

食品质量与安全专业培养方案

一、培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有化学、生物学、食品微生物学、营养与卫生学、食品分析与检测技术、食品加工技术、食品质量管理与控制和食品法规与标准等基本理论知识和基本技能，具有创新精神与实践能力和“精安全、懂加工、能管理、重实践”的复合性应用型人才。

二、基本培养规格

1. 综合素质基本要求

- (1) 热爱祖国，有为国家富强、民族昌盛而奋斗的理想，有事业心和责任感；树立科学的世界观和为人民服务、为社会主义服务的人生观；
- (2) 具有较强的自学能力、创新意识和较高的综合素质，较系统地掌握本专业的理论知识；
- (3) 具有良好的思想品德、文化修养、心理素质和健康的体魄，受到必要的军事训练；
- (4) 具有较扎实的自然科学基础知识及较好的人文、艺术、道德和社会科学基础知识，能正确地应用本国语言，具有较好的文字表达能力。

2. 专业基本要求

- (1) 掌握食品化学、食品微生物学、食品分析与检验、食品营养与卫生的基本理论知识和实验技能；
- (2) 掌握食品加工技术、食品质量管理与控制，具有对食品生产加工过程中的质量安全问题进行控制和管理的的能力；
- (3) 具有工艺设计、设备选用、食品生产管理与技术经济分析的能力；
- (4) 熟悉食品工业发展的方针、政策、法规与标准；
- (5) 掌握文献检索、资料查询的基本方法，具有初步的科学研究和实际工作能力；
- (6) 具有本专业所必需的计算机应用能力；
- (7) 掌握一门外国语言，能较顺利的阅读本专业外文书刊。

三、专业特点和服务面向

本专业充分体现出水产品质量与安全的特点，注重水产品质量与安全检测、控制和监控技术能力的培养，着力培养水产品质量安全方面的应用型人才。

毕业生可在各级食品卫生监督部门、食品生产企业管理部门、食品检验、科研院所、餐饮业等领域，以及食品生产、加工、贮藏、运输、销售的各环节中，从事食品分析与检验、安全评估与控制、质量与安全管理、品质控制等工作。

四、学制与学位

基本学制：4 年，弹性学习年限为 3-6 年。

授予学位：工学学士。

五、主干学科

食品科学与工程、生命科学、管理学

六、核心课程

仪器分析、食品化学、生物化学、食品微生物学、食品工艺学导论、食品分析与检验、食品营养与卫生、食品质量管理与控制。

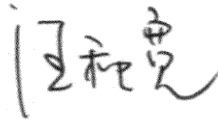
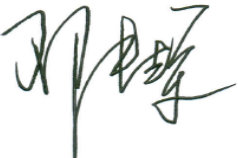

七、毕业规定

学生毕业应取得学校规定的最低 181.5 学分，包括必修课 112.0 学分，选修课 26.5 学分，集中实践环节 31.0 学分，第二课堂 12.0 学分。

课程体系	课程类别	修读要求	课程编号	课程名称	学分	学时	考核方式	学时分配				开课学期与课堂教学周数									
								理论	实验	上机	课外	一	二	三	四	五	六	七	八		
												15周	18周	16周	18周	17周	14周	9周	0周		
专业课(湛蓝)	必修课		400701	食品感官与物性学	2.0	32	C	24	8							32					
			400401	食品安全科学	1.5	24	C	24									24				
			400131	食品工艺学导论	3.0	48	S	48										48			
			400841	食品工厂设计基础	2.0	32	C	32										32			
			小计			49.0	828		648	180			40	40	160	200	284	104			
	专业必修课	必修课		400811	食品分析与检验	2.0	32	S	32								32				
				400411	食品分析与检验实验	1.5	36	C		36								36			
				400251	食品营养与卫生	2.0	32	C	32										32		
				400821	食品质量管理与控制	2.0	32	S	32										32		
				小计			7.5	132		96	36							68	64		
	专业方向课	选修课		550311	动植物检验检疫	2.0	32	C	32											32	
				400501	食品有害微生物控制技术 & 检测	2.0	32	S	16	16									32		
				031351	食品标准法规与审核认证	2.0	32	C	32											32	
				020581	水产品追溯体系	1.0	16	C	16											16	
				小计			7.0	112		96	16								32	80	
	专业任选课	选修课		400781	国际食品安全管理概论	1.5	24	C	24											24	
				400021	功能性食品	1.5	24	C	24											24	
				400711	食品包装学	1.5	24	C	24											24	
				400791	食品消费心理与市场营销	1.5	24	C	24												24
				400721	食品物流学	1.0	16	C	16											16	
			400171	食品企业管理学	2.0	32	C	32												32	
			301061	冷冻冷藏工程	3.5	56	C	52	4							56					
			302641	食品机械与设备	2.5	40	C	40											40		
			400121	食品工程高新技术概论	1.5	24	C	24											24		
			540751	水产经济动植物学	2.0	32	C	26	6					32							
			400190	食品添加剂	1.0	16	C	16											16		
			400831	农产品加工工艺学	2.0	32	C	32											32		
			021851	食品国际贸易	1.5	24	C	24											24		
至少应选修学分及学时				8.0	128																
理论教学至少应修学分、学时与平均周学时					138.5	2336		1728	256	40	88	19	21	23	22	23	17	12			
专业集中实践环节(深蓝)	必修课		860221	食品质量体系认识实习	1.0	1	C		1					1							
			851951	食品工厂设计实习	1.0	1	C	1									1				
			860611	食品检测技能训练 I	3.0	3	C				3							3			
			860622	食品检测技能训练 II	4.0	4	C				4								4		
			870571	食品工艺实习	4.0	4	C				4								4		
			950171	食品质量与安全专业毕业实习	2.0	2	C				2								2		
			960011	食品质量与安全专业毕业论文(设计)	14.0	14	C	14											14		
			小计			29.0	29		15	1		13			1			4	8	16	

注：课程名称后加“*”号者，为双语教学课程；考核方式“S”为考试，“C”为考查。

九、学分学时统计表

项 目			学 分	学 时	占课堂教学 学分比例%	
课堂 教学	理论教学	必修课	公共基础课	55.5	952	40.1
			学科基础课	49.0	828	35.4
			专业课	7.5	132	5.4
			小计	112.0	1912	80.9
		选修课	专业方向课	7.0	112	5.0
			专业任选课	8.0	128	5.8
			公共选修课	11.5	184	8.3
			小计	26.5	424	19.1
	合计			138.5	2336	100.0
	集中实践环节			31.0		
第二课堂			12.0			
合计			181.5			
院长： 		教务处长： 		分管校长： 		

十、课程体系配置流程图

第一学年		第二学年																																						
第 1 学期	第 2 学期	第 1 学期	第 2 学期																																					
<table border="1"> <tr><td>思想道德修养与法律基础</td></tr> <tr><td>大学计算机基础</td></tr> <tr><td>体育 I</td></tr> <tr><td>大学外语 AI</td></tr> <tr><td>高等数学 AI</td></tr> <tr><td>军训</td></tr> <tr><td>无机化学 BA</td></tr> </table>	思想道德修养与法律基础	大学计算机基础	体育 I	大学外语 AI	高等数学 AI	军训	无机化学 BA	<table border="1"> <tr><td>中国近现代史纲要</td></tr> <tr><td>大学外语 AII</td></tr> <tr><td>高等数学 A II</td></tr> <tr><td>大学物理 B</td></tr> <tr><td>C 语言程序设计</td></tr> <tr><td>体育 II</td></tr> <tr><td>军事理论</td></tr> <tr><td>健康与安全教育</td></tr> <tr><td>有机化学 BA</td></tr> </table>	中国近现代史纲要	大学外语 AII	高等数学 A II	大学物理 B	C 语言程序设计	体育 II	军事理论	健康与安全教育	有机化学 BA	<table border="1"> <tr><td>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论</td></tr> <tr><td>大学外语 AIII</td></tr> <tr><td>线性代数 A</td></tr> <tr><td>物理实验 B</td></tr> <tr><td>体育 III</td></tr> <tr><td>分析化学 B</td></tr> <tr><td>分析化学实验 B</td></tr> <tr><td>有机化学实验 BA</td></tr> <tr><td>普通生物学 A</td></tr> <tr><td>食品质量体系认识实习</td></tr> </table>	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	大学外语 AIII	线性代数 A	物理实验 B	体育 III	分析化学 B	分析化学实验 B	有机化学实验 BA	普通生物学 A	食品质量体系认识实习	<table border="1"> <tr><td>马克思主义基本原理概论</td></tr> <tr><td>大学外语 AIV</td></tr> <tr><td>概率论与数理统计 A</td></tr> <tr><td>体育 IV</td></tr> <tr><td>生物化学 C</td></tr> <tr><td>生物化学实验 C</td></tr> <tr><td>生理学</td></tr> <tr><td>仪器分析 B</td></tr> <tr><td>食品工程原理 B</td></tr> <tr><td>水产经济动植物学 (选)</td></tr> </table>	马克思主义基本原理概论	大学外语 AIV	概率论与数理统计 A	体育 IV	生物化学 C	生物化学实验 C	生理学	仪器分析 B	食品工程原理 B	水产经济动植物学 (选)	
思想道德修养与法律基础																																								
大学计算机基础																																								
体育 I																																								
大学外语 AI																																								
高等数学 AI																																								
军训																																								
无机化学 BA																																								
中国近现代史纲要																																								
大学外语 AII																																								
高等数学 A II																																								
大学物理 B																																								
C 语言程序设计																																								
体育 II																																								
军事理论																																								
健康与安全教育																																								
有机化学 BA																																								
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论																																								
大学外语 AIII																																								
线性代数 A																																								
物理实验 B																																								
体育 III																																								
分析化学 B																																								
分析化学实验 B																																								
有机化学实验 BA																																								
普通生物学 A																																								
食品质量体系认识实习																																								
马克思主义基本原理概论																																								
大学外语 AIV																																								
概率论与数理统计 A																																								
体育 IV																																								
生物化学 C																																								
生物化学实验 C																																								
生理学																																								
仪器分析 B																																								
食品工程原理 B																																								
水产经济动植物学 (选)																																								
第三学年		第四学年																																						
第 1 学期	第 2 学期	第 1 学期	第 2 学期																																					
<table border="1"> <tr><td>食品化学</td></tr> <tr><td>食品原料学</td></tr> <tr><td>食品微生物学</td></tr> <tr><td>食品微生物学实验</td></tr> <tr><td>试验设计与统计分析</td></tr> <tr><td>食品分析与检验</td></tr> <tr><td>食品分析与检验实验</td></tr> <tr><td>食品感官与物性学</td></tr> <tr><td>食品毒理学</td></tr> <tr><td>免疫学基础</td></tr> <tr><td>冷冻冷藏工程 (选)</td></tr> </table>	食品化学	食品原料学	食品微生物学	食品微生物学实验	试验设计与统计分析	食品分析与检验	食品分析与检验实验	食品感官与物性学	食品毒理学	免疫学基础	冷冻冷藏工程 (选)	<table border="1"> <tr><td>食品营养与卫生</td></tr> <tr><td>食品质量管理与控制</td></tr> <tr><td>食品安全科学</td></tr> <tr><td>食品工厂设计基础</td></tr> <tr><td>食品工艺学导论</td></tr> <tr><td>食品有害微生物控制技术及检测</td></tr> <tr><td>食品机械与设备 (选)</td></tr> <tr><td>食品工程高新技术概论 (选)</td></tr> <tr><td>食品添加剂 (选)</td></tr> <tr><td>食品包装学 (选)</td></tr> <tr><td>食品物流学 (选)</td></tr> <tr><td>功能性食品 (选)</td></tr> <tr><td>食品国际贸易 (选)</td></tr> <tr><td>农产品加工工艺学 (选)</td></tr> <tr><td>食品检测技能训练 I</td></tr> <tr><td>食品工厂设计实习</td></tr> </table>	食品营养与卫生	食品质量管理与控制	食品安全科学	食品工厂设计基础	食品工艺学导论	食品有害微生物控制技术及检测	食品机械与设备 (选)	食品工程高新技术概论 (选)	食品添加剂 (选)	食品包装学 (选)	食品物流学 (选)	功能性食品 (选)	食品国际贸易 (选)	农产品加工工艺学 (选)	食品检测技能训练 I	食品工厂设计实习	<table border="1"> <tr><td>动植物检验检疫</td></tr> <tr><td>食品标准法规与审核认证</td></tr> <tr><td>水产品追溯体系</td></tr> <tr><td>食品消费心理及市场营销 (选)</td></tr> <tr><td>国际食品安全管理概论 (选)</td></tr> <tr><td>食品企业管理学 (选)</td></tr> <tr><td>食品工艺实习</td></tr> <tr><td>食品检测技能训练 II</td></tr> </table>	动植物检验检疫	食品标准法规与审核认证	水产品追溯体系	食品消费心理及市场营销 (选)	国际食品安全管理概论 (选)	食品企业管理学 (选)	食品工艺实习	食品检测技能训练 II	<table border="1"> <tr><td>食品质量与安全专业毕业实习</td></tr> <tr><td>毕业设计 (论文)</td></tr> </table>	食品质量与安全专业毕业实习	毕业设计 (论文)
食品化学																																								
食品原料学																																								
食品微生物学																																								
食品微生物学实验																																								
试验设计与统计分析																																								
食品分析与检验																																								
食品分析与检验实验																																								
食品感官与物性学																																								
食品毒理学																																								
免疫学基础																																								
冷冻冷藏工程 (选)																																								
食品营养与卫生																																								
食品质量管理与控制																																								
食品安全科学																																								
食品工厂设计基础																																								
食品工艺学导论																																								
食品有害微生物控制技术及检测																																								
食品机械与设备 (选)																																								
食品工程高新技术概论 (选)																																								
食品添加剂 (选)																																								
食品包装学 (选)																																								
食品物流学 (选)																																								
功能性食品 (选)																																								
食品国际贸易 (选)																																								
农产品加工工艺学 (选)																																								
食品检测技能训练 I																																								
食品工厂设计实习																																								
动植物检验检疫																																								
食品标准法规与审核认证																																								
水产品追溯体系																																								
食品消费心理及市场营销 (选)																																								
国际食品安全管理概论 (选)																																								
食品企业管理学 (选)																																								
食品工艺实习																																								
食品检测技能训练 II																																								
食品质量与安全专业毕业实习																																								
毕业设计 (论文)																																								

