

GZB

# 国家职业标准

职业编码：6-02-01-01

---

## 糕点面包烘焙师

(试行)

(2024 年版)

---

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

## 说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《糕点面包烘焙师国家职业标准（2024年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》的要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对糕点面包烘焙师从业人员的职业活动内容进行了规范细致的描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：中国焙烤食品糖制品工业协会、上海海融食品科技股份有限公司、安琪酵母股份有限公司、维益食品（苏州）有限公司、苏州稻香村食品有限公司、江苏王森教育科技集团有限公司、上海市贸易学校、上海市现代食品职业技能培训中心、广州酒家集团利口福食品有限公司、顺南食品（惠州）有限公司、桃李面包股份有限公司、三能器具（无锡）有限公司、上海金城制冷设备有限公司、安徽长安开元教育科技有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、北京轻工技师学院、浙江商业技师学院、嘉兴技师学院、郑州商业技师学院、武汉市第一商业学校等。主要起草人有：张帅、干文华、张永亮、宋伟泉、俞嘉毅、宋宜兵、韩磊、林俊忠、艾满、王子太郎、彭程、严春军、张根岭、刘岳、黄海瑚、邵巍、吴学群、胡罗松、周立源、刘家祥、易明梅、张志豪、杨晓嵘、庄来盛、姜丽华、常福曾等。

职业编码：6-02-01-01

四、本《标准》主要审定单位有：中国轻工业联合会、中国就业培训技术指导中心、上海市食品协会、江苏省轻工业行业协会、广东省焙烤食品糖制品产业协会、江南大学食品学院等。主要审定人员有：张九魁、张灵芝、朱念琳、史见孟、王森、黎国雄、周发茂、张天芬、周志刚、刘元法、刘国军等。

五、本《标准》在制定过程中得到中国财贸轻纺烟草工会全国委员会、北京市人力资源和社会保障局、上海市人力资源和社会保障局、江苏省人力资源和社会保障厅、苏州市职业技能鉴定中心等单位的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日<sup>①</sup>起施行。

---

<sup>①</sup> 2024年1月17日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布食品安全管理师等21个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2024〕3号）公布。

# 糕点面包烘焙师 国家职业标准 (2024年版)

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

糕点面包烘焙师<sup>①</sup>

### 1.2 职业编码

6-02-01-01

### 1.3 职业定义

使用设备、生产线或手工，将面粉、油脂、糖和禽蛋等原料加工成糕点、面包或饼干的人员。

### 1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

### 1.5 职业环境条件

室内、常温。

### 1.6 职业能力特征

具有学习能力、语言表达能力和计算能力，具有空间感、形体

---

<sup>①</sup> 本职业包含但不限于下列工种：中式糕点师、西式糕点师、饼干制作工、面包师。

职业编码：6-02-01-01

知觉和色觉，手指、手臂灵活，动作协调。

### 1.7 普通受教育程度

初中毕业。

### 1.8 职业培训要求

#### 1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 100 标准学时；四级/中级工不少于 100 标准学时；三级/高级工不少于 110 标准学时；二级/技师不少于 120 标准学时；一级/高级技师不少于 120 标准学时。

#### 1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

#### 1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室或计算机机房进行；操作技能培训在配有相应的工作台、和面机、打蛋机、烤箱、蒸箱、冰箱、油炸锅等设备，且照明、水电、通风条件良好的场所进行，场地布局合理且保证人员操作安全。

## 1.9 职业技能评价要求

### 1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

(1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业<sup>①</sup>工作。

(2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

(3) 取得本专业或相关专业<sup>②</sup>的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

(3) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

---

① 相关职业：糕点装饰师、西式面点师、西式烹调师、中式面点师、中式烹调师、米面主食制作工等，下同。

② 相关专业：食品科学与工程专业、食品加工专业、食品质量与检测专业、西式烹饪专业、烹饪与营养专业、旅游专业、酒店管理专业等，下同。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

### 1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；操作技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对二级/技师和一级/高级技师，采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达到 60 分（含）以上为合格。

### 1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1 : 15，且每个考场不少于 2 名监考人员；操作技能考核考评人员与考生配比不低于 1 : 5，且考评人员为 3 名（含）以上单数；综合评审委员为 3 名（含）以上单数。

### 1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 90 min。中式糕点师、西式糕点师、饼干制作工操作技能考核时间：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工不少于 120 min，二级/技师、一级/高级技师不少于 180 min。面包师操作技能考核时间：五级/初级工、四级/中级工不少于 180 min，三级/高级工不少于 300 min，二级/技师不少于 360 min，一级/高级技师不少于 420 min。综合评审时间不少于 20 min。

### 1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；操作技能考核在配有相应的工作台、和面机、打蛋机、烘烤炉、蒸箱、冰箱、油炸锅等设备，且照明、水电、通风条件良好的场所进行，场地布局合理且保证人员操作安全。综合评审在配备多媒体设备的室内或工作现场进行。

## 2. 基本要求

### 2.1 职业道德

#### 2.1.1 职业道德基本知识

#### 2.1.2 职业守则

- (1) 遵纪守法，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，诚实守信。
- (3) 坚持匠心，讲究道德。
- (4) 尊师爱徒，团结协作。
- (5) 规范操作，保障安全。
- (6) 钻研业务，开拓创新。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 概述

- (1) 焙烤食品的发展历史。
- (2) 焙烤食品的分类。

#### 2.2.2 原辅料、设备及工器具知识

- (1) 常用原料的辨别与保管知识。
- (2) 常用辅料的辨别与保管知识。
- (3) 烤箱、搅拌机等常用设备的辨别与保管知识。
- (4) 常用工器具的辨别与保管知识。

#### 2.2.3 制作工艺知识

- (1) 搅拌加工工艺知识。
- (2) 面团发酵工艺知识。
- (3) 烘烤工艺知识。

(4) 成品装饰工艺知识。

(5) 食品包装工艺知识。

#### 2.2.4 食品安全与营养知识

(1) 食品安全知识。

(2) 食品营养知识。

#### 2.2.5 安全生产和环境保护知识

(1) 设备及工器具安全使用知识。

(2) 安全用电及防火、防爆知识。

(3) 环境保护知识。

#### 2.2.6 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。

### 3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师和一级/高级技师的技能要求及相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

#### 3.1 五级/初级工

##### 3.1.1 中式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能对中式糕点生产制作车间、工器具、工作台进行清洁 1.1.2 能遵守中式糕点生产制作对个人的清洁卫生要求	1.1.1 中式糕点生产制作场所食品卫生基本要求 1.1.2 中式糕点生产制作人员食品卫生基本要求
	1.2 检查工器具、设备	1.2.1 能检查中式糕点生产制作工器具是否完备 1.2.2 能检查中式糕点生产制作设备是否符合安全要求	1.2.1 中式糕点生产制作工器具的种类、规格、用途相关知识 1.2.2 中式糕点生产制作工器具安全使用和保养知识
	1.3 原料准备	1.3.1 能识别常用中式糕点原辅料 1.3.2 能按中式糕点原辅料储存的温度、湿度要求对原辅料进行分类储存	1.3.1 中式糕点主要原料基本知识 1.3.2 中式糕点原辅料储存的卫生要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.4 原料配制	1.4.1 能识读中式糕点配方 1.4.2 能按中式糕点配方配料	1.4.1 中式糕点配方的表示方法 1.4.2 计量器具的种类和使用方法 1.4.3 中式糕点配料常识及单位换算知识
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能搅拌单酥类松酥面团 2.1.2 能用粉油法搅拌单酥类油酥面团 2.1.3 能用油糖加水法搅拌单酥类酥脆面团 2.1.4 能搅拌熟粉类印糕面团	2.1.1 单酥类松酥面团搅拌方法 2.1.2 单酥类油酥面团搅拌方法 2.1.3 单酥类酥脆面团搅拌方法 2.1.4 熟粉类印糕面团搅拌方法
	2.2 面团松弛	2.2.1 能对单酥类松酥面团进行松弛 2.2.2 能对单酥类油酥面团进行松弛 2.2.3 能对单酥类酥脆面团进行松弛 2.2.4 能对熟粉类印糕面团进行松弛	2.2.1 单酥类松酥面团松弛方法 2.2.2 单酥类油酥面团松弛方法 2.2.3 单酥类酥脆面团松弛方法 2.2.4 熟粉类印糕面团松弛方法
3. 面团、面糊成型	3.1 面团分割	3.1.1 能用手和工具对面团进行分割 3.1.2 能用衡器对面团进行称重	3.1.1 用手和工具分割面团的方法 3.1.2 面团称重的方法和要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、面糊成型	3.2 面团成型	3.2.1 能对单酥类松酥面团进行成型 3.2.2 能对单酥类油酥面团进行成型 3.2.3 能对单酥类酥脆面团进行成型 3.2.4 能对熟粉类印糕面团进行成型	3.2.1 单酥类松酥面团成型方法 3.2.2 单酥类油酥面团成型方法 3.2.3 单酥类酥脆面团成型方法 3.2.4 熟粉类印糕面团成型方法
4. 成品成熟、装饰	4.1 成熟条件设定	4.1.1 能按不同成品的要求设定油炸锅的温度和时间 4.1.2 能按不同成品的要求设定烤箱的温度和时间	4.1.1 油炸锅使用方法 4.1.2 烤箱的种类、性能和使用方法
	4.2 面团成熟	4.2.1 能用烤箱将单酥类松酥面团烘烤成熟 4.2.2 能用油炸锅将单酥类酥脆面团油炸成熟	4.2.1 单酥类松酥面团烘烤方法 4.2.2 单酥类酥脆面团油炸方法
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能在常温下对中式糕点成品进行自然冷却 5.1.2 能用风冷法对中式糕点成品进行冷却	5.1.1 中式糕点成品冷却的方式与方法 5.1.2 中式糕点成品冷却过程中微生物的控制方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能使用不同包装材料对中式糕点成品进行包装 5.2.2 能按中式糕点成品的包装规程进行包装	5.2.1 中式糕点包装材料基本知识 5.2.2 中式糕点包装要求基本知识

## 3.1.2 西式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	<p>1.1.1 能对西式糕点生产制作车间、工器具、工作台进行清洁</p> <p>1.1.2 能遵守西式糕点生产制作对个人的清洁卫生要求</p>	<p>1.1.1 西式糕点生产制作场所食品卫生基本要求</p> <p>1.1.2 西式糕点生产制作人员食品卫生基本要求</p>
	1.2 检查工器具、设备	<p>1.2.1 能检查西式糕点生产制作工器具是否完备</p> <p>1.2.2 能检查西式糕点生产制作设备是否符合安全要求</p>	<p>1.2.1 西式糕点生产制作工器具的种类、规格、用途相关知识</p> <p>1.2.2 西式糕点生产制作工器具安全使用和保养知识</p>
	1.3 原料准备	<p>1.3.1 能识别各种西式糕点原辅料</p> <p>1.3.2 能按西式糕点原辅料储存的温度、湿度要求对原辅料进行分类储存</p>	<p>1.3.1 西式糕点主要原料基本知识</p> <p>1.3.2 西式糕点原辅料储存的卫生要求</p>
	1.4 原料配制	<p>1.4.1 能识读西式糕点配方</p> <p>1.4.2 能按西式糕点配方配料</p>	<p>1.4.1 西式糕点配方的表示方法</p> <p>1.4.2 计量器具的种类和使用方法</p> <p>1.4.3 西式糕点配料常识及单位换算知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能用油糖搅拌法搅拌混酥面团 2.1.2 能用加水搅拌法搅拌混酥面团	2.1.1 搅拌机使用方法 2.1.2 混酥面团油糖搅拌、加水搅拌方法 2.1.3 混酥面团搅拌注意事项
	2.2 面糊、冻液调制	2.2.1 能用添加乳化剂搅拌法调制清蛋糕面糊 2.2.2 能用油粉搅拌法调制油蛋糕面糊 2.2.3 能用烫面调制泡芙面糊 2.2.4 能调制果冻液、乳冻液	2.2.1 添加乳化剂搅拌清蛋糕面糊的方法 2.2.2 油蛋糕面糊油粉搅拌的方法 2.2.3 泡芙面糊调制方法 2.2.4 果冻液、乳冻液调制方法
3. 面团、面糊成型	3.1 模具成型	3.1.1 能用模具成型清蛋糕面糊 3.1.2 能用模具成型油蛋糕面糊 3.1.3 能用器皿成型果冻、乳冻	3.1.1 蛋糕模具的种类和选择方法 3.1.2 清蛋糕、油蛋糕的成型方法 3.1.3 果冻、乳冻的成型方法
	3.2 手工成型	3.2.1 能挤裱成型泡芙 3.2.2 能挤裱成型混酥类饼干	3.2.1 泡芙的成型方法 3.2.2 混酥类饼干的成型方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.1 成熟条件设定	4.1.1 能按不同成品的要求设定烤箱的温度和时间 4.1.2 能设定冰箱温度将果冻液、乳冻液定型	4.1.1 烤箱的种类、功能和使用方法 4.1.2 冰箱的种类、功能和使用方法
	4.2 成品成熟	4.2.1 能用烤箱将西式糕点混酥类面团烘烤成熟 4.2.2 能用烤箱将添加乳化剂蛋糕面糊烘烤成熟 4.2.3 能用烤箱将泡芙面糊烘烤成熟 4.2.4 能用油炸锅将泡芙面糊油炸成熟	4.2.1 西式糕点混酥类面团烘烤方法 4.2.2 添加乳化剂蛋糕面糊烘烤方法 4.2.3 泡芙烘烤、油炸方法
	4.3 甜品冷藏、冷冻	4.3.1 能用冰箱对果冻进行冷藏 4.3.2 能用冰箱对乳冻进行冷藏	4.3.1 果冻、乳冻的冷藏方法 4.3.2 果冻、乳冻成型的注意事项
	4.4 装饰材料准备	4.4.1 能根据成品要求选用水果 4.4.2 能切配水果 4.4.3 能对稀奶油、植脂奶油进行打发和调色	4.4.1 水果的选用和切配方法 4.4.2 稀奶油、植脂奶油的打发原理和调色方法
	4.5 装饰材料使用	4.5.1 能对蛋糕进行装饰 4.5.2 能用水果装饰果冻和乳冻 4.5.3 能用切、卷、点缀的方法装饰成品	4.5.1 裱花器具的种类和使用方法 4.5.2 用水果装饰果冻和乳冻的方法和注意事项 4.5.3 涂抹、挤裱、切、卷、点缀的装饰方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能在常温下对西式糕点成品进行自然冷却 5.1.2 能用风冷法对西式糕点成品进行冷却	5.1.1 西式糕点成品冷却的方式与方法 5.1.2 西式糕点成品冷却过程中微生物的控制方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能使用不同包装材料对西式糕点成品进行包装 5.2.2 能按西式糕点成品的包装规程进行操作	5.2.1 西式糕点包装材料的基本知识 5.2.2 西式糕点食品包装要求的基本知识

### 3.1.3 面包师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能对面包生产制作车间、工器具、工作台进行清洁 1.1.2 能遵守面包生产制作对个人的清洁卫生要求	1.1.1 面包生产制作场所食品卫生基本要求 1.1.2 面包生产制作人员食品卫生基本要求
	1.2 检查工器具、设备	1.2.1 能检查面包生产制作工器具是否完备 1.2.2 能检查面包生产制作设备是否符合安全要求	1.2.1 面包生产制作工器具的种类、规格、用途相关知识 1.2.2 面包生产制作工器具安全使用和保养知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.3 原料准备	1.3.1 能识别各种面包原辅料 1.3.2 能按面包原辅料储存的温度、湿度要求对原辅料进行分类储存	1.3.1 面包主要原料基本知识 1.3.2 面包原辅料储存的卫生要求
	1.4 原料配制	1.4.1 能读识面包配方 1.4.2 能进行计量单位换算 1.4.3 能按面包配方配料、排序	1.4.1 面包配方的表示方法 1.4.2 计量器具的种类和使用方法 1.4.3 烘焙百分比换算知识
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能用直接法搅拌软质面包面团 2.1.2 能用中种法搅拌软质面包面团	2.1.1 面包面团搅拌机的选择及使用方法 2.1.2 直接法搅拌软质面包面团的工艺 2.1.3 中种法搅拌软质面包面团的工艺
	2.2 面团发酵、松弛	2.2.1 能对直接法软质面包面团进行发酵、松弛及翻面 2.2.2 能对中种法软质面包面团进行发酵、松弛及翻面	2.2.1 直接法软质面包面团中间发酵工艺 2.2.2 中种法软质面包面团中间发酵工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、面糊成型	3.1 面团分割	3.1.1 能分割面团 3.1.2 能用衡器对面团进行称重	3.1.1 用手工分割面团的方法和要求 3.1.2 面团称重的方法和要求 3.1.3 衡器及面团分割设备的相关知识
	3.2 面团成型、醒发	3.2.1 能使用醒发箱醒发面团 3.2.2 能对直接法软质面包面团进行成型、醒发 3.2.3 能对中种法软质面包面团进行成型、醒发 3.2.4 能按要求将面坯置盘	3.2.1 醒发箱的功能及使用使用方法 3.2.2 直接法软质面包面团成型方法、时间控制要求 3.2.3 中种法软质面包面团成型方法、时间控制要求 3.2.4 面坯摆盘方法及要求
4. 成品成熟、装饰	4.1 成熟条件设定	4.1.1 能设置烤箱的温度和时间 4.1.2 能设置油炸锅的温度和时间	4.1.1 烤箱的种类、性能和使用方法 4.1.2 油炸成熟的方法及要求
	4.2 面团烘烤	4.2.1 能进行面包烤前整理、装饰 4.2.2 能控制面包烘烤温度及时间	4.2.1 面包烤前装饰的原料要求及方法 4.2.2 面包烘烤成熟的原理及方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.3 装饰材料准备	4.3.1 能调制软质面包装饰材料 4.3.2 能调制软质面包馅料	4.3.1 软质面包装饰材料调制方法及要求 4.3.2 软质面包馅料调制方法及要求
	4.4 装饰材料使用	4.4.1 能对成品表面进行处理 4.4.2 能对成品表面进行装饰 4.4.3 能控制装饰材料的使用量	4.4.1 面包装饰工器具使用方法 4.4.2 面包装饰工艺及要求
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能对面包按冷却要求分类 5.1.2 能对分类成品进行自然冷却	5.1.1 面包分类冷却相关知识 5.1.2 面包自然冷却的方法及要求
	5.2 成品包装	5.2.1 能分清面包包装材料 5.2.2 能用手工或设备包装面包	5.2.1 产品标识的相关知识 5.2.2 面包包装操作规程、卫生要求

### 3.1.4 饼干制作工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能对饼干生产制作车间、工器具、工作台进行清洁 1.1.2 能遵守饼干生产制作对个人的清洁卫生要求	1.1.1 饼干生产制作场所食品卫生基本要求 1.1.2 饼干生产制作人员食品卫生基本要求
	1.2 检查工器具、设备	1.2.1 能检查饼干生产制作工器具是否完备 1.2.2 能检查饼干生产制作设备是否符合安全要求	1.2.1 饼干生产制作工器具的种类、规格、用途相关知识 1.2.2 饼干生产制作工器具安全使用和保养知识
	1.3 原料准备	1.3.1 能识别各种饼干原辅料 1.3.2 能按饼干原辅料储存的温度、湿度要求对原辅料进行分类储存	1.3.1 饼干主要原料基本知识 1.3.2 饼干原辅料储存的卫生要求
	1.4 原料配制	1.4.1 能识读饼干配方 1.4.2 能按饼干配方配料	1.4.1 饼干配方的表示方法 1.4.2 计量器具的种类和使用方法 1.4.3 饼干配料常识及单位换算知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能用手工搅拌混酥类饼干面团 2.1.2 能用设备搅拌混酥类饼干面团	2.1.1 用手工搅拌混酥类饼干面团的方法 2.1.2 用设备搅拌混酥类饼干面团的方法
	2.2 面糊调制	2.2.1 能用手工调制清蛋糕类饼干面糊 2.2.2 能用设备调制清蛋糕类饼干面糊	2.2.1 用手工调制清蛋糕类饼干面糊的方法 2.2.2 用设备调制清蛋糕类饼干面糊的方法
3. 面团、面糊成型	3.1 面团、面糊分割	3.1.1 能用手工对面团进行分割 3.1.2 能用器具对面糊进行分割	3.1.1 用手工分割面团的方法 3.1.2 用器具分割面糊的方法
	3.2 饼干成型	3.2.1 能用手工对面团进行成型 3.2.2 能用挤制法对面糊进行成型	3.2.1 手工分割成型饼干的方法 3.2.2 挤制法分割成型饼干的方法
4. 成品成熟、装饰	4.1 成熟条件设定	4.1.1 能设定烤箱的烘烤温度 4.1.2 能设定烤箱的烘烤时间	4.1.1 烤箱的种类、性能和使用方法 4.1.2 烘烤温度和烘烤时间的设定方法
	4.2 面团烘烤	4.2.1 能用烤箱将饼干面团烘烤成熟 4.2.2 能用烤箱将饼干面糊烘烤成熟	4.2.1 饼干面团烘烤方法 4.2.2 饼干面糊烘烤方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.3 成品装饰	<p>4.3.1 能调制饼干装饰材料</p> <p>4.3.2 能对饼干进行烤前装饰</p>	<p>4.3.1 饼干装饰材料调制方法</p> <p>4.3.2 饼干烤前装饰的方法</p>
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	<p>5.1.1 能在常温下对饼干成品进行自然冷却</p> <p>5.1.2 能用风冷法对饼干成品进行冷却</p>	<p>5.1.1 成品冷却的方法</p> <p>5.1.2 冷却温度的控制</p>
	5.2 成品包装	<p>5.2.1 能使用不同设备对饼干成品进行包装</p> <p>5.2.2 能使用不同包装材料对饼干成品进行包装</p> <p>5.2.3 按饼干成品的包装规程进行操作</p>	<p>5.2.1 饼干包装设备种类和使用方法</p> <p>5.2.2 饼干包装材料知识</p> <p>5.2.3 饼干包装规程知识</p>

## 3.2 四级/中级工

## 3.2.1 中式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能识别不同种类的清洁剂和消毒剂 1.1.2 能进行清洁剂和消毒剂的配制 1.1.3 能对中式糕点生产制作设备和环境进行清洁卫生和消毒工作	1.1.1 消毒剂使用方法 1.1.2 中式糕点生产制作设备和环境的卫生要求
	1.2 原料准备	1.2.1 能根据中式糕点原辅料特性选择储存方法 1.2.2 能鉴别中式糕点原辅料品质 1.2.3 能对中式糕点原辅料进行预处理 1.2.4 能对储存中原辅料出现的品质问题提出处理方法	1.2.1 中式糕点原辅料储存方法 1.2.2 中式糕点原辅料品质鉴别方法 1.2.3 中式糕点原辅料预处理方法 1.2.4 中式糕点原辅料储存中的问题及解决方法 1.2.5 食品腐败变质原因
2. 面团、 面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能搅拌层酥类暗酥面团 2.1.2 能调制层酥类暗酥馅料 2.1.3 能搅拌单皮类浆皮面团	2.1.1 层酥类暗酥面团搅拌方法 2.1.2 层酥类暗酥馅料调制方法 2.1.3 单皮类浆皮面团搅拌方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊搅拌	2.2 面糊调制	2.2.1 能调制蒸煮类松糕面糊 2.2.2 能调制蒸煮类蛋糕面糊	2.2.1 蒸煮类松糕面糊调制方法 2.2.2 蒸煮类蛋糕面糊调制方法
3. 面团、面糊成型	3.1 面团分割	3.1.1 能用设备对面团进行分割 3.1.2 能用手工对面团进行分摘	3.1.1 用设备分割面团的操作方法 3.1.2 手工分摘面团的操作方法
	3.2 面团、面糊成型	3.2.1 能对层酥类暗酥面团进行成型 3.2.2 能对单皮类浆皮面团进行成型 3.2.3 能对蒸煮类松糕面糊进行成型 3.2.4 能对蒸煮类蛋糕面糊进行成型	3.2.1 层酥类暗酥面团成型方法 3.2.2 单皮类浆皮面团成型方法 3.2.3 蒸煮类松糕面糊成型方法 3.2.4 蒸煮类蛋糕面糊成型方法
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团成熟	4.1.1 能用烤箱将层酥类暗酥面团烘烤成熟 4.1.2 能用烤箱将单皮类浆皮面团烘烤成熟	4.1.1 层酥类暗酥面团烘烤方法 4.1.2 单皮类浆皮面团烘烤方法
	4.2 面糊成熟	4.2.1 能将蒸煮类松糕面糊蒸制成熟 4.2.2 能将蒸煮类蛋糕面糊蒸制成熟	4.2.1 蒸煮类松糕面糊蒸制方法 4.2.2 蒸煮类蛋糕面糊蒸制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能使用冷却设备对中式糕点成品进行冷却 5.1.2 能控制中式糕点成品冷却的温度和时间	5.1.1 冷却的基本常识 5.1.2 冷却设备使用方法 5.1.3 中式糕点成品中心温度测试方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能按不同中式糕点成品选择不同的包装材料 5.2.2 能按不同中式糕点成品选择不同的包装方法	5.2.1 中式糕点包装材料的选择方法 5.2.2 中式糕点包装方法的选择方法

### 3.2.2 西式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能识别不同种类的清洁剂和消毒剂 1.1.2 能进行清洁剂和消毒剂的配制 1.1.3 能对西式糕点生产制作设备和环境进行清洁卫生和消毒工作	1.1.1 消毒剂使用方法 1.1.2 西式糕点生产制作设备和环境的卫生要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.2 原料准备	1.2.1 能根据西式糕点原辅料特性选择储存方法 1.2.2 能鉴别西式糕点原辅料品质 1.2.3 能对西式糕点原辅料进行预处理 1.2.4 能对储存中原辅料出现的品质问题提出处理方法	1.2.1 西式糕点原辅料储存方法 1.2.2 西式糕点原辅料品质鉴别方法 1.2.3 西式糕点原辅料预处理方法 1.2.4 西式糕点原辅料储存中的问题及解决方法 1.2.5 食品腐败变质知识
2. 面团、面糊搅拌	2.1 坯料调制	2.1.1 能用粉油搅拌法搅拌混酥面团 2.1.2 能搅拌清酥面水面团 2.1.3 能用全蛋搅拌法、分蛋搅拌法调制清蛋糕面糊 2.1.4 能调制蛋白霜 2.1.5 能调制烫蛋白、蛋奶酱	2.1.1 混酥面团粉油搅拌方法 2.1.2 清酥面水面团搅拌方法 2.1.3 清蛋糕面糊全蛋、分蛋搅拌方法 2.1.4 蛋白霜调制方法 2.1.5 烫蛋白、蛋奶酱调制方法
	2.2 甜品调制	2.2.1 能调制慕斯糊 2.2.2 能调制布丁糊 2.2.3 能调制冰激凌糊	2.2.1 慕斯糊调制方法 2.2.2 布丁糊调制方法 2.2.3 冰激凌糊调制方法
3. 面团、面糊成型	3.1 面团成型	3.1.1 能用面包油成型清酥面团 3.1.2 能用模具或手工成型混酥类塔、排、派面团 3.1.3 能用模具手工成型清蛋糕	3.1.1 面包油清酥面团成型方法 3.1.2 混酥类塔、排、派面团成型方法 3.1.3 清蛋糕手工成型方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、 面糊成型	3.2 甜品 成型	3.2.1 能用模具成型慕斯 3.2.2 能用模具成型布丁 3.2.3 能用模具成型冰激凌	3.2.1 慕斯模具成型方法 3.2.2 布丁模具成型方法 3.2.3 冰激凌模具成型方法
4. 成品成熟、 装饰	4.1 生坯 成熟	4.1.1 能用烤箱将清酥面团烘烤成熟 4.1.2 能用烤箱将混酥类塔、排、派面团烘烤成熟 4.1.3 能用烤箱将分蛋搅拌法清蛋糕面糊烘烤成熟	4.1.1 清酥类面团烘烤方法 4.1.2 混酥类塔、排、派面团烘烤方法 4.1.3 分蛋搅拌法清蛋糕面糊烘烤方法
	4.2 甜品 冷藏、冷冻	4.2.1 能用冰箱对慕斯进行冷藏、冷冻 4.2.2 能用冰箱对布丁进行冷藏、冷冻 4.2.3 能用冰箱对冰激凌进行冷冻	4.2.1 慕斯冷藏、冷冻方法 4.2.2 布丁冷藏、冷冻方法 4.2.3 冰激凌冷冻方法
	4.3 装饰 材料准备	4.3.1 能制作巧克力装饰件 4.3.2 能调制黄油霜	4.3.1 巧克力装饰件制作方法 4.3.2 黄油霜调制方法
	4.4 装饰 材料使用	4.4.1 能用巧克力装饰件装饰布丁、慕斯、冰激凌 4.4.2 能用黄油霜装饰蛋糕	4.4.1 美术造型基础知识 4.4.2 用黄油霜装饰蛋糕的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能使用冷却设备对西式糕点成品进行冷却 5.1.2 能控制西式糕点成品冷却的温度和时间	5.1.1 冷却的基本常识 5.1.2 冷却设备使用方法 5.1.3 西式糕点成品中心温度的测试方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能按不同西式糕点成品选择不同的包装材料 5.2.2 能按不同西式糕点成品选择不同的包装方法	5.2.1 西式糕点包装材料的选择方法 5.2.2 西式糕点包装方法的选择方法

### 3.2.3 面包师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能识别不同种类的清洁剂和消毒剂 1.1.2 能进行清洁剂和消毒剂的配制 1.1.3 能对面包生产制作设备和环境进行清洁卫生和消毒工作	1.1.1 消毒剂使用方法 1.1.2 面包生产制作设备和环境的卫生要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.2 原料准备	1.2.1 能根据面包原辅料特性选择储存方法 1.2.2 能鉴别面包原辅料品质 1.2.3 能对面包原辅料进行预处理 1.2.4 能对储存中原辅料出现的品质问题提出处理方法	1.2.1 面包原辅料储存方法 1.2.2 面包原辅料品质鉴别方法 1.2.3 面包原辅料预处理方法 1.2.4 面包原辅料储存中的问题及解决方法 1.2.5 食品腐败变质知识
2. 面团、 面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能用中种法搅拌硬质面包面团 2.1.2 能用过夜中种法搅拌硬质面包面团 2.1.3 能搅拌起酥类面包面团	2.1.1 中种法搅拌硬质面包面团的工艺 2.1.2 过夜中种法搅拌硬质面包面团的工艺 2.1.3 起酥类面包面团的搅拌工艺
	2.2 面团发酵	2.2.1 能进行中种法硬质面包面团的发酵 2.2.2 能进行过夜中种法硬质面包面团的发酵 2.2.3 能进行起酥类面包面团的发酵	2.2.1 中种法硬质面包面团发酵的工艺及要求 2.2.2 过夜中种法硬质面包面团发酵的工艺及要求 2.2.3 起酥类面包面团发酵的工艺及要求
3. 面团、 面糊成型	3.1 面团分割	3.1.1 能用设备对面团进行分割 3.1.2 能用器具对面团进行分割	3.1.1 面团分割设备使用方法 3.1.2 面团分割器具使用方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、面糊成型	3.2 面团成型	<p>3.2.1 能用手工和成型设备对中种法硬质面包面团进行成型</p> <p>3.2.2 能用手工和成型设备对过夜中种法硬质面包面团进行成型</p> <p>3.2.3 能用手工和成型设备对起酥类面包面团进行成型</p>	<p>3.2.1 中种法硬质面包面团成型设备的种类、用途和使用方法</p> <p>3.2.2 起酥类面包面团的折叠工艺及要求</p> <p>3.2.3 起酥类面包面团的包油工艺及要求</p> <p>3.2.4 各类面包割刀的方法及要求</p>
	3.3 面团醒发	<p>3.3.1 能对中种法硬质面包面团进行醒发</p> <p>3.3.2 能对过夜中种法硬质面包面团进行醒发</p> <p>3.3.3 能对起酥类面包面团进行醒发</p>	<p>3.3.1 中种法硬质面包面团醒发方法</p> <p>3.3.2 过夜中种法硬质面包面团醒发方法</p> <p>3.3.3 起酥类面包面团醒发方法</p>
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团成熟	<p>4.1.1 能用烤箱将中种法硬质面包面团烘烤成熟</p> <p>4.1.2 能用烤箱将过夜中种法硬质面包面团烘烤成熟</p> <p>4.1.3 能用烤箱将起酥类面包烘烤成熟</p>	<p>4.1.1 中种法硬质面包面团烘烤方法</p> <p>4.1.2 过夜中种法硬质面包面团烘烤方法</p> <p>4.1.3 起酥类面包烘烤方法</p>
	4.2 装饰材料使用	<p>4.2.1 能调制面包馅料</p> <p>4.2.2 能选择各种果蔬对起酥类面包进行装饰</p>	<p>4.2.1 面包馅料的调制方法及要求</p> <p>4.2.2 果蔬的选择方法及要求</p> <p>4.2.3 果蔬的处理方法及要求</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能使用冷却设备对面包成品进行冷却 5.1.2 能控制面包成品冷却的温度和时间	5.1.1 冷却的基本常识 5.1.2 冷却设备使用方法 5.1.3 面包成品中心温度测试方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能按不同面包成品选择不同的包装材料 5.2.2 能按不同面包成品选择不同的包装方法	5.2.1 面包包装材料的选择方法 5.2.2 面包包装方法的选择方法

### 3.2.4 饼干制作工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 清洁卫生	1.1.1 能识别不同种类的清洁剂和消毒剂 1.1.2 能进行清洁剂和消毒剂的配制 1.1.3 能对饼干生产制作设备和环境进行清洁卫生和消毒工作	1.1.1 消毒剂使用方法 1.1.2 饼干生产制作设备和环境的卫生要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.2 原料准备	<p>1.2.1 能根据饼干原辅料特性选择储存方法</p> <p>1.2.2 能鉴别饼干原辅料品质</p> <p>1.2.3 能对饼干原辅料进行预处理</p> <p>1.2.4 能对储存中原辅料出现的品质问题提出处理方法</p>	<p>1.2.1 饼干原辅料储存方法</p> <p>1.2.2 饼干原辅料品质鉴别方法</p> <p>1.2.3 饼干原辅料预处理方法</p> <p>1.2.4 饼干原辅料储存中的问题及解决方法</p> <p>1.2.5 食品腐败变质知识</p>
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面糊调制	<p>2.1.1 能调制蛋清类饼干面糊</p> <p>2.1.2 能控制蛋清类饼干面糊调制时间和静置时间</p>	<p>2.1.1 蛋清类饼干面糊调制方法</p> <p>2.1.2 蛋清类饼干面糊调制时间和静置时间对面糊调制的影响</p>
	2.2 面团搅拌	<p>2.2.1 能用油糖搅拌法搅拌压缩饼干面团</p> <p>2.2.2 能用粉油搅拌法搅拌压缩饼干面团</p>	<p>2.2.1 压缩饼干面团的搅拌方法</p> <p>2.2.2 压缩饼干的压缩原理</p>
3. 面团、面糊成型	3.1 面团分割	<p>3.1.1 能用器具对面团进行分割</p> <p>3.1.2 能用设备对面团进行分割</p>	<p>3.1.1 用器具分割面团的方法</p> <p>3.1.2 面团分割设备使用方法</p>
	3.2 饼干成型	<p>3.2.1 能用切割法对面团进行成型</p> <p>3.2.2 能用模具对面团进行成型</p>	<p>3.2.1 切割法成型面团的方法</p> <p>3.2.2 用模具成型面团的方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团烘烤	4.1.1 能对不同种类的饼干进行烘烤 4.1.2 能对不同大小的饼干进行烘烤	4.1.1 不同种类饼干烘烤方法 4.1.2 不同大小饼干烘烤方法
	4.2 装饰材料使用	4.2.1 能用涂抹法对成品表面进行装饰 4.2.2 能用挤裱法对成品表面进行装饰	4.2.1 用涂抹法对成品表面进行装饰的方法 4.2.2 用挤裱法对成品表面进行装饰的方法
5. 成品冷却包装	5.1 成品冷却	5.1.1 能使用设备对饼干成品进行冷却 5.1.2 能控制饼干成品冷却的温度和时间	5.1.1 冷却的基本常识 5.1.2 冷却设备使用方法 5.1.3 饼干成品中心温度的测试方法
	5.2 成品包装	5.2.1 能按不同饼干成品选择不同的包装材料 5.2.2 能按不同饼干成品选择不同的包装方法	5.2.1 饼干包装材料的选择方法 5.2.2 饼干包装方法的选择方法

### 3.3 三级/高级工

#### 3.3.1 中式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面团搅拌、糖浆调制	1.1.1 能搅拌硬皮类混糖面团 1.1.2 能搅拌蒸煮类韧糕面团 1.1.3 能搅拌蒸煮类发糕面团 1.1.4 能搅拌萨其马面团 1.1.5 能调制中式糖制品糖浆	1.1.1 硬皮类混糖面团搅拌方法 1.1.2 蒸煮类韧糕面团搅拌方法 1.1.3 蒸煮类发糕面团搅拌方法 1.1.4 萨其马面团搅拌方法 1.1.5 中式糖制品糖浆调制方法
	1.2 面团松弛	1.2.1 能对硬皮类混糖面团进行松弛 1.2.2 能对蒸煮类韧糕面团进行松弛 1.2.3 能对萨其马面团进行松弛	1.2.1 硬皮类混糖面团松弛方法 1.2.2 蒸煮类韧糕面团松弛方法 1.2.3 萨其马面团松弛方法
2. 面团、面糊成型	2.1 面团醒发、糖浆控温	2.1.1 能对蒸煮类发糕面团进行醒发 2.1.2 能控制中式糖制品糖浆的温度	2.1.1 蒸煮类发糕面团醒发方法 2.1.2 中式糖制品糖浆温度控制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊成型	2.2 面团成型	2.2.1 能对硬皮类混糖面团进行成型 2.2.2 能对蒸煮类韧糕面团进行成型 2.2.3 能对蒸煮类发糕面团进行成型 2.2.4 能对萨其马面团进行成型 2.2.5 能对中式糖制品生坯进行成型	2.2.1 硬皮类混糖面团成型方法 2.2.2 蒸煮类韧糕面团成型方法 2.2.3 蒸煮类发糕面团成型方法 2.2.4 萨其马面团成型方法 2.2.5 中式糖制品生坯成型方法
3. 成品成熟、装饰	3.1 面团成熟	3.1.1 能用烤箱将硬皮类混糖面团烘烤成熟 3.1.2 能用蒸汽将蒸煮类韧糕面团蒸制成熟 3.1.3 能用蒸汽将蒸煮类发糕面团蒸制成熟 3.1.4 能将萨其马面团油炸成熟	3.1.1 硬皮类混糖面团烘烤方法 3.1.2 蒸煮类韧糕面团蒸制方法 3.1.3 蒸煮类发糕面团蒸制方法 3.1.4 萨其马面团油炸方法
	3.2 装饰材料准备	3.2.1 能制作单皮类混糖面团成品果仁装饰材料 3.2.2 能制作蒸煮类韧糕面团成品蜜汁装饰材料 3.2.3 能制作蒸煮类发糕面团成品蜜饯装饰材料 3.2.4 能制作萨其马装饰材料	3.2.1 单皮类混糖面团成品果仁装饰材料制作方法 3.2.2 蒸煮类韧糕面团成品蜜汁装饰材料制作方法 3.2.3 蒸煮类发糕面团成品蜜饯装饰材料制作方法 3.2.4 萨其马装饰材料制作方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品成熟、装饰	3.3 装饰材料使用	<p>3.3.1 能对硬皮类混糖面团成品进行装饰</p> <p>3.3.2 能对蒸煮类韧糕面团成品进行装饰</p> <p>3.3.3 能对蒸煮类发糕面团成品进行装饰</p> <p>3.3.4 能对萨其马进行装饰</p>	<p>3.3.1 硬皮类混糖面团成品装饰方法</p> <p>3.3.2 蒸煮类韧糕面团成品装饰方法</p> <p>3.3.3 蒸煮类发糕面团成品装饰方法</p> <p>3.3.4 萨其马装饰方法</p>
4. 成品冷却包装	4.1 成品冷却	<p>4.1.1 能使用冷却设备冷却中式糕点成品</p> <p>4.1.2 能解决冷却过程中出现的问题</p>	<p>4.1.1 中式糕点成品冷却设备知识</p> <p>4.1.2 冷却过程中的问题及解决方法</p>
	4.2 成品包装	<p>4.2.1 能使用包装设备对中式糕点成品进行包装</p> <p>4.2.2 能运用包装技术包装中式糕点成品</p>	<p>4.2.1 包装设备种类和使用方法</p> <p>4.2.2 包装技术种类和方法</p>
	4.3 成品储存	<p>4.3.1 能按中式糕点成品的特性设置储存条件</p> <p>4.3.2 能解决中式糕点成品储存过程中出现的问题</p>	<p>4.3.1 中式糕点成品储存知识</p> <p>4.3.2 中式糕点成品储存过程中的问题及解决方法</p>
5. 质量评价	5.1 成品评定	<p>5.1.1 能用感官质量检验方法对中式糕点成品进行评定</p> <p>5.1.2 能用中式糕点成品的感官指标判断其质量问题</p>	<p>5.1.1 中式糕点成品感官质量检验的方法</p> <p>5.1.2 中式糕点成品的感官指标</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 质量评价	5.2 质量分析	5.2.1 能对中式糕点成品质量问题进行分析 5.2.2 能找出中式糕点成品发生质量问题的原因	5.2.1 中式糕点成品质量问题分析方法 5.2.2 中式糕点成品发生质量问题原因

### 3.3.2 西式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面团搅拌	1.1.1 能搅拌巧克力蛋糕面团 1.1.2 能用全料搅拌法搅拌混酥面团	1.1.1 巧克力蛋糕面团搅拌方法 1.1.2 全料搅拌法搅拌混酥面团的方法
	1.2 面糊调制	1.2.1 能调制蒸烤类布丁糊 1.2.2 能调制烘烤类布丁糊 1.2.3 能调制整形蛋糕慕斯糊	1.2.1 蒸烤类布丁糊调制方法 1.2.2 烘烤类布丁糊调制方法 1.2.3 整形蛋糕慕斯糊调制方法
2. 面团、面糊成型	2.1 面团成型	2.1.1 能对巧克力蛋糕进行成型 2.1.2 能对全料搅拌法混酥面团进行成型	2.1.1 巧克力蛋糕成型方法 2.1.2 全料搅拌法混酥面团成型方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊成型	2.2 甜品成型	2.2.1 能用模具成型蒸烤类布丁 2.2.2 能用模具成型烘烤类布丁 2.2.3 能用模具成型整形慕斯蛋糕	2.2.1 蒸烤类布丁成型方法 2.2.2 烘烤类布丁成型方法 2.2.3 整形慕斯蛋糕成型方法
3. 成品成熟、装饰	3.1 面糊、面团成熟	3.1.1 能对巧克力蛋糕进行烘烤 3.1.2 能对全料搅拌法混酥面糊进行烘烤 3.1.3 能用隔水蒸烤法蒸烤蛋糕 3.1.4 能对蛋白饼面糊进行烘烤	3.1.1 巧克力蛋糕烘烤方法 3.1.2 全料搅拌法混酥面团烘烤方法 3.1.3 蛋糕隔水蒸烤法的成熟方法 3.1.4 蛋白饼面糊烘烤方法
	3.2 甜品成熟	3.2.1 能对整形慕斯蛋糕进行冷冻 3.2.2 能对布丁进行烘烤	3.2.1 整形慕斯蛋糕冷冻方法 3.2.2 布丁烘烤方法
	3.3 装饰材料制作	3.3.1 能调制西式节日蛋糕的装饰材料 3.3.2 能调制巧克力、焦糖淋面装饰材料 3.3.3 能调制豆沙霜装饰材料	3.3.1 西式节日蛋糕装饰材料调制方法 3.3.2 巧克力、焦糖淋面装饰材料调制方法 3.3.3 豆沙霜调制方法
	3.4 装饰材料使用	3.4.1 能对西式节日蛋糕进行装饰 3.4.2 能用淋挂、点缀、陶艺等方法装饰蛋糕	3.4.1 西式节日蛋糕装饰方法 3.4.2 淋挂、点缀、陶艺装饰方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品冷却包装	4.1 成品冷却	<p>4.1.1 能使用冷却设备冷却西式糕点成品</p> <p>4.1.2 能解决冷却过程中出现的问题</p>	<p>4.1.1 西式糕点成品冷却设备知识</p> <p>4.1.2 冷却过程中的问题及解决方法</p>
	4.2 成品包装	<p>4.2.1 能使用包装设备对西式糕点成品进行包装</p> <p>4.2.2 能运用包装技术包装西式糕点成品</p>	<p>4.2.1 包装设备种类和使用方法</p> <p>4.2.2 包装技术种类和方法</p>
	4.3 成品储存	<p>4.3.1 能按西式糕点成品的特性设置储存条件</p> <p>4.3.2 能解决西式糕点成品储存过程中出现的问题</p>	<p>4.3.1 西式糕点成品储存知识</p> <p>4.3.2 西式糕点成品储存过程中的问题及解决方法</p>
5. 质量评价	5.1 成品评定	<p>5.1.1 能用感官质量检验方法对西式糕点成品进行评定</p> <p>5.1.2 能用西式糕点成品的感官指标判断其质量问题</p>	<p>5.1.1 西式糕点成品感官质量检验方法</p> <p>5.1.2 西式糕点成品的感官指标</p>
	5.2 质量分析	<p>5.2.1 能对西式糕点成品质量问题进行分析</p> <p>5.2.2 能找出西式糕点成品发生质量问题的原因</p>	<p>5.2.1 西式糕点成品质量问题分析方法</p> <p>5.2.2 西式糕点成品发生质量问题的原因</p>

### 3.3.3 面包师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面团搅拌	1.1.1 能搅拌汤种法软质面包面团 1.1.2 能搅拌酸老面硬质面包面团 1.1.3 能搅拌中种法软质高油面包面团	1.1.1 汤种法软质面包面团搅拌工艺 1.1.2 酸老面硬质面包面团搅拌工艺 1.1.3 中种法软质高油面包面团搅拌工艺
	1.2 面团发酵	1.2.1 能对汤种法软质面包面团进行发酵 1.2.2 能对酸老面硬质面包面团进行发酵 1.2.3 能对中种法软质高油面包面团进行发酵	1.2.1 汤种法软质面包面团发酵工艺 1.2.2 酸老面硬质面包面团发酵工艺 1.2.3 中种法软质高油面包面团发酵工艺
2. 面团、面糊成型	2.1 面团成型	2.1.1 能对汤种法软质面包面团进行成型 2.1.2 能对酸老面硬质面包面团进行成型 2.1.3 能对中种法软质高油面包面团进行成型	2.1.1 汤种法软质面包面团成型工艺 2.1.2 酸老面硬质面包面团成型工艺 2.1.3 中种法软质高油面包面团成型工艺
	2.2 面团醒发	2.2.1 能对汤种法软质面包面团进行醒发 2.2.2 能对酸老面硬质面包面团进行醒发 2.2.3 能对中种法软质高油面包面团进行醒发	2.2.1 汤种法软质面包面团醒发工艺 2.2.2 酸老面硬质面包面团醒发工艺 2.2.3 中种法软质高油面包面团醒发工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品成熟、装饰	3.1 面团成熟	3.1.1 能对汤种法软质面包面团进行烘烤 3.1.2 能对酸老面硬质面包面团进行烘烤 3.1.3 能对中种法软质高油面包面团进行烘烤	3.1.1 汤种法软质面包面团烘烤方法 3.1.2 酸老面硬质面包面团烘烤方法 3.1.3 中种法软质高油面包面团烘烤方法
	3.2 装饰材料使用	3.2.1 能用原料对面包进行表面装饰 3.2.2 能用模板、器具对面包进行表面装饰	3.2.1 面包表面装饰方法 3.2.2 面包装饰模板制作方法
4. 成品冷却包装	4.1 成品冷却	4.1.1 能使用冷却设备冷却面包成品 4.1.2 能解决冷却过程中出现的问题	4.1.1 面包成品冷却设备知识 4.1.2 冷却过程中的问题及解决方法
	4.2 成品包装	4.2.1 能使用包装设备对面包成品进行包装 4.2.2 能运用包装技术包装面包成品	4.2.1 包装设备种类和使用方法 4.2.2 包装技术种类和方法
	4.3 成品储存	4.3.1 能按面包成品的特性设置储存条件 4.3.2 能解决面包成品储存过程中出现的问题	4.3.1 面包成品储存知识 4.3.2 面包成品储存过程中的问题及解决方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用感官质量检验方法对面包成品进行评定 5.1.2 能用面包成品的感官指标判断其质量问题	5.1.1 面包成品感官质量检验方法 5.1.2 面包成品的感官指标
	5.2 质量分析	5.2.1 能对面包成品质量问题进行分析 5.2.2 能找出面包成品发生质量问题的原因	5.2.1 面包成品质量问题分析方法 5.2.2 面包成品发生质量问题的原因

## 3.3.4 饼干制作工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面糊调制	1.1.1 能对华夫饼干面糊的原料进行预加工 1.1.2 能调制华夫饼干面糊	1.1.1 华夫饼干的定义 1.1.2 华夫饼干面糊原料特点 1.1.3 华夫饼干面糊调制方法
	1.2 馅料制作	1.2.1 能对华夫饼干馅料的原料进行预加工 1.2.2 能调制华夫饼干馅料	1.2.1 华夫饼干馅料原料特点 1.2.2 华夫饼干馅料调制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊成型	2.1 面团分割	2.1.1 能使用复合法手工分割面团 2.1.2 能使用复合法设备分割面团	2.1.1 复合法分割面团的定义 2.1.2 复合法分割面团的方法
	2.2 面团造型	2.2.1 能操作复合法成型设备对面团进行成型 2.2.2 能使用复合法手工对面团进行成型	2.2.1 复合法成型设备知识 2.2.2 复合法手工对面团进行成型的方法
3. 成品成熟、装饰	3.1 面团烘烤	3.1.1 能设定流水线设备烘烤温度与时间 3.1.2 能用流水线设备成熟饼干面团	3.1.1 流水线设备烘烤温度与时间的设定方法 3.1.2 流水线设备成熟饼干面团的方法
	3.2 成品装饰	3.2.1 能用压制点缀方法装饰饼干 3.2.2 能用淋洒方法装饰饼干	3.2.1 压制点缀装饰饼干的方法 3.2.2 淋洒装饰饼干的方法
4. 成品冷却包装	4.1 成品冷却	4.1.1 能使用冷却设备冷却饼干成品 4.1.2 能解决冷却过程中出现的问题	4.1.1 饼干成品冷却设备知识 4.1.2 冷却过程中的问题及解决方法
	4.2 成品包装	4.2.1 能使用包装设备对饼干成品进行包装 4.2.2 能运用包装技术包装饼干成品	4.2.1 包装设备种类和使用方法 4.2.2 包装技术种类和方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品冷却包装	4.3 成品储存	4.3.1 能按饼干成品的特性设置储存条件 4.3.2 能解决饼干成品储存过程中出现的问题	4.3.1 饼干成品储存知识 4.3.2 饼干成品储存过程中的问题及解决方法
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用感官质量检验方法对饼干成品进行评定 5.1.2 能用饼干成品的感官指标判断其质量问题	5.1.1 饼干成品感官质量检验方法 5.1.2 饼干成品的感官指标
	5.2 质量分析	5.2.1 能对饼干成品质量问题进行分析 5.2.2 能找出饼干成品发生质量问题的原因	5.2.1 饼干成品质量问题分析方法 5.2.2 饼干成品发生质量问题的原因

## 3.4 二级/技师

## 3.4.1 中式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 成品开发	1.1.1 能按不同人群设计营养中式糕点 1.1.2 能按不同季节设计时令中式糕点	1.1.1 食品营养基础知识 1.1.2 时令中式糕点知识
	1.2 工艺创新	1.2.1 能按市场需求产品设计中式糕点产品工艺 1.2.2 能按照配方平衡的原理设计中式糕点产品工艺	1.2.1 创新思维与创新理论知识 1.2.2 市场调查方法 1.2.3 配方平衡基本原理 1.2.4 中式糕点产品工艺设计相关知识
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团、糖浆调制	2.1.1 能搅拌苏式、潮式层酥类月饼面团 2.1.2 能熬制广式、京式糖浆皮类月饼糖浆 2.1.3 能搅拌广式、京式糖浆皮类月饼面团 2.1.4 能搅拌地方特色糕点面团	2.1.1 苏式、潮式层酥类面团搅拌方法 2.1.2 广式、京式糖浆皮类糖浆熬制方法 2.1.3 广式、京式糖浆皮类面团搅拌方法 2.1.4 地方特色糕点面团搅拌方法
	2.2 馅料调制	2.2.1 能调制苏式、潮式层酥类月饼的馅料 2.2.2 能调制广式、京式糖浆皮类月饼的馅料 2.2.3 能调制地方特色糕点的馅料	2.2.1 苏式、潮式层酥类月饼馅料调制方法 2.2.2 广式、京式糖浆皮类月饼馅料调制方法 2.2.3 地方特色糕点馅料调制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、面糊成型	3.1 面团松弛	3.1.1 能对苏式、潮式层酥类月饼面团进行松弛 3.1.2 能对广式、京式糖浆皮类月饼面团进行松弛 3.1.3 能对地方特色糕点面团进行松弛	3.1.1 苏式、潮式层酥类月饼面团松弛时间及控制方法 3.1.2 广式、京式糖浆皮类月饼面团松弛时间及控制方法 3.1.3 地方特色糕点面团松弛方法
	3.2 面坯成型	3.2.1 能用手工对苏式、潮式层酥类月饼生坯进行成型 3.2.2 能用手工或模具对地方特色糕点生坯进行成型 3.2.3 能用模具对广式、京式糖浆皮类月饼生坯进行成型 3.2.4 能用设备对广式、京式糖浆皮类月饼生坯进行成型	3.2.1 苏式、潮式层酥类月饼生坯手工成型方法 3.2.2 地方特色糕点生坯手工成型方法 3.2.3 广式、京式糖浆皮类月饼生坯模具成型方法 3.2.4 广式、京式糖浆皮类月饼生坯设备成型方法
4. 成品成熟、装饰	4.1 成品成熟	4.1.1 能用烤箱将苏式、潮式层酥类月饼烘烤成熟 4.1.2 能用烤箱将广式、京式糖浆皮类月饼烘烤成熟 4.1.3 能将地方特色糕点烘烤、油炸、蒸制成熟	4.1.1 苏式、潮式层酥类月饼烘烤方法 4.1.2 广式、京式糖浆皮类月饼烘烤方法 4.1.3 地方特色糕点烘烤、油炸、蒸制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.2 装饰材料准备	4.2.1 能调制层酥类月饼的装饰材料 4.2.2 能调制糖浆皮类月饼的装饰材料 4.2.3 能调制地方特色糕点的装饰材料	4.2.1 层酥类月饼装饰材料调制方法 4.2.2 糖浆皮类月饼装饰材料调制方法 4.2.3 地方特色糕点装饰材料调制方法
	4.3 装饰材料使用	4.3.1 能对层酥类月饼进行装饰 4.3.2 能对糖浆皮类月饼进行装饰 4.3.3 能对地方特色糕点进行装饰	4.3.1 层酥类月饼装饰方法 4.3.2 糖浆皮类月饼装饰方法 4.3.3 地方特色糕点装饰方法
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用理化指标对中式糕点成品品质进行评定 5.1.2 能用快速检测指标对分类中式糕点成品品质进行评定 5.1.3 能用微生物指标判断中式糕点成品质量问题	5.1.1 中式糕点成品理化分析相关知识 5.1.2 快速检测分类中式糕点成品品质的方法 5.1.3 中式糕点成品的微生物指标及相关知识
	5.2 质量分析	5.2.1 能对中式糕点成品质量问题进行分析 5.2.2 能提出中式糕点产品质量问题纠正方法 5.2.3 能对中式糕点成品质量问题进行纠正	5.2.1 中式糕点成品质量问题分析方法及相关知识 5.2.2 中式糕点成品质量问题纠正方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 成本核算	6.1 原材料成本计算	6.1.1 能计算出材率和损耗率 6.1.2 能计算原材料的成本	6.1.1 出材率和损耗率的计算方法 6.1.2 原材料成本的计算方法
	6.2 成品成本计算	6.2.1 能计算中式糕点成品直接成本 6.2.2 能计算中式糕点成品的总成本和单位成本	6.2.1 成品直接成本计算方法 6.2.2 成品总成本和单位成本计算方法
7. 培训管理	7.1 培训指导	7.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 7.1.2 能编写中式糕点师培训教案	7.1.1 技能培训的方式与方法 7.1.2 培训教案编写方法 7.1.3 计算机应用知识
	7.2 生产管理	7.2.1 能制订中式糕点生产计划 7.2.2 能对中式糕点生产过程进行调度 7.2.3 能对中式糕点生产现场进行管理	7.2.1 中式糕点生产管理基础知识 7.2.2 中式糕点生产过程调度相关知识
	7.3 安全卫生管理	7.3.1 能指导生产人员防止食品污染 7.3.2 能对中式糕点生产人员个人、工器具、设备进行卫生管理	7.3.1 食品卫生管理知识 7.3.2 食品污染与食物中毒知识

## 3.4.2 西式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 技术创新	1.1 成品开发	1.1.1 能按不同人群制作营养西式糕点 1.1.2 能按不同季节制作时令西式糕点	1.1.1 食品营养基础知识 1.1.2 时令西式糕点知识
	1.2 工艺创新	1.2.1 能按市场需求产品设计西式糕点产品工艺 1.2.2 能按照配方平衡的原理设计西式糕点产品工艺	1.2.1 创新思维与创新理论知识 1.2.2 市场调查方法 1.2.3 配方平衡基本原理 1.2.4 西式糕点产品工艺设计相关知识
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面糊调温	2.1.1 能在大理石台面上对巧克力进行调温 2.1.2 能用冰水对巧克力进行调温 2.1.3 能用播种法对巧克力进行调温	2.1.1 巧克力调温原理 2.1.2 巧克力调温方法
	2.2 面糊、糖浆调制	2.2.1 能调制乳酪蛋糕面糊 2.2.2 能调制软糖、硬糖、脆糖糖浆	2.2.1 乳酪蛋糕面糊调制方法 2.2.2 软糖、硬糖、脆糖糖浆调制方法
3. 面团、面糊成型	3.1 甜品成型	3.1.1 能制作塔、派混酥类面坯为基底的甜品 3.1.2 能制作蛋糕坯为基底的甜品 3.1.3 能制作冰激凌等为基底的甜品	3.1.1 塔、派混酥类面坯为基底的甜品制作方法 3.1.2 蛋糕坯为基底的甜品制作方法 3.1.3 冰激凌等为基底的甜品制作方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面团、面糊成型	3.2 面糊成型	<p>3.2.1 能用模具成型乳酪蛋糕面糊</p> <p>3.2.2 能用手工或模具制作巧克力糖果</p> <p>3.2.3 能用手工成型蛋白饼面糊</p> <p>3.2.4 能用手工或模具制作软糖、硬糖、脆糖</p>	<p>3.2.1 乳酪蛋糕面糊成型方法和注意事项</p> <p>3.2.2 巧克力糖果制作方法</p> <p>3.2.3 蛋白饼面糊成型方法</p> <p>3.2.4 软糖、硬糖、脆糖制作方法</p>
4. 成品成熟、装饰	4.1 面糊成熟	<p>4.1.1 能将乳酪蛋糕面糊隔水蒸烤成熟</p> <p>4.1.2 能将乳酪蛋糕面糊烘烤成熟</p> <p>4.1.3 能将蛋白饼面糊烘烤成熟</p>	<p>4.1.1 蛋糕隔水蒸烤成熟方法</p> <p>4.1.2 甜品色、香、味形成原理</p>
	4.2 装饰材料准备	<p>4.2.1 能制作巧克力配件</p> <p>4.2.2 能调制翻糖面团、杏仁面团、巧克力面团</p>	<p>4.2.1 巧克力配件制作方法</p> <p>4.2.2 翻糖面团、杏仁面团、巧克力面团调制方法</p>
	4.3 甜品装饰	<p>4.3.1 能用巧克力配件装饰甜品</p> <p>4.3.2 能用淡奶油、水果装饰甜品</p> <p>4.3.3 能用翻糖面团、杏仁面团、巧克力面团装饰甜品</p>	<p>4.3.1 用巧克力配件装饰甜品的方法</p> <p>4.3.2 用淡奶油、水果装饰甜品的方法</p> <p>4.3.3 用翻糖面团、杏仁面团、巧克力面团装饰甜品的方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用理化分析方法对西式糕点成品品质进行评定 5.1.2 能用快速检测方法对分类西式糕点成品品质进行评定 5.1.3 能用微生物指标判断西式糕点成品质量问题	5.1.1 西式糕点成品理化分析相关知识 5.1.2 快速检测分类西式糕点成品品质的方法 5.1.3 西式糕点成品的微生物指标及相关知识
	5.2 质量分析	5.2.1 能对西式糕点成品质量问题进行分析 5.2.2 能提出西式糕点成品质量问题纠正方法 5.2.3 能对西式糕点成品质量问题进行纠正	5.2.1 西式糕点成品质量问题分析方法及相关知识 5.2.2 西式糕点成品质量问题纠正方法
6. 成本核算	6.1 原材料成本计算	6.1.1 能计算出材率和损耗率 6.1.2 能计算原材料的成本	6.1.1 出材率和损耗率计算方法 6.1.2 原材料成本计算方法
	6.2 成品成本计算	6.2.1 能计算西式糕点成品直接成本 6.2.2 能计算西式糕点成品的总成本和单位成本	6.2.1 成品直接成本计算方法 6.2.2 成品总成本和单位成本计算方法
7. 培训管理	7.1 培训指导	7.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 7.1.2 能编写西式糕点师培训教案	7.1.1 技能培训的方式与方法 7.1.2 培训教案编写方法 7.1.3 计算机应用知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 培训管理	7.2 生产管理	7.2.1 能制订西式糕点生产计划 7.2.2 能对西式糕点生产过程进行调度 7.2.3 能对西式糕点生产现场进行管理	7.2.1 西式糕点生产管理基础知识 7.2.2 西式糕点生产过程调度相关知识
	7.3 安全卫生管理	7.3.1 能指导生产人员防止食品污染 7.3.2 能对西式糕点生产人员个人、器具、设备进行卫生管理	7.3.1 食品卫生管理知识 7.3.2 食品污染与食物中毒知识

### 3.4.3 面包师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 成品开发	1.1.1 能按不同人群制作营养面包 1.1.2 能按不同季节制作时令面包	1.1.1 食品营养基础知识 1.1.2 时令面包知识
	1.2 工艺创新	1.2.1 能按市场需求产品设计面包产品工艺 1.2.2 能按照配方平衡的原理设计面包产品工艺	1.2.1 创新思维与创新理论知识 1.2.2 市场调查方法 1.2.3 配方平衡基本原理 1.2.4 面包产品工艺设计相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能搅拌各种冷冻面团 3.1.2 能搅拌中种法、液种法面团	2.1.1 冷冻面团搅拌方法 2.1.2 中种法、液种法面团搅拌方法
	2.2 面团发酵	2.2.1 能对天然酵母液种进行培养 2.2.2 能对液种法面团进行发酵 2.2.3 能对中种法面团进行发酵	2.2.1 天然酵母液种培养、储存方法 2.2.2 液种法面团发酵工艺 2.2.3 中种法面团发酵工艺
3. 面团、面糊成型	3.1 面团成型	3.1.1 能对冷冻面团、中种法面团、液种法面团进行成型 3.1.2 能对冷冻面团进行急速冷冻	3.1.1 冷冻面团、中种法面团、液种法面团成型工艺 3.1.2 冷冻面团急速冷冻工艺
	3.2 面团醒发	3.2.1 能对冷冻面团解冻、醒发 3.2.2 能对中种法面团、液种法面团进行醒发	3.2.1 冷冻面团解冻、醒发工艺 3.2.2 中种法面团、液种法面团醒发工艺
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团烘烤	4.1.1 能对冷冻面团进行烘烤 4.1.2 能对中种法面团进行烘烤 4.1.3 能对液种法面团进行烘烤	4.1.1 冷冻面团烘烤工艺 4.1.2 中种法面团烘烤工艺 4.1.3 液种法面团烘烤工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.2 面团装饰	4.2.1 能对面团进行烤前装饰 4.2.2 能对面包进行烤后装饰	4.2.1 食品化学基础知识 4.2.2 食品美学基础知识
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用理化分析方法对面包成品品质进行评定 5.1.2 能用快速检测方法对分类面包成品品质进行评定 5.1.3 能用微生物指标判断面包成品质量问题	5.1.1 面包成品理化分析相关知识 5.1.2 快速检测分类面包成品品质的方法 5.1.3 面包成品的微生物指标及相关知识
	5.2 质量分析	5.2.1 能对面包成品质量问题进行分析 5.2.2 能提出面包成品质量问题纠正方法 5.2.3 能对面包成品质量问题进行纠正	5.2.1 面包成品质量问题分析方法及相关知识 5.2.2 面包成品质量问题纠正方法
6. 成本核算	6.1 原材料成本计算	6.1.1 能计算出材率和损耗率 6.1.2 能计算原材料的成本	6.1.1 出材率和损耗率计算方法 6.1.2 原材料成本计算方法
	6.2 成品成本计算	6.2.1 能计算面包成品直接成本 6.2.2 能计算面包成品的总成本和单位成本	6.2.1 成品直接成本计算方法 6.2.2 成品总成本和单位成本计算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 培训管理	7.1 培训指导	7.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 7.1.2 能编写面包师培训教案	7.1.1 技能培训的方式与方法 7.1.2 培训教案编写方法 7.1.3 计算机应用知识
	7.2 生产管理	7.2.1 能制订面包生产计划 7.2.2 能对面包生产过程进行调度 7.2.3 能对面包生产现场进行管理	7.2.1 面包生产管理基础知识 7.2.2 面包生产过程调度相关知识
	7.3 食品卫生管理	7.3.1 能指导生产人员防止食品污染 7.3.2 能对面包生产人员个人、工器具、设备进行卫生管理	7.3.1 食品卫生管理知识 7.3.2 食品污染与食物中毒知识

#### 3.4.4 饼干制作工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 成品开发	1.1.1 能按不同人群制作营养饼干 1.1.2 能按不同季节制作时令饼干	1.1.1 食品营养基础知识 1.1.2 时令饼干知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.2 工艺创新	<p>1.2.1 能按市场需求产品设计饼干产品工艺</p> <p>1.2.2 能按照配方平衡的原理设计饼干产品工艺</p>	<p>1.2.1 创新思维与创新理论知识</p> <p>1.2.2 市场调查方法</p> <p>1.2.3 配方平衡基本原理</p> <p>1.2.4 饼干产品工艺设计相关知识</p>
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	<p>2.1.1 能对艺术饼干面坯原料进行预加工</p> <p>2.1.2 能搅拌艺术饼干面坯</p>	<p>2.1.1 艺术饼干面坯搅拌的设备及工器具</p> <p>2.1.2 艺术饼干面坯搅拌方法</p>
	2.2 馅料调制	<p>2.2.1 能对夹馅饼干馅料进行加工</p> <p>2.2.2 能搅拌夹馅饼干馅料</p>	<p>2.2.1 夹馅饼干原料的特殊要求</p> <p>2.2.2 夹馅饼干馅料搅拌方法</p>
3. 面团、面糊成型	3.1 面团成型	<p>3.1.1 能用冲印设备成型艺术饼干</p> <p>3.1.2 能用工器具成型艺术饼干</p>	<p>3.1.1 用冲印设备成型艺术饼干的原理</p> <p>3.1.2 用工器具成型艺术饼干的方法</p>
	3.2 馅料成型	<p>3.2.1 能用设备进行夹馅饼干填馅成型</p> <p>3.2.2 能用工具进行夹馅饼干填馅成型</p>	<p>3.2.1 夹馅饼干成型原理</p> <p>3.2.2 夹馅饼干成型方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团成熟	4.1.1 能用烤箱将艺术饼干烘烤成熟 4.1.2 能用烤箱将夹馅饼干烘烤成熟	4.1.1 艺术饼干烘烤方法 4.1.2 夹馅饼干烘烤方法
	4.2 成品装饰	4.2.1 能调制艺术饼干装饰材料 4.2.2 能用装饰材料对艺术饼干进行装饰	4.2.1 艺术饼干装饰材料调制方法 4.2.2 艺术饼干装饰方法
5. 质量评价	5.1 成品评定	5.1.1 能用理化分析方法对饼干成品品质进行评定 5.1.2 能用快速检测方法对分类饼干成品品质进行评定 5.1.3 能用微生物指标判断饼干成品质量问题	5.1.1 饼干成品理化分析相关知识 5.1.2 快速检测分类饼干成品品质的方法 5.1.3 饼干成品的微生物指标及相关知识
	5.2 质量分析	5.2.1 能对饼干成品质量问题进行分析 5.2.2 能提出饼干成品质量问题纠正方法 5.2.3 能对饼干成品质量问题进行纠正	5.2.1 饼干成品质量问题分析方法及相关知识 5.2.2 饼干成品质量问题纠正方法
6. 成本核算	6.1 原材料成本计算	6.1.1 能计算出材率和损耗率 6.1.2 能计算原材料的成本	6.1.1 出材率和损耗率计算方法 6.1.2 原材料成本计算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 成本核算	6.2 成品成本计算	6.2.1 能计算饼干成品直接成本 6.2.2 能计算饼干成品的总成本和单位成本	6.2.1 成品直接成本计算方法 6.2.2 成品总成本和单位成本计算方法
7. 培训管理	7.1 培训指导	7.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 7.1.2 能编写饼干制作工培训教案	7.1.1 技能培训的方式与方法 7.1.2 培训教案编写方法 7.1.3 计算机应用知识
	7.2 生产管理	7.2.1 能制订饼干生产计划 7.2.2 能对饼干生产过程进行调度 7.2.3 能对饼干生产现场进行管理	7.2.1 饼干生产管理基础知识 7.2.2 饼干生产过程调度相关知识
	7.3 安全管理	7.3.1 能指导生产人员防止食品污染 7.3.2 能对饼干生产人员个人、工器具、设备进行卫生管理	7.3.1 食品卫生管理知识 7.3.2 食品污染与食物中毒知识

## 3.5 一级/高级技师

## 3.5.1 中式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面团搅拌	1.1.1 能搅拌层酥类明酥面团 1.1.2 能搅拌中式船点面团 1.1.3 能搅拌民俗节日糕点面团 1.1.4 能搅拌各类月饼面团	1.1.1 层酥类明酥面团搅拌方法 1.1.2 中式船点面团搅拌方法 1.1.3 民俗节日糕点面团搅拌方法 1.1.4 各类月饼面团搅拌方法
	1.2 馅料调制	1.2.1 能调制层酥类明酥制品的馅料 1.2.2 能调制中式船点的馅料 1.2.3 能调制民俗节日糕点的馅料 1.2.4 能调制各类月饼的馅料	1.2.1 酥层类明酥制品馅料调制方法 1.2.2 中式船点馅料调制方法 1.2.3 民俗节日糕点馅料调制方法 1.2.4 各类月饼馅料调制方法
2. 面团、面糊成型	2.1 面坯制作	2.1.1 能制作层酥类花式明酥面坯 2.1.2 能制作中式船点面坯 2.1.3 能制作民俗节日糕点面坯 2.1.4 能制作各类月饼面坯	2.1.1 层酥类花式明酥面坯制作方法 2.1.2 中式船点面坯制作方法 2.1.3 民俗节日糕点面坯制作方法 2.1.4 各类月饼面坯制作方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面团、面糊成型	2.2 产品成型	2.2.1 能对层酥类花式明酥进行成型 2.2.2 能对中式船点进行成型 2.2.3 能对民俗节日糕点进行成型 2.2.4 能对各类月饼进行成型	2.2.1 层酥类花式明酥成型方法 2.2.2 中式船点成型方法 2.2.3 民俗节日糕点成型方法 2.2.4 各类月饼成型方法
3. 成品成熟、装饰	3.1 面团、面坯成熟	3.1.1 能用烤箱将酥层类明酥面团烘烤成熟 3.1.2 能对中式船点面团进行成熟 3.1.3 能对民俗节日糕点面坯进行成熟 3.1.4 能对各类月饼面坯进行成熟	3.1.1 酥层类明酥面团成熟方法 3.1.2 中式船点面团成熟方法 3.1.3 民俗节日糕点面坯成熟方法 3.1.4 各类月饼面坯成熟方法
	3.2 装饰材料准备	3.2.1 能调制酥层类明酥的装饰材料 3.2.2 能调制中式船点的装饰材料 3.2.3 能调制民俗节日糕点的装饰材料 3.2.4 能调制各类月饼的装饰材料	3.2.1 酥层类明酥装饰材料调制方法 3.2.2 中式船点装饰材料调制方法 3.2.3 民俗节日糕点装饰材料调制方法 3.2.4 各类月饼装饰材料调制方法
	3.3 装饰材料使用	3.3.1 能对酥层类明酥成品进行装饰 3.3.2 能对民俗节日糕点成品进行装饰 3.3.3 能对各类月饼成品进行装饰	3.3.1 酥层类明酥成品装饰方法 3.3.2 中式船点成品装饰方法 3.3.3 各类月饼成品装饰方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 质量评价	4.1 成品评定	<p>4.1.1 能对中式糕点成品进行综合评定及分析</p> <p>4.1.2 能对中式糕点成品质量提出改进意见</p> <p>4.1.3 能对中式糕点成品进行质量监控</p>	<p>4.1.1 中式糕点成品综合评定及分析方法</p> <p>4.1.2 中式糕点成品质量监控方法</p>
	4.2 质量控制	<p>4.2.1 能制定中式糕点生产工艺流程</p> <p>4.2.2 能制定中式糕点成品的质量标准</p> <p>4.2.3 能用危害分析和关键控制点（HACCP）方法对中式糕点生产进行管理</p>	<p>4.2.1 生产工艺流程制定方法</p> <p>4.2.2 成品相关标准知识</p> <p>4.2.3 ISO9000 族标准知识</p> <p>4.2.4 危害分析和关键控制点知识</p>
5. 成本核算	5.1 价格计算	<p>5.1.1 能计算中式糕点成品的毛利率</p> <p>5.1.2 能按中式糕点成品的毛利率计算成品的价格</p>	<p>5.1.1 成品毛利率计算方法</p> <p>5.1.2 成品价格计算方法</p>
	5.2 成本控制	<p>5.2.1 能计算中式糕点成品的出品率、废品率</p> <p>5.2.2 能用控制中式糕点出品率、废品率的方法控制成品成本</p>	<p>5.2.1 原材料成本的构成</p> <p>5.2.2 出品率、废品率计算方法</p> <p>5.2.3 成品成本控制方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 培训管理	6.1 培训指导	<p>6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训</p> <p>6.1.2 能编制中式糕点师培训大纲和培训计划</p> <p>6.1.3 能编写中式糕点师各等级的试题和评分标准</p>	<p>6.1.1 教学与教法知识</p> <p>6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法</p> <p>6.1.3 试题编写方法</p>
	6.2 技术管理	<p>6.2.1 能对技术开发项目进行可行性分析</p> <p>6.2.2 能编写中式糕点产品工艺制作的技术资料</p> <p>6.2.3 能制定中式糕点成品的技术规程</p>	<p>6.2.1 可行性分析方法</p> <p>6.2.2 技术资料编写方法</p> <p>6.2.3 技术规程制定方法</p>
7. 技术创新	7.1 技术交流	<p>7.1.1 能编写中式糕点专业技术交流报告</p> <p>7.1.2 能进行中式糕点技术演示</p> <p>7.1.3 能运用现代信息方法获取中式糕点技术信息</p>	<p>7.1.1 技术交流的形式与方法</p> <p>7.1.2 技术交流报告撰写方法</p> <p>7.1.3 基础专业外语知识(成品、原材料、工器具、设备、工艺)</p>
	7.2 技术研发	<p>7.2.1 能编制中式糕点技术研发项目计划</p> <p>7.2.2 能编写中式糕点技术分析报告</p> <p>7.2.3 能撰写中式糕点技术论文</p>	<p>7.2.1 技术研发知识</p> <p>7.2.2 技术分析报告、技术论文撰写方法</p>

## 3.5.2 西式糕点师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 作品设计	1.1.1 能设计糖艺制品 1.1.2 能设计巧克力展示品	1.1.1 糖艺制品设计方法 1.1.2 巧克力展示品设计方法 1.1.3 构思与造型基础知识
	1.2 模具制作	1.2.1 能制作巧克力配件的模具 1.2.2 能制作糖艺配件的模具	1.2.1 巧克力配件模具制作方法 1.2.2 糖艺配件模具制作方法
2. 面团、面糊搅拌	2.1 糖浆熬制	2.1.1 能使用设备熬制糖浆 2.1.2 能使用器具熬制糖浆	2.1.1 糖浆熬制原理 2.1.2 糖浆熬制方法
	2.2 面糊调制	2.2.1 能使用设备调制巧克力 2.2.2 能使用器具调制巧克力	2.2.1 巧克力调制方法 2.2.2 巧克力调制注意事项
3. 成品成熟、装饰	3.1 巧克力制作	3.1.1 能用工具、模具制作巧克力配件 3.1.2 能将巧克力配件装配成巧克力制品	3.1.1 巧克力配件制作方法 3.1.2 巧克力制品装配方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品成熟、装饰	3.2 糖艺制作	3.2.1 能用工具、模具制作糖艺配件 3.2.2 能将糖艺配件装配成糖艺制品	3.2.1 糖艺制品种类和糖艺工具使用方法 3.2.2 糖艺制品装配方法和注意事项
	3.3 翻糖蛋糕制作	3.3.1 能用翻糖对蛋糕进行装饰 3.3.2 能用糖霜对蛋糕进行装饰	3.3.1 用翻糖装饰蛋糕的方法 3.3.2 用糖霜装饰蛋糕的方法
	3.4 盘式甜品装饰	3.4.1 能用酱汁对盘式甜品进行装饰 3.4.2 能用水果对盘式甜品进行装饰	3.4.1 用酱汁装饰盘式甜品的的方法 3.4.2 用水果装饰盘式甜品的的方法
4. 质量评价	4.1 成品评定	4.1.1 能对西式糕点成品进行综合评定及分析 4.1.2 能对西式糕点成品质量提出改进意见 4.1.3 能对西式糕点成品进行质量监控	4.1.1 西式糕点成品综合评定及分析方法 4.1.2 西式糕点成品质量监控方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能制定西式糕点生产工艺流程 4.2.2 能制定西式糕点成品的质量标准 4.2.3 能用危害分析和关键控制点方法对西式糕点生产进行管理	4.2.1 生产工艺流程制定方法 4.2.2 成品相关标准知识 4.2.3 ISO9000 族标准知识 4.2.4 危害分析和关键控制点知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算西式糕点成品的毛利率 5.1.2 能按西式糕点成品的毛利率计算成品的价格	5.1.1 成品毛利率计算方法 5.1.2 成品价格计算方法
	5.2 成本控制	5.2.1 能计算西式糕点成品的出品率、废品率 5.2.2 能用控制西式糕点出品率、废品率的方法控制成品成本	5.2.1 原材料成本的构成 5.2.2 出品率、废品率计算方法 5.2.3 成品成本控制方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制西式糕点师培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写西式糕点师各等级的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法 6.1.3 试题编写方法
	6.2 技术管理	6.2.1 能对技术开发项目进行可行性分析 6.2.2 能编写西式糕点产品工艺制作的技术资料 6.2.3 能制定西式糕点成品的技术规程	6.2.1 可行性分析方法 6.2.2 技术资料编写方法 6.2.3 技术规程制定方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 技术创新	7.1 技术交流	7.1.1 能编写西式糕点专业技术交流报告 7.1.2 能在技术交流中进行西式糕点技术演示 7.1.3 能运用现代信息方法获取西式糕点技术信息	7.1.1 技术交流的形式与方法 7.1.2 技术交流报告撰写方法 7.1.3 专业外语知识(成品、原材料、工器具、设备、工艺)
	7.2 技术研发	7.2.1 能编制西式糕点技术研发项目计划 7.2.2 能编写西式糕点技术分析报告 7.2.3 能撰写西式糕点技术论文	7.2.1 技术研发知识 7.2.2 技术分析报告、技术论文撰写方法

### 3.5.3 面包师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 作品设计	1.1.1 能设计主题艺术面包 1.1.2 能准备主题展台的道具	1.1.1 主题艺术面包设计方法 1.1.2 主题展台道具配置要求 1.1.3 构思与造型基础知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.2 模具制作	1.2.1 能设计艺术面包模具 1.2.2 能制作艺术面包模具	1.2.1 模具制作的材料与工具 1.2.2 模具制作方法
2. 面团、面糊搅拌	2.1 面团搅拌	2.1.1 能搅拌艺术面包面团 2.1.2 能搅拌特色面包面团	2.1.1 艺术面包面团搅拌方法 2.1.2 特色面包面团搅拌方法
	2.2 糖浆调制	2.2.1 能使用设备熬制艺术面包糖浆 2.2.2 能使用工器具熬制艺术面包糖浆	2.2.1 艺术面包糖浆的原料 2.2.2 艺术面包糖浆熬制方法
3. 面团、面糊成型	3.1 面坯成型	3.1.1 能使用成型设备对艺术面包进行烤前成型 3.1.2 能使用工器具对艺术面包进行烤前成型	3.1.1 艺术面包烤前成型方法 3.1.2 艺术面包烤前成型注意事项
	3.2 面团成型	3.2.1 能使用成型设备对特色面包进行烤前成型 3.2.2 能使用工器具对特色面包进行烤前成型	3.2.1 特色面包烤前成型方法 3.2.2 特色面包烤前成型注意事项
4. 成品成熟、装饰	4.1 面团烘烤	4.1.1 能对艺术面包进行烘烤 4.1.2 能对特色面包进行成熟	4.1.1 艺术面包烘烤方法 4.1.2 特色面包成熟知识及方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 成品成熟、装饰	4.2 装饰材料使用	<p>4.2.1 能用手工或工具对艺术面包进行烤后成型、装配和装饰</p> <p>4.2.2 能按要求将成品进行布台展示</p>	<p>4.2.1 艺术面包烤后成型、装配、装饰工艺方法</p> <p>4.2.2 艺术造型设计美学知识</p> <p>4.2.3 成品布台展示要求</p>
5. 质量评价	5.1 成品评定	<p>5.1.1 能对面包成品进行综合评定及分析</p> <p>5.1.2 能对面包成品质量提出改进意见</p> <p>5.1.3 能对面包成品进行质量监控</p>	<p>5.1.1 面包成品综合评定及分析方法</p> <p>5.1.2 面包成品质量监控方法</p>
	5.2 质量控制	<p>5.2.1 能制定面包生产工艺流程</p> <p>5.2.2 能制定面包成品的质量标准</p> <p>5.2.3 能用危害分析和关键控制点方法对面包生产进行管理</p>	<p>5.2.1 生产工艺流程的制定方法</p> <p>5.2.2 成品相关标准知识</p> <p>5.2.3 ISO9000 族标准知识</p> <p>5.2.4 危害分析和关键控制点知识</p>
6. 成本核算	6.1 价格计算	<p>6.1.1 能计算面包成品的毛利率</p> <p>6.1.2 能按面包成品的毛利率计算成品的价格</p>	<p>6.1.1 成品毛利率计算方法</p> <p>6.1.2 成品价格计算方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 成本核算	6.2 成本控制	<p>6.2.1 能计算面包成品的出品率、废品率</p> <p>6.2.2 能用控制面包出品率、废品率的方法控制成品成本</p>	<p>6.2.1 原材料成本的构成</p> <p>6.2.2 出品率、废品率计算方法</p> <p>6.2.3 成品成本控制方法</p>
7. 培训管理	7.1 培训指导	<p>7.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训</p> <p>7.1.2 能编制面包师培训大纲和培训计划</p> <p>7.1.3 能编写面包师各等级的试题和评分标准</p>	<p>7.1.1 教学与教法知识</p> <p>7.1.2 培训大纲和培训计划的编制方法</p> <p>7.1.3 试题的编写方法</p>
	7.2 技术管理	<p>7.2.1 能对技术开发项目进行可行性分析</p> <p>7.2.2 能编写面包产品工艺制作的技术资料</p> <p>7.2.3 能制定面包成品的技术规程</p>	<p>7.2.1 可行性分析方法</p> <p>7.2.2 技术资料编写方法</p> <p>7.2.3 技术规程制定方法</p>
8. 技术创新	8.1 技术交流	<p>8.1.1 能编写面包专业技术交流报告</p> <p>8.1.2 能在技术交流中进行面包技术演示</p> <p>8.1.3 能运用现代信息方法获取面包技术信息</p>	<p>8.1.1 技术交流的形式与方法</p> <p>8.1.2 技术交流报告撰写方法</p> <p>8.1.3 专业外语知识(成品、原材料、工器具、设备、工艺)</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
8. 技术创新	8.2 技术研发	8.2.1 能编制面包技术研发项目计划 8.2.2 能编写面包技术分析报告 8.2.3 能撰写面包技术论文	8.2.1 技术研发知识 8.2.2 技术分析报告、技术论文撰写方法

## 3.5.4 饼干制作工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 面团、面糊搅拌	1.1 面团搅拌	1.1.1 能设计面团类艺术饼干 1.1.2 能搅拌艺术饼干面团	1.1.1 面团类艺术饼干设计方法 1.1.2 艺术饼干面团搅拌注意事项
	1.2 面糊调制	1.2.1 能设计面糊类艺术饼干 1.2.2 能调制艺术饼干面糊	1.2.1 面糊类艺术饼干设计方法 1.2.2 艺术饼干面糊调制注意事项
2. 面团、面糊成型	2.1 面团成型	2.1.1 能使用各种面团类艺术饼干成型工器具 2.1.2 能用手工对面团类艺术饼干进行成型	2.1.1 手工成型面团类艺术饼干的方法 2.1.2 手工成型面团类艺术饼干的注意事项
	2.2 面糊成型	2.2.1 能使用各种面糊类艺术饼干成型工器具 2.2.2 能用手工对面糊类艺术饼干进行成型	2.2.1 手工成型面糊类艺术饼干的方法 2.2.2 手工成型面糊类艺术饼干的注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品成熟、装饰	3.1 面团成熟	3.1.1 能维护艺术饼干成熟设备 3.1.2 能使用艺术饼干成熟设备进行成熟	3.1.1 艺术饼干成熟方法 3.1.2 艺术饼干成熟注意事项
	3.2 装饰材料准备	3.2.1 能使用工器具调制艺术饼干糖霜 3.2.2 能使用设备调制艺术饼干糖霜	3.2.1 艺术饼干糖霜的种类 3.2.2 艺术饼干糖霜制作方法
	3.3 装饰材料使用	3.3.1 能对艺术饼干进行装饰 3.3.2 能进行饼干布台展示	3.3.1 艺术饼干装饰方法 3.3.2 饼干布台展示的要求和方法
4. 质量评价	4.1 成品评定	4.1.1 能对饼干成品进行综合评定及分析 4.1.2 能对饼干成品质量提出改进意见 4.1.3 能对饼干成品进行质量监控	4.1.1 饼干成品综合评定及分析方法 4.1.2 饼干成品质量监控方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能制定饼干生产工艺流程 4.2.2 能制定饼干成品的质量标准 4.2.3 能用危害分析和关键控制点方法对饼干生产进行管理	4.2.1 生产工艺流程制定方法 4.2.2 成品相关标准知识 4.2.3 ISO9000 族标准知识 4.2.4 危害分析和关键控制点知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算饼干成品的毛利率 5.1.2 能按饼干成品的毛利率计算成品的价格	5.1.1 成品毛利率计算方法 5.1.2 成品价格计算方法
	5.2 成本控制	5.2.1 能计算饼干成品的出品率、废品率 5.2.2 能用控制饼干出品率、废品率的方法控制成品成本	5.2.1 原材料成本的构成 5.2.2 出品率、废品率计算方法 5.2.3 成品成本控制方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制饼干制作工培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写饼干制作工各等级的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法 6.1.3 试题编写方法
	6.2 技术管理	6.2.1 能对技术开发项目进行可行性分析 6.2.2 能编写饼干产品工艺制作的技术资料 6.2.3 能制定饼干成品的技术规程	6.2.1 可行性分析方法 6.2.2 技术资料编写方法 6.2.3 技术规程制定方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 技术创新	7.1 技术交流	7.1.1 能编写饼干专业技术交流报告 7.1.2 能在技术交流中进行饼干技术演示 7.1.3 能运用现代信息方法获取饼干技术信息	7.1.1 技术交流的形式与方法 7.1.2 技术交流报告撰写方法 7.1.3 专业外语知识(成品、原材料、工器具、设备、工艺)
	7.2 技术研发	7.2.1 能编制饼干技术研发项目计划 7.2.2 能编写饼干技术分析报告 7.2.3 能撰写饼干技术论文	7.2.1 技术研发知识 7.2.2 技术分析报告、技术论文撰写方法

#### 4. 权重表

##### 4.1 理论知识权重表

项目		技能等级				一级/高级技师 (%)			
		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	中式糕点师	西式糕点师	面包师	饼干制作工
基本要求	职业道德	5	5	5	5	5			
	基础知识	25	20	15	10	5			
相关知识要求	工作准备	10	10	—	5	—	20	10	—
	面团、面糊搅拌	15	15	15	15	10			
	面团、面糊成型	15	15	15	15	20	—	10	20
	成品成熟、装饰	20	25	30	25	20			
	成品冷却包装	10	10	10	—	—			
	质量评价	—	—	10	10	10			
	成本核算	—	—	—	5	5			
	培训管理	—	—	—	10	15			
	技术创新	—	—	—	—	10			
合计		100	100	100	100	100			

## 4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/高级技师 (%)			
						中式 糕点师	西式 糕点师	面包 师	饼干 制作工
技能 要求	工作准备	10	10	—	5	—	10	5	—
	面团、面糊搅拌	30	30	30	25	15			
	面团、面糊成型	30	30	30	25	10	—	5	10
	成品成熟、装饰	20	20	20	20	35			
	成品冷却包装	10	10	10	—	—			
	质量评价	—	—	10	10	10			
	成本核算	—	—	—	5	5			
	培训管理	—	—	—	10	15			
	技术创新	—	—	—	—	10			
合计		100	100	100	100	100			