

# 果类产品加工工



[果类产品加工工 下载链接1](#)

著者:农业部人事劳动司//农业职业技能培训教材编审委员会

出版者:中国农业

出版时间:2007-05-01

装帧:

isbn:9787109115910

《果类产品加工工》主要依据劳动部颁发的《果类产品加工工》的职业标准编写。包括基础知识、初级工技能要求、中级工技能要求、高级工技能要求和技师技能要求。从编写格式和侧重视角上与以往的教材比较有明显的创新，可供从事果类加工行业的生产一线职工进行岗位培训、转岗培训的配套教材，也可用于职业学院的教学参考书。

作者介绍:

目录:序言第一部分 基础知识 第一章 职业道德 第二章 基础知识 第一节 加工用水  
第二节 食品添加剂 第三节 果品的营养价值及其在加工过程中的变化 第四节 GMP认证  
第五节 HACCP认证第二部分 初级工技能要求 第三章 原料处理方法 第一节 挑选分级  
第二节 清洗 第三节 预处理 第四节 糖酸液测定与配制 第四章 产品特制规程 第一节  
果汁特制 第二节 果酱特制 第三节 果脯蜜饯特制 第四节 炒货特制 第五章  
密封杀菌及冷却规程 第一节 密封杀菌规程 第二节 冷却规程 第六章 包装与贴标 第一节  
包装规程 第二节 贴标方法第三部分 中级工技能要求 第七章 原料处理基础知识 第一节  
挑选分级特点及要求 第二节 清洗的要求 第三节 预处理的特点及要求 第八章  
产品特制基础知识 第一节 果汁特制 第二节 果酱特制 第三节 果脯蜜饯特制 第四节  
炒货特制 第九章 设备的维修与保养知识 第一节 榨汁设备 第二节 打浆设备 第三节  
烘烤设备 第四节 生产实例第四部分 高级工技能要求 第十章 原料的特性和处理 第一节  
原料的特性与加工 第二节 加工原料的处理方法 第十一章 产品制造关键工艺和问题处理  
第一节 果汁加工 第二节 果酱加工 第三节 果脯蜜饯加工 第四节 炒货加工第五部分  
技师技能要求 第十二章 原料的分级标准及护色原理 第一节 各种原料的分级标准  
第二节 原料的护色原理 第十三章 果类加工原理 第一节 果类加工品的分类 第二节  
果类加工的基本原理 第十四章 技术培训 第一节 各种操作规程的制定 第二节  
制定培训计划 第三节 编写讲义 第四节 技术培训附录 附录1 中华人民共和国食品卫生法  
附录2 中华人民共和国产品质量法 附录3 中华人民共和国劳动法 附录4  
中华人民共和国环境保护法主要参考文献  
· · · · · (收起)

[果类产品加工工 下载链接1](#)

标签

评论

[果类产品加工工 下载链接1](#)

## 书评

---

[果类产品加工工 下载链接1](#)