

# 南宁学院 2025 版食品质量与安全本科专业人才培养方案

## 一、基本信息

专业代码：082702

专业名称：食品质量与安全

修业年限：4 年，可在 3-8 年内完成

学历层次：全日制大学本科学历

授予学位：工学学士

## 二、专业简介

本专业是南宁学院与原广西壮族自治区质量技术监督局（现广西壮族自治区市场监督管理局）合作共建的特色专业，专业立足北部湾经济圈，面向粤港澳大湾区，培养掌握食品科学、质量科学基本知识，具备食品检验检测、食品质量管理、食品安全控制基本技能，具有较强的实践能力和创新精神，能够胜任食品企业、检验机构、认证机构和监督管理部门等企事业单位食品生产、分析检测、食品质量安全控制、安全评价、质量认证等工作的“有技术、懂质量、会管理、善应用”食品质量人才。

## 三、培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，德智体美劳全面发展，服务区域经济社会发展需要，掌握化学、生物学、食品科学、质量管理学的基础理论与实验技术，具备食品分析、食品质量管理、食品安全控制的专业能力，能够在食品企业、检验机构、认证机构、监督管理部门和科研机构等企事业单位从事食品检验检测、生产管理、质量管理、安全控制、质量认证、监督管理、科学研究等方面的工作，具有较强的实践能力和创新精神的高素质应用型人才。

本专业学生毕业后，通过 5 年左右的实践，期望达到以下目标：

目标 1：具有优良的思想品德，正确的世界观、人生观和价值观，强烈的社会责任感、良好的人文素养、较高的职业精神风貌，能履行并承担食品质量与安全相关领域工程技术人员应尽的社会义务及责任。

目标 2:掌握扎实的基础与专业知识,能够运用专业知识解决食品领域尤其是食品全产业链中复杂工程问题的能力。

目标 3:具备人际沟通、团队协作、组织管理能力,能够与行业专家及其他社会人员进行交流与沟通,能适应多学科交叉和跨文化的工作环境。

目标 4:具有职场竞争力,具备国际化视野,能适应食品质量与安全领域科技发展变化,不断更新和拓展自身知识和技能,具有终身学习能力。

## 四、毕业要求

**1. 工程知识:能够将数学、自然科学、工程基础和专业知用于解决食品质量与安全领域复杂工程问题。**

1.1 能将数学、物理学、化学的语言工具用于工程问题的恰当表述。

1.2 能将食品科学、工程科学语言工具用于食品质量与安全专业工程问题的恰当表述。

1.3 能针对食品质量与安全领域具体的对象建立数学模型并求解。

1.4 能够将相关知识和数学模型方法用于推演、分析食品质量与安全专业工程问题。

**2. 问题分析:能够应用数学、自然科学和工程科学的基本原理,识别、表达、并通过文献研究分析食品质量与安全领域复杂 工程问题,以获得有效结论。**

2.1 能够应用数学、自然科学和工程科学的基本原理,识别和判断食品质量与安全领域复杂工程问题的关键环节。

2.2 能基于相关科学原理和数学模型方法正确表达食品质量与安全领域复杂工程问题。

2.3 能针对食品质量安全领域复杂工程问题提供多种解决方案,会通过文献研究寻求可替代的解决方案。

2.4 能运用基本原理,借助文献研究分析从农田到餐桌全过程的影响因素,获得有效结论。

**3. 设计/ 开发解决方案:能够设计针对食品质量与安全领域复杂工程问题的解决方案,设计满足特定需求的系统、单元部件)或工艺流程,并能够在设计环节中体现创新意识,考虑社会、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。**

3.1 掌握食品质量与安全领域工程设计和产品开发全周期、全流程的基本设计/开发方法和技术,了解影响设计目标和技术方案的各种因素。

3.2 能够针对食品质量与安全领域需求对工艺流程进行创新设计。

3.3 在设计中能够考虑安全、健康、法律、文化及环境等制约因素。

**4. 研究：能够基于科学原理并采用科学方法对食品质量与安全领域复杂工程问题进行研究，包括设计实验、分析与解释数据、并通过信息综合得到合理有效的结论。**

4.1 能够根据对象特征，选择合适的研究路线，设计可行的实验方案。

4.2 能够根据实验方案构建实验系统，安全地开展实验，正确地采集实验数据。

4.3 能对获取的实验结果进行正确的分析和解释，并通过信息综合得到合理有效的结论。

**5. 使用现代工具：能够针对食品质量与安全领域复杂工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息技术工具，包括对食品质量与安全领域复杂工程问题的预测与模拟，并能够理解其局限性。**

5.1 了解食品质量与安全专业常用的现代仪器、信息技术工具、工程工具和模拟软件的使用原理和方法，并理解其局限性。

5.2 能够选择与使用恰当的仪器、信息资源、工程工具和专业模拟软件，对食品质量与安全领域复杂工程问题进行分析、计算与设计。

5.3 能够针对食品质量与安全领域具体的对象，开发或选用满足特定需求的现代工具，模拟和预测专业问题，并能够分析其局限性。

**6. 工程与社会：能够基于工程相关背景知识进行合理分析，评价食品质量与安全专业工程实践和复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及文化的影响，并理解应承担的责任。**

6.1 了解食品质量与安全领域的技术标准体系、知识产权、产业政策和法律法规，理解不同社会文化对工程活动的影响。

6.2 能分析和评价食品质量与安全专业工程实践对社会、健康、安全、法律、文化的影响，以及这些制约因素对相关工程项目实施的影响，并理解应承担的相应责任。

**7. 环境和可持续发展：能够理解和评价针对食品质量与安全领域复杂工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响。**

7.1 知晓和理解环境保护和社会可持续发展的理念和内涵。

7.2 能够站在环境保护和社会可持续发展的角度思考食品质量与安全领域工程实践的可持续性，评价产品周期中可能对人类和环境造成的损害和隐患。

**8. 职业规范：** 具有人文社会科学素养、社会责任感，能够在食品质量与安全领域工程实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行责任。

8.1 树立正确价值观，理解个人与社会的关系，了解中国国情。

8.2 理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和规范，并能在食品质量与安全领域工程实践中自觉遵守。

8.3 理解食品质量与安全领域从业人员对公众的安全、健康和福祉，以及环境保护的社会责任，能够在工程实践中自觉履行责任。

**9. 个人和团队：** 能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。

9.1 能够在多学科背景下与其他学科的成员进行有效沟通，具备合作共事的能力。

9.2 能够在多学科背景的团队中独立或合作开展工作。

9.3 具有组织管理经历，能够有效组织、协调和指挥团队开展工作。

**10. 沟通：** 能够就食品质量与安全领域复杂工程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、清晰表达或回应指令，并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

10.1 能就食品质量与安全专业问题，以口头、文稿、图表等多种方式，准确阐述自己的观点，回应质疑，理解与业界同行和社会公众交流的差异性。

10.2 了解食品质量与安全领域的国际发展趋势、研究热点，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。

10.3 具备跨文化交流的语言和书面表达能力，能就食品质量与安全领域相关专业问题，在跨文化背景下进行基本沟通和交流。

**11. 项目管理：** 理解并掌握工程管理原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。

11.1 掌握食品质量与安全领域工程项目涉及的管理原理与经济决策方法。

11.2 了解食品质量与安全领域工程及产品全周期、全流程的成本构成，理解其中涉及的工程管理与经济决策问题。

11.3 在 multidisciplinary 环境下（包括模拟环境），能够运用工程管理原理与经济决策方法解决食品质量与安全领域设计开发过程中的复杂问题。

**12. 终身学习：** 具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

12.1 在社会发展的大背景下，能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识。

12.2 具有对技术问题的理解，归纳总结和提出问题等自主学习的能力。

## 五、毕业要求对培养目标支撑矩阵

毕业要求对培养目标的支撑

培养目标 毕业要求	本专业培养目标			
	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		√	√	
毕业要求 10	√		√	
毕业要求 11		√	√	√
毕业要求 12				√

## 六、毕业要求实现矩阵

毕业要求实现矩阵

毕业要求	毕业要求二级指标点	主要支撑课程及权重（H-M-L）	
毕业要求 1 <b>工程知识：</b> 能够将数学、自然科学、工程基础和专业基础知识用于解决食品质量与安全领域复杂工程问题。	1.1 能将数学、物理学、化学的语言工具用于工程问题的恰当表述。	生物化学	H
		有机化学	M
		无机化学	M
		高等数学 B I - II	L
		线性代数 B	L
		大学物理 C	L
	1.2 能将食品科学、工程科学语言工具用于食品质量与安全专业工程问题的恰当表述。	食品化学	H
		食品微生物学	H
		食品营养学	M

		食品工程原理	M
	1.3 能针对食品质量与安全领域具体的对象建立数学模型并求解。	高等数学 B I – II	H
		食品化学	M
		生物化学	M
		概率论与数理统计 A	L
		线性代数 B	L
		统计质量控制	L
	1.4 能够将相关知识和数学模型方法用于推演、分析食品质量与安全专业工程问题。	食品化学	H
		食品营养学	H
		分析化学	M
		大学物理	M
<p>毕业要求 2</p> <p><b>问题分析：</b>能够应用数学、自然科学和工程科学的基本原理，识别、表达、并通过文献研究分析食品质量与安全领域复杂工程问题，以获得有效结论。</p>	2.1 能够应用化学、生物学、物理和食品科学的基本原理，识别和判断食品质量与安全领域复杂工程问题的关键环节。	食品安全学	H
		食品质量与管理学	M
		生物化学	M
		有机化学	M
		无机化学	L
	2.2 能基于相关科学原理和数学模型方法正确表达食品质量与安全领域复杂工程问题。	食品工程原理	H
		工程制图与计算机绘图	M
		高等数学 B I – II	M
		线性代数 B	L
		概率论与数理统计 A	L
		大学物理 C	L
	2.3 能认识到有多种方案可解决食品质量不安全领域复杂工程问题，能通过文献研究等方法获得可替代或优化的解决方案。	食品加工与保藏原理	H
		食品微生物学	M
		食品添加剂	M
		人工智能导论	M
		文献检索	L
	2.4 能综合运用食品质量与安全控制的基本原理，分析食品全产业链过程中风险产生的关键因素，评价各种解决方案差异，获得有效结论。	食品分析	H
		仪器分析实习	M
		统计质量控制	M

		食品毒理学	M
		分析化学	L
<p>毕业要求 3</p> <p><b>设计/ 开发解决方案：</b>能够设计针对食品质量与安全领域复杂工程问题的解决方案，设计满足特定需求的系统、单元部件）或工艺流程，并能够在设计环节中体现创新意识，考虑社会、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。</p>	<p>3.1 掌握食品质量与安全领域工程设计和产品开发全周期、全流程的基本设计/开发方法和技术，了解影响设计目标和技术方案的各种因素。</p>	食品加工与保藏原理	H
		食品生产管理课程设计	H
		食品微生物学	M
		有机化学	M
	<p>3.2 能够针对食品质量与安全领域需求对工艺流程进行创新设计。</p>	食品研发与创新实训	H
		食品试验设计与统计分析	M
		食品添加剂	M
		食品机械与设备	M
		食品营养学	L
	<p>3.3 在设计中能够考虑安全、健康、法律、文化及环境等制约因素。</p>	食品标准技术与法规	H
		食品质量认证	H
		食品添加剂	M
		食品毒理学	M
<p>毕业要求 4</p> <p><b>研究：</b>能够基于科学原理并采用科学方法对食品质量与安全领域复杂工程问题进行研究，包括设计实验、分析与解释数据、并通过信息综合得到合理有效的结论。</p>	<p>4.1 能够根据对象特征，选择合适的研究路线，设计可行的实验方案。</p>	食品试验设计与统计分析	H
		食品加工与保藏原理	H
		食品毒理学	M
		食品安全学	M
	<p>4.2 能够根据实验方案构建实验系统，安全地开展实验，正确地采集实验数据。</p>	食品分析	H
		食品综合检验课程设计	H
		分析化学	M
		食品安全学	M
	<p>4.3 能对获取的实验结果进行正确的分析和解释，并通过信息综合得到合理有效的结论。</p>	毕业设计（论文）	H
		食品生产管理课程设计	H
		食品综合检验课程设计	M
		仪器分析实习	M

<p>毕业要求 5</p> <p><b>使用现代工具：</b>能够针对食品质量与安全领域复杂工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息工具，包括对食品质量与安全领域复杂工程问题的预测与模拟，并能够理解其局限性。</p>	<p>5.1 了解食品质量与安全专业常用的现代仪器、信息技术工具、工程工具和模拟软件的使用原理和方法，并理解其局限性。</p>	食品分析	H
		食品机械与设备	M
		工程制图与计算机绘图	M
		人工智能导论	M
		文献检索	L
	<p>5.2 能够选择与使用恰当的仪器、信息资源、工程工具和专业模拟软件，对食品质量与安全领域复杂工程问题进行分析、计算与设计。</p>	仪器分析实习	H
		食品试验设计与统计分析	M
		食品综合检验课程设计	M
		食品工程原理	M
		统计质量控制	L
	<p>5.3 能够针对食品质量与安全领域具体的对象，开发或选用满足特定需求的现代工具，模拟和预测专业问题，并能够分析其局限性。</p>	毕业设计（论文）	H
		毕业实习	H
		食品生产管理课程设计	M
		食品研发与创新实训	M
<p>毕业要求 6</p> <p><b>工程与社会：</b>能够基于工程相关背景知识进行合理分析，评价食品质量与安全专业工程实践和复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及文化的影响，并理解应承担的责任。</p>	<p>6.1 了解食品质量与安全领域的技术标准体系、知识产权、产业政策和法律法规，理解不同社会文化对工程活动的影响。</p>	食品标准技术与法规	H
		食品微生物学	M
		食品添加剂	M
		食品分析	M
		食品质量与安全管理学	L
	<p>6.2 能分析和评价食品质量与安全专业工程实践对社会、健康、安全、法律、文化的影响，以及这些制约因素对相关工程项目实施的影响，并理解应承担的相应责任。</p>	毕业实习	H
		食品质量认证	H
		社会实践	M



		创新创业基础（社会实践）	M
毕业要求 7 <b>环境和可持续发展：</b> 能够理解和评价针对食品质量与安全领域复杂工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响。	7.1 知晓和理解环境保护和社会可持续发展的理念和内涵。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H
		马克思主义基本原理	M
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	M
		思想道德与法治	L
		中国近现代史纲要	L
		形势与政策	L
	7.2 能够站在环境保护和社会可持续发展的角度思考食品质量与安全领域工程实践的可持续性，评价产品周期中可能对人类和环境造成的损害和隐患。	食品工厂设计	H
		质量专家进课堂	M
		毕业实习	M
		军事理论	M
		中华民族共同体概论	L
毕业要求 8 <b>职业规范：</b> 具有人文社会科学素养、社会责任感，能够在食品质量与安全领域工程实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行责任。	8.1 树立正确价值观，理解个人与社会的关系，了解中国国情。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	M
		中国近现代史纲要	M
		形势与政策	M
		劳动教育	M
		军事理论	L
		安全教育	L
	8.2 理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和规范，并能在食品质量与安全领域工程实践中自觉遵守。	食品标准技术与法规	H
		食品安全学	H
		质量专业进课堂	M
		思想道德与法治	M
	8.3 理解食品质量与安全领域从业人员对公众的安全、健康和福祉，以及环境保护的社会责任，能够在工程实践中自觉履行责任。	中华民族共同体概论	H
		职业生涯发展和就业指导	M
		大学生心理健康教育	M

		食品工厂设计	M
		预防艾滋病健康教育课	L
毕业要求 9 <b>个人和团队：</b> 能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。	9.1 能够在多学科背景下与其他学科的成员进行有效沟通，具备合作共事的能力。	军事技能	M
		劳动教育	M
		体育	M
		大学英语 I-IV	M
		创新创业基础（社会实践）	L
		安全教育	L
	9.2 能够在多学科背景的团队中独立或合作开展工作。	劳动教育	M
		仪器分析实习	M
		大学体育 I ~IV	M
		大学生心理健康教育	M
		军事技能	L
		社会实践	L
	9.3 具有组织管理经历，能够有效组织、协调和指挥团队开展工作。	食品生产管理课程设计	H
		毕业实习	M
		写作与沟通	M
		食品试验设计与统计分析	M
		安全教育	L
毕业要求 10 <b>沟通：</b> 能够就食品质量与安全领域复杂工程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、清晰表达或回应指令，并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	10.1 能就食品质量与安全专业问题，以口头、文稿、图表等多种方式，准确阐述自己的观点，回应质疑，理解与业界同行和社会公众交流的差异性。	毕业论文	H
		食品营养学	M
		写作与沟通	M
		食品标准技术与法规	M
		大学英语 I-IV	L
	10.2 能通过阅读国内外技术文献、参加学术讲座等环节，了解食品质量与安全领域的国际发展趋势、研究热点，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。	大学英语 I-IV	H
		质量专家进课堂	H
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	M

		马克思主义基本原理	L
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	L
	10.3 具备跨文化交流的语言和书面表达能力，能就食品质量与安全领域相关专业问题，在跨文化背景下进行基本沟通和交流。	大学英语 I-IV	H
		食品综合检验课程设计	M
		社会实践	M
		写作与沟通	M
		文献检索	L
毕业要求 11 <b>项目管理：</b> 理解并掌握工程管理原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。	11.1 了解食品质量与安全领域工程及产品全周期、全流程的成本构成，理解其中涉及的工程管理与经济决策问题。	食品质量管理学	H
		职业生涯发展和就业指导	M
		食品研发与创新实训	M
		食品工厂设计	M
		创新创业基础（社会实践）	L
	11.2 在多学科环境下（包括模拟环境），能够运用工程管理原理与经济决策方法解决食品质量与安全领域设计开发过程中的复杂问题。	食品质量认证	H
		统计质量控制	H
		食品工程原理	M
		食品质量管理学	M
毕业要求 12 <b>终身学习：</b> 具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。	12.1 在社会发展的大背景下，能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识。	职业生涯发展和就业指导	M
		形势与政策	M
		习近平新时代中国特色社会主义思想	M
		马克思主义基本原理	L
		大学生心理健康教育	L
		毛泽东思想和中国特色社会主义	L
		预防艾滋病健康教育课	L
	12.2 具有对技术问题的理解，归纳总结和提出问题等自主学习的能力	毕业设计（论文）	H
		仪器分析实习	M
		食品研发与创新实训	M
		文献检索	M
		军事技能	L

## 七、毕业条件及学位授予条件

### （一）毕业条件

1. 思想品德考核合格；
2. 最低毕业学分为 170 学分，其中艺术类选修课学分 2 学分；
3. 至少取得第二课堂学分 20 分，其中创新创业实践学分 4 学分；
4. 体质测试的综合成绩达到 50 分及以上。

### （二）学位授予条件

修业期满，经学校审核准予毕业，所有课程平均学分绩点达到 2.0（含）以上，毕业设计（论文）成绩达到 70 分及以上，并且符合学校学位授予工作实施细则等相关规定。

## 八、主干学科

食品科学与工程。

## 九、核心课程

食品化学、食品分析、食品微生物学、食品安全学、食品加工与保藏原理、食品标准技术与法规、食品质量与安全管理学。

## 十、主要实践性教学环节

仪器分析实习、食品综合检验课程设计、食品研发与创新实训、食品生产管理课程设计、毕业实习、毕业设计（论文）、劳动教育。

## 十一、五育模块课程及第二课堂学分毕业要求

五育模块课程设置一览表

五育模块	性质	主要依托课程名称 (课程名称间用顿号隔开)	课程门数	学分	学时
品德教育	必修	思想道德与法治、中国近现代史纲要、马克思主义基本原理、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、思想政治理论课实践教学、中华民族共同体概论、军事理论及军事技能	10	31	580
	选修	(以讲座形式开展)			

专业教育	必修	具体见培养方案教学计划表			
	选修				
身心素质	必修	预防艾滋病健康教育课、大学生心理健康教育、大学体育 I-IV	6	6	180
	选修	体育养生与运动健康系列、生命关怀与成长教育系列		1	
人文审美教育	必修	(以讲座形式开展)			
	选修	人文社科与艺术素养系列	-	2	
通用能力(含劳育)	必修	劳动教育、安全教育、创新创业基础、职业生涯发展和就业指导、沟通与写作(含限定选修课)	5	9.5	94
	选修	自然科学与工程技术系列 英语数学能力高阶课程系列 创新创业与职业规划系列	-	3	

说明：通识选修课共 8 个学分，包括体育养生与运动健康系列、生命关怀与成长教育系列、自然科学与工程技术系列、英语数学能力高阶课程系列、人文社科与艺术素养系列、创新创业与职业规划系列。

## 五 育第二课堂学分毕业要求

第二课堂学分是学校全日制本科生必修的学分，学生在校学习期间应至少获得第二课堂 20 个学分方可毕业。学生应根据自己的特长和爱好,利用课外时间独立或在教师指导下参与品德素质、身心素质、人文审美素养、专业素质和通用能力等各类实践活动，各模块的学分及活动形式（包括但不限于）见下表：

分类	第二课堂	学分	活动形式（包括但不限于）
品德素质	社会责任实践活动第 1-6 学期不少于 1 天/学期(每天 0.5 学分)	3	组织学生参与志愿服务、社会公益、道德讲堂等活动，通过服务他人、回馈社会，培养学生的社会责任感、公民意识及高尚的道德情操。
身心素质	体育实践	4	包括体育竞赛、健身活动、心理健康教育讲座与团体辅导等，旨在增强学生体质，提高心理健康水平，培养积极向上的生活态度和坚韧不拔的意志力。
人文审美素养	人文艺术实践	3	组织文学艺术欣赏、书法绘画、摄影摄像、音乐舞蹈、戏剧表演等艺术实践活动，以及历史文化讲座、博物馆参观等，以丰富学生的文化底蕴，提升审美能力和人文素养。

专业素质 通用能力 (含劳育)	<b>创新创业实践</b> 4 学分 <b>劳动实践活动（服务型劳动）</b> 第 1-6 学期不少于 1 天/学期（每天 0.5 学分） <b>3 学分</b> <b>社会实践活动</b> 2 学分（大一、大二暑假各参加 1 周） <b>实验室安全培训</b> 。参加实验室安全知识学习培训并考核通过 1 学分。	10	1. 结合专业特色，开展专业技能竞赛、科研项目参与、学术论坛交流、企业实习实训等，帮助学生深化专业知识，拓宽专业视野，增强实践能力和创新能力； 2. 组织参加劳实践（服务型劳动）、社会实践、安全知训学习和培训； 3. 组织包括领导力培训、团队合作项目、公众演讲与口才训练、职业规划与就业指导等，旨在提升学生的领导力、团队协作能力、沟通表达能力及职业规划能力，为未来的职业生涯奠定坚实基础。
	合计	20	

## 十二、修订说明

（一）本次培养方案的执行对象：从 2025 级学生开始均使用此方案，直到新版培养方案出台。

（二）本次培养方案修订的负责人和参加人员，包括本专业教师、同行专家、行业企业专家、高年级学生、往届毕业生。

人员类别	姓名	工作单位/部门	职务
校内专家	庞湘萍	南宁学院食品质量与工程学院	院长
	韦云伊	南宁学院食品质量与工程学院	副院长
	何娇	南宁学院食品质量与工程学院	专业负责人
	朱婧	南宁学院食品质量与工程学院	教研室主任
	杨秋香	南宁学院食品质量与工程学院	教学管理人员
	程忠	南宁学院食品质量与工程学院	博士/教师代表
	张智鑫	南宁学院食品质量与工程学院	专任教师代表
	黄广君	南宁学院食品质量与工程学院	专任教师代表
高校同行专家	林莹	广西大学	轻工与食品工程学院副院长
	商飞飞	贺州学院	食品与生物工程学院副院长
	夏光华	海南大学	海南省南海水产资源高效利用工程研究中心主任
企业行业专家	覃毅	广西冰客食品有限公司	质量部经理
	蒋保航	百威(中国)销售有限公司广西	质量部经理

		分公司	
	董会龙	扬翔	研发与品控总监
学生代表	宁坤	2017 级食品质量与安全专业	广西产品质量检验 研究院检验员
	刘晶晶	2020 级食品质量与安全专业	中国农业科学院读 研
	黄可欢	2021 级食品质量与安全专业	南宁学院在读学生

### 十三、课程设置及教学计划表

Excel 表（附件 1）。

十四、课程体系与毕业要求的对应关系矩阵表

序号	课程类别	课程名称	食品质量与安全专业毕业要求																																		
			1.工程知识				2.问题分析				3.设计/开发解决方案			4.研究			5.使用现代工具			6.工程与社会		7.环境和可持续发展		8.职业规范			9.个人和团队			10.沟通			11.项目管理		12.终身学习		
			1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	7.1	7.2	8.1	8.2	8.3	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3	11.1	11.2	12.1	12.2	
1	通识必修课	思想道德与法治																		0.1			0.2														
2		中国近现代史纲要																			0.1		0.2														
3		马克思主义基本原理																			0.2								0.1				0.1				
4		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论																			0.2								0.1				0.1				
5		习近平新时代中国特色社会主义思想																			0.3		0.2						0.2				0.2				
6		形势与政策																			0.1		0.2										0.2				
7		中华民族共同体概论																					0.1		0.3												
8		大学英语 AI-IV																								0.2			0.1	0.3	0.3						
9		安全教育																					0.1			0.1		0.1									
10		军事理论																					0.2	0.1		0.2	0.1										
11		预防艾滋病健康教育课																							0.1									0.1			
12		大学生心理健康教育																							0.2		0.2							0.1			
13		创新创业基础（社会实践）																		0.2							0.1					0.1					
14		大学体育I~IV																									0.2	0.2									
15		职业生涯发展和就业指导I~IV																							0.2								0.2		0.2		
16		人工智能导论						0.2									0.2																				
17		写作与沟通																											0.2	0.2		0.2					



18	学科 教育 课	高等数学 BI~II	0.1	0.3		0.2																									
19		线性代数 B	0.1	0.1		0.1																									
20		概率论与数理统计 A		0.1		0.1																									
21		大学物理 C	0.1		0.2	0.1																									
22		工程制图与计算机绘图				0.2						0.2																			
23		无机化学	0.2			0.1																									
24		有机化学	0.2			0.2			0.2																						
25		分析化学			0.2			0.1				0.2																			
26		生物化学	0.3	0.2	0.2																										
27		食品营养学		0.2	0.3					0.1																	0.2				
28		食品化学		0.3	0.2	0.3																									
29		食品微生物学		0.3				0.2	0.2							0.2															
30		食品加工与保藏原理						0.3	0.3			0.3																			
31		食品分析						0.3				0.3	0.3		0.2																
32		统计质量控制		0.1				0.2						0.1															0.3		
33			食品质量认证								0.3					0.3													0.3		
34		食品质量与安全管理学				0.2								0.1													0.3	0.2			
35	专业 必修 课	食品安全学				0.3					0.2	0.2					0.3														
36		食品添加剂					0.2			0.2	0.2				0.2																
37		食品标准技术与法规									0.3				0.3			0.3							0.2						
38		食品毒理学						0.2			0.2	0.2																			
39		食品试验设计与统计分									0.2		0.3			0.2										0.2					

[illegible]

## 十五、教学进程安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
一	学与 军训		理论（含实践）教学																实习
二	理论（含实践）教学																		考试
三	理论（含实践）教学																	实 训	考试
四	理论（含实践）教学																实习、 实训		考试
五	理论（含实践）教学															实训		考试	
六	理论（含实践）教学															课程设计、 实训		考试	
七	理论（含实践）教学								课程 设计		考 试	毕业实习							
八	毕业设计（论文）														毕业教育				

说明：教学进程环节主要包括理论（含实践）教学、实习、实验、实训、课程设计、毕业设计/论文、考试、机动、毕业教育等。

## 十六、课程拓扑图（附件2）