

国家职业标准

蜂产品加工工

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

国家标准

蜂产品加工工

中华人民共和国国家标准 GB 6462-2005

—国家职业标准—

蜂产品加工工

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

图书在版编目 (CIP) 数据

国家职业标准. 蜂产品加工工/中华人民共和国劳动和社会保障部制定. —北京: 中国财政经济出版社, 2008. 7

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0785 - 8

I. 国… II. 中… III. 蜂产品 - 加工 - 职业技能鉴定 - 国家标准 - 中国 IV. F249.24 - 65 S896 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 093447 号

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.cn>

E-mail: cfeph@cfeph.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京市海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100036

发行处电话: 88190406 财经书店电话: 64033436

北京富生印刷厂印刷 各地新华书店经销

850 × 1168 毫米 32 开 1.25 印张 22 000 字

2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月北京第 1 次印刷

印数: 1—3 000 定价: 8.00 元

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0785 - 8/S · 0002

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

说 明

根据《中华人民共和国劳动法》的有关规定，为了进一步完善国家职业标准体系，为职业教育、职业培训和职业技能鉴定工作提供科学、规范的依据，中华人民共和国劳动和社会保障部委托中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心组织有关专家，制定了《蜂产品加工工国家职业标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典》为依据，以客观反映现阶段本职业的水平和对从业人员的要求为目标，在充分考虑经济发展、科技进步和产业结构变化对本职业影响的基础上，对职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平做了明确规定。

二、本《标准》的制定遵循了有关技术规程的要求，既保证了《标准》体例的规范化，又体现了以职业活动为导向、以职业技能为核心的特点，同时也使其具有根据科技发展进行调整的灵活性和实用性，符合培训、鉴定和就业工作的需要。

三、本《标准》依据有关规定将本职业分为四个等级，每个等级包括职业概况、基本要求、工作要求和比重表等四个方面的内容。

四、本《标准》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的。专家组组长：马骥；副组长：李子健、马兰宇。参加编写和审定工作的主要人员有：舒仲、郭立军、颜志立、徐景耀、杨寒冰、刘进祖、袁泽良、曹建英、张东林、朱大海、刘永澎、刘志刚、邓玉成。

五、本《标准》在制定过程中，得到了北京市供销合作总社、北京市供销学校、北京百花蜂产品有限责任公司、国家蜂产品质量监督检验中心等有关单位和专家的大力支持，在此一并致谢。

六、本《标准》业经劳动和社会保障部批准。自2003年7月2日起施行。

蜂产品加工工国家职业标准

1. 职业概况

1.1 职业名称

蜂产品加工工。

1.2 职业定义

从事蜂产品加工工作的人员。

1.3 职业等级

本职业共设四个等级，分别为：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）。

1.4 职业环境

室内外；部分低温、部分常温、部分高温；噪声。

1.5 职业能力特征

具有一定的学习能力、计算能力和表达能力；色觉、嗅觉、味觉较灵敏；手指、手臂灵活；动作协调性强。

1.6 基本文化程度

初中毕业。

1.7 培训要求

1.7.1 培训期限

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：初级不少于 500 标准学时；中级不少于 400 标准学时；高级不少于 300 标准学时；技师不少于 180 标准学时。

1.7.2 培训教师

培训初、中级的教师应具有或已取得本职业高级以

上职业资格证书及本专业中级以上专业技术职务任职资格；培训高级、技师的教师应具有高级专业技术职务任职资格或本专业、本职业技师职业资格证书3年以上。

1.7.3 培训场地与设备

理论知识培训在标准教室进行；技能操作培训在具有符合教学要求的技能训练场所进行。设施设备齐全，布局合理，符合国家安全标准。

1.8 鉴定要求

1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

1.8.2 申报条件

——初级（具备以下条件之一者）：

（1）经本职业初级正规培训达到规定标准学时数，并取得毕业证书。

（2）在本职业连续见习工作2年以上。

——中级（具备以下条件之一者）：

（1）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

（2）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

（3）连续从事本职业工作6年以上，或累计从事

本职业工作 7 年以上。

(4) 取得经劳动保障行政部门审核认定的、以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业（专业）毕业证书。

——高级（具备以下条件之一者）：

(1) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 6 年以上，或累计从事本职业工作 7 年以上。

(3) 取得高级技工学校或经劳动保障行政部门审核认定的、以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业（专业）毕业证书。

(4) 取得本职业中级职业资格证书的大专以上本专业或相关专业毕业生，连续从事本职业工作 2 年以上。

——技师（具备以下条件之一者）：

(1) 取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作 6 年以上，或累计从事本职业工作 7 年以上。

(3) 高级技师学校本职业毕业生, 连续从事本职业工作 2 年以上。

1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试和技能操作考核。

理论知识考试采用闭卷笔试方式, 技能操作考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和技能操作考核均实行百分制。成绩均达到 60 分以上者为合格。本职业属复合型。即包括蜂蜜产品加工、蜂王浆产品加工、蜂花粉产品加工、蜂胶及蜂蜡产品加工。应按不同生产岗位区别考核。技师还须进行综合评审。

1.8.4 考评人员与考生的配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1 : 15 , 每个标准教室不少于 2 人;

技能操作考核考评人员与考生配比为 1 : 5 , 且不少于 3 人。

1.8.5 鉴定时间

理论知识考试时间: 120 分钟。

技能操作考核时间: 初级为 60 分钟, 中、高级为 90 分钟, 技师为 120 分钟。

1.8.6 鉴定场所与设备

理论知识考试在标准教室里进行。技能操作考核场地在蜜蜂产品加工现场进行, 现场应符合食品卫生生产条件, 设施、设备、仪器、工具齐全。

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) 规范操作，质量第一；
- (4) 钻研业务，不断进取；
- (5) 团结协作，宽厚待人；
- (6) 保守企业技术和商业秘密。

2.2 基础知识

2.2.1 基础理论知识

- (1) 蜂产品基础知识；
- (2) 蜂产品加工基础知识；
- (3) 蜂产品加工新技术介绍；
- (4) 蜂产品的质量及控制；
- (5) 法定计量知识；
- (6) 食品卫生知识；

- (7) 环境保护知识;
- (8) 加工设备;
- (9) 检验方法;
- (10) 绿色保健食品知识。

2.2.2 安全生产知识

- (1) 安全用电知识;
- (2) 安全操作生产知识;
- (3) 应急措施与抢救知识。

2.2.3 法律知识

- (1) 《劳动法》的相关知识;
- (2) 《食品卫生法》的相关知识;
- (3) 《环境保护法》的相关知识;
- (4) 《产品质量法》的相关知识;
- (5) 《经济合同法》的相关知识;
- (6) 《计量法》的相关知识;
- (7) 《消费者权益保护法》的相关知识;
- (8) 《标准化法》的相关知识。

3. 工 作 要 求

本《标准》对初级、中级、高级、技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

根据申报人所从事的蜂产品种类，在主要加工过程控制中可选择相应的工作内容。

3.1 初级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、准备工作	(一) 备料	1. 能够对原料进行清理，去除明显杂质和表面污物 2. 能够根据原料的标记，正确搬运、搭配原料 3. 能够准备生产中所需要的辅料 4. 能够正确地采集样本（使之用于检测或贸易）	1. 原料的成色 2. 工序知识和工序要求 3. 采样方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、准备工作	(二) 设备、工具与维护	1. 能够根据不同的原料和工艺, 正确选择工具和正确使用设备如: 运输设备、搅拌机、粉碎机、分离机、蜡花机、均质机、研磨机真空泵等设备 2. 能够更换和清洗滤网、滤布、滤膜或滤桶, 使之达到清洁卫生的要求 3. 能够清洗设备与工具 4. 能够更换设备的简单零部件	1. 搅拌机、粉碎机、分离机、蜡花机、均质机、研磨机真空泵等设备操作规程 2. 过滤器具的清洗方法 3. 机械保养常识

续表

职业功能	工作内容		技能要求	相关知识
二、主要加工过程控制	(一) 融料		1. 能够掌握融料的温度范围和融料时间 2. 能够检测温度 3. 能够调节温度 4. 能够安全及时地搅拌熔融的原料	1. 融料的方法 2. 调节温度的方法 3. 搅拌的方法 4. 原料的理化特性知识
	(二) 灭菌与消毒	加工蜂蜜	1. 能够控制热流体的速度 2. 能够控制冷却水的速度,使之符合冷却要求 3. 能够观察、调整热流体与冷却水的不同方向 4. 能够控制加热处理的温度 5. 能够控制消毒时间	1. 灭菌与消毒设备的操作规程 2. 巴氏灭菌法

续表

职业功能	工作内容		技能要求	相关知识
二、主要加工过程控制	(二) 灭菌与消毒	加工花粉	1. 在铺料的过程中,能够掌握合适的厚度 2. 能够控制灭菌温度 3. 能够控制灭菌时间	1. 花粉铺料方法 2. 花粉灭菌方法
		加工蜂王浆	1. 能够掌握灭菌消毒液的浓度 2. 能够对加工设备和环境进行灭菌消毒	卫生酒精消毒法
	(三) 过滤		1. 能够正确操作过滤设备、离心设备、均质设备等 2. 能够控制过滤时的温度 3. 能够按要求清除或处理滤渣 4. 能够控制过滤的速度	1. 设备的操作规程 2. 设备的清洁保养规章 3. 压力容器的安全知识