

四川省普通高校招生职业技能考试大纲

餐饮类

(2023年版)

一、考试性质

本职业技能考试是中等职业学校餐饮类专业毕业生参加普通高校对口招生的选拔性全省统一考试。

二、考试依据

1. 《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准（试行）》（教职成厅函〔2014〕11号）。
2. 中等职业教育专业简介（餐饮类），教育部。
3. 国家职业标准：中式烹调师（职业编码：4-03-02-01，人力资源和社会保障部发〔2018〕145号）。
4. 国家职业标准：中式面点师（职业编码：4-03-02-02，人力资源和社会保障部发〔2018〕145号）。

三、考试方式

餐饮类技能考试主要包括专业知识（应知）和技能操作（应会）考试两个组成部分，考试总分为350分，其中专业知识（应知）考试部分采用纸笔考试形式，分值200分，时长90分钟。技能操作（应会）部分采用实际操作形式，分值150分，时长90分钟。

四、考试范围和要求

第一部分 专业知识（应知）

（一）考试科目与分值比例

1. 饮食营养与配餐，约占20%；
2. 烹饪原料与加工技术，约占20%；
3. 中式菜肴制作，约占60%。

（二）试卷结构与分值比例

1. 名词解释题，约占7.5%；
2. 填空题，约占22.5%；
3. 判断题，约占20%；
4. 单项选择题，约占30%；
5. 简答题，约占10%；
6. 综合题，约占10%。

（三）考试范围及要求

【饮食营养与配餐】

1. 理解营养的概念；了解营养素的分类。
2. 营养学概述

（1）糖类

①了解糖类的组成；掌握糖的分类及各类糖的典型代表；掌握糖类的生理功能。

②掌握膳食纤维的概念及其生理功能。

③了解糖的需要量及食物来源。

(2) 脂类

①了解脂类的组成；掌握脂类的分类和生理功能。

②掌握脂肪酸的分类；理解必需脂肪酸的概念和种类。

③理解脂肪营养价值的评价方法；了解脂类的需要量及食物来源。

(3) 蛋白质

①了解蛋白质的化学组成；掌握氨基酸的分类；理解必需氨基酸和非必需氨基酸的概念。

②掌握蛋白质的营养分类及蛋白质的主要生理功能。

③理解蛋白质互补的概念；了解蛋白质互补原理。

④了解蛋白质的需要量及食物来源。

(4) 无机盐

①了解无机盐的分类；理解常量元素和微量元素的概念。

②掌握主要常量元素的生理功能、缺乏症及其食物来源。

③掌握主要微量元素的生理功能、缺乏症及其食物来源。

(5) 维生素

①了解维生素的命名方式；掌握常见维生素的名称。

②理解维生素的概念及分类；掌握水溶性维生素与脂溶性维生素的区别。

③掌握维生素A、维生素D的功能、缺乏症；掌握维生素A、维生素D主要食物来源。

④掌握维生素B1、维生素B2、维生素C的功能、缺乏症；掌握维生素B1、维生素B2、维生素C主要食物来源。

(6) 水

了解水的生理功能及人体对水的需要量。

(7) 热能

①掌握人体所需能量的主要来源；了解能量的单位及其换算关系。

②理解人体能量的消耗种类；了解热能的食物来源及热能的供给标准。

③了解供能营养素的热能系数及食物所含热能的计算方法。

(8) 食物的消化与吸收

①理解食物消化、吸收的概念。

②了解食物消化、吸收的主要场所；理解小肠是食物在人体中最主要的吸收场所及其原理。

3. 营养配餐

(1) 合理营养与平衡膳食

①理解中国居民膳食指南（2022版），掌握合理营养要求。

②掌握平衡膳食的具体措施。

(2) 烹调中的营养保护

①掌握营养素在烹调中的变化。

②了解不同烹调方法对营养素的影响。

③了解不同动植物原料在烹调中的营养保护措施。

(3) 膳食搭配

①掌握营养食谱制作的基本原则。

②了解营养配餐中使用的主要工具。

③了解膳食中营养素的基本计算方法。

④了解孕妇食谱特点。

⑤了解乳母食谱特点。

⑥理解幼儿和学龄前儿童食谱的设计。

⑦理解中老年人食谱的设计。

⑧了解其他特殊人群食谱的设计。

4. 食品安全

(1) 食品安全学基础

①理解食品污染的概念；了解污染食品有害物质的分类及其主要污染物。

②理解食品腐败变质的概念；掌握食品腐败变质的原因和条件。

③掌握食品腐败变质的主要控制措施。

④理解食物中毒的概念；了解引起食物中毒的主要原因。

⑤掌握食物中毒的基本特点及分类。

⑥理解谷类、豆类与豆制品、肉类、蛋类、鱼类主要的卫生问题。

(2) 食品安全管理

①了解食品安全相关的主要法律法规及要求；

②掌握食品从业人员职业道德的要求。

【烹饪原料与加工技术】

1. 烹饪原料基础知识

(1) 掌握烹饪原料选择的意义及原则；

(2) 掌握烹饪原料品质鉴别的标准、方法；

(3) 结合实际掌握烹饪原料常用的保管方法。

2. 粮食类原料

- (1) 了解粮食类原料的品种、品质要求、产地和产季;
- (2) 了解常见粮食类原料的分类;
- (3) 掌握大米、面粉等原料的烹饪用途、品质鉴别、保管方法。

3. 蔬菜类原料

- (1) 了解蔬菜类原料分类方法;
- (2) 了解蔬菜类原料常用品种的烹调应用;
- (3) 掌握常见蔬菜制品的种类及烹调应用。

4. 畜禽类原料

- (1) 理解畜禽类原料的组织结构特点;
- (2) 掌握畜禽类原料的分类及烹调应用;
- (3) 了解常用畜禽类原料的名称、产地、产季;
- (4) 掌握乳与乳制品、鲜蛋与蛋制品的烹调应用;
- (5) 了解畜禽肉及其内脏、畜禽肉制品和蛋、乳及其制品的品质鉴别和保管方法。

5. 水产品类原料

- (1) 了解水产品类原料(鱼、虾、蟹等)的组织结构特点;
- (2) 了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季;
- (3) 理解常用水产品类原料的特点;
- (4) 掌握常用水产品类原料的品种及烹调应用;

(5) 了解常用水产品原料的品质鉴别方法和保管方法。

6. 干货制品类原料

(1) 理解干货制品类原料的特点；

(2) 了解干货制品类原料的分类及烹调应用；

(3) 了解常用干货制品类原料品种的名称、产地、产季；

(4) 了解常用干货制品类原料品种的烹调应用；

(5) 掌握主要干货制品类原料的鉴别和保管方法。

7. 果品类原料

(1) 了解果品类原料的分类；

(2) 理解常见鲜果的品种及烹调应用；

(3) 理解常见干果和果干的品种及烹调应用；

(4) 理解常见蜜饯、果脯的品种及烹调应用；

(5) 掌握果品类原料的品质鉴别和保管方法。

8. 调味品类原料

(1) 了解调味品类原料的分类；

(2) 了解调味品类原料在烹调中的运用；

(3) 掌握常见调味品类原料的品质鉴别和保管方法。

9. 佐助类原料

(1) 了解佐助类原料的分类；

(2) 掌握食用油脂、淀粉、食品添加剂等佐助类原料在烹调中的运用;

(3) 掌握佐助类原料的品质鉴别和保管方法。

【中式菜肴制作】

1. 概述

(1) 理解烹调的概念;

(2) 掌握中国地方风味的四大流派及各自特点。

2. 烹饪原料的初加工

(1) 鲜活原料的初加工

①掌握原料初加工的原则;

②掌握常用蔬菜洗涤、整理加工的方法和质量要求;

③掌握家禽类原料宰杀、洗涤、开膛的加工步骤;

④了解家畜内脏、头、蹄等部位初加工的方法及要求;

⑤了解常用水产品类初加工的要求及方法。

(2) 干货原料的涨发

①理解干货原料涨发的概念、意义;

②掌握干货原料涨发的方法及其适用的品种;

③了解干货原料涨发的品种实例。

3. 刀工技术

- (1) 掌握刀工的概念;
- (2) 理解刀工的基本要求和作用;
- (3) 掌握刀法的概念及种类;
- (4) 掌握原料成形及规格;
- (5) 了解猪、鸡等原料的部位分档方法及其部位名称、烹任用途。

4. 菜肴的配菜

- (1) 理解菜肴配菜的概念、意义;
- (2) 掌握菜肴配菜的原则和方法;
- (3) 了解菜肴命名的方法和要求。

5. 火候

- (1) 理解火候的概念;
- (2) 了解热量的传递方式以及烹饪常用传热媒介和传热特点;
- (3) 掌握控制火候的原则与方法。

6. 烹饪原料的初步熟处理

- (1) 掌握烹饪原料初步熟处理的概念;
- (2) 理解初步熟处理的意义和原则;
- (3) 掌握烹饪原料初步熟处理的方法和技能要领。

7. 上浆、挂糊、勾芡、制汤

- (1) 理解上浆、挂糊、勾芡、制汤的概念及其在烹调中的作用;
- (2) 了解浆的种类及其运用;
- (3) 了解糊的种类及其运用;
- (4) 了解芡的种类及其运用;
- (5) 了解汤汁的分类及其制作步骤。

8. 调味

- (1) 理解调味的概念和意义;
- (2) 理解基本味的类型及其在调味中的作用;
- (3) 了解常用复制调味品的制作方法;
- (4) 掌握调味的方法和原则;
- (5) 掌握常用复合味的调制、风味特色和代表菜。

9. 烹调方法

- (1) 理解烹调方法的概念;
- (2) 掌握常用烹调方法的步骤及制作特点(拌、炸收、炒、熘、炸、蒸、烧、卤等)。

10. 装盘

- (1) 掌握装盘的意义和要求;
- (2) 了解盛具的种类与用途;
- (3) 掌握冷菜、热菜装盘的方法。

11. 筵席知识

- (1) 了解筵席的意义、作用和种类。
- (2) 熟悉中式筵席的结构。
- (3) 掌握中式筵席菜肴上菜顺序及筵席菜单设计的基本要求。

(四) 参考教材

考试内容以考试大纲规定的内容为准，原则上不指定考试教材版本，参考教材为：

1. 《烹饪营养与安全》第三版，主编：张怀玉，高等教育出版社. 2022年2月。
2. 《烹饪原料知识》第三版，主编：孙一慰，高等教育出版社. 2022年8月。
3. 《中式烹调技艺》第三版，主编：邹伟、李刚，高等教育出版社. 2022年1月。

第二部分 技能操作（应会）

(一) 考试科目

根据本专业特点，考试科目为刀工、食品雕刻、中式面点、热菜制作，要求考生运用烹饪技能，完成指定品种的操作考试。

(二) 考试方法与分值比例

1. 考试时间：90分钟。

2. 考试组织：考试采用现场实际操作形式，考生独立完成所有考核内容。考生自己准备操作考试时穿戴的服装及工具（包括工装、汗巾、工作帽、围裙、厨房用鞋、菜刀、雕刻刀、擀面杖、刮板等），其它操作工具及原材料由考场准备。

3. 分值比例：刀工30分、食品雕刻30分、中式面点30分、热菜制作60分，合计150分。

（三）考试条件及其要求

1. 考试方法

考试采用现场实际操作形式，考生在规定时间内独立完成所有考试科目。

2. 考试条件及要求

（1）考试条件

- ①按照考试要求提前做好好相应的设备、工具；
- ②根据考试要求提前做好好考试所需材料并检查确认；
- ③考场至少准备一个备用工位。

（2）考试要求

- ①服从监考人员安排，遵守考场秩序；
- ②仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐；
- ③正确执行安全技术规范，避免发生安全事故；

- ④操作结束后应将所有物品清洗干净，摆放归位；
- ⑤具有环保、节能、安全意识和良好的职业道德素养。

(四) 考试范围及要求

【刀工】

1. 范围：银针丝、细丝、二粗丝、牛舌片、菱形片、灯影片、柳叶片、滚刀块、筷子条、蓑衣花形、菊花花形、眉毛花形、凤尾花形、麦穗花形。
2. 要求：刀法准确、成型标准、成品率符合要求。

【食品雕刻】

1. 范围：月季花、牡丹花、荷花、大丽菊、马蹄莲。
2. 要求：制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，形态自然、造型美观。

【中式面点】

1. 范围：提褶包子、白菜饺、月牙饺、知了饺、冠顶饺。
2. 要求：成品数量4个，大小均匀，纹路清晰，色泽自然光润，造型美观、不要求熟制。

【热菜制作】

1. 范围：鱼香肉丝、宫保鸡丁、鲜熘鸡丝、豆瓣鱼、麻婆豆腐、白油肝片、火爆腰花、干烧臊子鱼、青椒土豆丝、回锅肉、水煮牛肉、干煸肉丝。

2. 要求：色泽符合要求、刀工规范、调味准确、火候恰当、装盘合理。

附件1

餐饮类专业知识（应知）部分题型示例

（考试时间90分钟，满分200分，纸笔考试）

一、名词解释题（每小题3分，共5小题，共15分）

- 1.必需氨基酸
- 2.火候

二、填空题（每空1分，共45空，共45分）

- 1.有鳞鱼类原料的初加工步骤为：清洗、去鳞、去腮、_____、取内脏、清洗整理。
- 2.食品污染是指_____进入_____的过程。

三、判断题（每小题2分，共20小题，共40分。正确的在题后面括号内画“√”，错误的画“×”，不画不得分。）

- 1.由两种或两种以上的调味品调配而成的口味叫复合味。（ ）
- 2.黄曲霉菌最易污染玉米、大米、花生、棉子等。（ ）

四、单项选择题（每小题2分，共30小题，共60分。每小题给出四个答案，只有一个是正确的，请将正确答案的字母番号填在相应的括号里，错选、多选、不选均不得分）

- 1.二粗丝成形规格是（ ）。单位：厘米
A.10×0.1×0.1 B.10×0.4×0.4 C.10×0.3×0.3 D.10×0.2×0.2
- 2.菜肴装盘时，烧制全鱼的装盘方法一般采用（ ）。
A.拖入法 B.盛入法 C.扣入法 D.扒入法

五、简答题（每小题4分，共5小题，共20分）

1. 调制传统川菜热菜鱼香味型的必需调味品有哪些？
2. 配料的基本原则是什么？

六、综合题（每小题10分，共2小题，共20分）

1. 以菜肴“麻辣牛肉干”为例，试述影响炸收菜肴成菜色泽的因素。

附件2

餐饮类技能操作（应会）部分题型示例

（考试时间90分钟，满分150分，操作考试）

一、刀工：银针丝（30分）

要求：刀法准确、成型标准、成品率符合要求。

二、食品雕刻：月季花（30分）

要求：月季花成品的花顶面直径7-10cm，带芯不少于4层（第一层5片，第二层5片），制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，形态自然、造型美观。

三、中式面点：月牙饺（30分）

要求：成品数量4个，大小均匀，纹路清晰，色泽自然光润，造型美观、不要求熟制。

四、热菜：鱼香肉丝（60分）

要求：色泽符合要求、刀工规范、调味准确、火候恰当、装盘合理。