2021年湖北省普通高等学校单独招生考试

烹调工艺与营养专业技能考试大纲

(江汉艺术职业学院制定)

一、指导思想

以国家和省相关文件精神为指导，以考核学生是否具备专业学习所必需的基础素质为目的，以“公开、公平、公正”为基本原则，把师生生命健康安全放在第一位，在保持对疫情的警惕性不降低、防控要求不降低的前提下，精心组织，规范操作，为“潜江龙虾万师千店工程”选拔优秀人才。

二、考试依据

（一）依据《国家职业技能标准》，具体包含：

《国家职业技能标准》（人社厅发﹝2006﹞1号），人力资源和社会保障部办公厅，2006年1月17日公布施行；《国家职业技能标准》（人社厅发﹝2006﹞33号），人力资源和社会保障部办公厅，2006年12月27日公布施行；《国家职业技能标准》（人社厅发﹝﹝2009﹞66号），人力资源和社会保障部办公厅，2009年5月25日公布施行；《国家职业技能标准》（人社厅发﹝2010﹞39号），人力资源和社会保障部办公厅，2010年4月19日公布施行。

1.职业（工种）名称：中式烹调师

（1）职业定义：根据成菜要求，合理选择原料，运用刀工、配菜、调味、熟制、装盘等技法制作中式菜肴的人员。

（2）职业等级：中级（国家职业资格四级），职业编码：4-03-01-01

（3）职业能力特征：手指、手臂灵活，色、味、嗅等感官灵敏，形体感强。

2.职业（工种）名称：厨政管理师

（1）职业定义：从事餐饮厨房生产与行政管理工作的人员。

（2）职业等级：中级（国家职业资格四级），职业编码：X4-03-99-01；

（3）职业能力特征：具有较强的学习能力、策划能力、计算能力、表达与沟通能力，色、味、嗅等感官灵敏。

（二）参照、执行《中华人民共和国标准化法》确定和最新颁布施行的餐饮及相关食品加工业烹饪相关国家标准、行业标准、地方标准和企业标准。

三、考核方法

烹调工艺与营养专业单独招生考试总分700分，其中文化综合考试210分（语文90分，数学90分，英语30分），技能考试490分（专业基础知识100分，专业技能操作390分）。专业基础知识考试为计算机上机考试，专业技能操作考试为面试。

四、考核内容与评分办法

以形成的中职毕业生从业能力为立足点，实现技能考试内容与中职毕业生从业技能的需要相互兼容，在识记、理解、运用、综合运用各个层面，充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，合理运用专业知识考试、技能操作测量手段，将专业知识融入技能操作考试内容，将技能操作融入专业知识考试内容。

第一部分 专业知识考试内容

（一）烹饪原料知识

1.烹饪原料基础知识

①烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的标准和原则；

②烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；

③烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法。

2.谷物类原料基础知识

①认识常用谷物类原料及谷物制品；

②谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节。

3.蔬菜类原料基础知识

①认识常用蔬菜类原料；

②蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求。

4.畜禽类原料基础知识

①认识常用畜禽类原料；

②常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季。

5.水产品类原料基础知识

①认识常用水产品类原料；

②常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求。

6.干货制品类原料基础知识

干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点。

7.菌藻类原料基础知识

①菌藻类原料的概念和化学成分；

②藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别。

8.动物保护常识

国家动物保护的相关法律法规。

（二）烹饪营养知识

1.营养基础知识

①糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；

②六大营养素之间的关系；

③热量计算方法；

④食物的消化与吸收相关知识。

2.烹饪原料的营养价值

①烹饪原料的分类、营养成分及特点；

②主要烹饪原料的营养价值。

3.合理烹饪与平衡膳食

①合理烹饪、平衡膳食的目的及意义；

②合理烹调与加工的目的与方法；

③特殊人群的膳食特点；

④不同国家的膳食营养结构特点。

（三）食品安全知识

1.食品安全基础知识

①食品安全的基本要求；

②食品污染变质的各种原因及预防措施；

③食品的保鲜和保藏的方法。

2.食品生物性危害及其控制

①细菌性、病毒性、真菌性、寄生虫性、昆虫性动植物等食品危害的原理、危害性及污染食品的途径；

②各类病源生物危害的预防措施和控制方法。

3.食品化学毒物及其控制

①主要化学污染物和天然毒物的类别，在原料中分布特点；

②烹饪的降解作用、效果及控制措施。

4.烹饪原料卫生与安全

①食品原料的市场准入制度；

②各类烹饪原料易腐性的原因及影响因素；

③各类烹饪原料卫生质量标准与判定方法、保鲜保质的方法。

5.烹饪初加工卫生与安全

①烹饪原料初加工的卫生意义；

②加工过程中的去毒技术、检验方法及合理加工方法。

6.烹饪工艺卫生与安全

①厨师的操作规范对餐饮食品卫生的重要性；

②各类调味、烹制方法对食品卫生质量的控制作用；

③厨房设备与环境的卫生维护方法。

7.餐饮服务卫生与安全

①服务与烹饪在餐饮食品卫生控制中的分工合作关系；

②餐具消毒的技术与卫生规范；

③餐厅和餐饮公共区域卫生的一般要求。

8.食品安全管理

①餐饮企业的卫生要求；

②餐饮从业人员职业道德；

③《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容。

(四)烹饪原料初加工知识

1.刀工基础

①刀工必备的工具及使用保养方法；

②直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其它刀法等烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用。

2.烹饪原料的刀工成形

①块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等常见基本料形的刀工成型方法、规格要求及应用；

②原料美化成型刀法的应用：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用。

3.热菜配菜基础

①热菜配菜的重要性和基本要求；

②热菜配菜的原则和基本方法；

③菜肴命名的方法和要求；

④宴席配菜的类型及基本要求；

⑤宴席菜肴的配制方法。

(五)烹饪技术知识

1.烹饪概述

①烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；

②中国菜肴及主要地方风味流派的特点。

2.鲜活烹饪原料的初步加工

①鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求；

②鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、洗涤等加工方法及操作要领；

③不同部位原料的特点和用途；

④分档取料及整料去骨的加工方法和操作要领。

3.干货原料初步加工

①干货原料涨发的概念、方法和要求；

②干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤。

4.烹饪原料的初步热处理技术

①烹调原料初步热处理的各种方法；

②烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领。

5.火候

①火候的概念；

②不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。

6.调味技术

①味觉和味的分类；

②调味的方法；

③调味的原则。

7.制汤技术

①汤汁的分类及制作步骤；

②汤汁形成的基本原理。

8.上浆、挂糊、勾芡技术

①调制浆、糊、芡所用的原料；

②上浆、挂糊、勾芡的区别和种类。

9.热菜的烹调方法与热菜装盘

①热菜烹调方法的概念及分类方法；

②常用烹调方法的操作关键；

③盛器与菜肴配合的原则。

10.冷菜与食品造型技术

①冷菜与食品造型技术的形成与发展；

②菜肴盘饰的原料及卫生要求；

③不同性质食品原料造型技术；

④简单果蔬雕刻品种的制作方法。

11.面点制作技术知识

水调面团、发酵面团、酥点等品种的制作技术要领。

12.西式烹调技术知识

基础汤和少司、头盘的制作、汤菜的制作、热菜的制作、早餐、快餐与小吃等品种的制作技术要领。

（六）餐饮成本核算知识

1.餐饮成本核算知识基础知识

①餐饮业的成本概念；

②出料率的基本知识。

2.具体项目的核算

①净料成本的计算；

②调味品成本的计算；

③成品成本的计算；

④宴会成本的计算。

（七）试卷结构及分值比例

试卷结构、答题要求、评分办法

1、试卷结构

专业知识考试试卷的题型是单项选择题和判断题

2、答题要求

专业知识考试为计算机辅助考试，时间60分钟，考生须在规定时间完成考试内容，请考生自带纸张和黑色中性笔。

3、题型及分值

单项选择题，每题4分，共20题，总分80分；判断题，每题2分，共10题，共20分。

第二部分 技能操作考试内容与评分办法

（一）烹饪技能操作考试内容

1.原料初加工

①对蔬菜类原料进行清洗整理；

②对腌腊制品进行清理加工；

③对干制植物性原料进行水发、油发加工；

④对原料进行冷冻和解冻处理；

⑤对粮食制品进行预制加工。

2.原料分档与切割

①根据菜品要求将动植物原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状；

②根据菜品要求对动、植物性原料进行花刀处理。

3.原料调配与预制加工

①根据菜肴规格准确配制主、配料数量，能根据菜肴质地、色彩、形态要求，进行主、配料的搭配组合；

②根据菜肴品种合理选用餐具；

③运用排、扣、包、捆等技法组配花色菜肴；

④调制水粉糊、全蛋糊、水粉浆、全蛋浆、致嫩浆、蛋清糊、蛋泡糊、脆浆糊，对原料进行拍粉、粘挂处理。

⑤对动物性原料进行腌制调味处理；

⑥调制咸鲜味、酸甜味、家常味、香辣味、麻辣味等味型；

⑦运用调料对原料进行调色处理；

⑧制作毛汤。

4.勺工训练

熟练运用翻锅技法。

5.菜肴制作

①对原料进行焯水、走油、走红等预熟处理；

②运用煎、炒、炸、煮、蒸、氽、烤、熘、爆、烩、烧、焖等12种烹调方法制作湖北地方风味菜肴；

③制作冷制冷食、热制冷食菜肴。

6.刀工训练

①磨刀的基本方法；

②握刀的基本要领；

③完成简单的菜肴盘饰；

④基本刀法运用。

（二）实操考试内容及分值比例

1.实操考试内容

在120分钟内现场制作、完成两个菜品。第一个为规定品种；第二个为自选品种，要求从四个指定品种中四选一，抽签决定。

原料由考场提供。

2.分值比例：总分390分

①规定品种：195分

味感：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、异味等，35分；

质感：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点，35分；

观感：主辅料配比合理，刀工细腻，规格整齐(7厘米长，0.2厘米见方)，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴协调，35分；

营养卫生：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生，35；

操作：过程规范、安全卫生、遵守纪律，55分。

②自选品种（四选一）：195分

味感：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、异味等，35分；

质感：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点，35分；

观感：主辅料配比合理，刀工细腻，规格整齐(7厘米长，0.2厘米见方)，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴协调，35分；

营养卫生：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生，35；

操作：过程规范、安全卫生、遵守纪律，55分。

第三部分 专业知识考试样卷及参考答案

江汉艺术职业学院2021单独招生考试

烹调工艺与营养专业基础知识考试样卷

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **题 号** | **一** | **二** | **总 分** |
| **得 分** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 得 分 | 评卷人 |
|  |  |

1. **单项选择题（本大题共20小题,每小题4分,共80分；在每小题给出的四个备选项中，只有一项是符合题目要求的，请将其选出。未选、错选或多选均不得分）**
2. **（ ）属于不完全蛋白质。**
3. **大豆蛋白 B.牛蹄筋 C.蛋清 D.麦谷蛋白**

**2.（ ）是人体的一种凝血维生素。**

**A.维生素E B.钙化醇 C.维生素K D.视黄醇**

**3.中国烹饪经历了 萌芽时期、形成时期、（ ）时期和繁荣时期。**

**A、萌芽 B、发展 C、繁荣 D、形成**

**4.质好的咸蛋，蛋白为纯白色，无斑点、质嫩、（ ）、全蛋滋味咸淡适中、无异味。**

**A、蛋黄为红黄色，油多 B、蛋黄为黄色，油多**

**C、蛋黄为红色，油多 D、蛋黄为黄红，略有油**

**5.猪夹心，（ ）、肉质较老、肉色较红。**

**A、肌间脂肪少 B、肥瘦相间 C、肌间脂肪多 D、皮脂肪多**

**6.黄花菜以（ ）花蕾紧实似针状、干爽柔软、清香、无莓味。**

**A、色黑红 B、色金黄 C、色褐黄 D、 色紫**

**7.烹饪原料中的 （ ）能刺激食欲，帮助消化，具有杀菌、解腥的作用。**

**A、挥发性物质 B、维生素 C、色素 D、无机盐**

**8.整料去骨要求（ ）。**

**A、讲究营养 B、精于烹调 C、选料精细 D、符合卫生**

**9.干木耳200g，经加工得600g水发木耳，此木耳得涨发率是（ ）**

**A、33% B、300% C、375% D、400%**

**10.挂蛋泡糊的菜肴，（ ）酥里嫩**

**A、中间 B、外 C、边缘 D、内**

**11.（ ）是以调味品加上主要原料来命名的。**

**A、炒肉丝 B、干炸丸子 C、糖醋肉丁 D、山东海参**

**12.病人膳食可分为基本膳食及（ ）特别膳食两大类。**

**A、中等膳食 B、特别膳食 C、一般膳食 D、其他**

**13.（ ）是根据烹调和食用的要求，运用不同的刀法，将烹调原料加工成一定形状的操作过程。**

**A、刀工 B、切工 C、推切 D、斜切**

**14.营养学在（ ）、宴席设计及烹调工艺的各个环节中要用到的营养学知识。**

**A、配菜 B、配制 C、配方 D、配给**

**15.长期不喝牛奶的人，体内缺乏乳糖酶，易导致腹泻，此症状称为（ ）**

**A．乳糖不耐症 B． 食物中毒 C． 痢疾 D．食物过敏**

**16.筵席一般都围绕（ ）进行。**

**Ａ.主宾　　　Ｂ.客人　　　　Ｃ.主人　　　　Ｄ.翻译**

**17.食品具有三项功能：一是营养功能，二是感官功能，三是（ ）**

**A．生理调节功能 B.生理代谢功能 C.安全卫生功能 D.改善健康功能**

**18.不属于重金属毒物的化学元素（ ）**

**A．铅B．镉C．汞D．钙**

**19.虾的品质根据其（ ）、色泽、肉质三方面的检验。**

**A、硬度 B、气味 C、外形 D、重量**

**20.最容易发生萌发的原料品种是（ ）。**

**A、叶类蔬菜　　B、花类蔬菜　　C、果类蔬菜　　D、根茎类蔬菜**

|  |  |
| --- | --- |
| 得 分 | 评卷人 |
|  |  |

1. **判断题（本题共10小题，每小题2分，共20分）**
2. **（ ）所有原料只要水分含量高品质就好。**
3. **（ ）自然界没有一种含有人类需要的全部营养物质。**
4. **（ ）高汤鲜味浓厚，回味悠长是因为味精放得多。**
5. **（ ）铅、镉、汞等重金属毒物会导致人体慢性中毒。**
6. **（ ）厨房是根据本企业目标市场的消费趋势与需求决定经营品种的.**
7. **（ ）原料之所以要经过脱水干制，一是为了方便保存，二是方便运输。**
8. **（ ）化学农药毒性越大，杀虫效果越好，在动物和植物内部残留量越小。**
9. **（ ）筵席是中国饮食文化的重要组成部分。**
10. **（ ）制作鸡汤时原料与冷水盐葱姜同时下锅用小火长时间加热。**

**10.（ ）在厨房原材料的采购管理中，也应实行采购工作责任制。**

江汉艺术职业学院2021单独招生考试

烹调工艺与营养专业基础知识考试样卷参考答案

1. **单项选择题（本大题共20小题,每小题4分,共80分；在每小题给出的四个备选项中，只有一项是符合题目要求的，请将其选出。未选、错选或多选均不得分）**

**1-5 BCBAB 6-10 BACBB**

**11-15 CBAAA 16-20 DDABA**

1. **判断题（本题共10小题，每小题2分，共20分）**

**1-5 ×√×√√ 6-10 √×√×√**