



职业技能鉴定考核指导手册

中式面点师

(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



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

中式面点师

(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

中式面点师：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 978-7-5045-9816-5

I. ①中… II. ①上 III. ①面食-制作-中国-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 147659 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

*

北京市艺辉印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×960 毫米 16 开本 8.75 印张 143 千字

2012 年 7 月第 2 版 2012 年 7 月第 1 次印刷

定价：18.00 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《中式面点师（五级）》自 2009 年出版以来深受从业人员的欢迎，在中式面点师（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，对五级中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，对中式面点师的鉴定考核题库进行了提升，于 2012 年公布使用，并按照新的五级中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

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

中式面点师职业简介	(1)
第 1 部分 中式面点师 (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	(15)
职业道德	(15)
面点基础知识	(16)
食品营养与卫生常识	(16)
成本核算基础知识	(19)
面点常用原物料知识	(21)
面点常用设备及工具	(27)
面点制作基础操作工艺	(29)
面点主坯制作方法	(32)
常用馅料制作	(38)

面点成形方法·····	(39)
面点成熟方法·····	(41)
中国食俗基本知识·····	(42)
第 4 部分 操作技能复习题 ·····	(45)
坯制作·····	(45)
水调面团类点心制作·····	(47)
膨松面团类点心制作·····	(64)
油酥面团类点心制作·····	(84)
第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案 ·····	(104)
第 6 部分 操作技能考核模拟试卷 ·····	(115)

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（五级）鉴定方案

一、鉴定方式

中式面点师（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）		中式面点师		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	皮坯制作	1	膨松面团皮坯制作	操作	必考	120	10
		2	水调面团皮坯制作	操作	必考		10
2	水调面团类 点心制作	1	冷水面团类点心制作（自带馅）	操作	抽一		20
		2	温水面团类点心制作（自带馅）	操作			
		3	热水面团类点心制作（自带馅）	操作			
3	膨松面团类 点心制作	1	生物膨松面团类点心制作 （自带馅）	操作	必考		30
4	油酥面团类 点心制作	1	暗酥制品类点心制作 （自带馅）	操作	必考		30
合计						120	100
备注	原料自带						

第 2 部分

鉴定要素细目表.

职业名称					中式面点师	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				职业道德		
	1	1			从业人员职业道德		
	1	1	1		从业人员基本素养		
1	1	1	1	1	职业道德的定义		
2	1	1	1	2	职业道德的本质		
3	1	1	1	3	职业道德的基本原则		
4	1	1	1	4	职业道德的基本要求		
	2				面点基础知识		
	2	1			面点常识		
	2	1	1		概述		
5	2	1	1	1	面点的定义		
6	2	1	1	2	面点的起源		
7	2	1	1	3	面点的风味与特色		
	3				食品营养与卫生常识		
	3	1			食品营养		
	3	1	1		营养素		
8	3	1	1	1	营养素的定义		

续表

职业名称					中式面点师	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			
9	3	1	1	2	主要营养素		
10	3	1	1	3	蛋白质		
11	3	1	1	4	脂肪		
12	3	1	1	5	糖		
13	3	1	1	6	维生素		
14	3	1	1	7	矿物质		
15	3	1	1	8	水		
16	3	1	1	9	营养素的主要来源		
	3	2			食品卫生		
	3	2	1		食品卫生常识		
17	3	2	1	1	食品卫生的基本要求		
18	3	2	1	2	食品污染及类型		
19	3	2	1	3	生物性污染		
20	3	2	1	4	化学性污染		
21	3	2	1	5	放射性污染		
	3	2	2		食具卫生要求		
22	3	2	2	1	常用食具消毒方法		
23	3	2	2	2	个人卫生要求		
24	3	2	2	3	食品卫生“五四制”		
25	3	2	2	4	食品卫生法知识		
	3	2	3		食品卫生管理相关规定		
26	3	2	3	1	食品		
27	3	2	3	2	食品原料		
28	3	2	3	3	食品添加剂		
29	3	2	3	4	食品包装材料		
	4				成本核算基础知识		

续表

职业名称					中式面点师	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			
	4	1			概述		
	4	1	1		成本基础知识		
30	4	1	1	1	成本的定义		
31	4	1	1	2	成本核算		
32	4	1	1	3	面点成本的构成		
33	4	1	1	4	原料的单位成本		
	4	1	2		原料的总成本		
34	4	1	2	1	面点成本的核算方法		
35	4	1	2	2	原料单位成本的计算		
36	4	1	2	3	点心皮坯的成本核算		
37	4	1	2	4	点心馅心的成本核算		
38	4	1	2	5	单一点心成本核算		
	5				面点常用原物料知识		
	5	1			主坯原料		
	5	1	1		稻谷与稻米		
39	5	1	1	1	稻谷的构成		
40	5	1	1	2	稻米的种类和特点		
41	5	1	1	3	籼米		
42	5	1	1	4	粳米		
43	5	1	1	5	糯米		
	5	1	2		大米的品质鉴定		
44	5	1	2	1	米的粒形		
45	5	1	2	2	米的新鲜度		
46	5	1	2	3	米的腹白		
47	5	1	2	4	米的硬度		
	5	1	3		小麦与面粉		

续表

职业名称					中式面点师	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			
48	5	1	3	1	小麦的种类		
49	5	1	3	2	面粉的等级与特点		
50	5	1	3	3	面粉的化学成分		
	5	1	4		面粉的鉴定		
51	5	1	4	1	面粉的品质鉴定		
52	5	1	4	2	含水量		
53	5	1	4	3	颜色		
54	5	1	4	4	新鲜度		
55	5	1	4	5	面筋质		
	5	2			常用制馅原料		
	5	2	1		常用原料上市季节		
56	5	2	1	1	常用的蔬菜及上市季节		
57	5	2	1	2	常用的水产品上市季节		
	5	2	2		咸馅原料初加工		
58	5	2	2	1	原料初加工的基本原则		
59	5	2	2	2	蔬菜的初加工		
60	5	2	2	3	食用菌类的初加工		
61	5	2	2	4	冬菇种类、涨发及注意事项		
62	5	2	2	5	畜肉内脏的初加工		
63	5	2	2	6	禽畜、水产类的初加工		
	5	2	3		其他馅料		
64	5	2	3	1	豆制品		
65	5	2	3	2	干果、蜜饯		
	5	3			常用辅助原料		
	5	3	1		膨松剂		
66	5	3	1	1	生物膨松剂		

续表

职业名称					中式面点师	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			
67	5	3	1	2	压榨鲜酵母		
68	5	3	1	3	活性干酵母		
69	5	3	1	5	小苏打		
70	5	3	1	6	臭粉		
71	5	3	1	7	发酵粉		
72	5	3	1	8	矾碱盐		
	5	3	2		油脂类		
73	5	3	2	1	油脂		
74	5	3	2	2	动物性油脂		
75	5	3	2	3	植物性油脂		
76	5	3	2	4	加工性油脂		
	5	3	3		蛋品类		
77	5	3	3	1	蛋品		
78	5	3	3	2	鲜蛋		
79	5	3	3	3	加工蛋		
	5	3	4		主坯原料的运用		
80	5	3	4	1	水性主坯		
81	5	3	4	2	膨松性主坯		
82	5	3	4	3	层酥性主坯		
	6				面点常用设备及工具		
	6	1			中式面点常用的设备及保养		
	6	1	1		常用设备		
83	6	1	1	1	蒸汽蒸煮灶		
84	6	1	1	2	烘烤炉		
85	6	1	1	3	微波炉		
86	6	1	1	4	炉灶		

续表

职业名称					中式面点师	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			
87	6	1	1	5	锅子		
88	6	1	1	6	加工机械		
89	6	1	1	7	案板		
	6	2			常用工具的使用和保养		
	6	2	1		常用工具		
90	6	2	1	1	面杖工具		
91	6	2	1	2	粉筛		
92	6	2	1	3	案上清洁工具		
93	6	2	1	4	成形工具		
94	6	2	1	5	炉灶上用的工具		
95	6	2	1	6	制馅、调料工具		
96	6	2	1	7	其他工具		
97	6	2	1	8	常用工具的保养		
98	6	2	1	9	易燃易爆品使用与安全		
	7				面点制作基础操作工艺		
	7	1			面点基础操作的程序		
	7	1	1		一般制作程序		
99	7	1	1	1	原料的准备		
100	7	1	1	2	工具的准备		
101	7	1	1	3	成形前加工		
102	7	1	1	4	成形		
103	7	1	1	5	熟制		
	7	1	2		面点基础操作的意义和作用		
104	7	1	2	1	面点基础操作的意义		
105	7	1	2	2	面点基础操作的作用		
	7	1	3		基础操作的要领		