

## 《食品生物技术》（理论课适用）

<b>课程名称</b>		食品生物技术			<b>课程编号</b>	1820092	
<b>英文名称</b>		Food Biotechnology			<b>课程类型</b>	本专业推荐选修课	
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	36	<b>实验学时</b>		<b>实践学时</b>	
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	基础生物化学、微生物学、 细胞生物学、分子生物学		<b>适用对象</b>	生物工程专业	
<b>课程简介</b> (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。该门课程主要介绍基因工程、酶工程、发酵工程、细胞工程和蛋白质工程等五大工程在改善食品品质，提高食品产量和质量，开发食品新资源和增进人类健康等方面的重要应用，重点阐述分子生物学技术、免疫学技术、生物芯片和生物传感器等现代生物技术的工作原理及其在食品安全与品质控制中的应用，使学生熟悉生物技术的重要研究方法和操作过程。</p>					