

上海中侨职业技术大学

食品质量与安全（中本贯通）

《技能水平测试—专业技能操作》考试大纲

一、考试性质

《技能水平测试—专业技能操作》考试大纲仅适用于上海食品科技学校食品质量与安全专业（中本贯通）转段考试的学生。本次专业技能考核主要考察学生是否具备食品检验与食品品质控制等方面的职业素质和操作技能。

二、考试要求

1. 考试采用实验操作形式。
2. 考试时间为 120 分钟，满分 180 分。
3. 试题名称（项目一和项目二分别抽一）

（1）项目一：EDTA 的标定；氢氧化钠的标定；PCA 培养基的配制；BGLB 肉汤的配制。

（2）项目二：大豆中粗脂肪的测定；食醋中的总酸测定；饼干中菌落总数的测定；保健饮料中大肠菌群的测定。

4. 考试主要内容：试剂与培养基的配制；检验方法、设备与试剂的选择；样品前处理；项目的检测；数据记录与处理；检验结果的判定与评价等知识点，检验学生是否具备以下能力（技能）：

- （1）会规范配制常用试剂与培养基；
- （2）会正确使用食品检测常用检测仪器、设备；
- （3）能按检验要求预处理检测样品；
- （4）能按标准或技术方案规范检测；
- （5）正确及时记录、处理数据；
- （6）会判定检测结果，并评价产品品质。

5. 考试内容分值分配见下表：

考试内容	项目一	项目二	总分
分值分配	70	110	180

三、考试内容

（一）项目一

1. 0.1mol/L EDTA 标准滴定溶液的标定、0.1mol/L NaOH 标准滴定溶液的标定

- （1）做好相关防护工作
- （2）依据 GB/T 601-2016 《化学试剂 标准滴定溶液的制备》
- （3）按标准要求进行标定
- （4）对标准溶液进行标识
- （5）填写实验结果记录表
- （6）实验后的清洁和整理

2. PCA 培养基、BGLB 肉汤的配制

- （1）做好相关防护工作
- （2）依据 GB4789. 28-2024 《食品微生物检验 培养基和试剂》
- （3）按标准要求进行标定
- （4）对标准溶液进行标识
- （5）填写实验结果记录表
- （6）实验后的清洁和整理

（二）项目二

1. 大豆中粗脂肪的测定

- （1）选定所需的检测设备（工具）与试剂
- （2）按标准要求进行检测
- （3）填写检验原始记录单
- （4）对所测结果做出符合性判断
- （5）检验后的清洁和整理

2. 食醋中的总酸测定

- （1）选定所需的检测设备（工具）与试剂

- (2) 按标准要求进行检测
- (3) 填写检验原始记录单
- (4) 对所测结果做出符合性判断
- (5) 检验后的清洁和整理

3. 饼干中菌落总数的测定

- (1) 检测样品（预包装非夹心饼干）预处理
- (2) 选定所需的检测设备（工具）与试剂
- (3) 按标准要求进行检测
- (4) 填写检验原始记录单
- (5) 对所测结果做出符合性判断
- (6) 检验后的清洁和整理

4. 保健饮料中大肠菌群的测定

- (1) 检测样品（液体保健饮料）预处理
- (2) 选定所需的检测设备（工具）与试剂
- (3) 按标准要求进行检测
- (4) 填写检验原始记录单
- (5) 对所测结果做出符合性判断
- (6) 检验后的清洁和整理