

适用专业：烹饪工艺与营养

考生姓名：_____ 准考证号：_____

- 1. 实操考试题目：模拟油锅起火应急处理（100 分）
- 2. 实操考核内容：演示并口述油锅起火灭火毯的正确灭火流程。
- 3. 实操考试要求：模拟油锅起火时，全程操作须体现“断源、窒息、冷却”三原则，确保人身与设备安全。关闭阀门切断能源供应，实现火源控制；操作中动作果断、步骤清晰，展现专业素养与安全意识。评分项目包含响应速度、操作规范性、语言表述准确性，每项均按标准严格评定。考生需在模拟环境中完成全流程操作，考官依据实际表现实时评分。所有操作必须在安全监控下进行，确保考核过程零风险。考生操作完毕后，考官应检查设备复位情况，并评估其应急处置的整体逻辑性与安全意识表现。

评分项目	评分细则	分值
1. 处理步骤	步骤正确、迅速、无遗漏。	70 分（每步 20-25 分）
2. 错误认知	能清晰指出至少两种禁止的操作。	30 分（每种 15 分）

4. 实操仪器设备描述展示：



- 5. 实操考试注意事项：考生须在考官指令下模拟真实火情处置，，操作连贯有序。全程遵守安全规范，防护到位，动作平稳，无违规操作，展现良好的应急处置能力与职业素养。