

食品质量与安全专业本科人才培养方案

一、培养目标

面向全国、尤其是粤港澳大湾区大健康产业的发展及人才需求状况，培养身体健康、人格健全、基础理论扎实、专业技能突出，具有国际视野的高素质、高能力的应用型人才。

专业教育目标：

- (1) 具备扎实的专业知识和实验技能；
- (2) 具备大健康理念的食品相关行业的管理人员；
- (3) 具备分析检测技术的综合运用能力，相关检测行业的管理人员；
- (4) 具备国内外食品安全法规、标准、质量管理体系的综合运用能力的中高级管理人员；
- (5) 具有社会责任感和职业精神，具有终身学习和服务社会的态度。

二、毕业要求

1. 职业规范：具有坚定的社会主义理想和信念，遵守国家法律和社会制度，具有良好的道德品质和行为习惯，具备良好的人文社会科学知识和健康的身心素质，了解相应工作岗位的职责与职业道德规范。

2. 工具应用：具备科学的逻辑分析能力，能综合使用现代信息工具，进行科学论文的文献检索、阅读分析、归纳总结等，能够与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包括实验设计、论文撰写和陈述发言等。

3. 研究开发：综合运用化学、生物、食品、计算机、数学等相关学科知识，制定食品相关的研发计划、研发方案，能应用合适的仪器和设备开展相应的实验研究，对实验数据能正确进行分析与解释，得到科学、合理的结论。

4. 检测能力：掌握检测实验室安全知识与相关检测实验技能，能独立完成食品质量、食品营养、食品安全等方面的基本检测实验。

5. 质量管理：掌握食品安全法律法规、标准体系、卫生与质量管理体系等基础知识，初步具有食品质量管理体系和企业标准的制订、实施、管理的能力。

6. 国际视野：熟悉国内外食品法律法规和行业标准的现状与发展，能理解全球化背景下的食品供应、食品营销战略，具备一定的食品国际贸易知识。

7. 团队合作：关注世界发展、关心国家大事，了解食品行业发展趋势，具有良好的团队协作能力，能够在多学科背景的团队中承担个体、团队成员及负责人等多种角色。

8. 终身学习：具备自主学习能力，树立终身学习的理念，追求创新，适应技术、经济和社会的持续性发展。

三、学制与学位授予

标准学制：四年

授予学位：工学学士学位

四、专业核心课程

食品工程原理、食品工艺、食品化学、食品分析、现代仪器分析、食品卫生学、食品微生物学、食品毒理学、食品标准与法规、食品质量安全管理。

五、毕业生学分要求

课 程 类 别	最低毕业学分要求			
	学 分	学分比例 (%)	其中实践学分	其中实践学分比例 (%)
通识教育课程	61	36.31	4.7	2.80
专业必修课程	54	32.14	8	4.76
多元化教育课程	16	9.52	7	4.17
集中实践教学	37	22.02	36.45	21.70
小 计	168	100	56.15	33.43

六、毕业要求与课程关联表

序号	课程名称	必/选修	毕业要求 1	毕业要求 2	毕业要求 3	毕业要求 4	毕业要求 5	毕业要求 6	毕业要求 7	毕业要求 8
1	英语 I	必修		●						●
2	英语 II	必修		●						●
3	思想道德与法治	必修	●							
4	中国近现代史纲要	必修	●							
5	马克思主义基本原理	必修	●							
6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	●							
7	形势与政策	必修	●							
8	思政课社会实践	必修	●							
9	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	必修		●						
10	中共党史	必修	●							
11	高等数学 I	必修		●						
12	线性代数	必修		●						
13	高等数学 II	必修		●						
14	概率论与数理统计	必修	●							

15	军事理论	必修	●							
16	体育 I	必修	●							
17	体育 II	必修	●							
18	体育 III	必修	●							
19	创新创业导论	必修						●		●
20	创新创业实践	必修						●		●
21	军事技能	必修	●							
22	职业生涯素养与规划	必修	●							
23	就业指导	必修	●							
24	体质测试	必修	●							
25	计算机基础	必修		●	●					●
26	实验室安全教育	必修	●	●						
27	无机及分析化学	必修		●	●	●				
28	无机及分析化学实验	必修		●	●	●			●	
29	有机化学	必修		●	●	●				
30	有机化学实验	必修		●	●	●			●	
31	生物化学	必修		●	●	●				
32	生物化学实验	必修		●	●	●			●	

33	食品微生物学	必修			●	●				
34	食品微生物学实验	必修			●	●			●	
35	食品工程原理	必修			●	●			●	
36	现代仪器分析	必修		●	●	●			●	
37	食品科学前沿导论	必修		●	●			●		
38	食品科学前沿导论实验	必修			●	●			●	
39	食品化学	必修		●	●					
40	食品工艺学	必修			●	●				
41	劳动教育	必修	●						●	
42	食品工艺学实验	必修			●	●	●		●	
43	食品营养学	必修			●	●		●		
44	食品分析	必修			●	●				
45	食品分析实验	必修			●	●			●	
46	食品卫生学	必修			●	●	●			
47	食品卫生学实验	必修			●	●	●		●	
48	食品毒理学	必修		●	●					
49	功能食品	必修		●	●					

50	食品添加剂	必修		●	●					
51	食品营销	必修	●				●	●	●	
52	食品标准与法规	必修					●	●		
53	食品质量安全管理	必修					●	●		
54	食品综合检测	必修		●	●	●	●	●	●	
55	食品综合加工	必修		●	●	●	●		●	
56	毕业（论文）设计	必修	●	●	●	●	●		●	
57	生产实习	必修	●	●	●	●	●		●	
58	基础化学概要	选修		●	●	●				
59	食品分子检测技术	选修		●		●				
60	食品分子检测技术实验	选修		●		●			●	
61	专业英语	选修		●				●		●
62	食品感官分析	选修		●		●				
63	食品发酵工程	选修		●	●					
64	配餐与膳食管理	选修		●	●		●		●	
65	食品创新设计	选修		●	●	●	●	●	●	
66	实验设计与论文写作	选修		●					●	●
67	大学物理	选修		●	●					

68	红酒与红酒品尝	选修				●		●		
69	茶与茶文化	选修				●		●		
70	天然产物化学	选修		●	●					

七、课程地图



