

营养配餐员

国家职业技能标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

营养配餐员

1.2 职业编码

4-03-02-06

1.3 职业定义

从事就餐对象营养需求调查、分析和平衡膳食与食疗养生食谱设计工作的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设四个等级，分别为：四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 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。

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

1.8 培训参考学时

四级/中级工 200 标准学时；三级/高级工 180 标准学时；二级/技师 160 标准学时；一级/高级技师 120 标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报四级 / 中级工：

(1) 取得相关职业^①五级 / 初级工职业资格证书 (技能等级证书) 后, 累计从事本职业或相关职业工作 4 年 (含) 以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 6 年 (含) 以上。

(3) 取得经人力资源和社会保障行政部门或教育行政部门审核认定的、以中级技能为培养目标的职业院校本专业或相关专业^②毕业证书 (含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生)。

具备以下条件之一者, 可申报三级 / 高级工:

(1) 取得本职业或相关职业四级 / 中级工职业资格证书 (技能等级证书) 后, 累计从事本职业或相关职业工作 5 年 (含) 以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级 / 中级工职业资格证书 (技能等级证书), 并具有经人力资源和社会保障行政部门或教育行政部门审核认定的、以高级技能为培养目标的技师学院或高等职业学校本专业或相关专业毕业证书 (含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生)。

(3) 具有大专以上学历本专业或相关专业毕业证书, 并取得本职业或相关职业四级 / 中级工职业资格证书 (技能等级证书) 后, 累计从事本职业工作 2 年 (含) 以上。

(4) 具有大学本科及以上本专业或相关专业毕业证书。

具备以下条件之一者, 可申报二级 / 技师:

(1) 取得本职业或相关职业三级 / 高级工职业资格证书 (技能等级证书) 后, 累计从事本职业或相关职业工作 4 年 (含) 以上。

(2) 取得本职业或相关职业三级 / 高级工职业资格证书 (技能等级证书) 的高级技工学校、技师学院毕业生, 累计从事本职业或相关职业工作 3 年 (含) 以上; 或取得本职业预备技师证书的技师学院毕业生、大专及以上本专业或相关专业的毕业生, 累计从事本职业或相关职业工作 2 年以上。

(3) 具有硕士研究生及以上本专业或相关专业毕业证书。

具备以下条件之一者, 可申报一级 / 高级技师:

取得本职业二级 / 技师职业资格证书 (技能等级证书) 后, 累计从事本职业工作 4 年以上。

^① 相关职业: 中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等, 下同。

^② 相关专业: 餐饮类、食品类、营养与食品卫生学、预防医学类等, 下同。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能操作考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为 1:3，且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90 min；技能考核时间：四级/中级工不少于 120 min，三级/高级工不少于 150min，二级/技师不少于 150 min，一级/高级技师不少于 150 min；综合评审时间不少于 30 min。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机房进行，教室须有能够覆盖全部考生范围的监控设备；技能考核场所须具备 15 人以上的工位，考核场地须安装能够覆盖全部范围的监控设备，并具有符合国家标准或者有关规定的与营养配餐员相关的设施、设备和用品；综合评审可在有教学教具设备的实习、实训场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业认知

2.1.2 职业道德基本知识

2.1.3 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 营养学基础知识

- (1) 营养学概论。
- (2) 人体所需营养素。
- (3) 人体所需能量。

2.2.2 食物的营养学知识

- (1) 植物性食物的营养价值。
- (2) 动物性食物的营养价值。
- (3) 其他食物的营养价值。

2.2.3 营养配餐基础知识

- (1) 合理烹调。
- (2) 膳食结构类型。
- (3) 营养配餐的理论依据。
- (4) 餐饮成本的核算。

2.2.4 餐饮安全基础知识

- (1) 食品污染及预防。
- (2) 食物中毒及预防。
- (3) 餐饮卫生管理。
- (4) 生产安全。

2.2.5 相关政策法规标准

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国野生动物保护法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。
- (6) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。
- (7) 《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识。
- (8) 《国民营养计划（2017-2030年）》相关知识
- (9) 《健康中国行动（2019-2030）》相关知识

3. 工作要求

本标准对四级/中级工、三级/高级工、二级/技师和一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 信息收集	1.1 食材调查	1.1.1 能对人群的膳食结构进行调查 1.1.2 能对食材的营养特点进行说明	1.1.1 就餐人群的膳食结构调查 1.1.2 各类食材的营养特点分析
	1.2 餐饮特点调查	1.2.1 能对所在地域的饮食风味特点和习俗进行调查 1.2.2 能够运用一些设备和试剂对菜肴口味进行测评	1.2.1 不同地域饮食风味特色和习俗调查 1.2.2 菜肴口味量化分析
2. 营养计算	2.1 食材营养素计算	2.1.1 能计算各种食材可食部及其营养价值 2.1.2 能运用食物成分表分析菜肴营养价值	2.1.1 食物成分表的构成 2.1.2 食物成分表的使用
	2.2 食材能量计算	2.2.1 能计算各类食材的能量 2.2.2 能根据能量需要选择食物	2.2.1 能量与产能营养素 2.2.2 能量系数 2.2.3 能量食物的来源
3. 营养食谱设计	3.1 主副食品种设计	3.1.1 能根据普通人的营养需求设计主食品种 3.1.2 能根据普通人的营养需求设计副食品种	3.1.1 成年人的营养需求 3.1.2 成年人的主副食品种设计方法
	3.2 基础营养食谱编制与总结	3.2.1 能根据就餐对象需求编制营养食谱 3.2.2 能根据就餐对象需求进行食谱调整与总结	3.2.1 基础营养食谱的编制与评价 3.2.2 食谱调整原则 3.2.3 食谱的保存方法 3.2.4 膳食后调查与总结
4. 营养餐制作	4.1 普通人营养菜品制作	4.1.1 能进行主食品种制作 4.1.2 能进行副食品种制作 4.1.3 能进行低盐少油的营养菜品制作	4.1.1 粥品的制作方法 4.1.2 米饭类主食的制作方法 4.1.3 面团类主食的制作方法 4.1.4 营养菜品制作

	4.2 普通人营养套餐制作	<p>4.2.1 能进行重体力劳动者的营养套餐制作</p> <p>4.2.2 能进行中体力劳动者的营养套餐制作</p> <p>4.2.3 能进行轻体力劳动者的营养套餐制作</p>	<p>4.2.1 营养套餐的设计原则</p> <p>4.2.3 营养套餐的设计方法</p> <p>4.2.4 营养套餐的制作方法</p>
5. 营养宣教	5.1 国民健康素养的宣教	<p>5.1.1 能宣教合理膳食</p> <p>5.1.2 能宣教适量运动</p> <p>5.1.3 能宣教戒烟限酒</p> <p>5.1.4 能宣教心理平衡</p>	<p>5.1.1 合理膳食相关知识</p> <p>5.1.2 适量运动相关知识</p> <p>5.1.3 戒烟限酒相关知识</p> <p>5.1.4 心理平衡相关知识</p>
	5.2 预包装食品营养标签的宣教	<p>5.2.1 能解读预包装食品的營養标签</p> <p>5.2.2 能评价预包装食品的營養价值</p>	<p>5.2.1 预包装食品营养标签的相关知识</p>

3.2 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 信息收集	1.1 用餐对象调查	1.1.1 能对集体用餐人员的营养需求进行调查 1.1.2 能对集体用餐人员的膳食结构进行调查	1.1.1 集体用餐人群的基本调查方法
	1.2 食材调查	1.2.1 能为不同档次的宴会选择食材 1.2.2 能对食材进行品质检验	1.2.1 非常用食材的应用方法 1.2.2 食材理化检验方法
	1.3 餐饮场所营养环境调查与建设	1.3.1 能对餐饮场所健康食材的供应情况进行调查 1.3.2 能对餐饮场所促进健康膳食的举措进行调查与设计	1.3.1 提升不同餐饮场所营养环境的设计/建设方法
2. 营养计算	2.1 标准人能量和营养素计算	2.1.1 能计算一人一天能量的需要量 2.1.2 能计算一人一天营养素的需要量	2.1.1 能量和营养素的计算及分析
	2.2 团体餐能量及营养素计算	2.2.1 能计算团体餐的能量需要量 2.2.2 能计算团体餐的营养素需要量	2.2.1 团体餐的分类及特点 2.2.2 团体餐的营养需求
	2.3 不同人群能量及营养素需要量计算	2.3.1 能计算孕妇的能量及营养素需要量 2.3.2 能计算乳母的能量及营养素需要量 2.3.3 能计算学龄前儿童的能量及营养素需要量 2.3.4 能计算青少年的能量及营养素需要量 2.3.5 能计算老年人的能量及营养素需要量 2.3.6 能计算高温人员的能量及营养素需要量 2.3.7 能计算高寒人员的能量及营养素需要量	2.3.1 孕妇的能量及营养素的计算方法与营养评价 2.3.2 乳母的能量及营养素的计算方法与营养评价 2.3.3 学龄前儿童的能量及营养素的计算方法与营养评价 2.3.4 青少年的能量及营养素的计算方法与营养评价 2.3.5 老年人的能量及营养素的计算方法与营养评价 2.3.6 高温作业环境特点和饮食需要特点 2.3.7 高寒作业环境特点和饮食需要特点
3. 营养食	3.1 主食品种设计	3.1.1 能根据团体餐能量需要设计带量主食 3.1.2 能根据不同用餐人群的能量需要设计带量主食	3.1.1 食物交换份法的使用 3.1.2 团体餐主食的设计特点

谱设计	3.2 菜肴品种设计	3.2.1 能根据团体餐能量需要设计带量菜肴 3.2.2 能根据不同用餐人群的能量需要设计带量菜肴	3.2.1 营养配餐软件的使用 3.2.2 团体餐菜肴的设计特点
	3.3 食谱编制和分析	3.3.1 能根据用餐对象的需要设计带量食谱 3.3.2 能根据要求对食谱进行指导和调整 3.3.3 能建立用餐档案	3.3.1 食谱调整的方法和技巧 3.3.2 编制用餐档案的管理方法
4. 营养餐制作	4.1 不同生理阶段人群营养餐的制作	4.1.1 能为孕妇制作营养餐 4.1.2 能为乳母制作营养餐 4.1.3 能为学龄前儿童制作营养餐 4.1.4 能为青少年制作营养餐 4.1.5 能为老年人制作营养餐	4.1.1 孕妇营养餐烹制 4.1.2 乳母营养餐烹制 4.1.3 学龄前儿童营养餐烹制 4.1.4 青少年营养餐烹制 4.1.5 老年人营养餐烹制
	4.2 不同环境作业人员营养餐的制作	4.2.1 能为高温作业人员制作营养餐 4.2.2 能为高寒作业人员制作营养餐	4.2.1 高温作业人员营养餐烹制 4.2.2 高寒作业人员营养餐烹制
5. 营养宣教	5.1 健康中国行动宣教	5.1.1 能宣教妇幼健康促进行动 5.1.2 能宣教中小学生健康促进行动 5.1.3 能宣教老年人健康促进行动 5.1.4 能宣教职业健康促进行动 5.1.5 能宣教合理膳食行动	5.1.1 妇幼健康促进专项行动 5.1.2 中小学生健康促进专项行动 5.1.3 老年人健康促进专项行动 5.1.4 特殊职业人群健康促进专项行动 5.1.5 合理膳食行动

3.3 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 营养食谱设计	1.1 主食品种设计	1.1.1 能根据肥胖症、高血脂和脂肪肝人群营养需求设计主食品种 1.1.2 能根据高血压和冠心病人群营养需求设计主食品种 1.1.3 能根据糖尿病和痛风症人群营养需求设计主食品种 1.1.4 能根据骨质疏松症人群营养需求设计主食品种	1.1.1 肥胖症、高血脂和脂肪肝的临床特点和营养特点 1.1.2 高血压和冠心病的临床特点和营养特点 1.1.3 糖尿病和痛风症的临床特点和营养特点 1.1.4 骨质疏松症的临床特点和营养特点
	1.2 菜肴品种设计	1.2.1 能根据肥胖症、高血脂和脂肪肝人群营养需求设计菜肴品种 1.2.2 能根据高血压和冠心病人群营养需求设计菜肴品种 1.2.3 能根据糖尿病和痛风症人群营养需求设计菜肴品种 1.2.4 能根据骨质疏松症人群营养需求设计菜肴品种	1.2.1 低钠菜肴制作方法 1.2.2 低脂菜肴制作方法 1.2.3 低糖菜肴制作方法 1.2.4 高钙菜肴制作方法
	1.3 食谱编制和分析	1.3.1 能根据肥胖症、高血脂和脂肪肝人群营养需求设计带量食谱 1.3.2 能根据高血压和冠心病人群营养需求设计带量食谱 1.3.3 能根据糖尿病和痛风症人群营养需求设计带量食谱 1.3.4 能根据骨质疏松症人群营养需求设计带量食谱	1.3.1 肥胖症、高血脂和脂肪肝人群的膳食要求 1.3.2 高血压和冠心病人群的膳食要求 1.3.3 糖尿病和痛风症人群的膳食要求 1.3.4 骨质疏松症人群的膳食要求
2. 营养餐制作	2.1 代谢性疾病人群营养套餐制作	2.1.1 能根据肥胖症人群营养需求进行营养套餐制作 2.1.2 能根据糖尿病人群营养需求进行营养套餐制作 2.1.3 能根据痛风症人群营养需求进行营养套餐制作	2.1.1 肥胖症人群营养需求、食物选择、套餐制作 2.1.2 糖尿病人群营养需求、食物选择、套餐制作 2.1.3 痛风症人群营养需求、食物选择、套餐制作
	2.2 心脑血管	2.2.1 能根据高血脂症人	2.2.1 高血脂症人群营养需

	疾病人群营养套餐制作	<p>群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.2.2 能根据高血压人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.2.3 能根据冠心病人群营养需求进行营养套餐制作</p>	<p>求、食物选择、套餐制作</p> <p>2.2.2 高血压人群营养需求、食物选择、套餐制作</p> <p>2.2.3 冠心病人群营养需求、食物选择、套餐制作</p>
	2.3 其他疾病人群营养套餐制作	<p>2.3.1 能根据脂肪肝人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.3.2 能根据骨质疏松症人群营养需求进行营养套餐制作</p>	<p>2.3.1 脂肪肝人群营养需求、食物选择、套餐制作</p> <p>2.3.2 骨质疏松症人群营养需求、食物选择、套餐制作</p>
3. 培训与指导	3.1 培训	<p>3.1.1 能对中级、高级营养配餐员的进行专项培训计划编制</p> <p>3.1.2 能对中级、高级营养配餐员进行教学与培训</p>	<p>3.1.1 中级和高级营养配餐员的工作特点和要求</p> <p>3.1.2 培训计划的编制方法</p>
	3.2 指导	<p>3.2.1 能对中级、高级营养配餐员进行业务实习指导</p> <p>3.2.2 能对中级、高级营养配餐员进行案例教学指导</p>	<p>3.2.1 业务实习指导的基本环节和注意事项</p> <p>3.2.2 案例教学的常用模式及要点</p>
4. 营养宣教	4.1 企业内部人员宣教	<p>4.1.1 能宣教“减盐、减油、减糖”措施</p> <p>4.1.2 能宣教营养配餐的意义</p> <p>4.1.3 能宣教菜肴的营养特点</p>	<p>4.1.1 宣教的方法</p> <p>4.1.2 减盐、减油、减糖的措施</p> <p>4.1.3 盐、油、糖的台账管理与人均摄入量的计算</p> <p>4.1.4 菜肴营养标签的制定方法</p>
	4.2 社会人员宣传	<p>4.2.1 能按时令宣传营养配餐的意义</p> <p>4.2.2 能按时令和营养需要宣传四季食养的原则</p> <p>4.2.3 能指导用餐人员利用设备和工具进行健康测评</p> <p>4.2.4 能宣教常见慢性病的饮食特点</p>	<p>4.2.1 时令食养知识</p> <p>4.2.2 四季食养食物</p> <p>4.2.3 身高及体重测量工具、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计的使用方法</p> <p>4.2.4 常见慢性病的合理饮食</p>

3.4 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 营养食谱设计	1.1 宴席菜肴品种设计	1.1.1 能选用不同营养特点的食材设计菜肴品种 1.1.2 能选用不同颜色的食材设计菜肴品种 1.1.3 能选用不同加工特点的食材设计菜肴品种 1.1.4 能选用不同烹调方法设计菜肴品种	1.1.1 食材营养特点 1.1.2 食材颜色及变化特点 1.1.3 食材加工及变化特点 1.1.4 食材烹调方法
	1.2 宴席营养食谱的设计	1.2.1 能根据宴席食用对象设计食谱 1.2.2 能根据宴席主题设计食谱	1.2.1 中式宴席的营养特点 1.2.2 中式宴席的一般要求 1.2.3 宴席营养食谱的设计方法
2. 营养餐制作	2.1 营养宴席冷菜搭配与制作	2.1.1 营养宴席冷菜的搭配 2.1.2 营养宴席冷菜的调味	2.1.1 冷菜组配方法 2.1.2 冷菜常用调味
	2.2 营养宴席热菜搭配与制作	2.2.1 营养宴席热菜的搭配 2.2.2 营养宴席热菜的制作	2.2.1 热菜组配方法 2.2.2 热菜常用调味
	2.3 营养宴席主食制作	2.3.1 营养宴席主食的搭配 2.3.2 会变换营养主食的品种	2.3.1 主食组配方法 2.3.2 主食变化和拓展方法
3. 培训与指导	3.1 培训	3.1.1 能对低级别营养配餐员实施培训 3.1.2 能进行宣教内容设计	3.1.1 二级/技师、及以下级别营养配餐员常用知识 3.1.2 宣教内容设计的方法
	3.2 指导与科普	3.2.1 能对低级别营养配餐员进行指导 3.2.2 能完成营养配餐科普工作	3.2.1 二级/技师、及以下级别营养配餐员常用技能 3.2.2 科普课题的选择方法 3.2.3 资料的查找方法 3.2.4 科普文章的撰写方法
4. 营养宣教	4.1 中国北方饮食文化宣教	4.1.1 能宣教北方饮食民俗 4.1.2 能宣教北方名食	4.1.1 北方饮食文化的相关知识
	4.2 中国东部饮食文化宣教	4.2.1 能宣教东部饮食民俗	4.3.1 东部饮食文化的相关知识

		4.2.2 能宣教东部名食	
	4.3 中国南方 饮食文化宣教	4.3.1 能宣教南方饮食民 俗 4.3.2 能宣教南方名食	4.3.1 南方饮食文化的相关 知识

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本要求	职业道德		5	5	5	5
	基础知识		25	20	10	5
相关知识要求	信息收集		10	10	-	-
	营养计算		15	15	-	-
	营养食谱设计		20	20	35	30
	营养宣教		10	10	20	10
	营养餐制作		15	20	20	30
	培训与指导		-	-	10	20
合计			100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能要求	信息收集		15	10	-	-
	营养计算		20	20	-	-
	营养食谱设计		35	30	30	30
	营养宣教		10	15	20	10
	营养餐制作		20	25	30	30
	培训与指导		-	-	20	30
合计			100	100	100	100