

<<豆制品工艺师>>

图书基本信息

书名：<<豆制品工艺师>>

13位ISBN编号：9787504596055

10位ISBN编号：7504596051

出版时间：2012-4

出版单位：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：194

字数：240000

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>

<<豆制品工艺师>>

内容概要

吴月芳主编的《豆制品工艺师(国家职业资格)》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·

豆制品工艺师》(试行)要求编写，是豆制品工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《豆制品工艺师(国家职业资格)》介绍了一级豆制品工艺师应掌握的能力要求和相关知识，涉及豆制品生产工艺管理及品质控制、豆制品企业改造及技术创新、豆制品产品开发、培训与指导等内容。

<<豆制品工艺师>>

书籍目录

第1章 豆制品生产工艺管理及品质控制

第1节 国外豆制品生产工艺介绍

第2节 豆制品生产过程控制：HACCP的应用

学习单元1 豆制品生产环节的一般卫生管理事项

学习单元2 制订豆制品HACCP计划

第2章 豆制品企业改造及技术创新

第1节 企业改造

学习单元1 豆制品工厂设计要求概述

学习单元2 豆制品工厂工艺设计

学习单元3 豆制品工厂非工艺设计

学习单元4 动力配备

第2节 技术创新

学习单元 编写技术创新项目的可行性研究报告

第3章 豆制品产品的开发

第1节 市场预测

第2节 豆制品新产品的研发

第4章 培训与指导

第1节 培训

第2节 指导

<<豆制品工艺师>>

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>