

海南师范大学美食、营养与健康微专业招生简章

“美食、营养与健康”是由海南师范大学旅游学院牵头建设、经海南师范大学教务处批准设立、在海南省教育厅备案的微专业。该微专业依托“旅游管理”国家一流本科专业及“酒店管理”专业优势，深度融合食品营养学、健康管理学与旅游服务创新，培养兼具美食文化素养、科学营养理念及健康服务能力的复合型人才。学生将系统学习营养与食品基础、健康饮食设计、美食文化传播、健康管理服务等核心知识与实践技能，能够胜任餐饮企业营养配餐、健康教育推广、食品文化创新传播等相关领域的策划、管理与服务工作。

“美食、营养与健康”微专业欢迎各位同学积极报名！现将相关情况公告如下：

一、为什么要设立？

（一）服务国家“健康中国”战略与食品产业升级的需要

“美食、营养与健康”微专业的设立紧扣新时代“健康中国”战略与“教育强国”战略的发展方向，积极响应国家全面推进全民健康的政策号召。自《“健康中国2030”规划纲要》发布以来，国家在制度设计、人才培养、营养科普与慢病防控等方面持续发力，全面提升国民健康水平。国务院发布的《国民营养计划（2017—2030年）》中也明确提出要“强化营养人才培养”。在国家政策持续引导与健康产业转型升级的双重背景下，高校亟需培养兼具美食素养与营养健康知识的应用型人才，以服务国家战略需求，助力公共健康治理体系的现代化建



中华人民共和国中央人民政府

www.gov.cn

首页 | 简 | 繁 | EN | 登录 | 邮箱 | 无障碍

首页 > 政策 > 中央有关文件

中共中央 国务院印发
《“健康中国2030”规划纲要》

2016-10-25 19:49 来源：新华社

字号：默认 大 超大 | 打印 | 收藏 | 留言 | 分享

新华社北京10月25日电 近日，中共中央、国务院印发了《“健康中国2030”规划纲要》，并发出通知，要求各地区各部门结合实际认真贯彻落实。

《“健康中国2030”规划纲要》全文如下。

目录

序言

第一篇 总体战略

第一章 指导思想

第二章 战略主题

第三章 战略目标

设。

（二）推动“新文科”教育的需要

随着素质教育深化与大消费背景下健康生活理念的普及，营养健康教育日益从专业领域走向大众生活。旅游、酒店、教育、康养等服务行业正加快与营养学、美食文化、健康传播等领域的融合创新。“美食、营养与健康”微专业聚焦健康生活方式的构建与传播，既符合高校推动复合型人才培养与学科交叉融合的趋势，也呼应旅游与餐饮行业日益增长的健康化转型需求。通过引导学生理解美食背后的文化逻辑、营养科学原理和健康管理方法，推动从“吃得饱”到“吃得好、吃得健康”的理念转变，实现教育服务社会、服务生活方式变革的价值落地。



（三）赋能海南自贸港健康旅游的需要

海南作为中国自由贸易港建设的核心区和国际旅游消费中心，其在发展健康服务、康养旅游、绿色生活等领域具有得天独厚的资源和政策优势。近年来，海南省委、省政府出台《健康海南 2030 规划纲要》《海南省“十四五”卫生与健康规划》等重要政策文件，明确提出大力发展健康餐饮、康养旅游、健康教育等新兴服务业态。然而，当前海南在健康饮食普及、营养指导服务供给、康养旅游产品创新等方面仍存在人才储备不足、专业体系不健全、产业融合度不高等问题。设立“美食、营养与健康”微专业，正是响应自贸港高质量发展战略的积极举措，为海南旅游、酒店与健康服务产业提供专业化、复合型的智力支持与人才保障。



二、要实现哪些培养目标

（一）我们的培养目标

“美食、营养与健康”微专业面向新时代健康中国和教育强国战略，依托旅游学院酒店管理系的学科优势，培养具备良好道德素养、系统营养知识、跨学科思维能力和健康传播能力的复合型人才。学生将系统掌握食品科学、营养学、健康管理等相关理论知识，了解现代酒店服务、康养旅游等产业的融合发展趋势，具备开展健康饮食教育、健康产品策划及健康生活方式推广的综合能力。毕业生将胜任健康传播、营养服务、康养运营、膳食指导等多个领域的岗位，具备在多元场景中开展实务操作和跨界合作的能力。

本专业学生毕业预期能达到：

目标 1： 培养具有社会主义核心价值观、良好道德品质与职业操守的人才，强化健康服务的社会责任意识，树立以人民健康为中心的服务理念，具备良好的人文素养和审美能力。

目标 2： 培养系统掌握营养学基础理论、食品安全知识、餐饮健康设计、膳食评估方法等专业知识的人才，能够熟练运用营养分析工具和干预策略，解决现实生活中的营养与健康问题。

目标 3： 强调学生的实践能力与创新精神，通过案例研究、食育课程开发、健康主题活动策划等教学环节，提升其在健康传播、营养指导和食品文化推广方面的综合实践与创新能力。

目标 4： 培养学生的职业认同感与团队协作精神，具备跨学科沟通、项目

协作和组织管理能力，能够胜任酒店、学校、社区、康养机构、文旅企业等多元场景下的营养健康服务和管理工作。

（二）我们的学业要求

知识要求：（1）掌握咖啡、茶艺等特色餐饮产品的制作技艺与文化内涵；（2）理解食品营养学基础理论及健康膳食设计原则；（3）熟悉餐饮成本控制、服务流程优化等管理方法论；（4）通晓中外饮食文化发展脉络与健康饮食传播策略。

能力要求：（1）能完成健康餐饮产品研发与服务方案设计；（2）具备营养标签解读、膳食风险评估等专业分析能力；（3）掌握餐饮健康领域的学术研究方法 with 行业趋势研判。

素质要求：（1）树立食品安全与健康伦理责任意识；（2）培养跨文化饮食审美与创新思维；（3）形成服务大健康产业的可持续发展观。

三、有哪些学习内容？

美食、营养与健康专业计划开设 6 门课程，确立“技艺-管理-科学-文化”的递进式教学体系，其具体规划如下：

基础技艺模块：设立《葡萄酒品鉴与咖啡调制技艺》和《茶道文化与茶艺》课程，培养特色餐饮产品制作能力，奠定服务创新基础。

管理应用模块：设立《健康餐饮服务设计》课程，聚焦服务流程优化与营养数据分析，提升运营管理能力。

科学支撑模块：设立《现代食品营养学》课程，提供营养配餐、健康产品研发的理论与方法论支持。

文化创新模块：设立《世界饮食文化比较》和《餐饮健康专题研究》课程：拓展文化视野，驱动学术创新，共同提升产品文化附加值。

本专业学生结业应修总学分共计 10 学分，学生完成专业培养方案规定的课程，成绩合格，准予结业，并发放微专业结业证书（学信网可查）。

四、有哪些教学资源？

（一）我们的师资队伍

“美食、营养与健康”微专业依托旅游学院酒店管理系的综合优势，构建起一支“学术引领+行业实践”双元融合的教学团队。团队在成员构成、专业背景

与实践经验方面体现出明显的交叉融合与复合特征，具备扎实的理论研究能力与丰富的教学实战经验，为微专业的高质量建设提供坚实支撑。

具体结构如下：

学科方向负责人

团队中共有副教授 5 名，主要负责餐饮管理、食品营养与健康等研究方向的学科定位与教学内容研发，具有深厚的学术积淀和较高的科研水平，能够引领学生把握行业前沿。

核心教学成员

专任教师 7 名，涵盖酒店管理、食品科学、文化传播等多个学科背景，呈现出多元化与互补性的结构。其中，多名教师持有国家认证的茶艺师、咖啡师等职业资格证书，具备较强的实践教学能力；部分成员长期从事饮食文化传播、健康膳食设计等领域研究，具有丰富的教学与科研成果积累。

（二）我们的教学资源

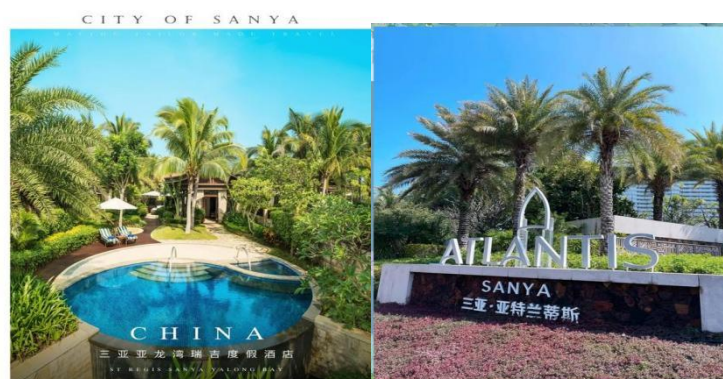
（1）协会资源

海南省酒店与餐饮行业协会、海南省旅游协会、海南省康养旅游协会、海南省旅游景区协会等。



（2）行业资源

三亚亚龙湾瑞吉度假酒店、三亚亚特兰蒂斯酒店、海口万豪酒店、澄迈富力希尔顿逸林度假酒店、海口观澜湖度假酒店。



（3）教学资源

“数字化酒店实训中心”（含咖啡调制实训室、茶艺室、中西餐饮技能实训室）、专业器具、多媒体设备与智能设施。



五、到哪些机构就业创业？

—**健康食育讲师**：在学校、社区及营养科普机构从事食育课程教学与健康饮食推广，提升公众营养意识和饮食素养。

—**营养推广顾问**：在营养咨询公司、保健食品企业或康养中心等机构提供膳食指导与营养评估，推动个性化健康管理服务。

—**膳食管理专员**：在星级酒店、连锁餐饮、养老机构等单位从事菜单设计、营养配餐与饮食标准制定，参与健康饮食体系建设。

—**饮食文化传播**：在传统媒体、新媒体平台或美食内容创作团队担任内容策划与传播角色，弘扬中国饮食文化与“食养结合”理念。

—**餐饮产品策划**：在健康食品公司、茶饮品牌或特色食材研发企业参与产品设计、功能餐研发与市场推广。

六、如何报名和授课？

（一）报名办法

开班人数：20 人

在 2026 年 4 月 9 日（周四）中午 12:00 之前，将报名表发送至邮箱：

lyxyjwb@hainnu.edu.cn。

联系人：陈老师 13876952950

（二）审核和录取

2026 年 4 月 10-15 日进行审核，根据报名情况择优录取，并将审核结果通知到报名者。

（三）授课时间

授课时间：5 月—6 月

授课地点：海南师范大学桂林洋校区旅游学院 107 数字化酒店实训室

附件 1：“美食、营养与健康”微专业报名表