

## 2020 级食品营养与卫生专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

1、专业名称：食品营养与卫生

2、专业代码：590106

### 二、招生对象

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

### 三、修业年限

三年

### 四、职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属 专业类 (代码)	对应 行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技 能等级证书举例
食品药品 与粮食大 类 (59)	食品工业 类 (5901)	食品制造业 (14) 专业技术服 务业 (74) 卫生 (84)	营养配餐员 (4-03-02-06) 公共营养师 (4-14-02-01) 健康管理师 (4-14-02-02) 食品检验员 (4-08-05-01)	营养配餐员 营养咨询师 健康管理师 食品品控员	健康管理师 (三级) 农产品食品检验员 (中级)

### 五、培养目标与培养规格

#### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握食品、营养、卫生与健康的专业知识和技术技能，面向食品制造、专业技术服务、卫生服务、食品营养与健康、食品安全检测岗位群，能够从事营养配餐与指导、食品安全监督检验、营养教育与咨询等工作的高素质技术技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

##### 1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社

会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1~2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

## 2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和食品类相关标准；

(3) 掌握食品科学和营养科学领域的基础知识；

(4) 掌握各类食品营养价值，常用营养强化剂和保健品功效作用，以及合理营养的基本要求；

(5) 掌握各类特殊人群的营养需要与膳食原则，熟悉常见慢性疾病的营养代谢特点与营养干预的方法；

(6) 掌握营养配餐及食谱编制的原则和方法；

(7) 掌握食品污染与预防、食品质量安全管理与控制的基本知识和方法；

(8) 熟悉食品毒理及常见食源性疾病相关知识，熟悉食品加工工艺流程及过程控制。

## 3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

(3) 具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；

(4) 具备营养食谱设计能力，能够针对不同人群进行膳食指导，并解答膳食营养问题；

(5) 具备营养咨询与营养健康教育能力，能对常见慢病患者提供营养膳食干预与指导；

(6) 具备正确合理使用各类营养补充剂的能力，对不同人群进行营养干预；

(7) 具备配制与使用常规肠内营养制剂的能力，能够协同相关人员制定营养支持方案；

(8) 具备开展健康信息收集与健康风险评估工作的能力，能够协同相关人员开展常见慢性病的健康管理干预与指导；

(9) 具备食品营养成分分析、保健食品中功效成分分析及营养标签编制的能力；

(10) 能够对食品中常见的生物性、化学性、物理性污染进行预防与控制，并能运用食品卫生、食品安全等专业知识进行监督和管理工作的。

## 六、课程设置及要求

课程设置中强化课程思政。梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，发挥课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行。

教学过程要求：进一步落实国家通用语言文字的规范和标准，推行教育教学语言文字规范。教师在教学中普通话标准，表达清晰流畅，板书清楚文字规范。

### (一) 公共基础课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
思想品德修养与法律基础	以社会主义核心价值观为引领，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提高学生的思想道德素质 and 法律素质，培养学生良好的职业素养。培养学生的科学人文素养、批判思维和创新能力，树立对待人生历程中各种矛盾的正确态度和掌握科学的处理办法，把个人利益和集体利益结合起来，把个人梦与中国梦的实现结合起来，成为以民族复兴为己任的时代新人。	通过对教材中新起点新征程、走好新时代长征路、注入人生指路明灯、培育当代家国情怀、坚守价值观自信、引领道德风尚、尊法学法守法用法等学习，引导学生深入了解和感悟新时代的内涵，树立中国特色社会主义的共同理想；引导大学生将远大的理想与对祖国的高度责任感、使命感结合起来，弘扬民族精神和时代精神；帮助学生深刻认识道德在社会生活中的重要作用，自觉继承中华民族优良道德传统，努力提高道德修养的自觉性；全面领会习近平新时代中国特色社会主义思想，懂得运用法律知识维护自身权利，能履行法定义务。	36
形势与政策	使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、基本判断和基本结论，运用正确分析形势的方法、理解政策的途径，理解和掌握我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，形成正确的政治观，学会用习近平新时代中国特色社会主义思想的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。	通过从思想引领、经济改革、政治建设、稳定发展、筑梦青春、国际格局、进中求稳、合作共赢、地区热点、国际格局、国际、国内时事热点等十二个专题内容的系统学习，引导学生正确认识国际国内形势、正确理解党和国家方针、政策，用党的路线方针政策统一大学生的思想行动，逐步树立大学生的形势观、政策观，培养学生的家国情怀，坚定大学生的理想信念，做肩负民族复兴起历史使命的时代新人。	32
毛泽	深刻理解毛泽东思想、邓小平理论和“三个	通过对毛泽东思想（新民主主义革命理	48

东思想和中国特色社会主义理论体系	代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点及中国特色社会主义建设的路线方针政策等，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的信念，运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决现实问题的能力，并且在未来的职业生涯中，坚定不移走中国特色社会主义道路，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而承担起历史使命。	论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果)、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等内容的学习，使学生掌握马克思主义中国化的历程和理论成果，确立中国特色社会主义的共同理想和信念,坚定马克思主义信念，增强理解与执行党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验的主动性和自觉性，认识和分析当今中国的实际、时代特征，进一步培养学生独立思考和解决问题的能力。	
应用语文	在以往语文学习的基础上，学习和掌握日常生活中和职业岗位所需的语文能力。引导学生积累语言,接受人类优秀文化熏陶,养成良好个性,形成健全人格,成为能清晰流畅进行口语交际,能解决工作中的文字表达要求,有担当,有创新意识,爱岗敬业的合格职业劳动者。	诗歌专题、散文专题、小说专题、口语表达、应用文写作。通过古今中外优秀文学作品的鉴赏，感悟文学作品蕴含的美好情愫和人文关怀，明确社会人应具备的道德观和责任感。通过口语练习提高听说能力。通过应用文写作练习，能写出格式规范、符合要求应用文。	48
大学英语	使学生能用一定的英语技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而能借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务活动中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。	Book 1: Unit 1 Education、Unit 2 Gifts、Unit 3 Movies、Unit 4 Our Earth、Unit 5 Part-Time Jobs、Unit 6 Health; Book 2: Unit 1 New Fashions、Unit 2 Our Living Environment、Unit 3 Fast Food、Unit 4 Modern Communication、Review Test 1、PRETCO. 教学要求：实用为主、够用为度。	48
体育	增强体能，掌握基本的体育与健康知识和运动技能,培养运动的兴趣和爱好,形成坚持锻炼的习惯。	主要内容：排球、篮球、足球、乒乓球。 教学要求：把握教学大纲，严格按照教学计划执行。	48
计算机应用基础	通过本门课程的学习，学生应当了解计算机的基础理论知识，熟练地掌握汉字输入的方法，能掌握 Windows 操作系统的基本操作，能完成文字处理、表格设计、幻灯片制作、Internet 访问及电子邮件收发等基本操作。	计算机基础知识、Windows 操作系统、Word 字处理软件、Excel 电子表格、幻灯片的设计与制作、计算机网络基础。 通过学习使学生熟练应用上述工具，处理日常工作。	60
职业生涯规划	通过该课程教学使学生意识到确立自身发展目标的重要性，了解职业的特性，思考未来理想职业与所学专业的关系，逐步确立长远稳定的发展目标;使学生了解自己，了解职业，学习决策方法，确定人生不同阶段的职业目标及其对应的生活模式，形成初步的职业发展规划，确立正确的职业观,理性的规划自身大学三年的生涯规划。	1.全面认识自我，明确职业定位 2.职业兴趣，职业情商培养 3.职业能力训练与发展 4.生涯决策能力 5.生涯规划，职业生涯规划 教学要求： 1.具有广博的文化知识，即应具有社会学、教育学、心理学、管理学等领域的综合知识； 2.具备调查研究和预测分析能力； 3.具备获取信息、处理信息的能力，善于捕获有价值的信息、过滤虚假信息，为学生提供丰富职业信息； 4.具备良好的沟通能力。	16
军事	通过理论课教学，使学生掌握基本军事理	1.中国国防	12

理论	论, 增强学生国防观念、国家安全意识和忧患意识, 提高学生综合国防素质。	2.国家安全形势与战略选择 3.军事思想--习近平强军思想的伟大力量 4.现代战争 5.信息化武器装备及其运用。	
创新创业指导与训练	通过普及学生对创新创业基本知识、概念的了解, 培养学生的创新创业意识, 设计以学生为中心的课堂学习模式, 采用多种教法加强课堂体验。同时, 通过模拟创业实践活动, 锻炼学生的创业能力, 助力学生快速成长。	1.培养学生的创新创业意识。 2.提升学生的创新创业能力。 3.学会编制创业计划书、了解路演展示基本要求。 1.具有广博的文化知识, 即应具有社会学、教育学、心理学、管理学等领域的综合知识。 2.具备调查研究和预测分析能力, 准确把握、正确分析、科学判断创业就业发展趋势, 为学生提供恰当的创新创业指导和就业指导。 3.具备指导学生编制创业计划书、指导学生参加创新创业大赛和应聘面试的能力。	16
心理健康教育	通过心理健康知识传授、心理体验与行为训练, 使学生明确心理健康的标准及意义, 增强自我心理保健意识和心理危机预防意识, 掌握并应用心理健康知识, 培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力, 切实提高心理素质, 促进学生全面发展。	心理健康的基础知识; 环境适应及社会适应训练; 发展自我, 提高自我心理调适; 激发学习兴趣, 提升学习动力; 大学生情绪管理与压力管理; 大学生人际交往与沟通。 通过六个专题的学习, 学生能达到相应的教学要求。	12
就业指导	坚持以人为本为理念, 以科学发展观为指导, 以培养学生职业素质为出发点, 以提高大学生就业竞争力为核心, 全面提升大学生综合素质和就业、创业能力。	1.培养学生正确的职业概念和职业观。 2.培养学生的职业决策能力, 制定生涯规划能力和就业应聘面试能力。	16
中华优秀传统文化	通过本课程的学习, 使学生对中华优秀传统文化, 包括社会观念, 生活习俗, 行为技艺, 宗教思想, 社会制度, 文学艺术, 历史发展等多个层次和方面有较全面的认识, 提高学生文化素养, 了解中国传统文化的优良传统和魅力。	传统思想与礼仪风俗; 多彩的传统社会生活; 农耕(园艺、园林、畜牧、饮食、养生等)文化或专业史。	8
专业安全与劳动	通过劳动教育, 使学生能够理解和形成马克思主义劳动观, 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, 体认劳动不分贵贱, 热爱劳动, 尊重普通劳动者, 培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神; 具备满足生存发展需要的基本劳动能力, 形成良好劳动习惯。	劳动精神、劳模精神、工匠精神。养成认真负责、吃苦耐劳的品质和职业意识; 具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀; 培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。使学生增强诚实劳动意识, 积累职业经验, 提升就业创业能力, 树立正确择业观, 具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神, 懂得空谈误国、实干兴邦的深刻道理; 注重培育公共服务意识, 使学生具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。	4

## (二) 专业基础课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
基础化学	学会化学分析基本操作：能识别和选择普通的玻璃仪器和天平的种类和规格；会取样，称量，溶解，溶液的配制和稀释，会正确使用容量分析仪器进行物质含量的测定，会对测定结果进行误差与分析数据的处理	化学分析（滴定分析）的基本原理，掌握化学分析基本操作：能识别和选择普通的玻璃仪器和天平的种类和规格；会取样，称量，溶解，溶液的配制和稀释，会正确使用容量分析仪器进行物质含量的测定，会对测定结果进行误差与分析数据的处理	56
生物化学	通过本课程学习，掌握食品中基本化学成分的理化性质、加工性能及相关实验操作技能，为营养与卫生专业学生职业素质养成和职业能力培养奠定重要基础，对食品加工、营养检测的技能掌握起到促进作用。学完本课程后，学生应熟练掌握食品基本成分相关理论，熟悉食品相关标准，具备相关技能，具有良好的职业素养。	主要以食品营养成分的基本组成及加工特性、酶与食品加工、食品中的色香味、食品基本成分的代谢为教学内容，使学生具备基本食品成分相关理化知识；知道食品主要成分的分析检验方法；知道食品主要成分的代谢。	72
食品微生物	会鉴别微生物的基本形态和结构；能够对生产环境进行消毒灭菌和微生物监控；能够对原料、产品和生产环境进行微生物检验；能够对发酵产品生产用菌种进行保藏、分离纯化、复壮和扩大培养，同时，在教学过程中培养学生诚实、严谨的工作作风、树立全面质量管理意识，爱护仪器的良好习惯，以及团队合作精神。	主要以认识微生物实验室、微生物形态、结构、微生物的营养与生长、食品中微生物检验为教学内容，使学生们具备常规设备的熟练操作能力；具备食品微生物检验操作、实验数据记录、结果分析计算和报告撰写能力；具备微生物菌种的选育、分离纯化、复壮、扩大培养、保藏等基本能力。	64
食品营养与健康	培养学生成为具有一定现代食品、营养、卫生科学知识，又具有食物选择、营养评价、营养卫生教育等操作技能和管理水平的高技能人才。	主要以认识食品营养学发展史、食品营养基础、人体营养的消化吸收利用、膳食指南、膳食结构为主要内容展开教学。使学生具备膳食营养状况调查分析能力；能够对人体营养状况及膳食营养进行评价、管理和指导。	56
食品标准与法规	通过教与学，使学生正确理解食品标准与法规的概念，定义、范围；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安全方面的法律法规，掌握标准与法规的作用与意义；使学生能把握当今食品标准与法规的发展动态，并能理论联系实际，提高在食品生产实践过程中分析和解决问题的能力。学会制定食品标准和食品卫生许可证、保健食品、新资源食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。	主要授课内容是食品标准与法规基本内容、作用和意义；标准化的方法原理、制定标准的原则；食品产品标准的制定程序；食品安全相关法律法规、程序性文件等及其在食品生产中应用等，通过案例教学、现场教学、社会调查等方式，使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动，突出学生主体作用，强调学生主动参与，对学生进行理论与实践的培养，使学生了解当今食品标准与法规的发展动态，并能理论联系实际，为今后在食品生产实践过程中分析和解决问题打基础。	64

### （三）专业核心课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
营养配餐	引导学生掌握如何正确地选择和搭配无限丰富的食品，了解食物原料在储存加工中可能发生的	孕妇、婴幼儿、老年人、特种职业工作者等各类特殊人群的生理特	54

设计与实践	变化,从而指导食品开发和烹调实践。在食谱设计部分,重在学习食谱制作的具体技术,特别是食谱设计的思路和营养素计算的能力,包括各类人群和慢性病患者的食谱设计,以便在实际工作中能够发挥作用。	征、营养需求、运动特点、膳食注意事项等;针对不同人群营养配餐与设计的方法,能够应用特殊人群营养相关理论知识和方法编制营养食谱、进行营养教育等。	
公共营养	通过本课程的学习,主要要求学生掌握公共营养在疾病预防和健康促进中的重要作用,掌握公共营养学相关的基本理论、基本知识和基本技能及其应用,熟悉公共营养工作的主要内容和方法,为今后从事营养改善、疾病预防和健康促进等领域工作奠定基础。	膳食营养素参考摄入量标准、膳食指南与食物指导、营养调查与评价、营养监测、社区需要评估、饮食行为与营养、营养干预、营养教育、食品营养政策与法规。	60
食品安全学	使学生掌握食品安全与卫生的基本概念,掌握食物中毒以及食品的腐败变质,掌握污染食品的生物、化学、物理危害因子以及对其的预防措施,掌握各类食品的安全管理。同时注重培养学生良好的职业素质,为学生毕业后在食品加工岗位顶岗工作,能够运用所学知识有效地预防和控制食品污染,保障食品安全的能力。	食品污染与预防、各类食品的卫生及其管理、食品添加剂与包装的卫生、食物中毒及其预防、食品卫生监督管理及有关食品卫生检验技术与方法等;掌握食品污染物的种类、来源与防控措施,食源性疾病的特点与预防,各类食品的安全管理等与食品安全管理相关的基本理论知识及技能。	64
临床营养	通过本课程的学习,使学生了解和掌握临床营养学在临床各科室各种疾病中的重要性,为后续临床其他课程的学习打下必需的知识基础。	从总体上学习营养素、各类食物的营养价值、平衡膳食、特殊生理阶段的营养、营养状况评估、医院基本膳食。再分系统学习各种临床疾病的营养支持治疗。	60
食品检测技术	通过任务引领的技能训练项目,使学生熟练掌握现代食品营养检验技术,能够对检验对象进行合理的抽样、制备和保存、预处理等前期工作;对基本的物理检测和化学检测方法能够熟练掌握、选择和使用;能够对生产中原料、半成品、成品进行常规检验工作的能力;能根据检验流程和要求,对企业生产中原料、半成品、成品进行检验并做出品质判断。同时,在教学过程中培养学生诚实、严谨的工作作风、树立全面质量管理意识,爱护仪器的良好习惯,以及团队合作精神。	教学内容的组织按照基于《食品营养检测技术》工作过程系统化的课程情境设计,按照课程培养目标要求,食品理化检测技术基础知识、食品物理检测技术、食品一般营养成分的检测3个项目,对应17个子学习情境。 以培养学生综合职业能力为核心,根据课程内容及学生特点,灵活运用任务驱动法、项目导向法、情景教学法、分组讨论法、启发、互动式教学法,探究式教学法、角色扮演法等多种教学方法,,充分发掘学生的潜能,提高教学质量,也培养学生的自主学习能力和创新能力。	64

#### (四) 选修课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
中医养生与食疗	以中医理论为指导,充分体现了中医的整体观、辨证观、健康观和养护观,运用中医的各种方法增强体质、预防疾病,从而达到善待生命、理顺健康的目的。	本课程详细论述疾病与食物的关系,从传统中医的角度,指出食药同源,药膳在防病治病中的作用。对如何制作药膳,从选材、加工到成品,均给出了详细的方法。针对不同的疾病,提供了许多相应的药膳	32

		食谱，以满足患者选择。	
预防医学基础	通过对本学科的学习,培养德、智、体、美全面发展,具有系统的预防医学基本理论、基本知识和基本技能,有一定实践能力、创新能力和发展潜力的应用型临床医学专门人才。	本课程主要讲授环境与健康概论、生活环境与健康、生产环境与健康、营养与健康、地质环境与健康、人群健康研究的统计学方法、人群健康研究的流行病学方法。	32
烹饪工艺	运用现代科学的观点与方法将中国几千来的烹饪技艺经验总结起来,抽样出来建立工艺理论体系,达到揭示规律的目的,为实践提供依据,进一步提高人手的灵活性、准确性和科学性,为中国烹饪工艺的未来发展奠定基础,为现代人的饮食生活服务。	本课程系统介绍烹饪工作的各个环节和菜肴制作的烹饪工艺程序,通过学习使学生掌握烹饪初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法、菜肴制作技术等烹饪单元操作技术,掌握初步的冷热菜制作技术,具有一定动手能力,使学生对烹饪工作有一个整体的初步认识,为学习其他专业课奠定必要的理论基础和技术基础。	30
保健食品	通过本课程的学习,要求同学既要了解保健食品研究与开发的相关政策、程序、方法和法规,更重要的是要熟悉和掌握保健食品的分类和功能,研发内容功能、原料功能评价、生产工艺、生产技术、质量标准技术、常用剂型等知识,为将来参与保健食品研究与开发奠定政策和技术及要求的必备专业基础。	认识保健食品,保健食品的功能基料,认识保健食品的种类,评价保健食品的功能。调查兰州市各大商场的保健食品。	30
食品营销	学会营销环境分析,市场营销调研与需求预测,购买者行为分析,目标市场营销,产品策略,价格策略,食品营销渠道,促销策略,食品市场营销的组织、实施与控制等。	食品营销环境分析,市场营销调研与需求预测,购买者行为分析,目标市场营销,产品策略,价格策略,食品营销渠道,促销策略,食品市场营销的组织、实施与控制等。	60
食品生产技术	掌握粮油制品工艺、肉及肉制品、果蔬工艺、乳制品工艺、蛋及蛋制品、饮料工艺的知识目标、学会技能目标、培养素质目标,学会分配任务、设计工艺、组织实施生产、产品指标检验、产品评价及产品创新及推广;培养学生诚实、严谨的工作作风、树立全面质量管理意识以及团队合作精神,同时具备从事食品加工行业相应的职业素养和高度的食品安全责任感。	果蔬、软饮料、焙烤及膨化食品、肉制品、乳制品、水产品、豆制品和发酵食品等的原辅料选择、工艺流程、操作要点及品质检测等。学会食品工厂生产的设备操作原理和主要产品的制作技术;学会生产管理和新产品开发,并更好地理解食品工艺对各类食品进行合理加工的原理。	64

## 七、教学进程总体安排

### 1、教学活动时间安排表

学期		一	二	三	四	五	六	合计
教学周数		20	20	20	20	20	20	120+3.8*
课堂理论与实验教学（周）		14	18	16	15			63
停课集中 实践活动 （周）	教学实习	0.6		2	1			3.6
	顶岗（毕业）实习						18+1*	18+1*
	入学教育	1						1
	国防教育及军训	2+0.8*						2+0.8*
	毕业答辩及毕业教育						2	2
	公益劳动	0.4						0.4
	职业技能鉴定				1			1
	就业指导				1			1
生产性实习						20+2*	20+2*	
机动（周）		1	1	1	1			4
考试（周）		1	1	1	1			4
注：机动1周为上半年“五一”和运动会，下半年为“十一”。“*”为寒暑假期间实习。								

## 2、公共基础课和公共选修课

课程类别	编号	课程编码及名称	课程性质	总学时	理论学时	实验学时	教学实习学时	周学时/上课周						学分	考核方式		备注						
								一	二	三	四	五	六		考试	考查							
公共基础课	1	思想品德修养与法律基础	必修	36	36			3/12						3	√								
	2	形势与政策	必修	32	32			2/4	2/4	2/4	2/4			1		√							
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系	必修	48	48				4/12					4	√								
	4	应用语文	必修	48	48			2/12	2/12					3	2	1							
	5	大学英语	必修	48	48			2/12	2/12					3	1	2							
	6	体育	必修	48	8	40		2/12	2/12					3		√							
	7	计算机应用基础	必修	60	30	30			4/15					4	√								
	8	职业生涯规划	必修	16	16			2/8						1		√							
	9	军事理论	必修	12	12			2/6						1		√							
	10	创新创业指导与训练	必修	16	16				2/8					1		√							
	11	心理健康教育	必修	12	12				2/6					1		√							
	12	就业指导	必修	16	16					2/8				1		√							
	13	中华优秀传统文化	必修	8	8				2/4					0.5		√							
	14	专业安全与劳动教育	必修	4	4				2/2					0.2		√							
	小计			<b>404</b>	<b>334</b>	<b>70</b>		<b>11</b>	<b>16</b>		<b>2</b>		<b>26.7</b>										
公共选修课	15	普通话与经典诗朗诵	选修	16	4	12		2/2	2/2	2/2	2/2			1		√							
	16	人文素质通识课（网络）	选修	32	32			1-4 学期完成								2		√					
	17	美育（网络） 艺术限定性选修课（网络）	选修	32	16	16														2		√	
	18	思想政治理论课实践教学	选修	16		16														1*			课外
	19	各类讲座①	选修	16	16															1*			课外
	20	各类活动②	选修	16		16														1*			课外
	小计			<b>128</b>	<b>68</b>	<b>60</b>							<b>8</b>										

### 3、专业基础课、专业核心课和选修课

课程类别	编号	课程名称	课程性质	总学时	理论学时	实验学时	教学实习学时	周学时/上课周						学分	考核方式		备注
								一 14	二 18	三 16	四 15	五	六		考试	考查	
专业基础课	21	无机及分析化学	必修	56	38	18	0.6	4						3.5+0.6	√		
	22	生物化学	必修	72	48	24			4					4.5	√		
	23	食品微生物	必修	64	48	16	0.5			4				4+0.5	√		
	24	食品标准与法规	必修	64	46	18				4				4	√		
	25	食品营养与健康	必修	56	44	12		4						3.5	√		
	小计				312	224	88	1.1	8	4	8			19.5+1.1			
专业核心课	26	营养配餐设计与实践	必修	54	30	24	0.5		3					3+0.5	√		
	27	食品检测技术	必修	64	34	30	0.5			4				4+0.5	√		
	28	食品安全学	必修	64	44	20				4				4	√		
	29	临床营养	必修	60	42	18					4			4	√		
	30	公共营养	选修	60	60							4		4		√	
	小计				302	210	92	1		3	8	8		19+1			
专业选修课	31	烹饪工艺	选修	30	30						2			2		√	
	32	中医养生与食疗	选修	32	24	8				2				2		√	
	33	保健食品	选修	30	30						2			2		√	
	34	食品营销	选修	60	52	8	1				4			4+1		√	
	35	预防医学基础	选修	32	26	6				2				2		√	
	36	食品生产技术	必修	64	44	20	0.5			4				4+0.5		√	
	小计				248	206	42	1.5			8	8		16+1.5			
合计				1394	1042	352	3.6	19	23	24	18		89.2+3.6				
实习	38	生产性实习	必修	600		600								20	校企 评价		
	39	顶岗实习	必修	540		540								18			
	40	寒暑假（生产性+顶岗）实习	必修	90		90								3*			
合计				1230		1230							41				
总计				2624	1042	1582	3.6	19	23	22	18		130.2+3.6				
文字符号说明：																	

#### 4、教学实习周数分配表

序号	课程名称	各学期教学实习周数分配（周）						合计
		一	二	三	四	五	六	
1	基础化学	0.6						0.6
2	食品微生物			0.5				0.5
3	营养配餐设计与实践			0.5				0.5
4	食品检测技术			0.5				0.5
5	食品生产技术			0.5				0.5
6	食品营销				1			1
小计		0.6		2	1			3.6

#### 5、选修类课程安排表

序号	课程名称	建议学时	理论学时	实践学时	学分	考核	备注
1	普通话与经典诗朗诵	16	4	12	1	考查	一年级随语文同开
2	人文素质通识课（网络）	32	32		2	考查	超星尔雅平台
3	艺术导论	32	16	16	2	考查	艺术限选课 （超星尔雅平台）
4	音乐鉴赏	32	16	16	2	考查	
5	美术鉴赏	32	16	16	2	考查	
6	影视鉴赏	32	16	16	2	考查	
7	戏剧鉴赏	32	16	16	2	考查	
8	舞蹈鉴赏	32	16	16	2	考查	
9	书法鉴赏	32	16	16	2	考查	
10	戏曲鉴赏	32	16	16	2	考查	

备注：1. 每个学生在校学习期间，至少要在公共艺术限选课程中选修1门并且取得2学分，其他选修课可根据学院每学期开设情况选修。

#### 6、思想政治理论课实践教学

活动主题	活动形式	活动内容	活动目标	开设学期	活动地点
认识思政课程	座谈沙龙	座谈心目中的思政课	认识课程特征	1	校内
美丽人生	观看影片	观影分析	与祖国同行、与历史同学、与人民同在的意义	1	校内
道德教育	讲好故事	发掘身边的道德楷模	让道德榜样引领人生	1	校内
职场体验	情景剧	学生搜集案例编写剧本表演	为学生进入职场提供法律引导	1	校内

弘扬革命情怀	朗诵比赛	朗诵毛泽东诗词	展现伟人革命情怀	2	校内
红色影片影评	写影评	观看影片，按照模板写影评	提升学生观察问题的政治敏锐度，同时锻炼协作能力。	2	校内
体会新时代	演讲比赛	以“厉害了我的国”为题，请同学们说说这五年你所知道的国家发展的新成就。	从科技创新、反腐败斗争、依法治国、文化自信、教育、脱贫攻坚、社会保障、生态环境、强军、外交等方面切实体会新时代	2	校内
讲思政	大学生讲思政	老师指定范围，学生制作PPT进行讲解	指导大学生讲思政	2	校内

## 7、各类讲座

序号	主讲人	职称及专业	讲座名称	开设学期	地点	参加人员
1	行业专家	工程师、食品	行业及行业产业链认知	1	校内	食品专业学生
2	企业人力资源总监	人力资源管理师、工商管理	行业岗位认知	1	校内	食品专业学生
3	教学名师	教授、食品	行业、专业与职业	2	校内	食品专业学生
4	企业高管	工程师、食品	企业文化	2	校内	食品专业学生
5	优秀毕业生	工程师、食品	工作经历分享	3	校内	食品专业学生
6	企业供应链总监	物流师、食品	行业新型技术分享	3	校内	食品专业学生
7	企业管理人	注册会计师、食品	分享成功经验 传递企业家精神	4	校内	食品专业学生
8	企业经理	工程师、食品	大学生如何更好地走进企业	4	校内	食品专业学生

## 8、各类活动

活动主题	活动形式	活动内容	活动目标	开设学期	活动地点
大学生管理制度	考试	制度规范学习	遵守学院规章制度	1	本班教室
国防教育	竞技活动	射击比赛	争先创优，支持国防，热爱祖国	1	本班教室
国家安全教育宣传活动	线上学习	国家安全观	筑牢国家安全防线	2	本班教室

入党积极分子	党课	党章、党史、党规、政治理论等	坚定共产主义理想信念	2	本班教室
专业技能大赛	竞赛	烘焙产品大赛	提高专业技能	3	烘焙实训室
拒绝毒品，从我做起	比赛	大学生禁毒知识网络答题	学习掌握禁毒知识，增强识毒、防毒、拒毒的意识和能力	3	本班教室
心理健康月系列活动	形式多样	心理健康干预	营造大学生身心和谐发展的心理氛围	4	本班教室
征兵宣传月	征兵宣传动员会	征兵	强化大学生参军保卫祖国的意识	4	本班教室

## 9、课程、学时结构比例

### (1) 课程结构比例

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业核心课	选修课	合计
学时数	532	345	332	293	1502
%	35.4	23.0	22.1	19.5	100

### (2) 学时结构比例

类别	理论课	实践（实验+教学实习）	合计
专业课学时	640	330（222+108）	970
%	66.0	34.0	100
类别	理论课	实践（生产性+顶岗+实验+教学实习）	合计
总学时	1042	1690（1582+108）	2732
%	38.1	61.9	100

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，公共基础课教师与专业课教师结构合理，双师素质教师占专业教师比例不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。本专业教学团队共有 13 人组成，团队专兼比例适当，职称结构、学历结构、学缘结构、年龄结构、知识结构良好，教学队伍以中青年教师为中坚骨干，长期承担食品营养与卫生专业核心课程的一线教学工作和实验指导工作，具有深厚知识积累和较丰富的教学经验，是一支能体现人才培养理念和教学改革精神并能圆满完成高职高专人才培养目标要求的师资队伍。

## 2. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有高尚的师德，爱岗敬业，遵纪守法；原则上要求具有食品营养与卫生相关专业本科及以上学历，同时具有扎实的食品营养与卫生相关理论功底和实践能力；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

## 3. 专业带头人

原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业最新发展，能密切联系行业企业和用人，了解行业企业和用人单位对食品营养与卫生专业人才的实际需求，教学研究和沟通协调能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

## 4. 兼职教师

主要从食品企业、餐饮企业、健康管理企业、食品检测机构等相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品营养与卫生专业知识和丰富的实际工作经验，具有较高的专业素养和职业能力，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

### （二）教学设施。

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。

#### 1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

#### 2. 校内实训室（基地）基本要求

##### （1）基础化学及理化分析实训室

配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置凯氏定氮仪、脂肪抽提仪、马弗炉、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、高效液相色谱仪、气相色谱仪等设备。用于基础化学、食品生物化学、营养学基础等课程的教学与实训。

##### （2）微生物检测实训室

配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备。用于食品微生物学、食品卫生学、食品毒理学基础等课程的教学与实训。

##### （3）营养综合实训室

配备电脑、膳食调查软件、营养配餐软件、人体解剖模型、病理解剖模型、人体护理模

型、食物交换份模型、膳食宝塔、血压计、血糖仪、身高体重计等设备。用于人体解剖生理学基础、公共营养、健康管理等课程的教学与实训。

#### (4) 食品工艺实训室

配备食品生产仿真教学软件或食品加工生产线、食物烹饪设备等。用于保健食品、食品生产技术、烹饪工艺等课程的教学与实训。

### 3. 校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地。能够提供开展膳食调查、营养配餐、营养咨询与指导、食品质量检测等实践项目的健康管理、食品制造等企业和社区、学校、医院等作为校外实训基地。基地规模要与实训学生规模相适应，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。与专业建立紧密联系的校外实训基地达 3 个以上。

### 4. 学生实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地。能涵盖营养与保健食品制造或健康管理产业的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

实习企业主要以国有大型企业为主。已与国内 20 多家企业建立了合作关系，如新疆天润生物科技股份有限公司、新疆梅花氨基酸有限责任公司、兰州佳士特科技检测有限责任公司、西安好利来食品有限公司、康师傅控股杭州顶益食品有限公司、等。校企合作已由学校培养人才，企业聘用人才的简单合作逐步走向形式多样、内容多样的合作办学、合作育人、合作就业和合作发展等四方面的合作。

### 5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、移动教学课堂、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

## (三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参加的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

### 2. 图书、文献配备基本要求

图书、文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。其中专业类图书、文献主要包括：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品营养与

卫生的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书。

### 3. 数字资源配备基本要求

应建设和配置与本专业相关的一定数量的多媒体素材(如图形/图像、音频、视频和动画)、教学课件、案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

## (四) 教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

坚持学生在学习过程中的中心地位，教师是学习过程的组织者与协调者来进行教学设计，重组教学内容，让学生学会观察、思考、认知，乐于学习、实践、创造，实现“教、学、做”一体化，将素质教育有机融入到教学内容之中，依托优势企业，充分挖掘和依靠校外兼职教师的潜力和技能。

坚持学生在学习过程中的中心地位，教师是学习过程的组织者与协调者来进行教学设计，重组教学内容，让学生学会观察、思考、认知，乐于学习、实践、创造，实现“教、学、做”一体化，将素质教育有机融入到教学内容之中，依托优势企业，充分挖掘和依靠校外兼职教师的潜力和技能。

教学方法由传统教学方法向设计项目教学法、案例教学法、三维仿真教学法等教学方法转换；教学地点由传统的单功能教室，向兼有集中讲授、小组讨论、实验和实际操作的校内教学做一体化实训室、校外实习基地转换；采取互动教学，将先进的设计思想和职业技术融入，从学生入学到毕业的各个教学环节，让学生在自身“动手”的实践和创新中，加深对知识和技能的理解与掌握。

## (五) 学习评价

对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。提倡和鼓励实施学分制，允许学生根据需要提前或延期完成学业。允许、鼓励学生工学交替，提前就业或创业，企业年限不受学制限制，但企业年限一般不少于 2 年，最长不超过 5 年。

## (六) 质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方

法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

## 九、毕业要求

- 1、思想素质：操行评定合格。
- 2、身体素质：达到教育部、国家体育总局颁布的《国家学时体质健康标准》的要求。
- 3、学制：基准学制为3年，实行学分制教学管理模式，修业年限为3-5年。
- 4、学分：学生在校期间完成专业人才培养方案所规定课程学习且成绩合格，至少应修满133.8学分。
- 5、证书：在校期间取得全国计算机等级考试一级合格证书。同时至少取得“农产品食品检验员”一种职业资格证书。