

《果蔬贮藏加工实验实训教程》

图书基本信息

书名：《果蔬贮藏加工实验实训教程》

13位ISBN编号：9787030265364

10位ISBN编号：703026536X

出版时间：1970-1

出版社：科学

作者：赵晨霞

页数：185

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

《果蔬贮藏加工实验实训教程》

内容概要

《果蔬贮藏加工实验实训教程》

书籍目录

前言果蔬贮藏加工实验实训学习任务结构图果蔬贮藏加工实验实训课程标准综合任务一 果蔬贮藏实训 子任务一 呼吸强度的测定 子任务二 果蔬营养成分的测定 子任务三 果蔬的人工催熟 子任务四 果蔬鲜食、贮藏品质鉴定 子任务五 贮藏环境氧气和二氧化碳含量的测定 子任务六 果蔬贮藏病害识别 子任务七 当地主要贮藏场所的参观调查 子任务八 苹果、梨贮藏(案例) 子任务九 马铃薯贮藏(案例) 综合任务二 果蔬加工实训 子任务一 果蔬罐头的加工 子任务二 干制品的加工 子任务三 糖制品的加工 子任务四 果蔬汁加工 子任务五 蔬菜腌制品的加工 子任务六 果酒酿造 子任务七 果醋酿造 子任务八 果蔬速冻制品加工 子任务九 鲜切蔬菜加工 子任务十 果蔬加工品的感官鉴定 子任务十一 当地主要果蔬加工厂的参观调查主要参考文献

果蔬贮藏加工实验实训课程标准

一、课程概述 果蔬贮藏加工实验实训课程是研究果品、蔬菜采收以后，采后处理技术、贮藏保鲜特点、加工特点与产品标准的一门应用性科学，是高等职业学校园艺专业、食品加工专业的一门专业基础课程。它的任务是：使学生具备从事生产和经营所必需的果蔬贮藏加工的基本知识和基本技能，为学生学会创业能力打下一定的基础。本课程导入新的职业教育的理念，以职业岗位的需求确定课程的教学目标，突出实践教学，始终贯穿以学生为主体、教师为主导的教学思想，完成教学任务。本课程的设计思路是：通过召开实践专家访谈会，了解职业岗位对学生综合素质的需求，确定该职业领域的典型工作任务，开发人才培养方案，明确课程体系，将职业领域转化成学习领域，再将学习领域转化成学习情境，果蔬贮藏加工实验实训课程是学习情境之一，在完成这一学习情景任务的过程中，以课程标准为主线，编写配套的教材，开发相应的教学资源，开展互动式的教学活动，以培养学生的综合职业能力。

二、课程目标

(一)总体目标
使学生理解果蔬贮藏加工的基本理论；学会主要果蔬贮藏的操作技术要点及主要果蔬加工的工艺要点；使学生感受做中学的教学氛围；培养学生的团队合作、语言表达、发现问题、分析问题和解决问题等综合能力。

(二)具体目标

【职业素质目标】

(1)具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。
(2)具有学农、爱农的专业思想及爱岗敬业的精神。
(3)具有吃苦耐劳、积极进取和踏实肯干的工作作风。
(4)具有良好的人际交往能力和团队合作的精神。
(5)具有正确的就业观和一定的创业能力。

【职业知识目标】

(1)使学生认知果蔬贮藏加工在我国国民经济中的重要作用。
(2)使学生懂得果蔬贮藏的基本特性；呼吸强度与果蔬贮藏密切关系；乙烯代谢在果蔬贮藏保鲜过程中的重要作用。……

《果蔬贮藏加工实验实训教程》

精彩短评

1、发货送货都不错，书的包装也很不错，内容还没有看，看了再来评论~~~

《果蔬贮藏加工实验实训教程》

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