

《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 inspection			课程类型	本专业推荐选修	
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	食品分析、食品化学、 食品微生物		适用对象	食品科学与工程
课程简介 (200 字左右)	<p>食品卫生检验从学科广义上包括理化检验和微生物检验两大部分，因为食品科学与工程和食品质量与安全专业设有与理化检验部分相关的课程，因此，食品卫生与检验以食品微生物检验部分为主。通过本课程的教学，要求学生了解食品卫生与检验在现代食品生产、贸易、消费中的地位和作用；了解国外食品卫生与检验的概况和发展趋势；学习食品卫生与检验的原理与方法；掌握卫生检验的理论知识和实验技能；重点掌握食品中致病菌检验的原理和基本方法；掌握食品卫生与检验知识体系中的思维方法和一般规律。</p>					