大黄鱼加工专项职业能力考核规范

一、定义

运用刀具和洗鱼机、剥皮机、分割机等设备，根据大黄鱼烹饪、分装要求，进行大黄鱼的分类分级、切割剖片和包装的能力。

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： 大黄鱼加工 职业领域：水产品原料处理 | | | |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）  消毒准备 | 1.能按照要求，清洗消毒加工场地、工具  2.能按照操作规程，做好进入加工车间前的卫生消毒 | 1.场地、工具消毒知识及方法  2.消毒药物种类知识  3.个人消毒知识 | 20% |
| （二）  加工前  预处理 | 1.能根据大黄鱼的大小、鱼龄进行初步分类分级  2.能按要求，清洗大黄鱼外表 | 1.大黄鱼分类分级知识  2.大黄鱼外表清洗技巧 | 10% |
| （三）  加工处理 | 1.能去除大黄鱼鱼鳞  2.能处理大黄鱼内脏  3.能根据大黄鱼的烹饪、包装要求，进行切割剖片处理 | 1.大黄鱼鱼身结构组成相关知识  2.工具使用方法  3.大黄鱼切割剖片技巧 | 50% |
| （四）  检查包装 | 1.能对处理好的大黄鱼进行清洗  2.能对处理好的大黄鱼进行复检  3.能正确使用称重工具  4.能按照要求进行摆盘或包装 | 1.大黄鱼的清洗技巧  2.大黄鱼加工检验知识  3.称重器具的使用知识  4.摆盘或包装要求 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有一定的学习、分析、判断能力，手指、手臂灵活，动作协调，掌握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水产品加工知识及实际操作经验，每个考评组中不少于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180min。

（四）鉴定场地和设备要求

理论知识考试在标准教室进行；技能操作考核场所须配备与考核相关的操作用具和实验设备。