

第八单元

◇ 教学内容与时间安排

项目	教学步骤	教学标题		重点难点	时间分配/min
知识准备	step1	检查导学任务单、课业任务单			10
	Step2	知识讲授	学习情境三 酸乳加工技术	知识点 1 凝固型酸乳加工及质量控制	50
			任务二 典型酸乳加工	知识点 2 搅拌型酸乳加工及质量控制	40
	Step3	课堂小结			10
	Step4	巩固与练习—布置课业任务单			5
	Step5	布置工作任务单及导学任务单			5
	Step6	自由讨论			15
技能训练	Step1	工作任务单完成情况及小组设计方案汇报			25
	Step2	工作准备			20
	Step3	训练过程		技能点 1 凝固型酸乳加工 技能点 2 凝固型酸乳感官评鉴	120
	Step4	评价考核			10
	Step5	总结反思			5
备注	共 6 学时, 270 分钟				

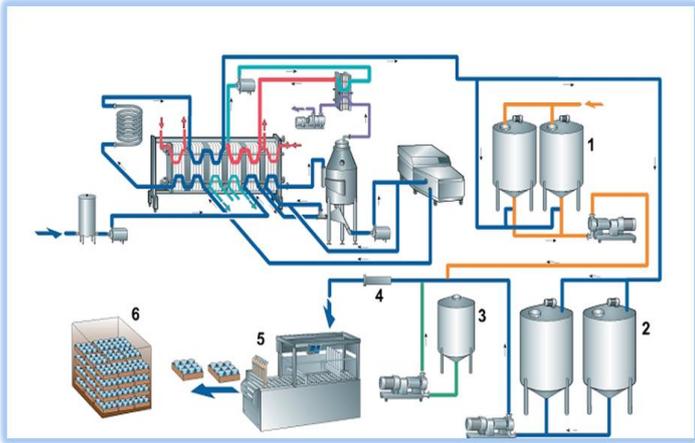
◇ 目标管理

知识目标	能力目标	素质目标
1. 掌握凝固型酸乳、搅拌型酸乳的基本加工工艺; 2. 熟知凝固型酸乳、搅拌型酸乳品质关键控制点;	1. 能进行凝固型酸乳的加工; 2. 能进行发酵终点的判断及感官评鉴; 3. 对于凝固型酸乳加工过程中出现的质量问题, 能进行分析, 并提出合理	1. 养成良好的课堂听讲与学习习惯; 2. 养成良好的利用网络学习资源进行线上自学的习惯; 3. 具备合理安排时间、自我控制能力; 4. 学会观察、思考、分析问

的解决方法。

题的能力；

◇ 理论知识教学过程

教师的组织和引导	学生活动	教学反思
<p>Step1 检查导学任务单、课业任务单完成情况</p> <p>按小组抽查导学任务单、课业任务单</p> <p>上次课重点知识回顾</p>	<p>展示任务单</p> <p>积极回答问题</p>	
<p>Step2 知识讲授</p> <p>学习情境四 酸乳加工技术</p> <p>任务二 典型酸乳加工技术</p> <p> 知识点 凝固型酸乳加工及质量控制</p> <p>【解决问题】解答导学任务单中的第1-2个问题：凝固型酸乳加工的典型生产线，并指出技术要点。说出凝固型酸乳质量控制要点有哪些？</p> <p>{重点讲解}凝固型酸乳技术要点及质量控制要点</p> <p>1. 凝固型酸乳加工工艺流程</p>  <p>2. 凝固型酸乳加工技术要点</p> <p>原料乳验收、杀菌、接种、分装、发酵、冷藏后熟</p>	<p>学生进行讨论、思考和回答，巩固知识。</p> <p>学生认真听讲观察、思</p>	<p>授课前：说明并板书本节课的主要内容</p> <p>教师做好引导、及时点评。</p>

3. 凝固型酸乳质量控制

控制要点、控制标准

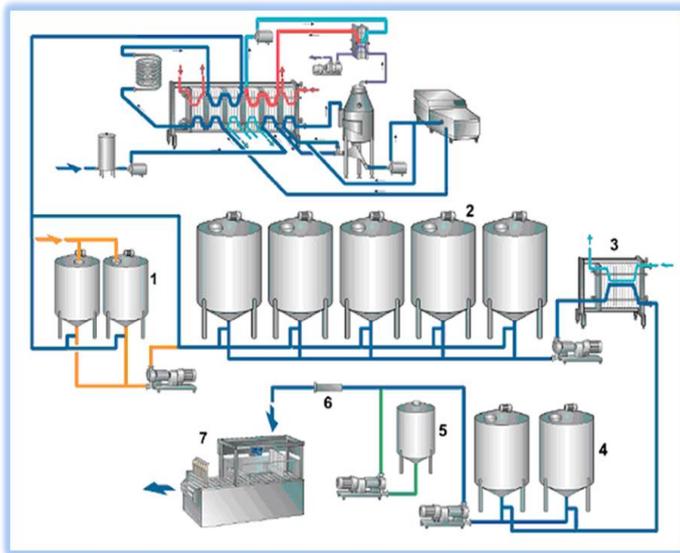


知识点 搅拌型酸乳加工及质量控制

【解决问题】解答导学任务单第3-4个问题：
搅拌型酸乳加工的典型生产线，并指出技术要点。
说出搅拌型酸乳质量控制要点有哪些？

{重点讲解}搅拌型酸乳技术要点及质量控制
要点

1. 搅拌型酸乳加工工艺流程



2. 搅拌型酸乳加工技术要点

原料乳验收、杀菌、接种、发酵、搅拌、调味、
灌装、冷藏后熟

3. 搅拌型酸乳质量控制

控制要点、控制标准

考、分析理解，并提出自己的看法见解。

教师要注意激发学生的积极性。

导学任务单上的问题更加清楚明了。

Step4 知识小结

凝固型酸乳加工、质量控制

搅拌型酸乳加工、质量控制

注意归纳总结

教师要做好引导。



<p>Step5 巩固与练习—课业任务单</p> <p>根据主要知识点，列出习题，思考巩固。</p>	学生课后练习，作答。	巩固本单元主要知识点。
<p>Step6 布置工作任务单及导学任务单</p> <p>(课前准备好每个问题的答案。可以以电子文件、图、表、ppt 等形式展示。学生课上阐述对这些问题的看法。)</p>	学生会利用网站下载学习资源，并提前进行自学。	带着问题预习，效果更好。
<p>Step7 自由讨论</p> <p>学生通过自主学习，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>	学生与学生之间或学生与老师之间，提问、讨论	每堂课预留一定时间，鼓励学生自由讨论，以及教师答疑解惑

板书设计

一、知识回顾

上次课主要知识点

二、本次课知识点

1. 凝固型酸乳加工及质量控制

工艺流程

技术要点

质量控制要点

2. 搅拌型酸乳加工及质量控制

工艺流程

技术要点

质量控制要点

◇ 技能训练教学过程

教师的组织和引导	学生活动	教学反思
<p>Step1 工作任务单完成情况及小组设计方案汇报</p> <p>按小组抽查工作任务单</p> <p>小组汇报本次工作任务方案设计及准备情况</p>	<p>展示任务单</p> <p>PPT 汇报</p> <p>讨论、修改</p>	
<p>Step2 工作准备</p> <p>重点强调本次训练所要达到的训练目标。</p> <p>介绍所要用到的仪器设备、原辅材料等。</p> <p>明确训练流程。</p>	<p>熟知本次训练目标、绘制训练流程，准备本次训练所有器材。</p>	
<p>Step3 训练过程</p> <p> 技能点 凝固型酸乳加工</p> <p>具体步骤详见技能训练指导书，技能训练项目六 凝固型酸乳加工及品质评鉴。</p> <p> 技能点 凝固型酸乳感官品质评鉴</p> <p>具体步骤详见技能训练指导书，技能训练项目六 凝固型酸乳加工及品质评鉴。</p>	<p>学生进行动手参与、边做边思考。</p> <p>小组合作完成工作过程。</p>	<p>教师做好示范、引导、及时点评。</p> <p>教师要注意激发学生的积极性。</p>
<p>Step4 评价考核</p> <p>主要从出勤情况、工作态度、工作准备情况、工作过程、结果报告等方面进行考核评价。</p>	<p>小组成员之间互评，小组之间互评。</p>	<p>教师要做好引导。评价要客观、公正。</p>
<p>Step5 总结反思</p> <p>解答技能训练指导书中的相关思考题，总结本次训练技能点。</p>	<p>注意归纳总结积极思考，完成工作任务单。</p>	<p>及时提醒学生巩固本次训练主要技能点。</p>