

## <<中式面点师>>

### 图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787111257486

10位ISBN编号：7111257480

出版时间：2009-4

出版时间：机械工业出版社

作者：祁可斌 主编

页数：177

字数：227000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 前言

职业资格鉴定是全面贯彻落实科学发展观、大力实施人才强国战略的重要举措，有利于促进劳动力市场建设和发展，关系到广大劳动者的切身利益，对于企业发展和社会经济进步以及全面提高劳动者素质和职工队伍的创新能力具有重要作用。

职业资格鉴定也是当前我国经济社会发展，特别是就业、再就业工作的迫切要求。

国家题库的建立，对于保证职业资格鉴定工作的质量起着重要作用，是加快培养一大批数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型的高技能人才，为各行各业造就出千万能工巧匠的重要具体措施。

但相当一部分职业资格鉴定辅导用书较为匮乏或已经过时，迫切需要一批针对于职业资格鉴定考试的复习用书，作为职业资格鉴定国家题库开发的参与者，急读者所急，想读者所想，真诚地想为广大参加职业资格鉴定的人员提供帮助，为此，我们组织了部分参加国家题库开发的专家，以及长期从事职业资格鉴定工作的人员编写了一套“国家职业资格鉴定考前辅导丛书”。

本套丛书是与国家职业标准、国家职业资格培训教程相配套的。

在本套丛书的编写过程中，贯彻了“围绕考点，服务考试”的原则，把编写重点放在以下几个主要方面：第一，内容上涵盖国家职业标准对该工种的知识 and 技能方面的要求，确保达到本等级技能人才的培养目标。

第二，突出考前辅导的特色，以职业资格鉴定试题作为本套丛书的编写重点，内容上紧紧围绕鉴定考核的内容，充分体现系统性和实用性。

第三，坚持“新内容”为编写的侧重点，无论是内容还是形式上都力求有所创新，使本套丛书更贴近职业资格鉴定，更好地服务于职业资格鉴定。

但愿本套丛书成为广大职业资格鉴定人员应试的好工具，成为职业资格考评人员的良师益友！

由于时间仓促和编者的水平有限，书中难免存在缺点和错误，敬请广大的读者对本套丛书提出宝贵意见。

## <<中式面点师>>

### 内容概要

本书是依据《国家职业标准》中式面点师（高级）的鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。

本书内容包含了高级中式面点师的基础知识、专业知识和操作技能要点，并附有大量的理论试题操作技能试题和模拟试卷，是参加高级中式面点师职业资格鉴定的考前复习必备用书，也可作为职业技能培训参考用书。

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 书籍目录

目录 前言 第一部分 考核重点也考试结构 一、考核重点表 二、试卷结构 1.理论知识试卷的结构 2.操作技能试卷的结构 第二部分 基础理论考前辅导 一、职业道德 理论试题精选 二、饮食卫生基础知识 鉴定范围一：食品的污染 理论试题精选 鉴定范围二：食物中毒 理论试题精选 鉴定范围三：烹饪原料的卫生知识 理论试题精选 鉴定范围四：食品添加剂的使用 理论试题精选 鉴定范围五：个人和环境卫生要求 理论试题精选 三、饮食营养基础知识 鉴定范围一：人体所需的六大营养素 理论试题精选 鉴定范围二：人体热能的消耗 理论试题精选 鉴定范围三：食物消化的知识 理论试题精选 鉴定范围四：各类烹饪原料的营养特点 理论试题精选 鉴定范围五：膳食平衡的基本知识 理论试题精选 四、饮食成本核算基础知识 鉴定范围一：饮食成本核算的意义 理论试题精选 鉴定范围二：出材率和损耗率 理论试题精选 鉴定范围三：净料成本核算的方法 理论试题精选 鉴定范围四：饮食产品价格的制订方法 理论试题精选 五、厨房安全生产基础知识 鉴定范围一：厨房安全生产的含义 理论试题精选 鉴定范围二：厨房安全用电知识 理论试题精选 鉴定范围三：厨房安全防火、防爆知识 理论试题精选。

鉴定范围四：厨房工具和设备的安全使用知识 理论试题精选 理论试题答案第三部分 专业知识考前辅导 一、辅助原料知识 鉴定范围一：原料的选用 理论试题精选 鉴定范围二：面点的价格 理论试题精选 二、馅心工艺 鉴定范围一：馅心的质量鉴定 理论试题精选 鉴定范围二：馅心的调制 理论试题精选 三、面坯工艺 鉴定范围一：膨松而坯 理论试题精选 鉴定范围二：层酥面坯 理论试题精选 鉴定范围三：米粉面坯 理论试题精选 鉴定范围四：其他面坯 理论试题精选 四、成形工艺 鉴定范围一：抻成形技法 理论试题精选 鉴定范围二：削成形技法 理论试题精选 鉴定范围三：拨成形技法 理论试题精选 鉴定范围四：钳花成形技法 理论试题精选 鉴定范围五：挤注成形技法 理论试题精选 五、熟制工艺 鉴定范围一：炸熟制技法 理论试题精选 鉴定范围二：煎熟制技法 理论试题精选 鉴定范围三：复合熟制技法 理论试题精选 六、装饰工艺 鉴定范围一：盘饰基础知识 理论试题精选 鉴定范围二：盘饰原料知识 理论试题精选 鉴定范围三：盘饰基本技法 理论试题精选 七、膳食营养 鉴定范围一：营养素损失的原因 理论试题精选 鉴定范围二：营养素的保护措施 理论试题精选 理论试题答案第四部分 操作技能考前辅导 试题一：春卷。

试题二：小笼包子 试题三：盘丝饼 试题四：姜汁排叉 试题五：金鱼饺 试题六：波丝油糕 试题七：三丁包子 试题八：水晶包子 试题九：千层油糕 试题十：蟹黄汤包 试题十一：五仁包 试题十二：银丝卷 试题十三：开花馒头 试题十四：馓子 试题十五：双色蛋糕 试题十六：广式月饼 第五部分 操作技能试题精选 试题一：龙须面 试题二：知了饺 试题三：翡翠烧麦 试题四：闻喜饼 试题五：淮扬汤包 试题六：生煎馒头 试题七：冰花蛋馓 试题八：筒卷蛋糕 试题九：琵琶酥 试题十：蟹壳黄 试题十一：咖喱酥角 试题十二：龙眼酥 试题十三：鸳鸯酥 试题十四：宣化酥 试题十五：鸽蛋圆子 试题十六：双酿团 试题十七：百果蜜糕 试题十八：棉花糕

试题十九：绿茵玉兔饺 试题二十：鲜奶几层糕 试题二十一：船点 第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例 中式面点师（高级）理论知识试卷 中式面点师（高级）理论知识答案 中式面点师（高级）操作技能考核准备通知单（考场） 中式面点师（高级）操作技能试卷 中式面点师（高级）操作技能考核评分记录表参考文献

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 章节摘录

第一部分 考核重点与试卷结构 一、考核重点表 考核重点是最近几年国家题库抽题组卷的基本范围，它反映了当前本职业（工种）对从业人员知识和技能要求的主要内容。

鉴定考核重点采用“鉴定要素细目表”的格式，以行为领域、鉴定范围和鉴定点的形式加以组织，列出了本等级下应考核的内容，考核重点分为理论知识和操作技能两个部分。其中，理论知识部分的主要内容是以知识点表示的鉴定点，操作技能部分的主要内容是以考核项目表示的鉴定点。

在鉴定考核重点表中，每个鉴定点都有其重要程度指标，即表内鉴定点后标以核心要素（x）、一般要素（Y）、辅助要素（z）的内容。

重要程度反映了该鉴定点在本职业（工种）鉴定所要求内容的相对重要性水平。

自然，重要的内容被选为考核试题的可能性就比较大。

其中核心要素是考核中出现频率最高的内容；一般要素是考核中出现频率一般的内容；辅助要素是考核中出现频率较小的内容。

在鉴定考核重点表中，每个鉴定范围都有其鉴定范围比重指标，它表示在一份试卷中该鉴定范围所占的分数比例。

例如，某一鉴定范围的鉴定比重为10%，就表示在组成100分为满分的试卷时，在从题库抽题组卷的过程中，将使属于此鉴定范围的试题在一份试卷中所占的分值尽可能等于10分。

.....

## <<中式面点师>>

### 编辑推荐

《中式面点师（高级）考前辅导》是依据《国家职业标准》中式面点师（高级）的鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。

<<中式面点师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>