

食品科学与工程专业辅修学位人才培养方案

(适用于 2021 级)

一、培养目标

本专业培养具有较高的政治文化素质，掌握现代食品科学基础理论、食品工程技术和食品质量与安全管理知识，具备食品科学与工程领域的基本知识和基本技能，能够在食品的生产、加工、流通与行业监管领域从事规划管理、科学研究、产品开发、工程设计、技术管理、安全与质量控制等方面工作的应用型高素质人才。

二、培养要求

1、素质要求

(1) 具有较高的思想政治素质和道德品质，较强的法治、诚信和行业政策法规意识。

(2) 具有良好的职业道德、敬业精神和严格的自律意识。

(3) 具有较高的人文素质和人文关怀精神。

(4) 具有健全的人格和健康的体魄。

(5) 具有行业所需的工程素质、质量意识、团队精神、创新精神。

2、知识要求

(1) 具备专业必须的数学基础知识、计算机常用软件基础知识。

(2) 系统地掌握食品科学与工程专业知识。

(3) 了解国家关于食品科学与工程专业领域技术标准、相关行业政策、法律和法规。

(4) 了解食品科学与工程的新理论、新技术及其发展现状和趋势。

(5) 具备应用型高级人才必备的自然科学和人文社科基本知识。

(6) 具备查阅专业英文、中文参考文献和资料的知识。

3、能力要求

(1) 具有运用数学、自然科学与食品工程知识的能力。

(2) 具有食品试验设计、执行、分析与解释数据的能力。

(3) 具有食品新产品、新工艺研发和设计所需技术与使用现代工具的能力。

(4) 具有食品工厂、食品设备、食品工程系统设计的能力。

(5) 具有食品生产组织管理、交流沟通和团队合作的能力。

(6) 具有应用食品研究成果与发现、分析和解决复杂食品工程问题的能力。

(7) 具有绿色生产安全环保意识、国际视野、持续学习新知识和新技术习惯与能力。

(8) 具有食品专业伦理的理解及应用，社会责任的认知及多元观点的尊重。

三、主干学科

食品科学与工程

四、核心课程

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

五、专业教学计划表

课程性质	课程模块	课程编号	课程名称	学分	标准总学时	总学时分配		开设学期	考核方式	备注
						理论学时	实践学时			
专业教育	专业学科	132003	食品生物化学	3	48	48		3	考试	辅修专业及辅修课程

	基础课	132005	食品微生物学	3	48	48		4	考试	辅修专业及辅修课程
		132010	文献检索与科技论文写作	1.5	24	24		4	考查	
		132011	试验设计与数据处理	1.5	24	24		4	考查	辅修专业
	专业核心课	132012	食品化学	2	32	32		4	考试	辅修专业及辅修课程
		132014	食品工程原理	3	48	48		4	考试	辅修专业及辅修课程
		132017	食品加工原理	2	32	32		5	考试	辅修专业
		132018	食品分析	2	32	32		5	考试	辅修专业
		132020	食品营养学	2	32	32		5	考试	辅修专业及辅修课程
		132021	食品安全学	2	32	32		6	考试	辅修专业及辅修课程
		132022	食品机械与设备	2	32	32		6	考查	
		132023	食品工厂设计	2	32	32		6	考查	辅修专业
		132025	发酵食品工艺学	1.5	24	24		5	考查	辅修专业及辅修课程
		132026	饮料工艺学	1.5	24	24		5	考查	辅修专业及辅修课程
		132027	面点工艺学	1.5	24	24		6	考查	辅修专业及辅修课程
		132028	糖果与巧克力加工工艺学	1.5	24	24		5	考查	辅修专业及辅修课程
		132029	畜产品加工工艺学	1.5	24	24		6	考查	辅修专业及辅修课程
		132030	水产品加工工艺学	1.5	24	24		6	考查	
		132031	果品蔬菜加工工艺学	1.5	24	24		6	考查	
	专业选修课	132035	食品标准与法规	1	16	16		7	考查	
		132033	食品添加剂	1.5	24	24		6	考查	
		132039	功能性食品	1.5	24	24		5	考查	
		132042	食品质量与安全管理	1.5	24	24		7	考查	
		132044	食品包装学	1.5	24	24		7	考查	
		132045	食品工程高新技术	1.5	24	24		6	考查	
		132040	食品感官评定	1.5	24	24		5	考查	
		132047	食品加工安全控制	1.5	24	24		6	考查	
	小计			48	896					
实践教学			毕业设计（论文）	8						
总 计				56						

注：1.标准总学时=学分×16=理论学时+实践学时/2；

2.本专业标准总学时为 **896** 学时；

3.若课程为辅修专业或辅修课程要求修读的课程，在“备注”一栏中说明。

六、学分与学位授予

学生在校期间，修满主修专业培养方案规定的学分，获得主修专业毕业资格和学位授予资格时，完成辅修学士学位教学计划所规定的

课程学习任务，修满 56 学分，可申请辅修学士学位，符合授予条件者可以授予工学士学位（辅修）。