



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

西式面点师

(中级)

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

(中级)

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(中级)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 978-7-5636-4359-2

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. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 074610 号

(册 中)

书 名: 西式面点师(中级)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: 潘海源(电话 0532—86981537)

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: haiyuanpan@163.com

印 刷 者: 沂南县汇丰印刷有限公司

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: 10.75 字数: 268 千字

版 次: 2015 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 19.50 元

西式面点师(中级)

国家职业技能鉴定考核指导

编 审 委 员 会

主 任 刘 康
副 主 任 原淑炜 艾一平 袁 芳 赵新喜
委 员 (按姓氏笔画排序)
王 鹏 刘金发 陈 蕾 姚春生 柴 勇
葛恒双
顾 问 张亚男
丛 书 主 编 艾一平
丛书副主编 姚春生

本 书 编 写 人 员

执 行 主 编 张平举
执行副主编 李艳旭 高聪双
编 者 (按姓氏笔画排序)
牛肖彦 成丽娟 刘清晨 张海龙 庞 昭
主 审 李艳伟
审 稿 张晓岚 李 丹

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,在学习工作中”,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

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	57
第四单元 辅助原料的准备	62
第五单元 调制各种面团面糊	84
第六单元 成形方式	102
第七单元 成熟工艺	109
第八单元 装饰工艺	117
第四章 模拟试卷	130

第二部分 操作技能

第一章 考情观察	143
第二章 考核结构与鉴定要素表	145
第三章 模拟试卷	147
参考文献	161

西式面点师国家题库, 理论知识(中级)职业技能鉴定(续中)职业技能鉴定 1-1-1 表

第一部分

理论知识

西式面点师国家题库, 理论知识(中级)职业技能鉴定(续中)职业技能鉴定 1-1-2 表

第一章 考情观察

考核思路

根据《西式面点师国家职业标准》的要求, 中级西式面点师应达到的学习目标是理解西式面点师职业道德; 掌握西式面点制作的原料选择, 工具应用, 五种面坯的调制、成形、成熟等工艺及相关食品制作的要求及操作要点, 艺术装饰装盘相关技巧知识。了解面点制作有关法律、法规知识。除此以外, 中级的考核范围还包括初级西式面点师的所有考核内容。

组卷方式

西式面点师(中级)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。有的地方还有特色题库, 可以按规定比例与国家题库一起组卷。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(中级)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的发展水平和中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, 约占总题量的 70%; 难度低的试题约占总题量的 20%; 难度高的试题约占总题量的 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, 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”“辅助原料的准备”“调制面团面糊”“成形”“熟制”“装饰工艺”, 各部分所占鉴定比重和鉴定点配置情况见表 1-1-2。



表 1-1-1 西式面点师(中级)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	80 题 1 分 / 题)	80 分
判断题	20 题(1 分 / 题)	20 分
总 分	100 分(200 题)	

表 1-1-2 西式面点师(中级)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	3	9
		职业守则	2	4
	基础知识	饮食卫生知识	10	43
		饮食营养知识	10	48
		饮食成本核算知识	8	25
		安全生产知识	7	35
		西式面点常用外语词汇	5	20
相关知识	操作前的准备	准备工具、设备	4	15
		配备原料	1	3
	辅助原料的准备	原辅料初加工	5	5
		制作甜汁、馅料	5	53
	调制面团面糊	调制面包面团	5	10
		调制泡芙面糊	5	11
		调制油脂蛋糕面糊	5	11
		调制饼干面团	5	11
		调制木司	5	10
	成形工艺	面包面团的成形	1	8
		泡芙面糊的成形	1	2
		油脂蛋糕的成形	1	4
		饼干的成形	1	4
		木司的成形	1	1
	熟制工艺	硬质面包的成熟	1	5
		泡芙类点心的成熟	1	5
		油脂蛋糕的成熟	1	4
		饼干的成熟	1	4
		木司制品的冷冻	1	3
	装饰工艺	制品的装饰	5	37
合 计			100	394

考核时间与要求

(1) 考核时间。按照《西式面点师国家职业标准》的要求,本职业中级理论知识考试时间为 120 min。

(2) 考核要求。考生应根据考试方式及试卷具体要求作答。

① 采用试卷作答选择题时,应按要求在试题中规定位置,填写正确选项的代号;作答判断题,应根据对试题的分析,将结果填入括号中,正确的画“√”,错误的画“×”。

② 采用答题卡答题时,按要求直接在答题卡上相应的答案处用 2B 铅笔涂黑即可。

③ 采用计算机考试时,按要求点击选定的答案即可。

④ 具体答题要求,在考试前,主、监考人员会做详细说明。

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,应合理安排答题时间,中级西式面点师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。选择答案时应注意:

(1) 如果有把握确定正确答案,可以直接挑选。

(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,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,对的画“√”,错的画“×”。选择答案时应注意:

(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。当您对待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) 系统地甚至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,不放过每个环节,并认真做好笔记。对每个鉴定点的内容,哪些问题应该掌握,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,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。

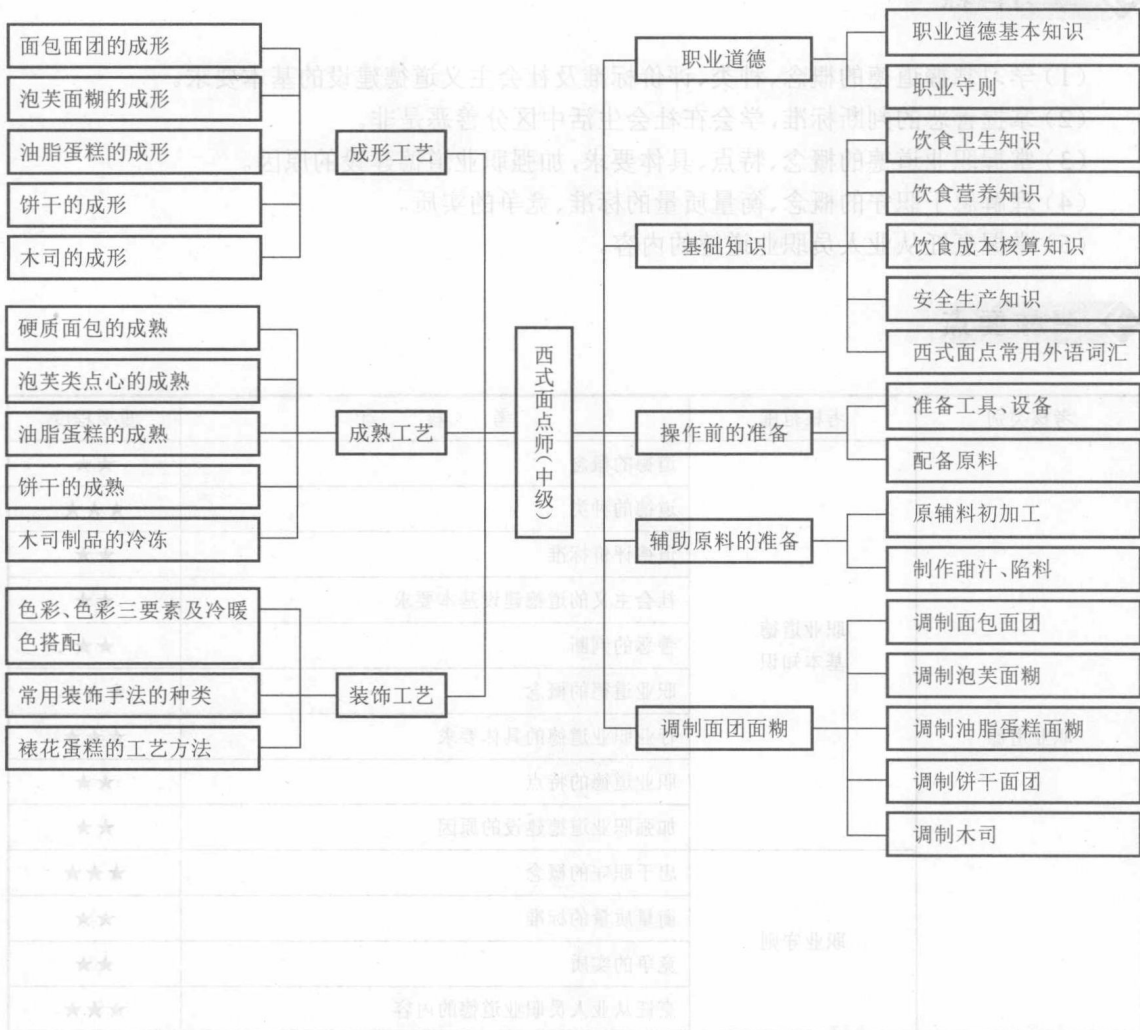
(3) 听课辅导是必不可少的,但在听课之前,自己应当先自学一遍,做到带着问题听课,课后再花时间消化理解,效果就会大不一样。另外,辅导老师讲课只能作重点辅导,帮助学员理解,而不可能逐条逐项细读慢讲。在老师的指导下,学员只有自己去精读钻研,才能加深理解,牢固掌握应考知识。这就是所谓的突出重点,兼顾一般。

(4) 用心复习,不要被动,要主动。

(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标准》和本等级《理论知识鉴定要素细目表》，从便于学习和掌握的角度出发，特将本等级所应掌握的理论知识点划分为8个单元，根据单元知识点搭建的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) 学习掌握道德的概念、种类、评价标准及社会主义道德建设的基本要求。
- (2) 掌握善恶的判断标准,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、具体要求,加强职业道德建设的原因。
- (4) 理解忠于职守的概念、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	★★
		社会主义的道德建设基本要求	★★
		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、行为和活动的总和。道德是调节人与人之间和人与社会之间关系的行为规范。

2. 道德的种类

道德依据社会关系的不同,可分为社会公德、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,在不同社会中存在不同的善恶观。

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指爱祖国、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、履行某种职责的过程中,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。

二、职业守则

1. 忠于职守的概念

忠于职守就是要求从业人员把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准 and 规范要求,能够承担自身的工作任务。

2. 竞争的实质

竞争的实质是人才和知识的竞争。

3. 西式面点师职业道德的内容

西式面点师要做到忠于国家,献身中式面点制作与研发事业,勤奋学习、钻研技术、热爱本职、遵纪守法、团结协作、以身作则。

西式面点师职业道德的内容包括:忠于职守,爱岗敬业;讲究质量,注重信誉;尊师爱徒,团结协作;积极进取,开拓创新;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. 国家法律 B. 社会法则 C. 社会舆论 D. 个人约定
- 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
- 职业道德、家庭婚姻道德和()构成社会道德的全部内容。
A. 行为道德 B. 国家公德 C. 科学道德 D. 社会公德
- 道德以()为评价标准。

- A. 违纪 B. 违法 C. 善恶 D. 是非
5. 爱祖国、爱人民、爱劳动、()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. 爱科学 D. 爱知识
6. 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之后形成的新的善恶观
7. 人们对某人或某事的()称为社会舆论。
 - A. 评论 B. 评价 C. 判断 D. 意见
8. 下列现代社会的行为中,不属于不道德行为的是()。
 - A. 缺斤少两 B. 偷盗
 - C. 殴打妻子 D. 大企业挤垮小企业
9. 社会主义职业道德是社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体现。
 - A. 社会生活 B. 社会关系 C. 职业守则 D. 职业关系
10. ()是人们在特定的职业活动中应遵循的行为规范的总和。
 - A. 岗位道德 B. 职业道德 C. 社会公德 D. 家庭道德
11. 在社会主义社会中,()是每一个行业都要遵循的共同宗旨。
 - 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
12. 下列选项中,()不属于售货员的职业道德规范。
 - A. 公正廉洁 B. 为人民服务 C. 货真价实 D. 公平交易
13. 下列选项中,属于公务员的职业道德规范的是()。
 - A. 一视同仁 B. 公正廉洁 C. 救死扶伤 D. 为人师表
14. 职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性。
 - A. 代表性 B. 多样性 C. 规范性 D. 形象性
15. 下列选项中,不属于职业道德的特点的是()。
 - A. 广泛性 B. 实践性 C. 多样性 D. 约束性
16. 下列选项中,不属于加强职业道德建设的原因的是()。
 - A. 对社会精神文明建设有极大的促进作用 B. 有利于保障个人的合法利益
 - C. 可以促进社会主义市场经济的正常发展 D. 能够促进职业的多元化发展
17. 加强职业道德建设是为了促进()的发展。
 - A. 社会主义国家 B. 人民生活水平 C. 市场经济 D. 生产效益
18. 提高()的核心是加强职业道德建设。
 - A. 社会稳定 B. 服务质量 C. 人民团结 D. 工作质量
19. 尽职尽责的关键是()。
 - A. 尽 B. 职 C. 忠 D. 责
20. 下列选项中,()是尽职尽责和忠于职守的反面。
 - A. 消极怠工 B. 偷懒耍滑 C. 玩忽职守 D. 凑合应付
21. ()就是要求从业者把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准 and 规范要求,能够承担

自身的工作任务。

- A. 爱岗敬业 B. 忠于职守 C. 遵守纪律 D. 兢兢业业
22. 在商品经济条件下, () 是衡量质量标准的尺度。
A. 生产时间 B. 原料 C. 价格 D. 价值
23. 商品的买与卖之间应遵循() 的原则。
A. 价格交换 B. 等价交换 C. 利益交换 D. 等同交换
24. 货真价实是() 的重要组成部分。
A. 职业道德 B. 社会公德 C. 公平交易 D. 注重信誉
25. 竞争的实质是人才和知识的竞争, 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
26. 竞争可以极大地促进() 的快速发展。
A. 社会经济 B. 社会生产力 C. 生产技术 D. 生产规模
27. 下列选项中, 不属于西式面点师的职业道德范畴的是() 。
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
28. 下列选项中, () 不是西式面点师必须具备的道德品质。
A. 遵纪守法 B. 廉洁奉公 C. 敢于竞争 D. 货真价实
29. 下列选项中, () 不属于西式面点师的职业道德范畴。
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

二、判断题(对的画“√”, 错的画“×”)

- () 1. 道德是以善恶为评价标准的。
- () 2. 道德是调节人与人之间和人与社会之间关系的行为规范。
- () 3. 根据人类活动的分类, 相应产生三种道德。
- () 4. 道德以善恶为评价标准, 在不同社会中存在不同的善恶观。
- () 5. 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。
- () 6. “大鱼吃小鱼, 小鱼吃虾米”属于一种道德的行为。
- () 7. 企业员工良好的职业道德有利于企业摆脱困境。
- () 8. 职业道德规范就是法律和政策规范。
- () 9. 各行各业都有体现自身行业内在要求的职业道德规范。
- () 10. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- () 11. 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。
- () 12. 忠于职守就是能够完成自己的工作任务。
- () 13. 团结协作是从业人员之间以及企业与企业之间的重要的道德规范。
- () 14. 讲究质量要求从业者在工作中必须坚持绝对高的质量。
- () 15. 竞争实际上就是劳动生产率的较量。
- () 16. 竞争是符合人类根本利益的行为, 因而是一种道德的行为。

参考答案

一、单项选择题

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

二、判断题

1. √ 2. √ 3. √ 4. √ 5. × 6. √ 7. √ 8. × 9. √ 10. √
11. √ 12. × 13. √ 14. × 15. √ 16. √

第二单元 基础知识

学习目标

一、饮食卫生知识

- (1) 掌握微生物、寄生虫及虫卵、昆虫及有害物、化学农药、包装材料及工业“三废”污染等方面的知识。
- (2) 了解放射性污染,掌握食品污染的危害和防治。
- (3) 掌握食物中毒的概念和特征及细菌性食物中毒的种类和特征。
- (4) 掌握有毒动物食物中毒、有毒植物食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、其他食物中毒的知识并熟悉食物中毒的急救处理和现场处理。
- (5) 掌握粮豆类、蔬菜水果、植物油、调味品、畜肉、禽肉、蛋类、乳类、水产的卫生要求。
- (6) 掌握食品添加剂的概念、种类和使用要求。
- (7) 熟悉食品添加剂的使用原则和食品营养强化剂的概念。
- (8) 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。
- (9) 熟悉餐饮从业人员的体检,掌握面点师个人卫生要求、面点制作环境卫生要求及灭鼠与除虫知识。
- (10) 掌握食品容器、餐具洗涤消毒的要求和方法。
- (11) 掌握食品卫生法的内容和食品卫生管理制度。

二、饮食营养知识

- (1) 掌握糖的种类、生理功用和食物来源。
- (2) 掌握脂肪酸、氨基酸的种类,脂肪的生理功用、营养评价和供给量。
- (3) 掌握蛋白质的营养评价、生理功用、食物来源和提高蛋白质营养价值的措施。
- (4) 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知识。
- (5) 熟悉无机盐的生理功用,掌握重要的常量元素、微量元素和矿物质缺乏症知识。
- (6) 掌握水的生理功能、主要来源及科学饮水知识。
- (7) 熟悉人体热能的产生和消耗,掌握人体热量供耗的平衡和每日所需总热量、热量营养