

## 《食品机械与设备》

<b>课程名称</b>		食品机械与设备			<b>课程编号</b>	1810261	
<b>英文名称</b>		Machine and Equipment for Food Industry			<b>课程类型</b>	专业基础课	
<b>学时</b>	54	<b>其中：理论学时</b>	39	<b>实验学时</b>	15	<b>实践学时</b>	0
<b>学分</b>	3	<b>预修课程</b>	物理学		<b>适用对象</b>	食品质量与安全	
<b>课程简介</b>		<p>本课程是食品质量与安全专业的一门重要的专业基础课程，系统介绍了典型食品工厂中常见的物料输送机械，以及清洗、分离、粉碎、混合、干燥、杀菌、冷热处理等单元操作设备，内容涉及结构特点、工作原理、操作和维护要领、通用零部件和机件材料等方面，旨在从生产线机械设备角度，树立学生食品质量安全控制的意识，完善专业知识结构，同时具备从事实践操作的基本技能，为毕业后从事食品质量安全控制方面的研究和工作打下坚实的基础。</p>					