

糕点装饰师

国家职业标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

糕点装饰师^①

1.2 职业编码

6-02-01-02

1.3 职业定义

使用糖、巧克力和稀奶油、黄油、翻糖、杏仁膏等原料，运用手法制作糖艺、巧克力和艺术蛋糕造型的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设三个等级，分别为：三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、常温。

1.6 职业能力特征

具有学习能力、语言表达能力和计算能力；具有空间感、形体知觉和色觉；手指、手臂灵活，动作协调。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

三级/高级工不少于 110 标准学时；二级/技师不少于 120 标准学时；一级/高级技师不少于 120 标准学时。

^①本职业分为巧克力塑型师、糖艺师、蛋糕装饰师三个工种。

1.8.2 培训教师

培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书2年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格2年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室进行；技能培训在配有相应的不锈钢/大理石工作台、冰箱、测温枪、均质机、热风枪、恒温炉、电磁炉、微波炉、转台、刀具、刻具、量具等器具，具备照明、水电、通风条件的场所进行，场地布局合理且保证人员操作安全。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

（1）累计从事本职业或相关职业¹工作满10年。

（2）取得相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满4年。

（3）取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年

（4）取得本专业或相关专业²的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

（5）取得相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

（6）取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

¹相关职业：糕点面包烘焙工、西式面点师、西式烹调师、中式面点师、中式烹调师等；

²相关专业：食品科学与工程专业、食品加工专业、食品质量与检测专业、西式烹饪专业、中式烹饪专业等。

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，采取审阅申报材料，答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能操作考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达到60分（含）及以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核考评人员与考生配比为 1:5，且考评人员为 3 名（含）以上单数；综合评审委员为 3 名（含）以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间：三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师不少于 90min。技能考核考试时间：三级/高级工不少于 240min，二级/技师不少于 300min，一级/高级技师不少于 360min。综合评审时间不少于 20min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能考核在配有相应的不锈钢/大理石工作台、冰箱、测温枪、均质机、热风枪、恒温炉、电磁炉、微波炉、转台、刀具、刻具、量具等器具，具备照明、水电、通风条件的场所进行，场地布局合理且保证人员操作安全。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 遵纪守法，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，诚实守信。
- (3) 坚持匠心，精益求精。
- (4) 尊师爱徒，团结协作。
- (5) 规范操作，保障安全。
- (6) 钻研业务，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 概述

- (1) 巧克力的类别、起源及发展。
- (2) 糖艺、糖果的类别、起源及发展。
- (3) 蛋糕装饰的类别、起源及发展。

2.2.2 原料知识

- (1) 巧克力制作的常用原料、常用辅料、原料鉴别与保管。
- (2) 糖艺、糖果制作的常用原料、常用辅料、原料鉴别与保管。
- (3) 蛋糕装饰制作的常用原料、常用辅料、原料鉴别与保管。

2.2.3 制作工艺知识

- (1) 巧克力制作工艺种类、特性。
- (2) 糖艺、糖果制作工艺种类、特性。
- (3) 蛋糕装饰制作工艺种类、特性。

2.2.4 食品安全与营养知识

- (1) 食品安全知识。
- (2) 食品营养知识。
- (3) 环境保护知识。

2.2.5 安全生产知识

(1) 设备及工器具安全使用知识。

(2) 安全用电及防火、防爆知识。

2.2.6 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》的相关知识。

(2) 《中华人民共和国食品安全法》的相关知识。

(3) 《中华人民共和国产品质量法》的相关知识。

(4) 《中华人民共和国环境保护法》的相关知识。

3. 工作要求

本标准对三级/高级工、二级/技师和一级/高级技师的技能要求及相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 三级/高级工

3.1.1 巧克力塑形师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 半成品制作	1.1 巧克力融化	1.1.1 能用设备融化巧克力 1.1.2 能用水浴法融化巧克力	1.1.1 设备融化巧克力的方法 1.1.2 水浴法融化巧克力的方法
	1.2 巧克力调温	1.2.1 能在大理石面板上对 2 公斤巧克力进行调温 1.2.2 能用冰水对 2 公斤巧克力进行调温 1.2.3 能用播种法对 2 公斤巧克力进行调温	1.2.1 小量巧克力在大理石上调温的方法 1.2.2 小量巧克力冰水调温的方法 1.2.3 小量巧克力播种调温的方法
	1.3 巧克力糖制作	1.3.1 能对巧克力模具进行上色 1.3.2 能用挤裱方法灌注内馅 1.3.3 能用模具制作巧克力糖	1.3.1 巧克力模具上色的方法 1.3.2 巧克力糖灌注内馅的方法 1.3.3 模具制作巧克力糖的方法
	1.4 配件制作	1.4.1 能用工具制作巧克力花瓣 1.4.2 能用模具制作巧克力花瓣 1.4.3 能用模具制作巧克力配件	1.4.1 工具制作巧克力花瓣的方法 1.4.2 模具制作巧克力花瓣的方法 1.4.3 模具制作巧克力配件的方法
	1.5 部件制作	1.5.1 能用工具制作巧克力底盘、支架 1.5.2 能用模具制作巧克力底盘、支架	1.5.1 工具制作巧克力底盘、支架的方法 1.5.2 模具制作巧克力底盘、支架的方法
2. 半成品装饰	2.1 配件装饰	2.1.1 能调制装饰料 2.1.2 能装饰巧克力花瓣 2.1.3 能装饰巧克力配件	2.1.1 巧克力装饰料的调制方法 2.1.2 的装饰方法巧克力花瓣 2.1.3 巧克力配件的装饰方法
	2.2 部件装饰	2.2.1 能对巧克力底盘进行装饰 2.2.2 能对巧克力支架进行装饰	2.2.1 巧克力底盘的装饰方法 2.2.2 巧克力支架的装饰方法
3. 成品组装	3.1 巧克力糖组装	3.1.1 能将模具巧克力糖封底 3.1.2 能将模具巧克力糖脱模	3.1.1 模具巧克力糖封底的方法 3.1.2 模具巧克力糖脱模的方法
	3.2 配件组装	3.2.1 能组装巧克力花卉 3.2.2 能组装巧克力配件	3.2.1 巧克力花卉组装方法和技巧 3.2.2 巧克力配件组装方法
4. 质量	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用称量指标对对巧克力产品进行鉴定 4.1.2 能用巧克力产品的感官指标判断其	4.1.1 称量检验的方法 4.1.2 规定的产品称量指标 4.1.3 产品感官检验的方法

鉴定		质量	4.1.4 产品的感官指标
	4.2 质量 分析	4.2.1 能对巧克力塑形产品感官指标质量问题进行分析 4.2.2 能找出造成巧克力塑形产品质量问题原因	4.2.1 产品质量感官指标问题分析的方法 4.2.2 产品质量问题造成的原因
5. 成品 储存	5.1 贮存条件 设定	5.1.1 能根据巧克力产品的特性设置贮存条件 5.1.2 能解决巧克力产品贮存过程中出现的问题	5.1.1 产品的贮存知识 5.1.2 产品贮存过程中的技术问题及解决方法
	5.2 贮存方法 应用	5.2.1 能对巧克力产品进行分类贮存 5.2.2 能根据巧克力产品特性选择贮存方法	5.2.1 巧克力产品的特性 5.2.2 产品贮存的方法

3.1.2 糖艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 糖体熬制	1.1.1 白砂糖的熬制 1.1.2 异麦芽糖醇（艾素糖）的熬制	1.1.1 白砂糖的调配及熬制方法 1.1.2 艾素糖熬制的方法
	1.2 配件制作	1.2.1 能拉制飘带 1.2.2 能拉制花瓣 1.2.3 能吹制果蔬 1.2.4 能用模具制作配件 1.2.5 能制作果盘	1.2.1 制作飘带的方法 1.2.2 制作花瓣的方法 1.2.3 制作果蔬的方法 1.2.4 制作配件的方法 1.2.5 制作果盘的方法
	1.3 糖果制作	1.3.1 能熬制糖果糖浆 1.3.2 能制作水果硬糖 1.3.3 能制作奶糖糖团 1.3.4 能制作糖酥糖团	1.3.1 熬制糖果糖浆的注意事项 1.3.2 制作水果硬糖的方法 1.3.3 制作奶糖糖团的方法 1.3.4 制作糖酥糖团的方法
2. 半成品装饰	2.1 配件装饰	2.1.1 能对糖浆进行着色 2.1.2 能对花瓣进行上色 2.1.3 能对果蔬进行上色	2.1.1 色彩的基本知识 2.1.2 糖浆着色的方法 2.1.3 花瓣的喷色的方法 2.1.4 果蔬的喷色的方法
	2.2 造型装饰	2.2.1 能用叶子对花卉进行装饰 2.2.2 能用线条对花卉进行装饰	2.2.1 用叶子对花卉进行装饰的技巧 2.2.2 用线条对花卉进行装饰的技巧
3. 成品	3.1 造型组装	3.1.1 能将花瓣组装成卉盘饰 3.1.2 能将果蔬组装成果盘	3.1.1 花卉的组装方法和技巧 3.1.2 果盘的组装方法和技巧

组装	3.2 糖果制作	3.2.1 能制作硬糖 3.2.2 能制作奶糖 3.2.3 能制作糖酥	3.2.1 制作硬糖的方法 3.2.2 制作奶糖的方法 3.2.3 制作糖酥的方法
4. 成品装饰	4.1 造型装饰	4.1.1 能用叶子装饰果篮 4.1.2 能用飘带装饰果篮	4.1.1 叶子装饰方法和技巧 4.1.2 线条装饰方法和技巧
	4.2 糖果成型	4.2.1 能切块包装奶糖 4.2.2 能切块包装糖酥	4.2.1 切块包装奶糖 4.2.2 切块包装糖酥
5. 质量鉴定	5.1 产品鉴定	5.1.1 能用称量指标对糖艺、糖果产品进行鉴定 5.1.2 能用感官指标判断糖艺、糖果产品的质量	5.1.1 称量检验的方法 5.1.2 规定的产品称量指标 5.1.3 糖艺、糖果产品感官检验的方法 5.1.4 糖艺、糖果产品的感官指标
	5.2 质量分析	5.2.1 能对糖艺、糖果产品感官指标质量问题进行分析 5.2.2 能找出造成糖艺、糖果产品质量问题的原因	5.2.1 糖艺、糖果产品感官指标质量问题分析的方法 5.2.2 糖艺、糖果产品质量问题造成的原因
6. 成品储存	6.1 贮存条件设定	6.1.1 能按糖艺、糖果产品的特性设置贮存条件 6.1.2 能解决糖艺、糖果产品贮存过程中出现的问题	6.1.1 糖艺、糖果产品的贮存知识 6.1.2 糖艺、糖果产品贮存过程中的问题及解决方法
	6.2 贮存方法应用	6.2.1 能对糖艺、糖果产品进行分类贮存 6.2.2 能根据糖艺、糖果产品特性选择贮存方法	6.2.1 糖艺、糖果产品的特性 6.2.2 糖艺、糖果产品贮存的方法 6.2.3 糖艺、糖果贮存糖艺作品的方法

3.1.3 蛋糕装饰师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 装饰材料调制	1.1.1 能打发奶油 1.1.2 能调制奶油霜、豆沙霜 1.1.3 能调制翻糖 1.1.4 能调制糖霜	1.1.1 奶油的打发方法 1.1.2 奶油霜、豆沙霜的相关知识 1.1.3 翻糖的相关知识 1.1.4 糖霜的相关知识
	1.2 色彩调配	1.2.1 能使用食用色素调配颜色 1.2.2 能用色素对蛋糕装饰材料调色 1.2.3 能将色彩进行合理搭配	1.2.1 色彩的基本知识 1.2.2 食用色素的使用方法 1.2.3 色彩搭配的知识

2. 半成品装饰	2.1 造型挤裱	2.1.1 能用奶油、奶油霜、豆沙霜、糖霜抹制蛋糕 2.1.2 能用奶油、奶油霜围边装饰 2.1.3 能用奶油、奶油霜挤裱花卉	2.1.1 奶油、奶油霜、豆沙霜、糖霜的抹制方法 2.1.2 挤裱工器具的选用和使用方法 2.1.3 奶油、奶油霜、糖霜的围边方法 2.1.4 奶油、奶油霜、糖霜的花卉挤裱方法
	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用翻糖覆面 2.2.2 能用翻糖控制花卉造型 2.2.3 能用翻糖控制水果造型	2.2.1 翻糖的覆面方法 2.2.2 花卉造型捏塑的成型方法 2.2.3 水果造型捏塑的制作工艺
3. 成品组装	3.1 挤裱蛋糕组装	3.1.1 能叠加多层裱花蛋糕 3.1.2 能用挤裱花卉装饰多层挤裱蛋糕 3.1.3 能用新鲜水果装饰挤裱蛋糕	3.1.1 多层挤裱蛋糕的叠加和固定方法 3.1.2 多层挤裱蛋糕的装饰方法 3.1.3 新鲜水果的装饰方法
	3.2 捏塑蛋糕组装	3.2.1 能叠加多层捏塑蛋糕 3.2.2 能用捏塑花卉、水果装饰多层蛋糕	3.2.1 多层捏塑蛋糕的叠加和固定方法 3.2.2 多层捏塑蛋糕的装饰方法
4. 成品装饰	4.1 挤裱蛋糕装饰	4.1.1 能用奶油霜、豆沙霜、糖霜围边装饰蛋糕 4.1.2 能用奶油霜、豆沙霜、糖霜裱字装饰蛋糕	4.1.1 奶油霜、豆沙霜、糖霜围边的制作方法 4.1.2 奶油霜、豆沙霜、糖霜裱字的制作方法
	4.2 捏塑蛋糕装饰	4.2.1 能用模具对捏塑蛋糕进行装饰 4.2.2 能用气泵笔等工具对捏塑蛋糕进行装饰	4.2.1 捏塑模具选用的使用方法和注意事项 4.2.2 喷涂装饰的方法和注意事项
5. 质量鉴定	5.1 产品鉴定	5.1.1 能用称量指标对装饰蛋糕进行鉴定 5.1.2 能用感官指标判断装饰蛋糕的质量	5.1.1 称量检验的方法 5.1.2 规定的产品称量指标 5.1.3 装饰蛋糕感官质量检验的方法 5.1.4 装饰蛋糕质量的感官检验指标
	5.2 质量分析	5.2.1 能对装饰蛋糕感官指标质量问题进行分析 5.2.2 能找出造成装饰蛋糕质量问题的原因	5.2.1 装饰蛋糕感官指标质量问题分析的方法 5.2.2 装饰蛋糕质量问题造成的原因
6. 成品储存	6.1 产品包装	6.1.1 能选用合适尺寸和材质的包装盒 6.1.2 能对蛋糕进行包装	6.1.1 包装尺寸和材质的种类和使用方法 6.1.2 包装技术种类和方法
	6.2 贮存条设定	6.2.1 能按蛋糕的特性设置贮存条件 6.2.2 能解决蛋糕贮存过程中出现的技术问题	6.2.1 蛋糕的贮存知识 6.2.2 蛋糕贮存过程中的技术问题及解决方法
	6.3 贮存方法运用	6.3.1 能对装饰蛋糕进行分类贮存 6.3.2 能根据装饰蛋糕特性选择贮存方法	6.3.1 装饰蛋糕贮存的特性 6.3.2 装饰蛋糕贮存的方法

3.2 二级/技师

3.2.1 巧克力塑型师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 巧克力调温	1.1.1 能在大理石上对 4 公斤巧克力进行调温 1.1.2 能用冰水对 4 公斤巧克力进行调温 1.1.3 能用播种法 4 公斤巧克力进行调温	1.1.1 大量巧克力大理石调温方法 1.1.2 大量巧克力冰水调温方法 1.1.3 大量巧克力播种法调温方法
	1.2 巧克力糖制作	1.2.1 能调制巧克力糖内馅 1.2.2 能用手工制作巧克力糖果	1.2.1 手工巧克力糖果内馅的调作方法 1.2.2 手工巧克力糖果制作方法
	1.3 配件制作	1.3.1 能设计并制作巧克力花瓣的模具 1.3.2 能制作巧克力花瓣 1.3.3 能设计并制作巧克力配件的模具 1.3.4 能制作巧克力配件	1.3.1 巧克力花瓣模具的制作方法 1.3.2 巧克力花瓣的制作方法 1.3.3 巧克力配件模具的制作方法 1.3.4 巧克力装配件的制作方法
2. 成品组装	2.1 巧克力糖组装	2.1.1 能用巧克力包裹内馅 2.1.2 能用手工对巧克力糖果修边切块	2.1.1 手工巧克力糖果内馅包裹的方法 2.1.2 手工巧克力糖果修边切块的方法
	2.2 配件组装	2.2.1 能组装巧克力支架 2.2.2 能组装巧克力形体	2.2.1 巧克力支架组装方法 2.2.2 巧克力形体组装方法
3. 成品装饰	3.1 部件装饰	3.1.1 能用转印技法对巧克力进行表面装饰 3.1.2 能用造型工具对巧克力进行表面装饰	3.1.1 手工巧克力糖果表面转印的方法 3.1.2 用工具对巧克力进行表面装饰的方法
	3.2 造型装饰	3.2.1 能用喷涂技法对巧克力造型进行装饰 3.2.2 能用可可脂结晶工艺对巧克力造型进行装饰	3.2.1 巧克力造型喷涂的方法 3.2.2 巧克力增加光亮度的方法
4. 质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用理化指标对巧克力产品进行鉴定 4.1.2 能用微生物指标判断巧克力产品质量问题	4.1.1 巧克力产品鉴定理化分析的方法 4.1.2 巧克力产品的理化指标 4.1.3 巧克力产品鉴定微生物分析的方法 4.1.4 巧克力产品的微生物指标
	4.2 质量分析	4.2.1 能对巧克力产品理化指标质量问题进行分析 4.2.2 能对巧克力产品微生物指标质量问题进行分析	4.2.1 巧克力产品理化指标质量问题分析的方法 4.2.2 巧克力产品微生物指标质量问题分析的方法

5. 成本核算	5.1 原材料成本计算	5.1.1 能计算出材率和损耗率 5.1.2 能计算加工后原材料的成本	5.1.1 出材率和损耗率的计算方法 5.1.2 加工后原材料成本的计算方法
	5.2 产品成本计算	5.2.1 能计算产品直接成本 5.2.2 能计算产品的总成本和单位成本	5.2.1 产品直接成本的计算方法 5.2.2 产品的总成本和单位成本的计算方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对高级工及以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编写巧克力塑型培训教材	6.1.1 培训方式与方法 6.1.2 教案编写方法
	6.2 生产管理	6.2.1 能制定生产计划 6.2.2 能按操作过程对生产过程进行管理	6.2.1 生产管理基础知识 6.2.2 生产规范（GMP）知识

3.2.2 糖艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 部件制作	1.1.1 能浇制造型底盘 1.1.2 能浇制造型支架	1.1.1 模具底盘的制作方法 1.1.2 模具支架的制作方法
	1.2 配件制作	1.2.1 能用糖体吹制形体 1.2.2 能用工具将糖体塑形 1.2.3 能用手工制作装饰件	1.2.1 运用糖体吹制形体的方法 1.2.2 运用工具将形体塑形的的方法 1.2.3 用手工制作装饰件的方法
2. 成品组装	2.1 造型组装	2.1.1 能组装底盘 2.1.2 能组装支架 2.1.3 能组装装饰件	2.1.1 底盘的组装方法 2.1.2 支架的组装方法 2.1.3 装饰件的组装方法
	2.2 糖果制作	2.2.1 能制作软糖 2.2.2 能制作蛋白糖 2.2.3 能糖渍、酒渍果脯	2.2.1 制作软糖的方法 2.2.2 制作蛋白糖的方法及注意事项 2.2.3 糖渍、酒渍果脯的方法
3. 成品装饰	3.1 造型装饰	3.1.1 能运用设备将花卉上色 3.1.2 能用色素将糖艺造型二次上色 3.1.3 能用枝条装饰糖艺造型	3.1.1 运用设备将花瓣上色的方法 3.1.2 糖艺造型二次上色的方法 3.1.3 用枝条装饰糖艺造型的方法
	3.2 糖果成型	3.2.1 能装饰软糖 3.2.2 能切块包装软糖	3.2.1 装饰软糖的方法 3.2.2 切块包装软糖的方法
4. 质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用理化分析方法对糖艺、糖果产品进行鉴定 4.1.2 能用微生物指标判断糖艺、糖果产品质量问题	4.1.1 糖艺、糖果产品鉴定理化分析的方法 4.1.2 糖艺、糖果产品的理化指标 4.1.3 糖艺、糖果产品的微生物指标
	4.2	4.2.1 能对糖艺、糖果产品理化指标质量	4.2.1 糖艺、糖果产品理化指标质量问题

	质量分析	问题进行分析 4.2.2 能对糖艺、糖果产品微生物指标质量问题进行分析	分析的方法 4.2.2 糖艺、糖果产品微生物指标质量问题分析的方法
5. 成本核算	5.1 原材料成本计算	5.1.1 能计算出材率和损耗率 5.1.2 能计算糖艺、糖果加工后原材料的成本	5.1.1.出材率和损耗率的计算方法 5.1.2.加工后原材料成本的计算方法
	5.2 产品成本计算	5.2.1 能计算糖艺、糖果产品直接成本 5.2.2 能计算糖艺、糖果产品的总成本和单位成本	5.2.1.产品直接成本的计算方法 5.2.2.产品的总成本和单位成本的计算方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对技师以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编写糖艺、糖果培训教材	6.1.1.培训方式与方法 6.1.2.教案编写方法 6.1.3.教材编写知识 6.1.4.计算机应用知识
	6.2 生产管理	6.2.1 能制定糖艺、糖果生产计划 6.2.2 能执行糖艺、糖果生产计划 6.2.3 能对生糖艺、糖果产过程进行管理	6.2.1.生产管理基础知识 6.2.2.生产规范（GMP）知识 6.2.3.生产现场进行管理
	6.3 安全卫生管理	6.3.1 能对生产人员进行卫生管理 6.3.2 能对糖艺、糖果制作工器具、机械设备进行卫生管理 6.3.3 能按操作过程对糖艺、糖果制作过程进行管理	6.3.1.食品污染与食物中毒知识 6.3.2.食品卫生管理知识 6.3.3.（5S）管理制度知识

3.2.3 蛋糕装饰师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 装饰材料调制	1.1.1 能调制巧克力糖团 1.1.2 能调制杏仁膏糖团	1.1.1 巧克力糖团的知识 1.1.2 杏仁膏糖团的知识
	1.2 装饰材料制作	1.2.1 能调制转印巧克力 1.2.2 能调制水晶糖	1.2.1 转印巧克力的制作方法 1.2.2 水晶糖的制作方法
2. 半成品	2.1 造型裱挤	2.1.1 能用糖霜裱挤造型 2.1.2 能用糖霜裱挤饼干	2.2.1 糖霜裱挤造型的方法 2.2.2 糖霜裱挤饼干的方法

品装饰	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用杏仁膏、巧克力面团捏制卡通公仔造型 2.2.2 能用杏仁膏、巧克力面团捏制建筑物等立体造型	2.2.1 杏仁膏捏制的方法 2.2.2 杏仁膏捏制的注意事项 2.3.1 巧克力面团捏制的方法 2.3.2 巧克力面团捏制的注意事项
3.成品组装	3.1 挤裱蛋糕组装	3.1.1 能使用转印巧克力装饰挤裱蛋糕 3.1.2 能用糖霜、糖霜饼干装饰蛋糕	3.1.1 转印巧克力的装饰方法 3.1.2 多层挤裱蛋糕的装饰、布局方法
	3.2 捏塑蛋糕组装	3.2.1 能用水晶糖装饰蛋糕 3.2.2 能用模具制作的装饰件装饰蛋糕 3.2.3 能用捏塑造型装饰蛋糕	3.2.1 水晶糖的装饰方法 3.2.2 模具装饰件的装饰方法 3.2.3 多层捏塑蛋糕的装饰、布局方法
4.质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用理化指标对装饰蛋糕进行鉴定 4.1.2 能用微生物指标判断装饰蛋糕质量问题	4.1.1 装饰蛋糕鉴定理化分析的方法 4.1.2 装饰蛋糕的理化指标 4.1.3 装饰蛋糕的微生物分析方法 4.1.4 装饰蛋糕的微生物指标
	4.2 质量分析	4.2.1 能对装饰蛋糕理化指标质量问题进行分析 4.2.2 能对装饰蛋糕微生物指标质量问题进行分析	4.2.1 装饰蛋糕理化指标质量问题分析的方法 4.2.2 装饰蛋糕微生物指标质量问题分析的方法
5.成本核算	5.1 原材料成本计算	5.1.1 能计算出材率和损耗率 5.1.2 能计算加工后原材料的成本	5.1.1 出材率和损耗率的计算方法 5.1.2 加工后原材料成本的计算方法
	5.2 产品成本计算	5.2.1 能计算蛋糕直接成本 5.2.2 能计算蛋糕的总成本和单位成本	5.2.1 蛋糕直接成本的计算方法 5.2.2 蛋糕的总成本和单位成本的计算方法
6.培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对高级工及以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编写培训教材	6.1.1 培训方式与方法 6.1.2 教案编写方法 6.1.3 教材编写知识
	6.2 安全卫生管理	6.2.1 能对生产人员进行卫生管理 6.2.2 能对工器具、机械设备进行卫生管理 6.2.3 能按操作过程对生产现场进行管理	6.2.1 食品污染与食物中毒知识 6.2.2 食品卫生管理知识

3.3 一级/高级技师

3.3.1 巧克力塑型师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 造型设计	1.1.1 能按照主题设计巧克力造型 1.1.2 能计算巧克力造型结构参数 1.1.3 能绘制巧克力造型图	1.1.1 巧克力造型设计的方法 1.1.2 巧克力造型结构参数的计算方法 1.1.3 巧克力造型图的绘制方法
	1.2 模具设计	1.2.1 能根据图纸设计巧克力造型模具 1.2.2 能根据图纸制作巧克力造型	1.2.1 设计巧克力造型模具的方法 1.2.2 制作巧克力造型模具的方法
	1.3 摆台设计	1.3.1 能设计巧克力造型摆台 1.3.2 能绘制巧克力造型摆台图纸	1.3.1 设计巧克力摆台的方法 1.3.2 绘制巧克力摆台图纸的方法
2. 成品组装	2.1 巧克力雕塑	2.1.1 能用雕的技巧制作巧克力形体 2.1.2 能用塑的技巧制作巧克力形体	2.1.1 巧克力的雕刻技巧 2.1.2 巧克力的塑形技巧
	2.2 造型组装	2.2.1 能组装巧克力造型支架 2.2.2 能将部件组装成巧克力造型 2.2.3 能将巧克力造型组合呈现	2.2.1 巧克力造型支架组装方法 2.2.2 大型巧克力造型的组装方法 2.1.2 巧克力造型组合的呈现方法
3. 成品装饰	3.1 部件装饰	3.1.1 能用手工将巧克力部件上色 3.1.2 能用器具将巧克力部件上色	3.1.1 巧克力部件手工上色的方法 3.1.2 巧克力部件器具上色的方法
	3.2 整体装饰	3.2.1 用手绘的方法对巧克力整体造型进行装饰 3.2.2 用喷绘的方法对巧克力整体造型进行装饰	3.2.1 巧克力装饰的手绘方法 3.2.2 巧克力装饰的喷绘方法
4. 质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用综合分析方法对巧克力产品进行鉴定和分析 4.2.1 能对巧克力产质量提出改进意见	产品质量综合分析的方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能对原材料的质量进行控制 4.2.2 能对巧克力产品的质量进行控制	4.2.1 原材料、产品的质量的控制知识 4.2.2 巧克力产品的质量的标准
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算巧克力塑形产品的毛利率 5.1.2 能按巧克力塑形产品的毛利率计算产品的价格	5.1.1 产品毛利率的计算方法 5.1.2 产品价格的计算方法
	5.2 成本控制	5.2.1 能计算巧克力塑形产品的出品率、废品率 5.2.2 能用控制巧克力塑形出品率、废品率的方法 5.2.3 能控制巧克力塑形产品成本	5.2.1 原材料成本的构成 5.2.2 出品率、废品率计算方法 5.2.3 产品成本控制的方法

6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对技师及以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制巧克力塑形培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写巧克力塑形师各职业技能等级考核的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划的编制方法 6.1.3 试题的编写方法
	6.2 技术管理	6.2.1 能对巧克力塑形技术开发项目进行可行性分析 6.2.2 能编写巧克力塑形技术开发项目资料 6.2.3 能制定巧克力塑形产品的技术规程	6.2.1 可行性分析的方法 6.2.2 技术资料、技术规程的编写方法
	6.3 质量管理	6.3.1 能制定巧克力塑形生产工艺流程 6.3.2 能制订巧克力塑形产品的关键指标 6.3.3 能参照危害分析和关键控制点（HACCP）管理条例对生产进行管理	6.3.1 生产工艺流程的编制方法 6.3.2 产品标准知识 6.3.3（ISO 9000）族标准知识 6.3.4 危害分析和关键控制点（HACCP）知识
7. 技术研究与创新	7.1 技术研究	7.1.1 能处理和解决巧克力技术问题和工艺难题 7.1.2 能撰写巧克力技术研究总结	7.1.1 食品主要化学成分在加热过程中的变化 7.1.2 质量分析与缺陷纠正方法 7.1.3 技术总结写作的格式与要求
	7.2 技术创新	7.2.1 能对巧克力传统原料和工艺进行技术创新 7.2.2 能引进和运用巧克力新原料、新设备、新技术开发新工艺、新品种	7.2.1 创新思维和创新工艺相关知识 7.2.2 技术创新与开发的方法和要求

3.3.2 糖艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 造型设计	1.1.1 能设计糖艺造型 1.1.2 能绘制糖艺造型的图纸 1.1.3 能计算图纸与糖艺造型的尺寸和比例	1.1.1 糖艺造型设计的方法 1.1.2 绘制糖艺造型图纸的方法 1.1.3 图纸与糖艺实物尺寸和比例的计算
	1.2 模具设计	1.2.1 能根据图纸设计糖艺造型模具 1.2.2 能制作糖艺造型模具	1.2.1 图纸设计糖艺造型模具 1.2.2 糖艺造型模具的制作方法
	1.3 糖果制作	1.3.1 能对硬糖糖体进行调色 1.3.2 能制作不同颜色酥糖糖体	1.3.1 硬糖糖体调色的方法 1.3.2 酥糖糖体制作方法

2. 成品组装	2.1 造型组装	2.1.1 能制作果篮 2.1.2 能组装整体糖艺造型	2.1.1 糖艺果篮的制作方法 2.1.2 糖艺造型的组装方法
	2.2 糖果制作	2.2.1 能拉制花色硬糖糖体 2.2.2 能对酥糖进行夹馅	2.2.1 花色硬糖拉制的方法 2.2.2 彩色夹馅酥糖制作方法
3. 成品装饰	3.1 造型装饰	3.1.1 能用手绘方法对造型进行装饰 3.1.2 能用喷绘的方法对造型进行装饰	3.1.1 装饰的手绘方法 3.1.2 装饰的喷绘方法
	3.2 糖果成型	3.2.1 能切制花色硬糖 3.2.2 能分割彩色夹馅酥糖	3.2.1 切制花色硬糖的方法 3.2.2 分割彩色夹馅酥糖制作方法
4. 质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用综合分析方法对糖艺产品进行鉴定和分析 4.1.2 能对糖艺产品质量提出改进意见	产品质量综合分析的方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能对糖艺原材料的质量进行控制 4.2.2 能对糖艺产品的质量进行监控	4.2.1 原材料、产品的质量的控制知识 4.2.2 糖艺产品的质量的标准
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算糖艺产品的毛利率 5.1.2 能按糖艺产品的毛利率计算产品的价格	5.1.1 产品毛利率的计算方法 5.1.2 产品价格的计算方法
	5.2 成本控制	5.2.1 能计算糖艺产品的出品率、废品率 5.2.2 能用控制糖艺出品率、废品率的方法控制产品成本	5.2.1 原材料成本的构成 5.2.2 出品率、废品率计算方法 5.2.3 产品成本控制的方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对技师及以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制糖艺培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写糖艺师各等职业技能等级考核的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划的编制方法 6.1.3 试题的编写方法
	6.2 技术管理	6.2.1 能对糖艺技术开发项目进行可行性分析 6.2.2 能编写糖艺技术资料 6.2.3 能制定糖艺产品的技术规程	6.2.1 可行性分析的方法 6.2.2 技术资料、技术规程的编写方法
	6.3 质量管理	6.3.1 能制定糖艺生产工艺流程 6.3.2 能制订糖艺产品的关键指标 6.3.3 能参照危害分析和关键控制点（HACCP）管理条例对生产进行管理	6.3.1 生产工艺流程的编制方法 6.3.2 产品标准知识 6.3.3（ISO 9000）族标准知识 6.3.4 危害分析和关键控制点（HACCP）知识

7. 技术研究与创新	7.1 技术研究	7.1.1 能处理和解决糖艺技术问题和工艺难题 7.1.2 能撰写糖艺技术研究总结	7.1.1 食品主要化学成分在加热过程中的变化 7.1.2 质量分析与缺陷纠正方法 7.1.3 技术总结写作的格式与要求
	7.2 技术创新	7.2.1 能对糖艺传统原料和工艺进行技术创新 7.2.2 能引进和运用糖艺行原料、新设备、新技术开发新工艺、新品种	7.2.1 创新思维和创新工艺相关知识 7.2.2 技术创新与开发的方法和要求

3.3.3 蛋糕装饰师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 半成品制作	1.1 产品设计	1.1.1 能按中、西文化风格设计蛋糕 1.1.2 能设计婚礼主题设计蛋糕 1.1.3 能设计生日主题设计蛋糕	1.1.1 中、西方食俗文化的知识 1.1.2 主题设计的相关知识
	1.2 主题设计	1.2.1 能按主题设计异形蛋糕 1.2.2 能按主题设计艺术蛋糕	1.2.1 异形蛋糕造型比例的知识 1.2.2 主题艺术蛋糕的设计方法
2. 半成品装饰	2.1 造型挤裱	2.1.1 能用糖霜进行蛋糕吊线 2.1.2 能用糖霜进行刷绣装饰	2.1.1 糖霜吊线的工艺 2.1.2 糖霜刷绣的工艺
	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用翻糖、各种糖团捏制主题元素装饰件 2.2.2 能用翻糖、各种糖团捏制仿真人偶等立体造型	2.2.1 主题元素装饰件的制作方法 2.2.2 仿真人偶造型的制作方法
	2.3 异形蛋糕装饰	2.3.1 能修剪蛋糕坯 2.3.2 能按设计要求装饰异型蛋糕	2.3.1 异形蛋糕的修裁方法 2.3.2 异形蛋糕的装饰方法
	2.4 彩绘蛋糕装饰	2.4.1 能用挤、裱、绘等技法对蛋糕表面进行浮雕装饰 2.4.2 能用勾、描、刷等技法对蛋糕表面进行彩绘装饰	2.4.1 浮雕装饰的制作方法 2.4.2 彩绘蛋糕的制作方法
3. 成品组装	3.1 主题蛋糕组装	3.1.1 能组装吊线、刷绣等工艺的艺术蛋糕 3.1.2 能组装仿真人偶的艺术蛋糕	3.1.1 吊线、刷绣蛋糕的组装方法 3.1.2 人偶蛋糕的组装方法
	3.2 装饰蛋糕摆台	3.2.1 能按照主题要求摆放装饰蛋糕 3.2.2 能使用器皿、花卉和摆件等装饰对蛋糕进行摆台	3.2.1 蛋糕摆台的基本要求 3.2.2 蛋糕器皿、花卉和摆件选用的注意事项

4. 质量鉴定	4.1 产品鉴定	4.1.1 能用综合分析方法对甜品桌进行鉴定和分析 4.1.2 能对甜品桌质量提出改进意见	产品质量综合分析的方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能对原材料的质量进行控制 4.2.2 能对甜品桌的质量进行监控	4.2.1 原材料、产品的质量控制知识 4.2.2 甜品桌的质量标准
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算甜品桌的毛利率 5.1.2 能按甜品桌的毛利率计算产品的价格	5.1.1 甜品桌毛利率的计算方法 5.1.2 甜品桌价格的计算方法
	5.2 成本控制	5.2.1 能计算甜品桌的出品率、废品率 5.2.2 能用控制甜品桌率、废品率的方法控制甜品桌成本	5.2.1 原材料成本的构成 5.2.2 出品率、废品率计算方法 5.2.3 甜品桌成本控制的方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对技师及以下员工进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制蛋糕装饰培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写蛋糕装饰师各等职业技能等级考核的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划的编制方法 6.1.3 试题的编写方法
	6.2 生产管理	6.2.1 能制定蛋糕生产计划 6.2.2 能对蛋糕生产过程进行调度 6.2.3 能对蛋糕生产现场进行管理	6.2.1 生产管理基础知识 6.2.2 生产规范（GMP）知识
	6.3 技术管理	6.3.1 能对蛋糕装饰技术开发项目进行可行性分析 6.3.2 能编写蛋糕装饰技术资料 6.3.3 能制定产品的技术规程	6.3.1 可行性分析的方法 6.3.2 技术资料、技术规程的编写方法
	6.4 质量管理	6.4.1 能制定蛋糕生产工艺流程 6.4.2 能制订蛋糕产品的关键指标 6.4.3 能参照危害分析和关键控制点（HACCP）管理条例对生产进行管理	6.4.1 生产工艺流程的编制方法 6.4.2 产品标准知识 6.4.3 危害分析和关键控制点（HACCP）知识
7. 技术研究与创新	7.1 技术交流	7.1.1 能编写蛋糕装饰专业技术交流报告 7.1.2 能在蛋糕装饰技术交流中进行技术演示 7.1.3 能运用现代信息手段获取技术信息	7.1.1 技术交流的形式与方法 7.1.2 技术交流报告的撰写方法 7.1.3 专业外语（产品、原材料、工器具、设备、工艺）知识
	7.2 技术研发	7.2.1 能编制蛋糕装饰技术研发项目计划 7.2.2 能编写蛋糕装饰技术分析报告 7.2.3 能撰写蛋糕装饰技术研究论文	7.2.1 技术研发的知识 7.2.2 技术分析报告、学术论文的撰写方法

