

食品科学与工程专业课程设置一览表

课程代码	课程名称	总学分	总学时	排课学时	理论教学	实验	实习	其他	推荐学期	知识贡献	能力贡献	素质贡献
通识教育课程												
公共课程类												
必修课												
须修满全部												
TH000	思想道德修养与法律基础	3	48	32	32			16	1	A2;	B1;B4;	C1;
TH021	中国近现代史纲要	2	32	32	32				2	A1;	B2;	C1;C3;
TH007	马克思主义基本原理	3	48	48	32			16	3	A2;	B2;	C1;C3;
TH012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	6	96	96	48			48	4	A1;	B2;	C1;
EN025	大学基础英语（1）	3	64	64	64				1	A1;	B6;	C1;C3;
EN026	大学基础英语（2）	3	64	64	64				2	A1;	B6;	C1;C3;
PE001	体育（1）	1	32	32	32				1			C3;
PE002	体育（2）	1	32	32	32				2			C3;
PE003	体育（3）	1	32	32	32				3			C3;
PE004	体育（4）	1	32	32	32				4			C3;
TH004	军事理论	1	16	16	16				2	A1;		C1;
	总	25	496	480	416			80				
通识教育课程												
通识核心类												
选修课（全部修业期间须修满12学分）												
各类别最低修读合格学分要求如下：												
	人文学科	2	32	32	32							
	社会科学	2	32	32	32							
	自然科学	2	32	32	32							
	工程科学与技术	2	32	32	32							
	总	12	192	192	192							
通识教育课程												
通识教育实践												
必修课												
须修满全部												
XP000	通识教育实践活动	2	32	32				32	2			

食品科学与工程专业课程设置一览表

课程代码	课程名称	总学分	总学时	排课学时	理论教学	实验	实习	其他	推荐学期	知识贡献	能力贡献	素质贡献
	总	2	32	32				32				
专业教育课程												
基础类												
必修课												
须修满全部												
CA011	无机与分析化学(B类)	3	48	48	48				1	A5.1;	B2;B4;B7;	C1;C4;
CA018	有机化学(B类)	4	64	64	64				2	A5.2.1;	B9;	C2;C4;
CS053	程序设计基础(C++)	3	48	48	48				1	A5.1;	B7;	C2;C4;
MA078	高等数学(B类)(1)	4	64	64	64				1	A5.1;	B2;B3;	C1;C2;
MA079	高等数学(B类)(2)	4	64	64	64				2	A5.1.1;	B2;B3;	C1;C2;
MA077	线性代数(B类)	3	48	48	48				1	A5.1;	B2;B3;	C1;C2;
MA119	概率统计	3	48	48	48				2	A5.1.1;	B2;B3;	C1;C4;
PH003	大学物理(B类)(1)	3	48	48	48				2	A5.1.1;	B2;	C2;C4;
PH004	大学物理(B类)(2)	3	48	48	48				3	A5.1.1;	B2;	C2;C4;
BI007	生物化学(E类)	5	80	80	80				3	A5.2.1;	B9;	C6;
BI115	普通生物学	3	48	48	48				3	A5.2.1;	B1;B2;B9;	C2;C4;
BI212	微生物学(E类)	3	48	48	48				4	A5.2.1;	B9;	C2;C4;C7
	电工基础	3	48	48	48				4	A5.2	B10	C7
	分子生物学	3	48	48	48				5	A5.2.1;	B2;B3;B10	C2;C4;C7
	生物统计与试验设计	2.5	48	48	32	16			5	A5.2.1;	B2;B9;	C4;
CA016	物理化学(C类)	4	64	64	64				3	A5.2.1;	B9;	C2;C4;C7
FS201	食品工程原理	4	64	64	64				4	A5.2.1;	B2	C4;
ME001	工程图学(1)	2	32	32	32				4	A5.1.1;	B9;	C1;C2;
FS300	食品化学	2	32	32	32				5	A5.2.1;	B10;B2;B7	C4;
	总	61.5	992	992	976	16						
专业教育课程												
专业类												
必修课:												
须修满全部												
	食品分析	2	32	32	32				5	A5.2.1;A5.2.2.	B10;B2;B9	C4;
	食品微生物学	2	32	32	32				6	A5.2.1;	B2;B7	C7
FS321	食品机械与设备	2	32	32	32				6	A5.2.1;	B2;B9;	C4;

食品科学与工程专业课程设置一览表

课程代码	课程名称	总学分	总学时	排课学时	理论教学	实验	实习	其他	推荐学期	知识贡献	能力贡献	素质贡献
FS327	食品工艺学	3	48	48	48				6	A5. 2. 1	B2;B7	C7
	食品安全学	3	48	48	48				6	A5. 2. 1	B2;B7	C7
	食品营养学	3	48	48	48				7	A5. 2. 1	B2;B9;	C4;
	总	15	240	240	240							
专业教育课程												
专业类												
选修课												
专业选修课：全部修业期间须修满10学分。												
模块1（食品科学与工程）												
FS303	食品物性学	2	32	32	32				5	A5. 2. 1;	B2;B7;	C7
	食品发酵	2	32	32	32				5	A5. 2. 1;	B2;B7	C7
FS322	食品感官评定	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B10;B12;B7;B	C7
FS415	食品保藏原理	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B9;	C4;
FS326	食品添加剂	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B9;	C4;
	食品包装学	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B9;	C4;
模块2（食品质量与安全）												
FS329	食品安全风险评估	2	32	32	32				5	A5. 2. 1;	B2;B7	C7;
FS313	食品生物技术	2	32	32	32				5	A5. 2. 1	B2;B7;	C7
FS323	食品物流学	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B7;	C7;
	食品法规与质量控制	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B7;	C6;C7;
	食品经济与市场分析	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B7;	C6;C7;
	食品毒理学	2	32	32	32				6	A5. 2. 1;	B2;B9;	C4;
	总	10	160	160	160							
专业实践类课程												
实验课程												
必修课												
须修满全部												
CA008	无机与分析化学实验（A类）	2	64	64		64			1	A5. 1. 3;	B2;B4;B7;	C2;C4;
CA023	有机化学实验（A类）	2	64	64		64			2	A5. 1. 3;A5. 2.	B10;	C2;C4;
PH028	大学物理实验（1）	1	26	26		26			2	A5. 1. 3;A5. 2.	B10;	C2;C4;
	生物化学实验	1.5	48	48		48			3	A5. 1. 3;A5. 2.	B10;	C2;C4;
PH029	大学物理实验（2）	1	26	26		26			3	A5. 1. 3;A5. 2.	B10;	C2;C4;

食品科学与工程专业课程设置一览表

课程代码	课程名称	总学分	总学时	排课学时	理论教学	实验	实习	其他	推荐学期	知识贡献	能力贡献	素质贡献
CA015	物理化学实验	2	64	64		64			3	A5.1.3;A5.2.2.	B10;	C2;C4;
	微生物实验	1	32	32		32			4	A5.1.3;A5.2.2.	B10;	C2;C4;
	食品工程原理实验	1.5	48	48		48			4	A5.1.3;A5.2.2.	B10;	C2;C4;
	食品分析实验	1.5	48	48		48			5	A5.1.3;A5.2.2.	B10;B8;	C2;C4;
	食品微生物实验	1.5	48	48		48			6	A5.1.3;A5.2.2.	B10;B8;	C2;C4;
	食品工艺学实验	2	64	64		64			7	A5.1.3;A5.2.2.	B10;B8;	C2;C4;
	总	17	532	532		532						
专业实践类课程												
各类实习、实践												
必修课												
须修满全部（学生在本科期间必须参与PRP、IPP、农耀计划等创新实践项目，获得至少2个学分）												
ME124	工程实践（B类）	2	64	64			64		3	A3;	B2;B3;	C2;C4;
	专业实习（食品科学与工程）	2	64	64			64		6	A3;	B2;B3;B4;	C2;C4;
	创新实践项目（PRP, IPP等）	2	64	64			64					
	总	6	192	192			192					
军事技能训练												
必修课												
须修满全部												
TH010	军训	3	48	48					2	A1;		C2;C3;
	总	3	48	48								
专业实践类课程												
专业综合训练												
必修课												
须修满全部												
	毕业设计（论文）（食品科学与工程）	10	512	512				512	8	A5.2;	B2;B3;B7;	C5;C6;
	总	10	512	512				512				
个性化教育课程												
个性化教育课程												
必修课												

食品科学与工程专业课程设置一览表

课程代码	课程名称	总学分	总学时	排课学时	理论教学	实验	实习	其他	推荐学期	知识贡献	能力贡献	素质贡献
个性化教育：全部修业期间须修满10学分。 除本专业培养方案中通识教育课程、专业教育课程、实践教育课程三个模块要求学分之外的所有学分均可计入。												
EN027	大学基础英语（3）	3	64	64	64				3	A1;	B6;	C3;C4;
EN028	大学基础英语（4）	3	64	64	64				4	A1;	B6;	C3;C4;
	总	6	128	128	128							