

营养配餐员（三级） 培训机构设置技术要求

一、编制说明

本文件按 30 人/班制定。如学员人数超过 30 人，配备的教师人数及实训设备也应相应增加。原则上办班人数不得超过 50 人/班。

二、师资配置

1、专业理论教师基本要求

- (1) 人数要求：1 人
- (2) 学历要求：本科及以上学历。
- (3) 职业资格要求：同时满足从教资格和从业资格。

2、实训指导教师基本要求

- (1) 人数要求：2 人
- (2) 学历要求：大专及以上学历。
- (3) 职业资格要求：同时满足从教资格和从业资格。

从教资格：具有人社行政主管部门核发的教师上岗证书或教育行政主管部门核发的教师资格证书。

从业资格：具有本职业或相关职业领域技师及以上职业等级（职业资格）或相关专业高级专业技术职称，并具有 2 年及以上相关工作经历。

3、其他要求

在同时满足专业理论课和实操指导教师要求的情况下，专业理论教师和实操指导教师可兼用。

三、硬件配置

1、理论教室要求

30 座以上满足理论教学要求的标准教室，配备多媒体教学设备（计算机、投影仪、幕布或显示屏、网络接入设备、音响设备）、黑板、30 套以上桌椅，符合照明、通风、安全等相关规定。

2、实训场地要求

实习工位充足，工位数 20 以上，设备设施配套齐全，符合环保、劳保、安

全、卫生、消防、通风和照明等相关规定及安全规程。培训实操场地应具备教师演示和学员练习两个功能，包括：仓储、初加工、演示、切配、配餐和烹调等功能区。教学场地及周边环境要安静、卫生、无污染源、室内空气流通，有符合消防要求的设施与通道。

3、实训设备要求

考核内容 (单元)	考位安排	设施 类型	设施 名称	设施 型号	设施 数量	备注
理论知识	1-20	设备	电脑、课桌、椅子	常规	20	
信息收集	21-40	设备	课桌、椅子	常规	20	
营养计算						
营养食谱设计						
营养宣教						
成年人营养主食制作 成年人营养菜肴制作 成年人营养套餐制作	41-60	设备	操作台	常规	20	
		设备	炉灶	常规	20	
		设备	蒸箱	常规	1	
		设备	烤箱	常规	1	
		设备	锅/盖	常规	20	
		设备	手勺	常规	20	
		设备	漏勺	常规	20	
		设备	油缸	常规	20	
		设备	调料盒	6 格/套	10	
		设备	生砧板	常规	20	
		设备	熟砧板	常规	20	
		设备	圆盘	6 寸	40	
		设备	圆盘	8 寸	100	
		设备	圆盘	10 寸	60	
		设备	圆盘	14 寸	40	
		设备	腰盘	14	40	
		设备	鲍鱼盘	9 寸	40	
		设备	汤碗	8 寸	40	

		设备	不锈钢配菜盘	8 寸	80	
		设备	不锈钢方盘	60cm*40cm	20	

4、其他：

(1) 工作服（白大褂）：20 套

(2) 厨用帽子：20 顶

上海市餐饮烹饪行业协会