**考题说明：**

**面点的五套题在5月10日由教育厅抽取1套进行考试，各个考生按资源清单准备学生自带的相应的材料。**

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（A卷）

1.考试题目：搅面馅饼

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉250g，猪肉馅200g，食盐，味精，鸡粉，酱油，葱，姜，十三香，香油、色拉油等

5.成品要求：成品形状圆而不露馅，色泽金黄，皮薄馅大，大小均匀一致，熟透不欠火，口感软嫩，口味鲜香。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，饼铛，砧板，电子秤

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项得分 | 备注 |
| 搅  面  馅  饼  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形状圆、不露馅 | 20 | 形状圆而饱满10分，成品不露馅10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽金黄 | 10 | 两面色泽均匀，呈金黄色10分 |  |
| 火候 | 熟透、不欠火 | 10 | 成品火候恰到好处10分 |  |
| 质量 | 皮薄馅大 | 20 | 皮厚度薄而均匀10分，馅心居中10分 |  |
| 口味 | 口感软嫩、口味鲜香 | 10 | 口感软嫩5分，口味咸淡适中5分，味道鲜香5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生、菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（A卷）

1.考试题目：抻面

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉500g，清水250g，食盐等

5.成品要求：成品量不能少于整个面团的70%、开条至少8扣以上，要求面条形状圆而长度一致，无粘条、断条，粗细均匀。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，电子秤，水盆

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项得分 | 备注 |
| 抻  面  100分 | 产品质量70分 | 形状 | 面条圆而整齐 | 30 | 面条圆10分，长度均匀10分，面条整齐10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 面条色泽洁白自然5分，无杂质5分 |  |
| 质量 | 面条细而均匀、无粘条、无断条 | 30 | 面条细而均匀10分，无粘条10分，无断条10分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（B卷）

1.考试题目：提褶包子

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉300g，猪肉馅200g，酵母，泡打粉，盐，味精，酱油，十三香，葱，姜，香油，色拉油等

5.成品要求：成品提褶均匀，不少于18个褶，色泽结白有光泽，大小均匀一致，膨松暄软，醒发恰到好处，熟透不欠火，皮薄馅大，口感软嫩，口味鲜香。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，醒发箱，蒸锅，砧板，电子秤，水盆

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项得分 | 备注 |
| 提  褶  包  子  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 外型美观 | 20 | 提褶多而均匀10分，皮厚度均匀10分，封口严不露馅5分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 表面洁白5分，有光泽5分 |  |
| 火候 | 火候适中 | 10 | 火候恰到好处10分 |  |
| 质量 | 皮暄软馅嫩 | 20 | 醒发恰到好处10分，馅心适中5分，馅心软嫩5分 |  |
| 口味 | 皮口感暄软、馅心口味鲜嫩 | 10 | 皮面口感暄软5分，馅心口味鲜嫩5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生、菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（B卷）

1.考试题目：抻面

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉500g，清水250g，食盐等

5.成品要求：成品量不能少于整个面团的70%、开条至少8扣以上，要求面条形状圆而长度一致，无粘条、断条，粗细均匀。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，电子秤，水盆

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项得分 | 备注 |
| 抻  面  100分 | 产品质量70分 | 形状 | 面条圆而整齐 | 30 | 面条圆10分，长度均匀10分，面条整齐10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 面条色泽洁白自然5分，无杂质5分 |  |
| 质量 | 面条细而均匀、无粘条、无断条 | 30 | 面条细而均匀10分，无粘条10分，无断条10分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（C卷）

1.考试题目：佛手酥

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉250g，低筋面粉100g，豆沙馅，猪油等

5.成品要求：成品形状饱满、形象美观，大小均匀一致，色泽结白，层次清晰均匀，口感酥松，口味香甜。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，烤炉，走槌，电子秤

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 佛  手  酥  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形似佛手 | 20 | 外形规整美观10分，形似佛手10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 色泽洁白、自然10分 |  |
| 火候 | 制品成熟不过火 | 10 | 火候恰到好处10分 |  |
| 质量 | 层次清晰均匀 | 20 | 酥层薄而均匀10分，层次清晰10分 |  |
| 口味 | 口感酥松、口味香甜 | 10 | 口感酥松5分，口味香甜5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（C卷）

1.考试题目：鲜奶麻花

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉300g，牛奶，酵母，泡打粉，绵白糖，色拉油，豆油等

5.成品要求：成品形状完整、美观，色泽自然，纹路清晰均匀，花纹多、上劲足，熟透不欠火，口感外酥内软，口味香甜。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，醒发箱，电炸锅，电子秤

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 鲜  奶  麻  花  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形状完整、美观 | 20 | 外形完整10分，形状美观10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽呈棕红色 | 10 | 色泽自然10分 |  |
| 火候 | 火候恰到好处 | 10 | 火候适当，不过火、不欠火10分 |  |
| 质量 | 纹路清晰，不浸油，外酥内软 | 20 | 纹路清晰10分，花纹多10分 |  |
| 口味 | 口感外酥内软，奶香浓郁，香甜适口 | 10 | 口感外酥内软5分，口味香甜5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（D卷）

1.考试题目：猪手花卷

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉250g，酵母，泡打粉，食盐，色拉油等

5.成品要求：成品形状完整、美观，色泽结白有光泽，醒发恰到好处，暄软膨松，面香味浓，熟透不欠火，花纹清晰，口味鲜香。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，醒发箱，蒸锅，电子秤，走槌

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 猪  手  花  卷  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形状美观、大小均匀 | 20 | 形如猪手10分，大小一致美观10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 色泽自然洁白5分，表面有光泽5分 |  |
| 火候 | 熟透不欠火 | 10 | 火候恰到好处、不欠火10分 |  |
| 质量 | 暄软、花纹清晰 | 20 | 暄软有弹性5分，醒发恰到好处10分，花纹清晰5分 |  |
| 口味 | 有面香味 | 10 | 面香味浓10分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（D卷）

1.考试题目：黄金大饼

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉300g，豆沙馅，酵母，泡打粉，色拉油，白芝麻，绵白糖等

5.成品要求：成品形状完整、美观，大小均匀一致，色泽金黄，醒发恰到好处，表皮酥香，内部暄软膨松，皮厚度均匀。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，醒发箱，蒸锅，电炸锅，电子秤，走槌

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 黄  金  大  饼  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 外形圆整、美观 | 20 | 外形规整10分，美观10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽金黄 | 10 | 色泽金黄自然10分 |  |
| 火候 | 熟透不欠火 | 10 | 火候恰到好处，不欠火10分 |  |
| 质量 | 皮暄软、馅居中 | 20 | 醒发恰到好处10分，皮厚度均匀、馅心居中10分 |  |
| 口味 | 口感表皮酥香、内部香甜适口 | 10 | 表皮酥香5分，内部香甜适口5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（E卷）

1.考试题目：猪手花卷

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉250g，酵母，泡打粉，食盐，色拉油等

5.成品要求：成品形状完整、美观，色泽结白有光泽，醒发恰到好处，暄软膨松，面香味浓，熟透不欠火，花纹清晰，口味鲜香。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，醒发箱，蒸锅，电子秤，走槌

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 猪  手  花  卷  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形状美观、  大小均匀 | 20 | 形如猪手10分，大小一致美观10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 色泽自然洁白5分，表面有光泽5分 |  |
| 火候 | 熟透不欠火 | 10 | 火候恰到好处、不欠火10分 |  |
| 质量 | 暄软、花纹清晰 | 20 | 暄软有弹性5分，醒发恰到好处10分，花纹清晰5分 |  |
| 口味 | 有面香味 | 10 | 面香味浓10分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |

2017年黑龙江省中等职业学校毕业生专业对口升学

2201中式面点专业技能操作考核试题（E卷）

1.考试题目：佛手酥

2.考试时间：40分钟

3.作品分值：100分（满分）

4.原料配备：中筋面粉250g，低筋面粉100g，豆沙馅，猪油等

5.成品要求：成品形状饱满、形象美观，大小均匀一致，色泽结白，层次清晰均匀，口感酥松，口味香甜。

6.盛器标准：成品盛装统一使用23CM白色平盘。

7.卫生要求：遵守操作规程，按行业标准规范个人卫生，工位卫生，作品卫生。

8.纪律要求：按时报到、候场入场，考场不许大声喧哗，不许携带与本次考试无关的物品入场，未经允许不得擅自进出考场，有事与裁判及工作人员及时沟通。在规定时间内完成作品，失饪不得分。

9.设备设施：面案，烤炉，走槌，电子秤

10.评分标准：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  项目 | 考核  内容 | | 评分要素 | 配分 | 分项评分标准 | 分项  得分 | 备注 |
| 佛  手  酥  100分 | 产品质量70分 | 外形 | 形似佛手 | 20 | 外形规整美观10分，形似佛手10分 |  |  |
| 色泽 | 色泽洁白 | 10 | 色泽洁白、自然10分 |  |
| 火候 | 制品成熟不过火 | 10 | 火候恰到好处10分 |  |
| 质量 | 层次清晰均匀 | 20 | 酥层薄而均匀10分，层次清晰10分 |  |
| 口味 | 口感酥松、  口味香甜 | 10 | 口感酥松5分，口味香甜5分 |  |
| 现场  操作  20分 | | 合理用料 | 5 | 物尽其用，合理组配原料5分 |  |  |
| 考场纪律 | 5 | 严肃考场纪律，服从评委指挥5分 |  |
| 现场卫生 | 10 | 个人卫生、工位卫生5分，菜品卫生清洁5分 |  |
| 安全  文明  10分 | | 遵守安全操作规程 | 5 | 操作安全认真，流程规范5分 |  |  |
| 在规定时间内完成 | 5 | 按时完成5分，超时10分钟停止操作，失饪不得分 |  |
| 品种得分（小计） | | | | |  | |  |