

# A practical exploration of the development of manual teaching materials under the background of general health—Taking “nutritional meal” teaching materials as an example

Tingting Wu Mengmeng Zhou Xiqiong Zhang

School of Hospitality, Jiangsu Food & Pharmaceutical Science College, Huaian, Jiangsu, 223003, China

## Abstract

To thoroughly implement the “20 Vocational Education Guidelines” and advance the innovative practice of the “Three Teaching Reforms”, this study initiates textbook development for “Nutritional Catering” as a breakthrough point, exploring a new paradigm of industry-education integration. The curriculum content aligns closely with practical demands in the catering sector’s nutrition meal planning positions, systematically integrating national occupational qualification standards and vocational skills competition evaluation systems. Innovative elements such as green food service norms, low-carbon cooking techniques, and sustainable processing technologies are incorporated into the textbook framework. By deconstructing typical workplace tasks and reconstructing modular project-based learning modules, this research explores practical approaches for developing manual-style workbooks under the context of comprehensive health initiatives.

## Keywords

workbook-style teaching material; nutritious catering; teaching material reform

# 大健康背景下工作手册式教材开发的实践探究——以“营养配餐”教材为例

吴婷婷 周蒙蒙 张喜琼

江苏食品药品职业技术学院酒店学院, 中国·江苏 淮安 223003

## 摘要

为深入贯彻“职教20条”精神,全面推进“三教改革”实践创新,本研究以“营养配餐”课程教材开发为切入点,探索产教融合视域下的新型教材开发范式。教材内容紧密对接餐饮行业营养配餐岗位实际需求,系统整合国家职业资格标准与职业技能竞赛评价体系,将绿色餐饮规范、低碳烹饪技术及可持续加工工艺等创新要素融入教材内容。通过解构岗位典型工作项目,重构模块化项目式学习任务,探索大健康背景下工作手册式教材开发的具体路径。

## 关键词

工作手册式教材; 营养配餐; 教材改革

【课题项目】2022年度江苏食品药品职业技术学院校级教改课题《大健康背景下工作手册式教材开发研究与实践——以《营养配餐》课程为例》(项目编号: 2022JXB014); 2025年度中国商业技师协会职业教育研究课题“双碳”背景下《营养配餐》课程教学模式改革与实践研究(项目编号: ZSJYB20250488); 2024年度江苏食品药品职业技术学院校级课程思政示范课程《营养配餐》(项目编号: 2024JXB056)。

【作者简介】吴婷婷(1987-),女,硕士,讲师,从事营养与食品卫生学研究。

## 1 引言

随着《“健康中国2030”规划纲要》的推进<sup>[1]</sup>,人民健康成为国家优先发展战略。餐饮业作为大健康产业的重要组成部分,其专业人才肩负着保障食品安全与营养健康的时代责任。当前,餐饮行业面临绿色转型升级需求,烹饪专业教育需适应大健康产业发展趋势,优化人才培养机制,为产业输送高素质技能型人才<sup>[2]</sup>。课程是专业建设与人才培养的核心,教材是课程的具体化,是教学内容的支撑和依据,是实施人才培养的重要载体<sup>[3]</sup>,在人才培养过程中起关键导向作用。自2019年《国家职业教育改革实施方案》(职教20条)提出“倡导使用新型活页式、工作手册式教材并配套开

发信息化资源”<sup>[4]</sup>以来,国内对工作手册式教材开发的理论与实践探索方兴未艾,成效显著。在此背景下,作者编写的基于餐饮企业营养配餐岗位工作任务为主线,进行大健康背景下工作手册式教材开发与建设具有重要的实践意义。

## 2 工作手册式教材内涵

职业院校的工作手册式教材是一种融合实践指导与教学功能的创新型教学资源,其核心特征在于“做中学”的教育理念。教材兼具工作手册的实用性和教材的系统性,其内容设计紧密结合职业岗位的实际需求,为学生提供工作场景中所需的实际操作知识和关键技能要点。教材遵循技术技能型人才的培养规律,对学习内容进行科学有序的组织。相较于传统教材,其强化了工作流程中的实操指引,删减了脱离实际工作场景应用的过时内容,有效促进了产教融合的深度对接,并根据行业技术发展动态及时更新教材内容,确保教学与实际岗位工作需求的同步性。

## 3 《营养配餐》工作手册式教材开发的意义

《营养配餐》课程是烹饪工艺与营养专业群的一门核心课程,以培养“明需求、善设计、精工艺、护健康”为目标。根据《“健康中国2030”规划纲要》提出的“居民营养知识素养提高至30%”的目标<sup>[5]</sup>,餐饮行业面临营养转型压力。中国营养学会2022年调研数据显示,85%的餐饮企业存在“高油高盐菜单”<sup>[6]</sup>,而具备专业营养配餐能力的厨师仅占行业从业者的7.3%<sup>[7]</sup>,人才缺口显著。而现有教材存在三大断层:①传统《营养配餐》教材侧重食谱营养设计,缺乏“食谱规范调整-原料定量采购-食材精准加工-合理烹饪制作”全流程指导;②2023年全国职业院校调研显示,73%的烹饪专业学生并不知晓《餐饮业反食品浪费指南》具体条款<sup>[8]</sup>;③职业技能大赛选手普遍反映训练时缺乏将“营养保留率”转化为具体火候控制的具体操作手册。鉴于此,开发《营养配餐》工作手册式教材,不仅能够填补行业知识与技能的断层,更能推动餐饮业向营养健康转型,为培养符合“健康中国2030”战略的高素质餐饮人才提供有力支撑。

## 4 《营养配餐》工作手册式教材开发理念与建设路径

### 4.1 《营养配餐》工作手册式教材开发理念

本教材开发以“四维能力模型”为架构,将职业标准、岗位需求、竞赛规程与绿色规范系统整合:1)职业认证维度严格对接公共营养师、营养配餐员国家职业技能标准中的膳食分析能力要求<sup>[9-10]</sup>,强化营养素计算与食谱评价的标准化训练;2)岗位能力维度嵌入行业标准中的特殊生理和特殊病理人群配餐条款<sup>[11]</sup>,通过工作情境任务实现能力迁移;3)竞赛转化维度依据全国职业院校技能大赛规程<sup>[12]</sup>,将宴席设计的90分钟时限、食材营养素保留率等竞赛指标拆解为可训练的操作模块(如维生素热稳定性与火候的量化关

系、矿物质的损失率与初加工方式的量化关系);4)绿色餐饮维度引入国标中食材利用率指标<sup>[13]</sup>,设计“边角料营养再利用”等任务链,推动反浪费理念向实操转化<sup>[8]</sup>。通过“标准-任务-参数-指标”四层映射,将配餐原理转化为可执行的生产参数,帮助学生建立餐饮生产全流程认知,实现从知识习得得到岗位胜任的能力跃升。

### 4.2 《营养配餐》工作手册式教材建设路径

#### 4.2.1 基于“三师协同”的教材编写团队组建

按照产教融合的理念,构建校企协同开发团队是新型活页式工作手册式教材研发的重要保障。与传统《营养配餐》教材不同,本教材开发团队由院校专业教师、企业技术骨干(如星级酒店行政总厨)、行业专家(如注册营养师、临床营养师)构成的“三师型”编委会,采用创新性的校企人员配比模式,行企业技术专家与院校“双师型”教师比例为2:1。团队特别聘请了3名具有丰富临床经验的医院营养科专家,同时吸纳了多家校企合作单位的餐饮部技术骨干参与编写。在技术职称构成方面,技师及高级技师占比达87.5%,其中高级职称占12.5%,中级职称占33.3%。这种学校组织教学经验丰富、实践能力强的骨干教师主笔,企业推荐生产经营一线的技术骨干参与编写,行业专家对知识与实操的宽度和深度审核把关<sup>[14]</sup>的深度融合校企合作模式,有效促进了营养配餐职业岗位能力要求与专业教学内容的精准对接,为教材的实践性和实用性提供了有力支撑。

#### 4.2.2 基于岗位能力的工作手册式教材开发

在开发营养配餐工作手册式教材的初期阶段,“三师型”编写团队将重点考察餐饮服务单位、健康管理机构和集体供餐场所的营养配餐实施现状,了解不同场景下的营养配餐岗位具体岗位职责和操作规范。其次,进行岗位任务分析,系统梳理营养配餐相关岗位的典型工作任务,教材内容的开发遵循“岗位导向、能力递进”的设计理念,着重培养两大核心能力:一是为餐饮企业设计营养菜点的专业能力,二是针对特定人群(包括学龄儿童、孕产妇、老年人、慢性病患者及运动员等)制定科学膳食方案的能力,包括但不限于:营养状况评估、个性化膳食方案制定、营养素量化分析、餐食制作以及特定人群营养干预等核心工作任务。最后,基于岗位任务分析结果,归纳从业人员需要具备的专业素质和实践能力,如营养学理论基础、食物配伍技巧、团队协作能力、沟通能力、健康宣教、低碳环保意识等,为教材内容设计提供依据。

#### 4.2.3 基于岗位任务的工作手册式教材开发

《营养配餐》工作手册式教材的开发聚焦“任务驱动、企业实用”两大核心理念。开发团队首先深入合作企业调研了营养配餐岗位的实际需求,重点融入智能成本核算、食材高效利用等新兴技能点。在内容编排上,打破传统教材的理论框架,采用企业岗位真实任务作为学习任务,包括但不限于:可持续菜单开发实践、特定人群膳食方案制定、标准化

营养餐品制作流程、餐品数字化标签制定等任务。

教材内容来源于企业运营中的真实数据支撑,例如后厨食材消耗统计、不同客群的营养摄入需求分析等,这些原始素材经由教学团队转化为可操作的任务训练项目。为确保教材内容与行业发展同步,定期收集企业应用反馈,及时调整手册中的技术要点和操作规范,形成持续优化的闭环系统。这种教材内容编排突出实操指导性,大幅弱化理论阐述比重,精准对接岗位需求。

## 5 《营养配餐》工作手册式教材创新特色

### 5.1 思政引领下的教材内容创新

本教材创新融合国家战略与行业规范,将绿色低碳生产(如节能配餐设计、食材节约化管理、低碳烹饪工艺<sup>[15]</sup>)、反食品浪费(精准定量模型、食材全利用方案)<sup>[16]</sup>、工匠精神(标准化流程与创新技法结合)、循环经济(边角料开发技术)等思政要素系统植入教材内容,通过案例专栏、操作规范、数据工具等形式,实现《反食品浪费法》(2021)、《绿色餐饮行业标准》(SB/T 11156-2022)<sup>[17]</sup>等政策要求与营养配餐技术的有机衔接。

### 5.2 动态化教材开发新范式

教材采用活页的形式,不装订成册,学习内容动态更新。教学项目和任务设计可根据不同专业方向及学习需求灵活组合,以满足多样化的教学目标。教材内容既可用于系统掌握营养配餐的理论与实操技能,也可作为基础认知学习材料。各专业群可依据培养目标选取适配内容:(1)西餐烹饪方向:可选取膳食营养分析、特殊人群配餐等模块作为选修内容;(2)中式面点方向:可将基础营养学、食物搭配原则等单元作为专业群共享课程;(3)中式烹饪方向:建议完整学习教材内容,重点强化营养计算、菜单设计、营养餐制作等核心岗位技能。这种模块化设计使教材能精准对接不同专业的学习需求,既保证核心能力的培养,又兼顾个性化发展。教师按项目授课,方便教学;学生按任务学习,易于掌握。教学任务就是学习任务,也同时对接企业的岗位工作任务,各项任务安排按照岗位工作业务流程由浅入深,符合学生认知规律<sup>[18]</sup>。

### 5.3 产教融合导向的教材创新

以产教融合为导向,创新教材开发模式。在教材内容设计上,采用典型群体案例分析法,以真实企业项目运作流程作为工作手册式教材的编写框架,系统呈现行业前沿技术、设备与最新标准规范。

行业企业的参与热情是教材内容及时反映营养配餐岗位新标准、新技术、新设备的关键,也是“营养配餐”工作手册式教材开发成功的关键。企业不仅提供真实运营案例与技术咨询,还直接参与教材编写工作。通过保持教材内容与行业发展动态及规范要求的同步更新,确保教学资源始终与行业前沿保持高度一致。

## 6 结语

在大健康背景下,营养配餐技术作为烹饪工艺与营养专业群人才培养的核心技能,其工作手册式教材开发需重视以下内容:第一,校企协同开发,引入行企最新资源,将生产实践中的技术要点、新工艺及行业标准动态纳入教材,实现教学内容与行业脉搏同频共振,支持教师项目化教学与学生模块化学习。第二,课程思政融合,通过工作手册式教材设计,将思政元素有机嵌入教学各环节,构建全员全程育人体系。第三,职业能力导向,对接国家职业标准,以典型任务为载体,推行“做学一体”教学模式,提升学生职业胜任力,实现校企岗位无缝衔接。第四,教师能力提升,教材编写推动教师整合行业新需求与教学资源,针对学情灵活调整教学内容,提升教学实效性。

## 参考文献

- [1] 国务院.“健康中国2030”规划纲要[Z]. 2016.
- [2] 中国餐饮协会.餐饮业与大健康产业融合发展白皮书[R]. 2021.
- [3] 张兴然, 谢胜利.自编活页式教材的特点与开发实践——以供电技术专业为例[J].职业教育.2019.36:68-73.
- [4] 中华人民共和国国务院.关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL].(2019-1-24).
- [5] 国务院.“健康中国2030”规划纲要[Z]. 2016-10-25.
- [6] 中国营养学会.中国居民膳食指南科学研究报告(2021)[R].北京:人民卫生出版社, 2021: 45-48.
- [7] 中国烹饪协会.《中国餐饮行业人才培养与需求分析报告》[R]. 2024.
- [8] 商务部, 国家发展改革委.餐饮业反食品浪费指南[Z]. 2021-06-04.
- [9] 人力资源和社会保障部.公共营养师国家职业技能标准(2021年版)[S]. 2021.人力资源和社会保障部.
- [10] 人力资源和社会保障部, 国家市场监督管理总局.营养配餐员国家职业技能标准(2021年版)[S].北京:中国劳动社会保障出版社, 2021.
- [11] 国家卫生健康委员会.WS/T 429-2013 糖尿病人膳食指导[S]. 2013.
- [12] 全国职业院校技能大赛组委会.全国职业院校技能大赛“营养配餐”赛项规程[Z]. 2023.
- [13] 国家标准化管理委员会. GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理[S]. 2021.
- [14] 庄西真.产教融合的内在矛盾与解决策略[J].中国高教研究, 2018(9): 81-86.
- [15] 中国烹饪协会.《2023中国餐饮产业发展报告:绿色低碳与数字化转型》[R]. 2023.
- [16] 中华人民共和国反食品浪费法[L], 2021.04.29
- [17] 国内贸易行业标准《绿色餐饮经营与管理》(SB/T 11156-2022).
- [18] 崔发周.工作手册式教材的基本特征与改革策[J].教育与职业, 2020(18): 97-103.