宁夏2027年高等职业教育对口招生
职业技能测试大纲
（食品药品与粮食类）

第一部分 大纲说明

1.本考试是高等职业教育面向全区中等职业学校(含普通中专、职业高中、技工学校、成人中专等)应、往届毕业生，统一组织的食品药品与粮食类对口招生考试。

2.适用范围。食品药品与粮食类测试大纲适用于食品检验检测技术专业的技能测试。

3.命题依据。本大纲根据食品工业类专业基础通识内容进行编制，是技能测试的考试依据，本测试注重考查学生专业实践技能操作能力，兼顾专业基本理论知识。

4.测试科目与分值。专业知识考试100分，技能操作考试200分，总分300分。

第二部分 测试目标与要求

一、测试目标

食品药品与粮食类职业技能测试主要是针对食品检验检测技术专业的岗位任职能力和技能要求而进行的考试，通过考试检验考生专业知识的应用水平、专业技能的掌握程度以及职业综合

素质水平的高低。

二、能力要求

1.专业基本理论知识

（1）掌握必备的化学基础知识

（2）熟悉微生物学基本知识

（3）掌握食品营养相关基本知识

（4）掌握食品理化检测的基础理论知识及基本要求

（5）掌握食品微生物检测的基础理论知识及基本要求

（6）了解食品生产的一般工艺流程

（7）熟悉食品安全及质量标准相关知识

（8）熟悉实验室安全管理规范和防护知识

2.专业技能

（1）能正确进行样品的采集及取样

（2）能正确进行常用玻璃器皿和检测仪器的使用

（3）能正确进行溶液配制

（4）具备理化检测实验室安全管理意识

（5）具备微生物检测实验室安全管理意识

（6）能进行常规检测过程的记录及检测结果常规分析

（7）能正确应用计算机完成检测数据的分析整理和保存

3.素质要求

（1）具备良好的思想品德、行为规范和职业素养

（2）具备良好的食品质量意识、环保意识、安全意识

（3）具备信息素养、工匠精神和创新思维

（4）具备自我管理能力，有较强的集体意识和团队意识

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格及良好的行为习惯

（6）具有较强的理解、判断和计算机应用能力

第三部分 测试范围与依据

一、测试范围

1.化学基础知识

溶液的配制、常用玻璃器皿的使用、常用化学试剂的安全保存。

2.营养学基础知识

营养成分的分类、植物营养成分及特征、动物营养成分及特征。

3.食品检测基础知识

常用理论指标检测仪器的功能及使用、常用重量法检测仪器的工作原理及使用技术、误差分析、数据分析及检测报告单制定;微生物检测实验室安全及常规检测仪器的功能及使用方法,检测结果记录单及检测报告的制定。

4.实验室安全与防护

安全用电、安全用水、卫生管理、危险化学试剂的保存及废液的正确处理。

二、测试依据

参照《农产品食品检验员》（五级)国家职业技能标准及职业技能等级认定考核要求。

第四部分 测试形式和内容

一、测试方式及时间

职业技能测试主要包括专业知识考试、技能操作考试两个组成部分。技能测试总分 300 分，其中专业知识考试 100 分，技能操作考试 200 分。专业知识考试在教室采用笔试进行，考试时间 30 分钟，考生提交答卷后，在实训场地进行技能操作考试，考试时间 40 分钟，由考核评委依据评分标准现场评分。

二、测试内容及评分标准

1. 测试内容

技能 1：显微镜正确使用及涂片观察（60 分）

技能 2：溶液的配制（90 分）

技能 3：重量法测定食品中水分含量（60 分）

技能 4：菌落总数的测定（90 分）

2. 评分标准

技能 1：显微镜正确使用及涂片观察			
考 核 项 目	分值	评 分 标 准	得分
显微镜使用操作步骤	40 分	正确完成显微镜操作步骤，40 分; 每错一项扣 3 分	
显微镜观察效果	20 分	使用不同倍数物镜清晰观察样品，20 分; 每项 5 分	

合计	60 分		

技能 2：溶液配制			
考 核 项 目	**分值**	**评 分 标 准**	**得分**
氢氧化钠溶液的配制	50 分	正确计算物质量浓度溶液配置所需固体质量并正确称取，10 分; 正确完成溶液配制操作，20 分; 实验过程仪器使用正确、规范，10 分; 配制过程试剂取用规范，10 分	
盐酸溶液的配制	40 分	正确完成溶液配制操作，20 分; 实验过程仪器使用正确、规范，10 分; 配制过程试剂取用规范，10 分	
合计	90 分		

技能 3：重量法测定食品中水分含量			
考 核 项 目	**分值**	**评 分 标 准**	**得分**
仪器准备	3 分	正确选择所有实验仪器，3 分；漏选或少选，1 分; 选错，0 分	
天平的使用	3 分	正确使用天平完成铝盒及样品称重，3 分	
恒温干燥箱的使用	4 分	正确使用恒温干燥箱并设定干燥条件，4 分（时间和温度设定各 2 分）	
实验过程	30 分	正确完成样品水分测定过程，30 分; 步骤错误每次扣 1-3 分，扣完为止	
实验记录及结果	20 分	每次称量后完成数据记录，计算结果正确，20 分; 实验数据未记录每次扣 3 分，实验结果错误扣 4 分	
合计	60 分		

技能 4：菌落总数的测定			
考 核 项 目	分值	评 分 标 准	得分
实验准备	15 分	正确完成实验前准备，15 分；每错一项扣 1.5 分	
样品稀释	8 分	正确完成样品的三个连续梯度稀释，8 分；每个梯度稀释操作错误扣 2 分	
样品培养	9 分	正确完成培养基注入和培养操作，9 分；培养条件设置错误扣 2 分，其他操作错误每项扣 1 分	
平板计数	40 分	正确完成平板计数，操作错误每项扣 2 分	
数据记录和结果判定	18 分	数据记录，计算结果正确，18 分；实验数据未记录每次扣 3 分，实验结果错误扣 4 分，结论错误扣 4 分	
合计	90 分		

三、专业知识考试说明

专业知识考试采用笔试形式，题型包括单项选择题和判断题，考核内容涵盖本大纲第二部分“能力要求”中的专业基本理论知识和安全与防护知识，满分 100 分，考试时间 30 分钟。

四、成绩评定

职业技能测试包括专业知识考试成绩（100 分）和技能操作成绩（200 分），成绩合计 300 分，由考核评委依据评分标准现场评分；考生最终成绩为专业知识考试成绩与技能操作成绩加和后的总分。

第五部分　考试实施基本要求

一、考场与设备

考点应根据测试项目配备符合安全要求的操作台、相应的实

验仪器设备及必要的个人防护用品。用于考核的样品、试剂、器具应统一规格并提前校验。

二、考生要求

考生应服从考场管理，按规定穿戴工作服等防护用品，严格执行操作规程。考试过程中应独立完成规定任务，不得擅自更换样品、调整非考试要求的设备参数或进行与考试无关的操作。

三、评分要求

评分应以过程操作与结果质量并重。对涉及人身安全、药品质量或设备安全的关键操作，可设置关键步骤扣分；出现严重违反安全操作规程、造成样品污染或设备损坏风险的，评委可根据实施细则终止相应项目操作，并按已完成情况评分。