

《食品卫生检验》（理论课适用）

课程名称		食品卫生检验			课程编号	1830249	
英文名称		Food Hygiene Detection			课程类型	专业核心课	
学时	36	其中：理论学时	21	实验学时	15	实践学时	
学分	2	预修课程	食品安全微生物学、食品化学、食品免疫学、食品毒理学等		适用对象	食品质量与安全专业	
课程简介 (200 字左右)		<p>食品卫生检验是食品质量与安全专业的专业核心课，具有较强的理论性、实践性和技术性。本课程主要阐述食品卫生微生物检验的原理与方法，包括食品检验样品的采集与处理、食品卫生微生物检验方法、食品细菌的检验、食品真菌及真菌毒素的检验、食品介导的病毒的检验、常见食品的卫生微生物检验和转基因食品的检验等内容。通过本课程的教学，使学生掌握食品卫生微生物检验的基本理论知识和基本技能，为将来从事食品检验、食品品质控制和食品卫生监督管理以及相关教学、科研工作的开展打下基础。</p>					