


ZHIYE PEIXUN JIHUA PEIXUN DAGANG

职业培训计划 培训大纲

中式面点师

中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定

 中国劳动社会保障出版社

职业培训计划 培训大纲

中式面点师

中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师/中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2006

职业培训计划 培训大纲

ISBN 7-5045-5516-9

I. 中… II. 中… III. 面点-制作-中国-技术-培训-教材
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 097066 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京外文印刷厂印刷装订 新华书店经销

850 毫米×1168 毫米 32 开本 2.25 印张 50 千字

2006 年 11 月第 1 版 2006 年 11 月第 1 次印刷

定价: 8.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

说 明

为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《中式面点师职业培训计划 培训大纲》（以下简称《培训计划 培训大纲》）。

本《培训计划 培训大纲》从经济发展对从业人员的`要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

本《培训计划 培训大纲》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和操作技能部分教学要求及内容。

本《培训计划 培训大纲》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的，参加编审的主要人员为王美、廖京、王希坤。

本《培训计划 培训大纲》由中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定。

目 录

| | |
|---------------------|--------|
| 初级中式面点师培训计划 | (1) |
| 初级中式面点师培训大纲 | (4) |
| 中级中式面点师培训计划 | (13) |
| 中级中式面点师培训大纲 | (16) |
| 高级中式面点师培训计划 | (25) |
| 高级中式面点师培训大纲 | (28) |
| 中式面点师技师培训计划 | (39) |
| 中式面点师技师培训大纲 | (42) |
| 中式面点师高级技师培训计划 | (51) |
| 中式面点师高级技师培训大纲 | (54) |

中式面点师

1. 职业代码：4-03-01-02。
2. 职业定义：运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃的人员。

初级中式面点师培训计划

1. 培 训 目 标

1.1 总体目标

培养具备以下条件的人员：掌握中式面点理论知识和操作技能，能运用基本技能独立完成初级面点品种的制作。

1.2 理论知识培训目标

依据《中式面点师国家职业标准》中对初级中式面点师的理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握中式面点师应具备的

职业道德和职业守则、中式面点师基础知识，操作前准备知识，设备与工具的使用方法，面点原料常识，制馅工艺，面坯调制工艺、成型工艺和熟制工艺等知识。

1.3 操作技能培训目标

依据《中式面点师国家职业标准》中对初级中式面点师的操作技能要求，通过培训，使培训对象掌握操作前准备工作，能够使用设备与工具，能够进行一般制馅原料的工艺操作，能够进行面坯的操作，能够掌握搓、切、卷、包、擀、模具成型的工艺方法，能够用烤、煮、烙的工艺方法加工成熟面点。

2. 教学要求

2.1 理论知识要求

- 2.1.1 职业道德和职业守则
- 2.1.2 基础知识
- 2.1.3 操作前准备知识
- 2.1.4 设备与工具知识
- 2.1.5 面点原料常识
- 2.1.6 制馅工艺知识
- 2.1.7 面坯调制工艺知识
- 2.1.8 成型工艺知识
- 2.1.9 熟制工艺知识

2.2 操作技能要求

- 2.2.1 操作前准备
- 2.2.2 常用设备与工具使用
- 2.2.3 制馅工艺
- 2.2.4 面坯调制工艺
- 2.2.5 成型工艺
- 2.2.6 熟制工艺

3. 教学计划安排

总课时数：300 课时。

理论知识授课：76 课时。

理论知识复习：0 课时。

操作技能授课：18 课时。

操作技能练习：190 课时。

机动课时：16 课时。

初级中式面点师培训大纲

1. 课程任务和说明

通过培训，使培训对象掌握初级中式面点师的理论知识和操作技能。培训完毕，培训对象能够独立完成初级面点品种的制作、能够承担初级中式面点师岗位的要求。

在教学过程中，应以理论教学为基础，注意加强对培训对象基本技能的训练，重视工作习惯的培养，使培训对象通过训练具有良好的职业素质和习惯，并掌握相应的理论知识与操作技能。

2. 课时分配

课时分配表

| 理论知识部分 | | | | 操作技能部分 | | | |
|-----------|-----|----|----|---------|-----|----|----|
| 内容 | 总学时 | 授课 | 复习 | 内容 | 总学时 | 授课 | 练习 |
| 职业道德和职业守则 | 2 | 2 | — | — | — | — | — |
| 基础知识 | 30 | 30 | — | — | — | — | — |
| 操作前准备知识 | 4 | 4 | — | 操作前准备 | 2 | — | 2 |
| 设备与工具知识 | 4 | 4 | — | 设备与工具使用 | 2 | — | 2 |
| 面点原料常识 | 8 | 8 | — | — | — | — | — |

续表

| 理论知识部分 | | | | 操作技能部分 | | | |
|----------|-----|----|----|--------|-----|----|-----|
| 内容 | 总学时 | 授课 | 复习 | 内容 | 总学时 | 授课 | 练习 |
| 制馅工艺知识 | 8 | 8 | — | 制馅工艺 | 40 | 4 | 36 |
| 面坯调制工艺知识 | 12 | 12 | — | 面坯调制工艺 | 100 | 8 | 92 |
| 成型工艺知识 | 4 | 4 | — | 成型工艺 | 44 | 4 | 40 |
| 熟制工艺知识 | 4 | 4 | — | 熟制工艺 | 20 | 2 | 18 |
| 机动 | 4 | — | — | 机动 | 12 | — | — |
| 总计 | 80 | 76 | — | 总计 | 220 | 18 | 190 |

总课时数：300 课时。

3. 理论知识部分教学要求及内容

3.1 职业道德和职业守则

3.1.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握道德、职业道德和烹饪从业人员职业道德的基本概念和基本内容。使培训对象掌握职业道德规范的标准，自觉遵守职业道德规范。

3.1.2 教学内容

- (1) 职业道德。
- (2) 中式面点师的职业道德。
- (3) 职业守则。

3.1.3 教学建议

在教学过程中，除运用讲授法进行教学外，最好利用案例教学，并组织学员进行讨论。

3.2 基础知识

3.2.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握食品污染的种类、危害及预防,食物中毒及其预防,饮食卫生要求,厨房安全生产常识等知识。了解加工各类烹饪原料的卫生要求,掌握人体必需的营养素和关于成本、出材率、损耗率的相关概念。

3.2.2 教学内容

- (1) 食品污染的种类、危害及预防。
- (2) 食物中毒及其预防。
- (3) 各类烹饪原料的卫生要求。
- (4) 饮食卫生要求。
- (5) 人体必需的营养素。
- (6) 成本、出材率、损耗率的概念。
- (7) 厨房安全生产常识。

3.2.3 教学建议

厨房安全生产常识的教学最好结合厨房生产的实际情况,在操作间现场由教师指导完成。

3.3 操作前准备知识

3.3.1 教学要求

通过培训,使培训对象了解在面点制作之前应该完成的准备工作,这是对中式面点师最基本的要求之一,培养良好的职业习惯是学习面点制作的基础。

3.3.2 教学内容

- (1) 操作间卫生整理。
- (2) 个人着装。

3.3.3 教学建议

讲解着装的要求和要领：一是使做出成品符合卫生的要求，对客人负责，减少纠纷；二是做到标准着装可以使自己的操作更加标准，符合岗位操作的要求。

3.4 设备与工具知识

3.4.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握设备和工具的操作要领，能够安全、准确地使用设备和工具，并能够对设备和工具进行日常的维护和保养。

3.4.2 教学内容

- (1) 常用设备。
- (2) 常用工具。

3.4.3 教学建议

应以安全、正确使用设备和工具为前提，进一步讲解每样工具和设备的使用要领以及在使用中容易出现的问题。根据具体问题进行讲解，使培训对象了解在实际工作中应如何避免出现的问题，在遇到具体问题时知道如何解决。能够把所学知识运用到实际工作中。

3.5 面点原料常识

3.5.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握面点制作所需的原料,能够辨别原料的品种,并且掌握原料保管的基础知识。

3.5.2 教学内容

- (1) 稻谷与稻米。
- (2) 小麦与面粉。
- (3) 杂粮。

3.5.3 教学建议

在教学过程中,应该对每种原料的特性进行详细介绍(最好能够使用图片),并且结合每种原料的实际应用来举例,使培训对象能够对所学的原料知识有直接的认识,在以后的工作中能够熟练使用不同的原料进行面点制作。

3.6 制馅工艺知识

3.6.1 教学要求

通过培训,使培训对象对馅心的加工和调制有简单、直接的认识,为以后复杂的馅心制作打下基础。

3.6.2 教学内容

- (1) 常用咸馅原料的初加工。
- (2) 常见的咸馅品种。

3.6.3 教学建议

应以馅心的选料、加工、调制为主要学习内容,强调每一个操作步骤的操作要领(例如,调制生咸馅打水时的注意事项),

使培训对象通过学习能够掌握馅心制作的要点，为进一步的学习和工作打下良好的基础。

3.7 面坯调制工艺知识

3.7.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握基础面坯的制作要领，可采用不同的操作方法对面坯进行加工，进而制作出符合质量要求的面坯。

3.7.2 教学内容

- (1) 水调面坯。
- (2) 化学膨松面坯。
- (3) 杂粮面坯。

3.7.3 教学建议

在教学过程中，应针对每种面坯的特点采用不同的操作手法进行教学。上述几种面坯制作完，再进行横向比较，使培训对象掌握调制面坯的特点及操作要领，做到灵活应用所学知识。

3.8 成型工艺知识

3.8.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握基础的成型方法，能够使用正确的手法对面坯进行成型操作，做到动作准确、符合要求。

3.8.2 教学内容

- (1) 搓。
- (2) 擀。
- (3) 卷。

(4) 切。

(5) 包。

(6) 模具。

3.8.3 教学建议

在教学过程中，应结合实际品种的制作进行讲解，应先针对不同品种，介绍正确的操作方法，然后，讲解其必要性。通过教学，使培训对象掌握各种成型方法的操作要领，能够熟练应用所学的成型方法。

3.9 熟制工艺知识

3.9.1 教学要求

通过培训，应使培训对象能够熟练掌握每种熟制方法，并且能够结合实际品种来选择熟制方法。

3.9.2 教学内容

(1) 烤

1) 烤的基本概念。

2) 烤的基本要求。

(2) 煮

1) 煮的基本概念。

2) 煮的基本要求。

(3) 烙

1) 烙的基本概念。

2) 烙的基本要求。

3.9.3 教学建议

在教学过程中，应以每种熟制方法的操作要领为讲解重点，

通过实例讲解，使培训对象掌握操作时应注意的安全及技术问题，减少工作的失误，提高工作的效率。

4. 操作技能部分教学要求及内容

4.1 教学要求

通过培训，使培训对象通过一定的基本练习，掌握从事面点工作的基本要求、初级面坯的调制，馅的制作、成型、成熟及相应的面点品种的制作。

4.2 教学内容

4.2.1 操作前准备

- (1) 操作间卫生整理。
- (2) 工作台的清洗方法。
- (3) 地面的清洁方法。
- (4) 个人着装
 - 1) 总体要求。
 - 2) 基本着装。

4.2.2 设备与工具使用

- (1) 常用设备的使用和注意事项。
- (2) 常用工具的使用和注意事项。

4.2.3 制馅工艺

4.2.4 面坯调制工艺

- (1) 水调面坯的调制——品种实例。
- (2) 化学膨松面坯的调制——品种实例。