

附件 1:

山东省“技能兴鲁”职业技能大赛—2026 年 第二届山东省食品工业职业技能竞赛技术文件

根据山东省人力资源和社会保障厅印发《山东省职业技能竞赛管理办法（2026 年）》《关于开展 2026 年度省级职业技能竞赛的通知》（鲁人社字〔2026〕41 号）和相关国家职业技能标准的有关要求，结合行业实际，制定本届竞赛技术文件。

一、竞赛项目（职业）

（一）农产品食品检验员（4-08-05-01）

是指从事农产品、粮油、食品及相关产品、食品添加剂等质量安全检验检测工作的人员。

本职业包含但不限于下列工种：农产品质量安全检测员、粮油质量检验员、食品检验员。

（二）食品安全管理师（4-03-02-11）

是指在食品生产、餐饮服务、食品销售等单位生产经营活动中，从事原料、食品及相关产品、人员等食品安全控制的人员。

本职业包含但不限于冷链食品安全员。

（三）乳品评鉴师（6-02-04-02）

是指运用口、舌、鼻、眼睛等感觉器官，评鉴乳及乳制品质量和特点的人员。

二、竞赛组织

根据《山东省“技能兴鲁”职业技能大赛—2026年第二届山东省食品工业职业技能竞赛实施方案》，成立本届竞赛委员会（见附件），负责竞赛的组织领导工作。下设办公室（服务组）、竞赛组、样品组、和监审组。

（一）竞赛委员会由主办、承办、协办单位领导及相关部门、单位有关负责同志组成，全面负责竞赛的组织领导工作。

（二）办公室（服务组）设在山东省食品工业协会，服务组若干人，负责样品发放；办公室具体承担竞赛筹备、组织发动、服务保障、宣传总结、结果上报等日常事务性工作；负责制定实施工作方案（过程管理）、编制竞赛文件、竞赛成绩汇总审核、公示与归档等工作。

（三）竞赛组由山东省食品工业协会食品行业战略专家委员会专家以及行业内符合条件的专家5~9人（单数）组成，具体负责竞赛命题、评分标准制定、理论实操竞赛评审裁判和竞赛成绩核审签字等工作。

（四）样品组由山东省食品工业协会指定2~3人专项负责样品制备、征集或购买样品以及样品分类摆放、编号等工作，并与办公室（服务组）协调管理竞赛服务人员若干，指导服务人员发放样品顺序。

（五）监审委员会由主办单位、承办单位、协办单位以及省市政府部门和有关市行业协会（行办）负责同志组成，具体负责竞赛全程监督，确保竞赛公平、公正，并受理选手申诉工作，对竞赛过

程中出现的争议和纠纷进行仲裁等工作。

三、竞赛标准

（一）竞赛原则

坚持以赛促学为宗旨，以强质固本为核心，以技能创新为目标的原则开展竞赛。本次竞赛命题与产业发展趋势和职业岗位需求相结合，同时，注重基本技能和专业化操作，重点考核选手的综合素质能力，满足岗位发展新需求。

（二）竞赛内容

1. 竞赛范围。以《农产品食品检验员国家职业标准(2019 年版)》《食品安全管理师国家职业标准(2024 年版)》《乳品评鉴师国家职业技能标准(2020 年版)》国家职业标准二级(技师)及以上要求为基础，适当增加政策法规标准和食品行业从业人员的新需求、新特点、新技能、新技术、新知识等内容。

2. 竞赛方式和题型。理论竞赛采取随机抽取题库试题和补充部分试题相结合的方式命题 A、B、C 三套试题卷。试卷题型包括填空题、判断题、单选题、多选题或增加案例题或叙述题等，时间不低于竞赛项目规定的要求，试卷满分 100 分，占总成绩的 30%；实操竞赛按照岗位任务和职业技能要求进行命题 A、B、C 三套模拟案例试题或项目，现场由总裁判长抽取一套案例试题或项目，实行独立完成考核，时间不低于竞赛项目规定的要求，满分 100 分，占总成绩的 70%。

实操竞赛以案例分析形式进行考核时，可以采取理论与实操相

结合形式进行。

3. 竞赛结果。由理论和实际操作两部分组成，其中，理论考试占 30%、实际操作占 70%。选手总成绩=理论成绩×30%+实操成绩×70%。

四、竞赛细则

（一）农产品食品检验员（4-08-05-01）竞赛

1. 理论竞赛。时间不低于 90 分钟。

（1）竞赛内容。

①产品理化、卫生、微生物检验等专业技能知识、试验室安全及环境保护知识以及《食品安全法（2025 年）》《食品标识监督管理办法》（2025 年国家市场监督管理总局令第 100 号）；

②GB/T 39625-2020《感官分析 方法学 建立感官剖面的导则》、GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》、GB 5009.1-2025《食品卫生检验方法 理化部分 总则》、GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；

（2）评分标准。填空题、判断题、单选题每道题 1~2 分，多选题每道题 3 分，案例题或叙述题 10 分。

2. 实操竞赛。时间不低于 120 分钟。

（1）考核项目。重点考核 GB 5009.5-2025《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》；GB 5009.7-2016《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》；GB 5009.28-2016《食品中苯甲酸、山梨酸

和糖精钠的测定》；GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》；GB 5009.225-2023《食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定》等5个备选项目。

（2）考核现场。实操考核环节由服务人员发放检测样品后，选手进入实验场地。由裁判长现场宣布考核项目和实操流程节点，根据项目要求在规定时间内独立完成，并填写实操答题卡（试验步骤）。如需要仪器分析的项目，做到样品制备检测前的步骤环节即可。其他，考核从样品处理到结果报告全过程操作。

（3）实操评分标准。

①操作规范性（20分）。样品准备及处理、样品检测、结果记录及数据处理等过程，优秀得18~20分、良好得15~17分、合格得12~14分；一般得1~11分。出现违反试验室安全操作行为的直接取消参赛资格。裁判应注明扣分环节和原因；

②平衡样或空白样检测结果精确性（30分）。误差 $\leq 1\%$ 得30分、误差 $\leq 2\%$ 由裁判组根据检测项目结果数值精度偏离差程度确定得分、误差 $\geq 2\%$ ，不得分；

③样品检测结果精确性（50分）。同上。

（二）食品安全管理师（4-03-02-11）竞赛

食品安全管理师竞赛采取以案例分析形式进行闭卷考核。时间不低于120分钟。

（1）竞赛内容。

①从食品原料（包括食品添加剂）提供、生产工艺、食品加工、

包装、贮藏、运输、营销等全过程食品安全管理基础知识和职业技能知识以及《食品安全法（2025 年）》；

②GB 14881-2025《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB/T 27341-2009《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求》、GB 46518-2025《液态食品散装运输技术规范》、GB/T 35770-2022/ISO 37301:2021《合规管理体系 要求及使用指南》；

（2）评分标准。每道案例题 10 分。由裁判组根据标准答案进行确定得分。

（三）乳品评鉴师（6-02-04-02）竞赛

1. 理论竞赛内容。时间不低于 90 分钟。

（1）乳及乳制品感官质量评价应具备职业技能知识以及《食品安全法（2025 年）》《食品标识监督管理办法》（2025 年国家市场监督管理总局令第 100 号）；

（2）GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》（2025 年第 2 号修改单）、GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 11674-2010《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》、GB 13102-2022《食品安全国家标准 浓缩乳制品》、GB 19644-2024《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌粉》（2025 年第 2 号修改单）、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、NY/T 4054-2021《生牛乳质量分级》、GB 7718-2025

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；

2. 理论评分标准。填空题、判断题、单选题每道题 1~2 分，多选题每道题 3 分，案例题或叙述题 10 分。

3. 实操竞赛内容。时间不低于 120 分钟。共分 7 轮次进行

(1) 竞赛主要内容：运用感觉器官对乳及乳制品的色、香、味、形进行鉴别感官质量。

第 1 轮：味觉识别；

第 2 轮：嗅觉识别；

第 3 轮：同企同品牌产品蛋白质含量差；

第 4 轮：同企同品牌产品脂肪含量差；

第 5 轮：同企同品牌冲调奶粉浓度差；

第 6 轮：乳品鲜度差；

第 7 轮：乳及乳制品的色、香、味、形典型性描述。写出分类产品属性名称、主要工艺特点等。

五、其他

竞赛实操考核内容视样品准备情况，可能有调整。

附件：《竞赛组委会成员名单》

附件：

竞赛组委会成员名单

主任：郭友武 山东省食品工业协会首席专家
刘 磊 山东省轻工纺织烟草工会委员会主席
副主任：刘如唯 山东省食品工业协会秘书长
陈 岩 山东省轻工纺织烟草工会委员会副主席
委员：李 瑶 山东省轻工纺织烟草工会委员会三级调研员
邱印江 济宁职业技术学院党委委员、纪委书记，
市监委驻济宁职业技术学院监察专员、三级高级监察官
车信超 威海职业学院副校长
杨 艺 山东省食品工业协会职业技能建设委员会办公室主任