

辽宁省就业和人才服务中心文件

辽就〔2019〕53号

关于下发 2019 年全省专项能力 考核目录的通知

各有关单位：

依照《关于对辽宁省人力资源和社会保障厅职业技能鉴定中心专项职业能力考核规范备案的函》（人社鉴〔2018〕97号）要求，结合我省职业技能鉴定工作实际，省就业和人才服务中心编制完成了 2019 年全省专项能力考核目录，现就有关情况通知如下。

一、总体情况

2019 年全省专项能力考核工作将以国家发布及我省申报国家备案的专项能力考核项目为主线，同时以我省实际运行的专项能力考核项目为补充的基本工作框架，即国家已发文公布的专项能力考核项目 38 项（见附件 1），去年我省正式申报国家并取得备案的专项能力考核项目 34 项（见附件 2），以及目前我省自行

组织管理的专项能力考核项目 141 项（见附件 3），现将以上专项能力考核项目分别整理后形成我省 2019 年专项能力考核项目目录，请有关单位参照考核目录做好相关考核培训工作。

二、下一步工作安排

（一）总体要求。各有关单位应高度重视考核目录对于专项能力考核工作的规范引领作用，要把专项能力考核工作作为职业资格目录清单制管理模式的有效补充认真对待，同时依照人社鉴[2018]97 号文件要求，我省将在国家公布的考核项目（附件 1）和我省申报国家备案的考核项目（附件 2）基础上，结合我省技能扶贫工作安排，扎实推进我省自行组织管理的考核项目的组织实施工作，同时我们将积极听取意见反馈，不断推进专项能力考核项目的修订完善及组织实施（相关工作将由辽宁省人事考试中心（后简称“省中心”）具体负责），请各单位积极参与支持我省专项能力考核项目的修订完善及组织实施相关计划。

（二）配套题库开发计划。2019 年我省发布的专项能力考核项目共 213 项，为保障专项能力考核工作顺利开展，经领导研究，我省将从今年开始启动专项考核配套题库开发计划，即专项能力考核项目的题库开发工作由省中心牵头开发与各单位题库征集上报相结合的方式工作进行工作推动，同时征集取得的题库资源经审定合格编入省级题库后，将本着成果集体共享的原则由省中心逐步在专项能力考核工作中推广实施，不断满足全省专项能力考核

工作的实际需求。为保证题库资源的征集效率，拟定于每月第一周（如该周工作日少于2天，将顺延至下周）作为省中心题库征集日。

（三）组织实施推广计划。目前全省在考核清单中实际组织实施的专项能力考核项目十分有限，针对当前考核项目开考率偏低现状，我省在今年也将启动专项能力组织实施推广计划，省中心将结合专项能力考核省级题库资源开发进度，不断加快推进新开展的专项能力考核项目的组织实施，切实提高专项能力考核工作组织效率，同时省中心也将对组织实施工作扎实、推进工作效果突出的地市及有关单位给予一定管理制度性优惠政策。

（四）考核项目动态调整机制。为切实保障专项能力考核工作助力我省技能扶贫工作，省中心将逐渐形成专项考核目录动态调整机制，即各有关单位可根据工作实际，每季度末上报省中心拟新增的专项能力考核项目的申报材料（包括专项能力考核规范、培训教材及相关题库试题资源等），省中心将定期对专项能力考核项目申报进行审核并实施试考工作，省中心（或委托各市有关单位）对试考情况评估复核设立专项能力考核项目标准的，省中心将在下一年的专项能力考核目录中予以添加；另外，针对部分考核项目内容比较生僻、且连续三年没有实施考核工作的项目，省中心也将在下一年发布的全省专项能力考核目录中予以剔除。通过定期动态地增加或剔除专项能力考核项目，实现专项能

力考核工作的动态化调整,以不断适应全省技能扶贫及专项能力考核工作的实际需要。

考核项目申报及题库资源审核联系人:张文超、罗辑、王慧丽

联系电话:024-22925521、22966549、22955809。

考核组织实施及试考工作联系人:王伟、陈娜、张大维

联系电话:024-22955819、22955289、22955579。

附件:1.2019年度全省专项能力考核项目目录-国家已发布的专项能力考核项目目录

附件:2.2019年度全省专项能力考核项目目录-我省申报国家已备案的专项能力考核项目目录

附件:3.2019年度全省专项能力考核项目目录-我省自行组织管理的专项能力考核项目目录

辽宁省就业和人才服务中心
2019年4月10日



附件 1:

2019 年度全省专项能力考核项目目录-国家已发布专项能力考核项目目录

序号	专项能力考核 项目名称	发文编号	项目定义	备注
1	服装缝纫	劳社鉴发(2005)34号	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。	
2	日用抽油烟机维护	劳社鉴发(2005)34号	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。	
3	汽车美容	劳社鉴发(2005)34号	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。	
4	朝鲜族冷面制作	劳社鉴发(2005)34号	利用冷面制作工具、设备和冷面原材料,运用朝鲜族传统的和现代的加工切配技术、烹调方法,进行冷面制作的能力。	
5	手工藏地毯编制制作	劳社鉴发(2005)34号	按照图案和工艺要求,运用专用机梁和传统工艺技术进行手工操作,经过藏饰手工艺术加工形成地毯实体的能力。	
6	堆绣制作	劳社鉴发(2005)34号	根据藏文化的特定内涵,运用“剪堆”和“刺绣”的技法,将彩色绸缎、羊毛或棉花粘堆成人物、走兽、花鸟等形象的能力。	
7	唐卡绘画	劳社鉴发(2005)34号	根据藏文化的特定内涵,运用绘画语言、特殊技法在布、绸或纸等材质上,将藏传佛教的内容加以形象化的绘画能力。	
8	数码影像设备维修	劳社鉴发(2006)16号	利用数码影像设备维修工具,对数码影像设备进行维护与维修的能力。	
9	汽车音响改装	劳社鉴发(2006)16号	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。	
10	金属门窗制作	劳社鉴发(2006)16号	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。	

11	单片机快速开发	劳社签发(2006)16号	运用单片机基础技术、成熟功能模块及工具、各类开发板等,快速开发软硬结合的单片机应用电路的能力。
12	婴儿头发护理	劳社签发(2006)16号	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。
13	传感器应用	劳社签发(2006)16号	运用电子电路仪器设备,在传感器安装调试场所,具有对传感器进行安装和检测的能力。
14	汽车综合检测与诊断	劳社签发(2006)16号	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。
15	光纤到户(FTH)安装调试	劳社签发(2006)16号	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(FTH)安装调试的能力。
16	面包烘焙	劳社签发(2006)16号	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。
17	固定义齿制作	劳社签发(2006)16号	运用口腔固定修复工艺技术,为口腔临床提供技术服务的能力。
18	彩铃制作	劳社签发(2006)16号	运用计算机及相关设备对各种声音素材进行采集录入和编辑合成,制作手机回铃音,并可通过网络平台上传成品的能力。
19	可摘义齿制作	劳社签发(2006)16号	运用口腔活动修复工艺技术,为口腔临床提供技术服务的能力。
20	无线局域网测试与维护	劳社签发(2006)16号	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。
21	员工关系管理	劳社签发(2006)16号	运用法律、管理、心理等手段在矛盾和冲突的环境中建立良好的企业与员工之间及员工与员工之间和谐关系的能力。
22	饊制作	劳社签发(2006)19号	运用“烤”的制作技法,利用特制饊坑对小麦面粉或杂粮粉、盐、洋葱、食用植物油等原料将其烤制成熟的能力。
23	抓饭制作	劳社签发(2006)19号	运用“焖”的制作技法,将大米、胡萝卜(羊肉或葡萄干、果脯等)、盐、白砂糖等进行加工,制作成特色风味制品的能力。

24	粉汤制作	劳社鉴发(2006)19号	运用“煮”、“炖”熟制技法,将豌豆、土豆等淀粉制成的粉块、蔬菜、食盐、胡椒粉等进行加工,制作成特色风味制品的能力。
25	烤全羊	劳社鉴发(2006)19号	运用“烤”的制作技法,将宰杀的整羊进行腌制、挂糊,利用特制馕坑烤制成特色风味制品的能力。
26	大盘菜制作	劳社鉴发(2006)19号	运用“烧”的制作技法,以鸡、鱼、牛肉等为原料,并配以干辣椒、草果、大料等调料进行加工,制作以量多、盘大、味重为特色的风味制品的能力。
27	灰土回填	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	按分项工程要求,进行灰土选配料、拌合、填筑、压实工作的能力。
28	墙面刷涂	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	运用涂刷工具,用腻子、涂料对建筑物表面进行刷涂的能力。
29	室内瓷砖铺贴	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	运用铺贴工具,在室内已完成的基层上铺贴瓷砖的能力。
30	卫生器具安装与配管	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	运用管道安装常用工具,进行卫生器具安装、配管的能力。
31	西安肉夹馍制作	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	利用肉夹馍制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。
32	西安甑糕制作	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	利用甑糕制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行甑糕制作的能力。
33	陕西面皮制作	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	利用陕西面皮制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行陕西面皮制作的能力。
34	西安羊肉泡馍制作	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	利用羊肉泡馍制作设备、工具和原料,运用切配技术、熟制方法,进行羊肉泡馍制作的能力。
35	西安葫芦头泖馍制作	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	利用葫芦头泖馍制作设备、工具和原料,运用传统的和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。
36	手工编织	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	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。
37	手工钩织	部中心2006年发文(无文号) 抄送我省	运用手工钩针和钩织工艺技术,按照款式、图案、工艺、尺码大小的要求,进行手工钩织艺术加工的能力。

38	丝网花制作	部中心 2006 年发文（无文号） 抄送我省	使用专用材料和工具，经过手工操作形成丝网花作品的能 力。	
----	-------	---------------------------	---------------------------------	--

附件 2:

2019 年度全省专项能力考核项目目录-我省申报国家已备案专项能力考核项目目录

序号	专项能力考核项目名称	发文编号	项目定义	备注
1	家居保洁	人社鉴函(2018)97号	通过正确使用清洁工具、洗涤用品在家庭中为家具、厨具、餐具、洁具、家电、衣物等物品进行清洁的能力。	
2	物业小区清洁	人社鉴函(2018)97号	物业小区清洁是指物业管理公司通过宣传教育, 监督治理和日常清洁由工作, 保护社区环境, 防止环境污染, 定时、定点、定人进行生活垃圾的分类收集、处理和清运。	
3	充气式轮胎修补	人社鉴函(2018)97号	通过运用扒胎设备、工具、材料对可充气式轮胎进行修复、维护的能力。	
4	商品导购	人社鉴函(2018)97号	按前线员工岗位要求, 更好的为顾客服务, 进行商品基础知识、快速开小票、计算器快速累加工作的能力。	
5	商务迎宾	人社鉴函(2018)97号	在酒店内使用规范的仪表礼仪和礼貌用语引领顾客办理入住服务或其他问询服务, 或根据需求将顾客送到酒店指定地点的能力。	
6	商务礼仪	人社鉴函(2018)97号	在商务社交场合或公共场所, 运用约定俗成的行为方式或惯例, 体现对人尊重、礼让的能力。	
7	香篆表演	人社鉴函(2018)97号	运用香篆用具按照传统品香流程推广香道文化的能力。	
8	PLC 编程应用	人社鉴函(2018)97号	运用 PLC(可编程逻辑控制器) 相关知识, 根据控制要求对 PLC 应用系统进行软件编程, 并能够实施硬件系统的安装、配线和调试的能力。	
9	单片机应用	人社鉴函(2018)97号	运用单片机及电子技术知识, 使用相关软件, 对单片机应用系统进行电路设计及元器件安装, 并具备软件编程与调试的能力。	
10	VCD/DVD 视盘机维修	人社鉴函(2018)97号	利用万用表、示波器、电烙铁、起子等工具, 对 VCD/DVD 视盘机进行正确安装及常见故障维护的能力。	
11	手工勒丝模制作	人社鉴函(2018)97号	运用手工勒丝模工艺技术, 按照款式、工艺等要求, 进行手工勒丝模加工的能力。	

12	手工扎穗制作	人社鉴函〔2018〕97号	运用手工扎穗工艺技术，按照款式、工艺等要求，进行手工扎穗加工的能力。	
13	手工粘包绳模制作	人社鉴函〔2018〕97号	运用手工粘包绳模工艺技术，按照款式、工艺等要求，进行手工粘包绳模加工的能力。	
14	玉石雕刻	人社鉴函〔2018〕97号	利用特殊的雕刻材料通过琢磨等艺术手段，使其表现为具有特定形态、动作的人或物的形象，借以表达创作者对世界、对人生的艺术感悟的能力。	
15	中国结编制	人社鉴函〔2018〕97号	使用简单的镊子、泡沫板、珍珠针及普通绳、线和手编工艺技巧，按照样品，色彩，绳与线的型号进行手工编制艺术加工的能力。	
16	货物验收	人社鉴函〔2018〕97号	在货物入库前对入库货物进行检查、记录、核定的工作能力。	
17	葡萄种植	人社鉴函〔2018〕97号	运用学到的日常田间管理、栽培技术、病虫害防治等知识，达到对其种植的葡萄品种进行日常田间管理的能力。	
18	棚菜种植（甜瓜）	人社鉴函〔2018〕97号	运用温室栽培知识与精准施肥技术，进行甜瓜高产技术栽培的应用能力。	
19	食用菌栽培	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业化知识，在标准化菌类种植大棚内，进行食用菌栽培技术指导的能力。	
20	蛋鸡饲料调配	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业知识，在标准化养鸡小区内，进行鸡蛋饲料调配的能力。	
21	樱桃谷肉鸭饲养	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业饲养知识，在标准化家禽养殖厂内，对肉鸭进行饲养的能力。	
22	绒山羊饲养	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业知识，在标准化养羊小区内，对绒山羊进行科学饲养的能力。	
23	生猪饲养	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业知识，在标准化养猪小区内，进行生猪饲养的能力。	
24	河蟹养殖	人社鉴函〔2018〕97号	运用专业养殖知识，在稻田地里利用稻养蟹、蟹养稻的共	

			生理论，对河蟹进行养殖的能力。	
25	南美白对虾养殖	人社鉴函（2018）97号	运用水产养殖专业知识，在标准化的池塘内，对南美白对虾的养殖能力。	
26	水稻种植	人社鉴函（2018）97号	运用农业和农机专业化知识，进行水稻高产栽培技术和机械化技术的应用能力。	
27	红松栽植	人社鉴函（2018）97号	运用人工林栽培的理论与技术，进行红松种植的操作能力。	
28	墙体砌筑	人社鉴函（2018）97号	运用砌筑工具，用砌筑材料和砂浆进行建筑物砌筑的能力。	
29	中餐摆台	人社鉴函（2018）97号	按客人就餐摆放餐桌，确定席位，提供必要的就餐用具，也括摆放餐桌、铺台布、安排座椅、准备餐具、美化席面的能力。	
30	中餐配菜	人社鉴函（2018）97号	利用刀具将原料经加工切制成形，按菜肴要求进行原料组合搭配，为正式烹调做准备的能力。	
31	烧烤制作	人社鉴函（2018）97号	运用切、喂、洒、刷、淋、翻、焖、烧、烤等方法和餐材，通过明炉串烤，采用对流、辐射、传导方式进行烤炙特色餐品的能力。	
32	冻烤池沼公鱼制作	人社鉴函（2018）97号	运用烤炉、冷冻设备和池沼公鱼原料，在水产加工场所提高加工冻烤池沼公鱼的能力。	
33	馅制品制作	人社鉴函（2018）97号	运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对的馅制品主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃的人员。	
34	酒店传菜	人社鉴函（2018）97号	利用传菜工具在酒店内将煮制成品传送到指定的地点的能力。	

附件 3:

2019 年度全省专项能力考核项目目录-我省自行组织管理的专项能力考核项目目录

序号	专项能力考核项目名称	项目定义	备注
1	母婴护理	运用科学的专业方法,在产妇分娩、新生儿出生后为产妇和婴儿提供生活护理服务的能力。	
2	产妇催乳	运用科学的专业方法,帮助产妇产后催乳、回乳及乳房护理,并指导产妇进行产后无乳、乳少及乳房胀痛的处理及科学母乳喂养的能力。	
3	家庭教育指导	运用教育、心理等手段在矛盾和冲突中建立良好的指导和帮助他人进行家庭亲子教育的能力。	
4	沙盘游戏指导	具有运用沙、沙盘及相关微缩模型指导来访者构建沙盘作品,促进来访者了解自己,释放情绪,完善提升性格及潜能的能力。	
5	团体训练指导	运用教育学、心理学、家庭社会学等相关理论方法,以团体训练的方式,教育训练指导未成年人家长学习科学家庭教育知识理念,掌握有效亲子沟通方法技巧,形成民主权威型家庭教育素养的能力。	
6	早期教育指导	运用儿童心理和早期教育的基本原理与方法,在0-6岁人脑迅速生长发展时期给儿童丰富有趣的生活,恰当的信息刺激和训练,以促进他们潜能的开发和基本素质的提高的能力。	
7	儿童感觉统合指导	在儿童成长过程中因感觉系统发育不良导致儿童出现的一系列感觉统合失调问题中进行程度评估与干预指导的能力。	
8	小儿推拿	根据小儿的生理病理特点,运用一定的手法作用于小儿一定的穴位或部位,以防治儿科疾病,促进小儿身心健康成长、发育的能力。	
9	艾灸保健	了解中医养生保健理念和中医针灸基础知识,通过技能培训具备运用艾灸保健技术防治疾病、保护和增进人体健康的能力。	
10	高尔夫球童服务	按照高尔夫球运动规则和相关行业规范,在高尔夫球场协助相关运动人员做好球具整理使用、携带品照管、击球服务、球车使用维护及场地维护等服务工作的能力。	
11	康复护理	运用护理理论知识、技能,在医生的治疗方案的指导下对伤者进行康复性护理,使伤者身体、精神得到康复的能力。	

12	产妇产后康复	产妇分娩后在科学健康理念指导下，针对产妇产后心理和生理变化进行的主动的、系统的康复指导和训练服务工作	
13	母婴膳食营养调理	针对孕产妇及婴幼儿群体提供营养需求、平衡膳食、合理营养方案以及科学的膳食指导与制作工作	
14	心理健康辅导	运用心理学的基本知识和心理辅导的专业技术方法，针对不同群体在成长、生活和工作过程中常见的心理问题和各种困惑，给予各类具体问题的解决方案和配套的技术方法技能	
15	整合性心理行为训练	运用咨询心理学，认知心理学，行为心理学等学科为基本原理和方法，以心理行为训练的方式，提高受训学员的基础心理素质 and 心理健康水平的训练能力。	
16	实用心理测量	运用心理测量的基本原理与方法，在人事选拔和临床诊断的环境中进行心理特征测查和分析评估的能力。	
17	婚姻指导	运用婚姻基础知识，心理学、伦理学、社会学和婚姻法律法规等方面的知识在恋爱、婚姻、家庭方面出现矛盾和冲突的环境中，对夫妻生活不和谐提供心理指导；对准备离异的夫妻提供离婚程序、法律政策、双方权利、义务方面的咨询、服务和帮助的能力。	
18	养生指导	按医学养生的基本理论和基本方法的要求，进行预防疾病、增强体质、益寿延年工作的能力。	
19	生命教育指导	按照人的生命成长发展规律，从生理、心理、伦理等方面对受教育者进行系统科学的生命教育，使受教育者提高生存技能、提升生命质量、促进生命和谐发展的能力。	
20	社区聋人沟通	通过地方手语与社区内的聋人进行交流，协助社区干事完成社区辅助工作的能力。	
21	食品安全管理	在食品生产经营企业(餐饮、流通、生产)中从事食品安全管理工作的人员。主要负责供货商的管理、进货查验和出厂检验的管理，组织开展食品生产经营企业安全自查、开展食品安全法律、法规、规章和标准以及食品安全专业知识的宣传培训，全面落实食品安全管理工作	
22	拔罐保健	运用拔罐的方法和技巧对受术者(宾客)的颈、肩、腰、腿等不适部位进行拔罐，拔罐后受术者(宾客)会感到被施术部位轻松舒适，使受术者颈、肩、腰、腿等部位得到缓解或康复的能力。	
23	家庭护理	运用家庭护理理论知识，在家庭生活环境中，以家庭成员为服务对象，以护理程序为工作方法，保障家庭健康的一系列护理活动的的能力。	
24	老人陪护	对老年人生活进行照料、心理疏导、疾病的一般护理的能力。	

25	头面部按摩	运用按摩手法对受术者（宾客）头面部进行按摩，按摩后受术者会感到头面部轻松舒适，使受术者头面部得到缓解或康复的能力。	
26	面部皮肤护理	运用面部皮肤护理的美容工具及设备，在美容场所对想要美容的顾客进行皮肤表面的清洁、护理等操作的能力。	
27	手足部病患康复护理	使用专业刀具采取专业手法对手足部常见病患，如鸡眼类、瘰子类、指甲类、胼胝类、脚气类、脚胆类等手足部病患进行修复与治疗，具备运用按摩手法对手足部位进行放松减压的能力。	
28	婴幼儿抚触按摩	运用专业的技能和手法为婴幼儿提高免疫力、促进宝宝生长发育而提供的健康保健服务的能力。	
29	磁针经络养生	运用传统中医经络学和针灸学原理，采用现代针灸技术—磁针经络养生的科学方法，通过技能培训达到的应用能力。	
30	男式剪发	运用美发工具设备，在美发场所对不同年龄的男士所提出不同程度的要求，进行头发修剪的操作能力。	
31	公共区域保洁	运用保洁专用工具、设备，在公共区域场所及工矿企业进行保洁工作，具备对保洁场所设施进行系列保洁工作，提高保洁服务的能力。	
32	物业小区保安	物业小区保安是指由公安机关组建或保安服务公司在物业建立的为保障物业安全的物业治安防范组织能力。	
33	超市理货	运用对商品的上架、陈列、补货、盘存、插货价签等规范性要领和技巧，在超市内进行商品的补货、排面整理、陈列定位管理的操作和服务能力。	
34	宣传品制图	利用计算机专用软件绘制图像，对图像色彩的填充、修饰及加工绘制图像的能力。	
35	旅游服务	运用所学知识和技能，在导游服务中向旅游者提供向导、讲解及相关旅游服务等能力。	
36	旅游服务与管理	掌握旅游服务、旅行社基层管理、酒店服务与管理的基本知识和专业技能；具有较强的口语表达能力和人际沟通能力；具有良好的服务意识、礼仪礼节和较强的应变能力。	
37	计算机基础操作	利用计算机进行文字录入、表格制作等基础操作的能力。	
38	计算机维护	完成微型计算机系统的安装调试、运行管理与系统维护、故障诊断与故障排除、故障设备修复的能力。	

39	计算机文字编辑	使用微软 Word 文字处理软件准确地输入文字，对文字校对，进行格式编排、图文混排，制作表格，学习后能解决日常办公中基本的文字处理的能力。	
40	电气工程 CAD 制图	使用 AutoCAD 软件，按设计要求对电气工程项目实施绘图的能力。	
41	机械工程 CAD 制图	使用 AutoCAD 软件，按设计要求对机械工程项目实施绘图的能力。	
42	物联网应用	运用物联网相关技术知识，使用信息传感设备，按传输协议，将设备与互联网相连接，通过信息交换，以实现智能化识别、定位、监控和管理的的能力。	
43	工业机器人示教编程	按照操作规范要求，进行工业机器人示教前准备、示教操作、编程与调试相关工作的能力。	
44	服装流水线操作	依据设计将服装裁片依托服装流水线制成成品服装的能力。	
45	手工串珠	使用专用材料和工具，参照各种饰物图案，尺码大小的要求，经过手工操作串出作品的的能力。	
46	手工艺品制作	使用专用材料和工具，经过手工操作形成工艺作品的的能力。	
47	机床电器检修	运用电工工具、仪器和仪表，对动力和照明线路、机床线路等进行检查、装调与维修的能力。	
48	机械原料粗加工（冷作工方向）	利用工具对金属板材进行冷、热态成形和铆接加工的能力。	
49	机械原料粗加工（数控车床方向）	运用数控车床基础知识、专业技能，使用简单数控加工设备进行数控机床操作与实施数控加工工艺的能力。	
50	机械原料粗加工（装配钳工方向）	利用操作机械设备或使用工装、工具，进行机械设备零件、组件或成品组合装配与调试的能力。	
51	机械原料粗加工（车床操作方向）	利用车床对材料进行加工，来改变毛坯的形状和尺寸，将毛坯加工成符合图样要求的工件，能够熟练操作、调整常用车床，熟练使用常用工量具的能力。	
52	机械原料粗加工（四分体成型方向）	运用切削工具进行錾削、锯削、锉削四方体的能力。	
53	平面磨床操作	利用平面磨床等工具设备，对工件进行磨削加工的能力。	
54	钩编机操作	运用钩编机上料、调机、织造等操作技术，按照样品、工艺、标准的要求进行钩编机产品加工的能力。	
55	准备络筒操作	运用产品工艺标准、操作规程、质量标准等要求，进行筒纱产品加工的能力。	
56	电焊操作	利用焊接设备和焊接材料，将两个分离的金属部件实现原子间的结合并形成永久性接头的能	

		力。	
57	氩弧焊操作	应用焊接基本知识和焊条电弧焊技术，针对初级学习者，采用手工电弧焊工艺，对低碳钢等金属焊接，使之掌握基本理论知识，焊接牢固，控制焊接缺陷和焊接应力及其变形。	
58	木加工	运用木工手工工具制作，制作建筑工地木工设施的能力。	
59	电子装接	利用掌握的电子知识，对电子产品进行装配、检测与维护的能力。	
60	建筑室内电路安装	运用电工工具，对建筑物内电力设施安装的能力。	
61	新能源汽车修理维护	新能源汽车（纯电动汽车、插电式混合动力汽车）修理和维护的泛称。就是对出现故障的新能源汽车通过技术手段排查，找出故障原因，并采取一定措施使其排除故障并恢复达到一定的性能和安全标准	
62	汽车电气检修	运用先进的汽车电气检测设备，按照汽车电气检修技术标准要求，进行对汽车电气检修的能力。	
63	挖掘机操作	运用挖掘机上铲斗采用动臂提升、动臂下降、回转等方法，达到挖掘、运载、卸载的能力。	
64	装载机操作	利用装载机及其机械性能，使用装载机在土建设施等场所进行平整、装卸、倒料的能力。	
65	天车操作	利用天车起重设备的机械性能，使用天车起重设备调运货物的操作能力。	
66	起重作业	运用起重工具在施工现场开展吊装的能力。	
67	插秧机操作	运用农业和农机专业化知识，进行水稻机械化育苗与插秧技术应用的能力。	
68	脚手架架设	运用各种杆件、扣件、脚手板依据建筑结构，架设与拆除施工现场脚手架的能力。	
69	钢筋绑扎	运用绑扎工具，用绑线对加工好的钢筋进行预制绑扎和施工现场模内绑扎的能力。	
70	混凝土浇筑	运用浇筑工具，用商品砼或现场拌制砼对建筑物构件进行浇筑的能力。	
71	管道安装	运用管工基础知识制作直径150mm弯头、三通以及管道铺设安装的能力。	
72	管道带压封堵	运用管道带压封堵操作工知识进行直径100mm管道开孔和封堵安装的能力。	
73	井下作业	运用采煤工具设备，在地面场地操作电煤钻打眼、制作支护木支架、操作自救器的能力。	
74	污废水处理	在污废水处理过程中，对污废水处理设备进行操作及运行管理，投加药剂，对污废水的各项指标进行监测等，使外排水达到国家或地区排放标准。	

75	艺术培训	运用艺术培训经营与管理的相关知识，具备完成对艺术培训中心整体经营与管理的能力。	
76	钢琴教学指导	能够运用钢琴的弹奏技巧及对各类音乐作品的分析，完成钢琴教学指导的基本能力。	
77	书法艺术指导	在群众性社会文化活动中从事书法（包括软笔书法和硬笔书法）艺术传授、创作指导的能力。	
78	古筝教育指导	运用古筝教育知识及对古筝教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
79	声乐教育指导	运用声乐教育知识及对声乐教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
80	舞蹈教育指导	运用舞蹈教育知识及对舞蹈教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
81	小件乐器教育指导	运用小件乐器教育知识及对小件乐器教育教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
82	学前艺术教育指导	运用学前教育知识及对学前教育教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
83	播音主持教育指导	运用播音主持教育知识及对播音主持教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
84	流行声乐教育指导	运用流行声乐教育知识及对流行声乐教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
85	美术教育指导	运用美术教育知识及对美术教学法的分析，具备完成指导教学的能力。	
86	篆刻书法艺术	运用篆刻的流派、章法、刀法基本知识，掌握和传承篆刻书法艺术的能力。	
87	古籍修复	运用对纸张修复工具和材料，在对已经年久失修古书、古书画、古器皿进行科学修复，并能够掌握各类古籍修复的能力。	
88	网上销售	通过商品素材及网络平台进行商品网上销售的能力。	
89	五味子育苗	根据五味子的生物学特征、特性，运用专业知识对五味子种植进行整地育苗的能力。	
90	五味子中前期田间管理	根据五味子生长特性，结合本地实际情况，运用专业知识对五味子进行中前期田间管理，确保五味子优质、高产、高效的能力。	
91	五味子结果期综合管理	根据五味子的特性，运用专业知识，对五味子结果期进行管理的能力。	
92	酒店点菜	借助酒店菜单或明档菜品原料实物，结合菜品的色、香、味、意、型等诸要素，考虑营养配餐因素，根据顾客需求编制菜单的能力。	
93	餐饮软件管理	运用餐饮信息化管理及计算机相关知识，对餐饮企业软件、相关硬件和网络系统进行运行管理与维护的能力。	
94	酒店软件管理	运用酒店信息化管理及计算机相关知识，对酒店业管理软件和相关硬件系统进行运行管理与	

		维护的能力。	
95	酒类商品营销	掌握酒的分类、酒类商品标签标准以及鉴别真假酒的能力。	
96	手工面条制作	运用各种粉类原料加入水（盐或蛋清等辅助原料）调制而成的面团，不经发酵，运用揉、擀，叠，切的成型方法使之成为均匀的面条的能力。	
97	家常炒焖子制作	利用焖子制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
98	三鲜韭菜盒制作	利用三鲜韭菜盒制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
99	三鲜疙瘩汤制作	利用三鲜疙瘩汤制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
100	海菜包子制作	利用海菜包子制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
101	鲅鱼饼子制作	利用玉米面饼子（大锅/专用饼铛）、烩鲅鱼（铁锅）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，进行成品制作的能力。	
102	海鲜面制作	利用煮面条制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
103	猪肉酱汤制作	利用猪肉酱汤的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
104	鲜虾味噌汤制作	利用鲜虾味噌汤的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
105	天妇罗制作	利用天妇罗的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
106	日式凉面制作	利用日式凉面的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
107	日本寿司制作	日本寿司制作是利用日本料理制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制作的能力。	
108	章鱼烧制作	利用章鱼烧的制作设备、工具和原料，运用传统和现代的加工技术、熟制方法，进行成品制	

		作的能力。	
109	日式铜锣烧制作	利用日式铜锣烧的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
110	日式卤海带制作	利用日式卤海带的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
111	日式可乐饼制作	利用日式可乐饼的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
112	日式筑前煮制作	利用日式筑前煮的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
113	牛肉乌冬面制作	利用牛肉乌冬面的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
114	雪媚娘制作	利用雪媚娘的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
115	韩式炒年糕制作	利用炒年糕制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
116	韩式石锅拌饭制作	利用韩国料理制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
117	韩国全州拌饭制作	利用韩国全州拌饭的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
118	韩式大酱汤制作	利用韩式大酱汤的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
119	韩式安东炖鸡制作	利用安东炖鸡的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
120	韩式紫菜包饭制作	利用紫菜包饭的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
121	韩式泡菜饼制作	利用韩式泡菜饼的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	

122	韩式烤肉制作	利用韩式烤肉的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
123	韩式辣酱炒鱿鱼须制作	利用韩式辣酱炒鱿鱼须的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
124	韩式春川辣炒鸡排制作	利用韩式春川辣炒鸡排的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
125	辣焖明太鱼汤制作	利用辣焖明太鱼汤的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
126	韩式炒杂菜制作	利用韩式炒杂菜的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
127	韩式蛋包饭制作	利用韩式蛋包饭的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
128	韩式豆腐汤制作	利用韩式豆腐汤的制作设备、工具和原料,运用传统和现代的加工技术、熟制方法,进行成品制作的能力。	
129	办公应用软件操作 (Office2003)	使用微机和 WINDOWS 平台 (MS Office 2003) 办公应用软件处理文字、数据、图表的工作技能。	
130	办公应用软件操作 (Office2010)	使用微机和 WINDOWS 平台 (MS Office 2010) 办公应用软件处理文字、数据、图表的工作技能。	
131	计算机辅助设计软件操作 (Autocad2005 建筑设计方向)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2005) 进行建筑设计方向绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
132	计算机辅助设计软件操作 (Autocad2005 机械工程方向)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2005) 进行机械工程方向绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
133	计算机辅助设计软件操作 (Autocad2005 电气工程方向)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2005) 进行电气工程方向绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
134	计算机辅助设计软件操作 (AutoCAD2010 建筑设计方向)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2010) 进行建筑设计方向绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
135	计算机辅助设计软件操作	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2010) 进行机械工程方向绘制与设计产品的二维	

	(AutoCAD2010 机械工程方向)	工程图、三维立体图的工作技能。	
136	计算机辅助设计软件操作 (AutoCAD2010 电气工程方向)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Autocad 2010) 进行电气工程方向绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
137	计算机辅助设计软件操作 (Protel99SE)	使用微机和计算机辅助设计软件 (Protel99SE) 绘制与设计产品的二维工程图、三维立体图的工作技能。	
138	图形图像处理软件操作 (PhotoshopCS)	使用微机和图形图像处理软件 (Photoshop CS) 处理图形图像的工作能力。	
139	图形图像处理软件操作 (PhotoshopCS3)	使用微机和图形图像处理软件 (Photoshop CS3) 处理图形图像的工作能力。	
140	图形图像处理软件操作 (PhotoshopCS5)	使用微机和图形图像处理软件 (Photoshop CS5) 处理图形图像的工作能力。	
141	网页制作软件操作 (Dreamweaver8)	使用微机和网页制作软件 (Dreamweaver8) 处理网站设计与制作的工作能力。	