

营养配餐专业教学标准（高等职业教育专科）

1 概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下营养膳食设计等岗位（群）的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准是全国高等职业教育专科营养配餐专业教学的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校营养配餐专业人才培养方案，鼓励高于本标准办出特色。

2 专业名称（专业代码）

营养配餐（540205）

3 入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

4 基本修业年限

三年

5 职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	营养膳食设计、营养餐烹饪、厨房管理……
职业类证书	营养配餐员、中式烹调师、中式面点师……

6 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本

专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的营养配餐员等职业，能够从事营养膳食设计、营养餐烹饪和厨房管理工作的高技能人才。

7 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握中外饮食文化、饮食营养与配餐、人体生理、烹饪化学、餐饮美学、智能烹饪、餐饮企业管理等方面的专业基础理论知识；

（6）掌握烹饪原料识别、鉴别、保藏等技术技能，具有原料的合理选择及应用能力；

（7）掌握营养膳食设计、营养餐烹饪技术技能，具有结合各类人群生理特点与需求，进行营养食谱设计、营养餐制作能力；

（8）掌握烹调工艺、养生菜点制作等技术技能，具有结合特定人群、地域、季节及不同体质个体，进行养生菜品研制能力；

（9）掌握厨房基础设计、人员和物资配备、厨房生产管理、餐饮食品安全监控和管理等技术技能，具有现代厨房管理能力或实践能力；

（10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（11）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

（12）掌握体育运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（13）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（14）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

8 课程设置及学时安排

8.1 课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

8.1.1 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

应将思想政治理论、体育、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等列为公共基础必修课程。将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、语文、数学、化学、外语、国家安全教育、信息技术、艺术、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

学校根据实际情况可开设具有地方特色的校本课程。

8.1.2 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

学校应结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。有条件的专业，可结合教学实际，探索创新课程体系。

(1) 专业基础课程

主要包括：中外饮食文化、人体生理基础、餐饮概论、烹饪化学、餐饮美学基础、饮食营养与配餐、智能烹饪技术概论、餐饮企业管理等领域的内容。

(2) 专业核心课程

主要包括：烹饪原料、中式烹调工艺、营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制、厨政管理等领域的的内容，具体课程由学校根据实际情况，按国家有关要求自主设置。

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	烹饪原料	① 原料选购。 ② 原料鉴别。 ③ 原料储藏	① 了解烹饪原料分类、成分、品质与储藏等知识；熟悉绿色生态原料。 ② 掌握动物性原料、粮食及其制品、果品及其制品、蔬菜及其制品、蛋乳及其制品、调味品、食用油脂、食品添加剂等主要原料的性质和使用。 ③ 具有原料采购、鉴别、储藏能力

续表

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
2	中式烹调工艺	① 原料的选择与初加工。 ② 原料的切配预制。 ③ 菜肴的烹调。 ④ 菜肴的装盘装饰。 ⑤ 菜肴的质量控制	① 了解原料的选择与加工知识。 ② 掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用。 ③ 掌握风味调配的原理和各种烹调方法。 ④ 掌握菜品的开发与创新等知识。 ⑤ 能熟练使用厨房设备。 ⑥ 能合理切配、预制原料。 ⑦ 能熟练掌握烹调基本功。 ⑧ 能控制熟制火候。 ⑨ 能控制菜肴的调味。 ⑩ 能选择合适的调味品和烹制器皿。 ⑪ 能制作难度大、工艺复杂的菜品。 ⑫ 能对菜肴进行装盘和装饰
3	营养膳食设计	① 目标人群营养素需求量的计算。 ② 各类人群营养膳食食谱的设计	① 了解各类人群所需营养素 ② 掌握膳食需求调查分析方法。 ③ 掌握营养配餐的原则与方法。 ④ 能计算目标人群营养素需求量的能力。 ⑤ 能对各类特定人群进行营养食谱的设计
4	营养膳食制作	① 各类特定人群的营养菜点制作。 ② 营养膳食的成本核算	① 了解食物的消化与吸收生理知识。 ② 掌握烹饪对原料营养价值影响因素。 ③ 能准备营养餐食材和选择烹饪设施设备。 ④ 能根据地域、季节等因素设计与制作各类特定人群营养膳食。 ⑤ 能组织与安排营养膳食的制作。 ⑥ 能计算和控制营养膳食成本。 ⑦ 能控制营养膳食菜点质量
5	食疗养生	① 常用食物和药膳的性能鉴别。 ② 养生膳食的设计与制作	① 了解各类常见食物保健知识。 ② 熟悉常用食疗药膳中药材特点。 ③ 掌握食养与食疗基本法则。 ④ 能辨别各类常见保健食品及常用食疗药膳中药材。 ⑤ 能设计和制作养生菜点
6	餐饮食品安全与控制	① 餐饮生产原材料安全检测。 ② 餐饮生产过程安全控制。	① 掌握餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制。

续表

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
6	餐饮食品安全与控制	③ 餐饮产品质量检验与安全控制	② 掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食品安全控制方法。 ③ 掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法等知识。 ④ 能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验。 ⑤ 能按标准对餐饮产品的安全进行检验。 ⑥ 能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行成品质量及安全控制
7	厨政管理	① 厨房布局设计。 ② 厨房设备管理与维护。 ③ 厨房人员管理。 ④ 厨房安全管理控制	① 掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房设备管理与维护、厨房组织建制、厨房队伍建设、菜品选择、节点运转、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等专业理论知识。 ② 能设计厨房布局。 ③ 能管理维护厨房常用设备。 ④ 能根据不同厨房类型组织厨房生产,设计和选择菜品。 ⑤ 能有效组织厨房生产节点运转。 ⑥ 能有效控制厨房餐饮生产安全

(3) 专业拓展课程

主要包括：功能性菜点开发与创新、食品质量安全检测、营养配餐信息化管理、常见疾病预防与营养、健康教育与健康促进、餐饮服务创业实践、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务、餐饮经营管理等领域的内容。

8.1.3 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

(1) 实训

在校内外进行烹调工艺、营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、食品安全实验等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训。

(2) 实习

在餐饮行业的母婴中心、幼儿园及大中小学配餐机构、养老服务机构、康复疗养机构、企事业单位餐饮服务部门、团餐公司、康养信息服务公司企业进行膳食营养管理、营养配餐等实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指

导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和有关专业岗位实习标准要求。

8.1.4 相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

8.2 学时安排

总学时一般为 2700 学时，每 16~18 学时折算 1 学分，其中，公共基础课总学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%，其中，实习时间累计一般为 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计不少于总学时的 10%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

9 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的标准。

9.1 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

9.2 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

9.3 专任教师

具有高校教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理、食品营养与健康等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展

前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

9.4 兼职教师

主要从餐饮行业的母婴中心、幼儿园及大中小学配餐机构、养老服务机构、康复疗养机构、企事业单位餐饮服务部门、团餐公司、康养信息服务公司等行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

10 教学条件

10.1 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

10.1.1 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

10.1.2 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展烹调工艺、营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、食品安全实验等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）餐饮食品安全与控制实验室

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、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、食品安全快速检测箱等设备设施，用于餐饮食品安全与控制、烹饪原料等实验教学。

（2）营养膳食设计实训室

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、操作器具等设备设施，用于饮食营养与配餐、营养膳食设计、烹饪原料等实训教学。

（3）营养膳食制作实训室

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、各类厨房用器具等设备设施，用于中式烹调工艺、营养膳食制作、烹饪原料、食疗养生、厨政管理等实训教学。

（4）饮食保健信息化实训室

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设备设施，用于食疗养生、营养配餐信息化管理、餐饮服务创业实践、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务等实训教学。

可结合实际建设综合性实训场所。

10.1.3 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供营养膳食设计、营养餐烹饪、厨房管理等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，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，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

10.2 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

10.2.1 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

10.2.2 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。专业类图书文献主要包括：营养与卫生、营养配餐、中西餐烹饪工艺、餐饮行业政策法规资料，营养配餐职业标准、餐饮企业管理技术以及实务操作类图书等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

10.2.3 数字教学资源配置基本要求

建设、配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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

11 质量保障和毕业要求

11.1 质量保障

(1) 学校和二级院系应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(2) 学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，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。

(3) 专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

(4) 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

11.2 毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。

接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。