

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



# 广州市番禺区民营企业协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

## 智能餐厨设备使用及管理人员技术培训规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广州市番禺区民营企业协会 发布



目 次

前言 ..... II

引言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 总体要求 ..... 1

    4.1 培训目标 ..... 1

    4.2 培训原则 ..... 1

        4.2.1 实效性原则 ..... 1

        4.2.2 灵活性原则 ..... 1

        4.2.3 规范性原则 ..... 1

5 培训对象 ..... 1

6 培训内容及方式 ..... 2

7 培训实施 ..... 2

    7.1 培训方案 ..... 2

    7.2 培训准备 ..... 2

    7.3 培训开展 ..... 3

    7.4 培训考核 ..... 3

8 培训档案 ..... 3

9 评价与改进 ..... 3

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 引 言

在国家大力推进智能制造的战略背景下，智能餐厨设备正迎来前所未有的发展机遇。《“十四五”智能制造发展规划》明确提出要加快智能装备在民生领域的创新应用。《“十四五”机器人产业发展规划》则着重强调服务机器人在家庭场景中的示范推广，为智能餐厨设备的发展提供了明确的政策指引。

广州市番禺区积极响应国家战略部署，在《番禺区2025年全面深化改革工作要点》中特别提出要“打造公平有序、创新活跃的餐厨及食品行业生态，按照政府引导、市场主导的原则，推动建立健全集合推广应用、场景运营、技术培训和售后服务为一体的智能餐厨推广应用新模式”，通过政策引导和市场驱动相结合，推动智能餐厨设备与配套服务的协同发展。

智能餐厨设备产业的快速发展亟需规范化、标准化运作，行业的发展需要标准引领，以推动“中国制造”向“中国智造”转型升级，引领产业高质量发展。



# 智能餐厨设备使用及管理人员技术培训规范

## 1 范围

本文件规定了智能餐厨设备使用及管理人员技术培训的术语和定义、总体要求、培训对象、培训内容、培训方式、培训实施、培训档案以及评价与改进。

本文件适用于智能餐厨设备的使用及管理培训。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 云餐工程师

具备烹饪手艺，能熟练使用智能餐厨设备制作、调试餐品，并能开展设备基础维护保养和维修的人员。

## 4 总体要求

### 4.1 培训目标

培养智能餐厨设备产业复合型人才，促进就业创业，服务产业高质量发展。

### 4.2 培训原则

#### 4.2.1 实效性原则

注重理论与实践相结合，强化能力培养，提高培训效果。

#### 4.2.2 灵活性原则

可结合设备特点和自身优势，开发智能餐厨设备产业特色培训课程。

#### 4.2.3 规范性原则

突出培训工作的科学性和规范性，加强教学管理，严格考勤制度和考核纪律。

## 5 培训对象

### 5.1 培训对象包括以下3类：

- 云餐工程师；
- 技术人员；
- 管理人员。

### 5.2 不同培训对象的职业技能要求应符合表1规定。

表 1 职业技能要求

| 培训对象  | 职业技能要求                                                                                                                                    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 云餐工程师 | 1. 掌握食品安全知识；<br>2. 能熟练操作设备完成餐品制作；<br>3. 能熟练操作设备的软件交互平台完成餐品的味道调试；<br>4. 能够完成设备的日常清洁、常用配件拆装和周期性维护保养；<br>5. 能够修理设备的常见故障。                     |
| 技术人员  | 1. 能熟练安装设备和水电网组件；<br>2. 能熟练完成设备的通电调试和各项功能测试；<br>3. 能熟练完成设备的清洁、配件拆装和维护保养；<br>4. 熟悉设备结构，掌握各个功能模块的运行原理，能熟练完成设备的拆解；<br>5. 熟悉设备故障类型，可完成设备维修作业。 |
| 管理人员  | 1. 熟悉设备管理流程，熟练完成设备管理工作；<br>2. 能够采集设备后台数据，对数据进行整理、归类、分析和汇总。                                                                                |

## 6 培训内容及方式

培训内容及方式见表2。

表 2 培训内容及方式

| 培训对象  | 培训内容                            | 培训方式      |
|-------|---------------------------------|-----------|
| 云餐工程师 | 食品安全法律法规                        | 理论培训      |
|       | 设备操作                            | 理论培训、实操培训 |
|       | 食品配方（菜谱）编辑指南                    |           |
|       | 设备每日清洁规范                        |           |
|       | 设备功能模块以及运动机构的周期性保养和维护（日/周/月检内容） |           |
|       | 常用配件拆装说明                        |           |
| 技术人员  | 常见故障代码及维修方法                     | 理论培训、实操培训 |
|       | 设备结构原理与功能模块解析                   |           |
|       | 设备安装规范                          |           |
|       | 设备水电测试规范                        |           |
|       | 设备清洁要求                          |           |
|       | 设备功能模块以及运动机构的周期性保养和维护（日/周/月检内容） |           |
| 管理人员  | 设备维修规范及方法                       | 理论培训      |
|       | 设备校准规定                          |           |
|       | 设备标签标识管理规定                      |           |
|       | 设备状态管理规定                        |           |
|       | 后台数据整理、归类、分析和汇总方法               | 理论培训、实操培训 |

## 7 培训实施

### 7.1 培训方案

应制定培训方案，内容应包括但不限于：

- 培训对象及人数；
- 培训时间、地点；
- 培训内容及课时安排；
- 培训师资与教材；
- 考核方式。

### 7.2 培训准备

7.2.1 应按培训方案确定培训老师、培训教材、培训场地及配套设备设施。

7.2.2 培训老师应具备以下资质：

- a) 从事智能餐厨设备领域相关工作满3年以上；
- b) 取得相关工作的中级以上专业技术资格或同等资历；
- c) 语言表达清晰，普通话标准。

### 7.3 培训开展

7.3.1 培训时应使用普通话，并注重与培训对象互动。

7.3.2 培训方式应注重理论与实践相结合，可综合运用多媒体、案例教学、情景模拟等形式。

7.3.3 应做好培训期间的安全保障工作。

### 7.4 培训考核

7.4.1 应对培训对象的上课情况进行统计。

7.4.2 应根据培训需要，运用理论考试和实操考核等多种方式进行考核。

7.4.3 培训对象考核合格的，应发放培训合格证明或证书。

## 8 培训档案

8.1 应建立培训档案，档案应至少包含以下内容：

- a) 培训方案；
- b) 培训通知；
- c) 学员登记表；
- d) 培训课程资料；
- e) 培训签到记录；
- f) 培训考核资料。

8.2 培训档案应至少保存1年。

## 9 评价与改进

9.1 组织培训对象在培训结束前进行满意度调查，调查内容应包括但不限于以下方面：

- a) 培训内容的实用性；
- b) 课程设置的合理性；
- c) 教学方法的针对性；
- d) 培训老师的专业性；
- e) 后勤服务的有序性；
- f) 其他意见和建议。

9.2 应建立监督渠道，如在培训场所设立意见箱、公布投诉电话等，并及时处理收到的意见、建议和投诉。

9.3 应及时了解和分析培训对象的意见和建议，并提出改进措施。