

# 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、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。

## 二、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

## 三、说明

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。

