

山东旅游职业学院 2023 级三二连读转段考试

线上考试内容及流程

(适用于报考烹饪工艺与营养专业)

考核要求：每位学生两组考题二选其一，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。

一、评分标准

(一) 中餐热菜

1. A 类：火候运用得当，口味符合菜品特点，调味料运用准确，刀工细致原料切配均匀，菜品色泽鲜艳，主料辅料搭配合理，菜品分量适中，没有浪费现象。赋分 90-100 分。

2. B 类：火候运用欠得当，口味偏重或偏轻，原料切配粗细不均匀，菜品色泽过重或过淡，主辅料搭配不均匀，成品太多或分量不足，存在原材料浪费现象。赋分 80-89 分。

3. C 类：对火候掌握不当，存在失烹现象，刀工处理不当，不符合切配要求，原材料浪费严重。赋分 70-79 分。

4. D 类：未完成菜品烹制，对烹调技法不掌握，造成严重烹调事故赋分 69 分以下。

(二) 中式面点

1. A 类：火候运用适当，馅料口味适中，成品造型优美，色泽鲜艳光洁，成品均匀一致，分量适中。赋分 90-100 分。

2. B 类：成品不熟，口味偏重或偏淡，成品造型不饱满或有露馅，成品暗淡不光泽，大小不一。赋分 80-89 分。

3.C 类：对火候掌握不当，存在失烹现象，对面点技法掌握不熟练，成品皮馅分离，原材料浪费严重。赋分 70-79 分。

4.D 类：未完成菜品烹制，对面点技法不掌握，造成严重烹调事故赋分 69 分以下。

二、线上考试注意事项：

1. 考试开始前请确保小艺帮 APP 为最新版本，小艺帮 APP 目前仅支持手机用户使用（请勿使用“红米”系列手机）。

2. 用手机登陆小艺帮 APP，按照操作要求进行线上考生身份认证。

3. 考试时请确保考试过程不受干扰、手机电量充足、手机内存空间充足、网络信号良好，并且已禁止手机通话功能。

4. 考试开始后，请录制全部操作过程、并在操作结束后对成品的前侧、右侧、后侧以特写镜头形式各定焦拍摄 5s 以上，并在考试结束后将此视频进行上传。