

甘肃省高等教育自学考试 课程考试大纲

专业名称：动物科学（专升本）

专业代码：090301

课程名称：畜产品加工与营销（03654）



甘肃省高等教育自学考试委员会 制定

2024 年 3 月

I 课程性质和目的要求

一、课程性质和特点

《畜产品加工与营销》是一门文理工农相结合的应用型课程。它的研究范围很广，凡是以畜禽产品为原料的加工生产及畜产品营销都属于其研究范围，主要有肉品、乳品、蛋品等内容。其特点是课程注重基础理论和基本知识及基本方法的讲授（不包括实验部分），紧跟行业发展、面向市场，注意培养学生对畜产品研究的新成果、新工艺、新产品、新营销策略的敏锐性和适应性，以培养适应畜牧业高科技、创新性和高效益的发展需要。

二、课程的目的和要求

（一）课程目的

（1）学生系统掌握肉、乳、蛋三大类产品加工的基本原理和基本方法以及产品质量的影响因素，能够从事畜产品行业的科研、生产、管理和销售等方面的工作。

（2）学生通过全面了解产品质量与加工条件和加工方法的关系，能够初步开发、研制符合市场需要的新产品或新工艺。

（3）学生系统掌握肉、乳、蛋三大类产品的消费需求、营销模式、营销策略等营销理念和方法，培养学生的市场洞察力、产品营销力以及分析和解决问题的能力，以适应多元化的市场畜牧人才的需求。

（二）基本要求

（1）教学过程必须与专业基础课紧密联系，围绕畜产品加工的基本原理、基本方法以及质量控制技术，介绍国内外先进的理论和技术。

（2）教学过程中充分注重理论与实践紧密结合，激励学生将所学知识应用到生产实践，学会分析和解决畜产品加工过程中存在的相关问题。

（3）教学必须紧跟行业发展、面向市场，注意培养学生对畜产品研究的新成果、新工艺、新技术和新产品的敏锐性和适应性，以培养适应畜牧业高科技、创新性和高效益的发展需要。

II 课程内容与考核目标

第一章 肉与肉制品的加工

一、学习的目的和要求

通过本章学习，掌握肉的组织结构、化学组成和基本性质，掌握肌肉收缩及其宰后变化，掌握肉的品质及其评定，了解肉的贮藏及其质量控制，了解肉品加工辅料及添加剂，了解肉制品加工，掌握肉类产品营销知识等知识。

二、课程内容

第一节 肉的组织结构、化学组成和基本性质

（一）肌肉的构造

- 1.一般结构
- 2.显微结构
- 3.肌纤维分类

（二）结缔组织

- 1.结缔组织细胞
- 2.基质和纤维

（三）脂肪与骨骼组织

- 1.脂肪组织
- 2.骨组织

（四）肉的化学组成

- 1.水分
- 2.蛋白质
- 3.脂肪
- 4.浸出物
- 5.维生素
- 6.矿物质
- 7.影响因素

第二节 肌肉收缩及其宰后变化

（一）肌肉收缩

- 1.收缩形式
- 2.骨骼肌的收缩

（二）肌肉宰后变化

- 1.宰后僵直
- 2.解僵与成熟

第三节 肉的食用品质及其评定

（一）肉色

- 1.肌红蛋白及其化学变化
- 2.影响肉色稳定的因素
- 3.异质肉色
- 4.熟肉色和腌肉色

（二）嫩度

- 1.影响嫩度的因素
- 2.肉的人工嫩化

（二）风味

- 1.滋味物质
- 2.芳香物质
- 3.产生途径
- 4.影响因素

（四）多汁性

- 1.主观评定
- 2.影响因素

第四节 贮藏及其质量控制

（一）肉中微生物及肉的腐败

- 1.肉中的微生物
- 2.肉的腐败

（二）控制体系

1. HACCP 管理系统
2. 栅栏技术

（三）肉品保鲜方法

- 1.冷却保鲜

- 2.冷冻保鲜
- 3.辐射保鲜
- 4.真空包装
- 5.充气包装
- 6.化学保鲜

第五节 肉品加工辅料及添加剂

（一）调味料

- 1.鲜味料
- 2.甜味料
- 3.咸味料
- 4.其他辅料

（二）香辛料

- 1.常用香辛料
- 2.混合香辛料

（三）添加剂

- 1.发色剂
- 2.发色助剂
- 3.品质改良剂

第六节 肉质品加工

（一）肠类肉制品

- 1.肠类肉制品概念
- 2.中式香肠加工工艺
- 3.广式香肠加工工艺

（二）火腿肉制品

- 1.火腿肉制品概念
- 2.金华火腿加工工艺

（三）腌腊肉制品

- 1.腌腊肉制品概念
- 2.腊肉加工工艺

（四）酱卤肉制品

- 1.酱卤肉制品概念

2.糟肉加工工艺

（五）熏烧焙制品

1.熏烧焙制品概念

2.北京烤鸭加工工艺

（六）干肉制品

1.干肉制品概念

2.肉脯加工工艺

第七节 肉类产品营销

（一）肉类产品消费需求

1.肉类产品消费比重

2.肉类消费品种结构

3.肉类消费的区域、群体和时间差异

（二）牲畜市场营销模式

1.直接营销

2.间接营销

（三）肉类批发与零售

1.肉类批发

2.肉类零售

三、考核目标和要求

（一）考核知识点

1. 肉的组织结构、理化特性。
2. 肌肉收缩方式、肌肉宰后理化变化。
3. 肉色变化机理、肉制品风味产生途径。
4. 肉的腐败和酸败、冷却肉、冷冻肉、冻结烧、肉的保鲜方法。
5. 肉品常用调味料、香辛料、添加剂及其作用和特点。
6. 肉制品分类及特点、金华火腿和广式香肠制作工艺及注意事项。
7. 肉类产品市场和消费需求、肉类市场营销模式。

（二）考核要求

1. 识记：本章所有概念及肌肉结构、食用品质、保鲜方法和肉制品分类。
2. 领会：肌肉收缩和宰后僵直机理。
3. 简单应用：肉保鲜各种方法。

4. 综合应用：肉制品加工及销售营销。

第二章 乳与乳制品加工

一、学习的目的和要求

通过本章学习，掌握乳的化学组成和基本性质，掌握原料乳卫生质量及控制、了解液态乳、乳粉和奶油制品，了解发酵乳制品，掌握乳制品营销等方面的知识。

二、课程内容

第一节 乳的化学组成和基本性质

（一）乳的化学组成

1. 乳的概念
2. 乳的化学成分及其性质
3. 乳中的其他成分

（二）乳的物理性质

1. 色泽
2. 滋味与气味
3. 酸度
4. 吉尔涅尔度
5. 比重和密度

（三）异常乳

1. 概念和种类
2. 异常乳产生原因和性质

第二节 原料乳的质量控制

（一）乳中微生物来源

1. 微生物来源
2. 种类及其性质
3. 乳的腐败变质

（二）原料乳的质量控制

1. 过滤与净化

2.冷却

3.贮存

4.运输

（三）原料乳的质量标准及验收

1.质量标准

2.验收

第三节 液态乳、乳粉和奶油

（一）液态乳的概念和种类

1. 按原料成分

2. 按杀菌强度可分为四类

（二）巴氏杀菌乳加工

1.加工工艺

2.工艺流程

3.生产工艺技术要求

（三）乳粉种类及生产工艺

1.种类及其化学组成

2.生产工艺

3.配方乳粉的调制原则及生产

（四）奶油种类、性质及生产工艺

1.种类和性质

2.奶油加工工艺流程和生产线

第四节 发酵乳制品

（一）发酵剂

1.概念

2.种类

（二）酸乳加工

1.概念

2.种类

3.酸乳的生产工艺流程

第五节 乳制品营销

（一）乳品消费需求特征

- 1.奶类消费趋势
- 2.奶类消费总体水平
- 3.奶类消费品种结构
- 4.奶类消费需求差异

（二）乳品营销的 STP 战略

- 1.乳品营销的 STP 战略
- 2.乳品营销的渠道策略

三、考核目标和要求

（一）考核知识点

1. 乳的理化特性。
2. 原料乳中微生物来源及其质量控制。
3. 液态乳、乳粉、奶油概念和分类及生产工艺。
4. 发酵剂概念和分类、发酵乳概念和分类及生产工艺。
5. 乳制产品市场和消费需求、乳制品市场营销模式。

（二）考核要求

1. 识记：本章所有概念及分类。
2. 简单应用：液态乳、乳粉、奶油和发酵乳生产工艺。
3. 综合应用：乳制品加工及销售营销。

第三章 蛋与蛋制品加工

一、学习的目的和要求

- 1.掌握蛋的结构与理化学成分。
- 2.掌握蛋的贮藏保鲜与洁蛋生产。
- 3.了解蛋制品加工。
- 4.了解禽蛋营销策略。

一、课程内容

第一节 蛋的结构与理化学成分

（一）蛋的结构

- 1.蛋壳外膜
- 2.蛋壳
- 3.气室
- 4.蛋白
- 5.蛋黄

二、蛋的化学组成与特性

- 1.蛋的化学组成
- 2.蛋的特性

第二节 蛋的贮藏保鲜与洁蛋生产

（一）蛋的贮藏保鲜

- 1.冷藏法
- 2.气调法
- 3.液浸法
- 4.石灰水贮藏法
- 5.水玻璃贮藏法
- 6.涂膜法

二、洁蛋生产

- 1.生产工艺
- 2.生产设备

第三节 蛋制品加工

（一）皮蛋的概念及加工工艺

- 1.皮蛋加工
- 2.皮蛋的加工原理
- 3.皮蛋的加工方法

（二）咸蛋的概念及加工工艺

- 1.咸蛋加工
- 2.咸蛋的腌制原理
- 3.咸蛋加工方法

三、糟蛋的概念及加工工艺

- 1.糟蛋加工
- 2.糟蛋加工原理
- 3.糟蛋加工方法

第四节 禽蛋营销策略

（一）禽蛋产品开发策略

1. 禽蛋品质提升策略
2. 品牌化营销策略
3. 多样化禽蛋产品开发策略

二、禽蛋产品差异化策略

1. 产品效用的差异化
2. 产品形式的差异化
3. 产品销售差异化

（三）禽蛋的分销渠道策略

1. 直接分销
2. 间接分销

三、考核目标和要求

（一）考核知识点

1. 禽蛋的构成、特点及其功能特性。
2. 禽蛋品质鉴定方法、贮藏方法、洁蛋加工工艺。
3. 禽蛋贮藏保鲜方法、皮蛋、糟蛋、咸蛋生产加工工艺。
4. 禽蛋产品市场和消费需求、禽蛋产品市场营销模式。

（二）考核要求

1. 识记：本章所有概念及分类。
2. 简单应用：禽蛋品质鉴定和贮藏方法；皮蛋、糟蛋、咸蛋、洁蛋生产加工工艺。
3. 综合应用：禽蛋制品加工及销售营销。

III 有关说明与实施要求

一、本大纲的作用

本自学考试大纲是根据动物科学专业自学考试计划的有关规定而编写的，其为个人自学、社会助学、考试命题、编写教材和自学辅导材料的重要依据。个人自学、社会助学、考试命题、编写教材和自学辅导材料，必须与大纲规定的课程内容和考核知识点基本一致。大纲各章所规定的基本要求、知识点及知识点下的知识细目，都属于考核内容。大纲中未列出的知识点则不属于必须掌握的内容，也不属于考核内容。

二、学习要求与考核要求的说明

本大纲的课程基本要求是依据专业计划和专业培养目标而确定的，其明确了课程的基本内容以及应掌握的程度，大纲中课程考核知识点是考试考核的主要内容。在学习目的与要求中，对自学教材各章、节内容掌握的程度要求由低到高分四个层次，依次为了解、理解、掌握、熟练掌握。

本课程考试内容基本体现在各章节的考核知识点中。由于各知识点在课程中的地位、作用以及知识自身特点不同，故在“考核要求”中分别按四个认知层次确定考核要求，从低到高依次是：

识记：要求应考者能够对知识点，如名词、定义、概念、性质等有清晰的认识，并能做出正确的判断和选择。

领会：要求应考者能够对知识点，在识记的基础上有一定的理解，清楚地知道与有关知识点的联系与区别，并能做出正确的表述和解释。

简单应用：要求应考者能够运用各章节少数几个知识点，分析解决比较简单的问题。

综合应用：要求应考者能够运用各章节多个知识点，解决畜产品加工营销中较为复杂的问题。

三、自学教材与参考教材

（一）自学教材：

1. 周光宏主编，畜产品加工学（第二版/双色版），中国农业出版社，2019.
2. 李崇光主编，农产品营销学（第四版），高等教育出版社，2021.

（二）参考教材：

1. 周光宏主编，畜产品加工学（第二版），中国农业出版社，2012.

四、自学方法的指导

《畜产品加工与营销》课程知识性、实践性较广，内容丰富，因此，自学者应根据自己具体情况，参考自学考试大纲，制定自学计划，认真阅读规定的教材，坚持按计划进行自学。自学的内容和掌握的程度应参照本大纲规定的要求，深入理解各章的知识点。

五、社会助学

（一）社会助学应根据本大纲规定的基本内容与考核内容认真钻研指定教材，明确具

体要求，妥善安排教学辅导环节。

（二）针对自学者的情况，教师有计划地进行讲解辅导，对考生布置一定的作业以帮助自学者加深对主要内容的理解和掌握。

（三）自学者应按照本大纲的要求，认真学习规定教材，全面而系统，并循序渐进地学习教材中规定的内容，只有这样，才能顺利完成学习任务。

六、考试命题

1. 本大纲各章所规定的考核要求中各知识点均为考试的内容。试题覆盖到章，适当突出重点，加大重点内容的覆盖密度。

2. 命题不应有超出大纲中考核知识点范围的试题，考核目标不得高于大纲中所规定的相应最高能力层次要求。

3. “识记”、“领会”、“简单应用”、“综合应用”四个认知层次的试题在试卷中所占的分数比例依次约为：20%、30%、30%、20%。

4. 试题的难度可分为：容易，中等偏易，中等偏难，难；它们在试卷中所占分数比例依次大致为：20%、30%、30%、20%。

5. 试题的题型有：填空题、单项选择题、判断题、名词解释、论述题。

6. 考试方式为笔试、闭卷；考试时间为 150 分钟；60 分为及格线。

IV 题型举例

一、单项选择题（在每小题的四个备选答案中，选出一个正确的答案，并将其号码填入题干后的括号内）

1. 目前我国乳制品市场消费比例比较多的是（ ）

A UHT 乳 B 巴氏乳 C 酸奶 D 冷冻乳

二、多项选择题（在每小题的五个备选答案中，选出二至五个正确的答案，并将其号码填入题干后的括号内，错选或漏选均不得分）

1. 乳用犊牛早期断奶的优点是（ ）

A 节约商品乳 B 降低培育成本 C 促进消化器官发育
D 提高培育质量 E 加快犊牛の日增重

三、判断题（认为正确的，在题干后的括号内打“√”，认为错误的打“×”）

1. 肉的成熟包括肉的解僵过程，两者所发生的许多变化是一致的。（ ）

四、名词解释

1. 肉的冻结

五、简答题

1. 简述骨骼肌收缩的原理及骨骼肌收缩的“滑动学说”。

六、论述题

1. 请结合某种畜禽产品的认识、加工现状、趋势、加工原理或方法等，论述某种畜产品更受消费者欢迎的可能措施。

七、应用题

1. 请结合肉制品的产品特点，加工工艺、包装方法，试综合阐述肉制品的营销策略。