1+X 职业技能鉴定考核指导手册

西式面点师

（第2版）

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
上海市职业技能鉴定中心

五　级

中国劳动社会保障出版社

1+X 职业技能鉴定考核指导手册

西式面点师

（第2版）

五 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　葛　玮

执行委员　孙兴旺　张鸿樑　李　晔　瞿伟洁

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

西式面点师：五级/上海市职业技能鉴定中心组织编写. —2版. —北京：中国劳动社会保障出版社，2012

(1+X职业技能鉴定考核指导手册)

ISBN 978-7-5045-9871-4

Ⅰ.①西… Ⅱ.①上… Ⅲ.①西式菜肴-面食-制作-职业技能-鉴定-自学参考资料 Ⅳ.①TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第177419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

*

北京世知印务有限公司印刷装订 新华书店经销

787毫米×960毫米 16开本 11.75印张 191千字

2012年8月第2版 2012年8月第1次印刷

定价：24.00元

读者服务部电话：010-64929211/64921644/84643933

发行部电话：010-64961894

出版社网址：http://www.class.com.cn

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

如有印装差错，请与本社联系调换：010-80497374

改版说明

1+X职业技能鉴定考核指导手册《西式面点师（五级）》自2009年出版以来深受从业人员的欢迎，在西式面点师（五级）职业资格鉴定、职业技能培训和岗位培训中发挥了很大的作用。

随着我国科技进步、产业结构调整、市场经济的不断发展，新的国家和行业标准的相继颁布和实施，对五级西式面点师的职业技能提出了新的要求。2011年上海市职业技能鉴定中心组织有关方面的专家和技术人员，对西式面点师的鉴定考核题库进行了提升，计划于2012年公布使用，并按照新的五级西式面点师职业技能鉴定题库对指导手册进行了改版，以便更好地为参加培训鉴定的学员和广大从业人员服务。

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越来越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、上海市职业技能鉴定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

试读结束：需要全本请在线购买：　www.ertongbook.com

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试题、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

西式面点师职业简介 …… (1)

第 1 部分　西式面点师（五级）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)

西式面点师基础知识 …… (18)

混酥类糕点制作 …… (41)

面包制作 …… (48)

蛋糕制作 …… (57)

果冻制作 …… (66)

第 4 部分　操作技能复习题 …… (72)

混酥类糕点制作 …… (72)

蛋糕制作与装饰 …… (99)

面包制作……（117）

果冻制作……（135）

第5部分　理论知识考试模拟试卷及答案……（144）

第6部分　操作技能考核模拟试卷……（162）

西式面点师职业简介

一、职业名称

西式面点师。

二、职业定义

运用不同的操作技术、成形技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面食、点心的人员。

三、主要工作内容

从事的工作主要包括：（1）检查设备、工具；（2）配备原辅料并计算产品价格；（3）辅助原料制作；（4）调制各类面团；（5）面点成形和熟制；（6）创意甜品类制作；（7）装饰制品、成品装盘。

第1部分

西式面点师（五级）鉴定方案

一、鉴定方式

西式面点师（五级）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）

题库参数 / 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		70	1	70
小计	—	130	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）名称		西式面点师		等级	五　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	混酥类糕点制作	1	塔类制作	操作	抽一	35	18
		2	排类制作	操作			
		3	攀类制作	操作			
		4	饼干类制作	操作	必考	30	17
2	蛋糕制作	1	全蛋蛋糕制作	操作	抽一	30	25
		2	油蛋糕制作	操作			
3	面包制作	1	软质面包制作	操作	必考	60	25
4	果冻制作	1	果冻制作	操作	必考	25	15
合计						180	100
备注							

试读结束：需要全本请在线购买：　www.ertongbook.com

第2部分

鉴定要素细目表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	1				西式面点基础知识		
	1	1			职业道德		
	1	1	1		职业道德基本知识		
1	1	1	1	1	职业道德的定义		
2	1	1	1	2	职业道德的决定性作用		
3	1	1	1	3	职业道德的促进性作用		
4	1	1	1	4	职业道德的经济性作用		
5	1	1	1	5	职业道德的法律性作用		
	1	1	2		职业守则		
6	1	1	2	1	职业人员的职业道德要求		
7	1	1	2	2	职业人员的敬业精神要求		
8	1	1	2	3	职业人员的团结协作要求		
9	1	1	2	4	职业人员的进取精神要求		
	1	2			西式面点介绍		
	1	2	1		西式面点概况		
10	1	2	1	1	西式面点定义		
11	1	2	1	2	西式面点在西餐中的地位		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
12	1	2	1	3	西式面点的特点		
13	1	2	1	4	西式面点的发源地		
14	1	2	1	5	西式面点在中国的发展历史		
15	1	2	1	6	西式面点按加工工艺分类的种类		
	1	3			食品卫生基础知识		
	1	3	1		《食品安全法》简介		
16	1	3	1	1	《食品安全法》实施日期		
17	1	3	1	2	《食品安全法》的基本要求		
	1	3	2		食品卫生基本要求		
18	1	3	2	1	食品从业人员体检要求		
19	1	3	2	2	食品从业人员健康要求		
20	1	3	2	3	食品从业人员个人卫生要求		
21	1	3	2	4	食品操作环境的卫生要求		
22	1	3	2	5	食品容器具的卫生要求		
	1	3	3		食品污染及预防		
23	1	3	3	1	食物中毒的定义		
24	1	3	3	2	食物中毒的类型		
25	1	3	3	3	细菌性食物中毒的定义		
26	1	3	3	4	细菌性食物中毒的特征		
27	1	3	3	5	非细菌性食物中毒的定义		
28	1	3	3	6	非细菌性食物中毒的种类		
	1	4			营养学基础知识		
	1	4	1		营养概念		
29	1	4	1	1	营养的定义		
	1	4	2		营养素的种类及生理功能		
30	1	4	2	1	糖类的种类		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
31	1	4	2	2	糖类的生理功能		
32	1	4	2	3	脂类的种类		
33	1	4	2	4	脂类的生理功能		
34	1	4	2	5	蛋白质组成单位		
35	1	4	2	6	蛋白质的生理功能		
36	1	4	2	7	维生素的种类		
37	1	4	2	8	维生素的生理功能		
38	1	4	2	9	无机盐的种类		
39	1	4	2	10	无机盐的生理功能		
40	1	4	2	11	水的生理功能		
	1	5			主要原料知识		
	1	5	1		面粉的种类与性能		
41	1	5	1	1	面粉的来源		
42	1	5	1	2	小麦按硬度不同分类		
43	1	5	1	3	硬小麦面粉适应制作的产品		
44	1	5	1	4	软小麦面粉适应制作的产品		
45	1	5	1	5	全麦粉的加工方法		
46	1	5	1	6	面粉的分类		
47	1	5	1	7	高筋面粉的基本性能		
48	1	5	1	8	中筋面粉的基本性能		
49	1	5	1	9	低筋面粉的基本性能		
50	1	5	1	10	面粉中淀粉的物理性能		
51	1	5	1	11	面粉中淀粉的化学性能		
52	1	5	1	12	面粉中蛋白质的物理性能		
53	1	5	1	13	面粉中蛋白质的化学性能		
	1	5	2		油脂的种类与性能		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
54	1	5	2	1	油脂的种类		
55	1	5	2	2	黄油的定义		
56	1	5	2	3	黄油的性能		
57	1	5	2	4	人造奶油的定义		
58	1	5	2	5	人造奶油的性能		
59	1	5	2	6	起酥油的定义		
60	1	5	2	7	起酥油的性能		
61	1	5	2	8	植物油的定义		
62	1	5	2	9	植物油的种类		
63	1	5	2	10	植物油的性能		
64	1	5	2	11	油脂的性能		
65	1	5	2	12	油脂的作用		
66	1	5	2	13	油脂品质的检验方法		
	1	5	3		糖的种类与性能		
67	1	5	3	1	糖的种类		
68	1	5	3	2	白砂糖的定义		
69	1	5	3	3	白砂糖的性能		
70	1	5	3	4	蜂蜜的定义		
71	1	5	3	5	蜂蜜的性能		
72	1	5	3	6	葡萄糖的定义		
73	1	5	3	7	葡萄糖的性能		
74	1	5	3	8	糖粉的定义		
75	1	5	3	9	糖的性能		
76	1	5	3	10	糖的作用		
77	1	5	3	11	糖的保管要求		
	1	5	4		蛋的种类与性能		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	日	点			
78	1	5	4	1	西点制作中蛋的运用		
79	1	5	4	2	鸡蛋的性能		
80	1	5	4	3	鸡蛋在西点制作中的作用		
81	1	5	4	4	鸡蛋的品质检验		
	1	6			常用设备、工具使用知识		
	1	6	1		烘烤设备		
82	1	6	1	1	烤箱的种类		
83	1	6	1	2	烤箱的工作原理		
84	1	6	1	3	烤箱的使用知识		
85	1	6	1	4	微波炉的使用知识		
86	1	6	1	5	油炸炉的使用知识		
	1	6	2		机械设备		
87	1	6	2	1	搅拌机的种类		
88	1	6	2	2	压面机的工作原理		
89	1	6	2	3	切片机的定义		
90	1	6	2	4	成形机的种类		
	1	6	3		恒温设备		
91	1	6	3	1	发酵箱的工作原理		
92	1	6	3	2	电冰箱的保养知识		
	1	6	4		常用工具		
93	1	6	4	1	常用刀具的种类		
94	1	6	4	2	常用刀具的使用知识		
95	1	6	4	3	常用模具的种类		
96	1	6	4	4	常用模具的使用知识		
97	1	6	4	5	其他常用工具的种类		
98	1	6	4	6	其他常用工具的使用知识		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	1	7			安全使用知识		
	1	7	1		机械设备安全使用知识		
99	1	7	1	1	烤箱安全使用知识		
100	1	7	1	2	机械设备安全使用知识		
101	1	7	1	3	恒温设备安全使用知识		
102	1	7	1	4	器具安全使用知识		
	1	7	2		器具的保养		
103	1	7	2	1	常用器具的保养		
	1	8			成本核算		
	1	8	1		单位成本核算		
104	1	8	1	1	成本核算的概念		
105	1	8	1	2	单位成本的概念		
	1	8	2		总成本核算		
106	1	8	2	1	总成本的概念		
	1	8	3		成本核算的任务、意义及方法		
107	1	8	3	1	成本核算的任务		
108	1	8	3	2	成本核算的意义		
109	1	8	3	3	成本核算的方法		
	1	9			常用英语词汇		
	1	9	1		原料英语名称		
110	1	9	1	1	乳制品原料英语名称		
111	1	9	1	2	其他原料英语名称		
	1	9	2		辅料英语名称		
112	1	9	2	1	辅料英语名称		
	2				混酥类糕点制作		
	2	1			混酥类理论教学内容		

试读结束：需要全本请在线购买：　www.ertongbook.com