

# 甘肃省人力资源和社会保障厅文件

甘人社通〔2023〕371号

## 关于公布第二批专项职业能力 考核项目的通知

各市（州）人力资源和社会保障局、兰州新区民政司法与社会保障局，各有关单位：

为贯彻落实中共中央办公厅 国务院办公厅《关于加强新时代高技能人才队伍建设的意见》（中办发〔2022〕58号）精神，按照《关于印发〈技能人才评价三年（2023-2025年）工作要点和2023年工作要点〉的通知》（中就培函〔2023〕47号）、《甘肃省人力资源和社会保障厅关于推进专项职业能力考核工作的通知》（甘人社通〔2023〕72号）有关规定，“围绕新业态、新技术和劳务品牌、地方特色产业、非物质文化遗产传承项目等，加大专项职业

能力考核项目开发力度”要求，结合我省特色产业发展实际，现公布第二批专项职业能力考核项目（见附件）。

- 附件：1. 甘肃省第二批专项职业能力考核项目目录  
2. 新增专项职业能力考核规范

甘肃省人力资源和社会保障厅

2023年10月28日

（此件主动公开）

附件 1

## 甘肃省第二批专项职业能力 考核项目目录

序号	考核项目
1	肃南裕固族服饰制作
2	肃南裕固族刺绣
3	山丹特色炒拨拉制作
4	山丹剪纸
5	陇西腊肉制作
6	靖远羊羔肉制作
7	靖远大棚蔬菜种植
8	静宁烧鸡制作
9	静宁苹果树栽培

## 附件 2

# 新增专项职业能力考核规范

## 肃南裕固族服饰制作专项职业能力考核规范

### 一、定义

运用专用裕固族服饰制作工具和服饰制作传统工艺进行服饰制作的能力。

### 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

### 三、能力标准与考核内容

项目名称：肃南裕固族服饰制作		职业领域：服装缝纫	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
前期准备	1. 能正确选用裕固族服饰制作工具和辅助工具； 2. 能正确选用裕固族服饰制	1. 裕固族服饰制作工具的种类及用途： ①打版测量工具：软尺、划片、米尺； ②裁剪工具：剪刀； ③缝纫工具：电动缝纫机或踏板式手动缝纫机、手针、钩针； ④后期工具：熨斗。 2. 裕固族服饰制作工具的使用： ①打版测量工具的使用：按住布料操作划片，打直线时需配合硬质米尺。根据前期用软尺测量的三围、衣长、袖长等数据在所选布料上进行标记划线； ②裁剪工具的使用：裁剪过程中，根据前期打版标记线条，进	30%

作材料。

行手动沿线裁剪，需要留出包边、锁边的边缘 1-2cm；

③缝纫工具的使用：缝纫工具主要还是以缝纫机为主，一手控制缝纫进度和位置、方向，匀速推送布料；另一手操作缝纫的起始和停止。高功率电动工业缝纫机的速度可调节，使用前需要调试成适合自己操作的缝纫速度；脚踏式手动缝纫机在缝纫时需匀速踩踏，机器运行速度完全由脚部控制，不可使用惯性缝纫，以免针脚不齐。在后期缝制盘扣、绣片等局部细节时，需要使用手绣针进行手工缝制；

④后期工具的使用：裁剪缝纫好的半成品服装，打包前需要用到熨斗进行伏案熨烫，直至平整为止。

3.常用工艺所需材料的属性：

①布料类：裕固族服饰制作所用的布料有褐子、真丝缎、织锦缎。其中褐子为手工编制的细褐，原料多以羊毛为主，多以米黄单色为主，褐子成衣质地厚重，风格质朴，具有冬季防风保暖、夏季出汗不粘的特点；真丝缎和织锦缎是如今比较常用的成衣布料，具有成衣效果华丽，色彩搭配丰富，图案种类较多的特点；

②丝线类：裕固族服饰制作所用的丝线多为真丝线，所选颜色要和布料搭配合适为佳。红缨帽顶端的红缨，则要用较粗且垂感较好的红色编绳为主，裕固族语称为“甲拉”。在领口、袖口、下摆等位置，还会以各色丝绳盘绣彩虹纹饰，这是经信仰萨满的遗留文化；

③串珠类：裕固族服饰中，串珠多应用于头面、头饰、胸牌、荷包、烟袋等配饰，材质多以红珊瑚米珠、绿松石、玛瑙等为常见。需颜色艳丽为佳，极少使用黑白；

		④花边类：花边作为裕固族服饰的配饰，可以起到强化轮廓、线条装饰的作用，有直边和弯边两种可选用，多见以卍字边、回纹边、祥云边、海波边等样式。	
过程 操作	1.设计； 2.测量； 3.打版； 4.裁剪； 5.缝纫； 6.后期。	<p>1.设计：根据穿着者的性别、年龄、和部落东、西部划分，对服饰进行款式确定；再根据穿着用途进行布料的选择；</p> <p>2.测量：裕固族服饰是量身定制的,使用软尺测量穿着者的三围、衣长、袖长、肩宽、领大。再根据服装款式确定袖式、领式叉式和腰节的样式；</p> <p>3.打版：使用划片将裕固族服饰前襟、后襟、袖子、领子等部分，进行分段式打版，注意布局合理，不要浪费；</p> <p>4.裁剪：先将打版好的各个部分依次裁剪下来；下摆、袖口、领口和叉的织锦边和绣片需要另行裁剪并衔接；然后进行上花边、弯边和盘绣工艺的点缀；</p> <p>5.缝纫：将裁剪好的各个部分进行缝合，缝合必须严密整齐、不露针脚；对布料边缘进行包边、锁边；在一些体现款式特征的地方需要进行不同的针法，如袖子；</p> <p>6.后期：对半成品裕固族服饰如无须挂里子（即内衬），下一步就可以进行组装领子、缝制盘扣的环节了。全部工序完成后，将整套服饰进行伏案熨烫平整，注意布料所能承受的温度，温度不可过高，最后将制作好的裕固族服饰打包入袋。</p>	50%
后期 处理	存放	存放：裕固族服饰属于长衣，叠放方式是平铺服饰，然后将双袖捋顺至腰部，再将衣服扣下，从领、摆两端对向折叠。平时穿着次数较多，可从腰部对折悬挂，以免领、肩长时间悬挂导致变形。传统习俗中，会在“三九天”和“三伏天”将衣物放置在外面吹一吹，冷热交替，以免生虫。	20%

## **四、考核要求**

### **(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申报。

### **(二) 考评员构成**

考评员应具备一定的裕固族服饰制作专业知识和实际操作经验；具备裕固族服饰制作连续超过5年以上的实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

### **(三) 考核方式与考核时间**

考核采用实际操作方式，考核时间为90分钟。

### **(四) 考核场地设备要求**

考场面积不小于100平方米，考核场地应符合要求，有相应的道具供给，光线充足、干净整洁、空气流通，具有安全防火措施。

# 肃南裕固族刺绣专项职业能力考核规范

## 一、定义

运用专用裕固族刺绣制作工具和裕固族刺绣制作传统工艺进行饰品制作的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

项目名称：肃南裕固族服饰刺绣		职业领域：传统手工艺品制作	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
前期准备	1.能正确选用裕固族刺绣制作工具和辅助工具； 2.能正确选用裕固族刺绣制作材料。	1.裕固族刺绣制作工具的种类及用途： ①打样工具：铅笔、纸张； ②刺绣工具：绣花针、丝线、顶针； ③后期工具：熨斗。 2.裕固族刺绣制作工具的使用与保养方法： ①打样工具的使用：打样工具要是H、B两种型号的绘图铅笔，其中B型号的铅笔代表软铅，适合描初稿；H型号的硬铅，适合在定稿时着重描画，纸张为牛皮纸为佳，因纸质较韧且厚，方便重复使用； ②刺绣工具的使用：绣花针的使用要配合对应丝线的型号，在采光充足的环境使用； ③后期工具的使用：成品的刺绣件，打包前需要用到熨斗进行伏案熨烫，直至平整为止，然后装入密封袋中，若是香包等功能性刺绣件，更加可以保留长久的香气。保养方法：绣花针、顶针等金属件要避免接触潮湿环境，如发现绣花针头磨损要及时修复或更换，避免损坏刺绣面。电熨斗的保养主要是使用前	30%



	<p>观察水位，不得干烧，使用后及时断电，并将发热面向下，放置在专用耐高温基座上自然冷却，不得立放，以免烫伤人员和布料。工具的保养，主要在于养成良好的使用习惯，刺绣车间需采光明亮、环境通风，注意防火防利器，时刻牢记安全第一。</p> <p>3.常用工艺所需材料的属性。</p> <p>①布料类：裕固族刺绣制作所用真丝缎和织锦缎以单色居多，主要是方便搭配色彩；</p> <p>②丝线类：裕固族刺绣制作所用的丝线多为真丝线，所选颜色要和刺绣面搭配合适为佳；</p> <p>③串珠类：裕固族刺绣中，串珠多应用于珠绣、串珠等配饰点缀，材质多以红珊瑚米珠、绿松石、玛瑙等为常见。需颜色艳丽为佳，极少使用黑白；</p> <p>④花边类：裕固族刺绣的花边，多是自行手工缝制，可以起到强化轮廓、线条装饰的作用，有直边和弯边两种可选用，多见以工字边、卍字边、回纹边、祥云边、海波边等样式。</p>	
<p>过程 操作</p>	<p>1.设计：根据刺绣件的用途进行款式确定；用途包括裕固族服装的绣片、香包、荷包、钱搭子、烟袋、刀鞘、火镰套等，再根据用途进行图案的选择；</p> <p>2.打样：先将牛皮纸上画出要刺绣件的样式轮廓；然后沿线剪下；再画出要刺绣的图案纹样，图案纹样要尊重传统，裕固族刺绣的图案受萨满文化和地域生活环境的影响、甚至刺绣件的不同用途也有不同图案对应，其丰富多彩的变化，千百年来沉淀出一种独特的审美体系；</p> <p>3.刺绣：大多数刺绣师是从内向外进行刺绣，一是避免因长时间抓握污染绣面，二是方便下针。刺绣时丝线颜色的选择和所刺绣的主题以及绣面的整体效果有关，需要刺绣师要有正常的审美观念以及丰富的经验。刺绣阶段完成后，要对两面绣片进行扣绣延边，要求针脚间距统一有序；如需要填充香茅草、柏枝、丝绵等填充物，则需要留下缺口方便填充。填充完成后将缺口缝合，缝合针法要和延边针法统一；</p> <p>4.后期：刺绣和填充、延边工序依次完成后，需要对刺绣件进</p>	<p>50%</p>

		行装饰加工，如果是钱搭、香包、荷包等吊饰，则需要珠绣和串珠、吊穗工艺的补充；如绣面留白较多，则需要用工字边、卍字边等手工花边的修饰补充。全部工序完成后，将整套刺绣进行伏案熨烫平整，注意布料和丝线所能承受的温度，温度不可过高。最后将制作好的裕固族刺绣密封打包入袋。	
后期处理	1.佩戴； 2.存放。	1.佩戴：裕固族刺绣件的佩戴位置主要在裕固族服装上，起到画龙点睛的作用，不同的刺绣件有不同位置，数量的多少也取决于不同的穿戴场合，需搭配有度； 2.存放：裕固族刺绣的存放要避免潮湿和虫蛀，部分有香味的刺绣件需要密封存放，以便更长时间的保留香气。	20%

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的裕固族刺绣制作专业知识和实际操作经验；具备裕固族刺绣制作连续超过5年以上的实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采用实际操作方式，考核时间为90分钟。

##### （四）考核场地设备要求

考场面积不小于100平方米，考核场地应符合要求，有相应的道具供给，光线充足、干净整洁、空气流通，具有安全防火措施。

# 山丹特色小吃炒拨拉专项职业能力考核规范

## 一、定义

准备铸铁鏊子，将切好的羊肝、肺、肚、肠、心等加葱花、蒜苗、调料等下锅，以柴火或煤炭为燃料，用猛火爆炒，烹制特色小吃美食的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

能力名称：山丹特色小吃炒拨拉		职业领域：餐饮特色小吃制作	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
前期准备	<p>1.食材：羊肝、肺、肚、肠、心等；洋葱、姜、蒜、青椒切成丝块备用，动物油脂（羊、猪）适量备用，自家私制调料；</p> <p>2.厨具：备平底铸铁鏊子，备长把炒铲；</p> <p>3.燃具：购置专用炒制火炉、鼓风机、油烟净化设备1套，保温炉若干。</p>	<p>1.质量达标的动物内脏经多次漂洗、清煮，将毛肚、肠衣、淤血洗净，生、熟食材分类冷储；</p> <p>2.铸铁鏊子用油清洗干净，烘烤即可使用；</p> <p>3.专用火炉配以鼓风机，火力强劲，锅中起火快，火候易于控制，爆、焖简捷。</p>	30%
过程操作	<p>1.把现切的羊肚、肥肠、心、腰子、肺、肝等食材放在鏊子周边，分类放开，取适量动物油脂放入锅中央，自配调料洒在食材上面；</p>	<p>1. 食材必须都是现切现放入鏊子；食材切丝便于入味，爆炒时间短，营养流失慢；</p> <p>2.平底锅升温均匀迅速，便于爆炒，炒、拨、拉动作容易操作；</p> <p>3.食材分类放置，洋葱青椒可放在熟</p>	50%

	<p>2.火炉燃旺，将锅放置在火炉，启用鼓风机使火苗升腾，火苗铺满锅底，均匀加热升温；</p> <p>3.炉火吹旺，将动物油脂（猪油）温度加热至160℃左右后，羊心、腰子等生食先拨入油中爆炒，起火后然后将全部食材拨入锅中央均匀翻炒2-3分钟后闭火，加入适量白水并焖炒。</p>	<p>食上面，必须现将生食起火爆炒，按序烩入锅中，要保证色香味俱全，营养均衡。</p>	
后期处理	<p>1.在保温炉内加入无烟环保煤球，使煤球燃烧充分，保证火苗旺盛；</p> <p>2.将炒制好的炒拨拉连同鏊子端到保温炉上，顾客围炉即食。</p>	<p>1.动物油脂冷却快，如不保温，食材油腻感变强，无法入口；</p> <p>2.让顾客围炉一边拨拉，一边食用。</p>	20%

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的炒拨拉专业知识和实际操作经验；具备炒拨拉连续超过5年以上的实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采用实际操作方式，考核时间为60分钟。

#### **(四) 考核场地和设备要求**

考场面积不小于 100 平方米，考核场地应符合厨房要求，有相应的道具供给，光线充足、干净整洁、空气流通，具有安全防火措施。

# 山丹剪纸专项职业能力考核规范

## 一、定义

运用剪刀、刻刀和彩色宣纸或大红纸，剪刻出各种人物、花鸟、动物、山水等传统民间艺术作品的的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

能力名称：山丹剪纸		职业领域：传统手工艺品制作	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
前期准备	<ol style="list-style-type: none"><li>1.准备所用纸张和剪刀等材料。有单色纸、彩色纸、绒纸、宣纸、锦帛及剪刀、订书器、橡皮、铅笔和尺子及刻纸、烫纸、染色等工具；</li><li>2.绘制剪制所需的题材图案。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.熟悉剪纸工具和纸张；</li><li>2.剪纸表现手法；</li><li>3.剪纸构图特点和构图方法；</li><li>4.剪纸的创新知识。</li></ol>	30%
过程操作	<ol style="list-style-type: none"><li>1.将剪纸图案装订在大红纸上，剪除多余部分；</li><li>2.能根据样稿粗细程度，选用剪刀进行剪制；</li><li>3.能根据作品内容将样稿由内到外或从上到下进行镂空、拉毛，沿着外部轮廓线，剪下作品外形。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.掌握常用的剪纸纹样；</li><li>2.剪纸的基本技法；</li><li>3.剪纸的艺术特点。</li></ol>	50%
后期处理	<ol style="list-style-type: none"><li>1.对作品进行修整；</li><li>2.对作品铺平压展；</li><li>3.对作品进行装裱保存。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.剪纸保存知识；</li><li>2.剪纸装裱方法。</li></ol>	20%

## **四、考核要求**

### **(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申报。

### **(二) 考评员构成**

考评员应具备一定的剪纸专业知识和实际操作经验；具备剪纸连续超过 5 年以上的实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

### **(三) 考核方式与考核时间**

考核采用实际操作方式，考核时间为 60 分钟。

### **(四) 考核场地和设备要求**

考场面积不小于 60 平方米，考核场地应符合要求，有相应的道具供给，光线充足、干净整洁、空气流通，具有安全防火措施。

# 陇西腊肉制作专项职业能力考核规范

## 一、定义

在腊肉的腌制基础上，经过改良，将盐、花椒、小茴香、姜皮等调料，通过筛选、配料、腌制、晾晒、蒸煮的方式，将猪肉制作成肥肉晶莹如玛瑙、肥而不腻，瘦肉红润似桃花、瘦而不柴，口感咸淡适中，弹性十足的陇西腊肉的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

项目名称：陇西腊肉制作		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
腊肉选材、修整	1.选择肉品，能描述其特性； 2.辨别肉质的好坏； 3.了解肉的纹理特性； 4.去骨，剔除不适合腌制要求的肉。	1.制作腊肉材料的质量鉴别知识； 2.肉的特性； 3.肉品的把控。	30%
腊肉调料配比	盐、花椒、小茴香、姜皮、桂皮、大香等其他香料等按比例混合。	调料的配比。	20%
腊肉腌制	1.把盐均匀地撒在肉的表皮面，反复揉搓，去除肉的水份； 2.把肉一层层地摆放整齐，把混合好的调料均匀地放在	1.去水分； 2.压肉技巧； 3.如何入味均匀； 4.腌制时间的把控。	20%



	每一层肉上面，直到把腌肉的池子放满为止； 3.为了更均匀的入味，定期翻动腌肉，大概 90 天腌制完毕。		
腊肉晾晒	将腌好的肉，悬挂在人字形木架或搭建的木椽台上露天翻晒，腌肉在空气、风和阳光的作用下，慢慢收缩，成为一种高品质的腊肉，外皮变得硬挺并出现一层白霜，结束晾晒，收入仓库。	1.掌握晾晒的时间； 2.了解成品的特性。	20%
腊肉蒸煮	将腊肉煮至七分熟后，上锅蒸，直至熟透为止。	把控肉质的口感。	10%

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的腊肉制作专业知识和实际操作经验；具备腊肉制作连续超过 5 年以上的实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采用实际操作方式，考核时间为 120 分钟。

##### （四）考核场地设备要求

考场面积不小于 100 平方米，考核场地应符合厨房要求，有

相应的道具供给,光线充足、干净整洁、空气流通,具有安全防火措施。

# 靖远羊羔肉制作专项职业能力考核规范

## 一、定义

利用烹饪设备和各种配料及盐、花椒、生姜、草果等数十种调料，选取胴体羊羔身上不同的部位，制作成具有靖远特色的以蒸、炒、黄焖、清炖等口味为主，做出不腻不膻、口感爽滑，营养丰富的靖远羊羔肉的能力。

## 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、能力标准与考核内容

项目名称：靖远羊肉制作		项目领域：中式烹调师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核 比重

<p>制作选料</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.熟悉靖远羊羔肉制作调料的基本特性;</li> <li>2.熟悉靖远小羊羔不同部位的基本特性; 烹饪出不同味型的羊肉美食;</li> <li>3.选羊的标准;</li> <li>4.辅料的选用;</li> <li>5.具备将羊按照不同部位分割成所需食材的能力;</li> <li>6.对羊羔肉各种制作方法时间和火候的把控;</li> <li>7.对调料的处理时间把控;</li> <li>8.对烹饪出的菜品装盘造型有一定的艺术欣赏性。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.掌握各种大料的味性; 所用配料的营养价值和保健功能;</li> <li>2.掌握靖远羊羔肉出栏时间与肉质的关系;</li> <li>3.对羊羔肉进行排酸处理。</li> </ol>	<p>40%</p>
-------------	--	---	------------

制作羊羔肉	<p>1.能掌握炒肉片选材，刀工的应用，配料的选择和切配。制作中火候的掌握，装盘的技巧和器皿的选择；</p> <p>2.掌握蒸碗羊羔肉的选料，剁制大小为 3 厘米的方块，腌制、火候及时间的把控，装盘的技巧和器皿的选择；</p> <p>3.清炖羊羔肉的选材，剁成 3 厘米的方块，排酸，调料的配比，营养价值和保健功能的调配，汤色和肉品品相的把控，装盘的技巧和器皿的选择；</p> <p>4.爆炒羊羔肉（黄焖羊羔肉）的选材，剁成 3 厘米的方块，排酸，调料的配比。营养价值和保健功能的调配，汤汁的调配和色泽的把控，配料的选择和切配，火候的应用和对食材的性味的掌握，对装盘技术的应用和艺术审美的提升。</p>	<p>1.使用调料与佐料的方法；</p> <p>2.火候知识：</p> <p>（1）大火烧开；</p> <p>（2）打捞血沫；</p> <p>（3）大火爆炒；</p> <p>（4）小火慢炖；</p> <p>（5）大火收汁；</p> <p>3.砍剁手法：</p> <p>（1）稳准狠；</p> <p>（2）按羊肉部位分割；</p> <p>（3）分块均匀美观。</p>	60 %
-------	---	--	------

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹饪技术，有对靖远羊羔肉的制作连续超过 5 年的实际操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采取实际操作考核方式。考核时间为 90 分钟。

#### **（四）考核场地设备要求**

考核场地需满足 10 人以上的考核需求，考核场地应符合厨房给、排水、卫生要求，干净整洁、空气流通、具备安全防火措施、配有排风换气设备。

# 靖远大棚蔬菜种植专项职业能力考核规范

## 一、定义

利用棚室自然采光增温进行蔬菜种植的能力，满足蔬菜从业人员的多元化评价需求，进一步提升大棚蔬菜种植人员的专业水平。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

项目名称:靖远大棚蔬菜种植		项目领域:蔬菜种植工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
靖远大棚蔬菜种植	1、整地施肥; 2、品种选择; 3、育苗; 4、定植; 5、植株管理; 6、肥水管理; 7、病虫草害防治; 8、采收。	1、了解蔬菜市场需求来确定种植作物及品种; 2、掌握育苗时间及方法; 3、掌握整地时间、施肥种类、施肥数量、施肥方法; 4、掌握整枝打叉、吊枝吊蔓等植株管理方法; 5、掌握灌水时间、灌水数量、灌水方法; 6、熟悉农药安全使用知识和环保知识。	100%

## 四、考核要求

### **（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申报。

### **（二）考评员构成**

考评员应具备一定的蔬菜种植专业知识或连续超过5年的种植经验；每个考评组中不少于3名考评员。

### **（三）考核方式与考核时间**

考核采取实际操作考核方式。考核时间为60分钟。

### **（四）考核场地设备要求**

考场面积不小于150平方米，需棚室干净整洁、空气流通，具有一定的安全防护措施。



# 静宁烧鸡制作专项职业能力考核规范

## 一、定义

利用传统大口径锅等煮肉设备和盐、花椒、生姜、草果等调料，将整只鸡制作成色泽金黄、肉香四溢的静宁烧鸡的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

项目名称：静宁烧鸡制作		项目领域：中式烹调师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
制作选料	<ol style="list-style-type: none"><li>1.熟悉静宁烧鸡制作调料的基本特性；</li><li>2.熟悉原材料的基本特性；</li><li>3.选鸡的标准；</li><li>4.辅料的选用；</li><li>5.对鸡肉浸泡时间的把控；</li><li>6.对调料浸泡时间的把控。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.掌握各种大料的性质；</li><li>2.掌握鸡的生长时间、体重与肉质的关系。</li></ol>	40%

制作烧鸡	1.能掌握鸡肉入水时水的温度； 2.能掌握水与调料的比例； 3.能掌握调料入水的时间； 4.能掌握煮肉时间； 5.掌握热肉的储存方式，保持肉质的新鲜度及水分。	1.使用调料与佐料的方法； 2.火候知识： （1）大火烧开； （2）打捞血沫。	60%
------	---	--	-----

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的中式烹饪技术，有对静宁烧鸡的制作连续超过5年的实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采取实际操作考核方式。考核时间为230分钟。

##### （四）考核场地设备要求

考场面积不小于100平方米，考核场地应符合厨房给、排水、卫生要求，干净整洁、空气流通、具备安全防火措施、配有排风换气设备。

# 静宁苹果树栽培专项职业能力考核规范

## 一、定义

利用静宁技术规范管理苹果树，幼树整形，挂果树修剪，密闭园改良技术，通过枝干比例搭配，拉枝、疏枝、回缩等手段培养成形快、挂果早、优质丰、产性好、优果率高的苹果树体。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

## 三、能力标准与考核内容

项目名称：静宁苹果树栽培		职业领域：园艺工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
幼树 操作要点	1.熟练规范掌握幼树早果早丰栽培技术要点； 2.密植果园，宽行窄幼培育要点； 3.释植大冠幼树形培育要点； 4.树形的选择； 5.品种的选择； 6.各项技术应用时间； 7.果树休眠期修、剪、整。	1.掌握各环节时期果树的生长特点及修剪反应； 2.掌握各种手法的综合配套应用； 3.一年定干保苗，两年重剪促条，三年拉枝细管，四年成形挂果，五年保证丰产技术。	60%

<p>挂果、结果、枝组、培育及密闭园改良修剪要点</p>	<p>1.拉枝的时间及不同枝龄拉枝的程度与时间； 2.能熟练掌握结果枝组的更新； 3.对疏枝，回缩手法的准确应用； 4.对主枝数量比例的精准掌握； 5.密闭园主要技术掌握应用； 6.合理合规应用各项技术规范操作。</p>	<p>1.主干与主枝比例，主枝与枝组比例； 2.主枝在不同树龄期保留数量： （1）幼树主干形 30—50 枝，自由纺锤形 15—20 枝； （2）随着树龄增加，自由纺锤形主枝数量相应减少； 3.花蕊过密取，挂果后取，病、虫、害取； 4.密闭园间伐，提干，落头，疏枝，开角五项措施的掌握； 5.强枝以拉为主，不短截，不回缩或轻回缩，弱枝疏取或回至强分枝处。</p>	<p>40 %</p>
------------------------------	--	---	-------------

#### 四、考核要求

##### （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申报。

##### （二）考评员构成

考评员应具备一定的苹果树栽培专业知识或连续超过 5 年的种植经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

##### （三）考核方式与考核时间

考核采取实际操作考核方式。考核时间为 60 分钟。

##### （四）考核场地设备要求

考场应设在具有较高管理水平的基地或试验园中，要求有不同树龄，不同树形，且为未修剪果园。

