

糕点面包烘焙师（中级）理论知识考核要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级			代码	名 称	重要程度
代码	名称	代码	名称	代码	名称	鉴定权重			
A	基本要求	A	职业道德 5	A	职业道德基本知识	3	001	从业人员的职业纪律	X
							002	从业人员的职业责任	X
							003	从业人员的职业诚信	X
							004	从业人员的职业协作	X
							005	从业人员的职业安全规范	X
							006	从业人员的职业发展	X
				B	职业守则	2	001	从业人员操作安全遵守	X
							002	食品质量控制	X
							003	生产人员个人卫生	X
							004	生产人员团队合作	X
		B	基础知识 20	A	糕点面包烘焙行业概述	1	001	焙烤食品的发展历史	X
							002	焙烤食品的分类	X
				B	原辅料、设备及工器具知识	3	001	原料识别与储存	X
							002	原料配比与计量	X
							003	辅料识别与储存	X
							004	设备识别与维护	X
							005	工器具识别与维护	X
							006	工器具的清洁消毒	X
				C	制作工艺知识	3	001	食品搅拌工艺	X
							002	食品发酵工艺	X
							003	食品烘烤工艺	X
							004	食品包装工艺	X
							005	食品馅料制作工艺	X
							006	食品冷却与成熟工艺	X
				D	食品安全与营养知识	3	001	食品安全法律法规	X
							002	食品污染预防	X
							003	食品添加剂使用	X
							004	食品储存与保鲜	X
							005	食品标签与标识	X
							006	食品安全事故处理	X
				E	安全生产和环境保护知识	5	001	危化品管理	X
							002	安全用电及防火、防爆	X
							003	生产废弃物处理	X
							004	清洁剂和消毒剂使用及处理	X
							005	原料品质鉴别	X
							006	能源使用及管理	X
							007	生产排放控制	X
							008	个人防护装备使用	X
							009	生产安全预案及实施	X
							010	职业健康监护	X
				F	相关法律、法规知识	5	001	劳动法相关知识	X
							002	消费者权益保护法相关知识	X

							003	安全生产法相关知识	X
							004	环境保护法相关知识	X
							005	专利法相关知识	X
							006	商标法相关知识	X
							007	产品质量法相关知识	X
							008	进出口商品检验检疫法相关知识	X
							009	特殊食品管理法规	X
							010	国际贸易法规	X
							001	原料理论知识掌握	X
							002	设备理论知识掌握	X
B	相关知识	A	工作准备 10	A	理论知识掌握	3	003	营养学基础知识掌握	X
							004	生产计算知识掌握	X
							005	产品知识掌握	X
							006	生产安全知识掌握	X
							001	产品原料配比原则	X
							002	产品营养价值设计	X
				B	配方制定与调整	3	003	产品原料替代知识掌握	X
							004	产品成本核算	X
							005	产品配方缩放	X
							006	产品季节性原料调整	X
				C	设备操作与维护	2	001	设备性能了解	X
							002	设备操作规程	X
							003	设备备件管理	X
							004	设备维护保养	X
				D	食品安全应急处理	2	001	食品安全事故报告程序	X
							002	食品安全事故后续处理	X
							003	食品安全事故法律责任	X
							004	食品召回程序	X
			面团、面糊搅拌 15	A	搅拌原理与目的	3	001	搅拌对原料作用的理解	X
							002	面团形成原理	X
							003	搅拌对面团性质的影响	X
							004	搅拌对原料混合顺序的要求	X
							005	搅拌对面团发酵的影响	X
							006	搅拌对面糊稳定性的影响	X
				B	原材料特性及其搅拌效果	3	001	各类面粉特性	X
							002	各类酵母特性	X
							003	添加剂对搅拌效果的影响	X
							004	糖类对面团的影响	X
							005	果蔬原料在搅拌中的处理	X
							006	搅拌对原料营养价值的影响	X
				C	搅拌设备与工具	3	001	搅拌设备的类型与选择	X
							002	搅拌设备的工作原理	X
							003	搅拌过程中的温度控制	X
							004	搅拌设备的安全性	X
							005	搅拌工具的材质识别	X
							006	搅拌设备的故障排除	X

				D	搅拌过程控制	3	001	搅拌时间的控制	X
							002	搅拌速度的调节	X
							003	面团温度的控制	X
							004	搅拌过程中的面筋形成监测	X
							005	搅拌过程中的原料添加顺序影响	X
							006	搅拌过程的氧化控制	X
				E	面团与面糊状态判断	3	001	面团弹性的评估	X
							002	面团表面光滑度的观察	X
							003	面团的分割特性评估	X
							004	面团气体保持能力的评估	X
							005	面糊均匀性的检查	X
							006	面团发酵迹象的观察	X
		B	面团、 面糊成型 15	A	形状一致性	3	001	面团大小均匀性	X
							002	面团形状规整性	X
							003	面团内部结构均匀性	X
							004	模具的标准化使用	X
							005	成型过程中的压力控制	X
							006	面团的松弛时间一致性	X
				B	表面光洁度	3	001	面糊细腻度的检查	X
							002	面团的折叠和滚圆技术	X
							003	模具的表面处理	X
							004	面团的擀压技巧	X
							005	搅拌速度对表面光洁度的影响	X
							006	面糊细腻度的检查	X
				C	结构稳定性	3	001	面团筋度的均匀性	X
							002	面团的发酵稳定性	X
							003	面团的弹性恢复	X
							004	面团的水分保持能力	X
							005	面团的孔隙结构	X
							006	面糊的粘附性	X
				D	重量控制	3	001	面团分割的准确性	X
							002	面糊的标准化配比	X
							003	搅拌前的原料称重	X
							004	手工分割的技巧	X
							005	面糊的流动性控制	X
							006	自动化设备的使用	X
				E	内部组织均匀性	3	001	气体分布的均匀性	X
							002	原料混合的彻底性	X
							003	面团的发酵均匀性	X
							004	面团温度的均匀性	X
							005	搅拌速度对组织的影响	X
							006	温度对内部组织的影响	X
		C	成品成熟、 装饰 25	A	体积与膨胀度	3	001	烘焙温度对膨胀度的影响	X
							002	烘焙时间与膨胀度的关系	X
							003	面糊填充量与膨胀度的控制	X
							004	模具形状与膨胀度的控制	X
							005	原料比例对膨胀度的影响	X

							006	面糊搅拌程度与膨胀性	X
				B	颜色与熟制均匀度	3	001	烘焙温度对颜色的影响	X
							002	烤箱热力分布的均匀性	X
							003	烘焙时间与颜色的关系	X
							004	成品成熟度的均匀性检查	X
							005	烘焙过程中的蒸汽使用	X
							006	原料对成品颜色的影响	X
				C	香味与口感	3	001	原料的香气特性	X
							002	发酵对香味的影响	X
							003	烘焙时间与口感的关系	X
							004	成品的湿度与口感	X
							005	成品的咀嚼感	Y
							006	成品的食用温度对口感的影响	Y
				D	弹性与韧性	3	001	烘焙过程中的湿度对弹性的影响	X
							002	烘焙温度对弹性的影响	X
							003	烘焙时间与弹性的关系	X
							004	原料对弹性和韧性的影响	X
							005	发酵对弹性和韧性的影响	X
							006	成型对弹性和韧性的控制	X
				E	保质期测试	3	001	保质期测试方法	X
							002	保质期内水分变化	X
							003	微生物指标监控	X
							004	保质期内油脂氧化	X
							005	成品的冷藏和冷冻测试	X
							006	光照对成品保质期的影响	X
				F	外观整洁度	3	001	成品的形状规整性	X
							002	装饰的创新与独特性	X
							003	装饰的持久性	X
							004	成品的尺寸一致性	Y
							005	成品的形状规整性	Y
							006	成品表面的光滑度	X
				G	色彩搭配	3	001	色彩理论的应用	Y
							002	色彩对食欲的影响	Y
							003	色彩的文化内涵	Y
							004	色彩的心理效应	X
							005	色彩与风味的关联	X
							006	色彩的可识别性	X
				H	原材料新鲜度	3	001	原料的预处理	X
							002	原料的储存条件	X
							003	原料的冷链管理	X
							004	原料的进货频率	X
							005	原料的感官评估	X
							006	装饰原料的新鲜度	X
				I	成品熟制	1	001	熟制时间的控制	X
							002	成品熟制的组织结构	X
		D	成品冷却包装 10	A	冷却温度与时间	3	001	冷却设备的使用	X
							002	冷却过程中的微生物监控	X
							003	冷却温度的适宜性	X

							004	冷却温度对风味的影响	X
							005	冷却温度对颜色的影响	X
							006	冷却时间对成品重量的影响	X
				B	包装材料	3	001	包装材料的食品接触安全	X
							002	包装材料的耐高温性能	X
							003	包装材料的耐磨性	X
							004	包装材料的印刷质量	X
							005	包装材料的成本效益	X
							006	包装材料的环保性	X
				C	包装标签与标识	2	001	标签信息的完整性	X
							002	标签的营养成分表	X
							003	标签的耐候性评估	X
							004	标签的法律合规性	X
				D	包装环境控制	2	001	包装速度和温度的控制	X
							002	包装废弃物的处理	X
							003	包装材料的选择	X
							004	包装环境的清洁和消毒	X

理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《糕点面包烘焙师》（2024 年版）的要求和范围制定，职业编码：6-02-01-01

四级（中级工）理论知识鉴定点共有 200 个，其中 X：193 个，占比 96.5%；Y：7 个，占比 3.5%；Z：0 个，占比 0%

参考教材：

- （1）中式面点师，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-516-70481-3，中国劳动社会保障出版社，2021.4
- （2）西式面点师，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-111-33209-1，中国劳动社会保障出版社，2021.4
- （3）西式面点制作，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-516-76263-9，中国劳动社会保障出版社，2024.7
- （4）西式面点工艺，田伟强主编，ISBN 978-7-516-75790-1，中国劳动社会保障出版社，2023.9
- （5）厨房面点制作，人力资源社会保障部教材办公室组织编写，ISBN 978-7-516-75641-6，中国劳动社会保障出版社，2023.3

糕点面包烘焙师（高级）理论知识考核要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围							鉴 定 点		
一级		二级		三级			代码	名 称	重要程度
代码	名称	代码	名称	代码	名称	鉴定权重			
A	基本要求	A	职业道德 5	A	职业道德基本知识	3	001	职业道德的基本内涵	X
							002	职业的责任感	X
							003	职业的纪律性	X
							004	团队的合作精神	X
							005	持续学习与进步	X
							006	职业的自我反省与提升	X
				B	职业守则	2	001	爱岗敬业的基本要求	X
							002	诚实守信的基本要求	X
							003	办事公道的基本要求	X
							004	服务群众的基本要求	X
		B	基础知识 15	A	糕点面包烘焙行业概述	1	001	焙烤食品的发展历史	X
							002	焙烤食品的分类	X
				B	原辅料、设备及工器具知识	2	001	常用原料的辨别与保管知识	X
							002	常用辅料的辨别与保管知识	X
							003	烤箱、搅拌机 etc 常用设备的辨别与保管知识	X
							004	常用工器具的辨别与保管知识	X
				C	制作工艺知识	3	001	搅拌加工工艺知识	X
							002	面团发酵工艺知识	X
							003	烘烤工艺知识	X
							004	成品装饰工艺知识	X
							005	食品包装工艺知识	X
							006	品质控制与问题解决	X
				D	食品安全与营养知识	3	001	原材料选择与质量控制	X
							002	添加剂与防腐剂的使用	X
							003	卫生操作规范	X
							004	营养知识与应用	X
							005	食品保质期与储存条件	X
							006	食品安全法律法规与标准	X
				E	安全生产和环境保护知识	3	001	设备安全操作与维护	X
							002	火灾预防与应急处理	X
							003	日化品安全使用与管理	X
							004	节能减排与资源利用	X
							005	废弃物处理与环保法规	X
							006	环保意识与可持续发展实践	X
				F	相关法律、法规知识	3	001	产品标签与标识合规性	X
							002	食品添加剂使用规定	X
							003	从业人员健康管理 with 卫生要求	X
							004	消费者权益保护知识	X
							005	环境保护与排污法规	X
							006	广告与宣传合规性	X
B	相关知识	A	面团、面糊搅拌	A	搅拌原理与目的	3	001	面筋形成机制	X

			15				002	气泡膜生成与稳定性	X
							003	搅拌技巧与策略的掌握	X
							004	搅拌过程中的温度控制	X
							005	搅拌参数的优化	X
							006	搅拌过程中成分间相互作用的理解	X
							001	面粉蛋白质含量与搅拌后面筋的能力	X
				B	原材料特性及其搅拌效果	3	002	油脂的乳化效果与面团柔软度	X
							003	糖的溶解与面团吸水性	X
							004	盐的渗透压与面筋强化	X
							005	发酵剂活性与搅拌后面团体积	X
							006	液体材料的黏度与搅拌效率	X
				C	搅拌设备与工具	3	001	搅拌设备类型与适用性的匹配	X
							002	搅拌桨/叶片的设计与效率	X
							003	搅拌设备的动力与稳定性	X
							004	搅拌缸的材质与容量	X
							005	搅拌速度的可调节性与精确度	X
							006	搅拌设备的维护与保养	X
				D	搅拌过程控制	3	001	搅拌时间的精确控制	X
							002	搅拌速度的适时调整	X
							003	搅拌温度的监控与调节	X
							004	面团/面糊状态的观察与判断	X
							005	搅拌均匀性的检查	X
							006	搅拌结束点的准确判断	X
				E	面团与面糊状态判断	3	001	面团的弹性与延展性	X
							002	面糊的流动性与稠度	X
							003	面团的发酵程度	X
							004	面糊的混合均匀性	X
							005	面团的表面光滑度	X
							006	面糊的气泡分布	X
		B	面团、面糊成型 15	A	形状一致性	3	001	尺寸精确度	X
							002	形状规则性	X
							003	对称性	X
							004	一致性排列	X
							005	模具匹配度	X
							006	整体协调性	X
				B	表面光洁度	3	001	裂痕与气泡	X
							002	色泽均匀	X
							003	光泽度	X
							004	装饰物平整	X
							005	表面纹理	X
							006	边缘处理	X
				C	结构稳定性	3	001	承重能力	X
							002	内部组织紧密度	X
							003	外皮韧性	X
							004	发酵与膨胀均匀性	X
							005	层次清晰度	X
							006	耐储存性	X
				D	重量控制	3	001	面团分割均匀	X

							002	成品重量检验	X
							003	批次间一致性	X
							004	配方比例准确性	X
							005	搅拌均匀性	X
							006	发酵监控	X
							001	气孔分布	X
				E	内部组织均匀性	3	002	质地一致性	X
							003	层次清晰度	X
							004	湿润度与口感	X
							005	无生面团或未熟部分	X
							006	口感一致性	X
							001	发酵程度判断	X
				F	面团的发酵气味	3	002	原料风味融合	X
							003	酵母活性评估	X
							004	面团温度湿度与气味的关系	X
							005	发酵稳定性判断	X
							006	添加剂对气味的影响	X
		C	成品成熟、装饰 30	A	体积与膨胀度	3	001	比容积	X
							002	膨胀倍数	X
							003	酵母活性与用量	X
							004	烘烤温度与膨胀关系	X
							005	发酵高度与形状保持	X
							006	膨胀均匀性	X
				B	颜色与熟制均匀度	3	001	表皮颜色	X
							002	烘焙均匀度	X
							003	表皮光泽度	X
							004	熟制程度	X
							005	颜色稳定性	X
							006	熟制工艺	X
				C	香味与口感	3	001	香气纯正度	X
							002	香气浓郁度	X
							003	香气协调性	X
							004	松软度	X
							005	嚼劲与韧性	X
							006	口感细腻度	X
				D	弹性与韧性	3	001	回弹力度	X
							002	膜的延展性	X
							003	回弹速度	X
							004	抗拉伸能力	X
							005	抗撕裂能力	X
							006	内部结构稳定性	X
				E	保质期测试	3	001	理化指标检测	X
							002	微生物检测	X
							003	包装完整性测试	X
							004	储存条件	X
							005	营养成分保持性	X
							006	包装材料兼容性	X

				F	外观整洁度	3	001	色泽均匀度	X
							002	表面光泽度与自然度	X
							003	形状规整与对称度	X
							004	表皮完整度	X
							005	装饰与附加物	X
							006	纹理清晰度	X
				G	色彩搭配	3	001	色彩和谐度	Y
							002	色彩鲜明度	Y
							003	色彩层次感	Y
							004	色彩与产品特性的匹配度	X
							005	色彩的文化与情感寓意	X
							006	色彩的安全性 with 合规性	X
				H	原材料新鲜度	3	001	原材料的色泽与外观	X
							002	原材料的气味检查	X
							003	原材料的质地与触感	X
							004	原材料的包装与标签	X
							005	原材料化学指标对成品的影响	X
							006	原材料的使用效果观察	X
				I	成品熟制	3	001	熟制温度与时间控制	X
							002	熟制设备性能与均匀性	X
							003	熟制过程中的观察与调整	X
							004	熟制过程中的热传递效率分析	X
							005	熟制过程中化学反应	X
							006	熟制后产品的物理性能	X
				J	实用性 with 美观性	3	001	食用便捷性	X
							002	产品保存范围	X
							003	包装可持续性	Y
							004	产品陈列与展示效果	Y
							005	文化传承与创新融合	Y
							006	包装创意与功能	Y
		D	成品冷却包装 10	A	冷却温度与时间	3	001	冷却温度范围	X
							002	冷却方式	X
							003	冷却时间范围	X
							004	冷却过程中的水分管理	X
							005	冷却后产品稳定性	X
							006	冷却速度对成品质量的影响	X
				B	包装材料	3	001	食品安全性	X
							002	透气性与阻气性	X
							003	防潮性	X
							004	耐温性	X
							005	机械强度	X
							006	材料成本	X
				C	包装标签与标识	2	001	产品基本信息	X
							002	配料表	X
							003	营养成分表	X
							004	储存条件	X
				D	包装环境控制	2	001	虫害与异物控制	X
							002	光照控制	X

		E	质量评价 10	A	品质稳定	3	003	静电控制	X
							004	包装设备维护	X
							001	生产工艺标准化	X
							002	原料使用稳定性	X
							003	设备性能稳定性	X
							004	批次间稳定性	X
							005	原料替换稳定性	X
							006	成品出品标准及条件监控	X
				B	水分含量及保质期	3	001	水分对产品质量的影响	X
							002	水分含量标准	X
							003	含水量对保质期的影响	X
							004	保质期设定依据	X
							005	保质期标识	X
							006	保质期内的品质监控	X
				C	营养成分	2	001	蛋白质含量	X
							002	膳食纤维含量	X
							003	维生素和矿物质含量	X
							004	糖分与脂肪含量	X
				D	卫生质量	2	001	生产环境清洁度	X
							002	加工过程卫生	X
							003	员工健康检测	X
							004	废弃物处理与消毒	X

理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《糕点面包烘焙师》（2024 年版）的要求和范围制定，职业编码：6-02-01-01

三级（高级工）理论知识鉴定点共有 200 个，其中 X：193 个，占比 96.5%；Y：7 个，占比 3.5%；Z：0 个，占比 0%

主要参考文献：

- （1）中式面点师，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-516-70481-3，中国劳动社会保障出版社，2021.4
- （2）西式面点师，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-111-33209-1，中国劳动社会保障出版社，2021.4
- （3）西式面点制作，中国就业培训技术指导中心组织编写，ISBN 978-7-516-76263-9，中国劳动社会保障出版社，2024.7
- （4）西式面点工艺，田伟强主编，ISBN 978-7-516-75790-1，中国劳动社会保障出版社，2023.9
- （5）厨房面点制作，人力资源社会保障部教材办公室组织编写，ISBN 978-7-516-75641-6，中国劳动社会保障出版社，2023.3