

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504573759

10位ISBN编号：7504573752

出版时间：2008-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：边兴华 主编

页数：122

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;西式面点师&gt;&gt;

## 前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,人力资源和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的考核模拟试卷,使受培训者巩固提高所学知识和技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

## <<西式面点师>>

### 内容概要

本教材由人力资源和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心依据上海1+X西式面点师（三级）职业技能鉴定细目组织编写。

教材从强化培养操作技能，掌握实用技术的角度出发，较好地体现了当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握高级西式面点师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材内容主要包括：食品卫生、质量、生产、技术和设备等方面的管理知识，巧克力品种、节庆时令品种、常用面点和甜点等的制作技能，以及食品营养、成本核算、专业英语等知识。

为便于学员掌握本教材的重点内容，每单元后附有单元测试题及答案，全书最后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷用于检验和巩固所学知识技能。

本教材可作为西式面点师（三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中等、高等职业院校相关专业师生参考使用，或本职业从业人员培训使用。

## &lt;&lt;西式面点师&gt;&gt;

## 书籍目录

第1单元?卫生管理 1.1?卫生管理制度和内容 1.2?原料、辅料的卫生管理 单元测试题 单元测试题答案第2单元?部门管理 2.1?生产管理 2.2?质量管理 2.3?技术管理 2.4?设备管理 单元测试题 单元测试题答案第3单元?西点制作工艺知识 3.1?食品营养知识 3.2?食品加工中化学成分的变化 3.3?制作工艺的基本原理 3.4?成熟与西点制作工艺 单元测试题 单元测试题答案第4单元?巧克力品种制作 4.1?巧克力简介和调温技术 4.2?巧克力点心品种 4.3?巧克力装饰技术 4.4?巧克力塑、雕 4.5?操作实例 单元测试题 单元测试题答案第5单元?季节时令、节日品种制作 5.1?季节时令品种的制作 5.2?节日品种的制作 5.3?操作实例 单元测试题 单元测试题答案第6单元?常用西点制作与装饰 6.1?食品装饰美学知识 6.2?多层蛋糕与艺术装饰造型 6.3?甜点制作与装饰 6.4?操作实例 单元测试题 单元测试题答案第7单元?成本核算 7.1?标准原材料费的计算与原料成本控制 7.2?宴会点心成本的核算 单元测试题 单元测试题答案第8单元?西点制作中的基础英文词汇 单元测试题 单元测试题答案知识考核模拟试卷(一) 知识考核模拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(一)答案知识考核模拟试卷(二)答案技能考核模拟试卷(一) 技能考核模拟试卷(二)

## &lt;&lt;西式面点师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：了解食品的化学成分与其性质有利于掌握食品化学成分在加工中的变化，并在加工中加以利用和控制。

1.一般化学成分食品的一般化学成分指食品内一定量的蛋白质、脂肪、糖类、水分、无机盐和维生素。

（1）蛋白质。

构成蛋白质的基本单位是氨基酸，主要元素为碳、氧、氢。

1) 蛋白质的水解。

蛋白质在酸、碱及蛋白质水解酶的作用下发生水解，形成简单的化合物，其产物是食品形成色、香、味的重要原因。

2) 蛋白质的变性。

食品加工中蛋白质会受热变性，一般在45~50℃即可发生。

变性的蛋白质，筋力下降，面团的弹性与延伸性相对减弱。

蛋白质热变性的速度同温度成正比，温度越高，变性的速度越快。

哈斗面糊即是利用面团烫熟、蛋白质变性的原理来制作。

3) 蛋白质的水合作用。

在一定条件下蛋白质可发生水合作用。

如面包中加入少量的盐，提高了面包中面粉蛋白质的水合能力，形成网络结构，促使面包体积的膨胀。

（2）碳水化合物。

碳水化合物基本由碳、氢、氧三种元素构成，按其水解产物及分子组成的不同又可分为单糖、双糖和多糖。

1) 单糖。

葡萄糖、果糖和半乳糖属单糖，是最简单的碳水化合物。

单糖可直接被人体吸收与利用，易溶于水，有吸水性，吸收空气中水分而易返潮。

在碱性溶液中较为稳定，而在酸性溶液中发生水解。

## <<西式面点师>>

### 编辑推荐

《西式面点师(高级)》可作为西式面点师（三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中等、高等职业技术学院相关专业师生参考使用，或本职业从业人员培训使用。

<<西式面点师>>

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>