山东省专项职业能力考核项目目录

（2024年版）

| 序号 | 项目名称 | 类别 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 潍坊朝天锅制作 | 食品制作类 |
| 2 | 潍坊鸡鸭和乐制作 | 食品制作类 |
| 3 | 鱼干制作 | 食品制作类 |
| 4 | 商河老豆腐制作 | 食品制作类 |
| 5 | 糖酥煎饼制作 | 食品制作类 |
| 6 | 鲜鱼丸制作 | 食品制作类 |
| 7 | 茶叶加工 | 食品制作类 |
| 8 | 锅贴制作 | 食品制作类 |
| 9 | 排骨米饭制作 | 食品制作类 |
| 10 | 食品雕刻 | 食品制作类 |
| 11 | 煎饼制作 | 食品制作类 |
| 12 | 水饺制作 | 食品制作类 |
| 13 | 光棍鸡制作 | 食品制作类 |
| 14 | 虾酱鱼尾制作 | 食品制作类 |
| 15 | 花样馒头制作 | 食品制作类 |
| 16 | 蒙山人家多彩果蔬面食制作 | 食品制作类 |
| 17 | 红烧兔子头制作 | 食品制作类 |
| 18 | 单县羊肉汤制作 | 食品制作类 |
| 19 | 莱芜炒鸡制作 | 食品制作类 |
| 20 | 滕州羊汤制作 | 食品制作类 |
| 21 | 郓城壮馍制作 | 食品制作类 |
| 22 | 胶东鲅鱼水饺制作 | 食品制作类 |
| 23 | 平原签子馒头制作 | 食品制作类 |
| 24 | 东平烧饼制作 | 食品制作类 |
| 25 | 东平粥制作 | 食品制作类 |
| 26 | 周村烧饼制作 | 食品制作类 |
| 27 | 史口烧鸡制作 | 食品制作类 |
| 28 | 利津水煎包制作 | 食品制作类 |
| 29 | 蕉庄烧饼制作 | 食品制作类 |
| 30 | 海鲜特色粥品制作 | 食品制作类 |
| 31 | 胶东花饽饽制作 | 食品制作类 |
| 32 | 枣庄辣子鸡制作 | 食品制作类 |
| 33 | 东昌呱嗒制作 | 食品制作类 |
| 34 | 义安成馄饨制作 | 食品制作类 |
| 35 | 枣庄菜煎饼制作 | 食品制作类 |
| 36 | 黄焖鸡制作 | 食品制作类 |
| 37 | 把子肉制作 | 食品制作类 |
| 38 | 博山豆腐箱制作 | 食品制作类 |
| 39 | 博山酥锅制作 | 食品制作类 |
| 40 | 院上烤鸡（立章烤鸡）制作 | 食品制作类 |
| 41 | 泗水火烧制作 | 食品制作类 |
| 42 | 邹城炒笨鸡制作 | 食品制作类 |
| 43 | 邹城川味面制作 | 食品制作类 |
| 44 | 鱼台小龙虾制作 | 食品制作类 |
| 45 | 滨州锅子饼制作 | 食品制作类 |
| 46 | 烧烤制作 | 食品制作类 |
| 47 | 粉条加工制作 | 食品制作类 |
| 48 | 滨州八大碗制作 | 食品制作类 |
| 49 | 孟府菜制作【东山踏青菜品制作、干贝豆花制件、鸽包翅制作、菌菇汤制作、花式点心制作、菊争艳（鱼）制作、孟府一品锅制作、孟母千张包制作、茄罐制作、三套鸭制作、手撕黄牛肉制作、养生五谷海参制作、一品豆腐制作】 | 食品制作类 |
| 50 | 萝卜干腌制 | 食品制作类 |
| 51 | 无铅松花皮蛋制作 | 食品制作类 |
| 52 | 水煎包制作 | 食品制作类 |
| 53 | 商河马蹄烧饼制作 | 食品制作类 |
| 54 | 马踏湖小鱼面子椒制作 | 食品制作类 |
| 55 | 草桥四喜丸子制作 | 食品制作类 |
| 56 | 利津锅饼制作 | 食品制作类 |
| 57 | 龙居丸子制作 | 食品制作类 |
| 58 | 广饶油粉制作 | 食品制作类 |
| 59 | 蓬莱小面制作 | 食品制作类 |
| 60 | 陈楼筒子鸡制作 | 食品制作类 |
| 61 | 圣源水晶包制作 | 食品制作类 |
| 62 | 老济宁烧虾股制作 | 食品制作类 |
| 63 | 汪鱼丝制作 | 食品制作类 |
| 64 | 糖㸆山药制作 | 食品制作类 |
| 65 | 高密拤饼制作 | 食品制作类 |
| 66 | 高密炉包制作 | 食品制作类 |
| 67 | 景芝三页饼烙制 | 食品制作类 |
| 68 | 潍坊肉火烧制作 | 食品制作类 |
| 69 | 渤海湾蟹肉灌汤包制作 | 食品制作类 |
| 70 | 水稻栽培 | 种植类 |
| 71 | 花生高产栽培 | 种植类 |
| 72 | 梨树栽培 | 种植类 |
| 73 | 甜玉米栽培 | 种植类 |
| 74 | 大棚建造 | 种植类 |
| 75 | 苹果树修剪 | 种植类 |
| 76 | 果树水肥一体化浇灌 | 种植类 |
| 77 | 猕猴桃树栽培 | 种植类 |
| 78 | 桃树修剪 | 种植类 |
| 79 | 芦笋栽培 | 种植类 |
| 80 | 玫瑰种植 | 种植类 |
| 81 | 菌类栽培 | 种植类 |
| 82 | 白蜡、国槐种苗嫁接 | 种植类 |
| 83 | 蔬菜瓜果农药残留检测 | 种植类 |
| 84 | 桃树栽培 | 种植类 |
| 85 | 梨树修剪 | 种植类 |
| 86 | 灵芝栽培 | 种植类 |
| 87 | 樱桃栽培 | 种植类 |
| 88 | 马铃薯栽培 | 种植类 |
| 89 | 蔬菜保鲜 | 种植类 |
| 90 | 蔬菜运输 | 种植类 |
| 91 | 金银花整形修剪 | 种植类 |
| 92 | 沾化冬枣栽培 | 种植类 |
| 93 | 沾化冬枣种苗嫁接 | 种植类 |
| 94 | 石榴树盆景制作 | 种植类 |
| 95 | 石榴树栽培 | 种植类 |
| 96 | 杨家埠木版年画手工印刷 | 手工制作类 |
| 97 | 剪纸 | 手工制作类 |
| 98 | 高密扑灰年画制作 | 手工制作类 |
| 99 | 红木嵌银漆器嵌丝 | 手工制作类 |
| 100 | 鲁绣制作 | 手工制作类 |
| 101 | 拼布 | 手工制作类 |
| 102 | 黑陶制作 | 手工制作类 |
| 103 | 柳编 | 手工制作类 |
| 104 | 手工拉坯 | 手工制作类 |
| 105 | 陶瓷彩绘 | 手工制作类 |
| 106 | 陶瓷雕塑 | 手工制作类 |
| 107 | 陶艺制作 | 手工制作类 |
| 108 | 桃木雕刻 | 手工制作类 |
| 109 | 东昌葫芦雕刻 | 手工制作类 |
| 110 | 青派掐丝珐琅制作 | 手工制作类 |
| 111 | 长汀寨扫帚制作 | 手工制作类 |
| 112 | 染缬 | 手工制作类 |
| 113 | 假发制作 | 手工制作类 |
| 114 | 蒲草编织 | 手工制作类 |
| 115 | 淄博木板烙画 | 手工制作类 |
| 116 | 手工草编 | 手工制作类 |
| 117 | 毛刷制作 | 手工制作类 |
| 118 | 崂山红茶加工 | 手工制作类 |
| 119 | 崂山绿茶加工 | 手工制作类 |
| 120 | 古建砖瓦烧制 | 手工制作类 |
| 121 | 手工藤编 | 手工制作类 |
| 122 | 烙画制作 | 手工制作类 |
| 123 | 观赏石制作 | 手工制作类 |
| 124 | 传拓制作 | 手工制作类 |
| 125 | 潍坊风筝制作 | 手工制作类 |
| 126 | 巨野工笔牡丹画绘制 | 手工制作类 |
| 127 | 农产品新媒体推广 | 其它类 |
| 128 | 电商直播 | 其它类 |
| 129 | 微视频制作 | 其它类 |
| 130 | 遮雨棚搭建 | 其它类 |
| 131 | 砭石理疗 | 其它类 |
| 132 | 植物精油配制 | 其它类 |
| 133 | 木地板铺装 | 其它类 |
| 134 | 香道技艺 | 其它类 |
| 135 | 鼓子秧歌表演 | 其它类 |
| 136 | 传统拍打 | 其它类 |

（1）

潍坊朝天锅制作专项职业能力考核规范

**一、定义**

利用朝天锅制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行朝天锅制作的能力。

**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： 潍坊朝天锅制作 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、将猪头劈批两半去毛，取出口条、猪脑洗净；肠子（大肠翻肠洗净去油）、猪肚放入冷水盆中洗净去粘液，猪心、肝、肺分类洗净，油母鸡宰杀后洗净  2、锅至灶上加开水，大肠、肚浸透，捞入冷水盆内再洗净，锅内再放入口条、猪头浸透，捞入冷水盆内洗净。口条刮去白皮  3、煮锅内放入清水，加煮锅调料，放入猪下货旺火烧开，细火煮熟，再将猪肝下锅煮透，然后将猪下货全部捞出 | 1、刀工技术知识  2、各种原料的鉴别知识  3、炉具结构、使用和维护知识  4、火候知识 | 40% |
| （二）  汤制作 | 另起锅加水、部分老汤，放入油母鸡，开锅去浮沫，加酱油、盐兑好口即可食用。 | 1、原料的性质  2、调味品的鉴别知识  3、火候知识 | 30% |
| (三)  成品制作 | 1、鸡蛋、肉丸子可随吃随下锅煮透。  2、猪下货随吃随切好下锅再烫透，卷饼时也可撒上少许炒制好的芝麻盐，其味更佳。 | 1、食品造型基本知识  2、成品制作技术 | 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朝天锅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180min。

（四）鉴定场地设备要求

实际操作考场面积和设备、工具及其它备品数量，根据依次同时鉴定人数确定，考核场地应符合厨房的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

（2）

潍坊鸡鸭和乐制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用鸡鸭和乐的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术，熟制的方法，进行潍坊鸡鸭和乐的制作能力。

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：潍坊鸡鸭和乐制 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 | 主料：面粉  调配料：汉肉、鸡肉丝、鸭肉丝、甜蒜、咸香椿芽、咸韭菜、香菜、咸萝卜丁、蛋皮、淀粉、味精、花椒油、香油等。 | 1、原料的质量鉴别知识。  2、刀工知识。  3、配料的鉴别方法。 | 30% |
| （二）  面团制作 | 将精粉面、淀粉按一定比例用温水和好，要求面比较硬。 | 1、发面面坯材料的质量鉴别知识。  2、组成材料比例的换算方法 | 40％ |
| （三）  和乐制作 | 1、将面放置在特制的和乐床上挤压进沸水中煮熟捞出。  2、加进各种卤料，并加入鲜鸡鸭汤即可。 | 1、设备工具的使用维护知识。  2、味型调制方法。 | 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鸡鸭和乐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180min。

（四）鉴定场地设备要求

实际操作考场面积和设备、工具及其它备品数量，根据依次同时鉴定人数确定，考核场地应符合厨房的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

（3）

鱼干制作专项职业能力考核规范

一、定义

可以利用鲜鱼、精盐和水，将鲜鱼制作成鱼干的能力。

二、适用对象

水产品加工厂的鱼干腌渍工人、水产专业的学生及希望从事水产品加工的其他人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：鱼干制作 职业领域：水产品加工员** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  配制原料 | 选料，选择鲜鱼。 | 具有挑选鲜度好的原料的鉴别知识 | 10％ |
| （二）  开片 | 用刀准确完成开片 | 掌握开片技巧 | 20％ |
| （三）  浸泡 | 将各种辅料正确称量、配制、调味 | 1.具有称量的计算知识  2.熟悉鲜鱼腌渍的基本原理 | 50％ |
| （四）  烘干 | 机器烘干，达到品质要求 | 卫生知识 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件：

考试面向全体社会劳动者，具有相应岗位技能者均可报名。

（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：

鉴定方式：以腌渍鱼干实际操作考核进行，按照考核要求，在规定的时间内完成任务考试题目。

鉴定时间：120分钟。

（四）鉴定场地设备要求：

考场应设有三相电源。考场应宽敞、采光良好，干净整洁，空气保持流通。

烘干机1台，烤网2个，封口机1台，设有三相电源1个，10kg长条筐，2kg小白盒，搅拌棒1个，案板1个，电子秤1台，菜板1块，刀1把，盐1kg。

（4）

商河老豆腐制作专项职业能力考核规范

一、定义

按制作要求，达到商河老豆腐操作的能力。

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：商河老豆腐制作 职业领域：豆制品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比例** |
| （一）选豆粉、选水 | 1、能准备豆粉：把大豆中的杂物、破口豆、霉烂豆、虫蛀豆、杂豆等完全检去，再将磨碎成豆粉  2、能准备选择适宜的水：可用试纸测试，选用pH值5—6可产生酸碱反应的水 | 1、豆粉磨制质量要求  2、水质鉴别质量要求 | 30% |
| （二）制作制剂 | 1、能准备配料：制法是取用熟石膏粉三钱（每斤豆粉用量），放入盆内，加入等量水调成糊状。用手或工具仔细研磨，挤碎溶化后，添少量水进行稀释。略等片刻，颗粒较粗的石膏往下沉淀，取其悬浮液备用。  2、能检查制剂质量  3、能掌握制剂的配比标准 | 1、配料知识及要求  2、营养学 | 20% |
|  | 1、能掌握滤浆技艺：把豆粉与水以1：5比例搅成糊状，倒入滤单；再把13份水多次逐渐加到单里。边加水，边搅动。直到滤出豆渣。流下的淡浆，加入锅内，即可加热煮沸 |  |  |
| （三）制作豆浆、滤浆、点脑 | 2. 能把生豆浆过滤后经过烧煮，使残留的豆渣体积有所膨胀。因此，要把煮熟的浆，再倒入滤单内，经第二次滤浆后，即可制得口感良好的豆浆  3、能掌握点脑技术。制作老豆腐，是把凝固剂倒入容器内，充分搅动后，立即把熟浆冲进去，称为反点。点后立即加盖。胀浆约10分钟后，大豆蛋白质可凝固好，即制得味美且有营养的豆腐脑 | 1、烹饪知识  2、营养学 | 40% |
| （四）制作浇汁 | 1.能掌握浇汁的制作。芝麻酱内加入精盐，并陆续加进凉开水调匀；蒜泥用凉开水调成汁；酱豆腐用凉开水调稀2.能掌握浇汁的技巧。将老豆腐盛入碗内，趁热浇上芝麻酱、辣椒油、酱油、蒜汁和腌韭菜花 | 1、烹饪知识  2、营养学 | 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报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的烹饪专业知识及实际操作经验；每个考评员组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取室内烹饪操作间现场实际操作方式。技能操作考核时间为分钟。

（四）鉴定场地及设备要求

考场面积不小于25㎡，操作场地应光线充足、整洁卫生、空气流通，具有安全防火措施，有石磨、炊具、盛具、搅拌器等设施。

（5）

糖酥煎饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用糖酥煎饼的制作设备、工具和原料，运用摊制技术及配料及叠制方法，进行糖酥煎饼的制作能力。

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：糖酥煎饼制作 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）  选料配料 | 1、能判断出各种原料的质量。  2、能根据生产任务量选用原料并计算出组成原料的加水量和原料使用量。 | 1、原料的质量鉴别知识  2、原料比例换算方法  3、每种原料的作用  4、安全卫生知识 | 20% |
| （二）制作原料（打浆） | 1、能控制打浆的加工程序和时间。  2、能控制打浆的粗细度 | 1、设备、工具的使用和维护知识。  2、浆糊的保管知识 | 20% |
| （三）摊制技术 | 1、鏊子达到制作温度  2、摊制的厚薄度 | 1、设备、工具的使用和维护知识。温度识别  2、厚薄均匀度的鉴别知识 | 30% |
| （四）  成型技术 | 能在规定的时间叠起  能够形状大小一致 | 造型的基本知识  叠起的速度和温度 | 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糖酥煎饼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2小时。

（四）鉴定场地设备要求

考场应符合给、排水要求、卫生要求、通风要求、和光照明要求

煎饼鏊子30台、打浆机2台

（6）

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

（7）

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** |
| 加工准备 | （一）  原料准备 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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% |
| 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

（8）

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% |
| （三）  和面 | 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 | 1.原材料的使用与比例  2.原材料温度的控制知识 | 30% |
| （四）  制作成型 | 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 | 1.锅的温度和时间的掌握  2.成品色泽要求 | 30% |

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。

（9）

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% |
| （三）  操作过程 | 1.排骨洗净放入锅中加适量水，大火烧开去油沫，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 | 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 | 50% |
| （四）  成品 | 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 | 砂锅有保温作用 | 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。

（10）

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：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](https://baike.so.com/doc/5367569-5603331.html" \t "_blank)，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.镂刻  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。

（11）

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，添加适量铺料，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，展开后单片厚薄基本均匀，形态完整；  5、无肉眼可看见的外来杂质。  6、烹饪四大基本功：（1）勺功；（2）刀功；（3）火候；（4）调味。 | 20% |
| （二）面糊制作 | 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、高梁、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 | 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。 | | 10% |
| （四）煎饼制作工艺 | 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 | 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  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。 | | 20% |
| （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。

1. 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。

1. 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。

1. 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。

（12）

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（海鲜类） 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  7.按照水饺的馅心配比原辅料  其他类别原料：  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 | 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  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 | 25% |
| （二）  水饺馅料的调制 | 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 | 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 | 1.搅拌机的操作常识  2.面团调制工艺常识 | 15% |
| （四）成品制作 | 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。 | 1.水饺加工工艺基础知识  2.分割面团的工具操  3.作、维护和保养知识  4.水饺造型工艺基础知识  5.水饺的制作方法和要求 | 25% |
| （四）  水饺的熟制 | 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 | 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 | 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。

1. 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。

1. 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。

（13）

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 | 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。

（14）

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 | 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。

（15）

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、馅心、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。  2.能判断不同的蔬菜汁和不同面粉所和面团的准确时间。  3.能熟练掌握醒发箱的温度、湿度和时间。 | 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。  3.醒发箱的操作使用方法。 | 30% |
| （三）制作及加工 | 1.能将醒发好的面团经过揉、搓、捏、压等手法制作程各种寓意不同、造型别致的花馍雏型。  2.能熟练使用各种压花辅助工具。  3.能在不同温度条件下能具体掌握花馍雏型制作完成到上锅蒸制的时间。  4.能掌握蒸车的使用及养护方法。 | 1.面点制作的基本理论、面点的口感、面点馅心知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、面点设计等理论知识。  2.熟悉各种辅助工具的操作方法和造型。  3.面团醒发时间一般为夏季：1-1.5小时，冬季：2-3小时。  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。 | 30% |
| （四）成品出锅后的晾晒及包装 | 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。 | 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。 | 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。

（16）

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.将青菜绰水过凉；  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。

（17）

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；  葱、姜、干辣椒、花椒、川椒、白芷、栀子、桂皮、香叶、八角、小茴、草果；  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.将兔子头绰水，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  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  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 | | 30% |
| （四）红烧制作 | 1.锅入油，加川椒、孜然粉爆香；  2.加干辣椒爆香；  3.加姜片煸炒；  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；  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。 | | 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，考核场地英符合厨房的面的、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

（18）

单县羊肉汤制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用羊肉、羊大骨熬配一定的调料制成单县羊肉汤，达到“色质纯净，鲜而不膻，香而不腻，烂而不黏”的要求。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：单县羊肉汤制作 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）  羊肉鉴别 | 1.能直接用肉眼鉴别羊肉为山羊肉，而非绵羊肉。  2.能够直接用肉眼鉴别羊肉为活体屠宰，而非尸体屠宰。 | 肉质鉴别的知识。 | 15% |
| （二）  羊肉羊骨细冲水 | 1.冲水时间的掌握。  2.冲水速率的把握。 | 1.羊肉成色的变化。  2.羊骨成色的变化。 | 3% |
| （四）  羊骨头、羊肉水的入锅处理 | 1、大骨羊肉按照顺序放入。  2.掌握水量的控制。  3.能够掌握羊油需求的调整。 | 1.羊肉的初加工。  2.适量水的加入和调整。  3.羊肉羊骨、羊油的入锅处理措施。 | 10% |
| （五）  调味料的选择处理 | 1.能够掌握单县羊肉汤传统特制调味料的组合。  2.能正确的进行大料清理和冲洗。  3.把握大料入锅的时机 | 1.调味料的选择。  2.调味料的处理冲洗标准。  3.调味料的入锅。 | 5% |
| （六）  熬制过程 | 1.能熟练掌握羊肉的翻动和调整。  2.熟练掌握熬制时汤色的变化。  3.能熟练的掌握熬制羊肉汤时的关键时间点。  4.能熟练掌握熬制时火的控制。 | 1.各时间段羊肉位置的调整和翻动技巧。  2.各时间段的应该出现的汤色。  3.熬制羊肉汤的火候控制。  4.熬制羊肉汤水量的控制。  5.烧汤再次添水时，调味料和羊油的再次补充。 | 50% |
| （七）  按时出汤 | 1.料面入碗。  2.熟羊肉切配。  3.入篓盛汤。  4.香菜提鲜。 | 1.料面加工。  2.刀工知识。  3.米篓出汤的技巧。 | 5% |
| （八）  收尾工作 | 1.关闭燃气各个阀门。  2.锅内羊肉、羊骨的正确处理。  3.卫生收尾。 | 1.安全卫生常识。  2.熟食的正确储存和保管。 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评组构成

考评员应熟练掌握单县羊肉汤熬制的专业知识和实际操作经验；每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间90分钟。

（四）鉴定场地设备要求

操作考场面积不小于20平方米，具备灶具、炊具、餐具、保洁、灭火、专业护理等相关操作物品。室内应采光良好，通风良好，整洁无干扰。

（19）

莱芜炒鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用莱芜炒鸡的制作技法，以鸡为原料，并配以干辣椒、花椒、八角、大料等调料进行加工的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：莱芜炒鸡制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉家禽类食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据莱芜炒鸡要求对整鸡原料进行加工。  2.能根据莱芜炒鸡的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据莱芜炒鸡需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 能对主辅料进行初加工与切配；能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调味技术。  3.烹调方法。  4.确保菜品的温度。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件。

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成。

考评员应具有一定的莱芜炒鸡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分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（20）

滕州羊汤制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用滕州羊汤的制作技法，以羊肉为原料，并配以花椒、胡椒、八角、大料等调料进行加工的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：滕州羊汤制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉家畜食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据滕州羊汤的操作规程：（1）羊带骨剁大块清水浸泡。（2）羊杂灌洗干净。（3）羊肉、羊杂沥水备用。  2.能根据滕州羊汤初步熟处理操作规程：（1）清水煮肉（2）煮制羊杂（3）准备小料。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据滕州羊汤需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 能对主辅料进行初加工与切配；能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调味技术。  3.烹调方法。  4.确保菜品的温度。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的滕州羊汤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分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（21）

郓城壮馍制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用面粉和羊肉为原料，并配以粉条、葱姜、花椒面等调料，运用一定的制作技巧加工壮馍的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：郓城壮馍制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据郓城壮馍要求对羊肉原料进行加工。  2.能根据郓城壮馍的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料（面粉）的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据制作郓城壮馍需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 1.能对主辅料进行初加工与切配；  2.能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调味技术。  3.烹调方法。  4.确保成品的温度。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的郓城壮馍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分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（22）

胶东鲅鱼水饺制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用胶东鲅鱼水饺的制作技法，以鲅鱼为原料，并配以韭菜、葱姜、猪大油等调料进行加工制作的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：胶东鲅鱼水饺制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据胶东鲅鱼水饺要求对鲅鱼肉进行加工。  2.能根据胶东鲅鱼水饺的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据制作胶东鲅鱼水饺需要按照比例投放主配调辅料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 1.能对主辅料进行初加工与切配；  2.能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调馅技术。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的胶东鲅鱼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

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于90分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（23）

平原签子馒头制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用平原签子馒头的制作技法，以面粉为原料，并配以酵母等调料进行加工，制作方便、麦香味突出，地方名吃。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：平原签子馒头制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据平原签子馒头要求对面粉进行加工。  2.能根据平原签子馒头的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据制作平原签字馒头需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 能对主辅料进行初加工与切配；能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.和面技术。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的平原签子馒头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

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于90分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（24）

东平烧饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用特殊的土制烤炉，加木炭为燃料进行烤制东平烧饼的能力。

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：东平烧饼制作 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）  选料 | 精制面粉、老酵母面团、碱面、精盐、蜂蜜、熟芝麻。 | 准确把握用料比例。 | 10% |
| （二）  发面 | 将老酵母面团用为水溶化后加上面粉，再分次加入清水25斤进行搅拌均匀。 | 1.达到手光面光盆光即为标准。  2.大盆加盖后饧面，冬天四个小时，夏天两个小时即可。 | 20% |
| （三）  兑碱 | 将碱面用温水溶化后浇在发酵好的面团中，用两手揉搓均匀并达到所需的软硬度即可。 | 合理掌握面团的软硬度。 | 10% |
| （四）  下剂 | 将兑好碱的面团用刀切下长条后再用双手搓成圆条，用手揪成大小均匀的剂子。 | 标准是每一斤面粉下成六个烧饼的胚剂。 | 10% |
| （五）  研磨 | 将下好的剂子用手掌根部按压成一个扁圆形的坯子，然后放在平盘中，研磨成扁平形状。待剂子与盘子直径相似时即为烧饼的坯剂。 | 1.左手捏住盘子边沿，右手蘸清水后平伸四指将坯剂研磨成扁平形状。  2.用刷子刷上盐水芝麻，使芝麻布满整个烧饼表面。 | 20% |
| （六）  烤制 | 火炉加木炭生旺后把炉膛内壁烤热至达到烤烧饼所需的温度。  用右手托起研磨后的生饼坯，用力反贴在烧饼炉堂内壁上，有芝麻一面朝向炭火，逐个贴好后烧三至五分钟。 | l.用毛刷蘸上蜂蜜水刷在炉膛壁上的烧饼表面，继续烤至三分钟。  2.待烧饼熟透后，全部呈现焦黄色，达到干香酥脆的特点后，用铲子铲下来即可。 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的东平烧饼专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于2名考评员。

1. 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60分钟。

1. 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平方米的操作间，室内有烧饼炉，铲子、毛刷、木炭、大平盘、凳子、长条桌等。

（25）

东平粥制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用[大豆](https://baike.so.com/doc/5385045-5621481.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、小米制浆熬制，符合浓稠、细腻、滑润爽口的要求。

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：东平粥制作 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.粒粒饱满、色泽金黄的黄豆。  2.山区产的黄灿灿的小米。 | 选用优质原料是东平粥味美爽口的保障。 | 10% |
| （二）  原料加工 | 1.黄豆挑选至无杂色，无小粒、无碎瓣、无沙子后用清水洗干净，再用两倍的清水将黄豆泡在大盘内，以泡透为准。  2.小米用清水漂洗干净后用两倍的清水泡在另一个大盘内。 | 小米和黄豆的泡至时间为：夏天八个小时，冬季十二个小时，夏天用冷水，冬季用50℃的温水为宜。 | 20% |
| （三）  黄豆制浆 | 将泡好的黄豆用磨磨成豆浆后，再用白布做的布包进行过滤，把豆浆过滤至净锅内，豆渣可做它用。 | l.合理掌握黄豆研磨的粗细程度。  2.豆浆过滤要求较高。 | 20% |
| （四）  小米制浆 | 泡好的小米磨成极细的米浆盛入盘内用。 | 米浆研磨较豆浆来讲更为细致。 | 20% |
| （五）  熬制 | 豆浆锅内加足凉水，用柴火烧开后煮豆浆十分钟，用手勺舀起生米浆泼撒在滚开的豆浆锅内，边搅动编舀生米浆下入锅内，至全部米浆下净后仍保持锅内沸滚，达到既不稀也不稠，色泽乳白，香味浓郁。 | 1.米浆下锅同时用长木勺不停的搅动使锅中的豆浆米浆在成熟的过程中由稀至稠。  2.熬制以不糊锅为准，熬粥的时间为开后三十分钟为佳。 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的东平粥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。

1. 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分钟。

1. 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平方米的操作间，室内有炉灶，石磨、长勺、保温桶、凳子、长条桌等。

（26）

周村烧饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

用特殊的土制烤炉，加木炭为燃料进行烤制周村烧饼的能力。

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：周村烧饼制作 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）  选料 | 精制面粉、老酵母面团、碱面、精盐、蜂蜜、熟芝麻。 | 准确把握用料比例。 | 10% |
| （二）  发面 | 将老酵母面团用为水溶化后加上面粉，再分次加入清水25斤进行搅拌均匀。 | 1.达到手光面光盆光即为标准。  2.大盆加盖后饧面，冬天四个小时，夏天两个小时即可。 | 20% |
| （三）  兑碱 | 将碱面用温水溶化后浇在发酵好的面团中，用两手揉搓均匀并达到所需的软硬度即可。 | 合理掌握面团的软硬度。 | 10% |
| （四）  下剂 | 将兑好碱的面团用刀切下长条后再用双手搓成圆条，用手揪成大小均匀的剂子。 | 标准是每一斤面粉下成六个烧饼的胚剂为好。 | 10% |
| （五）  研磨 | 将下好的剂子用手掌根部按压成一个扁圆形的坯子，然后放在平盘中，研磨成扁平形状。待剂子与盘子直径相似时即为烧饼的坯剂。 | 1.左手捏住盘子边沿，右手蘸清水后平伸四指将坯剂研磨成扁平形状。  2.用刷子刷上盐水芝麻，使芝麻布满整个烧饼表面。 | 20% |
| （六）  烤制 | 火炉加木炭生旺后把炉膛内壁烤热至达到烤烧饼所需的温度。  用右手托起研磨后的生饼坯，用力反贴在烧饼炉堂内壁上，有芝麻一面朝向炭火，逐个贴好后烧三至五分钟。 | l.用毛刷蘸上蜂蜜水刷在炉膛壁上的烧饼表面，继续烤至三分钟。  2.待烧饼熟透后，全部呈现焦黄色，达到干香酥脆的特点后，用铲子铲下来即可。 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的州城烧饼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

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间60分钟。

（四）鉴定场地设备要求

考场光线充足，整洁无干扰，空气流通。考场具备不小于100平米的操作间，具有烧饼炉，铲子、毛刷、木炭、大平盘、凳子、长条桌等相应材料设备。

（27）

史口烧鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

具备将健康柴鸡通过腌制，盘形、卤制，熏烤，晾干等工艺制作成史口烧鸡的能力。

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：史口烧鸡制作 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）  选鸡 | 能识别鸡的种类和鸡龄。 | 鸡肉鉴别知识。 | 5% |
| （二）  清洗 | 1.清洗时间的掌握。  2.冲水速率的把握。 | 1.鸡肉成色的变化。  2.鸡腹腔干净程度。 | 5% |
| (三)  腌制 | 1.对盐水浓度的把握。  2.腌制时间的掌握。 | 腌制基本知识。 | 10% |
| （四）  盘形 | 1.能熟练掌握史口烧鸡传统的盘形技术手法。  2.盘形时间的掌握。 | 1.史口烧鸡盘形基本手法知识。  2.卫生安全知识。 | 15% |
| （五）  卤制 | 1.能够熟练掌握史口烧鸡传统特制调味料的组合。  2.能熟练掌握卤制时火侯的控制。  3.能熟练掌握卤制关键时间节点。  4.卤制时间把握。 | 1.卤制鸡肉调味料知识。  2.卤制鸡肉火候控制知识。  3.卤制鸡肉焖至时间控制。  4.用火安全知识。 | 20% |
| （六）  出锅 | 1.鸡身扫净的技术掌握。  2.鸡膛内汤淋净技术掌握。 | 1.鸡身出锅清理知识。  2.卫生安全知识。 | 10% |
| （七）  熏烤 | 1.熏烤时间的把握。  2.能熟练把握熏烤火候，要求红色润亮。  3.对熏烤用糖数量把握。 | 1.传统史口烧鸡熏烤技术知识。  2.熏烤火候控制知识。  3.用火安全知识。 | 30% |
| （八）  凉干 | 1.能合理选用盛器。  2.能将成品摆放整齐，鸡身完整无破皮。  3.卫生收尾。 | 1.食品造型基本知识。  2.卫生安全知识。 | 5% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的史口烧鸡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

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为120分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

考场应具有炉灶、熏烤锅、腌制容器、漏勺、菜板等设备，符合给排水要求、卫生要求、通风要求和照明要求。

（28）

利津水煎包制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用传统的铁质平底锅，运用包制技术及水煮油煎方法制作利津水煎包的能力。

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：利津水煎包制作 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 .能选择纯净无杂质的原料。  2.能确定原料用量，并将原料及辅料按照一定比例进行配制。 | 1.原料的质量鉴别知识。  2.原料比例换算方法。  3.原料的作用。  4.安全卫生知识。 | 10% |
| （二）  调制馅心 | 1.能将新鲜的原料及辅料按要求进行分档取料。  2.能按照配方选择调味料。  3.能制作新鲜的馅心。 | 1.刀工知识。  2.原料的鉴别知识。  3.调味品的鉴别知识。 | 20% |
| （三）  制作面团 | 1.能根据生产任务量计算组成原料的加水量和水温。  2.能用和、揉、压等方法调制面团。  3.能判断发酵面团质量，分析质量问题的原因并及时处理。 | 1.原料的质量鉴别知识。  2.原料比例换算方法。  3.每种原料在面团中的作用。  4.和面机应用的基本知识。  5.安全卫生知识。 | 15% |
| （四）  包制水煎包 | 1.能够将面团调制成大小均匀的面皮。  2.能用面皮将馅心包制成大小均匀的生包。 | 。1.生包的保管知识。  2.安全卫生知识。 | 20% |
| （五）  水煮油煎 | 1.能将生包均匀的放入平底锅中。  2.能掌握火候的大小。  3.能调制均匀的面糊。  4.能熟练翻转生包。  5.将生包煎制程金黄色。 | 1.平底锅的温度控制知识。  2.黏糊稀稠控制知识。  3.用火安全知识。 | 30% |
| （六）  组合成品 | 1.能合理选用盛器。  2.能将成品底面朝上，保持连体完整。 | 食品造型基本知识。 | 5% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的水煎包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

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

考场应具有炉灶、平底锅、和面机、刀具面板等设备，符合给排水要求、卫生要求、通风要求和照明要求。

（29）

蕉庄烧饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用蕉庄烧饼制作设备、工具和原料，运用传统成型技术和泥炉（或电炉）烤制技法，进行烧饼成品制作的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：蕉庄烧饼制作 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）  烤制准备 | 1.能检查烧饼制作工具是否完备。  2.能进行烧饼制作工具及操作台等卫生清洁和消毒工作。  3.能按照产品要求选择原材料。  4.能配比原材料。 | 1.环境（个人）卫生知识。  2.原料知识。  3.营养知识。 | 10% |
| （二）  调制面团 | 1.能调制面坯。  2.能根据生产任务量，计算出加水量和水温。  3.能用和、拌、揉、压等方法调制面团。  4.能判断发酵面团质量，分析质量问题的原因并及时处理。 | 1.原料的质量鉴别知识。  2.原料比例换算方法。  3.每种原料在面团中的作用。  4.调制面团的基本知识和方法。  5.安全、卫生知识。 | 25% |
| （三）  馅料制作 | 1.能将鲜肉按要求进行分档取料，切成肉碎。  2.能按照配方选用调味料。  3.根据需求确定瘦肉、肥肉的搭配比例，调制生肉馅。  4.能正确考核馅心的色泽、口味、质感，分析质量问题的原因并及时处理。 | 1.馅料的配比知识。  2.馅料的制作知识。  3.馅料的保存知识等。 | 15% |
| （四）  饼坯制作 | 1.能制作各类面坯。  2.能根据面坯大小填入适量的馅料。  3.通过搓、摘、捏、擀等手法制作圆饼坯。 | 1.坯、馅比例知识。  2.各种成型手法的要点及要求。 | 25% |
| （五）  烧饼烤制 | 1.能控制烤制的温度、时间。  2.能控制烤贴、起饼等加料程序。 | 1.炉具使用知识。  2.烤的基本方法及要求，烤制过程异常情况解决。 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定烧饼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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

具有能够满足考核需要的炉灶、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。

（30）

海鲜特色粥品制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用青岛当地时令海鲜和优质稻米为主料，辅以其他优品原料，搭配适宜的火候煮制咸鲜适口，香浓顺滑的海鲜特色粥品的能力。

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：海鲜粥的制作 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）  选择优质的主料 | 1.能够根据不同的季节选取最优质的海产品原料，因时制宜，因地制宜。  2.能准备稻米、鲜鱼、虾仁、鱿鱼、海参、蛤蜊等海产品原料。 | 1.食材的质量鉴别知识。  2.海产品的营养学知识。 | 25% |
| （二）  海鲜粥原料初加工 | 1.宰杀处理海鲜并进行改刀加工。  2.按照合适的比例把大米进行调配。 | 1.刀功知识。  2.米类的特性知识。 | 25% |
| （三）  制作海鲜粥 | 1.能按照配方选定原料并进行加工。  2.能够控制煮制时间和火候。  3.能够对不同的海鲜粥进行配料和制作。 | 1.煲仔炉的结构使用和维护知识。  2.砂锅的使用和养护知识。  3.大米和水的配比知识。  4.熟制作知识。  5.调味品的鉴别知识。 | 40% |
| （四）  海鲜粥的出品和搭配 | 1.能够给粥品搭配小咸菜。  2.上桌时搭配合适的餐具。 | 1.小菜的腌制知识。  2.餐桌摆台搭配知识。 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的海鲜粥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）鉴定方式与坚定时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

考核场地具有能够满足鉴定需要的煲仔炉、砂锅等设备，并且场地具备通风、照明和相应的供排水条件。

（31）

胶东花饽饽制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用小麦粉为主料，搭配其它配料、工具，制作胶东花饽饽的能力。

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：胶东花饽饽制作 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）  花饽饽发面 | 1.面粉与水、酵母的比例。  2.面团的饧发时间和温度。 | 发酵知识。 | 30% |
| （二）  花饽饽的制作 | 1.能掌握面团营养搭配运用制作。  2.能掌握面团的斤两规格和质量标准。 | 成形知识。 | 40% |
| （三）  花饽饽的蒸制 | 能控制蒸制的火候和时间 | 熟制方法。 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的面食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

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需要，并且场地具备实际操作要求条件。

（32）

枣庄辣子鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

选用枣庄本地小公鸡、皱皮辣椒、专用调味品和其它食材，运用生炒技法，烹制而成枣庄辣子鸡特色美食的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：枣庄辣子鸡制作 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）  原料选择  与处理 | 1.能选择鲜度良好的原料，对烹调用鸡具有识别能力，对辅材具有筛选能力。  2.能够准确选择烹制用调味品。  3.能对原料进行初步加工。 | 1.掌握原料选择、加工处理基础知识。  2.对调味品有鉴别能力。  3.具备烹饪原料鉴别及初加工能力。  4.食品安全卫生知识。 | 25% |
| （二）  原料加工切配 | 1.能熟练对原料进行加工切配。  2.能将宰杀好的鸡切剁成大小均匀的块状。  3.能控制各种主料、辅料之间的合理搭配。 | 1.原料加工切配技术。  2.原料的营养知识。  3.食品安全卫生知识。 | 30% |
| （三）  烹调成菜 | 1.能熟练利用各种烹饪炉具和设备。  2.能将主、辅料及调味料准确烹制出口味适宜的成品菜肴。  3.能合理调制菜肴色泽。 | 1.掌握中式烹调的基础知识及其操作技术。  2.具备对各种烹饪设施设备操作及维护能力。  3.能应用现代营养学、食品卫生学知识进行合理营养搭配。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的枣庄辣子鸡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

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于90分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（33）

东昌呱嗒制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用传统馅料配方，运用烫面和死面调剂、灌馅、擀压、煎烤等工艺，加工制作出聊城独有的特色小吃“东昌呱嗒”的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业、创业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：“东昌呱嗒”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）  原料配备 | 面粉500克、猪肉150克、盐3克、猪板油7克、酱油15克、花椒面2克、葱50克、姜末15克、油酥50克。 | 1.现场备料。  2.无场外加工。 | 10% |
| （二）  制作工艺（和面） | 根据季节的不同，和面时烫面与死面的比例也不同。冬季用烫面四成，死面六成(和死面时要用温水);春秋季用烫面三成，死面七成;夏季烫面二成，死面八成。把烫面与死面掺在一起揉软，饧20分钟左右即可使用。 | 1.和面的技能。  2.熟练程度。 | 5% |
| （三）  制作工艺（调馅） | 将猪肉(200克)剁成肉馅，加盐、酱油，姜末，花椒面，大葱与净猪板油剁在一起，制成葱油泥。与肉馅混合在一起。 | 调色、调味准确。 | 5% |
| （四）  制作工艺（成型） | 和好的面团揉成长条，擀成长片，抹上肉馅，卷成卷，两端捏严，擀压成长方形。 | 1.成型美观，大小一致。  2.馅心均匀。 | 5% |
| （五）  制作工艺（煎烤） | 平鏊烧热，把所余净猪板油切成块，放在鏊子上，使之化后浸润鏊子，把饼放在上面烙，反复烙4次，待两面呈黄色并挺身后，再放在叉子上送到鏊子下面烤，烤时要向饼上刷花生油4次，烤至熟呈金黄色时即成。 | 1.火候一致。  2.动作熟练。 | 5% |
| （六）  成品 | 1.观感：金黄，长舌形。  2.质感：外酥里嫩。  3.味感：咸鲜。 | 符合成品要求。 | 70% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评组构成

考评员应具备一定的“东昌呱嗒”制作经验，具有本职业领域高级职业资格（职业技能等级）证书或中级以上专业技术。每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。操作时间30分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场面积不小于30平方米，有炉灶、鏊子、案板等烹饪器具设备工具。室内应满足采光、排水、卫生、通风良好，整洁。

（34）

义安成馄饨制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用传统原料配备，运用和面、制皮、调馅、成型、调味等“义安成高氏烹饪技艺”，加工制作出聊城风味“义安成馄饨”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、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：义安成馄饨制作 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）  原料配备 | 面粉500克、猪肉300克、盐3克、水发紫菜20克、香油5克、花椒2克、胡椒面2克、香菜10克、虾皮20克、葱30克、姜末10克。 | 1.现场备料。  2.无场外加工。 | 10% |
| （二）  制作工艺（和面、制皮） | 根据季节的不同，和面时冬、秋、春季用温水，夏季用冷水;把和好的面饧20分钟左右即可使用。用豆粉作噗面，用面仗杆擀成大长片叠好切成长条宽片，再切成梯形片，每斤面出皮250张。 | 1.和面的技能  2.熟练程度  3.制皮厚薄均匀。 | 5% |
| （三）  制作工艺（调馅） | 将猪肉(200克)剁成肉馅，加花椒水、姜末、盐、葱末制成肉馅。 | 调味准确。 | 5% |
| （四）  制作工艺（成型） | 一手拿皮，一手拿馅匙抹上馅卷起捏成馄饨。 | 1.成型美观，大小一致。  2.馅心均匀。 | 5% |
| （五）  制作工艺（煮制、调味） | 高汤烧沸，将包好的馄饨下人入，沸起即熟。盛入兑好虾皮、盐、香油、香菜末、胡椒面的碗内即可。 | 1.火候一致。  2.调味准确 | 5% |
| （六）  成品 | 1.观感：皮薄如纸。  2.质感：馅嫩、皮柔滑如绸。  3.味感：咸鲜胡辣。 | 符合成品要求。 | 70% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评组构成

考评员应具有“义安成馄饨”制作经验，具有本职业领域高级职业资格（职业技能等级）证书或中级以上专业技术职务，每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。操作时间30分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场面积不小于30平方米，有炉灶、煮锅、案板等烹饪器具设备工具。室内应满足采光、排水、卫生、通风良好，整洁。

（35）

枣庄菜煎饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用传统的铁质鏊子，运用摊制技术、调馅技术及叠制方法制作枣庄菜煎饼的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：菜煎饼制作 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）  选料配料 | 1.能选择纯净无杂质的原料。  2.能准确熟练的加工切配蔬菜等食材，并将原料分清主料、辅料、调味料。 | 1.原料的质量鉴别知识。  2.原料加工切配方法。  3.原料的营养知识。  4.安全卫生知识 | 20% |
| （二）  摊煎饼 | 1.能按比例用面粉、杂粮粉和水调制面糊。  2.能将调好的面糊放在小鏊子上，摊制成金黄色煎饼。 | 1.炉子温度的控制方法。  2.厚薄均匀度的鉴别知识。 | 20% |
| （三）  调馅 | 1.能控制原料之间的合理比例搭配。  2.能将不同原料、辅料及调味料准确调制出口味适宜的馅料。 | 1.各种蔬菜营养搭配互补知识。  2.调味知识的运用。 | 30% |
| （四）  成型 | 1.能将馅料均匀铺放在煎饼上，并烙制成熟，有翻转煎饼的能力。  2.能将塌好的煎饼按规格叠制成型或改刀加工。 | 1.菜煎饼成型的操作要求。  2.叠起的速度、整齐度和无漏馅要求。 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的菜煎饼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

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间30分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。考场应具有煎饼鏊子、刀具等设备工具，符合排水要求、卫生要求，通风要求和照明要求。

（36）

黄焖鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用“黄焖”的制作技法，以鸡为原料，并配以干辣椒、八角、大料等调料进行加工黄焖鸡的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：黄焖鸡制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉家禽类食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）初加工及初步熟处理运用 | 1.根据黄焖鸡制作要求对鸡原料进行加工。  2.能根据黄焖鸡的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据制作黄焖鸡需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 能对主辅料进行初加工与切配；能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调味技术。  3.烹调方法。  4.确保菜品的温度。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的黄焖鸡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分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（37）

把子肉制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用独家制作技法，以带皮猪五花肉为原料，并配以葱姜、八角、大料等调料进行加工把子肉的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：把子肉制作 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）  职业素养 | 遵守国家食品安全法。 | 熟悉家畜类食品原料质量感官检查方法及原则。 | 10% |
| （二）  食品安全 | 操作人员具有国家从业人员健康证。 | 1.熟悉环境卫生要求。  2.熟悉食具卫生要求。  3.了解个人卫生要求。 | 5% |
| （三）  初加工及初步熟处理运用 | 1.根据把子肉要求对带皮猪五花肉原料进行加工。  2.能根据把子肉的生产任务量，合理投料保证菜品质量。 | 1.原料的性质和质量感官鉴别知识。  2.根据把子肉需要按照比例投放主辅调料。 | 40% |
| （四）  烹调运用 | 能对主辅料进行初加工与切配；能控制加热的温度、时间和加料程序。 | 1.火候知识。  2.调味技术。  3.烹调方法。  4.确保菜品的温度。 | 45% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项

工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的把子肉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分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（38）

博山豆腐箱制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用博山豆腐箱烹饪工具和原料，以及相关烹调技法，进行博山豆腐箱制作的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：博山豆腐箱制作 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.主料：博山豆腐750克。  2.配料：猪梅花肉200克、水发海米30克、水发秋耳50克、水发玉兰片30克、鲜虾仁25克、西红柿50克、黄瓜30克、葱、姜、蒜末各10克、青蒜苗10克。  3.调料：砂仁面、清汤500克、正堂香醋、正堂酱油、精盐8克、白糖5克、芝麻油50克、淀粉（湿）30克。 | 1.环境（个人）卫生知识。  2.原料知识。  3.营养知识。 | 20% |
| （二）  改刀 | 1.豆腐切成5厘米长，2.5厘米见方的长方块。  2.猪梅花肉、海米、秋耳、玉兰片切成0.3厘米的小粒。  3.黄瓜、玉兰片、秋耳切成小菱形片。  4.西红柿切成1厘米见方的小丁，青蒜切成0.5厘米的小段。 | 烹饪四大基本知识：  （1）刀功；（2）火候；（3）勺功；（4）色泽。 | 30% |
| （三）  烹制 | 1.将豆腐块入190度的油锅中，炸至金黄色捞出沥净油，用不锈钢丝做出2.4厘米的门字行，豆腐块顺长的一面切上盖，用钢丝将内瓤挖出备用。  2.炒锅上火烧热，加芝麻油30克，下葱、姜各5克炝锅，加肉末炒至五成熟，下酱油15克煸均，下海米、秋耳、玉兰片、盐5克，稍炒，加砂仁面入盆，装入豆腐箱内压平，摆入盘内上蒸车5分钟备用。  3.炒勺加芝麻油烧热加蒜末炝锅，烹醋，放西红柿炒至成酱状，放清汤、黄瓜、玉兰片、秋耳、虾仁、酱油、盐、白糖炒匀，调好味，用水淀粉勾芡，浇在蒸好的豆腐箱上，撒上青蒜末即可。 | 1.豆腐改刀时必须用尺子量好，达到大小一致。  2.烧制的汤汁浓稠度要恰到好处。  3.芡汁以达到豆腐箱底层一半为准。 | 30% |
| （四）  感官要求 | 1.色泽：豆腐箱金黄色，浇汁淡红色。  2.香味：豆腐箱内馅咸鲜纯香，烧汁酸香。  3.口味:咸鲜酸爽。  4 .质感：软糯爽口。 | | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

具有能够满足鉴定需要的炉灶、炒勺、双耳炒锅、蒸锅、计量器具等设备工具，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。

（39）

博山酥锅制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用博山酥锅烹饪工具和原料，以及相关烹调技法，制作博山酥锅的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：博山酥锅制作 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.主料：猪带皮五花肉5斤，清炸鲅鱼块3斤，剁好的猪蹄块5斤。  2.海带4斤、藕4斤、大白菜10斤。  3.葱花2两、姜片2两、蒜片1两、花椒皮15粒、八角1个。  4.正堂酱油7两、醋1.1斤、味达美2两、白糖半斤、冰糖老抽3两、盐2两、白酒2两、味精1两。 | 1.环境（个人）卫生知识。  2.原料知识。  3.营养知识。 | 20% |
| （二）  加工 | 1.将猪肉、猪蹄、海带、大白菜切成3厘米的方块  2.藕一分二切成0.5厘米的半月片，葱姜切成小块。 | 烹饪四大基本知识：  （1）刀功；（2）火候；（3）勺功；（4）色泽 | 30% |
| （三）  烹制 | 1.锅上火加水烧开，分别将猪蹄、猪肉焯水毛洗一下备用。  2.取一个大土砂锅，底部放竹垫两个，上面依次放藕、猪蹄、海带、鱼块、猪肉、葱、姜、蒜。砂锅边沿插上白菜帮竖起，再放上剩余原料。  3.取盆一个，将调料放入调匀，倒入砂锅中，盖好白菜叶，开旺火烧开，小火煨焖5-6小时，离火晾凉，冷藏冰箱，随吃随取，装盘即可。 | 1.新砂锅洗净用面粉水煮一下，防止滴漏。  2.掌握好火候，先旺火再小火慢煨。  3.中途不能停火。 | 30% |
| （四）  感官要求 | 1.色泽：色泽红亮  2.香味：香醇适口  3.口味：咸香凉爽，味酸微甜。  4.质感：酥烂软糯 | | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

具有能够满足鉴定需要的炉灶、炒勺、双耳炒锅、汤桶或高压锅、计量器具等设备工具，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。

（40）

院上烤鸡（利章烤鸡）制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用多味中草药煨制入味后，通过果木烤炉炉温烘烤熟透，制作院上烤鸡（利章烤鸡）的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业及就业人员。

三、能力标准与鉴定内容

| **能力名称：院上烤鸡制作 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）  验鸡净鸡 | 1.检查食材是否新鲜。  2.流水冲洗、达到无味无内脏无毛（三无操作要求）。 | 1.精鸡的标准。  2.食品卫生知识。  3.安全操作知识。 | 20% |
| （二）  煨料入味 | 1.按比例制作煨料。  2.撑皮内外均匀加料。  3.保鲜腌制存放。 | 1.煨料选材知识。  2.场地器具使用与管理。  3.保鲜存放知识。 | 30% |
| （三）  挂鸡烤制 | 1.果木烧炉，炉温掌控得当。  2.清理煨料，确保鸡身洁净。  3.用蜂蜜水上色，使用特制挂钩挂鸡。  4.入炉操作无脱落无污染。  5.密闭烤炉，烘烤至熟透。 | 1.果木选择知识  2.上色技巧与蜂蜜水配制  3.专用挂钩的使用知识  4.挂鸡方式知识  5.烘烤基本知识 | 40% |
| （四）  出炉包装 | 1.烤鸡出炉立即放入烤鸡柜，不得污染、脱落及破坏整鸡。  2.烤鸡的洁净包装。 | 1.卫生安全知识。  2.烤炉的保养知识。  3.食品包装知识。 | 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中式烹调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

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于120分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

场地、设备、工具能够满足10人以上鉴定需要，并且场地具备实际操作要求条件。

（41）

泗水火烧制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用传统的铁质平底锅、烤炉，在面点操作间中运用传统面艺、调馅技术及烙烤方法制作泗水火烧的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：泗水火烧制作 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.能选择天然纯净无杂质的小麦面粉  2.能选取上好的五花肉、嫩汁白豆腐、青菜等主辅料  3.将主辅料按照一定的比例进行配制 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算及配比方法  3.原料的作用  4.食品安全卫生知识 | 20% |
| （二)  和面调馅 | 1.能将面粉及辅料配比  2.面团和匀醒发  3.能将馅料及辅料按比例调和腌制入味待用 | 1.和面机及相关用具的安全操作知识  2.优质馅料的选取知识  3.馅料辅料的配比知识 | 20% |
| （三）  成型 | 1.能将面团均匀分块  2.擀制成长方形面饼  3.能取适当调好的馅料放入饼中并制作成型 | 1.面团、馅料的均匀控制方法  2.火烧成型的操作流程要求  3.形状、厚薄均匀度的鉴别知识 | 20% |
| （四）  烙制烤制 | 1.能将成型后的火烧放入铁质平底锅中烙制至金黄色  2.能将烙制的火烧放入烤炉中烘烤  3.能将烤好的火烧放入干净卫生的器皿中或按份分放 | 1.平底锅温度控制及烙制方法  2.烤制时温度的控制及时间要求  3.成品的摆放分餐 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间120min。

（四）考核场地及设备要求

考场应具有平底锅、烤炉、和面机等必备设备设施，符合给、排水要求、卫生要求、通风要求和光照要求。

（42）

邹城炒笨鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用炒笨鸡制作设备、工具和原料，在烹饪操作间中运用加工技术、熟制方法制作炒笨鸡的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：邹城炒笨鸡制作 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）  备料及初处理 | 1.选用当年小笨鸡并能宰杀干净  2.挑选配料：小米椒、葱姜蒜、花椒、大茴香等 | 1.禽类的宰杀处理  2.原料的质量鉴别知识  3.原料初加工方法 | 20% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将白条鸡改刀成烹制所需的小块  2.能将其它配料改刀成所需的形状 | 1.刀工的基本要求  2.刀工刀法操作知识  3.食品安全卫生知识 | 30% |
| （三）  成品制作 | 1.能熟练使用灶具  2.能用灶具将炒锅烧热放入所需食用油，依次加入主、配料并煸炒至适当的火候  3.能将加入适当的调、配料并与火候结合，炒制到产品所需的要求  4.能将炒好的成品装入合理的盛器 | 1.炉灶的安全操作知识  2.菜肴的烹调方法  3.食品造型基本知识  4.菜品口味的把控 | 50% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调制作专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间120min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积要求、排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

（43）

邹城川味面制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用川味面制作设备、工具和原料，在面点操作间中运用加工技术、熟制方法制作川味面的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：邹城川味面制作 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）  面条制作 | 1.正确选用合适的面粉  2.能掌握面团配比  3.能熟练制作面条 | 1.面粉的性质和质量鉴别知识  2.面团的水面比例知识  3.制作面条工具的安全操作知识  4.食品安全卫生知识 | 20% |
| （二）  肉酱制作 | 1.能将五花肉切成产品工艺要求所需的肉末  2.能准备炒制肉酱所需的香料、小料及配料  3.能使用炉灶器具，利用烹调技艺，将肉末及辅料炒制成半成品 | 1.刀工技术知识  2.原材料的选料及初加工知识  3.炉灶的安全操作知识  4.火候知识 | 30% |
| （三）  吊汤制作 | 1.能将猪大骨斩断并冲洗干净  2.能用大锅放至灶上，加冷水将猪大骨焯水捞入水盆内再洗净  3.能将煮锅内放入清水加入吊汤调料，放入猪大骨旺火烧开，中小火煮制2小时 | 1.刀工技术知识  2.原材料的选料及初加工知识  3.火候知识 | 25% |
| （四）  成品制作 | 1.能将盐、麻椒面、葱末、香菜末等料按比例兑入倒碗中，并用骨汤冲制  2.能用煮面条炊具将面条煮熟，捞放到碗中  3.能将炒好的肉酱浇盖到面条上 | 1.炉灶的安全操作知识  2.熟制知识  3.食品造型基本知识 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（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；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间120min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积要求、排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

（44）

鱼台小龙虾制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用炒龙虾制作设备、工具和原料，在烹饪操作间中运用加工技术、熟制方法，将小龙虾加工成具有地方特色的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

| **能力名称：鱼台小龙虾制作 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）  备料及初处理 | 1.能选择鲜活的小龙虾  2.能将小龙虾去除虾腮、虾线、清洗干净 | 1.小龙虾鲜度鉴别的基本知识  2.小龙虾的初处理  3.食品安全卫生知识 | 30% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将小龙虾入油锅炸制  2.能将小料、辅料进行切配 | 1.火力火候的知识  2.刀工刀法的操作知识  3.炉灶的安全操作知识 | 30% |
| （三）  成品制作 | 1.能将小料煸炒下主辅料调味烹制  2.能将烹调好小龙虾装入合理的盛器 | 1.菜肴的烹调方法  2.调味技术知识  3.菜品装盘知识 | 40% |

三、能力标准与考核内容

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备中式烹调专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间100min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

（45）

滨州锅子饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用传统馅料和创新配方，在面点操作间，运用烙、炒相结合的工艺加工方法制作锅子饼的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业、创业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：滨州锅子饼制作 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）  备料切配 | 1.准备中筋面粉、温水、鸡蛋、豆腐、卤猪头肉、香油、花生油、盐、香菜等主辅料  2.将黄瓜切丝、卤猪头肉切片，卤水豆腐切成两指宽的厚片 | 1.食品安全卫生知识  2.原料的品质鉴别知识。  3.原料刀工切配方法。  4.原料的营养配餐知识 | 15% |
| （二）  烙饼 | 1.和面:面粉加温水，用拳头捶打的方式把面和匀和成较软的面团  2.制皮：案板上撒干面粉，抓取一块面剂一分为二，其中一半搓成直径1.5厘米粗细的长条后盘成蚊香状 ，用手指蘸香油后压扁推开，按成直径约6厘米的面片待用，另一半擀成直径约15厘米的面皮并抹少许香油，手指蘸香油继续按压较小的面片数十次，至直径约12厘米，叠放在较大的面片上压实，擀成直径约22厘米厚薄均匀的面皮，用擀面杖挑起饼坯，翻面后甩在案板上擀平，抖去多余的面粉，然后变换角度继续操作，重复上述动作数十次至饼坯薄厚均匀  3.鏊子点火，滴香油起润滑作用、用擀面杖将饼坯挑过去，烙制过程中不断翻面片面，待鼓起大泡、出现黄色糊斑时分成两张即可 | 1. 和温水面团的技能 2. 擀饼技能 3. 烙制技能 4. 炉灶等设备的安全操作知识 | 40% |
| （三）  炒馅 | 1.锅留底油，取卤水豆腐片，入锅煎至底面金黄后斩碎  2.倒入花生油，放卤猪头肉块翻炒均匀，打入鸡蛋，撒上黄瓜丝，炒至6成熟加盐，淋香油后迅速翻炒  3.将馅料拨至锅的一侧，加香菜叶备用 | 1.煎的烹调方法  2.炒的烹调方法  3.火候和调味知识 | 25% |
| （四）  卷饼 | 1.拨出一份馅料置于锅中央，取一张合页饼扣在馅料上，用手将饼皮和馅料一并抓起  2.反手再将原料置于锅内，此时饼在下，馅儿在上  3.从饼的里侧开始卷起，至中部时把左右两端的饼皮向内折入，继续向前卷，最后用铲刀将其切成两半，码入盘中即可 | 1.卷制技能知识  2.馅心填放知识  3.摆盘知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评组构成

考评员应具有一定的中式面点专业知识及实际操作经验，考评组不少于 3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间60 min。

（四）考核场地及设备要求

实际操作考场面积不小于30平方米，有炉灶、鏊子、案板等烹饪器具设备工具。室内应满足采光、排水、卫生、通风良好，整洁。

（46）

烧烤制作专项职业能力鉴定规范

一、定义

运用切、喂、洒、刷、淋、翻、焖、烧、烤等方法和餐材，通过明炉串烤，采用对流、辐射、传导方式进行烤炙特色餐品的能力。

二、适应对象

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：烧烤制作 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  烧烤原料初加工 | 1.选料 | 合理选择适应烧烤的原材料 | 烧烤原料知识 | 10% |
| 2.动、植物原料初加工 | 区分鲜活与冷冻原料性质，提高成品率 | 动、植物原料加工原则、方法、技术要求 | 10% |
| 3.食品卫生及器具消毒 | 操作中符合食品卫生要求；生熟食品分开加工和存放 | 1.食品卫生法  2.安全知识 | 10% |
| 二烧烤原料切与串 | 1.动物性原料分档取料 | 按烧烤不同要求分割取料，物尽其用，减少浪费 | 1.动物原料部位名称及品质  2.取料方法 | 10% |
| 2.原料的切制、穿串 | 1.刀法准确、整齐  2.形状大小一致  3.按原料要求做好保鲜贮藏  4.工位整洁卫生 | 1.刀具规格及使用方法  2.钎子卫生环保  3.保鲜方法 | 10% |
| 3.维护、保养烧烤用具 | 1.正确使用烧烤用具  2.保养烧烤用具 | 1.烧烤用具正确使用方法  2.烧烤用具正确保养方法 | 10% |
| 三烧烤成品制作 | 1.“熟烤”制品 | 掌握烤制前的煮、卤方法 | 掌握火候知识、调料配制、（煮、卤）方法技巧 | 15% |
| 2.“生烤”制品 | 1.调料味均匀  2.火候适宜 | 1.调味常识  2.调味原则和要求 | 15% |
| 3.碳焖、碳“锔”、“烧”制食品 | 1.选料得当  2.腌渍适度  3.碳火与时间掌握 | 1.调香料配比  2.碳的传热原理  3.食品卫生 | 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

由3名以上具有烧烤经验的专家和烹饪大师组成评审组。

（三）鉴定方式与鉴定时间

1.鉴定方式：以烧烤实际操作为主，按标准考核进行，在规定时间内完成考试题目。

2.鉴定时间：50分钟

（四）鉴定场地设备要求

1.考场面积为100平方米，设有加工间、烧烤间。室内采光良好，不足部分照明补充；考场应干净整洁，排风良好，环保符合要求，空气保持流通。

2.考场内具有冷藏柜一台、消毒柜一台，砧板工位10个、配套的菜墩、刀、勺、煮锅等10套。烤炉等设施10套。

（47）

粉条加工制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用工具，将薯类作物加工成粉条的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准及考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：粉条加工制作 职业领域：淀粉和豆制品加工人员** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）冲粉芡、调粉 | 1.能够熟练冲粉芡  2.能够熟练调粉 | 1.用热水将淀粉调成稀糊状。再用沸水冲糊。快速搅拌10分钟  2.粉芡透明均匀。易于出丝。  3.在粉芡中加入0.5%的明矾充分混合  4.将湿淀粉与粉芡混合揉至无疙瘩、不粘手、能拉丝的软面团 | 25% |
| （二）漏粉 | 1.能根据标准要求，制作出合格的粉条 | 1.在粉团上均匀施加压力（或加振动压力），使粉条均匀漏出，进入沸水遇热凝固成条  2.应不断搅动，使水缓慢向一个方向流动，防止粘底 | 30% |
| （三）冷却、漂白 | 1.能正确冷却粉条  2.能正确漂白粉条 | 1.将落在沸水中的粉条用小竿挑起，拉到冷水中冷确  2.将冷却好的粉条放入酸浆中漂白，去除粉条上的色素或其他黏性物质，并拉开互相粘着的粉条 | 30% |
| （四）干燥、扎捆 | 1.能将粉丝正确晾晒，充分干燥 | 1.将浸好的粉条挂在绳上晾晒，随时晾晒随时抖擞  2.晒好的粉条干燥均匀，取下捆成把 | 15% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具备相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评人员应具备熟练的粉条加工制作专业知识和操作技能，并具有考评员及以上资格，每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

操作考核采取现场操作的方式组织进行，操作考核时间不少于60min。

（四）考核场地设备要求

选择合适的车间，配齐加工粉条的原料及各种工具，安全保护符合国家标准要求。

（48）

滨州八大碗制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用制作设备、工具和荤素八种食材，在烹饪操作间中运用卤、炸、汆等初步熟处理和蒸的烹调技法制作八大碗的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：滨州八大碗制作 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）  备料及初处理 | 1.能选择新鲜和适合制作的原料  2.能够准确选择烹制用调味品  3.能对八大碗原料进行初步加工 | 1.食品安全卫生知识  2.烹调原料品质鉴别  3.烹调原料的初步加工处理知识 | 15% |
| （二）  菜品加工 | 1.能熟练运用各种刀法对原料进行加工切配  2.能将初步加工的鸡、鱼剁成大小均匀的块状，藕切成夹刀片，山药切成厚片，将肉一部分切条，一部分制成茸调成基础馅 | 1.刀功刀法操作知识  2.原料的营养知识 | 20% |
| （三）  初步熟处理 | 1.将改刀后鸡、鱼、肉、藕合、山药、炸至金黄色捞出沥净油，整齐的装入碗内  2.将肘子卤熟，改刀装碗  3.将蛋饼和基础肉馅，做成卷,煎蒸熟，改刀装碗 | 1.烹调原料的熟处理（焯水、过油、汽蒸、走红）  2.挂糊与上浆技术  3.菜品调味技术 | 35% |
| （四）  成品制作 | 1.能正确使用蒸箱、炉具  2.将扣碗内加汤，上笼蒸1小时  3.倒出原汤、扣碗，调味后勾薄芡 | 1.炉灶等设备的安全操作知识  2.火力火候知识  3.勾芡技术  4.菜肴的烹调方法 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调专业知识及实际操作经验，考评组不少于3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

1. 考核场地及设备要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足考核需求。应具备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、 通风要求及照明要求，整洁无干扰。

（49）

孟府菜制作（东山踏青菜品制作）

专项职业能力考核规范

一、定义

运用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间内用传统和现代的加工技术、熟制方法制作“东山踏青”菜品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴东山踏青菜****品制作 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）  备料及初处理 | 1.能将鲜青豆洗净，花生米泡发去皮，鲜核桃仁洗净  2.能将干贝凉水泡发 | 1.原料的选材方法  2.植物类，水产类原料的初处理方法 | 20% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将青豆粒、去皮花生米、鲜核桃仁放入破壁机内打成颗粒状  2.能将干贝放入蒸车内蒸熟 | 1.原料的性质  2.植物类，水产类原料的加工知识 | 20% |
| （三）  成品制作 | 1.能锅内放入鸡油烧热放入葱沫炒香，下入改刀后的青豆粒、花生米、核桃仁，翻炒后加入鸡汤  2.放盐、糖、少许胡椒调味，煨至成熟即可  3.能将菜肴盛入合理的盛器内，放入蒸熟的干贝，上桌即可 | 1.炉灶、蒸车的安全操作知识  2.菜品的烹调方法及火候把握  3.菜品的调味鉴别知识  4.食品安全卫生知识 | 60% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（干贝豆花制作）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、炒锅、炉具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作干贝豆花的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 孟府宴干贝豆花制作 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）  备料及初处理 | 1.能取豆浆放入内脂做成豆花  2.能将干贝泡发蒸制成熟待用 | 1.原料的选材  2.豆类，水产类原料的初处理知识 | 40% |
| （二）  菜品加工 | 1.能干贝搓成丝，过油炸制酥脆  2.能锅内放猪油，煸葱姜沫出香后，放入豆腐脑，然后放入盐、料酒、加少许鸡汤，搅成羹状，勾芡起锅淋入鸡油，装入合理的盛器内撒上干贝丝，即可上桌 | 1.炉灶、蒸车的安全操作知识  2.菜品的调味，油温火候的操作知识  3.食品安全卫生知识 | 60% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（鸽包翅制作）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作鸽包翅的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴鸽包翅制作 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）  备料及初处理 | 1.能将乳鸽一只，整只去骨，冲去血水  2.能将鱼翅涨发后待用 | 1.原料的鉴别  2.禽类的整只去骨操作知识  3.干货的涨发基本知识 | 40% |
| （二）  菜品加工 | 1.能锅内加入浓汤，放入鱼翅，煨至入味  2.能将煨好的鱼翅灌入鸽子内，焯水后放入容器内 | 1.制汤知识  2.原料的操作知识  3.炉灶、蒸车的安全操作知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能清汤调味  2.能倒入装有鸽子的盛器内，放入拍姜块，入蒸车蒸制成熟即可上桌 | 1.菜品的烹调方法及火候把握  2.菜品的调味鉴别知识  3.食品安全卫生知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调制作专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（菌菇汤制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作菌菇汤的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 孟府宴菌菇汤制作 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）  备料及初处理 | 1.能将羊肚菌、松茸菌、黄耳、花菇、虫草花、白玉菇、天花菇、茶树菇泡发洗净  2.能将母鸡肉切块待用 | 1.菌类的涨发知识  2.原料的鉴别方法  3.原料的初处理方法 | 30% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将各种菌类焯水后放入汽锅内，母鸡块洗净放入汽锅放入拍姜块  2.能将清鸡汤调味盛入汽锅 | 1.原料的初步熟处理方法  2.味的调制知识  3.食品安全卫生知识 | 50% |
| （三）  成品制作 | 1.能将汽锅放入蒸车蒸制  2.能按标准蒸制3小时，蒸好上桌 | 1.菜品的烹调方法  2.火候把握知识  3.炉灶、蒸车的安全操作知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（花式点心制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

运用传统或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有孟府宴特色的花式点心的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴花式点心 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）  制馅 | 1.能根据面点的品种配制合适的馅心  2.能正确掌握馅心的色泽、口味、质感 | 馅心常识 | 20% |
| （二）  调制面坯 | 1.能制作生化蓬松面坯  2.能运用小包酥的开酥方法制作明酥类面坯  3.能制作澄粉类面坯  4.能制作果蔬类面坯 | 1.生化蓬松面坯的基本原理及注意事项  2.层酥面坯的基本原理及注意事项  3.澄粉面坯的基本原理及注意事项  4.果蔬面坯的基本原理及注意事项 | 25% |
| （三）  成型 | 1.能掌握抻、削、拨、挤、捏等操作技能  2.能利用各种面点制作工具是面点成型 | 1.面点技能操作方法及工艺要求  2.面点工具使用方法及注意事项 | 25% |
| （四）  熟制 | 能运用蒸、炸、煎及复合熟制方法使制品成熟 | 面点熟制操作方法及工艺要求 | 20% |
| （五）  装饰 | 能做简单的盘式进行装饰 | 常用的装饰方法及注意事项 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（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；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间120min。

（四）考核场地及设备要求

具备满足技能考核需要的制作器具和工具，考核场地应符合厨房的面积要求、排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

孟府菜制作（菊争艳（鱼）制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作菊争艳（鱼）的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 孟府宴菊争艳（鱼）制作 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）  备料及初处理 | 1.能取草鱼一条宰杀  2.能将草鱼去头尾大骨，取净鱼肉 | 1.原料的选材  2.鱼类原料的宰杀处理知识 | 20% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将净鱼肉改刀成块，在上剞上十字花刀  2.能拍粉，放入油锅内定型，炸成菊花形状 | 1.菊花花刀的操作知识  2.炉灶的安全操作知识  3.油温火候知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能将炸好的菊花状鱼肉摆入盘内，形似菊花，加入点缀  2.能调制好糖醋汁淋在菊花鱼上即可 | 1.菜品的装盘知识  2.糖醋味型的调制知识  3.食品安全卫生知识 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（孟府一品锅制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴孟府一品锅制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法制作孟府一品锅的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴孟府一品锅制作 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）  备料及初处理 | 1.能将海参宰杀洗净，鲍鱼洗刷干净取肉  2.能将干蹄筋、瑶柱、干皮肚、干笋泡发待用  3.能将鸡蛋打散，烙成鸡蛋皮，鱼肉调味做成茸，将一部分鱼茸与鸡蛋皮做成如意卷，剩余鱼茸加南瓜泥蒸成鱼糕  4.能将黄豆芽煮熟与笋丝煮熟入味，鸽子蛋煮熟剥皮待用 | 1.原料的选材  2.水产类，植物类等原料的初处理  3.鱼茸等茸泥的加工知识  4.干货原料的涨发知识  5.食品安全卫生知识 | 30% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将豆芽、笋丝垫入容器底部  2.能将火腿、海参、蹄筋、鲍鱼、如意卷改刀切片后，码在垫有豆芽笋丝的容器内，顶部放瑶柱 | 1.刀工刀法的操作知识  2.菜品摆盘造型知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能将清汤调味，倒入放有原料的容器内  2.能上蒸车蒸制25min即可上桌 | 1.清汤制作知识  2.菜品的烹调方法及火候把握  3.炉灶、蒸车的安全操作知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（孟母千张包制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作孟母千张包的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴孟母千张包制作 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）  备料及初处理 | 1.能取去皮五花肉剁成肉沫  2.能五花肉沫加入葱姜沫调味  3.能千张改成三角形  4.能奶油菜洗净备用 | 1.原料的鉴别  2.原料的基本刀工知识  3.植物类原料的初处理  4.食品安全卫生知识 | 40% |
| （二）  菜品加工 | 1.能用千张包裹调好味的肉馅  2.将油菜、鲜虫草花汆水待用 | 1.蔬菜的熟处理  2.原料的定型基本操作知识 | 30% |
| （三）  成品制作 | 1.能将千张包放入锅内，加入高汤，调味煮制成熟  2.能使用合理的盛器，放入油菜、虫草花点缀即可上桌 | 1.炉灶的安全操作知识知识  2.菜品的火候知识  3.菜品的装盘知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（茄罐制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作孟府宴茄罐的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：孟府宴茄罐制作 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）  备料及初处理 | 1.能将长茄子去皮切成10cm的段状  2.能将茄子顶部切去0.5cm的厚片，茄子内部掏空  3.能将虾仁拍碎制茸，海参切丁，蒸熟的干贝揉搓成丝，扇贝肉切丁，青豆粒煮熟，将以上原料融合在一起，加入葱姜盐少许，猪油调味 | 1.蔬菜类、水产类的初处理  2.原料的鉴别  3.制茸知识  4.食品安全卫生知识 | 20% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将调好的馅料嵌入茄罐内，用茄子片、牙签封口  2.能将锅内烧花生油至6成热，下入茄罐炸至金黄，放入不锈钢盆内，另起锅放猪油、八角、葱姜炒香后放入耗油、生抽加入高汤调味，倒入盛有茄罐的不锈钢盆内 | 1.原料的操作知识  2.原料的熟处理  3.菜品的调味品鉴别知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能将茄罐放入蒸车内蒸制12min  2.能将蒸熟的茄罐摆入盘内，将蒸茄罐的汤汁去除渣滓，勾芡，浇在茄罐上即可上桌 | 1.炉灶的安全操作知识知识  2.菜品的成熟方法及火候把握 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（三套鸭制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作三套鸭的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 孟府宴三套鸭制作 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）  备料及初处理 | 1.能选取麻鸭一只、散养仔鸡一只、鸽子一只  2.能将鸭、鸡整只去骨，与鸽子一起冲去血水  3.能将冬笋、香菇泡发 | 1.原料的鉴别  2.禽类原料整只去骨操作知识  3.干货原料的涨发知识 | 40% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将冬笋、火腿、香菇切片，塞入鸽子肚内，再将鸽子塞入鸡肚内，再将鸡塞入鸭肚内  2.能将三套鸭焯水放入容器内 | 1.原料的刀工操作知识  2.烹饪原料的熟处理知识  3.食品安全卫生知识 | 30% |
| （三）  成品制作 | 1.能清汤调味，倒入装有鸭子的盛器内，放入拍姜块  2.能入蒸车蒸制成熟即可上桌 | 1.菜品的火候操作知识  2.菜品的调味知识  3.炉灶、蒸车的安全操作知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（手撕黄牛肉制作）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法制作手撕黄牛肉的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 孟府宴手撕黄牛肉制作 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）  备料及初处理 | 1.能取新鲜的牛黄瓜条切成1cm的厚片  2.能将切好的牛肉片冲去血水 | 1.原料的选材  2.动物性原料的初处理知识  3.刀工刀法的操作知识 | 20% |
| （二）  菜品加工 | 1.能将牛肉焯水，放入高压锅内加入姜块，压制成熟  2.能将牛肉撕成丝，放入生抽、盐、白糖腌制入味 | 1.炉灶的安全操作知识  2.烹调原料的熟处理知识  3.烹调原料的调味知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能将腌好的牛肉丝下入五成热油锅内，炸制成熟  2.能将牛肉丝装盘，放姜丝、紫薯丝、青菜丝点缀即可上桌 | 1.火力火候操作知识  2.菜品的装盘知识  3、食品安全卫生知识 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（养生五谷海参制作

）专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作养生五谷海参的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：孟府宴养生五谷海参制作 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）  备料及初处理 | 1.能将海参宰杀洗净备用  2.能将麦仁、小米、薏米、红小豆、青豆粒、虫草花、南瓜处理成熟  3.能将南瓜打成泥  4.能将母鸡、金华火腿、棒骨、老鸭、瘦肉、猪蹄、鸡爪切块焯水待用 | 1.原料的选材  2.烹调原料的初处理知识  3.烹调原料的熟处理知识  4、食品安全卫生知识 | 30% |
| （二）  菜品加工 | 将焯好水的原料放入汤桶内熬制12小时，制成浓汤 | 制汤的操作知识 | 40% |
| （三）  成品制作 | 1.能锅内下入浓汤，下入五谷、南瓜泥、盐调味  2.能放入海参煨入底味，放生粉勾芡，捞出海参放入炖蛊内，浇入五谷汤即可上桌 | 1.炉灶的安全操作知识  2.火力火候知识  3.菜品的装盘知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的专中式烹调专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180min。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

孟府菜制作（一品豆腐制作）

专项职业能力考核规范

一、定义

利用孟府宴制作设备、工具和原料，在烹饪操作间，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作一品豆腐的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：孟府菜制作（一品豆腐制作） 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）  备料及初处理 | 1.能去皮五花肉煮熟切粒，海参改刀切粒，干贝蒸熟搓丝，香菇泡发切粒，青豆粒煮熟待用，虾仁制茸，火腿切粒，冬笋切粒  2.能将所有原料混合调味  3.能将黄心白菜叶汆水，放入容器内待用 | 1.原料的鉴别  2.植物类，水产类原料的初处理  3.原料的调味鉴别知识 | 30% |
| （二）  菜品加工 | 1.能取干净纱布铺于砧板上，豆腐片成1cm的片，放于纱布上，在豆腐上，切成平行四边形直刀，将调好的馅料放于豆腐上  2.能用纱布包裹成圆球状，放入盛有白菜的容器内，加入调味的清汤 | 1.刀工技术知识  2.原料的定型操作规范  3、食品安全卫生知识 | 50% |
| （三）  成品制作 | 1.能将豆腐放入蒸车内，蒸制20min  2.能取出去除纱布，即可上桌 | 1.炉灶、蒸车的安全操作知识  2.菜品的火候知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹调制作专业知识及实际操作经验；考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间180分钟。

（四）考核场地及设备要求

具有满足考核需要的灶台、炒锅、炉具等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

（50）

萝卜干腌制

专项职业能力考核规范

一、定义

利用加工设备和工具，将新鲜萝卜和配料加工成适于贮藏的食用萝卜干的能力。

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 ：萝卜干腌制 职业领域 ：** | | | | |
| **工作任务 操作规范** | | | **相关知识 考核比重** | |
| （一〉清洗萝卜 | 1.按卫生标准和操作方法用水清洗新鲜萝卜  2.根据新鲜萝卜的量确定清洗方法  3.按照卫生要求及新鲜萝卜 的污染 程度确定清洗次数  4.按行业要求判断新鲜萝卜 是否清洗干净 | | 1.蔬菜腌制的卫生知  识  2.蔬菜腌制的卫生标准 | 20% |
| （二〉腌前处理 | 1.能进行新鲜萝卜 分级  2.能按要求对新鲜萝卜进行清洗  3.能按要求对新鲜萝卜进行切分 | | 1.原料加工前进行处 理的基本知识  2.新鲜萝卜分级的标准 | 30% |
|  |
| （三〉腌制萝卜 | 1.能计算腌制池的原料和配料的量  2.能按要求将原料和配料分层加进 腌制池  3.能进行池面覆盖  4.能将腌制过的萝卜干进行暴晒，使之回软 | | 1.萝卜干的腌制原理  2.原料和配料搭配的计算知识  3.蔬菜腌制的安全知识 | 35 % |
| （四）瓮藏萝卜干 | 1.能判断萝卜 干半成品腌制的程度  2.能按要求分层装瓮  3.能密封瓮口 | 、暴晒 | 1.萝卜干的瓮藏原理  2.萝卜干半成品的特点 | 15% |

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萝卜干腌制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。技能操作考核时间不少于90min。

（四）鉴定场地和设备要求

考场配备白萝卜、食盐 、菜刀、腌制池、天平（台称）、池面覆盖薄膜、木板、石块、水管（水桶）、腌制瓮等主要材料、工具和设备，有完整的腌制场，用水用电方便，干净整洁，空气流通。

（51）

###### 无铅松花皮蛋制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用传统和现代的加工技术和储存方法，利用松花皮蛋的制作设备、工具和 原料 ，进行成品制作的能力。

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 ：无铅松花皮蛋制作** | | **职业领域 ：蛋品及再制蛋品加工工** | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原料验收 | 1.能按照新鲜无变质的要求采购鲜蛋  2.能使用验蛋器检测鲜蛋  3.能进行相关的理化指标分析 | 1.产品原料的感官鉴别知识  2.理化分析知识  3.食品安全生产知识 | 20% |
| （二）  配料 | 1.能将各种原料按相应比例要求进行配料  2.能熬料  3.能根据气温变化 ，对辅料调整处理 | 1.各种辅料在生产过程中所起的化学作用  2.原料用量比例换算法  3.原料、辅料的卫生 知识 | 30% |
| （三）  裹灰 | 1.能对蛋进行灰浆包裹  2.能对蛋进行裹炭灰  3.能进行裹灰后的储存 | 包裹基本成型知识 | 10% |
| （四）  密封 | 1.能密封好贮藏袋  2.能对密封袋完好程度进行检查  3.能进行密封后的时间记录、温度记录 | 不同气候、温度条件下成熟时间的要求 | 20% |
| （五）  检验 | 1.能进行成熟开包晾干后的质量检验  2.能对不合格产品进行报废无公害处理 | 成熟检验相关标准和质量检验规程 | 10% |
| （六）  包装 | 1.能对当日领取的包装进行检查  2.能将皮蛋包装入库 | 1.产品包装规格及文字要求  2.车间的安全卫生要求 | 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松花皮蛋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。技能操作考核时间不少于90min。

（四）鉴定场地和设备要求

实际操作考场面积和设备、工具及其他备品数量根据人数确定，考核场地应符合卫生、通风及光照要求。

（52）

水煎包制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用平底煎锅设备,在中小火的条件下,把经过发酵的面团制皮,

包裹肉、蔬菜等制作的馅料,煎贴制成水煎包的能力。

二、运用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  初加工 | 1.熟练掌握皮面发酵时酵母使用量及温度  2.能按标准进行食材初加工  3.能控制芡水的调制 | 1.量及温度的把握  2.原料的性质  3.质量的鉴别 | 40% |
| (二)  制作成型 | 1.能把控煎制的操作技术  2.能掌握包捏成型的正确方法  3.能掌控煎制时操作流程及时间与成熟度 | 1.煎制的技法掌握  2.火候的把控  3.浆汁(翅翷)的掌握及成型 | 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报考。

(二)考评员构成

考评员应为相关专业中级职称以上人员或从事水煎包行业相关工作3年及以上资深工作者,每个考评组中不少于3名考评员。

(三)鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采用现场实际操作考核,技能操作考核时间不少于120min。

(四)鉴定场地和设备要求

考场面积不小于50平方米,操作场地光线充足,整洁无干扰,空气流通,符合安全、卫生标准。

(53)

商河马蹄烧饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用创新配方，利用烤炉、面粉、油、酥等，按制作要求，达到选料、制酥、擀面成型，运用烘烤工艺加工方法制作马蹄烧饼的能力。

二、适用对象

相关职业岗位工作人员及运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：商河马蹄烧饼制作 职业领域：中式面点师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比例** |
| （一）  制作酥 | 1.准备面粉、油按照1:0.8的比例混合，加入盐、五香粉及其他调味料  2.将混合后的馅料在锅里煎炒至成熟并出香  3.在成熟的馅料中加入香油制成稀油酥待用 | 烹调工艺、营养学及配料调和知识 | 30% |
| （二）  制作烧饼 | 1.面粉700克，水300克和成冷水面团并发酵  2.将发酵好的面团分成大小相同的20个面剂  3.取一半面剂擀成饼，在面饼上均匀的抹上酥，制成层叠状，作为马蹄烧饼的馅料  4.将另一半面剂包在外面当作烧饼的皮，制作成型 | 面团发酵、成型；其他面点工艺 | 30% |
| （三）  造型 | 1.在光滑的石礅上搓成马蹄状  2.将其中一面蘸以芝麻和红糖水，以便提升成品香气和色泽。 | 面团成型技艺 | 20% |
| （四）  烘烤 | 1.用长把勺子将烧饼托入吊炉中  2.将未蘸芝麻和红糖水的一面粘在炉顶的内壁上  3.用木炭或谷糠微火烤熟，用铲子铲下，盛放到器皿中 | 面点成熟技艺、面点摆盘工艺 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的面点制作知识及实际操作经验，考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式和考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为45分钟。

（四）考核场地及设备要求

考场面积不小于25㎡，操作场地应清洁卫生，有烤箱等设备。

(54)

马踏湖小鱼面子椒制作专项职业能力

考核规范

一、定义

使用湖区当地的小鱼、面粉及干辣椒面，运用煮制方法制作小鱼面子椒的能力。

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：马踏湖小鱼面子椒制作 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）  选料配料 | 1.能选择湖区当地的新鲜原料，原料主要包括：小杂鱼、普通面粉、干辣椒面、葱、姜、蒜末、食盐、香菜末等  2.能确定原料用量，其中：小杂鱼约150克、普通面粉约100克、干辣椒面约10克，葱姜蒜各10克，并将原料及辅料按照一定比例进行配制 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算方法  3.原料的作用  4.安全卫生知识 | 20% |
| （二）  初步加工 | 1.能将新鲜的原料及辅料按要求进行洗涤加工，小鱼不用去除内脏，洗净即可  2.能按照配方选择调味料 | 1.刀工知识  2.原料的鉴别知识  3.调味品的鉴别知识 | 15% |
| （三）  切配 | 1.能根据烹制任务要求掌握面粉和水1：4的调配比例，面糊要和的稠稀均匀，避免太稠糊锅  2.能合理掌握主料小鱼的用量 | 1.面糊的水比和面糊是否稠稀均匀  2.安全卫生知识 | 20% |
| （四）  烹制 | 1.锅中放底油烧热，油温掌握在五成热，先放入干辣椒面煸炒，再调至小火放入葱姜蒜小火慢炒，炒到葱姜蒜变成金黄色，注意火候不能煸糊，烹出香味后加入适量的水  2.水烧开后加入适量食盐，放入小杂鱼小火炖五分钟左右  3.将按比例和好的面糊分两次加入，加入的过程要求不断的搅动，避免糊锅，炖煮时间一般不要超过五分钟 | 1.火候的掌握知识  2.面糊稀稠控制知识  3.安全卫生知识 | 35% |
| （五）  装盘 | 出锅装到大碗里，撒上香菜末淋少许香油即可 | 盛器的选择知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的小鱼面子椒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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足10人以上考核需求。具有能够满足鉴定需要的炉灶、炒锅、刀具砧板等设备工具，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，整洁无干扰。

(55)

草桥四喜丸子制作专项职业能力考核规范

一、定义

以精选新鲜猪肉做食材，经过制馅、过油定型、蒸制后再长时间炖制而成。草桥四喜丸子历史悠久，具有色泽红润油亮、吃口软嫩鲜香、入口即化、醇香味厚引人食欲的特点。四喜丸子是黄河流域婚庆喜宴必备菜肴，草桥四喜丸子已有几百年的历史是东营地区传统的名吃之一，家喻户晓有很远文化基础。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：草桥四喜丸子制作 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）  选料取材 | 1.主食材：精选猪肉2000克  2.辅助食材：鸡蛋4个、淀粉200克、葱姜各200克 | 1.原理知识基础理论  2.原料识别与鉴定知识 | 10% |
| （二）  加工处理 | 1.粗加工：剔去筋膜、碎骨  2.精加工：猪肉切丝0.3cm粗、6cm长。（机器操作） | 1.原料初步加工技能与注意事项  2.原料成型与刀法基础知识 | 10% |
| （三）  调味腌制 | 1.调和原料：主副料混合调匀  2.腌制：加调料（花椒水200克、精盐50克、料酒200克）拌合入味腌制240分钟 | 1.调味品基础知识  2.调味基础理论与技巧 | 15% |
| （四）  过油定型 | 1.搅拌:搅拌机搅拌15分钟至肉丝起黏性或摔打起劲  2.过油：规格呈圆形直径10厘米大小—挂鸡蛋液---七成热油炸制6分钟至金黄色---复炸定型 | 1.蛋白质物理特性的运用  2.油温与火候基础知识、油温识别技巧 | 25% |
| （五）  蒸制成熟 | 1.调汤：基础汤4000克加料酒50克、葱姜各12克调味  2.蒸制：过油的丸子加汤，上笼蒸制40分钟成熟 | 1.调味基本原理  2.火候基础知识与火力识别技巧 | 15% |
| （六）  入汤炖制 | 1.调汤调味：基础汤4000克加精盐15克、味精50克、料酒50克调味八角12粒、花椒3克、桂皮2克、香叶1克、酱油200克、老抽10克、白糖12克调味  2.炖制：蒸熟的丸子入汤，小火炖制4小时至酥透 | 1.调味基本原理与技巧  2.炖的方法流程标准与操作关键 | 15% |
| （七）  装盘勾芡 | 1.装盘：四个丸子一盘  2.出菜：原汤勾芡、淋明油 | 1.食品安全基础知识  2.淀粉糊化原料与勾芡技巧 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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。

1. 考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于180分钟。

1. 考核场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足30人以上考核需求。操作间不低于220平方，应具备如炉灶、蒸车、搅拌机、切肉机、操作台、保险冰柜等备基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

(56)

利津锅饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

以中筋小麦面粉为原料，采用老面（面肥）发酵调制彭松面团，传统木杠压制成型后放入加厚平锅，木柴小火慢慢长时间烙制而成。利津锅饼呈圆形大小如锅盖有5cm厚，具有坚韧有嚼头、干香甜美、可口开胃，充饥耐储久、久吃不厌的特点，是北方具有代表性的典型面食，在利津传承一百多年，是东营地区传统的名吃之一。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：利津锅饼制作 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）  烘炉 | 1、清理炉膛：清理炉膛内炉灰和杂物  2、烘炉：木柴点燃小火加热60分钟炉膛。扯火用余火将炉膛烘热 | 1.热传递基础知识与原理  2.辐射传递的关键技巧与运用 | 10% |
| （二）  选料与调制面肥 | 1.选料：中筋优质小麦粉3000克  2.调制面肥：老面头1000克加水5000克泡开，加入面粉500克自然发酵 | 1.原料知识中关于面粉等级识别的知识  2.发酵的原理与关键 | 20% |
| （三）  调制团团 | 1.和面：调好的面肥加入1:1的面粉，调和均匀呈雪花状面絮  2.揉面：将雪花状面絮揉和均匀呈圆形面团 | 1.和面基础知识与和面技巧  2.揉面的要素与质量标准 | 25% |
| （四）  木杠压制成型 | 1.木杠压面：固定木杠反复重叠压制面团，面团压制30分钟到光滑紧实没有间隙即可  2.擀制成型：面团揉成圆形，用擀面杖正反面擀制呈圆形 | 1.木杠压面的力学原理  2.面团成型的质量标准 | 25% |
| （五）  烙制成熟 | 1.擀制成型的锅饼生胚，做上花纹，撒上芝麻  2.锅饼生胚放入加热好的平锅内加盖，采用烙制—反面—烙制—反面—烙制—两面金黄，时间30分钟，每隔10分钟翻一次 | 1.烙制工艺的操作流程  2.烙制品成熟的质量标准 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的中式面点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。

1. 考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于120分钟。

1. 考核场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足30人以上考核需求。操作间不低于220平方，应具备专用炉灶（柴火灶台）、直径60厘米夹层专用平锅、和面机、醒发箱、木质面板操作台等基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

(57)

龙居丸子制作专项职业能力考核规范

一、定义

以新鲜瘦猪肉获牛肉为食材，采取手工剁制成泥加入各种调料搅打上劲，清水低温下锅汆制成丸。龙居丸子具有肉质细腻脆弹性十足、入口紧实脆爽、口味咸鲜清新的特点。是山东省“齐鲁名吃”，东营地区传统的名吃之一，东营市非物质文化传承项目。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：龙居丸子制作 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）  选料加工 | 1.选料：选用后腿肉和筋腱较少的瘦肉4000克，剔静筋膜  2.刀工处理：顶刀（顶丝）切成0.2厘米厚的薄片 | 1.原料知识中，原料识别基础知识  2.原料新鲜度鉴定方法（感官鉴定）  3.刀工基础知识，刀法运用技巧与关键 | 15% |
| （二）  腌制入味 | 1.备料：葱、姜丝各100克、花椒10克、水5000克调制花椒水  2.腌制：肉片加盐80克、揉搓腌制30分钟 | 1.调料基础知识与识别  2.腌制原料的基本原理与常规方法  3.原料保险方法与常规常识 | 10% |
| （三）  手工剁制成泥或料理机 | 剁制：用刀剁制肉片，先慢后急成粗泥加葱姜末20克，再急刀快剁成细泥（可采用料理机） | 1.刀工与刀法的运用技巧  2.原料成型的方法 | 15% |
| （四）  调馅成型或用丸子机 | 1.调馅：按照投料比例加入花椒水500克，先慢后快顺一个方向抽打起劲，再加入精盐10克、味精30克、蛋清120克、淀粉100克调制均匀上劲  2.成型：左手抄起肉馅，挤出肉丸，直径在2.5cm 左右 | 1.食盐与蛋白质的关系原理  2.原料成型手法 | 25% |
| （五）  清水汆制 | 1.汆制：锅内加清水烧制60-70度下入成型肉丸，小火加热10分钟  2.过凉:加热开锅丸子浮起，打去浮沫，丸子捞起投入冷水过凉 | 1.烹调方法与制作工艺  2.调味基本技巧 | 25% |
| （六）  调味装盘 | 1.调味：原汤加盐味2克、精1克调好口味，下肉丸烧开  2.装盘：汤盘内加香菜2克、少许香油，丸子开锅冲入汤盘即可 | 1.调味原料与方法  2.转盘技巧与卫生 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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。

1. 考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。技能操作考核时间不少于120分钟。

（四）考核场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足30人以上考核需求。操作间不低于220平方，应具备燃气炉灶、操作台、搅拌机、多功能绞肉机、保鲜冰柜等基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

(58)

广饶油粉制作专项职业能力考核规范

一、定义

以小米和特制葱油（煳葱），采用小火熬制米浆搭配营养食材制作而成，具有营养丰富、风味独特，细腻润滑，气味芳香，醇厚鲜美。是山东省“齐鲁名吃”，东营地区传统的名吃之一，东营市非物质文化传承项目。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：广饶油粉制作 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）  原料选择 | 1.小米（黍米）500克、五花肉50克、豆腐50克  2.粉条20克、青菜50克、葱（鸡腿葱）200克 | 1.原料知识基础知识  2.原料鉴定与质量识别 | 10% |
| （二）  炒至葱油 | 1.原料准备：猪大油200克、鸡腿葱、熟豆油（色拉油）200克、八角5粒、花椒2克、桂皮1克、香叶1克、小茴香3克等香料  2.炒至工艺：葱切打丁—大锅炼油加香料加热至六成热—加葱炒420分钟至金黄色—小火熬制60分钟至色泽褐红色—装坛子密封 | 1.识别油温技巧与关键  2.火候基础知识与识别火力技巧  3.原料储存知识与保管方法 | 25% |
| （三）  制作米浆 | 1.泡米：清洗米---清水浸泡24小时  2.磨浆：米、水搭配（1：4）--水磨磨制---米浆 | 1.原料加工基础知识  2.食品安全知识 | 20% |
| （四）  加工配料 | 1.配料组配：豆腐、五花肉、粉条、青菜（白菜）按照比例组配  2.加工：初加工—精加工—成型 | 1.营养搭配知识  2.原料成型刀工与刀法技巧  3.原料加工食品安全知识 | 15% |
| （五）  调味熬制 | 1.爆锅：七成热油下葱姜爆锅—煸炒肉丁—加入米浆加热30分钟  2.熬制调味：米浆烧开—小火熬制—投入配料—加入葱油—加精盐3克、味精2克、葱油20克调味—小火熬制出锅 | 1.爆锅技巧与火候基础知识  2.火候的掌握与运用技巧  3.调味的原理与技巧 | 25% |
| （六）  保温销售 | 1.出锅：油粉装入陶制的坛子—加盖密封---保温处置  2.出售：按照计量（碗）--计价销售 | 1.成本核算知识与定价策略  2.食品安全知识 | 5% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

1. 考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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。

1. 考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于120分钟。

1. 考核场地和配置要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足30人以上考核需求。操作间不低于220平方，应具备炉灶、操作台、电动石磨、保鲜冰柜、消毒柜等基本烹调条件，符合厨房给排水要求、卫生要求、通风要求及照明要求，整洁无干扰。

(59)

蓬莱小面制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用国产标准面粉，采用传统和现代的加工技术熟制方法，制作成品的能力。

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：蓬莱小面制作 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）  配置原料 | 1.选料，选择蓬莱优质高筋面粉2.5千克，37度筋，粉状食用盐35克，粉状食用面碱30克  2.将各种原料正确称量、配制、混合  3.清水1.5千克 | 1.具有面粉，食盐，面碱的鉴别知识（面粉分高，中，低三种筋道，要求选用37度筋度的高筋面粉）选用当年面粉  2.具有称量的计算知识 | 15% |
| **（**二）  制作面团 | 投料顺序正确  1.先将30克的食盐，30克的碱放入1.5千克的清水中充分溶解  再将2.5千克的高筋面粉与1.2千克的盐碱水分开使用，先盐水，后碱水，冬天用甩手水温，夏天用冷水  2.加盐水面粉用双手不断地揉拌，使面团成形后，在加碱水絮状后，手掌五指并拢，握成拳状，用力揣面团，至面团表面光滑，无水渍。加入盐碱水0.1千克，如此反复三次，至剩余水用完，面团即制作完成  3.也可用机械调制，按上述各种原料的比例混合，搅拌均匀即可。10到15分钟后，即可使用 | 1.一定要按照比例和顺序正确操作  2.制作面团的目的是使面团的纤维形成网状结构，拉伸时增加面团的延展性 | 20% |
| **（**三）  制作小面 | 1.溜条要到位  2.站成马步，打条像柳燕飞  3.取出制作好的面团约1千克，放在案板上，顺面筋抻搓成粗10厘米长60厘米左右的长条。然后双手分别抓住面胚的两端在案板上摔打，每摔打一次顺势将面胚拉长，长度大约1.5米左右，然后把面胚呈‘8’字形对折放回案板。如此反复7次左右，经过摔打抻拉后整理的面胚表面有清晰的细匀纹理，并且整根面胚粗细均匀，以利于下一步的出条。俗称‘溜条’  出条要均匀  4.把整理好的面胚用双手分别抓住两端均匀用力上下抖动，边抖动边抻拉，将面胚逐渐拉长至1.5米左右后放回案板上撒有干面粉的位置，将粗细均匀的面胚两端分别反方向顺着面胚的纹理搓两到三次，使面胚呈麻花状。然后用双手抓住面胚两端对折后抻拉至1.5米长撒干面粉，然后再抻拉再对折，如此反复即拉出面条。每对折一次称为一‘扣’。出的面条数量以‘扣’数多少而定。亮点如大鹏展翅，下锅如凤凰三点头 | 1.掌握溜条的基本手法和知识  2.‘溜条’时动作要自然舒展，摔打面胚时不能沾案板和双手。面胚对折抻拉时一定要均匀。出条和扣数的大致范围  出条时干面粉的扬撒一定注意力度，力度过大易造成面粉浪费，力度过小易扬撒不均匀拉出的面条易粘连。拉好的面条分‘扁条’和‘圆条’，‘扁条’可分为：1.灯草皮，拉三扣（16根面条，每根宽约3厘米）。2.带子宽，拉四扣（32根面条）。3.柳叶条，拉五扣（64根面条）。4.韭菜叶宽，拉六扣（128根面条）。5.细韭菜叶宽，拉七扣（256根面条）。‘圆条’可分为：粗香条（3扣）。粗匀条（5扣）。细条（7扣）。一窝丝（8扣，512根面条）。龙须面（9扣，1024根面条），形似银线  3.煮面的火候知识  煮面时一定要水滚开时下锅，煮面时中途不要加冷水（面条易软）。捞面时动作要迅速顺畅，干净利落。面条要干爽入碗，不可带水 | 30% |
| （四）  制作面卤 | 1、将新鲜的加吉鱼（或海鱼）750克，宰杀洗净后鱼身两侧切多十字花刀。切葱花50克  2.锅中加入老汤（鸡，棒骨熬之六少时过虑备用）5千克放入加吉鱼炖熟捞出，将鱼肉拆下，汤锅中500克左右的水淀粉勾芡，加入食盐20克味精50克酱油20克香油5克进行调味，卤汁调好后加入鱼肉，鸡蛋液开锅后即成 | 1.加吉鱼一定要新鲜，清洗干净  2.淀粉勾芡一定要均匀清亮，口感顺滑清鲜 |  |
| (五)  制作小菜 | 刀工精细（切末）、卫生 | 1.刀工知识  2.卫生知识 | 15% |
| (六)  组装成品 | 1.戴手套捞面、凉开水过面  2.浇卤干净利落  3.造型美观、数量均匀 | 捞面的手法知识 | 20% |

四、鉴定要求：

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的蓬莱小面或面点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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间70分钟

（四）考核场地及设施要求

实际操作考场的场地、设备、工具能够满足30人以上考核需求。面案（1600×80×70mm）、电子称（小型）、大口锅（72公分）、盖面布（50×50）各1台（个），不锈钢面盆（42公分）2个等。

(60)

陈楼筒子鸡制作专项职业能力考核规范

一、定义

选用本地散养土鸡、天然香料，运用腌制清蒸技法，烹制而成的陈楼筒子鸡特色美食。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：陈楼筒子鸡制作 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）  原料选择  与处理 | 1.配料：八角50克，白芷50克，草果30克，香砂仁51克，桂皮49克，白豆蔻50克，丁香6克，良姜50克，花雕酒500克，姜片450克，大葱段500克，盐500克，味精250克，鸡精180克，麦芽酚6克，色拉油120克，香料清洗装入料包内。  花椒盐配比：盐500克，八角9克，花椒21克  2.将以上料混合一起炒出香呋，每只鸡用100克，将老母鸡清理干净抹上花椒盐(每只95克)，腌制四小时，清洗干净 | 1.掌握原料选择、加工处理基础知识  2.对调味品有鉴别能力  3.具备烹饪原料鉴别及初加工能力  4.食品安全卫生知识 | 30% |
| （二）  原料加工 | 桶内加入水烧开，加入香料包，姜片，葱，盐，味精，鸡精，麦芽酚，色拉油烧开，加入腌制好的鸡烧至一小时，关火焖至熟透即可 | 1.原料加工搭配技术  2.原料的营养知识  3.食品安全卫生知识 | 30% |
| （三）  烹调成菜 | 取出子鸡，在鸡表面上一层香油和熟鸡油，晾凉。食用时把子鸡剁成5厘米长，1厘米宽的长方块，装盘即可 | 1.掌握中式烹调的基础知识及其操作技术  2.具备对各种烹饪设施设备操作及维护能力  3.能应用现代营养学、食品卫生学知识进行合理营养搭配 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的陈楼筒子鸡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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于120分钟。

（四）考核场地设备要求

考场要求、场地干净、整洁、采光良好、空气保持通畅。教具设备、厨具、灶具、餐具、调料。

(61)

圣源水晶包制作专项职业能力考核规范

一、定义

选用泗水本地小麦面粉、柳絮粉条、本地笨韭菜、专用调味品和其它食材，运用生炒技法，烹制而成圣源水晶包特色美食的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

1. 能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：圣源水晶包制作 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）  原料选择  与处理 | 选用宁源小麦淀粉澄面200克，土豆淀粉100克，猪油10克，用沸水烫面揉成面团 | 小麦淀粉，土豆淀粉，猪油充分搅拌均匀，必须使用沸水烫面。面团柔软适度 | 30% |
| （二）  原料加工切配 | 胡萝卜去皮洗净切丝100克，西湖瓜去皮洗净切丝100克，鸡蛋150克炒熟，调拌成馅 | 1.切丝，刀要竖直，与菜墩面成90°，用力均匀，抽拉刀有力度，噪音小，速度快  2.切出的肉丝粗细均匀，无连刀，无断丝 | 30% |
| （三）  成品 | 1.将面团戳条成3cm圆条，揪成30克的剂量的面团  2.使用擀面擀成直径9cm厚薄均匀面皮  3.将挑好的馅料放入面皮中，对折捏实，从一头，两边推捏花边呈波浪状，中间对捏捏实  4.上笼蒸10分钟出锅，装盘 | 1.擀皮时必须用力均匀，皮不可太厚  2.捏扁时要大小均匀，波浪呈现更加美观  3.蒸制时笼内垫上笼布，气压不可太大，时间在10分钟内，否则面皮容易破裂 | 40% |

1. 鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的圣源水晶包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，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于30分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

考场要求、场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。教具设备、厨具、灶具、餐具、调料，面板，擀面杖，蒸笼。

(62)

老济宁烧虾股制作专项职业能力考核规范

一、定义

原料选用新鲜的原汁湖虾仁或河虾仁，在烹饪操作间，运用加工技术、熟制方法制作烧虾股的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：老济宁烧虾股制作 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）  做馅 | 1.精选鲜湖虾仁200克，鸡胸脯肉100克，去皮鲜马蹄100克，葱末2克，姜末8克  2.虾仁洗净，攒干水分，鸡胸脯肉刮去筋膜，和虾仁一起剁成粗泥（略带颗粒）  3.马蹄用刀拍碎，与虾泥放在一起  4.加葱姜末、盐4克、胡椒粉1克、料酒10克、蛋清1个、淀粉10克、香油5克，摔打搅拌上劲，入冰柜冷藏15分钟放在，使之完全入味，畅透 | 1.挑选识别新鲜虾仁  2.展现剁工“马蹄音”  3.调馅上劲，一定要绕一个方向搅动、摔打使之上劲，上劲后不能乱搅，以免卸劲  4.一定要入冰柜冷藏一下，使虾馅畅透入味 | 25% |
| （二）  吊汤 | 1.老母鸡半只（1.2斤）、  猪腿子骨两段（1.5斤）  2.浸泡去腥、去血污后，再漂洗干净  3.入开水锅中汆制，淤出血污，再漂净  4.入沸水（10斤）中加葱姜块，大火煮制1.5小时，得其浓鲜汤 | 1.鸡和骨头要漂洗干净，无血污  2.汆煮后也要认真漂洗，去其腥味  3.煮浓汤要用大火，煮至汤鲜香味浓 | 25% |
| （三）  过油 | 1.锅上火加清油，烧至七成热（160度）  2.一手抓馅、一手打丸，下锅时用大拇指在虾丸中间掐个洞，再下入油中，随之搅动一下，大约下20-25个虾股  3.中火炸透，外皮微黄时，捞出控油 | 1.油温不能过高或过低，低了虾股下沉，不易成行，高了上色过快，虾股不宜膨胀起个  2.掐穄子要均匀，20克左右 | 25% |
| （四）  烹制 | 1.准备配料、小油菜3-4棵去根劈头、竹笋一小块（10克），木耳3-4片，鸡蛋皮半张切菱形片  2.锅上火加底油，炸1粒大茴，再下葱姜末爆香，放盐烹料酒下入浓鲜汤2勺（1.5斤），点胡椒粉2克，调制定味后下入虾股，烧制入味，再下入配料  3.淋入花椒油，点几滴香油，起锅装盘，在菜中间撒几片蛋皮 | 1.要爆出大茴和葱姜的基本香味  2.下入虾股后加盖，使其快速的膨胀入味  3.色泽搭配鲜艳，清香味鲜（配料要少于主料） | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间30分钟。

（四）考核场地设备要求

考场要求、场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。教具设备、厨具、灶具、餐具、调料。

(63)

汪鱼丝制作专项职业能力考核规范

1. 定义

利用汪鱼丝制作设备、工具和原料，完成鱼丝的漂洗、上浆、滑水熟制及制汤工艺的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：汪鱼丝制作 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）  刀工 | 1.选活鲜乌鱼肉一扇（300克，去刺后打截成12厘米长的段  2.片片、洗净控水后，放在干净的菜墩上，平刀片成2.5毫米厚的大片，再顺长切成2.5毫米粗细的细丝  3.鸡蛋皮1张切丝，香菜2棵去叶留梗切段  4.清水漂清后，加少许盐略腌，使鱼丝增加柔韧性，不易断裂 | 1.平刀片、刀要放平，双手配合要默契，用力均匀，片出的肉片，平整无漏洞，无积肉  2.切丝，刀要竖直，与菜墩面成90°，用力均匀，抽拉刀有力度，噪音小，速度快  3.切出的肉丝粗细均匀，无连刀，无断丝 | 25% |
| （二）  挂糊上浆 | 1.沾干或挤干水分  2.加鸡蛋清一个，生粉两汤匙半20克，盐2克  3.抓匀上劲，让其糊浆全部裹在鱼丝上，光鲜柔润 | 1.考核上浆的相关知识  2.抓匀后鱼丝软硬适中，无流动蛋液，无干粉成坨 | 25% |
| （三）  滑水 | 1.锅内放宽水（水量多一点），烧开兑入1勺凉水，将火调到最小  2.拿起鱼丝逐根滑入，轻轻晃动锅，使鱼丝散开  3.2分钟后将鱼丝漂起捞出，冷水激一下（鱼丝更加爽滑） | 1.考核水温与火候  2.滑出的鱼丝无脱糊，  无黏连，洁白如玉  3.鱼丝有弹性、有韧性 | 25% |
| （四）  烹制 | 1.锅内放底油，热锅温油，下葱姜末爆香，加老鸡汤500克，盐、味精、胡椒粉调味  2.汤开后略煮，然后用滤网，清除杂质，下入滑好的鱼丝，水淀粉勾流水芡  3.出锅入盛器，撒姜丝、蛋皮丝、香菜段、淋香油 | 1.考核炒菜的基本操作  2.突出咸味、胡椒味、姜味  3.鱼丝入味，洁白而有弹性，汤汁略粘，能挂勺，但不糊嘴  4.色泽搭配鲜艳，清香滑爽 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间30分钟。

（四）考核场地设备要求

考场要求、场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。教具设备、厨具、灶具、餐具、调料。

(64)

糖㸆山药制作专项职业能力考核规范

一、定义

选用嘉祥的细毛山药，利用制作设备、工具和原料，在烹饪操作间中运用加工技术、熟制方法制作糖㸆山药的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：糖㸆山药制作 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）  选料  蒸制 | 1.选嘉祥细毛山药1000克，洗净去皮  2.上笼蒸制20分钟至山药粘液凝固，完全熟透  3.稍凉后，用刀粗的劈开轻轻拍劈（但不能碎）  4.用刀截成10厘米长的段，码齐； | 1.选料、要认真，其它山药含水分大，淀粉少，㸆制时易化掉，难以成脯  2.刀工、打截要整齐，均匀，无过多的毛茬  3.火候、一定要用旺火蒸透，不然颜色发暗，容易拍散 | 25% |
| （二）  提糖卤 | 1.砂锅（或不锈钢锅），加纯净水1000克，烧开  2.加冰糖300克、白砂糖100克，慢火熬制，使糖全部融化 | 1.考核提糖卤的相关知识  2.、主要看火候和比例，火大了上色，混汤 | 25% |
| （三）  㸆制 | 1.糖卤中整齐码入拍劈的山药段  2.小火慢慢㸆制，并不时的晃动锅，防止做锅或糖蕉化上色，杜绝加盖  3.小火㸆至3.5 - 4小时，至表面起脯 | 1.考核火候  2.一定要慢慢㸆制  3.绝不能勾芡汁增稠 | 25% |
| （四）  装盘 | 1.将㸆制好的山药逐块取出装盘  2.浇上糖汁  3.淋上桂花蜂蜜 | 1.考核盛装时的耐性  2.码盘要整齐有美感  3.淋桂花蜂蜜一定要趁热淋入，凉了不融合，桂花香味激发不出来 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的中式烹调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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间60分钟。

（四）考核场地设备要求

考场要求、场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。教具设备、厨具、灶具、餐具、调料。

(65)

高密拤饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用拤饼烙制技术，进行面团调制、醒发制作和烙烤成熟的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：高密拤饼制作 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）  烙制准备 | 1.准备好以10斤量制作的麦芯粉  2.清理好鏊子，准备好擀饼轴，翻饼杖  3.准备好麦秸草  4.配置好烫面  5.控制好醒发时间，夏天一般醒发30分钟左右，冬天一个半小时左右 | 1.面粉的性质和质量鉴别知识  2.面团的水面比例知识  3.制作麦秸草拤饼工具的安全操作知识  4.原材料的相关知识  5.食品安全卫生知识 | 20% |
| （二）  醒发制作 | 1.按照10斤面粉的量，用开水烫5斤面，再加5斤生面揉成面团进行，夏天30分钟、冬天90分钟左右醒发  2.醒发好后分成2两一个个小面团  3.擀成直径30公分左右薄饼待用 | 1.和温水面团的技能  2.擀饼技能  3.设备的安全操作知识 | 40% |
| （三）  烙制成熟 | 1.用炊帚经常清扫鏊子表面残留面粉  2.温度控制是烙制拤饼的关键，鏊子底烧火一定要均匀  3.烙制拤饼时只要看到有气泡鼓起时，用翻饼杖迅速翻转，烙制另一面  4.烙制时一定保证饼花均匀焦黄 | 1.烙制技能  2.温度、火侯把控技能  3.翻饼技能  4.成品摆盘技能知识 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（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拤饼实际制作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为35分钟。

（四）考核场地及设备要求

具备满足技能考核所需要的器具：面盆、和面机、面板、擀面杖、翻面杖、铁鏊子等。

(66)

高密炉包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炉包的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：高密炉包制作 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 | 首先选择上好麦芯粉、鲜后肘肉、无农害韭菜、炒制好的豆腐粉条、酱油、味精、食用盐等 | 1.面粉的性质和质量鉴别知识  2.面团的水面比例知识  3.制作高密炉包工具的安全操作知识  4.原材料的相关知识  5.食品安全卫生知识 | 20% |
| （二）  调馅儿 | 1.炉包必须是手切0.6厘米大小的肉丁，0.5厘米左右的韭菜茉  2.主料和辅料的配比：按照一炉炉包的制作量：1.2斤韭菜，半斤后肘肉，10克盐，25克酱油调拌均匀 | 1.主料与辅料的使用与比例  2.优质馅料的选取知识  3.原料的制作相关知识 | 20% |
| （三）  和面 | 用冷水和面，一斤面加6克酵母，6两水，搅拌均匀，压面机压制6至8遍，醒发1至2小时待用 | 1.和面的技能  2.相关设备的操作要求 | 30% |
| （四）  制作成型 | 将醒发好的面团均匀分成剂子，包成大小均匀的炉包，热锅装炉，包折朝下，浇上水面糊，漫过炉包三分之二，调好炉火10分钟左右淋上花生油即可出锅 | 1.形状、厚薄均匀度的鉴别知识  2.面团、馅料的均匀控制方法  3.温度与火侯的把控技能  4.成品炉包外观和口味要求  5.成品摆盘技能知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的炉包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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。技能操作考核时间为120分钟。

（四）考核场地及设备要求

具有能够满足考核需要的炉灶、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。

(67)

景芝三页饼烙制专项职业能力考核规范

1. 定义

景芝三页饼为[山东](http://shop.bytravel.cn/produce/index123.html" \t "http://shop.bytravel.cn/produce2/_blank)地方名吃，因其“三页如一，叶薄如纸，一抖三开”而得名。它以精面粉、细食盐加水和面，外加食油，经擀制、鏊烙而成。运用景芝三页饼烙制技术，进行面团调制、醒发制作和烙烤成熟的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：景芝三页饼烙制 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）  烙制准备 | 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.能按照要求选择原料和辅料（面粉、食盐、食油）  4.能配比辅料（面粉500克，食盐5克，食油20克） | 1.景芝三页饼的营养价值  2.景芝三页饼的特点  3.食品辅料基础知识  4.景芝三页饼工器具知识  5.景芝三页饼烙制卫生基础知识  6.主要原料的性能和营养基础知识  7.原料配比基础知识 | 20% |
| （二）  醒发制作 | 1.将面粉和各种辅料调制成产品所需要的面团  2.能对面团进行发酵  3.能用手工简单的面包造型  4.能判断面团是否发酵  5.能调节醒发的温度、湿度和时间，使半成品最终醒发  6.擀制成型（擀成直径约15厘米的小饼） | 1.景芝三页饼加工工艺基础知识  2.面团调制工艺常识  3.发酵工艺常识  4.景芝三页饼造型工艺基础知识  5.擀制基础知识  6.和面机操作知识 | 40% |
| （三）  烙制成熟 | 1.能清洁、维护和保养工作器具  2.铁鏊子温度控制（110到120度之间）  3.烙制时间控制（1.5分钟）  4..烙制程度控制（烙至两面微黄，不带糊花） | 1.有关工具的特点、用途和使用方法  2.铁鏊子的温度控制要求  3.烙制时间控制  4.景芝三页饼颜色的控制 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（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景芝三页饼实际制作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）考核场地及设备要求

具备满足技能考核所需要的器具：面盆、和面机、面板、擀面杖、翻面杖、铁鏊子等。

(68)

潍坊肉火烧制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用肉火烧制作设备、工具和原料，运营传统和现代的加工技术、烤制方法，进行成品制作的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：潍坊肉火烧制作 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.准备面粉、温水、猪油、猪肉、花生油、盐、葱等主辅料  2.能根据生产任务量，计算组成各种用料的用量  3.能确定原料用量，并将原料及辅料按照一定比例进行配制 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算方法  3.原料的作用  4.安全卫生知识 | 10% |
| （二）  调制馅心 | 1.根据需求按照比例2:1将瘦肉切丁、肥肉切碎搭配好  2.将新鲜大葱切碎、生抽、老抽等辅料按要求进行搭配  3.能按照配方选择调味料，调制新鲜的馅心 | 1.馅料的配比知识  2.原料的鉴别知识  3.调味品的鉴别知识  4.馅料的制作知识  5.馅料的保存知识等 | 20% |
| （三）  制作面团 | 1.能根据生产任务量开水和面，也就是烫面，面里加一茶匙猪油  2.能用和、揉、压等方法调制面团  3.能判断醒发面团质量，分析质量问题的原因并及时处理 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算方法  3.每种原料在面团中的作用  4.醒发调制面团的基本知识  5.和面机应用的基本知识  6.安全卫生知识 | 20% |
| （四）  制作肉火烧 | 1.能够将面团擀制成大小均匀的面皮  2.拨出一份馅料放置一面皮中心，能用面皮将馅心包好，用手按压成大小直径10厘米圆饼坯 | 1.肉火烧成型的保管知识  2.坯、馅比例知识  3.各种成型手法的要点及要求  4.安全卫生知识 | 20% |
| （五）  肉火烧烤制 | 1.能掌握火候的温度，上炉下炉温度约250度  2.能控制火候的大小和时间  3.能熟练翻转圆饼  4.能将圆饼均匀的放入烤炉上层，正反翻转2-3次，烙制3分钟两面微黄定型；再将圆饼放入下炉烤制3分钟，将圆饼烤制程金黄色 | 1.火炉的使用、温度控制与维护知识  2.烙制烤制的基本方法及要求，烤制过程异常情况解决  3.用火用电安全知识 | 25% |
| （六）  组合成品 | 1.能合理选用盛器  2.能将成品摆放整齐  3.卫生收尾 | 1.食品造型基本知识  2.卫生安全知识 | 5% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的肉火烧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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间90分钟。

（四）考核场地和设备要求

考场应具有火炉灶或电饼铛、和面机、不锈钢盆、刀具面板等设备，符合给排水要求、卫生要求、通风要求和照明要求。

(69)

渤海湾蟹肉灌汤包制作专项职业能力

考核规范

一、定义

使用传统的蒸车，运用包制技术及蒸制方法制作灌汤包的能力。

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：渤海湾蟹肉灌汤包制作 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.准备中裕面粉，热水，冷水，猪皮，鸡爪，三七肉馅，滨胜黄豆酱油，老抽，花椒水，葱油，香油，盐，味精，鸡精，葱花，姜末，渤海湾梭子蟹，炼好的鸡油  2.能确定原料用量，并将原料及辅料按照一定比例进行配制 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算方法  3.原料的作用  4.食品安全知识 | 10% |
| （二）  调制馅心 | 1.皮冻制作，选用猪皮2500克，鸡爪1500克，清水20斤，生姜100克，葱100克，将猪皮，鸡爪用清水煮5分钟，猪皮去掉多余油脂切丝，加入原汤中小火煮4小时，过滤出5斤左右汤料。加入生抽10克，盐15克，味精12克，鸡精12克，糖13克，冷藏一夜备用  2.汤包肉馅制作，三七肉馅200克，滨胜酱油30克，老抽5克，花椒水80克，葱油50克，香油20克，盐2克，味精2克，鸡精3克，葱花90克，姜末8克，蒋所有的原料拌匀备用  3.蟹肉的制作，把梭子蟹分档取肉100克，蒋30克炼好的鸡油化开加入葱花姜末蟹肉炒熟即可  4.汤包馅的调制，取调好的肉馅加入蟹肉再加入200克皮冻调匀备用。能将新鲜的原料及辅料按要求进行分档取料  5.能按照配方选择调味料  6.能制作新鲜的馅心 | 1.刀工知识  2.原料的鉴别知识  3.调味品的鉴别知识 | 20% |
| （三）  制作面团 | 1.，取中裕面粉125克，用开水45克烫一半的面粉，再加入30克的冷水和匀用压面机压5遍备用  2.能用和、揉、压等方法调制面团  3.能用准确的方法调制半烫面面丕 | 1.原料的质量鉴别知识  2.原料比例换算方法  3.每种原料在面团中的作用  4.和面机、压面机应用的基本知识  5.安全卫生知识 | 15% |
| （四）  包制灌汤包 | 1将压好的面丕下剂20克一个擀到直径12公分包入45克的馅心，包成菊花顶包备用  2.能用面皮将馅心包制成大小均匀的生包 | 1.生包的保管知识  2.安全卫生知识 | 30% |
| （五）  蒸制 | 1.将包好的生丕放入蒸屉，中火蒸8分钟即可  2.能掌握火候的大小  3.将生包用合理的时间蒸熟，注意事项，面粉要选用滨州产的中裕面粉，皮要擀薄，蒸的时间要掌握好不能蒸过了 | 1.蒸车的温度控制知识  2.蒸制时间控制知识  3.用火安全知识  4.做好收尾工作 | 25% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的中式面点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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

考场应具有炉灶、蒸车、压面机、和面机、刀具面板等设备，符合给排水要求、卫生要求、通风要求和照明要求。

（70）

水稻栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用水稻栽培知识和技术，进行水稻栽培、病虫害防治的能力。

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 ：水稻栽培** | | |  | **职业领域 ：农艺工** | |
| **工作任务** | **操作规范** | | **相关知识** | | **考核比重** |
| （一）  种子准备 | 1.能选择秀水114、花优14 等常见水稻品种  2.能晒种、选种、浸种消毒及催芽 | | 1.  2. | 郊区水稻主要栽培品种  茬口和播期播量和基本苗 | 30% |
| （二）  播种 | 1.  2.  3. | 能确定播种用量 能人工直播  能疏密补缺 | 1.  2.  3. | 大田准备  水稻苗前除草技术水稻品种的认知 | 30% |
| （三）  病虫害防治 | 1.能识别水稻条纹叶枯病等水稻常 | | 1.水稻植保基础知识 | |  |
| 见病虫害  2.能阅读“病虫简报”  3.能配制毗虫琳等常用农药 | | 2.水稻主要病虫害发 生规律  3.农药选择及植保器械维护 | | 20% |
| 4.能使用喷雾器喷洒 | |  | |  |
| （四） | 1. | 能识别尿素等常用肥料 | 1.水稻肥料基本知识 | |  |
| 2. | 能选择与施用肥料 | 2.不同肥料施入方法 | | 20% |
| 肥水管理 | 3. | 能进行拔节期水浆管理 | | 3.水稻不同生长时期的水浆管理要点 |  |
| 4. | 能进行抽穗期水浆管理 | |  |  |

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水稻栽培专业知识及实际操作经验，每个考评组由3名考评员组成。

（三）鉴定方式与鉴定时间

理论知识考试采用计算机机考方式，考试时间为60min；操作技能考核采用实际操作方式，考核时间为45min。

（四）鉴定场地和设备要求

考场可选择设施较好的农业园区或农业基地，面积不小于150m2。

（71）

花生高产栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用花生高产栽培技术以及农业生产工具和设备等生产资料，在田地进行花 生栽培的能力。

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：花生高产栽培** | | | **职业领域：** | | |
| **工作任务** | **操作规范** | | **相关知识** | **考核比重** | |
| （一〉选择品种 | 12  . | 能进行选种  能进行自留种子 | 1.花生品种和产量  2.自留花生种子的知识和方法 | 20% | |
| （二〉 | 1. | 能进行整地 | 1.花生的生长环境和 |  | |
| 土壤要求 | 20% | |
| 平整田地 | 2. | 能进行施肥 | 2.各类农具的使用方法 |  | |
| 3.花生的施肥方法 |  | |
| （三〉 | 1.能运用地膜密植方法进行播种 | | 1.花生地膜密植的方 |  | |
| 法 |  | |
| 2.花生开膜、查苗和补苗方法 |  | |
| 2.能进行开膜、查苗、补苗 | | 3.花生苗期、开花下针期及夹果发育期的知识 | 40% | |
| 种植花生 | 3.能针对花生苗期、开花下针期及夹果发育期进行旱灌涝排 | | 4.旱灌涝排管理方法 |  | |
|  | |  |  | |
|  |  | |
| （四） 防治虫害 | 能进行花生病虫害防治 | | 喷雾器的使用方法和使用农药的相关知识 | 10% |
| （五） 采收花生 | 能进行花生采收 | | 采收花生机的使用方  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

考评员应具备花生种植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考核。技能操作考核时间不少于60min。

（四）鉴定场地和设备要求

200㎡的花生种植地，土壤适宜花生种植，准备花生生长期病虫害的花生地，周边无干扰，安全设施齐全。需要的工具和材料：花生良种、地膜、锄头、桶、量杯、药物喷雾器、肥料、水、农药、手套、口罩、工作服（防护服）、编织袋、麻袋、花生脱粒机等。

（72）

梨树栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用梨园田间设备和农资材料，在梨园实施建园、育苗、日常管理、病虫害防治、采收等梨树栽培的能力。

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 ：梨树栽培** | | | |  | **职业领域 ：果、茶 、桑园艺工** | |
| **工作任务** | **操作规范** | | | **相关知识** | | **考核比重** |
| （一） | 1.能识别主要梨树种类与品种 | | | 1.梨树种类和品种 | | 25 % |
| 2.梨树生态适应性 | |
| 3.梨树异花授粉特性4.主要病虫害识别知识 | |
| 梨树品种和病虫害识别 | 2.能识别主要病虫害 | | | 5.梨的有关器官形态特征和树体结构相关识知 | |
|  | 3.能认识梨的有关器官形态特征和树体结构 | | |  | |
| （二）  建园 | 1.能进行整地作畦  2.能确定合适栽植密度 ，配置合适 授粉品种  3.能进行梨树定植 | | | 1.园地规划  2.计划密植和梨树栽 培方式 | | 10% |
| （三）  育苗  （兰） | 1  1. | 能进行芽接和枝接  能进行芽接和枝接 | | 1. | 梨树砧木种类 | 15%  15% |
|  |  |  | | 2 | 嫁接技术 |  |
|  | 2 | 能进行幼苗培育 | | 3 | 种子结构、特性和繁殖 |  |
| （四）  果园管理 | 1.  2.  3. | | 能进行生长期梨园管理能进行休眠期梨园管理能进行整形修剪 | 1. | 梨树生长发育特性 | 25 % |
| 2.  3. | 梨树护理、整形修剪  土壤和肥料水分和营养 |
| 4. | 栽培技术发展 |
| （五）  病虫害防治 | 1.  2. | | 能安全合理使用农药能制备常见无机防护农药 | 1.  2. | 病虫害及发生知识 安全使用农药知识 药剂保管和喷药机 | 20% |
| （六） | 1. | | 能进行适时采收 | 1. | 果实成熟标准 | 5 % |
| 采收 | 2. | | 能进行采后处理 | 2. | 冷藏保鲜常识 |

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梨树栽培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

理论知识考试时间为60min，技能操作考核采取实际操作考核，时间为90min。

（四）鉴定场地和设备要求

技能操作考核在梨园中进行，梨园面积不小于3000 m2，不少于150株梨树。天气晴至阴，无雨雪和4级以上大风，田间土壤不宜过湿。常用工具有铁锹和耙、修枝剪、修枝锯、喷雾器、扶梯、榔头等。

（73）

甜玉米栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用甜玉米栽培所需种植工具、化学肥料、杀虫剂等生产资料，在无保护设施的农田生产条件下种植甜玉米的能力。

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 ：甜玉米栽培** | | **职业领域 ：** | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | 考核比重 |
| （一）  播前准备 | 1.能识读甜玉米栽培技术规程  2.能根据技术规程整地 、作畦  3.能对甜玉米种子进行处理、浸种、催芽、消毒  4.能选用、配制基肥  5.能将基肥施人畦中 | 1.甜玉米栽培技术规程  2.土地测量知识  3.种子药剂消毒及浸种催芽技术要求  4.常见基肥的理化特性 | 30% |
| （二）  田间管理 | 1.能按甜玉米栽培要求的密度、深度、技巧等进行下种、覆土、浇水 | 1.农具使用方法及安 |  |
| 全要求 |  |
| 2.能配制叶面肥并进行叶面追肥 | 2.常用除草剂理化特性 |  |
| 3.能进行定苗培土 、人工除和化草学除草 | 3.常用叶面肥理化特性 | 30% |
|  | 4.能进行人工辅助授粉 | 4.甜玉米人工辅助粉技术授 |  |
| （三） | 1.能识别甜玉米病害和虫害 | 1.甜玉米病、虫害防 |
| 2.能针对病虫害选用 、配制农药 | 治常用农药种类识别及使用方法 |
| 病虫防治 | 3.能使用喷雾器进行病虫害药剂防治 | 2.农药安全使用规范 | 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

考评员应具备甜玉米栽培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）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核方式。技能操作考核时间不少于130min。

（四）鉴定场地和设备要求

具备铁锹、钉耙、锄头、喷雾器等农具以及甜玉米种子、除草剂、杀虫剂、灭菌剂、植物生长调节剂、复合肥、鸡粪肥、叶面肥等生产资料的耕地或操作间，安全、无干扰。

**（74）**

**大棚建造专项职业能力考核规范**

一、定义

根据当地的气候和土壤条件，掌握建造出适合当地实际的蔬菜大棚的能力。

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：大棚建造 职业领域：** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  大棚的选址 | 1、能检测出当地的水质情况。  2、能检测出当地的土壤情况。  3、能掌握当地的空气情况。 | 1、学会土壤的检测知识。  2、学会部分气象学的知识。 | 5% |
| （二）  大棚不同规格 | 1、能根据地理条件调整大棚角度  2、对不同规格的大棚结构进行了解。 | 1、大棚的发展进程。  2、根据蔬菜种类决定适宜建造何种规格的大棚。 | 45% |
| （三）  大棚的建造过程 | 1、能根据大棚的尺寸购买材料  2、能对大棚建造过程的步骤进行操作 | 1. 经济学的知识。 2. 建筑学的知识。 | 50% |

四、鉴定要求

1、申报条件

达到法定劳动年龄，初中文化程度以上且具有相应技能的劳动者均可申报。

2、考评员构成

考评员应具备一定的蔬菜大棚设计建造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。

3、鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取计算机模拟考试的方式。考试时间为60min。

4、鉴定场地及设备要求

考场设2—3个，每考场计算机20—30台。

（75）

苹果树修剪专项职业能力考核规范

一、定义

运用果树修剪工具，依据苹果树生长期生长规律，在适当季节，对苹果树进行透风透光整形修剪的能力。

二、适用对象

运用于老果园和郁闭果园提升改造，或准备运用本项能力求职、就业和治理果园的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| **能力名称：苹果树修剪 职业领域：果树修剪工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  确定苹果树最佳修剪时期 | 确定苹果树最佳修剪时期，秋季修剪、夏季修剪、花期修剪具体时间。 | 1.果树不同季节生长特点  2.苹果无冬剪修剪优点 | 10% |
| （二）  苹果树树形的整形 | 1.能修剪出苹果树常见的树形，如纺锤树形、微开心树形  2.能修剪和培养不同树龄段的树形 | 1.苹果树树形知识  2.苹果树生长发育基本知识  3.苹果树修剪手法 | 20% |
| （三）  苹果树三季修剪 | 1.能抓住秋、春、夏三个季节修剪  2.能对不同品种树修剪  3.能用不同手法修剪  4.能根据不同树形树龄修剪 | 1.苹果树不同树龄不同品种的相关知识  2.秋春夏三个季节修剪的相关知识 | 30% |
| （四）  苹果树枝组的培养 | 1.能按不同树龄培养枝组  2.能及时进行枝组的更新复壮 | 1.苹果树的枝芽特征  2.枝组培养及修剪基本知识 | 30% |
| （五）  检查修整、清理场地 | 整体检查果树各个大枝上的枝条，再次修剪落下的枝条。清理苹果树下剪掉的枝条，放到指定地点，使树下达到清洁 |  | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过果园修剪管理专项职业能力培训或从事果园修剪管理专项工作并具有相应技能的劳动者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的果树栽培专业知识及果树修剪实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作采取果树修剪实际操作考核，考核成绩均实行百分制，每个模块成绩均达60分为鉴定合格。技能操作考核时间不少于60分钟。

（四）鉴定场地设备要求

场地：技能操作考核在苹果园中进行，苹果园面积不小于3000平方米，果树株数不少于250株。晴天或阴无雨及小于4级大风天气进行。田间土壤不宜过湿。

设备：油锯、手锯、果树剪、高脚等。

（76）

果树水肥一体化浇灌专项职业能力考核

规范

一、定义

根据果树不同的生长阶段对水分及所需营养和微量元素的不同需求，利用果树专用浇灌设备，把配肥罐中掺有一定比例的可溶性水果专用肥，与水一起通过管道及喷嘴浇灌果树的水肥浇灌的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力从事果园管理的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：果树水肥一体化浇灌 职业领域：果树浇灌** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  浇灌设备设施布设和安装 | 1.主管道布设及埋填方法  2.支管道的布设及连接  3.吊管、喷头布设要求  4.施肥灌的安装方法 | 1.管道布设施工绘图知识  2.管道的连接技术 | 20% |
| （二）  浇水时机  浇灌水量 | 1.不同时期果树生长特点  2.浇水量大小对果树生长影响 | 1.地理环境对果树生长影响  2.土质对果树生长影响 | 20% |
| (三)  配制专用肥料 | 1.春、夏季肥料配比方法  2.水果成熟期肥料配比方法 | 肥料各种元素对果树生长起到的作用 | 20% |
| （四）  浇灌施肥 | 1.专用水肥浓度对果树不同时期生长的影响  2.控制浇水、施肥工作步骤措施 | 专用肥的优点 | 30% |
| （五）  浇灌设备维修、养护 | 1.浇灌设备设施的故障排除方法  2.浇灌设备设施养护方法 | 浇灌设备设施的工作原理 | 10% |

四、考核要求

（一）基本条件

达到法定劳动年龄，熟知果树生长期特点且具有果园管理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果树栽培专业知识及果园浇灌和施肥经验，每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

考核方式：以浇灌设备设施安装、果园浇灌和施肥控制等实际操作考核进行，每个模块成绩均达60分为鉴定合格。技能操作考核时间不少于60分钟。

（四）考核场地和设备要求

操作考核在果园中进行，果园面积不小于3000平方米，果树株数不少于250株。果园水肥一体化主管道已经铺设完成，电机及供电设施完好。晴天或阴天无雨的天气情况下进行。配备浇灌设备及零部件、肥料、维修工具等。

（77）

猕猴桃树栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用猕猴桃园田间设备和农资材料，在猕猴桃园实施建园、育苗、日常管理、病虫害防治、采收等猕猴桃树栽培的能力。

二、适用对象

达到法定劳动年龄，运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：猕猴桃树栽培 职业领域：园艺工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  猕猴桃树品种和病虫害识别 | 1.能识别主要猕猴桃树种类与品种  2.能识别主要病虫害  3.能认识猕猴桃的有关器官形态特征和树体结构 | 1.猕猴桃树种类和品种  2.猕猴桃树生态适应性  3.猕猴桃树雌雄株授粉特性  4.主要病虫害识别知识  5.猕猴桃的有关器官形态特征和数据结构相关知识 | 25% |
| （二）  建园 | 1.能进行整地作畦  2.能确定合适栽培密度，配置合适授粉品种  3. 能进行搭架和猕猴桃树定植 | 1.园地规划  2.计划密植和猕猴桃树栽培方式 | 10% |
| （三）  育苗 | 1.能进行嫁接  2.能进行幼苗培育 | 1.猕猴桃树砧木选择  2.嫁接技术  3.种子结构、特性和繁殖 | 15% |
| （四）  果园管理 | 1.能进行生长起猕猴桃园管理  2.能进行休眠期猕猴桃园管理  3.能进行整形修剪 | 1.猕猴桃树生长发育特性  2.猕猴桃树护理、整形修剪  3.土壤和肥料  4.水分和营养  5.猕猴桃栽培技术发展 | 25% |
| （五）  病虫害防治 | 1.能安全合理使用农药  2.能制备常见无机防护农药 | 1.病虫害及发生知识  2.安全使用农药知识  3.药剂保管和喷药机械 | 20% |
| （六）  采收 | 1.能进行适时采收  2.能进行采后处理 | 1.果实成熟标准  2.冷藏保鲜常识 | 5% |

四、考核要求

（一）申报条件

参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的猕猴桃树栽培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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

技能操作考核在猕猴桃园中进行，猕猴桃园面积不小于3000平方米，不少于150株猕猴桃树。天气晴至阴无雨，雪和4级以上大风。田间土壤不宜过湿，常用工具有铁锹和耙、修枝剪、喷雾器、扶梯、榔头等。

（78）

桃树修剪专项职业能力考核规范

一、定义

利用修剪工具，按照桃树生长期生长规律，对桃树进行提高桃子品质和产量的修剪能力。

二、适用对象

运用该技术提升果品的质量和产量，或准备运用本项能力进行果园管理和求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

| **能力名称：桃树修剪 职业领域：果树修剪工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  确定修剪时间 | 桃树的修剪时间：可分为冬季修剪与夏季修剪。冬季修剪在秋季落叶后至翌春萌芽前为最佳修剪时间。 | 桃树生长期特点 | 10% |
| （二）  桃树树形及枝组识别 | 1.能培养桃树大小枝组  2.大枝分拦路枝和落头枝，大枝用手据刹除，小枝用果树剪剪除。 | 1.桃树生长发育基本知识  2.桃树修剪手法 | 20% |
| （三）  桃树冬夏季节修剪 | 1.能抓住冬、夏两个季节修剪  2.能对不同品种树修剪  3.能根据不同树形树龄修剪 | 1.桃树不同树龄不同品种的相关知识  2.冬夏季节修剪的相关知识 | 40 |
| （四）  桃树修剪管理 | 能用不同手法进行拉枝、短截、回缩、长放等修剪 | 桃树不同手法修剪优点 | 20% |
| （五）  检查修整、清理场地 | 清理桃树下剪除的枝条，放到指定地点，使树下达到清洁 |  | 10% |

**四、考核要求**

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的桃树栽培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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间：60分钟。

（四）考核场地和设备要求

技能操作考核在桃树园中进行，桃树园面积不小于3000平方米，桃树株数不少于250株。晴天或阴无雨、无雪及小于4级大风天气进行。田间土壤不宜过湿，常用工具有手锯、果树剪、高脚等。

（79）

芦笋栽培专项职业能力考核规范

一、定义

利用生产工具、种子、肥料、农药等，培育出可食用芦笋嫩茎的能力。

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：芦笋栽培 职业领域：蔬菜园艺** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  育苗及苗床管理 | 1.能按芦笋的生物学特性确定育苗和定植条件  2.能按要求进行芦笋育苗前处理  3.能进行育苗和苗床管理 | 1.芦笋的生物学特性  2.芦笋育苗技术  3.土壤的性质 | 20% |
| （二）  大田芦笋栽培技术 | 1.能按要求进行大田定植  2.能进行白芦笋和绿芦笋种植  3.能按要求进行采笋和留母茎  4.能实施采笋期和养分积累期肥水管理 | 芦笋生产管理的基本知识 | 50% |
| （三）  病虫害防治 | 1.能识别芦笋虫害  2.能识别芦笋主要病害  3.能根据病虫害发生的特点选用农药进行防治  4.能配制和使用农药 | 1.芦笋病虫害的主要种类  2.芦笋病虫害的危害特点  3.芦笋病虫害的防治 | 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芦笋栽培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。技能操作考核时间不少于90 分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

考场应有完整的芦笋栽培现场，并配备芦笋病害标本、害虫标本、杀菌剂、杀虫剂、量杯、水桶、锄头等主要材料、工具和设备，用水用电方便，干净整洁，空气流通。

（80）

玫瑰种植专项职业能力考核规范

一、定义

运用玫瑰种植知识进行玫瑰苗选择、种植和玫瑰苗木管理的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

| **能力名称：玫瑰种植 职业领域：园艺工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  苗木选择 | 1.识别各品种玫瑰苗  2.根据种植条件选择苗木 | 1.特定用途玫瑰的相关知识  2.玫瑰苗木品质选择的相关知识 | 20% |
| （二）  种植操作 | 1.根据地块条件，选择适用工具  2.根据苗木生长环境要求，完成苗木特定角度、深度、朝向的摆苗操作  3.对苗木进行培土、踩实、灌透等固苗操作  4.按不同类别的株距、行距要求完成田块种植 | 1.田块操作方位辨识的相关知识  2.常规农作物种植的相关知识  3.手工工具使用的相关知识  4.田间劳动防护的相关知识 | 50% |
| （三）  田块管理 | 1.根据玫瑰生长特性，使用修剪工具进行多种苗木修剪  2.根据玫瑰生长需要，选择肥料的品种、用量和时间，并进行田块的灌溉和排水  3.根据玫瑰病虫害发生情况，选择相应的防治措施 | 1.玫瑰种植日常管理相关知识  2.田块水肥管理相关知识  3.玫瑰园病虫害相关知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一般农作物的种植知识和2年以上本职业实际操作经验。每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于60分钟。

（四）考核场地及设备要求

具备200平方米以上田块，玫瑰苗木1000枝，种植工具10套以上。

（81）

菌类栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用菌类栽培技术，进行菌种培养、保藏、培养料的准备以及栽培管理能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：菌类栽培 职业领域： 菌类园艺工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  菌种制作 | 1.进行混合料、原种、栽培种的制作与培养  2.进行空间、器皿、接种工具及手的消毒、灭菌  3.使用接种工具并进行转接操作  4.选择、实施原种、栽培种短期贮藏方法 | 1.制作混合料、原种、栽培种的程序与技术要求  2.消毒与灭菌的方法和技术要求  3.接种的技术要求  4.土壤的酸碱性测定方法  5.原种、栽培种的贮藏要求与方法 | 40% |
| （二）  菌类栽培 | 1.粉碎、配制栽培原料  2.进行培养料的装袋、上床、播种操作  3.调试使用粉碎机、拌料机、装袋机  4.调节棚室的温度、光照、水分、气体等环境因素  5.能识别侵染菌类的常见的病害虫特征  6.能掌握菌类的发菌期、出菇期所需的温度、光照、水分、气体等环境条件  7.能进行菌类的栽培管理 | 1.栽培菌类的原料知识  2.栽培袋的规格及使用方法  3.培养料装袋、上床、播种操作知识  4.粉碎机、拌料机、装袋机的调试和使用方法  5.菌类棚室环境的调节方法  6.常见病害虫的侵染特征  7.菌类的生长发育环境条件要求  8.菌类的栽培管理知识 | 60% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的蔬菌类栽培专业知识和实际操作经验，考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采用现场实际操作方式。考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考试时间120分钟。

（四）考核场地及设备要求

在菌类种植场所进行，设备设施齐全，场地符合安全、卫生标准。

（82）

白蜡、国槐种苗嫁接专项职业能力考核规范

一、定义

运用白蜡、国槐种苗嫁接技术和嫁接工具，在田间和林地对白蜡、国槐种苗进行繁育和品种改良的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：白蜡、国槐种苗嫁接 职业领域：林木种苗繁育工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  选择新鲜接穗并将芽取下 | 1.选择接穗合适部位  2.左手持接穗，右手持嫁接刀，将接穗芽一刀削下  3.用右手拇指将接穗芽按在嫁接刀上  4.动作要连贯，一气呵成；深度、长度要适中，并带有一定木质层 | 1.选择接穗的技术规范  2.操作规范和注意事项 | 30% |
| （二）  选择优良砧木并削口 | 1.选择生长旺盛植株做砧木  2.选择合适嫁接部位；嫁接高度一般在离地10cm左右  3.用嫁接刀快速削一个嫁接口。嫁接口深度要适中并削到木质层 | 1.选择砧木的技术规范和注意事项  2.砧木削口的操作规范 | 30% |
| （三）  将接穗固定到砧木上 | 1.将接穗对准嫁接口，动作要快速  2.用右手拇指将接穗按在嫁接口上。拇指用力要适中，不得将接穗芽损坏 | 操作规范和注意事项 | 20% |
| （四）  用嫁接薄膜缠紧并打结 | 1.用左手取下一片嫁接薄膜；选用0.004mm嫁接用薄膜  2.在砧木嫁接口下方缠绕一圈；缠绕薄膜用力要适中不能太松；要保证整个接穗芽都用薄膜缠绕  3.需要将接穗芽露出的必须将芽露出  4.用嫁接薄膜自下而上缠绕并打结；打结处要在嫁接口上方 | 用嫁接薄膜缠结的操作规范和注意事项 | 20% |

四、考核要求

1、申报条件

达到法定劳动年龄，参加种苗嫁接培训或具有种苗嫁接相应技能的劳动者均可申报。

2、考评员构成

考评组不少于3名考评员，考评员应具备一定的嫁接专业知识和实际操作经验。

3、考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作考核，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间45分钟。

4、考核场地及设备要求

具备采光、通风良好，整洁无干扰的环境，可在种苗嫁接现场或考试专用教室。考试场地需配齐模拟接穗、模拟砧木、嫁接刀、嫁接专用薄膜。

（83）

蔬菜瓜果农药残留检测专项职业能力考核规范

、定义

运用检测设备，进行蔬菜、水果农药残留检测的能力．

、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

、能力标准与鉴定内容

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：蔬菜瓜果农药残留检** | | | | **职业领域；食品检验工** | | |
| **工作任务** | | **搡作规范** | | **相关知识** | | **考核比重** |
| 快速检测 | | 1能作不同型号的测速仪  2．能处理不同样品  3.能快速检测样品  4.能配置和使用速测试剂  5@能判断检测结果 | | 1.制样规则  2．速试样的前处理过程和要求  3．速测仪的种类  4.速测技术原理  5.测速仪基本操柞和维护  6．速测步骤  7．试剂的配制与保存技术  8.结果判断技术和判断依据  9.结果断技术和隽断依据 | | 70％ |
| 定性定量 | 1.能区别气相、液相色谱仪  2能用四分法取样  3．能根据农药品种邊择化学提取试剂  4.能用化学法或物理划法净化样品  5.能浓缩提取液  6.能使用已存检测方法  7.能计算外标 | | 1.气相、液相色谱基础知识  2．常用农药和化学试剂的基本知识  3.净化操作原到  4.萃取原理  5.提取液浓缩方法  6.气相、液相操作原理  7．外标计算公式 | | 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蔬菜瓜果农药残留检测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

采用理论考试和技能操作考核相结合的鉴定方式，时间为巧150 min.其中，理论考试90min,技能操作考核丽60min.

（四）鉴定场地和设备要求

技能操作考核在具有必要设备的实验室进行。

（84）

桃树栽培专项职业能力考核规范

一 、定义

根据立地条件，选择合适的桃树品种，运用桃园田间设备和农资材料，在桃园实施建园、育苗、日常管理、病虫害防治、采收等桃树栽培的能力。

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：桃树栽培**  **工作任务 操作规范** | | | **职业领域：果、茶、桑园艺工** | | |
| **工作任务** | **操作规范** | | **相关知识** | **考核比重** | |
| （一） | 1.能根据桃果实外观特征识别油桃、蟠桃、圆桃  2.能识别桃树主要栽培品种 | | 1.桃树的外观特征  2.桃果实的外观特征  3.桃树主要器官的功能特征和识别知识  4.桃树对生育环境的要求知识 | 20% | |
| 桃树识别 |
| （二）  选址建园 | 1.能够选址与建园整地  2.能挖定植穴  3.能进行分苗 、定植 、埋土各个环 节的操作  4.能进行定干 、定梢整形操作  5.能进行嫁接  6.能进行桃树栽后补水 | | 1.桃树建园整地知识  2.桃树芽苗与成苗的 鉴别知识  3.桃 树定植 穴 （ 沟） 方法  4.桃树栽植技术  5.桃树生长习性知识  6.嫁接知识 | 10% | |
| （三） 桃园环境 管理 | 1. | 能进行施肥和灌水 | 1.桃园土壤结构知识 | 30% | |
| （三）  桃园环境管理 | 2.桃树施肥 和灌溉方 |
|  | 2.  3.  4.  . | 能识别常见的肥料种类  能识别常见的农药种类  能使用喷药设备进行喷药 能识别当地主要桃树病虫害 | 法  3.桃树常见病虫害知  识  4.桃树安全使用农药知识 |
|  | .5 | 能进行设施栽培 | 5.桃设施栽培知识 |
| （四） 桃园树体 管理 | 1.能进行授粉 、疏果  2.能进行果实套袋  3.能进行疏枝 、拉枝 、短截、回缩和长放等修剪方法 | | 1.桃树授粉疏果知识 | 35% | |
| （四）  桃园树体 管理 | 2.桃树果实套袋知识  3.桃树冬季修剪方法及作用  4.桃树夏季修剪方法及作用 |
| （五）  采后处理 | 1. | 能采收成熟度合适的果实 | 1.桃果实成熟辨别知识 | 5% |
| 2.桃果品采摘知识 |
|  | 2. | 能进行合理分级包装 | 3.桃果实分级标准 |
| 4.桃果品包装和运输 |
|  |  |  | 知识 |

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桃树栽培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

理论知识考试时间为60min，技能操作考核采取实际操作考核，时间为90min。

（四）鉴定场地和设备要求

技能操作考核在桃园中进行，桃园面积不小于3000 m2，不少于150株桃树。天气晴至阴，无雨雪和4 级以上大风，田间土壤不宜过湿

（85）

梨树修剪专项职业能力考核规范

一、定义

运用果树修剪工具，对梨树进行整形修剪的能力。

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 ：梨树修剪 职业领域 ：果树修剪工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  梨树的整形 | 1.能修剪梨树生产中常见的主要树 形 ，如主干疏层形、自然圆锥形、纺锤形等  2.能修剪和培养不同树龄阶段的树形 | 1.梨树主要树形的知  识  2.梨树生长发育的基 本知识  3.整形中常用的修剪手法 | 30% |
| （二）  梨树的四季修剪 | 1.能进行不同季节的修剪  2.能正确运用不同手法修剪  3.能针对不同品种修剪  4.能根据不同树龄和树形合理修剪 | 1.四季修剪的主要内 容及基本方法  2.梨树不同树龄与不 同品种的相关知识  3.不同品种及砧木的 修剪反应知识 | 40% |
| （三）  梨树枝组的培养 | 1.能按照不同树龄 、树冠培养、配 制枝组  2.能对枝组合理修剪  3.能及时进行枝组的更新复壮 | 1.梨树的枝芽特性  2.枝组培养及修剪基本知识 | 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梨树修剪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

考核采取理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试时间不少于45min,技能操作考核时间不少于60min。

（四）鉴定场地和设备要求

实际操作场地 （果园）为不小于1亩的成龄梨园。

（86）

灵芝栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用灵芝菌种以及农业生产工具和设备，在栽培场地进行灵芝栽培的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：灵芝栽培 职业领域：** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  场地  选择 | 1.能针对不同的特点选择场地  2.能搭建简易厂房  3.能进行建园操作 | 1.灵芝生长环境的相关知识  2.灵芝园建园的方法 | 10% |
| （二）菌种  制作 | 1.能进行灵芝菌的选育  2.能制作母种  3.能制作原种  4.能制作栽培种  5.能处理母种、原种、栽培种生产中常见问题 | 1.灵芝菌种选则和培育方法  2.灵芝原种、栽培种培育方法3.灵芝菌种、生产种高压灭菌的方法  4.灵芝菌种培育质量要求表尊 | 40% |
| （三）出芝 | 1.能控制灵芝生长的温度和湿度  3.能识别灵芝生长常见的病虫害  4.能对常见病虫害进行预防和治理 | 1.灵芝生长各时期的温度和湿度的标准。  2.灵芝生长管理方法  3.灵芝生长常见病虫害的基本知识  4.常见病虫害的防治方法  5.农药安全使用知识 | 30% |
| （四）采收加工 | 1.能采收灵芝孢子粉  2.能采收灵芝子实体  3.能加工灵芝孢子粉  4.能加工灵芝子实体  5.能进行灵芝子实体及孢子粉的分级、包装和贮藏 | 1.灵芝孢子粉采收标准及方法  2.灵芝子实体采收标准及方法  3.灵芝孢子粉加工标准及方法  4.灵芝子实体加工标准及方法  5.灵芝子实体及孢子粉的分级包装、贮藏等方法 | 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

考评员应具备灵芝栽培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）鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间不少于60min。

（四）鉴定场地设备要求

场地要求：栽培棚面积不小于300平方米，要求地势高燥、通风良好、排水畅通，至少500米内无养殖的畜禽舍、无垃圾场、无污水源，有清洁干净水源，无干扰，安全设备齐全。需要的工具和材料：高压炉、灭菌炉、接种箱、接种室、人工喷雾器、盆、量杯、电工刀、包装袋和工作服等。

（87）

樱桃栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用樱桃栽培技术进行樱桃定植、水肥管理、嫁接、整形修剪、病虫害防治、果实采收与处理等能力。

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： 樱桃栽培　　 职业领域：农业种植** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  植苗 | 1.能进行樱桃果园的建设。  2.能了解樱桃品种特性。  2.能对樱桃苗木进行移栽定植。 | 1.樱桃实生苗特性。  2.樱桃品种特性。  3.樱桃定植穴的开挖回填技术。  4.樱桃栽植技术。 | 15％ |
| （二）  管理水肥 | 1.能根据幼树特点选择肥料及施用  方法。  2.能根据成年树特点选择肥料及  施用方法。  3.能利用机械进行中耕除草。  4.能利用排灌系统进行排灌水。 | 1.肥料特性及施肥要点。  2.机械除草技术。  3.樱桃灌水的时间、用水量及肥料施用知识。  4.樱桃对营养元素需求规律。 | 15％ |
| （三）  嫁接 | 1.能进行樱桃嫁接穗选择。  2.能使用嫁接刀、塑料条等嫁接工具。  3.能进行嫁接后田间管理。 | 1.樱桃接穗消毒技术。  2.樱桃芽接、枝接技术。  3.樱桃嫁接砧木的剪砧、除萌。  4.水肥管理及高接换种技术。 | 20％ |
| （四）  修剪整形 | 1.能使用枝剪、手锯等修枝整形工具。  2.能进行樱桃幼树的整形修剪。  3.能进行樱桃成年树的整形修剪。 | 1.樱桃修枝剪、手锯等修枝整形工具的使用技术。  2.樱桃幼树的整形修剪原则和方法。  3.樱桃成年树的整形修剪原则和方法。 | 20％ |
| （五）  防治病虫害 | 1.能进行樱桃病害防治。  2.能进行樱桃虫害防治。  3.能使用各种喷雾器对病虫害进行药剂防治。 | 1.樱桃病主要虫害种类及为害特点。  2.樱桃主要病虫害药剂种类及防治方法。  3.农药安全使用规范。 | 20％ |
| （六）  采收处理果实 | 1.能适时采收樱桃。  2.能进行樱桃果实处理。 | 1.樱桃果实的采收时间。  2.樱桃果实的分级、储藏、包装技术。 | 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樱桃栽培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与现场问答相结合方式。技能操作考核时间为40min。

（四）鉴定场地设备要求

鉴定场地为不小于3亩的樱桃种植园；要求交通便利，

并配备樱桃栽培所需的基本工具及设备。

（88）

马铃薯栽培专项职业能力考核规范

一、定义

根据马铃薯品种特性和环境条件，利用马铃薯种薯及各种生产资料，对马铃薯进行栽培的能力。

二、适用对象

运用或准备运用此项能力求职、就业的人员。

三、能力标准及鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：马铃薯栽培 职业领域：其他大田作物生产人员** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| 1.地块准备 | 1. 能准备种植马铃薯的工具及材料  2.能判断地块是否是马铃薯所需土壤条件和茬口  3.能精细整地和施用底肥 | 1.常用农具使用方法  2.种植马铃薯基本知识  3.农具和使用农药安全防护  4.农具马铃薯施肥原则、需肥特点和施肥方法 | 20% |
| 2.选种及种薯处理 | 1. 能选则适宜的马铃薯品种及优质脱毒种薯  2.能将精选后的马铃薯种薯催芽  3.能进行马铃薯种薯切块和拌种。 | 1．掌握马铃薯种薯选择原则  2.马铃薯催芽条件及方法  3.掌握马铃薯切块常用方法  4.熟悉马铃薯拌种用药知识 | 30% |
| 3.播种 | 1.能确定当地适宜播期  2.能确定马铃薯株行距  3.能施用种肥和确定播种期  4.能判断土壤墒情及造墒 | 1.掌握播种期确定基本方法  2.掌握马铃薯种植的株行距确定常用方法  3.播种时化肥的使用方法  4.熟悉造墒常用方法 | 40% |
| 4．覆土 | 1.能识别粘土还是沙土地和确定覆土厚度  2.能正确选择和使用除草剂 | 1.掌握马铃薯种在粘土地和沙土地覆土的厚度要求  2.马铃薯选择和使用除草剂知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具备相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备马铃薯栽培的专业知识和操作技术，每个考评组不少于2人。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作采取现场演示整地、种薯催芽、种薯切块、拌种、撒肥、播种及播种时杀虫剂、播后除草剂正确使用的考核方式组织进行，时间不少于120分钟。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不少于100M2，场地平整，水源充足，具有通风防护措施。

（89）

蔬菜保鲜专项职业能力考核规范

一、定义

采后或是加工包装后到消费期间的蔬菜的保鲜。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：蔬菜保鲜 职业领域：蔬菜加工工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  蔬菜保鲜的概况和各种材料、方法 | 1.能了解蔬菜保鲜的概述及研究发展  2.能用各种材料和方法对蔬菜保鲜 | 1.保鲜包装的功能及特点  2.包装材料的特点及类型  3.保鲜方法的分析与应用 | 30% |
| （二）  蔬菜保鲜的设施和管理 | 1.预冷  2.能掌握、蔬菜保鲜贮藏的种类和方式  3.能对蔬菜保鲜设施进行设计和建造，并进行管理和简单维护 | 1.不同蔬菜预冷温度与方法；酸性、碱性、盐性等保鲜方法  2.沟藏和窖藏、冷库贮藏等贮藏方法  3.冷库的选址、材料和制冷的设备 | 40% |
| （三）  各种蔬菜保鲜的优缺点和注意事项 | 1.能区分各种贮藏方法的优点和缺点  2.能控制与贮藏相关的因素 | 1.地沟、田间、窖藏等的优缺点  2.栽培技术、环境、品种遗传与耐贮性的关系 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的蔬菜保鲜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）考核方式和考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间30分钟。

（四）考核场地及设备要求

实际操作考场面积、设备，工具及其它备品数量，由同一次参加考核人数确定。考核场地应符合蔬菜保鲜时的天气和光线要求，物品整洁无污染，空气流通及温度所需。

（90）

蔬菜运输专项职业能力考核规范

一、定义

将蔬菜从田地采集运输到全国乃至世界各地，再销售到消费者手中的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：蔬菜运输 职业领域：蔬菜加工工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  蔬菜的运输信息与形势 | 1.运输路径  2.交接货泊位与方式 | 1.最佳运输路径与时间选择  2.近期市场、道路管控情况等 | 30% |
| （二）  蔬菜运输方式选择和应用 | 1.能按照市场选择蔬菜的运输工具  2.能根据需求选择蔬菜运输的方式 | 1.铁路、公路、航空等运输方式的特点  2.棚车、冷藏车、机械冷藏车等运输交通工具的使用 | 40% |
| （三）  蔬菜运输的模式 | 1.能了解蔬菜运输的特点  2.能拓展运输渠道 | 1.蔬菜运输的鲜活性、易损性等特点  2.蔬菜运输流通渠道、冷藏技术、成本等 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的蔬菜运输知识及实际操作经验，每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式和考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间30分钟。

（四）考核场地及设备要求

实际操作考场面积、设备、工具及其它备品数量，由同一次参加考核的人数确定。实际操作考核场地应符合安全措施所需。

（91）

金银花整形修剪专项职业能力考核规范

1. 定义

整形是指根据植株生长发育特性和生产需要而施行一定的措施以培养出所需要的结构和形态的一种技术；修剪是指对植株的某些器官（如茎、枝、芽等）进行部分疏除、剪截和缓放的操作。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：金银花整形修剪 职业领域：园艺工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  整形修剪方法 | 1.能区分金银花植株整不同树龄  2.能掌握不同树龄植株整形修剪具体方法 | 1.金银花整形修剪原因  2.金银花植株的构成  3.病虫枝、徒长枝、瘦弱枝  4.安全工作知识 | 50% |
| （二）  整形修剪时间与  季节 | 1.冬季休眠期修剪  2.夏季生长期修剪 | 1.休眠期、生长期知识  2.弱枝、病枝、细枝、缠绕枝和交叉枝 | 20% |
| （三）  修剪后  措施 | 1.修剪下的枝条及时清运  2.修剪下的病虫枝叶集中进行无害化处理  3.生长期修剪后及时追施肥水，以促进新枝抽生和花芽分化 | 1.分类储存管理知识  2.无害化处理知识  3.施肥知识 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有农业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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间20分钟。

（四）考核场地及设备要求

考场要求：场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。

教具设备：花剪。

（92）

沾化冬枣栽培专项职业能力考核规范

一、定义

使用相应的沾化冬枣栽培工具和必须的物料，在生产场地进行沾化冬枣栽培的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：沾化冬枣栽培 职业领域：果树工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  栽植准备 | 1.能按要求合理选择沾化冬枣品种  2.能根据需要选择合理的工具和必需的农资用品  3.能根据需要选择合适的栽植地块 | 1.栽植品种的生长习性  2.栽植土壤的特性、栽植方法和要点 | 20% |
| （二）  栽植操作 | 1.能选好合理的定植株行距  2.能准确掌握种植和土壤回填的深度  3.能确保浇足定根水 | 1.栽植种苗常用的繁殖方法  2.栽植起苗常用的操作要求  3.栽植的主要内容及基本方法 | 50% |
| （三）  栽植管理 | 1.能适时对沾化冬枣树进行定植  2.能熟练掌握新植沾化冬枣生长需水和施肥的管理方法  3.能及时清理定干后枝条和其他操作后的垃圾 | 1.水、肥管理的特点和要求  2.定干沾化冬枣的修剪方法  3.摘心、抹芽等控形、促长的方法 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备一定的沾化冬枣树专业知识和实际操作经验。

（三）考核方式和考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为45分钟。

（四）考核场地及设备要求

具备采光、通风良好，整洁无干扰的环境，可在植苗现场或考试专用教室。考试场地需配齐种苗、肥料、铁锹、果树剪、手锯。

（93）

沾化冬枣种苗嫁接专项职业能力考核规范

一、定义

运用沾化冬枣种苗嫁接技能和嫁接工具，在田间和林地对沾化冬枣种苗进行繁育和品种改良的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：沾化冬枣种苗嫁接 职业领域：林木种苗繁育工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  选择健壮新鲜接穗并将芽取下 | 1.选择接穗合适部位  2.用嫁接工具将接穗芽快速削下 | 1.选择新鲜健壮接穗  2.芽要饱满无损坏  3.动作要连贯，一气呵成  4.深度、长度要适中并带有一定木质层 | 30% |
| （二）  选择优良砧木并削口 | 1.选择合适嫁接部位  2.用嫁接工具快速削一个嫁接口 | 1.选择生长旺盛植株做砧木  2.苗木嫁接高度一般在离地10cm左右  3.嫁接口深度要适中并削到木质层 | 30% |
| （三）  将接穗固定到砧木上 | 1.将接穗对准嫁接口  2.用拇指将接穗按在嫁接口上，对齐形成层 | 1.动作要快速  2.拇指用力要适中  3.不得将接穗芽损坏 | 20% |
| （四）  用嫁接薄膜缠紧并打结 | 1.用手取下一片嫁接薄膜  2.先在砧木嫁接口下方缠绕一圈  3.用嫁接薄膜自下而上缠绕并打结 | 1.一般选用0.004mm嫁接用薄膜  2.缠绕薄膜用力要适中不能太松  3.打结处要在嫁接口上方  4.要保证整个接穗芽都用薄膜缠绕  5.需要将接穗芽露出的必须将芽露出 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加种苗嫁接培训或具有种苗嫁接相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备一定的嫁接专业知识和实际操作经验。

（三）考核方式和考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为45分钟。

（四）考核场地及设备要求

具备采光、通风良好，整洁无干扰的环境，可在种苗嫁接现场或考试专用教室。考试场地需配齐模拟接穗、模拟砧木、嫁接刀、嫁接专用膜。

（94）

石榴树盆景制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用工具对石榴树石榴幼苗进行定植、修剪、整形，使其尽快商品化的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：石榴树盆景制作 职业领域：果、茶、桑园艺工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  石榴树  选苗 | 1.识别主要石榴树种类与品种  2.选取适合的石榴老桩或石榴盆栽小苗 | 1.石榴树种类和品种的识别  2.石榴树造型知识 | 20% |
| （二）  石榴树  修剪整形 | 1.根据所选取的石榴苗的树势进行修剪，合理梳理枝叶  2.根据树势运用工具合理整形，定型 | 1.各种造型的特点以及合理运用  2.工具以及物料的合理使用 | 50% |
| （三）  换盆及定植 | 1.根据盆栽的大小选取适合的花盆进行定植  2.能合理搭配定植土壤  3.能正确选着定植面进行定植，浇透定根水 | 1.不同造型的特点以及合理运用  2.栽培基质的特性以及配制方法和要点  3.各种工具的合理利用  4.病虫害的防治的基本方法 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的石榴树栽培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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

场地面积60平方，操作场地光线充足，空气流通，环境整洁，具有安全防火措施。

（95）

石榴树栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用石榴园田间设备和农资材料，在石榴园实施育苗、病虫害防治等石榴树栽培的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：石榴树栽培 职业领域：果、茶、桑园艺工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  石榴树品种 | 1.能识别主要石榴树种类与品种  2.能认识石榴的有关器官形态特征和和树体结构 | 1.石榴树种类和品种  2.石榴树生态适应性  3.石榴树授粉特性  4.石榴的有关器官形态特征和树体结构相关知识 | 20% |
| （二）  育苗及肥水管理 | 1.能进行扦插、压条繁殖。  2.能进行播种育苗培育  3.能对各生长周期石榴树进行整形修剪以及肥水管理 | 1、石榴树扦插压条繁殖时，枝条的选择和处理  2.种植结构、特征和繁殖  3.石榴树生长发育特性  4.石榴树护理、整形修剪  5.土壤和肥料  6.水分和营养 | 55% |
| （三）  病虫害防治 | 1.能安全合理使用农药  2.能制备常见无机防护农药 | 1.病虫害发生规律知识  2.安全使用农药知识  3.药剂保管和喷药机械应用 | 20% |
| （四）  采收 | 1.能进行适时采收  2.能进行采后处理 | 1.果实成熟标准  2.冷藏保鲜常识 | 5% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的石榴树栽培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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为90分钟。

（四）考核场地和设备要求

技能操作考核在石榴园中进行，石榴园不少于30株石榴树。天气晴至阴，无雨雪和4级以上大风，田间土壤不宜过湿。

（96）

杨家埠木版年画手工印刷专项职业能力考核规范

一、定义

运用颜色把子、案子、颜料、纸张等工具原料，手工印制传统杨家埠木版年画的能力。

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：杨家埠木版年画手工印刷 职业领域： 民间工艺品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  对准印版 | 1.位置恰当  2.对版准确 | 1.固定版的方法  2.对、调版的方法 | 30% |
| （二）  印制 | 1.色彩均匀，不出现重色  2.画面洁净、平整，四边无粘脏 | 1.调色知识  2.印刷技术 | 70% |

四、鉴定要求

1、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。

2、考评员构成

考评员应具备一定的年画印刷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。

3、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90min。

4、鉴定场地及设备要求

具有能够满足10人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求。

（97）

剪纸专项职业能力考核规范

**一、定义**

利用剪刀、铅笔和宣纸或大红纸，剪出各种人物、花草、山水、动物等传统艺术作品的能力。

**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：剪纸 职业领域：民间工艺品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）构思起稿 | 能绘制各种人物、花草、山水、动物等各种传统图案 | 1.风俗民情、民间故事  2.绘画基本知识 | 20% |
| （二）剪制 | 1.能将剪纸图案装订在大红纸上， 剪除多余部分  2.能根据样稿粗细程度，选用剪刀进行剪制  3.能根据作品内容将样稿由内到外或从上到下进行镂空、拉毛 | 1.红宣纸或大红纸的识别知识  2.剪刀的使用技巧  3.剪纸的艺术特点 | 60% |
| （三）整理 | 1.能将剪好的作品沿着外部轮廓线，剪下作品外形  2.能将顶针去除，把作品平置到书籍夹页当中，以待装裱 | 剪纸保存注意事项 | 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）考评员组成

考评员应具备一定的剪纸专业知识及实践经验；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）鉴定场地设备要求

考场面积不少于30平方米，采光良好，干净整洁。

（98）

高密扑灰年画制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用扑灰年画工具和材料，在扑灰年画制作场所画出踢毽子。

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：高密扑灰年画制作 职业领域：民间工艺品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **考核比重** | **相关知识** |
| 构思起稿 | 1、画灰稿，扑灰。扑灰时手一定不能动。  2、五官轮廓用淡墨定位。 | 30% | 高密扑灰年画的基本知识和艺术特点 |
| 制作过程 | 1、染腮、手、手臂。  2、粉脸  3、染道子  4、染花  5、开脸子、开眉、眼。  6、上头发  7、平涂小背褡  8、撇草  9、画毽子  10、漆黑、涂金  11、乌眼、开嘴 | 50% |
| 绘制完毕 | 1、磕花  2、点珠 | 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扑灰年画专业知识及实践经验；每个考评组中不少于3名考评员。

(三)鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取扑灰年画的工艺流程考核。技能操作考核时间为30min。

(四)鉴定场地设备要求

考场面积不少于60平方米，采光良好，干净整洁。

（99）

红木嵌银漆器嵌丝专项职业能力考核规范

**一、定义**

运用银丝、红木胚料、锤子、凿子等工具原料，将银丝嵌入红木漆器内的能力。

**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：红木嵌银漆器嵌丝 职业领域：漆器镶嵌工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）选料 | 能根据图纸选择银丝 | 银丝选择的基本方法 | 20% |
| （二）抠槽 | 1.能选择锤凿工具  2.能根据设计图案利用锤凿工具抠槽造型 | 1.锤凿工具的使用方法  2.槽口宽度和深度的要求 | 20% |
| （三）嵌丝 | 1.能选择嵌入工具  2.能依据设计图把银丝嵌入槽内 | 银丝修整平齐的方法 | 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

考评员应具备红木嵌银漆器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90min。

（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，以及工作台案、银丝、红木胚料、锤子、凿子和剪子等。

（100）

**鲁绣制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

采用散套针、打籽、行梗、数布丝等多种传统针法，运用衣线、生丝、熟丝、人发等材料，表现民间喜闻乐见的内容和中国书画之笔墨效果的一种能力。

**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：鲁绣制作 职业领域：** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）绣前准备 | 1.能选择面料和辅料  2.能将面料绷在工具上  3.能劈线  4.能打结、接线 | 1.不同风格作品的选材常识  2.绣线的质地辨别方法  3.线丝数量的选择要求 | 20% |
| （二）刺绣制作 | 1.能分辨绣线的色阶  2.能运用鲁绣针法进行刺绣 | 1.鲁绣的工艺特征  2.鲁绣的质量要求 | 70% |
| （三）成品整理 | 1.能对作品进行熨烫、整理  2.能拆卸绣绷 | 熨烫的注意事项 | 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）考评员组成

考评员应具备一定的鲁绣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

考试场地应具备手工刺绣绷架、垫杆、线绳、高凳、剪刀、绣花针、面料、边布、线绳、绣花线等必备工具、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。

（101）

拼布工艺专项职业能力考核规范

一、定义：

拼布(PATCHWORK)又称：PIECINE 、QUILTING是运用针、线、熨斗、纸张等工具采用手工方式在规定的拼布工艺场所，将一定形状（规则或不成规则型）、颜色（相同或不相同）的小片织物拼缝在一起，可供欣赏或具有商品价值的工艺制作的能力。

二、适用对象：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：拼布工艺 职业领域：手工业** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）材料准备 | 1、能按照设计要求确定所用针法与技巧。  2、能按照设计要求确定制作步骤。  3、能根据配色确定各布片使用量。 | 1、拼布作品结构与计量知识  2、拼布基本知识  3、材料基本知识  4、色彩搭配知识 | 20% |
| （二）制作 | 1、能根据设计选择适合的材料  2、能根据图纸制作纸样  3、能根据设计要求，熟练运用各种针法与技巧 | 1、识图知识  2、拼布基本针法  3、纸样的制作方法  4、工艺质量标准 | 55% |
| （三）整型、制作成品 | 1、能掌握各类配件的使用  2、能处理缝份与背面的平整 | 1、缝份处理方法  2、各类配件的使用方法  3、清洗、整熨及保养知识 | 20% |
| （四）成品验收 | 1、成品符合基本制作规范  2、尺寸误差在合理范围内，无明显瑕疵 | 1、成品合格标准 | 5% |

运用或准备运用本项能力求职、就业、创业的人员。

三、能力标准与技术等级和鉴定内容：

四、鉴定要求

1、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；未达到法定年龄或已超过法定劳动年龄的，对拼布工艺有制作兴趣的爱好者经批准也可申报。

2、考评员构成：考评员应具备一定的拼布工艺制作专业知识以及实际操作的经验；每个考评组不少于三名考评员。

3、鉴定方式与鉴定时间：技能操作考核采取实际操作过程和制作成品的考评；技能操作考试时间为120min。

4、鉴定场地及设备要求：实际操作考场面积100平米；针线、剪刀100套；熨斗3-5个；考场光线充足，整洁干净，空气流通。

**（102）**

**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** |
| （一）  制前准备 | 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% |
| （二）  黑陶制作 | 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。  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。 | 1.黑陶的工艺特征  2.黑陶的工艺质量要求 | 70% |
| （三）成品整理 | 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。  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。 | 1.黑陶烧制的注意事项  2.黑陶的质量要求 | 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。

**（103）**

**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 | l.常用柳条。  2.柳条编织图的通用方法。 | 10% |
| 柳条编织 | l.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 | l.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 | l.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，大水釭、水管、模具、锤子、凳子、长条桌等。

（104）

手工拉坯专项职业能力考核规范

一、定义

通过手工揉泥，将泥料根据所需形态进行成型的能力。

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、能力标准与考核内容

| **能力名称：手工拉坯 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** |
| (一)  制前准备 | 1.选择合适的泥料  2.充分揉泥  3.用铅笔设计绘制所需图稿造型 | 不同造型的作品选材常识、泥料的辨别、对泥料干湿度的把握、拉坯成型的特点要求 | 20％ |
| (二)  拉坯制作 | 1.能使用揉好的泥料在拉坯机上按压泥团，找到中心、开口、提泥、制作、成型、晾至半干  2.使用修坯工具，将拉坯半成品，修制美观大方，达到设计图纸呈现效果 | 1.对泥料柔韧性、干湿度的把握  2.对坯体晾置干湿程度的的掌握，对造型的把控 | 70％ |
| (三)  成品整理 | 1.对拉坯作品施加釉色  2.使用窑炉完成半成品烧制，达到烧成温度标准 | 1.拉坯作品施釉的注意事项  2.拉坯作品烧制的注意事项 | 10％ |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的陶艺拉坯制作专业知识，及实际操作经验，每个考评组不少于 3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为180分钟。

（四）考核场地设备要求

考试场地应具备陶艺工作台、拉坯工具、修坯工具、水桶、泥料、托板、割线等必备工具、设备，设有高度适当的照明装臵，设有电源及开关保护，采光良好。

(105)

陶瓷彩绘专项职业能力考核规范

一、定义

通过使用釉上陶瓷彩绘颜料，分别调制油料和水料于成瓷上进行彩绘装饰，或釉下陶瓷彩绘颜料在素烧过的坯体上进行彩绘的能力。

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、能力标准与考核内容

| **能力名称：陶瓷彩绘 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** |
| （一）  制前准备 | 1.选择成瓷或素坯作为绘制材料  2.选取相应陶瓷彩绘颜料  3.用铅笔设计绘制所需彩绘图案 | 1.不同彩绘方式的区别  2.调制釉上彩绘颜料的方法与调制比例  3.釉上彩油料与水料的区别 | 20％ |
| （二）  雕塑制作 | 1.釉上彩使用勾勒、平涂、堆砌等绘制方式，也可借助油料流淌进行彩绘  2.釉下彩使用釉下五彩或青花进行彩绘  3.使用彩绘工具修缮，达到设计图纸呈现效果 | 1.对不同彩料绘制方式的把握  2.对彩绘图案比例大小的掌控 | 70％ |
| （三）  成品整理 | 1.釉上彩使用纸巾沾水或溶解油对绘面进行局部擦拭，擦净画面污渍  2.釉下彩需再施透明釉进行烧制 | 1.釉上彩烧制的注意事项  2.釉下彩烧制的注意事项 | 10％ |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的陶瓷彩绘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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为180分钟。

（四）考核场地设备要求

考试场地应具备陶艺工作台、釉上彩绘颜料、釉下彩绘颜料、陶瓷彩绘工具、毛笔、水桶等必备工具、设备，设有高度适当的照明装臵，设有电源及开关保护，采光良好。

(106)

陶瓷雕塑专项职业能力考核规范

一、定义

经模印、镶嵌、手工雕镂、捏、堆塑、雕刻等工艺并经高温烧制成品的能力。

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、能力标准与考核内容

| **能力名称：陶瓷雕塑 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** |
| （一）  制前准备 | 1.选择合适的泥料  2.充分揉泥  3.用铅笔设计绘制所需图稿造型 | 1.不同造型的作品选材常识、泥料的辨别  2.对泥料干湿度的把握  3.雕塑成型的特点要求 | 20％ |
| （二）  雕塑制作 | 1.利用陶土的柔韧性，应用雕塑成型手法，再配以工具手法制作  2.使用雕塑工具，点缀修饰半成品，达到设计图纸呈现效果 | 1.对泥料可塑性、干湿度的把握  2.对雕塑造型的把控 | 70％ |
| （三）  成品整理 | 1.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。  2.用窑炉对陶瓷雕塑作品进行烧制 | 1.雕塑烧制的注意事项  2.雕塑的质量要求 | 10％ |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的陶瓷雕塑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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为180分钟。

（四）考核场地设备要求

考试场地应具备陶艺工作台、雕塑工具、泥料、托板、泥浆等必备工具、设备，设有高度适当的照明装臵，设有电源及开关保护，采光良好。

(107)

陶艺制作专项职业能力考核规范

一、定义

通过泥条盘筑、泥板成型等手法，用堆叠、切割、粘接等方式，外加修饰点缀制作陶艺的能力。

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、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：陶艺制作 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** |
| （一）  制前准备 | 1.选择制作方式  2.选择合适的泥料  3.用铅笔设计绘制所需图稿造型 | 1.不同造型的作品选材常识、泥料的辨别  2.对泥料干湿度的把握  3.泥条盘筑、泥板成型的特点 | 20％ |
| （二）  雕塑制作 | 1.利用陶土的柔韧性，应用泥条盘筑、泥板成型手法，使用泥浆作为粘接材料  2.使用陶艺工具，点缀修饰半成品，进行抹平，或掐捏出肌理，达到设计图纸呈现效果 | 1.对泥料可塑性、干湿度的把握  2.泥条盘筑与泥板成型的结合方式  对造型的把控 | 70％ |
| （三）  成品整理 | 1.使用抛光工具完成成品抛光修整，对作品施加釉色  2.使用窑炉完成半成品烧制，达到窑变效果。 | 1.陶艺作品施釉的注意事项  2.陶艺作品烧制的温度及注意事项 | 10％ |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的陶艺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）考核方式与考核时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为180分钟。

（四）考核场地设备要求

考试场地应具备陶艺工作台、陶艺工具、泥料、托板、泥浆等必备工具、设备，设有高度适当的照明装臵，设有电源及开关保护，采光良好。

(108)

桃木雕刻专项职业能力考核规范

一、定义

使用木雕专用工具对桃木等木材材料切割或雕刻成预期的形状的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员或爱好者。

三、能力标准与鉴定内容

| **能力名称：桃木雕刻 职业领域：桃木雕刻工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原料选取 | 1.能根据雕刻造型的主题，构思设计造型的形状、姿态选用相适应的原料  2.能根据构思造型需要的纹理色泽选用适当的原料；或根据原料构思相应的造型。 | 1.了解桃木雕刻常用木材的性质特性和材料处理工序。  2、了解桃木雕刻原料的选取原则。 | 15% |
| （二）  刀具选择与应用 | 1、能根据自己的特长和实际操作需要，选择使用的工具。  2、能综合运用各种工具，掌握执刀手法的要求。(机器操作能够规范安全进行) | 1.了解木雕雕刻刀具的种类及应用范围  2.了解桃木雕刻常用刀法。 | 15% |
| （三）  成品制作 | **一、花卉**  1.能雕刻牡丹花、荷花、梅、兰、竹、菊等常见花卉以及松柏等树木。  2.成品层次分明，结构，比例合理。 | 1.了解各种花卉花瓣特点和形态特征。  2.了解各种树木花草的结构形态特征。  3.掌握美术，美学知识和造型能力 | 60% |
| **二、鸟类**  1.能雕刻锦鸡，雄鹰，丹顶鹤，孔雀，黄鹏，天鹅，凤凰，和平鸽，喜鹊、公鸡，鹦鹉，等鸟类。  2.能掌握外形特征，比例适当，能将嘴部、眼睛、翅膀和尾羽刻的准确，细致，透彻，表现形象生动。 | 1.能了解指定鸟类的外形特征和结构比例  2.掌握美术、美学知识和造型能力 |
| **三、瑞兽**  1.能雕刻十二生肖以及大象、雄狮、梅花鹿、麒麟等其他动物。  2.能抓住外部特征及身躯各部位的比例 | 1.能了解禽兽类的各部特征及身躯各部位的比例知识。  2.掌握美术、美学知识和造型能力。 |
| 四、桃木剑、如意、人物以及桃木饰品各种挂件 | 1.能够掌握浮雕法和镂空法的基本知识。  2.能够掌握美术、美学知识。 |
| （四）  制品的清洁与保藏 | 1.原料干净，材料处理得当。  2.雕刻工具保养得当。  3.能掌握半成品、成品的保藏方法。 | 1.能掌握原材料的清洁、保存、除胶、除虫、防腐知识。  2.能掌握半成品、成品的保藏方法。 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的桃木雕刻专业知识及实际木雕操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考试时间为240分钟，大件精件可适当放宽时间。

（四）鉴定场地设备要求

（1）考核场地面积40平方米以上（每考生不少于4平方米）。

（2）备料室面积40平方米。

考试场地具备操作台、凳子、设有高度适当的照明装置，设有电源及开关保护，采光良好。手工雕刻工具自带，机械电动工具考点单位准备。

(109)

东昌葫芦雕刻专项职业能力考核规范

一、定义

使用工具和电动机具，利用传统手工艺在葫芦表面进行雕刻、烙画，从而将传统山水、花鸟、人物、动漫等艺术作品表现在葫芦上，增强葫芦观赏性和文化属性的一种传统技艺的能力。

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：东昌葫芦雕刻 职业领域：工艺品雕刻工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  底稿绘制 | 1.生动形象的绘制所需底稿  2.懂得利用葫芦特有形状进行二次创作 | 1.基本的美术功底  2.传统人文题材和时代的新喜好  3.基本的书法知识 | 30% |
| （二）  葫芦雕刻 | 1.能够正确选用木工工具和雕刻工具  2.能够根据基本的定制进行复刻和二次创作 | 1.选用正确的工具  2.正确的利用工具的方法和技巧 | 50% |
| （三）  后期完善和成品整理 | 能够选取合适的颜色和合适的上色方法 | l.颜色调制和上色  2.后期的作品清洁和保养 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的绘画、书法专业知识、技能及葫芦雕刻技术实际操作经验。每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

实际操作考核，实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间 180分钟。

（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 30平方米 的操作间，室内有工作台、葫芦、雕刻刀具、烙画工具、颜料盒等。

(110)

青派掐丝珐琅制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用传统工艺美术景泰蓝的手法与技法，青派掐丝珐琅工艺品中的嵌丝、点蓝技术，纯手工掐丝制作的能力。

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：青派掐丝珐琅制作 职业领域：工艺美术** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原材料的加工处理 | 1.能够将金丝处理的规范整洁、线条镶嵌自然流畅，花丝的制作。  2.掌握天然矿石釉料的淘洗方法。 | 1.金丝的各种规格及捋丝的技巧、花丝的制作。  2.淘洗釉料的方法及技巧 | 20% |
| （二）  设计制图 | 能够利用不同材质的外形特点，设计创新图案纹样。 | 专业美术功底 | 10% |
| （三）  掐丝 | 1.能够理解与掌握图案纹样内在的结构关系。  2.镶嵌金丝是否流畅，金丝不存在倒丝及缺口、漏丝现象。 | 掐丝的技巧方法、流畅度、严密度 | 30% |
| （四）  点蓝 | 1.运用美术知识能够将画面色彩填充饱满，过度自然。  2.能够掌握釉料的合理用量。 | 釉料色彩的关系及釉料的晕染方法技巧及合理用量。 | 20% |
| （五）  调整修改画面 | 能够使得画面平整、自然、有立体感且不串色。 | 专用工具的使用及方法技巧，使得画面平整、有立体感，不串色。 | 10% |
| （六）  固画 | 能够合理掌握专用固画材料的用量、固画材料的喷洒技巧及干燥时间的把控。 | 固化剂的特点、比例及干燥时间。 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的美术功底、掐丝珐琅制作专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于2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分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

场地、设备、工具、照明，并且场地具备实际操作要求条件。

(111)

长汀寨扫帚制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用十大工具纯手工完成选料、撸叶、捆制、扎固、修饰过程制作扫帚的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业、就业人员。

三、能力标准与鉴定内容

| **能力名称：扫帚制作 职业领域：** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  材料选用与加工准备 | 1.精选竹料  2.工具准备与性能检查  3.场地清理与不安全隐患  的检查  4.在制作场地上合理布置  大皮、压条和装枝的摆放位置。 | 1.毛竹知识（竹枝特点、干湿程度等）  2.10大样工具识别知识  3.安全操作知识  4.场地管理与注意事项 | 20% |
| （二）  扫帚捆制 | 1.用特制锯条去竹叶，并且分出大皮、压条和装枝，将这些用料进行分类  2.砍料去尾、大皮、压条整理  3.把大皮、压条、装枝及竹竿细绳放置于扫帚模子中  4.利用细绳对扫帚雏形进行捆绑 | 1.轧制工具的选用知识  2.安全操作注意事项  3.外形的尺寸标准  4.捆绑操作“口诀” | 40% |
| （三）  成品扎固 | 1.进行铁丝“九道箍”的编绕  2.进行铁丝缠头的“埋头”与“扎缝”  3.对扫帚的固定状态进行检查 | 1.手钳等工具的使用知识  2.固定栓的安全使用知识  3.“九道箍”的设置要求  4.扫帚质量（重量）要求 | 20% |
| （四）  成品整理 | 1.扫帚成型与定型操作  2.利用工具对扫帚头进行齐头  3.利用钢刷梳理扫帚头  4.检查扫帚整体质量 | 1.修剪工具的使用  2.修剪目的和标准  3.长汀寨扫帚的有关知识 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的竹藤制作专业知识和实际操作经验，有较好的制作扫帚的功底，每个考评组中不少于2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40分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

场地、设备、工具、照明，并且场地具备实际操作要求条件。

(112)

染缬专项职业能力考核规范

一、定义

运用线绳或其他工具对丝棉等织物进行捆绑、夹扎和缝制后进行染色，制作构图精美的彩色花纹织物的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业和创业的人员。

三、能力标准和考核内容

| **能力名称：染缬 职业领域：印染** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  面料选择与图案设计 | 1.能根据环境用途要求，选择面料。  2.能根据环境用途要求和面料特点设计图案。 | 1.常见丝、棉、麻等染缬面料的鉴别知识。  2.色彩设计和图案构成的基本知识。 | 25% |
| （二）  面料扎制 | 1.能根据面料及图案选择相应的扎制方法。  2.能正确实施选取的扎制技法。 | 1.捆绑、缝制、夹制等染缬技法知识。  2.常见染缬技法。 | 25% |
| （三）  染液配制 | 1.能根据图案颜色要求，准确制定染液处方。  2.能根据处方准确计算和称量染料并配置染液。 | 1.颜色配比和染液处方组成的基本知识。  2.染液称量、化料、转移、定容的知识。 | 10% |
| （四）  染缬制作 | 1.能根据扎制技法和处方，确定染缬工艺。  2.能根据染缬工艺准确实施染缬工艺，完成染缬制作。 | 1.染缬工艺组成的相关知识。  2.染缬工艺实施、控制与操作的基本知识。 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备染缬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）考核方式与考核时间

考核方式：以染缬实际操作过程进行考核，实行百分制，60分以上（含60分）为鉴定合格。

考核时间：不少于90分钟。

（四）鉴定场地与设备要求

考场应具备电源、水源、工作台且采光良好；工作台应配备烧杯、染锅、电磁炉（加热设备）等设备，具备针、线、夹板等染缬工具；考场应干净整洁，空气保持流通。

(113)

假发制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用假发编织设备和假发原料，以手工钩织技术完成假发制作成型的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

| **能力名称：假发制作 职业领域：** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  材料辨识与织前准备 | 1.了解头模，假发，网格和工具的使用  2.根据要求计算编织物的起针数 | 1.头模基本知识  2.假发分类知识  3.假发制作工具基本知识 | 15% |
| (二)  假发编织 | 1.识读造型图和针法示意图  2.钩织手法：织一空一，空一丝，一空二，不空丝，斜织，直织的讲解与训练  3.造型分类：5\*5，斜织，一织二不空丝，直织，织一空一空一丝 | 1.识读造型图和针法示意图的方法  2.钩针手法基本知识  3.造型的基本知识 | 50% |
| (三)  产品成型与验收 | 1.根据不同要求完成不同假发成品制作  2.按成品质量的检验标准验收 | 1. 1.假发制作工艺知识 2. 2.成品质量的检验标准 | 35% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的手工钩织专业知识及实际操作经验；考评组不少于2名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采用现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）合格。考核时间120分钟。

（四）考核场地及设备要求

教室有6个以上假发制作专用工位及专业设备（头模，钩针，网格等）通风采光条件良好。

考生准备全套假发制作工具材料。

(114)

蒲草编织专项职业能力考核规范

一、定义

运用编织工艺技术，按照产品要求进行蒲草手工编织加工的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

| **项目名称： 蒲草编织 职业领域：民间手工艺制作工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  识图制图 | 1.识别编织设计图，准确领会设计意图  2.绘制简单编织设计图 | 1.编织图的相关知识  2.编织工艺品的设计要求 | 20% |
| （二）  材料和器具准备 | 1. 按照要求选备编织用材  2.根据工艺要求，正确选用木工工具、轻便机具和模具 | 1. 蒲草精度的要求  2.常用工具、机具的使用与保养方法  3.常用模具的使用与保养方法 | 10% |
| （三）  编织操作 | 1.按照设计图进行蒲草工艺品的编织  2.完成各种蒲草构件的榫结合 | 1.常用编织技法的要领  2.板缝拼接的种类和方法 | 50% |
| （四）  质量检验 | 1.检查成品是否符合设计要求及质量标准  2.对存在的质量问题进行修复与处理  3.对施工现场进行清理 | 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  4.场地文明施工要求 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备一定的编织专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作考核，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。技能考核时间100分钟。

（四）考核场地及设备要求

具有能够满足30人以上考核需要的场地、设备、工具等要求，并具有通风、照明和相应的供排水等卫生条件。

(115)

淄博木板烙画专项职业能力考核规范

一、定义

利用烙铁等工具，运用各种技法和表现手法在木制材料上熨出烙痕作画的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力的烙画爱好者、民间手工艺人、美术专业的学生及有志于从事烙画行业的其他人员。

1. 能力标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：淄博木板烙画 职业领域：工艺美术设计师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  烙铁使用 | 1.烙铁头污渍清洗。  2.设备基本结构检查。  3.烙铁的握笔方法和运笔手法。 | 1.烙铁的组成结构  2.安全使用知识  3.烙铁的保养维护  4.烙铁握笔方法和运笔手法 | 30% |
| （二）  烙铁控温 | 1.通过烙铁的控温设置，设置相应温度。  2.通过手感检查烙铁的温度，判断烙铁温度是否达到要求。  3.能够根据烙画过程中的需要，来动态的调节烙铁的实际温度。 | 1.烙铁机械控温  2.烙铁手感控温  3.烙铁温度和色调深浅变化的相关知识 | 20% |
| （三）  烙画构图 | 1.能够使用烙铁在木质材料上烙烫出黑白分明的线条。  2.能够掌握烙画制作点、线、面的烙烫方法。  3.能够画出简单的框架图案并加以渲染，形成一定的立体感。 | 1.烙铁使用力度的相关技巧  2.烙铁使用角度的相关技巧  3.烙铁使用速度的相关技巧 | 30% |
| （四）  烙画套色 | 1.简单颜色的套色。  2.使用矿物颜料的单次套色。  3.使用植物颜料的多次套色。 | 1.矿物颜料和植物颜料的相关知识  2.单次套色和多次套色的相关知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的烙画专业知识及实际操作经验。考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

考核方式以烙画实际操作考核进行，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间60 分钟。

（四）考核场地及设备要求

场地：考场面积不小于150平方米，设有三相电源及空气开关保护。采光良好，不足部分照明补充；考场应干净整洁，空气保持流通。

设备：烙画使用的电烙铁20台，设有三相电源20个位置及空气开关保护。20个配套的凳子，工作台20个，另备4台电烙铁备用。

(116)

手工草编专项职业能力考核规范

一、定义

按照图纸和编织工艺要求，运用传统手工编织工艺将麦秸秆、玉米皮及其他天然纤维等材料制作成各种工艺品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业或创业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：手工草编 职业领域：民间工艺品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  编织准备 | 1.按订单要求准备符合标准的原材料  2.准备手工编织所需的工具 | 1.图样识别知识  2.钩针、剪刀、量具、模具等工具的使用方法 | 22% |
| （二）  编织成品 | 1.用平编、扭编等编织方法编织成品  2.编织菱形、圆形等花型  3.处理接头 | 1.手工草编质量标准  2.编织的基本方法  3.花型的编织方法 | 60% |
| （三）  质量验收 | 按图纸及订单要求进行验收 | 成品的验收标准 | 18% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的手工草编的专业知识和5年以上操作经验。每个考评组不少于3个考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作采取实际操作考核。考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于90分钟。

（四）考核场地及设备要求

考场面积不小于60㎡，光线充足，整洁无干扰，空气流通。备有玉米皮、模具、锤子、凳子、长条桌、量具、钉子等。

(117)

毛刷制作专项能力考核规范

一、定义

运用制刷机器和多种制刷材料制作各种毛刷的能力。

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、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：毛刷制作 职业领域：工具制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| 制作准备 | 1.选择合适把柄（或木材）和毛料  2.选择胶、钉子、紧固线  3.各种制作机器使用前的检查 | 1.不同用途的毛刷选材常识和毛料辨别  2.胶的凝固程度  3.各种制作机器的安全操作规程 | 20% |
| （二）  毛刷制作 | 完成下料、制作排头、点胶、修边、打毛、装把、打订等共计16道工序 | 1.毛刷制作的流程及工艺特征  2.毛刷制作的质量要求  3.排毛机、点胶机、打毛机和打钉机等各种机器的使用 | 70% |
| （三）  机器保养及成品整理 | 1.清洁、维护保养制作毛刷的机器  2.对最终成品进行检验  3.对毛刷成品进行包装 | 1.制作毛刷各个机器的特点、用途及清洁保养方法  2.毛刷检验检查的相关知识  3.毛刷包装的基本要求 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的毛刷制作专业知识及实际相关经验；考评组不少于三名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间60分钟。

（四）考核场地及设备要求

场地：满足10人以上考核场地。

设备：排毛机、点胶机、打毛机、打钉机、打包机等。

(118)

崂山红茶加工专项职业能力考核规范

一、定义

运用制茶知识和技能制作崂山红茶的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项职能求职、就业人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：崂山红茶加工 职业领域：茶叶加工工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原料准备 | 1.按所制茶叶要求识别明显劣变和不合格鲜叶原料  2.对鲜叶进行预检，并能剔除明显非茶杂物  3.按加工要求将鲜叶摊放到指定加工场地 | 1.崂山茶鲜叶外形特征  2.鲜叶摊放场地和用具清洁卫生要求  3.鲜叶分级机操作规程 | 10% |
| （二）  设备工具场地准备 | 1.清扫加工场地、清洁设备和辅助工具，符合生产卫生要求  2.按工艺要求，准备和整理制茶辅助工具和材料  3.检查机械设备的电源、开关、调速装置等是否安全，正常运行 | 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 | 10% |
| （三）  加工制作 | 1.将鲜叶按照鲜叶摊放、萎凋、揉捻、发酵、摊晾、做形、烘干等工艺流程加工成崂山红茶  2.判断崂山红茶发酵程度，烘干后的毛茶含水量是否达标等  3.按照技术规范要求调解茶叶机械设备的机器转速、烘干湿度等技术参数 | 1.崂山红茶加工工艺流程  2.崂山红茶的品质要求  3.茶叶机械设备的调解方法 | 70% |
| （四）  质量检验 | 1.区别不同等级鲜叶间的差别  2.区分不同等级、规格崂山红茶  3.鉴别和拣剔非茶类杂物 | 1.崂山茶鲜叶质量标准  2.崂山红茶的品质要求  3.鲜叶拣剔技术要求 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定崂山红茶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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于100分钟。

（四）考核场所设备要求

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。应配备能满足考核需求的茶叶加工设备。

(119)

崂山绿茶加工专项职业能力考核规范

一、定义

运用制茶知识和技能制作崂山绿茶的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项职能求职、就业人员。

**三、能力标准和考核内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：崂山绿茶加工 职业领域：茶叶加工工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原料准备 | 1.识别明显劣变和不合格鲜叶原料  2.对鲜叶进行预检，并能剔除明显非茶杂物  3.按加工要求将鲜叶摊放到指定加工场地 | 1.崂山茶鲜叶外形特征  2.鲜叶摊放场地和用具清洁卫生要求  3.鲜叶分级机操作规程 | 10% |
| （二）  设备工具准备 | 1.清扫加工场地、清洁设备和辅助工具，符合生产卫生要求  2.按工艺要求，准备和整理制茶辅助工具和材料  3.检查机械设备的电源、开关、调速装置等是否安全，正常运行 | 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 | 10% |
| （三）  加工制作 | 1.将鲜叶按照鲜叶摊放、杀青、揉捻、摊晾、做形、烘干等工艺流程加工成崂山绿茶  2.判断崂山绿茶摊晾时长和含水量，杀青是否均匀、烘干后的毛茶含水量是否达标等  3.按照技术规范要求调解茶叶机械设备的机器转速、烘干湿度等技术参数 | 1.崂山绿茶加工工艺流程  2.崂山绿茶的品质要求  3.茶叶机械设备的调解方法 | 70% |
| （四）  质量检验 | 1.区别不同等级鲜叶间的差别  2.区分不同等级、规格崂山绿茶  3.鉴别和拣剔非茶类杂物 | 1.崂山茶鲜叶质量标准  2.崂山绿茶的品质要求  3.鲜叶拣剔技术要求 | 10% |

**四、考核要求**

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员组成

考评员应具备一定崂山绿茶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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于100分钟。

（四）考核场所设备要求

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。应配备能满足考核需求的茶叶加工设备。

（120）

古建砖瓦烧制专项职业能力考核规范

**一、定义**

在传统土窑中,进行选土制泥、制作晾晒、装窑烧制、冷却出窑等操作的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、考核内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  选土制泥 | 1.能够根据泥土的粘性和砂石含量选择古建砖瓦制作的泥土  2.能够对泥土进行干湿调和,使泥土干湿均匀 | 1.泥土的相关知识  2.泥土调和的相关知识 | 20% |
| (二)  制作晾晒 | 能够使用不同模具进行制坯、脱模  2.能够将不同坯体,进行平放、叠 立等方式进行阴干晾晒 | 1.制坯、脱模的相关知识  2.晾晒的相关知识 | 20% |
| (三)  装窑烧制 | 1.能根据装窑的要求,对不同坯体  进行装窑  2.能使用小火、大火进行烧窑 | 1.装窑的相关知识  2.烧窑的相关知识 | 40% |
| (四)  冷却出窑 | 1.能够根据窑内火候,进行封窑冷却  2.能够按出窑程序对不同砖瓦进行出窑 | 1.封窑的相关知识  2.出窑的相关知识 | 20% |

**四、考核要求**

(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

每个考评组不少于 3 名考评员,考评员应具备一定的古建砖瓦烧制专业知识及实际操作经验。

(三)考核方式与考核时间

技能操作考核采用口试与实践操作相结合的考核方式,技能操作考核时间为120分钟。成绩达 60 分以上者为合格。

(四)考核场地与设备要求

考场面积不小于 150 平方米,操作场地光线充足,空气流通,具有安全防火措施。设备包括砖瓦泥坯、铁叉、燃料、窑炉等。

（121）

##### 手工藤编专项职业能力考核规范

**一、定义**

运用手工编织技术，按照款式、图案、工艺、尺码大小的要求进行手工编织的能力。

**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 ：手工藤编** | | |  | **职业领域 ：手工藤编工** | |
| **工作任务** | **操作规范** | | **相关知识** | | **考核比重** |
| （一）织前准备 | 1.  2. | 按订单要求准备符合标准的原材料  准备手工藤编所需的工具 | 1.图样识别知识  2.引针、钢锯、剪刀等工具的使用方法 | | 15% |
| （二）骨架制作 | 1.能按订单要求 ，确定竹骨架尺寸及款式 | | 1. | 竹子烤制成型技术 | 35% |
| 2.能将竹子烤制成所需的形状 | |
|  | 3. 能固定骨架成型 | | 2. | 竹钉固定 |
| （三）编制成品 | 1.能用缠绕编织法 、交叉编织法等方法编制成品 | | 1.  2. | 藤编工艺质量标准编织的基本方法花型的编织方法 | 45% |
| 2.能编织胡椒眼、米字格等花型  3.能处理接头 | |
| 4.能进行打磨 、漂白 、上油 | |
| （四）验收 | 能按订单要求验收 | | 成品的验收标准 | | 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）考评员构成

考评员应具有一定的手工藤编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120min。

（四）鉴定场地和设备要求

场地光线充足，整洁无干扰，空气流通。

（122）

烙画制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用烙笔等工具，运用各种技法和表现手法在物体表面上熨出烙痕作画的能力。

二、适用对象

烙画爱好者、手工艺从业者、美术专业的学生及有志于从事烙画行业的其他人员。

1. 能力标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：烙画制作 职业领域：工艺美术设计师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  烙铁使用 | 1.烙笔头的更换  2.烙笔头污渍清洗  3.设备基本结构检查  4.烙笔的温度、速度、力度、角度的相互配合熟练程度 | 1.烙笔的组成结构  2.烙笔的安全使用知识  3.烙笔的保养维护  4.烙笔握笔方法和运笔手法 | 30% |
| （二）  烙铁控温 | 1.通过烙笔的控温设置，设置相应温度  2.通过观察感知和辅助材料检查烙笔的温度，判断烙铁温度是否达到要求  3.能够根据烙画过程中的需要，来动态的调节烙笔的实际温度 | 1.烙笔机械控温  2.烙笔观察感知控温  3.烙笔温度和色调深浅变化的相关知识 | 20% |
| （三）  画面构图 | 1.能够根据物体的器型设计创作  2.能够掌握烙画点、线、面的烙烫方法，使画面生动、线条流畅，意境幽远  3.能熟练掌握色调由浅到深和由深到浅的过度  4.能够画出简单的框架图案并加以渲染，形成一定的立体感 | 1.烙笔使用力度的相关技巧  2.烙笔使用角度的相关技巧  3.烙笔使用速度的相关技巧  4.烙笔温度的相关技巧  5.所选材料的创作设计能力 | 30% |
| （四）  烙画套色 | 1.简单颜色的套色  2.使用矿物颜料的单次套色  3.使用植物颜料的多次套色  4.套色与烙笔晕染的配合熟练程度 | 1.矿物颜料和植物颜料的相关知识  2.单次套色和多次套色的相关知识 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的烙画专业知识及实际操作经验，并需在所考评专业具有相应水平和影响力，考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间：

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）考核场地设备要求

考场面积为150平方米，设有三相电源及空气开关保护。采光良好，不足部分照明补充；考场应干净整洁，空气保持流通。设有三相电源20个位置及空气开关保护。20个配套的凳子，工作台20个。

（123）

观赏石制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用工具、切割机、刻刀等按照其原始形态去整形，再根据画面特点进行设计和加工。再运用“打磨、抛光、上漆/蜡”的制作技法，制作成观赏石工艺品的能力。

二、适用对象

具备石雕制作能力从业者，相关美术专业学生及有志于从事相关行业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：观赏石制作 职业领域：工艺品雕刻工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  挑选观赏石 | 1.具有初步的观赏石审美基础知识并依此挑选适合制作的原料（石头毛坯）  2.根据自然石的形状，密度，肌理，颜色，杂质，挑选合适的自然石，形成设计制作方案 | 1.有初步的观赏石审美基础知识  2.具有初级的观赏石理论概念 | 20% |
| （二）  设计制作观赏石 | 1.利用相关工具，根据原石特点进行设计并用工具去掉多余部分，达到创作用料标准  2.对自然石因材施艺，就石取形，构思巧妙，顺乎自然，达到天人合一，简而精，普而茂的效果 | 1.有一般的安全保护、防范措施和知识  2.具有初级的鉴赏知识  3.考核自然石巧雕创作的能力 | 40% |
| （三）  观赏石的打磨、雕刻、抛光、上漆/蜡制作 | 1.能用电动抛光机器抛光  2.能用角向磨光机切割、打磨  3.能用刻刀刻制文字、图案  4.能对加工后的石头进行抛光或者上漆/蜡 | 1.熟悉切割、打磨、抛光材料的使用流程及抛光技术及砂纸的选用  2.有一般的电动工具的使用及常规保养维护技术  3.能够进行漆或蜡的调制 | 40% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的画面观赏石工艺制作专业知识及实际操作经验，并需在所考评专业具有相应水平和影响力，考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）考核场地及设备要求

具有能够满足10人以上考核需要的场地、设备、工具等要求，并具有通风、照明和相应的供排水等条件及相关考核人员安全生产的配套装备（如安全帽、防护眼镜、防护口罩等）。

（124）

传拓制作专项职业能力考核规范

一、定义

用传拓工具将铸刻在器物上的文字或图案用纸和墨拓印下来的一种操作技法。

二、使用对象

具备传拓技艺制作能力从业者，相关美术专业学生及有志于从事相关行业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：传拓制作 职业领域：民间工艺美术（品）制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  前期准备与  注意事项 | 1.清理所拓的载体或器物  2.制作拓片前的准备与工具的整理 | 1.熟知拓片的相关知识，了解干拓、湿拓的不同，准确应用干拓、湿拓方法  2.拓前如何最大限度的保护载体或器物不受伤害  3.熟知所拓载体画面的形式与文化内涵 | 30% |
| （二）  宣纸和墨汁  的选择 | 1.根据所拓的载体，选择合适的宣纸和墨汁  2.根据所拓的载体，裁出合适大小尺寸的纸张  3.根据所拓载体是平面、浅浮雕、高浮雕决定是湿上纸还是干上纸。 | 1.了解对所拓载体不同风格所选用的纸和墨  2.各种宣纸对传拓的适用范围和要求  3.墨汁的胶性和浓淡知识 | 10% |
| （三）  上纸入凹 | 1.常见载体传拓上纸运用（平面碑，画像石，摩崖，高浮雕）  2.运用上纸工具，将拓纸入凹  3.运用传拓工具，将拓纸用扫刷扫纸入凹或用打刷打纸入凹  4.能清晰、完整的展现出所拓载体的轮廓、图案或文字来，力求纤毫毕现 | 1.熟练掌握拓片用纸要求，是针对“上纸”的不同，选用相应的纸张。  2.所拓载体的平整度知识  3.所拓载体的吸水性知识 | 30% |
| （四）  上墨、揭取  涂粉、着色 | 1.待拓纸八成干时上墨，将墨汁用拓包均匀的捶打到拓纸上，一般着墨三遍，以着墨均匀清晰为准  2.揭取拓纸时，先把四边封口揭开，从拓纸的一边轻轻揭取，平面碑或浅浮雕载体，力求保持拓纸的完整性 | 1.选用合适的墨汁及调制比例恰当  2.上墨时拓包力度要均匀  3.揭取时要熟练得法  4.拓片着墨力求不要透背 | 30% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的传拓技艺专业知识及实际操作经验，并需在所考评专业具有相应水平和影响力，每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间90分钟。

（四）考核场地设备要求

场地、设备、工具能够满足10人以上考核需要，并具有通风、照明、和供排水等条件。

（125）

潍坊风筝制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用“选材下料”、“绑扎”、“裱糊”、“组装”、“试飞调整”等制作技法，用锯、刀、绢（纸）、胶、毛刷、酒精灯、扎线、剪子等扎制、裱糊的工具原料，考核手工扎制、裁剪、裱糊、绘画风筝的能力。

二、适用对象

具备风筝制作能力从业者，相关美术专业学生及有志于从事相关行业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：潍坊风筝制作 职业领域：民间工艺品制作工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  竹料选择 | 1.根据风筝种类（软翅类、硬翅类、板子类、串式类、立体类）选定相适应的竹材下料  2.下好的竹料进行削刮、净修。 | 1.挑选竹料的基本常识  2.竹料下料工艺和质量鉴别知识 | 5% |
| （二）  烤弯成型 | 把成料根据风筝设计图煨烤、弯曲成需要的形状。成形后分劈、细修、削刮、打磨 | 酒精灯、加热源工具的使用知识，竹条成形前后的修刮 | 20% |
| （三）  绑扎制作 | 1.根据风筝骨架大小选定绑扎线的粗细  2.根据风筝设计图形绑扎竹条骨架，几种基础绑扎扣的栓连方法（平结扣、斜接扣、十字扣、双十字扣等）连接处涂胶后用线捆扎 | 风筝骨架的定位、连接、涂胶、捆扎、均衡等知识 | 15% |
| （四）  绢（纸）选料、裁剪 | 1、根据骨架形状识别需裱糊风筝种类（软翅类、硬翅类、板子类、串式类等）  2、根据风筝种类选择，计算剪裁需要的风筝各部位绢（纸）材料  3、根据风筝骨架按顺序裱糊裁剪好的绢（纸）材料 | 1.剪裁知识  2.裱糊知识 | 15% |
| （五）  绘画 | 1. 根据风筝的外形进行蒙面材料的选材、裁剪、绘制（软翅类、硬翅类、板子类、串式类等） 2. 裱糊好的风筝选择适宜颜料绘制（立体类） | 1. 绘画知识 2. 材料颜料与绘制技法的知识 | 30% |
| （六）  裱糊 | 1.根据风筝骨架按顺序涂胶  2.根据骨架涂胶部位顺序粘贴裁剪好的绢（纸）  3.按顺序粘贴成型后修剪风筝接缝处、边缘处 | 1.材料粘合知识  2.造型知识  3.湿糊立体结构造型风筝方法  4.干糊风筝方法注意事项 | 5% |
| （七）  装配 | 按照设计要求根据组装顺序对风筝进行组装 | 图纸识别知识 | 5% |
| （八）  试飞调试 | 1.根据风筝受力角度系角线。脚线点位置的确定  2.根据风向进行试飞  3.根据试飞出现的问题情况调整角线角度 | 1.平衡知识  2.风向知识  3.基础调试方法 | 5% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的竹制风筝裱糊专业知识及实际操作经验，并需在所考评专业具有相应水平和影响力，每个考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间为180分钟。

（四）考核场地及设备要求

具有能够满足10人以上考核需要的场地、设备、工具等要求。

（126）

巨野工笔牡丹画绘制专项职业能力考核

规范

一、定义

工笔牡丹画，亦称“细笔牡丹画”，属中国画技法类别的一种，工笔牡丹画属于工整细致一类画法。

二、适用对象

具备国画工笔绘制能力从业者，相关美术专业学生及有志于从事相关行业的人员。

三、能力标准和考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：巨野工笔牡丹画绘制 职业领域：工艺美术设计师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  笔墨纸砚 | 1.能识别笔墨纸砚，国画颜料等专用工具的用途和使用方法  2.能根据不同的构图选择绘画工具,掌握执笔方法 | 1.笔墨纸砚国画颜料等专用工具使用的相关知识  2.工笔画的基础知识及简单的配色方法 | 10% |
| (二)  选纸、拷贝 | 1.能根据不同构图选择相应的纸张  2.能按照样稿进行准确拷贝 | 1.纸张的相关知识  2.拷贝的相关知识 | 15% |
| (三)  绘画技能 | 1.能使用勾线笔准确勾勒出线描  2.能使用白云笔分染出花、叶的层次，对花头叶子局部用统染的方法调整  3.能使用白云笔对画面进行罩染 | 1.勾线技能的相关知识  2.分染技能的相关知识及统染的相关知识  3.罩染技能的相关知识 | 65% |
| (四)  题款、盖章 | 1.能使用狼毫笔对作品进行题款  2.能准确的对姓名章和压角章盖对位置 | 1.书法的相关知识  2.印章的基础知识 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，并需在所考评专业具有相应水平和影响力，每位考评员应具备工笔牡丹画绘制的相关知识以及技能。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间120分钟。

（四）考核场地与设备要求

具有能够满足10人以上考核需要的场地、设备、工具等要求。场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火设备。

（127）

农产品新媒体推广专项职业能力考核规范

一、定义

通过对农产品特点及其潜在客户的了解，运用网络新媒体技术，在新媒体平台上进行推广、销售的能力。

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、能力标准与考核内容

| **能力名称：农产品新媒体推广 职业领域：新媒体推广** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  前期准备 | 1.能了解网络推广的法律、法规  2.能了解农产品的特色  3.能根据产品特色及潜在用户选择新媒体平台  4.能够完成新媒体平台账号注册和开通。 | 1.网络推广的法律、法规  2.农产品产地优势、成分营养等信息搜集  3.主流新媒体平台注册、开通方法 | 15% |
| （二）  文案制作 | 1.能够编写突出农产品特色、卖点的软文  2.能凸显农产品的市场价值和营养价值；  3.能增强消费者对产品的信任感。 | 1.消费心理学  2.文案创作、编写  3.文字编辑软件的使用 | 25 |
| （三）  图片及短视频制作 | 1.能够用手机拍摄出画面清晰、色彩艳丽的农产品视频和图片  2.能对视频、图片进行有效的加工处理 | 1.摄影、视频拍摄技巧  2.图像及视频处理软件的使用 | 35% |
| （三）  上传展示 | 1.能够将制作的宣传素材上传到新媒体平台；  2.能对展示界面进行风格化设计，增强吸引力 | 1.界面美化知识  2.主流新媒体平台上传操作 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员组成

考评员应具备一定的电子商务相应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制作的方式，技能操作考核时间为60分钟。

（四）鉴定场地设备要求

具备用于考试的专用场地，采光、通风良好，整洁无干扰，具备对农产品进行拍照、拍摄视频的条件。考试机连接互联网，安装新媒体制作的相关软件，并能流畅运行。

(128)

电商直播专项职业能力考核规范

一、定义

运用互联网技术，依托互联网视频直播平台，面向特定用户群，以视频直播为主要方式宣传、销售商品的能力。

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：电商直播 职业领域：直播销售员** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  构建运营思维 | 1.了解直播工作（自身优势 团队合作语言表达 思维清晰）  2.能根据市场需求预测产品的销售效益  3.了解产品功能与定位.对产品的质量进行检查，确定产品的属性  4.能根据自身特点.产品特点选择自己需要的平台 | 1.行业规范和礼仪  2.直播运营的日常工作  3.直播团队建设  4.直播选品  5.产品定位（优势与特色）  6.平台选择  7.直播设备的操作  8.物流以及产品安全基础知识  9.直播电商法规及个人定位 | 15% |
| (二)  电商直播前期准备 | 1.选择平台.注册账号.绑定店铺.圈粉引流.养号策略  2.读懂数据.申请及发布话题  3.策划脚本.脚本实践  4.热门直播账号和形式解析 | 1.电商直播商业价值与平台优势  2.电商直播基础知识  3.电商直播个人号运营  4.产品属性以及产品知识  5.对标爆款及数据分析  6.内容拍摄及灯光使用，吸精变现力培养  7.如何运用短视频和直播导流 | 35% |
| (三)  电商直播运营 | 1.运营推广方案设计与实施  2.直播运营实操（商品交易）  3.团队合作协调  4.销售数据呈现 | 1.解析运营优秀案例  2.活动策划知识  3.产品运营知识  4.话术提炼，解析，优化 | 35% |
| (四)  复盘 | 1.能获取直播数据（用户活跃度.转粉率等）  2.能对数据进行整理统计与前期数据进行对比分析  3.能针对直播中出现问题进行反思.改进。 | 1.直播平台数据获取  2.数据整理汇总.统计  3.数据分析知识 | 15% |

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电商直播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，考核成绩均实行百分制，成绩均达60分为鉴定合格。技能操作考核时间不少于120min。

（四）鉴定场地等设备要求

场所：环境干净整洁，空气保持流通，直播环境不小于10平方米。

设施设备：具备互联网和满足技能鉴定的直播设备、展架、桌椅等，直播产品（产品合格证、说明书）。

(129)

微视频制作专项职业能力考核规范

一、定义

具备运用微视频创作技术包，对微视频创作所涉及的技术环节进行设计、摄像、配音、虚拟演播、编辑，可以制作和在网络上播出相应的影视作品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

| **能力名称：微视频创作技术 职业领域：影视文化业** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  摄像 | 1．能连接不同的摄像设备；  2．能进行分辨率和模式设置；  3．能根据环境进行用光补偿；  4．能运用镜头使构图美化 | 1．视频基础知识；2．摄像机参数设定基本原则；  3．摄像光照处理；  4.灯光的种类和应用知识；  5.人物摄像构图知识 | 20% |
| （二）  配音 | 1．能连接不同的配音设备；  2．能进行声道选择和音量设置；  3．能设置音频采集监听 | 1．音频基础知识；  2．话筒种类和调音台参数设定知识；  3．混音基本知识；  4．音频调用和输出 | 10% |
| （三）  虚拟演播 | 1．能连接虚拟演播进入到直播平台；  2．能进行抠像设置；  3.能设置调用各种多媒体素材；  4．能运用三维虚拟场景实现机位的切换和运动；  5．能针对平台的具体要求进行输出和录制设置；  6．能进行延时调节实现声画同步 | 1．虚拟演播基础知识.界面和参数设定；  2．抠像原理及应用;  3.音视频调用.切换和输出知识；  4.无限蓝箱的概念和操作；  5.三维场景模板及工程文件知识；  6.虚拟镜头及其切换知识；  7.录制格式及参数设定知识 | 20% |
| （四）  图文编辑 | 1．能进行图片的裁切和抠像去背；  2．能进行图片格式转换；  3．能进行各种平面文字的调用和排版设计；  4.能进行文字的运动和效果创作；  5．能进行多媒体图文的叠加 | 1.图片字幕设计基础知识；  2.图片格式及转换知识；  3.图片抠像知识；  4.图片字幕模板设计知识；  5.唱词字幕和角标；  6.中英文国际版字幕 | 20% |
| （五）  编辑输出 | 1．能把周边的监看.监听设备连接至非编设备；  2．能进行工程文件的设置和素材调用；  3．能对时间线视音频素材进行编辑操作；  4．能运用各种视频特效；  5．能添加字幕；  6.能按要求进行输出和录制设置；  7．能对工程进行二次修改 | 1．非编基础知识.界面功能和参数设定；  2．音视频素材调用；  3.时间线编辑操作知识；  4．视频特效和过渡特效知识；  5．字幕及其调节设置；  6．时间线输出编码和录制设置概念和知识  7．工程文件的保存和二次修改； | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件（具备以下条件之一）

达到法定劳动年龄，经过微视频创作培训达到标准学时数并满足结业要求或从事本职业工作2年以上者。

（二）考评组构成

考评员应具有视频创作技术专业知识和操作经验；具有高级职业资格证书或专业技术中级以上职称。每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和时间

采取技能操作考核方式。考核成绩实行百分制，成绩达60分者合格。考核时间不少于90分钟。

（四）鉴定场地和配置要求

室内应采光、通风良好，整洁无干扰。配置中高端电脑及网络监看设备，安装微视频创作技术装备包。

(130)

遮雨棚搭建专项职业能力考核规范

一、定义

根据遮雨棚搭建的实地条件，运用相关知识和技能搭造遮雨棚的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：遮雨棚搭建 职业领域：架子工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  搭建准备 | 1.分析现场条件情况  2.确定棚跨距及柱间距  3.确定适用的浇灌方式  4.确定棚内空间 | 1.环境条件分析知识  2.遮雨棚规格选择的相关知识  3.常用浇灌技术的相关知识  4.机械化作业的常规知识 | 20% |
| （二）  遮雨棚设计 | 1.确定用料及成本估算  2.能设计并画出遮雨棚布桩标线  3.能确定立柱规格并确定机械施工方案 | 1.遮雨棚成本核算的相关知识  2.搭建施工方案的相关知识 | 30% |
| （三）  遮雨棚搭建 | 1.能确定主梁及撑架的联结方式及安装  2.安装棚膜及避雨措施  3.棚内灌溉系统安装  4.调试遮雨棚基本功能 | 1.施工管理的相关知识  2.遮雨棚安装的相关知识 | 40% |
| （四）  质量检测 | 对遮雨棚进行检测 | 遮雨棚检测标准 | 10% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

每位考评员应具备2年以上遮雨棚管理或10亩以上遮雨棚建造经验。每个考评组不少于 3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间不少于60min。

（四）考核场地及设备要求

考核场地面积要求 200 平方米以上，并且有必备的机械设备及相应的材料、工具、照明、安全等设施。

(131)

砭石理疗专项职业能力考核规范

一、定义

利用具有生物安全性和良好生物物理学特性的泗水砭石，进行的理疗保健的能力。

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、能力标准和考核内容

| **能力名称： 砭石理疗 职业领域：保健按摩师** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  施术前准备 | 1.全面了解患者情况  2.明确诊断  3.施术部位处理 | 1.与病人之间的交流技巧  2.施术部位处理方法  3.选择润滑类介质的原则 | 30% |
| （二）  选择砭具和施术方案 | 1.能选择砭具，砭石砭具进行消毒清洁  2.砭术操作 | 1.砭石砭具消毒清洁方法  2.选择摩擦类、摆动类、挤压类、叩击类和熨敷类砭术方法的知识 | 50% |
| （三）  施术过程中可能出现的不良反应及处理措施 | 1.预防烫伤、皮肤破损等不良反应的操作  2.处理烫伤、皮肤破损的操作 | 1.预防烫伤、皮肤破损等不良反应的知识  2.处理烫伤、皮肤破损的知识  3.施术禁忌症与注意事项 | 20% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具有一定的专业知识及实际操作经验，具有康复治疗师或中医师资格证书，中级以上业务职称。考评组不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩60分以上（含60分）为合格。考核时间60min。

（四）考核场地与设备要求

场地：考场面积150平方米，场地干净、整洁，采光良好，空气保持流通。

设备：医用床、教学用模拟人、被子、床单、砭石砭具、隔离衣等。

(132)

植物精油配制专项职业能力考核规范

一、定义

运用植物精油的基本知识与分类、基本配制方法、使用场景、基本芳香疗法与芳香物品制作等相关知识，对其进行分析设计，达到安全调配使用天然精油的操作的能力。

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：植物精油配制 职业领域：精油调配工** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)  芳香概论 | 1.植物精油的生产与分布  2.植物精油的基本知识与分类  3.掌握芳香疗法的起源与演进  4.了解植物精油的包装与保存 | 1.世界及中国芳香植物使用  2.精油的概念；精油萃取方式；精油吸收途径；植物精油的化学成分；如何选择医疗级品质的精油；精油的价格标准等。 | 30% |
| （二）  日常单方植物精油应用 | 1.掌握日常单方精油24种的特性  2.掌握日常单方精油的应用 | 1.单方精油产区；植物特性；使用历史；生理、心理、皮肤功效；对应经络等。  2.单方精油针对不同病状或情绪及空间香氛改善的选择及使用方法。 | 30% |
| （三）  调配技法 | 1.了解单方精油的化学属性及禁忌  2.芳疗配方设计 | 1.单方精油的主要化学归类及属性。  2.单方精油针对不同人群的使用禁忌及使用剂量。  3.复方精油的协同作用。  4.认识前中后调，辨识气味。  5.复方按摩精油调配。  6.精油香氛调配。  7.精油芳香皂、芳香蜡烛制作。 | 40% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

（二）考评员构成

考评员应具备一定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

机试和现场实际操作结合方式。技能操作考核时间不少于40分钟。

（四）鉴定场地设备要求

具备计算机、实操场地、调配用具及精油材料，要求设施设备安全、良好标准教室，配备必要的桌椅用具，通风设备良好，整洁无干扰，无异味。

（133）

木地板铺装专项职业技能考核规范

一、定义

使用铺装工量具对木地板进行铺装的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业人员。

三、考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一） 准备工量具 | 1.能识别工量具的种类与用途  2.能识读铺装施工图  3.能根据铺装方案选择工量具 | 1.工量具基础知识  2.铺装施工图基础知识  3.铺装方法基础知识 | 15% |
| （二） 测量、标注 | 1.能使用水平仪、卷尺、直尺、含水率测试仪对铺设面进行测量  2.能根据铺装风险排除方法使用笔、墨斗对铺设面内进行标注 | 1.铺装面测量知识  2.铺装风险的排除基本知识 | 10% |
| （三） 地栊铺设 | 1.能根据地栊骨的材质和地板的规格使用卷尺、墨斗标注地栊骨和引眼的位置  2.能根据铺设面厚度使用电锤钻地栊骨引眼  3.能使用榔头、木栓、美固钉等固定件固定地栊骨  4.能使用水平仪测量地栊平整度并用垫片进行测量标准 | 1.地栊骨和引眼位置的确认知识  2.钻地栊骨引眼基础知识  3.地栊骨和固定件的基础知识  4.垫片使用的基础知识 | 20% |
| （四） 铺装地板 | 1.能使用裁、割、黏的工具铺设防潮材料  2.能根据铺装施工图使用切割工具切割地板  3.能根据地栊骨的位置，使用电钻钻地板引眼  4.能使用榔头、软木垫、回力钩、冲钉固定地板 | 1.防潮材料的相关知识  2.切割工具的使用知识  3.地板引眼的相关知识  4.地板固定知识 | 30% |
| （五） 铺装踢脚线 | 1.能根据踢脚线的规格使用电锤钻踢脚线引眼的位置  2.能使用榔头将木栓固定在踢脚线引眼的位置  3.能使用榔头、无头钉、玻璃胶固定踢脚线  4.能使用修补液补踢脚线钉眼 | 1.踢脚线引眼位置的确认知识  2.木栓固定知识  3.踢脚线固定的相关知识  4.修补液的使用知识 | 25% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备一定的专业知识及实际操作经验，并熟悉工作规程。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采用现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于60分钟。成绩达60分以上者为合格。

（四）考核场地与设备要求

技能操作考核在有考核设备、工具的实训场所进行。

(134)

香道技艺专项职业能力考核规范

一、定义

熟悉中国香文化的发展史、熟悉香料、香品、香器、香具及各种行香方式，运用香品（料）品闻与鉴别、香席摆设与香艺表演，传统香品手工制作等技能，提供香保健香养生咨询指导，具备香文化休闲活动策划与实施的能力。

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：香道技艺 职业领域：香艺师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| 香文化介绍与咨询 | 1.能掌握香学知识，并提供香文化咨询服务  2.能讲解香学知识，传播香文化 | 1.中国香学发展史：中国香文化概述；先秦用香、战汉香文化、魏晋隋唐香文化、宋元香文化；明清香文化；当代香文化  2.香道(艺)的概念  3.中国香器具发展概述、香器具的种类  4.沉香的药用与养生功能;沉香的形成  5.香在家居生活中的应用  6.品香感悟与境界，香席雅集的注意事项 | 15% |
| 常用香材识别 | 1.能识别主要香材：沉香、檀香  2.能识别其他动物类香料、木本类香料、枝叶类香料、花果类香料、根茎类香料、树脂类香料：龙涎香、麝香、降真香、崖柏、薄荷、紫苏、艾草、香茅、母丁香、茴香、公丁香、熏衣草、迷迭香、菊花、桃花、玫瑰、金盏花、百合、金银花、茉莉、洛神、桂花、甘松、苍术、安息香、苏合香、龙脑香、乳香等 | 1.香的概念  2.香的分类：木本类香料、枝叶类香料、花果类香料、树脂类香料、根茎类香、动物类香料  3. 沉香、檀香及其他各类香材：龙涎香、麝香、降真香、崖柏、薄荷、紫苏、艾草、香茅、母丁香、茴香、公丁香、熏衣草、迷迭香、菊花、桃花、玫瑰、金盏花、百合、金银花、茉莉、洛神、桂花、甘松、苍术、安息香、苏合香、龙脑香、乳香等 | 20% |
| 线香的品闻与鉴定 | 1.能正确品闻线香、并从外形、色泽、火焰、香烟、香味、灰烬等方面鉴别质量的高低  2.能分辨出沉香、檀香及天然香料合香、化学香； | 1.线香的品鉴要点：从外形、色泽、火焰、香烟、香味、灰烬等方面品鉴  2.沉香、檀香及天然香料合香、化学香气味的分辨，各种香气的特点 |
| 沉香品鉴与真假沉香鉴别 | 1.能初步鉴定沉香品质级别  2.能分辨出沉香几大主要产区的香品：国香系（中国产区）、惠安系沉香、星洲系沉香  3.能通过肉眼观察、放大镜观察、手摸、鼻闻、熏、烧等方法鉴别真假沉香 | 1.沉香品质级别鉴定方法  2.沉香主要产区  3.沉香的形成及沉香的形态  4.沉香几大主要产区的香品特点及分辨：国香系（中国产区）、惠安系沉香、星洲系沉香  5.真假沉香的鉴别方法 |
| 香席摆设与香艺表演 | 1.能熟练掌握常见用香方法：篆香、隔火熏香、焚香  2.能根据各种用香方式，摆设香席  3.能掌握各种香道表演技艺，并结合艺术展示，引领参与者体验香道文化，愉悦身心，陶冶情操  4.能掌握品香的技巧、程序和礼仪 | 1几种常见用香方法  2.香席设计的要点：器具齐备；摆放合理；整洁；古典美、意境美  3.篆香表演  4.隔火熏香表演  5.品香的技巧、程序和礼仪 | 50% |
| 手工香品制作 | 1.能掌握合（和）香的基本原则，合成简单香料  2.能掌握线香、盘香、香牌、香丸、车载香片、塔香、倒流香、香囊、香珠的制作方法、制作各种香品 | 1.合（和）香的基本原则与方法  2.线香、盘香、香牌、车载香片、塔香、香囊、香丸、香珠、倒流香的制作方法 | 15% |

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香道技艺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60分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

1.场地要求

（1）香艺表演室1间，达到80平方米以上的室内场地，光线充足，透气，无异味，室内温、湿度适中，整洁无干扰，具有安全防火措施。

（2）手工制香室1间，达到60平方米以上的室内场地，光线充足，空气流通，室内温、湿度适中，整洁无干扰，具有安全防火措施。

(3) 香品（料）品闻与鉴别室1间。15平方米以上的室内场地，光线充足，透气，无异味、室内温、湿度适中，整洁无干扰，具有安全防火措施。

(4) 还需配备主考室及候考室。

2.设备要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 仿古书案或方桌及椅子 |  | 套 | 3 | 适用于香艺表演操作 |
| 2 | 音响设备 |  | 套 | 1 |  |
| 3 | 桌椅 |  | 套 | 5 |  |
| 4 | 花果类香料 | 10克 | 瓶 | 3 | 装在透明玻璃瓶，现场随机贴并贴上标签1-4 |
| 5 | 沉香粉、檀香 | 10克 | 瓶 | 3 | 装在透明玻璃瓶，现场随机贴并贴上标签1-4 |
| 6 | 树脂类香料 | 10克 | 瓶 | 3 | 装在透明玻璃瓶，现场随机贴并贴上标签1-4 |
| 7 | 枝叶类香料或根茎类香料 | 10克 | 瓶 | 3 | 装在透明玻璃瓶，现场随机贴并贴上标签1-4 |
| 8 | 中国产区沉香粉（国香系） | 2克 | 包 | 3 | 装在透明塑料罐里，并现场在塑料罐外随机贴上标号1-3 |
| 9 | 越南产区沉香粉（惠安系） | 2克 | 包 | 3 | 装在透明塑料罐里，并现场在塑料罐外随机贴上标号1-3 |
| 10 | 印尼及周边产区沉香粉（星洲系） | 2克 | 包 | 3 | 装在透明塑料罐，并现场在塑料罐外随机贴上标号1-3 |
| 11 | 电子品香炉 |  | 个 | 3 | 充好电 |
| 12 | 印尼产区沉香手串 |  | 串 | 3 | 现场在手串上随机贴上标签1-4 |
| 13 | 添加人工香料或者其他化学物品等人造假沉香手串；或其他材料仿沉香手串 |  | 串 | 9 | 现场在手串上分别随机贴上标签1-4 |
| 14 | 沉香（线香） | 21厘米长 | 支 | 3 | 装在透明塑料罐，现场在塑料罐外随机贴上标号1-4 |
| 15 | 天然香料合香 | 21厘米长 | 支 | 3 | 装在透明塑料罐，现场在塑料罐外随机贴上标号1-4 |
| 16 | 檀香（线香） | 21厘米长 | 支 | 3 | 装在透明塑料罐，现场在塑料罐外随机贴上标号1-4 |
| 17 | 化学香（线香） | 21厘米长 | 支 | 3 | 装在透明塑料罐，现场在塑料罐外随机贴上标号1-4 |
| 18 | 打火机 | 小 | 个 | 3 |  |
| 19 | 乳香 | 10克 | 包 | 3 |  |
| 20 | 母丁香粉 | 10克 | 包 | 3 |  |
| 21 | 粘粉 | 5克 | 包 | 3 |  |
| 22 | 垫板 | 30\*50厘米 | 块 | 3 |  |
| 23 | 一次性针筒 |  | 支 | 3 |  |
| 24 | 直尺 | 20厘米长 | 把 | 6 |  |
| 25 | 小碗 |  | 个 | 3 |  |
| 26 | 小平勺 |  | 把 | 3 |  |
| 27 | 小型杆秤 |  | 具 | 3 |  |
| 28 | 水 | 50毫升 | 杯 | 3 |  |
| 29 | 牙签 |  | 根 | 3 |  |
| 30 | 香牌模具 |  | 个 | 3 |  |
| 31 | 香片模具 |  | 个 | 3 |  |
| 32 | 香灰 | 10克 | 包 | 3 |  |
| 33 | 香炉 |  | 个 | 3 |  |
| 34 | 香盒 |  | 个 | 3 |  |
| 35 | 香瓶 |  | 个 | 3 |  |
| 36 | 香匙 |  | 把 | 3 |  |
| 37 | 香筷（箸） |  | 双 | 3 |  |
| 38 | 香帚（拂） |  | 把 | 3 |  |
| 39 | 香压 |  | 个 | 3 |  |
| 40 | 香铲 |  | 个 | 3 |  |
| 41 | 香夹 |  | 把 | 3 |  |
| 42 | 香碳 |  | 块 | 3 |  |
| 43 | 香碳架 |  | 个 | 3 |  |
| 44 | 云母片 |  | 片 | 3 |  |
| 45 | 香巾 |  | 块 | 3 |  |
| 46 | 香篆 |  | 个 | 3 |  |

(135)

鼓子秧歌表演专项职业能力考核规范

一、定义

利用伞、鼓、棒锤、折扇、绸巾及各种的道具，通过场地队形、跟随队形等分工表演，配合完成鼓子秧歌表演的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：鼓子秧歌表演 职业领域：** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  道具准备 | 能准备好头伞、花伞、拨子、束鈴、鼓子、鼓棒、棒锤、折扇、绸巾、相应服饰 | 1.对口道具选择知识 | 20% |
| （二）  服饰打扮 | 头伞服饰打扮如京剧《打渔杀家》中的萧恩，花伞服饰打扮如京剧旦角，鼓子服饰打扮如戏曲中的勇士形象，棒锤服饰打扮如戏曲中的武松形象，花角服饰打扮如戏曲中的花旦形象 | 1.色彩搭配知识  2.服装选择技巧 | 10% |
| （二）  使用道具 | 1.跑头伞者能左手执伞扣在左肩，右手执牛后腿骨制成的拨子  2.跑花伞者能左手执伞置于从右肩斜跨于左腰前的伞扣内，右手执束鈴  3.打鼓子者能左手执直径33厘米、厚6厘米的鼓子，右手执鼓棒；打棒锤者能左、右手各执长约40厘米、直径约2厘米的棒锤  4.跑花角者能左手各执折扇，右手执绸巾  5.跑外角者能执引人发笑的各种道具 | 1.民族舞蹈知识  2.指挥知识 | 20% |
| （三）  使用道具角色间配合 | 1.各角色能跟随大鼓点进场  2.跑头伞者能运用拨子系鈴发出的响声作为场面变化前联系信号，带领鼓子、花角跑出不同的队形路线  3.跑花伞能运用束鈴发出的响声作为场面变化前联系信号，能跟随头伞跑出不同的队形路线  4.打鼓子者、打棒锤者能跟随头伞运用鼓子、棒锤跑出不同的队形路线  5.跑花角者能跟随花伞运用折扇、绸巾跑出不同的队形路线  6.跑外角者能跟随大鼓点表演各种滑稽动作，表演民间故事 | 1.民族舞蹈知识  2.组织协调方法 | 50% |

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名。

（二）考评员构成

考评员应具有一定舞蹈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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩实行百分制，60分以上（含60分）为合格。考核时间20分钟。

（四）考核场地及设备要求

操作场地平坦、光线充足，空气流通。

(136)

传统拍打

专项职业能力考核规范

一、定义

能应用传统拍打中医技艺对各类人群身心健康进行保健调理的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项职业能力从业、创业的人。

三、职业能力标准与鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称： 中医传统拍打 职业领域：保健调理师** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核**  **比重** |
| （一）  工作  准备 | 能按所考核的项目内容准备用品 用具 | 1. 常用的中医传统拍打用品用具 的准备规范、名称和使用要领   2.中医传统拍打安全卫生知识 | 20% |
| （二）  全身拍打  方案 | 1. 能运用中医理论指导全身各部 位的拍打  2. 能根据健康状况制定拍打调理 方案 | 1. 人体经络、脏腑、肌肉、骨骼 生理功能相关知识  2. 拍打渗透力对人体微循环的相 关知识  3. 正确评估和诊断问题的知识 4.拍打全身各部位的操作规范  5.常规的拍打顺序和由轻到重的 基本知识 | 50% |
| （三） 全身拍打实施 | 能运用中医理论指导进行全身各 部位的拍打实操 | 1. 中医传统拍打的作用及原理   2. 中医传统拍打常用手法 | 30% |

四、考核要求

(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

考评员应具备医疗、中医拍打专业知识及实际操作经验者；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。技能操作考核时间不少于30分钟。

(四)鉴定场地设备要求

鉴定场所应具备明亮、整洁、常温；并配备所考核项目必备的设备和用品用具。