《食品安全与检测》课程简介

《食品安全与检测》介绍食品安全的基本概念、食品安全学研究的主要内容、食品安全的发展史；影响食品安全性的生物因素、化学因素等危害因子在食品中的来源以及通过食品对人体健康的影响和预防控制措施；部分食品添加剂存在的安全问题及非法添加物对健康的危害；部分加工食品存在的安全问题；转基因食品的安全性；食物中毒及其预防以及食品质量安全监管与保障体系。

要求学生学习该课程后，掌握食品安全相关理论知识及相关安全检测技术，激发学生为我国食品安全检测及经济社会发展贡献力量，为提高国民的整体科学素养奠定基础。在实现中华民族伟大复兴的中国梦的关键时刻，通过系统学习食品安全与检测理论知识，认清中国科学技术与当今世界科技强国的差距，可以增强学生家国情怀与文化自信的同时，激发学生使命感和责任心，为我国经济社会发展及全民健康贡献力量。保证学生达成专业的相应毕业要求。

**课程性质：**专业选修课

**授课对象：**生物技术专业本科生

**学时：**32学时