

广东省人力资源和社会保障厅

粤人社函〔2020〕344号

关于公布2020年职业技能提升补贴第三批新增 补贴工种（项目）和补贴标准的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局、各有关单位：

为提升我省劳动者的职业技能素质，促进实现更高质量更充分就业，根据《广东省人力资源和社会保障厅 广东省财政厅关于印发广东省职业技能提升培训补贴申领管理办法的通知》（粤人社规〔2019〕43号）、《广东省人力资源和社会保障厅关于印发〈广东省职业技能培训合格证书管理办法〉的通知》（粤人社规〔2020〕17号）的有关规定，我厅会同有关部门研究增加一批职业技能提升补贴工种（项目）和有关补贴标准，现予以公布。

有关职业技能培训项目（详见附件）按照粤人社规〔2019〕43号规定纳入补贴范围后，符合条件的补贴对象取得相应培训合格证书的，可按粤人社规〔2019〕43号文有关规定申领职业技能提升补贴。

附件：2020年职业技能提升补贴第三批新增补贴工种（项目）
和补贴标准目录（培训合格证书）



公开方式：主动公开

附件

**2020年职业技能提升补贴第三批新增补贴工种
(项目) 和补贴标准目录 (培训合格证书)**

序号	项目名称	补贴标准
		金额(元)
1	海船船员基本安全培训	1600
2	精通救生艇筏和救助艇培训	800
3	高级消防培训	1000
4	精通急救培训	800
5	保安意识培训	500
6	负有指定保安职责船员培训	500
7	快件收发技能	950
8	快递分拣技能	950
9	企业消防安全责任人、管理人培训	500
10	特殊工种作业人员消防安全技能培训	500
11	企业志愿消防队员、微型消防站队员、易燃易爆危险品从业人员消防安全技能培训	600
12	企业普通员工消防安全技能培训	300
13	个体工商户负责人消防安全技能培训	500
14	社区(村)消防专(兼)职管理人员消防安全技能培训	500
15	广式烧卖	600

序号	项目名称	补贴标准
		金额（元）
16	广式月饼	600
17	粤式烧鹅	600
18	家庭收纳	600
19	服装款式计算机辅助打版	1000
20	礼服定制	1200
21	时装画技	1200
22	首饰电绘设计	1000
23	钛金珠宝工艺制作	1000
24	珠宝手绘设计	1000
25	珠宝网络营销	800
26	泵站操作	800
27	鲲鹏应用开发	1500
28	摩托车装配	1800
29	新能源汽车维修	1200
30	机构养老照护	1200
31	大数据应用开发	1200
32	半导体器件晶圆制程与封测	1100
33	VR 游戏开发	1500
34	被动元器件生产操作	900
35	无人机应用和维护	1500
36	全彩 3D 增材制造设备的运用与维护	1200

序号	项目名称	补贴标准
		金额（元）
37	Python 技术应用	1200
38	西门子工业控制系统构建	1000
39	西门子工业控制系统调试	1400
40	生化药品制造	1000
41	基因工程药品生产	1000
42	药物制剂操作	1000
43	生化检验	1000
44	新能源汽车动力电池系统	1000
45	新能源汽车检测与维修	1400
46	工业机器人维护保养	1800
47	莞香糕点制作	600
48	连锁餐饮门店运营	600
49	纺织服装检测	800
50	入侵报警技术应用	800
51	综合布线装调	800
52	弱电智能化设计	800
53	月子营养餐制作	800
54	东江莞式菜肴制作	600
55	埔田菜肴制作	600
56	变压器绕线机调试与操作	1000
57	家居软装饰设计	600

序号	项目名称	补贴标准
		金额（元）
58	端砚传拓制作技艺	1000
59	端砚维料	800
60	登革热传播媒介监测与应急控制技术	800
61	公共环境杀菌技术	800
62	三维机械设计	800
63	室内装修设计制图	400
64	新媒体内容制作	400
65	西江河鲜烹饪	600
66	汽车车身贴膜技术	800
67	印制电路钻铣加工技术	1500
68	印制电路检验技术	1500
69	印制电路丝网印刷技术	1500
70	虚拟现实工程技术与应用	1200
71	虚拟现实影像制作技术	800
72	实时 3D 虚拟场景渲染技术	800
73	工业网络应用调试	1000
74	物联网智能家居应用调试	800
75	物联网智能交通应用调试	800
76	智能传感器应用调试	800
77	白瓜高产种植	400
78	茶树栽培技术	400

序号	项目名称	补贴标准
		金额（元）
79	火龙果种植技术	400
80	家庭园艺设计与养护	500
81	金针菇栽培技术	400
82	灵芝栽培技术	400
83	香菇栽培技术	400
84	竹荪栽培技术	400
85	家用电子装接技术	800
86	触摸屏控制技术	1200
87	八刀汤制作	300
88	三鲜食品制作	600
89	猪脚粉制作	300
90	五指毛桃鸡系列食品制作	800
91	月光饼制作	600