

香河肉饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用自然材料，运用纯手工或借助工具制作出美观、实用，富有食用性和传统性作品的的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、技术能力标准与考核内容

能力名称：香河肉饼		职业领域：手工制作	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 制作过程	1、原料的准备与处理 2、面团（面坯）制作 3、馅料调制 4、成型与成熟	1、原料及加工知识 2、面点制作知识	50%
(二) 作品效果	1、体积 2、外观式样 3、色泽 4、内部颜色 5、味道与口感	1、传统和饮食文化知识 2、面点成品品鉴知识	30%
(三) 相关项目	1、设备与工具使用 2、个人卫生 3、现场卫生	1、食品卫生知识 2、电气机械设备操作和安全知识	20%

四、鉴定要求

1、申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应特长技能身体健康的劳动者均可申报。

2、考评员组成

考评员应具有有一定香河肉饼手工艺专业知识及实际操作经验，每个考评组不少于 3 人。

3、考核方式及考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式及考生作品展示评比等。技能操作考核时间为 60min。

4、鉴定场地及设备要求

考场面积不小于 60 M²，各个工序要分开，要有标准的工作台面及操作工具，操作场地光线充足，空气通畅，具有安全防火措施。