第一图书网, tushu007.com

<<酱腌菜制作工>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜制作工>>

13位ISBN编号：9787504558770

10位ISBN编号：750455877X

出版时间：2007-2

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

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

第一图书网, tushu007.com

前言

为推动酱腌菜制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在酱腌菜制作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——酱腌菜制作工》（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《国家职业资格培训教程——酱腌菜制作工》（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，针对酱腌菜制作工职业活动的领域，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师和高级技师5个级别进行编写。

《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——酱腌菜制作工（技师高级技师）》适用于对酱腌菜制作工技师和高级技师的知识和技能的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京六必居食品有限公司、北京客立多科技有限公司、北京王致和食品集团有限公司、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。

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。

中国就业培训技术指导中心

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书根据《国家职业标准——酱腌菜制作工》的要求，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，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书包括技师、高级技师两个部分，全面系统、详细地介绍了酱腌菜制作工应掌握的知识和操作技能，涉及操作前准备、腌制加工、酱菜加工、成品包装储存等内容。

<<酱腌菜制作工>>

书籍目录

第一部分?酱腌菜制作工技师 第一章?原料与辅料的选择 第二章?蔬菜的腌制 第三章?酱菜加工 ?第一节?前期处理 ?第二节?酱制 ?第三节?渍制 第四章?成品包装与储存 ?第一节?袋装酱腌菜的包装 ?第二节?瓶装酱腌菜的包装 第五章?生产管理 ?第一节?成本核算 ?第二节?技术管理 第六章?培训与指导第二部分?酱腌菜制作工高级技师 第七章?酱菜加工 ?第一节?产品制作 ?第二节?技术创新 第八章?生产管理 第九章?培训与指导附录一?企业产品标准样例附录二?与酱腌菜制作相关的行业标准

章节摘录

插图：改造、技术创新做过一些成绩，带过多少徒弟，获得多少技术奖项，都要进行说明。
然后，总结本行业重点的1～2个技术研究课题，最后得出技术课题的结论。
（2）使用范围凡做工作的地方都需要总结工作，技术总结就是写工作中与生产技术、科研技术、技术改造相关联的总结。
需要提醒的是，不要把一般的工作总结和技术总结相混淆，这两者有本质的区别。
从时间上看，各个单位与部门有年终总结、季度总结、月总结。
有时做完一件重要工作，就要总结一下，这是一般的工作总结。
技术总结需要在特定的条件下完成，如工人进行技术职称的评定，技术人员进行工程师的考核和评定，都需要做好技术总结。
（3）技术总结的分类技术总结可以分成技术总结和技术论文两大类，前者总结的是技术工作，后者阐述的是技术性的论点和论据。
技术总结强调的是工艺操作程序，一步一步展示工作结果；技术论文则要求有严肃的论点，以及经过实践总结的证据。
因此，在总结写作时要掌握总结的分类情况，才能正确地写好总结。
（4）技术总结的主要特点技术总结的特点可以概括为过程性、条理性、经验性、理论性和规律性。
所谓过程式性，即进行每一件工作，总是有一定过程，有一定时间跨度。
总结工作时，要反映出事情发展变化的过程来，包括工作是怎样开始的，其间遇到了什么问题，这些问题是怎样解决的，解决的效果如何等，要反映出工作前后的发展变化过程。
所谓条理性，即对所做的工作要有层次、有条理地予以反映，不能把一些零星芜杂的甚至是支离破碎的材料堆砌起来了事。
也不能把经验、教训、问题、情况不加整理地罗列出来，应该找出观点之间，材料之间的内部联系，把它们合情合理的、有条不紊地组织起，使之具有条理性。
所谓经验性，即要把工作经验总结出来。
凡做工作，总会有一定经验的，教训也是经验，是一种反面的经验，俗话说“失败乃成功之母”，讲的就是这个道理。
写工作总结把经验总结出来，可以作为今后工作的借鉴。
因此，工作总结一定有要经验性，仅仅反映工作发展情况是不够的。

编辑推荐

《酱腌菜制作工(技师高级技师)》由中国劳动社会保障出版社出版。

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