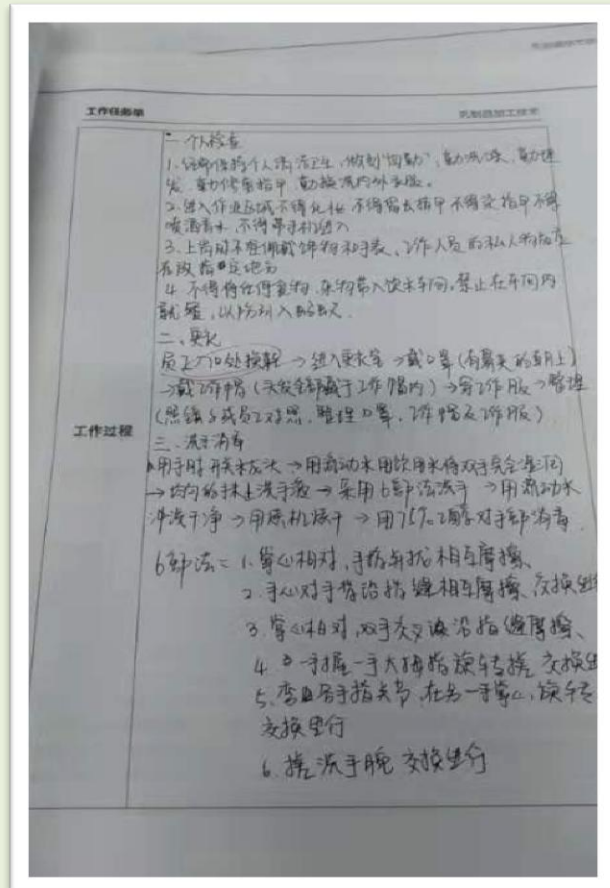
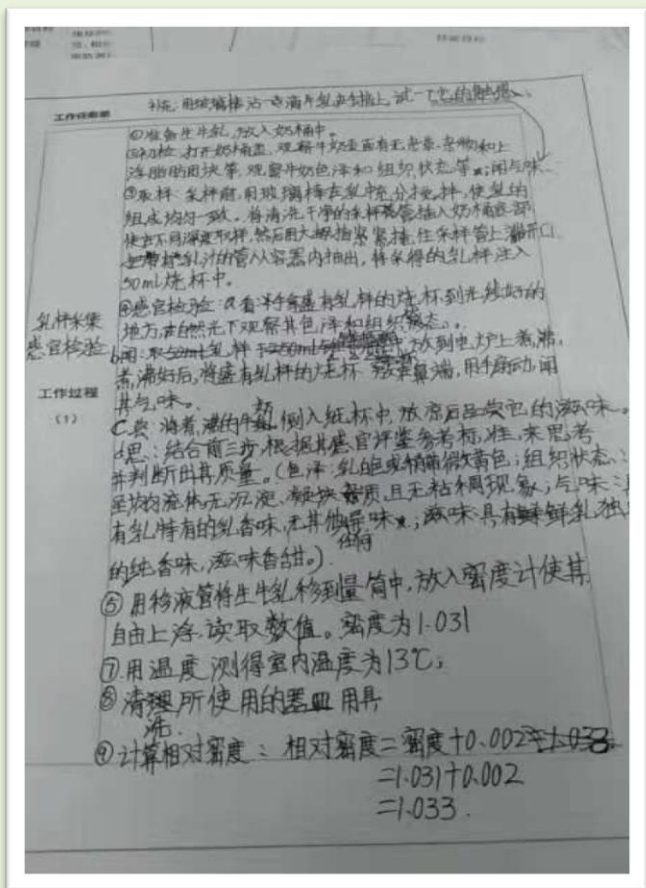
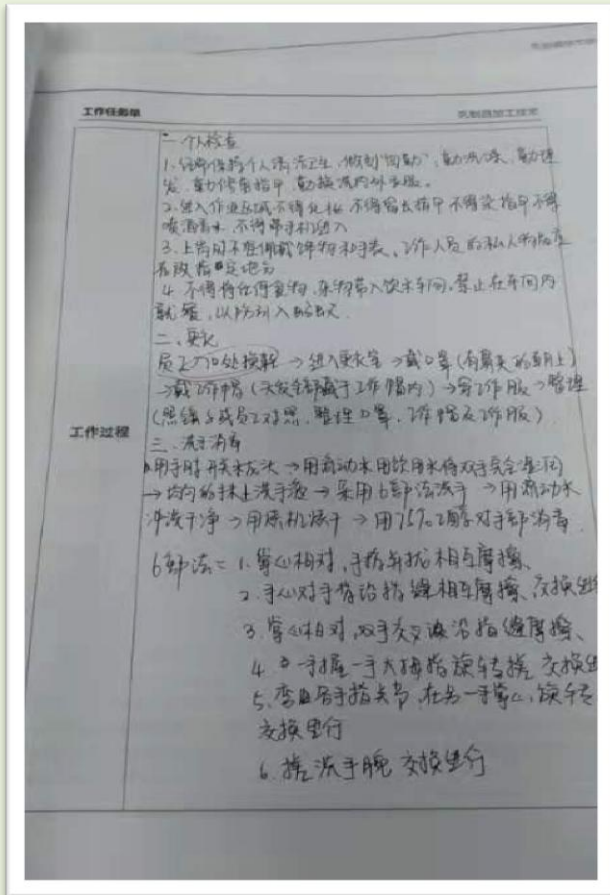
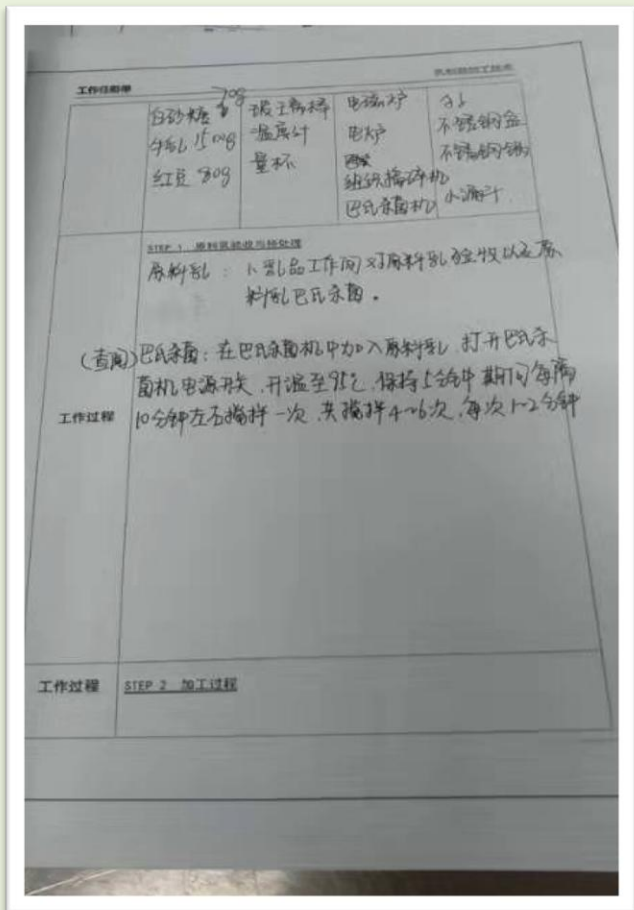


学生实训报告



学生实训报告

工作任务单

姓名: 宋树娟 组别: 二组 班级: 2016级食品工艺班

工作任务: 原料乳检验和接收

1. 采样 → 玻璃管
2. 检测 (感官、相对密度、乳糖、酸度、脂肪)

本人在工作中承担的主要角色: 乳品检验员

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	10	10
工作态度	态度积极, 认真	优 8-10; 良 5-8; 差 <5	10	8
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	23	23
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	36	35
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	10	8
考核结果	总成绩 = (小组评分 + 教师评分) / 2		87.5	

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, 通过实践定现场工作, 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。

工作任务单

姓名: 宋树娟 组别: 二组 班级: 2016级食品工艺班

工作任务: 原料乳检验和接收

1. 采样 → 玻璃管
2. 检测 (感官、相对密度、乳糖、酸度、脂肪)

本人在工作中承担的主要角色: 乳品检验员

技能目标	素质目标
1. 能正确采集和保存原料乳乳样;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能正确完成原料乳验收必检指标的检验: 感官检验、酒精试验、相对密度的测定、酸度测定、脂肪测定、掺碱试验及凝乳试验等;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对原料乳进行正确净化与贮存。	

工作过程管理

本人在工作中承担的主要角色: 乳品检验员

工作任务单

姓名: 李美名 组别: 二组 班级: 食品加工班

工作任务: 巴氏杀菌乳加工与品质评鉴

原料: 巴氏乳 → 可粉溶解灭菌 → 来一糖 → 与冰速淋粉加水溶解 → 倒入牛乳 → 加入另一糖 → 加热到 65°C, 15min → 冷却 → 灌装

本人在工作中承担的主要角色: 制作巧克力调味乳(生工人)

技能目标	素质目标
1. 会操作巴氏杀菌机, 能设定巴氏杀菌的时间和温度, 并合理控制巴氏杀菌过程; 能开启和关闭阀门, 连接管路;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能进行巴氏乳的加工和灌装;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对巴氏乳产品进行感官品质评鉴;	
4. 对于巴氏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。	

工作准备

原辅料 器皿用具 仪器设备 其他材料

工作任务单

姓名: 李美名 组别: 二组 班级: 食品加工班

工作任务: 原料乳检验和接收

1. 乳样采集
2. 感官检验
3. 初检 → 加料 → 温度测定 → 色度测定 → 气味和口味测定 → 酸度测定 → 结果判定

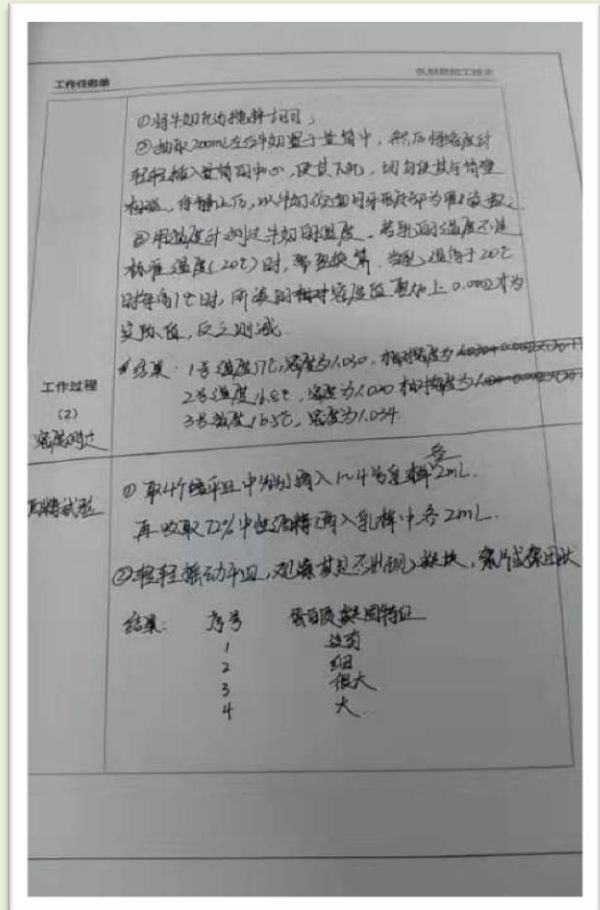
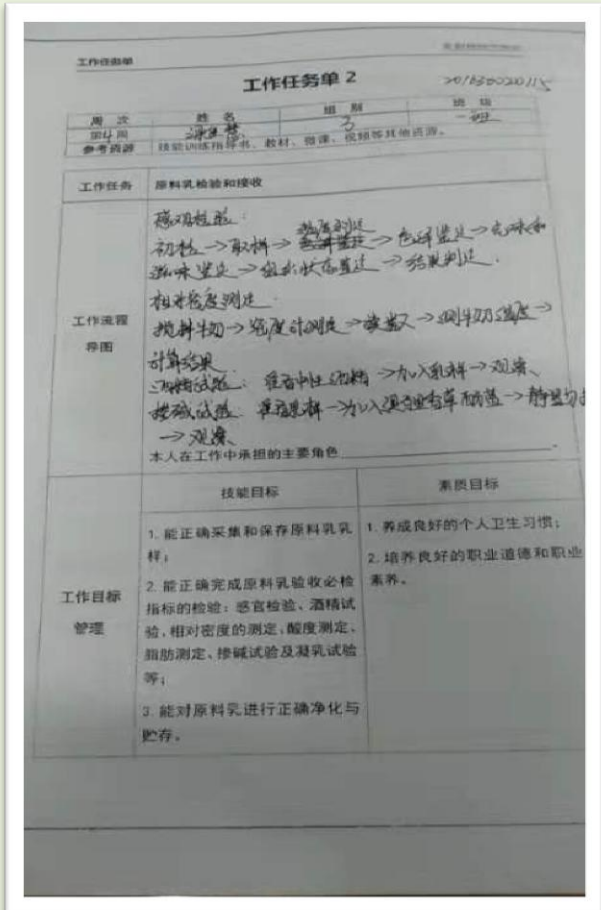
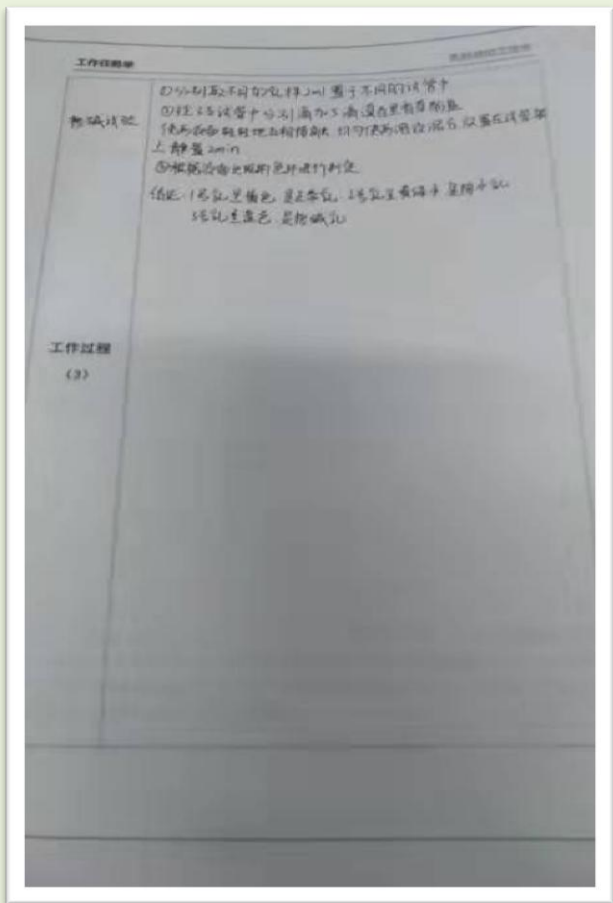
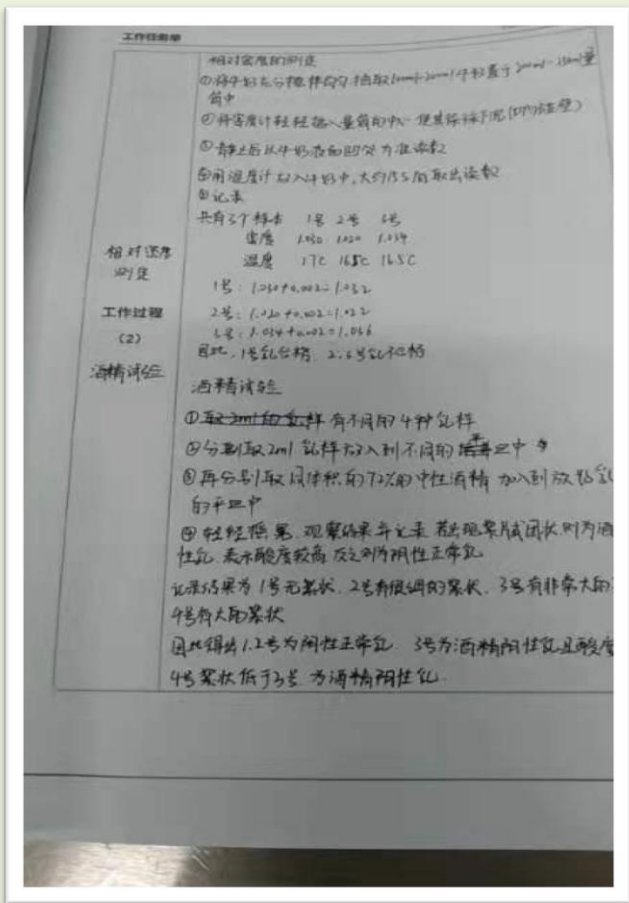
本人在工作中承担的主要角色: 操作者

技能目标	素质目标
1. 能正确采集和保存原料乳乳样;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能正确完成原料乳验收必检指标的检验: 感官检验、酒精试验、相对密度的测定、酸度测定、脂肪测定、掺碱试验及凝乳试验等;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对原料乳进行正确净化与贮存。	

工作过程管理

本人在工作中承担的主要角色: 操作者

学生实训报告



学生实训报告

工作任务单 3

工作任务：巴氏杀菌乳加工与品质评鉴

工作流程导图：
 原料知识 → 巴氏杀菌 → 杀菌 → 配料 → 均质 → 杀菌 → 灌装 → 检验
 及菌 → 无菌灌装 → 无菌灌装 → 杀菌 → 配料 → 均质 → 杀菌 → 灌装 → 检验
 超高温灭菌 → 无菌灌装 → 杀菌 → 配料 → 均质 → 杀菌 → 灌装 → 检验
 超高温灭菌 → 灌装 → 杀菌 → 配料 → 均质 → 杀菌 → 灌装 → 检验

本人在工作中承担的主要角色：_____

技能目标	素质目标
1. 会操作巴氏杀菌机，能设定巴氏杀菌的时间和温度，并合理控制巴氏杀菌过程；能开启和关闭阀门，连接管路； 2. 能进行巴氏乳的加工和灌装； 3. 能对巴氏乳产品进行感官品质评鉴； 4. 对于巴氏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。	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。

准备	原辅料	器皿用具	仪器设备	其他材料

201630020119
实训
工作任务单 1

工作任务：乳品加工从业人员基本卫生行为规范

工作流程导图：
 个人卫生检查 → 更衣 → 更衣 → 洗手消毒 → 整理更衣

本人在工作中承担的主要角色：实训员

技能目标	素质目标
1. 能进行个人日常健康和卫生管理； 2. 进入工作区域后能进行正确更衣； 3. 进入工作区域后能进行正确洗手和消毒。	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	药品试剂	器皿用具	仪器设备	其他
	消毒液	更衣袋	工作服	口罩、手套、小水壶
	洗手液	洗手池	手帕	洗手液、工作服
		干手机	干手机	

工作任务单

总结与反思：
 通过工作任务的训练，解决技能训练过程中遇到的问题，总结自己的问题和不足。
 个人卫生严格按照规范进行整理。
 坚持“四勤”原则

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	9	10
工作态度	态度积极, 认真	优 8-10; 良 5-8; 差 <5	9.0	8
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	28	28
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	38	37
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	9	8
考核结果	总成绩 = (小组评分 + 教师评分) / 2		9.2	

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、视频等学习团队合作完成工作流程、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，成员、老师对本次工作作出考核评价。

工作任务单的填写要实事求是，不能照抄照搬，弄虚作假。

工作任务单

工作准备 (1)	药品试剂	器皿用具	仪器设备	其他
5L 培养基		接种环	50ml 锥形瓶	250ml 三角瓶
培养基		接种环	50ml 锥形瓶	250ml 三角瓶

工作准备 (2)	药品试剂	器皿用具	仪器设备	其他
培养基		20℃ 巴氏杀菌	250ml 锥形瓶	温度计

工作准备 (3)	药品试剂	器皿用具	仪器设备	其他
培养基	NaOH	吸管 (2ml)	天平 (0.01g)	锥形瓶
培养基	NaOH	吸管 (2ml)	天平 (0.01g)	锥形瓶

学生实训报告

工作任务单
2016.02.20/02 乳制品加工实训

工作任务单 2 P7

周次	姓名	班级	组别
第4周	徐曼		食品2班

工作任务: 原料乳检验和接收
相对密度: 手搅拌均匀→取样→原液检测→温法检测→计算

工作过程
感官检验: 初检→复检→温度测定→电导率测定→记录保存
气味和滋味测定→结果判定

酒精试验: 取样→中检酒精测定→观察、记录保存

本人在工作中承担的主要角色: 普通员工

技能目标	素质目标
1. 能正确采集和保存原料乳乳样;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能正确完成原料乳验收必检指标的检验: 感官检验、酒精试验、相对密度的测定、酸度测定、脂肪测定、掺碱试验及凝乳试验等;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对原料乳进行正确净化与贮存。	

工作任务单 1: 酒精试验

将4份用酒精将液体均匀刮取取5份 20ml-20ml 置于20ml的容量瓶中, 然后留密盖以27℃时放入容量瓶中, 使酒精与待测液充分混合, 待密度计稳定后, 以乳清液面顶部在液面, 同时用温度计测27.95℃的温度。

样品1 样品2 样品3
温度: 11℃ 温度: 12℃ 温度: 14℃
密度: 1.028 密度: 1.020 密度: 1.025

工作过程
(2)
判断: 样品1中的相对密度为1.022, 正常
样品2 样品3分别为1.022, 说明非正常

2. 酒精试验: 分别取4份不同牛奶于4个量杯中, 取2ml 4份以中检酒精在量杯中, 轻轻搅动并混, 观察现象
结论: 样品1无絮状物, 样品2无絮状物, 样品3有很大絮状物, 样品4中絮状物

3. 掺碱试验: 取被检液分别2ml注入试管中, 用滴管吸取0.5%漂白粉溶液约5滴, 静置5分钟
现象: 样品1呈淡蓝色, 样品2呈绿色, 样品3黄色
判断: 样品1为正常乳, 样品3为掺碱乳

工作任务单 乳制品加工实训

工作任务单 2

工作任务: 原料乳检验和接收
相对密度: 手搅拌均匀→取样→原液检测→温法检测→计算

工作过程
感官检验: 初检→复检→温度测定→电导率测定→记录保存
气味和滋味测定→结果判定

酒精试验: 取样→中检酒精测定→观察、记录保存

本人在工作中承担的主要角色: 普通员工

技能目标	素质目标
1. 能正确采集和保存原料乳乳样;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能正确完成原料乳验收必检指标的检验: 感官检验、酒精试验、相对密度的测定、酸度测定、脂肪测定、掺碱试验及凝乳试验等;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对原料乳进行正确净化与贮存。	

工作过程
一、个人卫生
1. 进操作前个人卫生, 做好“勤洗手”, 勤剪指甲, 勤理发, 勤换指甲, 勤换指甲外衣服。
2. 进入作业区域不得化妆, 不得留长指甲, 不得涂指甲, 不得戴戒指, 不得带手帕进入。
3. 上岗前不得佩戴饰物, 作业人员私人物品不得带入操作区。
4. 不得将任何食物、杂物带入操作区, 禁止在车间内就餐, 以防带入细菌。
二、更衣
员工入口处更衣→进入更衣室→戴口罩(有鼻夹的朝上)→戴工作帽(头发全部藏于工作帽内)→穿工作服→整理(照镜子或员工对照, 整理口罩, 调整工作服)。
三、洗手消毒
用手肘开关水龙头→用前冲水用饮用水将双手完全洗净→均匀的抹上洗手液→采用6部洗手法→用流动水冲洗手腕→用烘干机烘干→用75%乙醇对手部消毒。
6部法: 1. 掌心相对, 手指并拢相互摩擦。
2. 手心对手背沿指缝相互摩擦, 交换进行。
3. 掌心相对, 双手交叉沿指缝相互摩擦。
4. 一手握住另一手大拇指旋转揉搓, 交换进行。
5. 弯曲各手指关节, 在另一手手心, 旋转揉搓, 交换进行。
6. 旋转手腕, 交换进行。

工作任务单 乳制品加工实训

工作任务单 2

周次	姓名	班级	组别
第4周	徐曼		食品2班

工作任务: 原料乳检验和接收
相对密度: 手搅拌均匀→取样→原液检测→温法检测→计算

工作过程
感官检验: 初检→复检→温度测定→电导率测定→记录保存
气味和滋味测定→结果判定

酒精试验: 取样→中检酒精测定→观察、记录保存

本人在工作中承担的主要角色: 普通员工

技能目标	素质目标
1. 能正确采集和保存原料乳乳样;	1. 养成良好的个人卫生习惯;
2. 能正确完成原料乳验收必检指标的检验: 感官检验、酒精试验、相对密度的测定、酸度测定、脂肪测定、掺碱试验及凝乳试验等;	2. 培养良好的职业道德和职业素养。
3. 能对原料乳进行正确净化与贮存。	

学生实训报告

