**2020年河南省家政服务业职业技能大赛家务服务赛项**

**技**

**术**

**文**

**件**

2020年河南省家政服务业职业技能大赛组委会

技术工作委员会

2020年9月8日

目 录

一、赛项介绍

(一)职业名称及定义..........................1

(二)工作内容................................1

(三)竞赛目的................................1

(四)选手应具备的能力........................1

二、竟赛项目....................................1

(一)理论知识竟赛............................1

1.竟赛内容................................2

2.竟赛方式................................2

3.监考人员................................2

(二)实际操作竟赛............................2

1.竟赛内容................................2

2.竞赛要求................................2

3.竞赛形式................................3

4.人员安排................................3

三、竟赛评分方案................................3

1评分标准.................................3

2评分方式.................................4

3.裁判员组成和分工........................4

四、竟赛规则....................................4

(一)选手条件和要求........................4

(二)参赛人数................................4

(三)选手须知................................4

(四)裁判员须知..............................5

(五)工作人员、领队、观赛人员须知............6

五、赛项流程......................................6

六、监督与仲裁....................................6

七、注意事项......................................7

**一、赛项介绍**

(一)职业名称及定义

家政服务员是从事料理家务、照护家庭成员、管理家庭事务的人员。

(二)工作内容

家务服务员工作内容：家庭餐制作，衣物洗涤、熨烫、物品收纳、美化家居、家具收纳、绿植养护、观赏鱼养护、宠物饲养等。

(三)竞赛目的

深入贯彻习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，促进我省家政服务业提质扩容实施方案。本次竞赛是对家务员应具备的职业道德、职业守则、礼仪常识、择业与就业、安全常识、卫生常识、相关法律、法规知识等综合素质和实操技能的展示和评估。

(四)选手必备能力

选手应具备职业道德、职业守则、礼仪常识、安全常识、卫生常识、相关法律、法规知识，熟练掌握家庭餐制作，衣物洗涤、熨烫、物品收纳、美化家居、家具收纳、绿植养护、观赏鱼养护、宠物饲养等高级实操技能。

二、竞赛项目 **理论知识竞赛和实际操作竞赛**

(一)**理论知识竞赛**

分值为100分（占总成绩的30％）

依据2019年《家政服务员》国家职业技能高级工涵盖初级工、中级工标准要求，以客观题的形式呈现，以选择题（单选和多选）和判断题两种方式考核，在规定时间内完成。

1.竞赛内容

职业道德、职业守则、礼仪常识、择业与就业、安全常识、卫生常识、相关法律、法规知识。

2.竞赛方式：闭卷上机开始

3.监考人员：2名

(二)**实际操作竞赛**

分值为100分（占总成绩的70%）

1.**竞赛内容**

依据2019年《家政服务员》国家职业技能高级工涵盖初级工、中级工标准要求，融入世界技能大赛的健康和社会照护项目比赛理念，参赛选手需要在模拟家庭的情景下，以家庭餐制作、居家清洁、美化、收纳、宠物饲养等，分成两大模块在规定时间内完成竞赛项目。

**模块一 家庭餐制作**

红烧带鱼、清炒虾仁、麻婆豆腐、水果拼盘、辣子鸡丁、鱼香肉丝，由裁判组在赛前随机抽取2道竞赛试题。

**模块二 家务服务综合竞赛**

桌椅、沙发、门窗、地面清洁、环境插花美化、书籍玩具收纳、宠物饲养等家务料理竞赛。

**2.竞赛要求**

共设2个实操竞赛场地，模块一按抽签编号，职工组和教师组同时进入赛场竞赛；模块二按抽签顺序，职工组和教师组同时进行，1人一组进入赛场。

**3.竞赛方式**

模拟情景下实际操作

**4.人员安排**

每个实操竞赛场地分别设3名裁判，1名计时人员，现场评分。

三、竞赛评分方案

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 试题名称 | | | 得分 | | 折合  分数 | 总分 |
| 1 | 理论考试（30％） | | | 100 | | 30 |  |
| 2 | 实  际  操  作  （70％） | 家  庭  餐  制  作 | 红烧带鱼 | 40 | 100 | 70 |
| 清炒虾仁 |
| 麻婆豆腐 |
| 水果拼盘 |
| 辣子鸡丁 |
| 鱼香肉丝 |
| 3 | 家务服务综合竞赛 | 居家清洁美化  收纳宠物饲养 | 60 |

1.评分标准（见附件）

**2.评分方式**

每个实操竞赛模块3个裁判，以裁判分数平均值的方式统计，按照四舍五入的原则，分数保留小数点后两位。

**3.裁判员组成和分工**

赛项设裁判长1名，全面负责赛项的裁判与管理工作。裁判员9名，经培训合格的裁判员，由裁判长根据工作要求分配到相应的工作岗位。

四．竞赛规则

(一)选手条件和要求

凡从事相关专业或职业(工种)、年满18周岁的家政服务从业人员及从事相关教学人员均可报名参加相应职业的竞赛。

已获得“河南省技术能手”、“河南省巾帼建功标兵”荣誉称号的人员不再报名参加大赛。

(二)参赛人数

按照分配名额，以省辖市为单位组成代表队报名参赛。(三)选手须知

1.参赛选手进场必须体温检测，全程佩戴口罩。

2.参赛选手必须持本人身份证并佩戴大参赛证参加竞赛。

3.参赛选手必须按赛时间，提前15分钟到达赛场检录抽签。并按指定工位号参加竟赛。

4.参赛选手应严格遵守赛场纪律，除携带竟赛必备的用具外不准带入任何技术资料和工具书。所有通讯工具及摄像工具一律不得带入竟赛现场。

5.选手在竟赛过程中不得擅自离开赛场，不得越位走动或相互交流，如遇问题，可在原地向裁判举手示意，由裁判解决，选手之间互相询问按作弊处理。

6.在竟赛规定时间结束时应立即停止答题或操作，不得以任何理由拖延竟赛时间。

（四）裁判员须知

1.裁判员进场必须体温检测，全程佩戴口罩。

2.裁判员三人一组，在每场竟赛开始前10分钟由裁判长随机安排执裁工位。

3.裁判员应对本单位选手予以回避。

4.竞赛前，裁判员需将手机等电子设备放到指定位置。

5.竟赛期间裁判员应尽量避免离开赛场，无执裁任务期间在裁判员区域进行体息。

6.裁判员不得参与非本人执裁工位的执裁及技术评判。

7.竞赛期间裁判员不得与选手进行技术交流。

8.竞赛过程中，裁判员不可长时间、近距离观察选手操作；不可对选手有暗示性动作或语言提示;不可询间所在单位；若发现安全故障，裁判员可第一时间暂停比赛。

9.竞赛过程中，若裁判员之间有技术争议，以总判长决议为准。

10.裁判长对所有裁判员打分过程的公平、公正性进行监督。

（五）工作人员、领队、观赛人员须知

1.工作人员、领队、观赛人员必须体温检测，全程佩戴口罩。

2.工作人员须统一佩戴由大赛组委会制发的相关证件，在指定赛区内活动。

3.各赛场除现场监考、裁判、安全巡视和赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

4.新闻媒体等进入赛场须经大赛组委会许可，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响竟赛正常进行。

5.各参赛队的领队、指导教师以及随行人员一律不得进入实际操作赛场。

**五、赛项流程**

具体时间以《赛事手册》为准。

**六、监督与仲裁**

1.由大赛组委会技术工作委员会设置相应的监督与仲裁机构，负责监督竞赛公正、仲裁争议。

2.技术工作委员会要严格按照竞赛实施方案组织竞赛。

3.出现下列情况之一者，组委会取消其竞赛成绩：

(1)未按规定使用竞赛试题。

(2)未按照竞赛方案规定的时间、地点进行竞赛及评判。

4.仲裁组负责接受选手或代表队领队的书面申诉，及时按程序裁决。

5.比赛中出现争议，应及时上报仲裁组，经仲裁组研究后提出处理意见,上报组委会,组委会的裁定作为此争议的最终处理意见。

6.参赛选手对赛场提供的不符合竞赛规定的设备、材料，对有失公正的评判，以及工作人员的违规行为等，均可有序地提出申诉。

7.参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停赛,否则按弃权处理。

8.有效申诉时间为比赛结束两小时内由代表队领队以书面形式提出,逾期不予受理。

**七、注意事项**

1.各参赛队领队要加强选手管理、按照疫情防控要求，做好疫情防控，落实安全责任，确保选手人身财产交通安全，杜绝参赛人员在竞赛期间发生任何违法、违纪现象和安全事故。

2.领队要保证信息畅通，遵守比赛时间，指导选手按规定时间到指定地点参赛。

3.选手在比赛期间要做好防护措施，以免烧伤或烫伤等意外事故发生。

4.所有参赛人员，不得随意以文字或视频等形式传播未经证实的相关赛事内容。

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题1：红烧带鱼**(分值20分） 竞赛时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 食材准备 | 所有食材准备好，带鱼、葱、蒜、姜、香菜，各种调料 | 2 | 食材少一样扣0.1分 |  |  |
| 刀工 | 带鱼切段、葱切斜面段、蒜切碎、姜切片备用 | 2 | 刀切形不标准扣0.5分 |  |  |
| 烹  饪  过  程 | 1.带鱼清理干净控下水，将带鱼段在面粉里滚一圈，两面都要粘一下面粉 | 2 | 带鱼裹面不均匀扣0.5分 |  |  |
| 2.锅中倒入足够的油，再放入油锅中煎炸，炸制成金黄色 | 3 | 带鱼煎炸发黑扣1分 |  |  |
| 3.煎炸好的带鱼，放在盘子里备用， 炸过带鱼的油倒出来，不用，另起油锅 | 1 | 油锅不另起扣0.2分 |  |  |
| 4.锅中倒入10克左右的食用油，至七分热，放入带鱼段，然后，加入葱段、蒜瓣、姜片、花椒、大料、干辣椒一起放进去翻炒。 | 1 | 少放一项扣0.1分 |  |  |
| 5.加入白糖，倒入老抽、味极鲜、醋、盐和鸡精倒入适量的水，水位线刚好能没过带鱼即可 | 1 | 少放一项扣0.1分 |  |  |
| 6.煮开后转中小火，盖好锅盖炖15分钟期间不要把水炖干，收下水份，关火撒些香葱末或者香菜盛盘 | 2 | 水分不足扣0.5分，稍煳扣2分 |  |  |
| 色、香、味  俱全 | 带鱼金黄色、形态不变，肉嫩鲜香、咸鲜中带有微甜 | 4 | 色暗扣1分，口感不鲜嫩扣1分，过咸过淡扣1分 |  |  |
| 安全卫生 | 安全操作 健康卫生 灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| **否否定项** | （1）超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分  （2）菜品炒糊考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合 计**  **得 分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题2： **清炒虾仁** **(分值20分） 竞赛时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 食材准备 | 所有食材准备好，虾仁、黄瓜、胡萝卜、玉米粒、料酒，油、盐、淀粉 | 2 | 食材少一样扣0.5分 |  |  |
| 刀工 | 黄瓜胡萝卜切成小丁备用 | 2 | 丁形不均匀扣0.5分 |  |  |
| 烹  饪  过  程 | 1.虾仁清洗干净、去掉虾线 | 2 | 不去虾线扣0.5分 |  |  |
| 2.加入盐、料酒拌匀、腌制10分钟 | 2 | 不腌制扣1分 |  |  |
| 3.加入淀粉抓拌均匀 | 2 | 不加淀粉拌均匀扣1分 |  |  |
| 4.锅中倒入10克食用油，至七分热，下锅滑炒虾仁，虾仁变色即可捞出 | 2 | 虾仁炒的过很扣0.5分 |  |  |
| 5.加入少许油，将胡萝卜和黄瓜丁下锅炒至断生、 | 1 | 胡萝卜和黄瓜丁炒至过很扣0.2分 |  |  |
| 6.加入少许盐，加入玉米翻炒，最后放入炒好的虾仁翻炒均匀，关火盛盘 | 1 | 翻炒不均匀扣0.5分 |  |  |
| 色、香、味  俱全 | 色彩鲜明、虾仁口感滑嫩、咸淡相宜 | 4 | 色暗扣1分，口感不滑嫩扣1分，过咸过淡扣1分 |  |  |
| 安全卫生 | 安全操作 健康卫生 灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| **否否定项** | （1）超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分  （2）菜品炒糊考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合计得分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题3：**麻婆豆腐 (分值20分） 竞赛时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 食材准备 | 豆腐 牛肉末 豆瓣酱 盐 豆豉 鸡粉 酱油 黄酒 大蒜末 淀粉 花生 花椒面香菜 | 2 | 食材少一样扣0.1分 |  |  |
| 刀工 | 先把豆腐切成2厘米四方形的丁，牛肉剁成末 | 2 | 豆腐丁不标准扣0.5分  牛肉未切末扣1分 |  |  |
| 烹  饪  过  程 | 1.清水里放盐，把切好的豆腐放入水中，浸泡15分钟，然后捞出 | 2 | 豆腐不用盐水浸泡扣1分 |  |  |
| 2.炒勺上火烧热，锅中倒入花生油，煸炒牛肉末，炒至发黄，放入豆瓣酱煸炒 | 2 | 煸炒顺序不对扣1分 |  |  |
| 3.煸炒出香味下入豆豉煸炒，下蒜末煸炒，然后注入黄酒炒均匀 | 2 | 煸炒不均匀扣0.2分  少放料扣0.2分 |  |  |
| 4.锅中倒入水或者肉汤，加入适量的盐、酱油、最后放入豆腐煮3-5分钟 | 2 | 时间掌握不够扣0.5分 |  |  |
| 5.然后加入鸡粉提鲜， 最后用水淀粉勾芡，用勺推动过低不至糊锅，盛盘时撒上花椒面、香菜末 | 2 | 不放鸡粉香菜扣0.5分  稍微糊锅扣1分 |  |  |
| 色、香、味  俱全 | 颜色红亮、气味芳香、香热麻辣、口感嫩滑、味道浓郁 | 4 | 色暗扣1分，口感不鲜嫩扣1分，不麻不辣扣1分 |  |  |
| 安全卫生 | 安全操作 健康卫生 灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| **否否定项** | （1）超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分  （2）菜品炒糊考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合 计**  **得 分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题4：**水果拼盘(分值20分） 竞赛时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 选料 | 从水果的色泽、形状、口味、营养价值、外观完美度等多方面进行选择 | 3 | 最少选4种水果，低于4种，少一项扣0.5分 |  |  |
| 构思 | 简单的个体水果通过形状、色彩等几方面艺术性的结合为一个整体，以色彩和美观取胜，从而刺激人的感官，增进食欲，并为其命名。 | 3 | 构思不够精巧扣0.5分，未命名扣1分 |  |  |
| 色彩  搭配 | 水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。红配绿、黑配白便是标准的对比色搭配；红、黄、橙可算是相近色搭配；红、绿、紫、黑、白可算是丰富的多色搭配。 | 4 | 未按水果颜色标准搭配扣1分 |  |  |
| 艺术造型  器皿选择 | 造型要生动、形态各异利用水果的本色进行拼盘，不同的艺术造型要选择不同的器皿，如长方形的水果就不能选择圆盘来盛放 | 4 | 造型不生动扣1分  选器皿不标准扣1分 |  |  |
| 刀工 | 打皮、横刀、纵刀、斜刀、剥、锯齿刀、勺挖等，无论采用何种刀法，水果的厚薄、大小以被直接使用为宜。 | 4 | 水果切的的厚薄、大小扣2分 |  |  |
| 安全  卫生 | 安全操作 健康卫生  灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| 否定项 | 超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合 计**  **得 分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题5:辣子鸡丁 **(分值20分） 考核时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 食材准备 | 鸡腿肉花生 白芝麻 姜 葱 花椒  干红椒 各种调料 | 2 | 食材少一样扣0.2分 |  |  |
| 刀工 | 鸡腿肉剔骨切成1.5cm×1.5cm丁、葱切段姜切丝备用 | 2 | 鸡肉丁不标准扣1分 |  |  |
| 烹  饪  过  程 | 1.鸡丁加入葱、姜丝、盐、酱油腌制15分钟 | 2 | 鸡肉丁不腌制扣0.5分 |  |  |
| 2.腌制好的鸡丁裹一层干淀粉备用 | 2 | 不裹淀粉扣0.5分 |  |  |
| 3.锅中倒入适量的油至七分热，下入鸡丁炸至金黄色捞出备用 | 2 | 鸡肉丁炸黑扣2分 |  |  |
| 4.锅中留适量的油，放入葱段、姜丝、花椒、干辣椒翻炒出香味 | 2 | 少放一项扣0.5分 |  |  |
| 5.倒入炸好的鸡肉丁，放盐、糖、白酒、快速翻炒均匀，撒入白芝麻快速翻炒出锅 | 2 | 少放一项扣0.5分 |  |  |
| 色、香、味  俱全 | 鸡丁金黄色、气味芳香、香热麻辣、口感嫩滑、味道浓郁 | 4 | 色暗扣1分，口感不鲜嫩扣1分，不麻不辣扣1分 |  |  |
| 安全卫生 | 安全操作 健康卫生 灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| **否否定项** | （1）超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分  （2）菜品炒糊考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合 计**  **得 分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**2020年河南省家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项家庭餐制作评分表**

赛题6：**鱼香肉丝(分值20分） 竞赛时间** ：15分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛要点** | **考核标准** | **配分** | **评分** | **扣分** | **得分** |
| 食材准备 | 所有食材洗净准备好，猪里脊 冬笋 黑木耳 姜 蒜 葱 花生油 料酒 鸡蛋 淀粉适量 盐 白糖 酱油 料酒 白米醋 泡辣椒 | 2 | 食材少一样扣0.1分 |  |  |
| 刀工 | 里脊肉切丝、葱切丝、蒜姜切末、木耳、冬笋切丝备用 | 2 | 一项不切丝扣0.2分 |  |  |
| 烹  饪  过  程 | 1.肉丝放清水浸泡，换水2-3次，肉丝 颜色发白捞出 | 1 | 肉丝不浸泡不换水扣0.5分 |  |  |
| 2.肉丝中加入盐、料酒、蛋清抓匀混合 | 1 | 少放一项扣.0.2分 |  |  |
| 3.肉丝放入淀粉抓匀，加入花生油再次充分抓匀备用 | 1 | 不放淀粉和油扣0.5分 |  |  |
| 4.制作调料汁，碗中加入白糖、酱油、料酒、白米醋、淀粉搅匀备用 | 1 | 少放一项扣0.1分 |  |  |
| 5.水烧沸，冬笋丝焯水去除苦涩味，捞出备用 | 1 | 不焯水扣0.5分 |  |  |
| 6.起油锅倒入适量油，五层热放入腌制好肉丝，大火迅速滑散至变白，再放入泡辣椒翻炒出香味，与肉丝混合炒匀 | 3 | 肉丝炒老扣1分 |  |  |
| 7.放入姜末、蒜末、木耳丝、冬笋丝、倒入制作好的调料汁，快速翻炒均匀，散入葱花翻炒均匀，出锅盛盘 | 2 | 姜蒜末、木耳丝、冬笋丝少放一项扣0.2分 |  |  |
| 色、香、味  俱全 | 色泽红润、富鱼香味  咸甜酸辣、肉丝滑嫩 | 4 | 色暗扣1分，口感不鲜嫩扣1分，过咸过淡扣1分 |  |  |
| 安全卫生 | 安全操作 健康卫生 灶台厨具 排放整齐 | 2 | 不安全健康扣1分，排放整齐扣0.5分 |  |  |
| **否否定项** | （1）超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分  （2）菜品炒糊考生该试题成绩记为零分 | | | | |
| **合 计**  **得 分** |  | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日

**河南省2020年家政服务业职业技能大赛**

**家务服务赛项居家美化评分表**

赛题 ：家务服务综合竞赛(分值60分）竞赛时间：20分钟 竞赛选手编号：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **比赛内容** | **考核要点** | | **考核标准** | **配分** | **评分标准** | **扣分** | **得分** |
| 物品准备 | 盆、水、百洁布、手套、帽子、口罩、鞋套、清洁剂，扫把、簸箕、拖把、玻璃刷、玻璃涂水器、伸缩杆、垃圾袋、大毛巾、垃圾桶等 | | 准备充足  必须够用 | **17** | 少准备一项保洁用品扣1分 |  |  |
| 保洁员准备 | 佩戴程序口罩、帽子、手套、鞋套 | | 必须佩带 | **4** | 少带一项扣1分 |  |  |
| 居  家  清  洁 | 清洁窗台玻璃 | | 1.干毛巾放在窗台或地面处，避免污染周边卫生 | 2 | 有水渍、有污染扣1分 |  |  |
| 2.准备好水和盆、玻璃清洁剂兑水比例1:30 | 3 | 不知道兑水比例扣1分 |  |  |
| 3.安装涂水器、沾取清洁剂、用手拧好不滴水 | **3** | 涂水器滴水扣1分 |  |  |
| 4.用涂水器在玻璃上下均匀涂抹，然后用玻璃刷 | **2** | 涂水器涂抹不均匀扣1分 |  |  |
| 5.由上而下、由左到右，依次刮刷、每刮刷一次用毛巾擦拭一次玻璃擦拭完，将窗框地面用干毛巾将残留水分擦拭干净 | **5** | 刮刷顺序、操作程序不正确扣2分 |  |  |
| 桌椅、沙发、地面 | | 先打扫桌椅、沙发，最后打扫地面 | **6** | 清洁顺序不正确扣1分，不干净扣2分 |  |  |
| 居家美化 | 插花有设计、有创意 | | 球形 扇形 三角形 | 5 | 没创新、没创意设计花形不标准扣1分，摆放位置不合适扣2分 |  |  |
| 居家收纳 | 衣服 书籍 玩具 | | 衣服放衣柜、书籍放书桌玩具放玩具箱 | 5 | 不归类扣2分  整理不整齐扣1分 |  |  |
| 宠物饲养 | 宠物用品收纳 | | 归类整理到宠物饲养区 | 4 | 不归类扣1分，摆放不整齐扣1分 |  |  |
| 收尾工作 | 清洁结束清洁用具归位、垃圾带走 | | 归类整理 | 4 | 清洁用具不归位扣2分，垃圾不带走扣2分 |  |  |
| **否定项** | | 超时1分钟后未停止操作考生该试题成绩记为零分 | | | | | |
| **合 计 得 分** | |  | | | | | |

评分人： 日期： 年 月 日