

中国肉类协会 中国就业培训技术指导中心 文件 中国商业联合会

中肉协[2015]08号

关于举办 2016 年中国技能大赛 —全国肉类行业分割技能竞赛的 通 知

**各省、自治区、直辖市、计划单列市肉类行业协会、
中国肉类协会会员单位及各有关单位：**

为在肉类行业深入贯彻落实《国家中长期人才发展纲要（2010—2020年）》和《国务院关于加强职业培训促进就业的意见》（国发〔2010〕36号）文件精神，进一步推动我国肉类行业高技能人才队伍建设，充分发挥职业技能竞赛工作在高技能人才培养、选拔和激励等方面的作用，经人力资源和社会保障部批准（人社部函〔2015〕38号），中国肉类协会、中国就业培训技术指导中心和中国商业联合会决定联

合举办 2016 年中国技能大赛—全国肉类行业分割技能竞赛。现将有关事宜通知如下：

一、竞赛主题：提高职业技能、促进行业发展

二、组织机构：

主办单位：中国肉类协会

中国就业培训技术指导中心

中国商业联合会

媒体支持单位：中国肉类协会信息网、中国肉类协会会展交流网、中国新闻网、央视网、新华网、人民日报、经济日报、《中国肉类》、《中国食品》、《肉类研究》

承办单位：北京禄易隆得展览有限责任公司

三、竞赛职业（工种）：

牛羊屠宰加工工

四、参赛对象：热爱本职工作，遵纪守法，具有良好的职业道德，具备一定的理论知识，年龄满 18 周岁以上并在肉类企业中从事肉类分割的技工或肉类相关机构和组织的从业人员。已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”荣誉称号的人员，不得以选手的身份参加竞赛活动。

五、竞赛标准：各竞赛职业分别按照《牛羊屠宰加工工》国家职业技能标准二级（技师）以上等级的基础理论知识和技能要求，分理论知识考试和实际操作两部分进行竞赛。其中实际操作部分重点考核肉类分割技能，成绩占总成绩的 80%；理论知识考试占总成绩的 20%。

六、竞赛方式：竞赛划分为预选赛和全国总决赛两个阶段进行。

预选赛获得前 30 名的选手参加全国总决赛。

七、报名方式:

1、企业报名时请按照要求填写报名表。(报名表附后)

2、请企业在报名时将选手照片(分辨率 300 万像素以上)发到 meat@cimie.com。

3、组委会将根据竞赛整体情况做出有关赛事日程的具体安排,并及时通知参赛企业。

4、竞赛时间、地点:2016年9月27日-28日,北京·中国国际展览中心5号馆。

八、评判标准及裁判:

1、为保证竞赛的公正性,协会将组织相关专家、企业代表组成评审委员会,并依据国家和行业相关标准制定竞赛规则(比赛要求及竞赛规则可登陆 www.cimie.com 查询下载)。

2、由国家级裁判员组成的裁判组遵照“公开、公正、公平”的原则,根据竞赛规则进行裁判。

九、奖项设置及奖励办法:

(一)个人奖项:

对竞赛前3名的选手,报请人力资源和社会保障部授予“全国技术能手”荣誉称号。

(二)团体奖项:

对积极组织安排选手参赛的企业,由中国肉类协会授予“全国肉类行业分割技能竞赛优秀组织奖”,对成绩优异的团体将授予“全国肉类行业分割技能竞赛优秀班组称号”,并颁发奖牌和荣誉证书。

十、其他事项:本次竞赛组织方案以及相关文件请登录中国肉类

协会会展交流网 (www.cimie.com) 查询下载。

联系人: 刘莎

电 话: 010-68026591 1361121328

网 址: www.cimie.com Email: liusha6591@sina.com

附件 1、2016 年中国技能大赛—全国肉类行业分割技能竞赛组委会成员名单

2、2016 年中国技能大赛—全国肉类行业分割技能竞赛比赛内容

3、2016 年中国技能大赛—全国肉类行业分割技能竞赛参赛选手报名表



中国就业培训技术指导中心

二零一六年六月三日

主题词: 肉类行业 技能竞赛 通知

抄 报: 人力资源和社会保障部、国务院国有资产监督管理委员会、
商务部、民政部

抄 送: 各省、自治区、直辖市、计划单列市商务主管部门

中国肉类协会秘书处

2016 年 6 月 3 日印发

附件 1:

2016 年中国技能大赛 ——全国肉类行业分割技能竞赛 组委会成员名单

主任：李水龙 中国肉类协会会长
袁 芳 中国就业培训技术指导中心副巡视员
刘建沪 中国商业联合会副会长

副主任：陈 伟 中国肉类协会常务副会长兼秘书长
贾伟一 中国就业培训技术指导中心竞赛处处长
刘 勇 中国商业联合会副秘书长

委员：王小兵 中国商业联合会商业职业技能鉴定指导中心综合处处长
乔晓玲 中国肉类食品综合研究中心副总工程师
张子平 北京二商集团有限责任公司高级工程师
刘 莎 中国肉类协会信息部主任

秘书长：陈 伟 中国肉类协会常务副会长兼秘书长

附件 2:

2016 年中国技能大赛 —全国肉类行业分割技能竞赛方案

一、理论考试

按照《中华人民共和国职业标准》基础理论知识要求，以《猪屠宰加工工国家职业标准》和《牛、羊屠宰加工工国家职业标准》中二级技能要求为基础，进行考核评分。分数以百分制记，占总成绩 20%。

二、现场技能操作

(一) 竞赛形式

技能操作考核为现场作业，时间约为 30 分钟，参赛选手必须在规定的时间内完成分割。选手出场顺序和场地均由赛区竞赛委员会组织安排决定。所有参赛选手均需携带身份证、健康证和参赛证。

此项成绩占总成绩 80%。

(二) 竞赛内容

技能操作考核的内容为牛、羊肉分割。参赛选手须自行准备参赛服装、刀具（剔骨刀、割肉刀各一把）、钢丝手套，磨刀棒等必须工具，主办方提供比赛标的物、操作台、板材等。

(三) 竞赛标准

以《牛、羊屠宰加工工国家职业标准》中二级技能要求为基础，并结合技能人才培养要求和生产岗位需要

对参赛者进行考核评分。分数以百分制记。

三、评判标准及要求:

牛羊屠宰加工工标准及要求:

(一)、比赛标的物: 去皮带骨牛后腿: 从最后一节尾椎沿胴体头尾方向纵向切断; 在胫骨与跗关节处截断, 去掉蹄部; 重量约为 40 ± 3 千克; 胴体经过宰后 $0-4^{\circ}\text{C}$, 48 小时成熟。

(二)、剔骨产品形式: 将标的物在限制时间内剔骨产生下列 10

个产品:

(7个产品)六块精瘦肉,分别是:

米龙(也称牛针扒或股内侧肉) 主要是半膜肌、缝匠肌、股薄肌等;

牛霖肉(也称和尚头或膝圆) 主要是股四头肌;

臀肉(也称尾龙扒或荐臀肉) 主要包括内收肌、股薄肌、阔筋膜张肌等;

大黄瓜条(也称脍扒或股外侧肉) 主要是股;

二头肌;

小黄瓜条,主要是半腱肌;

大、小腱子肉(也称牛展或小腿肉) 取自牛后腿肘关节至跟腱出精肉,主要包括腓骨长肌、胫骨前肌、腓肠肌、趾深屈肌等,分割成大腱子肉和小腱子肉;

(3个产品)三块净骨,包括髌骨、股骨、胫骨。

(三)、分割修整产品形式: 将剔骨产品臀肉在限制时间内分割出下列3个产品:

(1个产品)臀盖

(1个产品)臀心

(1个产品)臀尾

(四)、其他剔骨分割修整产品形式: 在剔骨分割修整过程中还会产生下列3种产品形式:

(1个产品)精碎肉(瘦肥比9:1)

(1个产品)碎脂肪

(1个产品)其他废弃物(淋巴、筋膜、血瘀、碎骨等)

(五)、条件要求(15分)

1、着装:工作服和帽洁净、非钮扣式,戴口罩,无首饰,穿胶靴。

(3分)

2、工具:自备剔骨、切肉刀各一把,磨刀棍一支,钢丝手套。(3分)

3、消毒:工具消毒(可上场比赛前完成)。(3分)

4、台面:干净整洁,肉、骨、精碎产品分类摆放,剔除的淋巴、筋膜、血瘀、碎肉、碎骨等分类摆放,碎杂不散落。(3分)

5、安全:佩戴钢丝手套,做好自我保护。(3分)

（六）、技术要求（85分）

1、剔骨分割修整技术过程：

运刀时用力方向不得面对操作者本人，未持刀的手佩戴钢丝手套，运刀范围不超过样本周边10cm，刀尖不随意、多余地接触产品；有钢刀动作，钢刀时磨刀棍与刀具角度适宜（约15°）、连续快捷、双面均衡；用刀过程中不得划手，出刀距离小于臂长，刀尖不指向他人；剔骨分割修整过程中身体不倚靠接触操作台案，碎肉、碎屑不落地。（25分）

2、产品形式要求：

① 比赛标的物牛后腿要求剔出骨骼，分割出七块精瘦肉，并修整脂肪和筋膜。要求肌肉组织切面平滑整齐、无锯齿状切口、无刺破伤，外表筋膜整齐洁净、无残毛、无切口刀伤。（15分）

② 三块净骨是胫骨、股骨、髌骨。要求骨骼完整、表面无显著刀口，肌肉残留极少，净骨率以3%为准，每减少0.5%（含0.5%）加2分，每增加0.5%（含0.5%）减2分，本项分值减完为止。（10分）

③ 分割修整臀肉为三块精瘦肉。要求修整脂肪和筋膜，肌肉组织切面平滑整齐、无锯齿状切口、无刺破伤，外表筋膜整齐洁净、无残毛、无切口刀伤。（10分）

④ 臀肉精碎肉瘦肥比为9：1，精碎肉产出率以10%为准，每减少1%（含1%）加1分，每增加1%（含1%）减1分，本项分值减完为止。还有少量碎脂肪；以及其他废弃物（下料）包括淋巴、筋膜、血瘀、碎骨等。（5分）

3、消耗时间限制：以最短时间达成各项要求者为优胜。比赛过程分为剔骨与分割修整两阶段计时，各占3分钟，总时间以6分钟为合格，各阶段每缩短30秒加1分，每延长30秒在本项得分内减1分。（20分）

注：

净骨率：指剔骨完毕，骨骼上仍然可以剔下的肌肉占骨骼（含剔骨时残留肌肉）重量的百分比。

（臀肉）精碎肉产出率：指臀肉分割修整过程中产生的精碎肉分割前占臀肉重量的百分比。

附件 3:

2016 年中国技能大赛 —全国肉类行业分割技能竞赛参赛选手报名表

地区： 省 市

姓 名		性 别		照 片
民 族		文化程度		
政治面貌		职 务		
技能职称		从事本职业 (工种) 时间		
参加工作时间		身份证号		
工作单位				邮 政 编 码
通讯地址				
联系电话		传 真		
参赛工种	<input type="checkbox"/> 猪屠宰加工工 <input type="checkbox"/> 牛羊屠宰加工工 <input type="checkbox"/> 禽屠宰加工工			
主 要 经 历				
起止时间	在何单位学习、工作			证明人
推荐单位意见	(公 章) 年 月 日			

注：1、 请各报名参赛选手在竞赛工种项目的“□”中画√。

2、“推荐单位意见”指选手所在单位、地方行业协会、产业工会
其中之一意见即可。

此表请于 2016 年 7 月 30 日前回传至组委会：

传 真：010-51661769

或邮箱：liusha6591@sina.com