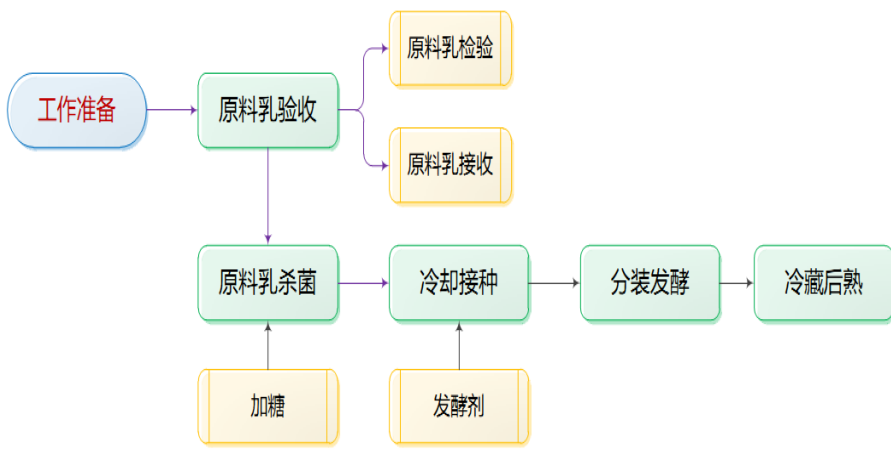


工作任务单 8

| | | | |
|------|------------------------|----|----|
| 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 | 凝固型酸乳加工与品质评鉴 | | | |
| 工作流程 导图 |  <pre> graph TD A[工作准备] --> B[原料乳验收] B --> C[原料乳检验] B --> D[原料乳接收] B --> E[原料乳杀菌] F[加糖] --> E G[发酵剂] --> H[冷却接种] E --> H H --> I[分装发酵] I --> J[冷藏后熟] </pre> <p>本人在工作中承担的主要角色_____。</p> | | | |
| 工作目标 管理 | 技能目标 | | 素质目标 | |
| | 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，并提出合理的解决方法。 | | 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 | <u>STEP 1 原料杀菌及发酵加工</u> | | | |
|------|-------------------------|--|--|--|
| | | | | |

| | |
|-------------|-----------------------------|
| | |
| <p>工作过程</p> | <p><u>STEP 2 感官品质评鉴</u></p> |

| | | | | | |
|---------------------|--|--|----------------------------------|--------------------|--------------------|
| | | | | | |
| <p>总结与反思</p> | <p><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。</p> | | | | |
| <p>考核评价</p> | <p>考核要点</p> | <p>考核内容</p> | <p>分值及标准 (总分：100)</p> | <p>小组评分</p> | <p>教师评分</p> |
| | <p>出勤情况</p> | <p>按时到岗，遵守纪律。</p> | <p>优 8-10；良 5-8；差 <5</p> | | |
| | <p>工作态度</p> | <p>态度积极、认真。</p> | <p>优 8-10；良 5-8；差 <5</p> | | |
| | <p>工作准备</p> | <p>流程图正确、分工明确、器材准备到位。</p> | <p>优 25-30；良 15-25；差 <15</p> | | |
| | <p>工作过程</p> | <p>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。</p> | <p>优 35-40；良 25-35；差 <20</p> | | |
| | <p>结果报告</p> | <p>任务单内容完整、结论正确、书写工整</p> | <p>优 8-10；良 5-8；差 <5</p> | | |
| | <p>考核结果</p> | <p>总成绩=（小组评分+教师评分）/2</p> | | | |

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。