附件3

旅游服务类烹饪专业课程考试纲要

**一、考试范围和内容**

本纲要以教育部2014年颁布的《中等职业学校专业教学标准》（旅游服务类第一辑、第二辑）为依据，以高等教育出版社“十三五”职业教育国家规划教材为蓝本，其中《烹饪概论》陈光新主编（第四版）、《食品营养与卫生》余桂恩主编、《烹饪原料知识》孙一慰主编，同时参考其他出版社的中职专业课程教材。《烹饪概论》主要内容包括：走进“烹饪概论”课程、中国烹饪简史、中国烹饪原理和技术规范、中国菜点、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食民俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等九个部分。《食品营养与卫生》主要内容包括：绪论、人体必需的营养素、各类食物的营养价值、合理营养与平衡膳食、食品安全管理等五个部分。《烹饪原料知识》主要内容包括：烹饪原料概述、主配原料-粮食类、主配原料-蔬菜类、主配原料-畜禽类、主配原料-水产品类、主配原料-果品类、调味原料、佐助原料及选修附录。

**二、考试目标和水平层次**

考试目标是考试要求的具体化，每个考试目标包含知识与技能要点、考试条目和考试水平三个方面。考试水平由低到高分为四个层次，它们依次是：A（识记）、B(理解)、C(掌握)、D(综合运用)。

A(识记)：指对知识的识别和记忆，正确的回忆、再认、再现学过的专业课知识，即在记忆水平上考核考生的学习结果。例如维生素的概念。

B（理解）：指对知识进一步认识。除了包括“识记”的要求外，还应了解所学知识的确切含义以及与其相关知识的内在联系，即要求考生能从实质上领会所学知识的含义及与其相关知识的内在联系。例如鱼类食品的蛋白质和脂肪的营养特点是什么？为什么容易消化吸收等。

C(掌握)：在理解的基础上，用所学过的知识及方法解决新情况下出现的简单问题，即考核学生在新的情况中解决问题的初步能力。

例如填表比较：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 谷  物  类  别 | 大豆 | 小麦 | 大米 |
| 烹饪应用 |  |  |  |
| 营养价值 |  |  |  |

D(综合应用)：综合运用所学的专业课知识，去分析、判断、解决新情况中较复杂的问题，要求考生对知识有较强的综合运用能力。例如要求考生运用课本所学知识谈谈案例题中烹饪原料的保管问题以及如何鉴别等。

**三、考试目标**

**第一部分 烹饪概论**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 烹饪学科的基本概念 | 烹饪、烹调技术、烹饪学、烹饪概论的基本概念 | √ |  |  |  |

第一讲 中国烹饪简史

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 中国烹饪的起源 | 饮食文明的三部曲  中国烹饪诞生的标志 |  |  | √  √ |  |
| 中国烹饪的发展 | 先秦时期  汉魏六朝时期  隋唐宋元时期  明清时期 | √  √ |  | √  √ |  |
| 中国烹饪的昌盛 | 中华民国时期  中华人民共和国时期 | √ |  | √ |  |
| 中国烹饪史的启示 | 中国烹饪是优秀文化遗产  中国烹饪的情韵、风味和美学价值  中国烹饪振兴的大计方针 |  | √ |  | √  √ |

第二讲 中国烹饪原理和技术规范

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 中国烹饪的要素 | 烹饪的八大要素  烹饪的作用 |  |  | √ | √ |
| 中国烹饪的民族文化特质 | 养助益充的营养理论  五位调和的境界说  奇正互变的烹调法  畅神悦情的美食观 |  | √ | √  √ | √ |
| 中国烹饪的传统技术规范 | 选料与组配  刀工与造型  施水与调味  加热与烹制 |  |  | √  √  √  √ |  |
| 中国烹饪工艺的现代化 | 饮食观念科学化  膳食结构合理化（中国居民膳食结构和指南）  烹调技法标准化 |  |  | √ | √  √ |

第三讲 中国菜点

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 中国菜点的属性和命名 | 菜点的属性  菜点的命名原则  菜点的命名方法 |  | √ | √ | √ |
| 中国菜点的构成 | 祭祀菜  宫廷菜  官府菜  商贾菜  寺观菜  养生菜  名族菜  民间菜  外来菜  市肆菜 | √  √  √  √ | √  √  √ | √ | √  √ |
| 中国当代菜点流行潮与迷宗菜 | 中国当代菜点流行潮  迷宗菜 |  | √ | √ |  |

第四讲 中国筵宴

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 筵宴的特征和类别 | 筵宴的概念  筵宴的特征 | √ |  |  | √ |
| 筵宴设计的原则与要求 | 筵宴设计的原则  筵宴设计的内容  科学排菜  席谱编制 |  | √ | √  √ | √ |
| 筵宴改革与试行分餐制 | 筵宴改革  试行分餐制 |  |  | √ | √ |

第五讲 中国烹饪风味流派

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 什么是烹饪风味流派 | 烹饪风味流派的含义  烹饪风味流派的成因  烹饪风味流派的认定 | √ |  | √ | √ |
| 中菜主要流派 | 地方风味流派  宗教风味流派  家族风味流派 |  | √  √ |  | √ |
| 中点主要流派 | 三大面点流派  八大小吃帮式  十二类特色细点 | √ |  | √ | √ |

第六讲 中国饮食民俗

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 饮食民俗概述 | 民俗与食俗  食俗的成因  食俗特征  中国饮食民俗的表现形式 | √  √ | √ |  | √ |
| 年节文化食俗 | 春节食俗  元宵节食俗  清明节食俗  端午节食俗  中秋节食俗  重阳节食俗  冬至节食俗  除夕节食俗 | √  √  √  √ | √ | √ | √  √ |
| 地方风情食俗 | 省区乡土食俗 |  | √ |  |  |
| 宗教信仰食俗 | 佛教食俗  伊斯兰教食俗  基督教食俗 |  | √  √ | √ |  |
| 少数民族食俗 | 朝鲜族食俗  满族食俗  蒙古族食俗  回族食俗  维吾尔族食俗  彝族食俗  藏族食俗  苗族食俗  土家族食俗  壮族食俗 | √  √  √  √  √  √  √  √ | √ |  | √ |

第七讲 中国饮食文化

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 饮食文化概述 | 世界饮食文化的体系  中国饮食文化的研究对象 |  | √ | √ |  |
| 中国烹饪文化遗产 | 主要烹饪文化遗产  其他烹饪文化遗产 | √ | √ |  |  |

第八讲 中国当代餐饮市场

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| A | B | C | D |
| 中国当代餐饮市场格局 | 餐饮市场及其属性  网点构成、从业人员与经营业绩  竞争态势的四大变化  潜在危机与发展趋势 | √ | √  √ | √ |  |
| 市场需要新型厨师 | 厨师队伍现状  大力培养“四三型”厨师 | √ |  |  | √ |
| 时代呼唤  “绿色餐饮” | 绿色餐饮和绿色承诺  绿色餐饮的实施 |  | √ | √ |  |
| 中国餐饮走向世界 | 中国餐饮综合实力评估  中国餐饮如何走向世界 |  |  | √ | √ |

**第二部分 烹饪原料知识**

第一章 烹饪原料概述

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 烹饪原料的概念及发展 | 1.烹饪原料的概念及研究内容  2.中国烹饪原料的发展概况  3.学习烹饪原料知识的重要性  4.烹饪原料资源的利用和保护 | √ | √ | √  √ |  |
| 烹饪原料的分类与营养成分 | 1.烹饪原料的分类  2.烹饪原料的营养成分 | √ |  | √ |  |
| 烹饪原料的品质检验与保管 | 1.烹饪原料的品质检验  2.影响烹饪原料品质变化的因素  3.烹饪原料的常用保管方法 |  | √ | √ | √ |

第二章 主配原料——粮食类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 粮食类原料概述 | 1.粮食类原料的组织结构  2.粮食类原料的营养特点  3.粮食类原料在烹饪中的应用 | √ |  | √ | √ |
| 大米 | 1.大米的品种及特点  2.大米的品质检验 | √ |  | √ |  |
| 面粉 | 1.面粉的种类及其在烹饪中的应用  2.面粉的品质检验 | √ |  | √ |  |
| 杂粮 | 1.玉米  2.小米  3.大豆  4.绿豆  5.红小豆  6.膏粱  7.大麦  8.荞麦  9.燕麦  10.莜麦  11.青稞  12.豌豆  13.蚕豆  14.运用所学知识，进行原料的保管及鉴别 | √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √ |  |  | √ |
| 粮食制品 | 1.大豆制品  2.面粉制品  3.米粉制品  4.杂粮制品  5.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 |  |  | √  √  √  √ | √ |

第三章 主配原料——蔬菜类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 蔬菜类原料概述 | 1.蔬菜类原料的概念与营养成分  2.蔬菜类原料的分类方法和烹饪应用 | √ |  |  | √ |
| 常用蔬菜原料种类 | 1.叶菜类蔬菜  2.茎菜类蔬菜  3.根菜类蔬菜  4.果菜类蔬菜  5.花菜类蔬菜  6.芽苗类蔬菜  7.食用菌藻地衣蕨类蔬菜  8.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √  √  √  √  √  √  √ |  |  | √ |
| 蔬菜制品 | 1.玉兰片  2.笋干  3.金针菜  4.魔芋  5.泡菜  6.榨菜  7.冬菜  8.霉干菜  9.雪里蕻  10.琼脂  11.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √  √  √  √  √  √  √  √  √  √ |  |  | √ |

第四章 主配原料——畜禽类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 畜禽类原料概述 | 1.畜禽类原料的概念及营养成分  2.畜禽类原料的组织结构  3.畜禽类的部位分档  4.畜禽类原料的烹饪应用 | √ | √ | √ | √ |
| 畜禽类原料种类 | 1.家畜类原料  2.家禽类原料 |  |  | √  √ |  |
| 畜禽肉制品 | 1.畜禽肉制品的分类  2.畜禽肉制品的品种  3.其他畜禽制品 | √  √  √ |  |  |  |
| 畜禽类原料的品质检验与保管 | 1.影响畜禽类原料质量变化的因素  2.畜禽类原料及内脏的品质检验  3.畜禽肉制品的品质检验  4.用过瘦肉精的猪肉的检验  5.畜禽类原料的保管 |  | √ | √  √  √ | √ |
| 蛋乳品 | 1.蛋品的概念与营养成分  2.鲜蛋与蛋制品的种类  3.蛋品原料的品质检验与保管  4.乳品的概念与营养成分  5.乳与乳制品的种类  6.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √  √  √  √ | √ |  | √ |

第五章 主配原料——水产品类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 水产品类原料概述 | 1.水产品类原料的分类及营养成分  2.水产品类原料的组织结构  3.鱼的部位分档  4.水产品类原料的烹饪应用 | √ | √ | √ | √ |
| 常用海洋鱼类品种 | 1.大黄鱼  2.小黄鱼  3.黄姑鱼  4.白姑鱼  5.鮸鱼  6.带鱼  7.鳓鱼  8.牙鲆  9.鲽  10.鳎  11.舌鳎  12.鲳鱼  13.鲅鱼  14.鲐鱼  15.加吉鱼  16.红鳍笛鲷  17.鲈鱼  18.海鳗  19.石斑鱼  20.鲱鱼  21.马面鲀  22.沙丁鱼  23.孔鳐  24.金枪鱼 | √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √ |  | √  √ |  |
| 常用淡水鱼类品种 | 1.鲥鱼  2.大马哈鱼  3.鲚  4.鳗鲡  5.银鱼  6.鲤鱼  7.鲫鱼  8.鲢鱼  9.鳙鱼  10.草鱼  11.青鱼  12.鳜鱼  13.黑鱼  14.鱤鱼  15.团头鲂  16.鳝鱼  17.非洲鲫鱼  18.虹鳟鱼  19.黄颡鱼  20.鲇鱼  21.泥鳅 | √  √ |  | √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √ |  |
| 其他动物性水产品 | 1.虾、蟹类  2.软体类  3.爬行类、两栖类 |  |  | √  √  √ |  |
| 水产类制品 | 1.水产类制品的分类及特点  2.水产类制品的品种 | √ | √ |  |  |
| 人造水产品 | 1.人造水产品的发展  2.人造水产品的优点  3.人造水产品的种类 | √  √ | √ |  |  |
| 水产品类原料的品质检验与保管 | 1.水产品类原料的品质检验  2.水产品类原料的保管 |  | √ |  | √ |

第六章 主配原料——果品类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 果品类原料概述 | 1.果品类原料的概念及构造  2.果品的主要营养成分  3.果品类原料的分类  4.果品类原料的烹饪应用 | √  √ |  | √ | √ |
| 果品类原料品种 | 1.常用的鲜果  2.常用的干果、果干  3.糖制果品  4.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √  √  √ |  |  | √ |

第七章 调味原料

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 调味原料概述 | 1.调味原料的概念  2.调味原料的分类和在烹饪中的作用 | √ |  | √ | √ |
| 调味品的种类 | 1.咸味调味品  2.甜味调味品  3.酸味调味品  4.鲜味调味品  5.辣味调味品  6.香味调味品  7.苦味调味品  8.复合调味品  9.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √  √  √  √  √  √  √  √ |  |  | √ |

第八章 佐助原料

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 佐助原料概述 | 1.佐助原料的概念  2.佐助原料的分类  3.佐助原料的作用 | √  √ |  | √ |  |
| 食用油脂 | 1.食用油脂的概念  2.食用油脂的营养简介  3.食用油脂在烹饪中的作用  4.常用食用油脂  5.食用油脂的品质检验和保管 | √ | √ | √  √ | √ |
| 芡粉 | 1.芡粉的特点  2.芡粉在烹饪中的作用  3.常用芡粉  4.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 | √ |  | √ | √  √ |
| 食品添加剂 | 1.膨松剂  2.着色剂  3.致嫩剂——嫩肉剂  4.增稠剂——食用明胶  5.运用所学知识，对案例原料实施保管及鉴别 |  |  | √  √  √  √ | √ |

**第三部分 食品营养与卫生**

绪论

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 食品营养与卫生相关概念及研究对象 | 1．营养的定义  2．食品营养的研究对象和内容  3．食品卫生的研究对象和内容  4．安全食品的概念 | √ | √  √  √ |  |  |

项目一 人体必需的营养素

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 认识糖类 | 1．糖类的组成和分类  2．糖类的生理功能  3．各种糖类的功能及与健康的关系 | √ | √ |  | √ |
| 认识蛋白质 | 1．蛋白质的组成和分类  2．蛋白质的生理功能  3．食用蛋白质营养价值的评价  4．蛋白质的互补作用 | √ | √ | √ | √ |
| 认识脂类 | 1．脂类的结构和分类  2．脂类的生理功能  3．食用脂肪的营养价值的评价 | √ | √ | √ |  |
| 认识维生素 | 1．维生素的概念及作用  2．维生素的分类及命名  3．常见脂溶性维生素的功能及与健康的关系(VA、VD、 VE)  4．常见水溶性维生素的功能及与健康的关系( VB1、VB2、VC、叶酸） | √  √ |  |  | √  √ |
| 认识矿物质 | 1．矿物质的组成及分类  2．常见矿物质的功能与健康的关系（钙、铁、锌、碘、硒） | √ |  |  | √ |
| 认识水 | 1．水的主要生理功能  2．生活中常见的水与健康的关系（白开水、纯净水、矿泉水、饮料）  3．科学合理补水 |  | √ |  | √  √ |

项目二 各类食物的营养价值

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 认识“五谷为养” | 1．“五谷为养”概述  2．常见的五谷杂粮品种的营养价值及养生作用（糙米、糯米、小米、燕麦、荞麦、黄豆、绿豆、黑豆、赤小豆、  薏米） | √ |  |  | √ |
| 认识“五畜为宜” | 1．肉类食品的营养特点  2．常见畜、禽、鱼肉品种的营养价值及养生作用（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、虾肉、蟹肉、鲤鱼、鲫鱼、海参及牡蛎）奶蛋类食品的营养价值及养生作用（牛奶、羊奶、鸡蛋、鹌鹑蛋） | √ |  |  | √ |
| 认识“五菜为充” | 1．蔬菜类食品的营养特点  2．常见蔬菜类品种的营养价值及养生作用（大白菜、芹菜、菠菜、韭菜、萝卜、胡萝卜、马铃薯、大蒜、苦瓜、黄瓜、南瓜、冬瓜、青椒、番茄） | √ |  |  | √ |
| 认识“五果为助” | 1．果品类的营养特点  2．常见水果品种的营养价值及养生作用（苹果、梨、柑橘类水果、西瓜、香蕉、大枣、山楂、木瓜、荔枝、龙眼、桃）  3．常见干果类品种的营养价值及养生作用（板栗、核桃、腰果、瓜子） | √ |  |  | √  √ |
| 认识食物的“四气”“五味” | 食物的“四气”：  1．“四气”的含义  2．食物“四气”的作用与养生食物的“五味”：  3．“五味”的含义  4．食物“五味”的作用与养生 | √  √ |  | √  √ |  |

项目三：合理营养与平衡膳食

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 认识热能 | 1．热量的来源及用途、单位及换算  2．热能的计算  3．热量与运动、减肥健身之间的关系 | √ | √ | √ |  |
| 认识“中国居民平衡膳食宝塔 | 1．合理营养的基本要求  2．平衡膳食的基本理论  3．“中国居民平衡膳食宝塔”的内容  4．宝塔中各类食物的摄入量说明  5．“中国居民平衡膳食宝塔”的应用指导 | √  √ | √ | √ | √ |
| 认识各类特殊人群的膳食营养特点 | 1．幼儿膳食营养特点  2．老人膳食营养特点  3．高血压和冠心病病人的膳食营养特点  4．糖尿病病人的膳食营养特点消化性溃疡病人的膳食营养特点 |  |  |  | √  √  √  √ |

项目四：食品安全管理

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **知识与技能要点** | **考试条目** | **考试水平** | | | |
| **A** | **B** | **C** | **D** |
| 认识食品污染的种类 | 1．食品污染概述  2．食品污染分类及特点 | √ |  |  | √ |
| 认识食品污染危害及防治 | 1．食品污染对人体健康的危害  2．食品污染的预防 | √ |  |  | √ |
| 认识食品安全法与食品安全管理制度 | 1．《中华人民共和国食品安全法》的颁布及意义  2．《中华人民共和国食品安全法》的解读  3．食品安全管理制度 |  |  | √  √ | √ |

**四、考试形式和试卷结构**

1．考核形式：

考试采用闭卷笔答方式。**考试时间为150分钟。**

2．试卷结构：

(1)按知识点分：**（不同科目可根据实际情况在5%的比例内增减）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 百分比类别 | 30% | 35% | 35% |
| 旅游专业 | 旅游概论 | 中国旅游地理 | 导游实务 |
| 烹饪专业 | 烹饪概论 | 烹饪原料知识 | 食品营养与卫生 |

(2)按考试水平分：（机动范围±5%）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目标要求 | A | B | C | D |
| 百分比 | 30% | 20% | 30% | 20% |

(3)按题型分：

第一部分：《烹饪概论》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 题型 | 选择题 | 判断题 | 简答题 | 综合分析题 |
| 百分比 | 35% | 20% | 25% | 20% |

第二部分：《烹饪原料知识》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 题型 | 选择题 | 判断题 | 简答题 | 综合分析题 |
| 百分比 | 35% | 20% | 25% | 20% |

第三部分：《食品营养与卫生》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 题型 | 选择题 | 判断题 | 简答题 | 综合分析题 |
| 百分比 | 35% | 20% | 25% | 20% |