

# 泸州市人力资源和社会保障局

---

## 泸州市人力资源和社会保障局 关于印发“数控车工”等培训合格证工作规范 的通知

各区县人力资源和社会保障局、职业技能培训学校：

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45号）要求，为推进我市职业技能提升行动，规范我市职业技能培训工作，我局组织专家编写了“数控车工”等八个培训合格证工作规范，现印发给大家，请遵照执行。

- 附件：1. 数控车工培训合格证考核工作规范（A类）
2. 酿酒师（酱香型）培训合格证考核工作规范（A类）
3. 品酒师（酱香型）培训合格证考核工作规范（A类）
4. 西式面点师培训合格证考核工作规范（B类）
5. 中式烹调师培训合格证考核工作规范（B类）
6. 家政服务员培训合格证考核工作规范（B类）
7. 打字员培训合格证考核工作规范（B类）
-

8. 农村家宴服务员培训合格证考核工作规范（D 类）

泸州市人力资源和社会保障局

2020 年 7 月 21 日



## 附件 1

# 数控车工培训合格证考核工作规范（A 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定车工培训合格证工作规范 A 类。

### 一、定义（6-18-01-01）

能够使用操作数控车床，进行工件旋转表面切削加工的人员。

### 二、适用对象

运用或准备运用车工能力求职、就业的人员。

### 三、能力标准与考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
一、生产准备	1. 具备安全意识，正确防护。 2. 进行生产备料，放置正确。	1. 熟悉车工个人防护措施及穿戴规范。 2. 熟悉加工产品坯件的基本特点。 3. 能够熟练掌握产品坯件的选择与运转方式，以及载具的正确选择。	10%
二、点检活动	1. 产品工艺图纸、加工程序与待加工坯件一致。 2. 生产活动所需工用具齐全且状态正常。	1. 能够熟练掌握岗位点检基本要求、点检顺序及方法。 2. 能够数量掌握设备点检基本要求、点检顺序及方法。 3. 熟悉所操作的数控车床的基本情况	20%
三、生产作业	1. 加工产品机加尺寸、外观合格。 2. 遵守数控车床安全操作规程。	1. 能够熟练掌握工件装取的方法，准确把握装夹力度及定位要求。 2. 具备识读产品工艺图纸的能力。 3. 能够熟练掌握操控数控车床的基本方法及步骤。 4. 熟悉数控车床面板常用功能键。 5. 能够熟练掌握进刀补给的调整方法。 6. 具备立即响应逐级上报的基本意识。	40%

四、质量检测	1. 通过检测跟踪所生产产品质量状态。 2. 检测数据正确无误。 3. 检测记录信息完整。	1. 能够熟练掌握首检、自检及末检的检测方法，并正确填写质量检测记录。 2. 具备加工产品缺陷类型的质量状态的基本知识。 3. 能够熟练掌握不合格品的标识方法。 4. 能够熟练掌握产品工艺图纸中规定量检具的使用及校正的方法。	20%
五、整理维护	1. 量检具定置定位整理。 2. 清洁设备机床内部卫生。 3. 保证设备点检的完整。 4. 完成交接班工作。	1. 能够熟练掌握设备日常维护保养的基本方法和步骤。 2. 具备 5S 定置定位管理的基本知识。 3. 能够熟练掌握交接班工作流程	10%

## 四、培训时间

64 学时。

## 五、培训效果

通过培训，能够理解车工标准作业流程，以及检测、安全生产规范，运用所学内容，完成日常车工生产任务，达到能够独立操作数控车床进行工件表面切削的基础能力。

## 六、考核要求

### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的车工专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

### （三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 60 分钟。

### （四）考核场地设备要求

#### 1、场地

技能操作考核考场有数控车床设备，工位布局合理，操作场地光线充足，空气流通。水电等基础设施良好。

## 2、设备、设施

(1) 考场备用数控车床、检测台、载具。

(2) 与考核相关的工具、检具及生产物料等物品充足。

## 附件 2

### 酿酒师（酱香型）培训合格证考核工作规范(A 类)

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定入门级酿酒师培训合格证(A 类)。

#### 一、定义

通过培训，使培训对象掌握酱香型白酒酿造的工艺流程及操作流程；培训完毕，培训对象能够应用酿酒专业知识，进行生产工艺设计、参数控制分析等。

#### 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

#### 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 理论基础	1.2 制曲知识	1.2.1 熟悉高温大曲的特点 1.2.2 熟悉高温大曲生产工艺 1.2.3 熟悉高温大曲制作理论基础	1.2.1 高温大曲的特点 1.2.2 高温大曲生产工艺 1.2.3 高温大曲制作理论基础	20%
	1.1 酿酒知识	1.1.1 熟悉酱酒的特点 1.1.2 熟悉酱酒生产工艺 1.1.3 熟悉酱酒理论基础	1.1.1 酱香型白酒的特点 1.1.2 酱香型白酒工艺流程 1.1.3 酱香型白酒论基础	30%
2. 原辅料管理	2.1 原辅料准备	2.1.1 能根据生产工艺提出原辅料备料建议 2.1.2 能根据原辅料情况提出质量标准建议	原辅料质量标准	10%
	2.2 原辅料处理	2.2.1 能完成原辅料处理工艺规程编写的辅助工作	2.2.1 原辅料处理工艺规程	10%
3. 过程控制	3.1 糖化控制	3.1.1 了解糖化过程的控制点及工艺参数	3.1.1 糖化过程工艺参数及分析方法	10%
	3.2 发酵控制	3.2.1 了解发酵过程的控制点及工艺参数	3.2.1 发酵过程工艺参数及分析方法	10%
	3.3 蒸馏控制	3.3.1 了解蒸馏过程的控制点及工艺参数	3.3.1 蒸馏过程工艺参数及分析方法	10%

#### **四、培训时间**

64 学时。

#### **五、培训效果**

通过培训，达到初步认识与了解酱香型白酒文化内涵、基础知识，且能简单运用酿造知识进行生产工艺设计、参数控制分析等。

#### **六、考核要求**

##### **（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（专家）构成**

考评员（专家）应具备一定的酿酒理论专业知识及实践经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

##### **（三）考核方式与考核时间**

考核采取理论知识考核。考核时间为 120 分钟。

##### **（四）考核场地设备要求**

理论知识考试在标准教室进行。

## 附件 3

# 品酒师（酱香型）培训合格证考核工作规范(A 类)

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定品酒师（酱香型）培训合格证考核工作规范（A 类）。

## 一、定义

通过培训，使培训对象掌握品酒师的理论知识和操作技能；培训完毕，培训对象能够应用色觉、视觉、嗅觉和味觉等感官品评技术评价酒体质量，指导酿酒工艺、贮存和勾调，进行酒体设计和新产品开发。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 理论基础	1.1 酿酒知识	1.1.1 了解酱酒的特点 1.1.2 了解酱酒生产工艺 1.1.3 了解酱酒理论基础	1.1.1 酱香型白酒的特点 1.1.2 酱香型白酒工艺流程 1.1.3 酱香型白酒论基础	10%
	1.2. 品酒知识	1.2.1 熟悉酱酒的理化指标标准 1.2.2 熟悉酱酒的感官质量标准 1.2.3 熟悉酱酒中香味物质的风味特征	1.2.1 酱酒的理化指标标准 1.2.2 酱酒的感官质量标准 1.2.3 酱酒中香味物质的风味特征	20%
2. 工作准备	2.1 环境准备	2.1.1 能识读并调节温度、湿度 2.1.2 能根据环境变化调整照明设备亮度 2.1.3 能通过感官辨别空气是否符合品评环境要求	2.1.1 温度、湿度标准数值知识 2.1.2 照明设备调节方法 2.1.3 空气质量标准知识	5%
	2.2 器具准备	2.2.1 能按要求选用、清洁、摆放品酒器具	2.2.1 品酒器具清洁、摆放、分类知识	5%
3. 基本鉴	3.1 香气鉴别	3.1.1 水、乙醇香气的识别 3.1.2 不同花香的识别	3.1.1 香气的识别 3.1.2 不同香气的识别	10%
	3.2 味道鉴别	3.2.1 五种基本味觉识别	3.2.1 酸、甜、苦、咸、鲜味识别	10%



评 能 力	3.3 浓度鉴别	3.3.1 不同酒精浓度白酒识别	3.3.1 不同酒精浓度白酒的 感官特征	20%
	3.4 不同轮次 酒识别	3.4.1 酱酒七个不同轮次酒的识别	3.4.1 酱香型白酒不同轮次 感官特征	20%

#### 四、培训时间

64 学时。

#### 五、培训效果

通过培训，达到初步认识与了解白酒文化内涵、感官品评基础知识，且能简单运用感官感知酱香型白酒产品质量的能力。

#### 六、考核要求

##### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的品酒理论专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采取理论知识和实际操作考核。理论知识考核为 120 分钟；技能操作考核时间为 90 分钟。

##### （四）考核场地设备要求

理论知识考试在标准教室进行；技能考核考场面积不少于 30 平方米，能放置 10～20 套课桌椅，在具有品酒器具、专业品酒师用桌椅、水管等设备、设施，通风条件良好，光线充足，安全措施完善的场所进行。

## 附件 4

### 西式面点师培训合格证考核工作规范（B 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定西式面点师培训合格证工作规范（B 类）。

#### 一、定义

通过培训，使培训对象掌握西式面点师的理论知识和操作技能。培训完毕，培训对象应能够独立运用西式面点成型技术和成型方法，进行面点主料和辅料加工，制作西式面食、点心。

#### 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

#### 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 理论基础	1.1 理论基础	1.1.1 能对各类西式面点原料进行品质鉴别与加工处理 1.1.2 能对各式厨房设备进行操作 1.1.3 能讲解西式面点工艺一般操作程序 1.1.4 能讲解西式面点从业人员卫生要求	1.1.1 西式面点原料的品质鉴别及加工要求 1.1.2 西式面点厨房设备的操作要求 1.1.3 西式面点工艺专业术语概念及操作要求 1.1.4 烹饪从业人员卫生要求	5%
	1.2 职业道德	1.2.1 能讲解职业道德的概念知识 1.2.2 能讲解烹饪从业人员职业道德的基本职业守则	1.2.1 职业的概念、特征，职业道德的概念 1.2.2 烹饪从业人员职业道德内涵，作用，基本要求，及职业守则	5%
	1.3 安全知识培训	1.3.1 能进行安全要求内容培训 1.3.2 能进行规章制度的安全操作规程培训	1.3.1 水电气使用安全要求内容培训 1.3.2 参照规章制度的安全操作规程培训	10%

2. 技能知识基础	2.1 混酥类点心制作	2.1.1 能按混酥类面团配方配料、调制面团 2.1.2 能根据不同点心品种(塔、排、派、饼干)进行生胚制作 2.1.3 能根据成品要求采用合适的成熟方法制作点心	2.1.1 混酥类点心的种类、面团特性、调制方法 2.1.2 不同品种点心的工具、模具种类及生胚成型手法 2.1.3 混酥类点心的成熟方法和注意事项	20%
	2.2 面包制作	2.2.1 能按面包配方配料、调制软质面包面团 2.2.2 能制作软质面包生胚,使用醒发设备醒发 2.2.3 能使用烤箱或油炸的方法将软质面包生胚成熟	2.2.1 软质面包的种类、面团特性、调制方法 2.2.2 面包醒发设备的使用及面包醒发的注意事项 2.2.3 不同成熟方法对面包成熟的影响及注意事项	20%
	2.3 蛋糕制作	2.3.1 能按不同蛋糕配方配料以及调制蛋糕面糊 2.3.2 能用模具制作蛋糕 2.3.3 能用烤箱将蛋糕生胚成熟	2.3.1 蛋糕的分类、搅拌设备的使用、面糊调制的注意事项 2.3.2 蛋糕模具的种类及蛋糕的成型方法 2.3.3 蛋糕成熟的判断方法	20%
	2.4 甜品制作	2.4.1 能按果冻的配方配料以及煮制果冻液 2.4.2 能用模具将果冻液成型 2.4.3 能对果冻进行装饰	2.4.1 凝固剂的种类、果冻液的煮制方法和注意事项 2.4.2 果冻成型的方法及注意事项 2.4.3 果冻装饰的注意事项	20%

#### 四、培训时间

56 学时。

#### 五、培训效果

通过培训,使培训对象掌握以下知识:

- 1、西式面点师的职业道德和职业守则知识;
- 2、西式面点师的择业与就业常识;

3、西式面点师工作相关的安全与卫生常识；

4、西式面点师工作基本工艺常知识。

## **六、考核要求**

### **（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（专家）构成**

考评员（专家）应具备一定的西式面点知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

### **（三）考核方式与考核时间**

培训合格证考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 120 分钟。

### **（四）考核场地设备要求**

考核场地为可以进行实践操作考核的场所；要求交通便利，配备实践操作考核所需的原材料、基本工具、用具及各项设备。

#### **1、场地**

考核场地具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。操作场地光线充足，空气流通。水电等基础设施良好。

#### **2、设备、设施**

(1) 考场备有必要的操作台、灶具等。

(2) 各烹饪器具用具等物品充足。

(3) 各考核耗材充足。

## 附件 5

# 中式烹调师培训合格证考核工作规范（B 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定中式烹调师培训合格证工作规范（B 类）。

## 一、定义

通过培训，使培训对象掌握中式烹调师的理论知识和操作技能。培训完毕，培训对象应能够独立运用刀工与烹饪技法，对原料进行加工，制作中式菜肴。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 理论基础	1.1 理论基础	1.1.1 能对各类鲜活烹饪原料进行品质鉴别及初步加工处理 1.1.2 能对各类干货原料进行及加工性原料进行品质鉴别与初加工 1.1.3 能讲解烹饪工艺一般操作程序 1.1.4 能讲解烹饪从业人员卫生要求	1.1.1 鲜活烹饪原料品质鉴别及初加工要求 1.1.2 干货原料品质鉴别及初加工要求 1.1.3 烹饪工艺专业术语概念及操作要求 1.1.4 烹饪从业人员卫生要求	5%
	1.2 职业道德	1.2.1 能讲解职业道德的概念知识 1.2.2 能讲解烹饪从业人员职业道德的基本职业守则	1.2.1 职业的概念、特征，职业道德的概念 1.2.2 烹饪从业人员职业道德内涵，作用，基本要求，及职业守则	5%
	1.3 安全知识培训	1.3.1 能进行安全要求内容培训 1.3.2 能进行规章制度的安全操作规程培训	1.3.1 水电气使用安全要求内容培训 1.3.2 参照规章制度的安全操作规程培训	10%
2. 技能	2.1 原料分割取料	2.1.1 能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点进行分割、取料 2.1.2 能根据鱼类的部位特点进	2.1.1 鸡、鸭等家禽类原料分割取料的要求	10%

知识基础		行分割、取料	2.1.2 鸡、鸭等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识 2.1.3 鱼类的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识	
	2.2 原料切割成型	2.2.1 能将植物原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状 2.2.2 能将动物原料切割成片、丁、条、块、段等形状	2.2.1 刀具的种类、使用及保养方法 2.2.2 直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法 2.2.3 片、丝、丁、条、块、段等形状的切割规格及技术要求	10%
	2.3 菜肴组配	2.3.1 能根据菜肴规格配制主、配料数量 2.3.2 能根据菜肴品种选用餐具	2.3.1 菜肴组配的概念和形式 2.3.2 配菜要求和基本方法 2.3.3 餐具选用的原则与标准	10%
	2.4 挂糊、上浆	2.4.1 能对原料进行直接拍粉处理 2.4.2 能对原料进行拖蛋液拍粉处理	2.4.1 淀粉的种类、特性及使用方法 2.4.2 拍粉的种类及技术要求	10%
	2.5 调味处理	2.5.1 能对动物性、植物性原料进行腌制处理 2.5.2 能调制咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型	2.5.1 调味的目的与作用 2.5.2 调味的程序、方法和时机 2.5.3 腌制的方法与技术要求 2.5.4 味型的概念及种类 2.5.5 咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型的调制方法及技术要求	10%
	2.6 预热处理	2.6.1 能对原料进行冷水锅预熟处理 2.6.2 能对原料进行热水锅预熟处理	2.6.1 加热设备的功能和特点 2.6.2 加热的目的和作用 2.6.3 水锅预熟处	10%

			理的方法与技术要求	
	2.7 热菜烹制	2.7.1 能运用煮、介、烧的烹调方法制作常见菜肴 2.7.2 能运用炸、炒的烹调方法制作常见菜肴 2.7.3 能运用蒸的烹调方法制作常见菜肴	2.7.1 翻勺（或翻锅）的种类及技术要求 2.7.2 烹调方法的分类与特征 2.7.3 热菜调味的的基本方法 2.7.4 炸、炒、烧、煮、蒸、汆的概念及技术要求 2.7.5 水导热、油导热、汽导热的概念	10%
	2.8 冷菜烹制	2.8.1 能运用炆、拌、腌等常见烹调方法制作冷制冷食菜肴 2.8.2 能进行单一主料冷菜的拼摆及成形	2.8.1 炆、拌、腌等常见冷制冷食菜肴加工要求 2.8.2 炆、拌、等常见冷制冷食菜肴制作方法 2.8.3 单一主料冷菜装盘的方法及技术要求	10%

#### 四、培训时间

56 学时。

#### 五、培训效果

通过培训，使培训对象掌握以下知识：

- 1、中式烹调师的职业道德和职业守则知识；
- 2、中式烹调师的择业与就业常识；
- 3、中式烹调师工作相关的安全与卫生常识；
- 4、中式烹调师工作基本工艺常知识。

#### 六、考核要求

##### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的中式烹饪知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

### （三）考核方式与考核时间

培训合格证考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 90 分钟。

### （四）考核场地设备要求

考核场地为可以进行实践操作考核的场所；要求交通便利，配备实践操作考核所需的原材料、基本工具、用具及各项设备。

#### 1、场地

考核场地具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。操作场地光线充足，空气流通。水电等基础设施良好。

#### 2、设备、设施

(1) 考场备有必要的操作台、灶具等。

(2) 各烹饪器具用具等物品充足。

(3) 各考核耗材充足。



## 附件 6

### 家政服务员培训合格证考核工作规范（B 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定家政服务员培训合格证工作规范（B 类）。

#### 一、定义

通过培训，使培训对象掌握家政服务员的相关理论知识和操作技能，进入家庭并根据合同约定为所服务家庭提供服务。培训完毕，培训对象应能够独立制作家庭餐、家居清洁、洗涤摆放衣物等工作，并有选择性地掌握照料孕、产妇，照料婴幼儿，照料老年人或护理病人的知识和技能。

#### 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

#### 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 基础职业条件	1.1 家政服务员	1.1.1 能讲解家政服务员的含义和保洁员的模式。 1.1.2 能讲解职业道德的概念知识。 1.1.3 能讲解家政服务员职业道德的基本职业守则。	1.1.1 家政服务员的含义、家政服务员的模式。 1.1.2 职业的概念、特征，职业道德的概念。 1.1.3 家政服务员职业道德内涵，作用，基本要求，及职业守则。	5%
	1.2 家庭礼仪	1.2.1 运用适当对的方式接待客人。 1.2.2 掌握文明用语。 1.2.3 衣着整洁，讲究个人卫生。	1.2.1 迎送客人的基本常识，沏茶倒水的方法和注意事项。 1.2.2 掌握常用的文明用语。 1.2.3 衣着卫生的注意事项。	5%
2. 技能知识基础	2.1 家居保洁	2.1.1 能正确地使用各种清洁用品，熟练地操作清洁设备。 2.1.2 能处理常见的各项专业清洁。 2.1.3 能熟悉特殊清洁的技巧与程序。 2.1.4 能熟练地掌握家具清洗流程以及建材家居的保养方法。	2.1.1 家庭常见清洁用品和清洁设备知识。 2.1.2 常见的各项专业清洁。 2.1.3 特殊清洁的技巧与程序。 2.1.4 常用家具日常清洁保养方法。	10%
	2.2 衣物洗涤和保管	2.2.1 能识别衣物洗涤标识。 2.2.2 根据衣物的质地选用洗涤	2.2.1 服装面料鉴别常识。 2.2.2 常见洗涤剂的性能与用	10%

		剂。 2.2.3 能辨别手工洗涤和机洗洗涤的常见衣物。 2.2.4 能清洁鞋帽,晾晒常见衣物。 2.2.5 能掌握折叠衣物的技巧,分类摆放衣物,鞋帽。	途。 2.2.3 不同洗衣机的使用方法。 2.2.4 清洁鞋帽的注意事项及技巧。 2.2.5 衣物折叠与摆放常识。	
	2.3 制作家庭餐	2.3.1 能熟练运用蒸、煮、烙技法制作两种主食。 2.3.2 能掌握清洁使用厨房用具的使用方法。 2.3.3 能购买烹调原料和食品。 2.3.4 能掌握不同菜品的烹饪技巧及刀工技法。	2.3.1 主食成熟形状鉴别,馅料调拌常识。 2.3.2 厨房水、电、气的使用方法及安全常识。 2.3.3 采购记账的基本知识 2.3.4 菜肴原料搭配常识,火候火力的掌控,常用刀工技法。	10%
	2.4 照料孕、产妇	2.4.1 照料产妇日常盥洗和洗澡。 2.4.2 能按要求制作孕妇饮食。 2.4.3 能为孕妇换洗衣物,照顾外出、起居。 2.4.4 能为产妇制作常见饮食。 2.4.5 能照料产妇沐浴、换洗衣物。	2.4.1 孕妇生理变化基本特点和孕妇沐浴注意事项及护理。 2.4.2 孕妇饮食常识。 2.4.3 孕妇起居、外出注意事项。 2.4.4 产妇饮食基本要求。 2.4.5 产妇日常生活注意事项。	15%
	2.5 照料婴幼儿	2.5.1 能为婴幼儿调配奶粉。 2.5.2 能给婴幼儿喂奶、喂水。 2.5.3 能正确清洁婴幼儿餐具。 2.5.4 能给婴幼儿进行日常盥洗。 2.5.5 能正确抱、领婴幼儿。 2.5.6 能给婴幼儿换洗尿布。 2.5.7 能照料婴幼儿便溺。 2.5.8 能在发现婴幼儿异常情况时及时报告。 2.5.9 能处理轻微外伤和烫伤。	2.5.1 婴幼儿人工喂养的方法。 2.5.2 婴幼儿喂养的类型及基本程序。 2.5.3 婴幼儿餐具的清洁方法。 2.5.4 婴幼儿盥洗的基本方法。 2.5.5 抱、领婴幼儿的基本方法。 2.5.6 婴幼儿衣物的洗涤方法。 2.5.7 照料婴幼儿便溺的基本方法。 2.5.8 紧急呼救常识。 2.5.9 常见外伤紧急处理常识。	15%

	2.6 照料老年人	2.6.1 能给老年人制作常见主、副食品。 2.6.2 能给老人喂食、喂水。 2.6.3 能照料老年人日常盥洗和洗澡。 2.6.4 能协助老人穿、脱衣服。 2.6.5 能陪伴老人出行。 2.6.6 能在发现老年人的异常情况时及时报告处理。 2.6.7 能处理老年人的轻微外伤和烫伤。	2.6.1 老年人饮食特点。 2.6.2 老年人进食、进水注意事项。 2.6.3 老年人的生活特点。 2.6.4 老年人起居生活特点。 2.6.5 老年人外出注意事项和与老人的基本相处方法。 2.6.6 老年人常见的意外情况。 2.6.7 常见外伤与烧、烫伤处理常识。	15%
	2.7 护理病人	2.7.1 能为病人制作基本饮食。 2.7.2 能给卧床病人喂水喂饭。 2.7.3 能为病人盥洗。 2.7.4 能照料卧床病人便溺。 2.7.5 能为病人测量生命体征。 2.7.6 能协助病人做晨、晚间护理。 2.7.7 能在发现病人异常情况时及时呼救。	2.7.1 病人饮食特点。 2.7.2 卧床病人进餐护理方法。 2.7.3 卧床病人的盥洗常识。 2.7.4 卧床病人便溺护理方法。 2.7.5 生命体征测量基本常识。 2.7.6 病人做晨、晚间护理基本方法。 2.7.7 常见病人的异常情况。 2.7.8 紧急呼救常识。	15%

#### 四、培训时间

56 学时。

#### 五、培训效果

通过培训，使培训对象掌握以下知识：

- 1、家庭服务员的职业道德和职业守则知识；
- 2、家庭服务员的择业与就业常识；
- 3、家庭服务员工作相关的安全与卫生常识；
- 4、家庭服务员工作社交礼仪常识。

#### 六、考核要求

##### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的家庭服务员知识及实际操作经验；每个考评组中不

少于 3 名考评员（专家）。

### **（三）考核方式与考核时间**

培训合格证考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 60 分钟。

### **（四）考核场地设备要求**

考核场地为可以进行实践操作考核的场所；要求交通便利，配备实践操作考核所需的原材料、基本工具、用具及各项设备。

#### **1、场地**

考场面积不少于 30 平方米，模拟仿真居家条件，能同时容纳 30 人左右。操作场地光线充足，空气流通。水电等基础设施良好。

#### **2、设备、设施**

(1) 考场备整体厨房、居家卧室、客厅等。

(2) 各清洁设备等物品充足。

## 附件 7

### 打字员培训合格证考核工作规范（B 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定计算机操作员培训合格证工作规范（B 类）。

#### 一、打字员（3-01-02-05）

使用计算机、打字机等文字处理设备，进行文字录入、排版等工作的人员。

#### 二、适用对象

从事或准备从事用计算机文字录入、排版，保管，维护文字处理设备及相关工作的人员。

#### 三、能力标准与考核内容

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求	权重
1. 计算机基本操作	一、计算机调试	1. 能连接主机、显示器、键盘和鼠标。 2. 能进行用户切换、注销、待机、休眠和关机操作	1. 设备连接要求及硬件设备类型 2. 计算机开、关机操作流程、注意事项	5%
	二、文件管理	1. 能新建、打开文件和文件夹 2. 能进行文件和文件夹的改名、复制、删除、移动等操作	1. 文件基本操作种类 2. 文件属性	5%
2. 技能知识基础和基本操作	三、word 文字录入与编辑	1. 能熟练输入中文汉字和英文字符且正确率较高 2. 能输入常用英文标点符号、中文标点符号 3. 能输入、修改、复制、移动文档内容 4. 能保存文档 5. 能设置字体、段落，打印，发送	1. 中文和英文输入特点、要求及指法。 2. 标点符号输入注意事项 3. 文档基本操作特点 4. 文档保存操作的种类 5. 字体、段落、打印设置操作注意事项 6. 页眉、页脚设置操作注意事	60%

		输出文档。 6. 能设置页面、页眉、页脚、页码 7. 能进行分页、分栏处理 8. 能插入图片和文本框 9. 能进行表格的绘制、插入、删除和格式处理；能合并、拆分、调整单元格和表格	项 7. 分页，分栏操作规定 8. 图片和文本框插入操作规定 9. 表格插入、删除和格式处理注意事项，表格和单元格合并、拆分、调整操作规定	
	四、word 表格制作	1. 能进行表格的绘制、插入、删除和格式处理； 2. 能合并、拆分、调整单元格和表格	1. 表格插入、删除和格式处理注意事项。 2. 表格和单元格合并、拆分、调整操作规定	30%

## 四、培训时间

56 学时

## 五、培训效果

通过培训，使培训对象掌握以下知识：

1. 计算机基本调试；
2. 文件管理；
3. 文字录入与编辑；
4. 表格制作。

## 六、考核要求

### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的计算机专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

### （三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，技能操作考核时间为 60 分钟。

#### **(四) 考核场地设备要求**

考核场地为可以进行计算机操作考核的场所；应为具有计算机网络环境、软件环境等必备软硬件条件的实操机房。

##### **1、场地**

考场面积不少于 60 平方米，能放置 10~20 套课桌椅，操作场地光线充足，空气流通，水电等基础设施良好。

##### **2、设备、设施**

(1) 电脑及配套设备。

(2) 电脑安装有 Windows 操作系统、Office 软件(包含 Word、软件)，版本不限。

(3) 具备开展计算机考试的电脑室，根据考试人数，确保达到一人一机条件。

## 附件 8

### 农村家宴服务员培训合格证考核工作规范（D 类）

根据《泸州市人力资源和社会保障局关于使用职业技能培训合格证书有关问题的通知》（泸市人社办〔2020〕45 号），制定农村家宴服务员培训合格证考核工作规范（D 类）。

#### 一、定义（农村家宴服务员）

通过培训，使培训对象掌握农村家宴服务员的理论知识和操作技能。培训完毕，培训对象能够熟悉并独立完成农村家宴食品材料购买、运输、储存、加工、宴席收摆流程的操作技能，掌握相关卫生、安全知识。

#### 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

#### 三、能力标准与考核内容

项目名称：农村一条龙服务		职业领域：服务行业	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
一、 菜谱编制	根据业主要求，结合季节实际编制不同服务人数的菜谱，组织采购食品。	1. 能够根据季节变化，编制菜谱； 2. 菜谱应注意节约，实用。 3. 熟悉鉴别食品质量。	20%
二、 食品加工	对购进的食品原材料洗、选，并按照要求切削加工	1. 能够熟练掌握加工流程； 2. 具有切削剥等多项加工技能； 3. 对安全食品的辨别能力；	20%
三、 食品制作	将制备的原材料采用蒸、煮、炒、炖等任选一样方法制作为熟食。	1. 能够熟练掌握蒸、煮、炒、炖等技能； 2. 食品制作摆放色、味、形好。 3. 食品搭配科学，符合地方习惯特点。 4. 掌握食品安全卫生知识；	30%
四、 餐具使用	对各类餐具、灶具等清洗、消毒处理	1. 熟悉厨具、灶具性能； 2. 熟悉安全使用方法； 3. 熟悉相关工作流程； 4. 掌握一般消毒处理的技能；	10%
五、 茶饭制备	茶杯卫生，禁止公用茶杯，提倡白开水；使用蒸发器，器具干净卫生，不用过夜、过顿饭。	1. 熟悉茶具卫生、消毒方法； 2. 熟练掌握蒸饭设备性能，安全使用管理； 3. 具有食品安全、卫生常识。	10%
六、 收摆技能	餐桌、餐具干净卫生，消毒处理；摆放整齐美观，场地干净卫生，消毒处理，余物处理即时。	1. 能够熟练地按照收摆操作程序完成工作任务； 2. 掌握安全操作技能和消毒处理技能； 3. 全过程职业道德、礼仪规范，文明常识展示。	10%



## 四、培训时间

32 学时。

## 五、培训效果

通过培训，使培训对象掌握以下知识及相应的技能：

1. 农村家宴服务员的职业道德和职业守则知识；
2. 农村家宴服务员的择业与就业常识；
3. 农村家宴服务员工作相关的安全与卫生常识；
4. 农村家宴服务员工作社交礼仪常识。

## 六、考核要求

### （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（专家）构成

考评员（专家）应具备一定的农村家宴服务员知识及实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员（专家）。

### （三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 80 分钟。

### （四）考核场地设备要求

#### 1. 场地要求

（1）适合开展本项技能开展操作活动的农家乐，要求交通便利，水电等基础设施良好，场地面积不少于 50 平方米，通风透光良好。

（2）搭设盥洗台，加工操作台、食品储存间、储物架设施等。

#### 2. 耗材、工具、设备准备

（1）手动喷雾器 1 个；

（2）茶壶 1 把；

（3）篷布 1 张；

（4）5~8 米长竹竿共 10 根；

（5）茶杯 10 个；

（6）生熟菜墩各 1 个；

- (7) 砍、切菜刀各 1 把；                      (8) 宴席用各型不锈钢盆碟 20 个；
- (9) 圆形餐桌凳 3 套；                      (10) 餐用碗筷 4 套；
- (11) 消毒液 2 瓶；                      (12) 洗涤剂 1 瓶；
- (13) 小葱子 3 kg；                      (14) 自来水；
- (15) 残余物桶等卫生工具；(16) 餐饮服务人员用服装、手套、口罩、帽子、围腰、鞋。