

漯河食品工程职业大学 营养配餐专业人才培养方案 (2025 版)

一、专业名称及代码

专业名称：营养配餐

专业代码：540205

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高中毕业生或具有同等学力

三、修业年限

二年

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类 (代码)	旅游大类 (54)
所属专业类 (代码)	营养配餐 (5402)
对应行业 (代码)	健康咨询 (7244) 餐饮业 (62)
主要职业类别 (代码)	餐饮服务人员 (4-03-02) 健康咨询服务人员 (4-14-02)
主要岗位群或技术领域	营养膳食设计 营养餐烹饪
职业资格证书或职业技能等级证书	营养配餐员 中式烹调师 公共营养师

五、培养目标与培养规格

（一）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、营养餐烹饪工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识并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. 素质要求

（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）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；

（3）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。

2. 知识要求

(1) 掌握中外饮食文化、餐饮美学、餐饮企业管理等方面的专业基础理论知识；

(2) 掌握本专业所需的营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生等系统化基本原理和专门性工程（项目）知识；掌握为实现工程（项目）设计和实践提供支撑的知识；

(3) 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，进行养生菜品配制能力；

(4) 具备主动使用现代化烹饪工艺、设施设备、信息技术、企业管理模式等专业知识和技能，满足经济社会发展需求能力；

(5) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识。

3. 能力要求

(1) 具有针对各类特定人群计算营养素及能量需求并设计营养膳食食谱的能力；具有科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力；

(2) 具有智能营养监测设备操作、智能配餐软件使用等数字技术应用能力；具有熟练使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食的能力；

(3) 具有结合各类特定人群、地域、季节及不同体质个体的特点需求研制养生菜点的能力。

表2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位(群)	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
营养膳食设计	1.1 营养餐点设计 1.2 营养咨询与指导	1.具备营养食谱设计、膳食指导、营养咨询和教育能力; 2.具备开展营养干预和健康指导的能力; 3.具备食物营养、人体营养状况评价; 4.具有智能营养监测设备操作、智能配餐软件使用等数字技术应用能力;	专业基础课: 饮食营养与健康 餐饮美学基础 中外饮食文化 烹饪原料 专业核心课 营养膳食设计 食疗养生 厨政管理	营养配餐员 公共营养师
营养餐食制作	2.1 营养咨询与教育 2.2 营养餐食制作	5.具备责任感、吃苦耐劳精神,遵守食品安全法规,尊重消费者需求; 6.具有结合特定人群、地域、季节及不同体质个体,进行养生菜品配制能力; 7.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.具有原料的合理选择及应用能力。	专业基础课: 烹饪原料 餐饮美学基础 中外饮食文化 饮食营养与配餐 智能烹饪技术概论 专业核心课: 餐饮企业管理 中式烹调工艺 营养膳食设计	中式烹调师

六、课程设置

课程体系总体由公共基础课程、专业课程、集中实践环节三大类别组成。

(一) 公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课主要包括思想政治类课程、信息技术与人工智能通识、大学生心理健康教育、大学英语、体育、国家安全教育、

劳动教育、军事理论、职业生涯规划、就业指导与创新教育等课程。

2.公共选修课

公共选修课包括创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化遗产、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验等模块课程。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1.专业基础课程

主要包括中外饮食文化、餐饮美学基础、智能烹饪技术概论、饮食营养与配餐、烹饪原料。

2.专业核心课程

主要包括餐饮企业管理、中式烹调工艺、智慧营养膳食设计、食疗养生、厨政管理。

3.专业拓展课程

主要包括人工智能+营养配餐、创新菜点设计、常见疾病预防与营养。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例(%)	学时	占总学时比例(%)		
公共基础课程	通识必修课程	424	21.41	148	7.47	572	33
	通识选修课程	160	8.08	48	2.42	208	13
专业课程	专业基础课程	160	8.08	32	1.62	192	12
	专业核心课程	144	7.27	112	5.66	256	16
	专业拓展课程	48	2.42	64	3.23	112	7
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0	112	5.66	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0	24	1.21	24	1
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	0	0	24	1.21	24	1
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0	480	24.24	480	20
合计		936	47.27	1044	52.73	1980	105
公共基础课占总学时比例:39.39%（780/1980）							
选修课占总学时比例:10.51%（208/1980）							
实践性教学学时占总学时比例:52.73%（1044/1980）							

注：实践教学每周折合 24 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表（二年制）

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时(每学期1周复习考试)			
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期
								20 周(课堂教学16周)	20 周(课堂教学18周)	20(课堂教学18周)	20 周
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48			岗位实习
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			32		
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48	
	4	中共党史	考查	1	16	16			16		
	5	形势与政策	考查	1	16	16		4	4	4	
	6	高等数学	考试	2	32	32		32			岗位实习
	7	大学英语	考试	4	64	64		64			
	8	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64			
	9	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32		
	10	体育（I）	考查	1	36	4	32	36			
	11	体育（II）	考查	1	36	4	32		36		
	12	国家安全教育	考查	1	16	16		16			
	13	军事理论	考试	2	36	32	4		36		
	14	劳动教育	考查	2	32		32		32		
	15	职业生涯规划	考查	2	32	32		32			
	16	就业指导与创业教育	考查	2	32	32				32	
小计				33	572	424	148	296	188	84	
专业基础课	专创融合课	1	饮食营养与配餐	考试	4	64	32	32	64		岗位实习
		2	餐饮美学基础	考试	2	32	32		32		
	3	中外饮食文化	考查	2	32	32		32			
	4	烹饪原料	考试	2	32	32		32			
	5	智能烹饪技术概论	考试	2	32	32		32			
	小计				12	192	160	32	64	128	
专业核心课	专创融合课	1	食疗养生	考试	4	64	32	32		64	岗位实习
		2	智慧营养膳食设计	考试	4	64	32	32		64	
	3	餐饮企业管理	考查	2	32	32			32		
	4	中式烹调工艺	考试	4	64	16	48	64			
	5	厨政管理	考试	2	32	32			32		
	小计				16	256	144	112	64	0	
专业拓展课	1	创新菜点设计	考查	4	64	16	48			64	岗位实习
	2	人工智能+营养配餐	考试	1	16	0	16			16	
	3	常见疾病预防与营养	考试	2	32	32			32		
	小计				7	112	48	64	0	32	

营养配餐专业人才培养方案

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时(每学期1周复习考试)			
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期
								20 周(课堂教学16周)	20 周(课堂教学18周)	20(课堂教学18周)	20 周
公共选修课程模块	创新创业类	创新思维训练	考查	2	32		32		32		
		创新基础与实务	考查	1	16	16				16	
		成果转化实务	考查	1	16	16					
		食品技术发展史	考查	1	16	16					
		食品营养与健康类	考查						《食品概论》2 学分, 32 学时, 限选, 第三学期开设		
		国学经典与文化遗产类	考查						大学语文 2 学分, 32 学时, 第一学期限选		
		艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类	考查						8 门公共艺术课程中最低选修 2 学分		
		自然科学与工程技术类	考查								
		经济活动与社会管理类	考查								
		科普普及与技术创新类(含数智化课程)	考查								
		外语交流与跨文化类	考查								
		体育运动与心理健康类	考查								
		生活常识与手工体验类	考查								
	小计(最低要求)			13	208	160	48				
	课程合计			81	1340	936	404				
课程类别	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	实践教学时间安排(周)			
								第一学年		第二学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期
集中实践	1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周			
	2	专业认识实习及入学教育	企业评定	1	24	0	24	1 周			
	3	劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	平时表现、考勤、成果评定	1	24	0	24	分配在每学期, 采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式, 不计入周学时			
	4	岗位实习	成果评定、企业评定	11							20 周
	5	毕业设计(论文)	成果评定、答辩	8	480	0	480				8(与岗位实习同时进行)
	6	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1							1 周(与岗位实习同时进行)
		集中实践学时合计			24	640					
	总计			105	1980						

注: 军事技能训练 112 学时, 记 2 学分; 其它集中实践教学环节每周折合 24 学时, 记 1 学分。

九、学分置换

根据学校学分置换相关文件，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

十、实施保障

主要包括师资队伍、实践教学环境、教学资源、教学方法、考核评价、质量保障等方面。

（一）师资队伍

1.在校生成与专任教师之比不高于 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%。

现有专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；其中副教授及以上职称教师占比为 60.0%；硕士及以上学位专任教师占比为 86.7%；专任教师中“双师型”教师占比为 91%。

2.建立适应技术创新成果转化价值引领的营养配餐技术技能人才培养模式的教师创新团队，并引入优秀学生加入团队，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务，并开展社会培训。

3.专业带头人熟悉营养学基本知识的应用和配餐工作的指导，食谱的编制及食品营养成分的分析和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力，具有高级职称，具有“双师”素质。

4.实训指导教师具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书。

5.兼职教师具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，

同时具有5年以上本行业的一线工作经验。

(二) 实践教学环境

1. 校内教学环境

依托学校构建的成果转化全过程环境（涵盖激励、学习与产业孵化），本专业致力于在“产学研转创”融合中贯通技术链、产业链与创新链，以推动食品餐饮产业发展的使命驱动学生专业学习，从而有效激发其内生动力。

2. 校内实训基地

结合“菜品研发—成果转化—孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内利用营养配餐实训室、中式烹调实训室、营养分析实训室、健康评估实训室开展教学，在“产学研转创”的实践氛围中，在成果转化理念的引领下，锻炼学生技能。

表5 营养配餐专业实训室配置及功能

实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
中式烹调实训室	炉灶、排烟系统、切配工作台、各类烹饪锅具、砧板、调料台、双星水池	用于学生进行中式菜肴的制作实训，包括原料加工、切配、烹调等环节的实践操作，让学生熟练掌握中式烹调的各种技法，如炒、炸、煎、蒸、煮、炖等。	1.中式烹调设备使用及保养能力； 2.原料加工、分档取料能力； 3.中式烹调菜肴设计与制作能力。
营养分析实训室	恒温水浴锅、凯氏定氮仪、阿贝折射仪、酸度计、电子天平、半自动滴定仪、干式氮吹浓缩仪、旋转蒸发仪、红外线水分快速测定仪、白度测定仪、脂肪测定仪、旋转蒸发仪、分光光度计、马弗炉（箱式电阻炉）	主要用于样品前处理、营养成分分析、理化指标检测、食品物性评定等	1.仪器操作与维护能力； 2.标准方法执行能力； 3.培养标准化、规范化的检测习惯； 4.数据分析与报告撰写能力。
营养配餐与制作实训室	双炒炉、炉间料台、四头煲仔炉、蒸柜、单水池、电饼铛、微波炉、碎冰机、搅拌机、绞肉机、电烤箱、双通工作台、和面机、揉面机、四门冰柜、	主要用于营养分析与食谱设计、精准配餐与食材处理、科学烹饪与品质控制、餐食展示与评价等	1.个性化营养配餐能力； 2.科学烹饪技术应用能力； 3.膳食指导与沟通能力； 4.餐饮质量与成本控制意识。

	排烟环保设备、可视高温消毒柜、消毒备餐柜、柜式空调、电热恒温培养箱		
健康评估实训室	体外电场热疗机、中医体质辨识仪、水银血压计、人体骨骼模型、人体骨架模型、针灸人体模型、健康评估桌椅、智能中医脉象仪、压力自评一体机	主要用于健康史采集与沟通、体格检查与生命体征监测、功能性检查与指标判读、健康风险评估与报告撰写等	1. 标准化评估操作能力; 2. 数据整合与判读能力; 3. 人际沟通与共情能力; 4. 风险识别与报告撰写能力。

3. 校外实训基地

在学校周边及全国范围餐饮行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 10 家，满足学习专业认知、技能实训、跟岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及餐饮行业中具有代表性。

4. 信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率到桌面，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

教学资源主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、课件、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材

优先选用国家级获奖教材、国家规划教材、国家和省级教育行政部门发布的优质教材。所选教材内容应与时俱进，保持科学性、先进性、前瞻性。发展迅速和应用性强的课程的教材要及时更新，在保证教材相对稳定性的前提下，应积极选用近年出版或

修订的教材。

根据职业专科发展现状与实际，参考职业教育类国家级规划教材，按照人才培养目标对教学内容进行设计，编写营养配餐专业教材，争创优质教材。

2. 图书、期刊

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、行业标准、职业标准、工程手册、培训教程、专业理论等。及时配置新经济、新方法、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。

3. 数字资源

根据专业及课程特点充分利用在线开放课程、虚拟仿真资源、开发课件（含微课）、开发教学材料、开发软件、职业教育专业教学资源库等多种类型的学习资源。主要相关学习平台有中国慕课、智慧职教、超星学习通等。在此基础上，依据教育部关于职业专科建设的相关标准和要求，不断跟进和提升。

（四）教学方法

立足于加强学生实践能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，通过技术创新成果转化典型案例教学，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近就业岗位现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，理实一体，提升学生综合素质。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业课程均由获高级技术证及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据不同人群的生理特点、营养需求灵活设计专业综合实训项目。

（五）考核评价

改革教学评价机制，健全教师、学生和社会等参与多元化考核评价体系，形成服务成果转化引领的行业评校、企业评学、学生评教、教师互评、专家评质的“五评”制度。以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1.笔试

理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2.实践技能考核

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应职岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3.岗位绩效考核

在企业开设的课程，如跟岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4.职业资格技能鉴定

学生参加营养配餐员、中式烹调师、公共营养师等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5.技能竞赛

学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

（六）质量保障

在主管校长领导下，实行学校、学院两级负责，主要通过以下形式进行。

1.建立教学管理组织协调系统

专业教研室配合教务处，各系部对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学校、学院两级督学系统

组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3.学生信息员系统

成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向学院、学校进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十一、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 105 学分，准予毕业。

表 6 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 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	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 中共党史 形势与政策 国家安全教育 军事理论 劳动教育	主题教育活动 劳动教育 志愿服务
	1-2 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力	大学英语 职业生涯规划 就业指导与创业教育 大学生心理健康教育	课堂讨论 团队汇报 演讲比赛 辩论赛 社会调研
	1-3 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	军事理论 劳动教育 毛泽东思想和中国特色社会主义	主题教育活动 社团活动
知识目标	2-1 掌握中外饮食文化、餐饮美学、餐饮企业管理等方面的专业基础理论知识；	餐饮美学基础 中外饮食养生 餐饮企业管理	讲座 案例分析 行业考察
	2-2 掌握本专业所需的营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生等系统化基本原理和专门性工程（项目）知识；掌握为实现工程（项目）设计和实践提供支撑的知识；	智慧营养膳食设计 饮食营养与配餐 食疗养生 常见疾病预防与营养	营养主题讲座 膳食配餐实训 营养健康竞赛

	2-3认知食物营养特性、并能制作营养膳食，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；	烹饪原料 中式烹调工艺 创新菜点设计 食疗养生	烹饪技能竞赛菜品研发实训 顶岗实习
	2-4具备主动使用现代化烹饪工艺、设施设备、信息技术、企业管理模式等专业知识和技能，满足经济社会发展需求能力；	智能烹饪技术概论 人工智能+营养配餐 厨政管理 餐饮企业管理	智慧厨房实训 跨专业项目（AI+餐饮） 企业参观与实习
	2-5掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识。	高等数学 大学英语 信息技术与人工智能通识	跨学科选修 通识教育讲座
能力目标	3-1具有针对各类特定人群计算营养素及能量需求并设计营养膳食食谱的能力；具有科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力；	智慧营养膳食设计 饮食营养与配餐 食疗养生	配餐实训 健康饮食主题活动 技能竞赛（营养配餐方向）
	3-2具有智能营养监测设备操作、智能配餐软件使用等数字技术应用能力；具有熟练使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食的能力；	智能烹饪技术概论 人工智能+智慧配餐 信息技术与人工智能通识	智慧厨房操作实训 AI配餐软件演练 校企合作项目
	3-3具有结合各类特定人群、地域、季节及不同体质个体的特点需求配制养生菜点的能力。	中式烹调工艺 创新菜点设计 食疗养生 常见疾病预防与营养	创新创业项目 养生菜点竞赛

附件 1：主要课程简介

附件 2：公共选修课一览表

附件 3：人才培养方案专家评审意见表

附件 4：人才培养方案审批表

附件 5：营养配餐专业人才培养方案调研报告