

食品质量与安全专业（专升本）人才培养方案

一、专业名称：食品质量与安全药学（专业代码：082702）

二、专业层次：专升本

三、学习形式：业余

四、培养目标与人才规格

1. 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，具有强烈的爱国主义精神、优良的职业道德修养和人文素养、良好的团队协作和沟通能力，具备食品质量与安全领域的基础理论、基本知识和基本技能，能够在食品原料及食品生产、加工、流通企业，餐饮及配送企业，中央厨房与预制菜企业，海关，市场监管部门，食品质量认证、食品检验等机构或企业，从事食品或相关产品的生产、质量安全管理、安全评价、风险评估、检验检疫、创新创业等工作，适应区域经济及食品工业发展所需的复合知识和能力结构的应用型人才。

2. 素质要求

- ①具有强烈的爱国主义精神，践行社会主义核心价值观；
- ②具有良好的思想品德、社会公德、职业道德和人文修养；
- ③具有创新思维，能运用专业理论知识和技能解决食品质量与安全领域的实际问题。

3. 知识要求

- ①掌握马克思主义基本理论，大学生心理健康知识，计算机应用基础知识等知识；
- ②掌握食品质量与安全基础理论与知识，食品安全相关法律法规、食品安全标准的基本知识；
- ③掌握食品检验、食品营养与毒理学的基本知识；
- ④掌握食品加工与贮藏相关的基础理论与知识；
- ⑤掌握食品微生物学及发酵工艺、食品生物技术的基本知识。

4. 能力要求

- ①能识别、表达、分析并通过文献研究食品质量与安全领域的问题，针对性的设计解决方案，并能够在设计开发环节中体现创新意识；
- ②具备对食品常见理化指标和微生物指标开展分析检验的能力；
- ③具备食品原料及食品的加工与贮藏技术与工艺开发、质量管理的能力；
- ④能够针对食品质量与安全领域的复杂问题，选择与使用恰当的技术、资源、设备

和信息化手段，并能够理解其局限性；

⑤独立开展工作能力和团队合作的能力，具备一定的项目管理能力；

⑥具有沟通的能力、方法和技巧，能够就食品质量与安全领域的复杂工程问题，与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，并具备一定的国际视野；

⑦具有终身学习意识，有不断学习和适应发展的能力，能适应经济社会发展的需要。

五、修业年限

基本学制 2.5 年，最高修业年限 5 年。

六、课程设置

1. **公共基础课：**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、计算机应用基础、大学英语、思想道德与法治、中共党史、形势与政策、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、心理健康。

2. **专业基础课：**食品化学、食品微生物学、食品分析。

3. **专业课：**食品工艺学 I、食品工艺学 II、食品毒理学、食品加工与保藏原理、营养与食品卫生学、食品法规与标准、食品安全与质量管理学、食品添加剂、临床营养学、食品生物技术（含食品发酵工艺学）、食品酶学、食品包装学。

4. **职业能力拓展课：**功能性食品、文献检索与科技论文写作、专业英语。

5. **实践教学环节：**入学教育、毕业教育、毕业实习（含毕业论文）。

七、教学形式

根据学生知识结构，授课时理论联系实际，讲习结合，注重学生分析和解决问题能力的培养。线下面授教学（含实践教学环节）不少于本专业总学时数的 20%。

八、学时与学分

总学分为 99 分，总学时为 1608 学时，各类课程学时比例如下：

课程类别	门数	学分	学时数	占总学时比
公共基础课	10	30	488	30.3%
专业基础课	3	13	208	12.9%
专业课	12	31.5	504	31.4%
职业能力拓展课	3	4.5	72	4.5%
实践教学环节	3	20	336	20.9%
合计	31	99	1608	100.0%

九、考核与毕业要求

1. 课程考核

课程考核立足课程特点和基本要求，将过程性考核（平时成绩）与终结性考核（期末考试）相结合。其中，课程期末考试成绩占总成绩比例原则上不低于 40%（专业核心课程不低于 50%），不超过 80%。

2. 毕业实习

毕业实习时间为 20 周，于第六学期完成（学生可根据自身实际情况，提前至第五学期完成）。学生需在食品相关企业、食品检验机构或企业、科研院所、大型中央厨房、食品配送企业、餐饮管理企业等地进行毕业实习。培养学生的综合应用理论知识解决实际问题的能力、创新能力、实践工作能力以及沟通协调能力。

3. 毕业论文

毕业论文与毕业实习同时进行。毕业论文的选题应符合食品质量与安全专业培养要求。

4. 毕业要求与学位授予

学生修完规定课程，考核合格，取得 99 学分，1608 学时，可准予毕业，颁发本科毕业证书。凡符合《广东药科大学成人高等教育学士学位授予实施细则》规定者，授予工学学士学位。

十、教学实施保障

1. 师资队伍

依托广东药科大学食品科学学院办学，共享大学师资，广东药科大学现有教职工 1849 人，其中专任教师 1522 人，具有硕士学位以上人员占比 90.5%（其中博士学位人员占比超 45%），具有高级专业技术职务人员占比 47.2%。

3. 教学资源

共享广东药科大学食品质量与安全省级一流专业师资队伍与教学资源，拥有《食品化学》、《食品微生物学》省级一流课程、《食品加工与保藏原理》、《食品分析》、《食品工程原理》、《营养与食品卫生学》、《食品发酵工艺学》、《文献检索与科技论文写作》、《食品工厂设计与环境保护》、《食品毒理学》等校级一流课程资源，23 个校外优质实践教学基地，2 个省级科产教融合基地。

4. 设施设备

共享广东药科大学设施设备。学校校园总占地面积 130.86 万平方米，有教室 203 间，面积 79776 平方米，座位数 34994 个。200 人以上多媒体教室 83 间，100-200 人多媒体教室 93 间，100 人以下多媒体教室 25 间，语音室 19 间，计算机房 38 间，能够满足课堂教学需求。依托教学单位食品科学学院位于中山校区，建有中山校区实验教学中

心，实验室面积 15000 平方米，拥有大型精密仪器设备 60 台，总计价值 3000 万元。建有食品理化检验、食品微生物检验、食品工艺、食品营养与毒理学、食品工程、食品化学等实践教学实验室，拥有食品科学与工程类本科专业实践教学省级示范中心。

附件：食品质量与安全专业教学计划进程表(专升本)

食品质量与安全专业教学进程表（专升本）

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	线上教学	线下教学	实验实训	各学期学时分配						考核方式		
									一	二	三	四	五	六	过程性考核	终结性考核	
																闭卷	开卷
公共基础课	1	K01	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	48	0	0		48					√	√	
	2	K02	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	0				48			√	√	
	3	K03	计算机应用基础	3	48	48	0	0	48						√	√	
	4	K04	大学英语	6	96	96	0	0	48	48					√	√	
	5	K05	思想道德与法治	3	48	48	0	0	48						√	√	
	6	K06	中共党史	2	32	32	0	0					32		√	√	
	7	K07	形势与政策	2	40	40	0	0	8	8	8	8	8		√	√	
	8	K08	马克思主义基本原理	3	48	48	0	0			48				√	√	
	9	K09	中国近现代史纲要	3	48	48	0	0		48					√	√	
	10	K10	心理健康	2	32	32	0	0		32					√	√	
	小计			30	488	488	0	0	152	184	56	56	40	0			
专业基础课	11	K11	食品化学★	3	48	44	4	0	48						√	√	
	12	K12	食品微生物学★	5.5	88	76	12	0	88						√	√	
	13	K13	食品分析★	4.5	72	52	8	12	72						√	√	
	小计			13	208	172	24	12	208	0	0	0	0	0			
专业课	14	K14	食品工艺学Ⅰ★	3	48	44	4	0		48					√	√	
	15	K15	食品工艺学Ⅱ★	4	64	60	4	0			64				√	√	
	16	K16	食品毒理学	3	48	48	0	0		48					√	√	
	17	K17	食品加工与保藏原理★	3	48	44	4	0			48				√	√	
	18	K18	营养与食品卫生学	3	48	48	0	0		48					√	√	
	19	K19	食品法规与标准	1.5	24	24	0	0			24				√	√	
	20	K20	食品安全与质量管理学★	3	48	44	4	0				48			√	√	
	21	K21	食品添加剂	2	32	32	0	0				32			√	√	
	22	K22	临床营养学	2	32	32	0	0				32			√	√	
	23	K23	食品生物技术(含食品发酵工艺学)	4	64	64	0	0				64			√	√	

	24	K24	食品酶学	1.5	24	24	0	0				24			√	√	
	25	K25	食品包装学	1.5	24	24	0	0				24			√	√	
	小计			31.5	504	488	16	0	0	144	200	160	0	0			
职业能力拓展课	26	K26	功能性食品	1.5	24	24	0	0				24			√		√
	27	K27	文献检索与科技论文写作	1.5	24	24	0	0					24		√		√
	28	K28	专业英语	1.5	24	24	0	0					24		√		√
	小计			4.5	72	72	0	0	0	0	0	24	48	0			
实践教学环节	29	K29	入学教育	0	8	0	8	0	8								
	30	K30	毕业教育	0	8	0	8	0						8			
	31	K31	毕业实习 (含毕业论文)	20	320	0	320	0					160	160			
	小计			20	336	0	336	0	8	0	0	0	160	160			
合 计				99	1608	1220	376	12	368	328	256	240	248	168			
百分比 (%)						75.9	23.4	0.7	22.9	20.4	15.9	14.9	15.4	10.5			

备注：1. 标“★”表示专业核心课程；

2. 学分与学时换算，按照 1 学分 16 学时进行换算。