

<<农副产品加工技术与实训>>

图书基本信息

书名：<<农副产品加工技术与实训>>

13位ISBN编号：9787513516082

10位ISBN编号：7513516081

出版时间：2011-12

出版时间：外语教学与研究出版社

作者：教育部，财政部组 编，沈勇根 主编

页数：396

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>

<<农副产品加工技术与实训>>

内容概要

《农副产品加工技术与实训》根据对中等职业学校农副产品加工专业的师资现状和农副产品加工行业发展需求状况的调查,设置了乳制品加工篇、肉制品加工篇、蛋制品加工篇、果蔬加工篇、水产品加工篇、副产品加工篇和农副产品加工过程中的质量控制等农副产品加工领域的主要内容。

全书分7个模块,共35个单元任务和7个单元实训。

教材采用产品加工为导向、任务驱动的教材结构设计,基于工作过程的岗位技能要求进行课程内容编写,每个任务由五个部分组成:任务要求、任务分析、相关知识、技能训练和完成任务。

通过完成这些任务能够使中职教师在模仿中掌握要领、操作程序和技能要点,单元实训环节给中职教师充分的发挥空间,借以培训教师的创造思维与创新能力。

全书图文并茂,简明易读,注重实际操作。

《农副产品加工技术与实训》可作为农副产品加工专业中职教师、中职学生、技术工人及其他人员培训、自学的教材和参考用书。

<<农副产品加工技术与实训>>

书籍目录

单元一 乳制品加工篇

- 任务一 原料乳的验收与预处理
- 任务二 巴氏杀菌乳与灭菌乳加工
- 任务三 酸乳加工
- 任务四 乳粉加工
- 任务五 含乳饮料加工
- 任务六 干酪加工
- 任务七 奶油制品加工
- 任务八 炼乳加工

单元实训酸乳加工

单元二 肉制品加工篇

- 任务一 畜禽屠宰与分割
- 任务二 原料肉的检验
- 任务三 烧烤肉制品加工
- 任务四 腌腊肉制品加工
- 任务五 灌制品加工
- 任务六 西式火腿加工
- 任务七 酱卤制品加工

单元实训灌肠加工——

单元三 蛋制品加工篇

- 任务一 禽蛋的检验
- 任务二 鲜蛋的贮藏保鲜
- 任务三 咸蛋的加工
- 任务四 皮蛋的加工

单元实训皮蛋加工

单元四 果蔬加工篇

- 任务一 果蔬原料贮藏
- 任务二 果蔬加工原料的预处理
- 任务三 果蔬糖制
- 任务四 蔬菜腌制
- 任务五 果蔬汁加工
- 任务六 果蔬罐头加工技术

单元实训蜜饯加工

单元五 水产品加工篇

- 任务一 水产品检验
- 任务二 水产品的干制
- 任务三 鱼糜制品加工
- 任务四 水产品罐头加工

单元实训鱼糜的加工

单元六 副产品加工篇

- 任务一 肠衣加工
 - 任务二 色素提取
 - 任务三 果胶的提取
 - 任务四 毛皮初加工
- #### 单元实训肠衣加工

<<农副产品加工技术与实训>>

单元七 农副产品加工过程中的质量控制

任务一 建立QS质量管理体系

任务二 建立HACCP质量管理体系

单元实训质量管理体系实训

参考文献

<<农副产品加工技术与实训>>

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>