



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



四级



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)

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 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：四级/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 978-7-5045-9841-7

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 168315 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

*

北京北苑印刷有限责任公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×960 毫米 16 开本 12.75 印张 206 千字

2012 年 8 月第 2 版 2012 年 8 月第 1 次印刷

定价：26.00 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（四级）》自 2009 年出版以来深受从业人员的欢迎，在西式面点师（四级）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，对四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，并按照新的四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

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 (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	(20)
西式面点基础知识	(20)
清酥类糕点制作	(52)
面包制作	(58)
蛋糕制作与装饰	(65)
泡芙制作	(78)
乳冻制作	(84)
第 4 部分 操作技能复习题	(89)
清酥类糕点制作	(89)
蛋糕制作与装饰	(106)

面包制作.....	(122)
甜品制作.....	(139)
第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(158)
第6部分 操作技能考核模拟试卷	(176)

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（四级）鉴定方案

一、鉴定方式

西式面点师（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合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
单选题		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		西式面点师		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	清酥类糕点制作	1	咸味类制作	操作	抽一	60	20
		2	甜味类制作	操作			
2	蛋糕制作与装饰	1	分蛋制作	操作	必考	30	12
		2	裱花蛋糕制作	操作	必考	30	28
3	面包制作	1	硬质面包制作	操作	抽一	60	20
		2	裸麦面包制作	操作			
4	甜品制作	1	泡芙制作	操作	抽一	30	20
		2	乳冻制作	操作			
合 计						210	100
备注							

第 2 部分

鉴定要素细目表

职业（工种）名称					西式面点师	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				西式面点基础知识		
	1	1			食品卫生基础知识		
	1	1	1		食物中毒及预防		
1	1	1	1	1	食品污染及污染物的含义		
2	1	1	1	2	食品污染的种类		
3	1	1	1	3	生物性食品污染的种类		
4	1	1	1	4	细菌性污染指标的种类		
5	1	1	1	5	主要化学性污染物质		
6	1	1	1	6	化学性污染的种类		
7	1	1	1	7	放射性污染的含义		
8	1	1	1	8	食品污染对人体的危害		
9	1	1	1	9	食物中毒的含义		
10	1	1	1	10	细菌污染的防治方法		
11	1	1	1	11	化学性污染的防治方法		
12	1	1	1	12	常见细菌性食物中毒的病原菌		
13	1	1	1	13	沙门氏菌的生存条件		
14	1	1	1	14	预防沙门氏菌食物中毒的措施		

续表

职业(工种)名称					西式面点师	等级	四级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	日	点			
15	1	1	1	15	副溶血性弧菌的生存条件		
16	1	1	1	16	预防副溶血性弧菌食物中毒的措施		
17	1	1	1	17	大肠杆菌的生存条件		
18	1	1	1	18	常见非细菌性食物中毒的种类		
19	1	1	1	19	天然存在的有毒植物种类		
	1	1	2		环境卫生		
20	1	1	2	1	环境卫生包含的内容		
21	1	1	2	2	作业场所设置的卫生要求		
22	1	1	2	3	操作场所的卫生要求		
23	1	1	2	4	原料仓库的卫生要求		
24	1	1	2	5	冷藏设备的卫生要求		
25	1	1	2	6	设备、工具的卫生要求		
	1	1	3		食具、器具的洗涤与消毒		
26	1	1	3	1	食品容器清洁的基本要求		
27	1	1	3	2	常用食品容器的清洁方法		
28	1	1	3	3	食品容器消毒的制度要求		
	1	2			营养学基础知识		
	1	2	1		人体对热量的需求		
29	1	2	1	1	产热营养素的种类		
30	1	2	1	2	人体热能产生的条件		
31	1	2	1	3	热量的含义		
32	1	2	1	4	基础代谢的含义		
33	1	2	1	5	人体基础代谢热量要求		
34	1	2	1	6	劳动及其他活动消耗热量的要求		
35	1	2	1	7	食物特殊动力作用的含义		
36	1	2	1	8	人体热量供耗的平衡要求		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	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	2	2		热能营养素的计算		
37	1	2	2	1	每日总热量需求计算公式		
38	1	2	2	2	每日产热营养素需求的比例要求		
	1	3			主要原料知识		
	1	3	1		乳品的种类与用途		
39	1	3	1	1	乳品的种类		
40	1	3	1	2	乳品的性能		
41	1	3	1	3	乳品在西点制作中的作用		
42	1	3	1	4	牛奶的形态		
43	1	3	1	5	牛奶的营养成分		
44	1	3	1	6	牛奶品质检验的方法		
45	1	3	1	7	酸奶的形态		
46	1	3	1	8	酸奶的营养成分		
47	1	3	1	9	酸奶品质检验的方法		
48	1	3	1	10	炼乳的形态		
49	1	3	1	11	炼乳的营养成分		
50	1	3	1	12	炼乳品质检验的方法		
51	1	3	1	13	奶粉的形态		
52	1	3	1	14	奶粉的营养成分		
53	1	3	1	15	奶粉品质检验的方法		
54	1	3	1	16	奶油的形态		
55	1	3	1	17	奶油的营养成分		
56	1	3	1	18	奶油品质检验的方法		
57	1	3	1	19	奶酪的形态		
58	1	3	1	20	奶酪的营养成分		
59	1	3	1	21	奶酪品质检验的方法		

续表

职业(工种)名称					西式面点师	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	3	2		食品添加剂的种类与用途		
60	1	3	2	1	食品添加剂的含义		
61	1	3	2	2	食品添加剂的种类		
62	1	3	2	3	食品膨松剂的含义		
63	1	3	2	4	化学膨松剂的种类		
64	1	3	2	5	碳酸氢钠的化学成分		
65	1	3	2	6	碳酸氢铵的化学成分		
66	1	3	2	7	泡打粉的化学成分		
67	1	3	2	8	生物膨松剂的种类		
68	1	3	2	9	酵母的含义		
69	1	3	2	10	即发活性干酵母的特性		
70	1	3	2	11	面团改良剂的主要用途		
71	1	3	2	12	乳化剂的含义		
72	1	3	2	13	乳化剂的主要用途		
73	1	3	2	14	食用色素的分类		
74	1	3	2	15	人工合成色素的化学成分		
75	1	3	2	16	人工合成色素的一般性质		
76	1	3	2	17	人工合成色素的使用范围		
77	1	3	2	18	人工合成色素的使用量标准		
78	1	3	2	19	食用天然色素的来源		
79	1	3	2	20	我国规定可使用的天然色素的种类		
80	1	3	2	21	食用色素的储存方法		
81	1	3	2	22	增稠剂的种类		
82	1	3	2	23	增稠剂的作用		
83	1	3	2	24	香精的种类		
84	1	3	2	25	常用的人工合成香精		

续表

职业（工种）名称					西式面点师	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	3	3		其他辅助材料的种类与用途		
85	1	3	3	1	可可粉的成分		
86	1	3	3	2	可可粉的主要用途		
87	1	3	3	3	可可脂的来源		
88	1	3	3	4	可可脂的主要用途		
89	1	3	3	5	巧克力的种类		
90	1	3	3	6	巧克力的主要用途		
91	1	3	3	7	杏仁膏的主要用途		
92	1	3	3	8	风登糖的主要用途		
93	1	3	3	9	西点中常用调味酒的品种		
94	1	3	3	10	西点中常用调味酒的作用		
95	1	3	3	11	盐的主要性能		
	1	4			新型常用设备、工具的使用知识		
	1	4	1		烘烤设备		
96	1	4	1	1	烘烤设备的种类		
97	1	4	1	2	电烤箱的传热原理		
98	1	4	1	3	电烤箱的基本构造		
	1	4	2		机械设备		
99	1	4	2	1	搅拌机的种类		
100	1	4	2	2	搅拌机的工作原理		
101	1	4	2	3	压面机的工作原理		
102	1	4	2	4	切片机的原理		
103	1	4	2	5	揉圆机的工作原理		
	1	4	3		恒温设备		
104	1	4	3	1	发酵箱的工作原理		
105	1	4	3	2	电冰箱的工作原理		

续表

职业(工种)名称					西式面点师	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	4	4		常用工具		
106	1	4	4	1	案台的用途		
107	1	4	4	2	案台的清洁		
108	1	4	4	3	常用工具的种类		
109	1	4	4	4	常用工具的保养		
	1	5			成本核算		
	1	5	1		成本核算		
110	1	5	1	1	原材料成本的计算		
111	1	5	1	2	出材率的含义		
112	1	5	1	3	出材率的类似名称		
113	1	5	1	4	出材率的计算公式		
114	1	5	1	5	影响出材率的因素		
115	1	5	1	6	出材率的应用计算		
116	1	5	1	7	损耗率的含义		
117	1	5	1	8	损耗率与出材率的关系		
118	1	5	1	9	损耗率的计算公式		
119	1	5	1	10	损耗率的应用计算		
120	1	5	1	11	净料的含义		
121	1	5	1	12	净料单位成本的计算方法		
122	1	5	1	13	加工后原料单位成本的计算公式		
123	1	5	1	14	加工后原料单位成本的应用计算		
124	1	5	1	15	单位成品的成本计算公式		
125	1	5	1	16	耗用原料总成本包含的内容		
126	1	5	1	17	单位成品的成本应用计算		
127	1	5	1	18	点心总成本计算公式		
128	1	5	1	19	点心总成本应用计算		