

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	
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.	保存方法	5	3	0	2	6
20.	食品微生物学	5	3	0	3	6
21.	选修区4	5	3	2	0	6
	食品工业能量学					
	食品营养学和感官特性					
22.	选修区5	5	3	0	2	6
	食品生产中的质量管理					
	测量和仪器技术					
23.	果蔬加工技术	6	3	0	3	6
24.	液态奶制品和甜点技术	6	3	0	3	6
25.	肉类技术	6	3	0	3	6
26.	油籽加工技术	6	3	0	3	6
27.	即食食品生产基础	6	2	0	1	3
28.	实践	6				3
29.	果汁和非酒精饮料技术	7	3	0	3	6

30.	奶酪、浓缩乳制品和干乳制品 技术	7	3	0	3	6
31.	肉类加工技术	7	3	0	3	6
32.	植物油和油脂技术	7	3	0	3	6
33.	工业即食食品生产	7	2	0	3	6
34.	包装和装箱	8	2	0	3	5
35.	选修区6	8	3	0	4	7
	食品分析					
	食物的感官评价					
36.	选修区7	8	2	1	0	3
	工业管理生产					
	小型生产系统					
37.	学士论文准备和答辩	8				15