

《食品科学与工程专业系列讲座》课程教学大纲

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	FS301	*学时 (Credit Hours)	32	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	食品科学与工程专业系列讲座				
	Food Science and Engineering lecture series				
课程性质 (Course Type)	专业选修课				
授课对象 (Target Audience)	食品科学与工程专业 3 年级本科生				
授课语言 (Language of Instruction)	中文				
*开课院系 (School)	农业与生物学院				
先修课程 (Prerequisite)	食品工程原理、食品工艺学、食品化学、微生物学、食品物性学、食品检验分析原理、食品保藏原理等				
授课教师 (Instructor)	钱炳俊 等	课程网址 (Course Webpage)			
*课程简介 (Description)	<p>此课程是针对食品科学与工程工科专业系列课程的基础部分，系列讲座是食品科学与工程专业从事科学研究、产品开发、质量控制领域工作的重要基础，系列讲座根据食品科学与工程专业性质分为三大板块：1、食品安全；2、功能性食品；3、食品工程。</p>				
*课程简介 (Description)	<p>This course is the basic part of a series of courses for food science and engineering specialty. The series of lectures are the important basis for food science and engineering specialty to engage in scientific research, product development and quality control. The series of lectures are divided into three parts according to the specialty nature of food science and engineering: 1. Food safety; 2. Functional food; 3. Food engineering.</p>				
课程教学大纲 (Course Syllabus)					
*学习目标 (Learning Outcomes)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过系列讲座的学习，使同学们能够系统地了解食品科学与工程专业目标、基本手段和内容； 2. 帮助学生深入了解食品科学与工程专业知识架构、主要内容和前沿动态，奠定进一步学习的基础，强化学习目标。 				

	教学内容	学时	教学方式	作业及要求	基本要求	考查方式
<p>*教学内容 进度安排及要求 (Class Schedule & Requirements)</p>	食品安全面临的挑战与对策	3	以课堂讲授为主，结合团队大作业。	文献查阅	了解近年国内外出现的食品安全事件，食品安全问题造成的危害与损失，食品安全问题再成的贸易壁垒，食品安全问题出现的原因及解决食品安全问题的主要对策。	大论文
	食品安全控制体系	3		文献查阅	基本掌握 HACCP、ISO9000 和 GMP 等控制体系的主要内容和意义，了解三者之间的关系。	
	食品安全的管理机构及其法规	3		文献查阅	了解食品安全相关的国际组织和部分国家的法规条例，基本掌握我国食品安全的管理机构，我国有关食品安全的主要法规条例。	
	功能性食品概念	3		文献查阅	掌握功能性食品的概念，了解不同国家和地区功能性食品概念的差别。	
	功能性因子的分析、	4		文献查阅	基本掌握食品中功能因	

	检测及功能性评价				子的种类及功能,了解功能因子的检测及功能性评价方法。	
	功能性食品设计及生产	4		文献查阅	了解功能性食品的设计规则、程序,了解与功能性食品生产、销售、宣传相关的法规。	
	食品低温物流	4		文献查阅	基本掌握食品低温冷藏原理和工艺。	
	食品加工高新技术	4		文献查阅	了解超临界萃取、超微粉碎、真空冷冻干燥、膜分离等食品加工新技术的原理及特点。	
	国内外食品工业概况	4		课堂讨论	了解过内外食品工业的历史、现状、发展趋势,了解国内外著名食品企业概况。	
*考核方式 (Grading)	<p>最终成绩由课堂表现、团组大作业和课程报告组合而成。各部分所占比例如下:</p> <p>课堂表现: 10%。</p> <p>大作业: 30%。主要考核对知识点的掌握程度及文字表达能力。</p> <p>课程报告: 60%。主要考核分析解决问题、创造性工作、处理信息及文字表达等方面的能力。</p>					
*教材或参考资料(Textbooks & Other Materials)	无					
其它 (More)						

备注 (Notes)	
------------	--

备注说明:

1. 带*内容为必填项。
2. 课程简介字数为 300-500 字; 课程大纲以表述清楚教学安排为宜, 字数不限。