

适用专业名称：中西面点工艺专业

考生姓名：_____

准考证号：_____

1. 实操考试题目：白菜饺子

2. 实操考试内容： 利用指定的面团要求考生在 4 分钟内完成 4 个白菜饺子，每个剂子的重量 15 克。

3. 实操考试要求：

(1) 数量要求4个

(2) 用于擀皮的剂子重量不能超过误差

(3) 所有饺子的大小、形状、高矮必须保持一致，摆在盘中呈现出整齐划。

4. 实操工具：



电子秤



刮板



擀面杖

5. 实操考试注意事项：

(1) 个人卫生：严格遵循食品安全规范，操作前洗手，佩戴工帽、口罩。

(2) 工具卫生：所有接触食品的工具必须清洗消毒，生熟工具分开。

(3) 防止风干：暂时不用的面团和擀好的皮需用保鲜膜或湿布覆盖，防止表面结皮。

(4) 满分为100分；

(5) 安全规范操作工具；

(6) 考试时长4分钟；

(7) 工具放回原样不算时间。

中西面点工艺技术技能测试试题

考生姓名：_____

准考证号：_____

操作用时间：

结束时间：

操作时间：

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	手法	20	1. 站立姿势端正自然，身体与操作台面保持适当距离，操作过程中不得弯腰驼背或身体过度倾斜扣 1-10 分。 2. 出现大小或者形状不一致，扣 1-10 分。		
2	形状	20	1. 所有饺子的大小、形状、高矮必须保持一致，摆在盘中呈现出整齐划一不扣分。 2. 褶裥不均匀、数量不足、模糊不清。大小不一，形状不统一扣 1—20 分。		
3	操作规范性	20	1. 选手需穿戴整洁的工作服、工作帽和口罩，头发不得外露，指甲修剪整齐且不涂指甲油扣 1—15 分。 2. 操作前严格按照卫生要求洗手、消毒，过程中接触其他物品后需重新洗手 1-3 分钟。 3. 保持操作台面和工具的清洁，垃圾和废料及时清理到指定容器 1—2 分。		
4	职业素养	20	1. 文明作业 5 分； 2. 爱护工具 5 分； 3. 工具完好无损 5 分； 4. 工具按照使用前原样放回 5 分。		
5	时间	20	1. 2 分钟以内不扣分； 2. 2-3 分钟内完成扣 1-10 分； 3. 3-4 分钟内完成扣 11-20 分。		
6	总扣分				
7	总成绩				

监考人员签字：

日期：