**深圳职业技术学院2019年高职扩招现代学徒制**

**“食品营养与检测”专业考试大纲**

1. 基本要求
2. 了解食品原材料的营养特性
3. 了解餐饮食品行业服务特点
4. 了解餐饮企业文化内涵
5. 掌握食品加工职业素养
6. 掌握食品加工安全规范
7. 掌握食品加工的工艺基础知识
8. 掌握餐饮食品贮藏安全知识
9. 掌握食品加工常用设备
10. 考试范围

（一） 烘焙产品部分

1. 烘焙师的职业素养
2. 烘焙原材料的特性及贮藏要求
3. 烘焙产品的分类特点
4. 烘焙产品加工工艺
5. 烘焙产品加工设备

（二） 咖啡饮品部分

1. 水吧人员的职业素养
2. 咖啡文化基础知识
3. 咖啡豆的分类与咖啡豆烘焙的基本知识
4. 店面常见咖啡种类的制作工艺和特点
5. 茶饮的原材料处理
6. 茶饮的加工工艺知识
7. 饮品加工和出品的安全要求

（三） 餐饮食品安全管理部分

1、果茶饮品加工间的卫生安全管理

2、烘焙间的食品安全管理

3、生鲜食品的食品安全管理

1. 试卷结构

（一） 考试常规

1. 考试方式：闭卷、笔试
2. 考试时间：70分钟
3. 考试分数：满分60分

（二） 试卷题型

试卷分三部分，第一部分为单项选择题，占20分；第二部分为判断题，占20分；第三部分为案例分析题，占20分。

（三） 各部分内容的分值

1. 《烘焙产品部分》占20分
2. 《咖啡饮品部分》占20分
3. 《餐饮食品安全管理部分》占20分