第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

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

第一图书网, tushu007.com

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