## 食品科学与工程专业人才培养方案

一、专业及层次

专业名称：食品科学与工程，专业类别：食品科学与工程类，专业代码：082701，层次：专升本。

二、培养目标

本专业以立德树人为根本，以强农兴农为己任，践行社会主义核心价值观，培养掌握食品科学与工程的专业知识，具有食品开发、技术改造的能力，富有创新创业精神并能在食品生产、食品检测有关部门从事食品的生产、流通、产品研发、工程设计、生产管理、品质控制、产品销售、检验检疫、教育教学和技术服务领域工作的高素质应用型人才；不断提高学生思想道德水平、政治觉悟、道德品质和文化素养，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

三、培养要求

本专业学生主要学习食品科学与工程专业的基本理论和知识，受到食品生产技术管理、食品工程设计和科学研究方法、手段和技能方面的基本训练，突出应用性和技术性，增强成人学生人格魅力、社会生存能力和创新创业能力，提高学生分析和解决实际工作问题的能力。

**毕业生应具备以下几方面的知识、能力和素质：**

1. 具备良好的思想政治素质、职业理想、职业道德、创新创业意识，以及健康心理和认真负责的工作态度；

2. 掌握食品科学与工程的基本原理和食品生产有关的化学和生物学的基本理论、基本知识；

3. 掌握食品分析实践领域的基本方法和技能；

4. 具有一定的分析和解决食品生产工作问题的基本能力；

5. 熟悉我国食品工业的政策与法规以及国际食品工业的惯例与规则；

6. 具备一定的外语水平和计算机操作能力，适应全球化和信息化的要求；

7. 了解本学科发展动态，具有初步的科学研究和实际工作能力；

8. 了解食品储运、加工、保藏及资源综合利用发展的现状、问题及对策。

四、学制、学习形式和修业年限

标准学制3年，学习形式：函授，修业年限3-5年。

五、核心课程

食品化学、食品微生物学、食品分析与检测技术、食品加工与保藏原理、粮油产品加工学、果蔬贮藏加工学。其中学位课程为食品微生物学、食品加工与保藏原理、粮油产品加工学、果蔬贮藏加工学

六、毕业及学位授予要求

在规定的学习年限内完成本专业人才培养方案规定的全部课程，经考核成绩合格并获得100个学分，颁发江西农业大学成人高等教育毕业证书。

符合江西农业大学高等学历继续教育本科毕业生学士学位授予条件，经本人申请可授予农学学士学位。

学士学位授予条件：1、学士学位外语水平考试成绩合格；2、毕业论文答辩成绩合格；3、学位课程考试合格。

七、报考条件及招生范围

本专业报考条件，参加统考、单考，免试入学条件遵照江西省教育考试院招生考试文件精神执行；招生范围为江西省。

八、专业教学进程表（见附表1）

九、专业课程主讲教师配备表（见附表2）

十、建议教材与自学参考书目一览表（见附表3）

|  |
| --- |
| 附表1 |
| 食品科学与工程专业（专升本）培养方案教学进程表 |
| （课程设置、学时与比例及考核安排） |
| 课程类别 | 序 号 | 课程代码 | 课 程 名 称 | 学 分 | 总 学 时 | 学时分配 | 各学期面授学时分配 | 考核方式 |
| 过程性考核 | 终结性考核 |
|
| 线上 | 线下 | 实验实训 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 闭卷 | 开卷 |
|
| 公共基础课 | 1 | 2023001 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 48 |  |  |  |  | 0 |  |  |  | √ | √ |  |
| 2 | 2023002 | 中国近现代史纲要 | 3 | 48 | 48 |  |  |  |  |  | 0 |  |  | √ | √ |  |
| 3 | 2023003 | 马克思主义基本原理 | 3 | 48 | 48 |  |  |  |  | 0 |  |  |  | √ | √ |  |
| 4 | 2023004 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 5 | 80 | 72 | 8 |  |  | 8 |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 5 | 2023005 | 形势与政策 | 2 | 32 |  | 20 |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | √ | √ |  |
| 6 | 2023006 | 创新创业基础 | 1 | 16 | 16 |  |  |  |  |  | 0 |  |  | √ | √ |  |
| 7 | 2023011 | 英语（二） | 5 | 80 | 72 | 8 |  |  | 4 |  |  | 4 |  | √ | √ |  |
| 8 | 2023012 | 计算机应用基础 | 5 | 80 | 72 | 8 | 8 | 8 |  |  |  | 8 |  | √ | √ |  |
| 9 | 2023013 | 大学生心理健康教育 | 1 | 16 | 8 | 8 |  |  | 8 |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 专业课 | 10 | 2023467 | 食品工程原理 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  | 12 |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 11 | 2023468 | 食品机械与设备 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  | √ | √ |  |
| 12 | 2023469 | 食品政策法规 | 4 | 64 | 52 | 12 |  | 12 |  |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 13 | 2023470 | 食品营养与卫生 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  |  |  |  | 12 |  | √ | √ |  |
| 14 | 2023471 | 食品质量管理学 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  | 12 |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 15 | 2023472 | 农副产品加工 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  | √ | √ |  |
| 16 | 2023473 | 果蔬贮藏加工学\* | 4 | 64 | 52 | 12 |  | 12 |  |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 17 | 2023474 | 粮油产品加工学\* | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  | 12 |  |  |  |  | √ | √ |  |
| 18 | 2023475 | 食品微生物学\* | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  | √ | √ |  |
| 19 | 2023476 | 食品分析与检测技术 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  | √ | √ |  |
| 20 | 2023477 | 畜产品加工学 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  | √ | √ |  |
| 21 | 2023478 | 食品安全学 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  | √ | √ |  |
| 22 | 2023479 | 食品添加剂 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  | √ | √ |  |
| 职业能力拓展课 | 23 | 2023480 | 食品工厂设计 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  | √ |  | √ |
| 24 | 2023481 | 酿造工艺学 | 2 | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  | 12 |  |  | √ | √ |  |
| 25 | 2023482 | 食品市场营销 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  | 8 |  |  |  | √ |  | √ |
| 26 | 2023483 | 食品企业生产管理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  | 8 |  |  |  | √ |  | √ |
| 27 | 2023484 | 餐饮服务食品安全 | 2 | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  | 12 |  | √ | √ |  |
| 28 | 2023485 | 食品包装技术 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  |  | 8 |  | √ |  | √ |
| 29 | 2023486 | 食品生物技术 | 4 | 64 | 56 | 8 |  |  |  |  |  | 8 |  | √ |  | √ |
| 30 | 2023487 | 酶工程原理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  | 8 |  |  |  |  |  | √ |  | √ |
| 实践教学环节 | 31 | 2023901 | 入学教育与学习指导 | 1 | 16 | 8 | 8 |  | 8 |  |  |  |  |  | √ |  | √ |
| 32 | 2023902 | 毕业教育 | 1 | 16 | 8 | 8 |  |  |  |  |  | 8 |  | √ |  | √ |
| 33 | 2023903 | 毕业实习与社会调查 | 4 | 64 |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  | 32 |  |  | √ |
| 34 | 2023904 | 毕业论文（设计） | 4 | 64 |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  | 32 |  |  | √ |
| 合 计 | 100 | 1600 | 1180 | 344 | 72 | 52 | 60 | 56 | 56 | 64 | 64 |  |  |  |
| 占 比 |  |  | 73.8% | 21.5% | 4.5% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

（备注：1、过程性考核成绩占总成绩比例50%；2、标\*为学位课程。）

附表2

食品科学与工程专业（专升本）专业课程主讲教师配备表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 本 校 专 职 教 师 | **姓名** | **性别** | **出生年月** | **职称/技能等级** | **最高学历** | **所任课程名称/技能/工种** |
| 王文君 | 男 | 197105 | 教授 | 博士 | 食品化学 |
| 涂勇刚 | 男 | 197912 | 教授 | 博士 | 畜产品加工 |
| 沈勇根 | 男 | 197102 | 教授 | 硕士 | 果蔬贮藏加工学 |
| 尹忠平 | 男 | 197106 | 教授 | 博士 | 食品质量管理 |
| 吴国平 | 男 | 197208 | 教授 | 博士 |  食品微生物学 |
| 杨武英 | 女 | 197110 | 教授 | 博士 | 食品分析与检测技术 |
| 吴磊燕 | 男 | 197308 | 教授 | 博士 | 食品工厂设计 |
| 黎冬明 | 男 | 197806 | 副教授 | 博士 | 食品加工与保藏原理粮油产品加工学 |
| 肖建辉 | 男 | 198307 | 副教授 | 博士 | 食品工厂设计 |
| 涂 瑾 | 女 | 197311 | 副教授 | 硕士 | 软饮料生产粮油产品加工学 |
| 董开发 | 男 | 196610 | 副教授 | 硕士 | 食品营养食品标准与法规 |
| 吴少福 | 男 | 196910 | 高级实验师 | 硕士 | 课程实验 |
| 牛丽亚 | 女 | 198402 | 副教授 | 博士 | 发酵产品加工 |
| 朱丽琴 | 女 | 198107 | 副教授 | 博士 | 果蔬贮藏加工学 |
| 钟婵 | 女 | 198602 | 副教授 | 博士 | 水产品加工 |
| 蔡志鹏 | 男 | 198608 | 副教授 | 博士 | 果蔬贮藏加工学 |
| 罗秋水 | 男 | 197712 | 高级实验师 | 硕士 | 课程实验 |
| 吴娜 | 女 | 199107 | 讲师 | 博士 | 畜产品加工 |
| 曾子聪 | 男 | 198909 | 讲师 | 博士 | 功能性食品粮油产品加工学 |
| 张泽栋 | 男 | 198906 | 讲师 | 博士 |  科技论文写作 |
| 王丹 | 男 | 198305 | 讲师 | 博士 | 食品标准与法规 |
| 校外兼职教师（选填） | 毛春财 | 男 | 197907 | 工程师 | 学士 | 肉类制品加工（煌上煌） |
| 钱林林 | 男 | 198111 | 工程师 | 学士 | 粮油制品加工（益海嘉里） |
| 徐其华 | 男 | 197610 | 工程师 | 硕士 | 乳制品加工（阳光乳业） |
| 赵云峰 | 男 | 197901 | 工程师 | 硕士 | 肉类制品加工（南昌双汇） |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

备注：校外兼职教师可以是与专业密切相关的企业行业技能工匠、技能大师等。

附表3

食品科学与工程专业（专升本）建议教材与自学参考书目一览表

| **课程名称** | **教材名称** | **作者** | **出版社、出版年、ISBN** | **选用** | **自学****用书** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 马克思主义基本原理概论 | 马克思主义基本原理概论 | 本书编写组 | 高等教育出版社、2018年版、ISBN：9787040494792 | √ |  |
| 食品化学 | 食品化学 | 王文君 | 华中科技大学出版社、2014-10-02、第二版、ISBN：9787560985305 |  |  |
| 食品营养学 | 食品营养学 | 仲山民，黄丽 | 华中科技大学出版社、2018-07、第二版、ISBN：9787560987026 |  |  |
| 食品微生物学 | 微生物学教程 | 周德庆 | 高等教育出版社、2020-04-02、第四版、ISBN：9787040521979 |  |  |
| 食品分析与检测技术 | 食品分析与检验（第二版） | 刘绍 | 华中科技大学出版社、2019-08-01、第二版、ISBN：9787568055291 |  |  |
| 食品加工与保藏原理 | 食品加工与保藏原理 | 胡卓炎，梁建芬 | 中国农业大学出版社、第一版、ISBN：9787565523670 |  |  |
| 食品工厂设计 | 食品工厂设计与环境保护（第二版） | 张国农 | 中国轻工业出版社、2015-8-1、第二版、ISBN：9787518402144 |  |  |
| 畜产品加工 | 畜产食品工艺学 | 蒋爱民，张兰威，周佺 | 中国农业出版社、2019-01-01、第三版、ISBN：9787109251298 |  |  |
| 粮油产品加工 | 粮油加工学 | 李新华，董海洲 | 中国农业大学出版社、2016-10-1、第三版、ISBN：9787565516658 |  |  |
| 果蔬贮藏加工 | 园艺产品贮藏加工学 | 赵丽芹 | 中国轻工业出版社、2009-09-01、第二版、ISBN：9787501971039 |  |  |
| 水产品加工 | 水产品加工学 | 彭增起，刘承初，邓尚贵 | 中国轻工业出版社、2010-01-01、第一版、ISBN：9787501971091 |  |  |
| 发酵产品加工 | 发酵食品工艺学 | 张兰威 | 中国轻工业出版社、2011-06-01、第一版、ISBN：9787501983506 |  |  |
| 食品质量与管理 | 食品质量与安全管理 | 刘金福，陈宗道，陈绍军 | 中国农业大学出版社、2016-08-01、第三版、ISBN：9787565516122 |  |  |
| 软饮料生产 | 饮料工艺学 | 蒲彪，胡小松 | 中国农业大学出版社、2016-09-01、第三版、ISBN：9787565516030 |  |  |
| 食品添加剂 | 食品添加剂 | 郝利平，聂乾忠，周爱梅，白卫东 | 中国农业大学出版社、2020-04-01 、第三版、ISBN：9787565516047 |  |  |
| 食品标准与法规 | 食品标准与法规（第二版） | 胡秋辉  | 中国标准出版社、2013-09-01、第二版、ISBN：9787502637057 |  |  |
| 功能性食品 | 功能性食品学 | 郑建仙 | 中国轻工业出版社、2019-11-01、第三版、ISBN：9787518426270 |  |  |
| 科技论文写作 | 科学研究方法与论文写作 | 毕润成 | 科学出版社、2020-12-1、第一版、ISBN：9787030206060 |  |  |

起草执笔人：继续教育学院 审核人：黎冬明