

智慧共享课程

畜产品加工技术

食品药品与粮食大类/食品类/食品智能加工技术

学分：3 学时：60

河南职业技术学院

AI 课程简介

《畜产品加工技术》是高职食品智能加工技术的核心课，能辅助食品质量与安全专业、食品检验检测技术专业等相关专业的拓展学习，同时也可以服务于职业教育本科食品工程技术、食品质量与安全等专业的学习。课程内容涵盖肉制品加工技术、蛋制品加工技术和乳制品加工技术3大模块，共包括8个项目、...

学校： 河南职业技术学院

教师：

胡二坤

李亚欣

崔惠琳

张一宁

李少华

袁晶

李申

帮助中心

畜产品加工技术

食品药品与粮食大类/食品类/食品智能加工技术

学分：3 学时：60

河南职业技术学院

AI 课程简介

《畜产品加工技术》是高职食品智能加工技术的核心课，能辅助食品质量与安全专业、食品检验检测技术专业等相关专业的拓展学习，同时也可以服务于职业教育本科食品工程技术、食品质量与安全等专业的学习。课程内容涵盖肉制品加工技术、蛋制品加工技术和乳制品加工技术3大模块，共包括8个项目、...

学校： 河南职业技术学院

教师：

胡二坤

李亚欣

崔惠琳

张一宁

李少华

袁晶

李申

课程概述

课程设计

课程图谱

问题图谱

能力图谱

教学资源

教师团队

课程视频

见面课

教学互动

绩效考核标准

课程评审

知识关系

AI智慧课堂

课程核心数据

教师团队

教学教材

课程背景

课程简介

课程目标

课程特色

课程知识逻辑

教学计划表



胡二坤

教授 河南职业技术学院

课程负责人

中共党员，教授，硕士研究生，河南省教学名师，河南省教育厅学术技术带头人，河南省职业教育和继续教育课程思政教学名师，河南省教科文卫优秀教师，河南省教育系统教学标兵，河南省技术能手，高级双师型教师。食品检验工程师，食品检验工考评员，1+X粮食食品安全评价...

查看更多



李亚欣

讲师 河南职业技术学院

团队教师

中共党员，讲师，硕士研究生，河南省骨干教师，河南省职业教育和继续教育课程思政教学团队队员，高级双师型教师，食品检验工程师，高级公共营养师、考评员，1+X粮食食品安全评价职业技能等级证书师资培训讲师（高级）、考评员（高级），1+X食品合规管理职业技能等级...

查看更多



崔惠玲

教授 河南职业技术学院

团队教师

九三社员，教授，硕士研究生，高级双师型教师，全国食品工业职业教育教学指导委员会委员、三教改革专委会副主任委员，河南省教学名师、河南省优秀科技特派员、河南省教育厅学术技术带头人、河南省教育系统优秀教师。近5年，参与修订《职业教育专业标准》和《...

查看更多



张一宁

袁彬



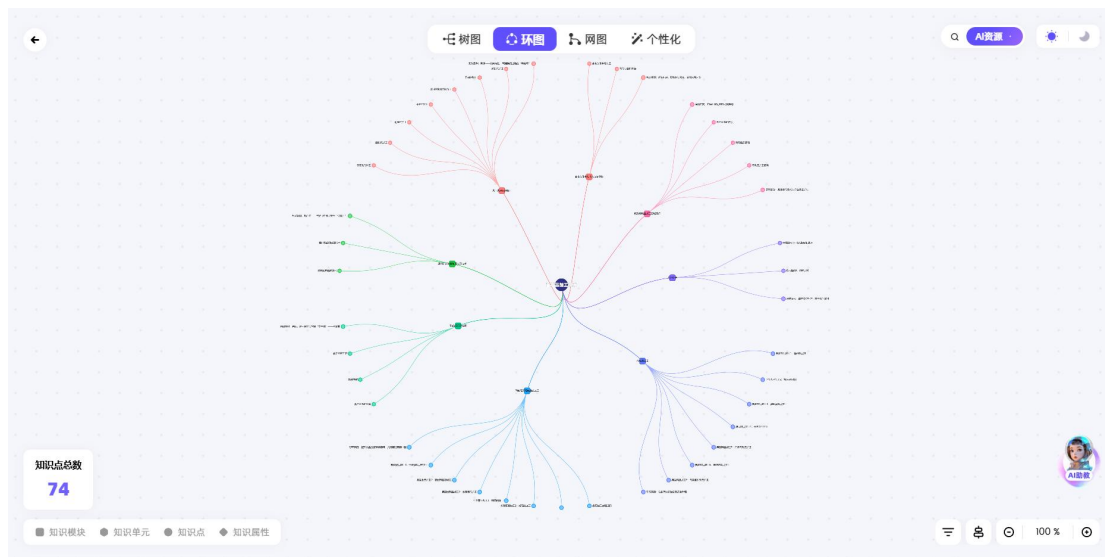
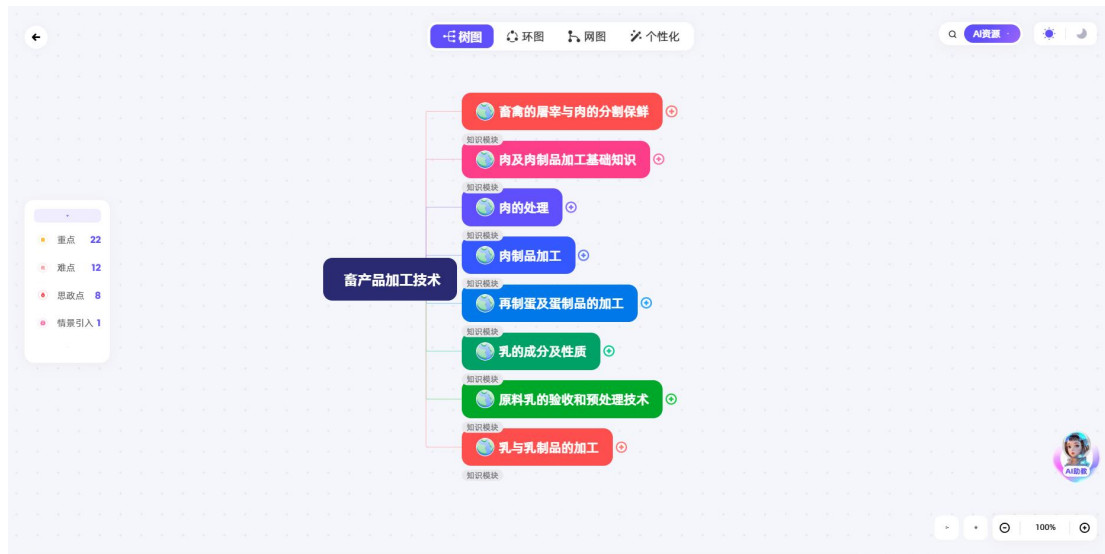
李少华

袁彬



袁彬

袁彬



课程概述课程设计课程图谱问题图谱能力图谱教学资源教师团队课程视频见面课教学互动成绩考核标准课程评审知识关系AI智慧空间

素质目标：
1.树立标准意识、安全意识、质量意识。
2.弘扬工匠精神、劳模精神、劳动精神。
3.培养沟通能力、合作能力、创新能力。
知识目标：
1.了解畜产品原料及产品的储运和保鲜。
2.掌握典型畜产品的加工技术、检验方法和质量管理。
3.熟悉畜产品在食品工业中的综合利用。...

展开

目标拆解

主能力
4个

子能力
8个

覆盖知识点
64个
占总知识点86%

覆盖问题
52个
问题 52

能力图谱

能力目标图谱：

能力图谱

目录导航：
工艺设计与创新思维能力
子能力 - 1
工艺设计能力
子能力 - 2
创新思维能力

子能力1 技能

工艺设计能力

学生能为企业做生产工艺的设计和车间的简单规划及设计，通过对加工过程的分析，学生能够识别出潜在的改进点，并优化加工工艺，提高产品质量和生产效率。

覆盖：4个知识模块32个知识点52个问题

覆盖知识点 32个

再制蛋及蛋制品的加工

知识模块

基本性知识

典型蛋制品加工3：糖蛋的加工

咸蛋加工注意事项

糖蛋加工工艺

糖蛋加工实例

糖蛋加工注意事项

蛋黄酱加工工艺

蛋黄酱加工实例

典型蛋制品加工1：蛋黄酱的加工

覆盖问题 52个

方法层问题
如何通过调整工艺参数来优化蛋黄的质地和口感在制作蛋黄

方法层问题
腌制的原理和方法是什么？

课程概述课程设计课程图谱问题图谱能力图谱教学资源教师团队课程视频见面课教学互动成绩考核标准课程评审知识关系AI智慧空间

360
课程资源总数

79
课程视频总数

276
题目总数

56
PPT资源总数

153
外部资源总数

资源分布详情

畜禽的屠宰与肉的分割保鲜

肉及肉制品加工基础知识

肉的处理

肉制品加工

再制蛋及蛋制品的加工

乳的成分及性质

原料乳的验收和预处理

畜禽的屠宰与肉的分割保鲜

7
视频

6
教材

35
题目

7
PPT

16
外部资源

畜禽的屠宰及加工

知识单元

4个视频4个教材22个题目4个PPT8个外部资源

宰前检疫

1
视频

1
教材

4
题目

1
PPT

2
外部资源

宰前管理

1
视频

1
教材

7
题目

1
PPT

1
外部资源