上海应用技术大学

食品科学与工程（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2020年食品科学与工程专业（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150分钟，满分180分。

3.试题名称（二选一）：

（1）糕点中总糖含量的测定

（2）食用油脂制品中酸价和过氧化值的测定

4.考试主要内容：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）会正确使用食品检测常用检测仪器、设备；

（2）能按检验要求预处理检测样品；

（3）能按标准或技术方案规范检测；

（4）正确及时记录、处理数据；

（5）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 | 选用合适的检验设备与试剂 | 检测操作 | 数据记录 | 结果评价 |
| 分值分配 | 30 | 70 | 30 | 50 |

**三、考试内容**

1.糕点中总糖含量的测定

（1）检测样品（蛋糕、沙琪玛、发糕、片糕等糕点）预处理

（2）选定所需的检测设备及工具

（3）按标准要求进行检测

（4）填写实验结果记录表

（5）对所测结果做出符合性判断

（6）实验后清洁和整理

2.食用油脂制品中酸价和过氧化值的测定

（1）检测样品（食用动植物油脂、食用氢化油、起酥油、粉末油脂等食用油脂制品）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）填写实验结果记录表

（5）对所测结果做出符合性判断

（6）实验后清洁和整理