2023年云南轻纺职业学院单独招生考试大纲

（职业技能）

食品检验检测技术（490104）

（考试时长：10分钟）

**一、职业素质测试（面试）（80分）**

1.测试内容：仪容仪表、精神面貌、语言表达、文化素养、逻辑思维、社会综合素质能力等；

2.测试目的：测试参考学生应具备、应知、应会的基本品质和分析问题、解决问题的能力；

3.测试形式：口试与面试结合，试题随机组合。

**二、职业技能测试（面试）（120分）**

1.实作内容：食品及食品相关法律法规常识，常用的食品检验检测方法等认识。

2.技能要求：掌握食品的营养分类；知道常用的食品安全法律法规；介绍几种常用的食品检验检测手段。

3.评分标准：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 考核要点 | 评分标准 |
| 1 | 食品检验检测技术基础知识及技能 | （1）能正确说出食物的七大营养素，具备辨别具体食物中营养成分的能力；  （2）能准确说出我国食品安全相关法律法规的名称；  （3）介绍几种常用的食品检验检测方法。 | 食品及食品相关法律法规常识，常用的食品检验检测方法等知识和技能，不少于10个考点，每个考点10分。 |