

国家职业技能标准

职业编码：6-02-04-02

乳品评鉴师

(2020 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，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，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《乳品评鉴师国家职业技能标准（2020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（2015年版）》（以下简称《大典》）为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、以职业技能为核心”为指导思想，对乳品评鉴师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，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/技师和一级/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。本次修订内容主要有以下变化：

——充分考虑经济发展和产业结构变化对本职业的影响，完善了技能要求和相关知识要求。

——根据科技发展进行调整，符合培训、鉴定和就业工作的需要。

——顺应时代和社会要求，强化了乳品生产安全及环境保护的技能要求和相关知识要求。

三、本《标准》主要起草单位有：中国乳制品工业协会、天津市乳品食品监测中心、熊猫乳品集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业集团股份有限公司、光明乳业股份有限公司、北京三元食品股份有限公司、君乐宝乳业集团。主要起草人有：岳增君、陈福泉、邱元亨、刘壮、林文珍、赵伊凡、苏永红、张国钰、柴艳兵、张耀广、刘志楠。

四、本《标准》主要审定单位有：天津商业大学、中国农业大学食品科学与营养工程学院、山西古城乳业集团股份有限公司、内蒙古伊利实业（集团）股份有限公司、河北三元食品有限公司、天津中芬乳品研究培训中心、邦士（天津）

食品有限公司。主要审定人员有：刘爱国、任发政、王与宝、马毓琦、李鹏、沈彬、丁盛洪。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、中国轻工业职业技能鉴定指导中心的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

乳品评鉴师

国家职业技能标准

(2020 年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

乳品评鉴师

1.2 职业编码

6-02-04-02

1.3 职业定义

运用口、舌、鼻、眼睛等感觉器官，评鉴乳及乳制品质量和特点的人员。

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、无异味。

1.6 职业能力特征

具有敏锐的色觉、嗅觉、味觉、触觉辨别能力和记忆力，具有较强的分析、判断能力，具有良好的学习、操作和表达能力。

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

1.8 职业技能鉴定要求

1.8.1 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 8 年（含）以上。

(2) 取得高级技工学校、技师学院本专业或相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生），或取得经评估论证、以高级技能为培养目标的

^①相关职业：乳品加工工、化学检验员、生化检验员等职业，下同。

^②本专业或相关专业：乳品工程、食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与检验、生物工程、生物技术等专业，下同。

高等职业学校本专业或相关专业毕业证书(含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生),且累计从事本职业或相关职业工作3年(含)以上。

(3)取得大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书,累计从事本职业或相关职业工作4年(含)以上。

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/高级工职业资格证书(技能等级证书)后,累计从事本职业或相关职业工作4年(含)以上。

(2)取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书(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3年(含)以上;或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生,累计从事本职业或相关职业工作2年(含)以上。

具备以下条件者,可申报一级/高级技师:

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书(技能等级证书)后,累计从事本职业或相关职业工作4年(含)以上。

1.8.2 鉴定方式

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,通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

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

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15,且每个考场不少于2名监考人员;技能考核中的考评人员与考生配比1:5,且考评人员为3人(含)以上单数;综合评审委员为3人(含)以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于90min,技能考核时间不少于120min,综合评审时间不少于30min。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能考核在符合感官评鉴要求的场所进行。

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) 尚德守法，科学公正。
- (2) 程序规范，真实可靠。
- (3) 爱岗敬业，忠于职守。
- (4) 钻研技术，精益求精。

2.2 基础知识

2.2.1 乳品感官质量分析基础知识

- (1) 感官分析常用器具使用方法。
- (2) 感官分析样品采集与制备基本知识。

2.2.2 乳品加工基础知识

- (1) 乳成分相关知识。
- (2) 乳品加工工艺相关知识。

2.2.3 理化分析基础知识

- (1) 理化检验常用仪器、设备、设施使用方法。
- (2) 试剂的配制、使用和管理基础知识。

2.2.4 微生物检验基础知识

- (1) 微生物检验室环境要求基本知识。
- (2) 微生物检验常用器具的使用、管理基础知识。

2.2.5 安全生产与环境保护知识

- (1) 实验室安全操作知识。
- (2) 化学危险品管理知识。
- (3) 实验室环境保护管理要求。

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) 《中华人民共和国标准化法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国计量法》相关知识。
- (6) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识。

3. 工作要求

本标准对三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和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

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 色泽评鉴	1.1 生乳色泽评鉴	1.1.1 能采集和保存生乳色泽评鉴样品 1.1.2 能选择生乳色泽评鉴所需光源及器皿 1.1.3 能描述生乳的色泽	1.1.1 生乳色泽评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 1.1.2 生乳色泽评鉴环境及设备、设施要求 1.1.3 生乳色泽评鉴方法
	1.2 非发酵液态乳制品色泽评鉴	1.2.1 能采集和保存非发酵液态乳制品色泽评鉴样品 1.2.2 能选择非发酵液态乳制品色泽评鉴所需光源及器皿 1.2.3 能描述非发酵液态乳制品的色泽	1.2.1 非发酵液态乳制品色泽评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 1.2.2 非发酵液态乳制品色泽评鉴环境及设备、设施要求 1.2.3 非发酵液态乳制品色泽评鉴方法
	1.3 发酵液态乳制品色泽评鉴	1.3.1 能采集和保存发酵液态乳制品色泽评鉴样品 1.3.2 能选择发酵液态乳制品色泽评鉴所需光源及器皿 1.3.3 能描述发酵液态乳制品的色泽	1.3.1 发酵液态乳制品色泽评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 1.3.2 发酵液态乳制品色泽评鉴环境及设备、设施要求 1.3.3 发酵液态乳制品色泽评鉴方法
	1.4 乳粉色泽评鉴	1.4.1 能采集和保存乳粉色泽评鉴样品 1.4.2 能选择乳粉色泽评鉴所需光源及器皿 1.4.3 能描述乳粉的色泽	1.4.1 乳粉色泽评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 1.4.2 乳粉色泽评鉴环境及设备、设施要求 1.4.3 乳粉色泽评鉴方法
	1.5 干酪色泽评鉴	1.5.1 能采集和保存干酪色泽评鉴样品 1.5.2 能选择干酪色泽评鉴所需光源及器皿 1.5.3 能描述干酪的色泽	1.5.1 干酪色泽评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 1.5.2 干酪色泽评鉴环境及设备、设施要求 1.5.3 干酪色泽评鉴方法

2. 组织状态评鉴	2.1 生乳组织状态评鉴	2.1.1 能描述生乳的组织状态 2.1.2 能分辨出生乳的分层、挂壁、浮油等异常现象	2.1.1 生乳组织状态评鉴方法 2.1.2 生乳组织状态常见异常现象及辨别知识
	2.2 非发酵液态乳制品组织状态评鉴	2.2.1 能描述非发酵液态乳制品的组织状态 2.2.2 能分辨出非发酵液态乳制品沉淀、凝块或分层现象	2.2.1 非发酵液态乳制品组织状态评鉴方法 2.2.2 非发酵液态乳制品组织状态常见异常现象及辨别知识
	2.3 发酵液态乳制品组织状态评鉴	2.3.1 能描述发酵液态乳制品的组织状态 2.3.2 能分辨出发酵液态乳制品乳清析出、起泡、结块等现象	2.3.1 发酵液态乳制品组织状态评鉴方法 2.3.2 发酵液态乳制品组织状态常见异常现象及辨别知识
	2.4 乳粉组织状态评鉴	2.4.1 能采集及保存乳粉组织状态评鉴样品 2.4.2 能选择乳粉组织状态评鉴所需光源及器皿 2.4.3 能进行乳粉下沉性试验 2.4.4 能描述乳粉的组织状态	2.4.1 乳粉评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 2.4.2 乳粉组织状态评鉴环境及设备设施知识 2.4.3 乳粉下沉性试验操作方法 2.4.4 乳粉组织状态评鉴方法
	2.5 干酪组织状态评鉴	2.5.1 能采集、制备及保存干酪组织状态评鉴样品 2.5.2 能选择干酪组织状态评鉴所需光源及器皿 2.5.3 能描述常见的干酪和再制干酪的组织状态	2.5.1 干酪评鉴样品采集和保存的方法及注意事项 2.5.2 干酪组织状态评鉴环境及设备设施知识 2.5.3 常见干酪的组织状态评鉴方法
3. 滋味、气味评鉴	3.1 生乳滋味、气味评鉴	3.1.1 能采集、保存生乳滋味、气味评鉴样品 3.1.2 能选择生乳滋味、气味评鉴环境条件 3.1.3 能描述生乳的的滋味、气味	3.1.1 生乳样品采集和保存的方法及注意事项 3.1.2 生乳滋味、气味评鉴环境及设备、设施知识 3.1.3 生乳滋味、气味评鉴方法
	3.2 非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴	3.2.1 能采集、保存非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴样品 3.2.2 能选择非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴环境条件 3.2.3 能描述非发酵液态乳制品滋味、气味	3.2.1 非发酵液态乳制品样品采集和保存的方法及注意事项 3.2.2 非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴环境及设备、设施知识 3.2.3 非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴方法
	3.3 发酵液态乳滋味、气味评鉴	3.3.1 能采集、保存发酵液态乳制品滋味、气味样品 3.3.2 能选择发酵液态乳制品滋	3.3.1 发酵液态乳制品样品采集和保存的方法及注意事项 3.3.2 发酵液态乳制品滋味、气味评鉴环境及设备、设施知

		味、气味评鉴环境条件 3.3.3 能描述发酵液态乳制品滋味、气味	识 3.3.3 发酵液态乳制品滋味、气味评鉴方法
	3.4 乳粉滋味、气味评鉴	3.4.1 能采集、制备和保存乳粉滋味、气味评鉴样品 3.4.2 能选择乳粉滋味、气味评鉴环境条件 3.4.3 能描述乳粉的滋味、气味	3.4.1 乳粉样品采集、制备和保存的方法及注意事项 3.4.2 乳粉滋味、气味评鉴环境及设备、设施知识 3.4.3 乳粉滋味、气味评鉴方法
	3.5 干酪滋味、气味评鉴	3.5.1 能采集、制备和保存干酪滋味、气味评鉴样品 3.5.2 能选择干酪滋味、气味评鉴环境条件 3.5.3 能描述常见的干酪和再制干酪的滋味、气味	3.5.1 干酪样品采集、制备和保存的方法及注意事项 3.5.2 干酪滋味、气味评鉴环境及设备、设施知识 3.5.3 常见干酪品种滋味、气味评鉴方法

3.2 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 色泽评鉴	1.1 生乳色泽评鉴	1.1.1 能分辨正常乳、异常乳的色泽 1.1.2 能通过色泽分辨生乳、异常乳的种类	1.1.1 生乳相关色泽要求 1.1.2 色泽异常生乳辨别的知识
	1.2 非发酵液态乳制品色泽评鉴	1.2.1 能分辨非发酵液态乳制品的正常、异常色泽 1.2.2 能分辨非发酵液态乳制品色泽异常的类型	1.2.1 巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、炼乳等非发酵液态乳制品相关色泽要求 1.2.2 非发酵液态乳制品色泽异常种类及鉴别方法
	1.3 发酵液态乳制品色泽评鉴	1.3.1 能分辨发酵液态乳制品的正常、异常色泽 1.3.2 能分辨发酵液态乳色泽异常的类型	1.3.1 发酵液态乳制品相关色泽要求 1.3.2 发酵液态乳制品色泽异常种类及鉴别方法
	1.4 乳粉色泽评鉴	1.4.1 能分辨乳粉的正常、异常色泽 1.4.2 能分辨乳粉色泽异常的类型	1.4.1 乳粉相关色泽要求 1.4.2 乳粉色泽异常种类及鉴别方法
	1.5 干酪色泽评鉴	1.5.1 能分辨常见干酪和再制干酪的正常、异常色泽 1.5.2 能分辨干酪色泽异常的类型	1.5.1 干酪相关色泽要求 1.5.2 干酪常见色泽异常种类及鉴别方法
2. 组织状态评鉴	2.1 生乳组织状态评鉴	2.1.1 能通过加热或酒精试验等方法,判断出蛋白变性 2.1.2 能根据生乳流动性和稳定性分辨出添加了非乳物质	2.1.1 生乳加热或酒精试验方法及相关知识 2.1.2 添加非乳物质生乳组织状态鉴别方法
	2.2 非发酵液态乳制品组织状态评鉴	2.2.1 能分辨出巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳组织状态的异常现象 2.2.2 能分辨出炼乳的稠化等异常现象 2.2.3 能分辨出稀奶油黏度缺陷、脂肪附聚、乳清析出等组织状态异常的程度,以及对产品搅打特性的影响	2.2.1 巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳组织状态异常特征及鉴别方法 2.2.2 炼乳组织状态异常鉴别方法 2.2.3 稀奶油组织状态异常鉴别方法、稀奶油搅打特性影响因素
	2.3 发酵液态乳制品组织状态评鉴	2.3.1 能确定发酵液态乳制品正常的组织状态 2.3.2 能分辨出乳清析出、气泡、结块等组织状态异常的程度,以及对产品感官质量的影响	2.3.1 发酵液态乳制品组织状态相关要求 2.3.2 发酵液态乳制品组织状态异常的鉴别方法

	2.4 乳粉组织状态评鉴	2.4.1 能分辨出乳粉正常的组织状态 2.4.2 能分辨出乳粉中可见的焦粉粒、硬粒等异常颗粒 2.4.3 能对乳粉冲调后团块情况进行描述,分辨挂壁或出现小白点等异常现象	2.4.1 乳粉组织状态相关要求 2.4.2 乳粉异常颗粒的鉴别方法 2.4.3 乳粉冲调方法,冲调液组织状态异常鉴别方法
	2.5 干酪组织状态评鉴	2.5.1 能分辨常见的干酪和再制干酪的质地、软硬度、弹性、拉伸性等特征 2.5.2 能分辨常见的干酪和再制干酪的气孔、纹理等特征	2.5.1 常见干酪和再制干酪的质地、软硬度、弹性、拉伸性等的相关要求 2.5.2 常见干酪和再制干酪的气孔、纹理的相关要求
3. 滋味、气味评鉴	3.1 生乳滋味、气味评鉴	3.1.1 能分辨生乳正常的滋味、气味 3.1.2 能分辨出生乳异味的种类	3.1.1 生乳滋味、气味相关要求 3.1.2 生乳异味种类及鉴别方法
	3.2 非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴	3.2.1 能分辨出巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳的蒸煮味、苦味等异常滋味、气味 3.2.2 能分辨出炼乳的酸败、哈喇味、纸板味、金属味等异常的滋味、气味 3.2.3 能分辨出稀奶油的油腻味、酸败等异常的滋味、气味 3.2.4 能分辨出添加复原乳的非发酵乳制品	3.2.1 巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳异常滋味、气味的鉴别方法 3.2.2 炼乳异常滋味、气味的鉴别方法 3.2.3 稀奶油异常滋味、气味种类及鉴别方法 3.2.4 复原乳滋味、气味鉴别方法
	3.3 发酵液态乳滋味、气味评鉴	3.3.1 能分辨出发酵液态乳制品正常的滋味、气味 3.3.2 能分辨出发酵液态乳制品的酸味不正、苦味、涩味、哈喇味、纸板味等异常的滋味、气味	3.3.1 发酵液态乳制品滋味、气味的相关要求 3.3.2 发酵液态乳制品异常滋味、气味的鉴别方法
	3.4 乳粉滋味、气味评鉴	3.4.1 能分辨出乳粉存在外来的滋味、气味 3.4.2 能分辨出乳粉的哈喇味、苦味等异味	4.4.1 外来添加物质对乳粉滋味、气味影响的知识 3.4.2 乳粉异常滋味、气味的鉴别方法
	3.5 干酪滋味、气味评鉴	3.5.1 能分辨出常见的干酪和再制干酪正常的滋味、气味 3.5.2 能分辨出干酪中饲料味、异常酸味、霉味、苦味、氧化味等异味	3.5.1 常见干酪的滋味、气味要求 3.5.2 干酪异味的鉴别方法
	4. 培训与	4.1 培训	4.1.1 能编写培训计划和讲义 4.1.2 能制作三级/高级工实际操

管理		作训练的样品 4.1.3 能对三级/高级工进行培训和评鉴操作指导	4.1.2 三级/高级工实际操作训练样品种类及制作方法 4.1.3 三级/高级工岗位知识和技能要求
	4.2 管理	4.2.1 能编制乳品感官评鉴活动方案并组织实施 4.2.2 能根据产品感官评鉴结果撰写产品质量评价报告	4.2.1 活动方案编写方法，感官评鉴活动程序、注意事项的知识 4.2.2 产品质量评价报告编写方法、乳品质量评价知识

3.2 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 色泽评鉴	1.1 生乳色泽评鉴	1.1.1 能确定生乳色泽的品质，按优劣排序 1.1.2 能分析色泽异常的产生原因	1.1.1 生乳色泽评价标准 1.1.2 生乳色泽影响因素及色泽异常的分析方法
	1.2 非发酵液态乳制品色泽评鉴	1.2.1 能确定非发酵液态乳制品色泽的品质，按优劣排序 1.2.2 能分析出巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳和炼乳色泽不正常的原因	1.2.1 非发酵液态乳色泽评价标准 1.2.2 巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳和炼乳色泽影响因素及色泽异常的分析方法
	1.3 发酵液态乳制品色泽评鉴	1.3.1 能确定发酵液态乳制品色泽的品质，按优劣排序 1.3.2 能分析出发酵液态乳制品色泽不正常的原因	1.3.1 发酵液态乳制品色泽评价标准 1.3.2 发酵液态乳制品色泽影响因素及色泽异常的分析方法
	1.4 乳粉色泽评鉴	1.4.1 能确定全脂乳粉、部分脱脂乳粉、脱脂乳粉和全脂加糖乳粉色泽的品质，按优劣排序 1.4.2 能分析出全脂乳粉、部分脱脂乳粉、脱脂乳粉和全脂加糖乳粉色泽不正常的原因	1.4.1 乳粉色泽评价标准 1.4.2 乳粉色泽影响因素及色泽异常的分析方法
	1.5 干酪色泽评鉴	1.5.1 能确定干酪和再制干酪色泽的品质，按优劣排序 1.5.2 能分析出干酪和再制干酪色泽不正常的原因	1.5.1 干酪和再制干酪的色泽评价标准 1.5.2 干酪和再制干酪色泽影响因素及色泽异常的分析方法
2. 组织状态评鉴	2.1 生乳组织状态评鉴	2.1.1 能确定生乳组织状态的品 质，按优劣排序 2.1.2 能通过生乳的流动性和稳定性判断出添加的非乳物质的种类	2.1.1 生乳组织状态评价标准 2.1.2 常见非乳物质对生乳流动性和稳定性的影响和鉴别方法
	2.2 非发酵液态乳制品组织状态评鉴	2.2.1 能分析造成非发酵液态乳制品组织状态缺陷的原因 2.2.2 能确定非发酵液态乳制品组织状态的品 质，按优劣排序	2.2.1 非发酵液态乳制品组织状态影响因素及组织状态异常的分析方法 2.2.2 非发酵液态乳制品组织状态评价标准
	2.3 发酵液态乳制品组织	2.3.1 能判断出造成发酵液态乳制品组织状态缺陷的原因	2.3.1 发酵液态乳制品组织状态影响因素及组织状态异

	状态评鉴	2.3.2 能确定发酵液态乳制品组织状态的品质, 按优劣排序	常的分析方法 2.3.2 发酵液态乳制品组织状态评价标准
	2.4 乳粉组织状态评鉴	2.4.1 能分析出乳粉组织状态缺陷的原因 2.4.2 能确定乳粉组织状态的品质, 按优劣排序	2.4.1 乳粉组织状态影响因素及组织状态异常的分析方法 2.4.2 乳粉组织状态评价标准
	2.5 干酪组织状态评鉴	2.5.1 能分析出干酪组织状态缺陷的原因 2.5.2 能确定干酪组织状态的品质, 按优劣排序	2.5.1 干酪组织状态影响因素及组织状态异常的分析方法 2.5.2 干酪组织状态评价标准
3. 滋味、气味评鉴	3.1 生乳滋味、气味评鉴	3.1.1 能分析生乳滋味、气味存在缺陷的原因 3.1.2 能确定生乳滋味、气味的品质, 按优劣排序	3.1.1 生乳滋味、气味影响因素及异味产生的分析方法 3.1.2 生乳滋味、气味评价标准
	3.2 非发酵液态乳制品滋味、气味评鉴	3.2.1 能分析造成非发酵液态乳制品滋味、气味异常的原因 3.2.2 能确定非发酵液态乳制品滋味、气味的品质, 按优劣排序	3.2.1 非发酵液态乳制品滋味、气味异常的分析方法 3.2.2 非发酵液态乳制品滋味、气味评价标准
	3.3 发酵液态乳制品滋味、气味评鉴	3.3.1 能分析发酵液态乳制品滋味、气味缺陷产生的原因 3.3.2 能确定发酵液态乳制品滋味、气味的品质, 按优劣排序	3.3.1 发酵液态乳制品滋味、气味异常的分析方法 3.3.2 发酵液态乳制品滋味、气味评价标准
	3.4 乳粉滋味、气味评鉴	3.4.1 能分析乳粉滋味、气味缺陷存在的原因 3.4.2 能确定乳粉的滋味、气味的品质, 按优劣排序	3.4.1 乳粉滋味、气味异常的分析方法 3.4.2 乳粉滋味、气味评价标准
	3.5 干酪滋味、气味评鉴	3.5.1 能分析干酪滋味和气味缺陷存在的原因 3.5.2 能确定干酪的滋味、气味的品质, 按优劣排序	3.5.1 干酪滋味、气味异常的分析方法 3.5.2 干酪滋味、气味评价标准
4. 培训与管理	4.1 培训	4.1.1 能制作一级/高级技师、二级/技师实际操作训练的样品 4.1.2 能对二级/技师进行培训和评鉴操作指导	4.1.1 一级/高级技师、二级/技师实际操作训练样品种类及制作方法 4.1.2 二级/技师岗位知识和技能要求

	4.2 管理	<p>4.2.1 能编制相关质量管理类文件</p> <p>4.2.2 能制定产品感官质量评鉴标准</p> <p>4.2.3 能提出解决产品质量缺陷的方法</p> <p>4.2.4 能组织技术攻关, 提出提升产品质量的建议措施</p>	<p>4.2.1 质量管理文件编制方法</p> <p>4.2.2 乳品评鉴方法、操作程序、管理要求, 标准制定方法</p> <p>4.2.3 乳品感官缺陷形成原因的相关知识</p> <p>4.2.4 乳品感官质量影响因素知识, 乳品加工技术、前沿技术等相关知识</p>
--	--------	--	--

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本 要求	职业道德		5	5	5
	基础知识		20	10	10
相关 知识 要求	色泽评鉴		15	10	10
	组织状态评鉴		30	30	25
	滋味、气味评鉴		30	35	35
	培训与管理		—	10	15
合计			100	100	100

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 (%)
技能 要求	色泽评鉴	30	20	15
	组织状态评鉴	35	35	30
	滋味、气味评鉴	35	35	35
	培训与管理	—	10	20
合计		100	100	100