

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：月牙饺

2. 实操考试内容：利用指定的面团制作出4个月牙饺，运用推捏、叠捏等手法，制作出形似弯月、褶裥细密均匀的月牙饺子。

3. 实操考试要求：

- (1) 月牙饺数量要求4个
- (2) 擀月牙饺的剂子重量7克
- (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一的美感

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	包捏手法	20	1. 动作熟练、在规定时间内完成不扣分，手法不对扣 1—5 分。 2. 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的美感扣 1-15 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：_____