第一图书网, tushu007.com

<<货物知识>>

图书基本信息

书名：<<货物知识>>

13位ISBN编号：9787040363753

10位ISBN编号：7040363755

出版时间：2012-12

出版时间：高等教育出版社

作者：李艳霞

页数：145

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

内容概要

《职业院校物流服务与管理专业课程改革成果教材：货物知识》是依据广东省职业院校物流服务与管理专业教学指导方案编写的。

《职业院校物流服务与管理专业课程改革成果教材：货物知识》采用模块、任务组织教学单元，适合采用项目教学法、任务引领教学法，每个任务由任务目标、任务准备、实施过程、行动锦囊、任务评价、拓展与提升组成。

《职业院校物流服务与管理专业课程改革成果教材：货物知识》主要内容包括：认识货物的分类与编码、认识货物性质和影响货物质量的因素、认识保障货物质量的技术与手段、认识货物的计量与检验、了解常见的普通货物、了解特性货物。

全书详略得当，图文丰富，情景贴近，通俗易懂，每个模块都精选典型任务，调动学生的学习兴趣和提升学生的专业应用技能，采用看图判断、连连看、团队合作搜集整理资料等更为活泼的形式来引导学生在活动中巩固知识和技能。

本书可供职业院校物流服务与管理专业学生使用，也可供物流从业人员参考使用。

书籍目录

模块一 认识货物的分类与编码任务1 进行货物的分类任务2 进行货物的编码模块二 认识货物性质和影响货物质量的因素任务1 认识货物的性质任务2 认识货物的质量变化任务3 掌握影响货物质量的因素模块三 认识保障货物质量的技术与手段任务1 掌握货物包装任务2 了解货物运输任务3 认识货物储存与保管模块四 认识货物计量与检验任务1 进行货物计量任务2 进行货物检验模块五 了解常见的普通货物任务1 了解清洁普通货物任务2 了解液体普通货物任务3 了解粗劣普通货物模块六 了解特性货物任务1 了解危险货物任务2 了解易腐性冷藏货物任务3 了解蔬果肉禽蛋及其制品任务4 了解超限货物附录 货物忌混装表参考文献

章节摘录

水果和蔬菜的新陈代谢速度，受温度和环境的影响是非常敏感的。
除了采取冷藏措施对水果、蔬菜进行保鲜储存以外，妥善的包装可以防护产品免受外界和微生物的侵袭，防止产品在搬运时遭受机械损伤，并可以防止产品因脱水干燥而萎蔫。
但是水蒸气透过率过低的包装，会造成包装内的相对湿度较高，加速微生物增殖的速度，从而加快产品的败坏。
新的包装技术已经达到可以人为地控制包装容器内部的气体比例，以减缓水果蔬菜的呼吸速度，有效地延长产品的储存期。
水果、蔬菜的包装方式应根据产品的形状和容易腐烂的程度来决定。
大体上可以将果蔬产品分为如下五种类型：软性水果、硬质水果、块根类蔬菜、茎类蔬菜和叶菜类蔬菜。
软性水果是最容易腐烂的，这类产品最好采用半刚性容器包装，同时盖上玻璃纸、醋酸纤维素或聚苯乙烯等薄膜，同时，应当具有适当的水蒸气透过性，以防止包装内部生雾。
在搬运时，要特别注意防止一切撞伤和压伤。
有些品种的浆果即使在包装完善的条件下也仅能保鲜2～3天，这类水果有红醋栗、葡萄、紫黑浆果、杨梅、树莓、李子、水蜜桃等。
硬质水果比较能够承受压力，它们的呼吸速度较慢，不容易腐败。
其储存期通常可以达到数周以上。
最普遍的包装方式是采用浅盘并裹包塑料薄膜，或者连同水果和浅盘一起套人纸板盒中。
也可以将硬质水果装入塑料袋或网兜里。
常见的硬质水果有苹果、梨、香蕉、柑橘、桃子等。
茎类蔬菜很容易败坏，因为它们脱水速度很快。
这类蔬菜应采用防潮玻璃纸或聚乙烯塑料薄膜裹包，同时要求能够换气，以免造成厌氧性腐败，也可以采用聚氯乙烯等热收缩薄膜裹包。
典型的茎类蔬菜如芹菜、芦笋等。
块根蔬菜不容易败坏，储存期比较长，但应防止它们脱水。
通常，先经过洗净，分等级，然后装入聚乙烯塑料袋。
属于这一类的蔬菜有胡萝卜、萝卜、甜菜、土豆、葱头、山药和白薯等。
白薯对光线很敏感，受光线照射后会发青，因此往往将包装薄膜加以印刷以避光。
……

第一图书网, tushu007.com

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