

# 药膳制作师

## 1. 岗位概况

### 1.1 岗位名称

药膳制作师

### 1.2 岗位编码

C/ZP042-2023

### 1.3 岗位定义

药膳制作师是对食品原料和食药物质<sup>①</sup>进行相应配制及烹饪的专业人员。

### 1.4 岗位技能等级

本岗位设初级、中级（另设月子餐药膳制作师、团餐药膳制作师两个专业方向）、高级（另设月子餐药膳制作师、团餐药膳制作师两个专业方向）三个等级。

### 1.5 岗位环境条件

室内、常温。

### 1.6 岗位能力特征

具有相应的学习和计算能力；具有相应的空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

### 1.7 基本文化程度

高中毕业（或相当文化程度）

### 1.8 培训学时参考

药膳制作师初级不少于42学时，药膳制作师中级不少于48学时，药膳制作师高级不少于50学时。

### 1.9 岗位评价要求

#### 1.9.1 申报条件

——具备以下条件之一者可申报初级：

- (1) 累计从事本岗位或相关职业<sup>②</sup>（中式面点、中餐烹饪等）工作2年以上；
- (2) 本岗位或相关职业学徒期满2年；
- (3) 具有中医药、中式烹调等相关学历或培训背景。

### ——具备以下条件之一者可申报中级：

- (1) 取得本岗位或相关职业初级职业资格证书（含职业技能证书）后，累计从事本岗位或相关专业4年（含）以上；
- (2) 已取得技工学校本专业或相关专业<sup>③</sup>毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；
- (3) 累计从事本岗位或相关职业工作6年（含）以上；
- (4) 连续从事月子餐制作6年（含）以上（针对报名月子餐药膳制作师）；
- (5) 连续从事团餐制作6年（含）以上（针对报名团餐药膳制作师）。

### ——具备以下条件之一者可申报高级：

- (1) 取得本岗位或相关职业中级职业资格证书（含职业技能证书）后，累计从事本岗位或相关专业10年（含）以上；
- (2) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本岗位或相关职业中级职业资格证书后，累计从事本岗位或相关职业工作5年（含）以上；
- (3) 连续从事月子餐制作10年（含）以上（针对报名月子餐药膳制作师）；
- (4) 连续从事团餐制作10年（含）以上（针对报名团餐药膳制作师）。

#### 1.9.2 考评方式

分为理论知识考试及技能实操考核。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，考核从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，考核从事本职业应具备的技能水平及综合能力。理论知识考试、技能考核均实行百分制，成绩皆满60分（含）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。

#### 1.9.4 考评认证时间

理论知识考试时间不少于90分钟；技能考核时间为：初级不少于90分钟，中级不少于120分钟，高级不少于150分钟。

#### 1.9.5 考评场所设施设备

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 基本道德**

#### **2.1.1 岗位道德基本知识**

#### **2.1.2. 岗位守则**

- (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) 精益求精，追求极致；
- (6) 积极进取，开拓创新；
- (7) 严格配伍，杜绝滥用；
- (8) 勤学苦练，精湛技艺。

#### **2.1.3. 岗位包含的两个专业方向**

本岗位分为月子餐药膳制作师（中、高）、团餐药膳制作师（中、高）两个专业方向。

## **2.2 基础知识**

### **2.2.1 中医药基础知识**

- (1) 中医基础理论知识
- (2) 食药物类中药材的鉴别及炮制
- (3) 食药物类中药材的性味归经及功效
- (4) 食药物类中药材的配伍原则及禁忌
- (5) 辨证施膳

### **2.2.2 饮食营养基础知识**

- (1) 人体需要的营养素和热能

- (2) 各类烹饪原料的营养特点
- (3) 营养素在烹饪中的变化
- (4) 平衡膳食与科学配餐
- (5) 《中国居民膳食指南（2022）》的应用

### **2.2.3 药膳原料基础知识**

- (1) 药膳原料分类
- (2) 药膳原料特性
- (3) 药膳原料选择
- (4) 药膳原料保管

### **2.2.4 药膳制作基础知识**

- (1) 药膳基本概念
- (2) 药膳预处理方法
- (3) 药膳味型识别及常用技法

### **2.2.5. 食品安全知识**

- (1) 食品污染及其控制、预防措施
- (2) 食品的腐败变质及其控制、预防措施
- (3) 食物中毒及其控制、预防措施
- (4) 烹饪原料的安全
- (5) 烹饪过程的安全
- (6) 烹饪成品的安全

### **2.2.6. 餐饮业成本核算知识**

- (1) 餐饮业的成本概念
- (2) 出料率的基本知识
- (3) 净料成本的计算

(4) 调味成本的计算

(5) 成品成本的计算

### 2.2.7. 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

### 2.2.8 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识

(2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识

(3) 《中华人民共和国药典·一部》(国家药典委员会 2020 年版)相关知识

(4) 《食品生产许可管理办法》相关知识

(5) 《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识

(6) 《中华人民共和国中医药法》相关知识

(7) 《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

(8) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识

(9) 卫生部卫法监发【2002】51 号附件：既是食品又是药品的物品名单的相关知识

(10) 卫生部 2012 年第 17 号公告 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告的相关知识

(11) 国家卫生健康委、国家市场监督管理总局 2019 年第 8 号公告 附件：当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录的相关知识

(12) 国家卫生健康委、国家市场监督管理总局国卫食品函(2019)311 号 附件：党参等 9 种试点按照传统既是食品又是中药材的物质名单的相关知识

## 3. 工作要求

本评价规范对初级、中级、高级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. 初级

岗位功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食药物质类中药材加工	1.1 食药物质类中药材鉴别	<p>1.1.1 能对常用食药物质类中药材进行鉴别、分类、挑选</p> <p>1.1.2 能识别30种以上常用食药物质类中药材</p> <p>1.1.3 能了解掌握食药物质日常个体安全用量</p>	<p>1.1.1 辨别、分类常用食药物质类中药材的技术要求</p> <p>1.1.2 常用食药物质类中药材的生物学特征</p> <p>1.1.3 常见食药物质类中药材的安全用量</p>
	1.2 食药物质类中药材初加工	<p>1.2.1 能使用筛选、水洗等方法清除常用食药物质类中药材中的杂质</p> <p>1.2.2 能对枸杞、百合等干制食药物质类中药材原料进行分档</p> <p>1.2.3 能对薄荷、马齿苋等鲜活食药物质类中药材进行分档</p>	<p>1.2.1 筛选、水洗食药物质类中药材的原理和方法</p> <p>1.2.2 干制食药物质类中药材初加工技术要求</p> <p>1.2.3 鲜活食药物质类中药材初加工技术要求</p>
	1.3 食药物质类中药材取料切割	<p>1.3.1 能根据食药物质类中药材的食用要求，清除杂质和非药用部分。</p> <p>1.3.2 能将食药物质类中药材根据需要切割成片、丝、丁、条、块、段等形状</p> <p>1.3.3 能根据中药材炮制工艺处理所用的食药物质</p>	<p>1.3.1 掰除、剥除、刀刮等常用食药物质类中药材加工技术要求</p> <p>1.3.2 片、丝、丁、条、块、段等形状的切割规格及技术要求</p> <p>1.3.3 需炮制使用的食药物质的基本炮制工艺</p>
2. 食品原料加工、切割与药膳组配	2.1 食品原料初加工	<p>2.1.1 能对果蔬类原料进行清洗整理等加工</p> <p>2.1.2 能对豆制品、火腿等加工制品类原料进行清洗加工</p> <p>2.1.3 能对食用菌类、干菜类等常用的干制植物性原料进行水发加工</p> <p>2.1.4 能对家畜禽类原料进行</p>	<p>2.1.1 果蔬类原料初加工技术要求</p> <p>2.1.2 家畜禽类原料初加工技术要求</p> <p>2.1.3 鱼类原料初加工技术要求</p> <p>2.1.4 加工制品类原料的品质鉴定及清洗技术要求</p> <p>2.1.5 水发加工的概念及种类</p>

		宰杀、褪毛、开膛取内脏及清洗整理等加工 2.1.5能对鱼类原料进行宰杀、清洗整理等加工	2.1.6食用菌类、干菜类等常用的干制植物性原料的品质鉴定及水发技术要求
	2.2原料分割取料	2.2.1能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点进行分割、取料 2.2.2能根据鱼类的部位特点进行分割、取料	2.2.1鸡、鸭等家禽类原料分割取料的要求 2.2.2鱼类原材料分割取料的要求
	2.3原料切割成形	2.3.1能将植物性原料切成片、丝、丁、条、块、段等形状 2.3.2能将动物性原料切割成片、丝丁、条、块、段等形状	2.3.1刀具的种类、使用及保养方法 2.3.2直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法 2.3.3片、丝、丁、条、块、段等形状的切割规格及技术要求
	2.4药膳组配	2.4.1能根据药膳规格及药材性状配制药材、主配料数量 2.4.2能准确称量对应的食药物质类药材 2.4.3能根据药膳品种选用餐具	2.4.1药膳组配的概念和形式 2.4.2配膳要求和基本方法 2.4.3常用称量工具的使用方法 2.4.4餐具选用的原则与标准
3. 原料预制加工	3.1调味处理	3.1.1能对动物性、植物性原料进行腌制处理 3.1.2能调制咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型	3.1.1调味的目的与作用 3.1.2调味的程序、方法和时机 3.1.3腌制的方法与技术要求 3.1.4味型的概念及种类 3.1.5咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型的调制方法及技术要求
	3.2预熟处理	3.2.1能对原料进行冷水锅预熟处理 3.2.2能对原料进行热水锅预熟处理	3.2.1加热设备的功能和特点 3.2.2加热的目的和作用 3.2.3热水锅预熟处理的方法与技术要求
4. 药膳制作	4.1热食药膳制作	4.1.1能运用煮、氽、烧的烹调	4.1.1翻勺(或翻锅)的种类及技

		方法制作常见药膳 4.1.2能运用炸、炒的烹调方法制作常见药膳 4.1.3能运用蒸的烹调方法制作常见药膳	术要求 4.1.2烹调方法的分类与特征 4.1.3热食药膳调味的的基本方法 4.1.4炸、炒、烧、煮、蒸、氽的概念及技术要求 4.1.5水导热、油导热、汽导热的概念
	4.2冷食药膳制作	4.2.1能运用炆、拌、腌等常见烹调方法制作冷制冷食药膳 4.2.2能进行单一主料冷食药膳的拼摆及成形	4.2.1炆、拌、腌等常见冷制冷食药膳加工要求 4.2.2炆、拌、腌等常见冷制冷食药膳制作方法 4.2.3单一主料冷食药膳装盘的方法及技术要求

### 3.2. 中级

岗位功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食药物质类中药材加工	1.1食药物质类中药材初加工	1.1.1能用摘除、剪切、挑选等方法分离紫苏、当归等食药物质类中药材的不同食用部位 1.1.2能用挑、挖、筛等多种方法分离莲子、花椒等食药物质类中药材的不同食用部位 1.1.3能识别60种以上食药物质类中药材	1.1.1紫苏、当归等食药物质类中药材食用部位及其功效 1.1.2莲子、花椒等食药物质类中药材食用部位及其功效 1.1.3常用食药物质类中药材的生物学特征
	1.2食药物质类中药材烹调前预处理	1.2.1能根据食药物质类中药材的形状进行分割取料 1.2.2能根据食药物质类中药材的不同处理要求进行浸润、软化、磨粉、压榨等预处理	1.2.1食药物质类中药材原料分割取料的要求 1.2.2浸润、软化、磨粉等中药材加工处理的概念 1.2.3浸润、软化、磨粉、压榨等中药材加工技术要求
2. 食品原料加工、切割与药膳组配	2.1原料初加工	2.1.1能对水产品原料进行宰杀、清洗整理等加工 2.1.2能对蹄筋、肉皮等动物性干制原料进行涨发加工	2.1.1水产品原料初加工技术要求 2.1.2油发加工的概念 2.1.3动物性干制原材料的油发方法及技术要求



	2.2原料分割取料	2.2.1能根据猪、牛、羊等大型畜禽类原料的部位特点进行分割、取料 2.2.2能根据水产品的部位特点进行分割、取料	2.2.1猪、牛、羊等大型畜禽类部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识 2.2.2不同水产品的品质特点、肌肉和骨骼分布知识
	2.3原料切割成形	2.3.1能根据药膳制作要求将动物性原料进行花刀处理 2.3.2能根据药膳制作要求将植物性原料进行花刀处理	2.3.1刮刀的技术要求 2.3.2刮刀的分类和成型方法
	2.4药膳组配	2.4.1能根据原料的质地、色彩、形态要求进行主、配料的搭配组合 2.4.2能运用排、扣、复、贴等手法组配花色药膳 2.4.3掌握产后阶段式食补的药膳搭配(针对月子餐药膳制作师专向) 2.4.4能够根据四季五补原则及二十四节气特点进行团餐药膳搭配(针对团餐药膳制作师专向)	2.4.1药膳组配的造型方法及原材料质地、色彩、形态的组配要求 2.4.2排、扣、复、贴的概念及相关药膳组配方法 2.4.3掌握产后阶段式调理的三大原则(针对月子餐药膳制作师专向) 2.4.4四季五补原则及二十四节气特点的了解及饮食搭配原则的掌握(针对团餐药膳制作师专向)
3. 原料预制加工	3.1挂糊、上浆	3.1.1能调制水粉浆,全蛋浆 3.1.2能根据原料要求选择合适的浆液对原料进行上浆处理 3.1.3能调制全蛋糊、蛋清糊、蛋黄糊等 3.1.4能根据原料要求选择合适的糊对原料进行挂糊处理	3.1.1调浆、制糊的方法及技术要求 3.1.2挂糊、上浆的作用
	3.2调味、调色处理	3.2.1能调制酸甜味、麻辣味等味型 3.2.2能运用调料对原料进行调色处理	3.2.1酸甜味、麻辣味等味型的调配方法和技术要求 3.2.2调料调色的方法
	3.3预熟处理	3.3.1能对原料进行走油、走红预熟处理 3.3.2能制作基础汤	3.3.1烹制工艺中热传递方式种类 3.3.2预熟处理的方法 3.3.3汤的种类 3.3.4基础汤的用料及技术要求
4. 药膳制作	4.1热食药膳烹制	4.1.1能运用水导热中烩、焖的烹调方法制作药膳 4.1.2能运用油导热中溜、爆、煎的烹调方法制作药膳 4.1.3能运用汽导热中蒸的烹调	4.1.1火候的概念及传热介质的导热特征 4.1.2烩、焖、溜、爆、煎的概念及技术要求 4.1.3蒸的概念及技术要

		方法制作药膳	求
	4.2冷食药膳制作	4.2.1能运用酱、卤等烹调方法制作热制冷食药膳菜肴 4.2.2能进行什锦药膳拼盘的拼摆及成形	4.2.1热制冷食药膳的制作要求和方法 4.2.2什锦药膳拼盘拼摆要求
	4.3药膳菜品合理搭配	4.3.1能根据节气及不同人群体质特点合理搭配药膳菜品。 4.3.2能根据宴会规格及用餐人群特点合理设计药膳菜单	4.3.1药膳搭配原则 4.3.2药膳菜单设计的原则和方法

### 3.3. 高级

岗位功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食药物质类中药材加工	1.1 食药物质类中药材品质鉴别分类	1.1.1能对常用食药物质类中药材进行品质鉴定 1.1.2能掌握食药物质类中药材的功效作用 1.1.3能根据性状、功效等分类方法对常用食药物质类中药材中进行分类 1.1.4能识别90种以上食药物质类中药材并熟记每日安全用量	1.1.1常用食药物质类中药材的品质鉴定方法及技术要求 1.1.2食药物质类中药材功效的概念 1.1.3中药材性味归经的概念 1.1.4中药材性状、功效分类方法及技术要求及安全用量 1.1.5常用食药物质类中药材的生物学特征
	1.2 食药物质类中药材烹调前预处理	1.2.1能对阿胶、蝮蛇等加工复杂的食药物质类中药材进行处理加工 1.2.2能根据不同食药物质类中药材选择合适的炖、焖、蒸等烹调手法 1.2.3能按药膳制作的要求掌握文、中、武等类型火候	1.2.1阿胶、蝮蛇等药材品质鉴定、加工方法及技术要求 1.2.2常见食药物质类中药材烹调方法及技术要求 1.2.3文、中、武等类型火候的概念及技术要求
	1.3 食药物质中药材配制	1.3.1能根据药膳方准确选取对应的食药物质类药材 1.3.2能按照药膳方进行精确配料	1.3.1药膳方的识读与技术要求 1.3.2配料基础知识与技术要求
2. 食品原料加工、切割与药膳组配	2.1 原料初加工	2.1.1能对虾、蟹、贝类、软体类等水产品进行清洗整理等加工 2.1.2能对干制鱿鱼、墨鱼等干制原料进行加工处理	2.1.1虾、蟹、贝类、软体类水产品原料的品质鉴定、加工方法及技术要求 2.1.2碱发的概念及原理 2.1.3动物性干制原料的碱发方法及技术要求
	2.2 原料分割取料	2.2.1能对整鸡、整鸭、整鱼等原料进行整料脱骨处理	2.2.1整料脱骨的方法及技术要求 2.2.2中式火腿的分档方法

		2.2.2能对中式火腿进行分档	
	2.3 原料切割成形	2.3.1能将鸡、鱼、虾等动物性原料制成茸 2.3.2能将豆腐、山药等植物性原料制成泥	2.3.1茸、泥制作的常用方法 2.3.2茸、泥的制作要领
	2.4 药膳组配	2.4.1能运用包、卷、扎、叠等手法组配花色药膳 2.4.2能运用酿、穿、塑等手法组配花色药膳	2.4.1包、卷、扎、叠等手法的概念与技术要求 2.4.2酿、穿、塑等手法的概念与技术要求
3. 原料预制加工	3.1制汤、冻、茸胶	3.1.1能制作毛汤、清汤、奶汤、浓汤等汤类 3.1.2能制作琼脂类药膳 3.1.3能制作鱼胶、皮冻类药膳 3.1.4能制作鸡、鱼、虾类茸胶制品	3.1.1各类汤的概念及制作原理 3.1.2制汤的注意事项 3.1.3冻胶的基本概念及种类 3.1.4冻胶的制作要领 3.1.5茸胶制品的特点及种类 3.1.6制作进茸胶制品的技术要求
4. 药膳制作	4.1 热食药膳烹制	4.1.1能运用水导热中拔丝、蜜汁、扒、煨、炖、贴、塌、糟的烹调方法制作药膳 4.1.2能运用辐射、电磁导热中烤、焗的烹调方法制作药膳 4.1.3能组配宴会热食药膳	4.1.1宴会热食药膳的构成及组配原则 4.1.2拔丝、蜜汁、扒、煨、炖、贴、塌、糟、烤、焗等烹调方法的技术要求
	4.2 冷食药膳制作与食材雕刻	4.2.1能运用挂霜、琉璃、糟等烹调方法制作冷食药膳 4.2.2能完成象形药膳冷菜拼摆 4.2.3能对适当的食材进行常见花鸟鱼虫的雕刻 4.2.4能组配宴会冷食药膳	4.2.1挂霜、琉璃、糟等烹调方法的技术要求 4.2.2花色药膳冷菜的拼摆原则及要求 4.2.3雕刻使用的食材及雕刻种类 4.2.4宴会冷食药膳的构成及组配原则
	4.3 创新药膳的制作与开发	4.3.1能运用新烹调技法、新设备研发创制新药膳 4.3.2能运用食药物质、新原料、新调料研发创新药膳 4.3.3能根据产后人群的不同需求，组配、研发相应的药膳。（针对月子餐药膳制作师专向） 4.3.4能根据团餐不同用餐群体的需求，组配、研发相	4.3.1药膳创新的概念 4.3.2药膳创新的方法和途径 4.3.3月子餐立餐原则及方法（针对月子餐药膳制作师专向） 4.3.4团餐配餐原则及方法（针对团餐药膳制作师专向）

		应的药膳。（针对团餐药膳制作师专向）	
--	--	--------------------	--

## 4. 权重

### 4.1 理论知识权重表

注：A（月子餐药膳制作师）、B（团餐药膳制作师）代表两个专业方向。

项目		等级	初级 (%)	中级 (%)	高级 (%)
				A、B	A、B
基本要求	职业道德及法律法规		5	5	5
	基础知识		35	35	35
相关知识要求	食药物类中药材加工与配制		20	20	20
	食品原料加工、切割与药膳组配		15	15	15
	药膳预制加工		10	10	10
	药膳制作		15	15	15
合计			100	100	100

### 4.2 技能要求权重表

注：A（月子餐药膳制作师）、B（团餐药膳制作师）代表两个专业方向。

项目		等级	初级 (%)	中级 (%)	高级 (%)
				A、B	A、B
技能要求	食药物类中药材鉴别		25	20	15
	食药物类中药材性味、归经、功效		25	20	20
	食品原料加工、切割与药膳组配		20	20	20
	药膳预制加工		10	10	10
	药膳制作		20	30	35
合计			100	100	100

## 附 录

注：

① 食药物质，是指按照传统既是食品又是中药材的物质，是指传统作为食品，且列入《中华人民共和国药典》的物质。

② 相关职业：中式烹调师、中式面点师、公共营养师、健康管理师、营养配餐员、西式烹调师、中药炮制工等。

③ 相关专业：中医学、中药学、中医养生学、中餐烹饪、西餐烹饪、烹调工艺与营养(烹饪工艺与营养)、烹饪与营养教育等。