

■食品科学与工程专业（本硕博班）

培养目标

食品科学与工程专业本硕博班是针对培养高级食品科技人才而设计的，为国家输送食品领域高级研究人才和学术型后备人才。同时也为食品科学与工程及其相关领域输送研究生，熟悉掌握产品、农产品、粮油食品加工及其食品安全理论、工艺及控制技术。能够熟练运用食品科学与工程领域的专业知识，从事产品开发、生产管理、质量管理等方面的工作。能在食品企业、食品药品监督、质检、工商和餐饮服务企业等企业部门以及科研机构从事食品科学研究、新产品开发、食品储运加工和

食品品质检测等方面工作的知识、能力、素质协调发展的复合型创新人才。

本硕博班实行“三统一”导师制，即为每个学生配备1名导师，1名实践导师和1名高中职学生。导师负责指导熟悉了解专业发展、学生课程选择和创新发展、实践方案制定和毕业设计、学习实践安排等。专业导师根据学生特点制定培养方案和发展规划个性化人才培养方案；企业导师负责学生实践能力的培养，跟踪学生实践投身各类科技竞赛，不断拓宽其社会能力和创新能力。学生导师负责督促和指导，实施“一帮一”导师制度，实行“动态培养机制”。本课程教学方案，实施专门培养方案，注重理论实践、广博、

实践教学方案，注重能力培养。

主要课程

食品科学与工程、化学、生物学为必修课。主要课程有：食品生物化学、食品营养学、食品工程原理、食品化学、食品机械原理、食品微生物学、食品安全与检测、食品工艺学、食品科学导论、农产品加工学、粮油加工学、机械设计与制造、电气工程、食品工厂设计、材料科学等。

毕业去向

该专业学生可以在食品加工及工程领域的政府职能部门、企业技术研发、食品品质检测、生产管理及相关研究所、高等院校等单位工作。

授予学位：工学学士

■食品科学与工程专业 畜产品加工方向

培养目标

该专业是针对培养中、高级畜产品加工行业科技人才而设计的，系统学习畜产品加工方面的基础和专业知识，掌握畜产品加工过程中的产品性质、世界及国内畜产品加工的理论知识和实践技能。使学生具有一定的新产品研发能力和畜产品品质检测及新产品开发的理论和发展基础。培养能在畜产品企业、食品品质监督、质检、工商和餐饮服务企业等企业部门、以及科研机构从事畜产品科学研究、新产品开发、畜产品深加工和畜产品品质检测等方面工作的知识、能力、素质协调发展的复合型创新人才。

主要课程

食品科学与工程、化学、生物学为必修课。主要课程有：食品生物化学、食品营养学、食品工程原理、食品化学、食品机械原理、食品微生物学、食品安全与检测、食品工艺学、食品科学导论、农产品加工学、畜产品加工学、畜产品品质检测、电气工程、食品工厂设计等。

毕业去向

该专业学生可以在食品加工领域的政府职能部门、企业技术研发、食品品质检测、生产管理及相关研究所等单位工作。

■食品科学与工程专业 农产品加工方向

培养目标

该专业是针对培养中、高级农产品加工行业科技人才而设计的，系统学习农产品加工方面的基础和专业知识，掌握农产品加工过程中的产品性质、世界及国内农产品加工的理论知识和实践技能。使学生具有一定的新产品研发能力和农产品品质检测及新产品开发的理论和发展基础。使学生在学习期间具有从事农产品安全生产、产品品质检测、质量管理、贮藏加工设计等等方面能力。以及科研机构从事农产品科学研究、新产品开发、农产品深加工等方面工作的知识、能力、素质协调发展的复合型创新人才。

人才。

主要课程

食品生物化学、食品营养学、食品工程原理、食品化学、食品机械原理、食品微生物学、食品安全与检测、食品工艺学、农产品加工学、农产品品质检测、农产品深加工学、农产品品质检测与农产品学等。

毕业去向

该专业学生可在高等院校、科研机构、食品加工领域的行政管理、技术管理及相关业务等部门工作。

