



漯河食品工程職業大學  
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

## 本科层次职业教育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：290103

#### 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、基本修业年限与学位

基本修业年限：4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(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、营养配餐人员、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、营养配餐、食品检验与质量管理以及功能食品研发与应用等工作的高端技能人才。

### （二）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和深厚的爱国情感；

（2）具有较广阔的文化视野，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；树立创业

意识，具有创新精神和成果转化意识，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健康标准和较好的运动体能；具有良好的心理素质、坚韧不拔的毅力和健康的人格；

(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；

(6) 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.知识要求

(1) 掌握思想政治理论、社会科学等基础知识；

(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训实验技术；

(6) 熟知不同人群生理特点及营养需求等相关知识；掌握人体营养状况与评价、膳食调查与评价、食谱设计与评价、健康风险评估与干预、健康教育与健康促进等相关知识；

(7) 熟悉食品加工智能化、数字化设备操作与维护的基本知识；

(8) 熟悉功能性食品生产的工艺设计、设备选型、企业管理与技术经济分析的方法；掌握新产品研发所需要的专业知识和技术技能；

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

### 3.能力要求

(1) 具有运用体格测量、膳食调查等方法进行人体生理、营养评价，为不同人群提供个性化的膳食指导和健康干预方案能力；

(2) 具有智慧化科学配餐、营养食谱设计的能力；

(3) 具有熟悉食品质量管理体系，能够运用现代检测技术进行食品质量监控，确保食品安全的能力；

(4) 具备研发新产品、改进新工艺的能力，能够进行功能性食品设计、开发和效能评价的能力；

(5) 具有熟练操作和维护食品智能化、数字化加工设备、适应现代食品工业发展需求的能力；

(6) 具备数据处理、分析和解决复杂食品营养问题的能力；

(7) 具备良好的语言表达和沟通能力，能够开展营养知识宣教和健康咨询；

(8) 具备创新意识和创业能力，具备科研成果孵化能力；

(9) 具备基础的英语交流能力，了解国际食品营养发展动态，能够进行跨文化专业交流；

(10) 具有良好的团队合作和协调的能力，能够组织实施营养健康教科研项目，协调多方资源完成项目任务。

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.具有开展营养咨询与健康教育的能力； 2.具有清晰思考和准确表达的专业沟通能力； 3.具有团队协作和组织协调能力； 4.具有调查研究与信息处理能力； 5.具有国际交流与技术创新能力； 6.具有食物营养与人体状况评价能力； 7.具有健康风险评估与干预指导能力。	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 健康评估与管理实务 营养与健康大数据 饮食与保健 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 （三级）
2.营养配餐	1. 营养餐 点设计 2. 营养咨 询与指导	1.具有营养食谱设计与膳食指导能力； 2.具有营养咨询与教育服务能力； 3.具有营养干预与健康指导能力； 4.具有适应数字化、智能化技术环境的能力； 5.具有根据不同人群需求设计个性化膳食方案的能力； 6.具有膳食调查与营养状况评价能力。	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 食品质量与安全 健康评估与管理实务 营养与健康大数据 饮食与保健 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	公共营养师 （三级） 营养配餐员 （三级）
3.食品检验 与质量管理	1.食品检验 2.食品质量 监控	1.具有食品工程设计与质量控制能力； 2.具有产品质量安全控制能力； 3.具有数学思维与逻辑分析能力； 4.具有发现问题、分析问题和解决问题的能力； 5.具有现代食品检测技术应用能力； 6.具有食品质量管理体系实施能力。	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 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 （三级）
4.功能食品 开发与应用	1.食品功能 性成分研究 2.功能性食 品的开发	1.具有食品工艺改良与技术创新能力； 2.具有新产品、新技术研发能力； 3.具有专业英语交流与	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	公共营养师 （三级） 农产品食品 检验员 （三级）



		文献阅读能力; 4.具有智能化、数字化设备操作维护能力; 5.具有食品技术成果转化能力; 6.具有创新创业与市场洞察能力; 7.具有科学思维与科研探索能力; 8.具有功能性食品开发与评价能力。	食品质量与安全 食品毒理学 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	
--	--	---	---	--

## 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

表3 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）	2	36	4	32	1	考查	
		17	体育（II）	2	36	4	32	2	考查	
		18	体育（III）	2	36	4	32	3	考查	
		19	体育（IV）	2	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			61	1028	736	292			
	公共选修课程模块	国学经典与文化遗产类							3-8	考查
		艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类				公共艺术课程不低于2学分				
		自然科学与工程技术类								
		经济活动与社会管理类								
		科学普及与技术创新类								
		外语交流与跨国文化类								
		体育运动与心理健康类								
		生活常识与手工体验类								
		食品营养与健康类								
		合计（最低要求）			14	224	88	136		
总计			75	1252	824	428				



## (二) 专业课程

表4 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	食品实验设计与统计分析		2	32	0	32	4	考查	
		2	营养配餐设计与实践		4	64	0	64	4	考试	
		3	功能性食品开发与应用技术		2	32	16	16	5	考查	
		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	中医药膳技术		4	64	0	64	6	考试	
		9	营养与健康大数据		2	32	0	32	8	考查	
		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（选修）	1	食品质量与安全方向	食品感官评定	2	32	16	16	5	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		3	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）集中实践环节

集中实践主要包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周、专业项目实训、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

### （四）专业项目课程组合

为突出项目化教学和能力培养，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。

表5 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	8	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	4	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
	食品感官评定	2	32	16	16	1周	5	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	5	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。

## 七、教学进程总体安排

### (一) 课程设置及教学学时分配

表6 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	通识必修课程	736	21.78%	292	8.64%	1028	61
	通识选修课程	88	2.60%	136	4.02%	224	14
专 业 课 程	专业基础课程	312	9.23%	168	4.97%	480	30
	专业核心课程	96	2.84%	352	10.41%	448	28
	专业拓展课程 （ 选 修 ）	64	1.89%	64	1.89%	128	8
集 中 实 践 教 学 安 排	专业项目实训周	0	0.00%	264	7.81%	264	11
	军事技能训练	0	0.00%	112	3.31%	112	2
	专业认识实习 （含入学教育）	0	0.00%	24	0.71%	24	1
	劳动周（含技术 创新成果转化 实践活动）	0	0.00%	48	1.42%	48	2
	岗位实习、毕业 设计（论文）、 毕业教育	0	0.00%	624	18.46%	624	26
合 计		1296	38.34%	2084	61.66%	3380	183
公共基础课学时占总学时比例： 37.04%（ 1252/3380 ）							
选修课学时占总学时比例： 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; 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7 教学进程表

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学时								
					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	
								每学期教学活动20周								
公共必修课程	B0M00001G		思想道德与法治	考试	3	48	40	8	48							
	B0M00002G		中国近现代史纲要	考试	3	48	40	8		48						
	B0M00003G		马克思主义基本原理	考试	3	48	40	8			48					
	B0M00004G		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				
	B0M00005G		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48					48				
	B0M00006G		中共党史	考查	1	16	16					16				
	B0M00007G		形势与政策	考查	2	64	64		8	8	8	8	8	8	8	8
	B0M00015G		中华民族共同体概论	考试	2	32	32		32							
	B0000001G		高等数学(I)	考试	3	48	48		48							
	B0000002G		高等数学(II)	考试	3	48	48			48						
	B0000005G		大学英语(I)	考试	2	32	32		32							
	B0000006G		大学英语(II)	考试	2	32	32			32						
	B0000007G		大学英语(III)	考试	2	32	32				32					
	B0000008G		大学英语(IV)	考试	2	32	32					32				
	B0000009G		大学语文	考查	2	32	32			32						
	B0000010G		体育(I)	考查	2	36		36	36							
	B0000021G		体育(II)	考查	2	36			36		36					
	B0000022G		体育(III)	考查	2	36		36			36					
	B0000023G		体育(IV)	考查	2	36		36				36				
	B0000019G		国家安全教育	考查	1	16	16		16							
	B0000014G		军事理论	考查	2	36	32	4	36							
	B0000015G		劳动教育	考查	2	32		32		32						
	B0000024G		信息技术与人工智能通识	考查	2	32		32		32						
	B0000016G		大学生心理健康教育	考查	2	32	32		32							
			小计			53	900	656	244	288	268	124	140	56	8	8
成果转化与创新创业课	B0000017G	大学生职业生涯规划与发展规划	考查	2	32	32		32								
	B0000025G	创新思维训练	考查	2	32		32		32							
	B0000020G	食品技术发展史	考查	1	16	16				16						
	B0000026G	发明专利与成果转化案例	考查	1	16		16					16				
	B0000027G	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		
专业	B0606001J		基础化学	考试	4	64	32	32	64							
	B0606002J		食品原料学	考试	2	32	32		32							
	B0606003J		医学基础	考查	2	32	24	8		32						

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学时								
						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	
									每学期教学活动20周								
基础课程	B0606004J		食品微生物学	考试	4	64	32	32		64							
	B0606005J		食品生物化学	考试	2	32	32			32							
	B0606006J		食品分析与检验技术	考试	4	64	16	48			64						
	B0606007J		食品营养学	考试	4	64	48	16			64						
	B0606008J		人体解剖与生理学	考试	2	32	32			32							
	B0606009J		食品质量与安全	考试	4	64	48	16				64					
	B0606010J		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	B0606001H		营养配餐设计与实践	考试	4	64	0	64				64					
	B0606002H		食品实验设计与统计分析	考查	2	32	0	32				32					
	B0606003H		功能性食品开发与应用技术	考查	2	32	16	16					32				
	B0606004H		饮食与保健	考查	2	32	32	0					32				
	B0606005H		健康评估与管理实务	考试	4	64	16	48						64			
	B0606006H		食品智能加工技术	考试	4	64	16	48						64			
	B0606007H		未来食品研究与开发	考查	2	32	0	32						32			
	B0606008H		中医药膳技术	考试	4	64	0	64						64			
	B0606009H		营养与健康大数据	考查	2	32	0	32								32	
	B0606010H		疾病与营养	考试	2	32	16	16								32	
	小计					28	448	96	352				96	64	224		64
专业拓展课程（选修）	食品质量与安全方向	B0606001T	食品感官评定	考查	2	32	16	16					32				
		B0606002T	人工智能+营养健康	考查	2	32	16	16					32				
		B0606003T	食品添加剂	考查	2	32	16	16								32	
	未来食品开发方向	B0606004T	食品概论	考查	2	32	32				32						
		B0606002T	人工智能+营养健康	考查	2	32	16	16					32				
		B0606005T	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
		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。															
公共选修课	GX001		国学经典与文化遗产类	考查					8门公共艺术课程中最低选修2学分								
	GX002		艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类	考查													
	GX003		自然科学与工程技术类	考查													
	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													

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学时							
					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
								每学期教学活动20周							
模块	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												
	GX009	食品营养与健康类	考查												
	小计（最低要求）			14	224	88	136				32	128	32		32
课程合计				141	2308	1296	1012								
课程类别及性质	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		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	B0000001S	军事技能训练	平时表现、 考勤、测试	2	112	0	112	2周							
	B0606002S	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1周							
	B0606003S	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							
	B0606004S	专业基础实训（一）	成果 评定	2	48	0	48		2周						
	B0606005S	专业基础实训（二）	成果 评定	2	48	0	48			2周					
	B0606006S	专业综合实训（一）	成果 评定	2	48	0	48				2周				
	B0606007S	专业综合实训（二）	成果 评定	2	48	0	48					2周			
	B0606008S	专业综合实训（三）	成果 评定	3	72	0	72						3周		
	B0606009S	岗位实习	成果 评定、企业 评定	17	624	0	624						20周	6周	
	B0606010S	毕业设计（论文）	成果 评定、答 辩	8									8周（与岗位实习同时进行）		
	B0606011S	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				183	3380	1296	2084								

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



表8 教学时间分配表

学期 教学内容	1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期	7学期	8学期
课堂教学	16周	16周	16周	16周	16周	16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(同时开展 技术创新成果转化 实践活动)	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。							
专业基础实训		2周	2周					
专业综合实训				2周	2周	3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	0.5周	/	1周
考试	0.5周	1周	1周	1周	1周	0.5周	/	1周
合计	20周	20周	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,可填写学分互换表,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%，其中博士学位教师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，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委员1人、市域产教联合体内企业骨干1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。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9 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； 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。
2	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。
3	食品安全控制实验室	DTSD快速检测箱、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、旋转蒸发仪+循环水真空泵、通风橱、台式低速自动平衡离心机、苏丹红快	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	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；

		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、食品综合分析仪、三聚氰胺快速检测仪	分析等。	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.校外实习实训基地

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，依托河南双汇投资发展股份有限公司、三全食品股份有限公司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 校外主要实习实训基地一览表

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

### (三) 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.教材选用

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。

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《食品营养学》《营养配餐设计与实践》《食品分析与检验技术》《食品微生物学》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，电子图书 100 多万种，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。食品相关图书文献涵盖食品行业政策法规、食品标准、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、人工智能等方面，能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要。重点推荐《中国居民膳食指南（2022）》《中国居民膳食营养素参考摄入量》《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. 数字教学资源

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；同时利用国家智慧教育公共



服务平台、中国大学MOOC、超星云课堂平台、学习强国等优质公共资源。数字教学资源种类丰富、形式多样、使用便捷，并及时动态更新，满足专业教学和学生学习的需要。

#### **（四）教学方法**

立足职业本科教育特点，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习实训基地，积极引导学生提升技术水平，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）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类职业教育标准、资源和装备。

## （六）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。

课程评价方式按《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，应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新标准、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。

#### (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。

### (七) 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学分，准予毕业，并授予工学学士学位。

### （一）学分要求

表11 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
	通识必修 课程	通识选修 课程	专业基础 课程	专业核心 课程	专业拓展 课程	
183	61	14	30	28	8	42

### （二）课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）考核合格（60分及以上）。

### （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。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，记入学生学业档案。

### （四）实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

## 附件1：主要课程简介

### 主要课程简介

#### 一、公共必修课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0M00001G	思想道德与法治	<p><b>素质目标：</b>引导学生形成崇高的理想信念，增强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。培育深厚的爱国主义情感和改革创新的精神，并树立社会主义法治理念，养成自觉守法、遇事找法、解决问题靠法的思维习惯和行为方式。</p> <p><b>知识目标：</b>帮助学生系统掌握马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观的基本原理。理解社会主义核心价值观的基本内容、重大意义和实践要求，并全面把握社会主义法律的本质、体系和运行。</p> <p><b>能力目标：</b>培养学生运用马克思主义立场、观点和方法分析和解决人生问题的能力。使其能够自觉践行社会主义核心价值观，并具备基本的法律思维，能够运用法律知识分析和解决现实生活中的常见法律问题。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程是帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观的重要课程。课程内容将紧密结合现实生活案例，并注重理论与实践相结合。主要内容涵盖思想、道德、法治三大模块。包括树立正确人生观、坚定理想信念、弘扬中国精神；践行社会主义核心价值观、遵守道德规范；学习习近平法治思想、宪法及法律体系，提升法治素养。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程综合运用案例分析、情境教学、法治思辨等多元方法，帮助学生把握思想道德建设与法治建设核心要点，培养道德判断、价值选择、法治思维与实践践行能力，提升思想道德素养与法治素养；引导学生树立正确世界观、人生观、价值观与法治观，强化道德自觉、法治意识与社会责任，落实立德树人根本任务。</p>
B0M00002G	中国近现代史纲要	<p><b>素质目标：</b>增强学生的民族自尊心、自信心、自觉性，自觉继承和发扬近代以来中国人民的爱国主义传统和革命传统，进一步增强实现中华民族伟大复兴的责任感和使命感。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握近代以来中国先进分子和人民群众为救亡图存而进行艰苦探索、顽强奋斗的历程及其经验教训；掌握中国特色社会主义是改革开放以来中国共产党的全部理论和实践的主题。</p> <p><b>能力目标：</b>能够运用科学的历史观，了解近现代的国史国情，认识中国近现代社会发展与革命、建设、改革的历史进程及其规律。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程以 1840 年鸦片战争至 1949 年新中国成立的历史进程为主线，系统梳理列强侵华与民族危机、各阶级救亡图存运动、新民主主义革命兴起与胜利等核心阶段，阐释近代中国社会性质、主要矛盾与历史任务的演变，分析重大事件的背景、性质与影响，凸显中国共产党领导革命胜利的历史必然性，传承近代中国人民的爱国主义、抗争与探索精神，展现民族觉醒与复兴的历史轨迹。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程需综合运用史料研读、案例分析、专题研讨、情境教学等多元方法，帮助学生系统掌握近代中国历史基本史实、关键节点与核心概念，构建完整历史知识体系；培养运用历史唯物主义分析问题、解读史料、逻辑论</p>



			证的思辨能力，提升从历史中汲取经验指导现实的实践能力；引导学生深刻认识国家独立与民族复兴的意义，坚定“四个自信”，强化爱国主义情怀与历史责任感，树立正确的历史观、民族观、国家观，落实立德树人根本任务。
B0M00003G	马克思主义基本原理	<p><b>素质目标：</b>引导学生树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，自觉践行社会主义核心价值观，努力成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p> <p><b>知识目标：</b>使学生系统掌握马克思主义哲学、政治经济学和科学社会主义的基本观点、理论体系和内在联系，深刻理解世界的物质性、实践的本质、社会发展的基本规律及资本主义的内在矛盾和历史趋势。</p> <p><b>能力目标：</b>着力培养学生运用唯物辩证法和历史唯物主义分析社会历史现象、辨别社会思潮的能力，提升其理论思维水平和解决复杂现实问题的实践能力，为专业学习与未来生涯奠定方法论基础。</p>	<p><b>主要内容：</b>课程紧扣马克思主义的整体性，遵循从哲学基础到资本主义批判，再到社会主义展望的逻辑脉络。系统阐释世界的物质性及发展规律、实践与认识及其辩证关系、社会基本矛盾运动及其规律、资本主义经济制度的本质与演进趋势、社会主义五百年的发展历程以及共产主义崇高理想。重点在于揭示人类社会发展的规律，阐明马克思主义的当代价值。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程须坚持“六个相统一”，紧密结合当代中国与世界发展的实践，回应学生思想关切。倡导启发式、互动式、研讨式教学，注重经典著作导读与现实案例剖析相结合，激发学生理论兴趣，引导其进行自主、合作、探究性学习，深刻领会马克思主义的真理力量和实践伟力，实现从知识接收到价值认同再到能力提升的转化。</p>
B0M00004G	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标：</b>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，增强在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的自觉性和坚定性；培养学生形成正确的历史观和国家观，激发爱国主义热情，自觉将个人发展融入国家富强、民族复兴的伟大事业之中，担当起时代新人的责任与使命；培养学生运用马克思主义的立场、观点、方法分析和解决问题的思想自觉，崇尚实践，追求真理，抵制各种错误思潮。</p> <p><b>知识目标：</b>使学生系统了解马克思主义中国化时代化的历史进程与内在逻辑，把握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想之间既一脉相承又与时俱进的关系；深入理解和把握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂，中国特色社会主义理论体系各组成部分的形成背景、核心观点与历史地位；重点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、丰富内</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程以马克思主义中国化时代化为主线，以中国特色社会主义为重点，全面系统地阐述了毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想产生的历史背景、形成发展过程、主要内容、历史地位及其对中国革命、建设和改革的重大指导意义。展示中国在经济、政治、文化、社会、生态文明等各个领域取得的辉煌成就，分析中国特色社会主义制度的优越性。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程综合运用课堂讲授、专题研讨、案例教学、情景模拟、在线学习等多种教学方法；紧密结合国际国内形势的发展变化，特别是新时代中国特色社会主义的伟大实践，增强教学的时代感和针对性；坚持正确的政治方向，以党的重要文献和权威论述为根本遵循，弘扬主旋律，传递正能量；将实践教学纳入课程体系，通过社会调查、志愿服务、主题参观、读书报告等形式，引导学生深入社会、了解国情，在实践中深化对理论的理解和应用。</p>



		<p>涵和实践要求。</p> <p><b>能力目标：</b>培养学生运用马克思主义中国化时代化的理论成果，认识、分析和解决现实问题的能力，提升理论思辨水平；通过理论联系实际，增强学生对国情世情的了解，提高参与社会主义现代化建设的实践能力与创新本领；提升学生运用科学理论辨别各种社会思潮和历史是非的能力，能够自觉抵制错误观点和思想侵蚀；培养学生持续关注和深入学习党的理论创新成果的习惯，具备与时俱进地理解和把握马克思主义中国化时代化最新成果的能力。</p>	
B0M00005G	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>素质目标：</b>能够将对中国式现代化宏伟蓝图的理论认同，升华为坚定的价值信仰与自觉的使命担当，并立志将其转化为投身民族复兴伟业的实际行动。</p> <p><b>知识目标：</b>能够系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，并准确说明“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的内在逻辑与时代内涵。</p> <p><b>能力目标：</b>能够熟练运用“六个必须坚持”的立场、观点与方法，深刻辨析当代中国发展面临的现实问题，具备以党的创新理论分析和指导实践的理论思维能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程核心教学内容为习近平新时代中国特色社会主义思想的完整体系。重点讲授“十个明确”的核心要义，系统阐述实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴等根本问题；讲解“十四个坚持”的基本方略，涵盖治国理政各领域实践要求。课程深入分析“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局，并解读贯穿其中的立场观点方法——“六个必须坚持”。通过学习，引导学生全面理解这一思想的时代背景、重大意义与实践伟力。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程要求教师运用专题式教学、案例分析、实践教学等多种方法，以教育部统一课件为依据并结合党的创新理论进展适时更新教学内容，讲清该思想的历史逻辑、理论逻辑和实践逻辑，阐明其科学内涵、世界观和方法论，帮助学生系统掌握其主要内容和科学体系，把握立场观点方法，增强政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，坚定理想信念，提高理论水平，增强实践能力，使其成为让党放心、爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。</p>
B0M00006G	中共党史	<p><b>素质目标：</b>增强学生对党的政治认同、思想认同和情感认同，使其知史爱党、知史爱国，自觉肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任。</p> <p><b>知识目标：</b>使学生系统掌握中国共产党百年奋斗的光辉历程、重大成就和历史经验，了解党的历史上重大事件、重要会议和重要人物。</p> <p><b>能力目标：</b>培养学生运用马克思主义立场、观点和方法分析与解决实际问题的能力，使其能够运用科学的历史观正确分析和评价党史上的重大问题。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程以中国共产党百年发展历程为主线，围绕“四个历史时期”，通过专题形式组织教学：1.党的创建与新民主主义革命：涵盖中国共产党的创建、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：包括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、把</p>

		题，自觉抵制历史虚无主义。	<p>中国特色社会主义全面推向 21 世纪以及在新的形势下坚持和发展中国特色社会主义；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、伟大成就及其重大意义。</p> <p><b>教学要求：</b>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，帮助学生梳理中国共产党百年发展的历史脉络与关键节点；培养学生运用历史唯物主义分析党史事件、解读历史经验的思辨能力，提升从党史中汲取智慧、指导实践的能力；引导学生深刻认识中国共产党的领导是历史和人民的选择，坚定理想信念与“四个自信”，强化使命担当，落实立德树人根本任务。</p>
B0M00007G	形势与政策	<p><b>素质目标：</b>教育引导树立牢“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，在政治立场、政治方向、政治原则、政治道路上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，立志成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p><b>知识目标：</b>引导学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革。</p> <p><b>能力目标：</b>培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和判断国内外重大事件、社会热点问题的能力，提高政治敏锐性和辨别力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程紧跟党的理论创新步伐，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，以国家发展与国际格局为核心，系统解读国内外重大时事热点、政策法规与发展战略，涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域。聚焦新时代中国特色社会主义发展实践，阐释党的创新理论与方针政策，分析国际形势演变趋势与全球治理格局变化，结合国家重大战略部署与区域发展实践，引导学生把握时代脉搏与发展大势，确保教学的时效性和前沿性。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程需综合运用专题讲授、案例分析、时政研讨、线上线下融合教学等多元方法，帮助学生了解国内外形势与政策要点，培养运用马克思主义立场观点方法分析解读时政问题的能力；引导学生坚定“四个自信”，强化家国情怀与责任感，树立正确政治观与大局观，落实立德树人根本任务。</p>
B0M00015G	中华民族共同体概论	<p><b>素质目标：</b>将对中华民族共同体的理论认知和情感认同，升华为坚定的中华民族共同体意识，增强对中华文化的认同感与自豪感，自觉担当起铸牢中华民族共同体意识、推进中华民族伟大复兴的时代使命。</p> <p><b>知识目标：</b>能够系统性阐述中华民族共同体理念的核心要义，准确把握中华民族多元一体格局的历史脉络与时代内涵，深刻理解推进中华民族共同体建设的重大意义与实践路径。</p> <p><b>能力目标：</b>能够熟练运用马克思主义民族理论与党的民族政策，辨析民族领域的重要理论与实践问题，具备促</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统阐述中华民族共同体理念的理论体系、历史基础与实践路径。核心内容包括：中华民族共同体理念的时代背景、科学内涵与重大意义；中华民族“多元一体”格局的历史形成与演进脉络；铸牢中华民族共同体意识的总体要求与核心任务，涵盖推动各民族共同现代化、促进交往交流交融、构建互嵌式社会结构、普及国家通用语言文字等关键部署；构筑中华民族共有精神家园的内涵与路径；坚持和完善民族区域自治制度的原则与实践；以及新时代民族工作高质量发展的方向与法治保障。课程旨在引导学生全面理</p>

		进民族团结进步、维护国家统一稳定的分析判断与实务工作能力。	解中华民族共同体的深刻内涵与实践要求。 <b>教学要求:</b> 本课程紧扣“铸牢中华民族共同体意识”主线,精准阐释党的民族理论与政策,能够引导学生正确辨析中华民族“多元”与“一体”的辩证关系。教学中要着力讲清树立正确中华民族历史观的重要性,善于运用民族交往交流交融的生动案例,批驳错误思潮。具备深厚的中华民族情怀,培养学生成为中华民族共同体建设的自觉践行者。
B0000001G	高等数学	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 掌握微积分、线性代数和微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 提升学生逻辑思维、抽象概括、空间想象、数值计算与数学建模能力;培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、微分方程、线性代数初步、数学软件MATLAB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><b>教学要求:</b> 高等数学课程以应用为导向、够用为度、服务专业为核心,教学要求聚焦3点: 1.掌握函数、极限、导数与积分等核心知识,能解决专业相关的定量问题; 2.培养数学思维与数据处理能力,会用数学软件辅助计算; 3.对接专业需求,弱化理论推导,强化实际应用场景训练。</p>
B0000005G	大学英语	<p><b>素质目标:</b> 提高职场涉外沟通,跨文化理解与表达能力;培养学生的沟通能力及团队协作精神;加深对中华优秀传统文化的认同,形成正确的价值观;培养具有家国情怀,国际视野,爱岗敬业,敢于承担社会责任,高素质技术技能人才。</p> <p><b>知识目标:</b> 全面提高学生听、说、读、写、译基本技能;了解初步的职场文化和企业文化;了解中外优秀文化的一些典型案例;理解英语在国际认同中发挥的重要作用;掌握跨文化交际中的一些基本知识和技能。</p> <p><b>能力目标:</b> 能在日常生活和职场中就比较熟悉的话题进行语言交流,表达基本准确、流畅;能简单介绍职场文化和企业文化;能用英语较为生动地讲述中国故事;能主动制订合理的学习计划;能养成自主学习习惯;能够不断完善自己,提高素养,爱岗敬业,具有家国情怀和国际视野。</p>	<p><b>主要内容:</b> 由基础模块和拓展模块组成。基础模块为职场通用英语,旨在奠定本阶段英语学科核心素养的共同基础,满足高等职业教育本科毕业要求。基础模块由主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略六个模块组成。拓展模块主要包括三类: (1) 职业提升英语,为特定专业学生群体开设,满足特定专业学生完成职场中的涉外沟通需求; (2) 学业提升英语,为有升学需求的学生群体开设,为本科学习或出国留学做准备; (3) 素养提升英语,为满足学生的兴趣爱好和提升学生的个人素养而开设。</p> <p><b>教学要求:</b> 在教学中要坚持立德树人,发挥英语课程的育人功能;要落实核心素养,贯穿英语课程教学全过程;要突出职业特色,加强语言实践应用能力培养;要提升信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变;要尊重个体差异,促进学生全面与个性化发展。</p>



B0000009G	大学语文	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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>
B0000010G	体育	<p><b>素质目标:</b> 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、规则意识和团队意识,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><b>知识目标:</b> 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健康安全知识,形成健康文明的生活方式。</p> <p><b>能力目标:</b> 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><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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>
B0000019G	国家安全教育	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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</p>	<p><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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</p>

		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。	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。
B0000014G	军事理论	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
B0000015G	劳动教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
B0000024G	信息技术与人工智能通识	<p><b>素质目标：</b>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；</p>	<p><b>主要内容：</b>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</p>

		<p>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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、研究与工作；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。</p>	<p>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><b>教学要求：</b>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>
B0000016G	大学生心理健康教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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，提升心理素养与适应能力。</p> <p><b>教学要求：</b>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>
B0000017G	大学生职业生涯规划	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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的能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>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><b>主要要求：</b>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>



B0000025G	创新思维训练	<p><b>素质目标:</b> 了解创新思维的核心概念和重要性,掌握创新思维的基本原则和方法,提升解决问题的创造性思维能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解创新思维培养的方法,主动运用创新自觉,塑造创新精神和企业家精神;能够区分创意、创新、创造和创业的基本概念,并理解四者之间的相互关系。</p> <p><b>能力目标:</b> 能使用创新的各种方法在自身学习与生活中做出初步创新,培养团队合作和跨学科思维能力,培养自主学习和持续创新的习惯。</p>	<p><b>主要内容:</b> 创新思维课程旨在培养学生的创新思维能力,提升学生在解决问题和面对挑战时的创造性思维水平。</p> <p><b>教学要求:</b> 通过课程学习,让学生掌握创新思维的基本概念、方法和工具,培养独立思考、跨学科合作的能力,为未来的创新工作和学习打下坚实基础。</p>
B0000020G	食品技术发展史	<p><b>素质目标:</b> 培养对食品科技发展的历史使命感与职业荣誉感,树立传承与创新并重的科学精神,增强对食品工业社会责任的深刻理解。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握世界及中国食品技术发展的关键节点、重大发明与演进脉络,理解不同历史时期食品保藏、加工与制造技术的原理及其对社会发展的影响。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够运用历史视角分析当代食品技术问题的成因与发展趋势,具备从技术发展史中汲取经验以指导未来创新的初步能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 课程系统梳理从古代食品贮藏技艺到现代食品工程技术的演进历程,涵盖食品保藏技术(罐藏、冷冻、干燥等)、食品加工技术(碾磨、发酵、包装等)的重大变革,以及未来食品技术的发展趋势,分析技术变革背后的驱动因素。</p> <p><b>教学要求:</b> 采用时间轴梳理、经典案例剖析与专题研讨相结合的方式,通过历史图片、影像资料等增强教学直观性,引导学生思考技术、社会与人的关系,培养批判性思维与宏观视野。</p>
B0000026G	发明专利与成果转化案例	<p><b>素质目标:</b> 培育严谨求实、保护创新的知识产权意识,树立将科技成果服务产业与社会的转化精神,强化职业道德与法律观念。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握专利的基本类型、授权条件与申请流程;理解技术秘密、商标等知识产权形式;学习科技成果转化主要模式、政策法规与商业模式。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备初步的专利文献检索与阅读能力,能够撰写简单的专利技术交底书;初步掌握分析成果转化可行性的方法,了解成果转化过程中的关键环节。</p>	<p><b>主要内容:</b> 课程涵盖知识产权基础、专利法核心条款、专利检索与分析平台使用;重点解析食品领域内典型的发明专利案例,以及从实验室研究到市场化产品的成功转化案例,探讨其中的策略、路径与风险。</p> <p><b>教学要求:</b> 坚持案例教学与项目实践导向,邀请行业专家进行案例分享,组织学生进行模拟申请与转化方案设计。强调互动讨论与实操训练,提升学生在真实场景中运用知识解决问题的能力。</p>
B0000027G	就业指导与创业教育	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 重点培养学生进行自我认</p>	<p><b>主要内容:</b> 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><b>教学要求:</b> 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>

		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。	
--	--	---	--

## 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
B0606001J	基础化学	<p><b>素质目标：</b>培养严谨求实、精益求精的科学态度与工匠精神，树立安全、环保的实验操作意识，为成为高素质技术技能人才奠定坚实的品格基础。</p> <p><b>知识目标：</b>系统掌握溶液、化学平衡、物质结构等化学基本原理；熟练掌握与食品专业密切相关的有机化学知识，如糖类、脂类、蛋白质等重要生物大分子的结构与性质；牢固掌握规范的实验操作技术与实验室安全规范。</p> <p><b>能力目标：</b>具备运用化学原理解释食品成分性质与变化的能力；掌握基本的实验操作技能和常用仪器的使用方法，能够独立完成典型物质的制备与检测；初步具备分析并解决食品加工与检验中常见化学问题的逻辑思维能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>教学内容系统涵盖溶液浓度与化学反应的基本原理、物质结构与性质的相互关系、化学平衡与分析方法等核心理论，并重点强化与食品专业紧密相关的有机化学基础知识，如重要官能团的性质及糖类、脂类、蛋白质等生物大分子的化学特性。课程同步设置系统的实验教学环节，使学生通过规范的实验操作技能训练，掌握常用仪器的使用、典型物质的制备与检测方法，并深刻理解实验室安全与环保规范。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“虚实结合”的教学模式，在理论讲授中嵌入食品行业典型案例，并利用虚拟仿真实训辅助学生预习与巩固；在实验教学中，推行项目引导式任务，让学生在完成如“食醋中总酸度的测定”等具体项目中，强化动手能力与数据分析能力。考核评价贯穿全过程并侧重实践应用，将课堂参与、实验报告与操作规范性纳入过程性考核，期末考核则着重检验学生对化学知识的综合运用与解决实际问题的能力，从而引导其形成严谨求实的科学态度和规范操作的职业习惯。</p>
B0606002J	食品原料学	<p><b>素质目标：</b>培养对自然馈赠的敬畏之心和对原料品质精益求精的职业态度，树立全链条食品质量安全控制的意识。</p> <p><b>知识目标：</b>系统掌握主要食品原料（粮、油、畜、禽、蛋、乳、果蔬、水产等）的组成、结构、理化特性及其与加工适宜性、营养价值和安全性之间的内在规律；掌握各类原料的分类分级标准、品质评价方法及贮藏保鲜原理。</p> <p><b>能力目标：</b>具备准确鉴别和评价常见食品原料品质的能力；能够根据原料特性初步判断其加工用途，并为产品开发提供原料选择依据；具备运用所</p>	<p><b>主要内容：</b>以主要食品原料（粮、油、畜、禽、蛋、乳、果蔬、水产等）的组成、结构及理化特性为起点，重点解析这些特性与加工适宜性、营养价值及食用安全性之间的内在规律；学生将深入学习各类原料的分类分级标准、品质评价方法、贮藏保鲜原理以及从田间到餐桌的物流控制要点，并特别关注新食品原料的开发动态与相关法规标准，从而形成对原料全链条管理的系统理解。</p> <p><b>教学要求：</b>采用案例教学与项目化实践（PBL）相结合的模式，通过组织典型原料的品评鉴别、质量检验与保鲜方案设计等实训任务，让学生在动手操作中深化对理论知识的理解，并锻炼其发现、</p>

		学知识分析和解决原料在贮藏、运输中常见问题的能力。	分析和解决实际问题的能力。考核评价注重过程管理与能力导向,将课堂研讨、实验报告与实操规范性纳入过程性考核,期末考核则着重评估学生对原料特性的综合应用与品质管控方案的设计能力,从而引导其形成严谨求实的科学态度和基于原料特性的产品创新意识。
B0606003J	医学基础	<p><b>素质目标:</b> 培养“健康为本”的职业理念和严谨的科学态度,建立对生命和健康的尊重与责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握人体各系统的结构与功能,特别是与营养代谢密切相关的消化、循环、内分泌等系统的生理过程;了解不同生命周期人群的生理特点与常见健康问题的病理生理基础。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够将人体结构与功能知识与营养健康问题相联系,为理解食物与人体健康的相互作用奠定基础;具备进行人体体格测量、生命体征监测等基本健康评估的初步操作能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品专业必需的医学知识体系,重点围绕人体各系统结构与功能展开教学,着重解析与营养代谢密切相关的消化系统生理过程、循环系统运输机制及内分泌系统调节功能,深入探讨不同生命周期人群的生理特点与代谢规律,并系统学习常见健康问题的病理生理基础,为学生理解食品成分与人体健康的相互作用奠定坚实的医学理论基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程采用“基础理论+案例分析+实践应用”的三维教学模式,通过典型健康案例将解剖生理知识与实际应用场景相结合,依托人体测量、生命体征监测等实训项目培养学生的基本健康评估能力。考核评价注重知识应用与实践能力,将案例分析报告、实践操作表现纳入过程性考核,期末通过综合理论考试与健康评估方案设计检验学生的知识融通能力,着力培养学生严谨的医学思维和“健康为本”的职业素养,为后续《食品营养学》《疾病与营养》等专业课程的学习提供必要的医学支撑。</p>
B0606004J	食品微生物学	<p><b>素质目标:</b> 培养无菌操作的规范意识、严谨求实的科学精神和保障食品安全的强烈社会责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握微生物的形态、结构、生理等基本知识;掌握食品中常见微生物的生长规律及其在食品腐败变质和发酵中的作用;理解食源性致病菌的特性与现代微生物检测技术的原理。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备无菌操作、微生物分离培养及镜检等基本实验技能;能够初步运用微生物学知识分析食品腐败变质现象,并提出控制思路;具备执行标准微生物检测流程的初步能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品微生物学的专业知识体系,重点围绕微生物的形态结构、生理特性与分类鉴定展开教学,着重解析食品中常见微生物的生长规律及其在食品腐败变质、食品发酵中的作用机制,深入探讨食源性致病菌的生物学特性与食品安全控制要点,并系统学习现代微生物检测技术的基本原理与操作规范,为学生掌握食品微生物控制与利用技术奠定坚实基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程采用“理论教学+实验训练+案例分析”的三位一体教学模式,通过典型食品安全案例将微生物学知识与实际生产问题相结合,依托无菌操作、微生物分离培养、快速检测等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与能力评价,将实验操作规范、检测报告质量纳入过程性考核,期末通过理论考试与综合实验技能考核检验学生的知识应用能力,着力培养学生</p>



			严谨求实的科学态度和精益求精的工匠精神，为后续从事食品质量控制、产品研发等工作提供必要的技术支撑。
B0606005J	食品生物化学	<p><b>素质目标:</b> 培养探索生命物质奥秘的科学兴趣，以及理论联系实际、严谨分析问题的科学素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 系统掌握糖类、脂类、蛋白质等生物大分子的结构与功能；理解物质代谢与能量转化的基本规律；掌握食品成分在加工贮藏过程中发生的生化变化及其对品质的影响机理。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备运用生化知识分析和解释食品加工中常见现象（如褐变、酸败等）的能力；能够初步将代谢理论应用于理解机体营养与能量平衡问题；掌握分光光度法等基本生化分析技术的操作能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品生物化学的核心知识体系，重点围绕糖类、脂类、蛋白质等生物大分子的结构与功能展开教学，深入解析物质代谢与能量转化的基本规律，着重探讨食品成分在加工贮藏过程中的生化变化及其对品质的影响，并系统学习酶在食品工业中的应用原理，为学生理解食品成分的理化特性及其在加工过程中的变化机制奠定理论基础。</p> <p><b>教学内容:</b> 课程采用"理论教学+实验实训+案例分析"的三维教学模式，通过典型食品加工案例将生化知识与实际生产问题相结合，依托分光光度法、色谱技术等现代分析方法的实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与能力培养，将实验操作规范、数据分析能力纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合实验设计检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的科学思维和解决实际问题的能力，为后续《功能性食品开发与应用》《食品工艺学》等专业课程的学习提供坚实的生化基础。</p>
B0606006J	食品分析与检验技术	<p><b>素质目标:</b> 培养严谨负责、数据求真的职业操守和精益求精的工匠精神，牢固树立质量安全意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品营养成分、添加剂、污染物等关键指标的检测原理与方法论；熟悉理化检验与微生物检验的技术规范与现代分析仪器（如光谱、色谱）的工作原理。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备独立完成常规理化指标检测和微生物检验的动手操作能力；能够规范使用和维护常用分析仪器，并对检测数据进行正确处理与分析；具备依据标准判断产品是否合格的初步能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品分析检验的专业知识体系与技能基础，重点围绕食品营养成分、添加剂、污染物等关键指标的检测原理与方法展开教学，深入解析理化检验与微生物检验的技术规范，系统学习现代分析仪器（如光谱、色谱等）的工作原理与操作要点，并重点掌握检测数据的处理分析与质量控制方法，为学生从事食品质量监控工作奠定扎实的技术基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程采用"理论讲授+示范教学+实操训练"的三段式教学模式，通过真实检测任务将理论知识与实践应用紧密结合，依托理化指标检测、微生物检验等实训项目培养学生的动手操作能力。考核评价注重过程考核与技能评价，将实验操作规范、检测报告质量、设备使用能力纳入过程性考核，期末通过理论考试与技能操作考核检验学生的综合</p>

			应用能力，着力培养学生严谨求实的工作态度和规范操作的专业习惯，为考取农产品食品检验员等职业资格证书奠定基础。
B0606007J	食品营养学	<p><b>素质目标:</b> 培养服务人民健康的社会使命感，形成科学、辩证的营养观，并具备传播正确营养知识的责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 系统掌握各类营养素的生理功能、消化吸收与代谢过程；熟练掌握不同生理阶段（人群）的营养需求与膳食指南；掌握膳食调查、营养状况评价与食谱编制的基本理论与方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备对不同个体或群体进行初步膳食调查与营养状况评价的能力；能够为健康人群设计和评价营养食谱；具备开展基础性营养咨询与健康教育的能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品营养学的专业知识体系，重点围绕各类营养素的生理功能与代谢机制展开教学，深入解析不同生理阶段人群的营养需求特点，系统学习膳食营养素参考摄入量标准的应用，并重点掌握膳食调查与营养评价的方法技术，为学生从事营养指导与健康促进工作奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程通过典型人群案例将营养学理论与实际应用相结合，依托膳食调查、食谱设计、营养评价等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重知识应用能力培养，将案例分析报告、膳食调查实践纳入过程性考核，期末通过理论考试与营养方案设计检验学生的综合应用能力，着力培养学生科学严谨的职业态度和解决实际问题的能力，为考取公共营养师等职业资格证书提供支撑。</p>
B0606008J	人体解剖与生理学	<p><b>素质目标:</b> 培养敬畏生命、关爱健康的职业人文素养，建立结构与功能相统一的唯物主义世界观。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握人体各系统器官的形态结构、位置关系和基本功能；重点掌握与营养代谢密切相关的系统（如消化、循环、泌尿、神经内分泌系统）的工作机制。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够将解剖生理知识与营养吸收、运输、代谢过程相联系，解释营养与健康的关系；具备识别主要器官结构和测量基本生理指标的初步能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建人体结构与功能的专业知识体系，重点围绕人体各系统器官的形态结构、位置关系和生理功能展开教学，深入解析消化系统、循环系统、神经系统等与营养代谢密切相关的系统工作机制，系统学习不同生命周期人体的生理变化规律，并重点掌握人体重要生理指标的检测与评价方法，为理解食品成分与人体健康的相互作用奠定坚实的解剖生理学基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程采用“理论讲授+标本观察+实验实训”的三位一体教学模式，通过典型案例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。考核评价注重过程考核与能力评价，将实验报告、标本识别、案例分析纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合技能考核检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的科学思维和理论联系实际的能力，为后续《食品营养学》《疾病与营养》等专业课程的学习提供必要的医学基础支撑。</p>



B0606009J	食 品 质 量 与 安 全	<p><b>素质目标:</b> 培养恪守职业道德、严守法律法规的质量意识和捍卫食品安全的社会责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品安全与质量管理的基本概念、理论框架和法律法规体系;熟悉食品污染的种类、来源及其防控措施;掌握GMP、SSOP、HACCP等质量管理体系的核心内容与实施要点。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备初步辨识食品生产过程中潜在安全危害的能力;能够理解和应用关键控制点原理分析实际质量安全问题;具备查阅并运用食品安全标准的基本能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品质量与安全的专业知识体系,重点围绕食品安全法规与标准体系展开教学,深入解析食品污染与控制技术,系统学习质量管理体系(GMP、SSOP、HACCP)的建立与实施,并重点掌握现代食品检测技术的原理与方法,为学生从事食品质量监控、安全管理工作奠定扎实的理论基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程通过真实质量安全案例将理论知识与实际应用紧密结合,依托质量管理体系建立、检测技术操作、质量问题的分析与解决等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与能力评价,将案例分析报告、检测操作规范、质量管理方案设计纳入过程性考核,期末通过理论考试与综合实践考核检验学生的知识应用能力,着力培养学生严谨求实的工作态度和解决质量安全问题的能力,为考取农产品食品检验员等职业资格证书提供有力支撑。</p>
B0606010J	食 品 毒 理 学	<p><b>素质目标:</b> 培养客观、严谨的风险评估意识,以及基于科学证据进行决策的理性精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握外源化学物在机体内的吸收、分布、代谢、排泄过程及其一般毒性作用机制;掌握食品安全性评价的基本程序、内容和方法;理解剂量-效应关系与风险评估的基本原理。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备阅读和理解毒理学安全性评价报告的基本能力;能够初步运用风险评估的思维框架分析简单的食品安全事件;掌握基础毒理学实验的初步操作技能。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建食品毒理学的专业知识体系,重点围绕外源化学物的体内过程与毒性作用机制展开教学,深入解析食品中常见污染物、添加剂的安全性评价原理,系统学习毒理学安全性评价的程序与方法,并重点掌握剂量-效应关系评估与食品安全风险评估的技术要点,为学生从事食品安全评价与风险管理工作奠定坚实的理论基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程通过典型食品安全事件案例将毒理学理论与实际应用紧密结合,依托急性毒性试验、遗传毒性检测等实训项目培养学生的实验操作能力。考核评价注重过程考核与能力培养,将实验报告质量、案例分析深度、风险评估方案设计纳入过程性考核,期末通过理论考试与综合能力考核检验学生的知识应用能力,着力培养学生严谨的科学思维和解决食品安全问题的实践能力,为从事食品安全监管、质量控制和风险评估等工作提供专业支撑。</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
B0606001H	营养配餐设计与实践	<p><b>素质目标：</b>培养将营养理论创造性转化为健康膳食的成果转化意识，以及服务不同人群需求的爱心、耐心和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>知识目标：</b>熟练掌握针对健康人群、特定生理阶段及常见慢性病人群的营养配餐原则与食谱设计方法；掌握科学的烹饪方法与营养保全技术；了解营养配餐的成本核算与智能化配餐软件的应用知识。</p> <p><b>能力目标：</b>具备独立为不同对象设计个性化营养食谱并进行营养计算与评价的能力；能够熟练制备营养餐食，并有效进行营养宣教与膳食指导；具备良好的沟通能力，能完成模拟营养咨询与健康干预。</p>	<p><b>主要内容：</b>课程引导学生夯实营养配餐的理论基础，包括膳食指南、不同人群营养需求及慢病膳食原则；进而系统学习膳食调查与营养评估技能，为精准设计食谱提供科学依据。在此基础上，学生将核心开展针对健康人群与特定慢病对象的食谱设计、营养计算与成本核算，并进入实训厨房，通过完整的餐食制备项目，将书面食谱转化为具体菜品，同步掌握烹饪营养保全与食品安全规范。课程还融入智能配餐软件应用与模拟咨询指导，以全面提升学生的技术应用与职业沟通能力。</p> <p><b>教学要求：</b>采用基于真实项目的案例教学与角色扮演，强调学生动手操作与解决实际问题的能力。在考核评价上，注重过程与成果相结合，既通过课堂参与和项目作业考察学习轨迹，更以现场实操考核（如为特定对象设计并制作营养餐）与期末项目答辩作为衡量学生综合能力的关键，从而确保学生不仅能掌握营养配餐的知识与技能，更能内化严谨负责的职业精神与精益求精的工匠素养。</p>
B0606002H	食品实验设计与统计分析	<p><b>素质目标：</b>培养基于数据说话的严谨科学态度和批判性思维，树立标准化、规范化的科研素养。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握实验设计的基本原则（重复、随机化、局部控制）与常用方法（如正交设计、响应面法）；掌握数据处理与统计分析的基本原理，包括方差分析、回归分析、显著性检验等。</p> <p><b>能力目标：</b>具备针对具体研究问题设计合理实验方案的能力；能够熟练运用统计软件对实验数据进行科学分析，并正确解读分析结果；具备撰写规范实验研究报告的能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建食品科学研究的方法论体系，重点围绕实验设计的基本原则与方法展开教学，深入解析单因素与多因素实验设计、正交设计、响应面分析等常用实验设计方法，系统学习数据处理与统计分析的原理与技术，并重点掌握方差分析、回归分析、显著性检验等统计方法在食品科学研究中的应用，为学生开展食品研发、质量控制和科学研究奠定方法论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>课程通过真实食品研究案例将理论方法与实际应用紧密结合，依托统计软件操作、实验方案设计、数据分析报告撰写等实训项目培养学生的实践应用能力。考核评价注重过程考核与能力评价，将实验设计方案、数据分析报告、统计软件操作纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合项目设计检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的科学思维和基于数据的决策能力，为后续开展毕业设计、科研创新和解决实际问题提供方法论支撑。</p>
B0606003H	功能性食品开发与	<p><b>素质目标：</b>激发驱动技术创新的成果转化意识，培养面向市场、关注</p>	<p><b>主要内容：</b>系统构建了从功能性成分的理化特性与健康功效研究出发，到产品定位</p>

	应用技术	<p>健康的产品开发理念和跨团队协作精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握功能性食品的定义、分类与管理法规; 掌握功能性成分的构效关系与功效评价方法; 熟悉功能性食品的配方设计原理、生产工艺关键技术及产品质量控制体系。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备进行功能性食品市场调研与产品定位的初步能力; 能够完成功能性食品的初步配方设计与小试工艺设计; 具备查阅法规标准、撰写产品技术文件的基本能力。</p>	<p>与配方设计、功效评价方案制定的知识体系; 在此基础上, 学生将深入掌握实现产品工业化的关键技术, 包括生产工艺参数的确定与优化、智能化加工设备的选型与操作, 以及贯穿始终的产品质量控制体系与相关法规标准。课程最终指向技术成果的转化应用, 引导学生学习如何进行产品感官优化、成本核算及技术文件撰写, 完成从实验室样品到市场商品的跨越。</p> <p><b>教学要求:</b> 课程教学采用基于真实产品开发任务的项目化教学(PBL), 让学生在仿真的研发环境中, 通过团队协作完成从市场调研、配方设计、小试生产到品质评价的完整项目周期, 从而系统锻炼其技术研发与协同创新能力。考核评价注重过程考查与成果产出相结合, 既关注学生在项目各阶段的表现与报告质量, 更以最终产品的技术可行性、设计文档的规范性及项目答辩的专业性作为衡量其综合职业能力的关键指标, 从而确保学生不仅掌握功能性食品开发的专业技艺, 更能内化严谨求实的科学态度与精益求精的工匠精神。</p>
B0606004H	饮食与保健	<p><b>素质目标:</b> 培养“治未病”的健康管理理念, 弘扬中医食疗文化, 树立通过膳食促进全民健康的职业理想。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握不同体质、不同生理阶段及亚健康状态的饮食调理原则; 掌握常见慢性疾病(如糖尿病、高血压等)的膳食管理策略; 了解药食同源食材的性味功效与应用常识。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备为特定健康需求的个体或群体制定饮食保健方案的能力; 能够开展针对性的饮食健康教育与科普宣传; 具备初步辨析和指导日常饮食保健实践的能力。</p>	<p><b>主要内容:</b> 本课程系统构建饮食与保健的专业知识体系, 重点围绕不同生理阶段人群的饮食保健原则展开教学, 深入解析常见慢性疾病的饮食管理策略, 系统学习药食同源食材的保健功效与应用, 并重点掌握个性化饮食保健方案的制定与评估方法, 为学生从事健康管理、膳食指导和保健咨询工作奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求:</b> 在教学实施中, 课程通过典型人群案例将饮食保健理论与实际应用紧密结合, 依托膳食评估、保健食谱设计、健康教育方案制定等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与能力培养, 将案例分析报告、保健方案设计、健康教育实践纳入过程性考核, 期末通过理论考试与综合方案设计检验学生的知识应用能力, 着力培养学生科学严谨的职业态度和解决实际健康问题的能力, 为考取健康管理师等职业资格证书提供有力支撑, 培养学生成为具有扎实理论基础和实践能力的饮食保健专业人才。</p>
B0606005H	健康评估与管理实务	<p><b>素质目标:</b> 培养以人为本的职业情怀, 树立全面、系统、动态的健康评估观, 以及保护个人健康信息的隐私意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握健康信息收集(膳食调查、体格测量、实验室检查、</p>	<p><b>主要内容:</b> 教学内容以健康信息的收集与分析为起点, 重点涵盖膳食调查、体格测量、临床检查及智能化健康监测设备应用等实操技术; 在此基础上, 学生将深入学习如何运用大数据思维进行健康风险评估与诊断, 精准识别不同人群(包括特定慢</p>





		<p>生活方式问询)的标准方法与技术;掌握健康风险评估与健康诊断的基本流程与模型;熟悉健康管理计划的制定、实施与效果评价方法。</p> <p><b>能力目标:</b>能够独立运用多种方法完成个体或群体的健康信息采集与初步分析;具备识别主要健康风险因素并撰写健康评估报告的能力;能够初步制定并指导实施个性化的健康管理计划。</p>	<p>病患者)存在的营养与健康问题,并完成规范的健康评估报告。课程最终导向健康管理及促进方案的初步制定,学生需结合膳食指南、行为改变理论等知识,为个体或群体设计出兼具科学性与可行性的健康改善行动计划。</p> <p><b>教学要求:</b>采用案例教学与项目化实践(PBL)相结合的模式,依托模拟健康管理中心等情境,让学生在分析真实案例、操作评估工具、撰写管理报告中构建核心职业能力。考核评价注重过程性与应用性,通过课堂实训、案例分析报告考察学生的信息处理与逻辑思维能力,并以模拟客户健康评估与方案制定的综合技能考核作为最终检验,确保学生不仅能扎实掌握健康评估的专业知识,更能内化严谨求实的科学精神和以人为本的职业操守。</p>
B0606006H	食品智能加工技术	<p><b>素质目标:</b>培养适应产业智能化升级的主动意识,树立高效、节能、精准的现代食品工程理念和安全生产观念。</p> <p><b>知识目标:</b>了解食品智能制造的基本概念、关键技术与发展趋势;掌握典型智能化加工设备的工作原理、操作规范与维护要点;熟悉基于数据的工艺参数优化与生产线数字化管理的基本知识。</p> <p><b>能力目标:</b>具备操作和维护主流食品智能加工设备的初步能力;能够利用数据分析工具对生产工艺进行初步优化;具备理解和执行智能工厂标准化操作规程的能力。</p>	<p><b>主要内容:</b>本课程系统构建食品智能加工的专业知识体系,重点围绕食品智能制造的基本原理与关键技术展开教学,深入解析智能化加工设备的操作规范与维护要点,系统学习数字化工艺设计与参数优化方法,并重点掌握智能生产线运行管理与质量控制技术,为学生适应食品产业智能化转型升级奠定扎实的技术基础。</p> <p><b>教学要求:</b>在教学实施中,课程通过典型智能生产案例将理论知识与工程实践紧密结合,依托智能设备操作、工艺参数优化、生产线调试等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与技能评价,将设备操作规范、工艺方案设计、生产数据分析纳入过程性考核,期末通过理论考试与综合技能考核检验学生的技术应用能力,着力培养学生严谨规范的操作习惯和解决实际工程问题的能力,为从事智能食品生产、设备管理和工艺优化等工作提供专业技术支撑。</p>
B0606007H	未来食品研究与开发	<p><b>素质目标:</b>塑造面向未来的前瞻性视野和勇于探索的创新精神,培养对食品可持续发展的社会责任感和伦理意识。</p> <p><b>知识目标:</b>了解未来食品的前沿领域与技术原理;掌握食品科技创新与成果转化的基本模式与路径;了解新型食品资源开发与评价的相关法规。</p> <p><b>能力目标:</b>具备追踪和分析未来食品领域科技发展动态的能力;能够进行未来食品的概念设计与可行性</p>	<p><b>主要内容:</b>本课程系统构建未来食品研发的前沿知识体系,重点围绕新型食品资源开发与利用展开教学,深入解析植物基食品、细胞培养肉、3D打印食品等前沿技术,系统学习功能性食品设计与评价方法,并重点掌握食品科技创新与成果转化路径,为学生把握食品科技发展趋势、从事创新研发工作奠定基础。</p> <p><b>教学要求:</b>在教学实施中,课程采用"前沿讲座+项目研究+案例研讨"的创新教学模式,通过最新科研成果和产业案例将理论知识与创新实践深度融合,依托未来食</p>



		初步分析；具备跨学科交流和在团队中参与创新项目讨论的初步能力。	品概念设计、产品开发方案制定、产业化可行性分析等实训项目培养学生的创新能力。考核评价注重创新思维与成果转化，将创新方案设计、技术可行性分析、市场前景评估纳入过程性考核，期末通过创新项目报告与答辩检验学生的综合能力，着力培养学生的创新思维和产业化视野，为未来食品产业发展储备具有前瞻视野和创新能力的专业人才。
B0606008H	中 医 药 膳 技术	<p><b>素质目标：</b>培养传承与创新中华优秀传统文化的自信，树立“药食同源”、“辨证施膳”的中医养生哲学观和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握中医基础理论（阴阳五行、藏象、气血津液、体质学说）的核心思想；熟练掌握常见药食同源食材的性味、归经、功效与配伍禁忌；掌握不同体质和常见病症的膳食调理原则与经典药膳食谱。</p> <p><b>能力目标：</b>具备辨识常见体质并能据此设计个性化药膳方案的能力；能够规范炮制与烹制经典药膳，并解说其养生原理；具备开展中医药膳科普与健康咨询的初步能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程的教学内容以“药食同源”为核心思想，系统构建从理论到实践的完整知识技能体系。学生首先需掌握中医基础理论，包括阴阳五行、藏象学说、性味归经等，奠定辨证施膳的理论根基；进而深入学习常见食药材的性能功效、配伍禁忌及不同体质与常见病症的膳食调理原则。课程核心在于引导学生将理论应用于实践，通过典型案例分析与真实项目任务，掌握经典药膳食谱的解析与创新设计能力，并进入实训厨房，亲自动手完成从食材甄选、规范炮制到精准烹制的全流程操作，确保其熟练掌握药膳的标准化制作工艺与营养安全控制要点。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“理论讲授+案例研讨+实训操作”三位一体的模式，广泛运用基于健康管理与营养咨询真实场景的项目化教学（PBL），着重培养学生辨证施膳的思维能力和解决实际健康问题的技术技能。考核评价注重过程性与结果性相结合，既考察学生对药膳理论与配伍原则的理解，更以现场制作特定功能的药膳产品与为特定体质人群制定个性化调理方案作为核心考核方式，从而全面评估其技术应用能力、创新思维及所内化的精益求精的工匠精神与对消费者健康高度负责的职业使命感。</p>
B0606009H	营 养 与 健 康 大 数 据	<p><b>素质目标：</b>培养数据驱动的精准营养意识，树立在数字时代利用信息技术解决健康问题的创新思维。</p> <p><b>知识目标：</b>了解营养与健康大数据的来源、类型与特征；掌握多源健康数据的整合与可视化分析方法；熟悉数据挖掘在营养风险评估与健康预测中的应用模型。</p> <p><b>能力目标：</b>具备运用专业软件工具进行营养健康数据基本处理与可视化呈现的能力；能够初步解读基于大数据的营养健康研究报告；具备将大数据思维融入传统营养评估与干预方案的设计意识。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建营养健康大数据的专业知识体系，重点围绕健康数据采集与处理方法展开教学，深入解析膳食调查数据、生理指标数据、健康行为数据等多源数据的整合分析技术，系统学习数据挖掘与可视化分析方法，并重点掌握营养健康风险评估与预测模型构建，为学生运用大数据技术解决营养健康问题奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过真实健康数据分析案例将理论方法与实际应用紧密结合，依托数据清洗、统计分析、可视化呈现等实训项目培养学生的数据处理能力。考核评价注重过程考核与实践能力，将数据分析报告、可视化作品、健康风</p>



			险评估方案纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合项目设计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、营养评估和健康管理等工作提供专业技术支撑。
B0606010H	疾病与营养	<p><b>素质目标：</b>培养对患者的同理心和人文关怀精神，树立科学、严谨的临床营养支持态度和团队协作意识。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握常见疾病的代谢特点及对营养状况的影响；熟练掌握各种治疗膳食的适用原则与配制要求；掌握肠内肠外营养支持的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>具备对住院病人或特定慢病患者进行营养风险筛查与初步评价的能力；能够根据疾病诊断和营养状况，设计和计算治疗膳食食谱；具备向患者及其家属进行疾病膳食指导的基本能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建疾病营养治疗的专业知识体系，重点围绕常见疾病的代谢特点与营养治疗原则展开教学，深入解析糖尿病、高血压、肾脏疾病等慢性病的膳食管理策略，系统学习治疗膳食的设计与制备要求，并重点掌握疾病状态下营养评估与营养支持方法，为学生从事临床营养指导、疾病膳食管理等工作奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过典型临床病例将疾病营养理论与实际应用紧密结合，依托营养状况评估、治疗膳食设计、营养咨询方案制定等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与能力培养，将病例分析报告、膳食治疗方案、营养咨询实践纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合方案设计检验学生的知识应用能力，着力培养学生临床思维和解决实际问题的能力，为从事疾病营养管理、临床营养支持等工作提供专业支撑。</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
B0606001T	食品感官评定	<p><b>素质目标：</b>培养客观、公正的科学品评态度，敏锐的感知能力和对消费者需求的理解与尊重。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握感官评定的生理与心理学基础；掌握差别检验、描述性分析、消费者接受度测试等主要感官分析方法的原理与设计；熟悉感官实验室的管理规范与数据分析方法。</p> <p><b>能力目标：</b>具备组织和开展基本感官品评实验的能力；能够准确描述食品的感官特性，并初步分析品评数据；具备将感官评定结果应用于产品优化与质量控制的基本能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程围绕感官评定的基本原理与方法学展开教学，深入解析差别检验、描述性分析、接受度测试等核心感官分析方法，系统学习感官实验室建设与样品制备规范，并重点掌握感官数据的统计分析与人因因素控制技术，为学生从事食品品质控制、产品开发和市场研究奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过真实产品案例将感官评定理论与实际应用紧密结合，依托差别检验、描述性分析、消费者接受度测试等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与技能评价，将感官实验操作、数据分析报告、品质评价方案纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合技能考核检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨求实的科学态度和解决质量问题的实践能力，为从事食品品质控制、产品开发和感官科</p>

			学研究提供专业技术支撑。
B0606002T	人工智能+营养健康	<p><b>素质目标：</b>培养拥抱智能科技的开放心态和跨界融合的创新意识，探索技术赋能健康管理的伦理边界。</p> <p><b>知识目标：</b>了解人工智能在营养健康领域的应用场景与基本原理；掌握常见智能健康设备的数据采集与解读方法。</p> <p><b>能力目标：</b>具备使用人工智能工具辅助进行营养评估与管理的初步能力；能够结合专业需求，初步构想智能化营养健康解决方案。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建人工智能与营养健康融合的专业知识体系，重点围绕智能技术在营养评估与健康管理中的应用展开教学，深入解析机器学习算法在膳食识别、营养分析中的原理与方法，系统学习智能健康监测设备的数据采集与处理技术，并重点掌握个性化营养推荐系统的设计与开发，为学生把握智能技术在营养健康领域的发展趋势、从事创新研发工作奠定基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过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。考核评价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，期末通过项目答辩与技能考核检验学生的综合能力，着力培养学生的创新思维和技术应用能力，为营养健康产业的智能化发展培养复合型技术人才。</p>
B0606003T	食品添加剂	<p><b>素质目标：</b>培养“剂量决定毒性”的科学认知，树立在法规框架内安全、合理使用添加剂的职业道德和责任意识。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握食品添加剂的定义、分类、功能作用机理；熟悉我国食品添加剂使用标准和安全性评价程序；了解各类常用添加剂的特性和应用要点。</p> <p><b>能力目标：</b>具备正确查阅和应用食品添加剂使用标准的能力；能够根据产品工艺需求，合理选择和设计简单的食品添加剂使用方案；具备初步辨识和评估食品中添加剂使用合规性的能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建食品添加剂的专业知识体系，重点围绕各类食品添加剂的特性与功能展开教学，深入解析防腐剂、抗氧化剂、着色剂、调味剂等常用添加剂的作用机理与应用要点，系统学习添加剂使用标准与法规要求，并重点掌握添加剂的安全评估与质量控制方法，为学生科学合理地使用食品添加剂、保障食品安全奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过实际应用案例将添加剂理论与生产实践紧密结合，依托添加剂功效验证、配方设计、安全性评价等实训项目培养学生的实践能力。考核评价注重过程考核与能力培养，将实验操作规范、配方设计方案、安全评估报告纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合技能考核检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的科学态度和规范操作习惯，为从事食品研发、质量控制和产品创新等工作提供专业技术支撑。</p>

B0606004T	食品概论	<p><b>素质目标：</b>激发对专业的兴趣与热爱，建立对食品产业链的整体认知和职业认同感。</p> <p><b>知识目标：</b>了解食品科学的研究内容、学科架构及发展历史；熟悉食品从原料、加工、流通到消费的全产业链基本环节；掌握食品工业发展趋势与面临的挑战。</p> <p><b>能力目标：</b>具备宏观描述食品产业概况的能力；能够初步思考食品领域的可持续发展等现实问题；为后续深入学习各专业课程建立起清晰的知识地图和学习框架。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程作为专业启蒙课程，系统构建食品科学与工程领域的整体知识框架，重点围绕食品产业链与行业概况展开教学，深入解析食品科学基础学科构成及其相互关系，系统学习食品质量与安全法规标准体系，并重点介绍现代食品工业发展趋势与技术创新，为学生建立完整的专业认知体系，明确未来学习方向和职业发展路径奠定基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程通过典型案例分析和行业专家讲座将理论知识与产业实践有机结合，依托行业调研报告、企业参观见学、职业规划制定等实践环节培养学生的行业认知能力。考核评价注重过程引导与兴趣培养，将课堂参与度、调研报告质量、学习总结等纳入过程性考核，期末通过综合考查检验学生的知识掌握程度，着力激发学生的专业学习兴趣和职业认同感，为后续专业课程学习提供必要的认知基础和动力支撑。</p>
B0606005T	食品风味技术	<p><b>素质目标：</b>培养学生的审美能力与追求卓越品质的创造精神，树立风味与健康协调统一的产品开发理念。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握食品风味物质的化学组成、形成途径与调控原理；熟悉现代风味分析技术与感官评价的结合应用；了解风味掩蔽、增强与调配的基本技术。</p> <p><b>能力目标：</b>具备对食品风味进行客观描述和初步分析的能力；能够运用风味化学知识解释加工中风味变化的现象；掌握基础的风味调配实验技能，能进行简单的风味仿制与创新。</p>	<p><b>主要内容：</b>本课程系统构建食品风味技术的专业知识体系，重点围绕食品风味物质的组成与特性展开教学，深入解析风味形成机理与调控技术，系统学习现代风味分析检测方法，并重点掌握食品风味设计与调配技术，为学生掌握食品风味品质控制与创新开发能力奠定理论基础。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施中，课程采用通过典型产品风味案例将理论知识与实际应用紧密结合，依托风味物质分析、感官品评、风味调配等实训项目培养学生的实践操作能力。考核评价注重过程考核与创新能力，将实验操作规范、风味调配方案、感官评价报告纳入过程性考核，期末通过理论考试与综合项目设计检验学生的知识应用能力，着力培养学生严谨的科学态度和创新实践能力，为从事食品风味研究、产品开发和品质控制等工作提供专业技术支撑。</p>

### 三、集中实践环节简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
B0000001S	军事技能训练	<p><b>素质目标：</b>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</p>	<p><b>主要内容：</b>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</p>



		<p>过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。</p> <p><b>知识目标：</b>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；了解轻武器的战斗性能与射击动作要领；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><b>能力目标：</b>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>大模块展开。</p> <p><b>教学要求：</b>坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育与作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。</p>
B0606002S	专业认识实习	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才需求；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><b>能力目标：</b>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><b>主要教学内容：</b>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、虚拟仿真体验等多种形式。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><b>教学要求：</b>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，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>
B0606003S	劳动周	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>理解劳动的本质价值与人类社会发展的意义；掌握必要的通用劳动科学知识与安全防护</p>	<p><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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。</p>

		<p>规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p><b>能力目标：</b>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>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>
B0606004S B0606005S	专业基础实训	<p><b>素质目标：</b>培养严谨求实、规范操作的职业素养，树立安全第一、责任至上的实验意识，增强团队协作与沟通能力。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握食品营养与健康相关基础实验的操作流程与规范，理解实验原理及其在专业中的应用价值，熟悉常用仪器设备的使用方法与维护要点。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立完成基础化学、食品微生物、营养评估等典型实验项目，具备数据记录、结果分析与报告撰写的初步能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>实训内容涵盖基础化学实验（如溶液配制、滴定分析）、食品微生物实验（如无菌操作、菌种培养）、营养评估实验（如膳食调查、体格测量）等模块，强化学生对专业基础课程知识的综合应用。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“任务驱动+分组实操”模式，教师示范与学生动手相结合，强调操作规范与数据真实性。考核以实验报告、操作规范性、团队协作表现为主，注重过程评价与能力反馈。</p>
B0606006S B0606007S B0606008S	专业综合实训	<p><b>素质目标：</b>培养系统思维与跨学科整合能力，树立项目统筹与成果导向的职业意识，增强创新意识与解决复杂问题的信心。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握综合性项目的设计、执行与评估方法，理解多课程知识在真实场景中的融合应用，熟悉项目管理与汇报展示的基本规范。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立或协作完成综合性项目，具备项目规划、执行、评估与展示的综合能力。</p>	<p><b>主要内容：</b>实训围绕典型职业任务展开，如营养配餐设计与制作、功能性食品开发与评价、健康风险评估与干预方案制定等，强调知识整合与技能综合运用。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“项目化教学（PBL）+校企双导师”模式，学生在真实或模拟项目中完成从调研、设计、实施到汇报的全过程。考核以项目成果、过程表现、答辩汇报为主要依据，突出综合能力与职业素养的评价。</p>
B0606009S	岗位实习	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>具备独立承担岗位典型</p>	<p><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>



		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。	
B0606010S	毕业设计	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>具备综合运用多学科知识，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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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>
B0606011S	毕业教育	<p><b>素质目标：</b>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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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><b>主要内容：</b>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><b>教学要求：</b>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
	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
	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	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

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
GX003	GX003004X	趣味数学与逻辑思维	1	16	16	
	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	

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
	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实战工作流	1	16		16
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

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
	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
	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：职业本科 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
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职业本科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，层次定位准确，体现了对地方产业、行业发展趋势的把握，与学校办学特色相契合。方案结构完整，内容详实，课程体系较为完整，实践性教学体系设计合理。方案有保障开设该专业可持续发展的规划和相关制度，注重培养学生的职业道德、创新意识、实践能力和持续发展能力，计划实施的“多方协同-项目递进-四元提升”人才培养模式符合实际，特色鲜明。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，能够从事营养咨询与教育、健康管理与促进、营养健康、食品检验与质量管理以及功能食品研发与应用等工作的高端技能人才。该人才培养方案的机构合理，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定合理，论证通过。</p> <p style="text-align: right;">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