

一级实操知识考核要素结构表										
考核范围							考 核 点			试题数量
一级		二级		三级			代码	名 称	重要程度	
名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	选考方式				
工作要求	100	原料选择与利用	20	水调面团制品制作	10%	实操	001	水调面团制作	X	1
				水调面团制品馅料制作	10%	实操	001	水调制品馅料制作	X	1
		风味面点制作	30	膨松面团类制品制作	15%	实操	001	膨松面团制作	X	1
				膨松面团类制品馅料制作	15%	实操	001	膨松制品馅料制作	X	1
		菜单设计	25	油酥面团制品制作	10%	实操	001	油酥面团制作	X	1
				油酥面团制品馅料制作	15%	实操	001	油酥制品馅料制作	X	1