



西北农林科技大学课程质量标准

KC3104113-2014

畜产食品工艺学

Animal products technology

(课程编号: 3104113)

2014-xx-xx 发布

2014-xx-xx 实施

西北农林科技大学教务处 发布

前 言

为了规范课程教学，强化课程教学的目标管理，体现专业培养方案对学生在知识、能力与素质方面的基本要求，结合学校学科专业发展实际，特制定西北农林科技大学课程质量标准（curriculum quality criterion）。

课程质量标准，是规定某一门课程性质、课程目标、内容框架、实施建议的教学指导性文件。它是联系课程计划与课堂教学的中间桥梁，可以确保不同的教师有效、连贯而目标一致地开展教学工作，对教师的教学具有直接的指导作用，对课程质量有重要影响。同时，也是教材编写、教学评估和考试命题的依据，是学校管理和评价课程的基础。与教学大纲相比，课程质量标准在课程的基本理念、课程目标、课程实施建议等几部分阐述的详细、明确，特别是提出了面向全体学生的学习基本要求。

本课程名称：畜产食品工艺学

本课程英文名称：Animal products technology

课程编号：KC3104113

本课程学时/学分：36/2

本课程先修课程：食品化学、食品分析与检验、食品加工工艺学、食品微生物、食品工程原理

本课程属性：理论课

本标准依据 GB/T1.1-2009 规定的规则编制。

本标准由西北农林科技大学教务处提出并归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学食品科学与工程学院食品科技系。

本标准主要起草人：丁武、冯宪超。

本标准为首次发布。

《畜产食品工艺学》课程质量标准

1 范围

本标准规定了畜产食品工艺学课程的简介、教学目标、总体要求、教学要求、学生学习策略、课程考核要求及教学质量评价与改进。

本标准适用于食品科学与工程专业、食品营养与安全和动物科学专业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 7713.1—2006 学位论文编写规则

GB 7714—2005 文后参考文献著录规则

西北农林科技大学2014版本本科培养方案（食品科学与工程专业）

西北农林科技大学本科学籍管理办法（校教发【2013】36号）

西北农林科技大学考试命题实施细则（校教发【2006】80号）

西北农林科技大学本科教材选用管理办法（校教发【2005】175号）

3 课程简介

3.1 中文简介

《畜产食品工艺学》是一门专业课，其主要任务是让学生掌握肉、奶、蛋贮藏加工的基础知识和基本原理，熟练掌握肉、奶、蛋加工贮藏工艺流程、工艺参数和发展趋势。同时还要求学生了解国内外市场变化动态。通过本课程的学习，要求学生能够独立利用所学基本知识，进行有关原料的保藏处理及各种畜产食品的加工和开发新产品等技术工作。

本课程适用于食品科学与工程、农产品加工与贮藏专业的畜产食品工艺学课程教学，共2个学分，总学时36学时，其中课堂教学28个学时，实验8个学时。

3.2 英文简介

Animal products processing technology is a specialized course. The purpose of this course is to help students grasp the basic knowledge and principles in storage and processing of meat, milk, and egg. Students should grasp procedures, parameters and trends of storage and processing. They also should understand market changes both in and abroad. Students are supposed to be qualified for technical work, such as preserving materials, processing animal products and developing new products independently with the basic knowledge from this course.

This course is suitable for the major of food science and engineering, and the major of storage and processing of agricultural products.

Total class hours are 32, with 28 for classroom teaching, with 8 for experiment. Total credits are 2.

4 教学目标

通过本课程的教学应实现以下目标：

——了解国内外畜产食品加工的进展与发展趋势，畜产食品加工在畜产品产业中的重要地位；

——熟悉肉、奶、蛋贮藏加工的基础知识和基本原理，肉、奶、蛋加工贮藏工艺流程、工艺参数和发展趋势，同时还要求学生熟悉国内外市场变化动态。

——掌握所学基本知识，能够独立地进行有关原料的保藏处理及各种畜产食品加工和开发新产品等技术工作。

5 总体要求

通过对畜产食品原料、贮藏与加工的基本原理与工艺流程的学习，全面提高畜产食品加工从业从业人员的基本素质，为国家食品工业发展提供人才和技术支持。同时通过国内外畜产食品加工技术与现状的比较学习，为国际型人才的培养奠定基础，最终提高本学科人才培养的质量。

5.1 知识

——掌握肉、奶、蛋贮藏加工的基础知识和基本原理

——熟练掌握肉、奶、蛋加工贮藏工艺流程、工艺参数和发展趋势

——了解国内外市场变化动态

5.2 能力

——要求学生能够独立利用所学基本知识，进行有关原料的保藏处理

——能够进行各种畜产食品加工和开发新产品等技术工作。

5.3 素质

——使学生成为畜产食品加工的国际型人才

——能胜任解决国家畜产食品工业发展所面临问题

6 教学要求

6.1 课程内容与课时分配

表1 课程内容与课时分配

篇、章	学时分配			
	理论	习题、讨论	实验	小计
绪论	2			2
第一篇 第一章 肉的贮藏	2			2
第二章 肉制品加工中常用辅料及特性	1			1
第三章 腌腊肉制品	1			1
第四章 西式火腿和灌肠	2			2
第五章 干肉制品	2		3	5
第六章 肉类罐头	1			1
第七章 其他肉制品	1			2
第二篇 第一章 消毒乳	2			2
第二章 发酵乳制品	2			2
第三章 冷饮	2			2
第四章 干酪	1			1
第五章 乳粉	1		3	4

第六章 其他乳制品	1			2
第三篇 第一章蛋的保鲜贮藏	2			2
第二章 湿蛋制品	2			2
第三章 干燥蛋制品	1			1
第四章 腌制蛋	1		3	5
合计	28		8	36

6.2 理论课

表 2 理论教学基本要求与设计

章、节	基本要求	重点或难点
第一章 绪论	国内外肉奶蛋产量、加工现状及发展趋势。	国内外肉奶蛋加工的发展趋势
	教学目标	教学方法与技巧
	了解国内外肉奶蛋产量加工现状及发展趋势。	采用对比法分析加工现状,结合实际需求分析加工的发展趋势。
第一篇 肉与肉制品		
章、节	基本要求	重点或难点
第一章 肉的贮藏	1.掌握原料肉的低温贮藏的原理和方法 2.掌握气调贮藏的原理和方法 3.了解肉的辐照贮藏 4.重点掌握原料肉的低温贮藏种类、原理、特点、质量控制途径及原理。	1.原料肉的低温贮藏的原理和方法 2.气调贮藏的原理和方法 3.原料肉的低温贮藏种类、原理、特点、质量控制途径及原理
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解肉的辐照贮藏 2.掌握原料肉的低温贮藏、气调贮藏的原理和方法 3.熟练掌握原料肉的低温贮藏种类、原理、特点、质量控制途径及原理。	1.采用交流式教学方法,转变灌输式、知识型理论教学的模式,鼓励老师与学生之间相互交流,开展以任务为中心的互动式教学。 2.采用交际式教学方法,学生提前预习,教师引导,由学生自主发言,进行分组讨论,充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第二章 肉制品加工中常用辅料及特性	1.肉制品加工中常用辅料及特性、使用方法、作用原理等内容 2.辅料的概念、作用及管理、调味料、香辛料、添加剂等内容 3.辅料的种类、特性、一般使用量等内容,重点把握添加剂的种类、特点、作用原理及其对肉制品质量的影响	添加剂的种类、特点、作用原理及其对肉制品质量的影响。
	教学目标	教学方法与技巧

	<p>1.了解肉制品加工中常用辅料及特性、使用方法、作用原理等内容</p> <p>2.了解辅料的概念、作用及管理、调味料、香辛料、添加剂等内容</p> <p>3.掌握辅料的种类、特性、一般使用量等内容，重点把握添加剂的种类、特点、作用原理及其对肉制品质量的影响</p>	<p>1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点
第三章 腌制肉制品	<p>1. 腌肉制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径、发展趋势等内容</p> <p>2. 腌腊肉制品的特点、种类、常用腌制方法及特点</p> <p>3. 腌腊肉制品的加工工艺及质量控制途径</p> <p>4. 举例说明腌腊肉制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>	<p>1. 腌腊肉制品的特点、种类、常用腌制方法及特点</p> <p>2. 腌腊肉制品的加工工艺及质量控制途径</p> <p>3. 举例说明腌腊肉制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径</p>
	教学目标	教学方法与技巧
	<p>1. 要求学生掌握腌腊肉制品的特点、种类、常用腌制方法及特点</p> <p>2. 掌握腌腊肉制品的加工工艺及质量控制途径</p> <p>3. 能举例说明腌腊肉制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>	<p>1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点
第四章 西式火腿和灌肠	<p>1. 西式火腿、灌肠制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径、发展趋势等内容，</p> <p>2. 西式火腿的种类及特点、带骨火腿的加工、去骨火腿的加工、里脊火腿及 Lachs 火腿的加工、成型火腿的加工、灌肠制品的加工等内容，</p> <p>3. 西式火腿、灌肠制品的特点、种类、一般加工工艺，重点把握成型火腿、灌肠制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>	<p>2. 成型火腿、灌肠制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>
	教学目标	教学方法与技巧
	<p>1. 了解西式火腿、灌肠制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径、发展趋势等内容，</p> <p>2. 了解西式火腿的种类及特点、带骨火腿的加工、去骨火腿的加工、里脊火腿及 Lachs 火腿的加工、成型火腿的加工、灌肠制品的加工等内容，</p> <p>3. 掌握西式火腿、灌肠制品的特点、种类、一般加工工艺，重点把握成型火腿、灌肠制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>	<p>1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点

第五章 干肉制品	<p>1. 肉制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径、发展趋势等内容</p> <p>2. 肉制品的干制原理和方法、肉干的加工、肉脯的加工、肉榧的加工等内容</p> <p>3. 干肉制品的特点、种类、肉制品的干制原理、方法及特点</p> <p>4. 肉干、肉脯、肉松的一般加工工艺，干肉制品的两种加工工艺、操作要点及质量控制。</p>	<p>1. 肉制品的干制原理和方法、肉干的加工、肉脯的加工、肉榧的加工等内容</p> <p>2. 干肉制品的特点、种类、肉制品的干制原理、方法及特点，肉干、肉脯、肉松的一般加工工艺</p> <p>3. 干肉制品的两种加工工艺、操作要点及质量控制。</p>
	教学目标	教学方法与技巧
	<p>1. 了解干肉制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径、发展趋势等内容</p> <p>2. 了解肉制品的干制原理和方法、肉干的加工、肉脯的加工、肉榧的加工等内容</p> <p>3. 掌握干肉制品的特点、种类、肉制品的干制原理、方法及特点，肉干、肉脯、肉松的一般加工工艺</p> <p>4. 重点把握干肉制品的两种加工工艺、操作要点及质量控制。</p>	<p>1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点
第六章 肉类罐头	<p>1. 肉类罐头制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径等内容</p> <p>2. 肉类罐头的种类及生熟原理、肉类罐头的一般加工工艺、各类肉罐头的生产方法等</p> <p>3. 肉类罐头的生产原理、一般加工工艺</p>	<p>1. 肉类罐头的种类及生熟原理、肉类罐头的一般加工工艺、各类肉罐头的生产方法等</p> <p>2. 肉类罐头的生产原理、一般加工工艺，能举</p> <p>3. 例说明肉类罐头的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>
	教学目标	教学方法与技巧
	<p>1. 了解肉类罐头制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径等内容</p> <p>2. 了解肉类罐头的种类及生熟原理、肉类罐头的一般加工工艺、各类肉罐头的生产方法等</p> <p>3. 掌握肉类罐头的生产原理、一般加工工艺</p> <p>4. 能举例说明肉类罐头的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>	<p>1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点
第七章 其他肉制品	<p>1. 酱卤制品、发酵肉制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径等内容</p> <p>2. 酱卤制品的种类、加工工艺及质量控制途径</p> <p>3. 能举例说明酱卤制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径</p> <p>4. 对发酵肉制品有一个要领性了解。</p>	<p>1. 酱卤制品的种类、加工工艺及质量控制途径</p> <p>2. 能举例说明酱卤制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。对发酵肉制品有一个要领性了解。</p>
	教学目标	教学方法与技巧

	<p>1. 了解酱卤制品、发酵肉制品的特点、种类、加工工艺及质量控制途径等内容</p> <p>2. 重点掌握酱卤制品的种类、加工工艺及质量控制途径</p> <p>3. 能举例说明酱卤制品的加工工艺、操作要点及质量控制途。</p> <p>4. 了解发酵肉制品有一个要领性。</p>	<p>1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
第二篇 乳与乳制品		
章、节	基本要求	重点或难点
第一章 消毒乳	<p>1. 消毒乳的概念和种类、乳的杀菌和灭菌、原料乳的验收、原料乳的预处理、消毒鲜乳的加工、灭菌乳及无菌包装等内容</p> <p>2. 消毒乳的概念和种类、原料乳的验收、原料乳的预处理、消毒鲜乳、灭菌乳及无菌包装的加工工艺、操作要点及质量控制途径等内容</p> <p>3. 乳的杀菌和灭菌的几种方法原理、特点、工艺参数及设备</p> <p>4. 超高温来菌乳生产的理论根据。</p>	<p>1. 消毒乳的概念和种类、原料乳的验收、原料乳的预处理、消毒鲜乳、灭菌乳及无菌包装的加工工艺、操作要点及质量控制途径等内容</p> <p>2. 乳的杀菌和灭菌的几种方法原理、特点、工艺参数及设备</p> <p>3. 超高温来菌乳生产的理论根据。</p>
	教学目标	教学方法与技巧
	<p>1. 了解消毒乳的概念和种类、乳的杀菌和灭菌、原料乳的验收、原料乳的预处理、消毒鲜乳的加工、灭菌乳及无菌包装等内容</p> <p>2. 掌握消毒乳的概念和种类、原料乳的验收、原料乳的预处理、消毒鲜乳、灭菌乳及无菌包装的加工工艺、操作要点及质量控制途径等内容</p> <p>3. 掌握乳的杀菌和灭菌的几种方法原理、特点、工艺参数及设备</p> <p>4. 掌握超高温来菌乳生产的理论根据。</p>	<p>1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。</p> <p>2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。</p>
章、节	基本要求	重点或难点
第二章 发酵乳制品	<p>1. 发酵乳制品生产中所用发酵的概念及特性、酸乳、乳酸菌饮料、乳酸菌制品的加工等内容</p> <p>2. 发酵乳制品的概念及特性，发酵乳制品的加工工艺</p> <p>3. 发酵乳制品生产中所用发酵剂的制作要点、质量控制途径及质量检验方法，并以凝固性酸乳为例说明发酵制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p> <p>4. 乳酸饮料、乳酸菌制品的加工工艺及质量控制途径。</p>	<p>1. 发酵乳制品的概念及特性，发酵乳制品的加工工艺</p> <p>2. 发酵乳制品生产中所用发酵剂的制作要点、质量控制途径及质量检验方法</p> <p>3. 凝固性酸乳为例说明发酵制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。</p>
	教学目标	教学方法与技巧

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解发酵乳制品生产中所用发酵的概念及特性、酸乳、乳酸菌饮料、乳酸菌制品的加工等内容 2. 掌握发酵乳制品的概念及特性，发酵乳制品的加工工艺 3. 掌握发酵乳制品生产中所用发酵剂的制作要点、质量控制途径及质量检验方法 4. 能以凝固性酸乳为例说明发酵制品的加工工艺、操作要点及质量控制途径。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第三章 冷饮	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以乳为主要原料的冷饮例如冰淇淋、雪糕及冰棒的加工等内容 2. 冰淇淋的加工工艺、操作要点及质量控制途径， 3. 雪糕及冰棒的加工工艺及质量控制途径。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以乳为主要原料的冷饮例如冰淇淋、雪糕及冰棒的加工等内容 2. 冰淇淋的加工工艺、操作要点及质量控制途径，
	教学目标	教学方法与技巧
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握以乳为主要原料的冷饮例如冰淇淋、雪糕及冰棒的加工等内容 2. 掌握冰淇淋的加工工艺、操作要点及质量控制途径 3. 了解雪糕及冰棒的加工工艺及质量控制途径 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第四章 干酪	<ol style="list-style-type: none"> 1. 干酪的概念及种类、干酪的发酵剂、皱胃酶及其代用酶、天然干酪的加工工艺及质量控制等内容， 2. 干酪的概念、种类及特点，掌握天然干酪一般加工工艺及质量控制途径 3. 举例说明融化干酪的加工工艺、操作要点及质量控制途径 4. 把握皱胃酶其代用酶的来源及特性。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 举例说明融化干酪的加工工艺、操作要点及质量控制途径 2. 皱胃酶其代用酶的来源及特性。
	教学目标	教学方法与技巧
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解干酪的概念及种类、干酪的发酵剂、皱胃酶及其代用酶、天然干酪的加工工艺及质量控制等内容， 2. 了解干酪的概念、种类及特点，掌握天然干酪一般加工工艺及质量控制途径 3. 能举例说明融化干酪的加工工艺、操作要点及质量控制途径 4. 掌握皱胃酶其代用酶的来源及特性。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第五章 乳粉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乳粉的概念和种类、全脂乳粉的加工、速溶乳粉的加工等内容 2. 乳粉的加工过程中真空浓缩、喷雾干燥及速溶乳粉的加工原理及质量控制途径。 	乳粉的概念和种类、全脂乳粉的加工、速溶乳粉的加工等内容

	教学目标	教学方法与技巧
	1. 了解乳粉的概念和种类、全脂乳粉的加工、速溶乳粉的加工等内容 2. 了解乳粉的加工过程中真空浓缩、喷雾干燥及速溶乳粉的加工原理及质量控制途径。	1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第六章 其他乳制品	1. 稀奶油、奶油、干酪素、乳糖、奶片的加工工艺、操作要点及质量控制途径 2. 稀奶油、奶油、干酪素、乳糖、奶片的加工工艺	稀奶油、奶油、干酪素、乳糖、奶片的加工工艺、操作要点及质量控制途径。
	1. 了解稀奶油、奶油、干酪素、乳糖、奶片的加工工艺、操作要点及质量控制途径 2. 稀奶油、奶油、干酪素、乳糖、奶片的加工工艺	1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
第三篇 蛋与蛋制品		
章、节	基本要求	重点或难点
第一章 蛋的保鲜贮藏	1. 蛋的保鲜贮藏原理、蛋的贮藏方法、蛋的质量指标与分级等 2. 蛋的保鲜贮藏原理、蛋的质量指标与分级等 3. 蛋的不同贮藏方法的贮藏工艺操作要点、质量控制途径 4. 蛋的构造以及在加工贮藏中的意义、作用。	1. 蛋的不同贮藏方法的贮藏工艺操作要点、质量控制途径 2. 蛋的构造以及在加工贮藏中的意义、作用。
	1. 了解蛋的保鲜贮藏原理、蛋的贮藏方法、蛋的质量指标与分级等 2. 了解蛋的保鲜贮藏原理、蛋的质量指标与分级等 3. 掌握蛋的不同贮藏方法的贮藏工艺操作要点、质量控制途径 4. 掌握蛋的构造以及在加工贮藏中的意义、作用。	1. 采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2. 采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第二章 湿蛋制品	1. 冰蛋、全液蛋、湿蛋黄制品、浓缩液蛋的加工 2. 湿蛋制品蛋的加工工艺	湿蛋制品蛋的加工工艺。
	教学目标	教学方法与技巧

	1.了解冰蛋、全液蛋、湿蛋黄制品、浓缩液蛋的加工 2.掌握湿蛋制品蛋的加工工艺	1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第三章 干燥蛋制品	1.干燥全蛋、蛋白片、蛋粉的加工 2.干燥蛋制品的加工工艺 3.干燥蛋制品不同脱糖工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用	1.干燥蛋制品的加工工艺 2.干燥蛋制品不同脱糖工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用。
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解干燥全蛋、蛋白片、蛋粉的加工 2.掌握干燥蛋制品的加工工艺 3.掌握干燥蛋制品不同脱糖工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用	1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。
章、节	基本要求	重点或难点
第四章 腌制蛋	1.鲜蛋的选别与分档、变蛋的加工、咸蛋的加工、糟蛋的加工 2.腌制蛋的加工工艺 3.变蛋的加工原理、加工过程中的变化、工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用	1.腌制蛋的加工工艺 2.变蛋的加工原理、加工过程中的变化、工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解鲜蛋的选别与分档、变蛋的加工、咸蛋的加工、糟蛋的加工 2.掌握腌制蛋的加工工艺 3.掌握变蛋的加工原理、加工过程中的变化、工艺操作要点、质量控制途径及在加工贮藏中的意义、作用	1.采用交流式教学方法，转变灌输式、知识型理论教学的模式，鼓励老师与学生之间相互交流，开展以任务为中心的互动式教学。 2.采用交际式教学方法，学生提前预习，教师引导，由学生自主发言，进行分组讨论，充分提高学生自主学习的主动性。

7 学生学习策略

本课程将从原料选择、加工的原理以及基本工艺流程、产品的贮藏等基本环节对肉乳蛋制品的加工进行系统的讲述。要求学生在掌握基本知识的基础上，能够熟练掌握典型畜产食品的加工原理与工艺流程，通过知识的迁移，对其他产品的加工有启发作用。《畜产食品工艺学》教材是学生了解该课程内容“窗口”，因此选择

优质的教材是非常关键的，在阅读本标准给出的优质的参考书目和其他教学资源的基础上，制定学习计划，拓展知识视野。可采取以下几种学习策略：

——可采取阅读文献的方法，了解学科进展和动态。

——可采取“问题和讨论学习法”，提前预习，得出问题，课堂上老师引导，分组讨论，最后再对学生的不足之处加以点评，充分提高学生自主学习的主动性和学习效率。

——可采取“归纳学习法”，通过归纳思维，形成对知识的特点、中心、性质的识记、理解与运用。以归纳为基础，搜索相同、相近、相反的知识，把它们放在一起进行识记与理解。

8 课程考核要求

考核既是为了检验学生对课程的学习掌握情况，帮助教师不断总结教学经验，改进教学方法与技巧；同时也是为了对学生的课程学习做出客观、公正、科学的评价，并引导学生明确学习方向，逐步适应学科课程的特点，最终起到夯实基础、强化能力的作用。考核内容应做到知识与能力并重，微观与宏观结合。

8.1 课程考核成绩组成

课程总评成绩 = 平时考核成绩（课堂问答、随堂测验、出勤率）×30%+ 考试（或考查）×70%。

8.1.1 平时考核

平时考核成绩所占课程总评成绩的比重应根据课程的性质、特点由课程组或教研室集体讨论，提交所在院（系）批准，一般应不少于30%。平时考核方式及权重要求应符合表5的规定。

表5 平时考核方式及权重

平时考核类型	所占百分比	考核目的
出勤	20	课堂到课率
课堂讨论	20	对原理与工艺的掌握程度
课堂口头问答交流	20	思维与语言表达能力
课程小论文	20	写作能力考查
参与教学活动	20	对课程学习的主动性

8.1.2 考试

考试课成绩一般采用百分制评定；所占课程总评成绩的比重一般不高于70%。考试试题类型及权重要求应符合表6的规定。

表6 试题类型及权重

试题类型	所占百分比	考核目的
名词解释	20	加工概念的理解情况
选择题（单项选择）	20	重要知识点的理解与掌握情况
填空题	20	主要考核相似知识点的差异与掌握情况
简答题	20	关键知识点的运用与掌握情况
论述题	20	对现有加工中的问题的分析，以及建议改进方法

9 教学质量评价与改进

课程组或教研室根据课程特点，采用问卷调查、课堂提问、课程随堂访谈、实验操作、考试以及专题座谈会等方式评价学生学习效果及满意度，并对结果进行质量分析，明确该课程是否达到人才培养目标。针对课程讲授中存在的问题与不足，课程组或教研室不断修改与完善，确保课程质量标准的持续改进和有效性。

教材选用及参考资料和课程组信息分别见附录A和附录B。
