

<<食品质量检验员>>

图书基本信息

书名：<<食品质量检验员>>

13位ISBN编号：9787504568861

10位ISBN编号：7504568864

出版时间：2008-4

出版时间：中国劳动

作者：郑吉园

页数：236

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>

<<食品质量检验员>>

前言

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,上海市劳动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的鉴定考核细目和题库。

1+x中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+x鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、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职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+x鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

<<食品质量检验员>>

内容概要

本书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心依据上海1+X食品质量检验员（国家职业资格四级）职业技能鉴定细目组织编写。

本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握中级食品质量检验技术的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本书内容分为五个单元，主要内容包括：基础知识、常用器皿和仪器设备、理化检验技术、微生物检验技术、数据处理等。

为便于读者掌握本教材的重点内容，每一单元后附有单元测试题及答案，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

本书可作为食品质量检验员（国家职业资格四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术学院相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

<<食品质量检验员>>

书籍目录

第1单元 基础知识 1.1 质量检验概述 1.1.1 质量检验的定义 1.1.2 质量检验的基本要点 1.1.3 质量检验的主要功能 1.1.4 质量检验的步骤 1.2 食品质量检验概述 1.2.1 食品质量检验的标准 1.2.2 食品质量检验的方法 1.2.3 食品质量检验员的职责 1.3 检验样品的抽样 1.3.1 样品的定义 1.3.2 抽样的定义及特点 1.3.3 常用抽样方法 1.3.4 食品样品的采集 1.4 食品质量感官检验 1.4.1 食品质量感官检验的定义 1.4.2 食品质量感官检验的分类 1.4.3 食品质量感官检验的条件 1.4.4 对食品质量感官检验员的基本要求 1.5 实验室安全知识 1.5.1 理化实验室安全知识 1.5.2 微生物实验室安全知识 1.6 相关法律法规 1.6.1 《中华人民共和国计量法》 1.6.2 《中华人民共和国标准化法》 1.6.3 《中华人民共和国产品质量法》 1.6.4 《中华人民共和国食品卫生法》 1.6.5 《中华人民共和国农产品质量安全法》 单元测试题 单元测试题答案第2单元 常用器皿和仪器设备 2.1 常用器皿 2.1.1 常用玻璃器皿 2.1.2 常用其他器皿 2.2 常用的仪器设备 2.2.1 天平 2.2.2 电热恒温水浴锅 2.2.3 电热恒温干燥箱 2.2.4 高温马弗炉 2.2.5 组织捣碎器和拍打器 2.2.6 培养箱 2.2.7 高压蒸汽灭菌锅 2.2.8 显微镜 单元测试题 单元测试题答案第3单元 理化检验技术 3.1 检验样品的制备及处理 3.1.1 检验样品的制备 3.1.2 检验样品的处理 3.2 溶液的制备及其浓度表示 3.2.1 实验室用水 3.2.2 实验室用化学试剂 3.2.3 溶液的配制 3.2.4 溶液的浓度表示 3.3 容量分析法 3.3.1 概述 3.3.2 酸碱滴定法 3.3.3 氧化还原滴定法 3.3.4 络合滴定法 3.3.5 糖的测定 3.3.6 蛋白质的测定 3.3.7 酸价、过氧化值的测定 3.4 质量分析法 3.4.1 概述 3.4.2 水分的测定 3.4.3 灰分的测定 3.4.4 脂肪的测定 3.4.5 水样品中硫酸盐质量浓度的测定 3.5 电化学分析法 3.5.1 原电池、标准电极电位 3.5.2 电位分析法 3.5.3 电位分析法在食品检验中的应用 单元测试题 单元测试题答案第4单元 微生物检验技术 4.1 微生物学的基本知识 4.1.1 微生物学概述 4.1.2 微生物的形态和基本结构 4.1.3 微生物的营养 4.1.4 微生物的代谢 4.1.5 微生物的生长及影响因素 4.2 食品中微生物的污染及控制 4.2.1 影响食品腐败变质的因素 4.2.2 食品中微生物污染的途径 4.2.3 食品生产中微生物污染的变化规律 4.2.4 食品中微生物污染的控制 4.2.5 食品中霉菌毒素的预防与去毒 4.3 微生物检验的基本操作 4.3.1 接种和培养 4.3.2 培养基的制备 4.3.3 灭菌和消毒 4.3.4 染色 4.4 对微生物检验室的基本要求 4.4.1 微生物实验室的配置 4.4.2 无菌室的基本要求 4.5 微生物检验中的采样及样品制备 4.5.1 采样 4.5.2 样品制备 4.6 食品加工环节的卫生检验 4.6.1 采集方法 4.6.2 检测方法 4.6.3 卫生评价参考标准 4.6.4 空气样品的采集制备与检验 4.7 菌落总数的检验 4.7.1 设备和材料 4.7.2 培养基和试剂 4.7.3 检验程序 4.7.4 操作步骤 4.8 大肠菌群的检验 4.8.1 设备和材料 4.8.2 培养基、试剂和染色液 4.8.3 检验程序 4.8.4 操作步骤 4.9 霉菌和酵母菌的检验 4.9.1 设备和材料 4.9.2 培养基和试剂 4.9.3 检验程序 4.9.4 操作步骤 4.10 罐头食品的商业无菌及其检验技术概要 4.10.1 罐头食品的商业无菌有关术语 4.10.2 罐头食品的商业无菌检验 单元测试题 单元测试题答案第5单元 数据处理的 5.1 法定计量单位 5.1.1 法定计量单位的组成 5.1.2 食品中常用的法定计量单位 5.1.3 法定计量单位的使用规则 5.2 误差 5.2.1 误差的来源 5.2.2 随机误差和系统误差 5.2.3 绝对误差和相对误差 5.2.4 相对相差 5.2.5 准确度和精密度 5.3 有效数字 5.3.1 有效数字的概念 5.3.2 有效数字的运算规则 5.4 数值修约与判断方法 5.4.1 数值修约 5.4.2 数值判断方法 5.5 原始记录 5.5.1 原始记录表格的设计 5.5.2 原始记录包括的内容 5.5.3 原始记录的填写要求 单元测试题 单元测试题答案职业技能鉴定考核简介知识考核模拟试卷(一) 知识考核模拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(一) 答案知识考核模拟试卷(二) 答案技能考核模拟试卷(一) 技能考核模拟试卷(二) 技能考核模拟试卷(一) 评分标准技能考核模拟试卷(二) 评分标准附录 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖的质量表参考文献

<<食品质量检验员>>

章节摘录

第1单元 基础知识 1.1 质量检验概述 1.1.1 质量检验的定义 1.质量 质量是指一组固有特性满足要求的程度。

从质量的定义中，我们可以看到：质量的内涵是由一组固有特性组成，并且这些固有特性是以满足顾客及其相关方所要求的能力加以表征。

质量具有广义性、时效性和相对性。

2.检验 检验是指通过观察和判断，适当时结合测量、试验所进行的符合性的评价。

对产品而言，检验是指根据产品标准或检验规程对原材料、中间产品、成品进行观察适当时进行测量或试验，并把所得到的特性值和规定值作比较，判定出各个物品或成批产品合格与不合格的技术性检查活动。

3.质量检验 质量检验是指对产品的一个或多个质量特性进行观察、测量、试验，并将结果和规定的质量要求进行比较，以确定每项质量特性合格情况的技术性检查活动。

1.1.2 质量检验的基本要点 1.质量特性 一种产品为满足顾客要求或预期的使用要求和政府法律、法规的强制性规定，都要对其性能（包括技术、安全和互换）以及对环境和人身安全、健康影响的程度等多方面的要求作出规定，这些规定组成了产品相应的质量特性。

不同的产品和具有不同用途的同一产品，其质量特性是有所不同的。

2.技术要求 产品的质量特性一般都可以转化为具体的技术要求，并在产品的技术标准（国家标准、行业标准、企业标准）和其他相关的产品设计图样、作业文件或检验规程中明确规定，成为质量检验的技术依据和检验后比较检验结果的基础。

·

<<食品质量检验员>>

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>