

漯河食品工程职业大学 食品药品监督管理专业人才培养方案 (2025 版)

一、专业名称及代码

专业名称：食品药品监督管理

专业代码：490209

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

本专业服务的职业岗位（群）及学生毕业可取得证书见表 1。

表 1 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)
对应行业 (代码)	商务服务业 (72)、国家机构 (92)
主要职业类别 (代码)	食品安全管理师 (4-03-02-11) 药师 (2-05-06-01)
主要岗位群或技术领域	食品药品检验、 食品药品质量安全管理
职业资格证书或职业技能 等级证书	药物检验员、执业药师、检验员 质量工程师、农产品质量安全员、内审员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和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，掌握食品药品安全管理，合规管理等方面的理论知识，具备食品药品注册生产实验室检测、经营等方面合规管理能力，能够从事食品药品合规管理、注册管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（3）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、

卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（4）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

（5）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识、团队合作意识、创新创业意识，学习英语并结合本专业加以运用。

2.知识要求

（1）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（2）掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；

（3）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、食、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（4）掌握食品标准与法规、药事管理与法规、管理学方面的专业基础理论知识；

（5）掌握基础化学、微生物、食品工艺、药物制剂、药理方面的专业基础理论知识。

3.能力要求

（1）掌握食品药品质量控制、生产合规管理等技术技能，

具有食品药品生产及实验室检测过程合规管理、迎接生产检查及质量管理体系合规审核的能力；

（2）掌握食品药品经营合规管理等技术技能，具有食品药品经营合规管理和迎接经营飞行检查的能力；

（3）掌握保健食品、药品注册管理等技术技能，具有食品药品注册资料准备与注册申报、食品药品生产经营企业证照管理和组织实施员工合规培训的能力；

（4）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位（群）	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.食品药品检验	1.1 食品药品成分分析； 1.2 食品品质鉴别； 1.3 食品药品质量检测； 1.4 药品微生物检验。	1.掌握食品药品检验基本理论、基本知识；2.具备食品感官、理化检验能力；3.具备食品药品微生物检验能力；4.具有高尚的职业道德，良好的市场意识、竞争意识及合作精神，吃苦耐劳、开拓进取的创业创新精神等。	基础化学 微生物学 食品工艺学 药物制剂技术 药理学 药物质量控制与检测技术 食品感官分析 食品理化检验 食品微生物检验 食品安全与检测技术 食品毒理学 食品贮藏与保鲜	药物检验员 执业药师 检验员
2.食品药品质量安全	2.1 食品药品质量控制； 2.2 食品安全管理；	1.具备食品药品质量控制与监管管理能力；2.掌握食品安全与质	食品标准与法规 管理学 食品安全监督管理 药事管理与法规	质量工程师 农产品质量安全员 内审员

	2.3 建立企业食品药品检验技术标准。	量控制基本理论、基本知识; 3.具有高尚的职业道德,良好的市场意识、竞争意识及合作精神,吃苦耐劳、开拓进取的创业创新精神等。	药品生产合规管理 药品经营合规管理 药品质量控制与检测 食品添加剂及应用 食品加工新技术 食品原料学 人工智能+食品数字化 检测与控制	
--	---------------------	---	--	--

六、课程设置

(一) 公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课程包括思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、高等数学、大学英语、大学语文、信息技术与人工智能通识、大学生心理健康教育、体育、国家安全教育、军事理论、劳动教育、职业生涯规划、就业指导与创业教育。

2.公共选修课程

公共选修课程包括创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化遗产类、艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类、自然科学与工程类、经济活动与社会管理类、科学普及与技术创新类、外语交流与跨国文化类、体育运动与心理健康类、生活常识与手工体验类模块课程。

（二）专业课程

1.专业基础课程（必修）

主要包括：基础化学、微生物学、食品工艺学、药物制剂技术、药理学、食品标准与法规、药事管理与法规、管理学等领域的内容。

2.专业核心课程（必修）

主要包括：药物质量控制与检测技术、食品生产合规管理、药品生产合规管理、药品经营合规管理、食品感官分析、食品理化检验、食品微生物检验等领域的内容。

3.专业拓展课程（选修）

主要包括食品毒理学、食品安全监督管理、食品添加剂及应用、食品贮藏与保鲜、食品加工新技术、人工智能+食品数字化检测与控制、食品原料学等。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、“双创”实践活动、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例		
公共基础课程	通识必修课程	560	19.94%	180	6.41%	740	42
	通识选修课程	102	3.63%	62	2.21%	164	10
专业课程	专业基础课程	244	8.69%	160	5.70%	404	25
	专业核心课程	202	7.19%	170	6.05%	372	22
	专业拓展课程（选修）	200	7.12%	64	2.28%	264	15
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	3.99%	112	2
	专业认识实习（含入学教育）	0	0.00%	24	0.85%	24	1
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	0	0.00%	48	1.71%	48	2
	“双创”实践活动及项目模块拓展	0	0.00%	24	0.85%	24	1
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0.00%	624	22.22%	624	26
合计		1308	46.58%	1468	52.28%	2808	146
公共基础课占总学时比例:32.19%							
选修课占总学时比例: 15.24%							
实践性教学学时占总学时比例: 52.28%							

注：实践教学每周折合 24 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48					
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			32				
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	4	中共党史	考查	1	16	16			16				
	5	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座 4	2 次讲座 4	2 次讲座 4	2 次讲座 4		
	6	高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	7	高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	8	大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	9	大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	10	大学语文	考查	2	32	32		32					
	11	信息技术与人工智能通识	认证	4	64	32	32	64					
	12	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	13	体育（I）	考查	1	36	4	32	36					
	14	体育（II）	考查	1	36	4	32		36				
	15	体育（III）	考查	1	36	4	32			36			
	16	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	17	军事理论	考试	2	36	32	4		36				
	18	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	19	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	20	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
	小计			42	740	560	180	328	288	88	36		0
专业基础课(必修)	专创融合课	1 食品工艺学	考试	4	64	32	32			64			
		2 管理学	考试	4	64	32	32				64		
	3	食品标准与法规	考试	3	48	32	16			48			
	4	药物制剂技术	考试	2	36	36	0			36			
	5	食品微生物	考试	3	48	16	32	48					
	6	基础化学	考试	3	48	32	16	48					
	7	药理学	考试	3	48	32	16		48				

课程类别	序号		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
						总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	8		药事管理与法规	考试	3	48	32	16		48				
	小计				25	404	244	160	96	96	152	64		0
专业核心课(必修)	专创融合课	1	食品感官分析	考试	3	48	32	16			48			
		2	食品理化检验	考试	4	72	20	52			72			
		3	食品微生物检验	考试	4	72	20	52			72			
	4		药品生产合规管理	考试	4	64	32	0				64		
	5		药物质量控制与检测技术	考试	4	64	48	16			64			
	6		食品生产合规管理	考试	3	48	32	16				48		
	7		药品经营合规管理	考试	2	36	18	18						36
	小计				22	404	202	170	0	0	256	112		36
专业拓展课(选修)	专业限选课	1	食品毒理学	考查	2	36	36	0				36		
		2	食品贮藏与保鲜	考查	2	36	36	0				36		
		3	食品添加剂及应用	考试	2	36	28	8						36
		4	食品原料学	考试	2	36	28	8						36
		5	食品安全监督管理	考查	2	36	28	8						36
		6	食品加工新技术	考试	2	36	28	8						36
		7	人工智能+食品数字化检测与控制	考试	1	16	0	16			16			
	专业任选课	1	健康管理及医疗器械	考查	1	16	8	8				16		
		2	中药监管与质量评价	考查	1	16	8	8						16
		3	药学服务与合理用药	考查	1	16	8	8				16		
		4	试验设计与统计分析	考查	1	16	8	8						16
	小计(最低要求)				15	264	200	64	0	0	16	104		176
创新创业		1	创新思维训练	考查	2	32	0	32		32				
		2	创基础与实务	考查	1	16	16				16			
		3	成果转化实务	考查	1	16	16							16

食品药品监督管理专业人才培养方案

课程类别	序号		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
						总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共选修课模块	类	4	食品技术发展史	考查	1	16	16				16			
		5	食品企业管理（含食品营销）	考查	2	36	30	6					36	
	1	食品营养与健康类	考查	8 门公共艺术课程中最低选修 2 学分										
	2	艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类	考查											
	3	自然科学与工程技术类	考查											
	4	经济活动与社会管理类	考查											
	5	科学普及与技术创新类	考查											
	6	外语交流与跨国文化类	考查											
	7	体育运动与心理健康类	考查											
	8	生活常识与手工体验类	考查											
	小计（最低要求）				10	164	102	62						
课程合计				114	1976	1308	636	424	456	496	268	0	264	
课程类别	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	实践教学时间安排（周）						
								第一学年		第二学年		第三学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
集中实践		军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周						
		专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周						
		劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式						
		“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24			1 周				
		岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周	
		毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8（与岗位实习同时进行）		
		毕业教育	平时表现、考勤、测试	1									1 周（与岗位实习同时进行）	
	集中实践学时合计				32	832	0	832	144	8	32	8	584	56
总计				146	2808	1308	1468							

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；其它集中实践教学环节每周折合 24 学时，记 1 学分。

表 5 教学时间分配表

学期	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 周	18 周		12 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/
专业认识实习 (含入学教育)	1 周	/	/	/	/	/
劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	分配在每学期,采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式					
“双创”实践活动	/	/	1 周	/	/	/
岗位实习、毕业设计 (论文)、毕业教育	/	/	/	/	20 周	6 周
复习	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

九、学分置换

学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等,根据学校相关文件置换相应学分。

十、实施保障

(一) 师资队伍

1.食品药品监督管理专业师资队伍要求

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍,将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

(1) 专任教师

专业专任教师需具备高校教师资格,具有高等学校食品类专

业或相关专业本科及以上学历，学生数与专任教师数比例不高于 25：1，“双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专任教师队伍根据职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

（2）兼职教师

从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职称或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。

2.食品药品监督管理专业师资队伍配置

（1）专任教师

该专业现有专任教师 12 人，其中高级职称教师 3 人，硕士及以上学历教师 10 人，博士学位教师 2 人，“双师型”教师 11 人。

（2）兼职教师

该专业现有兼职教师 3 人，主要担任专业实训课程的教学工作，每学年任课时数不少于 32 课时。学校对兼职教师实行动态管理，制定兼职教师管理制度，对兼职教师的聘期、任课情况、学生考评结果等情况建立专门档案进行记录和管理。

（二）教学设施

1.校内教学环境

依托学院创设的基于成果转化全过程的激励环境、学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业发展，用推动食品产业发展使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2.一体化教学场所

为实现“教、学、做”一体化教学模式，保障人才培养方案稳步推进，学院建设有与现有课程体系相适配的一体化实训室，为校内理实融合课程的实施提供坚实保障，进一步推动理论教学向实践应用转化，切实提升学生的综合应用能力。

表 6 一体化教学实训室一览表

编号	一体化教学实训室名称	数量	实训项目	主要设备
1	食品检测仿真实训室	1 个	食品检测	气相色谱、液质联用、气质联用、原子吸收光谱、红外光谱、紫外可见分光光度、
2	食品加工仿真实训室	1 个	食品加工、食品工厂质量安全	饼干生产虚拟仿真实训、油脂加工工艺虚拟仿真实训、食品工厂质量安全虚拟仿真实训、乳粉工艺虚拟仿真实训
3	食品微生物检验实训室	4 个	食品卫生检验	显微镜、电热恒温干燥箱、高压灭菌器、无菌室、立式高压蒸汽灭菌锅、超低温冰箱、拍击式均质器、厌氧培养箱、霉菌培养箱
4	基础化学实训室	2 个	化学基础操作技能	电热鼓风干燥箱、可见分光光度计、阿贝折射仪、马弗炉、数显恒温水浴锅、酸度计、涡混合器、电子天平、电位滴定仪
5	食品理化分析实训室	2 个	食品理化常规指标检测	凯氏定氮仪、恒温水浴锅、氮吹浓缩仪、电热鼓风干燥箱、旋转蒸发仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪

6	食品快速检测实训室	1 个	食品快速检测项目	安捷伦紫外可见分光光度计、便携电导率、便携式余氯测量仪、电热干燥箱、便携式真菌毒素快速检测仪、农药残毒快速检测仪、食品综合分析仪
7	仪器分析实训室	5 个	精密仪器分析检测	液相色谱-原子荧光联用仪、超高效液相色谱/三重串联四极杆质谱联用仪、高效液相色谱仪、全自动氨基酸分析系统、电感耦合等离子体质谱仪、离子色谱仪、气相色谱仪、气质联用仪
8	分析化学实训室	1 个	化学容量分析及部分仪器分析	电子卤素水分测定仪、快速混匀器、紫外可见分光光度计、原子吸收分光光度计、石墨炉原子吸收分光光度计、可见分光光度计
9	食品化学实训室	1 个	食品、药品性质实验	崩解仪、油脂厚度计、震荡仪、溶出试验仪、色差计、熔点仪
10	食品感官评价实训室	1 个	感官评价训练	人体成分分析仪、中国居民膳食宝塔模型

3.校内实训基地

结合“技术研发-成果转化-孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内实验实训资源，包括漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业技术市场、众创空间、孵化器、成果转化基地、生产性实训基地及专业实验室开展教学，在“产学研转创”的实践氛围中，在成果转化理念的引领下，锻炼学生技能。

4.校外实训基地

学院已建设有食品行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地，如舞阳威森生物医药有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、河南卫龙商贸有限公司、河南三剑客农业股份有限公司、郑州鸿业医疗科技发展有限公司、昆山市万家春医药连锁有限公司等，可满足学生专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学

学的要求。

5.信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。将食品技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材。

2.图书文献配备

图书馆现有馆舍面积达 3.4 万平方米，目前馆藏图书 60 多万册,征订专业期刊 800 多种，阅览座位 2000 多个。电子图书 100 多万种(其中本地镜像 40 万种)。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个，基本能满足学习科研需求。

3.数字资源配备

通过校企合作，依据食品检测技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、模拟仿真项目、教学视频、实训项目及指导、理论及实践技能测试题库、案例库、课

程网站等，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革，建设有专业教学资源库。

学校建设有方便迅捷的校园网络，教室安装网络接口及多媒体教学设备，可以链接食品检验检测技术专业教学资源库和国家、省、校级精品课程等网络优质资源，满足专业教学和学生自主网络学习的需要。

（四）教学方法

以“理论奠基+实践赋能”为核心，融合多元方法构建体系，整合理论教学、实践教学、岗位模拟三类场景，划分“认知—模仿—熟练—创新”四个阶段，形成核心教学方法。

1.专业基础课

以“理解+应用”为核心，以“夯实理论+启发认知”为目标，侧重搭建学科知识框架。主要采用理论讲授法，案例教学法、问题导向教学法等，结合行业典型案例拆解理论，以“问题”驱动理论探究，系统讲解分析化学、药物制剂技术、食品微生物、食品标准与法规等课程的核心原理与公式。结合多媒体演示法，通过动画、微观实验视频具象化抽象概念，帮助学生建立基础学科与专业领域的关联认知。

2.专业核心课

以“规范+熟练”为核心，主要采用理实一体化教学法，“教室+实验室”无缝衔接；虚拟仿真教学法，解决食品微生物检验、食品理化检验、药物质量控制与检测等课程中“高风险、高成本、难重复”实操痛点。

3.综合实践课

以“实战+创新”为核心，采用校企协同教学法、项目实战教学法等，企业导师深度参与教学，以“真实项目”锤炼综合能力。

（五）考核评价

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1. 笔试

理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2. 实践技能考核

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 岗位绩效考核

在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4. 职业资格技能鉴定

学生参加质量工程师、农产品质量安全员、内审员等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5. 技能竞赛

学生参加各级各类有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

（六）质量保障

1.明确人才培养质量目标，锚定行业需求与核心能力

结合食品药品监督管理行业的需求，明确人才培养的核心标准，确保目标可量化、可评估。毕业生需满足食品药品质量安全管理部門、食品药品第三方检测机构等岗位要求。

2.实施人才培养过程质量控制

（1）课程体系的质量控制

课程设置需动态对接行业新标准新规范，将行业核心要求嵌入课程。实践学分占比不低于 50%，实现理论学习→模拟操作→真实样品检测阶梯式递进。

（2）实践教学的质量控制

学生进入实验室前需通过“安全规范 + SOP 操作”考核，培养学生在样品采集、仪器设备、检验检测、原始记录、数据处理等环节的规范操作。

（3）师资队伍的质量控制

专业教师需同时具备“教学能力”和“行业经验”，每 5 年需在第三方检测机构或食品企业品控部門实践不少于 6 个月，掌握最新检测技术。定期组织教师参与“标准更新解读会”“仪器操作进阶培训”，确保教学内容与行业同步。

3.质量监控与评价

构建多元反馈机制，通过“内部监控+外部评价”相结合，及时发现偏差并纠偏，确保培养过程不偏离质量目标。

十一、毕业要求

学生通过规定年限的学习，须修满专业人才培养方案所规定

的 146 学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

表 7 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 践行核心价值观，秉持职业道德	思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论	劳动周活动、志愿者活动等各公益活动；大学生职业规划大赛、中国国际大学生创新大赛、诵读大赛等各类竞赛；校园文明建设活动等校园活动；各社团活动。
	1-2 拥有人文与科学素养	高等数学、大学英语、大学语文	
	1-3 具备健康的身体和良好的心理素质	体育、大学生心理健康教育	
	1-4 具有积极劳动的热情和良好的劳动习惯	劳动教育	
	1-5 具有质量、环保、安全、团队意识与创新创业思维	就业指导与创业教育、创新思维训练、创业基础与实务、成果转化实务、食品安全与卫生	
知识目标	2-1 熟悉专业相关法规、政策等相关知识	食品标准与法规	岗位实习、企业参观；行业专家讲座；世界技能大赛、一带一路金砖国家大赛等各类专业竞赛活动。
	2-2 掌握与专业相关的信息技术	信息技术与人工智能通识、人工智能+食品数字化检测与控制	
	2-3 熟悉典型食品加工技术基础理论知识	食品工艺学	
	2-4 掌握专业基础知识	管理学、食品微生物、基础化学、药物制剂技术、药理学、药事管理与法规	

	2-5 掌握食品质量安全管理及控制、实验室管理等知识	食品安全与检测技术、食品安全监督管理	
	2-6 掌握食品药品检验检测原理及流程	食品微生物检验、食品理化检验、食品感官分析、药品质量控制与检测技术	
能力 目标	3-1 具备基本操作技能	食品微生物、基础化学、药品质量控制与检测技术等课程实验操作练习	企业实习、企业参观；行业专家讲座；世界技能大赛、一带一路金砖国家大赛等各类专业竞赛活动。
	3-2 能进行食品药品标准查询执行、检测方案设计 & 报告撰写	食品微生物检验、食品理化检验、药品质量控制与检测技术	
	3-3 能准确进行食品药品检验检测	食品微生物检验、食品理化检验、药品质量控制与检测技术	
	3-4 能进行食品药品质量控制管理和检测实验室管理	食品安全监督管理、食品安全与检测技术	

附件 1：主要课程简介

附件 2：公共选修课一览表

附件 3：人才培养方案专家评审意见表

附件 4：人才培养方案审批表

附件 5：食品药品监督管理专业人才培养方案调研报告