

自学考试烹饪原料学（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_ti2020/153/2021_2022__E8_87_AA_E5_AD_A6_E8_80_83_E8_c67_153231.htm

一、考试命题的原则

- 1.命题标准 坚持质量标准，注重能力考查，使考试合格者能达到一般普通高等学校或高等职业院校同专业同课程的结业水平，并体现自学考试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，并有适当的时间检查答案。
- 2.考试依据和范围 本课程以全国高等教育自学考试指导委员会2004年5月颁布的《烹饪原料学自学考试大纲》为依据，以《烹饪原料学》（朱水根主编，湖南科学技术出版社，2004年9月第1版）教材为命题范围，凡大纲对教材各章所规定的考核知识点和考核要求都属于考试范围。
- 3.知识与能力的关系 通过本课程的学习，学生应对烹饪原料学涉及的基本概念和专业基础知识有一个基本的把握，熟悉烹饪原料的品种、固有品质及产地，掌握各类烹饪原料的特点和特性、选择方法及其在烹饪中的应用。从烹饪原料学的角度学习和研究烹饪原料的基本属性和应用规律，使学生具有烹饪原料及生物、化学、营养卫生学等相应知识，并学以致用，提高理论联系实际的应用能力。
- 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、4、5、6、7、9、11章 一般考核章节：

第1、8、10、12章，附2：实验部分不考章节：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 = 50 20 15 15

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（30分），多项选择题（10分），判断题（8分），名词解释题（12分），简答题（20分），论述题（20分）。

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