**中式面点师中高级理论知识评价要点**

**中式面点师(中级)理论知识评价要点**

一、基本要求（权重比例15%）

（一）职业道德

1、 职业道德基本知识

001 职业道德的内涵及规范

002 职业道德特征

003 社会主义职业道德建设的基本要求

004 职业道德建设的途径

005 职业道德建设对企业发展的影响

1. 职业准则

001 忠于职守，爱岗敬业的具体要求

002 讲究质量，注重信誉的具体要求

003 遵纪守法，讲究公德的具体要求

004 尊师爱徒，团结协作的具体要求

005 精益求精，追求极致的具体要求

006 积极进取，开拓创新的具体要求

1. 基础知识

1、饮食营养知识

001 人体需要的营养素和热能

002 各类烹饪原料的营养特点

003 营养素在烹饪中的变化

004 平衡膳食与科学配餐

2、食品安全知识

001 食品污染的控制、预防措施

002 食品腐败变质的控制、预防措施

003 食物中毒的控制、预防措施

004 烹饪原料的卫生与安全知识

005 烹饪过程的的卫生与安全知识

006 食品的卫生要求

3、安全生产知识

001 厨房生产安全习惯的相关概念

002 厨房用电用气的安全知识

003 厨房防火与防爆的安全知识

004 厨房设备的安全使用知识

1. 相关法律、法规知识

001 《中华人民共和国劳动法》相关知识

002 《中华人民共和国食品安全法》相关知识

二、相关专业知识要求（权重比例85%）

（一）粤点岗位认知

1、岗位认知

001 主管的岗位职责

002 案板岗的岗位职

003 拌馅岗的岗位职责

004 案板岗的岗位职责

005 熟笼岗的岗位职责

006 煎炸岗的岗位职责

007 西饼岗的岗位职责

008 肠粉岗的岗位职责

009 明档岗的岗位职责

（二）设备与工具

1、设备与工具知识

001 常用设备

002 常用工具

（三）原料知识

1、面点原料知识

001 皮坯原料

002 制馅原料

003 调辅料

004 食品添加剂

（四）制馅工艺

1、原料的选择

001 馅心的概念

002 馅心的分类

003 制馅原料知识

004 馅心原料的保藏知识

1. 原料加工设备

001 原料加工设备

002 刀具的种类及使用方法

003 刀法的种类及注意事项

1. 咸馅制作与使用

001 动物性原料的加工要求

002 植物性原料的加工要求

003 生荤馅的加工及使用

004 生素馅的加工及使用

005 生荤素馅的加工及使用

006 熟咸馅的加工及使用

007 咸馅加工注意事项

008 馅心水分控制方法

4、甜馅制作与使用

001 甜馅分类、特性

002 甜馅的应用范围

003 甜馅保存

004 甜馅加工注意事项

005 咸甜馅的制作

006 生甜馅的制作

007 熟甜馅的制作

1. 面团制作及成品
2. 水调面团调制及成品制作

001 水调面团概述

002 水调面团原料种类

003 水调面团原料使用方法

004 冷水面团特性

005 温水面团特性

006 热水面团特性

007 水调面团调制手法

008 水调面团调制工具及设备

009 水调面团成品制作

1. 膨松面团调制及成品制作

001 膨松调面团概述

002 膨松面团原料种类

003 化学膨松剂的种类、特点

004 化学膨松剂的使用方法

005 酵母的种类、特点

006 生物蓬松剂的使用方法

007 物理蓬松原理

008 物理膨松面团特性

009 化学膨松面团特性

010 生物膨松面团特性

011 蛋类蓬松面团调制工艺与方法

012 油脂类蓬松面团调制工艺与方法

013 化学膨松面团调制工艺与方法

014 依仕皮面团调制工艺与方法

015 面包皮面团调制工艺与方法

016 面种发面皮面团调制工艺与方法

017 调制膨松面团的设备和用具

018 膨松面团成品制作

1. 层酥面品种制作

001 油酥面团概述

002 油酥面团原料种类

003 油酥面团特性

004 层酥类面团调制工艺与方法

005 小包酥的概念以及特点

006 混酥类面团调制工艺与方法

007 调制油酥面团的设备和用具

008 油酥面团成品制作

4、米粉面团调制

001 米粉面团概述

002 米粉皮原料种类

003 米粉皮的使用方法

004 糯米粉类面团的调制工艺与方法

005 黏米粉粉类面团的调制工艺与方法

006 泡心法生粉团的调制方法

007 煮芡法生粉团的调制方法

008 调制米粉皮设备和用具

009 米粉面团品种制作

5、杂粮面团调制

001 莜麦的品种、产地

002 莜麦的特点

003 青稞的特点、产地

004 荞麦的品种、产地

005 荞麦的特点

006 玉米的特点

007 高粱的品种、特点

008 木薯的特点

009 薏米的品种特点

010 玉米面的特性、用途

011 莜麦面坯的制作工艺

012 青稞面坯的制作工艺

013 荞麦面坯的制作工艺

014 莜麦类面点制品成熟工艺

015 青稞类面点制品成熟工艺

016 荞麦类面点制品成熟工艺

017 莜面窝窝的制作工艺及要点

018 高粱面饼制作工艺

019 玉米面小窝头的制作工艺

020 玉米面小窝头的制作技术要点

021 莜麦面饺子的制作工艺

022 莜麦面饺子的成品特点、技术要点

023 荞麦面扒糕的制作工艺

024 青稞面馒头的制作工艺

（六）粤点成形

1、手工成形

001 成形的概念

002 成形的作用

003 成型前的基本手法

004 成型前基本手法的操作要领

005 成型方法的概念

006 搓基础成型手法

007 擀基础成形手法

008 叠基础成型手法

009 按基础成型手法

010 卷基础成型手法

011 包基础成型手法

012 摊基础成形手法

013 扭基础成形手法

014 酿基础成形手法

015 沾基础成形手法

016 粘基础成形手法

017 根据产品特点正确选择手工成形技法

018 手工成形技法完成产品成形

2、工具成形

001 成形工具的种类

002 切成形方法

003 剪成形方法

004 夹成形方法

005 钳花成形方法

3、模具及其他成形

001 模具成形的概念

002 模具成形的种类

003 生坯成形类模印法

004 熟坯成形类模印法

005 正确选择模具成形

006 应用模具完成产品成形

007 镶嵌成形方法

（七）粤点熟制

1、熟制方法选择

001 产品熟制原理

002 蒸制成熟方法特点

003 蒸制成熟方法技术关键

004 煮制成熟方法特点

005 煮制成熟方法技术关键

006 煎制成熟方法特点

007 煎制成熟方法技术关键

008 炸制成熟方法特点

009 炸制成熟方法技术关键

010 烤制成熟方法特点

011 烤制成熟方法技术关键

012 烙制成熟方法特点

013 烙制成熟方法技术关键

014 油温的判断方法

015 复合熟制方法的选择及运用

2、 熟制前处理

001 熟制设备的种类

002 熟制设备的加温特性

003 设备预热的方法

004 产品预处理技巧，如喷水、扫蛋液等

005 正确判断产品预处理的效果

3、产品成熟

001 产品成熟原理概述

002 正确应用蒸方法熟制产品

003 正确应用煮方法熟制产品

004 正确应用煎方法熟制产品

005 正确应用炸方法熟制产品

006 正确应用烤方法熟制产品

007 正确应用烙方法熟制产品

008 正确判断制品的熟度

**中式面点师(高级)理论知识评价要点**

一、基本要求（权重比例15%）

（一）职业道德

1、 职业道德基本知识

001 职业道德的内涵及规范

002 职业道德特征

003 社会主义职业道德建设的基本要求

004 职业道德建设的途径

005 职业道德建设对企业发展的影响

1. 职业准则

001 忠于职守，爱岗敬业的具体要求

002 讲究质量，注重信誉的具体要求

003 遵纪守法，讲究公德的具体要求

004 尊师爱徒，团结协作的具体要求

005 精益求精，追求极致的具体要求

006 积极进取，开拓创新的具体要求

1. 基础知识

1、饮食营养知识

001 人体需要的营养素和热能

002 各类烹饪原料的营养特点

003 营养素在烹饪中的变化

004 平衡膳食与科学配餐

2、食品安全知识

001 食品污染的概念、种类

002 食品污染对人体健康的危害

003 食品污染的预防与控制

004 微生物污染

005 化学农药污染

006 工业“三废”污染

007 食品腐败的概念

008 食品腐败的控制方法

009 食物中毒的基本特征

010 有毒植物性食物引起的食物中毒

011 有毒动物性食物引起的食物中毒

012 组胺鱼类食物中毒

013 由细菌引起的食物中毒

014 由化学物质引起的食物中毒

015 果蔬类原料初加工的卫生要求

016 动物性原料初加工的卫生要求

017 面坯发酵过程中的卫生要求

018 馅心制作过程的卫生要求

019 食品加工人员卫生规范

020 厨房卫生管理要求

021 面点原料采购卫生要求

022 面点原料储存卫生要求

3、饮食业成本核算知识

001 成本的概念和意义

002 餐饮成本的概念和特点

003 成本核算的任务

004 餐饮成本核算的方法

005 出材率的概念

006 影响出材率的因素

007 出材率的应用

008 净料的概念

009 净料成本的计算公式

010 损耗率的概念

011 菜点单位成本的计算

012 菜点总成本的计算

013 菜点售价的计算公式

014 菜点成本的计算公式

4、安全生产知识

001 面点师常规基本安全行为要求

002 面点师工作着装要求

003 厨房安全生产的基本要求

004 触电概念、急救方法

005 厨房安全用电基本要求

006 安全防护的基本措施

007 电气设备的保护

008 燃气灶的正确点火方法

009 燃气灶的风力调节

010 燃气灶漏气的处理程序

011 厨房安全防火的措施

012 灭火器的种类

013 电烤箱的安全操作方法

014 搅拌机的安全操作方法

015 炸炉的安全操作方法

016 制冷设备的安全使用

017 压力容器的安全使用

018 肉类加工设备的安全使用

5、相关法律知识

001 《劳动法》宗旨

002 《劳动法》主要内容

003 《劳动法》对劳动合同的相关规定

004 《劳动法》对职业培训的相关规定

005 《劳动法》对工作时间的相关规定

006 《劳动法》对工资的相关规定

007 《劳动法》对休假的相关规定

008 《劳动法》对劳动争议的相关规定

009 《食品安全法》宗旨

010 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定

011 《食品安全法》对食品生产经营的一般规定

012 《食品安全法》对食品生产经营过程控制的相关规定

013 《食品安全法》对食品标签、说明书和广告的相关规定

014 《食品安全法》对食品检验的相关规定

015 《食品安全法》对进口食品生产经营的相关规定

016 《食品安全法》对监督管理的相关规定

017 《食品安全法》对法律责任的相关规定

二、相关专业知识要求（权重比例85%）

（一）水调面品种制作

1. 面坯调制

001 面粉的等级

002 面粉的用途、特性

003 面筋的特性

004 水调面坯的概念

005 水调面坯的分类

006 水调面坯的成团原理

007 冷水面坯的调制注意事项

008 温水面坯的调制注意事项

009 热水面坯的调制注意事项

1. 生坯成型

001 抻的方法

002 抻的要求

003 削的概念

004 削的方法

005 削的要求

006 拨的概念

007 拨的要求

008 搓的方法

009 搓的要求

010 摊的方法

011 摊的要求

012 抻面的工艺及技术要点

1. 产品成熟

001 火侯的概念

002 火侯的运用

003 油温的概念

004 油温的分类

005 热能的运用原则

006 炸制法的概念

007 炸制法的特点

（二）膨松面品种制作

1、面坯调制

001 膨松面坯的概念

002 生物面坯膨松的基本条件

003 生物膨松面坯的特性

004 生物面坯膨松的原理

005 面粉质量与发酵的关系

006 发酵温度与发酵的关系

007 酵母用量与发酵的关系

008 用水量与发酵的关系

009 发酵时间与发酵的关系

010 物理膨松面坯的概念

011 物理膨松面坯的性质特点

012 物理膨松面坯调制技术要点

013 物理膨松面坯膨松的原理

014 油蛋面坯的调制及应用

015 水蛋面坯的调制及应用

1. 面坯成形

001 模具成形的要求方法

002 影响物理膨松面坯成形的因素

003 影响有馅类生物膨松面坯成形因素

3、产品成熟

001 烤箱温度的设置与温度控制

002 烤箱底面火的作用与调制

003 烤制成熟的原理

004 烤的概念

005 烤的炉温

006 海绵蛋糕的制作工艺

007 制作海绵蛋糕的技术要点

008 面包的制作工艺

009 面包的制作技术要点

010 提褶包的制作工艺

011 提褶包的制作技术要点

（三）层酥面品种制作

1、面坯调制

001 层酥面坯的概念及分类

002 层酥面坯的性质特点

003 干油酥的形成

004 层酥面坯的起酥原理

005 层酥面坯水油皮层酥的比例要求

006 擘酥面坯的概念、用途

007 擘酥开酥方法及运用

2、生坯成形

001 影响层酥面坯起酥的因素

002 小包酥的性质特点

003 开酥的方法

004 层酥面坯层酥的分类

005 明酥的概念、特点

006 制作明酥面坯成型时注意事项

007 包酥的技术要求

3、制品成熟

001 明酥制品烤制关键

002 明酥制品炸制关键

003 明酥制品烙制关键

004 莲花酥的烤制工艺

005 莲花酥的制作技术要点

006 酥合子的炸制工艺

007 酥合子的制作技术要点

008 南沙饼的烙制工艺

009 南沙饼的制作技术要点

010 小鸡酥的制作工艺

011 小鸡酥的制作技术要点

（四）米制品制作

1、面坯调制

001 米粉面坯的概念

002 米粉面坯的分类

003 米糕类品种的特点

004 糯米粉与面粉的掺和方法

005 糯米粉与粳米粉的掺和方法

006 米粉与杂粮的掺和方法

007 米粉面坯的成团原理

008 米浆类面坯的特性

2、生坯成形

001 泡心法工艺

002 煮芡法工艺

003 发酵米浆粉坯调制工艺

004 发酵米浆粉坯调制技术要点

005 松质糕生坯工艺

006 松质糕生坯注意事项

007 粘质糕生坯工艺

008 粘质糕生坯注意事项

3、产品成熟

001 粘质糕的熟制工艺及技术要点

002 芝麻凉卷的制作工艺

003 芝麻凉卷的配料

004 八宝饭的制作工艺及技术要点

005 松质糕类的熟制工艺及技术要点

006 棉花糕的制作工艺

007 棉花糕的制作技术要点

008 元宵的制作工艺

009 元宵的制作技术要点

（五）粤点制作

1、手工成形

001 制皮的概念与范围。

002 “摊皮”技法操作方法与要领。

003 “拍皮”技法操作方法与要领。

004 “擀皮”技法操作方法与要领。

005 手工成形的概念与分类。

006 “包”成形技法概念与分类。

007 “提褶包”和“烧麦包”的操作方法和要领。

008 “馄饨包”和“粽子包”的操作方法和要领。

009 “捏”成形技法概念与分类。

010 “推捏”和“叠捏”的操作方法和要领。

011 “花捏”和“扭捏”的操作方法和要领。

012 “叠”成形技法操作方法和要领。

013 “酿馅”的概念与运用范围。

014 “酿馅”的操作方法和要领。

2、工具成形

001 工具成形的概念与分类。

002 “剪”成形的操作方法和要领。

003 “钳花”成形的操作方法和要领。

004 模具成形的概念与分类与运用范围。

005 “模具”成形的操作方法和要领。

006 “裱花”成形的概念与运用范围。

007 “裱花：成形的操作方法和要领。

008 “挤注”成形的操作方法和要领。

009 “机械”成形的运用范围。

010 “机械”成形的操作方法和要领。

3、熟制机理认知

001 熟制的概念和作用。

002 熟制的传热介质。

003 熟制的传热方式。

004 面点熟制的烹调方法。

005 蒸法的概念及熟制原理。

006 蒸法的工艺及注意事项。

007 煮法的概念及熟制原理。

008 煮法的工艺及注意事项。

009 烘烤法的概念及熟制原理。

010 烘烤法的工艺及注意事项。

011 油炸法的概念及熟制原理。

012 油炸法的工艺及注意事项。

013 煎法的概念及熟制原理。

014 煎法的工艺及注意事项。

015 烙法的概念及熟制原理。

016 烙法的工艺及注意事项。

017 炒法的概念及熟制原理。

018 炒法的工艺及注意事项。

019 面点制品在熟制过程中的理化变化。

020 制品熟制的质量控制。

（六）其他面坯品种制作

1、面坯调制

001 薯类面坯的概念、特性

002 薯类面坯原料的种类

003 澄粉面坯的概念、特性

004 糖浆面坯的概念

005 糖浆的熬制工艺及技术要点

006 糖浆面坯的特性与注意事项

007 豆类面坯的概念

008 豆类原料的种类及特点

009 豆类面坯的特性

010 蔬果原料面坯的概念

2、生坯成形

001 薯类面坯调制工艺

002 薯类面坯调制注意事项

003 豆类面坯调制工艺

004 豆类面坯调制注意事项

005 蔬果类面坯调制工艺

006 蔬果类面坯调制注意事项

007 澄粉面坯调制工艺

008 澄粉面坯调制注意事项

3、产品成熟

001 薯类面坯品种成熟工艺及注意事项

002 澄粉类面坯品种成熟工艺及注意事项

003 糖浆皮类面坯品种成熟工艺注意事项

004 芸豆卷制作工艺

005 豌豆黄的工艺及技术要点

006 像生雪梨的工艺及技术要点

007 桂林马蹄糕的工艺及技术要点

008 黄桂柿子饼的工艺及技术要点

（七）馅心制作

1、馅心原料的加工

001 馅心的概念

002 馅心的种类

003 馅心的作用

004 馅心的制作要求

005 馅心与皮的比例要求

006 制馅原料熟加工的方法

007 熟荤馅的工艺特点

008 熟素馅的工艺特点

009 熟荤菜馅的工艺特点

010 果仁蜜饯馅的工艺特点

011 泥茸馅的工艺特点

012 糖馅的工艺特点

2、甜馅心制作

001 豆沙馅的制作

002 莲蓉馅的制作

003 麻蓉馅的制作

004 枣泥馅的制作

005 奶黄馅的制作

006 桂花馅的制作

007 茉莉花馅的制作

3、咸馅心的制作

001 香菇鸡蛋馅的制作

002 咖喱牛肉馅的制作

003 三丁馅的制作

004 鸡粒馅的制作

005 家鸭雪菜馅的制作

006 三鲜馅的制作

4、卤臊浇头

001 卤臊浇头的概念、用途

002 盖浇卤头用途

003 浇汁卤头用途

004 凉拌蘸汁的用途

1. 面点装饰
2. 成品装盘

001 盘饰的概念

002 盘饰的总体要求

003 盘饰对器具要求

004 盘饰对卫生要求

005 图案式装盘方法

006 装盘的基本方法

007 装盘的比例要求

008 面点装饰的基本技法

1. 成品装饰

001 糖膏的调制

002 油膏的调制

003 琼脂膏的使用方法

004 蛋白膏的使用方法

005 盘饰的手法—挤

006 装饰原料的保管