

江南大学生物工程（酿酒科学与工程方向）专业 高考 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/645/2021_2022__E6_B1_9F_E5_8D_97_E5_A4_A7_E5_c65_645260.htm

该方向将传统酿酒工艺艺术与现代生物工程技术有机结合，是我院办学历史最长，特色鲜明且驰名中外的方向，校友遍布在国内白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒等生产企业和教学科研单位，毕业的校友中既有国内龙头酿酒企业董事长、总经理、总工程师和科研院所的教授、研究员；又有专业技术精湛的全国劳动模范荣誉称号获得者；一些校友已经成为世界跨国酿酒公司的高层管理者 and 高级工程师。主要课程：有机化学、生物化学、微生物学、微生物育种、化工原理、发酵工艺及设备、酒类酿造工艺学、酒类风味化学、经济管理类课程、生化工程、生物工业下游技术等，同时开设以高新技术为主导的系列选修课程以及自主实践性强的综合性教学实验。毕业生可在酿酒科学与工程领域内从事教学、科学研究与开发、生产管理、检验、产品营销与技术服务等工作，也可以考研或出国深造。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com