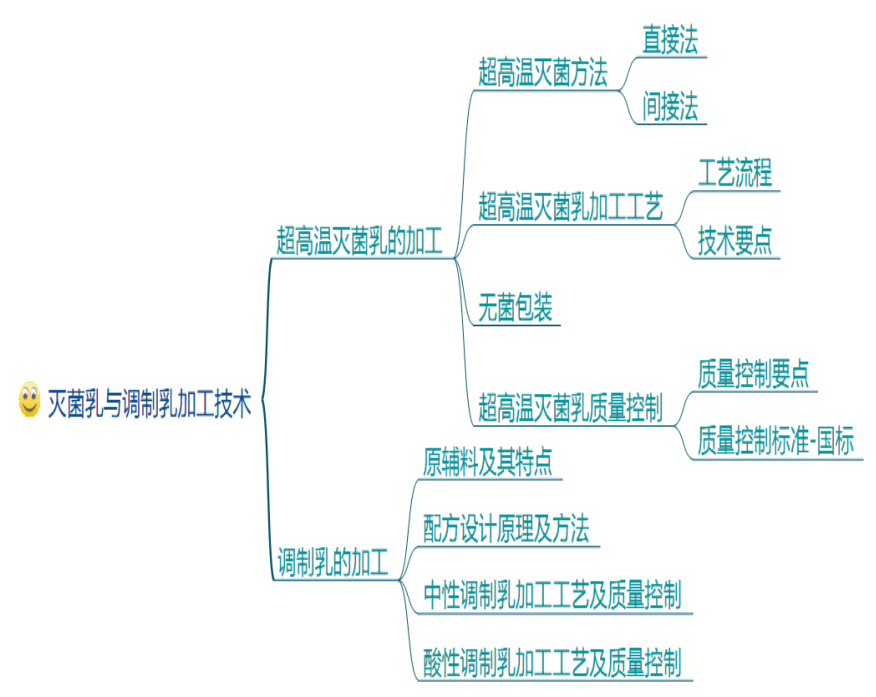


## 导学任务单 6

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。		

<b>学习课题</b>	灭菌乳的加工、调制乳的加工	
<b>知识结构导图</b>		
<b>学习目标管理</b>	知识目标	素质目标
	<p>1. 掌握超高温灭菌方法及其工作原理；</p> <p>2. 掌握灭菌乳及调制乳基本加工工艺及质量控制方法。</p>	<p>1. 养成良好的学习习惯；</p> <p>2. 培养发现问题，解决问题以及再学习的能力。</p>

<p><b>自主学习 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. 生产上常用的超高温灭菌方法有哪些？</li> <li>2. 图示超高温灭菌乳的典型生产线，并指出技术要点。</li> <li>3. 什么是无菌包装？生产中无菌包装是怎样实现的？</li> <li>4. 调制乳加工常用的原辅料和食品添加剂有哪些？各有何作用？</li> <li>5. 如何进行食品的配方设计？需要进行哪些基本功训练？</li> <li>6. 图示中性含乳饮料工艺流程图，并指出技术要点。</li> <li>7. 通过网络（食品伙伴网）查找并下载超高温灭菌乳国家标准 GB 25190—2010，以及调制乳质量标准 GB 25191—2010，说出国标中超高温灭菌乳质量标准项目及其内容。</li> <li>8. 通过网络、期刊等查找 1-2 例有关超高温灭菌乳或调制乳的质量安全问题，并提出自己的解决办法。</li> </ol>
<p><b>学习难点 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。