

广东工业大学高等学历继续教育培养方案

专业：食品科学与工程 专业代码：082701 学习形式：非脱产 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

本专业毕业生应具备以下几方面的知识、素养和能力：

1. 掌握食品科学与食品工程、食品质量管理领域的基本理论与基本知识；
2. 能够掌握食品原料的资源特征、储藏加工、生产管理、品质检验、安全监督等基本技能；
3. 具备较强的社会责任感与职业道德。

五、毕业要求

1. 本教学计划按 5 年编制。
2. 本专业教学计划共 205.5 学分，毕业最低学分为 150 学分。
3. 毕业设计或论文 12 学分，专业毕业综合实践 12 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. 思想政治理论课须结合实践教学，实践学时不少于 32 学时（约 2 学分），《形势与政策》课程每学期均须开设，成绩在最后一学期载入。

六、课程体系及实施保障

1. 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。学校为各专业学生在微信小程序“蕴瑜小课堂”匹配相应的网络课程与资源进行线上学习。

2. 本专业必修课为 127 学分，占比为 62%；选修课 54.5 学分，占比为 27%；限选课 24 学分，占比为 11%。本专业理论教学为 177.5 学分（其中公共课 68.5 学分，专业基础课 69 学分，专业课 40 学分），占比为 86%；实践教学环节为 24 学分，占比为 14%。课程模块详见教学计划表。

3. 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。

4. 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:高起本

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		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	20		76	▲	6		理工	6											
		2	5034900	计算机应用基础	64	8	8	48	△	4		理工	4											
		3	5533900	基础英语(一)	96	20		76	▲	6		外语	6											
		4	5783400	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	48	12		36	▲	3		文史	3											
		5	5783800	马克思主义基本原理	48	12		36	▲	3		文史	3											
		6	5018600	高等数学(二)	64	16		48	▲	4		理工		4										
		7	5534000	基础英语(二)	96	20		76	▲	6		外语		6										
		8	5784100	健康教育	32	6		26	▲	2		文史		2										
		9	5534100	基础英语(三)	96	20		76	▲	6		外语			6									
		10	5784000	四史概要	32	6		26	▲	2		文史		2										
		11	5534200	基础英语(四)	96	20		76	▲	6		外语				6								
		12	5783500	中国近现代史纲要	48	12		36	▲	3		文史				3								
		13	5783900	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	12		36	▲	3		文史				3								
		14	5783200	思想道德与法治	48	12		36	▲	3		文史						3						
		15	5783300	形势与政策	32	6		26	▲	2		文史	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	2
	选修	16	5674000	学业规划与指导	8			8	△	0.5		文史	0.5											
		17	5022200	公文写作	48	12		36	▲	3		文史								3				
		18	5663100	信息检索与利用	48	8	4	36	○	3		文史										3		
		19	5674100	通识教育课程	48	12		36	△	3		文史										3		
专业基础课	必修	20	5692400	无机与分析化学	96	20	4	72	▲	6		理工		6										
		21	5025900	化工原理	96	20	4	72	▲	6		理工			6									
		22	5610000	有机化学	96	20	4	72	▲	6		理工			6									
		23	5780200	物理化学与胶体化学	96	20	4	72	▲	6		理工			6									
		24	5692500	生物化学	96	20	4	72	▲	6		理工				6								
		25	5692600	食品微生物学	96	20	4	72	▲	6		理工				6								
		26	5692800	食品化学	96	20	4	72	▲	6		理工				6								
		27	5611200	食品工艺学	96	20	4	72	▲	6		理工					6							
	28	5693100	食品添加剂应用基础	80	20		60	○	5		理工						5							
	选修	29	5780300	食品机械与设备	80	20		60	○	5		外语					5							
		30	5203500	电工及电子学	80	20		60	○	5		理工						5						
31		5610400	食品工厂设计基础	96	20	4	72	○	6		理工						6							
专业课	必修	32	5692700	食品营养与卫生学	80	20		60	○	5		理工						5						
		33	5692900	食品酶学与检测	80	20		60	○	5		理工							5					
		34	5780400	食品分析	80	20		60	○	5		理工								5				
		35	5693400	食品加工设备与设备设计	80	20	4	56	○	5		理工									5			
	选修	36	5693000	转基因食品生物技术及其安全评价	80	20		60	○	5		理工										5		
		37	5693300	食品安全与质量检测	80	20		60	○	5		理工										5		
		38	5693200	食品包装技术与质量检测	80	20		60	○	5		理工											5	
		39	5780500	食品加工新技术	80	20		60	○	5		理工											5	
		40	5780600	食品科学与工程毕业设计	240				△	12		理工												12
实践环节	41	5780700	食品科学与工程毕业综合实践	240				△	12		理工												12	
	42	5693800	食品科学与工程专业技能认	80				△	4		理工												4	
合计												22.5	18	26	30	16	19	18	16	16	24			

注：“考试类别”栏中 ○—正常考试，采用开卷形式，原则上闭卷考试； ▲—正常考试、采用闭卷形式； △—实践考核。