

厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩烹调师食品安全检验员面点师农产品食品检验员营养配餐员怎么办理？

产品名称	厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩烹调师食品安全检验员面点师农产品食品检验员营养配餐员怎么办理？
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩烹调师食品安全检验员面点师农产品食品检验员营养配餐员怎么办理？

职业名称

编辑 播报

营养配餐员

营养配餐员

职业定义

编辑 播报

根据用餐人员的不同特点和要求，运用营养学的基本知识配制适合不同人群合理营养要求的餐饮产品的人员。

职业等级

编辑 播报

本职业共设三个等级，分别为：中级（国家职业资格四级）、（国家职业资格三级）、技师（国家职业

资格二级)。

职业环境

编辑 播报

室内、常温。

职业能力特征

编辑 播报

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、嗅辨别能力。

基本文化程度

编辑 播报

初中毕业

培训要求

编辑 播报

培训期限

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：中级不少于300标准学时；不少于260标准学时；技师不少于220标准学时。

培训教师

培训中级营养配餐员的教师应具有本职业以上职业资格证书或相关中级以上技术职务任职资格；培训营养配餐员或技师的教师应具有本职业（或相关）技师以上职业资格证书，并具有2年以上的工作经验或相关中级以上技术职务任职资格。

培训内容

编辑 播报

营养配餐员

国家营养配餐员的定义及职业规范及国家职业资格说明。 营养学基础知识。

常见烹饪原料、蔬菜、水产、肉类的基础知识。

食物中毒及其预防；营养食品和垃圾食品的介绍。

营养结构与膳食平衡。

营养计算理论及训练。

不同人群的营养带量食谱设计及训练。

食品安全及食品卫生。

培训目标

编辑 播报

满足人们日益增长的健康服务需要,科学引导人们的膳食结构,为社会输送急需的应用型营养人才。

适用对象

编辑 播报

从事或准备从事本职业的人员。

职业鉴定

编辑 播报

营养配餐员共设三个等级，分别为：中级（国家职业资格四级）、（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）。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、嗅辨别能力。培训期限：全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：中级不少于300标准学时；不少于260标准学时；技师不少于220标准学时。

培训教师：培训中级营养配餐员的教师应具有本职业以上职业资格证书或相关中级以上技术职务任职资格；培训营养配餐员或技师的教师应具有本职业（或相关）技师以上职业资格证书，并具有2年以上的工作经验或相关中级以上技术职务任职资格。

申报条件

编辑 播报

——中级（具备以下条件之一者）

营养配餐员

（1）取得餐饮职业（如烹调、面点、餐厅服务等）初级以上职业资格证书或从事餐饮相关职业（如烹调、面点、餐厅服务等）工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。（2）取得经劳动保障行政部门审核认定的、以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业（）毕业证书。

——（具备以下条件之一者）

（1）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作4年以上，经本职业正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

（2）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作7年以上。

（3）取得技工学校或劳动保障行政部门审核认定的、以技能为培养目标的高等以上职业学校本职业（）毕业证书。

——技师（具备以下条件之一者）

（1）取得本职业职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

（2）取得本职业职业资格证书后，连续从事本职业工作8年以上。

（3）取得本职业职业资格证书后的技工学校本职业（）毕业生，连续从事本职业工作满2年。

鉴定方式

编辑 播报

营养配餐员

分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用闭卷笔试方式，技能操作考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和技能操作考核均实行百分制，成绩皆达60分以上者为合格。理论知识考试合格者方可参加技能操作考核。技师还须进行综合评审。考评人员与考生配比理论知识考试考评人员与考生配比为1：15~1：20，每个标准教室不少于2名考评人员；技能操作考核考评员考生配比为1：5，且不少于3名考评员。

鉴定时间

各等级理论知识考试时间均为90min；技能操作考核时间：中级120min，120min，技师150min。

鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能操作考核在实习场所或标准教室进行。

职业基本要求

编辑 播报

职业道德基本知识

（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。

基础知识

常用烹饪原料基础知识

(1) 蔬菜类。

(2) 水产类。

(3) 畜禽类。

(4) 粮食类。

(5) 果品类。

(6) 调味品类。

饮食营养学知识

(1) 营养素的基本知识。

(2) 人体对热量需要的知识。

(3) 食物中营养素的消化、吸收和代谢的基本知识。

(4) 各类食物营养价值评定知识。

(5) 中国居民膳食指南及膳食宝塔。

(6) 平衡膳食基本理论及合理膳食制度。

食品卫生、安全知识

(1) 食品卫生与食品安全知识。

(2) 个人卫生安全知识。

(3) 环境卫生安全知识。

成本核算基本知识

法律基础知识

(1) 食品卫生法的相关知识。

(2) 消费者权益保护法的相关知识。

(3) 商标法的相关知识。

(4) 环境保护法的相关知识。

(5) 野生动物保护法的相关知识。

学习内容

编辑 播报

营养配餐员

根据公共营养师的业务范围、工作内容及职业特点，从知识结构分为公共营养师的学习内容包括基础知识和技能两部分；从学科角度分为现代营养学、中医营养学、生命科学。现代营养学：基础营养学、临床营养学、食品的营养价值、食品污染及预防、食物中毒性预防、中国居民膳食宝塔、特殊人群营养。生命科学：如黄酮类、螺旋藻类等。

中医营养学：中医基础理论、中医饮食调补法则、饮食物的性味归经、药食同源滋补膳等，常用食品，滋补膳的应用。基础知识包括12门课，技能部分包括12门课，技能是对基础知识的应用。

职业发展

编辑 播报

营养配餐员缺口400万，中国的厨师人数1200万，按照每名厨师服务于10名就餐者计算，每天有1.2亿人在外就餐。按照平均每个经营单位有30名厨师，为其配备一名营养配餐员，就是400万个缺口。中国是世界上烹饪大国，但是营养学在餐饮中的应用尚较为落后，美味与营养往往不但不能兼顾，还会发生冲突。多年来厨师营养知识不足、营养师又不懂烹饪有密切关系。培养的合格营养配餐员就是能够在保证懂得营养基本知识的同时兼顾制作出美味佳肴。营养配餐员的任务就是，根据不同就餐对象，综合运用营养、烹饪、食品原材料、食品化学、食品卫生学、中医滋补、养生理论等知识，通过科学合理的营养计算、食谱设计、烹饪原材料搭配及烹饪方法的改进，向就餐者提供既美味可口，又营养均衡的膳食，使健康的人吃得更健康，使不健康的人吃出健康。

中国的“营养配餐员”职业培训正在全面展开。中国国家劳动与社会保障部教育培训中心技能培训开发处已开办四期师资培训班，并在北京、浙江、上海、深圳、河北、辽宁等地组织了培训。在这过程中还有教材需要不断改进，师资力量不断加强等一系列任务。营养配餐员的职业资格分为三个等级：中级、和技师。