

山东省认证认可协会文件

鲁认协字（2022）27号

关于开展山东省“技能兴鲁”职业技能大赛 ——山东省食品检验检测职业技能竞赛决 赛的通知

各检验检测机构、相关院校：

根据“山东省‘技能兴鲁’职业技能大赛——山东省食品检验检测职业技能竞赛”实施方案，现就决赛有关事项通知如下。

本次竞赛为省级二类竞赛，由山东省认证认可协会主办，由山东商业职业技术学院、山东省食品药品检验研究院具体承办。



一、决赛日程安排

决赛分为职工组和学生组，决赛日程详见附件《山东省“技能兴鲁”职业技能大赛——山东省食品检验检测职业技能竞赛决赛日程表》。

二、决赛内容

(一) 决赛分理论知识竞赛和实操技能竞赛，其中理论知识部分占总成绩的 30%，实操技能占总成绩的 70%。

(二) 理论知识竞赛由组委会组织专家参照竞赛标准命题，参赛选手采用计算机答题，现场计算机自动判分。

(三) 职工组理论知识竞赛内容

1. 食品安全相关法律法规；
2. 检验检测机构管理规范；
3. 实验室基本操作技能知识；
4. 理化检验及微生物检验基础知识；
5. 抽样基本要求与技能；
6. 食品检验常用设备的检测原理及安全防护知识等。

(四) 学生组理论知识竞赛内容

1. 食品安全相关法律法规；
2. 实验室基本操作技能知识；
3. 理化检验及微生物检验基础知识；
4. 食品检验常用设备的检测原理及安全防护知识。

(五) 实操技能部分



检验方法参照《GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定》（第一法）操作。

本项目全面考察食品中酸度测定的基本操作技术及职业素养。包括样品称量、标准溶液的标定、样品滴定、数据处理等基本操作技能、对操作过程整体把握和运用的能力以及在整个实验过程中的文明操作和安全操作意识。

本项目现场操作要求每个参赛队员在2个小时内完成。该项目具体竞赛内容组成、考核知识点与技能点以及各部分比重详见下表：

序号	考核内容及总分值		考核知识点/技能点	单项分值
1	规范与安全（5分）		标识规范；安全操作规范；操作的标准化要求	5
2	基准物及样品的称量（8分）	称量操作	天平的使用；减量法称量	2
		基准物及样品的称量范围	称量范围准确	6
3	溶液配制（2分）	溶液配制	容量瓶的使用	2
4	移取溶液（5分）	移液管的使用	移液管的正确使用	5
5	滴定操作（12分）	滴定管的使用	滴定管的正确使用	6
		标定终点	指示剂滴定终点判断	4
		读数	读数正确	2
6	空白试验（2分）	空白试验测定	按照规范要求完成空白试验	2
7	原始数据记录（2分）	原始数据记录及时、正确、规范、	原始数据记录及时、正确、规范记录、有效数字位数保留正	2



8	数据处理 (10分)	数据记录、处理、计算正确,有效数字保留正确、修改规范	数据修约原则;计算公式的使用;平均值的计算;RSD的计算;相对极差的计算	10
9	标定结果 (24分)	精密度	考察相对极差结果	12
		准确度	以Z值结果判定	12
10	含量结果 (24分)	精密度	考察RSD计算结果	12
		准确度	以Z值结果判定	12
11	操作时间 (6分)		规定时间 完成操作	6

三、联系方式

联系人: 张老师 0531-86335256 15053156043

焦老师 0531-86335035 13791067905

郝芹 0531-88023970 13605317187

邮编: 250103

大赛组委会电子邮箱: sdspjcds@163.com

地址: 济南市历城区旅游路 4516 号山东商业职业技术学院

附件: 山东省“技能兴鲁”职业技能大赛——山东省食品检验检测职业技能竞赛决赛日程表



附件

山东省“技能兴鲁”职业技能大赛——山东省食品检验检测

职业技能竞赛决赛日程表

一、职工组决赛日程

10月 28日	上午	12:00 前职工组报到	大赛组委会
	下午 13:30-14:30	决赛开幕式	大赛组委会
	下午 14:40-17:00	职工组理论知识竞赛	大赛组委会
10月 29日	上午 9:00-11:00	职工组技能竞赛 1,2 组	大赛组委会
	下午 13:30-15:30	职工组技能竞赛 3,4 组	大赛组委会

二、学生组决赛日程

10月 29日	上午	12:00 前学生组报到	大赛组委会
	下午 14:00-17:00	学生组理论知识竞赛	大赛组委会
10月 30日	上午 9:00-11:00	学生组技能竞赛 1,2 组	大赛组委会

