

# 食品科学与工程专业（辅修双学位）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、毕业要求

培养信念执著、品德优良、知识丰富、专业技能过硬，在食品科学与工程领域内获得工程师基本训练，系统学习化学、生物化学、营养学和食品工程学基本理论和知识，具有食品贮藏与加工、食品分析与检测、资源开发与综合利用和食品工厂设计的综合能力。毕业生应获得以下几方面的知识和能力：

1. 具有扎实的数学、物理学和化学等方面的基本理论和知识；
2. 掌握生物化学、食品化学、微生物学及食品营养学的基本理论与基本操作技能；
3. 掌握食品贮藏加工原理与技术、食品原料与产品质量分析检测方法；熟悉食品安全与品质控制的基本理论和技术；具有工艺设计、食品生产管理以及食品市场策划与营销的初步能力；了解食品加工、保鲜及资源开发与综合利用的理论前沿与发展动态。

### 三、主干学科与主要课程

#### 1. 主干学科

化学、生物学、食品科学与工程。

#### 2. 主要课程

生物化学、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。

### 四、修业年限

3年。

### 五、学分要求

50学分（学生按照培养方案和教学计划修习规定课程并完成学位论文的撰写，若修读学分达到50学分，可主动申请食品科学与工程辅修专业学士学位。经学校审核，可获得南京农业大学食品科学与工程辅修学位证书。）



| 课程编码      | 课程名称   | 学分 | 学时  |     | 学期 |   |   |   |   |   |   |
|-----------|--|----|-----|-----|----|---|---|---|---|---|---|
|           |  |    | 理论  | 实验  | 3  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |   |
| FOOD4111M | 畜产品加工工艺设计<br>Design of Livestock Food<br>Product Processing Technology | 1  |     |     |    |   |   |   |   | √ |   |
| FOOD4109M | 毕业实习与毕业论文<br>Undergraduate Internship and<br>Thesis Writing            | 10 |     |     |    |   |   |   |   |   | √ |
| 小 计       |  | 50 | 505 | 143 |    |   |   |   |   |   |   |