

<<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：9787504596611

10位ISBN编号：7504596612

出版时间：2012-5

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：192

字数：216000

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》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》介绍了二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、豆制品品质控制、豆制品产品开发及改进、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

##### 第1节 豆制品生产工艺制定

学习单元1 生产工艺流程的设计

学习单元2 试生产及生产工艺参数确定

##### 第2节 豆制品生产工艺控制

学习单元1 豆制品生产过程中常见工艺问题调整与控制

学习单元2 豆制品生产过程中的危害因素分析与关键点控制

#### 第2章 豆制品品质控制

##### 第1节 豆制品原辅材料及包装材料的品质控制

##### 第2节 豆制品生产线上的品质控制

学习单元1 豆制品生产线上常见的质量问题

学习单元2 半成品企业标准的制定

##### 第3节 豆制品成品品质控制

学习单元1 豆制品成品常见的质量问题

学习单元2 企业产品质量标准的制定

#### 第3章 豆制品产品开发及改进

##### 第1节 市场调查

##### 第2节 新产品研制

#### 第4章 培训与指导

##### 第1节 培训

##### 第2节 指导

#### 参考文献

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>