

附件 3:

## 广东省独立学院申请新增 学士学位授予专业简况表

单位名称（代码） 电子科技大学中山学院（11545）  
（公章）

学科门类（代码） 工学（08）

专业名称（代码） 食品质量与安全（082702）

批准时间 2016



广东省学位委员会办公室  
2019年11月19日填

**I 专业建设（本专业在学校整体规划中的定位、专业建设思路、建设措施与成效，限填 800 字）**

**专业的学校定位：**电子科技大学中山学院以“建设应用型大学”为中长期发展目标，重点学科建设已经进入广东省高校特色专业行列，学科建设进一步完善，初步形成了以电子类专业为核心，工、管为主干，工、管、经、理、文、法、艺协调发展的学科专业布局。学校本着立足中山，面向国内外开展科学研究，服务地方产业转型升级为目标，以社会需求为导向，以实践应用能力培养为主线，产学研相结合，打造“厚基础、宽口径、能力强、素质高”的多元化人才培养平台。我校已经将食品专业作为校级重点打造专业，并与中山市食品产业（包括焙烤食品、调味食品、广式腊味食品、国家级健康产业基地等）对接，提供技术研发服务和人才培养支撑。

**专业建设思路：**结合粤港澳大湾区产业分布及其中山市在湾区的定位，制订本专业培养目标。本专业培养目标清晰，符合立德树人基本要求，适应产业发展要求和专业发展趋势，符合学校的定位。本专业立足于培养食品等相关产业从事生产管理、质量控制、产品销售、分析检测、检验检疫、安全评价、监督管理、技术开发、教育教学、科学研究等方面工作的专业技术人才和管理人才。专业建设围绕培养目标进行。（1）以课程建设为抓手，协调好课程设置与衔接，形成科学合理的课程体系。（2）重理论基础，更强调能力的培养，重点塑造学生的检测动手能力、质量与安全监管能力、标准与法规解读与应用能力。（3）不断完善教师结构，打造高学历技师型符合教学队伍，提升教师团队综合业务素质。（4）教师和科研成果走出去提升专业社会知名度。（5）引进来各种有利于学生综合素质锻炼的各类学科竞赛，以赛促学，形成良好学风，推动学生学习能力提升。（6）专业建设与企业、地方经济发展密切结合，引入企业专业高管，构建校企合力，促进专业发展、促进人才培养。

**建设措施与成效：**在学校各级领导支持下，我院稳步推进食品质量与安全专业建设：（1）将课程体系划分为：专业基础课程组、食品工艺课程组、检测课程组、标准法规课程组等，安排专职教师跟进研究，并在学院领导下，统筹安排课程计划，形成由易到难、由单元到综合的知识授课体系。（2）根据培养目标，以学生获得感为出发点，重点培养学生各种检测分析技能、熟悉各种食品质量管理体系并能编写和建立食品质量控制体系的能力、熟悉各种食品法律法规标准体系并能应用的能力。（3）与企业合作，选送教师到企业锻炼，开展相关技能培训，使高学历教师队伍和技师型人才结合。（4）积极开展科研活动，积极申报发明专利，积极与企业合作，促进科研成果转化，鼓励教师发表高质量论文，积极参加各种学术活动，提高学校和专业知名度。（5）打造大学生学习小组、科研小组，积极参加各类学科竞赛，取得了一批国家级、省级和市级的获奖作品，有力促进优良学风的形成。（6）与本地知名企业合作密切，如广东美味鲜食品有限公司，中山咀香园食品有限公司、中国完美有限公司、中山美怡乐食品有限公司等开展学生培养与技术合作业务，积极为地方经济服务，为大湾区发展服务。

**本专业学生情况**

类别	在校生人数	当年招生人数	今年毕业人数	已毕业人数
本科	425	90	99	0
专科	0	0	0	0

II 教师队伍					
II-1 专业负责人					
姓名	性别	出生年月	专业技术职务	定职时间	是否兼职
李琳	女	1975.5	教授	2018.5	否
最高学位或最后学历 (毕业专业、时间、学校)		博士学位 (2006年毕业于华南理工大学轻工与食品学院)			
工作单位(至系、所)		电子科技大学中山学院材料与食品学院			
本人近4年科研工作情况					
总体情况	在国内外重要学术刊物上发表论文共6篇;出版专著0部。				
	获奖成果共2项;其中:国家级0项;省部级0项;市厅级0项,其他2项。				
	目前承担项目共10项;其中:国家级1项;省部级0项;市厅级5项,其他4项				
	近4年支配科研经费共230.6万元,年均科研经费57.65万元;其中获得本学院科研经费20万元。				
有代表性的成果	序号	成果名称(获奖项目、论文、专著、发明专利等,限填5项)	获奖名称、等级及证书号、刊物名称出版单位,专利授权号(限填5项)	时间	署名次序
	1	Identification of the Dominant Microbial Species of Spoiled Crisp Grass Carp and Grass Carp Fillets During Cold Storage by Culture-Independent 16S rDNA Sequence Analysis.	Journal of Food Protection	2018.1	第一
	2	生物化学及分子生物学实验	广东省教育厅,质量工程-精品资源共享课程	2018.1	第一
	3	发明专利:一种不添加防腐剂的天然营养海鲜调味料及其生产方法	ZL201410209287.9	2016.5.25	第一
	4	发明专利:一种不添加合成鲜味剂的调味料及其制备方法	ZL201310325388.8	2015.9.23	第一
	5	“冻脆肉鲩鱼片”生产工艺的设计	食品工业科技	2016.3	第一

目前承担的主要项目	序号	名称	来源	起止时间	经费(万元)	本人承担任务
	1	气调包装淡水鱼微生物菌群的演替及其对顶空气体变化的响应	国家自然科学基金委员会	2014.8-2017.12	23	主持
	2	酶解海鲜调味料微生物菌群结构图谱分析及靶向抑菌技术研究	中山市社会公益重大专项	2018.7-2021.7	20	主持
	3	中山市食品安全(中山学院)工程技术研究中心	中山市科技局	2017.8-2020.8	10	主持
	4	中山市食品产业创新能力分析及竞争力提升对策研究	中山市科技局	2018.12-2019.12	10/20	第二主持
	5	小家电智能技术应用及工艺优化协同创新中心	中山市科技局	2018.8-2021.8	10/50	第四主持
主讲课程情况	时间	课程名称	课程性质(必修/选修)	学时	授课主要对象	
	2015.9-2019.7	食品化学与营养	必修	80	生物制药、食品质量与安全	
	2015.9-2016.1	生物化学实验	必修	48	生物制药、食品质量与安全	

## II-2 专业教师队伍

### II-2-1 整体情况

教师中具有博士学位者人数	5	教师中具有硕士学位者人数		6		
专业技术职务	人数合计	35岁以下	36至45岁	46至55岁	56至60岁	61岁以上
教授(或相当专业技术职务者)	2	0	2	0	0	0
副教授(或相当专业技术职务者)	4	0	1	3	0	0
讲师(或相当专业技术职务者)	6	2	4	0	0	0
其他	1	1	0	0	0	0
合计	13	3	7	3	0	0

II-2-2 专业核心课程、专业课程教师一览表（公共课教师不填，本表可续）								
姓名	性别	出生年月	职称	最高学位	授学位单位名称	获最高学位的专业名称	是否兼职	进修情况
李琳	女	1975.05	教授	博士	华南理工大学	食品科学	否	国外访学
张景强	男	1974.09	副教授	博士	华南理工大学	制浆造纸工程	否	国内访学
谭贵良	男	1977.11	教授级高工	博士	中山大学	环境科学	否	博士后
孙莉娜	女	1960.08	高级农艺师	本科	华中农业大学	园艺	否	
张玉山	男	1966.05	副教授	博士	华中农业大学	生物化学与分子生物学	否	国外访学
李清春	女	1975.03	讲师	硕士	西南农业大学	农产品储藏与加工	否	
李雪雁	女	1976.12	讲师	硕士	中山大学	生物化学与分子生物学	否	
郑子懿	男	1987.08	讲师	博士	江南大学	食品科学与工程	否	
罗东玉	女	1988.11	讲师	硕士	中山大学	食品安全生物学	否	
刘梓韬	男	1993.05	无	硕士	华南农业大学	食品科学与工程	是	
郑凌焱	女	1981.09	讲师	硕士	内蒙古农业大学	食品科学与工程	是	
II-2-3 实验课程教师								
姓名	性别	出生年月	职称	最高学位	授学位单位名称	获最高学位的专业名称	是否兼职	进修情况
沈志华	男	1982.10	实验师	硕士	华南理工大学	食品工程	否	
陈正	男	1965.01	高级实验师	本科	广东工业大学	化学工程与工艺	否	
II-3 教师科学研究工作								
II-3-1 近4年科研工作总体情况								
教师参加科研比例			100%		近4年年人均发表科研论文		0.37篇	
科研经费（万元）	出版专著（含教材）（部）		发表学术论文（篇）	获奖成果（项）	鉴定成果（项）	专利（项）		
368.2438	1		16	0	0	2		

II-3-2 本专业近4年主要科研(含鉴定)成果(限填10项)

序号	成果名称	项目完成人 (注署名次序)	获奖名称、等级或组织鉴定 单位、时间
1			

II-3-3 近4年有代表性的转让或被采用的科研成果(限填10项)

序号	成果名称	项目完成人 (注署名次序)	采纳单位、时间及社会、经 济效益
1	《中山烧味食品 质量标准》 LM/ZSSW 0001S-2016	张景强, 李清春, 李雪雁	中山市食药局, 2017.4, 中食药监办 2017【54】关于印发《中山市小作坊集中加工区烧味食品联盟标准》的通知
2	《中山烧味食品 生产工艺》 LM/ZSSW 0002S-2016	张景强, 李清春, 潘子强	中山市食药局, 2017.4, 中食药监办 2017【54】关于印发《中山市小作坊集中加工区烧味食品联盟标准》的通知
3	《中山烧味食品 集中加工中心场地卫生和管理规范》LM/ZSSW 0003S-2016	张景强, 李清春, 刘文利	中山市食药局, 2017.4, 中食药监办 2017【54】关于印发《中山市小作坊集中加工区烧味食品联盟标准》的通知
4	《烧味肉制品》Q/HL 0001S-2018	张景强, 李清春	中山市惠隆食品加工基地管理有限公司, 2018.6, 备案号 44200370S-2018
5	《烧味肉制品》Q/HA 0001S-2018	张景强, 李清春	中山市恒安食品加工中心有限公司, 2018.12, 备案号 44200211S-2018

II-3-4 本专业教师近4年发表的学术文章(含出版专著、教材)一览表(限填10项)

序号	论文(或专著、教材)名称	作者 (注次序)	发表(出版) 日期	刊物、会议名称或出版单位
1	The joint effect of ultrasound and magnetic Fe <sub>3</sub> O <sub>4</sub> nanoparticles on the yield of 2,6-dimethoxy-p-benzoquinone from fermented wheat germ: Comparison of evolutionary algorithms and interactive analysis of paired-factors	郑子懿(1)	2019.7	Food Chemistry
2	Blue-white screening liquid can eliminate false positives in blue-white colony screening	张玉山(1)	2016.9	遗传分子研究

3	Characterization of the Microbiota in Air- or Vacuum-Packed Crisp	潘子强(1) 李琳(通信)	2018.6	Journal of Food Protection
4	Challenges in the Conservation of an Over-Harvested Plant Species with High Socioeconomic Values	陈彦(1)	2019.8	sustainability
5	解结晶对纤维素吸附纤维素酶的影响	张景强(1) 李清春(2)	2016.2	林产化学与工业
6	鸽蛋营养成分测定与价值分析	李雪雁(1)	2017.3	食品研究与开发
7	鱼类内脏蛋白的开发和应用研究进展	郑子懿(1)	2019.9	食品科学
8	绿化废弃物资源化利用促进绿色农业循环发展	张玉山(1)	2018.4	广西植物
9	罗非鱼下脚料酶解液特定腐败菌的分离和鉴定	沈志华(1)	2016,10	食品工业科技
10	仪器分析 (ISBN9787568048361)	张景强副主编	2019.1	华中科技大学出版社

#### II-3-5 目前承担的主要科研项目 (限填 10 项)

序号	项 目 名 称	项目来源	起讫时间	科研经费 (万元)	姓 名	承担工作
1	气调包装淡水鱼微生物菌群的演替及其对顶空气体变化的响应	国家自然科学基金	2014-2017	23	李琳	主持
2	腐乳生产过程微生物群落结构演替与风味物质形成机制。	广东省自然科学基金	2019-2021	10	谭贵良	主持
3	基于人工神经网络调控和解析的高品质发酵麦胚提取物的制备研究	广东省教育厅	2018-2019	0	郑子懿	主持
4	食用菌全成分提取物风味化调味基料开发及应用研究	中山市科技局	2016-2018	7	张景强	主持
5	中山市烧味食品联盟标准研究	中山市	2016-2017	25	张景强	主持
6	中山市食品安全研究中心志愿者宣传服务项目	中山市	2016-2017	29.999	张景强	主持
7	中山市小作坊及大型集散市场食品安全状况调查研究	中山市	2016-2017	29.8	李琳	主持
8	食品药品安全文化及科普教育活动研究	中山市	2018-2019	13.5	李清春	主持
9	中山市食品产业创新能力分析及竞争力提升对策研究	中山市科技局	2019	10	李琳	主持

10	中山市海洋与渔业技术中心养殖企业动态管理数据库采购项目	中山市	2018	19.88	李雪雁	主持
----	-----------------------------	-----	------	-------	-----	----

### III 教学条件及利用

#### III-1 经费投入情况

近4年本专业本科生每年生均四项经费(单位:元/生.年)			1477
近4年学校累计向本专业投入专业建设经费			453
序号	年份	主要用途	金额(万元)
1	2016年	实验室建设、质量工程项目	110
2	2017年	实验室建设、质量工程项目	120
3	2018年	实验室建设、质量工程项目	123
4	2019年	实验室建设、质量工程项目	100
合 计			

#### III-2 实习实践

##### 校外实习实践教学基地情况

序号	基地名称	建立时间	是否有协议	承担的教学任务情况	每次接收学生人数
1	中山市百威食品有限公司	2017.12.26	是	食品工艺、食品质量检测	15
2	达能(中国)食品饮料有限公司	2018.7.29	是	食品质量检测、饮料工艺	20
3	完美(中国)有限公司	2018.9.30	是	食品研发、质量检测	20
4	中山洋庐健康产业园	2018.10.22	是	食品开发、食品卫生检测	10
5	中山市海洋与渔业技术中心	2018.1.1	是	水产品检测	15
6					
7					
8					



9					
10					

**校内、外实习实践教学具体安排及管理、执行情况**

**(一)目的和任务**

- 1、通过实习，使学生加强对专业知识的认识；理论联系实际，培养动手能力及实践能力，提高学生分析问题及解决问题的能力；
- 2、通过实习，结合学生就业，让学生提早做好职业规划和进行职业体验；
- 3、通过实习,使学生进一步了解社会，了解本专业的需求，提高人际交往和发展能力。

**(二)日程安排**

从2019年9月1日至2020年6月1日

2019.9.1-2019.11.5: 实习动员，资料准备

2019.11.8-2020.4.25: 生产实习

2020.4.26-2020.6.1: 生产实习总结及撰写生产实习报告

**(三)实践(实习)内容**

- 1.从事食品检验实习工作
- 2.从事咨询、市场营销的实习工作；
- 3.从事饮料工艺生产质量监管；
- 4.从事食品安全宣传与咨询工作；
- 5.开展市场调查，收集用户信息，针对目标消费者制订促销方案，在实践中加深对市场营销理论的理解。

**(四)组织管理、思想政治工作**

教师对实习学生在实习单位的表现进行考核和指导，学生在实习过程中每周向实习老师汇报实习进展并在实习结束后撰写实习报告，学生要及时与教师联系，教师选择适当的时间和方式予以指导和管理。

**(五)安全教育、保密、组织纪律**

(1)放假及正常周末放假期间，全体实习生必须在实习单位或学校原地休息，不得擅自离开驻地出游或回家。绝对不允许实习生组织所带实习班级学生出校外活动。

(2)在实习单位从事检验或生产工作的，必需严格按照操作规范进行，避免发生意外事故；

(3)实习生在实习期间进出实习单位必须佩带电子科技大学中山院校徽，以证明身份。

(4)实习生在实习期间必须时刻牢记自己电子科技大学中山学院学生的身份，遵纪守法，严格遵守所在实习单位的相关规定和要求，以大学生的道德标准要求自己。如有任何违纪行为，由实习带队教师与实习校方协商后从严处理。

(5)严格保守实习单位的商业秘密，不打听，不传播，不散布；

(6)如有事需离开实习单位超过1天的，需以书面形式向实习老师请假，得到允许后方可离开。

**(六)具体措施**

本届食品质量与安全专业毕业生共有100人，按照实习大纲的要求学生在课程结束后开始生产实习，实习前，要求指导教师召集所带实习的学生，对所带学生进行动员，落实了实习任务并交代了实习注意事项。为方便学生就业，大多数学生实习单位为自己联系的单位。他们在寒假期间结合所学专业知识和自己的就业方向，联系了实习单位并于2019年3月初将具体的实习单位情况汇报

给指导教师，根据每个单位的情况进行具体安排和布置。实习单位主要有达能（中国）食品饮料有限公司、完美（中国）有限公司等。

通过实习，使同学们熟悉和了解一些食品和生物制品的生产工艺流程、食品主要原料和主、副产品的物化性质、了解了生产过程的数字化、信息化、自动化系统和新技术，了解 HACCP 在食品行业中的应用以及一些食品的生产工艺流程、设备、仪表及控制系统、熟悉食品检测设备的操作技能，学习检测技术，了解企业的组织管理、企业文化、产品开发与销售等方面的知识和运作过程。通过生产实习，巩固和加深所学理论知识积累一定的工作经验和社会经验，在职业道德、职业素质、劳动观念、工作能力等方面有一定提高，认清企业对员工专业技能的需求及自己的发展方向，加深对市场营销理论知识的理解为毕业后的就业打下良好的基础。在学生实习过程中，老师需了解学生的实习进展和实习进度，并解决在实习过程中出现的问题。

### III-3 实验条件及开设情况

#### III-3-1 专业实验室情况

序号	实验室名称	实验室面积 (M <sup>2</sup> )	实验室人员配备 (人)	仪器设备 (台、件)		仪器设备总值 (万元)
				合计	万元以上	
1	微生物实验室 1-312	103.5	2	96	8	64.95
2	生物化学实验室 1-311	103.5	2	41	5	19.78
3	食品工艺实验室 1-307	79.6	2	15	3	11.78
4	生物学实验室 1-308	79.6	2	16	2	7.4
5	食品安全研究实验室(1)1-305	69.8	1	44	16	236.15
6	食品安全研究实验室(2)1-306	69.8	1	44	9	36.88

#### III-3-2 专业实验室仪器设备一览表 (指单价高于 800 元的教学仪器设备, 可附表于本页)

序号	仪器设备名称	品牌及型号、规格	数量	单价 (¥或\$)	产地	出厂年份
1	质构仪	CT3 10K、10kg	1	297000	美国	2019.3
2	真空冷冻干燥机	Alpha 1-4LSC Plus	1	242000	德国	2019.1
3	质构仪	TMS-CONSOLE.TE XTURE	1	209000	中国	2007.9

4	微型超高温杀菌机	ER-S20	1	198000	中国	2014.9
5	食品速冻实验箱	ER-FR-600S	1	168000	中国	2014.9
6	食品油脂氧化分析仪	OXITEST	1	136000	中国	2017.9
7	台式高速冷冻离心机	AllegraX-30R、 18000rpm, 29756*g, 4*400ml	1	128000	美国	2019.2
8	全自动机械搅拌不锈钢发酵系统	GUJS-10c 型	1	105000	中国	2007.9
9	袋式气调保鲜包装机	MAP500D	1	66000	中国	2007.9
10	CO <sub>2</sub> 培养箱	TC-2323-2E 190 升	1	63000	中国	2007.9
11	实验型喷雾干燥机	ER-1500	1	58000	中国	2014.9
12	超低温保存箱	MDF-U33V、-50~-86 度, 333L	1	58000	中国	2019.6
13	实验室小型凝冻机	C706	1	48000	中国	201.9
14	高压均质机	NCJJ100/100	1	47000	中国	2018.6
15	光谱光度计	opt-2000	1	39400	中国	2008.1
16	色差仪	CI60	1	29000	美国	2019.6
17	超纯水设备	Fast-X2-100TJ	1	24500	中国	2019.1
18	均质拍打器	法国 InterscienceCC400	1	23500	法国	2015.1
19	多功能食品安全快速检测仪	PCS-F	3	22130	中国	2016.12
20	自动立式压力蒸汽灭菌器	LDZM-60KCS	1	11700	中国	2018.6
21	ATP 荧光检测仪	LumDetect-I	4	10810	中国	2016.12
22	实验室型高压均质机	GYB60-6S	1	22000	中国	2012.12
23	色差计	CR-10	1	21500	日本	2007.9
24	油分析仪	WHH-1	1	19000	中国	2008.5
25	旋转蒸发仪	N-1210BV-W	1	18120	日本	2019.6
26	恒（全）温培养摇床	HZQ-Q(5c-50c)	1	17480	中国	2007.9
27	红外水份测定仪	MA35	1	16800	德国	2014.9
28	光照培养箱	PGX-250BPL-2	1	15800	中国	2018.6

29	超声波细胞粉碎机	JY92-11D	1	14200	中国	2007.9
30	冷却水循环装置	CCA-1112A	1	14200	日本	2019.6
31	冷冻干燥机	LGJ-10	1	14006	中国	2006.9
32	雪花制冰机	IM30G	1	13500	新加坡	2019.5
33	分析天平	奥豪斯仪器 CP114	10	4200	中国	2012
34	低速台式离心机	上海安亭 TDL-60B	10	3000	中国	2012
35	紫外分光光度计	上海美析 UV-1100	10	6700	中国	2018
36	阿贝折射仪	上海仪电 WAY-2W	5	2200	中国	2018
37	酸度计	上海三信 PHS-3C	10	1472.4	中国	2014
38	显微镜	尼康 Eclipse E100	30	7580	中国	2018
39	光照培养箱	韶关市泰宏医疗器械 LRH-250-Gb	5	4400	中国	2012
40	超纯水设备	南京 EPED, Fast-X2-100TJ	1	24500	中国	2019
41	均质拍打器	法国 InterscienceCC400	1	23500	中国	2019
42	油分析仪	WHH-1	1	19000	中国	2018
43	旋转蒸发器	N-1210BV-W	1	18120	日本	2019
44	红外水份测定仪	MA35	1	16800	中国	2014
45	超声波细胞粉碎机	JY92-11D	1	14200	中国	2007

III-3-3 实验及综合性、设计性实验开设一览表（本表可续，可附表于本页）

序号	有实验的课程名称	课程要求		项目名称 (综合性、设计性实验在项目名称后 标注“▲”)	学时	实验 开出率
		必修	选修			
1	现代仪器分析实验	√		火焰原子吸收光谱法测定金属元素含量▲	4	100%
				高锰酸钾紫外吸收光谱定性扫描及二元混合物的定量分析	4	
				红外光谱仪的使用及有机物的红外光谱测定	4	
				反相液相色谱法检测芳香烃含量▲	4	
2	物理化学及实验	√		概述（实验讲解）▲	4	100%
				二元液系相图，蔗糖水解，表面张力测	3	

			定, 氟离子选择电极测定 HF 电离平衡常数 (四个实验同时开展) ▲		
			二元液系相图, 蔗糖水解, 表面张力测定, 氟离子选择电极测定 HF 电离平衡常数 (四个实验同时开展) ▲	3	
			二元液系相图, 蔗糖水解, 表面张力测定, 氟离子选择电极测定 HF 电离平衡常数 (四个实验同时开展) ▲	3	
			二元液系相图, 蔗糖水解, 表面张力测定, 氟离子选择电极测定 HF 电离平衡常数 (四个实验同时开展) ▲	3	
3	食品卫生学实验	√	主要食源性传染病、寄生虫病的鉴定	4	100%
			乳的新鲜度检验、肉新鲜度的检验(一)	4	
			肉新鲜度的检验(二)▲	4	
			皮蛋中铅的测定▲	4	
4	食品分析实验	√	食品的物理检测——相对密度的测定、折光法	4	100%
			食品中水份含量的测定	4	
			食品中总灰分含量的测定	4	
			直接滴定法测定食品中还原糖含量	4	
			索氏抽提法测定食品粗脂肪含量	4	
			凯氏定氮法测定食品中蛋白质的含量(消化)	4	
			凯氏定氮法测定食品中蛋白质的含量(蒸馏与滴定)	4	
			食品中胡萝卜素的分离	4	
			硝酸盐含量的检测	3	
			水产品组胺的检测	3	
5	现代食品工程	√	配置型乳酸饮料的制作 ▲	4	100%
			果蔬汁饮料的制作▲	4	
			茶饮料的制作	4	
			曲奇饼干的制作	4	
			海绵蛋糕的的制作	4	

				番茄调味酱的加工	4	
				糖水罐头的制作	4	
				喷雾干燥设备的应用	4	
6	食品化学与营养学	√		食品安全研究中心-营养与健康解说实验	4	100%
				食谱编制	4	
				特殊人群的食谱编制	4	
				食品化学创意拼盘	4	
7	免疫学		√	凝集实验	4	100%
				沉淀反应	4	
				溶菌酶融菌实验	4	
				吞噬功能及 E 花环形成实验	4	
				血清补体总活性测定	4	
				C4 溶血活性的测定	4	
8	食品发酵工程	√		酸乳的发酵(第二天观察结果)	3	100%
				泡菜的发酵及其观察(一周后观察结果)▲	3	
				生长曲线和产物形成曲线的测定(24 内每 2 小时测一次)▲	4	
				噬菌体的检查(第二天观察结果)	3	
				二氧化碳测定(发酵罐的构造)	3	
9	基础实验技能		√	课程介绍与化学实验基本知识	4	100%
				药用硼砂的含量测定(讲练结合)	4	
				补钙制剂中钙含量的测定(讲练结合)	4	
				葡萄糖的含量测定(讲练结合)	4	
				分光光度法测定水中磷的含量(讲练结合)▲	4	

				苯甲酸的重结晶（讲练结合）	4	
				1-溴丁烷的制备（讲练结合）	4	
				操作考核	4	
10	天然产物化学		√	实验二 大黄中蒽醌类成分的提取、分离和鉴定（一）▲	3	100%
				实验三 芸香苷的提取、分离和鉴定（二）▲	4	
				实验二 大黄中蒽醌类成分的提取、分离和鉴定（二）▲	4	
				实验二 大黄中蒽醌类成分的提取、分离和鉴定（三）▲	3	
11	食品科学前沿导论		√	曲奇饼干的制作	4	100%
				纸杯蛋糕的制作	4	
12	无机及分析化学实验		√	无机及分析化学实验的基础知识、实验仪器的介绍及清点	2	100%
				氯化钠的提纯	3	
				铬、锰、铁、钴	3	
				醋酸标准解离常数和解离度的测定	3	
				水溶液中的解离平衡	3	
				铵盐中氮的测定	3	
				盐酸溶液的配制与标定	3	
				混合碱中碳酸钠和碳酸氢钠含量的测定	3	
				铁的比色测定	3	
				EDTA 标准溶液的配制与标定 及 水中钙、镁含量的测定	3	
				综合实验（考试）	3	
13	有机化学实验		√	有机化学实验的一般知识、实验仪器介绍及清点	2	100%
				蒸馏和沸点的测定	3	
				分馏	3	

			萃取	3	
			重结晶提纯法	3	
			环己烯的制备及性质	4	
			正丁醚的制备	4	
			乙酸乙酯的制备▲	4	
			乙酰水杨酸的制备	4	
			考试	2	
14	微生物学实验	√	微生物实验室规则与安全、棉塞的制 作、玻璃器皿的包扎	3	100%
			实验 1 实验室环境和人体表面的微生 物检查（需培养 24-48h 后观察实验结 果）	3	
			实验 2 无菌操作技术（需培养 24-48h 后观察实验结果）	3	
			实验 3 培养基的制备 实验 4 消毒 与灭菌	3	
			实验 5 平板分离技术与活菌计数（需 培养 24-48h 后观察实验结果）	3	
			实验 7 普通光学显微镜的使用及微生 物形态观察	3	
			实验 8 微生物大小的测定	3	
			实验 9 显微镜直接计数法和悬滴观察 法	3	
			实验 12 细菌、放线菌、酵母菌和霉菌 的制片和简单染色	3	
			实验 13 细菌芽胞、荚膜和鞭毛染色	3	
			实验 15 革兰氏染色法	3	
			实验 16 环境条件对微生物生长的影 响（需培养 24-48h 后观察实验结果）	3	
			XIII 水中细菌总数和总大肠菌群的 测定（需培养 24-48h 后观察实验结果）	3	



				实验 20 大分子物质的水解试验 (需培养 24-48h 后观察实验结果)	3				
				实验 21 糖发酵实验 (需培养 24-48h 后观察实验结果)	3				
				考试	3				
15	综合实验	√		饮料的调色调香技术、稳定剂的使用及调配型果汁饮料的制作	6	100%			
				快发面包及发酵面包的生产及成品评价	10				
				创意特色风味匹萨的设计及产品评价	8				
				香菇增鲜成分的提取及其在酱油中的应用	8				
16	食品高级检测技术	√		红外分析技术在食品检测中的应用	8	100%			
				食品防腐剂的色谱分析	8				
				食品中常见金属元素的检测	8				
17	食品添加剂实验		√	纸层析法分离柠檬酸	4	100%			
				食品防腐剂的紫外光谱测定法	4				
<p>实验开出率 = <math>\frac{\text{实际开出的实验项目数}}{\text{教学大纲 (计划) 应开实验项目数}} \times 100\% = \underline{100} \%</math></p> <p>综合性、设计性实验开出率 = <math>\frac{\text{有综合性、设计性实验的课程数 6}}{\text{含有实验的课程总数}} \times 100\% = \underline{30} \%</math></p>									
<b>III-4 专业图书资料</b>									
近 4 年本专业图书文献资料购置经费 235.3 万元									
馆藏总量 (万册)	1.6214	中文藏书量 (万册)	0.6548	外文藏书量 (万册)	0.0168	中文期刊 (种)	45	外文期刊 (种)	0
数据库 (种)	10	中文电子图书 (万册)	0.9498	外文电子图书 (万册)	0	中文电子期刊 (种)	12348	外文电子期刊 (种)	3113

订购主要专业期刊、重要图书的名称、册数、时间

1. 《物流技术与应用》:自 2010 年订购
2. 《应用化学》:自 1985 年订购
3. 《分析化学》:自 2010 年订购
4. 《电化学》:自 2009 年订购
5. 《分子催化》:自 2009 年订购
6. 《物理化学学报》:自 1989 年订购
7. 《离子交换与吸附》:自 1992 年订购
8. 《Chinese Journal》:自 2008 年订购
9. 《催化学报》:自 1989 年订购
10. 《功能高分子学报》:自 2009 年订购
11. 《有机化学》:自 1983 年订购
12. 《无机化学学报》:自 1989 年订购
13. 《化学学报》:自 1985 年订购
14. 《高等学校化学学报》:自 1988 年订购
15. 《中国化学快报(英文版)》:自 2009 年订购
16. 《合成化学》:自 2009 年订购
17. 《中国化学(英文)》:自 2009 年订购
18. 《理化检验(化学分册)》:自 1986 年订购
19. 《化学进展:学科调研报告》:自 2014 年订购
20. 《化学教育》:自 1983 年订购
21. 《化学通报》:自 1985 年订购
22. 《化学世界》:自 1985 年订购
23. 《大学化学》:自 1989 年订购
24. 《中华微生物学和免疫学杂志》:自 2003 年订购
25. 《微生物学杂志》:自 2010 年订购
26. 《微生物学报》:自 2003 年订购
27. 《微生物学通报》:自 2003 年订购
28. 《工业微生物》:自 2003 年订购
29. 《生物工程学报》:自 2007 年订购
30. 《生物技术》:自 1997 年订购
31. 《生物资源》:自 2009 年订购
32. 《中国生物制品学杂志》:自 2003 年订购
33. 《生物技术通报》:自 2010 年订购
34. 《水生生物学报》:自 1997 年订购
35. 《中国微生态学杂志》:自 2003 年订购
36. 《生物学通报》:自 1996 年订购
37. 《生物学杂志》:自 2015 年订购
38. 《水产养殖》:自 1998 年订购
39. 《淡水渔业》:自 1998 年订购

- 40、《水产学报》：自 1998 年订购
- 41、《中国水产》：自 1997 年订购
- 42、《水产科技情报》：自 1997 年订购
- 43、《饲料研究》：自 2009 年订购
- 44、《饲料工业》：自 2003 年订购
- 45、《中国生物防治学报》：自 2011 年订购

订购主要数字资源的时间和名称（含电子图书、期刊、全文数据库、文摘索引数据库等）

- 1. 2005 年开始订购“中国期刊网（CNKI）”
- 2. 2005 年开始订购“万方数据资源系统”
- 3. 2005 年开始订购“维普中文期刊数据库”
- 4. 2009 年开始订购“读秀数据库”
- 5. 2009 年开始订购“VERS 维普考试资源系统”
- 6. 2008 年订购“超星数字图书馆”
- 7. 2008 年订购“书生之家数字图书馆”
- 8. 2011 年订购“尔雅视频资源”
- 9. 2018 年开始订购“超星期刊”
- 10. 2016 年开始订购“外刊资源服务系统 FPD”

#### IV 教学过程及管理

##### IV-1 学位、教学管理制度（包括课程与教材建设、教学研究与质量监控）

序号	名 称	实施时间
1	电子科技大学中山学院实践教学管理办法	2015 年 1 月更新
2	电子科技大学中山学院实验室管理办法	2015 年 1 月更新
3	电子科技大学中山学院实验室建设项目管理办法	2015 年 1 月更新
4	电子科技大学中山学院实验室开放管理暂行规定	2015 年 1 月更新
5	电子科技大学中山学院实践教学经费使用管理办法	2018 年 10 月更新
6	电子科技大学中山学院实验员助理岗位管理暂行办法	2015 年 1 月更新
7	电子科技大学中山学院大学生创新创业训练计划项目管理办法（试行）	2018 年 8 月更新
8	电子科技大学中山学院学科竞赛管理办法	2018 年 10 月更新
9	电子科技大学中山学院本科毕业设计（论文）工作试行办法	2012 年 9 月更新
10	电子科技大学中山学院毕业设计（论文）质量监控实施办法	2011 年 6 月更新

11	电子科技大学中山学院学位论文作假行为处理办法	2013年6月更新
12	电子科技大学中山学院实验室突发安全事故应急处置预案	2015年1月更新
13	电子科技大学中山学院实验室安全管理细则（试行）	2015年1月更新
14	电子科技大学中山学院自制实验仪器设备项目管理办法（试行稿）	2015年1月更新
15	电子科技大学中山学院实验室考评办法（试行稿）	2015年1月更新
16	电子科技大学中山学院“互联网+”大学生创新创业大赛参赛奖励管理办法	2019年5月更新
17	电子科技大学中山学院创新创业导师管理办法（试行）	2018年7月更新
18	电子科技大学中山学院创新实验班管理办法（试行）	2018年7月更新
19	电子科技大学中山学院大学生创新创业训练计划项目资金管理办法	2018年12月更新
20	电子科技大学中山学院教学实验室安全教育与考试制度实施办法（试行）	2018年7月更新
21	电子科技大学中山学院创新创业学分认定管理办法	2017年7月更新
22	电子科技大学中山学院学生学籍管理办法	2019年7月更新
23	电子科技大学中山学院学士学位条例暂行实施办法	2018年11月更新
24	电子科技大学中山学院学位评定委员会章程	2018年11月新拟
25	电子科技大学中山学院转专业实施办法	2017年7月更新
26	电子科技大学中山学院学籍学历电子注册实施细则	2017年7月更新
27	电子科技大学中山学院转学工作实施细则	2017年7月更新
28	电子科技大学中山学院“2+2”联合培养实验班选拔、分流办法	2017年11月更新
29	电子科技大学中山学院“2+2”联合培养实验班管理办法	2018年12月新拟
30	电子科技大学中山学院学籍档案管理实施细则	2017年7月新拟
31	电子科技大学中山学院教学工作规范	2015年9月更新
32	电子科技大学中山学院课堂教学管理实施细则	2019年5月制定
33	电子科技大学中山学院领导干部听课制度	2019年5月制定
34	电子科技大学中山学院教学大纲编写管理规定	2015年6月更新

35	电子科技大学中山学院教材编写与选用管理规定	2015年9月更新
36	电子科技大学中山学院境外原版教材选用管理办法	2019年5月更新
37	电子科技大学中山学院专业设置与调整管理办法	2015年6月更新
38	电子科技大学中山学院教学质量与教学改革工程项目管理办法	2018年12月更新
39	电子科技大学中山学院教学质量与教学改革工程专项资金管理办法	2018年12月更新
40	电子科技大学中山学院教学研究活动管理办法	2013年6月更新
41	电子科技大学中山学院教学奖励办法	2009年3月更新
42	电子科技大学中山学院“创新强校工程”专项资金管理办法（暂行）	2014年11月更新
43	电子科技大学中山学院“创新强校工程”项目管理办法	2014年11月更新
44	电子科技大学中山学院校级教学督导组工作条例	2014年2月更新
45	电子科技大学中山学院教育教学成果培育与奖励办法	2014年12月更新
46	电子科技大学中山学院课程考核违规处理办法	2019年7月更新
47	电子科技大学中山学院课程考核管理工作规范	2019年7月更新
48	电子科技大学中山学院教学违纪、教学事故认定和处理规定	2017年9月更新
49	电子科技大学中山学院排课管理办法	2015年6月更新
50	电子科技大学中山学院教师调停课管理办法	2015年6月更新

#### IV-2 课程与教材

##### IV-2-1 公共课

课程名称	必修/选修	课时	使用教材				授课教师	
			教材名称	主编	出版单位	出版年份	姓名	职称
线性代数	必修	32	线性代数	黄廷祝	高教出版社	2009.2	陈颖	讲师
微积分 I	必修	88	高等数学 (第3版) 上册	同济大学 数学系	同济大学出版社	2014.7	杨汉生	教授

微积分II	必修	96	高等数学 (第3版) 下册	同济大学 数学系	同济大学出 版社	2014.7	李金玲	讲师
概率论与 数理统计	必修	48	概率论与数 理统计(经 管类·第五 版)	吴赣昌	中国人民大 学出版社	2017.6	姚琼	讲师
英语 I	必修	96	21 世纪大 学英语应用 型综合教程 1、2(修订 版)	汪榕培 石坚、邹 申	复旦大学出 版社	2014.2	刘珍兰、 张化勇、 任丽波	副教授
英语 II	必修	48	21 世纪大 学英语应用 型综合教程 3(修订版)	汪榕培 石坚、邹 申	复旦大学出 版社	2014.2	刘珍兰、 张化勇、 任丽波	副教授
思想道德 修养与法 律基础	必修	48	思想道德修 养与法律基 础(2015 年 修订版)	统编教材 (修订版)	高等教育出 版社	2015.8	陆文学	讲师
中国近现代 史纲要	必修	32	中国近现代 史纲要 (2018 年修 订版)	统编教材 (修订版)	高等教育出 版社	2018.8	石桂林	副教授
马克思主 义基本原 理	必修	48	马克思主 义基本原理概 论(2018 年 修订版)	统编教材 (修订版)	高等教育出 版社	2018.5	石桂林	副教授
毛泽东思 想和中国 特色社会 主义理论 体系概论	必修	64	毛泽东思想 和中国特色 社会主义理 论体系概论 (2018 年 修订版)	统编教材 (修订版)	高等教育出 版社	2018.9	夏立明	讲师
形势与政 策	必修	32	形势与政策 (2017 年 版)\时事报 告 大学生	陈化水 申群喜\统 编教材(修 订版)	电子科技大 学出版社\中 宣部	2017.9/2 018	黄冠龙 万玲玉 刘辉 李向强	讲师

			版（高校形势与政策专用）					
体育 I	必修	32	体育与健康	乾清华等	电子科技大学出版社	2016.5	乾清华	副教授
体育 II	必修	32	体育与健康	乾清华等	电子科技大学出版社	2016.5	乾清华	副教授
体育 III	必修	32	体育与健康	乾清华等	电子科技大学出版社	2016.5	乾清华	副教授
<b>IV-2-2 专业课</b>								
课程名称	必修/选修	课时	使用教材				授课教师	
			教材名称	主编	出版单位	出版年份	姓名	职称
无机及分析化学	必修	72	无机及分析化学（第三版）	董元彦	科学	2016年1月	陈春燕	讲师
普通生物学	必修	64	陈阅增普通生物学（第4版）	吴相钰	高等教育	2014年8月	刘文利	讲师
现代仪器分析	必修	48	仪器分析	孙延一	华中科技大学	2012年1月	张景强	副教授
有机化学	必修	64	有机化学（第五版）	汪小兰	高等教育	2016年5月	潘子强	讲师
微生物学	必修	64	微生物学教程(第三版)	周德庆	高等教育	2010年4月	李梅	教授
生物化学 I	必修	48	生物化学（上册）	王镜岩	高等教育	2017年1月	潘子强	讲师
物理化学及实验	必修	40	物理化学	刘幸平	华中科技大学	2010年9月	雷雪峰 马军现	副教授、 高级工程师
化工原理及实验	必修	48	化工原理	夏清	天津大学	2017年7月	喻冬秀	副教授
生物化学 II	必修	56	生物化学（下册）	王镜岩	高等教育	2016年12月	李雪雁	讲师
食品发酵工程	必修	64	微生物工程工艺原理（第三版）	姚汝华	华南理工大学出版社	2013.5	李梅	教授
食品化学与营养学	必修	80	食品化学	孙庆杰	华中科技大学出版社	2013.7	李琳	教授

食品科学前沿导论	选修	32	食品科学导论	卢蓉蓉	化学工业出版社	2008.4	张景强	副教授
现代食品工程	必修	80	食品工艺学	夏文水	轻工业出版社	2017.11	李清春	讲师
食品添加剂	选修	48	食品添加剂(第3版)	郝利平	中国农业大学出版社	2016.7	郑子懿	讲师
食品安全法规	必修	48	食品标准与法规(第2版)	周才琼、张平平	中国农业大学出版社	2017.1	罗清荣	讲师
食品卫生学	必修	64	食品卫生学	纵伟、郑坚强	中国轻工出版社	2019.3	李清春	讲师
功能食品	选修	48	功能性食品学	张小莺、孙建国	科学出版社	2012.1	郑子懿	讲师
食品分析	必修	72	食品分析(第三版)	王永华	中国轻工业出版社	2017.7	李雪雁	讲师

#### IV-2-3 实验课

课程名称	必修/选修	课时	使用教材				授课教师	
			教材名称	主编	出版单位	出版年份	姓名	职称
有机化学实验	必修	32	有机化学实验(第四版)	华南师范大学	高等教育出版社	2014.6	陈正	高级实验师
微生物学实验	必修	48	微生物学实验(第四版)	沈萍	高等教育出版社	2018.12	罗清荣	讲师
物理化学及实验	必修	16	物理化学	刘幸平	华中科技大学	2010.9	马军现、雷雪峰	副教授
生物化学实验	必修	48	生物化学实验(第四版)	陈钧辉	科学出版社	2008.6	李梅	教授
无机及分析化学实验	必修	32	无机及分析化学实验(第四版)	南京大学	高等教育出版社	2006.7	刘文利	讲师

#### IV-3 教材建设

使用近3年出版的新教材比例	70.59%
使用省部级及以上获奖教材比例	44.12%
本单位有获省部级及以上奖励教材	0部



序号	编写出版或自编教材名称	主编	编写内容字数	出版时间或编写时间	出版或使用情况
1	现代仪器分析实验教案	张景强	2万字	2015	16级各专业使用
2	食品化学及营养学实验	李琳	2万字	2016	16食品质量与安全专业
3	食品发酵工程实验	李梅	2万字	2015	16食品质量与安全专业
4	现代食品工程实验	李清春	3万字	2015	16食品质量与安全专业
5	食品卫生学实验	李清春	2万字	2019	16食品质量与安全专业
6	食品科学前沿导论实验	李清春	0.5万字	2016	16食品质量与安全专业
7	免疫学实验	刘文利	2万字	2017	16食品质量与安全专业
8	食品添加剂实验	郑子懿	1万字	2017	16食品质量与安全专业
9	分子生物学实验	张玉山	2万字	2015	16食品质量与安全专业
10	综合实验	李清春	2万字	2016	16食品质量与安全专业
11	食品分析实验	李雪雁	3万字	2015	16食品质量与安全专业
12					

#### IV-4 教学改革与研究

##### IV-4-1 本专业近4年获市厅级及以上优秀教学成果、教材奖情况

序号	项目名称	获奖人 (注署名次序)	获奖名称、等级、时间
1			

##### IV-4-2 本专业近4年教学改革研究课题一览表(本表可续)

序号	课题编号	课题名称	起讫时间	立项单位	发文编号	姓名	承担工作
1	S-JZG201601	现代生命科学概论	2016年10月-2019年10月	广东省教育厅	粤教高函[2016]233号	张玉山	主持
2	JY201813	基于食品类学生创新能力培养的《现代食品工程》课程教学改革及实践	2018年9月-2020年9月	电子科技大学中山学院	学校通知【2018号】47号	李清春	主持

3	YYKC201807	食品分析	2018年9月-2021年9月	电子科技大学中山学院	学校通知【2018号】47号	李雪雁	主持
4	ZY201901	食品质量与安全	2019年10月-2021年10月	电子科技大学中山学院	学校通知【2019号】52号	李琳	主持
5	JXTD201901	食品检测教学团队	2019年10月-2021年10月	电子科技大学中山学院	学校通知【2019号】52号	张景强	主持

#### IV-5 本届本科生培养方案（附本专业的培养方案）

## 食品质量与安全专业本科人才培养方案

### 一、修业年限及授予学位名称

标准学制：四年

授予学位：工学学士学位

### 二、培养目标与要求

培养能坚持社会主义道路，德、智、体全面发展，掌握现代食品加工技术和现代食品检测技能，能在食品生产、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单位从事生产管理、质量控制、产品销售、分析检测、检验检疫、安全评价、监督管理、技术开发、教育教学、科学研究等方面工作的专业技术和管理人才。

培养要求：

- 1.知识架构：有食品加工与食品分析的基础知识，具备食品质量与安全专业领域内的核心知识。
- 2.能力要求：掌握基础的食品加工工艺和食品理化分析技能，熟悉食品质量管理技术与标准，熟悉食品安全法规。
- 3.素质要求：身心健康，勤于思考，勇于钻研，有正确的法律意识、社会责任感和职业道德。

### 三、毕业生能力

- 1.具有健康的体魄和健全的人格，能承担一定的社会责任；
- 2.具备化学、生命科学、食品科学的基本理论、知识和操作技能；
- 3.熟练掌握现代食品加工工艺和相关的食品质量分析检测技术；
- 4.掌握食品质量管理理论与技术，熟悉标准与安全法规，具有一定管理协调能力。

#### 四、课程体系的构成及学分、学时分配和最低毕业要求

课程类别		最低毕业要求	
		学分	学分比例 (%)
通识教育课程		56	32.56
学科基础课程		37	21.51
专业课程		28	16.28
多元化教育课程		18	10.47
实践教学	课内实践 (已计入相应板块)	15.5	9.01
	实践板块	33	19.19
小 计		172	100

#### 五、专业核心课程

无机及分析化学 有机化学 微生物学 生物化学 免疫学 食品化学及营养学 食品发酵工程 食品分析 现代食品工程

#### 六、本专业特色及服务部门

毕业生可在生物工程、食品、环保、化工等行业从事相关的教学、科研、生产、检验、经营和管理等工作。

#### 七、教学安排

课程性质	课程编号	课程名称	学分	总学时	理论学时	实验学时	上机学时	其他学时	考试类型	1	2	3	4	5	6	7	8
通识教育课程	10300940	微积分 I	4	64	64				校考	4							
	10400160	英语 I	6	96	96				校考	6							
	10521530	思想道德修养与法律基础	3	48	48					3							
	10300320	线性代数	2	32	32				校考		2						
	10300840	微积分 II (选修)	4	64	64				校考		4						
	10800120	体育 I	2	36	36						2						

			2	2																
	10400260	英语 II	6	9 6	9 6					校 考	6									
	10521620	中国近现代 史纲要	2	3 2	3 2						2									
	10800220	体育 II	2	3 2	3 2							2								
	10521730	马克思主义 基本原理	3	4 8	4 8							3								
	10300430	概率论与数 理统计	3	4 8	4 8					校 考		3								
	10800520	体育 III	2	3 2	3 2								2							
	10510940	毛泽东思想 和中国特色 社会主义理 论体系概论	4	6 4	6 4								4							
	10000510	廉洁修身	1	1 6	1 6					√	√									
	10505120	形势与政策	2	3 2	3 2					√	√	√	√	√	√	√	√			
	10000820	创业教育	2	3 2	3 2								2							
		综合类必修 课(附录 1)	2																	
		综合类必修 课(附录 1)	2																	
		大文科类、理 科类课程	2	3 2																
		素质拓展类 课程	2	3 2																
专业 教育 课程	10602945	无机及分析 化学	5	7 2	7 2					校 考	5									
	10100125	工程制图基 础	3	4 0	3 2		8					3								
	10608140	普通生物学	4	6 4	6 4							4								
	10602130	现代仪器分 析	4	6 4	4 8	16				院 考		4								

	10600840	有机化学	4	6 4	6 4				校考		4				
	10603340	微生物学	4	6 4	6 4				校考		4				
	10603530	生物化学 I	3	4 8	4 8				校考		3				
	10600935	物理化学及 实验	4	5 6	4 0	16			院考		4				
	10601440	化工原理及 实验	4	6 4	4 8	16			院考			4			
	10603635	生物化学 II	4	5 6	5 6				校考			4			
	10609640	食品化学及 营养学	5	8 0	6 4	16			院考		5				
	10620740	食品卫生学	4	6 4	4 8	16								4	
	10620815	高级食品检 测技术	2	2 4		24						2			
	10609840	食品发酵工 程	4	6 4	4 8	16			院考			4			
	10609940	食品分析	5	7 2	3 2	40					5				
	10609750	现代食品工 程	5	8 0	4 8	32			院考				5		
	10620930	食品安全法 规	3	4 8	4 8								2		
	10620410	实验设计与 论文写作	1	1 6	1 6							1			
多元化教育课程	10621030	食品感官分 析	3	4 8	3 2	16						3			
	10621130	茶与茶文化	3	4 8	4 0	8						3			
	10616040	免疫学	4	6 4	4 0	24					4				
	10605530	化妆品与香 料	3	4 8	3 2	16						3			
	10600220	基础实验技 能	2	3 2		32							√	√	
	10610120	食品添加剂	3	4 8	4 0	8							3		

	10605130	分子生物学	3	4 8	4 0	8													3		
	10604820	专业英语	2	3 2	3 2														2		
	10618030	功能食品	3	4 8	4 8														3		
	10621230	食品营销	3	4 8	4 8													3			
	10606030	酶工程	3	4 8	4 8														6 /		
	10618320	化学生物学	2	3 2	3 2														4 /		
	10618230	天然产物化学	3	4 8	3 2	16													6 /		
	10618120	食品药品管理	2	3 2	3 2														4 /		
	10620620	食品科学前沿导论	2	3 2	1 6	8	8	2													
实践教学安排	10603020	无机及分析化学实验	2	3 2	3 2							2									
	10601120	有机化学实验	2	3 2	3 2								2								
	10603430	微生物学实验	3	4 8	4 8										3						
	10603730	生物化学实验	3	4 8	4 8												3				
	10607420	综合实验	2	3 2	3 2														2		
	10600280	毕业(论文)设计	8	# #																	√
	10600150	生产实习	6	9 6																	√ √
	10000110	军事实践	1										√								
	10000720	思政课社会实践	2											√	√	√	√	√	√	√	√
	10000420	就业指导	2											√	√	√	√	√	√	√	√
		素质拓展	2										√	√	√	√	√	√	√	√	

#### IV-6 本届毕业生教学计划执行情况（限 500 字）

2016 级食品质量与安全专业现有学生 99 人，本专业严格按照我院《2016 级食品质量与安全专业培养方案》实施理论教学和实验实践教学。

按照培养方案，每学期提前安排授课教师，坚持将高职称、高学历教师推到教学第一线，坚持由教学经验和科研经验都很丰富的教师授课专业课程。另外学院周密编排教师课表、班级课表，发放教学任务书；根据课程标准，所有专业教师按要求制定理论课授课计划表、实践课计划进程表。教学计划中的通识课学习领域、专业学习领域、实验实践领域课程均按计划如期开出，收到了良好的教育、教学效果，现对教学计划执行情况总结如下：

**1.名师授课，教学质量稳定提高：**本专业教授、副教授、具有博士学位的教师均承担一线教学任务，微生物学、生物化学、现代食品工程、食品化学与营养学、高级食品检测技术、食品发酵工程等课程取得了良好的教学效果，学生获得感日益增强，教师评分优秀。在教学计划实施过程中，全部按预定计划完成理论课教学，课时数和学分数得到保证。具体实施中，教师严格按照教学计划和课程标准的要求认真填写课程授课计划表、认真备课做好教学相关准备工作。每门课程固定每周安排一天为“学生答疑时间”，对学生进行针对性辅导答疑等。学院成立教学质量小组，对开出的课程定期进行听课，每学期各教学小组都要定期举行教学研讨活动，交流授课情况，及时了解上课班级学生动向，上课下课联动，积极提高教学效果。

**2.积极创新实验实践课程：**我校定位为“应用型本科院校”，培养具有一定理论基础，具有突出实践动手能力的学生使我们教学的出发点。本专业培养方案加大“实验实践课程比例”，根据大学四年不同阶段的实践教学特点，实施阶梯式实践教学体系，即“基础实验→专业实验→综合实验→专业生产实习→毕业设计”等多个层次，由低到高、由易到难、有单元操作到综合实训的多层次实践教学体系，每个层次侧重点不同，教学要求和考核方式不同，层次之间又互相衔接融合。实践教学体系的构建以应用能力培养为中心，以“知识—能力—素质”为主线，培养具有扎实专业基础，具备专业基本技能和专业应用能力，“上手快，能实战，后劲足”的高素质应用型人才。

#### V 毕业设计（论文）

##### V-1 毕业设计（论文）情况[包括毕业设计<论文>规范、工作进度、选题安排、指导教师选派、过程管理、及毕业设计（论文）评阅标准，限 800 字]

###### 一、对指导教师的要求

(1) 毕业设计（论文）的指导教师应有教学和实践经验，并具有中级及以上职称或硕士及以上学位。每位老师指导人数上限为 12 人。特殊情况由指导老师申请，经学院毕业设计专家组审批。

(2) 指导教师具有自己明确的专业研究方向，具有一定的科研工作的能力，了解毕业设计的基本要求和程序，熟悉毕业设计的各个环节。

(3) 指导毕业设计前，要结合科研和生产实践情况拟定毕业设计题目，毕业论文题目需经过材食学院毕业设计专家组所组织的审查，一旦审查通过，原则上不应轻易更改。

(4) 指导教师要切实担负起指导责任，既不能包办代替，也不能放任自流。定期召开毕业设计碰头会，了解毕业设计进度和学生要求，在工作态度和工作方法给予引导和帮助。

###### 二、对学生的要求

(1) 选题要结合自身的专业特长及兴趣爱好，应从有利于提高综合能力、分析问题、解决问题的能力，应充分认识到毕业设计工作的重要性，具有高度的责任感，在规定的时间内完成各项设计任务，按照学校毕业设计和毕业论文格式和要求，完成毕业论文的书写。

(2) 学生必须保证足够的毕业设计时间，主动接受指导教师的检查和指导，定期向指导教师汇报工作进度，听取指导教师对工作的意见和建议。

(3) 团队合作或独立完成设计任务。学生在毕业设计中应充分发挥主动性和创造性，独立完成任务，严禁抄袭他人成果，严禁请他人代替完成设计。

### 三、毕业答辩

(1) 参加答辩的学生必须按照要求在规定的时间内提交毕业论文及相关成果，论文经指导教师审阅、认可方可答辩。

(2) 凡参加毕业设计的每一位学生都应进行答辩。

(3) 每位学生答辩时在规定时间内报告自己毕业设计的主要内容，由答辩小组的答辩委员就毕业设计内容及有关的问题进行提问，并由学生当场回答这些问题；根据学生的答辩情况给出学生的答辩成绩。

### 四、过程监控、质量管理

(1) 思想重视。学院领导、教职员工及学生在思想上都要把毕业设计放在一个非常重要的位置，不能认为是一个可有可无的环节。

(2) 为学生的毕业设计提供场所、设备和必要的资金支持。

(3) 严把质量关。毕业设计专家组定期开展开题报告、任务书、中期检查表等检查；答辩前各系主任抽查毕业论文，审查不通过的不予参加答辩。

## V-2 本届毕业设计（论文）选题一览表（按指导教师顺序）

编号	选题名称	选题来源	选题类型名称 (本专业分类)	学 生 姓 名	指导教 师姓名	职 称
1	中山市民啤酒消费趋势调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	黄文旖	何瑞芝 张景强	助教 副教授
2	中山市民啤酒消费趋势调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	黄育燕	何瑞芝 张景强	助教 副教授
3	中山市民啤酒消费趋势调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	罗宝仪	何瑞芝 张景强	助教 副教授
4	基于 3D 打印技术的黑色焙烤食品研发	社会生产 实践	工程设计、产品开发	方雅翠	李琳	教授
5	基于 3D 打印技术的黑色焙烤食品研发	社会生产 实践	工程设计、产品开发	卓玲玲	李琳	教授
6	基于 3D 打印技术的黑色焙烤食品研发	社会生产 实践	工程设计、产品开发	刘和翰	李琳	教授
7	生鱼下脚料的酶解及其抑菌技术开发	科研	工程设计、产品开发	甘蕊菁	李琳	教授
8	生鱼下脚料的酶解及其抑菌技术开发	科研	工程设计、产品开发	徐强	李琳	教授
9	生鱼下脚料的酶解及其抑菌技术开发	科研	工程设计、产品开发	莫凯棋	李琳	教授
10	维氏气单胞菌对斑马鱼的致病性研究	其他	其他	陈鑫和	李梅	教授
11	维氏气单胞菌对斑马鱼的致病性研究	其他	其他	张雨青	李梅	教授



12	维氏气单胞菌对斑马鱼的致病性研究	其他	其他	赵芸儿	李梅	教授
13	代糖型大豆分离蛋白紫薯戚风蛋糕的研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	陈情	李清春	讲师
14	代糖型大豆分离蛋白紫薯戚风蛋糕的研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	韩伟	李清春	讲师
15	代糖型大豆分离蛋白紫薯戚风蛋糕的研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	相思思	李清春	讲师
16	广东省水产品消费认知市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	刘雨熙	李清春	讲师
17	广东省水产品消费认知市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	胡舒静	李清春	讲师
18	广东省水产品消费认知市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	胡国森	李清春	讲师
19	鲜果馅料在泡芙中的应用研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	陈城	李清春	讲师
20	鲜果馅料在泡芙中的应用研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	刘宏业	李清春	讲师
21	鲜果馅料在泡芙中的应用研究	实验	理论性研究、调研报告、案例分析	赵科深	李清春	讲师
22	中山市烘焙食品消费情况调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	陈嘉莉	李清春	讲师
23	中山市烘焙食品消费情况调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	刘升	李清春	讲师
24	中山市烘焙食品消费情况调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	郭欣	李清春	讲师
25	中山市乳制品消费市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	李宁	李清春	讲师
26	中山市乳制品消费市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	罗诗颖	李清春	讲师
27	中山市乳制品消费市场调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	郑洁如	李清春	讲师
28	淡水鱼下脚料提取鱼油的研究	实验	应用(实验)	刘剑波	李雪雁	讲师
29	淡水鱼下脚料提取鱼油的研究	实验	应用(实验)	欧楚乔	李雪雁	讲师
30	淡水鱼下脚料提取鱼油的研究	实验	应用(实验)	杨紫薇	李雪雁	讲师
31	基于泛雅平台《食品分析》网络课程建设	其他	其他	黄惜欣	李雪雁	讲师
32	基于泛雅平台《食品分析》网络课程建设	其他	其他	李晓轶	李雪雁	讲师

33	基于泛雅平台《食品分析》网络课程建设	其他	其他	吴凯慧	李雪雁	讲师
34	具有污水处理能力的微生物的分离与鉴定	实验	其他	林浩瀚	李雪雁	讲师
35	具有污水处理能力的微生物的分离与鉴定	实验	其他	林钰涵	李雪雁	讲师
36	具有污水处理能力的微生物的分离与鉴定	实验	其他	罗鑫	李雪雁	讲师
37	南美白对虾“偷死病”病原及其疫苗的初步研究	社会生产实践	应用(实验)	何淑娴	李雪雁	讲师
38	南美白对虾“偷死病”病原及其疫苗的初步研究	社会生产实践	应用(实验)	李光辉	李雪雁	讲师
39	南美白对虾“偷死病”病原及其疫苗的初步研究	社会生产实践	应用(实验)	池晓玲	李雪雁	讲师
40	中山市特色禽类品种资源调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	李乐翩	李雪雁	讲师
41	中山市特色禽类品种资源调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	钟少玲	李雪雁	讲师
42	中山市特色禽类品种资源调查	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	张慧	李雪雁	讲师
43	沉香牙膏配方及制备工艺研究	科研	工程设计、产品开发	苏泽	刘文利	讲师
44	沉香牙膏配方及制备工艺研究	科研	工程设计、产品开发	梁爱玲	刘文利	讲师
45	沉香牙膏配方及制备工艺研究	科研	工程设计、产品开发	梁家瑜	刘文利	讲师
46	沉香叶提取物对好氧菌的抑菌作用研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	梁碧霞	刘文利	讲师
47	沉香叶提取物对好氧菌的抑菌作用研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	邱文浩	刘文利	讲师
48	纳米羟基磷灰石在沉香牙膏中的应用研究	科研	工程设计、产品开发	陈俊安	刘文利	讲师
49	纳米羟基磷灰石在沉香牙膏中的应用研究	科研	工程设计、产品开发	梁馨元	刘文利	讲师
50	纳米羟基磷灰石在沉香牙膏中的应用研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	蔡振邦	刘文利	讲师
51	中山市特色果蔬农产品生产经营现状调查及对策研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	高绍城	刘文利	讲师
52	中山市特色果蔬农产品生产经营现状调查及对策研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	温俊其	刘文利	讲师

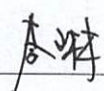


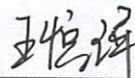


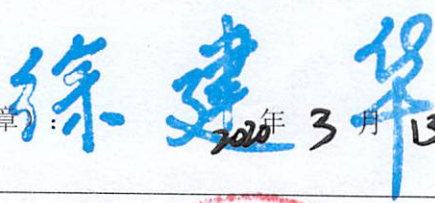

53	中山市特色果蔬农产品生产经营现状调查及对策研究	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	许琦帅	刘文利	讲师
54	2018年中山市水产养殖企业管理数据库更新调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	陈周贵	罗清荣	工程师
55	2018年中山市水产养殖企业管理数据库更新调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	陈凯莹	罗清荣	工程师
56	2018年中山市水产养殖企业管理数据库更新调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	胡金叶	罗清荣	工程师
57	2018年中山市水产养殖企业现状调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	何旻鸿	罗清荣	工程师
58	2018年中山市水产养殖企业现状调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	梁丽妍	罗清荣	工程师
59	2018年中山市水产养殖企业现状调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	林敏婷	罗清荣	工程师
60	中山市“龟苓膏”产品市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	孔秀文	罗清荣	工程师
61	中山市“龟苓膏”产品市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	刘伟权	罗清荣	工程师
62	中山市“龟苓膏”产品市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	毛梦璐	罗清荣	工程师
63	国内外电饭煲（锅）专利申请简析	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	范晨豪	潘子强	副教授
64	国内外电饭煲（锅）专利申请简析	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	肖彦涵	潘子强	副教授
65	乌梅对黑鱼下脚料制备调味基料的酶解微生物种群组成及变化影响分析	科研	理论性研究、调研报告、案例分析	陈聪	潘子强	副教授
66	多种材质电饭煲烹饪大米饭感官评定及营养品质差异剖析研究	科研	其他	林柏林	沈志华	实验师
67	多种材质电饭煲烹饪大米饭感官评定及营养品质差异剖析研究	科研	其他	吴超	沈志华	实验师
68	多种材质电饭煲烹饪大米饭感官评定及营养品质差异剖析研究	科研	其他	张志晴	沈志华	实验师
69	基于无人机的海洋渔业动态数据库测量的初步研究	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	黄芷晴	谢果	讲师
70	基于无人机的海洋渔业动态数据库测量的初步研究	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	张晓桐	谢果	讲师

71	基于无人机的海洋渔业动态数据库测量的初步研究	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	吴颖欣	谢果	讲师
72	中山市大学生职业生涯规划现状调查与研究	其他	其他	李睿智	余建萍	讲师
73	中山市大学生职业生涯规划现状调查与研究	其他	其他	王盛森	余建萍	讲师
74	豆渣膳食纤维提取及其在酸奶中的应用	社会生产实践	工程设计、产品开发	李思云	张景强	副教授
75	豆渣膳食纤维提取及其在酸奶中的应用	社会生产实践	工程设计、产品开发	阮静茹	张景强	副教授
76	豆渣膳食纤维提取及其在酸奶中的应用	社会生产实践	工程设计、产品开发	吴彩虹	张景强	副教授
77	食用菌增鲜剂复配型酱油的研制	科研	工程设计、产品开发	任亚雄	张景强	副教授
78	食用菌增鲜剂复配型酱油的研制	科研	工程设计、产品开发	孟繁晟	张景强	副教授
79	食用菌增鲜剂复配型酱油的研制	科研	工程设计、产品开发	王文生	张景强	副教授
80	中山火锅餐饮品牌对比研究	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	邓晓琳	张景强	副教授
81	中山火锅餐饮品牌对比研究	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	董思远	张景强	副教授
82	中山火锅餐饮品牌对比研究	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	林依哲	张景强	副教授
83	中山市进口食品消费市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	何晓琳	张景强	副教授
84	中山市进口食品消费市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	史鑫	张景强	副教授
85	中山市进口食品消费市场调查	社会生产实践	理论性研究、调研报告、案例分析	杨文睿	张景强	副教授
86	园林绿化废弃物堆肥发酵过程理化性质的动态变化	科研	应用（实验）	易伟怡	张玉山	副教授
87	园林绿化废弃物堆肥发酵过程理化性质的动态变化	科研	应用（实验）	陈梦婷	张玉山	副教授
88	园林绿化废弃物堆肥发酵过程理化性质的动态变化	科研	应用（实验）	李欣	张玉山	副教授
89	园林绿化废弃物堆肥发酵过程中微生物群落演替	科研	应用（实验）	郭靖怡	张玉山	副教授
90	园林绿化废弃物堆肥发酵过程中微生物群落演替	科研	应用（实验）	林海燕	张玉山	副教授

91	园林绿化废弃物堆肥发酵过程中微生物群落演替	科研	应用（实验）	谭新月	张玉山	副教授
92	监督型机器学习算法和非监督型分析方法在生物信息学中的应用研究	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	黄楚莹	郑子懿	讲师
93	监督型机器学习算法和非监督型分析方法在生物信息学中的应用研究	其他	理论性研究、调研报告、案例分析	汤洪	郑子懿	讲师
94	汽锅材料对蒸鸡营养特性及感官品质的影响	实验	应用（实验）	蔡王纳慧	郑子懿	讲师
95	汽锅材料对蒸鸡营养特性及感官品质的影响	实验	应用（实验）	曹荻苹	郑子懿	讲师
96	汽锅材料对蒸鸡营养特性及感官品质的影响	实验	应用（实验）	曹琳彩	郑子懿	讲师
97	稀有人参皂苷 Rh2 和 Rg3 发酵法转化的研究	实验	应用（实验）	李天宇	郑子懿	讲师
98	稀有人参皂苷 Rh2 和 Rg3 发酵法转化的研究	实验	应用（实验）	熊恺	郑子懿	讲师
99	稀有人参皂苷 Rh2 和 Rg3 发酵法转化的研究	实验	应用（实验）	王恭芷	郑子懿	讲师

#### VI 自评意见

专业自评意见	<p>食品质量与安全专业严格遵循高等教育规律，科学制定培养方案，为学生打下扎实的生物学、食品科学等学科基础；注重“实践实训”，培养学生食品质量管控、食品安全管理的基本技能。</p> <p>我院食品质量与安全专业现有专任教师11名，实验教师2名（其中教授2名，高级职称5名，5人具有博士学位），学源结构较为合理。专业教师教学热情高，先后有6人次荣获中山市及我校校级“优秀教师”称号。现建有微生物实验室、生物化学实验室、分析测试中心、无机及分析化学实验室、有机化学实验室、食品工艺实验室、食品安全研究实验室等基础和专业实验室。</p> <p>专业结合中山市食品产业发展，积极与中山市政府和知名企业合作，构建了“中山市食品安全研究中心”、“中山市食品安全工程技术中心”、“中山市食品安全科普基地”等实践基地及研发平台，每年开展几十场食品安全科普活动，服务已近6000人，为学科综合发展打下了扎实的基础。同时专业与中山市日威食品有限公司、达能（中国）食品饮料有限公司、中山泮庐健康产业园、中山市海洋与渔业技术中心等对口企事业单位签订了学生实践</p>
--------	---

	<p>实训基地协议，为本专业学生提供了充足的实习机会和实习时间。</p> <p>针对我校应用型本科的定位，专业需要培养学生具有多方面的知识储备和较高的综合技能。为此，我院非常积极组织专业同学参加各类学科竞赛活动，如“互联网+创业大赛、大学生挑战杯、节能减排大赛、盼盼杯烘焙食品创意大赛、化妆品设计大赛、实验技能大赛”等等，通过参赛，培养学生理论联系实际、勇于创新的精神；同时注重教研教改，通过各种教学手段和教学工具的使用，锻炼学生灵活使用知识、产品设计、产品研发、实践动手、书面与口头表达、团结协作等等综合素养。4年来，先后有多名学生在国家级、省市级专业竞赛中获奖，专业的“食品安全科普志愿者行动”得到社会各界的高度认可。</p> <p>专业目前仍然存在社会知晓度低、师资结构不够合理等问题，接下来我们将继续通过内培外引，完善师资结构；积极参与专业学会的学术活动，以高质量科研成果和教学成果提高我校专业的社会知名度；同时，积极对接食品产业，通过联合共建、产教融合的方式，更好地满足企业的人员需求，提升学生的专业素养，扩大专业美誉度。</p> <p>专业负责人（签章）： 2020年1月5日</p>
院系审核意见	<p> 同意</p> <p>院系章： 院系负责人（签章）： 2020年2月28日</p>
单位学位评定委员会意见	<p> 同意新增</p> <p>单位学位评定委员会（公章）： 主席（签章）： 2020年3月13日</p>
单位承诺	<p>上述材料真实可靠、准确无误，不涉及国家秘密并可在互联网上公示及公开评审，其一切后果和法律责任由我单位承担。</p> <p> 单位公章 2020年3月13日</p>

VII 专家评审意见


评审方式:  通讯评议     会议评审 (请在“”中选择打“” 通讯评议, 各位专家详细)

专家名单 (不少于 5 人)

序号	专家姓名	所在单位	所在专业	职称、职务
1	胡坤	广东药科大学	食品质量与安全	教授、食品学院院长
2	孙远明	华南农业大学	食品质量与安全	教授、博导、食品学院院长 (原)
3	钟瑞敏	韶关学院	食品科学与工程	教授、食品学院院长
4	陈海光	仲恺农业工程学院	食品质量与安全	教授、校学术委员会委员
5	崔春	华南理工大学	食品科学与工程	教授、系主任

专家组评审意见 (通讯评议请附全部专家的个人意见)


同意该专业新增授位。

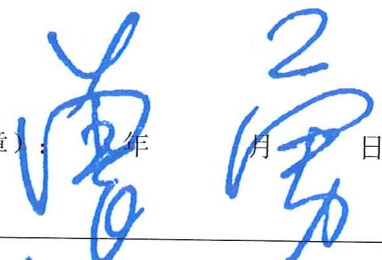
组长 (签章):   
2020 年 3 月 2 日

VIII 举办学校审核意见

举办学校学位评定委员会  
审核意见

同意新增。

学位评定委员会 (公章): 

主席 (签章):  年 月 日

## 新增学士学位授予专业审核意见表

专业名称：食品质量与安全

审核意见

拟新增的食品质量与安全专业定位准确，专业建设规划合理，发展方向明确，办学思路正确，专业设置满足区域经济建设需要；人才培养方案符合专业培养目标要求，且执行有力；师资队伍基本能满足专业教学要求，教师职称、年龄结构合理，专业负责人具有正高级职称及较高的教学科研水平；教学条件基本能满足人才培养要求，专业教学实验室配备较完善，仪器设备能满足实践教学要求，生均四项经费基本能满足人才培养需要，电子文献数据库资料较充足；教学管理规范，并积极进行教学改革，建立了完整的教学管理制度及教学质量监控体系；实践课程设置合理，实践教学环节实习基地基本能满足专业实习要求。毕业设计（论文）管理制度健全，有明确的论文设计要求，选题结合实际并符合专业人才培养目标要求。


建议在以后的专业建设中应解决如下问题：

1) 专业的生师比高于质量标准要求，师资队伍中硕、博士学位教师占比偏低，食品专业背景的教师比例较低；建议加大引进专业师资力量。

2) 建议加大专业实验室建设，目前仪器设备仅能基本满足实践教学，生均实验室面积尚需进一步扩展。

鉴于该校食品质量与安全专业符合新增学士学位授予专业的基本条件，同意其申请成为新增学士学位授予专业。

同意新增；  不同意新增

审核人 (签名)		所在单位	广东药科大学	专业	食品质量与安全	职称、 职务	教授、院长	联系电话	0760-88207022
-------------	---	------	--------	----	---------	-----------	-------	------	---------------

审核日期： 2020年1月12日



## 新增学士学位授予专业审核意见表

专业名称：食品质量与安全

审核意见

食品产业是广东省及中山市的优势产业，电子科技大学中山学院食品质量与安全专业定位准确，办学思路清晰，人才培养目标切合当地食品工业发展的需求。人才培养方案目标明确，实践课程比例合理，注重创新思维的培养；课程设置基本合理，可较好地为学生打下扎实的专业理论基础，培养食品质量与食品安全管理的基本技能。

专业教师队伍专业背景、年龄、学历及职称结构合理，并具备一定的科研能力，对促进专业教学水平的提高有较好的支撑。专业教学的实践及实习条件基本完备，图书资料数量充足，种类齐全，能满足专业教学需求。实践教学环节已按培养计划顺利开展，实验课程设置合理，开出率、创新性达到要求，实习环节能参与当地食品企业的生产实践。毕业论文管理制度健全，选题合理。

建议在以后的专业建设中应解决如下问题：

- 1) 由于专业为食品质量与安全，建议增加食品监管方面的理论及实践训练，在师资紧张的情况下可外聘省市各级食品监管人才并与他们联合办学；
- 2) 加大仪器设备投入，目前部分仪器仅能基本满足实践教学，无法紧跟食品产业的发展需求。

鉴于该校食品质量与安全专业符合新增学士学位授予专业的基本条件，同意其申请成为新增学士学位授予专业。

同意新增；  不同意新增

审核人(签名)	林志明	所在单位	华南农业大学	专业	食品质量与安全	职称、职务	教授、博导	联系电话	13922770369
---------	-----	------	--------	----	---------	-------	-------	------	-------------

审核日期 2020年1月25日

## 新增学士学位授予专业审核意见表

专业名称：食品质量与安全

审核意见

电子科技大学中山学院开设的食品质量与安全专业符合广东及国内食品产业领域对专业人才培养的实际需求。该专业培养目标明确，人才培养方案设置合理，拥有较强的教学师资队伍，具备良好的教学条件和育人环境，达到食品科学与工程类教学质量国家标准（食品质量与安全专业）的基本要求。

1、人才培养方案的培养目标、课时学时要求，以及课程体系、技能实践培养等环节设置达到该专业学士学位专业人才培养国家标准的要求。

2、该专业专任教师11名，其中教授2名，副高以上职称4名，5人具有博士学位，有6人次获得中山市或者我校校级“优秀教师”荣誉称号，教学科研能力较强。师资学历职称结构、数量及学缘情况达到广东省和教育部本科专业教学师资的要求。

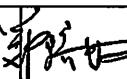
3、该专业教学设施、图书资料、实验条件及校外实践基地建设等教学投入充足，达到该专业培养要求。

4、该专业地处珠三角食品产业发达地区，拥有良好的产学研合作和就业环境。在人才培养实施过程中通过各类教学及课外实践环节，逐渐形成自己的人才培养特色。

综上所述，同意该专业新增学士学位。

建议：（1）学校进一步加大对该专业实验室条件完善和校外实践基地建设方面的投入；（2）强化工程训练（如课程设计、计算机绘图）、食品安全类课程的建设及相应师资的培养与引进，进一步加大师资队伍建设力度。

同意新增；  不同意新增

审核人 (签名)		所在单位	韶关学院英东食品科学与工程学院	专业	食品科学	职称、 职务	教授/院长	联系电话	13826365936
-------------	---	------	-----------------	----	------	-----------	-------	------	-------------

审核日期：2019年12月30日

## 新增学士学位授予专业审核意见表

专业名称：食品质量与安全

审核意见


该校新增的食品质量与安全专业定位清晰，与食品产业结合紧密，专业建设与执行总体情况较好，初步形成了鲜明的地方特色。

专业具备较完善的培养方案、课程设置和教学大纲；专业师资队伍人员数量、职称和学历结构较为合理；教学条件满足培养要求，建立了多个专业教学实验室和实训室；重视实验教学环节，实验实训比例较高，同时与地方产业建立了多个实习基地；教学管理规范，有完整的各类教学管理文件并建立了完备的教学监督和评价制度；加强教学质量管埋，建立质量跟踪体系；毕业论文（设计）管理制度健全，指导老师安排符合要求，选题恰当，过程管理规范。

建议：

- 1) 进一步加强师资队伍的建设，目前专业教师学科背景较广，建议加大专业师资的引进和培养。
- 2) 建议加强教材建设工作，部分专业的教材或高水平实验讲义方面还有提升空间。
- 3) 进一步凝练学科优势，凸显办学优势和特色，更好地满足我省和周别省份对食品质量与安全专业应用型人才的迫切需求。

同意新增；  不同意新增

审核人 (签名)		所在单位	华南理工大学	专业	食品科学与工程	职称、 职务	教授、特聘工程 中心主任	联系电话	13798143579
-------------	---	------	--------	----	---------	-----------	-----------------	------	-------------

审核日期：2020年1月10日

## 新增学士学位授予专业审核意见表

专业名称：食品质量与安全

审核意见

电子科技大学中山学院食品质量与安全专业，定位准确，办学思路清晰，人才培养目标切合当地食品工业发展的需求。人才培养方案目标明确，注重专业实践能力及创新思维的培养，课程设置合理，可较好地为学生打下扎实的专业理论基础，培养食品质量与食品安全管理的基本技能。

专业教师队伍专业背景、年龄、学历及职称结构合理，能满足教学需要，并具备一定的科研能力，对促进专业教学水平的提高有较好的支撑。专业教学的实践及实习条件完备，图书资料数量充足，种类齐全，能满足专业教学需求。

专业教学管理制度完善，专业教学改革开展充分，所使用的教材符合食品专业人才培养需求。实践教学环节已按培养计划顺利开展，实验课程设置合理，开出率、创新性达到要求，实习环节能参与当地食品企业的生产实践，并引导学生参与各种学科竞赛活动，取得较好的成果。毕业论文管理制度健全，选题合理，指导教师数量及水平均符合要求。

鉴于该校食品质量与安全专业符合新增学士学位授予专业的基本条件，同意其申请成为新增学士学位授予专业。

同意新增；不同意新增

审核人 (签名)	陈海光	所在单位	仲恺农业工程学院	专业	食品质量与安全	职称、 职务	教授	联系电话	13922235823
-------------	-----	------	----------	----	---------	-----------	----	------	-------------

审核日期 2019年 12月 25日