

广西大学食品科学与工程专业2025版本科指导性教学计划表

[illegible]

通识选修课8	少数民族与中华文明 Ethnic Minorities and Chinese Civilization	1									块必须修读2学分，科技与伦理、少数民族与中华文明、亚热带与海洋生态、东盟历史与世界文化四个模块中每个模块至少修读1学分。线下课程修读学分须≥4学分。							
	亚热带与海洋生态 Subtropical and Marine Ecology	1																
	东盟历史与世界文化 ASEAN History and World Culture	1																
	*创新创业基础 Introduction to Innovation and Entrepreneurship	2	32	32						工商	限定选修，属于创新与创业模块							
	小计（学分、学时）Subtotal (Credits, Hours)	8	144	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
学门核心课25.5	高等数学A（上） Advanced Mathematics A (Part I)	5	80	80				√		数信	5							
	高等数学A（下） Advanced Mathematics A (Part II)	5	80	80				√		数信		5						
	线性代数 Linear Algebra	2.5	40	40				√		数信		2.5						
	概率论与数理统计（理） Probability Theory and Mathematical Statistics (Science)	3	48	48				√		数信			3					
	大学物理I(上) College Physics I (Part I)	4	64	64				√		物理		4						
	大学物理I(下)College Physics I (Part II)	2	32	32				√		物理			2					
	大学物理实验 College Physics Laboratory	2	64	4			60		√	物理		2						
	数据采集与预处理 Data Collection and Preprocessing	2	32	32				√		计电/或学院				2				
	小计（学分、学时）Subtotal (Credits, Hours)	25.5	440	380	0	0	60	0	0	0	0	5	13.5	5	2	0	0	0
学类核心课36	无机化学（四）Inorganic Chemistry(IV)	3.5	56	56				√		化学	3.5							
	无机化学实验（四） Inorganic Chemistry Laboratory (IV)	0.5	16				16		√	化学	0.5							
	分析化学（二）Analytical Chemistry (II)	2.5	40	40				√		化学			2.5					
	分析化学实验（二） Analytical Chemistry Laboratory (II)	1	32				32		√	化学			1					
	有机化学（二）Organic Chemistry (II)	3	48	48				√		化学		3						
	有机化学实验(二) Organic Chemistry Laboratory (II)	1	32				32		√	化学		1						
	物理化学（三）Physical Chemistry (III)	3.5	56	56				√		化学				3.5				
	物理化学实验（三）Physical Chemistry Laboratory (III)	1	32				32		√	化学				1				
	电工电子学Electrical Engineering and Electronics	4	64	54			10		√	电气				4				
	工程制图(近机类)Engineering Drawing (Near Enginery Speciality)	3.5	56	56				√		机械	3.5							
	机械设计基础（轻工化工工资治）Introduction to Machine Design	3.5	56	50			6		√	机械				3.5				
	生物化学（二）Biochemistry (II)	3	48	48				√		生科			3					
	生物化学实验（二） Biochemistry Laboratory (II)	1	32				32		√	生科			1					
	食品工程原理(上) Principles of Food Engineering (Part I)	2.5	48	32	16			48	√	轻工				2.5				
	食品工程原理(下) Principles of Food Engineering (Part II)	2.5	48	32	16			48	√	轻工					2.5			
	小计（学分、学时）Subtotal (Credits, Hours)	36	664	472	32	0	160	96	0	0	0	7.5	4	7.5	15	2.5	0	0
专业核心课14	食品化学Food Chemistry	2.5	40	40				√		轻工					2.5			
	食品工艺学Food Technology	3.5	72	40	32			√		轻工					3.5			
	食品微生物学Food Microbiology	3	64	32	32			√		轻工					3			
	食品分析Food Analysis	3	64	32	32			√		轻工						3		
	食品机械与设备Food Machinery and Equipment	2	32	32				√		轻工						2		

[illegible]

	模块最低应选（学分、学时） Minimum Module Requirements (Credits, Hours)	0	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	
	小计（学分、学时） Subtotal (Credits, Hours)	16	288	224	64	0	0	0	160	0	0	0	0	0	1.5	10	5	0	
集中 实践 必修 33	军事技能 Military Skills	2	112				112			√	武装部	2							
	普通话测试 Mandarin Proficiency Test	0								√	文学						0		
	劳动Labor	0	32					32		√	轻工					0			
	信息素养 Information Literacy	0.5	16	16						√	图书馆				0.5				
	导师制课程Mentor Courses	2	64				64				轻工					2			
	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Design)	12	384	12周						√	轻工							12	
	创新创业实践Innovation and Entrepreneurship Practice	2	32								学校						2		
	*中文写作实训 Chinese Writing Training	0.5	16	16						√	文学				0.5				
	金工实习（三） Metalworking Internship (3)	2	32	32				32		√	机械				2				
	认知实习Cognitive Internship	2	64	2周				64		√	轻工					2			
	生产实习Production Internship	3	96	3周				96		√	轻工						3		
	毕业实习Graduation Internship	3	96	3周				96		√	轻工							3	
	食品工程原理课程 设计 Curriculum Design of Principles of Food Engineering	1	32	1周				32		√	轻工					1			
	食品加工生产与品质 评价实践Practice of Food Processing, Production and Quality	3	96	3周				96		√	轻工							3	
	社会实践Social Practice	0	64	2周				64		√	轻工							0	
		小计（学分、学时） Subtotal (Credits, Hours)	33	1072	64	0	0	176	448	0	0	0	2	0	0	3	5	3	5
	所有课程学分、学时 合计 Total (Credits, Hours)	170	3610	2098	192	0	402	598	160	0	0	24	28	19.5	26	19	18	10	17