《科技创新（食品科学与工程）》课程教学大纲

课程基本信息（Course Information）					
课程代码 （Course Code）	AB024	*学时 （Credit Hours）	48	*学分 （Credits）	3
*课程名称 （Course Name）	科技创新（食品科学与工程）				
	Food science and technology innovation course				
课程性质 (Course Type)	专业实践类必修课				
授课对象 （Target Audience）	食品科学与工程专业 2 年级本科生				
授课语言 (Language of Instruction)	中文				
*开课院系 （School）	农业与生物学院				
先修课程 （Prerequisite）	食品工程原理、食品工艺学、食品化学、生物化学、微生物学、食品物性学、食品检验分析原理、食品保藏原理和食品机械设备等				
授课教师 （Instructor）	隋中泉 等	课程网址 (Course Webpage)			
*课程简介 （Description）	以培养学生科研创新能力为目的，以科学研究、生产实践为导向的课程。此课程主要以研究课题的形式，培养学生根据社会需求确立研究课题、查找文献寻求解决途径、动手实验获得解决结果的能力。重点培养学生进行科学研究和生产实践的思维方法和动手能力，激发学生的学习兴趣和创造热情。本课程采用课题研究的模式，从课题立项、确立研究方法、问题研究分析与讨论、研究结论等都要求学生能够独立完成，培养独立工作能力。同时同一个导师所指导的学生又形成一个或几个小组，互相帮助、互相协作，培养团队协作能力，努力把食品专业学生培养成为研究型和技术型复合人才，为今后科学研究或专业相关的工作打下良好基础。				
*课程简介 （Description）	Food science and technology professional practice is a compulsory course focus on professional practice. By the typical enterprise internships and implementing the teaching principles of combining theory and practice, students can understand the organization and management of the enterprise and the production process of typical food products. It helps students expand their academic, process and operation knowledge during practice, and understand the development of professional production and enhance perceptual knowledge. It helps students cultivate ability to investigate, analyze, solve problems and their ability to organize and manage work,				

and to promote the student comprehensive application abilities and to develop generous, complex, and innovative talents.

课程教学大纲（Course Syllabus）

*学习目标 (Learning Outcomes)	1. 通过文献阅读、科研实验等，培养学生根据社会需求确立研究课题、查找文献寻求解决途径、动手实验获得解决结果的能力。 2. 培养学生进行科学研究和生产实践的思维方法和动手能力，激发学生的学习兴趣和创造热情。 1. By means of literature reading, scientific research experiments and so on , cultivate students' ability to establish research topics according to social needs, find literature to find solutions, and hands-on experiments to obtain results. 2. To cultivate students' thinking methods and hands-on skills in scientific research and production practice to stimulate students' interest in learning and creative enthusiasm.

*教学内容进度安排及要求 (Class Schedule & Requirements)	教学内容	学时	教学方式	作业及要求	基本要求	考查方式
	研究选题的方法（含文献查阅） Methods of studying topics (including literature review)	8	实践教学 Practice Teaching	文献查阅 Literature review	论文中写明选题的国内外研究现状和存在问题，引导出选题的目的和内容 The paper states the current situation and problems of the topic selection at home and abroad, and draws the purpose and content of the topic selection.	大论文 Thesis

	实验设计 Experimental design	4		实验报告撰写 Experimental report writing	论文中阐明研究目的、内容、实验方法和进度要求。 The purpose, content, experimental method and progress requirements of the research are stated in the paper.	
	实验过程 Experimental process	32		实验操作 Experimental operation	实验过程要有详细的记录。 The process of experiment should be recorded in detail.	
	研究结果的分析和总结，形成研究报告 Analysis and summary of research findings, forming research reports	4		实验报告撰写 Experimental report writing	应用各种分析手段和相关文献对实验结果进行分析讨论，获得可靠的结论。 The experimental results were analyzed and discussed by various analytical methods and related literatures, and reliable conclusions were obtained.	

*考核方式 (Grading)	课程考核内容包括：1）研究报告：100%。主要考核分析解决问题、创造性工作、处理信息及文字表达等方面的能力。 The course assessment includes: 1) Research Report:100 %. It mainly focuses on assessing and analyzing the abilities of solving problems, creative work, dealing with information and writing.
*教材或参考资料(Textbooks & Other Materials)	无
其它（More）	
备注（Notes）	

备注说明：

1．带*内容为必填项。

2．课程简介字数为 300-500 字；课程大纲以表述清楚教学安排为宜，字数不限。