



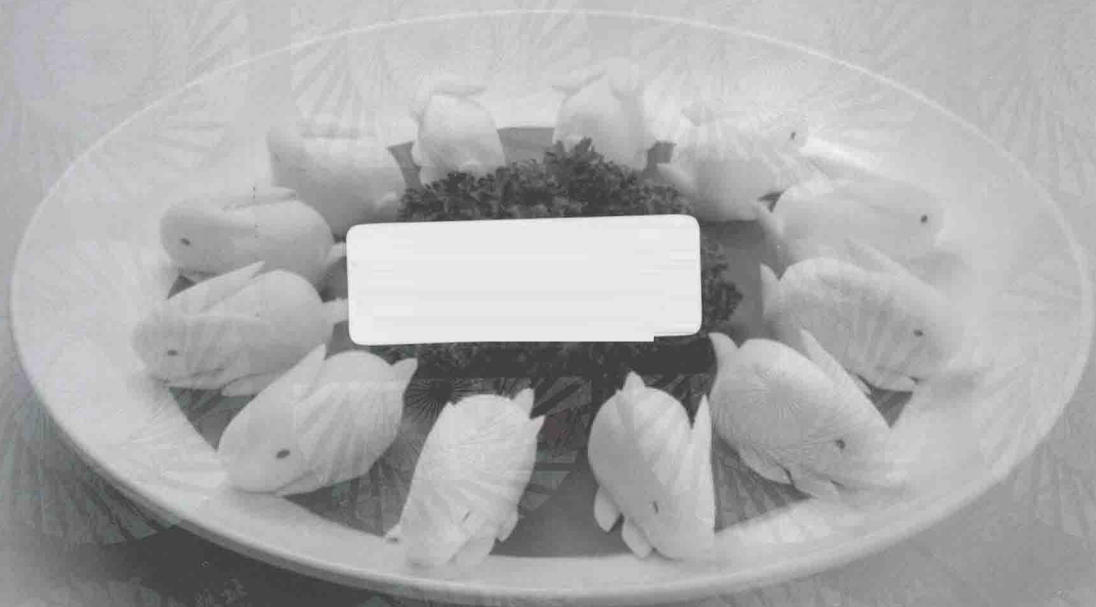
人力资源和社会保障部职业技能鉴定

中式面点师

(高级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS



刮开查询



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

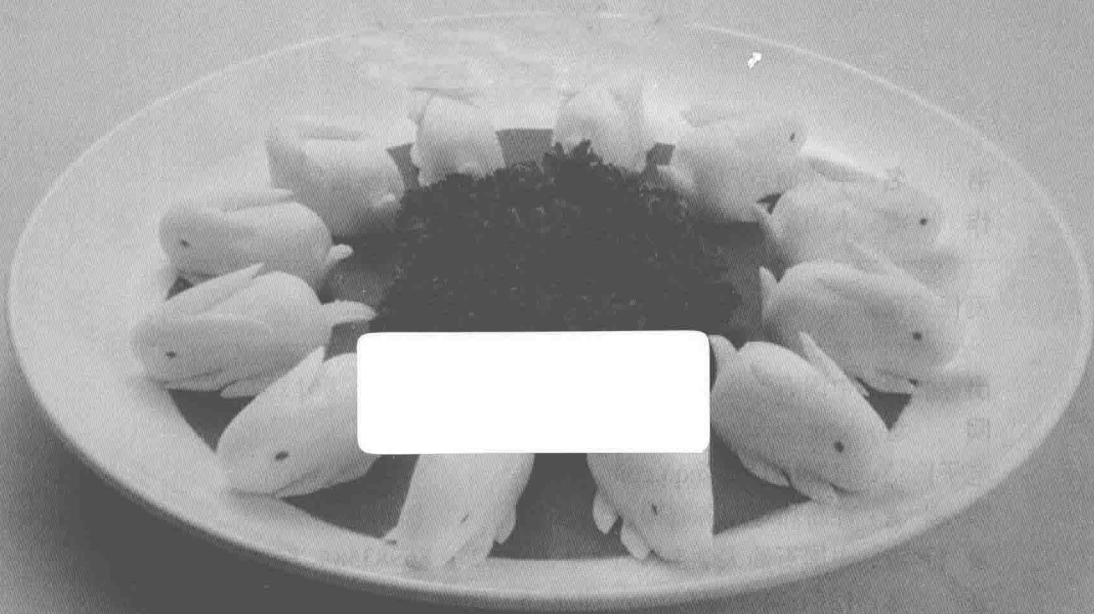
中式面点师

(高级)

国家职业技能鉴定

考 核 指 导

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师(高级)国家职业技能鉴定考核指导/
人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写. —东营:
中国石油大学出版社, 2014.3

ISBN 978-7-5636-4267-0

I. ①中… II. ①人… 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(2014)第 049213 号

书 名: 中式面点师(高级)国家职业技能鉴定考核指导
作 者: 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

责任编辑: 张 凤(电话 0532—86983563)

出 版 者: 中国石油大学出版社(山东 东营 邮编 257061)

网 址: <http://www.uppbook.com.cn>

电子信箱: 1123691528@qq.com

印 刷 者: 青岛炜瑞印务有限公司

发 行 者: 中国石油大学出版社(电话 0532—86983584, 86983437)

开 本: 185 mm × 260 mm 印张: 8 字数: 200 千字

版 次: 2014 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 19.50 元

中式面点师(高级)

国家职业技能鉴定考核指导

编 审 委 员 会

主 任 刘 康
副 主 任 原淑炜 艾一平 袁 芳 赵新喜
委 员 (按姓氏笔画排序)
王 鹏 刘金发 陈 蕾 姚春生 柴 勇
葛恒双
顾 问 张亚男
丛 书 主 编 艾一平
丛 书 副 主 编 姚春生

本 书 编 写 人 员

执 行 主 编 王福洲 姜维全 赵 轩
执 行 副 主 编 李聚杰 刘家书 栗娟娟
编 者 (按姓氏笔画排序)
马新芳 卢 捷 田 君 朱敬芝 刘 阳
李 明 侯秀娟 柴楚乔 徐 建 龚军丽
韩雪冰 薛晓宇
主 审 赵忠民 宋兹秋 崔博宇
审 稿 张晓雷 栗娟娟 郑 勇

推进职业教育改革和发展,是实施科教兴国、人才强国战略,促进经济社会可持续发展和提高我国国际竞争力的重要途径;是加快人力资源开发、全面提升劳动者素质和发展先进生产力的必然要求;是增强劳动者就业能力、创业能力和促进素质就业的重要举措。在推进职业教育改革和发展的过程中,职业教育课程体系改革具有重要作用。传统的职业教育课程受到以理论知识为中心的教育体系的严重影响,忽略了职业活动实际操作过程和技能要求,导致劳动者在就业过程中不能学以致用,也使用用人单位难以在现行教育体系中直接选用合格的技能人才。针对这些问题,人力资源和社会保障部经过多年的系统研究,并对国内外职业培训实践进行深入总结,确立了职业教育培训与企业生产和促进就业紧密联系的技能人才培养体系,划清了学科教育和职业教育的界限,提出了职业教育培训不是以学科体系为核心的教育模式,而是以生产活动的规律为指导、以岗位需求为导向、以服务就业为宗旨的技能人才培养发展路线,从而为我国的技能人才振兴发展提供了有力保障。

坚持“以职业活动为导向,以职业能力为核心”的指导原则,不仅要厘清职业教育与学科性教育在技术和方法上的区别,而且要在职业教育和职业训练中把生产实践活动的规律具体化,把职业活动各个环节标准化,把职业技能鉴定的技术科学化和规范化,以实现“从工作中来,到工作中去”,坚持“在工作中学习,在学习中工作”,形成以学校与用人单位携手联合,理论课程与实训项目紧密结合为基础的工学一体化的教学体系和评价体系。充分体现职业技能鉴定以学员为主体,

突出以职业活动为导向的基本原则。

为服务职业培训和技能人才评价工作,保证国家职业技能鉴定考核的科学、公平、公正,人力资源和社会保障部在国家职业技能标准框架下,分职业工种和等级,建立了职业技能鉴定理论知识和操作技能国家题库。目前,国家题库资源已经覆盖近 300 个社会通用职业工种,行业特有职业工种题库也达到 280 余个,这些题库资源基本满足了全国职业技能鉴定工作的需要。人力资源和社会保障部中国就业培训技术指导中心(职业技能鉴定中心)作为全国技能人才评价工作的技术支持机构,在职业技能标准开发、职业培训课程建设等方面发挥了重要作用。

国家职业技能鉴定考核指导丛书,依据国家职业技能标准和国家题库,主要介绍国家题库的命题思路,展现国家职业技能鉴定的考核形式和题型题量,帮助考生熟悉鉴定命题基本内容和考核要求,提高学校、培训机构辅导和学员学习、复习的针对性。

我们期待该丛书的出版,能够推进职业教育课程改革,能够更好地服务于技能人才培养、服务于就业工作大局,为我国的技能振兴和发展做出贡献。

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

主任

刘康

第一部分 理论知识

第一章 考情观察	1
第二章 知识架构	4
第三章 考核解析	5
第一单元 职业道德	5
第二单元 基础知识	9
第三单元 辅助原料知识	52
第四单元 馅心工艺	65
第五单元 调制面坯	68
第六单元 成 形	80
第七单元 熟 制	84
第八单元 装 饰	87
第九单元 膳食营养	92
第四章 模拟试卷	95

第二部分 操作技能

第一章 考情观察	107
第二章 考核结构与鉴定要素表	108
第三章 模拟试卷	110
参考文献	120

第一章 考情观察

考核思路

根据《中式面点师国家职业标准》的要求,高级中式面点师应达到的学习目标是理解中式面点师职业道德;熟悉饮食卫生和饮食营养等基础知识;掌握中式面点制作的原料选择、保管和使用,调制和鉴定馅心,五种面坯的调制工艺及相关食品制作,成形的五种方法的要求,熟制的三种方法和工艺要求,装饰方法和注意事项,膳食营养知识;了解相关法律、法规知识。除以上内容外,高级的考核范围还涵盖本职业初级和中级的考核内容。

组卷方式

理论知识国家题库采用计算机自动生成试卷,即计算机按照本职业等级的《理论知识鉴定要素细目表》的结构特征,使用统一的组卷模型,从题库中随机抽取相应试题,组成试卷。有的省市和地区还有特色题库,可以按规定比例和国家题库一起组卷。试卷组成后,应经专家审核,更换不适用的试题。

试卷结构

理论知识考试实行百分制,采用闭卷考试方式,成绩达到60分及以上为合格。试卷的结构以《中式面点师国家职业标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》为依据,并充分考虑当前我国的社会生产发展水平和中式面点工作对从业者在知识能力和心理素质等多方面的要求。试题以中等难度为主,约占总题量的70%;难度低的试题约占总题量的20%;难度高的试题约占总题量的10%。

基本结构:理论知识考试满分为100分;题型主要有单项选择题和判断题两种,具体的题型、题量与分配方案见表1-1-1;内容包括“职业道德”、“基础知识”和“辅助原料知识”等多个部分,各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况见表1-1-2。

表 1-1-1 中式面点师(高级)理论知识试卷题型、题量与分配方案

题 型	试题数量(配分)	分 数
单项选择题	160 题(0.5 分/题)	80 分
判断题	40 题(0.5 分/题)	20 分
总 分	100 分(200 题)	

表 1-1-2 中式面点师(高级)理论知识各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重/%	鉴定点数量	
基本要求	职业道德	职业道德基础知识	3	9	
		职业守则	2	4	
	基础知识	饮食卫生知识	10	44	
		饮食营养知识	10	47	
		饮食成本核算知识	10	25	
安全生产知识	5	33			
相关知识	辅助原料知识	原料的选用	7	28	
		面点的价格	3	10	
	馅心工艺	馅心的质量鉴定	4	8	
		馅心的调制	1	2	
	调制面坯	生化膨松面坯	5	11	
		层酥面坯	5	10	
		米粉面坯	2	6	
		其他面坯	8	16	
	成形	抻	6	3	
		削	1	3	
		拨	1	3	
		钳花	1	3	
		挤注	1	3	
	熟制	炸	2	5	
		煎	2	4	
		复合熟制法	1	3	
	装饰	盘饰概述	1	4	
		盘饰原料	2	5	
		盘饰基本技法	2	5	
	膳食营养	营养素损失的原因	2	5	
		营养素的保护措施	3	6	
	合 计			100	305

考核时间与要求

(1) 考核时间。按《中式面点师国家职业标准》的要求,本职业高级理论知识考试时间为120 min。

(2) 考核要求。考生应根据考试方式及试卷具体要求作答。

① 采用试卷答题时,作答选择题应按要求在试题的规定位置填写正确选项的代号,作答判断题应根据对试题的分析,将结果填入括号中,正确的画“√”,错误的画“×”。

② 采用答题卡答题时,按要求直接在答题卡上选择相应的答案处,用2B铅笔涂黑即可。

③ 采用计算机考试时,按要求点击选定的答案即可。

④ 具体答题要求,在考试前主、监考人员会做详细说明。

应试技巧及复习方法

考生要取得理想的成绩,通过认真的学习和复习来掌握考试要求的知识、理论是必要条件,但是掌握适当的应试技巧也是必不可少的。下面介绍的应试技巧,如命题视角、答题要求和答题技巧等,考生在复习考试时也要高度重视。

考生在考前进行全面复习时,对基本知识要点和操作要领要记忆准确、理解透彻、运用熟练,同时要善于抓住重点。《国家职业技能鉴定考试指导手册》所列《理论知识鉴定要素细目表》和《操作技能考核内容结构表》《操作技能鉴定要素细目表》,是依据《国家职业标准》对考核内容的细化,是命题的直接依据,也是理论知识考试和操作技能考核的要点,因此对这些内容应全面理解、深入领会。

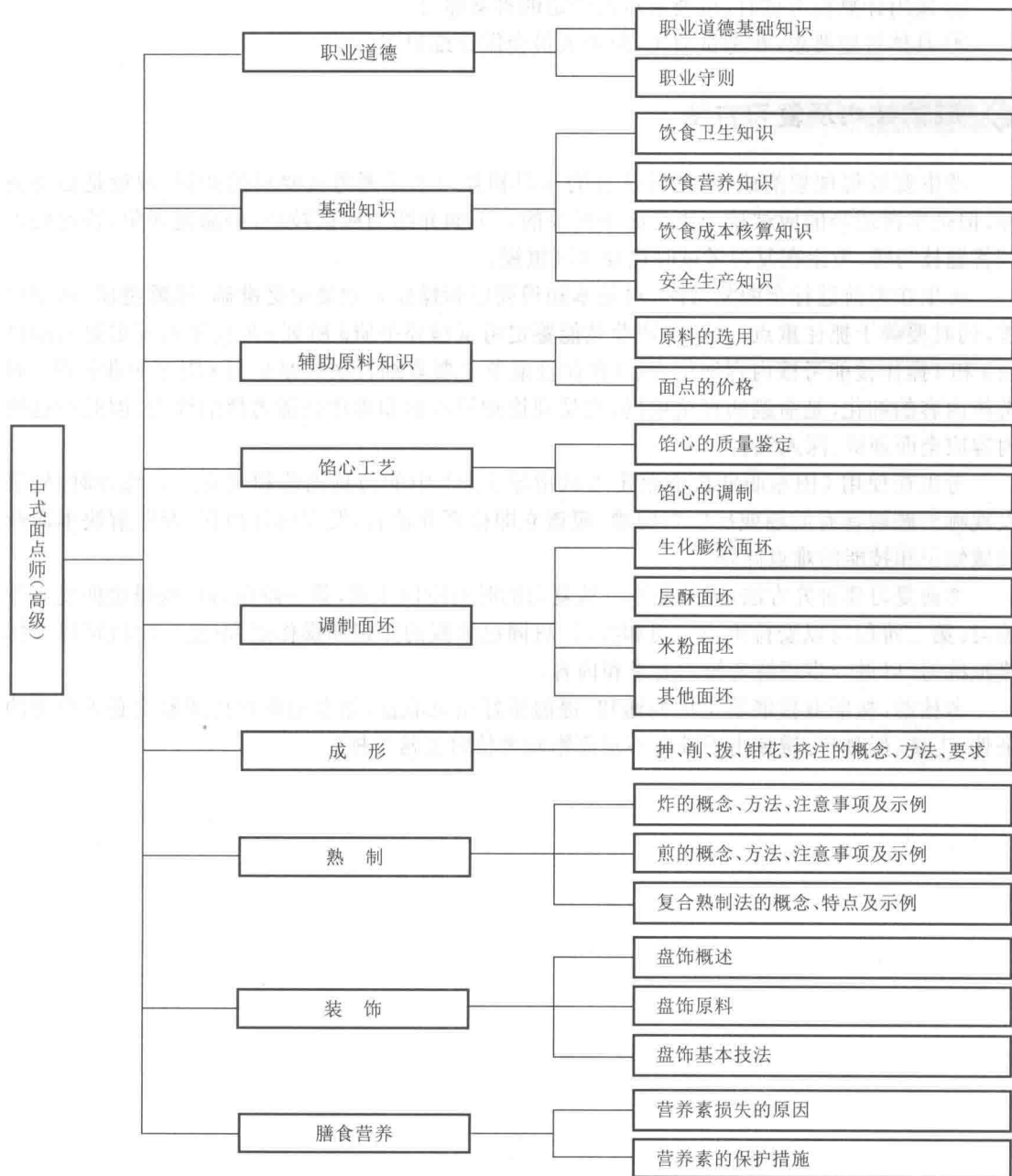
考生在使用《国家职业技能鉴定考试指导手册》中的仿真训练和试卷进行练习时,如果发现哪一题解答有问题或操作有困难,应该立即检查并请教,发现问题所在,及时解决本职业领域知识和技能的难点问题。

考前复习要讲究方法,提高效率。从复习的时间阶段来说,第一阶段可以安排全面复习和练习;第二阶段可以安排重点复习和练习,巩固已掌握的知识 and 操作要领;第三阶段可以安排模拟练习,以进一步理解考核的要求和内容。

考核前,按职业技能鉴定机构通知,提前做好相应准备,如参加职业技能鉴定必须携带的证件、工装、用具等,避免由于准备不足而影响考核时正常发挥。

第二章 知识架构

根据《中式面点师国家职业标准》和本等级《理论知识鉴定要素细目表》，从便于学习和掌握的角度出发，特将高级中式面点师所应掌握的理论知识点划分为9个单元，根据单元知识点搭建的知识网络架构图如下图所示：



第三章 考核解析

第一单元 职业道德

学习目标

- (1) 掌握道德的概念、特征及评价标准。
- (2) 熟悉道德的种类、善恶的判断。
- (3) 掌握职业道德的概念、要求和特点。
- (4) 掌握加强职业道德建设的原因。
- (5) 掌握忠于职守的概念。
- (6) 掌握竞争的实质。
- (7) 掌握烹饪从业人员职业道德的内容。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
职业道德	职业道德基础知识	道德的概念	★★★
		道德的种类	★★
		道德的评价标准	★★★
		社会主义道德建设的基本要求	★★★
		善恶的判断	★★
		职业道德的概念	★★★
		行业职业道德的具体要求	★★★
		职业道德的特点	★★★
		加强职业道德建设的原因	★★★
	职业守则	忠于职守的概念	★★★
		衡量质量的标准	★★★
		竞争的实质	★★★
		烹饪从业人员职业道德的内容	★★★

考点导航

一、职业道德基本知识

- (1) 道德的概念:道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念,以善恶评

价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。它是调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范,主要是依靠人们自觉的内心信念来维持的。

(2) 道德的种类:依社会关系分为社会公德、家庭婚姻道德和职业道德三种。

(3) 道德的评价标准:道德以善恶为评价标准,在不同社会存在不同的善恶观。社会舆论是指人们对某人某事的评论,其判断善恶的依据是传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观。在现在社会里大企业挤垮小企业属于道德的行为。

(4) 社会主义道德建设的基本要求:爱祖国、爱人民、爱劳动、爱科学、爱社会主义,简称“五爱”。在社会主义社会中,为人民服务是每一个行业都要共同遵循的宗旨。

(5) 职业道德的概念:指人们在从事某种职业、履行职责的过程中,在思想和行为上所必须遵循的行为准则和道德规范的总和。在社会主义时期,是社会主义道德原则在职业生活和职业关系中的具体体现。

(6) 职业道德的特点:具有广泛性、多样性、实践性和具体性。公正廉洁属于公务员的职业道德规范,而不属于商业从业售货员的职业道德规范。

(7) 加强职业道德建设的原因:一是对社会精神文明建设有极大的促进作用,二是可以有利于保障个人的合法利益,三是可以促进社会主义市场经济的正常发展。提高服务质量的核心是加强职业道德建设。

(8) 忠于职守的概念:就是要求把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准和规范要求,能够完成应承担的任务。尽职尽责的关键是尽,玩忽职守是尽职尽责和忠于职守的反面。团结协作是从业人员之间、企业与企业之间的重要道德规范。

(9) 衡量质量的标准:在商品经济条件下,衡量质量标准的尺度是价格,商品的买与卖之间是按照等价交换的原则进行的。货真价实是职业道德的重要组成部分。

(10) 竞争的实质:是人才和知识的竞争,是劳动生产率的较量。竞争可以大大促进社会生产力的快速发展,是符合人类根本利益的行为,是道德的行为。

(11) 面点师职业道德的基本要求:忠于国家,献身面点制作与研发,勤奋学习、钻研技术、热爱本职、遵纪守法、团结协作、以身作则。

二、面点师的职业守则

- (1) 忠于职守,爱岗敬业。
- (2) 讲究质量,注重信誉。
- (3) 尊师爱徒,团结协作。
- (4) 积极进取,开拓创新。
- (5) 遵纪守法,讲究公德。

仿真训练

一、单项选择题(请将正确选项的代号填入题内的括号中)

1. 道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A. 国家法律 B. 社会法则 C. 社会舆论 D. 个人约定
2. 道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。

- A. 社会舆论 B. 传统习惯 C. 内心信念 D. 共同约定
3. 职业道德、家庭婚姻道德和()这三种道德构成社会的全部道德内容。
A. 行为道德 B. 国家公德 C. 科学道德 D. 社会公德
4. 道德是以()为评价标准。
A. 违纪 B. 违法 C. 善恶 D. 是非
5. 爱祖国、爱人民、爱劳动、()和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
A. 爱集体 B. 爱社区 C. 爱科学 D. 爱知识
6. 社会舆论判断善恶的依据是()。
A. 传统习惯形成的善恶观
B. 社会进步之后形成的新的善恶观
C. 集体的利益观
D. 传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观
7. 人们对某人某事的(),称为社会舆论。
A. 评论 B. 评价 C. 判断 D. 意见
8. 在现在社会里,下列行为中,()不属于不道德行为。
A. 缺斤少两 B. 偷盗 C. 殴打妻子 D. 大企业挤垮小企业
9. 职业道德在社会主义时期,是社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体现。
A. 社会生活 B. 社会关系 C. 职业守则 D. 职业关系
10. 下列选项中,()是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。
A. 岗位道德 B. 职业道德 C. 社会公德 D. 家庭道德
11. 在社会主义社会中,()是每一个行业都要共同遵循的宗旨。
A. 集体利益为先 B. 国家利益为重 C. 为国家服务 D. 为人民服务
12. 下列选项中,()不属于商业从业售货员的职业道德规范。
A. 公正廉洁 B. 为人民服务 C. 货真价实 D. 公平交易
13. 下面属于公务员的职业道德规范的是()。
A. 一视同仁 B. 公正廉洁 C. 救死扶伤 D. 为人师表
14. 职业道德具有广泛性、实践性、()和具体性。
A. 代表性 B. 多样性 C. 规范性 D. 形象性
15. 下列不属于职业道德的特点的是()。
A. 广泛性 B. 实践性 C. 多样性 D. 约束性
16. 下列不属于加强社会主义职业道德建设原因的是()。
A. 职业道德建设对社会精神文明建设有极大的促进作用
B. 职业道德建设可以有利于保障个人的合法利益
C. 职业道德建设可以促进社会主义市场经济的正常发展
D. 职业道德建设能够促进职业的多元化发展
17. 加强社会主义职业道德建设是为了促进()的发展。
A. 社会主义国家 B. 人民生活水平 C. 市场经济 D. 生产效益
18. 提高()的核心是加强职业道德建设。
A. 社会稳定 B. 服务质量 C. 人民团结 D. 工作质量
19. 尽职尽责的关键是()。

- A. 尽 B. 职 C. 忠 D. 责
20. 下列选项中,()是尽职尽责和忠于职守的反面。
A. 公平交易 B. 等价交换 C. 玩忽职守 D. 凑合应付
21. 下列选项中,()就是要求把自己职责范围内的事做好,合乎质量标准 and 规范要求,能够完成应承担的任务。
A. 爱岗敬业 B. 忠于职守 C. 遵守纪律 D. 兢兢业业
22. 在商品经济条件下,()是衡量质量标准的尺度。
A. 生产时间 B. 所用的原料 C. 价格 D. 价值
23. 商品的买与卖之间是按照()原则进行的。
A. 价格交换 B. 等价交换 C. 利益交换 D. 等同交换
24. 货真价实是()的重要组成部分。
A. 职业道德 B. 社会公德 C. 公平交易 D. 注重信誉
25. 竞争的实质是人才和知识的竞争,是()的较量。
A. 劳动生产率 B. 科技含量 C. 技术力量 D. 企业规模
26. 竞争可以大大促进()的快速发展。
A. 社会经济 B. 社会生产力 C. 生产技术 D. 生产规模
27. 下列选项中,不属于烹饪从业人员的职业道德范畴的是()。
A. 尊师爱徒,团结协作 B. 艰苦奋斗,勤俭创业
C. 公平交易,货比三家 D. 遵纪守法,廉洁奉公
28. 下列选项中,()不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。
A. 遵纪守法 B. 廉洁奉公 C. 孝敬父母 D. 货真价实
29. 下列选项中,()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
A. 忠于职守,看重质量 B. 平等交易,注重质量
C. 积极进取,开拓创新 D. 以次充好,敢于竞争

二、判断题(对的画“√”,错的画“×”)

- () 1. 道德是以善恶为评价标准的。
- () 2. 道德是调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。
- () 3. 道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。
- () 4. 道德以善恶为评价标准,在不同社会存在不同的善恶观。
- () 5. 爱祖国、爱民族、爱劳动、爱科学、爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
- () 6. “大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”是道德的。
- () 7. 企业员工良好的职业道德有利于企业摆脱困境。
- () 8. 职业道德规范就是法律和政策规范。
- () 9. 各行各业都必须有体现行业内在要求的职业道德规范。
- () 10. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- () 11. 社会主义市场经济的发展,有力地促进了职业道德建设的进一步发展。
- () 12. 忠于职守就是能够完成自己的任务。
- () 13. 团结协作是从业人员之间、企业与企业之间的重要道德规范。
- () 14. 讲究质量要求必须是绝对高的质量。

- () 15. 竞争实际上也是劳动生产率的较量。
 () 16. 竞争是符合人类根本利益的行为,因而是道德的行为。

参考答案

一、单项选择题

1. C 2. C 3. D 4. C 5. C 6. D 7. A 8. D 9. D 10. B
 11. D 12. A 13. B 14. B 15. D 16. D 17. C 18. B 19. A 20. C
 21. B 22. C 23. B 24. A 25. A 26. B 27. C 28. C 29. D

二、判断题

1. √ 2. √ 3. √ 4. √ 5. × 6. √ 7. √ 8. × 9. √ 10. √
 11. √ 12. × 13. √ 14. × 15. √ 16. √

第二单元 基础知识

学习目标

一、饮食卫生知识

- (1) 掌握微生物、寄生虫及虫卵、昆虫及有害物、化学农药、包装材料及工业“三废”污染等方面的知识。
- (2) 了解放射性污染,掌握食品污染的危害和防治。
- (3) 掌握食物中毒的概念和特征及细菌性食物中毒的种类和特征。
- (4) 掌握有毒动物食物中毒、有毒植物食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、其他食物中毒等方面的知识,并熟悉食物中毒的急救处理和现场处理。
- (5) 掌握粮豆类、蔬菜水果、植物油、调味品、畜肉、禽肉、蛋类、乳类、水产的卫生要求。
- (6) 掌握食品添加剂的概念、种类和使用要求。
- (7) 熟悉食品添加剂的使用原则和食品营养强化剂的概念。
- (8) 掌握食品营养强化剂的种类和强化食品应遵循的原则,了解常用的食品营养强化剂。
- (9) 熟悉餐饮从业人员的体检,掌握面点师个人卫生习惯、面点制作环境卫生要求及灭鼠与除虫知识。
- (10) 掌握食品容器、餐具的洗涤消毒方法。
- (11) 掌握食品卫生法的内容和食品卫生管理制度。

二、饮食营养知识

- (1) 掌握糖类的种类、生理功用和食物来源。
- (2) 掌握脂肪酸、氨基酸的种类,脂肪的生理功用、营养评价和供给量。
- (3) 掌握蛋白质的营养评价、生理功用、食物来源和提高蛋白质营养价值的措施。
- (4) 熟悉维生素的共同特点,掌握水溶性、脂溶性维生素和维生素缺乏症知识。
- (5) 熟悉无机盐的生理功用,掌握重要的常量元素和微量元素及矿物质缺乏症知识。

(6) 掌握水的生理功能、主要来源及科学饮水的知识。

(7) 熟悉人体热能的产生和消耗,掌握人体热量供耗的平衡和每日所需总热量及热量营养素

的计算。

(8) 熟悉食物、营养物质的消化等方面知识。

(9) 掌握谷类原料、豆类及其制品、果蔬原料、肉类、乳类、蛋类、水产类、调味品类、昆虫食品类、饮料类的营养特点。

(10) 掌握膳食平衡的意义、要求和食物构成,科学膳食的原则和安排及中国居民膳食指南的内容和膳食宝塔。

三、饮食成本核算知识

(1) 掌握成本、餐饮成本、菜点成本、成本核算的概念,进行成本核算的基本条件和成本核算方法;熟悉成本的作用和成本核算的任务。

(2) 掌握出材率、损耗率的概念和应用,了解影响出材率的因素。

(3) 熟悉净料的概念和净料成本计算的基本条件。

(4) 掌握净料单位成本计算的方法。

(5) 掌握用“成本系数法”计算原料成本和成品成本计算的方法。

(6) 了解产品价格的构成和价格制定程序,掌握价格制定方法。

(7) 熟悉毛利率的概念和确定原则,掌握它的计算和换算。

(8) 掌握产品价格计算。

四、安全生产知识

(1) 了解厨房安全生产的基本要求。

(2) 掌握厨房电气机械设备安全用电知识及操作要求。

(3) 掌握厨房用具的安全使用和防火、消防知识。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
基础知识	饮食卫生知识	微生物污染	★★★
		寄生虫及虫卵污染	★★
		昆虫及有害物污染	★★★
		化学农药污染	★★★
		包装材料污染	★★★
		工业“三废”污染	★★★
		放射性污染	★
		食品污染的危害	★★★
		食品污染的防治	★★★
		食物中毒的概念	★★★
		食物中毒的特征	★★★