附件4 “高星级饭店运营与管理专业”专业技能考核方案

根据《辽宁省教育厅辽宁省招生考试办公室关于进一步完善职业教育对口升学考试招生工作的意见》(辽教发〔2016〕37号)精神，按照《辽宁省教育厅办公室关于公布2017年职业教育对口升学专业综合科考试科目和技能考核要点及2020年起不再招生专业的通知》(辽教办发〔2017〕32号)、《辽宁省教育厅辽宁省高中等教育招生考试委员会办公室关于印发辽宁省2017年职业教育对口升学考试招生工作实施办法的通知》（辽教发〔2017〕34号）《辽宁省教育厅辽宁省高中等教育招生考试委员会办公室关于印发辽宁省2018年职业教育对口升学考试招生工作实施办法的通知》（辽教发〔2018〕6号）等文件的相关安排，制定2018年辽宁省中职对口升学招生考试高星级饭店运营与管理专业技能考核方案。

一、考核内容及标准

本方案确定的技能考核内容为餐饮服务和客房服务中的两个项目,即中餐宴会摆台技能和中式铺床技能两部分。分值比例为中餐摆台技能占50%,中式铺床技能占50%。

1.中餐宴会摆台技能

主要包括仪容仪表、礼节礼貌、中餐宴会10人摆台、餐巾折花、托盘斟酒等内容。中餐摆台技能考核标准见附件1。

2.中式铺床技能

主要包括仪容仪表、礼节礼貌、中式铺床等内容。中式铺床技能考核标准见附件2。

二、考核组织与成绩评定

1.每个考场由3名专业教师组成评委，每个评委对技能考核的各部分内容依考核标准独立进行评分考核。考核结束后，由考核办公室登记评委的评定分数，计算平均分，作为考生的考核成绩。

2.工作人员负责检查考生相关证件、为考生加密并组织考生进入考场。

3.考生可在规定的时间实地考察技能考核场地。

三、考核设备与用具

两项技能考核设备及用具均由主考院校提供。