

生物工程专业课程体系框架图

| 课程类别 | 课程名称 | 学时数 | 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《马克思主义基本原理》。 | 思想政治理论 | 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《中国近现代史纲要》。 | 思想政治理论 | 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。 | 思想政治理论 | 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。 | 思想政治理论 | 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 | 16 | 第 3,7 学期 | 培养正确的择业观、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 | 培养创业知识、创业能力和创业精神。 | 就业创业 | 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 | 64 | 第 1,2 学期 | 培养体育与健康知识及运动技能,增强体能;培养运动兴趣和爱好,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。 | 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。 先开课程：普通化学 I | 化学 | 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增强其在专业上的应用能力。先修《普通化学 I》。 | 化学 | 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。《高等数学III》的先修课程是《高等数学 II》。 | 数学 | 理信学院 |
| | 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；培养学生的创新意识与创新能力。先修《普通化学 I》、《分析化学III》、《有机化学III》。 | 化学 | 化药学院 |
| | 概率论 | 32 | 第 3 学期 | 使学生掌握随机事件及其概率、一维随机变量及其分布、多维随机变量及其分布、随机变量的数字特征和极限定理。先修《高等数学 II》和《高等数学III》。 | 数学 | 理信学院 |
| | 大学物理 II/大学物理 II 实验 | 48 (16) | 第 3 学期 | 使学生掌握流体的运动规律、流体力学原理在生命科学中的应用、热平衡态、热量和内能等基本概念和现象，掌握基本物理量的测量方法，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。先修《高等数学 II》、《高等数学III》。 | 物理学 | 理信学院 |
| | 生物化学 | 80 | 第 3 学期 | 使学生了解生物体化学组成成分的分子结构及其性质，生命活动中发生的化学变化和调控规律，从而掌握生物化学的基础理论和基本知识。先修《普通化学 I》、《分析化学III》、《有机化学III》。 | 生物工程基础 | 生科学院 |
| | 生物化学实验 | 32 (32) | 第 3 学期 | 掌握生物化学的基本实验技能，能够运用生物化学理论知识对实验问题进行分析 and 讨论；学会以生物化学实验的方法和手段去解决各自专业领域的问题。 | 生物工程基础 | 生科学院 |
| | 机械制图 | 48 | 第 3 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。 | 食品工程 | 机电学院 |
| CAD 制图实验 | 16 (16) | 第 3 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。 | 食品工程 | 机电学院 | |

| | | | | | | |
|------|-----------------|---------|--------|---|-----------|------|
| | 机械设计基础 | 48 (8) | 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常用机械选型配套能力。先修《机械制图》、《工程力学》。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | 食品工程原理 | 48 | 第 4 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, 了解食品加工过程中各单元操作的基本工艺流程, 掌握典型单元操作设备的初步设计方法。先修《高等数学 II》、《高等数学 III》和《大学物理 II》。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | 食品工程原理实验 | 24 (24) | 第 4 学期 | 掌握食品工程的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的能力, 培养和训练学生的实际计算能力和组织报告的能力。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | 食品工艺学 | 48 | 第 4 学期 | 掌握主要果品和蔬菜加工、原料乳的质量控制及各类乳制品加工、肉用畜禽的屠宰加工工艺与肉制品加工、粮油食品加工等基本原理和技术。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| | 食品工艺学实验 | 24 (24) | 第 4 学期 | 掌握主要果品、蔬菜、乳制品、肉制品和粮油食品等加工工艺和关键技术, 为食品加工过程中质量控制奠定坚实的基础。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| | 食品微生物学 | 48 | 第 5 学期 | 使学生掌握微生物形态结构与功能、营养和物质运输、微生物的生长与控制、微生物的遗传与育种、微生物的物质代谢、微生物生态、微生物鉴定等基本理论, | 生物工程基础 | 食品学院 |
| | 食品微生物学实验 | 24 (24) | 第 5 学期 | 使学生掌握微生物学观察、培养基配制、微生物营养谱、环境因素对微生物生长影响、微生物选育、微生物生长测定和微生物遗传物质提取等最基本的操作技能, 强化微生物学实用操作技术, 提升对微生物学知识的理解和应用能力。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| | 发酵工艺学/发酵工艺学实验 | 40 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握工业发酵基质制备、灭菌工艺操作与计算、种子扩大培养、液体发酵监测与控制、好氧和厌氧发酵机制等基本理论知识和基本技能, 熟悉发酵工艺的优化和控制, 为学生学习《氨基酸工艺学》、《酿酒工艺学》等专业课程奠定理论与实验知识基础。先修《生物化学》《食品微生物学》《食品工程原理》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 专业课程 | 生化反应工程/生化反应工程实验 | 48 (16) | 第 4 学期 | 使学生掌握酶和细胞基本动力学规律, 掌握生物反应器中的传递因素对生物反应的影响, 了解不同生物反应器的操作特性规律。培养能从事生物技术产品生产和研发并具备创新思想的应用型人才。先修《生物化学》、《食品微生物学》。 | 酶工程 | 食品学院 |
| | 生物分离工程/生物分离工程实验 | 56 (24) | 第 5 学期 | 使学生掌握细胞破碎、萃取、膜技术和色谱技术分离生物产品的基本理论, 掌握常规生物制品分离的一般操作技能, 能够解决生物分离中的具体问题。先开《食品工程原理》、《有机化学 III》。 | 生物工程设备与技术 | 食品学院 |
| | 酶工程/酶工程实验 | 40 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握酶学基础知识、酶的生产、酶的分离纯化、酶固定化、酶的非水相催 | 酶工程 | 食品学院 |

| | | | | | | |
|----------------|---------------------|---------|--------|--|-----------|------|
| | | | | 化、酶分子修饰、酶反应器及酶的应用等知识。培养具有酶制剂生产、开发和研究能力并富有创新思想的应用型人才。先修《生物化学》、《生化反应工程》。 | | |
| | 生物工程设备/生物工程设备实验 | 48 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握工业发酵规模下的原料处理、无菌空气制备的流程及相关设备, 重点掌握好氧和厌氧类发酵罐的结构、设计计算及工业“放大”的理论和方法, 熟悉发酵产品分离中工业规模的过滤设备、膜分离设备和离子交换设备结构与操作。先修《发酵工艺学》、《食品微生物学》。 | 生物工程设备与技术 | 食品学院 |
| | 蒸馏酒工艺学/蒸馏酒工艺学实验 | 48 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握浓香、酱香、清闲等香型白酒及国外代表性蒸馏酒的生产工艺和酒类特点。先修《发酵工艺学》、《食品微生物学》。 | 酿酒工艺 | 食品学院 |
| | 酿酒工艺学/酿酒工艺学实验 | 48 (16) | 第 6 学期 | 使学生了解啤酒、葡萄酒和黄酒酿造工艺特点, 掌握啤酒和葡萄酒发酵机理。先修《发酵工艺学》、《食品微生物学》。 | 酿酒工艺 | 食品学院 |
| | 发酵调味品工艺学/发酵调味品工艺学实验 | 48 (16) | 第 6 学期 | 使学生掌握酱油、醋、腐乳、豆豉等传统发酵制品的基本理论和加工工艺技术。先修《发酵工艺学》、《食品微生物学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| | 氨基酸工艺学/氨基酸工艺学实验 | 40 (16) | 第 6 学期 | 使学生掌握氨基酸发酵机制、谷氨酸、天冬氨酸族氨基酸、鸟氨酸、精氨酸、异亮氨酸、亮氨酸等发酵工艺和调控机制。先修《食品微生物学》、《生物化学》、《发酵工艺学》。 | 酿造工艺 | 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《机械制图》、《食品工程原理》。 | 食品工程 | 食品学院 |
| | 生物制药工程/生物制药工程实验 | 40 (16) | 第 7 学期 | 使学生掌握抗生素发酵工艺和调控机制, 了解基因工程制药、动植物细胞制药等药物制备技术。先修《食品微生物学》、《生物化学》、《发酵工艺学》。 | 酿造工艺 | 化药学院 |
| | 食品微生物检验 I | 40 (40) | 第 7 学期 | 掌握食品中常规微生物和比较常见的致病微生物的分离、检验方法及其相关生理和生化性状的测定方法, 具备独立完成食品卫生检验的能力。先修《食品微生物学》。 | 食品质量与安全 | 食品学院 |
| 专业拓展课程 (选修) | 线性代数 | 32 | 第 4 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》。 | 数学 | 理信学院 |
| | 物理化学 V | 32 | 第 4 学期 | 使学生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; 掌握表面及胶体化学知识, 应用于理解生物科学现象。先修《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》。 | 化学 | 化药学院 |

| | | | | | |
|-------------|---------|--------|--|-----------|------|
| 物理化学实验 | 32 (32) | 第 4 学期 | 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。先修《基础化学实验 I / II》。 | 化学 | 化药学院 |
| 试验设计与统计方法 I | 24 (24) | 第 4 学期 | 使学生能运用概率理论和数理统计原理等数学方法，独立开展生物科学试验，进行科学的试验设计，并对各种试验资料进行统计分析，以解决实际问题。 | 数学 | 农学院 |
| 仪器分析 II | 16 | 第 4 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，并能结合实际问题选择合适的仪器分析方法。先修《普通化学 I》、《分析化学 III》、《有机化学 III》、《高等数学 II》、《大学物理 II》。 | 生物工程设备与技术 | 化药学院 |
| 仪器分析 II 实验 | 16 (16) | 第 4 学期 | 使学生了解紫外分光光度法、红外光度法、原子吸收光谱法、气相色谱分析法、高效液相色谱分析法、质谱法分析原理与使用方法。先修《普通化学》、《分析化学》、《有机化学》、《高等数学 II》、《高等数学 III》、《大学物理 II》。 | 生物工程设备与技术 | 化药学院 |
| 分子生物学 II | 32 | 第 4 学期 | 使学生掌握分子生物学的基本理论与技术，了解本领域最新研究成果和发展动态，为今后开展相关学科的学习、研究打下分子生物学理论基础。 | 基因工程 | 生科学院 |
| 分子生物学 II 实验 | 24 (24) | 第 4 学期 | 使学生掌握基因扩增、验证和转化等分子生物学的基础实验技能。先修《分子生物学 II》。 | 基因工程 | 生科学院 |
| 现代生物工程导论 | 32 | 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应用。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 酒精工艺学 | 24 | 第 4 学期 | 使学生掌握酒精的原料、糖化工艺，酵母扩培工艺、糖化醪发酵、燃料乙醇的生产与应用等理论理论及酿造工艺。先修《食品微生物学》。 | 酿酒工艺 | 食品学院 |
| 发酵微生物生理学 | 32 (12) | 第 5 学期 | 使学生掌握微生物细胞的特殊形态、分化和功能，微生物生理活动特点、规律及其原因的基础理论与应用技术。先修《食品微生物学》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 发酵微生物育种学 | 32 (12) | 第 5 学期 | 掌握工业微生物产生菌的分离、筛选、鉴定技术；学习工业微生物诱变育种、代谢控制育种、杂交育种、基因工程育种的相关知识；掌握微生物的培养基优化、菌种复壮和保藏的有关知识。先修《食品微生物学》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 基因工程概论 | 32 | 第 5 学期 | 使学生掌握基因工程的原理和应用，学习切割、连接和扩增 DNA 分子的基本方法，寻找、分析、修饰和转移基因的方案。先修《分子生物学 II》。 | 基因工程 | 生科学院 |
| 微生物遗传学 | 24 | 第 5 学期 | 使学生掌握病毒遗传分析、质粒复制和调节、转座因子、真核微生物遗传、原核生物基因表达的调控等遗传学知识。先修《生物化学》、《食品微生物学》。 | 基因工程 | 生科学院 |

| | | | | | |
|-------------|---------|--------|---|---------|------|
| 细胞工程 I | 24 | 第 5 学期 | 使学生掌握细胞工程的理论与技术知识，了解优良动植物的人工繁殖、新品种培育、细胞工程生物制品、细胞疗法与组织修复等基础知识。 | 生物工程基础 | 生科学院 |
| 细胞与基因工程综合实验 | 16 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握动植物细胞工程操作和基因工程基础实验知识。先修《基因工程概论》、《细胞工程 I》。 | 生物工程基础 | 生科学院 |
| 酒文化概论 | 24 | 第 5 学期 | 使学生了解中国酒文化的基本概念、研究内容和历史发展特征，了解中国酒的起源、类别、生产技术、国家名酒、重要人物与事典等。先修《蒸馏酒工艺学》。 | 酿酒工艺 | 食品学院 |
| 代谢控制发酵 | 24 | 第 5 学期 | 使学生掌握代谢控制发酵的基础知识、初级代谢和次级代谢调控策略以及代谢控制发酵在工业中的应用。先修《生物化学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 特种发酵功能食品 | 24 | 第 5 学期 | 使学生了解功能食品以及特种功能性菌株的范畴，并掌握通过液体及固体发酵制备功能性食品的工艺。先修《发酵工艺原理》、《食品微生物学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 特种发酵功能食品实验 | 16 (16) | 第 5 学期 | 使学生掌握利用红曲霉、蛹虫草、富硒酵母等功能性菌株制备产品的工艺，掌握测定功能活性的方法。先修《生物化学实验》、《食品微生物学实验》 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 微生物制剂学 | 16 | 第 6 学期 | 使学生掌握微生物制剂的种类、微生物制剂常用菌种及其菌剂制备及微生物制剂在人类疾病治疗预防、畜牧业、种植业及环境保护方面的应用等知识。先修《食品微生物学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 微生物制剂学实验 | 16 (16) | 第 6 学期 | 使学生掌握乳酸菌、双歧杆菌等益生菌制备、计数和抑菌测定与分析技术。先修《食品微生物学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 海洋微生物学 | 24 | 第 6 学期 | 使学生掌握海洋微生物的特点与分布、海洋微生物的多样性研究技术、海洋微生物的采样、分离与分类鉴定技术；海洋微生物代谢产物的种类、应用、分离纯化及结构鉴定技术。先修《食品微生物学》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 蛋白质工程 | 32 | 第 6 学期 | 使学生掌握蛋白质分子基础、蛋白质分子设计、蛋白质的热力学和动力学、蛋白质的修饰和表达、蛋白质的结构、蛋白质组学等基础知识。先修《生物化学》。 | 生物工程基础 | 生科学院 |
| 生物工程专业英语 | 32 | 第 6 学期 | 使学生掌握一定量的专业词汇，了解专业英语文献表述的特点，提高阅读能力，扩展本学科动态水平和发展趋势的视野。 | 英语 | 食品学院 |
| 食品感官评定 | 32 (8) | 第 6 学期 | 要求学生掌握食品感官的分类，味觉、嗅觉、视觉、听觉等感觉的产生与识别，食品感官鉴评的条件、方法。 | 食品质量与安全 | 食品学院 |
| 有机酸工艺学 | 16 | 第 6 学期 | 使学生掌握柠檬酸、衣康酸、苹果酸等有机酸的基础知识、生产工艺及其发展趋势。先修《食品微生物学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |

| | | | | | |
|-----------|---------|--------|---|-----------|------|
| 有机酸工艺学实验 | 16 (16) | 第 6 学期 | 使学生掌握柠檬酸、衣康酸等有机酸的发酵工艺基本操作技能及提取纯化技术。先修《有机酸工艺学》。 | 酿造工艺 | 食品学院 |
| 环境生物工程 | 32 | 第 6 学期 | 使学生掌握生物技术在废水处理、生物修复、生物可降解材料、废物和废气处理中的基础知识及其工艺特点。先修《食品微生物学》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 环境生物工程实验 | 16 (16) | 第 6 学期 | 使学生掌握环境微生物的分离、纯化及其在解决环境污染中的应用基本实验技能。先修《环境生物工程》。 | 生物工程基础 | 食品学院 |
| 食品化学 I | 16 | 第 6 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可能发生的物理、化学变化及对食品质量的影响。先修《普通化学 I》、《分析化学 III》、《有机化学 III》、《生物化学》。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| 食品化学 I 实验 | 16 (16) | 第 6 学期 | 掌握食品化学领域中最基本的实验方法, 培养学生从事食品加工和保藏方面研究工作的初步能力。先修《普通化学 I》、《分析化学 III》、《有机化学 III》、《生物化学》。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| 电工技术 I | 24 | 第 7 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。先修《大学物理学》。 | 食品工程 | 机电学院 |
| 电工技术 I 实验 | 8 (8) | 第 7 学期 | 使学生掌握日光灯电路、三相交流电路等电工技术, 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《高等数学》、《大学物理》。 | 食品工程 | 机电学院 |
| 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。先修《食品工程原理》。 | 生物工程设备与技术 | 食品学院 |
| 食品安全学 | 32 | 第 7 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《分析化学 I》、《有机化学 III》、《生物化学》、《食品微生物学》等。 | 食品质量与安全 | 食品学院 |
| 食品营养学 | 32 | 第 7 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。先修《生物化学》、《食品化学》。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| 食品法规与标准 | 24 | 第 7 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 | 食品质量与安全 | 食品学院 |

| | | | | | | |
|----------------|--------------|---------|----------|--|---------|----------------|
| | | | | 解决实际问题的能力。 | | |
| | 食品包装学 | 24 | 第 7 学期 | 掌握食品包装材料的性能及在各类食品包装中的应用,能够根据被包装食的不同,提出相应的包装要求;能够评判包装的优劣;掌握食品包装的原理,了解光、氧、水分、温度对食品的影响及控制手段;有一定的根据营养学要求设计开发新包装的能力。先修《生物化学》、《食品营养学》、《食品分析》和《食品安全检测技术》。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| | 食品快速检验 | 24 (12) | 第 7 学期 | 使学生系统地掌握与食品检验检疫相关的国内外食品快速检验技术与方法;食品快速检验无菌取样技术,食品卫生快速检测原理与技术,食品卫生快速检验设备及常见致病菌的检测技术。为今后从事相关工作奠定基础。先修《食品微生物检验 I》。 | 食品质量与安全 | 食品学院 |
| | 食品配料与添加剂(双语) | 24 | 第 7 学期 | 了解国内外食品添加剂定义、性质、应用领域及发展趋势。 | 食品工艺 | 食品学院 |
| | 市场营销学 II | 24 | 第 7 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营销观念,培养和提高应用营销原理解决企业营销问题的基本能力。 | 食品管理与运营 | 经管学院 |
| | 食品质量管理学 | 32 | 第 7 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《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 |
| | 现代企业管理 | 32 | 第 7 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。 | 食品管理与运营 | 经管学院 |
| | 食品流通学 | 24 | 第 7 学期 | 使学生了解食品流通体系架构和流通过程,了解食品在流通过程中的品质和生理代谢变化。 | 食品管理与运营 | 食品学院 |
| 素质教育课程 (选修) | 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 |

