

<<中餐面点>>

图书基本信息

书名：<<中餐面点>>

13位ISBN编号：9787534394621

10位ISBN编号：7534394627

出版时间：2010-1

出版时间：江苏省教育科学研究院职业教育与社会教育课程教材研究中心、江苏省职业学校技能大赛分析及课程教学改革研究组、邵万宽、殷翔飞 凤凰出版传媒集团,江苏教育出版社 (2010-01出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;中餐面点&gt;&gt;

## 内容概要

《中餐面点》内容简介：国家职业标准解读。

通过对相应职业岗位的国家职业标准的收集、整理，对其职业内涵、职业功能特点、职业技能规范、职业技能考核等内容加以分析，为职业学校人才培养提供方向引领和标准依据。

在解读过程中，编者针对部分岗位的国家标准陈旧或少数岗位的职业标准缺乏等问题，充分发挥行业企业专家的作用，归纳出事实上存在于行业企业中的技能规范，从而对国家职业标准和技能规范形成有益的补充。

国赛和省赛试题剖析。

主要围绕2006年以来教育部门举办的职业学校技能大赛试题以及劳动部门或其他行业部门牵头举办的技能大赛试题内容、命题思路和特点、技能考核的重点、存在的典型问题和误区等方面进行系统、透彻的剖析，尽可能地全面分析试题的内容、特点和趋势，总结技能大赛的规律，为职业学校加强专业课程教学提供经验参考和技术支持。

项目课程开发。

主要围绕国赛和省赛各专业类别的比赛项目，根据解读的职业标准和岗位技能规范，以及技能大赛试题分析中所得出的教学改革建议，按照从易到难的梯度，研发出一系列具有典型性、指导性的系列项目课程，为职业学校专业课教师提供了项目课程开发的技术范本和典型课例，起到引领改革、服务实践的作用。

<<中餐面点>>

书籍目录

第一部分 旅游类别(烹饪专业)国家职业标准和岗位技能规范解读第二部分 面点国赛和省赛试题剖析第三部分 项目课程开发项目一 月牙蒸饺项目二 蝴蝶卷项目三 三丁包子项目四 双麻酥饼项目五 南瓜饼项目六 花色蒸饺项目七 生煎包子项目八 海棠酥项目九 船点项目十 象形包子项目十一 糯米烧卖项目十二 藕丝酥项目十三 米粉糕附录参考文献后记

## &lt;&lt;中餐面点&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.解读（1）中级工与高级工在技能要求上的差别国家职业标准规定的中、高级中式面点师的职业功能，均有操作前的准备、制馅、调制面坯、成形、熟制、装饰等六部分，但由于中级与高级在级别上的不同，其技能要求也有很大差别。

操作前的准备：中级工只要能根据工作内容正确选用制馅原料、辅助原料和调味原料，而高级工除掌握中级工应有的技能外，还要掌握原料质量的检查，如何减少原料的浪费，做到综合利用，搞好成本核算。

制馅：中级工只需正确加工制作成咸、甜馅，而高级工还必须根据所做点心品种配备各种馅心，并有鉴别馅心质量好坏的能力。

调制面坯：中级工只要会调制一般的发酵、膨松面团、油酥面团和杂粮面团等，而高级工除掌握中级工的技能外，还要有解决各种面团在调制过程中所出现的问题的能力。

成形：中级工只要掌握一些一般的造型手法，而高级工还必须掌握带有艺术感的造型方法，并有所创新。

熟制：中级工只要掌握蒸、烤、烙等单一的烹调熟制方法，而高级工还必须掌握两种以上复合的烹调熟制方法，并有鉴别制品成熟质量的能力。

装饰：中级工对一般面点制品的装盘达到摆设整齐、美观的要求，而高级工必须通过各种方法达到盘饰造型美观，有较高的艺术性的要求。

为了增强学生在省级或国家级的烹饪大赛中的竞争力，在职业技能模块中，高级工增加创新的要求，明确高级工的学习目标。

（2）职业功能模块的纵向分析中式面点师职业功能模块分为操作前的准备、制馅、调制面坯、成形、熟制、装饰六大模块，是构成中式面点师职业活动的基本功能单元，既相对独立，又相互关联，因为评价面点师的好坏，主要从制品的口味、色泽、形状及质地等几方面来衡量，如果其中某一功能模块制作不合标准，就会直接影响到制品的质量，所以无论是中级工还是高级工，都必须掌握职业功能模块中的基本知识及技能水平，才能使制品达到理想的制作效果。

（3）功能模块及其对应的技能模块的横向分析中、高级中式面点师设定的操作前的准备、制馅、调制面坯、成形、熟制、装饰六大职业功能模块，是以国家职业标准的要求为依据而制定的，要掌握这“六大职业功能”，必须掌握技能模块中相对应的技能。

操作前的准备：能根据工作内容，正确选用各种馅心原料、辅助原料和调味原料；能合理利用，减少浪费，保证营养成分，并能根据宴会性质配备面点。

制馅：能根据面点的品种，加工、调制馅心，其馅心的色泽、口味、质感符合点心品种的要求；对于高级工来讲，还要能根据市场变化创造新的馅心，满足顾客的需求。

## <<中餐面点>>

### 编辑推荐

《中餐面点》为职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书之一。

<<中餐面点>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>