

2024 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《省教育厅关于做好 2024 年高职院校单独考试招生工作的通知》(鄂教
职成函〔2024〕2 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独考试招生考生,面向药品生物技术、茶
艺与茶文化、中西面点工艺、水产养殖技术、种子生产与经营、建筑室内设计
等专业。

一、考试性质

2024 年湖北省高职单招考试是面向中职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

各单招专业职业技能测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 一定溶质质量分数的氯化钠溶液 (1.5%, w/v) 的配制	60	100
	项目二	100mL LB 液体培养基的配制	60	100
合计			120	200

2.评分标准

项目一：100mL 一定溶质质量分数的氯化钠溶液（1.5%，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 1.5g）得 10 分	10
3	药品称量	(1) 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

项目二：100mL LB 液体培养基的配制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识别检查	(1)选择所需器皿和工具 (2) 检查器皿 (3) 调整天平	(1) 选择需要的烧杯、量筒、锥形瓶和天平正确得 3 分； (2) 检查玻璃器皿得 3 分； (3) 调整天平正确熟练得 3 分。	9
2	计算药品用量	按培养基配方正确计算各成分用量	按培养基配方计算各成分用量正确得 6 分。(胰蛋白胍 1g, NaCl 1g, 酵母提取物 0.5 g)	6
3	药品称量	(1) 取药手法正确 (2) 称量过程熟练、准确	(1) 正确拿取药瓶得 3 分； (2) 取用药品手法正确熟练得 6 分； (3) 称量操作熟练得 3 分，数值准确且误差 $\pm 0.05\text{g}$ 得 3 分。	15
4	药品溶解	(1) 蒸馏水添加适量 (2) 玻璃棒使用正确 (3) 药品溶解完全	(1) 蒸馏水添加适量得 5 分； (2) 玻璃棒使用正确得 5 分； (3) 药品溶解彻底得 10 分。	20
5	调 pH 值	(1) 选择正确的 pH 试纸 (2) 试剂选择正确 (3) pH 值调整准确	(1) 选择正确的 pH 试纸得 5 分； (2) 试剂选择正确得 5 分； (3) pH 值调整准确得 5 分。	15
6	培养基分装	(1) 培养基不沾染瓶口 (2) 不超过容积 1/2	(1) 培养基不沾染瓶口得 5 分； (2) 不超过容积 1/2 得 5 分。	10
7	锥形瓶加塞	锥形瓶加塞熟练正确	瓶塞长度的 1/3 在瓶口外, 2/3 在瓶口内得 10 分。	10
8	培养基标记	标记培养基名称、配制日期、配制人	用记号笔在标签纸上注明培养基名称、配制日期、配制人并贴于锥形瓶壁上得 5 分。	5
9	清场	(1) 清洗所用器皿 (2) 完成器皿、工具归位 (3) 清洁工作台面	(1) 完成烧杯、量筒、玻璃棒的清洗得 4 分； (2) 将所用工具、用具归位得 4 分； (3) 清洁操作台面得 2 分。	10
合计				100

（二）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	恩施玉露和利川红的介绍	60	100
	项目二	茶叶冲泡流程（无水模拟）	60	100
合计			120	200

2.评分标准

项目一：恩施玉露和利川红的介绍				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	仪容，仪表	发型、服饰符合茶艺师要求，整体形象自然得体。	(1) 发型和服饰不符合茶艺师形象，过于夸张或休闲，扣 3 分。 (2) 发型散乱，扣 5 分。 (3) 服饰穿戴不够整齐，扣 2 分。	10
2	礼仪	站姿、走姿、坐姿端正大方，操作规范。	(1) 走姿摇摆，扣 2 分；脚步过大，扣 1 分。 (2) 站姿身歪，扣 2 分。 (3) 坐姿身欠直，扣 1 分。 (4) 手势中有明显多余动作，扣 2 分。 (5) 仪表欠端庄，扣 2 分。	10
3	语言表达	阐述过程中表情自然，具有亲和力	(1) 视线不集中，扣 2 分。 (2) 不注重礼貌用语，扣 3 分。 (3) 目光低视，表情不自如，扣 2 分。 (4) 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，显紧张，扣 3 分。 (2) 语速过快或过慢，扣 3 分。 (3) 普通话不标准，吐词不清晰，扣 2 分。 (4) 阐述内容重复无条理，扣 2 分。	10
4	恩施玉露和利川红的介绍	10 分钟内完成恩施玉露的介绍，介绍内容需包含产地、关键工艺和品质特征。	(1) 十分钟内没有完成恩施玉露介绍，扣 5 分。 (2) 恩施玉露的产地介绍有误，扣 5 分。 (3) 介绍中没有提到恩施玉露“蒸汽杀青”工艺，扣 5 分。 (4) 恩施玉露的品质特征介绍明显不符合“形似松针，色泽翠绿，茶汤清澈明亮，香气清鲜，滋味甘醇”，扣 10 分。	25
		10 分钟内完成利川红的介绍，介绍内容需包含产地、关键工艺和品质特征。	(1) 十分钟内没有完成利川红介绍，扣 5 分； (2) 利川红的产地介绍有误，扣 5 分。 (3) 介绍中没有提到利川红的“发酵”工艺的，扣 5 分。 (4) 利川红的品质特征介绍明显不符合“条索紧细，色泽乌润显金毫，汤色红亮，香气馥郁，滋味甜醇”，扣 10 分。	25
5	退场	有礼貌有秩序地退场	(1) 高声吆喝，乱跑出考场，扣 5 分。 (2) 不排队造成拥挤，扣 5 分。	10
合计				100

项目二：茶叶冲泡流程（无水模拟）				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	仪容，仪表	发型、服饰符合茶艺师要求，整体形象自然得体。	（1）发型和服饰不符合茶艺师形象，过于夸张或休闲，扣 3 分。 （2）发型散乱，扣 5 分。 （3）服饰穿戴不够整齐，扣 2 分。	10
	礼仪	站姿、走姿、坐姿端正大方，操作规范。	（1）走姿摇摆，扣 2 分；脚步过大，扣 1 分。 （2）站姿身歪，扣 2 分。 （3）坐姿身欠直，扣 1 分。 （4）手势中有明显多余动作，扣 2 分。 （5）仪表欠端庄，扣 2 分。	10
2	茶具准备	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	茶叶冲泡（无水模拟）	冲泡程序合理，茶具名称描述准确，茶具掌握规范。	（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）茶具名称描述不正确，每次扣 5 分。 （4）冲泡程序不合理，每次扣 5 分。 （5）茶具掌握不规范，每次扣 3 分。	30
		操作动作适度，顺畅，过程完整。	（1）操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 5 分。 （2）操作基本完成，有中断或出错二次以下，扣 20 分。 （3）未能连续完成，有中断或出错三次以上，扣 30 分。	30
4	收具	收具规范，有条理	（1）收具杂乱无章，扣 2 分 （2）收具有遗漏，扣 5 分 （3）茶具没有放回原位，扣 3 分	10
合计				100

（三）中西面点工艺专业

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%的蔗糖溶液	60	100
	项目二	冷水面团的调制	60	100
合计			120	200

2.评分标准

项目一：配制 100mL 浓度为 2%的蔗糖溶液				
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；(2) 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：冷水面团的调制				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	配料	配方：面粉 250g，水 120ml，盐 2g。 (1) 正确选择面粉和食盐； (2) 正确量取水量。	(1) 按照配方选择合适的材料，面粉和食盐全部选择正确得 5 分； (2) 用量筒量取水 120ml 备用，量取正确得 5 分。	10
2	掺水	(1) 正确制作粉墙； (2) 采用正确方法将食盐和水加入粉墙。	(1) 将面粉倒入面盆，制作粉墙，得 5 分； (2) 将食盐加入粉墙得 5 分； (3) 分多次将 120ml 水加入粉墙，得 10 分。	20
3	抄拌	(1) 按照正确方法抄拌。	在分多次加入水的过程中，分多次正确抄拌，将面团抄拌成雪花状得 20 分。	20
4	揉搓	(1) 揉搓操作的正确； (2) 揉搓效果的把握。	(1) 面团抄拌成雪花面后开始揉搓得 5 分； (2) 揉搓时要用力，促进面粉颗粒结合均匀得 10 分； (3) 直至面团光滑、不粘手、所有面粉全部制成面团时停止揉搓得 10 分。	25
5	松弛	(1) 采用正确方法使面团松弛； (2) 面团松弛时间的把握。	(1) 盖上干净面布使面团松弛得 5 分； (2) 回答松弛时间约 10-15 分钟得 10 分。	15
6	清洁整理	(1) 任务完成后，器材归还原位； (2) 操作台清理干净。	(1) 将所用工具清洗、用具归位得 5 分； (2) 清洁整理操作台面得 5 分。	10
合计				100

（四）水产养殖技术专业

1.考试项目

考试内容			考试时间 (分钟)	分值 (分)
技能 操作 考试	项目一	配制 100mL 浓度为 1%的 CuSO ₄ 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 1%的 CuSO ₄ 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、生石灰、聚维酮碘、敌百虫、氯化钠、高锰酸钾、硫酸铜、丙酮）指出哪些是消毒剂。	正确选择5种，1种得2分。	10
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。	正确选择2种，1种得5分。	10
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。	（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
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。	（1）计算出所需消毒液原液毫升数，5分； （2）计算出所需蒸馏水毫升数，5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，10分。	50
5	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

(五) 种子生产与经营专业

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	小麦种子千粒重测定	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	言行举止	擦操作台给 4 分； 否则给 0 分。	4
			听从指挥给 6 分； 不关注指令给 3 分； 完全不听指令给 0 分。	6
2	器具准备	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	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	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	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：小麦种子千粒重测定				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	安全文明作业	言行举止	擦操作台给 4 分； 否则给 0 分。	4
			听从指挥给 6 分； 不关注指令给 3 分； 完全不听指令给 0 分。	6
2	器具准备	器具选择	正确选择器具给 10 分； 否则给 0 分。	10
3	小麦种子千粒重测定	种子分取	分取两个重复给 10 分； 否则给 0 分。 分取方法正确、数量准确给 10 分； 否则给 0 分。	20
		种子清理	能分辨种子杂质给 10 分； 否则给 0 分。 能正确清理杂质给 10 分； 否则给 0 分。	20
		称重	天平操作规范、熟练给 5 分； 否则给 0 分。 读数准确给 5 分； 否则给 0 分。	10
4	技术熟练度	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	器具清洗还原	器具清洗干净 3 分； 否则给 0 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

(六) 建筑室内设计专业

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	Photoshop 效果图后期制作	60	100
	项目二	绘制平面布置图	60	100
合计			120	200

2.评分标准

项目一：Photoshop 效果图后期制作				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	素材整理与制作准备	(1) 检查需要进行制作的效果图、软装素材文件是否齐全，并新建名为“素材”的文件夹用于存放上述图片文件； (2) 新建“效果图完成稿”文件夹，用于存放效果图后期制作成品文件； (3) 运行 Photoshop 软件。	(1) 能在指定位置正确新建名为“素材”的文件夹，并将相应文件移入文件夹得 5 分； (2) 能在指定位置正确新建名为“效果图完成稿”的文件夹得 5 分； (3) 能正确运行 Photoshop 软件得 5 分。	15
2	图层备份	(1) 在 Photoshop 软件中打开效果图原文件； (2) 新建背景图层副本，用于制作。	(1) 能在 Photoshop 软件中正确打开效果图原文件得 10 分； (2) 能在不改变、删除背景图层的情况下，正确新建背景图层副本得 10 分。	20
3	图片基本参数调整	(1) 调整图片亮度、对比度。	(1) 正确调整图片亮度、对比度得 10 分； (2) 图片整体观感明亮但不过度，对比鲜明得 10 分。	20
4	导入软装素材	(1) 导入软装素材； (2) 调整绿植素材位置与大小； (3) 调整桌面陈设品素材位置与大小。	(1) 正确导入软装素材得 10 分； (2) 正确调整绿植素材位置与大小，使之处于前景位置且尺度适宜得 10 分； (3) 正确调整桌面陈设品素材位置与大小，使之与桌面比例、位置关系适宜得 10 分。	30
5	合并图层并保存完成稿	(1) 合并所有图层； (2) 保存效果图后期制作完成稿到指定文件夹，文件格式选择 jpeg 格式，并命名为“效果图（完成）”。	(1) 正确合并图层得 5 分； (2) 正确保存效果图后期制作完成稿，并正确命名得 5 分。	10
6	整理工作	(1) 制作完成后，向监考教师示意完成，经过检查确认后关闭 Photoshop 软件。	(1) 按时制作完成并向监考教师示意，经确认后关闭 Photoshop 软件得 5 分。	5
合计				100

项目二：绘制平面布置图				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识图与制图基础	(1) 整理、检查基本绘图工具(必用工具: 0.5mm 自动铅笔, 橡皮, 绘图用平行尺或三棱比例尺; 选用工具: 建筑设计综合模板或室内设计专用模板。); (2) 识读住宅建筑室内原始平面图, 标注入口位置; (3) 对室内空间进行功能分区规划设计, 并在指定位置标注功能分区名称。	(1) 考生自备基本绘图工具中必用工具即得 5 分; (2) 能在图纸上正确标注入口位置得 5 分; (3) 能对室内空间进行功能分区规划设计, 并在指定位置正确标注功能分区名称得 10 分。	20
2	户内门绘制	(1) 在室内原始平面图适当位置绘制户内门; (2) 正确选择户内门开启方式与开启方向。	(1) 能在恰当位置绘制户内门得 15 分; (2) 能正确选择户内门开启方式与开启方向, 并能运用恰当图例进行绘制得 15 分。	30
3	室内家具与设备布置	(1) 为住宅室内各功能分区绘制必要家具、设备, 以适应空间功能需要; (2) 把握绘图尺度与比例关系。	(1) 各功能分区家具、设备配备合理得 20 分; (2) 家具、设备绘制尺度与比例关系适宜得 10 分。	30
4	绘制效果与质量	(1) 完成图纸绘制并进行整理; (2) 保持图面整洁。	(1) 图纸绘制清晰、完整得 15 分; (2) 图面整洁, 无污损, 无折痕得 5 分。	20
合计				100