

<<食品检验工（中级）>>

图书基本信息

书名：<<食品检验工（中级）>>

13位ISBN编号：9787111182689

10位ISBN编号：7111182685

出版时间：2005-12

出版时间：机械工业出版社

作者：黄高明

页数：414

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>

<<食品检验工（中级）>>

内容概要

食品检验工（中级）是依据《国家职业标准》初级钢筋工的知识要求和技能要求，按照岗位培训需要的原则编写的。

本书的主要内容包括:检验的前期准备及仪器设备的维护，粮油及其制品的检验，糕点、糖果的检验，乳及乳制口的检验，白酒、果酒、黄酒的检验，啤酒珠检验，饮料的检验，罐头食品的检验，肉蛋及其制品的检验，调味品、腌制品的检验，茶叶的检验。

每章末有复习思考题，书末附有与之配套的试题库和答案，以便于企业培训、考核鉴定和读者自测自查。

食品检验工（中级）主要用作企业培训部门、职业技能鉴定培训机构、再就业和农民工培训机构的教材，也可作为技校、中职及各种短训班的教学用书，还可供大专院校的食品工程、食品检验及相关轻化工类专业学生的参考用书。

<<食品检验工（中级）>>

书籍目录

- 序言
- 前言
- 第一章 检验的前期准备及仪器设备的维护
 - 第一节 常用玻璃器皿及仪器的使用
 - 第二节 溶液的配制
 - 第三节 培养液的配制
 - 第四节 无菌操作
 - 第五节 食品检验的基本知识
- 复习思考题
- 第二章 粮油及其制品的检验
 - 第一节 粮油及其制品中酸度的测定
 - 第二节 粮油及其制品中过氧化值的测定
 - 第三节 粮油及其制品中粗纤维素的测定
 - 第四节 粮油及其制品中蛋白质的测定
 - 第五节 粮油及其制品中细度的测定
 - 第六节 粮油及其制品中斑点的测定
 - 第七节 粮油及其制品中色泽的测定
 - 第八节 粮油及其制品中羰基价的测定
 - 第九节 粮油及其制品中淀粉的测定
 - 第十节 粮油及其制品中碘价的测定
 - 第十一节 粮油及其制品中皂化价的测定
 - 第十二节 粮油及其制品中不皂化物的测定
 - 第十三节 粮油及其制品中熔点的测定
 - 第十四节 粮油及其制品中的检验技能训练实例
- 复习思考题
- 第三章 糕点、糖果的检验
 - 第一节 糕点、糖果中脂肪的测定
-
- 第四章 乳及乳制品的检验
- 第五章 白酒、果酒、黄酒的检验
- 第六章 啤酒珠检验
- 第七章 饮料的检验
- 第八章 罐头食品的检验
- 第九章 肉蛋及其制品的检验
- 第十章 调味品、腌制品的检验
- 第十一章 茶叶的检验

试题库
附录
参考文献

<<食品检验工（中级）>>

媒体关注与评论

书评覆盖面广——多工种多层次，任你选。

实用性强——重专业重技能，上手快。

编排科学——分级别分领域，易培训。

便于检测——题库试卷答案，全具备。

权威性，依据最新颁布的《国家职业标准》，由相关行业从事技能培训和考工的200多名专家、工程技术人员、教师、技师和高级技师参加编写。

实用性，以“实用，够用”为宗旨，按岗位培训需要编写；以技能为主线，理论与技能有机结合，重在教会学员掌握必需的专业知识和技能；突出“新”字，做到“知识新、工艺新、技术新、设备新、标准新”。

科学性，各工种初级、中级、高级、技师（含高级技师）合理衔接、步步提升，为高技能人才培养搭建了科学的阶梯型培训架构。

为满足实际培训需要，对多工种共同需求的基础知识分别编写了15种公共基础教材。

一体化，教材的章首有培训要点、章末配复习思考题，书末有与之配套的试题库和答案，以及便于自检自测的理论和技能模拟试卷，同时还根据需求为7本教材配制了VCD光盘。

这些内容的一体化既方便企业培训、鉴定，又便于学员自学。

新颖性，为增加可读性，全书采用双色排版，并针对需要掌握的重点、难点和知识鉴定点加有旁白提示，便于培训、鉴定抓住重点、提高效率。

<<食品检验工（中级）>>

编辑推荐

本书根据《国家职业标准 食品检验工》中级的知识要求和技能要求，按照岗位培训需要的原则编写而成。

以“够用、实用”为宗旨，突出技能，将理论知识和操作技能有机地结合在一起。

本书可用作从事或准备从事食品检验的人员及参加食品检验中级检验工的培训教材，也可作为大专院校的食品工程、食品检验及相关轻化工类专业学生的参考用书。

<<食品检验工（中级）>>

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>