附件2-16

2021年江苏省中等职业学校学生学业水平考试

酒店服务与管理类专业基本技能考试

指导性实施方案

一、考试对象

面向全省中等职业学校（含技工院校）2022届酒店服务与管理专业的学生。

现代职教体系“3+3”、“3+4”试点项目2022届学生须参加考试。五年制高职学生是否参加考试，由各市教育局统筹安排。

二、考试内容、方式、时长及配分

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考试内容** | **方式** | **时长** | **配分** |
| 中餐摆台服务 | 实操 | 40分钟 | 50分 |
| 客房中式铺床服务 | 实操 | 20分钟 | 50分 |
| 总计 | | 60分钟 | 100分 |

三、考试时间

2021年11月中旬。

四、组织实施

（一）考点设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **城市** | **考点学校** | **备注** |
| 1 | 南京 | 江苏省高淳中等专业学校 |  |
| 2 | 南京 | 江苏省溧水中等专业学校 |  |
| 3 | 南京 | 南京中华中等专业学校 |  |
| 4 | 无锡 | 无锡旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 5 | 徐州 | 江苏省沛县中等专业学校 |  |
| 6 | 常州 | 常州旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 7 | 苏州 | 江苏省常熟中等专业学校 |  |
| 8 | 苏州 | 苏州旅游与财经高等职业技术学校 |  |
| 9 | 南通 | 南通市旅游中等专业学校 |  |
| 10 | 连云港 | 江苏省连云港中等专业学校 |  |
| 11 | 淮安 | 江苏省洪泽中等专业学校 |  |
| 12 | 淮安 | 江苏省淮阴商业学校 |  |
| 13 | 盐城 | 江苏省射阳中等专业学校 |  |
| 14 | 扬州 | 江苏省扬州旅游商贸学校 |  |
| 15 | 镇江 | 江苏省句容中等专业学校 |  |
| 16 | 泰州 | 泰州职业技术学院 |  |
| 17 | 宿迁 | 江苏省宿豫中等专业学校 |  |

注：尚未建标准化考点的学校，可依托校内实训室开展2021年专业基本技能考试。

（二）考试组织

省教育考试院和省中职学考办公室负责考务组织管理与协调工作，各市教育行政部门、招考系统负责具体实施。专业委员会负责协调本专业类有关考点院校，协同各设区市教育行政部门、招考部门完成本专业类专业技能考试。考点学校应组建技术团队，确保正常运行。

（三）考场安排

每个标准化考点设置2个技能考试考场，分别是中餐摆台服务考场；客房中式铺床服务考场。

中餐摆台服务考场设置8个工位，满足每场8人同时考试；客房中式铺床服务考场设置4个工位，满足每场4人同时考试。

（四）评分方式

每个标准化考点安排6名考评员负责现场考核及评分；考评员根据技能考核得分点及评分标准进行评分。中餐摆台服务考场安排3名考评员，现场评分；客房中式铺床服务考场安排3名考评员，现场评分。

五、考点设备配置要求

详见《江苏省中等职业学校学业水平考试酒店服务与管理类技能考试考点建设标准（试行）》。

1. 考试样题及评分标准

（一）中餐摆台服务考试样题及评分标准

1.考试样题

要求在规定时间内按规范操作完成中餐宴会摆台，并折出10个口布杯花或盘花。时间共40分钟，准备时间3分钟，操作时间20分钟，收台、评分时间17分钟。操作时间到即刻停止，后续未操作项目不得分，总分为50分。

2.评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由评委根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点及评分标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 仪表仪容  （5分） | 整齐着装，符合职业要求；  发型符合行业规范，精神面貌佳，微笑，有礼貌。 | 6 |  |
| 2 | 准备工作  （1分） | 3分钟准备（20分钟操作时间之外）；  没有漏项，准备有序，台面整洁，操作卫生。 |
| 3 | 铺台布  （4分） | 一次完成；四周下垂部分均匀；  台布主折痕凸面向上，对准正、副主人位；四周下垂部分均匀（台布居上）。 | 20 |  |
| 4 | 骨碟定位  （4分） | 一次性定位、碟间距离均等，相对骨碟与餐桌中心点三点一线，距桌边1.5厘米； |
| 5 | 汤碗、汤勺、味碟  （4分） | 味碟摆放在骨碟正上方1厘米处；汤碗摆放在味碟左方1厘米处，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左。汤碗与味碟横中线相齐。 |
| 6 | 筷架、筷子  （4分） | 筷架摆在骨碟右边，其横中线与汤碗、味碟中点在一条直线上；筷架左侧延长线与骨碟右侧相切。筷子摆放在筷架上，筷尾的右下角距桌边1.5厘米；筷套正面朝上。 |
| 7 | 葡萄酒杯、白酒杯、  水杯  （4分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米处；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一直线。 |
| 8 | 折餐巾花  （8分） | 花型突出正主人位，整体协调，美观挺阔。操作手法卫生，不用口咬，下巴按、筷子穿。根据不同的花型正确摆放。 | 8 |  |
| 9 | 餐椅定位  （2分） | 先拉第一主宾（主人位右侧第1位）、第二主宾（主人位左侧第1位）、主人位，然后按顺时针方向逐一定位，示意让座；  座位中心与骨碟中心对齐，餐椅间距离均等，10把餐饮形成圆形，餐椅座面边缘与桌边延伸线相切。 | 3 |  |
| 10 | 净手巾使用  （1分） | 使用规范、恰当，起到净手效果。 |
| 11 | 过程性评价  （6分） | 无物品落地；无物品碰倒；  无物品遗漏；无托盘扣翻。 | 13 |  |
| 12 | 综合印象  （7分） | 托盘平稳，悬于餐椅外；台面整体美观、具有艺术美感；操作动作规范、娴熟、敏捷、轻盈，姿态优美，体现专业气质。 |
| 合 计 | | | 50 |  |
| 得 分 | | |  | |
| 是否时间到未完成： □是 □否 | | | | |

（二）客房中式铺床服务考试样题及评分标准

1.考试样题

要求在规定时间内按规范操作完成客房中式铺床服务，时间为20分钟，准备时间3分钟，操作时间4分30秒，撤布草整理、评分时间为12分钟，操作时间到即刻停止，后续未操作项目不得分，总分为50分。

2.评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由评委根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点及评分标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 仪容仪表  （5分） | 文明礼貌，面带微笑；  仪容仪表符合岗位要求。 | 6 |  |
| 2 | 准备工作  （1分） | 3分钟准备（4分30秒操作时间之外）；  没有漏项，准备有序；  整理床垫，要求四边平齐，床垫拉正对齐。 |
| 3 | 床单  （11分） | 开单一次成功； | 1 |  |
| 抛单一次成功； | 1 |
| 打单定位一次成功； | 1 |
| 床单中线居中，不偏离床中线； | 1 |
| 床单正反面准确； | 2 |
| 床单表面平整光滑； | 1 |
| 包角紧密垂直且平整，式样统一； | 3 |
| 四边掖边紧密且平整。 | 1 |
| 4 | 被套  （3分） | 一次抛开； | 1 |  |
| 被套表面平整光滑； | 1 |
| 被套开口在床尾。 | 1 |
| 5 | 羽绒被  （11分） | 羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致； | 2 |  |
| 抓住羽绒被两角一次性套入被套内，抖开被芯，操作规范、利落； | 1 |
| 抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位； | 1 |
| 被子与床头平齐（以羽绒被翻折处至床头距离45厘米为评判标准）； | 1 |
| 被套中线居中，不偏离床中线； | 1 |
| 羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展； | 1 |
| 羽绒被在被套内两侧两头平整； | 1 |
| 被套口平整且要收口，羽绒被不外露； | 1 |
| 被套表面平整光滑； | 1 |
| 羽绒被在床头翻折45厘米。 | 1 |
| 6 | 枕头（2个）  （6分） | 四角到位，饱满挺括； | 1 |  |
| 枕头开口朝下并反向床头柜； | 2 |
| 枕头边与床头边平行； | 1 |
| 枕头中线与床中线对齐； | 1 |
| 枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。 | 1 |
| 7 | 过程性  评价  （6分） | 无跑动、无跪床、无撑床动作；  操作规范，动作娴熟、敏捷、优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。 | 13 |  |
| 8 | 综合印象  （7分） | 总体效果：三线对齐，平整美观。 |
| 合 计 | | | 50 |  |
| 得 分 | | |  | |
| 是否时间到未完成： □是 □否 | | | | |