

**OSTA**

国家职业技能鉴定  
考试复习指导丛书

# 中式烹调师

劳动和社会保障部职业技能鉴定中心



初级

ZHONG SHI PENGG TIAO SHI



石油大学出版社

国家职业技能鉴定考试复习指导丛书

# 中式烹调师

初 级

编 审 委 员 会

主 任: 陈 宇  
委 员: 沈宝英 陈李翔 宋 建  
李京申 袁 芳 陈 蕾  
陈卫军 桑桂玉 孟祥萍  
执行委员: 李京申 袁 芳  
刘 阳 李 明

石油大学出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中式烹调师. 初级 / 劳动和社会保障部培训就业司, 职业技能  
鉴定中心编. —东营: 石油大学出版社, 2002. 5

(国家职业技能鉴定考试复习指导丛书)

ISBN 7-5636-1601-2

I. 中... II. 劳... III. 厨师-职业技能鉴定-自学参考资料  
IV. TS972.36

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第004880号

## 中式烹调师(初级)

培 训 就 业 司  
劳动和社会保障部 编  
职业技能鉴定中心

责任编辑: 李 锋

出版者: 石油大学出版社(山东 东营, 邮编 257061)

网 址: <http://sunctr.hdpu.edu.cn/~upcpres>

电子信箱: [bianwn@mail.hdpu.edu.cn](mailto:bianwn@mail.hdpu.edu.cn)

印刷者: 沂南县汇丰印刷有限公司

发 行 者: 石油大学出版社(电话: 0546-8392563)

开 本: 140×202 印张: 4.625 字数: 112千字

版 次: 2005年6月第2版第3次印刷

定 价: 10.00元

国家职业技能鉴定考试复习指导丛书

# 中式烹调师

## 初 级

主 编：王瑞秋

参 编：高 山 孟祥萍 王美萍

王 美 许荣华

# 前 言

规范职业技能鉴定行为,统一职业技能鉴定水平,保证职业资格质量,是当前社会经济发展,特别是就业、再就业工作的迫切需要。根据这一形势并按照《职业技能鉴定规定》的要求,国家职业技能鉴定实行统一命题,并由国家劳动和社会保障部组织建立职业技能鉴定库网络。自1997年国家题库原劳动部总库6个职业(工种)题库投入正式运行以来,劳动和社会保障部又于1998年组织全国各地有关专家开发了44个社会通用职业(工种)的题库。1999年9月,职业技能鉴定国家题库各省、自治区、直辖市地方分库建成,并在全国投入运行使用。根据原劳动部《职业技能鉴定工作规则》和劳动和社会保障部《关于启用职业技能鉴定国家题库的通知》之规定,自国家题库发布之日起,凡是国家题库中已有职业(工种),相应的以发放中华人民共和国《职业资格证书》为最终手段的职业技能考核鉴定所用试卷,一律从国家题库中提取。

为配合国家题库的运行,便于培训机构有效地组织培训,使考生有针对性地进行考前复习准备,劳动和社会保障部培训就业司和职业技能鉴定中心组织直接参与国家题库开发的命题专家,编写了《国家职业技能鉴定考试复习指导丛书》(简称《复习指导丛书》)。《复习指导丛书》根据国家题库颁布的职业(工种)顺序陆续出版。这套《复习指导丛书》自1997年首次出版以来,确实为广大考生解了燃眉之急,受到众多培训机构和广大考生的普遍欢迎。

1999年,《复习指导丛书》进行了首次改版,由“命题思路及复习要求”、“鉴定考核重点”、“理论知识鉴定复习指导”、“操作技能鉴定复习指导”、“试题精选”和“模拟试卷”等几个部分组成。书中

说明了国家题库统一试卷的命题依据、试卷结构和题型题量；公布了近几年职业技能鉴定中将要考核的重点内容；加强了考前复习指导部分的内容，对理论知识的复习要点和操作技能的准备要领提出了明确和详细的要求；同时按考核鉴定要求从题库中直接抽取组织了试题精选和模拟试卷，以便于考生熟悉职业技能鉴定考核的内容、范围、考核方式、试题题型和试卷结构，使考生在复习和应试时能够做到心中有数，有的放矢。因此，本丛书对于广大参加职业技能鉴定考核的考生有着重要的参考价值，是每一位考生考前必备的复习用书。为了使《复习指导丛书》与国家题库配套，更好地为考生服务，2001年我们对《复习指导丛书》进行了第二次改版，今后我们会随着国家题库内容的不断更新，逐步对其进行补充、完善。

由于时间仓促，缺乏经验，难免有不足之处，恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

《国家职业技能鉴定考试复习指导丛书》编审委员会

2002年4月

# 目 录

第一章	国家题库简介及复习要求.....	1
第二章	鉴定考核重点.....	5
第三章	理论知识鉴定复习指导 .....	25
第四章	操作技能鉴定复习指导 .....	48
第五章	试题精选 .....	57
第六章	模拟试卷.....	107

# 第一章 国家题库简介及复习要求

## 一、国家题库简介

### (一) 命题依据

2002 版中式烹调师职业技能鉴定国家题库的命题依据是:劳动和社会保障部 1999 年颁布的《国家职业标准—中式烹调师》(以下简称《标准》)和劳动和社会保障部组织编写的《国家职业资格培训教程—中式烹调师》(以下简称《教程》)。

为加强职业技能鉴定命题管理,提高命题质量,更好地与当前社会经济发展水平相适应,劳动和社会保障部培训就业司和职业技能鉴定中心组织专家,按照劳动和社会保障部制定的《国家题库技术开发规程》(以下简称《规程》)的要求,以“鉴定要素细目表”的形式确定了理论知识和操作技能两方面所应考核的具体内容。各个等级的“鉴定要素细目表”中,理论知识部分设有若干个鉴定点,操作技能部分也确定了多个考核项目,从而有效地反映了当前社会经济发展水平对从业人员素质与技能的要求,保证了鉴定试卷的内在质量。

### (二) 命题原则

#### 1. 命题的总体原则

注重对基本知识和基本技能的理解与掌握,不出偏题和难题。

#### 2. 理论知识鉴定的命题原则

(1) 实事求是地反映《标准》和《教程》所提出的各项要求。

(2) 注重理论知识对操作技能的支撑作用,强调实际工作中



必备的知识,避免纯理论化或学科化的倾向。

### 3. 操作技能鉴定的命题原则

(1) 强调实际操作技能与生产实践的内在联系,注重所考内容在实际工作中的基础性和关键性作用。

(2) 有效地组织操作技能试题的形式,尽可能做到鉴定实施的可行、高效、低成本。

## 二、试卷组成特点

### (一) 理论知识试卷的结构

目前国家题库理论知识考试采用标准化试卷,其具体题型比例、题量和配分参见下表:

题型	鉴定职业等级			分数		
	初级	中级	高级	初级	中级	高级
选择题	160题(0.5分/题)			80分		
判断题	40题(0.5分/题)			20分		

### (二) 操作技能试卷的结构

国家题库操作技能试卷由“考场准备通知单”、“试卷正文”和“评分记录表”三部分组成,分别供考场、考生和考评员使用。

1. 职业技能鉴定国家题库(级别职业)操作技能考核准备通知单  
准备通知单内容:包括考场准备、考生准备和特殊要求说明。

2. 职业技能鉴定国家题库(级别职业)操作技能考核试卷  
试卷说明:试题编写依据说明和特殊试题说明。

试题正文:包括各题相应的图表、文字说明、技术标准、操作要求、考核时间、试题分值等。

3. 职业技能鉴定国家题库(级别职业)操作技能考核评分记录表

### 三、试卷生成方式

了解国家题库试卷生成方式,对考生复习有一定的指导意义。题库组卷采用计算机自动生成试卷;计算机程序按照职业的“鉴定要素细目表”的结构特征,用统一的组卷模型,从题库中抽取相应试题,组成试卷。这种组卷方式,一方面避免了人为倾向性;另一方面,试卷的题型、题量和所涉及的范围是相对稳定的。因此,国家题库所采取的这种试卷生成方式,将更有利于考生把握复习的要点和重点,考出考生是否具备本职业对从业人员所要求的知识和技能。

### 四、复习注意事项

(一) 阅读《复习指导丛书》(以下简称《丛书》),理解其中各项内容

《丛书》向考生提供了鉴定考核的重点内容,通过知识和技能两部分的复习指导,对考生把握重点,理解难点提供了详略得当的具体指导,尤其是书中的试题精选和试卷样例均是由国家题库抽取而得,直接反映了考试内容的特点和题型特征。因此,本书对考生自学和复习有着更直接的意义。考生通过认真阅读本书,可以弄清本职业鉴定考核试卷的组卷思想、考核重点和试题试卷特点,真正“吃”透各项要求,掌握要领,做到心中有数。

(二) 抓住重点,全面复习

职业技能鉴定的基本目标就是为了提高劳动者素质,无论是“鉴定要素细目表”的制定,还是试卷的组成,都是以此为核心的。从上述命题思路、命题原则的有关说明中,大家也能体会到这种指导思想,即以基础性的知识和技能的考核为主要出发点和归宿。因此,考生在理论知识部分复习中要善于抓住重点,展开全面复习,

对基本要领要记忆准确,理解透彻,运用熟练,并且还要在复习范围的“广”字上下功夫。在操作技能部分复习中,注意对基本操作技能的培养,力求做到操作规范,熟练无误,同时注意对本职业要求的主要操作技能和典型操作或典型工件加工操作特点的针对性复习(可参看由劳动和社会保障部组织开发的《职业技能鉴定国家题库操作技能考试手册》)。为了更好地把握这些原则,考生应对本书中的试题精选和试卷样例认真作答和练习,如果发现自己哪一题的解答或实际操作中有困难,应该立即检查,发现问题所在,做到每个难点和问题都能及时解决。

### (三) 降低焦虑水平,做好心理调节

参加任何一种考试,都应保持良好的心理状态,力戒焦虑,这是取得好成绩的关键之一。影响个人在考场上心理状态的因素很多,如当时的心情和身体状况、考试经验以及期待水平等等。需要指出的是,动机水平过高,行为就要受到干扰,也就是说,如果太想做好某件事,反而可能达不到目标。考生应根据自己的实力,订立一个切实可行的期待目标,这是一种降低考试焦虑水平行之有效的方法。

## 第二章 鉴定考核重点

### 一、说 明

“鉴定要素细目表”反映了当前本职业对从业人员理论知识和操作技能要求的主要内容,是国家题库命题和抽题组卷依据,同时也是鉴定考核重点。

“鉴定要素细目表”是按照《标准》的结构细化而成,其中,理论知识部分的鉴定点就是鉴定考核的知识点,操作技能部分的核心是以考核项目表示的鉴定点。

“理论知识鉴定要素细目表”中,每个鉴定点都有其重要程度指标,即鉴定点后标注的“X”、“Y”、“Z”。其中,“X”表示“核心要素”,是考核中最重要、出现频率也最高的内容;“Y”表示“一般要素”,是考核中出现频率一般的内容;“Z”表示“辅助要素”,在考核中出现的频率较低。

“理论知识鉴定要素细目表”中,每个鉴定内容都有其鉴定比重指标,它表示在一份试卷中该鉴定内容所占的分数比例。例如,某一鉴定范围的鉴定比重为5,就表示在组成100分为满分的试卷时,该鉴定内容所占分值为5分。

## 二、理论知识鉴定要素细目表

项目 代码	鉴定 比重	鉴定范围 代码	鉴定 比重	鉴定内容 代码	鉴定 比重	代 码	鉴 定 点	重 要 程 度		
基本 要求 A X·Y·Z	20	职业 道德 A 11·3·0	10	职业道德 基本知识 A 8·2·0	6	01	道德的概念	X		
						02	道德的种类	Y		
						03	道德评价标准	X		
						04	社会主义的道德建设基本要求	X		
						05	社会舆论判断善恶的依据	Y		
						06	职业道德的概念	X		
						07	行业职业道德的具体要求	X		
						08	职业道德的特点	X		
						09	职业道德的核心	X		
						10	加强职业道德建设的原因	X		
				职业守则 B 3·1·0		4	01	忠于职守的概念	X	
							02	衡量质量的标准	X	
							03	竞争的实质	Y	
							04	烹饪从业人员职业道德的内容	X	
				基础知 识 B 129·28·6	10	饮食卫 生知识 A 35·7·2	3	01	微生物污染	X
								02	寄生虫及虫卵污染	Y
								03	昆虫及有害物污染	X
								04	化学农药污染	X
								05	包装材料污染	X
								06	工业“三废”污染	X
		07	放射性污染					Z		
		08	食品污染的危害					X		
		09	食品污染的防治					X		
		10	食物中毒的概念					X		
		11	食物中毒的特征					X		
		12	细菌性食物中毒的种类					X		
		13	细菌性食物中毒的特征					X		
		14	有毒动物食物中毒					X		
		15	有毒植物食物中毒					X		

续表

项目 代码	鉴定 比重	鉴定范围 代码	鉴定 比重	鉴定内容 代码	鉴定 比重	代 码	鉴定点	重要 程度
						16	亚硝酸盐食物中毒	X
						17	其他食物中毒	Y
						18	食物中毒的急救处理	Y
						19	食物中毒的现场处理	Y
						20	粮豆类的卫生	X
						21	蔬菜、水果的卫生	X
						22	植物油的卫生	X
						23	调味品的卫生	X
						24	畜肉的卫生	X
						25	禽肉的卫生	X
						26	蛋类的卫生	X
						27	乳类的卫生	X
						28	水产品的卫生	X
						29	食品添加剂的概念	X
						30	食品添加剂的原则	Y
						31	食品添加剂的种类	X
						32	食品添加剂使用要求	X
						33	食品营养强化剂的概念	Y
						34	强化食品应遵循的原则	X
						35	食品营养强化剂的种类	X
						36	常用的食品营养强化剂	Z
						37	餐饮从业人员的体检	Y
						38	个人卫生习惯	X
						39	环境卫生要求	X
						40	灭鼠与除虫	X
						41	食品容器洗涤消毒	X
						42	食品餐具的洗涤消毒	X
						43	食品卫生法的内容	X
						44	食品卫生管理制度	X

续表

项目 代码	鉴定 比重	鉴定范围 代码	鉴定 比重	鉴定内容 代码	鉴定 比重	代 码	鉴定点	重要 程度		
				饮食营 养知识 B 37:10:0	2	01	糖类的种类	X		
							02	糖类的生理功用	X	
							03	糖类的食物来源	X	
								04	脂肪酸的种类	X
								05	脂肪的生理功用	X
								06	脂肪的营养评价	X
								07	脂肪的供给量	Y
								08	氨基酸的种类	X
								09	蛋白质的营养评价	X
								10	提高蛋白质营养价值措施	X
								11	蛋白质的生理功用	X
								12	蛋白质的食物来源	X
								13	维生素的共同特点	Y
								14	水溶性维生素	X
								15	脂溶性维生素	X
								16	维生素缺乏症	X
								17	无机盐的生理功用	Y
								18	重要的常量元素	X
								19	重要的微量元素	X
								20	矿物质缺乏症	X
								21	水的生理功能	X
								22	水的主要来源	X
								23	喝水的科学	X
								24	人体热能的产生	Y
								25	人体热能的消耗	Y
								26	人体热量供耗的平衡	X
								27	每日所需总热量计算	X
								28	每日所需热量营养素计算	X
								29	食物的消化	Y
								30	营养物质的消化	Y
								31	谷类原料的营养特点	X
								32	豆类及其制品的营养特点	X

## 第二章 鉴定考核重点

续表

项目 代码	鉴定 比重	鉴定范围 代码	鉴定 比重	鉴定内容 代码	鉴定 比重	代 码	鉴定点	重要 程度
						33	果蔬原料的营养特点	X
						34	肉类的营养特点	X
						35	乳蛋类的营养特点	X
						36	蛋类的营养特点	X
						37	水产类的营养特点	X
						38	调味品类的营养特点	X
						39	昆虫食品类的营养特点	Y
						40	饮料类的营养特点	X
						41	膳食平衡的意义	X
						42	膳食平衡的要求	X
						43	膳食平衡的食物构成	X
						44	科学膳食的原则	X
						45	科学的膳食安排	X
						46	《中国居民膳食指南》的内容	Y
						47	中国居民膳食宝塔	Y
				饮食成本 核算知识 C 18:5:3	4	01	成本的概念	X
						02	成本的作用	Y
						03	餐饮成本的概念	X
						04	菜点成本的概念	X
						05	成本核算的概念	X
						06	成本核算的任务	Y
						07	进行成本核算的基本条件	X
						08	成本核算方法	X
						09	出材率的概念	X
						10	出材率的相关名称	Z
						11	影响出材率的因素	X
						12	出材率的应用	X
						13	损耗率的概念	Y
						14	净料成本计算的基本条件	Y
						15	净料的概念	X
				16	生料单位成本计算	X		
				17	半制品单位成本计算	X		



续表

项目 代码	鉴定 比重	鉴定范围 代码	鉴定 比重	鉴定内容 代码	鉴定 比重	代 码	鉴定点	重要 程度
						18	净料成本计算	Z
						19	产品价格的构成	X
						20	价格制定方法	Z
						21	价格制定程序	Y
						22	毛利率的概念	X
						23	毛利率的计算	X
						24	毛利率的换算	Y
						25	毛利率确定原则	X
						26	产品价格计算	X
				安全生 产知识 D 39 : 6 : 1	1	01	厨房安全生产的基本要求	X
			02			安全技术的概念	X	
			03			安全技术的分类	Y	
			04			厨房安全技术的内容	X	
			05			卫生技术的概念	X	
			06			厨房卫生技术的内容	X	
			07			触电事故的类别	X	
			08			触电损伤的基本因素	X	
			09			安全电压的大小	X	
			10			触电方式	X	
			11			厨房安全用电的规定	X	
			12			工作接地的概念	X	
			13			安全防护的基本措施	X	
			14			电气设备的保护措施	X	
			15			消除静电火灾的基本措施	X	
			16			触电的现场救护方法	X	
			17			燃料的种类	Y	
			18			气体燃料的性质	X	
			19			燃烧的条件	X	
			20			爆炸极限的概念	Y	
			21			爆炸极限的主要因素	X	
			22			脱火的概念	X	
			23			回火的概念	X	