

GZB

国家职业标准

职业编码：6-02-01-02

糕点装饰师

(试行)

(2024 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《糕点装饰师国家职业标准（2024年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对糕点装饰师从业人员的职业活动内容进行了规范细致的描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师三个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：中国焙烤食品糖制品工业协会、上海海融食品科技股份有限公司、维益食品（苏州）有限公司、江苏王森教育科技集团有限公司、苏州稻香村食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、上海亿成食品科技有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、顺南食品（惠州）有限公司、三能器具（无锡）有限公司、上海金城制冷设备有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、上海市贸易学校、上海市现代食品职业技能培训中心、安徽长安开元教育科技有限公司、北京轻工技师学院、浙江商业技师学院、嘉兴技师学院、郑州商业技师学院、苏州魔厨食品技术有限公司、武汉市第一商业学校等。主要起草人有：张帅、韩磊、俞嘉毅、薛懿陞、林俊忠、艾满、宋宜兵、邵巍、王子太郎、彭程、严春军、李志成、蔡明堂、刘家祥、易明梅、张志豪、张根岭、钟伟岚、刘岳、杨晓嵘、姜丽华、顾必清、黄海瑚、常福曾等。

四、本《标准》主要审定单位有：中国轻工业联合会、中国就业培训技术指导中心、上海市食品协会、江苏省轻工业行业协会、广东省焙烤食品糖制品产业协会、江南大学食品学院等。主要审定人员有：张九魁、张灵芝、朱念琳、史见孟、王森、黎国雄、周发茂、干文华、张天芬、刘元法、刘国军等。

五、本《标准》在制定过程中得到中国财贸轻纺烟草工会全国委员会、北京市人力资源和社会保障局、上海市人力资源和社会保障局、江苏省人力资源和社会保障厅、苏州市职业技能鉴定中心等单位的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2024年1月17日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布食品安全管理师等21个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2024〕3号）公布。

糕点装饰师 国家职业标准 (2024 年版)

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、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 本职业包含但不限于以下工种：糖艺师、巧克力塑型师、蛋糕装饰师。

职业编码：6-02-01-02

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。

1.8.2 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（职业技能等级）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（职业技能等级）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（职业技能等级）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，照明、水电、通风条件良好的场所进行，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) 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。

① 相关职业：糕点面包烘焙师、西式面点师、西式烹调师、中式面点师、中式烹调师、米面主食制作工等，下同。

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、烹饪与营养专业、旅游专业、酒店管理专业等，下同。

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、操作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；操作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；综合评审主要针对二级/技师和一级/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、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达到60分（含）以上为合格。

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；操作技能考核考评人员与考生配比不低于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

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

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；操作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，照明、水电、通风条件良好的场所进行，场地布局合理且保证人员操作安全；综合评审在配备多媒体设备的室内或工作现场进行。

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) 巧克力的类别及发展历史。
- (2) 糖艺、糖果的类别及发展历史。
- (3) 蛋糕装饰的类别及发展历史。

2.2.2 原料知识

- (1) 巧克力制作常用原辅料的鉴别与保管。
- (2) 糖艺、糖果制作常用原辅料的鉴别与保管。
- (3) 蛋糕装饰制作常用原辅料的鉴别与保管。

2.2.3 制作工艺知识

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

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。

2.2.5 安全生产和环境保护知识

- (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。
- (3) 环境保护知识。

2.2.6 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国环境保护法》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 巧克力塑型师

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 能用微波炉、烤箱等设备融化巧克力 1.1.2 能用水浴法融化巧克力	1.1.1 用微波炉、烤箱等设备融化巧克力的方法 1.1.2 用水浴法融化巧克力的方法
	1.2 巧克力调温	1.2.1 能在大理石面板上或用冰水或用播种法对 2 kg 巧克力进行调温 1.2.2 能用设备对调温后的巧克力进行保温	1.2.1 少量巧克力在大理石面板上调温的方法 1.2.2 少量巧克力冰水调温的方法 1.2.3 少量巧克力播种法调温的方法 1.2.4 调温后巧克力的保温方法
	1.3 巧克力糖果制作	1.3.1 能对巧克力模具进行上色 1.3.2 能用调温后的巧克力制作巧克力壳 1.3.3 能用挤裱方法灌注巧克力糖果内馅 1.3.4 能用模具制作巧克力糖果	1.3.1 巧克力模具上色的方法 1.3.2 调温后的巧克力制壳的方法 1.3.3 巧克力糖果灌注内馅的方法 1.3.4 用模具制作巧克力糖果的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 半成品制作	1.4 配件制作	1.4.1 能用工具制作巧克力花瓣和配件 1.4.2 能用模具制作巧克力花瓣和配件	1.4.1 用工具制作巧克力花瓣和配件的方法 1.4.2 用模具制作巧克力花瓣和配件的方法
	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 用工具制作巧克力底盘、支架的方法 1.5.2 用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 能调制可可脂等装饰材料 2.1.2 能对巧克力花瓣进行装饰 2.1.3 能对巧克力配件进行装饰	2.1.1 可可脂等巧克力装饰材料调制方法 2.1.2 巧克力花瓣装饰方法 2.1.3 巧克力配件装饰方法
	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 巧克力底盘装饰方法 2.2.2 巧克力支架装饰方法
3. 成品组装	3.1 巧克力糖果组装	3.1.1 能将模具巧克力糖果封底 3.1.2 能将模具巧克力糖果脱模	3.1.1 模具巧克力糖果封底方法 3.1.2 模具巧克力糖果脱模方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品组装	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. 质量评价	4.1 产品评定	4.1.1 能用称量指标对巧克力产品进行评定 4.1.2 能对巧克力产品进行感官评定	4.1.1 计量方法 4.1.2 规定的产品称量指标 4.1.3 巧克力产品感官评定方法
	4.2 质量分析	4.2.1 能对巧克力产品感官质量问题进行分析 4.2.2 能找出造成巧克力产品质量问题的原因	4.2.1 巧克力产品感官质量问题分析方法 4.2.2 巧克力产品出现质量问题的原因
5. 成品储存	5.1 储存条件设定	5.1.1 能根据巧克力产品的特性设置储存条件 5.1.2 能解决巧克力产品储存过程中出现的问题	5.1.1 巧克力产品储存知识 5.1.2 巧克力产品储存过程中的技术问题及解决方法
	5.2 储存方法应用	5.2.1 能对巧克力产品进行分类储存 5.2.2 能根据巧克力产品特性选择储存方法	5.2.1 巧克力产品特性 5.2.2 巧克力产品储存方法

3.1.2 糖艺师

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 糖体熬制	1.1.1 能熬制白砂糖 1.1.2 能熬制异麦芽糖醇(艾素糖)	1.1.1 白砂糖调配及熬制方法 1.1.2 艾素糖熬制方法
	1.2 配件制作	1.2.1 能拉制糖艺飘带 1.2.2 能拉制糖艺花瓣 1.2.3 能吹制糖艺果蔬 1.2.4 能用模具制作糖艺配件 1.2.5 能制作糖艺果盘	1.2.1 拉制糖艺飘带的方法 1.2.2 拉制糖艺花瓣的方法 1.2.3 吹制糖艺果蔬的方法 1.2.4 用模具制作糖艺配件的方法 1.2.5 制作糖艺果盘的方法
	1.3 糖团制作	1.3.1 能熬制糖团糖浆 1.3.2 能制作奶糖糖团 1.3.3 能制作糖酥糖团	1.3.1 熬制糖团糖浆的注意事项 1.3.2 制作奶糖糖团的方法 1.3.3 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 能对糖艺花瓣进行喷色 2.1.3 能对糖艺果蔬进行喷色	2.1.1 色彩基本知识 2.1.2 糖浆着色方法 2.1.3 糖艺花瓣喷色方法 2.1.4 糖艺果蔬喷色方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 半成品装饰	2.2 造型装饰	2.2.1 能用糖艺叶子对糖艺花卉进行装饰 2.2.2 能用糖艺线条对糖艺花卉进行装饰	2.2.1 用糖艺叶子对糖艺花卉进行装饰的技巧 2.2.2 用糖艺线条对糖艺花卉进行装饰的技巧
3. 成品组装	3.1 造型组装	3.1.1 能将糖艺花瓣组装成花卉盘饰 3.1.2 能将糖艺果蔬组装成水果盘饰	3.1.1 花卉盘饰的组装方法和技巧 3.1.2 水果盘饰的组装方法和技巧
	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 能制作酥糖	3.2.1 硬糖制作方法 3.2.2 奶糖制作方法 3.2.3 酥糖制作方法
4. 成品装饰	4.1 造型装饰	4.1.1 能用糖艺叶子装饰果篮 4.1.2 能用糖艺飘带装饰果篮	4.1.1 糖艺叶子装饰方法和技巧 4.1.2 糖艺飘带装饰方法和技巧
	4.2 糖果成型	4.2.1 能切块包装奶糖 4.2.2 能切块包装酥糖	4.2.1 奶糖切块包装方法 4.2.2 酥糖切块包装方法
5. 质量评价	5.1 产品评定	5.1.1 能用称量指标对糖艺、糖果产品进行评定 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、糖果产品感官检验方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 质量评价	5.2 质量分析	<p>5.2.1 能对糖艺、糖果产品感官指标质量问题进行分析</p> <p>5.2.2 能找出造成糖艺、糖果产品质量问题的原因</p>	<p>5.2.1 糖艺、糖果产品感官指标质量问题分析方法</p> <p>5.2.2 糖艺、糖果产品出现质量问题的原因</p>
6. 成品储存	6.1 储存条件设定	<p>6.1.1 能按糖艺、糖果产品的特性设置储存条件</p> <p>6.1.2 能解决糖艺、糖果产品储存过程中出现的问题</p>	<p>6.1.1 糖艺、糖果产品储存知识</p> <p>6.1.2 糖艺、糖果产品储存过程中的问题及解决方法</p>
	6.2 储存方法应用	<p>6.2.1 能对糖艺、糖果产品进行分类储存</p> <p>6.2.2 能根据糖艺、糖果产品特性选择储存方法</p>	<p>6.2.1 糖艺、糖果产品特性</p> <p>6.2.2 糖艺、糖果产品储存方法</p>

3.1.3 蛋糕装饰师

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 装饰材料调制	<p>1.1.1 能打发奶油</p> <p>1.1.2 能调制奶油霜、豆沙霜</p> <p>1.1.3 能调制翻糖</p> <p>1.1.4 能调制糖霜</p>	<p>1.1.1 打发奶油的方法</p> <p>1.1.2 奶油霜、豆沙霜相关知识</p> <p>1.1.3 翻糖相关知识</p> <p>1.1.4 糖霜相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 半成品制作	1.2 色彩调配	1.2.1 能用食用色素调配颜色 1.2.2 能用食用色素对蛋糕装饰材料调色 1.2.3 能对色彩进行合理搭配	1.2.1 色彩基本知识 1.2.2 食用色素使用方法 1.2.3 色彩搭配知识
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 2.1.3 能用奶油、奶油霜挤裱花卉	2.1.1 用奶油、奶油霜、豆沙霜、糖霜抹制蛋糕的方法 2.1.2 挤裱工具的选择和使用方法 2.1.3 用奶油、奶油霜、糖霜围边的方法 2.1.4 用奶油、奶油霜、糖霜挤裱花卉的方法
	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用翻糖覆面 2.2.2 能用翻糖捏制花卉造型 2.2.3 能用翻糖捏制水果造型	2.2.1 翻糖覆面方法 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 能叠加多层挤裱蛋糕 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 多层挤裱蛋糕叠加和固定方法 3.1.2 用挤裱花卉装饰多层挤裱蛋糕的方法 3.1.3 用新鲜水果装饰挤裱蛋糕的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品组装	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、水果装饰多层捏塑蛋糕	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 用奶油霜、豆沙霜、糖霜围边装饰蛋糕的方法 4.1.2 用奶油霜、豆沙霜、糖霜裱字的方法
	4.2 捏塑蛋糕装饰	4.2.1 能用捏塑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 捏塑模具使用方法和注意事项 4.2.2 喷涂装饰方法和注意事项
5. 质量评价	5.1 产品评定	5.1.1 能用捏塑称量指标对装饰蛋糕进行评定 5.1.2 能用感官指标判断装饰蛋糕的质量	5.1.1 称量方法 5.1.2 规定的产品称量指标 5.1.3 装饰蛋糕感官检验方法 5.1.4 装饰蛋糕质量感官检验指标
	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方法 5.2.2 装饰蛋糕出现质量问题的原因

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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 能对装饰蛋糕进行包装	6.1.1 包装盒尺寸和材质的种类及使用方法 6.1.2 包装技术种类和方法
	6.2 储存条件设定	6.2.1 能按装饰蛋糕的特性设置储存条件 6.2.2 能解决装饰蛋糕储存过程中出现的技术问题	6.2.1 装饰蛋糕储存知识 6.2.2 装饰蛋糕储存过程中的技术问题及解决方法
	6.3 储存方法运用	6.3.1 能对装饰蛋糕进行分类储存 6.3.2 能根据装饰蛋糕特性选择储存方法	6.3.1 装饰蛋糕储存特性 6.3.2 装饰蛋糕储存方法

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	相关知识要求
1. 半成品制作	1.1 巧克力调温	1.1.1 能在大理石面板上对 4 kg 巧克力进行调温 1.1.2 能用播种法对 4 kg 巧克力进行调温	1.1.1 大量巧克力在大理石面板上调温的方法 1.1.2 大量巧克力播种法调温的方法
	1.2 巧克力糖果制作	1.2.1 能调制巧克力糖果内馅 1.2.2 能用手工制作巧克力糖果	1.2.1 巧克力糖果内馅调制方法 1.2.2 手工巧克力糖果制作方法
	1.3 配件制作	1.3.1 能设计并制作三款巧克力花瓣和配件的模具 1.3.2 能制作三款巧克力花瓣和配件	1.3.1 巧克力花瓣模具制作方法 1.3.2 巧克力花瓣制作方法 1.3.3 巧克力配件模具制作方法 1.3.4 巧克力配件制作方法
2. 成品组装	2.1 巧克力糖果组装	2.1.1 能用手工包裹巧克力糖果内馅 2.1.2 能用手工对巧克力糖果修边切块	2.1.1 用手工包裹巧克力糖果内馅的方法 2.1.2 用手工对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

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品装饰	3.1 部件装饰	3.1.1 能用转印技法对手工巧克力糖果进行表面装饰 3.1.2 能用造型工具对手工巧克力进行表面装饰	3.1.1 手工巧克力糖果表面转印方法 3.1.2 用造型工具对手工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 巧克力造型喷涂方法 3.2.2 增加巧克力光亮度的方法
4. 质量评价	4.1 产品评定	4.1.1 能用理化指标对巧克力产品进行评定 4.1.2 能用微生物指标判断巧克力产品质量问题	4.1.1 巧克力产品理化分析方法 4.1.2 巧克力产品理化指标 4.1.3 巧克力产品微生物分析方法 4.1.4 巧克力产品微生物指标
	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方法 4.2.2 巧克力产品微生物指标质量问题分析方法
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 能计算原材料的成本	5.1.1 出材率和损耗率计算方法 5.1.2 原材料成本计算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成本核算	5.2 产品成本计算	5.2.1 能计算巧克力产品直接成本 5.2.2 能计算巧克力产品总成本和单位成本	5.2.1 巧克力产品直接成本计算方法 5.2.2 巧克力产品总成本和单位成本计算方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编写巧克力塑型培训师培训教案	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 能制订生产计划 6.2.2 能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	相关知识要求
1. 半成品制作	1.1 部件制作	1.1.1 能浇造型底盘 1.1.2 能浇造型支架	1.1. 造型底盘制作方法 1.1.2 模具支架制作方法
	1.2 配件制作	1.2.1 能用糖体吹制形体 1.2.2 能用工具将糖体塑型 1.2.3 能用手工制作装饰件	1.2.1 用糖体吹制形体的方法 1.2.2 用工具将糖体塑型的方法 1.2.3 手工制作装饰件的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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 能组装饰件	2.1.1 底盘组装方法 2.1.2 支架组装方法 2.1.3 装饰件组装方法
	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 软糖制作方法 2.2.2 蛋白糖制作方法及 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 能用设备对糖艺花卉上色 3.1.2 能用色素对糖艺造型二次上色 3.1.3 能用糖艺枝条装饰糖艺造型	3.1.1 用设备对糖艺花卉上色的方法 3.1.2 糖艺造型二次上色方法 3.1.3 用糖艺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 软糖装饰方法 3.2.2 软糖切块包装方法
4. 质量评价	4.1 产品 评定	4.1.1 能用理化分析方法对糖艺、糖果产品进行评定 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、糖果产品理化分析方法 4.1.2 糖艺、糖果产品理化指标 4.1.3 糖艺、糖果产品微生物分析方法 4.1.4 糖艺、糖果产品的微生物指标

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 质量评价	4.2 质量分析	<p>4.2.1 能对糖艺、糖果产品理化指标质量问题进行分析</p> <p>4.2.2 能对糖艺、糖果产品微生物指标质量问题进行分析</p>	<p>4.2.1 糖艺、糖果产品理化指标质量问题分析方法</p> <p>4.2.2 糖艺、糖果产品微生物指标质量问题分析方法</p>
5. 成本核算	5.1 原材料成本计算	<p>5.1.1 能计算出材率和损耗率</p> <p>5.1.2 能计算糖艺、糖果原材料的成本</p>	<p>5.1.1 出材率和损耗率计算方法</p> <p>5.1.2 原材料成本计算方法</p>
	5.2 产品成本计算	<p>5.2.1 能计算糖艺、糖果产品直接成本</p> <p>5.2.2 能计算糖艺、糖果产品总成本和单位成本</p>	<p>5.2.1 糖艺、糖果产品直接成本计算方法</p> <p>5.2.2 糖艺、糖果产品总成本和单位成本计算方法</p>
6. 培训管理	6.1 培训指导	<p>6.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训</p> <p>6.1.2 能编写糖艺、糖果培训教案</p>	<p>6.1.1 培训方式与方法</p> <p>6.1.2 教案编写方法</p> <p>6.1.3 计算机应用知识</p>
	6.2 生产管理	<p>6.2.1 能制订糖艺、糖果生产计划</p> <p>6.2.2 能执行糖艺、糖果生产计划</p> <p>6.2.3 能对糖艺、糖果生产过程进行管理</p>	<p>6.2.1 生产管理基础知识</p> <p>6.2.2 生产规范知识</p> <p>6.2.3 生产现场管理知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 培训管理	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	6.3.1 食品污染与食物中毒知识 6.3.2 食品卫生管理知识

3.2.3 蛋糕装饰师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 半成品制作	1.1 装饰材料调制	1.1.1 能调制巧克力泥 1.1.2 能调制杏仁膏	1.1.1 巧克力泥知识 1.1.2 杏仁膏知识
	1.2 装饰材料制作	1.2.1 能制作转印巧克力 1.2.2 能制作水晶糖	1.2.1 转印巧克力制作方法 1.2.2 水晶糖制作方法
2. 半成品装饰	2.1 造型挤裱	2.1.1 能用糖霜挤裱造型 2.1.2 能用糖霜挤裱饼干	2.2.1 用糖霜挤裱造型的方法 2.2.2 用糖霜挤裱饼干的方法
	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用杏仁膏、巧克力泥捏制卡通公仔造型 2.2.2 能用杏仁膏、巧克力泥捏制建筑物等立体造型	2.2.1 杏仁膏捏制方法 2.2.2 杏仁膏捏制注意事项 2.3.1 巧克力泥捏制方法 2.3.2 巧克力泥捏制注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 成品 组装	3.1 挤裱 蛋糕组装	3.1.1 能用转印巧克力装饰挤裱蛋糕 3.1.2 能用糖霜、糖霜饼干装饰挤裱蛋糕	3.1.1 转印巧克力装饰方法 3.1.2 多层挤裱蛋糕装饰、布局方法
	3.2 捏塑 蛋糕组装	3.2.1 能用水晶糖装饰捏塑蛋糕 3.2.2 能用模具装饰件装饰捏塑蛋糕 3.2.3 能用捏塑造型装饰捏塑蛋糕	3.2.1 水晶糖装饰方法 3.2.2 模具装饰件装饰方法 3.2.3 多层捏塑蛋糕装饰、布局方法
4. 质量 评价	4.1 产品 评定	4.1.1 能用理化指标对装饰蛋糕进行评定 4.1.2 能用微生物指标判断装饰蛋糕质量问题	4.1.1 装饰蛋糕理化分析方法 4.1.2 装饰蛋糕理化指标 4.1.3 装饰蛋糕微生物分析方法 4.1.4 装饰蛋糕微生物指标
	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方法 4.2.2 装饰蛋糕微生物指标质量问题分析方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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 能计算原材料的成本	5.1.1 出材率和损耗率计算方法 5.1.2 原材料成本计算方法
	5.2 产品成本计算	5.2.1 能计算装饰蛋糕直接成本 5.2.2 能计算装饰蛋糕总成本和单位成本	5.2.1 装饰蛋糕直接成本计算方法 5.2.2 装饰蛋糕总成本和单位成本计算方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编写培训教案	6.1.1 培训方式与方法 6.1.2 教案编写方法
	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 能对生产过程进行管理	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	相关知识要求
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纸	1.1.1 巧克力造型设计方法 1.1.2 巧克力造型结构参数计算方法 1.1.3 巧克力造型图纸绘制方法
	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 能制作巧克力造型模具	1.2.1 巧克力造型模具设计方法 1.2.2 巧克力造型模具制作方法
	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 巧克力造型摆台设计方法 1.3.2 巧克力造型摆台图纸绘制方法
2. 成品组装	2.1 巧克力雕塑	2.1.1 能用雕刻的技巧制作巧克力形体 2.1.2 能用塑型的技巧制作巧克力形体	2.1.1 巧克力雕刻技巧 2.1.2 巧克力塑型技巧
	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 大型巧克力造型组装方法 2.1.2 巧克力造型组合呈现方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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方法 3.1.2 巧克力部件器具上色方法
	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 巧克力装饰手绘方法 3.2.2 巧克力装饰喷绘方法
4. 质量评价	4.1 产品评定	4.1.1 能用综合分析方法对巧克力产品进行评定和分析 4.2.1 能对巧克力造型质量提出改进意见	4.1.1 产品质量综合分析方法 4.1.2 巧克力造型发生质量问题的原因
	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、产品质量控制知识 4.2.2 巧克力产品质量标准
5. 成本核算	5.1 价格计算	5.1.1 能计算巧克力塑型产品的毛利率 5.1.2 能按巧克力塑型产品的毛利率计算产品的价格	5.1.1 产品毛利率计算方法 5.1.2 产品价格计算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 成本核算	5.2 成本控制	<p>5.2.1 能计算巧克力塑型产品的出品率、废品率</p> <p>5.2.2 能控制巧克力塑型产品的出品率、废弃材料率</p> <p>5.2.3 能控制巧克力塑型产品成本</p>	<p>5.2.1 原材料成本的构成</p> <p>5.2.2 出品率、废弃材料率计算方法</p> <p>5.2.3 产品成本控制方法</p>
6. 培训管理	6.1 培训指导	<p>6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训</p> <p>6.1.2 能编制巧克力塑型师培训大纲和培训计划</p> <p>6.1.3 能编写巧克力塑型师各等级的试题和评分标准</p>	<p>6.1.1 教学与教法知识</p> <p>6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法</p> <p>6.1.3 试题编写方法</p>
	6.2 技术管理	<p>6.2.1 能对巧克力塑型技术开发项目进行可行性分析</p> <p>6.2.2 能编写巧克力塑型技术开发项目资料</p> <p>6.2.3 能制定巧克力塑型产品的技术规程</p>	<p>6.2.1 可行性分析方法</p> <p>6.2.2 技术资料、技术规程编写方法</p>
	6.3 质量管理	<p>6.3.1 能制定巧克力塑型生产工艺流程</p> <p>6.3.2 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</p>	<p>6.3.1 生产工艺流程编制方法</p> <p>6.3.2 ISO9000 族标准知识</p> <p>6.3.3 危害分析和关键控制点知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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相关知识 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	相关知识要求
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 能绘制糖艺造型图纸 1.1.3 能计算图纸与糖艺实物的尺寸和比例	1.1.1 糖艺造型设计方法 1.1.2 糖艺造型图纸绘制方法 1.1.3 图纸与糖艺实物尺寸和比例计算方法
	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 根据图纸设计糖艺造型模具的方法 1.2.2 糖艺造型模具制作方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 半成品制作	1.3 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 能制作糖艺果篮 2.1.2 能组装糖艺造型	2.1.1 糖艺果篮制作方法 2.1.2 糖艺造型组装方法
	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 能用手绘的方法对糖艺造型进行装饰 3.1.2 能用喷绘的方法对糖艺造型进行装饰	3.1.1 手绘装饰方法 3.1.2 喷绘装饰方法
	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 花色硬糖切制方法 3.2.2 彩色夹馅酥糖分割方法
4. 质量评价	4.1 产品评定	4.1.1 能用综合分析方法对糖艺产品进行评定和分析 4.1.2 能对糖艺产品废物利用率提出改进意见	4.1.1 产品质量综合分析方法 4.1.2 糖艺产品废物利用的方法
	4.2 质量控制	4.2.1 能对糖艺产品原材料的质量进行控制 4.2.2 能对糖艺产品的出品率进行监控	4.2.1 原材料、产品质量控制知识 4.2.2 糖艺产品出品率标准

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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 产品毛利率计算方法 5.1.2 产品价格计算方法
	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 产品成本控制方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制糖艺师培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写糖艺师各等级的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法 6.1.3 试题编写方法
	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 可行性分析方法 6.2.2 技术资料、技术规程编写方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 培训管理	6.3 质量管理	<p>6.3.1 能制定糖艺生产工艺流程</p> <p>6.3.2 能制定糖艺产品的关键指标</p> <p>6.3.3 能参照危害分析和关键控制点管理条例对生产进行管理</p>	<p>6.3.1 生产工艺流程编制方法</p> <p>6.3.2 ISO9000 族标准知识</p> <p>6.3.3 危害分析和关键控制点知识</p>
7. 技术研究与创新	7.1 技术研究	<p>7.1.1 能处理和解决糖艺技术问题和工艺难题</p> <p>7.1.2 能撰写糖艺技术研究总结</p>	<p>7.1.1 食品主要化学成分在加热过程中的变化相关知识</p> <p>7.1.2 质量分析与缺陷纠正方法</p> <p>7.1.3 技术总结写作的格式与要求</p>
	7.2 技术创新	<p>7.2.1 能对糖艺传统原料和工艺进行技术创新</p> <p>7.2.2 能引进和运用糖艺新原料、新设备、新技术开发新工艺、新品种</p>	<p>7.2.1 创新思维和创新工艺相关知识</p> <p>7.2.2 技术创新与开发的方法和要求</p>

3.3.3 蛋糕装饰师

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 产品设计	1.1.1 能按中、西文化风格设计蛋糕 1.1.2 能设计婚礼主题蛋糕 1.1.3 能设计生日主题蛋糕	1.1.1 中、西方食俗文化知识 1.1.2 主题设计相关知识
	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 异形蛋糕造型比例知识 1.2.2 主题艺术蛋糕设计方法
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 糖霜吊线工艺知识 2.1.2 糖霜刷绣工艺知识
	2.2 面团捏塑	2.2.1 能用翻糖等塑型材料捏制主题元素装饰件 2.2.2 能用翻糖等塑型材料捏制仿真人偶等立体造型	2.2.1 主题元素装饰件制作方法 2.2.2 仿真人偶造型制作方法
	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 异形蛋糕的修剪方法 2.3.2 异形蛋糕的装饰方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 半成品装饰	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 浮雕装饰方法 2.4.2 彩绘装饰方法
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 能组装仿真木偶艺术蛋糕	3.1.1 吊线、刷绣艺术蛋糕组装方法 3.1.2 仿真木偶艺术蛋糕组装方法
	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、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、花卉和摆件选用注意事项
4. 质量评价	4.1 产品评定	4.1.1 能用综合分析方法对甜品桌进行评定和分析 4.1.2 能对甜品桌质量提出改进意见	4.1.1 产品质量综合分析方法 4.1.2 甜品桌发生质量问题的原因
	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控制	4.2.1 原材料、产品质量控制知识 4.2.2 甜品桌质量标准

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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甜品单的价格	5.1.1 甜品桌毛利率计算方法 5.1.2 甜品桌价格计算方法
	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 能用控制甜品桌出品率、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 甜品桌成本控制方法
6. 培训管理	6.1 培训指导	6.1.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导与技能培训 6.1.2 能编制蛋糕装饰师培训大纲和培训计划 6.1.3 能编写蛋糕装饰师各等级的试题和评分标准	6.1.1 教学与教法知识 6.1.2 培训大纲和培训计划编制方法 6.1.3 试题编写方法
	6.2 生产管理	6.2.1 能制订蛋糕生产计划 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 生产规范知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 培训管理	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 可行性分析方法 6.3.2 技术资料、技术规程编写方法
	6.4 质量管理	6.4.1 能制定蛋糕生产工艺流程 6.4.2 能制定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管理条例对生产进行管理	6.4.1 生产工艺流程编制方法 6.4.2 ISO9000 族标准知识 6.4.3 危害分析和关键控制点知识
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 技术交流报告撰写方法 7.1.3 专业外语知识(产品、原材料、工器具、设备、工艺)
	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 技术研发知识 7.2.2 技术分析报告、技术研究论文撰写方法

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目	技能等级			二级/技师 (%)			一级/高级技师 (%)		
	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师
基本要求	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	15	15	10	10	10	10	5	5	5
半成品制作	40	35	20	25	30	20	15	25	20
	15	15	20	—	—	30	—	—	25
成品组装	15	15	15	15	15	10	15	15	10
	—	5	15	20	5	—	15	5	—
相关知识要求	5	5	10	5	5	5	5	5	5
	5	5	5	—	—	—	—	—	—
成本核算	—	—	—	10	10	10	10	10	10
	—	—	—	10	20	10	20	20	10
技术创新	—	—	—	—	—	—	10	10	10
	100	100	100	100	100	100	100	100	100
合计									

4.2 技能要求权重表

项目	技能等级			三级/高级工 (%)			二级/技师 (%)			一级/高级技师 (%)		
	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师	巧克力 塑型师	糖艺师	蛋糕 装饰师
技能 要求	半成品制作	40	40	25	30	30	25	20	25	20	25	20
	半成品装饰	20	15	25	—	—	30	—	—	—	—	25
	成品组装	25	20	20	25	25	20	25	20	25	25	15
	成品装饰	—	10	15	20	20	—	15	—	15	10	—
	质量评价	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5
	成品储存	5	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—
	成本核算	—	—	—	10	10	10	10	10	10	10	10
	培训管理	—	—	—	10	10	10	10	10	15	15	15
	技术研究与创新	—	—	—	—	—	—	—	—	10	10	10
	合计	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100