本科烹饪组专业专升本考试大纲

第一部分 总则

一、编制依据

依据教育部《普通高等学校本科专业目录》《普通高等学校本科专业设置管理规定》（教高〔2012〕9号）《职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）《辽宁省教育厅关于调整高等职业教育对口升学本科专业范围的通知》（辽教通〔2022〕285号）等文件精神，为完善我省现代职业教育体系，畅通技术技能人才成长通道，推动一体化贯通培养，服务产业发展对高层次技术技能人才需求，编制本纲要。

二、适用专业范围

本考试大纲适用于烹饪与餐饮管理（酒店管理）专业。

第二部分 专业课程（笔试）考核纲要

一、“现代厨政管理”课程考核内容

（一）厨政管理概述

- 1.厨政管理的概念、目的、目标及任务。
- 2.厨政管理员职业特征。
- 3.厨政管理员的职业要求。

（二）厨房设计与布局

- 1.厨房结构与功能。
- 2.厨房设计与布置。
- 3.厨房作业间的设计与布局。

（三）厨房组织管理

- 1.厨房组织结构的设置。
- 2.厨房各部门的职能。
- 3.厨房岗位职责的制定。
- 4.厨房与其他部门的协调。

（四）厨房原料管理

- 1.原料采购管理。
- 2.食品原料的验收管理。
- 3.食品原料库房管理。
- 4.原料的发放与盘存管理。

（五）厨房生产流程管理

- 1.中餐厨房生产流程管理。
- 2.原料初加工的运行管理。
- 3.热菜厨房的运行管理。
- 4.冷菜厨房的运行管理。
- 5.点心厨房的运行管理。
- 6.西餐厨房的运行管理。

（六）厨房设备管理

- 1.厨房设备的统计与折旧管理。
- 2.厨房器具的使用与保养。
- 3.常用厨房设备的使用。

（七）厨房成本控制

- 1.成本的基本概念。
- 2.成本核算的方法。
- 3.成本的控制措施。
- 4.健全成本核算体系。

（八）厨房食品卫生与安全管理

- 1.厨房卫生和个人卫生。
- 2.食品容器卫生要求。
- 3.烹饪加工卫生。
- 4.厨房安全规则。

（九）员工培训与管理

- 1.人员的合理配备。
- 2.合理取酬。
- 3.招聘与培训。
- 4.制度与考核。

（十）菜点设计开发与创新管理

- 1.菜点的设计方法。
- 2.菜点创新的管理。
- 3.菜点命名设计。
- 4.菜单设计制作。

（十一）质量管理与诚信守则

- 1.厨房产品质量管理。
- 2.菜点异物控制管理。
- 3.遵纪守法，诚信经营。

二、“餐饮管理概论”课程考核内容

（一）餐饮管理基本原理概述

- 1.了解餐饮业的性质及其基本特征。
- 2.掌握餐饮管理的特点、任务和要求。
- 3.掌握餐饮管理的经营思想和经营方针。
- 4.了解餐饮管理的开办条件和工作要领。

（二）餐饮管理的机构设置和人员管理

- 1.掌握餐饮管理的机构设置。
- 2.了解餐饮管理的人员编制方法与案例。

3.掌握餐饮管理的岗位职责制定与执行。

4.重点掌握餐饮管理的人员组织方法。

(三) 餐饮预算目标管理原理和方法

1.了解餐饮预算管理原理概述。

2.掌握餐饮管理预算指标预测方法。

3.重点掌握餐饮预算方案的编制方法及贯彻实施。

(四) 餐饮经营市场营销和客源组织

1.掌握餐饮市场供求关系。

2.了解餐饮管理的市场定位。

3.掌握餐饮管理的市场营销。

4.了解餐饮管理的客源组织。

(五) 餐饮经营的菜单设计与价格管理

1.掌握菜单市场营销作用及设计原则和标准。

2.了解菜单设计的依据方法与使用更新。

3.了解餐饮产品的价格构成及其管理原则和策略。

4.重点掌握餐饮产品的价格制定方法。

5.掌握餐饮产品价格调整方法。

(六) 餐厅酒吧销售服务管理

1.掌握餐厅酒吧销售服务管理的特点和任务。

2.重点掌握餐厅销售服务过程的组织。

3.重点掌握酒吧销售服务管理的内容和方法。

4.了解餐厅酒吧产品销售分析。

(七) 宴会经营与美食展销活动管理

1.了解宴会类别及其经营特点与作用。

2.掌握宴会推销和预订管理方法。

3.重点掌握宴会服务产品设计方法。

4.重点掌握宴会服务过程的组织。

5.了解餐饮美食展销活动管理。

(八) 餐饮管理的成本核算与成本控制

1.了解餐饮管理成本核算概述。

2.掌握餐饮管理成本核算方法与案例。

3.掌握餐饮管理成本控制。

三、“食品营养与卫生”课程考核内容

(一) 概述

1.了解食品营养和卫生研究的具体内容、食品营养卫生和人体健康的关系。

2.了解国内外食品营养和卫生状况。

3.掌握我国食品营养和卫生情况、存在问题及今后面临任。

(二) 人体需要的能量和营养素

1.了解人体对食物的消化吸收情况。

2.熟悉各营养素对人体的作用和影响。

3.培养学生具有较强食品营养意识、团队合作、务实严谨的职业素质。

(三) 食品营养评价

1.了解食品标签、配料和食品营养标签的概念和要求。

2.熟悉食品能量密度和营养质量指数评价方法。

3.掌握各类食物的营养价值及保健作用。

(四) 各类人群的合理膳食

1.了解处于特殊生理阶段、特殊生活环境、特殊工作环境和特殊职业人群的生理特点。

2.掌握不同人群的膳食要求。

3.了解其膳食安排、饮食禁忌及常见的饮食营养误区。

4.能够结合不同人群的营养需要安排膳食。

(五) 膳食与疾病

1.理解膳食与疾病的关系。

2.掌握如何通过膳食来控制 and 预防疾病。

（六）膳食结构和营养配餐

- 1.理解合理膳食的概念。
- 2.了解目前世界上几种典型的膳食结构及其特点。
- 3.掌握营养配餐的原则和步骤，营养合理均衡配餐。

（七）食品污染及其预防

- 1.了解食品污染的来源通道、污染源的性质和特点。
- 2.了解食品污染对人体的危害。
- 3.掌握食品污染的预防措施。

（八）食物中毒及其预防

- 1.了解食物中毒的概念、分类及特征。
- 2.熟悉引起食物中毒原因，食品及有毒害物质的污染途径及其危害性。
- 3.理解食物中毒处理方法。
- 4.掌握预防和避免食物中毒的方法和措施。

（九）食品安全监督与管理

- 1.了解无公害食品、绿色食品、有机食品和保健食品与新食品原料的概念和特征。
- 2.掌握食品安全法相关内容。
- 3.了解 ISO、SSOP 相关内容。
- 4.正确理解 GMP 的内容和 HACCP 体系内容。

（十）各类食品卫生

- 1.了解各类食品的主要卫生问题。
- 2.掌握不同食品的卫生管理措施。

四、“烹饪原料学”课程考核内容

（一）烹饪原料概述

- 1.了解烹饪原料的概念和可食性条件。
- 2.掌握烹饪原料课程的学习内容与学习方法。

- 3.了解对烹饪原料进行命名和分类的意义。
- 4.理解烹饪原料的学名与俗名、烹饪原料的分类方法。
- 5.掌握烹饪原料的品质标准。
- 6.掌握烹饪行业中烹饪原料的检验方法。

（二）粮食原料

- 1.了解粮食的分类、结构、营养与烹饪运用规律。
- 2.掌握谷类、豆类、薯类的典型品种及烹饪运用。
- 3.掌握粮食制品的典型品种及烹饪运用。
- 4.掌握粮食类原料的品质检验与保藏方法。

（三）蔬菜原料

- 1.了解蔬菜的分类方法、蔬菜原料的化学成分及烹饪应用特点。
- 2.掌握各类蔬菜典型品种的特性、烹饪运用及营养保健功能。
- 3.掌握蔬菜的感官检验方法。

（四）果品原料

- 1.了解果品的概念、种类和品质检验及保藏。
- 2.了解果品的主要成分及营养价值。
- 3.掌握果品的烹饪运用规律，能根据不同的烹调方法和菜点制作要求选择果品原料。

（五）畜类原料

- 1.了解畜类原料的种类、畜肉的品质特点、化学组成和营养价值。
- 2.掌握猪、牛两种有代表性的畜类动物的分档部位名称、特点和烹饪运用方法。
- 3.掌握畜类最常用的肾脏、肝脏、胃、蹄筋和皮的组织结构特点和烹饪运用。
- 4.能识别猪肉、牛肉的分档部位，并在烹饪中能正确选用。

（六）禽类原料

- 1.了解禽类烹饪原料的概念和种类。

- 2.掌握常见禽类、禽肉制品、蛋制品的种类、特点及烹饪应用。
- 3.了解禽肉的组织结构特点及化学成分。
- 4.能正确识别家禽肉的新鲜度。
- 5.能根据家禽类原料各部位品质特点合理选择烹饪加工方法。

（七）鱼类原料

- 1.了解鱼类的分类、外部形态、内部结构和营养价值，能通过实物、图片、视频识别各种鱼类。
- 2.掌握典型鱼类原料的烹饪运用，能正确选择常见鱼类的烹饪运用方法。
- 3.了解鱼制品主要种类，能够鉴别鱼类的新鲜度。
- 4.掌握鱼类的品质检验和贮存保鲜。

（八）其他水产

- 1.了解虾蟹类原料的品种、形态、营养成分。
- 2.掌握虾类蟹类典型品种的烹饪运用。
- 3.掌握虾蟹类品质检验和贮存保鲜与选择适合的烹饪加工方法。
- 4.了解贝类、海参类、海胆类原料的品种、形态、营养成分。
- 5.掌握贝类、海参类、海胆类典型品种的烹饪运用。
- 6.掌握贝类、海参类、海胆类品质检验和贮存保鲜与选择适合的烹饪加工方法。
- 7.了解两栖爬行类原料的品种、形态、营养成分。
- 8.掌握两栖爬行类典型品种的烹饪运用。
- 9.掌握两栖爬行类品质检验、贮存保鲜与选择适合的烹饪加工方法。

（九）调味料

- 1.了解调味料的分类和作用、分类及发展趋势。
- 2.掌握调味料在烹饪中的作用，掌握食盐、酱油、味精、糖、蜂蜜、香料等调味料的品质检验与贮存保管，能鉴别常用的调味料品质优劣。
- 3.能识别各种常见的调味料。

4.掌握常见调味料的烹饪运用，能在烹饪中正确使用各种复合调味料。

（十）辅助料

1.了解烹饪用水、食用淀粉的种类及在烹饪中的应用。

2.掌握食用油脂的种类、性质及其在烹饪中的应用，能在烹饪中掌握节约用水的方法与能力。

3.能在烹饪中正确使用各种辅助原料。

4.掌握食用油脂、食用淀粉的品质检验和贮存。

第三部分 专业技能（实操）考核纲要

一、“中式烹调（原料切配）”技能考核内容

1.考核内容

冷拼

2.考核要求

能够掌握直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法等各种各类刀工刀法。能够符合菜肴质地、色彩、形态的组配要求，符合花色菜肴的组配手法，达到几何图案冷菜的拼摆原则，要求操作姿势正确，动作协调，灵活自然，丝的成型达到长短一致，粗细均匀，清爽利落，合理使用原料、出成率不低于80%。

二、“西式面点制作”技能考核内容

1.考核内容

常温点心（纸杯蛋糕）

2.考核要求

能够熟练掌握操作流程，工艺方法准确。案台、成品等方面的卫生符合干净、整洁的要求。按规定正确用料，熟练掌握纸杯蛋糕面糊调制、成型方法、熟制方法。成品符合质量要求，成品色彩、形状、器皿配合要协调，具有精益求精及创新精神，并符合食品安全要求。

三、“餐台设计”技能考核内容

1.考核内容

摆台折花

2.考核要求

(1) 能准确、熟练、规范的进行宴会摆台技能操作，能进行宴会圆桌台布铺设，能按照餐具摆放顺序进行整体宴会摆台操作。做到所托物品不歪、不倒、不掉，脚步稳健、神态自然。在规定时间内完成规定项目。

(2) 能准确、熟练、规范的完成餐巾折花。做到造型美观、逼真、挺拔、一次成型。在规定时间内完成规定项目。

四、“凉菜制作”技能考核内容

1.考核内容

凉拌土豆丝

2.考核要求

能够符合冷菜制作标准、拼、摆、色、香、味、形等均符合菜品要求，菜肴盛器选用合理，盛装方法得当，造型美观，配料、布局合理，刀工精湛，具有精益求精及创新精神，并符合食品安全要求。

五、“热菜制作”技能考核内容

1.考核内容

干炸里脊

2.考核要求

能够熟练掌握油温技巧，操作姿势自然，原料挂糊、上浆均匀适度，菜肴配料使用得当，菜肴保证基本的拼、摆、色、香、味、形等要求，具有精益求精及创新精神，并符合食品安全要求。