

食品科学与工程专业人才培养方案

一、培养目标与毕业要求

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党和国家的教育方针政策，落实立德树人根本任务，秉承陶行知“教学做合一”教育思想，培养德智体美劳全面发展，具有高度社会责任感、良好职业道德、较高科学文化素养和自我发展能力，较系统地掌握食品科学与工程基础理论知识和基本实践技能，具有较强的实践创新能力、适应能力和解决实际问题的能力，能够在食品及相关领域从事生产管理、品质控制、检验检疫、技术开发、工程设计、科学研究等方面工作的应用型工程技术人才。

本专业毕业生经过 5 年的岗位实践后，预期能达到以下目标：

培养目标 1：能够自觉践行社会主义核心价值观，自觉遵守职业道德规范，具备良好的人文素养和科学素养，积极投身于社会主义现代化建设，服务国家和社会。

培养目标 2：能够综合运用食品专业及相关领域的知识，解决食品工业及相关领域的复杂工程问题。

培养目标 3：能够带领团队完成食品生产管理工作任务，或在跨部门团队中发挥有效的协作和沟通作用。

培养目标 4：能够通过继续教育或其他终生学习途径扩展自己的知识和能力。

（二）毕业要求

1.工程知识：能够将数学、自然科学、工程科学和专业知用于解决食品领域复杂工程问题。

- 1.1 能将数学、工程科学的语言工具用于工程问题的表述；
- 1.2 能将物理、化学的语言工具用于工程问题的表述；
- 1.3 能针对具体的对象建立数学模型并求解；
- 1.4 能够将相关知识和数学模型方法用于推演、分析食品领域复杂工程问题；
- 1.5 能够将相关知识和数学模型方法用于食品领域复杂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、表达，并通过文献研究分析食品领域复杂工程问题，以获得有效结论。

- 2.1 能运用相关科学原理，识别和判断食品领域复杂工程问题的关键环节；
- 2.2 能基于相关科学原理和数学模型方法正确表达食品领域复杂工程问题；
- 2.3 能认知可解决问题的多种方案，会通过文献研究寻求可替代的解决方案；

2.4 能运用基本原理，借助文献研究，分析过程的影响因素，获得有效结论。

3.设计/开发解决方案：能够针对食品领域复杂工程问题设计出解决方案，开发满足特定需求的系统、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、文化以及环境等因素。

3.1 掌握工程设计和产品开发全周期、全流程的基本设计/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；

3.2 能够针对食品领域特定需求，完成单元的设计；

3.3 能够进行食品领域系统或工艺流程设计，在设计中体现创新意识；

3.4 在设计中能够考虑安全、健康、法律、文化及环境等制约因素。

4.研究：能够基于科学原理，采用科学方法对食品领域复杂工程问题进行研究，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。

4.1 能够基于科学原理，通过文献研究或相关方法，调研和探究食品领域复杂工程问题的解决方案；

4.2 能够根据食品领域对象特征，选择研究路线，设计实验方案；

4.3 能够根据实验方案构建实验系统，安全地开展实验，准确地采集实验数据；

4.4 能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：能够针对食品领域复杂工程问题，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，对食品领域复杂工程问题进行预测与模拟，并能够理解其局限性。

5.1 了解食品领域专业常用的现代仪器、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；

5.2 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；

5.3 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，模拟和预测食品领域专业问题，并能够分析其局限性。

6.工程与社会：能够基于工程相关背景知识进行合理分析，评价食品领域专业工程实践和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 了解食品专业相关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工程活动的影响；

6.2 能分析和评价食品领域专业工程实践对社会、健康、安全、法律、文化的影响，以及该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。

7.1 知晓和理解环境保护和可持续发展的理念和内涵；

7.2 能够站在环境保护和可持续发展的角度思考食品领域专业工程实践的可持续性，评价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，能够在食品领域工程实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行责任。

8.1 有正确价值观，理解个人与社会的关系，了解中国国情；

8.2 理解诚实公正、诚信守则的食品领域工程职业道德和规范，并能在工程实践中自觉遵守；

8.3 理解工程师对公众安全、健康等福祉，以及环境保护的社会责任，能够在食品领域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、团队成员以及负责人的角色。

9.1 能与其他学科的成员有效沟通，合作共事；

9.2 能够在团队中独立或合作开展工作；

9.3 能够组织、协调和指挥团队开展工作。

10.沟通：能够就食品领域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，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

10.1 能就食品领域专业问题，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；

10.2 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；

10.3 具备跨文化交流的语言和书面表达能力，能就食品领域专业问题，在跨文化背景下进行基本沟通和交流。

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

11.1 掌握工程项目中涉及的管理与经济决策方法；

11.2 了解食品领域工程及产品全周期、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；

11.3 能在多学科环境下（包括模拟环境），在设计开发解决方案的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。

12.1 能在社会发展的大背景下，认识到自主和终身学习的必要性；

12.2 具有自主学习的能力，包括对食品领域技术问题的理解能力，归纳结的能力和提出问题的能力等。

表 1 本专业毕业要求与培养目标的分解目标的矩阵关系图

| 培养目标 毕业要求 | 培养目标 1 | 培养目标 2 | 培养目标 3 | 培养目标 4 |
|--------------|--------|--------|--------|--------|
| 毕业要求 1 | √ | √ | | |
| 毕业要求 2 | √ | √ | | √ |
| 毕业要求 3 | | √ | | |
| 毕业要求 4 | | √ | | √ |
| 毕业要求 5 | | | √ | √ |
| 毕业要求 6 | | | √ | √ |
| 毕业要求 7 | √ | √ | | |
| 毕业要求 8 | √ | | √ | |
| 毕业要求 9 | √ | | √ | |
| 毕业要求 10 | | | √ | |
| 毕业要求 11 | | √ | √ | |
| 毕业要求 12 | | | | √ |

二、学位授予要求

本专业学生需修满规定学分，在培养方案规定的学习年限内，达到《南京晓庄学院学籍管理办法》规定的毕业条件，准予毕业；符合《南京晓庄学院学士学位授予管理办法》规定的学位授予基本要求，授予工学学士学位。

三、学制学分

学 制：实行学分制和弹性学习年限，普通本科基本学习年限为四年，允许学生在 3-6 年内取得人才培养方案规定的学分。

总学分：本专业学生需修满 165 学分。

四、课程体系结构

根据人才培养总体目标，各专业课程体系结构由通识教育课程、专业教育课程、跨专业课程构成，具体要求如下表：

表2 课程体系与学分结构表

| 类别 | 课程性质 | 课程类别 | 学分 | 备注 |
|------|------|--------|----|------------------|
| 通识教育 | 通识 | 思想政治教育 | 17 | 1. 学生线上必选美育、大学生心 |

| | | | | |
|--------|--------|-----------------------|-----|---|
| 课程 | 必修课 | 大学英语 | 12 | 理健康教育课程各1学分。 2. 军事课含军事技能2学分和军事理论2学分。 |
| | | 大学体育 | 4 | |
| | | 计算机 | 3 | |
| | | 军事课 | 4 | |
| | | 就业与创新创业教育 | 4 | |
| | | 大学生心理健康教育 | 1 | |
| | | 劳动教育（一） | 1 | |
| | | 美育 | 1 | |
| | | 合计 | 47 | |
| | 通识选修课 | 分为七大通识教育选修模块 | 7 | 3. 每位学生选修“四史”课程1学分。 |
| 专业教育课程 | 专业必修课 | 学科平台课 | 105 | 4. 按照“新师范、新工科、新文科”建设要求，每个专业至少分别开设行业课程、产教融合课程，学科交叉课程，国际课程2门以上。 5. 师范类专业在专业基础和专业方向模块中合理安排教师教育类课程。师范生必修陶行知及其思想必修1学分、习近平总书记教育重要论述研究2学分。 6. 专业集中性实践环节含“三习”、毕业设计（论文）等，各专业实践教学环节学分比例应达到国家文件标准要求。 |
| | | 专业基础课 | | |
| | | 专业实践课（含劳动教育二、专业集中性实践） | | |
| | 专业选修课 | 专业方向课 | | |
| 跨专业课程 | 跨专业选修课 | 跨专业选修课 | 6 | 7. 学生须在本专业外或专业类外，选修跨专业选修课。 |
| 总学分 | | 165 | | 8. 需要专业认证的专业可适当增加学分，其中工程专业认证的专业根据认证要求适当调整学分，总学分不超过165学分。 |

五、教学计划

表3 食品科学与工程专业人才培养方案课程设置及指导性教学计划

[illegible]

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|-----------|----------|---|----|--|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|----|
| | | 003001022 | 商务英语视听 | Business English: Viewing, Listening & Speaking | 4 | | | | | | | | | | | | 分 |
| | | 003001023 | 跨文化交际视听 | Intercultural Communication | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001024 | 职场英语 | Professional English | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001025 | 中国文化概览 | A Panoramic View of Chinese Culture | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 03001026 | 公共英语演讲 | Art of Public Speaking | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001027 | 通用学术英语写作 | EGAP Writing Course | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001028 | 考研英语 | English for PG Entrance Exam | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001029 | 雅思英语 | IELTS English | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001030 | 四级英语 | English for CET4 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001032 | 日语入门 | Basic Japanese | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001033 | 法语入门 | Basic Frence | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001034 | 韩语入门 | Basic Korean | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 003001035 | 德语入门 | Basic German | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | 小计 | | | 12 | | | | | | | | | | | | |
| | 必修 | 12001005 | 大学体育(一) | College Physical Education I | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | 考试 |
| | | 12001006 | 大学体育(二) | College Physical Educaton II | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | 考试 |
| | | 12001007 | 大学体育(三) | College Physical Education III | 1 | | 1 | | | 1 | | | | | | | 考试 |
| | | 12001008 | 大学体育(四) | College Physical Education IV | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | | | 考试 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|------|-----------|-----------------|--|---|---|----------|------|---|--|--|--|--|--|--|-------|
| | | | 小计 | | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 007001806 | Office 高级应用 | Office Advanced Applications | 3 | | | | | | | | | | | 选其中一门 |
| | | | 007001804 | Python 与人工智能 | Python and AI | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | | 007001805 | Python 与大数据 | Python and Big Data | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | | 小计 | | 3 | | | 1-6 滚动开设 | | | | | | | | | |
| 必修 | | | 01701001 | 军事技能 | Military Skills | 2 | | | 2 | | | | | | | | 考查 |
| | | | 01701002 | 军事理论 | Military Theory | 2 | 2 | | 2 | | | | | | | | 考试 |
| | | | 01601001 | 就业与创新创业教育(一) | Innovative Entrepreneurship Education I | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | | 考试 |
| | | | 01601002 | 就业与创新创业教育(二) | Innovative Entrepreneurship Education II | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | 考试 |
| | | | 01601003 | 就业与创新创业教育(三) | Innovative Entrepreneurship Education III | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | | 00501030 | 就业与创新创业教育(四) | Innovative Entrepreneurship Education IIII | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | | 00032003 | 大学生心理健康教育 | Mental Health Education for College Students | 1 | | | 1 | | | | | | | | 考查 |
| | | | 01801001 | 劳动教育(一) | Labor EducationI | 1 | | | | 1 | | | | | | | 考查 |
| | | | 00501018 | 美育 | Aesthetic Education I | 1 | | | 滚动开设 | | | | | | | | 考查 |
| | | | 小计 | | 11 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 通识教育选修 | | 7 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 合计 | | 54 | | | | | | | | | | | | |
| 专业 | 专业 | 学科平台 | 00904024 | 高等数学(一) | Advanced Mathematics I | 4 | 4 | | 4 | | | | | | | | 考试 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|----------------|----------|------------------------|--|-----|-----|-----|---|---|-----|---|-----|--|--|--|----|
| 教育 课程 | 必修 课 | 00705452 | 高等数 学(二) | Advanced Mathematics II | 4 | 4 | | | 4 | | | | | | | 考试 |
| | | 00806054 | 线性代 数 | Linear Algebra | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | 考试 |
| | | 01405039 | 无机及 分析化 学 | Inorganic and Analytical Chemistry | 5 | 4 | 1 | 5 | | | | | | | | 考试 |
| | | 00904024 | 大学物 理 | College Physics | 4 | 3 | 1 | | 4 | | | | | | | 考试 |
| | | 00803026 | 有机化 学 | Organic Chemistry | 5 | 3.5 | 1.5 | | 5 | | | | | | | 考试 |
| | | 小计 | | | 24 | | | | | | | | | | | |
| | 专业 基础 课程 | 01421008 | 食品科 学与工 程导论 ■ | Intruduction of Food Science and Engineering | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | | 考查 |
| | | 01406002 | 工程制 图 | Engineering Drawing | 3 | 2 | 1 | | 3 | | | | | | | 考试 |
| | | 01403045 | 生物化 学* | Biochemistry | 4 | 3 | 1 | | 4 | | | | | | | 考试 |
| | | 00804078 | 物理化 学 | Physical Chemistry | 3 | 2 | 1 | | 3 | | | | | | | 考试 |
| | | 01405091 | 机械工 程基础 | Fundamentals of Mechanical Engineering | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | 考试 |
| | | 01403047 | 食品工 程原理 * | Principles of Food Engineering | 5 | 4 | 1 | | | 5 | | | | | | 考试 |
| | | 01403040 | 食品微 生物学 * | Food Microbiology | 4 | 3 | 1 | | | 4 | | | | | | 考试 |
| | | 01403043 | 食品化 学* | Food Chemistry | 3.5 | 2.5 | 1 | | | 3.5 | | | | | | 考试 |
| | | 01403039 | 食品保 藏原理 | Principles of Food Preservation | 3 | 2 | 1 | | | | 3 | | | | | 考试 |
| | | 01403048 | 食品分 析与检 验* | Food Analysis and Inspection | 2 | 1 | 1 | | | | 2 | | | | | 考试 |
| | | 00806137 | 食品营 养学* | Food Nutrition | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | 2 | | | | | 考试 |
| | | 01403038 | 食品工 厂机械 与设备 * | Food machinery and Equipment | 2.5 | 2 | 0.5 | | | | | 2.5 | | | | 考试 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|------------------------|----------|-------------------------|---|----|-----|-----|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------|----|----|
| | | 01403041 | 食品工 艺学* | Food Processing Technology | 5 | 4 | 1 | | | | | | 5 | | | 考试 | |
| | | 01403049 | 食品安 全学* | Food Safety | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | 考试 | |
| | | 00805072 | 食品工 厂设计 * | Food Factory Design | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | | 考试 | |
| | | 01403044 | 食品添 加剂 | Food Additives Technology | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | 2 | | | | 考试 | |
| | | 小计 | | | 46 | | | | | | | | | | | | |
| | 专业 实践 | 1401300 | 劳动教 育(二) | Labor Education II | 1 | | 1 | | | | | 1 | | | | 考查 | |
| | | 01404029 | 专业认 知见习 | Professional Cognition | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | 考查 | |
| | | 01404017 | 食品工 艺学课 程设计 | Curriculum Design of Dood Processing | 1 | | 1 | | | | | | 1 | | | 考查 | |
| | | 01404019 | 食品工 程原理 课程设 计 | Curriculum Designof Food Engineering Principles | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | | 考查 | |
| | | 01404018 | 食品工 厂设计 课程设 计 | Curriculum Design of Food Factory Design | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | | 考查 | |
| | | 01404004 | 食品科 学与工 程综合 实训 | Comprehensive Experiment of Food Processing Technology | 1 | | 1 | | | | | | | | 1 | 考查 | |
| | | 01404002 | 金工实 训 | Smithcraft Practice | 1 | | 1 | | | 1 | | | | | | 考查 | |
| | | 01433014 | 毕业实 习 | Graduate Practice | 4 | | 4 | | | | | | | | 2 | 2 | 考查 |
| | | 小计 | | | 11 | | | | | | | | | | | | |
| | 毕业设计（论文） | | | Graduation Thesis | 12 | | 12 | | | | | | | | 12 | 考查 | |
| 合计 | | | | 93 | | | | | | | | | | | | | |
| 专 业 选 修 课 | 模块 一：工 艺与工 程类 | 01403042 | 食品科 学基础 | Basis of Food Science | 2 | 0.5 | 1.5 | 2 | | | | | | | 考 查， 本模 块选 修不 | | |
| | | 01405117 | 食品文 化概论 | Introduction to food culture | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------|----------|--------------|---|---|-----|-----|--|--|---|---|---|---|---|--|---------------|
| | | | 01403046 | 电工学基础 | Electrotechnology Basic | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | 2 | | | | | 少于6学分 |
| | | | 01403032 | 饮料工艺学 | Beverage Technology | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 01405169 | 水产品工艺学 | Aquatic Products Technology | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 00805064 | 食品原料学○ | Food Raw Material | 2 | 2 | | | | 2 | | | | | | |
| | | | 01405171 | 烘焙与糖果工艺学○ | Baking and Candy Technology | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 01405166 | 果蔬贮藏保鲜学△ | Storage and Preservation of Fruit and Vegetable | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | 2 | | | | | |
| | | | 01405170 | 食用菌生产技术与深加工△ | Edible Mushrooms Cultivation and Processing | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 00806195 | 食品包装学 | Food Packaging | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | |
| | | | 01405112 | 现代食品加工新技术● | Modern Food Processing Technology | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | |
| | | | 01405113 | 食品新资源开发利用● | Development and Utilization of New Food Resources | 2 | 2 | | | | | | 2 | | | | |
| | | | 01405163 | 发酵工程 | Fermentation Engineerin | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 01405174 | 食品配方设计 | Food Formula Design | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | | | 2 | | |
| | | 模块二：检测与管理类 | 01405175 | 仪器分析 | Instrumental Analysis | 2 | 1 | 1 | | | | 2 | | | | | 考查，本模块选修不少于6学 |
| | | | 01405167 | 现代食品检测技术 | Modern food inspection technology | 2 | 1.5 | 0.5 | | | | | 2 | | | | |
| | | | 01405165 | 食品感官评定 | Food Sensory Analysis | 2 | 1.5 | 0.5 | | | 2 | | | | | | |

[illegible]

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|----------|--------|---------------------------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | 00206057 | 生命科学精要 | Essential of Life Science | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 00406105 | 市场营销 | Marketing Management | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 小计 | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| 总计 | | | | | | 165 | | | | | | | | | | | | | |
| 先导课程用“■”标注，核心课程用“*”标注，行业课程用“△”标注，产教融合课程用“○”标注，学科交叉课程用“□”标注，国际课程用“●”标注。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-8 学期每学期必修学分数分别为：24，21，24，17.5，10，10.5，6，14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

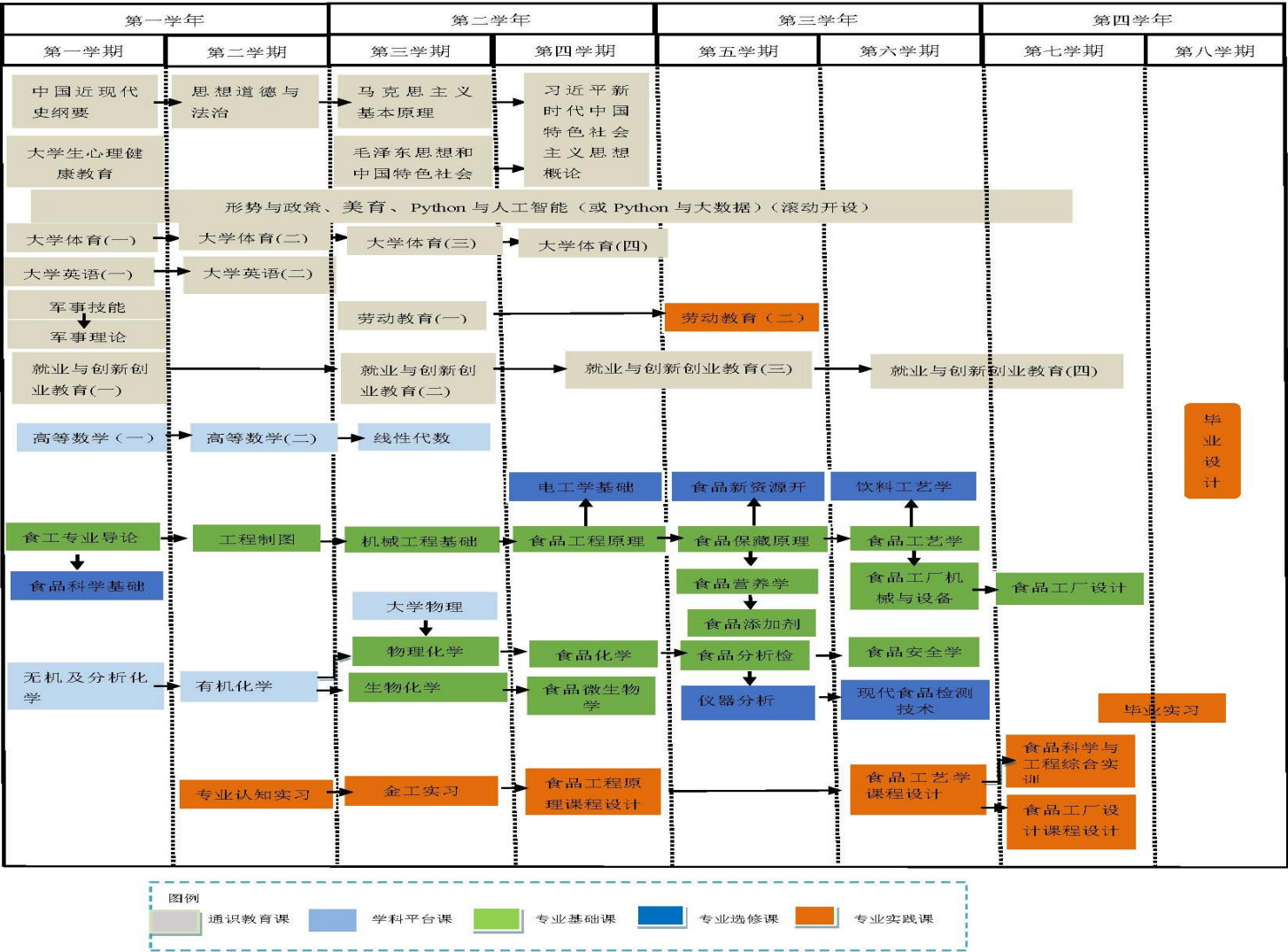
执笔人：张伟

审核人：陈守江

学 院：食品科学学院

时 间：2023.8.31

附件 1 课程体系结构拓扑图



附件 2 课程体系与毕业要求支撑矩阵图

| 课程名称 | 毕业要求 | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|------|------|-----------|----|--------|-------|---------|------|-------|----|------|------|
| | 工程知识 | 问题分析 | 设计/开发解决方案 | 研究 | 使用现代工具 | 工程与社会 | 环境可持续发展 | 职业规范 | 个人和团队 | 沟通 | 项目管理 | 终身学习 |
| 思想道德与法治 | | | | | | L | | M | | | | |
| 中国近现代史纲要 | | | | | | | | L | | | | M |
| 马克思主义基本原理 | | | | | | | | M | | | | L |
| 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | | | | | | | | H | | | | M |
| 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | | | | | | | | H | | | | M |
| 形势与政策 | | | | | | | | M | | | | M |
| 大学英语 | | | | | | | | | | H | | M |
| 必修外语 | | | | | | | | | | H | | |
| 大学体育 | | | | | | | | | L | | | |
| Python 与人工智能/ Python 与大数据/Office 高级应用 | H | | | | L | | | | | | | |
| 军事技能 | | | | | | | | | L | | | |
| 军事理论 | | | | | | | | L | | | | |

| 课程名称 | 毕业要求 | | | | | | | | | | | |
|-----------|------|------|--------------------|----|----------------|---------------|---------------------------------|------------------|-----------------------|--------|------------------|------------------|
| | 工程知识 | 问题分析 | 设计/开 发/解 决方案 | 研究 | 使用 现代 工具 | 工程 与社 会 | 环 境 可 持 续 发 展 | 职 业 规 范 | 个 人 和 团 队 | 沟 通 | 项 目 管 理 | 终 身 学 习 |
| 就业与创新创业教育 | | | | | | | | H | M | | H | |
| 大学生心理健康教育 | | | | | | | | | H | | | |
| 劳动教育 | | | | | | M | H | L | H | | | |
| 美育 | | | | | | | | L | | | L | |
| 高等数学 | H | | | | | | | | | | | |
| 线性代数 | M | L | | | | | | | | | | |
| 无机及分析化学 | M | L | | H | | | | | | | | |
| 大学物理 | M | L | | | | | | | | | | |
| 有机化学 | M | L | | L | | | | | | | | |
| 食品科学与工程导论 | | | | | | | M | L | | H | | |
| 工程制图 | H | | | | | | | | | | | |
| 生物化学* | M | L | | H | | | | | | | | |
| 物理化学 | L | H | | L | | | | | | | | |
| 机械工程基础 | H | | M | | | | | | | | | |
| 食品微生物学* | M | H | | M | | | | | | | | |
| 食品化学* | | H | | M | | | | | | | | |
| 食品工程原理* | H | | M | M | L | | | | | | | |

| 课程名称 | 毕业要求 | | | | | | | | | | | |
|-------------|------|------|-----------|----|--------|-------|---------|------|-------|----|------|------|
| | 工程知识 | 问题分析 | 设计/开发解决方案 | 研究 | 使用现代工具 | 工程与社会 | 环境可持续发展 | 职业规范 | 个人和团队 | 沟通 | 项目管理 | 终身学习 |
| 食品工厂机械与设备* | L | | | M | | | | | | | H | |
| 食品保藏原理 | H | M | M | | | | | | | | | |
| 食品工艺学* | | | M | H | | | | | | | | |
| 食品工厂设计* | | | H | | M | | H | | | | | |
| 食品安全学* | | | M | | | | H | L | | | L | |
| 食品分析与检验* | | H | | H | | M | | | | | | |
| 食品营养学* | | | M | | | | | | | | M | |
| 食品添加剂 | | | H | | | | | M | | | | |
| 食品科学与工程综合实训 | | | M | M | | | | | | | | |
| 食品工艺学综合课程设计 | | M | H | M | | | | | | L | | |
| 食品工程原理课程设计 | | | M | | | | | | H | H | M | |
| 食品工厂设计课程设计 | | | M | | | | M | | M | M | H | |
| 专业认知见习 | | | | | | L | | M | | | | |
| 金工实训 | | | L | | M | | | | L | | L | |
| 毕业实习 | | | | | | M | | M | | L | L | H |
| 毕业设计(论文) | | | | | H | | M | | | | | L |