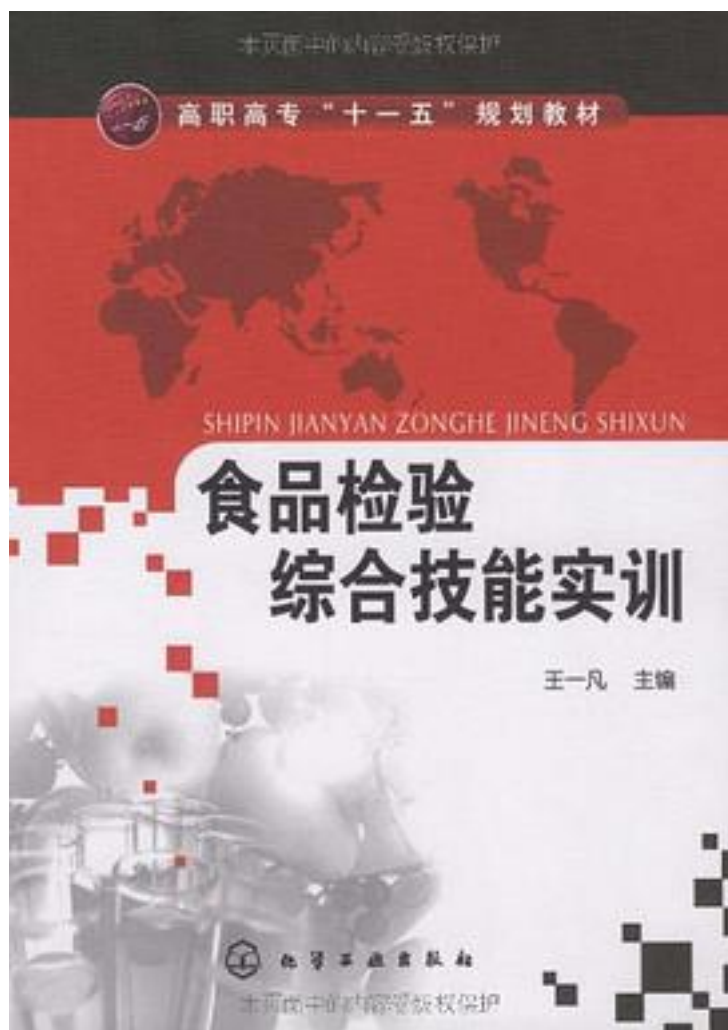


食品检验综合技能实训



[食品检验综合技能实训_下载链接1_](#)

著者:王一凡 编

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787122058386

《食品检验综合技能实训》按照食品企业或检验机构对某一类食品实际检验的工作过程

进行编写，选择的教学内容与实际工作任务一致。内容分为三大模块：食品理化检验基础技能实训、食品微生物检验基础技能实训和食品检验综合技能实训。其中食品检验综合技能实训包括了十五大类食品（饮料、罐头、乳制品、肉制品、粮油制品、焙烤制品、速冻食品、糖果及巧克力制品、蜜饯、调味品、酱腌制品、食用油类制品、酒类制品、茶叶、桶装水）的二十八个有代表性的检验任务。按照《食品检验综合技能实训》进行综合实训，可以实现学生掌握的食品检验技能与用人单位要求零距离的对接。

《食品检验综合技能实训》可作为高职高专食品检测类相关专业教学用书,也可用作食品企业培训教材及技能鉴定的培训教材,还可作为从事食品工业生产、食品质量与安全、食品质量监督与检验类的技术人员及管理人员的参考用书。

作者介绍:

目录:

[食品检验综合技能实训_下载链接1](#)

标签

评论

[食品检验综合技能实训_下载链接1](#)

书评

[食品检验综合技能实训_下载链接1](#)