

<<营养配餐员。 中级>>

图书基本信息

书名：<<营养配餐员。
中级>>

13位ISBN编号：9787500575931

10位ISBN编号：7500575939

出版时间：2004-12

出版时间：中国财政经济出版社

作者：赵霖

页数：159

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>

前言

为提高职业技能鉴定质量，维护国家职业资格证书的权威性，按照《职业技能鉴定规定》要求，国家职业技能鉴定实行统一命题。

为此，劳动和社会保障部组织开发建设了职业技能鉴定国家题库（以下简称“国家题库”），全国各地、各行业有关专家参与了国家题库开发工作，1999年国家题库正式启用。

目前各省、自治区、直辖市地方分库和部分行业分库作为国家题库运行管理机构，也经过劳动和社会保障部认证，陆续开始运行。

根据劳动和社会保障部《关于启用职业技能鉴定国家题库的通知》，各地区、各部门在组织进行国家题库中已有职业（工种）鉴定时，必须从国家题库中提取。

为配合国家题库运行、使用，便于培训机构有效地组织培训，帮助考生了解国家题库，使他们能够有针对性地进行考前复习准备，劳动和社会保障部职业技能鉴定中心组织参与国家题库开发的命题专家，编写了与国家题库理论知识题库配套的《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书》（以下简称《复习指导丛书》），并根据国家题库开发进度陆续出版发行。

<<营养配餐员。 中级>

内容概要

为提高职业技能鉴定质量，维护国家职业资格证书的权威性，按照《职业技能鉴定规定》要求，国家职业技能鉴定实行统一命题。为此，劳动和社会保障部组织开发建设了职业技能鉴定国家题库（以下简称“国家题库”），全国各地、各行业有关专家参与了国家题库开发工作，1999年国家题库正式启用。

书籍目录

第一章 国家题库简介及复习要求第二章 理论知识考试重点第三章 理论知识考试复习指导第四章 理论知识试题精选第五章 理论知识试卷样例

章节摘录

插图：(34)黑木耳的保健功能。

黑木耳中含有一种植物胶质，可以消除人体消化道内的有害物质，所以它是从事化纤、纺织、理发、养路、教学等职业者的保健食品。

此外，黑木耳具有抑制血小板凝集、降低血液粘稠度、改善动脉粥样硬化、抗血栓形成等功能，因而被称为“血管的清道夫”。

(35)冬虫夏草的烹饪应用。

冬虫夏草的营养价值及药用价值均很高，多用于食疗，最适宜与鸡、鸭、猪肉和牛肉等同炖。

(36)发菜的营养价值。

发菜又称头发菜，营养价值很高。

具有高蛋白、高钙、高铁和高碘的特点。

4.水产品基础知识(1)大黄鱼与小黄鱼的区别。

大黄鱼与小黄鱼的区别是：大黄鱼体型较长，一般体长30厘米-40厘米，头大嘴圆，尾柄细长，鳞片较小，侧线弯曲；而小黄鱼体型较短，一般体长15厘米-25厘米，头小嘴尖，尾柄宽短，鳞片较大，侧线平直。

(2)加工黄鱼应注意的问题。

大小黄鱼初加工时应注意：不破肚取内脏和撕去头皮清除粘液腔。

(3)食用鲑鱼应注意的问题。

鲑鱼在加工时应注意：要剖开鲑鱼背部，洗净有毒的血线。

此外，不新鲜的鲑鱼容易造成组胺中毒，不可食用。

<<营养配餐员。 中级>

编辑推荐

《营养配餐员(中级)》：最权威；“职业技能鉴定国家题库”是《国家职业资格证书》考试必须使用的题库。

全国职业技能鉴定考试试卷.按照国家规定一律从国家题库中随机抽取试题组成；由主管全国职业技能鉴定工作的劳动和社会保障部在全国范围内组织高水平专家，按照国家最新颁布的《国家职业标准》编写的试题。

最准确：“职业技能鉴定国家题库”内容分为两类，以不同的形式公开出版：“操作技能”题库——所有试题及相关内容全部公开，即《职业技能鉴定国家题库——操作技能考试手册》（16开）；“理论知识”题库——考试要点全部公开，含几千道试题，即《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书》（大32开）。

最实用：有利于培训机构有效组织培训。

有利于考生了解国家题库.有针对性地进行考前复习准备；是技工学校.大中专.职业高中学生取得双证的最佳指南；是企业培训部门、各级职业技能鉴定机构.各种短训班的最佳辅导资料。

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>