■乳品工程专业

培养目标

乳品工程专业人才培养以立德树人为目标导向，面向国家、特别是乳品行业和本地区发展需求，培养热爱社会主义祖国，具有家国情怀和全球视野，践行“艰苦奋斗、自强不息”的东农精神，德智体美劳全面发展，兼具先进乳品制造业和现代农牧业背景，能胜任乳品和食品行业、大健康产业及相关领域中的食品生产、技术管理、品控测试、创新研发、工程设计、组织管理、科学研究和教育教学工作，德才兼备的高素质创新型乳品工程技术人才和领导者。

学生毕业后5年左右能达到工程师水平。

专业课程

1. 专业核心课程

1.食品生物化学	56/3.5	2.食品工程原理	56/3.5
3.食品营养学	32/2.0	4.乳品化学	56/3.5
5.乳品微生物学	56/3.5	6.乳品机械设备	48/3.0
7.乳品分析与检验	32/2.0	8.固态乳品科学与技术	32/2.0
9.液态乳品科学与技术	32/2.0	10.乳品工厂设计	32/2.0

2. 专业特色课程

1）**乳品营养与健康**（32学时，2学分），**“线上线下混合式一流课程”**，以专题形式探讨乳品科学前沿及其在国民经济和国民身体健康中的独特作用，拓展学生思路和科研方法，为将来乳业创新奠定基础。

2）**企业专家讲座**（16学时，1学分），以讲座和研讨形式，深度结合创业就业工作，聘请企业人士分享创业和学业经验，使学生了解食品行业运行规律和特点，树立正确的职业观和责任感。

3. 分领域的限选课程

为保证专业限选课满足毕业要求，设计了涵盖“专业拓展、现代工具、工程社会、环境发展、沟通交流和项目管理”六个领域22门限选课程，每门课程16–32学时，1.0–2.0学分，限选课程注重学科间交叉融合和拓展，涉猎经管、法律、畜牧、资环和工程学科知识，培养复合型人才。

专业拓展（3-3门）	现代工具（3-3门）	工程社会（1-2门）
• 食品感官评价IV • 食品保藏学V • 肉蛋加工概论VI • 乳品配料与添加剂VI • 农产品加工学VI	• 食品高新技术IV • 文献检索与利用IV • 食品包装技术V • 食品信息学V • 食品智能制造概论VI	• 社会经济调查IV • 食品新产品开发V • 食品标准及法规VI
环境发展（1-2门）	**沟通交流（1-2门）**	**项目管理（1-2门）**
• 畜牧学概论IV • 食品环境学V • 食品生物技术VI	• 科技论文写作IV • 创造学与创新实践V • 食品科技英语VI	• 食品营销学IV • 食品企业管理V • 食品物流学VI

毕业去向

该专业学生可在乳品加工领域行政管理、技术管理、产品研发、质量控制及乳品相关的科研院所、学校等岗位工作。