

《农产品贮运加工》课程简介

| | | | | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------|------|----------|----------------|---|
| 课程名称 | 农产品贮运加工 | | | 课程编号 | 1810182 | | |
| 英文名称 | Agricultural product storage and 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 | 有机化学、生物化学、微生物学 | | 适用对象 | 农村区域发展、种子科学与工程 | |
| 课程简介 | <p>《农产品贮运加工学》是农村区域发展、种子科学与工程专业推荐选修课，其主要讲述农产品贮藏与加工的基本原理及工艺流程和技术要点。本课程主要包括农产品品质特征、农产品采后生理与贮藏特性、农产品贮藏方式和运输管理、农产品罐藏加工、干制加工、制汁加工、腌制与糖制加工、速冻加工等工艺技术。课程内容丰富、新颖，图文并茂，采用多媒体讲述，注重理论性和实用性的结合。</p> <p>通过学习能够掌握农产品贮运加工的基本概念、基本内容、技术管理要点等知识。</p> | | | | | | |