****

**泉州海事学校**

**专业技能考试实施方案**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 | 适用专业 | 报考人数 |
| 1 | 中餐烹饪与营养膳食 | 17 |

**泉州海事学校教务处**

**2020年10月**

**泉州海事学校**

**泉州海事学校关于学业水平考试**

**专业技能考试实施方案**

根据《泉州市教育局关于做好2020年中等职业学校学生专业技能考试工作的通知》（泉教职成〔2020〕2号）精神，为测试我校中餐烹饪与营养膳食学生对专业基本技能掌握和应用，提升学生专业技能水平，同时检验我校专业教学水平，以教育部2014年颁布的《中等职业学校专业教学标准（试行）》为指导，按《福建省教育厅关于印发福建省高职院校分类考试招生改革实施办法的通知》的要求，组织对中职三年学生进行制造类专业技能测试考核，我校拟组织对18级学生进行专业技能测试，方案拟定如下：

**一、适用专业**

《中餐烹饪与营养膳食》

1. **考核对象**

18级中餐烹饪与营养膳食专业全体学生

**三、考核地点**

泉州海事学校实训室

**四、考试人员安排**

监考人员：谢佑、谢奕挺

考评人员：谢佑、谢奕挺

巡考人员：连维琛、吴盛辉

**五、考核时间**

12 月 19 号 8：30-10：00

**六、考核题目和配分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 内容 | 配分 | 考核要求及评分标准 |
| 烹饪（切土豆） | 运用直刀法与片刀法 | 100分 | ①考试分组同时进行。  ②考试时间为20分钟，考试信号发出方可开始，提前或超过时间均为无效！对全组第1次犯规的考生予以警告。全组中出现第2次及以上犯规时，取消犯规者考试资格，考试中途退场者视为弃权，该项成绩计0分。  ③需着厨师服，厨师帽，并全程保持整洁。该项目10分  ④考生需提前准备原料，提前磨好刀，不可提前预制或者用替代品。发现第一次没收，第二次取消考试资格，考试成绩为0分  ⑤保持所在位置整洁，做好收尾卫生工作，该项目20分  ⑥正确站姿10分，正确握刀手法10分，左右手配合熟练度10分，整体动作流畅度20分  ⑦运用直刀法与片刀法将原料加工成厚薄均匀，长短一致，粗细均匀不黏连的形状，该项目20分 |
| 总分 | | 100分 | |

1. **测试方法**

站姿：

直刀法：两脚自然张开与肩同宽，身体距离砧板一拳头距离，左手自然弯曲呈弓形，右手握刀。用刀堂顶住左手中指第一个关节凸起位置做直线上下运动并适时往后推进将原料切断。

片刀法：左手除拇指外四个手指压住原料，拇指上翘，右手握刀放平与原料平行，中指指肚轻压刀锋做上下调节厚薄度，右手平行推进原料直至片断，接着左右手配合将片起的原料放置砧板前端，反复此动作将原料码放整齐。

**八、考试材料准备**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 |
| 1 | 工作台 | 1 |
| 2 | 砧板 | 1 |
| 3 | 片刀、抹布 | 各1 |
| 4 | 盛具 | 2 |

**九、注意事项**

1.考生带好准考证学生证或身份证等有效证件提前十分钟入场，按考号入座。

2.考试过程中，监考老师督促考生严格遵守疫情防控要求及安全操作规程，正确使用和维护考试机械设备，确保人身及设备安全。

3.考试结束后，考生及时整理考场环境卫生，保持考试场所整洁。

**十、**中餐烹饪与营养膳食专业技能考核评定方法

（一）原材料初步加工要达到符合营养卫生要求，在规定时间内，熟练完成 。

（二）刀工要切得粗细均匀、长短一致无连刀、片要均匀、刀纹深度一致，改刀成块，整齐均匀 ，刀纹清晰，卷曲美观 。

（三）个人着装整洁干净，操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

（四）本次专业技能考核成绩采用百分制：

60以下为不合格。

60分（含60分）—75分为合格。

75分（含 75分）—90分为良好。

90分（含 90分）以上为优秀。

技能考核不合格的需进行补考。

泉州海事学校

2020年10月