





课程名称	毕业要求																													
	1 工程知识				2 问题分析			3 设计/开发解决方案			4 研究			5 使用现代工具			6 工程与社会		7 环境和可持续发展		8 职业规范		9 个人和团队		10 沟通		11 项目管理		12 终身学习	
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	7.1	7.2	8.1	8.2	9.1	9.2	10.1	10.2	11.1	11.2	12.1	12.2
食品生物化学				H	M																									
食品微生物学				H	H						H																			
食品微生物学实验												H																		
物理化学 B			M			M																								
物理化学实验 A						M																								
食品化学				M	H						H																			
食品分析											H		M																	
食品分析实验												H		M																
食品机械与设备					H			M						H		M														
食品试验设计与统计分析								M				H				M														
食品工艺学								H			H																			
食品工厂设计									H								M		M											
食品安全学																	H	M			M									
食品营养学									H								M													
食品添加剂								H								M					M									
食品物流安全管理与技术									M								H											H		
食品免疫学					H						M																			
食品毒理学											H									H										
食品安全检测与仪器分析											H			H																

课程名称	毕业要求																													
	1 工程知识				2 问题分析			3 设计/开发解决方案			4 研究			5 使用现代工具			6 工程与社会		7 环境和可持续发展		8 职业规范		9 个人和团队		10 沟通		11 项目管理		12 终身学习	
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	7.1	7.2	8.1	8.2	9.1	9.2	10.1	10.2	11.1	11.2	12.1	12.2
食品安全检测与仪器分析实验													H			H														
食品质量管理与控制									H																			H		
食品法规与监督管理										M								H											M	
食品伦理案例分析																		M				H								
入学教育与军事技能																								M						
第二课堂成绩单																								M		M				
思想政治理论课综合实践																														M
认知实习																						H								
机械制造实习（非机类）																						M								
食品质量与安全社会调查																								M				H		
食品工程与机械课程设计						H			H																					
食品工艺学设计与实践									H			H												M						
专业综合实训										H			M											M						
食品工厂设计课程设计										M												M								H
生产实习																		H		M		H						M		
毕业论文（设计）										M		H				H									H	H				M

