

《面点工艺学》考试大纲

教材：《面点工艺学》，李文卿主编，高等教育出版社

项目一 中国面点概述

- 1.掌握面点的含义；
- 2.熟悉面点工艺学的概念；
- 3.掌握面点的分类及特点；
- 4.掌握面点三大风味流派的特色及代表性品种；
- 5.了解中国面点的发展简史及发展趋势；

项目二 面点制作基础知识

- 1.掌握面点制作的工艺流程；
- 2.熟悉制作面点工作台的种类及保养方法；
- 3.了解制作坯皮工具的种类、要求与用途；

项目三 调制面坯工艺

1. 掌握面坯的含义及分类；
2. 了解面坯调制工艺的内容与调制面坯的方法；
3. 熟悉手工调面的方法、和面的操作要求与标准；
4. 掌握水调面坯的概念、分类、特点；
5. 理解冷水、温水、热水的等面坯的形成原理；
6. 掌握冷水面坯的调制方法、工艺操作要领及质量要求；
7. 掌握烫面坯的调制方法、工艺操作要领及质量要求；
8. 掌握生物膨松面坯的概念、面团特点；
9. 熟悉影响生物膨松面坯发酵的因素；
10. 掌握鲜酵母发酵生物膨松面坯的工艺操作要领；
11. 掌握层酥面坯的概念、分类、制品特点；
12. 了解起酥的方法与水油面和干油酥比例对成品的质量；
13. 掌握起酥的操作要领；

项目四 制馅工艺

1. 掌握馅心的概念与制作要求；
2. 了解馅心的分类及包馅比例要求；
3. 熟悉生肉馅、生菜馅的制馅技术；

项目五 成形工艺

- 1.掌握面点成形的概念及成形的形式；
- 2.了解手工技法卷的概念和分类；
- 3.了解手工技法包的概念及包制的成形要求；
- 4.了解抻的概念及抻面的操作步骤；

项目七 熟制工艺

- 1.熟悉熟制的含义及传热方式；
- 2.理解蒸的概念及技术关键；
- 3.理解烤的概念及烤制中经历的四个阶段；
- 4.理解煮的概念及煮的技术关键。

《烹饪原料学》考试大纲

教材：《烹饪原料学》，赵廉主编，中国纺织出版社

项目一 绪论

- 1.掌握烹饪原料的概念；
- 2.掌握烹饪原料食用价值高低的主要因素；
- 3.掌握烹饪原料学的研究内容；

4.了解烹饪原料的分类，掌握烹饪原料的分类方法；

项目二 烹饪原料的化学组成和组织结构

1.掌握烹饪原料的化学组成；

2.了解水分在烹饪原料中的存在形式；

3.掌握淀粉糊化、老化相关概念；

4.掌握蔗糖在烹饪中的化学反应；

5.掌握蛋白质在烹饪中的变化；

6.掌握脂类在烹饪中的变化；

7.掌握维生素在烹饪中的变化。

项目三 烹饪原料的品质检验和储存

1.了解烹饪原料品质检验的含义；

2.掌握影响烹饪原料品质的基本因素；

3.掌握烹饪原料品质检验的标准；

4.熟悉烹饪原料品质检验的方法。

5.了解烹饪原料储存的概念；

6.熟悉烹饪原料在储存过程中的变化；

7.了解影响烹饪原料品质变化的外界因素；

8.掌握烹饪原料的储存方法。

项目四 畜类及乳品

- 1.了解家畜的概念；
- 2.熟悉家畜肉的概念；
- 3.掌握家畜肉的组织结构；
- 4.掌握家畜肉的性质特点；
- 5.掌握家畜肉的品质检验方法；
- 6.了解家畜肉的保藏方法；
- 7.掌握猪的分档取料及烹饪运用；
- 8.掌握牛的分档取料及烹饪运用；
- 9.掌握羊的分档取料及烹饪运用；
- 10.了解家畜副产品的概念；
- 11.了解畜肉制品的概念；
- 12.熟悉畜肉制品的分类,
- 13.了解乳制品的种类及烹饪运用。

项目五 禽类及蛋品

- 1.了解家禽的概念；
- 2.掌握家禽肉的组织结构；
- 3.掌握家禽的品质检验方法；

- 4.掌握家禽的保藏方法；
- 5.熟悉鸡的主要种类及代表品种；
- 6.熟悉鸭的主要种类及代表品种；
- 7.熟悉鹅的主要种类及代表品种；
- 8.掌握燕窝的概念及分类；
- 9.了解禽制品的概念及种类；
- 10.了解蛋制品的概念及种类。

项目六 水产品

- 1.了解水产品的概念及分类；
- 2.熟悉鱼类形态结构特点；
- 3.掌握常见淡水鱼及海水鱼的品种产地；
- 4.掌握常见鱼类制品的种类及应用；
- 5.了解爬行类原料的主要种类；
- 6.了解两栖类原料的主要种类；
- 7.掌握虾蟹类原料的主要种类及应用；
- 8.掌握贝类原料的主要种类及应用；
- 9.了解其他水产品原料的主要种类。

项目七 粮食

- 1.了解大米的主要品种及特点；
- 2.熟悉谷类粮食的结构特点和营养价值；
- 3.掌握面粉的等级和等级标准；
- 4.了解豆类及豆制品的主要应用；
- 5.了解粮食制品的主要种类及应用。

项目八 蔬菜

- 1.了解蔬菜的概念及分类；
- 2.掌握根菜类蔬菜的主要种类及应用；
- 3.掌握茎菜类蔬菜的主要种类及应用；
- 4.掌握叶菜类蔬菜的主要种类及应用；
- 5.掌握花菜类蔬菜的主要种类及应用；
- 6.掌握果菜类蔬菜的主要种类及应用；
- 7.掌握孢子植物类的主要种类及应用；
- 8.了解蔬菜制品的分类及主要种类。

项目九 果品

- 1.了解果品的概念及分类；
- 2.了解果品原料的品质检验方法；
- 3.掌握常见鲜果的主要种类；

- 4.掌握常见干果的主要种类；
- 5.了解果品制品的概念及分类；
- 6.熟悉果品制品的主要种类。

项目十 调辅原料

- 1.了解调味料的概念、作用及分类；
- 2.掌握常见调味料的主要种类及烹饪应用。

项目十一 辅助原料

- 1.了解使用油脂的概念及分类；
- 2.掌握食用油脂在烹饪中的作用；
- 3.了解食品添加剂的概念及分类；
- 2.掌握常用食品添加剂的种类以及在烹饪中的运用。

《冷菜花色拼摆》考试大纲

教材：

一、考试科目:

《冷菜花色拼摆》

二、考试目的

通过专业技能课考试，检验学生对烹饪基本功和烹调操作技术掌握程度，培

养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革和专业发展，培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能人才。

三、考试内容与时间

通过专业技能课考试内容的抽选，考试内容为：考生在指定考场，规定时间内完成一个主题花色拼摆作品的制作。

考试时长：60 分钟。考生工具、原料准备：时长 40 分钟。

①考生一律使用现场提供的方形松花蛋肠（半根，150 克）中虾（100 克）、蒜蓉烤肠（1 根，约 180 克）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、青萝卜（1 段，约 300 克）、胡萝卜（2 根，约 200 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、心里美萝卜（1 段，约 300 克）、方火腿、西蓝花、红菜椒、鸡蛋干、千张豆腐皮、蒜苔、小白菇、澄面等，任选 6 种以上原料。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现考生的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品重量在 150 克—400 克之间。所用盘子自选一个。

四、考试规则

（一）考试资格

1.考生须为青岛酒店管理职业技术学院和济南大学 3+2 专本贯通班学生。

(二) 遵循准则

1.凡考生、监考人员、评阅人员、工作人员、考试组织者等均须按照青岛酒店管理职业技术学院 3+2 转段考试要求准时到达考试举办地点，熟悉场地，做好考前准备工作。

2.考试期间服从考场指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关考试项目。

3.考试现场须统一穿着工作服装，携带相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持考场良好秩序。

五、考试环境

1.竞考环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

2.考试场地容纳班级全体考生同时考试，且满足考试所需的设备设施。

3.设立作品展区。展示区面积可容纳全部考试项目作品的展示。

六、技术规范

考试本着公平、公正、公开的原则，对考生在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。考生需能够掌握中餐烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能，熟练的使用烹饪相关设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

七、成绩评定

(一) 评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。

(二) 评分方法

1.评分方法

(1) 时间要求：考试在 60 分钟内完成。超时 5 分钟内扣 1 分，超过 5 分钟外每超过 1 分钟扣 1 分。

(2) 操作过程由评阅人员对每位考生现场包括仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理；评阅人员对作品打分，满分为 100 分。

(三) 评分细则

1. 主题花色拼摆作品评分标准 (60 分钟)

①口味与质感 (10 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色。

②刀工与刀法 (40 分)：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态 (30 分)：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量 (10 分)：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用 (10 分)：注重营养，创意突出，适合推广。

⑥违规扣分：操作违规扣除相应分值。

2. 现场操作要求

(1) 操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

(2) 原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

(3) 卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

3. 操作违规扣分标准

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
违规着装	3 分	失败重做	10 分
超时	5 分钟内扣 1 分；超 5 分钟每分钟扣 1 分	操作事故	10 分

带成品	20分	消防事故	20分
带半成品	10分	个人不卫生	3分
不关火、长流水	2分	操作不卫生	3分
浪费原料	4分	考试完不打扫卫生	3分
多做挑选	2分	操作时拍照	2分
违规使用添加剂	5分	不服从指挥	5分 (严重者终止考试)

现场监考人员只对考生的违规行为和违纪现象进行记录，从作品总成绩中作扣分处理。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

- 1.个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等。
- 2.操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差。
- 3.违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。
- 4.不服从指挥：顶撞监考人员、现场工作人员，不服从统一安排调度等。
- 5.操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。
- 6.迟到：考生在本场考试开始 30 分钟内。

八、考场预案

(一) 考试组织单位制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。严禁携带易燃易爆等危险品及考试严令禁止的物品进入场地；场地设备设施均可安全使用。

(二) 考生在考试过程中，必须服从场内监考人员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

(三) 监考人员在考试前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。

制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

(四) 本次考试全过程进行摄录。

九、考生须知

1.考生须本人参加考试，凡弄虚作假者，将取消其考试资格。

2.考生须提前 40 分钟到达考场做准备工作，考试开始 30 分钟后，不得入场。考试过程中，应严格遵守考场纪律，服从监考及工作人员的管理。考试结束后，经监考人员确认后带好自己的工具，迅速撤离考场。

3.考生应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，清理考试场地。