川人社职鉴〔2022〕7号

四川省职业技能鉴定指导中心

关于做好2022年四川省专项职业能力

日常考核工作的通知

各市（州）职业技能鉴定指导中心、专项职业能力考核组织实施机构，有关单位：

为规范专项职业能力考核流程，保证鉴定质量，提高工作效率，按照四川省人力资源和社会保障厅《关于印发〈分类推进技能人才评价机制改革的实施细则〉的通知》（川人社发〔2020〕8号）和四川省职业技能鉴定指导中心《关于进一步做好专项职业能力考核工作的通知》（川人社职鉴〔2020〕5号）要求，现就2022年全省专项职业能力日常考核工作有关事宜通知如下：

一、考核范围

现将《四川省职业技能鉴定指导中心关于公布专项职业能力考核规范目录的通知》（川人社职鉴〔2021〕21号）中，444项纳入我省2022年专项职业能力日常考核范围（附件1），其中市（州）纳入统一考核试点项目范围的由市（州）另行发文组织考核。

二、考核时间

专项职业能力日常考核原则上每月组织2次，具体考核时间安排详见《2022年专项职业能力日常考核计划表》（附件2）。

三、申报流程

（一）省内具备专项职业能力考核规范条件要求的企业等级认定单位、技工院校、社会评价组织、专项职业能力考核规范开发单位、鉴定机构等单位，可依据相应的专项职业能力规范要求向省、市（州）职鉴中心申报成为专项考核机构，组织开展报名、考核、证书办理等工作。其中省直批（备案）的单位向省职鉴中心申报，市（州）属考核组织机构（含在市（州）备案的单位）向所在市（州）职鉴中心申报。

（二）凡省内符合相关专项职业能力考核规范规定的报名条件的人员，均可自愿报名参加考核。专项职业能力考核规范可在四川省人力资源和社会保障厅官网“职业技能鉴定”专栏查询（<http://rst.sc.gov.cn/rst>）。

（三）专项职业能力日常考核的考核计划由各专项考核机构在“四川省技能人才信息管理系统”发布。

（四）各专项考核机构须在报名截止日期前3个工作日内，将符合条件的考生信息录入“四川省技能人才信息管理系统”，并上传四川省专项职业能力考核个人申报表和四川省专项职业能力考核个人诚信承诺书扫描件（模板在系统内可下载）。同时将专项职业能力考核报名质量责任书（附件3）、考核人员花名册等纸质材料加盖单位公章后报送至省、市（州）职鉴中心进行资格复审。省、市（州）职鉴中心在5个工作日内反馈复审结果。

（五）申报日常考核的专项考核机构须在报名截止后3个工作日内，按要求向属地职鉴部门报送考核申请方案（盖章纸质上报同时扫描件上传至系统，要求上传图片清晰、完整）。考核申请方案材料应包括专项职业能力考核报名质量责任书、考点设置申请表（附件4）、每批考核轮次安排表（含具体考核时间、考核人数、工位及考评员配比等，模板见附件5、专项考核人员名册、疫情防控实施方案和考核应急预案等。

四、考点（场）设置

专项日常考核原则上由省、市（州）职鉴中心按照“统筹规划、合理布局、相对集中”原则统一设置考点，考点考场应符合该专项职业能力考核规范要求，由省、市（州）职鉴中心按照《四川省专项职业能力考核考点（场）设置条件及要求》（附件6）对考核场地进行技术核验后确定。所在地考核组织机构不能满足考场设置条件的，可租用符合条件的场地开展考核。

五、考核实施及阅卷评分

按照“统一考核、分级负责”的原则，由省、市（州）职鉴中心分别负责辖区内的专项考核考务管理工作。

（一）加强试卷档案管理工作

按照部、省职鉴中心保密工作相关规定，试卷保密、运输、存放、交接等实行安全责任制，明确分工，责任到人，确保试卷安全。考核结束后，相关考务资料（专项职业能力考核试卷、考核评分记录表、专项职业能力考核成绩汇总表、考生签到表、考场情况记录表、现场质量督导记录表等）由省、市（州）职鉴中心存档备查。按照四川省职业技能鉴定指导中心《关于专项职业能力考核申报资料档案管理的通知》（川人社职鉴〔2021〕7号）要求，纸质资料保存期不少于5年，电子资料保存期不少于10年，逾期按保密规定统一销毁。

（二）严格阅卷评分

1.现场实际操作类。由考评人员根据评分标准进行现场评分，并在专项职业能力考核评分记录表上签字确认。阅卷评分结束后，考评组要对考生成绩进行复核，各考评人员在成绩汇总表上签字确认，并加盖考核机构公章。

2.纸笔作答类。日常考核中，由考核机构在考核结束后，组织专家进行集中阅卷评分。阅卷评分结束后，专家组要对考生成绩进行复核，各阅卷人员在成绩汇总表上签字确认，并加盖考核机构公章。

3.上机考核类。客观试题由在线考试平台，系统自动判分；主观试题需由相关专业阅卷专家采用考试平台阅卷系统进行人工判分。

（三）加强考核过程管理

1.做好考前准备。现场实际操作类考核考场应整洁、卫生、明亮，按照《技能考核准备通知单》做好考核所需的设备设施、检测工（量）具（经检测性能正常，精度在要求范围内）准备，做到相邻考核工位互不干扰，安排设备检修与材料供应人员，并做好考场准备记录。纸笔作答类考核考场应为标准教室，参考面积70-80㎡；原则上每个考场考生不得超过30人，实行单人、单桌，摆放整齐，前后左右桌距不得低于80cm；每张桌子左上角粘贴座位号或准考证号，一个考点内考场座位编排规则应一致。采用上机考核的，考场技术人员于考前一天检查考场设备、软件、考核系统是否正常运行，确认无误后进行封场。于考前1小时开启考核计算机、开启考点服务器、并进入考核系统。监考人员于考前30分钟开始核对考生信息并指导考生入场、登录考核机，同时采集所需相关考场信息。

2.严格考中质量监管。现场考核阶段监考人员、考评人员要提前检查考场准备是否符合要求。于考前30分钟到考务办公室领取试卷，核对试卷数量及密封情况，如发现问题要立即报告。监考人员要认真对照考生签到表与考生本人、准考证、身份证等有效证件信息进行核对，督促考生签到后对号入座或进入指定工位。监考、考评人员还应查验考生携带的工卡量具、原材料是否符合要求。考生只允许携带2B铅笔、橡皮、黑色中性笔、尺子等考试文具入场，不得携带任何书籍资料、纸张、数据存储设备、智能电子设备等辅助工具及其它未经允许的物品，移动电话必须处于关闭状态并存放于指定地点。考核过程中，监考人员应按照要求巡视考场，再次抽查考生的准考证、身份证（或其他有效证件）与其本人是否相符，防止发生代考情况的出现；同时注意考生有无夹带、舞弊、违反操作规程或其它违纪违规的行为，还要时刻注意防止安全事故的发生。

3.采集考后数据及回收考务资料。现场实际操作类和纸笔作答类专项职业能力考核结束后，考务人员做好试卷封装、回收。原则上由省、市（州）职鉴中心派遣的督导员两个工作日内回收相关考务资料（专项职业能力考核试卷、考核评分记录表、专项职业能力考核成绩汇总表、考生签到表、考场情况记录表、现场质量督导记录表等），返回省、市（州）职鉴中心。上机考核类专项职业能力考核结束后，考场技术人员立即上传本场考核相关数据，由考试平台技术支持单位进行备份存档。已答试题数据原则上当日返回，因服务器卡顿等技术原因最迟次日返回技术支持单位。

（四）成绩确认及证书打印

1.现场实际操作类考核结束后10个工作日内由省、市（州）职鉴中心确认并发布成绩。纸笔作答类考核结束后15个工作日内由省、市（州）职鉴中心确认并发布成绩。上机考核类考核结束后由技术支持单位于15个工作日内将成绩数据上报省、市（州）职鉴中心确认。

2.专项职业能力考核实行百分制，成绩达60分（含）以上者为合格，由省、市（州）职鉴中心进行成绩认定发布后，打印合格考生专项职业能力证书，经审核确认上报成功后，由省职鉴中心将证书数据信息上网，考生可在四川省人力资源和社会保障厅官网专项职业能力考核专题专栏查询（<http://rst.sc.gov.cn/rst>）。

六、收费标准

专项考核收费标准按照《四川省发展和改革委员会、四川省财政厅关于重新公布全省人力资源社会保障部门行政事业性收费的通知》（川发改价格〔2017〕472号）执行，用于考场设置、命题制卷、监考人员及考评人员派遣、质量督导、证书等费用支出。组织实施日常考核的考核机构按照《四川省财政厅关于职业技能鉴定费有关问题的函》（川财综函〔2017〕20号）规定向同级鉴定中心上缴考核费。报名考核机构须在资格复审结束后3个工作日内缴清费用。未及时缴纳考核费的视为放弃报考，后果自负。

七、工作要求

（一）各市（州）职鉴中心、考核机构要高度重视专项职业能力考核工作，加强组织领导，按照本通知要求制定发布2022年考核工作计划。要加大宣传力度，组织动员更多符合条件的考生参加考核，按照专项职业能力考核规范和考务管理相关规定，认真组织考生报名，严格审核报考人员资格条件。

（二）各市（州）职鉴中心、专项考核机构要坚持统一考核原则，严格按照省职鉴中心统一的时间安排组织考核工作，统一考核时间以外原则上不得自行安排考核。如遇国家法定节假日调整、重大活动、重大地质灾害、考核量较大或政策性考核等特殊情况，考核时间需由省、市（州）职鉴中心统一调整或由专项考核机构报省、市（州）职鉴中心备案同意。

（三）各市（州）职鉴中心、专项考核机构要严格按照相关规定组织考核工作，加强考务管理，严肃考核工作纪律，强化监考人员、考评人员等考务人员责任意识。要加强对考核资料的安全保密工作，落实专人负责，坚决杜绝泄密、失密事件发生。对违规违纪、暗箱操作、徇私舞弊、泄密等行为，一经查实，将按照《技能人才评价违纪违规行为处理工作指引（试行）》（人社职司便函〔2021〕57号）规定严肃查处、追责。

（四）各市（州）职鉴中心、专项考核机构要按照当地党委、政府和疫情防控工作领导机构要求及防疫公告（附件7）制定防控疫情常态化工作方案，统筹做好考核工作。各考点（场）要制定考核安全方案和突发事件应急预案，设置专职安全人员做好疫情防控和安全保卫工作，确保考核工作顺利实施。

专项职业能力考核组织实施中如遇有问题，应及时向省职鉴中心咨询、反映。

考务鉴定部联系人：罗曼奕 电话：（028）86156861。

附件：1.四川省专项职业能力日常考核目录清单

2.2022年专项职业能力日常考核计划表

3.专项职业能力考核报名质量责任书

4.四川省专项职业能力考核考点（场）设置申请表

5.专项职业能力考核轮次安排表

6.四川省专项职业能力考核考点（场）设置条件及要求

7.防疫公告

四川省职业技能鉴定指导中心

2022年3月25日

附件1

四川省专项职业能力日常考核目录清单

农业种植类（65项）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| 1 | 梨树修剪 | 34 | 平菇栽培 |
| 2 | 苹果树修剪 | 35 | 茶鲜叶采摘 |
| 3 | 花卉栽培 | 36 | 芒果栽培 |
| 4 | 柑橘树修剪 | 37 | 番茄栽培 |
| 5 | 番木瓜栽培 | 38 | 樱桃栽培 |
| 6 | 甜玉米栽培 | 39 | 猕猴桃栽培 |
| 7 | 马铃薯栽培 | 40 | 魔芋栽培 |
| 8 | 大棚建造 | 41 | 龙眼栽培 |
| 9 | 笋用竹栽培 | 42 | 茶叶种植与管理 |
| 10 | 果合柿栽培 | 43 | 芦笋栽培 |
| 11 | 脐橙栽培 | 44 | 水稻病虫害防治 |
| 12 | 仙草栽培 | 45 | 食用菌栽培 |
| 13 | 林木栽培 | 46 | 板栗树嫁接 |
| 14 | 西红花栽培 | 47 | 板栗树修剪 |
| 15 | 蔬菜瓜果农药残留检测 | 48 | 核桃树嫁接 |
| 16 | 水稻栽培 | 49 | 核桃树修剪 |
| 17 | 梨树栽培 | 50 | 樱桃树修剪 |
| 18 | 桃树栽培 | 51 | 柑桔树修剪 |
| 19 | 机械插秧 | 52 | 桃树修剪 |
| 20 | 春甜桔栽培 | 53 | 葡萄树修剪 |
| 21 | 五指毛桃栽培 | 54 | 果树嫁接 |
| 22 | 油茶栽培 | 55 | 枣树修剪 |
| 23 | 花生高产栽培 | 56 | 玉米种植 |
| 24 | 茶秆竹栽培 | 57 | 黄瓜嫁接 |
| 25 | 核桃栽培 | 58 | 花卉养护 |
| 26 | 柠檬栽培 | 59 | 苹果栽培 |
| 27 | 花椒栽培 | 60 | 香菇栽培 |
| 28 | 柑橘栽培 | 61 | 烟叶挑选 |
| 29 | 枇杷种植 | 62 | 板栗栽培 |
| 30 | 葡萄栽培 | 63 | 石榴栽培 |
| 31 | 莲藕种植 | 64 | 竹荪栽培 |
| 32 | 荔枝栽培 | 65 | 樱桃树嫁接 |
| 33 | 真龙柚栽培 |  |  |

农业养殖类（15项）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| 1 | 河蟹养殖 | 9 | 猪饲养 |
| 2 | 蚕桑养殖 | 10 | 山羊饲养 |
| 3 | 生猪繁育 | 11 | 畜（禽）舍卫生消毒 |
| 4 | 水产监管 | 12 | 家畜（禽）疫病防治 |
| 5 | 对虾养殖 | 13 | 畜牧养殖 |
| 6 | 淡水鱼养殖 | 14 | 家畜宰杀 |
| 7 | 鸡饲养 | 15 | 肉兔养殖 |
| 8 | 鸭饲养 |  |  |

数字经济类（18项）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| 1 | AutoCAD机械设计 | 10 | 会计软件应用 |
| 2 | AutoCAD建筑设计 | 11 | 电商直播 |
| 3 | 办公软件应用 | 12 | 档案库房管理 |
| 4 | 局域网管理 | 13 | 档案数字化加工 |
| 5 | 数据库应用 | 14 | 科技档案整理 |
| 6 | 3DMAX图形图像处理 | 15 | 人事档案整理 |
| 7 | CorelDraw图形图像处理 | 16 | 文书档案整理 |
| 8 | photoshop图形图像处理 | 17 | 网络直播营销 |
| 9 | 网页制作 | 18 | 农村电商运营 |

清洁能源领域类（6项）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| 1 | 无机环境检测 | 4 | 柴油机动车尾气治理 |
| 2 | 现场环境监测 | 5 | 汽油机动车尾气治理 |
| 3 | 有机环境检测 | 6 | 臭气浓度环境监测 |

生产加工类（171项）

| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 朝鲜族冷面制作 | 31 | 家具砂磨 |
| 2 | 手工藏地毯制作 | 32 | 家具涂饰 |
| 3 | 堆绣制作 | 33 | 机械化采棉 |
| 4 | 唐卡绘画 | 34 | 针织横机编织 |
| 5 | 金属门窗制作 | 35 | 五金线材拉弯成形 |
| 6 | 单片机快速开发 | 36 | 涂料调色 |
| 7 | 彩铃制作 | 37 | 表面组装设备操作 |
| 8 | 灰土回填 | 38 | 精密铜管制造 |
| 9 | 手工编织 | 39 | 精密铜管质量检测 |
| 10 | 手工钩织 | 40 | 塑料注塑 |
| 11 | 丝网花制作 | 41 | 原纸裁切 |
| 12 | 爆竹编结 | 42 | 食品雕刻 |
| 13 | 爆竹插引 | 43 | 十字绣 |
| 14 | 烟火药筑装 | 44 | 皮影制作 |
| 15 | 烟火包装 | 45 | 青绿茶炒制 |
| 16 | 制鞋针车 | 46 | 机织小样织样 |
| 17 | 制鞋排版 | 47 | 针织大圆机挡车 |
| 18 | 制鞋裁管 | 48 | 针织大圆机调机 |
| 19 | 制鞋高周波网印 | 49 | 纺织材料染色打样 |
| 20 | 皮鞋划裁 | 50 | 皮包针车 |
| 21 | 皮鞋制帮 | 51 | 手工藤编 |
| 22 | 皮鞋制底 | 52 | 竹家具制作 |
| 23 | 制楦 | 53 | 花签（香骨）制作 |
| 24 | 纺织面料成分检测 | 54 | 竹器编织 |
| 25 | 机织面料工艺分析 | 55 | 书刊平装装订 |
| 26 | 家具备料 | 56 | 凉果果坯酿制 |
| 27 | 家具成型 | 57 | 凉果果坯漂洗 |
| 28 | 家具砂光 | 58 | 凉果果坯晾晒 |
| 29 | 家具配件包装 | 59 | 藤器编织 |
| 30 | 家具喷涂 | 60 | 边玛草编绑砌筑 |
| 61 | 传统阿嘎土地面屋面夯打 | 92 | 自动扶梯安装 |
| 62 | 枸杞干果加工 | 93 | 沙发皮套车缝 |
| 63 | 刺绣品制作 | 94 | 木工排钻 |
| 64 | 纸盒制作 | 95 | 玛尼石雕刻 |
| 65 | 杨家埠木版年画手工印刷 | 96 | 藏绣制作 |
| 66 | 剪纸 | 97 | 掐丝工艺画制作 |
| 67 | 高密扑灰年画制作 | 98 | 琉璃（热熔）制作 |
| 68 | 红木嵌银漆器嵌丝 | 99 | 三维CAD绘图 |
| 69 | 潍坊朝天锅制作 | 100 | 数控铣计算机辅助编程 |
| 70 | 鲁绣制作 | 101 | 机械零件质量检测 |
| 71 | 拼布 | 102 | 陶艺成型 |
| 72 | 瑶绣制作 | 103 | 陶艺泥条盘筑 |
| 73 | 标牌制作 | 104 | 面塑制作 |
| 74 | 混凝土泵接管 | 105 | 塑料编织 |
| 75 | 喇叭盆架制作 | 106 | 辐射采暖空调系统安装 |
| 76 | 阶梯轴零件检验 | 107 | 竹篮编织 |
| 77 | 商标印刷检验 | 108 | 内衣缝制 |
| 78 | 珠绣制作 | 109 | 根雕 |
| 79 | 玻璃炉前热成型 | 110 | 藏族僧俗传统服饰缝制 |
| 80 | 玻璃人工吹制成型 | 111 | 藏传佛教金属用品制作 |
| 81 | 葵艺制作 | 112 | 彝绣手工制作 |
| 82 | 车漆调色 | 113 | 嘉州绣手工制作 |
| 83 | 发光二极管（LED）产品检测 | 114 | 园林植物编织造型 |
| 84 | 石材浮雕加工 | 115 | 自贡彩灯美术制作 |
| 85 | 石材立体雕刻 | 116 | 自贡彩灯裱糊制作 |
| 86 | 石材马赛克贴拼 | 117 | 自贡彩灯造型制作 |
| 87 | 石材平面雕刻 | 118 | 绵竹年画制作 |
| 88 | 石材异型工艺加工 | 119 | 花车花艺制作 |
| 89 | 石材质地鉴别 | 120 | 花束设计制作 |
| 90 | 光伏发电设备安装 | 121 | 空间花艺设计制作 |
| 91 | 童车装配 | 122 | 植物微景观设计制作 |
| 123 | 中式传统花艺制作 | 148 | 钢结构制作 |
| 124 | 羌绣手工制作 | 149 | 塑钢门窗制作 |
| 125 | 麻柳刺绣 | 150 | 墙体装饰 |
| 126 | 微型旋耕机维修 | 151 | 竹木雕刻 |
| 127 | 砂器制作 | 152 | 竹器编制 |
| 128 | 石雕雕刻 | 153 | 家畜饲料生产 |
| 129 | 蜀绣手工制作 | 154 | 速冻调制食品制作 |
| 130 | 红茶制作 | 155 | 插花制作 |
| 131 | 黑茶制作 | 156 | 电子器件装配 |
| 132 | 郫县豆瓣制作 | 157 | 电子元件插件 |
| 133 | 名优绿茶加工 | 158 | 电子元件焊接 |
| 134 | 特色花茶窨制 | 159 | 服装样板制作 |
| 135 | 手工纯矿物颜料制作 | 160 | 钩针编织 |
| 136 | 四川固态法小曲白酒堆箱 | 161 | 扣件式钢管脚手架搭拆 |
| 137 | 根霉曲制作 | 162 | 木雕制作 |
| 138 | 电子元器件贴装 | 163 | 砂浆调制 |
| 139 | 蛋鸡饲料调配 | 164 | 竹篾制备 |
| 140 | 混水墙砌筑 | 165 | 竹根制备 |
| 141 | 混凝土浇筑（混凝土振捣） | 166 | 原竹型材制备 |
| 142 | 钢筋绑扎（箍筋制作） | 167 | 竹器制作 |
| 143 | 墙、地面抹灰 | 168 | 创意竹器组装 |
| 144 | 混凝土制作 | 169 | 电力电缆接头制作 |
| 145 | 预制混凝土构件装配施工 | 170 | 竹子雕刻 |
| 146 | 商品防损 | 171 | 红糖制作（义乌） |
| 147 | 菜肴装饰与雕刻 |  |  |

生产生活及文化服务类（100项）

| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 服装缝纫 | 31 | 影视动画材质与渲染制作 |
| 2 | 日用抽油烟机维护 | 32 | 影视动画特效制作 |
| 3 | 汽车美容 | 33 | 影视动画后期合成 |
| 4 | 数码影像设备维修 | 34 | 产品碳足迹计算 |
| 5 | 汽车音响改装 | 35 | 企业温室气体核查 |
| 6 | 传感器应用 | 36 | 电线检验 |
| 7 | 汽车综合检测与诊断 | 37 | 班组现场管理 |
| 8 | 光纤到户（FTTH）安装调试 | 38 | 汽车维修接待 |
| 9 | 无线局域网测试与维护 | 39 | 汽车空调安装 |
| 10 | 墙面刷涂 | 40 | 数字城管信息采集 |
| 11 | 室内瓷砖铺贴 | 41 | 数字城管坐席话务 |
| 12 | 卫生器具安装与配管 | 42 | 气液电系统元件应用 |
| 13 | 磁头外观检查 | 43 | 可编程控制器装调 |
| 14 | 单片机应用 | 44 | 变频器装调 |
| 15 | 修鞋 | 45 | 色彩管理 |
| 16 | 擦鞋 | 46 | 插秧机维修 |
| 17 | 家具组装 | 47 | 新娘妆容定制造型 |
| 18 | 精密铜管设备维修 | 48 | 经典人物造型 |
| 19 | 灯具安装 | 49 | 服装搭配 |
| 20 | 电动车维修 | 50 | 纹绣 |
| 21 | 五金制品包装 | 51 | 手势语传译 |
| 22 | 滴灌系统安装与运行管理 | 52 | 家居清洁 |
| 23 | 阿语商贸服务 | 53 | 货物验收 |
| 24 | 手机游戏策划设计 | 54 | 家居保洁 |
| 25 | 手机游戏美术设计 | 55 | 物业小区清洁 |
| 26 | 手机游戏程序开发 | 56 | 商品导购 |
| 27 | 手机游戏测试 | 57 | 家庭保洁 |
| 28 | 前期美术设计 | 58 | 墙面刷涂 |
| 29 | 影视动画模型制作 | 59 | 线管配线 |
| 30 | 数字动画制作 | 60 | 室内排水管道安装 |
| 61 | 洗衣熨烫 | 81 | 婴儿头发护理 |
| 62 | 商业收银 | 82 | 头发洗护 |
| 63 | 厨具清洗 | 83 | 员工关系管理 |
| 64 | 家电清洗 | 84 | 心理健康指导 |
| 65 | 客房整理 | 85 | 城市排水管道疏浚 |
| 66 | 物流配送 | 86 | 收银操作 |
| 67 | 美甲彩绘艺术 | 87 | 百货商场商品陈列 |
| 68 | 客房保洁 | 88 | 超市生鲜存放（百联） |
| 69 | 快递收发与派送 | 89 | 商场巡检（百联） |
| 70 | 物流仓储与运输客户服务 | 90 | 商场总台服务（百联） |
| 71 | 仓储储存 | 91 | 微店组建与服务 |
| 72 | 仓储与配送业务操作 | 92 | 视频安防监控操作 |
| 73 | 超市理货 | 93 | 空调清洗 |
| 74 | 化粪池清掏维护 | 94 | 网络综合布线 |
| 75 | 机动车营销管理 | 95 | 木地板铺装 |
| 76 | 商超收银 | 96 | 道路保洁 |
| 77 | 商品销售服务 | 97 | 货运代理 |
| 78 | 社区保洁 | 98 | 民宿管家服务 |
| 79 | 碗扣式钢管脚手架搭设与拆除 | 99 | 客服联络 |
| 80 | 保险营销 | 100 | 在用车估价 |

医养健康服务类（14项）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| 1 | 口腔固定工艺（固定义齿制作） | 8 | 中医康复理疗 |
| 2 | 口腔活动工艺（可摘义齿制作） | 9 | 近视防控 |
| 3 | 病患陪护 | 10 | 母婴生活护理 |
| 4 | 产后康复服务 | 11 | 小儿推拿 |
| 5 | 婴幼儿照护 | 12 | 老人照护 |
| 6 | 康复调理 | 13 | 耳道养护 |
| 7 | 经筋调养 | 14 | 健身运动指导 |

餐饮、旅游服务类（55项）

| 序号 | 专项职业能力名称 | 序号 | 专项职业能力名称 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 面包烘焙 | 21 | 萝卜干腌制 |
| 2 | 馕制作 | 22 | 清真拉面制作 |
| 3 | 抓饭制作 | 23 | 重庆小面制作 |
| 4 | 粉汤制作 | 24 | 无铅松花皮蛋制作 |
| 5 | 烤全羊 | 25 | 豆豉制作 |
| 6 | 大盘菜制作 | 26 | 刀削面制作 |
| 7 | 西安肉夹馍制作 | 27 | 剔尖制作 |
| 8 | 西安甑糕制作 | 28 | 碗团制作 |
| 9 | 陕西面皮制作 | 29 | 火锅调味 |
| 10 | 西安羊肉泡馍制作 | 30 | 糖干炉制作 |
| 11 | 西安葫芦头泖馍制作 | 31 | 烹饪原料切配 |
| 12 | 兰州牛肉拉面制作 | 32 | 彝家家常菜制作 |
| 13 | 淮坊鸡鸭和乐制作 | 33 | 中餐宴会摆台 |
| 14 | 鱼干制作 | 34 | 西餐宴会摆台 |
| 15 | 商河老豆腐制作 | 35 | 火盆烧烤制作 |
| 16 | 糖酥煎饼制作 | 36 | 宜宾燃面制作 |
| 17 | 珍珠贝插核 | 37 | 夫妻肺片制作 |
| 18 | 珍珠贝切片 | 38 | 药膳制作 |
| 19 | 刀剪热处理 | 39 | 川菜点菜 |
| 20 | 刀剪装配 | 40 | 西餐摆台 |
| 41 | 乡村旅游服务 | 49 | 场景游览导 |
| 42 | 中餐摆台 | 50 | 商业图片拍摄与制作 |
| 43 | 乡村宴席设计与制作 | 51 | 乐山钵钵鸡制作 |
| 44 | 土豆餐制作 | 52 | 牛华麻辣烫制作 |
| 45 | 月饼制作 | 53 | 苏稽翘脚牛肉制作 |
| 46 | 绵阳米粉制作 | 54 | 乐山甜皮鸭制作 |
| 47 | 江油肥肠制作 | 55 | 餐厅接待 |
| 48 | 物业客户服务 |  |  |

附件2

2022年专项职业能力日常考核计划表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 报名截止日期 | 考核时间（上午9:00开始） |
| 1 | 2022年4月15日 | 2022年4月23日 |
| 2 | 2022年4月29日 | 2022年5月14日 |
| 3 | 2022年5月13日 | 2022年5月28日 |
| 4 | 2022年5月27日 | 2022年6月11日 |
| 5 | 2022年6月10日 | 2022年6月25日 |
| 6 | 2022年6月24日 | 2022年7月9日 |
| 7 | 2022年7月8日 | 2022年7月23日 |
| 8 | 2022年7月22日 | 2022年8月6日 |
| 9 | 2022年8月5日 | 2022年8月20日 |
| 10 | 2022年8月19日 | 2022年9月3日 |
| 11 | 2022年9月9日 | 2022年9月24日 |
| 12 | 2022年9月23日 | 2022年10月15日 |
| 13 | 2022年10月14日 | 2022年10月29日 |
| 14 | 2022年10月28日 | 2022年11月12日 |
| 15 | 2022年11月11日 | 2022年11月26日 |
| 16 | 2022年11月25日 | 2022年12月10日 |
| 17 | 2022年12月9日 | 2022年12月24日 |

备注:1.报名截止前需同时向省、市（州）职鉴中心提交相关纸质资料，

逾期未报视为弃权。

2.根据疫情形势，后续时间如有调整，另行通知。

3.专项职业能力考核按照计划表开始日期7日内完成考核。

4.具体考核时间和地点以准考证为准。

附件3

四川省职业技能鉴定指导中心

专项职业能力考核报名质量责任书

报名单位（盖章）：

本报名单位承诺该申报批次名称：

各考核项目名称及人数：

严格遵守四川省职业技能鉴定指导中心专项职业能力考核有关规定，并承诺对本次报考承担以下主要职责：

一、严格工作纪律，确保报名工作公开、公平、公正。按照相应申报条件负责考生报名资格审查。报名单位对符合申报条件的考生不得拒绝报名，对资格审查不合格的应说明理由，不得协助指导考生弄虚作假。

二、明确责任，实行报名责任制和责任追究制。各报名单位对本报名单位的报名工作负责，严格执行制定的政策、规定和管理办法。认真做好资格审核工作，严格审核考生提供的近期免冠彩色证件电子版照片、身份证、学历证书等材料。

报名单位须指导申报人员认真填写《四川省专项职业能力考核个人申报表》、《四川省专项职业能力考核个人诚信承诺书》。同时要告知考生，如果报名材料存在弄虚作假的行为或者以其他不正当手段取得证书或成绩证明等严重违纪违规行为的，证书签发机构宣布证书或者成绩证明无效，并按照相关处理办法规定处理。本报名单位提交的有关报考资格证明材料等均无任何伪造、修改、虚假成份，也不得协助考生弄虚作假，一经查实报名单位按规定接受相应处分；情节严重的追究报名单位法定代表人责任，取消报名单位的报名资格；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

三、加强报名的组织领导，认真做好网上报名工作。各报名单位按工种汇总报名信息，通过“四川省技能人才信息管理系统”录入考生信息，确保信息准确无误与考生本人提交的《四川省专项职业能力考核个人申报表》信息一致，做好报名数据维护和管理工作。

四、报名单位按属地原则向省、市（州）职鉴中心逐级上报《报名质量责任书》、《专项职业能力考核人员名册》。报名单位对上报信息和材料的真实性、准确性、完整性、安全性负责。

报名单位负责人签名：

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

附件4

四川省专项职业能力考核考点（场）设置申请表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位  名称 |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | 省属/  市属 | | |  |
| 详细  地址 | 市区（县）街道门牌号 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 负责人 |  | | | 手机号 | | |  | | | | 联系人 | | |  | | | 手机号 | |  | | | |
| 考核  场地  情况 | 基本情况  （数量） | | | 智能化考核  机房（间） | | | | 总机位数  （台） | | | 保密室  （间） | | | 考务办公室  （间） | | | 考生候考室（间） | | 医务室  （间） | | | |
|  | | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |
| 视频监控  设置情况 | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 实操考场情况 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 专项职业能力名称 | | | | | 工位数量 | | | 容纳考生人数 | | | | 考评人员数量 | | | 监考人员数量 | | | | 工作人员数量 | | |
|  | | | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |
|  | | | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |
|  | | | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |
| 考评人员信息（可另附表格） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 姓名 | | 身份证号 | | | | | | 考评员证号或职称 | | | | | | 联系电话（手机） | | | 工作单位 | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
| 计算机智能化考核 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 系统  管理  人员 | 姓名 | | | 身份证号 | | | | | | | 学历 | | | 手机号码 | | | 工作单位 | | | | |
|  | | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | | | | |
|  | | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | | | | |
| 考点  设置  范围 | 专项职业能力名称 | | | | | | | | | 考核方式  （实操/机考） | | | | | 专项职业能力名称 | | | | | | 考核方式  （实操/机考） | |
|  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | |
| 申报  单位  意见 | 签字：  （盖章）    年 月 日 | | | | | | | | | 省、市（州）  职业技能鉴定指导中心意见 | | | | | 签字：  （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |

四川省职业技能鉴定指导中心制

附件5

专项职业能力考核轮次安排表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核批次 | 考核日期  及时间 | | 具体考核  地点 | 考核项目  及人数 | 工位数 | 考评员配比 |
|  | 年  月  日 | XX点－XX点 | XXX楼第XX教室 | 专项能力名称+人数 | X个 | 1:X |
| 考场通风、工位消毒 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 考场通风、工位消毒 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 考场通风、工位消毒 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 考场通风、工位消毒 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 考场通风、工位消毒 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 备注:  1.学员按考试顺序分批进入考试场地，每轮考试考生3人，考评员3人，考生入场检查健康码、  测量体温，全程佩戴口罩和一次性医用外科手套;  2.设专职安全人员做好防疫措施和安全保卫工作，考试期间开窗通风，保持空气流通;  3.实操考核工位间隔按疫情防控要求合理配置，保持1米以上间距，使用前后及时喷洒消毒;  4.每个工位设置考评员1人，每个项目考评员不少于3人，设置考评组长1人;  5.严格按照时间安排通知相应考生错峰到场，考生考试结束引导考生及时离场;  6.按防疫要求当地社区备案，具体防疫安排见疫情防控实施方案。 | | | | | | |

考场负责人：XXX 联系电话（手机）：XXXXXXXXXXX

考场联系人：XXX 联系电话（手机）：XXXXXXXXXXX

（一）考务保障

1.监考人员（每个考场不得少于2名）：

一考场：XXX、XXX

二考场：

…

X考场：

2.考评员（每组不得少于3名）：

考评一组：组长XXX、成员XXX、XXX

考评二组：

……

考评X组：

3.统分、登分人员：

（二）后勤保障

1.监控设备、配电供给、网络安全等技术服务人员：XXX、XXX

2.安保人员人数及负责人：

3.保洁人员人数及负责人：

附件6

四川省专项职业能力考核考点（场）

设置条件及要求

一、考点考场设置条件

（一）专项职业能力考核原则上以市（州）设考区，也可根据报考人数设多个考点，每个考点可设若干个考场（室）。考区原则上在本市（州）区域内按要求分片设置。根据考核场所的容量、报考人数，每个考区在一个所在地设置多个考点。特殊情况经批准也可分片或在其他市（县、区）设考点。考区对分片设考点或在其他市、县设考点要直接进行管理和监督。

（二）考点要设在组织力量较强，交通便利，通讯畅通，环境安静，考场内光照亮度能满足视频监控的学校。考点应配备语音广播、电子计时、通讯信息屏蔽设备、考生身份验证设备（人脸识别或身份证验证设备等），视频监控系统等。视频监控系统具有同步录音录像功能，考核过程全程监控。考点能逐步实现网络高清视频远程实时浏览、控制、录像存储，并建立和完善与省职业技能鉴定指导中心对接的考场巡查监控系统。

（三）考点明显位置应悬挂“××××考核××考点”横幅或电子显示屏，并在醒目的地方公布考场规则、考生须知、应试人员违纪违规行为及处理、质量监督电话等；张贴考场安排表（包括：各考场的考场编号、专项职业能力项目名称、考核时间、准考证起止号等）、考场分布图、紧急疏散示意图，考场指示标志等。每个考场（室）门口醒目位置应张贴考场号、准考证起始号等重要信息。考场内应设置考生物品存放处。

（四）考点应设置考务办公室、应急考场（室）、应试人员候考室、保密室、医务室、隔离室等，配备考核所需的工作人员证卡、纸张文具等相关设施设备。

（五）各考点应设置专门警戒线，非应试人员和工作人员未经同意一律不得进入警戒线和考场（室）。考点必须做好防火、防盗、疫情防控等安全保卫工作，并有能够处理突发事件、维护考场内外良好秩序的保障措施。

（六）不同考核形式的分类补充要求

1.纸笔考核考场设置

（1）纸笔考核考场应为标准教室，参考面积70－80㎡；

（2）每个考场应试人员原则上不得超过30人，实行单人、单桌，摆放整齐，前后左右桌距不得低于80cm；

（3）每张桌子左上角粘贴座位号或准考证号，一个考点内考场座位编排规则应一致。

2.智能化机考考场设置

（1）智能化上机考核考场应为标准信息化机房，遵循国家和地区的有关安全标准和规范而建，参考面积100－200㎡，可根据实际场地情况调整。

（2）智能化上机考核考场应配有教师用电脑1台，考生用电脑原则上不少于50台，应配备不少于应考机器数量5％的计算机作备用考核机，可根据实际情况做调整。每台考核机必须与教师机联通，所有教师机能与信息中心联通。考核机应配有还原卡或其他管理软件。教师位标准尺寸130\*110cm，考生位标准尺寸为70\*60cm，桌椅前后间距为50－80cm，过道间距80－100cm。同时备有语音设备1套，投影仪1台，黑（白）板1套等。

（3）硬件装修：应配备防静电网络地板，布管布线、网线传输速率满足考核要求；装修符合消防安全标准，并张贴消防疏散图。

3.智能化上机考核平台

智能化上机考核平台具有易支持、易使用、易维护、高稳定、防作弊的特点，支持考中服务器异常提示，考中打字、上传相关文档、专用软件使用等答题形式，答题过程中内容实时保存，不受断网、断电等影响，实现全流程信息化管理。

考核平台的选择上应具备以下基本要求：身份核验、屏幕监控、语音监控、视频监控，考核流程控制，实现结果上传，并要求能与四川省在线的考务系统实现数据互联互通；要求考核的监控视频、考核试卷等数据保存五年以上。同时平台还应具备相应安全性，即对试题数据、考生数据（账户、密码、身份信息及考核数据等）实现加密，确保信息不泄露；稳定性，即在网络稳定的环境下，软件操作单元的响应时间不大于5秒；支持本地备份答案及云端同步，断电断网续考；可追溯性，即数据包括考核数据以及视频数据实现自动定期备份。试卷、考核数据、视频数据需要实现局域网内单独备份并定期和云服务器实现数据同步（策略可配置）。

4.实际操作考场设置

（1）设置实际操作考场的考点必须符合环境保护、劳保安全和消防安全等各项要求。

（2）考点必须设有实际操作考场、候考室、库房、评分室，根据专项职业能力考核项目需要还应设置考核准备室，并张贴相应标识。评分室参考面积30㎡，评分室应配置评分桌椅。

（3）每个专项职业能力考核项目的实际操作工位不少于考生人数的20％，工位设置应独立，醒目处应张贴工位编号，工位之间互不干扰。

（4）考场内设施、设备、耗材等应按《专项职业能力考核规范》和考场通知单的要求，准备相应的设施、材料、工量具，符合安全文明操作规程。

二、考点（场）人员配备要求

（一）考点设主考1人，副主考1－2人，主考、副主考原则上由考点负责人担任，负责协调和组织考核现场各项考务工作，是考核现场的总调度。按照考核各项规章制度，维护考核实施正常进行，处理干扰考核的行为和事故。

（二）考点配备医疗、保卫、后勤、流动监考等工作人员，负责维护考场（室）外部秩序和协助考场（室）监考人员处理考核过程中的特殊情况，负责考核期间考场安全和服务等工作。

（三）在标准教室采用纸笔考核的考场中监考人员与应试人员配比不低于1:15，且每个考场（室）不少于2名监考人员，监考人员应选派责任心强、工作细致、有监考经验的人员担任。监考人员队伍需相对稳定。

（四）实际操作考场至少配备考评人员3名，组成考评小组，设考评组长1名。考评人员的安排要根据参加考核的考生人数、考核工位数和专项职业能力考核规范所要求的比例确定，且考评人员为3人以上单数。同时配备数名流动监考工作人员维持考场秩序，协助考评人员做好其他考务工作。各级职业技能鉴定指导中心负责派遣考评人员，为保证考核的公正性，应遵循以下原则：回避制原则；考评人员不能在同一考点连续考核三次；每次考评人员轮换不得少于三分之一。

（五）智能化机考考点每个考场应根据考核用计算机数量，原则上每50台机器聘请1名监考人员且每个机房不得少于2名监考人员。同时按200台机器配备1名经专业培训过的系统管理技术人员。

附件7

防疫公告

按照四川省应对新型冠状病毒肺炎疫情应急指挥部和当地相关疫情防控要求，各考点需报所在地社区街道办备案通过后方可组织实施考核。具体要求如下：

一、考点防疫设施、物资的准备

（一）设置考点体温检测点。在考生和考务管理人员进入考点的入口处设置体温检测点，对所有进入人员进行体温测量。无关人员不得进入。开考前一天，考点实行封闭管理。考前进行卫生大扫除和消毒，对考核场所、通道、区域、桌椅等进行清洁消毒，张贴完成标识。考核结束后，用有效氯500mg/L的含氯消毒剂对考场做一次消毒。

（二）设置临时休息区和临时体温异常隔离观察区。设置1个隔离室，隔离室通风良好、房间相对独立，并设置专用防疫特殊通道，配备速干手消毒剂、个人防护用品等。在外围设置警戒线。体温测试异常或鉴定过程有突发状况的考生，在隔离室处置相关事宜。

（三）准备防疫用品。各考室配备盥洗设施、肥皂（洗手液）、消毒剂、一次性口罩、水银体温计、手持式体温检测仪、呕吐包等，设置专用废弃口罩垃圾箱。为考务管理人员配备口罩，并为考生准备一定数量的备用口罩（原则上考生自备口罩）。

二、考生及考务管理人员健康监测

（一）考生于考前通过“四川天府健康通”申领本人防疫健康码和通信大数据行程卡，并持续关注健康码状态。

（二）考生于考前（特别是公众假日期间）应提高防护意识、坚持做好个人防控措施和健康管理，自觉遵守省内各地防疫要求。考前14天尽量避免前往或途经疫情中、高风险地区出差、旅游，避免到人员密集区，减少参与聚集性活动，减少人员接触，公共场所和密闭场所佩戴口罩，保持公共场所“安全”社交距离。

（三）为避免影响考试，来自国内疫情中高风险地区的考生以及与新冠病毒肺炎确诊、疑似病例或无症状感染者有密切接触史的考生，应至少提前15天到达考点所在城市或川内其他低风险地区，按照疫情防控有关规定，自觉接受隔离观察、健康管理和核酸检测，并于考试当天提供本次第一科考前48小时内核酸检测阴性报告和14天内行程监测情况，健康码为绿色、体温正常、且无咳嗽等呼吸道异常症状者可参加考试。核酸检测阴性报告以“四川天府健康通”内“核酸与抗体检测结果查询”为准。

（四）如有以下情况考生，不得参加考核：

1.在考前14天内有境内中、高风险地区，考前21天有国外境外旅居史，或“四川天府健康通”为“红、黄”码的人员。

2.因有相关旅居史、密切接触史、疑似病例、复检阳性人员、无症状感染者等流行病学史处于被集中隔离或观察期的人员。

3.仍处于新冠肺炎治疗期或出院观察期的确诊病例。

（五）外省入（返）川考生，应尽早做好相关准备，并及时关注考试所在地疫情防控要求，境外或中、高风险地区入（返）川考生按我省最新防疫情防控要求管理。

（六）考生赴考时注意个人防护，提前备好口罩（一次性使用医用口罩或医用外科口罩，严禁佩戴有呼吸阀的口罩），除核验身份时按要求及时摘除口罩外，进出考场（点）、考核期间应全程佩戴口罩。

（七）所有考务人员须完成新冠疫苗全程接种，各地在选派考务工作人员时，应提前做好健康情况摸排工作，不得选派“四川天府健康通”显示防疫健康码非绿码、曾有疫情中高风险地区旅居史以及与新冠病毒肺炎确诊、疑似病例或无症状感染者有密切接触的人员。

（八）考务工作人员考试当天报到时应出示本人“四川天府健康通”内防疫健康码（绿码）、通信大数据行程卡和48小时内核酸检测报告（阴性）以及完成新冠疫苗接种信息，经现场测量体温正常（＜37.3℃）且无咳嗽等呼吸道异常症状者方可进入考场（点）。

（九）考前有不适症状或连续3日以上健康状况异常的人员（包括发热、乏力、咳嗽、咽痛、打喷嚏、腹泻、呕吐、黄疸、发疹、结膜充血等）不得参加考务工作。

（十）考务工作人员应自备一次性医用外科口罩或医用防护口罩，除身份确认等需摘除口罩以外，考核期间应全程佩戴。

（十一）考核过程中，考务工作人员如出现发热、咳嗽等呼吸道异常症状，应立即停止工作，并由医护人员对其健康状况进行评估后按要求采取相应措施。同时，启用备用人员接替其工作。

（十二）考务工作人员不如实报告健康状况、不配合开展卫生防疫工作等情形，造成不良后果的，根据相关法律法规追究责任。

三、考核组织

（一）考核前，考生应尽量提前90分钟到达考场（点）。考生进入考场（点）前，应当主动出示本人“四川天府健康通”防疫健康码“绿码”（随时更新）、“四川天府健康通”中48小时内核酸检测报告（阴性）、通信大数据行程卡，并按要求主动扫场所码，接受体温测量，经现场测量体温正常（＜37.3℃）且无咳嗽等呼吸道异常症状者方可进入考点；体温异常、呼吸道异常症状者，应退出体温检测区，适当休息后再次测量体温，仍不合格的应退出考核。如有发现考生出现咳嗽、发烧等异常状况，考点将派疫情防控小组对其进行隔离，禁止进入考场并向考点负责人汇报。如有疫情病状在征得考点负责人同意后向四川省人民政府汇报，并及时送去医院进行核酸检测，考点疫情防控小组跟进检测结果。

（二）考核期间，请考生注意个人防护，对擅自摘除口罩且拒绝佩戴的考生采取驱逐出考场的应对措施。考生在考核过程中被发现或主动报告身体不适，经复测复查确有发热、咳嗽等呼吸道异常症状，应立即安排到隔离室，不再参加此次考核，配合到定点医院发热门诊就诊。

（三）考核期间，考生要自觉维护考试秩序，与其他考生保持安全距离，服从现场工作人员安排。考核结束后按规定有序离场，不得在考场（点）附近逗留，确保考核结束后考生不聚集。

信息公开选项：主动公开

四川省职业技能鉴定指导中心 2022年3月25日印发