食品科学与工程专业介绍

2020-04-19 16:23 本站 （浏览量：1570）

办学层次： 本科

学　　制： 四年

授予学位： 工学学士

培养目标： 本专业培养德、智、体、美全面发展，掌握食品科学与工程领域的基本基础知识和基本技能，能够在食品的生产、加工、流通及与食品科学与工程有关的领域内从事食品或有关的科学研究、技术开发、工程设计、生产管理、品质控制、产品销售、检验检疫、教育教学等方面工作的具有创新精神和实践能力的应用型高级专门人才。

专业课程： 食品生物化学、食品微生物学、食品营养学、食品安全学、食品工程原理、食品化学、食品分析、食品工艺学、食品机械与设备、食品工厂设计

学位课程： 食品生物化学、食品化学、食品工艺学、食品微生物

就业方向： 毕业生可到企事业单位从事食品生产技术管理、质量控制、产品开发、产品销售、食品保藏、加工和资源综合利用等方面的工作，也可在学校和科研单位从事食品科学与工程及其相关领域的教学和科学研究工作。本专业每届有30％左右的毕业生继续攻读本专业以及相近学科的硕士研究生。

上一条：农业资源与环境专业介绍

下一条：药学专业介绍

地址：湖北省孝感市交通大道272号

邮编：432000

版权所有 © 湖北工程学院生命科学技术学院