

油桶馃制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用碾磨设备和油桶馃制作模具等设备和工具，采用粳米、黄豆等食物原材料，通过米粉加工、浆水调制、馅料制作、成型与熟制等程序，制作油桶馃的能力。

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：油桶馃制作		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、黄豆等主要原材料 2. 能识别磨粉机等设备及油桶馃制作模具	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) 浆水制作	1. 能根据粳米、黄豆的湿度确定浸泡时间 2. 能使用磨粉机或石磨将粳米、黄豆按比例磨成浆水	1. 浸泡的相关知识 2. 浆水制作的相关知识	20%
(三) 馅料制作	1. 能将白萝卜、酸菜等材料刀工处理 2. 能按不同口味加入辅料和调味品制成馅料	1. 刀工的相关知识 2. 馅料调制的相关知识	30%
(四) 成型与熟制	1. 能将浆水倒入模具通过油炸方式定型，馅料居中放置，再加入浆水进行覆盖后炸制成型 2. 能将油桶馃从模具中完成脱模，在油锅内炸制成熟	1. 模具使用的相关知识 2. 熟制的相关知识	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90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。