

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：** 擀饺子皮

2. **实操考试内容：** 利用指定的面团，制作 4 张饺子皮重量为 7 克，直径为 7.5 厘米-8 厘米，厚度为 1 毫米-1.5 毫米，所有饺子皮都应接近这个标准。

3. **实操考试要求：**

(1) 规格统一： 擀饺子皮 4 张大小均匀、厚度要一致，误差不超过规定范围。指定饺子皮直径为 7.5 厘米—8 厘米，厚度为 1 - 1.5 毫米，则所有饺子皮都应接近这个标准。

(2) 形状标准： 饺子皮应呈正圆形，边缘光滑，无明显的棱角或缺口。

(3) 质地良好： 饺子皮要有一定的韧性和弹性，不易破裂，能够承受包饺子时的操作力度。

4. **实操工具：**



电子秤



刀具



擀面杖

5. **实操考试注意事项：**

- (1) 满分为 100 分；
- (2) 安全规范操作工具；
- (3) 考试时长 4 分钟；
- (4) 工具放回原样不算时间。

中西面点工艺技能测试试题

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	形状	20	1. 饺子皮形状为标准圆形，边缘不光滑或者不整齐，有明显的棱角、扣 1—10 分。 2. 圆形的直径大小不符合规定要求，误差超过规定范围内扣 1-10 分。		
2	姿势与手法	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 1—10 分钟。 2. 擀皮手法正确，左手持皮旋转均匀，右手握擀杖运用腕力擀动，动作流畅协调，不得出现生硬、卡顿的情况扣 1-10 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： _____