

目 录

食品科学与工程专业本科培养方案	1
食品科学与工程专业本科指导性教学计划	7
食品质量与安全专业本科培养方案	11
食品质量与安全专业本科指导性教学计划	17

食品科学与工程专业本科培养方案

Food Science and Engineering

一、培养目标

本专业培养掌握食品科学基础理论、食品工程技术知识，具备从事食品科学研究、产品开发、工程设计、食品物流、技术管理等能力和国际化视野、宽口径、厚基础、高素质，实践创新能力强的食品科学与工程高级人才，同时也为食品科学与工程研究生培养输送人才。

二、培养要求

本专业学生主要学习化学、生物学、营养学、工程学等基础知识，接受食品加工、农产品贮运、原料与产品的品质分析与安全控制、资源开发与利用、工程设计与生产技术管理等方面的基本训练，达到具备运用食品科学与工程的理论知识和方法，分析解决食品生产、食品保藏与产品研发、技术管理等过程中所遇到问题的能力。

毕业生应获得以下几方面的知识和能力：

- 1、具有扎实的食品生产有关的数学、物理学、化学、生命科学等方面的基本理论知识；
- 2、掌握生物化学、食品化学与分析、微生物学、食品工程原理、食品工艺学、食品营养学、食品卫生与安全的基本理论与实验技能；
- 3、掌握食品安全与品质控制的基本理论和技术；
- 4、掌握食品贮藏加工原理与技术、食品原料和产品质量分析检测方法；
- 5、具有工艺设计、设备选型与配套、食品生产管理和技术经济指标分析的能力以及食品市场策划与营销的基础能力；
- 6、了解食品加工、保鲜及资源开发与综合利用的理论前沿和发展动态；
- 7、有较高的外语水平，具有一定的听、说、读、写能力；能较好地应用计算机；掌握文献检索、资料查询的基本方法；具有从事科学研究的基本能力。

三、学制与授予学位

学制：4年

授予学位：工学学士

四、主干学科

化学；生物学；食品营养；食品工程学

五、专业核心课程

食品工艺学；食品营养学；食品工程原理；食品分析；食品机械与设备；食品品质管理；食品工厂设计

六、毕业学分要求

本专业毕业生至少修满 166 学分，其中课程学分 151，实践环节学分 15。

七、课程设置与学分分布

1、文理基础课 80.5 学分

(1) 思想政治理论 14 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3113009001	马克思主义基本原理 Basical knowledge of Marxism	3	4
3113009002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 Outline to Mao Zedong Thoughts and The Chinese Characteristic Socialism Theory System	6	3
3113009003	中国近现代史纲要 Outline of Chinese modern history	2	1
3113009004	思想道德修养与法律基础 Ethnics and law	3	2

(2) 英语 12 学分

大学英语教学实行 A、B 两级教学。A 级课程由《大学英语 2-4》和提高层次课程（3 学分）组成；B 级课程为《大学英语 1-4》。

(3) 体育 4 学分

第 1 学期统一开设《基础体育》，第 2-4 学期实行分项选修，第 5-8 学期自主训练，但必须参加体质测试并达到《大学生体质健康标准》

(4) 通识教育 12 学分

通识教育课程包括人文科学、社会科学、自然科学和艺术审美 4 类。必须在人文社科类至少修满 8 个学分，其他类 4 个学分。

(5) 信息技术基础 5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009040	大学计算机基础 Foundation of computer	1.5	1
3103009041	大学计算机基础实验 Foundation of computer experiment	0.5	1
3103009042	VB.NET 程序设计 VB.NET Programming	2.5	4
3103009043	VB.NET 程序设计实验 VB.NET Programming Experiment	0.5	4

(6) 数学 15.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009001	微积分 A (1) Calculus A (1)	5	1
3103009002	微积分 A (2) Calculus A (2)	5	2
3103009010	线性代数 Linear algebra	2	2

3103009009	概率论与数理统计 B Probability and Statistics B	3.5	3
------------	--	-----	---

(7) 物理 5.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009018	大学物理学 A College Physics A	4.5	2
3103009020	大学物理学实验 College Physics Experiment	1	2

(8) 化学 14.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009026	无机及分析化学 Inorganic and Analytical Chemistry	4.5	1
3103009030	基础化学实验 B (1) Experiment of General Chemistry (I)	2	1
3103009027	有机化学 B Organic Chemistry B	3	2
3103009031	基础化学实验 B (2) Experiment of General Chemistry (II)	1	2
3103009032	物理化学与胶体化学 Physical and Colloidal Chemistry	3	3
3103009033	物理化学与胶体化学实验 Physical and Colloidal Chemistry experiment	1	3

2、学科基础课 35 学分**(1) 生化与微生物 14.5 学分**

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3013009101	基础生物化学 A Fundamental Biochemistry A	4.5	3
3013009261	基础生物化学实验 Fundamental Biochemistry Experiments	1	3
3043009106	食品微生物学 Food Microbiology	3.5	5
3093009107	食品微生物学实验 Experiment of Food Microbiology	1	5
3043009501	普通微生物学 General Microbiology	3	4
3043009502	普通微生物学实验 General Microbiology Lab.Practice	1.5	4

(2) 食品化学与分析 6.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009108	食品化学 Food Chemistry	3.5	5
3093009109	食品分析 Food Chemistry	1.5	5

3093009110	食品化学与分析实验 Food Chemistry and Analysis Experiment	1.5	5
------------	---	-----	---

(3) 食品工程原理 8 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3073009230	工程制图 Engineering Drawing	3.5	4
3093009101	食品工程原理 A Principles of Food Engineering A	3.5	5
3093009102	食品工程原理实验 Food Engineering Experiment	1	5

(4) 食品营养与安全 6 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009111	食品营养学 Food Nutriology	2	6
3093009116	学科导论 Subject Introduction	1	2
3093009112	仪器分析 Instrumental Analysis	2.5	5
3093009115	食品物性学 Food Physics	2	4
3093009114	食品毒理学 Food Toxicology	3	5
3093009113	食品安全与卫生 Food Safety and Hygiene	3.5	7

3、专业核心课 13.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009130	食品工艺学 A Food Technology A	5	6
3093009134	食品工艺学实验 A Food Technology Experiment A	2	6
3093009137	食品发酵设备与工艺 Food Fermentation Equipment and Technology	3	6
3073009240	食品机械与设备 Food Machinery and Equipment	3.5	6

4、专业特色课 20 学分**(1) 食品工艺**

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009176	果蔬加工工艺学 Fruits and Vegetables Processing Technology	2	7
3093009166	糖果工艺学 Technology on Confectionery and Chocolate Products	2	7

3093009167	饮料工艺学 Beverage Technology	2	6
3093009168	粮油加工工艺 Processing Technology of Grain and Oil	2	7
3093009169	乳品加工工艺 Processing Technology of Dairy Products	2	7
3093009171	面点工艺学 Cereal Food Processing Technology	1.5	7
3093009136	食品贮运保鲜学 Food Storage and Transportation	2	5
3093009185	蛋与蛋制品加工学 Egg Science and Technology	2	6
3093009161	动物性食品加工工艺 A The Processing Technology of Animal Source Food	2	7
3093009182	现代食品工程技术 Modern Food Engineering and Technology	2	7
(2) 食品原料与添加剂			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009164	食品添加剂 Food Additives	2	5
3093009187	食品酶学 Food Enzymology	2	6
3093009174	食品原料学 Food Ingredients	3	4
(3) 转基因食品与有机食品			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009179	绿色食品与有机食品 Green Food and Organic Food	1.5	6
3093009172	转基因食品与安全 Genetically Modified Food Safety	1	7
3093009173	食品安全管理体系 Food Safety Control System	1	7
(4) 信息与统计			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3073009154	试验设计与数据处理 Experimental Design and Data Analysis	2	6
3093009188	食品信息学 Food Informatics	1.5	7
3093009189	食品信息学实验 Food Informatics Experiments	0.5	7
(5) 食品法典与品质管理			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009135	食品品质管理 Food Quality Management	2.5	7

3093009186	食品标准与法规 B Food Standard and Law (B)	1.5	3
------------	--	-----	---

(6) 其它

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009183	食品生物技术实验 Experiment of Food Bio-technology	1	7
3073009245	食品工厂设计基础 Introduction to Food Plant Design	2	7
3093009170	食品感官鉴评 Sensory Evaluation of Food	1.5	4
3093009184	现代食品生物技术 Modern Food Biotechnology	2.5	6
3073009234	食品包装学 Food Packaging Science	2	7
3073009108	电工技术 A Electrotechnics A	2	4
3073009231	工程力学 Engineering Mechanics	3.5	3
3093009191	化工仪表与自动化 Chemical Instruments and Automation	2.5	7

5、实践教学环节 15 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
9093009901	军事课 Military Theory and Training	2	1
9093009903	社会实践 Social Practice	1	4
3093009901	课程综合实习 Integrative Subject Practice	4	6
3093009903	毕业实习 Graduation Practice	2	7
3093009904	毕业论文 Graduation Thesis	6	8

6、其他

“形势与政策”课 2 学分。

食品科学与工程专业本科指导性教学计划

第一学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009003	中国近现代史纲要	2	
3123009001	大学英语（1）	3	
3133009001	基础体育	1	
3103009001	微积分 A（1）	5	
3103009026	无机及分析化学	4.5	
3103009030	基础化学实验 B（1）	2	
3103009040	大学计算机基础	1.5	
3103009041	大学计算机基础实验	0.5	
9093009901	军事课	2	含 30 学时军事理论， 2 周军事训练
小计		21.5	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009004	思想道德修养与法律基础	3	
3123009002	大学英语（2）	3	
3103009002	微积分 A（2）	5	
3103009010	线性代数 B	2	
3103009031	基础化学实验 B（2）	1	
3103009027	有机化学 B	3	
3103009018	大学物理学 A	4.5	
3103009020	大学物理学实验	1	
	体育俱乐部项目	1	
	通识教育课程	4	
	专业选修课程	1	
小计		28.5	

第二学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	6	
3123009003	大学英语（3）	3	
3103009009	概率论与数理统计 B	3.5	
3103009032	物理化学与胶体化学	3	
3103009033	物理化学与胶体化学实验	1	
3013009101	基础生物化学 A	4.5	
3013009261	基础生物化学实验	1	
	体育俱乐部项目	1	
	通识教育课程	2	
	专业选修课程	2 左右	
小计		27	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009001	马克思主义基本原理	3	
3123009004	大学英语（4）	3	
3103009042	VB.NET 程序设计	2.5	
3103009043	VB.NET 程序设计实验	0.5	
3043009501	普通微生物学	3	
3043009502	普通微生物学实验	1.5	
3073009230	工程制图	3.5	
	体育俱乐部项目	1	
	社会实践	1	3 周，暑期进行
	通识教育课程	4	
	专业选修课程	2 左右	
小计		25	

第三学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3093009106	食品微生物学	3.5	
3093009107	食品微生物学实验	1	
3093009108	食品化学	3.5	
3093009109	食品分析	1.5	
3093009110	食品化学与分析实验	1.5	
3093009101	食品工程原理 A	3.5	
3093009102	食品工程原理实验	1	
	通识教育课程	4	
	专业选修课程	4	
小计		23.5	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3093009111	食品营养学	2	
3093009130	食品工艺学 A	5	
3093009134	食品工艺学实验 A	2	
3093009137	食品发酵设备与工艺	3	
3073009240	食品机械与设备	3.5	
3093009901	课程综合实习	4	8周
	专业选修课程	4	
小计		23.5	

第四学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
------	------	----	----

	专业选修课程	9	
3093009903	毕业实习	2	4周, 暑期进行
	小计	11	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3093009904	毕业论文	6	14周
	小计	6	

食品质量与安全专业本科培养方案

Food Quality and Safety

一、培养目标

本专业培养具有食品科学、生物学、营养学、卫生学、毒理学的基本理论和技能，能在食品生产、加工、流通和消费领域从事分析检验、质量管理与控制、安全评价和科学研究，并熟悉国际国内食品质量与安全控制体系以及标准与法规工作的具有多学科知识背景的高级专门人才。

二、培养要求

本专业学生通过学习化学、生物学、营养学、卫生学、食品工艺学、食品安全检测、食品质量管理等基础理论知识，接受食品安全与检测、食品质量管理及相关科学研究方面的基本技能训练，达到具有从事食品加工、分析检测、食品安全评价及质量管理等方面的基本能力。

毕业生应获得以下几方面的知识和能力：

- 1、掌握食品安全与品质控制的基本理论；
- 2、掌握生物化学、食品化学与分析、微生物学、食品营养学、食品安全与卫生学、食品毒理学等的基本理论与实验技术；
- 3、掌握食品贮藏加工原理与技术、食品原料和产品质量分析检测方法；
- 4、掌握食品营养与功能成分分析及安全性检验的基本方法；
- 5、具有工艺设计、食品生产管理和技术质量分析的能力；
- 6、熟悉食品标准与法规，了解国内外食品质量与安全控制领域的发展动态；
- 7、具有在食品质量管理、卫生监督及相关机构中从事分析检验与质量控制的能力；
- 8、掌握文献检索、资料查询的基本方法；
- 9、有较高的外语水平，具有一定的听、说、读、写能力；能较好地应用计算机；具有从事科学研究的基本能力。

三、学制与授予学位

学制：4年

授予学位：理学学士

四、主干学科

化学；生物学；卫生学；食品科学与工程

五、专业核心课程

食品品质管理；食源性流行病学；食品安全与卫生；食品安全检测技术；食品毒理学

六、毕业学分要求

本专业毕业生至少修满 159 学分，其中课程学分 144，实践环节学分 15。

七、课程设置与学分分布

1、文理基础课 76.5 学分

(1) 思想政治理论 14 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3113009001	马克思主义基本原理 Basic knowledge of Marxism	3	4
3113009002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 Outline to Mao Zedong Thoughts and The Chinese Characteristic Socialism Theory System	6	3
3113009003	中国近现代史纲要 Outline of Chinese modern history	2	1
3113009004	思想道德修养与法律基础 Ethnics and law	3	2

(2) 英语 12 学分

大学英语教学实行 A、B 两级教学。A 级课程由《大学英语 2-4》和提高层次课程（3 学分）组成；B 级课程为《大学英语 1-4》。

(3) 体育 4 学分

第 1 学期统一开设《基础体育》，第 2-4 学期实行分项选修，第 5-8 学期自主训练，但必须参加体质测试并达到《大学生体质健康标准》

(4) 通识教育 12 学分

通识教育课程包括人文科学、社会科学、自然科学和艺术审美 4 类。必须在人文社科类至少修满 8 个学分，其他类 4 个学分。

(5) 信息技术基础 5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009040	大学计算机基础 Foundation of computer	1.5	1
3103009041	大学计算机基础实验 Foundation of computer experiment	0.5	1
3103009042	VB.NET 程序设计 VB.NET Programming	2.5	4
3103009043	VB.NET 程序设计实验 VB.NET Programming Experiment	0.5	4

(6) 数学 15.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009001	微积分 A (1) Calculus A (1)	5	1
3103009002	微积分 A (2) Calculus A (2)	5	2
3103009010	线性代数 B Linear algebra B	2	2

3103009009	概率论与数理统计 B Probability and Statistics B	3.5	3
------------	--	-----	---

(7) 物理 3.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009019	大学物理学 B College Physics B	2.5	2
3103009020	大学物理学实验 College Physics Experiment	1	2

(8) 化学 14.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3103009026	无机及分析化学 Inorganic and Analytical Chemistry	4.5	1
3103009030	基础化学实验 B (1) Experiment of General Chemistry (I)	2	1
3103009027	有机化学 B Organic Chemistry B	3	2
3103009031	基础化学实验 B (2) Experiment of General Chemistry (II)	1	2
3103009032	物理化学与胶体化学 Physical and Colloidal Chemistry	3	3
3103009033	物理化学与胶体化学实验 Physical and Colloidal Chemistry experiment	1	3

2、学科基础课 ≥31 学分**(1) 生化与微生物 14.5 学分**

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3013009101	基础生物化学 A Fundamental Biochemistry A	4.5	3
3013009261	基础生物化学实验 Fundamental Biochemistry Experiments	1	3
3043009106	食品微生物学 Food Microbiology	3.5	5
3093009107	食品微生物学实验 Experiment of Food Microbiology	1	5
3043009501	普通微生物学 General Microbiology	3	4
3043009502	普通微生物学实验 General Microbiology Lab.Practice	1.5	4

(2) 食品化学与分析 6.5 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009108	食品化学 Food Chemistry	3.5	5
3093009109	食品分析 Food Chemistry	1.5	5

3093009110	食品化学与分析实验 Food Chemistry and Analysis Experiment	1.5	5
------------	---	-----	---

(3) 食品工艺与营养 ≥10 学分

说明：食品工艺学 B、食品工艺学实验 B、食品营养学三门课程为必修；从学科导论、仪器分析、食品原料学三门课程中至少选修 3.5 学分。

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009131	食品工艺学 B Food Technology B	3.5	5
3093009132	食品工艺学实验 B Food Technology Experiment B	1	5
3093009111	食品营养学 Food Nutriology	2	5
3093009116	学科导论 Subject Introduction	1	2
3093009112	仪器分析 Instrumental Analysis	2.5	4
3093009174	食品原料学 Food Ingredients	3	3

3、专业核心课 14 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009135	食品品质管理 Food Quality Management	2.5	6
3093009140	食源性流行病学 Food-Borne Epidemiology	3	6
3093009113	食品安全与卫生 Food Safety and Hygiene	3.5	6
3093009139	食品安全检测技术 Analysis Technology for Food Safety	2	6
3093009114	食品毒理学 Food Toxicology	3	6

4、专业特色课 22.5 学分**(1) 食品工程、工艺**

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009103	食品工程原理 B Principles of Food Engineering B	2.5	6
3093009176	果蔬加工工艺学 Fruits and Vegetables Processing Technology	2	7
3093009161	动物性食品加工工艺 A The Processing Technology of Animal Source Food	2	7
3093009137	食品发酵设备与工艺 Food Fermentation Equipment and Technology	3	6

3093009185	蛋与蛋制品加工学 Egg Science and Technology	2	6
3093009182	现代食品工程技术 Modern Food Engineering and Technology	2	7
3073009108	电工技术 A Electrotechnics A	2	4
3073009231	工程力学 Engineering Mechanics	3.5	3
3093009191	化工仪表与自动化 Chemical Instruments and Automation	2.5	7
(2) 食品酶学与添加剂			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009187	食品酶学 Food Enzymology	2	5
3093009164	食品添加剂 Food Additives	2	4
(3) 功能食品与有机食品			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009179	绿色食品与有机食品 Green Food and Organic Food	1.5	6
3093009178	功能食品 Functional Food	1.5	7
(4) 食品安全管理体系与转基因食品			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009172	转基因食品与安全 Genetically Modified Food Safety	1	7
3093009173	食品安全管理体系 Food Safety Control System	1	7
(5) 标准法规与环境评价			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009180	食品标准与法规 A Food Standard and law A	2.5	4
3033009233	环境科学概论 Introduction to Environmental Science	2	7
3033009242	环境质量评价 Environmental Quality Evaluation	2	5
(6) 包装、信息、统计			
课程编码	课程名称	学分	开课学期
3073009234	食品包装学 Food Packaging Science	2	7
3093009188	食品信息学 Food Informatics	1.5	7

3093009189	食品信息学实验 Food Informatics Experiments	0.5	7
3073009154	试验设计与数据处理 Experimental Design and Data Analysis	2	6

(7) 其它

课程编码	课程名称	学分	开课学期
3093009183	食品生物技术实验 Experiment of Food Bio-technology	1	7
3093009170	食品感官鉴评 Sensory Evaluation of Food	1.5	3
3093009175	现代食品安全检测技术 Modern Analytical Technology for Food Safety	1	7
3093009177	食品分离技术 Food Separation Technology	2.5	7
3093009136	食品贮运保鲜学 Food Storage and Transportation	2	5
3093009184	现代食品生物技术 Modern Food Biotechnology	2.5	7

5、实践教学环节 15 学分

课程编码	课程名称	学分	开课学期
9093009901	军事课 Military Theory and Training	2	1
9093009903	社会实践 Social Practice	1	4
3093009902	课程综合实习 Integrative Subject Practice	4	6
3093009903	毕业实习 Graduation Practie	2	7
3093009904	毕业论文 Graduation Thesis	6	8

6、其他

“形势与政策”课 2 学分。

食品质量与安全专业本科指导性教学计划

第一学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009003	中国近现代史纲要	2	
3123009001	大学英语（1）	3	
3133009001	基础体育	1	
3103009001	微积分 A	5	
3103009026	无机及分析化学	4.5	
3103009030	基础化学实验 B（1）	2	
9093009901	军事课	2	含 30 学时军事理论， 2 周军事训练
小计		19.5	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009004	思想道德修养与法律基础	3	
3123009002	大学英语（2）	3	
3103009002	微积分 A（2）	5	
3103009010	线性代数 B	2	
3103009031	基础化学实验 B（2）	1	
3103009027	有机化学 B	3	
3103009019	大学物理学 B	2.5	
3103009020	大学物理学实验	1	
	体育俱乐部项目	1	
	通识教育课程	4	
	专业选修课程	1	
小计		26.5	

第二学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	6	
3123009003	大学英语（3）	3	
3103009009	概率论与数理统计 B	3.5	
3103009032	物理化学与胶体化学	3	
3103009033	物理化学与胶体化学实验	1	
3103009040	大学计算机基础	1.5	
3103009041	大学计算机基础实验	0.5	
3013009101	基础生物化学 A	4.5	
3013009261	基础生物化学实验	1	
	体育俱乐部项目	1	
	通识教育课程	2	
	专业选修课程	1.5	
小计		28.5	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3113009001	马克思主义基本原理	3	
3123009004	大学英语（4）	3	
3103009042	VB.NET 程序设计	2.5	
3103009043	VB.NET 程序设计实验	0.5	
3043009501	普通微生物学	3	
3043009502	普通微生物学实验	1.5	
	体育俱乐部项目	1	
	社会实践	1	3周，暑期进行
	通识教育课程	4	
	专业选修课程	4.5	
小计		24	

第三学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
------	------	----	----

3093009106	食品微生物学	3.5
3093009107	食品微生物学实验	1
3093009108	食品化学	3.5
3093009109	食品分析	1.5
3093009110	食品化学与分析实验	1.5
3093009131	食品工艺学 B	3.5
3093009132	食品工艺学实验 B	1
3093009111	食品营养学	2
	通识教育课程	2
	专业选修课程	4
小计		23.5

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3093009135	食品品质管理	2.5	
3093009140	食源性流行病学	3	
3093009113	食品安全与卫生	3.5	
3093009139	食品安全检测技术	2	
3093009114	食品毒理学	3	
3093009902	课程综合实习	4	8周
	专业选修课程	6	
小计		24	

第四学年

秋季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
	专业选修课程	9	

3093009903	毕业实习	2	4周, 暑期进行
小计		11	

春季学期

课程代码	课程名称	学分	说明
3093009904	毕业论文	6	14周
小计		6	
