

江门市职业技能鉴定指导中心

江人社鉴〔2020〕 4 号

转发省职业技能鉴定指导中心 关于印发《2020年广东省职业技能鉴定公告》 的通知

各市（区）职业技能鉴定指导中心，职业技能鉴定所，职业院校（技工院校），有关单位和个人：

现将广东省职业技能鉴定指导中心《关于印发〈2020年广东省职业技能鉴定公告〉的通知》（粤人社职鉴〔2019〕103号）（附件1）转发给你们，并结合我市实际情况提出要求，请认真贯彻执行。

一、鉴定目录

根据广东省职业技能鉴定指导中心印发《2020年广东省职业技能鉴定目录》，我市结合地方产业发展需求，现制定《2020年江门市职业技能鉴定目录》（附件2）。

二、工作要求

（一）鉴定公告发布。各市（区）职业技能鉴定指导中心、职业技能鉴定所（站），结合工作实际，对外发布鉴定公告及考试时间。其中企业人力资源管理师、保育员等 2 个职业工种，按照《2020 年广东省国家职业资格鉴定安排表》全省统一鉴定时间执行。

（二）鉴定申报。考生登陆广东省职业技能服务指导中心网站（www.gdhrss.gov.cn/gdosta/），在首页“业务办理”点击“报名入口”，进行“日常鉴定”页面网上报。考生报名前须实名认证注册，并输入鉴定所提供的验证码，完成网上缴费后，打印报名申请表并签字（非本人签字视为无效申请），按照申请表上提示的时间和地点到申报鉴定所提交报名材料（附件 2），完成现场报考确认。

（三）申报条件。根据人力资源社会保障部新颁布的国家职业技能标准，动态更新有关职业申报条件，可通过省技能中心网站首页“报考职业（工种）查询”栏目查询。

（四）收费要求。按照《广东省发展改革委 广东财政厅关于改革我省职业资格考试收费标准管理方式的通知》（粤发改规〔2019〕3 号）和《广东人力资源和社会保障厅关于明确我省人力资源社会保障部门实施的技能人员职业资格考试收费有关事项的通知》（粤人社规〔2019〕26 号）执行。

三、其它要求。

(一)加强试卷保密管理。严格执行国家保密法律法规，切实加强鉴定试卷的安全管理，建立完善保密制度，将鉴定试卷交接、保管、分发、回收等环节的保密责任落实到人。

(二)加强考生资格审核、考务安排和考评员轮换派遣等管理。通过强化现场督导、引进身份验证别设备和安装视频监控等措施，严肃考场纪律，防止舞弊行为发生。制订考场突发事件应急预案，注重风险防范。

(三)如遇国家职业技能鉴定政策调整，将根据最新政策调整相关工作。

四、咨询电话。江门市职业技能鉴定指导中心咨询电话：0750-3935212。

附件：1.关于印发《2020年广东省职业技能鉴定公告》的通知

2.2020年江门市职业技能鉴定目录

江门市职业技能鉴定指导中心

2020年1月30日



公开方式：主动公开

广东省职业技能鉴定指导中心

粤人社职鉴〔2019〕103号

关于印发《2020年广东省职业技能 鉴定公告》的通知

各地级以上市职业技能鉴定指导中心（办公室、考试院），省属职业技能鉴定所（站），各有关单位：

现将《2020年广东省职业技能鉴定公告》印发给你们，请结合实际情况认真贯彻执行。

广东省职业技能鉴定指导中心

2019年12月26日



2020 年广东省职业技能鉴定公告

一、鉴定目录

根据国家职业资格目录，结合我省实际情况，2020 年全省可开考职业 40 个，专项职业能力项目 81 个。其中，企业人力资源管理师和保育员两个职业属于全省统一鉴定，其余为日常鉴定和专项职业能力考核。详见《2020 年广东省职业技能鉴定目录》（附件 1）。

二、时间安排

鉴定报名和考试时间按照《2020 年广东省国家职业资格鉴定安排表》（附件 2）执行。

三、鉴定申报

（一）全省统一鉴定申报。

1. 全省统一鉴定申报将实行考生个人网上报名及缴费，各地市须开放企业人力资源管理师和保育员两个职业的网上报名端口，并受理社会考生报名，具体操作指引另文通知。

2. 考生在报名时间内登陆广东省职业技能服务指导中心网站（www.gdhrss.gov.cn/gdosta/，以下简称“省技能中心”），在首页“业务办理”点击“报名入口”，进入“统一鉴定”页面网上报名，进行实名认证注册，完成网上缴费后，打印报名申

请表并本人签字（非本人签字视为无效申请），按照申请表上提示的时间和地点到报名点提交申报材料，完成报名资格现场确认与审核。报名过程中如遇到问题，考生可拨打所在地市的报名咨询电话（附件3）。

（二）日常鉴定申报。

考生在报名时间内登陆省技能中心网站，在首页“业务办理”点击“报名入口”，进入“日常鉴定”页面网上报名，进行实名认证注册，并输入鉴定所提供的验证码，完成网上缴费后，打印报名申请表并签字（非本人签字视为无效申请），按照申请表上提示的时间和地点到申报鉴定所提交报名材料，完成报名资格现场确认与审核。个别细节安排，地市如有不同可另作调整。

（三）专项职业能力考核申报。

考生按照各地市公布的鉴定考试通知要求进行申报。

（四）申报材料

鉴定申报材料要求按照《2020年广东省国家职业资格鉴定申报材料目录》（附件4）执行。

全省统一鉴定和日常鉴定职业均实行全国统一的职业资格证书一体化打印模式，考生需上传合格的电子相片（具体要求详见附件5），在准考证以及所获职业资格证书中使用。

（五）申报条件

根据人力资源社会保障部新颁布的国家职业技能标准，动态更新有关职业申报条件，可通过省技能中心网站首页“报考职业（工种）查询”栏目查询。为推进鉴定工作与院校学生实习相衔接，尚未取得毕业证书的在校应届毕业生申报职业技能鉴定，可在应届毕业学年前一个学期（如学制三年的，可在第四学期申报；学制四年的，可在第六学期申报）报考。

四、收费标准

收费标准按照《广东省发展改革委 广东省财政厅关于改革我省职业资格考试收费标准管理方式的通知》（粤发改规〔2019〕3号）和《广东人力资源和社会保障厅关于明确我省人力资源社会保障部门实施的技能人员职业资格考试收费有关事项的通知》（粤人社规〔2019〕26号）执行。

五、成绩公布及复核

（一）全省统一鉴定项目成绩（不含“综合评审”）在考试结束后40个工作日内向社会公布。考生对成绩有疑问的，可在成绩对外公布后10个工作日内，到报考机构申请成绩复核。复核范围及要求按照《广东省职业技能鉴定业务指引》执行。省技能中心将在截止受理成绩复核之日起10个工作日内完成复核并公布结果。

(二) 日常鉴定项目的成绩经所属鉴定中心(办公室、考试院)审核后由鉴定所(站)公布。复核申请由考生个人向鉴定所(站)提交,由鉴定所(站)按成绩复核时效及要求进行审核并答复考生。

六、其他要求

(一) 加强试卷保密管理。全省统一鉴定试卷由各地市(广州市除外)于考试当周周五自行前往印刷厂领取。各有关考试组织机构必须严格执行国家保密法律法规,切实加强鉴定试卷的安全管理,建立完善保密制度,将鉴定试卷交接、保管、分发、回收等环节的保密责任落实到人,全省统一鉴定试卷保管实行值班制度,安排两名工作人员24小时值班,杜绝泄密事件发生。一旦发现泄密行为,必须严肃查处并按规定追究责任。

(二) 加强对考生资格的审核和考务流程的管理。通过强化现场督导、引进人脸识别设备和远程视频监控等措施,严肃考场纪律,防止舞弊行为发生。制订考场突发事件应急预案,注重风险防范。推进质量督导员队伍建设,做到质量管理的常态化,规范化。

(三) 除全省统一鉴定项目外,各地市可结合实际制定当地鉴定公告,也可参照本公告执行。

(四) 如遇国家职业技能鉴定政策调整,将根据最新政策

调整相关工作。

七、联系电话

日常鉴定报名：020-83262631；全省统一鉴定报名：
020-83199816；考务工作咨询：020-83374860。

附件：1.2020 年广东省职业技能鉴定目录

2.2020 年广东省国家职业资格鉴定安排表

3.广东省各地市职业技能鉴定报名咨询电话

4.2020 年广东省国家职业资格鉴定申报材料目录

5.电子相片要求

2020年广东省职业技能鉴定目录

职业资格鉴定项目								
序号	职业资格名称	初级	中级	高级	技师	高级技师	方向	备注
1	保安员	√			√			
2	茶艺师	√	√	√	√	√		
3	车工	√	√	√	√	√	车工、数控车工	
4	电梯安装维修工	√	√	√				
5	锅炉操作工	√	√	√				
6	焊工	√	√	√	√	√	电焊工、气焊工	
7	金属热处理工	√	√	√				
8	美发师	√	√	√	√	√		
9	美容师	√	√	√	√	√		
10	模具工		√	√	√	√		
11	评茶员	√	√	√	√	√		
12	汽车维修工	√	√	√	√	√		
13	手工木工	√	√	√			手工木工、精细木工	
14	机床装调维修工		√	√	√	√	数控机床装调维修工	
15	电工	√	√	√	√	√		
16	西式面点师	√	√	√	√	√		
17	西式烹调师	√	√	√	√	√		
18	铣工	√	√	√	√	√	铣工、数控铣工	
19	眼镜定配工	√	√	√				

20	眼镜验光员	√	√	√	√	√		
21	有害生物防制员	√	√					
22	育婴员	√	√	√				
23	制冷工	√	√	√				
24	制冷空调系统安装维修工	√	√	√	√	√		
25	智能楼宇管理员		√	√	√			
26	中式面点师	√	√	√	√	√		
27	中式烹调师	√	√	√	√	√		
28	中央空调系统运行操作员	√	√	√				
29	钳工	√	√	√	√	√	工具钳工、机修钳工、 装配钳工	
30	锻造工	√	√	√				
31	铸造工	√	√	√				
32	防水工	√	√	√				
33	混凝土工	√	√	√				
34	钢筋工	√	√	√				
35	架子工	√	√	√				
36	磨工	√	√	√				
37	冲压工	√	√	√				
38	电切削工	√	√	√				
39	保育员	√	√	√				
40	企业人力资源管理师		√	√	√	√		

专项职业能力考核项目		
序号	专项职业能力考核项目名称	备注
1	竹器编织	
2	花签（香骨）制作	
3	塑料注塑	
4	灯具安装	
5	脐橙栽培	
6	石材平面雕刻	
7	石材异型工艺加工	
8	沙发皮套车缝	
9	妇婴护理	
10	春甜桔栽培	
11	油茶栽培	
12	花生高产栽培	
13	珍珠贝插核	
14	珍珠贝切片	
15	瑶绣制作	
16	甜玉米栽培	
17	汽车美容	
18	单片机快速开发	
19	针织横机编织	
20	机织面料工艺分析	
21	马铃薯栽培	

22	员工关系管理	
23	纺织面料成分检测	
24	纺织材料染色打样	
25	花卉栽培	
26	无线局域网测试与维护	
27	五指毛桃栽培	
28	班组现场管理	
29	皮包针车	
30	点焊操作	
31	贵金属交易操作	
32	水稻栽培	
33	网商运营	
34	龙须菜海水养殖	
35	税控设备操作	
36	酒店客房涉外接待	
37	酒店前厅涉外接待	
38	酒店西餐涉外接待	
39	酒店中餐涉外接待	
40	网店美工	
41	干果烘焙	
42	化橘红栽培	
43	罗非鱼切片	
44	罗非鱼养殖	

45	桑蚕养殖		
46	淮山种植		
47	水晶梨种植		
48	有机稻种植		
49	无核黄皮种植		
50	电脑横机制版		
51	缝盘机挡车操作		
52	横机挡车操作		
53	果汁奶茶饮品调制		
54	大埔小吃制作		
55	青梅栽培		
56	萱草栽培		
57	布辘制作		
58	纸盒制作		
59	制鞋裁管		
60	制鞋针车		
61	制鞋成型		
62	汽车综合检测与诊断		
63	面包烘焙		
64	针织大圆机挡车		
65	藤器编织		
66	广府风味菜烹饪		
67	广式点心制作		

68	广东烧味制作	
69	客家风味菜烹饪	
70	客家风味点心制作	
71	潮式风味菜烹饪	
72	潮式风味点心制作	
73	潮式卤味制作	
74	计算机直接制版	
75	单片机控制系统开发	
76	嵌入式系统开发（labview编程）	
77	视频监控技术应用	
78	首饰执模	
79	新会小冈手搓香制作	
80	潮汕卤鹅制作	
81	汽车音响改装	

2020年广东省国家职业资格鉴定安排表

类型	职业(工种、项目)名称	鉴定级别	考试日期	考试时间	鉴定所送审资料 截止时间	发布考试计划时间和 网上报名缴费时间
日常鉴定职业	中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师	5-3级	1月15日	---一般由理论知识考试和操作技能考核组成。 (1) 理论知识考试, 要求在当天上午9点开始, 考试结束时间以试卷袋或系统标注的时间为准。 (2) 操作技能考核, 以省鉴定业务系统登记的时间为准。	2019年12月24日	鉴定所在送审资料截止时间前13天内(含13天)发布考试计划, 其中考生外网报名缴费时间小于6天(含6天), 鉴定所审核时间小于7天(含7天), 具体由鉴定所自行分配时间。
			2月15日		1月17日	
			2月29日		2月7日	
			3月15日		2月21日	
			3月30日		3月6日	
			4月15日		3月23日	
			4月30日		4月8日	
			5月15日		4月20日	
			5月30日		5月8日	
			6月5日		5月11日	
			6月15日		5月21日	
			6月30日		6月5日	
			7月15日		6月22日	
			7月30日		7月8日	
			8月30日		8月7日	
			9月15日		8月24日	
			9月30日		9月8日	
			10月15日		9月15日	
			10月30日		10月9日	
			11月15日		10月23日	
			11月30日		11月6日	
			12月15日		11月23日	
			12月30日		12月8日	

类型	职业(工种、项目)名称	鉴定级别	考试日期	考试时间	鉴定所送审资料 截止时间	发布考试计划时间和 网上报名缴费时间
	汽车维修工、磨工、冲压工、电 工、钳工、砌筑工、评茶员、茶艺 师、美容师、美发师、育婴员、 保安员	5-3级	1月4日	一般由理论知识考试和操 作技能考核组成。 (1)理论知识考试,要 求在当天上午9点开始,考试 结束时间以试卷袋或系统标注 的时间为准。 (2)操作技能考核,以省 鉴定业务系统登记的时间为准。	2019年12月13日	鉴定所在送审资 料截止时间内13天内 (含13天)发布考试 计划,其中考生外网 报名缴费时间小于6天 (含6天),鉴定所审 核时间小于7天(含7 天),具体由鉴定所 自行分配时间。
			1月18日		2019年12月27日	
			2月15日		1月16日	
			3月7日		2月14日	
			3月21日		2月28日	
			4月11日		3月20日	
			4月18日		3月24日	
			5月9日		4月13日	
			5月23日		4月27日	
			6月6日		5月12日	
			6月20日		5月26日	
			6月27日		6月2日	
			7月4日		6月10日	
			7月18日		6月23日	
			8月1日		7月10日	
			9月5日		8月14日	
			9月19日		8月28日	
			10月10日		9月10日	
			10月17日		9月17日	
			11月7日		10月16日	
			11月21日		10月30日	
			12月12日		11月20日	
			12月19日		11月27日	

类型	职业(工种、项目)名称	鉴定级别	考试日期	考试时间	鉴定所送审资料 截止时间	发布考试计划时间和 网上报名缴费时间
日常鉴定职业	电工、焊工、车工、铣工、钳工、模具工、制冷空调系统安装维修工、制冷工、中央空调系统运行操作人员、智能楼宇管理师、电梯安装维修工、机床装调维修工、锅炉操作工、金属热处理工、眼镜验光员、眼镜定配工、手工木工、有害生物防治员、锻造工、铸造工、防水工、混凝土工、钢筋工、架子工	5-3级	1月11日	一般由理论知识考试和操作技能考核组成。 (1) 理论知识考试, 要求在当天上午9点开始, 考试结束时间以试卷袋或系统标注的时间为准。 (2) 操作技能考核, 以省鉴定业务系统登记的时间为准。	2019年12月20日	鉴定所在送审资料截止时间内(含13天)发布考试计划, 其中考生外网报名缴费时间小于6天(含6天), 鉴定所审核时间小于7天(含7天), 具体由鉴定所自行分配时间。
			2月22日		1月31日	
			3月14日		2月21日	
			3月28日		3月6日	
			4月11日		3月17日	
			4月25日		4月1日	
			5月9日		4月13日	
			5月23日		4月27日	
			6月6日		5月12日	
			6月20日		5月26日	
			6月27日		6月2日	
			7月11日		6月16日	
			7月25日		7月3日	
			8月22日		7月31日	
			9月12日		8月21日	
			9月26日		9月4日	
			10月10日		9月10日	
			10月24日		9月24日	
			11月14日		10月23日	
			11月28日		11月6日	
			12月12日		11月20日	
			12月26日		12月4日	

类型	职业(工种、项目)名称	鉴定级别	考试日期	考试时间	鉴定所送审资料 截止时间	发布考试计划时间和 网上报名缴费时间
日常鉴定职业	全省预备技师统考	预备技师	6月13日	一般由理论知识考试和技能操作考核组成。 (1) 理论知识考试, 要求在当天上午9点开始, 考试结束时间以试卷袋或系统标注的时间为准。	4月27日	鉴定所在送审资料截止时间内(含13天)发布考试计划, 其中考生外网报名缴费时间小于6天(含6天), 鉴定所审核时间小于7天(含7天), 具体由鉴定所自行分配时间。
			12月5日	(2) 技能操作考核, 以省鉴定业务系统登记的时间为准。	10月23日	
	全省技师、高级技师统考	2-1级	6月13日	一般由理论知识考试、操作技能考核和综合评审组成。 (1) 理论知识考试, 要求在当天上午9点开始, 考试结束时间以试卷袋或系统标注的时间为准。	4月27日	
			12月5日	(2) 技能操作考核和综合评审, 以省鉴定业务系统登记的时间为准。	10月23日	

类型	职业（工种、项目）名称	级别	报名时间和报名方式	考试日期	考试时间	答题方式
全省统一鉴定	企业人力资源管理师	4-1级	网 上半年： 上报名：3月6日-3月16日 报名资格审核：3月17日-3月23日 下半年： 上报名：9月4日-9月14日 报名资格审核：9月15日-9月22日	5月23日 11月21日	08:30-10:00 理论知识考试	上机考试
					10:30-12:30 专业能力考核	
			14:00-17:00 综合评审（2-1级）			
全省统一鉴定	保育员	5-3级	网 上半年： 上报名：3月24日-4月3日 报名资格审核：4月7日-4月13日 下半年： 上报名：9月4日-9月14日 报名资格审核：9月15日-9月22日	5月24日 11月22日	08:30-11:30 专业能力考核	题卡作答 (需携带彩色铅笔)
					13:00-14:30 理论知识考试	题卡作答

注：
1. 凡因考生个人原因（非公共突发事件）不能按时参加当次考试的，一律视为缺考，即放弃当次考试，下次报名时须重新缴费。
2. 中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等4个职业（工种）1-2级在理论知识考试中可使用计算器，以上未提及的职业（工种）、级别、科目一律不得使用计算器。
3. 日常鉴定技能操作考核为笔试的，要求一批完成考核，不能分批。
4. 日常鉴定技能操作考核为实际操作的，要求合理安排考评时长、遵守安全规范。

附件 3

广东省各地市职业技能鉴定报名咨询电话

序号	报名点	受理单位	咨询电话
1	省本级	广东省职业技能服务指导中心	020-83199816
2	广州市	广州市职业技能鉴定指导中心	020-83800667 020-83823438 020-83816167
3	深圳市	深圳市职业技能鉴定指导办公室	0755-89805511
4	珠海市	珠海市人力资源鉴定考试院	0756-2527552
5	汕头市	汕头市人事考试管理办公室	0754-88329783
6	佛山市	佛山市人力资源公共服务中心	0757-83207393
7	韶关市	韶关市职业技能鉴定指导中心	0751-8604383
8	河源市	河源市人事与技能考试管理办公室	0762-3238933
9	梅州市	梅州市职业技能鉴定指导中心	0753-2308199
10	惠州市	惠州市职业技能鉴定指导中心	0752-2789183
11	汕尾市	汕尾市职业技能鉴定指导中心	0660-3208766
12	东莞市	东莞市人事考试管理办公室	0769-23109898
13	中山市	中山市人力资源考试院	0760-88887183
14	江门市	江门市职业技能鉴定指导中心	0750-3935212
15	阳江市	阳江市职业技能鉴定指导中心	0662-2236223
16	湛江市	湛江市职业技能鉴定指导中心	0759-3119287
17	茂名市	茂名市职业技能鉴定指导中心	0668-3916618
18	肇庆市	肇庆市职业技能鉴定指导中心	0758-2786958
19	清远市	清远市职业技能鉴定指导中心	0763-3866891
20	潮州市	潮州市职业技能鉴定指导中心	0768-2129169
21	揭阳市	揭阳市职业技能鉴定指导中心	0663-8234092
22	云浮市	云浮市职业技能鉴定指导中心	0766-8869021

附件 4

2020 年广东省国家职业资格鉴定申报材料目录

一、个人申报需提交的相关材料

（一）基本材料

1. 广东省职业技能鉴定个人申报表（日常类或统考类），由考生个人在网上报名成功后打印。

2. 身份证件原件。考生报名提供有效身份证件为：身份证、广东省内居住证或社会保障卡、港澳台地区人士凭港澳台地区身份证或港澳台居民居住证、港澳居民来往内地通行证、台湾居民来往大陆通行证、外籍人士凭外国护照，除以上证件外，其它证件无效。

（二）其它材料

1. 学历证明：须提供所持有的最高学历证书。（1）大专（含）以上学历报考的，如可通过与教育部网站学历数据库校验，可免提供学历证书原件；如无法通过校验，则需提供学历证书原件进一步核验。（2）大专以下学历报考的，需提供证书原件，其中如因特殊情况不能提供初中（或相当文化程度）学历证书原件的，可用《学历承诺书》原件（《学历承诺书》使用统一模板）替代。

2. 从事本职业（工种）年限书面承诺材料：申报条件中如

提到工作年限要求，考生需提供工作年限书面承诺书。书面承诺书使用统一模板（《工作年限承诺书》），该模板可在省技能中心网站首页“常用表格”栏下载。

3. 凭职业资格技能证书申报，所持职业资格证书可通过业务系统核验的无需提交。如业务系统核验查无信息的，需提供原件进一步核查。

二、集体报送需提交的相关材料

（一）省属申报机构（含全日制院校和经人力资源社会保障行政部门审批的民办职业培训机构）须在现场资格审核时间内，提交考生个人申报材料到省技能中心核对确认。

（二）省属鉴定所（站）需将《广东省职业技能鉴定集体申报表（日常类）》和报考职业资格四至一级考试的考生个人申报材料报省鉴定中心复审，具体提交时间按每年度鉴定公告要求。报考职业资格五级的考生个人申报材料由省属鉴定所（站）负责审定，并保存资料以备检查。

（三）全日制在校学生集体报送材料。

1. 考生身份证和学生证原件。

2. 报考院校统一出具《院校报考集体证明》原件。

3. 全日制在校学生参加统一鉴定的，报名时需提供《广东省职业技能鉴定个人申报表》（统考类或日常类）。

4. 符合补考条件的在校考生，补考报名时须提供身份证件原件、《广东省职业技能鉴定个人申报表》（统考类或日常类）。

三、相关说明

申报材料内容和样式：《工作年限承诺书》、《学历承诺书》、《院校报考集体证明》等申报材料，以上申报材料模板分别可从广东省职业技能服务指导中心网站首页的“常用表格”栏下载。

附件 5

电子相片要求

- 1.照片必须是近半年来的正面免冠白色背景彩色证件电子相片。
- 2.照片大小为 40KB 以内,390 像素(宽)×567 像素(高),分辨率不低于 300dpi, jpg 格式, 24 位 RGB 真彩色。
- 3.照片文件类型为 jpg 格式。
- 4.请尽量到照相馆拍摄符合规格的电子相片,若上传的照片不清晰或不能反映考生本人特征,对考试或证书使用造成影响的,由考生本人负责。

2020年江门市职业技能鉴定目录

日常类职业资格鉴定项目								
序号	职业资格名称	初级	中级	高级	技师	高级技师	方向	备注
1	保安员	√			√			
2	茶艺师	√	√	√	√	√		
3	车工	√	√	√	√	√	车工、数控车工	
4	电梯安装维修工	√	√	√				
5	锅炉操作工	√	√	√				
6	焊工	√	√	√	√	√	电焊工、气焊工	
7	金属热处理工	√	√	√				
8	美发师	√	√	√	√	√		
9	美容师	√	√	√	√	√		
10	模具工		√	√	√	√		
11	评茶员	√	√	√	√	√		
12	汽车维修工	√	√	√	√	√		
13	手工木工	√	√	√			手工木工、精细木工	
14	机床装调维修工		√	√	√	√	数控机床装调维修工	
15	电工	√	√	√	√	√		
16	西式面点师	√	√	√	√	√		
17	西式烹调师	√	√	√	√	√		
18	铣工	√	√	√	√	√	铣工、数控铣工	
19	眼镜定配工	√	√	√				
20	眼镜验光员	√	√	√	√	√		

21	有害生物防制员	√	√					
22	育婴员	√	√	√				
23	制冷工	√	√	√				
24	制冷空调系统安装维修工	√	√	√	√	√		
25	智能楼宇管理员		√	√	√			
26	中式面点师	√	√	√	√	√		
27	中式烹调师	√	√	√	√	√		
28	中央空调系统运行操作员	√	√	√				
29	钳工	√	√	√	√	√	工具钳工、机修钳工、 装配钳工	
30	锻造工	√	√	√				
31	铸造工	√	√	√				
32	防水工	√	√	√				
33	混凝土工	√	√	√				
34	钢筋工	√	√	√				
35	架子工	√	√	√				
36	磨工	√	√	√				
37	冲压工	√	√	√				
38	电切削工	√	√	√				
39	保育员	√	√	√				全统一鉴定
40	企业人力资源管理师		√	√	√	√		全统一鉴定

专项职业能力考核项目		
序号	专项职业能力考核项目名称	备注
1	竹器编织	
2	花签（香骨）制作	
3	塑料注塑	
4	灯具安装	
5	脐橙栽培	
6	石材平面雕刻	
7	石材异型工艺加工	
8	沙发皮套车缝	
9	妇婴护理	
10	春甜桔栽培	
11	油茶栽培	
12	花生高产栽培	
13	珍珠贝插核	
14	珍珠贝切片	
15	瑶绣制作	
16	甜玉米栽培	
17	汽车美容	
18	单片机快速开发	

19	针织横机编织	
20	机织面料工艺分析	
21	马铃薯栽培	
22	员工关系管理	
23	纺织面料成分检测	
24	纺织材料染色打样	
25	花卉栽培	
26	无线局域网测试与维护	
27	五指毛桃栽培	
28	班组现场管理	
29	皮包针车	
30	点焊操作	
31	贵金属交易操作	
32	水稻栽培	
33	网商运营	
34	龙须菜海水养殖	
35	税控设备操作	
36	酒店客房涉外接待	
37	酒店前厅涉外接待	
38	酒店西餐涉外接待	
39	酒店中餐涉外接待	

40	网店美工	
41	干果烘焙	
42	化橘红栽培	
43	罗非鱼切片	
44	罗非鱼养殖	
45	桑蚕养殖	
46	淮山种植	
47	水晶梨种植	
48	有机稻种植	
49	无核黄皮种植	
50	电脑横机制版	
51	缝盘机挡车操作	
52	横机挡车操作	
53	果汁奶茶饮品调制	
54	大埔小吃制作	
55	青梅栽培	
56	萱草栽培	
57	布辘制作	
58	纸盒制作	
59	制鞋裁管	
60	制鞋针车	

61	制鞋成型	
62	汽车综合检测与诊断	
63	面包烘焙	
64	针织大圆机挡车	
65	藤器编织	
66	广府风味菜烹饪	
67	广式点心制作	
68	广东烧味制作	
69	客家风味菜烹饪	
70	客家风味点心制作	
71	潮式风味菜烹饪	
72	潮式风味点心制作	
73	潮式卤味制作	
74	计算机直接制版	
75	单片机控制系统开发	
76	嵌入式系统开发（labview编程）	
77	视频监控技术应用	
78	首饰执模	
79	新会小冈手搓香制作	
80	潮汕卤鹅制作	
81	汽车音响改装	