

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

关于山东省职业技能鉴定中心申报专项职业能力考核规范有关问题的复函

人社鉴函〔2011〕52号

山东省职业技能鉴定中心：

你中心申报的大棚建造等32个专项职业能力考核规范收悉。经研究，现函复如下：

一、同意你中心开展大棚建造、杨家埠木版年画手工印刷、剪纸（原名：剪纸工）、高密扑灰年画制作、红木嵌银漆器嵌丝、潍坊朝天锅制作、潍坊鸡鸭和乐制作、鱼干制作、商河老豆腐制作、糖酥煎饼制作、鲁绣制作（原名：鲁绣发丝绣制作）、拼布（原名：拼布工艺）12个专项职业能力（见附件）考核试点工作。请你中心根据我部《专项职业能力考核规范编写要求》，组织专家制定考核试点方案，报我部职业能力建设司和职业技能鉴定中心备案。同时，要精心组织实施考核试点工作，确保考核质量，按规定核发专项职业能力证书，并及时通报试点进展情况。

二、鉴于《蔬菜园艺工》国家职业标准已含大棚蔬菜种植、大棚育苗专项职业能力考核规范内容《蔬菜加工工》

国家职业标准已含蔬菜保鲜、大蒜片加工专项职业能力考核规范内容，《工艺品雕刻工》国家职业标准已含观赏石工艺制作、石材雕刻制作专项职业能力考核规范内容，《中式面点师》国家职业标准已含三页饼烙制、潍坊肉火烧制作、蓬莱小面制作、马蹄烧饼制作、糖酥火烧制作等 5 个专项职业能力考核规范内容，《家政服务员》国家职业标准已含母婴生活护理、家庭餐料理专项职业能力考核规范内容，暂不予颁布大棚蔬菜种植、大棚育苗、蔬菜保鲜、大蒜片加工、观赏石工艺制作、石材雕刻制作、三页饼烙制、潍坊肉火烧制作、蓬莱小面制作、马蹄烧饼制作、糖酥火烧制作、母婴生活护理、家庭餐料理等 13 个专项职业能力考核规范，建议按照相应国家职业技能标准初级内容开展培训、鉴定。

三、蔬菜运输、全羊宴制作、冻鱿鱼圈排制作、裹粉鱿鱼制作、“鲜”（羊肉炖鱼）制作、商河鼓子秧歌表演、羊绒织品无缝缝合等 7 个专项职业能力考核规范，有些属于简单体力劳动，有些涉及餐饮制作但不具地方特色，不符合专项职业能力考核规范的编写要求，暂不予颁布。

附件：

1. 大棚建造专项职业能力考核规范
2. 杨家埠木版年画手工印刷专项职业能力考核规范
3. 剪纸专项职业能力考核规范
4. 高密扑灰年画制作专项职业能力考核规范

5. 红木嵌银漆器嵌丝专项职业能力考核规范
6. 潍坊朝天锅制作专项职业能力考核规范
7. 潍坊鸡鸭和乐制作专项职业能力考核规范
8. 鱼干制作专项职业能力考核规范
9. 商河老豆腐制作专项职业能力考核规范
10. 糖酥煎饼制作专项职业能力考核规范
11. 鲁绣制作制作专项职业能力考核规范
12. 拼布专项职业能力考核规范

大棚建造专项职业能力考核规范

一、定义

根据当地气候和土壤条件，建造适合当地实际的蔬菜大棚的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：大棚建造		职业领域：	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选址	1. 能检测当地的水质情况 2. 能检测当地的土壤情况 3. 能检测当地的空气情况	1. 水质的检测方法 2. 土壤的分类知识 3. 土壤的使用方法 4. 土壤酸碱性检测方法 5. 土壤选择注意事项 6. 当地降雨量、降雪量、短时降雨量和降雪量的最大值 7. 当地冬季的最低气温和夏季的高温	5%

		8. 对抗风和冰雹的方法 9. 关于空气中污染物含量的相关国家标准	
(二) 选择 大棚 规格	1. 能根据地理条件调整大棚角度 2. 能根据蔬菜种类决定适宜建造何种规格的大棚	1. 不同规格的大棚的结构 2. 大棚规格的选择原则	45%
(三) 大棚 建造	1. 能根据大棚的尺寸购买材料 2. 能设计大棚并在施工地表画出标志线，利用机械进行墙体建设 3. 能在墙体建设完成，设计立柱，对地表进行沉实 4. 能在地表适当干爽时，进行填埋立柱 5. 能设计棚面骨架，并进行建造骨架 6. 能安装棚面骨架，对后坡进行安装 7. 能在棚面安装钢丝，在后坡进行培土	1. 建造大棚的成本核算 2. 大棚建筑设计知识 3. 大棚安装知识	50%

	8. 能安装棚膜和卷帘机支架 9. 能对大棚内灌溉系统进行安装，对产品运输系统进行安装		
--	--	--	--

四、鉴定要求

（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）考评员组成

考评员应具备一定的蔬菜大棚设计建造专业知识和实践操作经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式和鉴定时间

技能操作考核采取计算机模拟考试的方式。考试时间为 60min。

（四）鉴定场地设备要求

每个鉴定场地需配备计算机。

杨家埠木版年画手工印刷专项职业能力考 核规范

一、定义

运用颜色把子、案子、趟子、颜料、纸张等工具原料，手工印刷传统杨家埠木版年画的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：杨家埠木版年画手工印刷 职业领域：民间工艺品制作工			
工 作 任 务	操作规范	相关知识	考 核 比 重
(一) 对准 印版	1. 能在初次黑色线稿印刷完成前，固定线版位置 2. 能在其他套印色印版更换时进行对版 3. 能确定色版的位置 4. 能重新对版	1. 印版固定的方法 2. 其他色印版更换时对、调版的方法	30%
(二) 印制	1. 能在手工印刷时进行色版涂色 2. 能压摸印刷	1. 均匀涂色知识 2. 压摸印刷准确对位的方法	70%

	3. 能对版 4. 能将画纸轮换印刷 5. 能在每张画稿之间垫衬吸色纸	3. 印刷注意事项	
--	---	-----------	--

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的年画印刷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) 鉴定方式与鉴定时间

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 90min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有能够满足 10 人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求。

剪纸专项职业能力考核规范

一、定义

利用剪刀、铅笔和宣纸或大红纸，剪出各种人物、花草、山水、动物等传统艺术作品的的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：剪纸		职业领域：民间工艺品制作工	
工 作 任 务	操作规范	相关知识	考核 比 重
(一) 构思 起稿	能绘制各种人物、花草、山水、动物等各种传统图案	1. 风俗民情、民间故事 2. 绘画基本知识	20%
(二) 剪制	1. 能将剪纸图案装订在大红纸上，剪除多余部分 2. 能根据样稿粗细程度，选用剪刀进行剪制 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	1. 红宣纸或大红纸的识别知识 2. 剪刀的使用技巧 3. 剪纸的艺术特点	60%

<p>(三) 整理</p>	<p>1. 能将剪好的作品沿着外部轮廓线，剪下作品外形 2. 能将顶针去除，把作品平置到书籍夹页当中，以待装裱</p>	<p>剪纸保存注意事项</p>	<p>20%</p>
-------------------	---	-----------------	------------

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的剪纸专业知识及实践经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

(三) 鉴定方式与鉴定时间

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 60min。

(四) 鉴定场地设备要求

考场面积不少于 30 平方米，采光良好，干净整洁。

高密扑灰年画制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用扑灰年画工具和材料，制作传统或现代扑灰年画作品的的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：高密扑灰年画制作		职业领域：民间工艺品制作工	
工 作 任 务	操作规范	相关知识	考 核 比 重
(一) 构思 起稿	能绘制各种人物、花卉、山水及传统的或现代的扑灰年画作品	高密扑灰年画的历史起源和艺术特点	20%
(二) 绘制	1. 能起稿、画灰、扑灰 2. 能开脸、上色、刷道 3. 能耙胡子、刷边、裁边	1. 碳棒的使用方法 2. 毛笔的使用技巧 3. 颜色的调配	60%
(三) 嵌丝	能将画好的作品拓裱	书画装裱知识	10%

四、鉴定要求

(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）考评员组成

考评员应具备一定的扑灰年画专业知识及实践经验；每个考评组中不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

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 30min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不少于 60 平方米，采光良好，干净整洁。

红木嵌银漆器嵌丝专项职业能力考核规范

一、定义

运用银丝、红木胚料、锤子、凿子等工具原料，将银丝嵌入红木漆器内的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：红木嵌银漆器嵌丝		职业领域：漆器镶嵌工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选料	能根据图纸选择银丝	银丝选择的基本方法	20%
(二) 抠槽	1. 能选择锤凿工具 2. 能根据设计图案利用锤凿工具抠槽造型	1. 锤凿工具的使用方法 2. 槽口宽度和深度的要求	20%
(三) 嵌丝	1. 能选择嵌入工具 2. 能依据设计图把银丝嵌入槽内	银丝修整平齐的方法	60%

四、鉴定要求

(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）考评员组成

考评员应具备红木嵌银漆器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）鉴定方式与鉴定时间

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 90min。

（四）鉴定场地设备要求

具有能够满足 10 人以上鉴定需要的场地，以及工作台案、银丝、红木胚料、锤子、凿子和剪子等。

潍坊朝天锅制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用朝天锅制作设备、工具和原料，运用传统和现代加工技术、熟制方法，制作朝天锅的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：潍坊朝天锅制作		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
(一) 备料	1. 能将猪头劈批两半去毛，取出口条，洗净猪脑 2. 能将大肠翻肠洗净去油，将猪肚放入冷水盆中洗净去粘液 3. 能将猪心、肝、肺分类洗净 4. 能将油、母鸡宰杀后洗净 5. 能大锅放至灶上加开水将大肠、肚浸透，捞入冷水盆内再洗净 6. 能将锅内放入口条、猪头浸	1. 刀工技术知识 2. 猪头等猪下货的选料及初加工知识 3. 炉具结构、使用和维护知识 4. 火候知识	40%

	<p>透，捞入冷水盆内洗净，将口条刮去白皮</p> <p>7. 能将煮锅内放入清水加入煮锅调料，放入猪下货旺火烧开，细火煮熟</p> <p>8. 能将猪肝下锅煮透，将猪下货全部捞出备用</p>		
(二) 汤 卤 制作	<p>能在锅中加水和部分老汤，放入油母鸡，开锅去浮沫，加酱油、盐兑好口味</p>	<p>1. 原料的性质</p> <p>2. 调味品的鉴别知识</p>	30%
(三) 单饼 制作	<p>1. 能揉制面团</p> <p>2. 能将揉好的面擀成圆形薄饼，摊熟</p>	<p>1. 面粉的性质和质量鉴别知识</p> <p>2. 面团的揉制要求</p> <p>3. 中式面点成熟的方法与成熟原理</p>	10%
(四) 成品 制成	<p>1. 能准备青萝卜条、葱段、甜酱、香菜末、葱末及胡椒粉、酱油、醋等作料</p> <p>2. 能将鸡蛋、肉丸子煮透</p> <p>3. 能将猪下货切好汤透，卷饼</p>	<p>食品造型基本知识</p>	20%

四、鉴定要求

(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）考评员组成

考评员应具备一定的朝天锅制作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）鉴定方式与鉴定时间

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 180min。

（四）鉴定场地设备要求

具有满足鉴定需要的灶台、大锅等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风、照明要求。

潍坊鸡鸭和乐制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用和乐床子等设备，以面粉为原料，配以各种配料，运用压制和煮制成熟的方法制作潍坊鸡鸭和乐的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：潍坊鸡鸭和乐制作		职业领域：中式面点师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选料	1. 能准备面粉、淀粉等主料 2. 能准备猪肉、鸡肉丝、鸭肉丝、甜蒜、咸香椿芽、咸韭菜、香菜、咸萝卜丁、蛋皮、味精、花椒油、香油等调配料	原料的质量鉴别知识	20%
(二) 制卤	1. 能加工、切配配料 2. 能运用调料配置汤卤	1. 刀工知识 2. 配料的加工方法 3. 味型调制知识	30%
(三) 面团	能将精粉面、淀粉按比例用温水调制面团	1. 面坯材料的质量鉴别知识	30%

制作		2. 组成材料比例的换算方法	
(四) 成熟	1. 能将面团放置在特制的和乐床上挤压 2. 能煮熟捞出，盛在不同规格碗中 3. 能在碗中加进卤料和鲜鸡鸭汤	1. 设备工具的使用维护知识 2. 熟制知识	20%

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的鸡鸭和乐制作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) 鉴定方式与鉴定时间

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 120min。

(四) 鉴定场地设备要求

具有能够满足鉴定的和面机、和乐床子和直径约 100 厘米的大锅等设备，考核场地应符合厨房的面积、层高、排水、卫生、通风和光照明要求。

鱼干制作专项职业能力考核规范

一、定义

利用鲜鱼和各种配料，通过一定的技术将鲜鱼制作成鱼干的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：鱼干制作		职业领域：水产品加工员	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 原料 选料 与处 理	1. 能选择鲜度良好的原料 2. 能去除鱼腮、内脏 3. 能清洗鱼体	1. 鱼类鲜度鉴别的基本知识 2. 鱼腮、内脏的去除方法	20%
(二) 开片	1. 能按照鱼的大小选用不同的剖割方法 2. 能在准确部位下刀 3. 能剖割对称，无开偏掉肉现象	1. 不同鱼种的剖割方法 2. 鱼体不同部位如背、腹、腹边等的剖割方法	20%

	4. 能将剖开的鱼体清洗干净 5. 能将清洗后的鱼体沥水		
(三) 腌渍、 调味	1. 能根据鱼体大小确定用盐量 2. 能将鱼表洗净，充分沥水 3. 能用盐腌渍洗好的鱼 4. 能调味	1. 辅料称量的计算 知识 2. 辅料合理搭配技 术 3. 辅料配比技术	20%
(四) 烘干	能将腌渍好的鱼在烘箱内烘至 表面稍干，回潮 1—20 分钟	1. 设备操作技术 2. 鱼片水分鉴定技 术	30%
(五) 包装	1. 能将鱼片外观进行平整 2. 能将装袋摆放整齐，称重、 封口	1. 包装技巧 2. 封口机的操作技 术	10%

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的鱼干制作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) 鉴定方式与鉴定时间

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 120min。

（四）鉴定场地设备要求

考场应设有三相电源。鉴定场地应具备烘干机、烤网、封口机、操作台、刀、电子秤、盛放器具等必备的设备设施，鱼和盐等必备的原料和辅料。加工场所要求宽敞、采光良好，干净整洁，空气保持流通。

商河老豆腐制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用研磨、烹煮、调料等特定技术，将大豆等原料加工调制成有地方特色的豆腐脑的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：商河老豆腐制作		职业领域：豆制品制作工	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选择 豆粉 和水	1. 能去除大豆中的杂物、破口豆、霉烂豆、虫蛀豆、杂豆 2. 能将大豆磨碎为豆粉 3. 能使用试纸测试水的酸碱度 4. 能选用 pH5-pH6 可产生酸碱反应的水	1. 豆粉磨制质量要求 2. 水质鉴别质量要求	30%
(二) 制作 凝固 剂	1. 能将豆粉和熟石膏粉按比例调配 2. 能加水调成糊状 3. 能对糊状物进行研磨溶化	1. 老豆腐配料方法及要求 2. 取悬浮液的火候要求	20%

	<p>后，添水稀释</p> <p>4. 能将制剂沉淀后，取其悬浮液备用</p> <p>5. 能检查制剂质量</p>	<p>3. 制剂鉴别质量要求</p>	
<p>(三)</p> <p>制作豆浆、滤浆、点脑</p>	<p>1. 能将豆粉与水按一定比例搅成糊状，倒入滤单</p> <p>2. 能加水滤出生豆浆</p> <p>3. 能烧煮生豆浆，并将煮熟的浆再倒入滤单内</p> <p>4. 能将凝固剂倒入容器内，充分搅动后将熟浆冲进去，加盖，进行胀浆</p>	<p>1. 烧煮注意事项</p> <p>2. 胀浆时间控制要求</p> <p>3. 凝固剂的选取方法</p> <p>4. 熟浆凝固时间要求</p>	40%
<p>(四)</p> <p>制作浇汁</p>	<p>1. 能调制芝麻酱汁、蒜泥汁和酱豆腐汁</p> <p>2. 能将豆腐脑盛入碗内，趁热浇上配好的调料汁</p>	<p>1. 调汁原料的质量鉴别选取知识</p> <p>2. 调汁用水的添加要求</p> <p>3. 烧汁的火候与量的要求</p>	10%

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的烹饪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）鉴定方式与鉴定时间

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 60min。

（四）鉴定场地设备要求

操作场地应光线充足、整洁卫生、空气流通，具有石磨、炊具、盛具、搅拌器等必要设施，具有安全防火措施。

糖酥煎饼制作专项职业能力考核规范

一、定义

使用传统的铁质鏊子，运用摊制技术及叠制方法制作糖酥煎饼的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：糖酥煎饼制作		职业领域：中式面点师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 选料 配料	1. 能选择纯净无杂质的原料 2. 能选取原料用量，并将原料及辅料按照一定比例进行配制	1. 原料的质量鉴别知识 2. 原料比例换算方法 3. 原料的作用 4. 安全卫生知识	20%
(二) 打浆	1. 能将原料及辅料倒入打浆机进行初次打浆 2. 能选取原料进行 2 次打浆，细度达到标准要求	1. 打浆机的使用和清洗知识 2. 浆糊的保管知识	20%

(三) 摊制	1. 能将鏊子加热到一定温度 2. 能将打好的浆糊用不锈钢勺倒在鏊子上，摊至金黄色	1. 鏊子温度的控制方法 2. 厚薄均匀度的鉴别知识	30%
(四) 成型	能将摊好的煎饼按规格叠制成型放入不锈钢盘中	1. 糖酥煎饼成型的操作要求 2. 叠起的速度和温度的要求	30%

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的糖酥煎饼制作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) 鉴定方式与鉴定时间

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 120min。

(四) 鉴定场地设备要求

考场应具有煎饼鏊子、打浆机等必备设备，符合给、排水要求、卫生要求、通风要求和光照明要求。

鲁绣制作专项职业能力考核规范

一、定义

采用散套针、打籽、行梗、数布丝等多种传统针法，运用衣线、生丝、熟丝、人发等材料，表现民间喜闻乐见的內容和中国书画之笔墨效果的一种能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

能力名称：鲁绣制作		职业领域：	
工 作 任 务	操作规范	相关知识	考 核 比 重
(一) 绣前 准备	1. 能选择面料和辅料 2. 能将面料绷在工具上 3. 能劈线 4. 能打结、接线	1. 不同风格作品的 选材常识 2. 绣线的质地辨别 方法 3. 线丝数量的选择 要求	20%
(二) 刺绣 制作	1. 能分辨绣线的色阶 2. 能运用鲁绣针法进行刺绣	1. 鲁绣的工艺特征 2. 鲁绣的质量要求	70%

(三) 成品 整理	1. 能对作品进行熨烫、整理 2. 能拆卸绣绷	熨烫的注意事项	10%
-----------------	----------------------------	---------	-----

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的鲁绣制作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) 鉴定方式与鉴定时间

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 180min。

(四) 鉴定场地设备要求

考试场地应具备手工刺绣绷架、垫杆、线绳、高凳、剪刀、绣花针、面料、边布、线绳、绣花线等必备工具、设备，设有高度适当的照明装置，设有电源及开关保护，采光良好。

拼布专项职业能力考核规范

一、定义

运用针、线、熨斗、纸张等工具，采用手工方式，将一定形状、颜色的小片织物拼缝为可供欣赏或具有商品价值的艺术品的能力。

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、能力标准与鉴定内容

能力名称：拼布		职业领域：	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 拼布准备	1. 能按照设计要求确定针法 2. 能选择布料、辅料及线材 3. 能按照设计要求排列制作顺序 4. 能根据配色确定各布片及辅料的使用量	1. 布料基本知识 2. 拼布作品结构与计量方法 3. 拼布拼接、贴缝、压线、滚边等常用方法 4. 辅料的种类 5. 线材的分类	20%
(二)	1. 能根据图纸制作纸样	1. 识图知识	55%

制作	2. 能裁剪布片 3. 能将裁好的布片进行拼接 4. 能将布片缝好 5. 能压线、滚边	2. 纸样的制作方法 3. 工艺质量标准	
(三) 整型、 验收	1. 能安装配件 2. 能平整缝份与背面 3. 能清洗、熨烫	1. 缝份处理方法 2. 配件的使用方法 3. 清洗、整熨及保养 知识	25%

四、鉴定要求

(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) 考评员组成

考评员应具备一定的拼布工艺制作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) 鉴定方式与鉴定时间

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 120min。

(四) 鉴定场地设备要求

操作考场应具备针线、剪刀、熨斗等必备工具设备；考场光线充足，整洁干净，空气流通。