农业与生物学院 食品质量与安全辅修学士学位 **实施方案**

一、培养目标

本专业以培养优秀的社会主义建设者和接班人为根本任务，坚持以学生健康发展为中心，坚持价值引领、知识探究、能力建设、人格养成“四位一体”的育人理念，使毕业生成长为具国际视野和创新意识的高素质复合型食品质量与安全卓越人才。本专业以培养食品质量与安全检验、控制、监督管理等高级专业技术人才为目标，具备开展食品质量与安全检测、控制、管理等基本理论和技能，熟知国内外食品质量安全、标准、法规等体系，能在食品质量监督管理和执法部门胜任食品质量与安全相关工作。

1. 基本要求

食品质量与安全专业是一个多学科融合的专业，其主干学科包括食品科学、营养与食品卫生学、分析化学、微生物学和公共管理等。需要学生具备一定的化学、生物学的基础知识储备。对学生的第一专业没有严格限制，对全校及西南片区高校专业开放。

**注：**2014年1月，我校与上海市食品药品监督管理局签署了战略合作备忘录。上海市食药监局看重我校具有国际化、多学科平台和师生人才高地的优势，希望与我校加强合作，培养更多食品安全监督管理人才，于2016年面向西南片高校招生开设《食品质量与安全》第二专业。望后续招生仍能继续面向西南片区高校，跨校进行辅修学习，可以对接食品安全国家战略，满足食品安全监管急需，为上海培养食品安全人才。

1. 课程体系的构成及学时分配

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实验学时 | 实习学时 | 课程设计学时 | 其他学时 | 开课学期 | 开课院系 |
| 食品化学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 农生食品系 |
| 食品微生物学 | 2 | 32 | 24 | 8 | 0 | 0 | 0 | 4 | 农生食品系 |
| 食品分析 | 2 | 32 | 24 | 8 | 0 | 0 | 0 | 5 | 农生食品系 |
| 食品安全学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 农生食品系 |
| 食品毒理学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 农生食品系 |
| 食品贮藏  与物流 | 2 | 32 | 24 | 8 | 0 | 0 | 0 | 6 | 农生食品系 |
| 食品安全风险分析与管理 | 2 | 32 | 28 | 0 | 0 | 4 | 0 | 7 | 农生食品系 |
| 食品经济与市场分析 | 2 | 32 | 28 | 0 | 0 | 4 | 0 | 7 | 农生食品系 |
| 食品营养学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 农生食品系 |
| 食品工艺学 | 2 | 32 | 24 | 8 | 0 | 0 | 0 | 8 | 农生食品系 |

1. 毕业规定

食品质量与安全专业实行弹性学制，学制2.5年，允许学生在取得规定的20学分后提前毕业，也允许延长学习年限，但一般不超过三年。学生修完本专业培养计划规定的课程及教学实践环节，取得规定的学分，德、智、体考核合格，按照《中华人民共和国学位条例》规定的条件授予工学学士学位