

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										
选修课										
各类别学分要求如下										
	人文学科	8.0								
	社会科学	4.0								
	自然科学与工程技术	9.0								
通识教育实践										
必修课										
须修满全部										
XP000	通识教育实践活动	2.0	32	32	4			28	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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
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	
ME001	工程图学（1）	2.0	32	32	32				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	
EE007	电工与电子技术（C类）	3.5	56	56	56				4	
FS201	食品工程原理	4.0	64	64	64				4	
AB302	生物统计学	3.5	64	64	48			16	5	
总		62.0	1000	1000	984			16		
专业类										

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		
必修课										
须修满全部										
FS300	食品化学	2.0	32	32	32				5	
FS304	食品检验与分析原理	2.0	32	32	32				5	
FS320	食品毒理与安全	2.0	32	32	32				6	
FS321	食品机械与设备	2.0	32	32	32				6	
FS326	食品添加剂	2.0	32	32	32				6	
FS327	食品工艺学	3.0	48	48	48				6	
FS415	食品保藏原理	2.0	32	32	32				6	
FS414	食品营养与功能	2.0	32	32	32				7	
总		17.0	272	272	272					
选修课										
全部修业期间须修满10学分。										
FS413	食品质量管理与法规	2.0	32	32	32				2	
FS303	食品物性学	2.0	32	32	32				5	
FS322	食品感官评定	2.0	32	32	32				5	
FS016	基因工程与功能性食品	2.0	32	32	32				6	
FS301	食品科学与工程系列讲座	2.0	32	32	32				6	
FS312	食品微生物	2.0	32	32	32				6	
FS313	食品生物技术	2.0	32	32	32				6	
FS323	食品物流学	2.0	32	32	32				6	
FS329	食品安全风险评估	2.0	32	32	32				6	
总		18.0	288	288	288					
专业实践类课程										
实验课程										
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	学时分配				推荐学期	备注
					理论教学	实验	实习	其他		
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	
BI116	普通生物学实验	2.0	32	32	32				3	
BI232	生物化学实验	3.0	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	
EE008	电工与电子技术 (C类) 实验	1.5	24	24	24				4	
FS202	食品工程原理实验	3.0	48	48	48				4	
FS203	食品分析与检验实验	3.0	48	48	48				5	
FS328	食品微生物实验	2.0	32	32	32				6	
FS412	食品工艺学实验	3.0	48	48	48				7	
总		25.5	520	520	520					
各类实习、实践										
必修课										
须修满全部										
AB024	科技创新 (食品科学与工程)	3.0	48	48				48	4	
ME038	机械制造基础 (金工+电工实习)	3.0	48	48			48		4	
AB309	专业实习 (食品科学与工程)	3.0	48	48			48		6	
总		9.0	144	144			96	48		
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		

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		
专业综合训练										
必修课										
须修满全部										
BS414	毕业设计（论文）（食品科学与工程）	10.0	255	255				255	8	
总		10.0	255	255				255		
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					