**面包烘焙专项职业能力考核规范**

**一、定义**运用面包烘焙技术，进行面团调制、醒发成型和烘烤成熟的能力。**二、适用对象**运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。**三、能力标准与鉴定内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：面包烘焙  职业领域：糕点面包烘焙工** | | | |
| **工作**  **任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  烘制准备 | 1.能检查工器具是否完备  2.能进行工器具、操作台等的卫生 清洁和消毒工作  3.能按照产品要求选择原料和辅料  4.能配比原辅料 | 1.烘焙面包的种类  2.烘焙面包的营养价值知识  3.食品原辅料基础知识  4.面包烘焙工器具常识  5.面包烘焙卫生基础知识  6.主要原料的性能和营养基础知识  7.原辅料配比基础知识  8.称重器具的使用方法 | 25% |
| （二）  面团醒发 | 1.能操作搅拌机，将面粉和各种辅 材调制成产品品种和工艺要求所需的面团  2.能对面团进行发酵  3.能运用分割机根据面包种类与规格进行分割和称量  4.能运用滚圆机进行面包初成型  5.能使用面包模具成型  6.能手工完成简单的面包造型  7.能判断面团是否达到二次醒发  8.能根据面包的造型要求进行修型  9.能进行排盘  10.能调节醒发箱的温度、湿度和时间，使半成品最终醒发 | 1.面包加工工艺基础知识  2.搅拌机的操作常识  3.面团调制工艺常识  4.发酵工艺常识  5.分割机的操作、维护和保养知识  6.滚圆机的操作知识  7.面团在各种类型的模具内成型所需要的不同条件  8.面包造型工艺基础知识  9.面包修型的方法和要求 | 50% |
| （三）  烘焙 | 1.能清洁、维护和保养面包烤箱  2.能对最终发酵的半成品进行上光  3.能按各类面包的工艺要求调整烤 箱温度、湿度、时间  4.能冷却各类面包  5.能对各类面包进行包装 | 1.各种面包烤箱的特点、用途和使用方法  2.各类烤箱的清洁、维护和保养知识  3.上光的作用、要求和上光材料的基础知识  4.面包冷却、包装的基础知识和卫生要求 | 25% |

**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）考评员构成

考评员应具备一定的食品加工、面点制作、食品营养等专业知识及实际操作经验，每个考评组不少于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。技能操作考核时间为120 分钟。（四）鉴定场地和设备要求

1.场地要求

考场面积不小于100平方米，操作场地光线充足，空气流通，室内温、湿度适中，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。还需配备主考室及候考室。

2.设备要求

具备满足技能鉴定需要的面包制作器具和工具，以及烘焙各类面包所需的机器设备。

（1）公共用材准备：

| **序号** | **设备名称** | **规格型号**  **或技术要求** | **数量** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 案台 |  | 4张 | 木制，大理石，不锈钢均可 |
| 2 | 电磁炉 |  | 4台 |  |
| 3 | 多功能搅拌机（落地式） | 商用 | 4 | 每人一台 |
| 4 | 砧板 | 分生熟2件套 | 4套 |  |
| 5 | 醒发箱 | 商用 | 4 | 每人一台 |
| 6 | 单层电烤箱 | 8千瓦功率以上 | 4台 | 每人一台 |
| 7 | 洗手专用池 |  | 1个 | 配洗手液 |
| 8 | 原料清洗水池 |  | 1个 |  |
| 9 | 紫外线消毒灯（臭氧消毒机） |  | 1台 | 以实际操作间面积配备台数 |
| 10 | 刷子 |  | 4支 |  |
| 11 | 台称 |  | 4台 |  |
| 12 | 克称 |  | 4台 |  |
| 13 | 盛装容器 |  | 8个 |  |
| 14 | 搅拌尺板 |  | 4把 |  |
| 15 | 过滤网 |  | 4把 |  |
| 17 | 塑料刮板 |  | 8个 |  |
| 18 | 刮刀 |  | 4把 |  |
| 19 | 计量器 |  | 4台 |  |
| 20 | 冰箱 |  | 1台 |  |
| 21 | 烘焙烤箱手套 |  | 4副 |  |
| 22 | 面包冷却架 |  | 1个 |  |
| 23 | 面包滚圆机 | 商用 | 2台 | 两人一台 |
| 24 | 面团分割机 | 商用 | 2台 | 两人一台 |

（2）工位用材准备:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备、工具名称** | **数量** | **备注** |
| 1 | 案台 | 4 | 木制、不锈钢、大理石均可 |
| 2 | 搅拌机 | 2 | 以保证考生在规定时间顺利完成操作为准 |
| 3 | 电磁炉 | 4台 |
| 4 | 烤箱 | 4 |
| 5 | 醒发箱 | 1 |
| 6 | 面团滚圆机 | 2 |
| 7 | 面团分割机 | 2 |
| 8 | 烤盘 | 4 |  |
| 9 | 盛装容器 | 8 |  |
| 10 | 刮刀 | 4 |  |
| 11 | 计量器 | 4 |  |
| 12 | 面包冷却网 | 4 |  |
| 13 | 250克排包模具 | 8 |  |
| 14 | 450克吐司模具 | 4个 |  |

(3)原、辅食料（四位考生用量：制作两种面包，一种面包6人食用量）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1面粉（高筋） | 2鸡蛋 | 3、白糖 | 4、黄油 | 5、酵母粉 | 6、盐 |
| 7、面包改良剂 | 8、亮光剂 | 9、色拉油 | 10、红豆沙 | 11、葱 | 12、火腿 |
| 13.裸麦面粉 | 14.核桃仁 | 15.黑麦面粉 | 16.低筋面粉 | 17.全麦面粉 | 18.食用冰块 |

（4）软质面包品种与规格要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品种** | **形状** | **数量（个）** | **重量（g）粒/个/条** |
| 1.墨西哥面包 | 圆形 | 6 | 55 |
| 2.辫子面包 | 辫子形 | 6 | 70 |
| 3.葱油火腿面包 | 梭子形 | 6 | 70 |
| 4黄油软排包 | 长方枕状 | 2 组（一组4个） | 200 |
| 5.豆沙面包 | 圆形 | 6 | 55 |

（5）硬质面包品种与规格要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品种** | **形状** | **数量(个)** | **重量（g）粒/个/条** |
| 1.法式长棍面包 | 条形 | 2 | 210 |
| 2.黑麦面包 | 圆形 | 6 | 60 |
| 3.罗宋面包 | 梭子形 | 6 | 70 |
| 4.核桃面包 | 梭子形 | 6 | 70 |
| 5.硬质吐司面包 | 长方枕形 | 1 | 400 |