

<<食品微生物基础与实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物基础与实验技术>>

13位ISBN编号：9787502636210

10位ISBN编号：7502636218

出版时间：2012-7

出版时间：范建奇 中国计量出版社 (2012-07出版)

作者：范建奇

页数：295

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>

<<食品微生物基础与实验技术>>

内容概要

《“十二五”高职高专院校规划教材：食品微生物基础与实验技术》按照当前高职高专工学结合的教学需要，以“任务驱动、项目导向”的设计理念，分10个实用的教学项目，介绍了微生物的形态结构与功能、消毒和灭菌技术、配制培养基技术、微生物纯培养技术、微生物生长测定技术、微生物育种技术、微生物检测技术、微生物代谢与发酵控制技术、食用真菌生产技术、食品微生物综合实训等方面的知识。

内容详略深浅适宜，图文并茂，既重视理论性，又突出实践性。

每个项目中的项目实施，十分注重技能训练和应用能力与综合素质的培养。

《“十二五”高职高专院校规划教材：食品微生物基础与实验技术》可作为食品类、生物技术类高职高专院校的教材，也可供相关专业和领域的师生及实践操作人员参考。

<<食品微生物基础与实验技术>>

书籍目录

绪论复习思考题项目一 微生物细胞与功能的认知 任务1 细菌的认知 一、知识讲解 二、项目实施
任务2 酵母菌的认知 一、知识讲解 二、项目实施——酵母菌形态观察及死活细胞的染色鉴别 任务3
霉菌的认知 一、知识讲解 二、项目实施——霉菌水浸标本片的制备、霉菌形态及菌落特征的观察
任务4 病毒的认知 任务5 拓展知识复习思考题项目二 消毒和灭菌技术 任务1 空间和用具消毒 一、
知识讲解 二、项目实施——无菌室的消毒处理及超净台的使用 任务2 玻璃器皿消毒和灭菌 一、知
识讲解 二、项目实施——玻璃器皿的洗涤、包扎和灭菌 任务3 过滤除菌 一、知识讲解 二、项目
实施——液体过滤除菌 任务4 杀菌技术 一、知识讲解 二、项目实施——高压蒸汽灭菌技术复习思
考题项目三 配制培养基技术 任务1 微生物营养 任务2 培养基 一、知识讲解 二、项目实施——微
生物培养基的制备与灭菌复习思考题项目四 微生物纯培养技术 任务1 无菌接种技术 一、知识讲解
二、项目实施——微生物无菌操作技术 任务2 分离纯培养技术 一、知识讲解 二、项目实施复习思
考题项目五 微生物生长测定技术 任务1 微生物的生长繁殖规律 任务2 微生物生长的测定 一、知识
讲解 二、项目实施——微生物细胞大小与数量的测定复习思考题项目六 微生物育种技术 任务1 微
生物遗传变异 任务2 微生物的菌种选育 一、知识讲解 二、项目实施 任务3 菌种的衰退、复壮和保
藏 一、知识讲解 二、项目实施——微生物菌种保藏技术复习思考题项目七 微生物检测技术 任务1
环境中微生物的检测 一、知识讲解 二、项目实施 任务2 食品中微生物的检测 一、知识讲解 二
、项目实施 任务3 拓展知识——食品微生物检验技术的研究与应用进展复习思考题项目八 微生物代
谢与发酵控制技术 任务1 微生物的能量代谢 一、知识讲解 二、项目实施——甜酒酿的制作 任务2
微生物的分解代谢 一、知识讲解 二、项目实施——乳酸发酵和乳酸饮料的制作 任务3 微生物合成
代谢 任务4 微生物代谢调节与发酵控制 一、知识讲解 二、项目实施——微生物代谢调节与发酵控
制实例分析复习思考题项目九 食用真菌生产技术 任务1 食用菌菌种的制备 一、知识讲解 二、项目
实施 任务2 食用菌原种的制备 一、知识讲解 二、项目实施 三、拓展知识 任务3 食用菌栽培种的制
备 一、知识讲解 二、项目实施 三、拓展知识复习思考题项目十 食品微生物综合实训 任务1 自主
设计实验 任务2 微生物培养及其群体生长曲线的绘制 任务3 模拟企业设计一个小型微生物检验室附
录 附录1 微生物实验室常用玻璃器皿及洗涤 附录2 实验室常用培养基的配制 附录3 实验室常用染色
液的配制 附录4 我国部分食品中细菌、霉菌、酵母限量国家标准 附录5 常用消毒剂的配制参考文献

<<食品微生物基础与实验技术>>

编辑推荐

范建奇主编的《食品微生物基础与实验技术》体现“实践技能培训为主导、理论知识够用”的原则，突出应用能力和综合素质的培养《食品微生物基础与实验技术》从内容到形式上力求体现职业技术教育的最新发展特色。

一方面在学习内容的设置上主要考虑学生校内学习与实际工作的一致性，以从事食品微生物生产、检验等人员必须掌握的一些应知应会的基本知识的操作技能为主，根据具体工作过程和职业岗位分析开发课程内容，突出对学生职业能力的培养。

另一方面，在教材的编排体系上，探索项目导向、任务驱动这种有利于增强学生能力的教学模式，重新规划课程内容，按照理论实践一体化的课改思路，将理论性知识穿插于实践中。

为使学生明确学习要求，各项目中明确了知识目标和能力目标，同时安排了项目实施任务，激发学生学习兴趣，培养其主动学习和思考的能力。

<<食品微生物基础与实验技术>>

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>