

<<肉制品加工工>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工工>>

13位ISBN编号：9787504542687

10位ISBN编号：7504542687

出版时间：2007-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：172

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>

## &lt;&lt;肉制品加工工&gt;&gt;

## 前言

为推动肉制品加工工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在肉制品加工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——肉制品加工工》（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《国家职业资格培训教程——肉制品加工工》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对肉制品加工工职业活动的领域，按照模块化的方式进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《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”。

《国家职业资格培训教程——肉制品加工工（基础知识）》适用于对各级别肉制品加工工基础知识的培训，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

本书是在中国肉类食品综合研究中心的大量工作和积极支持下完成的，与此同时，在编写过程中得到北京客立多科技有限公司、北京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。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

## <<肉制品加工工>>

### 内容概要

《肉制品加工工(基础知识)》讲述了：为推动肉制品加工工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在肉制品加工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——肉制品加工工》（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《国家职业资格培训教程——肉制品加工工》。

## &lt;&lt;肉制品加工工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 职业道德 (1) 第一节 道德 (1) 第二节 职业道德 (4) 第三节 肉制品加工从业人员的职业道德 (8) 第二章 肉和肉制品的基本知识 (14) 第一节 原料肉的基本知识 (14) 一、家畜、家禽的主要品种 (14) 二、肉的组织结构 (33) 三、肉的化学组成 (35) 四、屠宰后肉的变化 (41) 第二节 肉制品加工对原料肉的基本要求 (42) 一、肉制品加工对原料肉在质量方面的要求 (42) 二、肉制品加工对原料肉在运输、保管方面的要求 (43) 第三节 肉制品的分类与加工 (44) 一、肉制品的分类 (44) 二、肉制品的加工 (55) 第三章 食品安全相关知识 (70) 第一节 肉制品微生物基础知识 (70) 一、微生物的定义和种类 (70) 二、肉与肉制品中微生物的来源和种类 (74) 三、灭菌、消毒、防腐与无菌的概念 (78) 第二节 肉的储藏保鲜知识 (79) 一、肉的低温储藏保鲜 (80) 二、肉的辐射储藏保鲜 (82) 三、肉的化学储藏保鲜 (83) 四、肉的气调保鲜 (85) 第三节 食品卫生及检验基础知识 (85) 一、食品卫生基础知识 (85) 二、肉制品卫生检验项目及要 求 (92) 第四节 质量管理基础知识 (94) 一、食品安全的概念 (94) 二、食品中的危害 (95) 三、食品安全管理体系——HACCP (96) 四、食品质量安全市场准入制度简介 (102) 五、肉制品的质量管理 (105) 第四章 安全生产知识 (107) 第一节 安全用电知识 (107) 一、安全用电基本常识 (107) 二、安全用电规定 (108) 三、安全防护措施的使用 (109) 四、触电的现场救护 (111) 第二节 防火防爆消防知识 (111) 一、燃料、燃烧与爆炸的基本知识 (111) 二、安全防火、防爆的规定 (113) 三、烧伤与烫伤的现场救治 (114) 第三节 手动工具与机械设备的安 全使用知识 (115) 一、刀具安全使用知识 (115) 二、肉制品加工常用设备安全使用知识 (115) 三、高温杀菌锅安全使用知识 (116) 第五章 相关的法律法规常识 (118) 第一节 《中华人民共和国食品卫生法》的相关知识 (118) 一、《食品卫生法》的意义 (118) 二、《食品卫生法》的主要内容 (118) 第二节 《中华人民共和国产品质量法》的相关知识 (120) 一、《产品质量法》的意义 (120) 二、《产品质量法》的主要内容 (120) 第三节 《中华人民共和国消费者权益保护法》的相关知识... (122) 一、《中华人民共和国消费者权益保护法》的意义 (122) 二、《消费者权益保护法》的主要内容 (122) 第四节 《中华人民共和国计量法》的相关知识 (125) 一、《计量法》的意义 (125) 二、《计量法》的主要内容 (125) 第五节 《中华人民共和国标准化法》的相关知识 (127) 一、《标准化法》的意义 (127) 二、《标准化法》的主要内容 (127) 第六节 《中华人民共和国劳动法》的相关知识 (129) 一、《劳动法》的意义 (129) 二、《劳动法》的主要内容 (129) 第七节 《中华人民共和国环境保护法》的相关知识 (133) 一、《环境保护法》的意义 (133) 二、《环境保护法》的主要内容 (133) 第八节 《预包装食品标签通则》的相关知识 (135) 一、《预包装食品标签通则》的意义 (135) 二、《预包装食品标签通则》的主要内容 (135) 附录 (137) 附录1GB2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准 (137) 附录2GB16869-2005鲜、冻禽产品 (140) 附录3GB2726-2005熟肉制品卫生标准 (151) 附录4GB2730-2005腌腊肉制品卫生标准 (155) 附录5关于印发《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》的通知 (158) 附录6肉制品生产许可证审查细则 (164)

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>