|  |
| --- |
| 冷藏工（高级）（2011年新版） |
|  |
| |  | | --- | | 杭州市职业技能鉴定中心 2012-01-31 | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **冷藏工（高级）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  (19:02:00) | 10 | A | 职业道德  (09:02:00) | 5 | A | 职业道德  (04:02:00) | 3 | 001 | 职业道德的定义 | Y | | 002 | 职业道德的基本要素 | Y | | 003 | 职业道德的特征 | X | | 004 | 职业的特征 | X | | 005 | 职业道德的本质 | X | | 006 | 冷藏工的职业道德 | X | | B | 职业守则  (05:00:00) | 2 | 001 | 遵章守法的含义 | X | | 002 | 安全生产的含义 | X | | 003 | 爱岗敬业的含义 | X | | 004 | 诚实守信，优质服务的含义 | X | | 005 | 钻研业务，规范操作的含义 | X | | B | 基础知识  (10:00:00) | 5 | A | 计量单位  (02:00:00) | 1 | 001 | 时间的单位 | X | | 002 | 热量的定义及单位 | X | | B | 热工知识  (02:00:00) | 1 | 001 | 导热的有关知识 | X | | 002 | 对流的有关知识 | X | | C | 制冷基本知识  (04:00:00) | 2 | 001 | 氨的性质 | X | | 002 | 氟利昂的性质 | X | | 003 | 冷凝器的作用 | X | | 004 | 蒸发器的作用 | X | | D | 冷藏品贮藏基本知识  (02:00:00) | 1 | 001 | 肉类贮藏特性 | X | | 002 | 果蔬的贮藏特性 | X | | B | 相关知识  (179:01:00) | 90 | A | 进、出库  (60:00:00) | 30 | A | 入库检查  (46:00:00) | 23 | 001 | 鲜（冻）畜肉的入库标准 | X | | 002 | 鲜乳的入库标准 | X | | 003 | 蛋制品的入库标准 | X | | 004 | 速冻食品原料准备的要求 | X | | 005 | 速冻食品速冻的要求 | X | | 006 | 速冻食品贮存的要求 | X | | 007 | 速冻食品运输的要求 | X | | 008 | 速冻食品零售的要求 | X | | 009 | 速冻食品包装与卫生的要求 | X | | 010 | 速冻食品温度测量仪器的要求 | X | | 011 | 测量速冻食品温度的仪器 | X | | 012 | 速冻食品内部温度的测量方法 | X | | 013 | 速冻食品表面温度的测量方法 | X | | 014 | 速冻食品取样的要求 | X | | 015 | 鲜、冻动物性水产品的入库标准 | X | | 016 | 不合格冷藏品的处理 | X | | 017 | 坏货的处理 | X | | 018 | 不合格冷藏品处理时的注意事项 | X | | 019 | 冷冻食品设备及人员的微生物要求 | X | | 020 | 冷冻食品生产中原料的微生物要求 | X | | 021 | 冷冻食品微生物的检查 | X | | 022 | 冷冻食品微生物的控制 | X | | 023 | 冷藏品入库温度的控制方法 | X | | 024 | 常用库内运输车辆的种类 | X | | 025 | 电动叉车操作前的检查 | X | | 026 | 电动搬运车加油与检查 | X | | 027 | 电动叉车的使用说明 | X | | 028 | 电动叉车的安全规则 | X | | 029 | 动叉车蓄电池的保养维护措施 | X | | 030 | 电动搬运车的日常检查 | X | | 031 | 电动搬运车的排气 | X | | 032 | 全电动堆高车维护工作的安全规则 | X | | 033 | 全电动堆高车加注新清洁油注意事项 | X | | 034 | 电动堆高车电机的维护保养 | X | | 035 | 冷藏链的组成 | X | | 036 | 冷藏车的特点 | X | | 037 | 机械制冷冷藏汽车的有关知识 | X | | 038 | 液氮制冷冷藏汽车的有关知识 | X | | 039 | 干冰制冷冷藏汽车的有关知识 | X | | 040 | 蓄冷板制冷冷藏车的有关知识 | X | | 041 | 卧式敞开式冷冻陈列销售柜的有关知识 | X | | 042 | 立式多层敞开式冷冻陈列销售柜的有关知识 | X | | 043 | 保温汽车的有关知识 | X | | 044 | 卧式封闭冷冻陈列销售柜的有关知识 | X | | 045 | 半敞开式冷冻陈列销售柜的有关知识 | X | | 046 | 立式多层封闭式冷冻销售柜的有关知识 | X | | B | 出库检查  (14:00:00) | 7 | 001 | 升温的定义 | X | | 002 | 升温的作用 | X | | 003 | 升温与冷藏品质量的关系 | X | | 004 | 空气解冻 | X | | 005 | 水解冻 | X | | 006 | 电解冻 | X | | 007 | 高压静电强化解冻 | X | | 008 | 真空解冻 | X | | 009 | 解冻时氧化作用和微生物的作用对冻品质量影响 | X | | 010 | 解冻时汁液流失对冻品质量影响 | X | | 011 | 生鲜食品的PH对冻品汁液流失的影响 | X | | 012 | 冻藏的温度对冻品汁液流失的影响 | X | | 013 | 冻结的速度对冻品汁液流失的影响 | X | | 014 | 解冻的速度对冻品汁液流失的影响 | X | | B | 冷藏  (30:00:00) | 15 | A | 库房调整  (10:00:00) | 5 | 001 | 库房容量 | X | | 002 | 冷藏间面积的确定 | X | | 003 | 库房结构形式 | X | | 004 | 生鲜肉的包装 | X | | 005 | 生鲜鱼类的包装 | X | | 006 | 堆码的基本要求 | X | | 007 | 对堆码食品的要求 | X | | 008 | 食品的入库验收 | X | | 009 | 食品的出库验收 | X | | 010 | 货位的估算和安排 | X | | B | 库房环境维护  (20:00:00) | 10 | 001 | 温度升高对食品保藏的影响 | X | | 002 | 低温对食品保藏的影响 | X | | 003 | 湿度对食品储藏稳定性的影响 | X | | 004 | 湿度对微生物生长繁殖的影响 | X | | 005 | 光对食品保藏的影响 | X | | 006 | 微生物对食品保藏的影响 | X | | 007 | 环境中气体成分对食品的影响 | X | | 008 | 环境气体成分的相互关系 | X | | 009 | 影响食品保藏环境稳定性的因素 | X | | 010 | 光线和气体成分的影响对保藏环境的影响 | X | | 011 | 低温储藏方法 | X | | 012 | 非接触式测温与膨胀式温度计 | X | | 013 | 催化燃烧降氧机 | X | | 014 | 碳分子筛制氮机 | X | | 015 | 二氧化碳脱除机 | X | | 016 | 乙烯脱除机 | X | | 017 | 中空纤维制氮机 | X | | 018 | 湿度测量仪表 | X | | 019 | 热电偶温度计 | X | | 020 | 热电阻温度计 | X | | C | 培训与管理  (89:01:00) | 45 | A | 培训指导  (39:01:00) | 20 | 001 | 钢瓶的检查 | X | | 002 | 钢瓶使用的安全要求 | X | | 003 | 钢瓶运输的安全要求 | X | | 004 | 钢瓶储存的安全要求 | X | | 005 | 氧气呼吸器的使用方法 | X | | 006 | 氧气呼吸器的消毒和保管 | X | | 007 | 触电方式 | X | | 008 | 触电事故的原因 | X | | 009 | 安全用电的知识 | X | | 010 | 燃烧的有关知识 | X | | 011 | 爆炸的有关知识 | X | | 012 | 火源的控制与消除 | X | | 013 | 防火、防爆措施 | X | | 014 | 制冷设备的运行管理制度 | X | | 015 | 设备的巡回检查制度 | X | | 016 | 制冷设备档案制度 | X | | 017 | 培训讲义的结构 | X | | 018 | 培训方案的设计 | X | | 019 | 培训内容的设计 | X | | 020 | 培训资料的设计 | X | | 021 | 培训内容展现原则 | X | | 022 | 培训教材指导原则 | X | | 023 | 培训方法的选择 | X | | 024 | 讲授培训法 | X | | 025 | 讲授培训法特点 | X | | 026 | 讨论培训法 | X | | 027 | 角色扮演培训法 | X | | 028 | 案例分析培训法 | X | | 029 | 案例分析培训法的特点 | X | | 030 | 游戏培训法 | X | | 031 | 游戏培训法的特点 | Y | | 032 | 影视培训法 | X | | 033 | 师带徒培训法 | X | | 034 | 师带徒培训法的特点 | X | | 035 | 演示培训法 | X | | 036 | 演示培训法的特点 | X | | 037 | 参观培训法 | X | | 038 | 参观培训法的特点 | X | | 039 | 事件处理培训法 | X | | 040 | 对初中级培训的注意事项 | X | | B | 生产管理  (50:00:00) | 25 | 001 | 库房和工具设备的卫生与消毒 | X | | 002 | 冷库工作人员的个人卫生 | X | | 003 | 食品冷加工的卫生要求 | X | | 004 | 食品贮藏时的卫生要求 | X | | 005 | 库房除异味 | X | | 006 | 库房灭鼠 | X | | 007 | 企业卫生职责的原则要求 | X | | 008 | 卫生站负责人岗位职责的原则要求 | X | | 009 | 卫生作业人员岗位职责的原则要求 | X | | 010 | 卫生用具和防护用品的管理制度 | X | | 011 | 食品生产经营过程须符合的卫生要求 | X | | 012 | 禁止生产经营的食品 | X | | 013 | 原料鱼的验收和暂存 | X | | 014 | 理鱼工艺要求 | X | | 015 | 理鱼的质量检查 | X | | 016 | 理鱼车间卫生要求 | X | | 017 | 理鱼设备、原料卫生要求 | X | | 018 | 理鱼加工人员卫生要求 | X | | 019 | 冻鱼贮藏的温度、湿度 | X | | 020 | 冻鱼堆垛要求 | X | | 021 | 冻鱼包冰衣要求 | X | | 022 | 水产品贮藏的温度、湿度 | X | | 023 | 设备维护保养的要求 | X | | 024 | 冷风机的维护措施 | X | | 025 | 冷却排管的维护保养措施 | X | | 026 | 冷却机和排管的除霜方法 | X | | 027 | 台秤的保养 | X | | 028 | 台秤的检定 | X | | 029 | 地秤的保养 | X | | 030 | 地秤的检定 | X | | 031 | 弹簧度盘秤的维护保养 | X | | 032 | 弹簧度盘秤的保养 | X | | 033 | 电子秤使用的注意事项 | X | | 034 | 架盘天平的检定项目 | X | | 035 | 冷间耗冷量的组成 | X | | 036 | 操作热流量 | X | | 037 | 冷却设备负荷 | X | | 038 | 机械负荷 | X | | 039 | 耗电量 | X | | 040 | 冷冻品、冷藏品的成本内容 | X | | 041 | 冷库建筑的特点 | X | | 042 | 地坪冻鼓产生原因 | X | | 043 | 地坪冻鼓预防措施 | X | | 044 | 冷桥产生的原因 | X | | 045 | 冷桥的危害 | X | | 046 | 伸缩缝与墙体裂缝原因 | X | | 047 | 防止墙体裂缝的措施 | X | | 048 | 冻融循环产生的原因 | X | | 049 | 地坪冻鼓的处理方法 | X | | 050 | 冷桥的处理方法 | X | | |  | |