

食品质量与安全专业（辅修）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、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。

三、学分要求

30 学分（学生参照培养方案和教学计划修习相关课程，若修读学分达到 30 学分，可主动申请辅修证明，经学校审核，可获得南京农业大学辅修专业证书。）

四、授予证书

食品质量与安全专业辅修证书。

五、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
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		√				
FOOD3203M	食品化学 Food Chemistry	3	54			√				
FOOD3205M	食品化学实验 Experiment in Food Chemistry	1		18		√				
FOOD3202M	食品毒理学 Food Toxicology	2	36				√			
FOOD4209M	食品毒理学实验 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			√			
FOOD3206M	食品营养学 Food Nutrition	2	36				√			
FOOD3207M	食品营养学实验 Experiment in Food Nutrition	1		18			√			

课程编码	课程名称	学分	学时		学期					
			理论	实验	3	4	5	6	7	8
FOOD4201M	食品安全控制 Food Safety Control	2	36					√		
FOOD4204M	食品质量管理学 Food Quality Management	2	36					√		
FOOD4212M	食品质量管理综合实验 Comprehensive Experiment in Food Quality Management	1						√		
FOOD4202M	食品标准与法规 Food Standards and Regulations	1	18						√	
FOOD4102M	畜产食品工艺学 Livestock Food Produce Technology	3	54					√		
FOOD4105M	农产食品贮藏加工 Agricultural Food Produce Storage and Processing	3	54					√		
FOOD4208M	食品安全综合实验 Comprehensive Experiment in Food Safety	1						√		
小 计		30	381	123						