

## 《食品质量管理学》

<b>课程名称</b>		食品质量管理学			<b>课程编号</b>	1830192	
<b>英文名称</b>		Food Quality Management			<b>课程类型</b>	专业核心课	
<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>	食品微生物学、食品工艺学、概率与数理统计等		<b>适用对象</b>	食品质量与安全专业	
<b>课程简介</b> (200 字左右)		食品质量管理学是食品质量与安全专业的核心课，本课程以现代食品质量管理科学的观点，系统阐述食品质量管理的基本概念、理论和方法，重点介绍了食品质量管理基础、食品质量设计、食品质量控制及数理统计方法、食品质量检验和全面质量管理。					