

食品质量与安全专业(082702)

一、培养目标

本专业培养德智体美等方面全面发展，具备有掌握食品质量与安全领域的基本知识和基本技能，具有扎实化学、生物学、食品科学的理论和良好的政治文化素养、外语及计算机应用能力，能在食品生产、加工和流通企业，食品检验机构、监督管理部门和科研院所等相关部门从事生产管理、质量控制、卫生检验、安全评价、产品研发等方面工作的专业技术和管理的复合型人才。

二、培养要求

毕业生应获得以下几方面的知识和能力：

1. 具有良好的职业道德、强烈的爱国敬业精神、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. 具有能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；
10. 具有应对危机与突发事件的基本能力；
11. 具有一定的国际视野和跨文化环境下的交流、竞争与合作的基本能力。

三、主干学科

食品科学与工程、生命科学、管理学。

四、核心课程

食品生物化学、食品微生物学、食品营养学、食品安全与卫生、食品工程原理、食品化学、食品毒理学、食品免疫学、食品工艺学、食品检验技术、食品质量管理与控制。

五、主要实践教学环节

食品质量与安全专业认识实习、食品质量与安全专业社会调查、食品工艺实习、食品安全检验实习、食品质量管理与控制课程设计、毕业实习、毕业设计(论文)。

六、主要专业实验

食品化学实验、食品微生物学实验、食品安全与卫生学实验、食品工程原理实验、食品免疫学实验、食品毒理学实验、食品理化分析技术实验、食品工艺学实验。

七、修业年限

基本修业年限 4 年，弹性学习年限 3~6 年。

八、授予学位

工学学士。

九、课程设置与学分要求(见表 1-表 4)

表 1 课程体系与学分要求

课 程 类 型	课 程 属 性	学 分	备 注
公共课	必 修	81	
	选 修	8.5	人文社科类专业学生至少选 3 个学分自然科学类课程；自然科学类专业学生至少选 3 个学分人文社科类课程。
专业课	必 修	41.5	
	选 修	15	
实践教学	必 修	26	
素质拓展	课外选修	(4)	依据《湖南农业大学“六求”素质拓展教育常规项目及学分设置一览表》选修项目；必须修满 4 学分方可毕业。
合计学分		172	学生所获总学分中必须至少包含创新创业教育学分 10 学分方可毕业，具体修读要求见表 2。

表 2 创新创业教育类课程研修要求

课 程 属 性	课 程 名 称	学 分
必 修	职业生涯规划	1
	就业指导	1
	创业基础	2
	专业导论	0.5
	专业专题讲座	0.5
选 修	素质拓展教育	4
	《湖南农业大学全校公共选修课一览表》中标注*的创新创业类公共选修课	≥1
合计学分		≥10

表 3 实践教学环节安排

序号	课程代码	课程名称	学分数	执行学期							
				1	2	3	4	5	6	7	8
1	B071J00100	军训	2	2							
2	B412J00700	专业认识实习	2	2							
3	B412J01600	入学教育	1	1							
4	B412J00900	专业社会调查	1		1						
5	B441J00100	英语教学周	0				1				
6	B412J01800	食品质量管理课程设计	1						1		
7	B412J01700	食品安全检验与食品工艺实习	6							6	
8	B412J01000	毕业教育	1								1
9	B412J01200	毕业论文(设计)	2								2
10	B412J01900	毕业实习	10								10
总计			26								

课程类型	课程代码	课程名称	学时数		学分	执行学期								考核方式
			理论	实验		1	2	3	4	5	6	7	8	
专业必修课	B412L05200	专业导论	8	0	0.5	8								考查
	B412L04600	食品生物化学	40	0	2		40							考试
	B412L04300	食品微生物学	50	0	2.5			50						考试
	B412L04200	食品工程原理	40	0	2			40						考试
	B412Y02000	食品微生物学实验	0	60	2.5			60						考试
	B412Y02100	食品工程原理实验	0	24	1			24						考查
	B412L03600	食品化学	50	0	2.5				50					考试
	B412L03900	食品分析	30	0	1.5				30					考试
	B412Y01400	食品理化分析技术实验 1	0	60	2.5				60					考试
	B412L03700	食品现代分析技术	30	0	1.5					30				考试
	B412L03800	食品工艺学	80	0	4					80				考试
	B412L04500	食品卫生微生物学检验	20	0	1					20				考试
	B412Y01200	食品安全检验实验 1	0	48	2					48				考查
	B412Y01600	食品工艺学实验 1	0	48	2					48				考查
	B412Y01500	食品理化分析技术实验 2	0	36	1.5					36				考试
	B412L00300	食品毒理学	40	0	2						40			考试
	B412L05300	专业专题讲座	8	0	0.5						8			考查
	B412L03200	食品营养学	30	0	1.5						30			考试
	B412L04900	食品质量管理	50	0	2.5						50			考试
	B412L03400	试验设计与论文写作	30	0	1.5						30			考试
	B412Y01700	食品工艺学实验 2	0	48	2						48			考查
	B412L03500	食品免疫学	20	0	1							20		考试
	B412Y01300	食品安全检验实验 2	0	36	1.5							36		考查
	小计		886		41.5									
专业选修课	B413L03600	食品生物技术	16	0	1			16						考查
	B413L01500	食品添加剂	16	0	1				16					考查
	B413L00100	保健食品概论	16	0	1					16				考查
	B413L00300	动植物检验检疫	16	0	1					16				考查
	B413L03500	食品与饮食文化	30	0	1.5					30				考查
	B413L03700	人体机能学	16	0	1					16				考查
	B413L01200	食品感官评价	16	0	1					16				考查
	B413L02400	专业英语	32	0	2						32			考查
	B413L03100	食品工厂设计	20	0	1						20			考查
	B413L03200	农产品贮藏与营销学	30	0	1.5						30			考查
	B413L00400	发酵食品加工专题	16	0	1						16			考查
	B413L00600	果蔬食品加工专题	16	0	1							16		考查
	B413L00700	粮油食品加工专题	16	0	1							16		考查
	B413L01100	食品包装专题	16	0	1							16		考查
	B413L03300	食品企业管理	16	0	1							16		考查
	B413L03800	畜产食品加工专题	16	0	1							16		考查
	小计		304		18									

【注】: ()内学时为实践教学学时。

培养方案制定负责人: 刘素纯

审核人: 吴卫国