浙江省人力资源和社会保障厅办公室文件

浙人社办发〔2014〕24号

浙江省人力资源和社会保障厅办公室关于印发开化龙顶茶制作等5个专项职业能力考核规范的通知

各市及义乌市人力资源和社会保障局：

根据《浙江省人力资源和社会保障厅关于开展专项职业能力考核工作的通知》（浙人社发〔2010〕292号）精神，“开化龙顶茶制作”等5个专项职业能力考核规范已经专家论证审定，现印发实施。请各地根据《专项职业能力考核规范》要求，加强管理，严格执行考核规范，保证鉴定质量。同时，将工作中出现的问题和进展情况及时反馈我厅职业技能鉴定中心。

联系人：吴蔺　　联系电话：0571-85211850

附件：1. 开化龙顶茶制作专项能力考核规范

2. 开化保姆专项能力考核规范

3. 开化根雕专项能力考核规范

4. 开化清水鱼养殖专项能力考核规范

5. 开化食用菌种植专项能力考核规范

浙江省人力资源和社会保障厅办公室

2014 年 3 月 25 日

附件 1

开化龙顶茶制作专项职业能力考核规范

一、定义

为开化龙顶茶制作加工的能力。

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：开化龙顶茶制作		职业等级：初级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）原料选择与摊放	1. 能识别明显劣变的鲜叶和合格鲜叶； 2.能按厚度要求均匀轻放鲜叶。	1. 鲜叶外形特征； 2. 摊放设施及场地的卫生要求； 3. 鲜叶摊放知识。	20%
（二）杀青	1. 能检查机械设备、线路、开关、调控装置是否正常运行； 2. 能识别绿茶杀青叶是否杀透杀匀。	1. 基本用电知识； 2. 杀青机调节方法和操作规程。	30%
（三）整形	1. 能根据在制品的含水率、色泽等情况决定分段整形； 2. 能调整分段整形的投叶量、时间、转速及温度；	1. 各工序间摊放回软的目的和要求知识； 2. 加工过程色泽的知识。	25%
（四）干燥	1. 能使用一种提香干燥设备； 2. 能运用干燥技术掌握茶叶含水率；	1. 干燥设备或设施的操作规程和保养技术； 2. 干燥技术要求；	25%

能力名称：开化龙顶茶制作		职业等级：高级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）原料的摊放	1. 能判断鲜叶的摊放程度和付制时机； 2. 能掌握设施摊放的温度、湿度、风力。	1. 鲜叶摊放理论知识； 2. 设施摊放的温度、湿度与摊放相关知识。	20%
（二）杀青	1. 能操作杀青机杀透杀匀鲜叶； 2. 能对不合格杀青叶进行调整杀青设备的技术参数。	1. 杀青理论知识； 2. 开化龙顶生产工艺流程知识。	30%
（三）整形	1. 能制作条形、卷曲形、扁形三种形状中两种形状的茶叶； 2. 能根据在制品质量调整加工工艺流程；	1. 茶叶加工技术对品质影响的知识； 2. 形状形成过程与水分的关系。	25%
（四）干燥	1. 能使用二种不同的干燥设备和工艺； 2. 能掌握提香方法；	1. 茶叶香气、滋味的相关知识； 2. 主要设备的工作原理和机械性能；	25%

注：可分 N 各模块，每块考核内容都有各自的比重，满分 100 分。

四、鉴定要求

（一）申报条件

初级：经本职业初级专业培训达规定标准学时数。

高级：1. 取得初级专项能力证书，并在本职业连续工作 1 年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数；

2. 在本职业连续工作 3 年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数。

（二）考评员组成

每个考评组不少于3名考评员。每位考评员应具备一定的龙顶茶制作专业知识及相关专业的初级职称。理论知识考试考评员与考生的比例为1：15；技能操作考核考评员与考生的比例为1：5。

（三）鉴定方式与鉴定时间

初级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为60分钟；技能操作考试采取实际操作的方式，考试时间为60分钟；两者均为60分以上为合格

高级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为90分钟；技能操作考核采用实际操作的方式，考核时间为90分钟，两者均为60分以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

鉴定场地面积要求80平方米以上，并且有必备的机械设备及相应的工具、量具、采光、照明、安全等设施。

附件 2

开化保姆专项职业能力考核规范

一、定义

能为所服务的家庭操持家务的能力。

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：开化保姆		职业等级：初级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）家庭简餐制作	1. 能掌握主食的制作方法； 2. 能制作家庭菜肴；	1. 烹饪基础知识； 2. 常见调味料的调配知识；	30%
（二）家居清洁	1. 能掌握清洁剂的使用方法； 2. 能进行常规家庭用具和家具的清洁。	1. 清洁剂的分类及相关知识； 2. 家居清洁常识。	25%
（三）家电的使用	1. 能看懂家电的说明书； 2. 能掌握家电的使用方法；	1. 家用电器的相关知识；	20%
（四）衣物的洗涤与存放	1. 能掌握衣物洗涤的基本方法； 2. 能按衣物的质地进行归类、存放。	1. 衣物存放和保养的相关知识； 2、衣物质地的分类常识。	25%

能力名称：开化保姆		职业等级：高级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）膳食制作与营养搭配	1. 能制作面食、点心； 2. 能掌握膳食营养的合理搭配。	1. 烹饪食材质量的鉴别知识。 2. 食材的营养知识；	20%
（二）家居清洁与整理	1. 能掌握消毒剂的使用方法； 2. 能进行厨房、客厅、卧室的整理。	1. 消毒剂的使用常识； 2. 不同家居用品的相关清洁知识。	20%
（三）家电的清理与维护	1. 能进行家电的日常清理； 2. 能进行家电的日常维护。	1. 常用家电清理、维护相关知识。	15%
（四）衣物的洗涤与熨烫	1. 能识别衣物的洗涤标识； 2. 能根据衣物的质地选择使用洗涤剂； 3. 能熨烫不同质地的衣物。	1. 各项衣物质地（棉、麻、毛料、丝绸、化纤）的相关知识； 2. 衣物的熨烫常识。	20%
（五）家务管理	1. 能根据服务对象的要求采办生活用品； 2. 能记流水账； 3. 能协助家庭合理安排家庭事务；	1. 家庭管理相关知识。	25%

（注：可分N个模块，每块考核内容都有各自的比重，满分100分）

四、鉴定要求

（一）申报条件

初级：经本职业初级专业培训达规定标准学时数。

高级：1. 取得初级专项能力证书，并在本职业连续工作1年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数；

2. 在本职业连续工作 3 年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数。

（二）考评组组成

每个考评组不少于 3 名考评员。每位考评员应具备一定的保姆专业知识及家政服务员考评员初级资格。理论知识考试考评员与考生的比例为 1：15；技能操作考核考评员与考生的比例为 1：5。

（三）鉴定方式与鉴定时间

初级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 60 分钟；技能操作考试采取实际操作的方式，考试时间为 60 分钟；两者均为 60 分以上为合格

高级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 90 分钟；技能操作考核采用实际操作的方式，考核时间为 90 分钟，两者均为 60 分以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

鉴定场地要求面积在 50 平方米以上，能满足 5 个考生同时操作的需要。考场应干净整齐，通风、照明设施良好，上下水路通畅，设有 220 伏电源和模拟洗衣房；考场应设定若干个考核项目，并根据设定的考核项目为考生准备相应的原材料。各种主料、辅料、调味料等应准备充分，保证能满足考核需要。

附件 3

开化根雕专项职业能力考核规范

一、定义

能运用不同形状的根材，进行设计、雕刻的能力。

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：开化根雕		职业等级：初级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）原材料清理	1. 能使用电锯切割根材； 2. 能使用清洗机清理树皮、杂质。	1. 电锯的使用方法； 2. 清洗机的使用方法；	16%
（二）根材造型与打坯	1. 能对根材进行构思定型； 2. 能使用电锯、刻刀对根材进行打坯；	1. 作品造型的整体观念； 2. 相关工具的使用方法；	28%
（三）修光	1. 能使用大中小型电磨进行整体修形； 2. 能使用不同形状规格的刻刀进行修光。	1. 大中小电磨的使用方法； 2. 整体修光和变化效果相关知识。	22%
（四）打磨	1. 能使用左、右转动的手枪电钻； 2. 能使用不同规格的刮刀、锥、磨头、刻刀等工具； 3. 能使用不同规格的砂纸进行打磨。	1. 手枪钻的使用方法。 2. 不同规格工具的使用方法。 3. 不同型号砂纸的用途。	17%
（五）油漆	1. 能使用底漆、面漆； 2. 能够区分工艺型、实用型油漆； 3. 能使用油漆调节喷枪。	1. 底漆的性质； 2. 面漆的性质； 3. 油漆浓度调配知识。	17%

能力名称：开化根雕		职业等级：高级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）材质识别与构思	1. 能区分高、中、低档次的材质； 2. 能运用色斑、纹理、空洞、疤瘤进行构思；	1. 根材的特性；	16%
（二）打坯与粘胶	1. 能用传统技法和写真技法进行打坯； 2. 能正确使用各类粘胶。	1. 工艺美学理论知识； 2. 粘胶的基本知识。	28%
（三）修光与喷砂	1. 能使用电磨、刻刀进行整体修神； 2. 能使用喷砂机进行修光；	1. 喷砂机的使用知识。	22%
（四）抛光	1. 能合理使用棕刷、铜丝刷、塑料刷进行抛光； 2. 能使用白棉布清除杂质粉尘。	1. 各种刷子特性； 2. 材质的抛光知识； 3. 棉布特性。	17%
（五）油漆	1. 能调配使用亮光、半哑、全哑油漆； 2. 能在潮湿、低温环境下使用太阳灯； 3. 能运用硅油、核桃油和车蜡保护木质； 4. 能对作品进行补色、套色。	1. 硅油、核桃油及车蜡的使用常识； 2. 太阳灯的使用常识。	17%

四、鉴定要求

（一）申报条件

初级：经本职业初级专业培训达规定标准学时数。

高级：1. 取得初级专项能力证书，并在本职业连续工作 1 年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数；

2. 在本职业连续工作 3 年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数。

（二）考评组组成：

每个考评组不少于 3 名考评员。每位考评员应具备一定的根雕专业知识及相关专业的初级职称。理论知识考试考评员与考生的比例为 1：15；技能操作考核考评员与考生的比例为 1：5。

（三）鉴定方式与鉴定时间：

初级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 60 分钟；技能操作考试采取实际操作的方式，考试时间为 60 分钟；两者均为 60 分以上为合格

高级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 90 分钟；技能操作考核采用实际操作的方式，考核时间为 90 分钟，两者均为 60 分以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

每位考生面积 20 ㎡以上，有相应的设备及工具，原材料、采光、照明、安全等设施应符合作业规范的场地。

附件 4

开化清水鱼养殖专项职业能力考核规范

一、定义

从事流水坑塘养殖开化清水鱼的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力就业、求职的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：开化清水鱼养殖			职业等级：初级
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）清塘	1. 能够用生石灰、漂白粉进行坑塘消毒； 2. 能够进行带水消毒与干塘消毒。	1. 清塘药物知识； 2. 清塘方法知识。	25%
（二）苗种放养	1. 能够根据养殖场地条件，确定放养密度； 2. 能够进行鱼种下塘前消毒。	1. 放养知识； 2. 消毒药物使用知识。	25%
（三）草料种植与饲料投喂	1. 能够掌握黑麦草、苏丹草的种植； 2. 能够定时、定位、定质、定量进行投饲。	1. 常见草料种植知识； 2. 投饲“四定”原则知识。	20%
（四）鱼病诊断与防治	1. 能够诊断鱼发病的症状； 2. 能够根据鱼病症状进行防治。	1. 日常巡塘知识； 2. 易发病的防治知识； 3. 药物的使用知识	30%

能力名称：开化清水鱼养殖		职业等级：高级	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 坑塘建设	1. 能够根据清水鱼坑塘环境条件搭建遮荫棚； 2. 能够处理坑塘底部和四周的防漏	1. 坑塘遮荫设施知识； 2. 坑塘的防漏知识。	15%
（二） 清塘与放养	1. 能够根据不同场地选择使用消毒药物； 2. 能辨别鱼种优劣； 3. 能够选择适合流水坑塘养殖品种	1. 消毒药物比较选择知识； 2. 清塘注意事项知识。 3. 鱼种质量识别知识； 4. 流水坑塘养殖知识。	25%
（三） 草料种植与饲料配置	1. 能够掌握苦麻菜、莴苣菜、墨西哥玉米的种植； 2. 能够进行饲料的配置。	1. 配合饲料知识。	20%
（四） 日常管理	1. 能够进行流水量的调节； 2. 能够填写日常记录。	1. 流水调节的基本知识； 2. “三项记录” 知识； 3. 相关投入品的存放与管理知识。	15%
（五） 鱼病诊断与防治	1. 能使用显微镜进行鱼病诊断； 2. 能够掌握小瓜虫病、水霉病防治方法。	1. 病理基本知识； 2. 疑难病防治基本知识。	25%

注：可分N各模块，每块考核内容都有各自的比重，满分100分。

四、鉴定要求

（一）申报条件

初级：经本职业初级专业培训达规定标准学时数。

高级：1. 取得初级专项能力证书，并在本职业连续工作1年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数；

2. 在本职业连续工作3年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数。

（二）考评员组成

每个考评组不少于 3 名考评员。每位考评员应具备一定的清水鱼养殖专业知识及相关专业的初级职称。理论知识考试考评员与考生的比例为 1：15；技能操作考核考评员与考生的比例为 1：5。

（三）鉴定方式与鉴定时间

初级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 60 分钟；技能操作考试采取实际操作的方式，考试时间为 60 分钟；两者均为 60 分以上为合格。

高级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为 90 分钟；技能操作考核采用实际操作的方式，考核时间为 90 分钟，两者均为 60 分以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

理论知识考试在标准教室里进行。技能操作考核在标准场地进行，托盘、显微镜等设备齐全，场地符合安全、卫生标准。

附件 5

开化食用菌种植专项职业能力考核规范

一、定义

食用菌类生产、加工和管理的能力。

二、适用人员

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：**食用菌种植**		职业等级：**初级**	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）原辅材料准备	1、能够鉴别原辅材料质量； 2、能够安全操作粉碎机，控制原材料的粗细度；	1、栽培食用菌的原料知识； 2、粉碎机安全使用操作知识； 3、原辅材料保存知识。	10%
（二）培养基质制作	1、能够调试使用拌料机、装袋机等； 2、能够计量一种菇类原辅材料，按程序操作配置培养料； 3、能够控制栽培袋的松紧度。	1、常规品种培养基配方； 2、培养基配置的程序、方法； 3、栽培袋的选择与合理使用； 4、拌料机和装袋机的使用方法。	15%
（三）培养基灭菌操作	1、能够进行培养袋的合理叠放； 2、能够操作低压灭菌容器； 3、能够掌握灭菌时间，识别温度计量和温度控制。	1、培养基灭菌原理和基础知识； 2、灭菌设施工作原理和使用方法。	20%
（四）接种操作	1、能进行接种空间、接种工具、手等部位和环节的消毒处理； 2、能进行甲醛高锰酸钾、气雾消毒剂的配置，控制使用剂量、时间； 3、能正确使用接种工具。	1、常用消毒药品配置、使用方法； 2、接种的技术要求与正确的操作方法；	25%

（五） 菌袋 培养	1、能完成一种菇类菌袋发菌期的培养； 2、能根据环境条件调节培养棚室的温度、光照、水分、空气等。	1、菌袋培养对温度、光照、水分、空气等环境条件要求； 2、菌袋的质量标准。	15%
（六） 出菇与 采收	1、能够根据成熟程度采收、分级； 2、能够操作一种菇类的干制。	1、食用菌生长发育的基础知识； 2、食用菌干制的方法与技术要求。	15%

能力名称：**食用菌种植**		职业等级：**高级**	
工作 任务	操作规范	相关知识	考核 比重
（一） 培养基 制作	1、能够计量和配置三种菇类原辅材料，按程序操作配置培养料 2、能够调节培养料的含水量、酸碱度；	1、食用菌出菇棚室的维护管理知识； 2、生产机械安全使用操作知识。	10%
（二） 培养基 灭菌操作	1、能够处置灭菌设施简单故障。 2、能够操作高压灭菌容器；	1、灭菌设施工作原理和使用方法。	10%
（三） 接种 操作	1、能够鉴别菌种质量的优劣； 2、能够识别菌种的常见病虫害特征； 3、能对感染菌种进行处理。	1、常见栽培种病害的侵染特征； 2、栽培种的质量标准； 3、栽培种的贮藏方法与要求。	25%
（四） 菌袋 培养	1、能完成三种菇类菌袋发菌期的培养； 2、能够对污染的菌袋进行处理。	1、常见栽培种病害的侵染特征；	20%
（五） 出菇 与采收	1、能够调节三种菇类出菇棚室的温度、光照、水分、空气； 2、能够对常见病虫害进行防治。	1、食用菌出菇棚室温度、光照、水分、空气等环境因素的调节方法； 2、常见食用菌病虫害的侵染特征和防治办法；	20%
（六） 加工 储存	1、能够进行鲜菇的保鲜、干制； 2、能够掌握不同菇类的储存方法。	1、食用菌保鲜、干制、储存的方法和要求。	15%

（注：可分N个模块，每块考核内容都有各自的比重，满分100分）

四、鉴定要求

（一）申报条件

初级：经本职业初级专业培训达规定标准学时数。

高级：1.取得初级专项能力证书，并在本职业连续工作1年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数；

2.在本职业连续工作3年以上，经本职业高级专业培训达规定标准学时数。

（二）考评组组成

每个考评组不少于3名考评员。每位考评员应具备一定的食用菌种植专业知识及相关专业的初级职称。理论知识考试考评员与考生的比例为1:15；技能操作考核考评员与考生的比例为1：5

（三）鉴定方式与鉴定时间

初级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式，考试时间为60分钟；技能操作考试采取实际操作的方式，考试时间为60分钟；两者均为60分以上为合格。

高级：鉴定方式采取理论知识与技能操作相结合。理论知识采用试卷答题或口试方式；考试时间为90分钟；技能操作考核采用实际操作的方式，考核时间为90分钟；两者均为60分以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

理论知识考试要求在标准教室里进行。技能操作考核要求在食用菌制种、栽培、产后加工场所进行，场地符合安全、卫生标准，设备齐全。

抄送：各市职业技能鉴定中心。

浙江省人力资源和社会保障厅办公室　　2014年3月25日印发