广东省人力资源和社会保障厅文件

粤人社规〔2019〕66号

广东省人力资源和社会保障厅关于印发《广东省食品工程技术人才职称评价标准条件》的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局，省直有关单位：

根据国家深化工程技术人才职称制度改革部署，结合我省实际，我厅制定了《广东省食品工程技术人才职称评价标准条件》，现印发给你们，自2020年2月1日起实施，有效期5年。实施中如有问题及意见，请及时反馈省人力资源社会保障厅专业技术人员管理处。

广东省人力资源和社会保障厅

2019年12月25日

广东省食品工程技术人才职称评价标准条件

第一章　适用范围

本标准条件适用于广东省从事食品工程领域专业技术工作的技术人才申报职称评价。

食品工程领域设置食品工艺工程、食品安全工程和食品营养工程等三个专业（下称“本专业”）。

食品工艺工程专业包括农副食品加工（含谷物磨制、饲料加工、植物油加工、制糖、屠宰及肉类加工、水产品加工、蔬菜、菌类、水果和坚果加工、其他农副食品加工），食品制造（含焙烤食品制造、糖果、巧克力及蜜饯制造、方便食品制造、乳制品制造、罐头食品制造、调味品和发酵制品制造、其他食品制造），酒、饮料和精制茶制造，烟草制造，粮食储藏，饮用水及食品工业用水处理，食品设备，食品包装，食品工艺知识普及等技术岗位。

食品安全工程专业包括食品安全风险监测与评估、食品法规与标准化、食品安全与质量管理、食品分析检测（含理化分析、仪器分析、微生物检测）、食品相关产品安全性、食品质量与安全知识普及等技术岗位。

食品营养工程专业包括食品营养设计与评价（含膳食营养调

查与设计、营养指导、营养配餐、营养健康知识普及）、特殊食品研发与生产（含婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医疗用途食品）、餐饮食品加工等技术岗位。

以上专业设置可根据科技发展和工程技术工作实际变化和需要进行合理调整。

第二章　基本条件

一、拥护中国共产党的领导，遵守中华人民共和国宪法和法律法规、规章以及单位制度。

二、热爱本职工作，认真履行岗位职责，具有良好的职业道德、敬业精神，作风端正。

三、身心健康，具备从事本专业技术工作的身体条件。

四、职称外语和计算机应用能力不作统一要求。确需评价外语和计算机水平的，由用人单位或评委会自主确定。

五、根据国家和省有关规定完成继续教育学习任务。

六、任现职期间，年度考核或绩效考核为称职（合格）以上等次的年限不少于申报职称等级要求的资历年限。

第三章　评价条件

本专业职称分为三个层次五个等级，初级职称（技术员、助

理工程师）、中级职称（工程师）、高级职称（高级工程师、正高级工程师）。

食品工程领域专业技术人才申报各等级职称，除必须达到上述基本条件外，还应分别具备下列条件:

一、技术员

（一）学历资历条件。

符合下列条件之一:

1.具备大学本科学历或学士学位。

2.具备大学专科、中等职业学校毕业学历，从事本专业技术工作满 1 年，经单位考察合格。

（二）工作能力（经历）条件。

熟悉本专业基础理论和专业技术知识；具有完成一般技术辅助性工作的实际能力。

二、助理工程师

（一）学历资历条件。

符合下列条件之一:

1.具备硕士学位或第二学士学位。

2.具备大学本科学历或学士学位，从事本专业技术工作满 1 年，经单位考察合格。

3.具备大学专科学历，取得技术员职称后，从事本专业技术工作满 2 年。

4.具备中等职业学校毕业学历，取得技术员职称后，从事本专

业技术工作满4年。

（二）工作能力（经历）条件。

食品工艺工程专业：掌握食品工程基础理论和专业技术知识；具备参与完成食品工程实施、产品生产、新产品研发、工艺优化或食品设备、食品包装等一般性技术工作的能力，能处理本专业范围内一般性技术难题；具有指导技术员工作的能力。

食品安全工程专业：掌握食品安全基础理论和专业技术知识；具备从事食品安全风险监测与评估、食品法规与标准化、食品安全与质量管理或食品分析检测（含理化分析、仪器分析、微生物检测）一般性技术工作的能力，能处理本专业范围内一般性技术难题；具有指导技术员工作的能力。

食品营养工程专业：掌握食品营养的基础理论和专业技术知识；具备从事食品营养设计与评价（含膳食营养调查与设计、营养指导、营养配餐、营养健康知识普及），特殊食品（含婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医疗用途食品）研发与生产，餐饮食品加工等一般性技术工作的能力，能处理本专业范围内一般性技术难题；具有指导技术员工作的能力。

从事本专业技术工作期间，符合下列条件之一：

1.参加完成本单位的科学研究项目、新产品开发项目1项以上。

2.参加完成本专业小型工程项目的设计、安装调试等工作1项以上。

3.参加完成本单位的产品工艺优化、技术改造、技术创新等

工作 1 项以上。

4.参加处理食品安全技术或管理中出现的较复杂的问题 1 项以上，并取得较好效果。

5.参加完成编写企业标准、技术规范、管理规定等 1 项以上。

（三）业绩成果条件。

从事本专业技术工作期间，符合下列条件之二项:

1.参加完成本专业相关技术项目的可行性研究设计、施工或调试、运行维护，或制定技术标准、技术规范，或新产品开发、新技术推广，或技术改造与创新、流程创新等工作 1 项以上。

2.参加本专业知识普及、科技推广等项目，宣讲食品工艺、食品安全或食品营养相关知识 1 次以上。

3.本行业省级以上优秀新产品或科学技术奖等奖项获奖项目的参加人员（以获奖证书为准）。

4.在本单位实施“三品（增品种、提品质、创品牌，下同）”战略中，参加产品生产管理和品质提升工作，有 1 项以上产品被推荐为省级以上行业名牌产品或特色食品。

5.在食品工业企业诚信管理体系建设中，任诚信小组成员，取得体系内审员资格（以证书为准），参加体系建立、运行、内审与改进工作。

三、工程师

（一）学历资历条件。

符合下列条件之一:

1.具备博士学位。

2.具备硕士学位或第二学士学位，取得助理工程师职称后，从事本专业技术工作满 2 年。

3.具备大学本科学历或学士学位，取得助理工程师职称后，从事本专业技术工作满 4 年。

4.具备大学专科学历，取得助理工程师职称后，从事本专业技术工作满 4 年。

5.具备本专业或相关专业的工程类硕士专业学位，取得助理工程师职称后，从事本专业技术工作满 1 年。

（二）工作能力（经历）条件。

熟练掌握并灵活运用本专业基础理论和专业技术知识，熟悉本专业技术标准和规程，了解本专业新技术、新工艺、新设备、新材料的现状和发展趋势，取得有实用价值的技术成果；具有一定的技术研究能力，能够撰写为解决复杂技术问题的研究报告；具有指导助理工程师工作的能力。

食品工艺工程专业：对食品产业政策法规和产品标准较为熟悉，具有一定的解决较复杂食品工艺相关技术问题的能力，在推进本单位新产品开发、产品质量提升、技术创新和品牌建设等工作中取得有实用价值的技术成果，取得食品工业企业诚信管理体系内审员资格（以证书为准）。

食品安全工程专业：对食品安全相关法律法规、食品安全国家标准以及行业、地方、团体等相关标准较熟悉，掌握食品生产

技术管理、食品安全风险监测与评估、生产经营质量监管、产品追溯和食品安全检验相关新方法、新技术；取得食品工业企业诚信管理体系内审员资格（以证书为准）并参与体系建设；具有一定的解决较复杂食品安全问题和开展相关技术研究的能力，能够撰写为解决复杂技术问题的研究报告，并取得有实用价值的技术成果。

食品营养工程专业：对食品产业和国民膳食营养相关法规政策标准较熟悉，具有一定的指导各类人群均衡膳食，分析、评价和设计开发营养健康产品的能力，以及解决较复杂的食品营养方面技术问题的能力；在推进本单位实施“三品”战略中取得有实用价值的技术成果，取得食品工业企业诚信管理体系内审员资格（以证书为准）。

从事本专业技术工作期间，符合下列条件之一：

1.参加市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织立项并结题的科学研究项目、新产品科技攻关或研究开发的全过程，完成情况较好。

2.作为本专业新工艺、新技术、新产品的研究开发项目的主要参加人员，参与项目实施全过程，具有解决较复杂问题的能力。

3.掌握本专业技术或管理方法，负责或组织处理过技术或管理中出现的较复杂问题2项以上，并取得较好效果。

4.参加本企业生产技术改造或创新工作2项以上，成绩较突出。

5.参加本企业本专业相关标准、技术规范、管理规定等文件的编写。

（三）业绩成果条件。

从事本专业技术工作期间，符合下列条件之二项:

1.本专业市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协(学)会的科学技术、工程技术、优秀新产品、优秀专利等奖项获奖项目的完成人（特、一等奖排名前5，二等奖排名前3），或本人被评为省级以上食品行业科技创新先进工作者（均以获奖证书为准）。

2.获得本专业发明专利（发明人）或具有较好经济效益或社会效益的实用新型专利（排名前3）1项以上。

3.参加完成产品开发、技术创新、技术改造或成果推广等技术项目1项以上，取得较好的经济效益或社会效益，并经市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价认可。

4.参加完成本专业有技术难度的创新项目或技术改造项目 1项以上，通过验收后得到企业认可并推广实施，取得一定的社会效益或经济效益。

5.在生产、技术管理中采取了有效措施，使本企业产品质量、企业管理水平有明显提高，经济效益较显著，并经市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价认可。

6.参加完成市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的制定或修改本专业相关规程、标准、技术规范等工作1项以上。

7.参加市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的食品类职业技能竞赛并取得荣誉称号（以获奖证书为准）。

8.在本单位实施“三品”战略中，参加产品生产管理和质量提升工作，有2项以上产品被推荐为省级以上行业名牌产品或特色食品。

9.作为主要参加人员，完成制（修）订发布的企业标准2项以上。

（四）学术成果条件。

从事本专业技术工作期间，符合下列条件之一：

1.在公开发行的本专业相关刊物上发表论文或科普文章2篇以上（独撰或第一作者，下同）。

2.在公开发行的本专业相关刊物上发表论文或科普文章1篇，以及撰写为解决技术问题的专项技术分析（论证）报告2篇以上（独撰或第一作者，得到单位主要负责人、技术负责人或2名具有本专业或相近专业高级职称人员的推荐）。

3.独立撰写或作为主要撰写人完成与本专业相关的技术研究报告、软课题研究报告或技术工作总结2篇以上，经省级食品行业协（学）会评价，确认具有一定实用性或技术创新性。

4.独立撰写或作为主要撰写人完成本单位与本专业相关的技

术规范、规程、标准或教材、技术手册编写或修订（已公布或出版发行）2项以上。

四、高级工程师

（一）学历资历条件。

符合下列条件之一:

1.具备博士学位，从事本专业技术工作满2年。

2.具备硕士学位，或第二学士学位，或大学本科学历，或学士学位，取得工程师职称后，从事本专业技术工作满5年。

3.具备本专业或相关专业的工程类博士专业学位，从事本专业技术工作满1年。

4.不具备上述学历条件，取得工程师职称后，从事本专业技术工作满 5 年；或具备上述学历条件，取得工程师职称后，从事本专业技术工作满 3 年。任现职期间，符合下列条件之一，可由 2 名本专业或相近专业正高级工程师推荐破格申报。

（1）作为本专业重点工程设计、建设或科研攻关项目的主要完成人，解决了关键性技术问题，且取得较好的经济效益或社会效益，经省级以上食品行业协（学）会评价，技术创新性有 1 项以上达到国内领先水平或2项以上达到国内先进水平。

（2）作为主要完成人取得本专业发明专利2项以上，已获得运用推广，并通过省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，确认取得较好的经济效益或社会效益。

（3）本专业国家科学技术奖、中国专利奖等奖项获奖项目的

参加人员。

（4）本专业省（部）级科技奖项获奖项目的主要完成人。

（5）在国际合作和产业发展中做出突出贡献，获得市（厅）级以上党组织或广东省食品医药行业联合党委授予优秀共产党员、优秀党务工作者等称号，或省级以上政府部门授予劳动模范、五一劳动奖章、三八红旗手、食品行业科技创新发展卓越领导者等荣誉，或通过市（厅）级以上政府部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，证明本人在食品产业发展中做出了突出贡献，经公示无异议。

（二）工作能力（经历）条件。

系统掌握专业基础理论和专业技术知识，具有跟踪本专业科技发展前沿水平的能力，熟练运用本专业标准和规程，在相关领域取得重要成果；能够指导工程师或研究生的工作和学习，在指导、培养中青年技术骨干中发挥重要作用。

食品工艺工程专业：能够主持或作为技术骨干完成较大型食品工程建设，解决本专业较复杂工艺技术、设备或管理问题；推进本单位实施“三品”战略，开展本专业科技创新研究，取得较好的经济效益或社会效益；作为主要成员参与本单位食品工业企业诚信管理体系建设，保障产品工艺可靠、品质稳定。

食品安全工程专业：能够主持或作为技术骨干开展本单位食品安全技术和管理相关工作，解决涉及食品安全的较复杂技术和管理问题；具有开展食品安全新技术、新方法、新设备研究

的能力，取得有实用价值的技术成果；作为主要成员参与本单位食品工业企业诚信管理体系建设，强化企业食品安全风险管控能力。

食品营养工程专业：能够主持或作为技术骨干开展各类人群营养指导、分析与评价和营养健康产品的设计开发；具有开展食品营养相关技术研究和解决复杂问题的能力，在推进本单位实施“三品”战略中取得了较好的经济效益或社会效益；作为主要成员参与本单位食品工业企业诚信管理体系建设，保障产品工艺可靠、品质稳定，符合营养健康的食品产业发展趋势。

任现职期间，同时符合下列条件第 1 项，及第 2 至 7 项中的一项以上:

1.取得食品工业企业诚信管理体系评价员资格(以证书为准)，有体系评价工作的经历。

2.作为项目技术负责人或技术骨干，参加 1 项以上省（部）级以上科研项目攻关的全过程，完成任务较好或得到推广应用。

3.主持或作为技术骨干，参加 2 项以上本行业有较高难度、较复杂的新工艺、新技术、新产品的研究开发，并得到推广应用，取得较好的经济效益或社会效益。

4.作为主要参加人员，参加 1 项以上大型工程、3 项以上中型工程或 2 项以上大型工程的分项项目的设计。

5.作为主要起草人，承担 1 项以上本专业国家、行业、地方标准，或 2 项以上团体标准的制（修）订工作，负责其中主要技术

内容的撰写或实验验证工作。

6.在食品企业的生产、技术、质量管理或新产品、新工艺设计中，作为技术骨干参与处理生产过程中的重大问题，或解决疑难技术问题，或负责消化、吸收引进的国外先进技术或设备。

7.参加本单位重大技术改造项目或省（部）级政府部门组织推广的先进技术项目，实施效果良好。

（三）业绩成果条件。

任现职期间，同时符合下列条件第1至3项三项，及第4至12项中的一项以上:

1.在实施“三品”战略中主持或者作为技术骨干参与2项以上新产品开发，并被推荐为省级食品行业优秀新产品，列入广东省工业和信息化厅发布的《广东消费品供给指南》；或1项以上科技创新成果获省级以上行业科学技术奖、优秀设计或优质工程等专项奖（特、一等奖排名前5，二等奖排名前3）；或本人获省级以上食品行业科技创新先进个人称号。

2.在实施“三品”战略中主持或者作为技术骨干参与产品生产管理和质量提升工作，有2项以上产品被推荐为省级以上行业名牌产品或特色食品。

3.作为诚信体系负责人或诚信小组主要成员，推进本单位食品工业企业诚信管理体系建立、运行和持续改进，并通过体系评价（以证书为准）。

4.主持或作为主要完成人，完成本专业1项以上大型或2项

以上中型技术项目的可行性研究、设计、实施及项目管理与监督，通过市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价或验收。

5.主持或作为主要完成人，完成 1 项以上市（厅）级以上食品行业重大科技项目，或完成 1 项以上市（厅）级以上食品行业重点引进项目的消化、吸收，有明显的创新性，并通过市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价或验收。

6.主持或作为技术骨干完成 1 项以上食品安全相关技术攻关项目，并通过省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价或验收。

7.主持或作为主要完成人，完成本专业相关新技术、新工艺、新设备、新材料开发等 1 项以上，并已投入应用，经济效益或社会效益较好，并经省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，确认其技术创新性处于国内领先水平。

8.主持或作为主要完成人，完成本单位 2 项以上技术改造、技术创新、工艺优化项目；或在本专业工程设计、施工或设备运行和维护中，解决关键问题，取得较好的经济效益或社会效益。

9.作为第一发明人，获得 1 项以上发明专利或 3 项以上实用新型专利。

10.主持或作为主要人员策划组织本专业相关中型以上（200 人以上）技术交流活动（研讨会、论坛等）；或出席本专业中型

以上技术交流活动，并发表专题演讲。

11.被认定为市级（不含县级市）以上食品技艺类非物质文化遗产项目代表性传承人（以证书为准）。

12.参加省级以上食品类职业技能竞赛并取得前 5 名的成绩（以证书为准）。

（四）学术成果条件。

任现职期间，符合下列条件之一：

1.公开出版本专业专著或译著 1 部（独著或合著，本人撰写不少于 5 万字）。

2.在公开发行的本专业相关刊物上发表论文或科普文章 2 篇以上（独撰或第一作者，下同）。

3.在公开发行的本专业相关刊物上发表论文或科普文章 1 篇，以及撰写为解决复杂疑难技术问题的有较高水平的专项技术分析（论证）报告 2 篇以上（独撰或第一作者，得到单位主要负责人、技术负责人或 2 名具有本专业或相近专业正高级职称人员的推荐）。

4.独立撰写或作为主要撰写人完成与本专业相关的技术研究报告、软课题研究报告或技术工作总结 2 篇以上，经省级食品行业协（学）会评价，确认具有较高的学术水平、实用性或技术创新性。

5.主持或作为主要成员完成本专业相关技术规范、规程、标准（国家标准、地方标准、行业标准或团体标准）、教材、技术手

册的编写或修订（已公布或出版发行）2项以上。

五、正高级工程师

（一）学历资历条件。

符合下列条件之一:

1.具备本科以上学历或学士以上学位，取得高级工程师职称后，从事本专业技术工作满5年。

2.不具备上述学历、年限条件，取得高级工程师职称后，符合下列条件之一，可由2名本专业或相近专业正高级工程师推荐破格申报。

（1）在国际合作和产业发展中做出突出贡献，获得市（厅）级以上党组织或广东省食品医药行业联合党委授予的优秀共产党员、优秀党务工作者等称号，或省级以上政府部门授予的劳动模范、五一劳动奖章、三八红旗手及食品行业科技创新卓越领导者等荣誉，或通过市（厅）级以上政府部门或省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，证明本人在食品产业发展中做出了突出贡献，经社会公示无异议。

（2）国家级科技成果奖或省（部）级科技成果一、二等奖获奖项目的主要完成人。

（3）获国家或省批准的有突出贡献的中青年专家称号者（含享受政府特殊津贴专家）。

（4）主持完成本行业重点工程设计、建设或科研攻关项目，解决了关键技术问题并取得明显的经济效益或社会效益，经省级

以上食品行业协（学）会组织的评价，技术创新性有 1 项以上达到国际先进水平或 2 项以上达到国内领先水平。

（5）主持或指导市级以上本行业实施“三品”战略、开展食品工业企业诚信管理体系建设，申报食品类非物质文化遗产项目，贡献突出，经 3 名具有本专业正高级职称人员推荐，通过市级以上行业主管部门或省级以上食品行业协（学）会的评价认可。

（二）工作能力（经历）条件。

具有全面系统的专业理论和实践经验，科研水平、学术造诣高，科学实践能力强；全面掌握本专业国内外前沿发展动态，具有引领本专业科技发展前沿水平的能力；已取得本专业重大理论研究成果和关键技术突破，或在相关领域取得创新性研究成果，推动了本专业发展；在本专业领域具有较高的知名度和影响力，在突破关键核心技术和自主创新方面有突出贡献；能够指导高级工程师的工作和学习，在培养中青年技术骨干中做出突出贡献。

食品工艺工程专业：具有主持大型食品工程设计和建设项目，解决复杂的工艺技术、设备或管理问题的突出能力；在食品工艺相关技术研究方面，取得显著的经济效益或社会效益。

食品安全工程专业：具有主持开展本单位食品安全相关工作，解决复杂的食品安全技术和管理问题的突出能力；在食品安全新技术、新方法研究中，取得实用性、创新性突出的技术成果，提

升食品安全管控能力。

食品营养工程专业：具有主持开展食品营养设计与评价、特殊食品（含婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医疗用途食品）研发与生产、餐饮食品加工，以及解决复杂的食品营养相关技术问题的突出能力；在食品营养领域研究方面，取得显著经济效益或社会效益。

任现职期间，同时符合下列条件第 1 项，及第 2 至 8 项中的一项以上:

1.作为食品工业企业诚信管理体系评价员，每年参加 2 次以上体系评价工作；或作为本专业专家评委，参加 1 次以上省级以上“三品”战略项目评价工作。

2.作为本专业技术负责人，主持完成国家级或省（部）级重大工程项目、技术攻关项目、研究项目 1 项以上，或大型工程项目、技术攻关项目、研究项目 2 项以上，解决了关键技术问题。

3.作为本专业技术负责人，主持完成重大科技成果转化工作，解决关键技术问题或重大疑难问题，取得显著的经济效益或社会效益。

4.主持或作为技术骨干，完成 2 项以上本行业有很高难度、很复杂的新工艺、新技术、新设备、新材料的研究开发，并得到推广应用，取得较好的经济效益或社会效益。

5.担任 1 项以上大型工程项目设计、3 项以上中型工程项目设计的技术负责人，或 2 项以上大型工程项目设计的分项技术负

责人。

6.主持或作为技术骨干，完成编制本专业1项以上省（部）级行业规划或企业重大技术改造规划，并被采用；或作为主要起草人参与制定本行业、本企业的中长期发展规划或技术文件2项以上，实施效果良好。

7.主持或作为主要参加人员，承担1项以上国家、行业、地方标准，或2项以上团体标准的制（修）订工作。

8.在食品企业工程建设、生产、技术、质量管理中，主持处理过本专业相关重大问题，或解决过疑难技术问题，或消化、吸收引进国外先进技术或设备。

（三）业绩成果条件。

任现职期间，同时符合下列条件第1至3项三项，及第4至11项中的两项以上:

1.取得食品工业企业诚信管理体系评价员资格，指导2家以上企业建立食品工业企业诚信管理体系，并通过评价。

2.在实施“三品”战略中主持3项以上新产品开发，并被推荐为省级以上食品行业优秀新产品，列入广东省工业和信息化厅发布的《广东消费品供给指南》；或2项以上科技创新成果获省级以上行业科学技术奖、专利奖、优秀设计或优质工程等专项奖（特、一等奖排名前3，二等奖排名前1）；或本人获省级以上食品行业科技创新卓越领导者称号。

3.在实施“三品”战略中主持产品生产管理和质量提升工作，

有2项以上产品被推荐为省级以上行业名牌产品或特色食品。

4.作为主要完成人，完成的本专业领域科技项目，获得省（部）级科技奖一、二等奖1项以上（一等奖排名前5，二等奖排名前3）。

5.作为第一发明人，获得本专业领域2项以上发明专利，经省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，确认具有显著经济效益或社会效益。

6.作为技术负责人，研制开发的2项以上本专业领域的新工艺、新技术、新设备、新材料等已投入应用，经济效益或社会效益显著，并经省级以上食品行业协（学）会专家评价，确认在技术创新性处于国内领先水平。

7.作为技术负责人，主持2项以上食品安全相关技术攻关，并通过省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价或验收。

8.作为技术负责人，完成的本专业领域重点研究项目技术报告，经省级以上食品行业协（学）会组织的专家评价，研究过程（包括调研、设计、测试等）数据齐全、准确，研究方法合理，研究结论可靠，成果达到国内领先水平。

9.主持制（修）订发布实施或公开出版的本专业国家、行业、地方标准1项以上，或团体标准2项以上，或技术规范、科普教材2项以上。

10.主持或作为主要参加人员参与粤港澳大湾区食品产业工程技术项目建设，取得显著经济效益或社会效益，并通过省级以

上食品行业协（学）会组织的专家评价或验收。

11.主持或作为主要参加人员，策划组织本专业相关大型（400人以上）技术交流活动（研讨会、论坛等）的，或出席本专业大型技术交流活动，并发表专题演讲。

（四）学术成果条件。

任现职期间，符合下列条件之一：

1.公开出版本专业专著或译著 1 部（独著，文字量不少于 5 万字）。

2.公开出版本专业专著或译著 1 部（合著或合译），以及在本专业相关刊物公开发表论文或科普文章 1 篇以上（独撰或第一作者，下同）。

3.在本专业相关刊物公开发表论文或科普文章 3 篇以上。

4.在本专业相关刊物公开发表论文或科普文章 2 篇以上，以及获得具有较高价值的发明专利（排名前 3）1 项以上、或主持或作为主要成员完成本专业相关技术规范、规程、标准（国家标准、地方标准、行业标准或团体标准）、教材、技术手册的编写或修订（已公布或出版发行）1 项以上。

5.在本专业相关刊物公开发表论文或科普文章 1 篇以上，以及独立撰写或作为第一撰写人完成与本专业相关的技术研究报告、软课题研究报告或技术工作总结 2 篇以上，经省级食品行业协（学）会评价，确认具有很强的学术水平、实用性或很高的技术创新性。

第四章　附则

一、技工院校中级工班、高级工班、预备技师（技师）班毕业，可分别按相当于中专、大专、本科学历申报相应职称。相关高技能人才申报本专业工程技术职称标准条件另行制定。

二、本标准条件由广东省人力资源和社会保障厅负责解释。

三、本标准条件自2020年2月1日起实施，有效期5年。与本标准条件有关的词语或概念的解释见附录。

附录：相关词语或概念的解释

1.本行业（食品行业）：指以农、林、牧、渔业产品为原料进行食品生产、经营和烹饪等活动，以及集合与此相关的设备制造、包装设计、食品添加剂、食品检验等的行业。如无特别说明，本标准条件所列业绩、学术、奖项等成果均为与本专业相关的成果。

2.食品工业企业诚信管理体系（IMS）：是指按照国家标准《食品工业企业诚信管理体系》（GB/T 33300）要求建立的食品工业企业管理体系。

3.“三品”：指国务院办公厅《关于开展消费品工业“三品”专项行动营造良好市场环境的若干意见》（国办发〔2016〕40号）确定的“三品”，即“增品种”、“提品质”、“创品牌”。

4.市级：指行政区划为地级以上市（不含直辖市）。

5.冠有“以上”的均含本级或本数量。如“市（厅）级以上”含市（厅）级，“3年以上”含3年。

6.学历（学位）：指国家教育行政主管部门认可的学历（学位）。

7.资历：指从取得现职称起至申报当年止，所从事本专业技术工作的时间，截止时间点以每年度通知为准，按周年计算。在此期间全脱产学习者，应扣除其全脱产学习的时间。

8.主持：领导项目团队开展工作，在项目工作中起到主导和带头作用，主持人对项目负总责。一般指项目的工程负责人、技术负责人、主要涉及人等。

9.技术骨干、主要参加人员、主要起草人、主要撰写人：指在项目组中起到主导作用，在项目研究报告、奖励证书等能证明业绩成果并记载团队人员组成的文件材料中，署名排序前3名者。

10.参加完成：指在项目组内，在项目负责人的带领下，参加项目全过程并承担技术性工作的完成人，其认定条件为该人员在项目成果报告所列名单中的参加人员，排序不限。

11.经济效益：指通过利用某个工作项目所产生的，可以用经济统计指标计算和表现的效益。

12.较好的经济效益：指某项工作产生的收益增幅超过本行业平均水平的20%以上。

13.社会效益：指通过利用某个工作项目所产生的，经过有关主管部门或省级以上行业协（学）会组织专家评价认可的改善环境、劳动、生活条件、节能、降耗、增强国力等的效益，以及有利于贯彻党和国家方针政策，有利于国民经济和社会发展的效益。

14.关键性问题：指涉及本专业领域的关键技术，在完成项目任务中起决定性作用的技术问题。

15.疑难问题：指专业技术中出现暂不分明，难以确定的，无现成办法可解决的技术难题，须通过分析探索、科研实验等手段才能找出解决办法的问题。

16.技术水平：即专业技术工作能力，一般指通过工作经历、业绩、考试、答辩等形式反映，并经专家评价、鉴定确认的水平、能力。

17.科技成果奖项：指国家级、省级和市级科学技术奖，中国专利奖，省级专利奖及国家级、省级有关政府部门或社会组织的行业科学技术奖项（省级社会组织需取得省民政厅认定的3A级以上资质）。

18.学术专著：指取得ISBN统一书号，公开出版发行的专业学术专著或译著。具有特定的研究对象，概念准确，反映研究对象规律，并构成一定体系，属作者创造性思维的学术著作。其学术水平（价值）由专家公正、公平、全面地评定。凡文章汇编、资料手册、一般编译著作，普通教材、普通工具书不能视为学术、技术专著。

19.论文：指在取得出版刊号（CN或ISSN）的专业期刊上公开发表本专业研究性学术文章。国外公开发行的科技刊物参照执行。凡对业务工作现象进行一般描述、介绍、报道的文章不能视为论文。所有的清样稿、论文录用通知（证明）不能作为已发表论文的依据。

20.科普专著、文章：指把已有的科学知识、科学方法、科学实践经验，以及融于其中的科学思想和精神，用通俗易懂的语言予以表述，具有公众宣教作用，取得ISBN统一书号，公开出版发行的专著，或在取得出版刊号（CN或ISSN）的刊物上公开发表的本专业具有科学普及性的文章。所有的清样稿、录用通知（证明）不能作为已出版的科普专著或已发表的科普文章的依据。

21.软课题：是指以理论、方法、机制、技术或关键参数或以

新产品的可行性研究、系统解决方案或关键技术为开发目标，研究提出解决问题或方案优化的建议，以研究报告为成果形式的项目；以及根据本单位规划和市场前景进行用户需求、系统需求研究，以需求报告为成果形式的项目工作；或以研制原型样机用于技术论证、功能演示为目标的项目。一般由一个承担单位完成项目任务。

22.主要作者、主要撰写人：指本专业学术专著或译著的具体组织者，对该著作的学术、技术问题起把关作用。其个人承担的编著字数必须占总字数的20%以上。

公开方式：主动公开

广东省人力资源和社会保障厅办公室　　2019年12月25日印发