

# 第一单元

## ◇ 教学内容与时间安排

项目	教学步骤	教学标题		重点难点	时间分配/min
知识准备	step1	检查导学任务单、课业任务单			10
	Step2	知识讲授	学习情境一 乳制品加工岗位认知与卫生规范	知识点 1 乳制品加工典型工作岗位	45
				知识点 2 乳制品从业人员卫生操作规范	45
	Step3	课堂小结			10
	Step4	巩固与练习—布置课业任务单			5
	Step5	布置工作任务单及导学任务单			5
	Step6	自由讨论			15
技能训练	Step1	工作任务单完成情况及小组设计方案汇报			25
	Step2	工作准备			20
	Step3	训练过程		技能点 1 个人卫生检查与管理 技能点 2 更衣、洗手消毒	120
	Step4	评价考核			10
	Step5	总结反思			5
备注	共 6 学时, 270 分钟				

## ◇ 目标管理

知识目标	能力目标	素质目标
1. 认识乳制品加工企业典型的工作岗位; 2. 了解各个岗位的主要职责	1. 能进行个人日常健康和卫生管理; 2. 进入工作区域后能	1. 养成良好的课堂听讲与学习习惯; 2. 养成良好的利用网



务； 3. 熟知乳及乳制品从业人员基本卫生知识； 4. 了解乳制品从业人员职业素养及其内容。	进行正确更衣； 3. 进入工作区域后能进行正确洗手和消毒； 4. 养成良好的个人卫生习惯。	络学习资源进行线上自学的习惯； 3. 具备合理安排时间、自我控制能力； 4. 学会观察、思考、分析问题的能力；
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

## ◇ 理论知识教学过程

教师的组织和引导	学生活动	教学反思
<b>Step1 检查导学任务单完成情况</b> 按小组抽查导学任务单	展示任务单	
<b>Step2 前导：课程早知道</b> <b>【问题提出】</b> 首先提出学生们最关注的三个问题： 1. 为什么要学习本课程？ 2. 能学到哪些知识和技能？ 3. 怎样才能学好本课程？ <b>【引导分析】</b> 从三个问题入手，逐一进行引导分析。 食品制造业 乳品制造业 课程学习目标 课程学习内容 课程考核方法 课程学习资源	利用已有知识和生活经验进行思考回答，并大胆猜测。  认真听讲，根据个人情况安排好本课程学习时间。	导课前：说明并板书本节课的主要内容  强调课堂纪律，引导学生学会制定学习计划，提高课堂学习效率。
<b>Step3 知识讲授</b> <b>学习情境一 乳制品加工岗位认知与卫生规范</b>  <b>知识点</b> 乳制品加工典型工作岗位 前言：乳制品种类及行业发展 先由学生谈看法，教师做一补充。从乳品种类、	学生进行讨论、思考和回答，巩固知识。	教师做好引导、及时点评、注意激发学生的积



行业发展现状、以及未来发展趋势等方面展开，  
让学生对乳品行业更进一步的了解。

**【解决问题】**回答导学任务单中的第一个问题：  
乳制品行业是一个怎样的行业？目前市场上销  
售的乳制品都有那些种类？各有何特点？

### 1. 质检、品控岗

原料乳检验工

原料乳取样员

乳品品质检验员

品控员

乳品评鉴师——国家职业资格认证

### 2. 生产岗

配料员

原料乳预处理工

杀菌均质工

乳粉操作工

发酵工及其他

(举例逐一说明)

**【重点讲解】**不同岗位工种的区别。

### 3. 包装岗

**【解决问题】**回答导学任务单第二个问题：你认  
为乳制品加工企业可以提供什么样的工作岗  
位？其中最感兴趣的工作岗位有那些？



乳制品从业人员卫生操作规  
范

1. 从业人员健康要求
2. 从业人员个人卫生
3. 个人车间卫生操作规程
4. 乳品加工职业基本要求

极性。

学生认真听  
讲观察、思  
考、分析理  
解，并提出自  
己的看法见  
解。

导学任务单  
上的问题更  
加清楚明了。



<p><b>【解决问题】</b>回答导学任务单第三、四个问题： 假如你作为一名从事乳制品加工的工作人员，应该具备那些卫生知识和基本职业素养？假如你作为一名从事乳制品加工的工作人员，如何对自己进行日常卫生和车间卫生管理？</p>		
<p><b>Step4 知识小结</b> 乳品加工主要岗位认知：质检、品控、生产等。 乳品加工从业人员卫生操作规范。</p>	<p>注意归纳总结</p>	<p>教师要做好引导。</p>
<p><b>Step5 巩固与练习—课业任务单</b> 根据主要知识点，列出习题，思考巩固。</p>	<p>学生课后练习，作答。</p>	<p>巩固本单元主要知识点。</p>
<p><b>Step6 布置工作任务单及导学任务单</b> (课前准备好每个问题的答案。可以以电子文件、图、表、ppt等形式展示。学生课上阐述对这些问题的看法。)</p>	<p>学生会利用网站下载学习资源，并提前进行自学。</p>	<p>带着问题预习，效果更好。</p>
<p><b>Step7 自由讨论</b> 学生通过自主学习，提出自己的问题和见解，并通过课堂上交流讨论来解决难点及困惑。</p>	<p>学生与学生之间或学生与老师之间，提问、讨论</p>	<p>每堂课预留一定时间，鼓励学生自由讨论，以及教师答疑解惑</p>

### 板书设计

#### 一、前导

课程早知道

#### 二、知识点

##### 1. 典型工作岗位

#### 2. 从业人员卫生操作规范



健康要求

个人卫生

车间操作规程

职业要求

## ◇ 技能训练教学过程

教师的组织和引导	学生活动	教学反思
<p><b>Step1 工作任务单完成情况及小组设计方案汇报</b></p> <p>按小组抽查工作任务单</p> <p>小组汇报本次工作任务方案设计及准备情况</p>	<p>展示任务单</p> <p>PPT 汇报</p> <p>讨论、修改</p>	
<p><b>Step2 工作准备</b></p> <p>重点强调本次训练所要达到的训练目标</p> <p>介绍所要用到的仪器设备、原辅材料等</p> <p>明确训练流程</p>	<p>熟知本次训练目标、训练流程，准备本次训练所有器材</p>	
<p><b>Step3 训练过程</b></p> <p> <b>技能点</b> 个人卫生检查与管理</p> <p>具体步骤详见技能训练指导书，技能训练项目二 原料乳检验与接收。</p> <p> <b>技能点</b> 更衣、洗手消毒</p> <p>具体步骤详见技能训练指导书，技能训练项目二 原料乳检验与接收。</p>	<p>学生进行动手参与、边做边思考。</p> <p>小组合作完成工作过程。</p>	<p>教师做好示范、引导、及时点评。</p> <p>教师要注意激发学生的积极性。</p>
<p><b>Step4 评价考核</b></p> <p>主要从出勤情况、工作态度、工作准备情况、工作过程、结果报告等方面进行考核评价。</p>	<p>小组成员之间互评，小组之间互评。</p>	<p>教师要做好引导。评价要客观、公正。</p>
<p><b>Step5 总结反思</b></p> <p>解答技能训练指导书中的相关思考题，总结本次训练技能点。</p>	<p>注意归纳总结积极思考，完成工作任务单</p>	<p>及时提醒学生巩固本次训练主要技能点。</p>