

## 导学任务单 12

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	奶油加工技术	
知识结构导图		
学习目标管理	知识目标	素质目标
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 认识稀奶油和奶油；</li> <li>2. 掌握乳脂分离的方法及原理；</li> <li>3. 熟知稀奶油及奶油的加工工艺及质量控制要点。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 养成良好的学习习惯；</li> <li>2. 培养发现问题，解决问题以及再学习的能力。</li> </ol>

<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. 市场上销售的奶油及奶油制品都有那些种类？各有什么特点和用途？</li><li>2. 什么稀奶油和脱脂乳？如何实现二者的分离？离心分离机的工作原理是什么？有哪些影响因素？</li><li>3. 图示典型奶油的加工工艺流程，并指出技术要点以及甜性奶油和酸性奶油的不同之处。</li><li>4. 奶油的质量控制要点有哪些？</li><li>5. 通过网络（食品伙伴网）查找并下载奶油、稀奶油及无水奶油国家标准 GB 19646-2010，说出国标中奶油质量标准项目及其内容。</li><li>6. 通过网络、期刊等查找 1-2 例有关奶油或奶油制品的质量安全问题，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。