

湖南生物机电职业技术学院

食品智能加工技术专业技能考核题库

一、果蔬食品加工技能模块

1. 试题编号：1-1：果蔬中可溶性固形物含量和硬度测定

(1) 任务描述

用果实硬度计和手持式折光仪（糖度计）分别测定测定果实的硬度和果实中可溶性固形物的含量。考核学生对果蔬中可溶性固形物含量和硬度检测的技能。填写测定结果，撰写检验报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	电子天平、恒温水浴锅、组织捣碎机、糖度计、果实硬度计、滴管、擦镜纸、纱布、量筒、烧杯。	10套	每人1套
2	耗材	样品：苹果（或梨子、桃、李、芒果、猕猴桃等果实）	10个	1人使用
		记录本	1本	1人使用
		报告单	1张	1人使用

(3) 考核时长

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	未穿工作服,扣2分;不按指定位置操作,扣3分;迟到30分钟取消考核资格;不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的,扣2分/次,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗,操作无条理性,不能统筹安排时间等行为,扣2分/处。
	5	任务完成后,清理好场地。	任务完成后,未清理场地,扣5分。
工作步骤(60分)	60	1. 果实的硬度测定(25分)	硬度计的使用、样品处理、测定部位、测定次数不规范处,扣5分/处;
		2. 果实的固形物含量测定(25分)	糖度计的使用、样品处理、操作过程、测定次数不规范处,扣5分/处。
		3. 在规定的时间内完成	没有在规定时间内完成任务扣10分。

		任务（10分）	本项扣完60分止。
结果（20分）	20	结果计算处理正确；报告撰写规范、描述正确。	结果计算错误，扣10分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

2. 试题编号：1-2：果蔬半成品加工

（1）任务描述

用食盐干腌制法对蒜头等原料进行半成品加工保存。考核学生对果蔬原料进行整理、分级、盐腌等操作的技能，要求掌握半成品的食盐干腌渍方法。其中盐腌的后期管理的时间和操作可以报告，不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

（2）实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
2	耗材	蒜头	1kg	1份	1人使用
		食盐		若干	共用
		氯化钙	食用	若干	共用
		保鲜膜	食用	若干	共用
		记录纸	A4纸	1张	1人使用
		报告单	A4纸	1张	1人使用

（3）考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

（4）评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣2分；不按指定位置操作，扣3分；迟到30分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣2分/次，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣5分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料处理（10分）	原料处理不熟练，须根及地上茎没剪干净，扣2分/处；操作不规范，蒜头的地上茎超过2厘米，扣5分。
		2. 按工艺要求进行分级（10分）	
		3. 按工艺要求进行盐	

		腌 (20 分) 4. 后期管理 (10 分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	用盐量过多或过少, 扣 10 分; 盐腌操作不规范, 没有分批拌盐, 没有铺平压实, 上下层用盐一样多等, 扣 5 分/处 后期管理操作描述不规范, 扣 5 分/处。 没有在规定时间内完成任务, 扣 10 分。 本项扣完 60 分止。
结果(20 分)	20	腌制的半成品; 报告撰写规范、描述正确。	腌制的半成品不符合工艺要求, 扣 10 分/处。报告撰写不规范、描述不正确, 扣 2 分/处。

3. 试题编号: 1-3: 果蔬干制品加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料, 加工果蔬干制品。考核学生在规定的时间内完成胡萝卜等蔬菜干制加工的技能, 要求掌握果蔬干制加工中原料清洗、整理、护色、干制等工艺的操作。其中干制的时间和操作可以报告, 不需要真实进行, 请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、木铲子	普通	1 套	1 人使用
		台秤	普通	1 台	1 人使用
		不锈钢盆	普通	2 个	1 人使用
		电磁炉	普通	1 台	1 人使用
		电热烘箱	可通风	5 台	1 人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2 个	1 人使用
2	耗材	胡萝卜	1kg	1 份	1 人使用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		纱布		若干	共用
		自封袋	食用	若干	共用
		记录纸	A4 纸	1 张	1 人使用
		报告单	A4 纸	1 张	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服, 扣 2 分; 不按指定位置操作, 扣 3 分; 迟到 30 分钟取消考核资格; 不服从考评专家安排的该项计 0 分。

	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣2分/次，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣5分
工作步骤（60分）	60	1. 原料预处理（10分） 2. 按工艺要求热烫护色处理（10分）。 3. 按工艺要求进行干制脱水处理（30分） 4. 在规定的时间内完成任务（10分）	原料处理没清洗干净，扣2分/处；整理切片大小厚薄不均匀，或操作过程不卫生，扣2分/处。
			热烫操作不规范，热烫的时间、温度处理不正确，热烫后没有及时冷却，扣3分/处。
			干制设备操作不规范，扣5分/处；干制的时间、温度不正确，扣5分/处；干燥过程操作不当，造成原料烤焦现象，扣10分；干燥过程管理报告的不正确，扣5分/处。
			没有在规定时间内完成任务，扣10分。
			本项扣完60分止。
结果（20分）	20	报告撰写规范、描述正确。	报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

4. 试题编号：1-4：泡菜加工

（1）任务描述

根据所提供的原料，完成泡菜的加工。考核学生在规定的时间内完成泡菜加工的技能，要求掌握泡菜加工中原料清洗、切分、晾晒、配制泡菜液、入坛泡制等工艺的操作。其中晾晒的时间，配制泡菜液需煮沸、冷却，坛内泡制后期管理及泡菜成熟的操作可以报告，不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

（2）实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		坛子	容量5L	1个	1人使用
		电磁炉	普通	1台	1人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
2	耗材	各种时令蔬菜	1-2kg	1份	1人使用
		食盐		若干	共用
		各种调料	干辣椒、花椒、冰糖、桂皮、八角、白酒、丁香、豆蔻、生姜。	若干	共用
		氯化钙	食用	若干	共用

	纱布		若干	共用
	保鲜膜	食用	若干	共用
	自封袋	食用	若干	共用
	记录纸	A4纸	1张	1人使用
	报告单	A4纸	1张	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣 2 分；不按指定位置操作，扣 3 分；迟到 30 分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣 2 分/次，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣 2 分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣 5 分
工作步骤 (60 分)	60	1. 原料预处理 (5 分) 2. 按工艺要求进行晾晒 (5 分)。 3. 按工艺配方要求进行配制泡菜液 (15 分) 4. 按工艺要求进行入坛泡制 (15 分) 5. 后期管理 (10 分) 6. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	原料处理不熟练，扣 2 分，操作不规范，没清洗干净，切分过大或过小，扣 2 分。
			没有报告晾晒 (或沥干水分) 操作的，扣 5 分；操作不规范，扣 3 分。
			配料称量不准确，扣 5 分；泡菜液没有报告煮沸或冷却操作的，扣 10 分/处；泡菜液配制过多或过少，扣 5 分。
			坛子没有清洗、消毒，扣 15 分；入坛泡制，原料没压紧或操作不卫生，扣 5 分/处；坛内泡菜液没有淹没蔬菜或坛内液面距坛口距离不在 3-5cm 之间，扣 5 分；坛沿内没加水，扣 10 分；坛沿水不洁净，或加水量过少，或没有加盐，扣 5 分/处。
			后期管理操作描述不规范，扣 5 分/处。
			没有在规定的时间内完成任务，扣 10 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20 分)	20	泡菜产品；报告撰写规范、描述正确。	泡菜产品不符合工艺要求，扣 10 分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

5. 试题编号：1-5 剁辣椒加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料熟练地完成剁辣椒加工。考核学生在规定的时间内完成剁辣椒加工的技能，要求掌握剁辣椒加工中原料预处理、剁碎、腌制等工艺的操作。其中腌制的时间和后期管理及剁辣椒腌制成熟的操作可以报告，不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		组织捣碎机	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		坛子		1个	1人使用
		电磁炉	普通	1台	1人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
2	耗材	红尖辣椒	0.5-1kg	1份	1人使用
		食盐		若干	共用
		各种调料	大蒜籽、白酒、生姜	若干	共用
		氯化钙	食用	若干	共用
		纱布		若干	共用
		玻璃瓶(盖)	200ml	若干	共用
		保鲜膜	食用	若干	共用
		记录纸	A4纸	1张	1人使用
		报告单	A4纸	1张	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣 2 分；不按指定位置操作，扣 3 分；迟到 30 分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣 2 分/次，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣 2 分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣 5 分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料预处理 (10分) 2. 按工艺要求进行剁碎 (10分)。 3. 按工艺配方要求进行入坛腌制 (20分) 4. 后期管理 (10分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10分)	原料处理没清洗干净，扣 2 分；操作不规范，清洗之前剪去了果蒂，或果蒂去除不完全，扣 3 分/处。
			剁碎之前没有沥干水分，扣 5 分；剁过大或过小，或操作过程不卫生，扣 5 分。
			盐腌操作不规范，如盐没有拌匀，装料没有压紧，操作过程不卫生，扣 5 分/处；坛子没清洗消毒，扣 15；坛沿内没加水，扣 10 分；坛沿水不洁净，或加水量过少，或没有加盐，扣 5 分/处。
			后期管理操作描述不规范，扣 5 分/处。
			没有在规定时间内完成任务，扣 10 分。 本项扣完 60 分止。
结果(20分)	20	泡菜成品；报告撰写规范、描述正确。	泡菜成品不符合工艺要求，扣 10 分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

			处。
--	--	--	----

6. 试题编号：1-6：果汁加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料，加工汁制品。考核学生在规定的时间内完成果汁加工的技能，要求：具有该品种应有的色泽、香气和滋味，其中果汁含糖量 11-12%，酸度 0.4%；其中汁制品加工中的装瓶、杀菌等操作不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1 套	1 人使用
		台秤	普通	1 台	1 人使用
		组织捣碎机	普通	1 台	1 人使用
		不锈钢盆	普通	2 个	1 人使用
		压榨机		1 台	1 人使用
		烧杯、滴定管		若干	共用
		电磁炉	普通	1 台	1 人使用
		糖度计		1 台	1 人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2 个	1 人使用
2	耗材	水果	0.5kg	1 份	1 人使用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		氢氧化钠	0.5mol/l	若干	共用
		酚酞指示剂		若干	共用
		保鲜膜	食用	若干	共用
		纱布		若干	共用
		玻璃瓶（盖）	200ml	若干	共用
		记录纸	A4 纸	1 张	1 人使用
		报告单	A4 纸	1 张	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣 2 分；不按指定位置操作，扣 3 分；迟到 30 分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣 2 分/次，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣 2 分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣 5 分
工作步骤(60分)	60	1. 原料预处理（5分） 2. 按工艺要求进行破碎、压榨（5分）。	原料处理没清洗干净，扣 2 分；操作不规范，去皮不完全，没有去除种子，或去除不完全，扣 2 分/处。

		3. 压榨出的果汁进行成分的测定、计算 (15分)	破碎的过大或过小, 或压榨操作过程不卫生, 扣 2 分。
		4. 按工艺要求进行果汁成分调配 (15分)	成分测定操作不规范, 扣 2 分/处, 计算不准确, 扣 5 分/处。
		5. 在规定的时间内完成任务 (10分)	调配时, 计算或称量不准确, 扣 5 分/处。调配操作不规范, 扣 5 分。
			没有在规定的时间内完成任务, 扣 10 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20分)	20	果汁成品; 报告撰写规范、描述正确。	果汁不符合工艺要求, 扣 5 分/处。报告撰写不规范、描述不正确, 扣 2 分/处。

7. 试题编号: 1-7 果酱加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料, 加工果酱制品。考核学生在规定的时间内完成果酱加工的技能, 要求具有该品种应有的色泽、香气和滋味, 组织状态均匀, 无明显分层和析水, 无结晶, 无肉眼可见杂质。其中果酱制品加工中的浓缩、包装、杀菌等操作可以不需要真实进行, 请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、木铲子	普通	1 套	1 人使用
		台秤	普通	1 台	1 人使用
		组织捣碎机	普通	1 台	1 人使用
		不锈钢盆	普通	2 个	1 人使用
		电磁炉	普通	1 台	1 人使用
		糖度计		1 台	1 人使用
		温度计	0-200℃	1 个	1 人使用
2	耗材	瓷盘、菜篮	普通	2 个	1 人使用
		西红柿	0.5-1kg	1 份	1 人使用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		玻璃瓶 (盖)	200ml	若干	共用
		纱布		若干	共用
		记录纸	A4 纸	1 张	1 人使用
报告单	A4 纸	1 张	1 人使用		

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服, 扣 2 分; 不按指定位置操作, 扣 3 分; 迟到 30 分钟取消考核资格; 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的, 扣 2 分/次, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为, 扣 2 分/处。

	5	任务完成后,清理好场地。	任务完成后,未清理场地,每次扣5分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料预处理(5分) 2. 按工艺要求热烫去皮、去籽、破碎(15分)。 3. 磨浆、称重(10分) 4. 按工艺要求进行浓缩、装瓶(20分) 5. 在规定的时间内完成任务(10分)	原料处理没清洗干净,扣2分;热烫去皮操作不规范,去皮、去籽不完全,或没有去皮、去籽,扣3分/处;破碎的过大或过小,或操作过程不卫生,扣5分/处。 磨浆后没有称重,或称重不正确,扣5分/处。 加糖量计算不准确,或浓缩加糖方法不正确,扣5分/处;浓缩操作中,操作不当造成原料糊锅或烧焦现象,扣10分; 没有在规定的时间内完成任务,扣10分。 本项扣完60分止。
结果(20分)	20	果酱成品;报告撰写规范、描述正确。	果酱不符合工艺要求,扣5分/处。报告撰写不规范、描述不正确,扣2分/处。

8. 试题编号: 1-8: 蜜饯加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料,用一次煮制法加工蜜饯制品(糖姜片)。考核学生在规定的时间内完成蜜饯加工的技能,要求:具有该品种应有的色泽、香气和滋味、质地、形态均匀,无肉眼可见杂质。其中蜜饯制品加工中的糖煮完成、冷却、包装等操作可以不需要真实进行,请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、漏勺	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		组织捣碎机	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		电磁炉	普通	1台	1人使用
		糖度计	手持	1台	1人使用
		温度计	0-200℃	1台	1人使用
2	耗材	瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
		仔姜	0.5kg	1份	1人使用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		自封袋	食用	若干	共用
		记录纸	A4纸	1张	1人使用
报告单	A4纸	1张	1人使用		

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时,考生应立即停止操作,经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	未穿工作服,扣2分;不按指定位置操作,扣3分;迟到30分钟取消考核资格;不服从考评专家安排的该项计0分。

	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣2分/次，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣5分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料预处理(15分) 2. 按工艺要求预煮(10分)。 3. 按工艺要求进行糖煮(20分) 4. 在规定的时间内完成任务(10分)	原料处理没清洗干净，扣2分；操作不规范，去皮不完全，或没有去皮，扣3分/处；切分的不均匀，或不符合工艺要求，或操作过程不卫生，扣5分/处；切分后没有秤重，或秤重不正确，扣5分/处。
			预煮没加柠檬酸，扣5分；预煮时间不正确，扣5分；预煮后没沥去明水，扣2分。
			加糖量计算不准确，或糖煮时加糖方法不正确，扣5分/处；糖煮操作中，操作不当造成原料糊锅或烧焦现象，扣10分；糖煮终点判断不正确，扣10分。
			没有在规定时间内完成任务，扣10分。
			本项扣完60分止。
结果(20分)	20	糖姜片成品；报告撰写规范、描述正确。	糖姜片不符合工艺要求，扣5分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

9. 试题编号：1-9：水果罐头加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料，加工糖水桔子罐头。考核学生在规定的时间内完成水果罐头加工的技能，要求：开罐糖度14-18%，罐头果肉重不低于净重的55%；具有该品种应有的色泽、香气和滋味、质地、形态均匀，无肉眼可见杂质。其中罐头的杀菌、冷却等操作可以不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、漏勺、镊子	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		灭菌锅	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		电磁炉	普通	1台	1人使用
		烧杯、滴定管		若干	共用
		糖度计	手持	1台	1人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
2	耗材	桔子	0.5kg	1份	1人使用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		氢氧化钠	食用	若干	共用
		盐酸	食用	若干	共用
		玻璃瓶(盖)	200ml	若干	共用

	记录纸	A4 纸	1 张	1 人使用
	报告单	A4 纸	1 张	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣 2 分；不按指定位置操作，扣 3 分；迟到 30 分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣 2 分/次，扣完 5 分则整个任务完成成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣 2 分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣 5 分
工作步骤 (60 分)	60	1. 原料预处理 (5 分) 2. 按工艺要求碱液去囊衣、整理 (10 分)。 3. 按工艺要求进行装罐液糖水的配制 (10 分) 4. 按工艺要求进行装罐 (5 分) 5. 按工艺要求进行排气、密封、杀菌、冷却 (20 分) 6. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	选果分级不均匀，或不符合工艺要求，扣 1 分/处。原料处理操作不规范，去皮分瓣不完全，或没有去皮分瓣，扣 1 分/处；
			酸碱处理的时间、温度不恰当，或酸碱处理后没有及时清洗至 pH 呈中性，囊衣去除或整理的干净，扣 2 分/处。
			成分测定操作不规范，扣 2 分/处，计算不准确，扣 2 分/处；配制时，计算或称量不准确，扣 5 分/处。
			玻璃瓶及盖没有清洗消毒，扣 5 分；清洗消毒操作不正确，扣 2 分/处。装罐量没按产品质量标准，扣 5 分；顶隙不过大或过小，不符合要求，扣 5 分。
			排气的方法或时间温度不正确，扣 5 分/处；没有趁热排气就密封，扣 10 分；杀菌操作，杀菌时间、温度，冷却操作的报告不规范，扣 5 分/处。
			没有在规定时间内完成任务，扣 10 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20 分)	20	糖水桔子罐头成品；报告撰写规范、描述正确。	糖水桔子罐头不符合工艺要求，扣 5 分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

10. 试题编号：1-10：蔬菜罐头加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料，加工糖醋黄瓜罐头。考核学生在规定的时间内完成蔬菜罐头加工的技能，要求：具有该品种应有的色泽、香气和滋味、质地、形态均匀，无肉眼可见杂质。其中罐头的杀菌、冷却等操作可以不需要真实进行，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、漏勺、镊子	普通	1套	1人使用
		台秤	普通	1台	1人使用
		灭菌锅	普通	1台	1人使用
		不锈钢盆	普通	2个	1人使用
		电磁炉	普通	1台	1人使用
		烧杯、滴定管		若干	共用
		糖度计	手持	1台	1人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2个	1人使用
2	耗材	黄瓜	0.5kg	1份	1人使用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		白醋	食用	若干	共用
		香辛料	丁香、桂皮、八角茴香、花椒、豆蔻、生姜、干红椒等。	若干	共用
		玻璃瓶（盖）	200ml	若干	共用
		纱布		若干	共用
		记录纸	A4纸	1张	1人使用
报告单	A4纸	1张	1人使用		

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣 2 分；不按指定位置操作，扣 3 分；迟到 30 分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣 2 分/次，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣 2 分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣 5 分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料预处理 (5分) 2. 按工艺要求黄瓜条重称 6%盐进行腌制 (10分)。 3. 按工艺要求进行糖醋液的配制 (10分) 4. 按工艺要求进行装罐 (5分) 5. 按工艺要求进行排气、密封、杀菌、冷却 (20分) 6. 在规定的时间内完成任务 (10分)	原料处理操作不规范，去皮不完全，切分不均匀过大或过小，没有称重，扣 1 分/处； 盐腌操作不规范，计算、称量不准确，盐腌中间没有翻拌，盐腌处理后没有用清水漂洗，漂洗后没有沥干明水等，扣 2 分/处； 糖醋液配制中计算或称量不准确，糖醋液没过滤操作，扣 2 分/处。 玻璃瓶及盖没有清洗消毒，扣 5 分；清洗消毒操作不正确，扣 2 分/处。装罐量没按

			产品质量标准，扣5分；顶隙不过大或过小，不符合要求，扣5分。
			排气的方法或时间温度不正确，扣5分/处；没有趁热排气就密封，扣10分；杀菌操作，杀菌时间、温度，冷却操作的报告不规范，扣5分/处。
			没有在规定时间内完成任务，扣10分。
			本项扣完60分止。
结果(20分)	20	糖醋黄瓜罐头成品；报告撰写规范、描述正确。	糖醋黄瓜罐头不符合工艺要求，扣5分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

11. 试题编号：1-11：果蔬类罐头检验

(1) 任务描述

对果蔬类罐头的感官、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH值的进行检测，考核学生对果蔬罐头的检验技能。填写检验结果，撰写果蔬类罐头检验报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	开罐工具、电子天平、糖度计、组织捣碎机、pH计、白瓷盘、直径200mm的不锈钢圆筛（孔筛直径2.8mm）、量筒、烧杯	10套	每人1套
2	耗材	样品：罐头	2个	1人使用
		记录本	1本	1人使用
		报告单	1张	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服，扣2分；不按指定位置操作，扣3分；迟到30分钟取消考核资格；不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的，扣2分/次，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣5分。
工作步骤(60分)	60	1. 罐头食品的感官检测(20分)	罐头食品的固形物的组织与形态、色泽、滋味与气味等不符合标准，扣2分/处。
		2. 罐头食品的净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH值的检测(30分)	罐头食品的净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH值的检测操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣2分/处；测定次数不

		分) 3. 在规定的时间内完成任务 (10分)	足, 扣 10 分。 没有在规定的时间内完成任务扣 10 分。 本项扣完 60 分止。
结果 (20分)	20	结果计算、处理正确; 报告撰写规范、描述正确。	结果计算错误, 扣 10 分/处。报告撰写不规范、描述不正确, 扣 2 分/处。

12. 试题编号: 1-12: 果冻加工

(1) 任务描述

根据所提供的原料, 加工果冻制品。考核学生在规定的时间内完成果冻加工的技能, 要求具有该品种应有的色泽、香气和滋味, 组织状态均匀, 无明显分层和析水, 有弹性, 半透明, 无肉眼可见杂质。果冻加工中的浓缩、冷却成型等操作可以不需要真实进行, 请在报告中写明这些操作步骤及操作要点。撰写加工报告。撰写加工报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具、木铲子	普通	1 套	1 人使用
		台秤	普通	1 台	1 人使用
		组织捣碎机	普通	1 台	1 人使用
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		不锈钢盆	普通	2 个	1 人使用
		电磁炉	普通	1 台	1 人使用
		糖度计		1 台	1 人使用
		温度计	0-200℃	1 个	1 人使用
		瓷盘、菜篮	普通	2 个	1 人使用
2	耗材	水果		若干	共用
		白砂糖	食用	若干	共用
		柠檬酸	食用	若干	共用
		果胶 (或琼脂)	食用	若干	共用
		果冻粉	食用	若干	共用
		果冻模具		若干	共用
		纱布		若干	共用
		色素、香精	食用	若干	共用
		pH 试纸		若干	共用
		记录纸	A4 纸	1 张	1 人使用
		报告单	A4 纸	1 张	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服, 扣 2 分; 不按指定位置操作, 扣 3 分; 迟到 30 分钟取消考核资格; 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的, 扣 2 分/次, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。

	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，每次扣5分
工作步骤 (60分)	60	1. 原料预处理（挑选、清洗）（5分） 2. 按工艺要求预煮、浸提、取汁（15分）。 3. 按工艺要求进行汁液调整（15分） 4. 按工艺要求进行浓缩、冷却成型（15分） 5. 在规定的时间内完成任务（10分）	原料预处理没剔除不合格果，没清洗干净，或操作过程不卫生等操作，扣1分/处。
			预煮、浸提操作过程中，料水比例不正确，浸提时间或次数不正确，汁液没过滤，没有混合均匀等，扣3分/处。
			加酸量或果胶（或琼脂）计算或称量不准确，酸或果胶（或琼脂）的投料顺序操作不正确等，扣3分/处。
			浓缩加糖方法不正确，扣5分/处；浓缩操作中，操作不当造成原料糊锅或烧焦现象，扣10分。
			没有在规定时间内完成任务，扣10分。
			本项扣完60分止。
结果（20分）	20	果冻成品；报告撰写规范、描述正确。	果冻不符合工艺要求，扣5分/处。报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

二、焙烤食品加工技能模块

1. 试题编号：2-1：面团调制与发酵

(1) 任务描述

任务：根据所提供的软式面包配方，用直接法调制面包面团至完成阶段，并进行发酵操作。考核学生能独立调制软式面包面团的能力。

要求：能按正确的原料配比，准确称量，并预处理；能正确的操作方法调制面团；能够对面团调制的终点进行正确判断；能用直接发酵法发酵面包面团，发酵时间和终点判断可以报告，不需要真实发酵至面团成熟，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：调制完成的面包面团，面团温度26~28℃；调制面包面团的考核报告含面团的发酵方法及操作。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g，最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		面团温度计	-40℃-300℃，测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		醒发箱	560*930*2160cm	2 台	共用
		切面刀、刮板、	普通，各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张

		面粉筛	60目	5个	每人1个
2	耗材	食品级PE保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1卷	共用
		记录纸	A4纸	若干	共用
		报告纸	A4纸	若干	共用
		高筋面粉		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		高糖干酵母		若干	共用
		食盐		若干	共用
		全脂奶粉		若干	共用
		黄油		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1 分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣 2 分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣 2 分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣 5 分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣 2 分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，扣 2 分/处； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内； 考核过程舞弊取消考试资格，成绩计 0 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 对配料进行正确的预处理； 2. 正确计算和称量所需配料； 3. 安全规范操作搅拌机设备； 4. 按工艺要求正确进行搅拌投料；搅拌过程，根	1. 未对原、辅料进行预处理，扣 10 分；对原、辅料进行预处理不规范，扣 2 分/处； 2. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣 2 分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣 3 分/处；用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣 5 分； 3. 搅拌机操作不规范（如换档不断电，作

			据工艺要求,选择恰当的搅拌速度,控制搅拌时间; 5.能正确判断搅拌各阶段。能根据面团性能,判断面团搅打终点; 6.能进行正确的发酵操作;设置发酵条件,并报告判断发酵的终点; 7.在规定的时间内完成任务。	业完后不断电等),扣5分/处; 4.搅拌中,投料顺序没按工艺要求执行,扣20分/处;不能根据工艺要求,选择恰当的搅拌速度,控制搅拌时间,扣10分; 5.不能正确判断搅拌各阶段和搅拌终点,扣20~30分; 6.发酵操作中,没有按工艺要求正确设置发酵条件的,扣10分; 7.操作中,操作姿势、程序有一定缺陷,扣5分/处; 8.没有在规定的时间内完成任务,扣10分。
结果 (20分)	结果	20	调制完成的面团质量应符合工艺要求;报告撰写规范、描述正确。	调制完成的面团温度不符合工艺要求,扣10分;调制完成的面团质量不符合工艺要求,扣10~20分。报告撰写不规范、描述不正确,扣2分/处。

2. 试题编号: 2-1: 调制层酥面坯

(1) 任务描述

任务: 请根据所给的配方和原料, 调制层酥面坯。考核学生能正确调制水油面团、干油酥面团的能力。考核学生能用小包酥的开酥方法调制层酥面坯。

要求: 能按正确的原料配比, 准确称量; 能对原、辅料进行正确的预处理; 用小开酥方法分别调制层酥面坯。

需提交的作品: 调制完成的层酥面坯, (30g±2g/个, 8~12个); 调制层酥面坯的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率: 2000W 以上, 三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		温度计	-40℃-300℃, 测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		刮刀、刮板、切面刀、长柄木铲	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		擀面杖	25*3.5cm	5 个	每人 1 一个
		面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个
2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1 卷	共用
		记录纸	A4 纸	若干	共用
		低筋面粉		若干	共用
		高筋面粉		若干	共用
		细砂糖		若干	共用

		黄油		若干	共用
		食盐		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1 分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣 2 分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣 2 分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣 5 分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣 2 分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，每处扣 2 分； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内； 考核过程舞弊取消考试资格，成绩计 0 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行水油面团、干油酥面团的调制； 3. 按工艺要求正确进行分剂； 4. 按工艺要求正确进行小开酥的皮酥包制（皮：酥 6：4）； 5. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣 2 分/处； 2. 原、辅料的称量不规范或不准确，扣 3 分/处； 3. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣 5 分； 4. 水油面团、干油酥面团的调制操作中，操作不当造成面团不符合工艺要求，扣 10 分； 5. 没有按工艺要求分好剂子，剂子出现单品，扣 5 分； 6. 皮酥包制操作中，皮酥坯收口不严，或收口没有向下摆放，或者出现破酥等现象，扣 3 分/处； 7. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，

				扣5分/处； 8. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	调制完成的层酥面坯质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	调制完成的清酥面团层次不清，或破酥严重，导致不符合工艺要求，扣10~20分；报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

3. 试题编号：2-3：调制清酥面坯

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，调制清酥面团。考核学生能正确调制清酥面团的能力。
要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能运用正确的折叠方法（3：4：3折）调制清酥面团。

需提交的作品：调制完成的清酥面团，厚0.3~0.4cm的面片。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具 设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		温度计	-40℃-300℃, 测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		开酥机	2250*880*1180cm	2 台	共用
		刮刀、刮板、切面刀、长柄木铲	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		擀面杖	40*3.5cm	5 个	每人 1 一个
		不锈钢直尺	长 50cm	5 把	每人 1 一把
		面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个
2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1 卷	共用
		记录纸	A4 纸	若干	共用
		低筋面粉		若干	共用
		高筋面粉		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		黄油		若干	共用
		片状黄油		若干	共用
		食盐		若干	共用
新鲜鸡蛋		若干	共用		

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
------	----	---------	-------------

职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿工作服的扣2分; 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁,扣5分; 3. 不按指定位置操作的扣3分; 4. 按要求准备原、辅料及器具,少一项扣1分; 5. 迟到30分钟取消考核资格; 6. 不服从考评专家安排的该项计0分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 没有检查设备运行是否正常,扣2分; 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合西式(中式)面点师国家职业的基本素养要求; 2. 有良好的工作习惯。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 操作中及作业完成后,器具、设备没整理归位,扣2分; 2. 作业完成后,工作现场和工作台面未清理、清扫,扣5分; 3. 作业完成后,工作现场和工作台面未保持清洁,扣2分; 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范,2分/处; 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内;考核过程舞弊取消考试资格,成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对配料进行正确的预处理; 2. 正确计算和称量所需配料; 3. 安全规范操作设备; 4. 按工艺要求正确进行水油面团的调制; 5. 按工艺要求正确进行包油; 6. 按工艺要求正确进行折叠; 7. 按工艺要求正确进行擀制; 8. 在规定的时间内完成任务。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未对原、辅料进行预处理,扣5分; 2. 对原、辅料进行预处理不规范,扣2分/处; 3. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量,扣2分/处; 4. 原、辅料的称量不规范或不准确,扣3分/处; 5. 用料不合理,浪费原、辅料较严重,扣5分; 6. 水油面团的调制操作中,操作不当造成面团不符合工艺要求,扣10分; 7. 包油操作中,面坯出现较大气泡,或封口不严导致露油层,扣10分; 8. 折叠操作中,没有按工艺要求折叠,扣10分; 9. 擀制操作中,擀制(或机器)开酥不均匀,导致出现面坯层次不清晰,破酥等现象,扣20分; 10. 操作中,操作姿势、程序有一定缺陷,扣5分/处; 11. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	调制完成的清酥面团质量符合工艺要求。	调制完成的清酥面团层次不清,或漏油严重,导致不符合工艺要求,扣10~20分;

4. 试题编号：2-4：海绵蛋糕的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作一个 8 寸的普通海绵蛋糕。考核学生能在规定的时间内独立完成海绵蛋糕的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用全蛋搅拌法调制海绵蛋糕面糊；能进行全蛋液的打发，并正确判断打发的终点；能正确操作蛋糕的入模、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：8 寸的普通海绵蛋糕，海绵蛋糕的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	1 台	共用
		温度计	-40℃-300℃，测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板、抹刀、锯齿刀	普通，各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
		手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个
		手持电动搅拌器	普通	5 个	每人 1 一个
		2	耗材	8 寸蛋糕模具	普通
面粉筛	60 目			5 个	每人 1 一个
食品级 PE 保鲜膜	40×300cm；20×300cm			1 卷	共用
记录纸	A4 纸			若干	共用
报告纸	A4 纸			5 张	每人 1 一张
烘焙纸	60*40cm/500 张			1 包	共用
低筋面粉				若干	共用
新鲜鸡蛋				若干	共用
细砂糖				若干	共用
植物油				若干	共用
黄油				若干	共用
蛋糕油		若干	共用		
食盐		若干	共用		

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣2分; 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁,扣5分; 3. 不按指定位置操作,扣3分; 4. 按要求准备原、辅料及器具,少一项扣1分; 5. 迟到30分钟取消考核资格; 6. 不服从考评专家安排的该项计0分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常,扣2分; 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式(中式)面点师国家职业的基本素养要求; 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后,器具、设备没整理归位,扣2分; 2. 作业完成后,工作现场和工作台面未清理、清扫,扣5分; 3. 作业完成后,工作现场和工作台面未保持清洁,扣2分; 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范,每处扣2分; 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内;考核过程舞弊取消考试资格,成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料; 2. 按工艺要求正确进行面糊调制; 3. 按工艺要求正确进行入模(装盘); 4. 按工艺要求正确进行烘烤; 5. 按工艺要求正确进行冷却工序; 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量,扣2分/处;原、辅料的称量不规范或不准确,扣3分/处; 2. 用料不合理,浪费原、辅料较严重,扣5分; 3. 全蛋液打发失误,扣20分;打发好的全蛋液不符合产品工艺要求,扣10分;全蛋液打发用错搅拌头,扣5分; 4. 面糊调制时,投料顺序不符合产品工艺要求,扣5分;混合时,搅拌操作不符合产品工艺要求,扣5分;面糊混合不均匀,出现面粉团,扣5分;面糊混合用时间太久,导致面糊消泡严重,扣15分; 5. 蛋糕面糊装载量过多或过少,扣5分;装盘(入模)操作时间过长,扣5分; 6. 烤箱未进行预热,扣5分;烘烤过程中,打开炉门次数过多,扣10分;烘烤的温度或时间控制失误,扣10分;蛋糕成熟检验操作不当,扣8分; 7. 冷却不充分,就进行包装,扣2分;没

				即时脱模或脱模操作不当，扣2分；冷却环境不符合食品安全要求，扣2分； 8. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣5分/处； 9. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	制作的海绵蛋糕质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	海绵蛋糕质量不符合工艺要求，如烘烤好的蛋糕如表面出现焦糊、表面有裂口、蛋糕体内有明显“湿带”，塌陷严重，组织状态欠佳等，扣5分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

5. 试题编号：2-5：油脂蛋糕的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作一个8寸的普通油脂蛋糕。考核学生能在规定的时间内独立完成油脂蛋糕的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用糖油搅拌法调制油脂蛋糕面糊；能正确操作蛋糕的入模、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。需提交的作品：8寸的普通油脂蛋糕，油脂蛋糕的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g，最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		温度计	-40℃-300℃，测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板、抹刀、锯齿刀	普通，各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
		手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个
		手持电动搅拌器	普通	5 个	每人 1 一个
		2	耗材	8 寸蛋糕模具	普通
面粉筛	60 目			5 个	每人 1 一个
食品级 PE 保鲜膜	40×300cm；20×300cm			1 卷	共用
记录纸	A4 纸			若干	共用
报告纸	A4 纸			5 张	每人 1 一张
烘焙纸	60*40cm/500 张			1 包	共用
低筋面粉		若干	共用		
新鲜鸡蛋		若干	共用		

		细砂糖		若干	共用
		蛋糕油		若干	共用
		黄油		若干	共用
		食盐		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

表：油脂蛋糕制作的考核评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1 分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣 2 分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣 2 分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣 5 分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣 2 分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，每处扣 2 分； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内；考核过程舞弊取消考试资格，成绩计 0 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行面糊调制； 3. 按工艺要求正确进行入模（装盘）； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣 2 分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣 3 分/处； 2. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣 5 分； 3. 糖油打发失误，扣 20 分；打发用错搅拌头，扣 5 分；面糊调制时，投料顺序不符合产品工艺要求，扣 5 分；混合时，搅拌操作不符合产品工艺要求，扣 5 分；面糊混合不均匀，出现面粉团，扣 5 分；面糊混合用时间太久，导致面糊消泡严重，扣 15 分；

				4. 蛋糕面糊装载量过多或过少，扣5分； 装盘（入模）操作时间过长，扣5分； 5. 烤箱未进行预热，扣5分；烘烤过程中， 打开炉门次数过多，扣10分；烘烤的温度 或时间控制失误，扣10分；蛋糕成熟检验 操作不当，扣8分； 6. 冷却不充分，就进行包装，扣2分；没 即时脱模或脱模操作不当，扣2分；冷却 环境不符合食品安全要求，扣2分； 7. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷， 扣5分/处； 8. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	制作的油脂蛋糕质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	油脂蛋糕质量不符合工艺要求，如烘烤好的蛋糕如表面出现焦糊、色泽不均、表面塌陷严重、蛋糕体内有明显“湿带”，组织状态欠佳等，扣5分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

6. 试题编号：2-6：戚风蛋糕的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作一个8寸的普通戚风蛋糕。考核学生能在规定的时间内独立完成戚风蛋糕的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用分蛋法调制好戚风蛋糕面糊；能进行蛋白的打发，并正确判断蛋白打发的终点；能正确操作蛋糕的入模、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：8寸的普通戚风蛋糕，戚风蛋糕的考核报告。

(2) 实施条件

表：戚风蛋糕制作的考核实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具 设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g，最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		温度计	-40℃-300℃，测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板、 抹刀、锯齿刀	普通，各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个		

		手持电动搅拌器	普通	5个	每人1一个
		8寸蛋糕模具	普通	5个	每人1一个
		面粉筛	60目	5个	每人1一个
2	耗材	食品级PE保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1卷	共用
		记录纸	A4纸	若干	共用
		报告纸	A4纸	5张	每人1一张
		烘焙纸	60*40cm/500张	1包	共用
		低筋面粉		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		植物油		若干	共用
		塔塔粉		若干	共用
		食盐		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为120分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣2分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣5分； 3. 不按指定位置操作的扣3分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣1分； 5. 迟到30分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计0分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣2分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣2分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣5分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣2分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，扣2分/处； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内； 考核过程舞弊取消考试资格，成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行面糊调制； 3. 按工艺要求正确进行	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣2分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣3分/处； 2. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣5分；

			入模（装盘）； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	3. 蛋白打发失误，扣 20 分；打发好的蛋白不符合产品工艺要求，扣 10 分；蛋白打发用错搅拌头，扣 5 分；蛋黄糊调制不均匀，出现分层或面粉粒，扣 5 分； 4. 蛋白和蛋黄糊混合时，搅拌操作不符合产品工艺要求，扣 10 分；蛋白和蛋黄糊混合不均匀，扣 5 分；蛋白和蛋黄糊混合用时间太久，扣 5 分；如果面糊消泡严重，扣 10 分； 5. 烤盘（模具）内涂油，扣 5 分；蛋糕面糊装载量过多或过少，扣 5 分；入模（装盘）操作时间过长，扣 5 分； 6. 烤箱未进行预热，扣 5 分；烘烤过程中，打开炉门次数过多，扣 10 分；烘烤的温度或时间控制失误，扣 10 分； 7. 蛋糕成熟检验操作不当，扣 10 分； 8. 蛋糕出炉后，没倒扣于冷却架上冷却，扣 2 分；冷却不充分，就进行包装，扣 2 分；没即时脱模，扣 1 分；冷却环境不符合食品安全要求，扣 2 分； 9. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣 5 分/处； 10. 没有在规定时间内完成任务扣 10 分。
结果 (20 分)	结果	20	制作的戚风蛋糕质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	戚风蛋糕质量不符合工艺要求，如烘烤好的蛋糕如表面出现焦糊、表面有裂口、蛋糕体内有明显“湿带”，塌陷严重，组织状态欠佳等，扣 5 分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

7. 试题编号：2-7：曲奇饼干的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作曲奇饼干。考核学生能在规定的时间内独立完成曲奇饼干的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用糖油搅拌法调制曲奇饼干面糊；能用中号 8 齿菊花裱花嘴进行曲奇饼干的挤注成形、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：曲奇饼干产品，曲奇饼干的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g，最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台

		高温手套	普通	5双	每人1一双
		冰箱	210-230升	1台	共用
		长柄刮刀、刮板	普通,各1个	5套	每人1一套
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		量杯	1L	5个	每人1一个
		不锈钢盆	大、中、小各3个	5套	每人1一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5张	每人1一张
		网架	60*40cm	5个	每人1一个
		手持搅拌棒	普通	5个	每人1一个
		手持电动搅拌器	普通	5个	每人1一个
		8齿菊花裱花嘴	中号	5个	每人1一个
		面粉筛	60目	5个	每人1一个
2	耗材	食品级PE保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1卷	共用
		记录纸	A4纸	若干	共用
		报告纸	A4纸	5张	每人1一张
		烘焙纸	60*40cm/500张	1包	共用
		低筋面粉		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		黄油		若干	共用
		全脂奶粉		若干	共用
		食盐		若干	共用
		裱花袋		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为120分钟,考试结束时,考生应立即停止操作,经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则(最高扣分值)
职业素养与操作规范(20分)	操作前准备	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	1.未穿工作服的扣2分; 2.工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁,扣5分; 3.不按指定位置操作的扣3分; 4.按要求准备原、辅料及器具,少一项扣1分; 5.迟到30分钟取消考核资格; 6.不服从考评专家安排的该项计0分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1.没有检查设备运行是否正常,扣2分; 2.有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1.符合西式(中式)面点师国家职业的基本素养要求; 2.有良好的工作习惯。	1.操作中及作业完成后,器具、设备没整理归位,扣2分; 2.作业完成后,工作现场和工作台面未清理、清扫,扣5分; 3.作业完成后,工作现场和工作台面未保

				持清洁，扣2分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，每处扣2分； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内；考核过程舞弊取消考试资格，成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行曲奇饼干面糊调制； 3. 按工艺要求正确进行挤注成形，装盘； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣2分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣3分/处； 2. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣5分； 3. 糖油打发失误，扣20分；打发用错搅拌头，扣5分；黄油打发操作不到位，不符合产品工艺要求，扣5分；糖油搅拌法调制面糊中，投料顺序不符合产品工艺要求，扣10分；面糊调制不均匀，出现面粉粒，扣5分；调制好的面糊出现油水分离现象，扣5分； 4. 挤注成型的生坯，大小、形状或厚薄不均一，扣10分；挤注过程中，出现断条、下料不均匀现象，扣5分；烤盘内的生坯摆放不整齐，间隔大小不一，扣5分； 5. 烤箱未进行预热，扣5分；烘烤过程中，打开炉门次数过多，扣10分；烘烤的温度或时间控制失误，扣10分； 6. 冷却不充分，就进行包装，扣2分；冷却环境不符合食品安全要求，扣2分； 7. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣5分/处； 8. 没有在规定时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	制作的曲奇饼干质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	曲奇饼干质量不符合工艺要求，烘烤好的饼干如出现焦糊、表面有裂口、色泽过浅或过深等，扣5分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

8. 试题编号：2-8：桃酥的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作桃酥。考核学生能在规定的时间内独立完成桃酥的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能正确调制甜酥性面团；能正确完成成形、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：桃酥产品（40g±2g/个）；桃酥的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
----	----	----	----	----	----

1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率: 2000W 以上, 三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个
		手持电动搅拌器	普通	5 个	每人 1 一个
		硅胶刷	20*4*1.9cm	5 把	每人 1 一把
		面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个
		2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm
记录纸	A4 纸			若干	共用
报告纸	A4 纸			5 张	每人 1 一张
烘焙纸	60*40cm/500 张			1 包	共用
低筋面粉				若干	共用
新鲜鸡蛋				若干	共用
细砂糖				若干	共用
黄油				若干	共用
植物油				若干	共用
全脂奶粉				若干	共用
食盐				若干	共用
小苏打	食用			若干	共用
复合膨松剂	食用			若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟, 考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则 (最高扣分值)
职业素养与操作规范 (20 分)	操作前准备	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分; 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁, 扣 5 分; 3. 不按指定位置操作的扣 3 分; 4. 按要求准备原、辅料及器具, 少一项扣 1 分; 5. 迟到 30 分钟取消考核资格; 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常, 扣 2 分; 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基

				本的安全操作规程的每次扣2分，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣2分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣5分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣2分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，扣2分/处； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内； 考核过程舞弊取消考试资格，成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行甜酥性面团调制； 3. 按成品要求正确进行分摘，置盘； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣2分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣3分/处； 2. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣5分； 3. 调制面团中，投料顺序不符合产品工艺要求，扣10分；调制好的面团表面出现渗油现象，扣5分；调制好的面团内部出现面粉粒，扣5分；面团调制操作中，手法不符合产品工艺要求，扣5分； 4. 分摘称重时，没考虑焙烘损失重量，扣5分；放置的生坯间距不均一，扣5分；生坯表面没按压一小孔，扣5分；刷蛋液时，生坯表面刷的厚薄不均匀，或将蛋液刷进了生坯的孔洞中，扣5分； 5. 烤箱未进行预热，扣5分；烘烤过程中，打开炉门次数过多，扣10分；烘烤的温度或时间控制失误，扣10分； 6. 冷却不充分，就进行包装，扣2分；冷却环境不符合食品安全要求，扣2分； 7. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣5分/处； 8. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	制作的桃酥质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	桃酥质量不符合工艺要求，如烘烤好的桃酥如出现焦糊、表面没有粗大的裂口、色泽过浅或过深等，扣5分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。

9. 试题编号：2-9：泡芙的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作泡芙。考核学生能在规定的时间内独立完成泡芙的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能运用正确

的操作方法调制泡芙面糊；能够对泡芙面糊调制的终点进行正确判断；能正确操作泡芙的成形（能用中号8齿菊花裱花嘴进行挤注成形）、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：泡芙产品，泡芙制作的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率: 2000W 以上, 三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		面团温度计	-40℃-300℃, 测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		刮刀、刮板、切面刀、长柄木铲	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		量杯	1L	5 个	每人 1 一个
		单杯锅	20*13cm	5 个	每人 1 一个
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		8 齿菊花裱花嘴	中号	5 个	每人 1 一个
		面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个
2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1 卷	共用
		记录纸	A4 纸	若干	共用
		低筋面粉		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		黄油		若干	共用
		食盐		若干	共用
		一次性裱花袋		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20 分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1 分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。

	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常,扣2分; 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式(中式)面点师国家职业的基本素养要求; 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后,器具、设备没整理归位,扣2分; 2. 作业完成后,工作现场和工作台面未清理、清扫,扣5分; 3. 作业完成后,工作现场和工作台面未保持清洁,扣2分; 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范,扣2分/处; 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣10分以内;考核过程舞弊取消考试资格,成绩计0分。
操作过程 (60分)	操作步骤	60	1. 对配料进行正确的预处理; 2. 正确计算和称量所需配料; 3. 按工艺要求正确进行油、水煮沸,进行烫熟面操作; 4. 按工艺要求正确进行加蛋液; 5. 正确判断泡芙面糊的调制终点; 6. 按工艺要求正确进行泡芙的成形; 7. 按工艺要求正确进行泡芙的烘烤操作; 8. 在规定的时间内完成任务。	1. 未对原、辅料进行预处理,扣5分; 预处理不规范,扣2分/处; 2. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量,扣2分/处; 原、辅料的称量不规范或不准确,扣2分/处; 用料不合理,浪费原、辅料较严重,扣2分/处; 3. 煮沸和烫面糊操作中,操作不当造成原料糊锅或烧焦现象,或搅拌不均匀,出现面粉团,扣5分/处; 4. 面糊温度没充分冷却(小于60℃),就加蛋液,扣10分; 每次加入蛋液后,未进行充分搅拌均匀直接又加入蛋液,扣5分; 5. 蛋液未分次而是一次性加入,扣15分; 不能正确判断泡芙面糊的调制终点,扣20分; 6. 成型的生坯,大小、形状或厚薄不均一,扣10分; 烤盘内的生坯摆放不整齐,间隔大小不一,扣5分; 7. 烤箱未进行预热,扣5分; 烘烤过程中,打开炉门,扣10分; 烘烤的温度或时间控制失误,扣10分; 8. 操作中,操作姿势、程序有一定缺陷,扣5分/处; 9. 没有在规定的时间内完成任务扣10分。
结果 (20分)	结果	20	制作的泡芙质量符合工艺要求; 报告撰写规范、描述正确。	泡芙质量不符合工艺要求,没有中空的组织状态,扣10分; 烘烤好的泡芙如表面出现焦糊、色泽过浅或过深等,扣5分/处。报告撰写不规范、描述不正确,扣2分/处。

10. 试题编号：2-10：广式月饼的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的面团半成品，制作广式月饼。考核学生能在规定的时间内独立完成广式月饼的制作。

要求：能按正确的称量；能正确完成手工包馅（皮馅3：7）、成形、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：广式月饼产品，（75g±2g/个，8~12个）；广式月饼的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g，最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率：2000W 以上，三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		温度计	-40℃-300℃，测量精度±1℃	5 个	每人 1 一个
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		刮刀、刮板、切面刀、长柄木铲	普通，各 1 个	5 套	每人 1 一套
		月饼模具	75g/个	10 个	每人 2 一个
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		硅胶刷	20*4*1.9cm	5 把	每人 1 一把
		面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个
2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm；20×300cm	1 卷	共用
		记录纸	A4 纸	若干	共用
		月饼专用面粉		若干	共用
		枧水		若干	共用
		月饼专用糖浆		若干	共用
		花生油		若干	共用
		白莲蓉馅料		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用
食盐		若干	共用		

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1

				分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣 2 分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣 2 分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣 5 分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣 2 分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，每处扣 2 分； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内；考核过程舞弊取消考试资格，成绩计 0 分。
操作过程 (60 分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需皮料和馅料； 2. 按工艺要求正确进行手工包馅（皮馅 3: 7）； 3. 按工艺要求正确进行入模成型； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品要求正确计算和称量皮料和馅料的实际用量，扣 2 分/处； 2. 手工包馅（皮馅 3: 7）操作中，操作不当造成内馅外露、收口不严、饼皮最薄不均，扣 2 分/处； 3. 成型操作中，入模时包口没有朝上、或出模时包口没有向下摆放，或者成型的生坯表面花纹不清晰、棱角不清晰、生坯不饱满等现象，扣 2 分/处； 4. 烤箱未进行预热，扣 5 分；烘烤的温度或时间控制失误，扣 10 分；月饼未冷却就刷蛋液，扣 5 分；蛋液刷的不均匀，或蛋液将表面花纹糊住，扣 2 分/处； 5. 冷却不充分，就进行包装，扣 2 分；冷却环境不符合食品安全要求，扣 2 分； 6. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣 5 分/处； 7. 没有在规定的时间内完成任务扣 10 分。
结果 (20 分)	结果	20	制作的广式月饼质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	广式月饼出现塌斜、露馅、拨腰、着色不均匀、花纹模糊或变形、皮层不均匀等现象，导致不符合工艺要求，扣 2 分/处；报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

11. 试题编号：2-11：. 酥性饼干的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作酥性饼干。考核学生能在规定的时间内独立完成酥性饼干的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用正确调

制酥性饼干面团；能正确操作酥性饼干的成形、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。需提交的作品：酥性饼干产品，酥性饼干的考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率: 2000W 以上, 三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		硅胶刷	20*4*1.9cm	5 把	每人 1 一把
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
		手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个
		饼干模具		若干	共用
		手持电动搅拌器	普通	5 个	每人 1 一个
		2	耗材	面粉筛	60 目
食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm			1 卷	共用
记录纸	A4 纸			若干	共用
报告纸	A4 纸			5 张	每人 1 一张
烘焙纸	60*40cm/500 张			1 包	共用
低筋面粉				若干	共用
新鲜鸡蛋				若干	共用
细砂糖				若干	共用
黄油				若干	共用
全脂奶粉				若干	共用
食盐		若干	共用		

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20 分)	操作前准备	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分； 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁，扣 5 分； 3. 不按指定位置操作的扣 3 分； 4. 按要求准备原、辅料及器具，少一项扣 1 分； 5. 迟到 30 分钟取消考核资格； 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。

	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常，扣 2 分； 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式（中式）面点师国家职业的基本素养要求； 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后，器具、设备没整理归位，扣 2 分； 2. 作业完成后，工作现场和工作台面未清理、清扫，扣 5 分； 3. 作业完成后，工作现场和工作台面未保持清洁，扣 2 分； 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范，每处扣 2 分； 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内；考核过程舞弊取消考试资格，成绩计 0 分。
操作过程 (60 分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料； 2. 按工艺要求正确进行酥性饼干面团的调制； 3. 按工艺要求正确进行成形，装盘； 4. 按工艺要求正确进行烘烤； 5. 按工艺要求正确进行冷却工序； 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量，扣 2 分/处；原、辅料的称量不规范或不准确，扣 3 分/处； 2. 用料不合理，浪费原、辅料较严重，扣 5 分； 3. 调制酥性饼干面团中，投料顺序不符合产品工艺要求，扣 10 分； 4. 成型的生坯，大小、形状或厚薄不均一，扣 10 分；烤盘内的生坯摆放不整齐，间隔大小不一，扣 5 分； 5. 烤箱未进行预热，扣 5 分；烘烤过程中，打开炉门次数过多，扣 10 分；烘烤的温度或时间控制失误，扣 10 分； 6. 冷却不充分，就进行包装，扣 2 分；冷却环境不符合食品安全要求，扣 2 分； 7. 操作中，操作姿势、程序有一定缺陷，扣 5 分/处； 8. 没有在规定的时间内完成任务扣 10 分。
结果 (20 分)	结果	20	制作的酥性饼干质量符合工艺要求；报告撰写规范、描述正确。	酥性饼干质量不符合工艺要求，烘烤好的饼干如出现焦糊、表面有裂口、色泽过浅或过深等，扣 5 分/处。；报告撰写不规范、描述不正确，扣 2 分/处。

12. 试题编号：2-12：花生酥的制作

(1) 任务描述

任务：请根据所给的配方和原料，制作花生酥。考核学生能在规定的时间内独立完成酥性糕点的制作。

要求：能按正确的原料配比，准确称量；能对原、辅料进行正确的预处理；能用正确调制酥性面团；能正确操作酥性糕点的成形、烘烤、冷却工序。冷却时间可以报告，不需要真实冷却至规定的温度，请在报告中写明这些操作步骤及操作要点、结果与分析。

需提交的作品：花生酥产品，花生酥的考核报告。

(2) 实施条件

表：花生酥制作的考核实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器具设备	搅拌机	普通 5L	5 台	每人 1 一台
		电子秤	感量 0.1g, 最大称量 3kg	5 台	每人 1 一台
		立式电烤箱	功率: 2000W 以上, 三层六盘	2 台	共用
		电磁炉	2.1KW	5 台	每人 1 一台
		高温手套	普通	5 双	每人 1 一双
		冰箱	210-230 升	1 台	共用
		长柄刮刀、刮板	普通, 各 1 个	5 套	每人 1 一套
		烤盘	60*40cm	若干	共用
		硅胶刷	20*4*1.9cm	5 把	每人 1 一把
		不锈钢盆	大、中、小各 3 个	5 套	每人 1 一套
		不锈钢操作台	180*80cm	5 张	每人 1 一张
		网架	60*40cm	5 个	每人 1 一个
		手持搅拌棒	普通	5 个	每人 1 一个
		手持电动搅拌器	普通	5 个	每人 1 一个
面粉筛	60 目	5 个	每人 1 一个		
2	耗材	食品级 PE 保鲜膜	40×300cm; 20×300cm	1 卷	共用
		记录纸	A4 纸	若干	共用
		报告纸	A4 纸	5 张	每人 1 一张
		烘焙纸	60*40cm/500 张	1 包	共用
		低筋面粉		若干	共用
		新鲜鸡蛋		若干	共用
		细砂糖		若干	共用
		花生碎(熟)		若干	共用
		黄油		若干	共用
		全脂奶粉		若干	共用
		食盐		若干	共用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟, 考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则 (最高扣分值)
职业素养与操作规范 (20 分)	操作前准备	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	1. 未穿工作服的扣 2 分; 2. 工作衣帽穿戴不规范或不干净、不整洁, 扣 5 分; 3. 不按指定位置操作的扣 3 分; 4. 按要求准备原、辅料及器具, 少一项扣 1 分; 5. 迟到 30 分钟取消考核资格; 6. 不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	规范操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	1. 没有检查设备运行是否正常, 扣 2 分; 2. 有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5

				分则整个任务完成为不合格。
	工作习惯	10	1. 符合西式(中式)面点师国家职业的基本素养要求; 2. 有良好的工作习惯。	1. 操作中及作业完成后, 器具、设备没整理归位, 扣 2 分; 2. 作业完成后, 工作现场和工作台面未清理、清扫, 扣 5 分; 3. 作业完成后, 工作现场和工作台面未保持清洁, 扣 2 分; 4. 作业过程出现违反安全设备操作规范, 每处扣 2 分; 5. 考试迟到、考核过程中做与考试无关的事、不服从考场安排酌情扣 10 分以内; 考核过程舞弊取消考试资格, 成绩计 0 分。
操作过程 (60 分)	操作步骤	60	1. 正确计算和称量所需配料; 2. 按工艺要求正确进行酥性面团的调制; 3. 按工艺要求正确进行成形, 装盘; 4. 按工艺要求正确进行烘烤; 5. 按工艺要求正确进行冷却工序; 6. 在规定的时间内完成任务。	1. 不能按产品配方正确计算出原、辅料的实际用量, 扣 2 分/处; 原、辅料的称量不规范或不准确, 扣 3 分/处; 2. 用料不合理, 扣 5 分; 3. 调制酥性面团中, 投料顺序不符合产品工艺要求, 扣 10 分; 4. 成型的生坯, 大小、形状或厚薄不均一, 扣 10 分; 烤盘内的生坯摆放不整齐, 间隔大小不一, 扣 5 分; 5. 烤箱未进行预热, 扣 5 分; 烘烤过程中, 打开炉门次数过多, 扣 10 分; 烘烤的温度或时间控制失误, 扣 10 分; 6. 冷却不充分, 就进行包装, 扣 2 分; 冷却环境不符合食品安全要求, 扣 2 分; 7. 没有在规定的时间内完成任务扣 10 分。
结果 (20 分)	结果	20	制作的花生酥质量符合工艺要求; 报告撰写规范、描述正确。	花生酥性质量不符合工艺要求, 如产品出现焦糊、变形、色泽过浅或过深等, 扣 5 分/处; 报告撰写不规范、描述不正确, 扣 2 分/处。

三、动物食品加工技能模块

1. 试题编号: 3-1: 鸭的分割和质量组成测定操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内将光鸭分割出: 鸭掌、鸭翅、鸭头、鸭脖、副产品等。同时, 确定各部分的质量百分数。填写实验结果, 撰写好考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1 套/人	1 人使用
		台秤	普通	1 台/人	1 人使用
		不锈钢盆	普通	2 个/人	1 人使用
		瓷盘	普通	2 个/人	1 人使用
2	耗材	光鸭	规格: 约 1.5kg/只	1 只/人	1 人使用

	塑料袋	普通	4 个/人	1 人使用
	记录纸	A4 纸	2 张/人	1 人使用
	测试报告	A4 纸	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 鸭掌分割 (10 分) 2. 鸭头、鸭脖分割 (20 分) 3. 副产品分割 (10 分) 4. 质量组成测定 (10 分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	鸭掌、鸭头、鸭脖分割不熟练扣 2 分，操作不规范扣 5 分。
			副产品分割不规范每项扣 3 分。
			质量组成测定错误扣 5 分。
			没有在规定的时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果(20 分)	20	分割加工正确、熟练	结果不正确扣 10 分，没有结果的扣 20 分。
职业素养与 操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

2. 试题编号：3-2：鱼的“三去”与质量组成测定操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内将草鱼 (约 1.5kg/条) 宰杀三去：即去鱼鳞、头尾、内脏等；同时，确定各部分的质量百分数。填写实验结果，撰写好考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器设备	刀具	普通	1 套/人	1 人使用
		台秤	普通	1 台/人	1 人使用
		不锈钢盆	普通	2 个/人	1 人使用
		瓷盘	普通	2 个/人	1 人使用
2	耗材	草鱼	规格：约 1.5kg/条	1 条/人	1 人使用
		塑料袋	普通	4 个/人	1 人使用
		记录纸	A4 纸	2 张/人	1 人使用
		测试报告	A4 纸	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 去鳞 (10分) 2. 去内脏 (15分) 3. 去头尾 (15分) 4. 质量组成测定 (10分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10分)	操作不规范、不熟练扣 5 分。
			操作不规范、不熟练扣 10 分。
			质量组成称量不正确扣 5 分。
			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20分)	20	“三去”操作正确、熟练	结果不正确扣 10 分, 没有结果的扣 20 分。
职业素养与 操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后, 清理好场地。	任务完成后, 未清理场地, 扣 3 分。

3. 试题编号: 3-3: 畜肠衣加工

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成畜肠衣加工过程: 包括猪小肠的清洗处理、刮肠、串水、盐腌等加工过程。填写实验结果, 撰写畜肠衣加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	刮板或刮刀	10 套	每人 1 套
2	耗材	猪小肠	1*10m	每人 1m
		食盐	500g	共用
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 猪小肠清洗处理 (10分) 2. 刮肠 (30分) 3. 串水 (10分)	猪小肠清洗处理方法不熟练扣 5 分、不对扣 10 分。
			刮肠操作不规范、不熟练扣 10 分、刮制的肠衣质量不符合要求扣 20 分。

		4. 在规定的时间内完成任务 (10分)	串水操作不规范、不熟练扣 5 分。 没有在规定时间内完成任务扣 5 分。 本项扣完 60 分止。
结果 (20分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分, 不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后, 清理好场地。	任务完成后, 未清理场地, 扣 3 分。

4. 试题编号: 3-4: 香肠灌肠操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成 1m 肠衣香肠的灌制加工过程: 包括灌制、捆扎、刺孔等加工过程。填写实验结果, 撰写香肠灌肠操作考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	漏斗	10 个	每人 1 个
		不锈钢盆 (普通)	20 个	2 个/人
		瓷盘 (普通)	20 个	2 个/人
		针线	10 套	1 套/人
2	耗材	肠衣	10m	每人 1m
		混合好的肉	15kg	1.5kg/人
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 肠衣清洗处理 (10分) 2. 灌制操作 (30分) 3. 捆扎操作 (5分) 4. 刺孔操作 (5分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10分)	肠衣清洗及漏斗连接不熟练扣 5 分。
			灌制操作不规范、不熟练扣 10 分、灌肠质量不符合要求扣 20 分。
			捆扎操作不规范、不熟练扣 2 分。
			刺孔操作不规范、不熟练扣 2 分。

			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20 分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分, 不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后, 清理好场地。	任务完成后, 未清理场地, 扣 3 分。

5. 试题编号: 3-5: 鸡肉松加工煮制操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成鸡肉加工的松煮制加工过程: 包括原料处理、料包准备、煮制等加工过程。填写实验结果, 撰写鸡肉松加工煮制操作考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10 套	1 套/人
		电磁炉	10 个	1 个/人
		瓷盘 (普通)	20 个	2 个/人
		不锈钢锅具	10 套	1 套/人
2	耗材	鸡肉	10kg	1kg/人
		香辛料、调味料		共用
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 加工工具清洗 (10 分) 2. 香料包准备 (10 分) 3. 鸡肉煮制 (30 分) 4. 在规定时间内完成任务 (10 分)	清洗不规范、不熟练扣 5 分。
			操作不规范、不熟练扣 5 分。
			操作不规范、不熟练扣 20 分。
			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。

结果(20分)	20	操作过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分, 不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后, 清理好场地。	任务完成后, 未清理场地, 扣 3 分。

6. 试题编号: 3-6: 鸡肉松搓松、炒干操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成鸡肉松搓松、炒干加工过程: 包括熟鸡肉的搓松、炒干、挑拣等加工过程。填写实验结果, 撰写鸡肉松搓松、炒干操作考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10 套	1 套/人
		电磁炉	10 个	1 个/人
		瓷盘(普通)	20 个	2 个/人
		不锈钢锅具	10 套	1 套/人
2	耗材	鸡肉(煮制好的)	5kg	500g/人
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤(60分)	60	1. 加工工具等清洗(10分) 2. 搓松操作(20分) 3. 炒干操作(20分) 4. 在规定的时间内完成任务(10分)	清洗不规范、不熟练扣 5 分。
			搓松操作不规范、不熟练扣 5 分。
			炒干操作不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果(20分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分, 不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。

	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗,操作无条理性,不能统筹安排时间等行为。每次扣2分。
	5	任务完成后,清理好场地。	任务完成后,未清理场地,扣3分。

7. 试题编号: 3-7: 牛肉干加工熟制调味操作

(1) 任务描述

考生能在120分钟内正确、熟练地完成牛肉干熟制调味加工过程:包括原料肉的处理、香料包的准备、牛肉的煮调味制等加工过程。填写实验结果,撰写牛肉干熟制调味考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10套	1套/人
		电磁炉	10个	1个/人
		瓷盘(普通)	20个	2个/人
		不锈钢锅具	10套	1套/人
2	耗材	牛肉	10kg	1kg/人
		香辛料、调味料		公用
		记录本	1本/人	1人使用
		报告单	1张/人	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时,考生应立即停止操作,经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1.加工工具等清洗(10分) 2.牛肉切片操作(10分) 3.香料包准备(10分) 4.牛肉煮制调味(20分) 5.在规定的时间内完成任务(10分)	加工工具清洗不熟练扣5分。
			牛肉切片操作不规范、不熟练扣5分。
			香料包准备不熟练扣5分。
			牛肉煮制调味操作不规范、不熟练扣10分。
			没有在规定时间内完成任务扣5分。
			本项扣完60分止。
结果(20分)	20	操作过程正确、熟练	过程不熟练扣10分,不正确扣20分。
职业素养与操作规范(20分)	5	正确着装,做好工作前准备,遵守考场纪律。	未穿工作服的扣2分,不按指定位置操作的扣3分。迟到30分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分,扣完5分则整

			个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣2分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣3分。

8. 试题编号：3-8：鱼仔加工脱盐、油炸操作

(1) 任务描述

考生能在120分钟内正确、熟练地完成鱼仔脱盐、油炸加工过程：包括鱼仔脱盐、沥干、油炸等加工过程。填写实验结果，撰写鱼仔脱盐、油炸操作考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10套	1套/人
		电磁炉或液化气灶	10个	1个/人
		瓷盘（普通）	10个	1个/人
		不锈钢锅具	10套	1套/人
2	耗材	鱼仔（盐干品）	5kg	500g/人
		记录本	1本/人	1人使用
		报告单	1张/人	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则		
工作步骤 (60分)	60	1. 加工工具等清洗（10分） 2. 脱盐操作（20分） 3. 油炸操作（20分） 4. 在规定的时间内完成任务（10分）	清洗不熟练、不干净扣5分。		
			脱盐操作不规范、不熟练扣5分、脱盐质量不符合要求扣10分。		
			油炸操作不规范、不熟练扣10分。		
			没有在规定的时间内完成任务扣5分。		
			本项扣完60分止。		
结果（20分）	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣10分，不正确扣20分。		
职业素养与操作规范（20分）	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣2分，不按指定位置操作的扣3分。迟到30分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计0分。		
			5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分，扣完5分则整个任务完成为不合格。
			5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣2分。

	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣3分。
--	---	--------------	------------------

9. 试题编号：3-9：鱼仔加工拌料、真空包装与杀菌操作

(1) 任务描述

考生能在120分钟内正确、熟练地完成油炸鱼仔拌料、真空包装、杀菌加工过程：包括鱼仔拌料、真空包装、杀菌等加工过程。填写实验结果，撰写考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10套	1套/人
		电磁炉或液化气灶	10个	1个/人
		瓷盘（普通）	20个	2个/人
		不锈钢锅具	10套	1套/人
2	耗材	鱼仔（油炸）	5kg	500g/人
		记录本	1本/人	1人使用
		报告单	1张/人	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 加工工具等清洗（10分） 2. 拌料操作（15分） 3. 真空包装操作（15分） 4. 杀菌操作（10分） 5. 在规定的时间内完成任务（10分）	清洗不熟练、不干净扣5分。
			拌料操作不规范、不熟练扣5分、配方处理不熟练扣5分。
			真空包装操作不规范、不熟练扣5分。
			杀菌操作不规范、不熟练扣5分。
			没有在规定的时间内完成任务扣5分。
			本项扣完60分止。
结果(20分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣10分，不正确扣20分。
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣2分，不按指定位置操作的扣3分。迟到30分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣2分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣3分。

10. 试题编号：3-10：老卤制备操作

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成老卤的制备过程：包括加工工具清洗、香辛料称量、熬制等加工过程。填写实验结果，撰写考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	加工工具	10 套	1 套/人
		电磁炉或液化气灶	10 个	1 个/人
		瓷盘（普通）	20 个	2 个/人
		卤锅	10 套	1 套/人
2	耗材	香辛料、调味料、猪大骨（10 根）	适量	共用
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 加工工具等清洗（10 分） 2. 香辛料称量操作（10 分） 3. 卤水熬制操作（20 分） 4. 在规定的时间内完成任务（10 分）	清洗不熟练、不干净扣 5 分。
			香辛料称量不规范、不熟练扣 5 分。
			卤水熬制操作不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定的时间内完成任务扣 10 分。
			本项扣完 60 分止。
结果(20 分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分，不正确扣 20 分。
职业素养与 操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

11. 试题编号：3-11：卤鸭掌加工

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成鸭掌的卤制加工过程：包括原料鸭掌的处理、老卤的加热煮沸、加底料、鸭掌卤制、焖锅等加工过程。填写实验结果，撰写卤鸭掌加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
----	----	----	----	----

1	材料与设备	加工工具	10套	1套/人
		电磁炉或液化气灶	10个	1个/人
		瓷盘（普通）	10个	1个/人
2	耗材	冻鸭掌	10kg	1kg/人
		卤水（老卤）	3kg	1人使用
		调味料	适量	共用
		记录本	1本/人	1人使用
		报告单	1张/人	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 加工工具等清洗（10分） 2. 原料鸭掌处理（10分） 3. 老卤加热煮沸、加底料（10分） 4. 鸭掌卤制、焖锅（20分） 5. 在规定的时间内完成任务（10分）	清洗操作不熟练扣 5 分。
			原料鸭掌处理（解冻、修剪）不规范、不熟练扣 5 分。
			老卤加热煮沸、加底料操作不规范、不熟练扣 5 分。
			鸭掌卤制、焖锅操作不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定的时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果（20分）	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分，不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

12. 试题编号：3-12：卤肉粒加工

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成卤肉粒的加工过程：包括原料冻肉粒的解冻、焯水、卤制、焖锅等加工过程。填写实验结果，撰写卤鸭掌加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设	加工工具	10套	1套/人

	备	电磁炉或液化气灶	10 个	1 个/人
		瓷盘（普通）	20 个	2 个/人
		卤锅	10 个	1 个/人
2	耗材	冻肉粒	10kg	1kg/人
		卤水（老卤）	3kg	1 人使用
		调味料	适量	共用
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 加工工具等清洗 (10 分) 2. 原料鸭掌解冻、焯水 (10 分) 3. 老卤加热煮沸、加底料 (10 分) 4. 鸭掌卤制、焖锅 (20 分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	清洗操作不熟练扣 5 分。
			原料解冻、焯水不规范、不熟练扣 5 分。
			老卤加热煮沸、加底料操作不规范、不熟练扣 5 分。
			肉粒卤制、焖锅操作不规范、不熟练扣 5 分。
			没有在规定的时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20 分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分，不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
			有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
			凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
			任务完成后，清理好场地。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

13. 试题编号：3-13：酱牛肉加工

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成酱牛肉加工过程：包括原料的处理、卤水的熬制、加底料、酱制、焖锅等加工过程。填写实验结果，撰写酱牛肉加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设	加工工具	10 套	1 套/人

	备	电磁炉或液化气灶	10 个	1 个/人
		瓷盘（普通）	20 个	2 个/人
		卤锅	10 个	1 个/人
2	耗材	牛肉	10kg	1kg/人
		香辛料	适量	共用
		调味料	适量	公用
		记录本	1 本/人	1 人使用
		报告单	1 张/人	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 加工工具等清洗 (10 分) 2. 原料鸭掌处理 (10 分) 3. 老卤加热煮沸、加底料 (10 分) 4. 鸭掌卤制、焖锅 (20 分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	清洗操作不熟练扣 5 分。
			原料鸭掌处理 (解冻、修剪) 不规范、不熟练扣 5 分。
			老卤加热煮沸、加底料操作不规范、不熟练扣 5 分。
			鸭掌卤制、焖锅操作不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20 分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分，不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

14. 试题编号：3-14：午餐肉罐头的检验

(1) 任务描述

考生在 120 分钟内通过对肉类罐头的外观形状（突角、瘪罐、油商标、罐外生锈、是否膨胀等）是否正常、真空度、罐内固形物重量及组织状况的检测，确定肉类罐头的质量品质。填写鉴定结果，撰写肉类罐头检验考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
----	----	----	----	----

1	材料与设备	真空表、开罐工具、电子天平 瓷盘（普通）	10套	每人1套
2	耗材	样品：午餐肉罐头	10罐	每人1罐
		记录本	1本	1人使用
		报告单	1张	1人使用

(3) 考核时量

考试时间为120分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60分)	60	1. 外观形状检测(10分) 2. 真空度检测(20分) 3. 固形物检测(20分) 4. 在规定的时间内完成任务(10分)	外观形状检测每缺1个扣2分。
			真空表使用不规范扣10分。
			固形物含量测定错误扣5分。
			没有在规定时间内完成任务扣5分。
			本项扣完60分止。
结果(20分)	20	检测结果正确	结果不正确扣10分，没有结果的扣20分。
职业素养与 操作规范 (20分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣2分，不按指定位置操作的扣3分。迟到30分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计0分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣2分，扣完5分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣2分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣3分。

15. 试题编号：3-15：草灰咸蛋加工

(1) 任务描述

考生能在120分钟内正确、熟练地完成草灰咸蛋加工过程，包括配方的处理、原辅材料称取、草灰泥的制备及原料蛋包草灰泥。填写实验结果，撰写草灰咸蛋加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	小水缸	10个	每人1个
2	耗材	配方：鸭蛋100枚 草木灰2kg 盐0.6kg 干黄土0.15kg 水 1.8kg	10*10枚	每人10枚
		记录本	1本	1人使用

		报告单	1 张	1 人使用
--	--	-----	-----	-------

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
工作步骤 (60 分)	60	1. 配方的处理 (5 分) 2. 原辅材料称取 (5 分) 3. 草灰泥的制备 (20 分) 4. 原料蛋包草灰泥 (20 分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10 分)	配方的处理不熟练扣 2 分。
			原辅材料称取不规范、不熟练扣 2 分。
			草灰泥的制备不规范、不熟练扣 10 分。
			原料蛋包草灰泥不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定时间内完成任务扣 5 分。
结果 (20 分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分，不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20 分)	5	正确着装，做好工作前准备，遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分，不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分，扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后，清理好场地。	任务完成后，未清理场地，扣 3 分。

16. 试题编号：3-16：包泥皮蛋加工

(1) 任务描述

考生能在 120 分钟内正确、熟练地完成包泥皮蛋加工过程：配方的处理、原辅材料称取、料泥的制备及原料蛋包泥。填写实验结果，撰写包泥皮蛋加工考核报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	小水缸	10 个	每人 1 个
2	耗材	配方：鸡蛋 10kg 生石灰 1.5kg 草木灰 1.5kg 食盐 0.2kg 黄丹粉 12g 干黄土 3kg 水 4kg	0.5*10kg	每人 0.5kg
		记录本	1 本	1 人使用
		报告单	1 张	1 人使用

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
------	----	---------	------

工作步骤 (60分)	60	1. 配方的处理 (5分) 2. 原辅材料称取 (5分) 3. 料泥的制备 (20分) 4. 原料蛋包泥 (20分) 5. 在规定的时间内完成任务 (10分)	配方的处理不熟练扣 2 分。
			原辅材料称取不规范、不熟练扣 2 分。
			料泥的制备不规范、不熟练扣 10 分。
			原料蛋包泥不规范、不熟练扣 10 分。
			没有在规定的时间内完成任务扣 5 分。
			本项扣完 60 分止。
结果 (20分)	20	加工过程正确、熟练	过程不熟练扣 10 分, 不正确扣 20 分。
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服的扣 2 分, 不按指定位置操作的扣 3 分。迟到 30 分钟取消考核资格。不服从考评专家安排的该项计 0 分。
	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实验室基本的安全操作规程的每次扣 2 分, 扣完 5 分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实验室管理要求。	凡有在实验室吃零食、抽烟、大声喧哗, 操作无条理性, 不能统筹安排时间等行为。每次扣 2 分。
	5	任务完成后, 清理好场地。	任务完成后, 未清理场地, 扣 3 分。

四、发酵食品加工技能模块

1. 试题编号: 4-1: 显微镜的使用与维护

(1) 任务描述

考察学生使用和维护光学显微镜的能力。光学显微镜的使用方法, 光学显微镜使用后的维护方法。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	器皿	光学显微镜	多媒体互动显微镜	1 台	1 人使用
2	试剂和溶液	香柏油	100mL	1 瓶	2 人共用
		二甲苯	100mL	1 瓶	2 人共用
		染色片		1 片	1 人使用
3	耗材	擦镜纸	普通	1 包	全组共用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟, 考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则 (最高扣分值)
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测化验室基本的安全操作规程。	电源有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用显微镜等出现仪器损坏扣 5 分。
	工作习	10	符合食品检验员 (品质监	衣冠不整扣 2 分; 未穿工作服的扣 5 分,

	惯		控员)的基本素养要求,有良好的工作习惯。	穿拖鞋进行实验室的扣5分,不按指定工位操作的扣3分。不服从考评专家安排的该项计0分。凡有在实验室吃零食、抽烟,出实验室前不洗手,操作无条理性,不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为;第1次扣2分,第2次扣3分,第3次扣5分;;单眼观察扣5分。
操作过程 (60分)	操作步骤	50	1.显微镜的取用姿势准确; 2.显微镜的摆放位置合理; 3.调整光线强度到强弱适宜; 4.样品的移动 5.调焦 6.镜头的清洗 7.显微镜的回收。	取显微镜时未用手托住底盘者扣5分;显微镜摆放太靠前或太靠后者扣3分;光线太强者扣5分;光线太弱者扣5分;手持物镜转动或移动者扣10分;单手调焦者扣5分;玻片及移动装置使用不正确扣5分;调焦不正确扣5分;显微镜回收不正确扣5分;未遵循先低倍再高倍原则的扣5分;找不到观察目标者扣10分。
	仪器使用	10	能正确的使用显微镜。	损坏显微镜者扣10分; 镜头未清洗干净扣10分。
检测结果 (20分)		10	能准确绘制出观察图。	观察视野图绘制不准确扣1-10。

2. 试题编号: 4-2: 微生物大小测定

(1) 任务描述

检测目镜测微尺的校正、水浸片的制备和微生物大小测定的技能。

检测方法:用显微测微尺对细菌和酵母菌的大小进行测量,在操作中注意每个影响结果的因素。请在报告中写明操作步骤及操作要点、结果并分析原因。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	光学显微镜	多媒体互动显微镜	1台	1人使用
		目镜测微尺		1把	1人使用
		镜台测微尺		1把	1人使用
		载玻片	7101, 1.0-1.2mm	2片	1人使用
		盖玻片		2片	1人使用
		滴管		2根	1人使用
		接种针		1支	1人使用
		酒精灯		1盏	1人使用
2	试剂	无菌生理盐水	0.9%, 100mL	2瓶	1人使用
		枯草杆菌斜面		1支	1人使用
		酵母菌斜面		1支	1人使用
3	耗材	吸水纸			全组共用
		报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为60分钟,考试结束时,考生应立即停止操作,经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣5分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣5分。出现玻璃器皿损坏扣5分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣2分；未穿工作服的扣5分，穿拖鞋进行实验室的扣5分，不按指定工位操作的扣3分。不服从考评专家安排的该项计0分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第1次扣2分，第2次扣3分，第3次扣5分。
操作过程 (60分)	操作步骤	45	1. 目镜测微尺的校正； 2. 菌悬液的制备 3. 水浸片的制备； 4. 微生物大小的测定。	不能正确校正目镜测微尺扣10分；载玻片与盖玻片不干净扣5分；取菌未按无菌操作要求进行扣10分；菌悬液制备过程中未按照无菌要求进行操作扣10分；水浸片中有气泡扣10分。
	仪器使用	15	能正确的使用测微尺和显微镜，能准确测出菌体大小。	设备使用每出现一次错误扣5分。
结果（20分）		20	测量数量足够，计算结果正确。	测量数量不足扣10分，结果计算错误扣10分。

3. 试题编号：4-3：微生物数量的测定

(1) 任务描述

考核应用血球计数板测量微生物数量的技能。

检测方法：菌液稀释，血球计数板计数，结果计算等步骤测量出菌液中菌体的浓度，在操作中注意每个影响结果的因素。请在报告中写明操作步骤及操作要点、结果并分析原因。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	光学显微镜	多媒体互动显微镜	1台	1人使用
		血球计数板	16X25 或 25X16	1块	1人使用
		盖玻片		1片	1人使用
		无菌吸量管	1mL	5支	1人使用
		洗耳球		1个	1人使用
		滴管		1支	1人使用
		酒精灯		1盏	1人使用
2	试剂	酵母培养液		50mL	1人使用
		无菌生理盐水	试管，9mL/支	5支	1人使用
3	耗材	吸水纸			全组共用
		报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	45	1. 菌液稀释； 2. 血球计数； 3. 结果计算。	未按无菌要求进行稀释扣 10 分；每次吸取前未摇匀扣 10 分；稀释度不够扣 5 分；计数室菌体分布不均匀扣 5 分；计数板不干净扣 10 分；计数板槽内液体未吸干扣 5 分。
	仪器使用	15	能正确的使用显微镜与血球计数板。	不能正确使用显微镜扣 5 分；找不到计数室扣 5 分；找不到计数中格扣 5 分。
结果（20分）		20	计数室内菌体分布均匀地，计算方法和计算结果正确。	计算方法不正确扣 10 分，两个计数室计数结果相差较大扣 10 分。

4. 试题编号：4-4：湿热灭菌操作

(1) 任务描述

考核高压蒸汽灭菌操作技能。

考核方法：将 200mL 液体培养基分装 2 支试管后余者装入三角瓶中，在 121℃，灭菌 15 分钟，棉塞要求自制，在操作中注意每个影响灭菌效果的因素。请在报告中写明操作步骤及操作要点、结果并分析原因。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	高压蒸汽灭菌锅	10L	1 个	1 人使用
		三角瓶	250mL	1 个	1 人使用
		剪刀		1 把	1 人使用
		试管		2 支	1 人使用
2	试剂	液体培养基		200 mL	全组共用
3	耗材	棉花		若干	全组共用
		纱布		若干	全组共用
		线绳		若干	全组共用

		防水纸		若干	全组共用
		报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	50	1.棉塞制作：大小合适，松紧适度； 2.试管和三角瓶包扎方法要得当； 3.灭菌操作要正确。	棉塞大小不合适扣 5 分；棉塞松紧不适度扣 5 分；试管和三角瓶灭菌时没包扎扣 10 分；试管或三角瓶包扎方法不正确扣 5 分；没有检查灭菌锅水位扣 10 分；没有排放冷空气扣 5 分；灭菌计时不正确扣 10 分；压力表未降到 0 就开盖扣 5 分。
	仪器使用	10	能正确使用高压蒸汽灭菌锅。	高压状态下开启排汽阀或安全阀扣 10 分。
结果（20分）		20	灭菌彻底，培养基未溢出。	培养基接触棉塞 10 分，棉塞脱落扣 10 分。

5. 试题编号：4-5：干热灭菌操作

(1) 任务描述

考核干热灭菌技能。

考核方法：利用干燥箱对 10 个培养皿、2 支 1mL 吸量管和 1 支 25mL 移液管进行灭菌，灭菌条件为 160℃，灭菌 2h，灭菌时间可以报告，不需要真实灭菌 2 小时，在操作中注意每个影响灭菌效果的因素。请在报告中写明操作步骤及操作要点、结果并分析原因。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	干燥箱	温度 0-200℃	1 台	全组共用
		培养皿	90mm	10 个	1 人使用
		无菌吸管	1mL	2 支	1 人使用
		移液管	25mL	1 支	1 人使用
2	试剂				
3	耗材	报纸		若干	全组共用
		报告单			1 人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	45	1. 灭菌器皿包扎正确； 2. 干燥箱操作正确。	培养皿包扎不正确扣 10 分；吸量管和移液管包扎不正确扣 10 分；未检查吸量管和移液管扣 5 分；不熟悉干燥箱的使用方法扣 10 分；灭菌条件不正确扣 10 分。
	仪器使用	15	能正确使用干燥箱进行灭菌。	设备使用每出现一次错误扣 5 分。
结果（20分）		20	灭菌后包装完整，灭菌彻底。	灭菌后包装松散扣 10 分；灭菌不彻底扣 10 分。

6. 试题编号：4-6：马铃薯培养基的制备

(1) 任务描述

考核培养基制备技能。

考核方法：制备 100mL 马铃薯固体培养基，分装于试管中制成无菌斜面。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	高压蒸汽灭菌锅		1 个	全组共用
		电炉		1 个	1 人使用
		天平	感量 0.1g	1 台	全组共用
		菜刀		1 把	1 人使用
		锅子		1 口	1 人使用
		试管		10 支	1 人使用
		漏斗		1 个	1 人使用
2	试剂	量筒	100mL	1 个	1 人使用
		新鲜马铃薯		若干	全组共用
		琼脂		若干	全组共用
3	耗材	白糖		若干	全组共用
		棉塞		若干	全组共用

		防水纸		若干	全组共用
		棉线		若干	全组共用
		称量纸		若干	
		报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	50	1. 马铃薯汁制备； 2. 琼脂和蔗糖添加； 3. 试管分装； 4. 包扎； 5. 灭菌：121℃，灭菌 30 分钟； 6. 摆斜面。	马铃薯未去皮扣 5 分；马铃薯切得太粗或太细扣 5 分；马铃薯量计算或称量错误扣 10 分；马铃薯汁不透明扣 10 分；琼脂和白糖计算或称量错误扣 5 分；分装量不正确扣 5 分；包扎方法不正确扣 5 分；灭菌操作不正确扣 10 分；斜面摆放不正确扣 5 分。
	仪器使用	10	能正确的使用天平和灭菌锅。	天平使用不正确扣 5 分；灭菌锅使用不正确扣 5 分。
结果（20分）		20	马铃薯培养基斜面透明，斜度合理，能按照要求完成相应的检测报告。	试管装料太多或太少扣 5 分；棉塞污染扣 10 分；报告要点不全扣 5 分。

7. 试题编号：4-7：无菌操作技术

(1) 任务描述

检测无菌操作技能。

检测方法：通过在酒精灯旁完成斜面对斜面的转接，斜面对三角瓶和斜面对培养的转接，考核无菌意识和无菌操作技能。请在报告中写明操作步骤及操作要点。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	酒精灯		1 盏	1 人使用
		接种针		1 根	1 人使用
		镊子		1 把	1 人使用

2	试剂	无菌斜面		2支	1人使用
		无菌平板		2个	1人使用
		无菌液体三角瓶		1瓶	1人使用
		酵母全面菌种		1支	1人使用
3	耗材	酒精	75%	若干	全组共用
		报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60分)	操作步骤	50	1.接种针整理，整理好接种针； 2.消毒：对桌面、手进行消毒； 3.接种：分别完成斜面对斜面，斜面对平板，斜面对液体三解的接种。	接种整理不合格扣 5 分；未对桌面进行消毒扣 5 分；未对手进行消毒扣 5 分；无菌区域未掌握好扣 10 分；接种针杀菌不彻底扣 10 分；棉塞掉落扣 10 分，试管、三角瓶、平板的作法不正确扣 10 分；管口、瓶口或皿口移出无菌区域扣 10 分；接种针未冷却就挑取菌种扣 10 分；划破培养基扣 5 分；接种完成后接种针不灭菌就放在桌面上扣 5 分。
	仪器使用	10	能正确使用酒精灯和接种针。	设备使用每出现一次错误扣 5 分。
结果（20分）		20	无菌意识强，操作规范。	没有无菌意识扣 20 分。

8. 试题编号：4-8：微生物菌种分离操作

(1) 任务描述

检测划线法微生物菌种分离技能。

检测方法：在无菌条件下，利用划线法对菌种进行分离，在报告中写明操作步骤及操作要点。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
----	----	----	----	----	----

1	仪器及器皿	酒精灯		1 盏	1 人使用
		接种针		1 根	1 人使用
		镊子		1 把	1 人使用
		无菌培养皿	已灭菌	2 个	1 人使用
		恒温培养箱		1 个	全组共用
		电炉		1 个	1 人使用
2	试剂	待分离菌种	已制成合适浓度的菌悬液	100mL	全组共用
		固体培养基	已灭菌	100mL	全组共用
3	耗材	酒精	75%	100mL	全组共用
		报告单			1 人使用

(3) 考核时量

考核时间为 60 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20 分)	安全操作	5	遵守食品微生物检测室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60 分)	操作步骤	50	1. 培养基融化，在电炉上融化培养基，要求不污染棉塞； 2. 浇注平板：无菌操作将融化后的培养基浇注入无菌培养皿中，每皿 15-20mL，静置，待培养基冷却凝固。 3. 划线分离：无菌操作挑取一环菌种，在平板上分区划线。 4. 将划线后的平板倒置于恒温培养箱中培养。	融化时瓶口对人扣 5 分；融化时直接将三角瓶垂直放在电炉上扣 10 分；浇注平板时没有进行无菌操作扣 10 分；培养基未冷却就移动培养皿扣 5 分；划线时未进行无菌操作扣 10 分；划线时未分区扣 10 分；在进入下区划线前未灼烧接种针扣 10 分；划破培养基扣 10 分；培养时未倒置扣 5 分。
	仪器使用	10	能正确的接种针、酒精灯和培养箱。	设备使用每出现一次错误扣 5 分。
结果（20 分）		20	平板划线分区清楚，培养基表面完整。	分区不清楚扣 10 分，表面不完整扣 10 分。

9. 试题编号：4-9：酒精蒸馏

(1) 任务描述

考核酒精蒸馏的技能。

考核方法：安装好蒸馏装置，对现有发酵醪进行蒸馏，并用酒精计正确测出酒度。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	蒸馏装置		1套	1人使用
		量筒	100mL	1个	1人使用
		温度计		1支	1人使用
		酒精计	0-50	1个	1人使用
		容量瓶	100mL	1个	1人使用
		石棉网		1张	1人使用
		电炉		1个	1人使用
2	试剂	发酵成熟醪		200mL	1人使用
3	耗材	报告单			1人使用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20分)	安全操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品检验员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60分)	操作规范，表述准确	45	1. 蒸馏装置的安装：要求安装正确、稳妥、布局合理。 2. 醪液的添加：准确量取 100mL 发酵醪，加入到蒸馏烧瓶中。 3. 蒸馏操作：正确控制热源，防止跑酒现象发生。	蒸馏装置安装错误，每处扣 5 分。 醪液添加量不准确扣 5 分；醪液进入蒸馏瓶支管扣 5 分；醪液滴落桌面扣 5 分，没有用清水冲洗量筒扣 5 分。 未使用石棉网扣 2 分；温度过高导致醪液进入蒸馏瓶支管扣 5 分；有跑酒现象扣 5 分。
	仪器使用	15	酒度的测量：能正确使用酒精计测量酒席。	未用 100mL 容量瓶接酒扣 5 分，接酒量不准确扣 5 分；测量酒度时未使用温度计扣 5 分。
结果（20分）		20	操作步骤和操作要点叙	操作步骤和操作要点叙述错误扣 2 分/处。

		述正确。	
--	--	------	--

10. 试题编号：4-10：甜酒制备

(1) 任务描述

考核米酒制备操作技能。

考核方法：将浸泡好的大米入甑蒸熟、冷却、拌曲、落缸、搭窝，然后叙述培养条件。并写出报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	规格	数量	备注
1	仪器及器皿	恒温培养箱	36 °C ± 1 °C	1 个	全组共用
		不锈钢盆		1 个	1 人使用
		蒸煮装置		1 套	1 人使用
		搪瓷盘		1 个	1 人使用
		小簸箕		1 个	1 人使用
		粉碎机		1 台	多人使用
2	试剂	大米	浸泡 12 小时以上	2000kg	1 人使用
		酒药		50g	1 人使用
3	耗材	纱布		若干	全组共用
		报告单			1 人使用

(3) 考核时量

考核时间为 120 分钟，考试结束时，考生应立即停止操作，经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容		配分	考核内容及要求	扣分细则（最高扣分值）
职业素养与操作规范 (20 分)	安全操作	5	遵守实验室基本的安全操作规程。	出现有不安全操作扣 5 分。
	规范操作	5	遵守实验室管理要求。	不正确的使用玻璃装置等出现安全事故扣 5 分。出现玻璃器皿损坏扣 5 分。
	工作习惯	10	符合食品操作员（品质监控员）的基本素养要求，有良好的工作习惯。	衣冠不整扣 2 分；未穿工作服的扣 5 分，穿拖鞋进行实验室的扣 5 分，不按指定工位操作的扣 3 分。不服从考评专家安排的该项计 0 分。凡有在实验室吃零食、抽烟，出实验室前不洗手，操作无条理性，不能统筹安排时间、仪器的通/断电顺序错误、没有及时记录数据、涂改数据、没有保持工作台面清洁的、没有及时清扫废弃物及杂物等有违食品检验员的基本素养要求的行为。第 1 次扣 2 分，第 2 次扣 3 分，第 3 次扣 5 分。
操作过程 (60 分)	操作规范，表述准确	60	蒸煮装置安装：正确安装蒸煮装置。 蒸煮操作：使用见汽上料，或接汽操作。 冷却：使用淋冷方法操作。 拌曲：使用最少的次数将曲拌匀。	蒸煮装置安装不正确扣 5 分/处；大米未滤干就装甑扣 5 分；甑底未垫纱布扣 5 分；甑底未加水或加水不足扣 5 分；未按见汽上料或接汽要求操作扣 5 分；冷却用水量过大扣 5 分；冷却温度掌握不准确扣 5 分；拌曲时翻拌次数超过 3 次扣 3 分；窝太浅太小扣 1 分；不光滑扣 2 分。

		入盆搭窝：搭窝操作正确	
结果（20分）	20	操作步骤和操作要点叙述正确。	操作步骤和操作要点叙述错误扣2分/处。

五、食品机械与设备技能模块

1. 试题编号：5-1：巴氏杀菌器杀菌温度的自动控制原理图的设计

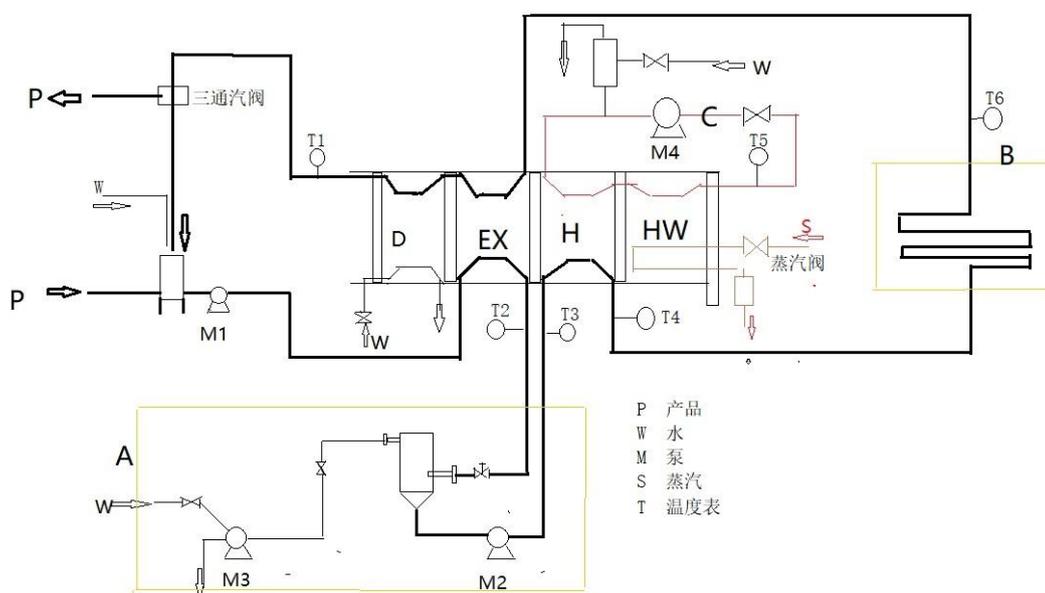
(1) 任务描述

识读图1巴氏杀菌器的工作原理图，考核学生识图的能力，杀菌器的基本工作原理的理解，以及杀菌温度自动控制的基本设计技能。

以苹果汁热力杀菌为例，杀菌温度95度，杀菌时间15秒。指出四个热交换段中（D，EX，H和HW）冷流体和热流体各是什么？所标识的A，B，C区域各有什么作用？以图1为基础，在图中附加设计一个温度自动控制原理图，可以自动控制杀菌温度。

(2) 实施条件

图1 巴氏杀菌器的工作原理图



序号	类别	名称	数量	备注
1	设备	巴氏杀菌器（食品实习工厂内）	1个	全组共用
2	设施	电脑	若干	1台/人

(3) 考核时量

考试时间为90分钟。考试结束时，考生应立即停止考试，经考评专家允许后离开考场

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
基本工作原理 (56分)	8	指出 C 段冷流体和热流体	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 EX 段冷流体和热流体	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 H 段冷流体和热流体	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 HW 段冷流体和热流体	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 A 区域在巴氏杀菌器中的实际位置及其作用	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 B 区域在巴氏杀菌器中的实际位置及其作用	准确计 8 分, 错误计 0 分。
	8	指出 C 区域在巴氏杀菌器中的实际位置及其作用	准确计 8 分, 错误计 0 分。
温度自动控制系统 (44分)	44	1. 温度自动控制原理图的组成部分 (20分) 2. 温度自动控制原理图设计图样 (20分) 3. 在规定的时间内完成任务 (4分)	组成部分少一个, 扣 5 分/个。
			原理图设计图样不规范处, 扣 5 分/处。
			没有在规定的时间内完成任务扣 4 分。
			本项扣完 44 分止。

2. 试题编号: 5-2: 压榨机的操作

(1) 任务描述

破碎压榨机在果汁生产前, 生产过程中及生产后的实际操作。考核学生对食品机械的基本操作的技能, 以及团队工作的能力。填写加工记录报告。

(2) 实施条件

序号	类别	名称	数量	备注
1	材料与设备	台称、破碎压榨机、楼梯、100L 贮罐、50L 贮罐、操作台、清洗水龙头。	各 1 个	3 人协同操作
2	材料与设备	滤布、塑料框、过滤隔板、滤布框、刀。	若干	
3	耗材	样品: 水果 (梨子、苹果、菠萝、柑橘、李、猕猴桃等果实任取其中 1 种)、Vc	50kg	
		记录本	1 本	
		报告单	1 张	

(3) 考核时量

考试时间为 120 分钟。考试结束时, 考生应立即停止操作, 经考评专家允许后离开考场。

(4) 评分细则

评价内容	配分	考核内容及要求	评分细则
职业素养与操作规范 (20分)	5	正确着装, 做好工作前准备, 遵守考场纪律。	未穿工作服, 扣 2 分; 不按指定位置摆放, 扣 3 分; 迟到 30 分钟取消考核资格; 不服从考评专家安排的该项计 0 分。

	10	遵守实习工厂基本的安全操作规程。	有违安全用电、用火、不遵守实习工厂基本的安全操作规程的，扣5分/次，扣完10分则整个任务完成为不合格。
	5	遵守实习工厂管理要求。	凡有在实习工厂吃零食、抽烟、大声喧哗，操作无条理性，不能统筹安排时间等行为，扣2分/处。
操作步骤 (60分)	60	1. 生产前的准备 (10分)	材料的准备，设备设施清洗不规范处，扣5分/处；
		2. 生产时的设备操作 (40分)	设备操作过程不规范处，扣5分/处。
		3. 生产后的工作 (10分)	没有在规定时间内完成任务扣10分。
			本项扣完60分止。
结果 (20分)	20	报告撰写规范、描述正确。	报告撰写不规范、描述不正确，扣2分/处。