

# 长沙商贸旅游职业技术学院单独招生考试大纲

## 职业技能测试 专业组一

根据湖南省教育厅《关于做好 2024 年湖南省高职（高专）院校单独招生的通知》（湘教发〔2023〕49 号）文件要求，结合《长沙商贸旅游职业技术学院单独招生章程》，特制定专业组一职业技能测试考试大纲。

### 一、考试形式与时量

闭卷、机试，即在计算机上随机抽取一套试题考试，总分 300 分，考试时量共 90 分钟。

### 二、考试题型与分值分布

题型	每题分值	题量	分值
单项选择题	3	60	180
多项选择题	4	20	80
判断题	2	20	40
合计	/	100	300

### 三、考试内容与要求

分为通识性职业技能测试和专业基础知识两个模块

#### （一）通识性职业技能测试

1. 思想道德素质：中国共产党第二十次全国代表大会精神、习近平新时代中国特色社会主义思想，公民意识、道德素质、法治意识、时事政治等。

2. 人文知识素质：语言表达、文学常识等。

3. 科学素质：知识积累、推理判断、科技常识等。

4. 健康素质：心理素质、安全意识等相关知识。

5. 职业认知及社会适应素质：主要包括对职业基本认知和选择职业类别的能力、社会责任意识、劳动实践能力、语言表达能力、团队协作能力、社会交往和适应能力等。

6. 创新潜质和学习养成素养：主要包括问题意识、创新意识、创新思维能力、创新方法运用能力、搜集资料能力和主动学习能力等。

## （二）专业基础知识

**适用对象：**应届普通高中毕业考生、退役军人及其他社会人员

1. 掌握中国饮食文化、湘菜传承发展和湘菜餐饮服务市场变化等相关知识。
2. 掌握现代营养学、食品卫生学和饮食保健等基础知识。
3. 熟悉餐饮企业成本核算、厨房控制与管理和餐厅服务等相关基础知识。
4. 掌握中餐烹饪的特点、历史文化与发展前景；了解西式烹调方法基本常识、了解西餐风味流派及代表菜品，了解人体所需的营养素功能、来源与性质。
5. 掌握厨师的基本素养及岗位职责；了解营养配餐基本职业素养与规范，包括考察中国饮食文化、膳食宝塔和膳食结构变化等相关知识。
6. 熟悉各厨房设备，了解厨房工作的安全隐患。
7. 了解选择中西餐烹饪原料的意义与原则，熟悉中西烹饪原料的分类及鉴别方法；掌握营养配餐工作所需原料知识、现代营养学、食品卫生学和饮食养生保健等基础知识。
8. 掌握菜肴组配的意义与要求及基本原则、菜肴组配的方法及放置方法。
9. 掌握烹饪热传递的基本原理及对烹饪原料的影响，掌握各种刀法的运刀方法和不同火候对不同菜肴烹制的作用。
10. 掌握烹饪制作过程中的烹饪技法对不同菜肴的作用，掌握相同食材不同烹饪技法的制作原理。
11. 熟悉菜肴调和的知识、方法、作用及要求。
12. 熟悉烹饪的总体范畴，并能够总结中餐烹饪文化的精髓。
13. 了解划分厨房岗位职责的工作范畴。
14. 熟悉不同刀法加工不同性质的原料的方法，掌握运用各种刀法对原料进行加工的方法。
15. 掌握辨别菜肴组配类别的方法，熟悉运用菜肴组配的方法，掌握各种菜肴的烹饪方式，掌握调控火力，鉴别传热介质温度的方法。
16. 掌握预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务与督导管理等各项工作标准。
17. 掌握前厅对客服务用语，前厅销售、宾客投诉处理的基本知识。
18. 掌握客房产品的概念，客房类型、客用设备及用品，公共区域清扫、保

养的基本知识。

19. 掌握客房对客服务及服务 VIP 客人、处理投诉事宜、保障客房安全与成本控制的基本知识。

20. 掌握餐饮服务的概念，餐饮产品的特点，酒水知识。

### **(三) 专业基础知识**

**适用对象：中职考生和往届普通高中考生及同等学力考生**

1. 掌握中国饮食文化、湘菜传承发展和湘菜餐饮服务市场变化等相关知识。

2. 掌握现代营养学、食品卫生学和饮食保健等基础知识。

3. 熟悉餐饮企业成本核算、厨房控制与管理与餐厅服务等相关基础知识。

4. 掌握中餐烹饪的特点、历史文化与发展前景；了解西式烹调方法基本常识、了解西餐风味流派及代表菜品，了解人体所需的营养素功能、来源与性质。

5. 熟悉中餐各厨房设备，了解中餐厨房工作的安全隐患；掌握西餐厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

6. 了解选择中西餐烹饪原料的意义与原则，熟悉中西烹饪原料的分类及鉴别方法；掌握常用西餐烹饪原料性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。

7. 掌握烹饪热传递的基本原理及对烹饪原料的影响，掌握各种刀法的运刀方法和不同火候对不同菜肴烹制的作用。

8. 掌握辨别菜肴组配类别的方法，熟悉运用菜肴组配的方法，掌握各种菜肴的烹饪方式，掌握调控火力，鉴别传热介质温度的方法。了解西餐基本烹饪技法操作流程及注意事项。

9. 掌握中餐基础菜肴的创新制作方法，掌握西餐膳食营养基础知识和食品安全卫生知识，能进行合理膳食营养搭配。

10. 掌握预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务与督导管理等各项工作标准。

11. 掌握前厅对客服务用语，前厅销售、宾客投诉处理的基本知识。

12. 掌握客房产品的概念，客房类型、客用设备及用品，公共区域清扫、保养的基本知识。

13. 掌握客房对客服务及服务 VIP 客人、处理投诉事宜、保障客房安全与成本控制的基本知识。

14. 掌握餐饮服务的概念，餐饮产品的特点，酒水知识。
15. 掌握餐厅迎宾员、服务员、传菜员岗位职责。
16. 掌握中西菜点知识，中西餐服务方式、文化与礼仪和服务质量标准。
17. 掌握酒店服务常用英语词汇。
18. 掌握中餐厅基本服务技能，包括工作台准备、托盘、铺台布、宴会摆台、餐巾折花等技能及餐饮服务理论知识。
19. 掌握前厅基本服务技能。
20. 掌握客房服务与管理中客房中式铺床技能、开夜床服务技能、对客服务表达等技能及客房服务及本专业其他理论知识。

#### 四、部分参考书目

1. 《餐饮服务与管理》，王焕宇，高等教育出版社，2019年，ISBN：9787040519914。
2. 《餐饮企业流程管理（第三版）》，刘艳，高等教育出版社，2023年，ISBN：9787040573206。
3. 《烹调工艺基础》，苏爱国、许磊、段辉煌，华中科技大学出版社，2021年9月，ISBN：9787568073714。
4. 《西餐烹调技术》，闫文胜，高等教育出版社，2016年，ISBN：9787040354744。
5. 《酒店客房管理实务教程》，王文骏、刘胜勇，中国旅游出版社，2019年2月，ISBN：9787503262517。
6. 《前厅服务与管理》，国家旅游局人事劳动教育司，旅游教育出版社，2016年1月，ISBN：9787563711765。
7. 《餐饮服务与管理（第二版）》，樊平、李琦，高等教育出版社，2019年12月，ISBN：9787040526615。