

专业：食品工程

模块：碳水化合物食品工程

序号	科目名称	学期	课程				欧洲学分
			讲课	练习	实验室	SRW	
1.	工程统计学	1	3	3	0	0	6
2. 3.	选修区1（六选二）	1	3	0	3	0	7
	糖果技术的现代程序						
	糖的替代来源——新工艺						
	烘焙技术的发展趋势						
	改性淀粉在食品中的技术和应用						
	先进的小麦粉研磨技术						
	食品工业中的抗氧化剂						
4.	学习研究工作	1	0	0	0	20	10
5.	选修区2	2	3	0	3	0	7
	碳水化合物食品技术副产品加工						
	淀粉水解物的工业应用						
	膳食纤维的生产和应用						
6.	实践	2					3
7.	硕士论文准备和答辩	2					20