

《食品工程原理》

课程名称	食品工程原理			课程编号	1810242		
英文名称	Principles of Food Engineering			课程类型	专业基础		
学时	63	其中：理论学时	63	实验学时		实践学时	
学分	3.5	预修课程	高等数学、物理、物理化学等		适用对象	食品科学与工程	
课程简介 (200 字左右)	食品工程原理是食品科学与工程专业学生必修的一门基础技术课程。主要介绍流体流动、流体输送机械、沉降与过滤、传热、吸收、蒸馏、干燥等单元操作的基本原理和规律、典型设备的工作原理、设计计算和选型方法。						