

工作任务单 7

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	酸乳发酵剂品质检验			
工作流程 导图	<pre> graph TD WP(工作准备) --> FP(发酵剂制备) FP --> JH(菌种活化) FP --> FJL(发酵剂质量检验) FP --> GJ(感官检验) FJL --> AD(酸度检验) FJL --> CX(细菌学检验) FJL --> HL(活力测定) JH --> MF(母发酵剂制备) MF --> SF(生产发酵剂制备) </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	
	1. 能进行酸乳发酵剂质量的感官与理化检验； 2. 能正确判断发酵剂的质量好坏。		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

<p>工作过程</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。