

最新食品科学与工程课程心得体会总结(实用5篇)

心得体会是我们在成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。我们想要好好写一篇心得体会，可是却无从下手吗？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

食品科学与工程课程心得体会总结篇一

食品科学与工程专业以化学、生物学和工程学为理论基础，学习食品的开发、贮藏、加工、营养、卫生与安全等方面的基础理论和工艺工程技术，了解食品科学前沿理论和高新技术，培养适应社会主义市场经济、国际竞争与合作的需求，从事食品工艺与工程设计、产品开发、质量管理、生产管理和市场营销的高级工程技术人才；毕业生可在食品加工与制造、食品机械与设备、食品原料与配料、食品物流与营销等企业，从事产品研发、生产、检测和销售工作，并可报考研究所、设计院、大专院校的事业编工作岗位，或公共卫生、技术监督、商品检验等部门的公务员工作岗位。

本专业学生毕业后可在食品领域从事食品生产技术管理、销售、品质控制、产品开发、科学研究、工程设计等方面工作。

1、从事行业：

毕业后主要在快速消费品、制药、农业等行业工作，大致如下：

快速消费品(食品、饮料、化妆品)

制药/生物工程

农/林/牧/渔

餐饮业

新能源

贸易/进出口

互联网/电子商务

其他行业

2、从事岗位

毕业后主要从事化验员、食品研发工程师、研发工程师等工作，大致如下：

化验员

食品研发工程师

研发工程师

销售培训生

业务员

品控官

研发经理

质检员

食品科学与工程课程心得体会总结篇二

大学化学、有机化学、生物化学、分析化学、食品微生物学、食品化学、食品工程原理、现代工程制图、食品生物技术、食品机械与设备、食品质量与安全、水产食品学、食品发酵学、食品分析与检验、食品营养与卫生、罐头食品加工与软饮料工艺学、海洋生物资源综合利用工艺学、食品工艺原理、食品工厂设计基础、粮油加工学、畜产品加工、食品添加剂。

1、培养目标

2、培养能力

1. 掌握生物化学、食品化学、微生物学的基本理论与实验技术；
2. 掌握食品分析、检测的方法；
3. 具有工艺设计、设备选用、食品生产管理和技术经济分析的能力；
4. 熟悉食品工业发展的方针、政策和法规；
5. 了解食品储运、加工、保藏及资源综合利用的理论前沿和发展动态；
6. 掌握文献检索、资料查询的基本方法，具有初步的科学研究和实际工作能力。

食品科学与工程课程心得体会总结篇三

随着食品科技和食品工业的快速发展，许多新思维、新工艺、新技术、不断涌现，人们对食品的安全、营养、功能更加关注，这些都对食品专业学生提出了更高、更严格的要求。食

品工艺学专业是一门实用性专业，专业课程多而杂。传统的培养方案内容浅尝辄止，浮于表面。一些课程的大部分内容以文字叙述为主，缺少实践，并未作深入研究，而且没有专门的后续课程做深入研究，只是在某些课程中稍有体现。因此造成学生不能学以致用，相应的实践知识和素质与企业要求不符。

一、传统培养方案的弊端

传统的课程体系设置往往重理论轻实践，使得学生在初入企业时不能快速地适应企业的设备与工艺，使得就业率大大降低。因此传统的实验课程体系设置的弊端主要体现在培养目标不明确、教学内容及模式陈旧、课程设施不合理这三方面。

1. 培养目标不明确。在传统的实验课程体系设置中，1~2年级的课程设置基本为基础课程，其学习内容并不涉及专业方向的课程内容，学生对于所学专业接触认识较迟，导致学生（尤其是低年级学生）对所专业的认识不甚清晰，对所学理论知识与专业应用之间的关系以及专业发展状况不甚清楚，从而产生学习的被动性和盲目性，无法激发学生的学习积极性。专业培养方案的培养目标并不能主动适应行业企业对应用型工程人才的要求，无法满足企业对学生实践技能和创新能力的培养。此外，根据现代社会对于食品加工行业人才的需求，食品类专业人才培养目标已基本确定：主要面向食品加工、食品安全品控与食品营销等岗位，培养学生具有良好的'职业道德意识、扎实的基础知识、精湛的实践技能和技术、可持续发展的学习与适应能力，能从事乳制品、肉制品、果蔬饮料等各类食品的生产、储运、加工、质量管理及经营管理等工作的动手能力和创新能力强的综合型技能型人才。

2. 教学内容陈旧。传统的实验培养方案教学内容陈旧，仅局限于使学生获得一定数量的知识，或者仅仅学会几种大型仪器的操作，造成原有的人才培养模式和教学体系呈现出一些问题，无法激起学生的学习兴趣。传统教学模式是一种以知

识为本位的教学，只关注知识的接受，而学生则是被动的接受，无法激发学习热情。随着时代的变迁，传统教学模式越来越不应当代教育教学发展的要求。培养学生创新精神和实践能力的分析实验教学更重要的是培养学生的动手能力，同时培养学生创新意识和分析问题解决问题的综合能力。因此，必须对当前的教学方法进行适当的改革，从传统实验教学模式向探究性实验教学模式的转变已成为当前实验课教学发展的必然趋势。

3. 课程设置不合理。按照传统培养方案的教学模式，学生进校学习一、二年后才可以接触到所学专业岗位技能，才能对所学专业了解一二，但在大学1~2年级，由于对未来的职业或岗位没有概念，使学生不知道该学什么、怎样学，造成学生在学习过程中的盲目性和被动性。在课程设置中，实验室建设经费不足，实验实习教学条件较差，导致工程类课程和实验教学课程较少，培养出的学生的应用能力和实际操作能力较弱，由于涉及到实践性课程较少，专业实践技能明显不足，不能完全满足社会对食品科学专业本科毕业生实际操作能力的要求。因此，应该以实用性和适应性为原则，改革现有人才培养模式，在稳定专业核心课程的同时，大量增加实践性强的专业实验课程以提高学生的就业适应性，培养可以更快适应社会需求的分析问题解决问题综合能力强的毕业生才是当务之急。

要想全面地掌握食品工艺专业的知识与技能，不仅需要掌握本专业的理论知识，认识食品工艺学对提高食品质量和促进食品工业发展的积极作用，更要通过实验、实践培养学生在食品工艺及加工方面的工艺及创新能力。然而传统的食品工艺专业本科生培养方案无法提供生产企业所有的设备和工厂环境来给学生学习与了解当下最前沿的食品加工工艺学技能。

二、培养方案改革的调整与创新

1. 增加食品工艺学前沿技术的实践教学。食品科学与工程专

业是一门应用性较强的学科，随着经济的迅猛发展，食品行业飞速发展，企业对专业性人才的需求量不断加大，对人才质量要求不断提高，这一现状决定了培养高级专门人才成为相关高等院校的主要任务。因此，针对此类问题，如表1所示，食品工艺学专业培养方案中增加开设了食品品质检验及感官评价分析、焙烤工艺学、调味品工艺学，豆制品工艺学和糖果工艺学的课程，使食品科学与工程专业的学生能够及时学习更新更专业的工艺技能，调整后的培养方案是以就业为导向，可以培养更适合食品行业要求的具有专业知识的综合性人才，因此也适合食品行业专业人才的培养。

2. 强化理论与实践一体，知识与技能全方面培养。

为了进一步提高学生的动手与创新能力，加强培养方案的综合性、系统性、实践性和创新性，构建食品科学与工程专业课程体系，努力打造基础教育、专业基础教育、专业技术教育三大教育模块，如表1所示，增加了一些专业课程的实验与实践，开设了感官评价分析、调味工艺学、豆制品工艺学和糖果工艺学的实验课程，此外还增加了一些专业课程的实验学时，如食品分析与检验实验、饮料工艺学等专业课程，目的是加重实验与实践环节，培养基础知识扎实、实践能力强、综合素质高以及具有创新能力的应用型人才。

3 “。3+1”课程体系改革。我国高校食品科学与工程专业普遍采用4+3+1的教学模式，即4个学期的基础课程学习，3个学期的专业课程学习和1个学期的毕业设计。采用这种模式，两年基础课学习后，对多数学生而言，仍对所学专业知之甚少，而新型的“3+1”特色人才培养模式以大学生实践基地建设为突破口，从改革人才培养方案入手，采用三年在校学习理论知识，在三年的在校学习中也非常注重实践与实验，努力培养学生的实际操作能力，一年在工厂实践锻炼，把学生的毕业论文放到工厂去做，将工厂作为应用型人才的培养平台，同时教师的科研与工厂生产实际相结合，形成产、学、研相结合的新型创新型人才培养模式，这样的培养模式更能培养

出适应社会需求的专业性人才。

改革成效

通过对食品科学与工程专业传统培养方案的改革，使得学生无论从理论学习还是实验操作方面均取得了一定成效，具体体现在连续7年成功的举办了大学生食品节，在食品节上学生发挥自主创新能力，开发了柠檬酥皮泡芙、苦荞烘培食品、猪肉蔬菜糯米肠、米酒蛋糕冻、新型发酵米酒乳、“三心二艺”冰激凌、微波核桃小蛋糕等上百种新产品，可见改革后的培养方案更能激发学生的学习积极性，使理论与实践联系的更加紧密，此外还可以培养学生的创新能力和实践能力，因此优于传统的培养方案。

四、对级培养方案修订的建议本次培养方案虽然在培养学生的实际操作能力和创新能力方面取得了一定成效，但其专业化培养目标不够明确，建议按照专业化方向分流培养学生，最终达到培养学生的就业能力和创业能力。

参考文献：

食品科学与工程课程心得体会总结篇四

2. 掌握食品分析、检测的方法；
3. 具有工艺设计、设备选用、食品生产管理和技术经济分析的能力；
4. 熟悉食品工业发展的方针、政策和法规；
5. 了解食品储运、加工、保藏及资源综合利用的理论前沿和发展动态；
6. 掌握文献检索、资料查询的基本方法，具有初步的科学研究

究和实际工作能力。

食品科学与工程专业就业方向有很多，就业前景也比较广阔，但大家还是要在专业上努力学习，争取学习地更深入。

食品科学与工程课程心得体会总结篇五

（北京农学院食品科学与工程学院，北京102206）

摘要：本文比较了级和级食品科学与工程专业人才培养方案及课程设置情况，分析了2007级存在的主要问题，即培养目标不明确、内容及模式陈旧、课程设施不合理等。而2011级增加实践教学、强化理论与实践一体以及“3+1”课程体系改革等方面进行了改革，结果证明改革后的培养方案更能激发学生的学习积极性，培养学生的创新能力和实践能力。