

2025 年湖北省高职单招考试招生 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 2025 年高职院校单独考试招生工作的通知》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，面向园艺技术、农业生物技术、茶艺与茶文化、水产养殖技术、食品智能加工技术等专业。

一、考试性质

2025 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) 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	识别检查	(1)正确选择实验器材; (2)清洗、检查玻璃器皿; (3)安全操作规范。	(1)选择需要的烧杯、量筒和量取工具,正确得5分; (2)清洗器皿至不挂水珠,检查玻璃器皿得5分; (3)佩戴一次性手套得5分。	15
2	农药称量	(1)正确识别农药标签; (2)准确取用药品。	(1)正确识别农药标签、制剂浓度得5分; (2)取用药品手法正确熟练得10分; (3)取用重量符合要求,没有回取现象得5分。	20
3	农药溶解	(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)农药溶解彻底得5分。	20
4	定容	(1)采用正确方法准确定容。	(1)采用二次稀释法正确稀释给10分; (2)润洗烧杯至少2次得5分; (3)定容准确,观察刻度规范,得10分。	25
5	溶液保存	(1)正确进行溶液保存。	(1)将溶液准确倒入指定容器得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、量筒、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 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	识别检查	(1) 正确选取考核所用材料； (2) 确保工作区域整洁、无污染。	(1) 选取考核所用材料，正确得 5 分； (2) 检查操作台面有无杂物并清理得 5 分。	10
2	称量工具准备	(1) 正确选择计数用托盘； (2) 正确使用天平； (3) 正确选用称量纸。	(1) 对种子进行计数时，种子应置于托盘中，得 10 分； (2) 天平使用前进行调平、归零，得 10 分； (3) 种子称量时，选择合适称量纸，得 5 分。	25
3	向日葵种子千粒重测定	(1) 杂质清理	(1) 能正确分辨种子与杂质，并将杂质进行清理，得 10 分。	10
		(2) 种子分取	(1) 按四分法进行种子样品随机分取，得 10 分； (2) 完成样品两个重复计数，得 10 分。	20
		(3) 样品称重	(1) 样品正确放置于天平进行称重，数值稳定后计数，得 10 分； (2) 及时记录读数，得 5 分。	15
4	千粒重计算	(1) 正确计算向日葵种子千粒重。	(1) 在纸上进行千粒重种子计算，过程完成，结果无误，得 10 分。	10
5	清场	(1) 完成器皿、工具归位； (2) 清洁工作台面。	(1) 将所用工具、用具归位得 5 分； (2) 清洁操作台面得 5 分。	10
合计				100

(二) 农业生物技术专业

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	试纸法测定溶液 pH 值	60	100
	项目二	常见灭菌物品（培养皿、移液管）的包扎	60	100
合计		120	200	

2. 评分标准

项目一 试纸法测定溶液 pH 值				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	识别检查	(1) 确认试纸是否在有效期内 (2) 确认溶液是否澄清、无沉淀物 (3) 确保工作区域整洁、无污染	(1) 检查试纸有效期或使用过期试纸，正确得 5 分； (2) 检查溶液状态得 5 分； (3) 检查操作台面有杂物或残留液体得 5 分。	15
2	试纸取用	(1) 取试纸时避免手部直接接触	(1) 手部未接触试纸反应区或使用镊子得 10 分。	10
3	蘸取溶液	(1) 玻璃棒正确浸入溶液深度及时间 (2) 轻拭试纸边缘避免污染	(1) 玻璃棒浸入时间准确（2 秒）得 5 分； (2) 轻拭试纸未导致液体滴落或污染比色卡得 5 分。	10
4	比色卡对照	(1) 迅速（10 秒内）比对颜色	(1) 比对未超时且在自然光下观察得 10 分。	10
5	重复测定	(1) 至少重复两次取平均值	(1) 重复测定两次得 10 分。	10
6	结果判断	(1) 结合试纸适用范围判断 pH 值	(1) 结合试纸适用范围判断 pH 值正确得 10 分。	10
7	数据记录	(1) 准确记录 pH 值	(1) 记录结果正确得 10 分。	10
8	废弃试纸处理	(1) 分类丢弃至指定容器	(1) 试纸放入指定垃圾箱得 10 分。	10

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、玻璃棒的清洗得 5 分； (2) 将所用工具、用具归位得 5 分； (3) 清洁操作台面得 5 分。	15
合计				100

项目二 常见灭菌物品（培养皿、移液管）的包扎				
序号	考核内容	考核要点	考核标准	分值
1	实验准备	(1) 选择合规的牛皮纸或报纸 (2) 培养皿与移液管分开处理 (3) 确保工作区域整洁、无污染	(1) 检查包装材料干燥、无破损，尺寸适合物品得 5 分； (2) 分类清晰，避免混放得 5 分； (3) 检查操作台面有杂物或残留液体得 5 分。	15
2	物品检查	(1) 培养皿无裂痕、污渍，边缘对齐 (2) 移液管无破损、尖端完整，棉塞紧实	(1) 培养皿清洁、完整，叠放平整，得 10 分； (2) 移液管无裂痕，棉塞无松动，尖端保护到位，得 10 分。	20
3	培养皿包扎	(1) 每叠 5 个，开口方向一致 (2) 包裹密封	(1) 叠放整齐，开口朝同一方向，避免挤压得 10 分； (2) 双层包装，边缘折叠严密得 10 分。	20
4	移液管包扎	(1) 单支包装、成捆固定 (2) 包裹密封	(1) 移液管末端用棉花保护，捆扎松紧适中，无交叉得 10 分； (2) 包装松紧适宜，包裹后预留蒸汽穿透空间得 10 分。	20
5	标签信息	(1) 标明物品名称、灭菌日期 (2) 包内放置化学指示卡	(1) 标签内容完整、字迹清晰，粘贴位置统一，得 5 分； (2) 指示卡位置正确（如置于最难灭菌部位），得 5 分。	10
6	清场	(1) 废弃物处理 (2) 完成器皿、工具归位 (3) 清洁工作台面	(1) 废弃物丢弃至指定废物箱得 5 分； (2) 将所用工具、用具归位得 5 分； (3) 清洁操作台面得 5 分。	15
合计				100

(三) 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	西湖龙井和金骏眉的介绍	60	100
	项目二	茶叶冲泡流程（无水演示）	60	100
合 计			120	200

2. 评分标准

项目一 西湖龙井和金骏眉的介绍				
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. 服饰整洁, 符合茶艺师形象, 5分。 2. 发型整洁, 符合茶艺师形象, 5分。	10
2	礼仪	站姿, 走姿, 坐姿端正大方, 操作规范。	1. 走姿规范, 2分。 2. 站姿规范, 2分。 3. 坐姿规范, 2分。 4. 手势无明显多余动作, 2分。 5. 仪表端庄, 2分。	10
3	语言表达	阐述过程中表情自然, 具有亲和力	1. 视线集中, 2分。 2. 注重礼貌用语, 2分。 3. 目光和表情自如, 3分。 4. 语言举止符合茶艺师气质, 3分。	10
		普通话标准, 吐词清晰, 阐述的有条理。	1. 语音音量合适, 3分。 2. 语速合适, 3分。 3. 普通话标准, 吐词清晰, 2分。 4. 阐述内容简洁有条理, 2分。	10
4	西湖龙井和金骏眉的介绍	10分钟内完成西湖龙井的介绍, 介绍内容需包含所属茶类、产地、关键工艺和品质特征。	1. 西湖龙井所属的茶类介绍正确, 5分。 2. 西湖龙井的产地介绍正确, 5分。 3. 西湖龙井关键加工工艺介绍正确, 5分。 4. 西湖龙井的品质特征介绍与实际相符, 10分。	25

		10 分钟内完成金骏眉的介绍，介绍内容需包含所属茶类、产地、关键工艺和品质特征。	1. 金骏眉所属的茶类介绍正确，5 分。 2. 金骏眉的产地介绍正确，5 分。 3. 金骏眉关键加工工艺介绍正确，5 分。 4. 金骏眉的品质特征介绍与实际相符，10 分。	25
5	退场	有礼貌有秩序的退场	1. 全程遵守秩序、排队、不造成拥挤，5 分。 2. 全程符合茶艺师礼仪与行为规范，5 分。	10
合 计				100

项目二：茶叶冲泡流程（无水演示）				
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. 服饰整洁，符合茶艺师形象，5 分。 2. 发型整洁，符合茶艺师形象，5 分	10
	礼仪	站姿，走姿，坐姿端正大方，操作规范。	1. 走姿规范，2 分。 2. 站姿规范，2 分。 3. 坐姿规范，2 分。 4. 手势无明显多余动作，2 分。 5. 仪表端庄，2 分。	10
2	茶具准备	茶器具选择和摆放有序，合理。	1. 茶具配套齐全，没有多余茶具，5 分。 2. 茶具色彩协调，3 分。 3. 茶具质地一致，2 分。	10
3	茶叶冲泡（无水演示）	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，器具之间没有发生碰撞，5 分。 2. 主要茶具名称描述准确，每个茶具 2 分，共 10 分。 3. 冲泡程序合理，10 分。 4. 茶具掌握规范，5 分。	30
		操作动作适度，顺畅，过程完整。	1. 操作过程完整，动作自然，10 分。 2. 操作流畅，没有中断，20 分。	30
4	收具	收具规范，有条理	1. 收具有序，3 分 2. 收具完整，没有遗漏，5 分 3. 茶具全部放回原位，2 分	10
合 计				100

(四) 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 1%的 NaCl 溶液	60	100
	项目二	水产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 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、量筒、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：水产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 种药物中指出哪些是消毒剂。	全对得 10 分，每错一个扣 2 分，扣完为止。	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。	全对得 10 分，每错一个扣 5 分，扣完为止。	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	消毒剂的配制	在规定时间内，用所提供的消毒剂原液制备一定浓度的消毒剂。	(1) 计算出所需消毒剂原液毫升数，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) 将配制好的消毒剂转入广口瓶中，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) 食品智能加工技术专业

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%的蔗糖溶液	60	100
	项目二	10mL 粗食盐水的过滤	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、量筒、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	称量	(1) 准确计算、取用蔗糖； (2) 准确、熟练称量蔗糖。	(1) 熟练运用公式，准确计算出质量，取用蔗糖手法正确熟练得 10 分； (2) 称量操作熟练，没有回取现象，数值准确得 10 分。	20
3	溶解	(1) 正确进行蔗糖溶解。	(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) 蔗糖溶解彻底得 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

项目二：10mL 粗食盐水的过滤				
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	(1) 选取合适的滤纸 5 分; (2) 选取合适的器皿并检查器皿的完好 5 分;	10
2	过滤准备	(1) 滤纸的折叠 (2) 滤纸的安装 (3) 玻璃漏斗和铁架台的安装	(1) 滤纸折叠方法正确 5 分; (2) 滤纸大小以滤纸边缘稍低于漏斗边缘 5 分; (3) 滤纸紧贴漏斗壁, 用少量水润湿滤纸并使滤纸与漏斗壁之间无气泡 10 分; (4) 正确安装玻璃漏斗和铁架台, 调整接受容器和漏斗的位置 5 分;	25
3	量取液体	(1) 粗盐水的倾倒 (2) 粗盐水的量取	(1) 倾倒粗盐水时, 试剂瓶盖倒放, 标签向着手心, 瓶口紧挨量筒口, 液体不外流 10 分; (2) 用滴管加液时, 量筒放平, 滴管垂直悬空于量筒上方, 视线跟量筒内液体的凹液面保持水平 10 分	20
4	过滤操作	(1) 过滤 (2) 转移剩余沉淀	(1) 一只手拿玻璃棒一端, 呈 45° 角左右倾斜接近滤纸得 10 分; 另一只手拿取盛待过滤溶液的烧杯, 将烧杯向玻璃棒倾斜, 使溶液沿玻璃棒缓慢进入滤纸进行过滤得 10 分; (2) 转移烧杯剩余沉淀, 过滤后的溶液清澈透明 5 分;	25
5	滤液保存	(1) 正确保存溶液	(1) 将滤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) 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、漏斗等的清洗得 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