

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：眉毛饺

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个眉毛饺，每个剂子的重量15克，形状像眉毛。

3. 实操考试要求：

(1) 数量要求4个。

(2) 所有眉毛饺子的大小、形状、必须保持一致，摆在盘中呈现出整齐划一。

4. 实操工具：



电子秤



刮板



擀面杖

5. 实操考试注意事项：

(1) 剂子大小一致：使用刮板精确分割，或用电子秤称量每个剂子的重量 15 克，是保证成品大小统一。

(3) 饺子皮要圆且匀：擀皮时要求中间稍厚，边缘稍薄重力将底部撑破；边缘薄则捏合后褶裥更清晰美观，不易形成死面疙瘩。

(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、在规定时间内且快速完成不扣分，手法不对扣 1—10 分。 2. 眉毛饺子的大小、形状、必须保持一致，若出现大大小小的形状扣 1—10 分。		
2	形状	20	1. 所有饺子的大小、形状、必须保持一致，摆在盘中呈现出整齐不扣分。 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：_____