动物性产品检疫检验课程教学标准

一、课程性质与任务

动物性产品检疫检验是动物防疫与检疫专业的一门专业核心课程。

通过学习屠宰检疫、肉蛋乳的卫生质量检验等内容，掌握肉、蛋、乳及其制品卫生质量的检验技术及结果判定，能完成动物性食品质量安全的评价、病害动物产品生物安全处理等工作任务，为以后从事动物疫病防治员、动物检疫检验员工作打下基础。

本课程以动物解剖生理、兽医临床诊疗技术、动物病理、动物药理等课程的理论和技能为基础，通过学习为后续岗位实习打下基础。

二、课程教学目标

（一）素质目标

1. 真实记录检测过程实验数据，养成求真务实的做事态度;

2. 能严格按相关检测标准进行质量检测，培养严谨认真的工作作风;

3. 能自主学习《食品安全法》《动物防疫法》《生猪屠宰管理条例》，熟悉相关法规、政策，了解行业发展动态，培养自主学习能力;

4. 能规范使用实验室的一些危险药品及高压设备，培养安全意识;

5. 学习工作过程中，能正确处理队员之间的关系，保证工作质量，提高工作效率，培养团结协作能力;

6. 对企业行业生产、检验过程中出现的异常情况进行交流分析，提出解决办法，提高交流沟通能力。

（二）知识目标

1. 掌握常见动物疫病的临床诊断要点和实验室诊断原理;

2. 掌握动物性食品检验项目及标准。

3. 熟悉动物性食品加工的工艺流程;

4. 了解与动物性食品相关的法律法规及标准;

5. 了解行业、企业动物性食品生产现状;

6. 了解当前动物性食品存在的安全隐患;

（三）能力目标

1. 能对动物进行产地检疫、屠宰检疫;

2. 能应用临床诊断技术，对可疑动物的疫病性质做出初步诊断;

3. 能依法进行动物疫病监督巡查、数据采集与应用;

4. 能根据屠宰所见组织器官的病理变化，对屠宰畜禽的健康做出检疫结果判定;

5. 能进行常见动物疫病的实验室诊断操作;

6. 能对动物产品进行卫生质量检验，并根据检验结果采取正确处理手段;

7. 具有对染疫动物及其产品、物品进行无害化处理的能力;

8. 具有不断学习应用动物疫病防控与产品检疫检验等新知识、新技术技能的能力;

9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

三、参考学时

建议 64 学时。

四、课程学分

4 学分。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考学时
1	动物性食品	1.掌握动物性食品污染的概念与分	1.教师利用多媒体教学课件、	10

序号	教学项目	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考学时
	污染与控制	类; 2.了解动物性食品污染的特点; 3.掌握动物性食品污染的来源、控制与检测; 4.熟悉食物中毒的特征和种类; 5.能进行菌落总数的检测; 6.会检测样品中大肠菌群 MPN 值的测定。	案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训: 原料乳菌落总数的检测; 3.实训: 原料乳大肠菌群 MPN 值的检测。	
2	屠宰加工企业的卫生要求与管理	1.了解屠宰加工企业选址的卫生要求; 2.了解屠宰加工企业布局的卫生要求; 3.熟悉屠宰加工场所的卫生要求; 4.掌握屠宰加工场所的消毒; 5.掌握屠宰污水的净化处理方法; 6.掌握污水的测定指标。	教师利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识。	2
3	畜禽收购与运输的兽医卫生监督	1.了解做好收购检疫的目的和意义; 2.了解收购前的准备工作; 3.熟悉运输前的准备工作; 4.熟悉到达目的地时的兽医卫生监督; 5.掌握收购时的兽医卫生监督; 6.掌握运输过程中的管理与兽医卫生监督。	教师利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识。	2
4	屠畜的宰前检疫与管理	1.了解宰前检疫的目的和意义; 2.熟悉宰前检疫的程序; 3.掌握宰前检疫的方法; 4.掌握宰前检疫后的处理方式; 5.能利用所学知识进行宰前检疫。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训: 鸡的群体检查与个体检查。	4
5	屠宰加工过程的兽医卫生监督	1.熟悉屠畜的屠宰加工工艺及卫生要求; 2.了解屠宰加工车间的卫生管理; 3.了解生产人员的个人卫生要求与防护。	利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识。	2

序号	教学项目	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考学时
6	屠畜宰后检验与处理	1.了解宰后检验的目的和意义; 2.熟悉淋巴结在宰后检验中的意义; 3.熟悉猪、牛、羊被检淋巴结的选择; 4.熟悉淋巴结常见的病变; 5.熟悉宰后检验的方法和要求; 6.掌握屠畜宰后检验的程序和要点; 7.掌握屠畜宰后检验的处理方法及盖检印; 8.掌握常见病变组织器官的鉴定与处理。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：猪的屠宰检疫实训; 3.实训：病变组织器官标本的观察与讨论。	10
7	家禽的屠宰加工与卫生检验	1.了解家禽宰前检疫的目的意义; 2.了解家禽屠宰加工工艺及卫生要求; 3.了解家禽常见疫病的临诊检疫要点; 4.掌握家禽宰前检疫的方法和内容; 5.掌握家禽宰后检验后的方法和内容及检疫后的处理。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：鸡的屠宰加工卫生与检疫。	6
8	家兔的屠宰加工与卫生检验	1.了解家兔宰前检疫的目的意义; 2.了解家兔屠宰加工工艺及卫生要求; 3.了解家兔常见疫病的临诊检疫要点; 4.掌握家兔宰前检疫的方法和内容; 5.掌握家兔宰后检验的方法和内容及检疫后的处理。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：兔的屠宰加工卫生与检疫。	4
9	肉与肉制品的卫生检验	1.了解肉的结构和营养价值; 2.了解肉保存时的变化; 3.了解肉制品的加工卫生与检验; 4.熟悉脂肪和油脂的卫生检验; 5.掌握肉新鲜度的检验方法和原理; 6.掌握肉冷冻加工的卫生与检验。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：肉新鲜度的感官检查; 3.实训：肉新鲜度的理化检验; 4.实训：肉新鲜度的细菌性检验。	10
10	乳与乳制品的加工卫生与检验	1.了解乳的化学组成和营养价值; 2.熟悉乳的物理性状; 3.了解乳制品的加工卫生与检验; 4.掌握鲜乳的加工卫生与检验; 5.掌握品质异常乳的检验与卫生处理。	1.利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：乳新鲜度的检验; 3.实训：掺假乳的卫生检验; 4.实训：劣质乳的卫生检验。	10
11	蛋与蛋制品	1.了解蛋的构造及食用价值;	1.利用多媒体教学课件、案	2

序号	教学项目	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考学时
	的加工卫生与检验	2.了解蛋在保藏时的变化; 3.了解蛋制品的加工卫生及检验; 4.掌握鲜蛋的卫生检验方法及内容; 5.掌握鲜蛋的质量标准及卫生评价。	例、Flash 讲授理论知识; 2.实训：蛋品质的检验。	
12	市场肉类的卫生监督与处理	1.了解市场常见性状异常肉的种类和特征; 2.掌握性状异常肉的鉴定与处理。	利用多媒体教学课件、案例、Flash 讲授理论知识。	2

六、教学建议

（一）教学方法

1．实施项目教学法，以项目作为载体，科学设计教学任务，建立工作任务与知识、技能的联系。活动设计符合学生能力水平和教学需要，引导学生想学、乐学、会学。

2．教学过程中采用启发式、案例式、探究式等多种教学方法，并充分利用集体讲解、小组讨论、示范演示、答疑指导、分组训练等多种教学形式，从学生实际出发，因材施教。

3．充分利用现代教育技术，配合教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、仿真模拟软件等手段，提高教学效果。

（二）评价方法

实施多元化考核，采用过程考核、结果考核相结合的考核方案。

（三）教学条件

1．充分利用专业教学资源库、精品课程等现有的教学资源，增强教学直观性和灵活性，激发学生学习兴趣，提高学习效果。

2．加强教学资源库和精品课程建设，充分利用网络资源，满足课程教学需要。

3．加强校内外实验实训条件建设，满足学生实验实训、职业技能鉴定、顶岗实习等需要，实现做学教一体化、理论教学实践教学一体化。

（四）教材选编

1. 依据本课程标准编写教材或选用教材，优先选用国家规划教材。

2. 教材的编写既要符合教学指导方案中课程标准的要求，又要结合本省畜牧业发展趋势，听取行业专家的建议，不断更新教学内容，密切联系生产实践。

3. 教材内容应体现先进性、通用性和实用性原则，侧重实践操作，要将本行业新知识、新技术、新工艺、新方法等及时纳入教材，使之更加贴近本专业的发展和实际需要。

4. 教材要图文并茂，提高学生学习的兴趣，语言表达要求文字平实、精炼、准确、科学。