

食品营养与健康专业人才培养方案

（2024 级）

石嘴山工贸职业技术学院

2023 年 11 月

编制说明：

1. 本方案参照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019] 13 号）《自治区教育厅办公室关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（宁教办函[2019] 119 号）《教学标准》（中华人民共和国教育部政府门户网站发布）文件要求编制。

2. 由专业教师、企业专家、技术能手、教育专家组成专业建设指导委员会，以校企合作形式为基础，形成有效且可持续的专业建设指导运行机制。通过对企业、行业、人才市场、毕业生的调研分析，形成专业调研报告，做为人才培养方案制订依据。根据专业发展现状，定期开展专业调研、召开专业建设研讨会，不断完善人才培养方案，原则上每年做一次微调，每三年做一次大的调整，形成人才培养方案的动态调整机制。

3. 本方案的制订与审核过程得到夏工商职业技术学院、宁夏职业技术学院、宁夏大学、教育厅等相关领导、专家的大力扶持，在此予以感谢！

4. 本方案适用于 2024 级学生。

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：460301

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示

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)	主要岗位群或 技术领域举例
食品药品与粮食 大类 (49)	食品类 (4901)	健康咨询 (7244) 餐饮业 (62) 营养食品制 造业(1491) 保健食品制 造 (1492)	健康咨询服务人员 (41402) 餐饮服务人员 (40302) 食品生产加工人员 (60299) 检验试验人员 (63103)	营养师 健康管理师 营养食品生产工 食品检验工

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，培养理想信念坚定，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础

和化学分析、生物分析、食品加工及相关法律法规等知识，具备食品检测分析、检测实验室管理、质量认证认可等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品检验检测、食用农产品检验检测、食品质量控制与安全管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（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健康标准；

（6）具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力，能够形成 1~2 项艺术特长和爱好。

2.知识要求

(1) 掌握用于食品科学及相关领域中的职业英语、信息技术、军事理论等文化科学知识;

(2) 掌握从事食品及生物技术领域中所涉及的思想与法律基础、政治与形势、国学经典、饮食文化、职业英语等人文与社会科学知识;

(3) 掌握本专业所需的食品加工、安全检测等基础知识;

(4) 掌握适用于食品营养与健康领域所需的营养、健康及配餐评价知识;

(5) 掌握营养咨询与教育、健康管理所需的基础性知识。

3.能力要求

(1) 具有正确设计膳食调查方案,利用大数据技术对个体或群体进行膳食调查与分析,提供膳食营养和营养产品等咨询服务的能力;

(2) 具有利用先进仪器进行人体测量及常规生化检测,分析数据和撰写测量或检测报告,并对个体或群体进行营养教育的能力;

(3) 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;

(4) 具有正确执行营养食品加工工艺方案,利用先进设备进行营养食品生产,正确选择检测方法和标准,进行食品营养检测的能力;

(5) 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、跟进个体 或群体的健康咨询和健康促进的能力；

(6) 具有运用数字技术，进行膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食设计、健 康信息管理等工作的能力；

(7) 具有依据法律法规从事营养健康职业活动的能力；

(8) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程（见表 2）

表 2 公共基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
1	思想道德与法治	这是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课。本课程针对大学生成长过程中面临的思想和法律问题，培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和观察问题，提高学生科学认识分析社会现象和社会问题的能力，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	48 (3)	公共 基础 课程	
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	课程从整体上把握习近平新时代中国特色社会主义思想，系统学习这一思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义，更好把握中国特色社会主义的理论精髓与实践要义，自觉投身到建设新时代中国特色社会主义的伟大历史进程中去，切实增强全面贯彻党的基本理论、基本路线和基本方略的自觉性和主动性，进一步坚定建设富强民主和谐文明美丽的社会主义现代化强国的决心，有助于大学生掌握党的最新理论创新成果，提升理论素养，把握实践规律，成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人。	48 (3)	公共 基础 课	
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	这门课程是以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程	32 (2)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。			
4	形势与政策	这门课程依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。	32 (1)	公共 基础 课程	
5	体育 1、2	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》的精神，是学校教学计划内的课程体系重要组成部分，是高等学校体育工作的中心环节；是以《学生体质健康标准（试行方案）实施办法》为依据，以学生身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，使学生掌握一定的体育基本知识、基本技能和技巧，养成经常锻炼身体的习惯和终身体育的意识和行为，培养良好的思想道德品质和顽强拼搏精神、创新精神和积极进取的人生价值观与生活态度，提高适应社会与自然环境能力和抵抗疾病的能力。	64 (4)	公共 基础 课程	
6	体育 3、4		48 (3)	公共 基础 课程	
7	职业发展与就业指导	本课程立足学生就业创业、面向学生职业发展、提升学生就业的竞争力，突出学生职业体验，实施就业创业指导的“全过程、日常化”，帮助学生认识自我、确立职业目标、规划职业生涯，树立正确的就业创业观念，启蒙学生的创新意识和创业精神，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生能够在就业创业时有明确、清晰的选择，并对未来职业生涯做出合理的规划。	38 (2)	公共 基础 课程	
8	心理健康教育	本课程帮助学生认识心理健康与个人成才发展的关系，了解常见的心理问题，掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的自我认识、学习适应、人际交往、恋爱心理、情绪管理、危机预防等方面的问题。从而提升大学生心理素质，有效预防心理疾病和心理危机，促进大学生全面的发展和健康成长。	32 (2)	公共 基础 课程	
9	信息技术	本课程主要包括计算机概论篇、计算机组成篇和计算机应用技术篇三个教学模块。通过本课程学习，力求使学生系统掌握计算机信息基础知识，熟练使用计算机操作系统和计算机网络，熟练使用字处理软件、电子表格软件和演示文档软件，初步了解多媒体技术的	48 (3)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		应用和数据库技术的应用。			
10	英语 I、II	本课程是一门公共基础课，也是培养学生人文素质的一门必修课程。主要从听、说、读、写、译方面提高英语综合应用能力，提升文化修养，培养职业精神与职业技能。	128 (8)	公共 基础 课程	
11	高职语文	这是面向专科非中文专业开设的一门公共基础课。本课程为了积极主动地适应经济建设和社会发展对人才的需要，在学生经过中学语文学习的基础上，进一步学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并集成中华民族的优秀文化传统；使学生系统掌握常用的应用类文章的实际用途及其写作要领，培养和提高应用型人才所必需的应用写作能力和逻辑思维能力，以此适应社会的需求。课程教学注重讲读结合，讲练并重。在基本理论知识讲授、例文分析的同时，注重指导学生进行真实情境下的写作训练。能够比较准确地分析文章的思想内容和写作手法，具备一定的文学鉴赏水平和作品分析能力，使之成为具备一定文化底蕴的高素质技能型人才。	32 (2)	公共 基础 课程	
12	劳动教育	劳动教育是国民教育体系的重要内容，是学生成长的必要途径，具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。实施劳动教育重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。	16 (1)	公共 基础 课程	
13	军事技能	通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	112 (2)	公共 基础 课程	
14	军事理论	通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	32 (2)	公共 基础 课程	
15	公共限定选修课 公共任意选修课	根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》要求，党史国史、中华优秀传统文化、创新创业教育、健康教育、美育课程、职业素养等为限定选修课，国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、	48 (3) 48 (3)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		管理等人文素养、科学素养等为任意选修课。			
16	第二课堂	第二课堂活动内容与第一课堂学分共同构建我校学生综合素质评估体系,纳入人才培养过程,主要围绕提高学生知识、能力、素质等方面的综合素质,学生在校期间必须取得第二课堂8学分及以上,方可毕业。第二课堂活动包括体质健康测试、安全教育实践、劳动教育实践、专业技能实践、思想政治社会实践和综合社会实践等内容。	160 (8)	公共 基础 课程	

(二) 专业 (技能) 课程 (表 3)

1.必修课和限定选修课程

表 3-1 专业 (技能) 课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	基础化学	本课程使学生了解和掌握有关的化学基本知识、基本原理及基本实验技能,了解这些知识、理论和技能的应用,培养分析和解决涉及化学实际问题的能力,为今后的学习和工作打下一定的基础。	64 (3.5)	专业基础 课程	
2	微生物与免疫基础	本课程主要是阐述与医学有关的致病与条件致病微生物的生物学性状、免疫性、实验室检查及特异性防治原则的一门学科。教学目标是学习其他基础医学、临床医学、预防医学,尤其为消灭和控制传染性疾病打下良好的基础。	64 (3)	专业基础 课程	
3	生物化学	本课程使学生了解和掌握生物体内生物大分子结构与功能、能量代谢、物质代谢、遗传信息传递与表达等生物化学基础理论知识,并能解决实际生活中遇到的一系列生化现象。	48 (3)	专业基础 课程	
4	人体生理学	本课程主要阐释生理学的基本知识和概念,也适当介绍了生理学的新进展和适用性较大的内容(如人类白细胞抗原与造血干细胞移植、离子对心脏活动的影响、摄食调节、肺的非呼吸功能、内源性镇痛系统、性生理学等),对一些生理机制和理论采用了较新的解释,例如,刺激频率与收缩力的关系,心脏做功,有效滤过压的计算,肺循环调节,消化液的分泌与消化道运动、肾小管的吸收机制、胰岛素的作用机制等。	64 (4)	专业基础 课程	

5	食品化学与营养学	本课程使学生了解和掌握生物体内生物大分子结构与功能、能量代谢、物质代谢、遗传信息传递与表达等生物化学基础理论知识，并能解决实际生活中遇到的一系列生化现象。	64 (3.5)	专业基础课程	
6	食品毒理基础	本课程在介绍毒理学基本概念和基本理论的同时，以应用为目的，突出了食品毒理实验方法及食品中毒物的安全性评价和毒性检测的操作技能，实践性强。主要包括：毒理学基本概念，外源化学物在体内生物转运与转化，影响毒物毒性作用的因素，食品中化学毒物的一般毒性作用、致突变作用、致畸作用、致癌作用及免疫毒性，食品毒理学实验基础，食品安全性毒理学评价和危险度评价，食品中常见化学毒物毒性及其检测，食物中毒及其预防；	32 (2)	专业基础课程	
7	食品分析与检测	本课程依据物理、化学、生物化学的一些基本理论和国家食品卫生标准，运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅料、半成品及成品）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品。同时，食品分析作为质量监督和科学研究不可缺少的手段，在食品资源的综合利用、新型保健食品的研制开发、食品加工技术的创新提高、保障人民身体健康等方面都具有十分重要的作用。	64 (3.5)	专业基础课程	
8	健康医学导论	本课程主要介绍医学社会学的基本思想、观点、理论以及健康、疾病与社会文化的关系；从社会学的视野讨论医疗卫生领域内的社会角色、社会行为、社会关系等医学社会学的基本理论；从对病人角色、医患关系的论述中概括出患病行为的模型，并能指导工作。	32 (2)	专业基础课程	
9	营养膳食配餐	通过学习膳食调查和评价、食品营养价值评价的知识，掌握针对不同人群营养状况评价的方法，能够根据婴幼儿、中小学生、孕妇、乳母、中年人、老年人等不同年龄阶段，脑力劳动者、体力劳动者等不同工作环境以及不同疾病人群的营养需要，合理进行食物搭配，采用科学合理的烹调方法，设计及制作营养菜点达到合理营养与均衡膳食的目的。	64 (4)	专业核心课程	
10	食品营养检验技术	本课程主要包括溶液、有机化合物、定量分析基础知识和化学实验基本知识和基本操作等教学单元；基本分析技术模块主要内容是以企业典型的分析检验工作任务为载体，以培养学生的化学定量分析和基本仪器分析的能力为着眼点，选取食用白醋中总酸的测定、矿泉水中钙、镁含量的测定、胆矾中铜含量的测定、生理盐水中氯化钠含量的测定和自来水中全铁含量的测定等五个典型工作任务和化学分析综合实训项目作为学习内容，旨在培养学生会使	64 (3.5)	专业核心课程	

		用化学定量分析的方法和简单的仪器设备,进行常用化工产品中常量组分的化学分析与检测。			
11	功能食品加工技术	本课程介绍了功能性食品的概念、分类以及常见食品的功能成分与食用方法,并针对亚健康状态的不同原理及表现,中国药膳的食用方法,重点对药食同源资源食物的活性成分和药理作用。	32 (2)	专业核心课程	
12	营养与疾病预防	本课程旨在结合现实生活的需求,对人体中的物质代谢情况进行讲解和学习。不仅要掌握基础的疾病预防知识,更要学会如何结合实践灵活运用知识,并对我们的生活和工作起到科学的指导作用。	64 (4)	专业核心课程	
13	健康信息采集与管理	本课程旨在培养学生健康信息管理方法及健康管理信息系统知识,普及智慧医疗、健康大数据等概念及应用,提高学生的信息素养和健康服务能力,培养出符合时代发展需要的健康管理专业人才。	32 (1.5)	专业核心课程	
14	膳食调查与分析	本课程主要阐释了绪论、营养素与能量、食物的营养价值与平衡膳食、不同生理人群的营养与膳食、临床营养治疗、常见疾病的营养治疗和护理、实训指导。每章节均有知识链接,有利于拓宽学生继续学习的渠道,利于学生日后进一步发展。	32 (1.5)	专业核心课程	
15	人体测量分析	本课程旨在培养学生对健康评估的全面理解,包括评估方法、工具和数据分析等方面的知识。通过理论学习和实践操作,学生将能够熟练运用健康评估技术,为个人和社区提供准确的健康评估服务。	32 (1.5)	专业核心课程	
16	健康管理与服务	本课程以健康监测、健康风险评估、健康维护与干预为主线,健康监测和评估部分内容主要包括健康相关问卷和量表编制与评价、慢性病风险评估常见方法、基础代谢测量与评估、临床检查检测及意义等;健康维护与干预部分内容包括常见慢性病干预技术、健康功能常见干预技术、常见功能退化的检测与干预、常用应急救护技术等。	32 (1.5)	专业拓展课	
17	食品工艺学	本课程主要介绍食品原料化学成分的加工特性及原辅料质量与食品加工的关系;果蔬食品、粮油食品、动物源食品、酿造食品的加工原理、加工工艺、产品标准和常见质量问题及其控制措施;介绍食品加工的新技术、新成果及发展前景。	64 (3)	专业拓展课	
18	食品原料学	本课程主要介绍了粮食作物及其加工产品,乳及乳制品,蛋类、蛋制品、肉类、水产类、油脂类、糖类、调味品等食品的原料特性,以及粮食及其加工产品的质量标准。	64 (3)	专业拓展课	
19	食品营养与卫生	随着生活水平的提高,人们“食以安为先”的意识日益增强,营养与健康受到越来越多人的关注。对于餐饮、食品相关行业的工作人员而言,生产和提供符合现代消费者需	64 (3)	专业拓展课	

		求的优质食品，已成为其首要任务；本书在精讲理论的同时，还注重实践操作，秉持“以学生为中心”的理念，让学生在中学、在学中做，实现理论和实践的融合，为今后的实践操作打好基础。			
20	食品分析与检测实践	运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅料、半成品及成品）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品。	54 (2)	综合实践教学	
21	食品工艺实训	通过食品工艺实践了解食品的生产过程，加深食品工艺学的了解食品生产过程中的细节	54 (2)	综合实践教学	
22	人体生理认知	通过了解身体结构构造、机能为以后学习理论课打下基础。	54 (2)	综合实践教学	
23	食品检验管理（考证）	通过本课程的学习，能够考取健康管理师、公共营养师、食品检验员的相关证书，并且通过考取证书，有利于学生实现职业生涯由量变到质变的飞跃。	54 (2.5)	综合实践教学	
24	实践报告	以个人或团队的形式完成一项与本专业紧密相关的毕业设计、调研报告或个人毕业论文。撰写报告时，需要遵守严格的撰写规范，保持结构完整，并具备完备的要素。通过清晰地表达设计思路、过程和结论，能够充分展示出学生的专业能力和独立思考能力。同时，方案设计应合理运用本专业领域中的新知识、新技术、新方法，以满足食品营养与健康等方面的要求，体现科学性和可操作性。	20 (1)	综合实践教学	
25	食品营养与健康专业岗位实习	培养学生良好的职业道德素质，努力践行社会主义核心价值观，培养积极进取的职业技能，为开展职业生涯奠定基础	384 (14.5)	综合实践教学	

2.任意选修课

表 3-2 专业（技能）课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	食品质量管理学	通过本课程的学习使学生了解食品质量管理的发展历程，食品设计、加工、贮藏和销售全过程的质量管理方法；深入理解食品质量控制的方法，食品质量管理的基本概念、理论。	32 (2)	专业拓展课	至少修2学分
2	食品感官评定	认识食品感官评价的发展历史和现状，培育跟踪现代食品感官学科发展趋势和前沿技术的方法及技巧；掌握食品感官评价的生理基础、良好操作规范以及方法技术体系，掌握其在食品加工中的应用。	32 (2)	专业拓展课	

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置与教学安排表见附件 1

(二) 学时与学分分配表见附件 2

(三) 课程体系结构图附件 3

(四) 教学进程表 (见表 4)

表 4 教学进程表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一 年 级	第一 学期	//	//	//																	◎
	第二 学期																				◎
二 年 级	第三 学期																				◎
	第四 学期																				◎
三 年 级	第五 学期	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	☆	☆	☆	☆
	第六 学期	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	◇	◇	★	★	★	★

说明：◎---考试 ■---假期 ▲---课程设计或综合实践 ◇---毕业 设计 (根据毕业考核形式修改)

★---机动 //---军训 ☆---岗位实习

八、实施保障

(一) 师资队伍

师资是实现培养目标和培养计划的关键，建设一支专兼职结合，结构合理，具有较高教学水平和较丰富工程实践经验，较高工程素质的“双师型”教师是高职教育中心环节。本专业共有专业教师 14 人，其中专任教师 9 人，兼职教师 5 人。具备副

高以上职称教师 6 人，具有技师以上职业资格证书 8 人，研究生 3 人，“双师型”教师 9 人。

表 5 食品营养与健康专业教学团队一览表

序号	姓 名	出生年月	性别	学历	专业技术职务	职业资格	是否“双师型”	讲授的课程	备注
1	计素娟	1969.02	女	本科	高级讲师	高级技师	是	食品微生物学	
2	张文辉	1972.10	女	本科	高级讲师	高级技师	是	食品营养与健康导论	
3	刘春艳	1991.06	女	研究生	无	无	否	营养与健康大数据管	
4	赵宇慧	1992.06	女	研究生	无	无	否	功能食品原理与评价	
5	马露	1992.07	女	研究生	无	无	否	食品营养学	
6	吴睿洁	1983.07	女	本科	讲师	技师	是	食品化学	
7	程晋春	1969.10	男	大学	高级讲师	高级技师	是	营养配餐与设计	
8	孟繁全	1969.07	男	大学	高级讲师	高级技师	是	食品理化分析技术	
9	李芑	1997.12	男	大专	无	技师	是	社会心理学	

表 6 兼职教师基本信息一览表

序号	姓 名	性别	出生年月	学历	专业技术职务	职业资格	所在单位	从事的技术领域/工作岗位/从业时间	讲授的课程（学时/年）及承担的主要工作	备注
1	刘敦华	男	58	博士	教授	生产许可证审核员	宁夏大学教师	食 品 质 量 与 安全	食品营养安全与健康、食品营养学	刘 敦 华
2	邵佩兰	女	58	本科	副教授	无	退休	食品营养学	营养与传统食疗学、食品免疫学	邵 佩 兰
3	吴珊	女	29	研究生	讲师	无	银川能源学院教师	理化检测	食品微生物学、食品化学	吴珊

4	陈翔	男	31	研究生	中级	无	银川农林科学院研究员	营养分析	功能食品原理与评价	陈翔
5	袁小荣	女	35	本科	无	食品检验员三级	宁夏厚生记食品有限公司品控主任	食品检验、品质控制	食品理化分析技术	袁小荣
6	马生梅	女	35	本科	无	国家注册审核员	宁夏伊品生物科技股份有限公司体系工程师	质量体系	食品标准与法律法规	马生梅

(二) 教学设施

表 7 食品营养与健康专业实验实训场地一览表

序号	实验实训场地	主要设备	工位	面积(m ²)	实训室功能	备注
1	营养分析配餐室	不锈钢案板、工具柜、分析仪器	50	200 m ²	食品营养分析与配餐	
2	食品理化分析室	凯氏定氮仪、烧杯、量筒等	50	150m ²	食品理化分析相关实验	
3	微生物实验室	高温灭菌锅、超净工作台、培养皿等	50	150m ²	食品微生物分析相关实验	

表 8 食品营养与健康专业校外实习实训基地一览表

序号	企业名称	企业地址	企业对接人	对接人电话
1	宁夏厚生记食品有限公司	宁夏回族自治区银川德胜工业园区新胜西路 1 号	李荣	13909512378
2	宁夏沙湖月食品有限公司	宁夏回族自治区平罗县轻工业园区	马兰	18809529699

(三) 教学资源

1.教材选用

优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性，调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

2.图书配备

学校图书馆藏书 20 万册，拥有电子图书 20 万册，电子期刊 17319 册。

3.信息化资源

学院拥有 199 间多媒体教室；智慧教室；17 间多媒体教学机房；学院数字教学资源比较丰富，教学资源达 8569 条 1.44TB，其中视频动画 101 个 40G；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24 小时自助图书馆等数字化设备，拥有电子图书 20 万册，电子期刊 17319 册。学院加大生产性实训教学资源的配备和开发，结合多媒体和网络技术，推动虚拟仿真教学平台和“互联网+”教育。

（四）教学方法

针对不同类型的课程，采用了不同的教学模式。

1. 公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法,通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式,调动学生学习积极性,为专业基础课和专

业技能课的学习以及再教育奠定基础。

2. 专业基础课程

采用“理论+实训+实习”的教学模式，加大实践教学的比例，精讲多练。实践教学中改“指导书”为“任务书”，充分发挥学生的能动性。要求学生能自觉运用所学理论知识，在实践过程中培养学生的专业基本能力。

专业核心课程和专业拓展课程

采用一体化教学模式，以学习项目（或任务）为载体，将知识点融入到各项目（或任务）之中，在实训室内按项目（或任务）组织实施教学，通过边教边学、边学边练、学做合一“教、学、练、做”有机融合的一体化教学过程，实现岗位技能培养的目的。

（五）学习评价

坚持考查和考试相结合；坚持过程和结果相结合；坚持考试考核方式多样化；坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则。

1.课程成绩构成

课程学习成绩至少由三部分构成：平时考核（包括课堂表现、随堂测试、课后作业等）、阶段性测试（含期中考试，考核形式包括知识测验、主题论文、调研报告等）、期末考试等。原则上期末考试成绩权重不超过 60%，阶段性测试次数根据学分情况和教学内容合理确定，一般每门课程每学期 4 次左右。

平时成绩和阶段性测试成绩由任课教师制定明确的赋分标准，且具有足够的区分度。各类课程参考成绩占比如下：

（1）A 类课程（纯理论课程）中考查课的成绩构成比例一般为平时成绩占 60%，期末成绩占 40%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占 30%，期末成绩占 70%。

（2）B 类和 C 类课程（理论加实践类课程、纯实践类课程）平时成绩一般为 30%，过程性考核成绩一般为 30%-40%，期末成绩一般为 30%-40%。

2.记分

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记 100 分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

3.平时成绩构成

平时成绩由期中考核、平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

4.过程性考核成绩构成

B 和 C 类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

5.期末成绩构成

期末考试成绩构成期末成绩。其中 A 和 B 类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开

卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论B类或C类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

6.其他

为取得技能等级证书开设的课程，可采用职业资格证书考试成绩认定的办法确定课程成绩，即取证考试成绩等同于课程成绩。

学生岗位实习或工学交替按学院相关规定评定成绩。

（六）质量管理

实施满足社会实际需要，本着实用、够用、会用的原则，构建以能力为本位的人才培养方案，校内教学质量要严格执行业学院相关制度，采用工学结合、加强实践环节的评价体系，激励学生以积极态度完成实践教学岗位实习，达到“培养职业意识、提高职业能力、强化综合素质”的教学目标。积极做好毕业生考试模式改革和探索，做好毕业生“双证”考核工作，提高学生就业率。

教学质量评价方式：

1.学生评价：定期召开学生座谈会，学生网络评教，了解教师授课情况，听取学生意见和建议。将教师教学质量与师德业

绩挂勾，督促教师不断提升教学能力，提高教学质量。

2.教师评价：定期召开教师教学座谈会，发放教师评学调查表，了解学生学习情况，听取教师意见和建议。

3.校内教学督导评价：定期与校内教学督导交流，了解学生上课、教师教学实施情况，听取校内教学督导意见和建议。

4.用人单位评价：定期与用人单位交流，听取用人单位对学校和学生培养的意见和建议，了解学生在企业的学习和工作情况。

九、毕业要求

（一）应修学分要求

修读完人才培养方案规定的全部课程（包括第二课堂学分），取得必修课及限定选修课的全部学分、5个任意选修课程学分（公共基础任意选修课3学分、专业拓展任意选修课2学分）和8个第二课堂学分方可准予毕业。

（二）职业技能等级证书要求

食品营养与健康专业学生可考取以下职业技能等级证书。

表9 资格证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	运动营养咨询与指导	中级	二选一
2	食品检验管理	中级	

十、附录

附件：1.课程设置与教学进程安排表

2. 学分学时分配表

附件一：

食品营养与健康专业课程设置与教学进程安排表

序号	课程类别		课程名称及性质	学分	教学学时数			按学年及学期进行分配					
								第一学年		第二学年		第三学年	
					总学时	理论学时	实践学时	一 16 +4W	二 16 +4W	三 16 +4W	四 16 +4W	五 16 +4W	六 20W
1	公共基础课程		I B 思想道德与法治	3	48	44	4	2	1				
2			I B 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	44	4				3		
3			I ■B 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4			2			
4			I B 形势与政策	1	32	28	4	每学期 8 课时					
5			I C 体育 1、2	4	64	0	64	2	2				
6			II C 体育 3、4	2	48	0	48			2	1		
7			I A 职业发展与就业指导	2	38	38	0			1	1		
8			I B 心理健康教育	2	32	18	14	2					
9			I B 信息技术	3	48	24	24		3				
10			I ■A 英语 I、II	8	128	128	0	4	4				
11			I A 高职语文	2	32	32	0	2					
12			I A 劳动教育	1	16	16	0	1					
13			II A 中华优秀传统文化	0.5	8	8	0	√					
14			II A 党史国史	0.5	8	8	0	√					
15			II A 职业素养	0.5	8	8	0		√				
16			II A 创新创业	0.5	8	8	0		√				
17			II A 美育	0.5	8	8	0			√			
18			II A 健康教育	0.5	8	8	0			√			
19			I C 军事技能	2	112	0	112	3W					
20			I A 军事理论	2	36	36	0	√					
21			III 公共基础任意选修课	3	48	16	32	√	√	√			
22			I C 第二课堂	8	160	0	160	√	√	√	√	√	
			小计 1	51	970	500	470	13	10	5	5	0	
23	专业基础课 (技术)	专业基础课	I ■B 基础化学	3.5	64	40	24	4					
24			I ■B 微生物与免疫基础	3	64	20	44		4				
25			I A 生物化学	3	48	48	0	3					
26			I A 人体生理学	4	64	64	0					4	
27			I ■B 食品化学与营养学	3.5	64	42	22					4	

附件二：

食品营养与健康专业学分学时分配表

课程类别	课程门数	考试课门数	选修课门数	学分	学分百分比	学时	学时百分比
公共基础课程	21	2	8	43	32.58%	810	30.18%
专业基础课程	8	4	0	24.5	0.91%	432	16.10%
专业核心课程	7	3	0	18	13.64%	320	11.92%
专业拓展课程	5	0	1	12.5	2448.91%	288	10.73%
综合实践教学	7	0	1	26	19.70%	674	25.11%
选修课程	—	—	—	12.5	9.47%	262	9.76%
第二课堂	—	—	—	8	6.06%	160	5.96%
合计	49	9	10	132		2684	
总学时				2684			
理论课程总学时		1314		实践课程总学时		1370	
实践教学总学时占总学时之比				51.04%			