

中式烹调师（药膳制作师）

国家职业标准

（征求意见稿）

1 职业概况

1.1 职业名称

中式烹调师（药膳制作师）

1.2 职业编码

4-03-02-01

1.3 职业定义

运用中医药基础理论，以食药物质和食材为原料，使用工具、设备和烹调技法制作药膳的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习和计算能力；有空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉和味觉障碍。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 80 标准学时；四级/中级工不少于 60 标准学时；三级/高级工不少于

50 标准学时；二级/技师不少于 40 标准学时；一级/高级技师不少于 40 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室或计算机机房进行；操作技能培训在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

- （1）年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。
- （2）年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- （1）累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。
- （2）取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

- （3）取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学

① 相关职业：食品工程技术人员、中医医师、中医营养医师、中医康复医师、中医全科医师、中医亚健康医师、中药师、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、营养配餐员、营养师、健康管理师、中药炮制工等，下同。

② 本专业或相关专业：药膳与食疗、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐、中药材生产与加工、食品营养与健康、中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、中医康复技术、中医养生保健、中医学、藏医学、蒙医学、维医学、壮医学、哈医学、中医护理等，下同。

校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

（1）累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

（2）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

（3）取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

（4）取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

（5）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

（6）取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

（1）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

（2）取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满 1 年。

（3）取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

（4）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满 2 年。

（5）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满 2 年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

（1）取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业

业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；操作技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为 1:10，且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 评价时间

理论知识考试时间不少于 90min；技能考核时间为：五级/初级工不少于 60min，四级/中级工不少于 60min，三级/高级工不少于 60min，二级/技师和一级/高级技师不少于 60min；综合评审时间不少于 20min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；技能考核在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

(1) 忠于职守，爱岗敬业。

(2) 讲究质量，注重信誉。

(3) 遵纪守法，讲究公德。

(4) 尊师爱徒，团结协作。

(5) 保护环境，文明操作。

(6) 积极进取，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 饮食营养基础知识

(1) 食物的消化与吸收基础知识。

(2) 营养学基础知识。

(3) 膳食营养与营养配餐基础知识。

(4) 膳食营养与疾病关系基础知识。

2.2.2 中医药基础知识

2.2.3 食品安全知识

2.2.4 餐饮业成本核算知识

2.2.5 安全生产知识

(1) 厨房设备安全操作知识。

(2) 用电、用气安全知识。

(3) 防火防爆安全知识。

(4) 机械设备与手动工具的安全使用知识。

2.2.6 数字化应用基础知识

2.2.7 相关法律法规知识

(1) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国中医药法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国药典（一部）》相关知识。

(5) 《食品生产许可管理办法》相关知识。

(6) 《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》相关知识。

3 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.药膳准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能识读药膳菜单 1.1.2 能识读药膳制作规程	1.1.1 药膳制作专业术语 1.1.2 药膳菜单的概念和构成要素 1.1.3 药膳制作规程的内容
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能根据指令准备食药物质 1.2.2 能根据指令准备食材 1.2.3 能按照指令准备调味料	1.2.1 食药物质的概念 1.2.2 食材的种类 1.2.3 调味料的种类
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能检查水、电、煤气等到位 1.3.2 能识读药膳制作厨具、设备清单，并准备工具、设备	1.3.1 水、电、煤气等到位的检查方法 1.3.2 药膳制作厨具、设备清单及辨识知识
2.药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能识读食药物质加工流程 2.1.2 能按指令挑选食药物质的食用部分 2.1.3 能清洗食药物质 2.1.4 能使用挑、拣、刮的方式处理食药物质 2.1.5 能将食药物质切割成片、丝、丁、条、块、段等形状	2.1.1 食药物质的可食用部分 2.1.2 食药物质的清洗方法 2.1.3 食药物质挑、拣、刮的操作方法 2.1.4 食药物质片、丝、丁、条、块、段等成型的方法 2.1.5 刀具的使用方法
	2.2 食材加工	2.2.1 能识读食材加工流程 2.2.2 能清洗食材 2.2.3 能将食材切割成片、丝、丁、条、块、段等形状	2.2.1 食材加工的术语 2.2.2 食材的清洗方法 2.2.3 食材片、丝、丁、条、块、段等成型的方法
3.药膳烹调制	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按指令配伍食药物质 3.1.2 能按指令配伍食药物质与食材 3.1.3 能使用称量工具称量食药物质和食材	3.1.1 配伍的专用术语 3.1.2 配伍方法分类 3.1.3 称量工具使用方法
	3.2 药膳制作	3.2.1 能按指令进行食药物质、食材预熟处理 3.2.2 能运用炖、蒸、煮、烧的烹调方式制作药膳 3.2.3 按指令进行调味、调色 3.2.4 能辨别调味料的味道和颜色	3.2.1 烹调的专用术语 3.2.2 食药物质、食材预熟处理的方法 3.2.3 炖、蒸、煮、烧烹调方式的操作方法 3.2.4 调味料味道、颜色种类

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.药膳准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能识记药膳菜单 1.1.2 能识记药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的识记方法和技巧 1.1.2 药膳制作规程的识记方法和技巧
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能准备食药物质 1.2.2 能准备食材 1.2.3 能准备调味料	1.2.1 食药物质的种类和特征 1.2.2 食材的识别方法 1.2.3 调味料的识别方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能确认工作环境符合药膳制作条件 1.3.2 能选用药膳制作厨具和设备	1.3.1 药膳制作场所条件要求 1.3.2 药膳制作厨具、设备的参数和特性 1.3.3 药膳制作厨具和设备的选用方法
2.药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能识记食药物质加工流程 2.1.2 能挑选食药物质的食用部分 2.1.3 能使用泡、漂、浸、润的方式处理食药物质 2.1.4 能判断食药物质成片、丝、丁、条、块、段等的形状符合要求	2.1.1 食药物质食用部分的挑选方法 2.1.2 食药物质泡、漂、浸、润的操作方法 2.1.3 食药物质片、丝、丁、条、块、段等形状的要求 2.1.4 刀具的使用技巧
	2.2 食材加工	2.2.1 能识记食材加工流程 2.2.2 能使用涨发、焯水的方式处理食材 2.2.3 能判断食材成片、丝、丁、条、块、段等的形状符合要求	2.2.1 食材涨发的种类和操作方法 2.2.2 食材焯水的操作方法 2.2.3 食材片、丝、丁、条、块、段等形状的要求 2.2.4 食材切割刀法
3.药膳烹调用制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能选用单一食药物质 3.1.2 能用单一食药物质与食材配伍药膳	3.1.1 单一食药物质配伍药膳原则和方法 3.1.2 单一食药物质与食材配伍药膳的方法 3.1.3 食药物质的食养作用
	3.2 药膳制作	3.2.1 能进行食药物质、食材预熟处理 3.2.2 能运用烩、焖、烤、腌的烹调方式制作药膳 3.2.3 能进行药膳调味、调色 3.2.4 能辨识药膳成品的味型	3.2.1 食药物质、食材预熟处理的操作技巧 3.2.2 烩、焖、烤、腌烹调方式的操作方法 3.2.3 药膳调色、调味的方法 3.2.4 药膳的味型种类

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.药膳准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能编制药膳菜单 1.1.2 能编制药膳制作规程	1.1.1 药膳菜单的编制方法 1.1.2 药膳制作规程的编制知识
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能挑选食药物质并判断食药物质真伪 1.2.2 能挑选食材并判断食材真伪 1.2.3 能挑选调味料 1.2.4 能编写食药物质、食材和调味料清单	1.2.1 挑选食药物质的方法 1.2.2 判断食药物质真伪的方法 1.2.3 挑选食材方法 1.2.4 判断食材真伪的方法 1.2.5 挑选调味料的方法 1.2.6 食药物质、食材和调味料清单的编写方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能编制药膳制作场所条件清单 1.3.2 能编制药膳制作厨具和设备清单 1.3.3 能提出厨具、设备搭配建议	1.3.1 药膳制作场所条件的编制方法 1.3.2 药膳制作厨具、设备清单编制的编制方法 1.3.3 药膳制作厨具、设备的应用与药膳效果的关系
2.药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能进行食药物质的花刀处理 2.1.2 能使用蒸、煮的方式处理食药物质 2.1.3 能对食药物质加工流程提出建议	2.1.1 食药物质花刀的类型和操作方法 2.1.2 食药物质蒸、煮的操作方法 2.1.3 食药物质加工流程对其营养作用的影响
	2.2 食材加工	2.2.1 能进行食材的花刀处理 2.2.2 能使用腌渍、挂糊、上浆的方式处理食材 2.2.3 能对食材加工流程提出建议	2.2.1 食材花刀的种类和成型方法 2.2.2 食材腌渍、挂糊、上浆的操作方法 2.2.3 食材加工流程对其品质的影响
3.药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按四季配伍食药物质 3.1.2 能配伍复方食药物质 3.1.3 能用复方食药物质与食材配伍药膳	3.1.1 四季的特点 3.1.2 四季与药膳配伍的关系 3.1.3 天人相应学说与药膳配伍的关系 3.1.4 复方食药物质与食材的配伍方法 3.1.5 食药物质君臣佐使配伍原则
	3.2 药膳制作	3.2.1 能运用炒、卤、酿、炆的烹调方式制作药膳 3.2.2 能按四季进行调味、调色 3.2.3 能调制药膳成品的味型	3.2.1 炒、卤、酿、炆烹调方式的操作方法 3.2.2 四季与五味、五色养生的关系 3.2.3 药膳味型调制方法

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.药膳准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能审核药膳菜单, 提出修改建议 1.1.2 能审核药膳制作规程, 提出修改建议	1.1.1 药膳菜单的审核指标 1.1.2 药膳制作规程的审核方法
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能判断食药物质优劣 1.2.2 能判断食材优劣 1.2.3 能判断调味料的优劣	1.2.1 判断食药物质优劣的方法 1.2.2 判断食材优劣的方法 1.2.3 判断调味料优劣的方法
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能改造现有的药膳制作厨具 1.3.2 能判断厨具、设备对药膳制作效果的影响	1.3.1 药膳制作厨具的改造方法 1.3.2 药膳制作厨具、设备对药膳制作效果的影响
2.药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能使用压榨、磨粉、浸膏的方式处理食药物质 2.1.2 能选择食药物质加工方式 2.1.3 能编制食药物质加工流程	2.1.1 食药物质压榨、磨粉、浸膏的操作方法 2.1.2 食药物质加工方式的选择依据 2.1.3 食药物质加工流程的编写方法
	2.2 食材加工	2.2.1 能使用过油的方式处理食材 2.2.2 能选择食材加工方式 2.2.3 能编制食材加工流程	2.2.1 食材过油操作的方法 2.2.2 食材加工方式的选择依据 2.2.3 食材的加工流程的编写方法
3.药膳烹调制	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按节气配伍食药物质 3.1.2 能按食药物质的性、味、归经配伍食药物质 3.1.3 能按食药物质的性、味、归经与食材配伍药膳	3.1.1 节气的特点 3.1.2 节气与药膳配伍的关系 3.1.3 食药物质性、味、归经与药膳配伍的关系 3.1.4 阴阳五行学说与药膳配伍的关系
	3.2 药膳制作	3.2.1 能运用溜、蜜汁、拔丝的烹调方式制作药膳 3.2.2 能按节气进行调味、调色 3.2.3 能创新药膳成品的味型	3.2.1 溜、蜜汁、拔丝烹调方式的操作方法 3.2.2 节气与五味、五色养生的关系 3.2.3 药膳味型创新的原则
4.管理	4.1 成本管理	4.1.1 能填写成本核算报表 4.1.2 能核算药膳单品成本 4.1.3 能提出药膳成本的控制措施	4.1.1 成本核算报表的填写方法 4.1.2 药膳单品成本的核算方法 4.1.3 药膳成本的构成
	4.2 技术管理	4.2.1 能执行药膳质量标准 4.2.2 能发现药膳质量问题	4.2.1 药膳质量标准 4.2.2 药膳质量问题的分类及表现
5.培训指导	5.1 培训	5.1.1 能培训五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工 5.1.2 能制定专项培训方案 5.1.3 能撰写药膳烹制技术总结或论文	5.1.1 授课及培训方法 5.1.2 教案的编写方法 5.1.3 技术总结、论文编写知识
	5.2 指导	5.2.1 能总结药膳烹制的经验和技能 5.2.2 能传授药膳烹制经验和技能	5.2.1 药膳烹制经验和技能的总结方法 5.2.2 教学组织实施的知识

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.药膳准备	1.1 药膳菜单准备	1.1.1 能审定药膳菜单和药膳制作规程 1.1.2 能优化药膳菜单和药膳制作规程	1.1.1 审定药膳菜单和药膳制作规程的依据 1.1.2 优化药膳菜单和药膳制作规程的方法
	1.2 药膳材料准备	1.2.1 能确认食药物质优劣 1.2.2 能确认食材的优劣 1.2.3 能确认调味料的优劣 1.2.4.能创新应用新食材	1.2.1 确认食药物质优劣的依据 1.2.2 确认食材的优劣的依据 1.2.3 确认调味料的优劣的依据 1.2.4 新食材应用的知识
	1.3 场所及厨具准备	1.3.1 能试制药膳制作新厨具 1.3.2 能创新应用新厨具和新设备 1.3.3 能收集国内外新厨具和新设备的信息	1.3.1 药膳制作新厨具的试制方法 1.3.2 药膳制作厨具和设备创新应用信息 1.3.3 国内外新厨具和新设备应用信息的收集方法
2.药膳材料加工	2.1 食药物质加工	2.1.1 能优化食药物质加工方式 2.1.2 能优化食药物质加工流程 2.1.3 能收集食药物质加工新方式的应用信息	2.1.1 食药物质加工方式和加工流程优化的方法 2.1.2 食药物质加工新方式应用信息的收集方法
	2.2 食材加工	2.2.1 能优化食材加工方式 2.2.2 能优化食材加工流程 2.2.3 能收集食材加工新方式的应用信息	2.2.1 食材加工方式和加工流程优化的方法 2.2.2 食材加工新方式应用信息的收集方法
3.药膳烹调制作	3.1 药膳配伍	3.1.1 能按体质配伍食药物质 3.1.2 能辨证施膳	3.1.1 体质的特点 3.1.2 体质与药膳配伍的关系 3.1.3 脏腑学说与药膳配伍的关系 3.1.4 气、血、津液学说与药膳配伍的关系 3.1.5 七情学说与药膳配伍的关系 3.1.6 辨证施膳原则
	3.2 药膳制作	3.2.1 能按体质进行调味、调色 3.2.2 能收集药膳烹调方式的新技法、新食材、新设备的应用信息 3.2.3 能创新药膳烹调方式 3.2.4 能评价药膳的品质	3.2.1 体质与五色、五味养生的关系 3.2.2 药膳烹调方式的新技法、新食材、新设备的应用信息的收集方法 3.2.3 评价药膳品质评价依据
4.管理	4.1 成本管理	4.1.1 能编制成本核算报表 4.1.2 能进行药膳的成本管理 4.1.3 能编制药膳的成本管理方案	4.1.1 成本核算报表的编制方法 4.1.2 药膳成本控制的方法 4.1.3 药膳的成本管理方案的内容
	4.2 技术管理	4.2.1 能制定药膳质量标准 4.2.2 能解决药膳质量问题	4.2.1 药膳质量标准构成 4.2.2 药膳质量标准的制定方法 4.2.3 药膳质量问题的解决方法

5.培训指导	5.1 培训	5.1.1 能培训二级/技师 5.1.2 能编写培训计划和大纲 5.1.3 能编写培训教材 5.1.4 能选择教学内容和方式	5.1.1 培训计划和大纲的编写方法 5.1.2 培训教材的编写知识和方法 5.1.3 教学内容和方式的知识
	5.2 指导	5.2.1 能系统传授药膳烹制的知识和技能 5.2.2 能评价技能培训效果	5.2.1 药膳烹制知识和技能的传授方法 5.2.2 技能培训效果的评价知识

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		五级/初级工 (%)	四级/中级工 (%)	三级/高级工 (%)	二级/技师 (%)	一级/高级技师 (%)
基本要求	职业道德	5	5	5	5	5
	基础知识	15	10	10	5	5
相关知识要求	药膳准备	22	18	15	12	10
	药膳材料加工	28	32	33	30	28
	药膳烹调制作	30	35	37	36	35
	管理	-	-	-	5	5
	培训指导	-	-	-	7	12
合计		100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		五级/初级工 (%)	四级/中级工 (%)	三级/高级工 (%)	二级/技师 (%)	一级/高级技师 (%)
技能要求	药膳准备	25	20	17	14	12
	药膳材料加工	33	35	35	32	30
	药膳烹调制作	42	45	48	42	40
	管理	-	-	-	5	6
	培训指导	-	-	-	7	12
合计		100	100	100	100	100