



本学期教学进度及教学内容安排

学期	课程名称	课程类别	总学时	周学时	总教学周
2019-2020-2	乳制品加工技术	专业核心课	72	8 (4/4)	1-18 (单/双)

情境设置	教学单元	周次 (单/双)	理论学时 分配	任务分解	知识点	技能训练项目	实训学时 分配
学习情境 1 乳制品加工岗前培训	单元 1	1/2	1	乳制品行业及岗位认知	乳品行业发展现状 乳制品典型工作岗位及其工作任务	技能训练项目 1 乳制品从业人员卫生基本行为规范训练	4
				乳制品从业人员卫生规范	乳制品从业人员健康要求 乳制品从业人员个人卫生规范		
学习情境 2 原料乳验收与预处理	单元 2	3/4	3	原料乳种类及组成体系	认识常乳与异常乳 原料乳的基本成分及分散体系		
	单元 3			4	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	技能训练项目 2 原料乳检验与接收
	单元 4	5/6	2	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	技能训练项目 3 巴氏乳加工与品质评鉴	4



情境设置	教学单元	周次 (单/双)	理论学时 分配	任务分解	知识点	技能训练项目	实训学时 分配
学习情境 3 液态乳加工技术	单元 5		2	巴氏乳加工	乳的杀菌方式及目的认识液态乳 巴氏杀菌乳加工工艺 巴氏杀菌乳质量控制		
	单元 6	7/8	4	灭菌乳加工	超高温灭菌方法 超高温灭菌乳加工工艺与质量控制	技能训练项目 4 风味调制乳的加工与品质评鉴	4
				调制乳加工	调制乳常用辅料及食品添加剂 调制乳配方设计 调制乳加工工艺与质量控制		
学习情境 4 酸乳加工技术	单元 7	9/10	2	酸乳发酵剂	认识酸乳 酸乳发酵剂与发酵原理	技能训练项目 5 凝固型酸乳加工与品质评鉴	4
	单元 8		2	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		
					搅拌型酸乳加工		
学习情境 5 乳粉加工技术	单元 9	11/12	4	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	技能训练项目 6 花色冰淇淋加工与品质评鉴	4



情境设置	教学单元	周次 (单/双)	理论学时 分配	任务分解	知识点	技能训练项目	实训学时 分配
				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		
学习情境 6 冰淇淋和雪糕加工技术	单元 10	13/14	4	冰淇淋加工	认识冰淇淋和雪糕 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	技能训练项目 7 再制干酪加工及品质评鉴	4
				雪糕加工	雪糕配方设计 典型雪糕加工工艺与质量控制		
学习情境 7 干酪加工技术	单元 11	15/16	4	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	技能训练项目 8 奶油的分离与加工	4
学习情境 8 奶油加工技术	单元 12	17/18	2	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	技能训练项目 9 乳制品加工综合能力训练与提升	4
基础知识综合复习提升			2	知识点总结, 课业答疑			
备注	本学期共 9 教学周, 第 1-18 周单周或双周, 其中理论教学单元每周 4 学时, 实训教学单元每周 4 学时, 总结复习 2 学时。						