

# 江西财经职业学院 2026 年单独招生考试技能测试类 考生《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 2026 年单独招生考试烹饪工艺与营养专业并参加技能考试类别的考生，需要参加《烹饪工艺与营养专业职业技能测试》科目考试，其考试大纲如下。

### 一、考试依据

1. 依据江西省教育厅《关于做好全省 2026 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 100 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 150 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**

单项选择题、判断题、简答题、论述题、实操题等（具体以考卷为准）。

### **四、考试时间**

1. 笔试 60 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（仅列举部分样题）

### 样题 1：职业基础理论知识模块（共 100 分）

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—焯水—一切配—调拌—装盘  
B、精选原料—清洗—一切配—调拌—装盘  
C、精选原料—清洗—焯水—一切配—调拌—装盘  
D、精选原料—一切配—调拌—装盘
5. 下列哪一项是拌的正确操作程序（ ）  
A、精选原料—焯水—一切配—调拌—装盘  
B、精选原料—清洗—一切配—调拌—装盘  
C、精选原料—清洗—焯水—一切配—调拌—装盘  
D、精选原料—一切配—调拌—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

二、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。（     ）

三、简答题（每题 10 分，共 20 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？

四、论述题（每题 20 分，共 20 分）

1. 谈谈照顾糖尿病患者的饮食注意事项及要求。

## 样题 2: 烹饪工艺与营养专业技能测试现场操作样题(制作一道中式热菜, 共 150 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: 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 150 分。

(1) 品味 (40 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 (40 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 (30 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 (20 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 (20 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大纲要求、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。