

甘肃自考烹饪工艺学（二）课程命题说明 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/285/2021_2022__E7_94_98_E8_82_83_E8_87_AA_E8_c67_285546.htm

一、考试命题的原则

1.命题标准 《烹饪工艺学（二）》是餐饮管理专业（专科）的一门专业必考课程，共5学分。命题标准参照全日制普通高校同专业、同层次、同课程的专科结业水平，并体现自学考试是以培养应用型人才为主要目标的特点。在题量上保证中等水平的考生能够在规定的考核时间内完成全部试题的回答，并有适当的时间对答案进行检查。

2.考试依据和范围 以全国高等教育自学考试指导委员会2003年10月颁布的《烹饪工艺学自学考试大纲》（以下简称大纲）为依据，以《烹饪工艺学》（周晓燕主编，线装书局，2004年3月第1版）教材为命题范围。试题答案及评分参考按所指定教材中的有关提法来编制。

3.知识与能力的关系 学好烹饪工艺学必须具备生物学、物理学、化学等相关理论知识，注重对烹饪工艺的基础理论知识和专业操作技能的理解和认知，将识记、领会、应用结合起来，提高考生的专业基础知识水平，增强考生的实践应用能力和创新能力。

4.重点与覆盖面的关系 试卷覆盖到章，重点章节的权重比例大一些，次重点章节的权重比例少一些，一般章节的分数为适中。单章考核分数最高不超过20%。

二、考试形式与试卷结构

1.考试形式 考试形式为闭卷笔试方式，考试时间为150分钟，评分采用百分制，60分为及格线。

2.试卷内容结构 重点章节：第2、3、5、7、8、9、10、11、12章为重点，其比例不低于60%。一般考核章节：第1、4、6章

不考章节：无 3.试卷能力结构 能力考核在试卷中分

为“识记”、“领会”、“简单应用”和“综合应用”四个层次，考核不同能力层次的试题的分数比例约为：识记 领会 简单应用 综合应用 = 20 30 30 20

4.试卷的难度结构
难度结构在试卷中分为“容易”、“中等偏易”、“中等偏难”和“难”四个层次，不同难易度试题的分数比例约为：
容易 中等偏易 中等偏难 难 = 30 40 20 10

5.试卷的题型及分值
单项选择题（约30分）、填空题（约10分）、名词解释题（约16分）、简答题（约20分）、论述题（约24分）。

6.本门课程有无特殊要求（包括考生可携带的工具）：无

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com