附件2-18

2023年江苏省中等职业学校学生学业水平考试

烹饪类专业基本技能考试指导性实施方案

一、考试对象

面向全省中等职业学校（含技工院校）2024届烹饪类中餐烹饪专业考生。

现代职教体系“3+3”、“3+4”试点项目2024届学生须参加考试。五年制高职学生是否参加考试，由各市教育局统筹安排。

二、考试内容、方式、时长及配分

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **考试内容** | | **方式** | **时长** | **配分** | **备注** |
| 冷菜制作：拼盘技艺 | | 实操 | 30或  40分钟 | 40分 | 必考 |
| 热菜制作 | 常见水传热制作技艺的运用 | 实操 | 50或  60分钟 | 60分 | 二选一 |
| 常见油传热制作技艺的运用 |
| 面点制作 | 发酵面团制作 | 实操 | 60或  50分钟 | 60分 |
| 水调面团制作 |
| 总计 | |  | 90分钟 | 100分 |  |

三、考试时间

2023年11月。

四、组织实施

（一）考点设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **城市** | **考点学校** | **备注** |
| 1 | 南京市 | 南京商业学校 |  |
| 2 | 无锡市 | 江苏省惠山中等专业学校 |  |
| 无锡旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 3 | 徐州 | 江苏省徐州市张集中等专业学校 |  |
| 江苏省车辐中等专业学校 |  |
| 4 | 常州市 | 常州旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 5 | 苏州市 | 江苏省常熟中等专业学校 |  |
| 江苏省相城中等专业学校 |  |
| 6 | 南通市 | 江苏省海门中等专业学校 |  |
| 江苏省如皋中等专业学校 |  |
| 南通市旅游中等专业学校 |  |
| 7 | 连云港市 | 江苏省灌南中等专业学校 |  |
| 江苏省连云港中等专业学校 |  |
| 8 | 淮安市 | 江苏省淮阴商业学校 |  |
| 江苏省淮阴中等专业学校 |  |
| 江苏省涟水中等专业学校 |  |
| 9 | 盐城市 | 江苏省滨海中等专业学校 |  |
| 盐城机电高等职业技术学校 |  |
| 10 | 扬州市 | 江苏省扬州旅游商贸学校 |  |
| 扬州生活科技学校 |  |
| 11 | 镇江市 | 江苏省丹阳中等专业学校 |  |
| 12 | 宿迁市 | 江苏省泗洪中等专业学校 |  |
| 江苏省泗阳中等专业学校 |  |
| 江苏省宿豫中等专业学校 |  |

注：尚未建标准化考点的学校，可依托校内实训室开展2023年专业基本技能考试。

（二）考试组织

江苏省教育考试院和江苏省中职学考办公室负责考务组织管理与协调工作，各市教育行政部门、招考系统负责具体实施。专业委员会负责协调本专业类有关考点院校，协同各设区市教育行政部门、招考部门完成本专业类专业技能考试。考点学校应组建技术团队，加强考试平台维护，确保正常运行。

（三）考场安排

考场需准备2-3间教室，其中1间为检录准备室，约90平方米，设有50套桌椅；2-4间技能考试室，120平方米/间以上，每个考场提供20以上个工位，满足每场18人以上同时考试，须按工位配备炒锅、炒勺、油罐、漏勺、砧板、废料盒等。考场符合国家标准化考场建设相关要求，保证采光照明、安全卫生、通风防火。另准备评委室1间，与考场靠近，方便考评。

（四）监考及评分方式

考试期间，每个考场安排2名监考老师，1名现场设备使用维护人员，每个考场的志愿者建议5名。实际操作考试项目分别安排3名考评员，由考评员现场对作品进行评分。

实际操作考试成绩由考评员根据考试的操作过程和作品质量现场评分，然后录入考试系统。

五、考点设备配置要求

详见《江苏省中等职业学校学业水平考试烹饪类专业技能考试考点建设标准（试行）》。

1. 考试样题及评分标准

（一）考试样题

考试时间：90分钟

项目一、冷菜制作：双拼（时间：40分钟）

1.考试形式：实践操作

2.考试现场：提供每位应试考生熟胡萝卜1根（约250g），白萝卜1段（约250g），开考前不能对原料进行任何加工处理。

3.装盘：现场统一提供直径8吋圆平盘盛装。

4.成形标准：成品呈同心半圆形对称，弧度适中，造型饱满；片厚薄一致，刀面排叠整齐，刀距疏密得当，抽缝叠角，中缝宽约0.5cm，中心高度约4～4.5cm。

5.统一使用中式菜刀，严禁使用其他刀具。

项目二、热菜制作：滑炒鸡丁（时间：50分钟）

1.考试形式：实践操作

2.考试现场：提供鸡脯肉250克，胡萝卜75克，鸡蛋1只，生姜，葱白，精盐，味精，红酱油，料酒，淀粉，色拉油等。开考前不能对原料进行任何加工处理。

3.装盘：现场统一提供直径8吋平盘盛装。

4.成菜标准：鸡脯肉加工成约1.0cm见方的丁，胡萝卜加工成约0.8cm见方的丁；成品色泽红亮，口感滑嫩，口味咸鲜，亮油包芡，装盘美观。

5.统一使用中式菜刀，严禁使用其他刀具，净料重量不少于230克。

（二）评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由考评员根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **冷菜制作（双拼）** | | | |
| **评分项目** | **分值** | **标准** | **扣分项** |
| 操作流程 | 15分 | 技法得当，动作娴熟，流程合理，投料准确，操作安全与规范，按时完成作品。 | 动作生疏，不规范，酌情扣1～5分。 |
| 原料加工 | 15分 | 用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。 | 浪费原料，原料利用不合理，净料量不够酌情扣1～10分。 |
| 刀工与刀法 | 30分 | 刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。 | ①片形厚薄均匀（根据程度扣1--5分）。  ②刀面排列整齐（根据程度扣1--8分）。  ③刀距疏密得当（根据程度扣1--5分）。 |
| 成形标准 | 30分 | 拼摆得当，排叠整齐，造型美观，双圆同心，抽缝叠角。 | ①成品等份匀称（根据程度扣1--8分）。  ②造型饱满，高度一致（根据程度扣1--8分）。  ③中缝宽约0.5厘米（根据程度扣1--3分）。  ④中心高度约4--4.5厘米（根据程度扣1--3分）。 |
| 卫生安全 | 10分 | 操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。 | 盘子不干净、案板不整洁垃圾处理不合理等情况酌情扣1～10分。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **热菜制作（滑炒鸡丁）** | | | |
| **评分项目** | **分值** | **标准** | **扣分项** |
| 操作流程 | 10分 | 技法得当，动作娴熟，流程合理，投料准确，注重节约，操作安全与规范，按时完成作品。 | 动作生疏，不规范，酌情扣1～5分。 |
| 原料加工 | 15分 | 用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高，净料重量不少于230克。 | 浪费原料，原料利用不合理，净料量不够酌情扣1～10分。 |
| 刀工成形 | 15分 | 主辅料按成品要求加工，刀工均匀，规格整齐。 | ①鸡脯肉加工成1.0cm见方的丁（根据程度扣1--5分）。  ②胡萝卜加工成0.8cm见方的丁（根据程度扣1--5分）。 |
| 口感与质感 | 25分 | 调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求。 | ①鸡丁色泽红润（扣1--5分）。  ②成品口味咸鲜，质感滑嫩（根据程度扣1--10分）。 |
| 工艺与火候 | 25分 | 成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。 | 油温掌握恰当，芡汁紧包，装盘美观（根据程度扣1--15分）。 |
| 卫生安全 | 10分 | 操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。 | 盘子不干净、炉台、案板不整洁垃圾处理不合理等情况酌情扣1～10分。 |

七、考生须知

（一）考生须穿戴整齐，上身着厨师服、下身穿黑色工裤，系领结、围裙，穿厨房防滑鞋，着装不符合职业装要求的禁止参加考试；

（二）考生须注意个人卫生，保持头发清洁，不得有头屑，男生短发，长度不遮眉，侧不及耳，后不触领；女生头发前不遮眼，侧不及耳，后不披肩，长发束起；

（三）男女生不留长指甲，男生不得留胡须，女生不得涂指甲油、佩戴首饰等；

（四）考生须保持操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。