浙江省人力资源和社会保障厅办公室文件

浙人社办发〔2022〕8号

浙江省人力资源和社会保障厅办公室关于印发临安山核桃加工等10个专项职业能力考核规范的通知

各市、县（市、区）人力资源和社会保障局，省属有关单位组织人事部门：

根据《人力资源社会保障部关于改革完善技能人才评价制度的意见》（人社部发〔2019〕90号）要求，我省临安山核桃加工等10个专项职业能力考核规范已经专家论证审定，现印发给你们，请认真贯彻实施。各地在实施过程中遇到问题请及时反馈省技能人才评价管理服务中心。

附件：1. 临安山核桃加工专项职业能力考核规范

2. 昌化鸡血石坯敲雕专项职业能力考核规范

3. 宁波三臭腌制专项职业能力考核规范

4. 钩绣制作专项职业能力考核规范

5. 柯城水晶糕制作专项职业能力考核规范

6. 建德豆腐包制作专项职业能力考核规范

7. 草莓种植专项职业能力考核规范

8. 短视频制作专项职业能力考核规范

9. 宁波海鲜面制作专项职业能力考核规范

10. 香菇生产专项职业能力考核规范

浙江省人力资源和社会保障厅办公室

2022年3月3日

（本件主动公开）

附件 1

临安山核桃加工专项职业能力考核规范

一、定义

运用山核桃破壳机、煮锅、烘烤机等加工设备在符合食品卫生要求的场所对临安山核桃进行原料处理、预煮、裂壳、去涩、杀青、入味、烘烤、封装贮藏的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本专项能力求职、就业的人员，以及有技能考核需求的相关人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 原料处理	1. 能操作脱蒲机对青蒲果进行脱蒲; 2. 能漂洗山核桃，除去漂浮在水面的空虚籽; 3. 能对水籽进行晒干或烘干处理，并进行保质贮藏; 4. 能操作分级和漂选设备进行分级和漂选。	1. 脱蒲机操作方法; 2. 漂选原理及方法; 3. 原料干燥、贮藏的相关知识; 4. 分级、漂选设备的操作方法。	20%
（二） 预煮、裂壳、去涩	1. 能使用煮锅对原料进行预煮; 2. 能操作破壳机进行裂壳; 3. 能使用煮锅进行去涩处理。	1. 煮锅的操作及方法; 2. 破壳机的操作方法; 3. 去涩的原理和方法。	30%

（三） 杀青、入味、烘烤	1. 能按照配方进行调配; 2. 能操作烘烤机、入味设备对山核桃进行预烘、入味; 3. 能操作烘烤机、冷却设备对山核桃进行烘烤、冷却挑选处理。	1. 称量与配方的相关知识; 2. 烘烤机操作及预烘、入味方法; 3. 烘烤与冷却挑选的相关知识。	40%
（四） 封装、贮藏	1. 能根据包装规格进行封装; 2. 能在阴凉干燥处对山核桃进行贮藏。	1. 包装的相关知识; 2. 贮藏的相关知识。	10%

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，符合食品从业人员要求，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员，考评员应具备一定的山核桃加工相关专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作和现场口答考核。考核时间180分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地要求：场地面积30平方米以上，场地照明良好、光线充足、空气流通、整洁无干扰，室内温度和湿度适中，水电设施齐全，具有安全防火设施。

设备要求：不锈钢煮锅、电子天平、小型破壳设备、热风烘烤机、封口机，量筒、烧杯、摊凉盘，以及洗手消毒等设施设备。

附件 2

昌化鸡血石坯敲雕专项职业能力考核规范

一、定义

运用雕刻工具，根据石料特点和设计图案，将石材雕刻成工艺品坯料的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本专项能力求职、就业的人员，以及有技能考核需求的相关人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 识别工具	1. 能根据工作要求磨制整理传统手工雕刻工具; 2. 能根据工作要求磨制、整理、调试电动雕刻工具。	1. 刀具的磨制与保养知识; 2. 电动雕刻工具的磨制、调试、保养相关知识。	15%
（二） 选稿	1. 能根据雕刻石料选择图稿; 2. 能根据图稿在雕刻石料上进行绘画定型。	1. 石料产地、品种、物理特性等知识; 2. 绘画技法知识。	20%
（三） 打坯	1. 能根据图稿敲制外形轮廓; 2. 能根据图稿敲制石雕大体形状; 3. 能根据图稿敲制各部位结构; 4. 能根据图稿进行实物局部造型。	1. 单体几何形体结构知识; 2. 凿子使用技法; 3. 常用比例知识; 4. 修整细坯的技法知识。	40%
（四） 修整	1. 能使用修整工具对局部进行调整; 2. 能对实物表面进行抛光。	1. 雕刻刀使用的相关知识; 2. 石雕修光的相关知识。	25%

四、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）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员，考评员应具备一定的鸡血石坯敲雕相关专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核时间为150分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

每位考生要求不小于2平方米工位，操作场地备有相应的设备与采光、照明、安全等设施。

附件 3

宁波三臭腌制专项职业能力考核规范

一、定义

运用有益微生物乳酸发酵原理，以选料、配卤、加工、煮制、装髭、发酵等技术规范，将冬瓜、苋菜管、芋艿蓊等原料用传统制作工艺，腌制成“宁波三臭”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、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 前期准备	1. 能挑选无虫害、健康的冬瓜、苋菜管、芋艿蓊作为“宁波三臭”的原料; 2. 能识读配方，根据配比调制卤汁; 3. 能根据腌制原料，选择髭、瓮、坛、罐等容器。	1. 选料的相关知识; 2. 卤汁调制的相关知识; 3. 容器的相关知识。	25%
（二） 原料加工	1. 能用粗糙棉布清洗冬瓜外皮的白霜及绒毛，并按要求切制成方块; 2. 能清洗苋菜管并保留主干，按要求切制成段; 3. 能截取芋艿蓊，清除表层筋络，按要求切制成段。	1. 冬瓜加工的相关知识; 2. 苋菜管加工的相关知识; 3. 芋艿蓊加工的相关知识。	10%

（三） 装甏	1. 能采用水煮或蒸制的方法，将冬瓜预熟至 7-8 成，冷确后装入容器; 2. 能在清水中浸泡苋菜管 24 小时后，沥干水分，装入容器; 3. 能采用水煮或蒸制的方法，将芋艿蓊预熟至 7-8 成，冷确后装入容器。	1. 冬瓜预熟与装甏的相关知识; 2. 苋菜管装甏的相关知识; 3. 芋艿蓊预熟与装甏的相关知识。	40%
（四） 腌制、发酵	1. 能根据不同原料，添加相应卤汁; 2. 能使用棉纱布对容器进行封口包扎后加盖; 3. 能根据气候特点，安放于阴凉处进行贮藏，并做好发酵时间记录。	1. 腌制的相关知识; 2. 封装的相关知识; 3. 贮藏与发酵时间的相关知识。	25%

四、考核要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，身体健康，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

每个考评组中不少于 3 名考评员，考评员应具备一定的宁波三臭腌制专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核时间为 60 分钟。考试成绩实行百分制，成绩达 60 分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于 50 平方米，在食品制作加工场所进行，场地光线充足、空气流通、整洁无干扰，设备设施齐全，符合给排水、安全、卫生标准，具有安全防火设施。

附件 4

钩绣制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用钩针、绣花针，以及丝、绒、线等材料，根据图纸的要求，手工制作出具有地域特色钩绣作品的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 准备工具与选料	1. 能识别钩针、绣花针等工具; 2. 能识别图纸，并选择图纸中对应的丝、绒、线以及辅料等材料。	1. 钩绣工具的相关知识; 2. 识图及选料的相关知识。	15%
（二） 钩的制作	1. 能采用提捏法、按压法等四种手法，做好钩制手势; 2. 能采用小辫子针、短针、中长针、长针、梅花瓣针等 63 种针法进行钩制。	1. 钩制手法的相关知识; 2. 钩制的相关针法。	50%
（三） 绣的制作	1. 能采用个绣和排绣的方法进行十字绣; 2. 能采用藏针绣的方法将线头、线脚进行埋藏处理。	1. 十字绣的相关知识; 2. 藏针绣的相关知识。	30%
（四） 修整与装点	1. 能对作品进行修整、清理，使作品整齐美观; 2. 能选择配饰对作品进行装点。	1. 修整的注意事项; 2. 点缀作品的相关知识。	5%

四、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）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员，考评员应具备一定的钩绣制作专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。考核时间为180分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

每个考生工位不少于2平方米，具备桌椅、工具和材料，以及灯光、电源等设备设施。场地干净整洁、光线充足、空气流通，具有良好的通风条件，符合安全、卫生标准。

附件 5

柯城水晶糕制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用炉子、蒸锅等设备，采用番薯粉、白砂糖等材料，制作出具有柯城地域特色风味的水晶糕的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力创业、就业的人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 选料、调制	1. 能根据颜色、气味识别优质番薯粉; 2. 能使用面筛将粉筛滤、除去杂质，并按照 1：1 的比例加水调和均匀。	1. 原材料挑选相关知识; 2. 粉浆调制相关知识。	30%
（二） 烫粉、入笼	1. 能加入热水不断搅拌至稠糊状，不分层、无粉块; 2. 能将糕糊倒入容器约 1.5 厘米厚，厚薄均匀。	1. 烫粉调糊相关知识; 2. 胚体成型相关知识。	30%
（三） 熟制、冷藏	1. 能控制火候，判断糕体熟化程度至无白心、无分层，糕体润滑、细腻、有弹性; 2. 能将熟化的糕体冷却后冷藏，保持晶莹剔透。	1. 糕体熟化相关知识; 2. 糕体冷藏相关知识。	20%
（四） 成型、装盘	1. 能使用工具进行方形切块，大小均匀无粘连; 2. 能根据传统方法加入冰镇糖水，点入薄荷液。	1. 成品成型相关知识; 2. 装盘相关知识。	20%

四、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）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备水晶糕制作的相关专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核时间为90分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地光线充足、空气流通、整洁无干扰，具备相应的炉灶、冷藏设施、工具、器皿等，具有安全防火设施，卫生、安全符合标准。

附件 6

建德豆腐包制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用和面机、案板、蒸笼、蒸灶等烹饪设备，采用和面、成型、醒发、蒸制技术，将面粉、豆腐、小葱、辣椒碎（末）等相关原材料制作成建德豆腐包的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力且身体健康的求职、就业人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 面团制作	1. 能识别面粉的种类与筋度; 2. 能使用和面机或案板将一定配比的面粉、酵母（或面头）、水等原料揉制成面团; 3. 能辨别面团的醒发程度。	1. 面粉种类及筋度的相关知识; 2. 发酵面团原材料配比和揉面技术的相关知识; 3. 生物膨松面团醒发的相关知识。	25%
（二） 馅心制作	1. 能选取新鲜的卤水豆腐、小葱、榨菜、生姜，并将原料分别加工成规定的豆腐小丁、葱花、榨菜粒和姜末; 2. 能用七成热的色拉油浇淋辣椒碎（末），调制出红色辣椒油; 3. 能采用拌制的手法将一定配比的豆腐丁、葱花、榨菜粒、姜末、辣椒碎（末）、色拉油、精盐、生抽等馅料拌制成豆腐馅心。	1. 卤水豆腐辨别与原料加工的相关知识; 2. 红色辣椒油调制的相关知识; 3. 豆腐馅心调味和拌制的相关知识。	25%

（三） 生坯成型	1. 能采用搓、摘、压、擀的手法将一定重量（40 克左右）的面坯制作成中间略厚四周略薄的圆形面皮子; 2. 能将一定重量（50 克左右）的馅料用刮子抹上馅; 3. 能运用提褶包法（褶花不少于 18 个）将上馅后的面皮子包制成包子生坯。	1. 搓条、下剂、手压、擀皮的相关知识; 2. 馅心重量控制和上馅手法相关知识; 3. 提褶包法和收嘴技法相关知识。	30%
（四） 成熟装盘	1. 能使用蒸笼、蒸灶或蒸箱，控制蒸制的火力和加热时间; 2. 能将熄火焖制 3-5 分钟的制品（成品不少于 8 个）迅速装盘; 3. 能保持操作工位卫生、干净整洁。	1. 蒸笼、蒸灶或蒸箱使用的相关知识; 2. 生物膨松面团制品蒸制的技术要点; 3. 生物膨松面团制品出笼装盘的相关知识; 4. 饮食卫生的相关知识。	20%

四、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）考评员构成

每个考评组不少于 3 名考评员。每位考评员应具备建德豆腐包制作相关专业知识及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作及口述的方式进行。技能操作考核时间为 60 分钟，考试成绩实行百分制，成绩达到 60 分以上为合格。

（四）考核场地及设备要求

场地、设备、工具等能够满足 10 人以上考核的需要，场地具有通风、照明和相应的供排水等，并符合食品经营卫生条件。

附件 7

草莓种植专项职业能力考核规范

一、定义

运用草莓种植知识和农药、化肥、大棚设施，在土壤和基质上进行草莓苗繁育、草莓种植、草莓采收与分级的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 草莓苗繁育	1. 能根据浙江省地方标准，对草莓苗进行分级； 2. 能识别草莓育苗期主要病害和虫害，并进行防控。	1. 浙江省地方标准《大棚草莓生产技术规程》（DB33/T 2256—2020）； 2. 草莓苗繁育管理相关知识。	35%
（二） 草莓种植	1. 能根据环境气候情况，进行草莓苗定植； 2. 能调控大棚内的温度和湿度，对草莓进行养护管理； 3. 能识别草莓种植期病害和虫害，并进行防控。	1. 草莓栽培管理相关知识； 2. 草莓养护管理的相关知识； 3. 草莓病虫害防治的相关知识。	50%
（三） 草莓采收与分级	1. 能识别和采收草莓成熟果； 2. 能将草莓成熟果进行品质分级和包装。	1. 草莓果实成熟的相关知识； 2. 建德市草莓产业协会团体标准《建德草莓商品果质量要求》（T/JDCM 001—2017）及包装的相关知识。	15%

四、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）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员，考评员具备一定的草莓种植相关专业知识和实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核时间为120分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于100平方米，场地光线充足、空气流通、整洁无干扰，安全设施齐全，以及具备草莓种植的相关工具材料。

附件 8

短视频制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用数码相机、智能手机等设备拍摄符合短视频主题的视频素材，采用剪辑工具对视频素材进行画面、字幕以及声音处理，使制作的短视频具有优质的内容表达与广泛传播的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 策划	1. 能根据市场需求确定短视频主题； 2. 能撰写符合短视频主题的拍摄提纲。	1. 市场调研相关知识； 2. 摄影、剪辑基本知识。	20%
（二） 拍摄	1. 能依据拍摄提纲确定相应拍摄模式； 2. 能对拍摄环境进行构图和光线布局； 3. 能用视频思维组织镜头语言和运镜。	1. 视听语言原理； 2. 摄影相关知识； 3. 镜头语言相关知识。	30%
（三） 后期制作	1. 能对素材进行转场处理； 2. 能为视频添加字幕； 3. 能为视频配音、加音效和背景音乐； 4. 能运用滤镜、调色等进行画面处理。	1. 后期制作相关知识； 2. 字幕制作技术； 3. 声效处理相关知识； 4. 剪辑工具应用技术。	50%

四、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）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员,考评员应具备本专业知识或相关专业技术职称、职业资格（技能等级）及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采用实际操作考核，考试时间为120分钟。考试成绩实行百分制，成绩达到60分以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于100平方米，在具有相关拍摄制作条件的场所进行，场地光线充足、整洁无干扰、空气流通，设备设施齐全，符合安全、卫生标准，具有安全防火设施。

附件 9

宁波海鲜面制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用炒、煎、煮烹制工艺，将东海海鲜与传统米面或麦面结合，加入时令鲜蔬，制成口味鲜美，独具宁波地域特色的海鲜面的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员，以及有技能考核需求的相关专业在校学生。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一）原料选取	1. 能根据季节特性选择当季海鲜品种和蔬菜作为原料; 2. 能通过视觉、嗅觉、触觉等方式辨别海鲜的新鲜度; 3. 能选择海鲜面制作所需的米面或麦面。	1. 海鲜及蔬菜品种的相关知识; 2. 海鲜新鲜度鉴别的相关知识; 3. 面条特性的相关知识。	20%
（二）原料加工	1. 能根据虾类、贝壳类海鲜的特性进行清洗; 2. 能根据蟹类、鱼类海鲜特性进行清洗和改刀加工; 3. 能根据蔬菜特性进行加工。	1. 海鲜特性的相关知识; 2. 海鲜加工的相关知识; 3. 蔬菜加工的相关知识。	40%
（三）制作成品	1. 能根据原料特性，选择炒或煎、煮烹制海鲜，加入上汤烧开，按照投放海鲜、蔬菜和面条的顺序略煮; 2. 能根据地方特色进行调味; 3. 能根据海鲜和面条成熟度及时捞出装碗，点缀呈上。	1. 烹制技术; 2. 调味的相关知识; 3. 装碗技法。	40%

四、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）考评员构成

每个考评组中不少于3名考评员,考评员应具备本专业知识或相关专业技术职称、职业资格（技能等级）及实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

考核方式采用实际操作考核，考核时间为30分钟。考试成绩采用百分制，成绩达到60分及以上为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于40平方米，食品制作的加工场所要求设备设施齐全，场地光线充足、整洁无干扰、空气流通，符合给排水、安全、卫生标准，具有安全防火设施。

附件 10

香菇生产专项职业能力考核规范

一、定义

运用香菇生产工具设备和原辅材料，进行料棒制作、菌种接种、菌丝培养、出菇采摘生产香菇的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、考核内容

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 基地选择、设备操作	1. 能选择无污染的环境作为香菇的生产基地; 2. 能操作香菇生产的设备。	1. 生产基地的相关知识; 2. 香菇生产设备操作规程。	10%
（二） 料棒制作	1. 能根据香菇特性，按照配方制作培养料; 2. 能使用装袋机或人工进行装袋; 3. 能根据高压或常压的灭菌方法，对料棒进行灭菌和冷却处理。	1. 培养料相关知识; 2. 培养料装袋相关知识; 3. 料棒灭菌冷却的相关知识。	30%
（三） 接种与培菌	1. 能识别优良菌种; 2. 能采用压穴的方法进行料棒接种; 3. 能根据菌丝生长情况进行培菌管理; 4. 能采取病虫害防控措施，及时处理感染杂菌的菌棒。	1. 菌种筛选的相关知识; 2. 接种的相关知识; 3. 培菌管理的相关知识; 4. 病虫害防控的相关知识。	30%
（四） 出菇与采摘	1. 能按照香菇生长发育需求，调控温度、光照、湿度、通风等环境因素，做好出菇管理; 2. 能根据香菇的采收标准进行采摘。	1. 出菇管理的相关知识; 2. 香菇采收的相关知识。	30%

四、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）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员。每位考评员应具备一定的香菇栽培专业知识及相关专业（农艺师）的中级以上职业资格。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作和口试方式，技能操作考核时间共计90分钟。考试成绩实行百分制，成绩达60分以上者为合格。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积不小于50平方米，场地要求地势平坦、远离污染源，且有必备的香菇生产机械工具设备、相应的原辅材料以及照明、安全等设施。

浙江省人力资源和社会保障厅办公室　　2022年3月4日印发