

营养配餐员赛项竞赛规程

2023 年全国行业职业技能竞赛——第二届全国商业服务业职业技能竞赛“营养配餐员赛项”，是该职业发布以来第二次举办全国性的赛事。为更好地组织实施营养配餐员赛项活动，规范竞赛秩序，便于选手了解并执行竞赛要求，统一评判尺度，特制定本竞赛规程。

一、竞赛组织机构及工作职能

（一）组委会办公室

落实竞赛组委会的各项日常工作与组织管理，统筹协调竞赛区设立、选手资格审核、裁判员选派、宣传推广、赛事总结等工作。

1. 负责竞赛组织工作中的具体联络、协调。
2. 负责相关文件的制定和发布。
3. 负责竞赛项目的宣传工作。
4. 负责工作人员的培训工作。
5. 负责竞赛相关的其他工作。

（二）裁判委员会

确保竞赛评判工作的公开、公平和公正，提供专业技术指导、竞赛细节制定、评分规范、竞赛命题、问题解答，独立开展各项评审工作。

1. 负责解释赛项的具体规则。
2. 制定竞赛方案、规程、技术文件并组织实施。
3. 独立开展选拔赛和总决赛的评审工作。

4. 对本赛项组织过程中存在的问题和争议进行解释和仲裁。

（三）监督委员会

负责监督竞赛筹备、组织工作，确保赛事公平、公正，检查竞赛活动中疫情防控和厉行节约等情况，接受投诉与处理等工作。

1. 监督竞赛活动的开展。
2. 对出现的违规行为提出处理意见。
3. 监督承办方绿色办赛、廉洁办赛。

二、竞赛内容

营养配餐员赛项由“理论知识”和“技能操作”两个部分组成，理论知识成绩占总分的 20%权重；技能操作成绩中“一日带量食谱设计”成绩占总分的 30%，“营养宣教设计”成绩占总分的 10%，“午餐套餐现场制作”成绩占总分的 40%。权重比例见表 1。

表 1 权重比例

考核内容	权重	考核模块
理论知识	20%	——
技能操作	30%	1. 一日带量食谱设计
	10%	2. 营养宣教设计
	40%	3. 午餐套餐现场制作
合计	100%	

（一）理论知识

理论知识考核以闭卷在线机考的形式，通过“中国商业技师协会在线考试系统”(<https://www.cabpexam.cn>)进行，考核时间为 60 分

钟，随机从题库中抽取试题（题库在主办单位官方网站提前公布）。

理论知识参考用书：

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心，中国人力资源和社会保障出版社，2021

2. 《营养配餐员》（高级），人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心，中国人力资源和社会保障出版社，2021

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，2023

（二）技能操作

1. 一日带量食谱设计及营养宣教设计。参赛选手需在 150 分钟内现场独立完成一份“一日带量食谱设计”和“营养宣教的设计”（具体人群和营养宣教内容范围参考 2022 版“营养配餐员”国家职业技能标准中三级/高级工的“工作要求”，比赛时由裁判长现场抽签决定，组委会办公室指定营养计算工具：微信小程序搜索“营养配餐伴侣”）。

2. 午餐套餐现场制作。参赛选手根据设计的食谱自行购买原材料，在 120 分钟内现场完成“午餐套餐”2 份（单份套餐的原料成本不超过 50 元，其中一份供裁判员品尝；承办方提供套餐餐具，也可自带套餐餐具），套餐一般应包含一主食、三菜肴、一汤品，可辅以点心或水果。

（三）基本要求

1. “一日带量食谱设计”所对应的人群，由裁判长在比赛现场抽签决定。

2. “午餐套餐”制作所需原材料、特殊调味料的采购时间为“一日带量食谱设计”完成后，根据食谱设计的菜单由选手自行采购（承办方提供往返菜市场的车辆服务）。

3. 选手自带小型电器（限充电电器，赛场不提供电源）及比赛辅助小工具，需在比赛前一周提交申报表（附件一），经过审核通过的工具才能携带进入赛场。

4. 承办方提供套餐餐具（选手可自带）、基础调味料（油、盐、酱油、醋等）、厨房器具及常用设备设施。

5. 原料场外初步加工不得超标，具体标准见“评判标准”。

6. “午餐套餐”作品一式两份，其中一份供裁判员品尝打分。

三、竞赛细则

（一）竞赛项目与积分规则

竞赛项目：营养配餐员

竞赛方式：个人赛（年满18周岁，以竞赛当年的10月1日为准）

积分规则：

1. 个人成绩：竞赛包括理论知识考试与技能操作考试两部分，满分各为100分。其中，理论知识部分采用闭卷考试方式，占总分值20%权重，技能操作部分占总分值80%权重。2. 遇相同分值者：按参赛选手技能操作分值高者为优；若技能操作分值仍相同时，由全体裁判员按

参赛选手技能操作表现以无记名方式投票表决名次。

（二）竞赛规则

1. 竞赛报名规则

（1）各参赛选手按照组委会规定的报名要求，通过主办单位官方网站报名系统报名参赛。

（2）参赛选手报名确认后不得随意更换。比赛前参赛选手因故无法参赛，须在赛项开赛前 10 个工作日提交书面申请，并按参赛选手资格补充人员并接受审核，经组委会办公室同意后予以更换。

2. 入场规则

（1）参赛选手按规定的时间准时到达赛场检录区集合。

（2）裁判员将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证，证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。

（3）裁判员检验参赛选手的工具、量具，不允许携带任何通讯及存储设备等物品，检查合格后进入赛场抽签区。

（4）参赛选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号，然后在指定区域等待；在现场裁判员的指挥下有序进入赛场，按抽取的比赛工位号就位。

3. 赛场规则

（1）选手进入赛场后，必须听从现场裁判员的统一布置和指挥。

（2）现场裁判员宣布比赛开始，选手才能进行动手完成竞赛比赛任务的操作。

（3）比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人

身和设备安全，并接受现场裁判员和工作人员的监督和警示。

(4) 经现场裁判员和技术人员检验，确因设施设备故障，报告现场裁判员到完成更换之间的用时，为比赛补时时间。

(5) 比赛过程中选手不得随意离开工位，不得与其他参赛选手和人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场，应报告现场裁判员，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判员签名和参赛选手签字确认。

(6) 比赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人比赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判员报告裁判长，经组委会同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

4. 离场规则

裁判员宣布终止比赛时，选手应停止竞赛任务的操作。按照赛前原状恢复原状，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

(三) 评判标准

1. 一日带量食谱设计

营养食谱设计按膳食结构、烹调方法、能量及营养素等方面进行评判。

2. 营养宣教设计

营养宣教设计按照宣教内容、形式、效果等方面进行评判。

3. 午餐套餐

(1) 相关规定

①参赛作品用料严格实行“三不”原则。即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

②原料场外加工程度需符合以下规定：

- a. 蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟。
- b. 鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀。
- c. 贝类：可洗净，需连壳，未经制熟。
- d. 鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块。
- e. 汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品。
- f. 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

（2）成品评判内容

赛项评判内容按食材搭配、口味质感、餐标符合、造型特色、干净卫生、烹饪影响等六个方面进行评判。

（3）现场操作评判内容

现场裁判员记录选手的违规行为，参照相关标准从“午餐套餐”分值中进行扣分处理。现场操作违规总扣分不超过10分，具体评分标准见表2。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

- a. 个人卫生不洁：指甲长、长发外露、工作服帽不干净或破损、戴首饰、染指甲等。
- b. 操作不卫生：操作过程中卫生脏乱差，未按要求佩戴口罩、手套等。

c. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。

d. 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。

e. 不服从指挥：顶撞裁判员、现场工作人员，不服从统一安排调度等。

f. 迟到：参赛选手在本场比赛开始 10 分钟内，开赛 10 分钟后选手未到场则视为弃权。

表 2 现场操作扣分标准

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
职业仪态不得体	2 分	迟到	3 分（10 分钟之内）
着装不规范	2 分	超时	5 分钟内扣 1 分； 超 5 分钟每分钟扣 1 分
操作不卫生	3 分	带半成品	10 分
浪费原料	3 分	带成品	取消参赛资格
不关火、长流水	2 分	操作事故	5 分（严重者终止比赛）
赛毕不及时打扫卫生	3 分	不服从指挥	10 分（严重者终止比赛）
违规使用添加剂	5 分	消防事故	10 分（严重者终止比赛）

（四）评判办法

1. 竞赛设裁判长 1 名，裁判员 8 名（其中 3 名为现场裁判），裁判长负责整体评判工作的监督、组织、指挥、协调及处理比赛中遇到的问题，确保竞赛公正、公平。

2. 竞赛设计分员 1 名、复核员 1 名。

四、竞赛安排

赛项竞赛安排表（推荐）见表 3。

表 3 赛项竞赛安排表（推荐）

项目	日期	时间安排	地点
选手报到	第一天	8:00-9:30	报到处
选手会议（抽签）		9:30-10:30	会议室
理论知识考试		10:40-11:45	机房
一日带量食谱及营养宣教设计		13:00-15:30	机房
熟悉赛场		15:30-16:00	实训室
原料采购		16:00-20:00	大型超市
原料初步加工			实训室
午餐套餐制作：检录	第二天	7:30-8:00	实训室
午餐套餐制作：竞赛		8:00-10:00	实训室

五、参赛要求

（一）选手须知

1. 参赛选手须持本人身份证与参赛证参加竞赛。
2. 参赛选手必须按竞赛规定时间提前 30 分钟到达指定地点检录入场，选手自带物品不得做特殊标记。
3. 竞赛期间，参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经组委会同意后方可由专人陪同办理。
4. 竞赛要求选手独立参赛，凡弄虚作假者取消比赛资格。
5. 竞赛期间严禁大声喧哗、以防干扰其他选手比赛，禁止携带通讯设备进入比赛现场。
6. 选手比赛结束后，应及时清理好比赛现场。

7. 参赛选手须严格遵守赛场纪律，服从竞赛组委会的指挥和安排，不得随意进入比赛区域。

8. 比赛期间如发现问题应向及时向裁判员提出陈述，不得与工作人员直接交涉。

（二）赛场纪律

1. 赛场工作人员必须统一佩戴由组委会统一签发的相应证件，着装整齐。

2. 赛场除裁判员、工作人员外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，着装整洁，仪表端庄，讲文明礼貌。

4. 新闻媒体等人员进入赛场须事先与组委会联系，在组委会的安排下进行。

（三）竞赛管理

1. 检录人员：负责比赛的检录工作，包括负责参赛选手报到、登记、抽签，选手考号编录，理论考场引导、选手入场顺序维持等。

2. 现场裁判：协助检录工作；负责参赛选手现场监理工作，包括选手位置安排、纪律维持、现场评分等。

3. 竞赛后勤人员：负责落实竞赛场地的布置、比赛必需品的准备与后勤保障等。

六、竞赛环境及场地

1. 竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站等。

2. 竞赛赛场至少设有同时满足 15 名参赛选手比赛的工位数(备用工位 2 个), 并配备比赛所需的设备设施(见表 4), 设施设备及基础调味料清单提前在主办单位官方网站公布。

3. 比赛场地附近设评判室 2 间, 其中 1 间为现场汇报答辩用(需配置一体机或投影设备)、裁判员休息室 1 间及候考间 1 间。

4. 设立作品展示区, 便于观摩学习。

表 4 烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备名称	能源类型
1	炒炉	燃气
2	烤箱	电能/燃气
3	蒸箱	电能/燃气
4	冷藏冰柜	电能
5	操作台	--
6	水池	--
7	排烟罩	电能
8	消防安全设备	--

七、赛场预案

根据技能竞赛的要求, 编制紧急情况处置预案。对处理各种可能出现的突发状况进行事先演练, 确保赛项顺利进行。

1. 竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况由工程技术保障人员查明原因, 在不影响比赛公平且能在 10 分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形, 比赛继续进行, 并顺延维修恢复影响的时间, 并及时报

裁判长和组委会备案。

2. 竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请组委会批准，暂时中止比赛，并按照竞赛相关制度规定处置。

八、赛项安全

赛项安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛项筹备和运行工作必须考虑的核心问题。采取切实有效措施保证竞赛期间参赛选手、裁判员、工作人员及观摩人员的人身安全。

（一）比赛环境

1. 在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内设施设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办方赛前须按照赛项规程要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办方应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及用电、燃气等易发生危险等情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4. 承办方制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5. 竞赛期间，承办方应在赛场管理的关键岗位增加力量并建立安全管理日志。

6. 参赛选手进入工位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管理。赛项可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

（二）生活条件

1. 比赛期间，统一安排参赛选手、领队、指导教练（指导教师）住宿，费用自理。

2. 竞赛期间承办方须保障比赛期间选手和裁判员、工作人员的交通安全。

3. 各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

（三）参赛单位及选手责任

1. 各单位组织参赛时，须安排为参赛选手、领队、指导教练（指导教师）等人员购买竞赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各单位须制定相关管理制度，并对所有选手进行安全教育。

（四）应急处理

比赛期间如发生意外事故，发现者应第一时间报告裁判长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

（五）处罚措施

1. 因参赛选手原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。
2. 参赛选手有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。
3. 赛场工作人员违规，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

九、竞赛申诉与仲裁

（一）竞赛申诉

参赛选手对个人成绩存在质疑者，可向裁判长提交书面文字说明材料，细节如下：

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的用具、有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。
2. 申诉应在竞赛结束后 2 小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定的程序由参赛选手实名向裁判长递交书面申诉报告，申诉报告须有申诉的参赛选手签名。
3. 参赛选手不得采取过激行为攻击工作人员，否则不予受理申诉；在约定时间内，如约定的联系人未到场或中途离开，视为放弃申诉。

（二）竞赛仲裁

1. 裁判长负责受理竞赛中出现的申诉并进行协商仲裁，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果的公平、公正。
2. 参赛选手不得因提起申诉或对申诉处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。

十、竞赛观摩

1. 观摩对象：欢迎来自食品营养、餐饮职业教育的院校代表，优秀教育工作者，知名专家学者，大型餐饮企业领导者，业界精英，专业学生等观摩比赛。

2. 观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守属地疫情管理规定，遵守竞赛纪律，按照竞赛组委会的组织有序观摩。

十一、其他

1. 参赛选手及相关工作人员，由赛项承办单位统一安排住宿，费用自理。

2. 本赛项规程的最终解释权归竞赛组委会。

附件 1：自带物品申报表

2：承办单位各项工作安排汇总表

附件 1

自带物品申报表

选手姓名:

申报日期:

联系电话:

身份证号码:

序号	物品名称	用途	照片

附件 2

承办单位各项工作安排汇总表

一、场地安排

序号	场地	设备	数量	备注
1	机房	电脑	不少于 17 台	能链接网络
		工作台面	15 台	
2	竞赛赛场	炒炉	不少于 17 台	燃气
		烤箱	不少于 4 台	电能/燃气
		蒸箱	不少于 2 台	电能/燃气
		冷藏冰柜	不少于 2 台	电能
		操作台	不少于 17 台	--
		水池	不少于 17 台	--
		排烟罩	不少于 17 台	电能
		消防安全设备		按相关规定布置
		套餐餐盘	17 个	
		汤碗	177 个	
3	评判室	评分台	15 个	
4	统分室	电脑	2 台	
		打印机	1 台	
5	作品展示区	展示台	15 个	
6	裁判员休息室	椅子	15 个	

二、人员、车辆安排

序号	项目	工作人员(人)	工作内容	备注
1	总协调	1	统筹现场管理, 处理突发事件	
2	机房	不少于2人	设备维护、监考	
3	竞赛赛场	8人	检录2人; 赛场工作人员4人; 原料设备准备2人	
4	检录	2人	布置场地	
5	评判室	不少于3人	布置场地(准备标签); 纸巾、 筷子、餐具、台签、大容器、矿 泉水; 摄像机、照相机	
6	作品展示区	1人	布置场地及秩序维持	
7	裁判员休息室	1人	准备桌椅、茶水、打分夹、笔	
8	卫生后勤	4人	医务人员2人; 清洗场地布置 2人	
9	原料采购	1人	大巴一辆接送选手购买原材料	