

2020 级食品科学与工程-辅修专业课程设置一览表

1. 专业基础课程 **要求最低学分：12 学分**

(1) 必修 要求最低学分：12 学分

课程代码	课 程 名 称	学分	总学时	理论学时	实践学时	年级	推荐学期	课程性质	价值贡献	知识贡献	能力贡献	素质贡献	备注
FOST3401	食品微生物学	2.0	32	32	0	二	2	必修					
Food Microbiology													
FOST3402	食品分析	2.0	32	32	0	三	1	必修					
Food Analysis													
FOST3301	食品化学	2.0	32	32	0	三	1	必修					
Food Chemistry													
FOST3404	食品工艺学	3.0	48	45	3	四	1	必修					
Food Processing Technology													
FOST4401	食品营养学	3.0	48	32	16	四	2	必修					
Food Nutrition													
总		12.0	192	173	19								

2. 专业核心课程 **要求最低学分：10 学分**

课程代码	课 程 名 称	学分	总学时	理论学时	实践学时	年级	推荐学期	课程性质	价值贡献	知识贡献	能力贡献	素质贡献	备注
FOST3418	食品安全学	2.0	32	32	0	二	2	必修					
Food Safety													
FOST3406	食品物流学	2.0	32	32	0	三	2	必修					
food logistics													
FOST2401	食品安全风险评估	2.0	32	32	0	三	2	必修					
Food Safety Risk Assessment													
FOST3407	食品毒理学	2.0	32	32	0	四	1	必修					
Food Toxicology													
FOST3416	食品经济与市场分析	2.0	32	32	0	四	2	必修					
Food Economics and Marketing													

总	10.0	160	160	0							
---	------	-----	-----	---	--	--	--	--	--	--	--