

表一 课程内容、教学目标与学时安排表

模块名称	训练项目	项目知识目标	项目技能目标 (含素质目标)	学时
模块一 食品理化检验 前的准备工作	项目一 查阅食品相关标准	1.了解食品理化检验的任务和主要内容； 2.了解食品理化检验主要方法和发展趋势； 3.熟悉食品理化检验的相关标准； 4.掌握玻璃器皿的使用和试剂配制方法。	1.能掌握食品检验的基本要求和常用规范用语； 2.能按要求准备检验仪器和试剂，正确使用各种食品检验用的玻璃器皿，正确配制使用和保存试剂； 3.能查阅资料和获取相关信息。	6
	项目二 常用玻璃器皿的使用、分类、清洗			
	项目三 几种常见试剂的配制			
模块二 食品样品的采 集和预处理	项目四 食品样品的采集	1.了解食品样品的采集、制备、保存和预处理的基本要求； 2.熟悉食品检验的基本程序； 3.掌握食品样品的采集、制备、保存和预处理的方法； 4.掌握检测方法选择和数据处理的要求和原则。	1.能对样品进行正确采集、制备、保存、预处理； 2.能设计检验原始记录表和实验报告格式，并能正确使用； 3.能对分析结果进行正确的数据处理； 4.具有观察问题、分析问题、解决问题的能力 and 科学、严谨、实事求是的工作态度。	4
	项目五 食品样品的制备和保存			
	项目六 食品样品的预处理			

<p>模块三 食品感官检验</p>	<p>项目七 食品感官检验技术与技能训练</p>	<p>1.熟悉感觉及食品感官识别的基本知识； 2.掌握感官检验实验室和感官评定员的基本要求； 3.掌握感官检验常用方法及感官检验技术应用。</p>	<p>1.全面认识感官评定，并根据其特点开展感官评定的工作； 2.要求操作规范，提高鉴别能力； 3.并能运用统计分析方法对数据进行分析，提高综合实验技术能力。</p>	<p>8</p>
<p>模块四 食品的物理检验法</p>	<p>项目八 比重计的使用</p>	<p>1.了解密度、相对密度、折射率、旋光度、可溶性固形物等食品物理指标的概念和测定意义； 2.熟悉比重计、密度瓶，折光仪、旋光仪等仪器的结构及工作原理； 3.掌握相对密度、折射率、可溶性固形物、旋光度等物理特性测定的原理和方法。</p>	<p>1.能准确测定食品中的相对密度、折射率、旋光度、可溶性固形物等物理指标； 2.能正确使用和维护比重计、密度瓶、折光计、旋光仪等仪器； 3.能正确处理检验数据、并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质； 4.具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。</p>	<p>10</p>
	<p>项目九 密度瓶的使用</p>			
	<p>项目十 折光计的使用</p>			
	<p>项目十一 旋光仪的使用</p>			
<p>模块五 食品中一般成分的检测</p>	<p>项目十二 食品中水分含量的测定</p>	<p>1.了解食品中一般成分的种类、性质和测定意义； 2.熟悉食品中一般成分的测定原理和方法的适用范围； 3.熟悉干燥箱、高温炉、pH计、脂肪测定仪、凯氏定氮仪、分光光度计等分析仪器的结构、使用和维护； 4.掌握食品中一般成分水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素等成分的测定方法。</p>	<p>1.能根据样品的特性选择合适的成分分析方法； 2.掌握食品中一般成分测定的操作技能，能准确测定食品中的水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素等成分含量； 3.能正确处理检验数据，并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质； 4.具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。</p>	<p>52</p>
	<p>项目十三 食品中灰分含量的测定</p>			
	<p>项目十四 食品中的酸类物质的测定</p>			
	<p>项目十五 食品中脂肪含量的测定</p>			

	项目十六 食品中碳水化合物的测定			
	项目十七 食品中的蛋白质的测定			
	项目十八 食品中的维生素的测定			
模块六 食品中矿物质 元素的检验	项目十九 食品中必需矿物质元素的测定	1.了解矿物质的概念、类别、来源及测定意义； 2.掌握标准储备液和使用液的配制和使用方法； 3.掌握原子吸收光谱仪的使用和维护方法。	1.能准确测定食品中的钙、铁、镁、锰、铜、锌、铅、镉、磷、砷等矿物质元素的含量； 2.能正确处理检验数据，并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质； 3.具有分析问题、解决问题的能力； 4.具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。	8
	项目二十 食品中有害矿物质元素的测定			
模块七 食品中功能性 成分的检验	项目二十一 生物抗氧化剂、自由基清除剂的测定	1.了解食品中功能性成分的概念、类型及生理功能； 2.熟悉食品中功能性成分测定的原理和操作要点； 3.掌握食品中功能性成分茶多酚、功能性多糖等的测定方法。	1.能准确测定食品中功能性成分茶多酚、枸杞多糖等的含量并正确处理检验数据； 2.具有观察问题、分析问题，解决问题的能力；具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。	8
	项目二十二 食品中功能性多糖的测定			

模块八 食品添加剂的 检验	项目二十三 食品中护色剂含量的测定	1.了解食品添加剂的概念、分类、用途及测定的意义； 2.熟悉常用的食品添加剂及使用范围； 3.熟悉分光光度计、液相色谱、气相色谱等分析仪器的结构、使用和维护； 4.掌握常见添加剂的测定原理、方法和操作要点。	1.掌握常见食品添加剂测定的操作技能，能准确测定食品中护色剂、漂白剂、着色剂、甜味剂、防腐剂、抗氧化剂含量； 2.能正确处理检验数据，并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质； 3.有观察问题、分析问题.解决问题的能力； 具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。	22
	项目二十四 食品中漂白剂含量的测定			
	项目二十五 食品中着色剂含量的测定			
	项目二十六 食品中甜味剂含量的测定			
	项目二十七 食品中防腐剂含量的测定			
模块九 食品中有毒有 害物质的检验	项目二十八 食品中抗氧化剂含量的测定	1.了解有毒有害物质的来源、常见种类和食品中毒有害物质检测的必要性； 2.了解有毒有害物质测定的新技术、新方法； 3.熟悉农药残留快速测定仪等仪器的使用和维护； 4.掌握常见农药、兽药和黄曲霉毒素等的测定原理和方法。	1.掌握农药、兽药残留量测定的样品预处理方法和操作技能； 2.能正确处理检验数据，并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质； 3.具有观察问题、分析问题、解决问题的能力； 4.具有科学严谨、实事求是的工作态度和客观公正的工作作风。	10
	项目二十九 食品中农药和兽药残留量的测定			
	项目三十 食品中黄曲霉毒素的测定			
总学时				128

表二 项目设计安排表（课程实训项目设计参考方案）

模块名称	训练项目	任务	任务知识目标	任务技能目标 (含素质目标)	学时	合计
模块一 食品理化 检验前的 准备工作	项目一 查阅食品相关 标准	工作任务一 查阅《食品理化检测方法理化部分》及相关文献	1.了解食品理化检测的任务和主要内容。 2.了解食品理化检测主要方法和发展趋势。 3.熟悉食品理化检验的相关标准。	1.能查阅食品相关标准和熟悉食品检验常用的技术规范用语； 2.掌握食品理化检验的基本要求； 3.能掌握理化检验数据处理的要求及检验原始记录、检验报告书的编制要求和方法。	1	6
		工作任务二 查阅溶液、试剂的配置相关标准	掌握实验用标准溶液配制的方法和使用、保存要求。	能正确配制、使用和保存常用的标准溶液。	2	
	项目二 常用玻璃器皿 的使用、分类、 清洗	工作任务三 常用玻璃器皿的分类、清洗	掌握常用玻璃仪器的清洗、使用方法和要求。	能正确清洗、使用各种检验用玻璃仪器包括：容量瓶、移液管、滴定管等。	1	
	项目三 几种常见试剂 的配制	工作任务四 20%(V/V) HCl 溶液、10% (m/v) 醋酸锌溶液、50% (m/m) KOH 溶液、0.1mol/L NaOH 溶液、2+1 的硫酸溶液、7:2:1 的乙醇-氨水-水等几种溶液的配制	熟悉各种常见试剂配置、使用方法和保存要求。	能正确配制容量百分比浓度、质量容量百分比浓度、质量百分比浓度、物质的量的浓度等溶液和按比例配制的溶液，并能正确使用和保存。	2	

模块二 食品样品的采集和 预处理	项目四 食品样品的采集	工作任务一 散粒状固体样品（大米）的四分法取样；液体样品（饮料）的恒吸法取样；不均匀固体样品（果蔬）的取样；小包装食品的取样	1.了解食品样品的采集基本要求； 2.熟悉食品检验的基本程序； 3.掌握食品样品的采集的方法。	1.能对散粒状固体样品、液体样品、组成不均匀样品、小包装食品等正确采样； 2.能合理设计抽样登记单并正确填写。	1	4
	项目五 食品样品的制备和保存	工作任务二 固体样品、互不相溶的液体、液体、浆体、悬浮液体、罐头类食品的制备和保存	1.熟悉食品样品制备的目的和保存原则； 2.掌握食品样品制备和保存的方法。	1.能对不同形态食品样品进行制备； 2.能正确保存食品样品。	1	
	项目六 食品样品的预处理	工作任务三 蒸馏、萃取、浓缩、有机物破坏等食品样品的预处理的操作	1.了解食品样品预处理的新技术、新方法； 2.熟悉样品预处理的目的是要求； 3.掌握常用样品预处理的方法。	能根据不同的分析方法和分析要求选择合适的样品预处理方法并对样品进行预处理。	2	

模块三 食品感官 检验	项目七 食品感官检验 技术与技能训 练	工作任务一 食品感官检验基本技术	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉食品感官基本术语； 2.能说出食品感官检验室基本要求； 3.掌握食品感官检验常用方法及应用特点。 	能鉴评基本味觉、嗅觉、视觉等基本鉴别技术，并掌握味觉阀的测定方法。	4	8
		工作任务二 感官检验评定员的技能训练	<ol style="list-style-type: none"> 1.能进行样品的采集、制备、分发和感觉检验； 2.掌握感官检验常用方法及感官检验技术。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟练应用差别检验、类别检验、描述性检验对食品进行感官分析； 2.能正确进行数据统计处理，进行感官检验分析报告。 	4	
模块四 食品的物 理检验法	项目八 比重计的使用	工作任务一 糖水罐头中蔗糖含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解液体食品比重测定的意义； 2.熟悉糖度计的构造和使用； 3.掌握使用糖度计测定蔗糖含量的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确使用糖度计测定糖水浓度； 2.能正确处理检验数据，并正确评价食品品质。 	2	10
		工作任务二 白酒酒精度的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解酒精度测定的意义； 2.熟悉酒精计的构造和使用； 3.掌握使用酒精计测定酒精度的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确使用酒精计测定样品酒精度； 2.能正确处理检验数据，并正确评价食品品质。 	2	

	项目九 密度瓶的使用	工作任务三 啤酒酒精度的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉密度瓶的结构和使用； 2.熟悉啤酒样品的预处理方法； 3.掌握使用密度瓶测定啤酒酒精度的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确使用密度瓶测定样品酒精度； 2.能正确处理检验数据，并正确评价食品品质。 	2	
	项目十 折光计的使用	工作任务四 果汁饮料折射率和可溶性固形物的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解液体食品折光率和可溶性固形物测定的意义； 2.熟悉折光计的构造、原理、使用和维护； 3.掌握液体食品折光率和可溶性固形物测定的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确使用手持式折光计、阿贝折光计的测定样品的折光率； 2.能准确测定液体食品中可溶性固形物的含量； 3.能正确处理检验数据，并正确评价食品品质。 	2	
	项目十一 旋光仪的使用	工作任务五 味精比旋光度和谷氨酸钠含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解食品旋光度、比旋光度的概念和测定的意义； 2.熟悉旋光仪的构造、原理、使用和维护； 3.掌握旋光法测定味精中谷氨酸钠含量的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确使用旋光仪测定样品的比旋光度； 2.能使用旋光法准确测定味精中谷氨酸钠的含量； 3.能正确处理检验数据，并正确评价食品品质。 	2	

模块五 食品中一般成分的 检测	项目十二 食品中水分含量的测定	工作任务一 香辛料中水分含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解干燥、恒重的概念和操作要点； 2.熟悉不同水分测定方法的适用范围； 3.掌握常压干燥法、减压干燥法、蒸馏法、卡尔费休法测定水分的原理和操作方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能根据样品的特性选择合适的水分测定方法； 2.能准确测定食品中水分的含量； 3.能合理设计原始记录表，按要求处理 检验数据，并正确评价食品品质。 	4	52
	项目十三 食品中灰分含量的测定	工作任务二 面粉中灰分含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解总灰分、水溶性灰分、水不溶性 灰分、酸不溶性灰分的概念和测定意义； 2.熟悉高温炉的构造和使用方法； 3.掌握灰分测定原理和方法。 	能准确测定食品中的灰分含量并依据相关标准正确评价食品品质。	4	
	项目十四 食品中酸类物质的测定	工作任务三 饮料中总酸度和有效酸的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解食品中酸类物质的分类； 2.熟悉食品中酸类物质检验的内容； 3.掌握总酸度、有效酸的测定的原理和方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确进行样品处理并准确测定食品中的总酸度； 2.能正确使用酸度计测定食品的有效酸度； 3.能按要求处理检验数据并正确报告检验结果。 	4	

项目十五 食品中脂肪含量的测定	工作任务四 曲奇饼干脂肪含量的测定 (索氏抽提法)	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解粗脂肪的概念，脂类测定的意义； 2.熟悉索氏抽提法测定脂肪的适用范围； 3.掌握索氏抽提法测定食品中脂肪含量的原理和方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能根据样品形态和组成选择合适的脂类物质测定方法； 2.能正确使用索氏抽提器准确测定食品中的脂肪含量； 3.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4
	工作任务五 火腿中脂肪含量的测定 (酸水解法)	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉酸水解法测定脂肪的适用范围； 2.掌握酸水解法测定脂肪含量的原理和方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能使用酸水解法准确测定食品中的脂肪含量； 2.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4
项目十六 食品中碳水化合物含量的测定	工作任务六 水果糖中还原糖含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解碳水化合物的概念； 2.掌握直接滴定法测定还原糖的原理和操作要点； 3.熟悉提高还原糖测定精密度和准确度的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能熟练使用直接滴定法测定食品中的还原糖的含量； 2.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4
	工作任务七 水果糖中总糖含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解总糖的概念和测定意义； 2.掌握总糖测定原理和方法。 	能准确测定食品中总糖的含量并能正确处理测定结果。	4
	工作任务八 乳粉中蔗糖含量的测定	掌握蔗糖测定原理、操作要点和结果处理方法。	能准确测定食品中蔗糖的含量并能正确处理测定结果。	4
	工作任务九 肉制品中淀粉含量的测定 (酶水解法)	掌握酶水解法测定淀粉含量的原理、测定要点和结果处理方法。	能使用酶水解法准确测定食品中淀粉含量并能正确处理测定结果。	4

	项目十七 食品中蛋白质的测定	工作任务十 乳粉中蛋白质含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解蛋白质测定的意义； 2.理解蛋白质系数、粗蛋白等概念； 3.掌握凯氏定氮法测定蛋白质的原理和方法； 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能熟练使用凯氏定氮法准确测定食品中蛋白质的含量； 2.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4
		工作任务十一 乳粉中非蛋白质氮含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解非蛋白质氮测定的意义； 2.掌握非蛋白质氮测定原理和方法。 	能准确测定食品中非蛋白质氮的含量并正确判断产品品质。	4
		工作任务十二 酱油中非蛋白质氮含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解氨基酸态氮的概念和测定意义； 2.掌握氨基酸氮测定的原理和方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能熟练使用电位滴定法测定食品中氨基酸氮的含量并正确判断产品品质； 2.能按要求记录和处理检验数据并能正确判断产品品质。 	4
	项目十八 食品中维生素的测定	工作任务十三 果蔬中维生素 C 含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解维生素的分类、性质和测定意义； 2.熟悉维生素的测定方法和原理； 3.掌握维生素 C 测定的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能使用碘酚滴定法准确测定食品中维生素 C 的含量； 2.能按要求记录和处理检验数据并能正确判断产品品质。 	4

模块六 食品中矿物质元素的检验	项目十九 食品中必需矿物质元素的测定	工作任务一 婴幼儿配方奶粉中钙、铁、镁、钾、钠、铜、锌	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解矿物质的分类、性质和测定意义； 2.掌握标准储备液和使用液的配制和使用方法； 3.掌握原子吸收光谱仪的使用和维护方法； 4.掌握火焰原子吸收法（石墨炉法）测定钙、铁、镁、钾、钠、铜、锌等元素的原理和操作方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能准确测定食品中的钙、铁、镁、钾、钠、铜、锌等元素； 2.能按要求记录和处理检验数据并能正确判断产品品质。 	4	8
	项目二十 食品中有害矿物质元素的测定	工作任务二 茶叶中铅含量的测定	掌握原子吸收光谱仪的工作原理、基本构造和茶叶中铅含量的测定方法。	<ol style="list-style-type: none"> 1.规范操作仪器和测定结果分析。 2.具有严谨的工作作风、树立职业责任感和团队合作精神。 	4	
模块七 食品中功能性成分的检验	项目二十一 生物抗氧化剂、自由基清除剂的测定	工作任务一 茶饮料中茶多酚含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解食品中功能性成分的概念、分类、及生理功能； 2.熟悉食品中功能性成分检验的原理和操作要点； 3.掌握茶多酚的测定的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能准确测定食品中的茶多酚； 2.能按要求记录和处理检验数据并能正确判断产品品质。 	4	8
	项目二十二 食品中功能性多糖含量的测定	工作任务二 枸杞多糖的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉活性低聚糖和活性多糖的提取和测定方法； 2.掌握分光光度法测定枸杞多糖的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能掌握枸杞多糖的提取方法； 2.能准确测定食品中的枸杞多糖的含量。 	4	

模块八 食品添加剂的检验	项目二十三 食品中护色剂 含量的测定	工作任务一 火腿肠中亚硝酸盐含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解食品添加剂的概念、分类、用途及测定的意义； 2.熟悉常用的发色剂的种类和使用范围； 3.掌握盐酸萘乙二胺法测定亚硝酸盐的原理和方法； 4.掌握离子色谱法同时测定食品中亚硝酸盐和硝酸盐的方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能使用盐酸萘乙二胺法准确测定食品中亚硝酸盐含量； 2.能使用离子色谱法准确测定食品中亚硝酸盐和硝酸盐含量； 3.能正确绘制标准曲线和正确处理检验数据，并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4	22
	项目二十四 食品中漂白剂 含量的测定	工作任务二 白砂糖中的亚硫酸盐含量的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解漂白剂的概念，常用的漂白剂种类，测定的目的和意义； 2.掌握蒸馏法和比色法测定二氧化硫的原理、方法和操作要点。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能使用蒸馏法准确测定样品中的二氧化硫的含量； 2.能按要求记录和处理检验数据，并依据相关标准对产品质量进行判定。 	4	
	项目二十五 食品中着色剂 含量的测定	工作任务三 饮料中人工合成色素的测定	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解合成色素的概念，常用的食用合成色素的种类、测定的必要性； 2.熟悉食品样品预处理及色素的提取方法； 3.熟悉液相色谱的使用和维护； 4.掌握高效液相色谱法测定食用合成色素的原理和方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能正确选取食品样品的预处理及色素的提取方法； 2.能使用高效液相色谱法准确测定食用合成色素的含量； 3.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。 	4	

<p>项目二十六 食品中甜味剂 含量的测定</p>	<p>工作任务四 凉果中甜蜜素含量的测定</p>	<p>1.了解甜味剂的概念、常用的种类、测定的必要性； 2.熟悉气相色谱的使用和维护； 3.掌握气相色谱法测定甜蜜素的原理和方法； 4.熟悉其它甜味剂的测定方法。</p>	<p>1.能用气相色谱法准确测定食品中甜蜜素含量； 2.能正确处理检验数据并能测定结果和相关标准正确评价食品品质。</p>	<p>4</p>
<p>项目二十七 食品中防腐剂 含量的测定</p>	<p>工作任务五 饮料中苯甲酸含量的测定</p>	<p>1.了解防腐剂的概念，常用的种类,测定的必要性； 2.掌握液相色谱法测定苯甲酸的原理、方法和操作要点； 3.熟悉常用防腐剂的其他测定方法。</p>	<p>1.能用高效液相色谱法测定食品中苯甲酸含量； 2.能正确处理检验数据并能根据测定结果和相关标准正确评价食品品质。</p>	<p>4</p>
<p>项目二十八 食品中抗氧化 剂含量的测定</p>	<p>工作任务六 植物油中抗氧化剂 TBHQ 含量的测定</p>	<p>1.了解抗氧化剂的概念，常用的种类，测定意义； 2.掌握气相色谱法测定 TBHQ 的原理、方法和操作要点； 3.熟悉其它他抗氧化剂的测定原理和方法。</p>	<p>1.能用气相色谱法准确测定食品中抗氧化剂； 2.能正确处理检验数据并能测定结果和相关标准正确评价食品品质。</p>	<p>2</p>

模块九 食品中有 毒有害物 质的检验	项目二十九 食品中农药和 兽药残留量的 测定	工作任务一 黄瓜中农药残留量的测定	<p>1.了解有毒有害物质的来源、常见种类和检测的必要性；</p> <p>2.熟悉农药残留样品预处理的方法；</p> <p>3.熟悉农残快速测定仪的使用和维护；</p> <p>4.掌握有机氯农药、有机磷农药的测定原理和方法；</p> <p>5.熟悉兽药残留的测定方法和有毒有害物质的其他测定方法。</p>	<p>1.能正确进行农药残留样品预处理；能调节仪器优化分离混合物，能操作气相色谱定性定量检测化合物含量。</p> <p>2.能正确使用农药快速检测仪测定食品中农药残留；</p> <p>2.能按要求记录和处理检验数据，并正确报告检测结果。</p>	6	10
		工作任务二 牛肉中兽药残留量的测定		2		
	项目三十 食品中黄曲霉 毒素含量的测 定	工作任务三 花生仁中黄曲霉毒素 B1 含量的测定	<p>1.了解黄曲霉毒素的来源和检测意义；</p> <p>2.掌握酶联免疫试剂盒测定食品中黄曲霉毒素含量测定的原理、方法和操作要点。</p>	能正确使用酶联免疫试剂盒测定黄曲霉毒素 B1 的含量，能按要求记录和处理检验数据并能正确报告检测结果。	2	
合计					128	