广东工业大学成人高等教育培养方案

专业：食品科学与工程　　学习形式：函授　层次：高起本　学制：5 年

一、入学要求

遵守中华人民共和国宪法和法律，身体健康，具有国家承认学历的各类高、中等学校在校生以外的在职从业人员或社会其他人员。

二、培养目标

本专业培养具有文化科学修养、开创精神和社会责任感，具有化学、生物学、食品科学、食品工程理论、食品检测与控制技术等专业理论基础，掌握本学科的专业技能、食品安全与检测技术，食品毒理学与检测技术，熟悉国家食品有关政策和法律法规，并能够从事生产技术管理、产品开发、食品安全、检测与控制等方面的，符合社会主义建设需要，德、智、体、美、劳全面发展的高级工程技术人才。

三、专业核心课程

无机与分析化学　有机化学　生物化学　食品微生物学　食品酶学与检测、转基因食品生物技术及其安全评价　食品添加剂应用基础

四、培养规格及毕业要求

1. 本教学计划按 5 年编制。
2. 本专业教学计划共 171.5 学分，毕业最低学分为 150 学分 。
3. 本专业理论教学为 147.5 学分（其中公共课 60.5 学分，专业基础课 59 学分，专业课 28 学分）；实践教学环节为 24 学分。毕业设计或论文 10 学分，专业毕业综合实践 10 学分，都是限选课，可任选一项进行。申请学士学位的学生须做毕业设计或论文。
4. 学生对本专业教学计划中的课程，须按照要求修读。获得最低毕业学分，方可毕业。
5. 通识教育课程包含政治、经济、文化、传统、哲学、文学、艺术、宗教、管理、社会人生、科技发展等课程。旨在扩大成教学生学科视野，提高综合素质。
6. 理论课的总学时含面授学时、实验学时、其它学时。其它学时可以是学生小组讨论、网络学习、查阅资料、教师作业辅导、自主学习等形式。
7. 学生取得相应专业的技能证书、专利证书、职称证书、公开发表的专业论文（有刊号），可申请“专业技能认证”课程免考，获得相应学分。

教学计划表

学院:轻工化工学院心　专业:食品科学与工程　层次形式:高起本函授

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	计划学时				考试类别	学分	科类	各学年学期计划安排									
					总学时	讲授	实验	其他				第一年		第二年		第三年		第四年		第五年	
												1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
公共课	必修	1	5018700	高等数学(一)	96	32		64	▲	6	理工	6									
		2	5034900	计算机应用基础	64	16	16	32	△	4	理工	4									
		3	5533900	基础英语(一)	96	32		64	▲	6	外语	6									
		4	5716800	马克思主义基本原理概论	48	16		32	○	3	文史	3									
		5	5783400	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	80	26		54	○	5	文史	5									
		6	5018600	高等数学(二)	64	48		16	▲	4	理工		4								
		7	5534000	基础英语(二)	96	64		32	▲	6	外语		6								
		8	5534100	基础英语(三)	96	64		32	▲	6	外语			6							
		9	5534200	基础英语(四)	96	64		32	▲	6	外语				6						
		10	5783500	中国近代史纲要	48	16		32	○	3	文史				3						
		11	5783200	思想道德修养与法律基础	48	16		32	○	3	文史						3				
		12	5783300	形势与政策	32	12		20	○	2	文史									2	
	选修	13	5674000	学业规划与指导	8			8	○	0.5	文史	0.5									
		14	5663100	信息检索与利用	48	16	16	16	○	3	文史								3		
		15	5674100	通识教育课程	48	32		16	○	3	文史								3		
专业基础课	必修	16	5692400	无机与分析化学	64	28	4	32	▲	4	理工		4								
		17	5025900	化工原理	96	40	8	48	▲	6	理工			6							
		18	5610000	有机化学	96	40	8	48	▲	6	理工			6							
		19	5780200	物理化学与胶体化学	96	40	8	48	▲	6	理工			6							
		20	5692500	生物化学	80	24	8	48	▲	5	理工				5						
		21	5692600	食品微生物学	80	24	8	48	▲	5	理工				5						
		22	5692800	食品化学	80	24	8	48	▲	5	理工				5						
		23	5611200	食品工艺学	80	24	8	48	▲	5	理工					5					
		24	5693100	食品添加剂应用基础	64	24		40	○	4	理工					4					
	选修	25	5780300	食品机械与设备	64	24		40	○	4	外语					4					
		26	5203500	电工及电子学	64	24		40	○	4	理工						4				
		27	5610400	食品工厂设计基础	80	24	8	48	○	5	理工						5				
专业课	必修	28	5692700	食品营养与卫生学	64	24		40	○	4	理工						4				
		29	5692900	食品酶学与检测	64	24		40	○	4	理工							4			
		30	5780400	食品分析	64	24		40	○	4	理工							4			
	选修	31	5693000	转基因食品生物技术及其安全评价	64	24		40	○	4	理工								4		
		32	5693300	食品安全与质量检测	64	24		40	○	4	理工								4		
		33	5693200	食品包装技术与质量检测	64	24		40	○	4	理工									4	
		34	5780500	食品加工新技术	64	24		40	○	4	理工									4	
实践环节	限选	35	5780600	食品科学与工程毕业设计	200				△	10	理工										10
		36	5780700	食品科学与工程毕业综合实践	200				△	10	理工										10
	选修	37	5693800	食品科学与工程专业技能认证	80				△	4	理工									4	
合计					2840					171.5		24.5	14	24	24	13	16	8	14	14	20

注:“考试类别”栏中 ○—正常考试，可选用开卷或闭卷形式；▲—正常考试、采用闭卷形式；△—实践考核。