附件3

**海南新增专项职业能力考核项目申报表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 黄皮面点制作 | 项目所属职业领域 | 餐饮 |
| 项目面向的培训对象 | 海南省符合政策的美食爱好者，从事餐饮届的工作人员，农村灵活就业人员，农村转移劳动者，低保户，脱贫户，相对稳定户，应届毕业生，退役军人想创业就业的人员，均可以参加学习，学习新品推广上市。 |
| 项目开发理由项目开发理由 | 我国餐饮文化历史悠久，中式面点奕称【点心】或【面点】的统称，饮食业称为“面案”或“白案”。日常生活中，中式面点饮食功能呈现多样化，即可作为主食，又可作为调剂口味的辅食。例如：有作为正餐米面主食的；有作为早餐的早点，茶点或夜宵的；有作为宴席配置的席点的；有作为旅游和调剂饮食的糕点小吃的，有作为喜庆或节日礼物点心作为地方的独特美食备大家作为伴手礼的；尤其是海南的老爸茶，各种点心琳琅满目更是远近闻名，都说不来老爸茶不算来海南.所以说开发中式面点势在必行，引领市场消费。中式面点选料精细，品种繁多，做工考究，名称典雅，传说生动，形味俱佳，营养合理，是我国人民日常生活中必不可少的食品，在我国的饮食市场占有相当重要的地位。中式面点经营能够独当一面，营业丰富，中式面点和菜肴各顶半边天，在旅游市场中占据重要地位，是创业就业者最佳选择的行业。随着人们生活水平的提高，中式面点也成了人们日常生活不可缺少的食物，在饮食中具有一定的作用，是中国烹饪技术的重要组成部分之一，是人们日常生活重要的食品，是活跃市场丰富人们生活交流的纽带，是体现人生礼仪饮食风俗的最佳风味载体，是和每个人健康息息相关的元素。二、我省是农业大省，每年世界各地游人都来海南旅游度假，海南自贸港成立以来更是引来各界大咖来海南发展，海南热带水果，海南新鲜瓜菜，海南文昌鸡，是旅游市场必不可少的美食，所以说各地农业特产更需要开发利用，研发新品，产品深加工，带动海南旅游市场的发展，发展乡村一村一品特色经济，助力乡村振兴的发展，促进农民创业就业增收致富。三、研发黄皮面点系列有重要的意义黄皮北方很少见到，很多人没吃过，号称北方的“人参”稀缺罕见，南方称为“岭南佳果”富含各种营养素，有一定的食用和药用价值，性味甘酸，温，功效很强，可以除积止泻，理气化痰，现代研究认为，黄皮果具有保护细胞抗氧化，预防衰老，清除自由基增强记忆力，降血脂，降血糖等，好处多多，深受各界人士的宠爱，堪称药食同源，价格也是一路飙升，黄皮的种植被百姓广泛推广传颂。儋州市大成镇种植黄皮在全国有名，在儋州历史悠久，果大，香甜，汁多，籽小的特点成为行业领头羊，种植黄皮面积达5300余亩，共计16万余株，黄皮产量超240万斤，生产值达到1920万元，所以研发黄皮中式面点势在必行，研发的黄皮面点系列黄皮叶做出的绿色成为有机色，更吸引人的眼球，黄皮果肉的深挖掘加工口感酸甜，更让人回味无穷，黄皮中式面点的培训更能促进产业兴旺让农户增加收入，尤其是吃到自己亲手种的美食，享受黄皮中式面点的健康生活，满满的幸福感，更能吸引大批海南人回乡扎根基层，发展海南农业振兴，把握国家优越政策让“活水”源源不断输送到乡村特色产业主体的土壤中去，持续为乡村振兴贡献力量，为乡村振兴增添新动能，打造黄皮美食文化，打造一村一品的美食特色，通过培训培养大批技能人才，成为健康体验型文化消费市场的推广者和传播者，增加产业赋能，让百姓揣着幸福生活在新时代的人群中，信心十足幸福满满奔小康，为儋洋一体化的快速发展贡献力量。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目开发具备条件 |  儋州市承办多届美食节，多次参与省技能大赛等，为儋州培养大批技术人才，获得海南省各项大奖，聘请海南多名餐饮届人才为技术顾问，他们具有多年的餐饮工作经验，有星级酒店大餐，有多家专职培训机构及教师，有海南省各个学校的兼职教师及烹饪系带头人，南海工匠，专项课题研发人员等，都具有国家职业资格证书，被评为国家级烹饪大师，面点大师，都拿过全国餐饮届比赛大奖的美食爱好者，热爱美食行业，热衷于食品研发推广，场地设备齐全，具有良好的沟通能力及行业技术运用能力，在餐饮届中培养过众多学生就业创业，为自贸港旅游市场做出具大贡献的重要的餐饮人。 |
| 其它补充说明 | 本次培训充分利用海南自贸港特有的资源，农产品，研发推广中式面点走进百姓生活，带动消费市场，带动农民奔小康，带动当地农业产品深加工产业链，让价值升级，让品牌升级，让百姓更有信心去发展农业生产。 |
| 填报人 |  | 联系电话 |  |
| 填报单位意见 |  （盖章） 年 月 日 |