

食品质量与安全专业（辅修双学位）培养方案

（Food Quality and Safety）

一、培养目标

培养德、智、体、美全面发展，系统掌握食品质量与安全领域的基本知识和基本技能，具有创新精神与实践能力，能够在食品生产、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食品生产管理、质量控制、产品销售、分析检测、安全性评价、监督管理、技术开发和科学研究等方面的专业技术和管理人才。

二、毕业要求

1. 基本规格

在食品质量与安全领域内获得工程师基本训练和技能，系统学习食品原料和加工工艺、食品微生物、食品质量管理和安全控制、食品营养和化学、食品分析与检测和食品法规与标准等基本理论知识，在标准化质量管理、食品检验与检疫、食品营养与安全控制等方面获得基本技能训练。

2. 素质要求

毕业生应获得以下几方面的知识和能力：

1. 掌握生物化学、微生物学、食品营养学、食品安全学、食品毒理学等方面的基本理论和基本操作技能；
2. 掌握农畜产品贮运加工、食品分析、食品质量与安全控制和管理的基本原理和基本技术；了解国际国内食品工业和食品安全标准与法规；
3. 具有食品质量与安全检测、评价、控制、标准和法规制定、监管等方面的知识和能力；
4. 能综合运用外语和计算机等手段获取科技信息和进行科技文献检索的能力，具有初步科学研究和实际工作能力。

三、主干学科与主要课程

1. 主干学科

生物学、化学、食品科学与工程、管理学。

2. 主要课程

生物化学、食品化学、食品营养学、食品微生物学、食品毒理学、畜产食品工艺学、农产食品工艺学、食品安全控制、食品卫生检验、食品质量管理学等。

四、修业年限

3年。

五、学分要求

50 学分（学生按照培养方案和教学计划修习规定课程并完成学位论文的撰写，若修读学分达到 50 学分，可主动申请食品质量与安全辅修专业学士学位。经学校审核，可获得南京农业大学食品质量与安全辅修学位证书）。

六、授予学位

工学学士（辅修）。

七、教学计划

课程编码	课程名称	学分	学时		学期						
			理论	实验	3	4	5	6	7	8	
FOOD3201M	食品质量与安全导论 Introduction to Food Quality and Safety	1	14	4	√						
BIOL3403M	生物化学 Biochemistry	3	54		√						
BIOL3405M	生物化学实验 Biochemistry Lab	2		36	√						
BIEN3102M	食品微生物学 Food Microbiology	2	36			√					
BIEN3103M	食品微生物学实验 Experiment in Food Microbiology	1		18		√					
BIEN3203M	食品化学 Food Chemistry	3	54			√					
FOOD3205M	食品化学实验 Experiment in Food Chemistry	1		18		√					
FOOD3106M	食品工程原理 Principles of Food Engineering	3	39	15			√				
FOOD3206M	食品营养学 Food Nutrition	2	36				√				
FOOD3207M	食品营养学实验 Experiment in Food Nutrition	1		18			√				
FOOD3202M	食品毒理学 Food toxicology	2	36				√				
FOOD4209M	食品毒理学综合实验 Comprehensive Experiment in Food Toxicology	1	18				√				
FOOD4205M	食品分析 Food Analysis	2		36			√				
FOOD4203M	食品卫生检验 Food Hygiene Inspection	2	21	15			√				
FOOD4204M	食品质量管理学 Food Quality Management	2	36					√			

课程编码	课程名称	学分	学时		学期					
			理论	实验	3	4	5	6	7	8
FOOD4212M	食品质量管理综合实验 Comprehensive Experiment in Food Quality Management	1						√		
FOOD4102M	畜产食品工艺学 Livestock Food Produce Technology	3	54				√			
FOOD4105M	农产食品贮藏加工 Agri-food Produce Storage and Processing	3	54				√			
FOOD4201M	食品安全控制 Food Safety Control	2	36				√			
FOOD4208M	食品安全综合实验 Comprehensive Experiment in Food Safety	1					√			
FOOD4202M	食品标准与法规 Food Standards and Regulations	1	18						√	
FOOD4207M	食品安全课程设计 Course Design of Standard Quality Control	1							√	
FOOD4206M	毕业实习与毕业论文 Undergraduate Internship and Thesis Writing	10								√
小 计		50	506	160						