

湖南省人力资源和社会保障厅

湘人社函〔2022〕63号

关于公布电商直播销售等7个专项职业能力考核规范的通知

各市州人力资源和社会保障局，各有关单位：

根据《关于印发〈湖南省专项职业能力考核工作规程（试行）〉的通知》（湘人社规〔2021〕14号）规定，电商直播销售、母婴护理、茶饮调制、美妆设计、面包烘焙、汽车喷漆、车身修复等7个专项职业能力考核规范已通过专家论证审核，现予以公布（见附件）。请各相关单位，按要求认真组织实施。

- 附件：1. 电商直播销售专项职业能力考核规范
2. 母婴护理专项职业能力考核规范
3. 茶饮调制专项职业能力考核规范
4. 美妆设计专项职业能力考核规范
5. 面包烘焙专项职业能力考核规范
6. 汽车喷漆专项职业能力考核规范
-

7. 车身修复专项职业能力考核规范



(此件主动公开)

(联系单位: 职业技能鉴定中心 84900475)

附件 1

电商直播销售专项职业能力考核规范

一、定义

通过数字化信息平台，以视频直播、音频直播、图文直播或多种直播相结合等形式，对商品或者服务进行介绍、展示、说明、推销，并与消费者进行沟通互动，以达成交易目的的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

能力名称： 电商直播销售		职业领域： 互联网营销师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 直播 准备	1. 能发布产品图文信息预告 2. 能根据直播计划选择道具、场地 3. 能熟知直播商品的价格以及各项性能介绍资料 4. 能将产品特性整理成直播脚本 5. 能根据脚本进行直播彩排 6. 能使用手机软件拍摄一条直播预热短视频	1. 产品图文信息发布技巧 2. 道具、场地选择方法 3. 产品销售信息收集和汇总方法 4. 直播脚本编写方法 5. 直播彩排方案制定方法 6. 手机软件拍摄方法	30%
(二) 直播 开展	1. 能介绍销售产品的基本特性及卖点 2. 能对销售产品进行展示 3. 能引导用户下单	1. 产品特性及卖点的介绍技巧 2. 销售产品的展示方法 3. 引导用户下单的技巧	60%
(三) 直播 复盘	1. 能查询产品的发货进度 2. 能处理用户反馈的问题 3. 能采集营销数据	1. 发货进度查询方法 2. 投诉问题的处理方法 3. 数据采集方法	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专项职业能力考核。

（二）考评员构成

每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

考核方式为技能操作考核。采用现场实际操作、模拟实际工作场景等方式。

考核时间：该专项职业能力考核时长为 30 分钟。

（四）考核场地设备要求

场地能够满足 3 人以上考核需要，配置实际操作所需的直播设备、产品等，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。本专项职业能力培训需具备设备 5 套起、具备 100 平方米以上的场地，必要的设施有：手机支架、补光灯、产品（样品）、智能手机（可安装直播软件并正常使用）、消防安全设备等。

附件 2

母婴护理专项职业能力考核规范

一、定义

母婴护理是指专门为产妇和 0-3 月婴儿提供专业生活护理服务的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项职业能力求职、就业的人员。

三、应用环境

家庭、产科病房、月子中心

四、职业能力标准与考核内容

能力名称: 母婴护理		职业领域: 家政服务员	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 工作准备、目的与注意事项	能正确准备母婴护理的用品用具, 知晓操作目的、意义和安全等相关注意事项	母婴护理基本知识	30%
(二) 产妇护理	1.能对产妇进行床上擦浴, 保持皮肤清洁 2.能掌握有伤口和无伤口的会阴擦洗观察会阴部及会阴伤口周围有无红肿、分泌物及伤口愈合等情况 3.能协助产妇翻身和下床活动 4.能指导产妇学习并掌握母乳喂养知识和技巧, 帮助成功母乳喂养 5.能掌握哺乳期清洁、湿热敷乳房方法, 帮助乳母保持乳房清洁 6.能掌握并指导乳母进行哺乳期乳房按摩, 促进乳汁排出 7.能观察乳房及乳头外形有无异常, 掌握哺乳期乳房保健知识及相关操作方法 8.能掌握并指导乳母手法挤奶 9.能协助产妇进行正确母乳喂养或人工喂养 10.能掌握正确的母乳收集、储存、冷冻、加热的方法 11.能指导产妇进行产后保健操	1.产褥期日常观察与护理 2.产褥期营养与心理 3.母乳喂养的重要性与技巧 4.人工喂养注意事项 5.产褥期产妇活动的注意事项 6.产后康复相关知识	30%

能力名称: 母婴护理		职业领域: 家政服务员	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(三) 0-3 月 婴儿护理	1.能给婴儿沐浴 2.能正确进行眼、耳、口、鼻的护理 3.能正确进行新生儿脐部护理与消毒, 识别脐部异常情况 4.能给婴儿更换纸尿裤, 正确进行臀部护理, 预防红臀 5.能给婴儿正确穿、脱衣服 6.能给婴儿测量腋下体温, 识别体温异常 7.能给婴儿安全修剪指(趾)甲 8.能掌握常用婴儿包裹方法 9.能掌握正确抱放 0-3 月婴儿方法并指导新手爸妈 10.能给婴儿正确拍嗝, 预防吐奶 11.发生吐奶、呛奶时能及时处理, 预防窒息 12.能对奶具进行消毒 13.能对 0-3 月婴儿进行试听训练 14.能掌握婴儿抚触、排气操、被动操	1.0-3 月婴儿日常观察与护理 2.脐部、臀部、皮肤、大小便、体温观察要点及常见异常情况的识别 3.定期健康检查与预防接种 4.婴儿用具的清洗、消毒 5.吐奶、呛奶的预防与处理 6.促进婴儿生长发育与早期发展	40%

五、考核要求

(一) 申报条件

- 1.有爱心、耐心、责任心、品行端正;
- 2.具有一定学习、理解、观察、动手、语言表达及人际沟通能力;
- 3.身心健康, 无传染病, 视觉、听觉正常;
- 4.50 岁以下, 达到法定劳动年龄。

(二) 考评员构成

- 1.考评员应具备中专以上学历, 从事母婴、育婴护理专业知识(医学背景)及实际操作经验 1 年以上, 遵纪守法, 身体健康, 爱岗敬业, 公平公正, 有良好的职业道德。

2.每个考评组不少于 3 名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核，考核时间不少于 30 分钟。

（四）考核场地设备要求

考核场所应明亮、整洁、温湿度适宜,并配备所考核项目必备的设备用品用具。

附件 3

茶饮调制专项职业能力考核规范

一、定义

茶饮调制是指以茶汤为基底，将不同的茶汤、牛奶、水果、酒精等配料按一定的原则和工序，通过色彩搭配、造型和营养成分配比等进行口味多元化调配，制成含有茶叶有效成分和风味饮品的新式茶饮调制的能力。

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：茶饮调制			
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 顾客需求 问询	1.面带微笑，大方热情 2.礼貌的问询温度、甜度等口味要求	1.掌握话术礼仪（欢迎、点餐） 2.茶饮特点、温度、甜度是否能调节 3.茶饮的功能与推荐	10%
(二) 原料准备	1.按要求对符合食品安全法的原料进行加工处理 2.用具的清洁	1.能对加工原料进行接收、预检 2.辅料冷藏储存和部分特殊辅料储藏需要；加糖后限时储存使用 3.各类调配器具的规范使用	5%
(三) 茶饮成品 制作	1.茶叶基底的制作 2.茶饮的基本制作 3.各种主料和辅料的比例调配的制作	1.各类茶基底的冲泡技巧 2.茶与茶调制的基本操作流程 3.茶与奶调制的基本操作流程 4.茶与果调制的基本操作流程 5.茶与花调制的基本操作流程 6.茶与酒调制的基本操作流程 7.茶的多种搭配的基本操作流程	45%

能力名称: 茶饮调制			
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(四) 设备操作 与维护	1.所有调饮器具设备的常 规使用及清洁保养 2.能对调饮器具设备的异 常情况做出正确判断并处 理	1.能正确使用、熟练操作设施设备 2.使用正确的清洁方法对设备进行日 常保养 3.明确异常故障、并及时做成正确处 理	10%
(五) 整体效果	1.按标准步骤进行产品操 作 2.技法的合理运用及饮品 呈现的完整度	1.严格按照产品制作顺序操作 2.对酸甜度、饱满度、层次感、冷热 饮温度、整体外观等的控制	10%
(六) 茶饮配方 设计	1.调饮茶配方的主题新颖 有创意、要素搭配合理 2. 调饮茶配方的程序设计 合理,方便操作	1.了解六大茶类的品质特 2.了解调饮茶配料的营养成分 3.遵循配置调饮茶应遵循的六个原则	20%

四、考核要求

(一) 申报条件

达到法定劳动年龄,具有初中文化及以上学历的劳动者均可申报。

(二) 考评人员构成

操作技能考核中的考评人员与考生配比为 1: 10,同场考核不少于 3 名考评员。

(三) 考核方式

考核方式主要为操作技能考核。操作技能考核采用现场实际操作的方式。考核实行百分制,成绩达 60 分以上者为合格。

(四) 考核时间

技能操作考核采取现场情景模拟的实际操作方式。技能操作

考核总时长为 90 分钟。

（五）考核场地和设备要求

考场应有符合要求的茶饮调制工具，具有一定面积的情景模拟空间。具体要求如下：

1.操作技能考核场所能安排 5 个以上工位，每个工位必须具有符合国家标准或其他规定要求且能满足技能考核要求的装备、设备、工具、器具、劳保用具和安全设施。

2.教室必须具有能够覆盖全部学员范围的监控设备。场地面积不少于 20 平方米。

3、本专项职业能力培训需必要的设施有多媒体设备、培训课桌椅、冷藏柜、消毒柜、样品陈列柜、泡茶台、茶叶冲泡与饮品调制器具等。

附件 4

美妆设计专项职业能力考核规范

一、定义

运用不同的化妆用品和特定的工具，采用专业的技能和方法对人的面部五官及身体其他部位进行设计、描画、调整、修饰、渲染，满足人们日常生活、工作及各种场合的造型需求，以达到美化、改善形象目的的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业、创业的人员。

三、能力标准与考核内容

能力名称：美妆设计		职业领域：化妆师	
工作任务	操作规范（技能要求）	相关知识	考核比重
(一) 职业妆	分析： 1.能辨别顾客各种脸型及五官类型 2.能根据“三庭五眼”的美学标准，分析顾客五官特点 设计： 1.能制定职业妆的操作方案 2.能制定职业妆发型、发饰的辅助方案 妆前准备： 1.能根据妆面的需要，准备化妆和发型的用品用具 2.能进行化妆前的洁肤、润肤工作 面部化妆： 1.能根据职业妆的操作方案，进行基面化妆 2.能根据职业妆的操作方案，进行基点化妆 卸妆清洁： 1.能根据肌肤状况选择卸	根据职业妆的相关知识，进行职业妆面、发型和服饰的操作。 分析： 1.各种脸型的五官特征基础知识 2.“三庭五眼”基本知识 设计： 1.职业妆妆容相关知识 2.职业妆妆发型、发饰相关知识 妆前准备： 1.化妆和发型用品用具选择相关知识 2.洁肤、润肤的相关知识 面部化妆： 1.职业妆基面化妆的相关知识 2.职业妆基点化妆的相关知识 卸妆清洁 1.洁肤品、护肤品选择知识	100%

	妆清洁用品 2.能运用敷、擦、抹等手法进行卸妆 3.能运用揉、按的手法清洁皮肤 发型梳理: 1.能根据职业妆设计方案完成发型梳理 2.能选择合适发饰品进行妆点 整体修饰: 1.能运用耳、颈等部位的配饰物,衬托妆面效果 2.能对面部之外的颈、肩、背等部位的肌肤进行化妆	2.卸妆相关知识 3.洁肤、护肤相关知识 发型梳理: 1.职业妆发型相关知识 2.职业妆发型饰品搭配的相关知识 整体修饰: 1.耳、颈等部位配饰相关知识 2.颈、肩、背等部位肌肤化妆相关知识	
(二) 新娘妆	分析: 1.能辨别顾客各种脸型及五官类型 2.能根据“三庭五眼”的美学标准,分析顾客五官特点 设计: 1.能制定新娘妆的操作方案 2.能制定新娘妆发型、发饰的辅助方案 妆前准备: 1.能根据妆面的需要,准备化妆和发型的用品用具 2.能进行化妆前的洁肤、润肤工作 面部化妆: 1.能根据新娘妆的操作方案,进行基面化妆 2.能根据新娘妆的操作方案,进行基点化妆 卸妆清洁: 1.能根据肌肤状况选择卸妆清洁用品 2.能运用敷、擦、抹等手法进行卸妆 3.能运用揉、按的手法清洁皮肤 发型梳理: 1.能根据新娘妆设计方案完成发型梳理	根据新娘妆的相关知识,进行职业妆面、发型和服饰的操作。 分析: 1.各种脸型的五官特征基础知识 2.“三庭五眼”基本知识 设计: 1.新娘妆妆容相关知识 2.新娘妆妆发型、发饰相关知识 妆前准备: 1.化妆和发型用品用具选择相关知识 2.洁肤、润肤的相关知识 面部化妆: 1.新娘妆基面化妆的相关知识 2.新娘妆基点化妆的相关知识 卸妆清洁: 1.洁肤品、护肤品选择知识 2.卸妆相关知识 3.洁肤、护肤相关知识 发型梳理: 1.新娘妆发型相关知识 2.新娘妆发型饰品搭配的相关知识 整体修饰: 1.耳、颈等部位配饰相关知	100%

	2.能选择合适发饰品进行妆点 整体修饰: 1.能运用耳、颈等部位的配饰物,衬托妆面效果 2.能对面部之外的颈、肩、背等部位的肌肤进行化妆	识 2.颈、肩、背等部位肌肤化妆相关知识	
(三) 晚宴妆	分析: 1.能辨别不同顾客的自身条件与妆型要求之间的差距 2.能根据 TPO 原则进行妆型分析 设计: 1.能制定宴会妆和 T 台妆的面部操作方案 2.能制定宴会妆和 T 台妆发型、发饰辅助方案 妆面准备 1.能根据各种妆面,准备服装、饰品 2.能根据现场光源条件准备宴会妆和 T 台妆的化妆品 3.能根据妆面选择或制作假睫毛 面部化妆: 1.能根据宴会妆和 T 台妆的操作方案,进行基面立体化妆 2.能根据宴会妆和 T 台妆设计方案,进行基点化妆 3.能进行符合主题的局部彩绘 发型梳理: 1.能根据宴会妆和 T 台妆设计方案完成发型梳理 2.能手工制作发饰品 整体修饰: 1.能根据灯光变化调整妆色 2.能根据场景变化调整妆容	分析: 1.头面部解剖相关知识 2.TPO 原则相关知识 设计: 1.宴会妆和 T 台妆容相关知识 2.宴会妆和 T 台妆发型、发饰相关知识 妆面准备: 1.服装、饰品选择相关知识 2.光与影的相关知识 3.假睫毛的相关选用知识 面部化妆: 1.宴会妆和 T 台妆基面立体化的相关知识 2.宴会妆和 T 台妆基点化妆的相关知识 3.彩绘化妆的相关知识 发型梳理: 1.宴会妆和 T 台妆基面立体化的相关知识 2.宴会妆和 T 台妆基点化妆的相关知识 3.彩绘化妆的相关知识 整体修饰: 1.冷暖光基础知识 2.背景色基础知识	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化妆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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间为职业妆 45 分钟；新娘妆、晚宴妆 90 分钟。

（四）考核场地设备要求

教室有 10 个以上化妆专用工位（桌、椅、镜子、插座）等专用设备。通风采光条件良好。

考生准备全套化妆工具箱，模特及模特需要的服饰和配饰，吹风机等。

附件 5

面包烘焙专项职业能力考核规范

一、定义

运用面包烘焙技术，进行面团调制、醒发成型和烘烤成熟的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项目能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

能力名称：面包烘焙		职业领域：糕点面包烘焙工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 烘制 准备	1. 能检查工器具是否完备 2. 能进行工器具、操作台等的卫生清洁和消毒工作 3. 能按照产品要求选择原料和辅料 4. 能配比原辅料	1. 烘焙面包的种类 2. 烘焙面包的营养价值知识 3. 食品原辅料基础知识 4. 面包烘焙工器具常识 5. 面包烘焙卫生基础知识 6. 主要原料的性能和营养基础知识 7. 原辅料配比基础知识 8. 称量器具的使用方法	25%

能力名称: 面包烘焙		职业领域: 糕点面包烘焙工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(二) 面团醒发	1. 能操作搅拌机, 将面粉和各种辅材调制成产品品种和工艺要求所需的面团 2. 能对面团进行发酵 3. 能运用分割机根据面包种类与规格进行分割和称量 4. 能运用滚圆机进行面包初成型 5. 能使用面包模具成型 6. 能手工完成简单的面包造型 7. 能判断面团是否达到二次醒发 8. 能根据面包的造型要求进行修型 9. 能进行排盘 10. 能调节醒发箱的温度、湿度和时间, 使半成品最终醒发	1. 面包加工工艺基础知识 2. 搅拌机的操作常识 3. 面团调制工艺常识 4. 发酵工艺常识 5. 分割机的操作、维护和保养知识 6. 滚圆机的操作知识 7. 面团在各种类型的模具内成型所需要的不同条件 8. 面包造型工艺基础知识 9. 面包修型的方法和要求	50%
(三) 烘焙	1. 能清洁、维护和保养面包烤箱 2. 能对最终发酵的半成品进行上光 3. 能按各类面包的工艺要求调整烤箱温度、湿度、时间 4. 能冷却各类面包 5. 能对各类面包进行包装	1. 各种面包烤箱的特点、用途和使用方法 2. 各类烤箱的清洁、维护和保养知识 3. 上光的作用、要求和上光材料的基础知识 4. 面包冷却、包装的基础知识和卫生要求	25%

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食品加工、面点制作、食品营养等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）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为 120 分钟。

（四）考核场地和设备要求

具备满足技能考核需要的面包制作器具和工具，以及烘焙各类面包所需的机器设备。

附近 6

汽车喷漆专项职业能力考核规范

一、定义

运用合适的汽车喷漆和养护工具，对汽车的金属件、塑料件等损伤部位进行修复处理，同时能正确使用工具设备和配比调漆，进行喷漆修复，使喷漆部位达到原有形态的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

能力名称：汽车喷漆		职业领域：汽车维修工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 职业健康 安全	1. 防毒面具的使用 2. 紧急洗眼器的准备 3. 急救与医护 4. 常用灭火器的使用	1. 涂装安全守则 2. 安全警告标志 3. 涂装作业安全防护 4. 安全生产	20%
(二) 底材损伤 修复	1. 底材处理 2. 底漆喷涂 3. 原子灰涂装 4. 遮盖与除油	1. 漆膜损伤的评估 2. 表面预处理 3. 底漆的选用与调配 4. 原子灰刮涂及打磨	30%
(三) 调色喷漆	1. 中涂底漆的调配与施工 2. 面漆的调色 3. 面漆的喷涂 4. 漆膜弊病的抛光修复	1. 合理运用正反遮盖 2. 选用合适的喷枪 3. 各种底漆、色漆、清漆的调配与喷涂 4. 漆面养护	30%
(四) 养护安全	1. 能够遵守安全操作规程 2. 安全防护装置齐全可靠，消除不安全因素	1. 安全生产制度 2. 维护、维修和储存以及安全操作规程 3. 设备安全管理制度	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

考评员应具备汽车喷漆的专业知识及维修实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式进行。

技能操作考核时间为180分钟。

（四）考核场地设备要求

具有汽车喷漆和养护工具。考场面积不小于100平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具备规范的安全防火条件与措施。

附近 7

车身修复专项职业能力考核规范

一、定义

运用基本工具和专用设备，在汽车修理厂、4S 店内完成车身板件更换、板件修复、车身测量、车身校正等工作任务的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与考核内容

能力名称: 车身修复		职业领域: 汽车维修工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 基础知识	1. 会使用绘图工具进行钣金件展开作图并作业 2. 会使用汽车车身维修专用设备和工具(车身矫正仪、测量设备、钣金修复手动、电动和气动工具)	1. 汽车钣金识图基础知识 2. 钣金工安全卫生、防火防毒、防爆知识 3. 车身修复专用设备、工具的使用知识 4. 车身修复基础知识(车身结构、车身材料、焊接工艺)	20%
(二) 车身附件拆装小损伤的维修	1. 工具、设备的选择和正确使用 2. 拆卸的工艺流程 3. 维修方法的选择及实际操作 4. 修复中和修复后的质量检查 5. 防锈处理	1. 车身修复专用设备、工具的使用知识(车身矫正仪、测量系统、焊接设备、钣金修复手动、电动和气动工具) 2. 车身修复基础知识(车身结构、车身材料、焊接工艺)	30%

能力名称: 车身修复		职业领域: 汽车维修工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(三) 二氧化碳 保护焊	1. 正确调整焊机的焊接参数 2. 正确进行平焊、横焊、立焊、仰焊	1. 二保焊的特点, 原理 2. 焊接工艺知识	10%
(四) 大损伤的 维修 车身测量	1. 能进行损伤范围的判断 2. 能正确选择和使用车身修复设备及工具 3. 能进行纵梁的局部更换, 能进行大梁矫正工作 4. 会正确选择拉伸的操作方法, 能进行边拉伸边测量 5. 能正确使用测量设备 6. 能进行修复中和修复后的质量检查	1. 修复工艺方案知识 2. 测量知识 3. 焊接质量检验标准 4. 平面修复质量检验标准 5. 中、大事故车修复质量检验标准	30%
(五) 安全生产	1. 文明生产要求 2. 安全操作规范 3. 劳动保护 4. 环境保护	1. 文明生产要求知识 2. 安全操作规范常识 3. 劳动保护知识 4. 环境保护知识	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

考评员应具备汽车钣金工的专业知识及维修实际操作经验; 每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作方式进行。技能操作考核时间为 120 分钟。

（四）考核场地设备要求

具有汽车钣金加工、焊接及车身维修实训室，具有相应的实训工位、设备和工具，考场面积不小于 200 平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具备规范的安全防火条件与措施。