

专业：食品工程
 模块：食品保鲜技术

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
	现代食品微生物学发展趋势						
	现代肉类技术发展趋势						
	油脂技术现代发展趋势						
	果蔬加工现代发展趋势						
	乳品技术现代发展趋势						
	现代食品包装技术						
4.	学习研究工作	1	0	0	0	20	10
5.	选修区2	2	3	0	3	0	7
	现代营养发展趋势						
	食品保存技术的合格评定						
	现代食品保存方法						
6.	实践	2					3
7.	硕士论文准备和答辩	2					20