

图书基本信息

书名：<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

13位ISBN编号：9787304054519

10位ISBN编号：7304054514

出版时间：2011-9

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：吕玉环，中国家庭服务业协会 编

页数：148

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>

<<现代家庭服务业职业培训系列教程>>

内容概要

《现代家庭服务业职业培训系列教程：现代家政服务（职业技能）》根据家政企业岗位需求，结合国家职业标准的要求组织编写，适合作为职业培训教材、农村劳动力转移培训教材，还可作为中等职业学校相关专业的教材和参考书。

书籍目录

单元一 家庭保洁能力标准必备知识1.1 家庭保洁的程序一、保洁物料准备二、作业准备三、进门前的准备四、作业流程五、家庭保洁的结束工作六、家政服务员个人保洁及护理1.2 家庭保洁的工作内容一、家居去污操作二、家居消毒操作三、室内空气净化操作四、家居除味操作五、家居防虫操作六、家居除锈操作七、家居防潮操作1.3 家庭保洁的实施工作一、按家庭保洁区域实施工作二、按家庭保洁对象实施工作1.4 家庭美化的原则和实例一、居室美化的原则二、居室布置的重点三、家庭养花和摆放思考练习单元二 家务工作管理能力标准2.1 衣物管理一、衣物保藏的基本要点二、衣物保藏的方法2.2 电器管理一、音响类家用电器的使用与保养二、保洁类家用电器的使用与保养三、电热类家用电器的使用与保养四、制冷类家用电器的使用与保养思考练习单元三 家庭餐制作能力标准必备知识3.1 家常菜烹调基础一、家常菜的概念和特点二、家常菜原料的分类和加工原则3.2 家常烹制一、蔬菜类家常菜制作二、肉类家常菜制作三、鱼虾类家常菜制作四、豆制品类家常菜制作五、食用菌与野菜类家常菜制作六、瓜果类家常菜制作七、凉菜类家常菜制作八、煲汤类家常菜制作3.3 家庭餐主食制作（一）一、面团的制作二、面团发酵三、面坯成形四、调馅3.4 家庭餐主食制作（二）一、家庭餐主食烹制方法之一——蒸二、家庭餐主食烹制方法之二——煮三、家庭餐主食烹制方法之三——烙……单元四 家庭护理与保健单元五 母婴护理参考文献

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>