

国家职业技能标准

职业编码：4-03-02-06

营养配餐员

(2022年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，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委托浙江旅游职业学院组织有关专家，制定了《营养配餐员国家职业技能标准（2022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》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018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，对营养配餐员从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，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四级/中级工、三级/高级工、二级/技师和一级/高级技师四个等级，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。本次修订内容主要有以下变化：

——以客观反映现阶段本职业的水平和对从业人员的要求为目标，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，从低级别到高级别对本职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平作了明确规定。

——在基本要求中，对基础知识部分进行了梳理，调整了相关条目，对相关法律法规知识进行了补充，使之更加符合本职业活动要求。

——在工作要求中，对各级别职业的活动范围、工作内容、技能要求和相关知识要求做了相应修订。四级/中级工、三级/高级工主要突出技能，按要求完成

工作任务，二级/技师、一级/高级技师则重点掌握技术，有专业知识和操作技能，具备解决疑难问题的能力。

三、本《标准》主要起草单位有：浙江旅游职业学院、浙江大学、杭州空军疗养院。主要起草人有：金晓阳、卜俊芝、徐峥、王玉宝、严利强、何宏、唐振兴、史涛、杨敏、徐芳。

四、本《标准》主要审定单位有：浙江工商大学、浙江省疾病预防控制中心、浙江大学、扬州大学、北京市营养源研究所、上海第九人民医院、四川旅游学院、无锡商业职业技术学院、嘉兴市营养协会。主要审定人员有：金仁耀、章荣华、华金中、彭景、鲁绯、陈洁文、孟甜、陈金标、胡承康。

五、本《标准》在制定过程中得到人力资源社会保障部职业技能鉴定中心葛恒双、贾成千，浙江省技能人才评价管理服务中心陈国送、郑群敏的指导与大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

营养配餐员

国家职业技能标准

(2022 年版)

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

从事为就餐对象提供营养需求调查及分析、平衡膳食食谱设计、营养餐制作和营养指导工作的人员。

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、气辨别能力。

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) 取得技工学校、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），并具有高级技工学校、技师学院、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，累计从事本职业或相关职业工作 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。

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、公共营养师、健康管理师等，下同。

② 相关专业：餐饮类、食品类、营养与食品卫生类、预防医学类、烹饪类专业，下同。

(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 (含) 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:

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

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、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; 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 监考及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,教室必须安装能够覆盖全部考生范围的监控设备;技能考核场所必须具备 15 人以上的工位,考核场地必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) 膳食结构类型。

(2) 合理烹调方法。

(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) 生产安全管理。

2.2.5 相关法律法规标准知识

(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年）》相关知识。

(10) 《中国居民膳食指南（2022）》相关知识。

(11) 《中国居民膳食营养素参考摄入量（2013版）》相关知识。

(12) 《餐饮服务食品营养标识指南》相关知识。

(13) 《营养健康食堂建设指南》相关知识。

(14) 《营养健康餐厅建设指南》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 食材管理	1.1.1 能认识食材和挑选食材 1.1.2 能正确储存食材并进行安全管理	1.1.1 食材的选择及品质检验方法 1.1.2 各类食材的存储及安全管理知识
	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 能够对菜肴口味进行测评	1.2.1 不同地域的饮食风味特色和习俗 1.2.2 菜肴口味量化分析方法
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 能分析菜肴营养价值	2.1.1 食物成分表的使用方法 2.1.2 食物营养成分分析软件的使用方法
	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 能量与产能营养素的概念 2.2.2 能量系数的概念 2.2.3 能量的食物来源
3. 营养食谱设计	3.1 营养菜点设计	3.1.1 能根据成年人的营养需求设计主食品种 3.1.2 能根据成年人的营养需求设计菜肴品种	3.1.1 成年人的营养需求 3.1.2 成年人的营养菜点设计方法
	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基础营养食谱 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方法 3.2.2 食谱调整的原则 3.2.3 食谱的归档方法
4. 营养餐制作	4.1 成年人营养菜点制作	4.1.1 能进行营养主食制作 4.1.2 能进行营养菜肴制作	4.1.1 营养主食的制作方法 4.1.2 营养菜肴的制作方法
	4.2 成年人营养套餐制作	4.2.1 能进行轻体力劳动成年人的营养套餐制作 4.2.2 能进行中体力劳动成年人的营养套餐制作 4.2.3 能进行重体力劳动	4.2.1 营养套餐的设计原则 4.2.2 营养套餐的设计方法 4.2.3 营养套餐的制作

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
		成年人的营养套餐制作	方法
5. 营养宣教	5.1 国民健康素养宣教	5.1.1 能宣教合理膳食 5.1.2 能宣教适量运动 5.1.3 能宣教戒烟限酒 5.1.4 能宣教心理平衡	5.1.1 合理膳食相关知识 5.1.2 适量运动相关知识 5.1.3 戒烟限酒相关知识 5.1.4 心理平衡相关知识
	5.2 预包装食品营养标签宣教	5.2.1 能解读预包装食品的 营养标签 5.2.2 能评价预包装食品的 营养价值	预包装食品营养标签相关知识

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 集体用餐人员的营养需求调查方法 1.1.2 集体用餐人员的膳食结构调查方法
	1.2 食材调查	1.2.1 能为团体餐选择食材 1.2.2 能对食材进行品质鉴定	1.2.1 非常用食材的应用方法 1.2.2 食材品质的鉴定方法
	1.3 餐饮场所营养环境调查与建设	1.3.1 能对餐饮场所促进健康膳食的举措进行调查 1.3.2 能对餐饮场所营养环境进行建设	1.3.1 餐饮场所营养环境的调查方法 1.3.2 餐饮场所营养环境的建设方法
2. 营养计算	2.1 标准人能量及营养素计算	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	能量和营养素的计算及分析方法
	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 特定人群能量及营养素需要量计算	2.3.1 能计算备孕和孕期妇女的能量及营养素需要量 2.3.2 能计算哺乳期妇女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 能计算学龄儿童的能量及营养素需要量 2.3.5 能计算一般老年人的能量及营养素需要量 2.3.6 能计算高龄老年人的能量及营养素需要量 2.3.7 能计算素食人群的能量及营养素需要量 2.3.8 能遵循高温作业人员的膳食指导原则进行能量及营养素需要量计算 2.3.9 能遵循高寒作业人	2.3.1 备孕和孕期妇女的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.2 哺乳期妇女的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.3 学龄前儿童的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.4 学龄儿童的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.5 一般老年人的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.6 高龄老年人的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法

		员的膳食指导原则进行能量及营养素需要量计算	2.3.7 素食人群的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法 2.3.8 高温作业的环境特点和作业人员的饮食需要特点 2.3.9 高寒作业的环境特点和作业人员的饮食需要特点
3. 营养食谱设计	3.1 主食品种设计	3.1.1 能根据团体餐营养需要设计带量主食 3.1.2 能根据特定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方法 3.1.2 团体餐主食的设计特点
	3.2 菜肴品种设计	3.2.1 能根据团体餐营养需要设计带量菜肴 3.2.2 能根据特定人群的营养需要设计带量菜肴	3.2.1 营养配餐软件的使用方法 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 能根据用餐对象的营养需求设计带量食谱 3.3.2 能根据要求进行食谱编制和调整 3.3.3 能建立团体餐食谱档案	3.3.1 食谱调整的方法和技巧 3.3.2 团体餐食谱档案的管理方法
4. 营养餐制作	4.1 特定生理阶段人群营养餐的制作	4.1.1 能为备孕和孕期妇女制作营养餐 4.1.2 能为哺乳期妇女制作营养餐 4.1.3 能为学龄前儿童制作营养餐 4.1.4 能为学龄儿童制作营养餐 4.1.5 能为一般老年人制作营养餐 4.1.6 能为高龄老年人制作营养餐 4.1.7 能为素食人群制作营养餐	4.1.1 备孕和孕期妇女营养餐的烹制原则及方法 4.1.2 哺乳期妇女营养餐的烹制原则及方法 4.1.3 学龄前儿童营养餐的烹制原则及方法 4.1.4 学龄儿童营养餐的烹制原则及方法 4.1.5 一般老年人营养餐的烹制原则及方法 4.1.6 高龄老年人营养餐的烹制原则及方法 4.1.7 素食人群营养餐的烹制原则及方法
	4.2 特定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的烹制原则及方法 4.2.2 高寒作业人员营养餐的烹制原则及方法
5. 营养宣	5.1 健康中国行动宣教	5.1.1 能宣教合理膳食行动 5.1.2 能宣教妇幼健康促	5.1.1 合理膳食行动相关知识 5.1.2 妇幼健康促进行

教		进行动 5.1.3 能宣教中小学健康促进行动 5.1.4 能宣教老年人健康促进行动 5.1.5 能宣教职业健康促进行动	动相关知识 5.1.3 中小学健康促进行动相关知识 5.1.4 老年健康促进行动相关知识 5.1.5 职业健康促进行动相关知识
---	--	----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

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、高脂血症和脂肪肝人群营养需求设计主食品种 1.1.2 能根据高血压人群营养需求设计主食品种 1.1.3 能根据糖尿病和痛风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 1.1.5 能根据营养师要求设计主食品种	1.1.1 肥胖症、高脂血症、脂肪肝的临床特点和人群营养需求 1.1.2 高血压的临床特点和人群营养需求 1.1.3 糖尿病、痛风的临床特点和人群营养需求 1.1.4 骨质疏松症的临床特点和人群营养需求
	1.2 菜肴品种设计	1.2.1 能根据肥胖症、高脂血症和脂肪肝人群营养需求设计菜肴品种 1.2.2 能根据高血压人群营养需求设计菜肴品种 1.2.3 能根据糖尿病和痛风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 1.2.5 能根据营养师要求设计菜肴品种	1.2.1 低能量菜肴制作方法 1.2.2 低脂菜肴制作方法 1.2.3 低钠菜肴制作方法 1.2.4 低糖菜肴制作方法 1.2.5 低嘌呤菜肴制作方法 1.2.6 高钙菜肴制作方法
	1.3 食谱编制和分析	1.3.1 能据肥胖症、高脂血症和脂肪肝人群营养需求设计带量食谱 1.3.2 能根据高血压人群营养需求设计带量食谱 1.3.3 能根据糖尿病和痛风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 1.3.5 能根据营养师要求设计带量食谱	1.3.1 肥胖症、高脂血症和脂肪肝人群的食谱编制原则与方法 1.3.2 高血压人群的食谱编制原则与方法 1.3.3 糖尿病和痛风人群的食谱编制原则与方法 1.3.4 骨质疏松症人群的食谱编制原则与方法

2. 营养餐制作	2.1 营养相关慢性病人营养套餐制作	<p>2.1.1 能根据肥胖症人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.2 能根据糖尿病人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.3 能根据痛风人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.4 能根据高脂血症人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.5 能根据高血压人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.6 能根据脂肪肝人群营养需求进行营养套餐制作</p> <p>2.1.7 能根据骨质疏松症人群营养需求进行营养套餐制作</p>	<p>2.1.1 肥胖症人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.2 糖尿病人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.3 痛风人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.4 高脂血症人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.5 高血压人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.6 脂肪肝人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.1.7 骨质疏松症人群营养套餐的烹制原则及方法</p>
	2.2 特定人群营养套餐制作	<p>2.2.1 能根据营养师要求进行营养套餐制作</p> <p>2.2.2 能对现有营养套餐制作进行分析评估</p>	<p>2.2.1 特定人群营养套餐的烹制原则及方法</p> <p>2.2.2 对现有营养套餐制作进行分析评估的方法</p>
3. 营养宣教	3.1 单位内部人员宣教	<p>3.1.1 能宣教“减盐、减油、减糖”措施</p> <p>3.1.2 能宣教营养配餐的意义</p> <p>3.1.3 能宣教菜肴的营养特点</p>	<p>3.1.1 宣教的方法</p> <p>3.1.2 “减盐、减油、减糖”措施的内容与原则</p> <p>3.1.3 盐、油、糖的台账管理与人均摄入量的计算方法</p> <p>3.1.4 菜肴营养标签的制定方法</p>
	3.2 社会人员宣传	<p>3.2.1 能按时令宣传营养配餐的意义</p> <p>3.2.2 能按时令和营养需要宣传四季食养的原则</p> <p>3.2.3 能指导用餐人员利用设备和工具进行健康测评</p> <p>3.2.4 能宣教常见慢性病的饮食特点</p>	<p>3.2.1 时令食养知识</p> <p>3.2.2 四季食养原则</p> <p>3.2.3 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>3.2.4 常见慢性病的合理饮食要求</p>
4. 培训与指导	4.1 培训	<p>4.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行专项培训计划编制</p> <p>4.1.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行教学与培训</p>	<p>4.1.1 三级/高级工及以下级别人员的工作特点和要求</p> <p>4.1.2 培训计划的编制方法</p>

	4.2 指导	<p>4.2.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行业务实习指导</p> <p>4.2.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行案例教学指导</p>	<p>4.2.1 业务实习指导的基本环节和注意事项</p> <p>4.2.2 案例教学的常用模式及要点</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 能选用不同质地特点的食材设计菜肴品种	1.1.1 食材营养特点及加工过程中的变化规律 1.1.2 食材颜色特点及加工过程中的变化规律 1.1.3 食材质地特点及加工过程中的变化规律
	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 中式宴席的一般要求 1.2.2 中式宴席的营养特点 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 能进行营养宴席冷菜的搭配 2.1.2 能进行营养宴席冷菜的制作	2.1.1 冷菜的搭配方法 2.1.2 冷菜的加工方法
	2.2 营养宴席热菜搭配与制作	2.2.1 能进行营养宴席热菜的搭配 2.2.2 能进行营养宴席热菜的制作	2.2.1 热菜的搭配方法 2.2.2 热菜的加工方法
	2.3 营养宴席主食搭配与制作	2.3.1 能进行营养宴席主食的搭配 2.3.2 能进行营养宴席主食的制作	2.3.1 主食的搭配方法 2.3.2 主食的加工方法
3. 营养宣教	3.1 中国北方饮食文化宣教	3.1.1 能宣教北方饮食民俗 3.1.2 能宣教北方名食	3.1.1 北方饮食特点 3.1.2 北方饮食文化的相关知识
	3.2 中国东部饮食文化宣教	3.2.1 能宣教东部饮食民俗 3.2.2 能宣教东部名食	3.2.1 东部饮食特点 3.2.2 东部饮食文化的相关知识
	3.3 中国南方饮食文化宣教	3.3.1 能宣教南方饮食民俗 3.3.2 能宣教南方名食	3.3.1 南方饮食特点 3.3.2 南方饮食文化的相关知识
	3.4 中国西部饮食文化宣教	3.4.1 能宣教西部饮食民俗 3.4.2 能宣教西部名食	3.4.1 西部饮食特点 3.4.2 西部饮食文化的相关知识

4. 培 训 与 指 导	4.1 培训	<p>4.1.1 能对二级/技师及以下级别人员实施培训</p> <p>4.1.2 能进行宣教内容设计</p>	<p>4.1.1 二级/技师及以下级别人员常用培训知识</p> <p>4.1.2 宣教内容设计的方法</p>
	4.2 指导与科普	<p>4.2.1 能对二级/技师及以下级别人员进行指导</p> <p>4.2.2 能完成营养配餐科普工作</p>	<p>4.2.1 二级/技师及以下级别人员常用科普知识</p> <p>4.2.2 科普课题的选择方法</p> <p>4.2.3 科普资料的查找方法</p> <p>4.2.4 科普文章的撰写方法</p>

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		30	25	10	10
相关知识要求	信息收集		10	10	—	—
	营养计算		10	10	—	—
	营养食谱设计		20	20	35	30
	营养餐制作		15	20	30	30
	营养宣教		10	10	10	10
	培训与指导		—	—	10	15
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	35	40	30
	营养餐制作		20	25	30	25
	营养宣教		10	10	10	10
	培训与指导		—	—	20	35
合计			100	100	100	100