

襄阳科技职业学院

2025 年高职单独招生考试职业技能测试

烹饪工艺与营养专业考试大纲

一、专业技能综合理论能测

烹饪工艺与营养专业单招考试充分考虑各中职学校适考专业具备的专业基础，增强技能型人才选拔培养的有效性，注重考生的职业取向与潜质。考核考生对食品卫生、饮食文化、营养学基础、管理学、基本功等技能掌握能力，及考生将来从事生产、服务、管理等一线工作所必备的思想道德素质、职业素养和职业潜质。本部分测试内容在于平时积累，没有固定考纲，不指定教材。采用闭卷笔试。考试时间为 60 分钟。试卷卷面分值为 60 分。

题号	题型	题量	小题分	分值
1	单选题	50	1	50
2	简述题	2	5	10
合计				60

二、专业技能测试

1. 实操考核内容、规范及职业素养要求

内容：烹饪工艺基本技能

规范及职业素养要求：

- (1) 着装整洁，保持工作环境清洁有序，文明生产；
- (2) 严格执行工作程序、工作规范、工艺文件和安全操作规范，爱护实验仪器和设备；
- (3) 具有认真、细致、耐心、守纪的工作态度；
- (4) 具备中式烹调技艺、菜品设计与制作的技能；
- (5) 具备餐饮从业人员职业道德要求。

2. 考试项目

刀工与刀法（切银针丝）

（一）成品规格：

- (1) 丝长需达到8cm，截面尺寸为0.2cm×0.2cm（此为参考标准，实际考试中以考场现场说明的具体要求为准）。
- (2) 切好的丝要粗细均匀一致，不能出现连刀现象。同时，对于剩余的边角料要进行合理利用，避免浪费。

（3）考试原料

象牙白萝卜300g（考场提供）

（二）操作流程：

- (1) 检录：考生按时到达指定地点进行身份核对与信息登记。
- (2) 领取原料与工具：从考务人员处领取一个白萝卜和一把刀具。
- (3) 操作前准备：检查原料与工具是否齐全、完好，整理自身着装，调整状态。

(4) 切配：按照规范的刀法进行切丝处理。

(5) 整理台面：将切配过程中产生的垃圾清理干净，摆放好工具。

(6) 提交成品：将切好的丝及剩余边角料呈交给评委。

(三) 考试时间

总时长为7分钟，准备时间2分钟，实操时间5分钟。实操时间包含了操作时间与整理台面的时间。一旦超时，考试将立即终止，未完成的部分不予计分。

(四) 考试分值

现场实操表现 40 分，成品质量 60 分，合计 100 分。

三、心理测试

心理测试是指针对人的心理状况进行的一种测试活动，通过专业的测量工具和方法，了解受测试者的心理状况、个人行为特征和社会适应能力等。以问卷的形式，测试时长 20 分钟，共 40 分。