

四川省普通高校对口招生职业技能考试大纲

餐饮类（原旅游服务二类）

（2021 版）

一、考试性质

本职业技能考试是中等职业学校旅游服务二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. 国家职业标准：中式烹调师（职业编码：4-03-01-01，人社厅发〔2014〕62号）。

三、考试方法

旅游服务二类对口招生职业技能考试由专业知识（应知）和技能操作（应会）考试两部分组成，考试总分为 350 分，其中专业知识（应知）部分为 200 分，技能操作（应会）部分为 150 分。

专业知识（应知）考试采用闭卷笔试考试形式，内容为旅游服务二类专业基础知识，考试时间为 120 分钟。技能操作（应会）考试采取实际操作考试方式，考试内容包括刀工、冷菜调味、热菜制作等三部分，考试时间为 90 分钟。

四、考试内容和要求

第一部分 专业知识（应知）

（一）考试科目与分值比例

- | | |
|----------------|--------|
| 1. 《膳食营养与食品安全》 | 约占 25% |
| 2. 《烹饪原料知识》 | 约占 10% |
| 3. 《烹饪技艺基础理论》 | 约占 65% |

（二）试卷结构与分值比例

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

（三）考试范围及要求

【膳食营养与食品安全】

1. 理解营养的概念；理解食品卫生与安全的概念；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 食物来源。

（6）水和其他膳食成分

了解水的生理功能及人体对水的需要量。

（7）热能

①掌握人体所需的能量的主要来源；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；了解小肠是食物在人体中最主要的吸收场所及其原理。

3. 营养配膳

(1) 合理营养与平衡膳食

①理解合理营养的概念；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了解动植物原料营养素在烹调中的保护措施。

(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；了解污染食品的有害物质的分类及其主要的污染物。

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了解食品腐败变质的预防；掌握食品腐败的主要控制措施。

④理解食物中毒的概念；了解引起中毒的主要原因。

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理解与食品安全相关的主要法律法规及要求。

②理解食品从业人员职业道德的要求。

【烹饪原料知识】

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掌握烹饪原料的品质鉴别的标准、方法。
- ③结合实际掌握烹饪原料常用的保管方法。

2. 谷物原料

- ①了解谷物原料的品种、品质要求、产地和产季。
- ②了解常见谷物原料的分类。
- 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烹调应用。
- ③掌握常见的蔬菜制品的种类及烹调应用。

4. 畜禽肉类

- 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. 水产类原料

- ①了解水产品原料（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理解水产品类原料的特点。
- ④掌握常用水产品类原料品种及烹调应用。
- ⑤了解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. 菌藻类原料

- ①了解菌藻类原料的组织结构特点。
- ②掌握菌藻类原料的分类及烹调应用。

- ③了解常用菌藻类原料品种的名称、产地、产季。
- ④了解常用菌藻类原料品种的特点及烹调应用。
- ⑤掌握菌藻类原料的品质鉴别和保管方法。

8. 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。

9. 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。

10. 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。

【烹饪技艺基础理论】

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的特点。

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（鱼）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掌握原料成型及规格。
- ⑤了解猪、鸡等原料的部位分档方法及其部位名称、烹饪用途。

4. 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。

5. 菜肴的组配

- ①理解菜肴组配的概念、意义。
- ②掌握菜肴组配的原则和方法。
- ③了解菜肴命名的方法和要求。

6. 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的名称和传热特点。
- ③掌握控制火候的原则与方法。

7. 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。

8. 上浆、挂糊、勾芡、制汤

- ①理解上浆、挂糊、勾芡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理解制汤的概念。
- ⑤了解汤汁的分类及其制作步骤。

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. 《川菜烹饪工艺》SB/T 10946-2012. 中华人民共和国商务部
2. 《中国川菜经典菜肴制作工艺规范》DB51/T1728-2014. 四川省质量技术监督局
3. 《中式烹调技艺（第三版）》. 邹伟、李刚. 高等教育出版社. 2019年11月
4. 《川菜制作》. 张文、贾晋. 重庆大学出版社 2013年11月第一版
5. 《烹饪原料知识（第三版）》. 孙一慰. 高等教育出版社. 2017年4月
6. 《烹饪原料知识》. 谢君宪、周虎春. 西南交通大学出版社 2019年8月第一版
7. 《烹饪营养与安全（第三版）》. 张怀玉. 高等教育出版社. 2019年9月
8. 《烹饪营养与食品安全》. 周启华、王良云. 西南交通大学出版社 2019年8月第一版
9. 《川菜制作技术》张革、许德权、张宇. 西南交通大学出版社 2021年5月第一版

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、冷菜调味和热菜制作三部分，要求考生运用烹饪技能，完成指定品种的操作考试。

(二) 考试组织与分值

1. 考试组织：考试采用现场实际操作形式，考生为一人一工位，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（包括工装、汗巾、工作帽、围裙等），其它操作工具及原材料由考场准备。

2. 考试时间：90分钟。

3. 评分方法：由3~5位专业老师现场交叉评分，总分平均后为考生的实际得分。

4. 专业技能考试科目及分值：刀工 40 分，冷菜调味 40 分，热菜制作 70 分。

(三) 专业技能考试范围及要求

【刀工】

1. 范围：二粗丝、细丝、银针丝、柳叶片、骨牌片、牛舌片、菱形片、指甲片、连刀片、灯影片、菱形块、长方块、滚料块、正方块、大一字条、小一字条、筷子条、大丁、中丁、小丁、眉毛花形、凤尾花形、菊花花形、麦穗花形、十字花形。

2. 要求：刀法适当、成型标准、成品率符合要求、有良好的职业素养。

【冷菜调味】

1. 范围：鱼香味、麻辣味、怪味、红油味、蒜泥味、椒麻味、姜汁味、糖醋味、酸辣味、麻酱味、芥末味、白油咸鲜味。

2. 要求：色泽符合要求、味型准确、味汁量恰当、有良好的职业素养。

【热菜制作】

1. 范围：回锅肉、水煮牛肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、豆瓣鱼、干烧臊子鱼、鲜熘鸡丝、麻婆豆腐、青椒土豆丝、糖醋莲白、蔬菜丸子汤。

2. 要求：色泽符合要求、刀工规范、造型美观、调味准确、火候运用恰当、质地适宜、有良好的职业素养。

附件：

专业知识（应知）部分考试题型示例

四川省普通高校对口招生职业技能考试烹饪类专业

专业知识（应知）考试

（2020 版题型示例）

（考试时间 120 分钟，满分 200 分，闭卷笔试）

题号	一	二	三	四	五	六	总分	总分人	复核人
得分									

得分	评卷人	复核人

一、名词解释（每小题 3 分，共 15 分）

1. 必需氨基酸

2. 火候

得分	评卷人	复核人

二、填空题（每空 1 分，共 45 分）

- 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。
- 食品污染是指_____进入_____的过程。

得分	评卷人	复核人

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

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

得分	评卷人	复核人

四、单项选择题（每小题 2 分，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、 $10 \times 0.1 \times 0.1$ B、 $10 \times 0.4 \times 0.4$ C、 $10 \times 0.3 \times 0.3$ D、 $10 \times 0.2 \times 0.2$
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

得分	评卷人	复核人

五、简答题（每小题 4 分，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？

得分	评卷人	复核人

六、综合题（每小题 10 分，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。