

<<豆制品工艺师>>

图书基本信息

书名：<<豆制品工艺师>>

13位ISBN编号：9787504592774

10位ISBN编号：7504592773

出版时间：2011-10

出版时间：中国劳动社会保障

作者：吴月芳

页数：262

字数：291000

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>

<<豆制品工艺师>>

内容概要

为推动豆制品工艺师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在豆制品工艺师从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准·豆制品工艺师》（试行）（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了豆制品工艺师国家职业资格培训系列教程。

豆制品工艺师国家职业资格培训系列教程紧贴《标准》要求，内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想，突出职业资格培训特色；结构上针对豆制品工艺师职业活动领域，按照职业功能模块分级别编写。

豆制品工艺师国家职业资格培训系列教程共包括《豆制品工艺师（基础知识）》《豆制品工艺师（国家职业资格三级）》《豆制品工艺师（国家职业资格二级）》《豆制品工艺师（国家职业资格一级）》4本。

《豆制品工艺师（基础知识）》内容涵盖《标准》的“基本要求”，是各级别豆制品工艺师均需掌握的基础知识；其他各级别教程的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“能力要求”和“相关知识”。

本书是豆制品工艺师国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对各级别豆制品工艺师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是各级别豆制品工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

<<豆制品工艺师>>

书籍目录

- 第1章 职业道德
 - 第1节 豆制品工艺师职业道德
 - 第2节 豆制品工艺师职业守则
- 第2章 产品综合基础知识
 - 第1节 豆制品的历史和发展
 - 第2节 豆制品的分类及基本特性
- 第3章 豆制品原辅料基础知识
 - 第1节 大豆
 - 第2节 豆制品用水
 - 第3节 豆制品加工常用的辅料
- 第4章 豆制品生产工艺基础知识
 - 第1节 豆制品生产前处理
 - 第2节 豆腐、豆腐干生产工艺原理
 - 第3节 腐竹生产工艺原理
 - 第4节 腐乳生产工艺原理
 - 第5节 豆浆生产工艺原理
 - 第6节 速溶豆粉生产工艺原理
 - 第7节 豆制品生产过程中的常用的物化机理
- 第5章 生产设备基本知识
 - 第1节 大豆前处理主要设备
 - 第2节 制浆主要设备
 - 第3节 豆浆均质、灭菌设备
 - 第4节 凝固、成形、切块主要设备
 - 第5节 速溶豆粉浓缩干燥设备
 - 第6节 豆制品常用包装设备
- 第6章 食品微生物学基础知识
 - 第1节 微生物与食品腐败变质
 - 第2节 微生物在豆制品生产中的应用
- 第7章 食品检验学基础知识
 - 第1节 食品检验学基础
 - 第2节 大豆质量检验基本知识
 - 第3节 豆制品检验基本知识
- 第8章 食品包装学基础知识
 - 第1节 现代食品包装的基础知识
 - 第2节 豆制品的包装
- 第9章 豆制品工厂卫生管理基础知识
 - 第1节 豆制品工厂的卫生要求
 - 第2节 豆制品工厂的卫生管理
- 第10章 豆制品工厂设计与环境保护基础知识
 - 第1节 豆制品工厂的选址
 - 第2节 豆制品工厂的工艺设计
 - 第3节 豆制品工厂的“三废”处理
- 第11章 相关法律法规知识
 - 第1节 相关法律知识
 - 第2节 相关法规知识

第3节 有关食品安全国家标准的相关知识

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>