

# 千层糕制作专项职业能力考核规范

## 一、定义

运用碾磨设备和蒸制等设备和工具，采用粳米、丝瓜叶等食物原材料，通过米粉加工、米浆调制、成型与熟制等程序，制作千层糕的能力。

## 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：千层糕制作		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) 识别	1. 能识别粳米、丝瓜叶等主要原材料 2. 能识别磨粉机、破壁机等设备及蒸制工具	1. 原材料识别的相关知识 2. 工具与设备的使用与保养的相关知识	10%
(二) 米粉加工	1. 能根据粳米的湿度确定浸泡时间 2. 能使用磨粉机或石磨将粳米磨成粉	1. 浸泡的相关知识 2. 米粉制作的相关知识	20%
(三) 米浆调制	1. 能使用破壁机将丝瓜叶等辅料研磨成汁 2. 能按照一定比例将粳米粉及相应辅料调配米浆	1. 蔬果汁制作的相关知识 2. 米浆水制作的相关知识	30%
(四) 成型与熟制	1. 能按照蒸制要求，根据颜色搭配，多次于模具中加入米浆，蒸制不少于五层 2. 能使用蒸箱或蒸笼，控制火力和时间，直至成熟	1. 浆水多层蒸制相关知识 2. 熟制相关知识	40%

## 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），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。

### （三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核时间为120分钟。考核成绩实行百分制，成绩达60分及以上为合格。

### （四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于100平方米，并备有考核相关的工具与设备，场地符合食品加工要求，且场地光线充足、整洁无干扰，空气流通，水电设施齐全，具有安全防火等设施。