

功能农业与功能食品微专业

2026-2027学年第一学期招生简章

计划招生
40人

最低20人开班

不收取费用

原则上周末授课

01 微专业简介

为服务“健康中国2030国家战略”，顺应大健康产业发展趋势，培养具备功能农业与功能食品全产业链视野的复合型、应用型专业人才，特设立“功能农业与功能食品”微专业。功能农业通过生物营养强化技术生产出具有健康改善功能农产品的新型农业领域；功能食品则是以这些农产品为原料，通过科学配方和加工技术，制成具有调节生理节律、预防疾病和促进康复等特定健康功效的食品。该专业聚焦于两者的交叉融合，旨在培养专门从事功能农业生产、功能食品研究开发方面的专业技术人才。

02 培养目标

- 1 专业知识与生产开发技能**
掌握功能农业与功能食品领域的基础理论、专业知识和关键技术，熟悉功能农产品生产、功能食品配方设计、加工工艺、质量控制以及功能成分提取、分离与鉴定等基本方法，具备开展功能农业生产和功能食品研发的初步实践能力。
- 2 跨学科知识融合与产业认知**
具备农学、食品科学、营养学、生命科学等多学科交叉融合的知识基础，理解“从农田到餐桌”的全产业链运行模式，能够综合运用不同学科知识分析功能农产品生产、食品开发及产业化过程中的技术问题。
- 3 创新实践与问题解决能力**
具备较强的创新意识和实践能力，能够围绕健康需求和产业发展趋势开展功能农产品及功能食品的产品构思、配方设计与工艺优化，能够针对生产、加工、质量控制和产品开发过程中的实际问题提出合理的解决方案。
- 4 职业素养、质量意识与社会担当**
树立“大健康”产业理念和食品安全意识，熟悉功能食品相关法规、标准及质量管理基本要求，强化科学严谨、诚信规范和质量责任意识，理解功能食品产业在保障公众健康、服务健康中国建设中的社会责任。
- 5 团队协作与沟通实践能力**
具备良好的团队合作意识和沟通协调能力，能够在功能农业生产、食品研发、质量检测及产业化项目中承担相应任务，能够与农学、食品、营养、生物等不同专业背景人员有效协作，提升项目实施和成果转化能力。
- 6 终身学习与综合发展能力**
形成主动学习和持续提升的意识，能够跟踪功能农业、功能食品、营养健康及相关产业的新技术、新标准和新发展动态，具备自主获取知识、更新专业能力和适应行业变化的能力，为后续专业深造和职业发展奠定基础。

03 毕业要求

- 1. 专业基础**
掌握功能农业与功能食品基本理论、专业知识及相关技术原理。
- 2. 技术应用**
具备功能农产品生产、功能食品加工及分析检测的基本技能。
- 3. 产品开发**
具备功能食品配方设计、工艺优化及解决实际问题的初步能力。
- 4. 质量规范**
树立食品安全与质量意识，了解相关法规、标准及行业规范。
- 5. 协作实践**
具备良好的沟通协作能力，能够参与相关专业实践与项目实施。
- 6. 创新学习**
具备创新意识、自主学习和知识更新能力，适应产业发展需求。

04 招生对象及规模

- 招生对象**
2027届应届毕业生
- 招生计划**
计划招生40人，最低20人开班
- 收费标准**
不收取费用

05 课程设置

本微专业共设置5门课程，结业要求学分 15 学分，具体教学计划如下：

课程名称	学分	总学时	理论	实验	考核方式	开课学期
功能农业科学与技术	3	48	48	0	考查	2026 秋
环境与功能农业	3	48	48	0	考查	2026 秋
功能农业与健康	3	48	48	0	考查	2026 秋
功能食品加工技术	3	48	48	0	考查	2027 春
功能成分检测技术	3	48	48	0	考查	2027 春
合计	15	240	240	0	-	-

注：以上课程设置依据《功能农业与功能食品微专业人才培养方案》制定，学生须修满教学计划规定的15学分。

06 授课时间及校区

- 开课时间**
2026年10月
- 结课时间**
2027年6月
- 授课校区**
南校区
- 授课时间**
原则上安排在周末

07 咨询方式

- 联系人**
郭老师
- 联系电话**
17320781371