

(四) 食品质量与安全专业培养计划安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学分	总学时	其中				各学期周学时分配								建议开课学期	考核方式	备注			
					授课	实验或实践	上机	实习实训	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年							
									1	2	3	4	5	6	7	8						
公共基础必修课		思想道德修养与法律基础	2	32	32					2								1	考试			
		思想道德修养与法律基础实践教学	1	16		16													2	考查		
		中国近现代史纲要	2	32	32					2									1	考查		
		马克思主义基本原理概论	3	48	48						3								2	考试		
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	5	80	80							5							3	考试		
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论实践教学	1	16		16													4	考查		
		创业基础	2	32	32							2							4	考查		
		大学英语读写1	2	32	32					2									1	考试		
		大学英语读写2	2	32	32						2								2	考试		
		大学英语读写3	2	32	32							2							3	考试		
		大学英语读写4	2	32	32							2							4	考试		
		大学英语听说1	2	32	16	16				2									1	考试		
		大学英语听说2	2	32	16	16					2								2	考试		
		大学英语听说3	2	32	16	16						2							3	考试		
		大学英语听说4	2	32	16	16						2							4	考试		
		大学语文	2	32	32							2							4	考试		
		信息处理技术	4	64	32		32			4									1	考试		
		高等数学A1	3	48	48					4									1	考试	每周配1学时辅导课	
		高等数学A2	3	48	48						4								2	考试	每周配1学时辅导课	
		线性代数A	2	32	32						2								2	考试		
		大学物理	3	48	48						3								2	考试		
		大学物理实验	1	16		16													2	考查		
	公共基础课		体育1	1	32		32			2									1	考查		
			体育2	1	32		32				2								2	考查		
			体育3	1	32		32					2							3	考查		
			体育4	1	32		32						2						4	考查		
			体育课外测试1	0	4		4													1	考查	
			体育课外测试2	0	4		4													3	考查	
			体育课外测试3	0	4		4													5	考查	
			体育课外测试4	0	4		4													7	考查	
			形势与政策1	0.5	8	8														1	考查	
			形势与政策2	0.5	8	8														2	考查	
			形势与政策3	0.5	8	8														3	考查	
		形势与政策4	0.5	8	8														4	考查		
		小计	56	976	688	256	32	0	18	18	11	10	0	0	0	0	0					
课外教		必修课	入学教育	1	16	16													1	考查		
			军训及军事理论	3	60				60											1	考查	
		社会实践	2	40				40											6	考查		

(四) 食品质量与安全专业培养计划安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学分	总学时	其中				各学期周学时分配								建议开课学期	考核方式	备注			
					授课	实验或实践	上机	实习实训	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年							
									1	2	3	4	5	6	7	8						
育课	选修课	课外教育其余4学分见《津桥学院课外教育培养方案》	4	64		64												考查				
		文化艺术素质与创新创业教育	选修课	大学生职业生涯规划	1	16	16													考查		
				就业指导	1	16	16													考查		
				大学生学习方法概论	1	16	16														考查	
				创新创业能力训练	1	16	16														考查	
				大学生心理健康教育	1	16	16														考查	
				实用趣味心理学	1	16	16														考查	
				摄影艺术欣赏	1	16	16														考查	
				影视鉴赏	1	16	16														考查	
				社交礼仪	1	16	16														考查	
		文化素质其余5学分由学生在《津桥学院文化素质课程总表》中自选	5	80	80													考查				
小计			20	340	176	64	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0						
学科基础课	必修课	食品质量与安全概论	1	16	16				1								1	考查				
		工程化学	3	48	48				3								1	考查				
		化工制图及CAD1	3	48	48				5								1	考试	每周配2学时辅导课			
		化工制图及CAD2	2	32			32		2								2	考查				
		有机化学	3	48	48				3								2	考试				
		食品分析系列实验1	1	16		16			1								2	考查				
		分析化学	2	32	32					2							3	考试				
		食品分析系列实验2	1	16		16				1							3	考查				
		仪器分析	1	16	16					1							3	考查				
		食品分析系列实验3	1	16		16				1							3	考查				
		食品生物化学	2	32	32					2							4	考试				
		食品微生物学	2	32	32					2							4	考查				
		食品分析系列实验4	1	16		16				1							4	考查				
		食品标准与法规	1	16	16							1					5	考试				
		食品工程原理	3	48	48								3				6	考试				
		小计			27	432	336	64	32	0	9	6	5	5	1	3	0	0				
选修课	选修课	程序设计语言C	4	64	32		32		4								2	考试				
		互联网+食品质量安全	2	32	16		16		2								2	考查				
		食品安全形势与战略	1	16	16					1							3	考查				
		管理学概论	1	16	16					1							3	考查				
		经济学基础	1	16	16					1							3	考查				
		食品添加剂	2	32	32					2							3	考查				
		过程装备基础	2	32	32					2							4	考试				
		食品原料学	2	32	32					2							4	考查				
		食品营养学	2	32	32							2					5	考查				
		食品质量安全管理与控制	2	32	32							2					5	考查				
		食品工程	2	32	32							2					5	考查	双语			
食品包装学	2	32	32							2					5	考查						

(四) 食品质量与安全专业培养计划安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学分	总学时	其中				各学期周学时分配								建议开课学期	考核方式	备注
					授课	实验或实践	上机	实习实训	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年				
									1	2	3	4	5	6	7	8			
		小计（以上合计 23 学分，至少选修 11 学分）	11	176	160	0	16	0	0	2	3	2	4	0	0	0			
专业课	必修课	食品分析	2	32	32								2				5	考试	
		食品分析系列实验5	1	16		16							1				5	考查	
		食品化学	3	48	48								3				5	考试	
		食品化学实验	1	16		16							1				5	考查	
		食品质量与安全检测技术	2	32	32									2			6	考查	
		食品质量与安全检测技术实验	2	32		32									2		6	考查	
		食品工艺学	2	32	32									2			6	考试	
		食品工艺学实验	1	16		16									1		6	考查	
		小计	14	224	144	80	0	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0		
	选修课	食品质量与安全专业英语	2	32	32								2				5	考试	
		环境与食品安全	2	32	32								2				5	考查	
		食品免疫学	2	32	32									2			6	考查	
		食品安全学	2	32	32									2			6	考查	
		食品毒理学	2	32	32									2			6	考试	
		食品卫生学	2	32	32									2			6	考查	
食品工厂设计与环境保护		2	32	32									2			6	考查		
食品感官鉴定		2	32	32										2		6	考查		
小计（以上合计 16 学分，至少选修 8 学分）	8	128	128	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0				
实习实训	实践课	工程训练	2	40				40									2	考查	
		过程装备基础课程设计	2	40				40									4	考查	选修
		食品工程原理课程设计	2	40				40									6	考查	
		食品质量与安全专业实践1	0	60*		60*											1	考查	
		食品质量与安全专业实践2	0	60*		60*											3	考查	
		食品质量与安全专业实践3	0	60*		60*											5	考查	
		食品质量与安全社会实践	4	80		80											7	考查	
		职业技能强化与认证	4	80				80									7	考查	
		专业实习	8	160				160									7	考查	
		毕业实习	4	80				80									8	考查	
		毕业设计（论文）	12	240				240									8	考查	
小计（以上合计 38 学分，含选修 2 学分）	38	760	0	80	0	680	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
合计			174	3036	1632	544	80	780	27	26	19	17	14	16	0	0			