**家政服务员职业技能等级认定考核点建点规范**

目 录

[基本要求 1](#_Toc17280)

[附 录A 3](#_Toc8897)

[附 录B 7](#_Toc16279)

[附 录C 8](#_Toc8504)

基本要求

建站资格

依法设立从事家政服务的培训机构或家政企业，经人设部门或市场监督管理部门审核批准，具有合法的办学许可或营业执照。符合省家庭服务业协会考核站申报要求。

明示制度

考核站在考核场所的醒目位置放置营业执照、办学许可、考生须知、考务管理制度、考场纪律、投诉监督电话等信息。

考核场所

1.有开展职业技能等级认定考核活动所需的办公、理论考核和操作技能考核的场所和必要考核设施。

2.室外：应有职业技能等级认定考场的标志；建筑物正面应整洁、门前无乱设摊，有条件可设立考场宣传广告。

3.室内：理论考场桌椅应整齐、清洁；操作技能考场考核设备设施齐全、完整、整齐、清洁，水、电、空调完备；应有符合要求的安全防护、防疫、防盗、消防设施；应安装监控设备。

4.考核站使用总面积不少于500㎡。其中办公用房不少于40㎡用于理论考场面积不少于180㎡，满足一人一桌，可容纳40-60人同时进行理论知识考试的要求；用于操作技能考场的面积不少于280㎡场地，固定、专用。满足一人四工位，可容纳6-10人同时进行操作技能考试的要求；有良好的照明、通风条件，符合环保、劳保、安全、消防、卫生、防疫等有关规定。

鉴定场所设施设备

1.理论知识考试在标准教室或在计算机机房进行（考位不少于30个）。

2.技能考核在母婴护理实操考核教室、家庭照护实操考核教室、洗烫清洁实操考核教室、烹饪实操考核教室、家电实操考核教室等场所进行现场实操考核或情景模拟操作考核，各实操考核教室考核工位不少于3个，并配置监控设备、投影仪、播放设备等配套设施和设备。配置操作技能考试用设施设备及考试物料耗材（见附录A）；满足职业技能等级认定设备及数量要求，设备完好率100%；设备具有先进性；考场设备设施符合国家标准，按规定进行质量认证。

3.软件：应具备开展职业技能等级认定报名、考核活动的法律、法规、职业技能等级认定考务规程、工种标准、大纲、教材等文件资料；应配置机考系统及设备，用于理论知识考核活动。

考务人员要求

人员设置

1.考核站配置专职考务管理1-2名；

2.考核站应配置考务工作人员不少于3-5名；

3.考核站可推荐内部督考员1名；

4.报名点配置考务工作人员不少于2-3名；

管理人员

1.熟练运营信息化考务管理系统，掌握考务全流程，承担相应的管理职责；

2.应具备大专以上文化程度，中级以上技术职称或三级以上职业资格（三级/高级职业技能等级证书）

3.熟悉职业技能等级认定有关政策与考务管理工作；

4.从事本专业或相关专业十年以上，从事培训、考核工作五年以上。

考务工作人员

1.承担考务相关工作职责；

2.中专以上文化程度，从事培训、考核工作三年以上；

3.熟悉职业技能等级认定有关政策。

4.考场工作人员应有中专以上学历毕业证书。

鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为合格。

鉴定时间

理论知识考试时间不少于90min，技能考核时间不少于90min。综合评审时间不少于20min。

监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考场不少于2名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比1：5，且考评人员为3人以上单数；综合评审委员为3人以上单数。

申报

1.符合以下条件的培训机构或家政服务机构可申报考核站：

——具备独立法人资格，能够独立承担民事责任，证照齐全，诚信守法，注册运营满三年的培训机构或企业；

——符合考核站的人员配置要求；

——用于考核的使用面积不少于500㎡.

2.申报单位应提交以下资料：

——职业技能等级认定考核站申报表；

——申报单位统一社会信用代码证书复印件；

——对照评价细则的人员配置及证明材料、设备设施清单、房屋产权证明或租房协议，场地证明材料；

年审

报名考核站按年度参加年审，每年6月30日前提交上一年度年审报告，通过年审可继续开展报名考核站的报名考核工作。

附 录A

《家政服务员》职业技能等级认定考核站设备设施清单

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **理论知识考核部分的设备设施清单** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **规格与要求** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 理论或机  考教室 | 可容纳40名以上考生同时  考试 | 间 | 3 | 1、考场使用面积应在180平方米左右，设置60个以上考位。  2、考场应干净整齐。通风、照明设施良好，具有220V电源。 |
| 2 | 计算机/平板电脑 | 带windows操作系统的台  式机或10寸平板，二选一符合考试系统需要 | 台 | 60 |
| 3 | 电脑桌椅/  课桌椅 | 台式电脑桌，二选一 | 套 | 60 |
| 4 | 监控器 | 每个考场安装监控设备覆  盖全考场 | 套 | 14 |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... |

| **家务服务员部分操作技能设备设施物料及耗材清单** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备设施名称** | **规格与要求** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 煤气灶具/电磁炉 |  | 6 | 套 | 1、考场使用面积应在280平米左右，1人4工位，以便可以设置考位6-9个左右，以满足6-9个左右考生同时操作的需要。  2、考场  应干净整齐。通风、照明设施良好，上下水畅通、220V电  源。  3.电容量与家用电器电器总功率相匹配。 |
| 2 | 料理台 | 不锈钢台面 | 6 | 套 |
| 3 | 洗涤池 |  | 6 | 套 |
| 4 | 微波炉 |  | 6 | 台 |
| 5 | 炊具 |  | 6 | 套 |
| 6 | 案板 |  | 6 | 个 |
| 7 | 洗涤盆 |  | 6 | 个 |
| 8 | 刀具 | 家庭常用的 | 6 | 套 |
| 9 | 法式厨刀 |  | 6 | 把 |
| 10 | 宝龄刀 |  | 6 | 把 |
| 11 | 水果 | 以应季水果为主，品种可多些 | 6 | 份 |
| 12 | 盛器 |  | 10 | 套 |
| 14 | 锅 | 平底不沾锅、炒勺、蒸锅 | 6 | 个 |
| 15 | 锅铲 |  | 6 | 个 |
| 16 | 盆 | 不锈钢、塑料、金属、陶瓷均可 | 20 | 个 |
| 17 | 碟子 |  | 10 | 个 |
| 18 | 筷子 |  | 20 | 双 |
| 19 | 汤勺 |  | 10 | 把 |
| 20 | 料碗 |  | 20 | 个 |
| 21 | 抹布 |  | 10 | 个 |
| 22 | 调味品 |  | 若干 |  |
| 23 | 生鲜耗材 |  | 若干 |  |
| 24 | 备用烹饪工作衣 |  | 10 | 套 |
| 25 | 备用烹饪工作帽 |  | 10 | 顶 |
| 26 | 热水器 | 燃气或电热水器（出水量不低于 | 3 | 台 |
| 27 | 吸尘器 | 30L/h) | 3 | 台 |
| 28 | 电冰箱 |  | 3 | 台 |
| 29 | 洗衣机 | 单门、双门、二层、三层,冷藏有效容 | 3 | 台 |
| 30 | 排油烟机 | 积不低于400L，冷冻容积不低于350L | 3 | 台 |
| 31 | 餐桌 | （滚筒、双筒、单桶、自动任选其一） | 3 | 个 |
| 32 | 餐椅 | 中式、欧式、侧壁式任选其一 | 6 | 把 |
| 36 | 衬衣 |  | 5 | 件 |
| 37 | 清洁剂 |  | 6 | 瓶 |
| 38 | 清洁工具 |  | 2 | 套 |
| 39 | 花瓶 |  | 6 | 个 |
| 40 | 花盆 | 扫帚、拖布、铲刀、玻璃刮等 | 6 | 个 |
| 41 | 花篮 | 不同规格、形状的3～5个 | 6 | 只 |
| 42 | 花卉 | 不同规格、形状的3～5个 | 6 | 份 |
| 43 | 花剪 | 竹、柳或藤等材料编制的篮子2～3只 | 6 | 把 |
| 44 | 花刀 | 不同品种、规格的花卉，尽量多些 | 6 | 把 |
| 45 | 铁丝 |  | 100 | 根 |
| 46 | 竹签 |  | 20 | 根 |
| 47 | 泡沫塑料 |  | 20 | 份 |
| 48 | 鲜花泥 |  | 20 | 份 |
| 49 | 干花泥 |  | 20 | 份 |
| 50 | 水桶 |  | 10 | 个 |
| 51 | 胶带 |  | 10 | 卷 |
| 52 | 丝带 |  | 10 | 卷 |
| 53 | 钳子 | 不同颜色的各一卷 | 6 | 把 |
| 54 | 小手锯 | 不同颜色的各一卷 | 6 | 把 |
| 55 | 小型喷雾器 |  | 6 | 个 |
| 56 | 包装纸 |  | 20 | 张 |
| 57 | 地毯 |  | 6 | 块 |
| 58 | 待烫西裤 | 不同颜色的各一张 | 若干 | 条 |
| 59 | 家用电熨斗 |  | 6 | 个 |
| 60 | 烫衣板 |  | 6 | 个 |
| 61 | 立式蒸汽熨烫机 |  | 6 | 个 |
| 62 | 洗涤剂 |  | 6 | 瓶 |
| 63 | 待清洗收纳衣物 |  | 6 | 套 |
| 64 | 分类垃圾桶 |  | 6 | 套 |
| 65 | 石材台面 |  | 6 | 套 |
| 66 | 玻璃架 | 四种以上垃圾分类的垃圾桶、袋 | 3 | 组 |
| 67 | 坐便器 | 大理石、人造石等石材 | 3 | 个 |
| 68 | 洗漱台 | 面积不少于2.5㎡ | 3 | 个 |
| 69 | 浴缸 | 普通、智能马桶任选其一，可加装智 | 3 | 个 |
| 70 | 洗衣盆 | 能马桶盖 | 5 | 个 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **母婴护理员部分操作技能设备设施物料及耗材清单** | | | | | |
| **序号** | **设备设施名称** | **规格与要求** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 婴儿模特 |  | 10 | 个 |  |
| 2 | 奶瓶 |  | 10 | 个 |  |
| 3 | 奶粉 |  | 1000 | 克 |  |
| 4 | 奶粉勺 |  | 10 | 把 |  |
| 5 | 围嘴 |  | 6 | 个 |  |
| 6 | 塑料刮刀 |  | 6 | 把 |  |
| 7 | 量杯 |  | 6 | 个 |  |
| 8 | 凉白开水 |  | 5 | 升 |  |
| 9 | 干、湿毛巾 | 各10个 | 20 | 个 |  |
| 10 | 饭碗 |  | 6 | 个 |  |
| 11 | 筷子 |  | 10 | 付 |  |
| 12 | 勺子 |  | 6 | 把 |  |
| 13 | 婴儿餐桌椅 |  | 6 | 套 |  |
| 14 | 菜碟 |  | 20 | 个 |  |
| 15 | 饭菜 |  | 若干 |  |  |
| 16 | 温开水 |  | 1000 | 升 |  |
| 17 | 温度计 |  | 6 | 个 |  |
| 18 | 餐具 |  | 6 | 套 |  |
| 19 | 抹布 |  | 10 | 个 |  |
| 20 | 抚触台 |  | 3 | 个 |  |
| 21 | 婴儿澡盆 |  | 6 | 个 |  |
| 22 | 婴儿被褥枕头 |  | 6 | 套 |  |
| 23 | 婴儿床 |  | 6 | 个 |  |
| 24 | 婴儿床品 |  | 6 | 套 |  |
| 25 | 湿度表 | 监测室内温湿度 | 1 | 个 |  |

| **家庭照护员部分操作技能设备设施物料及耗材清单** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备设施名称** | **规格与要求** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 血压计 | 电子血压计、水银血压计 | 6 | 个 |  |
| 2 | 听诊器 |  | 6 | 个 |  |
| 3 | 桌椅 |  | 10 | 套 |  |
| 4 | 体温表 |  | 10 | 个 |  |
| 5 | 轮椅 |  | 3 | 个 |  |
| 6 | 护理床 | 可上下左右调节的护理床 | 3 | 个 |  |
| 7 | 床头柜 |  | 3 | 个 |  |
| 8 | 医疗小推车 | 三层 | 2 | 个 |  |
| 9 | 人体模型 |  | 3 | 套 |  |
| 10 | 被、褥、枕头 |  | 3 | 套 |  |
| 11 | 大毛巾 |  | 3 | 条 |  |
| 12 | 行走支架椅 |  | 1 | 个 |  |
| 13 | 防褥疮气垫 |  | 1 | 个 |  |
| 14 | 翻身护理垫 |  | 2 | 个 |  |
| 15 | 护理车 |  | 2 | 个 |  |
| 16 | 成人尿不湿 |  | 2 | 袋 |  |
| 17 | 乙醇 |  | 100 | 毫升 |  |
| 18 | 药箱 |  | 3 | 个 |  |
| 19 | 酵母片 |  | 3 | 瓶 |  |
| 20 | 维生素C |  | 3 | 瓶 |  |
| 21 | 抗生素 |  | 3 | 瓶 |  |
| 22 | 碘酊 |  | 3 | 瓶 |  |
| 23 | 医用棉签 |  | 5 | 桶 |  |
| 24 | 简易医疗用物 |  | 若干 |  |  |
| 25 | 牙模型 |  | 3 | 个 |  |

附 录B

职业技能等级认定考核站考务人员登记表

推荐单位： 填表日期：20 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考务人员情况 | | | | | | | | |
| 姓名 |  | | 出生日期 | 年 月 日 | | 性别 | □女□男 | 照片 |
| 民族 |  | | 电话号码 |  | | 健康状况 |  |
| 身份证号码 | |  | | | | | |
| 现居住住址 | |  | | | | | |
| 文化程度 | | □硕士□本科□大专□中专 □高中□初中□小学□无 | | | | | | |
| 证书 | | □无□有：证书名称 | | | | | | |
| 已有职业证书 | | 原有职业证书等级： 级证书编号： | | | | | | |
| 个人简历 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 紧急事故联系人 | | | | | | | | |
| 姓名 | |  | | | 手机号码 | |  | |
| 本人承诺所填以上信息真实可靠。如有虚报、瞒报，自愿承担相应的法律责任、经济赔偿责任。  **本人签名：**  年 月 日 | | | | | | | | |

附 录C

江苏省家庭服务业协会考务管理办法

1. 目的

规范省属职业技能等级认定考务管理过程，提高职业技能等级认定质量。

1. 适用范围

适用于由省家庭服务业协会直接组织的职业技能等级认定考务管理。

1. 职责
   1. 省协会负责省属考核站考务管理。
   2. 省家庭服务业协会职业技能认定工作委员会技术服务部负责考核所需试卷的命题、制卷和管理。
   3. 省家庭服务业协会职业技能认定工作委员会技术服务部质量管理部负责质量督考。
   4. 省家庭服务业协会职业技能认定工作委员会综合部负责证书信息上传与发放工作。4工作程序
   5. 制定计划

年度认定计划由认定考核部于上年十二月底提交省家庭服务业协会，根据全年省属认定计划，明确工作要求，督促和指导省属考核站的工作开展。

* 1. 申请认定与资格审查

申请认定的单位，原则上提前10天向认定考核部提出申请，并提交《职业技能等级认定申请表》和《职业技能等级认定申报名册》。由认定考核部进行报名资格审查。申报认定的个人可向认定考核部指定的考核站或报名点报名。填写《职业技能等级认定考生登记表》，由考核站或报名点进行资格初审和汇总，报认定考核部进行资格复审。

* 1. 认定准备
     1. 认定考核部根据资格审查的结果，提前7天左右向有关考核站下达认定任务通知书。考核站接到任务通知书后应在3天内制定认定职业的考核方案，认定考核方案应提出拟任考评人员人选，并报认定考核部审核。

认定考核部接到考核站上报的认定考核方案，按《考评人员管理程序》，对考评人员作必要调整后确定。每一个职业考核应按国家职业技能标准或相关要求派遣一定数量的考评人员，并指定1人任考评组长。考评人员确定后，由认定机构负责通知到位。

* + 1. 需要由省家庭服务业协会直接组织的认定，由认定考核部制定认定考核方案并按照《考评人员管理程序》，派遣相应的考评人员，指定1人任考评组长，同时直接通知考评人员到位。
    2. 有国家和省级题（卷）库的，认定考核部开取《江苏省职业技能认定制卷申请单》交省协会领导批准后，将《江苏省职业技能等级认定制卷申请单》下联交技术服务部。技术服务部应按试题管理的要求组织命题、制卷，并负责印制、封装试卷。无题（卷）库的，按照《命题管理控制程序》由技术服务部组织专家命题。
    3. 备料清单。实际操作考核的备料清单，由技术服务部制定技能试卷的同时，制定备料清单，并于考前七天单独转交认定考核部，由认定考核部在考前3-7天通知省属考核站。

省属考核站应提前做好备料准备工作。省家庭服务业协会直接组织认定实施的备料，由认定考核部负责安排做好备料准备工作。

* + 1. 认定考场由省属考核站或省家庭服务业协会认定考核部按相关规定负责安排，考场应符合认定考核的职业和等级（理论、技能）的要求。

首次组织考核的，由认定考核部在考核前派人员检查认定场所。

考场工作人员由省属考核站或省家庭服务业协会认定考核部负责安排。认定考核所需设施设备应按相关规定备齐，由考评人员于考前检查并在认定前设施设备检查表上记录。

* + 1. 考生的准考证由省属考核站制作并于考前发给考生。

省家庭服务业协会直接组织省属认定的考生准考证，由认定考核部统一编号，由考核站发给考生。

* + 1. 质量管理部安排质量督考员对考核进行督考。
  1. 认定实施
     1. 督考人员、考评人员应会同省属考核站负责人在考前召开预备会，检查各项准备是否就绪，并负责督促省属考核站迅速纠正检查中发现的问题。
     2. 督考人员、考评人员要对考生身份进行核查。考生应持准考证和身份证，两证齐全方可进入考场。
     3. 认定考核活动均由省属考核站或省家庭服务业协会认定考核部负责具体组织实

施。

* + 1. 各类认定考核活动应遵循《江苏省职业技能认定考场规则》、《江苏省职业技能

认定考评人员和考务人员守则》等有关规定，严肃考场纪律，并由考评人员做好考场记录，督考人员做好督考记录。

* + 1. 考评人员在整个认定实施过程中按照《考评人员管理程序》履行职责，并做好考场记录。
    2. 阅卷评分由考评组负责，任何机构和人员不得以任何理由干扰考评组工作。
    3. 督考人员负责对认定实施过程进行督考。
  1. 信息管理与证书核发
     1. 认定实施机构负责组织人员对考生成绩进行登记统计。考评人员、督考员予以检查、监督。
     2. 认定考核部通过《国家职业技能等级认定考务管理系统》对认定考核的信息进行审核，确认无误后，填写《江苏省核发职业技能等级认定证书审批表》和《职业技能认定合格人员名册》，报省协会领导审批后，将纸质文档和核准的电子文档信息交综合部，由综合部报厅核准。
     3. 综合部在接到领导审批核准的《江苏省核发职业技能等级认定证书审批表》和《职业技能认定合格人员花名册》后完成证书信息上传工作。综合部负责采集照片和加盖电子公章（红印），在证书贴照片处加盖电子章。
     4. 省属认定合格人员证书，由综合部在收到领导审批单后3个工作日内上传完毕，在两个工作日内通知申报单位上网下载，查询领取。
     5. 考务档案的管理按《档案管理办法》执行。

5相关文件和记录JSSJXOSTA—CX—11—07考务管理程序

JSSJXOSTA—CX—12—07考评人员管理程序JSSJXOSTA—CX—13—07证书管理程序JSSJXOSTA—ZY—10—07档案管理办法

sjxjdjl-01-07职业技能等级认定申请表

sjxjdjl-02-07职业技能等级认定申报名册（考务管理系统表格）sjxjdjl-07-07职业技能等级认定任务通知书

sjxjdjl-08-07职业技能等级认定考场记录表

sjxjdjl-09-07江苏省职业技能等级认定制卷申请单sjxjdjl-10-07省协认定试卷交接单

sjxjdjl-13-07江苏省核发职业技能等级认定证书审批表

sjxjdjl-14-07职业技能等级认定合格人员名册（考务管理系统表格）sjxjdjl-16-07考务管理内部流转卡

sjxjdjl-31-07委托保存通知书

sjxjdjl-32-07认定前设施设备检查记录表sjxZhjl—25—07核发职业技能等级证书流转卡

《江苏省职业技能鉴定考场规则》（苏劳培[1994]19号）

《江苏省职业技能鉴定考评人员和考务人员守则》（苏劳培[1994]1