

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504559753

10位ISBN编号：750455975X

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：305

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>

<<中式烹调师>>

前言

为推动中式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在中式烹调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——中式烹调师（2006年版）》（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——中式烹调师（第2版）》（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，针对中式烹调师职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。

《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”。

<<中式烹调师>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——中式烹调师（2006年版）》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。

本书介绍了各级别中式烹调师应掌握的基础知识，涉及职业道德、食品卫生知识、饮食营养知识、烹饪原料基本知识、饮食成本核算知识、安全生产知识等内容。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一章 职业道德 第一节 道德与职业道德概述 第二节 餐饮从业人员职业道德与职业守则第二章 食品卫生知识 第一节 食品污染 第二节 食物中毒及其预防 第三节 烹饪原料的卫生 第四节 烹饪工艺卫生 第五节 饮食卫生要求 第六节 食品卫生法规及卫生监督管理第三章 饮食营养知识 第一节 食物的消化与吸收 第二节 人体必需的营养素 第三节 烹饪原料的营养价值 第四节 营养平衡和科学膳食第四章 烹饪原料基本知识 第一节 概述 第二节 动物性原料 第三节 植物性原料 第四节 加工性原料 第五节 调味原料第五章 饮食成本核算知识 第一节 饮食业的成本概念 第二节 主料和配料成本核算 第三节 调味品成本核算 第四节 宴会成本核算 第五节 饮食产品价格的控制与管理第六章 安全生产知识 第一节 厨房卫生安全操作知识 第二节 安全用电知识 第三节 厨房防火、防爆安全知识 第四节 厨房设备的安全使用知识附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量附录2 中国居民膳食指南附录3 中华人民共和国食品卫生法(节选)

<<中式烹调师>>

章节摘录

食品卫生与安全不仅影响人们的健康与生命安全，还标志着国家的文明程度与社会发展进步水平，对生产经营企业及行业的经济效益、社会的稳定和经济的发展都有着重要的影响。

我国在食品安全与卫生法制管理方面经过多年的努力，目前已建立了较为完善的食品安全卫生法律体系。

一、食品卫生法规体系1. 概念及其构成法律是由全国人民代表大会及其常委会制定的法律文件。

食品卫生的法律规范，是由食品卫生的法律、法规确定的，由国家强制保证的行为原则。

按照食品安全卫生法律规范的具体表现形式及其法律效力的层级，食品安全卫生法律体系由法律、法规、规章、标准等具有不同法律效力层级的规范性文件构成。

《中华人民共和国食品卫生法》（以下简称《食品卫生法》）是1995年10月第八届全国人大常委会第十六次会议通过，由国家主席江泽民以第59号主席令向全国公布，并自公布之日起正式执行。

《食品卫生法》是我国食品卫生最基本的法规，不仅规定了我国食品卫生法的目的、任务和食品卫生工作的基本法律制度，而且全面规定了食品卫生工作的要求和措施、管理办法和标准，以及食品卫生管理、食品卫生监督、法律责任等。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(基础知识)(第2版)》国家职业资格培训教程，由中国劳动社会保障出版社出版。

<<中式烹调师>>

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>