

**2026 年高职分类招生考试职业技能考试  
考试大纲**

**（食品药品监督管理专业）**

二〇二六年一月

食品药品监督管理专业  
2026 年高职分类招生考试职业技能考试  
考试大纲

一、适用对象

本考试大纲适用于 2026 年海南省高职分类招生考试职业技能考试:食品药品监督管理专业）。

二、考试总体内容和要求

（一）专业能力测试（以教育部发布的中职专业教学标准中核心专业知识为基本依据）（100 分）

测试形式	测试要点	专业能力测试要求
面试 (5-8 分钟)	食 品 药 品 监 督 管 理 相 关 知 识 的 认 知 程 度	1. 食品、药品基本定义、该专业研究对象和主要任务。
		2. 食品药品监督管理在保障公众健康、维护市场秩序中的关键作用。
		3. 与食品药品监督相关的基本法律法规，例如《食品安全法》《药品管理法》《医疗器械监督管理条例》等主要内容和实施目的，说明其在食品药品生产、流通和使用环节中的应用。
		4. 我国食品药品监督管理的基本架构，包括国家、地方各级监管机构的职能分

		工及监督管理的主要流程。举例说明监管机构如何进行监督检查、执法及管理。
		5. 食品安全风险评估、药品质量检验、市场准入管理等基本概念与技能的核心内容。
		6. 食品药品的分类、标签标识管理，以及从生产到消费的全链条监管模式。
	职业素养	理解食品药品监管从业者的职业道德要求，包括依法行政、公正廉洁、诚信尽责的基本原则。认识保障公众健康的使命感与责任感。

通过考察，了解学生对食品药品监督管理专业基本知识的掌握情况，以及对法律法规、职业素养的理解程度，为后续专业课程的学习奠定基础。

学生具备食品药品监督管理专业的核心知识，有助于其树立食品药品安全与监管的重要意识，理解专业在保障公众健康和维护社会秩序中的关键作用。通过掌握法律法规及监管体系，学生能够为未来从事相关职业奠定基础，具备履行岗位职责的基本能力，如风险评估、质量检验和市场准入管理。同时，这些知识能够帮助学生培养依法行政和廉洁从业的职业素养，提高工作中的规范性和专业性。最终，学生不仅能在实际工作中确保食品药品的安全与质量，还能为构建国家食品药品安全体系贡献力量，实现个人价值与社会责任的统一。

## （二）技术技能测试（以教育部发布的中职专业教学标准中核心技术

技能为基本依据）（100 分）

测试形式	测试要点	技术技能测试要求
面试 (5-8 分钟)	学生职业素养能力	1. 自我介绍：简明清晰、语言流畅，举止大方得体
		2. 实训操作：对实验室常用仪器的认识
		3. 问题回答：语言表达及沟通能力；对食品药品监督管理专业基本知识的掌握情况，以及对法律法规、职业素养的了解程度和个人认识；对所报专业的认识和理解；以及对未来职业发展或规划的思考

考查学生职业素养能力，如仪容仪表、语言表达等，以及根据评委提问应急处理的能力。

### 三、考试具体要求示例

（含理论与实操）

#### （一）专业能力测试

本考试理论内容包括 6 个部分：食品营养与健康膳食、食品安全生产、餐饮食品安全控制与管理、食品掺伪与检测、食品标准与法规、食药同源。具体要求如下：

#### 模块一：食品营养与健康膳食

内容：食品营养成分及其作用；膳食结构与健康；合理膳食指导等。

要求：掌握食品营养的基础理论与健康膳食的指导原则，具备设计健康饮食的能力。

## **模块二：食品安全生产**

内容：食品生产中的安全隐患；食品加工与储存中的安全控制；HACCP体系等。

要求：掌握食品安全生产的基本理论与管理方法，了解食品生产全流程的安全保障措施。

## **模块三：餐饮食品安全控制与管理**

内容：餐饮服务环节食品安全管理；餐饮企业食品安全操作规范（如《餐饮服务食品安全操作规范》）；食品安全事故预防与处理等。

要求：掌握餐饮食品安全管理的基本知识与实践方法，具备应对食品安全问题的能力。

## **模块四：食品掺伪与检测**

内容：食品掺伪的类型和手段；食品掺伪对健康的危害；常用食品检测技术与方法（如感官检测、理化检测等）。

要求：掌握食品掺伪与检测的基本理论，具备分析食品掺伪问题及应用基础检测方法的能力。

## **模块五：食品标准与法规**

内容：食品安全法律法规（如《食品安全法》《标准化法》等）；食品质量标准（国家标准、行业标准、地方标准等）。

要求：掌握食品安全相关法律法规和标准的基本内容，具备在食品行

业工作中应用法律法规的能力。

模块六：食药同源

内容：食药同源的理论基础；常见食药源性食品及其功能；食疗与养生的基本知识。

要求：掌握食药同源相关理论，能够辨识和应用食药源性食品促进健康。

（二）技术技能测试

测试项目	测试内容	
食品药品技能（5-8分钟）	个人专业展示及面试题回答	1. 自我介绍：简明清晰、语言流畅，举止大方得体
		2. 实训操作：对实验室常用仪器的认识
		3. 问题回答：语言表达及沟通能力；对食品药品监督管理专业知识的掌握，以及对法律法规、职业素养的了解程度和个人认识；对所报专业的认识和理解；以及对未来职业发展或规划的思考

本考试实操内容包括对食品安全的认知及营养搭配技能，具体要求如下：

形象气质展示包括仪容仪表、自我介绍和问题回答三个部分。

仪容仪表：容貌、姿态、着装符合行业标准、言谈举止得体大方。

自我介绍：考生姓名、年龄、籍贯、毕业学校；总结个人特点如性格、

兴趣、爱好及对所报专业大概认识。

问题回答：

(1) 语言表达及沟通能力，如对海南医药行业、经济、文化等社会知识的了解程度和个人认识。

(2) 考生报考本专业的原因，对所报专业的认识和理解，以及对未来职业发展或规划的思考。

#### 四、参考书目

##### 1. 《食品安全与质量控制技术（第2版）》

作者：贝惠玲 编 出版社：科学出版社 出版时间：2021年。本书依据食品安全与质量控制工作岗位及岗位群对职业能力的需求进行编写，内容涵盖食品质量安全基础知识、质量管理工具、食品法律法规与标准等实用控制技术。

##### 2. 《现代食品安全科学》

作者：章宇 出版社：中国轻工业出版社 出版时间：2020年。本书以科学传播现代食品安全知识为理念，内容涵盖食品安全的各个学科门类，适合作为高等院校食品质量与安全专业教材和通识教育选修课教材。

##### 3. 《食品标准与法规（第3版）》

作者：王世平、王增利 出版社：科学出版社 出版年份：2023年。本书系统阐述了食品标准与法规的基本概念、体系和应用，适用于食品质量与安全管理的学习和参考。

##### 4. 《食品添加剂（第2版）》

作者：迟玉杰 出版社：中国轻工业出版社 出版年份：2022 年。本书介绍了食品添加剂的种类、功能、使用规范及安全性评价，适用于食品科学与工程相关专业的教学和参考。