

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：馒头

2. 实操考试内容：利用指定的面团求考生在4分钟内完成4个馒头，重量30克，通过搓条、下剂等一系列操作制出大小规格合适、表面光滑的馒头。

3. 实操考试要求：

(1) 外形：形态饱满、挺立，大小均匀一致。

(2) 表面：光滑洁白，无气泡、无皱缩、无塌陷。

(3) 内部组织：掰开后，内部气孔细密均匀，富有弹性。

(4) 成型：将揉好的面团搓成长条，用刀切成大小均匀的剂子。将每个小剂子单独由外向内反复揉搓，整理成光滑的圆形或方形生坯。

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	内部组织	20	1. 动作熟练、流畅、按规定时间内或快速完成不扣分，动作生硬，手法不对扣 1—10 分。 2. 内部气孔细密均匀，富有弹性，馒头出现生的情况扣 1—10 分。		
2	形状	20	1. 所有馒头的大小、形状、必须保持一致，摆在盘中呈现出整齐划一不扣分。 2. 表面粗糙不光滑、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：\_\_\_\_\_