**2025级营养配餐专业**

**人才培养方案**

**山东城市服务职业学院**

**2025年5月**

**目 录**

一、专业名称及代码 1

二、入学要求 1

三、修业年限 1

四、职业面向 1

五、培养目标与培养规格 1

（一）培养目标 1

（二）培养规格 1

六、培养模式 3

七、课程设置及要求 3

（一）课程体系构建思路 3

（二）课程体系架构 5

（三）公共基础课程 6

（四）专业（技能）课程 8

（五）专业核心课程描述 12

（六）素质拓展课程 18

八、学时安排 19

九、教学进程总体安排 19

（一）课程设置及教学计划表 20

（二）实践教学计划表 25

（三）综合实训活动安排表 27

（四）岗位实习活动安排表 28

十、实施保障 29

（一）师资队伍 29

（二）教学设施 31

（三）教学资源 33

（四）教学方法 34

（五）学习评价 35

（六）质量管理 36

十一、毕业要求 38

# **一、专业名称及代码**

营养配餐 540205

# **二、入学要求**

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

# **三、修业年限**

三年制，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

# **四、职业面向**

**表4-1 营养配餐专业职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业（代码） | 主要职业类别（代码） | 主要岗位类别（或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游（54） | 餐饮（5402） | 餐饮（62） | 营养配餐员餐饮服务人员健康咨询服务人员 | 初始岗位：营养配餐员发展岗位：餐饮营养主管迁移岗位：餐饮企业创业与经营、厨房管理 | 西式烹调师西式面点师中式烹调师公共营养师营养配餐员调酒师咖啡师 |

#

# **五、培养目标与培养规格**

## （一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食营养、烹饪原料、烹饪工艺等知识，具备营养膳食食谱设计、营养膳食制作、餐饮食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事营养膳食设计与制作、厨房管理工作和餐饮经营管理工作的高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

### 1.素质方面

（1）具有良好的职业道德和信誉、敬业精神和责任心、健康的心理和体魄；

（2）具有良好的工作态度、工作作风、表达能力和适应能力；

（3）具有良好保密意识和对企业的忠诚度；

（4）具有良好的人际交往能力、团队合作精神和优质服务意识；

（5）具有安全、环保、节能意识和严格按照行业安全工作规程进行操作的意识；

（6）具有对新知识、新技能的学习能力，能适应不断变化的工作需求；

（7）具有良好的执行能力、职业竞争和创新意识。

### 2.知识方面

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）理解与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和食品类相关标准；

（3）掌握食品科学和营养科学领域的基础知识；

（4）掌握各类食品营养价值，常用营养强化剂和保健品功效作用，以及合理营养的基本要求；

（5）掌握膳食调查、营养配餐及食谱编制的原则和方法；

（6）掌握各类特殊人群的营养需要与膳食原则，熟悉常见慢性疾病的营养代谢特点与营养干预的方法；

（7）掌握食品污染与预防、食品质量安全管理与控制的基本知识和方法；

（8）理解食品毒理及常见食源性疾病相关知识，熟悉食品加工工艺流程及过程控制；

（9）掌握烹调工艺知识，熟悉现代烹饪设备知识和厨房运行控制知识；

（10）了解饮食消费心理、饮食保健、食疗康养宣教知识。

### 3.能力方面

（1）通用能力

* 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力
* 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力
* 具备使用新技术、数字软件的能力

（2）专业能力

* 具备科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力
* 具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力
* 具备营养膳食设计能力，能够针对特定人群计算营养素及能量需求,设计营养膳食食谱
* 具备营养膳食开发能力，能够根据地域、季节针对特定人群进行营养膳食研制
* 具备营养膳食加工工艺设计能力，能够进行烹饪设施设备选择，使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食
* 具备营养膳食成本和质量管控能力，能够对餐饮食品进行安全监控和管理
* 具备膳食与营养管理的业务软件操作能力，能够操作智能营养监测设备、智能配餐软件使用等数字技术
* 具备营养膳食与康养的宣传教育和指导能力
* 具备营养膳食产品与服务的营销推广能力
* 具备餐饮人员和物资配备、营养膳食菜单制作与食品成本控制、厨房生产管理能力
* 具备餐饮行业绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理及法律法规应用能力

# **六、培养模式**

高职营养配餐专业采用"三阶四维"人才培养模式，通过基础理论、核心技能和综合实战三阶段递进培养，融合专业技能、技术应用、管理能力和职业素养四维能力。课程体系对接1+X证书标准，实践教学依托校内仿真实训室和校企合作基地，重点培养膳食设计、营养评估和智能配餐等核心能力，实现"岗课赛证"融通。

该模式以数字化技术赋能传统营养配餐教学，突出实践性和创新性，通过模块化课程、项目化实训和多元化评价，培养懂营养、精配餐、强管理的复合型人才。毕业生可胜任餐饮企业、健康管理机构和医疗单位等多领域岗位需求，满足行业对高素质技术技能人才的需求。

# **七、课程设置及要求**

## （一）课程体系构建思路

构建厚基础、宽口径、精方向；三层互融、产教融合、课程思政的专业群课程体系。



**图7-1 营养配餐专业课程体系结构图**

绘制图职业岗位、典型工作任务及学习领域划分图：



**图7-2 营养配餐专业的职业岗位、典型工作任务及学习领域划分**

**表7-1 典型工作任务与课程支撑关系表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **典型工作任务** | **职业能力** | **培养途径（主要课程）** |
| 1 | 营养食谱编制、主食品种设计、营养菜肴品种设计营养食谱分析与评价、营养产品组合设计 | 具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；具备营养膳食设计能力，能够针对特定人群计算营养素及能量需求,设计营养膳食食谱；具备营养膳食加工工艺设计能力，能够进行烹饪设施设备选择。 | 烹饪原料基础、营养膳食设计与制作、烹调工艺基础与实务、面点工艺基础与实务、食品营养与健康、健康服务与管理 |
| 2 | 营养餐制作品质管控、食品安全与卫生督导、营养餐成本核算、营养菜点研发、客户关系维护 | 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。具备营养膳食开发能力，能够根据地域、季节针对特定人群进行营养膳食研制；具备营养膳食成本和质量管控能力；具备膳食与营养管理的业务软件操作能力。 | 烹饪原料、营养膳食设计、中式烹调工艺、营养膳食制作、食疗养生与保健、餐饮卫生与食品安全、数字化配餐软件技术应用 |
|  | 营养餐厅选址；食养餐饮设施规划；营养餐厅设计，营养菜单设计；食养餐饮品牌策划与推广 | 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具备营养膳食与康养的宣传教育和指导能力；具备营养膳食产品与服务的营销推广能力。 | 人际沟通、创新创业教育、职业发展与就业指导、功能性菜点开发与创新、餐饮食品质量检测、配餐成本与质量控制、餐饮企业经营与产品营销实务 |

## （二）课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

**表7-2 课程体系构成及学分分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **学分** | **学时** | **占比** | **必修** | **限选** | **任选** |
| **公共基础课程** | 48 | 886 | 32.08% | 39 | 4 | 4 |
| **专业（技能）课程** | **专业基础课** | 10 | 160 | 5.79% | 10 | —— | —— |
| **专业核心课** | 44 | 1012 | 36.64% | 44 | —— | —— |
| **专业实践课** | 34 | 544 | 19.70% | 34 | —— | —— |
| **专业方向课** | 6 | 96 | 3.48% | —— | 6 | —— |
| **素质拓展课** | 4 | 64 | 2.32% | —— | —— | 4 |
| **合计** | 146 | 2762 | 100.00% | 126 | 10 | 8 |

## （三）公共基础课程

公共基础课程48学分，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

### 1.公共必修课

本专业开设的公共必修课，具体情况详见表7-3。

**表7-3 公共必修课程一览表**

| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 3 | 思想道德与法治 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 4 | 形势与政策 | 32 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 在校（1-4学期）每学期8课时 |  |
| 5 | 中国共产党党史 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 6 | 思想政治理论课实践教学 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 |  |
| 7 | 大学英语 | 128 | 8 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 | 学生从两门中任选一门 |
| 大学日语 |
| 8 | 体育与健康（公共体育） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 9 | 体育与健康（专项一） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 10 | 体育与健康（专项二） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三学期 |  |
| 11 | 管理学基础 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 12 | 劳动教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 13 | 国家安全教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 14 | 信息技术 | 48 | 3 | 教务处（科研与规划处、院士工作站） | 第二学期 |  |
| 15 | 军事技能 | 112 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 16 | 军事理论 | 36 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第二学期 |  |
| 17 | 心理健康教育 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 18 | 职业发展与就业指导 | 38 | 2 | 招生与就业处 | 在校学期分模块开设 |  |

### 2.公共限选课

本专业开设的公共限选课，具体情况详见表7-4。

**表7-4 公共限选课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **建议开设专业** |
| 1 | 中华民族共同体概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一或第二学期 | 中餐学院、西餐学院各专业 |
| 2 | 礼仪 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三或第四学期 | 由各专业自行选择 |
| 3 | 创新创业教育 | 16 | 1 | 创业创新中心 | 第三、第四学期 | 所有专业 |

### 3.公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课程清单中进行选修，选修4个学分，具体由教务处统筹。

## （四）专业（技能）课程

专业（技能）课程94学分，占总学分的65%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

### 1.专业基础课程

专业基础课程设置5门，包括烹饪原料基础、烹调工艺基础与实务、面点工艺基础与实务、餐饮卫生与食品安全、食品营养与健康。

### 2.专业核心课程

专业核心课程设置10门，包括烹饪营养基础与实务、营养膳食设计与制作、数字化配餐软件应用技术、烹调工艺与实训、面点工艺与实训、食疗养生与保健、健康服务与管理、运动营养咨询、岗位实习（见习）和毕业设计（论文）。

### 3.专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对营养配餐人才人才的复合性要求设置8门。包括烹调工艺技能实训、面点工艺技能实训、烘焙食品加工技术、西式烹饪工艺实训、营养配膳综合实训、酒水饮料品鉴与制作、功能性菜点开发与创新、特殊人群膳食设计与制作。

### 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置3门/模块，主要有配餐成本与质量控制、餐饮企业经营与产品营销实务、智能烹饪技术概论、身体质量评估与管理、营养教育与营养咨询、餐饮食品质量检测实训，学生在第4学期分别选则其中3门/模块进行修读，应至少完成6学分。

**表7-5 专业（技能）课程教学计划安排表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程性质** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **开设学期** | **课程主要内容** |
| 专业基础课程 | 烹饪原料基础 | 2 | 32 | 第一学期 | 粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽类、水产类烹饪原料品种特点与保藏和运用规律；熟悉干货制品、半成品、调料和烹饪添加剂以及辅助原料的特点、运用规律。 |
| 烹调工艺基础与实务 | 2 | 32 | 第一学期 | 烹饪的基本原理，刀工和勺工训练两大块内容，刀工包括常见典型动物性、植物性原料的改刀方法，块、片、条、丝等的刀法，勺工练习颠勺。 |
| 面点工艺基础与实务 | 2 | 32 | 第一学期 | 系统讲授面点原料配比、面团调制、成型装饰及蒸煮烤炸等熟制工艺，通过中式包子、西式面包等经典品种实操训练，结合食品安全规范，培养学员扎实的制作技能与创新能力。课程采用理论讲解与实操结合的方式，全面提升学员专业水平。 |
| 餐饮卫生与食品安全 | 2 | 32 | 第一学期 | 各类食物的营养价值，膳食结构与膳食指南等；食品污染及预防、食品添加剂及管理、食品卫生及管理、食源性疾病及预防、食品卫生监督的管理。 |
| 食品营养与健康 | 2 | 32 | 第一学期 | 不同人群的营养健康状况评定、各类食品的营养价值评定、膳食营养与营养性疾病。 |
| 专业核心课程 | 烹饪营养基础与实务（一）烹饪营养基础与实务（二） | 4 | 64 | 第二、三学期 | 本课程主要内容包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况、膳食结构与膳食指南。 |
| 营养膳食设计与制作（一）营养膳食设计与制作（二） | 6 | 96 | 第二、三学期 | 设计主要包括营养配餐原则与方法，人体所需营养素，烹饪原料营养价值；营养配餐对象人群膳食需求调查分析，营养配餐对象人群营养素需求量计算，营养配餐软件应用；老人、孕产妇、儿童、康复疗养人员等特定人群食谱设计。制作主要包括烹饪加工对原料营养价值的影响，食物的消化与吸收生理，烹饪营养与健康；特定人群营养菜点设计，特定地域季节营养菜点设计；营养餐食材准备，营养菜点加工工艺设计；烹饪设施设备选择，营养菜点制作组织与安排；配餐成本控制，菜点质量控制等内容。 |
| 烹调工艺与实训 | 2 | 32 | 第二学期 | 初识烹饪、走进厨房、刀工刀法、烹饪准备、菜肴组配、烹调工艺、菜肴创新等，内容涵盖了烹饪刀工、配菜、烹调等岗位知识与技能，理实一体，注重学生的综合能力培养和基本工训练，注重文化传承等内容。 |
| 面点工艺与实训 | 2 | 32 | 第二学期 | 中西式面点的分类、特点，主要原料的性质及工艺性能，面点制作设备、工具的使用，制作常用辅料的特点及应用，掌握烘焙百分比的定义及优点，配方表示方法及换算。掌握各种中西式面点品种的制作。 |
| 食疗养生与保健 | 2 | 32 | 第三学期 | 各类保健食材及常用食疗药膳中药材的性能特点，体质的分类与判定，食养与食疗基本法则，四时食养与人群食养，保健菜点的炮制与烹调等内容。 |
| 酒水饮料品鉴与制作 | 2 | 32 | 第三学期 | 酒品与饮料概述、软饮料、茶、咖啡、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、混合酒的品鉴与制作。 |
| 健康服务与管理 | 2 | 32 | 第四学期 | 健康与生活方式，饮食与健康，健康的运动生活方式；烟酒与健康，心理与健康；人体各系统常见生活方式疾病预防等内容。 |
| 数字化配餐软件技术应用 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解智能配餐系统的核心功能与应用，涵盖营养数据库调用、个性化配餐算法、膳食评估优化等关键技术，通过主流软件实操训练，培养学员运用数字化工具进行科学配餐和营养分析的专业能力。 |
| 岗位实习 | 20 | 600 | 第五学期、第六学期 | 岗位实习企业概况、组织机构、规章制度；岗位实习企业的主要业务，岗位实习岗位的工作职责和工作流程等内容。 |
| 毕业设计（论文） | 2 | 60 | 第六学期 | 包括市场调研与膳食调查、毕业设计选题、毕业设计作品文本格式要求、营养餐（套餐）方案设计流程与方法，营养食谱设计原则与方法、菜品的营养搭配与制作方法、营养分析与成本控制、营养宣教等方面的内容。 |
| 专业实践课程 | 烹调工艺技能实训 | 4 | 64 | 第三、四学期 | 中西式烹调基础知识和基本功训练、 原料初加工、原料切配、原料细加工、初 步热处理、菜肴调味、油加热烹调技法、 水加热烹调技法、汽加热烹调技法，并综 合运用烹调技术进行菜肴制作。 |
| 面点工艺技能实训 | 4 | 64 | 第三、四学期 | 掌握中式面点的分类、特点，主要原料的性质及工艺性能，面点制作设备、工具的使用，制作常用辅料的特点及应用，掌握烘焙百分比的定义及优点，配方表示方法及换算。掌握各种中式面点品种的制作。 |
| 营养配膳综合实训（一）营养配膳综合实训（二） | 8 | 128 | 第三、四学期 | 膳食调查与评价、营养食谱设计、营养膳食制作、膳食指导与质量控制基本技能，特定人群营养食谱设计与营养餐的制作等内容。 |
| 西式烹饪工艺实训 | 4 | 64 | 第四学期 | 系统教授西餐核心技法，包括煎、烤、烩等烹调方式，酱汁调制，肉类分切及摆盘装饰。通过牛排、意面等经典菜品的实操训练，结合食品安全规范，培养学生标准化操作能力和创新意识。 |
| 特殊人群膳食设计与制作 | 4 | 64 | 第五学期 | 系统讲解孕产妇、婴幼儿、老年人及慢性病患者等特殊人群的营养需求特点，通过医学膳食计算、食谱设计及适口性改良等实训，培养学生定制化膳食方案设计与烹饪技能。 |
| 烘焙食品加工技术 | 4 | 64 | 第五学期 | 焙烤食品加工原辅料、面包加工工艺、饼干加工工艺、月饼加工工艺、蛋糕与裱花蛋糕加工工艺、中式糕点加工工艺及西式糕点加工加工工艺，并对不同焙烤食品在生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了讲述。 |
| 功能性创新菜点开发制作 | 4 | 64 | 第五学期 | 功能性菜品的本质和内涵特征；功能性菜品的功效；菜品原料的开发与应用；调味技艺的组合与变化；中西烹饪技艺的交流与融合；菜肴点心的借鉴与组合；各地、各民族风味的融合；功能性菜品与一般药膳食疗的区别；烹饪设施设备选择；功能性菜点开发与制作等内容。 |
| 专业方向（选修）课程模块1 | 配餐成本与质量控制 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解食材成本核算、标准化食谱设计及出品质量管控技术，通过成本分析软件应用、出品标准制定等实训，培养学生成本控制意识和质量管理能力，实现营养、成本与品质的协同优化。 |
| 餐饮企业经营与产品营销实务 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解餐饮企业运营管理、成本控制及品牌营销策略，通过市场分析、菜单设计、客户管理等实训，培养学生经营决策与数字化营销能力，提升餐饮产品市场竞争力。 |
| 智能烹饪技术概论 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解智能烹饪设备原理、自动化控制系统及物联网技术在餐饮中的应用，通过智能炒菜机、精准温控系统等实操训练，培养学生运用现代科技优化烹饪流程和保障出品标准化的能力。 |
| 专业方向（选修）课程模块2 | 身体质量评估与管理 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解体成分分析、健康风险评估及个性化干预方案制定，通过InBody等专业设备操作和健康管理软件应用实训，培养学生科学评估体质数据并提供精准健康管理建议的专业能力。 |
| 营养教育与营养咨询 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解膳食指导原则、营养咨询技巧及健康教育策略，通过案例模拟、沟通技能训练等实践，培养学生针对不同人群开展个性化营养指导和健康促进的专业能力。 |
| 餐饮食品质量检测实训 | 2 | 32 | 第四学期 | 系统讲解食品安全快速检测技术、仪器操作及卫生标准评估方法，通过农残检测、微生物检验等实操训练，培养学生运用专业设备开展食品安全检测与质量管控的实践能力。 |

## （五）专业核心课程描述

**表7-6-1 烹饪营养基础与实务课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 烹饪营养基础与实务 | 学分 | 4 | 学时数 | 64 |
| 课程目标 | 素质目标：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。知识目标：了解烹饪对食品原料营养的影响，掌握括六大营养素的具体种类和生理功能等，掌握各类食物的营养价值，掌握餐饮食品烹饪加工与营养的关系。能力目标：掌握六大营养素的种类及生理功能，掌握各类食物的营养价值，为营养配膳奠定理论基础。 |
| 学习内容 | 本门课程主要包括六大营养素的具体种类和生理功能等内容，各类食物的营养价值，膳食结构与膳食指南等。 |
| 能力培养 | 掌握六大营养素的种类及生理功能，掌握各类食物的营养价值，为营养配膳奠定理论基础。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-2 营养膳食设计与制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 营养膳食设计与制作 | 学分 | 6 | 学时数 | 96 |
| 课程目标 | 素质目标：具备膳食制作过程中实际问题的能力的素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。知识目标：了解各类人群所需营养素的基本知识，掌握营养配餐目标人群膳食需求调查分析的方法、以及营养配餐的原则与方法；掌握营养餐食材和烹饪设施设备选择；掌握烹饪加工对原料营养价值影响的原理。能力目标：具备营养配餐目标人群营养素需求量计算的基本技能，培养针对各类特定人群进行营养食谱设计的能力；具有开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；具有膳食与营养管理的业务软件操作能力；能够掌握营养菜点加工工艺设计能力；能够掌握营养菜点制作组织与安排、配餐成本控制、菜点质量控制的基本技能；能够根据地域、季节针对各类特定人群进行营养菜点设计与制作的技能，能够进行烹饪设施设备选择。 |
| 学习内容 | 营养配餐原则与方法，人体所需营养素，烹饪原料营养价值；营养配餐对象人群膳食需求调查分析，营养配餐对象人群营养素需求量计算，营养配餐软件应用；老人、孕产妇、儿童、康复疗养人员等特定人群食谱设计；烹饪加工对原料营养价值的影响，食物的消化与吸收生理，烹饪营养与健康；特定人群营养菜点设计，特定地域季节营养菜点设计；营养餐食材准备，营养菜点加工工艺设计；烹饪设施设备选择，营养菜点制作组织与安排；配餐成本控制，菜点质量控制等内容。 |
| 能力培养 | 使学生学会营养菜点设计方法、膳食营养调查方法、营养食谱设计方法、人群营养状况测评仪器和计算机配膳软件的使用方法，使学生能够掌握营养膳食加工工艺设计能力，并能够根据不同地域、季节对特定人群进行菜点设计与制作，能够灵活选择烹饪设施设备课程主要内容包括不同烹饪加工方法对原料营养价值的影响，烹饪营养与健康，营养膳食食材准备，加工工艺设计，烹饪设施设备选择。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-3 烹调工艺与实训课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 烹调工艺与实训 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 素质目标：具备烹调过程中实际问题的能力的素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。知识目标：了解烹饪原料的选择；掌握热处理的原理与应用；掌握风味调配的原理与应用；掌握各种烹调方法；熟悉现代烹饪设备知识和厨房运行控制知识。能力目标：能够掌握原料的初加工与精加工技能；烹调基本功训练；菜肴的组配技能；菜品烹调操作技能；菜品的味型调制技能的能力。 |
| 学习内容 | 主要包括初识烹饪、走进厨房、刀工刀法、烹饪准备、菜肴组配、烹调工艺、菜肴创新等，内容涵盖了烹饪刀工、配菜、烹调等岗位知识与技能，理实一体，注重学生的综合能力培养和基本工训练，注重文化传承等内容。 |
| 能力培养 | 使学生对中西式烹饪专业有一个更为深入的认识，了解菜品制作所需的工具设备并能够动手操作，熟悉菜品制作的工艺流程，熟练掌握菜肴制作的基本功，为进一步学习中式烹调、名菜制作、宴席设计制作等相关课程打下坚实基础。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-4 面点工艺与实训课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 面点工艺与实训 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 素质目标：具备团队协作精神、集体意识和社会责任心、科学精神、创新意识。知识目标：了解和掌握制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理及其工艺，了解各种面点的营养保健功能及面点新产品的开发。能力目标：能够制作面点代表性品种等基本操作技能 |
| 学习内容 | 主要包括中西式面点的分类、特点，主要原料的性质及工艺性能，面点制作设备、工具的使用，制作常用辅料的特点及应用，掌握烘焙百分比的定义及优点，配方表示方法及换算。掌握各种中西式面点品种的制作。 |
| 能力培养 | 学生通过本课程的教学和实践应了解和掌握制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理及其工艺，了解各种面点的营养保健功能及面点新产品的开发，学会制作面点代表性品种的基本操作技能。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-5 数字化配餐软件技术应用课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 餐饮食品安全与控制 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 掌握主流数字化配餐软件的核心功能与操作逻辑能够运用智能算法完成个性化膳食设计与营养分析培养数据驱动的科学配餐思维与数字化工具应用能力 |
| 学习内容 | 技术基础：营养数据库架构、配餐算法原理、数据可视化技术软件操作：膳食方案自动生成与人工调整营养标签生成与合规性检查客户档案管理与饮食追踪行业应用：团体餐配餐优化特殊人群（如糖尿病）定制方案设计成本核算与食谱标准化 |
| 能力培养 | 技术能力：熟练操作NutriAdmin、膳食大师等专业软件分析能力：基于营养数据优化食谱，解决配餐实际问题职业素养遵循数字化管理规范保障数据安全与隐私 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-6 食疗养生与保健课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 食疗养生与保健 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 素质目标：具备良好的思想品德和职业道德；具备认真、严谨态度的素质；具备科学烹饪的意识；具备树立营养健康理念的素质。知识目标：了解中医养生知识；了解食疗养生菜品制作；熟悉养生食疗的搭配与制作知识；熟悉中医食疗基本理论；掌握不同功能食材食性特点及其食疗方；掌握四季养生观以及不同人群的食疗原则。能力目标：能够认知中医文化理论内涵、特征和功能的能力；能够合理开发养生食疗菜品的能力；能够辨别不同食材基本性能并对其进行合理配伍的能力；能够根据季节变化做出膳食选择与调理的能力；能够根据不同人群生理特点做出膳食选择与调理的能力。 |
| 学习内容 | 主要包括各类保健食材及常用食疗药膳中药材的性能特点，体质的分类与判定，食养与食疗基本法则，四时食养与人群食养，保健菜点的炮制与烹调等内容。 |
| 能力培养 | 使学生掌握养生食疗的搭配与制作知识，不同功能食材性质特点，并能够合理开发养生食疗菜品，并依据不同食材的性能进行膳食搭配。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-7 健康服务与管理课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 健康服务与管理 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 掌握健康管理的基本理论和现代健康服务模式能够运用健康评估工具进行个体和群体健康风险分析培养健康干预方案设计和健康服务管理能力 |
| 学习内容 | 理论基础：健康管理概论与健康服务模式慢性病管理与健康促进理论健康大数据与信息化管理实践技能：健康风险评估工具应用健康干预方案设计健康管理服务流程优化行业应用：健康管理机构运营管理健康保险产品设计社区健康服务项目策划 |
| 能力培养 | 专业能力：健康风险评估与分析能健康干预方案制定能力健康服务项目管理能力管理能力：健康服务机构运营管理健康服务团队协作与领导职业素养：医学伦理与职业操守健康服务沟通技巧创新服务意识培养 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

**表7-6-8 运动营养咨询课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 运动营养咨询 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 掌握运动营养学基础理论及不同运动人群的营养需求特点能够设计个性化运动营养方案并进行科学评估培养运动营养咨询的专业技能与职业素养 |
| 学习内容 | 理论基础：运动能量代谢与营养素需求不同运动项目（耐力/力量/团体项目）营养特点运动补剂安全使用规范实践技能：运动员体成分分析与营养评估赛前/赛中/赛后营养方案设计运动损伤营养干预策略专业应用：健身人群营养管理运动队膳食服务运动营养产品咨询 |
| 能力培养 | 专业能力：运动营养评估与方案设计能力运动营养补剂指导能力运动表现与营养关联分析能力咨询能力：运动营养咨询沟通技巧运动营养教育方案制定营养方案效果追踪评估职业素养：反兴奋剂意识培养运动营养伦理规范循证实践能力培养 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 达到营养配餐、公共营养师、运动营养师岗位职责所必备的各项职业能力。 |

## （六）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成4学分，64学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学生工作处（武装部、团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

**表7-7 素质拓展课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹部门** | **拟开设学期** |
| 1 | 入学教育 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 2 | 思想成长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 3 | 社会实践、志愿公益 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 4 | 文体社团活动 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 5 | 技能特长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 6 | 学生工作履历 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 7 | 创新创业 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 8 | 特色模块 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 9 | 健康教育 | 16 | 1 | 总务处（基建处） | 第一至五学期 |
| 10 | 食育 | 32 | 2 | 西餐学院 | 第一至五学期 |
| 11 | 健康教育与健康促进 | 32 | 2 | 西餐学院 | 第一至五学期 |

# **八、学时安排**

每学年教学时间40周，课内学时一般按每周20-24学时计算，岗位实习按每周30学时计算。每学时不少于45分钟。

营养配餐专业总学分为144学分，总学时数为2538学时，其中公共基础课程 46学分，占总学分的 31%；专业（技能）课程94 学分，占总学分的 65%；实践性教学学时占总学时的 70%。

# **九、教学进程总体安排**

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为岗位实习做好衔接；第六学期安排岗位实习。

每学期教学周数20周，三年共120周。

**表9-1 2024级营养配餐专业教学进程表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **教学周** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| 一 | 1 | 入学教育军事技能 | 一体化教学 | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | 考试 |
| 二 | 1 | 一体化教学 | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | 考试 |
| 三 | 1 | 工学交替、校企协同培养、综合实训 | 考试 |
| 2 | 岗位实习、毕业设计（论文） |

## （一）课程设置及教学计划表

**表9-2 营养配餐专业课程设置及教学计划表**

| 课程性质 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学时分配 | 各学期课程开设分布及学时安排 | 考核方式 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共必修课 | 01000001 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 40 | 8 | 3 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000101 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 32 | 28 | 4 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000102 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  | ★ |
| 01000040 | 形势与政策（一） | 1 | 32 | 8 | 0 | 0.5 |  |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（二） | 8 | 0 |  | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（三） | 8 | 0 |  |  | 0.5 |  |  |  |  |
| 形势与政策（四） | 8 | 0 |  |  |  | 0.5 |  |  |  |
| 01000155 | 中国共产党党史 | 1 | 16 | 16 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000035 | 思想政治理论课实践教学 | 1 | 16 | 0 | 16 | 0.5 | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 01000007 | 心理健康教育 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000005 | 军事理论 | 2 | 36 | 24 | 12 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 01000103 | 军事技能 | 2 | 112 | 0 | 112 | **√** |  |  |  |  |  |  |
| 01000077 | 国家安全教育 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 01000105 | 劳动教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | **√** | **√** |  |  |  |  |  |
| 01000232 | 管理学基础 | 1 | 16 | 14 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000009 | 大学英语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000019 | 大学英语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000034 | 大学日语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000033 | 大学日语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000106 | 信息技术 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 01000098 | 体育与健康（公共体育） | 2 | 36 | 2 | 34 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01350221 | 体育与健康（专项一） | 2 | 36 | 2 | 34 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000097 | 体育与健康（专项二） | 2 | 36 | 2 | 34 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 01000107 | 职业发展与就业指导 | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 1 | 1 |  |  | 0.5 |  |
| 小计 | 39 | 742 | 382 | 360 | 14 | 19 | 3.5 | 0.5 | 0 | 0.5 |  |
| 公共限选课 | 08000223 | 中华民族共同体概论 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000064 | 礼仪 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 01000068 | 创新创业教育 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 小计 | 4 | 64 | 56 | 8 | 2 |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 公共选修课 |  | 公共选修课1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 自入校第二学期开设，每人在校需完成4-6个学分。 |
| 专业基础课 | 03014035 | 烹饪原料基础 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 03014036 | 餐饮卫生与食品安全 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 03014037 | 食品营养与健康 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03014038 | 烹调工艺基础与实务 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03014039 | 面点工艺基础与实务 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | 10 | 160 | 120 | 40 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 专业核心课 | 03014040 | 烹饪营养基础与实务（一） | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03014041 | 烹饪营养基础与实务（二） | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 03014009 | 营养膳食设计与制作（一） | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 03014042 | 营养膳食设计与制作（二） | 4 | 64 | 16 | 48 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 03014043 | 数字化配餐软件技术应用 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03014044 | 烹调工艺与实训 | 2 | 32 | 0 | 32 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03014045 | 面点工艺与实训 | 2 | 32 | 0 | 32 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 03014017 | 食疗养生与保健 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03014032 | 健康服务与管理 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  | ★ |
| 03014046 | 运动营养咨询 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03014047 | 岗位见习 | 5 | 150 | 0 | 150 |  |  |  |  | 5 |  |  |
| 03014048 | 岗位实习 | 15 | 450 | 0 | 450 |  |  |  |  |  | 15 |  |
| 03014049 | 毕业设计（论文） | 2 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  | 2 |  |
| 小计 | 44 | 1012 | 158 | 854 | 0 | 8 | 8 | 6 | 5 | 17 |  |
| 专业实践课 | 03014050 | 烹调工艺技能实训 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  | 4 |  |  |  | ★ |
| 03014051 | 面点工艺技能实训 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 03014052 | 营养配膳综合实训（一） | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 03014053 | 营养配膳综合实训（二） | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 03014054 | 西式烹饪工艺实训 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 03014026 | 酒水饮料品鉴与制作 | 2 | 32 | 0 | 32 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03014055 | 功能性菜点开发与创新 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 03014031 | 特殊人群膳食设计与制作 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 03014056 | 烘焙食品加工技术 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 小计 | 34 | 544 | 0 | 544 | 0 | 0 | 14 | 8 | 12 | 0 |  |
| 专业选修课 | 03014057 | 配餐成本与质量控制 | 6 | 96 | 32 | 64 |  |  |  | 6 |  |  |  |
| 03014058 | 餐饮企业经营与产品营销实务 |  |  |  |  |  |
| 03014059 | 智能烹饪技术概论 |  |  |  |  |  |
| 03014060 | 身体质量评估与管理 | 6 | 96 | 32 | 64 |  |  |  | 6 |  |  |  |
| 03014061 | 营养教育与营养咨询 |  |  |  |  |  |
| 03014062 | 餐饮食品质量检测实训 |  |  |  |  |  |
| 小计 | 6 | 96 | 32 | 64 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 |  |
| 素质拓展课 | 08000001 | 入学教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000007 | 思想成长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000012 | 社会实践、志愿公益 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000013 | 文体社团活动 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000056 | 技能特长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000014 | 学生工作履历 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000015 | 创新创业 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000016 | 特色模块 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000017 | 健康教育 | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 03014063 | 食育 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 03014064 | 健康教育与健康促进 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 小计 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计及周学时 | 146 | 2762 | 810 | 1920 | 28 | 26 | 26.5 | 21.5 | 17 | 17 |  |
| 总学分/总课时 | 146/2762 |

**说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。**

## （二）实践教学计划表

以契合行业发展、促进就业能力为导向，以综合职业能力为主线，结合专业实际，按照由简单到复杂，由单一到综合，由基础到拓展创新依次递进的原则，将专业群实践教学环节进行整体设计。

**表9-3 实践教学计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实践教学项目 | 学期 | 周数/学时 | 实践目标 | 实践内容 | 实践地点 |
| 1 | 烹调工艺技能实训 | 3 | 4/64 | 使学生对中西式烹饪专业有一个更为深入的认识，了解菜品制作所需的工具设备并能够动手操作，熟悉菜品制作的工艺流程，熟练掌握菜肴制作的基本功，为进一步学习中式烹调、名菜制作、宴席设计制作等相关课程打下坚实基础。 | 中西式烹调基础知识和基本功训练、原料初加工、原料切配、原料细加工、初步热处理、菜肴调味、油加热烹调技法、水加热烹调技法、汽加热烹调技法，并综合运用烹调技术进行菜肴制作。 | 校内实训基地 |
| 2 | 面点工艺技能实训 | 3 | 4/64 | 应了解和掌握制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理及其工艺，了解各种面点的营养保健功能及面点新产品的开发，学会制作面点代表性品种的基本操作技能。 | 掌握中式面点的分类、特点，主要原料的性质及工艺性能，面点制作设备、工具的使用，制作常用辅料的特点及应用，掌握烘焙百分比的定义及优点，配方表示方法及换算。掌握各种中式面点品种的制作。培养学生的职业意识，提高职业素质，激发学生学习兴趣，培养学生的创新能力，教学质量得到有效提高。 | 校内实训基地 |
| 3 | 烘焙食品加工技术 | 5 | 4/64 | 重点培养学生的职业技能、创新意识及职业素养；掌握烘焙中工具与设备使用技巧手法，根据原料性质正确使用刀法；掌握面团调制的基本方法及标准。 | 主要内容有面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺。使学生掌握中式面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，遵守餐饮业操作规范。 | 校外实训基地 |
| 4 | 营养配膳综合实训 | 3、4 | 8/128 | 培养学生知行合一的能力，将理论知识与实践相结合，运用所学营养配餐制作知识，根据营养膳食食谱，灵活选择烹饪方法及设备，完成营养膳食的制作。 | 主要包括膳食调查与评价、营养食谱设计、营养膳食制作、膳食指导与质量控制基本技能，特定人群营养食谱设计与营养餐的制作等内容。本课程建立在营养配餐设计的基础上，使学生能够将编制的营养膳食食谱，根据所学营养配餐制作知识设计配料和确定烹饪方法及工艺参数，并制作出相应成品。 | 校内实训基地 |
| 5 | 酒水饮料品鉴与制作 | 3 | 2/32 | 熟练掌握英式调酒、花式调酒、酒单制作、酒会服务，培养学生采购、成本核算、宣传、促销等综合管理能力，使学生达到酒吧服务岗位群的任职要求，同时培养学生创新精神与创业意识，为学生酒吧创业和职业的可持续发展奠定良好的基础。 | 熟练掌握酒水服务、酒品饮料制作、创新与装饰技巧等，具备基本的素质能力、岗位操作能力、岗位管理能力、职业社会能力等基本职业能力。 | 校内实训基地 |
| 6 | 功能性菜点开发与创新 | 5 | 4/64 | 培养学生将食品快速检测技术在餐饮实际环境中的灵活运用技能，了解各类检测方法的优势和不足以及检测方法和产品的选择应用。使学生掌握并使用食品分析仪器对餐饮食品进行分析测定、数据处理、食品组成、结构和性质分析。 | 对实际餐饮食品中水分分析、矿物元素分析、酸度分析、糖类物质分析、脂类分析、蛋白质和氨基酸分析、食品中毒害物质分析、食品添加剂分析等常规分析检测中所涉及的仪器分析基本知识和方法，提高学生综合分析问题和解决问题的能力。 | 校外实训基地 |
| 7 | 特殊人群膳食设计与制作 | 5 | 4/64 | 特殊人群膳食设计与制作实训旨在培养学生针对孕产妇、婴幼儿、老年人及慢性病患者等特殊群体的营养需求，设计科学合理的膳食方案并完成规范化制作。通过实践训练，使学生掌握医学膳食计算、适口性改良及安全烹饪等核心技能，具备根据不同生理状态和疾病特点提供个性化营养干预的能力。 | 实训围绕特殊人群营养需求展开，包括：膳食设计：糖尿病、高血压等疾病膳食方案制定；烹饪实操：低盐、低脂等治疗膳食制作及质地改良；评估改进：营养配比分析及适口性调整；安全规范：特殊食品加工卫生要求及过敏原管控。通过案例分析和情景模拟，完成从评估到餐食制作的全流程训练。 | 校外实训基地 |
| 8 | 西式烹饪工艺实训 | 4 | 4/64 | 西式烹饪工艺实训旨在培养学生掌握西餐核心烹调技法与标准化操作流程，通过系统化训练，使学生能够独立完成经典西式菜品的制作，具备食材处理、火候控制、酱汁调配及现代摆盘装饰等专业技能，同时强化食品安全意识与厨房团队协作能力，为餐饮行业输送高素质技术技能人才。 | 实训涵盖西餐基础技能与综合应用，包括：基础技法：煎、烤、烩、低温慢煮等烹调方法；专项训练：肉类分切、高汤与酱汁制作、甜品装饰；菜品实操：牛排、意面、法式浓汤等经典西餐制作；职业规范：厨房设备安全操作、食品卫生管控、成本核算。 | 校内实训基地 |

## （三）综合实训活动安排表

**表9-4 综合实训活动安排表（第五学期）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 实训项目 | 周数(学时) | 实训内容 | 实训考核 |
| 营养配膳综合实训 | 12w/128 | 营养配膳综合实训围绕"设计-制作-评估"全流程展开，重点训练学生针对不同人群需求完成标准化配膳方案。实训涵盖：膳食调查与营养评估、食谱编制与成本核算、食材采购与预处理、烹饪加工与质地改良、膳食营养分析与调整等核心环节，通过真实案例（如学校营养餐、月子餐等）强化团体膳食管理能力，并融入智能配餐软件应用等数字化技能训练。 | 采用"过程+成果"多维评价体系：过程考核包括配膳方案合理性（30%）、操作规范性（20%）及团队协作表现（10%）；成果考核侧重成品营养达标率（25%）、成本控制精度（10%）及汇报答辩表现（5%）。另设加分项（如创新性改良），全面评估学生专业能力与职业素养。 |
| 营养配餐岗位见习 | 8w/96 | 营养配餐岗位见习以真实工作场景为依托，重点参与餐饮机构或健康管理中心的日常配餐全流程工作。学生将在导师指导下完成客户营养需求评估、个性化食谱设计、食材采购验收、标准化烹饪制作及餐品质量检测等实际工作任务，同时学习运用智能配餐系统进行膳食分析和成本管控，掌握营养咨询沟通技巧及食品安全管理规范。 | 采用"岗位胜任力"评价模式，包括：日常工作任务完成质量（40%）、专业技能操作规范性（30%）、职业素养表现（20%）及见习报告完整性（10%）。重点考核食谱设计的科学性、配餐操作的合规性、客户沟通的有效性等核心岗位能力，由企业导师与专业教师共同评定。 |

## （四）岗位实习活动安排表

**表9-5 岗位实习活动安排表（第六学期）**

|  |  |
| --- | --- |
| 实习目标 | 素质目标：具备营养从业人员的职业素养和职业道德规范。知识目标：了解行业基本现状和发展趋势，熟悉岗位实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责，掌握岗位实习岗位的工作流程。能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成营养岗位的工作。 |
| 实习安排 | 实习项目 | 周数(学时) | 实习内容 | 实习单位 |
| 学习阶段 | 4/120 | 深入学习营养配餐相关的理论知识，包括饮食营养学、营养配餐计划的编制方法等。通过案例分析、讲座等形式，了解营养配餐服务的实际情况。 | 烟台金海岸希尔顿酒店、北京王品集团、御花园老年公寓、千喜鹤公司、中天远大公司等（根据当年的企业排序和需求情况，以及学生的表现与需求予以安排和调整，原则上以同一家实习单位为准） |
| 实践阶段 | 6/180 | 跟随导师进行实践操作，参与配餐流程中的各个环节，如食材采购、食谱制定、配餐制作等。观察和分析病人的饮食需求，制定个性化的营养配餐计划。 |
| 参与营养咨询和教育活动 | 5/150 | 参与医院或社区的营养咨询和教育活动，为病人或居民提供科学的饮食建议。协助营养师进行营养宣教工作，提高公众对营养配餐的认识和重视程度。 |
| 团队合作与经验交流 | 5/150 | 与同事进行交流和合作，分享实习经验和心得。参与团队讨论和协作，共同解决实习过程中遇到的问题和挑战。 |
| 教师要求 | 1.指导教师定时、定点到企业现场指导、电话指导、在线指导等方式管理好学生的住宿、学习、生活、健康及安全等问题；2.收集各种有利于教学的实习案例、相关就业指导资料；3.检查实习质量，作为阶段性考核，与企业共同对学生实习情况进行考察，并给出阶段性考核意见。实习结束前，与实习有关人员，共同对学生实习成绩进行考核。写好实习总结。 |
| 学生要求 | 1.学生要服从校内外指导教师的安排，完成学院及指导教师安排的工作任务，虚心向从事本专业工作的师傅学习；2.遵守实习单位的规章制度。不迟到、不早退、不旷工，实习期间要请假，必须经实习单位领导批准后方可离去；严禁喝酒、吸烟、谈恋爱；3.实习过程中应踏实认真，服从企业岗位实习岗位安排，按时保质保量完成岗位工作任务；4.岗位实习期间学生应随时与班主任、指导教师保持联系；5.实习结束按时完成生产实习报告（对岗位实习岗位工作的认识、态度和表现、主要工作内容及完成情况、主要收获和教训等。不少于3000字）的撰写工作。 |

# **十、实施保障**

## （一）师资队伍

专任教师占比67%，硕士及以上学历占比25%，双师型教师占比66%。教师专业基本功扎实，专业技能水平高，均有企业实践经历。

兼职教师占比33%，聘任高校、企业4名大师，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的营养配餐专业知识和丰富的实际工作经验，具有高级技师职业资格，能承担专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

**表10-1 营养配餐专业专任**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师 |
| 沈玉宝 | 男 | 1981.04 | 副教授 | 校内兼职 | 烹调工艺、酒水饮料品鉴与制作 | 是 |
| 王虹懿 | 女 | 1995.2 | 助理讲师 | 校内专任 | 烹饪营养基础与实务、营养膳食设计与制作 | 是 |
| 杜晓 | 女 | 1987.12 | 助理讲师 | 校内专任 | 面点工艺与制作 | 是 |
| 姜沛良 | 男 | 2000.05 | 助理讲师 | 校内专任 | 西式烹饪工艺实训 | 是 |
| 王天璐 | 女 | 1998.02 | 助理讲师 | 校内专任 | 食疗养生与保健、数字化配餐软件技术应用 | 是 |
| 郝婉婷 | 女 | 1998.8 | 助理讲师 | 校内专任 | 健康服务与管理、运动营养咨询 | 是 |
| 刘学贤 | 男 | 1966.7 | 副教授 | 校内专任 | 烹调工艺、营养膳食设计与制作 | 否 |
| 李栋 | 男 | 1996.6 | 助理讲师 | 校内专任 | 食品营养与健康、餐饮卫生与食品安全 | 否 |

**表10-2 营养配餐专业兼职教师**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师素质教师 |
| 李斌 | 男 | 1974.01 | 高级技师 | 校外兼职发展顾问 | 功能性菜点开发与创新 |  |
| 鄢赪 | 男 | 1966.06 | 高级讲师 | 校外兼职专业带头人 | 智能烹饪技术概论 | 是 |
| 刘红娜 | 女 | 1991.10 | 技师 | 校外兼职 | 身体质量评估与管理、营养教育与营养咨询 | 是 |
| 仲雨漠 | 女 | 1995.08 | 技师 | 校外兼职 | 配餐成本与质量控制、餐饮企业经营与产品营销实务 |  |

注：可将专任教师与兼职教师分开写

## （二）教学设施

### 1.专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

### 2.校内实训室（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，初步培养学生的动手能力和职业技能。

**表10-3 校内实习实训基地（室）配置**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实验实训基地（室）名称** | **功能（实训实习项目）** | **设备名称及台套数要求** | **容量（一次性容纳人数）** | **承担的课程** |
| 1 | 营养分析实训室 | 膳食调查与疾病预防、食谱设计与评价等 | 配备身高体重测定仪、成分分析仪、电脑、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、操作器具等。 | 50 | 支持饮食营养、营养膳食设计、烹饪原料等相关课程的实训教学。 |
| 2 | 营养膳食制作实训室 | 鱼清汤制作、鸡清汤制作、荷兰汁制作等 | 配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等。 | 50 | 支持中式烹调工艺、营养膳食制作、烹饪原料、食疗养生等相关课程的实训教学。 |
| 3 | 饮食保健信息化实训室 | 一般人群的食谱设计、特殊人群食谱设计、主食设计、副食设计等 | 配备服务器、计算机、客户信息管理系统、饮食保健管理平台、餐饮服务平台、营养配餐产品营销推广平台、营养膳食宣教平台等。 | 50 | 支持食疗养生、餐饮服务创业实践、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务等相关课程的实训教学。 |
| 4 | 餐饮食品安全与控制实训室 | 餐饮企业食品卫生培训、餐饮企业食物中毒 | 配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平、光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备，还需配置凯氏定氮仪、脂肪抽提仪、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、食品安全快速检测箱等检测设备。 | 50 | 支持餐饮食品安全与控制、烹饪原料等相关课程的实训教学。 |

### 3.校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前营养配餐专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### 4.学生实习基地基本要求

学生实习基地能够提供开展营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理等实训活动，实训设施齐备，实习岗位、实习指导教师确定，实习管理及实施规章制度齐全。能提供营养配餐员、健康咨询服务人员、餐饮服务人员等相关实习岗位，能涵盖当前营养配餐专业发展的主流业务，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### 5.信息网络教学条件

（1）网络平台与技术支持：需要一个稳定且功能全面的在线教学平台，支持视频直播、录播回放、在线互动、作业提交与批改、考试测评等功能。平台应易于操作，便于教师上传教学资源，学生访问学习材料。

（2）多媒体教学资源：开发丰富的多媒体教学内容，包括高清视频教程、图文并茂的电子教材、3D食物模拟、虚拟实操演示等，这些资源应覆盖中西面点的基础理论、实践操作、案例分析等各个方面。

（3）实操示范与仿真软件：鉴于面点工艺的实践性强，可利用厨房仿真软件、VR/AR技术提供虚拟实操体验，使学生能够在家中模拟缅甸制作流程，增强学习的直观性和互动性。

（4）师生互动工具：提供即时通信工具如论坛、聊天室、视频会议系统等，促进师生之间以及学生之间的交流讨论，解答疑惑，分享学习心得。

（5）灵活的学习管理系统（LMS）：一个集成化的学习管理系统，用于管理课程内容、学生信息、学习进度跟踪、成绩记录等，方便教师监控学生学习情况，并根据学生表现调整教学策略。

（6）技术培训与支持：对教师进行网络教学技术和平台使用的培训，确保教师能熟练运用各类在线教学工具。同时，为学生提供必要的技术指导和支持，帮助他们解决学习过程中遇到的技术问题。

（7）考核与评价机制：建立适应网络教学特点的考核方式，如在线测试、项目作业、视频作业提交等，确保评价的公正性、有效性和可行性。

（8）网络与硬件设施：学生端应具备稳定的网络连接和基本的电脑或移动设备，以便流畅地访问网络课程内容。学校方面则需确保服务器稳定运行，支持大量并发访问。

## （三）教学资源

### 1.教材选用基本要求

### 按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

### 2.图书文献配备基本要求

图书、文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

### 3.数字教学资源配置基本要求

具备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

**表10-4营养配餐专业数字化资源选用建议表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 数字化资源名称 | 资源网址 | 备注 |
| 1 | 智慧职教《营养配餐》 | https://www.icve.com.cn/portal\_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=iwgoayekczbnmn9qjhnn-a | 国家级教学资源库——烹饪工艺与营养传承与创新 |
| 2 | 智慧职教《烹饪原料知识》 | https://www.icve.com.cn/portal\_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=fez1ahgmal1ajmqb7ycbxg | 国家级教学资源库——烹饪工艺与营养传承与创新 |
| 3 | 智慧职教《营养配餐设计与实践》 | https://www.icve.com.cn/portal\_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=tcaoapqs8ibh7emy6hglw | — |
| 4 | 智慧职教MOOC《食品营养与卫生》 | https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=SPYCS127344 | 省级精品在线开放建设课程 |
| 5 | 中国大学MOOC《营养与健康》 | https://www.icourse163.org/course/NJU-1001624002?from=searchPage | 国家级精品课程 |
| 6 | 中国大学MOOC《食物营养与食品安全》 | https://www.icourse163.org/course/CSU-1001591003?from=searchPage | 国家级精品课程 |
| 7 | 学堂在线《烹调工艺学》 | https://www.xuetangx.com/course/YZU08271001263/5881988?channel=search\_result | — |
| 8 | 学堂在线《饮食营养与健康》 | https://www.xuetangx.com/course/sdwfvc59011001515/5882099?channel=search\_result | — |

## （四）教学方法

依据营养配餐专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、直观教学法、讨论法、自主学习法、任务驱动法等教学方法，以达成营养配餐专业教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

理实一体类课程建议采用讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、头脑风暴法、思维导图法、角色扮演法、情景教学法、探究教学法、分组讨论汇报等教学方法，融合大数据、人工智能、虚拟现实等信息化技术。

实践类课程建议采用模块教学法、讲授法、任务驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法等教学方法，强调典型工作任务、工作项目学习，注重动手能力、创新思维的培养。

直观教学法。《烹饪原料》核心课程将主要讲授内容通过图片、视频等直观的方式来体现，让学生能直接观察到食物的不同作用和特点，有效提高教学效果，帮助学生获得直接经验和过程性知识。

项目教学法。《餐饮食品安全与控制》课程开展项目教学，根据工作任务和课程内容，把一些相对独立的内容设置成不同的具体项目，以项目和工作任务为载体进行教学过程的实施。采取“教学做”一体化的教学模式，灵活运用任务驱动、问题引领、案例引证的教学方法，保证教学环节与实际工作任务的一致性。

案例教学法。《食疗养生》课程可以对不同食材在传统营养学应用过程中遇到的问题，作为案例进行教学。例如如何对调理阴阳气血、滋补美容、春季养生等为典型案例，对如何判断和选择合适的食材为典型任务进行讲解实践，最终通过构建学习任务完成食疗设计，避免因传统营养学知识过多，学生在短时间内难以全面掌握的问题，而且案例教学可以突出重点，让学生直接通过案例学习和分析获得岗位经验，训练职业思维能力。

## （五）学习评价

针对不同课程的特点建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外岗位实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考查学生完成课业的情况。

学习成果评价

专业人才培养方案中所有课程均应参加考核。推广“知识+技能”的考试方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

实训课程评价

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。无论采用何种考核方式，都应准备试卷。实训课程成绩由实训报告、实训表现和课程作品等三部分组成，指导教师综合这三方面成绩予以评定。

专业技能考核评价

校行企对接营养配餐专业主要岗位群，以岗位工作任务为考察项目，制定专业技能考核标准，考核标准对应专业课程体系中专业素能区的专业基础课、核心课、综合课三个域，确定营养配餐与食谱设计、营养膳食制作、食疗养生、食品安全控制控制四大考核模块，按照营养配餐专业以及社会需求、餐饮企业行业的作业标准、操作规范独立完成，并体现良好的职业精神与职业素养。

实习课程评价

实习安排须遵照教育部岗位实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立认识实习和岗位实习教学文件和资料，包括：实习协议、实习计划、实习报告、实习成绩、实习周志、实习考核表、实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生岗位实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的70%；二是学校实习指导教师对学生的岗位实习进行评测，原则上占总成绩的30%。

学生岗位实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

毕业设计课程评价

营养配餐专业要求学生以岗位实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于餐饮企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

## （六）质量管理

依据《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）的文件精神，《营养配餐专业教学标准》《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、健康管理师职业资格证书等营养配餐专业相关知识和技术技能要求，依据人培目标培养能够从事膳食营养管理、营养配餐等工作的复合型技术技能人才，对标营养配餐员、健康咨询服务人员等岗位的具体要求，基于营养配餐专业课程体系、营养配餐专业技能体系，建立营养配餐专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。每年出具营养配餐专业人才培养目标，相关培养标准，以及年度专业质量诊断报告。

通过持续规范的自我约束、自我评价、自我改进、自我发展，建立并运行营养配餐专业全要素网络化的内部质量保证体系，不断提升办学活力和人才培养质量。以“需求导向、自我保证、多元诊断、重在改进”为诊改工作基本方针，“数据分析与实际调研相结合、坚持标准和注重特色相结合、自主诊改和抽样复核相结合。”为基本原则，从而持续提高营养配餐专业人才培养质量。

诊改工作以三年一个大周期，一年一个小周期持续进行，从相应的目标开始，制定标准，进行实施，通过自我诊断和外部监测，进行数据分析，随时发现预警、及时调整改进，向更高的目标发展，促进工作质量的循环提升。

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，每学期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，落实院长、教学副院长、教研室主任、教授副教授进课堂，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

根据营养配餐专业相关岗位要求分析确定人才培养要求。逐级分解并梳理能力要求，设计基础能力课程、核心能力课程，并结合信息化管理的需求，培养全程融入信息化思维、质量意识、流程化工作处理方式等基本素质、形成尊重劳动、乐于合作的工作态度，具备精益求精、专注专业的匠人意识，以及训练敢于开拓，乐于创新的基本素养。

建立课堂教学观摩和教学质量评估制度。认真组织教师开展教学观摩和教学技能竞赛活动，根据教学计划进程表进行教学检查，每学期期末进行教学评估，由督导、同行、学生三方面对每门课程的教学进行测评。测评结果存入教师业务档案，以作为学年考核及职务晋升的依据。针对课程教学质量，对专业教师进行听课、评课，专业教师一学期须听课评课4次，专业负责人及教研室主任听课评课不少于8次；每学期应保证有20%教师开展公开课、示范课教学活动，新教师必须实行一对一指导两年；教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，每学期评价人才培养质量和培养目标达成情况。建立基于能力目标与质量反馈控制的多主体人才培养质量评价方式（见表22），可以多维度、综合评价人才培养质量和培养目标达成情况。通过分析毕业生就业率、就业结构、就业质量、就业竞争力及可持续发展能力，获得本专业毕业生就业岗位与所学专业对口程度、专业培养的素能结构与行业企业需求吻合度，从而判断本专业毕业生的综合能力、自身价值以及对企业、社会的贡献能力。

**表10-5 营养配餐专业人才培养质量评价要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评价主体** | **评价方式** | **评价内容** |
| 教师 | 课程考核 | 对照课程教学目标，评价课程所要求的职业素养、专业知识及岗位技能是否达标 |
| 学校 | 毕业资格审定 | 对照人才培养方案，评价本专业培养目标所规定的素质、能力和任职资格是否达标 |
| 企业 | 企业满意度调查 | 评价毕业生在工作岗位上所表现出工作能力与企业工作岗位需求匹配度 |
| 第三方调研机构 | 调研分析报告 | 由独立第三方对专业培养定位、专业培养过程、培养结果及校友进行调研分析，综合评价专业培养目标的达成情况 |

4.专业教研组织充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。若有教育目标、专业培养的素能结构的改变则须召开专家委员会议，科学调整培养目标，培养内容和培养方式，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

# **十一、毕业要求**

1.本专业学生毕业最低取得145学分，其中公共基础课47学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）94学分，素质拓展课程4学分。

2.参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3.鼓励学生取得与专业相应的营养配餐员、公共营养师、中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师等职业技能等级证书。

营养配餐专业人才培养方案论证审核单

一、营养配餐专业人才培养方案论证意见

|  |
| --- |
| 本方案紧密结合当前我国大健康产业发展需求，构建了科学完善的课程体系，具有以下显著优势：专业定位准确，以"营养指导+膳食制作"双核心能力培养为主线，符合行业对复合型人才的需求。课程设置覆盖基础营养学、特殊人群膳食、食品安全等核心内容，知识结构完整。实践教学体系设计合理，通过"基础实训-综合实训-岗位见习"三阶递进，特别是引入智能配餐软件等数字化教学手段，有效提升学生技术应用能力。创新性地融入1+X证书要求，实现学历教育与职业资格认证的有机衔接，增强学生就业竞争力。建议进一步强化：增加慢性病营养管理课时；拓展校企合作深度，引入更多真实项目案例；加强营养咨询沟通技巧训练总体而言，该方案目标明确、特色鲜明，能够培养出适应新时代需求的营养配餐专业人才，建议尽快实施。658c308a1fec263eda6db51984495c7a26af8debbbd1d5d95cc9fa71693e9d8专家签字：d32cdbf106740e73324d2d4ec481e10  2025 年6月5日 |

二、营养配餐专业人才培养方案修订说明

|  |
| --- |
| 根据行业发展新趋势和职业教育新要求，结合专业建设委员会论证意见，现对2024级营养配餐专业人才培养方案进行修订，说明如下：一、修订依据对接《"健康中国2030"规划纲要》对营养人才培养的新要求；响应教育部关于职业教育专业升级和数字化改造的指导意见；吸纳行业企业调研反馈的岗位能力新需求。二、主要修订内容课程体系优化：新增《健康服务与管理》《运动营养咨询》为专业技能课；将《数字化配餐软件技术应用》由选修调整为专业核心课；整合《食品安全》与《食品卫生》课程内容为《餐饮卫生与食品安全》实践教学强化：增加特殊人群膳食设计与制作、功能性菜点开发与创新实训项目引入校企共建"智慧营养工坊"实践平台优化见习考核标准，增加数字化应用能力指标证书融通深化：将"营养配餐员"（四级）考证内容嵌入专业核心课新增"健康管理师"（三级）证书衔接模块三、预期成效通过本次修订，使人才培养更贴合智慧餐饮、健康管理等新兴领域需求，提升毕业生在营养评估、膳食设计、健康管理等核心岗位的胜任力。 |

三、营养配餐专业人才培养方案编制审核单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人才培养方案制订小组编写人员（含校内外）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职务（职称） | 单位 | 对应专业 |
| 沈玉宝 | 西餐学院副院长 | 山东城市服务职业学院 | 营养配餐 |
| 王虹懿 | 营养配餐教研室主任 | 山东城市服务职业学院 | 营养配餐 |
| 李 栋 | 教师 | 山东城市服务职业学院 | 营养配餐 |
| 郝婉婷 | 教师 | 山东城市服务职业学院 | 营养配餐 |
| 袁继红 | 营养室主任 | 中国人民解放军总医院 | 营养配餐 |
| 王天璐 | 教师 | 山东城市服务职业学院 | 营养配餐 |
| 严利强 | 教师 | 浙江旅游职业学院 | 营养配餐 |

 |
| 二级学院审核意见：签字： 年 月 日 |
| 教务处（科研与规划处、院士工作站）：（盖章） 年 月 日 |
| 主管教学校领导意见：（签章） 年 月 日 |
| 学校党委会意见：（盖章） 年 月 日 |