

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：专升本 学制：3 年

一、入学要求

遵守中华人民共和国宪法和法律，身体健康，已经取得教育部审定核准的国民教育系列高等学校或高等学校自学考试机构颁发的专科或专科以上毕业证书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、食品工程学科的基本理论、基本知识；
2. 具有从事食品及相关领域生产管理、品质控制、产品销售、检验检疫等方面的工作能力；
3. 具备较强的人文社会科学素养、社会责任感，能够遵守食品工程职业道德规范。

五、修业要求与学位授予

1. 本教学计划按3年编制，修业年限为2.5—5年。
2. 本专业教学计划共123学分，毕业最低学分为100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62.5学分，占比为50%；选修课36.5学分，占比为30%；限选课24学分，占比为20%。本专业理论教学为95学分（其中公共课34.5学分，专业基础课33.5学分，专业课26学分），占比为77%；实践教学环节为28学分，占比为23%。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:专升本

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		
													1	2	1	2	1	2	
公共课	必修	1	3075300	工程数学	48	12		36	▲	3		理工	3						
		2	3111600	大学英语(四)	96	20		76	▲	6		外语	6						
		3	3783800	马克思主义基本原理	48	12		36	▲	3		文史	3						
		4	3111700	大学英语(五)	96	20		76	▲	6		外语		6					
		5	3784100	健康教育	32	6		26	▲	2		文史		2					
		6	3784000	四史概要	32	6		26	▲	2		文史			2				
		7	3783500	中国近现代史纲要	48	12		36	▲	3		文史				3			
		8	3783900	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			
		9	3783300	形势与政策	16	6		10	▲	1		文史	✓	✓	✓	✓	1		
	选修	10	3674000	学业规划与指导	8			8	△	0.5		文史	0.5						
		11	3663100	信息检索与利用	48	8	4	36	○	3		文史					3		
		12	3674100	通识教育课程	48	12		36	△	3		文史					3		
专业基础课	必修	13	3610000	有机化学	80	20		60	▲	5		理工	5						
		14	3692400	无机与分析化学	80	20		60	▲	5		理工	5						
		15	3692500	生物化学	80	20		60	▲	5		理工		5					
		16	3692600	食品微生物学	80	20		60	▲	5		理工		5					
	选修	17	3692700	食品营养与卫生学	72	16		56	○	4.5		理工		4.5					
		18	3611200	食品工艺学	72	16		56	○	4.5		理工			4.5				
		19	3692800	食品化学	72	16		56	○	4.5		理工			4.5				
专业课	必修	20	3692900	食品酶学与检测	72	16		56	○	4.5		理工			4.5				
		21	3693000	转基因食品生物技术及其安全评价	72	16		56	○	4.5		理工			4.5				
		22	3693100	食品添加剂应用基础	72	16		56	○	4.5		理工				4.5			
	选修	23	3693400	食品加工设备与设备设计	72	20	4	48	○	4.5		理工			4.5				
		24	3693200	食品包装技术与质量检测	64	16		48	○	4		理工				4			
		25	3693300	食品安全与质量检测	64	16		48	○	4		理工				4			
实践环节	限选	26	3780600	食品科学与工程毕业设计	240				△	12		理工						12	
		27	3780700	食品科学与工程毕业综合实践	240					△	12		理工						12
	选修	28	3693800	食品科学与工程专业技能认证	80					△	4		理工					4	
合计					2080	354	568	1158		123			22.5	22.5	24.5	18.5	11	24	
百分比						17%	27%	56%											

注：“考试类别”栏中 ○—正常考试，原则上闭卷考试，可采用开卷形式， ▲—正常考试、采用闭卷形式； △—实践考核。
课程总评成绩由过程性成绩（平时成绩）和终结性成绩（期末考试成绩）组成。平时成绩占总评成绩的30%，期末考试占总评的70%。