



教育部“一村一名大学生计划”

畜产品加工技术

课程形成性考核册

(附：考核说明)

学校名称：_____

学生姓名：_____

学生学号：_____

班 级：_____

中央广播电视大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

畜产品加工技术课程形成性考核册：附考核说明/中央广播电视大学农医部编. —北京：中央广播电视大学出版社，2006.7

(教育部“一村一名大学生计划”系列教材)

ISBN 7-304-03605-2

I. 畜... II. 中... III. 畜产品-食品加工-电视大学-习题 IV. TS251-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 083713 号

版权所有,翻印必究

出版·发行：中央广播电视大学出版社

电话：发行部：010 - 68519502

总编室：010 - 68182524

网址：<http://www.crtvup.com.cn>

地址：北京市海淀区西四环中路 45 号

邮编：100039

经销：新华书店北京发行所

印刷：河北永清县永龙印刷有限责任公司

印数：0001~3000

版本：2006 年 7 月第 1 版

2006 年 7 月第 1 次印刷

开本：787×1092 1/16

印张：2 字数：30 千字

书号：ISBN 7-304-03605-2/G·1367

定价：2.80 元

(如有缺页或倒装,本社负责退换)

形成性测评是学习测量和评价的一个重要组成部分。对学生学习行为和成果进行形成性考核,是“中央广播电视大学‘一村一名大学生计划’项目”教、学测评改革的一个重要举措。《形成性考核册》是根据课程教学大纲和考核说明的要求,结合您的学习进度而设计的测评方法、要求与试题的汇集,旨在帮助学生学习、教师教学及学校管理。

通过您完成形成性考核册中要求的任务,您可以达到以下目的:

1. 加深您对所学内容的印象,巩固您的学习成果。
2. 增强您学习中的情感体验,端正学习态度,激发学习积极性。
3. 实现自我监控学习过程,帮助您及时发现学习中的薄弱环节,并采取措施改进。
4. 学以致用,提高您综合分析问题,解决问题的能力。
5. 获得相应的成绩记录。

通过您完成形成性考核册中要求的任务,教师可以达到以下目的:

1. 了解您的学习态度。
2. 对您的学习行为包括学习过程、学习表现进行综合评价。
3. 了解您学习中存在的问题,及时反馈学习信息、有针对性的进行指导。
4. 分析并帮助您提高学习能力,学会学习。
5. 记录您的学习测评分数。

中央电大对形成性考核管理的基本要求:

1. 完成《形成性考核册》的规定任务,是教学管理的基本要求。“中央广播电视大学统设必修课程形成性考核实施细则(试行)”(电校考[2002]9号)文件中规定,学生必须完成《形成性考核册》中要求任务的一半以上和课程的教学实践活动(实验),才能参加课程终结性考试。

2. 完成《形成性考核册》要求任务的评价分数按比例记入课程学习总成绩。

3. 形成性考核的任务,要求独立完成,不得抄袭他人的答案。抄袭答案者和被抄袭者的成绩均做0分处理。如果学生端正学习态度,提出重新完成形成性考核的任务,其成绩认定最高为60分。

畜产品加工技术作业 1

姓 名: _____

学 号: _____

得 分: _____

教师签名: _____

(第一章 第一节 ~ 第四节)

第一章

第一节

1. 从宏观角度上看,肌肉是如何构成的?

答:

2. 通常肉的色泽是如何变化的? 影响因素有哪些?

答:

3. 影响肉嫩度的因素主要有哪些？

答：

4. 简述肉成熟的方法、影响因素及意义。

答：

5. 影响肉风味的因素有哪些？

答：

第二节

1. 畜禽宰前电昏有何好处？电压、电流及电昏时间有何要求？

答：

2. 影响畜禽放血的因素有哪些？放血不良对制品会产生何种影响？

答：

第三节

1. 原料肉低温贮藏与辐照贮藏原理有何异同及优缺点？

答：

2. 冷冻方法及冷冻肉的贮藏对原料肉的质量有何影响？

答：

第四节

1. 试述发色剂及发色助剂的种类及成色原理。

答：

畜产品加工技术作业 2

姓 名: _____

学 号: _____

得 分: _____

教师签名: _____

(第一章 第五节 ~ 第十节)

第一章

第五节

1. 试述在腌腊肉制品成熟过程中所发生的变化及其对成品的影响。

答:

2. 简述影响腌腊肉制品质量的因素及其控制途径。

答:

第六节

1. 熏烟的主要成分和作用。

答:

2. 简述北京烤鸭的加工方法。

答:

第七节

1. 制作酱卤制品有哪几道工序? 应如何控制?

答:

第八节

1. 肉干、肉松及肉脯在加工工艺上有何显著不同？

答：

2. 从哪几个方面提高肉干的质量？请说明原因。

答：

第九节

1. 西式火腿生产中滚揉的目的是什么？

答：

2. 试述影响熟制灌肠的因素和控制方法?

答:

第十节

1. 试述肉罐头生产中常见的质量问题及控制方法?

答:

畜产品加工技术作业 3

姓 名:_____

学 号:_____

得 分:_____

教师签名:_____

第二章

1. 简述异常乳的种类及特性。

答:

2. 鲜乳存放期间微生物的变化有哪些?

答:

原乳经灭菌处理后,其微生物含量极低,在存放期间,微生物的变化主要表现为细菌的繁殖和代谢产物的积累。

3. 乳的运输要求有哪些？

答：

4. 乳的质量标准包括哪些方面？

答：

5. 简述杀菌乳的种类及特点。

答：

6. 试述发酵剂的种类及发酵剂的制备？

答：

7. 试述乳粉的种类及其质量特征。

答：

8. 什么叫干酪？其品种分类和营养价值如何？

答：

9. 冰淇淋的质量控制包括哪些内容？

答：

10. 简述稀奶油的加工工艺及要求。

答：

畜产品加工技术作业 4

姓 名: _____

学 号: _____

得 分: _____

教师签名: _____

(第三章、第四章)

第三章

1. 试述禽蛋的构造及其在加工贮藏中的意义。

答:

2. 简述禽蛋的质量指标及其测定方法。

答:

3. 简述鲜蛋贮藏保鲜方法的种类,原理及优缺点。

答:

4. 皮蛋的加工机理是什么?

答:

5. 试举一例说明咸蛋加工的原理、方法及操作要点。

答: