

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504579553

10位ISBN编号：7504579556

出版时间：2009-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心 组织编写

页数：170

字数：180000

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>

<<西式面点师>>

内容概要

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容

。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。

1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。

上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成,书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量,同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习,便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升,逐步对手册内容进行补充和完善。

<<西式面点师>>

书籍目录

西式面点师职业简介第1部分 西式面点师(四级)鉴定方案第2部分 鉴定要素细目表第3部分 理论知识复习题 准备工作 蛋糕 清酥面团 哈斗 冷餐会点心 成本核算 英语知识第4部分 操作技能复习题 清酥面团 清蛋糕 油蛋糕 裱花蛋糕 泡芙类 冷餐会点心第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案第6部分 操作技能考核模拟试卷

<<西式面点师>>

章节摘录

插图：15．食物中毒的集体发病率高，一般都有传染性。

- ()16．食物中毒的特点之一是有共同致病源、潜伏期短、发病急。
- ()17．急性肠胃炎是唯一可以确定发生食物中毒的症状。
- ()18．河豚中毒是细菌性食物中毒。
- ()19．细菌性食物中毒是由于食物中含有致病性细菌或其毒素而引起的。
- ()20．对食品的原料选择不严、对原料的验收把关不严会引起食物中毒。
- ()21．沙门氏病菌中毒就是大肠杆菌食物中毒。
- ()22．葡萄球菌中毒主要是食用了葡萄球菌所产生的肠毒素引起的。
- ()23．副溶血性弧菌又称嗜盐菌。
- ()24．肉毒中毒多是由食用含有肉毒毒素的食物而引起的。
- ()25．致病性大肠杆菌主要存在于海产品中。
- ()26．黄曲霉素中毒属于有毒动物中毒。
- ()27．化学性食物中毒主要是指一些有毒的金属、非金属及其化合物、农药等化学物质污染食物而引起的食物中毒。
- ()28．含铅合金的生产设备不符合卫生要求，会导致铅中毒。
- ()29．营养互补的目的就是达到合理的膳食要求。
- ()30．要使三大热能营养素供能合理，在能量供应不足的情况下，要强调蛋白质的营养。
- ()31．碳水化合物主要供给人体水分。
- ()

<<西式面点师>>

编辑推荐

《西式面点师(4级)》为1+X职业技能鉴定考核指导手册之一。

<<西式面点师>>

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>