

食品科学与工程专业本科人才培养方案（2020 版）

一、专业简介

食品科学与工程专业依托的主要学科为食品科学与工程学科，是一门以化学、生物学、微生物学和工程学作为主要基础，研究食品原材料和食品的物理、化学和生物学特性、营养、品质、安全及工程化技术的交叉应用学科。北京工商大学食品科学与工程专业是在原北京轻工学院发酵工程专业和原北京商学院食品科学与工程专业的的基础上发展起来的，2004 年恢复本科招生。食品科学与工程专业为教育部首批国家级一流本科专业建设点，国家级特色专业，并先后通过美国食品技术协会（IFT）和国际食品科学技术联盟（IUFoST）工程教育国际认证。专业所依托的食品学科拥有食品科学与工程一级学科博士和硕士学位授权点，以及博士后科研流动站，在食品添加剂与配料、食品风味方面具有明显的特色和优势。

二、培养目标

培养具有良好的自然和人文科学素养，扎实掌握食品科学与工程领域基础知识、基本理论和基本技能，能在食品的生产、加工、流通以及工程领域，从事食品生产技术管理、质量控制、产品开发、科学研究、工程设计等工作的高素质应用型人才以及德智体美劳全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。培养目标可细化为如下方面：

1. 具备综合运用数学、自然科学、食品工程相关专业知识，表述、分析和解决食品工程实际问题的能力；
2. 能够胜任食品工程和新产品的设计和开发工作，具有针对复杂工程问题设计或开发解决方案、开展有效研究和初步创新的能力；
3. 具备坚定的追求卓越的理念、强烈的爱国敬业精神、社会责任感和丰富的人文素养、良好的工程职业道德素养，包括法律法规意识、工程安全

- 意识、环境保护意识、可持续发展意识等；
4. 具备全面的食品工程项目管理能力，擅长团队协作与沟通、项目管理与决策、经济成本控制等复杂项目管理过程；
 5. 具备持续有效的自主学习、终身学习，并具有结合自身实际和行业发展进行职业规划的能力。

三、毕业要求

通过本专业的学习，要求毕业生从知识、能力、素养等方面达到如下要求：

1 工程知识：掌握数学、自然科学、工程基础和食品专业知识，并能将其应用到解决食品加工中涉及的复杂工程问题中。

指标点（1）能够将数学、自然科学和工程科学的语言工具用于工程问题的表述中；（2）能够针对一个具体的工程相关系统或过程问题，建立数学模型并求解；（3）能够将自然科学、工程科学等相关知识和数学模型方法用于食品工程问题的推演、分析；（4）能够将自然科学、工程科学等相关知识和数学模型方法用于食品工程问题解决方案的比较与综合。

2 问题分析：能够应用数学、自然科学和工程科学的基本原理，识别和表达食品工程领域的复杂问题，并通过文献学习能够对复杂食品工程问题进行研究分析，以获得有效结论。

指标点（1）能够基于数学、自然科学和工程科学的基本原理，识别和判断食品领域复杂工程问题的关键环节；（2）能够运用相关科学原理和数学模型方法，结合食品领域专业知识，正确表达食品领域复杂工程问题；（3）能够认识到问题有多种解决方案可供选择，并能够通过文献研究分析，寻求复杂食品工程问题可替代的解决方案；（4）能运用基本原理，借助文献调研，分析复杂食品工程过程的影响因素，获得有效结论。

3 设计/开发解决方案：能够针对复杂食品工程问题开发解决方案，设计满足特定需求的系统、单元（部件）或工艺流程，并能设计环节中体现创新

意识，考虑社会、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。

指标点（1）掌握食品工程设计或食品产品开发全周期、全流程的基本设计或开发方法和技术，了解影响设计目标和技术方案的各种因素；（2）能够针对特定食品工程和食品开发需求，完成单元和部件的设计；（3）能够进行食品工程的系统设计或食品工艺流程的设计，在设计中体现创新意识；（4）能够在食品工程设计和产品开发过程中，考虑社会、健康、安全、法律、文化及环境等制约因素。

4 问题研究：能基于科学原理并采用科学方法对复杂食品工程问题进行研究，包括设计实验、分析与解释数据，并通过信息综合得到合理有效的结论。

指标点（1）能够基于科学原理，通过文献研究或相关方法，调研和分析复杂食品工程问题的解决方案；（2）能够根据复杂食品工程问题中的特定对象特征，选择研究方法和技术路线，设计合理可行的实验方案；（3）能够根据实验方案选择实验装置，构建实验系统，安全地开展针对复杂食品工程问题的相关实验，科学地采集实验数据；（4）能够对实验结果进行分析和解释，并通过信息综合得到合理有效的结论。

5 使用现代工具：能针对复杂食品工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息技术工具，包括对复杂食品工程问题的预测与模拟，并能理解其局限性。

指标点（1）了解食品领域常用的现代仪器、信息技术工具、工程工具和模拟软件的使用原理和方法，并理解其局限性；（2）能够选择与使用恰当的仪器、信息资源、工程工具和专业模拟软件，对食品领域复杂工程问题进行分析、计算与设计；（3）能够针对具体的对象，开发或选用满足特定需求的现代工具，模拟和预测专业问题，并能够分析其局限性。

6 工程与社会：能够基于食品工程相关背景知识进行合理分析，评价食品工程实践和复杂食品工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律及文化的影响，并能理解应承担的责任。

指标点（1）了解食品领域的技术标准体系、知识产权、产业政策和法律法规，理解不同社会文化对食品工程活动的影响；（2）能分析和评价食品领域的专业工程实践对社会、健康、安全、法律、文化的影响，以及这些制约因素对项目实施的影响，并理解应承担的责任。

7 环境和可持续发展：能够理解和评价针对食品领域复杂工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响。

指标点（1）知晓和理解环境保护和可持续发展的理念和内涵；（2）能够站在环境保护和可持续发展的角度，思考食品工程实践的可持续性，评价食品产品周期中可能对人类和环境造成的损害和隐患。

8 职业规范：具有人文社会科学素养、社会责任感，能够在食品工程实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行责任。

指标点（1）具备社会主义核心价值观，理解个人与社会的关系，了解中国国情，明确个人作为社会主义事业建设者和接班人所肩负的责任和使命；（2）理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和规范，并能在食品工程实践中自觉遵守；（3）理解工程师对公众的安全、健康和福祉，以及环境保护的社会责任，能够在食品工程实践中自觉履行责任。

9 个人和团队：能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员及负责人的角色。

指标点（1）能主动与其他学科的成员有效沟通，合作共事；（2）能够在团队中独立或合作开展工作；（3）能够组织、协调和指挥团队开展工作。

10 沟通：能够就复杂食品工程问题与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令，并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

指标点（1）能就食品领域的专业问题，以口头、文稿、图表等方式，准确表达自己的观点，回应质疑，理解与业界同行和社会公众交流的差异性；（2）了解食品专业领域的国际发展趋势、研究热点，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性；（3）具备跨文化交流的语言和书面表达能力，能就

食品专业问题，在跨文化背景下进行基本沟通和交流。

11 项目管理：理解并掌握食品工程管理原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。

指标点（1）掌握工程项目中涉及的管理与经济决策方法；（2）了解食品工程及食品产品全周期、全流程的成本构成，理解其中涉及的工程管理与经济决策问题；（3）能够在模拟和现实的多学科环境下，在设计开发解决方案过程中运用工程管理与经济决策方法。

12 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

指标点（1）理解食品多学科交叉和技术快速发展的特点，认识到自主和终身学习的必要性；（2）具备自主学习的能力，包括对技术问题的理解能力，归纳总结的能力、提出问题和解决问题的能力等。

四、主干课程

本专业的主干课程为生物化学、微生物学、食品化学、食品工程原理、食品工艺学、食品机械与设备、食品工厂设计与环境保护、食品营养学、食品安全学概论、食品分析、食品分析实验、食品工艺学实验等。

五、实践特色

1. 为了提高学生的实践能力和创新精神，在课堂教学的基础上，加强教学中的实践活动和实践环节，主要包括课程实验、课程设计、专业实习、课外科技活动和科研创新项目等。

2. 在学生课堂学习的基础上，结合学生科研兴趣建立起多层次、跨专业、跨学科的科技教学体系，建设以实践教学为主导、课后配套体系为保障的特色鲜明的各类学生创新型研究竞赛，大力培养具备较强的创新精神和实践能力，适应食品科学发展需求的通食品、强实践、善管理三位一体的技术及管理应用型人才。

六、学分学时

学生修满 175 学分方准予毕业。

理论课程需修满 148 学分，其中数学与自然科学类课程 36 学分，工程基础类课程 10 学分，专业基础类课程 24 学分，专业类课程 39 学分。通识教育课程与专业课程的学分比为 1:2.7，选修课学分占课程教学总学分的比例为 20.5%。集中实践教学环节为 15 学分。实验实践教学与理论教学的学时之比为 3:7。素质教育专项课程的教学总学分为 12 学分。

七、学制学位

修业年限：四年，最长不得超过六年（含休学）。

授予学位：符合学位授予条件者，授予工学学士学位。

八、指导性教学计划进度表

附后。

(一) 食品科学与工程专业指导性教学计划进度表

课程编码	课程名称	学分	总学时	实验实践学时	周学时	开课学期	课程性质	开课单位
(一) 通识教育课程								
通识必修课程								
MARA3G1002	中国近现代史纲要	3	48	16	3	1	必修	马克思主义学院
MARA3G1001	思想道德修养与法律基础	3	48	16	3	2	必修	马克思主义学院
MARA3G2002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	16	3	3	必修	马克思主义学院
MARA3G2001	马克思主义基本原理概论	3	48	16	3	4	必修	马克思主义学院
FLGA4G1001	大学英语(一)	3	48		3	1	必修	外国语学院
FLGA4G1002	大学英语(二)	3	48		3	2	必修	外国语学院
FLGA4G2001	大学英语(三)	3	48		3	3	必修	外国语学院
FLGA4G2002	大学英语(四)	3	48		3	4	必修	外国语学院
PAEA1G1001	体育(一)	1	32	30	2	2	必修	体育与艺术教学部
PAEA1G2001	体育(二)	1	32	30	2	3	必修	体育与艺术教学部
PAEA1G2002	体育(三)	1	32	30	2	4	必修	体育与艺术教学部
COMA3G1002	计算机技术 II	3	48	16	3	1	必修	计算机与信息工程学院
学分小计		通识必修课程必须修满 30 学分						
通识选修课程								
第一模块	自然与科学文明	3	48		3		选修	文学与艺术审美模块为必选模块。
第二模块	文学与艺术审美	3	48		3		必选	
第三模块	历史与文化遗产	3	48		3		选修	
第四模块	素养与个体成长	3	48		3		选修	
第五模块	经法与社会分析	3	48		3		选修	
学分小计		通识选修课程必须修满 9 学分						
(二) 学科基础课程								
MATA6B1001	高等数学(上)	6	96		6	1	必修	数学与统计学院
MATA4B1001	高等数学(下)	4	64		4	2	必修	数学与统计学院
MATA3B2001	线性代数	3	48		3	3	必修	数学与统计学院
MATA3B2002	概率论与数理统计	3	48		3	4	必修	数学与统计学院
PHYA4B1001	大学物理(上)	4	64		4	2	必修	人工智能学院
PHYA2B1L01	物理实验	2	32	32	2	2	必修	人工智能学院
ENGA2B1001	工程制图 B	2	32		2	2	必修	人工智能学院
ENGA1B1L01	工程制图实验	1	16	16	1	2	必修	人工智能学院
CHEA4B1001	无机及分析化学	4	64		4	1	必修	化学与材料工程学院
CHEA2B1L01	无机及分析化学实验	2	32	32	2	1	必修	化学与材料工程学院
CHEA3B1002	有机化学	3	48		3	2	必修	化学与材料工程学院
CHEA1B1L02	有机化学实验	1	16	16	1	2	必修	化学与材料工程学院
CHEA3B2001	物理化学	3	48		3	3	必修	化学与材料工程学院
CHEA1B2L02	物理化学实验	1	16	16	1	3	必修	化学与材料工程学院
CENA4B2005	食品工程原理	4	64		4	4	必修	轻工科学技术学院
CENA1B2L05	食品工程原理实验	1	16	16	1	4	必修	轻工科学技术学院
学分小计		学科基础课程必须修满 44 学分						

（三）专业课程								
专业核心课程								
082701C4C2001	生物化学	3.5	56		4	3	必修	食品与健康学院
082701C2C2L01	生物化学实验与设计	2.5	40	40	2	3	必修	食品与健康学院
080702A2C2102	电工学	2	32		2	3	必修	人工智能学院
082701C3C2003	微生物学	3	48		3	4	必修	食品与健康学院
082701C3C2L03	微生物学实验与设计	3	48	48	3	4	必修	食品与健康学院
082701C2C2004	食品化学	2	32		2	4	必修	食品与健康学院
082701C2C2L04	食品化学实验与设计	2	32	32	2	4	必修	食品与健康学院
082701C2C3005	食品分析	2	32		2	5	必修	食品与健康学院
082701C2C3L05	食品分析实验与设计	2	32	32	2	5	必修	食品与健康学院
082701C2C3006	食品营养学	2	32		2	5	必修	食品与健康学院
082701C3C3007	食品工艺学	3	48		3	5	必修	食品与健康学院
082701C2C3L07	食品工艺学实验	2	32	32	2	5	必修	食品与健康学院
082701C3C3008	食品安全学概论	3	48		3	5	必修	食品与健康学院
082701C1C3009	食物物性学	1	16		1	5	必修	食品与健康学院
082701C1C3L09	食物物性学实验	1	16	16	1	5	必修	食品与健康学院
080201C2C3001	食品机械工程基础	2	32		2	5	必修	人工智能学院
082701C2C3011	食品添加剂	2	32		2	6	必修	食品与健康学院
082701C2C3012	食品机械与设备	2	32		2	6	必修	食品与健康学院
082701C2C3013	食品工厂设计与环境保护	2	32		2	6	必修	食品与健康学院
学分小计		专业核心课程必须修满 42 学分						
专业方向课程								
082701D2S1001	食品科学与工程专业导航	2	32		2	1	限选	食品与健康学院
082701D3S2B01	食品科学原理（双语）	3	48		3	4	限选	食品与健康学院
082701D2S3002	食品标准与法规	2	32	8	2	5	限选	食品与健康学院
学分小计		专业方向课程必需修满 7 学分						
专业拓展课程								
082701F2D3001	食品储藏与保鲜	2	32		2	5	选修	食品与健康学院
082701F2D3003	食品原科学	2	32		2	5	选修	食品与健康学院
082701F2D3004	食品风味化学	2	32		2	5	选修	食品与健康学院
082701F3D3005	分子生物学及其检测技术	3	48	16	3	6	选修	食品与健康学院
120604F2D3001	食品供应链管理	2	32		2	6	选修	电商与物流学院
082701F2D3007	果蔬加工工艺学	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3008	粮油加工工艺学	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3009	畜产品工艺学	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3010	食品包装学	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3011	食品生物技术概论	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3012	食品品质与感官评价	2	32	16	2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3013	现代仪器分析技术	2	32	16	2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3014	功能性食品	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D3015	食品技术经济与决策	2	32		2	6	选修	食品与健康学院
082701F2D4016	实验设计与数据分析	2	32		2	7	选修	食品与健康学院
082701F2D4017	食品工程新技术	2	32		2	7	选修	食品与健康学院

082701F2D4018	文献检索与科技论文写作	2	32		2	7	选修	食品与健康学院
082701F1D4019	食品新产品设计与研发	1	16		1	7	选修	食品与健康学院
学分小计		专业拓展课程必须修满 14 学分						
集中实践环节								
080201C1P2002	金工实习	1	2 周	2 周		2	必修	人工智能学院
082701E1P3001	专业实习（工厂实习）	1.5	3 周	3 周		6	必修	食品与健康学院
082701E2P4002	毕业实习（驻厂实习）	2	4 周	4 周		7	必修	食品与健康学院
082701E1P3004	创新创业教育（食品工厂设计综合实验）	1	2 周	2 周		6	必修	食品与健康学院
081301E1P3002	食品工程设计	1	2 周	2 周		6	必修	轻工科学技术学院
082701E1P4005	创新创业教育（产品研发综合实验）	1.5	3 周	3 周		7	必修	食品与健康学院
082701E1P4006	创新创业教育（发酵工程综合实验）	1	2 周	2 周		7	必修	食品与健康学院
082701E6P4003	毕业论文（设计）	6	12 周	12 周		8	必修	食品与健康学院
学分小计		集中实践环节必须修满 15 学分						
素质教育专项课程								
STUA2Q1001	军事理论	2	32	32		1	必修	学生处
STUA2Q1002	军训	2	2 周	2 周		1	必修	学生处
MARA2Q1001	思想政治理论实践课程	2	2 周	2 周		2	必修	马克思主义学院
MARA2Q4001	形势与政策	2	64			1-8	必修	马克思主义学院
PAEA1Q1001	身体素质基础训练	1	32	32	2	1	必修	体育与艺术教学部
STUA0Q1002	安全素养	0.5	16			1	必修	学生处
STUA0Q1001	大学生心理健康教育	0.5	16			1	必修	学生处
RAEA0Q1001	职业生涯规划	0.5	16			2	必修	招生就业处
RAEA0Q3002	大学生就业指导	0.5	16			5	必修	招生就业处
STUA1Q3001	劳动教育	1	32			1-6	必修	学生处
思想教育	入学教育、毕业教育、爱国主义教育、诚信教育、廉洁教育、集体主义教育							
社会实践	二、三学年的假期社会实践							
美育教育	普及艺术教育，融入校园文化，结合艺术展演等艺术实践活动，促进德智体美劳全面发展							
学术讲座	学校组织的各类学术讲座							
学分小计		素质教育专项课程必须修满 12 学分						

(二) 食品科学与工程专业分学期指导性教学计划进度表

课程编码	课程名称	学分	总学时	实验实践学时	周学时	课程性质	课程类别	开课单位
第一学期								
MARA3G1002	中国近现代史纲要	3	48	16	3	必修	通识	马克思主义学院
FLGA4G1001	大学英语（一）	3	48		3	必修	通识	外国语学院
COMA3G1002	计算机技术 II	3	48	16	3	必修	通识	计算机与信息工程学院
MATA6B1001	高等数学（上）	6	96		6	必修	专业	数学与统计学院
CHEA4B1001	无机及分析化学	4	64		4	必修	专业	化学与材料工程学院
CHEA2B1L01	无机及分析化学实验	2	32	32	2	必修	专业	化学与材料工程学院
082701D2S1001	食品科学与工程专业导航	2	32		2	限选	专业	食品与健康学院
STUA2Q1001	军事理论	2	32	32		必修	素质	学生处
STUA2Q1002	军训	2	2周	2周		必修	素质	学生处
MARA2Q4001	形势与政策	0.5	16			必修	素质	马克思主义学院
PAEA1Q1001	身体素质基础训练	1	32	32		必修	素质	体育与艺术教学部
STUA0Q1002	安全素养	0.5	16			必修	素质	学生处
STUA0Q1001	大学生心理健康教育	0.5	16			必修	素质	体育与艺术教学部
学分小计		29.5 学分（其中必修 27.5 学分，限选 2 学分）						
第二学期								
MARA3G1001	思想道德修养与法律基础	3	48	16	3	必修	通识	马克思主义学院
FLGA4G1002	大学英语（二）	3	48		3	必修	通识	外国语学院
PAEA1G1001	体育（一）	1	32	30	2	必修	通识	体育与艺术教学部
MATA4B1001	高等数学（下）	4	64		4	必修	专业	数学与统计学院
PHYA4B1001	大学物理（上）	4	64		3	必修	专业	人工智能学院
PHYA2B1L01	物理实验	2	32	32	2	必修	专业	人工智能学院
CHEA3B1002	有机化学	3	48		3	必修	专业	化学与材料工程学院
CHEA1B1L02	有机化学实验	1	16	16	1	必修	专业	化学与材料工程学院
ENGA2B1001	工程制图 B	2	32		2	必修	专业	人工智能学院
ENGA1B1L01	工程制图实验	1	16	16	1	必修	专业	人工智能学院
080201C1P2002	金工实习	1	2周	2周		必修	专业	人工智能学院
MARA2Q1001	思想政治理论实践课程	2	2周	2周		必修	素质	马克思主义学院
RAEA0Q1001	职业生涯规划	0.5	16		1	必修	素质	招生就业处
学分小计		27.5 学分（其中必修 27.5 学分）						
第三学期								
MARA3G2002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	16	3	必修	通识	马克思主义学院
FLGA4G2001	大学英语（三）	3	48		3	必修	通识	外国语学院
PAEA1G2001	体育（二）	1	32	24	2	必修	通识	体育与艺术教学部
MATA3B2001	线性代数	3	48		3	必修	专业	数学与统计学院
CHEA3B2001	物理化学	3	48		3	必修	专业	化学与材料工程学院
CHEA1B2L02	物理化学实验	1	16	16	1	必修	专业	化学与材料工程学院
082701C4C2001	生物化学	3.5	56		4	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C2L01	生物化学实验与设计	2.5	40	40	2	必修	专业	食品与健康学院

MARA2Q4001	形势与政策	0.5	16		1	必修	素质	马克思主义学院
080702A2C2102	电工学	2	32		2	必修	专业	人工智能学院
学分小计		22.5 学分（其中必修 20.5 学分）						
第四学期								
MARA3G2001	马克思主义基本原理概论	3	48	16	3	必修	通识	马克思主义学院
FLGA4G2002	大学英语（四）	3	48		3	必修	通识	外国语学院
PAEA1G2002	体育（三）	1	32	24	2	必修	通识	体育与艺术教学部
MATA3B2002	概率论与数理统计	3	48		3	必修	专业	数学与统计学院
082701C2C2004	食品化学	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C2L04	食品化学实验与设计	2	32	32	2	必修	专业	食品与健康学院
082701C3C2003	食品微生物学	3	48		3	必修	专业	食品与健康学院
082701C3C2L03	食品微生物学实验	3	48	48	3	必修	专业	食品与健康学院
CENA4B2005	食品工程原理	4	64		3	必修	专业	轻工科学技术学院
CENA1B2L05	食品工程原理实验	1	16	16	1	必修	专业	轻工科学技术学院
082701D3S2B01	食品科学原理（双语）	3	48		3	限选	专业	食品与健康学院
学分小计		28 学分（其中必修 25 学分，限选 3 学分）						
第五学期								
082701C2C3006	食品营养学	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
082701C3C3008	食品安全学概论	3	48		3	必修	专业	食品与健康学院
082701C1C3009	食物物性学	1	16		1	必修	专业	食品与健康学院
082701C1C3L09	食物物性学实验	1	16	16	1	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C3005	食品分析	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C3L05	食品分析实验与设计	2	32	32	2	必修	专业	食品与健康学院
082701C3C3007	食品工艺学	3	48		3	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C3L07	食品工艺学实验	2	32	32	2	必修	专业	食品与健康学院
080201C2C3001	食品机械工程基础	2	32		2	必修	专业	人工智能学院
082701D2S3002	食品标准与法规	2	32	8	2	限选	专业	食品与健康学院
082701F2D3003	食品原料学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3001	食品储藏与保鲜	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3004	食品风味化学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
MARA2Q4001	形势与政策	0.5	16		1	必修	素质	马克思主义学院
RAEA0Q3002	大学生就业指导	0.5	16		1	必修	素质	招生就业处
学分小计		27 学分(其中必修 19 学分，限选 2 学分，选修 6 学分)						
第六学期								
082701C2C3011	食品添加剂	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C3012	食品机械与设备	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
082701C2C3013	食品工厂设计与环境保护	2	32		2	必修	专业	食品与健康学院
081301E1P3002	食品工程设计	1	2 周	2 周		必修	专业	轻工科学技术学院
082701F3D3005	分子生物学及其检测技术	3	48	16	3	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3014	功能性食品	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
120604F2D3001	食品供应链管理	2	32		2	选修	专业	电商与物流学院
082701F2D3007	果蔬加工工艺学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院

082701F2D3008	粮油加工工艺学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3009	畜产品工艺学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3010	食品包装学	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3011	食品生物技术概论	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3012	食品品质与感官评价	2	32	16	2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3013	现代仪器分析技术	2	32	16	2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D3015	食品技术经济与决策 (慕课)	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
STUA1Q3001	劳动教育	1	32	32		必修	素质	食品与健康学院
082701E1P3001	专业实习(工厂实习)	1.5	3周	3周		必修	专业	食品与健康学院
082701E1P3004	创新创业教育(食品工 厂设计综合实验)	1	2周	2周		必修	专业	食品与健康学院
学分小计		33.5 学分(其中必修 10.5 学分, 选修 23 学分)						
第七学期								
082701F2D4016	实验设计与数据分析	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D4017	食品工程新技术	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F2D4018	文献检索与科技论文写作	2	32		2	选修	专业	食品与健康学院
082701F1D4019	食品新产品设计与研发	1	16		1	选修	专业	食品与健康学院
082701E2P4002	毕业实习(驻厂实习)	2	4周	4周		必修	专业	食品与健康学院
082701E1P4005	创新创业教育(产品研 发综合实验)	1.5	3周	3周		必修	专业	食品与健康学院
082701E1P4006	创新创业教育(发酵工 程综合实验)	1	2周	2周		必修	专业	食品与健康学院
MARA2Q4001	形势与政策	0.5	16			必修	素质	马克思主义学院
学分小计		12 学分(其中必修 5 学分, 选修 7 学分)						
第八学期								
082701E6P4003	毕业论文(设计)	6	12周	12周		必修	专业	食品与健康学院
学分小计		6 学分(其中必修 6 学分)						

说明: 通识选修课程不做分学期指定。