



质量技术监督行业
职业技能考核培训教材

国家质量监督检验检疫总局职业技能鉴定指导中心 组编

职业技能鉴定考核题库

食品质量检验



中国计量出版社
CHINA METROLOGY PUBLISHING HOUSE

质量技术监督行业职业技能考核培训教材

职业技能鉴定考核试题库
食品质量检验

国家质量监督检验检疫总局职业技能鉴定指导中心 组编

中国计量出版社

图书在版编目(CIP)数据

职业技能鉴定考核题库·食品质量检验/国家质量监督检验检疫总局职业技能鉴定指导中心组编. —北京:中国计量出版社,2005.11

ISBN 7-5026-2251-9

I. 食… II. 国… III. 食品检验—职业技能鉴定—自学参考资料 IV. TS207.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 132558 号

内 容 提 要

本书是质量技术监督行业职业技能考核培训系列教材之一,依据《食品检验国家职业标准》采用模块化和标准化定义的技术方法进行编写。书中按食品的三大类(即粮油、糕点、糖果、酒类;乳及制品、饮料、茶叶类;肉蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品)和食品检验员的五个等级(即初级、中级、高级、技师和高级技师),分别列出了操作技能鉴定考核表、理论知识鉴定要素表、考核试题及试卷示例。

本书针对性强,形式统一,可供食品质量检验人员的培训、考核使用,也可作为分析检验人员的自学读物或自我测试用书。

中国计量出版社出版

北京和平里西街甲 2 号

邮政编码 100013

电话 (010)64275360

<http://www.zgjl.com.cn>

北京市迪鑫印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

版权所有 不得翻印

*

787 mm×1092 mm 16 开本 印张 24.25 字数 574 千字

2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月第 1 次印刷

*

印数 1—3 000 定价: 56.00 元

编审人员

编 著	郑爱玲	徐秋英			
审 定	杜小平	刘彬彦	夏 震	王增利	
	张世广	刘宝兰	谢 英		

前言

职业资格证书制度是劳动就业制度的一项重要内容，也是一种特殊形式的考试制度。职业技能鉴定作为一种考试活动，对其命题工作有着严格的要求，因此，命题是实现职业技能鉴定的重要基础。对行业来说，统一的标准、统一的规范、统一的试题库和统一的考试方法，是职业技能鉴定的质量保证。

食品检验直接关系到国家财产与人民生命安全，因此，要求食品检验人员必须具备相应等级和相关技术工作范围的理论知识，具有娴熟的操作技能，并且熟悉生产、检验技术的操作规程和安全规程。

《职业技能鉴定考核试题库·食品质量检验》的编写，采用模块化和标准化定义的技术方法，依据《食品检验国家职业标准》的实际工作范围和工作内容对食品检验操作技能的实际技术等级要求，设置标准化的测量模块，用标准化的定义加以界定。不仅明确了模块的测量内容及考核要求，而且按所界定的方向编制考核项目。同时，设定统一的配分与评分标准，设置了常用的组卷模式。使整个考核在保证有针对性的基础上，形成统一、灵活、方便适用的考核试卷。

食品检验鉴定考核试题库由四部分组成：第一部分为命题思路及复习要求；第二部分为鉴定考核重点（各等级操作技能鉴定要素表）；第三部分为理论知识鉴定考核试题，分为（1）粮油、糕点、糖果酒类；（2）乳及制品、饮料、茶叶类试题；（3）肉蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品三大类；近4000道试题；第四部分为组卷示例。

本书由陕西省产品质量监督检验所郑爱玲高级工程师和陕西省西安市卫生学校徐秋英老师编写，并经国家质量监督检验检疫总局职业技能

鉴定指导中心的专家审阅。本题库的编写出版过程中得到国家质量监督检验检疫总局人事司、劳动和社会保障部就业培训司、陕西省产品质量监督检验所、中国计量出版社等有关领导的大力支持与指导。在此，谨向参与本题库工作的单位与个人表示衷心地感谢。

欢迎对使用过程中的问题提出宝贵建议，以便在今后进一步修改、完善、建库。

国家质量监督检验检疫总局职业技能鉴定指导中心

2005 年 10 月

编写说明

实行职业技能鉴定，推行国家职业资格证书制度，是我国人力资源开发的一项战略措施，是党中央和国务院的一项战略决策，为技能人材的培养开辟了广阔的道路。职业技能鉴定对于企业发展和社会经济的进步有着重要的意义，它关乎着广大劳动者的切身利益。

为了满足食品企业检验工人职业技能鉴定考核的需要，由国家质量检验检疫总局职业技能鉴定指导中心授权并根据中华人民共和国劳动和社会保障部制定的《国家职业标准 食品检验》的要求，我们编写了《职业技能鉴定考核题库·食品质量检验》，以便更好地提高食品检验职业技能鉴定考核工作的公平性，使考核内容与要求具有科学合理的透明度。

《职业技能鉴定考核题库·食品质量检验》由四个部分组成：第一部分为命题思路及复习要求，重点介绍操作技能考核试题开发的基本思路、命题原则、试卷特点及复习要求；第二部分为鉴定考核重点，其中包括了理论知识鉴定要素表和操作技能鉴定考核表。在理论知识鉴定要素表中，列出了食品检验职业各等级理论鉴定考核的鉴定范围、鉴定比重、鉴定点及重要程度；在操作技能鉴定考核表中，列出了各等级操作技能鉴定考核的鉴定范围、鉴定比重、鉴定点及重要程度，还给出了配分结构、评分方法等具体要求，第二部分是全面了解考核的整体要求、把握食品检验职业各等级鉴定考核的具体要求和考核内容与考核水平要求的关键；第三部分为理论知识鉴定考核试题，分为粮油、糕点、糖果、酒类试题，乳及制品、饮料、茶叶类试题及肉蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类试题三大类。在每一类中又分别标示出初级工、中级工、高级工、技师、高级技师五个等级所用的考核试题。不同等级所用考核试题的区别为：不加*号者为初级工，加*号者为中级工，加**号者为高级工，加***号者为技师，加****号者为高级技师。这些试题可作为理论知识鉴定考核用题及培训用题，也可作为考生自习及复习

用题；第四部分为组卷示例，给出了在一般的鉴定条件下如何组成鉴定试卷的例卷。第四部分由西安市卫生学校徐秋英老师编写。

由于编写《职业技能鉴定考核题库·食品质量检验》是一项难度较大的工作，加之水平有限，因此在编制中存在着不少的不足之处，恳请各使用单位有关专家及考生提出宝贵意见和建议。

在本书的编写和出版过程中，得到了国家质量监督检验检疫总局职业技能鉴定指导中心、中国计量出版社专家的具体指导和大力支持。在此，对本书编写和出版过程中曾给予支持和帮助的各方面专家表示诚挚的谢意。

编 者

2005 年 10 月

目 录

第一部分 命题思路及复习要求

一、命题思路	(1)
二、命题原则	(1)
(一) 命题的总体原则	(1)
(二) 理论知识鉴定的命题原则	(1)
(三) 操作技能鉴定的命题原则	(1)
三、试卷特点	(2)
四、复习要求	(2)

第二部分 鉴定考核重点

一、理论知识鉴定要素表	(3)
二、操作技能鉴定考核重点	(36)
(一) 考核内容配分结构表	(36)
(二) 时间要求	(36)
(三) 评分方法	(36)
(四) 否定项的使用方法	(37)
(五) 统一的总成绩表与配分、评分表	(37)
(六) 操作技能鉴定要素表	(38)
(七) 操作技能鉴定要素表的使用	(61)

第三部分 理论知识鉴定考核试题

第一组 粮油、糕点、糖果、酒类试题	(62)
一、填空题	(62)

二、选择题	(73)
三、判断题	(95)
四、简答题	(106)
五、计算题	(109)
参考答案	(115)
第二组 乳及制品、饮料、茶叶类试题	(132)
一、填空题	(132)
二、选择题	(144)
三、判断题	(166)
四、简答题	(177)
五、计算题	(180)
参考答案	(186)
第三组 肉、蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类试题	(204)
一、填空题	(204)
二、选择题	(215)
三、判断题	(236)
四、简答题	(247)
五、计算题	(250)
参考答案	(256)

第四部分 组卷示例

第一组 粮油、糕点、糖果、酒类试卷	(274)
初级食品检验员综合试卷 (1)	(274)
参考答案	(276)
初级食品检验员综合试卷 (2)	(278)
参考答案	(280)
中级食品检验员综合试卷 (1)	(282)
参考答案	(284)
中级食品检验员综合试卷 (2)	(285)
参考答案	(287)
高级食品检验员综合试卷 (1)	(288)
参考答案	(290)
高级食品检验员综合试卷 (2)	(291)
参考答案	(293)
食品检验技师综合试卷 (1)	(294)
参考答案	(296)
食品检验技师综合试卷 (2)	(297)
参考答案	(299)

食品检验高级技师综合试卷 (1)	(301)
参考答案	(303)
食品检验高级技师综合试卷 (2)	(305)
参考答案	(307)
第二组 乳制品、饮料、茶叶类试卷	(309)
初级食品检验员综合试卷 (1)	(309)
参考答案	(311)
初级食品检验员综合试卷 (2)	(312)
参考答案	(314)
中级食品检验员综合试卷 (1)	(315)
参考答案	(317)
中级食品检验员综合试卷 (2)	(318)
参考答案	(320)
高级食品检验员综合试卷 (1)	(321)
参考答案	(323)
高级食品检验员综合试卷 (2)	(324)
参考答案	(326)
食品检验技师综合试卷 (1)	(327)
参考答案	(329)
食品检验技师综合试卷 (2)	(330)
参考答案	(332)
食品检验高级技师综合试卷 (1)	(333)
参考答案	(335)
食品检验高级技师综合试卷 (2)	(337)
参考答案	(339)
第三组 肉蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类试卷	(341)
初级食品检验员综合试卷 (1)	(341)
参考答案	(343)
初级食品检验员综合试卷 (2)	(344)
参考答案	(345)
中级食品检验员综合试卷 (1)	(347)
参考答案	(349)
中级食品检验员综合试卷 (2)	(350)
参考答案	(352)
高级食品检验员综合试卷 (1)	(353)
参考答案	(355)
高级食品检验员综合试卷 (2)	(357)
参考答案	(358)
食品检验技师综合试卷 (1)	(360)

参考答案	(362)
食品检验技师综合试卷(2)	(363)
参考答案	(365)
食品检验高级技师综合试卷(1)	(366)
参考答案	(368)
食品检验高级技师综合试卷(2)	(369)
参考答案	(371)
参考文献	(373)

第一部分 命题思路及复习要求

一、命题思路

为了加强食品行业检验工人的职业技能考核的管理,提高命题质量,更好地与当前社会经济发展水平相适应,根据劳动和社会保障部制定的《国家职业标准 食品检验》的要求,在充分注意了当前食品行业的社会发展水平和现实状况的基础上,编写及建立了食品检验职业技能考核用的试题,并以“鉴定要素表”的形式确定了理论知识和操作技能两方面所应考核的具体内容。在“鉴定要素表”中,理论知识部分一般设有 50~100 个鉴定点,操作技能部分一般确定了数十个考核项目,准确有效地反映了当前社会经济发展水平下对食品检验从业人员的理论知识与操作技能的要求,保证了鉴定考核的质量。

由于食品检验这一职业所包括的范围很广,按食品类型划分,种类过多,综合考虑这些因素,本书将按三大类分别组成试题和试卷。即:粮油、糕点、糖果、酒类;乳及制品、饮料、茶叶类;肉、蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类。

二、命题原则

(一) 命题的总体原则

- (1) 注重对基本知识和基本技能的理解与掌握,不出偏题和难题。
- (2) 根据食品行业的特点和目前科学技术的整体发展水平,制定“鉴定要素表”和试题。

(二) 理论知识鉴定的命题原则

- (1) 按《国家职业标准 食品检验》的各项要求命题。
- (2) 注重理论知识对操作技能的支撑作用,强调实际工作中必备的知识,避免纯理论化和学科化的倾向。
- (3) 坚持一致性、通用性的原则,对有争议的试题尽可能不出。

(三) 操作技能鉴定的命题原则

- (1) 强调实际操作技能与生产实践的内在联系,注重所考内容在实际工作中能起到基础性和关键性的作用。
- (2) 注重了操作技能考核内容及结构的可行性,尽可能做到使考核高效、低成本。
- (3) 对于具有地方特点和企业特点的具体鉴定考核内容,可以对“操作技能鉴定要素

表”中的鉴定点进行适用性调整。

三、试卷特点

理论知识考核组卷的试题和确定的操作技能鉴定点，多数为中等难度。其中，低难度部分占 20%，中等难度部分占 70%，高难度部分占 10%。

考试时间安排为：理论知识试卷的考试时间，初、中级为 1.5~2 小时。高级以上为 2~2.5 小时；操作技能的考试时间，初、中级为 2~4 小时，高级以上为 3~6 小时。

理论知识试卷的题量与配分方案如表 1 所示。

四、复习要求

本书是依据《国家职业标准 食品检验》而编写的，因此考生应当从《国家职业标准 食品检验》中了解到本职业（工种）所要鉴定的性质、基本内容，以及考核内容的组成规则等重要信息。本书又将《国家职业标准 食品检验》所规定的内容更加具体化，详细说明了鉴定考核的特点，给考生提供了将要鉴定考核的重点内容，明确了复习内容上的比例及侧重点。通过知识和技能两部分的复习指导，为考生把握重点，理解难点提供了具体的指导。书中的试题和模拟试卷直接反映了考试的内容特点和题型特征。

表 1 理论知识试卷的题量与配分方案

题型	鉴定职业（工种）等级			配分	
	初级工	中级工	高级工以上	初、中级工	高级工以上
填空	10 题（2 分/题）			20 分	
选择	10 题（2 分/题）			20 分	
判断	10 题（1 分/题）			10 分	
简答	4 题（5 分/题）			20 分	
计算	4 题（前 2 题，5 分/题； 后 2 题，10 分/题）		3 题（10 分/题）	30 分	

因此，本书对组织复习及考生自学有着更直接的意义。要求考生务必将本书的内容全面阅读，尤其要弄清本职业（工种）鉴定考核试卷的组卷思想、考核重点和试题试卷的特点。

“鉴定要素表”的制定以及试题试卷的组成，都是以提高劳动者的素质为核心的。因此，我们主要强调的是基础性知识和技能的考核。考生在理论知识部分复习中要善于抓住重点，全面复习，对基本概念要记忆准确、理解透彻、运用熟练，并要求知识面要广泛。在操作技能部分的复习中，注意对基本操作技能的培养，力求做到操作规范、熟练无误，同时注意对本职业（工种）要求的主要操作技能和典型操作特点进行针对性复习。在复习过程中要善于发现自己的薄弱点，以求对知识的巩固。

保持良好的心态，力戒焦虑、紧张情绪，也是取得好成绩的关键。订立一个切实可行的期待目标，也有利于自己最好的发挥。

第二部分 鉴定考核重点

鉴定考核重点采用“鉴定要素表”的格式，以行为领域、鉴定范围和鉴定点的形式加以组织，列出了本等级下的应考核的内容，考核重点分为理论知识和操作技能两个部分。其中，理论知识部分的主要内容是以知识点表示的鉴定点，操作技能部分的主要内容是以考核项目表示的鉴定点。

“鉴定要素表”中，每个鉴定点都有其重要程度指标，即表内鉴定点后标以“X”、“Y”、“Z”的内容。重要程度反映了该鉴定点在对食品检验的本类工种的从业人员所要求的内容中的相对重要性水平。当然，重要的内容被选取为考核试题的可能性也就较大。其中，“X”表示“核心要素”，是考核中最重要，出现频率最高的内容；“Y”表示“一般要素”，是考核中出现频率一般的内容；“Z”表示“辅助要素”，在考核中出现的频率较小。

“鉴定要素表”中，每个鉴定范围都有其鉴定比重指标，它表示在一份试卷中该鉴定范围所占的分数比例。例如，某一鉴定范围的鉴定比重为 10，就表示在组成 100 分为满分的试卷时，将使属于此鉴定范围的试题在一份试卷中所占的分值尽可能地等于 10 分。

一、理论知识鉴定要素表

按食品检验的三大类五等级分别制定理论知识鉴定要素表。三大类为：粮油、糕点、糖果、酒类；乳及制品、饮料、茶叶类；肉、蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类。五等级为：初级工、中级工、高级工、技师、高级技师。

表 2~表 16 分别为食品检验各大类各等级的理论知识鉴定要素表。

表 2 食品检验初级工粮油、糕点、糖果、酒类理论知识鉴定要素表

行为领域	鉴定范围	鉴定比重	鉴定点	重要程度
基础知识 30%	法定计量单位	5%	法定计量单位的概念	X
			分析检验中常用法定计量单位的概念	X
			分析检验中常用法定计量单位的表示	X
			分析检验中法定计量单位的应用	X
	误差及数据处理	10%	误差、偏差的概念	Y
			有效数字的运算规则	X
			数字的修约规则	X
	实验室安全	5%	实验室一般安全守则	X
			实验室用电安全守则	X
			危险化学品使用安全守则	X

续表

行为领域	鉴定范围	鉴定比重	鉴定点	重要程度
基础知识 30%	化学初步知识	10%	摩尔及摩尔质量概念	X
			摩尔的量浓度概念	X
			溶液的稀释及浓度换算	X
			缓冲溶液的概念	Y
			配合物的概念	Z
			指示剂的概念	X
			称量法的基础知识	X
专业知识 60%	本类食品常检成分的检验方法标准及操作规程的一般知识	35%	标准溶液的配制及标定	X
			原始记录的格式及信息记录	X
			食品中水分测定的几种方法及原理	X
			感官检验的概念及分类	Y
			常用酸碱标准溶液的配制	X
			油脂中过氧化值的测定及原理	Z
			粮油测定粗蛋白的原理及方法	X
			本类食品脂肪含量的测定方法及原理	Y
			用分光光度计测定铁的原理及方法	Z
			食品中还原糖及总糖的测定方法	X
			砷斑法测定砷的原理及方法	X
			双硫脲法测定铅的原理及方法	X
	食品检验常用设备	10%	分析天平使用方法	X
			酸度计的操作步骤及注意事项	X
			干燥箱测定水分的原理及使用方法	X
			真空干燥箱测定水分的原理及使用方法	X
			本类食品中测砷常用装置的名称及测定原理	Z
			本类食品中测定蛋白质的装置及仪器的名称	Z

续表

行为领域	鉴定范围	鉴定比重	鉴定点	重要程度
专业知识 60%	食品检验常用设备	10%	啤酒酒精度测定用比重瓶的使用	Y
			啤酒色度测定用色度仪的使用	X
			啤酒酒浊度测定用浊度仪的使用	X
			了解计量设备、仪器的检定规定	X
			马弗炉的使用	Y
	食品检验常用工具及容量仪器	5%	常用玻璃器皿的名称及用途	X
			常用玻璃器皿的校正方法	Y
			常用玻璃器皿的洗涤及烘干	Z
			粮食抽样用扦样器的使用	Z
			干燥器的使用	X
			电动筛分机的使用	X
	食品检验常用试剂	5%	化学试剂的标签标识	X
			化学试剂的保存	Y
			化学试剂配制规则	X
			化学试剂使用规则	Y
			标准试剂的用途及保管	Z
	本类食品的分类及抽样	5%	粮油、酒类的抽样知识	Y
			粮食、油脂的概念及分类	Y
			糕点的概念及分类	Y
			糖果的概念及分类	Y
			酒类食品的分类	X
相关知识 10%	政策、法规	5%	食品卫生法有关知识	X
			产品质量法有关知识	X
			标准化法有关知识	Y
			生产许可证管理条例有关知识	Z
			食品质量安全市场准入制度有关知识	Z
	与本类食品检验相关知识	5%	食品分类的有关知识	Z
			本类食品生产工艺的概况	Z
			了解检验报告的编制过程	Y
			能对本类食品的“感官”、“净含量”、“标签”进行测(判)定	X
				60个