

# 食品安全与检测专业人才培养方案

(专业代码: 082709T)

## 一、专业介绍

食品安全与检测专业为教育部设置的食物科学与工程类的下属专业,是 2023 年我国为满足经济社会发展特殊需求所设置的“特设专业”,是河南省 2023 年急需特需本科专业。该专业是以化学、生物学和工程学为基础,研究食品安全、质量控制及检测技术的理论与实践并重、传统与创新并存的综合性专业。

本专业紧密对接国家和河南省食品安全战略需求,依托河南省微生物重点学科、河南省实验教学示范中心,以及多个市级以上实践与创新平台基础,培养适应食品安全领域发展需求的高素质应用型人才。学生毕业后可到大专院校、科研院所、食品企业等与食品相关的行业从事相关食品生产、分析检测、食品质量安全控制、安全评价、质量认证、监督管理、科学研究等方面的工作;也可以报考公务员到国家机关、海关、商检、食品安全管理、认证机构、监督管理部门等政府和事业单位从事行政监管工作,同时鼓励学生在当地自主创业,为地区经济发展做贡献。

## 二、培养目标

本专业旨在培养具有食品安全、食品检测等方面的基本理论、基础知识和基本技能,能够在食品生产企业、食品检测机构、科研院所、政府监管部门、进出口检验检疫部门等领域从事食品安全检测、质量控制、技术研发、食品安全管理等方面工作的,能够服务国家、河南省和地方经济发展需求的食品安全与检测学科高素质应用型人才。

毕业生在毕业 5 年后,预期达到如下目标:

**培养目标 1.** 培养具备高度的社会责任感和法律意识,能够践行社会主义核心价值观。

**培养目标 2.** 培养能综合运用所掌握的理论知识和技能,分析解决与食品安全相关的检测、监测、评价、预警、控制、认证、监管、标准及法规制定等方面问题。

**培养目标 3.** 学生应具备在食品安全领域的创新创业精神和独立研究能力,具有新工艺、新技术、新资源、新产品的研究开发和综合实验的能力。

**培养目标 4.** 培养具备较强的交流沟通能力、团队意识和合作精神,熟悉食品安全领域的国内外发展趋势。通过自主学习和终身学习途径,不断提高自身知识和技能。

## 三、主干学科

食品科学与工程、化学、生物学

#### 四、学制、学位及毕业学分

(一) **学制**：施行弹性学制，标准学制为 4 年，可在 3-7 年完成。

(二) **学位**：符合新乡学院学士学位授予条件的，授予工学学士学位。

(三) **毕业学分**：本专业学生专业培养计划应获得最低总学分 169 学分，同时各模块需修完相应最低学分，其中课内理论必修课 88 学分，实践教学 57.5 学分，选修课（含通识教育选修课 6.5 学分）23.5 学分。

学生在取得专业人才培养计划规定学分的同时，至少还需取得 6 个自主发展计划（第二课堂）学分方可毕业，并达到大学生体质健康标准。

#### 五、核心课程与主要实践性教学环节

**核心课程**：本专业核心课程共 9 门，分别为食品化学、食品生物化学、食品分析、食品微生物学、食品添加剂安全与检测、食品感官评价、食品微生物检验、食品毒理学、食品标准与法规。

**主要实践性教学环节**：认知见习、金工实习、大型分析仪器应用实践、食品安全与检测综合实践、食源性化学危害物分析综合实习、食源性微生物分析综合实习、毕业实习、毕业论文（设计）等。

#### 六、课程模块及学分比例

##### (一) 第一课堂

表 1：课程结构及学分构成表

序号	课程类别		学分		占总学分比例			工程教育认证标准要求
			必修	选修	必修	选修	小计	
1	数学与自然科学		26.50	0	15.68%	0.00%	15.68%	≥15%
2	工程及专业相关	工程基础	13.00	2	7.69%	1.18%	8.88%	≥30%
		专业基础	10.00	0	5.92%	0.00%	5.92%	
		专业课	19.00	11	11.24%	6.51%	17.75%	
		小计	42.00	13	24.85%	7.69%	32.54%	
3	工程实践与毕业设计（论文）		37.50	0	22.19%	0.00%	22.19%	≥20%
4	人文社会科学		43.50	6.5	25.74%	3.85%	29.59%	≥15%
小计			149.50	19.50	88.46%	11.54%	100.00%	

总计	169.00	100%	
----	--------	------	--

## （二）第二课堂

第二课堂最低毕业学分要求为 6 学分，具体内容详见《新乡学院生物工程学院本科生第二课堂实施方案》

## 七、毕业要求

### （一）本专业毕业要求

本专业学生主要学习食品科学、化学、生物学、营养学、工程学等相关领域的基本理论与知识，接受食品检测技术、质量控制、食品安全管理、食品生产与检测设备设计及科研能力等方面的综合训练，掌握解决食品安全与检测领域中科研、生产、质量控制、监督管理等复杂工程问题的能力，培养具备人文精神与社会责任感、团队协作能力、国际视野以及可持续自主学习能力的高素质应用型人才。毕业要求具体包括：

1. 工程知识：能够将数学、自然科学、计算、工程基础和食品安全与检测专业知识应用于解决相关复杂工程问题。

1.1 掌握数学、自然科学、工程技术和专业知识，并能够用于合理表述食品安全与检测中的工程问题。

1.2 能针对具体的食品安全检测对象进行定量或定性分析，构建问题模型并准确求解

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安全生产与管理过程中的复杂工程问题，以获得有效结论。

2.1 能识别食品领域中的关键安全问题，理解其本质并提出针对性问题定义。

2.2 运用基本理论分析影响食品安全问题的关键因素，并以实事求是的态度评估方案合理性。

3. 设计/开发解决方案：能够设计针对食品安全与检测中的复杂问题的系统、工艺流程或检测方案，体现创新意识并考虑健康、安全、环保、法律、文化等社会因素。

3.1 掌握食品检测和安全控制技术，具备独立设计检测流程和方案的能力。

3.2 能在设计过程中综合考虑安全、法律、社会、环境等影响因素，提出最优解决方案。

4. 研究：能够基于科学原理并采用科学方法对食品安全与检测中的复杂问题进行系统研究，包括设计实验、分析与解释数据，并得出科学有效结论。

4.1 能独立完成食品安全研究设计、文献调研及实验方案制定。

4.2 能结合实验数据、分析工具和专业解释研究结果，提出工程实践建议。

5. 使用现代工具：能够开发、选择和使用恰当的技术资源、工程工具和信息技术工具，包括复杂问题的预测与模拟，并理解其局限性。

5.1 熟练使用现代食品检测仪器设备和信息分析软件，处理实验数据。

5.2 理解仪器方法的原理和适用范围，能对结果进行综合分析判断。

6. 工程与社会：能够分析食品安全工程实践对健康、安全、环境、法律及经济社会可持续发展的影响，并理解应承担的责任。

6.1 理解食品安全相关法律法规和技术标准，具备食品安全责任意识。

6.2 理解食品行业与社会、环境发展的关系，践行绿色环保和可持续发展理念。

7. 环境和可持续发展：能够理解和评价食品生产、加工及检测过程对环境和社会可持续发展的影响。

7.1 具备可持续发展意识，理解食品安全相关行业中的环保职责。

7.2 能从环境视角分析检测方法、生产过程和产品包装等对生态系统的影响。

8. 工程伦理与职业规范：具有人文精神与社会责任感，理解并践行工程伦理和职业道德，在工程实践中遵守规范与法律。

8.1 了解工程师在保障食品安全中的责任和使命，具有诚信、责任与敬业精神。

8.2 尊重职业规范，在技术实践中自觉维护社会公众利益和工程伦理。

9. 个人和团队：能够在多学科团队中有效协作，发挥个体作用，并具备承担领导责任的能力。

9.1 善于与他人协作、沟通交流，能够胜任团队成员的职责。

9.2 具备组织协调能力，在复杂任务中承担管理和领导角色。

10. 沟通：能够就食品安全与检测中的复杂问题与业界同行、公众进行有效沟通，包括撰写报告、设计文稿、口头陈述，具备跨文化交流能力。

10.1 能用规范语言准确表述食品安全专业问题，回应行业需求。

10.2 具备外语能力和国际视野，理解并尊重跨文化背景下的专业交流差异。

11. 项目管理：理解并掌握与食品安全检测相关的工程管理和经济决策方法，并能在多学科环境中应用。

11.1 掌握项目管理基础，了解食品检测项目实施的经济决策方法。

11.2 能将项目管理技能应用于食品检测与管理实践，提升工程效率和效益。

12. 终身学习：具有自主学习与终身学习的能力，能适应科技进步和食品安全检测技

术变革。

12.1 具备终身学习意识与学习能力，能不断更新专业知识。

12.2 理解技术变革对行业发展的影响，能持续提升个人综合素质。毕业要求支撑培养目标实现关系矩阵图

表 2：毕业要求支撑培养目标实现关系矩阵图

毕业要求目标	本专业旨在培养具有食品安全、食品检测等方面的基本理论、基础知识和基本技能，能够在食品生产企业、食品检测机构、科研院所、政府监管部门、进出口检验检疫部门等领域从事食品安全检测、质量控制、技术研发、食品安全管理等方面工作的，能够服务国家、河南省和地方经济发展需求的食品安全与检测学科高素质应用型人才。			
	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4
1.工程知识		H	M	
2.问题分析		H	M	
3.设计/开发解决方案		H	H	
4.研究		H	H	M
5.使用现代工具		H	H	
6.工程与社会	H			H
7.环境和可持续发展	H			H
8.职业规范	H			H
9.个人和团队	H			H
10.沟通	M			H
11.项目管理		H	H	
12.终身学习			H	H

## 八、课程体系支撑毕业要求实现关系矩阵图

表 3:课程体系支撑毕业要求实现关系矩阵图

课程体系		1.工程知识		2.问题分析		3.设计/开发解决方案		4.研究		5.使用现代工具		6.工程与社会		7.环境与可持续发展		8.职业规范		9.个人和团队		10.沟通		11.项目管理		12.终身学习	
		1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	7-1	7-2	8-1	8-2	9-1	9-2	10-1	10-2	11-1	11-2	12-1	12-2
232400001G	形势与政策（1）			H													M								L
232400002G	形势与政策（2）				H				M										L						
232400003G	思想道德与法治				H											M								M	
232400004G	中国近现代史纲要															M					H		M		
232400005G	马克思主义基本原理			H													M								M
232400006G	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论				H		M					H												M	
232400007G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论			M									H				M				M				
112400001G	大学语文与应用文写作																				H				M
072400002G	程序设计基础		H				H				H														
262400001G	大学生就业指导 1														H				H		M				

[illegible]





[illegible]

[illegible]

课程体系 \ 毕业要求		1.工程知识		2.问题分析		3.设计/开发解决方案		4.研究		5.使用现代工具		6.工程与社会		7.环境与可持续发展		8.职业规范		9.个人和团队		10.沟通		11.项目管理		12.终身学习	
032404033P	食品包装学			H			M							H			M								
032404034P	文献检索与论文写作					H			H																M
032404036I	现代生物技术			H			H		H																
032404038I	食品专业英语											H								H					M
032404041I	食品加工与贮藏					H			H								M								
032404042I	耕读教育											H					H								M
032404045I	实验室安全与环保	H										H		H											
032404049I	食品安全信息化与数据分析	H		H								M										H			
032400047G	入学教育															M									M
252400003G	军事实践															M					M				M
242400012G	劳动实践											H				M									M
032402048P	认知见习															H			H						H
052400010P	金工实习												H		H			M							

课程体系 \ 毕业要求		1.工程知识		2.问题分析		3.设计/开发解决方案		4.研究		5.使用现代工具		6.工程与社会		7.环境与可持续发展		8.职业规范		9.个人和团队		10.沟通		11.项目管理		12.终身学习	
032404050P	大型分析仪器应用实践		H							H				H			H								
032404051P	食品安全与检测综合实践			H		H				H						H									
032404052P	食源性化学危害物分析综合实习			H			H		H							H									
032404053P	食源性微生物分析综合实习				H	H		H									H								
032404054P	毕业实习			H		H			H																
032404055P	毕业论文			H		H		H																	

注：毕业要求与人才培养目标的支撑分别用“H（高度相关）、M（中等相关）、L（弱相关）”表示

# 九、教学计划表

表 4：食品安全与检测专业课程体系教学进程计划表

类别	性质	课程编号	课程名称	学分	学时	学时分配		课外实践	学期	考核方式	备注
						讲授	实践				
通识教育课程	思想政治类	必修	232400001G	形势与政策（1）	1	32	32		1~4	考查	
		必修	232400002G	形势与政策（2）	1	32	32		5~8	考查	
		必修	232400003G	思想道德与法治	3	48	40	8	1	考试	
		必修	232400004G	中国近现代史纲要	3	48	40	8	2	考试	
		必修	232400005G	马克思主义基本原理	3	48	48		3	考试	
		必修	232400006G	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	32	16	2	考试	
		必修	232400007G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48		4	考试	
	语言与工具类	必修	152400005G	大学英语 B1	3	48	32	16	1	考试	
		必修	152400006G	大学英语 B2	3	48	32	16	2	考试	
		必修	152400007G	大学英语 B3	2	32	16	16	3	考查	
		必修	152400008G	大学英语 B4	2	32	16	16	4	考查	
		必修	112400001G	大学语文与应用文写作	2	32	16	16	4	考查	
		必修	072400002G	程序设计基础	1	24	16	8	1	考查	
		选修	152400009G	中阶英语	2	32	24	8	5	考查	
		选修	152400010G	科普英语选读	2	32	32		5	考查	
		选修	152400011G	高阶英语	2	32	32		6	考查	
	身心健康类	必修	332400001G	大学体育 1	1	36	4	24	8	1	考试
		必修	332400002G	大学体育 2	1	36	4	28	4	2	考试
		必修	332400003G	大学体育 3	1	36	4	28	4	3	考试
		必修	332400004G	大学体育 4	1	36	4	28	4	4	考试
		必修	252400001G	大学生心理健康教育	1	16	10	6	1	考查	
		必修	252400002G	大学生心理健康教育（网）	1	16		16	5	考查	网络课程
	国防教育	必修	232400009G	军事理论	2	32	32		1	考查	含网络课程
		必修	242400001G	国家安全教育与实践	1	16	8	8	1	考查	含网络课程

类别	性质	课程编号	课程名称	学分	学时	学时分配		课外实践	学期	考核方式	备注	
						讲授	实践					
劳动教育	必修	242400002G	劳动教育	1	32	32			1	考查	网络课程	
	素质教育	必修	232400008G	廉洁教育与法治素养	1	16	16			5	考查	限选1学分
		选修		公共艺术类限选课	2/门	32/门	16	16		2~7	考查	限选2学分
		选修	242400003G	大学美育	1	16	16			4	考查	限选1学分
		选修		文化遗产与经典解读模块	1/门	16/门	16			2~7	考查	限理工科学生选修1学分
		选修		审美教育与创新思维模块	1/门	16/门	16			2~7	考查	任选1模块选修1学分
		选修		社会生活与情商发展模块	1/门	16/门	16			2~7	考查	
	小计				46	872	578	274	20	\		
	创新创业与就业指导类	必修	262400001G	大学生就业指导 1	1	20	14	6		2	考查	
		必修	262400002G	大学生创新创业概论	0.5	8	6	2		4	考查	
		必修	262400003G	大学生就业指导 2	1	12	8	4		6	考查	
		选修	262400004G	创新思维训练	0.5	10	10			2~6	考查	选修不少于两门1.5学分
		选修	262400005G	商业计划书制作与演示	0.5	12	12			2~6	考查	
		选修	262400006G	品类创新	0.5	12	12			2~6	考查	
		选修	262400007G	创新创业大赛赛前特训	0.5	10	10			2~6	考查	
		选修	262400008G	创业创新执行力	1	19	19			2~6	考查	
		选修	262400009G	创业创新领导力	1	27	27			2~6	考查	
		选修	262400010G	创业管理实战	0.5	12	12			2~6	考查	
		选修	262400011G	创新创业实战	1	16	16			2~6	考查	
		选修	262400012G	创新、发明与专利实务	1	20	20			2~6	考查	
		小计				4	64	52	12		\	
	合计				50	936	630	286	20	\		
学科基	必修	082400003D	高等数学 E1	3	48	48			1	考试		
	必修	012400191D	大学基础化学 1	3	48	48			1	考试		
	必修	012400192D	大学基础化学实验 1	1	32		32		1	考试		
	必修	082400004D	高等数学 E2	4	64	64			2	考试		

类别	性质	课程编号	课程名称	学分	学时	学时分配		课外 实践	学期	考核 方式	备注
						讲授	实践				
基础 课程	必修	052400101D	工程制图	3	48	32	16		2	考试	
	必修	012400193D	大学基础化学 2	3	48	48			2	考试	
	必修	012400194D	大学基础化学实验 2	1	32		32		2	考试	
	必修	012400035D	食品工程原理	4	64	64			3	考试	
	必修	012400073D	食品工程原理实验	0.5	16		16		3	考查	
	必修	082400014D	线性代数 A2	2	32	32			3	考试	
	必修	042400001D	大学物理 1	4	64	64			3	考试	
	必修	042400003D	大学物理实验 1	1	27		27		3	考查	
	必修	052400006D	机械设计基础	3	48	48			4	考试	
	必修	012400027D	物理化学	2	32	32			4	考试	
	必修	012400060D	物理化学实验	0.5	16		16		4	考查	
	必修	042400016D	电工学	2	32	32			6	考试	
	必修	042400017D	电工学实验	0.5	16		16		6	考查	
	合计			37.5	667	512	155		\		
专业 教育 课程	必修	032404001P	新生专业研讨	1	16	16			1	考查	
	必修	032404002P	食品化学	3	48	48			3	考试	
	必修	032404003P	食品化学实验	0.5	16		16		3	考查	
	必修	032404004P	食品生物化学	3	48	48			3	考试	
	必修	032404005P	食品生物化学实验	0.5	16		16		3	考查	
	必修	032404006P	食品微生物学	2	32	32			4	考试	
	必修	032404007P	食品微生物学实验	1	32		32		4	考查	
	必修	032404008P	食品标准与法规	2	32	32			5	考试	
	必修	032404009P	试验设计与统计分析	2	32	32			5	考试	
	必修	032404010P	食品分析	2	32	32			5	考试	
	必修	032404011P	食品分析实验	1	32		32		5	考查	
	必修	032404012P	农药残留检测技术	2.5	48	32	16		6	考试	
	必修	032404013P	食品感官评价	2	32	32			5	考试	
	必修	032404014P	食品感官评价实验	0.5	16	0	16		5	考察	

类别	性质	课程编号	课程名称	学分	学时	学时分配		课外实践	学期	考核方式	备注	
						讲授	实践					
	必修	032404015P	食品添加剂安全与检测	2	32	32	0		6	考试		
		032404016P	食品添加剂安全与检测实验	1	32		32		6	考察		
		032404017P	现代食品检测技术	2	32	32			5	考试		
		032404018P	现代食品检测技术实验	0.5	16		16		5	考查		
		032404019P	食品微生物检验	2	32	32			6	考试		
		032404020P	食品微生物检验实验	1	32		32		6	考察		
		032404021P	食品毒理学	2	32	32			4	考试		
		032404022P	食品毒理学实验	1	32		32		4	考察		
		032404023P	动植物检验检疫	2.5	48	32	16		6	考试		
		小计			37	720	464	256		\		
	专业选修课程	选修	032404024P	食品工艺学	2.5	48	32	16		4	考查	
		选修	032404025P	食品免疫学	1.5	32	16	16		4	考试	
		选修	032404026P	食品机械与设备	1.5	32	16	16		4	考查	
		选修	032404027P	食品安全快速检测原理	1.5	32	16	16		5	考试	
		选修	032404028P	国际标准统计技术	1	16	16			5	考查	
		选修	032404029P	农产品检测技术	2.5	48	32	16		5	考查	
		选修	032404030P	功能性食品	2	32	24	8		6	考查	
		选修	032404031P	食品工厂设计与环境保护	2	32	24	8		6	考试	
		选修	032404032P	公共卫生与食品安全	2	32	32			8	考查	
		选修	032404033P	食品包装学	2	32	24	8		5	考查	
		选修	032404034P	文献检索与论文写作	1.5	32	16	16		8	考查	
		小计			6.5	128	72	56		\		
合计			43.5	848	536	312		\				
个性化教育课程	跨专业选修课	选修	032404035I	食品营养学	2	32	32	0		5	考试	开设不少于5门，10学分，学生至少选修4.5学分，其中实践学时约24
		选修	032404036I	现代生物技术	1.5	32	16	16		5	考查	
		选修	032404037I	转基因食品检测	2	32	24	8		7	考查	
		选修	032404038I	食品专业英语	1	16	16			7	考查	
		选修	032404039I	市场营销与管理	2	32	24	8		5	考查	



类别	性质	课程编号	课程名称	学分	学时	学时分配		课外 实践	学期	考核 方式	备注	
						讲授	实践					
		选修	032404040I	环境生物学	1.5	32	16	16		5	考查	
		选修	032404041I	食品加工与贮藏	2	32	24	8		6	考查	
		小计			4.5	80	56	24				
其他 特色 课程	选修	032404042I	耕读教育	2	32	24	8		6	考查	开设不少于 10学分，学生 在这10学分 课程中至少 选修5学分， 其中实践学 时约24	
	选修	032404043I	食品供应链管理	1	16	16	0		5	考查		
	选修	032404044I	实验室认可与管理	1.5	32	16	16		5	考查		
	选修	032404045I	实验室安全与环保	1.5	24	16	8		5	考查		
	选修	032404046I	食品创新与创业	2	32	24	8		6	考查		
	选修	032404047I	食品企业模拟经营	2	32	8	24		7	考查		
	选修	032404048I	食品追溯系统	2	32	8	24		7	考查		
	选修	032404049I	食品安全信息化与数据 分析	1.5	24	16	8		6	考查		
		小计			5	80	56	24		\		
	合计			9.5	160	112	48		\			
合计				140. 5	2611	1790	801	20	\			

表 5：食品安全与检测专业集中实践性教学环节计划表

集中实践性教学环节名称	课程编码	课程性质	周数/学分	开设学期	备注（课程模块）
入学教育	032400047G	必修	1/1	1	通识教育
军事实践	252400003G	必修	2/0	1	通识教育
劳动实践	242400012G	必修	1.5	1~6	通识教育
认知见习	032402048P	必修	1/1	1	专业基础
金工实习	052400010P	必修	1/1	4	专业基础
大型分析仪器应用实践	032404050P	必修	1/1	5	专业教育
食品安全与检测综合实践	032404051P	必修	1/1	6	专业教育
食源性化学危害物分析综合实习	032404052P	必修	1/1	7	专业教育
食源性微生物分析综合实习	032404053P	必修	1/1	7	专业教育
毕业实习	032404054P	必修	12/10	7~8	专业教育
毕业论文	032404055P	必修	12/10	7~8	专业教育
合计（学分）			28.5	\	\
第二课堂		必修	6		《新乡学院生物工程 学院本科生第二课堂 实施方案》

## 十、指导性修读建议计划表

表 6：食品安全与检测专业指导性修读建议计划表

第一学期			第二学期		
课程编码	课程名称	学分	课程编码	课程名称	学分
232400001G	形势与政策（1）	0.25	232400001G	形势与政策（1）	0.25
232400003G	思想道德与法治	3	232400004G	中国近现代史纲要	3
152400005G	大学英语 B1	3	232400006G	毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论	3
072400002G	程序设计基础	1	152400006G	大学英语 B2	3
332400001G	大学体育 1	1	332400002G	大学体育 2	1
252400001G	大学生心理健康教育	1	082400004D	高等数学 E2	4
232400009G	军事理论	2	032402007D	工程制图	3
242400001G	国家安全教育与实践	1	012400193D	大学基础化学 2	3
242400002G	劳动教育	1	012400194D	大学基础化学实验 2	1
082400003D	高等数学 E1	3	262400001G	大学生就业指导 1	1
012400191D	大学基础化学 1	3	242400012G	劳动实践	0.25
012400192D	大学基础化学实验 1	1			
032404001P	新生专业研讨	1			
032400047G	入学教育	1			
032402048P	认知见习	1			
242400012G	劳动实践	0.25			
252400003G	军事实践	0			
必修合计	23.5 学分		必修合计	22.5 学分	
*本学期总学分 23.5 学分。			*本学期总学分 22.5 学分。		

第三学期			第四学期		
课程编码	课程名称	学分	课程编码	课程名称	学分
232400001G	形势与政策（1）	0.25	232400001G	形势与政策（1）	0.25
242400012G	劳动实践	0.25	242400012G	劳动实践	0.25
232400005G	马克思主义基本原理	3	232400007G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3
152400007G	大学英语 B3	2	262400002G	大学生创新创业概论	0.5
332400003G	大学体育 3	1	152400008G	大学英语 B4	2
082400014D	线性代数 A2	2	112400002G	大学语文与应用文写作	2
042400001D	大学物理 1	4	332400004G	大学体育 4	1
042400003D	大学物理实验 1	1	012400075D	物理化学	2
032403070P	生物化学	3	012400076D	物理化学实验	0.5
032403071P	生物化学实验	1	052400006D	机械设计基础	3
012400035D	食品工程原理	4	032404006P	食品微生物学	2
012400073D	食品工程原理实验	0.5	032404007P	食品微生物学实验	1
032404002P	食品化学	3	052400010P	金工实习	1

032404003P	食品化学实验	0.5	032404021P	食品毒理学	2
			032404022P	食品毒理学实验	1
必修合计	25 学分		必修合计	21.5 学分	
			以下专业选修课需选修 1.5 学分		
			032404025P	食品免疫学	1.5
			032404024P	食品工艺学	2.5
			032404026P	食品机械与设备	1.5
*本学期总学分 25 学分			*本学期公共选修课具体要求：本学期要求完成素质 限选课大学美育 1.0 学分。 *本学期总学分 24 学分		

第五学期			第六学期		
课程编码	课程名称	学分	课程编码	课程名称	学分
232400002G	形势与政策（2）	0.25	232400002G	形势与政策（2）	0.25
242400012G	劳动实践	0.25	242400012G	劳动实践	0.25
232400008G	廉洁教育与法治素养	1	262400003G	大学生就业指导 2	1
032404013P	食品感官评价	2	042400016D	电工学	2
032404014P	食品感官评价实验	0.5	042400017D	电工学实验	0.5
032404008P	食品标准与法规	2	032404012P	农药残留检测技术	2.5
032404009P	试验设计与统计分析	2	032404015P	食品添加剂安全与检测	2
032404010P	食品分析	2	032404016P	食品添加剂安全与检测实验	1
032404011P	食品分析实验	1	032404019P	食品微生物检验	2
032404013P	食品感官评价	2	032404020P	食品微生物检验实验	1
252400002G	大学生心理健康教育（网）	1	032404023P	动植物检验检疫	2.5
032404017P	现代食品检测技术	2	032404051P	食品安全与检测综合实践	1
032404018P	现代食品检测技术实验	0.5			
032404050P	大型分析仪器应用实践	1			
必修合计	15.5 学分		必修合计	16 学分	
以下专业选修课需选修 6.5 学分			以下专业选修课需选修 5.5 学分		
032404027P	食品安全快速检测原理	1.5	032404041I	食品加工与贮藏	2
032404033P	食品包装学	2	032404049I	食品安全信息化与数据分析	1.5
032404045I	实验室安全与环保	1.5	032404042I	耕读教育	2
032404036I	现代生物技术	1.5	032404041I	食品加工与贮藏	2
032404028P	国际标准统计技术	1	032404030P	功能性食品	2
032404029P	农产品检测技术	2.5	032404031P	食品工厂设计与环境保护	2
032404035I	食品营养学	2	032404037I	转基因食品检测	2
032404043I	食品供应链管理	1	032404039I	市场营销与管理	2
032404044I	实验室认可与管理	1.5	032404046I	食品创新与创业	2
*本学期总学分 22 学分			*本学期公共选修课具体要求：本学期末要求完成选修创新创业网络课程 1.5 学分。		

	*本学期总学分 23 学分。
--	----------------

第七学期			第八学期		
课程编码	课程名称	学分	课程编码	课程名称	学分
232400002G	形势与政策（2）	0.25	232400002G	形势与政策（2）	0.25
032403044P	毕业实习	10	032403045P	毕业论文（设计）	10
032404052P	食源性化学危害物分析综合实习	1			
032404053P	食源性微生物分析综合实习	1			
必修合计	12.25 学分		必修合计	10.25 学分	
以下专业选修课需选修 1 学分			以下专业选修课需选修 1.5 学分		
032404038I	食品专业英语	1	032404034P	文献检索与论文写作	1.5
032404047I	食品企业模拟经营	2	032404040I	环境生物学	1.5
032404048I	食品追溯系统	2	032404032P	公共卫生与食品安全	2
*本学期公共选修课具体要求：本学期末要求完成公共艺术类限选课 2 学分，素质教育模块选修学分（文化传承与经典解读模块限理工科学生选修 1 学分，审美教育与创新思维、社会生活与情商发展两个模块中任选一个模块选修 1 学分）。 毕业实习 7~8 学期打通。 *本学期总学分 17.25 学分			*本学期总学分 11.75 学分。		

另：劳动实践不分学期，需完成 1.5 学分。第二课堂不列入本表，需修满 6 学分。