

上海农林职业技术学院

食品质量与安全专业（高本贯通）人才培养方案

一、专业基本情况

（一）专业名称及代码

高职阶段：农产品加工与质量检测 410114

本科阶段：食品质量与安全 082702

（二）教育类型及学历层次

教育类型：高等本科教育

学历层次：本科

授予学位：工学学士

（三）修业年限和学分要求

修业年限 5 年（高职 3 年，本科 2 年）

学分 226 学分

二、培养目标

本专业面向上海及长三角地区现代食品行业对质量控制与安全管理领域人才的迫切需求，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，培养具有国际视野、社会责任感和良好的职业道德，数字化素养和创新能力、能够在食品生产及流通企业（含餐饮业）、分析检测机构、食品安全监督管理部门等相关企事业单位从事食品质量与安全控制、分析检测与安全评价、监督管理等方面工作的复合型、应用型人才。

培养目标 1：具备良好的道德品质、社会责任感、法律意识和人文科学素养，为维护公共健康和食品安全打下坚实的素质基础。

培养目标 2：在严格遵守工程伦理的前提下，能够综合运用食品质量与安全专业知识与技能，灵活运用数智技术提升工作效率，解决食品生产质量安全与控制中的复杂工程问题。

培养目标 3: 具有较强的沟通能力、合作精神、创新思维，能够在工作团队中发挥有效作用。

培养目标 4: 具备持续学习和自我提升的意识，不断精进专业技能，适应经济社会发展需求，成为行业应用型人才。

三、职业能力及职业面向要求

（一）职业能力

职业核心能力：

1. 具备食品理化和微生物检验分析和数据处理能力。
2. 具备食品检测仪器设备使用和维护能力。
3. 具备食品相关法律和标准解读和应用能力。
4. 具备食品安全管理体系建立、运行、认证及监督管理的能力。
5. 具备食品生产、加工工艺研发及应用能力。
6. 具备农产品食品储藏保鲜及物流管理能力。
7. 具备食品质量控制与管理能力。
8. 具备食品安全性评价能力。
9. 具备利用计算机技术和人工智能推演分析食品生产中的风险产生与控制的能力。
10. 具备利用数字化手段进行食品质量追溯、数据分析等能力。

行业通用能力：

1. 具有综合运用外语和计算机等手段获取科技信息及进行文献检索的能力。
2. 具有自主学习和自我发展能力、较强的创新思维和一定的科学研究能力。
3. 具有一定的组织管理能力、表达能力和人际交往能力以及良好的团队协作精神。
4. 具有发现、分析、解决问题的能力。
5. 具有一定的国际视野和跨文化交流与合作能力。

（二）职业面向

毕业生能在食品生产企业和流通领域、食品安全监督管理部门、食品检验检疫机构等企事业单位、政府部门从事食品生产、分析检测、食品质量安全控制、安全评价、监督管理等方面工作。

四、人才规格

（一）基本素质

1. 热爱祖国，拥护党的基本路线和改革开放政策。具有正确的世界观、人生观、价值观，遵纪守法，为人诚实、正直、谦虚、谨慎，具有良好的职业道德和公共道德。

2. 具有专业必需的文化基础，具有良好的文化修养和审美能力；知识面宽，自学能力强；能用得体的语言、文字和行为表达自己的意愿，具有社交能力和礼仪知识；有严谨务实的工作作风；能够灵活运用信息技术提升工作效率，适应信息化时代的发展需求。

3. 拥有健康的体魄，能适应岗位对体能的要求；具有健康的心理和乐观的人生态度；朝气蓬勃，积极向上，奋发进取；思路开阔、敏捷，善于处理突发问题。

（二）知识和能力要求

1. 掌握必备的思想政治理论和英语、计算机等科学文化基础知识，具有较好的计算机应用能力、英语表达能力和应用文写作能力。

2. 掌握数学、化学、微生物学等基础学科的基本理论和知识，具有一定的逻辑思维和创新能力。

3. 掌握食品工艺学的基本理论和技术、食品加工生产技术等知识，具备食品生产、加工工艺研发及应用能力。

4. 掌握营养与卫生、食品毒理学的基本理论和方法，具备食品营养分析、食品卫生管理、食品安全性评价与风险评估能力。

5. 掌握食品分析的原理与方法，具备食品理化和微生物检验分析和数据处理能力、仪器设备使用和维护能力。

6. 掌握食品质量安全控制的基本理论与方法，具备食品质量控制与管理能力。
7. 熟悉食品标准与法规以及食品安全监督管理知识，具备食品安全管理体系建立、运行、认证、监管及追溯的能力。
8. 熟悉农产品食品储藏保鲜方法物流相关理论，具备农产品食品储藏保鲜及物流管理能力。
9. 掌握智慧监管的基本理论与方法掌握利用数字化手段进行食品质量追溯、数据分析等能力，具备“互联网+食品”智能化监管能力。
10. 了解本专业所面向行业发展的新技术、新方法和新趋势，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。

五、公共类证书及技能证书

表 1 公共类证书及技能证书一览表

证书类型	证书名称		等级	颁证部门	考证时间	必考/选考
公共类证书	上海市高等学校信息技术水平考试		一级	上海市教育委员会	第三学期	必考
	全国大学英语四级证书		425 分及以上	全国大学英语四级考试委员会	第三学期	必考
	普通话水平测试等级证书		二级乙等及以上	上海市语言文字工作委员会	第一学期	必考
技能证书	农产品食品检验员	二选一	三级	社会化评价机构	第六学期	选考
	食品安全管理体系内部审核员		/	北京国通认证技术培训中心	第四学期	选考
	实验动物从业人员技术等级资格证书		初级	中国实验动物学会	第五学期	选考

六、培养模式

校-校-企三方协同、全程一体化的人才培养模式，培养“懂法律法规、熟标准体系、精食品检测、擅质量管理、能追溯监管”的食品质安人。

1. 一体化设计课程体系。顺应行业企业需求，按照五年“一体化”的设计理念构建高职与应用本科有机衔接的课程体系，夯实大学英语等公共基础课程，核心课程实现贯通。

2. 打造一体化学习平台。充分利用两校及企业资源建设完善校内外学生实训基地，打造师生实践平台。两校与行业专家共同参与课程建设，打造专业教学资源平台。

3. 两校对试点工作全程监控、诊断和提升，实施一体化管理。

4. 建设胜任一体化人才培养的师资队伍，通过常态化的联合教研活动、教师培训、合作开发课程资源、联合开展产学研项目实现教师团队一体化建设。

5. 校-校-企合作，建立产学研一体化专业发展模式。整合上海农林职业技术学院、上海杉达学院、合作企业优势资源，打造一体化实践、创新平台，促进学生创新创业能力培养。

七、课程设置与教学进程

（一）课程体系总体设计

根据上海市建设国内领先、国际一流食品安全示范城市总体目标对国际一流应用型人才的需求，按照五年“一体化”的设计理念构建高职与应用本科有机衔接的课程体系，实施高本贯通一体化教学。在课程体系当中，夯实高等数学、化学、英语、计算机应用基础等公共课程的基础；按照行业对全产业链视野人才的需求，重构五年一贯制专业课程，强化职业能力培养，建立产学研融合、校企合作的实践体系，提高学生岗位适应能力；面向产业未来对智慧监管的需求，整合两校资源，增开适应产业数字化发展需求的课程，培养满足上海建设国际一流食品安全示范城市人才要求的应用型杰出人才。

在教学培养过程中，课程思政始终贯穿于课程教学，坚持把立德树人放在首位，培养学生践行社会主义核心价值观，具有诚信为本、安全为基的社会责任感和良好的服务意识、环保意识及创新精神等。如在《食品工艺学原理》《食品质量安全管理学》等安全生产与质量管理类课程中，重点培养学生质量意识、安全意识和创新精神；在《食品分析》《仪器分析》等食品检验检测类课程中，重点培养学生实事求是、诚实守信和精益求精的职业素养；在《食品原料安全控制》《食品安全追溯技术》《食品安全智慧监管》等监督管理类课程中，重点培养学生具有良好的服务意识、环保意识等素养。

（二）课程设置说明

1. 课程类型

分为公共基础课程（必修+选修），专业课程（学科基础课+专业核心课），拓展课和集中性实践教学环节。

2. 主干学科

化学、生物学、食品科学与工程

3. 核心课程

课程体系的构建设置与职业岗位能力对接,即专业课程设置与食品安全生产与质量管理岗位、食品检验检测岗位、食品安全监督管理岗位能力对接。主要设置 10 门专业核心课程:

食品化学（64 学时）、食品工艺学原理（48 学时）、食品分析①（64 学时）、食品分析②（48 学时）、食品微生物检测（48 学时）、食品工程原理（48 学时）、食品营养与卫生（64 学时）、食品标准与法规（48 学时）、食品安全智慧监管（32 学时）、食品原料安全控制（64 学时）

4. 贯通课程

本方案在课程设置上融入高本贯通的思想,明确专业定位,制定递进性课程目标,保证课程体系化;同类课程整合,实施综合化课程;加强科目间的联系,使课程设置上下贯通,多元融合。贯通课程的设置围绕三个主要模块来进行。

表 2 贯通课程明细

模块	贯通课程安排	
	高职	本科
安全生产与质量管理	食品工艺学原理	食品工艺学综合实验、食品质量管理学
食品检验检测	食品分析（1）、仪器分析	食品分析（2）
食品安全监督管理	食品原料安全控制	食品安全智慧监管

（三）课程设置及专业教学进程

表 3 食品质量与安全专业（高本贯通）课程体系结构及学分、学时分配表

类别	性质	学分	占总学分比例	学时	占总学时比例
公共基础课程	必修	77	34.07%	1360	30.84%
专业基础课		32	14.15%	512	11.61%
专业核心课		33	14.60%	528	11.97%
能力拓展课程	专业拓展选修	44	19.47%	704	15.96%
	公共选修	7	3.10%	112	2.54%
独立设置的实验	实验	4	1.77%	80	1.81%
集中性实践教学环节	实践	29	12.83%	1114	25.26%
合计		226	100%	4410	

按课程类型的学时分配见表 4。

表 4 学时分配表

课程类别	学时数	占总学时比例	备注
理论教学	2464	55.87%	
实践教学	1946	44.12%	实践教学包含了 B 类课程的课内实践和 C 类课程
公共基础课	1360	30.84%	
专业课程	1072	24.30%	
选修课	816	18.50%	含专业选修课、公共选修课
总学时	4410		(总学时=理论教学学时+实践教学学时)

表 5 教学进程表

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总 学 分	考 核 方 式	总 学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理 论	实 践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
公共基 础课程	公共 基础 必修 课	10700105	大学英语(3)	A	6	试	96	96	0			96							
		10700501	大学语文	A	2	试	32	32	0	32									
		10700601	概率论与数理统计	A	2	试	32	32	0				32						
		10701601	线性代数	A	2	试	32	32	0			32							
		10700702	高等数学(1)	A	4	试	64	64	0	64									
		10700703	高等数学(2)	A	4	试	64	64	0		64								
		10801201	中国近现代史纲要	A	3	试	48	48	0		48								
		10801501	国家安全教育	A	1	查	16	16	0	16									
		10800801	形势与政策(1)	A	0.25	查	8	8	0	8									
		10800803	形势与政策(2)	A	0.25	查	8	8	0		8								
		10800805	形势与政策(3)	A	0.25	查	8	8	0			8							
		10800806	形势与政策(4)	A	0.25	查	8	8	0				8						
		30800103	形势与政策（本科）	A	1	查	32	32	0							8	8	8	8
		10800201	毛泽东思想和中国特色社会 主义理论体系概论	A	2	试	32	32	0				32						
		10800101	马克思主义基本原理	A	3	试	48	48	0			48							

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总 学 分	考 核 方 式	总 学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
		12000101	军事理论	A	2	试	36	36	0	36									
		12000701	心理健康	A	2	试	32	32	0	32									
		12001401	职业生涯规划	A	1	查	16	16	0	16									
		12000201	军事训练	C	2	查	112	0	112	112									
		10618901	人工智能通识	B	2	试	32	16	16	32									
		10600409	信息技术(1)	B	3	试	48	24	24		48								
		10600407	信息技术（2）	B	2	试	32	16	16			32							
		10701301	体育(1)	B	2	试	36	12	24	36									
		10701302	体育(2)	B	2	试	36	12	24		36								
		10701303	体育(3)	B	2	试	36	12	24				36						
		10701201	公共艺术	B	2	查	32	32	0	32									
		10700101	大学英语(1)	B	6	试	96	96	0	96									
		10700102	大学英语(2)	B	6	试	96	96	0		96								
		10700104	大学英语(4)	B	4	试	64	64	0				64						
		10800301	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	试	48	32	16				48						
		10800401	思想道德与法治	B	3	试	48	32	16	48									

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总学 分	考核 方式	总学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
		12001002	创新创业教育	B	1	查	16	12	4	16									
		12000301	劳动教育	B	1	查	16	4	12		16								
		小计			77		1360	1072	288	576	316	216	220.0	0.0	0.0	8.0	8.0	8.0	8.0
	公共 基础 选修 课	10801601	习近平关于三农工作的重要 论述	A	2	查	32	32	0		32								
		12100202	大学生安全教育(1)	A	0.5	试	8	8	0	8									
		12100201	大学生安全教育(2)	A	0.5	试	8	8	0		8								
		00S00010	校公选课	A	4	查	64	64	0	64									
		小计			7		112	112	0.0	72	40.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	合计			84		1472	1184	288	648	356	216	220	0.0	0.0	8.0	8.0	8.0	8.0	
专业 （技 能）课 程	专业 基础 课	30403701	物理化学	A	2	试	32	32	0						32				
		30402201	食品环境学	A	2	试	32	28	4						32				
		30400702	食品生物化学	A	3	试	48	48	0						48				
		10406202	食品添加剂	C	2	试	32	24	8					32					
		30403001	SPSS 统计分析	B	2	试	32	24	8						32				
		10405702	分析化学(高本)	B	4	试	64	44	20		64								
		10402301	实验室安全与管理	B	2	试	32	20	12			32							

课程类型	修学类型	课程编号	课程名称	课程类别	总学分	考核方式	总学时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
		10407301	无机化学	B	4	试	64	42	22	64									
		10405401	有机化学	B	4	试	64	46	18			64							
		10407701	食品微生物学	B	4	试	64	46	18				64						
		10611601	人工智能数据可视化	B	3	试	48	24	24			48							
		小计			32		512	378	134	64	64	144	64	32	0.0	144	0.0	0.0	0.0
	专业核心课	150253	食品安全智慧监管		2	试	32	16	16								32		
		30400902	食品分析（2）	A	3	试	48	48	0							48			
		10402701	食品化学	A	4	试	64	64	0				64						
		10415902	食品工程原理	A	3	试	48	48	0								48		
		10403101	食品分析（1）	B	4	试	64	30	34					64					
		10405101	食品原料安全控制	B	4	试	64	40	24			64							
		10402601	食品工艺学原理	B	3	试	48	38	10					48					
		10407501	食品微生物检测	B	3	试	48	16	32					48					
		10403301	食品标准与法规	B	3	试	48	32	16			48							
		10405201	食品营养与卫生	B	4	试	64	48	16				64						
		小计			33		528	380.0	148.0	0.0	0.0	112.0	128.0	160.0	0.0	48.0	80.0	0.0	0.0
	专业	30402101	分子生物学概论	A	2	试	32	32	0									32	

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总 学 分	考 核 方 式	总 学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理 论	实 践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
	拓展 选修 课	30400301	功能性食品学	A	2	试	32	32	0									32	
		30401401	消费者行为学	A	2	试	32	32	0							32			
		30400401	生命期营养	A	2	试	32	32	0								32		
		30401501	统计学	A	3	试	48	48	0							48			
		30401701	食品专业英语	A	2	试	32	32	0									32	
		30401201	食品保藏学原理	A	2	试	32	32	0								32		
		30401001	食品分离技术	A	2	试	32	32	0							32			
		30401302	食品安全追溯技术	A	2	试	32	32	0									32	
		30402501	食品安全风险评估	A	2	试	32	32	0									32	
		30400601	食品感官评价	A	2	试	32	32	0						32				
		30401801	食品质量安全管理学	A	2	试	32	32	0								32		
		10407901	仪器分析	B	3	试	48	22	26						48				
		10401601	农业环境监测	B	3	试	48	32	16						48				
		10407101	农业资源与生态	B	2	试	32	16	16						32				
		10402501	实验动物	B	2	试	32	12	20					32					
		10403501	文献检索与科技写作	B	2	试	32	16	16							32			
		10400402	焙烤食品工艺学	B	4	试	64	32	32					64					

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总 学 分	考 核 方 式	总 学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
		10403201	食品发酵技术	B	3	试	48	28	20						48				
		10402901	食品快速检测技术	B	2	试	32	16	16						32				
		10411401	食品毒理学	B	2	试	32	32	0								32		
		10403001	食品生物技术	B	3	试	48	32	16					48					
		10603701	农产品电子商务	B	2	试	32	16	16					32					
		小计			44		704	510	194	0.0	0.0	0.0	0.0	176.0	240.0	144.0	128.0	160.0	0.0
	实践 教学 环节	30403601	第二课堂	A	1	查	16	0	16							4	4	4	4
		30402701	专业前沿讲座	C	1	查	24	0	24							24			
		30402601	专业实习	C	4	查	192	0	192								192		
		10416201	入学教育与专业认知	C	1	查	22	0	22	22									
		10416601	内审员综合实训	C	1	查	22	0	22				22						
		10415601	创意食品加工	C	1	试	22	0	22				22						
		30403501	劳动教育（本科）	C	1	查	16	0	16							4	4	4	4
		10413901	化学实验技术	C	1	试	22	0	22		22								
		10414001	实验室安全教育	C	1	试	22	0	22		22								
		10415501	微生物检测全流程实战	C	1	试	22	0	22					22					
		30400102	毕业实习	C	1	查	48	0	48										48

课程 类型	修学 类型	课程编号	课程名称	课程 类别	总 学 分	考 核 方 式	总 学 时	其 中		每学年每学期各课程总学时									
								理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
		30403801	毕业设计（论文）	C	6	查	480	0	480									240	240
		10415801	特色肉制品生产	C	2	试	44	0	44			44							
		10415401	菌种资源筛选	C	1	试	22	0	22					22					
		30403301	课外研学	C	1	查	24	0	24								24		
		30402302	食品分析实验	C	1	查	24	0	24							24			
		10406401	食品化学实验	C	2	试	32	0	32				32						
		30400501	食品工艺学综合实验	C	1	查	24	0	24							24			
		30403101	食品检验综合技能实训	C	1	查	24	0	24								12	12	
		30400802	食品生物化学实验	C	1	查	24	0	24							24			
		10415302	食品质量与安全综合实训	C	2	查	44	0	44						44				
		30403201	食品生产 HACCP 设计	B	1	查	24	12	12								24		
		小计			33		1194	12	1182	22	44	44	76	44	44	104	260	260	296
合计					226		4410	2464	1946	734	464	516	488	412	284	448	476	428	304

注：未达到转段要求的学生，可申请参加岗位实习，岗位实习学分为 17 学分。

八、实习实训现状条件

（一）校内实训基地

两校目前已建有多个专业实验、实训场所，包括化学实验室（基础化学、食品化学、生物化学）、食品农产品检测实训中心、食品加工实训室（焙烤、冷饮加工、肉制品加工、食品保鲜、发酵、果蔬饮料）、食品追溯与安全实训室、实验动物实训中心，各实验实训室配备了相关的设施设备，能够满足本专业课程实验实训和综合实训的需要。校内主要实训室见表 6。

表 6 校内主要实训室一览表

序号	实训室名称	设施设备	面积 (m ²)	工位数	适用课程
1	化学类实验室	包括基础化学实训室、食品化学实训室、生物化学实训室。主要仪器设备包括：电子天平、分光光度计、酸度计、真空泵、水浴锅、匀浆机及多套玻璃仪器。	500	120	无机化学、分析化学、有机化学、食品化学、生物化学
2	食品加工类实训室	包括焙烤间、冷饮加工间、肉制品加工间、气调保鲜室、发酵食品加工车间、果蔬饮料加工车间。设备包括：焙烤加工设备、冷饮加工设备、肉制品加工设备、气调保鲜设备、啤酒生产线、酸奶生产线、果蔬饮料生产线。	700	80	焙烤食品加工、食品工艺、食品发酵技术、农产品贮藏与保鲜、功能性食品
3	食品、农产品检测实训中心	包括样品前处理、理化、微生物、仪器等实验室，配备电子天平、超纯水装置、高效液相色谱仪、旋转蒸发器、全自动脂肪测定仪、凯氏定氮仪、氮吹仪、紫外可见分光光度计、卡尔费休水分仪、自动电位滴定仪、数显 PH 计、阿贝折射仪、乳品快速检测仪、粘度计、高压蒸汽灭菌器、生物显微镜、霉菌培养箱、酶标仪、自动菌落计数器、显微成像系统、倒置显微镜、原子吸收仪、气相色谱仪、气质联用色谱仪、原子荧光仪等设备。	600	80	微生物检测技术、食品质量检测技术、食品安全检测技术、食品营养、食品快速检测、仪器分析
4	食品追溯与安全实训室	包括肉品溯源体验区、果蔬溯源体验区、水产溯源体验区、物流电子锁应用互动体验区、数字化仓储管理出入库互动体验区，配有食品安全监测系统、电脑等设施。	200	80	食品安全管理体系与认证、食品物流学
5	实验动物实训中心	包括 40m ² 大鼠饲养间，40m ² 小鼠饲养间，20m ² 的 IVC 系统，可以饲养 SPF 级的大小鼠，两间约 40m ² 的实验室，可以开展相关的实验。另外还拥有洗消室和机房。屏障设施外拥有实验教室。	400	80	实验动物、食品毒理学

（二）校外实训基地

两校拥有多个稳定的校外实习实训基地，为学生实习、实训、就业及产教研融合创造了良好的条件。校外实训基地聘请企业专家作为指导教师，指导和管理学生实训、实习，并制定相应的管理办法。校外主要实训基地见表 7。

表 7 校外主要实训基地表

实践单位	企业名称	实践内容
政府食品安全 监督管理部门	上海市浦东新区市场监督管理局	食品安全检测、食品安全监管、常用的食品安全检测手段和方法
	徐汇区市场监督管理局	
	杨浦区市场监督管理局	
	松江区市场监督管理局	
	崇明区市场监督管理局	
	普陀区市场监督管理局	
	青浦区市场监督管理局	
	浦东新区食品生产监督所	
食品、农产品检 验机构	上海海关动植物与食品检验检疫中心	农产品、食品质量检测、安全检测、微生物检测等
	中国上海测试中心农药行业测试点	
	上海市动物疫病预防控制中心	
	农业部食品质量监督检验测试中心（上海）	
	通标标准技术服务（上海）有限公司	
	上海市农产品质量安全中心	
	上海松江区食用农产品安全监督检测中心	
	上海西郊国际农产品交易中心食品安全检测站	
	上海杰诺质量检测技术有限公司	
	上海德诺产品检测有限公司	
食品、农产品生 产加工企业	上海光明乳业股份有限公司	食品生产管理、产品质量控制、安全检测等
	上海雀巢饮用水有限公司	
	肯德基上海总部	
	上海正广和饮用水有限公司	
	中粮融氏	
	上海五四有限公司	
	鑫博海农产品加工有限公司	

九、毕业和学位

本专业学生必须修满本专业人才培养方案所规定的学时学分、完成规定的教学活动才能获得毕业资格。

1. 甄别

高本贯通培养的学生入学一年后累计不及格课程（经补考后）达三门（含三门）以上者，予以转入高职平行专业或相近专业学习，不再进行贯通培养。

2. 转段

高本贯通转段需同时符合以下要求，方能进入下一阶段学习：

（1）学生修满教学计划所设定的高职阶段课程（包括实习等实践性课程），经考核全部合格；

（2）大学英语四级成绩达到 425 分及以上；

（3）通过上海市计算机等级考试一级或上海杉达学院组织的计算机水平考试；

（4）参加高本贯通转段考试成绩合格；

3. 未转段

高本贯通高职阶段学生有下列情形之一者，未达到转段要求。学生可在第六学期申请参加岗位实习课程：

（1）大学英语四级成绩未达到 425 分的；

（2）未通过上海市计算机等级考试一级的；

（3）未通过高本贯通转段考试的。

4. 本科阶段学生毕业及学位授予条件：

本科阶段学生毕业条件按照当年度学生手册要求执行，有下列情形之一者，不能授予学士学位：

（1）政治上有公开违背宪法的言行，经说服教育仍坚持不改的；

（2）主修专业平均学分绩点未达 2.0 者；

（3）经学校学位评定委员会审查认为不能授予学士学位的。