

《食品检验工》

图书基本信息

书名：《食品检验工》

13位ISBN编号：9787109096448

10位ISBN编号：7109096440

出版时间：2005-4

出版社：中国农业出版社

作者：农业部行业职业技能培训教材编审委员会 编

页数：352

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品检验工》

内容概要

《食品检验工》根据目前企业现状有针对性地分为初级工、中级工、高级工和技师等四个级别。内容包括：学习要点、工作内容、技能要求和知识水平。每个部分均附有练习题，便于不同级别的人员总结学习成果，进行专业考核。食品是人类生命活动赖以生存的物质，食品质量与人民健康关系极为密切。随着我国食品工业的迅猛发展以及加入世贸组织，消费者对食品质量监测的要求也越来越高。根据《中华人民共和国食品卫生法》的规定，食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度，设有专职食品检验人员，加强对本企业所生产的食品检验工作和产品质量评价。目前，我国食品企业很大一部分为中小型企业。这部分企业技术人员严重匮乏，尤其是缺少食品质量检验人员，很多企业仅凭传统经验或简单的检测手段进行食品的检验工作。这不仅严重影响企业自身发展，而且也不能适应当前形势的需要。《食品检验工》就是一本贯彻执行食品卫生法，确保食品质量和安全的实用工具书。《食品检验工》一书可作为食品企业不同级别检验工的培训教材，也可作为质量技术监督部门和大专院校的参考教材。

《食品检验工》

书籍目录

第一部分 检验基本要求 学习要点 第一章 基础知识 第一节 计量单位 第二节 溶液溶度的表示及共配制 第三节 实验误差及数据处理 第四节 实验室用水 第五节 实验室安全及防护 第二章 职业道德 第一节 什么是职业 第二节 什么是职业道德 第三节 职业守则 第二部分 初级工技能要求 学习要点 第三章 检验的前期准备及仪器的维护 第一节 样品采集和制备 第二节 常用玻璃器皿及仪器的使用 第三节 百分浓度溶液的配制 第四章 检验 第一节 粮油及制品检验 第二节 糕点糖果检验 第三节 乳及乳制品检验 第四节 白酒、果酒、黄酒检验 第五节 啤酒检验 第六节 饮料检验 第七节 罐头食品检验 第八节 肉蛋及制品检验 第九节 调味品、酱腌制品检验 第十节 茶叶检验 第五章 检验结果分析 练习题 第三部分 中级工技能要求 学习要点 第六章 检验的前期准备及仪器设备的维护 第一节 常用玻璃器皿及食品的使用 第二节 溶液的配制 第三节 培养液的配制 第四节 无菌操作方法 第七章 检验 第一节 粮油及制品检验 第二节 糕点糖果检验 第三节 乳及乳制品检验 第四节 白酒、果酒、黄酒检验 第五节 啤酒检验 第六节 饮料检验 第七节 罐头食品检验 第八节 肉蛋及制品检验 第九节 调味品、酱腌制品检验 第十节 茶叶检验 附录 第八章 检验结果分析 练习题 第四部分 高级工技能要求 学习要点 第九章 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准备 第二节 标准溶液的配制和标定 第十章 检验 第一节 粮油及制品检验 第二节 糕点糖果检验 第三节 乳及乳制品检验 第四节 白酒、果酒、黄酒检验 第五节 啤酒检验 第六节 饮料检验 第七节 罐头食品检验 第十一章 检验结果分析 练习题 第五部分 技师技能要点 学习要点 第十二章 仪器的维护 第十三章 检验 第十四章 检验结果分析 练习题 主要参考文献

《食品检验工》

精彩短评

- 1、内容很好，适合从事食品检验者入门，并提供了以后的发展思路，如果能对培训的主管部门以及证书的发放流程做进一步的介绍更好。
- 2、感觉里面的东西一般般.....
- 3、我报考了食品检验工www.bxzljy.com/spjyy/培训机构给我邮寄过来的教材，自学有点难度，后来结合老师讲解，融会贯通了。

《食品检验工》

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:www.tushu000.com