

食品与轻工学院 016 级食品质量与安全 2019 - 2020 学年教学计划

班级：食安 601, 食安 602

人数：64

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
选修										
选修	食品类专业写作	1.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	现代食品加工技术	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	功能性食品专论	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	生物分离工程	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	实验设计与数据处理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品研发	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	分子生物学实验	2.0	32	24	8				食品与轻工学院	
选修	仪器分析专题	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品快检检测技术	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	17								
必修										
必修	大学体育测试 2	0	12	12					体育部	
必修	形势政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业实习	2.0	2			2			食品与轻工学院	
	小计:	2								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	形势政策	2.0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业论文	8.0	18			18			食品与轻工学院	
	小计:	10								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注: 1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2. 应注意课程分布的均衡性, 每学期学分原则上控制在 5~25 学分区间。

食品与轻工学院 016 级食品科学与工程 019-2020 学年教学计划

班级：食品 601, 食品 602

人数：54

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
选修										
选修	食品类专业写作	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	生物分离工程	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	功能性食品专论	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	分子生物学及实验	2.0	32	24	8				食品与轻工学院	
选修	实验设计与数据处理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品研发开发	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	仪器分析专题	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品检验技能训练	2.0	32		32				食品与轻工学院	
	小计：	15								
必修										
必修	大学体育测试 2	0	12	12					体育部	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业论文	2.0	2			2			食品与轻工学院	
	小计：	2								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	形势与政策	2.0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业论文	8.0	18			18			食品与轻工学院	
	小计：	10								

审核人签字：

审核时间：

2018-12-03

注：1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院；

2. 应注意课程分布的均衡性，每学期学分原则上控制在 5~25 学分区间。

食品与轻工学院2016级轻化工程019-2020学年教学计划

班级：轻化601,轻化602

人数：53

第 学期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
选修										
选修	轻工类专业写作	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	综合实践训练	4.0	64		64				食品与轻工学院	
选修	工程设计训练	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	制药化学及工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	染整工艺原理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	10								
必修										
必修	大学体育测试 2	0	12	12					体育部	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业实习	2.0	2			2			食品与轻工学院	
必修	化妆品工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	4								
第二学期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	形势与政策	2.0	4	4					马克思主义学院	
必修	毕业设计(论文)	9.0	18			18			食品与轻工学院	
	小计:	11								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注:1.请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2.应注意课程分布的均衡性,每学期学分原则上控制在5~25学分区间。

食品与轻工学院2016级轻化工程(专转本)2019-2020学年教学计划

班级：轻化603

人数：30

第 学期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
选修										
选修	制革化学及工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	轻工类专业写作	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	综合实践训练	4.0	64		64				食品与轻工学院	
选修	染整工艺原理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	工程设计实训	1.0	16	16					食品与轻工学院	
	小计：	10								
必修										
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	化妆品工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	毕业实习	2.0	2			2			食品与轻工学院	
必修	大学体育测试 2	0	12	12					体育部	
	小计：	4								
第二学期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	毕业设计(论文)	9.0	18			18			食品与轻工学院	
必修	形势与政策	1.0	4	4					马克思主义学院	
	小计：	10								

审核人签字：

审核时间：

2018-12-03

注：1.请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院；

2.应注意课程分布的均衡性，每学期学分原则上控制在5~25学分区间。

食品与轻工学院 017 级轻化工程 019 - 2020 学年教学计划

班级：轻化 701, 轻化 702

人数：51

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	马克思主义基本原理	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
必修	形势政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	物理化学C-2	2.0	32	32					化学与分子工程学院	
必修	物理化学实验C-2	1.0	16		16				化学与分子工程学院	
必修	化工原理C	4.0	64	64					化工学院	
必修	化工原理实验C	1.0	16		16				化工学院	
必修	精细有机合成	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	专业英语	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	色谱与波谱学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	认识实习	1.0	1			1			食品与轻工学院	
	小计:	18								
选修										
选修	化工软件及应用	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	科研综合实训	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	染料化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	胶体界面化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	7								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	大学生测试 1	0	12	12					体育部	
必修	形势政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	就业指导	1.0	16	16					党委学生工作部 学生事务部	
必修	日用化学品	2.0	32		32				食品与轻工学院	
必修	添加剂助剂合成实验	2.0	32		32				食品与轻工学院	
必修	表面活性剂化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	高分子化学与物理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	添加剂助剂化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	11								
选修										
选修	食品添加剂	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品安全	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	香料化学与工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	化妆品分析	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	颜色科学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	绿色化学与化工	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	12								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注: 1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2. 应注意课程分布的均衡性, 每学期学源原则上控制在 5~25 学分区间。

食品与轻工学院 017 级食品科学与工程 019 - 2020 学年教学计划

班级：食品 701, 食品 702

人数：58

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	马克思主义基本原理	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	食品机械基础课程设计	1.0	2			2			食品与轻工学院	
必修	食品基础实验周	1.0	62			2	60		食品与轻工学院	
必修	食品添加剂	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品营养学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品卫生与检验	3.0	48	48					食品与轻工学院	
必修	食品卫生与检验实验	1.0	16		16				食品与轻工学院	
必修	食品原料贮藏学	3.0	48	48					食品与轻工学院	
	小计:	16								
选修										
选修	食品标准法规	1.0	16	16					食品与轻工学院	
选修	食品化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品质量管理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	5								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	食品专业实验周	2.0	62		60	2			食品与轻工学院	
必修	大学生体质测试 1	0	12	12					体育部	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	就业指导	1.0	16	16					党委学生工作部 学生事务部	
必修	文献检索与专业外语	2.0	32	24			8		食品与轻工学院	
必修	食品生物技术	1.0	16	16					食品与轻工学院	
必修	食品工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品工厂设计	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品工厂课程设计	1.0	2			2			食品与轻工学院	
必修	食品安全概论	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	13								
选修										
选修	食品感官评定	1.0	16	16					食品与轻工学院	
	小计:	1								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注: 1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2. 应注意课程分布的均衡性, 每学期学源原则上控制在 5~25 学分区间。

食品与轻工学院 017 级食品质量与安全 2019 - 2020 学年教学计划

班级：食安 701, 食安 702

人数：50

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	马克思主义基本原理	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	食品化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品卫生与检验	3.0	48	48					食品与轻工学院	
必修	食品原料与贮藏学	3.0	48	48					食品与轻工学院	
必修	食品安全实验周	1.0	62			2	60		食品与轻工学院	
必修	食品质量管理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品添加剂	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品营养学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品卫生与检验实验	1.0	16		16				食品与轻工学院	
	小计:	19								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	大学体育测试 1	0	12	12					体育部	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	就业指导	1.0	16	16					党委学生工作部 学生事务部	
必修	文献检索与专业外语	2.0	32	24			8		食品与轻工学院	
必修	食品风险评估预警	1.0	16	16					食品与轻工学院	
必修	冷链物流管理	1.0	16	16					食品与轻工学院	
必修	食品质量安全监督管理	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品工艺学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
必修	食品专业实验周	2.0	62		60	2			食品与轻工学院	
	小计:	11								
选修										
选修	食品厂设计	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	食品生物技术	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	4								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注: 1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2. 应注意课程分布的均衡性, 每学期学分原则上控制在 15~25 学分区间。

食品与轻工学院2018级轻化工程019-2020学年教学计划

班级：轻化801,轻化802

人数：55

第 一 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	大学体育 3	1.0	30	30					体育部	
必修	有机化学实验B	4.0	64		64				化学与分子工程学院	
必修	有机化论B	4.0	64	64					化学与分子工程学院	
必修	大学物理实验B	2.0	32		32				数理科学学院	
必修	思想道德修养与法律基础	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
必修	线性代数	2.0	40	32				8	数理科学学院	
必修	大学物理B-2	2.0	40	32				8	数理科学学院	
	小计:	18								
选修										
选修	工程项目管理	2.0	32	32					经济管理学院	
选修	程序设计语言 (Python程序设计)	4.0	64	32			32		计算机科学与技术学院	
	小计:	6								
第 二 学 期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
选修										
选修	逻辑推理与推理	2.0	32	32					法学院	
选修	有机合成原理及设计	2.0	32	32					食品与轻工学院	
选修	生物化学	2.0	32	32					食品与轻工学院	
	小计:	6								
必修										
必修	马克思主义基本原理	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
必修	形势与政策	0	4	4					马克思主义学院	
必修	大学体育 4	1.0	30	30					体育部	
必修	物理化学C-1	2.0	32	32					化学与分子工程学院	
必修	物理化学实验C-1	1.0	16		16				化学与分子工程学院	
必修	工程训练B (含金工实习)	2.0	2			2			机械动力工程学院	
必修	电子电子学C	3.0	48	40	8				计算机科学与技术学院	
必修	概率论B	2.0	40	32				8	数理科学学院	
	小计:	14								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注: 1. 请务必明确各门课程学分、总学时、具体课时分配、开课学院;

2. 应注意课程分布的均衡性, 每学期学分原则上控制在5~25学分区间。

食品与轻工学院2018级食品科学与工程类2019-2020学年教学计划

班级：食品类801,食品类802,食品类803,食品类804

人数：116

第 学期										
课程性质	课程名称	学分	总学时	讲课	实验	实践	上机	讨论	开课学院	备注
必修										
必修	思想道德修养与法律基础	3.0	48	40		8			马克思主义学院	
	小计:	3								

审核人签字:

审核时间:

2018-12-03

注:1.请务必明确各门课程学分、总学时、具体学时分配、开课学院;

2.应注意课程分布的均衡性,每学期学分原则上控制在5~25学分区间。