



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



五 级



中国劳动社会保障出版社

西式面点师

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 张 伟

执行委员 孙兴旺 张鸿樑 李 晔 瞿伟洁 杨永芸



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 978-7-5045-7953-9

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 099545 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 8.5 印张 137 千字

2009 年 6 月第 1 版 2009 年 6 月第 1 次印刷

定价：14.00 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 (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	(17)
西式面点概况	(17)
职业道德	(20)
准备工作	(21)
冻品类	(37)
混酥类	(39)
发酵类	(44)
成本核算	(49)
英文基础知识	(52)



第 4 部分 操作技能复习题	(54)
混酥类	(54)
饼干类	(65)
发酵面团	(75)
甜汁与冻	(92)
综合操作过程	(101)
第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(103)
第 6 部分 操作技能考核模拟试卷	(113)

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（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		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）		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	1	排类	操作	抽一	35	25	
		2	塔类					
		3	派类					
2	饼干类	1	咸味饼干	操作	抽一	30	15	
		2	甜味饼干					
3	发酵面团	1	软式面包	操作	抽一	65	30	
		2	硬式面包					
		3	主食面包					
		4	油炸面包					
4	甜汁与冻	1	少司	操作	抽一	25	10	
		2	果冻					
		3	乳冻					
以上项目考核综合操作过程得分							20	
合计						155	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	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				西式面点概况		
	1	1			西式面点概念与分类		
	1	1	1		西式面点的概念		
1	1	1	1	1	西式面点的定义		
2	1	1	1	2	西式面点的特点		
3	1	1	1	3	西点的用料		
4	1	1	1	4	西点的工艺		
5	1	1	1	5	西点的口味		
	1	1	2		西式面点的分类		
6	1	1	2	1	清酥类		
7	1	1	2	2	混酥类		
8	1	1	2	3	蛋糕类		
9	1	1	2	4	发酵类		
10	1	1	2	5	哈斗类		
	1	2			世界各国国家的饮食风俗		
	1	2	1		世界主要国家的饮食习惯		
11	1	2	1	1	法国的饮食习惯		

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	2	英国的饮食习俗		
13	1	2	1	3	日本的饮食习俗		
14	1	2	1	4	美国的饮食习俗		
15	1	2	1	5	德国的饮食习俗		
16	1	2	1	6	韩国的饮食习俗		
17	1	2	1	7	泰国的饮食习俗		
18	1	2	1	8	印度和其他东南亚国家的饮食习俗		
	2				职业道德		
	2	1			职业道德的概念		
	2	1	1		职业道德的定义和基本原则		
19	2	1	1	1	职业道德的定义		
20	2	1	1	2	职业道德的基本原则		
	2	2			餐饮业职业道德		
	2	2	1		餐饮业职业道德特征与道德规范		
21	2	2	1	1	餐饮业职业道德特征		
22	2	2	1	2	餐饮业道德规范		
	2	3			劳动者		
	2	3	1		劳动者的权利、义务与素质		
23	2	3	1	1	劳动者的权利		
24	2	3	1	2	劳动者的义务		
25	2	3	1	3	劳动者的自我修养		
26	2	3	1	4	劳动者的素质要求		
	3				准备工作		
	3	1			清洁卫生		
	3	1	1		食品卫生的基本要求		
28	3	1	1	1	食品的卫生要求		

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			
29	3	1	1	2	食品工作场地卫生要求		
30	3	1	1	3	食品的卫生“五四”制		
31	3	1	1	4	面点操作间的卫生要求		
32	3	1	1	5	食品工作者的卫生要求		
33	3	1	1	6	操作台的清洗方法		
34	3	1	1	7	操作间地面的清洗方法		
	3	1	2		食品污染		
35	3	1	2	1	食品污染的概念		
36	3	1	2	2	污染物的概念		
37	3	1	2	3	食品污染物		
38	3	1	2	4	食品污染的来源		
39	3	1	2	5	食品污染的分类		
40	3	1	2	6	污染物对人体的影响		
	3	1	3		食品的腐败变质		
41	3	1	3	1	食品腐败变质的现象		
42	3	1	3	2	食品变质的物理因素		
43	3	1	3	3	食品腐败变质引起的后果		
	3	1	4		食品的保藏		
44	3	1	4	1	食品保藏的作用		
45	3	1	4	2	食品保藏的方法		
	3	2			西点设备及工具、用具		
	3	2	1		烘烤设备		
46	3	2	1	1	烤箱的种类		
47	3	2	1	2	电烤箱和煤气烤箱的热源		
48	3	2	1	3	电烤箱和煤气烤箱的优点		
49	3	2	1	4	烤箱的使用		

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			
50	3	2	1	5	烤箱使用安全规范		
	3	2	2		常用机械设备		
51	3	2	2	1	机械设备的使用方法		
52	3	2	2	2	发酵箱		
53	3	2	2	3	电冰箱		
54	3	2	2	4	搅拌机		
55	3	2	2	5	压面机		
56	3	2	2	6	分块机和切片机		
57	3	2	2	7	成形机		
	3	2	3		工具的种类和使用		
58	3	2	3	1	刀具的种类		
59	3	2	3	2	刀具的使用		
60	3	2	3	3	模具的种类		
61	3	2	3	4	模具的使用		
62	3	2	3	5	其他工具的种类		
63	3	2	3	6	其他工具的使用		
	3	2	4		安全生产知识		
64	3	2	4	1	烘烤设备的合理布置		
65	3	2	4	2	机械设备的合理布置		
66	3	2	4	3	冰箱的合理布置		
67	3	2	4	4	燃气灶的合理布置		
	3	2	5		设备的安全使用		
68	3	2	5	1	机械设备的合理布置		
69	3	2	5	2	电的安全使用		
70	3	2	5	3	煤气的安全使用		
	3	2	6		常用设备和工具的保养		

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			
71	3	2	6	1	成熟设备的保养		
72	3	2	6	2	机械设备的保养		
73	3	2	6	3	电冰箱的保养		
74	3	2	6	4	微波炉的保养		
75	3	2	6	5	工具、用具使用后的保养		
76	3	2	6	6	成型工具的保养		
77	3	2	6	7	擀面杖的保养		
78	3	2	6	8	衡器的保养		
79	3	2	6	9	其他工具的保养		
	3	3			备料		
	3	3	1		食品营养常识		
80	3	3	1	1	营养概念		
81	3	3	1	2	营养素定义		
82	3	3	1	3	营养素的应用		
83	3	3	1	4	糖的分类		
84	3	3	1	5	单糖的种类和功能		
85	3	3	1	6	双糖的种类和功能		
86	3	3	1	7	多糖的种类和功能		
87	3	3	1	8	糖类的生理功能		
88	3	3	1	9	脂肪酸的概念		
89	3	3	1	10	脂肪酸的种类和形态		
90	3	3	1	11	氨基酸的概念		
91	3	3	1	12	蛋白质的分类		
92	3	3	1	13	蛋白质的来源		
93	3	3	1	14	维生素的概念		
94	3	3	1	15	维生素的种类和功能		

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			
95	3	3	1	16	无机盐的作用		
96	3	3	1	17	水的作用		
97	3	3	1	18	水对人体的意义		
98	3	3	1	19	三种产热营养素		
99	3	3	1	20	热能的单位及计算		
100	3	3	1	21	人体热能的消耗		
101	3	3	1	22	劳动与热消耗的关系		
	3	3	2		面粉		
102	3	3	2	1	高筋粉		
103	3	3	2	2	中筋粉		
104	3	3	2	3	低筋粉		
105	3	3	2	4	预拌粉		
106	3	3	2	5	面粉的性能		
107	3	3	2	6	淀粉的性能		
108	3	3	2	7	蛋白质的性能		
109	3	3	2	8	面粉的用途		
110	3	3	2	9	面粉的糖化力		
111	3	3	2	10	面粉的品质检验		
112	3	3	2	11	面粉的保管		
	3	3	3		糖		
113	3	3	3	1	糖的种类		
114	3	3	3	2	糖的特点		
115	3	3	3	3	糖的性能		
116	3	3	3	4	糖的作用		
117	3	3	3	5	糖的品质检验		
118	3	3	3	6	糖的保管		

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			
	3	3	4		油脂		
119	3	3	4	1	油脂的种类		
120	3	3	4	2	油脂的特点		
121	3	3	4	3	油脂的性能		
122	3	3	4	4	油脂的作用		
123	3	3	4	5	油脂的品质检验		
124	3	3	4	6	常用油脂的保管		
	3	3	5		蛋		
125	3	3	5	1	蛋的性能		
126	3	3	5	2	蛋的作用		
127	3	3	5	3	蛋的品质检验		
128	3	3	5	4	蛋的保管		
	3	3	6		乳品		
129	3	3	6	1	牛奶和奶粉		
130	3	3	6	2	酸奶和炼乳		
131	3	3	6	3	奶酪的知识		
132	3	3	6	4	乳品的性能		
133	3	3	6	5	乳品的作用		
134	3	3	6	6	乳品的品质检验		
135	3	3	6	7	乳品的保管		
	3	3	7		食品添加剂		
136	3	3	7	1	食品添加剂的应用		
137	3	3	7	2	食品膨松剂		
138	3	3	7	3	化学膨松剂		
139	3	3	7	4	生物膨松剂		
140	3	3	7	5	调味剂		