

<<家政服务员>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员>>

13位ISBN编号：9787504577719

10位ISBN编号：7504577715

出版时间：2009-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：197

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>

<<家政服务员>>

内容概要

《国家职业资格培训教程辅导练习》(以下简称《辅导练习》)是《国家职业资格培训教程》(以下简称《教程》)的配套辅助教材,每本《教程》对应配套编写一册《辅导练习》。

《辅导练习》共包括三部分: 第一部分:理论知识鉴定指导。

此部分内容按照教程章的顺序,对照教程各章理论知识内容编写。

每章包括四项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题、辅导练习题参考答案及说明。

——理论知识考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业从基础知识到《教程》各章内容的考核要点,以表格形式叙述。

表格由理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。

——重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼,使读者在全面了解《教程》知识内容基础上重点掌握核心内容,达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用两种客观性命题方式,即单选题和判断题,题目内容、题目数量严格依据理论知识考核要点,并结合教程内容设置。

——辅导练习题参考答案中,除答案外对题目还配有简要说明,重点解读出题思路、答、题要点等易出错的地方,目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

第二部分:操作技能鉴定指导。

此部分内容包括三项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题。

——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合教程内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点,以表格形式叙述。

表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。

——操作技能重点复习提示根据职业实际情况编写,对于操作技能考试以笔试为主的职业,通过案例分析强化操作技能重点复习内容;对于操作技能考试以实际操作考核形式为主的职业,则通过实操内容进行重点分析与实战演练。

——操作技能辅导练习题题型按职业实际情况安排了实际操作题、模拟操作题、案例选择题、案例分析题、情景题、写作题等,部分职业还依据职业特点及实际考核情况采用了其他题型。

第三部分:模拟试卷。

包括该级别理论知识考核模拟试卷、操作技能考核模拟试卷若干套,并附有参考答案。

理论知识模拟试卷体现了本职业该级别大部分理论知识考核要点的内容,操作技能考核模拟试卷完全涵盖了操作技能考核范围,体现了操作技能考核要点的内容。

本职业《辅导练习》共包括4本,即基础知识、初级、中级和高级。

《国家职业资格培训教程配套辅导练习——家政服务员(高级)(第2版)》是家政服务员国家职业资格培训教程配套辅导练习中的一本,适用于对高级家政服务员的职业技能培训和鉴定考核。

<<家政服务员>>

书籍目录

第一部分	理论知识鉴定指导	第一章	设计制作家宴	考核要点	重点复习提示	辅导练习
题	参考答案及说明	第二章	家务料理和家居美化	考核要点	重点复习提示	辅导练习
题	参考答案及说明	第三章	互联网与家庭办公设备的使用	考核要点	重点复习提示	
辅导练习题	参考答案及说明	第四章	家庭教育	考核要点	重点复习提示	辅导练习题
	参考答案及说明	第五章	培训指导	考核要点	重点复习提示	辅导练习题
案及说明	第二部分	操作技能鉴定指导	考核要点	重点复习提示	辅导练习题	第三部分
模拟试卷	理论知识考核模拟试卷	理论知识考核模拟试卷	参考答案及说明	操作技能考核模拟试卷		

<<家政服务员>>

章节摘录

第二章 家务料理和家居美化 重点复习提示 一、家务料理 1. 日常采买常识 家政服务员必须按照雇主要求与给定的生活费用制定采买计划, 为雇主采买物品。

家政服务员要注重商品质量, 要熟悉市场和注重价格。

家政服务员要学习商品知识, 掌握购物技巧, 掌握验货与记账方法。

2. 食品原料分类常识 按照原料的性质可将食品原料分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料和人工合成性原料。

按照原料加工方法可将食品原料分为鲜活原料、干货原料和复制品原料。

按照原料在菜肴加工中的地位可将食品原料分为主料、配料和调料。

3. 粮食质量鉴别常识 (1) 大米可分为糙米、粳米、糯米三种。

优质大米有光泽, 发青透亮, 颗粒整齐, 较干燥, 个体均匀, 腹白少或没有, 无虫蛀、沙粒、灰尘, 闻之有清香味, 无霉味、异味。

质量差的米颜色发灰, 米粒散碎, 潮湿而有异味。

(2) 新鲜的面粉味香, 颜色较白, 放一点在口中咀嚼略带甜味。

用手抓把面粉一捏, 松手后面粉随之散落, 表明含水量正常, 反之则表示水分过多。

用手捻面粉时如手感绵软则表示质量好, 若过分光滑则表示质量差。

富强粉颜色白净; 标准粉颜色呈淡黄色, 劣质面粉颜色发暗。

采买莜麦面、荞麦面、玉米粉、小米、绿豆、黄豆、红小豆等杂粮、粗粮时要注意分辨新粮与陈粮。

(3) 馒头、水煎包、烙饼、火烧、发糕、油饼、油条、切糕等可以到附近的饭店、早点铺、食品店、超市选购, 但要注意选择卫生条件好的商铺购买。

(4) 速冻饺子、速冻包子、春卷、汤圆、切面、饺子皮等半成品都可以在副食店、超市内买到。

(5) 新鲜的全脂牛奶呈乳白色或微黄的均匀胶态流体, 无沉淀, 无凝块, 无杂质, 具有消毒牛奶固有的香味, 无异味。

.....

<<家政服务员>>

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>