

## 《食品包装学》（理论课适用）

<b>课程名称</b>		食品包装学			<b>课程编号</b>	1810256	
<b>英文名称</b>		Food Packaging			<b>课程类型</b>	本专业推荐选修课	
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	36	<b>实验学时</b>		<b>实践学时</b>	
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	食品化学、食品微生物学、食品工艺原理、食品卫生检验、农畜产食品贮运加工.		<b>适用对象</b>	食品科学与工程 食品质量与安全	
<b>课程简介</b> (200 字左右)		<p>食品包装作为食品生产过程的最后环节，对最终产品的品质安全和商品性起决定性作用。本课程系统介绍食品包装材料、包装原理、技术方法和设备、包装标准和法规及典型食品的包装方法，并反映当代国际有关食品包装新材料、新技术、新装备等最新技术成果和发展方向。作为本专业高年级推荐选修课，旨在培养学生从食品开发系统工程的角度了解食品包装知识，扩展实用知识领域，提高理论联系实际的能力，使学生更好地面向食品研发生产、流通经营实际。</p>					