|  |
| --- |
|  |

附件

2021年第一批专项职业能力考核规范（共15个）

糯米甜酒制作专项职业能力考核规范

一、定义

将糯米浸泡蒸煮成熟饭，加上甜酒曲和温水拌匀后，密封在容器里使之发酵成糯米甜酒（醪糟）的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：糯米甜酒制作 职业领域：白酒酿造工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）制作准备 | 1.能检查制作的工器具是否完备2.能进行工器具、操作台、个人等的卫生清洁和消毒工作3.能按要求准备好制作糯米甜酒的主辅料4.操作程序符合食品卫生要求5.能在工作中保持整洁 | 1.工器具知识2.食品营养知识3.食品安全卫生知识4.糯米甜酒主辅料使用知识5.糯米甜酒饮食文化知识6.安全生产知识 | 10% |
| （二）糯米的浸泡及蒸制 | 1.能掌握泡米的时间、技艺2.能掌握蒸制的时间、火候 | 1.糯米种类知识2.食品蒸煮加工知识 | 30% |
| （三）糯米熟饭的拌料、发酵 | 1.能掌握给糯米熟饭加入甜酒曲和温水的时间、温度、用量、搅拌的注意事项2.能选择并检查发酵容器是否清洁3.能将拌好的糯米饭放在发酵容器后进行密封和储存发酵4.能根据糯米甜酒（醪糟）成品标准控制好发酵的时间和温度等环节5.能通过感官检验等方法对甜酒进行成品判定 | 1.发酵容器要求知识2.酒类发酵知识3.糯米甜酒（醪糟）品质标准知识 | 50% |
| （四）收档工作 | 1.能将剩余的制作原料等归类保存2.能做好岗位的清洁卫生3.能按规定关闭厨房水、电、气开关 | 1.食品卫生知识2.安全生产知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为120min。

（四）鉴定场地和设备要求

鉴定场地不少于60平方米，满足鉴定所需材料、设备和工具等要求，并具备通风、照明、防蝇蚊纱窗和给排水等厨房卫生条件。

五色糯米饭制作专项职业能力考核规范

一、定义

用天然染料植物提取的汁水将糯米浸染后蒸熟成为五种不同颜色糯米饭的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：五色糯米饭制作 职业领域：其他食品、饮料生产加工人员 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）制作准备 | 1.能检查制作的工器具是否完备2.能进行工器具、操作台、个人等的卫生清洁和消毒工作3.能按要求准备好制作五色糯米饭的主辅料4.操作程序符合食品卫生要求5.能在工作中保持整洁 | 1.工器具知识2.食品营养知识3.食品安全卫生知识4.五色糯米饭主辅料使用知识5.五色糯米饭饮食文化知识6.安全生产知识 | 10% |
| （二）染料植物汁水的制成 | 1.能准备齐全取汁工具2.能分辨染料植物的品种、特征、是否新鲜等3.能掌握每一种染料植物的取汁方法和完成取汁4.能计算加工中需要添加的水量，使制成的汁水颜色鲜艳 | 1.工器具知识2.染料植物知识3.植物汁水提取加工知识 | 20% |
| （三）糯米的浸泡 | 1.能计算泡米需要汁水的用量2.能根据上色的程度控制好泡米的时间3.能掌握泡米中颜色不佳的处理方法,使泡好的糯米颜色鲜艳 | 1.糯米种类知识2.糯米浸泡染色知识 | 20% |
| （四）五色糯米饭的造型摆放 | 1.能选择合适的五色糯米盛装蒸煮容器2.能根据民族民俗习惯等设计摆出相应的五色糯米饭造型，并说明寓意3.能在五色糯米饭中加入搭配其它食材，使口味多样化 | 1.壮族等民族民俗知识2.色彩造型设计知识3.食材搭配知识 | 20% |
| （五）五色糯米饭的蒸煮 | 1.能根据五色糯米饭的食材成分控制好蒸煮的时间和火候2.能通过感官检验对五色糯米饭进行成品判定 | 1.食品蒸煮加工知识2.食品营养知识3.五色糯米饭成品品质标准 | 20% |
| （六）收档工作 | 1.能将剩余的制作原料等归类保存2.能做好岗位的清洁卫生3.能按规定关闭厨房水、电、气开关 | 1.食品卫生知识2.安全生产知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为120min。

（四）鉴定场地和设备要求

鉴定场地不少于60平方米，满足鉴定所需材料、设备和工具等要求，并具备通风、照明、防蝇蚊纱窗和给排水等厨房卫生条件。

燕窝加工专项职业能力考核规范

一、定义

利用燕窝加工工具，对毛燕进行挑毛除杂，净燕定型的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：燕窝加工 职业领域： |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）行为规范 |  1.个人着装及卫生清洁符合生产要求 2.能对工作器具、工作台进行清洁消毒 | 1.《中华人民共和国食品安全法》2.《车间生产管理制度》 | 5% |
| （二）毛燕识别 | 能区分燕盏的轻、中、重毛等级 | 燕窝加工材料的质量鉴别知识 | 5% |
| （三）毛燕泡发 | 1.能掌握好泡发所需毛巾的湿度2.能掌握好毛燕燕盏泡水的时间3.能掌握用毛刷、镊子处理燕盏上杂质的技巧 | 1.毛燕结构认识2.毛燕泡发技巧 | 25% |
| （四）毛燕挑毛 | 1.能判定毛燕等级2.能根据燕盏等级选择挑毛方式3.能用工具进行正确挑毛，掌握挑毛技巧4.能检查燕盏洁净度 | 1.毛燕挑毛知识2.轻毛干挑法3.重毛湿洗法4.燕盏清洗法5.燕盏修剪技巧6.燕窝洁净度辨识知识7.毛燕分级判断知识 | 25% |
| （五）燕碎挑毛 | 1.能掌握清洗燕碎技巧2.能清除清洗后的燕碎细毛3.能检查燕碎洁净度 | 1.燕碎清洗法2.燕碎挑毛法3.燕碎洁净度辨识知识 | 15% |
| （六）燕盏维护 | 能进行燕盏完整定型 | 燕盏定型知识 | 25% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为50min。

（四）鉴定场地和设备要求

实际操作考场面积和设备、工具及其他备品数量，根据一次同时鉴定人数确定，考核场地符合燕窝加工卫生要求、通风要求、照明要求。

调饮茶制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用调饮设备器具将茶和其他食材、辅料按不同配方比例调制出各种果茶、奶茶等调饮茶的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：调饮茶制作 职业领域：餐饮服务 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识与技能 | 考核比重 |
| （一）仪容仪表及准备工作 | 1.能规范着装，仪容仪表整洁大方2.能进行工器具、操作台、个人等的卫生清洁和消毒工作3.能规范接待客户 | 1.着装及仪容仪表规范要求2.食品卫生安全知识3.服务礼仪技能 | 5% |
| （二）原料选配加工 | 1.能正确选用茶叶、辅料，做好制作前的各项准备工作2.能按比例搭配原料3.能正确使用各类器具 | 1.茶类冲泡、加工知识2.食材辅料半成品制作技能3.电器、电子器具等使用技法4.操作安全知识 | 30% |
| （三）调饮制作 | 1.能按配比规范调制茶饮2.能动作规范使用调饮器具3.能按客户要求进行包装打包 | 1.茶饮配方知识2.调制流程3.包装打包流程4.接待服务知识 | 45% |
| （四）设备器具及工作区域的清洁 | 1.具有快速清理整洁操作台能力2.能对食材进行分类储存3.能处理顾客投诉的问题 | 1.食品储藏知识2.清洁整理能力3.品饮鉴别技能4.食材鉴别能力5.顾客咨询及处理投诉问题能力6.常见问题处理知识 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核。鉴定时间为20min。

（四）鉴定场地设备要求

鉴定场地面积40平米以上，工位6-9个，光线良好，整洁干净、空气流通。应具备必备的制作设备、器具、茶类、食材辅料等；室内条件符合国家食品卫生安全有关规定。

**纹绣造型专项职业能力考核规范**

一、定义

能够运用纹绣专业工具和材料，通过对皮肤表层的消毒纹饰，达到对面部眉毛、眼线、唇部的纹饰造型美化的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与评价内容

|  |
| --- |
|  能力名称：纹绣造型 职业领域：美容师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）准备工作 | 1.能够对纹绣用具用品进行消毒2.能按要求对顾客操作部位进行消毒3.能按要求选择纹绣工具4.能根据客人的脸型和气质及需求设计出适合的形状和图案 | 1.安全、卫生知识2.消毒的基本知识3.色彩常识4.美学常识 | 15% |
| （二）纹绣造型设计 | 1.能按已设计好的形状定点、定型2.能准确使用纹绣工具和颜料对图案和形状进行上色3.能根据图案和不同的部位进行色彩的深浅调整 | 1.纹绣的设计手法和技巧2.上色的深浅、层次、线条的细致和流畅3.产品工具的选择 | 50% |
| （三）造型效果呈现 | 1.能够纹绣出具有立体感，自然美观的图案2.能够准确应用纹绣效果色彩3.纹眉、眼、唇左右对称4.符合现代审美要求 | 1.眉形、眼线、唇形与脸型搭配知识2.色彩运用的知识3.眉、眼、唇的标准比例4.脸型的标准比例分析 | 20% |
| （四）卫生与安全 | 1.工作结束后的清洁整理2.熟悉常规安全措施，防止意外伤害发生 | 1.卫生安全常识2.清洁卫生知识3.纹绣后的跟踪服务 | 15% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为90min。

（四）评价场地设备要求

操作场地光线充足，空气流通，整洁卫生，无干扰，具有安全防火措施，每个考生一个工位，每个工位不少于2平方米。场地具有满足15人以上同时进行评价需要的纹绣造型操作设备及相应的使用产品工具。

“麽乜”制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用模具、缝纫机、剪刀、针线等工具，对布料进行裁剪、缝合、填充、组装，制成“麽乜”手工艺品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称： “麽乜”制作 职业领域： 手绣工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）前期准备工作 | 1.能根据制作要求准备工器具2.能挑选原材料并处理干净2.能用不同尺寸模具裁剪出“麽乜”头、身、龙珠 | 1.艾草的挑选、处理知识3.成品外形的基础知识2.“麽乜”大小的裁剪处理4.工具的正确使用、安全规范操作知识 | 10％ |
| （二）缝制 | 1.能用缝纫机缝合成品身体和四肢2.能用针线手工缝合成品头部和龙珠 | 1.成品外形的匀称、美观2.缝纫机操作3.工具的正确使用、安全规范操作知识 | 20% |
| （三）填充和组合 | 1.能用工具分三层进行棉花、檀香、艾草的填充2.能将成品身、头、龙珠填充饱满、结实3.能用工具将身、头、龙珠进行缝合 | 1.成品制作规范要求2.美学知识3.缝针要求4.工具的正确使用、安全规范操作 | 50％ |
| （四）修饰 | 1.能按要求用工具对成品进行吊锥安装2.能缝制中国结装饰 | 1.“麽乜”修饰处理2.工具的正确使用、安全规范操作 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为150min。

（四）鉴定场地与设备要求

鉴定场地面积不小于100平方米，具备30个工作台，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。

绣球制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用剪刀、针线等工具，进行绘制、刺绣、缝合、填充、组装，制成绣球手工艺品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称： 绣球制作 职业领域： 手绣工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）前期准备工作 | 1.能根据制作要求准备工器具2.能裁剪制作出符合制作要求的叶瓣片和叶瓣托  | 1.绣球外形的基础知识 2.绣球大小的基础处理、裁剪3.工具的正确使用、安全规范操作知识。 | 10％ |
| （二）制作 | 1.能在叶瓣上设计并绘出花、鸟、鱼等吉祥图案2.能运用刺绣手法绣出逼真、精细的图案。3.能进行叶瓣片、托组合缝制4.能填充、压实绣瓣瓣体5.能进行绣瓣组合拼缝，制作出成品球体 | 1.美学知识2.绘画知识3.刺绣知识4.工具的正确使用、安全规范操作知识。 | 70% |
| （三）修饰 | 能根据色调用途搭配相应配饰 | 1.鉴赏知识2.绣球修饰处理知识3.工具的正确使用、安全规范操作知识 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式采取实际技能操作考核，鉴定时间为150min。

（四）鉴定场地与设备要求

鉴定场地面积不小于100平方米，具备30个工作台，工位前后左右间隔一米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。

地方特色水果种植专项职业能力考核规范

一、定义

运用先进的栽培管理技术，在果树生长的特定时间内进行施肥、病虫防治、保花保果技术能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职就业、自主创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：地方特色水果种植 职业领域：水果栽培 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）基本知识 | 熟悉当地种植地方特色水果品种、特性、种植要求等 | 地方特色水果品种相关知识 | 10％ |
| （二）种植管理技术 | 1.掌握种植方法2.掌握育苗技术3.掌握整形修剪技术 | 1.种植相关知识2.育苗相关知识3.整形修剪技术 | 20％ |
| （三）基肥追肥等运用 | 1.能正确识别及运用基肥、追肥2.能利用微量元素多元肥提高产量和品质 | 1.基肥、追肥外形识别相关知识2.基肥、追肥在水果生长不同进其时期的使用方法3不同肥料搭配技巧 | 25％ |
| （四）保花保果素使用 | 1.能正确识别及使用保花保果素2.能将保花保果素与液态多元肥料配合使用 | 1.保花保果素基本知识2.保花保果素使用方法3.保花保果素与液态多元肥料配合使用方法 | 25％ |
| （五）病虫害防治 | 1.知悉常见的病害和虫害2.能进行病害和虫害防治3.能进行防治农药的配制和喷施 | 1.病害和虫害防治的基本知识2.农药配制的相关知识3.农药喷施的相关知识 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为30min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于60平方米，工位４个，每个工位距离大于１米；操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施，必备的设备、工具及材料。

兰花温室栽培专项职业能力考核规范

一、定义

运用组培和栽培技术及工具、物料，对兰花进行温室栽培的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称： 兰花温室栽培 职业领域： 花卉园艺师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）接种设备使用 | 1.能正确选用接种工器具2.能认识和使用无菌操作机台 | 接种设备的使用与认识 | 10％ |
| （二）灭菌消毒工作 | 1.能对工作台和工器具进行清洁消毒2.能对接种材料进行灭菌操作 | 1.接种设备灭菌方法的认识2.接种工具灭菌方法的认识3.无菌接种工作的方法认识 | 20% |
| （三）茎尖培养 | 1.能正确选择株植切下茎顶端2.能对切下的茎尖进行消毒、处理残留物3.能将茎尖切取成小芽块4.能按照兰花品种配置相应的培养基，进行接种5.能将培养形成的原球茎球状体切成小块并进行转移 | 1.组培对象的生长习性2.茎尖的处理方法3.组培对象的培养基知识4.组培对象的操作要求5.相应培养基的搭配认识 | 20％ |
| （四） 基质配制 | 1.能按要求选择花卉品种 2.能根据需要选择工具和物料 3.能根据需要选择或配制栽培基质 | 1.培对象的生长习性  2.栽培基质的特性、配制方法和要点。 | 10％ |
| （五）栽培 | 1.能选择成品花卉的观赏面并进行定植 2.能按要求对成品花卉进行浇灌，确保淋透定根水 | 1.栽培对象的繁殖方法 2.栽培对象的操作要求 3.种植和基质回填深度的 选择原则 | 20％ |
| （六） 栽培管理 | 1.能对植株进行整形 2.能清理操作后的垃圾 | 1.肥水、光照、湿度、温度管理的特点和要求2.花卉不同季节病虫害的种类以及其基本防治方法3.整理不同植株的修剪方法 4.不同规格的苗期管理方法 5.花卉生长需肥水、光照、湿度、温度的管理方法 6.病虫害防治的基本方法 | 20% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核，鉴定时间为30min。

（四）鉴定场地与设备要求

考场面积不小于50平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。

家电清洗专项职业能力考核规范

一、定义

运用高温高压一体机和清洗剂等专用工具，对家用电器进行清洁清洗的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：家电清洗 职业领域： 家用电器产品维修工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）前期准备 | 1.能在清洗前进行家电试机2.能在清洗前做好工具、材料准备工作3.能根据家电脏污的情况正确选用合适的工具4.能正确穿戴劳保用品 | 1.家电的工作原理及使用方法2.清洗垫布的使用方法3.清洗剂的基本知识及使用方法4.清洗工具的使用方法5.劳保用品的相关知识 | 10% |
| （二）评估或拆装 | 能拆装家电需要清洗的部件 | 1.家电拆装的方法2.家电的基本构造3.家电电路的知识4.家电的安全操作知识 | 20% |
| （三）家电清洗 | 能按要求对不同家电进行清洗 |  1.高温高压一体机的使用方法2.油污清洁的基本知识3.家电清洗的注意事项 | 30% |
| （四）恢复安装和运行 | 1.能对家电进行保养2.检查家电清洗的情况3.能正确安装家电的部件4.能恢复并确保家电运转正常 | 1.家电保养用品基本知识及使用方法2.家电安装的方法 | 30% |
| （五）完工收场 | 1.能清理现场 2.清洗情况验收检查 | 家电清洗验收标准 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于80平方米，具备满足技能鉴定需要的家电电器、清洗设备和工具，设有三相电源及空气开关保护。操作场地光线充足，整洁无干扰，排水通畅，空气保持流通。

快递（外卖）配送专项职业能力考核规范

一、定义

能与客户进行良好沟通并熟练掌握快递、外卖配送的操作流程及规范，将物品安全、准确、快速送达的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：快递（外卖）配送 职业领域： 快递员 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）配送前准备 | 1.能运用操作平台APP处理订单2.具备违禁品识别、物品包装及计费的能力3.能与客户高效沟通4.能按照规范取验快递和外卖5.能根据路况、距离等信息合理安排配送线路 | 1.流程受理的知识2.规范服务客户的知识3.订单的流程规范处理知识4.规划订单知识 | 30% |
| （二）配送服务 | 1.能按要求将配送物品送达2.能提示客户进行验收、签收，主动提供配送清单、发票等凭证3.能确保配送途中物品包装完整 | 1.配送服务知识2.凭证索取相关知识3.配送包装保护知识 | 30% |
| （三）配送后处理 | 1.能在配送结束后完成订单确认处理2.能对超时等各种问题订单进行处理及上报 | 1.完成订单的确认知识2.问题订单的处理上报知识 | 10% |
| （四）公共卫生及安全 | 1.能遵守本地、配送场所卫生安全法则，遵守公共场所疫情防控等事项。2.能遵守交通规则，做好骑行安全防护工作 | 1.公共卫生安全知识2.疫情防控知识3.交通安全知识 | 20% |
| （五）客户服务与维护 | 1.能使用文明礼貌用语提供服务2.仪容仪表整洁大方3.能反馈客户提出的问题 | 1.礼貌礼节知识2.仪容仪表知识3.客户反馈处理知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）评分员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为20min。

（四）鉴定场地和设备要求

采用标准教室或其他符合要求的教室，要求考场宽敞明亮，卫生整洁，通风良好，工位间间隔1米以上，并配备相应的设备、设施。

职业规划指导专项职业能力考核规范

一、定义

运用专业的知识和工具，能够根据规划对象的兴趣、能力、价值取向进行分析指导，制定其具体职业奋斗目标步骤的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：职业规划指导 职业领域：职业指导员 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）职业生涯基本认识 | 1.能够描述生涯和职业生涯的概念2.能够掌握职业生涯的重要性 | 1.职业生涯的概念2.职业生涯对个体生活和发展的意义 | 5% |
| （二）自我认知及定位指导 | 1.能够进行自我分析，能清楚的认识到自己的优劣势2.能够从个人兴趣爱好、成长经历社会实践中客观地评价自我 | 1.职业兴趣测试及解读2.职业类型及相互关系3.兴趣与常见职业对应图  | 20% |
| （三）职业选择指导 | 1．能够了解社会的整体就业趋势及就业状况2．能了解目标职业所处行业的现状、前景、行业就业需求3．能熟悉目标职业的工作内容、工作环境、生活方式、职业的待遇、未来发展4．能应用检索、人物访谈、职业跟随、实习、见习等方法来进行职业探索 | 1.职业需求评估量表及解读2.职能索引、调研、访谈工具运用3.成就事件规律分析4.行业需求、个人与职位模型分析5.个人能力评估工具 | 35％ |
| （四）职业发展与决策指导 | 1.能制定职业目标和设计发展路径2.能对照职业认知的结果，分析自我优劣势及面临的机会和挑战3.能分析和筛选职业目标，备选目标职业与首选目标发展路径要有一定相关性4.能够正确运用评估理论和决策模型做出职业决策 | 1.职业价值观分析方法2.决策平衡单理解与应用3.职业角色拼图实践应用4.职业选择四象限 | 30％ |
| （五）职业路径管理指导 | 1.能根据职业规划分析，拟定有针对性、可操作性的行动计划2.能制定具体的近期计划、灵活的中期计划、方向性的长期计划3.能够在职业发展中运用适当方法调整和纠偏 | 1.职业适应问题分析2.职业生涯规划阶段分析3.职业生涯四个维度4.职业生涯平衡方法 | 10％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力或相关职业（工种）考评资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间60min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于60平方米，有必备的桌椅、设备、工具及材料，工位不低于20个，工位与工位间隔距离不少于1米，考试场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。

南宁老友粉烹制专项职业能力考核规范

一、定义

使用老友粉烹制设备、工具和原料，按照老友粉的备料加工、投料顺序等规范进行传统南宁老友粉烹制的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：南宁老友粉烹制 职业领域：中式烹调师 |
| 工作 任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）烹制准备 | 1.能检查烹制工器具是否完备2.能进行工器具、操作台、个人等卫生清洁和消毒工作3.能按要求准备好南宁老友粉烹制的主辅料4.操作程序符合食品卫生要求5.能在工作中保持整洁 | 1.工器具知识2.食品营养知识3.食品安全卫生知识4.老友粉主辅料使用知识5.老友粉饮食文化知识6.安全生产知识 | 10% |
| （二）原辅料预处理 | 1.能进行米粉主料的选取和预处理2.能按要求对肉片或碎肉末、酸笋、豆豉、蒜米、香葱、辣椒酱等辅料进行预处理加工 | 1.老友粉原辅料质量识别知识2.刀工技术知识3.常用烹调技法4.调味的基本方法5.米粉种类、份量识别以及预加工知识 | 25% |
| （三）粉汤制作 | 1.能选取猪骨为主料并进行煮制前的加工、处理，能对猪骨进行去腥、除味和调味熬制2.能控制熬汤的时间和火候 | 1.粉汤制作原料的使用和初步加工处理知识2.猪骨种类、质量识别，加工方法3.制汤的基本原理 | 25% |
| （四）老友粉的烹制 | 1.能按老友粉的投料顺序规范进行烹制和调味2.能控制米粉、辅料等煮制的时间和质感3.能按米粉份量及顾客要求进配菜、调味，投料准确，火候合适 | 1.安全知识2.食品与营养卫生知识3.烹调知识4.火候知识5.调味知识6.色、香、味、形知识 | 30% |
| （五）收档工作 | 1.能将剩余食材归类保存2.能做好岗位的清洁卫生3.能按规定关闭厨房水、电、气开关 | 1.食品卫生知识2.安全生产知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间：50min。

（四）鉴定场地与设备要求

操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施；具有满足15人以上同时进行鉴定需要的中式烹调操作设备及老友粉使用的相应工具。

玉林牛腩粉烹制专项职业能力考核规范

一、定义

运用烹制设备、工具和牛腩粉原材料，使用传统和现代加工技术、烹调方法，进行传统玉林牛腩粉烹制的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的社会人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：玉林牛腩粉烹制 职业领域：中式烹调师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）烹制准备 | 1.能检查烹制的工器具是否完备2.能按要求准备好牛腩粉制作主辅料3.操作程序符合食品卫生要求 | 1.工器具知识2.食品安全卫生知识3.牛腩粉主辅料使用知识4.牛腩粉饮食文化知识 | 10% |
| （二）牛腩加工制作 | 1.能正确选择牛腩2.能对牛腩初加工3.能正确选择香料对牛腩进行焖制 | 1.牛腩的质量识别知识2.刀工技术知识3.常用烹调技法4.调味的基本方法5.火候知识 | 35% |
| （三）烹制牛骨清汤 | 1.能选择吊汤料2.能对牛筒骨初加工3.能正确选择辅料烹制吊牛骨清汤 | 1.清汤制作原料的选用和初加工处理知识2.吊汤的烹调法3.火候的知识 | 20% |
| （四）牛腩粉烹制 | 1.能按客户要求正确选取米粉2.能控制米粉等焯水的温度、时间，准确判断米粉的软硬度3.能按客人的要求加入主辅料、调味料 | 1.米粉种类、质量识别，加工方法2.火候知识3.调味知识4.色、香、味、形知识 | 25% |
| （五）收档工作 | 1.能将剩余的食材归类保存2.能做好岗位的清洁卫生3.能按规定关闭厨房水、电、气开关 | 1.食品卫生知识2.安全生产知识 | 10% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备中式烹调师或相关职业考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为120 min。

（四）鉴定场地设备要求

操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。具有满足15人以上同时进行鉴定需要的中式烹调操作设备及牛腩粉烹制使用的相应工具。

头皮护理专项职业能力考核规范

 一、定义

运用头皮护理工具、产品及技术，解决头皮问题，让头皮恢复自然健康状态的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：头皮护理 职业领域：美发师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）接待与咨询 | 1.能正确运用文明礼仪接待宾客2.能根据宾客的头皮特征推荐服务项目 | 1.礼仪、礼节知识2.头皮护理服务项目3.头皮症状的种类及防治知识 | 10% |
| （二）洗护前准备 | 1.能正确选择项目所需用品、用具2.能按手法流程进行头皮舒缓放松 | 1.各种头皮护理用品、用具的作用和使用方法2.头部穴位3.头部经络疏通、放松流程 | 10% |
| （三）头部清洁 | 1.能按清洁流程进行全头清洁2.能舒适地对清洁后的头发进行包裹3.能正确选择吹风机温度、风力进行干发操作 | 1.头部清洁流程2.打泡手法3.清洁手法4.冲水手法5.包裹头发手法及标准6.吹风机温度、风力选择7.干发标准 | 30% |
| （四）头皮护理 | 1.能根据宾客的头皮护理项目，按顺序在头部相应区域喷涂护理产品2.能熟练掌握头部穴位3.能根据流程，对全头进行按揉、拿捏、弹拨相应穴位 | 1.喷涂相应功能产品的方法及注意事项2.头部吸收按摩流程3.按揉穴位手法及注意事项4.拿捏穴位手法及注意事项5.弹拨穴位手法及注意事项 | 40% |
| （五）护理后服务 | 1.能用简单的手法或借助简单的工具，对宾客肩颈、全头进行放松2.能询问及倾听顾客对服务的意见及建议3.能把护理工作区域的环境整理复原 | 1.肩颈放松手法2.全头放松手法3.倾听、询问技巧 | 10% |

四、鉴定要求

 （一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

 （二）考评员构成

 考评员应具备该专项职业能力考核考评资格或相关职业（工种）考评员资格；每个考评组中不少于3名考评员。

 （三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式为实际技能操作考核；鉴定时间为90 min。

（四）鉴定场地与设备要求

鉴定场地可设在有条件的鉴定机构或培训场地，水、电、窗帘、空调、桌椅等设施齐全、照明设备完备、符合公共卫生要求，不少于5张洗头床，并备有洗发及护理的毛巾、工具、护理产品等物品。