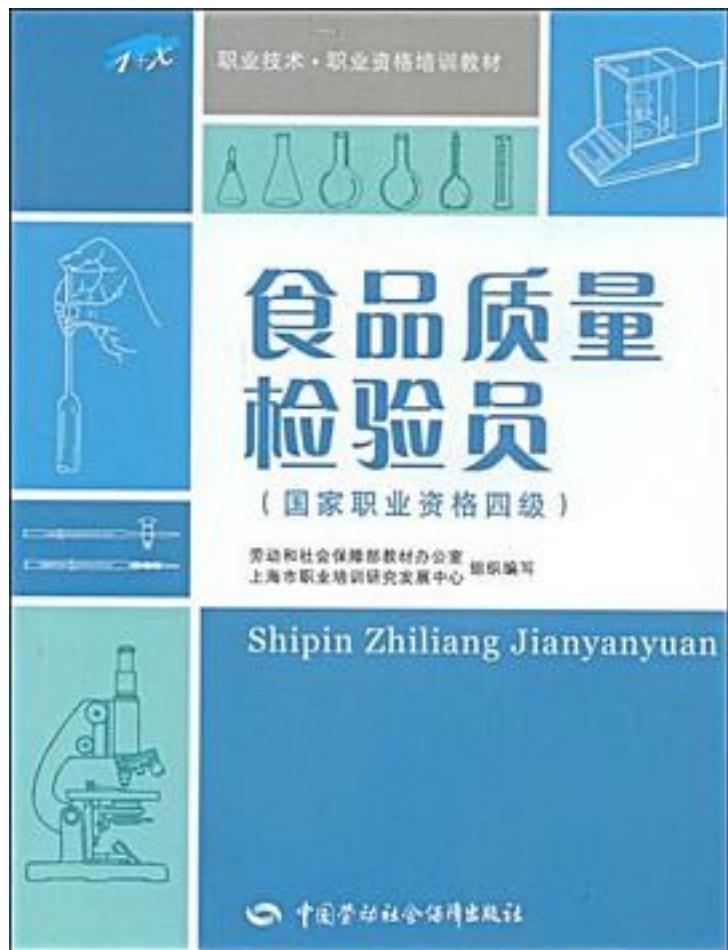


# 食品质量检验员



[食品质量检验员 下载链接1](#)

著者:郑吉园

出版者:中国劳动

出版时间:2008-4

装帧:

isbn:9787504568861

《食品质量检验员(国家职业资格4级)》由劳动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(国家职业资格四级)职业技能鉴定细目组织编写。《食品质量检验员(国家职业资格4级)》从强化培养操作技能,掌握一门

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，掌握中级食品质量检验技术的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。《食品质量检验员(国家职业资格4级)》可作为食品质量检验员(国家职业资格四级)职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术院校相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

作者介绍：

目录: 第1单元 基础知识 1.1 质量检验概述 1.1.1 质量检验的定义 1.1.2 质量检验的基本要点 1.1.3 质量检验的主要功能 1.1.4 质量检验的步骤 1.2 食品质量检验概述 1.2.1 食品质量检验的标准 1.2.2 食品质量检验的方法 1.2.3 食品质量检验员的职责 1.3 检验样品的抽样 1.3.1 样品的定义 1.3.2 抽样的定义及特点 1.3.3 常用抽样方法 1.3.4 食品样品的采集 1.4 食品质量感官检验 1.4.1 食品质量感官检验的定义 1.4.2 食品质量感官检验的分类 1.4.3 食品质量感官检验的条件 1.4.4 对食品质量感官检验员的基本要求 1.5 实验室安全知识 1.5.1 理化实验室安全知识 1.5.2 微生物实验室安全知识 1.6 相关法律法规 1.6.1 《中华人民共和国计量法》 1.6.2 《中华人民共和国标准化法》 1.6.3 《中华人民共和国产品质量法》 1.6.4 《中华人民共和国食品卫生法》 1.6.5 《中华人民共和国农产品质量安全法》

单元测试题 单元测试题答案 第2单元 常用器皿和仪器设备 2.1 常用器皿 2.1.1 常用玻璃器皿 2.1.2 常用其他器皿 2.2 常用的仪器设备 2.2.1 天平 2.2.2 电热恒温水浴锅 2.2.3 电热恒温干燥箱 2.2.4 高温马弗炉 2.2.5 组织捣碎器和拍打器 2.2.6 培养箱 2.2.7 高压蒸汽灭菌锅 2.2.8 显微镜

单元测试题 单元测试题答案 第3单元 理化检验技术 3.1 检验样品的制备及处理 3.1.1 检验样品的制备 3.1.2 检验样品的处理 3.2 溶液的制备及其浓度表示 3.2.1 实验室用水 3.2.2 实验室用化学试剂 3.2.3 溶液的配制 3.2.4 溶液的浓度表示 3.3 容量分析法 3.3.1 概述 3.3.2 酸碱滴定法 3.3.3 氧化还原滴定法 3.3.4 络合滴定法 3.3.5 糖的测定 3.3.6 蛋白质的测定 3.3.7 酸价、过氧化值的测定 3.4 质量分析法 3.4.1 概述 3.4.2 水分的测定 3.4.3 灰分的测定 3.4.4 脂肪的测定 3.4.5 水样品中硫酸盐质量浓度的测定 3.5 电化学分析法 3.5.1 原电池、标准电极电位 3.5.2 电位分析法 3.5.3 电位分析法在食品检验中的应用

单元测试题 单元测试题答案 第4单元 微生物检验技术 4.1 微生物学的基本知识 4.1.1 微生物学概述 4.1.2 微生物的形态和基本结构 4.1.3 微生物的营养 4.1.4 微生物的代谢 4.1.5 微生物的生长及影响因素 4.2 食品中微生物的污染及控制 4.2.1 影响食品腐败变质的因素 4.2.2 食品中微生物污染的途径 4.2.3 食品生产中微生物污染的变化规律 4.2.4 食品中微生物污染的控制 4.2.5 食品中霉菌毒素的预防与去毒 4.3 微生物检验的基本操作 4.3.1 接种和培养 4.3.2 培养基的制备 4.3.3 灭菌和消毒 4.3.4 染色 4.4 对微生物实验室的基本要求 4.4.1 微生物实验室的配置 4.4.2 无菌室的基本要求 4.5 微生物检验中的采样及样品制备 4.5.1 采样 4.5.2 样品制备 4.6 食品加工环节的卫生检验 4.6.1 采集方法 4.6.2 检测方法 4.6.3 卫生评价参考标准 4.6.4 空气样品的采集制备与检验 4.7 菌落总数的检验 4.7.1 设备和材料 4.7.2 培养基和试剂 4.7.3 检验程序 4.7.4 操作步骤 4.8 大肠菌群的检验 4.8.1 设备和材料 4.8.2 培养基、试剂和染色液 4.8.3 检验程序 4.8.4 操作步骤 4.9 霉菌和酵母菌的检验 4.9.1 设备和材料 4.9.2 培养基和试剂 4.9.3 检验程序 4.9.4 操作步骤 4.10 罐头食品的商业无菌及其检验技术概要 4.10.1 罐头食品的商业无菌有关术语 4.10.2 罐头食品的商业无菌检验

单元测试题 单元测试题答案 第5单元 数据处理 5.1 法定计量单位 5.1.1 法定计量单位的组成 5.1.2 食品中常用的法定计量单位 5.1.3 法定计量单位的使用规则 5.2 误差 5.2.1 误差的来源 5.2.2 随机误差和系统误差 5.2.3 绝对误差和相对误差 5.2.4 相对相差 5.2.5 准确度和精密度 5.3 有效数字 5.3.1 有效数字的概念 5.3.2 有效数字的运算规则 5.4 数值修约与判断方法 5.4.1 数值修约 5.4.2 数值判断方法 5.5 原始记录 5.5.1 原始记录表格的设计 5.5.2 原始记录包括的内容 5.5.3 原始记录的填写要求

单元测试题 单元测试题答案 第6单元 职业技能鉴定考核简介 6.1 知识考核模拟试卷(一) 6.2 知识考核模拟试卷(二) 6.3 技能考核模拟试卷(一) 6.4 技能考核模拟试卷(二)

试卷(二)技能考核模拟试卷(一)评分标准技能考核模拟试卷(二)评分标准附录  
相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖的质量表参考文献  
• • • • • (收起)

[食品质量检验员 下载链接1](#)

标签

近期学习

评论

[食品质量检验员 下载链接1](#)

书评

[食品质量检验员 下载链接1](#)