

四川省 2025 年第一季度新开发的 专项职业能力考核规范目录

马边抄手制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用嘉州菜传统面点制作工艺和加工方法，将抄手面皮、猪肉等原料制作成皮薄肉嫩、汤鲜味美的地方风味特色面食的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：马边抄手制作		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） 工作准备	1. 能选择抄手面皮、猪肉、调味料等主、辅原材料； 2. 能准备相应的厨具、灶具等设备 & 工具。	1. 原料选择与品质检验知识； 2. 厨房工具及设备安全操作知识； 3. 食品安全法规知识。	15%
（二） 馅料加工	1. 能按猪肉肥瘦比例配制肉馅，并按比例添加食盐等调味料，达到咸淡适中； 2. 能操作馅料制作设备或手工制作肉馅，并将肉馅进行搅拌上劲，达到黏稠度适中。	1. 馅料配制比例与调味知识； 2. 馅料加工方法； 3. 原料营养与卫生知识。	25%
（三） 抄手成型	1. 能掌控单个抄手的馅料用量，把馅料放到抄手皮的恰当位置； 2. 能包制形状均匀、大小适中、不露馅的抄手。	1. 面团特性与面皮处理知识； 2. 马边抄手形态标准； 3. 包制手法与成型技巧。	25%
（四） 煮制与调味	1. 能掌握抄手煮制火候与时间； 2. 能按照顾客要求搭配汤料与配料，调制红汤、清汤、干拌等不同风味。	1. 煮制火候与时间控制技巧； 2. 味型调制方法； 3. 原料熟处理方法与技术要求。	35%

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面点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

采用现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩达 60 分鉴定为合格。考核时间不少于 45min。

（四）鉴定场地和设备要求

1. 场地要求：水、电、气、照明等设施设备齐全，符合公共卫生要求的考核场地，面积不小于 50 m²。

2. 设备要求：满足技能鉴定需要的燃气灶、砧板、刀具等。

临江鳊丝制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用嘉州菜传统烹制工艺要求和技术方法， 将黄鳊、青笋尖等原材料，制作成色泽红亮、质地嫩滑、麻辣鲜香的地方风味特色菜肴的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、创业、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：临江鳊丝制作		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） 工作准备	1. 能选择黄鳊、青笋尖、食用油等主、辅料以及调味品； 2. 能准备相应的厨具、灶具等设备及工具。	1. 鲜活鳊鱼品质鉴别及辅料、调味品选择和搭配方法； 2. 厨房设备安全操作规范； 3. 食品卫生与储存知识。	15%
（二） 原料预加工	1. 能掌握水温和时间煮制活黄鳊； 2. 能运用牛骨刀将煮制后的鳊鱼脱骨，并划成大小均匀的鳊丝； 3. 能对青笋尖、冬菜等配菜进行切配。	1. 煮制活黄鳊的技术原理； 2. 牛骨刀划丝脱骨技法； 3. 刀工技法与食材处理知识。	35%
（三） 菜肴制作	1. 能合理搭配辅料，掌握火候与时间烧制鳊丝并进行调味； 2. 能将适量的菜籽油和猪油（含油渣）进行混合并升温、控温； 3. 能将混合后的烫油（含油渣）对已完成烧制装盘的鳊丝淋制。	1. 火候控制方法； 2. 调味基本方法； 3. 菜肴装盘技巧； 4. 嘉州菜风味特点知识。	50%

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，每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

采取现场实际操作方式，考核成绩实行百分制，成绩达 60 分鉴定为合格。考核时间不少于 45min。

（四）鉴定场地和设备要求

1. 场地要求：水、电、气、照明等设施齐全，符合公共卫生要求的考核场地，面积不小于 50 m²。

2. 设备要求：满足技能鉴定需要的燃气灶、砧板、刀具等。

藏茶制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用茶叶加工技术，采用杀青、渥堆发酵、干燥、拼配、蒸压等工艺过程，将茶鲜叶（毛茶）制作具有醇厚口感与独特后发酵风味的紧压型、散型黑茶的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职和从业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：藏茶制作		职业领域：茶叶加工工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选取原料	1. 能选取适用的鲜叶； 2. 能掌握鲜叶运输与贮存方法。	1. 鲜叶采摘标准知识； 2. 鲜叶分级、摊放知识。	5%
(二) 毛茶制作	1. 能控制温度、时间、水分，对鲜叶进行杀青； 2. 能针对在制品进行揉捻操作； 3. 能按渥堆要求控制水分、温度、时间； 4. 能运用烘干、炒干、晒干方法进行干燥。	1. 杀青叶的形态、含水量基本知识； 2. 揉捻基本知识； 3. 渥堆温度、时间控制及补水基本知识； 4. 干燥原理及方法。	40%
(三) 毛茶复制	1. 能掌握毛茶复制的水分、温度控制技术，进行渥堆发酵； 2. 能用人工或设备进行毛茶整理。	1. 毛茶复制水分和温度控制知识； 2. 毛茶整理的方法和要求。	20%
(四) 成品茶制作	1. 能判断原料茶的品质，能按要求拼配成品茶； 2. 能安全熟练使用设备完成蒸压操作； 3. 能合理选取存放环境，控制质量变化。	1. 成品茶的国家标准相关知识； 2. 拼配的基本原理； 3. 蒸压茶的基本流程； 4. 成品茶存放基本知识； 5. 后发酵基本知识。	35%

四、鉴定要求

(一) 申报条件

达到法定年龄，具有一定茶叶制作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茶叶加工知识及实际操作经验；每个考评组不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

采取现场实际操作考核。考核时间：不少于 120min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于 100 m²，考场需具备必要的鲜叶、竹制外包装等材料。需要揉捻、干燥、压制等设施设备；空气流通，具有安全措施。

辅具适配专项职业能力考核规范

一、定义

运用辅助器具，在医疗、康复、养老等机构以及社区和家庭等场所，为身体功能受限的人群或有特殊需求的个体，提供保护、支撑、代偿等配置服务的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：辅具适配 技术咨询师		职业领域：康复辅助	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
（一） 接待与咨询	1. 能与服务对象沟通辅具适配需求与使用目的； 2. 能为服务对象提供辅具适配相关咨询和服务； 3. 能为服务对象建立适配信息档案。	1. 辅具适配礼仪规范和职业道德； 2. 工程学、社会学、医学（解剖与生理）、护理学、心理学等基础知识； 3. 辅助技术基础知识； 4. 信息采集内容与方法； 5. 相关法律法规和辅具适配政策。	10%
（二） 评估与方案制定	1. 能对服务对象的身体功能、活动参与、适配需求、适用环境、心理状态和社会支持等进行评估； 2. 能与服务对象确定辅具使用目标； 3. 能制定辅具适配方案。	1. 人体功能状况的检查和评估方法； 2. 无障碍环境基本知识； 3. 辅具使用目标确定方法； 4. 辅具适配方案编写方法。	20%
（三） 辅具适配	1. 能为服务对象选配辅具； 2. 能对选配的辅具进行组装； 3. 能协助服务对象穿戴或试用辅具； 4. 能对选配的辅具进行调试； 5. 能为服务对象定制辅具提供转介服务。	1. 辅具分类与产品基础知识； 2. 辅具组装与调试方法； 3. 辅具穿戴或试用基础知识； 4. 转介服务相关知识。	35%
（四） 适应性训练与辅具维护	1. 能指导服务对象使用辅具； 2. 能指导服务对象进行适应性训练； 3. 能指导服务对象进行辅具维护。	1. 辅具的使用和维护方法； 2. 辅具适应性训练方法； 3. 辅具安全使用与注意事项。	25%
（五） 跟踪服务	1. 能根据服务对象情况制订随访计划并运用多种方式进行随访； 2. 能对辅具使用情况提出优化建议； 3. 能对辅具适配的相关文件进行存档。	1. 随访的要点、内容和方法； 2. 资料存档的要求与方法。	10%

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备辅具适配相关专业（职业）知识和技能。每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

采取实际操作方式进行，考核时间不少于30分钟，考核成绩达60分及以上为合格。

（四）鉴定场地设备要求

鉴定场地面积不少于150 m²，光线良好，环境卫生，配备相应辅助器具及设施设备。