清流豆腐皮制作专项职业能力考核规范

**一、定义**

运用清流县传统的和现代的成型技术与成熟方法，利用制作豆腐皮的设备和原料，对豆腐皮进行加工，制作出符合质量标准的清流豆腐皮品种的能力。

**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：清流豆腐皮制作 职业领域：粮油加工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）操作、安全与卫生 | 1.操作娴熟，工艺流程、步骤恰当，没有较大或原则性差错2.掌握生产设备的安全操作方法，有良好的操作习惯3.注重操作，食品安全责任和食品卫生、符合食品卫生要求。有良好的卫生习惯 | 1.了解清流豆腐皮的特性、制作工艺流程、关键控制点的掌握及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准。⒉掌握清流豆腐皮加工原材料的上市季节、加工及其品质鉴别、原料及成品的封存与保管知识。⒊掌握基本的成本核算知识。4.生产加工常用设备、工用具安全操作使用知识。5.了解食品安全责任与食品营养卫生知识，熟悉《食品卫生法》。6.安全用电、消防、用火知识、生产事故常识。 | 10% |
| (二)原料加工 | 1.豆类选择、选豆、去皮、洗豆、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、等前期加工程序正确，坯品合格。掌握原料加工技术，做到动作正确、熟练，火候恰当。 | 1.豆类常识2.豆类初加工知识3.秤、电子秤、量杯的相关知识4.细浓豆浆制作知识5.火侯、温度关键控制点把握。 | 40% |
| (三)产品制作 | 1、揭皮时间准确与正确手法，湿皮形态良好；烤胚温度与湿度标准。2、上浆均匀，动作干脆；3、掌握烘烤火侯。 | 1.成膜、揭皮、定条、烤胚、溶浆的特殊技法和要求。2.上浆的概念、方法和营养。3.烘烤、摊凉技术要点。 | 40% |
| (四)产品成熟 | 1.分级成品色：为大豆本色均匀明透、条形匀称，组织形态良好，无肉眼可见外来杂质，香：豆香味浓，味：滑韧、回味好鲜淡甜味，汤：淡黄、鲜、香、甜。2.准确分级与及时包装知识。 | 1.感官特色概念、要求2.理化指标概念、要求 | 10% |

**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

考评员应具备清流豆腐皮制作的专业知识和实际操作经验，并经过考核获得相应考评员资格证书；每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式采取实际操作考核，技能操作试题按照工艺全流程进行。

（四）鉴定场地和设备要求

考场面积为150㎡以上，提供标准的操作间和成熟间；备齐灶具、案板、机具、称量衡器等设备和工具。设有三相电源及空气开关保护。采光良好，不足部分照明补充；考场应干净整洁，有更衣室、洗手间、原料洗涤、加工、加热、成熟设施，有污水、污气排放设施，空气保持流通。卫生、安全符合国家相关规定标准。