

<<食品理化检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验技术>>

13位ISBN编号：9787561159125

10位ISBN编号：7561159129

出版时间：2010-12

出版时间：大连理工大学出版社

作者：刘丹赤 主编

页数：230

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>

<<食品理化检验技术>>

内容概要

《食品理化检验技术》是新世纪高职高专教材编审委员会组编的食品类课程规划教材之一。

本教材按照工学结合人才培养模式的要求，以工作过程为导向，以工作任务为载体，进行工作过程系统化课程设计。

教材内容的选择以满足食品检验职业岗位所需职业能力的培养为核心，结合中高级食品检验工等工种的国家职业技能鉴定标准所必需的知识、技能，解构了传统的学科体系课程内容，构建了基于工作过程的行动体系课程内容。

既贯彻先进的高职理念，又注意教材的理论完整性，以使具备一定的可持续发展能力。

本教材按照食品理化检验的工作岗位共设计五个学习情境，十四个工作任务及四个综合实训项目。

每个工作任务在编排上将基础知识与任务实施相互配套，并有相应的知识拓展供参考，适合于“教、学、做”合一的教学模式。

教材内容全面跟踪中高级食品检验工职业标准，把知识点任务化，所有任务来源于企业，每个任务按实际工作完整的训练来培养学生的职业素质，将工作和学习完美融合。

教材的编写以最新的国家标准或被认可的方法为依据，主要介绍食品的国家标准分析方法，使学生掌握食品企业检验岗位的实际工作技能，实现与用人单位的零距离对接。

<<食品理化检验技术>>

书籍目录

学习情境一 食品的物理检验法

任务1.1 食品密度的测定

知识准备

任务实施 食品相对密度的测定

任务1.2 折射率的测定

知识准备

任务实施 食品折射率的测定

知识拓展

习题

学习情境二 食品一般成分的检验

任务2.1 水分的测定

知识准备

任务实施 食品中水分的测定

知识拓展

任务2.2 灰分的测定

知识准备

任务实施 食品中灰分的测定

任务2.3 酸度的测定

知识准备

任务实施 食品中酸度的测定

任务2.4 脂肪的测定

知识准备

任务实施 食品中脂肪的测定

任务2.5 糖的测定

知识准备

任务实施 食品中糖的测定

任务2.6 蛋白质的测定

知识准备

任务实施 食品中蛋白质的测定

任务2.7 维生素的测定

知识准备

任务实施 食品中维生素的测定

习题；

学习情境三 食品添加剂的检验

任务3.1 硝酸盐和亚硝酸盐的测定

知识准备

任务实施 食品中硝酸盐和亚硝酸盐的测定

任务3.2 山梨酸和苯甲酸的测定

知识准备

任务实施 食品中山梨酸和苯甲酸的测定

知识拓展

习题

学习情境四 食品中限量元素的检验

任务4.1 食品中铅的测定

知识准备

<<食品理化检验技术>>

任务实施 食品中铅的测定

任务4.2 食品中砷的测定

知识准备

任务实施 食品中砷的测定

知识拓展

习题

学习情境五 食品中有害物质的检验

任务 食品中有机磷农药残留量的测定

知识准备

任务实施 食品中有机磷农药残留量的测定

知识拓展

习题

综合实训

项目一 食用植物油的检验

第一部分 基础知识

第二部分 质量指标

第三部分 检验方法

.....

参考文献

<<食品理化检验技术>>

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>