江西财经职业学院2024年单独招生考试

《烹饪工艺与营养专业职业技能测试》

考试大纲及样题示例

**第一部分 考试大纲**

为积极探索职教高考改革，我校于2023年起，实施职教高考改革招生试点工作。报名我校2024年单独招生考试烹饪工艺与营养专业的考生,需参加《烹饪工艺与营养专业职业技能测试》科目，现将考试大纲发布如下。

一、考试依据

1.依据江西省教育厅《关于做好全省2024年高等职业教育单独招生工作的通知》文件精神。

2.参照中等职业学校中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点等烹饪类专业教学标准。

3.参照中式烹调师（四级）、中式面点师（四级）相关知识点来设定相关考核内容。

二、考试内容及分值设定

《烹饪工艺与营养专业职业技能测试》科目包括职业基础理论知识与职业技能操作两个模块。职业基础理论知识模块主要考察考生基本的政治素质、生活常识、烹饪知识、营养知识以及专业的学习发展潜力等，分值约150分，中低等难度（详见样题举例）；职业技能操作模块以烹饪工艺与营养专业为依托，着重考察考生胜任职业的适应性能力高低和已具备的基本职业技能，考生需在几个操作题中抽取其一，进行现场操作，分值约100分,中高等难度（详见样题举例）。两者合计250分。

（一）职业基础理论知识模块具体内容如下。

1.中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

2.烹饪原料知识,基础烹饪技法。

3现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识、营养餐设计与制作。

4.食品安全相关法律法规与专业知识。

5.餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识。

(二) 职业技能操作模块具体内容如下

主要考查与专业相关的实践动手操作能力。

三、考试题型

单选题、多选题、判断题、简单题、论述题、实操题等（具体以考卷为准）。

四、考试时间

1、笔试120分钟。

2、现场操作10-20分钟（具体以现场通知为准）

五、考试形式

笔试＋现场操作。

**第二部分 样题示例**

**职业基础理论知识模块**

一、单项选择题（每题2分，共40分）

1.下列不属于赣菜的是（ 　）。

A.佛跳墙 B.泰和乌鸡 C.瓦罐汤 D.庐山石鸡

2. 烹饪的质美有两个含义：一是指烹饪的营养价值；二是指菜肴、点心、饮料等进入口腔以后，所引起的(　　)。

A、质感美 B、节奏美 C、菜肴美 D、形式美

3．菜肴成品质地要求脆嫩或制奶汤一般采用( )  
A、急火 B、 慢火 C、小火 D、微火

4.下列哪一项是拌的正确操作程序（ ）

|  |
| --- |
| A、精选原料一焯水一切配一调拌一装盘 |
| B、精选原料一清洗一切配一调拌一装盘 |
| C、精选原料一清洗一焯水一切配一调拌一装盘 |
| D、精选原料一切配一调拌一装盘 |

5.下列哪一项是拌的正确操作程序（ ）

|  |
| --- |
| A、精选原料一焯水一切配一调拌一装盘 |
| B、精选原料一清洗一切配一调拌一装盘 |
| C、精选原料一清洗一焯水一切配一调拌一装盘 |
| D、精选原料一切配一调拌一装盘 |

6.将原料放入事先调制好的卤汁中进行加热熟制的方法称为（ ）。

|  |
| --- |
| A、卤 |
| B、煮 |
| C、炝 |
| D、焖 |

7.酱制菜在加热过程中翻动原料的目的是使原料上色均匀（ ）。

|  |
| --- |
| A、缩短成熟时间 |
| B、老嫩有别 |
| C、成熟一致 |
| D、朝向一致 |

8.切配冷菜的工具必须严格做到（ ）分开。

|  |
| --- |
| A、荤素 |
| B、生熟 |
| C、装盘 |
| D、有卤汁与无卤汁 |

9.火候运用与原料（）、形态密切相关，应区别对待。

|  |
| --- |
| A、性质 |
| B、产地 |
| C、季节 |
| D、老嫩 |

10.下列不符合焖的种类（）。

|  |
| --- |
| A、黄焖 |
| B、红焖 |
| C、水煮 |
| D、酒焖 |

11.旺火速成法适用于（）的原料。

|  |
| --- |
| A、河鲜类 |
| B、根茎类 |
| C、软嫩类 |
| D、硬老类 |

12.中火火焰（）。

|  |
| --- |
| A、低而摇动 |
| B、低而稳定 |
| C、高而摇动 |
| D、高而稳定 |

13.下列菜品中属于软熘的是（）

|  |
| --- |
| A、菊花草鱼 |
| B、西湖醋鱼 |
| C、瓜姜鱼丝 |
| D、稀卤鲈鱼 |

14.餐具洗涤消毒的步骤顺序是（ ）

A.一刮、二洗、三冲、四消毒

B.一洗、二刮、三冲、四消毒

C.一冲、二刮、三洗、四消毒

D.一冲、二洗、三刮、四消毒

15.日常生活中，下列中的（ ）甜度最大。

A.果糖 B.蔗糖 C.半乳糖 D.麦芽糖

16.下列蔬菜中，维生素C含量最多的是（ ）

A.苋菜 B.大白菜 C.辣椒 D.西红柿

17.冻肉的最佳解冻方法是（ ）

A.热水中浸泡 B.流动的自来水中浸泡

C.置于高温环境中 D.置于常温下

18.根据（ ）规定，痢疾、伤寒、病毒性肝炎和活动性肺结核患者不能从事食品生产经营工作。

A.《宪法》 B.《民事诉讼法》

C.《食品卫生法》 D.《工商法.》

二、多项选择题（每题4分，共20分）

1.在我们日常生活中影响消费者购买行为的主要因素包括（ ）。

A.文化因素

B.社会因素

C.个人因素

D.心理因素

2.下列可以生吃的蔬菜是（ ）

A.黄瓜 B.番茄 C.生菜 D.荸荠

三、判断题（每题2分，共20分）

1、脂肪可以促进钙质的吸收。（）

2、每日膳食中有30-50克脂肪就能满足人体需要。（）

3、糖类可节约体内维生素的消耗。（）

4、餐饮业的经营主要有两个部分：一是烹调，二是面点。（）

5、行业俗称“白案”就是面点。（）

6、面点离开烹调可以单独经营。（）

7、肯德基、麦当劳就是中西结合的面点快餐店。（）

8、面点既可以在饭前或饭后作为莱点品味又能作为主食吃饱。（）

9、各种馒头、包子、糕、饼等面点为消费者提供方便早餐。（）

10、国宴是最高、最隆重的宴会形式。（）

四、简答题（每题15分，共30分）：

1．请列举至少五道赣菜名菜。

2．食物中毒的发病特点是什么？

五、论述题（每题20分，共40分）

1．谈谈照顾高血压病患者的饮食注意事项及要求。

2．假如你是一名五星级酒店的行政总厨，在用餐的高峰期，厨房里的一名厨师在制作葱烧武昌鱼的过程中，由于没有掌控好油温，导致油锅着火，这位厨师惊慌失措，假如你就在现场，你会怎么处理这件事情？

**烹饪工艺与营养专业技能测试现场操作样题（抽选1题，共100分），具体要求如下：**

以现场提供的原料为依据，按要求进行操作，现场打分。

样题1：切土豆丝

1、操作要求

在规定时间内加工成一定规格质量的料形

2、成品要求

土豆丝粗细均匀一致，整齐划一，无大小头、无连刀、无碎丝。规格6厘米x0.1厘米x0.1厘米

3、操作时间：10分钟

4、原料：土豆300克(考试单位准备)

5、器皿：8寸圆盘一个(考试单位准备)

6、工具：菜刀自备

样题2：擀面皮(饺子皮)

1、操作要求

在一定时间内按照给定的原料擀制成饺子皮。

2、成品要求

饺子皮形圆，中间厚四周薄，大小一致，直径9厘米，自己调制面团，10个面剂大小一致，个重为20克，擀制成皮。

3、原料：面粉200克(考试单位准备)

4、操作时间：15分钟

5、器皿：10寸圆盘一个

样题3：制作一道菜品：酸辣土豆丝

热菜按品味、质地、造型、色泽、营养卫生五部分进行评分，满分为100分。

（1）品味（30分）：调味适当，品味纯正，主味突出，无糊味，苦味等恶味。由于原料变质，调味失当，不能食用的，整菜不予评分。

（2）质地（30分）：选料精细，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。由于烹饪造成生、糊不能食用的，整菜不予判分。

（3）造型（20分）：形态优美自然，主、副料配比合理，刀工细腻，刀面光洁，规格整齐，汁芡适度，装盘美观，餐具与菜肴协调。。

（4）色泽（15分）：色调明快自然，美观大方，主、副料和调料、汁芡等相互配色协调悦目。。

（5）营养卫生（5分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，注重个人卫生、操作卫生、场地卫生和器皿卫生。因卫生问题不能食用的，整菜不予评分。

**其他说明**

考生报名确认后，可参考中式烹调师（四级）、中式面点师（四级）知识点及历年测试题练习，不再另行发布样卷。