滨州市人力资源和社会保障局

关于推进专项职业能力考核工作的通知

各县（市、区）人力资源社会保障局、各有关单位：

为建立完善我市技能人才多元评价体系，根据山东省人力资源社会保障厅《关于推进专项职业能力考核工作的通知》（鲁人社字〔2020〕100号）精神，现就加快推进我市专项职业能力考核工作通知如下：

一、目标任务

专项职业能力考核是技能人才多元评价体系的重要组成部分。根据做好“六稳”工作、落实“六保”任务要求，结合脱贫攻坚、乡村振兴、农村转移劳动力培训等工作需要，在广泛开展社会化职业培训的基础上，进一步推进我市专项职业能力考核工作，积极为劳动者提供技能评价服务，促进劳动者就业创业能力。

二、工作内容

结合我市新兴产业发展、地方特色产业需要和就业创业需求，选择就业需求量大、可就业创业的最小技能单元（模块）进行专项职业能力考核。按照《山东省专项职业能力考核工作规则》（附件一）要求，建立专项能力考核项目发布制度，依据经人力资源社会保障部颁布或我省组织开发并经人力资源社会保障部备案的专项职业能力考核项目，组织实施考核工作。规范专项职业能力证书发放管理。

三、组织实施

（一）覆盖重点群体。本着“市场需要、考生自愿、促进就业”的原则，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。专项职业能力考核重点面向农村转移就业劳动者、城乡未继续升学初高中毕业生、下岗失业人员、退役军人、就业困难人员等就业重点群体。

（二）明确考核范围。人力资源社会保障部已公布和我省组织开发并经人力资源社会保障部备案的专项职业能力考核项目均纳入专项能力考核范围。鼓励各县（市、区）探索开发未纳入国家职业分类大典的新业态新产业、地方特色产业和非物质文化遗产传承以及现代生产制造、现代服务等新技术新技能的考核项目。

（三）规范开发程序。市职业技能鉴定服务中心按照省级人社部门要求向社会公开征集专项职业能力考核项目，组织编写考核规范，报省职业技能鉴定指导中心进行项目论证、筛选，对信息完整、条件成熟的向人社部备案后，由省级人社部门统一向社会发布，纳入我省专项能力考核范围。

（四）培训考核衔接。鼓励技能劳动者参加相应职业技能培训后申报专项职业能力考核。根据专项职业能力特点，创新专项职业能力培训模式,紧贴地方特色产业，引导和发动各领域能工巧匠、民间艺人等乡土人才传承传统技艺技能，以考核促进培训提升技能，以项目聚集人才助推产业，促进产业和人才双振兴。

（五）证书发放管理。专项能力考核合格的人员，由市职业技能鉴定服务中心颁发专项职业能力证书，专项职业能力证书可登陆山东省职业技能鉴定指导中心网站（www.sdosta.org.cn）免费查询。

（六）落实主体责任。县（市、区）人社局依据《山东省专项职业能力考核工作规则》（附件1）组织具备条件的企业、院校、培训评价机构等申报考点，汇总后统一报送市职业技能鉴定服务中心。市职业技能鉴定服务中心组织专家评估组，对申报考点的单位进行实地考察、评估。确定为考点的，由市职业技能鉴定服务中心统一向社会公布，具体实施专项职业能力考核工作。市、县（市、区）人社局按规定对考核全过程进行监督管理。

四、有关要求

（一）加强组织领导。各级人社部门要加强对专项职业能力考核工作的综合管理，建立培训、考核、就业服务的工作协调机制，推动各培训机构提质扩容。采取有力措施，加大宣传力度，引导动员各类劳动者积极参加专项职业能力培训与考核。

（二）落实考核补贴。参加专项职业能力考核的人员按照山东省物价局、山东省财政厅《关于规范职业技能鉴定考试收费有关问题的复函》（鲁价费函〔2016〕85号）规定的标准缴纳费用。符合条件的人员参加政府补贴性培训并取得专项能力证书的，按照规定给予相应补贴。

（三）强化服务监管。各级人社部门要运用“互联网+监管”等方式加强对专项职业能力考核工作的服务监管。严格考务管理，切实加强考核过程监督，确保考核质量。建立退出机制,对违规失信、恶意竞争、管理失序的，取消专项职业能力培训考核考点资格。

请各县（市、区）人社部门于11月15日前将拟开展的专项职业能力项目和考点汇总后报市职业技能鉴定中心。

联系电话：0543-8173770

电子邮箱：rsjkszx@bz.shandong.cn

附件：1.山东省专项职业能力考核工作规则

　　　2.山东省专项职业能力考核（培训）考点设立申请表

3.山东省专项职业能力考核项目汇总表

　　滨州市人力资源和社会保障局

　　2020年10月21日

(此件主动公开)  
　　(联系单位:市职业技能鉴定服务中心)

附件1

山东省专项职业能力考核工作规则

为规范专项职业能力考核工作程序，保证考核质量，制定本工作规则。

1. 考核范围

专项职业能力考核须在人力资源社会保障部公布和我省组织开发并经人力资源社会保障部备案的专项职业能力考核项目中开展。

二、考点遴选

专项职业能力考点一般设置在职业技能鉴定机构以及企业、院校、培训评价机构等。申请设立考点的单位需向所在市职业技能鉴定（指导）中心提交以下材料：

1. 《山东省专项职业能力考点设立申请表》（附件2）；

2、场地设施设备图像证明；

3、考核工作管理制度。

受理申请的市职业技能鉴定（指导）中心组织专家评估组，对申请设立考点的单位进行实地考察、评估。确定为考点的，由市人力资源社会保障部门统一向社会公布。

三、组织报名

（一）各市职业技能鉴定（指导）中心应当根据当地实际，每年初发布专项职业能力考核公告。考核公告应包括考核项目、考核规范、时间安排、报名条件、报名方式、考核方式及其他重要事项。

（二）申报专项职业能力考核的单位或个人可通过山东省专项职业能力考核系统向所在市职业技能鉴定（指导）中心报名。

（三）各市职业技能鉴定（指导）中心应根据报名情况和考核需求，安排专项职业能力考点，组织考核。

四、组织实施

（一）各市职业技能鉴定（指导）中心依据专项职业能力考核规范组织专家命题，报省职业技能鉴定指导中心备案后使用。

（二）专项职业能力考点应按照考核准备通知单要求，安排考核场地、设施设备、工卡量具、原材料等，并做好各项考务工作的人员安排。

（三）每次考核须由市职业技能鉴定（指导）中心派遣考评人员和督导员。考评人员按照评分标准进行评判。督导员负责对考点组织实施考核、考评人员履行职责等情况进行监督。考评人员和督导员须佩带证卡上岗。

（四）专项职业能力考点在考核结束后3个工作日内将考核成绩及试卷报所在市职业技能鉴定（指导）中心。

（五）考核成绩经市职业技能鉴定（指导）中心确认后，成绩合格人员由市职业技能鉴定（指导）中心统一编码，打印并发放证书。专项职业能力证书可登陆山东省职业技能鉴定指导中心网站（www.sdosta.org.cn）免费查询。

五、质量管理

（一）各市职业技能鉴定（指导）中心应严格考务管理，加强考风考纪建设，切实加强对考点组织工作的监督，确保考核质量。

（二）专项职业能力考核的过程材料和申报个人材料应及时整理归档，确保材料完整、准确、系统，实现考核全程留痕，质量可追溯。要妥善保管专项职业能力考核档案资料，保存期不少于2年，视频档案保存期不少于6个月。

（三）各市职业技能鉴定（指导）中心要做好专项职业能力考核管理人员、考评人员、督导人员和专家队伍建设，加强规范管理。

（四）加强对专项职业能力考点管理，建立退出机制，对违规失信、恶意竞争、管理失序的，取消专项职业能力考核考点资格。

附件2

山东省专项职业能力考点设立申请表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申请单位 | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 负责人 | | |  | | | | | | | | | 联系电话 | | | |  | | | | | |
| 考点地址 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| 专项职业能力考核项目 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| 从事考核  职工总数 | | |  | | | | | | 管理  人员数 | | | |  | | | | 专职  教师数 | | |  | |
| 考核  场地 | | | 自有 | | | | （）个教室 | | | | | | 面积 | | | | M2 | | | | |
| （）个操作室 | | | | | | 面积 | | | | M2 | | | | |
| 租用 | | | | （）个教室 | | | | | | 面积 | | | | M2 | | | | |
| （）个操作室 | | | | | | 面积 | | | | M2 | | | | |
| 与  专项职业能力项目  相适应的设施设备 | | 名称 | | | | | | | | 型号规格 | | | | 数量 | | | | 备注 | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| 组织管理人员情况 | 姓名 | | | 性  别 | | 年  龄 | | 文化  程度 | | | 职务  （或职称） | | | | 职业资格证书  （等级） | | | | 专业 | | 备注 | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
| 考评员情况 | 姓名 | | | 性  别 | | 年  龄 | | 文化  程度 | | | 职称  （级别） | | | | 职业资格证书  （等级） | | | | 考评  工种 | | 考评员  证书号 | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | |  | |
| 申  报  单  位  意  见 | （  （  （ （盖章）  负责人（签名）  年 月 日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

备注：“考评员情况”一栏，每个拟开展考评的项目至少填写3名考评员。

附件3

**山东省专项职业能力考核项目汇总表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 专项职业能力考核项目名称 | 依据标准 |
| 1 | 大棚建造 | 已颁布专项职业能力考核规范（人社鉴函〔2011〕52号） |
| 2 | 杨家埠木版年画手工印刷 |
| 3 | 剪纸 |
| 4 | 高密扑灰年画制作 |
| 5 | 红木嵌银漆器嵌丝 |
| 6 | 潍坊朝天锅制作 |
| 7 | 潍坊鸡鸭和乐制作 |
| 8 | 鱼干制作 |
| 9 | 商河老豆腐制作 |
| 10 | 糖酥煎饼制作 |
| 11 | 鲁绣制作 |
| 12 | 拼布 |
| 13 | 大棚蔬菜种植 | 按《蔬菜园艺工国家职业标准》（初级）相应模块的要求进行培训考核 |
| 14 | 大棚育苗 |
| 15 | 蔬菜保鲜 | 按《蔬菜加工工国家职业标准》（初级）相应模块的要求进行培训考核 |
| 16 | 大蒜片加工 |
| 17 | 观赏石工艺制作 | 按《工艺品雕刻工国家职业标准》（初级）相应模块的要求进行培训考核 |
| 18 | 石材雕刻制作 |
| 19 | 三页饼烙制 | 按《中式面点师国家职业标准》（初级）相应模块的要求进行培训考核 |
| 20 | 潍坊肉火烧制作 |
| 21 | 蓬莱小面制作 |
| 22 | 马蹄烧饼制作 |
| 23 | 糖酥火烧制作 |
| 24 | 母婴生活护理 | 按《家政服务员国家职业标准》（初级）相应模块的要求进行培训考核 |
| 25 | 家庭餐料理 |
| 26 | 服装缝纫 | 已颁布专项职业能力考核规范（劳社鉴发〔2005〕34号） |
| 27 | 日用抽油烟机维护 |
| 28 | 汽车美容 |
| 29 | 汽车音响改装 | 已颁布专项职业能力考核规范（劳社鉴发〔2006〕16号） |
| 30 | 金属门窗制作 |
| 31 | 婴儿头发护理 |
| 32 | 汽车综合检测与诊断 |
| 33 | 光纤到户（FTTH）安装调试 |
| 34 | 面包烘焙 |
| 35 | 无线局域网测试与维护 |
| 36 | 墙面刷涂 | 已颁布专项职业能力考核规范（劳社鉴发〔2006〕20号） |
| 37 | 室内瓷砖铺贴 |
| 38 | 手工编织 |
| 39 | 黑陶制作 | 已颁布专项职业能力考核规范（鲁人社鉴〔2019〕2号） |
| 40 | 家庭保洁 |
| 41 | 柳编 |
| 42 | 汽车大灯改装 |
| 43 | 蛋糕裱花（裱 型） |
| 44 | 鲜鱼丸制作 |
| 45 | 茶叶加工 |
| 46 | 青岛锅贴制作 |
| 47 | 排骨米饭 |
| 48 | 食品雕刻 |
| 49 | 咖啡制作 |
| 50 | 手工巧克力制作 |
| 51 | 鸡尾酒调制 |
| 52 | 煎饼制作 |
| 53 | 立体裁剪 |
| 54 | 水饺制作 |
| 55 | 光棍鸡制作 |
| 56 | 虾酱鱼尾制作 |
| 57 | 花样馒头制作 |
| 58 | 蒙山人家多彩果蔬面食制作 |
| 59 | 红烧兔子头制作 |