

<<家政服务员>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员>>

13位ISBN编号：9787504579874

10位ISBN编号：7504579874

出版时间：2009-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心 组织编写

页数：125

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>

## &lt;&lt;家政服务员&gt;&gt;

## 前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容

。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。

1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。

上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成,书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量,同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习,便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升,逐步对手册内容进行补充和完善。

本系列手册在编写过程中,得到了有关专家和技术人员的大力支持,在此一并表示感谢。

由于时间仓促,缺乏经验,如有不足之处,恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

## <<家政服务员>>

### 内容概要

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，专家们编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成，书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

## <<家政服务员>>

### 书籍目录

家政服务员职业简介第1部分 家政服务员（四级）鉴定方案第2部分 鉴定要素细目表第3部分 理论知识复习题 家政服务员的职业素养 衣物洗烫 烹饪技能 产妇与新生儿护理 婴幼儿照料 家庭护理 家庭卫生防疫常识 常见花木养护常识 家庭常见宠物饲养知识 传统习俗与禁忌第4部分 操作技能复习题 烹饪 服装熨烫 家庭常见花木养护 家庭保健 常用英语会话第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案第6部分 操作技能考核模拟试卷

## &lt;&lt;家政服务员&gt;&gt;

## 章节摘录

11. 一般情况下, 烫泡褪毛, 老鸡用开水, 嫩鸡用( ) 左右的水。  
A. 50 B. 60 C. 70 D. 80
12. 禽类的内脏除素囊、食管和( )不能食用外, 其他均可食用。  
A. 心 B. 肫 C. 肝 D. 胆
13. 禽类的肠, 剖开后, 可加盐、( )、明矾, 搓洗去掉肠壁上的污物。  
A. 酒 B. 醋 C. 碱 D. 糖
14. 鸽子都采用活杀, 活杀的方法有摔死、( )等。  
A. 宰杀 B. 闷 C. 踩死 D. 压死
15. 鸽子褪毛可采用干褪, 就是待鸽子死去而( )尚未散尽时将羽毛拔净。  
A. 血液 B. 体温 C. 水分 D. 羽毛
16. 加工家畜内脏及四肢, 要针对原料的不同( )采用适当加工方法。  
A. 大小 B. 形态 C. 重量 D. 性质
17. 里外翻洗法主要用于肠、( )等内脏的洗涤加工。  
A. 肚 B. 肺 C. 心 D. 腰
18. 刮剥洗涤法适用于对猪头、猪爪、猪舌、( )等原料。  
A. 牛肺 B. 牛心 C. 牛腰 D. 牛舌
19. 煮烂后的猪肠、肚必须用清水浸泡, 否则色泽要变( )。  
A. 红 B. 黄 C. 黑 D. 白
20. 猪肚焯水后要刮净上面的( ), 再用清水洗净。  
A. 表皮 B. 黄皮 C. 肌肉 D. 毛壳
21. 发料的目的是, 是使干制原料重新吸收( )。  
A. 油分 B. 水分 C. 空气 D. 营养

<<家政服务员>>

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>