

专业：食品微生物及安全

序号	科目名称	学期	课程				欧洲学分
			讲课	练习	实验室	SRW	
1.	食物和微生物	1	3	0	3	0	6
2. 3.	选修区1（七选二）	1	4	0	0	2	10
	动物源食品微生物学研究进展						
	植物源食品微生物学研究进展						
	水微生物学和食品卫生						
	生产微生物生物学						
	食品真菌学和真菌毒理学						
	食物毒素感染和中毒						
	环境微生物学						
4.	选修区2	1	4	0	0	2	10
	功能性和新型食品						
	发酵肉制品技术						
	功能性发酵乳制品技术						
	奶酪技术进展						
	水果和蔬菜加工技术进展						
	水技术进展						
	啤酒技术进展						
	发面酵母菌技术进展						
	包装新材料与现代状况						
	人造黄油及特殊脂肪的生产技术						
	粮食储存技术与实践						
5.	实践	2					3
6.	食品微生物学分析的质量控制	2	3	0	3	0	6
7.	学习研究工作	2				10	5
8.	专业论文的准备和答辩	2					10