

专业：生物技术
模块：食品生物技术

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.	生物过程工程	5	3	3	0	6
20.	工业微生物学	5	3	0	3	6
21.	水技术	5	3	3	0	6
22.	选修区4	5	3	0	2	5
	啤酒生产的原材料替代					
	葡萄和葡萄酒化学					
23.	烈酒技术	6	3	0	2	5
24.	发面酵母技术	6	3	0	3	6
25.	麦芽技术	6	3	1	2	6
26.	生物反应器	6	3	2	1	6
27.	选修区5	6	3	0	4	7
	仪器分析方法					
	食品分析					
28.	废水技术	7	3	3	0	6
29.	微生物学的生物过程控制	7	2	0	3	5
30.	葡萄酒技术	7	4	0	3	7

31.	啤酒技术	7	3	1	2	6
32.	生物乙醇技术	7	3	0	3	6
33.	选修区6	8	2	0	2	4
	生物技术中的环境保护					
	瓶装水技术					
34.	选修区7	8	2	0	3	5
	包装和装箱					
	微生物生物量技术					
35.	选修区8	8	2	1	0	3
	工业生产管理					
	小型生产系统					
36.	实践	8				3
37.	学士论文准备和答辩	8				15