

# 食品质量与安全（英）专业人才培养方案 (2010年8月)

## 一、各教学环节学分、学时安排

### 1. 课程学时、学分

必修课程 2484 学时，合计 138 学分；

### 2. 实践教学环节总学分

实践教学环节总学分为 38 学分。

### 3. 总学分

总学分 176 学分。

## 二、有关问题说明

1. 带“\*”号教学环节为英方教师讲授；
2. 每 18 个学时为 1 学分
3. 实践环节每周按 1 学分计算；
4. 按要求完成学业并符合学位授予条件者授予相应学位；
5. 毕业实习及报告、毕业论文由中、英双方合作完成。

## 三、教学进程计划（见附表 1-2）

附表1 食品质量与安全(英)本科专业必修课教学计划表

| 课程号         | 课程名称        | 学<br>分 | 学时数  |      |     | 各 学 年 学 期 学 分 分 配 |     |      |     |      |    |      |   |
|-------------|-------------|--------|------|------|-----|-------------------|-----|------|-----|------|----|------|---|
|             |             |        | 总学时  | 讲授   | 实验  | 第一学年              |     | 第二学年 |     | 第三学年 |    | 第四学年 |   |
|             |             |        |      |      |     | 一                 | 二   | 三    | 四   | 五    | 六  | 七    | 八 |
| CE033024    | 思想道德修养与法律基础 | 2.0    | 36   | 36   |     | 2                 |     |      |     |      |    |      |   |
| CE033045    | 中国近现代史纲要    | 2.0    | 36   | 36   |     |                   | 2   |      |     |      |    |      |   |
| CE033007    | 普通体育        | 1.5    | 27   | 27   |     | 1.5               |     |      |     |      |    |      |   |
| CE033036-7  | 计算机文化基础 1-2 | 3.5    | 63   | 36   | 27  | 1.5               | 2   |      |     |      |    |      |   |
| CE033034-5  | 综合英语 1-2    | 20.0   | 360  | 360  |     | 10                | 10  |      |     |      |    |      |   |
| CE033038-9  | 英语听力 1-2    | 8.0    | 144  | 144  |     | 4                 | 4   |      |     |      |    |      |   |
| CE033040-1  | 英语口语与写作     | 8.0    | 144  | 144  |     | 4                 | 4   |      |     |      |    |      |   |
| CE033042-3  | ESEL 测试     | 4.0    | 72   | 72   |     | 2.0               | 2.0 |      |     |      |    |      |   |
| CE033044    | C1 测试       | 4.0    | 72   | 72   |     |                   |     |      |     |      | 4  |      |   |
| EC033009    | *英美文化       | 4.0    | 72   | 72   |     |                   | 4   |      |     |      |    |      |   |
| CE033001-2  | 高等数学 A1-A2  | 10.0   | 180  | 180  |     |                   |     | 5    | 5   |      |    |      |   |
| CE033029    | 线性代数        | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      | 2   |      |    |      |   |
| CE033023    | 试验设计与数理统计   | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      | 2   |      |    |      |   |
| EC033001    | *经济学        | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      | 2   |      |    |      |   |
| EC033011    | *金融学        | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      | 2   |      |    |      |   |
| CE033025-6  | 无机及分析化学 1-2 | 4.5    | 81   | 81   |     |                   |     | 2.5  | 2   |      |    |      |   |
| CE033033    | 有机化学        | 2.5    | 45   | 45   |     |                   |     | 2.5  |     |      |    |      |   |
| CE033004-5  | 基础化学实验 1-2  | 5.0    | 90   |      | 90  |                   |     | 2.5  | 2.5 |      |    |      |   |
| CE033027    | 物理化学与胶体化学   | 2.5    | 45   | 45   |     |                   |     |      | 2.5 |      |    |      |   |
| CE033028    | 物理化学与胶体化学实验 | 1.0    | 18   |      | 18  |                   |     |      | 1   |      |    |      |   |
| EC033002    | *管理学        | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     | 2    |    |      |   |
| EC033008    | *市场营销学      | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     | 2    |    |      |   |
| EC033004    | *食品农业系统学    | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      | 2  |      |   |
| EC033005    | *食品商务战略     | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      | 2  |      |   |
| CE033008    | 生物化学 B      | 3.0    | 54   | 54   |     |                   |     | 3    |     |      |    |      |   |
| CE033009    | 生物化学实验 B    | 2.0    | 36   |      | 36  |                   |     | 2    |     |      |    |      |   |
| CE033012    | 食品分析技术      | 3.0    | 54   | 27   | 27  |                   |     |      |     | 3    |    |      |   |
| CE033019    | 食品微生物学      | 2.5    | 45   | 45   |     |                   |     | 2.5  |     |      |    |      |   |
| CE033020    | 食品微生物学实验    | 1.5    | 27   |      | 27  |                   |     | 1.5  |     |      |    |      |   |
| CE033015    | 食品化学        | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      | 2   |      |    |      |   |
| CE033016    | 食品机械与设备     | 2.5    | 45   | 36   | 9   |                   |     |      |     | 2.5  |    |      |   |
| CE033021    | 食品营养与卫生学    | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     | 2    |    |      |   |
| CE033011    | 食品标准与法规     | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      | 2  |      |   |
| CE033010    | 食品安全科学概论    | 3.0    | 54   | 54   |     |                   |     |      |     | 3    |    |      |   |
| CE033018    | 食品生物技术概论    | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     | 2    |    |      |   |
| CE033013-14 | 食品工艺学 1-2   | 8.0    | 144  | 144  |     |                   |     |      |     | 4    | 4  |      |   |
| CE033022    | 食品质量管理学     | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      |    | 2    |   |
| EC033007    | *食品中小企业创业   | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      |    | 2    |   |
| EC033003    | *国际食品案例     | 2.0    | 36   | 36   |     |                   |     |      |     |      |    | 2    |   |
| 总计          |             | 138    | 2484 | 2250 | 234 | 25                | 28  | 23.5 | 21  | 20.5 | 14 | 6    |   |

备注：1、食品工艺学1（CE033013-13）开设《粮油食品加工》、《果蔬加工》；

食品工艺学2（CE033013-14）开设《畜产品加工》、《果蔬储运学》

附表2 食品质量与安全（英）本科专业实践环节进程表

| 层次   | 课程号          | 实践环节名称          | 总周数 | 总学分 | 各环节完成学期及学分分配 |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    | 必修学分 | 备注 |   |  |
|------|--------------|-----------------|-----|-----|--------------|----|---|----|------|----|---|----|------|----|---|----|------|----|---|----|------|----|---|--|
|      |              |                 |     |     | 第一学年         |    |   |    | 第二学年 |    |   |    | 第三学年 |    |   |    | 第四学年 |    |   |    |      |    |   |  |
|      |              |                 |     |     | 1            | 短1 | 2 | 短2 | 3    | 短3 | 4 | 短4 | 5    | 短5 | 6 | 短6 | 7    | 短7 | 8 |    |      |    |   |  |
| 基础实践 | SJ110001     | 军事理论及训练         | 1-2 | 1   | 1            |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   | 1  |      |    |   |  |
|      | ESJ033001-12 | *商务金融及环境认知训练1-2 | 4   | 4   |              |    |   |    | 2    |    | 2 |    |      |    |   |    |      |    |   |    | 4    |    |   |  |
|      | ESJ033013-14 | *市场管理及商务战略训练1-2 | 4   | 4   |              |    |   |    |      |    |   |    | 2    |    | 2 |    |      |    |   |    |      | 4  |   |  |
|      | ESJ033015-16 | *国际商务及管理会计训练1-2 | 4   | 4   |              |    |   |    |      |    |   |    | 2    |    | 2 |    |      |    |   |    |      |    | 4 |  |
|      | ESJ033006    | *国际中小企业创业       | 2   | 2   |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    | 2    |    |   |    |      |    | 2 |  |
| 专业实践 | ESJ033002-3  | 食品质量与安全认识实习1-2  | 2   | 2   | 1            |    |   |    |      | 1  |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    | 2 |  |
|      | ESJ033007    | *国际食品案例         | 2   | 2   |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    | 2    |    |   |    |      |    | 2 |  |
|      | ESJ033008    | 食品质量与安全综合教学实习   | 4   | 4   |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   | 4  |      |    |   |    |      |    | 4 |  |
| 综合实践 | ESJ033009    | 毕业实习及报告         | 10  | 10  |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   | 10 | 10   |    |   |  |
|      | ESJ033010    | 毕业论文            | 5   | 5   |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    | 5    | 5  |   |  |
| 合计   |              |                 |     | 38  |              |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      |    |   |    |      | 38 |   |  |