

《食品生物技术》（理论课适用）

课程名称		食品生物技术			课程编号	1820092	
英文名称		Food Biotechnology			课程类型	本专业推荐选修课	
学时	36	其中：理论学时	36	实验学时		实践学时	
学分	2	预修课程	基础生物化学、微生物学		适用对象	食品科学与工程，食品质量与安全专业	
课程简介 (200 字左右)		<p>生物技术是由多学科交叉形成的综合性学科，食品生物技术是生物技术的重要分支。该门课程旨在使学生了解生物技术的知识体系和理论基础，系统介绍了基因工程、酶工程、发酵工程、细胞工程和蛋白质工程等五大工程的基本原理和基本方法，熟悉生物技术的重要研究方法和操作过程，掌握五大工程在改善食品品质，提高食品产量和质量，开发食品新资源，对食品品质和安全进行控制，及增进人类健康方面中的重要作用和应用潜力。</p>					