

职业技能培训规范 第1部分：家政服务员

Training specification for vocational skill—Part 1: Domestic servant

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由辽宁省人力资源和社会保障厅提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省妇联家政服务培训学校、辽宁省标准化研究院、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省人力资源和社会保障厅（辽宁省沈阳市沈河区中山路377号），联系电话：024-22955331。

标准起草单位通讯地址：辽宁省妇联家政服务培训学校（辽宁省沈阳市和平区和平北大街55号），联系电话：024-22595016。

职业技能培训规范 第1部分：家政服务员

1 范围

本文件规定了家政服务相关培训机构提供的家政服务员职业技能培训的术语和定义、基本原则、基本要求、培训内容、培训实施、投诉处理、培训评价及培训档案管理的要求。

本文件适用于家政服务培训机构提供的家政服务员职业技能的培训。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

SB/T 10847 家政服务业通用术语

SB/T 10848 家政服务员培训规范

SB/T 10849 家政服务业应急快速反应规范

3 术语和定义

SB/T 10847界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

家政服务 *domestic service*

以家庭为服务对象，由家政服务机构指派或介绍家政服务员进入家庭成员住所提供烹饪、保洁、搬家、家庭教育、儿童看护以及孕产妇、婴幼儿、老人和病人的护理等有偿服务。

[来源：SB/T 11224—2021, 3.1]

3.2

家政服务组织 *domestic service organization*

依法设立的从事家政服务经营活动的企业、事业、民办非企业单位和个体经济组织等。

3.3

家政服务工作人员 *domestic service staff*

在家政服务组织中，从事管理工作和相关工作的人员。

3.4

家政服务员 *domestic servant*

根据家政服务合同的约定提供家政服务的人员。

[来源：SB/T 11224—2021, 3.2]

3.5

母婴护理员 *maternal and infant nurse*

为孕产妇、新生儿和婴幼儿提供生活照料和技术护理服务的专业人员。

注：在母婴护理市场中也称月嫂。

3.6

职业道德 professional ethics

家政服务组织和家庭服务员应遵守和承担的社会道德责任和义务。

[来源：SB/T 10847—2012，2.8]

3.7

技术护理 technical nursing

为孕产妇提供乳房护理、会阴护理、围产期心理照护、产后功能恢复、常见症状护理，为新生儿提供抚触、常见症状护理、早教等技术性照料和看护。

4 基本原则

4.1 实用性原则。根据各级家政服务员的实际需要解决学员应知应会的问题。

4.2 实效性原则。注重理论知识与实践相结合加强能力培养克服纯学术性教学的倾向。

4.3 灵活性原则。形式多样方法灵活除采用课堂讲授外可适当采用参观考察、研讨等方式使学员开阔思路和眼界。

4.4 规范性原则。认真执行本大纲突出培训工作的规范性和科学性加强教学管理严格考核纪律和考勤制度，提高培训工作的质量。

4.5 培训与调研相结合原则。在培训过程中应对有关培训内容和效果进行调查研究不断改进完善培训工作。

5 基本要求

5.1 培训机构（组织）要求

5.1.1 培训机构应依法取得相应的培训资质并证照齐全。

5.1.2 培训机构及其实习场地应符合安全、消防、卫生等国家有关规定

5.1.3 应具备满足培训项目需要的教学场所、实训基地、设施设备；场所设施应符合教学、安全和消防要求等。

5.1.4 应确保培训管理体制机制健全规范，建立并实施教学管理制度、师资管理制度、培训对象管理制度、培训考核制度、教学质量管理制度、卫生与安全管理、设施设备管理制度及档案管理制度等。

5.2 场地设施

5.2.1 培训场所应有教学区和实训区。

5.2.2 培训场所设备配置要求如下(以 20 人培训班为基准)。

——理论知识培训场所设备配置要求：60m²~80m²标准教室，多媒体教学设备(计算机、投影仪、幕布或显示屏、网络接入设备、音响设备)、黑板、40 套以上桌椅，符合照明、通风、安全等相关规定。

——操作技能培训场所设备配置要求：实习工位充足，设备设施配套齐全，符合环保、劳保、安全、卫生、消防、通风和照明等相关规定。初级、中级、高级、技师家政服务员培训应配置 10 个操作场所或功能区，包括厨房、卫生间、客厅、餐厅、书房、庭院，以及 4 个居室(按标准培训班 20 人配备，实训用具及其他物品、材料等配置要求见表 1，应包括但不限于表中种类及数量)。

表 1 实训教具一览表

功能区	建议面积 (m ²)	设备、设施	其他用品、材料
厨房	20 ~ 30	燃气灶 5 台、油烟机 5 台、微波炉 3 台、电饭煲 3 台、高压锅 3 台、蒸笼 3 套、烤箱 3 台、冰箱 1 台、消毒柜 1 台、水池	砧板 5 块、厨具(碗、盘、碟等若干)、炒锅 5 只、汤锅 5 只、砂锅 5 只、铲子 5 把、为子 5 把、刀叉若干、酒水具若干、水桶 3 个、斩切器具 5 套、剪刀 5 把、电动煎药锅 3 只、奶具消毒锅 3 只、洗洁精 3 瓶、抹布若干、调味品(油、盐、酱、醋、糖、味精、料酒等)若干、鸡蛋若干、肉类若干、禽类若干、鱼虾类若干、蔬菜若干、大米若干、面粉若干、五谷杂粮若干
卫生间	10	盥洗台、洗衣机 1 台、蹲坐器 1 只、矮凳子 1 张	洗衣液 3 瓶、清洁剂 3 瓶、消毒液 3 瓶、抹布若干、马桶刷 3 把、洗脸盆 3 只、洗脚盆 3 只、大毛巾若干、小毛巾若干、洗发水 3 瓶、沐浴露 3 瓶、洁面乳 3 瓶、香皂 3 块、润肤油 3 瓶、护肤霜 3 瓶、剃须刀 3 把、梳子 3 把、棉签若干、热水瓶 3 只、吹风机 3 个、塑料布若干、牙刷 3 把、牙膏 3 支、漱口杯 3 只、婴幼儿用小方巾若干、婴幼儿用大毛巾若干、婴幼儿洗脸盆 3 只、婴幼儿洗脚盆 3 只、婴幼儿沐浴露 3 瓶、婴幼儿洗发水 3 瓶、水温计 3 个、婴幼儿浴盆 3 只、婴幼儿浴巾 3 块、护臀膏 3 瓶
客厅	20 ~ 30	地板砖地面、布艺沙发 1 张、皮沙发 1 张、木沙发 1 张、立式空调 1 台、柜式空调 1 台、壁挂数字电视机 1 台、吸尘器 3 个、扫地机 3 个、蒸汽熨斗 5 只、挂烫机 3 个、烫衣板 5 只、盆景 3 盆、绿篱剪 1 把	拖把 5 把、扫帚 5 把、鸡毛掸子 5 把、抹布若干、玻璃清洁器 5 个、客厅方毯子 1 块、各种挂件若干、画品若干、墙饰若干、纸巾若干、毛衣若干、西服 3 套、衬衫 3 件、领带 3 根、套裙 3 套、连衣裙 3 件、羽绒服 3 件、衣服架子若干
餐厅	10 ~ 20	餐桌 1 张、餐椅 6 把、咖啡机 1 台、饮水机 1 台	各种花材若干、花瓶 5 个、花盆 5 个、花泥若干、剪刀 5 把、花剪 5 把、台布若干、餐巾若干、咖啡若干、食品若干
书房	10	写字台 1 张、电脑桌 1 张、电脑 1 台、柜子 1 个	记账本若干、笔若干、书籍若干、报纸若干、孕产妇照护工作日志若干

5.2.3 培训教室及操作技能培训教室应与培训教学内容、规模相适应，能满足教学要求

5.3 培训师资要求

5.3.1 培训教学人员应具备：

——培训初级、中级家政服务员的教师应具备本职业或从事本职业满 2 年，或本职业高级及以上技能等级认证，或相关专业技术职务高级及任职资格，高级及以上职业资格证书；

——培训高级家政服务员或家政服务员技师的教师应具有本职业技师职业资格证书，或本职业技师技能等级认证，或相关专业技术、职务技师任职资格。

5.3.2 培训教师数量要求（以20人培训班为基准）：

——理论课教师：1人及以上；培训规模超过40人的，按教师与学员之比不低于1:40配备教师；
——实习指导教师：1人及以上；培训规模超过20人的，按教师与学员之比不低于1:20配备教师。

5.3.3 培训机构可根据需要聘请其他机构具备条件的教师进行培训。

5.4 培训对象

从事或准备从事家政服务工作的人员。

5.5 培训教材

家政服务培训相关的法律法规知识、教材及相关资料。

5.6 职业技能等级

5.6.1 家政服务员包括家务服务员、母婴护理员和家庭照护员。

5.6.2 家政服务员分为四个等级，即：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师。

——家务服务员：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工；

——母婴护理员：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工；

——家庭照护员：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工；

——二级/技师不分工种。

6 培训内容

6.1 总体要求

6.1.1 培训内容分为理论知识、专业技能实际操作培训等。应根据不同岗位要求设置对应的培训方案。

6.1.2 培训内容应结合市场需求的变化、顾客需要和培训对象的特点，把教授职业知识和提高操作能力作为主要内容，并强化职业道德教育。

6.1.3 通过模拟教学、案例教学等方式使培训对象认识到满足顾客需求的重要性，主动创造和谐的工作环境，最终达到顾客满意。

6.2 基础知识

6.2.1 家政服务行业的概念及功能，家政服务的分类、意义，家政服务的特点，家政服务的主要工作方法与技术等。

6.2.2 基本的法律、安全、卫生知识、家政服务相关的方针、政策、法律法规及规定。

6.2.3 职业道德及行为规范培训，包括但不限于以下内容：

a) 道德修养；

b) 行为准则；

c) 职业心态；

d) 人际关系基本知识。

6.2.4 常用的社交礼仪知识培训，包括但不限于以下内容：

- a) 语言规范;
- b) 行为规范;
- c) 个人卫生;
- d) 工作礼仪。

6.2.5 心理疏导知识培训,包括但不限于以下内容:

- a) 心理活动分析常识;
- b) 心理调节基本方法。

6.2.6 家庭服务应急知识培训应遵守 SB/T 10849 规定的内容。

6.2.7 常态化疫情防控期间家政服务员自我防护意识和能力培训。

6.3 专业知识

6.3.1 总则

本文件对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师的技能要求和相关知识要求依次递进,高级别涵盖低级别的要求。

6.3.2 家务服务员

6.3.2.1 五级/初级工

6.3.2.2 制作家庭餐,包括但不限于:采买物料、初加工原料、配制菜肴、制作主食(蒸、煮、发酵等)、烹制菜肴(蒸、炒、煮、炸等)。

6.3.2.2.1 洗涤收纳衣物,包括但不限于:洗涤用品使用、洗涤衣物、晾晒衣物、收纳衣物等。

6.3.2.2.2 清洁家居,包括但不限于:清洁用具使用、居室清洁擦拭、家居用品收纳等。

6.3.2.2.3 家居用品使用,包括但不限于:电器使用、日用品使用等。

6.3.2.3 四级/中级工

6.3.2.3.1 制作家庭餐,包括但不限于:加工配菜、调味技术应用、制作主食(煎、蒸、烙、烤等)、烹制菜肴(煎、氽、烩、烧、炖等)。

6.3.2.3.2 洗烫收纳衣物,包括但不限于:洗涤衣物(分类、保色、处理污渍、处理软缎类、处理羊绒、亚麻、羽绒服)、熨烫衣物、收纳衣物等。

6.3.2.3.3 家居保洁,包括但不限于:墙面保洁、地面保洁、厨具保洁、家具保洁等。

6.3.2.4 三级/高级工

6.3.2.4.1 制作家庭餐,包括但不限于:初加工原料、家庭餐配制、饮品制作等。

6.3.2.4.2 洗烫收纳衣物,包括但不限于:洗涤衣物、熨烫衣物、收纳衣物等。

6.3.2.4.3 美化家居,包括但不限于:家居插花、居住环境美化、个性化居室美化等。

6.3.2.4.4 家居收纳,包括但不限于:居室收纳、庭院收纳等。

6.3.2.4.5 休闲娱乐,包括但不限于:绿植养护、观赏鱼养护、宠物饲养等。

6.3.2.4.6 能够技术培训与指导初中级家政服务员。

6.3.3 母婴护理员

6.3.3.1 五级/初级工

- 6.3.3.1.1 照护孕妇，包括但不限于：饮食照护（蒸、炒、煮、炖）、生活照护（日常起居）等。
- 6.3.3.1.2 照护产妇，包括但不限于：饮食照护（蒸、炒、煮、炖，流质、半流质食物）、生活起居照护（洗浴、卫生、清洁）、技术护理等。
- 6.3.3.1.3 照护新生儿，包括但不限于：喂养照护、常规生活照护、技术护理等。
- 6.3.3.1.4 照护婴幼儿，包括但不限于：喂养照护（奶粉及辅食）、日常生活照护（盥洗、穿脱衣）等。

6.3.3.2 四级/中级工

- 6.3.3.2.1 照护孕妇，包括但不限于：孕前保健指导、饮食料理、生活起居照护、技术护理等。
- 6.3.3.2.2 照护产妇，包括但不限于：膳食料理、技术护理、母乳喂养指导等。
- 6.3.3.2.3 照护新生儿，包括但不限于：新生儿喂养、技术护理、感知觉训练等。
- 6.3.3.2.4 照护婴幼儿，包括但不限于：喂养照护、生活照护、技术护理、五项能力训练等。

6.3.3.3 三级/高级工

- 6.3.3.3.1 照护孕妇，包括但不限于：饮食照护、妊娠保健、胎教指导、分娩指导等。
- 6.3.3.3.2 照护产妇，包括但不限于：膳食料理、母乳喂养指导、乳房护理、身心健康保健、产后康复等。
- 6.3.3.3.3 照护新生儿，包括但不限于：生活照护、技术护理等。
- 6.3.3.3.4 照护婴幼儿，包括但不限于：喂养照护、生活能力培养、感统训练等。
- 6.3.3.3.5 技术培训与指导初中级家政服务员，包括但不限于：技术培训、操作指导等。

6.3.4 家庭照护员

6.3.4.1 五级/初级工

- 6.3.4.1.1 照护老年人饮食，包括但不限于：饮食料理、饮食照料等。
- 6.3.4.1.2 照护老年人起居，包括但不限于：着装照护、清洁照护、生活起居照护等。
- 6.3.4.1.3 照护病人饮食，包括但不限于：饮食料理、饮食照料等。
- 6.3.4.1.4 照护病人起居，包括但不限于：清洁护理、生活起居照护等。
- 6.3.4.1.5 照护技术应用，包括但不限于：陪伴出行、病患护理技术等。

6.3.4.2 四级/中级工

- 6.3.4.2.1 照护老年人饮食，包括但不限于：饮食料理、饮食照料等。
- 6.3.4.2.2 老年人生活起居照护，包括但不限于：生活起居照护、休闲陪护等。
- 6.3.4.2.3 病人饮食照护，包括但不限于：饮食料理、饮食照料等。
- 6.3.4.2.4 病人生活起居照护，包括但不限于：清洁消毒、生活起居照护等。
- 6.3.4.2.5 照护技术应用，包括但不限于：安全照护、技术护理等

6.3.4.3 三级/高级工

- 6.3.4.3.1 照护老年人，包括但不限于：饮食照护、生活起居照护、运动保健指导等。
- 6.3.4.3.2 照护病人，包括但不限于：照护饮食、生活起居照护、身心健康保健等。
- 6.3.4.3.3 照护技术应用，包括但不限于：病患护理技术、康护护理等。
- 6.3.4.3.4 安宁服务，包括但不限于：临终病人照护、病患家住照护等。

6.3.4.3.5 技术培训与指导初中级家政服务员，包括但不限于：技术培训、操作指导等。

6.3.5 二级/技师

6.3.5.1.1 家政服务管理，包括但不限于：技术岗位管理、财务管理、物资管理、档案管理、信息化技术应用等。

6.3.5.1.2 家具收纳管理，包括但不限于：收纳方案制订、居家环境管理、空间收纳管理、物资收纳管理等。

6.3.5.1.3 家宴服务管理，包括但不限于：家宴方案制订、家宴物料准备、家宴制作指导、家宴服务指导、宴会安全保障等。

6.3.5.1.4 美化家居，包括但不限于：美化方案制订、居室规划管理、庭院规划管理等。

6.3.5.1.5 休闲娱乐管理，包括但不限于：休闲娱乐策划、家庭出行服务、休闲娱乐服务等。

6.3.5.1.6 技术培训与管理，包括但不限于：技术培训、技术岗位管理等。

7 培训实施

7.1 培训计划

7.1.1 根据不同培训对象特征、需求等条件进行培训需求分析，确定培训目标。

7.1.2 根据培训目标制定培训方案。培训方案的内容应包括但不限于：培训目标、培训时间与地点、培训对象、培训内容、培训课程设置、培训方式、考核方式、考核标准、师资配备、经费预算、时间进度安排、人员分工、应急预案等。

7.2 课程设置

7.2.1 培训必修课程应包括基础知识、专业技能知识（包括风俗习惯和家用电器的使用），参见附录A。

7.2.2 培训选修课程应根据从事的服务岗位选择相应的专业技能知识培训课程。

7.3 培训教材要求

家政服务培训相关的法律法规知识、教材及相关资料

7.4 培训学时要求

不同等级时限要求：

——五级/初级工不应少于80标准学时；

——四级/中级工不应少于120标准学时；

——三级/高级工不应少于150标准学时；

——二级/技师不应少于200标准学时。

注：培训学时是培训机构开展的理论课程教学及实操课程教学的建议最低学时数。除课堂学时外，培训总学时还应包括岗位实习、现场观摩、自学自练等其他学时。

7.5 培训场地设施要求

7.5.1 理论培训：面积满足培训规模的需要，宜配备电脑、投影仪等多媒体电教设备，培训场地整洁、干净、安全。

7.5.2 技能培训：相关的教学用具和设备，便于开展互动式教学、演示、情景模拟等活动。

7.5.3 应做好培训场地、教学用具等的消毒、消杀工作。

7.6 培训要求

7.6.1 课程宜采用课堂讲授结合小组讨论、家庭实践的培训方式。

7.6.2 课程讲授基础理论、基础知识；通过讨论课，引导学员针对实际案例分析问题，培养学员独立思维能力；通过家庭实践，帮助学员了解家庭。

7.6.3 引导学员将理论与实践相结合，培养学员发现问题、解决问题能力。

7.7 培训考核

7.7.1 培训结束后可通过考核的形式检验培训效果，根据培训的内容，设置考核的时间和形式。

7.7.2 考核形式宜包括：

a) 理论考试，可采用笔试和口试两种方法考核培训对象本次培训要点及内容；

b) 实践技能考试，要求培训对象完成多个项目的实践操作。

7.8 证书发放

7.8.1 对结业考试合格的学员发放合格证书，并登记归档备案。

7.8.2 对符合条件的学员，推荐参加专业能力和技能等级评价考试。

7.8.3 对考试成绩突出的学员，宜推荐相关工作岗位。

8 培训档案管理

8.1 建立档案管理制度培训档案可包括但不限于纸质文档、电子文档和音像资料等形式。

8.2 培训机构应编制学员学籍卡片和名册，实施档案化管理。

8.3 学员档案内容包括但不限于下列内容：

——培训计划；

——培训大纲；

——培训机构工作总结；

——授课教师基本信息表；

——学员信息登记表；

——学员考勤登记；

——教学资料；

——学员考试卷；

——培训评估材料；

——培训学员就业去向；

——持续改进报告及相关记录文件。

8.4 档案中各项记录应统一汇总、分类、组卷、储存，确保档案材料内容真实、完整。

8.5 宜建立信息化系统管理档案，档案保存期限不少于3年。

9 投诉处理

培训机构应提供维权投诉渠道，学员可通过电话、信函、面谈、互联网等形式进行投诉，投诉处理流程参见图1。

10 评价与改进

10.1 培训考核要求

家政服务企业应在培训课程结束后对培训方案、培训过程及培训的效果进行评价并改进，包含培训内容、培训质量、培训服务、培训效果等方面。

10.2 评价内容

包括：

- 课程设置满意度；
- 师资水平满意度；
- 授课内容和授课方式满意度；
- 组织管理满意度；
- 后勤服务满意度；
- 培训后学员考核合格率；
- 学员所在单位对培训质量与效果的满意率。

10.3 评价方式

评价方式包括意见征集、问卷调查、访谈、实地考察等。

10.4 评价分析与改进

10.4.1 家政服务企业、培训机构应根据收集到的评价资料进行定量和定性分析，并得出评价报告。

10.4.2 家政服务企业、培训机构应根据评价报告有针对性的制定改进措施，并组织实施以达到持续改进的目的。

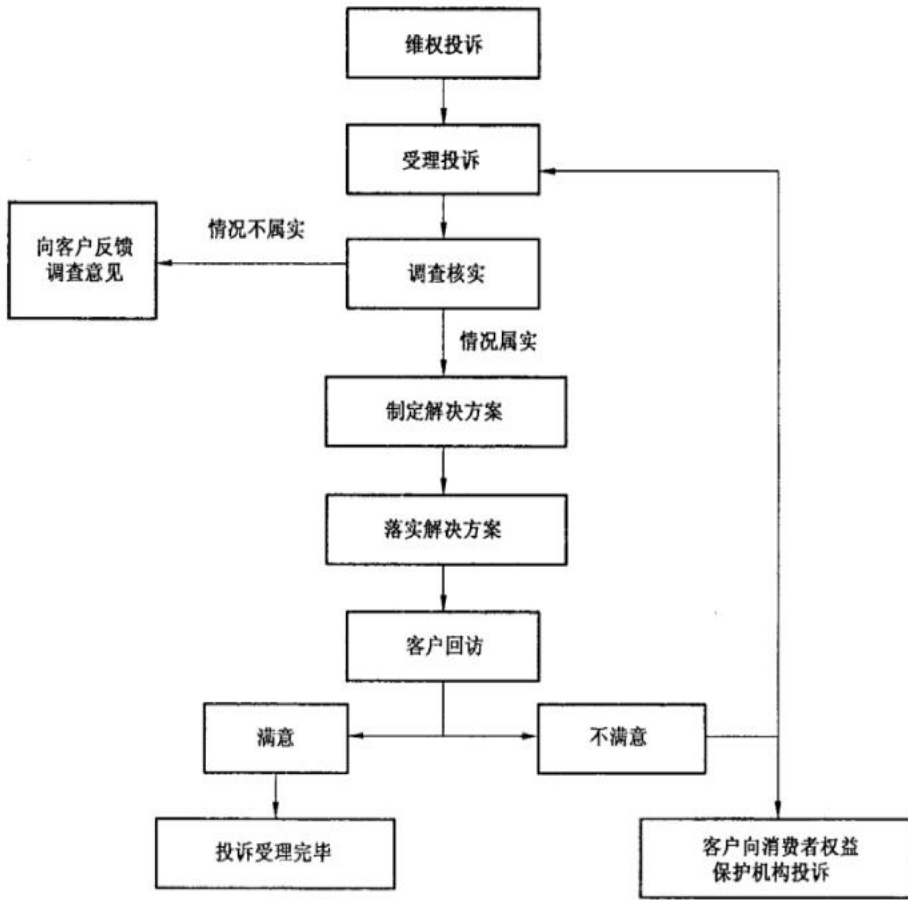


图 1 投诉处理流程图

附 录 A
(资料性)
家政服务员培训内容

A.1 家政服务员职业基本素养培训内容见表 A.1。

表 A.1 职业基本素养培训内容

培训项目	培训内容	
1. 职业道德和职业守则	1.1 职业道德和职业守则	1.1.1 家政服务员的职业定义与职业定位 1.1.2 家政服务员的职业道德规范 1.1.2 家政服务员的职业守则
2. 择业与就业常识	2.1 择业与就业常识	2.1.1 家政服务员择业的基本方 2.1.2 家政服务员择业与就业的注意事项
3. 社交礼仪常识	3.1 基本礼仪	3.1.1 礼仪的含义 3.1.2 家政服务员的日常交际礼仪要求
	3.2 家庭人际关系的认知与处理	3.2.1 家庭人际关系的认知 3.2.2 家政服务员与雇主相处的原则 3.2.3 家庭人际关系的处理技巧
	3.3 家庭服务礼仪	3.3.1 家庭日常服务礼仪 3.3.1 尊重生活习俗和宗教信仰
4. 安全常识	4.1 职业安全防护 常识	4.1.1 职业安全的概念 4.1.2 家政服务员的职业安全防护常识
	4.2 家庭安全常识	4.2.1 家庭防火、防盗抢常识 4.2.2 家庭安全用水、用电常识 4.2.3 网络安全常识 4.2.4 安全救护常识
5. 卫生常识	5.1 个人卫生常识	5.1.1 保持个人卫生的重要性 5.1.2 个人卫生要求
	5.2 饮食卫生常识	5.2.1 养成良好的卫生饮食习惯和行为 5.2.2 采买环节的卫生要求 5.2.3 加工环节的卫生要求 5.2.4 烹调和食用环节的卫生要求 5.2.5 食物储藏环节的卫生要求
	5.3 居家环境卫生、安全常识	5.3.1 居家环境卫生要求 5.3.2 居家环境安全要求 5.3.3 家居保洁要求
6. 相关法律 法规知识	6.1 相关法律法规知识	6.1.1 《中华人民共和国劳动法》相关知识 6.1.2 《中华人民共和国劳动合同法》相关知识 6.1.3 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识 6.1.4 《中华人民共和国妇女权益保障法》相关知识 6.1.5 《中华人民共和国老年人权益保障法》相关知识 6.1.6 《中华人民共和国未成年人保护法》相关知识

A.2 初级职业技能培训课程内容见表 A.2。

表 A.2 初级职业技能培训课程

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 制作家庭餐	1.1 加工配菜	1.1.1 能采购原料	1) 选购植物性烹饪原料 2) 选购动物性烹饪原料 3) 选购水产类烹饪原料
		1.1.2 能将食物原料加工成形	1) 将食物原料加工成丁 2) 将食物原料加工成片 3) 将食物原料加工成块 4) 将食物原料加工成段或条 5) 将食物原料加工成丝 6) 将食物原料加工成茸
		1.1.3 能初加工时令蔬菜	对不同种类的蔬菜进行初加工
		1.1.4 能初加工动物性原料	对不同的肉类食材进行初加工
		1.1.5 能加工鱼、虾等食物原料	对鱼、虾类食材进行初加工
		1.1.6 能对食物原料进行保鲜、冷冻、解冻处理	1) 食物原料的保鲜 2) 食物原料的冷冻 3) 食物原料的解冻
	1.2 烹制膳食	1.2.1 能调制单一味和复合味	1) 调制 5 种单一味 2) 调制 4 种复合味
		1.2.2 能制作单一主料凉菜	制作 3 种以上凉菜
		1.2.3 能运用蒸、煮烹饪技法制作主食	运用蒸、煮烹饪技法分别制作 3 种以上主食
		1.2.4 能运用蒸、炒、煮、炸烹饪技法制作菜肴	运用蒸、炒、煮、炸烹饪技法分别制作 3 种以上菜肴
		1.2.5 能制作汤食	制作 3 种以上汤食
2. 洗涤与收纳衣物	2.1 洗涤衣物	2.1.1 能识别衣物洗涤标识	识别衣物洗涤标识
		2.1.2 能依据衣物质地选用洗涤用品	1) 纺织品衣物质地鉴别 2) 根据不同衣物选择洗涤用品
		2.1.3 能手工洗涤棉麻、化纤类衣物	1) 处理常见污渍 2) 手工洗涤棉麻类衣物 3) 手工洗涤化纤类衣物
		2.1.4 能使用洗衣机洗涤衣物	使用洗衣机洗涤衣物
	2.2 收纳衣物	2.2.1 能依据质地特性晾晒衣物	1) 正确选择和使用晾晒工具 2) 正确晾晒不同质地的衣物
		2.2.2 能折叠、整理、收纳衣物	1) 折叠衣物 2) 整理衣物 3) 收纳衣物 4) 衣物的防霉、防蛀
3. 清洁家居	3.1 清洁居室	3.1.1 清洁家居基础知识	1) 认识和使用常用的清洁工具 2) 认识和使用常用的清洁、消毒用品
		3.1.2 能清洁门窗与玻璃	1) 清洁门窗 2) 清洁玻璃

	3.2 清洁家居用品	3.1.3 能清洁居室墙面	1) 清洁涂料类墙面 2) 清洁瓷砖类墙面 3) 清洁墙纸类墙面	
		3.1.4 能清洁居室地面	1) 清洁地板砖类地面 2) 清洁实木地板类地面	
		3.2.1 能清洁厨具、灶具、餐饮用具	1) 清洁厨具 2) 清洁灶具 3) 清洁餐饮用具	
		3.2.2 能清洁家用电器	1) 清洁冰箱 2) 清洁微波炉 3) 清洁洗衣机 4) 清洁消毒柜 5) 清洁洗碗机	
		3.2.3 能清洁、擦拭衣橱、桌椅、板凳类家具	1) 清洁原木家具 2) 清洁板式家具 3) 清洁皮革类家具 4) 清洁聚氨酯漆面家具 5) 清洁金属家具 6) 清洁布艺家具 7) 清洁藤艺家具	
		3.2.4 能清洁、消毒卫生洁具	1) 清洁卫生洁具 2) 消毒卫生洁具	
	4. 照护孕产妇及新生儿	4.1 照护孕妇	4.1.1 能为孕妇制作常规膳食	为孕妇制作 3 种以上常规膳食
			4.1.2 能照护孕妇盥洗、沐浴、更衣	1) 照护孕妇盥洗 2) 照护孕妇沐浴 3) 照护孕妇更衣
			4.1.3 能陪同孕妇出行	1) 孕妇出行的物品准备 2) 陪同孕妇安全出行
			4.1.4 能为孕妇做产前准备	1) 为孕妇做产前心理准备 2) 为孕妇做产前物品准备
		4.2 照护产妇	4.2.1 能为产妇制作常规膳食	1) 为产妇制作 3 种以上常规膳食 2) 为产妇制作 3 种以上催乳膳食
			4.2.2 能照护产妇盥洗、沐浴、更衣	1) 照护产妇盥洗 2) 照护产妇沐浴 3) 照护产妇更衣
4.2.3 能指导产妇喂哺新生儿			指导产妇母乳喂养新生儿	
4.2.4 能填写照护产妇工作日志			填写照护产妇工作日志	
4.3 照护新生儿		4.3.1 能正确抱、放新生儿	正确抱、放新生儿	
		4.3.2 能为新生儿穿脱并洗涤衣物	1) 穿脱新生儿衣物 2) 洗涤新生儿衣物 3) 更换新生儿尿布	
		4.3.3 能为新生儿冲调奶粉	为新生儿冲调奶粉	
		4.3.4 能给新生儿喂奶、喂水	1) 给新生儿喂奶 2) 给新生儿喂水	
	4.3.5 能预防和处理新生儿呛奶、呛水	1) 预防新生儿呛奶、呛水 2) 处理新生儿呛奶、呛水		

		4.3.6 能清洗、消毒新生儿奶具	1) 清洗奶具 2) 消毒奶具
		4.3.7 能照护新生儿盥洗、沐浴	1) 照护新生儿盥洗 2) 照护新生儿沐浴 3) 新生儿脐部护理 4) 新生儿臀部护理
5. 照护婴幼儿	5.1 照护膳食	5.1.1 能清洁、消毒婴幼儿膳食器具	1) 清洁婴幼儿膳食器具 2) 消毒婴幼儿膳食器具
		5.1.2 能给婴幼儿冲调奶粉	给婴幼儿冲调奶粉
		5.1.3 能给婴幼儿制作辅食	1) 为各月龄段婴幼儿添加辅食 2) 制作 3 种以上婴幼儿辅食
		5.1.4 能给婴幼儿喂奶、喂水、喂食	1) 给婴幼儿喂奶、喂水、喂食 2) 预防及处理婴幼儿呛奶、呛水
	5.2 照护起居	5.2.1 能抱、领婴幼儿	正确抱、领婴幼儿
		5.2.2 能为婴幼儿穿脱并洗涤衣物	1) 穿脱婴幼儿衣服 2) 洗涤婴幼儿衣物
		5.2.3 能清洁、消毒婴幼儿玩具与用品	1) 清洁婴幼儿玩具及用品 2) 消毒婴幼儿玩具及用品
		5.2.4 能照护婴幼儿盥洗、沐浴	1) 照护婴幼儿盥洗 2) 照护婴幼儿沐浴
		5.2.5 能给婴幼儿做抚触	给婴幼儿做抚触
		5.2.6 能照护婴幼儿二便并换洗尿布	1) 观察婴幼儿二便异常情况 2) 为婴幼儿更换尿布 3) 为婴幼儿洗尿布
		5.2.7 能给婴幼儿做“三浴”	训练婴幼儿“三浴”
		5.2.8 能照护婴幼儿睡眠	照护婴幼儿睡眠
		5.2.9 能为婴幼儿测量体温	为婴幼儿测量体温
		5.2.10 了解并预防婴幼儿意外伤害	预防婴幼儿意外伤害
6. 照护老年人	6.1 照护膳食	6.1.1 能为老年人制作主食	为老年人制作 3 种以上主食
		6.1.2 能为老年人制作菜肴	为老年人制作 3 种以上菜肴
		6.1.3 能为老年人制作汤羹	为老年人制作 3 种以上汤羹
		6.1.4 能照护老年人进食、进水	照护老年人进食、进水
	6.2 照护起居	6.2.1 能照护老年人盥洗	照护老年人盥洗
		6.2.2 能照护老年人沐浴、更衣	1) 照护老年人沐浴 2) 照护老年人更衣
		6.2.3 能为老年人修剪指(趾)甲	为老年人修剪指(趾)甲
		6.2.4 能为老年人测量体温、血压	1) 为老年人测量体温 2) 为老年人测量血压
		6.2.5 能陪伴老年人外出	1) 陪伴老年人外出 2) 预防老年人跌倒

7. 照护病人	7.1 照护膳食	7.1.1 能为病人制作膳食	1) 制作 3 种以上主食 2) 制作 3 种以上菜肴 3) 制作 3 种以上汤羹
		7.1.2 能照护病人进食、进水	1) 餐前病人进食、进水的护理 2) 餐中病人进食、进水的护理 3) 餐后病人进食、进水的护理
		7.1.3 能清洁、消毒病人膳食器具	1) 病人膳食器具的清洁、消毒 2) 病人膳食器具的收纳
	7-2 照护起居	7.2.1 能照护病人日常盥洗	1) 照护自理病人日常盥洗 2) 照护卧床病人日常盥洗
		7.2.2 能给卧床病人洗头、擦浴、翻身、更换衣物	1) 照护卧床病人洗头 2) 照护卧床病人擦浴 3) 照护卧床病人翻身 4) 照护卧床病人更换衣物
		7.2.3 能照护卧床病人的二便	1) 识别异常大小便 2) 留置尿管病人的护理 3) 照护卧床病人大小便
		7.2.4 能给病人测量生命体征	1) 测量体温 2) 测量脉搏 3) 测量血压 4) 测量呼吸
		7.2.5 能照护病人口服药物	1) 照护病人口服药物 2) 储存药物
		7.2.6 能照护病人使用轮椅、拐杖等助行器	1) 照护病人使用轮椅 2) 照护病人使用拐杖 3) 预防病人跌倒
		7.2.7 能陪伴病人就诊	1) 诊前准备 2) 日常就诊 3) 急诊就医

A.3 中级职业技能培训课程内容见表 A.3。

表 A.3 中级职业技能培训课程

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 制作家庭餐	1.1 加工配菜	1.1.1 能制作馅料	调制 3 种以上馅料
		1.1.2 能水发加工干制植物性原料	1) 冷水发干制植物性原料 2) 热水发干制植物性原料 3) 碱水发干制植物性原料
		1.1.3 能进行动物性原料码味	动物性原料的码味
		1.1.4 能进行原料拍粉处理	进行 2 种原料的拍粉处理
		1.1.5 能调制水粉糊、全蛋糊、水粉浆、全蛋浆	1) 上浆 2) 挂糊
		1.1.6 能给菜肴勾芡	1) 调制芡粉汁 2) 勾芡
	1.2 烹制膳食	1.2.1 能制作复合原料的冷菜拼盘	冷菜拼盘的制作
		1.2.2 能用煎、烤、烙技术方法制作主食	运用煎、烤、烙技术方法分别制作 3 种以上主食
		1.2.3 能用煎、炖、煮、烩、烧、焖技术方法烹制菜肴	运用煎、炖、煮、烩、烧、焖技术方法分别制作 3 种以上菜肴

2. 洗涤衣物	2.1 洗涤衣物	2.1.1 能洗涤羽绒类衣物	洗涤羽绒类衣物
		2.1.2 能洗涤丝绸类衣物	洗涤丝绸类衣物
		2.1.3 能洗涤毛织 品衣物	洗涤毛织品衣物
	2.2 熨烫衣物	2.2.1 能熨烫衬衫和领带	1) 常用熨烫设备的使用 2) 熨烫衣物
		2.2.2 能熨烫西装	熨烫西服衣裤
		2.2.3 能熨烫套裙类服装	熨烫套裙类服装
3. 保洁家居	3.1 保洁家居设施	3.1.1 能使用保洁设备进行家居保洁	1) 机械保洁设备的使用与保养 2) 智能保洁设备的使用与保养
		3.1.2 能保洁居室装饰墙面	1) 保洁硅藻泥墙面 2) 保洁石材墙面
		3.1.3 能保洁居室地板	1) 保洁居室实木地板 2) 保洁居室强化木地板 3) 保洁居室竹木地板
	3.2 保洁家居用品	3.2.1 能清洁、养护皮革类家居用品	1) 清洁、养护皮质沙发 2) 清洁、养护人造革座椅
		3.2.2 能进行更衣柜、展示柜等板式家具保洁	清洁、养护板式家具
		3.2.3 能清洁、养护厨房操作台面	1) 清洁、养护人造石操作台面 2) 清洁、养护不锈钢操作台面
		3.2.4 能清洁、养护挂毯和地毯	1) 清洁、养护纯毛地毯 2) 清洁、养护混纺挂毯
	4. 照护孕产妇与新生儿	4.1 照护孕妇	4.1.1 能为孕妇制订营养膳食计划
4.1.2 能为孕妇制作营养膳食			为孕妇制作 6 种以上营养膳食
4.1.3 能指导孕妇进行乳房护理			1) 乳房的生理结构 2) 指导孕妇进行乳房护理
4.1.4 能指导孕妇进行安全自护			指导孕妇安全自护
4.2 照护产妇		4.2.1 能为产妇制作膳食	1) 为产妇制作 6 种以上营养膳食 2) 为产妇制作 6 种以上催乳膳食 3) 为产妇制作加餐餐点
		4.2.2 能为产妇做乳房护理	1) 为产妇做乳房护理 2) 指导产妇使用吸奶器
		4.2.3 能指导产妇做形体恢复操	1) 指导产妇做形体恢复操 2) 指导产妇产后科学康复
4-3 照护新生儿		4.3.1 能给新生儿喂服药物	给新生儿喂服药物
		4.3.2 能照护新生儿二便并观察异常情况	1) 照护新生儿大小便 2) 识别新生儿二便的异常情况
	4.3.3 能给新生儿做抚触	给新生儿做抚触	
5. 照护婴幼儿	5.1 照护膳食	5.1.1 能给婴幼儿 制订营养膳食计划	制订婴幼儿营养膳食计划
		5.1.2 能给婴幼儿制作营养膳食	给婴幼儿制作 6 种以上营养膳食

	5.2 照护起居	5.2.1 能给婴幼儿说儿歌、讲故事	给婴幼儿说儿歌、讲故事
		5.2.2 能训练婴幼儿抬头、翻身	1) 训练婴幼儿抬头 2) 训练婴幼儿翻身
		5.2.3 能训练婴幼儿坐、爬、站立、行走	1) 训练婴幼儿坐 2) 训练婴幼儿爬 3) 训练婴幼儿站立 4) 训练婴幼儿行走
6. 照护老年人	6-1 料理膳食	6.1.1 能为老年人制定日常食谱	1) 老年人必需营养素的来源 2) 为老年人制定日常食谱
		6.1.2 能为老年人制作主食	为老年人制作 6 种以上主食
		6.1.3 能为老年人制作菜肴	为老年人制作 6 种以上菜肴
		6.1.4 能为老年人制作汤羹	为老年人制作 6 种以上汤羹
	6.2 照护起居	6.2.1 能与老年人进行情感交流	与老年人进行情感交流
		6.2.2 能观察和疏导老年人的不良情绪	1) 观察老年人的不良情绪 2) 疏导老年人的不良情绪
6.2.3 能指导老年人进行休闲娱乐		1) 给老年人读书、读报 2) 指导老年人使用计算机 3) 指导老年人使用智能手机	
7. 照顾病人	7.1 料理膳食	7.1.1 能遵医嘱为病人制作治疗膳食	制作治疗膳食
		7.1.2 能遵医嘱为病人制作管灌膳食	制作管灌膳食
		7.1.3 能遵医嘱为病人进行鼻导管喂食	鼻导管喂食
	7.2 照护起居	7.2.1 能与病人进行情感交流	与病人进行情感交流
		7.2.2 能观察并疏导病人的不良情绪	1) 观察病人不良情绪 2) 疏导病人不良情绪
		7.2.3 能为失能病人进行口腔护理	为失能病人清洁口腔
		7.2.4 为卧床病人更换床单、被褥	为卧床病人更换床单、被褥
		7.2.5 能给病人做冷敷或热敷护理	1) 冷敷护理 2) 热敷护理
		7.2.6 能遵医嘱为病人煎煮中草药	1) 为病人煎煮中草药 2) 照护病人服用中草药

A.4 高级职业技能培训课程内容见表 A.4。

表 A.4 高级职业技能培训课程

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 制作家庭餐	1.1 加工配菜	1.1.1 能拼摆复合水果原料拼盘	1) 拼盘原料选择 2) 制作 3 种以上水果拼盘
		1.1.2 能加工海鲜类食物原料	1) 海鲜食用前处理 2) 加工海鲜类食物原料

1.2 烹制膳食	1.1.3 能油发干制食物原料	1) 油炸干制食物原料	
		2) 水浸干制食物原料	
	1.1.4 能调制醋椒味、鱼香味	3) 漂清干制食物原料	
		1) 调制醋椒味	
	1.2.1 能制作清汤、浓汤、素汤	2) 调制鱼香味	
		1) 清汤的制作	
		2) 浓汤的制作	
3) 素汤的制作			
1.2.2 能制作鱼、虾、鸡类茸胶菜品		制作茸胶菜品	
1.2.3 能运用烤、熘、爆、扒、煨等技法烹制菜肴		1) 制作 3 种以上烤制菜肴	
	2) 制作 3 种以上熘制菜肴		
	3) 制作 3 种以上爆制菜肴		
	4) 制作 3 种以上扒制菜肴		
	5) 制作 3 种以上煨制菜肴		
1.2.4 能制作 5 种中、西餐糕点	1) 制作 5 种以上中餐糕点		
	2) 制作 5 种以上西餐糕点		
1.2.5 能研磨咖啡豆并冲煮咖啡	1) 研磨咖啡豆		
	2) 冲煮咖啡		
2. 美化家居	2.1 美化居室	2.1.1 能识别并选择插花材料	1) 识别花材
		2) 选择花材	
		2.1.2 能依据家居环境插摆 3 种造型花卉	1) 插摆 3 种造型花卉
	2) 插花作品的保鲜和养护		
	2.2 美化庭院	2.1.3 能依据居室使用功能摆放家具和饰品	1) 摆放家具
		2) 摆放饰品	
2.2.1 能养护花木		养护花木	
2.2.2 能修剪庭院草坪与绿篱	1) 草坪机的使用		
	2) 修剪草坪与绿篱		
	2.2.3 能摆放和养护庭院绿植	1) 摆放庭院绿植	
2) 养护庭院绿植			
3. 照护孕产妇与新生儿	3.1 照护孕妇	3.1.1 能为孕妇制作营养膳食	为孕妇制作 9 种以上营养膳食
		3.1.2 能指导孕妇胎教	1) 指导孕妇胎教
		2) 为孕妇推荐胎教音乐	
		3) 为孕妇推荐胎教故事	
	3.1.3 能疏导孕妇的不良情绪	1) 辨别孕妇的不良情绪	
		2) 疏导孕妇的不良情绪	
		3.1.4 能护理妊娠期常见病	1) 护理患妊娠期高血压疾病的孕妇
			2) 护理患妊娠合并糖尿病的孕妇
			3) 护理先兆流产及先兆早产的孕妇
4) 护理前置胎盘及胎盘早剥的孕妇			
5) 护理胎膜早破的孕妇			
3.2 照护产妇	3.2.1 能为产妇制作催乳膳食	为产妇制作 9 种以上催乳膳食	
	3.2.2 能按摩产妇乳房、疏通堵塞乳腺	1) 按摩产妇乳房	
		2) 疏通堵塞乳腺	
3.2.3 能处置产妇乳头凹陷和皲裂	1) 纠正产妇乳头凹陷		
2) 产妇乳头皲裂的护理			

		3.2.4 能照护产妇恶露	1) 观察产妇恶露 2) 照护产妇恶露
		3.2.5 能遵医嘱照护产妇分娩伤口	1) 识别自然分娩产妇伤口位置 2) 遵医嘱照护自然分娩产妇及剖宫产产妇的伤口
		3.2.6 能疏导产妇不良情绪	1) 疏导产妇不良情绪 2) 预防产后抑郁症
	3.3 照护新生儿	3.3.1 能照护患黄疸的新生儿	1) 区分不同类型黄疸的表现 2) 照护患有生理性黄疸的新生儿 3) 照护患有母乳性黄疸的新生儿
		3.3.2 能照护体重异常的新生儿	1) 照护早产儿 2) 照护低出生体重儿 3) 照护巨大儿
		3.3.3 能及时发现并应对新生儿异常情况	1) 识别新生儿常见的异常情况 2) 及时应对新生儿异常情况
4. 照护婴幼儿	4.1 功能训练	4.1.1 能为婴幼儿做被动操或主被动操	1) 为婴幼儿做被动操 2) 为婴幼儿做主被动操
		4.1.2 能带领婴幼儿做模仿操	1) 做头部模仿操 2) 做肢体模仿操
		4.1.3 能训练婴幼儿的语言能力	进行婴幼儿语言训练
		4.1.4 能训练婴幼儿的生活自理能力	训练婴幼儿生活自理能力
		4.1.5 能训练婴幼儿色彩、事物的识别能力	1) 训练婴幼儿识别色彩 2) 训练婴幼儿识别事物
	4.2 照护起居	4.2.1 能为婴幼儿制订日间照护计划	1) 制定婴幼儿日间照护内容 2) 制订婴幼儿日间照护计划
		4.2.2 能带领婴幼儿进行计划免疫	1) 接种前准备 2) 正确接种 3) 接种后的护理
		4.2.3 能及时发现并应对婴幼儿异常情况	1) 发现婴幼儿异常情况 2) 应对婴幼儿异常情况
		4.2.4 能遵医嘱照护患常见病的婴幼儿	1) 护理患湿疹的婴幼儿 2) 护理患上呼吸道感染病症的婴幼儿
		4.2.5 能处理婴幼儿常见意外伤害	处理婴幼儿常见意外伤害
5. 照护病人	5.1 康复护理	5.1.1 能遵医嘱给瘫痪病人做康复训练	1) 给瘫痪病人做肢体被动运动 2) 给瘫痪病人按摩
		5.1.2 能照护患压疮的病人	1) 预防压疮 2) 照护患压疮的病人
	5.2 心肺复苏技术	5.2.1 能使用心肺复苏技术救护危重病人	心肺复苏技术的使用
6. 职业指导与管理	6.1 职业培训	6.1.1 能培训初级、中级家政服务员	1) 确认培训对象需求 2) 根据课程规范拟订培训计划 3) 做好培训准备 4) 实施培训 5) 培训效果评估 6) 培训后整理

		6.1.2 能评估初级、中级家政服务员的工作绩效	1) 编写家政服务员工作绩效报告 2) 确立评估目标 3) 确定评估计划 4) 实施评估 5) 后续管理
--	--	--------------------------	--

A.5 技师职业技能培训课程内容见表 A.5。

表 A.5 技师职业技能培训课程

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 料理家宴	1.1 家宴准备	1.1.1 能编制家宴方案	1) 设计家宴菜点 2) 编制家宴方案
		1.1.2 能依据家宴方案准备家宴用品	1) 选配家宴用品 2) 清洗与保养家宴用品
		1.1.3 能依据家宴主题进行环境布置	1) 家宴环境布置的意义及要素 2) 布置不同主题的家宴
		1.1.4 能依据家宴方案进行摆台	1) 中餐宴席摆台 2) 西餐宴席摆台 3) 餐巾折花
	1.2 家宴服务	1.2.1 能依据家宴方案制作中式菜肴	制作中式特色菜肴
		1.2.2 能依据家宴方案制作西餐	1) 制作西餐 2) 制作西式点心
		1.2.3 能准备宴会饮品	1) 准备酒精饮品和无酒精饮品 2) 调制 3 种以上宴会饮品
		1.2.4 能进行宴席服务	1) 中式宴席服务 2) 西式宴席服务
2. 家政管理	2.1 家庭事务管理	2.1.1 能应用信息化技术管理家庭事务	1) 建立家庭事务信息化管理系统 2) 应用家庭事务信息化技术
		2.1.2 能为雇主分类整理家庭档案资料	1) 家庭档案的分类整理 2) 家庭档案的归档保管
		2.1.3 能管理家庭日常财务收支	1) 管理家庭日常财务收入 2) 管理家庭日常财务支出 3) 编制家庭财务报表 4) 编制家庭预算表
		2.1.4 能拟订家庭成员健康膳食管理计划	拟订各类人群膳食管理计划
		2.1.5 能制定家政服务岗位规范并实施岗位分类管理	1) 区分家政服务岗位 2) 分类制定家政服务岗位规范
	2.2 休闲娱乐管理	2.2.1 能编制家庭出行计划	编制家庭出行计划
		2.2.2 能根据出行计划完成出行准备	1) 确定家庭出行准备内容 2) 制订家庭出行准备计划
		2.2.3 能安排来访客人的行程	1) 确定访客接待规格 2) 安排访客行程 3) 做好各项预订工作
		2.2.4 能陪同雇主或来访客人出行并提供出行服务	1) 做好陪同雇主或访客出行的准备 2) 做好陪同出行的服务

		2.2.5 能制定家庭娱乐方案	1) 确定时间与地点 2) 明确参与人员 3) 明确娱乐主题 4) 确定娱乐项目 5) 制定娱乐流程
		2.2.6 能依据娱乐方案准备设施设备并提供服务	1) 家庭常见娱乐设施设备的使用 2) 提供家庭休闲娱乐服务
3. 美化家居	3.1 美化居室	3.1.1 能依据使用功能进行居室美化	1) 卧室美化 2) 客厅美化 3) 书房美化 4) 厨房美化 5) 卫生间美化 6) 阳台美化 7) 其他空间的美化
		3.1.2 能依据使用对象进行居室美化	1) 根据家庭成员需求美化居室 2) 根据风格结合居住者喜好美化居室
		3.1.3 能对居室清洁、美化质量进行检查评估	1) 评估居室清洁质量 2) 评估居室美化质量
	3.2 美化庭院	3.2.1 能制定庭院美化方案	1) 根据庭院大小制定美化方案 2) 根据庭院形状制定美化方案 3) 根据庭院地理位置和环境条件制定美化方案 4) 根据庭院的风格制定美化方案 5) 根据居住者的情况制定美化方案
		3.2.2 能种植、养护庭院景观草坪	1) 种植景观草坪 2) 养护景观草坪
		3.2.3 能栽培、移植、养护庭院花木	1) 庭院花木栽培技术 2) 庭院花木移植技术 3) 庭院花木养护技术
		3.2.4 能养护庭院盆景	1) 浇水 2) 施肥 3) 光照 4) 通风 5) 防治病虫害 6) 换盆 7) 修剪
	4. 家教辅助	4.1 婴幼儿教育辅助	4.1.1 能甄选开发婴幼儿智力的儿歌、游戏
4.1.2 能甄选可促进婴幼儿品格发展的游戏和音乐			1) 甄选婴幼儿品格培养内容 2) 进行婴幼儿品格培养训练
4.1.3 能培养婴幼儿的社会交往能力			培养婴幼儿社会交往能力
4.2 学龄前儿童教育辅助		4.2.1 能培养学龄前儿童言行习惯	学龄前儿童语言与行为发展的科学训练
		4.2.2 能培养学龄前儿童社会交往能力	学龄前儿童社会交往能力的科学训练
		4.2.3 能培养学龄前儿童学习习惯	培养学龄前儿童学习习惯
5. 培训指导与管理	5.1 培训评估	5.1.1 能编制家政服务员培训质量评估计划	1) 培训需求分析 2) 确定评估内容(项目) 3) 明确评估要点 4) 制定评估标准

		5.1.2 能组织实施家政服务员培训质量评估	1) 确定培训质量评估模式 2) 实施家政服务员培训质量评估
5-2 岗位管理		5.2.1 能编制家政服务员岗位管理规范	编制家政服务员岗位管理规范
		5.2.2 能依据家政服务员岗位管理规范进行岗位督导	1) 确定接受督导的人员 2) 确定督导内容 3) 确定督导方案 4) 依据岗位管理规范进行岗位督导 5) 分析处理信息

