

<<发酵技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵技术>>

13位ISBN编号：9787560974088

10位ISBN编号：7560974082

出版时间：2012-1

出版时间：华中科技大学出版社

作者：胡斌杰，胡莉娟，公维庶 主编

页数：317

字数：497000

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>

<<发酵技术>>

前言

前言 基于工作过程导向的教材开发,已成为近年来职业教育改革的热门话题,教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中明确指出,高等职业院校要根据技术领域和职业岗位(群)的任职要求,参照相关的职业资格标准,改革课程体系和教学内容,建立突出职业能力培养的课程标准,规范课程教学的基本要求,提高课程教学质量。

本教材正是按照这一精神,结合生化、食品和制药等相关行业,由10所院校基于工作过程共同编写的。

在编写过程中,编者本着“创设近真实工作环境,培养近真实工作技能”的原则,在教材中积极反映生化行业新技术、新成果,并尽量选择生化行业现有产品为分析对象,渗透相关知识。在编写过程中,编者还吸收了近年来高职院校在探索培养技术应用型专门人才方面所取得的成功经验和教学改革成果,精选教材内容,加强与企业的联系,力求使教材简明易懂和更具实战性。

本教材根据高职学生岗位综合技能培养的要求,分析了生化产品生产岗位(群)的工作任务,根据工作情景将生化产品的生产划分为7个模块,每个模块又分为若干个学习项目,有的项目根据需要安排有相应的技能训练。

本书按“教、学、做合一”的编写思路,以产品的生产流程为主体,将素质教育的内容贯彻其中。

教材内容的范围和深度与相应生化产品的生产线、生产设备、产品相应岗位(群)的要求紧密挂钩,实践性、应用性强,并以模块、项目、任务代替了篇、章、节。

本教材是针对每一个工作环节编写出来的,以实现实践技能与理论知识的整合,使同学们通过本教材的学习,做到举一反三和触类旁通。

本教材的编写理念如下:以提高课程教学质量为核心,进行基于工作过程的课程开发与设计;以岗位和工作任务要求为导向,精选教学内容;以真实的工作环境为依托,实现理、实一体化的项目导向教学模式;以岗位工作标准制定课程评价体系,注重实践成果和职业素质考核;以职业技能培养为主线,实现人才培养与行业的市场需求接轨。

本书由胡斌杰、胡莉娟、公维庶担任主编,由熊海燕、张艳芳、付艳担任副主编。

全书编写分工如下:模块一、模块四中的项目2由杨春燕编写,模块二中的项目1由陈金峰编写,模块二中的项目2、项目3由张艳芳编写,模块二中的项目4由王鹏编写,模块三中的项目1、项目2由熊海燕编写,模块三中的项目3由公维庶编写,模块三中的项目4由姚莉编写,模块四中的项目1由胡斌杰编写,模块五中的项目1和模块七由胡莉娟编写,模块五中的项目2、项目3、项目4由付艳编写,模块六由杨新建编写。

由于编者水平有限,书中不妥及疏漏之处在所难免,恳请读者提出宝贵意见,以便进一步修改提高。

<<发酵技术>>

内容概要

本书按照职业岗位基本技能和职业岗位核心技能的基本要求，依据“学习情境模块化、学习模块项目化、学习项目职场化”的编写思路划分为七个模块，每个模块又分为若干个学习项目，有的项目根据需要安排有相应的技能训练。

内容包括：绪论，调味品的生产模块（酱油生产技术、食醋生产技术、腐乳生产技术、味精生产技术），酒类的生产模块（啤酒生产技术、葡萄酒生产技术、黄酒生产技术、白酒生产技术），乳制品及有机酸发酵技术模块（发酵乳制品生产技术、柠檬酸生产技术），药物类发酵技术模块（青霉素的发酵生产、氨基酸类药物发酵技术、维生素发酵技术、核酸类药物发酵技术），酶制剂的发酵模块（纤维素酶的发酵、糖化酶的发酵）和新型发酵技术模块（固定化细胞生产技术、中空纤维酶膜反应器制取麦芽低聚糖）等。

本书可供全国高职高专、普通大专等院校生物大类各专业（如生物化工工艺、生化工程、食品类、制药类和生物技术类等）师生使用，也可供相关专业的初、中级技术人员参考。

<<发酵技术>>

书籍目录

模块一 绪论

任务1 发酵及发酵技术概述

任务2 发酵工业菌种的分离、选育与培养

任务3 发酵工业微生物菌种的保藏

思考题

模块二 调味品的生产

项目1 酱油生产技术

预备知识 酱油的生产历史和分类

任务1 原料的选择及处理

任务2 种曲的制备

任务3 制曲

任务4 酱油发酵

任务5 酱油生产的后处理

任务6 成品酱油的质量标准及检测

思考题

技能训练 低盐固态发酵酱油的生产

项目2 食醋生产技术

预备知识 食醋的生产历史和分类

任务1 原料的选择及处理

任务2 发酵剂的制备

任务3 食醋发酵

任务4 食醋质量标准及检测

思考题

技能训练 食醋的酿造——固态法制醋工艺

项目3 腐乳生产技术

预备知识 腐乳的生产历史和分类

任务1 腐乳生产的原辅材料

任务2 腐乳酿造中的微生物

任务3 腐乳生产工艺

任务4 腐乳生产常见问题及质量标准

思考题

技能训练 豆腐乳的制作

项目4 味精生产技术

预备知识1 味精简介

预备知识2 谷氨酸发酵

任务1 谷氨酸发酵

任务2 谷氨酸提取

任务3 谷氨酸制备味精

任务4 谷氨酸发酵生产味精的质量标准、检测及鉴别

思考题

技能训练 谷氨酸发酵味精的生产

模块三 酒类的生产

项目1 啤酒生产技术

预备知识 啤酒的文化历史和品种

任务1 麦芽制备

<<发酵技术>>

任务2 麦汁制备

任务3 啤酒发酵

任务4 成品啤酒

思考题

技能训练1 啤酒酵母的质量检查

技能训练2 协定法糖化试验

技能训练3 啤酒主发酵

项目2 葡萄酒生产技术

预备知识1 葡萄酒的文化历史和品种

预备知识2 葡萄的品种和成分

任务1 葡萄汁的制备

任务2 葡萄酒的酿造

任务3 葡萄酒的储存

任务4 葡萄酒的质量检测

思考题

技能训练 葡萄酒的制作

项目3 黄酒生产技术

预备知识 黄酒的文化历史和品种

任务1 原料的选择与处理

.....

模块四 乳制品及有机酸发酵技术

模块五 药物类发酵技术

模块六 酶制剂的发酵

模块七 新型发酵技术

参考文献

<<发酵技术>>

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>