

附件 2

2024 年全国行业职业技能竞赛—— 第三届全国商业服务业职业技能竞赛 “营养配餐员”赛项湖南省选拔赛竞赛规程

为更好地组织实施 2024 年（第三届）全国营养配餐员职业技能竞赛活动，规范竞赛秩序，统一评判尺度，便于选手了解并执行竞赛要求，特制定本竞赛规程。

一、竞赛内容

营养配餐员竞赛的选拔赛由“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”为“小学生营养午餐套餐”现场制作，占总分的 80%。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	80%	小学生营养午餐套餐 现场制作
合计	100%	

（一）理论知识

为便于赛事组织，理论知识考核可利用手机形式登录考试平台。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）。



打开微信扫一扫，使用手机考试

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

“小学生营养午餐套餐”现场制作。参赛选手自带原材料，在 120 分钟内现场完成“小学生营养午餐套餐”2 份套餐，具体

要求如下:

1. 需另备营养套餐标签一份, 包含套餐特色、主辅原料重量及所含主要营养素等基本信息(标签随套餐成品一起送评)。
2. 单份套餐的原料成本不超过 50 元。
3. 承办方提供套餐餐具(选手可自带套餐餐具)。
4. 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. 选手可自带小型电器(限充电电器, 赛场不提供电源)、比赛辅助小工具以及特殊调味料(限未开封), 但需在比赛前一周提交申报表(附表 1), 经过审核通过的工具和调味料才能携带进入赛场。

2. 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。

3. 原料场外初步加工不得超标, 具体标准见“评判标准”。

4. “小学生营养午餐套餐”作品一式两份, 其中一份供裁判员品尝打分。

二、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

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。

（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）参赛选手在报名确认后不得随意弃赛。因故无法参赛的，须在开赛前 5 个工作日提交书面申请，否则组委会办公室有权对其作出禁赛处理。

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、原料，实操现场不允许携带任何通信及存储设备等物品，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安排和指挥。

(2) 现场裁判员宣布比赛开始，选手才能开始操作。

(3) 比赛过程中，参赛选手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，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

“小学生营养午餐套餐”现场制作评分标准依照营养套餐标签、套餐成品及现场操作三个方面进行评判：

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：

蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

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；

汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

2. 营养套餐标签

营养套餐标签按套餐特色、主辅原料重量及所含主要营养素等基本信息的准确度等进行评判，营养套餐标签分值占套装制作的 5%。

3. 成品评判内容

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

4. 现场操作评判内容

现场裁判员记录选手的违规行为，依照相关标准从“小学生营养午餐套餐”现场制作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	违规使用食品添加剂	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：

- ①职业仪态不得体：指甲长、长发外露、染指甲等。
- ②着装不规范：工作服帽不干净或破损、戴首饰
- ③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。
- ④操作事故：不影响操作的轻微刀伤、烫伤等除外。
- ⑤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。
- ⑥迟到：参赛选手在本场比赛开始10分钟后抵达视为弃赛。
- ⑦违规使用添加剂：违反“非必要不添加”原则，超范围、

超量使用。

(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。

三、竞赛安排

竞赛安排表(推荐)见表 3。

表 3 竞赛安排表(推荐)

项目	日期	时间安排	地点
选手报到	上午	08:00-09:00	候考室
选手会议(抽签)		09:30-10:00	会议室
理论知识考试		10:20-11:20	理论教室
检录	下午	13:00-13:30	实训室
套餐制作		13:30-15:30	实训室
颁奖		17:00-17:30	会场

四、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，需经裁判长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，服从竞赛主办方的指挥和安排，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主办方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主办方联系，在主办方的安排下进行。

（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。

五、竞赛环境及场地

（一）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。

（二）“选拔赛”理论知识考试场地需一间理论教室（手机网络信息畅通）。

（三）“技能操作”竞赛赛场的工位数应满足参赛选手所需（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。

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	电能/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	--

(四) 比赛场地就近设评判室 1 间(需配置录像设备)、裁判员休息室 1 间及候考间 1 间。

(五) 设立作品展示区,便于观摩学习。

六、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,确保竞赛顺利进行。

(一) 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,并及时报裁判长和主办方备案。

(二) 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主办方批准,暂时中止比赛,并按照竞赛相关制度规定处置。

七、竞赛安全

安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件,是竞赛筹备和运行工作必须考虑的核心问题。应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。承办方赛前须按照竞赛规程要求排

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竞赛，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，禁止携带记录工具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管理。竞赛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主办方。竞赛出现重大安全问题可以停赛，应向主办方报告详细情况。

（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。

八、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。

九、竞赛观摩

（一）观摩对象：欢迎来自食品营养、烹饪教育院校师生代表，相关专业的专家学者，食品、餐饮等企业从业人员观摩比赛。

（二）观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守竞赛纪律，在主办方的组织下有序观摩。

十、其他

（一）参赛选手及相关工作人员，由竞赛承办单位统一安排住宿，费用自理。

（二）本竞赛规程的最终解释权归竞赛组委会。

附表 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

附表 2

选拔赛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	理论教室	录像设备	1 套	能观察到每个工位
		桌椅	30 套	
2	竞赛赛场	录像设备	1 套	能观察到每个工位
		炒炉	不少于 17 台	电能/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	
		蒸笼	15 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、工作人员、车辆安排

序号	项目	工作人员 (人数)	工作内容	备注
1	总协调	1	统筹现场管理，处理突发事件	
2	竞赛赛场	8	检录 2 人；赛场工作人员 4 人； 原料设备准备 2 人	
3	检录	1	布置场地	
4	评判室	1	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	
5	作品展示区	1	布置场地及秩序维持	
6	裁判员休息室	1	准备桌椅、茶水、打分夹、笔	
7	卫生后勤	3	医生 1 人；清洗场地布置 2 人	