

<<食醋制作工>>

图书基本信息

书名：<<食醋制作工>>

13位ISBN编号：9787504584649

10位ISBN编号：7504584649

出版时间：2010-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：229

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>

<<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，编写了食醋制作工国家职业资格培训系列教程。

食醋制作工国家职业资格培训系列教程紧贴《标准》要求，内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想，突出职业资格培训特色；结构上针对食醋制作工职业活动领域，按照职业功能模块分级别编写。

食醋制作工国家职业资格培训系列教程共包括《食醋制作工（基础知识）》《食醋制作工（初级中级高级）》《食醋制作工（技师高级技师）》3本。

《食醋制作工（基础知识）》内容涵盖《标准》的“基本要求”，是各级别食醋制作工均需掌握的基础知识；其他各级别教程的章对应于《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”。

本书是食醋制作工国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对食醋制作工技师、高级技师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到北京市调味品协会、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、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。

<<食醋制作工>>

内容概要

本书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，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业标准·食醋制作工》要求编写，是食醋制作工技师、高级技师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书介绍了食醋制作工技师、高级技师应掌握的技能要求和相关知识，涉及原辅料选择与菌种培养、食醋的鉴别与调配、物料成本核算、产品试制和工艺创新、食醋制作工艺的改进、培训与指导等内容。

<<食醋制作工>>

书籍目录

第一部分 食醋制作工技师第一章 原辅料选择与菌种培养 第一节 原辅料的选择 第二节 菌种培养第二章 食醋制成 第一节 食醋的鉴别与调配 第二节 新产品试制 第三节 技术创新第三章 生产管理 第一节 物料核算 第二节 成本核算 第三节 技术管理第四章 培训与指导 第一节 技术培训 第二节 操作指导第二部分 食醋制作工高级技师第五章 食醋制成 第一节 产品试制 第二节 技术创新第六章 生产管理 第一节 食醋制作工艺的改进 第二节 多菌种发酵 第三节 食醋厂工艺布局 第四节 设备管理第七章 培训与指导 第一节 技术培训 第二节 操作指导参考文献

<<食醋制作工>>

章节摘录

插图：工艺流程设计和车间布置设计是工艺设计的两个主要内容，是决定工厂的工艺计算、车间组成、生产设备及其布置的关键步骤。

生生产工艺流程设计在整个工艺设计中最先开始，但随着工艺及其他专业设计的展开，通常需要对初步的工艺流程设计进行局部修改，所以几乎是最后才完成，生产工艺流程设计的主要任务有两个方面：其一是确定由原料到成品的各个生产过程及顺序，即说明生产过程中物料和能量发生的变化及流向，应用了哪些生物反应或化工过程及设备。

其二是绘制工艺流程图。

在发酵生产过程中，原料往往不是直接变成产品，而是通过一系列的半成品或中间产品再变成成品，同时还有副产品和废液、废渣等生成，必须严格治理“三废”。

因为工艺流程设计是最关键的设计，与其他专业设计息息相关，所以需要由浅入深，分阶段进行。

同时必须反复推敲，精心安排和计算，不断修改和完善，才能完成设计任务。

生产工艺流程的设计往往经历三个阶段，即生产工艺流程示意图—生产工艺流程草图—生产工艺流程图。

具体地说，生产方法和生产规模确定后就可以开展设计生产工艺流程示意图。

工艺流程示意图作出后，就可以进行物料衡算以及部分设备计算和选型。

待设备设计全部完成后，再修改、充实工艺流程草图，根据流程草图和设备设计进行车间布置设计。

根据车间布置图再来修改工艺流程草图，最后得出生产工艺流程图。

<<食醋制作工>>

编辑推荐

《食醋制作工(技师高级技师)》是用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程。

<<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:<http://www.tushu007.com>