

《食品厂安全卫生管理》课程简介

一、基本信息

课程名称	食品厂安全卫生管理			课程编号	1830088		
英文名称	Food factory Safety Guide			课程类型	本专业推荐选修课		
总学时	36	理论学时	27	实验学时		实践学时	9
学分	2	预修课程	食品化学, 品微生物, 食品工程制图, 食品工艺学		适用对象	食品质量与安全专业	
课程简介	<p>根据《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的要求, 反映食品厂安全卫生管理在保证食品安全和质量的重要性, 力求基本理论可靠、论述准确、信息量大, 阐明规律, 尽可能介绍食品安全和质量控制方面的最新进展, 突出“三点”(重点、难点和生长点), 鉴于食品厂安全卫生管理是一门应用性学科, 着力联系实际介绍食品厂保证食品安全和质量的管理措施、方法和体系。大量穿插食品厂安全卫生管理录象, 使平实的内容简明化和形象化, 提高学生综合应用知识的能力。</p>						