



职业技能鉴定考核指导手册

中式面点师

人力资源和社会保障部教材办公室

中国就业培训技术指导中心上海分中心 组织编写

上海市职业培训研究发展中心



四级



中国劳动社会保障出版社

中式面点师

四级

编审委员会

主 任 仇朝东

委 员 葛恒双 顾卫东 宋志宏 杨武星 孙兴旺

刘汉成 张 伟

执行委员 孙兴旺 张鸿樑 李 晔 瞿伟洁 张桂芳

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师：四级/上海市职业培训研究发展中心组织编写. —北京：中国劳动社会保障出版社，2009

1+X 职业技能鉴定考核指导手册

ISBN 978-7-5045-7727-6

I. 中… II. 上… III. 面点-制作-中国-职业技能鉴定-自学参考资料 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 156294 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

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 三河市华东印刷装订厂装订

787 毫米×960 毫米 16 开本 9.25 印张 150 千字

2009 年 9 月第 1 版 2009 年 9 月第 1 次印刷

定价：16.00 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：010-64954652

前 言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成,

书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市 1+X 鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升，逐步对手册内容进行补充和完善。

本系列手册在编写过程中，得到了有关专家和技术人员的大力支持，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，缺乏经验，如有不足之处，恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

1+X 职业技能鉴定考核指导手册

编审委员会

目 录

CONTENTS 1+X 职业技能鉴定考核指导手册

中式面点师职业简介	(1)
第 1 部分 中式面点师 (四级) 鉴定方案	(2)
第 2 部分 鉴定要素细目表	(4)
第 3 部分 理论知识复习题	(18)
中式面点的地位、作用及分类	(18)
食品营养学知识	(20)
面点成本核算	(27)
面点的原料知识	(29)
面点主坯工艺原理	(39)
馅心制作技术	(44)
面点成形技术	(46)
面点成熟技术	(48)
面点风味特色	(49)
面点原料保管	(50)
面点管理中常用知识	(54)

第4部分 操作技能复习题	(58)
制皮	(58)
制馅心	(59)
水调面团制作	(61)
膨松面团制作	(72)
油酥面团制作	(78)
米粉、其他面团制作	(89)
第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(102)
第6部分 操作技能考核模拟试卷	(119)

中式面点师职业简介

一、职业名称

中式面点师。

二、职业定义

运用中国传统的或现代的成形技术和成熟方法，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。

三、主要工作内容

从事的主要工作内容有：(1) 中式面点制作的选料和配料；(2) 馅心制作；(3) 面团调制；(4) 制品成形；(5) 制品成熟。

第 1 部分

中式面点师（四级）鉴定方案

一、鉴定方式

中式面点师（四级）的鉴定方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷计算机机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 min）

项目 题型	考试方式	鉴定题量	分值（分/题）	配分（分）
判断题	闭卷机考	60	0.5	30
单项选择题		140	0.5	70
小计	-	200	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）名称		中式面点师		等级	四级		
职业代码							
序号	项目名称	单元 编号	单元内容	考核 方式	选考 方法	考核时间 (min)	配分 (分)
1	制皮	1	擀烧卖皮	操作	必考	15	9
2	制馅心	1	三丁馅	操作	抽一	15	9
		2	三丝馅	操作			
3	水调面团制作	1	温水面团（自带馅）	操作	抽一	30	18
		2	热水面团（自带馅）	操作			
4	膨松面团制作	1	生物膨松面团（自带馅）	操作	必考	30	18
5	油酥面团制作	1	暗酥制品（自带馅）	操作	必考	30	18
6	米粉、其他面团制作	1	米粉面团（自带馅）	操作	抽一	30	18
		2	其他面团（自带馅）	操作			
以上项目考核综合操作过程得分						—	10
合计						150	100
备注	原料自带，水调面团现场拌馅。考场备基本调味料，自备特殊调味料						

第 2 部分

鉴定要素细目表

职业（工种）名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	1				中式面点的地位、作用及分类		
	1	1			中式面点的地位		
	1	1	1		饮食业的组成部分		
1	1	1	1	1	人的生活中不可缺少		
	1	2			中式面点的作用		
	1	2	1		面点与菜肴的联系		
2	1	2	1	1	面点经营的独立性		
3	1	2	1	2	日常生活的必需品		
4	1	2	1	3	方便食用		
	1	3			中式面点的分类		
	1	3	1		麦类制品		
5	1	3	1	1	水调面团		
6	1	3	1	2	膨松面团		
7	1	3	1	3	油酥面团		
	1	3	2		米类制品		
8	1	3	2	1	籼米		
9	1	3	2	2	粳米		

续表

职业（工种）名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
10	1	3	2	3	糯米		
	1	3	3		米粉制品		
11	1	3	3	1	籼米粉		
12	1	3	3	2	粳米粉		
13	1	3	3	3	糯米粉		
	1	3	4		杂粮和其他原料制品		
14	1	3	4	1	杂粮和其他原料制品		
	2				食品营养学知识		
	2	1			食品营养		
	2	1	1		营养素		
15	2	1	1	1	营养素的功用		
	2	1	2		蛋白质		
16	2	1	2	1	蛋白质的组成		
17	2	1	2	2	蛋白质的分类		
18	2	1	2	3	蛋白质中人体必需的八种氨基酸		
19	2	1	2	4	蛋白质的生理功用		
20	2	1	2	5	蛋白质的互补作用		
21	2	1	2	6	蛋白质的食物来源及供给量		
	2	1	3		维生素		
22	2	1	3	1	维生素的特点		
23	2	1	3	2	维生素的分类		
24	2	1	3	3	几种易缺乏的维生素及生理功用		
25	2	1	3	4	维生素 A 和维生素 D		
26	2	1	3	5	维生素 B ₁ ，B ₂		
27	2	1	3	6	维生素 PP 和维生素 C		
	2	1	4		脂肪		

续表

职业(工种)名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
28	2	1	4	1	脂肪的组成		
29	2	1	4	2	脂肪的分类		
30	2	1	4	3	脂肪的生理功用		
31	2	1	4	4	脂肪的食物来源及供给量		
	2	1	5		糖类		
32	2	1	5	1	糖类的组成		
33	2	1	5	2	糖类的分类		
34	2	1	5	3	糖类的生理功用		
35	2	1	5	4	糖类的食物来源及供给量		
	2	1	6		水		
36	2	1	6	1	水的生理功用		
37	2	1	6	2	水的食物来源及需要量		
	2	2			食品卫生		
	2	2	1		食物中毒的概念及食物有毒的原因		
38	2	2	1	1	食物中毒的概念		
39	2	2	1	2	食物中毒的原因		
	2	2	2		食物中毒的特点		
40	2	2	2	1	潜伏期特征		
41	2	2	2	2	中毒的症状		
42	2	2	2	3	致病食物		
	2	2	3		食物中毒的分类		
43	2	2	3	1	细菌性食物中毒		
44	2	2	3	2	有毒的动植物中毒		
45	2	2	3	3	化学性食物中毒		
46	2	2	3	4	霉菌性食物中毒		
	2	2	4		食物中毒的预防		

续表

职业(工种)名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
47	2	2	4	1	防止污染		
48	2	2	4	2	控制细菌繁殖		
49	2	2	4	3	杀灭病原菌		
50	2	2	4	4	加强卫生宣传		
51	2	2	4	5	做好农药、化学品的保管和使用		
52	2	2	4	6	加强食品保管		
	3				面点成本核算		
	3	1			配套点心、编组宴席点心的成本核算		
	3	1	1		配套点心		
53	3	1	1	1	配套点心的定义		
54	3	1	1	2	配套点心的一般方法		
55	3	1	1	3	季节性点心的配套		
56	3	1	1	4	配套点心的成本核算		
	3	1	2		编组宴席点心		
57	3	1	2	1	编组宴席点心的成本核算		
	3	1	3		面点销售价格的核算		
58	3	1	3	1	面点价格的构成		
59	3	1	3	2	面点价格的计算		
	4				面点的原料知识		
	4	1			主坯原料		
	4	1	1		稻米		
60	4	1	1	1	稻米的主要化学成分		
	4	1	2		我国优质稻米的种类		
61	4	1	2	1	小站稻		
62	4	1	2	2	马坝油粘米		
63	4	1	2	3	桃花米		

续表

职业（工种）名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
64	4	1	2	4	香粳稻		
65	4	1	2	5	万年贡米		
	4	2			麦类与面粉的种类		
	4	2	1		麦类		
66	4	2	1	1	麦粒的结构		
67	4	2	1	2	麦类的主要化学成分		
	4	2	2		面粉的种类		
68	4	2	2	1	特制粉		
69	4	2	2	2	标准粉		
70	4	2	2	3	普通粉		
71	4	2	2	4	各种专用小麦粉		
72	4	2	2	5	面粉中糖类的主要作用		
73	4	2	2	6	面粉中蛋白质的主要作用		
	4	2	3		面点制作常用的淀粉类原料		
74	4	2	3	1	粮食类淀粉		
75	4	2	3	2	薯类淀粉		
76	4	2	3	3	豆类淀粉		
77	4	2	3	4	蔬菜类淀粉		
	4	2	4		面点制作常用的杂粮类原料		
78	4	2	4	1	豆		
79	4	2	4	2	玉米		
80	4	2	4	3	高粱		
81	4	2	4	4	小米		
82	4	2	4	5	黑米		
83	4	2	4	6	荞麦		
84	4	2	4	7	莜麦		

续表

职业(工种)名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
85	4	2	4	8	甘薯		
86	4	2	4	9	青稞		
87	4	2	4	10	木薯		
88	4	2	4	11	薏米		
	4	3			制馅原料		
	4	3	1		荤菜类		
89	4	3	1	1	畜类		
90	4	3	1	2	禽类		
	4	3	2		水产、海鲜类		
91	4	3	2	1	鱼类		
92	4	3	2	2	虾类		
93	4	3	2	3	蟹类		
94	4	3	2	4	海参		
95	4	3	2	5	海米		
96	4	3	2	6	干贝		
	4	3	3		蔬菜及豆类		
97	4	3	3	1	鲜菜类		
98	4	3	3	2	干菜类		
99	4	3	3	3	豆及豆制品类		
	4	3	4		干果类		
100	4	3	4	1	红枣、莲子		
101	4	3	4	2	五仁		
102	4	3	4	3	白果、腰果		
103	4	3	4	4	榛子、板栗		
	4	3	5		水果花草类		
104	4	3	5	1	鲜水果		

续表

职业（工种）名称					中式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
105	4	3	5	2	蜜饯类		
106	4	3	5	3	鲜花类		
	4	3	6		凝冻类		
107	4	3	6	1	琼脂		
108	4	3	6	2	明胶		
	4	3	7		辅助原料		
109	4	3	7	1	蔗糖的分类及特点		
110	4	3	7	2	蔗糖在面点中的作用		
111	4	3	7	3	饴糖在面点中的作用		
112	4	3	7	4	蜂蜜在面点中的作用		
113	4	3	7	5	盐的分类		
114	4	3	7	6	盐在面点中的作用		
115	4	3	7	7	油脂的分类及特点		
116	4	3	7	8	油脂在面点中的作用		
	4	3	8		其他原料		
117	4	3	8	1	牛乳及其制品的分类与特点		
118	4	3	8	2	牛乳及其制品在面点中的作用		
119	4	3	8	3	鲜蛋的物理性质与运用		
120	4	3	8	4	化学膨松剂		
121	4	3	8	5	生物膨松剂		
	4	3	9		调味原料		
122	4	3	9	1	常用的调味原料		
	5				面点主坯工艺原理		
	5	1			主坯的分类		
	5	1	1		面点主坯的三种分类方法		
123	5	1	1	1	按原料的种类分类		