

<<家政服务员>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员>>

13位ISBN编号：9787504575241

10位ISBN编号：7504575240

出版时间：2009-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：253

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;家政服务员&gt;&gt;

## 内容概要

《国家职业资格培训教程辅导练习》（以下简称《辅导练习》）是《国家职业资格培训教程》（以下简称《教程》）的配套辅助教材，每本《教程》对应配套编写一册《辅导练习》。

《辅导练习》共包括三部分：第一部分：理论知识鉴定指导。

此部分内容按照教程章的顺序，对照教程各章理论知识内容编写。

每章包括四项内容：考核要点、重点复习提示、辅导练习题、辅导练习题参考答案及说明。

——理论知识考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业从基础知识到《教程》各章内容的考核要点，以表格形式叙述。

表格由理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。

——重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼，使读者在全面了解《教程》知识内容基础上重点掌握核心内容，达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用两种客观性命题方式，即单选题和判断题，题目内容、题目数量严格依据理论知识考核要点，并结合教程内容设置。

——辅导练习题参考答案中，除答案外对题目还配有简要说明，重点解读出题思路、答题要点等易出错的地方，目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

第二部分：操作技能鉴定指导。

此部分内容包括三项内容：考核要点、重点复习提示、辅导练习题。

——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合教程内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点，以表格形式叙述。

表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。

——操作技能重点复习提示根据职业实际情况编写，对于操作技能考试以笔试为主的职业，通过案例分析强化操作技能重点复习内容；对于操作技能考试以实际操作考核形式为主的职业，则通过实操内容进行重点分析与实战演练。

——操作技能辅导练习题题型按职业实际情况安排了实际操作题、模拟操作题、案例选择题、案例分析题、情景题、写作题等，部分职业还依据职业特点及实际考核情况采用了其他题型。

第三部分：模拟试卷。

包括该级别理论知识考核模拟试卷、操作技能考核模拟试卷若干套，并附有参考答案。

理论知识模拟试卷体现了本职业该级别大部分理论知识考核要点的内容，操作技能考核模拟试卷完全涵盖了操作技能考核范围，体现了操作技能考核要点的内容。

本职业《辅导练习》共包括4本，即基础知识、初级、中级和高级。

《国家职业资格培训教程配套辅导练习——家政服务员（初级）（第2版）》是家政服务员国家职业资格培训教程配套辅导练习中的一本，适用于对家政服务员的职业技能培训和鉴定考核。

<<家政服务员>>

书籍目录

第一部分 理论知识鉴定指导 第一章 制作家庭餐 考核要点 重点复习提示 辅导练习题  
参考答案及说明 第二章 家居清洁 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答  
案及说明 第三章 衣物的洗涤与存放 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答  
案及说明 第四章 照料孕、产妇 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明  
第五章 照料婴幼儿 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明 第六章  
照料老年人 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明 第七章 护理病人  
考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明 第二部分 操作技能鉴定指导  
考核要点 重点复习提示 辅导练习题 第三部分 模拟试卷 理论知识考核模拟试卷 理论知识考核  
模拟试卷 参考答案及说明 操作技能考核模拟试卷

## &lt;&lt;家政服务员&gt;&gt;

## 章节摘录

## 第一部分 理论知识鉴定指导 第一章 制作家庭餐 重点复习提示 一、制作主食

- 1.和制硬面团 此种面团的用水量少而面团硬，要将水逐次掺入。搓揉时站立的姿势要便于用力。在压面团时要用力，要反复进行多次。饧面也要反复多次。此种面团用于制作刀削面、手擀面等面食。
- 2.和制软面团 软面团水多面软，不宜反复揉搓。此种面团用于制作馅饼、水饺或烙饼等。
- 3.面肥发酵知识 面团的加水量要合适，软硬度要适中。用水温度随季节而不同，夏季用冷水，秋季用温水，冬季用不超过40℃的温热水。面肥可根据季节调整，夏季少用，冬季多用。发酵时间也要根据季节的不同进行调整，一般夏季发酵时间约需1~2小时，春秋季节发酵时间约需3~6小时，冬季发酵时间约需10~24小时。
- 4.酵母粉发面 和面的水温以35℃为宜，加水要适量，面团软硬度要适中，饧发时间要适当，发酵环境温度以35℃左右为宜。发酵时间的长短与发酵环境温度密切相关，若发酵环境温度低发酵时间应相对较长些。
- 5.搓条 搓条是将和制好的面团搓成圆形长条，以便于揪剂。粗条适于揪馒头剂、包子剂，细条适于揪饺子剂。
- 6.卷条 卷条是指首先将面团揉匀，然后用擀面杖擀成薄片，再撒上馅和调味料从里向外卷成长条。卷条主要用于蒸花卷或肉龙。
- 7.揪剂 一手握住剂条，使剂条从虎口处露出相当于剂子大小的截面；另一手的大拇指与食指和中指靠紧虎口捏住露出的截面，顺势往下揪。大剂用于制作馒头、包子、家常饼；小剂用于制作饺子。
- 8.擀皮 首先把面团搓成细条，揪成小剂，撒上干面，用手掌将其揉圆、按扁，一只手捏住扁剂子的边旋转，用另一手掌带着擀面杖来回拖动擀压。成皮用于包饺子、锅贴等。
- 9.包馅 一只手持皮，另一只手把馅放到面皮的中间，双手配合将面皮的边沿向中间合拢，捏严即制成包子；把面皮对折，一边成褶，一边平捏严即制成饺子。
- 10.豆沙馅的制作 制作豆沙馅的技术关键是掌握火候，大火烧开小火慢煮，豆煮得不宜过烂，煮至豆子裂开即好；炒豆沙时要不停地用铲子贴着锅底翻炒，以免糊底。

.....

<<家政服务员>>

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>