

<<食品分析检测>>

图书基本信息

书名：<<食品分析检测>>

13位ISBN编号：9787122106483

10位ISBN编号：7122106489

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：郝生宏 主编

页数：185

字数：396000

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>

<<食品分析检测>>

内容概要

本书是国家示范性高职院校优质核心课程系列教材之一。

本书将企业工作程序和学校学习过程进行融合，形成既具有企业工作过程特点，又方便学生学习的教材体例。

全书共分为7个模块，分别为饮料检测、罐头检测、发酵酿造产品检测、肉制品检测、焙烤食品检测、水产品检测、乳制品检测。

每一模块结构基本相同，分别为【理论前导】、【案例分析】、【能力拓展】、【知识延伸】和【任务模拟】等5部分。

以项目检测任务为主体，穿插背景知识和化验室管理知识，形成教材主本；7个模块的【任务模拟】形成《学生实践技能训练工作手册》附本，作为学生独立完成检测任务时记录和反馈手册。

本教材可供高职高专院校食品类相关专业学生使用，也可供食品检测技术人员参考或作为企业培训用书。

<<食品分析检测>>

书籍目录

模块一 饮料检测

【理论前导】

【案例分析】

【能力拓展】食品检验员职业道德

【知识延伸】着色剂

思考题

参考文献

模块二 罐头检测

【理论前导】

【案例分析】

【能力拓展】食品检验室设施与环境管理

【知识延伸】罐头食品的商业无菌检验 (GB/T 4789?26)

思考题

参考文献

模块三 发酵酿造产品检测

【理论前导】

【案例分析】

【能力拓展】化验室岗位管理

【知识延伸】酒的掺假检验

思考题

参考文献

模块四 肉制品检测65

模块五 焙烤食品检测

模块六 水产品检测

模块七 乳制品检测

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>