

食品营养与健康专业 本科人才培养方案

一、专业简介

食品营养与健康专业是宁夏大学食品科学与工程学院为服务“健康中国”战略和食品产业升级需求而设立的新兴交叉本科专业。本专业依托学院国家一流本科专业（食品科学与工程）、自治区重点学科及多个国家级、省部级科研平台，共享优质师资与实验资源，聚焦营养健康与食品科学的深度融合，培养具备扎实理论基础和创新实践能力的创新复合型人才。专业秉承工程教育认证OBE理念，构建“以学生为中心、产出为导向”的培养体系，现有专任教师37人，其中教授8人、副教授5人，博士学位占比92%，并配备先进实验设备，与区内特色龙头企业及医疗机构共建实习基地，强化学生实践能力。课程设置涵盖食品化学、食品营养与健康、功能食品学、膳食设计与健康管理等核心内容，并结合宁夏特色农产品资源开设特色课程，推动地方健康食品产业发展。毕业生可在食品企业、医疗机构、健康管理机构及监管部门从事营养健康产品研发、膳食指导、安全监管等工作，或继续深造。本专业立足宁夏、辐射西部，致力于建成特色鲜明的营养健康人才培养基地，为区域大健康产业和全民营养健康提供有力支撑。

二、培养目标

本专业立足西北地区特色资源与健康产业需求，面向全国营养健康行业发展，培养德智体美劳全面发展，具备坚定社会主义信念、良好职业道德和社会责任感，系统掌握食品科学、营养学与健康管理的理论基础、专业技能及研究方法，能够在食品营养与健康领域从事功能食品研发、膳食指导、营养评价、健康管理及科学研究的创新复合型人才。

毕业生在毕业5年后，应当具有以下素质和能力：

目标1（职业素养）：践行社会主义核心价值观，在健康食品产业及相关领域工作中展现出良好的职业操守、人文素养和社会责任感，主动服务西部健康事业发展。

目标2（专业能力）：具备创新意识和实践能力，能够综合运用食品营养学、功能食品技术与健康管理知识，解决食品营养设计、健康风险评估、膳食干预方案制定等复杂问题，成为区域特色健康食品研发与营养服务的技术骨干。

目标3（工程视野）：在营养健康产品研发及服务中，能综合考虑安全、伦理、经济、环境及文化等因素，提出科学合理的解决方案，推动西部特色资源健康功能的精准转化。

目标4（发展能力）：具有团队协作精神、国际视野和终身学习能力，能在跨学科环境中有效沟通，适应营养健康产业技术革新与社会需求变化，实现职业可持续发展。

三、毕业要求

(一) 毕业要求

本专业学生在修读年限内，修满教学计划规定的 160 学分，并达到以下基本要求后，方可毕业。

1.工程知识：能够将数学、自然科学、食品科学和营养学基础知识用于解决食品营养与健康领域的复杂问题。

2.问题分析：能够应用营养学、食品科学的基本原理，识别、表达并分析食品营养与健康领域的复杂问题，综合考虑健康、安全、可持续发展等因素。

3.设计/开发解决方案：能够针对特定人群的营养健康需求，设计开发功能性食品或膳食干预方案，并在方案中体现创新性和可行性。

4.研究：能够基于科学原理，采用适当方法研究食品营养与健康问题，包括实验设计、数据分析及结果解释。

5.使用现代工具：能够选择并运用现代营养分析技术、健康评估工具和信息技术手段解决专业问题，理解其适用范围和局限性。

6.工程与可持续发展：在食品营养与健康实践中，能够评估方案对社会、健康、环境及可持续发展的影响。

7.伦理和职业规范：具备营养健康工作者的职业道德，理解并遵守相关法律法规，履行社会责任。

8.个人和团队：能够在多学科团队中有效协作，承担不同角色任务。

9.沟通：能够就专业问题与同行及公众进行有效交流，具备跨文化沟通意识。

10.项目管理：掌握营养健康项目管理的基本方法，能够在多学科环境中应用。

11.终身学习：具有自主学习和终身学习能力，能够适应营养健康领域的发展需求。

(二) 毕业要求对培养目标的支撑关系

专业毕业要求支撑培养目标关系表

毕业要求	培养目标			
	培养目标 1	培养目标 2	培养目标 3	培养目标 4
工程知识		√	√	
问题分析		√	√	
设计/开发解决方案		√	√	
研究		√	√	
使用现代工具		√	√	
工程与可持续发展	√		√	
伦理和职业规范	√			
个人和团队		√		√
沟通				√
项目管理	√		√	
终身学习				√

（三）毕业要求评价

本专业毕业总学分要求160学分，其中通识教育课程51学分，学科教育课程37学分，专业教育课程60学分，以及个性化培养课程12学分。本专业学生在修读年限内，修满教学计划规定学分，并达到毕业要求涵盖的专业知识、工程化能力及人文素养等水平，方可毕业。毕业要求分解成可衡量、可评价、可量化的指标观测点，由各理论与实验实践课程目标及课程体系支撑，采用定性与定量评价相结合，推进评价的标准化、智慧化、多元化和能力导向。①理论课程评价：在期末考试成绩基础上，加强形成性及多元化评价，如期中考试、课堂测验、课堂讨论、作业、案例分析等。②实验实践环节评价：由指导老师对学生实验、实习等实践教学环节进行评估，评价依据为实验操作规范性、实验报告、实习报告、问题分析、毕业论文答辩等。③问卷调查定性评价：开展毕业生对毕业要求达成情况的自我评价，调查企业等用人单位对毕业生能力素养及可持续发展性的意见。依据评价结果及反馈意见由专业建设领导小组召集专业骨干教师对教学内容、课程目标及毕业要求支撑体系进行修订和持续改进，保障课程教学体系能够较好满足社会发展对专业人员能力素质要求。

四、学制与学位

标准学制：4年，修读年限6年

授予学位：工学学士学位

五、课程体系

（一）通识教育

通识教育课程最低必修学分45，最低选修学分数6，其中实验/实践环节修读14学分。

（二）学科教育

最低必修学分数37，最低选修学分数0，其中实验/实践环节修读5学分。

（三）专业教育

最低必修学分数44，最低选修学分数16，其中实验/实践环节修读22学分。

（四）个性化培养

最低选修学分数12，其中《第二课堂成绩单》3学分，《创新创业能力实践课》3学分，实验/实践环节修读8学分。

（五）专业核心课程

食品工程原理、生物化学、人体生理学、食品微生物学、食品化学、食品营养与健康、食品安全与卫生学、慢性病与营养干预、食品分析、食品机械与设备。

（六）课程体系对毕业要求的支撑关系

课程体系对毕业要求的支撑矩阵

教学环节		工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
通识教育	思想道德与法治						H	H				
	中华民族共同体概论						H					
	中国近现代史纲要							H				H
	形势与政策						M					H

教学环节		工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
	马克思主义基本原理							H			H	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论							H				H
	“四史”教育						M					H
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论							H				
	军事理论（国家安全教育）							H	M			
	军事技能								H			
	人工智能概论						M					M
	体育I								M			
	体育II								M			
	大学英语I					M				H		
	大学英语II					M				H		
	创新创业导论							H		M		H
	大学生心理健康教育							H				
	劳动教育通论						H	M	H			
	劳动教育实践						H		H			
	职业生涯规划与就业指导										M	
	文化素质类							H		H		
学科教育	高等数学I（B类）	M										
	无机及分析化学		H									
	无机及分析化学实验	M	H		H							
	工程制图与CAD 绘图	M	M			H						
	工程制图与CAD 绘图实验	M				H						
	食品学科概论						H					
	高等数学II（B类）	M										
	线性代数（B类）	M	M		H							
	大学物理（C类）		M									
专业教育	大学物理实验I				M							
	有机化学		H		M							
	有机化学实验		H		M							
	物理化学	H	M		M							
	生物化学	H	M		H							
	机械基础	H		M		H						
	工程训练								M			

[illegible]

教学环节		工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
	现代食品营养检测技术				H							
	食药同源与特膳特医食品			M								
	未来食品及数智化加工技术			M								M
	营养与健康大数据分析及应用			M								
	功能性风味化学与智能感知				H							
	运动营养学			M								
	高等数学应用分析			M								
	益生菌发酵食品与营养健康			M								
	果蔬营养及前沿技术				H							
	注册营养师职业能力培养			M								
	乳品营养及前沿技术			M								
	肉品营养及前沿技术			M								

六、学位课程

课程模块	课程名称	学分	开课学期
通识教育	马克思主义基本原理	3	3
通识教育	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	4
通识教育	大学英语I	2	1
通识教育	大学英语II	2	2
学科教育	高等数学I（B类）	5	1
学科教育	高等数学II（B类）	5	2
学科教育	生物化学	3.5	3
专业教育	食品工程原理	3	3
专业教育	食品化学	3	4
专业教育	食品微生物学	3	4
专业教育	食品营养与健康	3	5
专业教育	食品机械与设备	2.5	6
专业教育	毕业生产实习	6	6,7
专业教育	毕业设计（论文）	5	8

七、各类课程学分学时分配表

课程模块类别			必修课		选修课		合计		占总学分比例 (%)
			学分	学时（周）	学分	学时（周）	学分	学时（周）	
通识教育	理论教学		31	496	6	96	37	592	23.14
	实践环节		14	272+3 周	0	0	14	272+3 周	8.75
学科教育	理论教学		31.5	500	0	0	31.5	500	19.68
	实践环节		5.5	184	0	0	5.5	184	3.44
专业教育	理论教学	专业核心	20.5	324	0	0	20.5	324	12.81
		专业方向	3	52	13	208	16	260	10
	实践环节		20.5	242+25 周	3	96	23.5	338+25 周	14.68
个性化培养	理论教学		0	0	4	64	4	64	2.5
	实践环节		0	0	8	256	8	256	5
总计			126	2070+28 周	34	720	160	2790+28 周	100
其中：实践环节			40	698+28 周	11	352	51	1050+28 周	31.88

八、质量保障要求

(一) 教学过程质量监控机制要求

专业坚持以学生为中心，以毕业要求为导向，建立了科学合理的管理体系架构和完善的教学质量监控机制，明确了各主要教学环节的质量要求，通过课程教学和评价方法促进培养目标达成。专业从学期初、学期中、学期末，课前、课中、课后等各个教学节点对课程目标的达成实行全过程、全方位监控，以促进教学质量的提升。监控机制主要包括课程教学大纲制定与审查机制、课堂教学质量监控与评价机制、学生形成性跟踪与评估机制、课程考核要求设定与审查机制等，逐步形成了“监测—诊断—反馈—整改—再监测”的教学质量持续改进过程。

(二) 毕业生跟踪反馈机制要求

通过用人单位评价、往届和应届毕业生评价、学部教师评价等方式，了解毕业生培养目标的达成情况。主要采用调查反馈方式为纸质调查问卷、电子邮件、电话咨询、专家会议、师生座谈、微信校友平台等，对培养目标是否达成进行定期评价（评价周期为 1 年），本并根据评价结果针对性地进行持续改进。

(三) 专业持续改进机制要求

本专业在学部教学指导委员会领导下，以《普通高等学校本科专业目录与专业介绍》《工程教育认证工作指南》《教育部本科专业教学质量国家标准》等原则、政策为依据，建立课程目标达成、毕业要求达成情况评价工作组，通过课程直接评价、间接评价方法的评价结果对课程质量结果综合分析，对任课教师的课程目标达成分析进行审核，并将结果反馈给任课教师，课程组对存在问题进行原因分析并提出具体改进措施，对课程教学质量进行持续改进，使学生更好地达成课程目标及毕业要求能力。

九、课程教学计划表

(一) 通识教育

最低必修学分数45；最低选修学分数6；其中实验/实践环节14学分

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
思想道德与法治 Ideological, Ethical and Legal Education		必修	3	48	42	6	1	理论课	马克思主义学院	
中华民族共同体概论 Introduction to the Chinese National Community		必修	2	32	32		3, 4	理论课	民族与历史学院、马克思主义学院	
中国近现代史纲要 Outline of Modern and Contemporary Chinese History		必修	3	48	42	6	2	理论课	马克思主义学院	
形势与政策 Situation and Policy		必修	2	32	30	2	2	理论课	马克思主义学院	
马克思主义基本原理 Basic Principles of Marxism	*	必修	3	48	42	6	3	理论课	马克思主义学院	
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 Introduction to Mao Zedong Thought and the Theoretical System of Socialism with Chinese Characteristics	*	必修	3	48	42	6	4	理论课	马克思主义学院	
“四史”教育 Four Pillars of Modern Chinese History Education		必修	1	16	16		5	不评教	马克思主义学院	
习近平新时代中国特色社会主义思想概论 Introduction to Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era		必修	3	48	42	6	4	理论课	马克思主义学院	
军事理论（国家安全教育） Military Theory (ational Security Education)		必修	2	32	32		1, 2	理论课	马克思主义学院	
军事技能 Military Skills		必修	2	3周		3周	1	不评教	人民武装部（国防教育教学中心）	
人工智能概论 Introduction to Artificial Intelligence		必修	3	64	32	32	1	理论课	信息工程学院	

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
体育I Physical Education I		必修	1	32		32	1	体育课	体育学院	
体育II Physical Education II		必修	1	32		32	2	体育课	体育学院	
体育III Physical Education III		必修	1	32		32	3	体育课	体育学院	
体育IV Physical Education IV		必修	1	32		32	4	体育课	体育学院	
大学英语 I College English I	*	必修	2	32	16	16	1	理论课	外国语学院	
大学英语 II College English II	*	必修	2	32	16	16	2	理论课	外国语学院	
大学英语III College English III	*	必修	2	32	24	8	3	理论课	外国语学院	
大学英语IV College English IV	*	必修	2	32	24	8	4	理论课	外国语学院	
大学生心理健康教育 Mental Health Education for Undergraduates		必修	2	32	16	16	2,3	理论课	党委学生工作部(学生处)	
创新创业导论 Introduction to Innovation and Entrepreneurship		必修	1	16	16		3	理论课	创新创业学院	
劳动教育通论 General Theory of Labour Education		必修	1	16	16		1,2,3,4	不评教	各书院	
劳动教育实践 Practice of Labor Education		必修	1	16		16	6	不评教	各书院	
职业生涯规划与就业指导 Career Development and Professional Readiness		必修	1	16	16		3	理论课	党委学生工作部(学生处)	
文化素质类 Cultural Competence Curriculum		选修	6	96	96		1,2,3,4,5,6,7,8	不评教	本科生院、教学运行保障部	
小计			51	864 (3周)						

(二) 学科教育

最低必修学分 37；最低选修学分 0；其中实验/实践环节修读 5 学分

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
高等数学I (B类) Higher Mathematics I(B)	*	必修	5	80	80		1	理论课	数学统计学院	
高等数学II (B类) Higher Mathematics II(B)	*	必修	5	80	80		2	理论课	数学统计学院	

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
无机及分析化学 Inorganic and Analytical Chemistry		必修	4	64	64		1	理论课	化学化工学院	
无机及分析化学实验 Inorganic and Analytical Chemistry Experiments		必修	1	32		32	1	实验课	化学化工学院	
工程制图与 CAD 绘图 Engineering Drawing and CAD Drawing		必修	2	32	32		1	理论课	机械工程学院	食品科学与工程学院、材料与新能源学院、电子与电气工程学院
工程制图与 CAD 绘图实验 Experiments of Engineering Drawing and CAD Drawing		必修	1	32		32	1	实验课	食品科学与工程学院	
食品学科概论 Introduction to Food Subject		必修	1.5	32	16	16	1	理论课	食品科学与工程学院	
线性代数 (B 类) Linear Algebra (B)		必修	2	32	32		2	理论课	数学统计学院	
大学物理 (C 类) College Physics (C)		必修	4	64	64		2	理论课	物理学院	
大学物理实验I College Physics Experiments I		必修	1	32		32	2	理论课	物理学院	
有机化学 Organic Chemistry		必修	3	48	48		2	理论课	化学化工学院	
有机化学实验 Organic Chemistry Experiments		必修	1	32		32	2	实验课	化学化工学院	
物理化学 Physical Chemistry		必修	2.5	44	36	8	2	理论课	化学化工学院	材料与新能源学院、物理学院
生物化学 Biochemistry	*	必修	4	80	48	32	3	理论课	生命科学学院	化学化工学院、生态环境学院、食品科学与工程学院、农学院、葡萄酒与园艺学院
小计			37	684						

(三) 专业教育

最低必修学分数44；最低选修学分数16；其中实验/实践环节修读22学分

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
机械基础 Machinery Foundation		必修	2.5	44	36	8	2	理论课	食品科学与工程学院	
工程训练 Engineering Training		必修	1	1周		1周	2	实践课	机械工程学院	
电工电子学 Electrical Engineering and Electronics		必修	2	34	24	10	3	理论课	电子与电气工程学院	食品科学与工程学院、化学化工学院、材料与新能源学院
食品工程原理 Principles of Food Engineering	*	必修	3	48	48		3	理论课	食品科学与工程学院	葡萄酒与园艺学院
食品工程原理课程设计 Course Design of Food Engineering Principles		必修	1	32		32	3	实验课	食品科学与工程学院	
人体生理学 Hominal Physiology		选修	1.5	32	24	8	4	理论课	食品科学与工程学院	
食品化学 Food Chemistry	*	必修	3	56	40	16	4	理论课	食品科学与工程学院	
食品微生物学 Food Microbiology	*	必修	3	48	48		4	理论课	食品科学与工程学院	
食品微生物学实验 Food Microbiology Experiments		必修	1	32		32	4	实验课	食品科学与工程学院	
Python语言程序设计 Python Language Programming		选修	2	48	16	32	4	理论课	信息工程学院	食品科学与工程学院、机械工程学院、前沿交叉学院
慢性病与营养干预 Chronic Diseases and Nutritional Intervention		选修	1.5	32	16	16	5	理论课	食品科学与工程学院	
食品毒理学 Food Toxicology		选修	2	40	24	16	5	理论课	食品科学与工程学院	
食品分子营养学 Food Molecular Nutrition		选修	1.5	24	24		5	理论课	食品科学与工程学院	

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
食品营养配餐与健康管理 Food Nutrition and Health Management		选修	1.5	24	24		5	理论课	食品科学与工程学院	
食品营养与健康 Food Nutrition and Health		必修	3	56	40	16	5	理论课	食品科学与工程学院	
食品分析 Food Analysis		必修	2	32	32		5	理论课	食品科学与工程学院	
食品分析实验 Food Analysis Experiments		必修	1	32		32	5	实验课	食品科学与工程学院	
食品安全与卫生学 Food Safety and Hygiene		必修	2	32	32		5	理论课	食品科学与工程学院	
工程管理 Project Management		选修	1	16	6		6	理论课	食品科学与工程学院	
工程伦理与科研诚信 Engineering Ethics and Scientific Research Integrity		选修	1	16	16		6	理论课	食品科学与工程学院	
仪器分析 Instrument Analysis		选修	1.5	32	16	16	6	实验课	食品科学与工程学院	
食品感官评价 Sensory Evaluation of Food		选修	1	16	16		6	理论课	食品科学与工程学院	
食品机械与设备 Food Machinery and Equipment		选修	2.5	48	32	16	6	理论课	食品科学与工程学院	
食品工艺学 Food Technology	*	必修	2.5	48	48		6	理论课	食品科学与工程学院	
食品工艺学实验 Food Technology Experiments		必修	1.5	48		48	6	实验课	食品科学与工程学院	
合成生物学 Synthetic biology		选修	2	32	32		6	理论课	生命科学学院	
食品实验设计与数据分析 Experimental Design and Data Analysis of Food		选修	2	40	24	16	7	理论课	食品科学与工程学院	
食品专业外语 Food Specialty English		选修	1.5	24	24		7	理论课	食品科学与工程学院	
企业管理与市场营销 Business Management and Marketing		选修	1.5	24	24		7	理论课	食品科学与工程学院	

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
功能性食品 Functional Foods		选修	1	16	16		7	理论课	食品科学与工程学院	
食品工程专业训练 Professional Training of Food Engineering		必修	1	2周		2周	7	实践课	食品科学与工程学院	
食品工厂设计与环境保护 Food Factory Design and Environment Protection		必修	1.5	32	16	16	7	理论课	食品科学与工程学院	
毕业生产实习 Graduation Production Practice	*	必修	6	12周		12周	6,7	不评教	食品科学与工程学院	
毕业设计（论文） Graduation Project（Thesis）	*	必修	5	10周		10周	8	不评教	食品科学与工程学院	
小计			66	1006 (25周)						

（四）个性化培养

最低选修学分数 12；其中实验/实践环节修读8 学分

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
创新创业能力实践课 Practical Course on Innovation and Entrepreneurship Skills		选修	3	96		96	3,4,5,6		创新创业学院	
第二课堂成绩单 Beyond-Classroom competency Record		选修	3	96		96	3,4,5,6		团委	
基础强化	功能性风味化学与智能感知 Functional Flavor Chemistry and Intelligent Perception	选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
	运动营养学 Sports Nutrition	选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
	高等数学应用分析 Advanced Mathematics Application Analysis	选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
	益生菌发酵食品与营养健康 Probiotic Fermented Foods and Nutritional Health	选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
素养提升	现代食品营养检测技术 Modern Food Nutrition Testing Technology	选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	

课程名称	学位课	修读形式	学分	总学时	理论课时	实验/实践课时	开课学期	课程评教类型	开课单位	参与单位
未来食品及数智化加工技术 Future Food and Digital-Intelligent Processing Technology		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
食药同源与特膳特医食品 Food-Medicine Homology and Special Dietary/Medical Foods		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
营养与健康大数据分析及应用Big Data Approaches to Nutrition and Health Sciences		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
果蔬营养及前沿技术 Fruit and Vegetable Nutrition and Cutting-edge Technology		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
注册营养师职业能力培养 Professional Competency Training for Registered Dietitians		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
乳品营养及前沿技术 Dairy Nutrition and Cutting-edge Technology		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
肉品营养及前沿技术 Meat Nutrition and Cutting-Edge Technologies		选修	1.5	32	16	16	5.6	理论课	食品科学与工程学院	
小计			24	792						

十、指导性学习计划表

课程名称	课程类别	课程性质	学分	课程名称	课程类别	课程性质	学分
一年级							
秋季学期				春季学期			
思想道德与法治	通识教育必修课	必修	3	中国近现代史纲要	通识教育必修课	必修	3
军事技能	通识教育必修课	必修	2	形势与政策	通识教育必修课	必修	2
大学英语 I	通识教育必修课	必修	2	大学英语II	通识教育必修课	必修	2
人工智能概论	通识教育必修课	必修	3	机械基础	专业必修课	必修	2.5
军事理论（国家安全教育）	通识教育必修课	必修	2	工程训练	专业必修课	必修	1
工程制图与CAD绘图	学科基础课	必修	2	物理化学	学科基础课	必修	2.5
工程制图与CAD绘图实验	学科基础课	必修	1	大学物理（C类）	学科基础课	必修	4

课程名称	课程类别	课程性质	学分	课程名称	课程类别	课程性质	学分
无机及分析化学	学科基础课	必修	4	大学物理实验I	学科基础课	必修	1
无机及分析化学实验	学科基础课	必修	1	有机化学	学科基础课	必修	3
高等数学I（B类）	学科基础课	必修	5	有机化学实验	学科基础课	必修	1
食品学科概论	学科基础课	必修	1.5	高等数学II（B类）	学科基础课	必修	5
体育I	通识教育必修课	必修	1	线性代数（B类）	学科基础课	必修	2
				体育II	通识教育必修课	必修	1
最低学分要求必修：27.5				最低学分要求必修：30			
二年级							
秋季学期				春季学期			
马克思主义基本原理	通识教育必修课	必修	3	劳动教育通论	通识教育必修课	必修	1
创新创业导论	通识教育必修课	必修	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通识教育必修课	必修	3
大学生心理健康教育	通识教育必修课	必修	2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通识教育必修课	必修	3
职业生涯规划与就业指导	通识教育必修课	必修	1	大学英语IV	通识教育必修课	必修	2
食品工程原理	专业必修课	必修	3	食品化学	专业必修课	必修	3
食品工程原理课程设计	专业必修课	必修	1	食品微生物学	专业必修课	必修	3
电工及电子学	专业必修课	必修	2	食品微生物学实验	专业必修课	必修	1
生物化学	学科基础课	必修	4	体育IV	通识教育必修课	必修	1
体育III	通识教育必修课	必修	1	Python语言程序设计	专业选修课	选修	2
大学英语III	通识教育必修课	必修	2				
最低学分要求必修：22				最低学分要求必修：17.5			
三年级							
秋季学期				春季学期			
“四史”教育	通识教育必修课	必修	1	劳动教育实践	通识教育必修课	必修	1
食品安全与卫生学	专业必修课	必修	2	食品机械与设备	专业必修课	必修	2.5
食品分析	专业必修课	必修	2	食品工艺学实验	专业必修课	必修	1.5
食品分析实验	专业必修课	必修	1	食品工艺学	专业必修课	必修	3
食品营养与健康	专业必修课	必修	3	工程管理	专业选修课	选修	1
食品毒理学	专业选修课	选修	2	食品感官评价	专业选修课	选修	1
食品分子营养学	专业选修课	选修	1.5	人体生理学	专业选修课	选修	1.5
食品营养配餐与健康管理	专业选修课	选修	1.5	仪器分析	专业选修课	选修	1.5
慢性病与营养干预	专业选修课	选修	1.5	工程伦理与科研诚信	专业选修课	选修	1
现代食品营养检测技术	个性化培养选修课	选修	1.5	合成生物学	专业选修课	选修	2
食药同源与特膳特医食品	个性化培养选修课	选修	1.5	创新创业能力实践课	个性化培养选修课	选修	3
功能性风味化学与智能感知	个性化培养选修课	选修	1.5	第二课堂成绩单	个性化培养选修课	选修	3

课程名称	课程类别	课程性质	学分	课程名称	课程类别	课程性质	学分
高等数学应用分析	个性化培养选修课	选修	1.5	未来食品及数智化加工技术	个性化培养选修课	选修	1.5
果蔬营养及前沿技术	个性化培养选修课	选修	1.5	营养与健康大数据分析及应用	个性化培养选修课	选修	1.5
乳品营养及前沿技术	个性化培养选修课	选修	1.5	运动营养学	个性化培养选修课	选修	1.5
				益生菌发酵食品与营养健康	个性化培养选修课	选修	1.5
				注册营养师职业能力培养	个性化培养选修课	选修	1.5
				肉品营养及前沿技术	个性化培养选修课	选修	1.5
最低学分要求必修：7.5				最低学分要求必修：8			
四年级							
秋季学期				春季学期			
毕业生产实习	专业必修课	必修	6	毕业设计（论文）	专业必修课	必修	5
食品工程专业训练	专业必修课	必修	1	文化素质类	通识教育选修课	选修	6
食品工厂设计与环境保护	专业必修课	必修	1.5				
食品实验设计与数据分析	专业选修课	选修	2				
企业管理与市场营销	专业选修课	选修	1.5				
食品专业外语	专业选修课	选修	1.5				
功能性食品	专业选修课	选修	1				
最低学分要求必修：8.5				最低学分要求必修：5			