



浙江工商大學
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY

食品与生物工程学院
食品科学与工程专业培养方案
(2017 版)

食品科学与工程专业培养方案（2017 版）

专业代码：082701 2017-2018 年入学适用 四 年制本科生

一. 专业的培养目标和毕业要求

1. 培养目标

培养具备人文社会科学素养，掌握自然科学基础知识和食品工程的基本理论、专业知识及技能，具有食品新产品、新工艺和新技术的研究、开发及工程设计的能力，能在现代食品加工及相关领域从事科学研究、产品开发、工程设计、质量控制与检测等工作的现代工程技术人才，满足长三角地区乃至全国经济发展对食品科学与工程专业应用型人才的需求，同时也为相关专业研究生的培养输送合格人才。

本专业毕业生预期成为具备以下能力的现代工程技术人才：

目标 1：具备食品工程领域所需的自然科学和人文社会科学素养。

目标 2：具备食品工程领域所需的工程基础知识和实践能力。

目标 3：具有创新能力、国际化视野，具有一定的产品市场分析能力。

目标 4：具备团队合作精神、沟通交流能力和终身学习能力。

目标 5：能从事科学研究、产品开发、工程设计、质量控制与检测、安全评价与监管等领域技术与管理工作。

2. 本专业的毕业要求：

(1) 工程知识：能够将数学、自然科学、工程基础和专业知用于解决现代食品产品加工中的过程、营养与健康、质量与安全等复杂工程与技术问题。

(2) 问题分析：能够应用数学、自然科学和食品工程的基本原理，识别、表达并通过文献研究分析食品产品加工技术、营养与健康、质量与安全等问题。

(3) 设计/开发解决方案：能够设计针对复杂食品产品工程问题的解决方案，设计满足食品工程的系统、单元（部件）或工艺流程，并能够在设计环节中体现创新意识，考虑社会、健康、安全、法律、文化及环境等因素。

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

(5) 使用现代工具：能够针对复杂食品产品工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资

源、现代工程工具和计算机技术工具，包括对产品加工过程的理论预测与模拟分析，并能够理解其适用范围及条件。

(6) 工程与社会：能够基于工程相关背景知识进行合理分析，评价食品工业实践与复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及文化的影响，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复杂食品工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响。

(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，履行相应的责任和义务。

(9) 个人和团队：理解和尊重价值、观点的多样性，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。

(10) 沟通：能够就食品生产与流通过程中的复杂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和外语水平，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

(11) 项目管理：理解并掌握食品科学与工程相关的工程管理原理与经济决策方法，并能在多学科实践环境中进行应用。

(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。

二. 毕业学分要求

1、毕业最低要求167 学分，课程教学学分、学时分布参见下表：

类别	学期 课类		—1	—2	二1	二2	三1	三2	四1	四2	总计	百分比	
学 分	课堂教 学	必修	普通共同课	11	9	3.5	7	0	3.5	0	2	36	0.22
			学科共同课	13	11	11	5	3	2	0	0	45	0.27
			专业核心课	0	0	0	6	6	5	2.5	0	19.5	0.12
		选修	专业选修课	1	0	0	2	4	4	3	0	14	0.08
			通识选修课	2	2	2	2	2	2	0	0	12	0.07
			任意选修课	0	0	0	0	2	2	0	0	4	0.02
	实践教学			2.5	2	4	5	5	1	5	12	36.5	0.22
	小 计			29.5	24	20.5	27	22	19.5	10.5	14	167	1

类别	学期 课类		—1	—2	二1	二2	三1	三2	四1	四2	总计	百分比	
学 时	课堂教 学	必修	普通共同课	210	158	76	126	0	62	0	120	752	0.25
			学科共同课	208	176	176	80	48	32	0	0	720	0.24
			专业核心课	0	0	0	94	96	80	40	0	310	0.10
		选修	专业选修课	16	0	0	32	60	60	46	0	214	0.07
			通识选修课	30	30	30	30	30	30	0	0	180	0.06
			任意选修课	0	0	0	0	30	30	0	0	60	0.02
	实践教学			77	60	120	105	127.5	30	120	180	819.5	0.27
	小 计			541	424	402	467	391.5	324	206	300	3055.5	1

2、通识选修 12 学分中，必需选修“文学·历史·哲学”类和“经济·管理·法律”类学分；建议“文学·历史·哲学”模块 4 学分，“经济·管理·法律”模块 4 学分，“艺术·宗教·文化”模块 2 学分，“创新·创意·创业”模块 2 学分。

3、双专业双学位毕业最低学分要求 55 学分，其中在专业选修课程中必须修满 11.5 学分；取得辅修证书最低学分要求 30 学分，其中在专业选修课程中必须修满 8.5 学分；具体课程根据本院学生的开课情况自行选择。

三、修业年限与授予学位

基本学制四年，弹性学制 3-6 年，符合条件的学生授予工学学士学位。

四、专业核心课程

食品工艺学、食品工艺学实验、化工原理、化工原理实验、食品工厂设计（含课程设计）、食品化学、食品营养学、食品分析、食品分析实验、食品机械与设备、食品安全学

五、主要实践性教学环节

类别	学年	学期	课程名称	学分	学时	
必修	一	夏一	军训	1.0	32	
		一	计算机文化基础实践	1.75	28	
			工程制图	0.56	9	
		二	金工实习	1.0	30	
			C语言	1.12	18	
			有机化学实验	1.0	30	
			无机及分析化学实验	1.5	45	
	二	三	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2.0	30	
			专业认知实习	0.5	15	
			大学物理实验	1.0	30	
			生物化学实验	1.5	45	
			物理化学实验	1.0	30	
		四	工程训练	1.0	15	
			微生物学实验	1.5	45	
			食品机械与设备	0.5	6	
	三	五	化工原理课程设计	1.5	22.5	
			食品分析实验	1.0	30	
			化工原理实验（下）	0.5	14	
			计算机绘图实验	1.0	16	
			生产实习	1.0	30	
		六	食品工艺学实验	1.0	30	
	四	七	食品工厂设计课程设计	1.5	24	
			创新与创业	1.0	15	
			素质拓展	2.0	30	
			毕业实习	2.0	60	
		八	毕业论文	12.0	180	
	合计			41.93	865.5	
	占比			25.11%	28.34%	
	选修	三	五	食品感官科学实验	1.0	2
			六	独立研究（工程设计训练）	1.0	15
四		七	食品专业综合实验	1.0	30	
		七	食品生物技术实验	1.0	30	

六、课程计划表

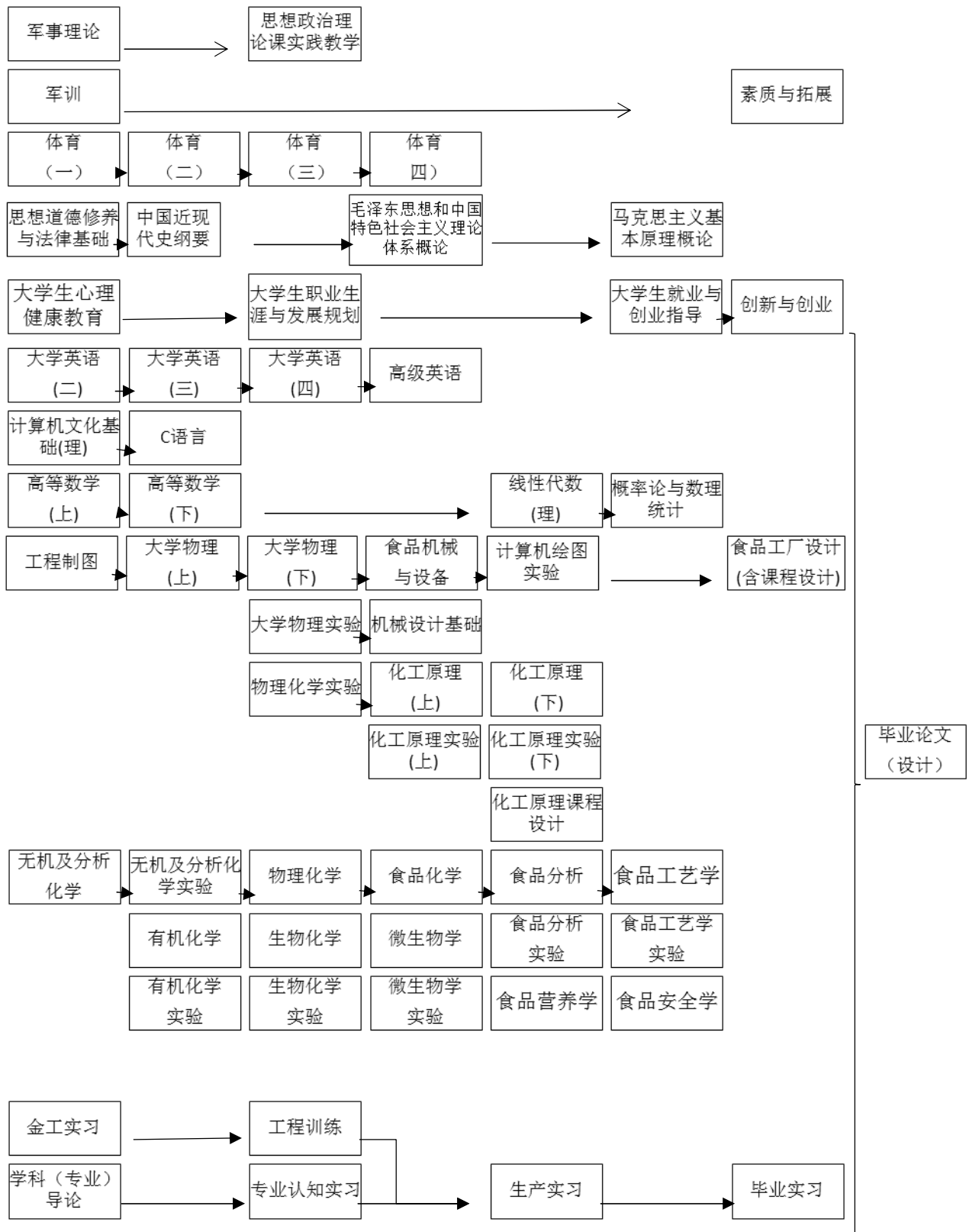
课程类别	课程号	课程名称	开课学期	学 分	学时分配表			周学时	辅修课	二专业课		
					理论	实验	实习					
课堂 教学	必修	普通 共同 课	2029413	思想道德修养与法律基础	—1	3.0	48	0	0	3	否	否
			0700213	大学英语(二)	—1	3.0	48	0	0	3	否	否
			1501511	军事理论	—1	1.0	36	0	0	2	否	否
			1255012	计算机文化基础(理)	—1	2.0	4	28	0	2	否	否
			2400411	大学生心理健康教育	—1	1.0	16	0	0	2	否	否
			1500111	体育(一)	—1	1.0	30	0	0	2	否	否
			0700312	大学英语(三)	—2	2.0	32	0	0	2	否	否
			1500211	体育(二)	—2	1.0	30	0	0	2	否	否
			2019012	中国近现代史纲要	—2	2.0	32	0	0	2	否	否
			1260514	C语言	—2	4.0	46	18	0	4	否	否
			1500311	体育(三)	二1	1.0	30	0	0	2	否	否
			0700412	大学英语(四)	二1	2.0	32	0	0	2	否	否
			3400311	大学生职业生涯与发展规划	二1	0.5	14	0	0	2	否	否
			0704222	高级英语	二2	2.0	32	0	0	2	否	否
		1500411	体育(四)	二2	1.0	30	0	0	2	否	否	
		2401514	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	二2	4.0	64	0	0	4	否	否	
		2040113	马克思主义基本原理概论	三2	3.0	48	0	0	3	否	否	
		3400211	大学生就业与创业指导	三2	0.5	14	0	0	2	否	否	
		2031112	形势与政策教育	四2	2.0	120	0	0	2	否	否	
		学科 共同 课	1000113	工程制图	—1	3.0	39	9	0	3	否	否
			1064514	无机及分析化学	—1	4.0	64	0	0	4	否	是
			0204616	高等数学(上)	—1	6.0	96	0	0	6	否	否
			1100113	大学物理(上)	—2	3.0	48	0	0	3	否	否
			0204714	高等数学(下)	—2	4.0	64	0	0	4	否	否
			1000414	有机化学	—2	4.0	64	0	0	4	否	是
			1001114	生物化学	二1	4.0	64	0	0	4	否	是
			1000614	物理化学	二1	4.0	64	0	0	4	否	是
			1100313	大学物理(下)	二1	3.0	48	0	0	3	否	否
1001413	微生物学		二2	3.0	48	0	0	3	是	是		
1002012	机械设计基础		二2	2.0	32	0	0	2	是	是		
0204213	线性代数(理)		三1	3.0	48	0	0	3	是	是		
0208122	概率论与数理统计		三2	2.0	32	0	0	2	否	是		

课程类别	课程号	课程名称	开课学期	学 分	学时分配表			周学时	辅修课	二专业课
					理论	实验	实习			
专业 核心课	1024312	化工原理(上)	二2	2.0	32	0	0	2	是	是
	1003132	食品机械与设备	二2	2.0	26	6	0	2	是	是
	1040522	食品化学	二2	2.0	32	0	0	2	是	是
	1045312	食品分析	三1	2.0	32	0	0	2	是	是
	1030312	食品营养学	三1	2.0	32	0	0	2	是	是
	1027812	化工原理(下)	三1	2.0	32	0	0	2	是	是
	1053513	食品工艺学	三2	3.0	48	0	0	3	是	是
	1069232	食品安全学	三2	2.0	32	0	0	2	是	是
	1052912	食品工厂设计(含课程设计)	四1	2.5	16	0	24	4	是	是
选修	1063611	学科(专业)导论	一1	1.0	16	0	0	2	是	是
	1069342	普通生物学	二2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1009812	食品贮藏与保鲜	三1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1032222	果蔬加工工艺学	三1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1038342	食品感官科学(含实验)	三1	2.0	16	14	0	2	是	是
	1009432	食品添加剂	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1047212	功能性食品学	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1042612	食品物性学(英)	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1050112	食品质量安全快速检测原理及技术	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1064911	专业英语	四1	1.0	15	0	0	2	是	是
	1018012	食品生物技术	四1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1059111	食品生物技术实验	四1	1.0	0	30	0	3	是	是
	1058912	食品产品设计与开发	四1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1031911	食品专业综合实验	四1	1.0	0	30	0	3	是	是
	1058812	电工电子技术基础	二2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1008522	工业自动化及仪表	三1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1064112	食品与工业微生物	三1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1052612	试验设计与数据处理	三1	2.0	30	0	0	2	是	是
	1005612	酿造酒工艺学	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
	1056011	独立研究(工程设计训练)	三2	1.0	0	0	15	15	是	是
	1009722	食品包装学	三2	2.0	30	0	0	2	是	是
1053812	食品物流学	三2	2.0	28	0	2	2	是	是	
1056512	食品工业经济学	三2	2.0	30	0	0	2	是	是	
1065442	水产品加工与贮藏	四1	2.0	30	0	0	2	是	是	

课程类别	课程号	课程名称	开课学期	学 分	学时分配表			周学 时	辅修 课	二专 业课
					理论	实验	实习			
实践教学	1502811	军训	一1	1.0	0	0	32	16	否	否
	1064612	无机及分析化学实验	一1	1.5	0	45	0	3	否	否
	1000511	有机化学实验	一2	1.0	0	30	0	3	否	否
	1007411	金工实习	一2	1.0	0	0	30	15	否	否
	1109711	大学物理实验	二1	1.0	0	30	0	3	否	否
	1030711	专业认知实习	二1	0.5	0	0	15	15	否	否
	1031312	生物化学实验	二1	1.5	0	45	0	3	否	否
	1000711	物理化学实验	二1	1.0	0	30	0	3	否	否
	2401612	思想政治理论课实践教学	二2	2.0	0	0	30	30	否	否
	1001612	微生物学实验	二2	1.5	0	45	0	3	否	否
	1027911	化工原理实验(上)	二2	0.5	0	15	0	3	否	否
	1048111	工程训练	二2	1.0	0	0	15	15	否	否
	1069311	食品分析实验	三1	1.0	0	30	0	3	是	是
	1028011	化工原理实验(下)	三1	0.5	0	15	0	3	否	否
	1001911	化工原理课程设计	三1	1.5	0	0	22.5	15	否	否
	1069411	计算机绘图实验	三1	1.0	0	30	0	3	是	是
	1035411	生产实习	三1	1.0	0	0	30	15	否	否
	1002711	食品工艺学实验	三2	1.0	0	30	0	3	是	是
	9800141	创新与创业	四1	1.0	0	0	30	0	否	否
	9800282	素质拓展	四1	2.0	0	0	30	15	否	否
1041712	毕业实习	四1	2.0	0	0	60	15	否	否	
1055616	毕业论文	四2	12.0	0	0	180	15	否	是	

注：一般课程按每 15 或 16 学时为 1 学分，体育课与单独设立的实验课等按 15×2 学时为 1 学分；专业实习、毕业实习、社会调查每 2 周为 1 学分。课程设计、模拟实验每 1 周为 1 学分。毕业论文、毕业设计每 1 周为 1 学分。

七、课程修读说明



八、毕业要求指标点及与课程关系

毕业要求指标点分解如下：

1) 工程知识：能够将数学、自然科学、工程基础和专业知识用于解决现代食品产品加工中的过程、营养与健康、质量与安全等复杂工程与技术问题。

1-1 能够理解和掌握数学、自然科学、工程基础的基本概念、理论和典型方法，能将其用于复杂食品工程问题的恰当描述和表达。

1-2 能够运用基础知识，理解复杂食品工程问题中的技术、工艺、品质等科学问题，并能提出和解析相应的科学模型。

1-3 能够运用基础知识，对复杂的食品加工过程与解决方案中进行模块化分析并求解。

1-4 能够运用基础知识，对食品设备、工艺、加工过程的复杂问题进行模型评价和比较，解决工程计算问题，并提出改进方案。

2) 问题分析：能够应用数学、自然科学和食品工程的基本原理，识别、表达并通过文献研究分析食品加工技术、营养与健康、质量与安全等问题。

2-1 能够根据原料与加工过程的特征，识别和组织表达复杂食品科学与工程问题中的关键环节和技术。

2-2 针对复杂食品科学与工程问题中的关键环节和技术，能综合运用加工、健康和品质等知识，并结合文献资料、数据等找出主要影响因素及其联系。

2-3 能够通过模拟或者实验提出复杂食品工程问题的多个方案或不同步骤的具体问题，对各种解决途径的可行性、有效性和性能表现进行对比或者验证，以获得有效的解决方案并分析其合理性。

3) 设计/开发解决方案：能够设计针对复杂食品产品工程问题的解决方案，设计满足食品工程的系统、单元（部件）或工艺流程，并能够在设计环节中体现创新意识，考虑社会、健康、安全、法律、文化及环境等因素。

3-1 掌握食品工艺和设备设计的基本方法和技术，能够根据实际需求，确定产品、设备或工艺设计目标和方案。

3-2 能够利用食品科学与工程的基本原理和技术手段，对研发和设计方案进行系统分析，设计满足食品工程要求的系统、单元（部件）或工艺流程。

3-3 能够关注社会、健康、安全、法律、文化和环境等限制因素，并能从食品科学与工程角度对这些因素进行权衡，对研发方案的可行性进行评价，并提出优化措施、体现创新。

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

4-1 能够基于自然科学原理、方法和技巧，设计实验方案，自行搭建实验装置。

4-2 依据实验方案，能够正确选用先进的技术手段或试验仪器设备，安全地开展实验研究，获取有效的实验数据。

4-3 能够正确理解实验数据结果，能够综合运用相关科学研究方法和技术手段对数据进行分析 and 结果讨论，并通过信息综合得到合理有效的结论。

5) 使用现代工具：能够针对复杂食品产品工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和计算机技术工具，包括对产品加工过程的理论预测与模拟分析，并能够理解其适用范围及条件。

5-1 能够针对复杂食品工程问题，开发、选择和使用恰当的现代工程工具和信息技术工具。

5-2 能够运用现代工具对食品工程与设计过程中的单元操作、过程等问题进行预测和模拟分析，并能够理解预测和模拟与工程实际间的差异。

6) 工程与社会：能够基于工程相关背景知识进行合理分析，评价食品工业实践与复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及文化的影响，并理解应承担的责任。

6-1 具有相关的专业实习和社会实践经历，能够基于食品科学与工程相关知识进行综合分析和考虑。

6-2 能够熟知食品科学与工程专业相关的技术标准、法律法规、知识产权和国家产业政策，了解食品相关企业安全生产和管理体系。

6-3 能够基于社会、健康、安全、法律及文化的影响，设计和评价食品科学与工程的复杂工程问题解决方案，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复杂食品工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响。

7-1 树立可持续发展理念，理解并能表述食品工业过程对生态环境及社会环境的影响。

7-2 通过具体化的复杂食品科学与工艺、工程、技术等问题的实践，分析各环节对环境和可持续发展的影响，能够制定出合理、有效的工程方案。

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，履行相应的责任和义务。

8-1 能遵守纪律，具有法律意识，有正确的世界观、人生观和价值观。

8-2 热爱祖国，遵从社会主义核心价值观，具有高度的社会责任感和正义感。

8-3 具有一定的人文社会科学素养，理解食品相关职业的性质和社会责任，在工程实践中能够自觉遵守职业道德规范和行为规范。

9) 个人和团队：理解和尊重价值、观点的多样性，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。

9-1 具有团队合作精神或意识，能够有效的沟通和协作，在团队中做好自己的角色。

9-2 具备一定的组织管理能力以及人际交往能力，能够合理制定工作计划，能综合团队成员意见进行决策。

10) 沟通：能够就食品生产与流通过程中的复杂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和外语水平，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

10-1 了解食品科学与工程专业的国际研究前沿与产业状况，能够运用专业术语，能够以口头、文稿和图表等方式就复杂食品工程问题与同行和公众进行有效的沟通和交流。

10-2 能理解和包容文化多元化，并具备一定的英文水平，能够在跨文化背景下对食品科学与工程中的复杂工程问题进行沟通和交流。

11) 项目管理：理解并掌握食品科学与工程相关的工程管理原理与经济决策方法，并能在多学科实践环境中进行应用。

11-1 具有一定的生产管理和经营能力，掌握经济决策的基本方法。

11-2 能够将项目管理和经济决策的原理和方法，应用于食品工程相关的研发、生产和流通等环节中。

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。

12-1 具有自主学习和终身学习的意识，了解拓展知识和能力的途径。

12-2 具有通过自主学习更新和调整相关的知识和能力，能够针对个人或职业发展的需求，采用合适的方法，自主学习，适应发展。

毕业要求指标点与课程支撑关系:

课程号	课程名称	食品科学与工程专业毕业生能力要求																															
		1-1	1-2	1-3	1-4	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	4-3	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2	8-1	8-2	8-3	9-1	9-2	10-1	10-2	11-1	11-2	12-1	12-2
2029413	思想道德修养与法律基础									M									L				H										
0700213	大学英语(二)																											M					
1501511	军事理论																						M										
2400411	大学生心理健康教育																						H										
1500111	体育(一)																						M										
2031112	形势与政策教育																		M														
0700312	大学英语(三)																										M						
1500211	体育(二)																						M										
2019012	中国近现代史纲要																							H									
1260514	C语言														H																		
1500311	体育(三)																							M									
3400311	大学生职业生涯与创业基础																								M	H							
1500411	体育(四)																		M														
2401514	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论																							M									
2040113	马克思主义基本原理概论																							H									
3400211	大学生就业与创业指导																								M							M	
1063611	学科(专业)导论						L																									M	
1000113	工程制图	M														H																	
1064514	无机及分析化学	H																															
1064612	无机及分析化学实验											M																					

课程号	课程名称	食品科学与工程专业毕业生能力要求																															
		1-1	1-2	1-3	1-4	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	4-3	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2	8-1	8-2	8-3	9-1	9-2	10-1	10-2	11-1	11-2	12-1	12-2
0204616	高等数学 (上)	H																															
1100113	大学物理(上)	H																															
0204714	高等数学 (下)	H																															
1000414	有机化学		H																														
1000511	有机化学实验											H																					
1001114	生物化学		H			M																											
1031312	生物化学实验											H																					
1000614	物理化学		H			M																											
1000711	物理化学实验											H																					
1100313	大学物理(下)	H																															
1109711	大学物理实验											M																					
1002012	机械设计基础			H																													
0204213	线性代数(理)			H																													
1001413	微生物学					H																											
1001612	微生物学实验												H																				
0208122	概率论与数理统计		H																														
1024312	化工原理(上)			M				H		M																							
1027911	化工原理实验(上)												H		M																		
1003132	食品机械与设备				M				H																								
1040522	食品化学					H	M																										
1045312	食品分析						H				L			M																			
1069311	食品分析实验											H																					
1030312	食品营养学						H			M																							
1027812	化工原理(下)			M				H		M																							
1028011	化工原理实验(下)												H		M																		
1053513	食品工艺学							M	H																								

课程号	课程名称	食品科学与工程专业毕业生能力要求																																
		1-1	1-2	1-3	1-4	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	4-3	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2	8-1	8-2	8-3	9-1	9-2	10-1	10-2	11-1	11-2	12-1	12-2	
1002711	食品工艺学实验												H																					
1069232	食品安全学									L									H	M														
1052912	食品工厂设计(含课程设计)									M	L				H				L			M												
1069342	普通生物学		L			H																												
1038342	食品感官科学(含实						L																											
1064112	食品与工业微生物						L																											
1042612	食品物性学(英)						M																											
1009432	食品添加剂								M		M									L														
1032222	果蔬加工工艺学							L	M																									
1009812	食品贮藏与保鲜							M	L																									
1005612	酿造酒工艺学			L				L	M																									
1065442	水产品加工与贮藏				M																													
1018012	食品生物技术		L			M																												
1059111	食品生物技术实验						L	M																										
1058812	电工电子技术基础		M						L																									
1008522	工业自动化及仪表		M																															
1056011	独立研究(工程设计训练)				M						L																							
1047212	功能性食品学					L					M																							
1056512	食品工业经济学				L																													
1009722	食品包装学				L						M																							
1053812	食品物流学				L						L																							
1058912	食品产品设计与开发						L				M																							
1052612	试验设计与数据处理		M																															
1069411	计算机绘图实验														M																			
1064911	专业英语																															H		

课程号	课程名称	食品科学与工程专业毕业生能力要求																																
		1-1	1-2	1-3	1-4	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	4-3	5-1	5-2	5-3	6-1	6-2	6-3	7-1	7-2	8-1	8-2	8-3	9-1	9-2	10-1	10-2	11-1	11-2	12-1	12-2	
1502811	军训																						M											
1007411	金工实习			M													H									L								
1030711	专业认知实习					L											H			L												L		
2401612	思想政治理论课实践教学																								M									
1048111	工程训练														H														M					
1035411	生产实习																H			M		L						L	M					
1001911	化工原理课程设计									M	H					L																L		
9800141	创新与创业																														H			
9800282	素质拓展																								M								H	
1041712	毕业实习																	H		M	L							L		L				
1031911	食品专业综合实验													H																				
1055616	毕业论文(设计)				H				M			M			H														H	M		L		