|  |
| --- |
| 冷藏工（初级）（2011年新版） |
|  |
| |  | | --- | | 杭州市职业技能鉴定中心 2012-01-31 | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **冷藏工（初级）理论知识要素细目表** | | | | | | | | | | | | | 鉴 定 范 围 | | | | | | | | | 鉴 定 点 | | | | 一级 | | | 二级 | | | 三级 | | | 代码 | 名称 | 重要程度 | | 代码 | 名称 | 鉴定比重 | 代码 | 名称 | 鉴定比重 | 代码 | 名称 | 鉴定比重 | | A | 基本要求  (60:05:00) | 25 | A | 职业道德  (11:00:00) | 5 | A | 职业道德基础知识  (07:00:00) | 3 | 001 | 职业的特征 | X | | 002 | 职业道德的定义 | X | | 003 | 职业道德的基本要素 | X | | 004 | 职业道德的特征 | X | | 005 | 职业道德的作用 | X | | 006 | 职业道德的本质 | X | | 007 | 安全生产 | X | | B | 职业守则  (04:00:00) | 2 | 001 | 职业守则内容 | X | | 002 | 职业守则特点 | X | | 003 | 冷藏工的法律意识 | X | | 004 | 冷藏工安全生产的重要性 | X | | B | 基础知识  (49:05:00) | 20 | A | 计量单位  (10:00:00) | 3 | 001 | 时间的单位 | X | | 002 | 质量的单位 | X | | 003 | 面积的单位 | X | | 004 | 体积的单位 | X | | 005 | 温度的单位 | X | | 006 | 热量的单位 | X | | 007 | 长度单位的公、英制换算 | X | | 008 | 面积单位的公、英制换算 | X | | 009 | 湿度的概念 | X | | 010 | 制冷量的单位 | X | | B | 热工基本知识  (18:00:00) | 5 | 001 | 温度的换算 | X | | 002 | 热量的换算 | X | | 003 | 冷冻行业常用术语 | X | | 004 | 制冷量的概念 | X | | 005 | 制冷量的换算 | X | | 006 | 压力的概念 | X | | 007 | 密度的概念 | X | | 008 | 比体积的概念 | X | | 009 | 比热容的计算 | X | | 010 | 功率的概念 | X | | 011 | 蒸发的概念 | X | | 012 | 冷凝的概念 | X | | 013 | 溶解的概念 | X | | 014 | 显热、潜热的概念 | X | | 015 | 导热的概念 | X | | 016 | 导热系数的定义 | X | | 017 | 对流的定义 | X | | 018 | 辐射的相关知识 | X | | C | 制冷原理  (07:00:00) | 3 | 001 | 单级蒸汽压缩式制冷理论循环的组成 | X | | 002 | 冷凝器的作用 | X | | 003 | 蒸发器的作用 | X | | 004 | 热力膨胀阀的应用 | X | | 005 | 氨的性质 | X | | 006 | 氟利昂的性质 | X | | 007 | R22的性质 | X | | D | 食品的冷藏  (07:00:00) | 3 | 001 | 肉类冻结中的变化 | X | | 002 | 肉类的冻藏 | X | | 003 | 果蔬的呼吸作用 | X | | 004 | 低温保藏食品的原理 | X | | 005 | 冻结曲线 | X | | 006 | 冻结速度 | X | | 007 | 淀粉的老化 | X | | E | 冷库基本知识  (07:05:00) | 6 | 001 | 冷藏库的建筑特点 | X | | 002 | 冷藏库的通风换气014 | X | | 003 | 库房外部卫生要求 | X | | 004 | 库房设备卫生要求 | X | | 005 | 库房人员个人卫生要求 | X | | 006 | 安全用电措施 | X | | 007 | 触电的急救处理 | X | | 008 | 冷库的分类 | Y | | 009 | 冷藏库的组成 | Y | | 010 | 生产性冷库的特点 | Y | | 011 | 分配性冷库的特点 | Y | | 012 | 零售性冷库的特点 | Y | | B | 相关知识  (127:22:00) | 75 | A | 冷藏前预处理  (49:06:00) | 30 | A | 库房消毒、预冷  (16:02:00) | 10 | 001 | 冷库常用消毒剂的种类 | X | | 002 | 乳酸的适用范围 | X | | 003 | SO2的作用 | X | | 004 | 生石灰的杀菌作用 | X | | 005 | 过氧乙酸的杀菌作用 | X | | 006 | 臭氧的杀菌原理 | Y | | 007 | 二氧化氯的杀菌作用 | X | | 008 | 冷库常用消毒器具的种类 | X | | 009 | 消毒器具的清洗步骤 | X | | 010 | 库房消毒的基本方法 | X | | 011 | 安全使用消毒剂 | X | | 012 | 禁止使用的消毒剂 | X | | 013 | 库房预冷的作用 | X | | 014 | 库房的预冷温度 | Y | | 015 | 库房保湿的作用 | X | | 016 | 冷库内湿度的的调节方法 | X | | 017 | 库房内温度的的监测 | X | | 018 | 库房温度检测记录要求 | X | | B | 冷藏品分类  (18:04:00) | 12 | 001 | 冷藏品的分类原则 | X | | 002 | 冷藏品的分类方法 | X | | 003 | 冷藏品的物理特性 | X | | 004 | 冷藏食品中蛋白质的化学特性 | Y | | 005 | 冷藏食品中脂肪的氧化 | Y | | 006 | 温度和微生物的关系 | X | | 007 | 低温影响微生物致死的因素 | X | | 008 | 植物性冷藏品的整理 | X | | 009 | 肉类冷藏品的预处理 | X | | 010 | 食品冷却方法的分类 | X | | 011 | 冷风冷却法的适用范围 | X | | 012 | 冷水冷却法的适用范围 | X | | 013 | 碎冰冷却法的适用范围 | X | | 014 | 真空冷却法的适用范围 | X | | 015 | 半预冷期 | X | | 016 | 食品的冻结方法 | X | | 017 | 接触式冻结法中的不冻液 | Y | | 018 | 喷淋冻结装置常用的制冷剂 | Y | | 019 | 鲜蛋的感官鉴定法 | X | | 020 | 鲜蛋的内部品质指标 | X | | 021 | 蛋黄指数 | X | | 022 | 鲜蛋的比重与蛋的新鲜度关系 | X | | C | 冷藏品处置  (15:00:00) | 8 | 001 | 预冷的作用 | X | | 002 | 鲜蛋预冷的堆码 | X | | 003 | 禽类冻藏的码放 | X | | 004 | 果品预冷的码放 | X | | 005 | 甜玉米预冷的码放 | X | | 006 | 水产品的预冷方法 | X | | 007 | 冰水法预冷水产品用冰量的计算 | X | | 008 | 水产品的微冻保鲜法 | X | | 009 | 蒜薹预冷的堆码 | X | | 010 | 鱼类预冷的堆码 | X | | 011 | 肉类冷却堆码 | X | | 012 | 冷却间预冷 | X | | 013 | 自然预冷 | X | | 014 | 穿堂预冷 | X | | 015 | 碎冰预冷 | X | | B | 进、出库 (24:10:00) | 20 | A | 计量 (17:05:00) | 12 | 001 | 地磅 | Y | | 002 | 机械台秤 | X | | 003 | 机械台秤的结构 | X | | 004 | 电子台秤 | X | | 005 | 移动式磅秤 | X | | 006 | 汽车用字盘秤的组成 | X | | 007 | 食品的标识原则 | X | | 008 | 食品的编码原则 | Y | | 009 | 食品的编码种类 | X | | 010 | 食品的编码方法 | Y | | 011 | 货物标识的制作要求 | X | | 012 | 货物的编号方法 | X | | 013 | 冷藏品的计量要求 | X | | 014 | 冷库吨位的计算 | X | | 015 | 冷库的容积利用系数 | X | | 016 | 冷库入库量的计算 | X | | 017 | 冷库货位的使用方式 | Y | | 018 | 选择货位的原则 | Y | | 019 | 入库货物的重量计量 | X | | 020 | 搬运分类 | X | | 021 | 搬运货物的活性指数 | X | | 022 | 活性指数与搬运的关系 | X | | B | 包装  (07:05:00) | 8 | 001 | 水产品镀冰衣的作用 | X | | 002 | 防止冻鱼脂肪氧化的措施 | Y | | 003 | 水浸式镀冰衣 | X | | 004 | 镀冰衣的操作 | X | | 005 | 对脱模和包冰场所的要求 | Y | | 006 | 冷冻食品常用的包装材料 | Y | | 007 | 塑料包装材料 | Y | | 008 | 金属包装材料 | Y | | 009 | 纸和纸板包装材料 | X | | 010 | 冷藏品包装前的操作准备 | X | | 011 | 外包装箱刷唛注意事项 | X | | 012 | 金属探测的关键限值 | X | | C | 冷藏  (54:06:00) | 25 | A | 冷藏品的放置  (18:00:00) | 9 | 001 | 冷库常用搬运设备 | X | | 002 | 人力搬运车辆 | X | | 003 | 叉车的种类 | X | | 004 | 侧面式叉车 | X | | 005 | 叉车操作注意事项 | X | | 006 | 搬运设备的维护 | X | | 007 | 装卸、搬运货物的安全要求 | X | | 008 | 冷库使用的堆码设备的种类 | X | | 009 | 巷道式堆垛机的特点 | X | | 010 | 巷道式堆垛机的安全操作 | X | | 011 | 桥式堆垛机的结构特点 | X | | 012 | 桥式堆垛机的操作特点 | X | | 013 | 高架叉车的特点 | X | | 014 | 拣选式电动堆垛机 | X | | 015 | 装卸堆垛机器人的特点 | X | | 016 | 冷藏品的堆码方式 | X | | 017 | 肉类吊挂冷却 | X | | 018 | 吊挂的间距要求 | X | | B | 冷藏品保湿处理  (09:03:00) | 6 | 001 | 冷藏品保湿的作用 | X | | 002 | 冷库保湿的方法 | X | | 003 | 冷库的加湿方法 | X | | 004 | 喷蒸汽加湿器 | X | | 005 | 喷雾加湿器的组成 | Y | | 006 | 湿帘淋水蒸发加湿器的组成 | Y | | 007 | 电加湿器 | X | | 008 | 超声波加湿器的工作原理 | X | | 009 | 超声波加湿器的使用条件 | Y | | 010 | 制冷机除湿 | X | | 011 | 液体吸湿剂除湿 | X | | 012 | 固体吸湿剂除湿 | X | | C | 库房环境维护  (27:03:00) | 10 | 001 | 冷库内温、湿度的变化特点 | X | | 002 | 玻璃温度计的特点 | X | | 003 | 压力式温度计的特点 | X | | 004 | 电接点式温度计的特点 | X | | 005 | 电阻温度计的特点 | X | | 006 | 半导体温度计的特点 | X | | 007 | 测温点的选择 | X | | 008 | 冷库对传感器设置的要求 | X | | 009 | 温度计性能下降的原因 | Y | | 010 | 相对湿度 | X | | 011 | 影响冷库内湿度的因素 | X | | 012 | 阿斯曼通风式干湿球温度计的构造特点 | X | | 013 | 干湿球湿度计的特点 | X | | 014 | 阿斯曼温湿度计的使用方法 | X | | 015 | 库房内的加湿操作 | X | | 016 | 库房内的除湿操作 | X | | 017 | 库房内的卫生要求 | Y | | 018 | 冷库除霉的方法 | X | | 019 | 冷库灭鼠的意义 | X | | 020 | 冷库除霜的方法 | X | | 021 | 人工除霜的适用范围 | X | | 022 | 霜层过厚的危害 | Y | | 023 | 制冷剂泄露的判断方法 | X | | 024 | 室内严重氨泄露的判断与处理方法 | X | | 025 | 低温作业时间率 | X | | 026 | 低温作业危机人体健康的因素 | X | | 027 | 冷库内作业危害的防护知识 | X | | 028 | 人身安全和救护知识 | X | | 029 | 冷库常用抢救工具 | X | | 030 | 氨中毒的急救措施 | X | | |