



廣東藥科大學

GUANGDONG PHARMACEUTICAL UNIVERSITY

本科专业白皮书

专业名称：食品质量与安全

二级学院：食品科学学院

专业负责人：吴小勇

2021 年 12 月

一、专业基本信息

（一）专业定位

专业名称：食品质量与安全（Food Quality and Safety）

专业类及代码：食品科学与工程类（0827），代码：082702

食品质量与安全专业属于食品科学与工程类工科专业；本专业的依托学科主要有：食品科学与工程学科、公共卫生与预防医学。

我校食品质量与安全专业于 2005 年 9 月正式开办，使我校成为广东省首个成功开办食品质量与安全专业的医药类高校。办学之初（2005~2007 年），食品质量与安全专业的招生、教学和管理均依托公共卫生学院。2008 年 8 月，食品科学学院在我校中山校区正式挂牌成立，至此，食品质量与安全专业转由食品科学学院建设和管理。

目前本专业的招生规模稳定在每年 120 人左右。坚持党和国家的教育方针，秉承服务国家经济和社会发展的办学理念，依托医药院校师资和背景，聚焦食品安全与健康，着力高素质应用型人才培养是本专业的人才培养定位。

（二）培养目标

本专业培养具有高度的社会责任感和职业道德修养，良好的科学、人文素养，良好的团队协作、沟通能力，具备食品质量与安全领域的基础理论、基本知识和基本技能，能够在食品原料及食品生产、加工、流通企业，餐饮及配送企业，食品质量与安全有关的教育教学、科学研究机构，海关、市场监管部门，食品质量认证、食品检验等机构或企业，从事食品或相关产品的生产管理、质量管理、食品营养与安全评价、教育教学、科学研究、检验检疫、创新创业等工作，适应广东省经济社会及食品工业发展所需的高素质应用型人才。

（三）培养规格

学制与学位：学制 4 年，授予工学学士学位。

总学分和学时要求：总学分为 170 学分，其中必修课 127 学分，选修课 43 学分，实践（含实验）课 52 学分。此外，还须按照《广东药科大学“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》要求完成 10 个第二课堂学分。

人才培养基本要求：见表 1。

（四）课程体系

本专业的课程体系见表 2。

（五）师资队伍

本专业现有专任教师 19 人，其中教授 2 人，副教授 9 人，讲师 8 人，大部分教师均毕业于国家重点高校，其中 2 人有海外留学经历。为提高应用型人才培养的质量和水平，加强应用型师资队伍的建设。近几年，通过走出去、请进来的方式，先后向相关企事业单位派送了多名教师作为科技特派员、双师型教师等，深入有合作关系的企事业单位，实施青年教师实践培训计划；聘请了多位校外专家及实习单位的专业骨干为客座教授、兼职教师，建立了一支理论水平高、实践能力强的高素质师资队伍，师资力量和水平得到进一步提升。

（六）教学条件

本专业拥有各类实验教学及科学研究仪器设备共 600 多台（套），仪器设备价值总计 1150 多万元，包括中央支持地方高校建设资金及学校配套资金 300 万元建设的食品安全教学科研一体化平台；其中 10 万元以上大型贵重设备近 30 台，包括：生化分析仪、气相色谱仪、高效液相色谱仪、质构仪、流变仪、原子吸收光谱仪、超临界萃取、超高压加工等大中型仪器设备。此外，还有万级洁净细胞培养室 1 间、实验动物房 1 间。实验场所总建筑面积约 4400 m²，设有实验中心、专业实践教学实验室及教师研究室。

坚持培养高级应用型人才的办学定位，建立了以政府食品安全监督管理部门及其技术支撑机构、科研院所、大型食品企业为主体的优质校外实践教学基地 20 多个，与广东省农业科学院农产品加工研究所共建了省级大学生校外实践教学基地。构建了校企对接的创新性应用型人才培养模式，毕业生深受社会的认可，就业率达 95%以上。

表1 食品质量与安全专业人才培养基本要求

序号	要求类别	要求的具体内容
1	素质要求	①具有热爱祖国，奉献社会的高尚情操； ②具有良好的人文社会科学素养、高度的社会责任感、积极的工作态度和高尚的职业道德。
2	知识要求	①人文社会科学知识：具备基本的马克思主义理论、历史、文学、法律等人文社会科学知识； ②自然科学基础知识：掌握本专业所需的数学、物理学、化学、生物学等自然科学基本知识，具备一定的管理科学知识； ③专业基础知识：系统掌握食品质量与安全的基础理论、专业知识和基本技能。具备一定的基础医学、公共卫生和预防医学学科的基本知识和理论。具备一定的计算机与信息技术知识，能够获取、加工和应用食品科学与工程及相关学科的信息。
3	能力要求	①具有综合运用专业理论知识和技能解决食品质量与安全领域实际问题的能力； ②具有能与同事或同行团结协作、分工合作的能力及一定的管理能力； ③掌握必要的计算机信息技术，能够获取、加工、应用食品质量与安全及相关学科信息的能力； ④能够就食品质量与安全领域的复杂问题与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言。能够在跨文化背景下进行沟通和交流； ⑤具有自主学习和终身学习意识，有不断学习和适应发展能力； ⑥具有一定的国际视野。

表 2 食品质量与安全专业课程体系表

专业基础课	高等数学、线性代数、基础医学概论★、无机化学、有机化学、分析化学、仪器分析、物理学、物理化学、生物化学、食品免疫学★
专业核心课	食品化学、食品微生物学、食品理化检验、食品工艺学、食品加工与保藏原理、食品法规与标准、食品添加剂、营养与食品卫生学★、流行病学★、食品毒理学★、卫生统计学★、食品安全与质量管理学
专业选修课	食品生物技术、分子生物学、食品感官科学、功能性食品学、营养配餐与设计★、临床营养学★、预防医学★
专业实验与实践课	食品微生物学实验、食品理化检验实验、食品工艺学综合实验、食品加工与质量控制综合实验、食品开发创新与实践、企业（社会）见习、毕业实习、毕业论文

注：后带“★”的课程为医药类特色课程

二、其他专业相关的重要信息

（一）专业及教师教育教学改革成果

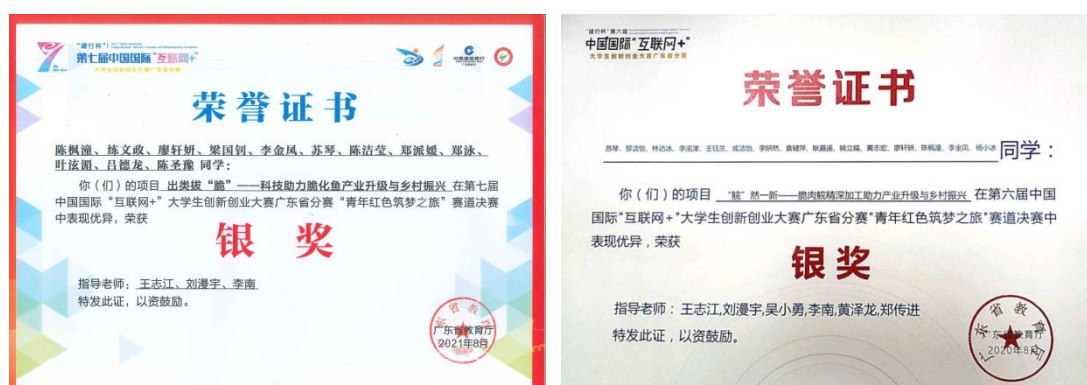
本专业于 2014 年被评为省级应用型人才培养示范专业；2020 年被评为省级一流本科专业建设点。学院教师积极投身教育教学改革，近 5 年，建设省级实验及实践教学平台 2 个，教师获得校级教学成果一等奖 1 项，二等奖 2 项。



教师获得的教学成果奖

(二) 人才培养效果

秉承服务于区域经济和社会发展的办学理念，坚持培养高素质应用型人才的办学定位，顺应食品的生产加工更加注重品质、质量、安全管理的发展趋势，培养管理和技术相结合的创新型、应用型人才。学生创新创业硕果累累，先后获得中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛国赛银奖1项，中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛广东省赛银奖2项，“挑战杯”广东大学生创业计划大赛金奖1项，银奖2项，铜奖2项。



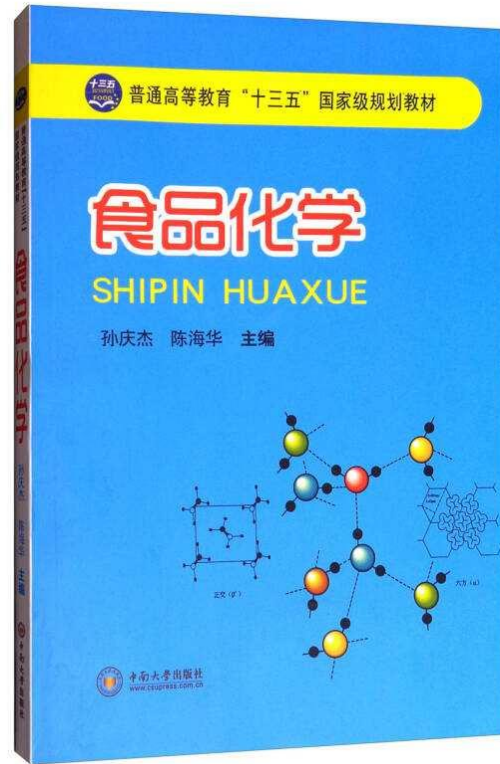
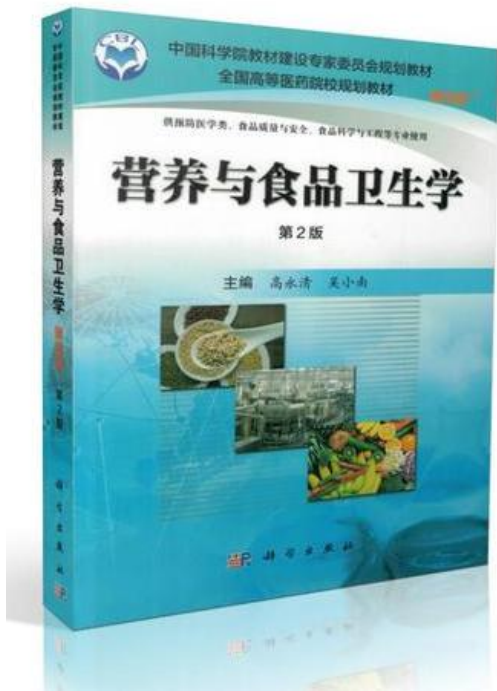
学生获得的奖项

学生考研升学比例逐年升高，据统计，近5年分别有29人考上华南农业大学的研究生，有6人考上暨南大学的研究生，2人考上了江南大学的研究生，2人考上南昌大学的研究生，2人考上武汉工业大学的研究生，1人考上华南理工大学的研究生，1人考上中山大学的研究生，其中有多名学生研究生毕业后继续攻读博士学位；毕业后前往港澳及国外留学的学生也呈逐年上升趋势。

本专业自2005年办学至今，为社会输送了13届共1476名毕业生；在这些毕业生中，有成长为单位的技术骨干，也有“全国技术能手”第十三届全国烘焙职业技能竞赛中个人金牌获得者等一大批优秀毕业生。

(三) 其他

重视教材建设，鼓励教师参与国家精品课教材及规划教材建设。教师主编、参编教材、专著25部，其中“十二五”国家级规划教材1部，高等院校教育食品专业“十三五”规划教材1部，国际出版社英文专著1部。



教师主编或参编的教材