

<<食品理化检验项目化教程>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验项目化教程>>

13位ISBN编号：9787122160911

10位ISBN编号：7122160912

出版时间：2013-3

出版时间：化学工业出版社

作者：王朝臣

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>

## <<食品理化检验项目化教程>>

### 前言

根据教育部有关高职高专教材建设的文件精神，适应目前高职高专项目化课程教学法改革的要求，本教材采用了全新的编排结构，把原有的以章节为分段的学科体系式教学改为实践性和开放性的项目化教学体系，将企业工作任务转换为学习情境。

以典型食品理化检验工作任务为载体，设置项目化的学习情境，将传统的课程体系知识点解构在细化的多个学习情境之中。

强化项目导向的教学做一体化学习方法，充分调动学生学习的主动性、探究性与创造性，全面发挥学生的自主能力。

按照“工学结合+教学工厂+双证融通”三结合人才培养模式，根据就业岗位群的任职要求，通过与企业专家共同论证，参照国家职业资格标准，以职业能力培养为主线，同时把素质教育渗透到教学全过程，在岗位分析的基础上，设计出与人才培养目标紧密联系、适应技能型人才成长规律、以职业能力为主线的“双对接、双证融通、德能双修”的课程体系。

达到人才培养与职业标准对接、人才培养与岗位技能对接，构建课程体系。

本教材以项目化课程教学法改革传统教学法，以提高操作技能为主要目标，改变了传统的复杂专业知识教学方式；以提高学生学习的兴趣、学习动力、自觉性、主动性、自信心、主体性和专业能力、自学能力、创新能力、团队合作能力、与人交流能力、计划策划能力、信息获取与独立食品理化检验能力为目的。

本教材的主要特色如下：（1）以岗位需要为核心进行整体课程设计；（2）以学生为主体的设计理念；（3）课程教学突出能力目标；（4）课程内容的载体主要是项目和任务。

参加本书编写的有：江苏食品职业技术学院吴君艳、黄秀锦、孙兆远、师文添、焦云鹏；江苏财经职业技术学院吴存兵；天津职业大学张颖；天津渤海职业技术学院王朝臣、李磊。

全书由王朝臣、吴君艳统稿。

本书在编写过程中，参考了很多食品理化检验技术方面的教材、专著和论文等资料，在此向有关专家、作者表示由衷的谢意。

由于编写时间仓促及编者水平、经验所限，书中难免存在不妥之处，敬请广大读者和专家批评指正，以便我们进一步研究、修改和完善。

编者2012年11月

## &lt;&lt;食品理化检验项目化教程&gt;&gt;

## 书籍目录

模块一 基本素质能力模块——食品理化检验的基础知识与技能 1项目一 课程导入 1项目二 检验准备 5项目三 分析检验中误差及数据处理 12项目四 检测报告的撰写及结果判定 17项目五 食品理化检验实验室的设置与管理 19模块二 专业核心技能模块——食品理化检验的专业知识与技能 23项目一 食品物理检验法 23项目二 食品中一般成分的检验 39项目三 食品中添加剂的检验 92项目四 食品中矿物质元素的检验 107项目五 食品中有害物质的检验 137项目六 食品中功能性成分的测定 153项目七 食品包装材料的检验 162模块三 综合能力培养模块——综合实训 170项目一 乳及乳制品的检验 170项目二 饮料的检验 182项目三 罐头的检验 187项目四 肉制品的检验 193项目五 粮油制品的检验 199模块四 专业能力拓展模块——食品安全检测高新技术 204项目一 快速检测方法 204项目二 联用技术 215附录一 观测锤度温度校正表 227附录二 乳稠计读数换算为15 时的度数对照表 230附录三 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表 231参考文献 236

模块一 基本素质能力模块——食品理化检验的基础知识与技能 1项目一 课程导入 1项目二 检验准备 5项目三 分析检验中误差及数据处理 12项目四 检测报告的撰写及结果判定 17项目五 食品理化检验实验室的设置与管理 19模块二 专业核心技能模块——食品理化检验的专业知识与技能 23项目一 食品物理检验法 23任务一 食品相对密度的测定 23任务二 食品折射率的测定 29任务三 食品旋光度的测定 33任务四 液体食品色度和浊度的测定 36项目二 食品中一般成分的检验 39任务一 食品中水分含量的测定 80任务二 食品中总灰分的测定 81任务三 食品中总酸及pH值的测定 82任务四 食品中脂肪含量的测定 83任务五 食品中还原糖的测定 84任务六 食品中蛋白质含量的测定 85任务七 水果中维生素C含量的测定 86项目三 食品中添加剂的检验 92任务一 食品中糖精钠的测定 96任务二 食品中苯甲酸钠的测定 97任务三 食品中亚硝酸盐的测定 99任务四 食品中二氧化硫含量的测定 101任务五 食品中着色剂的测定 102任务六 食品中BHA、BHT的测定 104项目四 食品中矿物质元素的检验 107任务一 食品中必需矿物质元素的测定 110任务二 食品中有害矿物质元素的测定 126项目五 食品中有害物质的检验 136任务一 食品中有机氯农药残留量的测定 140任务二 食品中有机磷农药残留量的测定 143任务三 食品中黄曲霉毒素B1的测定 145任务四 食品中苯并[a]芘的测定 149任务五 食品中亚硝胺类化合物的测定 150项目六 食品中功能性成分的测定 152任务一 活性低聚糖及活性多糖的测定 154任务二 生物抗氧化剂茶多酚的测定 156任务三 类黄酮的测定 157任务四 牛磺酸的测定 158项目七 食品包装材料的检验 161任务一 快餐盒、塑料桶等包装材料的检测 163任务二 不锈钢食具容器的检测 164模块三 综合能力培养模块——综合实训 169项目一 乳及乳制品的检验 169任务一 巴氏杀菌乳中脂肪的测定 173任务二 巴氏杀菌乳中蛋白质的测定(凯氏定氮法) 175任务三 乳和乳制品酸度的测定(基准法) 178任务四 乳和乳制品中非脂乳固体的测定 178项目二 饮料的检验 180任务 橙汁饮料中总酸的测定 183项目三 罐头的检验 185任务一 午餐肉罐头中锡含量的测定(苯酚酮比色法) 188任务二 果蔬罐头中的二氧化硫残留的测定(盐酸副玫瑰苯胺法) 189项目四 肉制品的检验 192任务 火腿肠中亚硝酸盐的含量测定 195项目五 粮油制品的检验 197任务一 食用植物油中酸价的测定 199任务二 食用植物油中过氧化值的测定 200模块四 专业能力拓展模块——食品安全检测高新技术 202项目一 快速检测方法 202任务一 小麦粉、各类面粉及其制品中过氧化苯甲酰的快速测定(化学比色法) 207任务二 粉丝中吊白块的快速测定(AHMT+DTNB组合试剂法) 208任务三 酶联免疫法快速筛选测定水产品中孔雀石绿及其代谢物残留量(DB-34/T-1421—2011) 208任务四 乳制品中三聚氰胺的快速检测(胶体金免疫色谱法) 211项目二 联用技术 213任务一 动物尿液中盐酸克伦特罗(瘦肉精)残留量的检测——气相色谱-质谱(GS/MS)方法 216任务二 食品中N-亚硝胺类化合物残留量的测定——气相色谱-热能分析法(GB/T 5009.26—2003) 218任务三 原料乳与乳制品中三聚氰胺的测定(GB/T 22388—2008)——液相色谱-质谱/质谱法(LC-MS/MS法) 220附录一 观测锤度温度校正表 225附录二 乳稠计读数换算为15 时的度数表 228附录三 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表 229参考文献 236

## <<食品理化检验项目化教程>>

### 编辑推荐

王朝臣等编著的《食品理化检验项目化教程》以项目化课程教学法改革传统教学法，以提高操作技能为主要目标，改变了传统的复杂专业知识教学方式；以提高学生学习的兴趣、学习动力、自觉性、主动性、自信心、主体性和专业能力、自学能力、创新能力、团队合作能力、与人交流能力、计划策划能力、信息获取与独立食品理化检验能力为目的。

本书适合食品工程相关专业师生阅读参考。

<<食品理化检验项目化教程>>

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>