学活动方式，即在了解学生的基础上“长善救失”，帮助学生在原有的基础上获得最大的进步。

诊断性评价一般在课程、学期、学年开始或教学过程中需要的时候进行。对评价对象的学习准备程度做出鉴定，以便采取相应措施使教学计划顺利、有效实施。诊断性评价可以采用提出问题、讨论问题、典型案例、情景模拟、做实验、看录像、图片、挂图等多种方式进行评价。

开展诊断性评价也为教师提供教学质量的反馈信息,帮助他们对自己的教学行为进行反思和调整,促进教师不断提高教育教学水平,并且学生学业成绩分析、反馈与指导系统还对教师提高评估素养有所帮助,也使学校了解课程标准的执行情况,改进教学管理。

(2) 考核类型

①公共基础领域课程考核

公共基础领域课程包括文化课知识和能力。学业评价主要从对知识的理解和运用、作业完成、考试成绩等方面进行考核。通过公共基础领域课程的学习,提升学生在语言表达、阅读理解、综合分析、拓展创新等能力,培养学生良好的思考方式,做事习惯,从而在专业课程的学习上能以一种理性、分析、客观的方式去深入,能更好地将理论与实际操作进行有机结合。提高运用知识解决学习、工作和生活中的实际问题的能力。

公共基础领域课程考核采用“笔试(总结性评价)+过程考核”的方式。笔试主要通过解答试卷完成,过程考核根据专业特点,在课堂中采用分小组进行情景模拟测试的方式,对学生职业素养、职业道德、沟通能力、协调组织能力、团队合作能力、分析解决问题能力、执行能力及应变能力、审美能力等进行考核。教师采用观察法,对各个小组进行评价打分,将评分记录在多元化评价系统中,学生登陆评价系统可查看各个小组的排名顺序,激励学生的团队意识和竞争意识。

②专业领域课程考核

专业领域课程主要涉及专业基础知识。指学生在本专业所覆盖的典型职业工作岗位或岗位群进行工作时所必须掌握的技术科学和应用科学的相关基础理论以及部分实训技能,这一内容有利于加强技术型人才的理论知识基础,提高其在社会生产技术飞速发展背景下的自我发展能

力和自我适应能力。学业评价主要从基本概念、原理的理解和掌握、作业完成、考试成绩等方面进行评价。

专业领域课程将理论知识与实践知识相结合,依托项目教学法等工作方法,以项目考核、技能测试为主。采用团队合作进行成果展示,通过分小组进行岗位模拟、角色扮演的方式进行小组自评、小组内各成员互评、小组之间同一岗位(角色)的学生互评,并专业教师和企业兼职教师对学生的理论知识掌握程度和实践操作技能进行考核评价。

③实习实训考核

实习实训课程是学生获得专业技能的主要来源,是专业教学以及评价工作的重心所在。实习实训课程的评价主要是从专业技能熟练程度、解决技术问题的能力、对专业技能的拓展与创新、训练现场安全规范及文明操作、专业设备的使用和维护等方面进行考核。

学生实习实训考核分为课堂考核和课外考核两种。课堂考核主要针对学生在实训课中的表现进行评价,考核学生对知识的掌握程度、学生实训作业和作品的完成情况;课外考核,我们鼓励学生合作成立协作小组,学生自己定位协作小组的角色,根据小组角色进行角色扮演,安排设计相应的考核内容。过程也是对学生的综合素质的考量。教师和教务部则需对学生的行为进行严格的管控。

④岗位实习考核评价

岗位实习评价分为了学校常规考核与企业常规考核。学校常规考核包括对学生岗位实习期间理论知识的考核以及学生岗位实习报告完成情况和编写质量;企业常规考核主要考核学生在岗位的表现和违纪、立功表现,学校会根据在企业岗位实习的学生数量,给企业发放统一的《学生表现记录卡》,由企业师傅每天对学生的表现进行签名打分,《学生表现记录卡》主要考核学生的岗位能力、学习能力、职业素养、创新能

力和团队合作能力。岗位实习期结束，由学生将自己的《学生表现记录卡》和岗位实习手册带回上交给教师，由教师将学生成绩统一录入到多元评价系统，形成数据图表，显示在学生的《成长档案》。

4. 学生评价内容构建

学生评价内容构建主要从德、智、体、美、劳五个层面进行组织。其中，思想素质、身心素质、文化素质、审美和人文素养按《兴安职业技术学院学生综合素质评价考核方案》，可获得5学分，其他方面具体参照课程设置对应学分。

（1）综合素质

五育并举学生综合素质教育考核主要包括思想素质、身心素质、文化素质、审美和人文素养，学生在修业年限内必须参加素质教育考核并获取5学分方可毕业，依据《兴安职业技术学院学生综合素质评价考核方案》。

（2）技能与学习素养

①公共课程

A. 考试课程

采用百分制，由过程性考核和终结性考核组成。其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%，可以根据专业特点调整，提交方案。

过程性考核主要包括平时的出勤、学习态度、平时小测、作业、实验成绩等方面的考核。教师可根据课程特点按照不同比例进行赋分。

终结性考核可采用卷面笔试考核。闭卷，考试用时2小时。按照课标要求，从多方面对学生进行考核。

B. 考查课程

采用百分制，由过程性考核和终结性考核组成。其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%。

过程性考核主要包括平时的出勤、学习态度、平时小测、作业、实训成绩等方面的考核。教师根据课程特点按照不同比例进行赋分。终结性考核可采用卷面笔试考核。要求按照课标要求，从多方面对学生考核。

②专业课程

改变“一卷定终身”的考核模式，专业课程不论考试课还是考查课，统一采用过程考核制。基于过程性考核，凸显学习产出效果，进一步优化过程考核形式，完善科学的专业课程评价体系，做到对学生学习全过程的监督，大数据与会计专业过程性考核评价体系主要采用“N+1”模式，其中，“N”是指教学过程中的考核次数，“1”是指期末考试。“N”主要包括出勤情况、课堂表现、章节测验、成果/设计演示和线上资源学习情况等五个部分。相较于传统考核方式，该过程考核方式灵活多样，注重考察学生平时学习产出效果。

表28 专业课程过程性考核方式及评价体系

	评价项目	评价内容	评价权重	评价依据
总成绩	过程性考核 40%	出勤情况	5%	风速平台、专业群教学资源库
		课堂表现	5%	风速平台、专业群教学资源库
		项目测验	5%	风速平台、专业群教学资源库
		成果/设计演示	20%	成果演示+风速平台、专业群教学资源库
		线上资源学习	5%	风速平台、专业群教学资源库
	终结性考核 60%	理论或技能	100%	考核或项目成果

通过上述程序，学生获得相应课堂互动积分，即课堂表现，具体评分细则如下表所示。

表29 课堂表现评分细则

项目		评价内容与要求	评价等级		
			自评	互评	师评
方学式	自主	注意力集中，学习积极性高，认真听课，独立思考，能及时检查自己的学习思路和练习，			

项目	评价内容与要求		评价等级		
			自评	互评	师评
		善于调整学习策略、方法			
	合作	能积极主动地和其他同学开展合作学习，能够相互协作、互相帮助，共同提高			
	探究	通过探究活动获取知识、训练技能，学习科学研究的方法，形成科学的态度、观念			
参与程度	主动	主动发言，积极地参与到课堂教学的每一个环节中			
	时间	学生主动参与活动的时间			
学习	知识技能	学生对有关知识、技能的学习符合政治课程标准的要求			
效果	能力	学生通过参与教学活动，科学探究能力、合作能力、实践能力、信息搜集处理能力、实践创新能力等得到发展和提高			
	情感态度	学生的学习兴趣浓厚，积极参与各种学习活动，学习的信心增强，逐步形成良好的学习习惯和科学的价值观			

项目测验（*%）：章节测验是在每个项目任务点完成学习之后进行。教师提前编辑并在课堂管控系统上发布。及时了解反馈学生学习效果，在线测试的次数应较为频繁，测试应分别对对应课程的每个项目。

表30 项目测验评分细则

小组名称	按时和认真完成作业 *%	分工明确友好合作 *%	作品符合作业要求 *%	口头及文字表达清晰 *%	富有知识拓展与创新特色 *%	学科知识 *%	评价等级		
							自评	互评	师评
1									
2									

成果/设计演示（*%）：成果/设计演示部分以团队形式完成。项目任务点结束，小组成员轮流对团队设计成果进行汇报演示，根据课程情况，也可多人参与汇报演示，分别从设计思路、设计亮点、本节课所学知识技能应用等方面进行展示。汇报完毕可由教师或者其他组

进行提问，依据回答问题、内容展示的情况进行小组互评。成果/设计演示的评价细则如下表所示。

表31 成果/设计演示评分细则

评价主体	评价项目	评价细则	满分
教师评价	设计内容展示	设计思路	*
		设计亮点	*
		本节课所学知识技能应用	*
小组互评	设计内容演示	汇报演示	*
		回答问题	*
小组自评	团队及个人表现	任务分工	*

线上资源学习（*%）：借助专业教学资源库平台，按照教学进度发布课程课件、教学视频、教学案例等教学资源，学生通过观看课程各项目任务视频学习基础理论知识，并通过其他教学案例进行知识纵深度学习。教学资源库平台会记录学生学习视频的时长和完成度，作为该部分的考核依据。

表32 线上资源学习评分细则

序号	评价指标	得分
01	学习时长	
02	线上学习讨论发言活跃度	
03	课后作业测试得分	

综合实训

本专业实训课程考核评价实行“能力分层考核”模式，实行效果评价和对学生的岗位综合评价方式，重点从学生的实践动手能力、分析解决问题能力、沟通合作能力、创新能力、实训项目成果等方面进行综合评价。评价的依据主要是实训教学过程中学生的平时表现记录、项目完成后的总结报告、成果展示、现场答辩陈述等方面。

表33 综合实训课过程性考核评价体系

总	评价项目	评价内容	评价权重	评价依据
	过程性考核	实践动手能力	*%	风速平台（平时表现）

		分析解决问题能力	*%	风速平台
		沟通合作能力	*%	风速平台
		创新能力	*%	成果展示+风速平台
		实训项目成果	*%	项目完成后的总结报告+现场答辩陈述+风速平台
	终结性考核	期末作品设计	*%	成果展示+现场答辩陈述

岗位实习

①岗位实习考核的依据

岗位实习考核的依据是“岗位实习鉴定表”、“岗位实习报告”等材料及纪律表现。材料的要求如下：

“岗位实习鉴定表”是对学生岗位实习的评价性材料，其中包括“自我鉴定”、“单位鉴定”和“指导教师鉴定”三部分。“自我鉴定”要求简要总结个人岗位实习工作、主要收获和存在的问题。“单位鉴定”需有单位实习负责人签名并加盖单位印章。“指导教师鉴定”需有对学生岗位实习的评价等级和指导教师的签名。

“岗位实习报告”是学生岗位实习的总结性材料，如果学生在实习期间从事多个实习岗位的一般应包括“岗位实习各岗位分报告”和“岗位实习总报告”。

②岗位实习考核成绩的评定

岗位实习鉴定的成绩由企业的实习负责人或企业导师依据学生的实习表现进行评定。

“岗位实习报告”的成绩由指导教师分别依据学生实习原始记录的真实性和对照岗位实习报告编写的要求进行评定，主要从内容的真实性、充实性、语言表达、格式规范等方面进行评定。

岗位实习总成绩由校内指导教师按照规定计算好后填报。

③学生岗位实习的成绩

表34 岗位实习评价表

考核项目	成绩		岗位实习成绩
岗位实习鉴定表	自我鉴定（10%）：	得分：	成绩： 评定结果： （优秀、良好、合格、不合格）
	单位鉴定（70%）：		
	指导教师鉴定（20%）：		
岗位实习报告	自我评价（30%）：	得分：	
	指导教师评价（70%）：		
纪律表现	出勤情况（打卡记录）	得分：	
① “岗位实习鉴定表”是对学生岗位实习的评价性材料，其中包括“自我鉴定”、“单位鉴定”和“指导教师鉴定”三部分。“自我鉴定”要求简要总结个人岗位实习工作、主要收获和存在的问题。“单位鉴定”需有单位实习负责人签名并加盖单位印章。“指导教师鉴定”需有对学生岗位实习的评价等级和指导教师的签名。 ② “岗位实习报告”是学生岗位实习的总结性材料，如果学生在实习期间从事多个实习岗位的一般应包括“岗位实习各岗位分报告”和“岗位实习报告”。“岗位实习报告”的成绩由指导教师分别依据学生实习原始记录的真实性和对照岗位实习报告编写的要求进行评定，主要从内容的真实性、充实性、语言表达、格式规范等方面进行评定。 ③ “出勤情况”是对学生岗位实习工作期间考勤的评价，基础分100分，按照缺勤1天扣一分计算。 学生岗位实习的成绩计算： ① 岗位实习成绩=岗位实习鉴定成绩*50%+岗位实习报告成绩*30%+纪律表现成绩*20% ② 成绩评定结果按照低于60分为不合格，60～79分为合格，80～89分为良好，90～100分为优秀。			

（六）质量管理

1. 学校和二级学院应建立专业建设和教学过程质量监控机制，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。

2. 学校、二级学院及教研室应完善教学管理机制，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改，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，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、

示范课等教研活动。

3. 学校应建立专业毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生产业水平、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. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

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，成绩合格。
4. 按规定完成本专业技能考核，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. 符合我校学籍管理办法中规定的其它条件。

（二）毕业学分要求

必须取得本专业规定的 162 学分。

1. 素质教育分要求

综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》。

2. 技能考证考级

技能考证考级项目必须取得 5 学分。

3. 公共选修模块

限选 6 学分。

表 35 职业资格证书学分要求

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	食品检测师	助理食品检测师	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分
2	公共营养师	四级	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分
3	烘焙工	初级	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分
4	普通话	三级	国家语言文字工作委员会	1 分
5	驾驶员	初级	内蒙古交通厅	1 分

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	营养配餐员	四级	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分
2	质检员	五级 四级	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分 4 分
3	检验员	五级 四级	兴安盟职业技能鉴定指导中心	3 分 4 分

表 36 技能等级证书学分要求

十、附录

附录一：专业人才培养方案主要编制依据

[1] 国务院关于印发《国家职业教育改革实施方案》的通知（国发〔2019〕4 号）

[2] 教育部和中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知（教体艺〔2019〕1 号）

[3] 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）

[4] 《教育部关于印发〈新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求〉的通知》（教社科【2018】2 号）

[5] 教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知（教高〔2020〕3 号）

[6] 中共中央国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（2020 年 3 月 20 日）

[7] 中共中央办公厅、国务院办公厅《关于全面加强和改进新时代学校美育工作的意见》（2020 年 10 月 15 日）

[8] 关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知(教职成司函 61 号文)

[9] 高等职业教育专科英语课程标准（2021 版）

[10] 高等职业教育专科信息技术课程标准（2021 版）

[11] 兴安职业技术学院《2024 级制订专业人才培养方案指导性意见》

[12] 教育部《食品药品监督管理专业教学标准》

附录二：2022 级人才培养方案课程变更审批表

食品药品监督管理专业 2022 级人才培养方案课程开课变更审批表

调整形式	专业基础课	专业核心课	专业拓展课	小计（门数）
增加课程名称			功能性食品	1
整合课程名称				
删减课程名称				
更改课程名称				
更改课程开课学期				
调整后结构（门数）				

注：1. 本表一式二份，经批复后，教务处存一份，校、专业（部）存一份。

2. 职业院校党组织负责人、校长是专业人才培养方案制订与实施的第一责任人。

附录三：教学进程总体安排

2022 级 食品药品监督管理 专业教学进程安排表

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	开课部门	备注
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
												20	20	20	20	20	20			
												16	18	18	18	6	0			
公共基础课	1	1900001323	思想道德与法治	A		3	54	46	8	1	2						考查	马克思主义教学部		
	2	1900001324	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A		2	36	36	0	2		2					考查	马克思主义教学部		
	3	1900001303	形势与政策	A		1	32	32	0	1-4	2/4W	2/4W	2/4W	2/4W			考查	马克思主义教学部	不计入周学时平均值	
	4	1900001304	职业规划与就业指导	B	是	1	18	9	9	2		2/1-9W					考查	招就处	周学时平均值 1	
	5	1900001305	创新创业基础（理论）	A		1	18	18	0	2		2/10-18W					考查	招就处	周学时平均值 1	
	6	1900001306	体育 I	C		2	32	0	32	1	2						考查	体育系		
	7	1900001307	体育 II	C		2	36	0	36	2		2					考试	体育系		
	8	1900001308	体育选项 I	C		2	36	0	36	3			2				考查	体育系	必选	
	9	1900001309	体育选项 II	C		2	36	0	36	4				2			考试	体育系	必选	
	10	1900001325	信息技术 I	B	是	2	32	16	16	1	2						考查	计算机系	线上+线下	
	11	1900001326	信息技术 II	B	是	2	40	20	20	2		2					考查	计算机系	线上+线下	
	12	1900001311	大学英语/日语 I	A		2	32	32	0	1	2						考查	公共教学部		

课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数、课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	开课部门	备注
				课程类型(A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
	13	1900001312	大学英语/日语 II	A		2	36	36	0	2		2					考试	公共教学部	
	14	1900001321	大学英语/日语(选项) I	A		2	36	36	0	3			2				考查	公共教学部	必选
	15	1900001322	大学英语/日语(选项) II	A		2	36	36	0	4				2			考试	公共教学部	必选
	16	1900001313	大学生心理健康教育	B	是	2	32	16	16	1	2						考查	阳光心理系	
	17	1900001314	军事理论	A		2	36	36	0	1	2						考查	学生处	
	18	1900001328	军事训练（入学教育）	C		3	168	0	168	1	3/3W						考查	学生处	不计入周学时平均值
	19	1900001327	安全教育	A		1	18	18	0	2		1					考查	学生处	周学时平均值 1
	20	1900001317	劳动教育	A		1	16	16	0	2		1					考查	学生处	周学时平均值 1
	21	1900001320	铸牢中华民族共同体意识	A		1	16	16	0	4				2/8w			考查	马克思主义教学部	
	22	1900001329	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	A		3	54	46	8	3			3				考试	马克思主义教学部	
	23	1900001330	大学语文	A		2	36	36	0	3			2				考查	师范教育系	
	24	1900001319	大学生综合素质教育			5											考查	多部门	（不计课时）
	小计					48	886	501	385		13	13	5	4					
公共选修课	1	—	选修 1	B	是	2	36	18	18	2		2					考查		具体名称见附表，选课方式见通知。
	2	—	选修 2	B	是	2	36	18	18	3			2				考查		

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数、课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	开课部门	备注
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
		3	—	选修 3	B	是	2	36	18	18	4				2			考查		
		小计					6	108						4	2				取得公共选修课学分 6 分以上	
		公共基础课累计、占总学时比例					54	994	555	439		13	15	7	6	0	0	890/专业总学时		
专业(技能)课	专业必修课	1	1902071301	基础化学(食品、药品基础化学)	B	是	4	64	44	20	1	4						考试	系部	
		2	1902071302	分析化学实验基础	B	是	2	72	36	36	2		2					考查	系部	
		3	1902071303	食品(药品)安全管理体系实施与认证	B	是	4	64	54	10	2		4					考查	系部	
		4	1902071304	医药商品基础	B	是	4	72	64	8	2		4					考试	系部	
		5	1902071305	(营养学基础)营养与健康	B	是	4	64	32	32	1	4						考查	系部	
		6	1902071306	微生物学基础	B	是	4	64	32	32	1	4						考试	系部	
		7	1902071307	(食品生产技术)食品工艺技术	B	是	4	72	36	36	2		4					考试	系部	
		8	1902071308	焙烤食品加工技术	B	是	4	72	36	36	3			4				考试	系部	
		9	1902071309	理化检验技术	B	是	4	72	36	36	3			4				考试	系部	
		10	1902071310	食品法律法规与标准	B	是	4	72	36	36	4				4			考试	系部	
		11	1902071311	药品经营质量管理规范 GSP	B	是	4	72	36	36	4				4			考试	系部	

课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数、课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	开课部门	备注
				课程类型(A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
	12	1902071312	食品安全质量管理规范	B	是	4	72	36	36	4				4			考试	系部	
	13	1902071313	药物制剂技术	B	是	4	72	36	36	2		4					考试	系部	
	14	1902071314	药品检验技术	B	是	4	72	36	36	3			4				考试	系部	
	15	1902031315	技能考证考级学习领域			5											考查	系部	具体见附表
	16	1902031313	毕业设计	C		4		0	120						4W		考查	系部	
	17	1902031314	顶岗实习	C		24	480	0	676						8W	18W	考查	系部	
	小计					87	1456	550	906		12	18	12	12	328	468			
	1	1902072302	仪器分析	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部	
	2	1902072303	食品保藏原理	B	是	4	72	36	36	2-4							考查	系部	
	3	1902072305	毒理学基础	B	是	4	72	36	36	2-4							考查	系部	
	4	1902072306	感官检验技术	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部	
	5	1902072307	水质检验技术	B	是	4	72	36	36	2-4							考查	系部	
	6	1902072308	功能性食品	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部	加开
	7	1902072309	乳制品加工技术	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部	

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	开课部门	备注		
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期					
												20	20	20	20	20	20					
												16	18	18	18	6	0					
		8	1902072310	肉制品加工技术	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部			
		9	1902072311	食品卫生学	B	是	2	36	18	18	2-4							考查	系部			
		小计					24	432	216	216												
		专业（技能）课累计、占总学时比例																65.1%				
考试												1W	2W	2W	2W	2W						
毕业鉴定																	2W					
平均周学时												25	28	26	22	0	0					
学分总计、学时总计							165			2882												
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例							≥14			≥252			≥9%									
实践性教学：学时总计、占总学时比例										2 0 4 6			≥71%									