

## 课程内容选取

经过对乳制品企业进行调研分析，乳制品加工企业所需要的人才类型主要有生产、质检、品控、营销和研发等几大类岗位。而企业对高职专业学生的需求主要集中在生产、质检、品控和销售等岗位，同时紧密围绕“高素质食品加工与检验人才培养以及创新创业能力培养”这一培养核心。



本课程内容选取以乳品企业职业能力和职业素养养成为重点，根据技术领域和职业岗位（群）的任职要求，融合乳制品加工职业资格标准，以来源于企业的产品及实际生产为载体，以理实一体化的教学实训室为工作与学习场所，对课程内容进行结构化、程序化设计，将原有的学科型课程内容进行充分的分解与整合，根据产品工艺特点及典型工作岗位，进行选取和提炼课程知识点和技能点，形成了工学结合情境式教学模式，及工作任务为导向的结构化、程序化内容体系。同时结合乳制品工作室的建设，在课程中融入了工作室教学模式，在课余时间开展第二课堂活动，学生身临其境，亲身体会生产、质检、品控、营销和研发等岗位的工作过程，真正实现课堂所学与实际生产管理的深度融合，为学生提高就业竞争力及可持续发展奠定了良好的基础。



课程教学内容包括 7 个学习情境，12 个技能训练任务，共组成 12 个教学单



元，以及工作室第二课堂活动。

课程内容与学时分配表

单元/周次	学习情境	任务分解	知识准备内容	技能训练任务	学时分配
1	学习情境一 乳制品加工 岗前培训	乳制品行业 及典型工作 岗位认知	乳制品行业特点及发 展概况 质检、品控岗 生产岗、包装岗	乳制品加工 从业人员卫 生操作训练	6
		乳制品加工 从业人员基 本职业素质 养成	乳制品从业人员基本 职业要求 乳制品从业人员健康 要求 乳制品从业人员个人 及车间卫生规范		
2	学习情境二 原料乳验收 与预处理	原料乳种类 及其组成	认识常乳与异常乳 原料乳的基本成分及 分散体系	原料乳检验 与接收(1)	6
3		原料乳基本 性质	原料乳化学性质 原料乳物理性质 原料乳中的微生物	原料乳检验 与接收(2)	6
4		原料乳预处 理	原料乳的收纳 原料乳的标准化 原料乳的均质	原料乳检验 与接收(3)	6
5	学习情境三 液态乳加工 技术	巴氏乳加工	认识液态乳 乳的杀菌方式及目的 巴氏杀菌乳加工工艺 巴氏杀菌乳质量控制	巴氏乳加工 与品质评鉴	6
6		灭菌乳加工  风味乳饮料 加工	超高温灭菌乳加工工 艺 超高温灭菌乳质量控 制 风味乳饮料原辅料特 点 风味乳饮料加工工艺	风味调制乳 加工与品质 评鉴	6
7	学习情境四 酸乳加工技 术	酸乳发酵剂	认识酸奶 酸奶发酵剂与发酵原 理	酸乳发酵剂 品质检验	6



单元/周次	学习情境	任务分解	知识准备内容	技能训练任务	学时分配
8		凝固型酸乳加工	凝固型酸奶加工工艺 凝固型酸奶质量控制 搅拌型酸奶加工工艺 搅拌型酸奶质量控制	凝固型酸乳加工与品质评鉴	6
		搅拌型酸乳加工			
9	学习情境五 乳粉加工技术	全脂乳粉加工	认识乳粉 乳的浓缩与干燥 全脂乳粉加工工艺及质量控制	全脂乳粉感官评鉴与溶解度测定	6
		婴儿配方乳粉加工	婴幼儿配方乳粉配方设计原理 婴幼儿配方乳粉加工工艺		
10	学习情境六 冰淇淋和雪糕加工技术	冰淇淋加工	认识冰淇淋 冰淇淋配方设计原理及方法 冰淇淋凝冻目的及原理 典型冰淇淋加工工艺 冰淇淋质量控制	花色冰淇淋加工与品质评鉴	6
		雪糕加工	认识雪糕 典型雪糕加工工艺 雪糕质量控制		
11	学习情境七 特色乳品加工技术	干酪加工	认识干酪 干酪凝乳酶及凝乳机理 天然干酪加工工艺与质量控制	再制干酪加工及品质评鉴	6
12		奶油加工	认识奶油和稀奶油 乳脂分离的方法及原理 奶油加工工艺与质量控制	奶油分离与加工	6



单元/周次	学习情境	任务分解	知识准备内容	技能训练任务	学时分配
		乳制品加工 综合能力提升	识读乳制品相关国家标准 乳品工作室经营管理 乳制品新产品研发 乳制品营销策划	心益乳品工作室日常运营与管理	学生课余时间与生产实习