

工作任务单 9

周 次	姓 名	组 别	班 级
第 周			
参考资源	技能训练指导书、教材、微课、视频等其他资源。		

工作任务	全脂乳粉的感官评鉴			
工作流程 导图	工作准备 乳粉样品处理 乳粉感官评鉴 结果报告 数据处理 色泽评定 滋气味评定 组织状态评定 冲调性评定 本人在工作中承担的主要角色_____。			
工作目标 管理	技能目标		素质目标	
	1. 能对全脂乳粉进行滋味、气味、组织状态和色泽的感官评鉴； 2. 能进行全脂乳粉冲调性的评价。		1. 养成良好的个人卫生习惯； 2. 培养良好的职业道德和职业素养。	
工作准备	原辅料	器皿用具	仪器设备	其他材料

工作过程				

总结与反思	<u>提示</u>：通过工作任务训练，解决技能训练指导书中提出的问题，并提出自己的问题和见解。				
考核评价	考核要点	考核内容	分值及标准 (总分：100)	小组评分	教师评分
	出勤情况	按时到岗，遵守纪律。	优 8-10；良 5-8；差<5		
	工作态度	态度积极、认真。	优 8-10；良 5-8；差<5		
	工作准备	流程图正确、分工明确、器材准备到位。	优 25-30；良 15-25；差<15		
	工作过程	独立完成的能力；小组协作的能力；解决问题的能力；工作环境卫生情况。	优 35-40；良 25-35；差<20		
	结果报告	任务单内容完整、结论正确、书写工整	优 8-10；良 5-8；差<5		
	考核结果	总成绩=（小组评分+教师评分）/2			

备注：工作任务单完成指南：首先，通过参考技能训练指导书、教材、微课、视频等学习资源，小组合作完成工作流程、工作准备等内容，明确工作需要实现的目标；其次，通过实训室现场工作，对相关技能进行训练，小组合作完成工作过程，并进行工作总结和反思；最后，由小组成员、老师对本次工作作出考核评价。

注意：工作任务单的填写要实事求是，不能照抄照搬，弄虚作假。