**营养配餐员赛项竞赛规程**

2022年全国行业职业技能竞赛——全国商业服务职业技能竞赛“营养配餐员赛项”，是该职业发布以来首次举办。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%，“午餐套餐现场制作”成绩占总分的40%，“现场汇报答辩”成绩占总分的10%。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 |
| 40% | 2.午餐套餐现场制作 |
| 10% | 3.现场汇报答辩 |
| 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”（[www.cabpexam.cn](http://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，2022

**（二）****技能操作**

**1.一日带量食谱设计。**参赛选手需在120分钟内现场独立完成一份“一日带量食谱”的设计（具体人群主题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”，或PC端登录www.cabpexam.cn）。

**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90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。另需配备营养套餐信息卡，包含简单介绍、原料、价格、重量等基本信息（提前由组委会办公室统一制作，各参赛选手填写）。

**3.现场汇报答辩。**汇报前，由裁判长现场抽取2道答辩问题交予裁判。参赛选手针对食谱设计的主题、设计思路、设计过程和特色等进行5分钟的汇报。汇报后，选手在3分钟内完成2道问题的回答，问题形式为结构化规定问题。

**（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.选手禁止携带电动工具入场；可自带比赛辅助小工具，但需在比赛前一周提交申报表。

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出标准，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。

7.参赛选手对食谱设计的主题、设计思路、设计过程和特色等进行汇报，用时不超过5分钟，到时即停；汇报后，在3分钟内完成答辩，到时即停。

8.可以辅助PPT等呈现方式，选手使用普通话陈述，语言表达流畅，仪容仪表得体。

**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日为标准）

**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以及候补选手信息并接受审核，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、产热营养素、烹调方法等方面进行评判。

**2.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、干净卫生五个方面进行评判。

(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。

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 | 带成品 | 10分 |
| 着装不规范 | 2分 | 带半成品 | 5分 |
| 操作不卫生 | 3分 | 违规使用添加剂 | 5分 |
| 浪费原料 | 3分 | 操作事故 | 5分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 消防事故 | 10分 |
| 垃圾未分类 | 2分 | 迟到 | 3分 |
| 赛毕不及时打扫卫生 | 3分 | 超时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 |
| 失烹重做 | 10分 | 不服从指挥 | 10分（严重者终止比赛） |

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。

**3.现场汇报答辩**

汇报部分按食谱设计的主题、思路、过程、特色等内容进行评判；答辩部分按是否紧扣问题、回答全面、表达清晰等方面进行评判。

**（四）评判办法**

1.竞赛设裁判长1名，裁判员8名（其中3名为套餐制作现场裁判），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 | 8:00-10:00 | 报到处 |
| 选手会议（抽签） | 10:00-10:30 | 会议室 |
| 理论知识考试 | 10:50-11:50 | 机房 |
| 一日带量食谱设计 | 13:30-15:30 | 机房 |
| 熟悉赛场 | 15:30-16:00 | 实训室 |
| 原料采购 | 16:30-20:30 | 大型超市 |
| 原料初步加工 | 实训室 |
| 午餐套餐制作 | 第二天 | 检录：7:30-8:00竞赛：8:00-9:30 | 实训室 |
| 现场汇报答辩 | 9:50-12:10 | 评判室 |

**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3间，选手候考室1间。评判室分别用于：套餐评判、现场汇报答辩（需配置一体机或投影设备）、裁判员休息。

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**

根据技能竞赛和新冠疫情防控的要求，编制疫情防控等紧急情况处置预案。对各种可能出现的突发状况进行事先处理演练，确保赛事顺利进行。

**（一）新冠肺炎疫情防控处置预案**

为了确保赛事顺利举行，保护参赛选手、裁判员、工作人员等身体健康与生命安全，竞赛组委会制定疫情防控方案，并报承办方属地疫情防控指挥部备案。正式比赛前由承办方发布疫情防控规定并通知到参赛选手。

1.由承办方设置新冠疫情防控应急领导小组，落实各岗位具体工作职责，并对工作人员开展培训。

2.承办方应配备足够数量的疫情防控物质，每天对相关场所进行消毒。

3.根据属地防控部门的要求办理选手、裁判员、工作人员进赛场申报程序和管理办法。

4.设置隔离场所和备赛场所。

5.预设好疫情应急处理办法。

**（二）竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况处置预案**

1.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.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、赛事安全**

赛事安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事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的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。赛事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

附件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：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  | -- |
| 套餐餐盘 | 15个 |  |
| 汤碗 | 15个 |  |
| 3 | 评判室 | 评分台 | 15个 | 或评分区 |
| 4 | 作品展示区 | 展示台 | 15个 | 或展示区 |
| 5 | 裁判员休息室 | 椅子 | 15个 |  |
| 6 | 候考间 | 椅子 | 15个 |  |

**二、人员、车辆**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 人数（人） | 工作内容 | 备注 |
| 1 | 总指挥 | 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 | 候考间 | 2人 | 候考室布置、报到；准备考生注意事项 |  |
| 9 | 卫生后勤 | 3 | 疫情防控1人；医生1人；清洗场地布置2人 |  |
| 10 | 司机 | 1人 | 接送选手购买原材料 |  |