2025年级食品科学与工程-辅修专业培养方案

一、培养目标

食品科学与工程辅修项目以“夯实基础、培养能力、促进复合、提升素养”为育人理念，旨在使学生系统掌握食品组分、加工保藏、安全控制等核心基础知识，了解食品产业链运作框架及相关法规标准；培养学生运用基础理论分析食品现象、掌握基本食品分析检测技能、理解食品加工原理与设备、具备初步食品安全风险识别与质量控制意识的核心能力；引导学生将食品科学知识与技能有效应用于其主修专业领域，提升在食品相关交叉领域的复合型竞争力或研究潜力；培养学生科学的食品消费观念、健康生活素养、社会责任感和伦理意识，了解行业挑战、发展趋势并激发创新思维。

二、课程设置一览表

1. 专业基础课程　　要求最低学分：13　学分

辅修专业课程如与主修专业课程相同（代码一致）时，须优先满足主修专业学分要求，学生应在辅修专业中修读其它选修课满足辅修学分要求。

(1) 必修　　要求最低学分：13　学分

课程代码	课 程 名 称	学分	总学时	理论学时	实践学时	年级	推荐学期	课程性质	价值贡献	知识贡献	能力贡献	素质贡献	备注
FOST3420	食品微生物学	3.0	48	48	0	二	2	必修					
	Food Microbiology												
FOST3301	食品化学	2.0	32	32	0	二	2	必修					
	Food Chemistry												
FOST3402	食品分析	2.0	32	32	0	三	1	必修					
	Food Analysis												
FOST4401	食品营养学	3.0	48	48	0	三	1	必修					
	Food Nutrition												
FOST3404	食品工艺学	3.0	48	45	3	三	2	必修					
	Food Processing Technology												
总		13.0	208	205	3								

2. 专业核心课程　　要求最低学分：10　学分

课程代码	课 程 名 称	学分	总学时	理论学时	实践学时	年级	推荐学期	课程性质	价值贡献	知识贡献	能力贡献	素质贡献	备注
FOST3407	食品毒理学	2.0	32	32	0	三	1	必修					
	Food Toxicology												
FOST3406	食品物流学	2.0	32	32	0	三	2	必修					
	Food Logistics												
FOST3416	食品经济与市场分析	2.0	32	32	0	三	2	必修					
	Food Economics and Marketing												
FOST3418	食品安全学	2.0	32	32	0	三	2	必修					
	Food Safety												
FOST2401	食品安全风险评估	2.0	32	32	0	三	2	必修					
	Food Safety Risk Assessment												
	总	10.0	160	160	0								