

2023年湖北省高职单独考试招生 职业技能测试考试大纲

(湖北生物科技职业学院制定)

按照《湖北省教育厅关于做好2023年高职单独考试招生工作的通知》(鄂教成函〔2023〕1号)要求,为确保学校招生工作的顺利进行,切实维护学校和考生的合法权益,维护好考试招生工作秩序,特制定本考试大纲。

职业技能测试考试对象为高职单招考生,面向药品生物技术、水产养殖技术、畜牧兽医、园艺技术、茶艺与茶文化等专业。

一、考试性质

2023年湖北省高职单招考试,是面向中等职业学校(包括中等专业学校、职业高中、技工学校和成人中专)相关专业毕业生的选拔性考试,职业技能测试旨在考查学生专业基础技能。

二、考试方法

技能测试考试由两个必考项目组成,每个项目满分100分,共计200分。每个项目测试时间60分钟,考生在实训场地进行技能操作考试。

三、考试项目与评分标准

(一) 药品生物技术专业

1. 考试项目

考试项目		考试时间 (分钟)	分值 (分)	
技能 操作 考试	项目一	100mL生理盐水(0.9%, w/v)的配制	60	100
	项目二	酸碱滴定(用NaOH标准溶液滴定未知浓度的稀盐酸)	60	100
合 计		120	200	

2. 评分标准

项目一：100mL 生理盐水（0.9%，w/v）的配制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识别检查	(1) 正确选择实验器材； (2) 清洗、检查玻璃器皿； (3) 正确调试天平。	选择合适的烧杯、容量瓶、玻璃棒、试剂瓶和天平，正确得 6 分；	15
			检查玻璃器皿得 4 分；	
			调整天平正确熟练得 5 分。	
2	换算	(1) 准确计算。	换算正确（溶质 0.9g）得 10 分	10
3	药品称量	(1) 准确计算、取用药品； (2) 准确、熟练称量药品。	正确拿取药瓶得 5 分；	20
			取用药品手法正确熟练得 5 分；	
			称量操作熟练得 5 分，数值准确且误差±0.05g 得 5 分。	
4	药品溶解	(1) 正确进行药品溶解。	蒸馏水添加适量得 4 分；	10
			玻璃棒使用正确得 3 分；	
			药品溶解彻底得 3 分。	
5	定容	(1) 采用正确方法准确定容。	容量瓶试漏得 5 分；	25
			向容量瓶注入溶液正确得 5 分；	
			润洗烧杯 2 次得 6 分；	
			定容至凹液面与刻度平齐得 6 分；	
			摇匀得 3 分。	
6	溶液保存	(1) 正确进行溶液保存。	将溶液正确倒入试剂瓶得 5 分；	10
			正确贴标得 5 分。	
7	清场	(1) 任务完成后，器皿清洗、归还原位，操作台清理干净。	完成烧杯、容量瓶、玻璃棒的清洗得 5 分；	10
			将所用工具、用具归位得 3 分；	
			清洁操作台面得 2 分。	
合计				100

项目二：酸碱滴定（用 NaOH 标准溶液滴定未知浓度的稀盐酸）				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	检查清洗	(1) 正确选择实验器材； (2) 清洗、检查玻璃器皿； (3) 正确调试天平。	检查滴定管是否漏水得 6 分；	10
			用蒸馏水清洗玻璃器皿得 4 分。	
2	装入标液	(1) 正确润洗滴定管； (2) 正确装入标准溶液并调零； (3) 正确安装滴定管。	滴定管用 NaOH 标准溶液润洗 2-3 次，润洗方法正确得 5 分；	20
			将 NaOH 标准溶液装入滴定管，排出管内气泡得 8 分；	
			调整管内溶液的凹液面至零刻度处，将滴定管竖直夹在铁架台上得 7 分。	
3	移取待测液	(1) 正确使用移液管； (2) 正确使用指示剂。	用移液管移取 20ml 待测液至锥形瓶中，移液管使用正确得 9 分；	15
			加入 2~3 滴酚酞指示剂并摇匀得 6 分。	
4	滴定	(1) 正确操作锥形瓶与滴定管； (2) 使用滴定管滴定速度正确； (3) 正确控制滴定终点； (4) 正确进行液面读数。	将锥形瓶放置在滴定管下方，调整滴定管至适合高度，正确操作得 2 分；	45
			右手拿锥形瓶，左手控制滴定管旋塞得 3 分；	
			左手转动旋塞，控制溶液流速约每秒钟 2~3 滴，流速控制准确得 6 分；	
			右手轻轻摇动锥形瓶，眼睛观察锥形瓶中溶液颜色变化，正确操作得 8 分；	
			开始时滴速可稍快，接近滴定终点时，应逐滴或逐半滴加入，正确操作得 12 分；	
			当锥形瓶中的溶液颜色由无色变为粉红色，且 30 秒内不变色，即停止滴定，滴定终点控制精准得 8 分；	
取下滴定管，保持竖直，目光平视凹液面进行读数，正确完成操作得 6 分。				
5	清场	(1) 任务完成后，器皿清洗、归还原位，操作台清理干净。	将废液倒入废液缸得 4 分；	10
			清洗玻璃器皿并归位得 3 分；	
			清洁实验台得 3 分。	
合计				100

(二) 水产养殖技术专业

1. 考试项目

考试项目		考试时间 (分钟)	分值 (分)	
技能 操作 考试	项目一	配制 100mL 浓度为 2%的 NaCl 溶液	60	100
	项目二	消毒剂的选择与配制	60	100
合 计		120	200	

2. 评分标准

项目一：配制 100mL 浓度为 2%的 NaCl 溶液				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识别检查	(1) 正确选择实验器材； (2) 清洗、检查玻璃器皿； (3) 正确调试天平。	(1) 选择需要的烧杯、量瓶、试剂瓶和天平正确得 5 分； (2) 清洗玻璃器皿至不挂水珠，检查玻璃器皿得 5 分； (3) 调整天平正确熟练得 5 分。	15
2	药品称量	(1) 准确计算、取用药品； (2) 准确、熟练称量药品。	(1) 熟练运用公式，准确计算出质量，取用药品手法正确熟练得 10 分； (2) 称量操作熟练，没有回取现象，数值准确得 10 分。	20
3	药品溶解	(1) 正确进行药品溶解。	(1) 蒸馏水添加适量得 5 分； (2) 玻璃棒使用正确，没有溅液得 10 分； (3) 药品溶解彻底得 5 分。	20
4	定容	(1) 采用正确方法准确定容。	(1) 容量瓶试漏得 5 分；向容量瓶注入溶液方法正确得 5 分； (2) 润洗烧杯至少 2 次得 5 分； (3) 定容准确，稀释至容量瓶 2/3 或 3/4 时平摇，加蒸馏水至近标线处约 1cm 处等待 1 分钟，逐滴加蒸馏水稀释至刻度，得 5 分； (4) 用手指托住容量瓶底部摇匀得 5 分。	25
5	溶液保存	(1) 正确进行溶液保存。	(1) 将溶液准确倒入试剂瓶得 5 分。 (2) 正确填写和粘贴标签得 5 分。	10

6	清洁整理	(1) 任务完成后, 器皿清洗、归还原位, 操作台清理干净。	(1) 完成烧杯、容量瓶、玻璃棒的清洗得 5 分; (2) 将所用工具、用具归位得 3 分; (3) 清洁操作台面得 2 分。	10
合计				100

项目二：消毒剂的选择与配制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	消毒剂的选择	在规定时间内从 8 种物质中（漂白粉、氢氧化钙、二甲苯、福尔马林、乙醚、高锰酸钾、硫酸铜、丙酮）指出哪些是消毒剂。	选择正确 1 种得 4 分。	20
2	消毒剂的用途	在规定时间内选出适合某指定用途的消毒剂。	选择正确 1 种得 4 分。	20
3	工具的准备	在规定时间内准备好相应的工具及相关材料。	5 分钟内完成得 30 分。	30
4	消毒液的配置	在规定时间内, 用所提供的消毒原液制备一定浓度的消毒液。	10 分钟内完成得 30 分。	30
合计				100

(三) 畜牧兽医专业

1. 考试项目

考试项目		考试时间 (分钟)	分值 (分)
技能 操作 考试	项目一	配制 100mL 浓度为 2% 的 NaCl 溶液	60
	项目二	消毒剂的选择与配制	60
合 计		120	200

2. 评分标准

项目一：配制 100mL 浓度为 2%的 NaCl 溶液				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识别检查	(1) 正确选择实验器材； (2) 清洗、检查玻璃器皿； (3) 正确调试天平。	(1) 选择需要的烧杯、量瓶、试剂瓶和天平正确得 5 分； (2) 清洗玻璃器皿至不挂水珠，检查玻璃器皿得 5 分； (3) 调整天平正确熟练得 5 分。	15
2	药品称量	(1) 准确计算、取用药品； (2) 准确、熟练称量药品。	(1) 熟练运用公式，准确计算出质量，取用药品手法正确熟练得 10 分； (2) 称量操作熟练，没有回取现象，数值准确得 10 分。	20
3	药品溶解	(1) 正确进行药品溶解。	(1) 蒸馏水添加适量得 5 分； (2) 玻璃棒使用正确，无溅液得 10 分； (3) 药品溶解彻底得 5 分。	20
4	定容	(1) 采用正确方法准确定容。	(1) 容量瓶试漏得 5 分；向容量瓶注入溶液方法正确得 5 分； (2) 润洗烧杯至少 2 次得 5 分； (3) 定容准确，稀释至容量瓶 2/3 或 3/4 时平摇，加蒸馏水至近标线处约 1cm 处等待 1 分钟，逐滴加蒸馏水稀释至刻度，得 5 分； (4) 用手指托住容量瓶底部摇匀得 5 分。	25
5	溶液保存	(1) 正确进行溶液保存。	(1) 将溶液准确倒入试剂瓶得 5 分。 (2) 正确填写和粘贴标签得 5 分。	10
6	清洁整理	(1) 任务完成后，器皿清洗、归还原位，操作台清理干净。	(1) 完成烧杯、容量瓶、玻璃棒的清洗得 5 分； (2) 将所用工具、用具归位得 3 分； (3) 清洁操作台面得 2 分。	10
合计				100

项目二：消毒剂的选择与配制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	消毒剂的选择	在规定时间内从8种物质中（氢氧化钙、二甲苯、福尔马林、乙醚、乙醇、新洁尔灭、高锰酸钾、丙酮）指出哪些是消毒剂。	从8种物质中（氢氧化钙、二甲苯、福尔马林、乙醚、乙醇、新洁尔灭、高锰酸钾、丙酮）选出5种消毒剂。选择正确1种得3分。	15
2	试验器材的准备	（1）正确选择实验器材； （2）合理进行相关标识； （3）实验器材摆放合理有序。	（1）正确选择实验器材，一次准备到位，且摆放合理、整齐，得15分；缺少一件扣3分，摆放不整齐扣3分，扣完为止。 （2）标示清晰、正确，得5分；标示不清晰扣1-5分；不标示不得分。	20
3	消毒液的配制	用所提供的消毒剂原液和蒸馏水制备100ml浓度为75%的酒精消毒液。	（1）计算出所需消毒液原液毫升数，10分； （2）计算出所需蒸馏水毫升数，10分； （3）正确量取消毒剂原液，10分； （4）正确量取蒸馏水，10分； （5）正确使用容量瓶定容，10分； （6）将配制好的消毒液转入广口瓶中，5分。	55
4	用具归位，操作台清理	任务完成后，器皿、实验材料归还原位，操作台清理干净。	（1）任务完成后，能正确将所用玻璃器皿、实验材料等归还原位（5分）； （2）操作台清理干净（5分）。	10
合计				100

(四) 园艺技术专业

1. 考试项目

考试项目			考试时间 (分钟)	分值 (分)
技能 操作 考试	项目一	农药配制	60	100
	项目二	向日葵种子千粒重测定	60	100
合 计			120	200

2. 评分标准

项目一 农药配制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	安全文明作 业 (10分)	实验卫生习惯	着装适合实验环境给4分； 否则给0分。	4
		言行举止	擦操作台给2分、洗手给2分； 否则给0分。	4
			听从指挥给2分； 不关注指令给1分； 完全不听指令给0分。	2
2	器具准备 (10分)	器具选择或清 洗	正确选择器具材并认真清洗给10分；简单 冲洗给6分； 不洗给0分	10
3	农药配制 (50分)	正确识别农药 标签	正确识别农药标签制剂浓度给10分； 否则给0分。	10
		制剂用量计算 正确	正确识别施用量给10分； 否则给0分。	10
		称重	准确称重给10分 否则给0分。	10
		二次稀释法稀 释	采用二次稀释法正确稀释给10分； 否则给0分。	10
		定容	定容准确给10分； 否则给0分。	10

4	技术熟练度 (20分)	60分钟内完成	30分钟内完成给20分； 31—50分钟完成15分， 51—60分钟内完成12分； 超时不得分。	20
5	清场 (10分)	器具清洗还原	器具清洗干净给3分； 物品放回原位给3分； 否则0分。	6
		清理实验环境	清洁实验台给4分； 否则给0分。	4
合计				100

项目二 向日葵种子千粒重测定				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	安全文明作业 (10分)	实验卫生习惯	着装适合实验环境给4分； 否则给0分。	4
		言行举止	擦操作台给2分、洗手给2分； 否则给0分。	4
			听从指挥给2分； 不关注指令给1分； 完全不听指令给0分。	2
2	器具准备 (10分)	器具选择或清洗	正确选择器具材并认真清洗给10分； 简单冲洗给6分； 不洗给0分。	10
3	植物种子 千粒重测定 (50分)	种子分取	分取两个重复给10分； 分取方法正确、数量准确给10分。	20
		种子清理	能分辨种子杂质给10分； 能正确清理杂质给10分。	20
		称重	天平操作正确给5分； 读数准确给5分。	10

4	技术熟练度 (20分)	60分钟内完成	30分钟内完成给20分； 31—50分钟完成15分； 51—60分钟内完成12分； 超时不得分。	20
5	清场 (10分)	器具清洗还原	器具清洗干净3分； 物品放回原位3分； 否则给0分。	6
		清理实验环境	清洁实验台4分； 否则给0分。	4
合计				100

(五) 茶艺与茶文化专业

1. 考试项目

考试项目			考试时间 (分钟)	分值 (分)
技能 操作 考试	项目一	简述龙井茶的特点	60	100
	项目二	茶艺表演之茶具的展示	60	100
合 计			120	200

2. 评分标准

项目一 简述龙井茶的特点				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	仪容, 仪表 (10分)	发型, 服饰符合茶艺师要求, 整体形象自然, 得体。	1. 发型服饰与茶艺师要求不相符合, 扣3分, 扣完为止。 2. 发型散乱, 扣5分。 3. 服饰穿戴不够整齐, 扣2分。	10
2	礼仪 (10分)	站姿, 走姿, 坐姿端正大方, 操作规范。	1. 站姿/走姿摇摆, 坐姿不端正, 有多余动作者。扣10分, 扣完为止。 2. 走姿摇摆, 坐姿不正, 双腿张开, 扣5分。 3. 手势中有明显多余动作, 扣2分。	10

3	语言表达 (20分)	阐述过程中表情自然,具有亲和力	1. 视线不集中,表情平淡,不注重礼貌用语的使用,扣10分,扣完为止。 2. 目光低视,表情不自如,扣5分。 3. 说话举止略显惊慌,扣3分	10
		普通话标准,吐词清晰,阐述的有条理。	1. 语音音量过小,略显紧张的扣5分。 2. 语速过快或过慢,扣3分。 3. 带有口音方言,吐词不清晰,扣2分。 4. 阐述的有重复无条理,扣1分。	10
4	龙井茶的介绍 (50分)	10分钟内完成茶品类正确的介绍。	1. 超过10分钟没有完成龙井茶介绍的,扣20分; 2. 把龙井茶介绍成非绿茶类特征的茶,扣20分。 3. 龙井茶类的特色介绍明显不符合“色绿/形美/味甘/香郁”四绝,扣30分。 4. 多次重复龙井茶一个品质特点,忘记其它品质特征,扣10分。 5. 把龙井茶介绍成绿茶类其它名品茶特征的,扣5分。	50
5	退场 (10分)	有礼貌有秩序的退场	1. 高声吆喝,乱跑出考场,扣5分。 2. 不排队造成拥挤,扣3分	10
合计				100

项目二：茶艺表演之茶具的展示				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	仪容,仪表 (10分)	发型,服饰符合茶艺师要求,整体形象自然得体。	1. 发型服饰与茶艺师要求不相符合,扣10分,扣完为止。 2. 发型散乱,扣5分。 3. 服饰穿戴不够整齐,扣2分。	10
	礼仪 (10分)	站姿,走姿,坐姿端正大方,操作规范。	1. 站姿/走姿摇摆,坐姿不端正,有多余动作者。扣10分,扣完为止。 2. 走姿摇摆,坐姿不正,双腿张开,扣3-5分。 3. 手势中有明显多余动作,扣2分。 4. 表情不自然,扣1分。	10

2	茶器具准备 (10分)	茶器具选择和摆放有序,合理。	1. 茶具配套不齐全,或有多余茶具,扣5分。 2. 茶具色彩不够协调,扣3分。 3. 茶具之间质地/形状大小不一致,扣2分。	10
3	茶艺演示 (60分)	表演程序正确,展示的茶具名称,捏拿方法正确,演示时间把握合理。	1. 操作过程中,摔坏打碎茶具,扣30分。 2. 操作过程中,器具碰撞发出声音。扣5分; 3. 展示程序不符合茶理,与解说词不匹配,顺序混乱或遗漏,每次扣5分,扣完为止。 4. 未能正确掌握拿茶具方法,扣3分。	30
		操作动作自然优美,具有一定的艺术欣赏性,过程完整。	1. 未能连续完成,中断或出错三次以上,扣10-30分,扣完为止。 2. 能基本顺利完成,中断或出错两次以下,扣10-20分。 3. 动作生硬,缺乏自然优美感,扣5-10分。 4. 操作尚自然优美,但缺乏一定的艺术欣赏性,扣3-5分。 5. 面部缺乏表情,扣2分。	30
4	清场 (10分)	器具清洗还原	1. 茶器具没有保持干净,扣3分; 2. 桌面物品没有放回原位,扣2分;	3
		清理泡茶台	1. 没有清理茶盘,扣5分。 2. 茶道组物品没有归位,扣2分。	7
合计				100