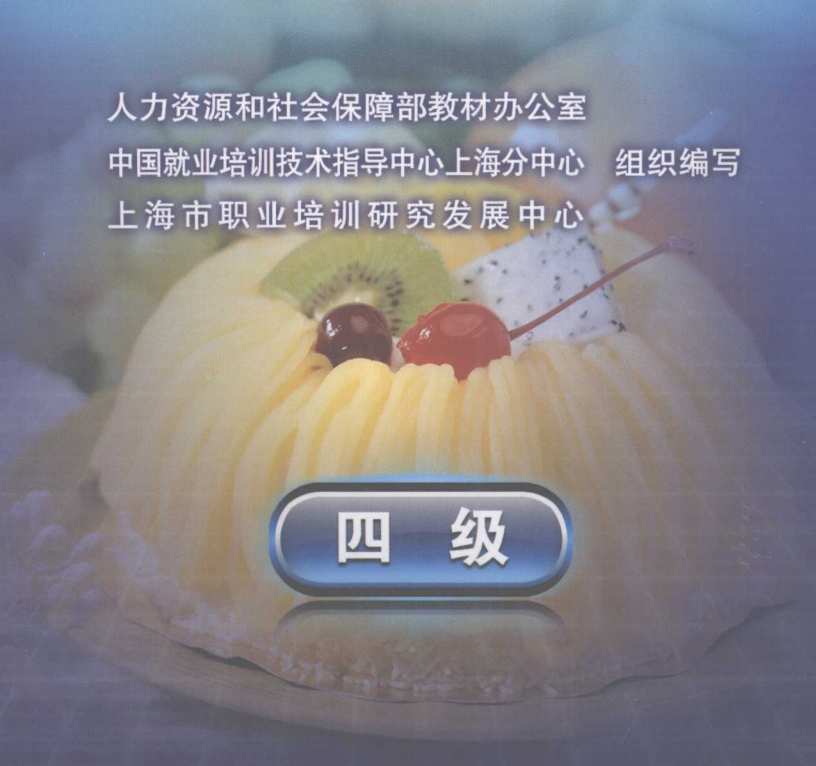




职业技能鉴定考核指导手册

西式面点师

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



职业技能鉴定考核指导手册

西式面点师

主 任 仇 卓

委 员 葛恒双 顾卫东 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 吴文俊



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 978-7-5045-7955-3

I. 西… II. 上… III. 面点-制作-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 099544 号

*

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 11 印张 180 千字

2009 年 6 月第 1 版 2009 年 6 月第 1 次印刷

定价：19.00 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

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)
准备工作	(20)
蛋糕	(51)
清酥面团	(63)
哈斗	(68)
冷餐会点心	(72)
成本核算	(74)
英语知识	(77)
第 4 部分 操作技能复习题	(79)
清酥面团	(79)

清蛋糕.....	(93)
油蛋糕.....	(99)
裱花蛋糕.....	(107)
泡芙类.....	(120)
冷餐会点心.....	(126)
 第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(137)
 第 6 部分 操作技能考核模拟试卷	(154)

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、成型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）面点成型和熟制；（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）

题型、题量 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		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	清酥面团	1	咸味类	操作	抽一	60	25	
		2	甜味类					
		3	复合味类					
2	清蛋糕	1	添加 SP 清蛋糕	操作	抽一	30	15	
		2	分蛋法清蛋糕					
3	油蛋糕	1	轻油蛋糕	操作				
		2	水果蛋糕					
		3	重油蛋糕					
4	裱花蛋糕	1	对称图案	操作		抽一	40	25
		2	主题图案					
		3	象形图案					
5	泡芙类	1	圆形	操作	抽一	50	15	
		2	长形					
		3	油炸					
6	冷餐会点心	1	摩司	操作				
		2	冷食布丁					
以上项目考核综合操作过程得分						—	20	
合计						180	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				准备工作		
	1	1			主要卫生质量要求		
	1	1	1		食品卫生标准规定的技术指标		
1	1	1	1	1	食品卫生标准包括的内容		
2	1	1	1	2	食品卫生标准规定的技术指标		
3	1	1	1	3	微生物指标主要的内容		
	1	1	2		主要原料的卫生质量要求		
4	1	1	2	1	牛奶的卫生质量要求		
5	1	1	2	2	奶油的卫生质量要求		
6	1	1	2	3	油脂的卫生质量要求		
7	1	1	2	4	鲜蛋的卫生质量要求		
8	1	1	2	5	面粉的卫生质量要求		
	1	2			食物中毒		
	1	2	1		食物中毒的概念及原因		
9	1	2	1	1	食物中毒的概念		
10	1	2	1	2	食物受到致病性微生物的污染		
11	1	2	1	3	食物被有毒的化学物质污染		

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			
12	1	2	1	4	原料中本身就含有的有毒成分		
13	1	2	1	5	理化或生物性变化产生的有毒物质		
14	1	2	1	6	有毒成分的二次转移		
	1	2	2		食物中毒的特点		
15	1	2	2	1	食物中毒发生的特点		
16	1	2	2	2	食物中毒发病的时间特点		
17	1	2	2	3	食物中毒患者类似的症状		
18	1	2	2	4	食物中毒患者之间的关系		
	1	2	3		食物中毒种类及预防		
19	1	2	3	1	食物中毒的种类		
20	1	2	3	2	细菌性食物中毒的定义		
21	1	2	3	3	细菌性食物中毒的原因		
22	1	2	3	4	沙门氏菌食物中毒的原因及预防		
23	1	2	3	5	葡萄球菌食物中毒的原因及预防		
24	1	2	3	6	副溶血性弧菌中毒的原因及预防		
25	1	2	3	7	肉毒中毒的原因及预防		
26	1	2	3	8	致病性大肠杆菌中毒的原因及预防		
27	1	2	3	9	有毒动植物中毒的种类		
28	1	2	3	10	化学性食物中毒的定义		
29	1	2	3	11	铅中毒的预防		
	1	3			营养互补		
	1	3	1		营养互补的概念		
30	1	3	1	1	营养互补的定义		
31	1	3	1	2	营养素在体内的相互关系		
32	1	3	1	3	营养互补的目的		
	1	3	2		三大热能营养素的相互关系		

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			
33	1	3	2	1	三大热能营养素的内容		
34	1	3	2	2	碳水化合物的生理作用		
35	1	3	2	3	脂肪的生理作用		
36	1	3	2	4	蛋白质的生理作用		
37	1	3	2	5	三大热能营养素之间的相互关系		
38	1	3	2	6	碳水化合物和脂肪对蛋白质的节约作用		
39	1	3	2	7	碳水化合物和脂肪的相互关系		
	1	3	3		维生素与三大热能营养素之间的关系		
40	1	3	3	1	维生素与生热营养素的关系		
	1	3	4		脂肪与酶的关系		
41	1	3	4	1	脂肪与维生素的关系		
42	1	3	4	2	脂肪与脂溶性维生素的关系		
	1	3	5		无机盐和维生素的关系		
43	1	3	5	1	无机盐和维生素之间的关系		
44	1	3	5	2	维生素 C 与铁的关系		
45	1	3	5	3	维生素 D 与钙、磷的关系		
	1	3	6		氨基酸之间的关系		
46	1	3	6	1	决定蛋白质质量的因素		
47	1	3	6	2	总氮量能满足肌体最低生理需要的条件		
48	1	3	6	3	氨基酸之间的关系		
	1	3	7		维生素之间的关系		
49	1	3	7	1	维生素相互之间的关系		
50	1	3	7	2	维生素 E 与维生素 A 的关系		
51	1	3	7	3	维生素 C 与叶酸的关系		
52	1	3	7	4	维生素 B ₁ 与维生素 B ₂ 的关系		
53	1	3	7	5	维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 与维生素 C 的关系		

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			合理膳食		
	1	4	1		合理膳食的概念		
54	1	4	1	1	合理膳食的定义		
	1	4	2		合理膳食的基本原则		
55	1	4	2	1	合理膳食的基本原则		
56	1	4	2	2	食品的基本要求		
57	1	4	2	3	人体营养素正常的需要		
58	1	4	2	4	膳食中食物的结构		
59	1	4	2	5	科学的食品加工方法		
	1	4	3		合理的膳食制度		
60	1	4	3	1	合理膳食制度的特点		
61	1	4	3	2	食物的特点		
62	1	4	3	3	蛋白质主要来源的特点		
63	1	4	3	4	脂肪主要来源的特点		
64	1	4	3	5	有些无机盐和维生素摄入量的不足		
65	1	4	3	6	原料的选择和配备		
	1	5			常用原料知识		
	1	5	1		面粉		
66	1	5	1	1	面粉中含量最多的化学成分		
67	1	5	1	2	面粉中碳水化合物的种类		
68	1	5	1	3	淀粉的性能		
69	1	5	1	4	淀粉的种类		
70	1	5	1	5	直链淀粉的性能		
71	1	5	1	6	支链淀粉的性能		
72	1	5	1	7	面粉中可溶性糖的种类		
73	1	5	1	8	小麦中纤维素最集中的部位		

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			
74	1	5	1	9	纤维素的性能		
75	1	5	1	10	小麦中蛋白质分布的部位		
76	1	5	1	11	小麦中蛋白质含量变化的因素		
77	1	5	1	12	面粉中蛋白质的种类		
78	1	5	1	13	面筋蛋白质的种类		
79	1	5	1	14	面筋蛋白质占蛋白质总量的比例		
80	1	5	1	15	面筋质的定义		
81	1	5	1	16	面筋弹性的定义		
82	1	5	1	17	面筋延伸性的定义		
83	1	5	1	18	面筋韧性的定义		
84	1	5	1	19	面筋比延伸性的定义		
85	1	5	1	20	面筋在水调面团中的作用		
86	1	5	1	21	面筋在发酵面团中的作用		
87	1	5	1	22	面粉中酶的种类		
88	1	5	1	23	对面粉性能和制品质量影响最大的酶		
89	1	5	1	24	淀粉酶的功能		
90	1	5	1	25	淀粉酶的种类		
91	1	5	1	26	α -淀粉酶的水解物		
92	1	5	1	27	α -淀粉酶的热稳定性		
93	1	5	1	28	α -淀粉酶对发酵面团的作用		
94	1	5	1	29	β -淀粉酶的水解物		
95	1	5	1	30	蛋白酶的作用		
96	1	5	1	31	脂肪酶的定义		
97	1	5	1	32	脂肪酶的作用		
98	1	5	1	33	水分对面粉储藏的影响		
99	1	5	1	34	面粉中水分的变化		

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			
100	1	5	1	35	面粉灰分与加工精度的关系		
101	1	5	1	36	面粉质量鉴定的指标		
102	1	5	1	37	面粉含水量的鉴定		
103	1	5	1	38	面粉含水量与储藏、加水量的关系		
104	1	5	1	39	面粉含水量的鉴定方法		
105	1	5	1	40	面粉新鲜度的鉴定		
106	1	5	1	41	加工精度与面粉颜色的关系		
107	1	5	1	42	面粉颜色加深的原因		
108	1	5	1	43	面粉湿面筋含量的鉴定		
109	1	5	1	44	测定湿面筋含量的方法		
	1	5	2		油脂		
110	1	5	2	1	油脂的分类		
111	1	5	2	2	油脂的定义		
112	1	5	2	3	油脂的化学成分		
113	1	5	2	4	油脂老化的原因		
114	1	5	2	5	油脂老化的定义		
115	1	5	2	6	温度与油脂老化的关系		
116	1	5	2	7	空气与油脂老化的关系		
117	1	5	2	8	防止油脂老化的方法		
118	1	5	2	9	油脂的保存方法		
119	1	5	2	10	油脂的鉴定方法		
120	1	5	2	11	油脂感官鉴定的指标		
121	1	5	2	12	油脂的气味和滋味		
122	1	5	2	13	油脂的颜色		
123	1	5	2	14	油脂的透明度和沉淀物		
	1	5	3		糖		

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			
124	1	5	3	1	糖的化学成分		
125	1	5	3	2	糖的合成利用		
126	1	5	3	3	糖与蛋液搅拌对蛋液的影响		
127	1	5	3	4	糖与水混合后的用途		
128	1	5	3	5	糖在发酵面团中的作用		
129	1	5	3	6	糖在混酥面团内的作用		
130	1	5	3	7	糖对食品保存期的影响		
131	1	5	3	8	糖的质量标准		
132	1	5	3	9	糖的鉴定方法		
133	1	5	3	10	糖的感官鉴定的方法		
	1	5	4		蛋		
134	1	5	4	1	蛋清的起泡性		
135	1	5	4	2	蛋黄的乳化性		
136	1	5	4	3	蛋黄中卵磷脂的性质		
137	1	5	4	4	打蛋时间对蛋液质量的影响		
138	1	5	4	5	长时间搅打对蛋液质量的影响		
139	1	5	4	6	打蛋温度对蛋液质量的影响		
140	1	5	4	7	蛋清搅打的温度		
141	1	5	4	8	油脂的消泡性能		
142	1	5	4	9	油脂同蛋液质量的关系		
	1	5	5		乳化剂		
143	1	5	5	1	乳化剂的定义		
144	1	5	5	2	乳化剂的性能		
145	1	5	5	3	乳化剂的作用原理		
146	1	5	5	4	乳化剂对制品发泡膨胀的作用		
147	1	5	5	5	面包、蛋糕“老化”的概念		