



## 课程基本信息

教学团队

课程统计

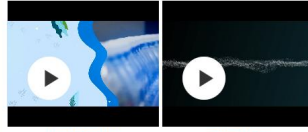
课程公告

课程内容

作业考试

我的学生

## 课程基本信息



## 畜产品加工技术

河南职业技术学院 | 胡二坤

切换开课：第三期开课

学时:60 | 开课时间: 2025年2月24日 - 2025年6月17日

## 课程介绍

本课程按照国家专业教学标准，结合本校人才培养方案、课程标准，对接岗位技能，融合职业标准，融入《中华人民共和国职业分类大典》（2022版）的内容，以培养“肉制品加工”、“蛋类制品加工”和“乳品加工”为目标，本着“理论够用、实践为主”的原则重构教学内容，同时将行业、企业“新工艺”、“新技术”、“新标准”引入到课程中，分为3个模块、8个项目、32个任务，主要涵盖肉制品加工技术、蛋制品加工技术、乳制品加工技术三大模块，通过典型肉制品加工、蛋类制品加工和乳制品加工项目驱动教学，强化学生对食品加工、食品检验和食品质量管理岗位的认识，旨在培养能从事现代畜产品加工工艺设计、生产数字化管理、岗位规范操作和智能化检验检测等工作的现场工程师。

## 学习成果认定规则

本课程学习成果认定分为两个等级：

- 60分以上可申请合格证书
- 90分以上可申请优秀证书

## 配套教材

- 书名：畜产品加工技术；书号：9787502644987；作者：王文艳、程学勤；出版社：中国质量标准出版传媒有限公司；出版时间：2018.2；本教材是“十四五”首批职业教育河南省规划教材



课程基本信息

教学团队

课程统计

课程公告

课程内容

作业考试

我的学生

## 课程负责人

**胡二坤** 教授 双师型教师  
河南职业技术学院

胡二坤，中共党员，教授，硕士研究生，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，河南省教学名师，河南省教科卫优秀教师，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。近三年，主持和参与省级重点教改课题4项，获省级教学成果奖一等奖1项，二等奖1项，主持省级精品在线开放课程2门，联合主持建设“智慧养老与服务管理专业”国家级教学资源库、“食品检测技术专业”省级教学资源库，食品智能加工与检测省级示范性虚拟仿真实训基地负责人；《畜产品加工技术》河南省职业教育一流核心课程（线下）负责人；副主编国家十四五规划教材2部，获河南省优秀教材奖2项。2018年、2019年作为团队... 更多

## 教师团队

**李少华** 副教授 双师型教师  
河南职业技术学院

李少华，1988.11，中共党员，副教授，硕士研究生，河南省骨干教师，河南省教学标兵，河南省职业教育高级“双师型”教师，化学检验工技师，公共营养师技师，食品检验工考评员，1+X粮农食品安全评价培训讲师、考评员，1+X食品合规管理培训讲师、考评员，1+X食品检验管理培训讲师、考评员。多次获得全国教学能力大赛国赛

**崔惠玲** 教授 双师型教师  
漯河职业技术学院

全国食品工业职业教育教学指导委员会委员（同时也是行指委三教改革专委会副主任委员），河南省教学名师，在食品加工、食品营养与健康等专业领域有一定的研究，在高等职业教育专业建设和课程改革等方面成果丰硕。先后荣获学校“十佳教师”、漯河市优秀教师、漯河市十佳党外知识分子、河南省教育系统优秀教师、河南

**李亚欣** 讲师 双师型教师  
河南职业技术学院

李亚欣，中共党员，讲师，硕士研究生，河南职业技术学院智慧健康学院副院长，河南省职业教育高级“双师型”教师，河南省职业教育课程思政示范团队成员，高级公共营养师，食品检验工技师，食品合规管理1+X职业技能考评员，食品检验管理1+X职业技能考评员，可食食品快速检验1+X职业技能考评员，粮农食品安全评价1+X职业

**张一宁** 助教 双师型教师  
河南职业技术学院**袁彬** 讲师 双师型教师  
商丘职业技术学院**李中** 讲师 双师型教师  
河南职业技术学院

## 概述

[查看全部课程相关数据](#)[查看MOOC数据](#)

此页面部分数据为MOOC+引用课程数据

3724人 (本期1015人)  
累计选课人次79个 (本期19个)  
学员所属单位20668次 (本期2654次)  
累计互动次数360982个  
累计日志总数229个  
资源总数108个  
视频总数0个  
音频总数120个  
文档总数1个  
图文总数 ①32个  
在线作业总数8个  
在线测试总数0个  
附件作业总数2个  
考试总数1个  
公告总数746.4分钟  
视频总时长6.9分钟  
视频平均时长教学周期尚未结束  
全部相关课程通过人数 ①教学周期尚未结束  
MOOC课程通过率 ①试期课程未被引用  
引用课程通过率 ①0人  
全部相关课程考试通过人数 ①8个  
主题讨论总数 ①

## 畜产品加工技术 (第三期开课) ①

| 数据名称          | 数据       | 数据名称             | 数据    |
|---------------|----------|------------------|-------|
| 当期选课人数 (人)    | 1015人    | 测验和作业-参与人数 (人)   | 90人   |
| 课程资源 (个)      | 229个     | 互动交流情况-发帖总数 (帖)  | 2746贴 |
| 视频资源-总数量 (个)  | 108个     | 互动交流情况-教师发帖数 (帖) | 8贴    |
| 视频资源-总时长 (分钟) | 746.00分钟 | 互动交流情况-参与人数 (人)  | 90人   |

## 宰前检疫流程

禽畜  
进厂

索证

预检

检验

做好消毒  
措施, 主要指  
运载车辆入场  
前要充分消毒证件查验合  
格进入预检圈通过预检  
进行分群环节  
“动、静、食”  
要领  
“看、听、摸、检”

## 目录

- 第1章 项目一 禽畜的屠宰与肉鲜之藏保鲜
  - 第1节 任务一 禽畜的屠宰及加工
    - 视频: 项目一 任务一
    - 文档: 任务一 禽畜屠宰一
    - 视频: 牛的屠宰1
    - 视频: 牦牛屠宰 (NEW)
    - 文档: GB11736-2019肉一
    - 文档: GB1174-2006 肉一
    - 文档: GB11736-2019肉一
    - 文档: GB11947-2019肉一
    - 文档: GB11947-2019肉一
    - 文档: GB11947-2019肉一
    - 文档: GB18393-2001食一
    - 文档: WTT3469-2019 畜一
    - 文档: WTT1174-2006 肉一
    - 在线作业: 项目一 禽畜一
  - 第2节 任务二 肉的分割及保鲜
- 第2章 项目二 肉及肉制品加工基础知识
- 第3章 项目三 肉的处理
- 第4章 项目四 肉制品加工
- 第5章 项目五 肉制品及肉制品的加工
- 第6章 项目六 乳的成分及性质

icve

智慧职教

MOOC

COLLEGE

职教云MOOC

退出登录

胡二坤

周静萍

贾梦琳

王爱莹

马建峰

闫龙

贾梦琳

李磊

闫龙

薛译文

范士坤

课程基本信息

教学团队

课程统计

课程公告

课程内容

作业考试

我的学生

作业信息

作业批改详情

作业数量: 32

作业提交数量: 4666

作业批改数量: 963

提交数量

批改数量

主题讨论信息

主题讨论数量: 8个

主题讨论回帖: 0个

精华贴: 0个

灌水贴: 0次

icve

智慧职教

MOOC

COLLEGE

职教云MOOC

退出登录

胡二坤

课程基本信息

教学团队

课程统计

课程公告

课程内容

作业考试

我的学生

课程基本信息

课程概述视频

课程简介视频

畜产品加工技术

河南职业技术学院 | 胡二坤

切换开课: 第三期开课

学时:60 | 开课时间: 2025年2月24日 - 2025年6月17日

作业

测验

考试

在线作业

附件作业

作业名称: 请输入作业名称

是否使用: 请选择

所属教学周: 请输入教学周

查询

项目五 再制蛋及蛋制品的加工 任务三 咸蛋的加工 在线作业

2025年02月24日 00:00:00

所属教学周: 1

总分: 100分

起止时间: 2025年02月24日 00:00:00 至 2025年06月17日 23:59:59

预览

项目八 乳与乳制品的加工 任务六 奶油的加工 在线作业

2025年02月24日 00:00:00

所属教学周: 1

总分: 100分

起止时间: 2025年02月24日 00:00:00 至 2025年06月17日 23:59:59

预览