

# 辽宁省就业和人才服务中心文件

辽就〔2020〕42号

---

## 关于发布 2020 年全省专项职业能力考核项目 动态调整目录的通知

各有关单位：

为进一步推进全省专项职业能力考核工作稳步开展，按照《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》（人社鉴函〔2018〕97号）《关于发布 2019 年度全省专项职业能力考核目录的通知》（辽就〔2019〕53号）有关精神，结合各地市及相关单位上报的拟新增专项职业能力考核项目情况，经反复研究和专家审核，现决定发布 2020 年全省专项职业能力考核项目动态调整目录（见附件），请各单位遵照相关考核项目的定义及考核规范，扎实做好考核培训工作，并稳步推进相应考核项目的试考推广有关工作。

考核规范管理及题库管理工作联系人：罗 辑、张文超  
联系电话：024-22966549、22925521。

考核组织实施及鉴定试考工作联系人：王 伟、张大维  
联系电话：024-22955819、22955579。

附件：2020 年全省专项职业能力考核项目动态调整目录



二〇二〇年六月十六日

附件:

## 2020 年全省专项职业能力考核项目动态调整目录

序号	专项职业能力考核项目名称	项目定义	项目备注
	旅游服务 (2019 年考核项目)	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的能力。	剔除 (审计提出该项目与导游证内容重叠)
1	日式串烧制作	利用肉类、海鲜等食材原料进行规范化串制、烤制, 具备从食材选料、制串完成、炉温控制、现场烤制及酱汁调味等全过程日式串烧制作的能力。	新增 申报单位 1
2	刺身制作	利用各种鲜活或冷冻的鱼类、虾类、贝类等食材原料采用解剖、切片等加工技术, 加以辅助装饰物进行造型、摆盘, 使刺身呈现美食美味与饮食环境完美融合的能力。	新增 申报单位 1
3	肉付制作	依照日式烧烤采用的半成品肉料的传统制作工艺, 利用专用刀具完成肉料的切割, 并通过辅助装饰物对成品进行摆盘, 完成烧肉(肉付)制作的能力。	新增 申报单位 1
4	服装洗涤	使用洗涤机具、熨烫工具等设备以及洗涤剂(粉)或相应溶剂, 完成对服装制品进行水洗、干洗、去渍、保养、熨烫等操作的能力。	新增 申报单位 2
5	公共纺织品洗涤	使用洗涤机具、熨烫工具等洗涤设备以及洗涤剂(粉)或相应溶剂, 完成对公共纺织品进行水洗、干洗、去渍、保养、熨烫等操作的能力。	新增 申报单位 2
6	皮革护理	使用相关皮革护理工具及溶剂, 完成对皮衣、皮具、皮鞋等皮革制品的清洗、养护、修饰等操作的能力。	新增 申报单位 2
7	鞋类修护	使用相关鞋类修护工具及材料, 完成对皮鞋、运动鞋、布面鞋等鞋类制品的清洗、养护、翻新、维修等操作的能力。	新增 申报单位 2
8	服装陈列设计	利用服装陈列设计专业知识, 结合商铺现场环境特点, 实现店铺服装陈列设计, 达到理想营销效果的能力。	新增 申报单位 3