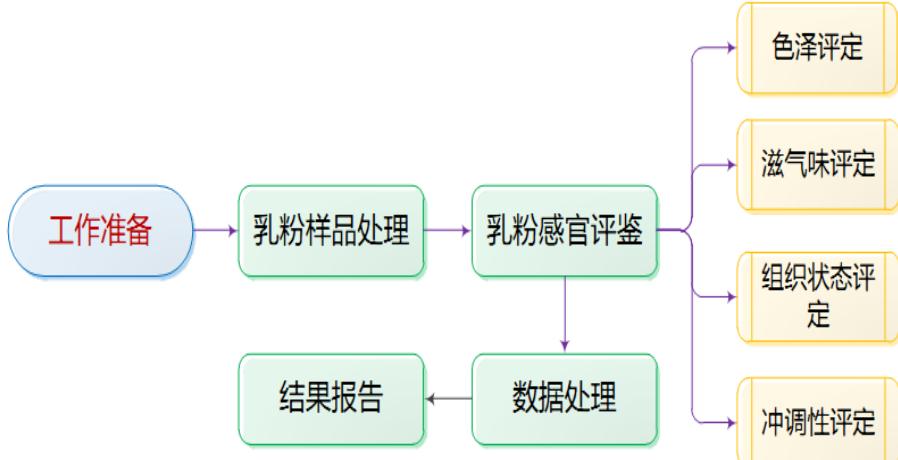


工作任务单 9

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	 <pre> graph LR A([工作准备]) --> B([乳粉样品处理]) B --> C([乳粉感官评鉴]) C --> D([结果报告]) C --> E([数据处理]) E --> D C --> F([色泽评定]) C --> G([滋味评定]) C --> H([组织状态评定]) C --> I([冲调性评定]) </pre> <p>本人在工作中承担的主要角色_____。</p>				
工作目标 管理	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px; text-align: center;">技能目标</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">素质目标</td> </tr> </table>		技能目标	素质目标	
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	

工作任务单

乳制品加工技术

工作任务				

	<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。				
总结与反思					
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。