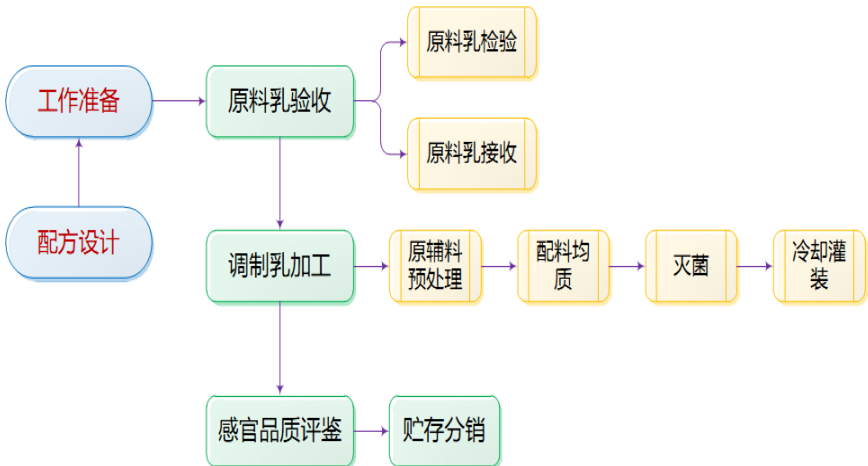


工作任务单 6

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	风味调制乳加工与品质评鉴			
工作流程 导图	 <pre> graph TD A[配方设计] --> B[工作准备] B --> C[原料乳验收] C --> D[原料乳检验] C --> E[原料乳接收] D --> F[调制乳加工] E --> F F --> G[原辅料预处理] G --> H[配料均质] H --> I[灭菌] I --> J[冷却灌装] F --> K[感官品质评鉴] K --> L[贮存分销] </pre>			
	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	
	<ol style="list-style-type: none"> 能进行风味调制乳配方设计； 熟知风味调制乳加工工艺，能进行正确加工和参数控制； 能对风味调制乳产品进行感官品质评鉴； 对于风味调制乳加工过程中出现的质量问题，能进行正确分析，并提出合理的解决方法。 		<ol style="list-style-type: none"> 养成良好的个人卫生习惯； 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 原料乳验收与预处理</u>			
工作过程	<u>STEP 2 配方设计与加工过程</u>			

<p>工作过程</p>	<p><u>STEP 3 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>

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。