第一图书网, tushu007.com

<<果类产品加工工>>

图书基本信息

书名：<<果类产品加工工>>

13位ISBN编号：9787109115910

10位ISBN编号：7109115917

出版时间：2007-05-01

出版时间：中国农业

作者：农业部人事劳动司//农业职业技能培训教材编审委员会

页数：205

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《果类产品加工工》主要依据劳动部颁发的《果类产品加工工》的职业标准编写。
包括基础知识、初级工技能要求、中级工技能要求、高级工技能要求和技师技能要求。
从编写格式和侧重视角上与以往的教材比较有明显的创新，可供从事果类加工行业的生产一线职工进行岗位培训、转岗培训的配套教材，也可用于职业学院的教学参考书。

书籍目录

序言第一部分 基础知识第一章 职业道德第二章 基础知识第一节 加工用水第二节 食品添加剂第三节 果品的营养价值及其在加工过程中的变化第四节 GMP认证第五节 HACCP认证第二部分 初级工技能要求第三章 原料处理方法第一节 挑选分级第二节 清洗第三节 预处理第四节 糖酸液测定与配制第四章 产品特制规程第一节 果汁特制第二节 果酱特制第三节 果脯蜜饯特制第四节 炒货特制第五章 密封杀菌及冷却规程第一节 密封杀菌规程第二节 冷却规程第六章 包装与贴标第一节 包装规程第二节 贴标方法第三部分　中级工技能要求第七章 原料处理基础知识第一节 挑选分级特点及要求第二节 清洗的要求第三节 预处理的特点及要求第八章 产品特制基础知识第一节 果汁特制第二节 果酱特制第三节 果脯蜜饯特制第四节 炒货特制第九章 设备的维修与保养知识第一节 榨汁设备第二节 打浆设备第三节 烘烤设备第四节 生产实例第四部分 高级工技能要求第十章 原料的特性和处理第一节 原料的特性与加工第二节 加工原料的处理方法第十一章 产品制造关键工艺和问题处理第一节 果汁加工第二节 果酱加工第三节 果脯蜜饯加工第四节 炒货加工第五部分 技师技能要求第十二章 原料的分级标准及护色原理第一节 各种原料的分级标准第二节 原料的护色原理第十三章 果类加工原理第一节 果类加工品的分类第二节 果类加工的基本原理第十四章 技术培训第一节 各种操作规程的制定第二节 制定培训计划第三节 编写讲义第四节 技术培训附录附录1中华人民共和国食品卫生法附录2中华人民共和国产品质量法附录3中华人民共和国劳动法附录4中华人民共和国环境保护法主要参考文献

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