

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-01

中式烹调师 (药膳制作师)

(2025年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

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)

*

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 印张 千字

2025年 月第1版 2025年 月第1次印刷

统一书号: 155167·

定价: .00元

营销中心电话: 400-606-6496

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 81211666

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版
图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。

举报电话: (010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《中式烹调师（药膳制作师）国家职业标准（2025年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对中式烹调师（药膳制作师）从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：安徽亳州古道养生餐饮管理有限公司、安徽省药膳研究会、亳州高新区药膳职业培训学校、安徽中医药大学、安徽省美食艺术协会、亳州市药膳养生协会、亳州市药膳学校有限公司、安徽省华佗中医药研究院、浙江盘安药膳科技集团有限公司、河北乐仁堂餐饮管理有限公司、南京千金方餐饮管理有限公司、深圳市葫芦里养生文化旅游有限公司。主要起草人有：怀凯、马宗华、田兵见、张开成、张登峰、蒋公标、曹林、刘耀武、王凯、王世界。

四、本《标准》主要审定单位有：中国药膳研究会、世界中医药学会联合会药膳食疗研究专业委员会、中国饭店协会、中国烹饪协会、中国民族卫生协会、江苏省药膳研究会、浙江省求是药膳科学研究院、上海药膳协会、河北省药膳学会、安徽省餐饮技术与管

理研究会、江西省药膳食养研究会、常州旅游商贸高等职业技术学校、亳州学院、亳州职业技术学院。主要审定人员有：蒋健、谭兴贵、刘佩田、杨锐、濮传文、彭代银、张景富、方成武、张育铭、申建新、朱坚、王东、周强、朱海青、郭永军。

五、本《标准》在制定过程中，得到了中国就业培训技术指导中心、安徽省人力资源和社会保障厅、安徽省技能人才管理服务中心、亳州市人力资源和社会保障局、安徽省科学技术协会、湖南中医药大学、成都中医药大学、四川旅游学院、成都市芝麻职业技能培训学校、安徽省徽菜产业发展促进会、安徽省现代徽菜文化研究院、安徽省烹饪协会、安徽亳州技师学院、亳州工业学校、亳州市科学技术协会、亳州市总工会、亳州市市场监督管理局、黄山悠保健康科技有限公司、河南省豫鄂汇餐饮管理有限公司等单位，以及王小兵、李志敏、张星、贾成千、张裕佳、王静、范慧、程连政、刘晓燕、王海、吴笑梅、张安安、陈长安、孙亚伟、郭辉、王敬、王重庆、纪光水、李宝华、焦明耀、荆志伟、张文高、郭景斌、焦福成、尹亲林、邓沂、李杭洲、张国芳、闫红、张蕾、李秋萌、周金钟、牛伟、李正宏、谢冬梅、范金平、张超伟、赵锋、蒲顺昌、夏成凯、徐国兵、罗建平、陈晓雯、钟利文、王颖、罗海燕、龚道锋、李想、雷松、张卉、李新朝、闫辉、王海波、王鹏、胡贺峰、胡鹏、冯胜利、郭四海、范文昌、陈伦智、贺今朝、陈媛媛、刘景侠、宋蕊等专家的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2025年3月11日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师（药膳制作师）等13个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2025〕8号）公布。

中式烹调师（药膳制作师） 国家职业标准 (2025年版)

1. 职业概况

1.1 职业（工种）名称

中式烹调师（药膳制作师）

1.2 职业编码

4-03-02-01

1.3 职业（工种）定义

运用中医药理论，以食药物质和食材为原料，使用烹调技法制作药膳的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、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

具有一定的学习和计算能力；有空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉和味觉障碍。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 80 标准学时；四级/中级工不少于 60 标准学时；三级/高级工不少于 50 标准学时；二级/技师不少于 40 标准学时；一级/高级技师不少于 40 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业（工种）三级/高级工及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业（工种）二级/技师及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室或计算机机房进行；操作技能培训在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

(1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。

(2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

(3) 取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

(3) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

① 相关职业：食品工程技术人员、中医营养医师、中医康复医师、中医全科医师、中医亚健康医师、少数民族医师、健康教育医师、中药师、中医护士、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、营养配餐员、营养师、健康管理师、中药炮制工、康复科医师、食品安全管理师、养老护理员、医疗护理员、健康照护师等，下同。

② 本专业或相关专业：药膳与食疗、食品科学与工程、食品营养与检验教育、烹饪与营养教育、食品营养与健康、食品加工工艺、中医学、藏医学、蒙医学、维医学、中医康复学、中医养生学、中西医临床医学、中药学、中药资源与开发、中药制药、中草药栽培与鉴定、中医护理、中医康复技术、中医养生保健、营养与保健、中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、营养配餐、烹饪与餐饮管理等，下同。

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）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满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。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；操作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；综合评审主要针对二级/技师和一级/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、操作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；操作技能考核中的考评人员与考生配比不低于 1：10，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 评价时长

理论知识考试时间不少于 90 min，操作技能考核时间不少于 60 min，综合评审时间不少于 20 min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；操作技能考核在具有必要的烹饪设备和用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

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，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，注重信誉。
- (3) 遵纪守法，讲究公德。
- (4) 尊师爱徒，团结协作。
- (5) 保护环境，文明操作。
- (6) 传承精华，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 饮食营养基础知识

- (1) 食物的消化与吸收基础知识。
- (2) 营养学基础知识。
- (3) 膳食营养与营养配餐基础知识。
- (4) 膳食营养与疾病关系基础知识。

2.2.2 中医药基础知识

- (1) 中医基础知识。
- (2) 中药基础知识。
- (3) 食药物质概念。

2.2.3 食品安全知识

- (1) 食品污染及其控制、预防措施。
- (2) 食品腐败变质及其控制、预防措施。

- (3) 食物中毒及其控制、预防措施。
- (4) 烹饪原料安全知识。
- (5) 烹饪过程安全知识。
- (6) 烹饪成品安全知识。

2.2.4 安全生产知识

- (1) 厨房设备安全操作知识。
- (2) 用电、用气安全知识。
- (3) 防火防爆安全知识。
- (4) 机械设备与手动工具安全使用知识。

2.2.5 数字化应用基础知识

- (1) 网络基础知识。
- (2) 点餐软件等软件使用知识。

2.2.6 相关法律法规知识

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国中医药法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国药典（一部）》相关知识。
- (5) 《食品生产许可管理办法》相关知识。
- (6) 《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》相关知识。
- (7) 《中华人民共和国广告法》相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、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 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 药膳制作准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能识读药膳菜单 1.1.2 能识读药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的概念和构成要素 1.1.2 药膳制作规程的概念和内容
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能按指令准备食药物质 1.2.2 能按指令准备食材 1.2.3 能按指令准备调料	1.2.1 食药物质的概念 1.2.2 食材的种类 1.2.3 调料的种类
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能按指令准备药膳制作场所 1.3.2 能按指令准备药膳制作厨具和设备	1.3.1 药膳制作场所条件清单 1.3.2 药膳制作常用厨具与设备清单

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能按指令挑选食药物质的食用部分 2.1.2 能按指令清洗食药物质 2.1.3 能按指令切割食药物质成片、丝、丁、条、块、段等形状 2.1.4 能使用挑、拣、刮等方式处理食药物质	2.1.1 食药物质食用部分的概念 2.1.2 食药物质清洗的概念 2.1.3 刀具的使用方法 2.1.4 片、丝、丁、条、块、段等形状的概念 2.1.5 挑、拣、刮等操作的概念和手法
	2.2 食材加工	2.2.1 能按指令清洗食材 2.2.2 能按指令切割食材成片、丝、丁、条、块、段等形状	2.2.1 食材清洗的概念 2.2.2 片、丝、丁、条、块、段等形状的切割方法
3. 药膳烹调用制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按指令配伍食药物质 3.1.2 能按指令搭配食药物质与主辅食材 3.1.3 能按指令称量食药物质、主辅食材	3.1.1 配伍的概念 3.1.2 称量工具和称量技术

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 药膳烹调制作	3.2 药膳制作	3.2.1 能按指令进行食药物质预熟处理 3.2.2 能按指令对食材进行预熟处理 3.2.3 能运用炖、蒸、煮、烧等烹调方法制作药膳 3.2.4 能按指令进行调味、调色处理 3.2.5 能辨别调料的味道 3.2.6 能辨认调料的颜色	3.2.1 预熟处理的概念 3.2.2 炖、蒸、煮、烧等烹调方法的概念和操作技术 3.2.3 调味、调色的概念 3.2.4 调料味道种类 3.2.5 调料颜色种类

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 药膳制作准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能识记药膳菜单 1.1.2 能识记药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的识记方法和技术 1.1.2 药膳制作规程的识记方法和技术
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能准备食药物质 1.2.2 能准备食材 1.2.3 能准备调料	1.2.1 食药物质的种类和特征 1.2.2 食材的识别方法 1.2.3 调料的识别方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能准备药膳制作场所 1.3.2 能准备药膳制作厨具和设备	1.3.1 药膳制作场所条件 1.3.2 药膳制作的厨具与设备
2. 药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能挑选食药物质的食用部分 2.1.2 能清洗食药物质 2.1.3 能切割食药物质成片、丝、丁、条、块、段等形状 2.1.4 能使用泡、漂、浸、润等方式处理食药物质	2.1.1 食药物质食用部分挑选方法 2.1.2 不同食药物质清洗方法 2.1.3 刀具的使用技术 2.1.4 泡、漂、浸、润等操作的概念和手法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 药膳材料加工	2.2 食材加工	2.2.1 能清洗食材 2.2.2 能切割食材成片、丝、丁、条、块、段等形状 2.2.3 能使用焯水、过油等方式处理食材	2.2.1 食材清洗的方法 2.2.2 食材切割刀法 2.2.3 焯水、过油等的概念和操作方法
3. 药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能配伍食药物质 3.1.2 能按食药物质与主辅食材的质地、色彩、形态进行搭配	3.1.1 食药物质配伍的方法 3.1.2 食材的质地、色彩、形态的类型
	3.2 药膳制作	3.2.1 能进行食药物质预熟处理 3.2.2 能运用烩、焖、烤、腌等烹调方法制作药膳 3.2.3 能进行药膳调味、调色处理 3.2.4 能辨识药膳的味型	3.2.1 预熟处理的方法和操作技术 3.2.2 烩、焖、烤、腌等烹调方法的概念和操作技术 3.2.3 调味、调色的方法 3.2.4 药膳的味型种类

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 药膳制作准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能编制药膳菜单 1.1.2 能编制药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的编制方法 1.1.2 药膳制作规程的编制方法
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能挑选食药物质 1.2.2 能判断食药物质真伪 1.2.3 能判断食材真伪 1.2.4 能挑选调料	1.2.1 食药物质的挑选方法 1.2.2 食药物质真伪的鉴别指标 1.2.3 食材真伪的鉴别指标 1.2.4 调料的挑选方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能编制药膳制作场所条件清单 1.3.2 能编制药膳制作厨具和设备清单	1.3.1 药膳制作场所条件清单的编制方法 1.3.2 药膳制作常用厨具与设备清单的编制方法
2. 药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能进行食药物质的花刀处理 2.1.2 能使用蒸、煮等方式处理食药物质	2.1.1 花刀的概念 2.1.2 花刀的类型和操作手法 2.1.3 蒸、煮等操作的概念和手法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 药膳材料加工	2.2 食材加工	<p>2.2.1 能进行食材的花刀处理</p> <p>2.2.2 能使用涨发、腌渍、挂糊、上浆等方式处理食材</p>	<p>2.2.1 食材的花刀处理方法及要求</p> <p>2.2.2 涨发、腌渍、挂糊、上浆等的概念和操作方法</p>
3. 药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	<p>3.1.1 能按四季配伍食药物质</p> <p>3.1.2 能按单方配伍食药物质</p> <p>3.1.3 能按食药物质与主辅食材的特点进行搭配</p>	<p>3.1.1 四季气候特点</p> <p>3.1.2 单方配伍的概念和方法</p> <p>3.1.3 食药物质与主辅食材的搭配方法</p>
	3.2 药膳制作	<p>3.2.1 能运用炒、卤、酿、炆等烹调方法制作药膳</p> <p>3.2.2 能按四季特点制作药膳</p> <p>3.2.3 能调制药膳的味型</p>	<p>3.2.1 炒、卤、酿、炆等烹调方法的概念和操作技术</p> <p>3.2.2 四季与五味、五色养生的关系</p> <p>3.2.3 药膳味型调制方法</p>

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 药膳制作准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能审核药膳菜单 1.1.2 能审核药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的审核指标 1.1.2 药膳制作规程的审核指标
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能判断食药物质的优劣 1.2.2 能判断食材的优劣 1.2.3 能判断调料的优劣	1.2.1 食药物质优劣的鉴别指标 1.2.2 食材优劣的鉴别指标 1.2.3 调料优劣的鉴别指标
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能审核药膳制作场所条件清单 1.3.2 能审核药膳制作厨具和设备清单	1.3.1 药膳制作场所的审核指标 1.3.2 药膳制作厨具和设备的审核指标
2. 药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能挑选食药物质的加工方式 2.1.2 能编制食药物质的加工流程 2.1.3 能使用压榨、磨粉、浸膏等方式处理食药物质 2.1.4 能按食药物质的特性进行预加工	2.1.1 食药物质的加工方式 2.1.2 食药物质的加工流程 2.1.3 食药物质加工流程的编制方法 2.1.4 压榨、磨粉、浸膏等操作的概念和手法 2.1.5 食药物质的特性及预加工方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 药膳材料加工	2.2 食材加工	2.2.1 能挑选食材的加工方式 2.2.2 能编制食材的加工流程	2.2.1 食材的加工方式 2.2.2 食材的加工流程
3. 药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按节气配伍食药物质 3.1.2 能按复方配伍食药物质 3.1.3 能按食药物质的性、味、归经与主辅食材进行搭配	3.1.1 节气的概念和特点 3.1.2 复方配伍的概念和方法 3.1.3 性、味、归经的概念
	3.2 药膳制作	3.2.1 能运用熘、蜜汁、拔丝等烹调方法制作药膳 3.2.2 能按节气特点制作药膳 3.2.3 能创新药膳的味型	3.2.1 熘、蜜汁、拔丝等烹调方法的概念和操作技术 3.2.2 节气与五味、五色养生的关系 3.2.3 药膳味型调制技术
4. 管理	4.1 成本管理	4.1.1 能按每日原料台账合理控制成本 4.1.2 能填写成本核算报表 4.1.3 能核算单品成本率	4.1.1 台账的概念 4.1.2 台账的记录方法 4.1.3 成本核算报表的填写方法 4.1.4 单品成本率的核算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 管理	4.2 技术管理	4.2.1 能执行药膳质量标准 4.2.2 能发现药膳质量问题	4.2.1 药膳质量标准 4.2.2 药膳质量问题的类型及特点
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能编制培训计划 5.1.2 能按教材内容编写培训教案 5.1.3 能对三级/高级工及以下级别中式烹调师(药膳制作师)进行培训	5.1.1 培训计划的编制方法 5.1.2 培训教案的编写要求 5.1.3 职业技能培训的要求和方法
	5.2 指导	5.2.1 能对三级/高级工及以下级别中式烹调师(药膳制作师)进行药膳原料加工技法等技术指导 5.2.2 能对三级/高级工及以下级别中式烹调师(药膳制作师)进行药膳烹调技法等技术指导	5.2.1 药膳原料加工技法等的指导方法 5.2.2 药膳烹调技法等的指导方法

3.5 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. 药膳制作准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能修订药膳菜单 1.1.2 能修订药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的修订方法及要求 1.1.2 药膳制作规程的修订方法及要求
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能确认食药物质的优劣 1.2.2 能确认食材的优劣 1.2.3 能确认调料的优劣	1.2.1 食药物质优劣的鉴别方法 1.2.2 食材优劣的鉴别方法 1.2.3 调料优劣的鉴别方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能修订药膳制作场所条件清单 1.3.2 能修订药膳制作厨具和设备清单 1.3.3 能创新应用药膳制作厨具和设备	1.3.1 药膳制作场所条件的评价方法 1.3.2 药膳制作厨具和设备的评价方法
2. 药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能审核食药物质的加工方式 2.1.2 能审核食药物质的加工流程	2.1.1 食药物质加工方式的审核方法 2.1.2 食药物质加工流程的审核方法
	2.2 食材加工	2.2.1 能审核食材的加工方式 2.2.2 能审核食材的加工流程	2.2.1 食材加工方式的审核方法 2.2.2 食材加工流程的审核方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按体质配伍食药物质 3.1.2 能按君臣佐使配伍食药物质 3.1.3 能按食药物质的食养作用与主辅食材进行搭配	3.1.1 体质的概念和特点 3.1.2 君臣佐使的概念和应用方法 3.1.3 食药物质的食养作用
	3.2 药膳制作	3.2.1 能运用各种烹调方法制作药膳 3.2.2 能按体质特点制作药膳 3.2.3 能创新研发药膳	3.2.1 体质与药膳的关系 3.2.2 药膳颜色的调制方法及要求
4. 管理	4.1 成本管理	4.1.1 能提出成本控制措施 4.1.2 能编制成本核算报表 4.1.3 能编制成本控制方案	4.1.1 药膳成本的构成要素 4.1.2 成本核算报表的编制方法 4.1.3 成本控制的方法
	4.2 技术管理	4.2.1 能制定药膳质量标准 4.2.2 能解决药膳质量问题	4.2.1 药膳质量标准的构成要素 4.2.2 药膳质量标准的制定方法 4.2.3 药膳质量问题的解决方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能编写培训教材 5.1.2 能对二级/技师及以下级别中式烹调师（药膳制作师）进行培训 5.1.3 能制作并运用多媒体课件进行培训	5.1.1 培训教材的编写方法和要求 5.1.2 多媒体课件制作和使用方法
	5.2 指导	5.2.1 能对二级/技师及以下级别中式烹调师（药膳制作师）进行原料加工、烹调技法等技术指导 5.2.2 能制定药膳制作技能竞赛规程 5.2.3 能指导药膳制作技能竞赛	5.2.1 药膳制作技能竞赛规程 5.2.2 药膳制作技能竞赛方式 5.2.3 药膳技能人才评价方式

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	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	5
	基础知识		15	10	10	5	5
相关知识要求	药膳制作准备		22	18	15	12	10
	药膳材料加工		28	32	33	30	28
	药膳烹调制作		30	35	37	36	35
	管理		—	—	—	5	5
	培训指导		—	—	—	7	12
总计			100	100	100	100	100

职业编码：4-03-02-01

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
		技能 要求	药膳制作准备	25	20	17	14
药膳材料加工	33		35	35	32	30	
药膳烹调制作	42		45	48	42	40	
管理	—		—	—	5	6	
培训指导	—		—	—	7	12	
总计		100	100	100	100	100	