

<<营养配餐员;中级技能 高级技能>>

图书基本信息

书名：<<营养配餐员;中级技能 高级技能 技师技能>>

13位ISBN编号：9787504537409

10位ISBN编号：7504537403

出版时间：2003-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心/劳动和社会保障部教育培训中心组织编写

页数：259

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>

<<营养配餐员:中级技能 高级技能>>

内容概要

本书根据《国家职业标准 - 营养配餐员》的要求，由劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心、劳动和社会保障部教育培训中心，按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

??本书包括中级技能、高级技能、技师技能3个部分，分别介绍了中级、高级营养配餐员和营养配餐技师应掌握的工作技能及相关知识。

涉及营养配餐的准备、营养食谱的制定、营养餐的制作、膳后总结与创新、培训与指导、技术管理等内容。

<<营养配餐员:中级技能 高级技能>>

书籍目录

第一部分 营养配餐员中级技能 第一章 营养配餐的准备 第一节 市场调查 第二节 成本核算 第三节 卫生督导 第四节 烹饪原料的感官质量检验 第二章 营养食谱的制定 第一节 全日、每餐能量摄入和营养素供给量的计算 第二节 主食、副食品种和数量的确定 第三节 食谱的调整与确定 第三章 营养餐的制作 第一节 核实、检查烹饪原料 第二节 运用合理的烹饪方法 第三节 定性、定量、标准化的烹饪 第四章 餐后总结与宣传 第一节 意见收集及分析 第二节 保存食谱 第三节 调查小结 第四节 介绍推广 第二部分 营养配餐员高级技能 第五章 营养配餐的准备 第一节 不同国家的饮食习惯 第二节 成本核算 第三节 高档烹饪原料的质量检验和保管 第六章 营养食谱的制定 第一节 宴会食谱的设计 第二节 食补养生食谱的应用 第七章 营养餐的制作 第一节 特殊膳食的制作 第二节 常见食补养生膳的制作 第八章 餐后总结与创新 第一节 总结 第二节 改进与创新 第九章 培训与指导 第三部分 营养配餐员技师技能 第十章 营养配餐的准备 第一节 市场调查 第二节 成本核算 第十一章 营养食谱的制定 第一节 高档宴会营养食谱的设计 第二节 特殊人群营养食谱的设计 第三节 食补养生膳的设计 第十二章 营养餐的制作 第一节 食物烹饪过程的质量监控 第二节 现代营养饮食误区 第十三章 培训与指导 第一节 培训中高级营养配餐员 第二节 组织专题研讨 第十四章 技术管理 第一节 制定技术管理制度 第二节 知识与技术更新附录 食物性味表

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>