

湖南食品药品职业学院 2023 年单独招生

职业技能测试考试大纲

一、笔试内容和要求

笔试为纸笔测试，闭卷，时长 60 分钟。根据考生来源及报考专业不同，笔试考试内容和要求分为以下三种情况：

(一) 普通高中考生、同等学力考生和退役军人

1. Windows 操作系统的常用操作

(1) 资源管理器的操作与应用；

(2) 文件、磁盘、显示属性的查看、设置等操作。

2. 文字处理软件 Word

(1) 文档的创建、打开、输入、保存等基本操作；

(2) 文本的选定、插入与删除、复制与移动、查找与替换等基本编辑技术；

(3) 字体格式设置、段落格式设置、文档页面设置、文档背景设置和文档分栏等基本排版技术；

(4) 表格的创建、修改，表格的修饰，表格中数据的输入与编辑，数据的排序和计算；

(5) 图形和图片的插入，图形的建立和编辑，文本框、艺术字的使用和编辑。

3. 电子表格处理软件 Excel

(1) 数据输入和编辑，工作表和单元格的选定、插入、删除、复制、移动，工作表的重命名和工作表窗口的拆分和冻结；

(2) 工作表的格式化，包括设置单元格格式、设置列宽和行高、设置条件格式、使用样式、自动套用模式和使用模板等；

(3) 工作表中公式的输入和复制，常用函数的使用；

(4) 图表的建立、编辑和修改以及修饰；

(5) 数据清单的建立，数据清单内容的排序、筛选、分类汇总，数据合并，数据透视表的建立。

4. 演示文稿制作软件 PowerPoint

(1) 演示文稿视图的使用，幻灯片基本操作（版式、插入、移动、复制和删除）；

(2) 幻灯片基本制作（文本、图片、艺术字、形状、表格等插入及其格式化）；

(3) 演示文稿主题选用与幻灯片背景设置；

(4) 演示文稿放映设计（动画设计、放映方式、切换效果）。

(二) 中职类考生（食品类专业组）

1. 职业道德

对岗位责任、职业道德、职业素质方面的认知与认同感。

2. 食品安全法规

了解《食品安全法》基础知识。

3. 食品添加剂

了解食品添加剂的定义、作用、分类等方面的基础知识。

4. 食品原料

了解食品原料的分类、作用、储藏、运输、保鲜等方面的基础知识。

5. 食品加工

了解焙烤食品、果蔬制品、肉类制品、发酵食品、传统食品的基本加工知识及工艺。

6. 餐饮服务

了解餐厅基本服务技能，能处理中餐、西餐服务中的常见问题，了解餐饮食品安全基础知识。

(三) 中职类考生（药品类专业组）

1. 职业道德

对岗位责任、职业道德、职业素质方面的认知与认同感。

2. 药学服务

(1) 掌握人体解剖生理学常用术语，熟悉常见器官的位置、结构、形态、功能，能利用解剖生理学知识解释相关临床问题。

(2) 了解急性上呼吸道感染、普通感冒、流行性感冒、急性支气管炎、细菌性痢疾、消化系溃疡、原发性高血压、

高血脂、糖尿病、过敏性皮肤病、过敏性鼻炎、肠道寄生虫病等常见疾病的临床表现，并能针对常见疾病介绍常用药品。

3. 药事管理

掌握从事药品研发、生产、经营、使用等工作所必需的药事管理的基本知识；熟悉药学实践中常用的药事法规，了解药事活动的基本规律。

4. 常见药品知识

(1) 了解常用药品的作用特点、不良反应和注意事项。

(2) 了解常见中药的来源、性味归经、功效应用、性能特点、用法用量、注意事项。

二、面试内容和要求

(一) 考试形式

考生抽取试题，在不超过3分钟时间内完成1道职业适应性的问题回答。

(二) 考试内容

考察评估考生对报考专业的职业群岗位的适应性。

1. 是否爱党爱国，是否有正确的世界观、人生观和价值观。

2. 是否具有本专业学习和就业的必备身体及心理素质。

3. 报考本专业的原因、对本专业相关学习内容的了解程度、专业学习的规划、拟就业岗位及职业规划。

(三) 考试要求

1. 能冷静地处理问题，不偏激，不固执，具有一定的情绪调节和自控能力。

2. 衣着整洁，仪表得体，举止大方，姿态自然，肢体表达得当。

3. 口齿清楚，语速适宜，表达准确，能较准确地表达自己的观点，回答问题态度积极，并能做出恰当的反应。

4. 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。