

<<厨房管理知识>>

图书基本信息

书名：<<厨房管理知识>>

13位ISBN编号：9787504562333

10位ISBN编号：7504562335

出版时间：2007-5

出版时间：李刚、赵子余 中国劳动社会保障出版社 (2007-05出版)

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>

<<厨房管理知识>>

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《厨房管理知识》（第三版）主要介绍了现代厨房的特点、厨房的组织机构、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理、食品原料的管理、厨房卫生管理和厨房安全管理等内容。

<<厨房管理知识>>

内容概要

《厨房管理知识(第3版)》内容为：为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

<<厨房管理知识>>

书籍目录

第1章 现代厨房的特点 § 1.1 现代厨房生产运作的特点 § 1.2 现代厨房生产要求 § 1.3 现代厨房管理任务
第2章 厨房的组织机构 § 2.1 厨房组织机构设置 § 2.2 厨房岗位职责 § 2.3 厨房的联系沟通
第3章 厨房人力资源管理 § 3.1 厨房人员配备 § 3.2 厨房人员招聘与培训 § 3.3 厨房员工评估与激励
第4章 厨房设计布局 § 4.1 厨房设计布局的意义与原则 § 4.2 厨房整体环境设计 § 4.3 厨房操作间设计布局
第5章 厨房设备与设备管理 § 5.1 厨房设备选择原则 § 5.2 厨房加工、冷冻、冷藏设备 § 5.3 厨房加热设备 § 5.4 厨房设备管理
第6章 厨房生产管理 § 6.1 原料加工管理 § 6.2 菜肴配份、烹调与开餐管理 § 6.3 冷菜、点心生产管理 § 6.4 标准食谱管理
第7章 厨房产品质量管理 § 7.1 厨房产品的质量概念 § 7.2 影响厨房产品质量因素分析 § 7.3 厨房产品质量控制方法
第8章 食品原料的管理 § 8.1 食品原料的采购管理 § 8.2 原料进货验收管理 § 8.3 原料的储藏与领发控制
第9章 厨房卫生管理 § 9.1 厨房卫生的重要性 § 9.2 厨房卫生规范 § 9.3 厨房卫生管理 § 9.4 食物中毒与预防
第10章 厨房安全管理 § 10.1 厨房安全的意义 § 10.2 厨房安全管理规范 § 10.3 厨房事故发生与预防

<<厨房管理知识>>

章节摘录

插图：2．厨房日常卫生制度（1）厨房卫生工作实行分工包干负责制，负责到人，及时清理，保持应有的清洁度，定期检查，公布结果。

（2）厨房各区域按岗位分工，落实包干到人，各自负责自己职责范围内设备工具及环境的清洁工作，使之达到规定卫生标准。

（3）各岗位员工上班，首先必须对所负责的卫生范围进行清洁、整理和检查。

生产过程中保持卫生整洁，设备工具谁用谁清洁。

（4）厨师长随时检查各岗位包干区域的卫生状况，对未达标者限期改正，对屡教不改者，进行相应处罚。

3．厨房计划卫生制度（1）厨房对一些不易污染、不便清洁的区域或大型设备，实行定期清洁、定期检查的计划卫生制度。

（2）厨房炉灶用的铁锅及手勺、锅铲、笊篱等用具，每日上下班都要清洗。

厨房炉头喷火嘴每半月拆洗一次。

吸排油烟罩除每天开完晚餐清洗里面外，每周彻底将里外擦洗一次，并将过滤网刷洗一次。

<<厨房管理知识>>

编辑推荐

《厨房管理知识(第3版)》编写模式方面,尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来,力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时,针对相关知识点,设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等,意在拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。

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>