**内江职业技术学院2023年单独招生考试**

**餐饮类、旅游类技能测试大纲**

**（适用专业：烹饪工艺与营养）**

**一、考试性质**

本次考试是四川省普通高等学校招收中等职业学校毕业生单独招生考试，是烹饪工艺与营养专业面向中等职业学校毕业生参加内江职业技术学院对口招生的选拔性统一考试。

**二、考试依据**

1.《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准（试行）》。（教职成厅函〔2014〕11号）。

2.参考就业岗位对从业人员工作能力水平的规范性要求及能力特征，本考试旨在对学生基础知识和岗位认知的专业能力、职业态度和开拓创新的方法能力，语言表达和团队意识的社会能力进行考核。

**三、考试时间与方式**

（一）考试时间：5分钟/人

（二）考试方式：面试

**四、考试内容**

烹饪工艺与营养专业共有设置2个考试题目。包含固定题目和现场随机抽取题目各一题。其中固定题目为自我介绍，综合考查考生的仪容仪表展示，语言表达能力，开拓创新能力、逻辑思维能力；随机抽取题目主要考查学生对本专业的认知以及专业基础知识和基本技能的掌握程度，能充分展示自己良好的个人形象与职业素养。

**五、成绩评定**

技能测试总分200分。考官根据评分标准打分并以考官算术平均分作为考生此部分测试最终成绩。（评分标准见附件一）

**六、所需工具及辅助材料**

（无）

**七、样题**

2022年单独招生考试**《职业技能测试》**测试样题

注：样题仅为展示考试流程使用，非考试题目

适用专业：烹饪工艺与营养

考生类别：中职考生

1. **自我介绍（本题共1个小题，共计80分）**

考生进入考室，递交身份证明材料，在考官发出指令后，考生开始做自我介绍。介绍要求全面完整，重点突出，层次清晰，语言流畅。自我介绍时，可以报考生抽签号，但不得透露或暗示姓名、生源地以及所读学校。（限时1分钟）

**二、技能测试（本题共1个小题，共计120分）**

考生现场抽取1个题目作答。（准备时间和作答时间共计4分钟）

技能测试题目示例：

1.个人是否喜欢烹饪及原因。

2.结合专业发展，简述大学期间的学习规划。

附件一

**内江职业技术学院2023年单独招生考试**

**对口类考生技能测试评分表**

考生号： 报考专业：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 | 评分要素 | 分值 | 参考标准 | 得分 |
| 自我介绍 | 仪容举止 | 15 | 衣着整洁，仪表得体；举止大方，姿态自然，肢体表达得当。 |  |
| 语言表达 | 20 | 语言规范，口齿清楚，语速适宜，表达准确、简洁、流畅，能较准确地表达自己的观点。 |  |
| 逻辑思维 | 30 | 能正确理解和分析问题，善于自我分析，思维灵活，条理清晰，逻辑性强，有较好的应变能力。 |  |
| 心理素质 | 15 | 乐观开朗，积极上进，有自信心；能够冷静地应对问题，具有一定的情绪调节和控制能力。 |  |
| 专业技能 | 专业认知 | 40 | 了解本专业的学习内容，熟悉本专业的就业范围，岗位名称及岗位职责，对烹饪行业发展现状和未来趋势具有较为清晰的认知。 |  |
| 专业基础知识 | 40 | 具备基本的烹饪基础知识；了解专业的新信息；掌握与专业相关的知识；分析问题并流利作答。 |  |
| 专业技能 | 40 | 对技能测试题目理解到位，回答问题时观点正确，并能利用所掌握的专业技能提出有效性和一定创新性的解决措施。 |  |
| 总分 |  | | | |
| 考官签字 |  | | | |