附件2

中山市乡村工匠广式腊味专业人才职称

评价标准条件（试行）

第一章 总则

为深入实施乡村振兴战略，推动乡村人才振兴，推进广式腊味产业高质量发展，让各类人才在农村广阔天地施展才华，加快培育壮大我市乡村工匠专业人才队伍，根据国家和省深化职称制度改革有关精神，结合我市实际，制定本评价标准。

第二章 适用范围

本评价条件适用于在我市从事广式腊味产业的个体工商户、非公企业、农民专业合作社中，熟练掌握专业技术技能，在当地从事广式腊味经营、销售等工作，为农村经济发展作出积极贡献的人员申报职称评价。

第三章 基本条件

一、拥护中国共产党领导，遵守中华人民共和国宪法和法律法规、规章。

二、热爱农业、农村工作，认真履行岗位职责，完成本职工作任务，具有良好的职业道德、敬业精神，作风端正。遵守乡风民俗和村规民约，在乡村群众中享有良好的声誉。

三、身心健康，具备从事相关工作的身体条件。

四、乡村工匠专业人才参加的各类技能培训和授课情况可作为职称评审的有效依据。

第四章 评价条件

本专业职称分为两个层次三个等级。初级职称（技术员、助理工程师）、中级职称（工程师）。对应的职称名称依次为：乡村工匠生产应用（广式腊味）专业技术员、乡村工匠生产应用（广式腊味）专业助理工程师、乡村工匠生产应用（广式腊味）专业工程师；乡村工匠经营管理（广式腊味）专业技术员、乡村工匠经营管理（广式腊味）专业助理工程师、乡村工匠经营管理（广式腊味）专业工程师。

本评价标准由基本条件、评价条件和破格条件组成。申报乡村工匠专业人才各层级职称须同时具备基本条件和各层级职称评价条件进行申报。

一、技术员

（一）学历资历条件

符合下列条件之一：

1.具备高中或中职以上学历，从事相关工作满1年。

2.不具备上述学历，从事相关工作满5年。

（二）工作能力（经历）条件

1.生产应用技术员

符合下列条件之一：

⑴从事广式腊味生产相关工作，了解广式腊味研发或生产基本操作，并参与设计或制作完成相关作品、工程、项目等，获得公司内部或群众认可；

⑵参加政府部门或协会举办的技能技艺相关培训，并取得结业证书。

2.经营管理技术员

符合下列条件之一：

⑴从事广式腊味经营管理生产相关工作，了解国家和广东农业政策法规，能运用现代化企业管理能力开展生产经营工作，获得公司内部或群众认可；

⑵参加政府部门或行业协会举办的技能技艺相关培训，并取得结业证书。

二、助理工程师

（一）学历资历条件

符合下列条件之一：

1.具备大学专科以上学历，或技工院校高级工班以上毕业，从事相关工作。

2.具备高中或中职以上学历，取得乡村工匠相关类别专业技术员职称后，从事相关工作满2年；或具备高中或中职以上学历，从事相关工作满4年。

3.不具备上述学历，取得乡村工匠相关类别专业技术员职称后，从事相关工作满2年；或不具备上述学历，从事相关工作满8年。

（二）工作能力（经历）条件

1.生产应用助理工程师

符合下列条件之一：

⑴从事广式腊味生产相关工作，熟悉四种腌腊肉制品加工工艺（腊肠的加工、腊肉的加工、腊家禽的加工、腊鱼的加工），能够解决一般性技术问题。原料选用及处理、辅料选用及配制、原料肉清洗和沥水、原辅材料混合腌制、上竹竿烘烤等，一线生产产量达到150吨/年以上。

⑵从事广式腊味研发相关工作，熟悉广式腊味加工的知识和技艺，能完成广式腊味研发和产品创新的一般技术工作（包括腊肠、腊肉、腊家禽、腊鱼的加工和贮存等）,参与企业研发或创新项目2个或以上。

⑶有参与市级及以上政府财政安排的广式腊味相关项目，或参加镇街举办的技能比赛获二等奖以上。

2.经营管理助理工程师

符合下列条件之一：

⑴从事广式腊味经营管理相关工作，熟悉四种腌腊肉制品加工流程，能负责管理一个工作小组，完成既定工作职责。

⑵从事广式腊味推广销售相关工作，参与腊味推广，能独立完成市场推广或销售工作，近两年业绩达标。

⑶有参与制定公司章程、管理制度、安全生产制度、技术方案、产品经管方案等其中三项以上经历。

三、工程师

（一）学历资历条件

具备下列条件之一：

1.具备大学本科以上学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，从事相关工作。

2.具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，取得乡村工匠相关类别专业助理工程师职称后，从事相关工作满2年；具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，从事相关工作满3年。

3.具备高中或中职以上学历，取得乡村工匠相关类别专业助理工程师职称后，从事相关工作满3年；具备高中或中职以上学历，从事相关工作满7年。

4.不具备上述学历，取得乡村工匠相关类别专业助理工程师职称后，从事相关工作满3年；或不具备上述学历，从事相关工作满10年。

（二）工作能力（经历）条件

1.生产应用工程师

至少具备下列条件两项：

⑴从事广式腊味生产相关工作，熟练掌握四种腌腊肉制品加工工艺（腊肠的加工、腊肉的加工、腊家禽的加工、腊鱼的加工），能够解决常见技术问题。对原料选用及处理、辅料选用及配制、原料肉清洗和沥水、原辅材料混合腌制、上竹竿烘烤等均有深入了解，一线生产产量达到300吨以上。

⑵作为广式腊味生产技术专家，培养一批一线生产技术人员（人数不少于5人），并获得群众认可。

⑶从事广式腊味研发相关工作，熟练掌握广式腊味加工的知识和技艺，能完成广式腊味研发和产品创新的一般技术工作（包括腊肠、腊肉、腊家禽、腊鱼的加工和贮存等）,参与企业研发或创新项目5个或以上。

⑷作为广式腊味企业核心研发人员，研发产品取得显著成果，并获得1项以上相关发明专利。

⑸作为广式腊味核心研发人员，参与研发在市场有一定影响力的新产品2个以上。

⑹参加市级及以上政府财政安排的技术改造、研发类项目；参与市级及以上农业项目的建设并通过验收，且经济、社会效益显著。

⑺获得市级以上职业技能大赛二等奖以上。

⑻获市级及以上政府部门相关的奖励或称号。

2.经营管理工程师

至少具备下列条件两项：

⑴从事广式腊味经营管理相关工作，熟练掌握四种腌腊肉制品加工流程，负责管理一个部门或一家公司，过去2年均能较好完成既定工作目标。

⑵从事广式腊味推广销售相关工作，带领团队参与腊味推广，能完成市场推广或销售工作，近两年年度业绩达标。

⑶在公司直接管理10人以上的团队，管理能力获得公司认可。

⑷积极参与广式腊味的推广，取得一定的突破性成果，或领导公司（团队）获得市级以上相关荣誉。

⑸有主导制定公司章程、管理制度、安全生产制度、技术方案、产品经管方案的经历。

⑹参加市级及以上政府财政安排的示范、推广类项目；参与市级及以上农业项目的建设并通过验收，且经济、社会效益显著。

⑺参与制定行业标准，为行业作出较大贡献。

⑻获得市级以上职业技能大赛二等奖以上。

⑼获市级及以上政府部门相关的奖励或称号。