

肉制品加工工 国家职业标准

(征求意见稿)

1 职业概况

1.1 职业名称

肉制品加工工^①

1.2 职业编码

6-01-04-03

1.3 职业定义

采用中式腌制、酱卤或熏烤工艺制作，或使用斩拌机、充填机、烟熏蒸煮炉和高压杀菌釜等专用加工设备、工具和仪器，将畜禽肉或鱼肉制成熟制或生制肉制品的加工人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、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

手指、手臂灵活，动作协调，色、味、嗅、触等感官灵敏。

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

五级/初级工 300 标准学时；四级/中级工 300 标准学时；三级/高级工 200 标准学时；二级/技师 150 标准学时；一级/高级技师 100 标准学时。

1.8.2 培训教师

^① 本职业标准涵盖腌腊发酵制品加工工、酱卤肉制品加工工、蒸煮熏烤制品加工工、调理肉制品加工工 4 个工种的内容，本标准不区分工种。

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（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

理论知识培训在室内场地进行；操作技能培训在具备必要的畜禽屠宰加工设备和工具的实际操作或模拟操作场所进行。

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，可申报五级/初级工：

- （1）年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。
- （2）年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- （1）累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。
- （2）取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

（3）取得本专业^②或相关专业^③的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

^①相关职业：畜禽屠宰加工工，畜禽副产品加工工，肉制品品评师，蛋类制品加工工，农产品食品检验员，冷冻食品制作工，罐头食品加工工，水产品加工工，水产制品精制工，公共营养师，糕点面包烘焙工，糕点装饰师，糖果巧克力制造工，果脯蜜饯加工工，米面主食制作工，乳品加工工，乳品评鉴师，酱油酱类制作工，食醋制作工，酱腌菜制作工，味精制造工，精制制盐工，调味品品评师，评茶员，品酒师，酿酒师，酒精酿造工，白酒酿造工，啤酒酿造工，黄酒酿造工，饮料制作工，茶叶加工工，果蔬坚果加工工，酶制剂制造工，柠檬酸制造工，食品安全管理师等，下同。

^②本专业：食品加工工艺，民族食品加工技术，食品安全与检测技术等，下同。

^③相关专业：畜禽生产技术、酿酒工艺与技术，农产品加工与质量检测、农产品贮藏与加工、农产品营销与储运、森林资源保护与管理、特种动物养殖、粮油和饲料加工技术、粮油储运与检验技术、药品食品检验、生物制药工艺等，下同。

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/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) 取得本职业或相关职业四级/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。

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。

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，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、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 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；操作技能考核中的考评人员与考生配比不低于 1:5，且考评人员为 3 人以上单数；综合评审委员为 3 人以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 90min，操作技能考核时间不少于 60min。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或机考教室进行，操作技能考核在具备必要的肉制品加工设备和工器具的实际操作或模拟操作场所进行，综合评审在有录音录像设备的室内进行。

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，讲究公德
- (2) 忠于职守，爱岗敬业
- (3) 讲究质量，注重信誉
- (4) 保护生态，绿色生产
- (5) 积极进取，开拓创新

2.2 基础知识

2.2.1 肉与肉制品的基本知识

- (1) 原料肉的基本知识
- (2) 肉制品加工对原料肉的基本要求
- (3) 肉制品的分类与工艺流程

2.2.2 食品卫生知识

- (1) 肉制品微生物基础知识
- (2) 肉制品的贮藏保鲜知识
- (3) 食品卫生检验基础知识
- (4) 食物中毒及其预防管理

2.2.3 安全生产基础知识

- (1) 安全用电知识
- (2) 防火、防爆、消防安全知识
- (3) 设备、工器具的安全使用知识
- (4) 有毒有害化合物安全使用和管理知识
- (5) 废弃物处理的安全生产知识

2.2.4 生态、环保常识

- (1) 生物多样性保护的时代背景、概念、内涵、意义。
- (2) 绿色可持续发展的内涵、背景、目标。
- (3) 我国“碳达峰”“碳中和”目标提出的战略意义。

2.2.5 相关法律法规知识

- (1) 《中华人民共和国产品质量法》的相关知识。
- (2) 《中华人民共和国环境保护法》的相关知识。
- (3) 《中华人民共和国安全生产法》的相关知识。
- (4) 《中华人民共和国清洁生产促进法》的相关知识。
- (5) 《中华人民共和国食品安全法》的相关知识。
- (6) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》的相关知识。
- (7) 《中华人民共和国野生动物保护法》的相关知识。
- (8) 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》的相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、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 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 操作前准备	1.1 卫生整理	1.1.1 能清理操作台、地面，并在工作中保持整洁 1.1.2 能穿着工作服、围裙、帽子、工作靴等 1.1.3 能按照卫生规范程序进出车间	1.1.1 车间环境卫生知识 1.1.2 个人卫生知识
	1.2 工具、设备准备	1.2.1 能使用、清洗和保养常用设备、工器具	1.2.1 常用设备、常用工器具的使用、保养常识
	1.3 原料选择	1.3.1 能识别猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉等 1.3.2 能对原料肉实施解冻	1.3.1 原料肉的选择 1.3.2 原料肉的解冻方法
2. 肉制品加工 (2.2- 2.9 八选一)	2.1 原料处理	2.1.1 能磨刀 2.1.2 能持刀剔骨，使骨、肉分离 2.1.3 能将肥瘦肉分离 2.1.4 能将分割的各种肉料分放并称重 2.1.5 能运用干腌法、湿腌法或注射腌制法对原料肉进行腌制 2.1.6 能按规定测量并记录腌制的温度和时间	2.1.1 磨刀的方法 2.1.2 持刀剔骨的操作要领 2.1.3 肥瘦肉的操作要领 2.1.4 称量的基本知识 2.1.5 原料肉的腌制方法 2.1.6 腌制的温度和时间要求
	2.2 腌腊制品加工	2.2.1 能对产品在腌制前进行擦盐处理 2.2.2 能装缸 2.2.3 能根据产品要求进行翻缸 2.2.4 能使用绞肉机和搅拌机绞肉制馅 2.2.5 能使用充填机灌肠	2.2.1 擦盐的方法 2.2.2 装缸的要求 2.2.3 翻缸的作用 2.2.4 绞肉机、搅拌机、充填机的操作要领
	2.3 发酵制品加工	2.3.1 能按要求修割腿坯 2.3.2 能给修割后的腿坯擦盐 2.3.3 能按要求洗腿 2.3.4 能将洗过的腿按	2.3.1 修割腿坯的步骤和要求 2.3.2 擦盐的要求 2.3.3 洗腿的步骤和要求 2.3.4 绞肉机、搅拌机、

		大、中、小分类吊挂在晒架上，并标明批次 2.3.5 能使用绞肉机和搅拌机绞肉制馅 2.3.6 能使用充填机灌制萨拉米香肠	充填机的操作要领
2.4 酱卤制品加工	2.4.1 能按要求焯水后码放装锅 2.4.2 能按要求翻锅、起锅		2.4.1 装锅、翻锅、起锅的要求
2.5 干制品加工	2.5.1 能按肌肉束的方向切分肉 2.5.2 能将修整好的肉料预煮 2.5.3 能将预煮后的肉料脱水 2.5.4 能撇油、收汤 2.5.5 能把调味后的肉块或肉片摊盘上架		2.5.1 肉的切分技巧 2.5.2 预煮的要求 2.5.3 脱水的方法 2.5.4 撇油的技巧 2.5.5 摊盘上架的要求
2.6 熏烧烤制品加工	2.6.1 能按产品要求进行熏烧烤前的处理 2.6.2 能给原料均匀上色 2.6.3 能按要求将原料挂入烤炉 2.6.4 能烧炉并测量炉温		2.6.1 熏烧烤前处理工艺要求 2.6.2 上色的技巧 2.6.3 烧炉的方法
2.7 灌制品加工	2.7.1 能使用绞肉机和搅拌机绞肉制馅 2.7.2 能按容量要求投料 2.7.3 能完成一种肠衣灌制品的充填和结扎 2.7.4 能完成一种肠衣灌制品的蒸煮		2.7.1 绞肉机、搅拌机、蒸煮锅、夹层锅的操作要领 2.7.2 肠衣的分类 2.7.3 充填机、结扎机的操作要领 2.7.4 蒸煮的方法
2.8 蒸煮火腿制品加工	2.8.1 能使用注射机、滚揉机进行注射腌制 2.8.2 能使用绞肉机、搅拌机、嫩化机制馅 2.8.3 能按容量要求投料 2.8.4 能使用模具压模成型 2.8.5 能完成一个品种蒸煮火腿制品的蒸煮		2.8.1 注射机、滚揉机、煮锅、夹层锅的操作要领 2.8.2 绞肉机、搅拌机、嫩化机的操作要领 2.8.3 压模的方法 2.8.4 蒸煮的工艺要求
2.9	2.9.1 能使用绞肉机制		2.9.1 调理肉制品的分类

	调理肉制品加工	作肉馅 2.9.2 能制作不同规格的丸子 2.9.3 能测量汤温或油温 2.9.4 能将整形后的调理肉按规格要求穿串	2.9.2 绞肉机、丸子成型机的操作规程 2.9.3 穿串的操作技巧
3. 包装与储藏	3.1 冷却	3.1.1 能码放需要冷却的产品 3.1.2 能按要求对需要冷却产品进行温度检测	3.1.1 冷却的方法与要求
	3.2 包装	3.2.1 能够操作包装机械,对成品 实施包装 3.2.2 能使用打码设备为成品打标 3.2.3 能称量包装物	3.2.1 包装机的种类及其操作规程 3.2.2 打码设备的操作规程 3.2.3 磅秤的使用方法
	3.3 储藏	3.3.1 能根据不同类别产品堆码	3.3.1 储藏库堆码规范

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 操作前准备	1.1 卫生整理	1.1.1 能按配方配制消毒剂 1.1.2 能对设备、工器具消毒 1.1.3 能使用刷箱设备清洗食品箱	1.1.1 消毒剂的配制方法 1.1.2 消毒的方法 1.1.3 刷箱设备的操作规程
	1.2 原料选择	1.2.1 能识别原料肉的部位 1.2.2 能判断原料肉品质的优劣、新鲜度 1.2.3 能识别不同原料肉的有害腺体	1.2.1 原料肉的修割标准 1.2.2 原料肉质量感官鉴定知识 1.2.3 畜禽、鱼的解剖知识
	1.3 辅料选择	1.3.1 能识别常用辅料的品种 1.3.2 能选择食品添加剂及按添加量称量辅料	1.3.1 常用辅料的基本知识 1.3.2 食品添加剂的基本知识
2. 肉制	2.1 原料处理	2.1.1 能将肉修割成自然形、肉片、肉块、肉条、肉丁等形状,达到刀工整齐、规格完整 2.1.2 能除去瘦肉中明显	2.1.1 自然形、肉片、肉块、肉条、肉丁的规格要求 2.1.2 原料分割的操作要领 2.1.3 原料捆扎成型操作要

品加工 (2.2 - 2.9 八选一)		可见的夹层脂肪，并去除对产品风味和质量不利的杂质 2.1.3 能根据产品的特定要求对整只畜禽或部位肉实施捆扎成型，做到造型美观 2.1.4 能采用混合腌制法进行腌制 2.1.5 能使用滚揉机进行腌制 2.1.6 能根据不同产品的需要调整注射机、滚揉机的工作参数 2.1.7 能识别腌制后的原料肉的种类和部位	领 2.1.4 滚揉机的操作规程 2.1.5 注射机的操作规程 2.1.6 不同产品腌制的工艺要求 2.1.7 腌制完成的标志
	2.2 腌腊制品加工	2.2.1 能根据产品需要对肉料进行腌制后的整形 2.2.2 能洗肉坯，并把水晾干 2.2.3 能按产品要求实施晾晒 2.2.4 能根据产品需要烘烤或熏制	2.2.1 腊肉和腊肠的种类和特色 2.2.2 洗肉坯的目的 2.2.3 晾晒的方法与要求 2.2.4 烘烤或熏制的方法
	2.3 发酵制品加工	2.3.1 按要求晒腿、做腿，使腿型美观 2.3.2 能根据产品要求调控发酵间的温度、湿度 2.3.3 能按要求调整发酵间内火腿或萨拉米香肠的悬挂密度 2.3.4 能按要求落架、堆叠	2.3.1 晒腿、做腿的步骤和要求 2.3.2 发酵间的工艺要求 2.3.3 火腿或萨拉米香肠的悬挂密度要求 2.3.4 落架、堆叠的方法和要求
	2.4 酱卤制品加工	2.4.1 能辨别不同酱卤产品的风味 2.4.2 能使用煮制设备完成煮制成熟的操作	2.4.1 味的概念和种类 2.4.2 煮制的作用和方法 2.4.3 煮制设备的操作规程
	2.5 干制品加工	2.5.1 能起锅、分锅 2.5.2 能使用擦松机进行擦松 2.5.3 能使用跳松机进行跳松、拣松 2.5.4 能使用干燥箱、	2.5.1 干制品的加工技术 2.5.2 起锅、分锅的操作要领 2.5.3 跳松、拣松的工艺要求 2.5.4 擦松机、跳松机、干燥箱、烘烤炉的操作规程

		烘烤炉进行烘干	
2.6 熏烧烤制品加工	2.6.1 能使用烤炉按产品的要求进行熏制、烤制	2.6.1 熏制、烤制的方法与要求	
2.7 灌制品加工	2.7.1 能使用斩拌机、乳化机制馅，并按原料、辅料的添加顺序投料 2.7.2 能按照灌制品选择肠衣的种类规格和用途 2.7.3 能根据肠衣的种类完成2种灌制品的充填和结扎 2.7.4 能测量炉温和制品的中心温度 2.7.5 能完成2种灌制品的熟制操作	2.7.1 斩拌机、乳化机的操作要领 2.7.2 斩拌中原辅料的添加顺序 2.7.3 肠衣的种类和用途 2.7.4 充填和结扎的工艺要求 2.7.5 不同产品制馅后的温度要求 2.7.6 熟制的方法与要求	
2.8 蒸煮火腿制品加工	2.8.1. 能选择筒状膜、收缩膜的种类、规格和用途 2.8.2 能在搅拌过程中按原料、辅料的添加顺序投料 2.8.3 能使用充填机、结扎机、压模机进行灌装、结扎 2.8.4 能按要求进行针刺排气 2.8.5 能在熟制过程中测量水温、炉温和制品的中心温度	2.8.1 筒状膜、收缩膜的种类、规格和用途 2.8.2 搅拌中原辅料的添加顺序 2.8.3 充填和结扎的工艺要求 2.8.4 充填机、结扎机、压模机的操作要领 2.8.5 熟制的温度要求	
2.9 调理肉制品加工	2.9.1 能在油炸前进行滚粉 2.9.2 能使用油炸锅按产品的要求进行油炸 2.9.3 能使用煮制设备进行煮制	2.9.1 滚粉的要求 2.9.2 油炸的作用和方法 2.9.3 煮制设备、油炸锅的操作规程	

3. 包装与储藏	3.1 感官检验	3.1.1 能对成品的品质、规格、包装进行感官鉴别	3.1.1 感官检验的基本方法 3.1.2 感官检验的项目 3.1.3 感官检验的要求 3.1.4 不同产品的感官检验知识
	3.2 包装	3.2.1 能选择包装材料的品种和规格 3.2.2 能够根据不同产品的需要调整真空包装机械的工作参数	3.2.1 包装材料的品种、规格和用途 3.2.2 包装的工艺要求
	3.3 储藏	3.3.1 能对储藏库进行消毒	3.3.1 成品储藏库的消毒方法

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 操作前准备	1.1 原料选择	1.1.1 能根据肉制品的品种选用原料及部位 1.1.2 能鉴别不同原料肉的等级和肉质	1.1.1 常用原料的使用知识 1.1.2 原料肉的选择 1.1.3 异常畜禽肉的鉴别
	1.2 辅料选择	1.2.1 能选择并使用辅料及食品添加剂 1.2.2 能按配方配制辅料	1.2.1 食品添加剂的使用知识 1.2.2 辅料用量的计算知识
2. 肉制品加工 (2.2 - 2.9 八选一)	2.1 原料处理	2.1.1 能除去不同原料肉的有害腺体 2.1.2 能根据不同制品的腌制要求，配制腌制液或腌制剂	2.1.1 有害腺体的相关知识 2.1.2 腌制的原理 2.1.3 腌制液或腌制剂的配制方法
	2.2 腌腊制品加工	2.2.1 能判断腌制完成的程度 2.2.2 能根据产品调整烘烤或熏制的温度和时间 2.2.3 能选择熏料 2.2.4 能在晾晒或烘烤或熏制后对产品进行整形	2.2.1 腌制完成程度的判断 2.2.2 烘烤或熏制的工艺要求 2.2.3 熏料的种类与要求 2.2.4 产品整形的方法
	2.3 发酵制品加工	2.3.1 能在选料时鉴别优劣鲜腿	2.3.1 原料的等级标准与品质鉴别

工	<p>2.3.2 能按产品要求进行堆叠腌制</p> <p>2.3.3 能按要求对火腿或萨拉米香肠进行发酵</p>	<p>2.3.2 腌制的步骤与技巧</p> <p>2.3.3 发酵的步骤与技巧</p> <p>2.3.4 萨拉米菌种分类及应用方法</p>
2.4 酱卤制品加工	<p>2.4.1 能根据投料测算加水量</p> <p>2.4.2 能将煮制的参数制定</p> <p>2.4.3 能配制裹粉并挂糊上浆</p> <p>2.4.4 能判断原料熟制程度和起锅时间</p>	<p>2.4.1 肉在煮制时的变化</p> <p>2.4.2 煮制参数的制定</p> <p>2.4.3 酱卤制品加工的工艺要求</p> <p>2.4.4 起锅的方法</p>
2.5 干制品加工	<p>2.5.1 能将制品焖酥，并能根据肉质调整焖酥时间</p> <p>2.5.2 能使用铲锅或炒松机炒松</p> <p>2.5.3 能根据产品需要进行脱水干制</p>	<p>2.5.1 焖酥的要求</p> <p>2.5.2 炒松的技巧</p> <p>2.5.3 炒松机的操作规程</p> <p>2.5.4 干制的方法</p>
2.6 熏烧烤制品加工	<p>2.6.1 能调控熏、烤火候和熏烟浓度</p> <p>2.6.2 能根据产品合理控制熏、烤温度和时间</p> <p>2.6.3 能选择和使用烟熏材料</p>	<p>2.6.1 熏烤的工艺要求</p> <p>2.6.2 熏烤的温度和时间</p> <p>2.6.3 烟熏材料的选择和使用</p>
2.7 灌制品加工	<p>2.7.1 能判断肉馅的乳化程度</p> <p>2.7.2 能选择和使用烟熏材料</p> <p>2.7.3 能使用烘烤炉、烟熏炉进行熟制，并达到成品的质感要求</p> <p>2.7.4 能使用高压灭菌罐对产品进行杀菌处理</p>	<p>2.7.1 乳化的加工方法</p> <p>2.7.2 烟熏材料的使用</p> <p>2.7.3 熟制的加工方法</p> <p>2.7.4 烘烤炉、烟熏炉的操作要领</p> <p>2.7.5 成品的杀菌</p> <p>2.7.6 高压灭菌罐的操作要领</p>
2.8 蒸煮火腿制品加工	<p>2.8.1. 能判断腌制成熟的程度</p> <p>2.8.2 能选择和使用烟</p>	<p>2.8.1 腌制成熟的标准</p> <p>2.8.2 烟熏材料的使用</p> <p>2.8.3 熟制的工艺要求</p>

		熏材料 2.8.3 能使用烟熏炉完成烘烤、烟熏、蒸煮熟制，并达到成品的质感要求	2.8.4 烟熏炉的调试与保养 2.8.5 蒸煮火腿制品的质量控制与质量评定
	2.9 调理肉制品加工	2.9.1 能根据投料测算加水量或加油量 2.9.2 能掌握煮制或油炸的火候 2.9.3 能配制裹粉并挂糊上浆 2.9.4 能判断肉品成型状态	2.9.1 肉在煮制或油炸时的变化 2.9.2 油炸的基本原理 2.9.3 油炸制品加工的工艺要求 2.9.4 挂糊上浆的作用与操作
3. 包装与储藏	3.1 冷却	3.1.1 能根据产品特点调整冷却间的温度、湿度	3.1.1 冷却间的工艺要求 3.1.2 不同产品对冷却间温湿度度的要求
	3.2 包装	3.2.1 能根据不同产品的需求调整拉伸包装机的工作参数，并能调换薄膜	3.2.1 拉伸包装机的操作要领 3.2.2 换膜的方法
	3.3 储藏	3.3.1 能监控储藏库内产品的质量 3.3.2 储藏库温湿度及卫生设施的使用	3.3.1 储藏库管理规范 3.3.2 影响储藏库内产品质量的因素
4. 生产管理与培训	4.1 生产成本核算	4.1.1 能节约用料、物尽其用，能控制成品率 4.1.2 能进行工段产品的成本核算	4.1.1 成本管理的基本知识 4.1.2 生产成本核算的概念与方法
	4.2 技术管理	4.2.1 能发现生产车间内工段产品的质量问題，确保不合格产品不得进入下一工段 4.2.2 能记录品控数据，在车间实施质量管理	4.2.1 生产管理的基本知识 4.2.2 质量管理知识

	4.3 培训指导	4.3.1 能对初级、中级肉制品加工工进行操作指导和技术培训	4.3.1 操作指导的方法 4.3.2 生产实习教学法
--	-------------	--------------------------------	--------------------------------

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 操作前准备	1.1 原料选择	1.1.1 能鉴别并选用特种肉类或人工养殖肉类原料	1.1.1 特种肉类原料知识 1.1.2 人工养殖肉类原料知识 1.1.3 鱼类和虾类新鲜度的感官鉴别
	1.2 辅料选择	1.2.1 能选用辅料新产品或新型食品添加剂,改进产品配方,改善产品品质	1.2.1 增稠剂、防腐剂、蛋白酶、营养强化剂等肉制品加工中的应用
2. 肉制品加工 (2.2 - 2.9 八选二)	2.1 原料处理	2.1.1 能根据特殊产品的要求对原料进行整形处理 2.1.2 能判断原料腌制成熟程度 2.1.3 能制定原料腌制的工艺规程	2.1.1 原料整形的方法与技巧 2.1.2 腌制剂成分的变化 2.1.3 判断原料腌制完成程度与质量的方法 2.1.4 原料腌制的工艺规程
	2.2 腌腊制品加工	2.2.1 能按产品工艺需要设计烟熏室	2.2.1. 腌腊制品的食用方法 2.2.2 烟熏室的设计要求
	2.3 发酵制品加工	2.3.1 能根据气候条件控制腌制时间、加盐的数量、翻倒的次数 2.3.2 能判断发酵完成的程度 2.3.3 能给火腿成品分等级	2.3.1 各类火腿制品加工的共同要求 2.3.2 火腿腌制的技术要点 2.3.3 发酵火腿的由来与发展 2.3.4 发酵火腿的质量标准与品质鉴别方法
	2.4 酱卤制品加工	2.4.1 能根据产品特色选配调味料进行调味 2.4.2 能调制卤汤,并使卤汤浓度和风味在	2.4.1 调味的原理 2.4.2 卤汤的调制与管理

		煮制前后保持一致	
	2.5 干制品加工	2.5.1 能通过感官鉴定产品质量 2.5.2 能选用肉类的干制方法和保存方法	2.5.1 干制品的加工原理 2.5.2 产品质量标准 2.5.3 肉类的干制方法 2.5.4 感官指标与保存方法
	2.6 熏烧烤制品加工	2.6.1 能通过看色及时移动变换熏、烤部位 2.6.2 能通过感官判断产品成熟程度	2.6.1 熏烟的成分和作用 2.6.2 烟熏时肉的变化 2.6.3 产品成熟的判定知识
	2.7 灌制品加工	2.7.1 能设计产品配方，并制定工艺参数 2.7.2 能根据产品要求调整斩拌时间和选择斩刀转速 2.7.3 能判断产品熟制程度	2.7.1 灌制品配方设计知识 2.7.2 斩拌的原理及影响因素 2.7.3 熟制的目的
	2.8 蒸煮火腿制品加工	2.8.1 能根据成品率设计腌制液配方 2.8.2 能根据不同产品调整蒸煮温度和时间	2.8.1 腌制液配方设计知识 2.8.2 肉制品熟制过程中的物理、化学变化
	2.9 调理肉制品加工	2.9.1 能根据产品特色选配调味料进行调味 2.9.2 能调制卤汤，并使卤汤浓度和风味在煮制前后保持一致 2.9.3 能设计火候的技术标准 2.9.4 能均匀着色	2.9.1 调味的原理 2.9.2 卤汤的调制与管理 2.9.3 火候的工艺设计 2.9.4 着色的方法和要领
3. 产 品 研 发 技 术 创 新	3.1 产品研发	3.1.1 能制作色香味形俱佳的产品 3.1.2 能提交完成上述肉制品加工（八选二）产品制作过程的音视频及相关文档	3.1.1 肉制品的国家标准及行业标准 3.1.2 质量检验的步骤和分类

		资料	
	3.2 技术创新	3.2.1 能使用新的原材料或改进工艺创新产品，做到品种多样化 3.2.2 能根据传统工艺及地方民俗制作肉制品	3.2.1 我国肉食的起源与历史沿革 3.2.2 外国肉食习俗及肉制品发展 3.2.3 我国各民族的肉食习俗
4. 生产 管与 培指 训导	4.1 生产成本核算	4.1.1 能进行产品的成本核算，并能计算出品率 4.1.2 能计算经营费用和产品价格	4.1.1 成本管理的基本概念 4.1.2 产品成本核算的概念 4.1.3 出品率的计算和管理 4.1.4 经营费用与产品价格的计算
	4.2 技术管理	4.2.1 能发现生产中出现的 技术疑难问题，对技术管理、技术改造等方面提出建议 4.2.2 能编写企业产品标准 4.2.3 能分析确认肉制品加工安全关键控制点	4.2.1 企业质量管理知识 4.2.2 企业产品标准的编写知识 4.2.3 现场作业计划的制订、编制、执行与评估 4.2.4 危害分析与关键控制点的知识
	4.3 培训指导	4.3.1 能编写肉制品加工方面的技术总结 4.3.2 能编写本职业培训讲义 4.3.3 能对初级、中级、高级肉制品加工工进行操作指导和技术培训	4.3.1 技术总结的写作要求 4.3.2 编写培训讲义的知识 4.3.3 培训教学的相关知识

3.5 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. 操作前准备	1.1 设备准备	1.1.1 能发现使用的机械设备的故障，并能提出解决方案	1.1.1 机械设备的使用故障与解决办法 1.1.2 机械设备的配套选择
	1.2 辅料选择	1.2.1 能对食品添加剂进行叠加计算	1.2.1 GB2760 食品添加剂的计算公式
2. 产品研发与技术创新	2.1 产品研发	2.1.1 能提交完成上述肉制品加工（八选四）产品制作过程的音视频及相关文档资料 2.1.2 能制作出色、香、味、形俱佳，各项指标合格的肉制品	2.1.1 肉制品的综合平衡质量知识 2.1.2 肉制品的感官检验
	2.2 技术创新	2.2.1 能撰写论文或书籍传承传统中式风味特色，创新制作工艺 2.2.2 能利用各种肉源混合进行工艺创新，使工艺快捷简便，产品营养丰富 2.2.3 能根据企业碳评价标准制作低碳生产技术改进方案	2.2.1 撰写论文的方法 2.2.2 肉制品色、香、味、形形成的基本原理 2.2.3 原料肉的营养价值 2.2.4 肉制品加工中的营养变化 2.2.5 企业碳评价标准相关知识
3. 生产管理与培训指导	3.1 技术管理	3.1.1 能发现和解决生产过程中出现的安全风险隐患和产品质量缺陷问题 3.1.2 能设计肉制品车间的工艺布局，并能绘制工艺布局平面图	3.1.1 食品生产过程中的安全风险知识 3.1.2 HACCP 和 QA 相关知识 3.1.3 现场 5S 管理 3.1.4 肉制品常见质量问题的原因分析及解决措施 3.1.5 机械制图相关知识 3.1.6 工艺布局设计方案

			3.1.7 肉制品加工厂的污水排放达标要求
	3.2 培训指导	3.2.1 能对技师进行职业培训和操作指导	3.2.1 培训的原则与工作程序

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
		基本 要求	职业道德 基础知识					
相关 知识 要求	操作前准备			20	20	15	15	10
	肉制品加工			35	45	40	30	-
	包装与储藏			15	15	15	-	-
	产品研发与技术创新			-	-	-	24	42
	生产管理与培训指导			-	-	15	20	40
合计				100	100	100	100	100

4.2 技能操作权重表

项目		技能等级		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
		基本 要求	职业道德 基础知识					
技能 要求	操作前准备			20	20	15	15	20
	肉制品加工			60	60	60	40	-
	包装与储藏			20	20	10	-	-
	产品研发与技术创新			-	-	-	25	40
	生产管理与培训指导			-	-	15	20	40
合计				100	100	100	100	100