教 学 日 历

课程名称	课程类别	总学时	周学时	总教学周/单元
乳制品加工技术	专业核心课	72	6	12

周次	学习单元	任务分解	知识准备内容	技能训练项目	学时分配
1	单元 1 乳制品加工岗位认知与卫生规范	乳制品典型工作岗位	乳制品典型工作岗位及其工作任务	乳制品从业人员卫生基本行为规范训练	6
		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 乳制品从业人员车间卫生规范		
2	单元 2 原料乳种类及组成体系	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	原料乳检验与接收（1）	6
3	单元 3 原料乳基本性质	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	单元 4 原料乳的预处理	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

周次	学习单元	任务分解	知识准备内容	技能训练项目	学时分配
5	单元 5 巴氏乳加工技术	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	巴氏乳加工与品质评鉴	6
6	单元 6 灭菌乳及调制乳加工技术	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	风味调制乳的加工与品质评鉴	6
		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		
7	单元 7 酸乳发酵剂	酸乳发酵剂	认识酸乳 酸乳发酵剂与发酵原理	酸乳发酵剂品质检验	6
8	单元 8 典型酸乳加工技术	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	单元 9 乳粉的加工技术	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	全脂乳粉感官评定与溶解度测定	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		

周次	学习单元	任务分解	知识准备内容	技能训练项目	学时分配
10	单 元 10 冰淇淋和雪糕的加工技术	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	花色冰淇淋加工与品质评鉴	6
		雪糕加工	雪糕配方设计 典型雪糕加工工艺与质量控制		
11	单 元 11 干酪的加工技术	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	单 元 12 奶油的加工技术	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	奶油的分离与加工	6
创新创业教育教学活动（第二课堂）		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（奶吧）设计与经营管理 乳制品新产品研发 乳制品营销策划		