

制糖与糖果加工

课程名称		制糖与糖果加工			课程编号	1810257	
英文名称		Sugar and Confection Processing			课程类型	本专业推荐选修课	
总学时	36	理论学时	21	实验学时	15	实践学时	0
学分	2	预修课程	食品化学、食品分析、食品营养学、食品原理、化工原理、食品机械与设备		适用对象	食品科学与工程	
课程简介		<p>《制糖与糖果加工》运用食品科学原理和方法研究原料选择、加工、包装、贮运及质量检验与控制的各种问题，探索解决问题的途径，实现生产合理化、科学化和现代化。通过学习甘蔗制糖、甜菜制糖和熬煮糖果、焦香糖果、充气糖果、凝胶糖果及巧克力制品的加工工艺，使学生熟悉和掌握制糖与糖果加工生产的工艺设计和质量检验与控制、新产品开发思路等技能。以适应食品研究开发、生产经营管理、质量控制等各行业对人才知识结构的需求。</p>					