

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

(2025 版)

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、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) 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 健康管理师 营养配餐员 农产品食品检验员 运动营养咨询与指导

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，全面提升素质、知识、能力，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；热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；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；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；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，能很快适应岗位要求，有发展潜力；

(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) 具有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；

(6) 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、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，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。具有正确的历史观、世界观、人生观、价值观，具有人文情怀和社会责任感；

(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；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 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，指引和跟进个体或群体健康咨询、健康促进等方面的能力；

(6) 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；

(7) 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；

(2) 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；

(3) 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；

(4) 具有良好的语言文字表达能力与合作沟通能力，具有较强的集体意识和团队合作意识；

(5) 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。

(6) 具备熟练的人体监测、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；

(7) 能够进行营养配餐设计，对合理营养及膳食评估进行正确指导。

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和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、国际交流与技术创新的能力； 3.适应数字化、智能化技术环境； 4.具备食物营养、人体营养状况评价；	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
2. 营养配餐	2.1 营养餐点设计 2.2 营养咨询与指导	5.膳食调查与分析、人体测量分析、常规生化检测等技术技能； 6.具备营养食谱设计、膳食指导、营养咨询和教育能力； 7.具备开展营养干预和健康指导能力； 8.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 营养配餐员
3. 食品开发 与应用	3.1 食品功能性成分研究 3.2 功能性食品的研发	9.适应数字化、智能化技术环境； 10.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； 11.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； 12.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 食品检验工

六、课程设置

课程体系总体有公共基础课程、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

含创新创业、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、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：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、人体解剖与生理等课程。

2.专业核心课程

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等课程。

3.专业拓展课程

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、食品添加剂等课程。

(三) 集中实践环节

集中实践主要包括军事技能训练、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、学时安排

表3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时				合计学时	学分
		理论教学		实践教学			
		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	560	20.03	180	6.44	740	42
	通识选修课程	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	112	4.01	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0	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	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	24	0.86	24	1
	综合评定	0	0	24	0.86	24	1
	岗位实习、毕业设计、毕业教育	0	0	624	22.32	624	26
合计		1338	47.85	1458	52.15	2796	150
公共基础课占总学时比例：33.33%（932/2796）							
选修课占总学时比例：10.87%（304/2796）							
实践性教学学时占总学时比例：52.15%（1458/2796）							

注：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（三年制）

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（课堂教学 16 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	(20 周)	20 周							
公共基础课	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48												
	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	4									
	6	高等数学（I）	考试	2	32	32		32												
	7	高等数学（II）	考试	2	36	36			36											
	8	大学英语（I）	考试	4	64	64		64												
	9	大学英语（II）	考试	4	64	64			64											
	10	大学语文	考查	2	32	32		32												
	11	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64												
	12	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32											
	13	体育（I）	考查	1	36	4	32	36												
	14	体育（II）	考查	1	36	4	32		36											
	15	体育（III）	考查	1	36	4	32			36										
	16	国家安全教育	考查	1	16	16		16												
	17	军事理论	考试	2	36	32	4		36											
	18	劳动教育	考查	2	32		32		32											
	19	职业生涯规划	考查	2	32	32		32												
	20	就业指导与创业教育	考查	2	32	32						32								
小计				42	740	560	180	328	288	88	36									
专业基础课	专创融合课	1	食品营养	考试	4	64	64	0	64											
		2	食品分析与检验	考试	4	64	32	32		64										
	3	基础化学	考试	4	64	32	32	64												
	4	食品原料	考试	4	64	64	0	64												
	5	生物化学	考试	4	64	32	32	64												

岗位实习
(同时发展形势与
之策 2 次
讲座)

食品营养与健康专业人才培养方案

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（课堂教学16周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	(20周)	20周	
	6	食品微生物	考试	4	64	32	32			64				
	7	食品毒理学	考试	2	32	32	0			32				
	8	医学基础	考查	2	32	32				32				
	9	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	1	营养配餐与设计	考试	4	64	32	32			64			
		2	中药药膳技术	考试	4	64	32	32						64
		3	未来食品研究与开发	考查	2	32	16	16						32
	4	健康信息采集与管理	考查	4	64	32	32			64				
	5	功能性食品加工与应用技术	考查	2	32	16	16				32			
	6	疾病与营养	考试	4	64	32	32				64			
	7	食品实验设计与统计分析	考查	2	32	16	16				32			
	8	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）	1	食品感官评定	考查	2	32	32			32					
	2	人工智能+营养健康（限选）	考试	1	16	0	16			16				
	3	食品质量与安全（限选）	考试	2	32	32				32				
	4	食品添加剂	考查	2	32	32				32				
	5	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	创新思维训练	考查	2	32		32		32					
		创业基础与实务	考查	1	16	16				16				
		食品企业管理	考试	2	36	30	6			36				
		食品技术发展史	考查	1	16	16					16			
		成果转化实务	考查	1	16	16	0						16	
	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）									
	国学经典与文化传承类			考查	公共艺术课最低选修2学分									
	艺术欣赏与审美体验类			考查										
	自然科学与工程技术类			考查										
	经济活动与社会管理类			考查										
	科学普及与技术创新类			考查										

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（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（课堂教学16周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	(20周)	20周	
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											
选修课小计（最低要求）				12	192									
课程合计				117	1940									
课程类型	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		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
集中实践	1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2			112	2 周						
	2	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24		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	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。						
	4	“双创”实践活动	成果评定	1	24		24			1 周				
	5	综合实训	成果评定	1	24		24			1 周				
	5	岗位实习	成果评定	17	624		624					20 周	6 周	
	6	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）			
	7	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				150		2796								

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

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，共同实施素养教育、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）师资队伍

1.在校生成与专任教师之比不高于 25:1，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未来食品营养与健康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.专业带头人熟悉食品营养与健康的整个过程及社会对本专业人才需求现状和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力；

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 年以上本行业一线工作经验。兼职教师承担课时占专业课总课时比例达到 25%左右。

（二）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

依托学校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，赋能专业教学。用推动食品产业和大健康服务产业发展使命驱动学生的专业学习，锻炼学生技能，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5 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	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。
中医药膳实训室	中药展示架、电磁炉、炉灶、消毒柜、平锅、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	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。

	脑		
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、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。
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。

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。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”教学方法，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，贴近职业岗位现场。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。

（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，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.岗位绩效考核

在企业开设的课程，如顶岗实习等，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。

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，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系两级督学小组，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校、学院进行反馈。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 150 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 践行社会主义核心价值观，坚定理想信念、深厚的爱国情感，具有正确的历史观、世界观、人生观、价值观	中共党史 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 社会主义思想概论	理论教学 讲座
	1-2 培养良好的职业素养和创新精神，具备探究学习、终身学习的能力	创新思维训练 创业基础与实务	理论教学 讲座
	1-3 掌握信息技术基础知识，具备职业生涯规划能力	就业指导与创业教育 大学生职业生涯规划	理论教学
知识目标	2-1 具有一定科学文化水平、语言表达能力、健康的身体和心理素质	大学英语 高等数学 大学体育 大学生心理健康教育 劳动教育	理论教学 实践教学
	2-2 具备扎实的专业理论知识	食品营养 基础化学 未来食品研究与开发	理论教学 实践教学
	2-3 掌握与食品相关的国家法律、行业法规以及发展政策	食品质量与安全 未来食品研究与发展	理论教学
能力目标	3-1 掌握营养膳食设计、配餐、中医药膳制作等技能	营养配餐与评价 疾病与营养 中医药膳技术	理论教学 实训课程 岗位实习
	3-2 掌握食品化学组成及功能、食品营养及代谢	基础化学 医学基础 人体解剖与生理	理论教学 实践教学 岗位实习
	3-3 掌握膳食调查与分析、人体测量分析、常规生化检测等技能	健康信息采集与管理 食品微生物	理论教学 实践教学
	3-4 掌握食品加工、食品营养检测等技能	功能性食品加工与应用 未来食品研究与开发	理论教学 实践教学 岗位实习

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