

T/GXAS

团

体

标

准

T/GXAS 1186—2025

中医药膳行业职业技能大赛工作规范

Specification for work standard of Chinese medicine diet vocational
skill competition

2025 – 12 – 17 发布

2025 – 12 – 23 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体原则 1

5 基本要求 1

6 组织机构及责任分工 2

7 赛事组织安排 3

8 大赛程序及要求 4

9 大赛安全 5

10 档案管理 5

附录 A（规范性） 理论知识相关要求及权重比例..... 6

附录 B（规范性） 技能操作相关要求及权重比例..... 7

附录 C（资料性） 评分细则..... 8

参考文献 10

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西旅游餐饮协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西职业技术学院、广西旅游餐饮协会、广西中医药大学、贵州中医药大学中医养生学院、广西二轻技师学院、广西中医药大学第一附属医院、广西中医药大学附属瑞康医院（广西中西医结合医院）、南宁市妇幼保健院、柳州市中医医院（柳州市壮医医院）、广西轻工技师学院、南宁职业技术大学、广西生态工程职业技术学院、广西农业职业技术大学、顺德职业技术学院、广西现代职业技术学院、武汉市江岸区世方御药膳职业技能培训工作室、蕲春江洲寨餐饮有限公司。

本文件主要起草人：李哲峰、张莹、覃浩飞、范丽丽、唐红珍、张杰、江涛、麦芳、朱永苹、尹航、何艳春、刘静、李萍、刘偲翔、林叶新、覃大成、陶照起、梁海宁、唐伶、苏艳、巫凯、滕丽菊、鲍亦璐、沈培奇、郭景鹏、李爱平、张志明、郭四海、张珍。

中医药膳行业职业技能大赛工作规范

1 范围

本文件规定了中医药膳行业职业技能大赛工作的基本要求、组织机构及职责分工、赛事组织安排、大赛程序及要求、大赛安全、档案管理等要求。

本文件适用于中医药膳行业职业技能大赛工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体原则

公平公正、公开透明。

5 基本要求

5.1 工作制度

应制定工作制度、应急管理制度等相关管理制度，并按制度执行。

5.2 设施设备

设施设备、工器具应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）、GB 31654的规定和大赛职业对设施设备的要求。

5.3 药膳食材

使用的食材和中药材应符合相关食品安全国家标准或相关标准的规定。食药物质应选用国家卫生健康行政部门或以当地卫生健康行政部门公布的符合当地规定的既是食品又是中药材的物质（或是国家卫健委生行政部门公告发布的新食品原料等）。

5.4 参赛选手要求

参赛选手应符合竞赛规定要求。

5.5 消防、环保、卫生要求

消防、环保、卫生应符合下列要求：

- a) 消防标志应符合 GB 13495.1 的规定；
- b) 污水排放应符合 GB 8978 的规定；

- c) 供应的饮水应符合 GB 5749 等相关标准的规定;
- d) 餐(饮)具应符合 GB 14934 的规定;
- e) 比赛场地卫生要求应符合 GB 31654 的规定。

6 组织机构及责任分工

6.1 组织机构

大赛主办单位应成立大赛组织委员会,组委会下设办公室,同时设立赛务组、专家裁判组、仲裁组、宣传组、接待组、礼仪组、后勤服务组、安保组。

6.2 责任分工

6.2.1 大赛组织委员会

- 6.2.1.1 全面负责药膳大赛的组织领导和统筹协调。
- 6.2.1.2 负责大赛的整体安排和组织管理。
- 6.2.1.3 负责确定比赛主题与方向、竞赛项目与内容、大赛命题设计、评分标准与细则等。
- 6.2.1.4 对大赛期间的重大事项进行决策。
- 6.2.1.5 对大赛各项组织和赛事工作进行监督和仲裁。

6.2.2 组委会办公室

- 6.2.2.1 负责药膳大赛的策划和安排大赛的开、闭幕仪式。
- 6.2.2.2 负责选手报名,资格审查和审定大赛技术手册、大赛指南。
- 6.2.2.3 负责指导和协调大赛组织工作。

6.2.3 赛务组

- 6.2.3.1 负责组织制定大赛规则相关技术文件、大赛指南。
- 6.2.3.2 负责大赛场地安排。
- 6.2.3.3 负责大赛设备、材料准备工作。
- 6.2.3.4 负责大赛竞赛设备维修、维护、调试和准备工作。
- 6.2.3.5 负责大赛赛程赛务。

6.2.4 专家裁判组

- 6.2.4.1 负责裁判的联络、服务和管理工作的。
- 6.2.4.2 负责领队及参赛选手抽签及比赛进场检录工作。
- 6.2.4.3 公平公正执裁。
- 6.2.4.4 负责统计、公布选手成绩。
- 6.2.4.5 裁判员应不少于 3 人且为奇数。

6.2.5 仲裁组

- 6.2.5.1 负责对大赛全过程进行监督并对比赛结果进行核查。
- 6.2.5.2 负责受理本赛点参赛领队提出的申诉,并进行仲裁。
- 6.2.5.3 负责查处大赛过程中的违纪行为。

6.2.6 宣传组

- 6.2.6.1 负责赛场内部的引导标语、赛务标牌、横幅制作等。
- 6.2.6.2 负责联络新闻媒体对大赛进行报道。
- 6.2.6.3 负责大赛期间照片采集、信息发布、显示屏字幕安排。
- 6.2.6.4 宜注重与地方产业结合,推动中医药膳品牌化发展。

6.2.7 接待组

- 6.2.7.1 负责外调裁判员、技术保障人员的报到及通勤安排。
- 6.2.7.2 负责教练休息室安排和服务工作。
- 6.2.7.3 负责大赛期间各个单位领队、选手休息、就餐秩序管理等工作。

6.2.8 礼仪组

- 6.2.8.1 负责礼仪引导员的培训工作。
- 6.2.8.2 负责大赛期间的引领、举牌、接待、颁奖等工作。

6.2.9 后勤服务组

- 6.2.9.1 负责工作人员、参赛选手、裁判员通勤车辆安排。
- 6.2.9.2 负责准备奖品，联系打印证书、盖章。
- 6.2.9.3 负责大赛期间食宿、交通等安排。
- 6.2.9.4 负责供水供电安全。
- 6.2.9.5 负责环境卫生保洁工作。
- 6.2.9.6 负责参赛选手医疗急救工作。

6.2.10 安保组

负责大赛的应急、安全保卫等工作。

7 赛事组织安排

7.1 大赛形式

大赛分为个人赛初赛、决赛和团体赛初赛、决赛：

- 个人赛初赛、决赛总成绩由理论知识和技能操作两部分组成，满分均为 100 分，其中理论知识占比为 30%，技能操作占比为 70%；
- 团体赛初赛、决赛成绩由理论知识成绩（取 5 名选手个人赛理论考试成绩平均分） $\times 20\%$ + 技能操作成绩（取 6 道菜品成绩平均分） $\times 70\%$ + 陈述答辩成绩 $\times 10\%$ 三部分组成，满分为 100 分。负责制作菜品的 5 名参赛选手应参加理论考试，并且每人独立完成技能操作部分。

注：药膳菜品含热菜1道，冷菜1道，汤品1道，面点1道，茶饮1道以及自选菜品1道，共6道药膳作品，参赛选手每人主要负责1道菜品（除茶饮外），其中自选菜品限从热菜、冷菜、汤品中任选其一。

7.2 大赛内容

7.2.1 理论知识

- 7.2.1.1 理论知识包含职业道德基础知识、食品安全知识、安全生产知识、饮食营养基础知识、中医药基础知识、药膳准备、药膳材料加工、药膳烹调制、成品摆盘及口味等模块内容。
- 7.2.1.2 理论知识考试由大赛组织委员会组织专家按理论知识相关要求及权重比例（见附录 A）制作试题，并交组委会办公室审定。采用人机对话闭卷机考模式开展考试。

7.2.2 技能操作

7.2.2.1 技能操作包含配伍设计、现场制作与成品味型两个模块；由大赛组织委员会组织专家按技能操作相关要求及权重比例（见附录 B）制作试题，并交组委会办公室审定。评分细则见附录 C：

- a) 配伍设计：各参赛选手应在规定时间前提交报名表，并按规定填写药膳主题、配伍设计、功能定位的内容；
- b) 现场制作与成品味型：
 - 1) 正式比赛前一天，在指定现场的规定时间内对规定的自带原材料进行预制；
 - 2) 比赛日在规定的时间内进行菜品现场制作；
 - 3) 菜品制作完成，参赛选手结合药膳主题进行摆盘装饰，并在规定时间内进行送评。

7.2.2.2 陈述答辩：

- 由参赛队指定 1 名参赛选手对参赛药膳组合陈述药膳主题与特色，陈述时间 3 min；陈述完毕后裁判组针对烹饪、营养、配伍知识等方面提出问题，每个问题由裁判组抽选 1 名参赛选手为主要答辩人，其他参赛选手可予以补充，答辩时间 2 min；
- 陈述答辩应突出主题与特色，陈述介绍应全面，仪容仪表自然，口齿清晰，表达流畅准确、时间控制得当。

7.3 评分规则

7.3.1 理论知识

7.3.1.1 采用人机对话闭卷机考模式，选手在规定时间内完成答题并在系统上提交，或者时间截止系统自动收卷完成答题，提交后由裁判组成员导出个人理论考核成绩。

7.3.1.2 由裁判组成员直接从人机对话平台服务器中导出各参赛选手成绩并计算平均分，为团队理论考核成绩。

7.3.2 操作技能

7.3.2.1 配伍设计：

- 由中医药专业裁判、熟悉掌握烹调原理与营养卫生知识的裁判（高级技师，省级或国家级裁判员）进行评分；
- 裁判组分别对参赛热菜、冷菜、茶饮、面点、汤品、自选菜品加密评分，解密记录所有成绩并计算平均分。

7.3.2.2 现场制作与成品味型：

- 现场制作：裁判组对各参赛队的预制过程和菜品制作过程进行评分；
- 成品味：裁判组对参赛热菜、冷菜、汤品、面点、茶饮、自选菜品加密评分，解密记录所有成绩并计算平均分。

7.3.2.3 陈述答辩：由裁判组进行评分，计入团体成绩。

7.3.3 评分评判

7.3.3.1 所有参赛队伍及个人依据总成绩高低排出团体及个人名次：

- 当个人总成绩相同时，以操作技能成绩高者为先。如操作技能成绩相同，则按照药膳制作、药膳配伍设计考核模块分值从高到低顺序排序确定名次；
- 当团队总成绩相同时，以操作技能成绩高者为先。如操作技能成绩相同，则按照药膳制作、药膳配伍设计、现场陈述答辩考核模块分值从高到低顺序排序，进行分项得分比较，对应得分高者则排名靠前，得分低者则排名靠后。

7.3.3.2 如以上排序方法依然相同的情况下，交由裁判长现场裁决，制定相应的加赛方案进行评判比较。

7.3.3.3 申诉应由参赛队领队在大赛结束后 2 h 内向大赛仲裁组递交书面申诉报告，大赛仲裁组收到申诉报告后，应在 2 h 内书面通知申诉方申诉处理结果；如不受理申诉，应说明理由。

8 大赛程序及要求

8.1 准备

8.1.1 大赛组织委员会应做好大赛场地规划与布置、大赛命题的科学设计、大赛时间的合理确定，大赛工作人员的选拔与培训、大赛参赛人员的报名与资格审查及大赛经费的落实与管理等大赛准备工作。

8.1.2 组委会办公室宜编制大赛技术手册、指南，指导参赛单位及个人参加大赛。

8.2 启动

8.2.1 大赛组织委员会应在各项大赛准备工作落实后，下发大赛活动通知。

8.2.2 组委会办公室组织开展赛前培训，培训内容应包括相关药膳的知识和技能、大赛规则、技术标准、安全要点等。

8.2.3 组委会办公室应组织对参赛单位及个人的参赛资格进行审查。

8.3 初赛

8.3.1 由相关部门按大赛要求自行组织报名、初审、选手选拔和参赛工作，统筹推进参赛队伍的选拔和推荐工作、赛前培训和赛事新闻宣传报道工作。

8.3.2 初赛主要包括裁判和参赛队报到，材料提交、核验，领队会议、抽工位号，菜品预制、封存，理论考试，开幕式、检录、抽送评号，菜品制作、送评，展台布置、陈述答辩、闭幕式等环节。

8.3.3 初赛完成后，专家裁判组应按大赛实施方案确定的大赛规则向组委会上报决赛晋级名单，按比例推荐决赛队伍。

8.3.4 组委会应对晋级名单进行审核，通过后予以公布。

8.4 决赛

8.4.1 由相关部门按大赛要求组织总决赛选手选拔和参赛工作，统筹推进参赛队伍的选拔和推荐工作、赛前培训和赛事新闻宣传报道工作。

8.4.2 决赛主要包括裁判和参赛队报到，材料提交、核验，领队会议、抽工位号，菜品预制、封存，理论考试，开幕式、检录、抽送评号，菜品制作、送评，展台布置、陈述答辩、闭幕式等环节。

8.4.3 专家裁判组应现场对参赛选手成绩进行评定并公布，决赛完成后应对总成绩进行复核并确定优胜名单。

8.4.4 组委会应对大赛优胜名单进行审核并公布。

8.4.5 举办闭幕式，宣布大赛优胜名单。

8.5 总结

组委会办公室应在大赛结束后及时做好大赛总结，并做好新闻宣传报道。

9 大赛安全

9.1 应严格按国家相关标准、规定编制大赛应急预案，根据应急预案开展大赛应急管理工作，及时处理突发安全事件。

9.2 各赛点应明确专人负责安全管理工作，现场配备专职的安全保障人员和专业的医疗救护人员，设置必要的安全消防及医疗救护设备，并定期检查维护。

9.3 应设置明显的标识标志，张贴针对火灾、地震等灾情的安全撤离路线图。

10 档案管理

主办单位应及时收集公告内容、活动方案、活动记录、评分评判记录、总结报告、菜品等图文信息资料形成档案记录并妥善保存，纸质版保存时间不少于3年；电子版保存时间不少于5年。

附 录 A
(规范性)
理论知识相关要求及权重比例

理论知识相关要求及权重比例见表A. 1。

表A. 1 理论知识相关要求及权重比例

项目	要求	权重比例
职业道德基础知识、食品安全知识、安全生产知识	1. 厨房基本安全操作规范。	10%
	2. 餐厨垃圾合理处理原则。	
	3. 安全操作厨房专业设备注意事项。	
	4. 食品加工、储存过程中的卫生要求。	
	5. 食品安全法、食品卫生法规、防火防爆安全知识、文明礼仪规范。	
饮食营养基础知识、中医药基础知识	1. 食物的消化与吸收结构和原理。	30%
	2. 营养素与营养物质的组成和生理机能。	
	3. 人体的营养需求、食物的营养价值、合理膳食结构。	
	4. 膳食营养与营养配餐原则。	
	5. 四季的特点以及四季养生药膳配伍原则。	
	6. 天人相应学说与药膳配伍的理论。	
	7. 配伍原则与禁忌。	
	8. 阴阳五行、脏腑经络、体质辨识等中医基本理论。	
	9. 阴阳为本，三气同步，三道两路，三元协和，盈亏平衡，气一万化等民族医药理论。	
	10. 药食同源材料的性质、功效，以及常用药膳配方。	
	11. 药膳菜单的编制方法与原则。	
药膳准备	1. 原料鉴别和选用方法与原则。	25%
	2. 原料炮制方法。	
	3. 原料特性，特点及用途。	
	4. 调味料的鉴别与选用方法与原则。	
	5. 药食同源和调味料清单的编写内容与方法。	
药膳材料加工、药膳烹调制	1. 材料加工花刀的类型、操作方法和操作技巧。	25%
	2. 腌渍、挂糊、上浆等加工方法对原料营养成分、价值的影响。	
	3. 蒸、煮、炒、卤、酿、炆等烹调方式的方法、操作流程与操作技巧。	
	4. 蒸、煮、炒、卤、酿、炆等烹调方法对菜肴口味的影响。	
成品摆盘及口味	1. 产品质量评价的标准。	10%
	2. 菜品展示的重要性。	
	3. 高品质原料对菜品展示效果的影响。	
	4. 药膳味型调制内容、方法与要点。	
合计		100%

附 录 B
(规范性)
技能操作相关要求及权重比例

技能操作相关要求及权重比例见表B.1。

表B.1 技能操作相关要求及权重比例

项目	要求	权重比例
职业道德基础知识、食品安全知识、安全生产知识	1. 注意个人卫生及操作卫生，按要求洗手，正确选用菜肴品尝方式等。	10%
	2. 能卫生、安全地进行产品的准备、加工及烹饪制作。	
	3. 确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染如卫生规范整理工作台面干净整洁，合理处理餐厨垃圾等。	
	4. 正确识别、准备和使用厨房工具、设施设备，避免安全事故发生。	
	5. 能检查水、电、煤气等到位。	
饮食营养基础知识、中医药基础知识	1. 能识别食材、中药材的性味归经、功效、主治、用法用量，能进行药食同源鉴别、选择、保藏和配伍设计。	15%
	2. 能使用称量工具称量中药材。	
	3. 遵循中医药相关的配伍原则与禁忌，根据不同药食材料的药理特性进行编制药膳菜单和制作规程。	
	4. 能分辨药膳各类原料的分类、功效及适用的体质人群。	
	5. 辨析不同人群的体质，并根据个人体质和健康状况制定相应的药膳方案。	
	6. 能用复方药食同源与食材配伍药膳。	
药膳准备	1. 能鉴别选用中药材、食材、调料等。	20%
	2. 正确估计使用原料数量，自带和自选原料不过多造成浪费，自带物品选用符合要求的整理箱分类收纳。	
	3. 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规范，食材存放分类贴标签注明名称和日期。	
	4. 现场使用自备的主辅料，按照标准规范和操作顺序进行预制加工处理。	
	5. 预制后的半成品放入整理箱，统一进储藏间里摆放整齐。	
	6. 冷柜或冰箱等存放的食材应覆盖，不同食材相互独立。	
药膳材料加工、药膳烹调制作	1. 能正确鉴别和挑选中药材和食材。	25%
	2. 能清洗中药材，加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器。	
	3. 操作过程中食材、半成品及时冷藏存储。	
	4. 加工、烹调过程规范有序，动作协调适当体现传统或现代技法。	
	5. 操作过程中无失烹、重做现象。	
	6. 加工过程中对中药材的处理恰当。	
	7. 能运用片、丝、丁、条、块等方法进行药食同源、食材的花刀处理。	
	8. 能使用腌渍、挂糊、上浆方式处理药食同源。	
	9. 能对食材加工流程提出建议。	
	10. 能根据不同功效中药材正确选用蒸、煮炒、卤、酿、炆等烹调方式制作药膳。	
	11. 能按四季等进行调味、调色，能调制适宜药膳成品的味型。	
成品摆盘及口味	1. 使用不同盛器和可食用装饰物进行菜品装饰与展示。	30%
	2. 结合最新摆盘趋势，进行创意摆盘。	
	3. 掌握菜品的主副料配比，菜品外观应注重色彩搭配及地域风格特色。	
	4. 成品口味上应注意口感层次分明，口味平衡及合理的营养搭配。	
	5. 能调制药膳成品的味型。	
合计		100%

附录 C (资料性) 评分细则

C.1 技能操作评分细则

技能操作包含2个模块，各模块分值见表C.1。

表 C.1 技能操作评分细则

模块一				
配伍设计评分标准				
序号	项目	评分标准	分值	权重比例
1	药膳主题	1. 药膳命名合理、易于推广。	10	15%
		2. 明确围绕中医体质、节气或常见病证等某一个特定主题设计。	10	
		3. 符合药膳辨证施膳原则。	10	
2	药膳方解	1. 原则上配方应在传统中医理论指导下设计或出自经典名方，具备药膳特点。	15	
		2. 标注方解和剂量，方解阐述符合药膳配方原则，无配伍禁忌。	15	
		3. 原料药材地域优势突出，注重“ 区域特色药材” 等地方药材的使用。	10	
		4. 原料选择得当，无有毒之品（如有特殊炮制工艺的应注明）。	5	
3	功能定位	1. 功能定位与参赛菜品契合，依据充分。	15	
		2. 功效描述符合药膳特点，无夸大或不当描述；无违反现代营养学原则。	10	
模块二				
1		现场操作评分标准		
序号	项目	评分标准	分值	权重比例
1	仪容仪表	参赛选手全程佩戴帽子，长头发应包进帽子内，不得散乱；指甲不得过长或涂带色指甲油；手上不得佩戴戒指等首饰；穿戴衣、帽，整洁无破损。	5	35%
2	原料加工	正确鉴别、选用中药材、食材、调料。正确称量、粗加工原料；自带物品选用符合要求，整理箱分类收纳。	15	
3	技术规范	规范操作、使用工具、设备；无加热时加热源及时关闭。	15	
4	长流水	无用水操作时水龙头无长流水。	5	
5	浪费原料	合理加工原料，不可将可回收利用的原材料扔入垃圾桶；原料不得选用过剩。	10	
6	多做挑选	不得多做挑选。	5	
7	失饪重做	菜品失饪重做扣除相应分数。	5	
8	服从管理	现场服从现场裁判员指挥。	5	
9	安全事故	不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为扣除相应分数；因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离场。	10	
10	卫生行为	比赛过程应符合《食品安全法》的卫生行为，发生以下行为扣除相应分数： 1. 台面脏乱等操作不卫生的行为（5分）； 2. 赛毕不打扫的卫生（5分）； 3. 不按照卫生防疫有关要求的行为（5分）。	15	
11	餐具标准	单个菜品餐具直径不能超过50 cm，冷菜总盘餐具直径或边长不超过60 cm。	5	
12	作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换菜品、破坏其他参赛队选手菜品等行为）扣100分，并终止操作，选手离场。	5	
注：累计扣分不超过100分。				

表 C.1 技能操作评分细则（续）

2		成品味型评分标准		
序号	项目	评分标准	分值	权重比例
1	口味与质感	调味得当，主味突出	13	50%
		质感符合应有要求	12	
		体现地方特色	10	
2	工艺与火候	烹法恰当	5	
		火候适宜	10	
		特点鲜明	5	
		烹饪技法得当	10	
3	创意与实用	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出	8	
		有实用推广价值	7	
4	形态色泽	刀工均匀	6	
		色彩自然	6	
		造型美观	8	
否定项		(1) 菜肴夹生或焦糊；(2) 烹调方法不对或药膳配伍不当；(3) 成菜量少于200 g。		
模块一+模块二分值合计				100%
注1：配伍设计：各参赛选手按要求提交报名表，会务组收集并加密后交专业裁判，裁判组根据各选手参赛药膳的主题、配伍设计、功能定位三方面进行评分。				
注2：现场制作与成品味型：各参赛队进行技能操作，由裁判组对参赛热菜、冷菜、汤品、面点、茶饮、自选菜品加密评分。裁判组根据各参赛队现场操作的加工过程、烹调过程、安全卫生、赛场纪律、成品的味感、质感、观感、制作工艺等方面现场评分。				

C.2 陈述答辩评分细则

陈述答辩评分细则见表C.2。

表 C.2 陈述答辩评分细则

序号	评分项目	评分标准	分值
1	陈述内容	赛品主题突出，对食料搭配及烹饪的理解表述准确全面、陈述完整。	30
2	中医药文创设计(含器皿及意境)	6个参赛菜品，整体摆设有创意，意境突出，菜品寓意深刻，有较强的文创性。	30
3	语言表述	1. 陈述介绍清晰，表情自然，口齿清晰，表达流畅准确。 2. 回答问题清晰准确，语言简练。	20
4	仪容仪表	着装整洁得体。	10
5	时间控制	陈述时间不超过3 min，问答时间不超过2 min。	10
合计			100
注：裁判组根据参赛队陈述的文化遗产，设计方案主题，以及使用食材药材、制法用法、功效、应用、方解、禁忌症、语言表述、仪容仪表、时间控制等方面进行现场评分。			

参 考 文 献

- [1] GZB 4-03-02-01 中式烹调师（药膳制作师）（试行）（2025年版）
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018年〕第12号）
 - [3] 国家卫生健康委.关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知.国卫食品发〔2021〕36号.2021年11月10日
 - [4] 人力资源社会保障部办公厅印发《关于颁布中式烹调师（药膳制作师）等13个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2025〕8号）
 - [5] 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
-

中华人民共和国团体标准
中医药膳行业职业技能大赛工作规范
T/GXAS 1186—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究