

食品科学与工程专业（082701）培养方案

（一）培养目标

食品科学与工程专业培养具有高度的社会责任感，良好的科学、文化素养，较好的创新思维、团队精神和终身学习意识，能够熟练掌握食品科学与工程领域的理论知识和实践技能，使用现代工具解决食品科学与工程专业实际问题能力的高级应用型人才。毕业生能够在食品领域内或生产相关行业从事食品生产技术研究、品质控制、产品研发、科学研究、工程设计等方面的工作。

（二）人才培养基本要求（毕业要求）

1. 素质要求（A）

A1 具备良好的思想道德素质：具有正确的政治方向，遵纪守法、诚信为人，有较强的团队意识和健全的人格。

A2 具备良好的文化素质：掌握一定的人文社会科学基础知识，具有良好的人文修养、高度的社会责任感、人际交往能力及国际化视野。

A3 具备良好的专业素质：接受严格的科学思维和专业技能训练，掌握食品科学相关研究的方法，具备求实创新的精神；具有分析和解决食品加工与生产相关问题的能力。

A4 具备良好的身心素质：具备健康的体魄和良好的心理素质。

2. 知识要求（B）

B1 工具性知识：具有良好的写作能力，具备一定的英语听说读写能力，掌握现代信息学技术的基本知识。

B2 人文社会科学知识：掌握较高水平的文学、历史、哲学、伦理学、思想道德、政治学、艺术、美学、法学、心理学等方面的通识性知识。

B3 自然科学知识：具有较扎实的自然科学基础知识，掌握线性代数、机械制图、有机化学等数理化方面的基础知识。

B6 相关知识：掌握数学、化学、生物学等基本知识，一定的食品营销与管理方面的知识，以及信息技术工具应用的相关基础知识。

B5 专业知识：系统了解食品科学与工程专业发展历史、学科前言和发展趋势，认识本专业在经济社会中的重要地位与作用；掌握食品科学中涉及到的加工生产、分析检测、质量安全等相关基本理论、专业知识和基本技能；了解国内外

与食品有关的标准、政策、法规及科技文献检索、资料查询的基本知识等；能够应用自然科学和工程科学的基本原理，准确识别食品科学与工程问题关键流程、环节和参数；能够借助文献、图书、标准、专利等研究资料，理解和分析食品科学问题的影响因素，提出有效的解决方案。

3. 能力要求 (C)

C1 获取知识的能力：具有良好的自我学习能力、表达与交流能力，能够使用现代信息技术工具对本专业领域数据信息进行收集、整理和统计分析。

C2 应用知识的能力：具备运用所学专业理论知识和技能，在食品科学与工程专业及专业相关领域，从事食品研发、食品加工、食品生产管理、食品分析检测、食品贮藏保鲜、食品工程设计、营养评估与膳食设计、食品营销等相关岗位工作的能力。具有一定的科研思维与能力，能进行功能性成分提取、新产品研发等的实验设计与实施，能对食品企业具体的实际问题进行有效分析并提出解决方案；具备一定的文献检索和运用信息化技术进行书面和口头学术交流的能力，以及向社会传播、普及食品科学相关知识的能力。

C3 创新创业的能力：具有良好的创造性思维、开展创新性技术研发的能力，具备运用所学专业知识与技能进行科研创新与从事创业的能力。

(三) 学制

学制：四年，修业年限 3—6 年

(四) 专业（方向）介绍

“民以食为天”。食品科学与工程专业具有理工结合的特点，覆盖食品科学研究与产品开发、工程设计与生产技术管理等方面的基本理论和基本实验方法；设计产业面广，包括食品原料生产、加工、流通、销售、服务等在内的第一、第二和第三产业；毕业生可在食品行业或与食品相关的医药、化工、环境、材料等行业开展工作，就业面广、量大，适合于创新创业。

食品科学与工程专业创办于 2009 年，现有教师 10 人，其中高级职称 1 人，博士 6 人（含在读 4 人），双师型人才 1 人，省三区人才 2 人。近 3 年来获省级以上科研教改课题 8 项，校企合作项目 11 项，发表论文 50 余篇，获专利 8 项，编写校企合作教材 2 部。

食品科学与工程专业为学校的工程教育专业认证试点专业，已建成相对完善的实验教学平台、科研平台及实践教学基地。现有实验室面积 432 平方米，教学

科研仪器设备总值约 220 万元；校内实践实训基地 1 个和校外实习就业基地 14 个。本专业行业人才缺口大，近 3 年就业率在 90%以上。

（五）毕业与授予学位要求

本专业的学生，在校期间必须修满本培养方案所规定的 170 学分方能毕业。其中必修课 134 学分，专业限选课 12 学分，专业选修课 10 学分，其它选修课 14 学分，第二课堂10学分。

符合国家学位规定和湖南人文科技学院学位授予条件者，授予工学士学位。

（六）主干学科

食品科学与工程学科

（七）专业核心课程

生物化学、食品化学、食品工程原理、食品营养学、微生物学、食品分析、食品机械与设备、食品工艺学、食品工厂设计与环境保护、食品安全学。

(八) 食品科学与工程专业课程与毕业生能力要求的对应关系

能力 课程	A1 思想 道德素 质	A2 文化 素质	A3 专业 素质	A4 身心 素质	B1 工具 性知识	B2 人文 社会科 学知识	B3 经济 管理知 识	B4 专业 知识	C1 获取 知识的 能力	C2 应用 知识的 能力	C3 创新 创业的 能力
思想道德 修养与法 律基础	√	√		√		√					
马克思主 义基本原 理概论	√	√		√		√					
中国近现 代史纲要		√				√					
毛泽东思 想和中国特色社 会主义理论 体系概论	√	√				√					
社会调查						√				√	
社会实践						√				√	
形势与政 策						√					
军事理论		√									
军事技能 训练				√						√	

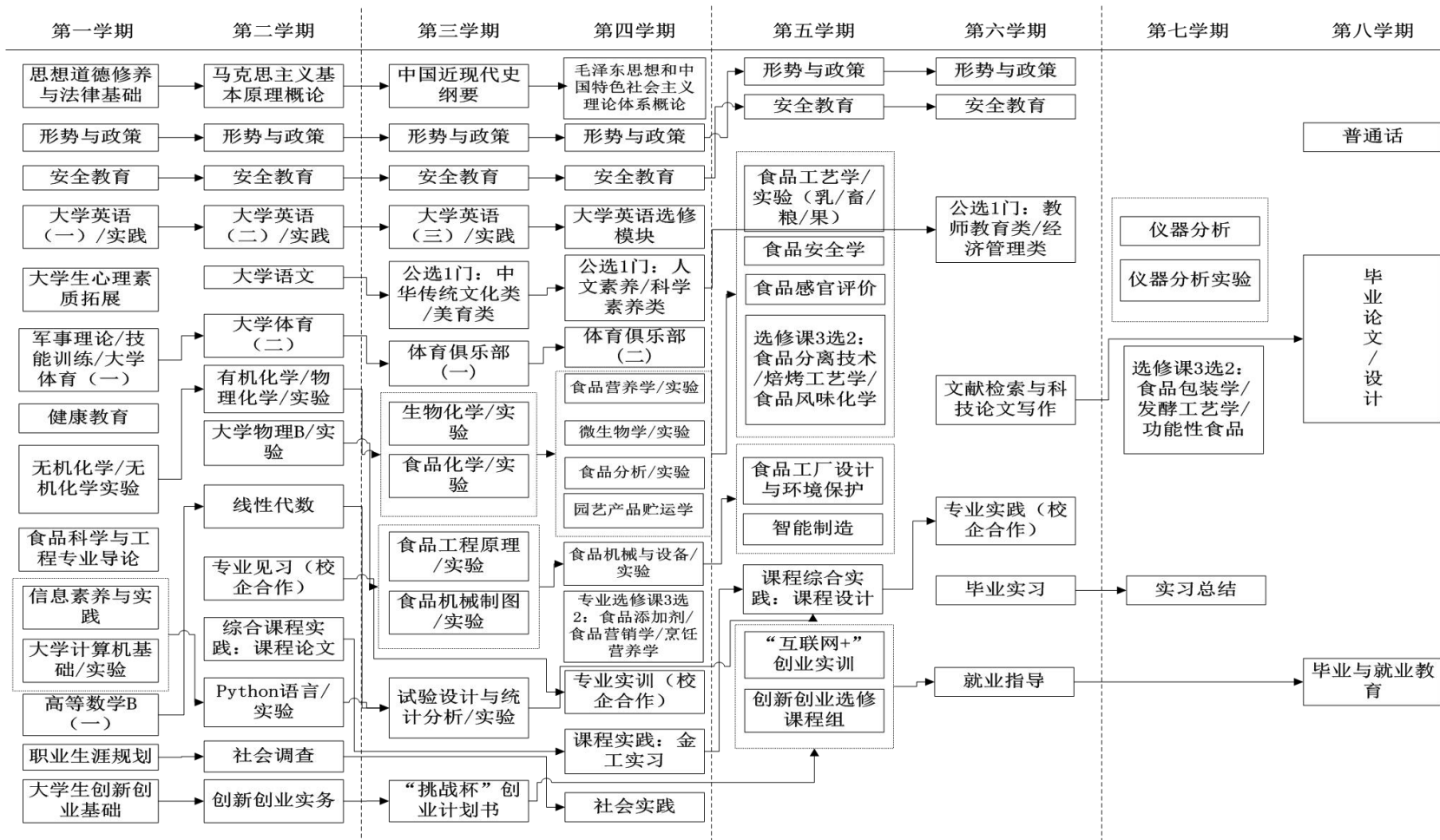
安全教育				√							
健康教育				√							
大学生心理 素质拓展				√							
大学体育 (含体育俱 乐部)				√							
大学英语		√				√					
大学英语 实践		√				√					
大学计算 机基础(含 实验课)		√			√						
Python 语 言程序设 计(含实验 课)		√			√						
信息素养 与实践		√			√						
大学语文		√				√					
普通话										√	
智能制造					√						√
高等数学B		√						√			
线性代数		√						√			
大学物理B		√						√		√	

(含实验课)											
无机化学 (含实验课)		√		√				√		√	
有机化学 (含实验课)		√		√				√		√	
物理化学 (含实验课)		√		√				√		√	
生物化学 (含实验课)			√	√				√		√	
食品化学			√	√				√	√		
食品工程原理			√	√				√	√		
食品营养学			√	√				√	√		
微生物学 (含实验课)			√	√				√		√	
食品分析 (含实验课)			√	√				√		√	
食品机械			√					√	√		

与设备											
食品工艺学(乳品、畜禽、粮油、果蔬)			√					√	√		
食品工艺学实验(乳品、畜禽、粮油、果蔬)			√					√		√	
食品工厂设计与环境保护			√				√	√	√		
食品安全学			√			√		√	√		
校企合作教育						√	√	√			
课程实践			√					√		√	
毕业实习						√		√		√	
毕业论文(设计)								√		√	√
试验设计与统计分析(含实验课)								√		√	
食品机械			√					√	√		

制图											
食品科学与工程 产品贮运学			√					√	√		
食品感官 评价			√					√	√		
仪器分析 (含实验 课)			√		√			√		√	
科技论文 写作			√					√	√		
食品科学 与工程导 论								√			√
大学生创 新创业基 础							√				√
创新创业 实务							√	√			√
职业生 涯规 划	√			√							√
就 业指 导	√			√							
毕 业与 就 业教 育	√			√							

(九) 食品科学与工程专业课程先后顺序图



(十) 食品科学与工程专业学时学分构成表、实践学时学分构成表

课程类型	课程性质	第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期		第七学期		第八学期		总学分	总学时	理论学时	实践学时	理论学分占比(%)	实践学分占比(%)
		学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时						
通识教育课程	理论必修课	10	188	8	140	5	92	4	74	1	26	3	12	0	0	1	0	32	532	532	0	18.82	0
	实践必修课(节)	3	64	4	80	2	48	1	32	0	0	0	0	0	0	0	0	10	224	0	224	0	5.88
	集中实践必修课(周)	1	2	1	2	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	6	0	1.76
	选修课	0	0	0	0	4	64	4	64	0	0	4	64	0	0	0	0	10	160	160	0	5.88	0
专业课程	理论必修课	5	80	16.5	264	12	192	10.5	168	10.5	168	1.5	24	1.5	24	0	0	57.5	920	820	84	30.88	3.09
	实践必修课(节)	1.5	24	5.5	88	2.5	40	2	32	2	32	0	0	1	16	0	0	14.5	232	0	232	0	8.5
	集中实践必修课(周)	0	0	2	2	0	0	2	2	1	1	2	2	8	15	10	14	25	37	0	36	0	14.71
	选修课	0	0	0	0	0	0	4	64	4	64	0	0	4	64	0	0	10	160	100	60	3.67	2.20
创新创业课程	理论必修课	2.5	40	1	16	0	0	0	0	0	0	0.5	8	0	0	0	0	4	64	64	0	2.35	0
	实践必修课(节)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	集中实践必修课(周)	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	2	3	0	3	0	1.18
	选修课	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32	0	0	0	0	0	0	2	32	32	0	1.18	0
合计	23	396+2w	38	588+4w	25.5	436	28.5	434+4w	22.5	322+3w	11.0	108+2w	14.5	104+15w	11	15w	170	2324+45w	1708	620+45w	62.78	37.32	

(十一) 食品科学与工程专业各学期教学活动安排表

食品科学与工程专业分学期教学活动汇总表																
学期名称	集中实践周	其中							理论教学周	考试周	总周数	学分数	学时数	理论学时数	实践学时数	周学时数
		军训	校企合作	课程实践	创新创业	实习	毕业论文	其它								
一	2	2							16	2	20	23	396+2W	308	88+2W	30
二	4		1	1				2	16	2	20	38	588+4W	426	162+4W	42
三									16	2	20	25.5	436	352	84	28
四	4		1	1				2	16	2	20	28.5	434+4W	286	148+4W	28
五	3			1	2				16	2	20	22.5	322+3W	238	84+3W	21
六	9		2			7 (暑假7周, 算到第七学期)			10	1	20	11.0	108+2W	88	20+2W	15
七	8					8			10	2	20	14.5	104+15W	64	40+15W	
八	15				1		14		0	0	15	11	15W	0	15W	
合计	45	2	4	3	3	15	14					170	2324+45W	1762	626+45W	164

说明：每学期按 20 周计算，其中教学 16 周，实践 1-2 周，考试 1-2 周，其它 1-2 周

(十二) 食品科学与工程专业课程设置与教学进程计划表 (见附件 6-2, 另附 excel 文件, 学院递交电子版)

课程模块	课程类别	课程编号	课程名称	课程性质	课时单位	总学分	总学时	理论课时	实践课时	考核方式	开课学期	周学时	自学课时	开课单位	备注
通识教育平台	思政课模块	my991101	思想道德修养与法律基础	必修	节	3	48	48		试	一	4	48	马克思主义学院	
通识教育平台	思政课模块	my991102	马克思主义基本原理概论	必修	节	2	32	32		试	二	2	32	马克思主义学院	
通识教育平台	思政课模块	my991103	中国近现代史纲要	必修	节	3	48	48		试	三	3	48	马克思主义学院	
通识教育平台	思政课模块	my991104	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	节	4	64	64		试	四	4	64	马克思主义学院	
通识教育平台	思政课模块	wb991105	社会调查	必修	周	1	2		2	查	二			马克思主义学院	暑期
通识教育平台	思政课模块	wb991106	社会实践	必修	周	1	2		2	查	四			马克思主义学院	暑期
通识教育平台	思政课模块	wb991107	形势与政策	必修	节	0	6	6		查	一		12	马克思主义学院	讲座
通识教育平台	思政课模块	wb991108	形势与政策	必修	节	0	6	6		查	二		12	马克思主义学院	讲座
通识教育平台	思政课模块	wb991109	形势与政策	必修	节	0	6	6		查	三		12	马克思主义学院	讲座

通识教育平台	思政课模块	wb991110	形势与政策	必修	节	0	6	6		查	四		12	马克思主义学院	讲座
通识教育平台	思政课模块	wb991111	形势与政策	必修	节	0	6	6		查	五		12	马克思主义学院	讲座
通识教育平台	思政课模块	wb991112	形势与政策	必修	节	2	6	6		查	六		12	马克思主义学院	讲座
通识教育平台	军事模块	wb990101	军事理论	必修	节	1	32	32		查	一	2	32	武装保卫处	
通识教育平台	军事模块	wb990102	军事技能训练	必修	周	1	2		2	查	一			武装保卫处	
通识教育平台	安全教育模块	wb990103	安全教育	必修	节	0	6	6		查	一		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	安全教育模块	wb990104	安全教育	必修	节	0	6	6		查	二		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	安全教育模块	wb990105	安全教育	必修	节	0	6	6		查	三		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	安全教育模块	wb990106	安全教育	必修	节	0	4	4		查	四		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	安全教育模块	wb990107	安全教育	必修	节	0	4	4		查	五		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	安全教育模块	wb990108	安全教育	必修	节	1	6	6		查	六		12	武装保卫处	网络教学
通识教育平台	心理健康模块	xg990109	健康教育	必修	节	0.5	8	8		查	一		8	学工处	网络教学
通识教育平台	心理健康模块	xg990110	大学生心理素质拓展	必修	节	1.5	24	24		查	一	2	40	学工处	专题+训练

通识教育平台	大学体育模块	ty993101	大学体育(一)	必修	节	1	32		32	查	一	2	32	体育学院	
通识教育平台	大学体育模块	ty993102	大学体育(二)	必修	节	1	32		32	查	二	2	32	体育学院	
通识教育平台	大学体育模块	ty993103	体育俱乐部(一)	必修	节	1	32		32	查	三	2	32	体育学院	学生选择一个俱乐部
通识教育平台	大学体育模块	ty993104	体育俱乐部(二)	必修	节	1	32		32	查	四	2	32	体育学院	学生选择一个俱乐部
通识教育平台	大学英语模块	wy992101	大学英语(一)	必修	节	2	32	32		试	一	2	32	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992102	大学英语实践(一)	必修	节	1	16		16	查	一	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992103	大学英语(二)	必修	节	2	32	32		试	二	2	32	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992104	大学英语实践(二)	必修	节	1	16		16	查	二	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992105	大学英语(三)	必修	节	2	32	32		试	三	2	32	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992106	大学英语实践(三)	必修	节	1	16		16	查	三	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992107	大学英语(四)	选修	节	1	16	16		试	四	1	16	外国语学院	学生必须从5个课程块中选
通识教育平台	大学英语模块	wy992108	大学英语实践(四)	选修	节	1	16		16	查	四	1	16	外国语学院	

通识教育平台	大学英语模块	wy992109	实用英语口语	选修	节	1	16	16		试	四	1	16	外国语学院	修 2 学 分
通识教育平台	大学英语模块	wy992110	实用英语口语实践	选修	节	1	16		16	查	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992111	实用英语写作	选修	节	1	16	16		试	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992112	实用英语写作实践	选修	节	1	16		16	查	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992113	实用英语翻译	选修	节	1	16	16		试	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992114	实用英语翻译实践	选修	节	1	16		16	查	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992115	商务英语	选修	节	1	16	16		试	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	大学英语模块	wy992116	商务英语实践	选修	节	1	16		16	查	四	1	16	外国语学院	
通识教育平台	计算机模块	xx994101	大学计算机基础	必修	节	1	16	16		试	一	1	16	信息学院	
通识教育平台	计算机模块	xx994102	大学计算机基础实验	必修	节	1	16		16	查	一	1	16	信息学院	
通识教育平台	计算机模块	xx994105	Python 语言	必修	节	2	32	32		试	二	2	32	信息学院	
通识教育平台	计算机模块	xx994106	Python 语言实验	必修	节	2	32		32	查	二	2	32	信息学院	
通识教育平台	计算机模块	jw994119	信息素养与实践	必修	节	1	16	16		查	一	1	16	教务处	网络教 学

通识教育平台	语言文字模块	wx997101	大学语文	必修	节	2	32	32		试	二	2	32	文学院	
通识教育平台	语言文字模块	jw997102	普通话	必修	节	1				试	八		64	教务处	自学、 过级
通识教育平台	社会发展前沿模块	nj990116	智能制造	必修	节	1	16	16		查	五	1	16	能源与机电工程学院	
通识教育平台	公共选修课模块	**9811**	中华传统文化类	必修	节	2	32	32		查	三	2	32		所有学生必须从中选取8学分，采取学科交叉选取的原则。如工科类不能选取科学素养与应用技术类等。
通识教育平台	公共选修课模块	**9821**	美育类	必修	节	2	32	32		查	三	2	32		
通识教育平台	公共选修课模块	**9831**	人文素养类	必修	节	2	32	32		查	四	2	32		
通识教育平台	公共选修课模块	**9861**	教师教育类	必修	节	2	32	32		查	六	2	32		
通识教育平台	公共选修课模块	**9871**	经济管理类	必修	节	2	32	32		查	六	2	32		
专业课程平台	学科基础课	sj995203	高等数学 B(一)	必修	节	2.5	40	40		试	一	4	60	数学与金融学院	

专业课程 平台	学科基 础课	sj995204	高等数学 B(二)	必修	节	4	64	64		试	二	4	80	数学与金 融学院	
专业课程 平台	学科基 础课	sj995207	线性代数	必修	节	3	48	48		试	二	4	60	数学与金 融学院	
专业课程 平台	学科基 础课	xx996206	大学物理 B	必修	节	3	48	48		试	二	4	60	信息学院	
专业课程 平台	学科基 础课	xx996207	大学物理 B 实 验	必修	节	1.5	24		24	查	二	2	24	信息学院	
专业课程 平台	专业基 础课		无机化学	必修	节	2.5	40	40		试	一	4	40	材料与环 境工程学 院	15—20 学分
专业课程 平台	专业基 础课		无机化学实验	必修	节	1.5	24		24	试	一	2	24	材料与环 境工程学 院	
专业课程 平台	专业基 础课		有机化学	必修	节	2.5	40	40		试	二	4	40	材料与环 境工程学 院	
专业课程 平台	专业基 础课		有机化学实验	必修	节	1.5	24		24	试	二	2	24	材料与环 境工程学 院	
专业课程 平台	专业基 础课		物理化学	必修	节	4	64	64		试	二	4	64	材料与环 境工程学 院	
专业课程 平台	专业基 础课		物理化学实验	必修	节	2.5	40		40	试	二	4	40	材料与环 境工程学 院	

专业课程 平台	专业核 心课		生物化学	必修	节	2	32	32		试	三	2	32	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		生物化学实验	必修	节	1.5	24		24	试	三	2	24	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品化学	必修	节	2.5	40	32	8	试	三	2	40	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品工程原理	必修	节	4	64	56	8	试	三	4	64	材料与环 境工程学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品营养学	必修	节	1.5	24	16	8	试	四	2	24	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		微生物学	必修	节	3	48	36	12	试	四	2	48	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品分析	必修	节	2	32	32		试	四	2	32	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品分析实验	必修	节	2	32		32	试	四	2	32	农业与生 物技术学 院
专业课程 平台	专业核 心课		食品机械与设 备	必修	节	2	32	20	12	试	四	2	32	农业与生 物技术学

35-40
学分

														院	
专业课程 平台	专业核 心课		食品工艺学(乳 品、畜禽、粮油、 果蔬)	必修	节	4	64	64		查	五	4	64	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业核 心课		食品工艺学实 验(乳品、畜禽、 粮油、果蔬)	必修	节	2	32		32	试	五	2	32	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业核 心课		食品工厂设计 与环境保护	必修	节	2	32	24	8	试	五	2	32	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业核 心课		食品安全学	必修	节	3	48	36	12	试	五	4	48	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业集 中实践 课		专业见习 (校企合作)	必修	周	1	1		1	查	二			农业与生 物技术学 院	课程实 践必须 修改为 具体课 程名 称。
专业课程 平台	专业集 中实践 课		专业实训 (校企合作)	必修	周	1	1		1	查	四			农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业集 中实践 课		专业实践 (校企合作)	必修	周	2	2		2	查	六			农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业集 中实践 课		课程实践:课程 论文	必修	周	1	1		1	查	二			农业与生 物技术学 院	

专业课程平台	专业集中实践课		课程实践：金工实习	必修	周	1	1		1	查	四			能源与机电工程学院	
专业课程平台	专业集中实践课		课程实践：课程设计	必修	周	1	1		1	查	五			农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业集中实践课		实习准备	必修	周	0	1-2		1-2		七			农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业集中实践课		毕业实习	必修	周	8	12W		12W	查	七			农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业集中实践课		实习总结	必修	周	0	1-2		1-2		七			农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业集中实践课		毕业论文（设计）	必修	周	10	14		14	查	八			农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业方向模块		试验设计与统计分析	必修	节	1.5	24	24		试	三	2	24	农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业方向模块		试验设计与统计分析实验	必修	节	1	16		16	试	三	2	16	农业与生物技术学院	
专业课程平台	专业方向模块		食品机械制图	必修	节	2	32	20	12	试	三	2	32	能源与机电工程学	

														院	
专业课程 平台	专业方 向模块		园艺产品贮运 学	必修	节	2	32	20	12	查	四	2	32	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业方 向模块		食品感官评价	必修	节	1.5	24	16	8	查	五	2	24	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业方 向模块		仪器分析	必修	节	1.5	24	24		查	七	2	24	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业方 向模块		仪器分析实验	必修	节	1	16		16	查	七	2	16	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业方 向模块		文献检索与科 技论文写作(双 语教学)	必修	节	1.5	24	24		查	六	2	24	农业与生 物技术学 院	
专业课程 平台	专业选 修课模 块		食品添加剂	选修	节	2	32	20	12	查	四	2	32	农业与生 物技术学 院	每个专 业选修 课不少 于10 学分
专业课程 平台	专业选 修课模 块		食品营销学	选修	节	2	32	20	12	查	四	2	32	商学院	
专业课程 平台	专业选 修课模 块		烹饪营养学	选修	节	2	32	20	12	查	四	2	32	农业与生 物技术学 院	

专业课程平台	专业选修课模块		食品分离技术	选修	节	2	32	20	12	查	五	2	32	农业与生物技术学院
专业课程平台	专业选修课模块		焙烤工艺学	选修	节	2	32	20	12	查	五	2	32	农业与生物技术学院
专业课程平台	专业选修课模块		食品风味化学	选修	节	2	32	20	12	查	五	2	32	农业与生物技术学院
专业课程平台	专业选修课模块		食品包装学	选修	节	2	32	20	12	查	七	2	32	农业与生物技术学院
专业课程平台	专业选修课模块		发酵工艺学	选修	节	2	32	20	12	查	七	2	32	农业与生物技术学院
专业课程平台	专业选修课模块		功能性食品	选修	节	2	32	24	8	查	七	2	32	农业与生物技术学院
创新创业平台	创新创业理论模块		食品科学与工程导论	必修	节	1	16	16		查	一	2	16	农业与生物技术学院
创新创业平台	创新创业理论模块	cx999301	大学生创新创业基础	必修	节	1	16	16		查	一	1	16	创新创业学院
创新创业平台	创新创业理论	cx999302	创新创业实务	必修	节	1	16	16		查	二	1	16	创新创业学院

	模块														
创新创业平台	创新创业理论模块	cx999303	职业生涯规划	必修	节	0.5	8	8		查	一		8	创新创业学院	
创新创业平台	创新创业理论模块	cx999304	就业指导	必修	节	0.5	8	8		查	六	1	8	创新创业学院	
创新创业平台	创新创业理论模块	cx999305	毕业与就业教育	必修	周	0	1		1	查	八			创新创业学院	
创新创业平台	创新创业理论模块	cx9883**	创新创业选修课程组	选修	节	2	32	32		查	五	2	32	创新创业学院	学生必须选修2学分
创新创业平台	创新创业实践模块		“挑战杯”创业计划书	选修	周	1	1		1	查	三			农业与生物技术学院	
创新创业平台	创新创业实践模块		“互联网+”创业实训	选修	周	1	1		1	查	五				

(十三) 食品科学与工程专业分学期课程设置教学进程计划表 (见附件 7)

(十四) 辅修食品科学与工程专业学士学位教学进程计划表 (见附件 8)

课程编号	课程名称	总学分	总学时	理论	实践	考核方式	开课学期	备注
	生物化学	2	32	32		考试	3	其中第3-6学期,每学期分别完成10学分左右,合计至少完成40学分(不含毕业论文10学分)。
	生物化学实验	1.5	24		24	考查	3	
	食品化学	2.5	40	32	8	考试	3	
	焙烤工艺学	2	32	20	12	考查	3	
	食品营养学	1.5	24	16	8	考试	4	
	微生物学	3	48	36	12	考试	4	
	食品分析	2	32	32		考试	4	
	食品分析实验	2	32		32	考查	4	
	食品机械与设备	2	32	20	12	考试	4	
	食品工艺学(乳品、畜禽、粮油、果蔬)	4	64	64		考试	5	
	食品工艺学实验(乳品、畜禽、粮油、果蔬)	2	32		32	考试	5	
	食品工厂设计与环境保护	2	32	24	8	考试	5	
	食品安全学	3	48	36	12	考试	5	
	食品感官评价	1.5	24	16	8	考查	5	
	食品添加剂	2	32	20	12	考查	6	
	烹饪营养学	2	32	20	12	考查	6	
	发酵工艺学	2	32	20	12	考查	6	
	园艺产品贮运学	2	32	20	12	考查	6	
	功能性食品	2	32	24	8	考查	6	
	毕业论文	10				考查	8	
合计		51						

专业负责人(签名):

专业指导委员会主任(签名):

制订日期: 2019年8月2日