

## 技术技能测试试题 7

适用专业名称：酿酒技术

考生姓名：\_\_\_\_\_ 准考证号：\_\_\_\_\_

1. 实操考试题目：使用糖度计测定果汁中的糖度

2. 实操考试内容：使用手持糖度计（手持折光仪），对待测果汁样品进行糖度测定，并完成结果记录。

3. 实操考试要求：

（1）考试时长：5 分钟，3 分钟以内时间分满分，满分 20 分，3-4 分钟内完成扣 1-10 分，4-5 分钟内完成扣 11-20 分，超过 5 分钟停止操作；

（2）测定准确：操作规范，读数准确，最终结果误差在 $\pm 0.5^{\circ}\text{Brx}$  以内得 20 分，误差在 $\pm 1.0^{\circ}\text{Brx}$  以内扣 1-10 分，误差超过 $\pm 1.0^{\circ}\text{Brx}$  扣 11-20 分；

（3）操作规范：仪器校准、清洁、取样、测量、读数等步骤规范，满分 20 分，根据操作的规范性酌情扣分；

（4）数据处理：能准确读数并记录最终糖度值，满分 20 分，根据读数的准确性和记录规范性酌情扣分；

（5）职业素养：文明操作，爱护仪器，使用后清洗并原样收好放回，满分 20 分。

4. 实操仪器：

- 手持糖度计（手持折光仪）
- 滴管
- 待测果汁样品
- 洗瓶（内装蒸馏水）
- 擦镜纸或柔软纸巾

5. 实操考试注意事项：

（1）满分为 100 分；

（2）严禁用手或硬物接触、擦拭糖度计的棱镜镜面；

（3）读数时视线应与目镜刻度线垂直，避免视差；

（4）仪器使用后必须立即用蒸馏水清洗镜面并用擦镜纸轻轻擦干；

（5）仪器放回原样不算时间。

# 技术技能测试试题 7

考生姓名：\_\_\_\_\_ 准考证号：\_\_\_\_\_

开始时间：\_\_\_\_\_ 结束时间：\_\_\_\_\_ 操作作用时间：\_\_\_\_\_

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	测定准确性	20	1. 最终测定结果与真实值误差在 $\pm 0.5^{\circ}\text{Brx}$ 以内，得 20 分； 2. 误差在 $\pm 0.6^{\circ}\text{Bx} - \pm 1.0^{\circ}\text{Brx}$ 以内，扣 1-10 分； 3. 误差超过 $\pm 1.0^{\circ}\text{Brx}$ ，扣 11-20 分。		
2	操作规范性	20	1.打开盖板，用蒸馏水与擦镜纸正确清洁镜面（4 分）； 2.用蒸馏水进行零点校准（滴加蒸馏水、合上盖板、调零操作规范）（6 分）。 3.用滴管取样，滴加 1-2 滴待测果汁于镜面中央，操作规范，无气泡（5 分）； 4.轻合盖板，使液体均匀布满镜面，无气泡（3 分）； 5.正确朝向光源，读数（2 分）。		
3	数据处理	20	1.读数姿势正确（视线与目镜垂直），（10 分）； 2. 能准确读取分界线对应的刻度值（5 分）。 3.记录规范，单位正确（5 分）。		
4	职业素养	20	1.文明作业 10 分； 2.整理桌面，放回原位 10 分。		
5	时间	20	1. 3 分钟以内完成不扣分； 2. 3-4 分钟内完成扣 1-10 分； 3. 4-5 分钟内完成扣 11-20 分。		
6	总扣分				
7	总成绩				

监考人员签字：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_