

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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
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	3.0	48	48	32			16	1	
TH021	中国近现代史纲要	2.0	32	32	32				2	
TH007	马克思主义基本原理	3.0	48	48	32			16	3	
TH012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	6.0	96	96	48			48	4	
EN025	大学基础英语（1）	3.0	64	64	64				1	
EN026	大学基础英语（2）	3.0	64	64	64				2	
PE001	体育（1）	1.0	32	32				32	1	
PE002	体育（2）	1.0	32	32				32	2	
PE003	体育（3）	1.0	32	32				32	3	
PE004	体育（4）	1.0	32	32				32	4	
TH004	军事理论	1.0	16	16	16				2	
总		25.0	496	496	288			208		
通识核心类										
最低要求为12学分。须在该4个模块课程中各至少选修1门课程或2学分。其余学分可在4个模块课程中任意选修。										
各类别学分要求如下										
	工程科学与技术	2.0								
	人文学科	2.0								
	社会科学	2.0								
	自然科学	2.0								
通识教育实践										
必修课										
须修满全部										

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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
XP000	通识教育实践活动	2.0	32	32	4			28	2	
总		2.0	32	32	4			28		
专业教育课程										
基础类										
必修课										
须修满全部										
BI140	专业导论（生环平台）	2.0	32	32	32				1	
CA013	无机与分析化学（C类）	4.0	64	64	64				1	
CA140	前沿讲座（生环平台）	1.0	16	16	16				1	
MA077	线性代数（B类）	3.0	48	48	48				1	
MA078	高等数学（B类）（1）	4.0	64	64	64				1	
CA018	有机化学（B类）	4.0	64	64	64				2	
MA079	高等数学（B类）（2）	4.0	64	64	64				2	
MA119	概率统计	3.0	48	48	48				2	
PH003	大学物理（B类）（1）	3.0	48	48	48				2	
BI007	生物化学（E类）	5.0	80	80	80				3	
BI115	普通生物学	3.0	48	48	48				3	
CA016	物理化学（C类）	4.0	64	64	64				3	
CS053	程序设计基础（C++）	3.0	48	48	48				3	
PH004	大学物理（B类）（2）	3.0	48	48	48				3	
BI212	微生物学（E类）	3.0	48	48	48				4	
EI238	电工基础	3.0	48	48	48				4	
FS201	食品工程原理	4.0	64	64	64				4	
ME001	工程图学（1）	2.0	32	32	32				4	
AB399	生物统计与试验设计	2.5	48	48	32			16	5	
BI500	分子生物学	3.0	48	48	48				5	
FS300	食品化学	2.0	32	32	32				5	

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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
总		65.5	1056	1056	1040			16		
专业类										
必修课										
须修满全部										
FS338	食品分析	2.0	32	32	32				5	
FS321	食品机械与设备	2.0	32	32	32				6	
FS327	食品工艺学	3.0	48	48	48				6	
FS332	食品安全学	3.0	48	48	48				6	
FS339	食品微生物学	2.0	32	32	32				6	
FS416	食品营养学	3.0	48	48	48				7	
总		15.0	240	240	240					
选修课										
食品科学与工程。专业选修一模块1与模块2，一共须修满10学分。										
FS303	食物物性学	2.0	32	32	32				5	
FS340	食品发酵	2.0	32	32	32				5	
FS016	基因工程与功能性食品	2.0	32	32	32				6	
FS322	食品感官评定	2.0	32	32	32				6	
FS326	食品添加剂	2.0	32	32	32				6	
FS404	食品包装学	2.0	32	32	32				6	
FS415	食品保藏原理	2.0	32	32	32				6	
总		14.0	224	224	224					
食品质量与安全。专业选修一模块1与模块2，一共须修满10学分。										
FS329	食品安全风险评估	2.0	32	32	32				2	
FS313	食品生物技术	2.0	32	32	32				5	
FS323	食品物流学	2.0	32	32	32				6	
FS341	食品法规与质量控制	2.0	32	32	32				6	
FS342	食品经济与市场分析	2.0	32	32	32				6	

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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
FS343	食品毒理学	2.0	32	32	32				6	
总		12.0	192	192	192					
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)	2.0	64	64	64				1	
CA023	有机化学实验 (A类)	2.0	64	64	64				2	
PH028	大学物理实验 (1)	1.0	24	24	24				2	
BI299	生物化学实验	1.5	48	48	48				3	
CA015	物理化学实验	2.0	64	64	64				3	
PH029	大学物理实验 (2)	1.0	24	24	24				3	
BI501	微生物实验	1.0	32	32	32				4	
FS204	食品工程原理实验	1.5	48	48	48				4	
FS344	食品分析实验	1.5	48	48	48				5	
FS333	食品微生物实验	1.5	48	48	48				6	
FS417	食品工艺学实验	2.0	64	64	64				7	
总		17.0	528	528	528					
各类实习、实践										
必修课										
须修满全部										
ME124	工程实践 (B类)	2.0	64	64				64	3	
AB318	专业实习 (食品科学与工程)	2.0	64	64			64		6	
总		4.0	128	128			64	64		
选修课										
学生在本科期间必须参与PRP, IPP等创新实践项目, 获得至少2个学分。										

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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
XP102	“PRP”项目（C类）	2.0	64	64				64	7	
总		2.0	64	64				64		
军事技能训练										
必修课										
须修满全部										
TH010	军训	3.0	48	48				48	2	
总		3.0	48	48				48		
专业综合训练										
必修课										
须修满全部										
BS461	毕业设计（论文）（食品科学与工程）	10.0	320	320				320	8	
总		10.0	320	320				320		
个性化教育										
个性化教育										
选修课										
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）	3.0	64	64	64					
EN028	大学基础英语（4）	3.0	64	64	64					
总		6.0	128	128	128					