

青岛市第十七届职业技能大赛 营养配餐员赛项技术工作文件

青岛市职业技能竞赛工作办公室

2024年8月

目 录

一、技术描述	1
二、竞赛试题及评判标准	3
三、竞赛细则	6
四、竞赛场地	13
五、安全健康规定	14
六、绿色环保规定	15

一、技术描述

（一）项目概要

本次竞赛主要围绕营养配餐员信息收集、营养计算、营养食谱设计、营养餐制作、营养宣教等业务模块，以及食品行业业态内容、政策文件和法律法规，进行理论知识和实操技能竞赛。

本次竞赛的命题和评判标准按国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）试行》三级/高级执行。

（二）基本知识和能力要求

相关要求		权重比例 (100%)
1	信息收集	10
知识要求	集体用餐人员的营养需求调查方法； 集体用餐人员的膳食结构调查方法； 非常用食材的应用方法； 食材品质的鉴定方法； 餐饮场所营养环境的调查方法； 餐饮场所营养环境的建设方法。	
技能要求	能对集体用餐人员的营养需求进行调查； 能对集体用餐人员的膳食结构进行调查； 能为团体餐选择食材； 能对食材进行品质鉴定； 能对餐饮场所促进健康膳食的措施进行调查； 能推动餐饮场所营养环境建设。	
2	营养计算	20
知识要求	能量的计算及分析方法； 营养素的计算及分析方法； 团体餐的分类及特点； 团体餐的营养需求； 备孕和孕期妇女、哺乳期妇女、学龄前儿童、学龄儿童、一般老年人、高龄老年人、素食人群、高温作业、低温作业人	

	群的能量及营养素需要量的计算与营养评价方法。	
技能要求	能计算一人一天能量的需要量； 能计算一人一天营养素的需要量； 能计算团体餐的能量需要量； 能计算团体餐的营养素需要量； 能计算孕和孕期妇女、哺乳期妇女、学龄前儿童、学龄儿童、一般老年人、高龄老年人、素食人群、高温作业、低温作业人群的能量及营养素需要量。	
3	营养食谱设计	
知识要求	食物交换份法的使用方法； 团体餐主食的设计特点； 营养配餐软件的使用方法团体餐菜肴的设计特点； 食谱调整的方法和技巧； 团体餐食谱档案的管理方法。	35
技能要求	能根据团体餐营养需要和特定人群的能量需要设计带量主食； 能根据团体餐营养需要和特定人群的营养需要设计带量菜肴； 能根据用餐对象的营养需求设计带量食谱、进行食谱编制和调整，并建立团体餐食谱档案。	
4	营养餐制作	
知识要求	备孕和孕期妇女、哺乳期妇女、学龄前儿童、学龄儿童、一般老年人、高龄老年人、素食人群、高温作业、低温作业人群营养餐的烹制原则及方法。	25
技能要求	能为备孕和孕期妇女、哺乳期妇女、学龄前儿童、学龄儿童、一般老年人、高龄老年人、素食人群、高温作业、低温作业人群制作营养餐。	
5	营养宣教	
知识要求	合理膳食行动相关知识； 妇幼健康促进行动相关知识； 中小学健康促进行动相关知识； 老年健康促进行动相关知识； 职业健康促进行动相关知识。	10
技能要求	能宣教合理膳食行动。	
合计		100

二、竞赛试题及评判标准

（一）竞赛试题

本项目以国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）试行》三级/高级为依据，适当增加新知识、新食材、新技能及职业道德等相关内容，关注操作细节，突出操作规范，依据安全规程进行竞赛。

1. 样题与题库

专家组按国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）试行》三级/高级要求编制题库后，赛前20天在青岛市食品工业协会微信公众号公布样题和题库。

2. 预赛组卷

赛前按国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）试行》三级/高级理论知识权重表进行理论试卷和技能笔答系统自动组卷。

3. 决赛组卷

决赛按国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）试行》三级/高级标的技能要求，考核营养餐制作和营养宣教，不单独公开题库，赛前由专家组按照相关要求封闭命制试题。

（二）比赛时间及试题具体内容

1. 预赛

（1）理论知识考核

理论知识考核采取闭卷上机考试方式，考试时间60分钟，

满分 100 分，题型包括单项选择题（40 题，每题 1 分，合计 40 分）、多项选择题（20 题，每题 1 分，合计 20 分）、判断题（40 题，每题 1 分，合计 40 分）。

（2）技能实操笔答考核

技能实操笔答考核由参赛选手同场竞技，采用闭卷上机考试的方式，满分 100 分，题型包括简答（6 题，每题 5 分，合计 30 分）、论述题（2 题，每题 20 分，合计 40 分）、案例分析（1 题，每题 30 分），考试时间 60 分钟：

序号	考核项	考核方式	权重（100%）
1	用餐对象的基本情况描述	技能笔答	10
2	用餐对象的营养计算	技能笔答	20
3	用餐对象的营养食谱设计	技能笔答	35
4	营养餐制作	技能笔答	25
5	营养宣教	技能笔答	10
合计			100

2. 决赛

（1）决赛技能操作考核由 35 名进入决赛的选手同场实操竞技，现场进行营养餐加工和营养宣传考核。

参赛选手须在规定时间内，制作一款指定用餐对象的营养餐，并注明所使用的原料营养成分、成品的营养价值及所含热量、蛋白质、脂肪、碳水化合物数量和营养搭配的书面说明，供 3 位裁判员打分，取平均分作为营养餐加工成绩。

随后选手以抽签方式依次上台进行营养餐宣讲，讲述特定人群营养需求及配餐原理、营养要素配比，5 名评委结合讲述情况

打分，取平均分作为营养宣教成绩。

(2) 决赛技能操作考核总分 100 分，分为营养餐加工（70 分）和营养宣教（30 分）两部分，考试时间 60 分钟，依据国家职业标准要求进行评分。

评价要素		配分	评分细则	给分	权重	得分
1、营养餐制作（40 分钟）	原料配比及配餐的营养搭配	30	原料配比及营养搭配合理，不扣分		70	
			原料配比及营养搭配略有不足，每项扣 5 分			
			原料配比及营养搭配问题较多，达四项以上，不得分			
	所用原料的营养成分	30	营养物质齐备，不扣分			
			营养成分略有欠缺，每欠缺一项扣 5 分			
			营养成分欠缺 4 项以上，不得分			
	配餐口味	20	配餐口味适中，符合用餐人群要求，不扣分			
			配餐口味略有不足，每项扣 5 分			
			配餐口味问题较多，达 3 项以上，不得分			
	配餐创意	10	配餐在内容、加工方式、口味、样式任一方面有创新，得 10 分			
			配餐适用范围较久，无明显创新，不得分			
	着装与操作卫生	10	着装与操作均符合餐饮行业管理规范，不扣分			
着装与操作有不符餐饮行业管理规范的，本项不得分						
2、营养宣教（20 分钟）	讲解膳食典型模式、特点、问题	30	讲解出 3 个以上要点，不扣分		30	
			讲解过程不足三个要点，有个别遗漏或错误，每项扣 5 分			
			讲解过程错误较多，不得分			
	讲解营养素的含量	30	讲解出 3 个以上要点，不扣分			
			讲解过程不足三个要点，有个别遗漏或错误，每项扣 5 分			
			讲解过程错误较多，不得分			

低盐膳食的概念，组成，对目标人群的合理化建议	40	讲解出3个以上要点，不扣分			
		讲解过程不足三个要点，有个别遗漏或错误，每项扣5分			
		讲解过程错误较多，不得分			

（三）评判标准

1. 本次竞赛的评判标准按国家职业技能标准《营养配餐员（2022版）》三级/高级执行。

2. 预赛的理论知识考试、技能笔答考试及决赛的技能实操考试均采用百分制，各个评分项的分数应精确到小数点后两位。

3. 预赛排名按理论比赛成绩的30%和技能笔答比赛成绩70%确定，遇总成绩相同的，以技能笔答成绩的高低决定最终排名，取前35名进入决赛。

4. 决赛考试由裁判组进行现场评分，3位裁判为选手营养餐制作环节打分，5位裁判为选手营养宣教打分，裁判按技能考核标准评分，取平均分为参赛选手的最终成绩。遇成绩相同的，以营养餐制作成绩决定排名。

5. 预赛成绩仅作为进入决赛的依据，成绩不带入决赛。

三、竞赛细则

（一）竞赛全过程工作时间的安排

日期	时间	内容	地点
8月9日	/	发布大赛公告	线上
8月16日	/	发布竞赛题库	线上
8月27日	9:00—12:00	组织考前培训	线上
9月8日	18:00—19:00	理论知识考核	李沧区青山路218号

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/146011003013011000>