

食品科学与工程专业（辅修）培养方案

（Food Science and Engineering）

一、培养目标

培养德、智、体、美全面发展，具有化学、生物学、食品工程和食品贮藏加工技术知识，能在食品领域内从事食品生产技术管理、产品开发、科学研究、工程设计及市场营销等方面工作，具有创新精神与实践能力的应用型、复合型专门人才。

二、主要课程

食品化学、食品工程原理、食品微生物学、食品营养学、食品机械与设备、畜产品工艺学、农产品工艺学、农产品贮运学等。

三、学分要求

30 学分（学生参照培养方案和教学计划修习相关课程，若修读学分达到 30 学分，可主动申请辅修证明，经学校审核，可获得南京农业大学辅修专业证书。）

四、授予证书

食品科学与工程专业辅修证书。

五、教学计划

课程编码	课程名称	学分	学时		学期						
			理论	实验	3	4	5	6	7	8	
FOOD3105M	机械基础 Fundamentals of Machinery	1.5	36		√						
FOOD3107M	食品工程原理 Principles of Food Engineering	3.5	54			√					
FOOD3204M	食品化学 Food Chemistry	2	36			√					
FOOD3205M	食品化学实验 Experiment in Food Chemistry	1		18		√					
FOOD4108M	食品机械与设备 Food Machinery and Equipment	2	36			√					
BIEN3102M	食品微生物学 Food Microbiology	2	36			√					
BIEN3103M	食品微生物学实验 Experiment in Food Microbiology	1		18		√					
FOOD4107M	食品工艺原理 Principle of Food Processing Technology	2	27	9			√				
FOOD3206M	食品营养学 Food Nutrition	2	36				√				
FOOD3207M	食品营养学实验 Experiment in Food Nutrition	1		18			√				

课程编码	课程名称	学分	学时		学期					
			理论	实验	3	4	5	6	7	8
FOOD4103M	农产品加工学 Agricultural Product Processing Technology	4	57	15				√		
FOOD4104M	农产品贮运学 Agricultural Product Storage and Transportation	2	36					√		
FOOD4101M	畜产品加工学 Livestock Products Processing Technology	4	57	15				√		
FOOD4106M	食品工厂设计 Food Factory Design	2	26	10					√	
小 计		30	437	103						