

附件

黑陶制作等 21 个专项职业能力考核规范

黑陶制作专项职业能力考核规范

一、定义

通过手塑、拉坯等手工方式让泥土成型，运用木刀、铁质刻刀等制陶工具，采用雕刻、雕塑、堆雕等方式点缀修饰半成品，经过水润闷窑烧制，通过抛光、雕刻成可供实用或者具有商品价值的艺术品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业、创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：黑陶制作 | | 职业领域：陶瓷制作工 | |
|-------------|---|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| 制前准备 (一) | 1. 选择合适的泥土 2. 用手揉泥 3. 使用线分割泥土 4. 用铅笔设计绘画图纸 | 1. 不同用途的作品选材常识、泥土质地的辨别 2. 制陶前的软化 3. 泥土取量的选择要求 4. 黑陶设计特质 | 20% |

| | | | |
|--------------------------|--|---------------------------------------|------------|
| <p>(二) 黑陶 制作</p> | <p>1. 能使用转台完成手塑、拉坯成型操作技能，泥土成型不坍塌。</p> <p>2. 使用制陶工具木刀、铁制刻刀完成雕刻、雕塑、堆雕技能操作，点缀修饰半成品美观大方，达到设计图纸呈现的效果。</p> | <p>1. 黑陶的工艺特征</p> <p>2. 黑陶的工艺质量要求</p> | <p>70%</p> |
| <p>(三) 成品 整理</p> | <p>1. 使用柴窑、电窑完成半成品水润闷窑的烧制技能操作，达到窑变效果。</p> <p>2. 使用抛光工具完成成品抛光、雕刻技能操作。增加其亮度和图案细腻。</p> | <p>1. 黑陶烧制的注意事项</p> <p>2. 黑陶的质量要求</p> | <p>10%</p> |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能劳动者均可申报。

(二) 考评员组成

考评员应具备一定的黑陶制作专业知识及实际操作经验：每

个考评组不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采用现场实际操作方式。技能操作考核时间为 180min。

（四）鉴定场地设备要求

考试场地应具备制陶工作桌、木刀、铁制刻刀、转盘或者木质托板、竹签、纸、笔、线、颜料、泥土、水盆、窑等必备工具、设备，设有高度适当的照明装置，设有电源及开关保护，采光良好。

家庭保洁专项职业能力考核规范

一、定义

以家庭居室、生活设施及物品的整理、清洁、杀菌、消毒、保养等为主要内容，可以延伸到企事业、社区的保洁服务。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：家庭保洁 | | 职业领域：家政服务 | |
|-----------------|---|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 常规 保洁 | <p>以日常定期上门保洁、日常临时钟点工保洁的形式对已入住的家庭居室、生活设施及物品进行整理、清洁等一般性处理的服务。</p> <p>1. 客厅清洁的顺序：先用抹布把空调清理干净，然后是灯具的清理，再到墙壁，之后是清理墙上的挂件（如相框、画及其他挂件装饰等），再到门窗，然后是清理其他家用电器（如电视、冰箱</p> | <p>保洁范围：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 家具、家电表面清洁2. 厨房、卫生间全面清洁，包含墙面、抽油烟机表面清洁3. 门、窗户、玻璃清洁4. 地面地角清洁。5. 开关面板清洁。 <p>清洁用具：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 圆桶（水桶）2. 毛巾（白色 2—3 条）3. 百洁布 | 40% |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>等), 之后是整理桌面及凳椅, 最后把地面清理干净。 (注: 在打扫家用电器的的时候要确保电源处于关闭的状态, 在保证安全的情况下再进行打扫。)</p> <p>2. 卧室清洁的顺序: 先用抹布把空调清理干净, 然后是灯具的清理, 再到门窗, 之后是整理桌面及凳椅, 再到床上用品的整理, 最后把地面清理干净。</p> <p>3. 书房清洁的顺序: 先用抹布把空调清理干净, 然后是灯具的清理, 然后是书柜的整理 (注: 书要用干麻布清洁), 再到书桌及桌上物品的整理, 最后把地面清理干净</p> <p>4. 厨房清洁的顺序: 清洁所有用过的食具, 然后清理抽油烟机, 再到厨房墙壁的清理, 再到灶台的清理, 再到</p> | <p>4. 胶丝扫</p> <p>5. 地拖</p> <p>6. 洗衣粉</p> <p>7. 毛掸</p> <p>8. 洁厕净</p> <p>9. 厕刷</p> <p>保洁标准:</p> <p>1. 玻璃: 目视无水痕、无手印、洁净光亮; 框缝无尘土、洁净; 窗台下手摸光滑无尘土</p> <p>2. 厨房: 无杂物、无污渍、瓷砖表面洁净, 手摸光滑, 有光泽</p> <p>3. 卧室及大厅: 墙壁手摸光滑、无尘土, 开关盒、排风口、空调出风口等无尘土、无污渍</p> <p>4. 门及框: 手摸光滑、无污渍、沿口处无尘土, 无死角, 有光泽</p> <p>5. 地面: 无尘土、无污渍、地板光滑有光泽,</p> | |
|--|---|---|--|

| | | | |
|--------------------------|---|--|------------|
| | <p>电器的清理（消毒柜冰箱等），最后把地面清理干净</p> <p>5. 卫生间清洁的顺序：先打扫门窗，保持门窗的清洁，然后是浴室墙面的清洁，再到浴缸的清洁，再到马桶的清洁，再到脸盆的清洁，最后把地面清理干净</p> | <p>石材光亮</p> <p>6. 地角线：无尘土、洁净、无胶渍</p> <p>7. 家具：内外无尘无污渍，桌面物品归类整理，柜子内部及物品整理需根据客户的要求</p> | |
| <p>(二) 专项 保洁</p> | <p>利用专业清洁设备、专业清洁剂对家庭居室中的地板、地毯、地砖、沙发、灯饰、壁纸、红木等物品进行保养、清洁，以及对居室进行消毒、空气治理、病虫防治等专业处理的服务</p> <p>流程：详细见清洗步骤，每个类别的分项较多，流程有差异化</p> | <p>保洁范围：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地板清洁养护 2. 地毯清洁养护 3. 地砖清洁修复 4. 灯饰专业清洗养护 5. 布艺沙发专业清洗 6. 高档家具的保养。 <p>清洁用具：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 便携式抛光打蜡设备 2. 商务双头洗地机 3. 布艺干泡清洁设备 4. 高温熏蒸机 <p>验收标准：具体专项保洁不一样，需区别执行相关验收</p> | <p>40%</p> |

| | | | |
|--------------------------|--|---|------------|
| <p>(三) 拓荒 保洁</p> | <p>对新装修后未入住的家庭居室进行全面清洁的服务。</p> <p>流程：</p> <p>1. 保洁第一步：清除装修垃圾与除尘</p> <p>装修后，地面等都会积累了较多的装修垃圾。因此开荒保洁的第一步就是清理房屋里的装修垃圾，为下一步清洁扫除障碍。然后用多功能吸尘器由上到下全面吸尘，也可以用鸡毛掸子全面拂尘</p> <p>2. 重点空间的清洁：厨房+卫生</p> <p>卫生间：坚持由上而下的原则，首先认清吊顶材质，看是 PVC、铝塑板还是涂料，再根据不同的材质用不同的清洁方法；用清洁球或是板刷清洗墙壁，着重清洗瓷砖缝隙和瓷砖表面上遗留的胶迹、涂料点、水泥渍等；</p> | <p>保洁范围：</p> <p>1. 擦洗玻璃、清理装修痕迹、厨卫擦拭、消毒台面洁具养护、地砖瓷砖</p> <p>2. 地面清洗 专业清洗机、大型吸尘器、药剂，木地板打蜡，蜡液（固体或液体）大理石专业清洗机，起渍，抛光，打蜡，防滑，防磨处理。</p> <p>3. 清洗地毯、真皮沙发、布艺沙发 低泡清洗液，去污，除垢，养护</p> <p>保洁标准：</p> <p>1. 玻璃标准：目视无水痕、无手印、无污渍、光亮洁净</p> <p>2. 卫生间标准：墙体无色差、无明显污渍、无涂料点、无胶迹、洁具洁净光亮、不锈钢管件光亮洁净、地面无死角、</p> | <p>20%</p> |
|--------------------------|--|---|------------|

| | | |
|--|---|--|
| <p>用毛巾清洁卫生间的洁具，用不锈钢清洗剂针对各种龙头、管件进行清洁；用洗地机对地面进行最后的清洁，尤其是地面的边角，用清洁球和刀片对洗地机洗不到的角落进行针对性的除污、去除水泥渍等</p> <p>厨房：程序同上。注意：因厨房里的不锈钢管件比较多，应是清洁重点。</p> <p>3. 重点部位清洁：玻璃清洁先用毛巾把玻璃框擦拭干净，再用涂水器沾水，均匀的从上到下涂抹玻璃，有顽固的污渍用铲刀清除干净，再重复以上工序后用玻璃器从上到下刮干净，用干毛巾擦净框上留下的水痕，玻璃上的水痕用鹿皮布擦拭干净</p> <p>4. 重点部位清洁：门与框分清门的材质，用专业清洁</p> | <p>无遗漏、无异味。</p> <p>3. 厨房标准：墙体无色差、无明显污渍、无涂料点、无胶迹、不锈钢管件光亮洁净、地面无死角、无遗漏</p> <p>4. 卧室及大厅标准：墙壁无尘土，灯具洁净，开关盒洁净无胶渍，排风口、空调出风口无灰尘、无胶点</p> <p>5. 门及框标准：无胶渍、无漆点、触摸光滑、有光泽，门沿上无尘土</p> <p>6. 地面的标准：木地板无胶渍、洁净；瓷砖无尘土、无漆点、无水泥渍、有光泽；石材无污渍、无胶点、光泽度高</p> <p>7. 大堂：大理石地面无污渍、无垃圾，玻璃门窗无手印和灰尘，大堂的墙面保持整洁干净</p> | |
|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>剂稀释后，用毛巾擦拭，程序也是从上到下，把毛巾叠成方块，从门的顶部开始从左到右的擦拭，不能有遗漏，有胶渍的地方可用除胶剂做处理；框的程序同门；一定要做到无遗漏、无死角</p> <p>5. 清洁收尾：地面清洁 把所有的做完以后，最后就是地面的清洗了。清洁前，需要分清楚地面是木地板瓷砖还是石材的，根据材料选择专用清洁剂稀释清洗。地面上的胶渍可用刀片清除，顽固的可用万能除胶剂处理；而对于地脚线，可用毛巾擦拭，用刀片去掉各种胶迹、涂料点等</p> <p>6. 勿忽视角落等细节部位的清洁 开荒保洁并不仅仅包含上面 5 点，它还包括很多家居细节部位的清洁。</p> | <p>8、楼道：地面、梯级无纸屑、垃圾、烟头，无泥沙、尘土，无污渍、杂物等，公共设施保持整洁干净</p> <p>9、电梯：轿箱四壁干净无灰尘，电梯门、玻璃镜面光亮无手印、污迹，地毯干净无污迹，不锈钢表面无灰尘、污迹</p> <p>10、楼道窗：干净，无明显灰尘，无乱贴乱画</p> <p>11. 各类表箱：外壳干净无灰土，无小广告，无乱涂乱画</p> <p>12. 楼道墙面：无明显灰尘，无小广告及乱涂乱画</p> <p>13. 灯具天花：无灰尘、蜘蛛网</p> <p>14. 屋顶平台：无乱堆乱放、无垃圾堆放，地面干净，无大块泥土及纸屑。</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>包括：踢脚线、开关盒、推拉门轨道、橱柜内部及顶部、阳台栅栏等。</p> | <p>保洁工具：</p> <p>1. 设备：高温熏蒸机、洗地机、吸尘器、多功能清洁杂物车、抛光机、强力吹干机、鹿皮、毛巾、喷壶、玻璃擦等</p> <p>2. 产品：全能清洁剂、其他各种需要的清洁剂等</p> | |
|--|--|---|--|

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的家庭保洁实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取现场模拟方式。考试时间为60min。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足20人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求。

柳编专项职业能力考核规范

一、定义

柳编是使用工具和电动机具，利用传统手工艺将“柳条”编织成各种工艺品供人们生产和生活使用的工作人员。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：柳编 | | 职业领域：手工作品、生活用品、装饰品 | |
|---------|---------------------------|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| 识图与制图 | 1. 看懂各种编织图 2. 准确领会设计意图 | 1. 编织的原料 2. 编织图的结构和方法 3. 柳编的设计要求 | 10% |
| 工机具准备 | 能够正确选用木工工具和轻便机具、模具。 | 1. 选用正确的模具 2. 一般工具、机具的使用与保养方法 | 10% |
| 材料准备 | 能够按编织图进行柳编编织 | 1. 常用柳条 2. 柳条编织图的通用方法 | 10% |

| | | | |
|------|--|--|-----|
| 柳条编织 | 1. 进行各种柳条工艺品的加工 2. 完成各种柳条构件的榫接合 | 1. 柳条编织的要领 2. 柳编精度的要求 3. 板缝拼接的种类 | 40% |
| 现场整理 | 能对柳编施工现场进行清理 | 1. 场地文明施工要求 2. 柳编完工后的清理 | 10% |
| 质量验收 | 1. 检查成品是否符合设计要求及质量标准 2. 能够对存在的质量问题进行修复与处理 | 1. 成品质量标准 2. 质量检验与测试方法 3. 常见质量缺陷的防治措施与修整方法 | 10% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具有一定的柳编技术专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于 90 min。

(四) 鉴定场地设备要求

考场光线充足，整洁无干扰，空气流通。技能考核有技能操作考场要求有不小于 100 m² 的操作间，室内有柳条，大水缸、水管、模具、锤子、凳子、长条桌等。

汽车大灯改装专项职业能力考核规范

一、定义

汽车大灯改装就是使汽车大灯更高的亮度，照射更远的距离，汽车大灯的透镜，氙气灯或者 LED 灯正确的接线和灯光调节技术能力。

二、适用对象

运用或者准备运用本项能力的求职、就业、开店的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| 能力名称: 汽车大灯改装 | | 职业领域: 汽车美容装饰工 | |
|--------------|--------------------------------|---------------------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 改装设计 | 1. 不同型号灯改装方案 2. 加装天使眼、泪眼方案 | 1. 氙气灯知识 2. 卤素灯知识 | 20% |
| (二) 大灯分解 | 1. 热胶分解 2. 冷胶分解 | 1. 热胶分解温度 2. 冷胶分解温度 | 30% |
| (三) 接线匹配 | 1. 氙气灯接线 2. 天使眼接 3. 泪眼接线 | 1. 区分近光和远光线 2. 天使眼和饰罩安装 3. 泪眼固定 | 30% |
| (四) 调灯罩 | 1. 灯光调整 2. 灯胶加装 3. 加热合罩 | 1. 灯光调节知识 2. 合罩温 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能劳动者均可申报。

（二）考评员组成

考评员具备汽车音响改装专业知识及实践经验，每个考评组不少于3名考评员。

（三）技能鉴定方式和时间

技能操考核采用现场实际操作模式，技能操作时间60分钟。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不少于30平方米，采光好有12伏电，各类施工工具和安全设备。

蛋糕裱花专项职业能力考核规范

一、定义

裱型就是将料装入裱花袋中,使用不同手法形成各种各样的艺术图案和造型常用于蛋糕表面和边缘花及各种造型的技艺。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称: 裱 型 | | 职业领域: 糕点面包烘焙工 | |
|-------------|---|--|----------|
| 工作 任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核 比重 |
| (一) 烘制准备 | 1. 能检查工器具是否完备 2. 能进行工器具、操作台等的卫生清洁和消毒工作 3. 能按照产品要求选择不同的奶油 4. 能完成不同奶油的调制 | 1. 裱花奶油的种类 2. 裱花奶油的营养价值知识 3. 食品原辅料基础知识 4. 裱型工具常识 5. 裱型卫生基础知识 6. 蛋糕胚的营养基础知识 7. 奶油配比基础知识 | 25% |

| | | | |
|-----------------------------|--|--|------------|
| <p>(二) 裱型的工 艺方法</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 正确使用抹蛋糕的手势 2. 正确使用模具 3. 能合理安排涂抹时间 4. 能合理保存、使用原辅料 5. 蛋糕胚表面奶油光滑度适中 6. 蛋糕侧面奶油光滑度适中 7. 能根据蛋糕的造型要求进行修型 8. 能进行巧克力插件的制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 裱型工艺的基础方法 2. 裱花袋、卷纸的挤法 3. 奶油的基本打发知识 4. 食品原辅料基础知识 5. 裱花造型工艺基础知识 6. 抹胚器的操作知识 7. 奶油涂抹的基础知识 8. 裱花修型的方法和要求 9. 巧克力插件的基本制作方法 | <p>50%</p> |
| <p>(三) 成型</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洁、维护和保养裱花台 2. 根据要求喷绘上色 3. 能按要求设计装饰蛋糕 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 各种裱花工具使用方法 2. 对台面及裱花工具的清洁、维护和保养知识 3. 喷绘上色的作用、要求和上色材料的基础知识 | <p>25%</p> |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的食品加工、面点制作、食品营养等专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

具备能够满足10人以上鉴定需要的场地、以及各类所需的机器设备：工作台案、裱花转盘、打奶机、抹刀、裱型制作器具和工具等。

鲜鱼丸制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用鲜活鱼类和各种配料,通过传承手工制作技法将鲜活鱼类制作成鱼丸的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力创、就业、在岗职工培训、爱好厨艺的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称: 鲜鱼丸制作 职业领域: 水产品加工员、创就业人员、酒店从业者 | | | |
|---|--|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 原料选择与处理 | 1. 能选择鲜活度良好的原料 2. 能去除鱼腮、内脏、鱼骨、鱼刺、鱼皮、红肉 3. 能清洗鱼肉 | 1. 鱼类鲜度鉴别的基本知识 2. 鱼腮、内脏、鱼骨、鱼刺、鱼皮、鱼红肉的去除方法 | 20% |
| (二) 取鱼肉 | 1. 能按照鱼的大小选用不同的剖割方法 2. 能在准确部位下刀 3. 能剖割对称,无开偏掉肉现象 | 1. 不同鱼种的取肉方法 2. 鱼体不同部位如背、腹、腹边等的剖割方法 | 20% |

| | | | |
|-------------------------|--|--|-----|
| | <p>4. 能将剖开的鱼体剔除鱼骨和鱼皮</p> <p>5. 能将清洗后的鱼肉沥水</p> | | |
| <p>(三) 搅打、上劲、调味</p> | <p>1. 能根据各品类鱼肉特性进行力道的控制</p> <p>2. 能将鱼表面洗净, 充分沥水</p> <p>3. 能适用标准配方进行鱼丸的手工制作</p> <p>4. 能准确调味</p> | <p>1. 辅料称量的计算知识</p> <p>2. 辅料合理搭配技术</p> <p>3. 辅料配比技术</p> | 20% |
| <p>(四) 制丸</p> | <p>1. 能将搅打、上劲、调味后的鱼泥通过不同手法加工成鱼丸的操作过程。</p> <p>2. 能够制作多种色泽、味型、形态、馅料、成菜造型</p> | <p>1. 挤鱼丸的操作技术要领</p> <p>2. 鱼肉水分鉴定技巧</p> <p>3. 鱼丸制作时的注意事项及关键点</p> | 30% |
| <p>(五) 氽鱼丸</p> | <p>1. 能将鱼丸入水锅制熟</p> <p>2. 能准确控制氽鱼丸的口感和火力</p> | <p>1. 适合氽鱼丸的水温识别</p> <p>2. 学习如何辨别鱼丸是否成熟</p> | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评组由3名以上考评员组成。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为45分钟。

（四）鉴定场地设备要求

考场应设有三相电源。鉴定场地应具备操作台、刀、电子秤、盛放器具等必备的设备设施，鱼和盐等必备的原料和辅料。加工场所要求宽敞、采光良好，干净整洁，空气保持流通。

茶叶加工专项职业能力考核规范

一、定义

将茶树鲜叶加工成成品茶的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项职能求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：茶叶加工 | | 职业领域：茶叶加工工 | | |
|-----------|----------|---|--|------|
| 职业功能 | 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| 一、加工准备 | (一) 原料准备 | <ol style="list-style-type: none">1. 能按所制茶叶要求识别明显劣变和不合格鲜叶原料2. 能对鲜叶进行预检，并能剔除明显非茶夹杂物3. 能按加工要求将鲜叶摊放到指定加工场地 | <ol style="list-style-type: none">1. 鲜叶外形特征2. 鲜叶摊放场地和用具的清洁卫生要求3. 鲜叶分级机操作规程 | 10% |

| | | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--|--|-----|
| | (二) 设备 工具 场地 准备 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 能清扫加工场地、清洁设备和辅助工具，符合生产卫生要求 2. 能按工艺要求，准备和整理制茶辅助工具和材料 3. 能检查机械设备的电源、开关、调速装置等是否安全、正常运行 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶加工对环境和设备的卫生要求 2. 制茶辅助工具和材料的作用 3. 基本用电知识 | 5% |
| 二、 主要 加工 过程 控制 | (一) 工艺 控制 | 能将鲜叶加工成成品茶 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 绿茶、红茶基本特征 2. 茶叶加工工艺流程 | 50% |
| | (二) 设备 操作 与维 护 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 能对所操作的茶叶机械设备进行日常维护 2. 能操作鲜叶分级机、杀青机、揉捻机、炒干机、烘干机、电炒锅、多功能机、色选机等主要制茶机械。 4. 能操作辅助工具 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶机械使用过程中日常维护的要求 2. 主要机械操作规程 3. 辅助制茶工具的使用方法 | 15% |

| | | | | |
|--------|---|--|--------------------------------|-----|
| | (三) 在制品茶的质量控制 | 1. 能正确判断绿茶杀青叶是否均匀、红茶发酵叶中是否发酵适度、烘干后的毛茶含水量是否达标等 2. 能按照技术规范要求调节茶叶机械设备的机器转速、烘干温度等技术参数 | 1. 在制品茶的质量要求 2. 茶叶机械设备的调节方法 | 15% |
| 三、质量检验 | 1. 能区别不同等级鲜叶间的差别 2. 能区分不同等级、规格成品茶 3. 能鉴别和拣剔非茶类夹杂物 | 1. 鲜叶质量标准。 2. 成品茶的质量要求 3. 鲜叶拣剔技术要求 | 5% | |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄,具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员组成

考评员应具备一定的茶叶加工专业知识及实际操作经验;每个考评组中不少于3名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为100min。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足鉴定的茶叶加工设备,考核场地应符合茶叶加工的面积、层高、排水、卫生、通风和光照明要求。

锅贴制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用新鲜健康的原材料，运用调馅儿、和面、煎制等工艺，加工制作出具有地方特色的青岛锅贴的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：青岛锅贴制作 | | 职业领域：中式面点师 | |
|-------------|---|---|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 选料 | 1. 选择干净、新鲜、健康的原材料 2. 能将原材料的用量及各种辅料的配比进行配制 | 1. 原材料的质量鉴别知识 2. 原材料比例的知识 3. 原材料的用途及作用 4. 安全卫生知识 | 20% |
| (二) 调馅儿 | 1. 能将主料和辅料的比例配好 2. 能将所有原材料按照要求进行调制，咸淡味达到标准要求 | 主料与辅料的使用与比例 | 20% |

| | | | |
|--------------------------|--|---------------------------------------|------------|
| <p>(三) 和面</p> | <p>1. 能将冷、热水的温度与比例掌握 2. 能将面团和成软硬适中的标准要求</p> | <p>1. 原材料的使用与比例 2. 原材料温度的控制知识</p> | <p>30%</p> |
| <p>(四) 制作 成型</p> | <p>1. 能将面团均匀下剂子，包成大小一样的成品锅贴 2. 能将成品放在平底锅中烙制，达到火候均匀</p> | <p>1. 锅的温度和时间的掌握 2. 成品色泽要求</p> | <p>30%</p> |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，希望掌握该项技能实现就业、创业的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的锅贴专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为120min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有能够满足鉴定需要的炉灶、平底锅、案板及面盆、擀面杖等设备工具，考核场地应符合厨房的面积要求、层高要求、排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

排骨米饭制作专项职业能力考核规范

一、定义

山东胶东名小吃，排骨味美肉嫩，不柴不腻，由于吸收调料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足，汤汁咸淡适中，米饭软硬适中，米香浓郁，与排骨搭配更美味。

二、适应对象

运用或准备运用本项技能求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：排骨米饭 | | 职业领域：中式烹调师 | |
|-------------|---|---------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 1. 厨具的选择：汤锅、手勺、斩骨刀、漏勺 2. 原料的选择：猪龙骨切5厘米大小的块或者猪小排骨块 3. 优质大米 | 厨具及原料的准备 工作 | 10% |
| (二) 原料加工 | 1. 排骨洗净放入清水浸泡1小时 2. 优质大米淘洗干净 | 通过清水浸泡虑去血水，血水未洗净炖出来的汤会有异味 | 20% |

| | | | |
|---------------------|---|--|------------|
| <p>(三) 操作过程</p> | <p>1. 排骨洗净放入锅中加适量水，大火烧开后去油沫，加香料、调料转中火煮 20 分钟，根据煮制数量再焖至 30-50 分钟即可 2. 优质大米加适量水闷熟</p> | <p>常用香料：八角，花椒，桂皮，丁香，陈皮，白芷，砂仁，豆蔻，山奈，小茴等 常用调料：料酒，食盐，酱油，白糖等</p> | <p>50%</p> |
| <p>(四) 成品</p> | <p>1. 上桌时排骨盛入砂锅加热再加入时令蔬菜 2. 配米饭即可</p> | <p>砂锅有保温作用</p> | <p>20%</p> |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的烹调师知识及实际操作经验，每个考评组不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式，时间 120 分钟。

(四) 鉴定场地设备要求

具备能够满足 10 人以上鉴定需要的场地、以及各类所需的机器设备：打火灶、汤锅、斩骨刀、漏勺等器具和工具。

食品雕刻专项职业能力考核范围

一、定义

掌握食品雕刻基础知识和实训技能,通过构思创作出主题突出、形态优美逼真的优秀作品。

二、适应对象

运用或准备运用本项技能求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称: 食品雕刻 | | 职业领域: 中式烹调师 | |
|------------------|---|---|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 概述 | 1. 食品雕刻历史 2. 食品雕刻内容 3. 常用原料 4. 常用工具 | 青萝卜体形较大、质地脆嫩, 适合刻制各种花卉; 胡萝卜、水萝卜、莴笋, 体形较小, 颜色各异, 适合刻制各种小型的花、鸟、鱼、虫等 | 20% |
| (二) 种类及 步骤 | 1. 立体雕刻 2. 平面雕刻 3. 刻画 4. 镂空 5. 拼摆 | 掌握的品种包括: 花卉, 鸟兽, 鱼虫, 瓜雕, 人物等 | 30% |

| | | | |
|------------------------|--|--------------------------|-----|
| (三) 技法、 成品展 示 | 1. 用刀技法 2. 瓜雕 3. 花卉 4. 鸟兽 5. 鱼虫 6. 人物 | 必须掌握常用刀法切， 削，刻，旋，挖，戳等 | 50% |
|------------------------|--|--------------------------|-----|

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的食品雕刻知识及实际操作经验，每个考评组不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式，时间 120 分钟。

(四) 鉴定场地设备要求

具备能够满足 10 人以上鉴定需要的场地、以及各类所需的雕刻设备。

咖啡制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用咖啡豆、牛奶、糖等原材物料，运用研磨、冲泡、调制等工艺，制作单品咖啡及花式咖啡的能力。

二、适用对象

从事或准备从事咖啡师求职、创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：咖啡制作 | | 职业领域：咖啡师 | |
|---------------|--|------------------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 认识咖啡 | 1. 了解咖啡豆的相关理论知识 2. 能辨别出咖啡豆的优劣 | 1. 咖啡树的种类及种植条件 2. 咖啡豆的采摘及加工工艺 | 15% |
| (二) 单品咖啡制作 | 1. 能将不同类型的咖啡豆研磨成适合其冲泡特点的咖啡粉 2. 认识常见的单品咖啡制作器具并熟练使用 3. 能用不同壶具冲泡出口感好的单品咖啡 | 1. 单品咖啡常见种类 2. 不同咖啡壶具的使用方法及注意事项 | 35% |

| | | | |
|-----------------------|---|--|-----|
| (三) 花式 咖啡 制作 | 1. 能打出符合标准的奶泡 2. 能独立完成咖啡豆的研磨 3. 能够利用咖啡机萃取意式浓缩 4. 制作出口感好的花式咖啡 5. 能对咖啡器具进行安全清洗和保养 | 1. 咖啡设备、器皿的操作及使用方法 2. 水、糖、牛奶和咖啡的关系 3. 花式咖啡的定义和制作 | 35% |
| (四) 咖啡 品鉴 | 1. 掌握咖啡品鉴礼仪 2. 能对咖啡口感进行准确评价 | 1. 咖啡品鉴术语 2. 咖啡风味特点 | 15% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，希望掌握该项技能实现就业、创业的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的咖啡专业知识和实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

(三) 鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为60min。

(四) 鉴定场地及设备要求

具有能够满足鉴定需要的咖啡机、磨豆机、净水器、各种手冲壶具、器皿等设备工具，考核场地应符合咖啡厅的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

手工巧克力制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用巧克力原材料和常见工具，运用巧克力加工的工艺步骤，制作手工巧克力的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业、创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：手工巧克力制作 | | 职业领域：西式面点师 | |
|----------------|---|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 制作巧克力准备 | <ol style="list-style-type: none">1. 正确使用制作巧克力的常见工具、设备和原材料2. 正确清洁工具，能够对设备、操作台、工作场所进行卫生清洁3. 正确存放巧克力工具并进行设备保养 | <ol style="list-style-type: none">1. 巧克力的起源和分类2. 巧克力的储存方法3. 巧克力的营养知识4. 辨别巧克力的优劣方法 | 25% |
| (二) 巧克力的制作 | <ol style="list-style-type: none">1. 能够根据配方及制作步骤，选择适当的原料、工具和设备2. 能够判断原料及成品的新鲜程度 | <ol style="list-style-type: none">1. 巧克力百分比的应用。2. 巧克力多种调温方法及利弊 | 50% |

| | | | |
|---------------------|---|--|-----|
| | <p>3. 掌握巧克力手工调温技术</p> <p>4. 掌握巧克力基本品种的制作方法</p> <p>5. 掌握巧克力球的制作方法以及装饰</p> <p>6. 掌握巧克力装饰的制作方法</p> <p>7. 能够按要求储藏巧克力原料和成品</p> | <p>3. 巧克力色素的选择及应用</p> <p>4. 巧克力灌模的应用</p> <p>5. 巧克力的喷色、弹色、抹色、刷色、叠加、渐变等技法</p> <p>6. 巧克力的简单装饰（巧克力插件）以及巧克力的包装等</p> | |
| <p>(三) 成品整理</p> | <p>1. 能清洁、维护保养巧克力机器和包装盒</p> <p>2. 能对最终合格脱模的半成品巧克力进行检查</p> <p>3. 能按各类品种的巧克力工艺要求调整温度、时间</p> <p>4. 能对各类巧克力进行包装</p> | <p>1. 巧克力机器的特点、用途和使用方法及清洁养护知识</p> <p>2. 正确脱模的温度和操作知识</p> <p>3. 巧克力冷却和包装的基础知识和卫生要求</p> | 25% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，希望掌握该项技能实现就业、创业的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的巧克力制作、专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 90min。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足鉴定需要的巧克力原材料、辅料、各种器具等设备工具，考核场地应符合酒吧的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

鸡尾酒调制专项职业能力考核规范

一、定义

利用不同种类的基酒和配料，运用传瓶、示瓶、开瓶、量酒、摇壶等手法，制作鸡尾酒的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业及创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：鸡尾酒调制 | | 职业领域：调酒师 | |
|--------------|---|---|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 初识酒文化 | 1. 了解酒背后的习俗 2. 鸡尾酒的历史发展 3. 了解中外名酒如何分类 4. 酒品的总分类、基本知识 | 1. 基酒的知识 2. 各类酒的代表 3. 调酒的由来 4. 酒吧的定义及特点 | 30% |
| (二) 鸡尾酒调制 | 1. 掌握调酒技巧 2. 正确使用设备和用具，熟练掌握操作程序 3. 根据配方，调制出符合口感标准的鸡尾酒 | 1. 调酒用具及载杯 2. 饮料的定义、分类 3. 鸡尾酒调制的基本规则 4. 调酒师的礼节、礼貌及服务规范 | 70% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，希望掌握该项技能实现就业、创业的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的调酒专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为60min。

（四）鉴定场地及设备要求

具有能够满足鉴定需要的调酒原材料、辅料、各种器具等设备工具，考核场地应符合酒吧的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

煎饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

煎饼是山东临沂、日照、泰安一带特色小吃。油篓煎饼是山东平邑一种特色小吃，这种制作方法全国有九千多家，主要特色是香、里外全脆、味美。六姐妹煎饼是山东蒙阴以粮谷或薯类为主要原料，添加适量辅料，经淘洗、浸泡、磨糊、摊制、包装等主要生产工艺制成的烘烤食品。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：煎饼制作 | | 职业领域：中式面点师 | |
|-----------|---|---|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 原料：根据不同口味、做法进行备料，主要有：杂粮面粉、鸡蛋、咸菜、葱花、甜面酱、蔬菜、脆饼、大米、玉米、小麦、香米、燕麦、荞麦、五豆、大枣、高粱 | 1. 色泽均匀，正面光泽； 2. 具有该品种应有的气味，无异味； 3. 口感松软有劲道感、香脆或有韧性； 4. 折叠整齐、大小基本一致、表面无明显破损，展开后单片厚薄基 | 20% |

| | | | |
|-----------|---|--|-----|
| | | <p>本均匀，形态完整；</p> <p>5、无肉眼可看见的外来杂质。</p> <p>6、烹饪四大基本功： （1）勺功；（2）刀功； （3）火候；（4）调味。</p> | |
| （二）面糊制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 将原材料清洗泡制； 2. 将原材料磨成糊状，磨制面糊，是把麦子、高粱、玉米、谷子、地瓜干等原料淘洗、浸泡，然后磨成糊状物。 | | 20% |
| （三）甜面酱的制作 | <p>将面粉蒸成馒头，弄成碎块加温发酵后晒干，把黄曲 25 克磨成粉，盐炒熟，一起放入冷开水中拌匀，然后装缸。缸口罩一层纱布，太阳晒 1-2 个月后即成。</p> | | 10% |
| （四）煎饼制作工艺 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 准备好煎饼专用工具 2. 将不同原料的面糊进行摊制。 | | 20% |
| （五）成品制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1、准备好煎饼专用工具，取杂粮面糊到煎板上 2、将不同原料的面糊进行摊制。用铲子把面糊摊平，与煎板同大 3、摊均匀了 4、把鸡蛋打上面饼，摊匀 5、鸡蛋摊匀后，撒上咸菜、葱花 | | 20% |

| | | |
|--------------|--|-----|
| | 6、折叠 3 分之 1 的面饼 7、在折叠处涂上甜面酱，在甜面酱上加一块脆饼，在脆饼上加一片生蔬菜，然后从两边折叠面饼，卷起 8、把卷起的煎饼从中间切断，两段叠一起，摆在盘中。 | |
| (六) 成品 包装 | 1. 将摊制好的煎饼进行分类 2. 根据类别折叠整齐 3. 根据类别进行分类包装 | 10% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的山东油篓煎饼制作的专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为 180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、鏊子等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

立体裁剪专项职业能力考核规范

一、定义

运用坯布、剪刀、珠针、铅笔等工具材料，制作立裁的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：立体裁剪 | | 职业领域：服装 | |
|-------------|--|---------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 基础制样 | 1. 能够确定服装的款式，选择人台，必要时可以适当的修补人台 2. 以坯布或面料为材料，以剪刀大头针为工具，在人台上边裁边做进行服装的初步造型 | 1. 布料的经纬纱向的确定 2. 针法的运用 | 40% |
| (二) 完成造型 | 1. 完成造型后，用铅笔进行标点描线，进行平面布样的整理，并用大头针假缝，是服装基本成型 2. 在人台上进行试样，服装的造型以及合体性，加以调整修改，完成最终造型 | 1. 缝份的预留 2. 松量的预留 | 60% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的服装立裁专业知识以及实际操作经验。每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为 90 分钟。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足 10 人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求。

水饺制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用水饺制作的工具、设备和原料，运用手工技术及现代化加工技术、熟制方法制作水饺的能力。青岛海鲜水饺利用海鲜产品制作水饺；平邑三合村水饺制作利用山东传统的制作方法，原生态的原材料，全国发展了七千多家。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：水饺制作 | | 职业领域：中式面点师 | |
|-----------|--|---|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 海鲜类： 1. 海鲜的选购：新鲜食材 2. 海鲜根据不同的要求初加工 3. 海鲜的清洗 4. 能检查工器具是否完备 5. 能进行工器具、操作台等的卫生清洁和消毒工作 6. 能按照产品要求选择原料和辅料 | 烹饪四大基本知识： (1) 刀功；(2) 勺功； (3) 火候；(4) 调味。 海鲜类： 1. 海鲜的营养价值知识 2. 食品原辅料基础知识 3. 海鲜水饺制作工器具常识 | 25% |

| | | | |
|----------------|--|--|-----|
| | <p>7. 按照水饺的馅心配比原辅料</p> <p>其他类别原料:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 选择新鲜的辅料: 芹菜、韭菜、姜、葱; 2. 选择新鲜主料: 猪肉、羊肉、牛肉, 根据不同的需求制作馅料; 3. 选择优质的面粉; 4. 将韭菜洗净切成末; 5. 将肉切成片、丝、粒; 6. 调味料: 盐、香油、花椒、味精、大料 | <ol style="list-style-type: none"> 4. 海鲜水饺制作卫生基础知识 5. 主要原料的性能和营养基础知识 6. 原辅料配比基础知识 7. 称重器具的使用方法 | |
| (二) 水饺馅料的调制 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 馅中加入肉粒、盐、味精、大料、花椒 2. 根据不同海鲜调制馅心 | | 25% |
| (三) 水饺面团制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 能操作搅拌机, 将面粉和各种辅材调制成产品品种和工艺要求所需的面团 2. 能否判断面团醒至程度 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 搅拌机的操作常识 2. 面团调制工艺常识 | 15% |

| | | | |
|---------------------|--|---|------------|
| <p>(四) 成品制作</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 和好面后，使劲揉面，然后用两手揉成擀面杖一般粗细。 2. 然后用刀把面切成一小块一小块的，切的时候切一刀就要转动一次面。这样切出来的面大小比较均匀。 3. 长条的面都切成小块后，再往上面撒一些干面，轻轻的用手拨匀了。撒干面是为了防止面团粘在一起。 4. 接着把小块面沾点面粉，用手压一压，压成小圆饼样，然后再反过来沾沾面粉。 5. 然后就是擀面皮了，把压成小饼的面放在擀面杖底下，先用擀面杖把小饼压一圈，接着一边转动着面片一边碾动擀面杖，尽量把面皮擀的薄一些、圆 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 水饺加工工艺基础知识 2. 分割面团的工具操作、维护和保养知识 3. 水饺造型工艺基础知识 4. 水饺的制作方法和要求 | <p>25%</p> |
|---------------------|--|---|------------|

一些。

6. 接着拿起擀好的面皮，用筷子夹起调好的馅放在中间，注意不要放太多馅，要不然再包饺子时包不住了。

7. 下一步就开始包饺子了，把面皮两边对齐了一折，这时如果馅有露出来的，要往里按一按。然后从一边开始用大拇指和食指捏着面皮进行封口，一定要捏紧了，而且要捏进一块去，捏到中间就停下。接着从另一边开始捏，到最后只剩下中间没有封口，轻轻的把最后的开口捏紧了就行了。然后再轻轻的捏一遍巩固一下，让面粘的更结实。把包好的水饺依次摆到盖盘上，饺子之间要留好空隙，以防沾到一起。

| | | | |
|---------------------------|---|---|------------|
| <p>(四) 水饺的 熟制</p> | <p>1. 能清洁、维护和保养煮锅 2. 能够对水调面团掌握时间 3. 能按各种水饺的工艺要求调整煮制时间 4. 能对各类水饺进行装盘</p> | <p>1. 了解煮锅的特点及使用方法 2. 煮锅的清理、保养知识 3. 水饺冷却和装盘的基础知识及卫生要求</p> | <p>10%</p> |
|---------------------------|---|---|------------|

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的三合村水饺专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

光棍鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

光棍鸡是蒙阴当地一道名吃，迄今为止以光棍鸡为特色的名吃店已遍布全国各地。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职，就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：光棍鸡 | | 职业领域：中式烹调师 | |
|----------|--|----------------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 原料： 1. 选用现宰杀的 579 小公鸡 2. 重量控制在 2.5 斤左右 3. 光棍鸡料、干辣椒、葱、姜、面酱、青椒、酱油、红烧酱汁、味精 | 烹饪四大基本知识：（1）刀功；（2）火候；（3）勺功；（4）色泽 | 30% |
| (二) 改刀 | 1. 将小公鸡的鸡屁股去除 2. 将鸡脖子连同鸡头一同剁下，斩成小块 3. 握住两只鸡爪开背改刀 4. 开背后去除鸡肺及血渍，冲洗干净 5. 握住鸡爪将肉块分别斩成均匀的小块 6. 将葱姜切片，青椒切滚刀块备用 | | 30% |

| | | |
|--------|--|-----|
| (三) 烹制 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 锅入油烧热，放入干辣椒丁爆香 2. 放入鸡块煸干水分 3. 加入鸡料，煸香入味 4. 加面酱煸炒入味翻炒均匀 5. 加酱油继续煸炒入味 6. 加水与鸡块持平 7. 加红烧酱汁调色 8. 大火烧开 3 分钟，转小火慢收汁 9. 出锅前加葱、姜、青椒段、味精一同翻炒出锅 | 40% |
|--------|--|-----|

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的烹饪制作的专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为 180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅灯设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

虾酱鱼尾制作专项职业能力考核规范

一、定义

虾酱鱼尾是山东蒙阴采用独特的制作方法，以其独特的海鲜酱香的口味，赢得食客的青睐，并得到了社会的广泛宣传。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职，就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：虾酱鱼尾 | | 职业领域：中式烹调师 | |
|-----------|--|----------------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 原料： 1. 采用新鲜的白鲢鱼尾； 2. 浓香虾酱、鸡精、味精、花椒、八角水、食用油。 | 烹饪四大基本知识：(1)刀功；(2)火候；(3)勺功；(4)色泽 | 30% |
| (二) 清洗改刀 | 1. 将鱼尾从背部开刀片开，去除鱼骨； 2. 清洗去除腥衣； 3. 从鱼肉内部打十字花刀，要求1厘米防不要切透。 | | 20% |
| (三) 腌制 | 1. 将虾酱均匀的涂抹在打满花刀的鱼肉上； 2. 撒上鸡精，腌制十小时以上。 | | 20% |

| | | |
|--------|---|-----|
| (四) 烹制 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 首先将鱼肉上的虾酱清洗干净，控水待用； 2. 起锅烧油，油量要大一些； 3. 油温烧至八成以上热，将打花刀一面放入锅内煎至定型再煎鱼背； 4. 铁板烧热，加半勺花生油，将鱼尾打花刀一面放入铁板中慢火煎至 3 分钟即可。 | 30% |
|--------|---|-----|

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的烹饪制作的专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为 180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅灯设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

花样馒头制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用面点工艺的基础理论和基础知识，选择原料、面团、馅料、成型、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技术，制作花样馒头制作的职业能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：花样馒头制作 | | 职业领域：中式面点师 | |
|-------------|--|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 选料配料 | 1. 能选择纯天然无公害的蔬菜并榨汁作为调色原料。 2. 能根据不同的单品选择不同劲道的面粉。 | 1. 蔬菜汁和面粉配比。 2. 原料的作用及各项营养知识。 3. 安全卫生知识。 | 20% |
| (二) 和面和醒发 | 1. 能根据制作单品的规格选取面粉及蔬菜汁用量，并按照一定比例进行配制和面。 | 1. 和面及揉面的基础知识和手法力度。 2. 面团醒发的时间和温度关系。 | 30% |

| | | | |
|------------------|--|--|------------|
| | <p>2. 能判断不同的蔬菜汁和不同面粉所和面团的准确时间。</p> <p>3. 能熟练掌握醒发箱的温度、湿度和时间。</p> | <p>3. 醒发箱的操作使用方法。</p> | |
| <p>(三) 制作及加工</p> | <p>1. 能将醒发好的面团经过揉、搓、捏、压等手法制作成各种寓意不同、造型别致的花馍锥型。</p> <p>2. 能熟练使用各种压花辅助工具。</p> <p>3. 能在不同温度条件下能具体掌握花馍锥型制作完成到上锅蒸制的时间。</p> <p>4. 能掌握蒸车的使用及养护方法。</p> | <p>1. 面点制作的基本理论、面点的口感、面点馅料知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、面点设计等理论知识。</p> <p>2. 熟悉各种辅助工具的操作方法和造型。</p> <p>3. 面团醒发时间一般为夏季：1-1.5 小时，冬季：2-3 小时。</p> <p>4. 蒸制时间一般 30 分钟左右，出品时不得有面生、半生不熟等现象。</p> | <p>30%</p> |

| | | | |
|------------------------|---|---|------------|
| <p>(四) 成品出锅后的晾晒及包装</p> | <p>1. 能掌握成品晾晒的时间和注意事项。 2. 能根据成品的外观选择不同的包装方式独立完成外包装。</p> | <p>1. 成品出锅后应按要求晾晒，晾晒时间的季节、温度要求。 2. 花馍冷却和包装的基础知识和卫生要求。</p> | <p>20%</p> |
|------------------------|---|---|------------|

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄具有相应技能的劳动者均可申报

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的面点制作专业知识及实际操作经验: 每个考评组不少于 3 个考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为 120 分钟。

(四) 鉴定场地设备要求

考试所需原材料(面粉、蔬菜)需考生自备, 考场应具有榨汁机、蒸锅、擀面杖等必备设备, 符合给、排水要求、卫生要求、通风要求、和光照明要求。

蒙山人家多彩果蔬面食制作专项 职业能力考核规范

一、定义

蒙山人家多彩果蔬面食是山东蒙阴人民采用最原始的传统面艺制作工艺，结合了水果及蔬菜进行有机的结合，使其色泽、口感、营养达到最佳的效果。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职，就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：蒙山人家多彩果蔬面食制作 职业领域：中式面点师 | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------------|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 原料： 1. 准备色泽鲜艳的水果与蔬菜； 2. 红曲米粉、盐、植物油、面粉、酵母。 | 1. 面点的知识； 2. 塑性的基本技能； 3. 时间的控制。 | 30% |
| (二) 榨汁准备 | 1. 将原料去皮榨汁； 2. 将青菜焯水过凉； 3. 榨汁特通。 | | 20% |

| | | |
|----------|--|-----|
| (三) 发面准备 | 1. 根据季节放适宜温度的水; 2. 根据季节时间长短的把握; 3. 将果蔬汁按不同的颜色分别拌入面中进行分类发酵。 | 30% |
| (四) 塑形 | 1. 借助相应的模具进行造型; 2. 将面揉至油光发亮; 3. 对各颜色面团进行揉、搓、擀、剪等进行加工。 | 20% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的面点制作的专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅灯设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

红烧兔子头制作专项职业能力考核规范

一、定义

红烧兔子头是山东蒙阴人民对兔子头采用独特的制作方法，以其独特的麻辣鲜香的口味，赢得社会几十年的追捧和好评。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职，就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| 能力名称：红烧兔子头 | | 职业领域：中式烹调师 | |
|------------|---|--|------|
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| (一) 备料 | 原料 1. 采用新鲜的兔子头； 2. 葱、姜、干辣椒、花椒、川椒、白芷、栀子、桂皮、香叶、八角、小茴、草果； 3. 盐、味精、料酒、色拉油。 | 烹饪的四大基本知识： (1) 勺功； (2) 火候； (3) 调味； (4) 色泽。 | 30% |
| (二) 清洗准备 | 1. 将兔子头焯水，冲洗去血渍 | | 10% |
| (三) 卤煮 | 1. 将八角、花椒、葱姜、香叶、白芷、栀子、桂皮放入料包冲洗去杂质 2. 将桶锅锅底放入平盘或篦防止糊锅 | | 30% |

| | | |
|----------|--|-----|
| | <p>3. 桶内根据兔子头的重量加水，比例为 10 斤兔头 8 千克开水</p> <p>4. 放入兔子头、料包，大火烧开 15 分钟，转微火焖煮 30 分钟捞出</p> | |
| (四) 红烧制作 | <p>1. 锅入油，加川椒、孜然粉爆香；</p> <p>2. 加干辣椒爆香；</p> <p>3. 加姜片煸炒；</p> <p>4. 放入卤煮好的兔子头，翻炒去除多余水分，加兔子头料一同翻炒入味；</p> <p>5. 加味达美、酱油继续翻炒，翻炒至微红，加味精翻炒出锅装盘。</p> | 30% |

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

(二) 考评员构成

考评员应具备一定的烹饪卤煮的专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为 180min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅灯设备，考核场地应符合厨房的面的、层高、排水、卫生、通风、照明要求。