<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

图书基本信息

书名:<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

13位ISBN编号:9787304054519

10位ISBN编号: 7304054514

出版时间:2011-9

出版时间:中央广播电视大学出版社

作者:吕玉环,中国家庭服务业协会编

页数:148

版权说明:本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com

<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

内容概要

《现代家庭服务业职业培训系列教程:现代家政服务(职业技能)》根据家政企业岗位需求,结合国家职业标准的要求组织编写,适合作为职业培训教材、农村劳动力转移培训教材,还可作为中等职业学校相关专业的教材和参考书。

<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

书籍目录

单元一家庭保洁能力标准必备知识1.1家庭保洁的程序一、保洁物料准备二、作业准备三、进门前的准备四、作业流程五、家庭保洁的结束工作六、家政服务员个人保洁及护理1.2家庭保洁的工作内容一、家居去污操作二、家居消毒操作三、室内空气净化操作四、家居除味操作五、家居防虫操作六、家居除锈操作七、家居防潮操作1.3家庭保洁的实施工作一、按家庭保洁区域实施工作二、按家庭保洁对象实施工作1.4家庭美化的原则和实例一、居室美化的原则二、居室布置的重点三、家庭养花和摆放思考练习单元二家务工作管理能力标准2.1衣物管理一、衣物保藏的基本要点二、衣物保藏的方法2.2电器管理一、音响类家用电器的使用与保养二、保洁类家用电器的使用与保养三、电热类家用电器的使用与保养四、制冷类家用电器的使用与保养思考练习单元三家庭餐制作能力标准必备知识3.1家常菜烹调基础一、家常菜的概念和特点二、家常菜原料的分类和加工原则3.2家常烹制一、蔬菜类家常菜制作二、肉类家常菜制作三、鱼虾类家常菜制作四、豆制品类家常菜制作五、食用菌与野菜类家常菜制作六、瓜果类家常菜制作七、凉菜类家常菜制作八、煲汤类家常菜制作3.3家庭餐主食制作(一)一、面团的制作二、面团发酵三、面坯成形四、调馅3.4家庭餐主食制作(二)一、家庭餐主食烹制方法之——蒸二、家庭餐主食烹制方法之二——煮二、家庭餐主食烹制方法之二——煮二、家庭餐主食烹制方法之二——煮二、家庭餐主食烹制方法之二——煮二、家庭餐主食烹制方法之二——有……单元四家庭护理与保健单元五母婴护理参考文献

<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com