

《食醋制作工》

图书基本信息

书名：《食醋制作工》

13位ISBN编号：9787504557988

10位ISBN编号：7504557986

出版时间：2007-3

出版社：中国劳动

作者：本社

页数：150

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食醋制作工》

前言

为推动食醋制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在食醋制作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——食醋制作工》（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——食醋制作工》（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，针对职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。《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——食醋制作工（基础知识）》适用于对食醋制作工各个级别基础知识的培训，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、北京王致和食品集团有限公司、北京龙门和田宽食品有限公司、北京客立多科技有限公司、江苏恒顺醋业股份有限公司、山西老陈醋集团有限公司、四川保宁醋有限公司、永春县永春老醋有限责任公司、天津市天立独流老醋股份有限公司、福林斯徐州生化技术有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校的大力支持，在此一并表示感谢。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。

《食醋制作工》

内容概要

《食醋制作工(基础知识)》根据《国家职业标准——食醋制作工》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。《食醋制作工(基础知识)》介绍了各级别食醋制作工应掌握的基础知识，内容涉及职业道德、食醋酿造基础知识、食醋酿造微生物基础知识、质量管理基础知识、安全文明生产知识、相关法律与法规知识等内容。

《食醋制作工》

书籍目录

第一章 职业道德 第一节 职业道德概述 第二节 职业守则第二章 食醋酿造基础知识 第一节 食醋生产主料和辅料的基础知识 第二节 食醋生产工艺基础知识 第三节 食醋生产设备基础知识第三章 食醋酿造微生物基础知识 第一节 酿造用微生物的形态和常见种类 第二节 微生物的营养和生长基本规律 第三节 微生物酶的常识第四章 质量管理基础知识 第一节 与食品安全生产有关的质量管理知识 第二节 与市场准入相关的质量管理知识第五章 安全文明生产知识 第一节 安全用电知识 第二节 防火与防爆安全知识 第三节 工具设备的安全使用知识第六章 相关法律与法规知识 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 第六节 标准化法的相关知识

《食醋制作工》

章节摘录

插图：

《食醋制作工》

编辑推荐

《食醋制作工(基础知识)》国家职业资格培训教程，由中国劳动社会保障出版社出版。

《食醋制作工》

精彩短评

1、基础的知识，内容简洁易懂，是本好书

《食醋制作工》

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：www.tushu000.com