国家职业技能标准

职业编码：4-10-01-06

家政服务员

（2019 年版）

中华人民共和国人力资源和社会保障部制定

说明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源和社会保障部组织有关专家，制订了《家政服务员国家职业技能标准》（以下简称《标准》）。

一、 本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015 年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018 年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对家政服务从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工和二级/技师四个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。本次修订内容主要有以下变化：

——依据家政服务员职业活动特点，结合市场需求定位，家政服务员职业经科学规划，细分为三个工种，即母婴护理员工种，家务服务员工种和家庭照护员工种；强化专业性、适用性效果。

——标准五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工定位于专业技能人才，二级/技师定位于知识技能型的管理型人才，各级别技能要求与知识要求逐级递进，由简到繁，由易至难，遵循高级别涵盖低级别原则。

——标准职业功能、工作内容、工作要求进行了科学规划、突出时代特色，即体现了职业活动的当前平均水平、阶段发展水平，亦体现职业发展趋势；知识要求强调系统性，促进从业人员向知识技能型转换，提升行业发展质量。

三、本《标准》主要起草单位有：北京中青家政有限公司、北京市朝阳区中管职业技能培训学校、国开文化传播（北京）有限公司、北京市朝阳区家庭服务行业协会、上海爱君家庭服务有限公司、贵阳冰清玉洁物业清洁有限公司。主要起草人有：王君、王怡然、陈雅宜、陈恒、周秋芳、周绍俊、栾顺喜、夏君。参与起草人有：王方、王雅轩、刘冬红、陈珊玲、张穆森、林军玉。

四、本《标准》主要审定单位有：北京家政服务业协会、北京市门头沟区

便民服务业协会、鹤壁市家庭服务业协会、天津城市职业学院、云南技师学院、北京爱侬养老服务股份有限公司、燕达金色年华健康养护中心、湖南省金领玮业职业培训学校、北京唐顿世家科技有限公司、唐山市丰润区宏强职业技能培训学校。主要审定人员有：穆丽杰、张志华、张珂、陈丹、杨亚萍、崔凯、梁云、陈哲、饶宏强等。

五、本《标准》在制定过程中，得到北京市人力资源和社会保障局、天津市人力资源和社会保障局的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

家政服务员
国家职业技能标准

（2019 年版）

1　职业概况

1.1　职业名称

家政服务员[①]

1.2　职业编码

4-10-01-06

1.3　职业定义

从事料理家务、照护家庭成员、管理家庭事务的人员。

1.4　职业技能等级

本职业共设四个等级，分别为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师。

——家务服务员，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工。

——母婴护理员，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工。

——家庭照护员，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工。

——二级/技师不分工种。

1.5　职业环境条件

室内，常温。

1.6　职业能力特征

具有一定的学习能力、动手能力、计算能力、语言表达能力和人际沟通能力；身心健康，视觉、听觉正常。

1.7　普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 职业培训期限

五级/初级工不少于 80 标准学时，四级/中级工不少于 120 标准学时，三级/高级工不少于 150 标准学时，二级/技师不少于 200 标准学时。

[①]本职业包含家务服务员、母婴护理员、家庭照护员等工种。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

（1）累计从事本职业或相关职业工作 1 年（含）以上。

（2）本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

（1）取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

（2）累计从事本职业或相关职业工作 6 年（含）以上。

（3）取得技工学校本专业[①]或相关专业[②]毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业[③]或相关专业[④]毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

（1）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 5 年（含）以上。

（2）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

（3）具有大专及以上本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

（1）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计

[①]本专业：家政服务与管理，下同。

[②]相关专业：中职：学前教育、早期教育、幼儿教育、幼儿艺术教育，护理、营养与保健；高职高专：老年保健与管理、老年服务与管理、护理、助产、临床医学、中医康复技术、食品营养与卫生、健康管理、医学营养、心理咨询、营养配餐、心理健康教育、幼儿发展与健康管理、康复治疗技术、中医康复技术；普通高校：护理学、基础医学、中医学、妇幼保健医学、针灸推拿、教育学，下同

[③]本专业：家政服务员，下同。

[④]相关专业：老年人服务与管理、学前教育、幼儿教育、早期教育；护理、营养与保健，下同。

从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

（2）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15,且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比 1：5，且考评人员为 3 人以上单数；综合评审委员为 3 人以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90min，技能考核时间不少于 90min。综合评审时间不少于 20min。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室或在计算机机房进行（考位不少于 15 个）。技能考核在母婴护理实操考核教室、养老护理实操考核教室、洗烫清洁实操考核教室、烹饪实操考核教室、家电实操考核教室等场所进行现场实操考核或情景模拟操作考核，各实操考核教室考核工位不少于 3 个，并配置监控设备、投影仪、播放设备等配套设施和设备。

2　基本要求

2.1　职业道德

2.1.1　职业道德基本知识

2.1.2　职业守则

（1）遵纪守法，诚实守信；

（2）爱岗敬业，主动服务；

（3）尊老爱幼，谦恭礼让；

（4）崇尚公德，不涉家私。

2.2　基础知识

2.2.1 礼仪常识

（1）言谈举止。

（2）仪容仪表。

（3）社会交往礼仪。

（4）家庭人际关系。

2.2.2 择业与就业

（1）择业技术方法。

（2）就业技术方法。

（3）家政服务素养。

2.2.3 安全常识

（1）安全服务常识。

（2）安全防护常识。

（3）安全救护常识。

2.2.4 卫生常识

（1）膳食卫生常识。

（2）服务卫生常识。

（3）居家卫生常识。

（4）环境保护常识。

2.2.5 相关法律、法规知识

（1）《中华人民共和国民法通则》的相关知识。

（2）《中华人民共和国劳动法》的相关知识。

（3）《中华人民共和国劳动合同法》的相关知识。

（4）《中华人民共和国治安管理处罚法》的相关知识。

（5）《中华人民共和国消费者权益保护法》的相关知识。

（6）《中华人民共和国妇女儿童权益保护法》的相关知识。

（7）《中华人民共和国老年人权益保障法》的相关知识。

（8）《中华人民共和国社会保险法》的相关知识。

3.工作要求

本标准对五级/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。

3.1　五级/初级工

3.1.1　家务服务员

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 采买物料	1.1.1 能按客户要求购买蔬菜、鲜果类食材 1.1.2 能按客户要求购买猪肉、牛肉、羊肉食材 1.1.3 能按客户要求购买鸡肉、鸭肉、禽蛋等食材 1.1.4 能按客户要求购买鱼、虾、贝、藻类水产品 1.1.5 能按客户要求购买副食品 1.1.6 能按客户要求购买烹饪调味品 1.1.7 能按客户要求购买米、面、杂粮	1.1.1 蔬菜、鲜果挑选方法与注意事项 1.1.2 猪、牛、羊肉采买常识与注意事项 1.1.3 家禽及其副产品采买常识与注意事项 1.1.4 鱼、虾、贝、藻类食材采买常识与注意事项 1.1.5 家庭常用副食品及其原料采买知识 1.1.6 家庭常用调味品采买常识与注意事项 1.1.7 米、面、粮、油采买常识与注意事项 1.1.8 日常采买记账知识 1.1.9 少数民族饮食禁忌常识
	1.2 初加工原料	1.2.1 能清洗、初加工蔬菜、瓜果 1.2.2 能清洗、初加工猪、牛、羊肉类食材 1.2.3 能清洗、初加工鸡、鸭及其副产品食材 1.2.4 能初加工鱼、虾、贝、藻类食材 1.1.5 能将食物原料加工成丁、片、块、段或条	1.2.1 蔬菜、瓜果分类常识与食用方法 1.2.2 猪、牛、羊肉食材初加工方法 2.2.3 鸡、鸭及其副产品食材初加工方法 1.2.4 鱼、虾、贝、藻类水产品初加工方法 1.2.5 丁、片、块、段/条加工方法 1.2.6 刀具分类常识及使用保养方法 1.2.7 切、削、片的刀工技术方法
	1.3 配制菜肴	1.3.1 能制作 3 种以上单一主料凉菜 1.3.2 能根据菜品的形状加工配菜 1.3.3 能根据荤素搭配原则配制菜肴	1.3.1 单一主料凉菜制作方法 1.3.2 菜品配制方法与注意事项 1.3.3 饮食营养保健常识

	1.4 制作主食	1.4.1 能运用蒸制技法蒸制主食 1.4.2 能运用煮制技法制作面食 1.4.3 能使用酵母发酵的方法制作面食	1.4.1 煮制技术方法与应用常识 1.4.2 常见面食制作方法与注意事项 1.4.3 酵母发面方法与注意事项 1.4.4 馅料成型技术方法与注意实行
	1.5 烹制菜肴	1.5.1 能运用蒸制技术制作家常菜肴 1.5.2 能运用炒制技术制作家常菜肴 1.5.3 能运用煮制技术制作家常菜肴 1.5.4 能运用炸制技术制作家常菜肴 1.5.5 能制作 3 种以上汤食	1.5.1 蒸制菜肴技术方法及注意事项 1.5.2 炒制菜肴技术方法及注意事项 1.5.3 煮制菜肴技术方法及注意事项 1.5.4 炸烹制菜肴技术方法及注意事项 1.5.5 家庭汤菜制作方法与注意事项 1.5.6 常见调味技术方法
2.洗涤收纳衣物	2.1 洗涤用品使用	2.1.1 能识别洗涤用品的化学特性 2.1.2 能使用洗衣粉洗涤一般衣物 2.1.3 能使用洗衣液、洗衣皂洗涤衣物 2.1.4 能识别使用衣物辅助洗涤用品	2.1.1 洗涤用品化学特性常识 2.1.2 洗衣粉的特点与使用方法 2.1.3 洗衣液的使用方法及注意事项 2.1.4 洗衣皂的使用方法及注意事 2.1.5 衣物辅助洗涤用品使用方法
	2.2 洗涤衣物	2.2.1 能识别衣物洗涤标志 2.2.2 能洗涤化纤、棉、麻、混纺、人造纤维材质面料衣物 2.2.3 能手工洗涤常见衣物 2.2.4 能使用洗衣机洗涤常见衣物 2.2.5 能根据衣物材质选择洗涤用品和洗涤方法	2.2.1 洗涤标志鉴别常识 2.2.2 常见服装面料质地鉴别常识 2.2.3 手工洗涤衣物的基本方法 2.2.4 洗衣机的使用方法与注意事项 2.2.5 衣物的分类洗涤方法与注意事项
	2.3 晾晒衣物	2.3.1 能依据面料材质晾晒衣物 2.3.2 能依据衣物色泽晾晒衣物 2.3.3 能晾晒被褥及床上用品 2.3.4 能晾晒睡衣、浴巾等物品 2.3.5 能晾晒鞋、帽等穿戴物品	2.3.1 晾衣架的使用方法 2.3.2 衣物晾晒方法与注意事项 2.3.3 被褥及床上用品晾晒方法 2.3.4 睡衣、浴巾等物品晾晒方法 2.3.5 鞋、帽类穿戴物品晾晒方法
	2.4 收纳衣物	2.4.1 能用悬挂工具收纳衣物 2.4.2 能折叠收纳常见衣物 2.4.3 能分类整理、收纳衣物	2.4.1 衣物收纳常识与注意事项 2.4.2 收纳工具使用方法 2.4.3 常见衣物折叠方法及注意事项 2.4.4 常见衣物分类收纳方法
3.清洁家居	3.1 清洁用具使用	3.1.1 能按照配比要求使用洁厕灵、消毒剂、清洁水 3.1.2 能分类选用清扫、擦拭用具清洁家居	3.1.1 常用清洁、消毒剂使用方法与注意事项 3.1.2 常用清扫、擦拭用具的使用方法 3.3.3 吸尘器、扫地机的使用方法

		3.1.3 能使用吸尘器、扫地机清洁地面	
	3.2 居室清洁擦拭	3.2.1 能清洁擦拭起居室设施设备 3.2.2 能清洁擦拭卧室设施设备 3.2.3 能清洁擦拭书房设施设备 3.2.4 能清洁擦拭厨房设施设备 3.2.5 能清洁擦拭卫生间设施设备 3.2.6 能清扫庭院卫生	3.2.1 起居室及家具用品清洁擦拭方法 3.2.2 卧室及配套家具用品清洁擦拭方法 3.2.3 书房及配套家具用品清洁擦拭方法 3.2.4 厨房及配套家具用品清洁擦拭方法 3.2.5 卫生间及配套用品清洁擦拭方法 3.2.6 庭院卫生清扫方法与注意事项
	3.3 家居用品收纳	3.3.1 能整理、收纳起居室用品 3.3.2 能整理、收纳卧室用品 3.3.3 能整理、收纳书房用品 3.3.4 能整理、收纳厨房用品 3.3.5 能整理、收纳卫生间物品	3.3.1 起居室物品整理收纳方法 3.3.2 卧室物品整理收纳方法 3.3.3 书房物品整理收纳方法 3.3.4 厨房物品整理收纳方法 3.3.5 卫生间物品整理收纳方法
4. 家居用品使用	4.1 电器使用	4.1.1 能使用制冷电器 4.1.2 能使用空调器 4.1.3 能使用清洁电器 4.1.4 能使用厨房电器 4.1.5 能使用电暖器具 4.1.6 能使用个护电器 4.1.7 能使用声像电器	4.1.1 制冷电器使用方法与注意事项 4.1.2 空调器使用方法与注意事项 4.1.3 清洁电器使用方法与注意事项 4.1.4 厨房电器使用方法与注意事项 4.1.5 电暖器具使用方法与注意事项 4.1.6 个护电器使用方法与注意事项 4.1.7 声像电器使用方法与注意事项
	4.2 日用品使用	4.2.1 能鉴别使用清洁洗护用品用具 4.2.2 能鉴别使用清扫擦拭用品用具 4.2.3 能鉴别使用家庭收纳用品用具 4.2.4 能依据客户要求采买家庭日用品	4.2.1 清洁洗护用品用具分类与使用方法 4.2.2 清扫擦拭用品用具使用方法 4.2.3 家庭收纳用品用具使用方法 4.2.4 家庭日用品采买常识与注意事项

3.1.2 母婴护理员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.照护孕妇	1.1 饮食照护	1.1.1 能为孕妇制作稻谷类主食 1.1.2 能为孕妇制作家常面食 1.1.3 能运用蒸、炒、煮、炖的技术方法为孕妇制作家常菜肴 1.1.4 能为孕妇制作家常水果拼盘、蔬果沙拉 1.1.5 能使用料理机为孕妇榨制果蔬汁、豆浆	1.1.1 家常米饭、粥的制作方法 1.1.2 家常面食的制作方法 1.1.3 孕期食材选用与制作方法 1.1.4 孕妇宜食果蔬常识 3.1.5 家常水果拼盘、蔬果沙拉制作方法 1.1.6 果蔬汁、豆浆制作方法
	1.2 生活照护	1.2.1 能照护孕妇日常盥洗 1.2.2 能照护孕妇沐浴 1.2.3 能照护孕妇更换、洗涤衣物 1.2.4 能为孕妇做出行、孕检准备 1.2.5 能陪同孕妇出行、孕检 1.2.6 能指导孕妇做产前物品准备	1.2.1 孕妇生活起居常识与安全注意事项 1.2.2 孕妇日常盥洗、沐浴方法 1.2.3 孕妇衣物更换与洗涤方法 1.2.4 孕妇出行准备与安全注意事项 1.2.5 孕检准备常识与孕检服务内容 1.2.6 待产包物品准备内容
2.照护产妇	2.1 饮食照护	2.1.1 能运用蒸、煮的方法为产妇制作家常主食 2.1.2 能运用蒸、炒、煮、炖的炸技术方法为产妇制作家常菜肴 2.1.3 能为产妇制作流质、半流质膳食 2.1.4 能照护卧床产妇进餐	2.1.1 家常主食的制作方法 2.1.2 产妇家常膳食制作方法 2.1.3 流质、半流质膳食配餐的制作方法 2.1.4 卧床产妇进餐方法和注意事项
	2.2 生活起居照护	2.2.1 能照护产妇晨、晚间盥洗 2.2.2 能给产妇擦浴、照护沐浴 2.3.3 能给产妇做头部清洁 2.2.4 能为产妇更换、洗涤衣物 2.2.5 能协助产妇处理褥汗 2.2.6 能为卧床产妇更换卫生用品 2.2.7 能为卧床产妇进行会阴清洁 2.2.8 能为产妇进行卧室通风换气 2.2.9 能清洁整理产妇居住房间	2.2.1 产妇盥洗方法和注意事项 2.2.2 产妇擦浴、沐浴照护方法 2.2.3 产妇头部清洁方法及注意事项 2.2.4 产妇衣物更换与洗涤方法 2.2.5 褥汗的观察、处理方法与注意事项 2.2.6 产妇卫生巾、卫生护垫更换方法 2.2.7 产妇会阴清洁方法和注意事项 2.2.8 产妇卧室通风换气注意事项 2.2.9 产妇居住房间清洁注意事项
	2.3 技术护理	2.3.1 能测量、记录产妇体温、血压 2.3.2 能清洁消毒产妇侧切伤口 2.3.3 能观察、辨识产妇恶露	2.3.1 体温、血压测量和记录方法 2.3.2 产妇侧切伤口护理方法 2.3.3 恶露观察常识

		2.3.4 能观察和促进产妇排泄 2.3.5 能填写产妇护理日志	2.3.4 尿潴留、便秘的预防与护理方法 2.3.5 产妇照护工作日志填写要求
3.照护新生儿	3.1 喂养照护	3.1.1 能为新生儿冲调奶粉 3.1.2 能给新生儿人工喂奶和喂水 3.1.3 能给新生儿拍嗝 3.1.4 能为新生儿选用奶具 3.1.5 会使用分奶器分装奶粉 3.1.6 能清洁、消毒、取用奶具	3.1.1 配方奶粉冲调方法和要点 3.1.2 人工喂养方法及注意事项 3.1.3 拍嗝的操作方法 3.1.4 奶具的种类和使用方法 3.1.5 分奶器的使用方法 3.2.1 清洁、消毒、取用奶具方法
	3.2 生活照护	3.2.1 能为新生儿更换尿布、尿不湿 3.2.2 能照护新生儿便溺 3.2.3 能清洗、消毒新生儿尿布、衣服 3.2.4 能给新生儿穿脱衣服 3.2.5 能包裹新生儿 3.2.6 能托抱新生儿 3.2.7 能给新生儿进行日常盥洗 3.2.8 能给新生儿洗澡 3.2.9 能照护新生儿睡眠	3.2.1 新生儿安全照护常识 3.2.2 新生儿尿布、尿不湿更换方法 3.2.3 新生儿便溺照护方法与注意事项 3.2.4 新生儿衣物清洗、消毒方法 3.2.5 新生儿衣服穿脱方法和注意事项 3.2.6 包裹新生儿方法和注意事项 3.2.7 托抱新生儿方法与注意事项 3.2.8 新生儿日常盥洗、洗澡方法与注意事项 3.2.19 新生儿睡眠照护方法
	3.3 技术护理	3.3.1 能给新生儿做抚触 3.3.2 能观察新生儿黄疸 3.3.3 能照护新生儿生理性黄疸 3.3.4 能给新生儿做日常清洁护理 3.3.5 能为新生儿做脐部护理 3.3.6 能填写新生儿护理日志	3.3.1 新生儿抚触方法与注意事项 3.3.2 新生儿黄疸常识 3.3.3 新生儿生理性黄疸照护方法 3.3.4 新生儿日常清洁护理方法 3.3.5 新生儿脐部护理方法 3.3.6 新生儿护理日志填写方法
4. 照护婴幼儿	4.1 喂养照护	4.1.1 能给婴幼儿冲调奶粉 4.1.2 能给婴幼儿调换奶粉 4.1.3 能根据婴幼儿月龄添加辅食 4.1.4 能根据婴幼儿月龄制作辅食 4.1.5 能给婴幼儿喂食、喂水	4.1.1 婴幼儿乳食计量要求 4.1.2 调换奶粉的方法和注意事项 4.1.3 婴幼儿辅食添加原则等常识 4.1.4 婴幼儿辅食制作方法 4.1.5 婴幼儿喂食、喂水方法与注意事项
	4.2 生活照护	4.2.1.能照护婴幼儿日常盥洗 4.2.2 能给婴幼儿洗澡 4.2.3 能照护婴幼儿便溺 4.2.4 能照护婴幼儿睡眠 4.2.5 能抱、领婴幼儿 4.2.6 能给婴幼儿穿脱衣服	4.2.1 婴幼儿安全照护常识 4.2.2 日常盥洗方法及注意事项 4.2.3 洗澡方法与注意事项 4.2.4 便溺照护方法 4.2.5 睡眠照护方法 4.2.6 抱、领婴幼儿方法和注意事项

		4.2.7 能为婴幼儿更换尿布、尿不湿 4.2.8 能换洗、晾晒婴幼儿衣物 4.2.9 能清洗消毒婴幼儿奶具、餐具 4.2.10 能清洗婴幼儿玩具、用具 4.2.11 能为婴幼儿准备出行物品	4.2.7 穿脱衣服方法 4.2.8 尿布、尿不湿换洗方法 4.2.9 衣物洗涤、晾晒方法与注意事项 4.2.10 婴幼儿用品、用具清洁、消毒方法 4.2.11 婴幼儿出行物品准备常识

3.1.3 家庭照护员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.照护老年人饮食	1.1 饮食料理	1.1.1 能运用蒸、煮烹饪技法为老年人制作 3 种以上主食 1.1.2 能运用蒸、炒、煮烹饪技法为老年人制作菜肴 1.1.3 能为老年人制作 3 种以上汤食 1.1.4 能为老年人榨制果蔬汁	1.1.1 老年人生理特点 1.1.2 老年人饮食特点 1.1.3 主食制作方法 1.1.4 蒸、炒、煮制菜肴技术方法 1.1.5 汤食制作方法 1.1.6 果蔬汁配制方法
	1.2 饮食照料	1.2.1 能为老年人做餐前准备工作 1.2.2 能协助老年人用餐 1.2.3 能协助老年人饮水 1.2.4 能为老年人做餐后清洁整理	1.2.1 老年人餐前准备要求 1.2.2 老年人进食方法与注意事项 1.2.3 老年人进水方法与注意事项 1.2.4 餐后清洁整理基本要求
2.照护老年人起居	2.1 着装照护	2.1.1 能协助老年人穿、脱衣裤 2.1.2 能协助老年人穿脱鞋、袜 2.1.3 能根据季节变化协助老年人着装	2.1.1 老年人着装要求 2.1.2 老年人衣、裤穿脱方法 2.1.3 老年人鞋、袜穿脱方法 2.1.4 老年人四季着装常识
	2.2 清洁照护	2.2.1 能照料老年人日常盥洗 2.2.2 能为老年人准备沐浴物品 2.2.3 能为老年人换洗、整理床上用品 2.2.4 能为老年人洗涤、晾晒、收纳衣物 2.2.5 能为老年人修剪指、趾甲 2.2.6 能清洁整理老年人家居卫生	2.2.1 老年人盥洗常识 2.2.2 老年人沐浴准备常识 2.2.3 床上用品清洁、整理方法 2.2.4 衣物洗涤、晾晒、收纳方法 2.2.5 老年人指甲、趾甲修剪方法 2.2.6 家居卫生清洁常识
	2.3 生活起居照护	2.3.1 能为老年人布置睡眠环境 2.3.2 能照护老年人睡眠 2.3.3 能协助老年人如厕 2.3.4 能陪同老年人外出活动、购物 2.3.5 能协助老年人使用拐杖 2.3.6 能给老年人测量体温、血压	2.3.1 老年人睡眠环境布置常识 2.3.2 老年人睡眠照护方法 2.3.3 老年人如厕协助方法 2.3.4 陪同老年人外出注意事项 2.3.5 拐杖的使用方法与注意事项 2.3.6 体温、血压测量方法与注意事项
3.照护病人饮食	3.1 饮食料理	3.1.1 能运用蒸制、煮制技术方法为常见病患者制作主食 3.1.2 能依据医嘱为常见病病人蒸制、炒制、煮制菜肴 3.1.3 能为常见病患者制作 3 种以上汤	3.1.1 蒸制、煮制主食技术方法 3.1.2 蒸制、炒制、煮制菜肴技术方法 3.1.3 常见病人汤食制作方法 3.1.4 果蔬汁配制方法

		食 3.1.4 能为常见病病人配制果蔬汁	
	3.2 饮食照料	3.2.1 能为病人做好餐前准备工作 3.2.2 能协助卧床病人进食 3.2.3 能协助卧床病人进水 3.2.4 能进行餐后清洁整理 3.2.5 能清洁、消毒病人餐饮器具	3.2.1 病人餐前准备常识 3.2.2 卧床病人进食协助方法 3.2.3 卧床病人进水协助方法 3.2.4 餐后清洁整理工作内容 3.2.5 病人餐饮器具清洁、消毒方法
4.照护病人起居	4.1 清洁护理	4.1.1 能照护病人盥洗 4.1.2 能为卧床病人擦澡 4.1.3 能为病人准备沐浴用品 4.1.4 能为病人洗脚、剪指（趾）甲 4.1.5 能为病人换洗床上用品和衣物 4.1.6 能清洁、整理病人居住环境卫生	4.1.1 病人盥洗、剃须方法 4.1.2 卧床病人擦澡方法 4.1.3 病人沐浴方法与用品准备常识 4.1.4 病人洗脚、剪指（趾）甲方法 4.1.5 病人床上用品、衣物换洗常识 4.1.6 病人居住环境卫生清洁整理方法
	4.2 生活起居照护	4.2.1 能协助卧床病人穿脱衣物 4.2.2 能为病人做好睡前准备工作 4.2.3 能依据医嘱照护病人睡眠并记录状况 4.2.4 能协助病人如厕并记录排泄情况 4.2.5 能协助卧床病人使用便器 4.2.6 能为卧床病人更换尿布、纸尿裤	4.2.1 卧床病人衣物穿脱方法 4.2.2 病人睡前准备常识 4.2.3 病人睡眠状况观察与记录方法 4.2.4 病人如厕照护方法与注意事项 4.2.5 卧床病人使用便器照护方法 4.2.6 卧床病人尿布、纸尿裤更换方法
5.照护技术应用	5.1 陪伴出行就诊	5.1.1 能为病人准备出行、就诊物品 5.1.2 能陪伴病人出行 5.1.3 能照护病人使用轮椅、拐杖等助行器具 5.1.4 能为病人留置、送检诊疗检材 5.1.5 能记录就诊医嘱并报告病人家属	5.1.1 病人出行、就诊物品准备常识 5.1.2 病人出行注意事项 5.1.3 轮椅、拐杖等助行器具使用方法 5.1.4 病人诊疗检材留置与送检常识 5.1.5 病人医嘱记录报告常识
	5.2 病患护理技术	5.2.1 能根据医嘱提示病人按时服药 5.2.2 能为病人测量、记录体温、脉搏 5.2.3 能为病人测量血压 5.2.4 能为病人翻身、扣背、促进排痰 5.2.5 能帮助病人使用热水袋	5.2.1 病人口服用药常识 5.2.2 体温表使用方法 5.2.3 血压表使用方法 5.2.4 病人翻身、扣背、排痰方法 5.2.5 热水袋使用方法与注意事项

3.2 四级/中级工

3.2.1 家务服务员

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 能将食物原料加工成丝、茸 1.1.2 能将肉质生料加工成形 1.1.3 能调制馅料 1.1.4 能水发、碱发初加工干质食材 1.1.5 能配制菜肴半成品	1.1.1 烹饪食材质量鉴别常识 1.1.2 斩、劈、剞刀技术方法与注意事项 1.1.3 丝、茸食物原料加工方法 1.1.4 肉质生料成形技术方法 1.1.5 馅料调制方法 1.1.6 干质食材水发、碱发技术方法 1.1.7 菜肴主辅料配比技术要求
	1.2 调味技术应用	1.2.1 能调制咸鲜味、酸甜味、咸甜味、咸香味等复合味型 1.2.2 能给动物性原料进行码味处理 1.2.3 能给食物原料进行拍粉处理 1.2.4 能调制水粉糊、全蛋糊、水粉浆、全蛋浆 1.2.5 能调制芡汁并给菜肴勾芡	1.2.1 复合调味方法与技术要求 1.2.2 咸鲜味、酸甜味、咸甜味、咸香味调制方法 1.2.3 动物性原料码味技术要求 1.2.4 拍粉技术方法与注意事项 1.2.5 水粉糊、全蛋糊、水粉浆、全蛋浆调制方法 1.2.6 芡汁调制方法与应用技巧
	1.3 制作主食	1.3.1 能用煎制技术制作带馅主食 1.3.2 能用蒸制技术制作花式主食 1.3.3 能用烙制技术制作中式面点 1.3.4 能用烤制技术制作西式面点	1.3.1 带馅主食煎制技术方法 1.3.2 花式主食制作常识与注意事项 1.3.3 中式面点的特色与制作方法 1.3.4 西式面点的特色与制作方法
	1.4 烹制菜肴	1.4.1 能配制复合原料的冷菜拼盘 1.4.2 能运用煎制技法烹制菜肴 1.4.3 能运用氽制技法烹制菜肴 1.4.4 能运用烩制技法烹制菜肴 1.4.5 能运用烧制技法烹制菜肴 1.4.6 能运用焖制技法烹制菜肴 1.4.7 能运用炖制技法烹制菜肴 1.4.8 能储存、保鲜、冷冻、解冻食品	1.4.1 复合原料冷菜拼盘制作方法 1.4.2 烹饪油温、火候的掌控技巧 1.4.3 煎制烹饪技法应用常识 1.4.4 氽制烹饪技法应用常识 1.4.5 烩制烹饪技法应用常识 1.4.6 烧制烹饪技法应用常识 1.4.7 焖制烹饪技法应用常识 1.4.8 炖制烹饪技法应用常识 1.4.9 食品储存、保鲜、冷冻、解冻方法

2.洗烫收纳衣物	2.1 洗涤衣物	2.1.1 能用分类洗涤衣物 2.1.2 能对洗涤衣物进行保色处理 2.1.3 能处理衣物表面污渍 2.1.4 能洗涤单色丝绸、软缎类衣物 2.1.5 能用手工洗涤羊绒衫、羊绒围巾 2.1.6 能手工洗涤亚麻衬衣 2.1.7 能手工洗涤 TC 面料羽绒服 2.1.8 能使用衣物除菌液消毒衣物	2.1.1 衣物分类洗涤方法 2.1.2 衣物洗涤保色方法 2.1.3 常见衣物污渍清洁方法 2.1.4 手工洗涤丝绸衣物方法 2.1.5 羊绒衣物的洗涤方法与注意事项 2.1.6 亚麻材质衣物洗涤方法 2.1.7 羽绒制品衣物洗涤方法 2.1.8 衣物消毒方法与注意事项
	2.2 熨烫衣物	2.2.1 能熨烫领带、领结 2.2.2 能熨烫丝绸、羊绒衬衫等衣物 2.2.3 能熨烫衬衫、西服、风衣 2.2.4 能熨烫女式裙装 2.2.5 能使用蒸汽电熨斗、挂烫机	2.2.1 领带、领结熨烫方法 2.2.2 丝绸衣物熨烫方法及注意事项 2.2.3 衬衫、西服、风衣的熨烫方法 2.2.4 女式裙装的熨烫方法及注意事项 2.2.5 电熨斗、挂烫机的使用方法
	2.3 收纳衣物	2.3.1 能晾晒羽绒、毛绒制品衣物 2.3.2 能对衣物进行防潮、防霉处理 2.3.3 能对常见衣物进行防虫处理 2.3.4 能分类整理、收纳衣物 2.3.5 能收纳丝织品、羽绒制品、毛绒制品衣物 2.3.6 能收纳皮革、裘皮制品衣物 2.3.7 能分类整理、使用收纳盒、衣橱、衣柜、衣帽间	2.3.1 羽绒制品衣物晾晒要求 2.3.2 毛绒制品衣物晾晒方法 2.3.3 衣物防潮、防霉、防虫处理方法 2.3.4 衣物收纳整理分类常识 2.3.5 丝织品、羽绒制品、毛绒制品衣物收纳方法 2.3.6 皮革制品、裘皮服装收纳方法 2.3.7 收纳盒、衣橱、衣柜、衣帽间收纳、整理、使用方法
3.家居保洁	3.1 墙面保洁	3.1.1 能清洁保养涂料墙面 3.1.2 能清洁保养瓷砖墙面 3.1.3 能清洁保养壁纸、壁布墙面 3.1.4 能清洁保养石材墙面 3.1.5 能清洁保养硅藻泥墙面 3.1.6 能清洁保养挂毯 3.1.7 能清洁保养顶面	3.1.1 涂料墙面清洁保养方法 3.1.2 瓷砖墙面清洁保养方法 3.1.3 壁纸、壁布清洁保养方法 3.1.4 石材墙面清洁保养方法 3.1.5 硅藻泥墙面清洁保养方法 3.1.6 挂毯清洁保养方法与注意事项 3.1.7 顶面清洁保养常识
	3.2 地面保洁	3.2.1 能清洁保养瓷砖地面 3.2.2 能清洁保养木质地板地面 3.2.3 能清洁保养大理石材质地面 3.2.4 能清洁保养地毯	3.2.1 瓷砖地面清洁保养方法 3.2.2 木地板清洁保养方法与注意事项 3.2.3 大理石地面清洁保养方法 3.2.4 地毯清洁保养方法与注意事项
	3.3 厨具	3.3.1 能清洁保养不锈钢操作台面 3.3.2 能清洁保养大理石操作台面	3.3.1 不锈钢材质台面清洁保养方法 3.3.2 大理石材质台面清洁保养方法

	保洁	3.3.3 能清洁保养石英石操作台面 3.3.4 能清洁保养防火板操作台面 3.3.5 能清洁保养橱柜、厨具及用品	3.3.3 石英石材质台面清洁保养方法 3.3.4 防火板材质台面清洁保养方法 3.3.5 橱柜、厨具及用品清洁保养方法
	3.4 家 具 保洁	3.4.1 能清洁养护复合板材质家具 3.4.2 能擦拭清洁实木材质家具 3.4.3 能擦拭清洁藤条材质家具 3.4.4 能擦拭养护布艺材质家具 3.4.5 能擦拭养护皮革制品家具 3.4.6 能擦拭清洁钢琴	3.4.1 复合板家具清洁养护方法 3.4.2 实木家具擦拭清洁方法 3.4.3 藤制家具擦拭清洁方法 3.4.4 布艺家具清洁养护方法 3.4.5 真皮制品清洁保养方法 3.4.6 人造皮革制品清洁保养方法 3.4.7 钢琴擦拭清洁方法与注意事项

3.2.2 母婴护理员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.照护孕妇	1.1 孕前保健指导	1.1.1 能指导备孕夫妇做孕前体检 1.1.2 能指导备孕夫妇做孕前保健及营养准备 1.1.3 能指导备孕女性辨识受孕 1.1.4 能指导孕妇开展自我保健 1.1.5 能为孕妇计算预产期	1.1.1 备孕体检常识 1.1.2 孕前保健、营养与优生知识 1.1.3 受孕常识与注意事项 1.1.4 孕期自我保健常识 1.1.5 预产期计算方法
	1.2 饮食料理	1.2.1 能为孕妇配制营养膳食 1.2.2 能依据医嘱为孕妇补充微量元素 1.2.3 能为孕期不适孕妇制作调理膳食 1.2.4 能为孕妇制作产前高能膳食	1.2.1 孕期膳食营养与饮食禁忌 1.2.2 孕期微量元素补充常识 1.2.3 孕期不适调理配餐及制作方法 1.2.4 产前高能膳食配制及制作方法
	1.3 生活起居照护	1.3.1 能为孕妇布置适宜的起居环境 1.3.2 能指导孕妇防护孕前各种危害 1.3.3 能指导购买孕妇衣物及着装 1.3.4 能为孕妇提供产前事务准备	1.3.1 孕期生活起居常识 1.3.2 孕期安全防护常识 1.3.3 孕期衣物用品及着装要求 1.3.4 孕妇产前事务准备常识
	1.4 技术护理	1.4.1 能指导孕妇缓解孕吐 1.4.2 能指导孕妇做乳房保健护理 1.4.3 能指导孕妇纠正乳头凹陷 1.4.4 能指导孕妇监测胎心音、胎动 1.4.5 能指导孕妇测量宫高和宫围 1.4.6 能指导孕妇遵医嘱谨慎用药 1.4.7 能疏解孕妇不良情绪	1.4.1 妊娠反应的处置方法 1.4.2 孕期乳房保健护理方法 1.4.3 乳头凹陷处置方法及注意事项 1.4.4 胎心音、胎动的监测方法 1.4.5 宫高、宫围的测量方法 1.4.6 孕期用药注意事项 1.4.7 孕期常见不良情绪与疏解方法
2.照护产妇	2.1 膳食料理	2.1.1 能给产妇配制营养膳食 2.1.2 能配制产后阶段性进补营养膳食 2.1.3 能配制促进乳汁分泌的营养膳食 2.1.4 能为剖宫产产妇配制营养膳食 2.1.5 能针对产后不适配制调理膳食	2.1.1 产妇营养膳食特点与饮食禁忌 2.1.2 阶段性进补原则及膳食制作方法 2.1.3 泌乳营养配餐及制作方法 2.1.4 剖宫产产妇膳食要求及制作方法 2.1.5 产后不适调理配餐及制作方法
	2.2 技术护理	2.2.1 能照护剖宫产产妇起居 2.2.2 能对剖宫产伤口进行护理 2.2.3 能对乳头皲裂伤口进行护理 2.2.4 能促进产妇及时排便 2.2.5 能照护产褥热产妇	2.2.1 剖宫产产妇照护方法 2.2.2 剖宫产伤口的护理方法 2.2.3 乳头皲裂伤口的护理方法 2.2.4 尿潴留预防措施 2.2.5 产褥热的病因与护理方法

		2.2.6 能照护产后晚期出血产妇 2.2.7 能收取、封存异常恶露并送检 2.2.8 能照护产后便秘、痔疮复发	2.2.6 产后晚期出血的病因与照护方法 2.2.7 异常恶露收取、封存、送检常识 2.2.8 产后便秘、痔疮照护方法
	2.3 母乳喂养指导	2.3.1 能指导产妇母乳喂养 2.3.2 能指导产妇正确喂哺姿势 2.3.3 能指导产妇混合喂养新生儿 2.3.4 能指导产妇收集、喂养初乳 2.3.5 能为产妇做乳房的清洁护理	2.3.1 母乳喂养的意义 2.3.2 母乳喂养姿势常识 2.3.3 合喂养方法与注意事项 2.3.4 初乳的收集与喂养技巧 2.3.5 乳房清洁护理方法和注意事项
3.照护新生儿	3.1 新生儿喂养	3.1.1 能人工或指导母乳喂养早产儿 3.1.2 能人工或指导母乳喂养巨大儿 3.1.3 能纠正新生儿乳头混淆 3.1.4 能识别新生儿饥饿、饱腹信息 3.1.5 能识别纠正喂养不足或过度喂养	3.1.1 新生儿口腔特点与吸吮特性 3.1.2 早产儿的喂养方法和注意事项 3.1.3 巨大儿的喂养方法和注意事项 3.1.4 乳头混淆纠正方法和注意事项 3.1.5 新生儿消化系统特性和喂养知识 3.1.6 喂养不足或喂养过度表征与纠正方法
	3.2 技术护理	3.2.1 能护理臀红、尿布疹新生儿 3.2.2 能照护母乳性黄疸新生儿 3.2.3 能辨识新生儿大小便异常情况 3.2.4 能遵医嘱给新生儿喂口服药 3.2.5 能给新生儿补充鱼肝油 3.2.6 能遵医嘱为患有眼疾、耳疾的新生儿给药及护理 3.2.7 能辨识新生儿呕吐与溢奶并护理 3.2.8 能识别“马牙”与鹅口疮并护理 3.2.9 能识别痱子与湿疹并护理	3.2.1 新生儿臀红、尿布疹的护理方法 3.2.2 母乳性黄疸新生儿的照护方法 3.2.3 新生儿异常大小便特征及原因 3.2.4 给新生儿喂药方法及注意事项 3.2.5 补充鱼肝油操作方法及注意事项 3.2.6 新生儿眼部、耳部给药护理知识 3.2.7 呕吐与溢奶的区别及护理方法 3.2.8 马牙与鹅口疮的区别及护理方法 3.2.9 痱子和湿疹的区别及护理方法
	3.3 感知觉训练	3.3.1 能给新生儿做生理反射发展训练 3.3.2 能进行新生儿视觉训练 3.3.3 能进行新生儿听觉训练 3.3.4 能进行新生儿触觉训练	3.3.1 新生儿生理反射训练方法 3.3.2 新生儿视觉训练方法及注意事项 3.3.3 新生儿听觉训练方法及注意事项 3.3.4 新生儿触觉训练方法及注意事项
4. 照护婴幼儿	4.1 喂养照护	4.1.1 能给婴幼儿制订膳食计划和食谱 4.1.2 能在医生指导下喂养患病婴幼儿 4.1.3 能指导短期母子分离的母乳喂养 4.1.4 能给婴幼儿配制果蔬汁	4.1.1 婴幼儿膳食计划和食谱制订方法 4.1.2 婴幼儿常见病饮食照护方法 4.1.3 母乳的储存、解冻、喂哺方法 4.1.4 婴幼儿果蔬汁配制方法
	4.2 生活	4.2.1 能为婴幼儿选购玩具、衣物 4.2.2 能为婴幼儿创造良好的睡眠环境	4.2.1 婴幼儿玩具、衣物选购常识 4.2.2 婴幼儿睡眠环境布置要素

	照护	4.2.3 能给婴幼儿剪指、趾甲 4.2.4 能辨识婴幼儿啼哭并给予照护 4.2.5 能为婴幼儿做出行准备并照料安全出行 4.2.6 能给婴幼儿进行三浴锻炼 4.2.7 能给婴幼儿开展主动操、被动操、模仿操锻炼	4.2.3 婴幼儿指、趾甲修剪的法 4.2.4 婴幼儿啼哭不同表现与照护方法 4.2.5 婴幼儿出行准备要求与出行安全常识 4.2.6 空气浴、日光浴、水浴锻炼方法 4.3.7 主动操、被动操、模仿操锻炼方法和注意事项
	4.3 技术护理	4.3.1 能监测婴幼儿生长发育状况 4.3.2 能观察和护理婴幼儿囟门 4.3.3 能照护婴幼儿接种疫苗 4.3.4 能发现婴幼儿异常并及时报告父母协同处置 4.3.5 能照护消化道疾病婴幼儿 4.3.6 能照护呼吸道疾病婴幼儿	4.3.1 婴幼儿生长发育特点与检测常识 4.3.2 应有囟门护理方法与注意事项 4.3.3 婴幼儿预防接种疫苗常识与护理方法 4.3.4 婴幼儿常见异常与处置方法 4.3.5 消化道疾病婴幼儿照护方法 4.3.6 呼吸道疾病婴幼儿照护方法
	4.4 五项能力训练	4.5.1 能训练婴幼儿大动作能力 4.5.2 能训练婴幼儿精细动作能力 4.5.3 能训练婴幼儿认知能力 4.5.4 能训练婴幼儿语言能力 4.5.5 能训练婴幼儿情绪和社交能力	4.5.1 大动作能力发展训练方法 4.5.2 精细动作能力发展训练方法 4.5.3 认知能力发展训练的方法 4.5.4 语言能力发展训练的方法 4.5.5 情绪和社交能力发展训练

3.2.3 家庭照护员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.老年人饮食照护	1.1 饮食料理	1.1.1 能为老年人制订周膳食计划并实施 1.1.2 能依据老年人营养状况配制膳食 1.1.3 能为患有慢性疾病的老年人配制膳食 1.1.4 能运用氽、烩、烧、焖、炖烹饪技法制作膳食	1.1.1 老年人食谱制订方法 1.1.2 老年人膳食配制要求与注意事项 1.1.3 慢性病老年人膳食配制方法 1.1.4 氽、烩、烧、焖、炖烹饪计算方法
	1.2 饮食照护	1.2.1 能为失能老年人做好餐前准备工作 1.2.2 能协助失能老年人进食、进水 1.2.3 能指导老年人缓慢进食，防噎食、呛食 1.2.4 能为失能老年人做餐后清洁整理	1.2.1 失能老年人餐前准备常识 1.2.2 失能老年人进食方法与注意事项 1.2.3 失能老年人进水方法与注意事项 1.2.4 缓慢进食的意义 1.2.5 噎食、呛食的防护措施 1.2.6 失能老年人餐后清洁整理方法
2.老年人生活起居照护	2.1 生活起居照护	2.1.1 能为老年人布置睡眠环境 2.1.2 能依据医嘱照护睡眠障碍老年人 2.1.3 能照料失能老年人盥洗、洗澡 2.1.4 能为老年人清洁义齿 2.1.5 能为失能老年人穿脱衣物 2.1.6 能清洁整理失能老年人居室 2.1.7 能换洗、消毒老年人衣物、被服	2.1.1 老年人睡眠环境要求 2.1.2 睡眠障碍老年人照护方法 2.1.3 失能老年人盥洗、洗澡方法 2.1.4 义齿清洁方法 2.1.5 失能老年人穿脱衣物方法 2.1.6 老年人居室清洁整理方法 2.1.6 老年人衣物换洗、消毒方法
	2.2 休闲陪护	2.2.1 能与老年人开展和谐的语言交流 2.2.2 能为老年人阅读书报，讲解新闻趣事 2.2.3 能陪同老年人开展休闲娱乐活动 2.2.4 能陪同老年人开展健身运动	2.2.1 与老年人沟通技巧 2.2.2 书报阅读、新闻趣事讲解方法 2.2.3 健康休闲娱乐活动常识 2.2.4 健身运动方法与注意事项
3.病人饮食照护	3.1 饮食料理	3.1.1 能依据医嘱为常见病患者制作调理膳食 3.1.2 能依据医嘱为病人制作流质、半流质饮食 3.1.3 能依据医嘱为慢性病病人制作调理饮食 3.1.4 能依据医嘱骨折病人制作调理饮	3.1.1 常见病人调理饮食制作常识 3.1.2 流质、半流质饮食制作要求与注意事项 3.1.3 慢性病病人调理饮食制作常识 3.1.4 骨折病人调理饮食制作常识 3.1.5 管灌饮食配制方法与注意事项

		食 3.1.5 能依据医嘱为病人配制管灌饮食	
	3.2 饮食照料	3.2.1 能为卧床病人做好餐前准备工作 3.2.2 能给卧床病人喂食、喂水 3.2.3 能依据医嘱为病人进行导管喂食 3.2.4 能为病人做好食后清洁、整理收纳工作	3.2.1 卧床病人餐前准备常识 3.2.2 卧床病人喂食、喂水方法与注意事项 3.2.3 导管喂食方法与注意事项 3.2.4 食后清洁、整理收纳工作常识
4.病人生活起居照护	4.1 清洁消毒	4.1.1 能为卧床病人进行晨晚间护理 4.1.2 能清洁病人口腔、身体、会阴 4.1.3 能为卧床病人擦澡、照护沐浴 4.1.4 能清洁消毒病人生活环境及物品 4.1.5 能给病人进行床旁消毒隔离 4.1.6 能对垃圾进行分类处理	4.1.1 卧床病人晨晚间护理常识 4.1.2 口腔、身体、会阴清洁方法 4.1.3 擦澡基本方法与注意事项 4.1.4 沐浴照护方法与注意事项 4.1.5 生活环境及物品清洁消毒方法 4.1.6 病人床旁消毒隔离方法 4.1.7 垃圾分类常识
	4.2 生活起居照护	4.2.1 能陪同病人就诊并能为病人挂号、缴费、取药 4.2.2 能协助病人主诉病情，办理住院、出院手续 4.2.3 能对影响病人睡眠的因素给予改善建议 4.2.4 能依据医嘱照护有睡眠障碍的病人 4.2.5 能使用开塞露、人工取便类辅助方法协助病人排便 4.2.6 能将卧床病人转椅至轮椅 4.2.7 能使用拐杖、轮椅等助行器具协助病人行动	4.2.1 医院挂号、缴费、取药方法 4.2.2 病情主诉协助方法与注意事项 4.2.3 住院、出院手续办理方法 4.2.4 影响病人睡眠的常见因素与改善方法 4.2.5 睡眠障碍病人照护常识 4.2.6 开塞露应用常识 4.2.7 人工取便照护方法与注意事项 4.2.8 卧床病人转椅至轮椅的方法 4.2.9 拐杖、轮椅等助行器具使用方法与注意事项
5.照护技术应用	5.1 安全照护	5.1.1 能为卧床病人制订安全防护措施并实施 5.1.2 能采取措施处置病人噎食、误吸 5.1.3 能采取措施防止病人烫伤、冻伤、跌倒 5.1.4 能采取措施处置中毒、中暑病人	5.1.1 病人常见意外伤害常识 5.1.2 卧床病人安防措施实施方法 5.1.3 噎食、误吸的防护方法与注意事项 5.1.4 烫伤、冻伤、跌倒的预防与处置方法 5.1.4 中毒、中暑的救护方法与预防措施

	5.2 技术护理	5.2.1 能观察、记录病人呕吐物、排泄物，并报告异常情况 5.2.2 能协助病人吸氧、雾化吸入给药 5.2.3 能观察、记录导尿病人的尿量、颜色，留置标本，发现异常及时报告 5.2.4 能依据医嘱为病进行湿敷、冷敷、热敷护理 5.2.5 能依据医嘱使用酒精或冰袋为病人做物理降温 5.2.6 能依据医嘱协助病人口服用药 5.2.7 能依据医嘱帮助病人更换外用药 5.2.8 能依据医嘱观察病人静脉滴注用药情况 5.2.9 能依据医嘱给病人煎煮中药并照护病人口服汤药 5.2.10 能记录病人日常护理日志	5.2.1 呕吐物、排泄物常见异常知识 5.2.2 氧气使用方法与注意事项 5.2.3 雾化吸入给药方法与注意事项 5.2.4 导尿病人照护方法与注意事项 5.2.5 湿敷、冷敷、热敷技术应用常识与注意事项 5.2.6 酒精、冰袋物理降温操作方法与注意事项 5.2.7 病人口服给药方法与注意事项 5.2.8 常见外用药物使用方法与注意事项 5.2.9 静脉滴注用药常见异常 5.2.10 煎煮中药的方法与注意事项 5.2.11 病人口服汤药方法与注意事项 5.2.12 病人护理日志记录方法与注意事项

3.3 三级/高级工

3.3.1 家务服务员

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 初加工原料	1.1.1 能拼摆复合水果原料拼盘 1.1.2 能初加工鲜活贝类、软体类食材 1.1.3 能使用油发技术涨发干质食材 1.1.4 能调制醋椒味、鱼香味、麻辣味	1.1.1 复合水果拼盘造型技术方法 1.1.2 鲜活贝类、软体类食材初加工方法 1.1.3 油发干质食材技术要求 1.1.4 醋椒味、鱼香味、麻辣味调制方法
	1.2 家庭餐配制	1.2.1 能进行营养配餐 1.2.2 能配制色、香、味、形兼具的菜品 1.2.3 能根据客户口味配制膳食 1.2.4 能根据区域餐饮特色配制膳食 1.2.5 能制作西式餐点	1.2.1 营养配餐常识与配餐原则 1.2.2 菜品色、香、味、形配制常识 1.2.3 个性化口味膳食制作方法 1.2.4 中国区域饮食文化常识 1.2.5 西式餐点制作方法
	1.3 饮品制作	1.3.1 能调制复合口味果蔬汁 1.3.2 能研磨咖啡豆、煮制咖啡 1.3.3 能识别绿茶、红茶、黄茶、白茶、乌龙茶并能冲泡	1.3.1 复合口味果蔬汁调制方法 1.3.2 咖啡豆保存与研磨方法 1.3.3 咖啡冲泡、煮制方法与注意事项 1.3.4 茶叶鉴别、冲泡及保存方法
2.洗烫收纳衣物	2.1 洗涤衣物	2.1.1 能分类洗涤染色丝绸衣物 2.1.2 能分类洗涤丝绸绣花衣物 2.1.3 能干洗、保养光面皮革服装鞋帽 2.1.4 能干洗、保养绒面皮革服装鞋帽	2.1.1 染色丝绸衣物分类洗涤常识 2.1.2 丝绸绣花衣物洗涤、晾晒方法 2.1.3 光面皮革服装鞋帽干洗保养方法 2.1.4 绒面皮革服装鞋帽干洗保养方法
	2.2 熨烫衣物	2.2.1 能熨烫毛料西服衣裤 2.2.2 能熨烫绣花丝绸衣物 2.2.3 能熨烫整理绣花旗袍 2.2.4 能处理熨烫极光	2.2.1 毛料衣物整形处理方法 2.2.2 绣花丝绸衣物熨烫方法与注意事项 2.2.3 绣花旗袍熨烫方法与注意事项 2.2.4 熨烫极光处理方法
	2.3 收纳衣物	2.3.1 能制订换季衣物收纳管理工作计划并组织实施 2.3.2 能整理收纳换季衣物并进行防霉、防潮、防虫处理 2.3.3 能装饰美化收纳空间	2.3.1 换季衣物收纳管理工作计划制订方法 2.3.2 换季衣物添置、淘汰、收纳方法 2.3.3 收纳空间装饰美化常识
3.美化家居	3.1 家居插花	3.1.1 能辨识花材、花语 3.1.2 能选用花材、花器配饰 3.1.3 能使用、保养插花工具 3.1.4 能设计、制作球型、扇型、平出	3.1.1 常见花材、花语常识与适用场景 3.1.2 花材、花器配饰选用方法 3.1.3 插花工具使用、保养方法 3.1.4 球型、扇型、平出型、三角型插花

		型、三角型等造型插花 3.1.5 能摆放、养护插花作品	造型设计制作方法 3.1.5 插花作品拜访、养护方法
	3.2 居住环境美化	3.2.1 能制订居住环境美化方案并组织实施 3.2.2 能依据美学常识摆放和养护花卉绿植 3.2.3 能进行装饰摆件摆放 3.2.4 能进行个性化墙面装饰制作 3.3.5 能根据字画的内涵进行装饰悬挂	3.2.1 居住环境美化方案制订与组织实施方法 3.2.2 花卉绿植摆放、养护方法 3.2.3 装饰摆件摆放方法与注意事项 3.2.4 个性化墙面装饰制作方法 3.2.5 字画装饰悬挂常识与注意事项
	3.3 个性化居室美化	3.3.1 能美化卧室，布置家具、陈设物品 3.3.2 能美化儿童房，布置家具、陈设物品 3.3.3 能美化老年人房间，布置家具、陈设物品 3.3.4 能协助布设婚房，布置家具、陈设物品	3.3.1 主卧美化常识，家具、陈设物品布置方法和注意事项 3.3.2 儿童房美化常识，家具、陈设物品布置方法和注意事项 3.3.3 老年人房间美化常识，家具、陈设物品布置方法和注意事项 3.3.4 婚房布设常识，家具、陈设物品布置方法和注意事项
4.家居收纳	4.1 居室收纳	4.1.1 能进行起居室物品收纳管理 4.1.2 能进行卧室卧具、衣物收纳管理 4.1.3 能进行书房书籍、文件、文稿、文具的收纳管理 4.1.4 能进行厨房、厨具、餐饮用具收纳管理 4.1.5 能进行卫生间、卫生用品、用具收纳管理	4.1.1 起居室物品收纳方法及注意事项 4.1.2 卧室卧具、衣物收纳方法 4.1.3 书房书籍、文件、文稿、文具的收纳方法与注意事项 4.1.4 厨房厨具、餐饮用具收纳方法及注意事项 4.1.5 卫生间用品、用具收纳管理方法及注意事项
	4.2 庭院收纳	4.2.1 能收纳庭院休闲娱乐设备设施 4.2.2 能收纳管理庭院美化工具 4.2.3 能收纳管理庭院物品	4.2.1 庭院休闲娱乐设施设备收纳管理方法 4.2.2 庭院美化工具的收纳管理方法 4.2.3 庭院物品的收纳管理方法
5.休闲娱乐	5.1 绿植养护	5.1.1 能给花卉浇水、施肥 5.1.2 能修剪庭院草坪与绿篱 5.1.3 能给庭院绿植浇水、施肥 5.1.4 能依据居室使用功能摆放、养护花卉绿植	5.1.1 花木生长特点与养护方法 5.1.2 草坪与绿篱修剪注意事项 5.1.3 草坪机使用方法与注意事项 5.1.4 绿植的移植、家庭养护方法 5.1.5 居室花卉绿植摆放、养护方法
	5.2 观	5.2.1 能喂养热带鱼	5.2.1 热带鱼喂养方法与注意事项

	赏鱼养护	5.2.2 能喂养金鱼 5.2.3 能进行观赏鱼病害防治 5.2.4 能清洁消毒观赏鱼养护用具	5.2.2 金鱼喂养方法与注意事项 5.2.3 观赏鱼病害防治方法 5.2.4 观赏鱼养护用具清洁消毒方法
	5.3 宠物饲养	5.3.1 能喂养宠物猫 5.3.2 能给宠物猫做清洁护理 5.3.2 能喂养宠物狗 5.3.4 能给宠物狗做清洁护理 5.3.5 能清洁宠物房舍、饲养用具	5.3.1 宠物猫喂养方法与注意事项 5.3.2 宠物猫清洁护理方法与注意事项 5.3.3 宠物狗喂养方法与注意事项 5.3.4 宠物狗清洁护理方法与注意事项 5.3.5 宠物房舍、饲养用具清洁方法
6.技术培训与指导	6.1 技术培训	6.1.1 能制订初级、中级家务服务员培训计划大纲 6.1.2 能制作教学 PPT 课件 6.1.3 能开展教学组织与实施 6.1.4 能采用问题导向、案例分析、情景模拟教学方法开展教学	6.1.1 家务服务员技能培训计划大纲编制方法 6.1.2 教学 PPT 课件的制作方法 6.1.3 教学组织与实施的方法及注意事项 6.1.4 问题导向、案例分析、情景模拟教学方法的应用常识
	6.2 操作指导	6.2.1 能对初、中级家务服务员的操作行为进行指导 6.2.2 能指导家务服务员与客户建立和谐的聘用关系 6.2.3 能指导家务服务员树立诚信服务意识	6.2.1 初、中级家务服务员工作行为的指导方法 6.2.2 和谐聘用关系形成要素 6.2.3 树立诚信服务意识的重要意义

3.3.2 母婴护理员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.照护孕妇	1.1 饮食照护	1.1.1 能为孕妇配制均衡营养膳食 1.1.2 能为孕妇制订体质调理膳食计划 1.1.3 能遵医嘱为常见病孕妇配制营养膳食	1.1.1 均衡营养膳食配制常识 1.1.2 不同体质孕妇膳食调理常识 1.1.3 孕期常见病营养配餐常识
	1.2 妊娠保健	1.2.1 能指导孕妇养护口腔、眼睛、头发、皮肤 1.2.2 能指导预付防护孕期常见疾病 1.2.3 能疏导孕妇产前焦虑、紧张情绪 1.2.4 能指导孕妇进行孕期运动锻炼 1.2.5 能协助孕妇进行瑜伽运动 1.2.6 能指导孕妇开展助产运动	1.2.1 孕期自我保健方法与注意事项 1.2.2 孕期常见疾病预防和照护方法 1.2.3 产前焦虑、紧张情绪疏导方法 1.2.4 孕期运动锻炼的方法及注意事项 1.2.5 孕期瑜伽运动锻炼方法与注意事项 1.2.6 助产运动方法与注意事项
	1.3 胎教指导	1.3.1 能指导孕妇开展语言胎教 1.3.2 能指导孕妇开展抚摸胎教 1.3.3 能指导孕妇开展音乐胎教 1.3.4 能指导孕妇开展光照胎教 1.3.5 能指导孕妇开展运动胎教 1.3.6 能指导孕妇开展情绪胎教	1.3.1 语言胎教方法和注意事项 1.3.2 抚摸胎教方法和注意事项 1.3.3 音乐胎教方法和注意事项 1.3.4 胎儿视觉训练方法和注意事项 1.3.5 运动胎教方法与注意事项 1.3.6 情绪胎教方法与注意事项
	1.4 分娩指导	1.4.1 能指导孕妇选择适宜的分娩方式 1.4.2 能识别分娩前征兆 1.4.3 能协助孕妇消除分娩肌肉紧张、克服阵痛 1.4.4 能照护羊水早破孕妇和临产孕妇 1.4.5 能配合医护人员指导孕妇分娩	1.4.1 不同分娩方式的优点与缺点 1.4.2 分娩前兆特征 1.4.3 分娩肌肉紧张、阵痛消除方法 1.4.4 羊水早破、临产孕妇照护要点 1.4.5 分娩常识与注意事项
2.照护产妇	2.1 膳食料理	2.1.1 能依据产妇体质制订调理膳食计划 2.1.2 能为素食产妇制订营养配餐计划 2.2.3 能为少奶、无奶产妇制订营养配餐计划及膳食制作 2.1.4 能为准备离乳乳母配制膳食 2.1.5 能合并病症产妇配制营养膳食	2.1.1 不同体质产妇营养膳食调理方法 2.1.2 素食产妇营养配餐常识 2.2.3 少奶、无奶产妇营养膳食配制方法 2.1.4 离乳乳母膳食配制方法 2.1.5 合并病症产妇营养配餐及膳食制作方法

	2.2 母乳喂养指导	2.2.1 能指导乳头凹陷、平头乳产妇哺乳 2.2.2 能指导乳头皲裂产妇哺乳 2.2.3 能指导产妇使用乳盾 2.2.4 能进行乳旁开奶操作 2.2.5 能纠正因饮食不当导致的产妇回乳，新生儿腹泻、过敏 2.2.6 能指导产妇纠正大小乳 2.2.7 能指导产妇喂养低血糖新生儿 2.2.8 能指导产妇预防乳汁淤积、乳腺炎 2.2.9 能指导离乳	2.2.1 乳头凹陷、平头乳哺乳方法 2.2.2 乳头皲裂的护理方法与哺乳技巧 2.2.3 乳盾的作用和使用方法 2.2.4 乳旁开奶操作方法 2.2.5 调整产妇饮食方法 2.2.6 大小乳的纠正方法 2.2.7 新生儿低血糖的特点、喂养方法 2.2.8 预防乳汁淤积、乳腺炎知识 2.2.9 离乳的方法和注意事项
	2.3 乳房护理	2.3.1 能为初产妇做“开奶”手法按摩 2.3.2 能为少乳产妇做手法按摩促进乳汁分泌 2.3.3 能为乳汁淤积、乳房胀痛产妇做手法通乳 2.3.4 能手法疏通产妇乳腺管堵塞、乳房肿块 2.3.5 能对轻度乳头凹陷进行手法矫正 2.3.6 能判断急性乳腺炎病势并做相应处理 2.3.7 能处置乳头湿疹并指导哺乳 2.3.8 能疏通副乳缓解疼痛	2.3.1“开奶”的时间和手法按摩知识 2.3.2 促进乳汁分泌按摩方法与注意事项 2.3.3 乳汁淤积、乳房胀痛的通乳按摩操作手法 2.3.4 乳腺管堵塞、乳房肿块的通乳按摩手法和注意事项 2.3.5 乳头凹陷矫正手法按摩方法 2.3.6 急性乳腺炎病势特点与处置方法 2.3.7 乳头湿疹处置方法与婴儿喂养方法 2.3.8 副乳疏通操作手法和注意事项
	2.4 身心健康保健	2.4.1 能为产妇营造适宜的生活环境 2.4.2 能协助产妇开展运动锻炼 2.4.3 能指导产妇掌握育儿技能 2.4.4 能观察产妇心理、疏导不良情绪 2.4.5 能辨识、疏导和缓解产后抑郁	2.4.1 产妇生活环境和卫生要求 2.4.2 产后运动锻炼方法与注意事项 2.4.3 育儿方法与注意事项 2.4.4 产妇常见心理特点 2.4.5 产妇不良情绪疏导方法 2.4.6 产后抑郁疏导方法与注意事项
	2.5 产后康复	2.5.1 能给产妇缠、换洗、晾晒腹带 2.5.2 能给产妇进行腹部、乳房等部位塑身保健按摩 2.5.3 能指导产妇做产后恢复操 2.5.4 能指导产妇开展瑜伽健身运动	2.5.1 腹带缠绑、拆卸、清洗、晾晒方法 2.5.2 产后塑身保健按摩手法及注意事项 2.5.3 产后恢复操运动方法和注意事项 2.5.4 产妇瑜伽运动方法和注意事项

3.照护新生儿	3.1 生活照护	3.1.1 能喂养、照护多胎新生儿 3.1.2 能喂养、照护唇腭裂新生儿 3.1.3 能喂养、照护舌系带短的新生儿 3.1.4 能照护足内、外翻新生儿	3.1.1 多胎新生儿喂养方法和注意事项 3.1.2 唇腭裂新生儿喂养技巧和注意事项 3.1.3 舌系带短新生儿喂养技巧 3.1.4 足内、外翻新生儿照护方法
	3.2 技术护理	3.2.1 能观察护理发热、肺炎新生儿 3.2.2 能护理脐炎、脐芽、脐疝新生儿 3.2.3 能护理肠胀气、肠绞痛新生儿 3.2.4 能观察护理呼吸道疾病新生儿 3.2.5 能观察护理消化道疾病新生儿	3.2.1 发热新生儿护理常识 3.2.2 脐炎、脐芽、脐疝新生儿护理方法 3.2.3 肠胀气、肠绞痛新生儿护理知识 3.2.4 呼吸道感染新生儿护理知识 3.2.5 消化道感染新生儿护理知识
4. 照护婴幼儿	4.1 喂养照护	4.1.1 能根据生长周期特点喂养婴幼儿 4.1.2 能引导拒食配方奶婴儿进食配方奶 4.1.3 能矫正婴幼儿拒食、厌食、偏食 4.1.4 能使用酸奶机为婴幼儿制作酸奶 4.1.5 能为婴幼儿制作小饼干、小甜点	4.1.1 不同生长阶段婴幼儿喂养方法 4.1.2 拒食配方奶婴儿喂养方法 4.1.3 拒食、厌食、偏食的矫正方法与注意事项 4.1.4 酸奶的制作方法与注意事项 4.1.5 花式小饼干、小甜点的制作方法
	4.2 生活能力培养	4.2.1 能培养婴幼儿规律生活起居 4.2.2 能合理安排婴幼儿一日活动 4.2.3 能培养婴儿良好的睡眠习惯 4.2.4 能培养婴幼儿良好的饮食习惯 4.2.5 能培养婴幼儿良好的卫生习惯 4.2.6 能培养适龄婴幼儿自己穿脱衣物 4.2.7 能培养婴幼儿良好的排便习惯	4.2.1 生活秩序培养方法 4.2.2 作息计划制订常识 4.2.3 良好睡眠习惯培养方法 4.2.4 良好饮食习惯培养方法 4.2.5 良好卫生习惯培养方法 4.2.6 婴幼儿生活自理能力培养方法 4.2.7 良好排便习惯的培养方法
	4.3 感统训练	4.3.1 能识别婴幼儿感统失调 4.3.2 能进行前庭觉失调训练 4.3.3 能进行触觉失调训练 4.3.4 能进行听知觉统合能力训练 4.3.5 能进行视知觉统合能力训练 4.3.6 能进行本体感失调训练	4.3.1 婴幼儿心理发育特征 4.3.2 婴幼儿感统失调表现特征 4.3.3 前庭觉失调训练方法 4.3.4 婴幼儿神经系统发育特点 4.3.5 触觉不良训练方法 4.3.6 听知觉统合能力训练方法 4.3.7 视知觉统合能力训练方法 4.3.8 婴幼儿运动系统发育特点 4.3.9 本体感失调训练方法
5. 技术培训与指导	5.1 技术培训	5.1.1 能制订初级、中级母婴护理员培训计划大纲 5.1.2 能制作教学 PPT 课件 5.1.3 能开展教学组织与实施	5.1.1 母婴护理员技能培训计划大纲编制方法 5.1.2 教学 PPT 课件的制作方法 5.1.3 教学组织与实施的方法及注意事项

		5.1.4 能采用问题导向、案例分析、情景模拟教学方法开展教学	5.1.4 问题导向、案例分析、情景模拟教学方法的应用常识
	5.2 操作指导	5.2.1 能对初、中级母婴护理员的操作行为进行指导 5.2.2 能指导母婴护理员与客户建立和谐的聘用关系 5.2.3 能指导母婴护理员树立诚信服务意识	5.2.1 初、中级母婴护理员工作行为的指导方法 5.2.2 和谐聘用关系形成要素 5.2.3 树立诚信服务意识的重要意义

3.3.3 家庭照护员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.照护老年人	1.1 饮食照护	1.1.1 能根据季节变化为老年人制订营养膳食计划并组织实施 1.1.2 能依据老年人体质制订营养膳食方案并组织实施 1.1.3 能给失智老年人喂食、喂水 1.1.4 能遵医嘱为失智老年人配制营养膳食 1.1.5 能预防老年人发生食道哽噎	1.1.1 老年人四季饮食常识 1.1.2 年人四季膳食计划制订常识 1.1.3 个性化营养膳食方案制订与实施方法 1.1.4 失智老年人喂食、喂水方法 1.1.5 失智老年人营养配餐常识与注意事项 1.1.6 食道哽噎的发病原因与应对措施
	1.2 生活起居照护	1.2.1 能协助老年人整理妆容 1.2.2 能照护失能老年人盥洗、沐浴 1.2.3 能指导老年人建立良好的睡眠习惯 1.2.4 能辨识影响老年人睡眠的因素并提出改善建议 1.2.5 能照护患有阿尔兹海默症老年人生活起居 1.2.6 能疏导老年人不良情绪和心理	1.2.1 老年人日常妆容常识与注意事项 1.2.2 失能老年人盥洗、沐浴方法与注意事项 1.2.3 良好睡眠习惯的建立方法 1.2.4 老年人睡眠环境要求 1.2.5 阿尔兹海默症老年人生活起居照护常识与注意事项 1.2.6 老年人常见异常心理特征 1.2.7 老年人不良情绪、心理疏导方法与注意事项
	1.3 运动保健指导	1.3.1 能协助老年人进行健身运动 1.3.2 能指导老年人进行健康养生活动 1.3.3 能依据体质为老年人选择运动锻炼项目 1.3.4 能指导老年人使用辅助器械开展健身运动	1.3.1 老年人健身运动协助方法 1.3.2 老年人养生运动常识与注意事项 1.3.3 体质与运动锻炼项目的关系 1.3.4 器械辅助健身运动方法和注意事项
2.照护病人	2.1 照护饮食	2.1.1 能依据病情在医生指导下为病人制订膳食实施计划 2.1.2 能依据病人体质为病人配制营养膳食 2.1.3 能在医生指导下为老年常见病患者制订营养膳食实施计划 2.1.4 能为压疮病人制订营养膳食实施计划	2.1.1 病人膳食实施计划制订要求 2.1.2 营养膳食配制要求与注意事项 2.1.3 老年常见病患者营养膳食配制要求 2.1.4 压疮病人营养需求常识与营养膳食配制常识 2.1.5 癌症患者营养膳食配制要求 2.1.6 帕金森病患者营养膳食配制要求

		2.1.5 能为癌症病人制订营养膳食实施计划 2.1.6 能为帕金森病患者制订营养膳食实施计划	
	2.2 生活起居照护	2.2.1 能依据医嘱协助卧床病人开展功能恢复锻炼 2.2.2 能扶助失能病人开展行走锻炼 2.2.3 能在医护人员指导下为失能病人制订功能锻炼实施计划 2.2.4 能为传染病患者制订隔离、休养实施计划 2.2.5 能配制和使用消毒液进行环境及物品消毒	2.2.1 卧床病人功能恢复锻炼方法与注意事项 2.2.2 行动障碍病人功能恢复锻炼方法与注意事项 2.2.3 失能病人功能锻炼计划制订与组织实施方法 2.2.4 传染病患者隔离、休养常识 2.2.5 常见消毒液配制与使用方法
	2.3 身心健康保健	2.3.1 能为病人营造轻松的交流场景 2.3.2 能鼓励病人倾诉并适时进行不良情绪疏导 2.3.3 能辨识病人情绪变化并予以疏导 2.3.4 能为重症病人提供心理疏导护理 2.3.5 能指导病人家属疏导病人情绪 2.3.6 能依据体质为病人选择锻炼项目 2.3.7 能指导病人使用辅助器械进行康复锻炼	2.3.1 病人常见心理特点 2.3.2 病人倾诉引导方法与注意事项 2.3.3 病人不良情绪疏导方法 2.3.4 重症病人心理特点与疏导方法与 2.3.5 病人不良情绪，家属疏导方法 2.3.6 体质与运动锻炼项目的关系 2.3.7 器械辅助康复锻炼方法和注意事项
3.照护技术应用	3.1 病患护理技术	3.1.1 能观察、记录昏迷病人的呼吸、脉搏、血压 3.1.2 能为心脏骤停病人实施紧急心肺复苏 3.1.3 能遵医嘱为开放性创伤病人换药 3.1.4 能为接有导尿管的病人更换尿袋 3.1.5 能为有肠造瘘病人更换粪袋	3.1.1 昏迷病人生命体征观测与应急处置方法 3.1.2 心肺复苏急救护理技术方法与注意事项 3.1.3 开放性创伤换药方法与注意事项 3.1.4 尿袋更换方法与注意事项 3.1.5 粪袋更换方法与注意事项
	3.2 康复护理	3.2.1 能协助医护人员制订病患康复实施计划 3.2.2 能在医生指导下，协助病人开展康复锻炼 3.2.3 能协助病人使用安全防护辅助器具	3.2.1 康复计划制订与实施方法 3.2.2 康复锻炼实施方法与注意事项 3.2.3 安全防护辅助器具的使用方法与注意事项 3.2.4 记忆力恢复训练方法与注意事项

		3.2.4 能协助认知功能障碍病人进行记忆力恢复训练 3.2.5 能协助认知功能障碍病人开展定向力恢复训练	3.2.5 定向力恢复训练方法与注意事项
4.安宁服务	4.1 临终病人照护	4.1.1 能判断临终病人的行为与精神状况 4.1.2 能与临终病人慰藉交流和陪伴 4.1.3 能依据医嘱实施安宁照护 4.1.4 能进行遗体清洁、遗物整理 4.1.5 能进行终末消毒	4.1.1 临终病人行为与精神状况特点 4.1.2 临终病人慰藉交流和陪伴方法 4.1.3 安宁照护常识与注意事项 4.1.4 遗体清洁、遗物整理方法与注意事项 4.1.5 终末消毒方法与注意事项
	4.2 病患家属照护	4.2.1 能促进病人家属为病人提供心理慰藉 4.2.2 能安慰、疏导病人家属情绪 4.2.3 能协助病人家属制订病人离世事务料理计划 4.2.4 能协助离世病人家属料理病人后事	4.2.1 家属慰藉病人的内容与方法 4.2.2 临终病人家属情绪安慰、疏导方法 4.2.3 病人离世事务料理方法与注意事项 4.2.4 病人离世事务料理常识
5.技术培训与指导	5.1 技术培训	5.1.1 能制订初级、中级家庭照护员培训计划大纲 5.1.2 能制作教学 PPT 课件 5.1.3 能开展教学组织与实施 5.1.4 能采用问题导向、案例分析、情景模拟教学方法开展教学	5.1.1 家庭照护员培训计划大纲编制方法 5.1.2 教学 PPT 课件的制作方法 5.1.3 教学组织与实施的方法及注意事项 5.1.4 问题导向、案例分析、情景模拟教学方法的应用常识
	5.2 操作指导	5.2.1 能对初、中级家庭照护员的操作行为进行指导 5.2.2 能指导家庭照护员与客户建立和谐的聘用关系 5.2.3 能指导家庭照护员树立诚信服务意识	5.2.1 初、中级家庭照护员工作行为的指导方法 5.2.2 和谐聘用关系形成要素 5.2.3 树立诚信服务意识的重要意义

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 家政服务管理	1.1 技术岗位管理	1.1.1 能制订家务服务员工作计划 1.1.2 能安排、指导、监督家务服务员工作 1.1.3 能制订母婴护理员工作计划 1.1.4 能安排、指导、监督母婴护理员工作 1.4.5 能制订家庭照护员工作计划 1.4.6 能安排、指导、监督家庭照护员工作	1.1.1 家务服务员岗位职责 1.1.2 家务服务员工作计划制订方法 1.1.3 母婴护理员岗位职责 1.1.4 母婴护理员工作计划制订方法 1.1.5 家庭照护员岗位职责 1.1.6 家庭照护员工作计划制订方法 1.1.7 家政服务行业运营管理规范
	1.2 财务管理	1.2.1 能制订家庭收支计划 1.2.2 能管理家庭日常经费收支 1.2.3 能指导家庭制订保险保障计划 1.2.4 能协助客户制订家庭理财方案 1.2.5 能制作家庭财务收支报表	1.2.1 家庭收支计划制订原则 1.2.2 日常经费收支管理常识 1.2.3 家庭保险保障计划常识 1.2.4 家庭理财常识 1.2.5 家庭财务收支报表制订方法
	1.3 物资管理	1.3.1 能对家庭物资进行分类管理 1.3.2 能制订家庭物资采买计划并组织实施 1.3.3 能制订家庭物资管理方案 1.3.4 能有效盘处置庭闲置物资	1.3.1 家庭物资分类常识 1.3.2 家庭物资采买计划制订与组织实施方法 1.3.3 家庭物资管理常识 1.3.4 家庭闲置物资处置常识
	1.4 档案管理	1.4.1 能制订家庭档案分类管理方案 1.4.2 能管理家庭成员身份证件 1.4.3 能管理家庭财产证明 1.4.4 能分类管理证照类文件 1.4.5 能管理法律文书 1.4.6 能分类管理票据保修单 1.4.7 能分类管理安防数据信息	1.4.1 家庭档案分类常识 1.4.2 家庭成员身份证件管理方法 1.4.3 家庭财产证明种类与价值 1.4.4 证照类文件分类管理常识 1.4.5 法律文书的分类管理常识 1.4.6 票据种类与管理方法 1.4.7 安防数据信息管理方法
	1.5 信息化技术应用	1.5.1 能使用计算机处理家庭事务 1.5.2 能使用 word、excel、ppt 处理工作文件 1.5.3 能制作电子相册 1.5.4 能使用家庭安防系统 1.5.5 能使用计算机管理家庭财务	1.5.1 计算机应用常识 1.5.2 智能手机、电子支付工具应用常识 1.5.3 电子相册制作方法 1.5.4 家庭安防系统建立方法 1.5.5 财务管理软件使用方法

		1.5.6 能操作使用智能家居系统	1.5.6 智能家居系统应用常识
2. 家居收纳管理	2.1 收纳方案制订	2.1.1 能依据客户居家环境特点制订收纳管理方案 2.1.2 能依据客户居家空间特点制订收纳管理方案 2.1.3 能依据客户居家物资特点制订收纳管理方案 2.1.4 能制订收纳质量评估方案并组织实施	2.1.1 家居环境收纳管理方案制订方法与注意事项 2.1.2 居家空间收纳管理方案制订方法与注意事项 2.1.3 居家物资收纳管理方案制订方法与注意事项 2.1.4 收纳质量评估方案制订与组织实施方法
	2.2 居家环境管理	2.2.1 能监督、指导整修庭院花卉 2.2.2 能监督、指导整修庭院绿植 2.2.3 能监督、指导整修庭院草坪 2.2.4 能指导收纳整修工具	2.2.1 庭院花卉整修规划技巧 2.2.2 庭院绿植整修规划技巧 2.2.3 庭院草坪整修规划技巧 2.2.4 整修工具收纳常识
	2.3 空间收纳管理	2.3.1 能指导家政服务人员收纳起居室 2.3.2 能指导家政服务人员收纳卧室 2.3.3 能指导家政服务人员收纳书房 2.3.4 能指导家政服务人员收纳厨房 2.3.5 能指导家政服务人员收纳卫生间	2.3.1 起居室收纳管理方法与注意事项 2.3.2 卧室收纳管理方法与注意事项 2.3.3 书房收纳管理方法与注意事项 2.3.4 厨房收纳管理方法与注意事项 2.3.5 卫生间收纳管理方法与注意事项
	2.4 物资收纳管理	2.4.1 能根据季节特点指导收纳衣物 2.4.2 能指导分类收纳书籍、文稿、字画 2.4.3 能指导收纳储藏香烟、酒品、珍品等 2.4.4 能指导收纳金银器物、古玩、陈设品 2.4.5 能指导收纳工艺品、纪念品	2.4.1 衣物收纳、养护常识与注意事项 2.4.2 书籍、文稿、字画收纳管理与注意事项 2.4.3 香烟、酒品、珍品收纳储藏方法 2.4.4 金银器物、古玩、陈设品收纳管理 2.4.5 艺品、纪念品收纳管理与注意事项
3.家宴服务管理	3.1 家宴方案制订	3.1.1 能制订纪念日型家宴实施方案 3.1.2 能制订家庭聚会型家宴实施方案 3.1.3 能制订中式宴会实施方案 3.1.4 能制订西式宴会实施方案	3.1.1 纪念日型家宴特点 3.1.2 纪念日型家宴实施方案制订方法 3.1.3 家庭聚会型家宴特点 3.1.4 聚会型家宴实施方案制订方法 3.1.5 中式宴会实施方案制订方法 3.1.6 西式宴会实施方案制订方法
	3.2 家宴物料	3.2.1 能依据纪念日型家宴实施方案准备宴席物料 3.2.2 能依据家庭聚会型家宴实施方案	3.2.1 纪念日型宴席物料准备常识与注意事项 3.2.2 家庭聚会型宴席物料准备常识与

	准备	准备宴席物料 3.2.3 能依据中式宴会实施方案准备宴席物料 3.2.4 能依据西式宴会实施方案准备宴席物料	注意事项 3.2.3 中式宴席物料准备常识与注意事项 3.2.4 西式宴席物料准备常识与注意事项
	3.3 家宴制作指导	3.3.1 能指导制作纪念日型家宴 3.3.2 能指导制作家庭聚会型家宴 3.3.3 能指导制作中式宴会饮食 3.3.4 能指导制作西式宴会饮食	3.3.1 纪念日型家宴制作方法 3.3.2 家庭聚会型家宴制作方法 3.3.3 中式宴会饮食制作常识 3.3.4 西式宴会饮食制作常识
	3.4 家宴服务指导	3.4.1 能指导、监督宴会服务人员做好宴会服务准备工作 3.4.2 能进行宴会服务摆台工作 3.4.3 能开展有序的迎宾接待服务 3.4.4 能有序开展席间服务工作 3.4.5 能有序开展宾客餐后服务工作 3.4.6 能指导宴会服务人员做好餐后收台工作 3.4.7 能配合客户做好送客服务	3.4.1 家宴服务准备常识与注意事项 3.4.2 宴会服务摆台方法与注意事项 3.4.3 迎宾接待方法与注意事项 3.4.4 席间服务常识与注意事项 3.4.5 宾客餐后服务常识与注意事项 3.4.6 餐后收台方法与注意事项 3.4.7 送客服务礼仪常识与注意事项
	3.5 宴会安全保障	3.5.1 能制订宴会安全保障预案 3.5.2 能依据家庭宴会安全保障预案组织安全保障服务 3.5.3 能做好宴会物料安全检查 3.5.4 能进行宴会食品、饮料、酒水卫生检查	3.5.1 家庭宴会保障预案制订方法与注意事项 3.5.2 家庭宴会安全保障服务实施措施与注意事项 3.5.3 宴会物料安检常识 3.5.4 宴会饮食卫生常识
4.美化家居	4.1 美化方案制订	4.1.1 能制订室内环境美化方案 4.1.2 能制订室内陈设规划方案 4.1.3 能制订庭院环境美化方案 4.1.4 能依据家庭成员组成特点制订家居美化方案	4.1.1 室内环境美化常识 4.1.2 室内陈设规划方案制订方法 4.1.3 庭院环境美化常识 4.1.4 庭院美化方案制订方法与注意事项
	4.2 居室规划管理	4.2.1 能依据室内环境美化方案指导实施 4.2.2 能依据室内环境美化方案进行项目实施验收 4.2.3 能对美化后的居室进行维护管理	4.2.1 室内美化项目实施程序与注意事项 4.2.2 室内美化施工验收方法与注意事项 4.2.3 室内环境美化设施、饰物维护常识

	4.3 庭院规划管理	4.3.1 能依据庭院环境美化方案指导实施 4.3.2 能依据庭院环境美化方案进行项目实施验收 4.3.3 能对美化后的庭院进行维护管理	4.3.1 庭院美化项目实施程序与注意事项 4.3.2 庭院美化施工验收方法与注意事项 4.3.3 庭院美化设施、饰物维护，绿植养护常识
5. 休闲娱乐管理	5.1 休闲娱乐策划	5.1.1 能制订休闲娱乐方案 5.1.2 能制订休闲娱乐项目年度实施规划 5.1.3 能制订家庭出行整体解决方案 5.1.4 能制订家庭休闲娱乐服务安全保障方案	5.1.1 家庭休闲娱乐方案制订常识 5.1.2 年度休闲娱乐项目规划内容与注意事项 5.1.3 出行方案制订常识与注意事项 5.1.4 休闲娱乐服务安全保障常识
	5.2 家庭出行服务	5.2.1 能根据出行方案进行出行准备 5.2.2 能为出行安全提供服务保障 5.2.3 能安排来访客人的行程 5.2.4 能陪同客户或来访客人出行并提供出行服务	5.2.1 出行准备常识与注意事项 5.2.2 出行安全保障服务措施与注意事项 5.2.3 访客出行安排常识与注意事项 5.2.4 陪同出行常识与服务注意事项
	5.3 休闲娱乐服务	5.3.1 能为休闲娱乐人员提供安全保障服务 5.3.2 能为休闲娱乐项目实施准备设施设备 5.3.3 能为休闲娱乐提供用品保障	5.3.1 休闲娱乐服务保障常识 5.3.2 休闲娱乐项目设施设备常识 5.3.3 休闲娱乐用品保障注意事项
6.技术培训与管理	6.1 技术培训	6.1.1 能制订初、中、高级家政服务员教学计划大纲并指导、监督、组织实施 6.1.2 能开展家政服务员教学质量评估	6.1.1 初、中、高级家政服务员培训内容、教学组织、监督指导实施方法 6.1.2 家政服务员教学质量评估方法
	6.2 技术岗位管理	6.2.1 能制订家政服务员岗位管理规范并指导、监督实施 6.2.2 能指导家政服务员与客户建立和谐的聘用关系 6.2.3 能开展家政服务员工作质量评估	6.2.1 家政服务员岗位管理、工作指导、监督常识 6.2.2 客户关系常识及注意事项 6.2.3 家政服务员工作质量评估方法

4　权重表

4.1　家务服务员

4.1.1 家务服务员理论知识权重表

项目 \ 技能等级		五级/初级工（%）	四级/中级工（%）	三级/高级工（%）
基本要求	职业道德	5	5	5
	基础知识	10	10	5
相关知识要求	制作家庭餐	25	35	20
	洗涤收纳衣物	20		
	洗烫收纳衣物		25	15
	清洁家居	20		
	保洁家居		25	
	家电及用品使用	20		
	美化家居			15
	休闲娱乐服务			10
	家居收纳管理			15
	技术培训与指导			15
合计		100	100	100

4.1.2 家务服务员技能要求权重表

项目 \ 技能等级		五级/初级工（%）	四级/中级工（%）	三级/高级工（%）
技能要求	制作家庭餐	35	35	20
	洗涤收纳衣物	25		
	洗烫收纳衣物		35	20
	清洁家居	20		
	保洁家居		30	
	美化家居			15
	家居用品使用	20		
	休闲娱乐服务			15
	家居收纳管理			15
	技术培训与指导			15
合计		100	100	100

4.2　母婴护理员

4.2.1 母婴护理员理论知识权重表

项目 \ 技能等级		五级/ 初级工 （%）	四级/ 中级工 （%）	三级/ 高级工 （%）
基本要求	职业道德	5	5	5
	基础知识	10	10	5
相关知识要求	照护孕妇	15	20	20
	照护产妇	25	20	20
	照护新生儿	20	20	15
	照护婴幼儿	25	25	20
	技术培训与指导			15
合计		100	100	100

4.2.2　母婴护理员技能要求权重表

项目 \ 技能等级		五级/ 初级工 （%）	四级/ 中级工 （%）	三级/ 高级工 （%）
技能要求	照护孕妇	15	15	15
	照护产妇	30	30	20
	照护新生儿	25	25	20
	照护婴幼儿	30	30	25
	技术培训与指导			20
合计		100	100	100

4.3　家庭照护员

4.3.1 家庭照护员理论知识权重表

项目	技能等级	五级/初级工（%）	四级/中级工（%）	三级/高级工（%）
基本要求	职业道德	5	5	5
	基础知识	10	10	5
相关知识要求	照护老年人			20
	照护老年人饮食	15	15	
	照护老年人起居	15	15	
	照护病人			20
	照护病人饮食	15	15	
	照护病人起居	20	20	
	照护技术应用	20	20	15
	临终关怀			15
	技术培训与指导			20
合计		100	100	100

4.3.2 家庭照护员技能要求权重表

项目 \ 技能等级		五级/初级工（%）	四级/中级工（%）	三级/高级工（%）
技能要求	照护老年人			20
	照护老年人饮食	20	20	
	照护老年人起居	15	15	
	照护病人			20
	照护病人饮食	20	20	
	照护病人起居	20	20	
	照护技术应用	25	25	25
	临终关怀			15
	技术培训与指导			20
合计		100	100	100

4.4 技师

4.4.1 技师理论知识权重表

项目 \ 技能等级		二级/技师（%）
基本要求	职业道德	5
	基础知识	5
相关知识要求	家政服务管理	20
	家居收纳管理	10
	家宴服务管理	15
	美化家居	15
	休闲娱乐管理	15
	技术培训与管理	15
合计		100

4.4.2 技师技能要求权重表

项目 \ 技能等级		二级/技师（%）
技能要求	家政服务管理	25
	家居收纳管理	10
	家宴服务管理	20
	美化家居	15
	休闲娱乐管理	15
	技术培训与管理	15
合计		100