

漯河食品工程职业大学

本科层次职业教育食品营养与健康专业

人才培养方案（2025版）

一、专业名称及代码

（一）专业名称：食品营养与健康

（二）专业代码：290103

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具有同等学力

三、学制与学位

基本学制：4年

修业年限：3-6年

授予学位：工学学士学位

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(29)
所属专业类 (代码)	食品类(2901)
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)	食品工程技术人员(2-02-24-00)、营养配餐(4-03-02-06)、 食品安全管理(4-03-02-11)、营养师(4-14-02-01)、 健康管理师(4-14-02-02)
主要岗位群 或技术领域	健康管理与促进、营养配餐、食品检验与质量管理、 功能食品开发与应用
职业资格证书 或职业技能等级证书	公共营养师 健康管理师 营养配餐员 农产品食品检验员



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、健康管理与促进、营养膳食设计与配餐、食品检验与质量管理、功能食品开发与应用及工艺管理等工作的高端技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生在系统学习食品营养与健康专业知识并完成有关实训实习基础上，全面提升素质、知识、能力水平，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技能，总体上须达到以下要求：

（一）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和深厚的爱国情感；
2. 具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康的审美情趣和正确的审美观，学习一门外语并结合专业加以运用，具有一定的国际视野和跨文化交流能力；
3. 热爱食品行业，具有良好的职业道德修养；深刻认识食品

营养与健康对人民的生命健康的重要作用；树立创业意识，具有创新精神、成果转化意识和开阔的国际视野，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯；

4. 具有良好的身体素质，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准和较好的运动体能；具有良好的心理素质和坚韧不拔的毅力、健康的人格；

5. 树立劳动光荣、劳动伟大的观念，具有热爱劳动和劳动人民的情感，弘扬劳动精神和工匠精神，养成良好的劳动习惯。

(二) 知识要求

1. 掌握思想政治理论、社会科学等基础知识，具有正确的历史观、世界观、人生观、价值观、审美观，具有人文情怀和社会责任感；

2. 具有大学生必备的数学、英语、体育运动、现代网络技术、通信技术和信息处理技术等基础知识；

3. 熟悉国内外食品行业和健康产业发展的方针、政策、法规和动向，了解食品与人类营养的最新研究进展；

4. 了解健康管理、营养功能性食品设计与效能评价、未来食品资源开发与综合利用的发展趋势；

5. 熟悉与食品相关的化学、食品微生物、食品毒理和食品营养等学科的基础理论知识与实验技术；

6. 熟知不同人群生理特点及营养需求等相关知识；掌握人体营养状况评价、膳食调查与评价、食谱设计与评价、健康风险评估与干预等相关知识；

7. 掌握营养调查、营养监测、膳食结构与膳食指南、食物营

养规划与营养改善、健康教育与健康促进相关知识；

8. 掌握食品工程领域工艺设计和产品开发所需要的专业知识、技术手段以及相关的影响因素；

9. 熟悉功能性食品生产的工艺工程设计、设备选用、企业管理与技术经济分析的方法；

10. 熟练食品加工智能化、数字化设备操作与维护的基本知识；

11. 熟悉现代食品检验检测技术和检测仪器相关知识，熟练掌握食品质量与安全控制体系。

(三) 职业能力要求

针对岗位（群）的调查分析结果，在课程开发专家指导下，本专业资深教师和食品大健康行业企业相关技术人员、技术能手共同进行岗位工作任务分析，提炼典型工作任务，归纳职业能力，并列出生支撑课程，具体如下表：

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	1.1 营养咨询与教育 1.2 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、国际交流与合作的能力； 3. 具备食物营养、人体营养状况评价；	专业基础课： 医学基础、食品营养学、人体解剖与生理学、食品毒理学、食品原料学 专业核心课： 健康评估与管理实务、营养与健康大数据、饮食与健康、疾病与营养、食品实验设计与统计分析、中医药膳技术、未来食品研究与开发	健康管理师
2. 营养配餐	2.1 营养餐点设计 2.2 营养咨询与指导	4. 具备营养食谱设计、膳食指导、营养咨询和教育能力； 5. 具备开展营养干预和健康指导的能力；	专业基础课： 医学基础、食品营养学、人体解剖与生理学、食品毒理学、基础化学、食品原料学、食品质量	公共营养师 营养配餐员

		6.适应数字化、智能化技术环境;	与安全 专业核心课: 健康评估与管理实务、营养与健康大数据、饮食与健康、疾病与营养、食品实验设计与统计分析、营养配餐设计与实践、中医药膳技术、未来食品研究与开发	
3. 食品检验与质量管理	3.1食品检验 3.2食品质量监控	7.具有食品工程设计与产品质量安全控制的能力; 8.具备较强的数学思维、发现、分析和解决问题的能力;	专业基础课: 基础化学、食品原料学、食品微生物学、食品生物化学、食品分析与检验技术、食品质量与安全、食品毒理学 专业核心课: 食品感官评定、食品添加剂、食品实验设计与统计分析、食品智能加工技术	农产品食品检验员
4. 功能食品开发与应用	4.1食品功能性成分研究 4.2功能性食品的开发	9.具备食品工艺改良、新产品、新技术研发的能力; 10.具备基础的英语交流能力,能较顺利地阅读本专业的外文书籍和资料; 11.具有正确使用和维护食品智能化、数字化装备的能力; 12.熟悉食品技术成果转化全流程,洞悉食品行业发展新动态和新产品、新技术、新方法 with 创新创业的基本能力; 13.具有一定的科学思维和科学精神。	专业基础课: 基础化学、食品原料学、食品微生物学、食品生物化学、食品分析与检验技术、食品质量与安全、食品毒理学 专业核心课: 食品感官评定、食品添加剂、食品实验设计与统计分析、食品智能加工技术、功能性食品开发与应用、未来食品研究与开发	公共营养师 农产品食品检验员

七、学分要求

表3 毕业学分构成一览表

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	
179	57	14	30	28	8	42

八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程、专业课程和集中实践性教学环节。

(一) 公共基础课程

表4 公共基础课程一览表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式
						课堂授课	实践实训		
公共基础课程	公共必修课程	1	思想道德与法治	3	48	40	8	1	考试
		2	中国近现代史纲要	3	48	40	8	2	考试
		3	马克思主义基本原理	3	48	40	8	3	考试
		4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	40	8	4	考试
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48		5	考试
		6	中共党史	1	16	16		4	考查
		7	形势与政策	2	64	64		1-8	考查
		8	中华民族共同体概论	2	32	32		1	考试
		9	高等数学（I）	3	48	48		1	考试
		10	高等数学（II）	3	48	48		2	考试
		11	大学英语（I）	2	32	32		1	考试
		12	大学英语（II）	2	32	32		2	考试
		13	大学英语（III）	2	32	32		3	考试
		14	大学英语（IV）	2	32	32		4	考试
		15	大学语文	2	32	32		2	考试
		16	体育（I）	1	36	4	32	1	考查
		17	体育（II）	1	36	4	32	2	考查
		18	体育（III）	1	36	4	32	3	考查
		19	体育（IV）	1	36	4	32	4	考查
		20	国家安全教育	1	16	16		1	考查
		21	军事理论	2	36	32	4	1	考查
		22	劳动教育	2	32		32	2	考查
		23	信息技术与人工智能通识	2	32		32	2	考查
		24	大学生心理健康教育	2	32	32		1	考查
	成果转化与创新创业课程	25	大学生职业生涯发展与规划	2	32	32		1	考查
		26	创新思维训练	2	32		32	2	考查
		27	食品技术发展史	1	16	16		3	考查
		28	发明专利与成果转化案例	1	16		16	5	考查
		29	就业指导与创业教育	2	32	32		6	考查
合计				57	1028	736	292		

公共选修课程模块	食品营养与健康类					3-8	考查
	国学经典与文化遗产模块		公共艺术课程不低于2学分				
	艺术欣赏与审美体验模块						
	自然科学与工程技术模块						
	经济活动与社会管理模块						
	科学普及与技术创新类						
	外语交流与跨文化模块						
	体育运动与心理健康模块						
	生活常识与手工体验模块						
	合计(最低要求)		14	224	88		
总计		71	1252	824	428		

(二) 专业课程

表 5 专业课程一览表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	学时	学时分配		建议修读学期	考核方式	备注
						课堂授课	实践实训			
专业课程	专业基础课程	1	基础化学	4	64	32	32	1	考试	
		2	食品原料学	2	32	32	0	1	考试	
		3	医学基础	2	32	24	8	2	考查	
		4	食品微生物学	4	64	32	32	2	考试	
		5	食品生物化学	2	32	32	0	3	考试	
		6	食品分析与检验技术	4	64	16	48	3	考试	
		7	食品营养学	4	64	48	16	3	考试	
		8	人体解剖与生理学	2	32	32	0	3	考试	
		9	食品质量与安全	4	64	48	16	4	考试	
		10	食品毒理学	2	32	16	16	4	考试	
	合计			30	480	312	168			
	专业核心课程	1	功能性食品开发与应用技术	2	32	16	16	4	考查	
		2	食品实验设计与统计分析	2	32	0	32	4	考查	
		3	营养配餐设计与实践	4	64	0	64	5	考试	
		4	健康评估与管理实务	4	64	16	48	5	考试	
		5	食品智能加工技术	4	64	16	48	5	考试	
		6	饮食与保健	2	32	32	0	5	考查	
		7	未来食品研究与开发	2	32	0	32	6	考查	
		8	营养与健康大数据	2	32	0	32	6	考查	
		9	中医药膳技术	4	64	0	64	6	考试	
10		疾病与营养	2	32	16	16	8	考试		
合计			28	448	96	352				

专业拓展课程 (限选)	1	食品质量与安全方向	食品感官评定	2	32	16	16	3	考查	学生至少选择一个专业方向的全部课程,另一个方向可以按课程单独选择	
	2		人工智能+营养健康	2	32	16	16	5	考查		
	3		食品添加剂	2	32	24	8	8	考查		
	1	未来食品开发方向	食品概论	2	32	32		5	考查		
	2		人工智能+营养健康	2	32	16	16	5	考查		
	3		食品风味技术	2	32	24	8	8	考查		
	合计(最低要求)				8	128	64	64			
	总计				66	1056	472	584			

(三) 集中实践

集中实践主要包括专业项目实训、军训及入学教育、劳动周、岗位实习、毕业设计(论文)、毕业教育。

(四) 专业项目课程组合

为突出项目化教学和能力的培养,坚持校企合作、产教融合,提升学生岗位专项能力,根据上述课程设计,特将专业课程进行了项目化分类概括。

表6 专业项目课程组合表

项目类别	课程名称	学分	学时	学时分配			建议修读学期	考核方式
				课堂授课	实践实训	项目综合实训		
健康管理 与促进	医学基础	2	32	24	8		2	考查
	人体解剖与生理学	2	32	32	0		3	考试
	健康评估与管理实务	4	64	16	48	1周	5	考试
	饮食与保健	2	32	32	0		5	考查
	营养与健康大数据	2	32	0	32	1周	6	考查
营养配餐	食品营养学	4	64	48	16		3	考试
	营养配餐设计与实践	4	64	0	64	1周	5	考试
	中医药膳技术	4	64	0	64	2周	6	考试
	疾病与营养	2	32	16	16		8	考试
食品检验 与质量管理	基础化学	4	64	32	32		1	考试
	食品分析与检验技术	4	64	16	48	1周	3	考试
	食品微生物学	4	64	32	32	1周	2	考试
	食品感官评定	2	32	16	16	1周	3	考查
	食品质量与安全	4	64	48	16		4	考试
	食品实验设计与统计分析	2	32	0	32		4	考查

功能食品开发与应 用	食品原料学	2	32	32	0		1	考试
	食品生物化学	2	32	32	0		3	考试
	食品毒理学	2	32	16	16	1周	4	考试
	功能性食品开发与应用技术	2	32	16	16	2周	4	考查
	食品智能加工技术	4	64	16	48		5	考试
	未来食品研究与开发	2	32	0	32		6	考查

注：此项目课程与学分学时不重复计算。

九、教学进程安排

(一) 课程设置及教学学时分配

表7 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分	占总学分比例 (%)
		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	736	21.78	292	8.64	1028	57	31.84
	公共选修课程	88	2.60	136	4.02	224	14	7.82
专业课程	专业基础课程	312	9.23	168	4.97	480	30	16.76
	专业核心课程	96	2.84	352	10.41	448	28	15.64
	专业拓展课程 (选修)	64	1.89	64	1.89	128	8	4.47
集中实践	专业项目实训周	0	0	264	7.81	264	11	6.15
	军事技能训练	0	0	112	3.31	112	2	1.12
	专业认识实习 (含入学教育)	0	0	24	0.71	24	1	0.56
	劳动周 (含技术创新成果转化实践活动)	0	0	48	1.42	48	2	1.12
	岗位实习、毕业设计(论文)、 毕业教育	0	0	624	18.46%	624	26	14.53
合计		1296	38.34	2084	61.66	3380	179	100
公共基础课占总学时比例：37.04% (1252/3380)								
选修课占总学时比例：10.41% (352/3380)								
实践性教学学时占总学时比例：61.66% (2084/3380)								

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。

(二) 教学进程安排

表8 教学进程表

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周学时安排																		
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年												
								1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期	7学期	8学期											
								每学期20周(复习考试2周)						岗位实习(20周)	岗位实习(6周)											
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	40	8	48																		
	2	中国近现代史纲要	考试	3	48	40	8		48																	
	3	马克思主义基本原理	考试	3	48	40	8			48																
	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	3	48	40	8				48															
	5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48						48														
	6	中共党史	考查	1	16	16						16														
	7	形势与政策	考查	2	64	64		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	8	中华民族共同体概论	考试	2	32	32		32																		
	9	高等数学(I)	考试	3	48	48		48																		
	10	高等数学(II)	考试	3	48	48			48																	
	11	大学英语(I)	考试	2	32	32		32																		
	12	大学英语(II)	考试	2	32	32			32																	
	13	大学英语(III)	考试	2	32	32				32																
	14	大学英语(IV)	考试	2	32	32					32															
	15	大学语文	考查	2	32	32			32																	
	16	体育(I)	考查	1	36		36	36																		
	17	体育(II)	考查	1	36		36		36																	
	18	体育(III)	考查	1	36		36			36																
	19	体育(IV)	考查	1	36		36				36															
	20	国家安全教育	考查	1	16	16		16																		
	21	军事理论	考查	2	36	32	4	36																		
	22	劳动教育	考查	2	32		32		32																	
	23	信息技术与人工智能通识	考查	2	32		32		32																	
	24	大学生心理健康教育	考查	2	32	32		32																		
小计				49	900	656	244	288	268	124	140	56	8	8	8											
成果转化与创新创业课	25	大学生职业生涯规划发展与规划	考查	2	32	32		32																		
	26	创新思维训练	考查	2	32		32		32																	
	27	食品技术发展史	考查	1	16	16				16																
	28	发明专利与成果转化案例	考查	1	16		16					16														
	29	就业指导与创业教育	考查	2	32	32							32													
小计				8	128	80	48	32	32	16		16	32													

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周学时安排									
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年			
								1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期	7学期	8学期		
								每学期20周(复习考试2周)						岗位实习(20周)	岗位实习(6周)		
专业基础课程	1	基础化学	考试	4	64	32	32	64									
	2	食品原料学	考试	2	32	32		32									
	3	医学基础	考查	2	32	24	8	32									
	4	食品微生物学	考试	4	64	32	32	64									
	5	食品生物化学	考试	2	32	32			32								
	6	食品分析与检验技术	考试	4	64	16	48		64								
	7	食品营养学	考试	4	64	48	16		64								
	8	人体解剖与生理学	考试	2	32	32			32								
	9	食品质量与安全	考试	4	64	48	16			64							
	10	食品毒理学	考试	2	32	16	16				32						
	小计				30	480	312	168	96	96	192	96					
专业核心课程	1	功能性食品开发与应用技术	考查	2	32	16	16				32						
	2	食品实验设计与统计分析	考查	2	32	0	32				32						
	3	营养配餐设计与实践	考试	4	64	0	64				64						
	4	饮食与保健	考查	2	32	32	0				32						
	5	健康评估与管理实务	考试	4	64	16	48					64					
	6	食品智能加工技术	考试	4	64	16	48					64					
	7	未来食品研究与开发	考查	2	32	0	32						32				
	8	营养与健康大数据	考查	2	32	0	32						32				
	9	中医药膳技术	考试	4	64	0	64					64					
	10	疾病与营养	考试	2	32	16	16										32
	小计				28	448	96	352			64	96	256				32
专业拓展课程(限选)	食品质量与安全方向	1	食品感官评定	考查	2	32	16	16			32						
		2	人工智能+营养健康	考查	2	32	16	16				32					
		3	食品添加剂	考查	2	32	16	16									32
	未来食品开发方向	1	食品概论	考查	2	32	32					32					
		2	人工智能+营养健康	考查	2	32	16	16				32					
		3	食品风味技术	考查	2	32	16	16									32
	小计(最低要求)				8	128	64	64			32		32				64

限选课程至少选择一个专业方向的全部课程,另一个方向可以按课程单独选择。

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周学时安排											
					总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年					
								1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期	7学期	8学期				
								每学期20周（复习考试2周）						岗位实习 (20周)	岗位实习 (6周)				
公共选修课模块	1	食品营养与健康类	考查																
	2	国学经典与文化遗产类	考查																
	3	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												
	4	自然科学与工程技术类	考查																
	5	经济活动与社会管理类	考查																
	6	科学普及与技术创新类	考查																
	7	外语交流与跨文化类	考查																
	8	体育运动与心理健康类	考查																
	9	生活常识与手工体验类	考查																
小计（最低要求）				14	224	88	136				32	128	32				32		
课程合计				137	2308	1296	1012	416	396	364	332	328	328	8			136		
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		第三学年		第四学年					
								1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期	7学期	8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（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1周											
	3	劳动周	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	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											
	4	专业基础实训（一）	成果评定	2	48	0	48		2周										
	5	专业基础实训（二）	成果评定	2	48	0	48			2周									
	6	专业综合实训（一）	成果评定	2	48	0	48				2周								
	7	专业综合实训（二）	成果评定	2	48	0	48					2周							
	8	专业综合实训（三）	成果评定	3	72	0	72						3周						
	9	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624								20周	6周			
	10	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8												8周（与岗位实习同时进行）			
	11	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				42	1072	0	1072												
总计				179	3380	1296	2084												

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。

十、学分置换

置换标准按照学校学分置换相关文件执行。将专业课程、创新创业课程与职业资格证书、职业技能等级证书、技能竞赛等对接，实施课、赛、证、创互通互认。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，可按学院相关制度填写学分互换表，按不同等级对应相关专业课程，换取相应学分。

十一、实施保障

将课程思政贯穿于教学全过程，培养学生坚定的政治方向、高尚的思想品德和良好的职业道德。充分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，共同实施素质教育、师资队伍、实践教学环境、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）素质教育

创新实施红色（价值观）训练、习惯（职业素养）训练、心理（自信心）训练、领导力训练、营销（自我展示）训练、创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素养。

通过思政课程和课程思政，推进红色（价值观）训练，提升学生政治素养；通过劳动教育、军训、入学教育、岗位实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素养和文化素养；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理（自信心）训练，提升学生身

心素养；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业竞赛、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行领导力、营销（自我展示）、创业训练，提高学生职业素养。

（二）师资队伍

1.专业带头人要求

由国家高层次领军人才、教学名师、创新团队带头人担任，具有正高级职称或博士学位，同时具备双师型教师资格。

2.师资结构要求

（1）专任教师

专任教师与专业全日制在校生人数比例不低于 1:20；专任教师必须具备本科及以上学历，硕士比例不低于 50%，高级职称不低于 30%，博士比例不低于 15%，“双师型”教师不低于 50%。优先选用国家级教师创新团队核心成员、国家级精品课程核心成员、国家级和省级教学资源库核心成员、黄大年式教师团队核心成员、省级教师创新团队和省级精品课程核心成员。

食品营养与健康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。现有高级职称专任教师占比达 60%；硕士及以上学历专任教师占比达 86%，博士研究生学位专任教师占比达 15%；“双师型”教师占比达 91%；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和河南省职业院校“双师型”名师工作室。

（2）兼职教师

优先聘用全国食品行业产教融合共同体、市域产教联合体内企业骨干作为兼职教师，专业兼职教师占专业专任教师比例高于

25%，承担的专业课教学任务授课课时占专业课总课时的 25%以上。

3.项目课程师资团队要求

项目课程组实行双负责人制，学校负责人为省级以上教学名师或骨干教师、双师型教师、硕士以上学位、副高以上职称；企业负责人为全国食品大健康行业产教融合共同体、市域产教联合体内企业骨干成员，有相关专业5年以上工作经验，高级工程师。每个项目组负责人至少主持企业真实项目1项。项目课程组成员为本专业方向双师型教师、硕士以上学位、讲师以上职称，企业兼职教师不少于项目组成员的30%，每个项目组成员至少参与企业真实项目1项。

（三）实践教学环境

以成果转化理念为引领，充分利用校内外实践环境开展实验实训实习等教学活动。

1.校内教学环境

依托学院创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品产业发展，用推动食品和大健康产业使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2.校内实训基地

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“产学研转创”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、众创空间、孵化器及成果转化基地等外部平台，形成从营养检测、膳食设计、功能食品开发到健康服务推广的完整教学链条。

表9 食品营养与健康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
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 仪器操作与维护能力； 2. 标准方法执行能力；培养标准化、规范化的检测习惯； 3. 数据分析与报告撰写能力。
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、蒸箱、煮锅、电脑	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	<ol style="list-style-type: none"> 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。
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	主要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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 标准化检测操作能力； 2. 质量管理体系管理与审计能力； 3. 风险分析与危机应对能力； 4. 法规理解与合规判断能力
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	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	<ol style="list-style-type: none"> 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

	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		意识。
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

本专业校外实习基地紧密对接健康食品产业与现代服务业，依托双汇发展、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。

表10 校外部分实训基地一览表

序号	合作企业	功能
1	河南双汇投资发展股份有限公司	校外实习
2	三全食品股份有限公司	校外实习
3	中标食品检测服务有限公司	校外实习
4	河南大树食品科技有限公司	校外实习
5	河南省药食同源功能食品工程研究中心	校外实习
6	漯河微康生物科技有限公司	校外实习

(四) 教学资源

教学资源主要包括满足学生专业学习、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及时更新，在保证教材相对稳定性的前提下，积极选用近年出版或修订的教材。

根据职业本科发展现状与实际，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，编写本科层次职业教育食品营养与健康专业教材，争创优质教材。

2.图书、期刊

图书文献配备满足人才培养、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。及时配置了新经济、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。主要相关学习网站如下：

智慧职教<https://user.icve.com.cn/cms/index.do>

中国慕课<https://www.icourse163.org/>

超星学习通<https://www.chaoxing.com/>

数字电子资源（包括期刊、电子资源、外刊等），学习网址：

①超星；②知网；③万方等。

在此基础上，依据教育部关于职业本科建设的相关标准和要求，不断跟进和提升。

（五）教学方法

深挖思政元素，强化课程思政案例教学；实施项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、互联网+线上线下混合式教学等教学方式；运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法；创设翻转课堂、混合式教学、理实一体教学、虚拟仿真教学等具有本专业特色的新型教学模式，打造优质课堂。

（六）国际交流

引进和学习国际领先的职业教育理念、教学标准、教学资源，开发具有中国特色的食品类职业教育教学标准、教学资源和教学设备，形成具有较高国际影响力和认可度的食品职业本科教育标准、资源和装备。

（七）考核评价

改革教学评价机制，健全教师、学生和社会等参与的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（生）、学生评教、教师互评、专家评质的“五评”制度。

严格落实培养目标和培养要求，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。

实施多元化课程考核方式。课程考核评价以提高学生的综合能力和综合素质为目标，尊重学生的表现和差异，注重学生实践能力、应用能力、创新能力和情感等方面的评价

（八）质量保障

以学校教学工作、教学管理和教学过程监测为主体，以教学质量控制为核心，以评价、监督、诊断和调节为手段，建立规范、科学的教学质量管理机制。由教学质量决策管理系统、教学质量目标与标准系统、教学质量资源保障系统、教学质量监督系统、教学质量评估系统、教学质量反馈与改进系统六个子系统组成的闭环式的教学质量监控体系。

运用大数据等信息化手段对教师教学质量进行监控与评估，促进教师改进教学工作，不断提高教学水平；对学生的学习状态和效果进行监控与评估，促进学生自主学习和自我发展提高；对

学院教学管理工作进行监控与评估，推进教学管理质量和水平不断提高；对专业建设、课程建设、实验室建设、基层教学组织建设等进行专项评估，确保各类项目建设的质量和效益；对教学条件保障进行监控与评估，推动学校有效利用各种资源，不断提高条件保障能力；利用专业调研，开展毕业生跟踪调查和社会评价，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，提高人才培养质量。

十二、毕业要求

在规定的学习年限内修完专业教学计划规定的全部课程，完成各教育教学环节，考核成绩合格，修满教学计划179学分，达到素质、知识、能力等基本要求，符合学位授予条件的，授予工学学士学位。

表 11 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和深厚的爱国情感；	马克思主义基本原理、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	理论教学
	1-2具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康的审美情趣和正确的审美观，学习一门外语并结合专业加以运用，具有一定的国际视野和跨文化交流能力；	大学英语、食品技术发展史、创新思维训练	理论教学
	1-3热爱食品行业，具有良好的职业道德修养；深刻认识食品营养与健康对人民的生命健康的重要作用；树立创业意识，具有创新精神、成果转化意识和开阔的国际视野，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯；	大学生职业生涯发展与规划、创新思维训练	理论、实践教学
知识目标	2-1掌握思想政治理论、社会科学等基础知识，具有正确的历史观、世界观、人生观、价值观、审美观，具有人文情怀和社会责任感；	思想道德与法治、中国近现代史纲要	理论教学

	2-2具有大学生必备的数学、英语、体育运动、现代网络技术、通信技术和信息处理技术等基础知识;	大学英语、高等数学、大学语文、体育、信息技术与人工智能通识	理论、实践教学
	2-3熟悉国内外食品行业和健康产业发展的方针、政策、法规和动向,了解食品与人类营养的最新研究进展;	未来食品研究与开发、食品智能加工技术、营养与健康大数据	理论、实践教学
能力目标	3-1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;具有较强的调查研究、信息处理、沟通表达、国际交流与合作的能力;	医学基础、食品营养、健康评估与管理实务、营养与健康大数据	理论、实践教学
	3-2具备营养食谱设计、膳食指导、营养咨询和教育能力;具备开展营养干预和健康指导的能力;	饮食与健康、疾病与营养、食品实验设计与统计分析、营养配餐设计与实践	理论、实践教学技能竞赛
	3-3具有食品工程设计与产品质量安全控制的能力;具备较强的数学思维、发现、分析和解决问题的能力;	食品质量与安全、食品毒理学、食品感官评定	理论、实践教学

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: 食品营养与健康专业人才培养方案调研报告