

# 2022 级食品营养与健康专业人才培养方案（普招）

（专业代码：490209

专业负责人：王丽丽）

## 一、招生对象、学制、修业年限

1. 招生对象：普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。
2. 学 制：三年
3. 学 历：专科
4. 修业年限：三年～六年

## 二、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向食品药品生产、经营、监督管理等行业的职业群，能够从事检验员、品控员、技术人员、管理人员等工作的高素质技术技能人才。

### 1. 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

#### （一）素质目标

（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、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，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。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

## 2. 知识目标

- (1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
- (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 熟悉食品、药品安全与质量管理的基本原理和主要方法。
- (8) 熟悉食品、药品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法。
- (9) 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。

## 3. 能力目标

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3) 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。
- (4) 能够进行食品、药品相关产品品质检验工作。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 能够正确理解并执行检验检测实验室管理规范。
- (8) 能够进行食品、药品相关产品市场监督管理工作。
- (8) 能够进行食品、药品生产、储存管理工作。

| 序号 | 核心岗位(群) | 素质能力要求 | 专业核心课程 | 相关职业资格证书 |
|----|---------|--------|--------|----------|
|----|---------|--------|--------|----------|

|   |             |                            |                                    |                             |
|---|-------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 检验员         | 具有食品、药品原辅料、半成品和成品检测的能力。    | 理化分析技术、微生物学、感官检验技术、药品检验技术、食品       | 检验员证、<br>质量工程师、<br>农产品质量安全员 |
| 2 | 质检员         | 具有对食品、药品原辅料、半成品和成品质量监控的能力。 | 药品法律法规与标准等。                        |                             |
| 3 | 食品药品质量安全管理员 | 具有食品药品产业链质量与安全控制管理能力。      | 医药商品基础、药物制剂技术、药品经营质量管理规范、食品安全控制技术。 |                             |

### 三、核心岗位（群）分析

### 四、毕业条件

本专业学生应达到以下条件方可毕业：

- 1. 学分要求：**必须取得本专业规定的 147 学分以上；
- 2. 素质教育分要求：**综合素质训练活动必须取得 4 学分，具体参照《兴安职业技术学院第二课堂成绩认定标准》；
- 3. 技能考证考级：**技能考证考级项目必须取得 5 学分。
- 4. 公共选修模块：**限选 6 学分。
- 5. 德育条件合格：**有下列情形的学生不得毕业或延期毕业。
  - ① 学业期间发生违法违纪违规行为的；
  - ② 受到学校通报批评的；
  - ③ 日常行为失德失范，给学校或社会造成不良影响的；
  - ④ 其他违反学校校规校纪、系部学生管理规定的行为。

### 五、职业能力与学习内容分析

#### 1. 公共基础课

| 职业基本素质                                                                                                                                                                                                                                                                                | 课程                     | 主要学习内容                                                                                                                                                                                       | 责任部门    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. 树立科学的人生观、世界观、价值观及社会主义核心价值观。<br>2. 做到个人理想与社会理想的统一，奋力实现民族复兴。<br>3. 树立爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神。做到诚实守信、积极进取、精益求精、爱岗敬业，做新时代的忠诚爱国者。<br>4. 树立马克思主义道德观、弘扬社会主义道德。<br>5. 增强法治意识、树立法治观念、增强依法治国理念、培养法治思维、弘扬法治精神。提升法治素养，做尊法、学法、守法、用法的中国特色社会主义公民。                                                     | 《思想道德与法治》              | 1. 人生观、价值观、世界观及社会主义核心价值观。<br>2. 远大理想和信念、信仰、信心。<br>3. 爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神。<br>4. 社会主义道德的核心与原则、中华民族传统美德、革命道德、社会公德、职业道德、家庭美德、个人品德。<br>5. 社会主义法律的特征和运行、全面依法治国、我国宪法的相关知识、公民的权利和义务、法治意识、法治观念、法治精神。 | 马克思主义学院 |
| 1. 大学生把握马克思主义中国化进程中形成的理论成果。从整体上把握马克思主义中国化的理论成果的科学内涵、理论体系，特别是中国特色社会主义理论体系内容，增强中国特色社会主义的自觉自信。<br>2. 紧密联系改革开放和社会主义现代化建设，树立历史观点、世界视野，增强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。<br>3. 对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解，不断提高理论思维能力，以更好地把握中国的国情、中国社会的状况和自己的生活环境，以自己的实际行动为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴作贡献。 | 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》 | 1. 毛泽东思想<br>2. 邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。<br>3. 习近平新时代中国特色社会主义思想                                                                                                                                |         |
| 正确认识形势，争强鉴别能力，坚信中国的道路，树立正确的世界观、价值观、人生观。                                                                                                                                                                                                                                               | 《形势与政策》                | 政治建设、经济建设、文化建设、社会建设、生态文明建设、军事发展、国际外交变化、台海问题、南海问题。                                                                                                                                            |         |
| 正确认识形势，争强鉴别能力，坚信中国的道路，树立正确的世界观、价值观、人生观。                                                                                                                                                                                                                                               | 《铸牢中华民族共同体意识》          | 本课程系统地讲授铸牢中华民族共同体意识内涵、实现途径等相关内容，引导大学生树立正确的                                                                                                                                                   |         |

|                                                                                                          |        |                                                                                                     |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                          |        | 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，铸牢中华民族共同体意识，为“中华民族一家亲，同心共筑中国梦”贡献正能量。      |           |
| 培养高等职业教育专科学子的综合信息素养，提升信息意识与计算思维，促进数字化创新与发展能力，促进专业技术与信息技术融合，并树立正确的信息社会价值观和责任感。                            | 《信息技术》 | 电子文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、新一代信息技术概述、信息安全、大数据、人工智能、云计算、数字媒体、虚拟现实等内容。                                      | 计算机与智能应用系 |
| 劳动教育对于培养学生全心全意为人民服务，为社会主义事业服务公益劳动的思想，自觉自愿地为公共利益而不计报酬的共产主义劳动态度，关心集体，关心他人，以及团结互助，遵守纪律，爱护公共财物等思想品德，都有重要的作用。 | 《劳动教育》 | 学校劳动技术教育和学生参加社会实践的一项内容。安排学生参加力所能及的劳动，引导学生自觉自愿地参加为社会服务的无偿的劳动。要充分发挥学校中中国共产主义青年团和学生会的作用，使劳动劳动有广泛的群众基础。 | 各教学系部     |

## 2. 专业基础课

| 专业基本能力                                      | 课程                  | 主要学习内容                                                                               |
|---------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 使学生了解化学的基本概念、基础和核心理论、研究学习方法等，为学生进一步学习打下的基础， | 《基础化学》（食品、药品基础化学）   | 生物大分子的化学组成、结构及功能；物质代谢及其调控；遗传信息的贮存、传递与表达；生物能的转化和利用等。                                  |
| 要求学生具备扎实的分析检测工作的基本知识与技能。                    | 《分析化学实验基础》          | 分析化学实验的基本知识和技能包括：实验用水、常用试剂的规格及试剂的使用和保存、实验室安全知识、分析天平及其称量方法、滴定分析基本操作、重量分析基本操作以及量具的校正等。 |
| 了解学习食品安全管理体系的基本概念和基础知识。                     | 《食品（药品）安全管理体系实施与认证》 | GMP 与 SSOP、HACCP 的原理、食品安全管理体系的实施、认证、认证机构的认可等内容。                                      |

|                                                                  |          |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 从毒理学角度,研究食品中可能含有的外源化学物质对食用者健康的危害,检验和评价食品的安全性或安全范围,从而达到确保人类健康的目的。 | 《毒理学基础》  | 系统地介绍了毒理学的基本概念;毒物在体内吸收、分布、转化、排泄的基本知识;毒物对机体产生的毒性表现以及可能的作用机制。介绍了常见毒物对不同靶器官损伤的基本特征以及研究的基本思路。  |
| 熟悉掌握医药商品的基础知识。                                                   | 《医药商品基础》 | 医药商品的定义、研究对象、基本任务,医药商品的命名与分类、经营与管理,质量标准与质量控制;比较全面地介绍了医药商品的包装管理、注册商标管理,医药商品运输、储存与养护管理等基本知识。 |
| 掌握微生物检验理论知识与基本技能。                                                | 《微生物学基础》 | 介绍主要类群微生物的形态结构、生理代谢、生长繁殖和遗传变异等。在此基础上还对微生物生态、微生物与生物地球化学及微生物与可持续发展等方面做了介绍。                   |
| 运用营养学基础知识,判断分析不同人群的营养状况以及食谱设计等等。                                 | 《营养学基础》  | 主要介绍营养素与热能、食物的营养价值、合理膳食、不同生理条件人群的营养、营养调查及评价、营养不良与营养支持、常见疾病的营养治疗、医院膳食管理等内容。                 |

### 3. 专业核心课

| 专业专项能力                                                                | 课程         | 主要学习内容                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 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的能力。                                         | 《理化检验技术》   | 理化检验基础知识、样品准备、物理指标测定、食品常规、常量成分测定。                                                    |
| 培养学生月饼、面包的制作专项能力。                                                     | 《焙烤食品加工技术》 | 主要学习各种焙烤食品制作技术。                                                                      |
| 安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力。                                              | 《食品质量安全管理》 | 食品法规与标准、质量管理基础与质量管理体系、食品安全控制与管理。                                                     |
| 会正确使用和维护制剂常用设备;能进行一般制剂工艺设计;能预见产品质量问题并提出解决方案;能查阅药典等工具书,解决实际工作中常见的简单问题。 | 《药物制剂技术》   | 常用剂型的概念、工艺流程、操作要点和质量要求;理解粉碎、过筛与混合、无菌和无菌操作、浸提与固液分离、蒸馏、蒸发与干燥、各种常用辅料的性质、用途以及中药调剂的基本知识等。 |
| 熟悉掌握食品生产经营过程中的法律法规和标准等。                                               | 《食品法律法规与   | 介绍了食品生产和质量管理中最新的法律法规、食品标准,以及与进出口贸易密切                                                 |

|                                        |              |                                                                  |
|----------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|
|                                        | 标准》          | 相关的国际法律法规及标准。                                                    |
| 掌握各种食品生产质量控制关键点。                       | 《食品生产技术》     | 内容包括各种食品的原辅料选择、工艺流程、操作要点及产品质量标准等知识。                              |
| 学习掌握药品采购、购进验收、储存、销售及售后服务等流通环节中的各项管理制度。 | 《药品经营质量管理规范》 | GSP 实施技术是药品流通过程中，针对计划采购、购进验收、储存、销售及售后服务等环节而制定的保证药品符合质量标准的一项管理制度。 |
| 主要学习药品检验工作的基本程序及药品质量标准、常用的药品检验方法。      | 《药品检验技术》     | 介绍临床上常用的化学结构明确的各类合成药物、天然药物及其制剂的检验方法以及常用中成药的检验方法和实际操作技能。          |

#### 4. 专业综合课

| 专业综合能力                                                      | 课程     | 主要学习内容                                          |
|-------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------|
| 让学生掌握综合应用所学的各种理论知识和技能，进行全面、系统、严格的技术及基本能力的练习。从而具备很好的职业素养。    | 《毕业设计》 | 学生针对某一课题，综合运用本专业有关课程的理论和技术，做出解决实际问题的设计。         |
| 让学生更直观的了解食品药品企业，掌握操作技能，养成良好的劳动态度，提高自身的综合素养，为自己将来的就业打下良好的基础。 | 《顶岗实习》 | 让学生在对口的现场直接参与生产任务，完全履行实习岗位的所有职责，独当一面，完成一定的生产任务。 |

#### 5. 专业拓展选修课

| 专业拓展能力                        | 课程            | 主要学习内容                                     |
|-------------------------------|---------------|--------------------------------------------|
| 具有熟练应用食品添加剂、食品添加剂安全与使用方面的能力。  | 《添加剂应用技术》（食品） | 食品添加剂的分类、安全性，常用食品添加剂的性质与性状、毒性、使用情况及使用注意事项。 |
| 让学生掌握各种仪器的工作原理以及操作方法。         | 《仪器分析》        | 利用较特殊的仪器，对物质进行定性分析，定量分析，形态分析。              |
| 具有食品安全快速检测常识及常见项目的快速检测方法能力。   | 《食品安全快速检测》    | 快速检测方法的主要形式、常见食物中毒的快速检测、非法食品添加剂与劣质食品的快速检测。 |
| 大力推行药品 GMP，最大限度地避免药品生产过程中的污染和 | 《药品生产质量管理规    | 是药品生产和质量管理的基本准则，适用于药品制剂生产的全过程和原料药生产中       |

|                                                 |           |                                          |
|-------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|
| 交叉污染，降低各种差错的发生，提高药品质量。                          | 范》        | 影响成品质量的关键工序。                             |
| 利用所学知识对食品腐败变质提出合理的、科学的防止措施，从而为食品的保藏加工提供理论基础和技术。 | 《食品保藏原理》  | 研究食品腐败变质的原因及保藏方法的原理和基本工艺，解释各种食品腐败变质现象机理。 |
| 具有进行食品感官检验的能力。                                  | 《感官检验技术》  | 感官检验的基本技能、基本方法与标准、典型食品的感官检验评价。           |
| 为学生将来采样检验和质量监督工作打基础。                            | 《药品储存与养护》 | 主要讲述各种剂型药物的储存方法与技术。                      |

## 6. 创新创业实践项目

| 项目名称   | 项目介绍 |
|--------|------|
| 创新意识训练 | 各类活动 |
| 创业实践   | 相关活动 |

## 7. 技能竞赛项目

| 项目名称               | 项目介绍                                                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 校内食品药品监督管理专业学生技能竞赛 | <p>以赛促教，以赛促学</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 参照国家技能竞赛标准进行</li> <li>2. 根据培养目标拟定项目进行竞赛</li> </ol> |

## 8. 专业特长培养项目

| 项目名称         | 项目介绍                                                                        |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 食品药品净含量监测    | 将来作为食品药品监管部门的工作人员，学会产品净含量监测，学生分组从市场上抽样（买）来几种食品，对它的外包装和净含量进行监测，计算出合格率，写出报告单。 |
| 食品药品质量检验技能大赛 | 以小组为单位，对同一种食品药品进行产品的质量检验，小组独立查阅资料、搜集信息、写出检测方案，设计检测化验单、独立进行试验操作。             |
| 月饼制作、面包制作    | 根据内蒙古自治区职业技能鉴定管理中心文件，培养学生月饼、面包制作专项能力。                                       |

## 9. 技能考证考级

| 证书名称 | 主要学习内容 |
|------|--------|
|------|--------|



|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 检验员      | 食品药品检验的基本知识和操作技能。                    |
| 农产品质量安全员 | 农产品理化检验基础知识、样品准备、物理指标测定、食品常规、常量成分测定。 |
| 烘焙师      | 让学生掌握面包、蛋糕、饼干等制作方法及蛋糕裱花技术。           |
| 营养师      | 营养素、营养素价值、合理膳食、各类人群的营养与膳食、疾病的营养学等。   |

## 10. 综合素质训练

大学生综合素质教育分获取项目表

| 素质模块名称  | 项目名称    |                                                               |                           |                                       | 素质教育分/项 | 考核要点          | 学期安排 | 责任部门        |
|---------|---------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------|---------------|------|-------------|
| 思想素质(德) | 项目名称    | 具体内容                                                          | 活动与形式                     |                                       |         |               |      |             |
|         | 思想素质类活动 | 爱国、理想、世界观、人生观、价值观、集体主义、红船精神、井冈山精神、长征精神、改革开放精神、女排精神、抗疫精神、蒙古马精神 | 红色故事会、民族团结故事会、参观走访....    | 演讲、辩论、征文、微视频、美篇;与本专业行业结合的其他形式,形式多样的活动 | 5       | 活动感悟(50-100字) | 1-4  | 马克思主义学院、学生处 |
|         | 法律素质类活动 | 道路交通安全法、网络安全法、网络安全、反诈骗...                                     | 上街宣传、模拟法庭、法庭观摩...         |                                       | 5       | 参与活动主题、内容     |      |             |
|         | 政治素质类活动 | 国际国内民主、法治、选举、制度                                               | 观看视频、大学生宣讲、班级模拟演示....     |                                       | 5       | 活动照片          |      |             |
|         | 道德素质类活动 | 社会公德、职业道德、家庭美德、个人品德                                           | 文明图片展、礼仪训练、道德体验、志愿活动..... |                                       | 5       | 活动时间与地点       |      |             |

**思想素质教育分/学分获取办法:**以班级或班内小组活个人为单位;活动自选;最少选择4项活动,

每项活动 5 分，合计 20 分；活动课班级自行设计；每项活动结束后学生上交一份活动记录；由思修与毛概任课教师指导监督或者带队、把握添分；教师有一票否决分，5 分（扣掉后学生需另外再参加一项活动）。20 个素质教育分可认定综合素质教育课程 1 学分，最高认定 1 学分）

## 六、人才培养方案实施说明

### 1. 专业人才培养模式

采用“2+1”的培养模式。部分专业课程采用校企合作、工学结合的教学模式，以增强学生的职业动手能力。

### 2. 课程体系

#### （1）设计思路

以食品药品行业企业技术标准和规范的管理模式为依据，紧贴行业或产业领域的最新发展变化，围绕高端技能型人才培养目标，参照对接职业岗位（群）任职要求，通过工作任务与职业能力分析设计课程体系结构。依据国家职业标准，结合区域经济及企业职业岗位的需求，确定课程教学内容。优化课程结构，合理、科学、均衡地设置学习领域。形成以“校企合作，产、学、研融合”为基础、以“教、学、做、用”形结合为特色的职业素质基础课程和职业技术课程两个体系。

#### （2）课程体系

本专业的课程是以食品监督管理及检验检测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的核心，并以此为核心组织基础和素质等课程，形成课程体系架构。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。

课程体系以理论为基础，突出实践课程，通过多年的教学实践，逐步获得了用人单位、往届毕业生及在校学生的广泛认可。同时，制定了完善的各学科理论教学大纲、实践教学大纲。为今后进一步落实专业人才培养方案打下良好的基础。

|        |                |                                                                                                                                             |
|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 专<br>业 | 职业基本素质<br>学习领域 | 《思想道德修养与法律基础》、《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》、《民族理论与民族政策》、《职业规划与就业指导》、《体育与健康》、《信息技术》、《大学英语/日语》、《大学生心理健康教育》、《军事理论》、《创新创业基础（理论）》、《军事训练》、《公益劳动》 |
|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                  |                |                                                                                    |
|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 课<br>程<br>体<br>系 | 专业基本能力<br>学习领域 | 《基础化学》（食品、药品基础化学）、《分析化学实验基础》、《食品（药品）安全管理体系实施与认证》、《毒理学基础》、《医药商品基础》、《微生物学基础》、《营养学基础》 |
|                  | 专业专项能力<br>学习领域 | 《理化检验技术》、《食品质量安全管理》、《药物制剂技术》、《食品法律法规与标准》、《食品生产技术》、《药品经营质量管理规范》、《药品检验技术》、《焙烤食品加工技术》 |
|                  | 专业综合能力<br>学习领域 | 毕业考试<br>跟岗实习                                                                       |
|                  | 专业拓展选修课        | 《食品添加剂》、《仪器分析》、《食品保藏原理》、《快速检测技术》、《药品生产质量管理规范》、《药品储存与养护》、《感官检验技术》                   |

## 1. 课程教学实施

根据专业课特点及本专业校内教学环境与条件,教学方法采用高等职业教育倡导的“教—学—做”一体化的教学方法、案例教学法、项目化教学法、演示法等。

## 2. 实施条件保障

(1) 师资队伍 食品药品监督管理技术专业每年招生 50 人左右,在校生 120 人左右,现有食品药品监督管理专业教学团队共有 5 名专职教师,专任教师中教授 1 人,副教授 2 人;全部研究生学历的双师型教师,学历知识结构合理。团队具有良好的梯队结构,老中青搭配合理,为团队开展核心课程教学改革提供了良好基础。

### (2) 理实一体化教室与校内实训基地

为了保证人才培养方案的顺利实施,建成与课程体系相配套的一批专业教室,为校内理实一体课程实施提供了有力的支撑。专业教室建设情况如下所示。

| 序号 | 专业                   | 实验室名称   | 面积<br>(平) | 功 能(承担课程与技能)               |
|----|----------------------|---------|-----------|----------------------------|
| 1  | 食品<br>药品<br>监督<br>管理 | 综合实验室   | 200       | 气相色谱仪、液相色谱仪等仪器分析。          |
| 2  |                      | 理化分析实验室 | 200       | 承担课程:食品营养分析与检测,生物化学等分析类课程; |

|   |    |          |     |                              |
|---|----|----------|-----|------------------------------|
|   | 专业 |          |     | 主要培养学生实际操作能力。                |
| 3 |    | 微生物实验室   | 150 | 承担课程：微生物、卫生学等；培养学生相关的实际操作能力。 |
| 4 |    | 焙烤加工实验室  | 150 | 承担课程：焙烤工艺学；在成产实习中培养学生实操技能    |
| 5 |    | 果蔬加工实验室  | 150 | 承担课程：果蔬储藏与加工；在成产实习中培养学生实操技能  |
|   |    | 北虫草加工实训室 | 120 | 承担自治区项目，为学生提供生产、实践机会。        |

### （3）校外顶岗实习基地

按照顶岗实践和教研科研的要求，以企业为主开拓了多个校外实训基地，如兴安盟麦之道食品有限公司，兴安盟红城乳业有限公司，兴安盟万佳食品有限公司，科右前旗金口味食品有限公司，兴安盟乌兰浩特市质量技术监督局、盟食品药品监督管理局等作为学生校外实习基地，这些基地的建设与使用，满足了学生顶岗实习、零距离就业及教师顶岗实践、横向课题及专业技能开发、教学案例收集的要求，有效的提高了学生的综合应用能力和实践操作能力，缩短了学生的岗位适应期，专业综合实训教学真正实现了工学结合。

### （4）教学资源

本专业所选用的教材均为高职高专“十二五”和“十三五”规划教材，符合国家教学标准要求。

利用现代化信息技术建立的教学资源库正在建设中。依托智慧职教云平台，所有专业任课教师均已建设所授课程的教学资源库。

### （5）质量保障

1、学院和二级院系建立专业委员会和教学质量督导组、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、人才培养方达成人才培养规格。

2、学院和二级院系有完善的教学管理机制，日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立了健全巡课、听课、评教、评学等制度。

## 七、教学计划安排表

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<br>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<br>(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 |      |      |    |
|      |  |    |      |      |                 |        |    |      |    |    |      |                                 |     |     |     |     |     |      |      |    |
|      |  |    |      |      |                 |        |    |      |    |    |      |                                 |     |     |     |     |     |      |      |    |
|      |  |    |      |      |                 |        |    |      |    |    |      |                                 |     |     |     |     |     |      |      |    |

|       |       |   |            |                      |   |   |   |    |    |    |     |          |            |          |          |          |  |    |      |           |
|-------|-------|---|------------|----------------------|---|---|---|----|----|----|-----|----------|------------|----------|----------|----------|--|----|------|-----------|
| 公共基础课 | 公共必修课 | 1 | 1900001323 | 思想道德与法治              | A |   | 3 | 46 | 8  | 22 | 1   | 3        |            |          |          |          |  | 考查 | 马院   |           |
|       |       | 2 | 1900001324 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | A |   | 4 | 64 | 8  | 36 | 2   |          | 4          |          |          |          |  | 考试 | 马院   |           |
|       |       | 3 | 1900001303 | 形势与政策                | A |   | 1 | 40 | 40 | 0  | 1-5 | 2/4<br>W | 2/4W       | 2/4<br>W | 2/4<br>W | 2/4<br>W |  | 考查 | 马院   | 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   |          | 2/1-9<br>W |          |          |          |  | 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 | 创新创业 | 周学时平均值 1  |
|       |       | 6 | 1900001306 | 体育 I                 | C |   | 2 | 32 | 0  | 32 | 1   | 2        |            |          |          |          |  | 考查 | 体育部  |           |
|       |       | 7 | 1900001307 | 体育 II                | C |   | 2 | 36 | 0  | 36 | 2   |          | 2          |          |          |          |  | 考试 | 体育部  |           |
|       |       | 8 | 1900001308 | 体育选项 I               | C |   | 2 | 36 | 0  | 36 | 3   |          |            | 2        |          |          |  | 考查 | 体育部  | 必选        |
|       |       | 9 | 1900001309 | 体育选项 II              | C |   | 2 | 36 | 0  | 36 | 4   |          |            |          | 2        |          |  | 考试 | 体育部  | 必选        |

|  |  |    |            |                |   |   |    |     |     |     |   |    |    |          |   |   |   |        |           |                   |
|--|--|----|------------|----------------|---|---|----|-----|-----|-----|---|----|----|----------|---|---|---|--------|-----------|-------------------|
|  |  | 10 | 1900001325 | 信息技术 I         | B | 是 | 2  | 32  | 16  | 16  | 1 | 2  |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 计算机系      |                   |
|  |  | 11 | 1900001326 | 信息技术 II        | B | 是 | 2  | 40  | 20  | 20  | 2 |    | 2  |          |   |   |   | 考<br>查 | 计算机系      | (线上+线下)           |
|  |  | 11 | 1900001311 | 大学英语/日语 I      | A |   | 2  | 32  | 32  | 0   | 1 | 2  |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 公共教学<br>部 |                   |
|  |  | 12 | 1900001312 | 大学英语/日语 II     | A |   | 2  | 36  | 36  | 0   | 2 |    | 2  |          |   |   |   | 考<br>试 | 公共教学<br>部 |                   |
|  |  | 14 | 1900001321 | 大学英语/日语(选项) I  | A |   | 2  | 36  | 36  | 0   | 3 |    |    | 2        |   |   |   | 考<br>查 | 公共教学<br>部 | 必选                |
|  |  | 15 | 1900001322 | 大学英语/日语(选项) II | A |   | 2  | 36  | 36  | 0   | 4 |    |    |          | 2 |   |   | 考<br>试 | 公共教学<br>部 | 必选                |
|  |  | 16 | 1900001313 | 大学生心理健康教育      | B | 是 | 2  | 32  | 16  | 16  | 1 | 2  |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 阳光心理      |                   |
|  |  | 17 | 1900001314 | 军事理论           | A |   | 2  | 36  | 36  | 0   | 1 | 2  |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 武装部       |                   |
|  |  | 18 | 1900001315 | 军事训练           | C |   | 2  | 112 | 0   | 112 | 1 | 2W |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 武装部       | 不计入周<br>学时平均<br>值 |
|  |  | 19 | 1900001316 | 入学教育(认知实习)     | B | 是 | 1  | 16  | 8   | 8   | 1 | 1W |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 各系        | 不计入周<br>学时平均<br>值 |
|  |  | 20 | 1900001317 | 劳动教育           | A |   | 1  | 16  | 16  |     | 1 | 1  |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 学生处       |                   |
|  |  | 21 | 1900001320 | 铸牢中华民族共同体意识    | A |   | 1  | 18  | 18  | 0   | 3 |    |    | 2/8<br>W |   |   |   | 考<br>查 | 马院        |                   |
|  |  | 22 | 1900001319 | 大学生综合素质教育      |   |   | 5  |     |     |     |   |    |    |          |   |   |   | 考<br>查 | 多部门       | (不计课<br>时)        |
|  |  | 小计 |            |                |   |   | 44 | 782 | 445 | 337 |   | 13 | 13 | 5        | 4 | 0 | 0 |        |           |                   |

|         |                |    |            |                   |   |   |    |     |     |     |   |    |    |   |   |   |   |           |    |                      |
|---------|----------------|----|------------|-------------------|---|---|----|-----|-----|-----|---|----|----|---|---|---|---|-----------|----|----------------------|
|         | 公共选修课          | 1  | —          | 选修 1              | B | 是 | 2  | 36  | 18  | 18  | 2 |    | 2  |   |   |   |   | 考<br>查    |    | 具体名称见附表，<br>选课方式见通知。 |
|         |                | 2  | —          | 选修 2              | B | 是 | 2  | 36  | 18  | 18  | 3 |    |    | 2 |   |   |   | 考<br>查    |    |                      |
|         |                | 3  | —          | 选修 3              | B | 是 | 2  | 36  | 18  | 18  | 4 |    |    |   | 2 |   |   | 考<br>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 |    |            |                   |   |   | 50 | 890 | 499 | 391 |   | 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<br>试    | 系部 |                      |
|         |                | 2  | 1902071302 | 分析化学实验基础          | B | 是 | 2  | 72  | 36  | 36  | 2 |    | 2  |   |   |   |   | 考<br>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<br>查    | 系部 |                      |
|         |                | 4  | 1902071304 | 医药商品基础            | B | 是 | 4  | 72  | 64  | 8   | 2 |    | 4  |   |   |   |   | 考<br>试    | 系部 |                      |
|         |                | 5  | 1902071305 | （营养学基础）营养与健康      | B | 是 | 4  | 64  | 32  | 32  | 1 | 4  |    |   |   |   |   | 考<br>查    | 系部 |                      |
|         |                | 6  | 1902071306 | 微生物学基础            | B | 是 | 4  | 64  | 32  | 32  | 1 | 4  |    |   |   |   |   | 考<br>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<br>试    | 系部 |                      |
|         |                | 8  | 1902071308 | 焙烤食品加工技术          | B | 是 | 4  | 72  | 36  | 36  | 3 |    |    | 4 |   |   |   | 考<br>试    | 系部 |                      |
|         |                | 9  | 1902071309 | 理化检验技术            | B | 是 | 4  | 72  | 36  | 36  | 3 |    |    | 4 |   |   |   | 考<br>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 | 食品营养与健康    | B | 是 | 4  | 72   | 36  | 36   | 4   |    |    |    | 4  |     | 考试  | 系部 |       |
|  |       | 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 | 生物化学       | 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  | 120  | 0   | 120  |     |    |    |    |    | 4W  | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 17 | 1902031314 | 顶岗实习       | C |   | 26 | 676  | 0   | 676  |     |    |    |    |    | 8W  | 考查  | 系部 |       |
|  | 小计    |    |            |            |   |   | 89 | 1772 | 550 | 1222 |     | 12 | 18 | 12 | 12 | 328 | 468 |    |       |
|  | 专业选修课 | 1  | 1902072301 | 食品添加剂      | B | 是 | 2  | 36   | 18  | 18   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 2  | 1902072302 | 仪器分析       | B | 是 | 2  | 36   | 18  | 18   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 3  | 1902072303 | 食品保藏原理     | B | 是 | 4  | 72   | 36  | 36   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 4  | 1902072304 | 药品生产管理规范   | B | 是 | 2  | 36   | 18  | 18   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 5  | 1902072305 | 毒理学基础      | B | 是 | 4  | 72   | 36  | 36   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |
|  |       | 6  | 1902072306 | 感官检验技术     | B | 是 | 2  | 36   | 18  | 18   | 2-4 |    |    |    |    |     | 考查  | 系部 |       |

|                       |                  |            |         |   |   |     |     |    |       |     |    |      |    |    |    |    |    |       |  |  |
|-----------------------|------------------|------------|---------|---|---|-----|-----|----|-------|-----|----|------|----|----|----|----|----|-------|--|--|
|                       | 7                | 1902072307 | 药品储存与养护 | B | 是 | 4   | 72  | 36 | 36    | 2-4 |    |      |    |    |    |    | 考查 | 系部    |  |  |
|                       | 8                | 1902072308 | 功能性食品   | B | 是 | 2   | 36  | 18 | 18    | 2-4 |    |      |    |    |    |    | 考查 | 系部    |  |  |
|                       | 9                | 1902072309 | 乳制品加工技术 | B | 是 | 2   | 36  | 18 | 18    | 2-4 |    |      |    |    |    |    | 考查 | 系部    |  |  |
|                       | 10               | 1902072310 | 肉制品加工技术 | B | 是 | 2   | 36  | 18 | 18    | 2-4 |    |      |    |    |    |    | 考查 | 系部    |  |  |
|                       | 11               | 1902072311 | 食品卫生学   | B | 是 | 2   | 36  | 18 | 18    | 2-4 |    |      |    |    |    |    | 考查 | 系部    |  |  |
|                       | 小计               |            |         |   |   | ≥8  | 144 | 72 | 72    |     |    |      |    |    |    |    |    |       |  |  |
|                       | 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             |                  |            |         |   |   | 147 |     |    | 2806  |     |    |      |    |    |    |    |    |       |  |  |
| 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     |                  |            |         |   |   |     |     |    | ≥2022 |     |    | ≥72% |    |    |    |    |    |       |  |  |

附表 1:

2022 级 食品药品监督管理 专业技能考证与学分折合表

| 项目种类   | 项目名称               | 折合学分数 | 备注          |
|--------|--------------------|-------|-------------|
| 创新创业项目 | 校内食品药品监督管理专业学生技能竞赛 | 6     | 可替代专业选修课程学分 |
|        | 月饼制作               | 6     | 可替代专业选修课程学分 |
|        | 面包制作               | 6     | 可替代专业选修课程学分 |
| 技能竞赛获奖 | 国家级一等奖             | 8     | 可替代选修课程学分   |
|        | 国家级二等奖             | 7     | 可替代选修课程学分   |
|        | 国家级三等奖             | 6     | 可替代选修课程学分   |
|        | 国家级优秀奖             | 4     | 可替代选修课程学分   |
|        | 区级一等奖              | 5     | 可替代选修课程学分   |
|        | 区级二等奖              | 4     | 可替代选修课程学分   |
|        | 区级三等奖              | 3     | 可替代选修课程学分   |
|        | 区级优秀奖              | 2     | 可替代选修课程学分   |
|        | 盟级、学院级一等奖          | 3     | 可替代选修课程学分   |
|        | 盟级、学院级二等奖          | 2     | 可替代选修课程学分   |
|        | 盟级、学院级三等奖          | 1     | 可替代选修课程学分   |
|        | 系级一、二、三等奖          | 1     | 可替代选修课程学分   |

|        |               |   |              |
|--------|---------------|---|--------------|
| 技能考证考级 | 计算机等级考试一级     | 2 |              |
|        | 计算机等级考试二级     | 3 |              |
|        | 自治区高职英语应用能力考试 | 2 |              |
|        | 全国英语四级证书      | 3 |              |
|        | 全国英语六级证书      | 4 |              |
|        | 普通话合格证        | 2 |              |
|        | 汽车驾驶证         | 2 |              |
|        | 动物疫病防治员       | 2 |              |
|        | 检验员           | 4 |              |
|        | 农产品质量安全员      | 4 |              |
|        | 烘焙师           | 4 |              |
|        | 营养师           | 4 | 根据行业发展实际情况确定 |

注：同一项目种类下，折合的学分不可累加；不同项目种类可累加，但最高不能超过8学分。

附表 2

选修模块安排表

| 课程属性   | 课程代码       | 课程名称              | 课程类型 | 总时数 | 其中   | 考核方式 |    | 课程学分 |
|--------|------------|-------------------|------|-----|------|------|----|------|
|        |            |                   |      |     | 实践时数 | 考查   | 考试 |      |
| 公共选修课程 | 1900002301 | 党史国史              | A    | 36  |      | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002302 | 应用文写作             | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002303 | 演讲与口才             | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002304 | 礼仪                | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002305 | 全国计算机二级 MS Office | C    | 36  | 36   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002306 | 书法                | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002307 | 音乐鉴赏              | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002308 | 美术鉴赏              | A    | 36  |      | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002309 | 影视鉴赏              | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002310 | 形体训练与舞蹈欣赏         | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002311 | 蒙古原生态音乐欣赏与实践      | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002312 | 音乐通识讲座            | A    | 36  |      | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002313 | 编织艺术 DIY          | C    | 36  | 36   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002314 | 流行歌曲欣赏与演唱         | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002315 | 小提琴音乐欣赏           | A    | 36  |      | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002316 | 钢琴音乐欣赏            | A    | 36  |      | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002317 | 古筝                | C    | 36  | 36   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002318 | 实用手绘海报            | B    | 36  | 18   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002319 | 创意染织              | C    | 36  | 36   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002320 | 陶艺                | C    | 36  | 36   | 2-4  |    | 2    |
|        | 1900002321 | 民族饰品设计与制作         | B    | 36  | 28   | 2-4  |    | 2    |

|            |             |   |    |    |     |  |   |
|------------|-------------|---|----|----|-----|--|---|
| 1900002322 | 茶艺          | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002323 | 插花技艺        | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002324 | 宠物美容        | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002325 | 照片后期处理      | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002326 | 创意手工        | B | 36 | 28 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002327 | 钢笔画         | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002328 | 体育选项（足球）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002329 | 体育选项（篮球）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002330 | 体育选项（排球）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002331 | 体育选项（健美操）限选 | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002332 | 体育选项（乒乓球）限选 | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002333 | 体育选项（羽毛球）限选 | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002334 | 体育选项（毽球）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002335 | 体育选项（太极拳）限选 | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002336 | 体育选项（博克）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002337 | 体育选项（射箭）限选  | C | 36 | 36 | 3-4 |  | 2 |
| 1900002338 | 饮食与营养       | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002339 | 动画英语        | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002340 | 英语日常口语      | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002341 | 幼儿英语语感启蒙手指操 | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002342 | 英语（3级考试）    | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002343 | 英文电影赏析      | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002344 | 大学语文        | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002345 | 蒙古文化史       | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002346 | 网络在线课程      | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |

|            |              |   |    |    |     |  |   |
|------------|--------------|---|----|----|-----|--|---|
| 1900002347 | 大学美育         | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002348 | 法律大讲堂        | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002349 | 英语（4级考试）     | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002350 | 日语           | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002351 | 围棋           | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002352 | 少儿版画         | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002353 | 美的必修课        | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002354 | 学礼以立大国范      | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002355 | 马场马术（公选）     | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002356 | 体育选项（网球）限选   | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002357 | 体育选项（田径/跑跳）  | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002358 | 体育选项（田径/投掷）  | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002359 | 体育选项（拳击）限选   | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002360 | 四史           | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002361 | 皮雕皮画制作       | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002362 | 硬笔书法         | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002363 | 平地骑乘（公选）     | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002364 | 马文化传播（公选）    | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002365 | 体育选项（国际象棋）限选 | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002366 | 体育选项（瑜伽）限选   | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002367 | 国学品鉴         | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002368 | 3D打印         | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002369 | 网络直播运营       | C | 36 | 36 | 2-4 |  | 2 |
| 1900002370 | 话剧赏析与表演      | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
| 1900002371 | 上大学，不迷茫      | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |

|  |            |                 |   |    |    |     |  |   |
|--|------------|-----------------|---|----|----|-----|--|---|
|  | 1900002372 | 网络安全法           | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002652 | 改革开放与新时代        | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002653 | 职场高级写作          | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002654 | 行为生活方式与健康       | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002655 | 关爱生命——急救与自救技能   | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002656 | 中华国学            | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002657 | 中国传统文化          | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002658 | 组织行为与领导力        | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002659 | 走进管理            | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002660 | 美学与人生           | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002661 | 大学计算机——计算思维与网络素 | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002662 | 名企风采            | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002663 | 生活与会计           | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002664 | 职业沟通技能          | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002665 | 创新创业仿真综合实训      | B | 36 | 18 | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002666 | 园林艺术赏析          | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |
|  | 1900002667 | 大学生安全教育         | A | 36 |    | 2-4 |  | 2 |



附表 3

2022 级 食品药品监督管理专业 专业教学环节分配表

| 学年  | 学期 | 军事训练 | 公益劳动 | 课堂教学 | 专业实<br>习、实训 | 顶岗实习 | 考试 | 毕业设计 | 毕业鉴<br>定 | 学期总周<br>数 |
|-----|----|------|------|------|-------------|------|----|------|----------|-----------|
| 一   | 一  | 2W   | 1W   | 16W  | 0W          | 0W   | 1W | 0W   | 0W       | 20W       |
|     | 二  | 0W   | 0W   | 18W  | 0W          | 0W   | 2W | 0W   | 0W       | 20W       |
| 二   | 三  | 0W   | 0W   | 18W  | 0W          | 0W   | 2W | 0W   | 0W       | 20W       |
|     | 四  | 0W   | 0W   | 18W  | 0W          | 0W   | 2W | 0W   | 0W       | 20W       |
| 三   | 五  | 0W   | 0W   | 5W   | 0W          | 13W  | 2W | 0W   | 0W       | 20W       |
|     | 六  | 0W   | 0W   | 0W   | 0W          | 14W  | 0W | 4W   | 2W       | 20W       |
| 合 计 |    | 2W   | 1W   | 75W  | 0W          | 27W  | 9W | 4W   | 2W       | 120W      |