

国家职业标准

蔬菜加工工

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

国家职业标准

蔬菜加工工

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. 蔬菜加工工/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 - 0803 - 9

I. 国… II. 中… III. 蔬菜加工 - 职业技能鉴定 - 国家标准 - 中国 IV. F249.24 - 65 TS255.5 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 099873 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 1.125 印张 19 000 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 - 0803 - 9/TS · 0007

(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《蔬菜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都做了明确规定。

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，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 and 实际工作者的共同努力下完成的。专家组组长：马骥；副组长：张卫明、戴中久。参加编写的主要人员有：赵伯涛、张玖、钱骅、陈仕荣、孙晓明、郁志芳。参加审定的主要人员有：官占平、石金亮、王永胜、朱先强、叶晓林、房寿松、刘永澎、邓玉成、刘志刚、王连元、梁生明。

五、本《标准》在制定过程中，得到了中华全国供销合作总社南京野生植物研究院、南京供销合作社、南京农贸中心股份有限公司、招远佳农绿色产业有限公司、中国蔬菜流通协会、华孚中商铁菜蔬有限公司、北京市蔬菜公司等有关单位和专家大力支持，在此一并致谢。

六、本《标准》业经劳动和社会保障部批准。自2004年8月起施行。

蔬菜加工工国家职业标准

1. 职业概况

1.1 职业名称

蔬菜加工工。

1.2 职业定义

使用设备、工具进行蔬菜加工的人员。

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，常温。

1.5 职业能力特征

手臂手指灵活，色、味、嗅觉等感官灵敏，动作协调性强，有一定的计算和表达能力。

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 300 标准学时；中级不少于 250 标准学时；高级不少于 200 标准学时；技师不少于 150 标准学时。

1.7.2 培训教师

培训初级的教师应具有本职业高级职业资格证书；培训中、高级的教师应具有本职业技师职业资格证书或

本专业中级专业技术职务任职资格；培训技师的教师应具有本职业技师职业资格证书2年以上或高级专业技术职务任职资格。

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，符合国家安全卫生标准。

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规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

（2）在本职业连续见习工作1年以上。

（3）本职业学徒期满。

——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2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4年以上。

(3) 连续从事本职业工作 5 年以上。

(4) 取得经劳动保障行政部门审核认定、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 3 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 5 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，从事本职业工作 1 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 4 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。

(3) 取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校本职业（专业）毕业生，连续从事本职业工作满 2 年。

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，成绩皆达 60 分以上者为合格。技师还需进行综合评审。

1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1 : 20，每个标准教室不少于 2 名考评人员；技能操作考核考评员与考生配比为 1 : 5，且不少于 3 名考评员。

1.8.5 鉴定时间

理论知识考试时间为不少于 90 分钟，技能操作考核为初级 60 分钟，中、高级 90 分钟，技师为 120 分钟，技师必须进行综合评审（也可分等级进行描述）。

1.8.6 鉴定场所及设备

理论知识考试在标准教室进行。技能操作考核场地在蔬菜产品加工现场（模拟现场）进行，现场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) 爱岗敬业，服务群众；
- (2) 遵纪守法，诚实守信；
- (3) 规范操作，质量第一；
- (4) 钻研业务，不断进步；
- (5) 团结协作，奉献社会。

2.2 基础知识

2.2.1 基础理论知识

- (1) 蔬菜原料学基础知识；
- (2) 蔬菜加工基础知识；
- (3) 蔬菜产品的质量及控制；
- (4) 食品卫生知识。

2.2.2 安全生产常识

- (1) 安全用电常识；
- (2) 安全操作生产知识；

(3) 应急措施与抢救常识。

2.2.3 法律、法规知识

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

3. 工作要求

本职业对初级、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。

3.1 初级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、加工准备	(一) 原料预处理	1. 能够对蔬菜原料类型进行选择,去除劣变等不合格原料,并进行分级 2. 能够对不同类型的原料进行清洗、整理 3. 能够对蔬菜加工中所需辅料进行识别、应用 4. 能够正确采集样本	1. 原料处理原则 2. 蔬菜清洗机的操作 3. 辅料应用方法 4. 采样方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、加工准备	(二) 设备、工具选择与维护	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够根据不同的加工要求, 选择、使用工具设备 2. 能够清洗设备与工具, 使之符合食品卫生的要求 3. 能够更换设备的简单零部件 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 相关设备的操作规程 2. 相关设备保洁 3. 机械养护常识
	(三) 去皮、切分	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够对要去皮的蔬菜进行机械去皮 2. 能够根据加工需要, 进行机械切分(切成段、片、块、条、粒等) 3. 能够对易褐变的蔬菜品种进行防褐变处理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 去皮机的操作方法 2. 蔬菜切分机的操作方法 3. 防褐变剂的使用方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、加工准备	(四) 烫漂、冷却、护色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够操作烫漂机械对蔬菜进行烫漂处理 2. 能够根据蔬菜的类型、加工要求, 调节烫漂介质的温度、蔬菜烫漂的时间 3. 能够按加工工艺要求把经烫漂处理的蔬菜迅速冷却 4. 能够按加工工艺要求进行护色处理 	烫漂的作用、烫漂方法、冷却方法
二、蔬菜脱水	(一) 加热脱水干制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够操作干燥设备进行脱水干制 2. 能够按干制工艺要求确定蔬菜干燥过程的温度范围、干燥时间 3. 能够检测温度、调节温度 4. 能够对蔬菜进行均湿和复烘处理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 干燥设备的操作规程 2. 干燥原理及方法 3. 温度的检测方法、调节方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、蔬菜脱水	(二) 真空冷冻干燥	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够掌握真空冷冻干燥过程的制冷系统、真空系统、加热系统、气动系统及水系统的电气控制操作, 使各系统正常工作 2. 按工艺要求, 能够调节控制真空度、加热温度 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 真空冷冻干燥原理 2. 真空冷冻干燥设备系统的操作规程 3. 冻干工艺
	(三) 包装	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够对包装车间进行净化处理, 符合干制蔬菜包装的卫生要求 2. 能够利用分拣机去除蔬菜中的杂质, 并能拣选等级 3. 能够操作称量包装机, 对干制蔬菜进行包装 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蔬菜加工制品的包装要求 2. 分装、包装的称量、计量方法 3. 分装、包装设备的使用方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
三、蔬菜罐藏	(一) 装罐 (袋)	1. 能够对罐装的容器(包装袋)进行检验和清洗 2. 能够按要求配制罐装的汤液 3. 能够按标准要求的比例装入固体物和汤液,保证内容物在罐(袋)内的一致性,汤液的温度符合要求	1. 罐(袋)藏容器常识 2. 蔬菜罐藏知识 3. 罐藏食品卫生知识
	(二) 排气·密封	1. 能够进行热力排气和真空排气的操作 2. 能够进行不同罐藏容器的密封操作,正确操作封罐机、真空包装机	1. 排气的常识 2. 影响真空度的因素 3. 封罐机、真空包装机的操作规程