

<<食品卫生与安全考试指南>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生与安全考试指南>>

13位ISBN编号：9787810785525

10位ISBN编号：7810785524

出版时间：2005-9

出版时间：对外经济贸易大学出版社

作者：李晋宏

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>

## <<食品卫生与安全考试指南>>

### 内容概要

为了满足高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试的考生的需要，应对外经济贸易大学出版社的邀请，我们根据湖南科学技术出版社出版的《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》（中级）以及高等教育出版社出版的高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试指定教材《食品卫生与安全》，编写了本书。

本书由同步辅导、同步训练、真题解析和模拟试题三部分组成。

同步辅导/同步训练有针对性地具体给出了每章的内容概述、考试要点、重点难点、学习指导、同步练习以及参考答案。

真题解析是对2004年的“食品卫生与安全”真题试卷做出的试题分析与总结，便于考生掌握考试命题方向，了解考试的最新动向和趋势。

该书满足高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试的考生的需要。

<<食品卫生与安全考试指南>>

书籍目录

第一部分 同步辅导 / 同步训练 绪论 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案  
第一章 食品中的天然有毒物质 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案  
第二章 食品的生物性污染 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第三章  
化学物质对食品的污染 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第四章 食  
品添加剂的安全与卫生 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第五章 转  
基因食品与无公害食品 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第六章 餐  
饮食品加工过程中的安全与卫生 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第  
七章 食品安全性评价 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第八章 现代  
食品安全管理与控制体系 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第二部分  
真题解析 试卷分析 真题解析 第三部分 模拟试题 食品卫生与安全模拟试卷(一) 食品卫生与安全模拟  
试卷(二) 食品卫生与安全模拟试卷(三) 食品卫生与安全模拟试卷(四)

<<食品卫生与安全考试指南>>

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>