

《农产品加工学》（理论课适用）

课程名称	农产品加工学			课程编号	1810245	
英文名称	Agricultural product processing technology			课程类型	专业核心	
学时	72	其中：理论学时	72	实验学时		实践学时
学分	4	预修课程	食品工艺原理		适用对象	食品科学与工程
课程简介 (200 字左右)	<p>《农产品加工学》是食品科学与工程专业本科生的专业核心课，其主要讲述农产品原料的生物学特征与特性、加工原理及工艺。内容包括食品原理想化性状、营养价值及保健功能，农产食品加工适性与优良加工品种，园产及粮油食品的加工工艺等。</p>					