

2021 年云南旅游职业学院 烹调工艺与营养专业单独招生考试大纲

为贯彻落实《国务院关于深化考试招生制度改革的实施意见》（国发〔2014〕35号）精神，加快推进高职（专科）院校分类考试，深化高职院校招生改革，更好地培养适应经济社会发展的高技能人才，根据《云南省 2021 年高职（专科）院校单独考试招生报考工作通告》和《云南省高等职业教育考试招生改革实施方案（试行）》（云招考〔2015〕4号）要求，为进一步明确任务，落实责任，认真做好高职（专科）院校单独考试招生，确保招生工作公开、公平、公正，结合学校实际情况，特制定本大纲。

第一部分 普通高中毕业生单招大纲

第一章 总 则

一、适用对象

本大纲适用于云南省申请报考云南旅游职业学院单独招生的普通高中应（往）届毕业生。

二、考试性质

按本大纲进行的考试系选拔性考试，其考试成绩将作为云南省普通高中应（往）届毕业生升入云南旅游职业学院学习的录取依据。

三、考试形式及分值

报考旅游英语专业的考生，按照普通高中学业水平考试量化成绩+职业适应性测试=考生综合成绩的原则，统计考生综合成绩，总分 420 分。

（一）学业水平考试量化成绩

学业水平考试量化成绩以 2020 年底前取得的最好成绩为准。学业水平考试成绩使用等第量化分（A 等 20 分、B 等 16 分、C 等 12 分、D 等 8 分），满分为 220 分，各科目量化成绩不设权重，总分相同，各科目排位顺序为：语文、数学、外语、思想政治、历史、地理、物理、化学、生物、信息技术及通用技术。

（二）职业适应性测试（网络直播面试）

职业适应性测试采用网络直播形式进行面试，总分 200 分。

第二章 职业适应性测试要求及细则

（一）考核目标

根据烹调工艺与营养专业人才培养目标和学生未来从业的行业要求，报考本专业考生除参加普通高中学业水平考试外，还必须参加并通过本专业职业适应性测试。职业适应性测试专业网络直播面试主要考查考生在身体条件、自我表现展示力、沟通能力和综合素质等方面是否基本具备本专业学习要求。

（二）考核要求

要求考生具有健康的身体素质和条件、良好的职业素养、简单的中英文沟通表达能力、动作协调能力、人际交往能力及身体条件的专业适应性，能胜任本专业的从业要求。

（三）职业适应性测试的内容及评价标准

1. 职业适应性测试（网络直播面试）要求

（1）心理素质：乐观开朗，积极上进，有自信心；能够冷静地处理问题，不偏激，不固执，具有一定的情绪调节和自控能力。

（2）仪表仪态：衣着整洁，仪表得体，举止大方，符合职业特点；五官端正，姿态自然，肢体表达得当。

（3）语言表达：口齿清楚，语速适宜，表达准确，简洁、流畅，能够较准确地表达自己的观点；回答问题态度积极，并能做出恰当的回应。

(4) 思维能力：能正确地理解和分析问题，抓住要点，并及时做出适当的反应，思维灵活，条理清晰，逻辑性强，有较好的应变能力。

2. 职业适应性测试（网络直播面试）内容

职业适应性测试（网络直播面试）分为中文自我介绍（2分钟）、英文自我介绍（2分钟）、命题问答（2分钟）和才艺展示（2分钟）四个环节。

(1) 中文自我介绍：要求考生做一段简短的自我介绍，考查学生的体态、举止、亲和沟通能力、普通话表达能力、临场应变能力。

(2) 英文自我介绍：要求考生用英文自我介绍，考查学生语言表达流畅，口齿清晰，英语发音标准，富有表现力和感染力以及基本的英文词汇。

(3) 命题问答：通过抽签确定问答题，每位学生抽取2道题进行回答，问答题是关于烹饪或者餐饮行业服务意识及应急处置方面的内容，主要考察考生的语言表达能力、思辨能力、逻辑思维能力、应急处理能力和知识面。

(4) 才艺展示：包括唱歌、跳舞、讲故事、朗诵、游戏、节目主持、魔术、乐器、体育运动、模特展示等，考生自行选择其中一项进行展示即可。

3. 职业适应性测试（网络直播面试）评价标准

评价项目	指标要素	分值
中文自我介绍 (40 分)	1. 体态、举止和着装	
	2. 微笑及亲和力	
	3. 普通话表达能力	
	4. 临场应变能力	
英文自我介绍 (40 分)	1. 英文表达流畅程度	
	2. 英文表达的表现力和感染力	
	3. 基本英语词汇的掌握程度	
命题回答 (80 分) 2 题, 每题 40 分	1. 正确理解题意并能紧扣题目回答	
	2. 观点或理念无常识性错误	
	3. 内容较全面	
	4. 层次感强, 有较好的逻辑性	
	5. 能用普通话回答, 表达顺畅, 语音语速适当	
	6. 有一定的见解和较深入的分析	
	7. 能客观评价自我, 可信度高	
	8. 具备灵活性, 面对问题能自圆其说	
才艺展示 (40 分)	1. 才艺内容表达准确, 较强的艺术表现力	
	2. 具有专业特色, 与报考专业紧密结合	
	3. 富有创意, 亮点突出	
	4. 气质与素养情况	

(四) 考生须知

1. 考试着装要求

(1) 男生着短袖衬衣、深色裤子、皮鞋。

(2) 女生着短袖衬衣、深色短裙，裙子长度在膝盖上下 1cm 左右，不得佩带美瞳，假睫毛，不穿连体丝袜，不得喷涂香水。

2. 注意事项

(1) 参加职业适应性测试考生，应在考前 30 分钟内，进入直播测试室。

(2) 考生应携带身份证、准考证参加测试。

(3) 考生应遵守考场纪律：在考试全过程考生不得随身携带书籍和参考资料，自觉关闭手机及其它通讯工具，不得随意插话和走动，以免影响其他考生进行测试。

3. 报考条件

(1) 无精神病史、无慢性病史、无传染性疾病。

(2) 态度端正。

第二部分 中职毕业生单招大纲

第一章 总 则

一、适用对象

本大纲适用于云南省申请报考云南旅游职业学院单独招生的中职毕业生。

二、考试性质

按本大纲进行的考试系选拔性考试，其考试成绩将作为中职毕业生升入云南旅游职业学院学习的录取依据。

三、考试形式及分值

实行“文化素质+职业技能测试”的评价方式，总分 420 分。

（一）文化知识（网络在线考试）

文化知识考试采用网络考试平台进行，考试科目为综合试卷，科目及相应分值为：语文 80 分、数学 50 分、政治 50 分、英语 40 分，总分为 220 分。文化知识考试大纲参照 2021 年《云南省高等职业院校招生考试说明》各科考试大纲。

（二）职业技能测试（网络直播面试）

职业技能测试采用网络直播形式进行面试，总分 200 分。

第二章 职业技能测试要求及细则

（一）考核目标

职业技能测试分职业意识、职业潜能和职业素养三个方面：

1. 职业意识：主要考核学生报考烹调工艺与营养专业（职业）的认知和态度，包括对专业的了解程度、兴趣爱好、职业价值观、职业性格与报考专业（职业）的匹配程度。

2. 职业潜能：主要考核学生学习及将来从事烹调工艺与营养专业（职业）所应具备的能力，包括餐饮服务技能、烹饪基本功、语言表达能力、逻辑思维能力、空间判断能力、形态知觉能力、电脑操作能力、动作协调能力、艺术表现能力、人际交往能力及身体条件的专业适应性。

3. 职业素养：以普通高中课程必修内容为依据，主要考查学生对烹饪知识及原理、职业技能方法的理解和应用能力，侧重考查学生的烹饪基本知识和技能技能、沟通表达能力和应变能力。

（二）考核要求

1. 心理素质：乐观开朗，积极上进，有自信心；能够冷静、灵活处理问题，不偏激，不固执，具有一定的情绪调节和自控能力；

2. 仪表仪态：衣着整洁，仪表得体，举止大方，符合酒店行业的职业特点；五官端正，姿态自然，肢体表达得当；

3. 语言表达：口齿清楚，语速适宜，表达准确，简洁、流畅，能够较准确地表达自己的观点；回答问题态度积极，能做出恰当的回应；

4. 思维品质：能正确地理解和分析问题，抓住要点，并及时做出适当的反应，思维灵活，条理清晰，逻辑性强，有较好的应变能力；

5. 三校生须对烹调工艺与营养或者餐饮服务管理专业有一定的基础知识与专业认知。

（三）职业技能测试的内容及评价标准

1. 测试的内容

（1）仪容仪表（30分）：考生根据考官口令，在1分钟内展示考生衣着、仪表、举止、五官、姿态、肢体表达等；

（2）自我介绍（20分）：考生使用普通话或英语进行不超过1分钟的自我介绍，考查学生的普通话或英语表达能力、语言组织能力、逻辑思维能力和临场应变能力；

（3）烹饪或者餐饮技能展示（100分）：考生在6分钟内，选择餐饮服务技能（餐巾折花、托盘+斟酒、茶艺、咖啡制作、调酒，五选一）、刀工（切土豆丝、切萝卜丝，二选一）、面点技能（包包子、包饺子，二选一），食品雕刻技能。

（4）烹饪、餐饮相关知识问答（50分）：考生在3分钟内，抽取2道烹饪或者餐饮一线部门服务过程中常出现的专业知识或者对客服务问题进行回答。

2. 评价标准

（1）仪容仪表

项 目	细节要求	分值
头发 (3分)	男士：	
	1. 后不盖领。	
	2. 侧不盖耳。	
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方。	
	女士：	
	1. 后不过肩。	
	2. 前不盖眼。	
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方。	
面部 (3分)	男士：不留胡及长鬓角。	
	女士：淡妆。	
手及指甲 (3分)	1. 干净。	
	2. 指甲修剪整齐。	
	3. 不涂有色指甲油。	
服装 (6分)	1. 符合岗位要求，整齐干净。	
	2. 无破损、无丢扣。	
	3. 熨烫挺刮。	

项 目	细节要求	分值
鞋 (3 分)	1. 符合岗位要求的黑颜色皮鞋。	
	2. 干净，擦试光亮、无破损。	
袜子 (3 分)	1. 男深色、女浅色。	
	2. 干净、无褶皱、无破损。	
首饰及徽章 (3 分)	1. 不佩戴过于醒目的饰物。	
	2. 考生证件号牌佩戴规范。	
总体印象 (6 分)	1. 举止自然、大方、优雅，走姿及站姿符合规范。	
	2. 礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑。	
合 计		30

(2) 自我介绍

内容完整，语音准确，口齿清晰，表达流利，语言组织合理，逻辑性强。

(3) 烹饪基本技能或者餐饮服务技能展示

操作和服务过程符合行业和国家职业资格标准，动作娴熟简练，符合专业礼仪要求，具有专业特色，与报考专业紧密结合。

(4) 烹饪、餐饮相关知识问答

服务态度、礼貌礼节得当，语言简练，专业知识运用、基本术语使用得当，能体现职业素养，能体现处理问题的应变能力。

(5) 评价总表

序号	试题名称	配分 (权重)	得分	评语
1	职业形象仪容仪表	30 分		
2	中文（或英文）自我介绍	20 分		
3 (四选一)	餐饮服务技能（五选一） 餐巾折花 托盘+斟酒 茶艺 咖啡制作 调酒	100 分		
	刀工（二选一） 切土豆丝 切萝卜丝			
	面点技能（二选一） 包包子 包饺子			
	食品雕刻 自选食材，自选雕刻内容			
4	烹饪及餐饮知识问答	50 分		
合 计		200 分		

（四）考试流程

1. 提前 30 分钟进入测试室，出示相关证件，签到；

2. 考生按照“仪容仪表展示—自我介绍—烹饪及餐饮服务技能展示—烹饪及餐饮相关知识问答”的流程进行职业技能测试；

3. 考试结束，考生签字确认后离场。

（五）考试注意事项

1. 考生须提前 30 分钟进入测试室候考；
2. 考生须带齐准考证、身份证等有效证件；
3. 考生应遵守考场纪律，听从指挥，自觉关闭手机及其它通讯工具，不得随意攀谈和走动。

（六）参考资料

本次考试不指定具体的测试教材，考生可参考烹饪类、酒店类相关专业书籍、专业标准、行业职业能力标准等。

（七）特别说明

无论是采用网络面试还是现场面试，本大纲内容不变，面试的内容一样。

云南旅游职业学院

2021 年 2 月 1 日