

北京市朝阳区民办职业技能培训机构 家政服务员（家务服务员） 培训设置标准（试行）

一、职业名称：家政服务员（家务服务员）

从事料理家务、照护家庭成员、管理家庭事务的人员。

二、职业编码：4-10-01-06

三、技术等级：

家政服务员（家务服务员）共设三个等级，分别是：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工。

四、基础条件：

1. 举办五级/初级工家政服务员（家务服务员）培训应具有本职业或相关职业教育培训经历。

2. 举办四级/中级工家政服务员（家务服务员）培训应具有2年以上本职业五级教育培训经历。

3. 举办三级/高级工家政服务员（家务服务员）培训应具有2年以上本职业四级教育培训经历。

五、设置要求：

五级/初级工家政服务员（家务服务员）

师资条件	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人。其中专职教师不少于1人，专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p>
------	--

	<p>(1) 具有本职业三级及以上职业技能等级证书或相关专业中级及以上专业技术职称。</p> <p>(2) 具有本职业或相关职业中等职业学校及以上教师资格证书或相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 有本行业3年及以上工作经历，掌握本职业培训技术方法，了解相关法律法规、标准规范和业务知识。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求：</p> <p>①多媒体教学设备（或LED显示屏幕）1套；</p> <p>②黑板及黑板笔（或白板及白板笔）1套；</p> <p>③教学投影设备（投影仪、投影布）1套；</p> <p>④教学计算机1台；</p> <p>⑤网络接入设备1套；</p> <p>⑥课桌椅20套；</p> <p>⑦教学耳麦1只；</p> <p>⑧激光翻页笔1支；</p> <p>⑨笔记本电脑1台；</p> <p>⑩台式电脑（教师办公电脑）3台；</p> <p>⑪打印设备（打印机或一体机）1台；</p> <p>⑫办公家具（办公桌椅、文件柜）3套；</p> <p>⑬办公用品（文件夹、办公文具等）3套。</p>

2. 实操场地及实操教学设备配置要求

(1) 有满足实习教学需要的情景模拟教室和充足的实践工位，其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。

(2) 实操教学设备配置要求：

①燃气灶具2套；

②电磁炉2套；

③厨具（厨柜（储物柜）、洗碗池、菜刀、菜板、盆、菜板、菜刀，调味罐、油壶、筷子、勺子、铲子、笊篱等）2套；

④炊具（炒锅、平底锅、蒸锅、砂锅等）2套；

⑤烹饪操作台2个；

⑥洗涤池或洗菜盆2个；

⑦餐饮器具（碗、碟、杯、筷等）2套；

⑧电烤箱1台；

⑨电饼铛1台；

⑩饮水机1台；

⑪电冰箱1台；

⑫榨汁机（不同款式个1台）3台；

⑬电饭煲2台；

⑭高压锅2台；

⑮微波炉2台；

⑯茶具2套；

⑰调味品及调料罐2套；

⑱干货食材（干菜、蘑菇、黄花菜、梅干菜、笋干、木耳、海带、竹荪、茶树菇）2份；

- ①9调味品（油、盐、酱油、醋、味精、鸡精、花椒、大料、料酒、香油、香菇、胡椒、茴香、桂皮、干辣椒、干姜、陈皮、月桂叶、柠檬叶等）2套；
- ②0洗衣机（滚筒、波轮各一台）2台；
- ②1搓衣板2块；
- ②2洗涤盆2个；
- ②3洗涤用品（洗涤剂、洗手液、洗衣液、洗衣粉、肥皂、香皂等）2套；
- ②4消毒用品2套；
- ②5挂烫机2个；
- ②6蒸汽电熨斗2个；
- ②7晾晒工具（晾衣杆、晾衣架、晾衣夹等）2套；
- ②8地面、墙面型材2套；
- ②9空调器（每个教室要有1台或中央空调）2台；
- ③0电视机1台；
- ③1热水器1个；
- ③2开水器2台；
- ③3吸尘器2台；
- ③4扫地机器人2套；
- ③5清洁用品（抹布、扫帚、簸箕、拖布等）2套；
- ③6消毒用品（84消毒液、洁厕灵、衣物除菌剂）2套；
- ③7清洁工具套装（玻璃清洁剂、玻璃铲刀、喷雾玻璃清洁器、抹布、磁吸式双面擦玻璃器、地板刷、小铲刀，笤帚、簸箕、毛刷、百洁布、钢丝球、水桶、喷壶、手套等）2套；
- ③8清洁剂（油污清洁剂、水垢清除剂、玻璃清洁剂、沙发清洗剂、小

	<p>苏打等) 2套;</p> <p>③⑨模拟餐厅 (配套设施设备: 餐桌椅、台布、餐巾等) 1间;</p> <p>④⑩模拟厨房 (配套设施设备: 烟机灶具、厨具、炊具等) 1间;</p> <p>④⑪模拟卧室 (配套设备: 床及全部床上用品、床头柜、衣柜、梳妆柜、灯具等) 1间;</p> <p>④⑫模拟书房 (配套设备: 书柜、书籍、摆件、桌椅、文房用品等) 1间;</p> <p>④⑬模拟起居室 (配套设备: 沙发、茶几、茶具、电视、音响、家用投影仪等) 1间;</p> <p>④⑭模拟卫生间 (配套设备: 马桶、面盆、热水器、淋浴器、卫浴柜、卫浴镜、安全扶手、防滑垫、纸巾盒、垃圾桶等) 1间;</p> <p>注: 39-44至少有1间使用面积不少于30平米的可转换模拟实操教室。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《家政服务员国家职业技能标准》制定。培训期限不少于 80 标准学时。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《家政服务员国家职业技能标准》</p> <p>《家政服务员国家职业技能等级认定培训教材》(基础知识、初级)。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《中式烹调师国家职业技能等级认定培训教材》(初级)</p> <p>《保洁员国家职业技能等级认定培训教材》(初级)。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书不少于 100 册, 种类不少于 20 种。</p>

四级/中级工家政服务员（家务服务员）

师资条件	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人。其中专职教师不少于1人，专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p> <p>(1) 具有本职业三级及以上职业技能等级证书或相关专业中级及以上专业技术职称。</p> <p>(2) 具有本职业或相关职业中等职业学校及以上教师资格证书或相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 有本行业3年及以上工作经历，掌握本职业培训技术方法，了解相关法律法规、标准规范和业务知识。</p>
场地设备	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求（同五级）：</p> <p>①多媒体教学设备（或LED显示屏幕）1套；</p> <p>②黑板及黑板笔（或白板及白板笔）1套；</p> <p>③教学投影设备（投影仪、投影布）1套；</p> <p>④教学计算机1台；</p> <p>⑤网络接入设备1套；</p> <p>⑥课桌椅20套；</p> <p>⑦教学耳麦1只；</p> <p>⑧激光翻页笔1支；</p>

- ⑨笔记本电脑1台；
- ⑩台式电脑（教师办公电脑）3台；
- ⑪打印设备（打印机或一体机）1台；
- ⑫办公家具（办公桌椅、文件柜）3套；
- ⑬办公用品（文件夹、办公文具等）3套；

2. 实操场地及实操教学设备配置要求

（1）有满足实习教学需要的情景模拟教室和充足的实践工位，其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。

（2）实操教学设备配置要求：

- ①燃气灶具2套；
- ②电磁炉2套；
- ③厨具（厨柜（储物柜）、洗碗池、菜刀、菜板、盆、菜板、菜刀，调味罐、油壶、筷子、勺子、铲子、箴篱等）2套；
- ④炊具（炒锅、平底锅、蒸锅、砂锅等）2套；
- ⑤烹饪操作台2个；
- ⑥洗涤池或洗菜盆2个；
- ⑦餐饮器具（碗、碟、杯、筷等）2套；
- ⑧电烤箱1台；
- ⑨电饼铛1台；
- ⑩饮水机1台；
- ⑪电冰箱1台；
- ⑫榨汁机（不同款式个1台）3台；
- ⑬电饭煲2台；
- ⑭高压锅2台；

	<p>⑮微波炉2台；</p> <p>⑯茶具2套；</p> <p>⑰调味品及调料罐2套；</p> <p>⑱干货食材（干菜、蘑菇、黄花菜、梅干菜、笋干、木耳、海带、竹荪、茶树菇）2份；</p> <p>⑲调味品（油、盐、酱油、醋、味精、鸡精、花椒、大料、料酒、香油、香菇、胡椒、茴香、桂皮、干辣椒、干姜、陈皮、月桂叶、柠檬叶等）2套；</p> <p>⑳洗衣机（滚筒、波轮各一台）2台；</p> <p>㉑搓衣板2块；</p> <p>㉒洗涤盆2个；</p> <p>㉓洗涤用品（洗涤灵、洗手液、洗衣液、洗衣粉、肥皂、香皂等）2套；</p> <p>㉔消毒用品2套；</p> <p>㉕挂烫机2个；</p> <p>㉖蒸汽电熨斗2个；</p> <p>㉗晾晒工具（晾衣杆、晾衣架、晾衣夹等）2套；</p> <p>㉘地面、墙面型材2套；</p> <p>㉙空调器（每个教室要有1台或中央空调）2台；</p> <p>㉚电视机1台；</p> <p>㉛热水器1个；</p> <p>㉜开水器2台；</p> <p>㉝吸尘器2台；</p> <p>㉞扫地机器人2套；</p> <p>㉟清洁用品（抹布、扫帚、簸箕、拖布等）2套；</p>
--	---

	<p>③⑥消毒用品（84消毒液、洁厕灵、衣物除菌剂）2套；</p> <p>③⑦清洁工具套装（玻璃清洁剂、玻璃铲刀、喷雾玻璃清洁器、抹布、磁吸式双面擦玻璃器、地板刷、小铲刀，笤帚、簸箕、毛刷、百洁布、钢丝球、水桶、喷壶、手套等）2套；</p> <p>③⑧清洁剂（油污清洁剂、水垢清除剂、玻璃清洁剂、沙发清洗剂、小苏打等）2套；</p> <p>③⑨模拟餐厅（配套设施设备：餐桌椅、台布、餐巾等）1间；</p> <p>④⑩模拟厨房（配套设施设备：烟机灶具、厨具、炊具等）1间；</p> <p>④⑪模拟卧室（配套设备：床及全部床上用品、床头柜、衣柜、梳妆柜、灯具等）1间；</p> <p>④⑫模拟书房（配套设备：书柜、书籍、摆件、桌椅、文房用品等）1间；</p> <p>④⑬模拟起居室（配套设备：沙发、茶几、茶具、电视、音响、家用投影仪等）1间；</p> <p>④⑭模拟卫生间（配套设备：马桶、面盆、热水器、淋浴器、卫浴柜、卫浴镜、安全扶手、防滑垫、纸巾盒、垃圾桶等）1间；</p> <p>注：39-44至少有1间使用面积不少于30平方米的可转换模拟实操教室。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《家政服务员国家职业技能标准》制定。培训期限不少于 120 标准学时。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《家政服务员国家职业技能标准》</p> <p>《家政服务员国家职业技能等级认定培训教材》（基础知识、中级）。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《中式烹调师国家职业技能等级认定培训教材》（中级）</p>

	<p>《中式面点师国家职业技能等级认定培训教材》（初级）</p> <p>《西式烹调师国家职业技能等级认定培训教材》（初级）</p> <p>《西式面点师国家职业技能等级认定培训教材》（初级）</p> <p>《营养配餐员国家职业技能等级认定培训教材》（初级）</p> <p>《保洁员国家职业技能等级认定培训教材》（中级）。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书不少于 100 册，种类不少于 20 种。</p>
--	--

三级/高级工家政服务员（家务服务员）

师资条件	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人。其中专职教师不少于1人，专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p> <p>（1）具有本职业三级及以上职业技能等级证书，有 3 年及以上本职业教学工作经验。</p> <p>（2）具有本职业二级职业技能等级证书或相关专业高级及以上专业技术职称，有 1 年及以上本职业教学工作经验。</p> <p>（3）持有本职业或相关职业中等职业学校及以上教师资格证书，有 2 年及以上本职业教学工作经验。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>（4）有本行业工作经历 5 年以上，掌握相关法律法规、标准规范、业务知识，并对本行业发展前景有一定研究。</p>
场地设备	<p>1. 理论教学条件</p> <p>（1）集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办</p>

公设备。

(2) 设备配置要求:

- ①多媒体教学设备（或LED显示屏幕）1套;
- ②黑板及黑板笔（或白板及白板笔）1套;
- ③教学投影设备（投影仪、投影布）1套;
- ④教学计算机1台;
- ⑤网络接入设备1套;
- ⑥课桌椅20套;
- ⑦教学耳麦1只;
- ⑧激光翻页笔1支;
- ⑨笔记本电脑1台;
- ⑩台式电脑（教师办公电脑）3台;
- ⑪打印设备（打印机或一体机）1台;
- ⑫办公家具（办公桌椅、文件柜）3套;
- ⑬办公用品（文件夹、办公文具等）3套。

2. 实操场地及实操教学设备配置要求

(1) 有满足实习教学需要的情景模拟教室和充足的实践工位，其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。

(2) 实操教学设备配置要求（涵盖五级、四级设施设备）：

- ①毛料衣物（羊毛衫、羊绒衫、西服套装）2套;
- ②丝绸绣花衣物（连衣裙、衬衫）2套;
- ③绣花旗袍（不同颜色各一套）2套;
- ④皮革服装鞋帽（光面、绒面各2套）2套;
- ⑤染色丝绸衣物2套;

	<p>⑥咖啡豆（品种不少于2种）1斤；</p> <p>⑦咖啡豆研磨机1台；</p> <p>⑧咖啡机（不同款）2台；</p> <p>⑨咖啡杯具（咖啡壶、咖啡杯）2套；</p> <p>⑩酒具（开瓶器、酒壶、酒杯等）2套；</p> <p>⑪酒水（白酒、红酒、啤酒等）2套；</p> <p>⑫茶叶（白茶、黑茶、花茶、绿茶、红茶、黄茶、乌龙茶等每个品类200克左右）2套；</p> <p>⑬香烟（不同品牌、档次的香烟5种，每种1盒）2套；</p> <p>⑭干货食材（干贝、虾干、鱼干、鱿鱼干海参、鱼胶、鲍鱼干等）2套；</p> <p>⑮绿植（大、中、小型绿植）若干盆；</p> <p>⑯花卉养护工具（铲子、剪子、扒犁、喷壶、水壶等）2套；</p> <p>⑰插花造型工具（修剪工具：剪刀、花刀、美工刀、折叠手锯；固定器具：插座、花留、瓶口插架、花泥；辅助工具：金属丝、彩色丝带、彩色胶带、贴布、透明胶、钉书机、喷水壶、注水器等）2套；</p> <p>⑱插花器皿（花瓶、水盆、花篮、笔筒、笔洗、竹筒、木桶、杯、盘、缸、壶、鼎、钵、罐、碟、碗、觚等，也可以自制）2套；</p> <p>⑲仿真草坪（4平方米左右）2块；</p> <p>⑳草坪修剪机1台；</p> <p>㉑水族箱（长80厘米以上）1台；</p> <p>㉒鱼饲料（不同鱼种、不同阶段）若干套；</p> <p>㉓养鱼护具（恒温器、水泵、气泵、鱼捞、杀菌灯、过滤绵、生化绵、抽水管、杀菌水、硝化菌、磁性缸擦、消毒净水剂等）1套；</p> <p>㉔宠物房舍（猫狗房舍各一组）2组；</p>
--	---

	<p>⑳宠物饲料（不同品种、不同阶段猫狗饲料）2组；</p> <p>㉑吸尘器（干湿吹三用）1套。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《家政服务员国家职业标准》制定。培训期限不少于 150 标准学时。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《家政服务员国家职业技能标准》</p> <p>《家政服务员国家职业技能等级认定培训教材》（基础知识、高级）。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《中式烹调师国家职业技能等级认定培训教材》（高级）</p> <p>《西式烹调师国家职业技能等级认定培训教材》（中级）</p> <p>《中式面点师国家职业技能等级认定培训教材》（中级）</p> <p>《西式面点师国家职业技能等级认定培训教材》（中级）</p> <p>《营养配餐员国家职业技能等级认定培训教材》（中级）</p> <p>《保洁员国家职业技能等级认定培训教材》（高级）。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书不少于 200 册，种类不少于 30 种。</p>