

锦州师专 2024 年对口升学（中职升高职）单独考试招生

食品营养与健康专业职业技能考核大纲

一、考核目的

本技能考核大纲以国家中等职业学校教学标准为依据，同时结合我院食品营养与健康专业的教学实际，主要为测试考生的基础操作能力以而制定的。

二、考核要求

1. 服从监考教师安排，遵守考场秩序。
2. 遵循实训室安全操作规范，避免发生安全事故。
3. 考场提供操作仪器，无需自备。

三、考核形式

现场操作。技能考核 3 个项目中，现场抽取其中 2 项进行考核。

四、时长与分值

总时长 20 分钟，满分为 200 分。

五、考核内容

（一）技能考核项目（选择其中的 2 项，每项 100 分，满分 200 分）

1. 常用玻璃仪器的识别
2. 溶解过滤
3. 溶液配制

六、其它说明

考试结束后应将所有用过的实验器材摆放整齐，保持实验台整洁。