

# 烹饪类专业知识考试标准

## 一、考试范围和要求

### 知识模块 1. 烹饪营养与安全

#### 1. 营养学基础知识

- (1) 了解营养素的概念和种类。
- (2) 了解糖类的组成和分类；掌握糖类的生理功能和食物来源。
- (3) 了解脂类的组成、分类及食物来源；理解评定脂肪营养价值的依据。
- (4) 了解蛋白质的组成及食物来源；理解必需氨基酸的种类。
- (5) 理解蛋白质营养价值的评定依据及蛋白质的消化率和利用率。
- (6) 掌握蛋白质的营养分类、生理功能及蛋白质的互补作用。
- (7) 了解无机盐的分类及生理功能。
- (8) 掌握钙、铁、碘的生理功能、缺乏症及食物来源。
- (9) 理解维生素A、维生素D、维生素E、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>3</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、维生素C的生理功能、缺乏症及食物来源。
- (10) 理解营养素损失的途径；能会分析各类食物在烹调中的营养保护。
- (11) 理解合理营养的基本要求和平衡膳食的具体措施。

#### 2. 食品安全基础知识

- (1) 理解食品污染的分类及其对人体健康的危害。
- (2) 理解食品腐败变质的原因及预防控制措施。
- (3) 理解霉菌毒素的污染及预防控制措施。
- (4) 理解寄生虫污染及预防控制措施。
- (5) 掌握有毒金属、多环芳烃类和亚硝胺类对食品的污染。
- (6) 掌握我国常用的食品添加剂的种类。
- (7) 掌握我国常用的食品添加剂使用中应注意的问题。
- (8) 理解食物中毒的基本特点、分类及一般急救处理。
- (9) 理解各类细菌性食物中毒的致病食物及症状。
- (10) 能会辨别、预防各类有毒动、植物食物中毒。

#### 3. 各类食品的营养价值及其安全控制

- (1) 掌握谷类、豆类的合理利用。
- (2) 掌握蔬菜水果的营养价值和安全性。
- (3) 掌握畜禽肉的营养价值、合理利用；掌握畜禽肉与畜禽肉制品的安全。
- (4) 掌握蛋类的营养价值、合理利用；掌握蛋与蛋制品的安全。
- (5) 掌握乳类的营养价值、合理利用。

(6) 掌握鱼类的主要营养价值；掌握水产品的安全。

#### 4. 食品安全管理知识

(1) 了解《中华人民共和国食品安全法》的主要内容。

(2) 掌握饮食卫生“五四”制的主要内容。

(3) 掌握食品从业人员的卫生管理。

(4) 掌握食品安全领域的职业道德。

(5) 掌握食品储存、运输、销售及烹饪过程的安全。

### 知识模块 2. 中式烹调技艺

#### 1. 中式菜肴风味流派知识

(1) 了解中国菜肴四大地方风味菜和家族风味菜的特点。

(2) 了解中国菜肴四大地方风味菜和家族风味菜的代表菜。

#### 2. 鲜活烹饪原料的初步加工知识

(1) 理解新鲜蔬菜初步加工的基本要求。

(2) 掌握不同种类新鲜蔬菜初步加工的方法。

(3) 理解家禽、水产品初步加工的基本要求。

(4) 掌握家禽、水产品初步加工的方法及实例。

#### 3. 刀工刀法知识

(1) 掌握直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法的操作方法及适用原料。

(2) 了解丁、丝、条、段、球的成形规格；掌握斜一字形花刀、翻刀形花刀、菊花形花刀、

麦穗形花刀、荔枝形花刀、蓑衣形花刀、麻花形刀法、锯齿形花刀的成形方法、适用原料、

适用菜例及加工要求。

#### 4. 干货原料的涨发知识

(1) 了解干货原料涨发的方法。

(2) 掌握常用植物性干货原料涨发实例。

(3) 掌握海参、鲍鱼、干贝、鱿鱼的涨发方法。

#### 5. 烹饪原料的初步热处理知识

(1) 了解烹饪原料初步热处理的方法及适用原料。

(2) 掌握焯水的方法。

(3) 掌握走红的方法。

(4) 掌握过油、汽蒸的方法。

#### 6. 调味知识

(1) 了解调味的作用和原则。

(2) 了解常用调料在烹调中的作用。

(3) 掌握调味的方法和过程。

#### 7. 上浆、挂糊和勾芡知识

(1) 理解上浆、挂糊的作用。

(2) 掌握上浆、挂糊的操作要领。

(3) 掌握浆、糊的种类、适用范围及制品特点。

(4) 掌握勾芡的作用、分类、应用、方法及操作要领。

#### 8. 菜肴的烹调方法和热菜制作知识

(1) 理解炸、爆、炒、熘、煎、烹、拔丝的定义。

(2) 理解烧、烩、氽、煮、燻、炖、扒、焖的定义。

(3) 能会制作清蒸加吉鱼、干烧冬笋、银耳鲍鱼汤、炸鲜贝串、红烧鱼、葱烧海参、清炖鸭、砂锅豆腐、醋椒鲤鱼、烩三鲜、烩乌鱼蛋、黄焖鸡、山东海参、酸菜鱼、水煮牛肉、奶

汤白菜、燻大虾、五彩鱼丝、鸡茸干贝、炒虾片、爆炒虾仁、脯酥全鱼、烹对虾段、葱姜大

蟹、清汤鱼丸、炖牛肉、炸蛎黄、油爆乌鱼花、炸熘鱼条、扒鱼浮、香菇扒菜心、爆炒鸡丁、炸鸡排、茄汁菊花全鱼、酱焖茄子、油焖香菇、拔丝苹果球、拔丝山药、煎蒸鱼、葱香蛋饼、烩鱿鱼丝、金钩挂银条。

#### 9. 热菜装盘知识

(1) 了解热菜装盘的要求。

(2) 了解热菜的装盘方法。

#### 10. 筵席知识

(1) 了解筵席菜点的配置。

(2) 掌握筵席菜单设计。

(3) 掌握筵席的准备和上菜程序。

### 知识模块 3. 烹饪原料知识

#### 1. 粮食类原料知识

(1) 了解面粉、大米的种类、特点及品质检验。

(2) 掌握粮食类原料在烹饪中的运用。

(3) 掌握大豆制品的烹饪应用。

(4) 掌握面筋的品种特点和烹饪应用。

(5) 掌握杂粮制品的烹饪应用。

#### 2. 蔬菜类原料知识

(1) 了解常用蔬菜原料种类。

- (2) 理解蔬菜类原料的烹饪应用。
- (3) 掌握大白菜、油菜、芹菜、马铃薯、山药、荸荠、藕、冬瓜、辣椒、茄子的烹饪应用。
- (4) 掌握大葱、竹笋、芦笋、姜、大蒜、萝卜、胡萝卜、黄瓜、豆芽的烹饪应用。
- (5) 掌握香菇、平菇、蘑菇、金针菇、木耳、银耳、口蘑、竹荪的烹饪应用。
- (6) 掌握紫菜、海带、玉兰片、魔芋、泡菜、冬菜、霉干菜、雪里蕻、琼脂的烹饪应用。

### 3. 畜禽类原料知识

- (1) 掌握猪的骨骼和肌肉组织的不同部位分档及猪肉的烹饪应用。
- (2) 掌握牛肉的部位分档及牛肉的烹饪应用。
- (3) 掌握羊肉、鸡、鸭子、鹅、鸽和鸡蛋的烹饪应用。
- (4) 理解家畜肉的感官鉴别标准。
- (5) 理解家禽类原料的部位分档；掌握常用家畜内脏及杂料的烹饪应用。
- (6) 了解畜禽肉制品的种类。

### 4. 水产品类原料知识

- (1) 了解海洋鱼类、淡水鱼类及其他水产品原料的种类。
- (2) 掌握带鱼、加吉鱼、比目鱼、鲳鱼、鲑鱼、鲈鱼、石斑鱼的烹饪应用。
- (3) 掌握鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、草鱼、鳊鱼、黑鱼、鲥鱼、鳙鱼、青鱼、鳊鱼的烹饪应用。
- (4) 掌握对虾、龙虾、基围虾、小龙虾、蟹类的烹饪应用。
- (5) 理解新鲜鱼、虾、蟹的鉴别方法。
- (6) 掌握乌贼、牡蛎、贻贝、扇贝、鲍鱼的烹饪应用。
- (7) 掌握海参、海米、虾子、干贝、乌鱼蛋、海蜇的烹饪应用。

### 5. 果品类原料知识

掌握常用鲜果、干果、果干的烹饪应用。

### 6. 佐助原料知识

- (1) 了解佐助原料的分类和作用。
- (2) 掌握花生油、芝麻油、玉米油的烹饪应用。
- (3) 理解芡粉的特点及其在烹饪中的作用。
- (4) 掌握红曲、可可粉、姜黄粉的烹饪应用。

### 7. 调味品类原料知识

- (1) 了解调味品原料的分类。
- (2) 理解调味品原料的烹饪应用。

## 知识模块 4. 中式面点技艺

### 1. 面点制作基础知识

- (1) 理解中式面点的主要风味流派。

(2) 掌握中式面点的分类及其制作特点。

## 2. 面团调制技艺

(1) 掌握水调面团的调制方法。

(2) 掌握膨松面团调制技艺。

(3) 掌握油酥面团调制技艺。

(4) 掌握米粉面团的调制技艺。

## 3. 制馅技艺

(1) 掌握咸馅的制作。

(2) 掌握甜馅的制作。

## 4. 成形技艺

(1) 了解成形基础技艺。

(2) 掌握成形方法。

## 5. 成熟技艺

(1) 理解成熟的作用和标准。

(2) 掌握基本成熟法。

## 6. 筵席面点的组合与运用知识

掌握筵席面点的组配要求。

## 7. 各区域风味面点制作知识

能会制作龙须面、银丝卷、奶油开花包、翡翠烧卖、奶黄包、萨其马、芝麻烧饼、羊肉水饺、馅饼、油条、萝卜丝酥饼、广式月饼。

# 知识模块 5. 餐饮成本核算

## 1. 餐饮成本核算知识

(1) 掌握单件生产的菜肴成本核算方法。

(2) 了解饮食产品成本“三要素”。

## 2. 饮食产品的销售价格核定

(1) 理解销售毛利率的含义。

(2) 了解饮食产品销售价格的构成。

(3) 能会通过销售毛利率法计算饮食产品销售价格。

(4) 了解饮食产品定价的原则。

## 3. 筵席菜单设计

了解筵席成本核算。

## 4. 餐饮成本费用的管理

了解餐饮成本的日常控制。

# 知识模块 6. 西餐热菜制作

### 1. 基础汤与少司制作知识

- (1) 了解基础汤的类型。
- (2) 掌握基础汤的制法。
- (3) 理解少司的作用、分类，少司浓度的调节剂。
- (4) 掌握热少司的制作。
- (5) 掌握冷少司与冷调味汁的制作。

### 2. 汤菜制作知识

- (1) 了解清汤的分类。
- (2) 掌握清汤、奶油蘑菇汤、法式洋葱汤、牛尾浓汤、龙虾浓汤的制作。

### 3. 热菜菜肴制作知识

- (1) 能会制作煎鱼黄油柠檬汁、炸指形鱼柳、铁扒三文鱼牡蛎汁。
- (2) 能会制作煎西冷牛排红酒少司、黑胡椒肉眼牛排、煎鸭胸西梅少司、咖喱羊肉、烤羊腿、烤鸡。

## 二、试题题型

选择题、简答题、计算题、综合应用题等。

# 烹饪类专业技能考试标准

## 技能模块 1. 中式烹调

### 项目一 烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术

#### 1. 技术要求

- (1) 能在规定的时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 会运用正确的方法洗涤、整理原料。
- (3) 能够运用正确的方法分档取料。
- (4) 能够运用正确方法对原料进行初步加工，做到物尽其用。
- (5) 作品用合适的器皿盛装。

#### 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：砧板、菜刀（考生自备）、圆平盘及相关器皿。
- (3) 原材料：由考点提供。

#### 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

#### 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪容仪表符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、墩面、所用的器皿洁净卫生，原料的洗涤、整理、分档取料和初步加工符合操作规范。
- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

### 项目二 刀工刀法和勺工技术

#### 1. 技术要求

- (1) 能在规定的时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 会运用正确的刀法加工原料。
- (3) 能够灵活运用勺工技术。
- (4) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (5) 作品用合适的器皿盛装。

#### 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。

(2) 设备及工具：炒勺、炒锅、手勺、灶台、砧板、菜刀（考生自备）、圆平盘及相关器皿。

(3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

(1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。

(2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。

(2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。

(3) 炒勺、炒锅、手勺、灶台、刀具、墩面、所用的器皿洁净卫生，刀工、勺工操作规范、

姿势正确，运用准确、熟练。

(4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。

(5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。

(6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 项目三 烹饪原料的初步热处理方法

### 1. 技术要求

(1) 能在规定的时间内和指定岗位上利用热处理技术制作符合要求的作品。

(2) 能会运用正确的方法对原料进行初步热处理。

(3) 能够合理使用原料，做到物尽其用。

(4) 作品用合适的器皿盛装。

### 2. 设备及原材料

(1) 工作场所配有操作台、供水等设备。

(2) 设备及工具：灶台、炒勺、炒锅、手勺、密漏、圆平盘及相关器皿。

(3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

(1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。

(2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。

(2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。

(3) 灶台、炒勺、炒锅、手勺、密漏等所用的器具洁净卫生，初步热处理方法符合操作规范。

(4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。



- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

#### **项目四 中式热菜制作**

##### **1. 技术要求**

- (1) 能在规定的时间内和指定岗位上制作符合要求的菜品。
- (2) 掌握中式热菜制作的工艺流程和制作关键。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 成品用合适的器皿盛装。

##### **2. 设备及原材料**

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：灶台、炒勺、炒锅、手勺、密漏、圆平盘及相关器皿。
- (3) 原材料：由考点提供。

##### **3. 烹饪设备与工具的使用**

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

##### **4. 操作规范要求**

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、工作台、盛器等洁净卫生，操作规范，技法准确、熟练，符合岗位要求。
- (4) 正确使用各种设施、设备和工具。
- (5) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (6) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (7) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

### **技能模块 2. 中餐冷菜制作与食品雕刻**

#### **项目一 冷菜切配与拼摆技艺**

##### **1. 技术要求**

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上加工拼摆符合要求的作品。
- (2) 会运用正确的刀法加工原料，冷拼造型美观，结构合理。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

##### **2. 设备及原材料**

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：砧板、菜刀（考生自备）、圆平盘及相关器皿。
- (3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、墩面、所用的器皿洁净卫生，操作规范，刀工姿势正确，技法准确、熟练。
- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 项目二 菜品造型步骤、方法及基本技能

### 1. 技术要求

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合菜品造型要求的作品。
- (2) 掌握菜品造型步骤、方法及基本技能；会运用正确的方法对菜品进行造型和装盘，整体造型美观，结构合理，运用装盘手法准确、熟练。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

### 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：砧板、菜刀（考生自备）、圆平盘及相关器皿。
- (3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 所用的器皿洁净卫生，操作规范。
- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 项目三 冷菜制作技艺

### 1. 技术要求

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。

- (2) 会运用“拌”“腌”等方法制作冷菜，菜肴的色、香、味、型、质符合标准。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

## 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：砧板、菜刀（考生自备）、圆平盘、不锈钢盆、筷子等。
- (3) 原材料：由考点提供。

## 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

## 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、墩面、所用的器皿洁净卫生，操作规范，刀工姿势正确，技法准确、熟练。
- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

# 项目四 食品雕刻技法

## 1. 技术要求

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 会运用正确的刀法加工原料。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

## 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 设备及工具：砧板、刀具（考生自备）、圆平盘及相关器皿。
- (3) 原材料：由考点提供。

## 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

## 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、墩面、所用的器皿洁净卫生，操作规范，技法准确、熟练。

- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

### **技能模块 3. 中式面点**

#### **项目一 面团调制技艺**

##### **1. 技术要求**

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 能运用不同的手法和技法，调制符合要求的面团。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

##### **2. 烹饪设备及原材料**

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 工具：擀面杖（考生自备）、刮板（考生自备）、刀具（考生自备）、手布（考生自备）、圆平盘、不锈钢盆等。
- (3) 原材料：由考点提供。

##### **3. 烹饪设备与工具的使用**

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

##### **4. 操作规范要求**

- (1) 服从监考人员安排、遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐、站姿规范。
- (3) 面团操作中要求达到“三光”，即手光、面团光、案板光，装盘洁净卫生。
- (4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

#### **项目二 制馅技艺**

##### **1. 技术要求**

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 能运用不同的原料和技法，调制符合要求的馅心。
- (3) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (4) 作品用合适的器皿盛装。

##### **2. 烹饪设备及原材料**

- (1) 工作场所配有操作台、供水等设备。
- (2) 工具：刀具（考生自备）、手布（考生自备）、砧板、圆平盘、不锈钢盆等。

(3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

(1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。

(2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排、遵守考场纪律。

(2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐、站姿规范。

(3) 馅心的调制符合规范要求，装盘洁净卫生。

(4) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。

(5) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。

(6) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 项目三 面点成形和熟制方法

### 1. 技术要求

(1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。

(2) 能运用不同的面点成形方法。

(3) 能运用不同的面点成熟方法。

(4) 作品用合适的器皿盛装。

### 2. 烹饪设备及原材料

(1) 工作场所配有操作台、电磁炉、烤箱、供水等设备。

(2) 工具：擀面杖（考生自备）、刀具（考生自备）、手布（考生自备）、圆平盘、不锈钢盆等。

(3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

(1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。

(2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排、遵守考场纪律。

(2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐、站姿规范。

(3) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。

(4) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。

(5) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 技能模块 4. 西式烹调

### 项目 西式热菜菜肴制作

#### 1. 技术要求

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 掌握西式热菜菜肴制作的工艺流程和制作关键。
- (3) 西式热菜菜肴的成品符合西餐菜品质量要求。
- (4) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (5) 作品用合适的器皿盛装。

## 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、供水设施等。
- (2) 设备及工具：刀具（考生自备）、西式平底炉灶、冷藏设备、蒸烤箱、小号少司锅、煮锅、平底锅、蛋抽、滤网、砧板、餐盘等。
- (3) 原材料：由考点提供。

## 3. 烹饪设备与工具的使用

- (1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。
- (2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

## 4. 操作规范要求

- (1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。
- (2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐，站姿规范。
- (3) 刀具、工作台、盛器等洁净卫生，操作规范，运用刀法准确、熟练，符合岗位要求。
- (4) 正确使用各种设施、设备和工具。
- (5) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。
- (6) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。
- (7) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

# 技能模块 5. 西式面点

## 项目 西式面点制作常用成形和熟制技法

### 1. 技术要求

- (1) 能在规定时间内和指定岗位上制作符合要求的作品。
- (2) 能会运用不同的西式面点成形方法。
- (3) 能会运用不同的西式面点成熟方法。
- (4) 能合理使用原料，做到物尽其用。
- (5) 作品用合适的器皿盛装。

### 2. 设备及原材料

- (1) 工作场所配有操作台、台式搅拌机、电磁炉、烤箱、转台、供水等设备。
- (2) 工具：擀面杖（考生自备）、刀具（考生自备）、手布（考生自备）、砧板、圆平盘、不锈钢盆等。

(3) 原材料：由考点提供。

### 3. 烹饪设备与工具的使用

(1) 熟悉常用烹饪设备的使用方法。

(2) 熟悉各种工具的用途并能规范使用。

### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排、遵守考场纪律。

(2) 仪表仪容符合行业要求，工装洁净、穿戴整齐、站姿规范。

(3) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。

(4) 正确使用各种设施、设备和工具。

(5) 操作结束后所有用过的物品须擦拭干净，放回原位，台面、地面整洁。

(6) 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故。

(7) 具有环保、节能、安全意识和职业道德素养。

## 技能模块 6. 营养配餐

### 项目 营养膳食的配制

#### 1. 技术要求

(1) 能在规定时间内根据膳食需求进行营养膳食的配制。

(2) 能查询确定不同人群的营养素需求情况并正确评价人体营养状况。

(3) 能根据不同人群制定、实施营养配餐计划。

(4) 了解时令性食物原料，能对食物原料的营养功用进行说明。

#### 2. 设备及工具

(1) 工作场所配有营养配餐软件或计算器等设备。

(2) 营养配餐软件：由考点提供；计算器：由考生自备。

#### 3. 设备与工具的使用

(1) 熟悉营养配餐软件的使用方法。

(2) 能会利用计算器熟练计算分析菜点营养情况并进行食谱主、副食的设计。

#### 4. 操作规范要求

(1) 服从监考人员安排，遵守考场纪律。

(2) 能会查询确定不同人群的营养素需要量。

(3) 能会运用营养配餐软件进行带量食谱设计。

(4) 能会分析食物的功能、人群的营养需求、营养膳食特点等内容。