**已颁布专项职业能力考核规范**

**大棚建造专项职业能力考核规范**

**一、定义**

根据当地的气候和土壤条件，建造适合当地实际的蔬菜大棚的能力。

**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：大棚建造 职业领域：  |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）选址 | 1.能检测当地的水质情况2.能检测当地的土壤情况3.能检测当地的空气情况，空气中污染物含量应不超过国家规定的相关标准，特别是化工气体尽量避免 | 1.水质的检测方法2.土壤的分类知识3.土壤的使用方法4.土壤的酸碱性测定方法5.土壤选择注意事项6.当地降雨量、降雪量、短时降雨量和降雪量的最大值7.当地冬季的最低气温和夏季的高温8.对抗风和冰雹的方法 | 5% |
| （二）选择大棚规格 | 1.能根据地理条件调整大棚角度2.能根据蔬菜种类决定适宜建造何种规格的大棚 | 1.不同规格大棚的结构2.大棚规格的选择原则 | 45% |
| （三）大棚建造 | 1.能根据大棚的尺寸购买材料2.能设计大棚并在施工地表画出标志线，利用机械进行墙体建设3.能在墙体建设完成，设计立柱，对地表进行沉实4.能在地表适当干爽时，进行填埋立柱5.能设计棚面骨架，并进行建造骨架6.能安装棚面骨架，对后坡进行安装7.能在棚面安装钢丝，在后坡进行培土8.能安装棚膜和卷帘机支架9.能对大棚内灌溉系统进行安装，对产品运输系统进行安装 | 1.建造大棚的成本核算2.大棚建筑设计知识3.大棚安装知识 | 50% |

**四、鉴定要求**

1、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。

2、考评员构成

考评员应具备一定的蔬菜大棚设计建造专业知识和实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

3、鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取计算机模拟考试的方式。考试时间为60min。

4、鉴定场地及设备要求

每个鉴定场地需配备计算机。

**杨家埠木版年画手工印刷专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用颜色把子、案子、趟子、颜料、纸张等工具原料，手工印制传统杨家埠木版年画的能力。

**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：杨家埠木版年画手工印刷 职业领域： 民间工艺品制作工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）对准印版 | 1.能在初次黑色线稿印刷完成前，固定线版位置2.能在其他套印色印版更换时进行对版3.能确定色板的位置4.能重新对版 | 1.印版固定的方法 2.其他色印版更换时对、调版的方法 | 30% |
| （二）印制 | 1.能在手工印刷时进行色版涂色2.能压摸印刷3.能对版4.能将画纸轮换印刷5.能在每张画稿之间垫衬吸色纸 | 1.均匀涂色知识2.压摸印刷准确对位的方法3.印刷注意事项 | 70% |

**四、鉴定要求**

1.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。

2.考评员构成

考评员应具备一定的年画印刷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。

3.鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为90min。

4.鉴定场地及设备要求

具有能够满足10人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求。

**剪纸专项职业能力考核规范**

**一、定义**

利用剪刀、铅笔和宣纸或大红纸，剪出各种人物、花草、山水、动物等传统艺术作品的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业人员。

**三、能力标准与鉴定内容**

|  |
| --- |
| 能力名称：剪纸 职业领域：民间工艺品制作工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）构思起稿 | 能绘制各种人物、花草、山水、动物等各种传 统图案 | 1.风俗民情、民间故事2.绘画基本知识 | 20% |
| （二）剪制 | 1.能将剪纸图案装订在大红纸上，剪除多余部分2.能根据样稿粗细程度，选用剪刀进行剪制3.能根据作品内容将样稿由内到外或从上到下进行镂空、拉毛 | 1.红宣纸或大红纸的识别知识2.剪刀的使用技巧3.剪纸的艺术特点 | 60% |
| （三）整理 | 1.能将剪好的作品沿着外部轮廓线，剪下作品外形2.能将顶针去除，把作品平置到书籍夹页当中，以待装裱 | 剪纸保存注意事项 | 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

考评员应具备一定的剪纸专业知识及实践经验；每个考评组中不少于3名考评员。

(三)鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为60min。

(四)鉴定场地设备要求

考场面积不少于30平方米，采光良好，干净整洁。

**高密扑灰年画制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用扑灰年画工具和材料，制作传统的或现代的扑灰年画作品的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业人员。

**三、能力标准与鉴定内容**

|  |
| --- |
| 能力名称：高密扑灰年画制作 职业领域：民间工艺品制作工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）构思起稿 | 能绘制各种人物、花卉、山水及传统的或现代的扑灰年画作品 | 高密扑灰年画的历史起源和艺术特点 | 30% |
| （二）绘制 | 1.能起稿、画灰、扑灰2.能开脸、上色、刷道3.能耙胡子、刷边、裁边 | 1.碳棒的使用方法2.毛笔的使用技巧3.颜色的调配 | 60% |
| （三）嵌丝 | 1. 能将画好的作品拓裱 | 书画装裱知识 | 10% |

 (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

考评员应具备一定的扑灰年画专业知识及实践经验；每个考评组中不少于3名考评员。

(三)鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为30min。

(四)鉴定场地设备要求

考场面积不少于60平方米，采光良好，干净整洁。

**红木嵌银漆器嵌丝专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用银丝、红木胚料、锤子、凿子等工具原料，将银丝嵌入红木漆器内的能力。

**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：红木嵌银漆器 职业领域： 漆器镶嵌工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）选料 | 能根据图纸选择银丝 | 银丝选择的基本方法 | 20% |
| （二）抠槽 | 1.能选择锤凿工具2.能根据设计图案利用锤凿工具抠槽造型 | 1.锤凿工具的使用方法2.槽口宽度和深度的要求 | 20% |
| （三）嵌丝 | 1.能选择嵌入工具2.能依据设计图把银丝嵌入槽内 | 银丝修整平齐的方法 | 60% |

**四、鉴定要求**

1、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。

2、考评员构成

考评员应具备红木嵌银漆器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。

3、鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为90min。

4、鉴定场地及设备要求

具有能够满足10人以上鉴定需要的场地、工作台案、银丝、红木胚料、锤子、凿子和剪子等。

**潍坊朝天锅制作专项职业能力考核规范**

 **一、定义**

 利用朝天锅制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，制作朝天锅的能力。

**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： 潍坊朝天锅制作 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）备料 | 1.能将猪头劈批两半去毛，取出口条，洗净猪脑2.能将大肠翻肠洗净去油，将猪肚放入冷水盆中洗净去粘液3.能将猪心、肝、肺分类洗净4.能将油母鸡宰杀后洗净5.能大锅放至灶上加开水将大肠、肚浸透，捞入冷水盆内再洗净6.能将锅内放入口条、猪头浸透，捞入冷水盆内洗净，将口条刮去白皮7.能将煮锅内放入清水加入煮锅调料，放入猪下货旺火烧开，细火煮熟8.能将猪肝下锅煮透，将猪下货全部捞出备用 | 1.刀工技术知识2.猪头等猪下货的选料及初加工知识3.炉具结构、使用和维护知识4.火候知识 | 40% |
| （二）汤卤制作 | 能在锅中加水和部分老汤，放入油母鸡，开锅去浮沫，加酱油、盐兑好口味 | 1.原料的性质2.调味品的鉴别知识 | 30% |
| （三）单饼制作 | 1.能揉制面团2.能将揉好的面擀成圆形薄饼，摊熟 | 1.面粉的性质和质量鉴别知识2.面团的揉制要求3.中式面点成熟的方法与成熟原理 | 10% |
| (三)成品制作 | 1.能准备青萝卜条，葱段、甜酱、香菜末、葱末及胡椒粉、酱油、醋等作料2.能将鸡蛋、肉丸子煮透3.能将猪下货切好烫透，卷饼 | 食品造型基本知识 | 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

考评员应具备一定的朝天锅制作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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作方式。技能操作考核时间为180min。

（四）鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

**潍坊鸡鸭和乐制作专项职业能力考核规范**

 **一、定义**

 利用和乐床子等设备，以面粉为原料，配以各种配料，运用压制和煮制成熟的方法制作潍坊鸡鸭和乐的能力。

**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：潍坊鸡鸭和乐制作 职业领域：中式面点师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）选料 | 1.能准备面粉、淀粉等主料2.能准备猪肉、鸡肉丝、鸭肉丝、甜蒜、咸香椿芽、咸韭菜、香菜、咸萝卜丁、蛋皮、味精、花椒油、香油等调配料 | 原料的质量鉴别知识 | 20% |
| （二）制卤 | 1.能加工、切配配料2.能运用调料配制汤卤 | 1.刀工知识2.配料的加工方法3.味型调制知识 | 30% |
| （三）面团制作 | 能将精粉面、淀粉按比例用温水调制面团 | 1.面坯材料的质量鉴别知识2.组成材料比例的换算方法 | 30% |
| （四）成熟 | 1.能将面团放置在特制的和乐床上挤压2.能煮熟捞出，盛在不同规格的碗中3.能在碗中加进卤料和鲜鸡鸭汤 | 1.设备工具的使用维护知识2.熟制知识 | 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

考评员应具备一定的鸡鸭和乐制作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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足鉴定的和面机、和乐床子和直径约100厘米的大锅等设备，考核场地应符合厨房的面积要求、层高要求、排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。

**鱼干制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

利用鲜鱼和各种配料，通过一定的技术将鲜鱼制作成鱼干的能力。

**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：鱼干制作 职业领域：水产品加工员 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）原料选择与处理 | 1.能选择鲜度良好的原料2.能去除鱼腮、内脏3.能清洗鱼体 | 1.鱼类鲜度鉴别的基本知识2.鱼腮、内脏的去除方法 | 20％ |
| （二）开片 | 1.能按照鱼的大小选用不同的剖割方法2.能在准确部位下刀3.能剖割对称，无开偏掉肉现象4.能将剖开的鱼体清洗干净5.能将清洗后的鱼体沥水 | 1.不同鱼种的剖割方法2.鱼体不同部位如背、腹、腹边等的剖割方法 | 20％ |
| （三）腌渍、调味 | 1.能根据鱼体大小确定用盐量2.能将鱼表面洗净，充分沥水3.能用盐腌渍洗好的鱼4.能调味 | 1.辅料称量的计算知识2.辅料合理搭配技术3.辅料配比技术 | 20％ |
| （四）烘干 | 能将腌渍好的鱼在烘箱内烘至表面稍干，回潮10-20分钟 | 1.设备操作技术2.鱼片水分鉴定技术 | 30％ |
| （五）包装 | 1.能将鱼片外观进行平整2.能将装袋摆放整齐，称量、封口 | 1.包装技巧2.封口机的操作技术 | 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

 考评组由3名以上考评员组成。

 （三）鉴定方式与鉴定时间

 技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为120分钟。

（四）鉴定场地设备要求

 考场应设有三相电源。鉴定场地应具备烘干机、烤网、封口机、操作台、刀、电子秤、盛放器具等必备的设备设施，鱼和盐等必备的原料和辅料。加工场所要求宽敞、采光良好，干净整洁，空气保持流通。

**商河老豆腐制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用研磨、烹煮、调料等特定技术，将大豆等原料加工调制成具有地方特色的豆腐脑的能力。

**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：商河老豆腐制作 职业领域：豆制品制作工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比例 |
| （一）选择豆粉和水 | 1.能去除大豆中的杂物、破口豆、霉烂豆、虫蛀豆、杂豆2.能将大豆磨碎为豆粉3.能使用试纸测试水的酸碱度4.能选用pH5—pH6可产生酸碱反应的水 | 1.豆粉磨制质量要求2.水质鉴别质量要求 | 30% |
| （二）制作凝固剂 | 1.能将豆粉和熟石膏粉按比例调配2.能加水调成糊状3.能对糊状物进行研磨溶化后，添水稀释4.能将制剂沉淀后，取其悬浮液备用5.能检查制剂质量 | 1.老豆腐配料方法？及要求2.取悬浮液的火候要求3.制剂鉴别质量要求 | 20% |
| （三）制作豆浆、滤浆、点脑 | 1.能将豆粉与水按一定比例搅成糊状，倒入滤单2.能加水滤出生豆浆3.能烧煮生豆浆，并将煮熟的浆再倒入滤单内4.能将凝固剂倒入容器内，充分搅动后将熟浆冲进去，加盖，进行胀浆 | 1.烧煮注意事项2.胀浆时间控制要求3.凝固剂的选取方法？4.熟浆凝固时间要求 | 40% |
| （四）制作浇汁 | 1.能调制芝麻酱汁、蒜泥汁和酱豆腐汁2.能将豆腐脑盛入碗内，趁热浇上配好的调料汁 | 1.调汁原料的质量鉴别选取知识2.调汁用水的添加要求3.浇汁的火候与量的要求 | 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报名。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的烹饪专业知识及实际操作经验；每个考评员组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为60分钟。

（四）鉴定场地及设备要求

操作场地应光线充足、整洁卫生、空气流通，具有石磨、炊具、盛具、搅拌器等必要设施，具有安全防火措施。

**糖酥煎饼制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

使用传统的铁质鏊子，运用摊制技术及叠制方法制作糖酥煎饼的能力。

**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：糖酥煎饼制作 职业领域：中式面点师 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）选料配料 | 1.能选择纯净无杂质的原料2.能选取原料用量，并将原料及辅料按照一定比例进行配制 | 1.原料的质量鉴别知识2.原料比例换算方法3.原料的作用4.安全卫生知识 | 20% |
| （二）打浆 | 1.能将原料及辅料倒入打浆机进行初次打浆2.能将原料进行2次打浆，细度达到标准要求 | 1.打浆机的使用和清洗知识2.浆糊的保管知识 | 20% |
| （三）摊制 | 1.能将鏊子加热到一定温度2.能将打好的浆糊用不锈钢勺倒在鏊子上，摊至金黄色 | 1.鏊子温度的控制方法2.厚薄均匀度的鉴别知识 | 30% |
| （四）成型 | 能将摊好的煎饼按规格叠制成型放入不锈钢盘中 | 1.糖酥煎饼成型的操作要求2.叠起的速度和温度的要求 | 30% |

**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

考评员应具备一定的糖酥煎饼制作专业知识及实际操作经验：每个考评组不少于3个考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

考场应具有煎饼鏊子、打浆机等必备设备，符合给、排水要求、卫生要求、通风要求、和光照明要求

鲁绣发丝绣制作专项职业能力考核规范

**一、定义**

采用散套针、打籽、行梗、数布丝等多种传统针法，运用衣线、生丝、熟丝、人发等材料，表现民间喜闻乐见的内容和中国书画之笔墨效果的一种能力。

**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：鲁绣发丝绣制作 职业领域： |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）绣前准备 | 1.能选择面料和辅料2.能将面料绷在工具上3.能劈线4.能打结、接线 | 1.不同风格作品的选材常识2.绣线的质地辨别方法3.线丝数量的选择要求 | 20% |
| （二）刺绣制作 | 1.能分辨绣线的色阶2.能运用鲁绣针法进行刺绣 | 1.鲁绣的工艺特征2.鲁绣的质量要求 | 70% |
| （三）成品整理 | 1.能对作品进行熨烫、整理2.能拆卸绣绷 | 熨烫的注意事项 | 10% |

1. **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

 考评员应具备一定的鲁绣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。

（三）鉴定方式与时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为180min。

（四）鉴定场地及设备要求

考试场地应具备手工刺绣绷架、垫杆、线绳、高凳、剪刀、绣花针、面料、边布、线绳、绣花线等必备工具、设备，设有高度适当的照明装置，设有电源及开关保护，采光良好。

**拼布专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用针、线、熨斗、纸张等工具，采用手工方式，将一定形状、颜色的小片织物拼缝为可供欣赏或具有商品价值的艺术品的能力。

**二、适用对象：**

|  |
| --- |
| 能力名称：拼布 职业领域： |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）拼布准备 | 1.能按照设计要求确定针法2.能选择布料、辅料及线材3.能按照设计要求排列制作顺序4.能根据配色确定各布片及辅料的使用量 | 1.布料基本知识2.拼布作品结构与计量方法？2.拼布拼接、贴缝、压线、滚边等常用方法、3.辅料的种类4.线材的分类 | 20% |
| （二）制作 | 1.能根据图纸制作纸样2.能裁剪布片3.能将裁好的布片进行拼接4.能将布片缝好5.能压线、滚边 | 1.识图知识2.纸样的制作方法3.工艺质量标准 | 55% |
| （三）整型、验收 | 1.能安装配件2.能平整缝份与背面3.能清洗、熨烫 | 1.缝份处理方法2.配件的使用方法3.清洗、整熨及保养知识 | 25% |

运用或准备运用本项能力求职、就业、创业的人员。

**三、能力标准与技术等级和鉴定内容：**

**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

考评员应具有一定拼布工艺制作专业知识以及实际操作经验；每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考试时间为120min。

（四）鉴定场地及设备要求

操作考场应具备针线、剪刀、熨斗等必备工具设备；考场光线充足，整洁干净，空气流通。

服装缝纫专项职业能力考核规范

  **一、定义**
 运用服装缝纫设备和服装材料，在服装制作场所制作裙子、裤子、衬衣、T恤衫等成衣的能力。
  **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： 服装缝纫 职业领域： 缝纫工 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）线迹缝纫 | 1.能缝纫直线2.能缝纫弧线  | 1.高速平缝机的主件构成知识2.服装部件缝纫工艺的基本知识3.面料基本知识 | 6％ |
| （二）部件缝纫 | 1.能缝纫直插袋2.能缝纫斜插袋3.能缝纫单、双线袋4.能缝纫双骨拉链5.能缝纫衬衣袖叉6.能缝纫上下级企领7.能缝纫衬衣袖头  |  | 24％ |
| (三)服装缝纫 | 1.能缝纫西裙2.能缝纫T恤衫3.能缝纫西裤4.能缝纫男衬衣 | 1. 服装部件缝纫工艺的基本知识2.服装设备安全操作规程 | 60％ |
| 服装熨烫 | 1.能熨烫西裙、T恤衫、西裤、男衬衣部件2.能整烫西裙、T恤衫、西裤、男衬衣 |  | 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
 考评员应具备一定的服装缝纫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。
 (三) 鉴定方式与鉴定时间
 技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为180min。
 (四) 鉴定场地设备要求
 考场面积不小于150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。

**日用抽油烟机维护专项职业能力考核规范**

 **一、定义** 利用清洁剂和清洁工具，将民用和商用的抽油烟机油污清 除和日常维护的能力。
 **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：日用抽油烟机维护 职业领域：家用电器产品维修 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）拆、装抽油烟机 | 1．根据产品说明书正确认识设备基本结构2．按照规范程序要求，正确拆装抽油烟机3．能连接安全电路并进行安全调试 | 1.日用抽油烟机的基本安装知识和维护要求2.日用抽油烟机的安全操作知识 | 50％ |
| （二）清洗油污 | 能使用清洁工具和清洁剂按程序对抽油烟机的各个部位进行清理除污 | 油污清洁的基本知识 | 30％ |
| (三)产品维护 | 能完成抽油烟机的某些部位或部件的维修，质量达到产品质量要求，并达到一定熟练程度 | 抽油烟机产品维修 | 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
 考评员应具备一定的家用电子产品维修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。
 (三)鉴定方式与鉴定时间
 技能操作考核采取抽油烟机拆、装和清理实际操作考核。技能操作考核时间为90min。
 (四)鉴定场地设备要求
 考场面积为30平方米，有完整民用和商用电动抽油烟机，设有三相电源及空气开关保护。采光良好，不足部分照明补充；干净整洁，空气保持流通。

**汽车美容专项职业能力考核规范**

  **一、定义**
 运用汽车美容工具设备，在汽车美容场所对汽车车身漆面、汽车内外饰件表面、汽车发动机及底盘外表面进行清洁、养护、装饰及漆面局部损伤处理的能力。
 **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：汽车美容 职业领域：汽车销售与维修 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）汽车清洁 | 1.能进行汽车车身香波洗车2.能清除车身沥清、油污及各种残胶3.能清洁汽车发动机、底盘外表4.能清洁汽车内外饰件(布套、绒毛、地毯、皮革、真皮、塑料、桃木饰贴、不锈钢、电镀件等)5.能消除汽车内室、汽车行李箱、汽车空调的异味6.能清洁汽车全车灯具、倒车镜 | 汽车车身及汽车主要组成件的基本构造知识 | 60％ |
| （二）汽车护理 | 1.能对汽车发动机、底盘外表进行防锈护理2.能对汽车内外饰件(布套、绒毛、地毯、皮革、真皮、塑料、桃木饰贴、不锈钢、电镀件等)进行养护3.能还原处理汽车车身漆面(开蜡除蜡，去除漆面交通膜、氧化层、飞漆、太阳纹、腮纹和轻中度划痕)4.能对车身漆面进行增艳处理、漆面上釉处理、漆面上蜡等保护处理5.能对汽车轮胎气压检测，轮毂等镀铬件洁亮，轮胎的增黑6.能护理汽车全车灯具、倒车镜7.能对汽车全车进行玻璃抛光，防雾处理 | 1.汽车美容用品的基本知识及使用方法2.汽车美容安全操作规程 | 30％ |
| (三)汽车饰件安装 | 能正确安装以下汽车内外饰件：1.车内：方向盘套、地板胶铺设、汽车座椅布套、真皮座椅、桃木贴饰、扶手箱、终极防盗锁2.车外：轮眉、轮毂盖、车身彩条、档泥板、晴雨罩窗、车牌架、防撞条、静电条、猫眼 |  | 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
 考评员应具备一定的汽车美容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。
 (三)鉴定方式与鉴定时间
 技能操作考核采取汽车清洁、护理和饰件安装实际操作考核。技能操作考核时间为60min。
 (四)鉴定场地设备要求
 考场面积不小于150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。

**汽车音响改装专项职业能力考核规范**

**一、定义**

 运用汽车音响改装工具、音响设备，在汽车音响改装场所，提供对汽车音响系统的升级安装、改装、设计、调试以及保养服务的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、能力标准和鉴定内容**

|  |
| --- |
| **能力名称： 汽车音响改装 职业领域：** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）拆装 | 1.能卸装原车主机、扬声器2.能进行整车的保护工作3.能拆装汽车装饰板及座椅4.能连接主机与扬声器5.能用万用表测量扬声器阻抗、电路电压6.能用万用表判断线路的通路、开路及短路 | 1.电声学基本知识 2.汽车声学环境基础知识3.汽车音响安全基础知识4.常见车型的主机、扬声器、装饰板的拆装的注意事项5.原车音响设备工作原理6.常见主机的性能特点7.扬声器的工作原理8.主机常用英文缩写词9.常用工具的使用方法 | 35% |
| （二）改装 | 1.能改装前门、后门的高、低音扬声器 2.能设计并制作超低音音箱3.能选择、匹配不同风格的主机、功放、扬声器、线材、保险4.能安装主机、功放、扬声器、保险、电容并布线5.能运用木工、玻璃纤维、装裱饰面等特殊工艺制作A柱高音扬声器支架、前门低音扬声器箱体、行李箱功放支架及超低音扬声器箱体6.能安装隔音 | 1.常见品牌主机、功放、扬声器的特点、风格搭配2.木工、玻璃纤维、装裱饰面的工艺3.汽车音响隔音工程4.音响系统的组成及工作原理5.汽车供电功率与音响设备功率匹配的知识6.行李箱音响设备的布局设计 | 50% |
| （三）调试 | 1.能使用常见CD主机、功放2.能对汽车音响系统的电平匹配、相位、失真、平衡、声压、音场、风格进行调试3.能对汽车的音响系统进行失真、声压、音色进行调试4.能摆放调试扬声器的角度位置5.能调整分频点6.能处理汽车音响系统的噪音 | 1.常用专业术语、常用专业英语2.汽车声学特性知识3.音响的鉴别方法4.常用仪器的使用方法5.汽车音响的保养常识 | 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

考评员应具备一定的汽车音响改装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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为60min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于150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。

**金属门窗制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用金属门窗材料，进行金属门窗的制作与建筑现场安装的能力。

**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：金属门窗制作 职业领域：** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）金属门窗图纸识读 | 1.能读懂金属门窗开启示意图2.能计算金属门窗的面积和体积 | 1.机械制图的基本知识2.门窗产品紧固件的基本知识3.常用门窗系列的表示方法4.门窗图的各种常用条件和表示方法5.门窗构件的公差与配合的标注方法6.形位公差的符号和标注方法7.金属门窗类型开启形式及示意图8.金属门窗立面图所表示的内容常识9.金属门窗结构中的名词、术语及构造图知识 | 20% |
| （二）金属门窗构件加工 | 1.能确定切削用量2.能选择切削转速、钻头角度3.能分析构件加工(锯、铣、钻、冲、铆、弯)产生废品的原因和预防措施4.能根据材料特性对金属门窗构件进行加工5.能利用专用工夹具及模具对零件或构件进行钻孔、螺纹加工和韵件的榫头、榫槽孔加工6.能按照设计图样完成门窗构件的划线 | 1.各类金属门窗构件加工的一般知识2.常用金属材料的种类、牌号、主要化学成分、用途、用途和表面处理方法3.常用的锯片、钻头、铣刀和切刀的材料牌号、机械性能和适用范围4.常用的量具、夹具、模具的名称、规格、用途和使用维护保养知识5.密封条、橡胶嵌条和填充材料的技术性能和用途6.冷却液、润滑液的种类和用途7.构件加工的质量检验项目和方法8.门窗加工制作的工艺流程 | 30% |
| （三）金属门窗组装 | 1.能计算构件数量、长度、面积和重量2.能计算玻璃规格尺寸3.能计算五金零件规格及数量4.能按设计立面图、构造节点图的要求，组装平开、推拉、固定门窗、地弹簧门等一般门窗5.能使用碰焊机、点焊机、氩弧焊机焊接门窗组角 6.能使用组角机完成门窗扇框的机械铆接组角7.能按设计图样完成一般门窗构件样杆的划线 | 1．门窗的组装工艺和质量要求2.各类金属门窗的类型及开启形式3.玻璃的种类、规格和性能4.金属门窗的主要标准和物理性能5.一般门窗构件用料、五金零件、数量的计算方法6.各类金属门窗的加工、组装和安装方法 | 30％ |
| （四）金属门窗安装 | 1.能计算密封胶、硅酮结构胶用量2.能对灌注的弹性发泡材料、密封胶、硅酮结构胶进行质量检验3.能使用射钉枪、冲击钻、拉铆枪、发泡枪、挤胶枪等安装工具完成一般门窗的上墙安装工作4.能鉴别和排除一般构件的质量缺陷 | 1.门窗与建筑墙体洞口的联接知识2.门窗使用的螺钉、自攻螺钉、螺栓、螺母、垫卷的品种、规格、用途3.门窗与各种墙体材料类型的缝隙尺寸4.门窗建筑模数和洞口尺寸的定语与关系5.门窗与墙体洞口联接的方法以及联接的技术要求6.灌注弹性发泡材料、密封胶、硅酮结构胶的工艺7.灌注操作工艺及注意事项 | 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

考评员应具备一定的金属门窗制作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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

面积80平方米以上、且能安排8个以上工位、有相应的设备及必要的工具、量具、采光、照明、安全等设施符合作业规范的场地。

**婴儿头发护理专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用科学的婴儿护理技术，对1周岁以内的婴儿进行洗发、理发及头发护理的能力。

**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：婴儿头发护理 职业领域：美发师** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)护理准备 | 1.能与客户进行沟通交流2.能根据性别、月龄判断婴儿的基本特征3.能对婴儿当前的身体、精神状况进行检查，确定婴儿的头发特点4.能根据需要选择或调节室内环境5.能准备婴儿头发护理所需的器具和用品 | 1.行业规范和接待礼仪2.与母婴沟通的技能技巧3.婴儿体格发育的知识4.婴儿神经心理发育的知识5.婴儿头发生长的特点6.婴儿护理环境的保健知识7.消毒隔离的操作规范8.婴儿保健学基础知识 | 12% |
| (二)洗发 | 1.能根据不同情况选择体位和方式2.能用单层面巾擦拭面部3.能按顺序清洁眼、耳、鼻4.能进行婴儿洗发护理 | 1.婴儿面部擦拭、头发清洗的全套操作流程2.婴儿安全护理的相关知识3.婴儿头颅、颈部解剖学生理结构知识 | 26% |
| (三)理发 | 1.能针对不同情况选择理发器具2.能按不同的发型要求修、理头发 | 1.理发器具的使用及维护知识2.婴儿的发型知识及理发技能3.婴儿安全护理的相关知识 | 30% |
| (四)护理 | 1.能识别头发和头皮的状态2.能处理头发和头皮的症状3.能对婴儿进行头部抚触 | 1.头发的结构、类型和特点2.头发症状的种类与防治知识3.头皮的结构及其对头发的影响4.头部症状的种类与防治知识5. 婴儿头部抚触的知识6. 儿科护理技术基础知识7. 护理心理学基础知识 | 32% |

**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

考评员应具备一定的婴儿头发护理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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核成绩均实行百分制，每个模块成绩均达60分为鉴定合格。技能操作考核时间不少于120min。

（四）鉴定场地设备要求

场所：水、电、窗帘、空调等设施齐全、照明设备完备、符合公共卫生要求的标准教室，面积不小于60平方米。

设备：满足技能鉴定需要的操作台、塑胶婴儿模型、温度计、婴儿浴盆及洗澡架、微型电热水器、婴儿理发器具、婴儿专用洗理护用品等。

**汽车综合检测与诊断专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用先进的汽车检测诊断仪器设备，在汽车检测、维修场所，对汽车综合性能、疑难故障进行检测、诊断和分析,并能迅速排除故障的能力。

**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：汽车综合检测与诊断 职业领域：汽车修理工** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）数据流的测试与分析 | 1.能使用解码器测试汽车电控系统数据流2.能分析测试数据,判断系统性能好坏3.能依据测试数据判断故障原因 | 1.解码器操作使用方法2.电控发动机、自动变速器、防抱死制动系统（ABS）结构原理3.考核车型的电控发动机标准数值范围4.汽车构造和汽车电工、电子知识 | 10% |
| （二）波形测试与分析 | 1.能使用汽车专业示波器分析波形2.能对波形进行分析，判断波形是否正常3.能依据波形初步判断故障原因 | 1.汽车专用示波器操作使用方法2.考核车型的传感器和执行器件的标准波形 | 10% |
| （三）发动机系统疑难故障诊断排除 | 1.能选择汽车检测仪器设备，确定发动机故障原因和部位2.能排除高压无火、油耗大等故障，使发动机恢复良好性能 | 1.检测诊断仪器的使用方法2.电控发动机控制原理3.电控发动机各传感器、执行元器件的功用和标准数据4.电控发动机控制电路图的识读方法5.维修手册的查阅方法 | 16% |
| （四）自动变速器系统疑难故障诊断排除 | 1.能选择汽车检测仪器设备，检测、分析、确定自动变速器故障原因和部位2.能排除自动变速器系统电路故障，使自动变速器恢复良好性能 | 1.自动变速器控制原理2.自动变速器各传感器、执行元器件的功用和标准数据3.自动变速器油路图、电路图的识读方法 | 16% |
| （五）ABS系统疑难故障诊断排除 | 1.能择汽车检测仪器设备，检测、分析、确定防抱死制动系统（ABS）故障原因和部位2.能排除防抱死制动系统（ABS）故障，使汽车恢复良好性能 | 1.防抱死制动系统（ABS）的控制原理2.防抱死制动系统（ABS）各传感器、执行元器件的功用和标准数据3.防抱死制动系统（ABS）电路图的识读方法 | 16% |
| （六）巡航系统疑难故障诊断排除 | 1.能选择汽车检测仪器设备，检测、分析、确定巡航系统故障原因和部位2.能排除故障，使巡航系统恢复良好性能 | 1.巡航系统的控制原理2.巡航系统各传感器、执行元器件的功用和标准数据3.巡航系统电路图识读方法 | 16% |
| （七）防盗系统疑难故障诊断排除 | 1.能使用诊断仪进行检测分析2.能通过检测分析和查阅维修手册确定故障原因和部位3.能使用诊断仪进行防盗系统的匹配 | 1.防盗系统的控制原理2.防盗系统各元件功用、匹配原理和方法 | 16% |

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

考评员应具备一定的汽车综合检测与诊断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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

场所：200平方米面积，方便车辆进出，照明良好，通风良好。

设施：二立柱车辆举升器2台，欧、日、美、国产电控汽油车共5辆，其中配置变速器的车1辆，配置巡航控制系统的车1辆。

设备：考核车型的解码器共5个，汽车专用示波器5只，汽车专用万用表5只，油压表、真空表、正时灯各5个，发光二极管试灯5个。

工具：工具车5辆，配套常用和专用维修工具。

**光纤到户（FTTH）安装调试专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用光纤光缆知识,使用安装工具及测试仪器进行光纤到户（FTTH）安装调试的能力。

**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：光纤到户（FTTH）安装调试 职业领域：** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）光纤选用 | 1.能计算光纤的衰减及带宽2.能识别多模、单模光纤 | 1.光纤的基本组成2.光纤的基本参数 | 5％ |
| （二）光缆选用 | 1.能识别各类室内、室外光缆2.能识读各类光缆的技术资料 | 1.光缆的基本组成2.光缆的基本参数 | 5％ |
| （三）跳线及连接器的选用 | 1.能根据工程需要进行所需跳线及连接器的选型2.能安装跳线及连接器 | 1.各类连接器的性能2.各类跳线的性能 | 5％ |
| （四）光调制解调器的选用 | 1.能设计多模和单模光调制解调器链路2.能根据链路计算选择光调制解调器 | 光通信调制解调原理 | 5％ |
| （五）复用器、放大器、中继器的选用 | 1.能设计多路复用电路2.能选用放大器、中继器 | 光通信的复用技术 | 5％ |
| （六）光源的选用 | 能根据测试方法需要选择光源 | LED、激光光源的特性 | 5％ |
| （七）光纤到户（FTTH）安装调试 | 1.能根据需要选择线路终端、媒体转换器、分路器、光网络终端设备2.能安装光纤耦合器3.能进行光分路器安装、损耗计算4.能设计单模、多模光纤链路，进行单模、多模光纤的链路计算5.能根据家庭、办公、工业环境设计机柜及安装线路6.能根据网络环境设计光纤接口7.能安装室内外光缆8.能运用设备进行工程质量测试9.能根据工程需要进行所需接续、终结技术的选择10.能安装接续、终结设备11.能根据技术资料及标准管理施工12.能建立工程档案 | 1.光纤到户网络结构组成知识2.线路终端、光网络单元、媒体转换器、光网络终端、光纤耦合器、3.光分路器的性能4.光纤链路设计规范5.链路的基本性能参数计算公式6.家庭、办公、工业环境的特性及特殊需求知识7.光纤分布式数据接口(FDDI)环结构知识8.光缆的常用处理方法9.室内外光缆安装技术10.常用检测仪器的使用方法11.终结技术知识12.光缆工程国家标准 | 50% |
|
| （八）检修及测试光纤到户(FTTH) | 1.能阅读工程档案及技术资料2.能根据抢修方案准备设备及材料3.能排除连接、污染等故障 | 1.抢修工程管理规范2.在线、离线抢修的常用技术方案3.在线、离线的检测方法 | 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

考评员应具备一定的光纤到户（FTTH）安装调试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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

具有计算机、光缆光纤及光设备、配套测试仪器及工具。

**面包烘焙专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用面包烘焙技术，进行面团调制、醒发成型和烘烤成熟的能力。

**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：面包烘焙 职业领域：糕点面包烘焙工** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）烘制准备 | 1.能检查工器具是否完备2.能进行工器具、操作台等的卫生清洁和消毒工作3.能按照产品要求选择原料和辅料4.能配比原辅料 | 1.烘焙面包的种类2.烘焙面包的营养价值知识3.食品原辅料基础知识4.面包烘焙工器具常识5.面包烘焙卫生基础知识6.主要原料的性能和营养基础知识7.原辅料配比基础知识8.称重器具的使用方法 | 25% |
| （二）面团醒发 | 1.能操作搅拌机，将面粉和各种辅材调制成产品品种和工艺要求所需的面团2.能对面团进行发酵3.能运用分割机根据面包种类与规格进行分割和称量4.能运用滚圆机进行面包初成型5.能使用面包模具成型6.能手工完成简单的面包造型7.能判断面团是否达到二次醒发8.能根据面包的造型要求进行修型9.能进行排盘10.能调节醒发箱的温度、湿度和时间，使半成品最终醒发 | 1.面包加工工艺基础知识2.搅拌机的操作常识3.面团调制工艺常识4.发酵工艺常识5.分割机的操作、维护和保养知识6.滚圆机的操作知识7.面团在各种类型的模具内成型所需要的不同条件8.面包造型工艺基础知识9.面包修型的方法和要求 | 50% |
| （三）烘焙 | 1.能清洁、维护和保养面包烤箱2.能对最终发酵的半成品进行上光3.能按各类面包的工艺要求调整烤箱温度、湿度、时间4.能冷却各类面包5.能对各类面包进行包装 | 1.各种面包烤箱的特点、用途和使用用法2.各烤箱的清洁、维护和保养知识3.上光的作用、要求和上光材料的基础知识4.面包冷却和包装的基础知识和卫生要求 | 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

考评员应具备一定的食品加工、面点制作、食品营养等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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

具备满足技能鉴定需要的面包制作器具和工具，以及烘焙各类面包所需的机器设备。

**无线局域网测试与维护专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用无线局域网设备以及相关软件进行无线局域网构建、管理、测试及安全防护的能力。

**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：无线局域网测试与维护 职业领域：** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)配置计算机局域网 | 1.能进行局域网子网划分2.能构建以太局域网3.能配置Windows服务器 | 1.无线频谱分配知识2.数据传输基础知识3.计算机网络基础知识4.信号编码、差错控制原理5.扩频原理 | 20% |
| (二)构建无线网络 | 1.能构建无线局域网2.能配置无线路由器、无线访问点3.能验收测试无线局域网 | 1.卫星通信原理2.蜂窝式无线网络基础3.移动IP的数据传输知识4.各种无线局域网技术特点5.常见无线局域网网络设备知识6.无线局域网勘察内容知识7.对等(Ad-hoc)无线局域网配置知识8.基础（Infrastructure）无线局域网配置知识9.无线路由、无线网关配置知识 | 30% |
| (三)维护无线局域网 | 1.能监控无线局域网性能2.能维护无线局域网设备3.能测量出非自然干扰源4.能避免邻近信道干扰5.能优化无线局域网性能 | 1.无线访问点的维护2.无线局域网天线的维护3.常见网络故障的解决方法4.常见的干扰形式及避免方法 | 25% |
| (四)无线局域网安全防护 | 1.能配置无线局域网信息过滤2.能配置WEP、WPA加密3.能配置IEEE802.1x认证客户端4.能配置个人防火墙，完成ISA Server 2004基本配置5.能配置Windows Server虚拟专用网络服务器6.能实现Windows客户接入虚拟专网7.能配置Windows Server远程访问拨入用户服务（RADIUS）8.能配置ISA Server 2004入侵检测 | 1.无线局域网加密知识2.数字根证书申请和安装知识3.WAPI无线局域网安全机制知识4.DMZ(非战区)安全防护知识5.常见个人防火墙的基本配置知识6.ISA Server 2004配置基础知识7.虚拟专用网络（VPN）知识8.Windows RADIUS(远程访问拨入用户服务)服务器配置知识9．入侵检测系统(IDS)基础 | 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

考评员应具备一定的无线局域网测试与维护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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为120min。

（四）鉴定场地设备要求

照明良好、性能良好的无线局域网计算机房，应包括：服务器两台，Windows Server 2003系统，符合要求的处理器，1G内存；普通计算机3-4台，Windows 2000 Pro或Windows XP，处理器为P4，内存256M或以上；百兆局域网交换机一台，将所有计算机联网；无线路由器一台，无线访问点两台；笔记本2台,Windows XP系统，内存256M或以上。

**墙面刷涂专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用涂刷工具，用腻子、涂料对建筑物表面进行刷涂的能力。

**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：墙面涂刷 职业领域：装饰装修工** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）基层处理、料具准备 | 1.能进行基层（体）交接、 处理2.能准备材料、脚手架和施工工具 | 1.涂料、腻子的品种、特点、用途、质量要求2. 搭、拆室内架子的基本要求 | 15% |
| （二）腻子刮涂 | 1.能调制、刮涂、打磨腻子2.能对平整度、涂纹、光滑度等进行检查 | 1.不同腻子品种的调制方法、使用要求2.腻子的刮涂方法3.腻子的打磨方法4.腻子质量对面涂质量的影响 | 30% |
| （三）涂料涂刷、验收 | 1.能涂刷涂料2.能打磨涂料、复刷涂料3.能对颜色、光泽、涂纹等进行检查 | 1.涂刷﹑打磨施工工艺的基本知识2.涂饰工程质量验收标准3.成品保护常识4.涂饰工程施工安全基本知识5.涂饰工程文明施工、环境保护基本要求 | 55% |

**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

考评员应具备一定的装饰装修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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取墙面涂刷现场实际操作方式。技能操作考核时间不超过180min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于50m2，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。

**室内瓷砖铺贴专项职业能力考核规范**

**一﹑定义**

运用铺贴工具，在室内已完成的基层上铺贴瓷砖的能力。

**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：室内瓷砖铺贴 职业领域：装饰装修工** |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| (一)弹线、选砖 | 1.能进行工序交接验收2.能按要求弹线3.能进行选砖、试排、浸砖 | 1.瓷砖的类型、规格、特点、用途、质量要求2.铺贴砂浆类型、拌合比例、用途、质量要求3.楼地面泛水设置要求 | 25% |
| （二）瓷砖铺贴 | 1.能按排列方案铺贴标志砖2.能铺贴瓷砖 | 瓷砖铺贴施工工艺的基本知识 | 50% |
| （三）缝子处理、验收 | 1.能清理瓷砖表面2.能对垂直度、平整度、缝子平直度等项目进行检查3.能使用切割工具进行切割 | 1. 饰面砖施工质量验收标准2.成品保护常识3.切割机使用方法4.饰面砖施工安全基本要求5.饰面砖文明施工基本要求 | 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

考评员应具备一定的抹灰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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取室内墙、地面瓷砖铺贴现场实际操作方式。技能操作考核时间为180min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于50m2，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。

**手工编织专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用手工织针和编织工艺技术，按照款式、图案、工艺、尺码大小的要求，进行手工编织艺术加工的能力。

**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：手工编织 职业领域：**  |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）织前准备 | 1.能按订单要求计算编织物的起针数2.能根据色泽计算各种颜色线的用量 | 1.编织物结构及计量知识2.图样识别知识3.色彩搭配知识 | 20% |
| （二）编织 | 1.能根据订单要求，确定编织物款式、花型、搭配色泽2.能识读花型、针法示意图 | 1.识图知识2.编织基本针法3.工艺质量标准 | 55% |
| （三）整形、缝制成品 | 1.能缝制成品2.能处理线头3.能采用浆水整烫或蒸汽熨斗整形使之平整服贴 | 1.缝制的基本方法2.浆水整烫方法3.熨烫的基本方法 | 20% |
| （四）验收 | 能按定单要求验收 | 成品的验收标准 | 5% |

**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

考评员应具有一定的手工编织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。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于120 min。

（四）鉴定场地设备要求

考场光线充足，整洁无干扰，空气流通。