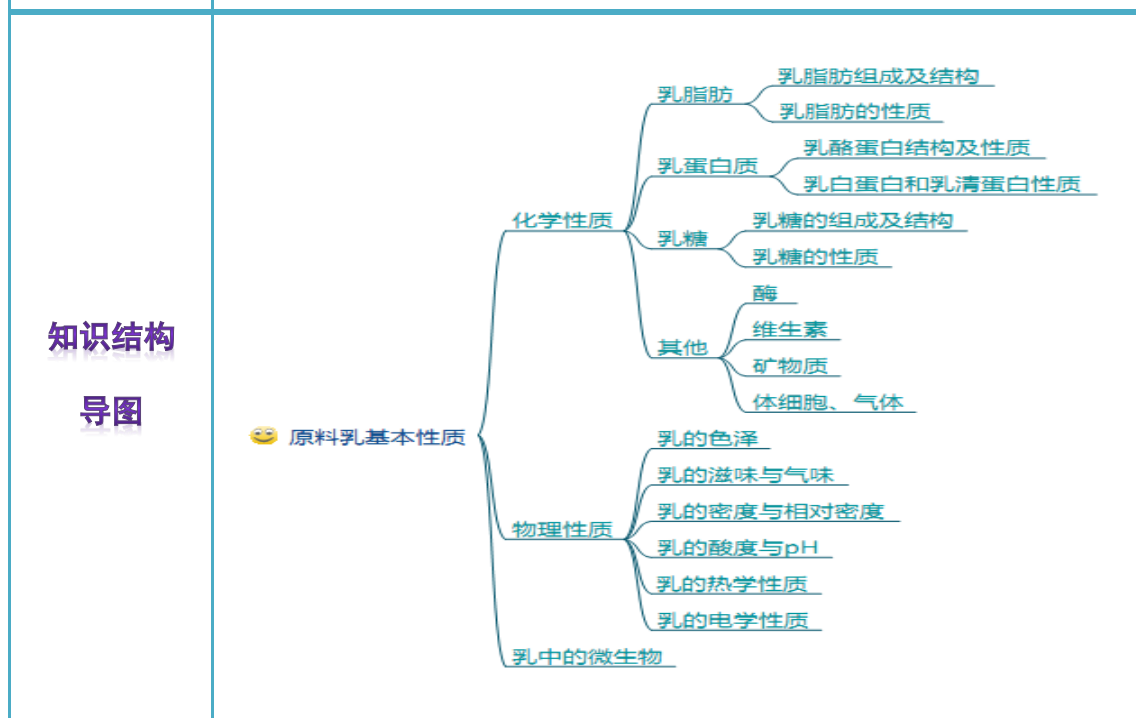


### 导学任务单 3

|        |                                    |    |    |
|--------|------------------------------------|----|----|
| 周次     | 姓名                                 | 组别 | 班级 |
| 第 周    |                                    |    |    |
| 自主学习资源 | 电子讲义、教材、课件、微课、视频、网络、期刊、及拓展资源等其他资源。 |    |    |

|      |         |
|------|---------|
| 学习课题 | 原料乳基本性质 |
|------|---------|



|               | 知识目标  | 素质目标                                     |
|---------------|---|--|
| <b>学习目标管理</b> | 1. 掌握原料乳主要成分乳脂肪、乳蛋白质、乳糖等的构成及性质；<br>2. 熟知原料乳验收的主要检验指标及原理；<br>3. 掌握原料乳的物理性质及感官评价指标；<br>4. 熟知原料乳的微生物及其对乳造成的影响。 | 1. 养成良好的学习习惯；<br>2. 培养发现问题，解决问题以及再学习的能力。 |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <p><b>自主学习<br/>导航</b></p>  | <p><u>学习提示</u>：以问题为导向，通过学习教材、电子讲义、课件、微课、视频、等学习资源，对知识点进行理解分析，并能够解决以下问题。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 乳脂肪的在乳中的主要存在形式如何？其主要化学组成包括哪些成分？并图示乳脂肪化学成分结构图。</li><li>2. 乳蛋白质包括哪几类蛋白质？有何不同？</li><li>3. 什么是酪蛋白酸钙-磷酸钙复合体？图示其结构。有哪些生化特性？这些特性与哪些乳制品的加工有关？</li><li>4. 乳糖有何特点，由什么组成？并图示结构。</li><li>5. 乳制品加工过程如热处理对乳的主要成分乳脂肪、乳蛋白质、乳糖、维生素等会产生哪些影响？举例说明。</li><li>6. 原料乳的物理性质包括哪些？对乳的品质有哪些影响？</li><li>7. 原料乳中的微生物有什么特点？常见的有哪些种类？会对乳造成什么样的影响？</li></ol> |
| <p><b>学习难点<br/>与困惑</b></p> | <p><u>提示</u>：通过自主学习，提出自己的问题和见解，并通过课堂上交流讨论来解决难点及困惑。</p>   |

**说明**：导学任务单以培养创新型人才为根本目标，以任务驱动、问题导向为基本方式，用于指导学生课前自主学习，以及在课堂开展合作、探究学习。