

<<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：9787504596055

10位ISBN编号：7504596051

出版时间：2012-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：194

字数：240000

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

吴月芳主编的《豆制品工艺师(国家职业资格)》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，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业标准·

豆制品工艺师》(试行)要求编写，是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(国家职业资格)》介绍了一级豆制品工艺师应掌握的能力要求和相关知识，涉及豆制品生产工艺管理及品质控制、豆制品企业改造及技术创新、豆制品产品开发、培训与指导等内容。

<<豆制品工艺师>>

书籍目录

- 第1章 豆制品生产工艺管理及品质控制
 - 第1节 国外豆制品生产工艺介绍
 - 第2节 豆制品生产过程控制：HACCP的应用
 - 学习单元1 豆制品生产环节的一般卫生管理事项
 - 学习单元2 制订豆制品HACCP计划
- 第2章 豆制品企业改造及技术创新
 - 第1节 企业改造
 - 学习单元1 豆制品工厂设计要求概述
 - 学习单元2 豆制品工厂工艺设计
 - 学习单元3 豆制品工厂非工艺设计
 - 学习单元4 动力配备
 - 第2节 技术创新
 - 学习单元 编写技术创新项目的可行性研究报告
- 第3章 豆制品产品的开发
 - 第1节 市场预测
 - 第2节 豆制品新产品的研发
- 第4章 培训与指导
 - 第1节 培训
 - 第2节 指导

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>