



中华人民共和国 职业技能鉴定规范

中式面点师

劳 动 部
国内贸易部 颁发

中华人民共和国

职业技能鉴定规范



中国商业出版社

(京)新登字 073 号

责任编辑 刘毕林

图书在版编目(CIP)数据

中华人民共和国职业技能鉴定规范:中式烹调师,西式烹调师,中式面点师,西式面点师,餐厅服务员,美容师,美发师,按摩师/劳动部,国内贸易部编制. —北京:中国商业出版社,1994. 10

劳动部,国内贸易部颁发

ISBN 7-5044-2556-7

I. 中… II. ①劳…②国… III. 劳动—技能—考核—规范—中国 IV. ①T-652.6

②F249.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 11383 号

中华人民共和国 职业技能鉴定规范

中式面点师

劳动部 国内贸易部 颁发

中国商业出版社出版发行

新华书店总店科技发行所经销

北京印刷二厂 印刷

787×1092 毫米 32 开 1.75 印张 30.9 千字

1994 年 10 月第 1 版,第 1 次印刷 印数 1—15000 册

(全 8 册)定价:21.20 元 本册 3.10 元

ISBN7-5044-2556-7/D·96

* * *

(如有印装质量问题可更换)

版权所有 翻印必究

说 明

为了进一步完善我国的职业技能鉴定制度,客观、公正、科学、规范地评价劳动者技能,促进职业技能鉴定社会化管理工作,劳动部和国内贸易部组织北京、上海等地内贸和旅游行业的专家、名师编制了中式面点师国家《职业技能鉴定规范》(以下简称《规范》),并征求了各地区的意见,经修改,已颁布试行。

本《规范》是按照《中华人民共和国职业技能标准》(1993年劳动部颁发)和职业技能鉴定的有关要求,针对中式面点师工种的特点和性质而制定的法规性技术文件。它为该工种进行技能鉴定工作提供了依据、标准和方法;为考生界定了考核范围,设置了考核细目,并提出了明确的要求;是指导鉴定工作,编制鉴定、考核试题和社会监督的重要依据。也可作为技能培训的参考大纲,对于保证鉴定的规范性和提高鉴定质量等都具有重要作用。

本《规范》由七个部分构成：一、申报条件；二、鉴定方式；三、考核场地及设备要求；四、考核评分；五、考评时限；六、知识和技能要求；七、考核样题。

编者

1994年8月

劳 动 部 文 件 国内贸易部

劳部发[1994]350号

关于颁发中式烹调师等八个工种 《国家职业技能鉴定规范》的通知

各省、自治区、直辖市劳动(劳动人事)厅(局)、商业厅(局)、旅游局,国务院有关部委、直属机构劳动管理部门,解放军总参谋部军务部、总后勤部司令部、生产管理部:

根据劳动部《关于制定〈国家职业技能鉴定规范〉的通知》(劳部发[1994]185号)精神,按照劳动部1993年颁布的中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、美容师、美发师、按摩师等8个工种的《中华人民共和国职业技能标准》,劳动部、国内贸易部联合组织制定了上述8个工种的《国家职业技能鉴定规

范》，经审定，现颁发试行。各地在试行中有什么问题，请及时与我们联系。

劳 动 部 国内贸易部
(章) (章)

一九九四年八月十五日

主题词：技工 鉴定 规范 通知

编审委员会

主 任	楼炳光	于培顺	冯章锁
副主任	赵伯雄	房爱卿	黄罗卿
委 员	(按姓氏笔画排列)		

王建华	王 鹏	陈李翔
应曼萍	林若君	寇伟伟
靳 民	魏晓英	

审定人员 (按姓氏笔画排列)

于志远	于培顺	王建华	王 军
王美萍	王 鹏	叶丽雯	冯章锁
庄惠琳	刘文华	何明珂	闵学冲
张人诚	张根弟	张 晨	陈李翔
应曼萍	林若君	房爱卿	段惠茹
南洪江	赵伯雄	唐立军	寇伟伟
黄罗卿	靳 民	鲍 静	楼炳光
熊 进	魏晓英		

编写人员 (按姓氏笔画排列)

于志远	王义民	王永年	王永浩
王美华	王美萍	王国顺	马雨瑾
边兴华	全 权	朱国祥	乔国华
阮汝玮	辛国祥	吴诗平	应曼萍

林若君	张人诚	张文龙	张文英
张根弟	张晨	沈钰文	周庆华
姜海平	夏庆荣	高永学	崔爱玉
徐勤德	钱敏敏	唐曾萼	诸小第
曹岚峰	黄雄志	葛贤萼	章翔
蔡晓明	洪良	潘广君	

目 录

初级中式面点师	(1)
中级中式面点师	(14)
高级中式面点师	(28)

初级中式面点师

一、申报条件

- (一)在本工种连续工作二年以上;
- (二)在本工种学徒期满;
- (三)经正规初级中式面点师技能培训,取得毕(结)业证书。

具备上述条件之一,可申报初级中式面点师职业技能鉴定。

二、鉴定方式

按照标准参照型要求考核(也称水平考核)。知识要求与心智技能要求采取闭卷笔试。题型配分为:填空题 10%,是非题 10%,选择题 20%,简答题 30%,问答题 20%,计算题 10%。

技能要求采取实际操作考核和成品考评。考核题目的结构为:操作项目,考核时限,考核要求,使用设备、工具、原料,评分标准。

三、考核场地及设备要求

提供标准的操作间和成熟间;备齐灶具、炉具、案板、机具、称量衡器等设备和工具。

四、考核评分

(一)理论知识考试每十名考生配备一名监考人员;理论知识考试按标准答案和试卷规定配分评定得分;

(二)实际操作现场考核每五名考生配备一名考评员,按实际操作规定配分评定得分;

(三)成品考评配备 5~7 名考评员并同时打分,取平均分评定得分;

(四)笔试和实际操作考核评分均采用百分制,两项均达到 60 分以上为合格,均达到 80 分以上为良好,均达到 90 分以上为优秀。

五、考评时限

(一)笔试时间为 100 分钟,不得超时;

(二)实际操作考核时间为 180 分钟。可延超时限为 20 分钟,每延超 5 分钟从总得分中扣减 1 分。

六、知识和技能要求

初级中式面点师知识要求

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
中式点本及领 中面基功要	1. 面点基础操作的重要性 2. 基本技术动作的任务与作用 3. 基本技术动作的技术要领,制坯、分坯、制皮、制馅、成形、成熟	5	
膨松面团	1. 酵母膨松法 酵母膨松面团的类型;酵母膨松面团的调制;碱水泡制方法;验碱方法。 2. 化学膨松法 化学膨松法类型;化学膨松面团的调制。 3. 物理膨松法 蛋泡面团的调制;调制蛋泡面团的要领	14	
水调面团	1. 水调面团的类型:冷水面、热水面、温水面 2. 水调面团调制要领:按不同成品要求;根据气候冷热;掌握水量、水温;面粉质量	12	

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
米粉面团	1. 米粉磨制方法:水磨、干磨、湿磨 2. 米粉一般掺粉方法:糯米粉与面粉掺和;糯米粉与粳米粉掺和。 3. 米粉面团的调制:糖糕粉团调制;米团类制品粉团的调制	10	
油酥面团	1. 油酥面团的种类:酥皮类;单皮酥类。 2. 油酥面团的调制:水油面的调制;干油面的调制 3. 油酥面团一般制品的起酥方法:大包酥,小包酥 4. 油酥面团制品的酥皮种类:明酥、暗酥、半暗酥 5. 暗酥制品的操作要点:起酥、卷酥或叠酥、切割、成熟	10	
面制的般序 点作一程	1. 准备原料 2. 工具准备 3. 成型前加工 4. 成型 5. 成熟	5	

(续表)

(素数)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
一般原料知识	1. 常用蔬菜、豆类、水产上市季节 2. 面点的化学成分:蛋白质、脂肪、淀粉、水分、矿物质、粗纤维 3. 面粉质量鉴定方法:含水量、新鲜度、面筋质量 4. 大米的种类、特点、用途:粳米、籼米、糯米 5. 粳米、籼米、糯米的化学成分:水分、矿物质、脂肪、淀粉、粗纤维 6. 米的品质鉴定:米的粒型、米的新鲜度、大米的腹白 7. 畜肉、蔬菜、香菇的加工与涨发 8. 常用的膨松剂:小苏打、发酵粉、臭粉、碱矾 9. 油脂的种类:荤油、素油 10. 常用蛋品与豆制品、干果、蜜饯	10	

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
核算点单品的程序	1. 品种所需原料的构成 2. 原料的单价、拆卸率、涨发率、出成率 3. 净料成本核算方法 4. 点心坯成本核算 5. 馅料成本核算 6. 点心坯皮、馅心的规格	10	
面点常用熟制法	1. 蒸: 蒸的操作方法; 蒸的成熟方法所适宜的品种及特点 2. 煮: 煮的成熟方法、操作关键; 煮的成熟方法所适宜的品种及特点 3. 炸: 炸的成熟方法、操作关键; 炸的成熟方法所适宜的品种及特点	8	
食品营养学基础知识	1. 烹饪原料所含主要营养素 2. 烹饪原料所含主要营养素的主要功能	5	
食品卫生法	1. 中华人民共和国食品卫生管理条例 2. 饮食卫生“五四”制	3	

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
点心制作 心制及保 常用工用 养备具与	1. 蒸煮灶: 蒸汽蒸煮灶; 燃烧蒸煮灶 2. 烘烤炉: 电热烘烤炉; 燃烧烘烤炉 3. 机具: 和面机; 压面机; 绞肉机; 打蛋机; 磨粉机 4. 其它设备、称量衡器	2	
食俗特征	1. 华北、华东、华南、西北、西南等主要地区的风俗习惯与食俗特征 2. 清真、回教、佛教的食俗特征 3. 地区节日食用特定点心	2	
易燃易爆 件与条件	1. 燃烧具备的条件 2. 爆炸的原因 3. 易燃液体的通性	2	
爆炸物品 全和安用 储存	1. 安全使用方法 2. 安全储存方法	2	