

<<屠宰工基本技能>>

图书基本信息

书名：<<屠宰工基本技能>>

13位ISBN编号：9787504556011

10位ISBN编号：7504556017

出版时间：2006-6

出版时间：中国劳动出版社

作者：黄秀明

页数：100

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>

<<屠宰工基本技能>>

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，这套教材涉及第二产业和第三产业50多个职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

适合15~30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。

教材厚度薄，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

<<屠宰工基本技能>>

内容概要

本书是屠宰、检验培训教材，供各地在开展培训时使用。

本书首先介绍了屠宰工艺的基础知识，包括屠宰场的场区布局、屠宰加工车间的卫生要求；然后分别介绍了猪、牛、羊、家禽、兔的屠宰，包括屠宰操作技能、胴体分割、卫生指标等；最后简单介绍了屠宰检验的相关操作。

本书适合于职业技能短期培训使用。

通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗的技能要求。

<<屠宰工基本技能>>

书籍目录

第一章 屠宰工艺基础 第一节 屠宰场选址及场区布局要求 第二节 屠宰加工车间的建筑卫生要求
第三节 屠宰加工过程的卫生要求 第四节 屠宰加工人员的卫生要求第二章 猪的屠宰 第一节 猪屠宰
操作技能 第二节 猪肉分割卫生要求 第三节 猪肉贮存和运输卫生要求 第四节 冷藏库卫生要求第
三章 牛的屠宰 第一节 牛屠宰操作技能 第二节 牛胴体分割 第三节 牛肉的冻结与冷藏第四章 羊的
屠宰 第一节 羊屠宰操作技能 第二节 羊胴体分割 第三节 羊肉的冻结与冷藏第五章 家禽的屠宰
第一节 家禽屠宰操作技能 第二节 禽肉的分割与分级 第三节 禽肉的冷冻与解冻第六章 兔的屠宰
第一节 兔屠宰操作技能 第二节 兔肉的冷冻与贮藏第七章 屠宰检验简介 第一节 宰前检验与管理
第二节 宰后检验与处理附录1 鲜(冻)畜肉卫生标准附录2 鲜、冻禽产品国家标准

<<屠宰工基本技能>>

章节摘录

第一章 屠宰工艺基础第一节 屠宰场选址及场区布局要求一、屠宰场选址要求肉用畜、禽的屠宰不仅与肉的品质和卫生状况有密切的关系，而且对环境卫生也有很大的影响。

因此，屠宰场不论规模大小、设备条件如何，在场址的选择上均应遵循国家现行规定，内部的布局设施必须符合卫生原则的要求。

屠宰场的建造应服从下列三个原则：经济有效的布局、分区、高度的卫生水平。

其中，卫生状况是最为重要的。

被划定建造屠宰场的地点，应远离住宅区、学校、医院、水源及其他公共场所，距离这些地方至少在500 m以上，应尽量避免位于居民区的上游和上风向或者是下游和下风向，以免污染和被污染；地下水位不得近于地面1.5 m，以保证场地干燥和清洁；交通必须方便，要相对地靠近公路、铁路或码头，但不能设在交通主干道上；应有良好的自然光照和通风条件，建筑物应选择合理的朝向，以朝南或朝东南为佳；地势应高燥、平坦，具有一定的斜度，以便车辆运输和污水的排泄。

应避免附近厂矿企业或本屠宰场产生的有毒有害气体和灰尘污染肉品。

场区周围应水源充足，并保持清洁卫生；场区不得建在有碍肉类卫生的区域；要尊重民族习惯，猪屠宰场与牛、羊屠宰场应分场设立。

<<屠宰工基本技能>>

编辑推荐

《屠宰工基本技能》由黄秀明、吴桂银、李志方编写，周新民审稿。

<<屠宰工基本技能>>

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>