

高等职业学校食品营养与卫生专业教学标准

一、专业名称（专业代码）

食品营养与卫生（590106）。

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、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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)	主要岗位群或 技术领域举例
食品药品与 粮食大类 (59)	食品工业类 (5901)	食品制造业 (14); 专业技术服 务业 (74); 卫生 (84)	营养配餐员 (4-03-02-06); 公共营养师 (4-14-02-01); 健康管理师 (4-14-02-02); 农产品食品检验员 (4-08-05-01)	临床营养师; 注册营养师; 健康管理师; 食品品控员

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向食品制造、餐饮服务、医疗卫生、健康管理、食品安全检测等行业，能够从事营养配餐与指导、营养教育与咨询、疾病营养干预、食品安全监督检验等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

（一）素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）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。

（4）具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1~2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。

（二）知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和食品类等知识。

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

（6）掌握营养配餐及食谱编制的原则和方法。

（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）熟悉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。

（三）能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）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。

（4）具有营养食谱设计能力，能够针对不同人群进行膳食指导，并解答膳食营养问题。

（5）具有营养咨询与营养健康教育能力，能对常见疾病患者提供营养膳食干预与指导。

（6）具有正确合理使用各类营养补充剂的能力，对不同人群进行营养干预。

（7）具有配制与使用常规肠内营养制剂的能力，能够协同相关人员制定营养支持方案。

（8）具有开展健康信息收集与健康风险评估工作的能力，能够协同相关人员开展常见慢性病的健康管理干预与指导。

(9) 具有对食品营养成分分析、保健食品中功效成分进行分析及编制营养标签的能力。

(10) 能够对食品中常见的生物性、化学性、物理性污染进行预防与控制，并能运用食品卫生、食品安全等专业知识进行监督和管理工作的。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课程，并可将党史国史、劳动教育、创新创业教育、应用文写作、信息技术、高等数学、公共外语、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

学校根据实际情况开设具有本校特色的校本课程。

2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。学校可自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1) 专业基础课程。

专业基础课程一般设置 6~8 门，包括：基础化学（包括无机化学、有机化学、分析化学）、食品生物化学、食品微生物学、人体解剖生理学基础、营养学基础、食品毒理学基础、食品法律法规与标准等。

(2) 专业核心课程。

专业核心课程一般设置 6~8 门，主要包括公共营养、营养配餐设计与实践、临床营养学、食品安全学、食品检测技术、健康管理学等。

(3) 专业拓展课程。

专业拓展课程包括：中医养生与食疗、预防医学基础、食品法律法规与标准、烹饪工艺、食品生产技术、保健食品、食品营销等课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表 2 所示。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	公共营养	中国居民膳食指南、人体膳食与营养状况调查与测定、营养咨询和教育、膳食指导、食品营养评价、社区营养管理和营养干预等；掌握各类公共营养技术的基本理论和方法，能够应用公共营养技术开展个体和人群营养状况评价、合理膳食指导，以及营养健康咨询与教育等

续表

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
2	营养配餐设计与实践	健康人群与特定人群生理特征、营养需求与注意事项等；营养配餐原则与方法；健康人群食谱设计及实践、特定人群食谱设计与实践、常见疾病人群食谱设计及实践等
3	临床营养学	临床病人营养状况调查与评价、医院膳食设计、肠内与肠外营养配类别及应用、各系统疾病的临床营养支持等；掌握临床营养的基础理论和方法，理解营养教育和咨询的技巧，并对肠内、肠外营养支持的适应症、禁忌症有一定的认识
4	食品安全学	食品污染与预防、各类食品的卫生及其管理、食品添加剂与包装的卫生、食物中毒及其预防、食品卫生监督管理及有关食品卫生检验技术与方法等；掌握食品污染物的种类、来源与防控措施，食源性疾病的特点与预防，各类食品的安全管理等与食品安全管理相关的基本理论知识及技能
5	食品检测技术	食品样品的采集、制备及保存、食品样品的预处理方法，食品分析检验基本操作，能够进行食品的营养成分、添加剂、农药残留等检测
6	健康管理学	健康信息收集分析管理与利用、健康风险评估和风险管理、健康管理干预计划的制订及实施、常见慢性病的健康干预与指导方法等；掌握信息收集、健康风险评估、健康管理方案制定等基本技能，能够协同相关人员开展健康管理服务

4. 实践性教学环节

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实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、顶岗实习可由学校组织在食品企业、医药卫生机构、健康管理企业或食品检测机构开展完成。实习主要包括：企业认知实习，职业资格证书技能实践，进入食品制造、食品安全检测、健康管理、医药卫生机构、食品安全检测等行业开展的营养配餐、营养与健康咨询、疾病营养干预、食品安全检测等岗位跟岗实习、顶岗实习。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 相关要求

学校应统筹安排各类课程设置，注重理论与实践一体化教学；应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学；将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学；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。

（二）学时安排

总学时一般为 2500 ~ 2800 学时，每 16 ~ 18 学时折算 1 学分。公共基础课程学时一般不

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，顶岗实习累计时间一般为 6 个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计不少于总学时的 10%。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有高尚的师德，爱岗敬业，遵纪守法；具有食品营养与卫生相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品行业、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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

主要从食品企业、餐饮企业、医药卫生机构、健康管理企业、食品检测机构等相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品营养与卫生专业知识和丰富的实际工作经验，具有较高的专业素养和职业能力，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。

（二）教学设施

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、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；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. 校内实训室基本要求

（1）基础化学及理化分析实训室。

基础化学及理化分析实训室除应配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置凯氏定氮仪、脂肪抽提仪、马弗炉、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、高效液相色谱仪、气相色谱仪等设备；用于基础化学、食品生物化学、营养学基础等课程的教学与实训。

(2) 微生物检测实训室。

微生物检测实训室除应配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置光学显微镜、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；用于食品微生物学、食品卫生学、食品毒理学基础等课程的教学与实训。

(3) 营养综合实训室。

营养综合实训室应配备计算机、膳食调查软件、营养配餐软件、人体解剖模型、病理解剖模型、人体护理模型、食物交换份模型、膳食宝塔、血压计、血糖仪、身高体重计等设备；用于人体解剖生理学基础、公共营养、健康管理学等课程的教学与实训。

(4) 食品工艺实训室。

食品工艺实训室应配备食品生产仿真教学软件或食品加工生产线、食物烹饪设备等；用于保健食品、食品生产技术、烹饪工艺等课程的教学与实训。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展膳食调查、营养配餐、营养咨询与指导、食品质量检测等实践项目的健康管理、食品制造等企业和社区、学校、医院等；基地规模要与实训学生规模相适应，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。与专业建立紧密联系的校外实训基地达3个以上。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能涵盖食品制造或健康产业的主流技术，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。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

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。学校应建立由专业教师、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。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品营养与卫生的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书。

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、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

(1) 学校和二级院系应建立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。

(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，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) 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、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(4) 专业教研组织应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。