

山东省公共就业和人才服务中心

鲁就人函〔2024〕1号

关于公布商河马蹄烧饼制作等30个专项职业能力考核规范的通知

各市职业技能评价管理机构：

根据人社部职业技能鉴定中心《关于对山东省公共就业和人才服务中心2023年专项职业能力考核规范备案的函》（人社鉴函〔2024〕12号），我省商河马蹄烧饼制作等30个专项职业能力考核规范已通过人社部职业技能鉴定中心备案，现予以公布。

各市要结合本地产业发展需要和就业创业需求，抓好专项职业能力考核的组织实施，指导相关技能培训工作的开展，确保考核质量。

联系人：尚建民 联系电话：0531-51788384

- 附件：
- 商河马蹄烧饼制作专项职业能力考核规范
 - 马踏湖小鱼面子椒制作专项职业能力考核规范
 - 草桥四喜丸子制作专项职业能力考核规范
 - 利津锅饼制作专项职业能力考核规范
 - 龙居丸子制作专项职业能力考核规范

6. 广饶油粉制作专项职业能力考核规范
7. 蓬莱小面制作专项职业能力考核规范
8. 陈楼筒子鸡制作专项职业能力考核规范
9. 圣源水晶包制作专项职业能力考核规范
10. 老济宁烧虾股制作专项职业能力考核规范
11. 汪鱼丝制作专项职业能力考核规范
12. 糖熳山药制作专项职业能力考核规范
13. 高密抻饼制作专项职业能力考核规范
14. 高密炉包制作专项职业能力考核规范
15. 景芝三页饼烙制专项职业能力考核规范
16. 潍坊肉火烧制作专项职业能力考核规范
17. 渤海湾蟹肉灌汤包制作专项职业能力考核规范
18. 烙画制作专项职业能力考核规范
19. 观赏石制作专项职业能力考核规范
20. 传拓制作专项职业能力考核规范
21. 潍坊风筝制作专项职业能力考核规范
22. 巨野工笔牡丹画绘制专项职业能力考核规范
23. 鼓子秧歌表演专项职业能力考核规范
24. 蔬菜保鲜专项职业能力考核规范
25. 蔬菜运输专项职业能力考核规范
26. 金银花整形修剪专项职业能力考核规范
27. 沾化冬枣栽培专项职业能力考核规范

28. 沾化冬枣种苗嫁接专项职业能力考核规范
29. 石榴树盆景制作专项职业能力考核规范
30. 石榴树栽培专项职业能力考核规范

山东省公共就业和人才服务中心

2024年2月22日

附件 1

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	面团发酵、成型；其他面点工艺	30%

	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		
(三) 造型	1. 在光滑的石墩上搓成马蹄状 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 m²，操作场地应清洁卫生，有烤箱等设备。

附件 2

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%

<p>(四) 烹制</p>	<p>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</p> <p>2. 水烧开后加入适量食盐，放入小杂鱼小火炖五分钟左右</p> <p>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</p>	<p>1. 火候的掌握知识</p> <p>2. 面糊稀稠控制知识</p> <p>3. 安全卫生知识</p>	<p>35%</p>
<p>(五) 装盘</p>	<p>出锅装到大碗里，撒上香菜末淋少许香油即可</p>	<p>盛器的选择知识</p>	<p>10%</p>

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。

附件 3

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：猪肉切丝项 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%

<p>(三) 调味腌制</p>	<p>1. 调和原料: 主辅料混合调匀 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</p>	<p>1. 调味品基础知识 2. 调味基础理论与技巧</p>	<p>15%</p>
<p>(四) 过油定型</p>	<p>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 厘米大小一挂鸡蛋液---七成热油炸制 6 分钟至金黄色---复炸定型</p>	<p>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</p>	<p>25%</p>
<p>(五) 蒸制成熟</p>	<p>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</p>	<p>1. 调味基本原理 2. 火候基础知识与火力识别技巧</p>	<p>15%</p>
<p>(六) 入汤炖制</p>	<p>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</p>	<p>1. 调味基本原理与技巧 2. 炖的方法流程标准与操作关键</p>	<p>15%</p>

<p>(七) 装盘勾芡</p>	<p>1. 装盘：四个丸子一 盘 2. 出菜：原汤勾芡、 淋明油</p>	<p>1. 食品安全基础知识 2. 淀粉糊化原料与勾芡技巧</p>	<p>10%</p>
---------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------	------------

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。

(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。

附件 4

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。

(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。

附件 5

龙居丸子制作专项职业能力考核规范

一、定义

以新鲜瘦猪肉或牛肉为食材，采取手工剁制成泥加入各种调料搅打上劲，清水低温下锅氽制成丸。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，东营市非物质文化遗产项目。

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. 原料保鲜方法与常规常识	10%

<p>(三) 手工剁制成泥或料理机</p>	<p>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）</p>	<p>1. 刀工与刀法的运用技巧 2. 原料成型的方法</p>	<p>15%</p>
<p>(四) 调馅成型或用丸子机</p>	<p>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</p>	<p>1. 食盐与蛋白质的关系原理 2. 原料成型手法</p>	<p>25%</p>
<p>(五) 清水余制</p>	<p>1. 余制：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</p>	<p>1. 烹调方法与制作工艺 2. 调味基本技巧</p>	<p>25%</p>
<p>(六) 调味装盘</p>	<p>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</p>	<p>1. 调味原料与方法 2. 转盘技巧与卫生</p>	<p>10%</p>

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。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。

附件 6

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（糊葱），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，东营市非物质文化遗产项目。

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：葱切打丁一大锅炼油加香料加热至六成热一加葱炒 420 分钟至金黄色一小火熬制 60 分钟至色泽褐红色一装坛子密封	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。

(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。

附件 7

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 克的面碱放入 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	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%

	<p>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</p> <p>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。</p> <p>10 到 15 分钟后，即可使用</p>		
<p>(三) 制作小面</p>	<p>1. 溜条要到位</p> <p>2. 站成马步，打条像柳燕飞</p> <p>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’</p> <p>出条要均匀</p> <p>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</p>	<p>1. 掌握溜条的基本手法和知识</p> <p>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</p> <p>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）。</p> <p>‘圆条’可分为：粗香条（3 扣）。粗匀条（5 扣）。细条（7 扣）。一窝丝（8 扣，</p>	<p>30%</p>

	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	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	
(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。

附件 8

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味，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%

<p>(二) 原料加工</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>30%</p>
<p>(三) 烹调成菜</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>40%</p>

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。

附件 9

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。

三、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	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	40%

	<p>厚薄均匀面皮</p> <p>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</p> <p>4. 上笼蒸 10 分钟出锅，装盘</p>	<p>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</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--

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。

附件 10

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，攥干水分，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. 入开水锅中氽制，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. 氽煮后也要认真漂洗，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，烧至七成熟（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. 掐褶子要均匀，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。

汪鱼丝制作专项职业能力考核规范

一、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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 选鲜活乌鱼肉一扇（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 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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%

<p>(三) 滑水</p>	<p>1. 锅内放宽水（水量多一点），烧开后兑入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）</p>	<p>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</p>	<p>25%</p>
<p>(四) 烹制</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>25%</p>

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。

附件 12

糖熘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、熟制方法制作糖熘山药的能力。

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：糖熘山药制作		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，熘制时易化掉，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) 燻制	1. 糖卤中整齐码入拍劈的山药段 2. 小火慢慢燻制,并不时的晃动锅,防止做锅或糖蕉化上色,杜绝加盖 3. 小火燻至 3.5 - 4 小时,至表面起脯	1. 考核火候 2. 一定要慢慢燻制 3. 绝不能勾芡汁增稠	25%
(四) 装盘	1. 将燻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。

附件 13

高密抹饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用抹饼烙制技术，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。

能力名称：高密抹饼制作		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.制作麦秸草抹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%

<p>(三) 烙制成熟</p>	<p>1. 用炊帚经常清扫鏊子表面残留面粉 2. 温度控制是烙制抻饼的关键，鏊子底烧火一定要均匀 3. 烙制抻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. 烙制时一定要保证饼花均匀焦黄</p>	<p>1. 烙制技能 2. 温度、火候把控技能 3. 翻饼技能 4. 成品摆盘技能知识</p>	<p>40%</p>
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------

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抻饼实际制作经验；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。

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 厘米左右的韭菜菜 2. 主料和辅料的配比：按照一炉包的制作量：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. 温度与火候的把控技能 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。

景芝三页饼烙制专项职业能力考核规范

一、定义

景芝三页饼为山东地方名吃，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、整烙而成。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%

<p>(二) 醒发制作</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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) 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>40%</p>
<p>(三) 烙制成熟</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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) 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>40%</p>

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。

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	1. 原料的质量鉴别知识 2. 原料比例换算方法	20%

	3. 能判断醒发面团质量，分析质量问题的原因并及时处理	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	
(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。

附件 17

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，	1. 刀工知识 2. 原料的鉴别知识 3. 调味品的鉴别知识	20%

	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>5. 能按照配方选择调味料</p> <p>6. 能制作新鲜的馅心</p>		
(三) 制作面团	<p>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</p> <p>2. 能用和、揉、压等方法调制面团</p> <p>3. 能用准确的方法调制半烫面面丕</p>	<p>1. 原料的质量鉴别知识</p> <p>2. 原料比例换算方法</p> <p>3. 每种原料在面团中的作用</p> <p>4. 和面机、压面机应用的基本知识</p> <p>5. 安全卫生知识</p>	15%
(四) 包制灌汤包	<p>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</p> <p>2. 能用面皮将馅心包制成大小均匀的生包</p>	<p>1. 生包的保管知识</p> <p>2. 安全卫生知识</p>	30%
(五) 蒸制	<p>1. 将包好的生丕放入蒸屉，中火蒸 8 分钟即可</p> <p>2. 能掌握火候的大小</p> <p>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</p>	<p>1. 蒸车的温度控制知识</p> <p>2. 蒸制时间控制知识</p> <p>3. 用火安全知识</p> <p>4. 做好收尾工作</p>	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。

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。

三、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	1. 烙笔使用力度的相关技巧	30%

	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	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. 所选材料的创意设计能力	
(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。

附件 19

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%

<p>(三) 观赏石的打磨、雕刻、抛光、上漆/蜡制作</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>40%</p>
------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------

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）。

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%

<p>(三) 上纸入凹</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>30%</p>
<p>(四) 上墨、揭取 涂粉、着色</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>30%</p>

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。

附件 21

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	风筝骨架的定位、连接、涂胶、捆扎、均衡等知识	15%

	结扣、斜接扣、十字扣、双十字扣等) 连接处涂胶后用线捆扎		
(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。

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%

<p>(四) 题款、盖章</p>	<p>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</p>	<p>1. 书法的相关知识 2. 印章的基础知识</p>	<p>10%</p>
----------------------	-------------------------------------------------	----------------------------------	------------

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。

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、束铃、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，右手执束铃 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	1. 民族舞蹈知识 2. 指挥知识	20%

	<p>4. 跑花角者能左手各执折扇，右手执绸巾</p> <p>5. 跑外角者能执引人发笑的各种道具</p>		
<p>(三) 使用道具 角色间配 合</p>	<p>1. 各角色能跟随大鼓点进场</p> <p>2. 跑头伞者能运用拨子系铃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</p> <p>3. 跑花伞能运用束铃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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>1. 民族舞蹈知识</p> <p>2. 组织协调方法</p>	<p>50%</p>

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。

附件 24

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。

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。

金银花整形修剪专项职业能力考核规范

一、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。

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%

<p>(三) 栽植管理</p>	<p>1. 能适时对沾化冬枣树进行定植</p> <p>2. 能熟练掌握新植沾化冬枣生长需水和施肥的管理方法</p> <p>3. 能及时清理定干后枝条和其他操作后的垃圾</p>	<p>1. 水、肥管理的特点和要求</p> <p>2. 定干沾化冬枣的修剪方法</p> <p>3. 摘心、抹芽等控形、促长的方法</p>	<p>30%</p>
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	------------

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。

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%

<p>(四) 用嫁接薄膜缠紧并打结</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>20%</p>
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

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。

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。

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。