

江西财经职业学院 2025 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 2025 年单独招生考试烹饪工艺与营养专业的考生，《烹饪工艺与营养专业职业技能测试》科目考试大纲如下。

一、考试依据

1. 依据江西省教育厅《关于做好全省 2025 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，仅列举部分样题）

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—焯水—切配—调拌—装盘
B、精选原料—清洗—切配—调拌—装盘
C、精选原料—清洗—焯水—切配—调拌—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、炆
- 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. 下列菜品中属于软溜的是 ()

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，仅列举部分样题）

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，仅列举部分样题）

- 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菜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. 谈谈照顾糖尿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(考试单位准备)

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，整菜不予评分。

(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。