附件六

**海南新增专项职业能力考核项目申报表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 南瓜面点制作 | 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 | 中国地大物博，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、海南是农业大省，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、研发南瓜面点系列更尤其重要。南瓜是在明代进入中国，因南瓜种植容易，成活率高，产量也大，成为海南当地百姓种植南瓜的好项目。儋州的红皮南瓜已成为儋州市的拳头瓜菜，那大，海头，木堂，雅星，兰洋等几百个村数千户都在种红皮南瓜，种植面积已达1.5万亩，产量近2万吨，儋州市雄起南瓜产业合作社，该合作社被海南农业厅评为2009年度“海南省十大农民大产业合作社”之一。儋州红皮南瓜，肉呈黄色，粉质天香做出的中式面点颜色诱人，既满足视觉的盛宴，口感更是软糯香甜，更具有解毒，护胃助消化，养颜美容，促进儿童生长发育，预防前列腺，抵抗衰老等七大功效，本次南瓜面点技术的培训对扩展市场空间，着力打造品牌优势，起到积极推动的作用，不仅带动经济上的收入，又增加了百姓生活在物质需求上的享受，提升了生活质量和健康指数，又可以通过培训传播海南美食文化，南瓜文化，南瓜功效，南瓜的社会贡献，培养更多海南技能人才为社会服务，让舌尖上的美食源远流传，为海南自贸港的崛起添砖助力。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |