



山东城市服务职业学院
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE

2024 级营养配餐专业 人才培养方案

山东城市服务职业学院

2024 年 5 月



编制说明

营养配餐专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》(国发〔2019〕4号)《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》(中办发〔2022〕65号)、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》(教职成〔2015〕6号)《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》(鲁教职函〔2017〕2号)山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神,结合中国特色高水平学校和专业建设要求,参照《山东城市服务职业学院2024级高职专业人才培养方案编制指导意见》要求制定。

一、人才培养方案组成

本方案共分两部分:第一部分为人才培养方案;第二部分为附件,包括课程标准。

二、人才培养方案主要编制人员(姓名、单位、职务/职称)

专业负责人:

王虹懿 山东城市服务职业学院西餐学院 教师/助理讲师

参编人员:

沈玉宝 山东城市服务职业学院西餐学院副院长/副教授

王虹懿 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

杨永臻 山东城市服务职业学院西餐学院教研室主任/讲师

徐文建 山东城市服务职业学院西餐学院西点烘焙教研室主任/讲师

陈 刚 索迪斯(上海)管理服务有限公司餐饮总监

邓介强 烟台文化旅游职业学院系主任/教授

王京法 昆明学院旅游烹饪系主任/副教授

李伟强 上海旅游高等专科学校/副教授

袁继红 中国人民解放军总医院外科营养中心主任

刘锡寿 山东城市服务职业学院西餐学院教师/副教授

段人钰 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

李 阳 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

郝婉婷 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师



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
(一) 职业面向	错误! 未定义书签。
(二) 职业技能标准与职业能力分析	错误! 未定义书签。
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置及要求	3
(一) 课程体系架构	3
(二) 公共基础课程	4
(三) 专业(技能)课程	1
(四) 专业核心课程描述	7
(五) 素质拓展课程	11
七、学时安排	12
八、教学进程总体安排	12
(一) 课程设置及教学计划表	14
(二) 实践教学计划表	18
(三) 岗位实习活动安排表	22
九、实施保障	23
(一) 师资队伍	23
(二) 教学设施	24
(三) 教学资源	26
(四) 教学方法	27
(五) 学习评价	28
(六) 质量管理	29
十、毕业要求	32
附件	34



1. 《烹饪原料学》课程标准.....	34
2. 《烹饪营养学》课程标准.....	40
3. 《营养膳食设计》课程标准.....	47
4. 《烹饪工艺》课程标准.....	54
5. 《餐饮食品安全与控制》课程标准.....	63
6. 《营养膳食设计》课程标准.....	70



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 食品	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 餐饮管理运行 (1+X)

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) 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;
- (2) 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力;
- (3) 具备科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力;
- (4) 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;
- (5) 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;
- (6) 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;



(7) 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；

(8) 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；

(9) 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；

(10) 具备营养膳食与康养的宣传教育和指导能力；

(11) 具备营养膳食产品与服务的营销推广能力；

(12) 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、厨房生产管理的能力；

(13) 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、课程设置及要求

(一) 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 6-1 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		42	720	28%	34	4	4
专业（技能）课程	专业基础课	12	192	7%	12	—	—
	专业核心课	44	1012	39%	44	—	—
	专业实践课	33	528	21%	30	—	—
	专业选修课	4	64	2%		4	—
素质拓展课		5	80+3w	3%		5	
合计		140	2596+3w	100%	120	13	4



（二）公共基础课程

公共基础课程 42 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

公共必修课为上级教育行政主管部门要求开设的课程，是所有专业必须开设的公共基础课程。具体情况详见表 6-2。



表 6-2 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	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	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	第一学期	
3	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	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处 (团委)	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程,第二至第三学期开设分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
以上为公共必修课, 总课时 608, 学分 35。						



2. 公共限选课

表 6-3 公共限选课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期	建议专业
1	美育	16	1	马克思主义学院	第一或第二学期	所有专业
2	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三或第四学期	所有专业
3	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期	所有专业
以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。						

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 4-6 个学分，具体由教务处统筹。

（三）专业（技能）课程

专业（技能）课程 93 学分，占总学分的 60%，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 6 门，包括烹饪原料学、烹饪化学、食品营养与卫生、烹饪基础、餐饮概论和餐饮成本核算。

2. 专业核心课程

专业核心课程设置 8 门，包括烹饪营养学、营养膳食设计与制作、烹调工艺、面点工艺、餐饮食品安全与控制、食疗养生与保健、岗位实习、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的复合性要求设置 6 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、营养配膳综合实训、酒水饮料品鉴与制作、餐饮食品质量检测实训。

4. 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置 6 门/模块，主要有创新菜点设计与制作、创新面点设计与制作、特殊人群膳食设计、健康教育与健康促进、餐饮营销实务、餐饮企业经营与管理，学生在第 3、4 学期分别选则其中 1 门/模块进行修读，应至少完成



4 学分。

表 6-4 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	烹饪原料学	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。
	烹饪化学	2	32	第一学期	食品成分的化学组成、结构、性质及其在加工和贮藏中发生的化学变化，这些变化对食品品质和安全性的影响和控制措施；烹饪化学实验训练。
	食品营养与卫生	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、食源性疾病预防、食品卫生监督的管理。
	烹饪基础	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。
	餐饮概论	2	32	第一学期	餐饮业发展历史、最新动态、市场发展趋势，中外饮食文化、中国当代餐饮市场等内容。
	餐饮成本核算	2	32	第二学期	烹饪原料的主料、配料成本核算；烹饪调料、燃料成本核算；餐饮产品成本核算；餐饮菜肴、面点售价的核算；餐饮筵席的成本、售



					价核算；餐饮业的成本控制管理。
专业核心课程	烹饪营养学(一)、 烹饪营养学(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	6	96	第二、三、 四学期	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	3	48	第二、三学 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功训练，注重文化传承等内容。
	面点工艺	3	48	第二、三学 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。
	餐饮食品安全与控制	2	32	第四学期	餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害；特殊人群对食品安全的要求；餐饮食品安全风险与控制，餐饮食品安全管理，餐饮食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理，不同业态的餐饮食品安全控制等内容。
	食疗养生与保健	2	32	第四学期	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。
	岗位实习	20	600	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。
	烘焙食品加工技术	2	32	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。
	营养配膳综合实训	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。
	就睡饮料品鉴与制作	1	16	第五学期	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。
	餐饮食品质量检测实训	4	64	第四、五学期	食品分析方法的基本原理；食品分析中常用仪器的基本结构和测试原理；常用仪器设备的使用方法；食品中常见成分的分析检测步骤及技巧；实验数据的正确处理和统计方法。
专业方向（选修）课程模块 1	创新菜点设计与制作	2	32	第二学期	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。
	创新面点设计与制作	2	32	第三学期	课程主要内容为艺术造型面点的制作及组合原理，不同品种艺术造型面点产品的制作工艺，使学生能够设计并制作出创意造型面点作品。
	特殊人群膳食设计	2	32	第四学期	为膳食调查意义和烹饪原料的基本知识，营养配餐准备和制作的工艺流程，膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定，使学生能够针对不同人群营养状况，开展营养食谱和筵席的设计，能够对常见菜点进行营养分析评价，对不同人群进行营养管理及干预。
专业方向（选修）课程模块2	健康服务与管理	2	32	第三学期	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。
	餐饮营销实务	2	32	第三学期	现代餐饮市场营销观念，发掘餐饮市场机会，定位餐饮目标市场，制定餐饮营销策略，餐饮营销活动的组织、控制和创新。
	餐饮企业经营与管理	2	32	第四学期	概述、餐饮经营类型、餐饮经营策划、餐饮人力资源管理、厨房管理、餐厅管



					理、餐饮服务管理、菜单设计、餐饮产品质量管理，通过课程的学习使学生达到餐饮成本控制，进行餐饮经营管理。会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理，了解适应市场经济的餐饮运作方式。
--	--	--	--	--	--

(四) 专业核心课程描述

表 6-5-1 烹饪营养学课程描述

课程名称	烹饪营养学	学分	4	学时数	64
课程目标	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
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 6-5-2 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	<p>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。</p> <p>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</p>				



	<p>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。</p> <p>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。</p>
学习内容	<p>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。</p>
能力培养	<p>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。</p>
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>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。</p>

表 6-5-2 烹调工艺课程描述

课程名称	烹调工艺	学分	3	学时数	48
课程目标	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				



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功训练，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 6-5-2 面点工艺课程描述

课程名称	面点工艺	学分	3	学时数	48
课程目标	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>能力目标：能够制作面点代表性品种等基本操作技能</p>				
学习内容	<p>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。</p>				
能力培养	<p>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。</p>				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>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。</p>				

表 6-5-2 餐饮食品安全与控制课程描述

课程名称	餐饮食品安全与控制	学分	2	学时数	32



课程目标	<p>素质目标：具备良好的职业道德和职业素养，具备安全意识和质量意识。</p> <p>知识目标：了解餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害知识，熟悉餐饮食品安全风险与控制要求和规范，掌握食品污染与预防、食品质量安全管理的基本知识和方法。</p> <p>能力目标：能够对餐饮食品日常安全进行监测控制，具有餐饮食品安全质量管控能力。</p>
学习内容	<p>主要包括餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害；特殊人群对食品安全的要求；餐饮食品安全风险与控制，餐饮食品安全管理，餐饮食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理，不同业态的餐饮食品安全控制等内容。</p>
能力培养	<p>树立基本的餐饮食品安全意识；自觉养成食品安全操作习惯；掌握厨房和餐厅的食品安全管理；能运用食品安全理论和方法解决餐饮业食品安全实际问题；形成良好的职业素养和思想道德品质。</p>
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>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。</p>

表 6-5-2 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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
学习内容	<p>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。</p>				
能力培养	<p>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。</p>				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>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。</p>				



（五）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，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

表 6-6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
9	营养检测	80	5	西餐学院	第一至五学期

七、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 140 学分，总学时数为 2596+3w 学时，其中公共基础课程 42 学分，占总学分的 28%；专业（技能）课程 93 学分，占总学分的 60%；实践性教学学时占总学时的 66%。

八、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，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。



表 8-1 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
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+岗位实习																		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 8-2 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	
					理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年			
							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	24	8		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						★
	01000004	形势与政策（一）	1	40	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				
		形势与政策（五）			8	0					0.5			
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2						
	01000103	军事理论	2	36	20	16	2							
01000104	安全教育	1	16	12	4	1								
01000105	劳动教育	1	16	12	4	1								



	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★
	01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★
	01000106	信息技术	3	48	32	16		3					
	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1				
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1					
	小计		35	608	426	182	18.5	12.5	3.5	1.5	0.5	0	
公共 限选 课	01000065	美育	1	16	12	4		1					
	01000064	礼仪	1	16	12	4			1				
	01000068	创新创业教育	1	16	12	4			0.5	0.5			
	小计		4	64	52	12	1	1	1.5	0.5	0	0	
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 个学分。												
专业 基础	03014001	烹饪原料学	2	32	24	8	2						★
	03014002	烹饪化学	2	32	24	8	2						



课	03014003	食品营养与卫生	2	32	24	8	2						★	
	03014004	烹饪基础	2	32	16	16	2							
	03014005	餐饮概论	2	32	32	0	2							
	03014006	餐饮成本核算	2	32	24	8			2				★	
	小计		12	192	144	48	10	0	2	0	0	0		
专业 核 心 课	03014007	烹饪营养学（一）	2	32	16	16		2					★	
	03014008	烹饪营养学（二）	2	32	16	16			2					
	03014009	营养膳食设计与制作 （一）	2	32	16	16			2				★	
	03014010	营养膳食设计与制作 （二）	2	32	16	16				2			★	
	03014011	营养膳食设计与制作 （三）	2	32	16	16					2		★	
	03014012	烹调工艺（一）	2	32	8	24		2					★	
	03014013	烹调工艺（二）	2	32	8	24			2					
	03014014	面点工艺（一）	2	32	8	24		2						
	03014015	面点工艺（二）	2	32	8	24			2					
	03014016	餐饮食品安全与控制	2	32	16	16				2			★	
	03014017	食疗养生与保健	2	32	24	8				2				
		毕业设计论文		2	60	30	30						2	
		岗位实习		20	600	0	600						20	
	小计		44	1012	182	830	0	6	8	6	2	22		



专业 实践 课	03014018	烹调工艺技能实训（一）	3	48	0	48			3			
	03014019	烹调工艺技能实训（二）	2	32	0	32				2		
	03014020	面点工艺技能实训（一）	3	48	0	48			3			
	03014021	面点工艺技能实训（二）	2	32	0	32				2		
	03014022	烘焙食品加工实训	2	32	0	32					2	
	03014023	营养配膳综合实训（一）	3	48	0	48			3			★
	03014024	营养配膳综合实训（二）	4	64	0	64				4		★
	03014026	营养配膳综合实训（三）	2	32	0	32					2	★
	03014026	酒水饮料品鉴与制作	2	32	0	32					2	
	03014027	餐饮食品质量检测实训 （一）	2	32	0	32				2		
	03014028	餐饮食品质量检测实训 （二）	2	32	0	32					2	
	03014029	创新菜点设计与制作	3	48	0	48					3	
	03014030	创新面点设计与制作	3	48	0	48					3	
	小计			33	528	0	528	0	0	9	10	14
专业 选修 课 (4)	03014031	特殊人群膳食设计	4	64	32	32				4		
	03014032	健康服务与管理										
	03014033	餐饮营销实务	4	64	32	32				4		
	03014034	餐饮企业经营与管理										
	小计			4	64	32	32	0	0	0	4	0

选 2)													
	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	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	√	√	√	√	√		
	03014027	营养检测	5	80	0	80	√	√	√	√	√		
	小计	5	80+3w	8	72+3w								
合计及周学时		140	2594+3w	828	1702+3w	29.5	19.5	24	22	16.5	22		
总学分/总课时		140/2596+3w											

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

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在校企合作单位开展完成。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

表 8-3 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	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	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	校内实训基地



					质量得到有效提高。	
3	烘焙食品加工技术	5	2/32	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。	校内实训基地
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	5	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	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



				创业和职业的可持续发展奠定良好的基础。		
6	餐饮食品质量检测实训	4、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、矿物质元素分析、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。	校内实训基地

(三) 岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

实习学期：第 6 学期

实习目标	<p>素质目标：具备营养从业人员的职业素养和职业道德规范。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
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	<p>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。</p> <p>通过案例分析、讲座等形式，了解营养配餐服务的实际情况。</p>	<p>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</p> <p>(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</p>



	实践阶段	6/160	<p>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。</p> <p>观察和分析病人的饮食需求，制定个性化的营养配餐计划。</p>	整，原则上以同一家实习单位为准)
	参与营养咨询和教育活动	5/160	<p>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。</p> <p>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。</p>	
	团队合作与经验交流	5/160	<p>与同事进行交流和合，分享实习经验和心得。</p> <p>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。</p>	
教师要求	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。
实习考核	<p>由企业和学校共同对学生进行双重考核, 根据基础技术能力、岗位适应能力、工作态度、职业素质、工作实绩给予考核。</p> <p>1. 企业鉴定考核 通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现做出客观、公正的评价, 按照优或良的等级进行评定。</p> <p>2. 教师考核 教师到企业通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现进行座谈、走访和了解, 并不定期地到企业进行考核学生。</p> <p>3. 实习报告 学生对实习期间的感受、心得及表现情况作总结报告; 总分=企业鉴定考核 50%+教师考核 30%+实习报告 20%。</p>

九、实施保障

(一) 师资队伍

学生数与本专业专任教师数比例应按 18: 1 配备, 专任教师占比 46, 硕士及以上学历占比 80%以上, 讲师以上职称占比 60%以上, 双师型教师占比 70%左右。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 54, 聘任高校、企业 5 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 9-1 营养配餐专业专任教师

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
刘寿华	男	1977.06	中级讲师	校内兼职	烹调工艺	是
沈玉宝	男	1981.04	高级讲师	校内兼职	烹调工艺、酒品饮料品鉴	是
王虹懿	女	1995.2	助理讲师	校内专任	烹饪营养学、营养膳食设计与制作	是
杜晓	女	1987.12	助理讲师	校内专任	中西点工艺与制作	是



曲笛	女	1995.05	中级讲师	校内专任	西方饮食文化、营养配餐	是
王天璐	女	1998.02	助理讲师	校内专任	食品营养与卫生安全、筵席设计与宴会组织	是
李阳	女	1998.8	助理讲师	校内专任	餐饮概论、餐饮成本核算	是
孙铭雪	女	1995.7	助理讲师	校内专任	营养膳食设计与制作、烹饪化学	否
李栋	男	1996.6	助理讲师	校内专任	餐饮食品安全与控制、食疗养生与保健	否

3. 兼职教师

表 9-2 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	中式烹调技艺、厨房管理	
鄢赫	男	1966.06	高级讲师	校外兼职专业带头人	名菜制作、创新菜品制作	是
叶卫	男	1970.03	高级讲师	校外兼职发展顾问	名点制作、中西点工艺与制作	是
刘红娜	女	1991.10	技师	校外兼职	食品营养与卫生安全	是
仲雨漠	女	1995.08	技师	校外兼职	烹饪原料学、营养配餐	

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 9-3 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 9-4 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
	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
	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
	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	—
	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
	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
	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
	学堂在线 《烹调工艺学》	https://www.xuetangx.com/course/YZU08271001263/5881988?channel=search_result	—
	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、按需施教，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 9-4 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、毕业要求

1. 本专业学生毕业最低取得 140 学分，其中公共基础课 42 学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）93 学分，素质拓展课程 5 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中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养配餐员、公共营养师，餐饮管理运行（1+X）等职业技能等级证书。



附件

1. 《烹饪原料学》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹饪原料学				
课程类别	专业基础课	课程代码	3410012		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	22	10
适应对象	第1学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《成本控制与核算》				
制订人	刘学贤	审核人	杨永臻		

二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育营养配餐专业的一门专业必修课程，主要习烹饪原料的性质原理及在烹饪操作中理化变化的应用，通过对烹饪原料的分类、品质鉴定和贮藏等知识的学习，使学生获得原料基础理论知识初步具备鉴别原料，认识原料基本技能，以便在烹饪活动中能正确地选择使用原料，烹制出高质量的菜点。学生经过对烹饪原料的认识、选择、分析、鉴别等内容学习，为下一步的学习和实际操作打下理论基础，从而达到烹调岗位职责所必备的各项职业能力。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力和职业素养培养。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，确定职业能力培养目标，创设工作情境，采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，以实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来，增加了学生对知识的理解和掌握，有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性，达到了良好的教学效果。

四、课程教学目标

(一) 总体目标



通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，选择高质量的原料，并对能保证原料的质量；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色的菜肴。提高识别和运用能力，减少营养素的损失，为烹饪制作和创新打下坚实的基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- (1) 掌握西餐的烹饪原料学的内容；
- (2) 掌握西餐烹饪原料的分类；
- (3) 掌握西餐工艺中的特色原料；
- (4) 掌握原料的鉴别知识；
- (5) 掌握西餐烹饪原料学的储存知识；
- (6) 掌握西餐烹饪原料跟加工菜肴的要求；
- (7) 掌握西餐烹饪原料的使用原则。

2. 能力目标

- (1) 掌握烹饪原料分类选择；
- (2) 掌握烹饪原料品质鉴别；
- (3) 掌握烹饪原料在储存保管过程中的质量变化；
- (4) 掌握原料的组织结构及在烹饪中的应用；
- (5) 掌握原料的外形、产地、品质特点、烹饪应用；
- (6) 熟悉乳与乳制品的种类及应用。

3. 素质目标

- (1) 在讲授理论知识的过程中，培养学生理论联系实际，增强学生的服务意识；
- (2) 理论联系实际，培养学生的学习兴趣，增强学生的服务意识；
- (3) 实际引导理论，培养学生作市场调查。增强学生的实际动手能力。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 烹饪原料的品质鉴别	<p>课程内容：</p> <p>任务1 烹饪原料的概念及分类</p> <p>任务2 烹饪原料的选择与鉴别</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 掌握原料选择的原则；</p> <p>2. 烹饪原料鉴别的据、品质鉴别的方法及正确实施。</p>	<p>1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习，完成试题自测；</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的积极性，引导学生积极探索，将理</p>	2



			论应用于生活实践中。	
2	项目二 烹饪原料的保藏	<p>课程内容:</p> <p>任务1 导致烹饪原料腐败变质的原因</p> <p>任务2 贮藏保管原理及常用保藏方法</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 掌握引起原料变质的各种因素以及相应的变质现象与原料保藏的关系;</p> <p>2. 掌握各种保藏方法的定义、原理、使用范围、特点、注意事项;</p> <p>3. 调查市场上常用烹饪原料的种类。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的积极性, 引导学生积极探索, 将理论应用于生活实践中;</p> <p>2. 注重理论知识的应用, 利用小组任务加强学生对原料保藏的实践应用。</p>	6
3	项目三 植物性原料	<p>课程内容:</p> <p>任务1 原料组织结构、常见品种、营养价值</p> <p>任务2 在烹饪运用中的特点</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解各类蔬菜的生长、分布、品质特点;</p> <p>2. 掌握掌握常见蔬菜原料能进行检验(感官检验方法);</p> <p>3 调查市场上常用植物性原料的种类、产季。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的积极性, 引导学生积极探索, 将理论应用于生活实践中;</p> <p>2. 注重理论知识的应用, 利用小组任务加强学生对原料的选择、鉴别、烹饪运用的实践应用;</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台测试题库, 使学生深入掌握市场上的原料供应、相应菜点。</p>	4
4	项目四 禽畜类原料	<p>课程内容:</p> <p>任务1 常见禽畜类原料的组织结构及理化形状</p> <p>任务2 畜类原料的主要种类及烹饪运用</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 掌握组成肉的主要组种类、结构, 以及主要物理性质和化学成分; 掌握他们的变化对烹饪加工的影响; 正确认识食品原料采购、验收、库存及发放在餐饮经营管理中的作</p>	<p>1. 课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示, 互动教学, 加深学生对禽畜类原料不同种类、不同部位、以及产地的充分认识, 以便合理烹饪, 发挥烹饪原料的最大原料价值;</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任</p>	4



		用； 2. 掌握采购、验收、库存与发放的程序及方法。	务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。	
5	项目五 水产类原料	<p>课程内容： 任务1 鱼类原料的特点、主要种类及烹饪运用 任务2 其他水产原料的特点、主要种类及烹饪运用</p> <p>学习要求： 1. 掌握鱼类原料的组织结构、风味特点及烹饪运用规律； 2. 软体动物的组织结构特点、食用部位及烹饪运用； 3. 调查市场上常用动物性原料（烹饪用）的种类、产季。</p>	<p>1. 通过 PPT 课件，利用生动图片、视频，形象展示原料的特征、种类，引导学生对原料的产地和品质的认识，归纳总结不同烹饪方法对原料影响的一般规律；</p> <p>2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成；</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。</p>	4
6	项目六 调辅料	<p>课程内容： 任务1 调味料的的概念、分类、作用 任务2 辅助原料的种类、作用</p> <p>学习要求： 1. 了解调味原料的生产工艺、分类知识和常见的调味原料种类名称、形态特征、基本的理化特性等； 2. 掌握常用调味原料的质地和风味特点及在烹饪中的作用； 3. 了解辅助原料的基本理化特性、常用的种类，掌握辅助性原料单使用方法。</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务，课上注重案例教学法，通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题；</p> <p>2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成。</p>	4

六、教学建议

（一）教学方法

根据营养配餐专业人才培养目标的要求，结合《烹饪原料学》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上运用生动形象的口头语言向学生深入浅出的讲解原料的产



地、品种，以及在烹饪中的运用变化，引导学生归纳总结合理烹饪、科学选材。

2. 调研分析法

通过对市场的走访调研分析和查询，了解原料的产地、生产周期、品质特点，在烹饪中的不同运用，使得枯燥的知识变得立体化、生活化。通过真实的调研、分析让学生深入分析并讨论，从而理解和把握所讲授的知识点。

3. 小组讨论法

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕原料的选择、保存等相关问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，深刻理解相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

（二）评价方法

本门课程的考核主要围绕知识目标、能力目标和素质目标的实现程度，着力构建多元化考核评价体系，采用阶段评价、过程评价、目标评价、分层次评价相结合，理论与实践一体化评价模式，将课堂提问、课堂表现、能力目标等考核作为平时成绩，占总成绩的 20%，实训操作占总成绩的 40%，期末考试占总成绩的 40%。

（三）教学条件

1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，结合具体教学内容选择录像、多媒体课件、互联网应用等不同的教学手段进行授课，吸引学生的注意力，引起学生的好奇心和兴趣，将教学内容形象地展示出来，强化学生对餐饮服务与管理内容的理解和掌握。

2. 通过实践教学设施设备的优化，建设原材料陈列室等实训室和实训基地作为项目式教学的必要保证和补充，使学生初步体会职业岗位要求的特殊性、具体性。

（四）教材编选

1. 教材选用建议

（1）教材选用

《烹饪原料》，陈金标著，中国轻工业出版社，2020.12。

（2）参考教材选用

- ① 《烹饪原料学》，赵廉著，中国纺织出版社，2008.7；
- ② 《烹饪营养学》，王向阳著，高等教育出版社，2015.2。

2. 教材编写原则与要求

应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容，突出实践性；同时坚持“能力为导向，重质量，与时俱进”的原则，不断丰富与更新教学内容。教材需以基础的西餐知识和技能实训为主，按照学生的学习基础与认识规律及对于技能的掌握能力，将西餐知识与生活、工作实际相结合，做到教学做结合、理实一体。

3. 课程教学资源开发

- （1）应依据本课程标准编写教材，教材应充分体现任务引领、实践导向课程的设计思想，



将本专业职业活动，分解成若干个工作项目，按完成工作项目的需要，通过增加实践训练容，强调理论在实践过程中的应用。

(2) 教材内容应体现先进性、通用性、实用性，活动设计的内容要具体，并具有可操作性要与酒店工作的需求同步，从而使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

(3) 教材表达应通俗易懂、文字表达与图表结合，使教材兼具知识传授、实践指导与技能操练。

七、说明

本课程标准是为营养配餐专业制定，在营养配餐专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



2. 《烹饪营养学》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹饪营养学				
课程类别	专业基础课	课程代码	3410082		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	22	10
适应对象	第1学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《筵席设计与宴会组织》				
制订人	曲笛	审核人	杨永臻		

二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育营养配餐专业的一门专业必修课程，主要讲授各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工方法造成原料营养素的变化及规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响；合理烹饪、合理膳食与合理搭配等。通过本课程的学习，使学生比较系统地掌握烹饪营养学的基本理论知识，了解烹饪营养对人体健康的重要性，能够从营养学的角度指导学生进行西餐菜品的学习与制作，达到合理烹饪、平衡膳食的要求，并能在筵席的设计和菜肴的搭配中体现出来。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，“就业为导向、能力为本位、营养学为核心，项目课程为主体”，以彻底打破原来的学科模式课程设计思路，围绕工作任务选择和组织课程内容。内容包括食品中基本营养素如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及矿物质，以及现代营养学观点上的多种生物活性物质的营养特点与功能。同时，加强实践教学比重，使学生能够将所学的理论知识应用于生产实践，以增强学生的动手能力。

四、课程教学目标

（一）总体目标

本课程的主要教学目标是让学生系统地学习烹饪营养学的基本理论与基本知识；能依据营养膳食设计和制作原则为特定人群配制营养套餐；提高分析和解决烹饪实践中营养问题的能



力。

（二）具体目标

1. 知识目标

- (1) 掌握人体消化吸收知识；
- (2) 掌握营养素的生理功能、营养素的代谢过程及相互关系；
- (3) 掌握烹饪原料的营养价值；
- (4) 掌握烹饪加工对原料营养价值的影响；
- (5) 掌握合理烹饪的相关知识；
- (6) 掌握不同人群的营养需求；
- (7) 掌握营养膳食设计和制作原则。

2. 能力目标

- (1) 能依据人体消化吸收知识进行合理的膳食安排；
- (2) 能初步评估人体营养状况，并提出膳食调整建议；
- (3) 能根据人群生理特点分析其营养需求；
- (4) 能为特定人群搭配适宜的烹饪原料设计营养食谱；
- (5) 能根据烹饪原料与服务对象选择合理的烹调方法；
- (6) 能较好的解决烹饪实践中遇到的营养问题。

3. 素质目标

- (1) 培养学生独立思考、分析、解决问题的职业素养；
- (2) 培养学生严谨的工作态度；
- (3) 培养学生合理烹饪的意识；
- (4) 培养学生自主、积极学习专业知识的意识和习惯。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 人体的消化和吸收	<p>课程内容： 任务 1 了解人体消化系统 任务 2 了解营养物质的消化和吸收</p> <p>学习要求： 1. 了解人体的消化系统的组成及功能； 2. 了解营养物质的消化和吸收途径，探索合理的膳食制度和进餐顺序，总结提高营养素消化吸收率</p>	<p>1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习消化系统的组成和消化吸收途径的形象动画、图片或视频，完成试题自测；</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学</p>	2



		的方法。	习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中。	
2	项目二 功能营 养素的 功能及 能量换 算	<p>课程内容: 任务 1 了解能量与营养平衡 任务 2 熟悉供能营养素的生理功能、种类、RNI 及食物来源</p> <p>学习要求: 1. 了解人体能量的消耗与来源的平衡，掌握功能营养素的换热系数，能对食品进行能量计算； 2. 能够合理安排供能比，充分发挥供能营养素的生理功能； 3. 能依据功能营养素的分类和营养评价方式，选择利于人体健康的食物来源； 4. 能查询《食物成分表》《DRIs》等工具书，依据 RNI 初步搭配满足能量需要的套餐。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对营养素功能与如何科学补充需求的实践应用；</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台使学生掌握能量的换算。</p>	6
3	项目三 人体所 需的维 生素、矿 物质、水 及相互 关系	<p>课程内容: 任务 1 了解营养素的消化吸收 任务 2 熟悉营养素的生理功能、缺乏症及食物来源</p> <p>学习要求: 1. 了解营养素理化性质及消化吸收机制，讨论在烹饪过程中减少营养素损失的方法； 2. 掌握营养素的缺乏症或过多症产生的原因、临床表现和体征，初步掌握评价人群营养状况的方法； 3. 能依据缺乏体征，结合相应营养素的丰富食物来源提出膳食调整建议。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对营养素功能与如何科学补充需求的实践应用；</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台测试题库，使学生深入掌握营养素的缺</p>	4



			乏症和丰富食物来源、相应菜点。	
4	项目四 烹饪原料的营养价值	<p>课程内容: 任务1 了解烹饪原料营养价值评价 任务2 熟悉各类烹饪原料及食物新资源的营养特点</p> <p>学习要求: 1. 了解烹饪原料营养价值评价的方法, 能对不同原料进行营养价值评价; 2. 总结归纳烹饪原料制品的营养结构, 掌握常见烹饪原料的营养特点。</p>	<p>1. 课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示, 互动教学, 加深学生对烹饪原料不同种类、不同部位营养价值的充分认识, 以便合理烹饪, 发挥烹饪原料的最大营养价值;</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务, 锻炼学生团队协作的能力, 加强学生对项目知识的巩固。</p>	4
5	项目五 烹饪加工对原料营养价值的影响	<p>课程内容: 任务1 了解烹饪过程中营养素理化改变 任务2 了解食品保藏中营养价值的改变</p> <p>学习要求: 1. 了解烹饪对营养素理化性质改变, 掌握不同烹饪方法对原料营养价值影响; 2. 掌握原料贮藏过程对原料营养价值影响, 能够合理储藏以减少营养素的损失。</p>	<p>1. 通过 PPT 课件, 利用生动图片、视频, 形象展示营养素在烹饪过程的理化现象, 引导学生归纳总结不同烹饪方法对原料营养价值影响的一般规律;</p> <p>2. 利用小组讨论法、图示法, 使学生自主探索烹饪过程中保护营养素的方法。</p>	4
6	项目六 合理烹饪	<p>课程内容: 任务1 掌握烹饪原料选择与搭配 任务2 了解烹饪方法选择 任务3 熟悉合理膳食制度</p> <p>学习要求:</p>	<p>1. 课上注重案例教学法, 通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题;</p> <p>2. 注重知识的</p>	4



		<p>1. 掌握烹饪原料合理选择与搭配的原则；</p> <p>2. 结合烹饪的基础知识掌握合理烹饪方法的选择以减少营养素的流失，提高营养价值；</p> <p>3. 能制定合理的膳食制度。</p>	<p>应用和合理烹饪意识的养成；</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，学生通过上传信息搜索的图片或展示自己烹饪的菜品，分析合理烹饪的原理与注意事宜，丰富学生的实践知识。</p>	
7	项目七 营养膳食设计	<p>课程内容：</p> <p>任务 1 了解膳食结构与人体健康</p> <p>任务 2 熟悉中国居民膳食指南与中国居民平衡膳食宝塔</p> <p>任务 3 掌握食谱的编制</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 掌握不同膳食结构对人体健康的影响，提倡合理消费的理念，引导消费者选择健康的食物；</p> <p>2. 能依据中国居民膳食指南和中国居民平衡膳食宝塔指导一般人群的膳食；</p> <p>3. 能依据最新版中国居民膳食指南和配餐软件进行食谱的编制。</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务，鼓励学生深入学生群体或社会调研，深入分析了解饮食习惯与健康的关系；</p> <p>2. 课上注重案例教学法，通过案例的讲授来说明饮食结构与健康的问题；</p> <p>3. 课上注重知识的巩固，建议在掌握膳食设计原则基础上使学生借助营养配餐软件训练食谱的编制。</p>	4
8	项目八 特殊人群的营养需要	<p>课程内容：</p> <p>1. 了解特殊人群的营养素需要；</p> <p>2. 熟悉特殊人群的膳食干预。</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解特殊人群的生理特点；</p> <p>2. 掌握特殊人群营养需要、易出现的营养性疾病、合理膳食制度与膳食干预的原则；</p> <p>3. 能为特殊人群制定食谱。</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务，使学生自主学习不同人群的生理特点，分析该人群营养需求；</p> <p>2. 课上注重知识的巩固，建议在掌握膳食设计原则基础上使学生借助</p>	4



			<p>营养配餐软件训练 食谱的编制： 3. 建议教师采用小组任务，依托校内烹饪实训基地，为特殊人群搭配食谱基础上，依据合理烹饪原则，完成某特殊人群营养套餐的设计、制作。</p>
--	--	--	--

六、教学建议

（一）教学方法

根据营养配餐专业人才培养目标的要求，结合《烹饪营养学》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上运用生动形象的口头语言向学生深入浅出的讲解营养素的功能及其在烹饪过程的理化现象、特殊人群对营养的需求，引导学生归纳总结合理烹饪、科学配餐。

2. 案例分析法

对营养素功能及缺乏症的讲解应结合该营养素发现的历史背景、生活或临床中实际发生的案例以及学生未来所要从事的岗位特点进行，使得枯燥的知识变得立体化、生活化。通过真实发生的营养问题让学生深入分析并讨论，从而理解和把握所讲授的知识点。

3. 小组讨论法

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕营养与保健相关问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，深刻理解相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

（二）评价方法

本门课程的考核建议采用过程性考核、期末考核组成。过程性考核的考核主要由学生在小组讨论、案例分析、小组成果展示中的表现以及平时项目作业完成情况、课堂参与教学情况、出勤情况等方面构成；期末考核为试卷考试，主要考核学生对本门课程的基础知识和应用的掌握情况。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(20%)+平时考勤(10%)+期末闭卷考核(40%)。

（三）教学条件



1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

2. 模拟营养配餐实际工作环境，配备下载有时新版电脑配餐软件机房，使学生掌握应用电脑软件对特定人群进行配餐设计和营养分析技术，加强学生学习课堂理论的实践性。

3. 依托现有的烹饪实训室，使学生在掌握烹饪技能的基本功的基础上运用合理烹饪的方法减少营养素的损失，养成合理烹饪的意识。

（四）教材编选

1. 教材选用建议

（1）教材选用

《烹饪营养学》，彭景著，中国纺织出版社，2008.7。

（2）参考教材选用

① 《烹饪营养学》，李荣、孙录国、肖涛著，山东人民出版社，2016.1；

② 《烹饪营养学》，周旺著，中国轻工业出版社，2007.6。

2. 教材编写原则与要求

教材应以本门课程标准为基本依据，合理安排教材内容。教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。教材内容应突出实用性，重视将本专业最新的动态及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要，符合现代餐业行业的发展趋势，在授课中应将本门课程内容分解成若干典型模块，结合生活实际和大赛中的营养要求组织授课内容。教学活动的设计必须突出主题，具有可操作性。注重扩大学生的参与面和提高学生参加活动的兴趣。

3. 课程教学资源开发

（1）利用现代信息技术，借助各种媒体技术，开发包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型的素材。把学生带入一个虚拟现实的烹饪营养场景中，身临其境地进行营养餐设计和制作的学习、训练。

（2）开发“微课+项目任务驱动”混合式在线教学模式，充分利用现代信息技术和丰富多媒体资源，建立有效可行的烹饪营养学微课教学平台与练习机制，提高课堂教学效率。采用项目化学习方式，提升学生的自主探究能力、强化系统全面的通识学科素养、培养独立开发项目的的能力，从而为营养配餐专业学生的专业核心竞争力提升打下坚实基础。

七、说明

本课程标准是为营养配餐专业制定，在营养配餐专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



3. 《营养膳食设计》课程标准

一、课程基本信息

课程类别	专业核心课	课程代码	040202B		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			64	50	14
适应对象	第3学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《营养学基础》				
后继课程	《营养膳食制作》				
制订人	王虹懿	审核人	沈玉宝		

二、课程性质与任务

(一) 课程性质

《营养膳食设计》是营养配餐专业的核心课程，该课程主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算和评价调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养的一门学科。它的教学要求大致有四个重要方面：其一就是在对食物营养摄入量 and 食物本身所包含的营养素具有基本辨别能力的基础上，掌握营养调查与分析的方法；其二，使学生能准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案；其三，使学生能够为一般个体及群体编制食谱，并进一步对特殊人群进行营养指导和营养宣教。因此，本门课程为营养与配餐专业学生后期的学习和就业打下坚实基础。

由于本课程是营养配餐专业的核心课程，并且与该专业其他课程的学习直接相关，为其他课程的学习打下基础，所以该课程开设在学生入学后的第一学期，与后续课程衔接得当。本课程的同步课程有《食品营养》、《营养学基础》、《餐饮服务与管理》、等；后续课程有《烹饪基础》、《食品质量与安全》、《饮食保健》、《中国饮食文化》等，这些课程的开设都要建立在《营养配餐》课程开设的基础上。通过学习，学生可以系统的了解营养配餐专业方面的知识和技能，有助于学生整体把握该专业知识要求、能力要求、技能要求，为今后的就业打下坚实基础。《营养配餐》整个课程的设计是由浅入深、由概论到细化、由基础到专业，非常注重教学内容之间的衔接。

(二) 课程任务

全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家职业教育发展战略对人才培养的要求，因此，《营养膳食设计》旨在培养具有良好的职业道德和敬业精神，掌握基本的营养



配餐方面的理论知识和实际操作能力，德、智、体、美全面发展的、从事营养配餐服务、营养师、餐饮服务等的应用性专门人才。课程紧密结合经济和社会发展及市场的需求，以培养适应社会需要的技术应用能力并使学生成为效能型服务人才为目标，以课程专业理论教学环节、模拟实训教学为基础，通过先进的、灵活多样的、科学的教学方法与手段，加强学生的职业素质和职业精神培养，使学生既具备较高的业务素质，又具有良好的思想素质和敬业精神，且能够运用食品营养与卫生的知识实施餐饮服务和营养配餐的基本技能，做到理论知识与实际操作能力的合理结合的目的。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，确定职业能力培养目标，创设工作情境，采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，以实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来，增加了学生对知识的理解和掌握，有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性，达到了良好的教学效果。

四、课程教学目标

（一）总体目标

根据学校的办学定位和人才培养需求，结合营养烹饪系营养配餐专业生源的基本情况以及市场的岗位需求情况，本门课程的教学目标是培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，积极为我国营养相关行业培养专业人才。

（二）专业技能目标

①通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

②专业能力：能熟练查询和运用食品标准、法律法规等；熟悉食品原料及食品中的营养元素、科学配比及健康指标；具备食品营养素的分析检测的能力，具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制，营养食品的开发等基本能力，具备慢病管理能力及生活方式病的营养指导能力，能够对食品营养与配餐技术成果转化提供营养分析技术与配餐技术支持。

（三）理论知识目标

了解食品文化、食品行业发展史；明确食品营养与配餐技术成果转化的重要意义，了解食品营养与配餐行业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。掌握本专业必需的基础化学、生物化学、微生物学、营养学、营养配餐学、卫生学等；掌握食品营养成分的分析、具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制、营养食品的开发等基本能力。



五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 营养发展史及 相关政策法规	<p>课程内容: 任务1 我国及世界营养的发展历史 任务2 相关政策、法规及新技术《人体成分分析技术》</p> <p>学习要求: 掌握营养配餐的考核内容、考核方式及考核要求。 能熟练运用营养相关政策，熟悉相关法规及行业发展现状。</p>	<p>通过国民营养计划（2017-2030）的学习，使学生了解国民营养计划的主要内容和主要目标任务。通过“健康中国2030”规划纲要的学习，使学生了解纲要的指导思想、战略主体及战略目标。通过对中国居民营养与慢性病状况报告（2020）的解读，使学生了解中国居民营养与慢性病之间的关系。通过对《中华人民共和国食品安全法》（2015）、预包装食品营养标签通则（GB28050-2011）、网络食品安全违法行为查处办法（2016）等相关法规及标准的学习，使学生树立正确的价值导向和遵纪守法意识。</p>	4
2	项目二 膳食调查	<p>课程内容: 任务1 膳食调查的目的意义 任务2 各种膳食调查方法</p> <p>学习要求: 掌握各种膳食调查方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤。能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对原料保藏的实践应用。</p> <p>3. 通过食物摄入量调查基本知识的学习，能够进行食物重量估</p>	4



			计，食物可食部与废弃率的计算，膳食调查结果的计算与评价。	
3	项目三 人体营养状况评价	<p>课程内容： 任务1 人群营养状况评价 任务2 不同人群体格测量评价</p> <p>学习要求： 1. 了解人群营养状况评价的意义； 2. 熟悉并掌握不同人群体格测量评价人体营养状况的测量指标及方法；</p>	<p>1. 熟悉并掌握不同人群体格测量评价人体营养状况的测量指标及方法。</p> <p>2. 在人体体格测量的基础上，能更进一步了解人体营养相关疾病的发病原因、临床症状，并提出有效的预防措施。</p>	4
4	项目四 食谱编制及食谱调整	<p>课程内容： 任务1 计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点</p> <p>学习要求： 1. 掌握计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤； 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学模块项目二的理论基础上，采用案例教学和实训教学的方式，充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源，掌握各种食谱编制方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能。；</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。</p>	6
5	项目五 营养咨询与教育	<p>课程内容： 任务1 营养成分表各指标的意义 任务2 特定个体和群体进行营养咨询和营养宣教</p> <p>学习要求： 1. 了解营养标签的编写，了解营养成分表各指标的意义； 2. 掌握营养标签的解读和设计； 3. 能够为特定个体和群体进行</p>	<p>1. 在熟悉《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）的基础上，采用案例教学，配合采用知识讲解、小组讨论方式，利用多媒体信息化的教学资源，了解预包装食品营养标签的意义，熟悉预包装</p>	4



		<p>营养咨询和营养宣教。</p>	<p>食品营养标签的内容，掌握预包装食品营养标签的设计方法。采用知识讲解、角色扮演的方式，使学生了解营养咨询和教育的意义，并理解实施营养教育的方法。</p> <p>2. 针对食品选购中的注意事项和判断标准，可现场指导特定对象进行选购，直到营养咨询成功。对烹饪营养的指导，比如烹饪过程中营养素的流失，可结合校内实训室实际检测，用事实说话更有说服力。体重管理和慢病管理可采用案例的形式进行现场模拟咨询，制定营养处方和运动处方。</p>	
6	项目六 膳食调查	<p>课程内容： 任务1 各种膳食调查方法、使用范围、优缺点 任务2 膳食营养素及能量计算、评价</p> <p>学习要求： 1. 掌握各种膳食调查方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤； 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学模块项目二的理论基础上，采用案例教学和实训教学的方式，充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源，掌握各种常见膳食调查方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能；</p> <p>2. 通过实际动手操作，使学生熟悉常见食物的份量，能快速计算食物的可食部和废弃率，为后续膳食调查结果的准确性打下基础。</p>	4



7	项目七 食谱编制及食谱调整	<p>课程内容: 任务1 计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点 任务2 膳食营养素及能量计算、评价</p> <p>学习要求: 1. 掌握计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤; 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价,并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学理论基础上,采用案例教学和实训教学的方式,充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源,掌握各种常见膳食调查方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能;</p> <p>2. 通过实际动手操作,使学生熟悉常见食物的份量,能快速计算食物的可食部和废弃率,为后续膳食调查结果的准确性打下基础。</p>	12
8	项目八 特殊人群营养配餐设计	<p>课程内容: 任务1 婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的营养需求 任务2 婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的配餐原则</p> <p>学习要求: 1. 掌握婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的配餐原则; 2. 能够为特殊人群设计营养食谱并掌握制作方法。</p>	<p>1. 在掌握计算法和食物交换份法编制食谱的基础上,采用案例教学,配合采用知识讲解、小组讨论方式,利用多媒体信息化的教学资源,掌握特殊人群的营养配餐方法及设计原则。;</p> <p>2. 学生通过短视频平台、网络平台、教学数据库等资源自己搜集资料,先自行设计该人群某特定对象的营养菜品,掌握原料组配、操作步骤、营养分析的重点知识,能熟练操作制作营养餐。</p>	12
8	项目九 慢性病人 群营养配餐	<p>课程内容: 任务1 慢性病人群的营养需求 任务2 慢性病人群的配餐原则</p> <p>学习要求:</p>	<p>1. 在掌握计算法和食物交换份法编制食谱的基础上,采用案例教学,配合采用知识讲</p>	10



	设计	<ol style="list-style-type: none">1. 掌握慢性病人群的配餐原则；2. 能够为慢性病人群设计营养餐谱并掌握制作方法。	<p>解、小组讨论方式，利用多媒体信息化的教学资源，掌握慢性病人群的营养配餐方法及设计原则；</p> <ol style="list-style-type: none">2. 学生通过短视频平台、网络平台、教学数据库等资源自己搜集资料，先自行设计该人群某特定对象的营养菜品，掌握原料组配、操作步骤、营养分析的重点知识，能熟练操作制作营养餐。	
--	----	--	--	--



4. 《烹饪工艺》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹饪工艺				
课程类别	专业基础课	课程代码	040402		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	22	10
适应对象	第1学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《营养膳食设计》				
制订人		审核人			

二、课程性质与作用

烹饪工艺课程是三年制高等职业教育营养配餐专业的一门专业必修课程，烹饪工艺学是一门专业性较强的艺术门类课程，它运用现代烹饪工艺的基础理论与基本技能，培养具有良好的职业素质，面向餐饮行业从事菜品制作工作的高技能人才。这门课程在烹饪学科中占主导地位，与烹饪原料学、烹饪营养学共同构成烹饪学科的三大支柱。通过学习烹饪工艺课程，学生可以掌握刀工、火候、雕刻、面点及丰富且多样的烹调手段，并具备自行开发设计制作菜肴及宴会设计等能力。此外，该课程也符合高技能人才培养目标和专业相关技术领域职业岗位（群）的任职要求。

三、课程设计思路

烹饪工艺课程设计思路主要是以行业需求为导向，结合企业实际生产过程，注重学生综合素质的培养，突出理论与实践相结合，强调职业技能的训练，同时注重现代科技的应用和发展。在课程设置上，应该涵盖烹饪工艺的核心理论和实践技能，包括中式烹调工艺、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮安全与控制、中式面点工艺与实训、宴会设计与管理等。此外，针对不同专业和职业发展方向，可以设置相应的选修课程和实训项目，以提升学生的专业素养和职业技能。在具体教学过程中，应该注重实践操作和理论知识的结合。通过案例分析、实地考察、模拟操作等方式，提高学生的实际操作能力和解决问题的能力。同时，也要注重对学生职业道德和职业素养的培养，提高学生的综合素质和职业竞争力。总之，高等职业院校的烹饪工艺课程设计思路应该紧密结合行业需求和发展趋势，注重学生素质的全面提高和职业技能的训练，培养出符合社会需要的高素质烹饪人才。



四、课程教学目标

（一）总体目标

通过学习烹饪原料的加工原理及工艺、刀工原理及刀工刀法、加热对烹饪原料的影响、菜肴的组合、调味的知识、菜肴的烹制工艺等方面的知识，使学生全面掌握从原料的初加工、初步熟处理直至正式烹调成菜的相关工艺，掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作。学生应该通过该课程的学习和实践，掌握烹饪工艺的核心理论和实践技能，了解餐饮企业的生产过程和菜品制作流程，掌握常见的烹饪方法和技巧，学会根据不同的原料和菜品种类进行合理的烹调，提高自己的烹饪技能和创新能力。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）掌握烹调理论和操作安全的基本知识；
- （2）熟悉烹调加工的工艺流程；
- （3）掌握烹饪原料鉴别与选择方法；
- （4）理解各种刀法的运刀方法和不同火候对不同菜肴烹制的作用；
- （5）掌握调味的方法；
- （6）掌握汤汁的分类及制作步骤、汤汁形成的基本原理；
- （7）掌握热菜烹调方法并掌握常用烹调方法的操作关键。

2. 能力目标

- （1）具有烹饪原料初加工的能力；
- （2）具有合理使用烹饪原料的能力；
- （3）具有烹制一般菜肴的能力；
- （4）具有独立进行菜肴创新和设计的能力；
- （5）具有对菜品进行营养分析和评价的能力；
- （6）具有处理烹饪设备和用具的能力；
- （7）具有管理和组织厨房工作的能力。

3. 素质目标

- （1）培养学生具有分析和解决问题的能力；
- （2）培养学生的安全、卫生和环保意识；
- （3）培养学生合理烹饪的意识；
- （4）培养学生自主、积极学习和自我发展的能力。

五、课程内容和要求



序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 烹饪基础知识与安全卫生要求	<p>课程内容:</p> <p>1. 介绍烹饪的基本概念、意义和作用, 讲解烹调过程中的安全操作和卫生要求。</p> <p>2. 介绍食品添加剂和调味品的使用注意事项。</p> <p>学习要求:</p> <p>了解烹饪的基本概念和意义, 掌握烹调过程中的安全操作和卫生要求, 理解食品添加剂和调味品的使用原则和方法。</p>	<p>1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习烹饪的基本概念、意义和作用的形象动画、图片或视频, 完成试题自测;</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的学习积极性。通过课堂讲解、演示和案例分析, 让学生了解烹饪的基础知识和安全卫生要求。</p>	2
2	项目二 烹饪原料的处理与切割	<p>课程内容:</p> <p>1. 介绍常见烹饪原料的处理和切割方法。</p> <p>2, 演示如何进行合理的处理和切割, 讲解处理和切割过程中的安全注意事项。</p> <p>学习要求:</p> <p>掌握常见烹饪原料的处理和切割方法, 能够根据菜肴的要求进行合理的处理和切割, 理解处理和切割过程中的安全注意事项。</p>	<p>1. 通过实践操作和案例分析, 让学生掌握烹饪原料的处理和切割技巧实践操作: 学生在实验室或厨房进行实际操作掌握刀工等内容;</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台使学生掌握能量的换算。</p>	4
3	项目三 火候与	<p>课程内容:</p> <p>1. 介绍不同火力对烹饪的影响, 如慢火、中火、急火等, 并演示如何在烹饪过程中调整火候。</p> <p>2. 解释不同油温对烹饪的影响, 如低油温、中油温、高油温等, 并演示如何通过观察和温度计来</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 理解火候与油温的基本概念和影响。</p>	<p>1. 课堂演示: 老师进行火候与油温的演示, 包括不同火力与油温的控制方法和应用。</p> <p>小组讨论: 学生分组讨论火候与油温在不同菜肴中的应用, 以及如何根据菜肴要求进行</p>	



	油温	<p>2. 掌握不同火力与油温的控制方法和应用。</p> <p>3. 能够根据菜肴要求调整火候和油温，并具备实践操作能力。</p> <p>4. 培养对烹饪过程中的细节观察和掌控能力。</p>	<p>调整；</p> <p>2. 实践操作： 学生在实验室或厨房进行实际操作，掌握火候与油温的控制技巧，老师进行指导；</p> <p>3. 案例分析： 分析经典菜肴中火候与油温的运用，学生讨论并总结经验。</p>	4
4	项目四 分档取料与整料出骨	<p>课程内容：</p> <p>1. 介绍分档取料的概念和重要性，详细讲解不同部位、不同质量的原料的取料原则和方法，以及各部位的特点和适用菜肴任务；</p> <p>2. 介绍整料出骨的概念和适用范围，通过实例详细讲解不同类型整料的出骨技巧和具体操作方法，如鸡、鸭、鱼等；</p> <p>通过案例分析，让学生了解如何在不同菜肴中运用分档取料和整料出骨的技巧，提高菜肴的质量和口感。</p> <p>学习要求：</p> <p>3. 理解分档取料和整料出骨的概念和重要性。</p> <p>4. 掌握分档取料的基本原则和方法，能够准确识别不同部位、不同质量的原料，并合理取料。</p> <p>5. 掌握整料出骨的基本技巧和操作方法，能够熟练进行整料出骨操作。</p> <p>6. 能够根据菜肴要求，合理运用分档取料和整料出骨的技巧，提高菜肴的质量和口感</p>	<p>1. 课堂演示： 老师进行分档取料和整料出骨的演示，包括不同部位、不同质量的原料的取料原则和方法，以及整料出骨的技巧和操作方法。</p> <p>2. 小组讨论： 学生分组讨论分档取料和整料出骨在不同菜肴中的应用，以及如何根据菜肴要求进行调整。</p> <p>3. 实践操作： 学生在实验室或厨房进行实际操作，掌握分档取料和整料出骨的技巧和操作方法，老师进行指导。</p> <p>4. 案例分析： 分析经典菜肴中分档取料和整料出骨的运用，学生讨论并总结经验。</p>	4



5	项目五 原料的初步熟处理	<p>课程内容:</p> <p>1. 解释初步熟处理的意义、目的和在烹饪过程中的作用。</p> <p>2. 通过实例演示, 让学生了解不同原料的初步熟处理方法和具体操作。</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 理解初步熟处理的概念和重要性, 能够认识到初步熟处理对菜肴质量和口感的影响。</p> <p>2. 掌握焯水、过油和走红的基本技巧和操作方法, 能够根据原料的特点和菜肴要求进行初步熟处理。</p> <p>3. 能够根据原料的特点和菜肴要求, 选择合适的初步熟处理方法, 并合理调整时间和温度等参数。</p> <p>4. 培养对烹饪过程中的细节观察和掌控能力, 提高烹饪技能和水平。</p>	<p>1. 课堂演示: 老师进行初步熟处理的演示, 包括焯水、过油和走红等操作, 让学生了解不同原料的初步熟处理方法和具体操作。</p> <p>2. 小组讨论: 学生分组讨论不同原料的初步熟处理方法和适用范围, 以及在烹饪过程中的作用。</p> <p>3. 实践操作: 学生在实验室或厨房进行初步熟处理的实践操作, 老师进行指导, 并针对学生操作中出现的纠正。</p>	4
6	项目六 制汤	<p>课程内容:</p> <p>1. 介绍制汤的概念、原理和在烹饪中的应用, 强调汤在菜肴中的重要性。任务2 了解烹饪方法选择</p> <p>2. 详细介绍不同类型的汤底, 如清汤、浓汤、高汤等, 以及它们的特点和使用场合。</p> <p>3. 演示制汤的步骤和方法, 包括材料的处理、熬煮的时间和火候掌握等, 以及如何调整汤的味道和浓度。</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 理解制汤的基本原理和重要性, 认识到汤在菜肴中的关键作用。</p> <p>2. 掌握不同类型汤底的特点和使用场合, 能够根据菜肴要求选择合适的汤底。</p>	<p>1. 课堂演示: 老师进行制汤的演示, 包括材料的处理、熬煮的步骤和火候掌握等, 让学生了解制汤的全过程。</p> <p>2. 小组讨论: 学生分组讨论不同类型的汤底和制汤技巧, 以及在烹饪中的应用, 并分享自己的经验和想法。</p> <p>3. 实践操作: 学生在实验室或厨房进行制汤的实践</p>	4



		<p>3. 掌握制汤的材料和工具，能够正确处理材料并使用合适的工具进行熬煮。</p> <p>4. 掌握制汤的步骤和方法，能够独立完成制汤过程，并调整汤的味道和浓度。</p>	<p>操作，老师进行指导，并针对学生操作中出现的问题进行纠正。</p> <p>4. 案例分析： 分析经典菜肴中制汤的运用，学生讨论并总结经验。</p>	
7	项目七 调味工艺	<p>课程内容：</p> <p>1. 调味的的基本原则和重要性： 介绍调味的基本概念、原则和方法，以及调味在烹饪中的重要性。</p> <p>2. 调味料的认识和使用：介绍常用调味料的特点和使用方法，如盐、糖、酱油、料酒等，以及如何根据菜肴要求选择合适的调味料。</p> <p>3. 分析不同菜系的调味特点和方方法，如川菜、粤菜、鲁菜等，让学生了解不同菜系的调味风格和技巧。</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 理解调味的的基本原则和重要性，认识到调味在菜肴中的关键作用。</p> <p>2. 掌握各种调味料的性质、特点和使用场合，能够根据菜肴要求选择合适的调味料。</p> <p>3. 掌握调味的技巧和方法，能够根据个人口味和菜肴要求进行合理调味。</p> <p>4. 了解不同菜系的调味特点和方方法，能够根据个人口味和菜肴要求进行创新设计。</p>	<p>1. 课堂演示： 老师进行调味的演示，包括基础调味、复合调味和调味过程中的火候掌握等，让学生了解调味的全过程。</p> <p>2. 小组讨论： 学生分组讨论不同菜系的调味特点和技巧，以及在烹饪中的应用，并分享自己的经验和想法。</p> <p>3. 实践操作： 学生在实验室或厨房进行调味的实践操作，老师进行指导，并针对学生操作中出现的问题进行纠正。</p> <p>4. 案例分析： 分析经典菜肴中的调味方法，学生讨论并总结经验。</p>	4
		<p>课程内容：</p> <p>1. 介绍烹调方法的概念、原则和方法。</p> <p>2. 详细介绍各种热菜烹调方法的特点、适用食材和操作方法，如炒、烧、烤、煮等，以及火候掌</p>	<p>1. 课堂演示： 老师进行热菜和冷菜烹调方法的演示，包括炒、烧、烤、煮等热菜烹调方法和拌、腌、熏、</p>	



8	项目八 烹 调 方 法	<p>握和调味的技巧。</p> <p>3. 绍各种冷菜烹调方法的特点、适用食材和操作方法，如拌、腌、熏、冻等，以及调味和装盘的技巧。</p> <p>4. 讲解不同烹调方法的组合和创新应用，让学生了解如何根据菜肴要求选择合适的烹调方法。</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 掌握热菜和冷菜烹调方法的特点、适用食材和操作方法，能够根据菜肴要求选择合适的烹调方法。</p> <p>2. 掌握热菜和冷菜烹调方法的火候掌握和调味技巧，能够根据菜肴要求进行调整和创新。</p> <p>3. 掌握不同烹调方法的组合和创新应用，能够根据个人口味和菜肴要求进行创新设计 3. 能为特殊人群制定食谱。</p>	<p>冻等冷菜烹调方法，让学生了解不同烹调方法的全过程。</p> <p>2. 小组讨论： 学生分组讨论不同烹调方法的技巧和创新应用，以及在烹饪中的应用，并分享自己的经验和想法。</p> <p>3. 实践操作： 学生在实验室或厨房进行热菜和冷菜烹调方法的实践操作，老师进行指导，并针对学生操作中出现的 ([问题 ([进行 ([纠正。</p> <p>4. 菜品创作： 学生根据个人口味和菜肴要求进行菜品创作，包括烹调方法的选取、食材的搭配和造型的设计等，老师进行点评和指导。</p>	6
---	-------------------	--	---	---

六、教学建议

(一) 教学方法

根据营养配餐专业人才培养目标的要求，结合《烹饪工艺》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用理论教学、实践教学、校企合作等多种教学方法。

(1) 理论教学：通过课堂讲授、多媒体教学、案例分析等方式，使学生了解烹饪工艺的基本理论、概念和原则，掌握烹调过程中的安全操作和卫生要求，理解各种刀法、火候、调味等的基本原理和应用。

(2) 实践教学：通过实地考察、演示教学、实验实训等方式，使学生能够亲身体验和实践烹饪工艺技能，掌握各种烹调方法和技巧，理解烹饪原料的鉴别与选择方法，掌握汤汁的制作方法 and 调味技巧等。



(3) 校企合作：与企业合作，开展实践教学和实习实训，使学生能够更好地了解行业和企业的发展需求，掌握实际工作环境和技能要求，提高职业能力和综合素质。

(4) 任务驱动教学：通过设定任务和目标，引导学生自主探究和学习，培养学生独立思考和解决问题的能力，提高学生的学习积极性和主动性。

(5) 个性化教学：针对学生的不同特点和需求，制定个性化的教学计划和方案，因材施教，充分发挥学生的个性和特长，提高学生的学习效果和职业竞争力。

(二) 评价方法

本门课程的考核建议采用过程性考核、期末考核组成。过程性考核的考核主要由学生在小组讨论、案例分析、小组成果展示中的表现以及平时项目作业完成情况、课堂参与教学情况、出勤情况等方面构成；期末考核为试卷考试，主要考核学生对本门课程的基础知识和应用的掌握情况。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(20%)+平时考勤(10%)+期末闭卷考核(40%)。

(三) 教学条件

1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

2. 校企合作：高等职业院校可以与企业合作，通过实践教学和实习实训等方式，提供给学生更真实的职业环境和实际操作机会，增强学生的职业能力和综合素质。

3. 高等职业院校需要具有一定规模的实训场地，包括各种厨房设备、烹饪工具等，能够满足学生实践操作的需求。

4. 师资力量：高等职业院校需要具有一定数量的烹饪专业教师，这些教师应当具备丰富的烹饪实践经验和教学经验，能够对学生进行全面的烹饪工艺教学。

(四) 教材编选

1. 教材选用建议

(1) 教材选用

《烹饪工艺学》，张仁东、许磊著，重庆大学出版社，2020年。

(2) 参考教材选用

《烹饪工艺学》，陈苏华著，东南大学出版社，2008年5月1日。

2. 教材编写原则与要求

教材应以本门课程标准为基本依据，合理安排教材内容。教材的作者应既有丰富的教学经验又有丰富的烹饪实践经验，能够全面地考虑教材的内容构成和深度。同时，教材的编写过程应严格按照教材编写规范进行，保证教材的质量和水平。教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。：教材应按照逻辑结构编写，内容之间有明确的关联性，方便读者理解和学习。同时，教材应注重实践操作



和理论知识的结合，以实践操作来阐述理论。教材应始终立足于职业教育的课程设计和餐饮业对各类人才的实际需要，充分注意体现以下特点：以市场为导向，以行业为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。教材内容应基于权威的烹饪技巧和原则，确保信息准确可靠。同时，教材的语言应简练、清晰易懂，使用普通的术语和词汇，避免使用过于专业化的术语。

3. 课程教学资源开发

(1) 过数字化技术将传统的教学资源进行数字化处理，转化为数字化教学资源，如数字化教材、数字化课件等。数字化教学资源可以更好地满足学生的个性化学习需求和学习方式的变化。

(2) 通过收集真实的烹饪案例，建立案例教学资源库，为学生提供更加生动、具体的学习材料。同时，可以通过对案例的分析和讨论，帮助学生更好地理解和掌握烹饪工艺的应用。

(3) 通过建立数字化教学资源库，建设网络教学平台，开发网络教学资源，实现资源的共建共享。网络平台可以提供在线课程、教学视频、学习资源等多种形式的教学内容，满足学生不同的学习需求。

七、说明

本课程标准是为营养配餐专业制定，在营养配餐专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



5. 《餐饮食品安全与控制》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	餐饮食品安全与控制				
课程类别	专业基础课	课程代码			
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	22	10
适应对象	第1学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《营养膳食设计》				
后继课程	《食品安全与质量控制》				
制订人	李阳	审核人	沈玉宝		

二、课程性质与作用

餐饮食品安全与控制课程是三年制高等职业教育营养配餐专业的一门专业必修课程，是一门有较强实用性和针对性的应用类课程。本门课程重点介绍了生产实践中影响餐饮安全的因素、膳食结构中的不安全因素、保障食品安全性的措施、食品安全法规、食品安全与质量标准、GMP、SSOP、流通环节的食品安全与质量控制，通过本课程的学习，使学生比较系统地掌握烹饪餐饮食品安全与控制的基本理论知识，并与生产实践密切结合，与国际规则深入接轨，大大扩展了本专业人才的专业视角。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，“就业为导向、能力为本位、餐饮食品安全与控制为核心，项目课程为主体”，以彻底打破原来的学科模式课程设计思路，围绕工作任务选择和组织课程内容。内容包括基本概念的介绍，国内外的主要案例以及食品安全观点，以案例教学，完成指定单元的教学方法，让学生在完成具体单、元的过程中学会完成相应工作任务，并构建相关理论知识，培养学生积极主动、勇于探索的自主学习方式，特殊注重培养学生的职业能力，同时还关注学生终身学习与可持续性发展。

四、课程教学目标

（一）总体目标

根据学校的办学定位和人才培养需求，结合市场的岗位需求情况，通过对食品卫生与安全基本概念的介绍、食品污染的主要形式和来源分析、国内外主要食品卫生与安全的案例剖析、



食品新资源的应用；借鉴国际组织、发达国家与地区如美国和欧盟的食品卫生与安全监督体系，培养学生在食品的卫生和监督管理方面的专业知识、职业能力；在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题，并能够对其食品卫生安全方面进行社会监督和管理。

（二）具体目标

1. 知识目标

（1）了解国内、国际食品安全现状，掌握食品安全与质量控制所研究的主要内容和研究方法。

（2）掌握食品毒理学的基本概念的、基本理论，食品安全性评价程序、评价方法，以及危险性分析的基本理论和方法。

（3）掌握影响食品安全的主要因素（生物因素、化学因素；学会用基本理论分析整个食品链过程中不安全因素的产生原因。

（4）掌握 ISO9001：2000 质量控制体系、ISO22000：2005 食品安全质量体系、QS 市场准入制度的基础知识。

（5）理解 HACCP 原理在不同种类食品中的应用；掌握危害分析方法和关键点确定的流程。

（6）掌握 GMP、SSOP 的内容，以及在食品实际生产中的应用；理解 GMP、SSOP 和 HACCP 三者之间的关系。

（7）熟悉粮油果蔬类农产品的安全性与质量控制、饮料类的安全性与质量控制、动物性食品的安全性与质量控制、食品添加剂的安全性与管理。

（8）理解无公害农产品、绿色食品、有机食品、保健食品的概念并掌握其标志及管理。

2. 能力目标

（1）能基本掌握食品安全与质量控制的基本理论和技术方法；

（2）能应用所学质量控制技术对食品质量和安全性进行管理和控制；

（3）能利用基础方法理论解决工作中的各种实际问题；

3. 素质目标

（1）培养学生独立思考、分析、解决问题的职业素养；

（2）培养学生严谨的工作态度；

（3）培养学生合理烹饪的意识；

（4）培养学生自主、积极学习专业知识的意识和习惯。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 绪论	课程内容： 任务 1 食品安全 任务 2 食品质量控制	1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习，了解	2



		<p>学习要求:</p> <p>1. 熟悉食品安全、食品质量的基本概念;</p> <p>2. 了解食品质量控制的基础知识。</p>	<p>相关基础概念, 完成试题自测;</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的学习积极性, 思索: 如何实现食品安全和质量控制。</p>	
2	项目二 餐饮食品质量管理体系	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 良好操作规范 (GMP)</p> <p>任务 2 卫生标准操作程序 (SSOP)</p> <p>任务 3 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系</p> <p>任务 4 食品生产质量管理体系 ISO</p> <p>任务 5 食品质量安全 (QS) 市场准入制度</p> <p>学习要求:</p> <p>1、掌握 GMP 的定义、内容和意义, 了解其发展历史;</p> <p>2、了解食品 GMP 管理要素和原则, 并掌握其主要内容;</p> <p>3、掌握 SSOP 的定义、内容和作用;</p> <p>4、了解 SSOP 的制定原则;</p> <p>5、掌握 HACCP 体系的基本原理和实施 HACCP 计划的步骤;</p> <p>6、了解 GMP、SSOP、HACCP 之间的关系;</p> <p>7、了解 ISO9000 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系;</p> <p>8、掌握 QS 标志 (被 SC 所代替) 的含义、《食品生产管理办法》对食品生产企业的要求。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的学习积极性, 引导学生积极探索, 将理论应用于生活实践中;</p> <p>2. 注重理论知识的应用, 利用小组任务加强学生对餐饮食品质量管理体系的理解, 帮助学生链接如何在日常工作中满足餐饮食品安全需求的实践应用;</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台使学生掌握能量的换算。</p>	6
3	项目三 食品安全的影响因素	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 生物性污染与控制措施</p> <p>任务 2 化学性污染与控制措施</p> <p>任务 3 物理性污染与控制措施</p>	<p>1. 课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示,</p>	4



		<p>任务 4 转基因技术对食品安全性的影响</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 掌握食品生物性、化学性、物理性污染的来源及对人体产生的危害作用;</p> <p>2. 掌握食品在生长、加工过程中微生物、农药及兽药、放射性物质等各种有害物质的污染情况及控制方法;</p> <p>3. 了解转基因食品的安全性及评价原则。</p>	<p>互动教学, 加深学生对餐饮食品不同污染种类、不同控制措施有充分认识, 以便合理烹饪, 发挥烹饪原料的最大营养价值;</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台测试题库, 使学生深入掌握食品各类危害性、产生原因、评价准则、控制方法等。</p>	
4	项目四 食 品 安 全 性 评 价	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 概述</p> <p>任务 2 食品安全性的风险分析</p> <p>任务 3 食品安全性的毒理学评价</p> <p>学习要求:</p> <p>掌握食品安全风险评估。</p> <p>了解食品安全毒理学的相关概念。</p> <p>了解食品安全性毒理学评价程序。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合, 提高学生的学习积极性, 引导学生积极探索, 将理论应用于生活实践中;</p> <p>2. 注重理论知识的应用, 利用小组任务加强学生对不同等级食品安全性评估的实践应用;</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务, 锻炼学生团队协作的能力, 加强学生对项目知识的巩固。</p>	4
5	项目五 食 品 加 工 过 程 中 的 质 量 安 全 与 控 制	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 食品加工技术的质量安全与控制</p> <p>任务 2 食品生产环境的质量安全与控制</p> <p>任务 3 食品添加剂的质量安全</p>	<p>1. 通过 PPT 课件, 利用生动图片、视频, 形象展示不同食品生产过程环节的质量安全与控制;</p>	4



		<p>与控制</p> <p>任务 4 包装材料的质量安全与控制</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 食品加工过程中的污染及预防;</p> <p>2. 食品生产环境对食品安全的影响;</p> <p>3. 了解食品添加剂对食品安全的影响;</p> <p>4. 了解食品包装材料对食品安全的影响</p>	<p>2. 引导学生归纳总结不同质量安全与控制的相同点与不同点;</p> <p>3. 利用小组讨论法、图示法,使学生自主探索实践过程中食品安全应关注的问题点和相关影响</p>	
6	项目六 动物性 食品的质量 安全与控制	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 肉及肉制品质量安全与控制</p> <p>任务 2 乳及乳制品质量安全与控制</p> <p>任务 3 水产品质量安全与控制</p> <p>学习要求:</p> <p>1、熟悉影响肉及肉制品、乳及乳制品和水产品的安全因素;</p> <p>2、掌握肉及肉制品、乳及乳制品和水产品的安全质量管理。</p>	<p>1. 课上注重案例教学法,通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题;</p> <p>2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成;</p> <p>3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务,学生通过上传信息搜索的图片或展示自己研究的动物性产品的质量,分析实践控制中的注意事宜,丰富学生的实践知识。</p>	4
7	项目七 植物性 食品的质量 安全与控制	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 概述</p> <p>任务 2 粮油食品的质量安全与控制</p> <p>任务 3 果蔬食品的质量安全与控制</p> <p>任务 4 几种农产品的质量安全与控制</p> <p>学习要求:</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务,鼓励学生深入学生群体或社会调研,深入分析并列举影响植物性食品安全的 5 种有毒植物以及相应的中毒原因。</p>	4



		<p>1. 熟悉影响粮油及其制品的不安全因素；</p> <p>2. 掌握粮油及其制品的质量安全与控制措施；</p> <p>3. 熟悉影响果蔬和几种农产品的不安全因素；</p> <p>4. 掌握果蔬和几种农产品的质量安全与控制措施。</p>	<p>2. 课上注重案例教学法，通过案例的讲授来说明饮食质量安全与健康的重要联系；</p>	
8	项目八 几种认证食品的质量安全与控制	<p>课程内容：</p> <p>任务 1 无公害农产品的质量安全与控制</p> <p>任务 2 绿色食品的质量安全与控制</p> <p>任务 3 有机食品的质量安全与控制</p> <p>任务 4 保健食品的质量安全与控制</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 理解无公害农产品、绿色食品、有机食品、保健食品的概念并掌握其标志及管理。</p> <p>2、掌握无公害食品、绿色食品、有机食品的标准。</p> <p>3、了解保健食品的监控与品质管理</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务，使学生自主学习无公害农产品、绿色食品、有机食品、保健食品的标志及其认证证书的管理</p> <p>2. 课上注重知识的巩固，采用小组任务，依托校内烹饪实训基地，为特殊人群搭配食谱基础上，依据餐饮食品安全与控制的相关要求原则，完成某特殊人群配餐的设计、制作。</p>	4

六、教学建议

（一）教学方法

根据营养配餐专业人才培养目标的要求，结合《餐饮食品安全与控制》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

1. 讲授法

重要应用于学生学习基础知识的初级阶段，要为学生学习创设一种合适的情景氛围，增强学生的学习爱好和意识。

2. 启发式教学法

在授课的过程中，教师避免采用灌输理论知识的方式，而是采用提问和分析的方式，循序渐进地诱导、启发、鼓励学生对问题和现象进行思考、讨论，再由教师总结、答疑，做到进一步浅出、留有余地，给学生进一步思考和进一步学习的空间，同步也提高了学生的学习积极性。



传播国内外有关饭店经营管理的新理论、新思想、以及发展动态。开阔学生的眼界，激发其求知欲，使学生具有现代酒店管理的理念和意识。

3. 参与式教学法

变化老式的单纯依赖教师讲授的措施，让学生参与到教学过程中。学生可以就教师的讲授内容刊登自己的见解，对问题和现象体现自己的见解。而通过小组讨论、专项报告、小组辩论、情景模拟、课程作业等方式，学生可以变被动听课为积极学习，既有助于提高学生学习的积极性、积极性，也有助于学生分析问题、解决问题能力的培养和体现能力、团队合伙能力的提高。针对某一具体配餐的安全检测与质量控制，让学生动脑、动手收集资料、设计并制作成幻灯片，运用所学知识，进行简介。使学生真正动脑、动手，增强实际操作能力。

4. 互动式教学法

教师提出问题或现象，启发学生的发散性思维，可以实现教学互动；而小组讨论、角色模拟的方式则可以起到学生之间互相启发的作用，进而又增进了教学。教学相长，扩展了教学的深度与广度。为理解学生对本课程的学习状况，针对餐饮食品安全目前发展动态和敏感问题规定学生收集资料、启发学生进行思考，开展课堂讨论，培养学生分析问题和解决问题的能力。

5. 其他教学手段

涉及现场参观、座谈会、交流互动、专项讲座、观看多媒体、岗位体验、项目作业等多种教学方式。

开发产学合作实训基地，进行产学合作，实践“工学”交替，满足学生的实习、实训，同时为学生的就业创造机会。实现教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养要求

（二）评价方法

本门课程的考核建议采用过程性考核、期末考核组成。过程性考核的考核主要由学生在小组讨论、案例分析、小组成果展示中的表现以及平时项目作业完成情况、课堂参与教学情况、出勤情况等方面构成；期末考核为试卷考试，主要考核学生对本课程的基础知识和应用的掌握情况。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(20%)+平时考勤(10%)+期末闭卷考核(40%)。

（三）教学条件

1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

2. 模拟餐饮食品安全检测实际工作环境，配备下载有时新版电脑配餐软件机房，使学生掌握应用电脑软件对特定餐饮原料进行安全质量分析技术，加强学生学习课堂理论的实践性。

3. 依托现有的烹饪实训室，使学生在掌握理论上运用合理检测方法明确食品原料安全性，养成安全膳食烹饪的意识。

（四）教材编选



1. 教材选用建议

(1) 教材选用

《餐饮食品安全与控制》，林玉桓著，中国质检出版社，2017.7。

(2) 参考教材选用

① 《餐饮食品安全》，汪志君著，高等教育出版社，2010.7；

② 《餐饮食品安全》，熊敏著，东南大学出版社，2015.10。

2. 教材编写原则与要求

教材应以本门课程标准为基本依据，合理安排教材内容。教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。教材内容应突出实用性，重视将本专业最新的动态及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要，符合现代餐业行业的发展趋势，在授课中应将本门课程内容分解成若干典型模块，结合生活实际和大赛中的餐饮安全要求组织授课内容。教学活动的设计必须突出主题，具有可操作性。注重扩大学生的参与面和提高学生参加活动的兴趣。

3. 课程教学资源开发

(1) 利用现代信息技术，借助各种媒体技术，开发包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型的素材。把学生带入一个虚拟现实的烹饪营养安全控制场景中，结合实际案例合理运用安全检测技术。

(2) 开发“微课+项目任务驱动”混合式在线教学模式，充分利用现代信息技术和丰富多媒体资源，建立有效可行微课教学平台与练习机制，提高课堂教学效率。采用项目化学习方式，提升学生的自主探究能力、强化系统全面的通识学科素养、培养独立开发项目的能力，从而为营养配餐专业学生的专业核心竞争力提升打下坚实基础。

七、说明

本课程标准是为营养配餐专业制定，在营养配餐专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



6. 《营养膳食设计》课程标准

一、课程基本信息

课程类别	专业核心课	课程代码	040202B		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			64	50	14
适应对象	第3学期				
适用专业	营养配餐专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《营养学基础》				
后继课程	《营养膳食制作》				
制订人	王虹懿	审核人	沈玉宝		

二、课程性质与任务

(一) 课程性质

《营养膳食设计》是营养配餐专业的核心课程，该课程主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算和评价调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养的一门学科。它的教学要求大致有四个重要方面：其一就是在对食物营养摄入量 and 食物本身所包含的营养素具有基本辨别能力的基础上，掌握营养调查与分析的方法；其二，使学生能准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案；其三，使学生能够为一般个体及群体编制食谱，并进一步对特殊人群进行营养指导和营养宣教。因此，本门课程为营养与配餐专业学生后期的学习和就业打下坚实基础。

由于本课程是营养配餐专业的核心课程，并且与该专业其他课程的学习直接相关，为其他课程的学习打下基础，所以该课程开设在学生入学后的第一学期，与后续课程衔接得当。本课程的同步课程有《食品营养》、《营养学基础》、《餐饮服务与管理》、等；后续课程有《烹饪基础》、《食品质量与安全》、《饮食保健》、《中国饮食文化》等，这些课程的开设都要建立在《营养配餐》课程开设的基础上。通过学习，学生可以系统的了解营养配餐专业方面的知识和技能，有助于学生整体把握该专业知识要求、能力要求、技能要求，为今后的就业打下坚实基础。《营养配餐》整个课程的设计是由浅入深、由概论到细化、由基础到专业，非常注重教学内容之间的衔接。

(二) 课程任务

全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家职业教育发展战略对人才培养的要求，因此，《营养膳食设计》旨在培养具有良好的职业道德和敬业精神，掌握基本的营养



配餐方面的理论知识和实际操作能力，德、智、体、美全面发展的、从事营养配餐服务、营养师、餐饮服务等的应用性专门人才。课程紧密结合经济和社会发展及市场的需求，以培养适应社会需要的技术应用能力并使学生成为效能型服务人才为目标，以课程专业理论教学环节、模拟实训教学为基础，通过先进的、灵活多样的、科学的教学方法与手段，加强学生的职业素质和职业精神培养，使学生既具备较高的业务素质，又具有良好的思想素质和敬业精神，且能够运用食品营养与卫生的知识实施餐饮服务和营养配餐的基本技能，做到理论知识与实际操作能力的合理结合的目的。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，确定职业能力培养目标，创设工作情境，采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，以实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来，增加了学生对知识的理解和掌握，有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性，达到了良好的教学效果。

四、课程教学目标

（一）总体目标

根据学校的办学定位和人才培养需求，结合营养烹饪系营养配餐专业生源的基本情况以及市场的岗位需求情况，本门课程的教学目标是培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，积极为我国营养相关行业培养专业人才。

（二）专业技能目标

1. 通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

2. 专业能力：能熟练查询和运用食品标准、法律法规等；熟悉食品原料及食品中的营养元素、科学配比及健康指标；具备食品营养素的分析检测的能力，具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制，营养食品的开发等基本能力，具备慢病管理能力及生活方式病的营养指导能力，能够对食品营养与配餐技术成果转化提供营养分析技术与配餐技术支持。

（三）理论知识目标

了解食品文化、食品行业发展史；明确食品营养与配餐技术成果转化的重要意义，了解食品营养与配餐行业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。掌握本专业必需的基础化学、生物化学、微生物学、营养学、营养配餐学、卫生学等；掌握食品营养成分的分析、具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制、营养食品的开发等基本能力。



五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 营养发展史及 相关政策法规	<p>课程内容: 任务1 我国及世界营养的发展历史 任务2 相关政策、法规及新技术《人体成分分析技术》</p> <p>学习要求: 掌握营养配餐的考核内容、考核方式及考核要求。 能熟练运用营养相关政策，熟悉相关法规及行业发展现状。</p>	<p>通过国民营养计划（2017-2030）的学习，使学生了解国民营养计划的主要内容和主要目标任务。通过“健康中国2030”规划纲要的学习，使学生了解纲要的指导思想、战略主体及战略目标。通过对中国居民营养与慢性病状况报告（2020）的解读，使学生了解中国居民营养与慢性病之间的关系。通过对《中华人民共和国食品安全法》（2015）、预包装食品营养标签通则（GB28050-2011）、网络食品安全违法行为查处办法（2016）等相关法规及标准的学习，使学生树立正确的价值导向和遵纪守法意识。</p>	4
2	项目二 膳食调查	<p>课程内容: 任务1 膳食调查的目的意义 任务2 各种膳食调查方法</p> <p>学习要求: 掌握各种膳食调查方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤。能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对原料保藏的实践应用。</p> <p>3. 通过食物摄入量调查基本知识的学习，能够进行食物重量估</p>	4



			计，食物可食部与废弃率的计算，膳食调查结果的计算与评价。	
3	项目三 人体营养状况评价	<p>课程内容： 任务1 人群营养状况评价 任务2 不同人群体格测量评价</p> <p>学习要求： 1. 了解人群营养状况评价的意义； 2. 熟悉并掌握不同人群体格测量评价人体营养状况的测量指标及方法；</p>	<p>1. 熟悉并掌握不同人群体格测量评价人体营养状况的测量指标及方法。</p> <p>2. 在人体体格测量的基础上，能更进一步了解人体营养相关疾病的发病原因、临床症状，并提出有效的预防措施。</p>	4
4	项目四 食谱编制及食谱调整	<p>课程内容： 任务1 算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点</p> <p>学习要求： 1. 掌握算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤； 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学模块项目二的理论基础上，采用案例教学和实训教学的方式，充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源，掌握各种食谱编制方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能。；</p> <p>2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。</p>	6
5	项目五 营养咨询与教育	<p>课程内容： 任务1 营养成分表各指标的意义 任务2 特定个体和群体进行营养咨询和营养宣教</p> <p>学习要求： 1. 了解营养标签的编写，了解营养成分表各指标的意义； 2. 掌握营养标签的解读和设计； 3. 能够为特定个体和群体进行营养咨询和营养宣教。</p>	<p>1. 在熟悉《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）的基础上，采用案例教学，配合采用知识讲解、小组讨论方式，利用多媒体信息化的教学资源，了解预包装食品营养标签的意义，熟悉预包装食品营养标签的内容，</p>	4



			<p>掌握预包装食品营养标签的设计方法。采用知识讲解、角色扮演的方式，使学生了解营养咨询和教育的意义，并理解实施营养教育的方法。</p> <p>2. 针对食品选购中的注意事项和判断标准，可现场指导特定对象进行选购，直到营养咨询成功。对烹饪营养的指导，比如烹饪过程中营养素的流失，可结合校内实训室实际检测，用事实说话更有说服力。体重管理和慢病管理可采用案例的形式进行现场模拟咨询，制定营养处方和运动处方。</p>	
6	项目六 膳食调查	<p>课程内容： 任务1 各种膳食调查方法、使用范围、优缺点 任务2 膳食营养素及能量计算、评价</p> <p>学习要求： 1. 掌握各种膳食调查方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤； 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价，并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学模块项目二的理论基础上，采用案例教学和实训教学的方式，充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源，掌握各种常见膳食调查方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能；</p> <p>2. 通过实际动手操作，使学生熟悉常见食物的份量，能快速计算食物的可食部和废弃率，为后续膳食调查结果的准确性打下基础。</p>	4



7	项目七 食谱编制及食谱调整	<p>课程内容: 任务1 计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点 任务2 膳食营养素及能量计算、评价</p> <p>学习要求: 1. 掌握计算法编制食谱的方法、使用范围、优缺点和具体的实施步骤; 2. 能进行膳食营养素及能量计算、评价, 并提出改进的方法。</p>	<p>1. 在课堂教学理论基础上, 采用案例教学和实训教学的方式, 充分利用校内营养配餐实训室、食品公共研发平台等教学资源, 掌握各种常见膳食调查方法的具体实施、营养素计算及评价等操作技能;</p> <p>2. 通过实际动手操作, 使学生熟悉常见食物的份量, 能快速计算食物的可食部和废弃率, 为后续膳食调查结果的准确性打下基础。</p>	12
8	项目八 特殊人群营养配餐设计	<p>课程内容: 任务1 婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的营养需求 任务2 婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的配餐原则</p> <p>学习要求: 1. 掌握婴幼儿、儿童、孕妇、乳母、老年人等人群的配餐原则; 2. 能够为特殊人群设计营养餐谱并掌握制作方法。</p>	<p>1. 在掌握计算法和食物交换份法编制食谱的基础上, 采用案例教学, 配合采用知识讲解、小组讨论方式, 利用多媒体信息化的教学资源, 掌握特殊人群的营养配餐方法及设计原则;</p> <p>2. 学生通过短视频平台、网络平台、教学数据库等资源自己搜集资料, 先自行设计该人群某特定对象的营养菜品, 掌握原料组配、操作步骤、营养分析的重点知识, 能熟练操作制作营养餐。</p>	12
8	项目九 慢性病人 群营养配餐设计	<p>课程内容: 任务1 慢性病人群的营养需求 任务2 慢性病人群的配餐原则</p> <p>学习要求: 1. 掌握慢性病人群的配餐原则; 2. 能够为慢性病人群设计营养餐</p>	<p>1. 在掌握计算法和食物交换份法编制食谱的基础上, 采用案例教学, 配合采用知识讲解、小组讨论方式, 利用多媒体信息化的教学资</p>	10



		谱并掌握制作方法。	源，掌握慢性病人群的营养配餐方法及设计原则； 2. 学生通过短视频平台、网络平台、教学数据库等资源自己搜集资料，先自行设计该人群某特定对象的营养菜品，掌握原料组配、操作步骤、营养分析的重点知识，能熟练操作制作营养餐。	
--	--	-----------	---	--