



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

西式面点师

(高级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

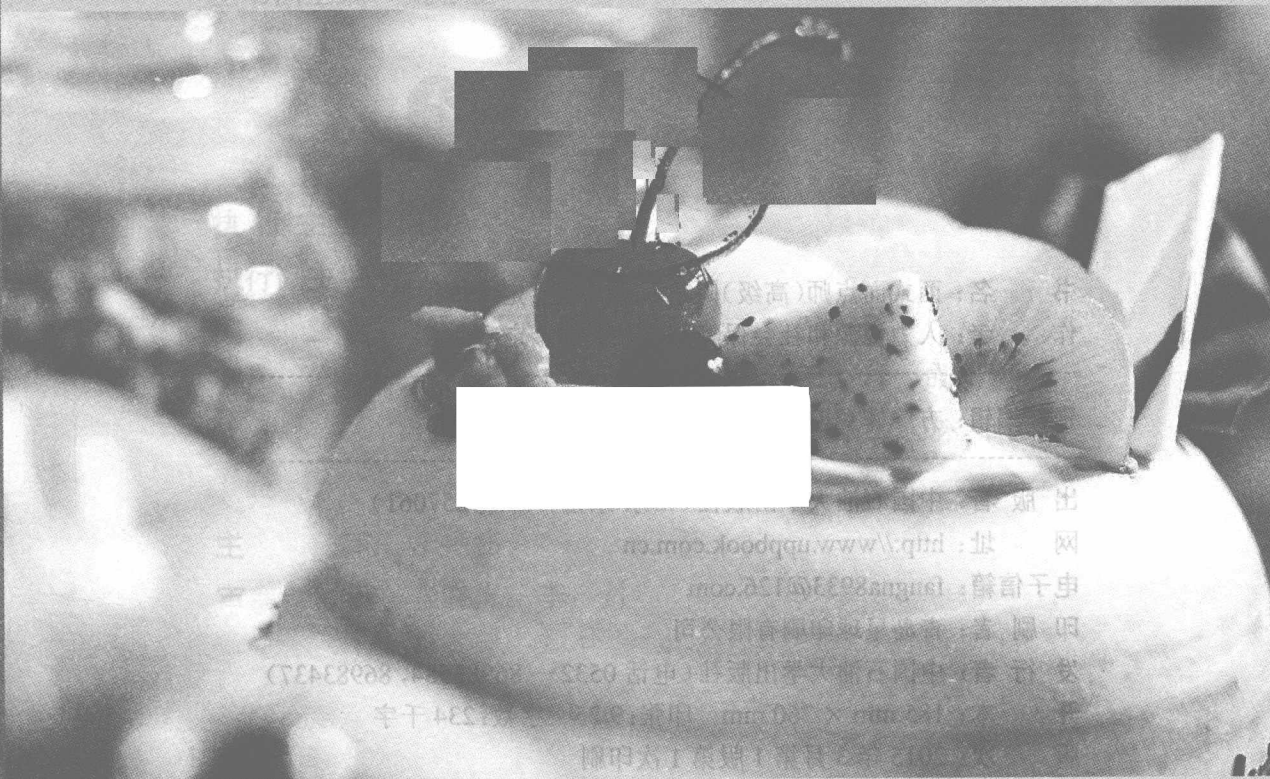
西式面点师

(高级)

国家职业技能鉴定

考 核 指 导

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

图书在版编目(CIP)数据

西式面点师(高级)国家职业技能鉴定考核指导 /
人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写. — 东营:
中国石油大学出版社, 2014. 3

ISBN 978-7-5636-4336-3

I. ①西… II. ①人… III. ①西点—制作—职业技能
—鉴定—自学参考资料 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 074496 号

书 名: 西式面点师(高级)国家职业技能鉴定考核指导
作 者: 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

责任编辑: 方 娜(电话 0532—86983560)

出 版 者: 中国石油大学出版社(山东 东营 邮编 257061)

网 址: <http://www.uppbook.com.cn>

电子信箱: fangna8933@126.com

印 刷 者: 青岛星球印刷有限公司

发 行 者: 中国石油大学出版社(电话 0532—86983584, 86983437)

开 本: 185 mm × 260 mm 印张: 9.25 字数: 234 千字

版 次: 2015 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 19.50 元

序

Preface

推进职业教育改革和发展,是实施科教兴国、人才强国战略,促进经济社会可持续发展和提高我国国际竞争力的重要途径;是加快人力资源开发、全面提升劳动者素质和发展先进生产力的必然要求;是增强劳动者就业能力、创业能力和促进素质就业的重要举措。在推进职业教育改革和发展的过程中,职业教育课程体系改革具有重要作用。传统的职业教育课程受到以理论知识为中心的教育体系的严重影响,忽略了职业活动实际操作过程和技能要求,导致劳动者在就业过程中不能学以致用,也使用用人单位难以在现行教育体系中直接选用合格的技能人才。针对这些问题,人力资源和社会保障部经过多年的系统研究,并对国内外职业培训实践进行深入总结,确立了职业教育培训与企业生产和促进就业紧密联系的技能人才培养体系,划清了学科教育和职业教育的界限,提出了职业教育培训不是以学科体系为核心的教育模式,而是以生产活动的规律为指导、以岗位需求为导向、以服务就业为宗旨的技能人才培养发展路线,从而为我国的技能人才振兴发展提供了有力保障。

坚持“以职业活动为导向,以职业能力为核心”的指导原则,不仅要厘清职业教育与学科性教育在技术和方法上的区别,而且要在职业教育和职业训练中把生产实践活动的规律具体化,把职业活动各个环节标准化,把职业技能鉴定的技术科学化和规范化,以实现“从工作中来,到工作中去”,坚持“在工作中学习,在学习中工作”,形成以学校与用人单位携手联合,理论课程与实训项目紧密结合为基础的工学一体化的教学体系和评价体系。充分体现职业技能鉴定以学员为主体,

突出以职业活动为导向的基本原则。

为服务职业培训和技能人才评价工作,保证国家职业技能鉴定考核的科学、公平、公正,人力资源和社会保障部在国家职业技能标准框架下,分职业工种和等级,建立了职业技能鉴定理论知识和操作技能国家题库。目前,国家题库资源已经覆盖近 300 个社会通用职业工种,行业特有职业工种题库也达到 280 余个,这些题库资源基本满足了全国职业技能鉴定工作的需要。人力资源和社会保障部中国就业培训技术指导中心(职业技能鉴定中心)作为全国技能人才评价工作的技术支持机构,在职业技能标准开发、职业培训课程建设等方面发挥了重要作用。

国家职业技能鉴定考核指导丛书,依据国家职业技能标准和国家题库,主要介绍国家题库的命题思路,展现国家职业技能鉴定的考核形式和题型题量,帮助考生熟悉鉴定命题基本内容和考核要求,提高学校、培训机构辅导和学员学习、复习的针对性。

我们期待该丛书的出版,能够推进职业教育课程改革,能够更好地服务于技能人才培养、服务于就业工作大局,为我国的技能振兴和发展做出贡献。

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

主任

刘康

目 录

Contents

第一部分 理论知识

第一章 考情观察	1
第二章 知识架构	5
第三章 考核解析	6
第一单元 职业道德	6
第二单元 基础知识	10
第三单元 操作前的准备	68
第四单元 调制各种面团	76
第五单元 成形方式	89
第六单元 烘烤熟制	93
第七单元 装饰工艺	98
第四章 模拟试卷	111

第二部分 操作技能

第一章 考情观察	122
第二章 考核结构与鉴定要素表	124
第三章 模拟试卷	126
参考文献	138

第一部分

理论知识

...

第一章 考情观察

考核思路

根据《西式面点师国家职业技能标准》的要求,本等级考生应达到的学习目标是熟悉西式面点师的职业道德;了解面点制作相关法律、法规知识;掌握西式面点制作的原料选择、西式面点常用设备及工具的使用、五种面坯的调制工艺及相关食品的制作、八种成形方法的要求及操作要点、三种熟制方法和注意事项、装饰装盘知识。同时,高级的考核要求还涵盖初级和中级的考核内容。

组卷方式

理论知识国家题库采用计算机自动生成试卷,即计算机按照本职业等级的《理论知识鉴定要素细目表》的结构特征,使用统一的组卷模型,从题库中随机抽取相应试题,组成试卷。有的省市和地区还有地方特色题库,可以按规定比例和国家题库一起组卷。试卷组成后,应经专家审核,更换不适用的试题。

试卷结构

西式面点师(高级)理论知识考试实行百分制,采用闭卷笔试方式,成绩达到 60 分以上为合格。试卷的结构以《西式面点师国家职业技能标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》为依据,并充分考虑当前我国社会生产力的发展水平和高级西式面点师在知识、能力和心理素质等多方面的要求。试题以中等难度为主,约占 70%;难度低的试题约占 20%;难度高的试题约占 10%。

基本结构:理论知识考试满分为 100 分。题型主要有单项选择题和判断题两种。其具体的题型、题量与配分方案见表 1-1-1。内容包括职业道德、基础知识、操作前的准备、调制面团工艺、成形工艺、熟制工艺、装饰工艺等部分,各部分所占鉴定比重和鉴定点配置情况参见表 1-1-2。

表 1-1-1 西式面点师(高级)理论知识试卷题型、题量与配分方案

题 型	试题数量(配分)	分 数
选择题	160 题(0.5 分 / 题)	80 分
判断题	40 题(0.5 分 / 题)	20 分
总 分	100 分(200 题)	

表 1-1-2 西式面点师(高级)理论知识各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重 / %	鉴定点数量
基本要求	职业道德	职业道德基本知识	4	9
		职业守则	1	4
	基础知识	饮食卫生知识	8	44
		饮食营养知识	10	52
		饮食成本核算知识	10	30
		安全生产知识	4	33
		西式面点常用英语词汇	8	20
相关知识	操作前的准备	面点机械设备知识	5	12
		馅料的调制	5	13
	调制面团工艺	蛋糕面糊	5	10
		冷冻甜食	5	10
		面包面团	5	14
		清酥面团	5	10
		苏夫力	5	10
		成形工艺	成形方法	2
	注意事项		3	8
	熟制工艺	成熟方法	3	9
		注意事项	2	6
	装饰工艺	常见装饰原料	1	4
		巧克力原料的特点	1	7
		装饰原料的用途	1	4
		制品装饰的方法	1	8
		制品装饰的注意事项	1	8
		烹饪美术知识	5	14
合 计			100	345

考核时间与要求

(1) 考核时间。按《西式面点师国家职业技能标准》的要求,高级理论知识考试时间为

120 min。

(2) 考核要求。根据西式面点师(高级)具体情况及考核方式确定具体的答题要求。

⇒ 应试技巧及复习方法

考生要想取得理想的成绩,通过认真的学习和复习来掌握考试要求的知识是必要条件,但是掌握适当的应试技巧也是必不可少的。下面介绍的应试技巧,如命题视角、答题要求和答题技巧等,考生在复习、考试时也要高度重视。

在应试过程中,考生应合理安排答题时间,西式面点师(高级)理论知识考试时间为 120 min,选择题答题时间宜控制在 90 min 内,判断题答题时间宜控制在 20 min 内,最后 10 min 为检查时间。

答题时要按照先易后难的原则依次答题,对个别一时不能解答的难题可先跳过,待整套试卷做完检查时再行考虑作答。千万不要为一道难题钻牛角尖,浪费过多的时间。对于选择题而言,大部分题目难度不是很大,一道题目有 4 个备选项(多选题为 5 个),其中只有 1 个选项是正确的(多选题至少有 2 个),需将正确选项的代号填入括号内或涂在答题卡上。选择答案时应注意:

(1) 如果有把握确定正确答案,可以直接作答。

(2) 如果无法确定正确答案,可以采用排除法(将没有见过的选项、不合常理的选项以及说法相同的选项排除)。

(3) 如果遇到不熟悉考点的题目,要仔细阅读题干,找出关键点,进行合理的猜测,也可以联系相关知识或者结合现实来猜测。

(4) 即使对某道题一无所知,单选题也不能空着,可以猜测一个选项。

(5) 对于一些计算性质的题目就需要从题目要求入手,寻找相关资料。

(6) 有些题目比较抽象,可以将抽象问题具体化。

判断题通常不是以问题的形式出现,而是以陈述句的形式出现,要求应试者判断一条事实的准确性,或判断两条或两条以上的事实、事件和概念之间关系的正确性。判断题中常常含有绝对概念或相对概念的词。表示绝对概念的词有“总是”、“一律”等,表示相对概念的词有“通常”、“一般来说”、“多数情况下”等。了解这一点,将为您确定正确答案提供帮助。

回答判断题时,要将判断结果填入括号中或涂在答题卡上,对的画“√”,错的画“×”。

做判断题时应注意:

(1) 命题中含有绝对概念的词,这道题很可能是错的。统计表明,带有绝对概念词的命题,“√”的可能性小于“×”的可能性。当您对含有绝对概念词的命题没有把握做出判断时,想一想是否有什么理由来证明它是正确的,如果找不出任何理由,“×”就是最佳的选择答案。

(2) 命题中如含有相对概念的词,那么这道题很可能是对的。

(3) 只要命题中有一处错误,该命题就全错。

(4) 酌情猜测。实在无法确定答案的,在有时间的情况下,多审几次题,尽可能把猜测的结果填上,说不定会有意外的收获。

考生要想取得理想的成绩,掌握好的学习和复习方法也很重要:

(1) 系统地至少可以粗略地把教材过一遍。通读完教材后,接下来的任务是精研细读,循序渐进,一步一个脚印,不放过任何一个环节,并认真做好笔记。对每个鉴定点下的内容,哪

这些问题应该掌握,哪些内容只作为一般了解,哪些要点要熟练精通,通过复习后也就一目了然了。例如,理论知识部分在每个单元中都有考核要点,表中列举了考核类型、考核范围、考核点、重要程度。复习时,对于一颗星的内容,作一般性了解即可;对于两颗星的内容,应达到熟悉;对于三颗星的内容,则必须全面掌握。

(2) 多做练习,熟能生巧。每个单元后面都配有大量的练习题,这些题是根据鉴定点精选出来的,每个鉴定点基本上安排了3~4道练习题。通过做练习,可以加深记忆。在做练习时,应先自己做完一遍,再对照参考答案,对做错的题目,要多进行反思、总结。

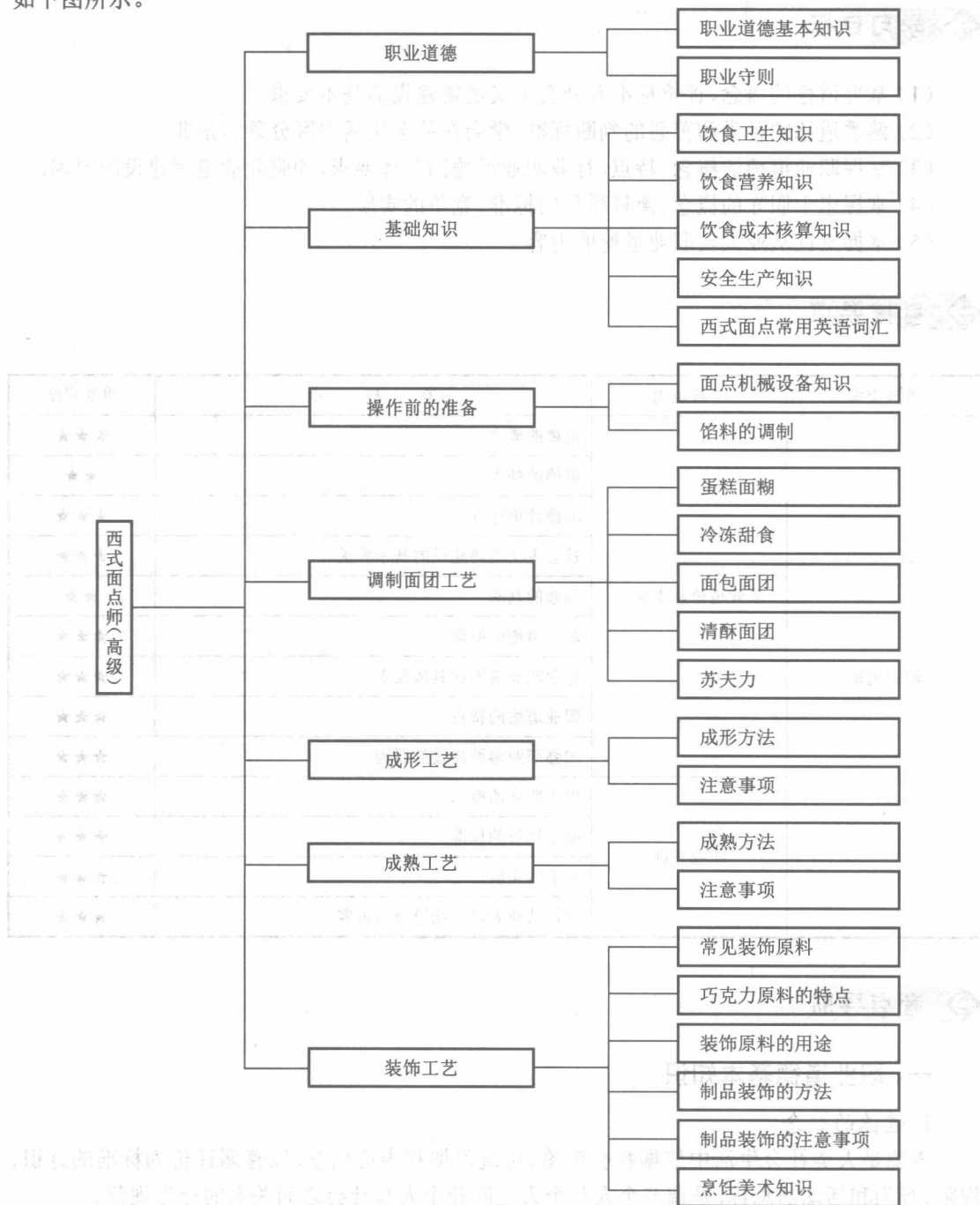
(3) 听课辅导是必不可少的,但在听课之前,自己应当先自学一遍,做到带着问题听课,课后再花时间消化理解,效果就会大不一样。另外,辅导老师讲课只能作重点辅导,帮助学员理解,而不可能逐条逐项细读慢讲。在老师的指导下,学员只有自己去精读钻研,才能加深理解,牢固掌握应考知识。这就是所谓的突出重点,兼顾一般。

(4) 用心复习,不要被动学习,要主动学习。

(5) 尽量不要临时抱佛脚,平时多学、多记、多练。

第二章 知识架构

根据《西式面点师国家职业技能标准》和《理论知识鉴定要素细目表》，从便于学习和掌握的角度出发，将本等级知识模块化，划分为七个单元，根据单元知识点搭建知识网络架构图如下图所示。



第三章 考核解析

第一单元 职业道德

学习目标

- (1) 掌握道德的概念、评价标准及社会主义道德建设的基本要求。
- (2) 熟悉道德的种类和善恶的判断标准,学会在社会生活中区分善恶是非。
- (3) 掌握职业道德的概念、特点,行业职业道德的具体要求,加强职业道德建设的原因。
- (4) 掌握忠于职守的概念、衡量质量的标准、竞争的实质。
- (5) 掌握烹饪从业人员职业道德的内容。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
职业道德	职业道德基本知识	道德的概念	★★★
		道德的种类	★★
		道德评价标准	★★★
		社会主义道德建设的基本要求	★★★
		善恶的判断	★★
		职业道德的概念	★★★
		行业职业道德的具体要求	★★★
		职业道德的特点	★★★
		加强职业道德建设的原因	★★★
	职业守则	忠于职守的概念	★★★
		衡量质量的标准	★★★
		竞争的实质	★★★
		烹饪从业人员职业道德的内容	★★★

考点导航

一、职业道德基本知识

1. 道德的概念

道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称,是调节个人与个人之间和个人与社会之间关系的行为规范。



2. 道德的种类

道德依据社会关系分为社会公德、家庭婚姻道德和职业道德三种。

3. 道德的评价标准

道德以善恶为评价标准,不同社会存在不同的善恶观。

4. 社会主义道德建设的基本要求

社会主义道德建设的基本要求是爱祖国、爱人民、爱劳动、爱科学、爱社会主义,简称“五爱”。

5. 职业道德的概念

职业道德是指人们在从事某种职业、履行职责的过程中,在思想和行为上所必须遵循的行为准则和道德规范的总和。

6. 职业道德的特点

职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

7. 加强职业道德建设的原因

一是对社会精神文明建设有极大的促进作用,二是有利于保障个人的合法利益,三是可以促进社会主义市场经济的正常发展。

8. 忠于职守的概念

忠于职守就是把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准和规范要求,能够完成应承担的任务。

9. 衡量质量的标准

在商品经济条件下,衡量质量的标准是价格。

10. 竞争的实质

竞争的实质是人才和知识的竞争。

11. 面点师职业道德的基本要求

面点师职业道德的基本要求是:忠于国家,献身面点制作与研发,勤奋学习、钻研技术、热爱本职、遵纪守法、团结协作、以身作则。

二、西式面点师的职业守则

西式面点师的职业守则是:① 忠于职守,爱岗敬业;② 讲究质量,注重信誉;③ 尊师爱徒,团结协作;④ 积极进取,开拓创新;⑤ 遵纪守法,讲究公德。

仿真训练

一、单项选择题(请将正确选项的代号填入题内的括号中)

- 道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。
A. 社会舆论 B. 传统习惯 C. 内心信念 D. 共同约定
- 道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A. 社会法则 B. 社会舆论 C. 国家法律 D. 集体守则
- 道德是调节()的行为规范。
A. 个人与社会之间关系 B. 个人与集体之间关系
C. 个人与个人之间关系 D. 个人与个人之间及个人与社会之间关系

4. 社会公德、()和职业道德是社会道德的全部内容。
- A. 国家公德 B. 集体公德 C. 家庭婚姻道德 D. 行为道德
5. 下列选项中,()是社会道德的组成部分。
- A. 行为道德 B. 国家公德 C. 科学道德 D. 职业道德
6. ()不属于社会道德的内容。
- A. 国家公德 B. 社会道德 C. 家庭婚姻道德 D. 职业道德
7. 道德是以()为评价标准。
- A. 违纪 B. 违法 C. 善恶 D. 是非
8. 爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
- A. 爱集体 B. 爱社区 C. 爱人民 D. 爱知识
9. ()是社会主义道德建设的基本要求之一。
- A. 爱集体 B. 爱家庭 C. 爱学习 D. 爱科学
10. ()是社会主义道德建设的基本要求之一。
- A. 爱民族 B. 爱祖国 C. 爱和平 D. 爱团结
11. 人们对某人某事的评论称为()。
- A. 社会舆论 B. 新闻报道 C. 社会评论 D. 个体评论
12. 社会舆论判断善恶的依据是()。
- A. 传统习惯形成的善恶观
B. 社会进步之后形成的新的善恶观
C. 集体的利益观
D. 传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观
13. 下列行为中,()不属于不道德行为。
- A. 缺斤少两 B. 偷盗 C. 大企业挤垮小企业 D. 殴打妻子
14. 职业道德是人们在特定的()中所应遵循的行为规范的总和。
- A. 社会活动 B. 职业活动 C. 岗位活动 D. 企业活动
15. 在社会主义时期,职业道德是社会主义道德原则在()中的具体体现。
- A. 职业操作和职业关系 B. 职业遵守和职业关系
C. 职业生活和职业关系 D. 社会关系和职业关系
16. 不同的职业道德规范体现了本行业调节人们()的特殊要求。
- A. 行为关系 B. 利益关系 C. 生活关系 D. 生产关系
17. 下列属于公务员职业道德规范的是()。
- A. 一视同仁 B. 公正廉洁 C. 救死扶伤 D. 为人师表
18. 在社会主义社会中,每一个行业都要共同遵循()的宗旨。
- A. 集体利益为先 B. 国家利益为重 C. 为国家服务 D. 为人民服务
19. 职业道德具有广泛性、多样性、()和具体性。
- A. 代表性 B. 实践性 C. 规范性 D. 形象性
20. ()是职业道德的特点之一。
- A. 一致性 B. 多样性 C. 个体性 D. 形象性
21. 下列选项中,()不是职业道德的特点。
- A. 个体性 B. 广泛性 C. 多样性 D. 具体性

22. 从根本上说加强社会主义职业道德建设是发展()的内在的客观要求。
A. 市场经济 B. 社会主义 C. 共产主义 D. 多元化经济
23. 加强社会主义职业道德建设是为了促进()的发展。
A. 社会主义国家 B. 国有制经济 C. 市场经济 D. 非公有制经济
24. 提高()的核心是加强职业道德建设。
A. 社会稳定 B. 人民团结 C. 服务质量 D. 工作质量
25. 尽职尽责和忠于职守的反面是()。
A. 消极怠工 B. 偷懒耍滑 C. 玩忽职守 D. 凑合应付
26. ()就是把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准 and 规范要求,能够完成应承担的任务。
A. 爱岗敬业 B. 忠于职守 C. 遵守纪律 D. 兢兢业业
27. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
A. 《中华人民共和国劳动法》 B. 《中华人民共和国野生动物保护法》
C. 《中华人民共和国婚姻法》 D. 《中华人民共和国消费者权益保护法》
28. 在商品经济条件下,衡量质量的标准是()。
A. 生产时间 B. 所用的原料 C. 价格 D. 价值
29. 货真价实是()的重要组成部分。
A. 社会公德 B. 职业道德 C. 公平交易 D. 注重信誉
30. 商品的买与卖之间是按照()原则进行的。
A. 价格交换 B. 等价交换 C. 利益交换 D. 等同交换
31. 竞争的实质是()的竞争。
A. 人才和科技 B. 设备和技术 C. 资金和管理 D. 人才和知识
32. 竞争的实质是()的较量。
A. 劳动生产率 B. 科技含量 C. 技术力量 D. 企业规模
33. 下列选项中,()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
A. 尊师爱徒,团结协作 B. 艰苦奋斗,勤俭创业
C. 公平交易,货比三家 D. 遵纪守法,廉洁奉公
34. 下列选项中,()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
A. 忠于职守,看重质量 B. 平等交易,注重质量
C. 积极进取,开拓创新 D. 以次充好,敢于竞争
35. 下列选项中,()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
A. 忠于职守,尽职尽责,积极奋斗,努力创业
B. 公平交易,货真价实,不顾质量,利益至上
C. 积极进取,开拓创新,重视知识,敢于竞争
D. 遵纪守法,廉洁奉公,不徇私情,不谋私利

二、判断题(对的画“√”,错的画“×”)

- () 1. 道德是以善恶为标准,调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。
- () 2. 道德是人们在任何社会里用以衡量和评价一个人思想品质和言行的标准。
- () 3. 道德分为社会公德、家庭婚姻道德和职业道德三种,这三种道德是独立的,各成体系。
- () 4. 根据人类活动的分类相应产生三种道德。

- () 5. 道德以善恶为评价标准,在不同社会存在不同的善恶观。
- () 6. 在不同的社会道德反映着不同的阶级利益。
- () 7. 社会主义道德建设的基本要求是爱祖国、爱人民、爱劳动、爱探索和爱社会主义。
- () 8. 爱祖国、爱民族、爱劳动、爱科学、爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
- () 9. “大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”是不道德的。
- () 10. 社会舆论是指新闻媒介的评论。
- () 11. 职业道德是人们在特定的职业活动中应遵循的行为规范的总和。
- () 12. 职业道德规范就是法律和政策规范。
- () 13. 各行各业都必须有体现行业内在要求的职业道德规范。
- () 14. “货真价实、公平交易”是售货员职业道德的具体要求。
- () 15. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。
- () 16. 职业工作的行业覆盖全社会,这就决定了职业的实践性、具体性。
- () 17. 社会主义市场经济的发展有力地促进了职业道德建设的进一步发展。
- () 18. 尽职尽责的“尽”就是要求用最大的努力克服困难去完成职责。
- () 19. 忠于职守就是能够完成自己的任务。
- () 20. 一分质量一分价钱,这是商业工作者的职业道德。
- () 21. 讲究质量要求必须是绝对高的质量。
- () 22. 竞争的实质是科技和资金的竞争。
- () 23. 竞争实际上也是劳动生产率的较量。
- () 24. 竞争是不符合人类根本利益的行为,因而不道德行为。
- () 25. 廉洁奉公是餐饮从业人员必须具备的道德品质。

参考答案

一、单项选择题

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. C | 2. B | 3. D | 4. C | 5. D | 6. A | 7. C | 8. C | 9. D | 10. B |
| 11. A | 12. D | 13. C | 14. B | 15. C | 16. B | 17. B | 18. D | 19. B | 20. B |
| 21. A | 22. A | 23. C | 24. C | 25. C | 26. B | 27. C | 28. C | 29. B | 30. B |
| 31. D | 32. A | 33. C | 34. D | 35. B | | | | | |

二、判断题

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. √ | 2. × | 3. × | 4. √ | 5. √ | 6. √ | 7. × | 8. × | 9. × | 10. √ |
| 11. √ | 12. × | 13. √ | 14. √ | 15. √ | 16. × | 17. √ | 18. √ | 19. × | 20. √ |
| 21. × | 22. × | 23. √ | 24. × | 25. √ | | | | | |

第二单元 基础知识

学习目标

- (1) 掌握微生物、寄生虫及虫卵、昆虫及有害物、化学农药、包装材料、工业三废污染、放射

性污染、食品污染的危害和防治。

(2) 掌握食物中毒的概念和特征、细菌性食物中毒的种类和特征、有毒动物食物中毒、有毒植物食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、其他食物中毒,熟悉食物中毒的急救处理和现场处理。

(3) 掌握粮豆类、蔬菜和水果、植物油、调味品、畜肉、禽肉、蛋类、乳类、水产品的卫生。

(4) 掌握食品添加剂的概念、种类和使用要求,熟悉食品添加剂的原则和食品营养强化剂的概念。

(5) 掌握食品营养强化剂的种类和强化食品应遵循的原则,了解常用的食品营养强化剂。

(6) 熟悉餐饮从业人员的体检、西式面点师个人卫生习惯、西点制作环境卫生要求及灭鼠与除虫知识。

(7) 掌握食品容器、餐具的洗涤消毒,食品卫生法的内容和食品卫生管理制度。

(8) 掌握糖类的种类、生理功能和食物来源,脂肪酸、氨基酸的种类,脂肪的生理功能、营养评价和供给量,蛋白质的营养评价、生理功能、食物来源和提高蛋白质营养价值的措施,重要的常量元素和微量元素和矿物质缺乏症知识;熟悉维生素的共同特点,掌握水溶性、脂溶性维生素和维生素缺乏症的知识,无机盐的生理功能。

(9) 熟悉人体热能的产生和消耗,掌握水的生理功能、主要来源及喝水的科学,人体热量供耗的平衡和每日所需总热量、热量营养素的计算。

(10) 掌握谷类原料、豆类及其制品、果蔬原料、肉类、乳类、蛋类、水产类、调味品类、昆虫食品类、饮料类的营养特点。

(11) 掌握膳食平衡的意义、要求和食物构成,科学膳食的原则和安排,中国居民膳食指南的内容和膳食宝塔。

(12) 掌握面点制作中营养素损失的原因、面点的熟制工艺对营养素的影响、酵母发酵对营养素的影响,熟悉保护维生素的常见方法,了解急火快炒对营养素的影响。

(13) 掌握成本、餐饮成本、菜点成本、成本核算的概念,进行成本核算的基本条件和成本核算方法;熟悉成本的作用和成本核算的任务。

(14) 掌握出材率和损耗率的概念、应用,净料单位成本计算,用“成本系数法”计算原料成本和成品成本;了解影响出材率的因素;熟悉净料的概念和净料成本计算的基本条件。

(15) 熟悉产品价格的构成和价格制定程序,了解毛利率的概念和确定原则、产品定价策略、分类毛利率和综合毛利率的概念,掌握成品成本计算、价格制定方法、毛利率的计算和换算、产品价格计算、价格的特点和制定原则。

(16) 熟悉厨房安全生产的基本要求,掌握厨房电气机械设备安全用电知识及操作要求、厨房用具的安全使用和防火、消防知识。

(17) 认识西式面点常用英语词汇,能简单应用于生产过程中。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
基础知识	饮食卫生知识	微生物污染	★★★
		寄生虫及虫卵污染	★★
		昆虫及有害物污染	★★★