**大埔小吃制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用本地薯粉、粟粉、糯米、粘米和各种配料为原材料，制作成大埔风味小吃操作的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、能力标准和鉴定的内容**

|  |
| --- |
| **能力名称：大埔小吃制作　　　　 职业领域：** |
| **工作****任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核****比重** |
| （一）选择主配料 | 1.正确选择主、配料2.粄皮的主、配料比例合理 | 1.主料的质量标准、鉴别方法2.配料的质量标准、鉴别方法3.粄皮主、配料配比标准及相关知识 | 15% |
| （二）制作馅料、生坯 | 1.炒制鲜香的馅料2.制作粄皮及包制成型 | 1.馅料的原料的相关知识及合理选用2.馅料的制作方法3.粄皮的制作方法4.粄皮包制方法及成形要求 | 50% |
| （三）蒸制摆盘 | 1.把握蒸的时间2.摆盘整齐有形 | 1.火候概念及火候选用2.蒸加热的方法及技术要领3.小吃的特色及质量标准4.小吃的装盘方法 | 35% |

**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

考评员应具备小吃制作的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。技能操作考核时间不少于60min。

（四）鉴定场地设备要求

场地面积100平方米，且能安排30至40个工位、有绞肉机、打浆机、四头煲仔炉等小吃制作设备，并配备必要的照明、安全等工具设施，设有电源及漏电保护开关等符合作业规范的场地。考场必须采光良好、通风良好，整洁且无干扰。