

行业职业技能标准

职业编码：×-××-××-××

蜂产品品评员

（征求意见稿）

职业标准制定单位 制定

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，根据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、中国蜂产品协会组织有关专家，制定了《蜂产品品评师行业职业技能标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018 年版）》有关要求，以“职业活动为导向，职业技能为核心”为指导思想，对蜂产品品评从业人员的职业活动内容进行规范、细致的描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》在制定过程中，结合我国蜂产品品评工作的实际情况和经验，将本职业分为四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师四个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》的起草单位/主要起草人：

四、本《标准》的审定单位/审定人员：

五、鸣谢单位/人员：

蜂产品品评员

行业职业技能标准

（征求意见稿）

1 职业概况

1.1 职业名称

蜂产品品评员

1.2 职业编码

5-05-06-06

1.3 职业定义

以感觉器官评定蜜蜂产品特性（色、香、味、形）的工作人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设四个等级，分别为四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

身体健康，视觉、嗅觉、味觉、触觉等感觉功能良好，有一定的学习、语言及文字表达能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）及以上。

1.8 职业技能认定要求

1.8.1 申报条件

——具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

（1）取得相关职业五级/初级工职业资格技能等级证书后，累计从事本职业或相关职业2年（含）以上。[注：相关职业：蜂产品加工工（感官检验）]

（2）累计从事本职业或相关职业4年以上。

（3）取得大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，累计从事本职业或相关

职业工作 2 年（含）以上。

——具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

（1）取得本职业或相关职业四级/中级工职业技能等级证书，累计从事本职业工作 3 年（含）以上。

（2）取得大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级职业技能等级证书，累计从事本职业或相关职业 2 年（含）以上。

——具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

（1）取得本职业或相关三级/高级工职业资格证书后，累计从事本职业工作 4 年（含）以上。

（2）取得本职业或相关三级/高级工职业资格证书，并取得大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，累计从事本职业或相关职业 3 年（含）以上。

——具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业技能等级证书后，累计从事本职业工作 5 年（含）以上。

1.8.2 认定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试监考人员与考生比例为：1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能操作考核考评员与考生比例为：1:10，且考评人员为 3 人（含）以上单数。

综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试不少于 90 分钟；技能考核累计时间不少于 60 分钟；综合评审时间不少于 30 分钟。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；

技能考核在具有必备的品尝器具、设备和设施，通风条件良好，光线充足、安全措施完善的场所进行。

.....分页符.....

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）实事求是，注重质量；
- （4）客观准确，科学评判；
- （5）技术创新，精益求精；

2.2 基础知识

2.2.1 蜂产品生产知识。

- （1）养蜂相关知识。
- （2）蜂产品生产工艺。

2.2.2 蜂产品分类及品质特征

- （1）蜂蜜的分类及品质特征。
- （2）蜂王浆的分类及品质特征。
- （3）蜂花粉的分类及品质特征。
- （4）蜂胶的分类及品质特征。
- （5）各种蜂产品各地区品质特征及关键生产工序。

2.2.3 感官品评基础知识

- (1) 感官品评技术。
- (2) 蜂产品感官审评室环境条件要求。
- (3) 蜂产品感官审评设施及器具的规格要求

2.2.4 蜂产品分析检验基础知识

- (1) 感官质量标准
- (2) 理化标准
- (3) 食品安全标准

2.2.5 蜂产品包装标识基础知识

2.2.6 安全知识

- (1) 实验室操作安全知识。
- (2) 设备安全知识。
- (3) 职业安全卫生和环境保护知识。

2.2.7 相关法律法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国计量法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国商标法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (6) 《消费者权益保护法》相关知识。
- (7) 《中华人民共和国农产品质量安全法》
- (8) 食品标签法规相关知识。

3 工作要求

本标准对主要蜂产品（蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、蜂胶）感官评品能力的要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

（★ 一票否决的内容，安全考虑，不适合的，有违反基本的法律法规，失信，重大失误）

3.1 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 样品接收	1.1 取样观察	1.1.1.样品规格、品类、数量核对和信息登记 1.1.2 能按照蜂产品品评取样操作规程从大堆样品中抽取具有代表性的试样	1.1.1 蜂产品感官品评取样操作要点； 1.1.2 蜂产品感官品评的检验项目
	1.2 包装分析	1.2.1★根据来样的包装情况，能够判断是否符合食品安全卫生要求 1.2.2 能够识别包装标识完整性	1.2.1 食品标签通用标准； 1.2.2 咨询解答用语常识
2. 蜂产品感官品评的准备	2.1 蜂产品感官评品设施、用具的准备	2.1.1 能够准备符合感官品评要求的工具、器具等 2.1.2 准备相应的记录和标识材料	2.1.1 蜂产品感官审评室内对光照、温湿度等环境条件的要求； 2.1.2 不同类蜂产品品评器具规格相关知识；
3. 蜂产品感官评价	3.1 蜂蜜的感官评价	3.1.1 能描述蜂蜜的色泽、光泽、滋味、气味 3.1.2 能初步判断蜂蜜水分含量高低 3.1.3 能分辨蜂蜜结晶状态，含有杂质和发酵等异常现象	3.1.1 主要及常见的蜂蜜品种感官特性 3.1.2 蜂蜜色泽、状态、滋味、气味评价方法 3.1.3 蜂蜜常见异常现象及辨别相关知识 3.1.4 可生产商品蜂蜜的蜜源植物种类相关知识
	3.2 蜂王浆的感官评价	3.2.1 能描述蜂王浆的色泽、光泽、粘稠度、颗粒感，及气味、滋味 3.2.2 初步判断蜂王浆水分含量高低	3.2.1 可生产商品蜂王浆的蜜粉源植物种类相关知识 3.2.2 蜂王浆色泽、状态、滋味、气味评价方法
	3.3 蜂花粉的感官评价	3.3.1 能描述蜂花粉的色泽、光泽、气味、滋味 3.3.2 能分辨可见外来异物	3.3.1 蜂花粉色泽、状态、滋味、气味评价方法 3.3.2 蜂花粉常见异常现象及辨别相关知识
	3.4 蜂胶的	3.4.1 能描述蜂胶的颜色、光泽、	3.4.1 蜂胶色泽、状态、滋

	色泽评价	气味、滋味 3.4.2 能判断蜂胶的采集方式	味、气味评价方法 3.4.2 胶源植物种类相关知识及生产方式
--	------	----------------------------------	--

3.2 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 样品接收	1.1 样品处理	1.1.1 能够对样品进行唯一性标识 1.1.2 能够根据样品的特性, 进行分类和保存	1.1.1 蜂产品感官品评取样操作要点; 1.1.2 蜂产品感官品评的检验项目; 1.1.3 各种蜂产品的物理、化学性质及储运相关知识。
2. 蜂产品感官品评的准备	2.1 蜂产品感官品评设施、用具的准备	2.1.1 能够确认符合开展蜂产品感官品评的环境条件 2.1.2 能够做好蜂产品评工器具的维护、保养	2.1.1 蜂产品感官审评室内对光照、温湿度等环境条件的要求; 2.1.2 不同种类蜂产品品评器具规格的相关知识;
	2.2 蜂产品标准样的准备	2.2.1 能够制备蜜蜂产品标准样品 2.2.2 能够根据来样, 选取实物标准样	2.2.1 各种蜂产品的国家、企业、行业或地方标准有关知识; 2.2.2 不同种类蜂产品实物标准样品品质水平设置的相关知识;
3. 蜂产品感官评价	3.1 蜂蜜的感官评价	3.1.1 能判断不少于 5 种单一花种蜂蜜的色泽、滋味、气味 3.1.2 能判断蜂蜜含有可见杂质和发酵等现象, 描述蜂蜜状态	3.1.1 主要及常见的蜂蜜品种感官特性; 3.1.2 蜂蜜色泽、状态、滋味、气味评价方法; 3.1.3 蜂蜜常见异常现象及辨别相关知识; 3.1.4 可生产商品蜂蜜的蜜源植物种类相关知识。
	3.2 蜂王浆的感官评价	3.2.1 能判断蜂王浆 HDA 含量高低 3.2.2 能分辨蜂王浆杂质、气泡等异常现象	3.2.1 可生产商品蜂王浆的蜜粉源植物种类相关知识。 3.2.2 蜂王浆色泽、状态、滋味、气味评价方法; 3.2.3 蜂王浆常见异常现象及辨别相关知识。
	3.3 蜂花粉的感官评价	3.3.1 能够识别主要单一蜂花粉的品种 3.3.2 能够识别发霉变质的蜂花粉	3.3.1 可生产商品蜂花粉的粉源植物种类相关知识; 3.3.2 组织蜂群脱粉(生产)

			技术要点： 3.3.3 蜂花粉色泽、状态、滋味、气味评价方法； 3.3.4 蜂花粉常见异常现象及辨别相关知识。
	3.4 蜂胶的感官评价	3.4.1 能识别不同贮存环境的蜂胶品质的差异 3.4.2 能判断蜂胶原料品质异常现象	3.4.1 胶源植物种类相关知识； 3.4.2 不同蜂种的采胶习性； 3.4.3 蜂胶色泽、状态、滋味、气味评价方法。

3.3 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 蜂产品感官评价	1.1 蜂蜜的感官评价	1.1.1 能判断不少于 10 种单一花种蜂蜜的色泽、光泽、滋味、气味 1.1.2 能初步判断蜂蜜含水量 1.1.3 能判断两种蜂蜜的混合蜂蜜，并鉴别出混合品种 1.1.4 能识别蜂蜜加工前后差异	1.1.1 主要及常见的蜂蜜品种感官特性； 1.1.2 蜂蜜的物理性状、化学成分相关知识； 1.1.3 不同蜂蜜种类色泽、状态、滋味、气味的特点； 1.1.4 低度蜜、浓缩蜜、成熟蜜、指标蜜等相关知识。
	1.2 蜂王浆的感官评价	1.2.1 能初步判断蜂王浆含水量和 10-HDA 的含量 1.2.2 能分辨出蜂王浆是否有过滤、发酵或掺水等异常现象 1.2.3 能够识别主要蜜粉源的蜂王浆（油菜浆、荆条浆、洋槐浆）	1.2.1 可生产商品蜂王浆的蜜粉源植物种类相关知识； 1.2.2 蜂王浆的物理性状、化学成分相关知识； 1.2.3 蜂王浆常见异常现象及辨别相关知识。
	1.3 蜂花粉的感官评价	1.3.1 能判断主要粉源植物的蜂花粉色泽、滋味、气味 1.3.2 能够识别蜂花粉感官特性的异常 1.3.3 能初步判断蜂花粉的新鲜度、单一花粉率及含水量	1.3.1 蜂花粉的物理性状、化学成分相关知识； 1.3.2 蜂花粉生产、干燥、灭菌、储运相关知识； 1.3.3 蜂花粉感官评价方法。
	1.4 蜂胶的感官评价	1.4.1 能初步判断蜂胶是否有掺假现象 1.4.2 能初步判断蜂胶的乙醇提取物含量	1.4.1 蜂胶采集、储藏方法及注意事项； 1.4.2 蜂胶的物理性状、化学成分相关知识； 1.4.3 蜂胶常见异常现象及辨别相关知识。

2. 综合评价	2.1 蜂蜜品质综合评价	<p>2.1.1 能够综合评定不同蜂蜜蜜种的形态、色泽、口感、香味、浓度</p> <p>2.1.2 能对不同蜂蜜蜜种的各项品质因子进行统计计算并给予评价</p> <p>2.1.3 能够独立撰写蜂蜜感官品质评价报告</p>	<p>2.1.1 蜂蜜的物理性状、化学成分相关知识；</p> <p>2.1.2 不同成熟蜜蜜种的定级定等原则；</p> <p>2.1.3 各种蜂蜜的产区及蜜源植物分布状况相关知识。</p>
	2.2 蜂王浆品质综合评价	<p>2.2.1 能根据不同蜜粉源或不同加工处理的蜂王浆的感官特征，初步判定蜂王浆质量</p> <p>2.2.2 能够审核四、三级品评员对蜂王浆品质判定中的误差</p> <p>2.2.3 能够独立撰写蜂王浆感官品质评价报告</p>	<p>2.2.1 蜂王浆采集、储藏方法及注意事项；</p> <p>2.2.2 不同时期生产或不同加工处理的蜂王浆的优劣品质评价原则。</p>
	2.3 蜂花粉品质综合评价	<p>2.3.1 能根据蜂花粉的感官特征，初步判定蜂花粉质量</p> <p>2.3.2 能够审核四、三级品评员对蜂花粉品质判定中的误差</p> <p>2.3.3 能够独立撰写蜂花粉感官品质评价报告</p>	<p>2.3.1 蜂花粉的物理性状、化学成分相关知识；</p> <p>2.3.2 蜂花粉的优劣品质评价原则。</p>
	2.4 蜂胶品质综合评价	<p>2.4.1 能根据蜂胶的感官特征，初步判定蜂胶质量</p> <p>2.4.2 能够审核四、三级品评员对蜂胶品质判定中的误差</p> <p>2.4.3 能够独立撰写蜂胶感官品质评价报告</p>	<p>2.4.1 蜂胶的物理性状、化学成分相关知识；</p> <p>2.4.2 蜂胶的优劣品质评价原则。</p>
3. 培训指导	3.1 培训	<p>3.1.1 能协助训练蜂产品行业一般从业人员的业务能力</p> <p>3.1.2 能协助对蜂产品行业一般从业人员进行技能鉴定</p>	<p>3.1.1 各种蜂产品生产、加工、储运的理论知识；</p> <p>3.1.2 组织技能鉴定的方法和要求。</p>
	3.2 指导	<p>3.2.1 能协助对蜂产品行业一般从业人员的日常工作进行指导</p> <p>3.2.2 能协助对蜂产品行业一般从业人员的原料生产相关知识进行指导</p>	<p>3.2.1 不同种类样品的收集和制作方法；</p> <p>3.2.2 理论、操作的指导方法。</p>

3.4 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
1. 蜂产品感官评价	1.1 蜂蜜的感官评价	1.1.1 能判断不少于 15 种单一花种蜂蜜的色泽、光泽、滋味、气味 1.1.2 能够识别不少于 5 种单一花种蜂蜜的不同产区的产品特点，准确判定同一品种的不同产地 1.1.3 能判断蜂蜜是否含有添加物 1.1.4 能判断蜂蜜新鲜度差异	1.1.1 不同蜜源植物种类开花泌蜜的特点； 1.1.2 不同产区的蜜源植物产品特点； 1.1.3 蜂蜜加工贮存技术； 1.1.4 蜂蜜常见异常现象及辨别相关知识。
	1.2 蜂王浆的感官评价	1.2.1 能识别不同蜜粉源、不同采集方式及不同营养来源的蜂王浆 1.2.2 能够识别蜂王浆感官特性异常及原因 1.2.3 能判定蜂王浆新鲜度差异 1.2.4 能判定蜂王浆含水量和 10-HDA 的含量	1.2.1 国内不同区域蜜、粉源植物，生产蜂种，生产方式的相关知识； 1.2.2 蜂王浆加工储藏相关知识； 1.2.3 蜂王浆常见异常现象及辨别相关知识。
	1.3 蜂花粉的感官评价	1.3.1 能判断蜂花粉的新鲜度、单一花粉率及含水量 1.3.2 能准确判定花粉的干燥方式 1.3.3 能够识别蜂花粉感官特性异常的原因	1.3.1 蜂花粉的干燥、灭菌、破壁处理技术的相关知识； 1.3.2 蜂花粉储藏相关知识； 1.3.3 蜂花粉常见异常现象及辨别相关知识。
	1.4 蜂胶的感官评价	1.4.1 能识别不同蜂胶的胶源植物 1.4.2 能判断蜂胶的乙醇提取物含量 1.4.3 能识别并分析蜂胶的感官特性异常及原因	1.4.1 胶源植物种类相关知识； 1.4.2 不同蜂种的采胶习性； 1.4.3 蜂胶常见异常现象及辨别相关知识。
2. 综合评价	2.1 蜂蜜品质综合评价	2.1.1 能够审核四、三、二级品评员对蜂蜜品质判定中的误差 2.1.2 能够结合蜂蜜检测的结果，准确判定蜂蜜质量，并找出蜂蜜品质缺陷的形成原因并提出改进措施 2.1.3 能掌握蜂蜜生产加工重要技术要素并能准确评价，解决蜂蜜生产加工中影响品质的技术问题	2.1.1 审核的基本程序； 2.1.2 国内外蜂蜜品质研究新技术； 2.1.3 不同生产加工工艺对蜂蜜品种品质影响的相关知识。

2. 综合评价	2.2 蜂王浆品质综合评价	<p>2.2.1 能够审核四、三、二级品评员对蜂王浆品质判定中的误差</p> <p>2.2.2 能够结合蜂王浆检测的结果，准确判定蜂王浆质量，并找出蜂王浆品质缺陷的形成原因并提出改进措施</p> <p>2.2.3 能掌握蜂王浆生产加工重要技术要素并能准确评价，解决蜂王浆生产加工中影响品质的技术问题</p>	<p>2.2.1 审核的基本程序；</p> <p>2.2.2 国内外蜂王浆品质研究新技术；</p> <p>2.2.3 不同时期生产或不同加工工艺对蜂王浆品质研究知识。</p>
	2.3 蜂花粉品质综合评价	<p>2.3.1 能够审核四、三、二级品评员对蜂花粉品质判定中的误差</p> <p>2.3.2 能够结合蜂花粉检测的结果，准确判定蜂花粉质量，并找出蜂花粉品质缺陷的形成原因并提出改进措施</p> <p>2.3.3 能掌握蜂花粉生产加工重要技术要素并能准确评价，解决蜂花粉生产加工中影响品质的技术问题</p>	<p>2.3.1 审核的基本程序；</p> <p>2.3.2 国内外蜂花粉品质研究新技术；</p> <p>2.3.3 不同生产加工工艺对蜂花粉品质研究知识。</p>
	2.4 蜂胶品质综合评价	<p>2.4.1 能够审核四、三、二级品评员对蜂胶品质判定中的误差</p> <p>2.4.2 能够结合蜂胶检测的结果，准确判定蜂胶质量，并找出蜂胶品质缺陷的形成原因并提出改进措施</p> <p>2.4.3 能掌握蜂胶生产加工重要技术要素并能准确评价，解决蜂胶生产加工中影响品质的技术问题</p>	<p>2.4.1 审核的基本程序</p> <p>2.4.2 国内外蜂胶品质研究新技术</p> <p>2.4.3 不同生产加工工艺对蜂胶品质研究知识</p>
3. 培训指导	3.1 培训	<p>3.1.1 能对四、三、二级品评员进行蜂产品感官审评理论知识授课</p> <p>3.1.2 能对四、三、二级品评员进行技能培训、鉴定</p>	<p>3.1.1 各种蜂产品生产、加工、储运的相关理论知识；</p> <p>3.1.2 技能鉴定的方法和要求。</p>
	3.2 指导	<p>3.2.1 能指导四、三、二级品评员开展日常工作</p> <p>3.2.2 能对四、三、二级品评员技能训练指导</p>	<p>3.2.1 不同种类样品的收集和制作方法；</p> <p>3.2.2 理论、操作的指导方法。</p>
4. 组织管理	4.1 质量管理	<p>4.1.1 能根据产品感官评鉴结果撰写产品质量评价报告，提出质量管理持续改进意见</p>	<p>4.1.1 企业标准化管理体系相关知识；</p> <p>4.1.2 产品质量法相关知</p>

		4.1.2 能主持或参与蜂产品感官质量评鉴标准的编制	识; 4.1.3 标准的制定、修订方法
	4.2 技术与更新	4.2.1 能根据实际需要,选择或制定合适的感官分析技术方法 4.2.2 能运用国内外感官审评与检验的新方法、新技术,不断完善现有的各类审评方法和技术 4.2.3 能为新技术培训、交流、技能竞赛活动等提供技术支持	4.2.1 国家标准感官分析实验室的条件、要求; 4.2.2 国内外审评与检验的新方法、新技术相关知识。

4 权重表

4.1 理论知识权重表

技能等级 项目		四级 (%)	三级 (%)	二级 (%)	一级 (%)
基本要求	职业道德	5	5	5	5
	基础知识	10	15	20	20
	安全知识	2	2	2	2
	相关法律法规知识	3	3	3	3
相关知识要求	样品接受	20	20	—	—
	品评的准备	25	20	—	—
	感官评价	35	35	45	40
	综合评价	—	—	15	10
	培训指导	—	—	10	10
	组织管理	—	—	—	10
合计		100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

技能等级 项目		四级 (%)	三级 (%)	二级 (%)	一级 (%)
------------	--	-----------	-----------	-----------	-----------

技能要求	样品接收	25	20	—	—
	品评的准备	35	30	—	—
	感官评价	40	50	60	65
	综合评价	—	—	25	20
	培训指导	—	—	15	10
	组织管理	—	—		5
合计		100	100	100	100