

2023 年山东旅游职业学院三二连读转段考试

(适用于报考烹饪工艺与营养专业)

一、考核目的：重点考核学生中餐烹调技术基本功的掌握。

二、考核品种：

1. 中餐热菜：滑炒鸡丝、糖醋里脊；
2. 中式面点：白菜肉水饺、提褶包子；

三、考核要求：每位学生以上两组考题二选其一，作品必须是现场操作，操作时间都是 60 分钟，均用 8 寸平盘盛装。

1. 鸡丝选用鲜鸡脯肉每位一块，用平刀片切成鸡丝。糖醋里脊加入番茄酱调味，无须加入其它辅料；

2. 白菜肉水饺馅心可提前调味，每盘 10 个盛装。提褶包子用猪肉馅心，可提前调味，每盘 6 个盛装。

四、现场要求：加强考核的过程控制，养成良好的操作习惯，发现如下违规操作者，可从总分中酌量扣分：

1. 超时 3 分钟以内不扣分，超时 5 分钟以内扣 1 分，超时 8 分钟以内扣 3 分；

2. 携带半成品入场扣 15 分，携带成品或别人代替制作取消考核资格；

3. 工服不整者扣 2-3 分；

4. 操作过程中存在长明火、长流水、万能抹布现象扣 2-3 分；

5. 对下脚料处理不当扣 2-3 分；

6. 操作完毕卫生清理不彻底扣除 2-3 分。

五、赋分标准：为了保证不同考场赋分标准的相对公平合理，建议各考场先把学生的同款作品分成 A、B、C 、D 共 4 类，建议 A 类作品在 90-100 之间，B 类作品在 80-89 之间，C 类作品在 70-79 之间赋分，D 类作品在 69 分以下。