

# 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、修业要求与学位授予

1. 本教学计划按 5 年编制，修业年限为 5—7 年。
2. 本专业教学计划共 205.5 学分，毕业最低学分为 185 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毕业设计或论文成绩须达到中等及以上，且学位授予外语水平达到相关要求。
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. 理论课的总学时包含线下讲授学时、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。每门课线下面授学时占比不低于该课程总学时的 20%。

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。

