食品科学与工程第一学年教学进程表

开课学期	课程编号	课　程　名　称	学分	学　时　分　配						考核方式	备注
				学时	讲课	实验	上机	习题	课外辅导		
秋季	AD15001	军训及军事理论	3.0	3 周							
	PE13001	体育	1.0	32	32						
	MX11001	思想道德修养和法律基础	2.0	32	30				2		
	FL12001	大学外语	1.5	36	32				4	√	
	MA21003	微积分 B(1)	5.5	88	80			8		√	
	MA21009	代数与几何 B	4.0	64	54			10		√	
	CC31004	无机化学 B	3.0	48	48					√	
	AD14001	文献检索	0.5	12	8		4				
	CS14002	大学计算机-计算机思维导论 B	2.5	40	40						
			23	352 +3 周	324		4	18	6		
春季	PE13002	体育	1.0	32	32						
	MX11002	中国近代史纲要	2.0	32	28				4	√	
	FL12002	大学外语	1.5	32	30				2		
	MA21004	微积分 B(2)	5.5	88	88					√	
	PH21003	大学物理 B(1)	5.5	88	88					√	
	ME31010	工程图及 CAD 基础	2.0	32	32						
	CC31024	分析化学 C	1.5	24	24					√	

	CC31025	分析化学实验 B	1.0	24		24					
	CC31006	无机化学实验 B	1.0	24		24					
			21	376	322	48			6		
夏季	LS21001	生命科学基础与应用	1.0	16	16						
	CC31039	化工化学安全概论	1.5	24	24						
	CC31040	化工化学科技素养	1.5	24	24						
			4	64	64						

考核方式：**如为考试课程，请在考核方式一栏画“√”**；备注：全英文课程标注英文。

食品科学与工程第二学年教学进程表

开课学期	课程编号	课　程　名　称	学分	学　时　分　配						考核方式	备注
				学时	讲课	实验	上机	习题	课外辅导		
秋季	PE13003	体育	0.5	16	16						
	MX11003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4.0	64	48				16	√	
	FL12003	大学外语	1.5	36	32				4		
	MA21017	概率论与数理统计C	3.0	48	48					√	
	CC31030	物理化学B(1)	2.5	40	40					√	
	CC31012	有机化学B(1)	2.5	40	40					√	
	PH21004	大学物理B(2)	4.0	64	64						
	CC31041	化工原理A	4.5	72	72						
	PH21009	大学物理实验A(1)	1.5	36	3	33					
			24	416	363	33			20		
春季	PE13004	体育	0.5	16	16						
	MX11004	马克思主义基本原理	3.0	48	40				8	√	
	FL12004	大学外语	1.5	36	32				4		
	CC31031	物理化学B(2)	2.5	40	40					√	
	CC31013	有机化学B(2)	2.5	40	40					√	
	CC31034	物理化学实验B	2.0	48		48					
	CC31017	有机化学实验B	2.0	48		48					
	CC31038	结构化学B	2.0	32	32					√	

	CC31044 EE31025 PH21010 ME34008	化学反应工程 A 电工与电子技术 大学物理实验 A(2) 工程训练（金工实习）C	2.0 3.5 1.0 2.0	32 56 24 2 周	32 56	 24 					
			24.5	420 +2 周	288	120			12		
夏季		个性化课程	4.0								
			4.0								

考核方式：考试/考查；备注：全英文课程标注英文。

食品科学与工程第三学年教学进程表

开课学期	课程编号	课　程　名　称	学分	学　时　分　配						考核方式	备注
				学时	讲课	实验	上机	习题	课外辅导		
秋季	CC32038	生物化学 B	4.0	72	48	24				考试	
	CC32048	微生物学	4.0	72	48	24				考试	
	CC32044	食品化学	2.5	40	40					考试	
	CC32041	食品分析	2.0	32	32					考试	
	CC32047	食品营养学	2.0	32	32					考试	
	CC32045	食品化学与分析实验	1.5	36		36					
	CS31901	C 语言程序设计 A	3.5	56	32	24					
		化工原理课程设计	2	2 周							
		文化素质教育核心课	3.0	48	48						
		小计	23.5	388+2 周	220+2 周	108					
春季	CC32040	食品安全学	2.0	32	32					考试	
	CC32043	食品工艺学	3.5	64	40	24				考试	
	CC32046	食品机械与设备	1.5	24	24					考试	
		食品机械课程设计	1	1 周							
	CC32042	食品工厂设计	1.5	24	24					考试	
	CC33065	生物分离工程（1）	1.5	24	24						①
	CC33080	食品物性学（1）	1.5	24	24						①
	CC33073	食品保藏与贮运（1）	1.5	24	24						①
	CC33072	食品包装与设计（1）	1.5	24	24						①
	CC33071	实验设计与数据处理（1）	1.5	24	24						①
	CC33075	食品感官评定（1）	1.5	24	24						①

	CC33032	功能性食品原理与评价（2）	1.5	24	24						②
	CC33078	食品生物技术（2）	1.5	24	24						②
	CC33074	食品毒理学（2）	1.5	24	24						②
	CC33076	食品酶学（2）	1.5	24	24						②
	CC33014	分子生物学（2）	1.5	24	24						②
	CC33079	食品添加剂（2）	1.5	24	24						②
		文化素质教育选修课	2.0	32	32						
		小计	19	296+1周	272	24					
夏季	CC34050	认识实习	1.0	1周							
		生产实习	3.0	3周							
		小计	4.0	4周							

考核方式：考试/考查；备注：全英文课程标注英文。①为食品工程模块，②食品科学模块，学生先选定模块，在选择模块中修7.5学分

食品科学与工程第四学年教学进程表

开课学期	课程编号	课　程　名　称	学分	学　时　分　配						考核方式	备注
				学时	讲课	实验	上机	习题	课外辅导		
秋季	CC33064	生物反应器及过程控制（模块 1）	1.5	24	24						①
	CC33088	天然产物化学（模块 2）	1.5	24	24						②
	CC33096	分子生物学与食品安全检测(任选)	1.0	16	16						任选
	CC33081	食品质量控制与安全法规	1.0	16	16						任选
	CC33062	生态食品(任选)	1.0	16	16						任选
	CC33082	食品专业英语与论文写作（任选）	1.0	16	16						任选
	CC33077	食品企业管理（任选）	1.0	16	16						任选
	CC33083	食品资源与环境（任选）	1.0	16	16						任选
		个性化课程	6	96	96						
		文化素质教育选修课	3.0	48	48						
		文化素质教育核心课	1	16	16						
		文化素质教育讲座（8 次）	1	16	16						
		毕业实习	2	2 周							
		小计	13	176+2 周	176						
春季	CC34008	毕业设计	12	12 周							

		小计	12	12 周								
夏季												
			小计									

考核方式：考试/考查；备注：全英文课程标注英文。个性化课程 6 学分，为外专业基础课 2 学分，本专业选修课程（范围任意，不受模块限制）及研究生课程 4 学分。