

畜禽屠宰加工工 国家职业标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

畜禽屠宰加工工^①。

1.2 职业编码

6-01-04-01

1.3 职业定义

使用致昏、分割等屠宰设备和工具，加工生鲜、冷却或冷冻畜禽肉产品的生产人员。

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，形体感强。

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

^①本标准适用于生猪屠宰加工工、牛羊屠宰加工工、家禽屠宰加工工三个工种。

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

1.8.2 培训教师

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

理论知识培训在标准教室或机考教室进行；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相关职业：肉制品加工工，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，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，下同。

(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^①或相关专业^②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) 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,

^② 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, 下同。

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；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)以上者为合格。

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(含)以上单数;综合评审委员为 3 人(含)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。

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 畜禽的基础知识

- (1) 畜禽的品种。
- (2) 畜禽的基本生理结构。
- (3) 畜禽的基本生活习性。

2.2.2 肉的基础科学知识

- (1) 肉的组织结构。
- (2) 肉的化学组成。
- (3) 屠宰后肉的变化。

2.2.3 肉的食用质量知识

- (1) 肉的颜色。
- (2) 肉的嫩度。
- (3) 肉的风味。
- (4) 肉的持水力。

2.2.4 肉的储藏与保鲜知识

- (1) 肉中的微生物。
- (2) 温度对肉的影响。
- (3) 肉的气调保鲜。
- (4) 肉的辐射处理。
- (5) 肉的防腐处理。
- (6) 肉的低温储藏。

2.2.5 安全生产知识

- (1) 屠宰安全操作知识。
- (2) 安全用电知识。
- (3) 防火防爆知识。
- (4) 手动工具和机械设备的安全使用知识。

2.2.6 生态、环保知识

- (1) 生物多样性保护的时代背景、概念、内涵、意义的相关知识。
- (2) 绿色可持续发展的内涵、背景、目标的相关知识。
- (3) 我国碳达峰、碳中和目标提出的时代背景、时间节点和战略意义。

2.2.7 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国动物防疫法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国清洁生产促进法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识。
- (5) 《生猪屠宰管理条例》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. 活体验收与候宰管理	1.1 活体验收	1.1.1 能识别活体（生猪、牛羊、家禽）的性别特征 1.1.2 能识别阉割活体（生猪、牛羊、家禽）的特征 1.1.3 能给活体（生猪、牛羊、家禽）称量体重和计数 1.1.4 能收集畜类（生猪、牛羊）尿液用于检测	1.1.1 活体（生猪、牛羊、家禽）的性别特征 1.1.2 阉割活体（生猪、牛羊、家禽）的识别方法 1.1.3 畜类的尿道识别（生猪、牛羊）
	1.2 候宰管理	1.2.1 能给活体饮水、通风、防热、防寒 1.2.2 能在低刺激下驱赶活体 1.2.3 能调节水温对活体实施宰前淋浴 1.2.4 能给活体测量体温 1.2.5 能清理及消毒候宰圈	1.2.1 活体的候宰管理知识 1.2.2 消毒剂基本知识
	2.1 活体致昏	能驱赶活体到致晕设备	家禽吊挂的技术要求

2.屠宰加工	2.2 脱毛(生猪)	2.2.1 能清除经脱毛机处理后的猪胴体上残存的浮毛、毛根、污垢等 2.2.2 能清除经火焰燎毛后的猪胴体上的毛灰 2.2.3 能使挂用钩将猪胴体吊挂到提升传送轨道上	2.2.1 清除残存的浮毛、毛根、污垢、毛灰的方法 2.2.2 吊挂操作规程
	2.3 开膛(牛)、出腔(羊)、掏膛(家禽)、雕圈(生猪)	2.3.1 能使用开胸锯对牛体进行开膛 2.3.2 能对羊只进行出腔 2.3.3 能将禽嗦囊完整钩出 2.3.4 能切除猪的肛门及直肠而不造成污染	2.3.1 开胸锯的使用方法 2.3.2 掏膛(家禽)操作规程 2.3.3 雕圈(生猪)的操作技巧和要求
	2.4 净腔	2.4.1 能取出内脏,并将胸腔、腹腔冲净 2.4.2 能开肛,并控制切肛深度(家禽) 2.4.3 能将泄殖腔与腹腔连接处挑开(家禽)	2.4.1 内脏的摘除方法 2.4.2 开肛操作规程(家禽) 2.4.3 开腹操作规程(家禽)
	2.5 胴体修整	2.5.1 能摘除胴体上的板油和肾脏(生猪、牛羊) 2.5.2 能从胴体上分割下头、蹄、尾(生猪、牛羊)	2.5.1 板油和肾脏的摘除方法及技术要求 2.5.2 分割头、蹄、尾的方法及技术要求
	2.6 去乳房、生殖器(生猪、牛羊)	2.6.1 能去除乳房 2.6.2 能取下生殖器	去除乳房、生殖器的操作方法
	2.7 胴体冷却	2.7.1 能将胴体送入冷却间,并按要求调整胴体的吊挂密度 2.7.2 能测量胴体冷却前后的温度 2.7.3 能观察冷却槽运行是否正常,能对预冷槽进行清洗、消毒(家禽)	2.7.1 吊挂胴体的密度标准 2.7.2 测量胴体温度的方法 2.7.3 清洗、消毒规程
3. 副产品整理	3.1 内脏整理	3.1.1 能将取下的心、肝、肺、脾、肾分离、清洗并分类摆放 3.1.2 能将取下的胃、小肠、大肠分离,清洗并分类摆放	内脏的识别与清洗方法
	3.2 副产品包装	3.2.1 能将清洗、修整后的头、蹄(爪)按要求包装	3.2.1 畜禽副产品的包装技巧 3.2.2 包装设备操作规程
4. 分割与包装	4.1 分割	4.1.1 能对冷却的胴体按要求进行分割 4.1.2 能进行描背、描腿、挑胸皮、卸脚、剔骨、分割翅、分离小胸、胸翅分离等操作(家禽)	4.1.1 胴体分割方法 4.1.2 分割的技术要求
	4.2 包装	4.2.1 能使用连续封口设备进行包装 4.2.2 能使用打码机打码 4.2.3 能将产品码放整齐,并做到封口严密、标识正确	4.2.1 连续封口设备操作规程 4.2.2 打码机操作规程
	4.3 储藏	4.3.1 能将包装后的产品送入冷却间	4.3.1 冷却间或冷冻库的温度

	或冷冻库，并按要求码放 4.3.2 能检查核对产品外包装上的主要标识要件	要求和产品码放要求 4.3.2 产品外包装上的标识知识
--	---	--------------------------------

3.2 四级/中级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 活体验收与候宰管理	1.1 活体验收	1.1.1 能识别活体的品种 1.1.2 能通过感官判断活体的健康状况 1.1.3 能判断禽类临床常见病(家禽)	1.1.1 活体的外观特征 1.1.2 活体的健康状况判定方法 1.1.3 家禽临床常见病知识
	1.2 候宰管理	1.2.1 能对候宰圈进行消毒 1.2.2 能给活体量体温	1.2.1 消毒的方法 1.2.2 测量活体体温的方法
2. 屠宰加工	2.1 活体致昏	2.1.1 能一次性选准活体的部位使用麻电器等致昏设备进行致昏，并掌握麻电时间 2.1.2 能操作翻板箱(牛) 2.1.3 能判断活体的昏迷程度 2.1.4 能将昏迷的畜体吊挂到提升传送轨道上(生猪、牛羊)	2.1.1 致昏设备的操作方法及要求 2.1.2 麻电部位的名称及识别 2.1.3 翻板箱的使用方法 2.1.4 活体昏迷程度的判断方法(生猪、牛羊) 2.1.5 吊挂串钩的胴体部位和吊挂方法
	2.2 刺杀放血	2.2.1 能在活体致昏后的规定时间内实施刺杀、放血，并保证刺杀的部位准确 2.2.2 能按标准屠宰法或伊斯兰教屠宰方法宰杀牛、羊及家禽类(牛羊、家禽) 2.2.3 能确定沥血时间，保证完全放血 2.2.4 能对刺杀工具进行消毒	2.2.1 活体致昏后刺杀的时间要求 2.2.2 刺杀的胴体部位与方法 2.2.3 伊斯兰教屠宰方法的牛羊、家禽刺杀法 2.2.4 沥血时间的要求 2.2.5 放血操作规程 2.2.6 刺杀工具的消毒方法
	2.3 摘除甲状腺(生猪)	2.3.1 能摘除甲状腺 2.3.2 能对屠体实施冲淋	2.3.1 甲状腺的位置与形状 2.3.2 冲淋的方法及要求
	2.4 浸烫	2.4.1 能根据品种、月龄和季节差异调节水温和浸烫时间，能调节蒸汽烫毛的温度和时间(生猪) 2.4.2 能测定浸烫池内水的溢流量 2.4.3 能操作烫毛机实施烫毛，并能保养烫毛机	2.4.1 烫毛的温度、时间控制要求 2.4.2 烫毛机的工作原理及使用和保养方法
	2.5 脱毛	2.5.1 能使用和保养脱毛机(打毛机)，并能调整打毛机间距(家禽) 2.5.2 能对屠体进行火焰燎毛 2.5.3 能监控蜡槽的温度(家禽)	2.5.1 脱毛机(打毛机)的工作原理、使用方法和保养知识 2.5.2 火焰燎毛的技巧 2.5.3 打蜡机的使用知识
	2.6 剥皮(生猪、	2.6.1 能实施行眼(羊)	2.6.1 行眼的操作方法

	牛羊)	2.6.2 能进行人工剥皮 2.6.3 能操作剥皮机实施剥皮	2.6.2 人工剥皮技术要领 2.6.3 剥皮机的工作原理及使用、保养方法
	2.7 开膛净腔 (生猪)	2.7.1 能实施挑胸、剖腹而不造成污染 2.7.2 能摘除体腔内的脏器,并确保不遗漏、不破损、不污染 2.7.3 能找准肾上腺的位置并摘除	2.7.1 开膛的操作技巧和要求 2.7.2 摘除内脏的操作要领 2.7.3 肾上腺的位置及摘除方法
	2.8 胴体整理 (生猪、牛羊)	2.8.1 能修整去除胴体外表上的伤斑、脓疮、充血淋巴结等病变组织 2.8.2 能将胴体冲洗干净 2.8.3 能使用劈半设备或工具将猪或牛胴体沿脊柱正中线劈开(生猪、牛)	2.8.1 病变组织的特征、识别方法以及割除方法 2.8.2 劈半设备或工具的使用和保养方法
	2.9 胴体冷却	2.9.1 能依据胴体冷却工艺要求调整冷却间的温度与相对湿度,并校准纠正偏差(生猪、牛羊) 2.9.2 能测定各槽冷却水及胴体的温度,将温度控制在要求范围之内,并记录数据(生猪、牛羊)	2.9.1 胴体冷却间的温度与相对湿度要求 2.9.2 测定冷却水及胴体温度的方法
3. 副 产 品 整 理	3.1 副产品清洗 (生猪、牛羊)	3.1.1 能使用洗肚机将胃洗净(生猪、牛羊) 3.1.2 能按产品要求将牛舌、尾、鞭修割整齐,并清洗干净	3.1.1 洗肚机的操作方法 3.1.2 牛舌、尾、鞭产品的要求
	3.2 生化制药原料整理	3.2.1 能采集生化制药原料 3.2.2 能将用于生化制药的原料分离、清洗、分类	3.2.1 生化制药原料的识别知识、采集方法和要求
4. 分 割 与 包 装	4.1 分割	4.1.1 能采用手工或机械方式将胴体分割成前、中、后段(生猪) 4.1.2 能按照部位分割胴体(生猪、牛羊) 4.1.3 能按照要求修整脂肪、去除筋膜与充血淋巴结(生猪) 4.1.4 能完成精细分割及定制产品分割与修整(家禽)	4.1.1 猪胴体分段的方法 4.1.2 胴体分割有关标准(生猪、牛羊) 4.1.3 分割加工卫生要求
	4.2 包装	4.2.1 能操作包装设备对产品实施包装 4.2.2 能识别包装材料	4.2.1 包装设备的使用和保养方法 4.2.2 包装材料识别知识
	4.3 储藏	4.3.1 能测量并记录冻结的时间 4.3.2 能测量并记录冷库的温度、湿度和入库时间 4.3.3 能操作速冻设备及速冻库对产品实施速冻	4.3.1 冷库的温度、湿度要求 4.3.2 速冻设备的使用和保养方法
5. 肉 品 分	5.1 胴体质量分级 (生猪)	5.1.1 能识别阉割商品猪宰后胴体的表观特征	5.1.1 阉割商品猪宰后胴体表观特征的识别方法

级		5.1.2 能识别猪胴体上的残毛、结痂、伤口和瘀斑 5.1.3 能测量猪胴体脊背部确定位置的皮下脂肪厚度	5.1.2 猪胴体上残毛、结痂、伤口和瘀斑的识别方法 5.1.3 猪胴体的皮下脂肪厚度测量方法
	5.2 胴体质量分级（家禽）	5.2.1 能测量家禽胴体上的毛根和绒毛数量 5.2.2 能测量家禽胴体上异常色斑的数量和面积	5.2.1 家禽胴体的测量技巧

3.3 三级/高级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 活体验收与候宰管理	1.1 活体验收	1.1.1 能根据症状判断活体的常见病 1.1.2 能识别并判定活体的异常症状，并报告兽医处置	1.1.1 活体的常见病识别方法 1.1.2 活体的异常症状辨别方法
	1.2 候宰管理	能按要求配制消毒液	消毒液配制方法
2. 屠宰加工	2.1 活体致昏	2.1.1 能用二氧化碳、麻电等致昏设备实施活体致昏 2.1.2 能调节致昏设备的技术参数	2.1.1 麻电器的工作原理 2.1.2 二氧化碳致晕设备工作原理 2.1.3 致昏设备的分类及操作规程
	2.2 刺杀放血	2.2.1 能准确刺入颈部血管放血（生猪） 2.2.2 能使用真空采血设备收集血液	2.2.1 猪的颈部血管与心脏解剖位置 2.2.2 真空采血设备的工作原理与使用方法
	2.3 浸烫	2.3.1 能根据日龄、季节调整浸烫池的温度（家禽） 2.3.2 能判断屠体的浸烫程度（生猪）	2.3.1 根据日龄、季节调整浸烫池温度的方法 2.3.2 浸烫程度识别知识（生猪）
	2.4 剥皮	2.4.1 能磨制剥皮机的专用刀具 2.4.2 能调整剥皮机刀具的角度	2.4.1 磨制刀具的方法 2.4.2 剥皮机刀具调整方法
	2.5 胴体修整	能识别并去除牛羊胴体表面的病变组织	牛羊病变组织的识别方法
	2.6 胴体冷却	2.6.1 能测量冷却后的胴体温度并判断冷却结果（生猪、牛羊） 2.6.2 能按技术要求判定胴体冷却偏差并实施纠正措施（生猪、牛羊） 2.6.3 能控制各槽水的溢流量（家禽）	2.6.1 胴体冷却技术要求 2.6.2 冷却水溢流量的测定方法（家禽）

3. 分割与 包装	3.1 分割	3.1.1 能按产品的不同要求进行分割，部位准确、切面平整	3.1.1 胴体的分割要求 3.1.2 分割质量技术要求
	3.2 包装	3.2.1 能按产品要求操作各种包装设备进行包装 3.2.2 能根据产品需要调节包装设备的技术参数 3.2.3 能选用适当的包装材料，并能选用包装上应有的标识	3.2.1 包装的作用 3.2.2 包装机的工作原理和包装方法 3.2.3 包装材料的主要性能 3.2.4 包装标识要求
	3.3 储藏	3.3.1 能判断冷库：温度是否符合产品储存要求，并在出现偏差时实施纠正 3.3.2 能通过感官判断产品质量在冷藏过程中是否符合要求 3.3.3 能读懂肉品质量安全检测报告常规检测数据	3.3.1 冷藏产品的质量要求 3.3.2 肉品质量安全检测报告常规检测数据
4. 肉品分 级	4.1 胴体质量分级（牛羊）	4.1.1 能结合牛羊的牙齿变化或脊椎骨质化程度与动物生理成熟度的关系，以及相关标准，判定牛羊胴体的基本质量水平 4.1.2 能依据牛、羊背部最长肌中肌肉脂肪的含量和分布状态（大理石纹等级）以及相关标准，判定胴体的质量等级	4.1.1 牛羊胴体的基本质量水平标准 4.1.2 大理石纹质量等级划分方法
	4.2 胴体质量分级（家禽）	能结合宰后家禽胴体完整程度、胴体胸部形态、胴体色泽、皮下脂肪分布状态，依据相关标准，感官判定家禽胴体质量等级	家禽胴体的质量等级评定方法
	4.3 畜禽胴体与分割肉质量分级	4.3.1 能结合活的畜禽月龄、宰后胴体体型、体重范围、产肉量、肌肉质地、脂肪分布与蓄积状况、脂肪颜色和胴体外观色泽、肉的气味以及宰后成熟度，依据相关标准，推断畜禽胴体的综合质量等级 4.3.2 能依据畜禽分割肉的部位、形态、肉的色泽以及脂肪沉积程度，判定肉的质量等级	4.3.1 畜禽胴体的综合质量等级标准 4.3.2 畜禽分割肉的质量等级评定方法
5. 生产管 理与培 训指导	5.1 生产管理	5.1.1 能调配班组人员完成日常生产任务 5.1.2 能计算出肉率、瘦肉率、分割肉出品率 5.1.3 能提出节约用料、节能降耗、降低成本的措施 5.1.4 能计算劳动生产率和生产成本	5.1.1 HACCP（危害分析及关键控制点，Hazard Analysis and Critical Control Point）管理体系相关知识 5.1.2 出肉率、瘦肉率、分割肉出品率计算方法 5.1.3 生产成本的基本知识 5.1.4 肉类加工厂卫生规范

		5.1.5 能按肉类加工厂卫生规范防治废物污染	5.1.5 固体废物污染环境防治法的相关知识
	5.2 培训指导	5.2.1 能对四级/中级工及以下级别人员进行技能培训 5.2.2 能对四级/中级工及以下级别人员日常工作进行指导	5.2.1 技能培训方法 5.2.2 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	相关知识要求
1. 活体验收与候宰管理	1.1 活体验收	能处理验收活体过程中发现的问题，并能提出改进措施	活体验收标准
	1.2 候宰管理	能发现传染病并采取措施处置（生猪、牛羊）	1.2.1 猪、牛羊的传染病知识 1.2.2 猪、牛羊的传染病处置方法
2. 屠宰加工	2.1 感官检验	能通过感官判断胴体的病变情况，并提出处理意见（家禽）	感官检验胴体病变的方法（家禽）
	2.2 胴体冷却	2.2.1 能制作区分等级的冷却肉（牛） 2.2.2 能对宰后胴体冷却、分割、包装、流通等整个关键冷却链环节实施温度测试管理	2.2.1 冷却肉加工技术要求 2.2.2 食品冷链温度测试管理知识
3. 分割与包装	3.1 分割	能按照分割特殊产品要求制定精细分割方案	精细分割方案的制定方法
	3.2 包装	能根据不同产品需要调节气调包装设备的技术参数	3.2.1 气调包装设备的工作原理 3.2.2 气调包装的技术要求
4. 肉品分级	4.1 肉品质量分级	4.1.1 能使用特定方法、工具或仪器计算或测量畜禽肉的品质指标，如胴体出肉率、大理石纹等级、脂肪层厚度、pH值、持水力、色泽、嫩度和滴水损失等 4.1.2 能目测划分分割肉副产品包括碎肉、碎脂肪质量等级	4.1.1 肉品分级专用工器具的分类及特定使用方法 4.1.2 畜禽分割肉副产品的质量等级标准
	4.2 技术报告编写	能编写畜禽肉品分级的技术报告	畜禽肉品分级的技术报告编写方法
5. 产品试制与技术创新	5.1 产品试制	能根据市场需求优化产品结构或提出节能降耗方案，并能提交实现产品增值的成功案例	5.1.1 产品结构分析知识 5.1.2 节能减排相关知识 5.1.3 良食准则的相关知识
	5.2 技术创新	5.2.1 能改进工艺、创新产品工艺流程和配方 5.2.2 能起草企业产品标准，并	5.2.1 技术创新的方法 5.2.2 企业产品标准和技术报告的编写知识

		编写技术报告	
6. 生产管理 与培 训指导	6.1 生产管理	6.1.1 能发现并解决生产中出现的 技术疑难问题,对技术管理与 生产流程等方面提出书面建议 6.1.2 能完成屠宰厂的工艺设计 6.1.3 能进行生产成本核算 6.1.4 能使用计算机采集并分析 生产数据 6.1.5 能编写质量管理文件,并 能将野生动物保护落实在管理 文件中	6.1.1 屠宰厂的工艺设计要求 6.1.2 生产成本核算方法 6.1.3 计算机使用基本知识 6.1.4 全面质量管理知识 6.1.5 野生动物保护法的相关 知识
	6.2 培训指导	6.2.1 能拟订对三级/高级工及以 下级别人员的培训计划 6.2.2 能组织三级/高级工进行培 训	6.2.1 培训计划的编制方法 6.2.2 组织培训的知识和方法

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. 分割与 包装	1.1 分割	1.1.1 能识别畜禽的品种和营 养状况,计算宰后胴体的出品 率 1.1.2 能感官判定分割肉的质 量等级	1.1.1 畜禽品种和营养状况的 识别方法 1.1.2 宰后胴体出品率的计算 方法 1.1.3 分割肉的质量等级判定 方法
	1.2 包装	能调整拉伸膜包装机等连续包 装设备的工艺参数和电脑数 据,并能实施充气包装	拉伸膜包装机的操作原理与工 作方法
2. 产品试 制与技 术创新	2.1 产品试制	2.1.1 能发现机械设备的故 障,并提出解决方案 2.1.2 能试制新产品,研发出 色、香、味、形俱佳,各 项指标合格的生鲜肉品	2.1.1 机械设备的使用与维护 2.1.2 机械设备的配套选择 2.1.3 肉品色、香、味、形形 成的基本原理
	2.2 技术创新	2.2.1 能编写论文,传承传统中 式风味特色和营养价值,创新 制作工艺 2.2.2 能编写作业指导书	2.2.1 论文撰写知识 2.2.2 肉的营养价值 2.2.3 作业指导书的编写 方法
3. 生产管 理与培 训指导	3.1 生产管理	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 能综合测算屠宰分割与 保藏流通的成本,并估算运营 效益	3.1.1 食品生产过程中的安 全风险知识 3.1.2 现场 5S 管理知识 3.1.3 肉品常见质量问题的 原因分析及解决措施 3.1.4 屠宰企业经济运行效益

		3.1.3 能设计屠宰车间的工艺布局，并能绘制工艺平面图	测算 3.1.5 机械制图相关知识 3.1.6 厂址选择与工艺布局设计 3.1.7 屠宰加工厂的污水排放设施
	3.2 培训指导	3.2.1 能编写畜禽屠宰加工工艺流程及培训讲义 3.2.2 能对二级/技师进行专业培训和技术指导	3.2.1 编写培训讲义的知识 3.2.2 培训的原则与工作程序 3.2.3 技术指导的方法

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 (%)
		职业道德	基础知识					
基本 要求	职业道德			10	10	8	5	5
	基础知识			20	15	10	5	5
相 关 知 识 要 求	活体验收与候宰管理			25	20	12	10	-
	屠宰加工			25	25	20	10	-
	副产品加工			10	10	-	-	-
	分割与包装			10	10	20	15	15
	肉品分级			-	10	20	20	-
	产品试制与技术创新			-	-	-	15	35
	生产管理 with 培训指导			-	-	10	20	40
合计				100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

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 (%)
		活体验收与候宰管理	屠宰加工	副产品加工				
技 能 要 求	活体验收与候宰管理			25	25	15	15	-
	屠宰加工			50	45	40	10	-
	副产品加工			10	10	-	-	-

求	分割与包装	15	10	15	15	20
	肉品分级	-	10	20	20	-
	产品试制与技术创新	-	-	-	20	40
	生产管理与培训指导	-	-	10	20	40
合计		100	100	100	100	100