

附件 1

课程标准制定（修订）统计表

序号	系部	教研室	课程标准名称	备注
	生环系	农检教研室	《畜产品加工技术》	

附件 2

黔东南民族职业技术学院

《畜产品加工技术》课程标准

一、课程性质与任务

(一) 课程性质(课程名称、性质、类别、学时学分、适用专业等)

课程名称: 畜产品加工技术

课程性质: 专业核心课

参考学时: 64

参考学分: 4

职业方向: 畜禽屠宰检测及畜禽加工高端技能型人才

资格证书: 畜禽屠宰加工工、肉制品加工工,

适用对象: 农产品加工与质量检测专业

(二) 课程任务

《畜产品加工技术》是农产品加工与质量检测专业的职业核心课程之一。该课程以“培养学生有关肉品和蛋品保鲜、肉制品和蛋制品加工及综合利用等方面的专业知识、职业能力和职业意识”为教学目标。学生在学习了食品化学、食品微生物、食品加工原理与技术、食品保藏技术等方面的基本知识上,通过该课程的学习及后续顶岗实习等课程的学习和实践,可以达到课程

教学的目标。

二、学科核心素养与课程目标

(一) 学科核心素养

通过课程项目教学活动,使学生了解和掌握畜产品加工的基本原理和方法、适宜的加工工艺及创新加工的方法。为今后进一步学习和从事畜产品加工的科研、开发及产品质量控制等工作打下基础。

(二) 课程目标

具体目标	内 容
1. 知识目标	①了解畜禽肉、蛋的商品特点; ②熟悉和掌握畜产品加工的主要途径和基本方法; ③掌握肉品和蛋品保鲜技术要求和操作要点; ④熟悉和掌握肉制品和蛋制品加工及综合开发利用的基本原理,基本工艺流程和加工关键技术。
2. 专业技术能力目标	①肉、蛋品质鉴定与检验能力 ②肉、蛋保鲜的处理能力 ③典型畜产品的生产能力(腌腊制品、干肉制品、酱卤制品、熏烤制品、香肠、发酵制品、油炸制品、肉类罐头等) ④畜产资源利用及新产品的开发能力
3. 素质目标	①培养学生热爱畜产品加工行业相关工作,自觉执行相关食品法律法规的意识和素质,以及从业者必备的职业道德; ②培养学生具备畜产的商品意识、贮藏加工的产业化意识; ③培养学生获取信息、分析问题和解决问题的能力; ④培养学生语言表达、团结协作、社会交往等综合职业素质。

三、课程结构

序号	学习任务	学习型工作任务	建议学时
项目一	绪论	任务1 畜产品加工工艺的研究对象、方法和意义; 任务2 畜产品加工业的现状与市场	2
项目二	肉与肉制品加工基本知识	任务1 肉的组织结构与化学成分 任务2 屠宰后肉的变化 任务3 肉的物理性质与品质评定 任务4 肉制品加工辅料	6

		实训任务 1 肉新鲜度感官评定	2
项目三	肉制品加工卫生与安全控制	任务 1 肉制品微生物 任务 2 肉的储藏与保鲜 任务 3 食品卫生及检验	6
		实训任务 2 冷却肉的保鲜	2
项目四	畜禽的屠宰与分割技术	任务 1 屠宰加工卫生管理 任务 2 畜禽的屠宰工艺 任务 3 畜禽肉分割技术	6
项目五	腌腊肉制品加工技术	任务 1 腌腊制品加工	2
		实训任务 3 腊肉的加工	2
项目六	干肉制品加工技术	任务 1 肉的干制技术与质量控制 任务 2 肉干制品加工	4
		实训任务 4 太仓肉松的制作	4
项目七	酱卤与熏烤制品加工技术	任务 1 酱卤制品加工 任务 2 肉品熏烤加工 任务 3 烧烤制品加工	4
		实训任务 5 烤鸡的加工	4
项目八	灌肠制品加工	任务 1 灌肠类制品的一般加工工艺 任务 2 常见香肠的加工 任务 3 发酵香肠加工	4
项目九	蛋品保鲜与加工	任务 1 蛋的基本结构和化学组成 任务 2 蛋品保鲜技术 任务 3 蛋品加工技术	10
		实训任务 6 皮蛋制作	2
项目十	其他畜产品加工	任务 1 血粉和血清蛋白加工 任务 2 肠衣和肝素钠加工 任务 3 畜骨加工 任务 4 羽毛蛋白加工。	4
合计		64	

四、课程内容

(一) 基础模块

序号	学习任务	学习型工作任务
一	肉与肉制品加工基本知识	任务 1 肉的组织结构与化学成分 任务 2 屠宰后肉的变化 任务 3 肉的物理性质与品质评定 任务 4 肉制品加工辅料
二	肉制品加工卫生与安全控制	任务 1 肉制品微生物 任务 2 肉的储藏与保鲜 任务 3 食品卫生及检验

三	畜禽的屠宰与分割技术	任务1 屠宰加工卫生管理 任务2 畜禽的屠宰工艺 任务3 畜禽肉分割技术
四	干肉制品加工技术	任务1 肉的干制技术与质量控制 任务2 肉干制品加工
五	酱卤与熏烤制品加工技术	任务1 酱卤制品加工 任务2 肉品熏烤加工 任务3 烧烤制品加工
六	蛋品保鲜与加工	任务1 蛋的基本结构和化学组成 任务2 蛋品保鲜技术 任务3 蛋品加工技术

(二) 拓展模块

序号	学习任务	学习型工作任务
一	肉制品的加工	任务1 腌腊制品加工 任务2 腊肉的加工 任务3 肉干制品加工 任务4 太仓肉松的制作
		任务1 酱卤制品加工 任务2 肉品熏烤加工 任务3 烧烤制品加工 任务4 烤鸡的加工
		任务1 灌肠类制品的一般加工工艺 任务2 常见香肠的加工 任务3 发酵香肠加工
二	蛋制品的加工	任务1 蛋的基本结构和化学组成 任务2 蛋品保鲜技术 任务3 蛋品加工技术
		实训任务6 皮蛋制作
三	其他畜产品加工	任务1 血粉和血清蛋白加工 任务2 肠衣和肝素钠加工 任务3 畜骨加工 任务4 羽毛蛋白加工。

五、学业质量

(一) 学业质量内涵

学业质量是学生在完成本学科课程学习后的学业成就表现。学业质量标准是以本学科核心素养及其表现水平为主要维度,结

合课程内容，对学生学业成就表现的总体刻画。依据不同水平学业或就表现的关键特征，学业质量标准明确将学业质量划分为不同水平，并描述了不同水平学习结果的具体表现。本学科学业质量是应该达成的畜产品加工加工学科核心素养的目标，是其核心素养水平与课程内容的有机结合。

（二）学业质量水平

水平	质量描述
水平一	熟悉畜禽肉、蛋的生物特点； 掌握肉品和蛋品保鲜技术要求和操作要点； 掌握屠宰加工卫生管理 掌握 畜禽的屠宰工艺 学会畜禽肉分割技术
水平二	具有肉、蛋品质鉴定与检验能力 具有肉、蛋保鲜的处理能力 学会制作不同的肉制品 学会制作不同的蛋制品 学会制作不同类型的奶制品 具有畜产资源利用及新产品的开发能力

六、课程实施

（一）教学要求

以“典型产品生产”为载体，依据食品企业的“畜产品加工岗位要求”，确定“畜产品加工关键技术”为核心，突出“理论

必需，应用为主”，重构课程教学内容，选择的教学内容与实际工作内容一致，从教学内容上体现“学”和“做”的紧密结合。教学过程中，要通过校企合作，校内实训基地建设等多种途径，采取工学结合形式，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会。实现课堂案例教学和课后任务导向教学相结合，将企业中生产实际作为案例引入课堂教学，以真实产品为对象进行课后任务导向组织教学，从教学过程和形式上体现“学习”和“工作”的紧密结合。

课程模拟完成企业“项目任务”贯穿整个教学过程，将课程内容置于企业实际生产中。通过产品设计、项目导入→学生思考、分析、回答、教师评议、总结（理论）→扩展应用（实践）的方式进行，使授课内容与工作实际紧密结合。

（二）学业水平评价

考核分为过程性考核和终结性考核。其中过程性考核占60%，终结性考核占40%。

（一）过程性考核（60%）

1、平时成绩（10%）：学习态度及考勤（5%）、课堂提问（5%），以培养职业道德和素养。

2、报告及课后作业（20%），以培养学生自我展示能力和课程理解能力。

3、技能训练及考核（30%），以培养学生的专业技能和职业岗位能力。

（二）终结性考核的内容与要求（40%）

终结性考核内容为课程综合理论与知识，采取闭卷笔试，于

期末课程结束时进行。

具体考核内容分配见表 3:

表 3 考核评价表

序号	考核主要内容	考核要求	评分标准	分数分配
1	学习态度及考勤	态度积极, 自觉遵守课堂纪律, 不迟到、早退、旷课	态度积极, 全勤 5 分; 缺勤一次扣 1 分; 扣完后从过程性考核总分中扣。	5
2	课堂提问及讨论	积极参与讨论和回答问题	积极参与讨论并准确回答问题 4-5 分; 基本能正确回答问题 2-3 分; 态度不积极, 不能正确回答问题 1 分以下。	5
3	课程综合练习	练习答案正确、书写规范	一次练习满分 5 分, 学期末将所有课堂练习得分加权平衡	20
4	实训项目	实训操作规范, 产品合格或质量问题分析正确, 有见解。结论正确。	报告平均成绩×30%	30
5	课程综合理论与知识	闭卷笔试	见试卷	40
		合计		100

(三) 推荐教材和教学参考书/教材编写要求

1. 《畜产品加工技术及实训教程》，马兆瑞，李慧东主编，科学出版社。

2. 《畜产品加工学》，周光宏主编，中国农业出版社 [3] 《食品工艺学》，天津轻工业学院、无锡轻工业学院合编，轻工业出版社

3. 《肉制品加工手册》，天野庆之主编，中国轻工业出版社，2000 年版

4. 食品伙伴网 <http://www.foodmate.net/>

5. 中国食品信息网 <http://www.foodinfo.gov.cn/>

(四) 课程资源开发与利用

1. 充分利用网络教学资源 利用学院的多媒体设备进行多媒体教学，利用学院的实训条件进行现场教学。

2. 注重课程资源的开发与利用，开发相关的教师指导用书，学生学习与实验辅导用书，多媒体教学课件以及仿真软件等。要充分利用网络资源，及时将先进的方法、手段和技术资料引入教学过程。

(五) 教师团队建设

1、加强“双师型”教师队伍建设：教师不定期参加生产实践活动，每位任课教师半脱产实践不少于一学期。不断总结生产实践经验，使教学内容与生产实践紧密结合。

2、引进企业行业专家、参与教学，加入教学团队。

3、配备实践指导教师：实训内容的准备由实践指导教师完成，学生实训过程的指导由实践指导教师和上课教师完成。

4、加强中青年教师的在职培养，鼓励中青年教师外出进修或攻读硕士以上学位。

5、任课教师至少要参加一项教研课题或科研课题，不断提高自己的理论水平和科研能力，及时将学科前沿的最新技术和研究成果充实到课堂教学中。

(六) 教学方法

课程教学过程中，采用案例教学、项目教学、现场教学等方法，让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，并构建相关理论知识，发展职业能力。通过课程的教学，培养学生

积极主动、勇于探索的自主学习方式，并注重培养学生的职业能力、终身学习与可持续性发展能力。