

《食品包装学》（理论课适用）

课程名称		食品包装学			课程编号	1810256	
英文名称		Food Packaging			课程类型	本专业推荐选修课	
学时	36	其中：理论学时	36	实验学时		实践学时	
学分	2	预修课程	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.		适用对象	食品科学与工程 食品质量与安全	
课程简介 (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>					