



# 课程分析



## *Technology of Meat Products Processing*



# 《肉制品加工技术》



任课教师：周庆新

日照职业技术学院海洋工程学院





# 汇报提纲

- 1 课程定位与性质
- 2 教学目标
- 3 内容设计与重难点
- 4 学情分析
- 5 教学方法、手段及实施
- 6 教学评价与考核方式
- 7 教学反馈、教学效果与反思
- 8 课程特色





# 一、课程定位与性质



定位 性质	教学 目标	内容 设计	学情 分析	方法 手段	评价 考核	课程 效果	特色 创新
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

**课程名称：畜产品加工技术**

课程代码：30210

学分：4

学时：72

授课时间：第四学期

授课对象：食品加工技术专业

课程类型：专业核心课程

先修课程：《基础化学》、《食品生物化学》、《微生物学》

后续课程：《食品质量与安全控制》、《顶岗实习》等

**课程  
基本  
信息**



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新



在专业课程体系中的地位



定位 性质	教学 目标	内容 设计	学情 分析	方法 手段	评价 考核	课程 效果	特色 创新
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

《畜产品加工技术》课程体系中隶属专业学习领域，是学生必修的专业核心课程。旨在培养具有食品安全意识，掌握畜产制品的加工、管理、分析检测、质量控制相关知识，能够从事肉和蛋制品的加工、研发、管理、营销等岗位工作，有一定创新能力和职业素养的高素质技能型人才。

课程  
性质  
与  
任务

**2016**年统计数据显示，畜产制品主营业务收入在**20**余个食品行业中居于第二位，是食品工业的重要组成部分。



## 二、教学目标





定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

## 总体目标

通过课程的学习，使学生掌握肉、蛋制品的基本理论知识以及代表食品的生产技术，并将这些知识和技术应用到生产实践中。

## 知识目标

1. 掌握肉、蛋制品加工的原辅料特性、加工属性及贮藏保鲜技术；
2. 掌握典型肉、蛋制品加工工艺、原理及设备的操作维护知识。

食品加工专业培养

目标

岗位实际工作任务

## 能力目标

1. 能熟练运用加工理论知识生产设计符合质量要求的畜产制品；
2. 能胜任畜产制品加工企业一线生产、研发、管理和营销有等岗位工作。

## 素质目标

1. 具备良好的食品安全意识和职业道德；
2. 具备协同解决生产和科研实践问题的素养。



### 三、内容设计与重难点



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

畜产品

肉与肉制品

乳与乳制品

蛋与蛋制品

内容  
设计

蛋与蛋制品  
8%

乳与乳制品  
38%

肉与肉制品  
54%



肉制品加  
工技术

国家统计局数据



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

岗位能力需求

工作过程

认知规律

理论知识（36学时）

实训项目（36学时）

内容设计  
及学时分配



# 授课内容——理论部分

## 绪论

概念术语、加工的目的、现状及问题（4学时）

## 肉制品加工技术

畜禽屠宰分割及卫生检验（6学时）

肉的组织结构和化学成分（7学时）

肌肉的生物化学及宰后变化（7学时）

肉的食用品质及评定技术（5学时）

肉的贮藏与保鲜技术（3学时）

## 蛋制品加工技术

蛋的构造与化学组成（0.5学时）

蛋的加工特性（0.5学时）

蛋的贮藏保鲜技术（1学时）

典型蛋制品的加工技术（1学时）

课程总结（1学时）

# 授课内容总结——实训部分

- 项目一 畜产品加工设备使用安全常识、生产卫生管理及要求 (3学时)
- 项目二 原料肉新鲜度的品质评定 (3学时)
- 项目三 灌制类产品加工技术——中式红肠、西式乳化肠加工 (8学时)
- 项目四 干肉制品加工技术——肉松、肉脯加工 (7学时)
- 项目五 腌腊肉制品加工技术——肉丸加工（动、静态腌制） (3学时)
- 项目六 熏烤肉制品加工技术——烤鸡腿的加工 (3学时)
- 项目七 酱卤肉制品加工技术——软包装高温猪蹄的加工 (3学时)
- 项目八 油炸速冻制品加工技术——油炸鸡叉骨的加工 (3学时)
- 项目九 蛋制品的加工技术——蛋酥的加工 (3学时)



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

岗位能力需求

工作过程

认知规律

理论知识（36学时）

实训项目（36学时）

畜产加工副产物综合利用

畜产品加工新技术

内容设计  
及学时分配





定位性质	教学目标	内容设计	学情分析	方法手段	评价考核	课程效果	特色创新
------	------	------	------	------	------	------	------



## 重点与难点

模块	理论部分			实训部分					
	肉的组织结构、化学成分、物理性状与品质评定；	原料肉保鲜技术	蛋制品的组成特点及加工属性	腌制加工工艺	西式火腿加工工艺	灌肠类制品加工工艺	酱卤制品加工工艺	熏烤制品加工工艺	创新产品加工工艺
重点	肉的组织结构、化学成分、物理性状与品质评定；	原料肉保鲜技术	蛋制品的组成特点及加工属性	腌制加工工艺	西式火腿加工工艺	灌肠类制品加工工艺	酱卤制品加工工艺	熏烤制品加工工艺	创新产品加工工艺
难点	肉的成熟和腐败过程	原料肉保鲜技术	蛋制品的加工性能	腌制原理	西式火腿质量控制	斩拌机操作技术要点	卤水配制、酱卤原理	熏烤原理、操作技术要点	保藏、熟制、风味原理

## 教学重点、难点



## 四、学情分析



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

- ◆ 具备了基本的化学和微生物的基础知识；
- ◆ 对专业相关知识的学习热情较高，积极主动性强；
- ◆ 对技能类型课程有较深厚的兴趣。

优势  
劣势

对策

- ◆ 课程原料特性部分内容抽象，缺乏趣味性；
- ◆ 学生食品基础知识稍欠；
- ◆ 职业素养有待提高；
- ◆ 创新能力有待加强。

- ◆ 结合食品行业特点，合理设计教学过程，使学生在学习中通过完成设计性学习任务，掌握知识、提高技能和职业素养；
- ◆ 不同学习工作阶段，灵活运用多种教学方法和措施，提高学生学习主动性；
- ◆ 理论引导学生做小结，技能引导学生反复优化训练；
- ◆ 提供多种学习资源，帮助学生自主学习……

## 五、教学方法与手段



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

以兴趣为导向，运用多种教学方法：

(1) **讲授法**：内容图形相结合。

(2) **案例教学法**：联系生活常识、实时媒体和学术报道讲解基础知识，使学习内容具“获得感”“接地气”。

(3) **任务教学法**：小组接受任务后分头查阅资料，制定方案。充分利用图书馆、课程网站及相关的网络资源，并结合实训过程实践，进行项目任务汇报。

启发  
讨论



小组  
汇报



教学  
方法

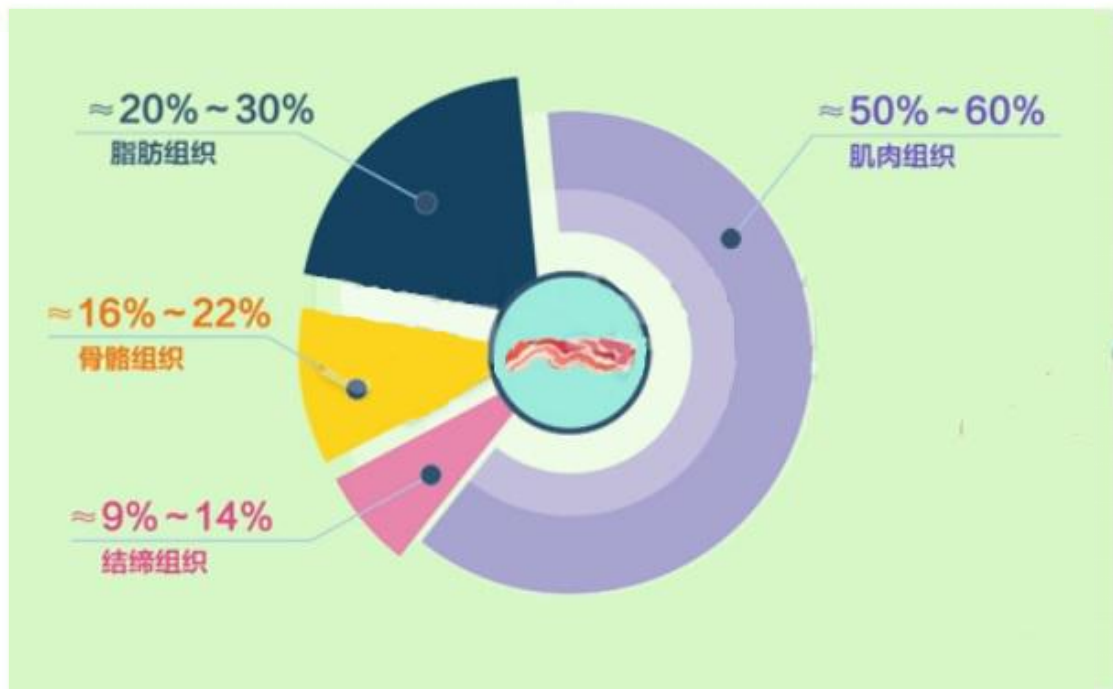




# 第一节 肉的形态结构



## 肉的各种组织占胴体重量的百分比



★ 肌肉组织为胴体的主要组成部分，其最大程度的影响肉的质量。





## SHARE

### RESEARCH ARTICLE



# Rare variant in scavenger receptor BI raises HDL cholesterol and increases risk of coronary heart disease

Paolo Zanoni<sup>1,\*</sup>, Sumeet A. Khetarpal<sup>1,\*</sup>, Daniel B. Larach<sup>1,\*</sup>, William F. Hancock-Cerutti<sup>1,2</sup>, John S. Millar<sup>1</sup>, Marina Cuchel<sup>1</sup>, Stephanie DerOhannessian<sup>1</sup>, Anatol Kontush<sup>2</sup>, Praveen Surendran<sup>3</sup>, Danish Saleheen<sup>3,4,5</sup>, Stella Trompet<sup>6,7</sup>, J. Wouter Jukema<sup>7,8</sup>, Anton De Craen<sup>6</sup>, Panos Deloukas<sup>9</sup>, Naveed Sattar<sup>10</sup>, Ian Ford<sup>11</sup>, Chris Packard<sup>12</sup>, Abdullah al Shafi Majumder<sup>13</sup>, Dewan S. Alam<sup>14</sup>, Emanuele Di Angelantonio<sup>3</sup>, Goncalo Abecasis<sup>15</sup>, Rajiv



**任务：**在肉制品的生产实践中，如何保持肉色？





定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

## 汇报式教学法的实施

教学过程以学生为主体，以各类典型畜产制品的加工为教学任务，通过“**实施既定加工方案——明确加工关键点——品质评定——ppt总结汇报——存在的问题——提出解决方案——优化方案再实施**”七个步骤，使每个项目实施都集**生产-研发**于一体，让学生充分体验发现和解决问题的乐趣。

教学组织与实施



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

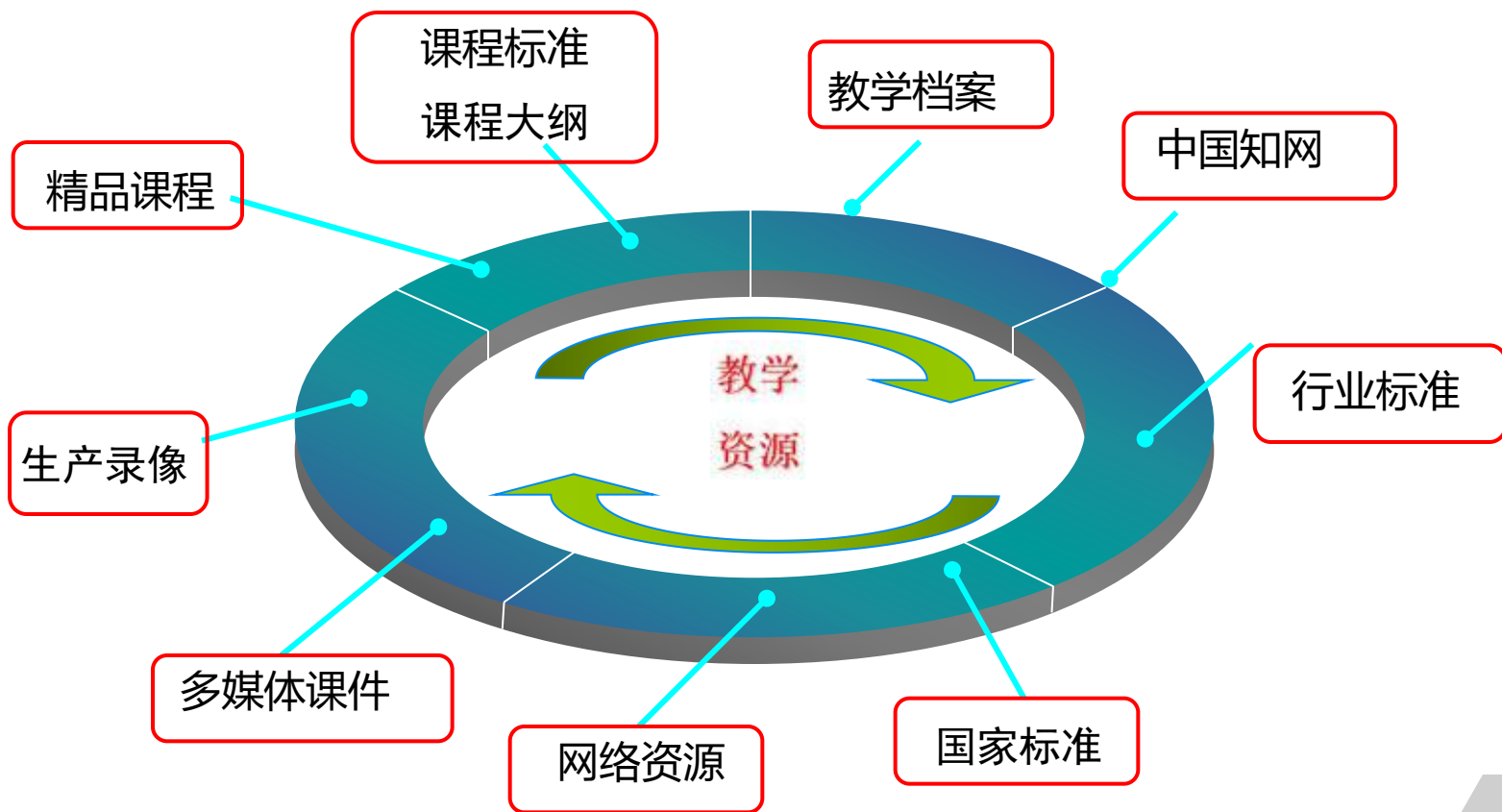
方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

多媒体教学为主，辅助板书，充分利用现代信息  
教学手段：



教学手段及资源



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新



袁玉超，胡二坤主编，  
中国轻工业出版社。

基础理论：《畜产品加工学》，周光宏主编，中国农业大学出版社，2012。

应用：《肉制品加工技术》，张学全主编，中国科学技术出版社，2013。

《肉制品加工技术》，牛红云主编，中国农业大学出版社，2013。

《肉制品深加工技术》，孔保华主编，科学出版社，2014。



教学  
参考  
书  
选  
用

## 六、教学评价与考核方式





定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

## 采用平时考核与终考相结合的模式

**1.学习过程考核:** 课堂表现 (3%)、  
考勤 (3%)、作业成绩 (4%)、实训  
成绩 (40%)。

**2.理论知识考核:** 课程论文期末考试  
以闭卷、笔试考试形式进行 (50%)。

**总分**

- ◆ 学习过程考核50%
- ◆ 理论知识考核50%

课程  
评价  
考核



## 七、教学反馈、教学效果与反思

定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

## 1、教学反思

◆ 师生及时沟通交流，发现问题，及时整改

◆ 从作业情况反馈

是否掌握了每章的基础理论和基本知识。

## 2、教学效果

◆ 学生评教

◆ 督导评教

◆ 同行评教



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

特色  
创新

- ◆ 《畜产品加工技术》涉及多行业、多学科，内容繁多，如何有序地直观的展现在学生面前，便于学生掌握？
- ◆ 如何针对课程内容和学生需求，合理设计实训项目，使学生在实训中有“收获感”，并体验产品设计开发的乐趣？

反  
思



## 八、课程特色

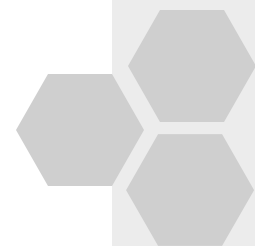
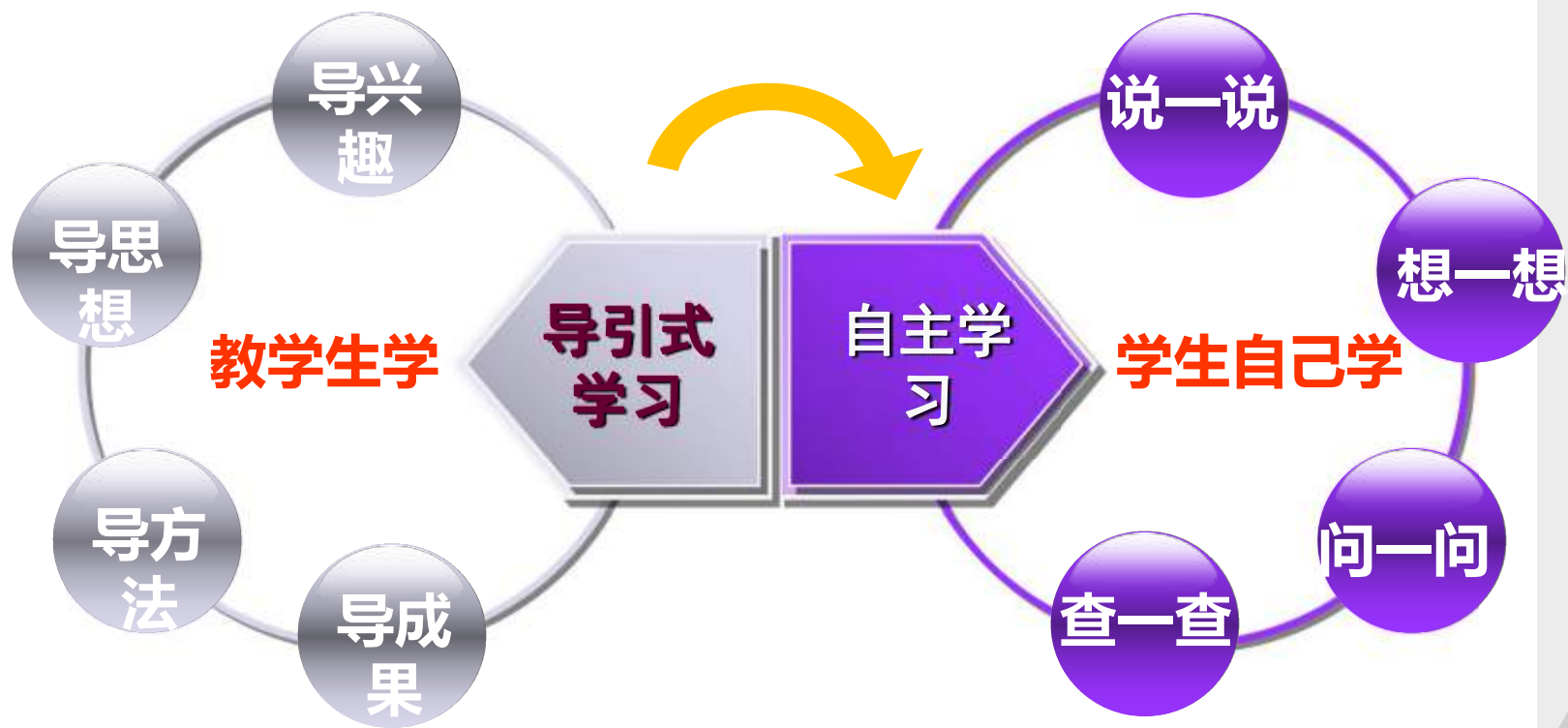






定位性质	教学目标	内容设计	学情分析	方法手段	评价考核	课程效果	课程特色
------	------	------	------	------	------	------	------

## 导引式学习与自主学习相结合



定位  
性质

教学  
目标

内容  
设计

学情  
分析

方法  
手段

评价  
考核

课程  
效果

课程  
特色

积极采用教-研结合的学习方式

以学生创新能力和创新思维的培养为目标，尝试性引入并完善**PBL 教学模式**，使学生能利用畜产品加工技术的知识解决食品科研实践中的问题。

畜产品加工知识

解决食品科学研究  
中的问题



项目载体：山东省自然科学基金博士基金项目（ZR2016CB35）

例如：运载体系在肉品中的应用问题；高安全性赋型食品设计。。。



敬请各位老师批评指正！



谢谢！

