

食品科学与工程

一、专业设置：食品科学与工程

选考科目：物理必选，化学或生物选一门。

招生计划：80 人

专业精神：创美食 促安全 保健康

二、培养目标

本专业立足鲁西，服务山东，辐射全国，聚焦鲁西农产品资源特色与产业优势，培养能适应食品工业发展需求，服务健康中国战略，德、智、体、美、劳全面发展的社会主义事业合格建设者和可靠接班人。所培养的学生具有良好的职业道德、社会责任和团队精神，系统掌握并熟练运用食品科学与工程领域的基本理论、工程技术知识和专业技能，具备创新意识和发展潜质，能够在食品领域从事生产管理、品质控制、技术开发、安全检测、科学研究、工程设计、产品销售等方面工作的工程技术人才。

本专业本科毕业生在毕业后 5 年左右在社会和专业领域应达到的具体目标如下：

目标 1：具有良好的政治文化素养、职业道德素质和社会责任感，能够在工程实践中坚持可持续发展与公共利益优先原则，成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义事业合格建设者和可靠接班人。

目标 2：能够熟练运用数学、自然科学、工程基础与食品专业知识分析农产品及食品加工领域的复杂工程技术问题，提出系统性方案并予以解决；

目标 3：能够承担食品加工与研发、工程设计、生产与管理等工作，并能在实践过程中综合考虑环境因素和相关政策、法规，达到工程师执业水平；

目标 4：具有良好的沟通交流能力、管理能力和执行能力，富有团队精神，能够带动工程实践项目的有效实施；

目标 5：具有国际视野，拥有终身学习和自我拓展的能力，能够不断跟踪国内外先进工程技术和行业发展，适应行业持续发展需求。

三、师资力量

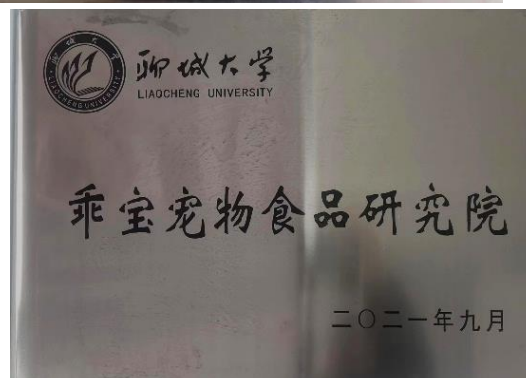
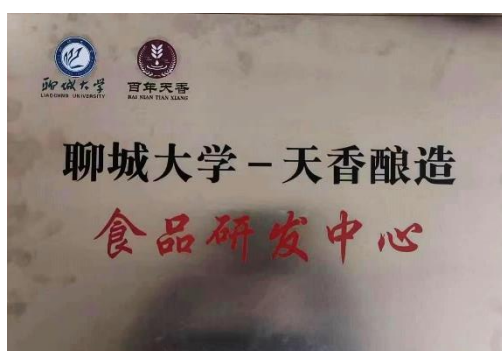
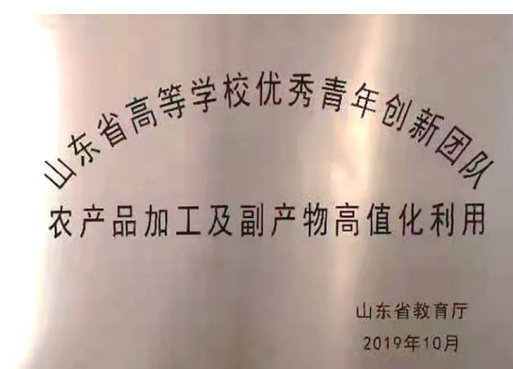
本专业现有教师 18 人，其中，具有博士学位的 13 人，占 72%；其中教授 / 研究员 2 人，副教授 9 人，拥有生物化学与分子生物学二级学科硕士研究生导师 4 人，另有 1 名教师正在攻读博士学位，形成了职称比例合理、学位结构合理、年富力强的人才培养队伍。通过进修培训、社会实践、参加国际国内学术会议、参与专业建设与课程开发等措施提升教师教学能力，培养了一支具有较强的专业技能和课程教学设计能力，具有开拓进取精神和团

队合作意识的专业教师队伍。

四、教学科研成果

专业教师近5年承担国家级、省部级教学科研项目10项，获山东省高等学校青创支持计划——农产品加工与副产物高质化利用创新团队1项，专业教师获中国轻工业联合会科技进步奖一等奖1项，山东省省级教学成果奖一等奖1项，山东省大学生创新创业优秀指导教师2项。

本专业与地方政府和企业共建有国家胶类中药工程技术研究中心聊城大学实验室、聊城大学——乖宝宠物食品研究院、聊城大学——冠县灵芝产业研究中心等科研平台，主持校企合作项目6项，转化科技成果3项，为地方经济和社会发展做出卓越贡献。



五、办学条件

1.历史沿革

我校食品科学与工程专业成立于 1999 年，自 2000 年 9 月开始招生，2005 年 9 月开始招收第一级本科生，目前已发展到在校生近 350 人。近几年，本专业结合我国食品产业发展需求逐步形成了以农产品精深加工与贮藏、食品安全检测与质量控制为特色的人才培养模式，在人才培养过程中理论与实践并重，学生课程考试平均分为 82 分以上，大学英语四级考试通过率 95%以上，毕业生就业形成了以考取研究生、考取公务员/选调生/事业编、入职食品生产加工检测企业多重出口的模式，每年毕业生初次就业率保持在 95%左右，始终保持着以公司签约保障就业，以考研提升就业的传统优势，毕业生求职能力、社会适应能力不断提升，在专业领域呈现较强的后续发展能力，学生就业竞争力明显增强。

2.核心课程

主要包括理论课程高等数学、线性代数、概率论与数理统计、大学物理、大学化学、物理化学、计算机基础与 C 语言程序设计、食品科学与工程导论、工程制图与 CAD、电工与电子技术基础、生物化学、食品微生物学、机械设计基础；食品化学、食品分析、食品营养学、食品安全与质量控制、食品工程原理、食品添加剂、食品加工与保藏原理、食品工艺学、食品机械与设备、食品生产与企业管理、实验设计与数据分析、食品工厂设计与环境保护、食品法律法规与标准、食品新产品开发、信息检索与科技论文写作等。

实践课程劳动教育与实践、大学物理实验 II、大学化学实验 I、生物化学实验、AUTO CAD 实践、食品工程原理实验、金工实习、计算机基础与 C 语言程序设计实验、机械基础课程设计、食品工程原理课程设计、食品工厂课程设计、食品化学实验、食品微生物实验、食品分析实验、食品添加剂实验、食品机械实验、食品工艺学实验、食品新产品开发与综合创新实验、食品安全与评价实验、食品科学与工程专业见习、食品科学与工程生产实习、食品工程/虚拟仿真实训、毕业实习、毕业论文（设计）以及第二课堂实践活动等。

3.教学科研条件

本专业拥有国家胶类中药工程技术研究中心聊城大学实验室、山东省高等学校农产品加工与副产物高值化利用创新团队、食品营养与安全检测科研团队，本科教学拥有食品微生物、食品化学与工程食品、食品分析、食品工艺学、食品工程、食品安全评价、食品功能评价等 7 个实验室和 1 个食品工程实训中心，总面积 1300 平方米，配备包括高效液相色谱、流式细胞仪、流变仪、质构仪、凯氏定氮仪、紫外可见分光光度计、层析柜等在内的先进的食品检测、分析设备和包括超高压杀菌装置、超高温瞬时杀菌装置、真空浓缩装置、均质机等在内的食品加工设备，同时还建立了包括东阿阿胶股份有限公司、龙大食品集团有限公司、华

润雪花啤酒股份有限公司、山东旺利达食品有限公司、山东聚源生物科技有限公司等在内的集校外教学实习、科技开发、技术服务为一体的综合实习基地。



本科实验室
学生实习实践



在石家庄君乐宝乳业实习



在东阿阿胶股份有限公司实习



在龙大植物油有限公司实习



在高唐旺利达食品有限公司实习



在雪花啤酒有限公司实习

4. 专业特色

本专业结合我国食品产业发展需求逐步形成了以农产品精深加工与贮藏、食品安全检测

与质量控制为特色的人才培养模式，在人才培养过程中理论与实践并重，毕业生就业形成了以考取研究生、考取公务员/选调生/事业编、入职食品生产加工检测企业多重出口的模式，以考研提升就业的传统优势，毕业生求职能力、社会适应能力不断提升，在专业领域呈现较强的后续发展能力，学生就业竞争力明显增强。

5.就业前景

就业：本专业学生供不应求，毕业生可在食品科学与工程相关领域从事科学研究、教育教学、技术研发和经营管理等工作。

升学：许多毕业生考取中国农业大学、中国农业科学院、中国海洋大学等国内知名高校或科研院所攻读硕士和博士。

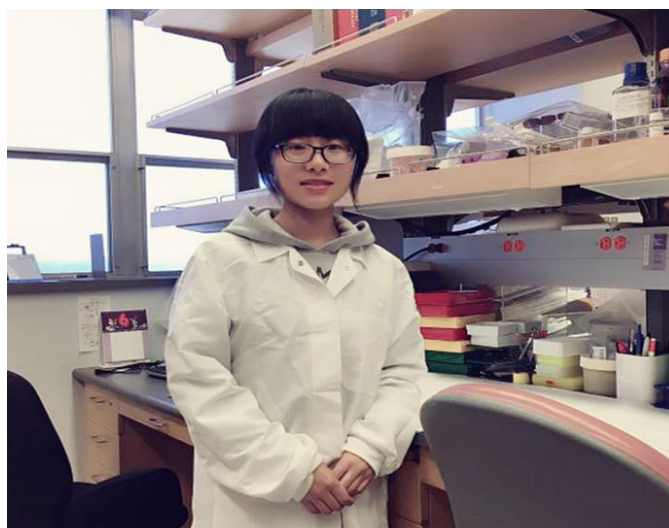


学生竞赛及获奖

6.优秀学生



李曼，2005-2009 年就读于聊城大学食品科学与工程专业，2009 年考入江南大学，2014 年博士毕业后被青岛农业大学食品科学与工程学院引进。在国内外发表论文 60 余篇，申请国家发明专利 5 项。



宋鑫华，中共党员，2008-2012 年就读于聊城大学食品科学与营养工程专业，2012 年考入中国农业大学食品学院营养与食品安全专业在读期间，发表 SCI 论文 20 篇，曾荣获博士一等奖学金。在校期间赴美进行为期两年的联合培养。



张恩祥，中共党员，2010-2014年就读于聊城大学农学院食品科学与工程专业，2014年考入中国农业大学食品学院。2016年获得博士研究二等奖学金，2017，2018年获得博士一等奖学金，并获得2017年国家留学基金委公派联合培养资格。