

大源孝子塔饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用面盆、案板、模具、蒸锅等工具与设备，以糯米粉、粳米粉为主料，采用和面、揉面、压模、蒸煮等传统技法，将糯米粉、粳米粉、萝卜肉丝/芹菜肉丝/芝麻红豆/笋丝制作成具有地方特色塔饼的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员

三、考核内容

能力名称：大源孝子塔饼制作		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) 面团制作	1. 能将糯米粉、粳米粉和温水按比例均匀搅拌，揉制成团 2. 能根据面团的光滑度，辨别面团的软硬程度	1. 糯米粉、粳米粉和水的比例知识 2. 面团的软硬度辨别知识	30%
(二) 馅料制作	1. 能采用切剁、搅拌、翻炒等手法，制作萝卜肉丝/芹菜肉丝/笋丝等馅料 2. 能采用按压、搅拌等手法，制作芝麻红豆等馅料	1. 各类馅料的制作与技巧 2. 馅料调制的相关知识	20%
(三) 生坯成型	1. 能将面团揉成粗面条，能采用搓、摘等手法把粗面条扯成大小均匀的剂子 2. 能采用揉、捏、旋转等手法，将剂子捏成碗状，制作成生坯 3. 能将馅料裹入生坯，采用提、捏等手法进行收口，揉制成饼坯团 4. 能利用塔饼模具，把饼坯团进行压模、脱模	1. 剂子的制作手法 2. 生坯制作的相关知识 3. 压模、脱模的手法	30%
(四) 成熟装盘	1. 能使用蒸锅将饼坯团蒸熟 2. 能根据飘香、颜色判断塔饼成熟度 3. 将冷却后的塔饼进行装盘	1. 蒸锅的使用方法 2. 成熟装盘的相关知识	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，考评员应具备相关职业高级工及以上职业资格（技能等级认定），或相关专业中级职称及以上资格，或实际操作经验丰富的人员，或非遗代表性传承人。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作及现场口述相结合方式。考核时间为90分钟。考试实行百分制，成绩达60分及以上者为合格。

（四）考核场地与设备要求

考场面积不小于100平方米，并备有考试相关的设备与工具。操作场地光线充足，空气流通，整洁无干扰，备有给排水、卫生、安全防火设施。