



漯河食品工程职业大学
LUOHE FOOD ENGINEERING VOCATIONAL UNIVERSITY

食品营养与健康专业人才培养方案 (2025 版)

教学单位	营养烹饪学院
制（修）订	制订
编制时间	2025 年 8 月

二〇二五年八月

漯河食品工程职业大学

食品营养与健康专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品营养与健康

专业代码：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

表 1 职业面向

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) 食品检验、检测和计量服务人员 (4-08-05)
主要岗位群或技术领域	营养配餐 健康管理及促进 功能性食品开发与应用 营养咨询与教育
职业资格证书或职业技能等级证书	公共营养师 (三级) 健康管理师 (三级) 营养配餐员 (三级) 农产品食品检验员 (三级)

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养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、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；掌握扎实专业知识和技能，具备人体测量与智能分析、营养配餐、智能膳食调查与分析、功能食品开发等能力，具有工匠精神和职业综合素养，能够从事营养咨询与教育、营养配餐、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。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识和完成有关实训实习基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技能，实现德智体美劳全面发展，总体达到以下要求：

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；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观；

（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和职业荣

誉感，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）具有专心专注、精益求精的工匠精神；具有较强的观察能力、想象能力、分析能力、协调能力和创造能力；

（4）具备合理的知识结构以及运用这些知识的方法能力，塑造完善的文化品质和良好的思维机制，使其不仅具有广博的知识，而且具有较强的适应企业发展变化的能力；

（5）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；

（6）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；

（7）具备一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格；

（8）具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣的观念；具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2.知识要求

（1）掌握思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）了解食品与人类营养健康的最新研究进展，掌握食品

生物化学、食品微生物、食品分析与检测、食品营养、食品毒理学、食品智能化加工、人体生理机能、健康信息采集与管理、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；

(3) 掌握熟练的人体监测、人体风险评估、人体体质智能分析鉴别知识；能够进行未来食品的研究与开发；

(4) 掌握营养膳食设计、配餐等理论知识，能够根据普通人群营养需求进行营养膳食设计及配餐；

(5) 掌握健康信息采集、健康档案管理等基础知识；

(6) 掌握信息技术基础知识，熟悉食品加工智能化、数字化设备操作与维护的基本知识。

3.能力要求

(1) 具备探究学习、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；

(2) 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力；

(3) 具有智能科学配餐、营养食谱设计的能力；对合理营养及膳食评估进行正确指导；

(4) 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，指引和跟进个体或群体健康咨询、健康促进等方面的能力；

(5) 掌握膳食调查与分析、常规生化检测等技术技能，具有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的能力；能够利用先进仪器正确进行人体测量、常规生化检测操作

及数据分析;

(6) 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;

(7) 具有提供膳食营养、营养产品等咨询服务和营养教育服务的能力。

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
1. 健康管理 与促进	1. 营养咨询与教育 2. 健康管理与促进	1. 具有清晰思考和用语言文字准确表达能力、沟通能力和团队协作能力; 2. 具有较强的调查研究、信息处理、沟通表达、国际交流与合作与技术创新的能力; 3. 适应数字化、智能化技术环境; 4. 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, 指引和跟进个体或群体健康咨询、健康促进等方面的能力; 4. 具备食物营养、人体营养状况评价的能力。	专业基础课: 生物化学 食品营养 基础化学 人体解剖生理 食品微生物 食品原料 专业核心课: 健康信息采集与管理 营养配餐与评价 中医药膳技术 疾病与营养 功能性食品加工与应用技术 未来食品研究与开发	健康管理师 (三级)
2. 营养配餐	1. 营养餐点设计 2. 营养咨询与指导	1. 膳食调查与分析、人体测量分析、常规生化检测等技术技能; 2. 具备营养食谱设计、膳食指导、营养咨询和教育能力; 3. 具备开展营养干预和健康指导能力; 4. 具备营养配餐设计, 对合理营养及膳食评估进行正确指导。	专业基础课: 生物化学 食品化学与营养 人体解剖生理 食品微生物 食品原料 专业核心课: 健康信息采集与管理 营养配餐与评价 中医药膳技术 疾病与营养 功能性食品加工与应用技术 未来食品研究与开发	公共营养师 (三级) 营养配餐员 (三级)

3.功能性食品 开发与应用	1.食品功能性成分 研究 2.功能性食品的研发	1.适应数字化、智能化 技术环境; 2.具备食品加工和研发行 业企业运营与管理的基 础理论和知识;掌握企业 市场营销推广相关的理 论和知识; 3.具备较强的食品烹饪加 工、食品安全加工相关 的理论和知识; 4.具备人体监测、人体风 险评估、人体体质智能分 析能力;能够进行未来食 品的研究与开发。	专业基础课: 生物化学 食品营养 食品分析与检验 食品微生物 食品原料 专业核心课: 食品标准与法规 营养配餐与评价 中医药膳技术 疾病与营养 功能性食品加工与应用 技术 未来食品研究与开发	公共营养师 (三级) 农产品食品 检验员(三 级)
------------------	-------------------------------	---	--	---------------------------------------

六、课程设置及要求

本专业基于职业岗位和典型工作任务构建课程体系,将职业能力要求融入课程,设置公共基础课程、专业课程及集中实践教学环节。

(一) 公共基础课程

1.公共必修课程

公共基础必修课主要包括思想政治类课程、思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史大学生心理健康教育、大学英语、大学体育、国家安全教育、劳动教育、军事理论、职业指导与创业教育等课程。

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

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

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，为专业核心课程提供理论和技术支撑。主要包括：基础化学、食品原料学、食品微生物、生物化学、食品营养、食品分析与检验、医学基础、食品毒理学、人体解剖与生理课程。

2.专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置，培养学生核心职业能力。主要包括：营养配餐与设计、中医药膳技术、健康信息采集与管理、功能性食品加工与应用技术、疾病与营养、食品智能加工技术、食品实验设计与统计分析、未来食品研究与开发课程。

3.专业拓展课程

专业拓展课是根据学生发展需求，通过横向拓展和纵向深化设计课程，是提升学生综合能力的延展课程。主要包括：人工智能+营养健康、食品感官评定、食品标准与法规、食品质量与安全、食品添加剂课程。

（三）集中实践环节

实践性教学环节实践包括军事技能训练、专业认识学习及入学教育、劳动周、专业项目实训、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置及教学学时分配表

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	公共必修课程	560	20.03%	180	6.43%	740	45
	公共选修课程	154	5.51%	38	1.36%	192	12
专业课 程	专业基础课程	320	11.44%	160	5.72%	480	30
	专业核心课程	208	7.44%	208	7.44%	416	26
	专业拓展课程 （选修）	96	3.43%	16	0.57%	112	7
集中实 践	军事技能训练	0	0.00%	112	4.01%	112	2
	专业认识实习及入 学教育	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	劳动周（同时开展 技术创新成果转化 实践活动）	0	0.00%	48	1.72%	48	2
	“双创”实践活 动周、技术创新成果 转化实践活动	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	专业综合实训	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	岗位实习、毕业设 计、毕业教育	0	0.00%	624	22.32%	624	26
合计		1338	47.85%	1458	52.15%	2796	153
公共基础课学时占总学时比例：33.33%（932/2796）							
选修课占学时总学时比例：10.87%（304/2796）							
实践性教学学时占总学时比例：52.15%（1458/2796）							

注: 军事技能训练 112 学时, 记 2 学分; 岗位实习记 17 学分; 其它集中实践教学环节每周折合 24 学时, 记 1 学分。

(二) 教学进程安排

表 4 教学进程表（三年制）

课程类别及性质	课程编码		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时（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		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共基础课	000036A		思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48					
	000047A		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				
	000051A		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	000031A		中共党史	考查	1	16	16			16				
	000037A		形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座
	000004A		高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	000005A1		高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	000006A1		大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	000007A1		大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	000010A		大学语文	考查	2	32	32		32					
	000061A		信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64					
	000050A1		大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	000014A1		体育（I）	考查	2	36	4	32	36					
	000014A2		体育（II）	考查	2	36	4	32		36				
	000014A3		体育（III）	考查	2	36	4	32			36			
	G000030A		国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	000032A		军事理论	考查	2	36	32	4		36				
	000060A		劳动教育	考查	2	32		32		32				
	000008A		职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	000009A		就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
	小计				45	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课	专创融合课	040701B	食品营养	考试	4	64	64	0		64				
		040702B	食品分析与检验	考试	4	64	32	32			64			
	040114B		基础化学	考试	4	64	32	32	64					
	040115B		食品原料	考试	4	64	64	0	64					
	040703B		生物化学	考试	4	64	32	32		64				
	040704B		食品微生物	考试	4	64	32	32			64			

岗位实习
（同时开设形势与政策 2 次讲座）

课程类别及性质	课程编码		课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时（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		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	040705B		食品毒理学	考试	2	32	32				32			
	040706B		医学基础	考查	2	32	32					32		
	040707B		人体解剖与生理	考查	2	32	32					32		
	小计				30	480	320	160	128	128	160	64		
专业核心课	专创融合课	040701C	营养配餐与设计	考试	4	64	32	32			64			
		040702C	中医药膳技术	考试	4	64	32	32					64	
		040703C	未来食品研究与开发	考查	2	32	16	16					32	
	040704C		健康信息采集与管理	考查	4	64	32	32			64			
	040705C		功能性食品加工与应用技术	考查	2	32	16	16				32		
	040706C		疾病与营养	考试	4	64	32	32				64		
	040707C		食品实验设计与统计分析	考查	2	32	16	16				32		
	040708C		食品智能加工技术	考试	4	64	32	32					64	
	小计				26	416	208	208	0	0	128	128		160
专业拓展课（选修）	040701D		食品感官评定	考查	2	32	32			32				
	040702D		人工智能+营养健康（限选）	考试	1	16	0	16			16			
	040703D		食品质量与安全（限选）	考试	2	32	32				32			
	040704D		食品添加剂	考查	2	32	32					32		
	040705D		食品标准与法规	考试	2	32	32						32	
	小计（最低要求）				7	112	86	16		32	16	32		32
公共选修课模块	创新创业类	000034A	创新思维训练	考查	2	32		32		32				
		000035B1	创业基础与实务	考查	1	16	16				16			
		040706D	食品企业管理	考试	2	36	30	6			36			
		010103D1	食品技术发展史	考查	1	16	16					16		
		010102D1	成果转化实务	考查	1	16	16	0						16
	GX009		食品营养与健康类	考查	第6学期限选食品概论（2学分32学时）									
	GX001		国学经典与文化传承类	考查	公共艺术课最低选修2学分									
	GX002		艺术欣赏与审美体验类	考查										
	GX003		自然科学与工程技术类	考查										

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时（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		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	GX004	经济活动与社会管理类	考查										
	GX005	科学普及与技术创新类	考查										
	GX006	外语交流与跨国文化类	考查										
	GX007	体育运动与心理健康类	考查										
	GX008	生活常识与手工体验类	考查										
	选修课小计（最低要求）				12	192							
课程合计				120	1940								
课程类型	课程编码	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		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
集中实践	040112S	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2			112	2 周					
	040113S	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24		24	1 周					
	040114S	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	2	48		48	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。					
	040117S	“双创”实践活动	成果评定	1	24		24			1 周			
	040701S	专业综合实训	成果评定	1	24		24				1 周		
	040115S	岗位实习	成果评定	17	624		624					20 周	6 周
	040103S	毕业设计（论文）	成果评定、企业评定	8								8 周（与岗位实习同时进行）	
	040116S	毕业教育	成果评定、答辩	1									1 周（与岗位实习同时进行）
	集中实践学时合计				33	856							
总计				153	2796								

注：1.考查：开卷考试/闭卷考试/小论文等； 2.考试：笔试/实践技能/笔试+试卷技能考核。

表 5 教学时间分配表

教学内容 \ 学期	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 周	17 周	/	12 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/
专业认识实习 (含入学教育)	1 周	/	/	/	/	/
劳动周	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					
“双创”实践活动	/	/	1 周	/	/	/
专业综合实训	/	/	/	1 周	/	/
岗位实习	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计	/	/	/	/	8 周 (与岗位实习同时进行)	
毕业教育	/	/	/	/	/	1 周(与岗位实习同时进行)
复习	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

八、学分置换

根据《漯河食品工程职业大学课程置换与学分认定管理办法》（漯食职大〔2025〕46 号）执行，学生取得规定范围内的与专业岗位相关的技能证书或获得技能竞赛奖项，可填写学分置换表，按不同等级对应相关专业课程，换取相应学分。

九、实施保障

利用市域产教联合体、行业产教融合共同体的资源优势，将相关行业需求融入人才培养目标，共同实施师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量保障等方面建设，递进式

强化实践技能，多层次多维度确保食品营养与健康专业人才培养目标和要求达成。

（一）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。

1.队伍结构

本专业教学团队数量充足、结构合理、名师引领、教科研水平较高，有专兼职教师14人，专任教师10人，兼职教师4人，在校生与专任教师之比为5.80:1。高级职称教师8人，占比为57.14%；硕士及以上学位教师10人，占比为71.43%，博士学位教师3人，占比为21.43%；“双师型”教师10人，占比为71.43%；教学团队不仅拥有国家级职业教育教师创新团队、河南省高校黄大年式教师团队、河南省职业院校“双师型”名师工作室等优质师资平台，还积极整合校内外优质人才资源，组建校企合作、专兼结合的教师队伍，并建立了专业教研定期开展机制，保障教学与研究质量。

2.专业带头人

专业带头人张彩芳，硕士研究生，国家注册营养师，教授，河南省教育厅学术技术带头人、河南省教学名师、省级课程思政名师、省级教师教学创新团队成员，河南省职业教育高级“双师型”教师；具有3年的本专业企业实践经历和15年的本专业教学经历，能够较好地把握国内外食品行业和专业的前沿发展动态趋势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，能开展本专业“五金”建设和教育教学改革，具有较强的教科研工作和社会服务能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

本专业专任教师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；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。

4.兼职教师

本专业建设有兼职教师师资库，由来自行业企业一线兼职教师4人组成，聘用全国食品行业产业教学指导委员会1人、市域产教联合体内企业骨干2人，分别来自河南省食品科学技术学会、河南双汇投资发展股份有限公司、三全食品股份有限公司等企业，其中兼职教师王瑞国为全国休闲食品行业产教融合共同体常务副理事长、河南省食品科学技术学会秘书长，在食品产业深耕36年，教授级高级工程师职称；冯志强为三全食品股份有限公司研发总监，河南省食品科学技术学会副理事长，正高级工程师职称。兼职教师承担专业教学任务授课课时在25%以上。

（二）教学设施

1.专业教室基本要求

校内教学环境具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备有黑（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。

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

2. 校内实训场所

食品营养与健康专业校内实训基地以“营养产品研发—成果转化—健康服务孵化”为主线，构建贯穿“产学科转孵”的一体化实践教学平台。基地整合多层次实训资源，涵盖营养分析实验室、健康评估实训室、中医药膳实训室、营养配餐与制作实训室、食品安全控制实验室等功能单元，并联动中原食品实验室、漯河市食品产业公共研发平台、河南省大学生创新创业实践示范基地和河南省创业孵化示范基地等平台，形成从营养检测、膳食设计、功能食品开发到营养健康服务的完整教学链条。

表 6 食品营养与健康专业主要实训室配置及功能

序号	实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
1	营养分析实验室	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。
2	中医药膳实训室	中药展示架、电磁炉、炉灶、消毒柜、平案、双盖炖盅（中号）、炖盅（小号）、砂锅、药膳养生壶、炒锅、单水池、四门冰柜、	主要用于药材认知与配方设计、传统技艺实训、现代化生产模拟、成品保鲜与展示等	1. 药膳制作核心技能； 2. 食品安全与标准化意识； 3. 配方管理与应用能力； 4. 创新思维与职业素养。

		蒸箱、煮锅、电脑		
3	食品安全控制实验室	DTSD快速检测箱、便携电导率、便携式余氯测量仪、便携式真菌毒素快速检测仪箱、农药残毒快速检测仪、紫外照度仪、紫外辐射照度计、旋转蒸发仪+循环水真空泵、通风厨、台式低速自动平衡离心机、苏丹红快速检测仪、瘦肉精快速检测仪、抗生素检测仪、食用油品质检测仪、食品安全快速检测箱、食品综合分析仪、手三聚氰胺快速检测仪	用于风险监测与评估、质量管理体系模拟、快速检测技术应用、合规性判定与溯源分析等	1. 标准化检测操作能力； 2. 质量管理体系与审计能力； 3. 风险分析与危机应对能力； 4. 法规理解与合规判断能力。
4	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、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	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。
5	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

本专业校外实习实训基地紧密对接健康食品产业与现代服务业，依托河南双投资发展、三全食品等龙头企业及各类健康管理机构，为学生提供覆盖产品研发、质量管控、营养咨询与健康管理的实战平台。

(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

按照国家规定，经过规范程序选用教材，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。组织教师和企业行业专家共同开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材及专业自编教材等。

目前，专业课选用国家规划教材及省级规划教材覆盖率 90% 以上，专业课选用《基础化学》《食品原料学》等国家规划教材；同时选用校企共编的《食品营养》《营养配餐设计与实践》《食品分析与检验技术》《食品微生物》等活页式教材；专业课均制定有课程标准、授课计划、教学设计等配套教学资源，能满足教学需要。

2.图书文献

图书馆现有图书 107.18 多万册，征订专业期刊 800 多种，拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。其中食品相关图书有 18 万册（含电子图书）、专业期刊 30 多种，涵盖食品行业政策法规、食品标准手册、食品营养与健康、食品理化检验、食品国家安全标准、食品智能化加工装备、人工智能等文献。重点推荐《中国居民膳食指南（2022）》《中国营养科学全书（第二版）》《食品营养学实验指导》和《中国食物成分表》等食品营养与健康专业文献作为本专业学生课外学习资料。

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。采用线上线下混合教学，同时教师再学校网络教学平台上发布微课，丰富教学形式。主要相关学习平台有：国家智慧教育公共服务、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等网络优质资源。满足专业教学和学生自主网络学习的需要。

（四）教学方法

立足职业本科教育特点，专业核心课程以企业真实项目与典型工作任务为载体，深度融合项目教学、案例教学、情境教学与模块化教学，通过“任务驱动-项目导向-小组协作”等教学方法，结合“互联网+”线上线下混合式教学，让学生在模拟与真实交织的营养餐点设计、健康管理方案制定等理实一体化项目中，不仅扎实掌握了专业技能，更有效强化了爱岗敬业、团队协作与工匠精神，实现了知识、能力与职业素养的同步提升，最终打造出以学生为中心的高质量优质课堂。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场，充分利用信息化资源和校内外实训基地，积极引导學生提升技术水平，熟悉产业发展现状。

通过运用德育的学科思维，提炼专业课程中蕴含的文化基因和价值范式，将课堂转化为社会主义核心价值观具体化、生动化的教学载体，在“润物细无声”的知识学习中对学生进行理想信念层面的精神引导，发挥课程的德育功能。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养要求，落实“以人为本”的评价导

向，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，综合运用诊断性、形成性、总结性与增值性四大评价，构建科学、多元、闭环的学习评价体系，以全面保障并持续提升人才培养质量。

课程考核方式按《漯河食品工程职业大学考试管理工作规范》（漯食职大教〔2024〕7号）执行。具体评价方式如下：

1. 过程性评价

项目实施技能考核：学生的课堂平时表现以及在项目执行过程中技能的应用情况，如过程中的表现、问题解决能力和团队协作。

2. 结果性评价

（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，根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目结合教学内容，体现课程涉及的新标准、新规范等，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. 增值性评价

（1）岗位绩效考核

在企业开设的课程，如岗位实习等，由企业与学校进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

（2）职业资格技能鉴定

学生参加公共营养师、健康管理师、营养配餐员等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

（3）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，各学院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、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任务，全部课程考核合格或修满 153 学分，准予毕业。

(一) 学分要求

表 7 毕业学分构成表

最低毕业学分	毕业学分构成					
	公共基础课程		专业课程			集中实践环节
	公共必修课程	公共选修课程	专业基础课程	专业核心课程	专业拓展课程	
153	45	12	30	26	7	33

(二) 课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）开会合格（60 分以上）。

(三) 证书要求

学校鼓励学生在修业期间，积极报考与专业相关的职业技能等级证书（如公共营养师、健康管理师、营养配餐员等）。所获证书经学校认定后，可作为申请相关课程学分替代的有效证明，计入学生学业档案。

(四) 实习实训要求

完成岗位实习并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共基础课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
000036A	思想道德与法治	<p>素质目标：增强对祖国的认同感和归属感，弘扬爱国主义精神。自觉践行社会主义核心价值观，养成良好的道德品质和文明行为习惯。树立尊重法律、信仰法律、遵守法律的意识，成为法治社会的积极建设者。培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，树立爱岗敬业、精益求精的职业信念。</p> <p>知识目标：了解正确的世界观、人生观、价值观的基本内容。理解理想信念、中国精神、社会主义核心价值观对个人成长成才的重要意义知晓与日常生活和未来职业相关的宪法法律基础和基本法律常识。</p> <p>能力目标：具备辨别和抵制错误思潮和行为的初步能力。具备运用相关法律知识维护自身合法权益、履行公民义务的初步能力。培养良好的职业认同感和职业精神，为顺利适应职场生活打下基础。</p>	<p>主要内容：本课程内容以学生成长和职业需求为中心，突出职业教育特色，主要涵盖以下三个模块：在思想教育模块，重点讲授树立正确人生观的方法，将个人理想融入国家和民族事业的意义，以及弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；在道德教育模块，核心在于践行社会主义核心价值观，并重点突出职业道德教育，深入阐释劳模精神、劳动精神、工匠精神，引导学生遵守职业规范，锤炼高尚品格；在法治教育模块，重点学习习近平法治思想的核心要义，理解宪法权威，并紧密结合职业场景和生活实际，学习《劳动法》《劳动合同法》《民法典》等与未来工作生活密切相关的法律知识，提升法治素养。</p> <p>教学要求：本课程坚持理论精讲与实践强化相结合，积极开发和利用校内外实践教学基地，紧密结合产教融合、校企合作的职业教育理念，利用校内外资源，通过社会调查、志愿服务、榜样访谈、模拟法庭等多种形式，引导学生在“做”中学，在“行”中悟。</p>
000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标：引导学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任；培养学生将爱国主义情怀融入职业理想，树立爱岗敬业、精益求精、报效祖国的工匠精神；引导学生自觉践行社会主义核心价值观，在日常学习与未来职场中遵守职业道德、社会公德、家庭美德；培养学生形成正确的集体主义观念和自觉</p>	<p>主要内容：本课程以马克思主义中国化两大理论成果的形成背景、核心要义与实践价值为主线，一方面，系统梳理毛泽东思想的形成发展脉络，聚焦新民主主义革命道路、社会主义改造理论等核心内容，结合近代中国救亡图存与建设探索的历史实践，阐释其对中国革命和指导意义；另一方面，重点讲解中国特色社会主义理论体系的演进逻辑，从邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观到习近平新时代中国特色社会主义思想，围绕改革开放、社会主义市场经济、高质量发展、共同富裕、职业教育改革等关键议题，</p>

		<p>的法治观念,懂得在集体中成长,在法律框架内行事。</p> <p>知识目标:使学生了解马克思主义中国化时代化的历史进程、主要成果及其内在联系;掌握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂;深刻理解邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的基本问题和主要内容;系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质与基本方略及其作为党和国家必须长期坚持的指导思想的重大意义;了解党和国家在新时代的重大战略部署、基本路线和方针政策,特别是与经济社会发展、职业教育、技术创新等领域相关的政策内容。</p> <p>能力目标:运用马克思主义中国化时代化的立场与观点分析在专业学习、职业实践和社会生活中遇到的实际问题;能够运用科学理论辨别和抵制各种错误社会思潮与价值观,在复杂的社会现象面前保持清醒头脑,做出正确的价值选择;能够将理论学习与专业实训、社会实践结合起来,提高参与社会主义现代化建设的实践能力和职业适应能力;培养学生关注时事政治、持续学习党的理论创新成果的习惯,为其终身学习和可持续发展奠定必要的思想理论基础。</p>	<p>将理论内容与产业发展、岗位需求、技能报国等现实议题相结合,让学生理解理论成果如何指导国家发展实践,以及自身职业成长与国家战略的关联。</p> <p>教学要求:本课程借助红色教育基地研学、行业劳模进校园分享等形式增强教学感染力;着力帮助学生掌握两大理论成果的基本观点,能结合所学专业分析行业发展与国家政策的衔接点,提升运用理论认知职业环境、解决岗位实际问题的能力;引导学生深刻认识马克思主义中国化理论成果的实践价值,理解中国道路的历史必然性。</p>
000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标:能够增进对中国式现代化道路的认同感,初步树立投身国家建设的责任感,并愿意在未来的职业岗位和社会生活中,为民族复兴贡献自己的力量。</p> <p>知识目标:能够基本理解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容,初步掌握“五位一体”总体布局与</p>	<p>主要内容:本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与实践要求为主线,结合高职高专学生职业发展与认知特点,聚焦三大核心模块:一是理论根基与核心要义,阐释“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”的核心内容,解读马克思主义中国化时代化最新成果的理论逻辑;二是国家发展与战略部署,结合高职相关专业领域,讲解高质量发展、共同富裕、乡村振兴、科技自立自强</p>

		<p>“四个全面”战略布局的基本构成及其重大意义。</p> <p>能力目标：能够初步运用“六个必须坚持”的基本立场与方法，认识和理解国家发展大政方针，具备运用党的科学理论观察分析社会现实、指导自身学习和实践的基础能力。</p>	<p>等国家战略的实践路径，关联产业升级、职业教育改革等现实议题；三是青年担当与职业践行，围绕“中国梦与青年梦”，结合工匠精神、劳模精神、职业道德建设，引导学生将个人职业规划与国家发展需求相结合，明确高职学生在基层岗位、产业一线的使命责任。</p> <p>教学要求：本课程采用专题教学、案例分析、实践教学等方法，以教育部统一课件为依据，结合党的创新理论进展动态更新内容，讲清思想的历史、理论与实践逻辑，阐明核心内涵与方法论。帮助学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容与科学体系，把握立场观点方法，结合职业场景提升理论应用能力；增强“四个认同”，坚定理想信念，树立“技能成才、技能报国”理念，提升政治素养与实践能力，成长为爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。</p>
000031A	中共党史	<p>素质目标：引导学生深刻理解“中国共产党为什么能”，厚植家国情怀，强化责任担当，自觉践行社会主义核心价值观，坚定中国特色社会主义信念。</p> <p>知识目标：使学生了解中国共产党的奋斗历程、重大成就和历史经验，掌握党史上的重大事件、重要会议和重要人物，理解党的光荣传统、宝贵经验和伟大成就。</p> <p>能力目标：培养学生运用马克思主义立场观点方法分析问题的能力，使其能够正确认识党情国情，提高政治判断力、政治领悟力和政治执行力。</p>	<p>主要内容：以中国共产党的百年发展历程为主线，突出职业教育特色，从以下模块展开：1. 党的创建与新民主主义革命：包括中国共产党的创立、投身大革命的洪流、掀起土地革命的风暴、全民族抗日战争的中流砥柱以及夺取新民主主义革命的全国性胜利。2. 社会主义革命与建设：涵盖中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立，以及社会主义建设的探索和曲折发展。3. 改革开放与现代化建设：讲解伟大历史转折和中国特色社会主义的开创、发展及推进。4. 中国特色社会主义新时代：深入探讨中国特色社会主义进入新时代的历史方位、理论创新、实践成就及其重大意义。5. 中国共产党人的精神谱系：专题学习焦裕禄精神、红旗渠精神、大别山精神等，传承红色基因。</p> <p>教学要求：本课程综合运用史料研读、专题研讨、红色资源情境教学等方法，帮助学生梳理党的百年发展脉络与关键节点；培养运用历史唯物主义分析党史事件、解读经验的思辨能力，提升从党史中汲取智慧指导职业实践的能力；引导学生深刻认识党的领导是历史和人民的选择，坚定理想信念与“四个自信”，强化“技能报国”使命担当，落实立德树人根本任务。</p>

000037A	形势与政策	<p>素质目标: 在理解国家发展大政方针的基础上,自然生发出对中国特色社会主义的道路认同与职业自信。能将“劳模精神、工匠精神”内化为具体的职业操守和求职、创业中的实际行动。</p> <p>知识目标: 能独立梳理国家与地方的产业政策、人才政策与行业法规,理解其出台背景与战略意图。能研判这些政策对自身所学专业、目标行业及未来职业发展的具体影响。</p> <p>能力目标: 能洞察全球经济与技术变革对就业市场和职业技能的冲击与重塑。能基于形势分析,主动调整个人学习路径与职业规划,增强在不确定环境中的适应性与韧性。</p>	<p>主要内容: 本课程依据教育部发布的《高校“形势与政策”课教学要点》进行动态更新,一方面紧跟党的理论创新步伐,系统解读习近平新时代中国特色社会主义思想最新发展,围绕国内重大时事热点与发展战略,涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域,聚焦高质量发展、制造强国、乡村振兴、现代服务业升级、职业教育改革等核心议题。另一方面关注国际形势演变与全球治理格局变化,针对全球产业链重构、跨境电商发展、技能人才国际交流、“一带一路”沿线产业合作等议题。</p> <p>教学要求: 本课程参照教育部教学要点动态调整内容,引入行业专家参与教学,结合专业实训分析政策落地路径。帮助学生掌握与专业、岗位相关的政策要点,提升结合行业动态规划职业路径。引导学生认识职业教育的国家战略价值,树立“技能成才、技能报国”理想,强化社会责任感,将时政认知转化为服务行业发展的行动。</p>
000004A	高等数学	<p>素质目标: 具备理性思维、逻辑思维的数学素养;养成精益求精、求真务实的工匠精神;养成团结协作、勇于探索的职业精神。</p> <p>知识目标: 掌握微积分、微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法。</p> <p>能力目标: 培养基本运算技能,抽象思维能力、几何直观和空间想象能力;培养逻辑推理能力、抽象思维能力和应用数学的能力;培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。</p>	<p>主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、微分方程等,是培养学生科学思维的重要载体,对培养学生的抽象思维能力、逻辑推理能力及空间想象能力、创新能力具有重要的作用,也为后继课程的学习提供必要的数学基础。</p> <p>教学要求: 本课程要求学生学会利用数学知识和分析方法去解决实际中的具体问题,提升学生利用数学知识解决实际问题的能力和用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力,以实现高等职业教育对学生的专业能力、社会能力和职业能力三大核心能力的培养。</p>
000006A1	大学英语	<p>素质目标: 引导学生学会自主学习,学会多角度思考,学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异;培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的,有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p>知识目标: 主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题,巩</p>	<p>主要内容: 本课程的教学内容主要包含英语常用词汇、短语、习惯用法、常用实义动词及名词的用法、祈使句、情态动词、非谓语动词、定语从句、形容词后缀等,能够用英语表达观点,评价他人的观点;了解文章概要及作者的观点。通过巩固和延伸所学的英语知识(词汇、语法、翻译等),梳理自己的英语知识系统,培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力,促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解</p>

		<p>固和延伸相关的英语知识（词汇、语法、翻译等）。引导学生要掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力。</p> <p>能力目标：培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力，促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。</p>	<p>与表达能力、思辨能力的提升。本课程主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题。</p> <p>教学要求：引导学生学会自主学习、学会多角度思考、学会有效交流，培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异，培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的，有专业知识又有人文素养的融通性人才。</p>
000010A	大学语文	<p>素质目标：旨在提升学生的语言表达能力、文学鉴赏水平及文化素养。</p> <p>知识目标：掌握语言文字规范与高效运用的基础知识，了解中外文学经典的精髓与中华文化的要义，学习常用应用文体的写作规范与表达技巧。</p> <p>能力目标：通过学习帮助学生更好地运用汉语，培养批判性思维与创造力，增强对中国传统文化的认识与尊重。</p>	<p>主要内容：课程内容打破了传统的文学发展史和文章题材排序的上课模式，改为依据语文能力的构成将课程内容分为四个模块。语言表达与沟通；日常应用文；中国传统文化；中外文学作品欣赏。</p> <p>教学要求：以听、说、读、写为基本载体，融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体，不仅要增强学生的阅读与理解、表达与交流等语文应用能力及人文素养，为学生学好其他课程以及未来职业发展奠定基础，还要帮助学生继承优秀的传统文化和人类知识的精华。</p>
000061A	信息技术与人工智能通识	<p>素质目标：培养适应智能时代的数字公民意识与责任感，建立对人工智能技术的客观、辩证认知；激发利用信息技术与人工智能工具探索 and 解决本专业领域问题的兴趣与创新意识；树立正确的信息伦理观与数据安全观，理解并遵守人工智能技术的应用边界与社会规范。</p> <p>知识目标：了解新一代信息技术（如云计算、大数据、物联网、人工智能）的基本概念、相互关系与发展趋势；掌握典型办公软件的高级应用与协同办公技能，提升信息处理效率；理解人工智能的基本原理（如机器学习、深度学习）、典型应用场景及其局限性。</p> <p>能力目标：能够熟练运用主流办公软件及智能插件完成复杂文档、数据和演示文稿的处理与分析；能够使用基础的提</p>	<p>主要内容：本课程主要包括信息社会与数字素养、办公软件高级应用、新一代信息技术（云计算、大数据、物联网、人工智能）概述、人工智能基本原理与典型应用场景、主流AI工具实践操作，以及综合应用实践。帮助学生建立信息技术知识体系，掌握智能化办公技能，了解人工智能技术的基本概念和发展趋势。</p> <p>教学要求：教学采用案例驱动和任务导向的方式，注重实践操作与应用能力培养，弱化复杂的技术原理讲解。通过课堂演示、上机实操和小组协作等形式，使学生能够熟练运用现代办公软件和常用AI工具。考核以实践作业为主，重点评估学生的数字工具应用能力和跨专业解决问题的意识。</p>

		示词工程与主流AI工具（如AI对话、AI绘图、AI代码助手）辅助学习、研究和工作；具备初步的数据思维与智能化思维，能结合自身专业，识别人工智能技术的应用可能性。	
000050A1	大学生心理健康教育	<p>素质目标：树立主动关注心理健康的意识，培育理性平和、积极向上的健康心态，提升对自身、他人和社会的责任感，促进个人心理素质与思想道德、科学文化素质的全面发展。</p> <p>知识目标：掌握心理健康的核心概念与标准，了解大学生常见心理发展特点及影响因素，学习识别常见心理问题的基本表现与调适方法。</p> <p>能力目标：具备基本的自我认知与情绪调适能力，能够有效进行压力管理与人际沟通，初步掌握心理调适技能，并懂得在需要时积极寻求专业心理援助。</p>	<p>主要内容：课程涵盖心理健康基础知识，包括自我意识、情绪管理、压力应对与人际交往策略；探讨大学生常见心理发展议题，学习心理调适方法与危机识别技巧；引导学生构建积极心态，了解专业求助途径，提升心理素质与适应能力。</p> <p>教学要求：坚持理论与实践相结合，采用案例教学、体验活动与小组讨论等多元化方法，注重课堂互动与情感体验。强调学生主动参与和自我反思，营造安全、信任的课堂氛围，强化价值引导与行为转化，促进学生将知识内化为心理素养。</p>
000014A1	体育	<p>素质目标：遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识和团队意识，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣。增强身体素质，通过系统训练提升心肺耐力、肌肉力量、柔韧性等核心体能指标，达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。</p> <p>知识目标：通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣，学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提高体育运动能力，提高职业体能水平，树立健康观念。掌握健康知识和与职业相关的安全知识，形成健康文明的生活方式。</p> <p>能力目标：增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>	<p>主要内容：学习体育基础理论；学习田径、球类、操舞类、民族传统体育等项目的基本知识、基础技能和锻炼方法；掌握体育健身方法，为其终身体育打下良好的基础。</p> <p>教学要求：坚持“健康知识+基本运动技能+专项运动技能”教学模式，注重精讲多练与因材施教。采用分层教学、竞赛活动与信息化手段相结合，营造生动活泼的课堂氛围，强调安全规范与学练赛一体化，促进学生运动习惯的养成与健康行为的固化。</p>

G000030A	国家安全教育	<p>素质目标：通过本课程的学习，帮助大学生深刻领会总体国家安全观，增强自身的国家安全意识，增强安全文化素养，自觉用总体国家安全观武装头脑、淬炼思想，以强烈的历史主动精神不断加强维护和塑造国家安全的责任意识和使命担当，成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标：通过本课程的学习，帮助大学生系统掌握总体国家安全观主要内容和国家安全的基本知识，深刻领悟总体国家安全观蕴含的道理学理哲理，培养理论思维、增进思想智慧。</p> <p>能力目标：通过本课程的学习，帮助大学生灵活运用本课程的知识分析和解决现实问题，增强维护国家安全的意识，提高维护和塑造国家安全的能力，切实做到学思用贯通、知行统一，成为有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代应用型人才。</p>	<p>主要内容：主要包括政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。主要学习国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学要求：坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，牢固树立和全面践行总体国家安全观，构建具有中国特色的国家安全教育体系，全面增强大学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。坚持理论讲授与案例警示相结合，采用权威解读、情景模拟、小组研讨等多种教学方法。注重课堂的思想性与引导性，营造严肃认真的学习氛围，强化学生的情感认同与行为塑造，确保教学入脑入心。</p>
000032A	军事理论	<p>素质目标：树立正确的国防观与总体国家安全观，激发深厚的家国情怀与爱国热情，增强忧患意识与国防观念，提升学生防间保密意识与维护国家安全的使命感。</p> <p>知识目标：了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响，熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容。</p> <p>能力目标：具备对国际战略环境和我国安全形势的基本分析能力，能够运用科学的战争观与方法论认识当代军事问题，初步掌握辨识军事现象和理解国防政策的能力。</p>	<p>主要内容：课程内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备等板块。通过系统学习，学生能够全面了解我国国防历史、法规、战略及武装力量建设，掌握国家安全形势与国际战略格局，深入理解毛泽东军事思想、习近平强军思想等重要理论，洞悉现代战争特点与信息化装备发展趋势。</p> <p>教学要求：根据军事理论课的特点，合理编排教材内容和架构，使学生学习和掌握的最新的军事知识，做到既有一定的广度，也有一定的深度，同时又注意系统性、理论性和实用性。要把素质教育作为军事理论教育的首要目的，培养学生主动学习、独立思考的能力，不断增强学生的国防观念、国家安全意识。</p>

000060A	劳动教育	<p>素质目标: 通过劳动理论学习及参与劳动实践,学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念,懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理,以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识,树立正确的劳动观和价值观。</p> <p>知识目标: 正确认识劳动现象和本质,深化对劳动内涵的理解与认识,懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力,为未来职业发展做好准备,助力正确择业,成就职业理想。</p> <p>能力目标: 通过将劳动教育理论和实践融入学习、工作和生活中,提高创造性劳动的能力。通过劳动,能够解决生产生活中遇到的实际问题,具备艰苦奋斗精神和务实作风、事业心和责任感,爱岗敬业、乐于奉献。激发学生创新意识、创新精神。具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好的劳动习惯。</p>	<p>主要内容: 系统学习劳动文化知识,掌握劳动实践技能,深刻理解马克思主义劳动观和社会主义劳动关系,磨练意志品质、激发创造力、促进身心健康和全面发展。</p> <p>教学要求: 通过实训体悟、劳动实践等教学活动,学生在劳动实践中进一步加深对劳动知识的理解,掌握一定的劳动技能,不断提升动手能力,通过出力流汗,磨练意志品质,形成尊重劳动,热爱劳动,珍惜劳动成果的真挚情感。通过劳动实践,使学生具备发现、分析与解决现实问题的能力。培养学生持之以恒、锲而不舍迎难而上、不断进取的意志力。勇于表达,积极沟通协调、开展团队合作的能力。为未来职业发展做好准备,助力正确择业,成就职业理想。</p>
000008A	职业生涯规划	<p>素质目标: 思政引领,培养学生具有坚定的社会主义核心价值观;厚植家国情怀和工匠精神;苦练本领科学严谨,敢于担当建设重任;身心和谐体魄强健;努力拼搏敢为人先;崇礼明德团结合作。</p> <p>知识目标: 掌握职业生涯的基本理论;掌握自我认知的系统知识,并能依据测评系统数据进行自我分析;掌握职业认知的系统知识;能养成职业生涯规划的系统思维。</p> <p>能力目标: 拥有正确认知自我的能力,能运用自我探索的方法进行职业探索和设计;能撰</p>	<p>主要内容: 本课程围绕新时代促进学生高质量就业为课程长期目标,将如何“帮助各个行业背景下的学生探索职业发展方向、科学理性进行职业规划,进而增强学生的就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。</p> <p>教学要求: 课程内容要将时代发展、行业需求、岗位工作标准融入教学全过程,采用多种灵活高效的教学方法,形成了情境体验式第一课堂、自主训练式第二课堂、线上互动第三课堂的“三课堂协同育人”的课程教学实践体系,有效达成了培养新时代基层员工的核心能力和终身学习习惯的教学目标,为高质量就业打下坚实基础。</p>

		写出结构完整、质量较高的职业生涯规划书；提升主动适应力，增强学生探究式与个性化自主学习能力。	
000009A	就业指导与创业教育	<p>素质目标: 培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观；掌握面试的本质及理解工作的意义；塑造积极的求职心态与风险意识，增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。</p> <p>知识目标: 了解国家就业形势与政策法规，熟悉求职、面试与创业流程，掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。</p> <p>能力目标: 重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力，提升其求职技能（如面试、沟通）与职场适应能力，并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。</p>	<p>主要内容: 通过本部分的学习，帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能，培养学生良好的职业素养和职业道德，树立正确的就业观念。</p> <p>教学要求: 让学生能够掌握创业的基本知识和技能，提高创业意识和能力；培养学生团队合作精神和创新精神，提高就业创业的成功率。</p>

二、专业课程

（一）专业基础课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
040114B	基础化学	<p>素质目标: 培养学生乐观向上的品质,促进学生人格的健全发展。</p> <p>知识目标: 熟悉基础化学中相关基本理论知识;掌握化学实验基本操作和仪器。</p> <p>能力目标: 理论知识联系实际生产,学以致用。培养学生良好的职业道德和认真细致的工作作风。</p>	<p>主要内容: 熟悉电解质溶液和离子平衡; 化学反应速率及影响因素; 了解各类化合物的特点、结构及性质; 有机化学实验基本操作。</p> <p>教学要求: 掌握氨基酸、蛋白质、碳水化合物的结构和性质; 掌握烃烷醇醛等的化学结构及性质; 掌握各类化学物质的分析方法。</p>
040703B	生物化学	<p>素质目标: 树立正确的人生观、价值观,养成严谨科学的态度和团队协作精神。</p> <p>知识目标: 掌握食品成分的组成、性能和加工过程中的化学变</p>	<p>主要内容: 熟悉生物化学研究的主要内容; 蛋白质、脂肪、碳水化合物等的元素组成、化学特点; 核酸化学组成、DNA的分子结构及其生物学作用。</p> <p>教学要求: 掌握酶、酶原以及激活机理、</p>

		化等专业知识; 了解食品生物化学反应对食品质量的影响。 能力目标: 培养学生分析解决食品加工过程中存在的质量问题的能力, 提高专业应用能力; 养学生良好的职业素质。	生理意义; 熟悉糖、脂肪、蛋白质等的消化吸收、生理功能及代谢; 掌握DNA、RNA的合成、转录等。
040701B	食品营养	素质目标: 全面提高学生的综合素质, 具备良好的科学态度。 知识目标: 掌握食品营养的基本理论知识; 了解食品营养的各营养素与很健康的关系; 了解不同人群的营养与膳食。 能力目标: 根据所学理论知识, 能够对人们日常的合理膳食进行指导; 进行生产、新产品的研发和产品质量的提升。	主要内容: 食品的消化吸收; 各种营养素的生理功能及食品加工对营养素的影响; 营养与能量平衡、各类食品的营养价值; 营养与膳食平衡、不同人群的营养; 保健(功能)食品、营养强化食品及食品新资源的开发与利用等。 教学要求: 熟悉各类营养的功能; 熟悉各类食品的营养价素值; 了解不同生理状况的营养; 了解食品营养强化的概念和要求, 了解食品新资源的开发与利用。
040115B	食品原料	素质目标: 强化食品安全意识; 培养课持续发展理念。树立质量意识、责任担当, 培养科学精神与团队协作能力。 知识目标: 掌握食品原料分类、化学组成及理化特性; 熟悉原料加工特性与应用; 了解国内外原料安全标准。 能力目标: 运用知识分析问题, 制定原料贮藏、加工方案, 遵守法规标准; 具备原料品质评价、安全控制及资源综合利用能力。	主要内容: 掌握食品原料分类、化学组成及理化特性; 营养与能量平衡、各类食品的营养价值; 熟悉不同原料加工特性与应用; 食品新资源的开发与利用等。 教学要求: 熟悉各类营养素的功能; 熟悉各类食品的营养价值; 能够分析原料品质(如水分活度、pH值检测); 具备原料创新能力。能甄别原料品质、分析安全风险, 并应用于产品研发与质量控制。
040704B	食品微生物	素质目标: 提高学生的学习兴趣, 巩固学生专业思想和学习热情。 知识目标: 掌握食品微生物的基础理论; 熟悉食品微生物检验的基本方法、食品卫生细菌学的检测方法; 熟练使用显微镜, 培养基的制备及灭菌、培养微生物以及对微生物纯种分离。 能力目标: 培养学生观察、分析和判断问题的能力、严谨的工作作风、实事求是的工作态度。	主要内容: 微生物的类型; 微生物的营养与繁殖; 微生物的代谢; 食品常见微生物。 教学要求: 掌握食品微生物学的微生物的形态特征、生理生化特性、生长繁殖规律; 熟练掌握微生物学的基本操作技能; 熟悉培养基制备灭菌技术、微生物的转种接种技术。

040702B	食品分析与检验	<p>素质目标: 具备实验安全意识、质量控制能力及团队合作能力。培养精益求精的工匠精神,注重实验数据真实性,严禁伪造数据。</p> <p>知识目标: 掌握食品成分分析、理化检验、微生物检测及安全评价方法;熟练操作现代仪器(如HPLC、GC-MS、PCR等),具备实验室设计与数据处理能力。</p> <p>能力目标: 掌握各种食品检测方法,提高动手操作能力。熟练使用紫外分光光度计、气相色谱仪等设备,独立完成样品采集与预处理。</p>	<p>主要内容: 掌握食品各类营养成分;掌握食品成分分析方法;掌握微生物检测及安全评价的方法;熟悉各类食品检测仪器。</p> <p>教学要求: 具备实验室设计与数据处理的能力;熟悉国家食品安全标准;通过理化指标检测、微生物检验等实训项目培养学生的动手操作能力。能分析检测结果误差,规范撰写检验报告。</p>
040706B	医学基础	<p>素质目标: 培养学生良好的职业道德操守,和良好的特点合作精神。</p> <p>知识目标: 掌握人体基本结构、生理功能等基础医学知识;能够对常见疾病做出正确的初步诊断,并根据诊断为患者提供正确、有效的药物处方。</p> <p>能力目标: 培养严谨的科学态度,增强团队合作精神。</p>	<p>主要内容: 常见疾病的发病原因;常见疾病的发病症状;常见疾病的治疗原则、预防;常见疾病的用药指导。</p> <p>教学要求: 掌握人体的分部、各系统的组成、主要器官的位置、形态、结构特点及毗邻;了解主要器官的结构与功能关系,以及蛋白质、酶、核酸、维生素等与机体新陈代谢相关分子的结构。</p>
040705B	食品毒理学	<p>素质目标: 培养学生食品安全质控与管理意识,提高学生发现和解决食品安全新问题的能力。</p> <p>知识目标: 掌握食品毒理学的基本理论和基本概念;掌握食品中各外源性化合物的来源、毒作用机制、影响毒作用的因素;熟悉食品毒理学安全性评价、食品安全风险评估等专业知识。</p> <p>能力目标: 培养严谨的科学态度,提高学生风险预警和应急处理能力。</p>	<p>主要内容: 食品毒理学的基本理论知识;食品中外源化学物的性质、来源与形成;食品中外源化学物的不良作用与可能的有益作用;常见疾病的用药指导。</p> <p>教学要求: 掌握食品毒理学的基本概念和理论;熟悉食品毒理学的实验技能和方法;理解食品中化学物质的生物转运和生物转运。</p>
040707B	人体解剖与生理	<p>素质目标: 了解生命活动过程、机制,从而增进人类健康、预防和治疗疾病。培养科学严谨态度、团队协作精神及尊重</p>	<p>主要内容: 熟悉细胞、组织、系统等基础内容;熟悉人体解剖学、祖师及病理学的鉴别知识;人体各器官的形态、结构、位置及毗邻关系,了解不同生命周期人体的</p>

		<p>生命的职业伦理。</p> <p>知识目标: 掌握人体结构与功能的系统性知识及临床问题应用能力;理解生理机制与病例关联。</p> <p>能力目标: 培养实验操作、临床观察及简单实验操作和结构分析的能力。</p>	<p>生理变化规律,并重点掌握人体重要生理指标的检测与评价方法。</p> <p>教学要求: 通过典型案例能够将解剖生理知识与实际健康问题相结合;依托人体模型观察、生理指标测量、机能实验等实训项目培养学生的实践操作能力。</p>
--	--	---	--

(二) 专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
040701C	营养配餐与评价	<p>素质目标: 培养学生成为理论知识扎实且具备的实践操作能力的高素质应用型人才。</p> <p>知识目标: 掌握人体所需各种营养素及其功能;具备一定的原料加工、烹调操作实践能力;了解合理营养的构建标准;膳食结构。</p> <p>能力目标: 能够根据不同人群的营养需求,提供合理营养建议并制定合理的膳食食谱。</p>	<p>主要内容: 了解正常人群营养配餐与设计;对目标人群进行营养指导;营养菜谱设计、营养食谱设计和营养食谱分;营养食谱评价;配餐设计与制作实践。</p> <p>教学要求: 理解正常人群、特殊人群的营养需求,掌握平衡膳食知识和计算方法;理解各种人群的营养食谱,掌握对营养食谱评价的方法和营养配餐制作的技术技能;具有编制正常人群营养食谱的能力,能够开展营养配餐制作。</p>
040702C	中医药膳技术	<p>素质目标: 具备健康管理师基础能力;了解中医药膳文化传播。</p> <p>知识目标: 掌握中医药膳的基本理论、基本知识与基本技能;熟悉常用的药食同源的食材、药膳的配方、制法、功效等;能够将中医药膳与现代营养学的相互补充和融合。</p> <p>能力目标: 了解中医药膳的相关知识,增强药膳养身、保健和治疗疾病的知识。</p>	<p>主要内容: 中医药膳的观念、功能;中医基础理论;药膳的分类、特点;药膳的制作与作用。</p> <p>教学要求: 掌握中医药膳的基本理论;熟悉常用于药膳的食物及药物,了解它们的功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意事项;熟悉常用的药食同源的食材、药膳的配方;掌握药膳制作的基本技能。</p>
040707C	食品实验设计与统计分析	<p>素质目标: 培养学生的分析和解决生产技术和工艺设计中的问题。</p> <p>知识目标: 掌握食品实</p>	<p>主要内容: 掌握食品分析检验的基本理论、基本知识和疾病方法;能够对试验结构进行正确的统计处理;具备制定食品常规分析方案的能力。</p>

		<p>验设计的基本原理；具备制定食品常规分析方案的能力。</p> <p>能力目标：培养学生具备试验设计和解决问题的能力。</p>	<p>教学要求：能够熟练运用数据统计分析方法对试验结构进行简单处理分析；具备利用统计方法解决问题的能力；掌握各种现代食品分析检验仪器的使用范围和方法。</p>
040705C	功能性食品开发与应用技术	<p>素质目标：培养学生良好的职业素质，提高学生分析问题、解决问题的能力。</p> <p>知识目标：掌握食品中常见的功能性成分的生理功能、营养功效；熟悉主要功效成分的提取和加工方法，检测技术。</p> <p>能力目标：能够根据需要选择相应的功能性成分进行功能性食品的开发、生产。</p>	<p>主要内容：功能食品特征与应用；功能食品分类及生产方法；功能饮料加工技术；粉剂、片剂功能食品加工技术；功能食品加工实践；其他功能强化食品加工技术。</p> <p>教学要求：掌握常见类型功能食品生产方法；掌握功能饮料、固态剂型功能食品、功能强化型常见传统食品等生产工艺原理及工艺流程；具有执行工艺要求进行生产操作的能力。</p>
040706C	疾病与营养	<p>素质目标：提高学生对身边食物的关注度，学会用临床营养学专业知识分析营养成分。</p> <p>知识目标：掌握营养与疾病相互作用的机制；熟悉常见疾病的营养干预原则，合理的饮食来预防和治疗疾病；能够评估个体膳食结构，结合疾病特征制定个性化营养改善方案。</p> <p>能力目标：培养社会责任感和职业道德，关注家庭及社区的营养健康需求。</p>	<p>主要内容：临床常见疾病发病原因、发病表现；了解蛋白质营养不良、营养缺乏病等；掌握营养与肥胖、糖尿病、高血压等疾病的关系。常见疾病临床质量及营养质量原则。</p> <p>教学要求：熟悉免疫性疾病、癌症的关系及营养防治原则；了解营养与癌症。营养素与基因相互作用在疾病发生中的作用；掌握临床营养的概念及评价方法；针对不同类型疾病人群能够制定合理的膳食预防和治疗疾病。</p>
040703C	未来食品研究与开发	<p>素质目标：鼓励学生提出新的想法和解决方案。注重理论知识与实际操作相结合。</p> <p>知识目标：掌握食品安全发与食品质量标准；了解食品科学的基本原理和最新研究成果；熟悉食品实际加工过程操作。</p> <p>能力目标：增加创造性思维和发散思维的训练，产品定位和商标的</p>	<p>主要内容：了解食品技术发展趋势；食品安全标准、食品质量控制；食品加工技术、包装技术。</p> <p>教学要求：将理论知识与实际操作相结合，熟练掌握食品加工技术；掌握食品安全法规、食品质量标准相关内容。了解食品新开发的意義；提高创造性思维和发散思维的训练。掌握食品新产品开发过程、设计的实际应用。</p>

		命名方式，食品新产品开发的程序和步骤。	
040704C	健康信息采集与管理	<p>素质目标：了解我国健康信息管理的相关政策与法，为学生未来从事食品营养与健康相关工作打下坚实的基础。</p> <p>知识目标：掌握健康信息采集与管理的知识与技能；了解健康信息管理的作用和意义；掌握健康数据收集、整理、健康风险评估的原理和方法。</p> <p>能力目标：具备健康信息分类的能力；能够主动使用信息化管理平台进行健康信息采集与管理。</p>	<p>主要内容：健康信息分类、管理的基本概念、作用；健康信息来源；健康信息表的规范填写；健康信息的录入与保存等。</p> <p>教学要求：掌握健康信息分类、健康信息来源；了解健康信息表收集信息的过程；掌握健康信息表的填写要求并熟练填写相关表格；能够主动使用信息化管理平台进行健康信息采集与管理；通过检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的数据分析思维和解决实际问题的能力，为从事健康数据分析。</p>

(三) 专业拓展课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
040702D	人工智能+营养健康	<p>素质目标：培养学生创新意识和科技融合的跨界思维。</p> <p>知识目标：构建人工智能技术与营养健康专业的交叉知识体系。</p> <p>能力目标：重点培养智能技术应用、数据分析和创新实践的综合能力。</p>	<p>主要内容：熟知建人工智能与营养健康融合的专业知识体系；智能技术在营养评估与健康管理中的应用；了解机器学习算法在膳食识别、营养分析中的原理与方法；掌握智能健康监测设备的数据采集与处理技术。</p> <p>教学要求：智能健康管理典型案例将人工智能理论与营养健康实践深度融合；依托膳食图像识别、健康数据分析、智能推荐算法等实训项目培养学生的技术应用能力；注重创新思维与实践能力，将项目设计方案、算法实现效果、技术应用报告纳入过程性考核，着力培养学生的创新思维和技术应用能力。</p>
040704D	食品添加剂	<p>素质目标：具备食品添加剂相关的法律法规认知，培养学生的社会责任感和职业道德。</p> <p>知识目标：掌握食品添加剂的基本性质，基本原理及安全使用方法；在食品的加工和开发研</p>	<p>主要内容：了解食品添加剂的定义、分类；食品添加剂的特点、作用、要求；食品营养强化剂种类及使用；食品添加剂的安全性。</p> <p>教学要求：了解食品添加剂的定义、种类、安全性与使用范围；掌握食品添加剂相关内容。了解食品新开发的意義；提高创造性思维和发散思维的訓練。掌</p>

		<p>究中能正确选择和合理组合应用食品添加剂。</p> <p>能力目标: 能够理解食品添加剂的应用特点,掌握各种食品添加剂在食品工业中的应用,并学会利用添加剂解决食品产品的品质及稳定的复杂问题。</p>	<p>握食品新产品开发过程、设计的实际应用。</p>
040701D	食品感官评定	<p>素质目标: 培养学生的实际操作能力和团队协作精神。</p> <p>知识目标: 掌握食品感官评价的基本原理和方法,学会运用感官评价方法对食品进行品质分析与评价。</p> <p>能力目标: 掌握感觉评定的技巧,如评价标准、评定程序、测试方法等,以确保评定结果更加准确合理。</p>	<p>主要内容: 了解影响食品感官评价的生理因素、环境因素、食品物性学基础知识,了解感官评定的鉴别方法及运用;食品风味综合评价以及感官评价组织与管理。</p> <p>教学要求: 了解食品感官科学发展历史、研究方法;具备熟练掌握食品感官评价的基本理论和方法;通过实验培养学生进行食品感官评价的能力。</p>
040703D	食品质量与安全	<p>素质目标: 增强学生对食品安全重要性的认识,树立健康饮食观念;培养学生的社会责任感,鼓励他们在日常生活中传播食品安全知识。</p> <p>知识目标: 了解食品安全的基本概念,包括食品污染的类型及其来源;掌握识别过期、变质食品的方法,以及正确的食品储存和处理技巧。</p> <p>能力目标: 提高学生对食品质量与安全的认识,培养学生阅读食品标签的能力,传递正确的饮食观念,引导学生科学合理地选择膳食。</p>	<p>主要内容: 掌握食品企业质量管理的基本方法;熟知食品工业标准化、ISO9000、HACCP 原理、食品生产卫生规范与质量保证等内容;掌握识别过期、变质食品的方法,以及正确的食品储存和处理技巧;了解食品添加剂的作用及安全使用标准。</p> <p>教学要求: 具备食品加工与准备过程中的卫生意识;掌握各种食品的国际标准与国家标准,以推动食品标准的国际化,提高食品质量安全。具有应用所学知识来分析和处理食品生产与流通中质量问题的能力。</p>
040705D	食品标准与法规	<p>素质目标: 树立食品安全责任意识,推动行业规范化发展。</p> <p>知识目标: 明晰国内外法规体系及标准分类;</p>	<p>主要内容: 掌握标准与法规概念、分类;理解标准指导的原则和程序;掌握食品企业标准指导的程序和企业标准的编写方法。</p> <p>教学要求: 学生掌握食品各项法律法规</p>

		<p>理解食品标准与法规的法律地位及与市场经济的关系。</p> <p>能力目标：运用法规分析实际问题；熟悉标准制定流程，具备参与企业标准编制的基础能力；能在食品生产、监管中识别合规风险。</p>	<p>的立法目的意义、立法原则、明确各法的释义从而能够正确理解和执行法律法规，使各项法律法规能够切实正确有效地实施，保障食品安全性。</p>
--	--	--	--

三、集中实践

课程编码	环节名称	教学目标	主要内容和教学要求
040112S	军事技能训练	<p>素质目标：培养学生养成良好的军事素养，增强组织纪律观念，塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。</p> <p>知识目标：了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容；了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则；了解格斗与防护的基本知识；熟悉卫生与救护的基本要领；了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。</p> <p>能力目标：掌握队列动作的基本要领；掌握射击动作要领并能进行体会射击；学会单兵战术基础动作；掌握战场自救互救的技能，提高安全防护能力；具备分析判断和应急处置的能力。</p>	<p>主要内容：课程内容围绕共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练四大模块展开。</p> <p>教学要求：坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。</p>
040113S	入学教育	<p>素质目标：树立热爱专业、献身行业的职业理想，培育严谨求实、精益求精的工匠精神，增强对职业规范、行业标准与社会责任的感性认知，激发专业学习的内生动力。</p> <p>知识目标：了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才</p>	<p>主要内容：实践环节涵盖行业专家讲座、前沿技术展示、知名企业/机构参观、虚拟仿真实验等多种形式。组织学生深入行业一线，通过岗位观摩、访谈交流与模拟实践，了解职业环境，并完成实习报告或调研方案的撰写。</p> <p>教学要求：坚持“学生中心、行业导向、形式多样”的模式，强化安全与纪律教育，</p>

		<p>需求；熟悉产业链关键环节、典型岗位群及其职责；认知未来工作场景中所涉及的主流技术、工艺流程或服务规范。</p> <p>能力目标：具备通过观察、调研和实践，理解并描述典型工作任务的初步能力；能够将专业理论知识与行业实际运作相联系，初步形成发现和分析现场问题的能力；提升有效沟通与团队协作的职业适应能力。</p>	<p>通过任务驱动、现场教学与反思研讨，引导学生在真实或模拟的职业场景中主动建构认知。</p>
040114S	劳动周	<p>素质目标：弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质，增强服务他人、服务社会的情怀。</p> <p>知识目标：理解劳动的本质价值与人类社会发展的的重要意义；掌握必要的通用劳动科学与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p>能力目标：具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力；掌握至少一项实用的劳动技能；能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题；通过团队协作共同完成大型劳动项目，提升组织协调与沟通能力。</p>	<p>主要内容：整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目，以及与之配套的理论学习与成果反思。</p> <p>教学要求：坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的育人理念。精心设计并组织各类劳动实践活动，强化过程指导与安全管理。建立多元化考核评价体系，注重学生在劳动过程中的表现、技能掌握程度及思想感悟深度，确保劳动教育入脑入心、见行见效。</p>
040117S	“双创”实践活动	<p>素质目标：激发学生的创新精神和创业意识，培育敢于探索、勇于承担、善于合作的创业者品质，树立遵循市场规律与商业道德的诚信观念，塑造积极的创新创业价值观。</p> <p>知识目标：了解创新思维的基本方法与创业活动的基本流程；掌握商业模式设计、团队组建、资源整合及创业计划书撰写的核心知识；熟悉国家创新创业政策与知识</p>	<p>主要内容：活动涵盖创新思维训练、创业项目孵化、商业模式画布设计、创业计划书撰写与路演实训等核心环节。通过组织参与各级创新创业竞赛、模拟创业运营、实地考察创业企业及开展技术创新成果转化实践等活动，全面锻炼学生的“双创”实战能力。</p> <p>教学要求：坚持“项目驱动、实践主导、成果导向”，采用导师辅导、工作坊、沙盘模拟与项目路演等多元化教学形式。营造开放、包容、协同的实践氛围，鼓励学生跨专业组队，紧密对接产业需求与市场</p>

		<p>产权保护相关法规。</p> <p>能力目标：具备识别市场机会、进行产品创意设计和初步可行性分析的能力；能够组建创业团队，撰写规范的创业计划书，并进行有效的项目路演与沟通；初步掌握将技术创新成果向实践转化的运作能力。</p>	<p>需求，注重过程指导与资源对接，推动优秀项目的培育与落地。</p>
040701S	专业综合实训	<p>素质目标：具备严谨科学态度与食品安全意识，遵守操作规范；培养团队协作与沟通能力，适应岗位要求；树立终身学习观念。</p> <p>知识目标：熟知膳食跳槽方法、特殊人群营养需求；理化检验技术、微生物检测标准、一起操作原理；健康档案建立、疾病风险评估、营养膳食方案设计。</p> <p>能力目标：独立完成营养配餐设计、功能性食品加工及检测报告撰写；分析食品生产中的营养流失问题；运用专业软件进行膳食分析与健康数据管理。</p>	<p>主要内容：食调查、数据处理等实训，掌握人群营养状况评估方法；针对特殊人群（如慢性病患者、老年人）设计个性化膳食方案，并模拟实施干预。结合健康监测数据调整方案，使用模拟咨询台演练沟通技巧。</p> <p>教学要求：膳食调查方法（24小时回忆法）、人体测量（身高、体重、腰围等）、营养质量指数（INQ）计算；完成“调查-评估-干预-监测”全流程，为特殊人群（如糖尿病患者）设计膳食方案并模拟实施；通过校企合作引入企业导师，开展生产流程观摩、岗位实操体验（如食品加工工艺、质量控制）。</p>
040115S	岗位实习	<p>素质目标：培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，树立严谨负责、一丝不苟的职业态度，增强团队协作精神与行业归属感，完成从学生到准职业人的关键角色转变。</p> <p>知识目标：深入理解实习岗位的工作流程、技术规范与管理要求；掌握将专业理论知识综合运用解决实际问题的策略与方法；熟悉行业企业的组织文化、运营模式与创新实践。</p> <p>能力目标：具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行力；能够发现、分析并协助解决生产、服务或管理中的实际问题；显著提升职业环境下的沟通协调、应急处理与终身学习能力。</p>	<p>主要内容：学生在真实职业岗位上，在校企双导师指导下，全面参与企业的生产、研发、管理或服务实际工作流程，完成规定的岗位任务，并围绕实习内容进行深度总结与反思。</p> <p>教学要求：实行“校企双主体”育人模式，由企业导师与学校教师共同指导、管理与考核。强调过程性评价与成果性评价相结合，重点关注学生的职业素养、任务完成质量及综合实践能力的提升。</p>

040103S	毕业设计	<p>素质目标: 培育勇于探索、敢于创新的科学精神, 树立实事求是的学术态度, 强化系统思维、精益求精的工程意识, 提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。</p> <p>知识目标: 系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法; 深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规范与研究前沿。</p> <p>能力目标: 具备独立完成一项完整工程/项目任务(包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达)的综合能力; 熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。</p>	<p>主要内容: 涵盖选题论证、文献综述、方案设计(技术路线制定)、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。</p> <p>教学要求: 实行导师负责制, 倡导“真题真做”, 鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的过程管理与质量监控, 通过开题、中期、答辩等环节, 确保设计成果的科学性、规范性与应用价值。</p>
040116S	毕业教育	<p>素质目标: 引导毕业生树立正确的择业观、成才观与价值观, 厚植爱校荣校情怀, 增强服务国家、奉献社会的使命感, 以积极自信的心态顺利步入社会。</p> <p>知识目标: 了解当前就业形势与政策、劳动关系与权益保护等法律法规; 掌握职业发展与规划的基本知识; 熟悉文明离校的相关程序与要求。</p> <p>能力目标: 具备顺利完成从校园到职场过渡的心理调适与适应能力; 能够有效进行求职自荐, 维护自身合法权益; 初步做好个人职业中长期发展规划。</p>	<p>主要内容: 教育内容包括理想信念与职业道德教育、就业政策与形势分析、求职技巧与职场礼仪指导、职业生涯规划辅导、爱校荣校与感恩教育、安全法制与文明离校教育等。</p> <p>教学要求: 坚持思想引领、人文关怀与实务指导相结合。采用专题报告、榜样示范、座谈交流、团体辅导、个别咨询等多种形式, 营造温馨、有序、奋进的毕业氛围, 确保毕业生安全、文明、顺利离校, 自信迈向人生新阶段。</p>

附件 2：公共选修课一览表

公共选修课一览表

模块名称	课程编码	课程名称		学分	总学时	理论学时	实践学时
国学经典 与文化传 承类 GX001	GX001001X	论语与人生		1	16	16	
	GX001002X	饮食文化与《说文解字》		1	16	16	
	GX001003X	老子的智慧		1	16	16	
	GX001004X	现代中国经典文学作品欣赏		1	16	16	
	GX001005X	中国古典文学欣赏		1	16	16	
	GX001006X	文学与人生		1	16	16	
	GX001007X	河南非物质文化遗产概览		1	16	16	
	GX001008X	中国传统礼仪文化		1	16	16	
	GX001009X	国学智慧与情绪管理		1	16	16	
	GX001010X	国学中的管理学		1	16	16	
	GX001011X	长征文化		1	16	16	
	GX001012X	中原文化		1	16	16	
	GX001013X	茶文化		1	16	16	
	GX001014X	世界文明史		1	16	16	
	GX001015X	演讲与口才		1	16		16
	GX001016X	普通话		1	16		16
艺术欣赏 与审美体 验(含公共 艺术课程) 类 GX002	GX002001X	公共 艺术 课程	影视鉴赏	1	16	16	
	GX002002X		艺术导论	1	16	16	
	GX002003X		美术欣赏	1	16	16	
	GX002004X		舞蹈鉴赏	1	16	16	
	GX002005X		戏曲鉴赏	1	16	16	
	GX002006X		书法赏析	1	16	16	
	GX002007X		音乐鉴赏	1	16	16	
	GX002008X		体育舞蹈	1	16		16
	GX002009X	书法艺术与《说文解字》		1	16	8	8
	GX002010X	歌唱艺术与训练		1	16		16
	GX002011X	有趣的身体语言		1	16		16
	GX002012X	装饰画创作		1	16		16
	GX002013X	手机摄影与后期制作		1	16		16
	GX002014X	基础乐理与吉他弹唱		1	16		16
	GX002015X	动漫艺术与美学		1	16	8	8
	GX002016X	数字艺术与 AI 创作		1	16		16
	GX002017X	流行音乐文化与作品赏析		1	16	16	
自然科学 与工程技 术类 GX003	GX003001X	生物安全		1	16	16	
	GX003002X	高等数学进阶		2	32	32	
	GX003003X	数学建模		2	32	16	16
	GX003004X	趣味数学与逻辑思维		1	16	16	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX003005X	生活中的物理学	1	16	16	
	GX003006X	奇妙的化学世界	1	16	16	
	GX003007X	能源与环境科技	1	16	16	
	GX003008X	项目管理与工程经济	1	16	16	
	GX003009X	3D 打印技术与应用	2	32	16	16
	GX003010X	食品智能制造技术概论	2	32	32	
经济活动 与社会管 理类 GX004	GX004001X	组织行为学：读懂你与你的组织	1	16	16	
	GX004002X	商解孙子兵法	1	16	16	
	GX004003X	短视频创作与运营	1	16		16
	GX004004X	卓越沟通与个人品牌构建	1	16	16	
	GX004005X	食品市场营销与品牌策划	1	16	8	8
	GX004006X	当代中国经济社会热点分析	1	16	16	
	GX004007X	沟通与谈判技巧	1	16		16
	GX004008X	个人理财	1	16	16	
	GX004009X	Deepseek+新媒体电商运营进阶课	1	16	8	8
	GX004010X	创业学：从 0 到 1 的创造	1	16	16	
	GX004011X	商业模式创新与设计思维	1	16	16	
	GX004012X	商务礼仪与职业形象塑造	1	16	8	8
	GX004013X	消费者心理与行为学	1	16	16	
	GX004014X	公共关系与企业形象管理	1	16	16	
	GX004015X	经济法案例分析	1	16	16	
	GX004016X	管理学基础与团队领导力	1	16	16	
科学普及 与技术创 新类 GX005	GX005001X	环境与法律保护	1	16	16	
	GX005002X	和我一起学编程——Python 语言	2	32	16	16
	GX005003X	电脑使用技巧及常用软件	1	16		16
	GX005004X	文献检索与论文写作	1	16	8	8
	GX005005X	食品安全与科学辟谣	1	16	16	
	GX005006X	食品微生物探秘	1	16	16	
	GX005007X	食品添加剂的是与非	1	16	16	
	GX005008X	诺贝尔奖背后的科学故事	1	16	16	
	GX005009X	专利申请与知识产权保护实务	1	16	16	
	GX005010X	区块链技术入门	1	16	16	
	GX005011X	食品溯源技术及应用	1	16	16	
	GX005012X	低碳生活与绿色技术	1	16	16	
	GX005013X	AI 智能视频创作：AIGC 实战 workflow	1	16		16

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
外语交流与跨文化类 GX006	GX006001X	大学英语进阶（I）	2	32	32	
	GX006002X	大学英语进阶（II）	2	32	32	
	GX006003X	世界历史讲座	1	16	16	
	GX006004X	文化差异与跨文化交际	1	16	16	
	GX006005X	实用英语口语	2	32		32
	GX006006X	英语国家社会与文化	1	16	16	
	GX006007X	英语影视赏析	1	16	16	
	GX006008X	旅游英语	1	16	8	8
	GX006009X	商务英语入门	2	32	16	16
	GX006010X	西方饮食文化概览	1	16	16	
	GX006011X	中国饮食文化外译与传播	1	16	16	
	GX006012X	“一带一路”国家文化概览	1	16	16	
	GX006013X	翻译技巧与实践	1	16	8	8
体育运动与心理健康类 GX007	GX007001X	人生哲学	1	16	16	
	GX007002X	心理学与生活	1	16	16	
	GX007003X	环境与健康	1	16	16	
	GX007004X	太极拳	1	16		16
	GX007005X	人际关系学	1	16	16	
	GX007006X	恋爱心理学	1	16	16	
	GX007007X	足球竞赛与赛事鉴赏	1	16	8	8
	GX007008X	瑜伽与冥想	1	16		16
	GX007009X	篮球裁判法与竞赛组织	1	16	8	8
	GX007010X	羽毛球技术与战术	1	16		16
	GX007011X	运动营养与损伤防护	1	16	16	
	GX007012X	睡眠科学与健康	1	16	16	
	GX007013X	压力管理与积极心态	1	16	16	
	GX007014X	户外运动与拓展训练	1	16		16
	GX007015X	健身与体能训练	1	16		16
生活常识与手工体验类 GX008	GX008001X	中医养生保健	1	16	8	8
	GX008002X	服饰搭配与个人形象设计	1	16		16
	GX008003X	压花艺术	1	16		16
	GX008004X	咖啡品鉴与制作	1	16		16
	GX008005X	插花艺术	1	16		16
	GX008006X	面塑艺术与实践	1	16		16
	GX008007X	食品雕刻技艺	1	16		16
	GX008008X	家庭急救与健康护理	1	16	8	8
	GX008009X	烘焙科学与艺术	1	16	8	8
	GX008010X	家居收纳与整理	1	16	8	8
	GX008011X	衍纸艺术	1	16		16
	GX008012X	中国结艺与手工编织	1	16		16
	GX008013X	糖画艺术	1	16		16

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX008014X	地方风味小吃	1	16	8	8
	GX008015X	茶艺入门	1	16		16
食品营养与健康类 GX009	GX009001X	食品概论	2	32	32	
	GX009002X	中国饮食文化	1	16	16	
	GX009003X	烹饪工艺与营养配餐	1	16	16	
	GX009004X	药膳与养生	1	16	16	
	GX009005X	食品安全与日常选购	1	16	16	
	GX009006X	酒文化与鉴赏	1	16	8	8
	GX009007X	饮料工艺与品评	1	16	8	8
	GX009008X	中西点制作工艺	1	16		16
	GX009009X	食品感官评价	1	16	8	8
	GX009010X	婴幼儿膳食营养	2	36	36	
	GX009011X	吃出好身材：实用营养减脂攻略	1	16	8	8
	GX009012X	功能性食品与天然产物保健	1	16	16	
	GX009013X	老年营养与健康	1	16	16	

附件 3：专家评审意见表

漯河食品工程职业大学 人才培养方案论证意见表

论证专业名称：食品营养与健康 专业层次：高职专科 论证时间：2025年08月10日

	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
论证专家	王瑞国	教授级高工 副理事长、秘书长	河南省食品科学技术学会	食品营养与健康 (本、专)	王瑞国
	汤高奇	教授/院长	河南农业职业技术学院	烹饪工艺与营养 营养配餐	汤高奇
	冯志强	正高级工程师 /副总	三全食品股份有限公司	营养配餐	冯志强
	冯尚坤	教授/副院长	台州科技职业技术学院	酒店管理与数字化运营、健康管理	冯尚坤
	王荣荣	副教授/副院长	信阳农林学院	食品营养与健康 健康管理	王荣荣
	樊明涛	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	健康管理	樊明涛
	杨霞	教授/院长	漯河食品工程职业大学	烹饪工艺与营养、 酒店管理与数字化运营	杨霞
	论证意见	<p>专家组全体成员对食品营养与健康专业的人才培养方案制订过程和方案内容进行了充分研究论证。该人才培养方案培养目标定位明确，与“食品营养与健康专业教学标准（高等职业教育专科）”的要求相符，体现了对食品产业升级发展和科技成果转化的关注。培养方案设置了“未来食品研究与开发”课程，体现了对“未来食品”的关注，还设置了中医药膳技术课程，体现了对传统养生文化的传承，并利用校内外实践环境开展实验实训实习等教学活动，掌握扎实专业知识和技能，具有工匠精神和职业综合素养，能够从事营养咨询与教育、营养配餐、营养食品加工与监测、健康信息采集与管理等工作的高技能人才。该人才培养方案的结构合理，思路清晰，路径可行，经专家组充分论证，一致认为该人才培养方案制订合理，论证通过。</p> <p>专家组组长（签字）：<u>王瑞国</u> 2025年8月10日</p>			
论证结论	<input checked="" type="checkbox"/> 论证通过 <input type="checkbox"/> 修改后通过 <input type="checkbox"/> 不通过				