

Наставни материјал за образовни профил Кувар

Школа	Средња економска школа, Лозница
Датум	20.03.2020. година
Разред и одељење	II-7
Наставник	Бојана Ковач
Наставни предмет	Познавање животних намирница
Наставна тема	Млека, јаја, масти и уља
Редни број часа Наставна јединица - тип часа	46. Млеко и млечни производи - утврђивање

Драги ученици, у оквиру данашњег часа утврдите наставне садржаје из уџбеника на странама 104 – 113 и у свеску одговорите на постављена питања (Прилог 1) до следећег часа.

Очекивани проблеми и могућа решења:

Од ученика се очекује да пажљиво изучи одређени наставни садржај у уџбенику и да конкретне и тачне одговоре у задацима.

Уколико се догоди да појединим ученицима нису довољно јасна постављена питања и инструкције за активности током часа, наставница ће исте поновити, уз обраћање путем мејла или преко Viber групе, креиране у сврху сарадње током реализације наставе на даљину.

**Прилог 1: Радни лист – Млеко и млечни производи
(питања)**

1. Дефиниција млека у физичко-хемијском смислу.
2. Улога млека приликом тровања хемијским супстанцама.
3. Хемијски састав млека (помоћ – шема на стр. 105)
4. Зашто је млеко почетна храна свих младих организама сисара?
5. Наведи протеине млека.
6. Улога казеина у млеку? Који ензим згрушава казеин?
7. Објасни због чега се албумин и глобулин називају протеинима сурутке?
8. Зашто се козије млеко сматра лековитијим и препоручује болесницима?
9. Од чега зависи обојеност млечне масти?
10. Упореди енергетску вредност млечне масти са енергетском вредношћу свињске масти?
11. Да ли млеко има слadak укус и због чега?
12. Наброј најзаступљеније минералне материје млека.
13. Којим витаминима је млеко обогаћено а којим осиромашено?
14. Шта одређује белу боју млека, а шта жуту боју млека?
15. На основу чега се доказује да ли је сипана вода у млеко?
16. Методе конзервусања млека.
17. опиши пастеризацију млека.
18. опиши добијање кондензованог млека.
19. Које врсте конзервисаних млека имају неограничен рок трајања?
20. Наведи напитке од млека.

