

国家职业标准

营养配餐员

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

国家职业标准

# 营养配餐员

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

版权所有

翻印必究

**中国劳动社会保障出版社出版发行**

(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

\*

北京印刷三厂印刷 新华书店经销

850毫米×1168毫米 32开本 0.875印张 16千字

2002年4月第1版 2002年4月第1次印刷

印数: 5000册

统一书号: 145045·16

定价: 6.00元

读者服务部电话: 64929211

发行部电话: 64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

## 说 明

根据《中华人民共和国劳动法》的有关规定，为了进一步完善国家职业标准体系，为职业教育培训提供科学、规范的依据，劳动和社会保障部组织有关专家，制定了《营养配餐员国家职业标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典》为依据，以客观反映现阶段本职业的水平和对从业人员的目标，在充分考虑经济发展、科技进步和产业结构变化对本职业影响的基础上，对职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平都作了明确规定。

二、本《标准》的制定遵循了有关技术规程的要求，既保证了《标准》体例的规范化，又体现了以职业活动为导向、以职业技能为核心的特点，同时也使其具有根据科技发展进行调整的灵活性和实用性，符合培训、鉴定和就业工作的需要。

三、本《标准》依据有关规定将本职业分为三个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和比重表四个方面的内容。

四、本《标准》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的。参加编写的主要人员有：赵霖、刘国芸、

裴玉秀、李长平、刘存英、侯玉瑞、刘福平、龚昕志。参加审定的主要人员有：陈孝曙、李瑞芬、孙大力、袁芳、冯振君。本《标准》在制定过程中，得到劳动和社会保障部教育培训中心的大力支持，在此一并致谢。

五、本《标准》业经劳动和社会保障部批准，自 2002 年 2 月 11 日起施行。

# 营养配餐员国家职业标准

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

营养配餐员。

### 1.2 职业定义

根据用餐人员的不同特点和要求，运用营养学的基本知识配制适合不同人群合理营养要求的餐饮产品的人员。

### 1.3 职业等级

本职业共设三个等级，分别为：中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）。

## 1.4 职业环境条件

室内，常温。

## 1.5 职业能力特征

具有熟练、准确的计算和操作能力，手指、手臂灵活，并具备一定的语言表达能力；具备正常的色、味、嗅辨别能力。

## 1.6 基本文化程度

初中毕业。

## 1.7 培训要求

### 1.7.1 培训期限

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：中级不少于 300 标准学时；高级不少于 260 标准学时；技师不少于 220 标准学时。

### 1.7.2 培训教师

培训中级营养配餐员的教师应具有本职业高级以上职业资格证书或相关专业中级以上专业技术职务任职资格；培训高级营养配餐员或技师的教师应具有本职业（或相关职业）技师以上职业资格证书，并具有 2 年以上

的工作经验或相关专业中级以上专业技术职务任职资格。

### 1.7.3 培训场地设备

满足教学需要的标准教室和实习场所。

## 1.8 鉴定要求

### 1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

### 1.8.2 申报条件

——中级（具备以下条件之一者）

(1) 取得餐饮职业（如烹调、面点、餐厅服务等）初级以上职业资格证书或连续从事餐饮相关职业（如烹调、面点、餐厅服务等）工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得经劳动保障行政部门审核认定的、以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业（专业）毕业证书。

——高级（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作4年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作7年以上。

(3) 取得高级技工学校或经劳动保障行政部门审核认定的、以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业



(专业)毕业证书。

——技师(具备以下条件之一者)

(1) 取得本职业高级职业资格证书后,连续从事本职业工作5年以上,经本职业技师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2) 取得本职业高级职业资格证书后,连续从事本职业工作8年以上。

(3) 取得本职业高级职业资格证书后的高级技工学校本职业(专业)毕业生,连续从事本职业工作满2年。

### 1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用闭卷笔试方式,技能操作考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和技能操作考核均实行百分制,成绩皆达60分以上者为合格。理论知识考试合格者方可参加技能操作考核。技师还须进行综合评审。

### 1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为1:15~1:20,每个标准教室不少于2名考评人员;技能操作考核考评人员与考生配比为1:5,且不少于3名考评员。

### 1.8.5 鉴定时间

各等级理论知识考试时间均为90 min;技能操作考核时间:中级120 min,高级120 min,技师150 min。

### 1.8.6 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行;技能操作考核在实习场所或标准教室进行。

## 2. 基本要求

### 2.1 职业道德

#### 2.1.1 职业道德基本知识

#### 2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，热爱本职。
- (2) 讲究质量，注重信誉。
- (3) 钻研业务，开拓创新。
- (4) 遵纪守法，协作互助。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 常用烹饪原料基础知识

- (1) 蔬菜类。
- (2) 水产类。
- (3) 畜禽类。
- (4) 粮食类。
- (5) 果品类。
- (6) 调味品类。

#### 2.2.2 饮食营养学知识

- (1) 营养素的基本知识。

- (2) 人体对热量需要的知识。
- (3) 食物中营养素的消化、吸收和代谢的基本知识。
- (4) 各类食物营养价值评定知识。
- (5) 中国居民膳食指南及膳食宝塔。
- (6) 平衡膳食基本理论及合理膳食制度。

### 2.2.3 食品卫生、安全知识

- (1) 食品卫生与食品安全知识。
- (2) 个人卫生安全知识。
- (3) 环境卫生安全知识。

### 2.2.4 成本核算基本知识

### 2.2.5 法律基础知识

- (1) 食品卫生法的相关知识。
- (2) 消费者权益保护法的相关知识。
- (3) 商标法的相关知识。
- (4) 环境保护法的相关知识。
- (5) 野生动物保护法的相关知识。

### 3. 工作要求

本标准对中级、高级、技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

#### 3.1 中级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、营养配餐准备	(一) 调查	1. 能够了解就餐对象的基本情况 2. 能够了解烹饪原料的时价及库存	1. 不同地域的饮食习俗 2. 不同民族的饮食习俗 3. 库存报表和报价单
	(二) 核算成本	能够核算营养餐的成本	1. 一般菜点的成本核算方法(在净料基础上) 2. 套菜菜单知识, 包括普通套餐菜单、团体套餐菜单

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、 营养配餐准备	(二) 核算成本	能够核算营养餐的成本	3. 餐饮菜单定价知识, 包括幼儿园、中小學生营养餐、敬老院老年膳食等
	(三) 卫生监督	1. 能够监督个人和环境卫生 2. 能够监督常见餐具的消毒工作	1. 卫生监督检查制度 2. 常用消毒方法
	(四) 烹饪原料感官质量检验	能够对一般烹饪原料进行感官质量检验	常用烹饪原料的性质、来源、识别及感官质量鉴定的方法
二、 制定营养食谱	(一) 确定能量和主要营养素	1. 能够计算全日热量摄取量和营养素供给量 2. 能够计算每餐热量和营养素供给量	1. 营养食谱的设计要求 2. 食物成分表的使用

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、制定营养食谱	(二) 确定主食的品种和数量	1. 能够设计和确定主食品种 2. 能够设计和确定主食数量	3. 确定能量和主要营养素的方法 4. 确定主食品种和数量的方法 5. 确定副食品种和数量的方法 6. 调整与确定食谱的方法 7. 营养食谱软件的应用
	(三) 确定副食的品种和数量	1. 能够设计和确定副食品种 2. 能够设计和确定副食数量	
	(四) 调整与确定食谱	1. 能根据营养价值和色、香、味、形、质六个方面的要求, 调整和确定一餐、一日或一周的食谱 2. 能够根据平衡膳食理论调整与确定食谱 3. 能利用计算机营养食谱软件设计食谱 4. 能够为机关、团体、学校食堂设计营养食谱, 为中小学生设计营养餐, 为敬老院老年人设计食谱	

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
三、营养餐的制作	参与、检查营养餐烹饪方案的实施	1. 能够核实、检查烹饪原料 2. 能够运用合理的烹饪方法进行烹饪 3. 能够定性、定量、标准化地进行烹饪	1. 烹饪学基础知识 2. 科学合理的烹饪方法 3. 有关固体、液体量具与换算知识
四、膳后总结与宣传	(一) 收集意见并加以分析	能收集用餐者及厨师的意见, 并分类总结、分析, 提出改进方案	调查方法
	(二) 保存食谱	能够把食谱输入计算机进行保存	食谱归档方法
	(三) 完成调查小结	能应用调查表, 并对调查结果进行统计分析和处理	调查小结撰写方法
	(四) 介绍推广	1. 能介绍有关菜点的营养价值, 普及推广营养学知识 2. 能够向餐厅服务员介绍有关营养学知识	菜点营养价值和平衡膳食的知识以及分析和介绍的方法

3.2 高级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、营养配餐准备	(一) 调查	能了解不同国家的饮食习俗	外国饮食风俗和饮食习惯知识
	(二) 核算成本	能够核算一般宴会成本和营养成分	1. 宴会成本的核算方法 2. 营养素的计算方法 3. 整套宴会菜单定价知识, 包括家宴、便宴等
	(三) 高档烹饪原料质量检验和保管	能够对高档原料进行质量检验和科学保管	高档、干货、鲜活原料的检验和保管知识



续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、制定营养食谱	(一) 设计宴会食谱	1. 能确定满足平衡膳食要求的宴会食谱的能量和营养素的供给量 2. 能设计和确定满足平衡膳食要求的宴会的食物构成 3. 能设计和确定满足平衡膳食要求的宴会菜点和营养搭配 4. 能进行宴会菜点的营养分析	1. 宴会的种类、特点 2. 宴会食谱的设计要求 3. 宴会食谱的设计步骤 4. 宴会食谱营养的分析方法 5. 食物交换份的使用知识
	(二) 应用“食补养生食谱”	1. 能应用“食补养生食谱” 2. 能够将烹饪化学知识应用于实际操作	1. 卫生部颁布的食药兼用品种的有关知识 2. 食补养生的基础知识 3. 常用“食补养生食谱”的设计方法