

食品科学与工程专业课程体系框架图

| 课程类别 | 课程名称 | 学时数(实验) | 开课学期 | 设课目的(阐述该课程在培养学生品德、知识、能力、体育或美育的作用。在课程体系中与前后课程的关系) | 所属课程群 | 开课学院 |
|------|----------------------|---------|-----------|---|--------|-------|
| 通识课程 | 大学英语 I-IV | 192 | 第 1-4 学期 | 培养学生英语听、说、读、写、译的综合应用能力。 | 大学英语 | 外语学院 |
| | 马克思主义基本原理 | 48 | 第 2 学期 | 掌握马克思主义的基本立场、观点和方法, 树立正确的世界观、人生观、价值观。 | 思想政治理论 | 人文学院 |
| | 中国近现代史纲要 | 32 | 第 2 学期 | 帮助学生了解国史、国情, 树立在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的坚定信念。先修课程:《马克思主义基本原理》。 | | 人文学院 |
| | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 48 | 第 3 学期 | 培养学生理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系是马克思主义的基本原理与中国实际相结合的两次伟大的理论成果, 是中国共产党集体智慧的结晶。增强中国特色社会主义的道路自信、理论自信和制度自信。先修课程:《中国近现代史纲要》。 | | 人文学院 |
| | 思想道德修养与法律基础 | 32 | 第 1 学期 | 培养大学生的思想道德素质和法律基础知识, 使其成为道高德重、懂法守法的社会主义建设事业的合格人才。 | | 人文学院 |
| | 形势与政策 | 16 | 第 6 学期 | 帮助学生开阔视野, 及时了解和正确对待国内外重大时事, 树立坚定的政治立场, 具有较强的分析能力和适应能力。 | | 宣传部 |
| | 大学语文 | 32 | 第 3 学期 | 培养学生高尚的思想品德和健康的道德情操; 培养学生汉语言文学方面的阅读、欣赏、理解和表达能力。 | 大学语文 | 人文学院 |
| | 军事理论教育 | 16 | 第 2 学期 | 培养学生的军事素养、国防观念和爱国情操, 提高其人文素养。 | 军事理论 | 学工部 |
| | 大学生就业指导 I/II | 16 | 第 3, 6 学期 | 培养大学生树立正确的择业观、求职的方法与技巧, 增强择业意识, 提高主动适应社会需要的能力。 | 就业创业 | 招生就业处 |
| | 创业基础 | 16 | 第 2 学期 | 培养创业意识、创业能力和创业精神。 | | 招生就业处 |
| | 大学生心理健康教育 | 24 | 第 2 学期 | 培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力, 切实提高心理素质, 促进学生全面发展。 | 心理学 | 学工部 |
| | 体育 I/II | 64 | 第 1, 2 学期 | 掌握体育与健康知识及运动技能, 增强体能, 培养大学生的运动兴趣和爱好, 形成坚持锻炼的习惯。 | 体育 | 体育部 |

| | | | | | | |
|--------------|---------------|---------|-----------|--|-------|------|
| | 计算机基础/计算机基础实验 | 48 (24) | 第 1 学期 | 培养学生计算机基础知识和 Windows、Word、Excel、PowerPoint、FrontPage、Internet 软件的应用能力。 | 计算机科学 | 理信学院 |
| 学科 (专业) 基础课程 | 普通化学 I | 48 | 第 1 学期 | 使学生了解气体和液体的基本定律、化学热力学和化学反应方向、化学平衡、化学动力学和反应速率方程、原子结构和理论以及配位化合物的相关知识; 为掌握食品工艺中的化学变化规律, 解决食品生产实际问题奠定基础。 | 化学 | 化药学院 |
| | 分析化学III | 24 | 第 2 学期 | 帮助学生了解定量分析误差及分析数据的处理、酸碱滴定分析法、配位滴定分析法、氧化还原滴定分析法、沉淀滴定分析法、吸光光度分析法、电位分析法等; 为后续《食品分析》课程学习及增强其在专业上的应用能力奠定基础。先修课程:《普通化学 I》。 | | 化药学院 |
| | 有机化学III | 48 | 第 2 学期 | 帮助学生了解和掌握有机物质的性质、变化的基本原理和规律, 学会运用基本原理解决一些初步的化学问题; 为后续《生物化学》、食品工艺学系列专业课程学习及增强其在专业上的应用能力奠定基础。先修课程:《普通化学 I》。 | | 化药学院 |
| | 基础化学实验 I - II | 72 (72) | 第 2, 3 学期 | 训练学生进行化学实验的基本知识和技能, 使学生掌握一般化合物的分离、提纯技术, 了解化合物的合成、制备方法及步骤, 化学分析的基本操作, 并能对分析数据进行分析、计算处理; 为《仪器分析 II》、《专业基础综合实习》、《专业综合实习 I》等课程或时实践环节及培养学生的创新意识与创新能力奠定基础。先修课程:《普通化学 I》、《分析化学III》、《有机化学III》。 | | 化药学院 |
| | 高等数学 II - III | 144 | 第 1, 2 学期 | 使学生掌握微积分的基本知识和计算方法, 培养学生科学思维的能力, 增强运用数学解决实际问题的意识和能力; 为《食品工程原理》、《工程力学》、《食品工厂设计》等工程计算奠定基础。《高等数学 III》的先修课程是《高等数学 II》。 | 数学 | 理信学院 |
| | 大学物理III/ | 48 | 第 5 学期 | 帮助学生掌握物理学的基本概念和基本规律, 正确认识各种物理现象的本质, 掌握物理学研究问题的思想方法; 了解影响物质性质的物理手段; 为《食品机械与设备》、《食品高新技术》等课程或实践环节奠定基础。先修课程:《高等数学 II》、《高等数学 III》。 | 物理学 | 理信学院 |
| | 大学物理III实验 | 16 (16) | 第 5 学期 | 使学生能够运用物理理论知识对实验现象进行初步的分析和判断; 学会以物理实验的方法和手段去解决各自专业领域的问题; 为《食品机械与设备实 | 物理学 | 理信学院 |

| | | | | | | |
|-----------------|---------|------|--|---|------------|------|
| | | | | 验》、《创新创业实践》、《毕业实习、毕业论文（设计）》等课程或实践环节奠定基础。先修课程：《高等数学Ⅱ》、《高等数学Ⅲ》。 | | |
| 生物化学/生物化学实验 | 112(32) | 第3学期 | | 使学生了解生物体化学组成结构及其性质，化学变化和调控规律，从而掌握生物化学的基础理论，基本知识和基本实验技能，能够运用理论知识对实验问题进行分析 and 讨论；学会生物化学实验的方法和手段解决专业问题；为《食品化学/食品化学实验》、《食品营养学》、《功能性食品》等课程奠定基础。先修课程：《普通化学Ⅰ》、《分析化学Ⅲ》、《有机化学Ⅲ》。 | 食品科学 基础 | 生科学院 |
| 食品微生物学/食品微生物学实验 | 72(24) | 第4学期 | | 掌握微生物学研究的基础知识、基本原理；掌握微生物造成的危害、微生物的防止措施以及卫生要求；掌握食品微生物学实用操作技术；加深理解课堂讲授的微生物学理论知识，培养学生的实际动手能力以及分析问题、解决问题的能力；为《食品安全学》、《功能性食品》、《酿造工艺学》等课程奠定基础。 | | 食品学院 |
| 仪器分析Ⅱ/仪器分析Ⅱ实验 | 32(16) | 第3学期 | | 掌握常用仪器分析方法的基本原理、仪器的主要结构与性能以及定性和定量分析方法，并能结合实际选择选择合适的仪器分析方法。掌握各种仪器的基本操作、基本技术，熟悉现代分析仪器的使用；培养学生的创新意识与创新能力；为《食品安全检测技术Ⅰ》、《食品分析》课程奠定基础。先修课程：《普通化学Ⅰ》、《分析化学Ⅲ》、《有机化学Ⅲ》、《高等数学Ⅱ》、《高等数学Ⅲ》《大学物理Ⅲ》。 | | 化药学院 |
| 食品化学/食品化学实验 | 48(16) | 第5学期 | | 掌握有关食品化学的基本知识和研究方法，了解食品的组成、性质以及食品在贮藏、加工和流通过程中各种组分变化及对食品质量的影响。掌握食品化学领域中最基本的实验方法；培养从事食品研究工作的初步能力、实验的技巧与技能，增强分析问题和解决问题的能力，为《功能性食品》、《粮油食品工艺学（双语）》、《果蔬贮藏学》、《果蔬加工学》、《肉品工艺学》、《乳品工艺学》等课程学习及其相应实践教学环节奠定基础。先修课程：《普通化学Ⅰ》、《分析化学Ⅲ》、《有机化学Ⅲ》、《生物化学》。 | | 食品学院 |
| 食品营养学 | 32 | 第6学期 | | 了解营养学的基本知识，掌握各种营养素的生理功能及其丰富的食物来源和供给量，了解各种营养素的营养水平鉴定方法，指导日常膳食，提高营养水平；为《乳品工艺学》、《肉品工艺学》、《功能性食品》等课程学习奠定基础。先修课程：《生物化学》、《食品化学》。 | | 食品学院 |

| | | | | | | |
|------|-----------------|---------|--------|--|----------|------|
| | 机械制图 | 48 | 第 4 学期 | 使学生能正确地使用绘图仪器和工具，掌握用仪器或徒手绘图的技能；学会查阅零件手册和国家标准；能正确阅读和绘制一般零件图和中等复杂程度的装配图；培养学生的形象思维能力、工程设计能力；为《食品机械与设备》、《食品工厂设计》等课程学习奠定基础。 | 食品工程基础 | 机电学院 |
| | CAD 制图实验 | 16 (16) | 第 4 学期 | 掌握 CAD 绘图软件的图形绘制、编辑和尺寸标记的方法；培养学生的计算机绘图能力；为《食品机械与设备实验》、《专业综合实习 I》、《毕业实习、毕业论文（设计）及答辩》等实践环节学习奠定基础。 | | 机电学院 |
| | 食品工程原理/食品工程原理实验 | 72 (24) | 第 6 学期 | 使学生全面掌握食品加工过程中各单元操作的基础理论知识，了解基本工艺流程，掌握设备的初步设计方法；掌握基本实验技能和工程测试方法，培养学生分析问题和解决问题、计算和组织报告的能力；为《食品机械与设备》、《食品机械与设备实验》、《肉品工艺学》、《乳品工艺学》、《专业综合实习 I》、《毕业实习、毕业论文（设计）及答辩》等课程学习或实践环节奠定基础。。先修课程：《物理化学 V》、《机械设计基础 II》 | | 食品学院 |
| 专业课程 | 食品安全学 | 32 | 第 4 学期 | 掌握各因素对食品安全性的影响，国内外保证食品安全的措施，了解食品安全性研究的发展趋势；具备初步的食品安全性评价、标准制定、以及食品安全性质量控制的基本知识和能力。先修课程：《分析化学 I》、《有机化学 III》、《生物化学》、《食品微生物学》等。 | 食品质量安全控制 | 食品学院 |
| | 食品分析 | 48(48) | 第 5 学期 | 掌握食品分析的基本理论和基本分析方法，具有对常见的食品成分分析的一般操作技能，能够分解决食品分析过程中的具体问题。先修课程：《分析化学 III》、《有机化学 III》。 | | 食品学院 |
| | 食品安全检测技术 | 40 (40) | 第 7 学期 | 使学生巩固课堂教学所学食品分析的理论知识；了解和熟悉各种成分检测的原理，掌握操作技能；提高对学生的观察分析问题能力，增强基本实验技能。先修课程：《食品安全学》。 | | 食品学院 |
| | 功能性食品 | 24 | 第 7 学期 | 掌握功能因子的性质及在食品中的应用；了解现代人类疾病与功能因子的关系和审批程序；掌握功能食品开发原理、技术及生产原理；具有拓宽新型功能食品原料选择范围的能力。 | | 食品学院 |
| | 机械设计基础 II | 40 | 第 4 学期 | 掌握常用机械零件的工作原理、结构特点、性能指标、设计原则，了解机械运转中的动力学问题和整台机器的设计原则，具有设计机械传动部件能力和 | 食品工程 | 食品学院 |

| | | | | | | |
|-------------|--------|------|--|--|------|------|
| | | | | 常用机械选型配套能力。先修课程：《大学物理III》、《机械制图》。 | | |
| 食品机械与设备 | 32 | 第6学期 | | 使学生具备一定的机械设备选型基础，掌握工艺设备的一般设计方法，了解目前该领域的最新技术、培养初步把握发展动态的能力。先修课程：《机械设计基础》、《食品工程原理》。 | | 食品学院 |
| 食品机械与设备实验 | 16(16) | 第6学期 | | 使学生巩固和加深课堂教学所学理论知识的理解；了解和熟悉食品工厂机械与设备的构造、性能、工作原理，掌握几种常见食品机械与设备的使用、主要调整内容与方法；提高对实验观察能力，增强基本实验技能。 | | 食品学院 |
| 食品工厂设计 | 32 | 第6学期 | | 学习食品工厂设计中有关工艺设计的基本理论，掌握出口食品工厂设计的设计的基本内容和方法，培养学生具备食品工厂工艺设计能力。先修课程：《机械设计基础》、《食品工程原理》。 | | 食品学院 |
| 酿造工艺学 | 24 | 第5学期 | | 掌握各种酒类，发酵豆制品，食品添加剂等食品或保健品的酿造工艺的基本理论知识和基本技能，了解食品发酵工艺的优化和控制。先修课程：《基础生物化学》、《食品化学》、《食品工程原理》、《食品微生物学》。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| 粮油食品工艺学(双语) | 24 | 第5学期 | | 掌握粮油食品加工的途径、方法原理和加工工艺，了解产品质量标准与评定方法；熟悉和掌握粮食食品生产，贮运销售中变质原因及控制方法、掌握粮食食品基本加工方法和技能，具有初步的设计、开发新产品的能力。先修课程：《基础生物化学》、《食品化学》、《食品工程原理》。 | | 食品学院 |
| 酿造、粮油工艺大实验 | 32(32) | 第5学期 | | 掌握粮食食品加工工艺；掌握粮油食品工艺研究的基本方法与技能。了解发酵食品的基本工艺要求；了解和熟悉啤酒和葡萄酒的发酵原理，掌握其生产工艺操作；提高分析问题能力，增强基本实验技能，提高综合素质。 | | 食品学院 |
| 肉品工艺学 | 24 | 第7学期 | | 掌握肉用畜禽的屠宰加工工艺及屠宰后肉的变化；掌握肉品加工中常用的调味料、辅料、添加剂和包装材料；掌握肉各类肉制品的生产工艺技术和品质控制。先修课程：《基础生物化学》、《食品机械与设备》。 | | 食品学院 |
| 乳品工艺学 | 24 | 第7学期 | | 掌握乳成分的化学性质和物理性质；乳品微生物知识；乳的胶体化学性质；掌握原料乳的质量控制及各类乳制品的加工技术与质量控制。 | | 食品学院 |
| 畜产食品工艺大实验 | 32(32) | 第7学期 | | 能够独立生产高品质的畜产食品；掌握主要畜产食品常见缺陷的种类、生产原因及预防控制措施，并具有一定的根据营养学原理设计开发新产品的能力。 | | 食品学院 |

| | | | | | | | |
|----------------|------------------|---------------|---------|--------|--|----------|------|
| | | 果蔬贮藏学 | 24 | 第 6 学期 | 掌握园艺产品的采后生理和生物技术，园艺产品的采后处理与运输，园艺产品贮藏的影响因素、贮藏方式与管理。了解国内外园艺产品采后的处理及贮藏新技术。先修课程：《基础生物化学》、《食品化学》。 | | 食品学院 |
| | | 果蔬加工学 | 24 | 第 6 学期 | 了解国内外果蔬食品加工的最新技术与发展趋势；掌握主要果品和蔬菜加工的基本原理和工艺技术；据不同原料的主要成分特点和性质，能够独立设计新产品开发的流程和技术路线。先修课程：《基础生物化学》、《食品化学》、《食品工程原理》。 | | 食品学院 |
| | | 果蔬贮藏、加工大实验 | 32 (32) | 第 6 学期 | 巩固和加深课堂教学所学果蔬贮藏和加工理论知识的认识和理解；了解和熟悉果蔬生理及技术；提高学生实验现象的观察分析问题能力，增强基本实验技能，提高学生的综合素质。 | | 食品学院 |
| 专业拓展课程 (选修) | 专业拓展 共选 模块 | 计算机应用/计算机应用实验 | 56 (24) | 第 2 学期 | 培养学生计算机程序设计与应用知识和软件的应用能力；强化学生计算机硬件和软件应用的技能。 | 计算机应用 | 理信学院 |
| | | 试验设计与统计方法 I | 24 (24) | 第 3 学期 | 掌握试验设计与统计的基本概念和基本原理，了解试验设计的基本要求、试验设计和实施以及试验资料的整理与统计分析方法；培养学生分析问题和解决问题的能力。 | 数学 | 农学院 |
| | | 食品包装学 | 24 | 第 4 学期 | 掌握食品包装材料的性能及应用，提出不同食品的包装要求；能够评判包装的优劣；掌握食品包装的原理；具有设计开发新包装的能力。先修课程：《基础生物化学》、《食品营养学》。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | | 制冷技术与冷库设计 | 24 | 第 5 学期 | 掌握蒸汽压缩制冷循环的基本原理、系统的组成、设备的构造与特点，以及制冷系统的自动控制与使用管理；掌握冷库建筑的热工计算、隔热和隔汽防潮及制冷系统设计，了解一些有关冷库的设计、施工与维修方面的知识。 | | 食品学院 |
| | | 食品机械自动控制 | 24 | 第 7 学期 | 使学生全面掌握食品机械自动控制的基本原理和方法，了解微机控制技术对我国食品机械的影响，学会初步的自动控制的设计和分析知识，掌握其研究问题的方法。 | | 食品学院 |
| | | 食品导论 | 16 | 第 2 学期 | 了解食品科学与工程专业所涵盖知识体系，未来的发展情况，了解学习方法，培养学生的专业学习兴趣。 | 食品质量安全控制 | 食品学院 |
| | | 食品感官评定 | 24 (8) | 第 5 学期 | 了解食品感官鉴评的条件、方法，掌握其应用技术。了解和掌握食品感官评定的一些基本方法和步骤；强化学生食品感官评定的基本技能，提高学生的 | | 食品学院 |

| | | | | | | |
|----------------------------|--|---------------------------------|---------|--------|--|---------------------|
| | | | | 综合素质 | | |
| | | 动物源食品原料学 | 32 | 第 6 学期 | 使学生了解各种动物食品原料的生产、环境影响、投入品控制；动物食品原料追溯体系和 HACCP 认证，强化动物食品原料是“生产”而不是“加工”出的理念。先修课程：《有机化学III》、《食品化学》。 | 食品学院 |
| | | 动物性食品检验检疫学/ 动物性食品检验检疫学 实验 | 48 (16) | 第 6 学期 | 认识到动物检验检疫的系统性、规范性及科学性，了解规范的样品采集、处理及检验程序，增强学生对综合应用动物检验检疫知识的能力。 | 食品学院 |
| | | 食品配料与添加剂（双 语） | 24 | 第 6 学期 | 了解食品添加剂或配料在食品中的使用；掌握食品添加剂的管理办法；具备在生产中正确选择使用食品添加剂或配料的能力；学会通过添加剂或配料研发产品的思路、技术路线等。先修课程：《食品化学》、《生物化学》、《食品微生物学》。 | 食品学院 |
| | | 食品法规与标准 | 24 | 第 4 学期 | 掌握食品法规与标准的基本内容，了解食品的卫生要求、质量标准、质量安全规定、检验规程等知识，了解国内外各类食品的法规与标准，培养利用法规和标准解决实际问题的能力。 | 食品 学院 |
| | | 食品质量管理学 | 32 | 第 5 学期 | 了解国内外质量管理学的最新理论与发展趋势；掌握食品质量管理学的基本原理和主要工艺技术；根据不同的加工工艺，能够独立设计质量管理学的流程和技术路线。先修课程：《基础生物化学》、《食品微生物学》、《食品营养学》、《食品法规与标准》。 | 食品管理与运营 食品 学院 |
| | | 食品认证 | 16 | 第 5 学期 | 使学生弄清国际上食品认证方面的基本知识和最新进展，掌握认证的要求和步骤，具备食品认证的基本能力。先修《食品法规与标准》。 | 食品学院 |
| | | 食品科学与技术专业英 语 | 24 | 第 7 学期 | 使学生了解本专业英语的特点，具备初步的专业英文翻译能力和阅读专业英文文献的能力。 | 英语 食品学院 |
| 食 品 研 发 与 设 | | 概率论与数理统计 | 56 | 第 2 学期 | 使学生掌握概率统计的基本知识和思想方法，培养科学思维的能力，培养学生运用数学解决实际问题的意识和能力。先修课程：《高等数学 II》、《高等数学 III》。 | 数 学 理信学院 |
| | | 线性代数 | 32 | 第 3 学期 | 使学生掌握线性代数的基本知识和计算方法，培养学生科学思维的能力，增强运用数学解决实际问题的意识和能力。先修《高等数学 II》、《高等数学 III》。 | |
| | | 物理化学 V | 32 | 第 3 学期 | 掌握化学热力和动力学基本原理，并应用解决化学变化量的关系；掌握表面 | 化学 化药学院 |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------|--------|------|--|------------|------|
| 计 工 程 师 方 向 模 块 | | | | 及胶体化学知识,应用于理解生物科学现象;提高分析问题和解决问题的能力。先修课程:《普通化学I》、《分析化学III》、《有机化学III》、《高等数学II》、《高等数学III》。 | | |
| | 物理化学实验 | 32(32) | 第3学期 | 提供理论应用与实践的机会,加深学生对物理化学课程中的基本理论和概念的理解;掌握物理化学实验的基本实验方法和实验技术;培养学生的动手能力,并锻炼学生分析问题、解决问题的能力;培养良好的科学习惯以及科学的思维方法;培养敬业、认真和协作精神,养成良好的工作习惯。先修课程:《基础化学实验I/II》。 | | 化药学院 |
| | 食品工程材料 | 16 | 第3学期 | 使学生掌握食品加工设备常用的工程材料的基础知识,初步具备选材和制定简单热处理工艺的能力。先修课程:《机械制图》。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | 电工技术I/电工技术I实验 | 32(8) | 第3学期 | 使学生掌握电工技术(直流、交流电路,磁路、变压器、电机等)的基本原理、基本计算方法;培养学生电工方面的分析、解决问题的能力 and 实验技能。先修课程:《高等数学II》、《高等数学III》、《大学物理III》。 | | 机电学院 |
| | 食品免疫学 | 24 | 第4学期 | 掌握免疫学的概念、基本理论知识,了解免疫系统的构成及功能,掌握常用的免疫学技术及其在食品上的应用。 | 食品科学 基础 | 食品学院 |
| | 食品物性学 | 24(8) | 第4学期 | 掌握食品物理性质及其与食品品质的内在关系;了解食品物性的研究方法手段;掌握食品物性学的基本实验操作技能,培养利用食品物性学原理解决实际问题的能力。先修课程:《高等数学II》、《高等数学III》、《大学物理III》、《物理化学V》、《食品化学》等。 | | 食品学院 |
| | 食品酶学 | 24 | 第4学期 | 掌握酶在动植物原材料及其加工过程中的变化和作用;了解酶在食品工业中的应用,培养运用酶学理论去分析和解决食品生产过程中的具体问题的能力,改造原有的不合理的工艺过程。先修课程:《基础生物化学》、《食品微生物学》等。 | | 食品学院 |
| | 风味化学 | 24 | 第4学期 | 掌握食品中风味物质的结构与性质,理解食品呈味呈香机理,掌握食品风味的分析、鉴定、分离方法,培养学生分析和解决有关食品风味学问题的能力。 | | 食品学院 |
| | 生化研究进展 | 16 | 第7学期 | 介绍目前生物化学研究领域的最新动态,展示当前最新的生物化学研究技术、研究路线、及研究内容等,扩展学生研究视野,开拓学生新思路。先修课程:《基础生物化学》。 | | 生科学院 |

| | | | | | | | |
|--|-----------------|---------|--------|---|------|----------|------|
| | 科技论文写作 | 16 | 第 7 学期 | 掌握食品科学研究的基本概念、基本方法、基本程序和基本规则，熟悉食品研究论文的类型、写作过程、格式要求和学术规范；了解食品研究和论文写作所需多方面能力培养与训练的方式和方法，理解和品味科技论文写作中所蕴含的科学精神、人生追求和价值观念。 | | 食品学院 | |
| | 食品生物技术/食品生物技术实验 | 48 (16) | 第 4 学期 | 使学生基本地掌握基因工程，酶工程，发酵工程以及细胞工程在食品工业中的利用；具备在相关工作中的实际操作能力。 | 食品工艺 | 食品学院 | |
| | 软饮料工艺学 | 24 (8) | 第 4 学期 | 掌握软饮料生产的基本原理和技术及生产工艺及流程，并能解决生产中出现的的问题；了解和熟悉软饮料的制作原理，掌握其生产工艺操作；提高对学生实验现象的观察分析能力，增强基本实验技能。 | | 食品学院 | |
| | 水产品工艺学/水产品工艺学实验 | 32 (16) | 第 5 学期 | 使学生了解水产品加工过程的工艺原理，分析和解决水产品加工过程中的具体问题；加强过程操作的训练，使学生具备进行水产品生产工艺改造、设计和开发新产品的初步能力。 | | 食品学院 | |
| | 调味品学 | 24 | 第 5 学期 | 掌握各种调味品的概念、分类、原辅料、生产工艺、设备和技术要点；了解调味品行业发展的新动态、新技术；具备针对不同食品开发特色调味技术的能力。 | | 食品学院 | |
| | 动物性副产品加工与综合利用 | 16 | 第 5 学期 | 了解动物性食品副产品深加工和综合利用的实用技术，包括动物血液的利用、畜皮的加工、动物油脂的加工、畜骨、脏器、猪鬃、禽蛋副产品、水产品的副产品等产品的综合利用。先修《食品化学》等。 | | 食品学院 | |
| | 方便食品 | 16 | 第 5 学期 | 使学生了解和掌握各类方便食品的特点、加工方法与原理、产品质量标准与控制；明确方便食品加工工艺和技术条件与产品质量的关系；掌握方便食品配方设计与加工技术，具备从事方便食品的研究和生产的能力。 | | 食品学院 | |
| | 实用蛋品工艺学 | 16 | 第 5 学期 | 使学生了解禽蛋的结构、化学成分及理化性质，贮藏保鲜技术，品质评定，各种生、熟蛋品的加工工艺，综合利用等。 | | 食品学院 | |
| | 海洋资源综合利用 | 16 | 第 6 学期 | 掌握海洋生物资源综合利用主要产品的生产原理及生产工艺以及应用价值和主要产品，了解最新的研究内容、进展及相关的理论、方法等信息。先修课程：《食品化学》、《食品营养学》、水产品工艺学。 | | 食品质量安全控制 | 食品学院 |
| | 出口蔬菜质量控制 | 16 | 第 6 学期 | 了解和掌握出口蔬菜加工的发展与现状、掌握出口蔬菜加工质量控制的 HACCP 体系及通用模式、加工厂良好操作规范（GMP）和卫生标准操作规 | | | 食品学院 |

| | | | | | | |
|--|--|-----------------|---------|--------------------|--|------|
| | | | | 程 (SSOP)。先修《果蔬加工学》 | | |
| | | 食品快速检验 | 24 (12) | 第 6 学期 | 掌握菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和李斯特氏菌等病原菌快速检测技术,了解出口食品卫生检验方法的最新进展,重点解决出口食品检验中的具体问题。 | 食品学院 |
| | | 葡萄酒品评学 | 24 | 第 6 学期 | 了解葡萄酒鉴评的基本知识,具备葡萄酒鉴评的能力。 | 食品学院 |
| | | 食品高新技术 | 16 | 第 6 学期 | 了解食品高新技术的前言及发展趋势,具备食品高新技术方面的专业知识及在食品科学研究和食品工业中正确运用和开发新技术的能力。 | 食品学院 |
| | | 计算机在食品科学与工程中的应用 | 16 | 第 6 学期 | 掌握食品工程的计算机应用基础知识,理解食品工程中常用的计算机技术,培养食品科学与工程中的计算机应用能力和研究开发能力。 | 食品学院 |
| | | | | | 食品工程 | |
| 食品 管理 与 运 营 工 程 师 方 向 | | 饮食文化概论 | 24 | 第 3 学期 | 使学生熟悉中外饮食文化的内涵,了解中外饮食文化悠久漫长的发展历史,了解中外食品文化与各民族文明史的关系,能够分析和研究与饮食文化相关问题;培养利用饮食文化知识解决食品管理与运营方面问题的能力。 | 食品学院 |
| | | 酒文化概论 | 24 | 第 3 学期 | 使学生熟悉酒文化的内涵,了解酒文化的发展历史;培养利用酒文化知识解决食品管理与运营方面问题的能力。 | 食品学院 |
| | | 现代企业管理 | 32 | 第 3 学期 | 使学生掌握现代企业管理的基本理论、基本原理和方法,了解当今企业管理的新思想、新方法、新趋势,培养学生的基本管理素质和管理能力。 | 经管学院 |
| | | 物流管理 I | 32 | 第 3 学期 | 熟悉物流与物流管理的基本概念;把握物流管理的核心思想和基本原则;全面了解物流管理的基础内容与专题内容;培养运用物流管理的理论和方法分析解决实际问题的能力。 | 经管学院 |
| | | 组织行为学 | 32 | 第 3 学期 | 帮助学生掌握组织行为管理的基本知识、基本原理和基本方法,了解组织中人的行为的规律,能结合实践解决管理中涉及到组织中人的行为的各种问题。 | 经管学院 |
| | | 连锁经营与管理 | 40 | 第 4 学期 | 了解有关连锁企业的运作模式以及运作规范,掌握门店作业化管理技能以及门店运作的基本策略,获得较完备的连锁经营管理知识,培养连锁经营管理能力。 | 经管学院 |
| | | 国际贸易实务 II | 40 | 第 4 学期 | 了解和掌握国际贸易、贸易政策和 WTO 有关的基本概念和理论,培养适应市场经济体制下既懂食品专业技术又懂国际贸易的能力。 | 经管学院 |
| | | | | | 食品管理与运营 | |

| | | | | | | |
|------------|--------------------|--------|----------|--|-----------------|------|
| | 市场营销学 II | 32 | 第 4 学期 | 使学生比较系统地掌握市场营销学的基本理论、基本知识和基本方法，牢固树立以顾客为中心的市场营销观念，培养和提高应用市场营销原理解决企业营销问题的基本能力。 | 经管学院 | |
| | 商务谈判 II | 24 | 第 5 学期 | 了解商务谈判的基本理论知识；认识商务谈判的一般规律；树立商务谈判的双赢、合作、博弈意识；初步掌握并运用商务谈判的一般技巧方法，锻炼商务谈判的能力；培养较强的商务谈判能力。先修《市场营销学 II》、《国际贸易实务 II》等。 | | 经管学院 |
| | 冷链物流 | 32 (4) | 第 5 学期 | 了解农产品供应链的基本理论知识；认识农产品物流的一般规律；初步掌握并运用农产品物流的一般技术，锻炼农产品物流控制的能力。 | | 经管学院 |
| | 外国农业经济 | 32 | 第 5 学期 | 系统掌握有关国外农业经济学的基本理论、农产品市场的供求及农产品的价格形成、农业资本的运行、农产品的国际贸易、农业关联产业经济方面的基本知识，并能运用所学知识分析现实的农业经济问题。 | | 经管学院 |
| | 电子商务 I / 电子商务 I 实验 | 32 (8) | 第 6 学期 | 使学生理解并掌握电子商务的基本概念、基本方法和基本知识，理解和掌握网络经济下的信息规则；从整体上对电子商务有一个明确的认知，并掌握电子商务的运作规律和表现形式；领会电子商务在管理层次上的内涵，具备设计开展电子商务方案的能力。 | | 经管学院 |
| | 市场调查与预测 | 32 | 第 6 学期 | 使学生了解市场调查与预测的基本理论和方法；市场调查方法、抽样调查技术、问卷设计技术；市场预测概述、时间序列分析预测、因果分析预测等。锻炼学生市场运作服务的能力。 | | 经管学院 |
| | 农产品营销 | 32 | 第 6 学期 | 使学生了解农产品交易过程；掌握农产品营销的方法、渠道、特点；锻炼学生对企业农产品进行有系统的策划和市场推广的能力，以及使产品增值，在向消费者提供价值的过程中让企业获利的能力。 | | 经管学院 |
| | 农村金融学 | 32 | 第 7 学期 | 掌握了解我国农村金融运行的基本情况，熟悉农村金融机构的组织结构、业务流程和操作规则，强化锻炼学生分析问题、解决实际工作的能力。 | | 经管学院 |
| | 人力资源管理 | 32 | 第 7 学期 | 使学生认识人力资源在经济、社会发展中的地位作用；掌握人力资源管理的基本理论、基本知识和基本方法；培养从事人力资源管理工作的能力。 | | 经管学院 |
| 素质教育课程 (选) | 管理营销类课程 | 32/门 | 第 2-8 学期 | 培养大学生企业管理、公共管理、财务管理及市场营销知识。 | 管理营销 经管学院、人文 | |

| | | | | | | |
|----|---------|------|----------|-----------------------|------|----------------|
| 修) | | | | | | 学院 |
| | 文化素质类课程 | 32/门 | 第 2-8 学期 | 培养大学生的文化品位、审美情趣、人文素养。 | 人文艺术 | 人文学院、艺术学院、传媒学院 |
| | 自然科学类课程 | 32/门 | 第 2-8 学期 | 培养大学生自然科学素质。 | 自然科学 | 自然科学类学院 |