

					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
			A	宴席菜肴 品种设计	15
					015
					016
					017
					018
					019
					020
					021
					022
					023
					024
					025
					026
					027
					028
					029
					030
		A	营养食谱 设计		001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
			B	宴席营养 食谱的设 计	15
					015
					016
					017
					018
					019
					020
					021
					022
					023

						024
						025
						026
						027
						028
						029
						030
						001
						002
						003
						004
						005
						006
						007
						008
						009
						010
						011
						012
			A	营养宴席 冷菜搭配 与制作	10	013
						014
						015
						016
						017
						018
						019
						020
						021
						022
						023
						024
						025
						001
						002
						003
						004
						005
						006
						007
						008
						009
						010
						011
						012
						013
						014
						015
						016
						017
						018
						019
B	相关知识 要求	B	营养餐制 作	B	营养宴席 热菜搭配 与制作	10

					020
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
					015
					016
					017
					018
					019
					020
					001
					002
					003
					001
					002
					003
					004
					005
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					001
					002
					003
					004
					005
					001
					002
					003
					001
					002
					003
					004
					005
					001
					002

D	培训与指导	G	饮食文化宣教	2	003
					004
					005
		A	培训	7	001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
			014		
			015		
		B	指导与科普	8	001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
					015
					016

说明：

(1) 鉴定点的重要程度是指每个鉴定点在所属鉴定范围中的相对重要性水平。营养配餐员（一级）理论共有鉴定点230条，其中X为最重要的核心要素（原则要求85%以上）； Y为一般要素，共16条，占6.96%（原则不超过10%过5%）。

(2) 本职业题库开发中使用的参考教材为：

- [1] 《营养配餐员》（基础知识），人力资源和社会保障部职业技能鉴定中
- [2] 营养配餐员(中级技能高级技能技师技能)，劳动和社会保障部中国就业培
- [3] 《健康中国行动（2021-2030）》，健康中国行动推进委员会，2021
- [4] 《中国居民膳食指南》，中国营养学会主编，人民卫生出版社，2022
- [5] 《中国居民膳食营养素参考摄入量》（2023版），中国营养学会编著，
- [6] 杨月欣，葛可佑. 中国营养科学全书[M]. 北京：人民卫生出版社，2023
- [7] 杨月欣. 膳食设计与营养管理[M]. 北京：人民卫生出版社，2019
- [8] 程礼安. 冷菜工艺[M]. 杭州：浙江大学出版社，2022
- [9] 金晓阳，戴桂宝. 烹饪工艺学（第二版）[M]. 北京：北京大学出版社，20
- [10] 何宏. 中外饮食文化[M]. 北京：北京大学出版社，2016
- [11] 张红云. 宴会设计与管理[M]. 北京：华中科技大学出版社，2018

一级（征求意见稿）

鉴定点	
名称	重要程度
常见慢性病人群众食谱设计的内容	X
营养餐制作的内容	X
不同人群营养套餐制作的内容	Y
常见慢性病人群众营养套餐制作的内容	Y
培训与指导内容	Y
营养配餐员含义	X
营养配餐员工作内容	X
营养配餐员的职业道德内容	X
职业道德与企业效益和个人效益的关系	Y
遵纪守法的含义	X
遵纪守法的内容	X
协作互助的具体表现	X
协作互助与社会主义集体主义的关系	X
氮平衡的概念	X
血糖生成指数的应用	X
硒的生理功能	X
硒的食物来源	Y
氟的生理功能	X
氟的食物来源	Y
维生素K的生理功能	Z
维生素K的食物来源	Z
人体能量的来源与消耗	X
影响基础代谢率的因素	Y
营养素在烹饪过程中的变化	X
减少烹饪造成的营养素破坏与损失的措施	X
一般人群膳食指南的基本内容	X
不同生理阶段人群的膳食指南的基本内容	X
菜点销售价格计算	X
毛利率的计算	Y
烹调加工造成的污染及预防	X
包装容器及材料的污染及其预防	Z
细菌性食物中毒的原因	X
真菌及其毒素食物中毒的原因	Y
食物中毒的处理原则	X
餐饮服务建筑场所、设施设备的卫生管理要求	X
烹饪原料的卫生管理要求	Z
工作环境常见伤害及原因	X
工作环境中不安全因素的处理	X
国民营养计划（2017—2030年）相关知识	X
健康中国行动（2019—2030年）相关知识	X
谷类食材的种类	X
薯类食材的种类	X
谷薯类食材的营养特点	X
B族维生素在加工过程中的变化规律	X
淀粉的糊化过程	X

焦淀粉的特点	X
淀粉类食物的油炸和烧烤和丙烯酰胺	Y
新鲜蔬菜类食材营养特点	X
新鲜水果类食材营养特点	X
蔬菜类食材的维生素在烹饪加工中的变化	X
水果类食材的维生素在烹饪加工中的变化	X
蔬菜类食材的矿物质在烹饪加工中的变化	X
水果类食材的矿物质在烹饪加工中的变化	X
蔬菜类食材的膳食纤维在烹饪加工中的变化	X
水果类食材的膳食纤维在烹饪加工中的变化	X
食材的颜色变化影响的因素	X
叶绿素在加工过程中的变化规律	X
类胡萝卜素在加工过程中的变化规律	X
白色蔬菜在加工过程中的变化规律	X
花青素在加工过程中的变化规律	X
食材的质地的定义	X
脆蔬菜的质地加工过程中的变化规律	X
嫩蔬菜的质地加工过程中的变化规律	X
脆果类水果的质地加工过程中的变化规律	X
嫩果类水果的质地加工过程中的变化规律	X
肉类食材加工过程中的质地变化	X
肉类的质地特点	X
肉类加工过程中的变化规律	X
粮食类食材的质地特点	X
粮食类食材在烹饪加工过程中的变化规律	X
中式宴席的种类	X
中式宴席的特色	X
中式宴席设计的原则	X
中式宴席的一般要求	X
宴席成本概念	X
毛利率的概念	X
成本毛利率概念	X
销售毛利率概念	X
销售毛利率的计算	X
成本毛利率的计算	X
净料率的计算	X
净料率的运用	X
根据毛利率定价	X
产品的定价方法	X
宴席成本控制的重要作用	X
宴席成本控制的特点	X
宴席变动成本的控制	X
宴席设计与主题文化关系	Y
中式宴席的营养特点	X
宴席设计与当地风俗特点关系	Y
宴席设计与宴会形式关系	Y
企业餐饮风格特色	Y
中式宴席设计与市场需求关系	X

食物多样、营养均衡在食谱设计中的运用	X
口感丰富、搭配合适在食谱设计中的运用	X
色香味形俱佳在食谱设计中的运用	X
计算蛋白质、脂肪、碳水化合物等营养素的需求量	X
计算宴席每人每类食物用量	X
确定宴席菜肴种类	X
确定宴席菜肴数量	X
冷菜的概念	X
冷菜的特点	X
冷菜调味的要求	X
冷菜风味的要求	X
冷菜切配上的要求	X
冷菜拼摆、装盘的要求	Y
冷菜成本核算和节约原料的要求	X
冷菜制作技法分类	X
冷菜组配需遵循方法	X
卤制法概念	X
卤制法成菜特点	X
拌制法概念	X
拌制法成菜特点	X
炆制法概念	X
炆制法成菜特点	X
腌制法概念	X
腌制法成菜特点	X
卷制法概念	X
卷制法成菜特点	X
糟制法概念	X
糟制法成菜特点	X
冻制法概念	X
冻制法成菜特点	X
腊制法概念	X
腊制法成菜特点	X
热菜配餐的概念	X
配餐的原则	X
配餐的方法	X
配餐的意义	X
配菜的作用	X
常见热菜加工方法	X
炒的概念	X
炒对食材营养素变化的影响	X
炸的概念	X
炸对食材营养素变化的影响	X
煮的概念	X
煮对食材营养素变化的影响	X
蒸的概念	X
蒸对食材营养素变化的影响	X
炖的概念	X
炖对食材营养素变化的影响	X
煎的概念	X
煎对食材营养素变化的影响	X
烤的概念	X

烤对食材营养素变化的影响	X
主食搭配的原则	X
主食的组配方法	X
粗细粮搭配的方法	X
粗细粮搭配的特点	X
米饭和菜搭配的方法	X
米饭和菜搭配的特点	X
水调面团和菜搭配的方法	X
水调面团和菜搭配的特点	X
蓬松面团和菜搭配的方法	X
蓬松面团和菜搭配的特点	X
粥类和菜搭配的方法	X
粥类和菜搭配的特点	X
米类主食的加工方法	X
米类主食加工中产热营养素的变化	X
米类主食加工中维生素的变化	X
米类主食加工中无机盐的变化	X
面类主食的加工方法	X
面类主食加工中产热营养素的变化	X
面类主食加工中维生素的变化	X
面类主食加工中无机盐的变化	X
黑龙江饮食特点及地方名菜	X
吉林饮食特点及地方名菜	X
辽宁饮食特点及地方名菜	X
北京饮食特点及地方名菜	X
天津饮食特点及地方名菜	X
河北饮食特点及地方名菜	X
山西饮食特点及地方名菜	X
内蒙古饮食特点及地方名菜	X
山东饮食特点及地方名菜	X
江苏饮食特点及地方名菜	X
浙江饮食特点及地方名菜	X
上海饮食特点及地方名菜	X
安徽饮食特点及地方名菜	X
江西饮食特点及地方名菜	X
福建饮食特点及地方名菜	X
台湾饮食特点及地方名菜	X
广东饮食特点及地方名菜	X
香港饮食特点及地方名菜	X
澳门饮食特点及地方名菜	X
海南饮食特点及地方名菜	X
广西饮食特点及地方名菜	X
河南饮食特点及地方名菜	X
湖北饮食特点及地方名菜	X
湖南饮食特点及地方名菜	X
陕西饮食特点及地方名菜	X
甘肃饮食特点及地方名菜	X
宁夏饮食特点及地方名菜	X
青海饮食特点及地方名菜	X
新疆饮食特点及地方名菜	X
云南饮食特点及地方名菜	X
贵州饮食特点及地方名菜	X

四川饮食特点及地方名菜	X
重庆饮食特点及地方名菜	X
西藏饮食特点及地方名菜	X
营养配餐员培训内容	X
营养配餐员常用培训方式	X
讲授法的概念和技巧	X
视听法的概念和优点	X
讨论法的概念和实施注意事项	X
案例研讨法的概念和步骤	X
操作示范法的概念与实施步骤	X
角色扮演法的概念和实施要点	X
营养宣教的概念与目标	X
营养宣教的主要对象	X
营养宣教的主要内容	X
营养宣教工作者需要具备的技能	X
营养知识的传播形式	X
营养宣教的方法和形式	X
设计营养教育计划的主要步骤	X
业务指导的常用方法	X
示教指导法的概念	X
启发式指导法的概念	X
讨论式指导法的概念	X
科普课题选题方法	Y
资料的查找方法	X
文献资料查找法的概念	X
文献资料查找法分类	X
实地调查研究方法的概念	X
实地调查研究方法的分类	X
观察法的内容	X
调查法的内容	X
科学实验的概念	X
科学实验的内容	X
科普文章的概念	X
科普文章的基本要求	X

平，它反映了每个鉴定点与其他鉴定点相对重要程度，为职业活动必备知识点，共210条，占91.30%）；Z为辅助性要素，共4条，占1.74%（原则不超

心，中国人力资源和社会保障出版社，2021
训指导中心，中国劳动社会保障出版社，2003

人民卫生出版社，2023

营养配餐员理论知识考核要素细目表二

鉴定范围							代码
一级		二级		三级		权重	
代码	名称	代码	名称	代码	名称		
A	基本要求	A	职业道德	A	职业认知	1	001
							002
							003
							004
							005
				B	职业道德 基本知识	2	001
							002
							003
							004
		C	职业守则	2	001		
					002		
					003		
					004		
		B	基础知识	A	营养学基 础知识	2	001
							002
							003
							004
							005
							006
							007
							008
				B	营养配餐 基础知识	3	001
							002
							003
							004
							005
							006
C	餐饮安全 基础知识			4	001		
					002		
					003		
					004		
		005					
		006					
		007					
		008					
		009					
		010					
		011					
D	相关法律 法规标准 知识	1	001				
			002				
A	肥胖症人 群食谱设 计	5	001				
			002				
			003				
			004				
			005				
			006				

			007	
			008	
			009	
			010	
	B	高血脂人群食谱设计	4	
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	
			006	
			007	
			008	
	C	脂肪肝人群食谱设计	4	
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	
			006	
			007	
			008	
	D	高血压人群食谱设计	4	
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	
			006	
			007	
			008	
			009	
A	营养食谱设计	E	糖尿病人群食谱设计	5
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	
			006	
			007	
			008	
			009	
		F	痛风症人群食谱设计	5
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	
			006	
			007	
			008	
			009	
		G	骨质疏松症人群食谱设计	4
			001	
			002	
			003	
			004	
			005	

相关知识要求
B

85

B

营养餐制作

G	证八研以 谱设计	4	006
			007
			008
			009
			010
			001
			002
			003
			004
			005
H	营养师要求（冠心病人群） 食谱设计	4	006
			007
			008
			001
			002
			003
			004
			005
A	肥胖症人群营养套餐设计	4	006
			007
			008
			001
			002
			003
			004
			005
B	高血脂人群营养套餐设计	3	006
			007
			008
			001
			002
			003
			004
			005
C	脂肪肝人群营养套餐设计	3	006
			007
			008
			001
			002
			003
			004
			005
D	高血压人群营养套餐设计	4	006
			007
			008
			001
			002
			003
			004
			005
E	糖尿病人群营养套餐设计	4	006
			007
			001
			002
			003
			004
			005

					008
			F	痛风症人群营养套餐设计	4
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
			G	骨质疏松症人群营养套餐设计	4
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
			H	营养师要求（冠心病人群）营养套餐设计	4
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
			A	单位内部人员宣教	5
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
			B	社会人员宣传	5
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
		C	营养宣教		

						015	
						016	
		D	培训与指导	A	培训	5	001
							002
							003
							004
							005
							006
							007
							008
							009
							010
							011
		B	指导			5	001
							002
							003
							004
							005
							006
							007
							008
							009

说明：

(1) 鉴定点的重要程度是指每个鉴定点在所属鉴定范围中的相对重要性水平。营养配餐员（二级）理论共有鉴定点222条，其中X为最重要的核心要素（原则要求85%以上）； Y为一般要素，共20条，占9.01%（原则不超过10%过5%）。

(2) 本职业题库开发中使用的参考教材为：

- [1] 《营养配餐员》（基础知识），人力资源和社会保障部职业技能鉴定中
- [2] 营养配餐员(中级技能高级技能技师技能)，劳动和社会保障部中国就业培
- [3] 《健康中国行动（2021-2030）》，健康中国行动推进委员会，2021
- [4] 《中国居民膳食指南》，中国营养学会主编，人民卫生出版社，2022
- [5] 《中国居民膳食营养素参考摄入量》（2023版），中国营养学会编著，
- [6] 杨月欣, 葛可佑. 中国营养科学全书[M]. 北京：人民卫生出版社，2023
- [7] 杨月欣. 膳食设计与营养管理[M]. 北京：人民卫生出版社，2019

级（征求意见稿）

鉴定点	
名称	重要程度
信息收集的内容	X
营养计算的内容	X
营养食谱设计的内容	X
营养配餐宣教的内容	X
特殊工作环境人员食谱设计的内容	Y
职业道德与道德素质的关系	X
职业道德与精神文明建设	X
职业道德与社会主义市场经济的关系	X
职业道德与个人利益的关系	X
钻研业务的含义	X
开拓创新的含义	X
开拓创新的内容	X
从业人员与企业行业发展的关系	Y
维生素B ₂ 的生理功能	X
维生素B ₂ 缺乏的症状	Y
维生素B ₂ 的食物来源	X
维生素B ₆ 的生理功能	X
维生素B ₆ 缺乏的症状	X
维生素B ₆ 的食物来源	X
人体能量的来源与消耗	X
影响基础代谢率的因素	X
营养素在烹饪过程中的变化	X
减少烹饪造成的营养素破坏与损失的措施	X
一般人群膳食指南的基本内容	X
不同生理阶段人群的膳食指南的基本内容	Y
菜点销售价格的计算	X
毛利率的计算	X
烹调加工造成的污染及预防	X
包装容器及材料的污染及其预防	Y
细菌性食物中毒的原因	X
真菌及其毒素食物中毒的原因	Y
食物中毒的处理原则	X
要求	X
烹饪原料的卫生管理要求	X
餐饮用具洗消保洁的卫生管理要求	X
餐厨废弃物的卫生管理要求	X
工作环境常见伤害及原因	X
工作环境中不安全因素的处理	X
国民营养计划（2017—2030年）相关知识	X
健康中国行动（2019—2030年）相关知识	X
肥胖的诊断	X
肥胖对健康的影响	X
肥胖发生的内因和外因	X
肥胖的分类	X
肥胖症人群的饮食原则	X
肥胖症人群适宜食物选择	X



肥胖症人群忌讳食物选择	X
肥胖症人群主食设计原则与方法	X
肥胖症人群菜肴设计原则与方法	X
肥胖症人群食谱设计	X
高脂血症的临床诊断	X
高脂血症人群的膳食营养目标	X
高脂血症人群的膳食制定原则	X
高脂血症人群适宜食物选择	X
高脂血症人群忌讳食物选择	X
高脂血症人群主食设计原则与方法	X
高脂血症人群菜肴设计原则与方法	X
高脂血症人群食谱设计	X
脂肪肝概述	X
脂肪肝的临床特点	X
脂肪肝的饮食原则	X
脂肪肝的适宜食物选择	X
脂肪肝的忌讳食物选择	X
脂肪肝人群主食设计原则与方法	X
脂肪肝人群菜肴设计原则与方法	X
脂肪肝人群食谱设计	X
高血压概述	X
高血压的营养因素	X
高血压的营养需要	X
高血压的饮食原则	X
高血压的适宜食物选择	X
高血压的忌讳食物选择	X
高血压人群主食设计原则与方法	X
高血压人群菜肴设计原则与方法	X
高血压人群食谱设计	X
糖尿病概述	X
糖尿病的诊断标准和分型	Y
糖尿病的饮食原则	X
血糖生成指数对食物选择的影响	X
糖尿病患者饮食设计的一般方法	X
特殊情况的糖尿病患者的饮食设计	Z
糖尿病人群主食设计原则与方法	X
糖尿病人群菜肴设计原则与方法	X
糖尿病人群食谱设计	X
痛风症概述	X
痛风症的病因病理	Y
痛风症的临床特点	Y
痛风症的膳食治疗原则	X
痛风症的适宜食物选择	X
痛风症的忌讳食物选择	X
痛风症人群主食设计原则与方法	X
痛风症人群菜肴设计原则与方法	X
痛风症人群食谱设计	X
骨质疏松的定义	X
骨质疏松的分型	X
骨质疏松的诊断标准	X
营养与骨质疏松	Y
骨质疏松的膳食治疗原则	X

骨质疏松的适宜食物选择	X
骨质疏松的忌讳食物选择	X
骨质疏松症人群主食设计原则与方法	X
骨质疏松症人群菜肴设计原则与方法	X
骨质疏松症人群食谱设计	X
冠心病的临床特点	Y
冠心病的营养因素	Y
冠心病的饮食原则	X
冠心病的适宜食物选择	X
冠心病的忌讳食物选择	X
冠心病人群主食设计原则与方法	X
冠心病人群菜肴设计原则与方法	X
冠心病人群食谱设计	X
肥胖症人群营养套餐设计原则	X
肥胖症人群春季营养套餐设计	X
肥胖症人群夏季营养套餐设计	X
肥胖症人群秋季营养套餐设计	X
肥胖症人群冬季营养套餐设计	X
地中海饮食减肥营养套餐设计	X
DASH饮食减肥营养套餐设计	Y
生酮饮食减肥营养套餐设计	Y
高脂血症人群营养套餐设计原则	X
高脂血症人群春季营养套餐设计	X
高脂血症人群夏季营养套餐设计	X
高脂血症人群秋季营养套餐设计	X
高脂血症人群冬季营养套餐设计	X
高脂血症并发肥胖人群营养套餐设计	X
高脂血症并发糖尿病人群营养套餐设计	X
高脂血症并发高血压人群营养套餐设计	X
脂肪肝人群营养套餐设计原则	X
脂肪肝人群春季营养套餐设计	X
脂肪肝人群夏季营养套餐设计	X
脂肪肝人群秋季营养套餐设计	X
脂肪肝人群冬季营养套餐设计	X
肥胖型脂肪肝人群营养套餐设计	X
糖尿病型脂肪肝人群营养套餐设计	X
轻度脂肪肝人群营养套餐设计	X
高血压人群营养套餐设计原则	X
高血压人群春季营养套餐设计	X
高血压人群夏季营养套餐设计	X
高血压人群秋季营养套餐设计	X
高血压人群冬季营养套餐设计	X
肥胖型高血压人群营养套餐设计	X
体重正常型高血压人群营养套餐设计	X
重症型高血压人群营养套餐设计	Y
糖尿病人群营养套餐设计原则	X
糖尿病人群春季营养套餐设计	X
糖尿病人群夏季营养套餐设计	X
糖尿病人群秋季营养套餐设计	X
糖尿病人群冬季营养套餐设计	X
妊娠期糖尿病人群营养套餐设计	Z
肥胖型糖尿病人群营养套餐设计	X

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/668133132112006063>