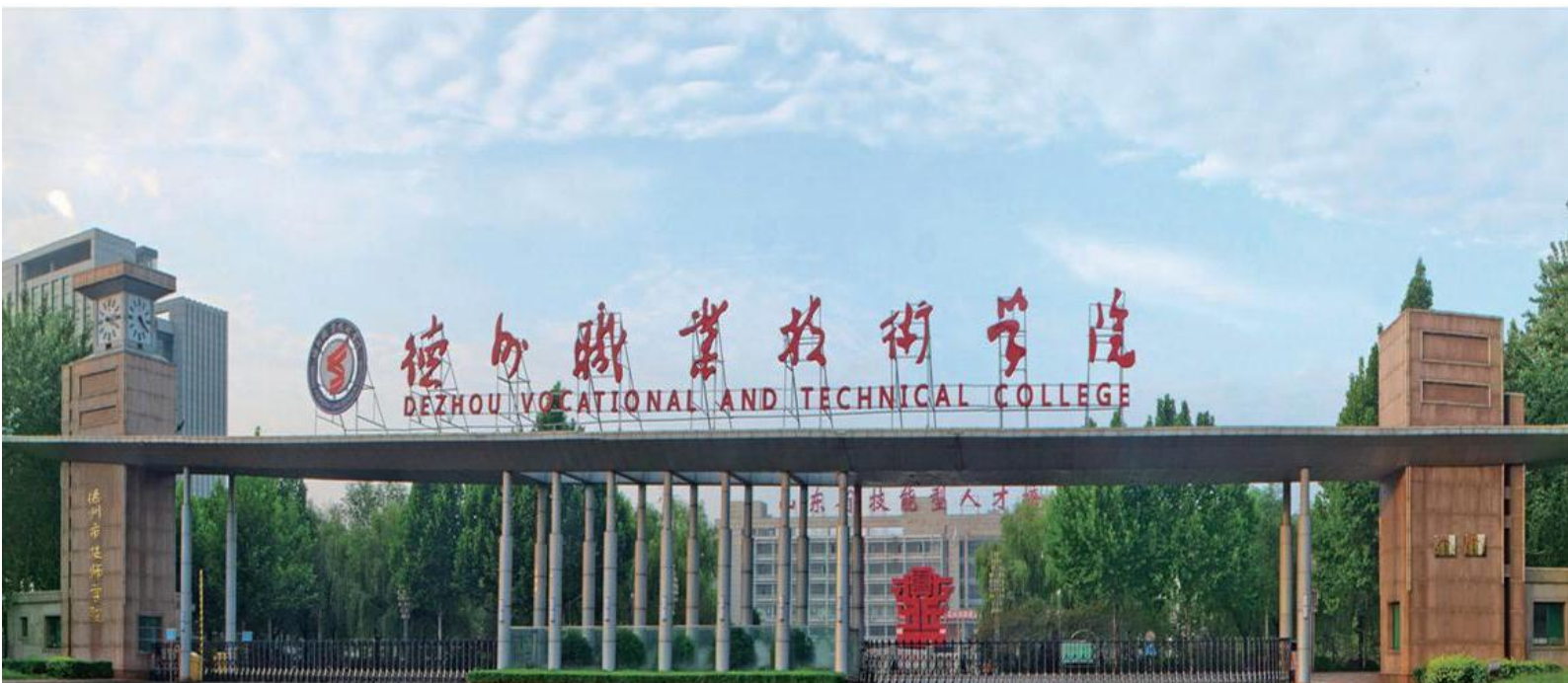




德州职业技术学院
DEZHOU VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

粮食工程系 植物基功能食品生产技术 微专业招生简章



崇德尚能 敬业乐群



专业简介

植物基功能食品生产技术，是食品科学、食品生物技术与营养学深度融合的新兴交叉学科。食品科技与健康产业密不可分，植物基功能食品的生产研发既来源于现代健康消费需求，又推动着食品产业的可持续发展。本专业面向德州市功能食品加工、质检及研发等产业需求，依托功能食品生产技术、功能糖生产技术、植物蛋白制取技术等优势学科，由教授、行业专家领衔，遵循“学科交叉、协同育人、需求导向”原则，培养学生了解食品生产规范与安全卫生标准，具备营养成分检测、营养素分析、营养价值评价能力，掌握植物基功能食品的加工工艺及功能性成分的提取与应用技术，为植物基功能食品的生产管理、营养分析等领域发展奠定基础。

培养目标

本微专业面向德州市功能食品加工、质检及研发等产业需求，聚焦植物基功能食品的生产管理与营养分析，培养掌握植物基功能食品的加工工艺及功能性成分的提取与应用技术，具备营养成分检测、营养素分析、营养价值评价能力，熟悉食品加工设备的结构原理与基本操作，了解食品生产规范与安全卫生标准，具备跨学科知识体系和实践能力的复合型技术人才。





招生对象与招生计划

招生对象：本科、高职专科大一、大二年级学生，面向食品科学与工程、食品质量与安全、食品生物技术、粮食工程技术与管理、粮食储运与质量安全、药品生物技术、应用化工技术、化学工程与工艺等相关专业。

招生计划：40 人

学期与学制

学制：1 年

学期：1 学期

学分：11 学分

学习证明

学生修满 11 学分即完成本微专业学习，由学校统一发放微专业学习证明。

微专业不在中国高等教育学生信息网（学信网）备注信息，不具有学士学位授予资格。

收费标准

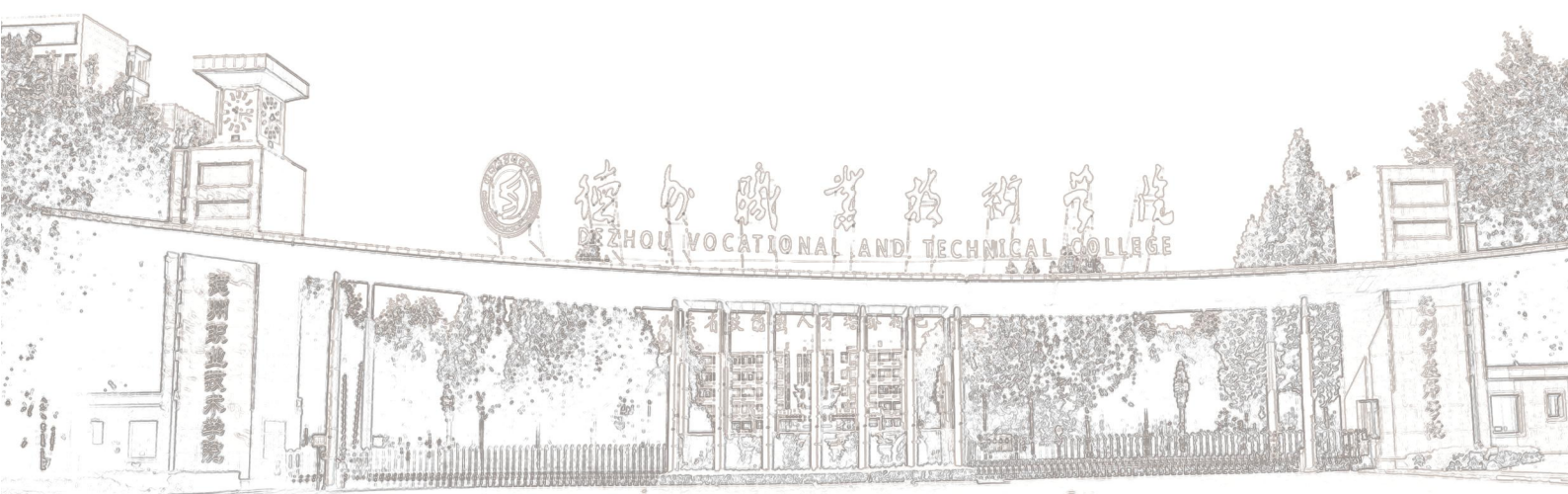
微专业按学分收取学分，100 元/学分。





课程计划

序号	课程名称	学分	总学时	学时分配				考核方式	开课学期
				理论	实验	上机	实践		
1	食品营养与卫生	1	16	10	6			考试	1
2	食品机械与设备	1.5	24	16	8			考试	1
3	功能食品生产技术	2.5	40	24	16			考试	1
4	植物蛋白制取技术	2.5	40	24	16			考试	1
5	功能糖生产技术	2.5	40	24	16			考试	1
6	综合实训	1	16		16			考查	1





课程简介（微专业设置的各门课程）

序号	课程名称	课程简介
1	食品营养与卫生	课程结合食品营养基础、合理膳食与营养、人体营养素需求、卫生标准与法规等，掌握营养素分析、食物营养价值评价、食品安全卫生分析处理。
2	食品机械与设备	课程结合食品加工通用设备及植物基食品专用机械的结构原理与基本操作，强化生产实践认知。
3	功能食品生产技术	课程围绕功能食品的种类、特点与功效成分等，重点解析分离提取方法、成分分析检测及开发应用。
4	植物蛋白制取技术	课程涵盖大豆、小麦等植物蛋白的提取、分离、纯化技术，结合实践教学认知产品应用。
5	功能糖生产技术	课程聚焦低聚糖、糖醇等功能糖的制备与纯化技术，融入实践案例认知产品功效。
6	综合实训	综合实训课程以企业真实项目为依托，完成植物基功能食品生产实训，强化团队协作与创新能力。





德州职业技术学院
DE ZHOU VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

报名方式

招生条件：

符合报名条件学生在规定时间内登录教务系统报名。 招生电话及联系方式：

联系人：丁老师

咨询电话：0534-2557633

说明

其他要求参照《德州职业技术学院微专业建设管理办法（试行）》文件执行。

