

<<现代乳制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<现代乳制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501975662

10位ISBN编号：7501975663

出版时间：2010-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：马兆瑞，秦立虎 主编

页数：356

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>

<<现代乳制品加工技术>>

内容概要

近十年来,中国的产乳量已由世界排名二十位左右上升至第三、四位,国内乳业的发展速度在今后相当长的时期内还会保持一个相当高的水平。

乳业的高速发展,大大促进了乳品加工业的快速发展,与此同时,也对从事乳品加工业的产业人员提出更高的要求。

正是在这一背景下,我们编写了这本《现代乳制品加工技术》教材,以满足国内对乳品加工高技能人才培养的需要。

为了使教材的教学内容与我国乳品企业生产实际相结合,我们成立了以杨凌职业技术学院食品生物技术专业骨干教师和陕西省内外知名乳品企业技术负责人为主体的教材建设团队,还邀请了国内相关职业技术学院的本课程负责人共同参与教材建设。

教材建设之初,团队成员根据生产实际,进行了乳品行业职业岗位核心能力调研与分析,制定出符合行业需求和职业资格证书要求的课程标准。

在此基础上,对教材内容进行了认真筛选,根据乳制品产品形式将教材内容按不同产品进行项目化设计,强调教学围绕培养学生的技术应用能力而进行,同时提供相应的基本理论知识,并考虑培养学生的可持续发展能力。

最终,建立起符合“工学结合”要求的《现代乳制品加工技术》教材建设方案。

一本好的高职教材应该是有助于培养学生的职业能力,还应该便于教师组织教学,本教材在这方面作了一定尝试,其主要体现在以下几方面:一是教材内容排列顺序符合“热爱一动手一思考”的模式,每一项目开篇的小问题会使学生对该项目内容充满期待,技能训练部分则能让学生有亲自动手做的欲望,在动手做的过程中学生难免会产生一些疑问,随后的理论知识部分会解答这些问题,最后的复习自测题对学生检测自己的学习成果有一定帮助,对于任课教师我们还提供了教学设计建议;二是按照乳品行业标准、国家职业资格证书要求以及毕业生面向职业岗位的具体要求选择教材内容,充分体现教材内容与生产实际相融通,与岗位技术标准相对接,增强了实用性;三是在国内首次提出并建立了乳品新产品开发设计的科学理论体系,通过该部分的学习可以为学生毕业后从事新产品的开发与管理工作奠定相应的理论基础。

<<现代乳制品加工技术>>

书籍目录

项目一 原料乳生产基础知识 技能训练 实验实训 参观乳畜养殖场理论知识 模块一 乳用家畜种类及品种 模块二 牛乳的分泌 模块三 乳牛场牛乳的生产 复习自测题项目二 牛乳的化学组成及理化特性 技能训练 实验实训一 牛乳脂肪含量的测定 实验实训二 乳及乳制品中蛋白质含量的测定(凯氏定氮法) 实验实训三 乳粉中乳糖和蔗糖的测定 实验实训四 用酸碱滴定法测定牛乳的酸度 实验实训五 抗生素残留检验 实验实训六 牛乳密度和相对密度的测定 实验实训七 牛乳冰点及掺水量的测定 理论知识 模块一 牛乳的化学组成及特性 模块二 牛乳的物理性质 复习自测题项目三 乳中的微生物 技能训练 实验实训一 原料乳及乳制品中菌落总数的测定 实验实训二 大肠菌群计数.....项目四 原料乳的验收和贮存项目五 液态乳制品加工技术 项目六 乳粉加工技术 项目七 酸乳加工技术 项目八 冰淇淋加工技术 项目九 乳品新技术开发设计

<<现代乳制品加工技术>>

编辑推荐

<<现代乳制品加工技术>>

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>