

《中式面点师》

图书基本信息

书名：《中式面点师》

13位ISBN编号：9787504535832

10位ISBN编号：7504535834

出版时间：2002-6

出版社：

作者：劳动和社会保障部教材办公室 编

页数：138

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中式面点师》

前言

职业资格证书制度是国家提高劳动者素质、增强劳动者就业能力的一项重要举措。为在餐饮服务行业推行职业资格证书制度，劳动和社会保障部颁布了中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、保健按摩师、美容师、美发师、家政服务员等职业的国家职业标准。以贯彻标准、服务培训、规范技能鉴定为目标，劳动和社会保障部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，根据国家职业标准的要求，组织编写了专用于国家职业技能鉴定培训使用的《国家职业资格培训教程》（以下简称《教程》）。作为职业技能鉴定的指定辅导用书，《教程》的出版引起了社会有关方面的广泛关注，特别受到职业培训机构和应试人员的重视。为进一步满足培训单位和应试人员的需求，劳动和社会保障部教材办公室根据国家职业标准和《教程》内容组织参与标准制定、《教程》编写、题库开发的专家编写了上述职业的《职业技能鉴定指导》，作为《教程》的配套用书推荐使用。《职业技能鉴定指导》遵循“考什么，编什么”的原则编写，通过对《教程》内容的细化和完善，力求达到为培训教学与考核提供素材，为应试者提供检验标准的目的。依据《教程》内容，《职业技能鉴定指导》按照基础知识、初级、中级、高级四部分设置了学习要点、知识试题、技能试题及参考答案等内容，并配有知识和技能模拟试卷，以方便应试人员了解鉴定的形式和难度要求。《职业技能鉴定指导——中式面点师》（初级、中级、高级）由王美萍、王美（北京联合大学旅游学院）、郭文彬（原北京饭店）、张人成（北京市宣武区职业技术教育中心）、刘总路（北京市总工会联合大学）编写，王美主编。由于时间仓促，在编写过程中难免有不足之处，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

《中式面点师》

内容概要

《中式面点师(初级、中级、高级)》依据《国家职业标准——中式面点师》编写，是《国家职业资格培训教程——中式面点师》的配套用书。《中式面点师(初级、中级、高级)》按照《国家职业资格培训教程——中式面点师》的内容要求，分为烹饪基础知识、初级中式面点师、中级中式面点师、高级中式面点师4个部分，主要内容包括学习要点、知识试题、技能试题和参考答案等。为方便应试人员了解鉴定形式与难度要求，还配有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷。《中式面点师(初级、中级、高级)》是中式面点从业人员考核鉴定前培训和自学指导用书，也是各级各类职业技术学校烹饪专业师生必备资料，还可供从事餐饮工作的相关人员参考。

《中式面点师》

书籍目录

第一部分 烹饪基础知识一、学习要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)计算题(五)简答题三、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)计算题(五)简答题第二部分 初级中式面点师一、学习要点(一)知识学习要点(二)技能操作要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)第三部分 中级中式面点师一、学习要点(一)知识学习要点(二)技能操作要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)第四部分 高级中式面点师一、学习要点(一)知识学习要点(二)技能操作要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)

章节摘录

插图：30. 未经加热的虾、蟹体表泛红是其品质良好的象征。 ()31. 对于婴幼儿食品，如必须使用食品添加剂则应报卫生部门批准。 ()32. 由于亚硝酸盐可与胺类形成致癌物，所以我国在肉类制品生产中禁止使用。 ()33. 糖精的甜度是蔗糖的300~500倍，其营养价值比蔗糖高。 ()34. 柠檬酸、醋酸等食用有机酸能参与体内正常代谢，在食品加工的正常剂量下对人体无害。 ()35. 食品强化剂是指在食品中加入的对人体有营养疗效的药物。 ()36. 强化食品中营养强化剂的数量越多越有利于人体健康。 ()37. 厨房的冷藏设备最好配备两套，以防止生熟食品的交叉污染。 ()38. 为保证按时上下班，可以在顾客用餐尚未结束时开始对餐厅进行卫生清洁工作。 ()39. 食品冷藏室严禁存放药品和杂物。 ()40. 酒精对结核杆菌的杀灭作用强，对肝炎病毒的杀灭效果较差。 ()41. 没有健康证的人不能从事饮食生产、经营业务。 ()42. 肝脏的解毒作用明显下降是肌体中肝糖原不足的表现。 ()43. 淀粉具有降低血糖水平、改善血糖能量的作用。 ()44. 纤维素具有促进肠胃蠕动的的作用，最易被肌体消化、吸收。 ()45. 脂肪只促进脂溶性维生素的吸收。 ()46. 参与构成组织细胞的类脂在肌体中的含量随着人体的胖瘦而增减。 ()47. 非必需氨基酸是肌体不需要的氨基酸。 ()48. 构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。 ()49. 两种以上食物同时食用比其中一种食物单独食用时，其蛋白质的营养价值要高。 ()50. 蛋白质摄入过多会造成营养不良性水肿。 ()51. 肌体中的维生素必须由食物供给。 ()52. 市面上销售的牛奶及酸奶均使用不透光材料包装，主要是为防止结合型核黄素的损失。 ()53. 有机铁(植物原料中的铁)比无机铁(动物性原料中的铁)容易吸收。 ()54. 钾对心脏功能具有重要的调节作用。 ()55. 人体的代谢是在体液中进行的，所以体内的水是纯水。 ()56. 饥渴时暴饮水可能引起心慌、气短、出虚汗等症状。 ()57. 清晨空腹喝一杯凉开水不利于人体健康。 ()58. 维持体温的热量占肌体总能量的50%以上。 ()59. 成年人每小时每千克体重的基础代谢所需热能为4.184千焦。 ()60. 人体摄入任何食物都可使肌体能量的消耗增加。 ()61. 肌体热量供耗不平衡会导致肥胖。 ()62. 食物的消化过程是从胃部开始的。 ()63. 胃酸越多，消化功能越强，越有利于肌体健康。 ()64. 谷类食物中含有较多的维生素B。 ()

《中式面点师》

编辑推荐

《中式面点师(初级、中级、高级)》：职业技能鉴定指导

《中式面点师》

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:www.tushu111.com