

食品营养与健康专业人才培养方案

(2025 级)

石嘴山工贸职业技术学院

2025 年 5 月

编制说明:

1. 本方案参照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019] 13号）《自治区教育厅办公室关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（宁教办函[2019] 119号）《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》（中华人民共和国教育部政府门户网站发布）文件要求编制。

2. 由专业教师、企业专家、技术能手、教育专家组成专业建设指导委员会，以校企合作形式为基础，形成有效且可持续的专业建设指导运行机制。通过对企业、行业、人才市场、毕业生的调研分析，形成专业调研报告，做为人才培养方案制订依据。根据专业发展现状，定期开展专业调研、召开专业建设研讨会，不断完善人才培养方案，原则上每年做一次微调，每三年做一次大的调整，形成人才培养方案的动态调整机制。

3. 本方案的制订与审核过程得到教育厅、宁夏工商职业技术学院、银川爱礼食品有限公司、银川银丰食品有限公司等相关领导、专家的大力支持，在此予以感谢！

4. 本方案适用于2025级学生。

食品营养与健康专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

食品营养与健康（490103）

二、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

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）食品营养与健康专业职业面向表

表 1 食品营养与健康专业职业面向表

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（49）
所属专业类（代码）	食品类（4901）
对应行业（代码）	健康咨询（7244）、餐饮业（62）、营养食品制造（1491）、 保健食品制造（1492）
主要职业类别（代码）	健康咨询服务人员（4-14-02）、餐饮服务人员（4-03-02）、 食品安全管理师（4-03-02-11）、其他食品、饮料生产加工人员 （6-02-99）、检验、检测和计量服务人员（4-08-05）
主要岗位（群）或技术领域	营养师、健康管理师、营养食品生产工、食品检验工
职业类证书	运动营养咨询与指导、食品合规管理

（二）食品营养与健康专业主要职业岗位介绍

（1）健康咨询服务人员

为个人或群体提供健康咨询，包括疾病预防、营养指导、

心理健康建议等。根据客户需求制定个性化健康管理方案（如饮食、运动计划）。普及健康知识，开展健康讲座或培训活动。跟踪服务对象健康状况并调整建议方案。

（2）餐饮服务人员

接待顾客，提供点餐、上菜、结账等餐厅基础服务。维护用餐环境卫生，确保餐具和设施清洁达标。处理顾客反馈或投诉，提升用餐体验。协助后厨备餐及食材准备工作（部分岗位）。

（3）食品生产加工人员

操作食品加工设备（如切割、烹饪、包装等）。严格遵循生产流程和食品安全标准（如 HACCP 体系）。监控生产线质量，及时处理异常情况。记录生产数据，确保原料与成品符合规范。

（4）检验员

对原材料、半成品及成品进行抽样检测（如成分、微生物、感官指标）。使用专业仪器（如色谱仪、PH 计）记录分析数据。编制检测报告，提出质量问题改进建议。监督生产流程符合国家/行业质量标准。

五、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，面向健康咨询、餐饮、营养食品制造、保健食品制造等行业的健康咨询服务人员、餐饮服务人员、食品生产加工人员、检验试验人员等职业，能够从事营养咨询与教育、营养膳食设计与配餐、营养食品加工与检测、健康信息采集与管理等工作的高技能人才。

六、培养规格

（一）本专业对应的职业岗位与能力分析

经过调研，本专业高职毕业生从事的主要工作岗位及岗位群为营养师、健康管理师、营养食品生产工、食品检验工。毕业生从企业顶岗实习期开始到毕业若干年后，历经了从学徒成长为熟练工人、班组长、技术主管、技术经理、企业高管、行业专家的职业成长阶段，相对应地，在广泛征求当地各食品企业和中、高职业院校的意见后，根据职业能力的成长规律，构建起本专业的高职教育的职业能力标准并要求本专业高职毕业生能达到高职教育的职业能力等级标准，见下表 2。

表 2 食品营养与健康专业职业岗位与职业能力对应表

目标职业岗位	专业能力		关键能力
	应知（知识）	应会（技能）	
1. 营养师	1-1 营养学基础	1-1-1 营养教育与传播	1.执行能力。在一般可预知且可变化的工作或学习环境中，能订立自己的工作进程，执行需要熟练技巧的工作。 2.创新能力。能够在各种不同环境下工作，包括某些具有创意的非常规
		1-1-2 营养状况评估	
	1-2 膳食评估与设计	1-2-1 掌握膳食调查方法	
		1-2-2 制定个性化膳食方案	
1-3 食品科学与安全	1-3-1 判断食品污染源		
	1-3-2 食品卫生风险识别		
2. 健康管理	2-1 基础医学知识	2-1-1 人体解剖学、生理学、常见疾病（如代谢综合征）的病理机制	

理师	2-2 健康风险评估	2-2-1 健康评估与计划制定	性工作；能够在熟悉的情况下处理界定清楚的事项，且能够扩展至处理若干不熟悉的问题。 3.拓展能力。对了解但尚未理解的问题能够进行处理，并扩展至不太了解的问题。 4.管理能力。 5.沟通能力。
		2-2-2 健康行为干预	
2-3 健康信息化工具	2-3-1 健康数据分析与报告撰写	3-1-1 熟悉食品良好生产规范（GMP）、危害分析关键控制点（HACCP）标准	
3-2-2 质量控制			
3-2-3 卫生管理执行			
3-2-4 团队协作			
4. 食品检验工	4-1 检验标准与方法	4-1-1 样品预处理	
		4-1-2 理化检验操作	
4-2 微生物学基础	4-2-1 微生物检测		

（二）本专业人才培养基本规格

本专业学生应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）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）掌握食品化学组成及功能、食品营养及代谢、食品安全与毒理、食品免疫机制、食品营养分析与检验、食品加工、人体生理机能、人体成分分析、膳食营养评价、营养咨询与教育、常见疾病预防、健康咨询与管理等方面的专业基础理论知识；

（6）掌握膳食调查与分析、人体测量分析、常规生化检测等技术技能，具有正确设计膳食调查方案和利用大数据技术开展膳食调查与分析，利用先进仪器正确进行人体测量、常规生化检测操作及分析数据，提供膳食营养、营养产品等咨询服务和营养教育服务的能力；

（7）掌握营养膳食设计、配餐等技术技能，具有根据普通人群营养需求进行营养膳食设计及配餐，正确执行特殊人群营养膳食设计方案进行配餐的能力；

（8）掌握食品加工、食品营养检测等技术技能，具有能够利用先进设备正确执行营养食品加工工艺进行生产操作，正确选择检测方法和标准进行食品营养检测的能力；

（9）掌握健康信息采集、健康档案管理等技术技能，具有

对个体或群体进行健康信息采集，建立和管理健康档案，指引、跟进个体或群体健康咨询、健康促进等方面的能力；

(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) 掌握身体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。

七、课程设置及学时安排

(一) 公共基础课程（见表 3）

表 3 公共基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
1	思想道德与法治	这是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课。本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和观察问题，提高学生科学认识分析社会现象和社会问题的能力，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	48 (3)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	课程从整体上把握习近平新时代中国特色社会主义思想，系统学习这一思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义，更好把握中国特色社会主义理论精髓与实践要义，自觉投身到建设新时代中国特色社会主义的伟大历史进程中去，切实增强全面贯彻党的基本理论、基本路线和基本方略的自觉性和主动性，进一步坚定建设富强民主文明和谐美丽的社会主义现代化强国的决心，有助于大学生掌握党的最新理论创新成果，提升理论素养，把握实践规律，成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人。	48 (3)	公共 基础 课程	
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	这门课程是以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。	32 (2)	公共 基础 课程	
4	形势与政策	这门课程依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。	32 (1)	公共 基础 课程	
5	国家安全教育	坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面深入贯彻总体国家安全观，及时准确贯彻《大中小学国家安全教育指导纲要》的要求，重点讲述国家安全领域的热点问题，系统讲述国家安全的理论基础、机制保障、重点领域等，力求让大学生增强自身维护和塑造国家安全的意识和能力。	16 (1)	公共 基础 课程	
6	中华民族共同体概论	为贯彻落实习近平总书记在全国民族团结进步表彰大会上的重要讲话精神，深化铸牢中华民族共同体意识教育，引导各族人民牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念。铸牢大学生中华民族共同体意识教育，既是促进大学生健康成长成才、落实高校立德树人根本任务的迫切要求，也是维护民族团结、实现中华民族伟大复兴的必要举措。	16 (1)	公共 基础 课程	
7	劳动教育	劳动教育是国民教育体系的重要内容，是学生成长的必要途径，具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。实施劳动教育重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性	16 (1)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		劳动,让学生动手实践、出力流汗,接受锻炼、磨炼意志,培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。			
8	心理健康教育	本课程帮助学生认识心理健康与个人成才发展的关系,了解常见的心理问题,掌握心理调节的方法,解决成长过程中遇到的自我认识、学习适应、人际交往、恋爱心理、情绪管理、危机预防等方面的问题。从而提升大学生心理素质,有效预防心理疾病和心理危机,促进大学生全面的发展和健康成长。	32 (2)	公共 基础 课程	
9	军事技能	通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	112 (2)	公共 基础 课程	
10	军事理论	通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	36 (2)	公共 基础 课程	
11	公共艺术	公共艺术课程包括美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类、艺术体验和实践类等三种类型课程。美学和艺术史论类可开设艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论等课程;艺术鉴赏和评论类可开设音乐、美术、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等的鉴赏和评论类课程;艺术体验和实践类可开设艺术相关学科的体验和实践活动类课程,艺术体验 and 实践活动要尽可能满足学生的不同兴趣和需求。	32 (2)	公共 基础 课程	
12	体育 1、2	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高等学院体育课程教学指导纲要》的精神,是学院教学计划内的课程体系重要组成部分,是高等学院体育工作的中心环节;是以《学生体质健康标准(试行方案)实施办法》为依据,以学生身体练习为主要手段,通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程,使学生掌握一定的体育基本知识、基本技能和技巧,养成经常锻炼身体的习惯和终身体育的意识和行为,培养良好的思想道德品质和顽强拼搏精神、创新精神和积极进取的人生价值观与生活态度,提高适应社会与自然环境能力和抵抗疾病的能力。	64 (4)	公共 基础 课程	
13	体育 3、4		48 (3)	公共 基础 课程	
14	职业发展与就业指导	本课程立足学生就业创业、面向学生职业发展、提升学生就业的竞争力,突出学生职业体验,实施就业创业指导的“全过程、日常化”,帮助学生认识自我、确立职业目标、规划职业生涯,树立正确的就业创业观念,启蒙学生的创	32 (2)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		新意识和创业精神,使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识,使学生能够在就业创业时有明确、清晰的选择,并对未来职业生涯做出合理的规划。			
15	创新创业	通过本门课程的学习,能比较全面和系统的了解创新思维的方法和工具,掌握设计思维和精益创业的核心思想,提高学生的创新精神、社会责任感和综合素质,促进学生创业、就业和全面发展。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
16	高职语文	这是面向专科非中文专业开设的一门公共基础课。本课程为了积极主动地适应经济建设和社会发展对人才的需要,在学生经过中学语文学习的基础上,进一步学习古今中外的名家名作,了解文化的多样性、丰富性,尤其是了解并集成中华民族的优秀文化传统;使学生系统掌握常用的应用类文章的实际用途及其写作要领,培养和提高应用型人才所必需的应用写作能力和逻辑思维能力,以此适应社会的需求。课程教学注重讲读结合,讲练并重。在基本理论知识讲授、例文分析的同时,注重指导学生进行真实情境下的写作训练。能够比较准确地分析文章的思想内容和写作手法,具备一定的文学鉴赏水平和作品分析能力,使之成为具备一定文化底蕴的高技能型人才。	32 (2)	公共 基础 课程	
17	高职数学	这是面向高职工科专业开设的一门基础必修课,主要内容为提炼初等数学内容,精炼微积分的经典知识。学生通过阅读教材内容,记忆与理解基本公式、重要定义的叙述以及定理的条件与结论,把握它们之间的内在联系;通过习题训练,掌握基本运算方法,领会数学思想,培养抽象思维和逻辑运算能力。课程教学注重培养学生运用数学方法分析解决实际问题的意识、兴趣与能力,提倡独立钻研,勤于思考,勇于质疑,智慧创造。	32 (2)	公共 基础 课程	
18	英语 I、II	本课程是一门公共基础课,也是培养学生人文素质的一门必修课程。主要从听、说、读、写、译方面提高英语综合应用能力,提升文化修养,培养职业精神与职业技能。	128 (8)	公共 基础 课程	
19	信息技术	本课程主要包括计算机概论篇、计算机组成篇和计算机应用技术篇三个教学模块。通过本课程学习,力求使学生系统掌握计算机信息基础知识,熟练使用计算机操作系统和计算机网络,熟练使用字处理软件、电子表格软件和演示文档软件,初步了解多媒体技术的应用和数据库技术的应用。	48 (3)	公共 基础 课程	
20	中华优秀传统文化	本课程以阐释中华优秀传统文化的精神内涵为主,注重价值引领;人格修养教育、社会关爱教育、家国情怀教育是	8 (0.5)	公共 基础	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		本课程的主要内容；以学生为本，将习近平思想渗透其中，为涵养社会主义核心价值观、弘扬民族精神服务，是本门课程的核心设计理念；追本溯源，注重纵横比较、注重经典文献的解读、注重理论联系实际，以优秀传统文化来回应学生的思想困惑与人生迷惘。		课程	
21	职业素养	该课程培养学生的职场心态和综合技能、提高就业创业竞争力，促进学生从“校园人”向“职业人”转变。本课程培养学生掌握：提升自我效能、自我管理的方法；时间管理技巧；有效沟通的方法；演讲的特点与技巧。熟悉：有效倾听和良好沟通的方式；演讲中语言及手势的运用；理财的基本方法；商务信函的写作技巧；商务礼仪及职业形象的塑造；团队协作及冲突管理的技巧；迅速适应职场的技巧。了解：职业素养的内涵；素质模型的概念及理论；生涯平衡的内涵；情绪管理理论及方法；时间管理的重要性；理财管理的基本概念及理论。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
22	健康教育	本课程按照“普及健康科学知识”的原则，以传播健康科学知识和推进健康促进生活为主线，从健康教育、健康促进、健康行为、健康体能、健康心理、健康营养、健康睡眠、疾病预防、卫生保健、生命教育等角度出发，向大众揭示健康教育的内涵，强调健康相关行为的重要性。教育不仅应该培养公民具有良好的思想道德和行为，掌握过硬的专业技术知识和本领、练就强健的体魄，教育更加应该关注人的健康，关爱人的生命。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
23	公共任意选修课	根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》要求，国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养等为任意选修课。	48 (3)	公共 基础 课程	

(二) 专业课程 (见表 4)

1. 专业基础课程

表 4-1 专业基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	基础化学	本课程是化学相关专业学生学习的基础性课程，旨在为学生打下坚实的化学理论基础。课程内容涵盖了化学的基本原理、概	64 (4)	

		念以及基本的实验操作技能，旨在培养学生的科学素养和实验能力。通过本课程的学习，学生将掌握化学的基本概念和原理，理解化学反应的本质和规律，具备进行基本化学实验的技能和方法，为后续的专业核心课程和拓展课程的学习打下坚实的基础。同时，本课程也注重培养学生的科学思维方法和解决问题的能力，为学生在未来的职业生涯中更好地应对化学相关的问题和挑战提供有力的支持。		
2	食品生物化学	本课程使学生了解和掌握生物体内生物大分子结构与功能、能量代谢、物质代谢、遗传信息传递与表达等生物化学基础理论知识，并能解决实际生活中遇到的一系列生化现象。	64 (4)	
3	微生物与免疫	本课程主要是阐述与医学有关的致病与条件致病微生物的生物学性状、免疫性、实验室检查及特异性防治原则的一门学科。教学目标是学习其他基础医学、临床医学、预防医学，尤其为消灭和控制传染性疾病打下良好的基础。	64 (4)	
4	人体生理学	本课程主要阐释生理学的基本知识和概念，也适当介绍了生理学的新进展和适用性较大的内容(如人类白细胞抗原与造血干细胞移植、离子对心脏活动的影响、摄食调节、肺的非呼吸功能、内源性镇痛系统、性生理学等)，对一些生理机制和理论采用了较新的解释，例如，刺激频率与收缩力的关系，心脏做功，有效滤过压的计算，肺循环调节，消化液的分泌与消化道运动、肾小管的吸收机制、胰岛素的作用机制等。	64 (4)	
5	食品化学与营养	本课程使学生了解和掌握生物体内生物大分子结构与功能、能量代谢、物质代谢、遗传信息传递与表达等生物化学基础理论知识，并能解决实际生活中遇到的一系列生化现象。	16 (1)	
6	食品毒理学	本课程在介绍毒理学基本概念和基本理论的同时，以应用为目的，突出了食品毒理实验方法及食品中毒物的安全性评价和毒性检测的操作技能，实践性强。主要内容	64 (4)	

		包括：毒理学基本概念，外源化学物在体内生物转运与转化，影响毒物毒性作用的因素，食品中化学毒物的一般毒性作用、致突作用、致畸作用、致癌作用及免疫毒性，食品毒理学实验基础，食品安全性毒理学评价和危险度评价，食品中常见化学毒物毒性及其检测，食物中毒及其预防；		
7	食品分析与检测	本课程依据物理、化学、生物化学的一些基本理论和国家食品卫生标准，运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅料、半成品及成品）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品。同时，食品分析作为质量监督和科学研究不可缺少的手段，在食品资源的综合利用、新型保健食品的研制开发、食品加工技术的创新提高、保障人民身体健康等方面都具有十分重要的作用。	64 (4)	
8	健康评估技术	本课程以健康监测、健康风险评估、健康维护与干预为主线，健康监测和评估部分内容主要包括健康相关问卷和量表编制与评价、慢性病风险评估常见方法、基础代谢测量与评估、临床检查检测及意义等；健康维护与干预部分内容包括常见慢性病干预技术、健康功能常见干预技术、常见功能退化的检测与干预、常用应急救护技术等。	32 (2)	

2.专业核心课程

表 4-2 专业核心课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	营养膳食配餐	通过学习膳食调查和评价、食品营养价值评价的知识，掌握针对不同人群营养状况评价的方法，能够根据婴幼儿、中小學生、孕妇、乳母、中年人、老年人等不同年龄阶段，脑力劳动者、体力劳动者等不同工作环境以及不同疾病人群的营养需要，合理进行食物搭配，采用科学合理的烹调方法，设计及制作营养菜点达到合理营养与	64 (4)	

		均衡膳食的目的。		
2	功能食品加工技术	本课程介绍了功能性食品的概念、分类以及常见食品的功能成分与食用方法，并针对亚健康状态的不同原理及表现，中国药膳的食用方法，重点对药食同源资源食物的活性成分和药理作用。	64 (4)	
3	食品营养检验技术	本课程主要包括溶液、有机化合物、定量分析基础知识和化学实验基本知识和基本操作等教学单元；基本分析技术模块主要内容是以企业典型的分析检验工作任务为载体，以培养学生的化学定量分析和基本仪器分析的能力为着眼点，选取食用白醋中总酸的测定、矿泉水中钙、镁含量的测定、胆矾中铜含量的测定、生理盐水中氯化钠含量的测定和自来水中全铁含量的测定等五个典型工作任务和化学分析综合实训项目作为学习内容，旨在培养学生会使用化学定量分析的方法和简单的仪器设备，进行常用化工产品中常量组分的化学分析与检测。	64 (4)	
4	营养与疾病预防	本课程旨在结合现实生活的需求，对人体中的物质代谢情况进行讲解和学习。不仅要掌握基础的疾病预防知识，更要学会如何结合实践灵活运用知识，并对我们的生活和工作起到科学的指导作用。	64 (4)	
5	药膳养生学	本课程是中医传统理论与现代营养学结合的特色学科，以“药食同源”为核心，研究食材的性味归经与人体健康的动态平衡关系。课程聚焦通过饮食调理实现“未病先防、既病防变、瘥后防复”的养生目标，适用于中医保健、健康管理及家庭食疗场景。	32 (2)	
6	饮食营养与养生	本课程紧扣健康管理、饮食保健等岗位需求而设计，综合了中医、中药、食品、烹饪相关知识技能，融合开发成的一门理实一体、工学结合的专业技能课程，实践性强、实用性高、应用范围广泛。	32 (2)	

3.专业拓展课程

表 4-3 专业拓展课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	食品工艺学	本课程主要介绍食品原料化学成分的加工特性及原辅料质量与食品加工的关系；果蔬食品、粮油食品、动物源食品、酿造食品的加工原理、加工工艺、产品标准和常见质量问题及其控制措施；介绍食品加工的新技术、新成果及发展前景。	64 (4)	
2	食品原料学	本课程主要介绍了粮食作物及其加工产品，乳及乳制品，蛋类、蛋制品、肉类、水产类、油脂类、糖类、调味品等食品的原料特性，以及粮食及其加工产品的质量	64 (4)	
3	食品卫生学	随着生活水平的提高，人们“食以安为先”的意识日益增强，营养与健康受到越来越多人的关注。对于餐饮、食品相关行业的工作人员而言，生产和提供符合现代消费者需求的优质食品，已成为其首要任务；本书在精讲理论的同时，还注重实践操作，秉持“以学生为中心”的理念，让学生在	48 (3)	
4	食品法律法规	本课程系统解析食品安全法律体系及监管框架，培养学生依法管理食品安全风险、应对合规挑战的能力。通过学习，学生将掌握国内外食品安全法律体系、核心法规条款及标准规范。	16 (1)	
5	运动与营养	本课程系统讲解运动与营养的协同作用，培养学生科学设计运动膳食方案、优化运动表现及促进健康的能力。通过学习，学生将掌握运动生理学基础、能量代谢原理、营养素在运动中的作用机制。根据不同运动类型（如耐力、力量、高强度间歇训练）制定个性化营养计划。理解运动营养的伦理责任（如运动补剂规范使用、反兴奋剂意识）。	16 (1)	
6	葡萄酒品鉴	本课程系统讲授葡萄酒的品种特性、产区文化、品鉴技术及产业应用，培养学生对葡萄酒的感官分析能力、文化理解力及市	32 (2)	

		场洞察力。		
7	感官检验技术	认识食品感官评价的发展历史和现状，培育跟踪现代食品感官学科发展趋势和前沿技术的方法及技巧；掌握食品感官评价的生理基础、良好操作规范以及方法技术体系，掌握其在食品加工中的应用。	32 (2)	
8	食品企业运行与管理	食品企业运行与管理是一门结合食品科学、管理学、经济学及法规政策的交叉学科课程，旨在培养学生在食品生产、质量控制、供应链管理、市场营销及企业战略规划等领域的综合能力。课程聚焦食品行业的特殊性（如安全性、标准化、合规性），强调通过科学管理与技术创新提升企业效率、保障食品安全，并适应市场变化与可持续发展需求。	32 (2)	
9	市场营销	市场营销是一门研究市场需求、消费者行为及价值传递策略的应用型学科，旨在培养学生在市场分析、品牌建设、数字化营销、客户关系管理等领域的综合能力。课程融合经济学、心理学、数据科学等多学科知识，强调通过创新策略满足客户需求、提升企业竞争力，并适应快速变化的商业环境与技术进步。	32 (2)	

(三) 实践性教学环节 (见表 5)

表 5 实践性教学环节列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	食品营养检测 综合实践	运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅料、半成品及成品）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品。	2W (2)	综合实践 教学	
2	膳食调查与分析 综合实践	该课程以培养学生对膳食结构和营养状况的分析能力为核心目标。实践阶段，学生将深入社区、学校、企业等场所，开展实地的膳食调查活动，收集一手数据。之后运用专业的软件和工具，对调查数据进行科学分析，评估不同人群的营养摄入情况，并给出针对性的膳食建议。课程还会组织学生参与学术研讨会，分享研究成果，拓宽视野，提升学生在膳食调查与分析领域的专业素养，为今后从事营养相	2W (2)	综合实践 教学	

		关工作积累丰富经验。			
3	功能食品加工综合实践	功能食品加工综合实践是一门聚焦具有特定健康功效食品（如增强免疫力、调节代谢、抗氧化等）的设计、开发与生产的应用型课程。课程整合食品科学、营养学、生物技术及工程学知识，重点教授功能成分提取、活性保持、产品配方设计及工业化生产等核心技术，培养学生在功能食品研发、生产管理及市场转化中的综合实践能力，满足大健康产业对创新型技术人才的需求。	2W (2)	综合实践教学	
4	营养咨询与教育综合实践	通过本课程的学习，能够考取健康管理师、公共营养师、食品检验员的相关证书，并且通过考取证书，有利于学生实现职业生涯由量变到质变的飞跃。	2W (2)	综合实践教学	
5	食品营养与健康专业岗位实习	培养学生良好的职业道德素质，努力践行社会主义核心价值观，培养积极进取的职业技能，为开展职业生涯奠定基础。以个人或团队的形式完成一项与本专业紧密相关的毕业设计、调研报告或个人毕业论文。撰写报告时，需要遵守严格的撰写规范，保持结构完整，并具备完备的要素。通过清晰地表达设计思路、过程和结论，能够充分展示出学生的专业能力和独立思考能力。同时，方案设计应合理运用本专业领域中的新知识、新技术、新方法，以满足食品营养与健康等方面的要求，体现科学性和可操作性。	24W (2)	综合实践教学	

(四) 课程设置与学时安排表见附件 1

(五) 学时与学分分配表见附件 2

(六) 教学进程表（见表 6）（要求：与附件 1 一致）

表 6 教学进程表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
一 年 级	第一 学期	//	//	//																		◎	
	第二 学期																		◎	◎	▲	▲	
二 年 级	第三 学期																		◎	◎	▲	▲	
	第四 学期																		◎	◎	▲	▲	

三 年 级	第五 学期																◎	◎	▲	▲
	第六 学期	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	◇	◇	◇

说明：◎---考试 ■---假期 ▲---课程设计或综合实践 ◇---毕业设计（根据毕业考核形式修改）

★---机动 //---军训 ☆---岗位实习

八、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第一标准。

（一）队伍结构

师资是实现培养目标和培养计划的关键，建设一支专兼职结合，结构合理，具有较高教学水平和较丰富工程实践经验，较高工程素质的“双师型”教师是高职教育中心环节。本专业共有专业教师9人，其中专任教师4人，兼职教师5人。专业教师具备副高以上职称教师1人，具有技师以上职业资格证书1人，研究生3人，“双师型”教师3人。

（二）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电子元件及电子专用材料制造行业、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。

（三）专任教师

具有高校教师资格;原则上具有食品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。

表6 食品营养与健康专业教学团队一览表

序号	姓名	出生年月	性别	学历	专业技术职务	职业资格	是否“双师型”	讲授的课程	备注
1	张文辉	1972.10	女	本科	高级讲师	高级技师	是	食品营养与健康	
2	刘春艳	1992.03	女	研究生	助理讲师	无	是	食品生物化学	
3	赵宇慧	1992.11	女	研究生	助理讲师	无	是	功能食品加工技术	
4	马露	1993.12	女	研究生	助理讲师	无	是	食品分析与检测	

(四) 兼职教师

主要从本专业相关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,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。

表 7 兼职教师基本信息一览表

序号	姓名	性别	出生年月	学历	专业技术职务	职业资格	所在单位	从事的技术领域/工作岗位/从业时间	讲授的课程（学时/年）及承担的主要工作	备注
1	乔长晟	男	52	研究生	教授	高级工程师	天津科技大学	微生物发酵、合成生物学	微生物免疫	
2	任怡莲	女	47	研究生	研究员	高级经济师	宁夏农科院	食用菌菌种筛选	食品微生物学、	
3	吴珊	女	29	研究生	讲师	无	银川能源学院教师	理化检测	食品化学	
4	陈翔	男	31	研究生	中级	无	银川农林科学院研究员	营养分析	功能食品原理与评价	
5	袁小荣	女	35	本科	无	食品检验员三级	宁夏厚生记食品有限公司品控主任	食品检验、品质控制	食品理化分析技术	

九、教学条件

（一）教学设施

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

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。

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，确保能够顺利开展基础化学、微生物与免疫基础、生物化学、食品分析与检测、膳食调查与分析、人体测量分析、营养配餐设计与制作、食品营养检测、功能食品加工、营养与疾病预防、健康信息采集与管理等实验、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。

表 8 食品营养与健康专业实验实训场地一览表

序号	实验实训场地	主要设备	工位	面积 (m ²)	实训室功能	备注
1	食品理化分析实训室	配备常规玻璃器皿、电子天平、分析天平、阿贝折射仪、旋光仪、pH 计、温度计、恒温水浴锅、粉碎机、搅拌器、马弗炉、电热干燥箱、通风橱等设备设施	40	100	用于基础化学、分析化学、食品营养检验等实验教学	
2	功能食品加工实训室	配备粉碎机、干燥箱、榨汁机、高压均质机、水浴杀菌锅、超微粉碎机、醒发箱、电烤炉等设备设施。	40	100	用于食品加工实训教学	
3	基础化学实验室	配备玻璃仪器、搅拌器、加热器、pH 计、旋光仪、折射率仪、熔点测定仪、黏度计及相配套玻璃仪器等设备设施。	120	360	用于基础化学等教学实训。	
4	营养配餐实训室	配备不锈钢操作台、中式炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产工具器具等设备设施。	40	230m ²	营养配餐等实训教学。	

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咨询、营养膳食设计与配餐、营养食品加工与检测、健康信息采集与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规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 9 食品营养与健康专业校外实习实训基地一览表

序号	企业名称	企业地址	企业对接人	对接人电话
1	宁夏麦尔乐食品股份有限公司	贺兰工业园区	宋经理	13723310939
2	银川爱的礼物食品有限公司	贺兰工业园区	张部长	15595099998
3	银川银丰食品有限公司	贺兰工业园区	韩主任	18195106678
4	西安好利来食品有限公司	西安	刘经理	15243195653

（二）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。

1.教材选用

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。

2.图书文献配备

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：食品营养、功能性食品、食品检测、健康类学术期刊、标准、法律法规、案例等。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。

本专业现配置：专业书籍 1 万余册，电子图书 1 万余册，电子期刊 3569 余册。

3.数字教学资源配置

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。

本专业现配置：多媒体教室 5 间；智慧教室 2 间；多媒体教学机房 1 间；教学资源达 3678 条；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24 小时自助图书馆等数字化设备；生产性实训教学资源等。

（三）教学方法

针对不同类型的课程，采用了不同的教学模式。

1.公共基础课程

采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法,通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式,调动学生学习积极性,为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

2.专业课程

采用“理论+实训+实习”的教学模式，加大实践教学的比例，精讲多练。实践教学中改“指导书”为“任务书”，充分发挥学生的能动性。要求学生能自觉运用所学理论知识，在实践过程中培养学生的专业基本能力。

(四) 学习评价

坚持考查和考试相结合；坚持过程和结果相结合；坚持考试考核方式多样化；坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则。

1.课程成绩构成

课程学习成绩至少由三部分构成：平时考核（包括课堂表现、随堂测试、课后作业等）、阶段性测试（考核形式包括知识测验、主题论文、调研报告等）、期末考试等。原则上期末考试成绩权重不超过 60%，阶段性测试次数根据学分情况和教学内容合理确定，一般每门课程每学期 4 次左右。平时成绩和阶段性测试成绩由任课教师制定明确的赋分标准，且具有足够

的区分度。各类课程参考成绩占比如下：

(1) A 类课程（纯理论课程）中考查课的成绩构成比例一般为平时成绩占 60%，期末成绩占 40%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占 30%，期末成绩占 70%。

(2) B 类和 C 类课程（理论加实践类课程、纯实践类课程）平时成绩一般为 30%，过程性考核成绩一般为 30%-40%，期末成绩一般为 30%-40%。

2.记分

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记 100 分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

3.平时成绩构成

平时成绩由平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

4.过程性考核成绩构成

B 和 C 类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

5.期末成绩构成

期末考试成绩构成期末成绩。其中 A 和 B 类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等

多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论B类或C类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

十、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1. 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. 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. 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。

（二）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，修满必修课及限定选修课的全部学分、任意选修课程 7 个学分（公共基础任意选修课 3 学分、专业拓展任意选修课 4 学分）和第二课堂 8 个学分，方可准予毕业。

本专业学生可接受职业培训取得以下职业技能等级证书（含 1+X 职业技能等级证书）。

表 10 职业技能等级证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	健康管理师	高级	
2	公共营养师	高级	

附件：1.课程设置与教学进程安排表

2.学分学时分配表

附件一：

食品营养与健康专业课程设置与教学进程安排表

序号	课程类别	课程名称及性质	课程编码	开课教研室	学分	教学学时数			按学年及学期进行分配					
						总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年	
									一	二	三	四	五	六
						16	16	16	16	16	16	16	24W	
						+4W	+4W	+4W	+4W	+4W				
1	公共基础课程	I B 思想道德与法治 1	06101G0013	思想道德与法治	2	32	28	4	√					
		I B 思想道德与法治 2	06101G0014	思想道德与法治	1	16	14	2		√				
2		I ■ B 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	06101G0024	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4			√			
3		I B 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	06101G0043	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42	6				√		
4		I A 形势与政策	06101G0032	形势与政策	1	8	8		√					
						8	8			√				
						8	8				√			
						8	8					√		
5		I A 国家安全教育	06101G0101	形势与政策	1	16	16					√		
6		I A 中华民族共同体概论	06101G0091	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1	16	16					√		
7		I A 劳动教育	06101G0111	学生处	1	16	16		√					
8	I B 心理健康教育	06101G0072	心理健康	2	32	16	16		√					
9	I A 军事理论	09201G0162	人民武装部	2	36	36		√						
10	I C 军事技能	09201G0152	人民武装部	2	112		112	3W						
11	I B 职业发展与就业指导	09201G0172	职业发展与就业指导	1	16	10	6			√				

			1												
			I B 职业发展与就业指导 2	09201G0182	职业发展与就业指导	1	16	10	6				√		
12			I A 创新创业	09202G0181	职业发展与就业指导	0.5	8	8						√	
			I C 体育 1	08101G0082	体育	2	32		32	√					
			I C 体育 2	08101G0092	体育	2	32		32		√				
			II C 体育 3	08101G0102	体育	2	32		32			√			
			II C 体育 4	08101G0111	体育	1	16		16				√		
			I B 公共艺术 1	08201G0192	公共艺术	1	16	8	8	√					
			I B 公共艺术 2	08201G0182	公共艺术	1	16	8	8		√				
			I ■ A 英语 1	07101G0064	英语	4	64	64		√					
			I ■ A 英语 2	07101G0074	英语	4	64	64			√				
			I B 信息技术	08101G0133	信息技术	3	48	16	32		√				
			I B 高职语文	07101G0012	语文	2	32	28	4		√				
			II A 高职数学（经济类）	07101G0032	数学	2	32	32		√					
			II A 中华优秀传统文化	06102G0061	思想道德与法治	0.5	8	8						√	
			II A 职业素养	06101G0121	职业发展与就业指导	0.5	8	8						√	
			II A 健康教育	08101G0122	学生处	0.5	8	8						√	
			III A 公共基础任意选修课 1			1	16	16		√					
			III A 公共基础任意选修课 2			1	16	16			√				
			III A 公共基础任意选修课 3			1	16	16				√			
			小计 1			49	884	564	320	252	264	104	88	64	
25	专	专	I B 基础化学	03151B0064	烹饪与营养教研室	4	64	32	32	√					

26	业 课 程	业 基 础 课 程	I ■B 食品生物化学	03151B0053	烹饪与营养教研室	3	48	16	32		√					
27			I ■B 微生物与免疫	03151B0045	烹饪与营养教研室	4	64	32	32			√				
28			I ■A 人体生理学	03151B0014	烹饪与营养教研室	4	64	64				√				
29			I A 食品化学与营养	03151B0022	烹饪与营养教研室	1	16	16							√	
30			I ■A 食品毒理学	03151B0032	烹饪与营养教研室	2	32	32		√						
31			I B 食品分析与检测	03151B0073	烹饪与营养教研室	4	64	32	32		√					
32			I B 健康评估技术	03151B0043	烹饪与营养教研室	2	32	16	16		√					
			小计 2			24	384	240	144	96	144	128	0	16		
33		专 业 核 心 课 程	I ■B 营养膳食配餐	03151C0024	烹饪与营养教研室	4	64	32	32			√				
34			I ■B 功能食品加工技术	03151C0013	烹饪与营养教研室	4	64	32	32		√					
35			I B 食品营养检验技术	03151C0034	烹饪与营养教研室	4	64	32	32					√		
36			I ■A 营养与疾病预防	03151C0044	烹饪与营养教研室	4	64	64						√		
37			I B 药膳养生学	03151C0052	烹饪与营养教研室	2	32	16	16				√			
38	I A 饮食营养与养生		03151C0062	烹饪与营养教研室	2	32	32						√			
	小计 3				20	320	208	112	0	64	96	160	0			
39	专 业 拓 展 课 程	II B 食品工艺学	03152E0085	烹饪与营养教研室	4	64	32	32			√					
40		II B 食品原料学	03152E0032	烹饪与营养教研室	4	64	32	32	√							
41		II A 食品卫生学	03152E0012	烹饪与营养教研室	2	32	32		√							
42		II A 食品法律法规	03152E0021	烹饪与营养教研室	1	16	16						√			
43		II A 运动与营养	03152E2231	烹饪与营养教研室	1	16	16							√		
44		IIIB 感官检验技术 /葡萄酒品鉴	03153E0012	烹饪与营养教研室	2	32	16	16					√			
45		IIIB 食品企业经营与管理 /市场营销	03153E0021	烹饪与营养教研室	2	32	16	16						√		
	小计 4			16	256	160	96	96	0	64	48	48				
46	实践性 教学环	I C 食品营养检测综合实 践	03151P0012	烹饪与营养教研室	2	48		48		2W						

47	节	I C 膳食调查与分析综合实践	03151P0022	烹饪与营养教研室	2	48		48			2W			
48		I C 功能食品加工综合实践	03151P0032	烹饪与营养教研室	2	48		48				2W		
49		I C 营养咨询与教育综合实践	03151P0042	烹饪与营养教研室	2	48		48					2W	
50		I C 食品营养与健康专业岗位实习	03151P00524	烹饪与营养教研室	24	576		576						24W
		小计 5				32	768	0	768	0	2W	2W	2W	2W
	其他	考试							1W	2W	2W	2W	2W	
		合计			141	2612	1172	1440	444	472	392	296	128	24W
注	<p>1. 用“Ⅰ”表示必修课程，用“Ⅱ”表示限定选修课程，用“Ⅲ”表示任意选修课程；用“■”表示考试课程，每学期安排考试的课程应不少于3门，不多于6门。用“A”表示纯理论类课程，用“B”表示理论加实践类课程，用“C”表示纯实践类课程。所有符号放在课程名称前面。</p> <p>2. 第一学期安排入学教育、军事理论、军事训练3周，课程授课16周及考试1周，其余各学期安排为课程授课16周，实践教学2周及考试2周；可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间，实习时间累计一般为6个月；公共基础任意选修课程在第一、二、三学期开设，每学期至少选修1门课程，专业任意选修课程在第四、五学期开设，每学期至少选修1门课程。</p> <p>3. 《军事理论》军训期间安排20学时。</p>													

附件二：

食品营养与健康专业学分学时分配表

课程类别	课程门数	考试课门数	选修课门数	学分	学分百分比	学时	学时百分比
公共基础课程	24	3	9	49	34.75%	884	33.84%
专业基础课程	8	4	0	24	17.02%	384	14.70%
专业核心课程	6	3	0	20	14.18%	320	12.25%
专业拓展课程	7	0	7	16	11.35%	256	9.80%
综合实践教学	5	0	0	32	22.70%	768	29.40%
选修课程	16	0	—	24.5	17.38%	408	15.62%
合计	50	10	16	141	—	2612	—
总学时				2612			
理论课程总学时		1172		实践课程总学时		1440	
实践教学总学时占总学时之比				55.13%			