

<<食品质量检验员>>

图书基本信息

书名：<<食品质量检验员>>

13位ISBN编号：9787504577658

10位ISBN编号：7504577650

出版时间：2009-8

出版时间：中国劳动

作者：郑吉园

页数：302

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>

<<食品质量检验员>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+x中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,人力资源和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

<<食品质量检验员>>

内容概要

本书由人力资源和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心依据上海1+X食品质量检验员（国家职业资格三级）职业技能鉴定细目组织编写。

本书从强化培养操作技能，掌握实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握食品质量检验员的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。

全书共分为18个单元，内容包括：理化检验技术方面的标准物质与标准溶液、样品前处理、紫外可见分光光度法、气相色谱法、原子吸收分光光度法、原子荧光分光光度法、冷原子吸收分光光度法；微生物检验技术方面的细菌检验基础知识、沙门氏菌检验、志贺氏菌检验、金黄色葡萄球菌检验、溶血性链球菌检验、副溶血性弧菌检验、致泻大肠埃希氏菌检验、蜡样芽孢杆菌检验、常见益生菌检验；数据处理和实验室质量管理方面的知识。

本书可作为食品质量检验员（国家职业资格三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术学院相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

<<食品质量检验员>>

书籍目录

第1单元 标准物质与标准溶液 1.1 标准物质 1.2 标准溶液 单元测试题 单元测试题答案第2单元 样品前处理 2.1 有机质破坏法 2.2 蒸馏法 2.3 溶剂提取法 2.4 样品的浓缩 2.5 气相色谱化学衍生化反应技术 单元测试题 单元测试题答案第3单元 紫外可见分光光度法 3.1 紫外可见分光光度法的原理 3.2 紫外可见分光光度计的主要部件 3.3 紫外可见分光光度法测量条件的选择 3.4 紫外可见分光光度法的应用 单元测试题 单元测试题答案第4单元 气相色谱法 4.1 气相色谱基本理论 4.2 气相色谱仪的基本结构和工作原理 4.3 气相色谱方法的建立 4.4 气相色谱的定性定量分析 4.5 气相色谱仪操作维护要点和常见故障分析 4.6 气相色谱法在食品安全分析中的应用 单元测试题 单元测试题答案第5单元 原子吸收分光光度法 5.1 原子吸收分光光度法的原理 5.2 原子吸收分光光度计的主要部件 5.3 原子吸收分光光度法测量条件的选择 5.4 原子吸收分光光度法的应用 单元测试题 单元测试题答案第6单元 原子荧光分光光度法 6.1 原子荧光分光光度法的原理 6.2 原子荧光分光光度计的主要部件 6.3 原子荧光分光光度法测量条件的选择 单元测试题 单元测试题答案第7单元 冷原子吸收分光光度法第8单元 细菌检验基础知识第9单元 沙门氏菌检验第10单元 志贺氏菌检验第11单元 金黄色葡萄球菌检验第12单元 溶血性链球菌检验第13单元 副溶血性弧菌检验第14单元 致泻大肠埃希氏菌检验第15单元 蜡样芽杆菌检验第16单元 常见益生菌检验第17单元 数据处理第18单元 实验室质量管理参考文献

<<食品质量检验员>>

章节摘录

第1单元 标准物质与标准溶液1.1 标准物质1.1.6 标准物质的正确使用标准物质的使用应以保证测量的可靠性为原则，在使用时应当考虑标准物质的供应量、相关费用、可获得性及相关测量技术。

1.有效期标准物质的研制者将在规定的储存条件下，经稳定性试验证明特性值稳定的时间间隔作为标准物质的有效期。

稳定性试验只能说明标准物质在已经试验的这段时间内是稳定的，超过有效期的稳定情况不能确定。食品分析中大部分化学分析用标样是需要配制后使用的，即便是严格按说明书配制和使用，制备过程、使用的介质（溶剂）的种类和浓度对标准工作液的稳定性都是有影响的。

实际工作中应当注意监测标准物质的变化情况，加强核查。

2.不确定度不确定度表示被测量值的分散性，不同的标准物质其定值特性的不确定度也不同，其定值特性的合成不确定度可能来自于标准物质的不均匀性、定值方法的不确定度、实验室内和实验室间的不确定度。

在选择标准物质时应当考虑其对预期分析结果要求的不确定度水平的影响。

除生产者确定的不确定度外，标准样品的不同处理过程也会影响分析结果的不确定度，例如标准物质与分析样品基体之间有差异时，或使用与标准物质定值方法不同的分析方法时，可能其不确定度与生产者提供的会有差异。

使用标准物质时其不确定度并不是越小越好，还应当考虑供应状况、成本、预期使用的化学适用性和物理适用性。

当分析结果的不确定度很大时，可以选用级别较低的标准物质，以降低分析成本。

<<食品质量检验员>>

编辑推荐

《食品质量检验员(国家职业资格三级)》突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握食品质量检验员这一职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

<<食品质量检验员>>

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>