**指导性修读意见**

# 食品质量与安全 专业(1905)

制定：徐斐 审核： 崔海坡 审批：张华

“食品质量与安全”专业培养计划要求总学分为168，分为“通识教育课程（47.5学分）”、“学科基础课程（65学分）”，“专业课程（51.5学分）”和“任选课程（4学分）”共4个大课程类别，一般情况通过8个长学期和6个短学期完成修读。

建议本专业学生根据上海理工大学2019级本科培养计划，并参照本指导性修读意见，完成学分修读。

本指导性修读意见遵从三项基本原则：

1. 尽可能使每学期修读学分均衡；

2. 尽可能让学生按需要选读课程；

3. 尽可能理论和实践学习相结合。

**一、按4大课程类别的指导性修读意见**

**（一）通识教育课程（47.5学分）**

**1. 思政类（16学分）**

建议第1学期至第7学期每学期修读1-3学分。

**2. 军体类（6.5学分）**

其中军体类I的2.5学分，应按照学校的统一要求，在计划中建议修读学期内修读；

而军体类II的4学分，建议第1学期至第4学期每学期修读1学分课程。

**3. 外语类（8学分）**

严格参照培养计划P.5-6备注要求，按不同学习起点进行修读；建议第1学期至第3学期每学期修读2-3学分左右的课程。

**4. 计算机类（3学分）**

建议第2学期修读“程序设计及实验(C)”或“程序设计及实验(Java)”课程。

**5. 综合素养类（14学分）**

其中创新思维与创业实践类的4学分建议第4学期至第7学期修读；科学探索与持续发展的2学分建议第2学期至3学期修读。

人文经典与文化传承的4学分、艺术修养与审美体验的2学分和全球视野与文明对话的2学分，建议第1学期至第3学期修读。

**（二）学科基础课程（65学分）**

**1. 大类基础理论（26学分）**

建议按照培养计划安排修读该模块中全部课程

**2. 专业基础理论（26学分）**

建议按照培养计划安排修读该模块中全部课程**3. 大类基础实践（3.5学分）**

建议按照培养计划安排修读““该模块中全部课程。

**4. 大类基础实验（9.5学分）**

建议按照培养计划安排修读该模块中全部课程。

**（三）专业课程（51.5学分）**

**1. 专业核心课程（15学分）**

建议按照培养计划安排修读专业核心模块中的全部课程。

**2. 专业拓展课程（7.5学分）**

建议按照培养计划安排修读专业拓展课程中的全部课程。

**3. 专业选修课程（7学分）**

建议选修食品物性学、食品包装、食品安全与控制、食品法规与标准和免疫学概论等课程，需修满7学分。

**4.实践课程与毕业设计（10学分+12学分）**

建议按照培养计划安排修读该模块中的全部课程。

**（四）任选课程（4学分）**

建议根据自己的需求在学校2019级本科培养计划中选择合适的课程。

**二、按学期的指导性修读意见**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第一学期** | | | **第二学期** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
|  | 思政类 | 3.0 |  | 思政类 | 3.0 |
|  | 军体类 | 3.0 |  | 军体类 | 1.0 |
|  | 外语类 | 2.0/3.0 |  | 英语类 | 2.0/3.0 |
|  | 综合素养类 | 4.0 |  | 计算机类 | 3.0 |
| 14003060 | 工程制图（1） | 2.0 |  | 综合素养类 | 2.0 |
| 22001080 | 无机化学 | 3.0 | 22000071 | 大学物理B | 4.0 |
| 22000210 | 高等数学A(1) | 6.0 | 22001260 | 分析化学B | 2.0 |
| 22100160 | 无机化学实验 | 0.5 | 22000220 | 高等数学A(2) | 6.0 |
| 17002820 | 工程学导论（3组） | 1.0 | 22000622 | 线性代数B | 2.0 |
|  |  |  | 22100240 | 分析化学实验B | 1.0 |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | 24.5/25.5 | 合计 | | 26.0/27.0 |
| 注：1、通识-思政类每学期限选一门；  2、通识-体育类课程每学期限选一门；  3、通识-外语类每学期限选一门。 | | | 注：1、通识-思政类每学期限选一门；  2、通识-体育类课程每学期限选一门；  3、通识-外语类每学期限选一门。 | | |
| **短1学期** | | | **短2学期** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
| 34100012 | 金工实习B | 2.0 | 19103170 | 食品专业认知实习 | 2.0 |
| 合计 | | 2.0 | 合计 | | 2.0 |
| 注： | | | 注： | | |
| **第三学期** | | | **第四学期** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
|  | 思政类 | 3.0 |  | 思政类 | 3.0 |
|  | 军体类 | 1.0 |  | 军体类 | 1.5 |
|  | 外语类 | 2.0/3.0 |  | 综合素养类 | 2.0 |
|  | 综合素养类 | 4.0 | 19002960 | 化工原理 | 3.0 |
| 22000172 | 概率论与数理统计B | 3.0 | 19001890 | 毒理学 | 2.0 |
| 19003540 | 物理化学A | 4.0 | 19003550 | 生物化学A | 3.0 |
| 22001241 | 有机化学A | 4.0 | 19003570 | 机械设备测控技术原理 | 2.0 |
| 22100170 | 有机化学实验 | 1.0 | 19003560 | 现代仪器分析A | 3.0 |
| 19102420 | 物理化学实验A | 1.0 | 19000600 | 实验方法学 | 2.0 |
| 22100040 | 大学物理实验(1) | 0.5 | 19103120 | 机械设备测控实验 | 0.5 |
|  |  |  | 19101780 | 现代仪器分析实验 | 1.0 |
|  |  |  | 19101900 | 毒理学实验 | 0.5 |
|  |  |  | 19103130 | 生物化学实验A | 1.0 |
| 合计 | | 23.5/24.5 | 合计 | | 24.5 |
| 注： | | | 注： | | |
| **短3** | | | **短4** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
| 19103140 | 化工原理实验及课程设计 | 2.0 |  |  |  |
| 合计 | | 2.0 | 合计 | |  |
| 注： | | | 注： | | |
| **第五学期** | | | **第六学期** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
|  | 思政类 | 2.0 |  | 思政类 | 1.0 |
|  | 综合素养类 | 1.0 |  | 综合素养类 | 1.0 |
| 19003580 | 食品化学A | 2.5 | 19003630 | 食品保鲜与冷链技术 | 1.5 |
| 19003590 | 食品分析 | 3.0 | 19003640 | 食品质量管理学B | 1.5 |
| 19003600 | 食品营养与功能性开发 | 2.5 | 19003060 | 食品工艺学 | 2.0 |
| 19000930 | 微生物学及检验 | 2.0 | 19000650 | 食品包装 | 2.0 |
| 19003620 | 食品机械与设备B | 1.5 | 19000680 | 食品法规与标准 | 2.0 |
| 19102100 | 微生物实验 | 2.0 | 19003080 | 食品安全与控制 | 2.0 |
| 19102400 | 食品化学实验 | 1.0 | 19101141 | 食品工艺实验A | 2.0 |
| 19102110 | 食品分析实验 | 2.0 | 19103150 | 食品贮藏与保鲜生产实践 | 1.0 |
| 19002860 | 食品物性学 | 2.0 | 19102390 | 食品安全与控制课程设计 | 1.0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | 21.5 | 合计 | | 17 |
| 注： | | | 注： | | |
| **短5** | | | **短6** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
|  |  |  | 19100070 | 毕业实习 | 2.0 |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 | |  | 合计 | | 2.0 |
| 注： | | | 注： | | |
| **第七学期** | | | **第八学期** | | |
| 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 |
|  | 思政类 | 1.0 | 19100050 | 毕业设计 | 10.0 |
| 19003650 | 食品快速检测技术 | 1.5 |  |  |  |
| 19003610 | 食品安全风险及信息化管理 | 3.0 |  |  |  |
| 19003660 | 食品工厂设计与环境保护B | 1.5 |  |  |  |
| 19103160 | 食品风险信息化管理课程设计 | 1.0 |  |  |  |
| 19000390 | 科技英文阅读与写作（双语） | 2.0 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | 10.0 | 合计 | | 10.0 |
| 注： | | | 注： | | |
| **总学分：167（含任选课程3学分）** | | | | | |