

## 成都农业科技职业学院

### 2022 年单独招生考试技能考核方案

# 中职：轻纺食品类

## 一、方案制定依据

2022 年我校轻纺食品类别技能考核采用现场实际操作方式进行，考核的基本依据是国家中等职业教育相关专业教学大纲（标准）或教学指导方案，结合现阶段中职教学实际，同时参照国家相关行业初级技术等级标准及要求，制定我校本次轻纺食品类别单招技能考核方案。

## 二、考核项目、时长及分值

### 1. 考核项目名称：

轻纺食品类单招技能测试采用“现场测试+现场问答”模式，采取现场考核方式进行，设置食品原料识别及其主要营养成分判别、食品安全危害分析(考核项目一)，职业素养考核（考核项目二）2 个考试项目。

**2. 考核时长及分值：**总分 200 分，考核项目一 120 分，考核项目二 80 分；总考核时长 20 分钟，其中考核项目一 15 分钟，考核项目二 5 分钟，考生独立完成所有考核内容。

## 三、考核条件及要求

**1. 设备及工具：**考生持准考证和个人有效身份证件方可进入考场，可携带黑色签字笔及 2B 铅笔、橡皮擦入场。

**2. 考核技能要求：**要求考生会对常见食品原料进行正确

识别分类，能够正确判别常见食品原料中的主要营养成分，正确分析可能存在的食品安全危害；要求考生具备专业所要求的基本素质、专业知识和技能等。

**3. 职业素质要求：**对报考专业以及专业相关产业具备基础认知，能正确认识与分析食品安全等事件，个人学习、个人职业发展规划清晰，具备良好的职业心态。

#### 四、考核目标及评分要点

##### 1. 考核目标：

(1) 考查考生的专业技能素养，会对常见食品原料进行正确识别分类，能够正确判别常见食品原料中的主要营养成分，正确分析可能存在的食品安全危害。

(2) 考查考生的职业综合素质、理解表达能力、逻辑思维能力和专业发展潜力等基本能力。

##### 2. 评分项目及总体要求

(1) 考生会对常见食品原料进行正确识别并分类（谷类、薯类、豆类、蔬菜水果类、坚果类、菌藻类、畜禽肉类、水产品、蛋类、乳类等），能够正确判别常见食品原料中的主要营养成分，正确分析可能存在的食品安全危害。

(2) 具备专业所要求的基本素质、理解表达能力、逻辑思维能力和专业发展潜力等基本能力。

##### 3. 考核指标及技术要求

一级指标	二级指标	技术要求
食品原料	食品原料名称	食品原料名称的正确识别分类

名称识别及其主要营养成分判别、食品安全危害分析 (120分)	识别分类	
	食品原料主要营养成分判别	正确判别食品原料主要营养成分
	食品安全危害分析	正确分析可能存在的食品安全危害
职业素养 (80分)	基本素质	始终坚持食品安全准则；具备良好的职业心态。
	职业认知	自我介绍与回答考官问题表达内容体现对行业具备基础认知；个人职业成长规划清晰，具有可执行性。
	理解表达及逻辑思维能力	能正确地理解和分析问题，抓住重点，准确而有效地表达自己的观点。思维灵活，条理清晰，逻辑性强，具有较好的应变能力。
	专业发展潜力	有积极向上的愿望，职业责任感强。
时间	T(正式考试时间)	技能操作考核时长15分钟，T>15分钟，考试终止； 职业素养考核时长5分钟，T>5分钟，考试终止。

## 五、考核样题

### 项目一：食品原料名称识别分类及其主要营养成分判别和食品安全危害分析（120分、15分钟）

试题内容：

请考生对图片中的各种食品原料名称进行正确识别分类，判别其主要营养成分，并分析可能存在的食品安全危害。

（在答题卡上写出食品原料名称分类及其主要的营养成分和可能存在的食品安全危害）

### 项目二：职业素养考核（80分，5分钟）

试题内容：

1、请考生进行 1-2 分钟自我介绍，其中不得出现考生姓名、学校等个人信息；

2、回答考官结合考生自我介绍提出的问题（1 个问题）。