

广西大学食品科学与工程专业本科专业指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | 课外总学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 | |
|----------------|----------------------|----------|------|-------|------|-----|------|------|--------|--------|----|----|------|------|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|---|---|----------|----------|----------|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 通识必修 27 | 思想道德与法治 | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 马院 | 2 | | | | | | | | | | | | | A1 | B5 | C1 | |
| | 中国近现代史纲要 | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | | √ | 马院 | | 3 | | | | | | | | | | | | | A1 | B5 | C2 |
| | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | | √ | 马院 | | | | 3 | | | | | | | | | | | A1 | B5 | C1 |
| | 马克思主义基本原理 | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | | √ | 马院 | | | | 3 | | | | | | | | | | | A1 | B5 | C1 |
| | 马克思主义理论与实践 | 2 | 2+30 | 2 | | | | | 2 | 30 | √ | 马院 | | | | | 2 | | | | | | | | | | A1 | B5 | C1 |
| | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 1 | 16 | 16 | | | | | 16 | | √ | 马院 | | | | 1 | | | | | | | | | | | A1 | B5 | C2 |
| | 形势与政策 | 2 | 64 | 64 | | | | | 64 | | √ | 马院 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 2 | | | A1 | B7 | C2 | |
| | 心理素质与生涯发展（上） | 0.5 | 38 | | | | 38 | | 38 | | √ | 学工 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | |
| | 心理素质与生涯发展（下） | 0.5 | 32 | 24 | | | | | 24 | 8 | √ | 学工 | | | | | | | 0.5 | | | | | | | | A2 | B1 | |
| | 大学计算机基础（程序设计） | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | 32 | √ | 计电 | 2 | | | | | | | | | | | | | A2 | | | |
| | 大学英语（一） | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 外语 | 2 | | | | | | | | | | | | | | A1 | B1 | C3 |
| | 大学英语（二） | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 外语 | | 2 | | | | | | | | | | | | | A1 | B1 | C3 |
| 体育（一）（二）（三）（四） | 4 | 128+(16) | 128 | | | | | 128 | 16 | √ | 体育 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | A1 | B1 | C3 | |
| 通识选修 8 | 五有领军人才特色通识选修 | 4.5 | | | | | | | | | | 各院 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 创业基础 | 2 | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中文写作实训 | 0.5 | 16 | | | | | 16 | | √ | 文学 | | | | 0.5 | | | | | | | | | | | A1 A3 | B6 B7 | C1 C3 | |

五大模块中模块1、2至少应各修1门课程，其余3模块以及可任选课程组合，理工农类学生修读人文艺术类课程不少于2学分，文科类学生修读自然科学类课程不少于2学分。纯网络课程修读不超过总修读课程的50%；其中《创业基础》《中文写作实训》《逻辑与批判性思维》及公共艺术类课程为每位学生必修；

广西大学食品科学与工程专业本科指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 | |
|-----------------------|--------------|-----|------|-------|------|-----|------|------|--------|--------|----|-----|------|------|---|-----|-----|-----|-----|---|---|---|----|----|----|----------|----------|----------|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | 课外总学时数 | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | |
| | 逻辑与批判性思维训练 | 1 | 32 | 12 | | | 20 | | 32 | | √ | 马院 | | | | | 1 | | | | | | | | | A1 A3 | B2 B3 | C2 C3 | |
| 学门 核心 课 23.5 | 高等数学A（上） | 5 | 80 | 80 | | | | | 80 | | √ | 数信 | 5 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 高等数学A（下） | 5 | 80 | 80 | | | | | 80 | | √ | 数信 | | 5 | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 线性代数 | 2.5 | 40 | 40 | | | | | 40 | | √ | 数信 | | 2.5 | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 概率论与数理统计（理） | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | | √ | 数信 | | | | 3 | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 大学物理I(上) | 4 | 64 | 64 | | | | | 64 | | √ | 物理 | | 4 | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 大学物理I(下) | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 物理 | | | | 2 | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 大学物理实验 | 2 | 64 | 4 | | | 60 | | 64 | | √ | 物理 | | 2 | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| 学类 核心 课40 | 无机化学（四） | 3.5 | 56 | 56 | | | | | 56 | | √ | 化学 | 3.5 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 无机化学实验（四） | 0.5 | 16 | | | | 16 | | 16 | | √ | 化学 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 分析化学（二） | 2.5 | 40 | 40 | | | | | 40 | | √ | 化学 | | | | 2.5 | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 分析化学实验（二） | 1 | 32 | | | | 32 | | 32 | | √ | 化学 | | | | 1 | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 有机化学(二) | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | | √ | 化学 | | 3 | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 有机化学实验(二) | 1 | 32 | | | | 32 | | 32 | | √ | 化学 | | 1 | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 物理化学（三） | 3.5 | 56 | 56 | | | | | 56 | | √ | 化学 | | | | | 3.5 | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 物理化学实验（三） | 1 | 32 | | | | 32 | | 32 | | √ | 化学 | | | | | 1 | | | | | | | | | | A3 | B2 | |
| | 食品工程原理（二）上 | 2.5 | 40 | 40 | | | | | 40 | | √ | 轻工 | | | | | | 2.5 | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| | 食品工程原理（二）下 | 2.5 | 40 | 40 | | | | | 40 | | √ | 轻工 | | | | | | | 2.5 | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| | 食品工程原理实验（二）上 | 0.5 | 16 | | | | 16 | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | 0.5 | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| | 食品工程原理实验（二）下 | 0.5 | 16 | | | | 16 | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | 0.5 | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| | 电工电子学 | 4 | 64 | 54 | | | 10 | | 54 | | √ | 电气 | | | | 4 | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| 工程制图(近机类) | 3.5 | 56 | 56 | | | | | 56 | | √ | 机械 | 3.5 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 | C3 | |

广西大学食品科学与工程专业本科指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | 课外总学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 |
|---------------------|----------------|-----|------|-------|------|-----|------|------|--------|--------|----|----|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----------|----------------|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | |
| | 机械设计基础（轻工化工资冶） | 3.5 | 56 | 50 | | | 6 | | 56 | √ | | 机械 | | | | | | | | | | | | | | A4 | B1 B2 B3 | C3 |
| | 生物化学（二） | 3 | 48 | 48 | | | | | 48 | √ | | 生科 | | | | 3 | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 生物化学实验（二） | 1 | 32 | | | | 32 | | | | √ | 生科 | | | | 1 | | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| | 微生物学（二） | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | √ | | 生科 | | | | 2 | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 微生物学实验（二） | 1 | 32 | | | | 32 | | | | √ | 生科 | | | | 1 | | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 |
| 专业核心课 10.5 | 食品化学 | 2.5 | 48 | 32 | | | 16 | | 48 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| | 食品工艺学原理 | 2.5 | 56 | 24 | | | 32 | | 56 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品分析 | 2.5 | 56 | 24 | | | 32 | | 56 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 食品安全与卫生学 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品质量管理学 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 A4 | B1 B2 | C3 |
| 模块1/ 食品科学与 工程 | 食品工厂设计与环境保护 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 食品机械与设备 | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | √ | | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B2 | C3 |
| | 食品包装学 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品发酵工程 | 1.5 | 32 | 16 | | | 16 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品物性学 | 1.5 | 32 | 16 | | | 16 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品免疫学 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 |

广西大学食品科学与工程专业本科专业指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | 课外总学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 | |
|-----------|-------------|-----|------|-------|------|-----|------|------|--------|--------|----|----|------|------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 程专业选修课 | 食品毒理学 | 1.5 | 28 | 20 | | | 8 | | 28 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 | | | |
| | 食品工程概论 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B3 | C3 | |
| | 食品微生物原理及技术 | 2 | 48 | 16 | | | 32 | | 48 | | √ | 轻工 | | | | | | 2 | | | | | | | | A3 | B2 | | |
| | 现代食品检测技术 | 1.5 | 32 | 16 | | | 16 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A2 | B1 | C3 | |
| 模块2/食品学科前 | 食品标准与法规 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A3 | B2 | B3 | C3 |
| | 食品营养学 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A3 | B1 | | |
| | 食品添加剂 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | 1.5 | | | | | | | A3 | B1 | | |
| | 食品感官评价 | 1.5 | 32 | | 16 | | 16 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A3 | B2 | B3 | C3 |
| | 食品微生物检验 | 1 | 32 | | | | 32 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | 1 | | | | | | | | A3 | B2 | B3 | C3 |
| | 仪器分析 | 1.5 | 28 | 20 | | | 8 | | 28 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A2 | B1 | C3 | |
| | 食品加工与安全控制技术 | 1.5 | 24 | 24 | | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A2 | B1 | C3 | |
| | 食品原料学 | 1.5 | 24 | | 24 | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | 1.5 | | | | | | | | A3 | B2 | B3 | C3 |
| | 食品安全监督管理 | 1.5 | 24 | | 24 | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | 1.5 | | | | | | | A1 | B1 | B2 | C3 |
| | 现代食品工程新技术 | 1.5 | 24 | | 24 | | | | 24 | | √ | 轻工 | | | | | | | 1.5 | | | | | | | A1 | B2 | C3 | |
| | 科技写作（双语） | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | 1 | | | | | | A5 | B4 | B6 | |
| | 专业英语 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | 1 | | | | | | | A3 | B2 | C3 |
| | 食品生物技术实验 | 1 | 32 | | | | 32 | | 32 | | √ | 轻工 | | | | | | 1 | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |

广西大学食品科学与工程专业本科指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | 课外学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 |
|----------------|-----------------|----|------|-------|------|-----|------|------|--------|-------|----|------|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----------|----------------|----------------|----------|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 修课15 沿技术及拓展 | 食品科学研究进展（英） | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | A3 A4 | B2 B3 B6 | C1 | |
| | 食品实验设计与数据处理 | 1 | 16 | 16 | | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 B2 | C3 |
| | 计算机辅助设计 | 1 | 16 | 16 | | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| | 食品创新理论与方法 | 1 | 16 | 16 | | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 B2 B3 | C3 |
| | 中华民族及东盟饮食文化概论 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| | 饮食与健康 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| | 海产品深加工与综合利用 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 亚热带食品资源高值化利用 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |
| | 食品工程自动控制与仪表 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| 模块3/ 工程训练和 | 大学英语(三)或高级英语(一) | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 外语 | | | | | 2 | | | | | | | | | A1 A3 | B6 B7 | C1 C3 |
| | 大学英语(四)或高级英语(二) | 2 | 32 | 32 | | | | | 32 | | √ | 外语 | | | | | 2 | | | | | | | | | A1 A3 | B6 B7 | C1 C3 |
| | 食品营销学 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工/企 | | | | | | | | | | | | | | A2 | B1 | C3 |
| | 生产与运作管理 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工/企 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 | |
| | 食品物流学 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工/企 | | | | | | | | | | | | | | A1 | B1 B2 | C3 |
| | 食品企业管理 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工/企 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 | |
| | 食品商品学 | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工/企 | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 |

若未达免修条件，则须继续修读英语（三），如已达免修条件，则须继续修读英语（四），如已达免修条件

广西大学食品科学与工程专业本科专业指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | 课外学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 | | | | | | |
|--------------|----------------|-----|------|-------|------|-----|------|------|--------|-------|----|-----|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | | | | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | |
| 知识提升模块 | 高等食品微生物与技术(研) | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | A3 | B2 B3 | C3 | | | | | |
| | 高级食品安全学及进展(研) | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | A3 | B2 B3 | C3 | | | | |
| | 高级生物化学(研) | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | A3 | B2 B3 | C3 | | | |
| | 高级食品化学(研) | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | A3 | B2 B3 | C3 | | | |
| | 食品保藏原理与加工技术(研) | 1 | 16 | | 16 | | | | 16 | | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | A3 | B2 B3 | C3 | | | |
| 集中实践必修 26 | 安全教育与军事训练 | 0 | 2周 | 2周 | √ | | | | | 24 | √ | 学工 | | | | | | | | | | | | | | | | | | A1 | C3 | | | |
| | 普通话测试 | 0 | | | | | | | | | √ | 文学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | B3 | | | |
| | 劳动 | 0 | 32 | | | | | | | 32 | √ | 轻工 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C3 | | | |
| | 文献检索 | 0.5 | 16 | 16 | | | | | | | √ | 图书馆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | B1 | | | |
| | 导师制课程 | 2 | 64 | | | | | | 64 | | | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 B2 | C2 C3 | | |
| | 毕业设计(论文) | 6 | 12周 | 12周 | | | | | | | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | A3 | B1 B2 | C3 | | |
| | 创新创业实践 | 2 | | | | | | | | | | 学校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C3 | | |
| | 金工实习(三) | 2 | 64 | 2周 | | | | | | 64 | √ | 机械 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C3 | | |
| | 认知实习 | 2 | 64 | 2周 | | | | | | 64 | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | A3 | B1 B2 | C3 | |
| | 生产实习 | 3 | 96 | 3周 | | | | | | 96 | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | A3 | B1 B2 | C3 |
| | 毕业实习 | 3 | 96 | 3周 | | | | | | 96 | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | A3 | B1 B2 | C3 |
| | 食品工程原理设计 | 1.5 | 24 | | | | | | 2周 | | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1.5 | A3 | B1 B2 | C3 |
| 专业综合实习与课程设计 | 3 | 48 | | | | | | 4周 | | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | A3 | B1 B2 | C3 | |

广西大学食品科学与工程专业本科指导性教学计划表

| 类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时数 | 学时 | | | | | | | 课外总学时数 | 考试 | 考查 | 开课单位 | 开课学期 | | | | | | | | | | | | 知识 | 能力 | 素质 | | | | |
|--------------------|------|-----|------|-------|------|-----|------|------|--------|-----|--------|----|------|------|------|---|----|----|---|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|----|
| | | | | 课内学时数 | | | | | | | | | | | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | 秋 | 春 | 夏 | | | | | | | |
| | | | | 大班授课 | 小班讨论 | 习题课 | 实验上机 | 课程设计 | 课内总学时数 | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | |
| | 社会实践 | 1 | 64 | 2周 | | | | | | 64 | | √ | 学院 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C3 |
| 所有课程学分、学时合计 | | 150 | 3512 | 1962 | 376 | 0 | 576 | 0 | 2888 | 518 | | | 各学期学 | 20 | 26 | 4 | 25 | 18 | 3 | 25 | 29 | 3 | 27 | 5 | 0 | | | | | | | | |

备注：

1. 通识选修课五大模块中模块1、2至少应各修1门课程，其余3模块以及可任选课程组合，纯网络课程修读不超过总修读课程的50%；其中《创业基础》《中文写作实训》《逻辑与批判性思维》及公共艺术类课程为每位学生必修（《逻辑与批判性思维》理工农类第5学期开，文科类专业第4学期开）；

2. 各专业学门核心课需按学校指导意见中学门核心课程开出，在其基础上可根据本专业需要增加，**不能删减学校规定部分**；

3. 集中实践环节必修部分的创新实践要求按广西大学创新实践学分实施办法执行，**创新创业实践**学分要求不少于2学分；各学院可根据专业行业特点及实际情况在实践选修部分设置个性化要求；

4. 学生可在本科阶段选修食品科学与工程学科硕士研究生一年级课程（所选课程可认定替换通识选修课程、专业选修课学分，选课前需报教务处、研究生处备案，认定、替换方案由教务处审批）

5. 需开设文献检索课程的专业必须纳入实践必修，建议大班授课1学分，需由图书馆开设

6. 《中文写作实训》文科类专业第4学期开，理工农类第5学期开

7. 《导师制课程》为每专业必须开设，实施全程导师制开展科研、竞赛等训练活动，根据学生成果给予学分

8. 知识、能力、素质栏需对应WORD版文字中相关毕业要求填写相应标号或代码，如A1A2……B1B2……C1C2

9. 第12学期不安排具体课程。

10. 大学英语

实行4-8弹性学分制。普通本科生入学后在本课程两年正常修读期内需参加全国大学英语四级或六级考试（或雅思、托福等国际权威英语等级考试）。学生的全国统考四级（CET4）笔试成绩≥480分或六级（CET6）笔试成绩≥450分，且至少完成和通过了2门共4学分的课程学习后，凭有效成绩证明即可申请以4学分完成大学英语必修课程的修读。此类学生在修读获得4学分后，仍可通过不同方式保持英语学习四年不断线，如自愿交费在正修课时间段内修读多于必修的2门大学英语课程（含基础英语类和高级英语类），或参加后续英语选修课程、双语专业课程、全英专业课程学习等，并可任选其中两门成绩最高的作为毕业课程成绩计算绩点。

两年正常修读期内未达到4学分制修读条件但通过了全国大学英语四级考试的学生（CET4达425分），从第三学期起可以不再修读基础英语类课程，而逐级修读更利于能力发展的高级英语类课程（高级英语（一）、高级英语（二）），直至完成8学分的必修课程学习。

两年正常修读期内未达到4学分制修读条件也未通过全国大学英语四级考试的学生，只可以修读基础英语类课程，直至完成8学分的必修课程学习。

详见《广西大学普通本科生大学英语课程修读及分级教学管理办法》。