中国乳制品工业协会

中乳协〔2026〕34号

关于举办2026年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛预赛的通知

各有关单位：

根据《中国轻工业联合会 中国财贸轻纺烟草工会全国委员会 中国乳制品工业协会 关于举办2026年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛的通知》（中轻联党人〔2026〕79号）文件中的赛事安排，现将预赛有关事项通知如下：

一、预赛安排

由各预赛承办单位（见附件1）在举办地成立预赛区组委会，负责本赛区的选手报名和预赛组织工作。参赛选手根据划分好的报名省份，直接向各预赛区承办单位报名，报名表见附件2。预赛组织形式由各赛区根据竞赛通知精神和决赛考核大纲（见附件3）自行确定，形成具体组织方案并报中国乳制品工业协会竞赛办公室。

全国分设6个预赛区，各预赛区根据参赛报名人数情况，每个职业决赛配额4-6名，最终每个职业进入决赛的参赛总人数不超过30人。

赛区分布以及考试时间安排如下表所示：

赛区	赛区所辖省市	考试时间
北京	北京、天津、黑龙江、吉林、辽宁	6月
河北	河北、山西、湖北、湖南、陕西	
内蒙古	内蒙古、宁夏、甘肃、青海、新疆	
山东	山东、江苏、安徽、河南	
上海	上海、浙江、江西、福建、广东、海南	
四川	四川、重庆、贵州、云南、广西、西藏	

二、报名时间

2026年5月-6月初，具体报名时间请联系各预赛区联系人（见附件1）。

三、决赛报名

由预赛区组委会向全国竞赛组委会按预赛名次推荐参加决赛的选手。所有赛区原则上于7月1日前完成预赛，并于7月5日前将确定参加决赛的选手参赛报名表报至中国乳制品工业协会竞赛办公室。

四、通讯联络

中国乳制品工业协会竞赛组委会办公室

联系人：谢峤菲

邮　箱：xieqiaofei@cdia.org.cn

电　话：010—68396513, 13466768410

地　址：北京市西城区阜外大街乙 22 号

附件 1：2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 预赛区承办单位及联系方式

附件 2：2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 参赛报名表

附件 3：2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 决赛考核大纲

中国乳制品工业协会

2026 年 5 月 18 日

附件 1

2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 预赛区承办单位及联系方式

北京赛区：

承办单位：北京市奶业协会

联系人：牛晓冉

电话：15901457457

邮箱：Niuniuranran@163.com

河北赛区：

承办单位：河北省奶业协会

联系人：王安妮

电话：15003221944

邮箱：2148244772@qq.com

内蒙古赛区：

承办单位：内蒙古奶业协会

联系人：白翠红

电话：15247188676

邮箱：Lilard019@163.com

山东赛区：

承办单位：山东省乳制品工业协会

联系人：兰文忠

电话：13853119582

邮箱：LWZHJN@163.com

上海赛区：

承办单位：光明乳业股份有限公司

联系人：周歆

电话：021-54584520-5372，13611785839

邮箱：zhouxin2@brightdairy.com

四川赛区：

承办单位：新希望乳业股份有限公司

联系人：郑雪丽

电话：15828187217

邮箱：Zhengxl1@newhope.cn

附件 2

2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 参赛报名表

填表日期：　　报名赛区：

姓名		性别		
出生日期		民族		
工作单位				
身份证号				
通讯地址				
手机			职务	
邮箱			参赛工种	
是否曾获得“中华技能大奖”“全国技术能手”“全国行业技术能手”等称号	是☐ 否☐	是否需要四级（仅限乳品加工考生）能力评价证书（需额外缴费）		是☐ 否☐
个人简历：				
单位或推荐单位意见： （盖章）　　年　月　日				

注：单位为选手工作单位，推荐单位为各级乳品/奶业行业协会或劳动部门等；如果是推荐单位盖章的，需同时提供社保凭证或其他在职证明文件。

附件 3

2026 年全国轻工行业职业技能竞赛——全国乳制品行业职业技能竞赛 决赛考核大纲

一、乳品加工工（智能制造加工）模块

（一）理论知识考核

1.考核目标

检验参赛选手对乳品加工专业基础知识、生产工艺规范、设备操作维护、设备故障问题排查、现代化智能化生产、安全生产、法律法规等知识的掌握程度和综合应用能力，贴合高级工岗位理论知识要求。

2.考核范围

理论知识考核包括职业道德 5%、基础知识 10%、相关知识 85%。

（1）《乳品加工工》国家职业标准（2008 年版）基本要求的职业道德、基础知识；工作要求的相关知识，包括各类乳制品核心加工工艺（均质、杀菌、发酵、搅拌压炼、结晶、浓缩、干燥、凝乳等）原理、参数控制及工艺要点；乳品加工核心设备（均质机、杀菌机、发酵罐、干燥塔、灌装机等）的工作原理、机械构造、操作规范与日常维护等。

（2）其他知识要求：包括食品生产车间卫生规范、人员操

作卫生要求、设备安全操作准则、生产现场 5S 管理；乳品加工核心设备常见故障排查、现代化智能化机械设备操作；生乳验收标准、加工过程质量控制点（HACCP 体系应用）、良好生产规范（GMP 体系）、乳制品出厂检验指标及方法、食品安全国家标准（GB 12693—2023、GB 14881—2025、GB 7718—2025、GB 28050—2025、GB 19302—2025、GB19644—2024 等）、质量问题识别与处理等。

3.考核形式

闭卷笔试，题型包含单选题、多选题、判断题、简答题。按照国家职业标准《乳品加工工》高级工理论考试比重表分布各知识点。考试时长 90 分钟，满分 100 分，按 20%折算计入总成绩。

（二）实际操作考核

1.考核目标

通过虚拟仿真软件，检验参赛选手在乳制品加工岗位的实际操作技能、工艺参数精准控制能力、质量安全实操能力、设备规范操作与异常/故障排查能力，全面匹配高级工岗位实操要求，考核选手品评的专业性、规范性和精准性。

2.考核范围

（1）工艺及设备操作

依据指定乳制品品类（如调制乳、发酵乳、乳粉等），完成从原料预处理到成品初加工的核心工艺操作，重点考核工艺参数（温度、压力、时间、pH 值等）的精准设定与实时调控；乳品

加工常用设备的规范开机、操作使用及关机流程等。

（2）异常/故障排查

根据产品和生产环节的异常/故障，进行问题分析、排查和处置。

（3）质量安全实操

依据指定乳制品品类（如调制乳、发酵乳、乳粉等，由组委会指定），寻找 HACCP 关键控制点并完成指定操作。

3.考核形式

现场实操考核采用模拟软件形式，选手独立完成指定实操任务，模拟软件依据操作规范性、工艺参数把控准确性、设备操作熟练度、HACCP 控制点确认及异常/故障排查完成度等维度综合评分，考试时长 120 分钟，满分 100 分，按 80%折算计入总成绩。

（三）参考书籍和标准

《乳品工艺学》（李晓东，2024 年版）、《乳制品加工技术》（罗红霞，第二版）、乳品加工手册（利乐公司，2025 年版）；乳与乳制品相关的食品国家标准，如《发酵乳》（GB 19302—2025）、《浓缩乳制品》（GB 13102—2022）、《乳粉和调制乳粉》（GB19644—2024）、《巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《灭菌乳（含第 1、2 号修改单）》（GB 25190—2010）、《调制乳》（GB 25191—2010 ）、《干酪》（GB 5420—2021）、《再制干酪和干酪制品》（GB 25192—2022）；乳制品出厂检验指标及方

法，如《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》（GB 4789.45—2023）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》（GB 4789.35-2016）等；其他相关标准，如《食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2025）、《预包装食品标签通则》（GB 7718—2025）、《预包装食品营养标签通则》（GB 28050—2025）等。

二、乳品评鉴师模块

（一）理论知识考核

1.考核目标

检验参赛选手对乳品评鉴专业基础理论、乳制品感官评鉴标准及工艺对乳品风味的影响、品质判定等知识的掌握程度和综合应用能力，符合高级工职业技能等级的理论知识要求。

2.考核范围

理论知识考核包括职业道德 5%、基础知识 20%、相关知识要求 75%。

（1）《乳品评鉴师》国家职业技能标准（2020 年版）基本要求的职业道德、基础知识；工作要求的相关知识要求，包括乳与乳制品的色泽评鉴、组织状态评鉴、滋味及气味评鉴等。

（2）其他知识要求：包括乳与乳制品食品安全国家标准中的感官要求、中国乳制品工业行业规范中相关乳制品的感官评鉴细则、乳品加工手册、国家推荐标准的感官分析方法等。

3.考核形式

闭卷笔试，题型包含单选题、多选题、判断题、简答题。按照《乳品评鉴师》国家职业技能标准中，高级工的理论知识权重表分布各知识点。考试时长90分钟，满分100分，按20%折算计入总成绩。

（二）实际操作考核

1.考核目标

检验参赛选手的乳品评鉴实操技能、感官识别能力，符合高级工岗位在乳品感官评鉴、品质判定、风味缺陷识别等方面的实操要求。

2.考核范围

《乳品评鉴师》国家职业技能标准（2020年版）中，高级工职业技能等级的工作要求；乳与乳制品的色泽评鉴、组织状态评鉴，以及滋味、气味评鉴相关知识；乳与乳制品食品安全国家标准中的感官要求；中国乳制品工业行业规范中相关乳制品的感官评鉴细则；国家推荐标准的感官分析方法。

3.考核形式

现场实操考核，每位选手在单独设置的评鉴区域内独立完成考核样品的评鉴，实操考核试卷内容与考核样品一一对应，并设置相应的考核时间。现场实操样品使用乳与乳制品来配制色泽、组织状态、滋味样品，气味样品可使用食用香精来配制。实操考核样品的配制主要用来检验乳品评鉴员的感官敏感度、乳与乳制

品感官属性的识别能力以及品质判定能力，考核过程中，需通过看、闻、尝、触等方式来完成考核样品的评鉴。裁判组依据评鉴结果进行评分，考试时长 120 分钟，满分 100 分，按 80%折算计入总成绩。

（三）参考书籍和标准

《食品感官分析与实验》（徐树来 王永华，2019 年版）；乳品加工手册（利乐公司，2025 年版）；食用调香术（孙宝国，2017 年版）；乳与乳制品食品安全国家标准，如《发酵乳》（GB 19302—2025）、《浓缩乳制品》（GB 13102—2022）、《乳粉和调制乳粉》（GB19644—2024）、《巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《灭菌乳（含第 1、2 号修改单）》（GB 25190—2010）、《调制乳》（GB 25191—2010）、《干酪》（GB 5420—2021）、《再制干酪和干酪制品》（GB 25192—2022）；乳制品检验指标及方法，如《食品安全国家标准 理化检验 总则》（GB 5009.1—2025）、《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》（GB 4789.45—2023）等；国家推荐标准的感官分析方法，如《感官分析 方法学 总论》（GB/T 10220—2012）、《感官分析 建立感官分析实验室的一般导则》、《感官分析 感官评价员的选拔和培训》（GB/T 46555—2025）等；中国乳制品工业行业规范中相关乳制品的感官评鉴细则，如《全脂乳粉感官评鉴细则》（RHB 201—2004）、《巴氏杀菌乳感官质量评鉴细则》（RHB 101—2004）等；相关的法律、法规知识，如《中华人民共和国食品安全法》、

《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等。