

<<豆制品制作工>>

图书基本信息

书名：<<豆制品制作工>>

13位ISBN编号：9787504545503

10位ISBN编号：7504545503

出版时间：2006-11

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：206

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>

## <<豆制品制作工>>

### 内容概要

本书根据《国家职业标准——豆制品制作工》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书介绍了初级、中级、高级豆制品制作工和豆制品制作工技师、高级技师应掌握的基础知识，涉及大豆与豆制品基础知识、豆制品制作原理和制作工艺、豆制品生产专用设备、食品安全及安全生产等内容。

## <<豆制品制作工>>

### 书籍目录

第一章 职业道德和相关法律法规知识 第一节 职业道德和职业守则 第二节 相关法律法规知识第二章 大豆与豆制品的基本知识 第一节 大豆的基本知识 第二节 豆制品的基本知识 第三节 大豆及豆制品的营养第三章 豆制品制作对原、辅料的基本要求及包装基础知识 第一节 豆制品制作对原料大豆的基本要求 第二节 豆制品制作辅料的种类及基本要求 第三节 豆制品包装基本知识第四章 豆制品制作原理和制作工艺 第一节 豆制品制作原理 第二节 豆制品制作工艺第五章 豆制品生产专用设备 第一节 原料清理设备 第二节 原料浸泡设备 第三节 磨制设备 第四节 浆渣分离设备 第五节 煮浆设备 第六节 豆腐生产设备 第七节 豆腐干生产专用设备 第八节 豆腐片生产设备 第九节 腐乳专用设备 第十节 包装设备 第十一节 杀菌设备第六章 食品安全及安全生产知识 第一节 发酵性豆制品生产微生物知识 第二节 非发酵性豆制品储藏保质知识 第三节 豆制品生产卫生基础知识 第四节 食品质量管理基础知识 第五节 安全用电知识 第六节 防火防爆消防知识 第七节 工具与机械设备的正确使用附录1 非发酵性豆制品及面筋卫生标准 (GB 2711—2003) 附录2 植物蛋白饮料卫生标准 (GB 16322—2003) 附录3 发酵性豆制品卫生标准 (GB 2712—2003) 参考文献

## 章节摘录

## 第一章 职业道德和相关法律法规知识 第一节 职业道德和职业守则 一、职业道德

1.道德和职业道德 道德是指在一定的社会条件中,人的行为应该遵循的原则与标准,以及用来调整人与人之间和个人与社会之间关系的行为规范的总和。

在日常活动中,道德是依赖社会舆论和个人内心信念的准则来起作用的。

职业道德是指从事某种职业技能的人,在职业技能工作中,应该遵循的特定的职业活动的行为规范和准则,是道德在职业活动中的具体体现。

在不同的职业中,职业道德表现形式不同,它是在长期职业实践中逐步形成和发展的,是人们在职业技能工作中应遵守的基本行为准则。

职业道德是社会道德体系的重要组成部分。

职业道德对于整个社会道德的完善和发展起着重要作用,同时,由于职业道德以社会的从业人员为作用对象,因此,它对任职人员的工作积极性也有着重要的影响,并影响着整个社会生产力的进步。

随着人类社会的发展,社会分工越来越细。

社会分划出了众多的社会职业,同时也产生了不同的道德规范。

不同的职业道德规范,体现了调节人们利益关系的要求。

各职业活动都有自己的客观规律,为维护行业发展的利益,就必须有体现行业内在要求的职业道德规范。

它不仅调节本行业与其他社会行业和顾客之间的关系,也调节行业内部人员之间的利益关系。

2.社会主义职业道德 人类社会职业道德的发展历经了漫长的岁月,随着我国社会主义制度的建立,它也发展到了一个崭新的阶段,即社会主义职业道德阶段。

一定社会的职业道德是和一定社会的经济发展和政治制度紧密联系在一起,同时,它也是社会经济发展和政治制度的反映。

社会主义职业道德是社会主义市场经济发展和政治制度的反映。

人们都知道,社会主义社会建立了平等、团结、互助、合作的关系,因此,各种职业都是社会主义物质文明和精神文明建设不可分割的有机组成部分,都是社会生活所必需的;各种职业只有分工不同,没有高低贵贱之别。

各种职业利益、各种职业道德无不贯穿着为社会、为人民、为集体服务这一根本的要求。

我国社会主义职业道德是在社会主义道德总的原则指导下形成和发展起来的。

当前,社会主义道德的基本要求和基本规范是爱祖国、爱人民、爱劳动、爱科学、爱社会主义。

.....

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>