

《畜产食品大实验》

实践环节名称	畜产食品大实验 1810226	天数	7天
面向专业	食品科学与工程专业	学分	1
实践课简介	<p>本实践课配合《畜产品加工学》理论课程的教学，重点使学生巩固、理解、深化课堂上的理论知识，突出加工学课程的特点，也即理论与实践紧密结合，拓宽知识面，培养学生分析问题、解决问题的能力，了解畜产食品的原料要求，合理制订科学配方，掌握相关加工设备及仪器的使用维护。其内容主要包括乳、肉、蛋三大部分的典型产品的加工，共有 11 个实验，其中设计性实验 9-10 个，综合性实验 1-2 个。可根据情况取舍</p>		