

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：专升本 学制：3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 3 年编制。
2. 本专业教学计划共 113 学分，毕业最低学分为 90 学分。
3. 本专业理论教学为 89 学分（其中公共课 34.5 学分，专业基础课 28.5 学分，专业课 26 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 专业:食品科学与工程 层次形式:专升本函授

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	先修课程	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	
													1	2	1	2	1	2
公共课	必修	1	3075300	工程数学	48	22		26	○	3		理工	3					
		2	3111600	大学英语(四)	96	32		64	▲	6		外语	6					
		3	3610000	有机化学	80	32		48	▲	5		理工	5					
		4	3716800	马克思主义基本原理概论	64	22		42	○	4		文史	4					
		5	3111700	大学英语(五)	96	32		64	▲	6		外语		6				
		6	3783500	中国近代史纲要	64	22		42	○	4		文史			4			
	选修	7	3674000	学业规划与指导	8			8	△	0.5		文史	0.5					
		8	3663100	信息检索与利用	48	8	8	32	○	3		文史					3	
		9	3674100	通识教育课程	48	16		32	○	3		文史					3	
专业基础课	必修	10	3692400	无机与分析化学	80	32		48	▲	5		理工	5					
		11	3692500	生物化学	80	32		48	▲	5		理工		5				
		12	3692600	食品微生物学	80	32		48	▲	5		理工		5				
	选修	13	3692700	食品营养与卫生学	72	24		48	○	4.5		理工		4.5				
		14	3611200	食品工艺学	72	24		48	○	4.5		理工			4.5			
		15	3692800	食品化学	72	24		48	○	4.5		理工			4.5			
专业课	必修	16	3692900	食品酶学与检测	72	24		48	○	4.5		理工			4.5			
		17	3693000	转基因食品生物技术及其安全评价	72	24		48	○	4.5		理工			4.5			
		18	3693100	食品添加剂应用基础	72	24		48	○	4.5		理工			4.5			
	选修	19	3693200	食品包装技术与质量检测	64	24		40	○	4		理工			4			
		20	3693300	食品安全与质量检测	64	24		40	○	4		理工			4			
		21	3693400	食品加工设备与设备设计	72	24	8	40	○	4.5		理工			4.5			
实践环节	限选	22	3780600	食品科学与工程毕业设计	200				△	10		理工						10
		23	3780700	食品科学与工程毕业综合实	200				△	10		理工						10
	必修																	
		24	3693800	食品科学与工程专业技能认	80				△	4		理工					4	
合计												23.5	20.5	18	21	10	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。