

**专业：食品工程**  
**模块：质量控制**

序号	科目名称	学期	课程			欧洲学分
			讲课	练习	实验室	
1.	微积分1	1	4	4	0	9
2.	工程物理学	1	3	2	0	6
3.	普通化学和无机化学	1	4	0	3	8
4.	选修区1	1	1	0	2	3
	英语语言——初级水平					
	英语语言					
5.	选修区2	1	2	2	0	4
	化学计算					
	化学实验室实习课					
6.	微积分2	2	4	4	0	9
7.	有机化学	2	4	0	3	9
8.	分析化学	2	3	0	3	7
9.	选修区3	2	2	0	2	5
	工程介绍					
	机械工程基本原理					
10.	技术热力学	3	4	3	0	8
11.	物理化学	3	4	0	3	8
12.	计算机应用	3	2	0	4	7
13.	食品化学	3	3	0	3	7
14.	单元操作1	4	3	3	1	9
15.	胶体化学	4	3	0	2	6
16.	生物化学	4	3	0	3	8
17.	微生物学	4	3	0	3	7
18.	单元操作2	5	3	2	1	7
19.	测量和仪器技术	5	2	0	3	6
20.	食品微生物学	5	3	0	3	6
21.	选修区4	5	3	0	2	5
	麦芽、啤酒和葡萄酒的质量控制技术					
	酵母、生物乙醇和烈酒技术的质量控制					
22.	选修区5	5	3	0	2	6
	糖和糖果技术中的质量控制					
	谷物、面粉、淀粉的质量控制					
23.	仪器分析方法	6	3	0	4	7
24.	水和废水的技术和质量控制	6	3	2	0	6
25.	取样和样品的准备工作	6	3	0	3	7
26.	选修区6	6	4	0	4	7

	肉类、乳制品和即食食品技术 的质量控制					
	植物油、油脂、果蔬及熟食技术的质量控制					
27.	实践	6				3
28.	食品生产中的质量管理	7	3	0	2	6
29.	质量控制实验室	7	3	0	2	6
30.	添加剂和芳香剂的质量控制	7	3	0	2	6
31.	毒理学	7	3	0	2	6
32.	选修区7	7	2	0	3	6
	食品工业卫生					
	质量控制中的流变学方法					
	化学传感器					
33.	食品、水、土壤、空气及一般用途产品的分析	8	4	0	4	8
34.	包装和装箱过程中的质量控制	8	2	0	3	4
35.	选修区8	8	2	1	0	3
	工业生产管理					
	小型生产系统					
36.	学士论文准备和答辩	8				15