

《畜产品加工技术概要》课程简介

| | | | | | | | |
|-------------------|--|---------|-----|------|----------|----------|---|
| 课程名称 | 畜产品加工技术概要 | | | 课程编号 | 1520029 | | |
| 英文名称 | Animal Products Processing Technology | | | 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 | 0 | 实践学时 | 0 |
| 学分 | 2 | 预修课程 | 畜牧学 | | 适用对象 | 动科、动物强化班 | |
| 课程简介 (200 字左右) | 本课程是动物科学和动物健康和生产强化班专业本科生的科类选修课。本课程主要介绍畜产食品（肉、奶、蛋）结构、理化特性、卫生检验、保鲜技术和质量控制等基本原理和技术以及肉制品、乳制品和蛋制品的传统和现代加工新技术。本课程对于开阔学生专业视野，了解熟悉畜产食品生产产业链的产后环节有重要作用。 | | | | | | |