

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		
	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										
XP004	新时代社会认知实践	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										
BI143	自然科学基础	2.0	32	32	32				1	
CA150	无机与分析化学	4.0	64	64	64				1	
MA077	线性代数 (B类)	3.0	48	48	48				1	
MA080	高等数学 (A) (1)	6.0	96	96	96				1	
CA239	有机化学 (1)	4.0	64	64	64				2	
IN100	信息检索与利用	1.0	16	16	16				2	
MA081	高等数学 (A) (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	
BI144	生物化学	3.0	48	48	48				3	
CA240	物理化学 (1)	4.0	64	64	64				3	
CS154	程序设计思想与方法 (C++)	3.0	48	48	48				3	
ME131	工程图学 (3)	3.0	48	48	48				3	
PH004	大学物理 (B类) (2)	3.0	48	48	48				3	

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		
BI212	微生物学 (E类)	3.0	48	48	48				4	
FS201	食品工程原理	4.0	64	64	64				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	
总		60.5	976	976	960			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	26		6		6	
FS327	食品工艺学	3.0	48	48	45		3		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	42		6		7	
总		15.0	240	240	225		15			
选修课										
全部修业期间须修满10学分。										
FS303	食品物性学	2.0	32	32	32				5	
FS313	食品生物技术	2.0	32	32	32				5	
FS322	食品感官评定	2.0	32	32	32				5	
FS340	食品发酵	2.0	32	32	32				5	
FS323	食品物流学	2.0	32	32	32				6	
FS326	食品添加剂	2.0	32	32	32				6	
FS329	食品安全风险评估	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	
FS404	食品包装学	2.0	32	32	32				6	
FS415	食品保藏原理	2.0	32	32	28		4		6	
总		24.0	384	384	380		4			
专业实践类课程										
实验课程										
必修课										
须修满全部										
CA156	无机与分析化学实验	2.0	64	64	64				1	
CA155	有机化学实验（1）	2.0	64	64	64				2	
ME130	ET创新实验	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	
CA241	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		19.0	592	592	592					
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	2	
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		

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		
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。										
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6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。										
AB028	农业生物技术	2.0	32	32	32				4	
FS016	基因工程与功能性食品	2.0	32	32	32				4	
RE408	生物质能工程	2.0	32	32	30	2			4	
总		6.0	96	96	94	2				