

<<蔬菜贮运工培训教材>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜贮运工培训教材>>

13位ISBN编号：9787508249612

10位ISBN编号：7508249615

出版时间：2011-6

出版时间：金盾出版社

作者：刘昱佳

页数：128

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>

## <<蔬菜贮运工培训教材>>

### 内容概要

本书是“新型农民现代农业技术与技能培训丛书”的一个分册，由华中农业大学园艺林学学院专家编著。

内容包括：蔬菜贮运工的岗位职责与素质要求，蔬菜贮运工须具备的基础知识，蔬菜产品的商品化处理，蔬菜产品的贮藏方式，蔬菜产品的运输，蔬菜产品的贮藏病害及其防治，主要蔬菜产品的贮藏，蔬菜产品质量标准与检测等。

本书可作为蔬菜贮运从业人员的培训教材，亦可供农业院校相关专业师生阅读参考。

## &lt;&lt;蔬菜贮运工培训教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 蔬菜贮运工岗位职责与素质要求 一、蔬菜贮运工岗位职责 二、蔬菜贮运工素质要求 (一) 思想品德素质 (二) 专业素质

第二章 蔬菜贮运工须具备的基础知识 一、影响蔬菜产品贮运的采前因素 (一) 生物因素 (二) 生态因素 (三) 农业技术因素 二、蔬菜产品的采后处理 (一) 愈伤 (二) 预冷 (三) 晾晒 (四) 药剂处理 (五) 涂被 三、引起蔬菜产品贮运中成熟、衰老、腐烂的原因 (一) 呼吸作用 (二) 乙烯产生 (三) 失水 (四) 休眠

第三章 蔬菜产品的商品化处理 一、蔬菜产品的采收 (一) 适时采收 (二) 采收方法 二、蔬菜产品的商品化处理 (一) 整修与洗涤 (二) 分级 (三) 保鲜处理 (四) 包装 (五) 预冷

第四章 蔬菜产品的贮藏方式 一、简易贮藏 (一) 堆藏 (二) 沟藏 (三) 窖藏 二、通风库贮藏 (一) 通风库的类型及其特点 (二) 通风库的使用管理 三、低温贮藏 (一) 机械冷藏库的类型及其特点 (二) 机械冷藏库的使用管理 四、气调贮藏 (一) 可控气调贮藏 (二) 自发性气调贮藏 (MA贮藏)

第五章 蔬菜产品的运输 一、运输环境对蔬菜品质的影响 (一) 振动 (二) 温度 (三) 湿度 (四) 气体成分 (五) 包装 (六) 堆码与装卸 二、蔬菜运输的基本要求 (一) 快装快运 (二) 轻装轻卸 (三) 防热防冻 三、蔬菜运输方式 (一) 铁路运输 (二) 公路运输 (三) 水路运输 (四) 航空运输 (五) 集装箱运输 四、蔬菜运输注意事项

第六章 蔬菜产品的贮藏病害及其防治 一、蔬菜产品贮藏病害的种类 (一) 传染性病害 (二) 非传染性病害 二、病害防治 (一) 传染性病害的防治 (二) 非传染性病害的防治

第七章 主要蔬菜产品贮藏 一、叶菜类及花菜类蔬菜的贮藏 (一) 大白菜的贮藏 (二) 菠菜的贮藏 (三) 芹菜的贮藏 二、甘蓝类蔬菜的贮藏 (一) 甘蓝的贮藏 (二) 花椰菜的贮藏 三、果菜类蔬菜的贮藏 (一) 番茄的贮藏 (二) 辣椒的贮藏 四、瓜类蔬菜的贮藏 (一) 黄瓜的贮藏 (二) 冬瓜的贮藏 五、葱蒜类蔬菜的贮藏 (一) 大蒜的贮藏 (二) 洋葱的贮藏 (三) 蒜薹的贮藏 六、薯芋类蔬菜的贮藏 (一) 马铃薯的贮藏 (二) 芋头的贮藏 (三) 甘薯的贮藏 七、根菜类蔬菜的贮藏 (一) 贮藏性状 (二) 采收及处理 (三) 贮藏条件 (四) 贮藏方法 八、豆类蔬菜的贮藏 (一) 贮藏性状 (二) 采收及处理 (三) 贮藏条件 (四) 贮藏方法 九、水生蔬菜的贮藏 (一) 莲藕的贮藏 (二) 慈姑的贮藏

第八章 蔬菜产品质量标准与检测 一、蔬菜产品质量的概念与要素 (一) 蔬菜产品质量的概念 (二) 质量要素 二、蔬菜产品质量标准 (一) 蔬菜产品质量标准的含义及作用 (二) 蔬菜产品质量标准的分类 (三) 蔬菜产品质量标准的内容 三、蔬菜产品的质量检验 (一) 检验方法 (二) 检验内容 四、蔬菜产品的验收

附录 蔬菜的最适贮藏条件

## <<蔬菜贮运工培训教材>>

### 章节摘录

**第一章 蔬菜贮运工岗位职责与素质要求** 现代农业需要新型农民，培养具有现代农业意识和现代农业技术与技能的农业劳动者，是我国农业发展的必然要求。

随着蔬菜商品化生产的不断发展，蔬菜贮运工作的重要性日渐凸现。

造就一支符合行业发展要求，具有良好专业素养与职场能力，能够担当起行业使命的优秀蔬菜贮运工是全国蔬菜产业发展之急需。

**一、蔬菜贮运工岗位职责** 一名优秀的蔬菜贮运工，不但需要具备蔬菜采前处理、采后管理等多方面的能力，更需要严格遵守其岗位职责，做到以下两点： 第一，熟悉蔬菜贮运的相关流程，掌握本行业的操作规程。

从基本的采前处理到采后商品化处理、采后管理等一系列流程都要做到了然于心。

掌握蔬菜采后贮运过程中所需的专业知识，并具备相应的实践操作能力。

第二，要积极开展市场调查，做好市场信息的收集、整理、分析和预测。

积极以市场及消费者为对象，运用科学的方法收集、记录、整理和分析有关市场营销的信息和资料，分析当前蔬菜市场的现状及存在的问题，并对未来市场供求状况和发展趋势做出判断。

**二、蔬菜贮运工素质要求** **（一）思想品德素质** 具备较高的职业道德修养，工作脚踏实地；对自己的职业有着浓厚的感情和忠诚度，对菜农及客户有高度的责任感；爱岗敬业，有着高度的工作热情；遵守社会道德、职业操守和行业规矩，尊重客户，合理地维护菜农及商户的利益。

## <<蔬菜贮运工培训教材>>

### 编辑推荐

“培训丛书”共有88个农业岗位的培训教材，其中粮棉油、茶桑、园林种植技术与技能培训教材20种。

本书是“新型农民现代农业技术与技能培训丛书”的一个分册，本教材内容新颖，语言通俗易懂，技术操作性强，以实例的形式讲述了现代化蔬菜贮运工作者所应具备的一些基本的业务知识和技能。希望它能为广大的蔬菜贮运工作者提供指导和参考，促进我国蔬菜产业的发展。

<<蔬菜贮运工培训教材>>

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>