

普通高等学校本科专业设置申请表

校长签字：

学校名称（盖章）： 宜春学院

学校主管部门： 江西省

专业名称： 食品科学与工程（注：可授工学或农学学士学位）

专业代码： 082701

所属学科门类及专业类： 工学 食品科学与工程类

学位授予门类： 工学

修业年限： 四年

申请时间： 2026-08-12

专业负责人： 彭玲

联系电话： 13517958325

教育部制

1. 学校基本情况

学校名称	宜春学院	学校代码	10417
学校主管部门	江西省	学校网址	http://www.jxycu.edu.cn/
学校所在省市区	江西宜春学府路576号	邮政编码	336000
学校办学基本类型	☐ 教育部直属院校 ☐ 其他部委所属院校 ☒ 地方院校		
	☒ 公办 ☐ 民办 ☐ 中外合作办学机构		
已有专业学科门类	☐ 哲学 ☒ 经济学 ☒ 法学 ☒ 教育学 ☒ 文学 ☐ 历史学 ☒ 理学 ☒ 工学 ☒ 农学 ☒ 医学 ☒ 管理学 ☒ 艺术学 ☐ 交叉学科		
学校性质	☒ 综合 ☐ 理工 ☐ 农业 ☐ 林业 ☐ 医药 ☐ 师范 ☐ 语言 ☐ 财经 ☐ 政法 ☐ 体育 ☐ 艺术 ☐ 民族		
曾用名	无		
建校时间	1958年	首次举办本科教育年份	1997年
通过教育部本科教学评估类型	审核评估		通过时间 2025年10月
专任教师总数	1202	专任教师中副教授及以上职称教师数	487
现有本科专业数	68	上一年度全校本科招生人数	5220
上一年度全校本科毕业生人数	5226		
学校简要历史沿革（150字以内）	宜春学院前身是1958年成立的宜春大学。2000年1月，宜春师专、医专、农专和宜春职工大合并组建为宜春学院。现有全日制在校硕士、本科及留学生2万余人，占地近2000亩。专任教师1200余人，其中高级职称人员占比40%以上。拥有文、经、管、法、理、工、农、医、教育、艺术等10大学科门类。		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	1. 增设人工智能、数字经济、生物制药、土地科学与技术、智能制造工程、康复治疗学6个专业； 2. 撤销历史学、广播电视学、信息与计算科学、网络工程4个专业； 3. 近五年有暂停招生情况的专业：历史学、信息与计算科学、网络与新媒体、广播电视学、材料物理、自动化、数据科学与大数据技术、网络工程、广播电视编导、公共事业管理、知识产权、经济学、商务英语、动画、人工智能、工程管理、食品质量与安全、人文地理与城乡规划、国际经济与贸易、生物工程、制药工程、学前教育、地理科学、旅游管理、市场营销、广告学、城市管理、思想政治教育、翻译、数据科学与大数据技术。		

2. 申报专业基本情况

申报类型	新增备案专业		
专业代码	082701	专业名称	食品科学与工程（注：可授工学或农学学士学位）
学位授予门类	工学	修业年限	四年
专业类	食品科学与工程类	专业类代码	0827
门类	工学	门类代码	08
申报专业类型	新建专业	原始专业名称	—

所在院系名称	药学院		
学校相近专业情况			
相近专业1专业名称	食品质量与安全	开设年份	2011年
相近专业2专业名称	—	开设年份	—
相近专业3专业名称	—	开设年份	—

3. 申报专业人才需求情况

申报专业主要就业领域	本专业紧扣教育部本科专业目录设置要求，严格对标江西省制造业重点产业链现代化“1269”行动计划、战略性新兴产业发展布局，精准对接宜春市“1+6+N”现代产业体系中药食同源大健康、富硒产业、油茶产业、绿色食品重点产业链发展急需紧缺人才需求。毕业生主要面向赣西地区乃至江西省的大健康产业、富硒农产品加工、木本油料加工及食品工业，进而辐射全国，就业领域精准服务地方实体经济，推动产业升级。 1、特色食品生产制造企业：面向药食同源功能食品、富硒农产品精深加工、山茶油等木本油料加工企业，从事食品工艺研发、生产工艺优化、生产线运维管理、车间工程设计、生产过程质量管控、技术改造等工作； 2、食品工程与装备企业：面向食品工程设计、食品装备制造、智能化食品加工设备企业，从事工艺流程设计、设备选型安装、工程制图等工作； 3、检测监管与事业单位：面向各级食品检验检测机构、市场监管部门及相关事业单位，从事食品理化检测、安全风险筛查、质量技术监督、行业合规监管等工作； 4、研发与大健康机构：面向大健康产业企业、科研院所及研发机构，从事药食同源功能食品、富硒营养食品、天然活性产物提取与新产品开发等研发类工作。	
人才需求情况	当前食品行业正向智能化加工、精细化制造、绿色低碳、大健康功能化转型升级，食品工程工艺研发、生产线设计、设备运维、工厂规划、特色食品开发等高技能工程型人才紧缺，为食品科学与工程专业人才培养提供了广阔就业前景。 根据《江西省制造业重点产业链现代化“1269”行动计划》及江西省“十四五”食品工业发展规划，食品产业被列为全省重点支柱轻工业，重点布局地方特色食品、药食同源健康食品等产业链。到2026年全省规模以上食品工业企业将达1200家，产业集群营业收入超千亿，产业升级对食品工程技术、生产管理、工艺优化类专业人才需求持续旺盛。 宜春作为中国药食同源资源富集区、富硒之城、全国油茶重点产区，当地将这些产业纳入了全市“1+6+N”现代产业体系，重点打造绿色大健康食品、富硒食品、山茶油精深加工千亿产业链。现有相关企业500余家，宜春市所辖樟树市、高安市、丰城市、上高县、靖安县以及周边的南昌市、吉安市等地食品及生物医药产业园区集聚大量食品制造、研发类企业，产业体量庞大，人才缺口突出。 目前赣西及省内食品企业普遍缺乏食品工艺设计、车间工程规划、生产线运维、新产品研发复合型工程人才，据行业调研数据，未来3年内江西地区食品科学与工程相关岗位需求量将以每年20%左右的增速增长，兼具地方特色食品加工能力与工程实践能力的毕业生供不应求。 我校药学院依托现有办学资源，已与近20家食品及大健康领域龙头企业建立稳定的合作，按三大特色产业方向布局校外实习就业基地。其中，药食同源与功能健康食品类，代表企业如江西青春康源制药、江西大海龟生命科学等；富硒农产品与通用食品类，涵盖江西旺旺、江西星火农林等企业；山茶油精深加工类以省级龙头江西润心科技为核心。 以上用人单位均表达了强烈的人才合作意向，后续将通过签订校企合作协议、建立实习就业基地等方式，保障毕业生就业渠道畅通。本专业年度计划招生80人，生源基础稳定，就业渠道畅通，契合地方产业急需紧缺人才培养定位，办学效益显著。	
申报专业人才需求调研情况（可上传合作办学协议等）	年度计划招生人数	80
	预计升学人数	30
	预计就业人数	50
	江西青春康源制药有限公司	3
	江西大海龟生命科学股份有限公司	4
	江西井冈药坊生物科技有限公司	2

	江西可高美高健康食品 有限公司	3
	江西英大生物技术有限 公司	2
	江西锦源生物科技有限 公司	2
	江西省山本生物科技技 术有限公司	1
	江西佰灵实业有限公司	1
	江西旺旺食品有限公司	5
	江西星火农林科技有限 公司	3
	江西帝福食品有限公司	3
	江西华星技术检测有限 公司	4
	江西正盈食品有限公司	2
	四特酒有限公司	2
	江西可瑞朵食品有限公 司	2
	宜春上味世家公司	2
	江西花蝴蝶食品有限公 司	1
	江西润心科技股份有限 公司	8

4. 行业产业调研报告

宜春学院增设食品科学与工程专业行业产业调研报告

为严格落实《普通高等学校本科专业设置管理规定》相关要求，精准匹配江西省、赣西地区食品产业高质量发展人才刚需，科学论证增设食品科学与工程本科专业的必要性、适配性与现实可行性，宜春学院药学院组建专项调研工作组，围绕区域食品产业发展现状、企业岗位需求结构、省内人才供给短板、本校校企合作基础四大核心维度，综合运用企业实地走访、行业问卷调研、政企座谈交流、政策文献梳理、行业数据统计等多种调研方式，开展全方位、系统性产业调研工作。

本次调研采用分层抽样法，筛选赣西地区 19 家代表性重点企业及检测机构作为深度调研样本，覆盖药食同源功能食品、富硒农产品精深加工、山茶油精深加工、通用食品制造、第三方食品检测五大细分领域，其中省级及以上农业产业化龙头企业占比超 60%；样本企业年度总产值合计占赣西特色食品产业总产值 40%以上，调研样本覆盖面广、代表性强，能够客观反映区域食品产业整体用人需求特征。调研期间，累计访谈企业技术总监、人力资源负责人 27 名，梳理食品工程类核心岗位需求清单 42 项；同步系统研读国家、江西省、宜春市三级食品产业发展规划，对比分析省内本科高校食品相关专业布点与人才输出数据，综合形成本调研报告。

一、产业发展宏观环境与政策支撑

（一）国家战略引领食品产业转型升级，复合型工程人才成为紧缺资源

食品工业是支撑国民经济的基础性民生产业，在稳定民生消费、助推乡村振兴、拉动消费升级层面发挥关键作用。国家“十四五”规划纲要、《食品工业高质量发展实施方案》明确提出产业转型方向：推动传统食品产业向智能加工、精细制造、绿色低碳、功能健康赛道升级，将农产品精深加工、药食同源功能性食品开发纳入战略性新兴产业重点培育范畴。

伴随“健康中国”战略全面落地，食品行业逐步摆脱粗加工低端模式，转向工程化生产、功能性研发、智能化产线运维协同发展，市场对同时具备食品工程设计、功能食品研发、智能生产线管理能力的复合型技术人才需求持续走高，食品科学与工程专业已成为支撑食品产业现代化升级的核心紧缺专业。

（二）省级产业规划布局万亿级绿色食品产业链，人才缺口持续扩大

江西省将食品产业列为全省核心支柱轻工业，《江西省制造业重点产业链现代化“1269”行动计划》《江西省“十四五”食品工业发展规划》明确把绿色食

品产业链打造为万亿级重点产业链，重点扶持本土特色食品、药食同源健康食品、木本油料精深加工三大细分赛道，推动产业规模化、品牌化、高端化、智能化改造。

按照省级规划目标，至 2026 年全省规模以上食品工业企业将增至 1200 家，重点食品产业集群营收突破千亿元。产业规模扩张与工艺升级同步催生大量专业岗位，食品工艺研发、生产线改造、工厂规划设计、标准化生产管理类技术人才供给不足，全省食品工程类人才供需缺口逐年拉大。

（三）宜春市特色产业集群加速扩容，本地专业人才供给存在空白

宜春拥有独特产业资源禀赋，是全国知名富硒之城、药食同源资源富集区、全国油茶核心产区；樟树市为“中国药都”，丰城、高安为富硒产业核心区，靖安、上高主打绿色农产品种植加工。市委市政府将药食同源大健康、富硒食品、山茶油产业纳入全市“1+6+N”现代产业体系，规划建设三大千亿级特色食品产业链。

当前全市食品及配套经营主体超 500 家，产业辐射南昌、吉安周边食品、生物医药产业园，产业集聚效应突出。但区域产业正处于粗加工向精深加工、自动化向智能化转型关键期，企业普遍存在技术研发力量薄弱、专业工程技术人员短缺、生产工艺标准化水平偏低等难题，定向适配宜春本土特色产业的食品工程本科人才极度匮乏，开设本土本科专业势在必行。

二、赣西地区食品企业人才需求调研数据分析

（一）调研样本概况与整体用人需求趋势

本次 19 家受访企业覆盖宜春三大特色食品赛道与通用食品配套行业，调研数据显示：近三年受访企业技术岗位人员年均增幅 18%，2025-2026 年度计划新增食品工程专职岗位 92 个，需求集中于四大方向：生产工艺优化、智能化产线运维、功能性新品研发、工厂技术改造。结合全省行业统计数据预判，未来 3 年江西省食品科学与工程相关岗位人才需求年均增速约 20%，人才紧缺呈现分层特征：通用生产工程岗位全线缺人，贴合药食、富硒、油茶的特色研发岗位缺口最为突出。

从现有从业人员学历结构分析，受访企业技术岗专科及以下人员占比超 60%，本科及以上学历人员不足 30%；现有本科从业者大多由生物工程、普通食品等专业跨岗就业，完整接受食品工程系统化培养的人员占比极低，现有人才队伍专业层次、知识结构难以匹配产业高端化升级需求。

（二）三大本土特色赛道细分岗位需求结构

本次调研围绕宜春核心特色产业划分需求层级，药食同源、富硒农产品、山茶油精深加工三大赛道岗位总需求占全部新增岗位 65%，是我校增设专业的核心产业依托：

1. 药食同源与功能健康食品赛道：本次调研涵盖 8 家龙头生物食品企业，年度计划新增岗位 29 个，核心需求岗位为药食同源配方研发、天然活性成分提取工艺优化、功能食品生产线整体设计。企业集中反馈：现有求职人员仅掌握通用食品加工知识，缺少药学、天然药物交叉学科基础，无法兼顾产品研发与工业化量产需求，复合型研发工程人才供给严重不足。

2. 富硒农产品精深加工赛道：共调研 10 家富硒食品、酒类、检测龙头企业，年度计划新增岗位 55 个，需求聚焦富硒食品工艺改良、自动化产线运维、车间设备技改、全流程品质管控四大板块。企业最稀缺同时掌握富硒原料特性、精深加工工程技术的技术人员，可独立完成产线搭建、工艺升级的工程技术人才一才难求。

3. 山茶油精深加工赛道：以省级龙头企业江西润心科技股份有限公司为核心调研对象，年度计划新增岗位 8 个，需求集中于山茶油精炼工艺优化、油茶籽副产物高值化利用、精炼产线智能化改造。市场现有粮油专业人才仅掌握通用油脂加工技术，缺少针对山茶油专属特性的精深加工知识，制约油茶产业向高附加值方向发展。

除三大特色赛道外，食品发酵、第三方检测等通用领域同步存在稳定用人需求，覆盖食品工厂工程设计、设备安装调试、食品理化质控等岗位，能够拓宽本专业毕业生就业渠道，提升就业稳定性。

（三）企业人才核心能力需求分层体系

综合全部企业访谈意见，赣西食品企业对食品工程专业人才的能力要求分为三层，形成阶梯式用人标准：

1. 通用基础工程能力（入职硬性门槛）：所有企业统一要求，包含食品加工工艺设计、食品生产机械运维、食品工厂规划布局、全流程生产标准化管控，是岗位上岗必备核心能力；

2. 本土特色产业适配能力（优先录用加分项）：本地特色企业核心择优标准，掌握药食同源产品工业化开发、富硒农产品精深加工、山茶油精炼及副产物综合利用专项技术，同等条件下优先录取具备该类能力毕业生；

3. 前沿新技术应用能力（企业中长期储备需求）：适配产业未来 3-5 年智能化升级方向，包含食品智能制造、数字化车间管控、低碳绿色加工、精准营养功能性食品开发，是企业重点储备高端技术人才的核心考核维度。

（四）行业薪资水平与职业发展路径

薪资调研结果显示，赣西地区食品工程本科应届毕业生转正起薪区间 5000-7000 元/月；拥有 1-3 年实操经验的工艺工程师、研发工程师月薪可达 8000-12000 元；生产技术管理岗薪资上浮空间更大，且伴随本地食品产业持续扩容，行业整体薪资呈逐年上涨趋势。

毕业生职业发展双通道清晰：技术路线可从基层技术员晋升工艺主管、研发工程师、研发总监；管理路线可晋升车间主任、生产厂长，职业成长路径稳定、岗位流动性低，就业保障度高。

三、江西省及赣西区域食品工程人才供给现状与缺口测算

（一）省内本科专业布局失衡，赣西区域存在专业空白

目前江西省开设食品科学与工程本科专业的高校共 8 所，办学地点集中于南昌、九江等赣北、赣中区域，赣西宜春、萍乡、新余三市暂无该本科专业布点，区域本土人才培养存在根本性布局空白。

省内现有同类专业培养方向同质化明显：部分依托轻工学科侧重普通食品加工，部分依托农学侧重农产品储藏保鲜，均未针对宜春药食同源、富硒、山茶油三大特色产业开设系统化特色课程，人才培养方向与本地产业需求匹配度较低。

数据测算显示，全省每年食品科学与工程本科毕业生约 1200 人，仅有不足 8% 毕业生选择前往赣西就业，本地产业难以依靠省外、省内其他区域高校输送足量适配人才，本地人才自给能力薄弱。

（二）现有人才供给三大核心短板

结合企业座谈反馈，当前区域人才供给无法匹配产业需求，核心短板分为三点，也是我校增设特色化食品科学与工程专业的核心出发点：

1. 工科核心能力缺失：宜春现有食品相关专业以食品质量与安全为主，教学侧重理化检测、质量合规管控，缺少食品工厂设计、产线设备运维、工艺技改、工业化工程设计等工科核心内容，毕业生无法胜任企业生产端技术岗位；

2. 本土特色产业适配度不足：省内所有同类专业均未开设富硒食品、山茶油加工、药食同源交叉课程，毕业生入职企业后需经过 3-6 个月专项岗前培训才能适配岗位，大幅增加企业用人时间与培训成本；

3. 药食交叉复合型人才近乎断供：药食同源功能食品、天然活性成分开发赛道，需要同时掌握食品工程技术与药学基础的交叉型人才，省内现有专业缺少药学学科支撑，该类人才市场供给几乎空白。

（三）区域人才缺口量化测算

综合赣西食品企业总量、产业年均增长速度、人才跨区域流动数据测算：当前赣西地区食品工程技术人才年度缺口约 320 人；未来 3 年伴随全省绿色食品产业链扩容、宜春特色产业提质升级，人才缺口将保持年均 20%增速持续扩大。其中药食同源产品研发、富硒食品精深加工、山茶油产线改造三类特色岗位缺口占总缺口 60%以上，依靠外部高校输送完全无法填补需求，宜春本地增设食品科学与工程本科专业具备极强现实紧迫性。

四、我校拟设专业培养定位与区域产业需求适配性论证

结合本次全维度调研成果，宜春学院药学院申报的食品科学与工程专业，在办学合规标准、人才培养定位、课程体系设置、实训平台支撑、校企就业渠道五大层面，与赣西食品产业用人需求高度契合，适配优势突出：

1. 严格对标国家标准，办学资质合规完善：专业完全遵循《食品科学与工程专业教学质量国家标准》设定培养目标、毕业要求与核心课程，搭建通识教育、学科基础、专业核心、实践教学四大完整课程模块，全覆盖食品化学、食品微生物、食品工程原理等国标规定核心课程，实践教学学分占比达到本科工程教育规范要求，人才培养规格符合国家本科办学标准。

2. 夯实工程核心教学，补齐区域通用人才短板：专业以食品工程应用型人才为核心培养定位，重点强化食品工艺开发、产线设备设计运维、食品工厂规划、标准化生产管理等工科内容，针对性解决本地企业工程技术人员紧缺痛点，毕业生可直接适配区域通用食品生产、技改、质控类岗位。

3. 依托药学科优势，打造本土特色差异化培养体系：依托我校药学院二十余年药学办学积淀、省级天然药物研究科研平台，构建“药食同源产品研发+富硒食品开发+山茶油精深加工”三位一体特色培养方向，增设专属特色选修课程模块，将宜春三大支柱产业技术要点融入课堂教学与实训环节，填补省内药食交叉食品工程人才培养空白，与省内其他高校同类专业形成错位发展。

4. 增设前沿技术模块，匹配产业长期智能化升级需求：同步开设食品智能制造、数字化生产管控、绿色低碳加工、AI 精准营养等前沿选修课程，紧跟全国食品工业智能化、功能化转型趋势，保障人才培养具备前瞻性，满足企业未来中长期高端技术人才储备需求。

5. 校企合作基础成熟，实习就业渠道稳定充足：学院已与本次全部 19 家调研龙头企业建立长期稳定合作，建成 20 余个校外标准化实习就业基地；仅合作企业每年可提供近百个食品工程类实习、就业岗位，完全覆盖本专业每年 80 人的计划招生规模，全部合作企业均明确表达校企联合育人、定向招聘毕业生的合作意愿。后续学校将通过签订正式校企合作协议、共建实训基地、聘请企业资深工程师担任产业导师、校企联合开发特色课程等方式，构建长效产教融合机制，

全方位保障毕业生实习、就业渠道畅通。

本专业年度计划招生 80 人，依托江西省庞大食品产业用人市场、宜春本地充足生源储备，生源稳定性强、报考预期良好；专业培养定位精准对接地方紧缺岗位，毕业生岗位适配度高、市场竞争力强，能够长效填补赣西食品工程人才供给缺口，具备显著办学社会效益。

五、综合调研结论与专项建设工作建议

（一）调研综合结论

1. 产业用人需求刚性突出，增设专业贴合区域发展刚需：国家、江西省、宜春市三级政策同步扶持食品特色产业发展，产业规模扩张、工艺升级同步催生大量食品工程技术岗位，药食同源、富硒、山茶油三大本土赛道人才缺口尤为突出，增设食品科学与工程本科专业完全契合国家产业战略与地方经济发展现实需求。

2. 区域专业布局存在空白，本地办学可弥补人才供给短板：赣西片区无食品科学与工程本科专业布点，省内现有同类专业培养方向与宜春特色产业适配度偏低，外部人才流入量不足，供需矛盾长期存在；本校开设特色化食品科学与工程专业，能够同时填补区域专业布局、本土特色人才供给双重空白，完善全省食品类本科专业区域布局体系。

3. 专业培养定位差异化显著，人才输出与企业岗位高度匹配：本专业严格遵循国家教学标准，以工程能力培养为根基，依托药学学科优势打造三大本土特色培养方向，和省内其他高校同类专业形成错位竞争，课程、实训体系完全贴合赣西企业真实岗位能力需求，人才培养适配性优势明显。

4. 校内办学支撑条件完备，专业申报建设具备充分可行性：学校拥有二十余年食品相关专业办学积淀，专业师资队伍、教学实验室、科研平台配套成熟；校企合作资源丰富，生源、就业保障体系完善，软硬件条件均可支撑食品科学与工程本科专业稳定、高质量办学。

（二）专业申报与后期建设工作建议

建议学校正式启动食品科学与工程本科专业申报工作；专业获批招生后，重点推进三大建设任务：

1. 锚定特色化办学定位，动态优化人才培养方案：紧扣赣西药食同源、富硒、山茶油特色产业发展需求，坚持“工程能力为本、本土特色赋能、产教深度融合、服务地方产业”核心办学定位，根据企业岗位需求变化持续修订课程体系、调整实训内容，确保人才培养质量同时满足国家标准与地方产业用人要求。

2. 深化产教融合协同育人，搭建校企一体化培养平台：全面深化与区域龙头食品企业合作，推进校企共建特色课程、共建校外实训基地、共建双师型师资队伍，把企业真实工艺改造、新品研发项目引入课堂实训，实现教学过程与企业生产全过程无缝衔接。

3. 强化本土特色方向建设，打造区域独有办学品牌：依托省级天然药物科研平台，完善药食同源、富硒食品、山茶油精深加工特色课程与专项实训体系，形成省内独有办学特色，定向输出适配宜春本土产业的高素质应用型食品工程技术人才，助力江西省绿色食品产业链现代化建设，推动宜春市药食、富硒、油茶千亿级特色产业高质量发展。

5. 申请增设专业人才培养方案

食品科学与工程专业培养方案 (Food Science and Engineering)

一、专业代码、专业名称及归属专业类

专业代码：082701

专业名称：食品科学与工程

专 业 类：食品科学与工程

二、专业简介

本专业依托药学院雄厚办学实力与药学学科积淀、天然药物研究特色，立足赣西药食同源资源富集区、中国富硒之城、木本油料（山茶油）主产区的复合区位优势，以食品科学、化学、生物学、工程学、药学为五大核心支撑学科，确立“工程为主、应用导向、产教融合、服务地方”办学定位，重点强化食品加工工艺、工程装备、工厂设计、生产管理等工程核心能力培养，同步融入食品智能制造、功能性食品开发等前沿技术，构建“药食同源产品研发+富硒食品开发+山茶油精深加工+前沿技术赋能”的差异化地方特色培养体系。

本专业秉持“厚基础、宽口径、强工程、重应用、融前沿”培养理念，依托学院省级科研平台、精密检测仪器与稳定校外产业实习基地，构建系统化理论教学与全流程工程实践相结合的培养体系。学生系统掌握食品加工、工程设计、生产管控、产品研发通用专业技能，重点锤炼药食同源食品工艺研发、富硒食品开发、山茶油精深加工三大专项特色能力，兼具食品智能生产、功能性食品开发的行业适配能力，具备解决食品生产加工领域复杂工程问题的综合素养。毕业生就业覆盖面广、岗位适配性强，可在食品生产企业、工程设计单位、科研院所、市场监管部门从事食品工艺研发、生产线设计、生产管理、设备运维、特色食品加工、技术改造等工作，精准服务赣西乃至江西省食品工业与大健康产业高质量发展。

三、培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，具有较强社会责任感、良好职业道德与工程伦理素养，系统掌握数学、化学、生物学基础理论，熟练掌握食品加工工艺、食品工程设计、食品机械装备、食品物性改良、生产过程管控等专业理论、技术与工程方法，兼具药食同源食品研发、富硒食品开发、山茶油等木本油料精深加工特色技能，同步具备食品智能制造、功能性食品开发的前沿应用能力，能够在食品加工制造、工程设计、技术研发、生产管理等领域从事特色食品生产、工艺优化、工程设计、技术改造、产品开发等工作，具备独立工作能力、工程实践能力与创新能力，服务赣西区域、江西省乃至全国特色食品产业的高级应用型工程技术人才。

本专业学生在毕业后预期能够承担食品工程领域及地方特色食品产业工艺优化、设备管理、车间运维、工程设计等技术岗位工作，达到食品工程技术人员、生产技术主管、工艺研发工程师从业能力水平，并能实现以下培养目标：

目标1：政治立场坚定，具有家国情怀、良好人文素养与正确工程观，恪守工程职业道德，具备高度社会责任感与行业使命感。

目标2：掌握食品科学基础理论、食品加工工艺、食品工程原理、食品机械与工厂设计等专业知识，重点掌握富硒食品、山茶油精深加工、药食同源食品核心工艺与工程技术，兼具食品智能制造、功能性食品开发等前沿技术能力，能够运用工程思维解决食品生产制造领域复杂工程问题。

目标3：具备团队协作与组织沟通能力，能够融入多学科工作团队，承担特色食品生产、工程项目实施、工艺优化等岗位工作，具备项目协调与管理能力。

目标4：具备终身学习意识与创新思维，紧跟食品工业新技术、新工艺、新装备发展趋势，聚焦富硒、木本油料、药食同源食品产业技术革新，具备国际视野，能够持续更新知识体系，适应地方特色食品行业技术变革与产业升级。

四、毕业要求

1.思想与道德：具有坚定的社会主义信念，深厚的人文和家国情怀，以及坚持理性思维和批判探究的精神，始终保持着全球意识、开放的心态，怀揣着国家意识，肩负社会责任。

2.工程知识：能够掌握数学、自然科学、计算、工程基础和食品相关科学知识，并能应用于解决食品加工领域复杂工程问题，涵盖传统食品加工与智能生产、功能性食品开发等场景。

3.问题分析：能够应用数学、自然科学和食品工程的第一性原理，识别、表达、并通过文献研究分析食品加工、生产制造领域的复杂工程问题及其主要影响因素，综合考虑可持续发展的要求，以获得优选的解决方案与措施。

4.设计/开发解决方案：能够设计针对食品复杂工程问题与生产工艺优化的解决方案，开发和设计满足食品生产要求的工艺流程、生产设备布局、生产标准，能够在设计环节中体现创新意识，考虑全生命周期成本、绿色生产、法律与伦理、社会与文化等因素，覆盖智能车间设计、功能性产品开发等方向。

5.研究：具有较强工程研究意识，能够基于科学原理并采用科学方法对食品加工复杂工程问题进行分析与研究，包含工艺试验设计、设备调试、数据分析、结果验证，并通过信息综合得到合理有效的结论，可开展功能性食品、智能加工工艺相关研究。

6.使用现代工具：能够针对食品领域中复杂工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和专业仿真软件，完成工艺模拟、设备选型、数据分析，涵盖智能生产仿真、功能性成分高通量分析工具，并且理解工具使用局限性。

7.工程与可持续发展：能够基于食品工程领域相关背景知识并结合实际情况进行合理分析，评价食品生产实践、工程设计方案对健康、安全、环境、法律以及经济和社会可持续发展的影响，明确工程人员社会责任。

8.工程伦理和职业规范：具备工程报国、工程为民意识，能够理解并严格遵守食品行业工程伦理、行业规范、法律法规，爱岗敬业、诚实守信，履行工程技

术人员责任义务。

9.个人和团队：能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色，具备良好协作能力。

10.沟通：能够就食品工程领域复杂工程问题与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包含撰写工程报告、设计图纸、工艺说明书，具备口头汇报、清晰表达能力；具备一定国际视野，能够完成跨文化基础交流。

11.项目管理：理解并掌握食品工程项目管理原理、生产成本管控、生产运营决策方法，能够在多学科环境下开展工程项目管理工作。

12.终身学习：具有自主学习能力和终身学习意识，能够主动跟进食品工业技术变革，适应行业升级迭代，具备批判性思维与自主创新能力，能够持续掌握智能食品、功能性食品等前沿领域技术动态。

毕业要求对培养目标的支撑矩阵

培养目标 毕业要求	培养目标1	培养目标2	培养目标3	培养目标4
1.思想与道德	√	-	-	√
2.工程知识	-	√	-	√
3. 问题分析	√	√	-	√
4.设计研发解决方案	√	√	-	√
5.研究	-	√	-	√
6.使用现代工具	-	√	-	√
7.工程与可持续发展	√	√	-	-
8.工程伦理和职业规范	√	-	-	-
9.个人与团队	-	-	√	√
10.沟通	-	-	√	√
11.项目管理	√	√	-	-
12.终身学习	-	-	-	√

五、学制、毕业学分及授予学位要求

学制4年。学生在校期间必须修满培养方案规定的160学分方能毕业，其中通识教育课程47学分（必修课39学分，选修课8学分）；学科基础教育课程36.5学

分；专业教育课程38学分（必修课11.5学分，选修课26.5学分）；实践教学课程38.5学分，其中第二课堂7学分。达到《宜春学院普通本科毕业生学士学位授予工作实施细则(修订)》规定要求的，可授予工学学士学位。

六、核心课程

食品化学、食品生物化学、食品微生物学、食品工程原理、食品工艺学、食品分析、食品机械与设备、食品工厂设计与环境保护、食品营养学、食品添加剂。

七、主要实践教学环节

- 1.军训：2周，安排在第一学期；
- 2.实践教学周活动：6周，第二学期工程基本技能训练，时间0.5周、食品科学与工程专业实训(1)，时间1周；第四学期食品科学与工程专业实训(2)，时间1周、食品工程原理课程设计，时间0.5周；第六学期食品科学与工程专业实训(3)，时间1周、生产见习，时间0.5周。以及劳动教育实践；
- 3.毕业实习：12周，安排在第7-8学期进行；
- 4.毕业论文：20周，安排在第7-8学期进行。

八、教学计划总体安排表

1. 通识教育课程模块课程设置计划表

课程类别	课程代码	课程名称	学分	周学时 (理论-实践)	总学时	理论学时	实践学时	开课学期	起止周	考核方式	开课单位	备注
必修课 (思想政治教育课程子模块)	x030001001	思想道德与法治	2.5	4.0-0.0	40	40		2	01-10	※	03	
	x030001002	中国近现代史纲要	2.5	4.0-0.0	40	40		1	03-12	※	03	
	x030001007	马克思主义基本原理	2.5	4.0-0.0	40	40		3	01-10	※	03	
	x030001008	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2.5	4.0-0.0	40	40		4	01-10	※	03	
	x030001009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3.0	4.0-0.0	48	48		4	01-12	※	03	
	x030001005	形势与政策	2.0	理论课以专题讲座形式开展	32	32		1-4			03	
	x030001006	思想政治理论课社会实践	2.0	具体方案由马克思主义学院制定	64		64	1-4			03	
必修课	x050001001	大学英语(1)	3.0	2.0-2.0	56	28	28	1	03-16	※	05	
	x050001002	大学英语(2)	3.0	2.0-2.0	64	32	32	2	01-16	※	05	
	x150001001	大学体育(1)	1.0	2.0-2.0	28	4	24	1	03-16	※	15	
	x150001002	大学体育(2)	1.0	2.0-2.0	32	4	28	2	01-16	※	15	
	x150001003	大学体育(3)	1.0	2.0-2.0	32	4	28	3	01-16	※	15	

（基础素养与技能课程子模块）	x150001004	大学体育(4)	1.0	2.0-2.0	32	4	28	4	01-16	※	15		
	x150001005	大学体育(5)	1.0	在体育教学俱乐部完成	32	0	32	5	01-16	※	15		
	x090001024	信息技术基础	2.0	1.0-2.0	42	14	28	1	03-16	※	09		
	x180001001	大学生心理健康教育	2.0	1.0-1.0	32	16	16	2			18		
	x190001005	军事理论与国家安全教育	2.0	2.0-0.0	36	36		2	01-18		19		
	x200000121	劳动教育	0.5	1.0-0.0	16	16		1	03-16		20		
		劳动教育实践（1）	1.0		32		32	2	9-11		11		
		劳动教育实践（2）	0.5		16		16	4	9-11				
	合计		36		754	398	356						
必修课（创新创业课程子模块）	x220001001	大学生职业生涯规划	1.0	2.0-0.0	16	16		3	01-08 或 09-16		22		
	x220001002	大学生就业指导	1.0	2.0-0.0	16	16		6	01-08 或 09-16		22		
	x170001004	创业基础	1.0	1.0-1.0	16	8	8	4	01-08 或 09-16		17		
必修课小计			39		802	438	364						
公共选修课程子模块	自然科学类		8.0		128	128	至少要修读8学分公共选修课（多修不计算学分），要求在自然科学、文学艺术（美育）、社会科学、创新创业类公共选修课程中每个类别至少选修1门课程，且文学艺术类（美育）学分不得低于2学分。 注：原则上不能选修本专业所属学科公共选修课。						20
	文学艺术（美育）类												
	社会科学类												
	创新创业类												
选修课小计			8		128	128							
合计			47		930	566	364						

注:打“※”标注所对应课程以考试方式为主进行考核。

2. 学科基础教育课程模块课程设置计划表

课程类别	课程代码	课程名称	学分	周学时	总学时	理论学时	实践学时	开课学期	起止周	考核方式	开课单位	备注
必修	相关学科 x090001008	高等数学二(1)	4.0	4.0-0.0	56	56		1	03-16	※	09	

课	基础课程 子模块	x090001009	高等数学二(2)	4.0	4.0-0.0	64	64		2	01-16	※	09	
		x090001010	线性代数一	3.0	3.0-0.0	48	48		2	01-16	※	09	
		x100001007	大学物理五及实验	3.5	3.0-1.0	64	48	16	2	01-16	※	10	
		x100001034	无机及分析化学	3.5	4.0-2.0	70	42	28	1	03-14	※	10	
		x100001024	有机化学三	4.0	3.0-2.0	80	48	32	2	01-16	※	10	
		x115300005	物理化学	3.0	2.0-1.0	48	32	16	3	01-16	※	11	
		小计		25.0		430	338	92					
	本专业学科 基础课程 子模块	x115300062	专业导读课	0.5	以专题讲座形式开展				1				
		x115300006	食品生物化学*	3.0	3.0-0.0	48	48	0	3	01-16	※	11	
		x115300007	食品化学*	2.0	2.0-0.0	32	32	0	3	01-16	※	11	
		x115300056	微生物与免疫学*	3.0	3.0-0.0	48	48	0	4	01-16	※	11	
		x115300004	食品工程原理*	3.0	3.0-0.0	48	48	0	4	01-16	※	11	
		小计		11.5		176	176						
必修课合计			36.5		606	514	92						

3.专业教育课程模块课程设置计划表

3.1 专业必修课程子模块设置计划表

课程类别	课程代码	课程名称	学分	周学时	总学时	理论学时	实践学时	开课学期	起止周	考核方式	开课单位	备注
------	------	------	----	-----	-----	------	------	------	-----	------	------	----

必修课	专业必修课程子模块	x115300009	食品分析*	2.0	2.0-0.0	32	32	0	4	01-16	※	11	
		x115300013	食品机械与设备*	2.5	2.0-1.0	48	32	16	5	01-16	※	11	
		x115300032	食品工艺学*	3.0	3.0-0.0	48	48	0	5	01-16	※	11	
		x115300011	食品营养学*	2.0	2.0-0.0	32	32	0	6	01-16	※	11	
		x115300068	食品工厂设计与环境保护*	2.0	2.0-0.0	32	32	0	6	01-16	※	11	
必修课合计				11.5		192	176	16					

3.2 专业选修课程子模块设置计划表

子模块类别		课程代码	课程名称	学分	周学时	总学时	理论学时	实验学时	开课学期	起止周	考核方式	开课单位	备注
选修课	模块一： 专业基础拓展模块	x115300091	功能性食品学	2.0	2.0-1.0	32	24	8	5	01-16	※	11	
		x115300092	食品酶工程	2.0	2.0-1.0	32	28	4	4	01-16		11	
		x115300093	食品安全学	2.0	2.0-0.0	32	32	0	5	01-16	※	11	
		x115300094	食品保藏原理	2.0	2.0-0.0	32	32	0	4	01-16	※	11	
		x115300095	食品工程伦理	1.0	1.0-0.0	16	16	0	6	01-16		11	
		x115300096	科研方法与论文写作	1.0	1.0-0.0	16	16	0	3	01-16		11	
		x115300097	工程制图	2.0	2.0-0.0	48	48	0	6	01-16	※	11	
		x115300098	专业英语	1.0	1.0-0.0	16	16	0	5	01-16		11	
	模块最低选修学分					6.5							
模块二：	x115300099	食品标准与法规	1.5	2.0-1.0	24	24	0	4	01-16		11		
	x115300100	食品快速检测技术	2.0	1.0-1.0	32	16	16	5	01-16	※	11		

选修课	食品质量安全管控模块	x115300101	食品有害微生物控制技术	1.5	2.0-0.0	24	24	0	3	01-16		11		
		x115300102	食品掺伪鉴别检验	1.5	1.0-1.0	24	12	12	6	01-16		11		
		x115300103	食品安全风险评估	1.0	1.0-0.0	16	16	0	6	01-16		11		
		x115300104	食品检验检疫学	1.5	2.0-1.0	24	20	4	7	01-16		11		
		x115300105	食品质量管理	2.0	2.0-0.0	32	32	0	6	01-16		11		
		模块最低选修学分					5.5							
	模块三：特色食品加工工艺模块	x115300106	江西特色农产品加工	2.5	2.0-1.0	40	28	12	5	01-16	※	11		
		x115300107	粮油深加工技术	2.0	2.0-1.0	32	24	8	6	01-16	※	11		
		x115300108	富硒食品加工技术	2.0	2.0-1.0	32	24	8	5	01-16	※	11		
		x115300109	药膳同源食品加工技术	2.0	2.0-1.0	32	24	8	6	01-16	※	11		
		模块最低选修学分					6.5							
	模块四：智能食品与学科前沿模块	x115300110	食品智能制造	1.5	1.0-1.0	24	20	4	5	01-16		11		
		x115300111	AI精准营养	1.5	1.0-1.0	24	20	4	6	01-16		11		
		x115300112	未来食品技术	1.0	1.0-0.0	16	16	0	6	01-16		11		
		x115300113	食品绿色加工技术	1.5	2.0-0.0	24	20	4	4	01-16		11		
		x115300114	食品科学与工程前沿技术	2.0	2.0-0.0	32	32	0	3	01-16		11		
		x115300115	现代食品杀菌技术	1.5	2.0-0.0	24	24	0	6	01-16		11		
		模块最低选修学分					4.0							
	模块五：产教融合与经营管理模块	x115300116	食品营销学	1.0	1.0-0.0	16	16	0	4	01-16		11		
		x115300117	食品新产品研发与设计	1.5	2.0-1.0	24	16	8	6	01-16		11		
		x115300118	食品包装技术	1.0	1.0-0.0	16	16	0	5	01-16		11		
		x115300119	食品企业管理	1.0	1.0-0.0	16	16	0	7	01-16		11		
		x115300120	膳食疗养学	1.5	2.0-1.0	24	20	4	6	01-16		11		
		模块最低选修学分					4.0							
专业选修课合计最低修读学分				26.5		460	376	84						

4. 实践教学模块课程设置计划表

4.1 集中性实验实践环节课程子模块设置计划表

课程类别	课程代码	课程名称	学分	周学时	总学时	理论学时	实践学时	开课学期	起止周	考核方式	开课单位	备注
集中性实验实践环节课程子模块	x190001003	军事技能	2.0		2周	0	2周	1			19	集中实训
	x115300080	食品工程原理实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	4	01-16		11	课内实验
	x115300081	食品生物化学实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	3	01-16		11	课内实验
	x115300082	食品化学实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	3	01-16		11	课内实验
	x115300083	微生物与免疫学实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	4	01-16		11	课内实验
	x115300084	食品分析实验	1.5	0.0-3.0	48	0	48	4	01-16		11	课内实验
	x115300085	食品工艺学实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	5	01-16		11	课内实验
	x115300086	食品机械与设备实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	5	01-16		11	课内实验
	x115300087	工程制图实验	1.0	0.0-2.0	32	0	32	3	01-16		11	课内实验
	x115300088	食品科学与工程专业综合实验	1.5	0.0-6.0	48	0	48	7	01-08		11	综合实训
	x115300048	工程基本技能训练(金工实习)	0.5			0	0.5周	2			10	实践周
	x115300089	食品科学与工程专业实训(1)	1.0			0	1周	2			11	实践周
	x115300090	食品科学与工程专业实训(2)	1.0			0	1周	4			11	实践周
	x115300051	食品工程原理课程设计	0.5			0	0.5周	4			11	实践周
	x115300052	专业见习	0.5			0	0.5周	6			11	实践周
	x115300091	食品科学与工程专业实训(3)	1.0			0	1周	6			11	实践周
	x115300059	毕业实习	6.0			0	12周	7-8			11	企业实习
	x115300058	毕业设计(论文)	10.0			0	20周	7-8			11	毕业论文
		总计	31.5				352+38.5周					

注:集中性实验实践环节主要包括社会实践、专业实训、课程设计、大型作业、各类实习(毕业实习、教学实习)、毕业设计(论文)和独立设置的实验课程等,未独立设课的实验实践课不计入。

4.2 第二课堂课程子模块(不少于7学分)

序号	课程项目类别	课程性质	课程内容	课程级别或获奖等级	备注
1	思想成长类	必修	根据《宜春学院“第二课堂成绩单”制度实施办法》(宜学院办字(2025)19号),具体按照《宜春学院“第二课堂成绩单”学分认定细则》实施,包含思政宣讲、红色研学、主题团日、思政志愿服务等活动。	校级及以上	至少获得2学分
2	实践实习类	必修	包含食品企业调研、地方农产品加工调研、富硒食品产业走访、寒暑假社会实践、生产劳动、行业见习等实践活动。	院级及以上	至少获得1.5学分
3	志愿公益类	必修	参与食品安全科普宣讲、社区公益服务、乡村助农加工帮扶、食品展会志愿活动、公益劳动等志愿服务项目。	不限等级	至少获得1.5学分
4	创新创业类	选修	参与食品类学科竞赛、创新创业大赛、食品配方研发、专利申报、科研立项、校企联合研发、创业孵化项目等。	院级及以上获奖/立项	累计至少需获得2学分
5	文艺体育类	选修	参与文体竞赛、文艺汇演、体育赛事、美育实践、文化展览等文体活动。	不限等级	
6	工作履历类	选修	担任班级、学生会、社团干部,食品专业助教、实验室助理、学生组织干事等任职经历。	校内任职	
7	技能特长类	选修	考取食品检验员、营养师、质量管理内审员等职业资格证书,参与专业技能培训、行业技能考证、专业能力认证等。	国家/行业认证	

学分汇总说明:本模块最低修读7学分,其中必修类别最低5学分,选修类别最低2学分,多修学分不计入毕业硬性学分;第二课堂学分不可与专业选修折算学分重复认定。

5. 各类课程结构比例

课程类别及学分比例	课程子模块	门数	学分	总学时(周)	理论学时	理论教学学分占比(%)	理论教学学时占比(%)	实践学时(含课内实践或实训)	实践教学学分占比(%)	实践教学学时占比(%)
通识教育课程模块(29.3%)	思想政治教育课程子模块	7	17	304	240	88.2	78.9	64	11.8	21.1
	基础素养与技能课程子模块(含动态模块)	11	19	450	158	52.0	35.1	292	48.0	64.9
	创新创业课程子模块	3	3	48	40	83.3	83.3	8	16.7	16.7
	公共选修课程子模块	4	8	128	128	100.0	100.0	0	0	0
小计		25	47	930	566	75.3	60.9	364	24.7	39.1

学科基础教育课程模块 (22.8%)	相关学科基础课程子模块	7	25.0	430	338	88.5	78.6	92	11.5	21.4
	本专业学科基础课程子模块	5	11.5	176	176	100.0	100.0	0	0	0
小计		12	36.5	606	514	92.1	84.8	92	7.9	15.2
专业教育课程模块 (23.8%)	专业必修课程子模块	5	11.5	192	176	95.7	91.7	16	4.3	8.3
	专业选修课程子模块	36	26.5	460	376	88.7	81.7	84	11.3	18.3
小计		41	38.0	652	552	90.8	84.7	100	9.2	15.3
实践教学课程模块 (24.1%)	集中性实验实践环节课程子模块	19	31.5	352+38.5周	0	0	0	352+38.5周	100	100
	第二课堂课程子模块	0	7.0	0	0	0	0	0	100	100
小计		19	38.5	352+38.5周	0	0	0	352+38.5周	100	100
总计(100%)		97	160	2548+38.5周	1638	64.7	64.0	916+38.5周	35.3	36.0

注:表中要求对实际开设课程的学时、学分、门数等进行统计, 百分比(%)精确到小数点后一位。

6、办学特色

本专业立足赣西药食同源资源富集区、中国富硒之城、赣西木本油料（山茶油）主产区的独特区位优势，深度对接区域药食同源健康食品、富硒农产品、山茶油精深加工三大支柱产业需求，构建“药食同源产品研发+富硒食品开发+山茶油精深加工”三位一体特色培养体系；依托药学院药学、生物学、化学交叉学科底蕴与天然药物研究特色，突出食品工程核心办学定位，强化工艺研发、工程设计、设备运维、生产管控等工程能力培养，与食品质量与安全专业形成“工程研发生产+质量管控流通”的差异化互补发展格局。

本专业同步融入食品智能制造、功能性食品开发等行业前沿技术，将智能生产、功能研发知识点植入核心课程与实践教学全流程；坚持产教融合育人路径，联动地方药食同源、富硒、山茶油特色食品企业及智能食品装备企业共建实践平台，将地方产业真实工程项目与生产工艺融入教学全过程，着力打造具备地方产业适配能力、工程实践能力与前沿创新素养的高素质应用型食品工程技术人才，精准服务赣西地区乃至江西省食品工业与大健康产业高质量发展。

九、毕业要求各维度下的指标点分解表

毕业要求	指标点
1. 具有坚定的社会主义信念，深厚的人文和家国情怀，以及坚持理性思维和批判探究的精神，始终保持着全球意识、开放的心态，怀揣着国家意识，肩负社会责任。【思想与道德】	1.1 树立和践行社会主义核心价值观，具有社会责任感、民族精神、谦逊热情等人文社会科学素养，理解个人与社会的关系，了解中国国情；家国情怀深厚； 1.2 具备批判性思维、大局意识和全球意识，关注国家和全球食品加工、食品生产、食品工程领域的行业问题，并自觉承担社会责任。
2. 能够掌握数学、自然科学、计算、工程基础和食品相关科学知识，并能应用于解决食品领域复杂工程问题。【工程知识】	2.1 能够应用数学、自然科学、工程科学的语言工具恰当表述食品生产加工、工艺设计、工程设备应用等食品领域工程问题，覆盖智能生产、功能性产品开发场景； 2.2 能针对食品加工工艺优化、生产流程管控、智能生产线设计等具体工程问题进行分析、建立数学模型并求解； 2.3 能够运用相关知识和数学模型方法，针对食品复杂工程中的工艺、设备、生产管控问题进行推演和分析； 2.4 能够运用相关知识和数学模型方法用于食品工程中生产工艺、加工流程优化方案的比较和综合
3. 能够应用数学、自然科学和食品工程基本原理，识别、表达、并通过文献研究分析食品科学与工程领域的复杂工程问题及其主要影响因素，综合考虑可持续发展的要求，以获得优选的解决方案与措施。【问题分析】	3.1 能运用相关科学原理，识别和判断食品生产加工、工艺改良、设备运维、智能生产管控等复杂工程问题的关键环节和生产控制要素； 3.2 能够基于食品科学原理和数学模型方法正确表达食品加工、食品贮藏、食品制造领域的复杂工程问题； 3.3 能认识到食品工程问题解决有多种方案可选，会通过文献研究寻找可替代工艺、改良技术方案，关注智能加工、功能性开发等前沿方向； 3.4 能运用基本知识和原理，借助文献研究，分析食品生产加工过程的影响因素并获得有效结论。
4. 设计/开发解决方案：能够设计针对复杂工程问题与生产工艺优化的解决方案，开发和设计满足食品生产加工要求的方案、标准与工艺流程，并能够在设计环节中体现创新意识，考虑全生命周期成本与净零碳要求、法律与伦理、社会与文化等因素。【设计/开发解决方案】	4.1 掌握满足食品生产加工需求的食品设计、产品研发、工艺改良全周期、全流程的基本设计/开发方法和技术，了解影响设计目标和技术方案的各种因素； 4.2 能够针对食品生产管控、工艺优化需求，完成食品工程单元、生产设备配套、智能生产线的工程设计； 4.3 能够设计满足工业化生产要求的复杂食品加工系统或工艺流程，贴合地方特色食品加工与功能性产品开发需求，体现创新意识； 4.4 能够在工程设计中考虑全生命周期成本与净零碳要求、食品行业法律与伦理、地方产业文

	化与社会发展等因素。
5. 具有一定的研究意识，能够基于科学原理并采用科学方法对食品的复杂工程问题进行分析与研究，包括设计实验、分析与解释数据、并通过信息综合得到合理有效的结论。【研究】	5.1 能够基于科学原理和专业知识，根据食品原料、加工工艺、成品品质特征和生产管控目标，通过文献研究或相关方法，调研和分析工程解决方案； 5.2 能够根据食品实验研究对象特征，选择合适的研究路线，设计原料检测、工艺优化、品质分析实验方案； 5.3 能够根据实验方案构建试验系统，安全合理的开展食品理化、微生物、加工工艺实验，正确采集实验数据； 5.4 能对食品实验结果进行关联、分析和解释，通过信息综合得到工艺优化、品质改良的合理结论。
6. 能够针对食品领域中复杂工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息技术工具，包括对相关复杂问题的预测与分析，并能够理解其局限性。【使用现代工具】	6.1 了解食品加工、检测、研发常用现代仪器、信息技术工具、工程设备和模拟软件工具的使用原理和方法，包含智能生产、功能检测相关工具，并理解其局限性； 6.2 能够选择与使用恰当的生产仪器、检测设备、信息资源和专业模拟软件，对食品加工、生产管控、工艺优化等复杂工程问题进行分析、计算与设计； 6.3 能够针对特色食品加工、智能化生产、功能性产品开发等具体工程场景，开发或选用满足特定需求的现代工具，模拟和预测食品加工工程问题，并能分析工具应用局限性。
7. 能够基于食品相关背景知识进行合理分析，评价食品专业实践和复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及经济和社会可持续发展的影响，并理解应承担的责任。【工程与可持续发展】	7.1 了解食品加工行业相关技术标准体系、知识产权、产业政策和法律法规，理解不同社会文化对食品工程生产活动的影响； 7.2 能多角度分析与评价食品生产加工、工艺改良、工厂建设等工程实践对社会、人体健康、生产安全、行业法律、地方经济以及社会可持续发展的影响，形成绿色生产、安全生产的工程责任意识。
8. 有工程报国、工程为民的意识，能够理解和应用工程伦理，爱岗敬业，遵纪守法，在食品科学与工程领域的工程实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行相应的责任和义务。【工程伦理和职业规范】	8.1 理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和行业规范，并能在食品生产、检测、研发等工程实践中自觉遵守； 8.2 理解食品工程实践中对公众饮食安全、身体健康、生态环境保护的社会责任，坚守食品行业底线，在工程实践中自觉履行责任义务。
9. 能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。德智体美劳全面发展。【个人和团队】	9.1 具有团队协作的意识，能够明确多学科协作、校企合作项目中学习共同体的重要价值，懂得学习伙伴、团队协作是重要的学习资源； 9.2 能够系统掌握团队协作的一般知识、方法与技能，能够在食品研发、工艺优化、实训生产等综合性实践项目中协作完成工作任务。
10. 能够就食品科学与工程领域的复杂工程问题与	10.1 能就食品工艺、生产技术、工程设计等专

业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令。并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流，理解、尊重语言和文化差异。【沟通】	业问题，以口头、文稿、图表等方式，准确表达个人观点，与业内同行、企业技术人员和社会公众进行有效沟通交流； 10.2 能够关注国内外食品加工技术、智能食品装备、绿色生产工艺的行业发展趋势与研究热点，理解和尊重世界不同饮食文化差异性； 10.3 具备跨文化交流的语言和书面表达能力，能够顺畅完成食品专业外文文献研读、跨文化行业技术交流。
11. 理解并掌握食品工程中生产运营相关项目的管理原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。【项目管理】	11.1 掌握食品工程项目运营、生产线管理、产品研发项目涉及的管理与经济决策方法； 11.2 了解食品产品全生产周期、工厂运营全流程中的成本构成，掌握食品加工企业经济管控、成本优化的工程管理知识； 11.3 能在多学科协作环境下，在食品工艺设计、产品研发、工厂规划等方案设计中，灵活运用工程管理原理与经济决策方法。
12. 有自主学习的能力和终身学习的意识，能够理解广泛的食物工业技术变革对工程和社会的影响，适应新技术变革，具有批判性思维能力。【终身学习】	12.1 能够与时俱进，认识到自主学习、终身学习对食品行业从业人员的必要性，主动跟进行业新技术、新工艺； 12.2 具有自主学习能力，持续锻炼食品工程技术问题的理解力、归纳总结能力、创新探究能力，适配智能化、绿色化食品工业技术变革，具备专业批判性思维。

十、食品质量与安全专业课程体系对毕业要求指标点的支撑矩阵

课程/ 实践大 类	课程名称	毕业要求											
		要求1	要求2	要求3	要求4	要求5	要求6	要求7	要求8	要求9	要求10	要求11	要求12
通识教育课程	思想道德与法治	H							M	H			H
	中国近现代史纲要	H								H			L
	马克思主义基本原理	H							M	H			H
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H							M	H			H
	形势与政策	H							M	H			H
	思想政治理论课社会实践	H								H			L
	大学英语(1)-(2)	H								H			L
	大学体育(1)-(5)										H	L	M
	大学计算机基础								H	M			L
	军事理论		M				H	L					
	大学生心理健康教育	M							H		M		
	劳动教育/劳动实践	M							H	L			
	大学生职业生涯规划								H	M	L		

[illegible]

	食品绿色加工技术		M	H	L		L	H					
	食品科学与工程前沿											L	
	现代食品杀菌技术		M	H	L								
	食品营销学								M		H	L	
	食品新产品研发设计		M	H	L	M							
	食品包装技术		H	H	L		H						
	食品企业管理										H	L	
	膳食营养学		M	H	L		L						
集中实践教学环节	军事技能	H								M	M	L	
	食品工程原理实验				L	H	M						
	食品生物化学实验		H	H	M	L			M	L			
	食品化学实验		H	H	M	L			M	L			
	微生物与免疫学实验		H	H	M	L			M	L			
	食品分析实验		H	H	M	L			M	L			
	食品工艺实验		H	H	M	M			M	L			
	食品机械与设备实验		H	H	M		H		M	L			
	工程制图实验		H		M		H						
	食品科学与工程专业综合实验	L	M		H						H		
	工程基本技能训练(金工实习)		H	H					M	L			
	食品科学与工程专业实训(1)		L	H					L				
	食品科学与工程专业实训(2)		L	H					L				
	食品工程原理课程设计		L	H					L				
	专业见习		H		H	M			M	L			
	食品科学与工程专业实训(3)									M	H	L	
	毕业实习									H	M	L	
	毕业设计(论文)			H	H	M				M		M	

说明：在不同的毕业要求下方方格内，填写字母H（支撑程度高）、M（支撑程度中等）和L（支撑程度一般），分别表示相应课程或实践教学环节对毕业要求的支持程度。每项毕业要求必须受3门以上课程（教学环节）高度支撑（H）。国家本科教学质量标准规定的核心课、教育部《教师教育课程标准》中规定的必修课程、重要的实践教学环节都应该高度支撑（H）某些毕业要求。

6. 教师及课程基本情况表

6.1 专业核心课程表

课程名称	课程总学时	课程周学时	拟授课教师	授课学期
食品生物化学	80	5	王豪、李琴琴	3
食品化学	64	4	李秋红、陈祖良	3
微生物与免疫学	80	5	白庆云、李卿、温经柏、冷桂华	4
食品工程原理	80	5	聂斌英、杨明涛	4
食品分析	80	5	冷桂华、江国勇	4
食品工艺学	80	5	叶文峰、彭玲	5
食品机械与设备	80	5	杨明涛、聂斌英	5
食品安全学	32	2	彭玲、李秋红	5
食品工厂设计与环境保护	32	2	聂斌英、易健新	6
食品营养学	32	2	李秋红、王豪	6
工程制图	80	5	李小港、杨明涛	6
食品保藏原理	32	2	叶文峰、江国勇	4

6.2 本专业授课教师基本情况表

姓名	性别	出生年月	拟授课程	专业技术职务	最后学历 毕业学校	最后学历 毕业专业	最后学历 毕业学位	研究领域	专职/兼职
彭玲	女	1981-09	食品安全学、食品工艺学、专业英语	教授	广西大学	轻工技术与工程	博士	食品生物 物质资源高 值化利用	专职
刘紫英	女	1979-12	食品检验检疫学、食品快速检测技术	教授	四川农业大学	植物病理	硕士	食品质量 控制研究	专职
白庆云	女	1977-07	未来食品技术、微生物与免疫学	教授	上海中医药大学	中药药理学	博士	药理学	专职
赵志刚	男	1977-08	江西特色农产品加工、富硒食品加工技术	教授	湖南农业大学	生态学	博士	生态学和 富硒农业	专职
周伟华	男	1971-09	功能食品学、食品企业管理	教授	中南大学	生物医学工程	博士	天然药物 活性成分	专职
陈祖良	男	1983-09	食品包装技术、食品化学	教授	华东师范大学	化学	博士	天然产物 化学	专职
冷桂华	女	1968-11	食品分析、微生物与免疫学	教授	江西大学	食品工程	硕士	食品生物 技术	专职
叶文峰	女	1966-11	食品工艺学、食品保藏原理	教授	江西大学	有机化学	硕士	天然产物的研究与开发、农产品加工	专职
李秋红	女	1973-08	食品营养学、食品安全学	副教授	南昌大学	食品工程	硕士	功能食品	专职
聂斌英	女	1969-08	食品机械与设备、食品工厂设计与环境保护、食品工程原理、	副教授	江西工业大学	食品工程	硕士	轻工机械与设备	专职
杨明涛	女	1981-02	食品工程原理、食品机械与设备	副教授	四川大学	高分子科学与工程	博士	化学化工	专职
姜琼	男	1980-07	食品智能制造、食品掺伪鉴别检验	副教授	安徽大学	生态学	博士	生物发酵	专职
李小港	男	1979-05	工程制图、食品新产品研发与设计	副教授	大连理工大学	应用化学	博士	药物研发	专职
王瑞君	女	1970-09	食品绿色加工技术、膳食营养学	副教授	湖南农业大学	动物学	博士	益生菌制剂	专职

孙万里	男	1967-05	食品工程伦理、食品安全风险评估	副教授	南昌大学	微生物	博士	酶工程与生物资源利用	专职
王豪	男	1995-04	食品生物化学、食品营养学	讲师	江西师范大学	化学	博士	天然产物化学，食品加工与风味化学研究	专职
江国勇	男	1993-06	食品分析、食品保藏原理、食品科学与工程前沿技术	讲师	江南大学	食品科学与工程	博士	食品安全食品	专职
温经柏	男	1991-12	食品有害微生物控制技术、微生物与免疫学	讲师	华东理工大学	生物化工	博士	酶工程及合成生物学	专职
周蓉	女	1978-10	现代食品杀菌技术、食品营销学	讲师	南昌大学	化学工程	硕士	制药工程	专职
詹太华	男	1977-12	食品酶工程、食品标准与法规	讲师	江西农业大学	农产品加工	硕士	微生物制药	专职
陈露露	女	1992-11	食品质量管理	其他中级	海南大学	作物遗传育种	硕士	食品化学	专职
易健新	男	1998-05	AI精准营养、食品工厂设计与环境保护	未评级	华南理工大学	环境科学与工程	博士	全过程污染治理与资源化利用	专职
李卿	女	1997-10	粮油深加工技术、微生物与免疫学	未评级	华南理工大学	食品科学与工程	博士	食品生物技术	专职
李琴琴	女	1996-03	药膳同源食品加工技术、食品生物化学	未评级	华南理工大学	材料与化工	博士	食品微生物	专职
刘文剑	男	1978-12	粮油深加工技术	未评级	南昌大学	食品科学与工程	硕士	食品工程	兼职
代志凯	男	1984-01	食品绿色加工技术	其他正高级	南昌大学	粮油专业	硕士	功能性油脂分离纯化及稳态化	兼职

6.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	24		
具有教授（含其他正高级）职称教师数	9	比例	34.62%
具有副教授及以上（含其他副高级）职称教师数	16	比例	61.54%
具有硕士及以上学位教师数	26	比例	100.00%
具有博士学位教师数	16	比例	61.54%
35岁及以下青年教师数	7	比例	26.92%
36-55岁教师数	15	比例	57.69%
兼职/专职教师比例	2:24		
专业核心课程门数	12		
专业核心课程任课教师数	16		

7. 专业主要带头人简介

姓名	彭玲	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	专业负责人
拟承担课程	食品安全学、食品工艺学和专业外语			现在所在单位	宜春学院药学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2024年12月 广西大学 轻工技术与工程专业						
主要研究方向	药食同源功能成分作用机制、食品可再生资源利用及环境保护研究						
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）	获奖：（1）“赛创融合产教协同就业导向”：基于协同共生理论的药学专硕培养模式构建与实践，校级教学成果二等奖，主持，2026.2；（2）基于“案例教学法”的《食品安全与检测》课堂建设和教学改革，校级教学成果二等奖，主持，2014.12；（3）生物工程专业“二系列三层次”实验教学体系的构建与实践，校级教学成果一等奖，位二，2014.12；教学改革项目：（1）基于“案例教学法”的《食品安全与检测》课堂建设和教学改革，主持，2014年结题；（2）基于协同共生理论和就业导向的专业硕士培养机制探索（JXYJG-2016-160），主持，2024年结题；（3）培养食品质量与安全专业学生创新能力的突进探讨（JXJG-13-15-18），位二，2016年结题；（4）基于地方经济特色，改革实践教学模式（JXJG-14-15-11），位二，2016年结题；教改论文：彭玲,易文奇,郭孟萍,等. 食品安全与检测课程教学改革[J]. 宜春学院学报,2016,38(9):122-125.						
从事科学研究及获奖情况	主持或参加的国家自然科学基金项目/课题：国家自然科学基金委员会，地区科学基金项目，32460639，多频耦合因素对超声波空化效应的影响机理及在花生壳黄酮提取中的应用研究，2025-01-01 至 2028-12-31，32万元，在研，参与。主持或参加的其他科研项目/课题（国家自然科学基金项目除外）：（1）江西省科技厅，自然基金面上项目，20232BAB205089，化学组学和营养代谢组学评估茶油的食物安全性和营养品质以及精制加工影响，2023-07 至2026-06，10 万元，在研，主持；（2）江西省教育厅，江西省教育厅科学技术研究项目，GJJ2201725，工业IC厌氧反应器 AnGS 空间状态指纹的研究，2023-01 至 2024-12，3万元，在研，主持；（3）江西省教育厅，江西省教育厅科技计划项目，GJJ190838，基于UPLC-MS化学组学非靶向分析山茶油热稳定性研究，2019-10 至 2021-12，3万元，结题，主持；（4）江西省宜春市，江西省宜春市产学研合作计划项目，JXYC2016KSA001，油茶籽粕中茶籽多糖和茶籽蛋白的开发与应用研究，2016-10 至 2019-12，15万元，结题，主持；（5）江西省科技厅，江西省科技厅科技计划项目，20132BBF60063，油茶粕生物转化乙醇研究，2013-10 至2019-10，8万元，结题，主持。科研成果转化：与江西锦源生物科技股份有限公司签订技术开发-合作开发合同《淀粉质基质酒精发酵工艺探索以及中试/产业化研究》（本人为负责人），合同登记编号：2024360901059456，合同交易金额62万元整，其中：技术交易金额62万元整。代表性研究成果和学术奖励情况：一、代表性论著：（1）Peng Ling; Zhan Jian; Chen Yong; Xie Chunmin; Su Liu; Wang Shuangfei. Strategy to prevent calcification by restricting surface adhesion of Ca²⁺: reduced affinity of extracellular polymeric substances for Ca²⁺ by mild acidic conditions, Bioresource Technology, 2024 (406): 131032（第一作者）；（2）Hong Chen; Ling Peng; Marta Pérez de Nanclares; Michaela P. Trudeau; Dan Yao; Zaixing Cheng; Pedro E. Urriola; Liv Torunn Mydland; Gerald C. Shurson; Margareth Overland; Chi Chen; Identification of sinapine derived choline from rapeseed diet as a source of serum trimethylamine N-oxide in pigs, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2019, 67(27): 7748-7754（并列第一作者）；（3）Peng Ling; Yuan Jieyao; Yao Dan; Chen Chi ; Fingerprinting triacylglycerols and aldehydes as identity and thermal stability indicators of camellia oil through chemometric comparison with olive oil, Food Science & Nutrition, 2021, 9(5): 2561-2575（第一作者）；（4）Peng Ling; Optimization of ethanol fermentation with reducing sugars from camellia (camellia						

	oleifera) seed meal using response surface methodology, Thermal Science, 2018, 22(Suppl. 2): S639-S647 (第一作者); (5) Peng Ling; Mice Brain Tissue Injury Induced by Diisononyl Phthalate Exposure and the Protective Application of Vitamin E, J Biochem Molecular Toxicology, 2015, 29(7): 311-320 (第一作者)。二、授权专利: (1) Wang Shuangfei; Peng Ling; Zhang Jian; Qin Chengrong; CALCIFICATION INHIBITOR FOR ANAEROBIC GRANULE SLUDGE, 2023-6-20, WIPO, 3,088,555 (加拿大发明专利); (2) 彭玲; 赵云; 郭孟萍; 叶文峰; 姜琼; 利用油茶粕降解制还原糖的方法, 2021-8-3, 中国, 201610724916.0 (发明专利); (3) 彭玲; 赵云; 熊筱娟; 姜琼; 一种油茶粕用制酒精发酵装置, 2017-3-29, 中国, ZL201620901185.8 (专利); (4) 彭玲; 赵云; 谢好; 叶文峰; 郭孟萍; 一种用于提取茶皂素的油茶粕浸提装置, 2017-1-18, 中国, ZL201620903255.3 (专利)。		
近三年获得教学研究经费(万元)	2	近三年获得科学研究经费(万元)	95
近三年给本科生授课课程及学时数	食品专业外语(24)、发酵食品工艺学(32)、食品工艺综合实验(36)、基础有机化学双语(104)	近三年指导本科毕业设计(人次)	24

姓名	叶文峰	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	
拟承担课程	食品工艺学、食品质量管理			现在所在单位	宜春学院药学院		
最后学历毕业时间、学校、专业		1985.11江西大学食品化学					
主要研究方向		天然产物的研究与开发，食品加工技术					
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）		曾主持或参与省教学改革项目“食品工艺学研究型教学方法的探索与实践”、“《食品保藏原理》PBL教学方法的探索与实践”、“实施项目教学方法 提高生物工程专业学生的实践能力”等10项，发表教研论文“《食品保藏原理》PBL教学方法的探索与实践”、“改革食品工艺实验教学，注重学生创新能力培养”。主讲的“食品工艺学”2013年获江西省共享资源课程称号。参与“食品化学”慕课建设。					
从事科学研究及获奖情况		主持省市级科技计划“脚板薯抗性淀粉的制备工艺及其功能食品的研究”、“黄精多糖产品的开发及活性研究”、“杜仲叶复合保健饮料的研究”等6项的研究，参与完成了国家“863” 高新技术发展计划“抗肝炎中药一类新药乌索酸及其制剂的研究开发”、“国家标准制订：乌索酸纯度的测定高效液相色谱法”、省科技厅“高纯度乌索酸的提取工艺研究”等13项课题的研究，“高纯度乌索酸的提取工艺研究”获江西省科技进步三等奖（排名第三）；“国家标准品乌索酸的研制”获江西省高等学校科技成果奖三等奖（排名第二）；授权实用新型专利“一种用于天然产物提取的双冷凝装置”1项。在国家核心期刊及省级刊物上发表学术论文40余篇，其中SCI1篇，核刊27篇。					
近三年获得教学研究经费（万元）	1			近三年获得科学研究经费（万元）	30		
近三年给本科生授课课程及学时数	食品工艺学（48学时）、食品质量管理（32学时）、食品保藏原理（32学时）、食品工艺综合实验（48学时）			近三年指导本科毕业设计（人次）	24		

姓名	冷桂华	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	
拟承担课程	食品分析、微生物与免疫学			现在所在单位	宜春学院药学院		
最后学历毕业时间、学校、专业		2004年南昌大学食品工程					
主要研究方向		食品生物技术、分析检测					
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）		1、第一主持江西省教育厅的教改课题三项：“改革《发酵工程》实验教学，提高学生创新能力、应用能力”、“《仪器分析实验》多媒体课件的开发和应用”和“基于OBE理念的《一体四递六结合》药学研究生培养模式改革与探索”。2、第二主编教材（生物技术制药），2026年出版；参编实验指导教材三本：（食品化学实验与习题）、（微生物学实验指导）、（微生物与免疫学实验指导）。3、教改论文四篇，一篇是第一作者，三篇是第二作者：冷桂华，伍晓春，刘紫英 《仪器分析实验》辅助教学系统的研制.宜春学院学报，2007（02）：33-34。					
从事科学研究及获奖情况		1、第一主持江西省科技厅课题二项：“盘龙参内生真菌抗肿瘤黄酮成分分离及发酵工艺研究”和“杜仲叶发酵饮料的工艺研究”；第一主持江西省教育厅科技课题二项：“亚香棒虫草高产多糖菌株的筛选及其发酵条件的研究”和“生物催化合成1,3-丙二醇及其提取的研究”；第一主持江西省教育厅教育科学规划课题一项“地方区域性高校如何培养食品专业应用型人才模式的探索”。2、撰写学术论文七十多篇，第一作者的有四十多篇，有2篇sci的第一作者和通讯作者：[1]冷桂华. RP-HPLC测定烧仙草不同部位中齐墩果酸和熊果酸的含量. 光谱实验室,2011. 28(4):2111-2114. [2]冷桂华. Determination of Ursolic Acid and Oleanolic Acid in Rosmarinus officinalis by RP-HPLC-PAD. 食品科学, 2011,32(12):243-245. [3]冷桂华，刘紫英 盘龙参内生真菌S-3产黄酮发酵条件的优化研究. 食品工业, 2011,（6）011,5/；26-28. [4]冷桂华,王瑞君,孙万里. 生物催化合成1,3-丙二醇工艺的研究. 食品工业科技, 2011, 32(12);136-138. [5]Ziying Liul, Guihua Leng * ,Jingbai Wen , et al. Cordycepin production by a novel endophytic fungus Irpex lacteus CHG05 isolated from Cordyceps hawkesii Gray[J]]. Folia Microbiologica, , 2022, 67(5):851-860. [6] Guihua Leng, Yanlan Wen, Jingbai Wen*,et al. Efficient Sulfamethoxazole Removal by an Isolated Strain Microbacterium esteraromaticum S13[J]. Current Microbiology, 2025, 82(8):357.					
近三年获得教学研究经费（万元）	1.5			近三年获得科学研究经费（万元）	72		
近三年给本科生授课课程及学时数	食品分析（80）、现代食品检测技术（64）、食品毒理学（32）、微生物检测技术（60）、食品免疫学（36）、食品生物技术（36）、仪器分析（48）、卫生化学（48）、免疫学（48）			近三年指导本科毕业设计（人次）	24		

8. 教学条件情况表

可用于该专业的教学设备总价值（万元）	960.71	可用于该专业的教学实验设备数量（千元以上）	142（台/件）
开办经费及来源	学校财政拨款和事业性收入		
生均年教学日常运行支出（元）	3000		
实践教学基地（个）（请上传合作协议等）	19		
教学条件建设规划及保障措施	校食品类专业办学积淀深厚，本次申报增设的食品科学与工程专业与现有食品质量与安全专业同属食品科学与工程一级学科，办学支撑条件成熟。学校自2002年起先后开设生物工程（食品生物工程方向）、食品营养与检测、食品质量与安全等专业，二十余年办学积累了完善的课程体系、实训模式与质量管控经验。 现有支撑本专业建设的专任教师26人，队伍结构优良、专业背景交叉互补，既覆盖食品工程、机械装备、工艺设计等通用工科方向，又具备天然药物活性研究、药食同源产品开发等特色研发能力，可精准对接药食同源功能食品、富硒农产品精深加工、山茶油精深加工三大特色培养方向，形成“通用工程能力+地方特色研发”的双维度师资支撑格局。 药学院已建成国家级、省级、校级三级联动平台矩阵，拥有生物工程国家级特色专业、天然药物活性成分研究博士后科研工作站，以及省“十四五”一流学科、重点实验室等多层次省级平台，教学科研仪器设备总值960.71万元，相关设备可直接支撑本专业特色实训与科研项目。后续学校将持续投入专项经费，升级实训平台、拓展校企基地、迭代课程资源，保障专业特色培养路径落地见效。		

主要教学实验设备情况表

教学实验设备名称	型号规格	数量	购入时间	设备价值（千元）
三重串联四级杆气相色谱质谱联用仪	Agilent/8890-7000D	1	2018年	1490
高效液相色谱-质谱联用仪	Agilent 6110LCMSD	1	2017年	935
傅里叶变换红外光谱仪	Nicolet is50	2	2015年	847.8
超高效液相色谱仪	ACQUITY UPLC H-CLASS	1	2016年	652.05
有机元素分析仪	Vario EL cube	1	2014年	559
荧光定量PCR仪	CFX96 Deep Well	1	2015年	452
笔记本电脑	联想ThinkPadT14S-3JCD	30	2021年	344.7
气相色谱仪	7890B	1	2015年	342
纳米粒度及电位分析仪	NS-90Z	1	2023年	315
激光纳米粒度仪	90plus zeta	1	2017年	305
显微镜(带相差)及成像系统	Ti2-U	1	2017年	300
流式细胞仪	1030	1	2017年	300
双向电泳系统	ettan 2d	1	2016年	279.6
超速冷冻离心机	Optima L-80xp	2	2013年	270.86
倒置荧光显微镜	CKX53	1	2023年	265
紫外-可见分光光度计	Ultrospec 3100	2	2007年	240
差示扫描量热仪	Q20 DSC	1	2007年	220
全自动玻璃发酵罐	BIOTECH-15BGZ	1	2014年	180.34
显微数码互动教室系统	Digi Lab II	1	2023年	156.6
旋转蒸发器	LC-RE-2000A	3	2017年	150

脂肪测定仪	SER148-6	1	2014年	140.66
台式扫描电镜（电镜能谱一体机）	Phenom proX	1	2020年	124.5
高压均质机	JXNANO-15	1	2018年	104.84
分光光度计	L3	7	2022年	91.62
原子荧光光谱仪	ZAF-3100	1	2018年	77.1
台式大容量离心机	TDL-40B	3	2015年	42.6
高压灭菌锅	BCS-VB35	3	2018年	33.57
原子吸收光谱仪	KX-361MC	1	2019年	32
电泳仪主体	DYY-2C	4	2015年	31.47
水分活度测量仪	弗布斯FBS-3A	3	2022年	23.19
多歧管普通型冷冻干燥机	Scientz-10N	1	2019年	22
双光束紫外可见分光光度计	T3202	3	2022年	19
紫外分光光度计	752N	5	2021年	18.75
超净工作台	SN-CJ-2FD	5	2017年	17.5
生物安全柜	BHC-800 II A2	3	2017年	17.49
质构仪	TC-ZGY02	1	2018年	16.15
斩拌机	201-20L	1	2016年	15.01
全自动凯氏定氮仪	ATN-300	1	2014年	14.1
乳脂检测仪	陆恒K640	3	2022年	13.5
多功能酶标仪	JB85HBS-1101	1	2015年	13.14
消化炉	KDN-08	4	2007年	12
滚揉机	50L	2	2019年	12
便携式分光测色仪	彩谱CS-580A	3	2022年	10.23
电热鼓风干燥箱	DHG-9140	3	2012年	10.2
台式大容量离心机	TDL-40B	1	2014年	7.54
生化培养箱	SPX-250	3	2019年	6.69
低速台式离心机	L-500	1	2009年	6.24
电子天平	ME204E	1	2008年	5.99
马弗炉	SX2-2.5-10	2	2007年	5
生化培养箱	SHP-250	1	2016年	4.7
胶体磨	JM-F50	1	2019年	4.6
水分活度测量仪	KF-1B	2	2006年	4.09
双螺杆挤压膨化机	67919	1	2018年	3.8
脂肪肝测定仪	SZF-06A	1	2015年	3.78
电冰箱	C-25	1	2016年	3.61
分光光度计	722-100	1	2014年	3.59
冰箱	DW-YW226A	1	2015年	3.5
烘焙烤箱	志高DLA-11-202J	1	2022年	2.18
水平电泳仪	DYY-2G	2	2016年	2.18
灌装机	5-150ML	1	2019年	2.1
喷雾干燥塔	GZJ3L	1	2015年	2
商用发酵箱	乐创/LC-FJX	1	2022年	1.84
电子天平	SQP	2	2016年	1.82
紧急喷淋	科恩KC-4	1	2015年	1.45
电子天平	JM-B2003	1	2020年	1.4
和面机	B10	1	2022年	1.36
数显三用恒温水箱	HH-W	3	2003年	1.32
智能恒温双列六孔水浴锅	HH-6	1	2016年	1.1
酸度计	FE-28	2	2018年	1.03
循环水真空泵	SHZ-D	2	2018年	0.88
水平摇床	WD-9405B	2	2019年	0.73
电磁炉	苏泊尔C22-1A826D	6	2021年	0.7
循环水真空泵	SHZ-D	1	2019年	0.6
面条机	200	2	2015年	0.6
数显恒温水浴箱	LH-3	1	2016年	0.48

超声波清洗仪	SH8210LHC	1	2015年	0.45
榨汁机	500L	2	2016年	0.43
烤箱	40L	2	2021年	0.4
快速恒温水浴锅	GDYQ-707S	1	2022年	0.33
数显恒温水浴锅	HH-1	1	2012年	0.28
卧式水平式电泳槽	J27022	2	2014年	0.25
组织匀浆机	JJ-2	2	2010年	0.24
电热套	KDM	3	2021年	0.21