

<<食糖制造工>>

图书基本信息

书名：<<食糖制造工>>

13位ISBN编号：9787501964796

10位ISBN编号：7501964793

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：中国糖业协会组织 编写

页数：394

字数：616000

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>

<<食糖制造工>>

内容概要

为贯彻“全国职业教育工作会议”和“全国再就业会议”精神，落实国家人才发展战略目标，全面推进技能振兴计划和高技能人才培养工程，加快培训一大批高素质的技能型人才，我们精心策划了这套与中华人民共和国人力资源和社会保障部最新颁布的食糖制造工《国家职业标准》配套的“国家职业资格培训教程”。

进入21世纪，随着制糖企业的改制、转型、资产重组的完成，食糖制造业得到了迅速的发展与壮大，每年的产糖量都在1000万吨以上，生产的技术水平要求越来越高，然而人才短缺和技术工人的技能有待进一步提高的问题已经严重阻碍了生产力的发展，制糖企业迫切需要培养和培训一批既有专业知识，又有操作技能的从业人员。

据统计，我国技术工人中，高级以上技工只占3.5%，与发达国家40%的比例相去甚远。

为此，国务院先后召开了“全国职业教育工作会议”和“全国再就业会议”，强调各地、各企业、各职业院校等要大力开展职业技术培训，以培训促就业，全面提高技术工人的素质。

教材是人们终身教育和职业生涯的重要学习工具，顾名思义，作为职业培训的重要基础，职业培训教材当之无愧！

编写出版优秀的职业培训教材，就等于为技能培训提供了一把开启就业之门的金钥匙，搭建了一座高技能人才培养的阶梯。

2000年以来，我国相继颁布了《中华人民共和国职业分类大典》和新的《国家职业标准》，其中对我国食糖制造业的职业技术工人的工种、等级、职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平等根据实际需要进行了重新界定。

食糖制造工共分为甘蔗提汁、甜菜提汁、澄清、加热蒸发、结晶、分蜜与干燥、分析等7个职业功能，国家职业资格分为5个等级：初级（5级）、中级（4级）、高级（3级）、技师（2级）、高级技师（1级）。

为与新的食糖制造工《国家职业标准》配套，更好地满足当前各级职业培训和技术工人考工取证的需要，我们精心策划编写了这套食糖制造工国家职业资格培训教程。

为满足食糖制造工各级技能培训和广大读者的需要，这次共编写了《提汁》、《澄清》、《加热蒸发》、《结晶》、《分蜜与干燥》、《分析》、《基础知识》等7种教材。

每个职业按食糖制造工《国家职业标准》规定的工作内容和技能要求编写初级、中级、高级三个级别，各等级合理衔接、步步提升，为技能人才培养搭建了科学的阶梯型培训架构。

<<食糖制造工>>

书籍目录

第一部分 初级工	第一章 原料甘蔗的成分和管理	第一节 甘蔗的成分	一、甘蔗的化学成分
	二、影响甘蔗成分的因素	第二节 原料甘蔗的管理	一、制糖生产对原料蔗的要求
	二、合理安排榨期,贯彻先熟先榨的原则	三、贯彻计划供应,抓好斩、运、榨一条龙	
	四、落实价格政策,实行按质论价	第二章 甘蔗预处理	第一节 预处理的目的是和作用
	一、预处理的目的是和作用	二、预处理的方法	第二节 预处理设备的识别
	一、甘蔗运输及甘蔗堆场布置	二、称蔗设备	三、喂蔗台
	四、输蔗机	五、除铁器	六、理平机
	七、甘蔗破碎设备	第三节 预处理岗位操作规程	一、称蔗台与喂蔗台岗位
	二、输蔗机岗位	三、撕解机岗位	四、核子秤系统操作规程
	五、预处理岗位设备的巡查、维护和保养	第四节 预处理不正常故障和处理方法	一、撕解机的电动机不能启动或自动跳闸
	二、喂蔗台堵塞	三、撕解机或切蔗机断刀	第三章 甘蔗压榨提汁
	第一节 压榨法提汁的流程	一、甘蔗提汁一般术语	二、压榨提汁概述
	三、压榨法提汁流程	第二节 压榨机及附属设备	一、压榨机的类型
	二、压榨机主要附属设备的识别	第三节 压榨机的液压管路、润滑油管路和轴承冷却水管路	一、液压管路
	二、润滑油管路	三、轴承冷却水管路	第四节 压榨机及附属设备的操作及维护
	一、生产期的安全管理工作	二、设备维修管理	三、各岗位的操作
	第五节 压榨岗位不正常情况的原因及处理	一、泵压力低或泵不上蔗汁	二、泵中途停止转动
	三、泵压力过高	四、泵轴漏汁多	五、轴承发热
	六、电动机发热	七、糖汁溢出箱外	八、压榨机塞轱
第四章 甜菜基础知识	第一节 甜菜的类型与化学成分	一、甜菜的基本性状	二、甜菜品种及类型
	三、甜菜的蔗糖分	四、甜菜的化学成分	第二节 甜菜的生长、收获与保藏
	一、甜菜的生长	二、甜菜发育的基本条件	三、甜菜的生理功能
	四、甜菜的种植	五、甜菜的收获	六、甜菜的保藏
	第五章 甜菜提汁基本知识	第一节 甜菜的预处理	一、生产流程
	二、预处理	第二节 切丝	一、切丝机的识别
	二、刀片的修整技术要求	第三节 渗出	一、渗出岗位工艺流程
	二、渗出的基本原理	三、渗出的成分	第四节 废粕压榨
	一、废粕量及其成分	二、湿粕的压榨	三、压粕水的成分及其回收利用
第六章 甜菜提汁操作技能	第一节 预处理岗位操作规程	一、甜菜窖工	二、除草机、除石器工
	三、洗涤机工	四、尾根处理工	五、甜菜皮带输送机
	第二节 切丝岗位操作规程	一、装刀工	二、磨刀工
	三、切丝工	第三节 渗出岗位操作规程	一、提汁工
	二、废粕水回收工	第二部分 中级工	第七章 甘蔗预处理
	第一节 预处理设备	一、输蔗机的基本结构	二、破碎设备的基本结构
	三、切蔗机的旋转方向和破碎特性	第二节 预处理设备的操作技能	一、称蔗台、喂蔗台
	二、输蔗机	三、注意事项	第三节 预处理设备常见故障原因及处理方法
	一、事故处理的一般原则	二、预处理设备常见故障原因及处理方法	三、故障处理步骤实例
	四、称蔗台、喂蔗台检修规程	第八章 甘蔗提汁	第一节 压榨提汁的基本原理
	一、甘蔗压榨的基本概念	二、甘蔗压缩的工艺特性	三、压榨机理
	四、蔗渣的渗浸	第二节 压榨机的结构	一、压榨辊
	二、轴承	三、机架	四、顶盖与油压装置
	五、侧盖	六、底梳装置	七、面梳和后梳
	八、辊端齿轮	九、联轴器与方轴	第三节 压榨机组主要附属设备的结构及原理
	一、压榨机的加压设备	二、入轱装置	三、中间输蔗机
	四、蔗屑分离装置	第四节 压榨机组的操作条件	一、蔗料的入轱
	二、压榨机的压力	三、压榨机的速度	四、渗浸的技术条件
	第五节 压榨机动力及传动装置	一、压榨机的动力配备	二、压榨机的传动装置
	三、传动计算	第六节 压榨机列及附属设备的运行操作程序及技能	一、压榨机列及附属设备的运行操作程序
	二、压榨操作技能	第三部分 高级工	第十一章 甘蔗预处理
	第十二章 甘蔗提汁	第十三章 甜菜成分及质量评价	第十四章 甜菜提汁设备与操作参考文献参考文献

<<食糖制造工>>

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>