

想开出租车 门槛提高了

报名条件有变 考试科目增加 成绩合格有效期由1年变3年

记者昨日从市客运管理处了解到,为进一步规范出租汽车驾驶员从业资格考试,提高从业人员素质,6月1日起将对出租汽车驾驶员岗前培训及考试工作进行调整。报名条件、考试内容和培训收费均有新变化。考试成绩合格有效期由现在的1年变为3年。
郑州晚报记者 汪永森 刘凌智 通讯员 宋翌杰



报名条件:3年内无重大以上交通事故

目前 驾驶员要参加出租车从业资格证考试,只需满足3个条件:初中以上文化程度;男性60周岁以下,女性55周岁以下;取得相应的机动车驾驶证3年以上。

6月1日起 报名条件在原来应有提供材料(文化程度、年龄、驾龄)的基础上,驾驶员需提供身体健康证明和3年内无重大以上且负同等以上责任的交通事故记录证明。

被吊销客运资格证的从吊销之日起已满5年,应参加不少于60个课时的从业资格证培训,6月1日起统一按新的考试大纲和考试科目进行考试或补考。在此之前报名或历届考试不合格的学员按原考试大纲和考试科目进行考试或补考。

考试内容:增加区域科目考试,需实际操作

目前 出租汽车驾驶员的考试内容只有理论考试,满分为110分,其中包括10分的考勤分数,90分为合格。

6月1日起 参加培训的驾驶员考试内容将分全国公共科目和区域科目考试。全国公共科目考试满分100分,80分及以上为考试合格;区域科目满分100分,80分及以上考试合格。

基础知识: 考试为地方出租汽车政策、法规和标准,人文地理,地名线路及需掌握的其他相关知识。

应用能力考核: 包括车辆安全检视,设施设备使用,服务规范操作,线路选择及驾驶能力,以及语言沟通能力。

注: 考试方式为计算机和现场实际操作。新考试合格成绩有效期也由原来的1年变为3年。

培训费用:科目费用增加,考试费用不变

目前 培训费用为600元左右,考试费60元。

6月1日起 培训机构已向市物价部门申请备案,经审核批准,收费标准分三项:全国公共科目(350元/期/人)、区域科目(260元/期/人)和应用能力(550元/期/人)。考试费不变,仍为60元。

另外,我市今年的出租汽车驾驶员继续教育工作已逐步开展。出租汽车司机在每个连续计算的继续教育周期内,应当接受不少于54学时的继续教育。而累积注册满3年的,也应当接受不少于54学时的继续教育。

提醒

已有从业资格证的驾驶员不受影响

郑州市区(不含上街区)驾驶员的区域科目考试成绩仅在考试地所在区域内有效。持有郑州市区(不含上街区)以外道路运输管理机构核发的出租车驾驶员从业资格证,拟从事郑州市客运出租汽车服务的驾驶员,应当申请参加郑州市的区域科目考试。已

经持有郑州市出租车从业资格证的驾驶员不受此次新政策的影响。

市客运管理处培训办公室主任李明表示,对在岗出租车司机进行继续教育是为了提高出租汽车从业人员素质,提升出租汽车行业服务质量。的哥参加培训所需的费用也应由所在的公司负担。



“大老远都能闻到一股米香味”

五常大米 好评不断

“这米真不错,好吃!”

“每次煮饭,大老远都能闻到一股米香味!”

来自东北的五常米来到郑州一直好评不断,更迎来一波又一波的忠实“粉丝”。

张先生是某事业单位的一名工作人员,在报纸上看到五常大米非常好吃的消息后,抱着试一试的态度让同事捎了一袋,结果买回家后,受到父母、妻子、孩子的一致好评,都说这个大米好吃,现在他们家非五常大米不买,而且每次都选择到惠生活购买。

王阿姨是在邻居的介绍下前来购买的,刚开始她不相信,“不就是大米

吗?能有多好吃?”结果一买不可收拾,现在每次到货都有她的身影。有时给儿子买,有时给女儿买。“好东西就要全家分享。”王阿姨说。

据悉,此次到货的五常大米主要有长粒香和稻花香。长粒香经济实惠,清香可口,内含氨基酸、赖氨酸都比普通大米高,焖出的大米气味飘香,色泽清亮,松软顺滑,筋道可口;稻花香性价比高,品质上乘,在焖饭过程中香味会随风四溢,糯香满屋,醇厚绵长,米饭蒸好后,香味变为清淡的米饭味儿,清淡略甜,糯软略粘,芳香爽口。

还在等什么,快来选购吧! 吴幸歌

这么好的米,这样吃才好

惠生活分享: 取米适量淘洗1~2次,按米:水比例为1:1~1:1.3放置于电饭煲内浸泡30分钟以上(用温水或矿泉水浸泡更佳),按下开关蒸煮,饭煮熟后焖10~15分钟(或焖3分钟开盖,用筷子将米打散,再在保温状态下焖2~3分钟),起锅享用,米饭筋糯宜口,醇厚略甜,同时空碗不挂饭,剩饭不回生。



食用方法和优惠信息
了解更多养生好产品
扫一扫二维码

温馨提示

1.五常稻花香10公斤装,每袋150元;五常长粒香10公斤装,每袋109元。

2.除纯正五常大米外,晚报惠生活还特供货真价实的云南文山三七、天杞园枸杞粉、新疆红枣等原产地产品,请广大读者到店选购。

地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活旗舰店
电话:67655667



不抛光、不染色、不打蜡

这样的三七才叫好

众所周知,三七是中老年人养生和强身健体的首选。那么,什么样的三七才算好呢?“春三七”和“冬三七”有什么区别呢? 吴幸歌



吃三七一定要吃“春三七”

三七分为“春三七”和“冬三七”。“春三七”是摘除花蕾后采挖的。一般,每年的七八月份就有三七花蕾,采收三七花之后挖的三七,就是“春三七”,“春三七”采收季节一般是每年的8月底至10月初。如果当年不采收三七花,让三七花留到11月至12月,那时候,三七花就会长出红籽来,也就是三七种子,留种之后才采收的三七就是“冬三七”。

“春三七”品质较佳,因为结籽前,三七正是生长茂盛的季节,营养全部在根系上,属于生命的黄金期,这个时候采收的三七,药用价值较高,保全了其生命的精华。惠生活直采云南文山的三七为纯正云南文山“春三七”。

我们的三七不抛光、不染色、不打蜡

如今市面上销售的部分三七粉多有掺假,还有部分三七因用滑石粉和石蜡抛光打磨过,所以外皮发亮。据了解,经过抛光和打蜡的大部分不是新三七,一般呈灰黑色,其打蜡的目的不是为了增加药效,而一般是为了美观、掩盖缺陷,甚至是增加额外的重量。还有的三七不经过清洗,干燥后直接用添加剂打磨,打磨过程中从土壤中携带的农药残留不能清除,而是被添加剂包裹在内直接销售,对消费者健康造成很大隐患。

晚报惠生活向您承诺,我们的文山三七为60头和40头、纯干“春三七”,从种植基地直达省会郑州,确保不抛光、不染色、不打蜡!

温馨提示

- 1.云南文山三七(60头):每斤218元,一次性购买3斤及以上每斤198元。
 - 2.云南文山三七(40头):每斤318元,一次性购买两斤及以上每斤298元。
 - 3.现场为您免费打粉,不需要现场打粉的读者,也可电话预约提前打粉。
- 3.晚报惠生活还备有天杞园枸杞粉、蜂蜜、红枣等养生相关产品供读者选购,质优价廉。

地点:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活旗舰店 **咨询电话:**67655667