第一图书网, tushu007.com

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

13位ISBN编号：9787030265364

10位ISBN编号：703026536X

出版时间：1970-1

出版时间：科学

作者：赵晨霞

页数：185

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

内容概要

《果蔬贮藏加工实验实训教程》包括呼吸强度的测定、当地主要贮藏场所的参观调查等。《果蔬贮藏加工实验实训教程》以任务导向教学模式为依据，主要内容包括果蔬贮藏实验实训和果蔬加工实验实训两部分内容，其中果蔬贮藏实验实训部分中介绍了果蔬呼吸强度的测定，果蔬理化指标测定，果蔬的人工催熟，果蔬鲜食，贮藏品质鉴定，贮藏环境氧气和二氧化碳含量的测定，果蔬贮藏病害识别，当地主要贮藏场所的参观调查，苹果、梨贮藏、马铃薯贮藏实验实训任务；果蔬加工实验实训部分介绍了果蔬罐头的加工，果蔬干制品的加工，果蔬糖制品的加工，果蔬汁制品的加工，蔬菜腌制品的加工，果酒酿造，果醋酿造，果蔬速冻制品的加工，鲜切蔬菜加工，果蔬加工品的感官鉴定，当地主要果蔬加工厂的参观调查实验实训任务。

第一图书网, tushu007.com

<<果蔬贮藏加工实验实训教程>>

书籍目录

前言果蔬贮藏加工实验实训学习任务结构图果蔬贮藏加工实验实训课程标准综合任务一 果蔬贮藏实训子任务一 呼吸强度的测定子任务二 果蔬营养成分的测定子任务三 果蔬的人工催熟子任务四 果蔬鲜食、贮藏品质鉴定子任务五 贮藏环境氧气和二氧化碳含量的测定子任务六 果蔬贮藏病害识别子任务七 当地主要贮藏场所的参观调查子任务八 苹果、梨贮藏（案例）子任务九 马铃薯贮藏（案例）综合任务二 果蔬加工实训子任务一 果蔬罐头的加工子任务二 干制品的加工子任务三 糖制品的加工子任务四 果蔬汁加工子任务五 蔬菜腌制品的加工子任务六 果酒酿造子任务七 果醋酿造子任务八 果蔬速冻制品加工子任务九 鲜切蔬菜加工子任务十 果蔬加工品的感官鉴定子任务十一 当地主要果蔬加工厂的参观调查主要参考文献

章节摘录

果蔬贮藏加工实验实训课程标准　一、课程概述　果蔬贮藏加工实验实训课程是研究果品、蔬菜采收以后，采后处理技术、贮藏保鲜特点、加工特点与产品标准的一门应用性科学，是高等职业学校园艺专业、食品加工专业的一门专业基础课程。
它的任务是：使学生具备从事生产和经营所必需的果蔬贮藏加工的基本知识和基本技能，为学生学会创业能力打下一定的基础。
本课程导人新的职业教育的理念，以职业岗位的需求确定课程的教学目标，突出实践教学，始终贯穿以学生为主体、教师为主导的教学思想，完成教学任务。
本课程的设计思路是：通过召开实践专家访谈会，了解职业岗位对学生综合素质的需求，确定该职业领域的典型工作任务，开发人才培养方案，明确课程体系，将职业领域转化成学习领域，再将学习领域转化成学习情境，果蔬贮藏加工实验实训课程是学习情境之一，在完成这一学习情景任务的过程中，以课程标准为主线，编写配套的教材，开发相应的教学资源，开展互动式的教学活动，以培养学生的综合职业能力。
二、课程目标　(一)总体目标　使学生理解果蔬贮藏加工的基本理论；学会主要果蔬贮藏的操作技术要点及主要果蔬加工的工艺要点；使学生感受做中学的教学氛围；培养学生的团队合作、语言表达、发现问题、分析问题和解决问题等综合能力。
(二)具体目标　【职业素质目标】　(1)具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。
(2)具有学农、爱农的专业思想及爱岗敬业的精神。
(3)具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风。
(4)具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。
(5)具有正确的就业观和一定的创业能力。
【职业知识目标】　(1)使学生认知果蔬贮藏加工在我国国民经济中的重要作用。
(2)使学生懂得果蔬贮藏的基本特性；呼吸强度与果蔬贮藏密切关系；乙烯代谢在果蔬贮藏保鲜过程中的重要作用。
……

第一图书网, tushu007.com

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