|  |
| --- |
| 冷藏工（中级）（2011年新版） |
|  |
| |  | | --- | | 杭州市职业技能鉴定中心 2012-01-31 | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **冷藏工（中级）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  (52:05:02) | 15 | A | 职业道德  (10:01:00) | 5 | A | 职业道德基础知识  (06:01:00) | 3 | 001 | 职业表现的特性 | X | | 002 | 冷藏工的职业定义 | X | | 003 | 职业道德的内容 | X | | 004 | 与冷藏工密切相关的法律法规 | X | | 005 | 职业道德的作用 | X | | 006 | 冷藏工必须掌握的操作技能 | X | | 007 | 冷藏工的职业道德 | Y | | B | 职业守则  (04:00:00) | 2 | 001 | 冷藏工职业守则内容 | X | | 002 | 职业守则特点 | X | | 003 | 冷藏工法律意识 | X | | 004 | 安全第一的含义 | X | | B | 基础知识  (42:04:02) | 10 | A | 计量单位  (08:02:00) | 2 | 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 | 含湿量的单位 | X | | 007 | 制冷量的单位 | X | | 008 | 热量的单位 | X | | 009 | 库位的概念 | Y | | 010 | 库容的概念 | Y | | B | 热工基础知识  (16:00:00) | 3 | 001 | 温度的换算 | X | | 002 | 压力的概念 | X | | 003 | 比体积的概念 | X | | 004 | 密度的概念 | X | | 005 | 热量的概念 | X | | 006 | 比热容的概念 | X | | 007 | 功率的概念 | X | | 008 | 制冷量的概念 | X | | 009 | 蒸发的概念 | X | | 010 | 冷凝的概念 | X | | 011 | 凝固的概念 | X | | 012 | 融解的概念 | X | | 013 | 显热、潜热的概念 | X | | 014 | 导热的定义 | X | | 015 | 对流的定义 | X | | 016 | 传热的定义 | X | | C | 冷库基础知识  (10:00:00) | 3 | 001 | 食品的保藏方法 | X | | 002 | 生产性冷库的特点 | X | | 003 | 分配性冷库的特点 | X | | 004 | 零售性冷库的特点 | X | | 005 | 冷库的分类 | X | | 006 | 冷库的英文表示 | X | | 007 | 冷藏库的组成 | X | | 008 | 冷藏库的布置 | X | | 009 | 高温库的温湿度要求 | X | | 010 | 低温库的温湿度要求 | X | | D | 制冷原理  (08:02:02) | 2 | 001 | 半导体制冷原理 | Z | | 002 | 单级蒸汽压缩式制冷理论循环的组成 | Z | | 003 | 过热蒸汽的概念 | Y | | 004 | 过冷温度的概念 | Y | | 005 | 制冷系数的概念 | X | | 006 | 冷凝器的作用 | X | | 007 | 蒸发器的作用 | X | | 008 | 膨胀阀的应用 | X | | 009 | 压缩比的规定 | X | | 010 | 制冷工质的作用 | X | | 011 | 氟利昂的性质 | X | | 012 | 氨的性质 | X | | B | 相关知识  (122:41:03) | 85 | A | 冷藏前预处理  (42:16:03) | 30 | A | 消毒  (23:06:01) | 15 | 001 | 消毒的概念 | X | | 002 | 影响消毒的因素 | X | | 003 | 消毒剂的选择标准 | X | | 004 | 漂白粉溶液的配制 | X | | 005 | 漂白粉有效氯含量的测定 | Y | | 006 | 乳酸液的配制 | X | | 007 | 硫磺的配制 | X | | 008 | 氟化钠防腐涂料配制 | X | | 009 | 硫酸铜防腐涂料配制 | X | | 010 | 过氧酚钠防腐涂料配制 | X | | 011 | 消毒用过氧乙浓度 | X | | 012 | 酵母菌生长的最高温度 | X | | 013 | 酵母菌生长的最适温度 | X | | 014 | 除霉的三种方法 | X | | 015 | 机械除霉的概念 | X | | 016 | 物理除霉的概念 | X | | 017 | 化学除霉法的概念 | X | | 018 | 霉菌生长的最高温度 | X | | 019 | 霉菌生长的最适温度 | X | | 020 | 紫外线灯在冷库中的作用 | Y | | 021 | 库房异味的产生与排除 | X | | 022 | 消毒效果的检验 | Y | | 023 | 活菌的数量检验 | Z | | 024 | 入库商品的卫生要求 | X | | 025 | 按温度分细菌的种类 | X | | 026 | 消毒用漂白粉有效氯含量 | X | | 027 | 多菌灵消毒液的配制 | Y | | 028 | 过氧乙酸的消毒方法 | X | | 029 | 臭氧消毒灭菌方法特点 | Y | | 030 | 二氧化氯消毒剂特点 | Y | | B | 设备维护  (19:10:02) | 15 | 001 | 蒸发器的作用 | X | | 002 | 蒸发器的种类 | X | | 003 | 冷库用蒸发器的种类 | X | | 004 | 立管式墙排管的特点 | Y | | 005 | 顶排管式蒸发器特点 | Y | | 006 | 墙排管式蒸发器特点 | Y | | 007 | 落地式冷风机特点 | X | | 008 | 吊顶式冷风机特点 | X | | 009 | 氟利昂冷风机特点 | X | | 010 | 冷却排管的形式(使用工质) | X | | 011 | 冷却排管的形式(传热表面状况) | Y | | 012 | 冷却排管的形式(排管构造) | Y | | 013 | 冷却排管的形式(排管排数) | Y | | 014 | 排管容氨量的比例 | Y | | 015 | 氟里昂系统排管的材料 | Y | | 016 | 盘管式冷却排管的缺点 | Y | | 017 | 冷却液体载冷剂 | X | | 018 | 冷库门的基本要求 | X | | 019 | 冷库门的分类 | X | | 020 | 冷库门的特点 | X | | 021 | 风幕机的作用 | X | | 022 | 包装机的类型 | X | | 023 | 温度计的种类 | X | | 024 | 温度计的特点 | X | | 025 | 湿度计的种类 | X | | 026 | 湿度计的特点 | X | | 027 | 通风机的故障 | X | | 028 | 蒸发器的融霜排液方法 | X | | 029 | 载冷剂性质 | Y | | 030 | R22性质 | Z | | 031 | R717性质 | Z | | B | 进、出库  (33:12:00) | 25 | A | 外观检查  (11:05:00) | 10 | 001 | 包装材料的分类 | X | | 002 | 塑料包装材料的特点 | Y | | 003 | 包装材料的安全性检测 | X | | 004 | 包装机械使用前的培训 | X | | 005 | 包装机械使用前的教育 | X | | 006 | 包装机械使用人员要求 | X | | 007 | 包装机械定人定级制度 | X | | 008 | 包装设备维护的四项要求 | X | | 009 | 包装设备日常维护的类型 | X | | 010 | 包装设备每班维护的要求 | X | | 011 | 包装设备周末维护的要求 | X | | 012 | 设备定期维护的主要内容 | X | | 013 | 设备定期维护的效果 | Y | | 014 | 封口机的种类 | Y | | 015 | 贴标机的种类 | Y | | 016 | 贴标机的概念与功能 | Y | | B | 质量检验  (22:07:00) | 15 | 001 | 冷藏品中心温度的概念 | X | | 002 | 冷藏品中心温度的测量 | X | | 003 | 肉类冻结物理变化 | X | | 004 | 肉类冻结生化变化 | X | | 005 | 冻结速度的概念 | X | | 006 | 冻结方法 | X | | 007 | 冻结速度对品质的影响 | X | | 008 | 冻结物入库温度 | X | | 009 | 冻结间和冻结物冷藏间温度 | X | | 010 | 生鲜食品的概念 | X | | 011 | 加工食品的概念 | X | | 012 | 成熟度的概念 | X | | 013 | 肉类的感官标准 | X | | 014 | 肉类新鲜度的一般标准 | X | | 015 | 鲜鸡肉的卫生标准 | Y | | 016 | 鲜兔肉的卫生标准 | Y | | 017 | 鱼类新鲜度的评定方法 | X | | 018 | 鱼类鲜度的感官标准 | Y | | 019 | 鱼类新鲜度的评定项目 | X | | 020 | 蛋类的国家卫生标准 | Y | | 021 | 鲜蛋质量的感官鉴定 | X | | 022 | 鲜猪肉的概念 | Y | | 024 | 鲜鸡肉的概念 | X | | 025 | 鲜兔肉的概念 | X | | 026 | 食品基本品质的概念 | X | | 027 | 食品品质的分类 | X | | 028 | 生鲜食品的分类 | X | | 029 | 鲜蛋品质鉴别方法 | Y | | 030 | 鱼类的冻结温度与冻结时间 | Y | | C | 冷藏  (47:13:00) | 30 | A | 堆码  (17:07:00) | 12 | 001 | 贮藏品堆码的组织原则 | X | | 002 | 冷藏库自动堆码的组织 | X | | 003 | 立体自动仓库的分类 | X | | 004 | 单轨码堆机的控制方式 | Y | | 005 | 冷藏库货架的几种结构 | Y | | 006 | 冷库物流和库存常见问题 | X | | 007 | 冷库物流库存问题解决办法 | X | | 008 | 提高冻肉堆码密度方法 | X | | 009 | 库房利用率计算公式 | X | | 010 | 库房有效容积的计算 | X | | 011 | 冷库标称吨位的概念 | X | | 012 | 商品实际容量定额计算 | X | | 013 | 高度折合系数的概念 | Y | | 014 | 猪胴体实际容量定额 | X | | 015 | 带骨牛肉实际容量定额 | X | | 016 | 羊腔实际容量定额 | X | | 017 | 冻鱼实际容量定额 | X | | 018 | 箱装冻鸭实际容量定额 | X | | 019 | 纸箱鲜蛋实际容量定额 | X | | 020 | 篓装苹果实际容量定额 | X | | 021 | 箱装蒜头实际容量定额 | Y | | 022 | 箱装芹菜实际容量定额 | Y | | 023 | 箱装蚕豆实际容量定额 | Y | | 024 | 篓装生姜实际容量定额 | Y | | B | 库房环境维护  (16:04:00) | 10 | 001 | 均匀送风管的定义 | X | | 002 | 常用均匀送风管形式 | X | | 003 | 通风换气的形式 | X | | 004 | 新风管的隔热要求 | Y | | 005 | 包装间采用冷风机时的空气流速标准 | X | | 006 | 库房温湿度测点安放原则 | X | | 007 | 气调库气体分析的仪器 | X | | 008 | 气调贮藏的方法 | X | | 009 | 气调调节的分类 | X | | 010 | 冷库气流组织型式 | X | | 011 | 库房气流组织的调控 | Y | | 012 | 冷却物冷藏间的特点 | X | | 013 | 冷却物冷藏间风管布置原则 | Y | | 014 | 冷库换气时的排气操作 | X | | 015 | 冻藏间采用冷风机优点 | X | | 016 | 冻藏间采用冷风机缺点 | X | | 017 | 气调库的特点 | X | | 018 | 气调库气密性的要求 | X | | 019 | 气调库气密性的行业标准 | Y | | 020 | 保证气调库气密性的措施 | X | | C | 问题处理  (14:02:00) | 8 | 001 | 贮藏食品倒塌的原因 | X | | 002 | 贮藏食品倒塌的预防 | X | | 003 | 食品干耗的概念 | X | | 004 | 产生干耗的原因 | X | | 005 | 冷却食品产生干耗的后果 | X | | 006 | 冻结食品产生干耗的后果 | X | | 007 | 减少干耗的措施 | X | | 008 | 再冻肉入库的温度要求 | X | | 009 | 肉类冷却自然损耗标准 | Y | | 010 | 肉类冻结自然损耗标准 | Y | | 011 | 冻肉冷藏时的干耗率 | X | | 012 | 鲜蛋不同条件冷藏干耗率 | X | | 013 | 冷却肉的干耗情况 | X | | 014 | 食品冻结过程中的干耗 | X | | 015 | 包装破损的原因 | X | | 016 | 包装破损的处理 | X | | |  | |