

# DB3302

## 宁波市地方标准规范

DB 3302/ 1087—2017

---

### 家务助理员培训规范

The Specification for Houseworks Assistants' Training

2017 - 08 - 25 发布

2017 - 09 - 25 实施

---

宁波市质量技术监督局 发布

## 目 次

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 前言 .....                 | II |
| 1 范围 .....               | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....          | 1  |
| 3 术语和定义 .....            | 1  |
| 4 培训机构 .....             | 1  |
| 4.1 基本要求 .....           | 1  |
| 4.2 场地设施 .....           | 2  |
| 4.3 培训师资 .....           | 2  |
| 4.4 学员 .....             | 3  |
| 5 培训实施 .....             | 3  |
| 5.1 制定培训计划 .....         | 3  |
| 5.2 教学准备 .....           | 3  |
| 5.3 学籍管理 .....           | 4  |
| 5.4 教师管理 .....           | 4  |
| 5.5 教学组织 .....           | 4  |
| 5.6 培训考核 .....           | 4  |
| 5.7 培训证书 .....           | 4  |
| 6 培训评价与改进 .....          | 5  |
| 6.1 培训评价 .....           | 5  |
| 6.2 培训改进 .....           | 5  |
| 附录A (规范性附录) 培训内容 .....   | 6  |
| 附录B (规范性附录) 培训学时分配 ..... | 14 |
| 附录C (规范性附录) 培训考核要求 ..... | 16 |
| 参考文献 .....               | 19 |

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由宁波市商务委提出并归口。

本标准起草单位：宁波卫生职业技术学院、宁波家政学院。

本标准主要起草人：阮美飞、陈延、朱晓卓、唐小茜、王变云、刘效壮、徐萍、刘劲松、杨立锋、杨菊林、项倩、庄庆国等。

# 家务助理员培训规范

## 1 范围

本标准规定了家务助理员培训规范的术语和定义、培训机构、培训实施、培训评价与改进等方面的要求。

本标准适用于培训和家政员培训。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 30533-2014 学校安全与健康设计通用规范

GB 50099-2011 中小学设计规范

SB/T 10847-2012 家政服务业通用术语

SB/T 10848-2012 家政服务行业培训规范

SB/T 10849-2012 家政服务业应急快速反应规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 家务助理员

指为雇主提供人员照护以外的家庭事务操作或管理服务的人员。

## 4 培训机构

### 4.1 基本要求

#### 4.1.1 可开展家务助理员培训的机构包括：

- 家政服务企业；
- 职业培训机构；
- 职业院校。

#### 4.1.2 培训机构应具备培训资质，有健全的教育管理体系和满足培训需要的教学资源。

#### 4.1.3 培训机构应根据学员的不同程度构建初级、中级和高级三级培训体系。

#### 4.1.4 培训机构应根据自身能力提供不同等级的培训服务。具体情况见表1：

表1

| 培训机构   | 初级 | 中级 | 高级 |
|--------|----|----|----|
| 家政服务企业 | √  | ○  | ○  |

表 1 (续)

| 培训机构                                     | 初级 | 中级 | 高级 |
|--|----|----|----|
| 职业培训机构                                   | √  | √  | ○  |
| 职业教育院校                                   | √  | √  | √  |
| 注：√表示“可开展该等级培训”，○表示“具备师资、场地等条件后可开展该等级培训” |    |    |    |

## 4.2 场地设施

### 4.2.1 场地

4.2.1.1 根据培训内容分设理论知识场地和技能操作场地。

4.2.1.2 培训机构应满足以下要求：

- 职业教育院校应满足 GB 30533-2014 和 GB 50099-2011 的要求；
- 职业培训机构以及其余机构应满足 GB 30533-2014 第 6 章的内容。

4.2.1.3 培训场地应符合以下要求：

- 理论知识培训场地人均使用面积不少于 2m<sup>2</sup>，每间面积不少于 40 m<sup>2</sup>；
- 技能操作培训场地人均使用面积不少于 4m<sup>2</sup>，至少有不少于 80 m<sup>2</sup> 操作场地。

### 4.2.2 设施、设备和用品

4.2.2.1 理论知识培训场地应有黑板或书写白板、讲台、投影仪接口、投影屏幕、广播音箱和课桌椅等设施、设备和用品。

4.2.2.2 技能操作培训场地应具备实习、实训所必备的教学设施、设备和用品。主要设备及数量见表 2。

表2 主要设备数量表

| 教学设备、教具               | 单位 | 初级 | 中级 | 高级 |
|-----------------------|----|----|----|----|
| 厨房操作室（灶台、锅具、烹调用具、原料等） | 套  | 1  | 1  | 1  |
| 卫生间操作室                | 间  | 1  | 1  | 1  |
| 家居卧室操作室               | 间  | 1  | 1  | 1  |
| 各类清洁剂与清卫工具等           | 套  | 1  | 1  | 0  |
| 洗晒烫收纳设备与用具            | 套  | 1  | 1  | 0  |
| 家用电器设备与养护剂等           | 套  | 1  | 1  | 0  |
| 茶艺相关用具                | 套  | 0  | 0  | 1  |
| 花艺原料及相关用具             | 套  | 0  | 0  | 1  |

## 4.3 培训师资

### 4.3.1 资质

4.3.1.1 培训教师应有教师资格证或具有本职业相关专业中级及以上职业资格证书。

4.3.1.2 培训教师应具有能够满足培训顺利开展的教案编制能力、教学组织能力、语言表达能力和操作示范能力。

4.3.1.3 从事初级家务助理员培训的教师应满足以下要求之一：

- 具有本职业中级及以上职业资格；
- 具有相关专业中级及以上专业技术任职资格。

4.3.1.4 从事中级家务助理员培训的教师应满足以下要求之一：

- 具有本职业中级职业资格证书 3 年及以上；
- 具有相关专业中级及以上专业技术任职资格。

#### 4.3.1.5 从事高级家务助理员培训的教师应满足以下要求之一：

- 具有本职业高级职业资格证书 3 年及以上；
- 具有相关专业中级 5 年及以上或高级专业技术任职资格。

#### 4.3.2 师资配置

4.3.2.1 教师的聘任应以任职条件、思想道德和业务能力为标准，做到数量质量兼顾。

4.3.2.2 机构应配置专兼职培训教师，理论知识培训每 50 位学员至少配备一名教师，技能操作培训每 25 位学员至少配备一名教师；开展高级培训的专职教师应不少于 2 名（其中有一名应为专职技能培训教师）。

#### 4.4 学员

4.4.1 学员应身体健康、心理健康，无传染性疾病和精神性疾病；手指、手臂灵活、动作协调；具备一般表达能力、学习能力；色觉、嗅觉、味觉正常；具有初中及以上文化程度。具体要求见表 3。

表3

| 培训层级 | 应知应会内容 |
|------|--------|
| 初级   | 无要求    |
| 中级   | 初级培训内容 |
| 高级   | 中级培训内容 |

#### 4.4.2 学员包括：

- 从事或准备从事家务助理员工作的人员；
- 为提升职业水平和能力的人员；
- 从事提供家庭服务但不包括人员照护的家政员。

### 5 培训实施

#### 5.1 制定培训计划

5.1.1 制定人员应根据培训目标，在开设培训 4 周前，制定培训计划。

#### 5.1.2 培训计划应包括以下内容：

- 培训时间、地点；
- 培训内容，包括大纲、教材、教学计划、教案；
- 培训场地及设施、设备和用品的配备；
- 培训教师资质和数量；
- 学员数量及报名要求；
- 课程安排和学时设置；
- 培训成果考核要求。

## 5.2 教学准备

### 5.2.1 课程设置

- 5.2.1.1 课程目标明确，体现知识、技能技巧的传授和能力及职业道德的培养。
- 5.2.1.2 课程内容实用，前后应连贯，具体见附录 A。
- 5.2.1.3 课程理论知识与技能操作学时比例科学，符合附录 B 的规定。

### 5.2.2 确定教材

- 5.2.2.1 培训教材应选用家务助理员培训的专用教材，适合学员特点及认知能力。
- 5.2.2.2 教材应完整、准确，与培训内容相匹配，体现课程特点。
- 5.2.2.3 培训教材应根据培训内容进行等级区分，采用适合该等级的相应教材。

### 5.2.3 学时设置

- 5.2.3.1 培训时间科学合理，能够在规定的时间内完成培训任务。
- 5.2.3.2 培训学时分配具体见附录 B。

### 5.2.4 落实场地设施

- 5.2.4.1 培训机构应充分整合多种培训资源，落实教学场地以及相关的教学设施、设备和用品。
- 5.2.4.2 培训设施、设备和用品应完备，工作正常。

## 5.3 学籍管理

- 5.3.1 学员报名时应填写学员登记表，经审核后取得学籍。
- 5.3.2 培训机构应编制学员学籍卡片和名册，实施档案化管理。
- 5.3.3 培训机构与学员签订合同，约定双方的权利与义务关系。
- 5.3.4 学员培训学习期满完成考评后，学籍自然终止。

## 5.4 教师管理

- 5.4.1 培训机构应在培训前完成教师的聘任工作，建立培训教师档案。
- 5.4.2 培训机构应采用课堂听课、听取学员反映、教学检查评估等方式对教师予以考核。

## 5.5 教学组织

- 5.5.1 培训机构应按照培训计划组织教学活动。
- 5.5.2 进行教学时，培训教师应做到以下几点：
  - 语言清晰、表达准确；
  - 备课充分、讲解熟练、示范准确；
  - 培训教师与学员的互动充分，效果良好。
- 5.5.3 教学进度快慢应适宜。

## 5.6 培训考核

- 5.6.1 培训机构应于培训课时结束后组织学员进行考核。
- 5.6.2 家务助理员考核分为理论知识和技能操作考核两部分：
  - 理论知识考核采用闭卷笔试方式；
  - 技能操作考核采用现场实际操作或模拟操作等方式。

5.6.3 理论知识考核和技能操作考核均实行百分制，成绩均达 60 分以上者为合格。

5.6.4 理论知识与技能操作考核要求见附录 C。

## 5.7 培训证书

理论知识考核和技能操作考核均合格者，按其培训等级颁发相应的培训合格证书。

## 6 培训评价与改进

### 6.1 培训评价

培训评价应包括培训机构对学员培训期间表现的评价以及学员对培训机构的满意度评价二个方面。

### 6.2 培训改进

培训机构根据评价结果，有针对性地制定改进措施，并组织实施，以达到持续改进的目的。

附 录 A  
(规范性附录)  
培 训 内 容

A.1 理论知识

理论知识培训内容见表A.1。

表 A.1 理论知识培训内容

| 内容      |                 | 要求              | 初级 | 中级 | 高级 |
|---------|-----------------|-----------------|----|----|----|
| 基本要求    | 职业道德与法律         | 职业道德、相关法律法规知识   | √  | √  | √  |
|         | 基本人文素养          | 基本人文素养与社交礼仪     | √  | √  | √  |
| 相关知识    | 家庭烹饪与营养         | 食品初步加工          | √  |    |    |
|         |                 | 烹调基础知识及技术知识     | √  |    |    |
|         |                 | 食品营养与营养强化       |    | √  |    |
|         |                 | 健康食物理念          |    | √  |    |
|         |                 | 食物鉴别标准与方法       |    | √  |    |
|         |                 | 营养配餐与家常菜肴       |    | √  | √  |
|         |                 | 特色食物、烘焙制作知识     |    |    | √  |
|         |                 | 家宴制作知识          |    |    | √  |
|         | 家庭清卫与布置         | 常用清洁剂及使用知识      | √  |    |    |
|         |                 | 不同材质家具清洁注意事项    | √  |    |    |
|         |                 | 客房、厨房、卫生间清洁     | √  |    |    |
|         |                 | 不同材质家具养护与禁忌     |    | √  |    |
|         |                 | 垃圾分类与利用原则       |    | √  |    |
|         |                 | 家庭各功能区布置特点与禁忌知识 |    |    | √  |
|         | 衣物洗烫与收纳         | 不同衣物面料、洗涤标志识别   | √  |    |    |
|         |                 | 衣物洗涤剂种类         | √  |    |    |
|         |                 | 衣物洗涤知识          | √  |    |    |
|         |                 | 衣物晾晒注意事项        | √  |    |    |
|         |                 | 衣物熨烫步骤注意事项      |    | √  |    |
|         |                 | 衣物收纳与保养知识       |    | √  | √  |
| 家电使用与保洁 | 常见家电使用说明、保洁注意事项 | √               |    |    |    |
|         | 常见家电保养与养护知识     |                 | √  |    |    |
|         | 智能化家电使用与注意事项    |                 |    | √  |    |
| 花艺茶艺与宠物 | 家居花艺知识          |                 |    | √  |    |
|         | 家居茶艺知识          |                 |    | √  |    |
|         | 宠物种类了解          |                 |    | √  |    |
|         | 宠物饲养与免疫接种知识     |                 |    | √  |    |

表 A.1 (续)

| 理内容  |         | 要求           | 初级 | 中级 | 高级 |
|------|---------|--------------|----|----|----|
| 相关知识 | 家庭理财与安全 | 家庭经济管理原则     |    |    | √  |
|      |         | 家庭理财技术       |    |    | √  |
|      |         | 人身、财产、生活安全知识 | √  | √  | √  |
|      |         | 家庭用药         |    |    | √  |

## A.2 技能操作

技能操作培训内容见表A.2。

表 A.2 技能操作培训内容

| 分类          | 内容                | 要求                       | 初级 | 中级 | 高级 |
|-------------|-------------------|--------------------------|----|----|----|
| 家庭烹饪<br>与营养 | 新鲜蔬菜初加工           | 能区分不同蔬菜的种类               | √  |    |    |
|             |                   | 能够合理对蔬菜进行初步加工            | √  |    |    |
|             | 家畜禽肉原料初步加工        | 能掌握家畜禽肉原料的初步加工步骤         | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握家畜禽肉的保管方法             | √  |    |    |
|             | 水产品初步加工           | 能区分不同水产品的种类              | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握水产品初步加工步骤             | √  |    |    |
|             | 干货原料的涨发           | 能掌握基本的涨发方法               | √  |    |    |
|             | 基本调味品尝试           | 能区分基本调味品                 | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握各种基本调味品功效             | √  |    |    |
|             |                   | 能针对不同菜肴选择适合调味品           | √  |    |    |
|             | 不同火候适用            | 能根据直观特征区分不同火候            | √  |    |    |
|             |                   | 能根据烹饪情况选择不同的火候           | √  |    |    |
|             | 刀工基本方法            | 能针对不同原料选择相应刀具            | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握不同刀具保养                | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握各种刀法操作                | √  |    |    |
|             |                   | 能对各种原料使用正确刀法             | √  |    |    |
|             | 基本烹调方法            | 能掌握各种基本的烹调方法             | √  |    |    |
|             |                   | 能对不同烹调方法选择相应传热工具         | √  |    |    |
|             |                   | 能掌握各种代表性菜肴烹饪方法与成菜特点      | √  |    |    |
|             | 平衡膳食              | 能进行膳食结构及平衡膳食的讲解          |    | √  |    |
|             | 能量与三大产能营养素        | 能进行健康成年人的能量计算            |    | √  |    |
|             | 食品营养标签            | 能根据家庭成员进行营养素参考摄入量计算      |    | √  |    |
|             | 营养强化食品选购          | 能了解营养强化食品种类并进行选购         |    | √  |    |
|             | 无公害食品、绿色食品、有机食品选购 | 能区分是无公害食品、绿色食品、有机食品并进行选购 |    |    | √  |
| 烹饪原料品质鉴别与选购 | 能甄别原料的固有品质进行选购    |                          |    | √  |    |
|             | 能甄别原料的纯度和成熟度进行选购  |                          |    | √  |    |
|             | 能甄别原料的新鲜度进行选购     |                          |    | √  |    |

表 A. 2 (续)

| 分类          | 内容                  | 要求                    | 初级 | 中级 | 高级 |
|-------------|---------------------|-----------------------|----|----|----|
| 家庭烹饪<br>与营养 | 烹饪原料品质鉴别与选购         | 能了解烹饪原料品质的理化鉴别方法      |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握烹饪原料品质的感官鉴别方法      |    | √  |    |
|             | 食材品质鉴别方法            | 能掌握大米品质鉴别方法进行选购       |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握面粉品质鉴别方法进行选购       |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握蔬菜品质鉴别方法进行选购       |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握家畜肉的感官鉴别标准进行选购     |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握鲜光家禽肉的感官鉴别标准进行选购   |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握鱼类、虾类、蟹类的品质鉴别进行选购  |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握其他类原料品质鉴别进行选购      |    | √  |    |
|             | 食物分割取料              | 能掌握猪肉、禽肉、鱼类分割取料       |    | √  |    |
|             | 烹饪中营养素变化            | 能掌握蛋白质在烹调中的变化         |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握脂肪在烹调中的变化          |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握碳水化合物在烹调中的变化       |    | √  |    |
|             | 烹饪方法对营养素的影响         | 能掌握烹饪方法对营养素的影响        |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握洗涤与切配顺序和要求         |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握旺火速成               |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握各种烹调方法与成菜特点        |    | √  |    |
|             | 个人卫生与食品污染           | 能掌握洗手方法               |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握消除农药残留和降低农药残留的方法   |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握食物交叉污染和生熟分开放置      |    | √  |    |
|             |                     | 能处理有害金属对食品的污染及预防措施    |    | √  |    |
|             | 食品防霉防腐              | 能了解不适烹饪方法对食品的污染及预防措施  |    | √  |    |
|             |                     | 能避免食品容器、包装材料等对食品卫生的影响 |    | √  |    |
|             |                     | 能甄别易腐食品与耐藏食品类型        |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握食品防腐、防霉与预防食物中毒方法   |    | √  |    |
|             | 常见食品的主要安全卫生<br>问题处理 | 能进行安全食品储藏与指导          |    | √  |    |
|             |                     | 能处理粮豆的主要安全卫生问题        |    | √  |    |
|             |                     | 能处理蔬菜水果的主要安全卫生问题      |    | √  |    |
|             |                     | 能处理粮畜肉的主要安全卫生问题       |    | √  |    |
|             |                     | 能处理粮禽类的主要安全卫生问题       |    | √  |    |
|             |                     | 能处理蛋类的主要安全卫生问题        |    | √  |    |
|             |                     | 能处理水产类的主要安全卫生问题       |    | √  |    |
|             |                     | 能进行食物中的固有毒素的处理方法      |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握营养食谱的确定原则          |    | √  |    |
|             | 食谱确定与调整             | 能掌握合理的每日三餐能量分配        |    | √  |    |
|             |                     | 能开展一餐一日一周食谱的调整和确定     |    | √  |    |
|             |                     | 能进行幼儿食谱的确定            |    | √  |    |
|             |                     | 能进行老年人营养食谱的确定         |    | √  |    |
|             |                     | 能掌握原料搭配的方法            |    | √  |    |

表 A. 2 (续)

| 分类               | 内容             | 要求                  | 初级 | 中级 | 高级 |   |
|------------------|----------------|---------------------|----|----|----|---|
| 家庭烹饪<br>与营养      | 食谱确定与调整        | 能掌握刀工的使用            |    | √  |    |   |
|                  |                | 能掌握切配技术在烹饪中的重要性     |    | √  |    |   |
|                  | 家常菜肴制作         | 能掌握配菜技术             |    |    | √  |   |
|                  |                | 能掌握苔菜拖黄鱼制作          |    |    | √  |   |
|                  |                | 能掌握溜黄白蟹制作           |    |    | √  |   |
|                  |                | 能掌握梅子肉制作            |    |    | √  |   |
|                  |                | 能掌握蘑菇鱼羹制作           |    |    | √  |   |
|                  |                | 能葱油中段制作             |    |    | √  |   |
|                  |                | 能烟肉芦笋制作             |    |    | √  |   |
|                  |                | 能红烧带鱼制作             |    |    | √  |   |
|                  | 高品质食品质量与安全选购   | 食品质量安全须知            |    |    |    | √ |
|                  |                | 能选购具有高质量品质保证的食品     |    |    |    | √ |
|                  | 特色食品制作与食品选购    | 能够针对不同的特色食品进行不同原料购买 |    |    |    | √ |
|                  |                | 能够制作甜品及复杂饮品         |    |    |    | √ |
|                  |                | 能够煲汤并能正确掌握汤品制作技巧    |    |    |    | √ |
|                  |                | 能够制作出花样主食           |    |    |    | √ |
|                  |                | 能够做基本西餐             |    |    |    | √ |
|                  |                | 能烘焙糕点               |    |    |    | √ |
|                  |                | 能进行相关家宴的文化讲解        |    |    |    | √ |
|                  |                | 能掌握中国八大菜系           |    |    |    | √ |
|                  | 家宴制作技术         | 能够独立设计家宴菜谱          |    |    |    | √ |
| 能够独自烹制家宴菜系       |                |                     |    |    | √  |   |
| 能够掌握正确上菜、入座时间等流程 |                |                     |    |    | √  |   |
| 家庭清卫<br>与布置      | 常用清洁剂          | 能说出常用清洁剂的种类         | √  |    |    |   |
|                  | 常用清洁剂性能和使用方法   | 能了解常用清洁剂的用途         | √  |    |    |   |
|                  |                | 能正确使用各类常用清洁剂        | √  |    |    |   |
|                  |                | 能掌握相关清洁剂的注意事项       | √  |    |    |   |
|                  | 基本清洁工具种类和使用方法  | 能说出常用清洁工具的种类        | √  |    |    |   |
|                  |                | 能正确使用各类清洁工具         | √  |    |    |   |
|                  |                | 能熟知各项清洁工具的注意事项      | √  |    |    |   |
|                  | 家居除湿防虫霉        | 能熟知家居除湿的方法          | √  |    |    |   |
|                  |                | 能熟练进行家居除湿           | √  |    |    |   |
|                  | 家庭防霉防虫预防与处理    | 能熟练掌握基本防霉技巧         | √  |    |    |   |
|                  |                | 能熟知厨房、浴室防霉技巧        | √  |    |    |   |
|                  |                | 能熟知衣物防霉知识           | √  |    |    |   |
|                  | 不同材质家居清洁       | 能初步了解不同材质家居的基本知识    | √  |    |    |   |
|                  |                | 能识别不同材质家居并进行保洁      | √  |    |    |   |
| 家居清卫顺序与守则        | 能正确开展家居清卫顺序与守则 | √                   |    |    |    |   |

表 A. 2 (续)

| 分类                       | 内容                    | 要求                                     | 初级 | 中级 | 高级 |
|--------------------------|-----------------------|--|----|----|----|
| 家庭清卫<br>与布置              | 客厅卧室清洁和防潮防<br>霉技术     | 能做好客厅、卧室清洁与室内空气新鲜准备                    | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握具体的日常清洁流程作                          | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种材质地板、地毯清洁和防潮方法                    | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种材质沙发、家具清洁和防潮方法                    | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种材质门窗、窗帘清洁和防潮方法                    | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种材质天花板、墙面清洁和防潮方法                   | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种材质灯具清洁方法                          | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握床品清洁及防潮方法                           | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握各种装饰品清洁方法                           | √  |    |    |
|                          | 厨房个人卫生要求              | 能熟知进入厨房后的个人卫生和厨房卫生要求                   | √  |    |    |
|                          | 不同质地的灶具、炊具、<br>餐具基本知识 | 能了解灶具的基本种类                             | √  |    |    |
|                          |                       | 能了解炊具基本种类                              | √  |    |    |
|                          |                       | 能了解餐具的基本种类                             | √  |    |    |
|                          | 灶具清洁技术                | 能掌握燃气类灶具的基本清洁和特殊清洁                     | √  |    |    |
|                          |                       | 能够熟练进行灶具清洁工作                           | √  |    |    |
|                          | 炊具清洁                  | 能够对炊具进行正确清洁                            | √  |    |    |
|                          |                       | 能熟知铁质、不锈钢、铝制、不粘锅、砂锅、刀具、<br>菜板等各类炊具清理技巧 | √  |    |    |
|                          | 餐具清洁、消毒及摆放            | 能掌握餐具清洁基本步骤                            | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握瓷器、玻璃质地、不锈钢、铝、铜、银器等<br>不同质地餐具的清洁方法  | √  |    |    |
|                          |                       | 能掌握不同质地餐具消毒方法                          | √  |    |    |
|                          |                       | 能够遵循不同质地餐具摆放基本原则                       | √  |    |    |
|                          | 卫生间清洁和消毒              | 能熟练掌握卫生间基本清洁步骤                         | √  |    |    |
|                          |                       | 能够正确清洁卫生间墙面                            | √  |    |    |
|                          |                       | 能够正确擦拭镜子                               | √  |    |    |
|                          |                       | 能够正确擦拭使浴缸                              | √  |    |    |
|                          |                       | 能够正确擦拭马桶                               | √  |    |    |
|                          | 家庭消毒与空气清新             | 能够针对家庭做符合要求的家居清卫工作                     |    |    | √  |
|                          |                       | 能够针对不同家庭环境选择对应的消毒方法                    |    |    | √  |
|                          |                       | 能够根据不同家庭环境进行家庭空气清新                     |    |    | √  |
|                          | 清洁剂性使用与配置消<br>毒液      | 能够分清楚酸性、中性、碱性及其他清洁剂                    |    |    | √  |
|                          |                       | 能够针对不同的清洁对象选用相应的清洁剂                    |    |    | √  |
|                          |                       | 能够正确使用不同的清洁剂                           |    |    | √  |
| 能够正确配置消毒液                |                       |  |    | √  |    |
| 能够在配置消毒液过程中注意污染侵害问题      |                       |  |    | √  |    |
| 不同材质沙发、地毯、家<br>具、地板养护与禁忌 | 能够根据不同的家具类别选用不同的养护产品  |  |    | √  |    |

表 A. 2 (续)

| 分类          | 内容                   | 要求                            | 初级 | 中级 | 高级 |   |
|-------------|----------------------|-------------------------------|----|----|----|---|
| 家庭清洁<br>与布置 | 不同材质沙发、地毯、家具、地板养护与禁忌 | 能够对不同种类的沙发、地毯、家具、地板进行正确日常保养工作 |    | √  |    |   |
|             |                      | 能够掌握不同种类沙发、地毯、家具、地板养护过程中的注意事项 |    | √  |    |   |
|             | 垃圾装载垃圾分类             | 能掌握各类垃圾收集工具的使用常识              |    | √  |    |   |
|             |                      | 能掌握垃圾分类收集方法和使用工具              |    | √  |    |   |
|             |                      | 能掌握垃圾装载工具的使用方法                |    | √  |    |   |
|             | 垃圾运输与投放              | 能掌握正确套整垃圾袋技术                  |    | √  |    |   |
|             |                      | 能掌握垃圾运输及防止垃圾遗撒技巧              |    | √  |    |   |
|             | 杂物整理与废品处理            | 能掌握杂物整理方法                     |    | √  |    |   |
|             |                      | 能掌握使用家庭废品分类处理技巧               |    | √  |    |   |
|             | 客厅家居布置技术             | 能够根据不同客厅的空间方位协助雇主进行家具摆放工作     |    |    |    | √ |
|             |                      | 能够帮助雇主选择相适宜的客厅颜色格调与家具         |    |    |    | √ |
|             |                      | 能够协助雇主正确进行客厅家具、饰品、植物摆放        |    |    |    | √ |
|             |                      | 能够协助雇主进行灯具及其他装饰品的摆放工作         |    |    |    | √ |
|             |                      | 能对老人小孩房进行特殊要求的布置              |    |    |    | √ |
|             | 餐厅布置                 | 能掌握餐桌美学技巧                     |    |    |    | √ |
|             |                      | 能进行餐桌文化讲解                     |    |    |    | √ |
|             |                      | 能够正确进行餐厅的灯具、桌椅、布艺装饰品以及绿色植物的布置 |    |    |    | √ |
|             | 卧室布置                 | 能掌握卧室美学技巧                     |    |    |    | √ |
|             |                      | 能掌握卧室家具摆放技巧                   |    |    |    | √ |
|             |                      | 能掌握不同年龄层次卧室家具摆放               |    |    |    | √ |
| 厨房布置        | 能掌握中式、欧式及其它类别厨房布置要点  |                               |    |    | √  |   |
|             | 能对不同类型厨房进行基本布置       |                               |    |    | √  |   |
| 衣物洗晒<br>与熨烫 | 衣物基础洗涤辨识             | 能辨识不同面料衣物的基本知识                | √  |    |    |   |
|             |                      | 能根据感官和标牌来识别衣物材质和种类            | √  |    |    |   |
|             |                      | 能够准确识别衣物洗涤标志                  | √  |    |    |   |
|             |                      | 能掌握不同衣物洗涤剂用法                  | √  |    |    |   |
|             |                      | 能掌握不同衣物洗涤剂所适用的衣物范围            | √  |    |    |   |
|             | 衣物基础洗涤               | 能掌握衣物洗涤的基本步骤                  | √  |    |    |   |
|             |                      | 能掌握基本手洗步骤                     | √  |    |    |   |
|             |                      | 能根据不同情况选择相应洗涤用品进行手洗           | √  |    |    |   |
|             |                      | 能根据不同面料衣物采用相应的手洗方法            | √  |    |    |   |
|             |                      | 能区分塑性内衣与普通内衣并进行正确手洗           | √  |    |    |   |
|             |                      | 能掌握洗衣机的使用方法                   | √  |    |    |   |
|             |                      | 能根据不同的衣物选择相应洗涤时间和次数           | √  |    |    |   |
|             |                      | 能掌握不同鞋类的洗刷方法                  | √  |    |    |   |

表 A. 2 (续)

| 分类         | 内容        | 要求                    | 初级 | 中级 | 高级 |   |
|------------|-----------|-----------------------|----|----|----|---|
| 衣物洗晒与熨烫    | 衣物晾晒      | 能掌握不同质地衣物晾晒方法         | √  |    |    |   |
|            | 衣物洗涤      | 能掌握衣物洗涤的基本原则与要领       |    | √  |    |   |
|            |           | 能够正确进行洗衣准备工作与污渍处理     |    | √  |    |   |
|            |           | 能够针对不同材质衣物进行正确的洗涤工作   |    | √  |    |   |
|            |           | 能够分辨出不能机洗衣物并进行手洗养护    |    | √  |    |   |
|            | 基础熨烫      | 能够正确使用电熨斗并熟悉放置注意事项    |    |    | √  |   |
|            |           | 能掌握手工熨烫衣物的基本方法并熟练操作   |    |    | √  |   |
|            | 衣物熨烫技术    | 能掌握不同类型衣物熨烫方法         |    |    | √  |   |
|            |           | 能够掌握不同熨烫工具的熨烫方法       |    |    | √  |   |
|            | 衣物收收纳与收藏  | 能掌握衣物折叠工具的法           |    |    | √  |   |
|            |           | 能掌握不同衣物的不同折叠方法        |    |    | √  |   |
|            |           | 能熟知衣物收藏基本要求与规范        |    |    | √  |   |
|            |           | 能掌握不同面料衣物收藏的不同方法      |    |    | √  |   |
| 家电使用与保洁    | 常用家电使用与保洁 | 能熟知家用电器用电安全           | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养电视机        | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养家用饮水机、电水壶  | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁空调            | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养家用智能吸尘器    | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养冰箱         | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养微波炉        | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养电饭锅        | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养抽油烟机       | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁、保养各类燃气灶      | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁洗衣机           | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁热水器           | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁熨斗            | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁挂烫机           | √  | √  |    |   |
|            |           | 能正确使用、清洁干衣机           | √  | √  |    |   |
| 花艺茶艺       | 家居花艺      | 能够独自进行基础插花工作          |    |    | √  |   |
|            |           | 能够对室内常见花木进行基本养护       |    |    | √  |   |
|            |           | 能够对花木植物与家具进行合理布局      |    |    | √  |   |
|            | 家庭茶艺      | 能掌握茶的种类与茶具并进行正确储存     |    |    |    | √ |
|            |           | 能够针对不同种类茶叶进行基础茶具选择    |    |    |    | √ |
|            |           | 能够正确泡茶、倒茶、饮茶          |    |    |    | √ |
|            |           | 能够针对不同茶叶进行不同泡法        |    |    |    | √ |
| 能够合理巧妙利用茶叶 |           |                       |    | √  |    |   |
| 家居宠物       | 犬类饲养与免疫接种 | 了解犬的种类并能够根据其肢体语言判断其意图 |    |    | √  |   |
|            |           | 能根据犬的肢体判断犬类情感反应       |    |    | √  |   |
|            |           | 能熟知犬类的免疫接种程序          |    |    | √  |   |

表 A. 2 (续)

| 分类               | 内容           | 要求                         | 初级 | 中级 | 高级 |   |
|------------------|--------------|----------------------------|----|----|----|---|
| 家居宠物             | 犬类饲养与免疫接种    | 能够对犬类进行洗浴                  |    |    | √  |   |
|                  |              | 能根据犬类行为进行习惯训练              |    |    | √  |   |
|                  |              | 能够进行犬的食粮配置与喂养              |    |    | √  |   |
|                  |              | 能够正确判断犬类身体健康情况并进行基本的犬类疾病预防 |    |    | √  |   |
|                  | 猫类饲养与免疫接种    | 能了解猫的种类并能够根据猫类的肢体语言判断犬类意图  |    |    |    | √ |
|                  |              | 能根据猫的肢体判断犬类情感反应            |    |    |    | √ |
|                  |              | 能熟知猫的免疫接种程序                |    |    |    | √ |
|                  |              | 能够对猫类进行洗浴                  |    |    |    | √ |
|                  |              | 能根据猫类行为进行习惯训练              |    |    |    | √ |
|                  |              | 能够进行猫的食粮配置与喂养              |    |    |    | √ |
|                  | 观赏鱼的饲养技术     | 能够正确判断猫类身体健康情况并进行基本的猫类疾病预防 |    |    |    | √ |
|                  |              | 能了解观赏鱼品种                   |    |    |    | √ |
|                  |              | 能熟知鱼类的饲养方法                 |    |    |    | √ |
| 能掌握观赏鱼的选购技巧      |              |                            |    |    | √  |   |
| 家庭理财与安全          | 家庭消费与经济管理    | 能够对观赏鱼进行食粮配置与喂养            |    |    | √  |   |
|                  |              | 能了解观赏鸟品种                   |    |    | √  |   |
|                  |              | 能了解观赏鸟的习性                  |    |    | √  |   |
|                  |              | 能掌握观赏鸟的选购技巧                |    |    | √  |   |
|                  | 家庭理财技术       | 能够对观赏鸟进行食粮配置与喂养            |    |    | √  |   |
|                  |              | 能熟练运用支付宝或微信支付方式            |    |    | √  |   |
|                  |              | 能够独自进行采买记账、合理采购            |    |    | √  |   |
|                  | 人身安全基本知识     | 能够帮助雇主进行合理储蓄               |    |    | √  |   |
|                  |              | 能熟知外出人身安全和交通安全法则           |    |    | √  |   |
|                  | 家庭生活与财产安全    | 能正确预防盗窃, 并能够理性处理盗窃事件       |    |    |    | √ |
|                  |              | 能正确预防诈骗, 并能够理性处理诈骗事件       |    |    |    | √ |
|                  |              | 能熟知家庭生活安全常识并进行隐患排查         |    |    |    | √ |
|                  |              | 能熟知饮食、触电、燃气、天然气类安全并掌握其安全措施 |    |    |    | √ |
| 能熟知防火安全并会正确使用灭火器 |              |                            |    |    | √  |   |
| 家庭用药知识与安全        | 能掌握常备药物安全使用  |                            |    |    | √  |   |
|                  | 能正确使用非处方药    |                            |    |    | √  |   |
|                  | 能对家庭常备用药科学储藏 |                            |    |    | √  |   |
|                  | 能熟知基本家庭用药误区  |                            |    |    | √  |   |

附 录 B  
(规范性附录)  
培训学时分配

B.1 培训授课学时分配

见表B.1、B.2和B.3。

表 B.1 初级培训授课学时分配表

| 理论知识 |     |    |    | 技能操作    |     |    |    |
|------|-----|----|----|---------|-----|----|----|
| 内容   | 总课时 | 授课 | 复习 | 内容      | 总课时 | 授课 | 复习 |
| 基本要求 | 3   | 1  | 2  | —       | —   | —  | —  |
| 家庭烹饪 | 5   | 2  | 3  | 家庭烹饪    | 20  | 10 | 10 |
| 家庭清卫 | 3   | 2  | 1  | 家庭清卫    | 20  | 10 | 10 |
| 衣物洗涤 | 5   | 2  | 3  | 衣物洗晒    | 15  | 10 | 5  |
| 家用电器 | 3   | 2  | 1  | 家电使用与保洁 | 10  | 5  | 5  |
| 机动   | 5   | —  | 5  | 机动      | 5   | —  | 5  |
| 总计   | 24  | 9  | 15 | 总计      | 70  | 35 | 35 |

表 B.2 中级培训授课学时分配表

| 理论知识    |     |    |    | 技能操作    |     |    |    |
|---------|-----|----|----|---------|-----|----|----|
| 内容      | 总课时 | 授课 | 复习 | 内容      | 总课时 | 授课 | 复习 |
| 基本要求    | 3   | 2  | 1  | —       | —   | —  | —  |
| 烹饪与营养   | 20  | 13 | 7  | 烹饪与营养搭配 | 26  | 16 | 10 |
| 家庭清卫    | 14  | 10 | 4  | 家庭清卫    | 16  | 10 | 6  |
| 衣物熨烫    | 16  | 11 | 5  | 衣物熨烫    | 30  | 17 | 13 |
| 垃圾分类与处理 | 3   | 2  | 1  | 垃圾分类与处理 | 8   | 4  | 4  |
| 机动      | 4   | —  | —  | 机动      | 10  | —  | —  |
| 总计      | 60  | 38 | 18 | 总计      | 90  | 47 | 33 |

表 B.3 高级培训授课学时分配表

| 理论知识    |     |    |    | 技能操作    |     |    |    |
|---------|-----|----|----|---------|-----|----|----|
| 内容      | 总课时 | 授课 | 复习 | 内容      | 总课时 | 授课 | 复习 |
| 基本要求    | 6   | 2  | 4  | —       | —   | —  | —  |
| 家庭烹饪与家宴 | 8   | 4  | 4  | 家庭烹饪与家宴 | 14  | 8  | 6  |
| 花艺茶艺与宠物 | 24  | 12 | 12 | 家居布置与宠物 | 28  | 14 | 14 |
| 家庭理财与安全 | 8   | 4  | 4  | 家庭理财与安全 | 28  | 14 | 14 |
| 机动      | 4   | —  | 4  | 机动      | 0   | —  | 0  |
| 总计      | 50  | 22 | 28 | 总计      | 70  | 36 | 34 |

## B.2 培训总学时分配

见表B.4。

表 B.4 培训总学时分配表

| 授课形式  | 初级 | 中级  | 高级  |
|-------|----|-----|-----|
| 授课    | 44 | 85  | 58  |
| 自学与练习 | 50 | 65  | 62  |
| 总学时合计 | 94 | 150 | 120 |

注：总学时初级不少于90个标准学时；中级不少于150个标准学时；高级不少于120个标准学时。每一个标准学时为45~50分钟。

附 录 C  
(规范性附录)  
培训考核要求

### C.1 理论知识

理论知识考核要求见表C.1。

表 C.1 理论知识考核要求

| 项目      |               | 初级            | 中级 | 高级 |    |
|---------|---------------|---------------|----|----|----|
| 基本要求    | 职业道德、相关法律法规知识 | 5             | 5  | 10 |    |
| 相关知识    | 家庭烹饪与营养       | 食品初步加工        | 10 | /  | /  |
|         |               | 烹调基础知识及技术     | 5  | /  | /  |
|         |               | 食品营养与营养强化     | /  | 5  | /  |
|         |               | 健康食物理念        | /  | 5  | /  |
|         |               | 食物鉴别标准与方法     | /  | 10 | /  |
|         |               | 营养配餐与家常菜肴     | /  | 10 | /  |
|         |               | 特色食物制作        | /  | /  | 10 |
|         |               | 家宴制作          | /  | /  | 5  |
|         | 家庭清洁与布置       | 常用清洁剂及使用方法    | 5  | 5  | /  |
|         |               | 不同材质家具清洁      | 5  | /  | /  |
|         |               | 客房、厨房、卫生间清洁   | 25 | /  | /  |
|         |               | 垃圾分类处理、回收利用   | /  | 5  | /  |
|         |               | 不同材质家具养护与禁忌   | /  | 20 | /  |
|         |               | 家庭各功能区布置      | /  | /  | 20 |
|         | 衣物洗烫与收纳       | 不同衣物面料、洗涤标志识别 | 5  | 5  | /  |
|         |               | 衣物洗涤剂种类       | 5  | /  | /  |
|         |               | 衣物洗涤方法        | 20 | 10 | /  |
|         |               | 衣物晾晒          | 5  | /  | /  |
|         |               | 衣物熨烫步骤及技术     | /  | 15 | /  |
|         |               | 衣物收藏          | /  | 5  | /  |
|         | 家电使用与保洁       | 家庭常见电器使用保洁与保养 | 10 | /  | /  |
|         | 花艺茶艺与宠物       | 家居花艺知识        | /  | /  | 5  |
|         |               | 家居茶艺知识        | /  | /  | 5  |
|         |               | 宠物种类          | /  | /  | 5  |
| 饲养与接种   |               | /             | /  | 10 |    |
| 家庭理财与安全 | 家庭记账原则与方法     | /             | /  | 5  |    |
|         | 家庭理财技术        | /             | /  | 5  |    |
|         | 人身、财产、生活安全知识  | /             | /  | 15 |    |

表 C.1 (续)

| 项目   |         |      | 初级  | 中级  | 高级  |
|------|---------|------|-----|-----|-----|
| 相关知识 | 家庭理财与安全 | 家庭用药 | /   | /   | 5   |
| 合计   |         |      | 100 | 100 | 100 |

## C.2 技能知识

技能知识考核要求见表C.2、C.3、C.4。

表 C.2 初级家务助理员

| 项目   |                           |           | 分值 |
|------|---------------------------|-----------|----|
| 技能要求 | 家庭烹饪 (20%)                | 烹饪原料初步加工  | 5  |
|      |                           | 基本烹饪方法使用  | 5  |
|      |                           | 火候控制      | 5  |
|      |                           | 各类刀工使用    | 5  |
|      | 家庭清卫 (40%)                | 清洁剂选择与使用  | 10 |
|      |                           | 除湿防霉防虫技术  | 10 |
|      |                           | 家具清洁技术    | 10 |
|      |                           | 家用电器保洁及使用 | 10 |
|      | 衣物洗涤 (40%)                | 手洗技术      | 10 |
|      |                           | 基础洗衣机洗衣技术 | 10 |
|      |                           | 鞋类洗涤技术    | 10 |
|      |                           | 衣物晾晒方法    | 10 |
|      | 注：该等级技能考核项目共 3 大项，合计100分。 |           |    |

表 C.3 中级家务助理员

| 项目   |                |               | 分值 |
|------|----------------|---------------|----|
| 技能要求 | 家庭烹饪与营养 (30%)  | 烹饪原料品质鉴别      | 2  |
|      |                | 各类食品品质鉴别      | 3  |
|      |                | 食谱调整与制定       | 5  |
|      |                | 配菜技术          | 5  |
|      |                | 家常菜制作         | 15 |
|      | 家庭清卫与养护 (20%)  | 家庭环境消毒与空气清新方法 | 5  |
|      |                | 清洁剂与消毒液使用     | 5  |
|      |                | 各类家居养护        | 10 |
|      | 衣物洗涤晒与熨烫 (40%) | 衣物洗前准备        | 5  |
|      |                | 不同衣物的洗衣方式选择   | 5  |
|      |                | 衣物熨烫技术        | 15 |
|      |                | 衣物收藏方法        | 15 |
|      | 家庭生活垃圾分类 (10%) | 垃圾分类标准、原则、标识等 | 3  |
|      |                | 垃圾分类的方法       | 2  |

表 C.3 (续)

| 项目                        |               | 分值         |   |
|---------------------------|---------------|------------|---|
| 技能要求                      | 家庭生活垃圾分类(10%) | 家庭废品处理技巧   | 3 |
|                           |               | 生活垃圾的回收与利用 | 2 |
| 注：该等级技能考核项目共 4 大项，合计100分。 |               |            |   |

表 C.4 高级家务助理员

| 项目                        |                 | 分值         |    |
|---------------------------|-----------------|------------|----|
| 技能要求                      | 家庭烹饪与营养 (40%)   | 高质量高品质食品选择 | 5  |
|                           |                 | 特色食品制作     | 10 |
|                           |                 | 家宴菜谱制定     | 5  |
|                           |                 | 家宴制作       | 20 |
|                           | 家居花艺茶艺与宠物 (40%) | 家居设计与布置    | 20 |
|                           |                 | 花艺与茶道技术    | 10 |
|                           |                 | 宠物喂养技术     | 10 |
|                           | 家庭理财与安全 (20%)   | 家庭理财技术     | 5  |
|                           |                 | 家庭安全技术     | 10 |
|                           |                 | 家庭用药方法     | 5  |
| 注：该等级技能考核项目共 3 大项，合计100分。 |                 |            |    |

参 考 文 献

- [1] 《浙江省家务助理员职业培训标准》（试行本）
  - [2] 《宁波市家务助理员培训大纲》（试行本）
-