

<<酱腌菜制作工>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜制作工>>

13位ISBN编号：9787504557476

10位ISBN编号：7504557471

出版时间：2006-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：160

字数：175000

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>

<<酱腌菜制作工>>

前言

为推动酱腌菜制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在酱腌菜制作工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——酱腌菜制作工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——酱腌菜制作工》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对酱腌菜制作工职业活动的领域，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师和高级技师5个级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——酱腌菜制作工（基础知识）》适用于对各个级别酱腌菜制作工基础知识的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京六必居食品有限公司、北京客立多科技有限公司、北京王致和食品集团有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

<<酱腌菜制作工>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——酱腌菜制作工》的要求，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，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

书中全面、系统地介绍了各等级酱腌菜制作工应掌握的基础知识，涉及职业道德、蔬菜的分类及化学成分、微生物的基本概念、酱腌菜的储藏、安全用电基本知识、安全防火知识、手动工具与机械设备的安全使用和相关法律知识等内容。

<<酱腌菜制作工>>

书籍目录

第一章 职业道德 第一节 道德的概念 第二节 职业道德的特点及作用 第三节 职业道德建设及其重要性 第四节 酱腌菜制作工从业人员的职业道德第二章 蔬菜的分类及化学成分 第一节 蔬菜的植物学和农业生物学分类 第二节 蔬菜按食用部位分类 第三节 蔬菜化学成分概述第三章 微生物的基本概念 第一节 微生物的概念、特点及其与酱腌菜制作的关系 第二节 微生物的形态结构 第三节 微生物的营养 第四节 环境对微生物的影响 第五节 消毒、灭菌与防腐第四章 酱腌菜的储藏 第一节 酱腌菜的储藏原理 第二节 酱腌菜的储藏方法第五章 安全用电知识 第一节 电的基础知识 第二节 电流对人体的危害第六章 安全防火知识 第一节 燃烧的基本知识 第二节 防火的一般常识 第三节 电气火灾和爆炸事故的防止第七章 手动工具与机械设备的安全使用 第一节 手动工具的安全使用 第二节 机械设备的安全使用第八章 相关法律知识 第一节 食品卫生法的相关知识 第二节 产品质量法的相关知识 第三节 计量法的相关知识 第四节 劳动法的相关知识 第五节 环境保护法的相关知识

<<酱腌菜制作工>>

章节摘录

插图：大白菜的食用部位是叶器官形成的肥嫩叶球，虽然它所含的成分为蔬菜一般的营养成分，但由于储藏和供应期长，又是淡季每天食用量较多的蔬菜，因而它在补充人们膳食中的维生素、矿物质及纤维素等方面起着重要作用。

我国大白菜的品种资源十分丰富，在长期培育下，从植株顶芽不发达的低级类型到发达的高级类型，大白菜形成了散叶、半结球、花心和结球4个变种。

散叶变种，属大白菜的原始类型，顶芽不发达，不形成叶球，以中生叶为食用部位，主要在春、夏季作为绿叶蔬菜栽培，市场上供应的小白菜多属于此类型；半结球变种，顶芽较发达，顶生叶抱合不实，球顶开放，耐寒性较强，多分布在东北、河北省北部、山西省北部及西北等高寒地区；花心变种，顶芽发达，叶球坚实，但顶生叶的尖端向外翻卷，呈现白色、淡黄色和黄色的“花心”，耐热性强，多用于秋季早熟栽培，弥补北方秋冬淡季的需求；结球变种，顶芽发达并能抱合成很坚实的叶球，这是大白菜的高级变种类型，经济价值和产量较高，栽培数量大，为我国大白菜的主要品种。

以上类型构成了我国大白菜的基本品种系统。

大白菜的生长期、叶球抱合坚实程度与产品的质量有密切关系。

大白菜的生长期有早熟、中熟、晚熟3种类型，叶球颜色又分为白帮、青帮和青白帮。

<<酱腌菜制作工>>

编辑推荐

《酱腌菜制作工(基础知识)》在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京六必居食品有限公司、北京客立多科技有限公司、北京王致和食品集团有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

<<酱腌菜制作工>>

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>