

国家职业标准

果类产品加工工

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

—国家职业标准—

果类产品加工工

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. 果类产品加工工/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 - 0826 - 8

I. 国… II. 中… III. 水果加工 - 职业技能鉴定 - 国家标准 - 中国 IV. F249.24 - 65 TS255.4 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 106843 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 印张 18 000 字

2008 年 7 月第 1 版 2008 年 7 月北京第 1 次印刷

印数: 1—3 000 定价: 8.00 元

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0826 - 8/TS · 0008

(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《果类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 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：王汝轲。参加编写的主要人员有：曲延平、解维域、崔春红、朱风涛、房寿松。参加审定的主要人员有：王永胜、朱先强、李效华、高金利、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济南果品研究院、南京供销合作社、南京农贸中心股份有限公司、北京红螺食品集团公司、招远佳农绿色产业有限公司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。

果类产品加工工 国家职业标准

1. 职 业 概 况

1.1 职业名称

果类产品加工工。

1.2 职业定义

从事果汁、果酱、果脯、蜜饯和炒货加工的工作人员。

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

室外: 常温; 室内: 常温、高温; 噪声。

1.5 职业能力特征

具有一定的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 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、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2年以上。

1.7.3 培训场地与设备

标准教室及具备必要的加工设备。

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（结）业证书。

（2）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到规定标准学时数，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3年以上，经本职业高级正规培训达到规定标准学时数，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本专业或相关专业大专毕业生，连续从事本职业工作1年以上。

——技师（具备下列条件之一者）：

（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。

（4）取得本职业高级职业资格证书的大学本科或相关专业毕业，并从事本职业工作1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或模拟操作方式。理论知识考试和技能操作考核均实行百分制，成绩均 60 分以上者为合格。本职业属复合型，即包括果汁、果酱、果脯、蜜饯与炒货加工。应按不同生产岗位区别考核，技师鉴定须进行综合评审。

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 名考评人员；技能操作考核考评人员与考生配比为 1 : 5，且不少于 3 名考评人员。

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 鉴定场所及设备

理论知识考试在标准教室里进行。技能操作考核场地在果品加工现场或模拟现场进行，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) 忠于职守，爱岗敬业；
- (2) 遵纪守法，讲究公德；
- (3) 规范操作，质量第一；
- (4) 钻研业务，不断进取；
- (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) 果类产品加工原料基础知识；
- (2) 果类产品加工基础知识；
- (3) 果类产品质量及控制知识；
- (4) 法定计量单位知识；
- (5) 食品卫生知识；
- (6) 环境保护知识；
- (7) 加工设备使用知识；

(8) 产品质量检验方法。

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。

3. 工 作 要 求

本《标准》根据我国果类产品加工实际情况,将果类产品加工工分为果汁加工、果酱加工、果脯加工、蜜饯加工和炒货加工五个职业功能。每个职业功能下设若干个模块,从业人员可按照申报等级进行职业功能模块或工作内容选择。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(含)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) 原料准备	1. 能按照产品要求准备原、辅材料 2. 能去除劣变等不合格原料	原料成色与搭配原则
	(二) 设备与场地准备	1. 能清理准备生产场地 2. 能根据产品加工要求,准备工具与设备 3. 能检查设备电源、开关、调速装置等设备	设备使用常识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、加工果汁 (可根据所从事的工作,选择职业功能中的二至五中的任意一项)	(一) 加工操作	1. 能对原料进行清洗、拣选 2. 能进行破碎打浆 3. 能进行果浆加酶处理 4. 能进行榨汁 5. 能添加澄清剂进行澄清 6. 能进行果浆过滤 7. 能配制调味辅料,添加调整风味 8. 能进行果汁杀菌 9. 能进行果汁灌装 10. 能进行果汁	1. 破碎机操作常识 2. 榨汁机操作常识 3. 澄清的基本知识 4. 杀菌知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、加工果汁（可根据所从事的工作，选择职业功能中的二至五中的任意一项）	（二） 质量控制与产品检验	1. 能去除不合格产品 2. 能检验产品外观质量 3. 能检验产品包装计量	产品质量标准
	（三） 设备操作与维修	1. 能操作清洗机、破碎机、榨汁机、杀菌设备、灌装设备、封口设备 2. 能对加工设备进行常规保养和检修	1. 机械操作常识 2. 设备维修常识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
三、加工果酱	(一) 加工操作	1. 能对原料进行清洗、拣选 2. 能进行预煮 3. 能进行打浆 4. 能进行配料 5. 能浓缩果浆 6. 能进行装罐 7. 能进行封口 8. 能进行果酱杀菌	1. 原料识别方法 2. 食品添加剂知识 3. 果酱杀菌知识
	(二) 质量控制与产品检验	1. 能去除不合格产品 2. 能检验产品外观质量 3. 能检验产品包装计量	产品质量标准
	(三) 设备操作与维修	1. 能操作清洗机、破碎机、浓缩设备、灌装设备、封口设备、杀菌设备 2. 能对加工设备进行常规保养与检修	1. 机械操作常识 2. 设备维修常识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
四、加工果脯蜜饯	(一) 加工操作	1. 能对原料进行清洗、拣选 2. 能进行去皮、去核、切分、划缝、护色等前处理 3. 能进行硫化处理 4. 能进行硬化处理 5. 能进行漂洗沥干 6. 能进行糖煮和糖渍或蜜制 7. 能进行烘制、整形(糖渍蜜饯例外) 8. 能进行回软	1. 果品护色方法 2. 糖煮方法 3. 烘制原理与方法
	(二) 质量控制与产品检验	1. 能整理剔除不合格产品 2. 能进行产品包装	