

五、食品质量与安全专业培养方案

（一）专业概况

“食品质量与安全”是以化学、生命科学和食品科学为基础，研究食品的营养保障、质量、安全、卫生、管理、控制以及它们与健康的关系的学科。

食品质量与安全专业培养具有良好思想道德修养和科学人文素养，具备食品质量与安全方面基础知识、专业实践技能和管理能力，能在食品相关企业、卫生、环保、流通、监管、进出口等部门从事食品质量管理、质量认证和食品安全检测、评价、监控等方面工作的应用型技术人才。毕业生具备吃苦耐劳精神，“有良知、懂技术、勤思考、善服务、会管理、沉得下、受欢迎”，具备基层工作的较强实践动手能力和一定的管理能力。

（二）专业培养方案说明

1、培养目标

本专业培养系统掌握食品质量与安全领域的基本知识和基本技能，具有扎实的专业基础和良好的政治文化素质、外语及计算机应用能力，能在食品生产加工和流通企业、食品检验机构、食品监督管理部门和科研院所等相关部门从事食品生产管理、质量控制、产品销售、分析检测、检验检疫、安全评价、监督管理、技术开发、教育教学、科学研究等方面工作的“有良知、懂技术、勤思考、善服务、会管理、沉得下、受欢迎”的食品质量与安全的应用型专业技术和管理人才。

2、业务范围

能在食品生产、加工和流通企业，食品检验机构、监督管理部门和科研院所等相关部门从事生产管理、质量控制、产品销售、分析检测、检验检疫、安全评价、监督管理、技术开发、教育教学、科学研究等方面工作的，“有良知、懂技术、勤思考、善服务、会管理、沉得下、受欢迎”的食品质量与安全方面的应用型专业技术和管理人才。

3、业务培养规格要求

本专业学生主要学习食品生物化学、食品微生物学、食品化学、食品安全学、食品质量与安全检测技术、食品质量安全管理与控制、食品标准与法规、食品工艺学、食品工厂设计与环境保护等方面的基本原理和基础知识，得到生物化学、微生物学、食品质量与安全检测技术、食品化学、仪器分析、食品工艺学等课程系统的实践训练，对食品安全评价、风险评估、质量控制等的理论和实践操作有所掌握，获得化验员或食品检验员职业资格证书。

毕业生应具备以下几方面的知识和能力：

1) 文化道德素养方面：

- (1) 具有强烈的爱国敬业精神、社会责任感、良好的职业道德和丰富的人文科学素养；
- (2) 具有良好的质量、环境、职业健康、安全和服务意识。

2) 基础知识结构方面：

- (1) 具有相关的化学、公共卫生知识以及一定的管理学知识；
- (2) 具有扎实的食品科学和食品质量与安全专业的基本理论知识。

3) 职业能力技能方面：

- (1) 具有较强的食品质量与安全监控技能和分析能力，具备提出和分析解决食品质量与安全实际问题的能力；
- (2) 具有较好的组织管理能力、较强的交流沟通、环境适应和团队合作的能力；
- (3) 具有信息获取和职业发展学习能力，获得相应职业资格证书；
- (4) 具有应对危机与突发事件的初步能力；
- (5) 具有较强的创新意识和创新的初步能力；
- (6) 了解食品质量与安全专业领域技术标准、相关行业的政策、法律和法规，了解食品质量与安全专业的发展现状和趋势；
- (7) 具有一定的国际视野和跨文化环境下的交流、竞争与合作的初步能力。

4、本专业毕业合格标准

本专业学生应达到学校对本科毕业生提出的德、智、体、美等各方面的要求，完成培养计划规定的全部课程的学习及实践环节训练。修满 174 学分，其中公共基础必修 56 学分、学科基础必修 27 学分、学科基础选修 11 学分、专业必修 14 学分、专业选修 8 学分，实践环节 63 学分，文化素质选修课 10 学分、课外教育 10 学分、毕业设计（论文）答辩合格，方可准予毕业。

5、主干学科和主要课程

主干学科：食品科学与工程、生命科学、化学、管理学

主要课程：工程化学、分析化学、有机化学、食品生物化学、食品微生物学、食品工程原理、过程装备基础、食品安全学、食品化学、食品质量与安全概论、食品营养学、食品分析、食品质量安全管理与控制、食品标准与法规、食品工艺学、食品质量与安全专业英语、食品质量与安全检测技术、食品卫生学等。

6、双语课程

食品工程。

7、双师课程

食品质量与安全检测技术、职业技能强化与认证、专业实习、毕业设计（论文）。

8、主要实践性教学环节和主要专业实验

主要实践性教学环节：食品质量与安全社会实践、食品质量与安全专业实践、工程训练、食品工程原理课程设计、过程装备基础课程设计、职业技能强化与认证、专业实习、毕业实习、毕业设计（论文）等。

主要专业实验：食品分析系列实验、食品质量与安全检测技术实验、食品化学实验、食品工艺学实验等。

9、修业年限

基本学制 4 年，实行弹性学制，学生可在 3~6 年内完成学业。

10、学位授予

授予工学学士学位。

11、作为第二专业辅修的核心课程（合计：理论课程 36 学分；实践课程 47 学分）

序号	课程名称	学分	开课学期	序号	课程名称	学分	开课学期
1	食品质量与安全概论	1	1	19	食品分析系列实验 1	1	2
2	工程化学	3	1	20	工程训练	2	2
3	有机化学	3	2	21	食品分析系列实验 2	1	3
4	分析化学	2	3	22	食品分析系列实验 3	1	3
5	仪器分析	1	3	23	食品分析系列实验 4	1	4
6	管理学概论	1	3	24	过程装备基础课程设计	2	4
7	食品微生物学	2	4	25	食品分析系列实验 5	1	5
8	食品生物化学、	2	4	26	食品化学实验	1	5
9	过程装备基础	2	4	27	食品工程原理课程设计、	2	6
10	食品标准与法规	1	5	28	食品质量与安全检测技术实验	2	6
11	食品分析	2	5	29	食品工艺学实验	1	6
12	食品化学	3	5	30	食品质量与安全社会实践	4	7
13	食品营养学	2	5	31	职业技能强化与认证	4	7
14	食品质量安全管理与控制、	2	5	32	专业实习	8	7
15	食品工程原理	3	6	33	毕业实习	4	8
16	食品质量与安全检测技术	2	6	34	毕业设计（论文）	12	8
17	食品工艺学	2	6				
18	食品安全学	2	6				