食品质量与安全本科专业人才培养方案

**一、培养目标与毕业要求**

**（一）培养目标**

培养适应社会经济发展需要，符合国家食品产业发展需求，掌握食品质量与安全方面的基本理论、基本知识和基本技能，具有对开展食品质量与安全管理、开发和设计的初步能力，满足食品行业对食品质量和安全管理知识、能力和素养的要求，能在食品行业及相关领域从事食品质量和安全管理、科学研究、生产技术管理、风险评估、质量检验与质量控制等方面工作的专业技术人才和管理人才。

本专业毕业生5年后预期达到以下目标：

目标1：具有根据工作任务采取合理工作方法或技术手段的能力；

目标2：具有在专业工作中解决复杂工程问题的经历与能力；

目标3：具有指导初入职者工作的经历；

目标4：具有下列实践经历之一：

（1）参加完成所在食品及相关领域开展、食品安全风险评估、食品质量与安全管理的工作经历。

（2）参与完成过所在食品相关行业食品分析检测与食品生产质量等方面有一定技术难度的开发、设计工作。

（3）参与完成过所在企事业食品安全风险控制工作

**（二）毕业要求**

食品质量与安全专业培养的高素质应用型专门人才是具有“专通融合”的知识基础、“知行合一”的实践能力和“求真求善求美”的主体品质的新型人才。具体而言，主要体现在以下几个方面：

1.具有良好的职业道德、敬业精神、社会责任感和丰富的人文科学素养；

2.具有相关的化学、公共卫生知识以及一定的管理学知识；

3.具有良好的质量、环境、职业健康、安全和服务意识；

4.掌握扎实的食品科学基础知识和食品质量与安全专业的基本理论知识，了解食品质量与安全专业的发展现状和趋势；

5.具有综合运用所学科学理论提出和分析解决问题的方案，并解决食品质量与安全实际问题的能力；

6.具有较强的创新意识和创新的初步能力；

7.具有信息获取和职业发展学习能力；

8.了解食品质量与安全专业领域技术标准、相关行业的政策、法律和法规；

9.具有较好的组织管理能力、较强的交流沟通、环境适应和团队合作的能力。

**本专业毕业要求与培养目标的分解目标的矩阵关系图**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 培养目标  毕业要求 | 培养目标1 | 培养目标2 | 培养目标3 | 培养目标4 |
| 毕业要求1 |  |  | **√** |  |
| 毕业要求2 | **√** | **√** | **√** |  |
| 毕业要求3 | **√** |  | **√** |  |
| 毕业要求4 | **√** |  | **√** |  |
| 毕业要求5 | **√** | **√** |  | **√** |
| 毕业要求6 | **√** | **√** |  | **√** |
| 毕业要求7 | **√** |  | **√** |  |
| 毕业要求8 |  |  | **√** |  |
| 毕业要求9 | **√** |  |  |  |

**备注：请在对应的栏内划“√”。**

**二、学制与学位**

**学 制:** 实行弹性学制，基本修业年限4年，允许学生在3-6年内（不包括休学时间）取得课程计划规定的学分。

**授予学位:** 工学学士

**三、毕业条件**

本专业学生需修满160学分，对照学校学士学位授予条例，符合学士学位授予条件者，授予工学学士学位。

**四、课程体系结构**

根据人才培养总体目标，各专业课程体系结构由通识教育课程、专业必修课程、专业选修课程构成，具体要求如下表：

**表2: 课程体系结构表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程描述** | **学分 要求** | **占总学分比例%** |
| 通识教育必修课程 | 思想政治教育 | 16 | 28.7 |
| 大学英语 | 12 |
| 大学体育 | 4 |
| 计算机**（见备注1）** | 3 |
| 军事课**（见备注2）** | 4 |
| 创新创业教育 | 4 |
| 大学生心理健康教育 | 1 |
| 劳动教育（一） | 1 |
| 美育 | 1 |
| **合计** | **46** |
| 通识教育选修课程 | 分为七大通识教育选修模块**（见备注3）** | 4 | 2.5 |
| 专业必修课程 | 学科平台课 | 78 | 48.8 |
| 专业基础课 |
| 专业实践（含劳动教育（二）） |
| 专业集中性实践环节**（见备注4）** |
| 专业选修课程 | 专业方向 | 26 | 16.2 |
| 跨专业 | 6 | 3.8 |
| 总学分 | | 160 | |

备注：1.计算机课程理科修3学分，文科修2学分。

2.军事课含军事技能2学分和军事理论2学分。

3.通识教育选修课程分为七大模块，学生须在不少于4个模块中选修，其中要在美育类模块选修1学分。

4.专业集中性实践环节含实习、见习、毕业设计（论文）等。

**五、教学计划**

**详见食品质量与安全专业教学计划表**