

食品营养与健康专业人才培养方案

(2023 级)

石嘴山工贸职业技术学院

2023 年 6 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，作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宁夏大学、宁夏工商职业技术学院、宁夏职业技术学院、宁夏财经职业技术学院、教育厅等相关领导、专家的大力支持，在此予以感谢！

4. 本方案适用于 2023 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：490103

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，落实立德树人根本任务，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，掌握本专业知识和技术技能，服务食品营养与健康等大健康相关的企事业单位，具备公共营养咨询与指导、健康管理、营养膳食设计与配餐、运动营养咨询与指导能力，能够从事公营养咨询与教育、健康管理与服务、运动营养咨询与指导、社区人群卫生保健和社区人群营养健康管理、营养食品加工与检测、功能性营养研发与设计等岗位工作的，符合大健康产业发展需求的高素质复合型技术技能人才。

(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) 具有本专业必需的信息技术应用和维护能力；

(4) 能运用法律法规知识对社会通用问题中的相关责任进行识别和处理，在相关岗位上遵守职业道德；

(5) 具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析的能力；

(6) 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；

(7) 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；

(8) 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；

(9) 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；

(11) 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；

(12) 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。

(13) 初步具备食品、保健品的市场营销能力，具有食品企业一线生产经营管理能力。

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	课程名称	课程简介	学时	课程性质	备注
---	------	------	----	------	----

号			(学分)		
1	思想道德与法治 (含实践教学)	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道德和法律问题,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。	64 (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。	32 (2)	公共基础课程	
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		64 (2)	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。	16 (1)	公共基础课程	
8	就业创业指导	本课程以培养具有创业基本素质和开创型个性的人才为目标，以培育在校学生的创业意识、创新精神、创新创业能力为主的教育。	16 (1)	公共基础课程	
9	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	
10	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应用和数据库技术的应用。	64 (3)	公共基础课程	
11	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	
12	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	
13	中华优秀传统文化	中华优秀传统文化旨在讲授中国传统文化，传承中国民族精神，弘扬优秀历史传统，提高学校教育文化品位和学生人文素养，培养学生的爱国主义情操和建设社会主义现代	16 (1)	公共基础课程	

		化的历史使命感，培养有理想、有道德、有文化、有创新精神的合格人才。			
14	党史国史	本课程通过了解党史、新中国史的重大事件、重要会议、重要文件、重要人物，了解我们党领导人民进行艰苦卓绝的斗争历程，了解中国近代以来170多年的斗争史、我们党的奋斗史、新中国的发展史，使学生可以客观地评价党和新中国建设发展的得失，认真总结经验教训，为当代进行的建设有中国特色社会主义的事业提供历史启示。	16 (1)	公共基础课程	
15	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	
16	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	
17	军事理论		32 (2)	公共基础课程	

(二) 专业 (技能) 课程 (表 3)

表 3 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	食品化学	本课程主要研究食品材料 (原料和产品) 中主要成分的组成、结构和性质; 食品在贮藏、加工和包装过程中可能发生的化学和物理变化; 食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响等。	64 (3)	专业基础课程	
2	营养与健康大数据管理	本课程对健康医疗大数据安全体系架构、安全技术、安全产品、生命周期安全、内容安全、安全标准、安全法律法规与政策、安全管理平台、安全组织与管理等方面进行学习。	32 (2)	专业基础课程	
3	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。	32 (2)	专业基础课程	
4	食品微生物学	本课程研究微生物的形态、结构、营养、生理代谢、生长及控制、遗传育种、分类以及微生物在食品工业中的应用等基本理论知识和有关微生物的基本实践操作技能。	96 (4.5)	专业基础课程	
5	食品生物化学	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	64 (3)	专业基础课程	

		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。			
6	食品营养与健康导论	本课程培养学生深入理解营养与人体需要和健康的关 系,熟悉基础营养学的基本理论知识和基本方法;了解不同 人群的营养需求特点与膳食原则;理解各类食品的营养价 值,膳食营养与健康的关系,了解社区营养的内容与方法; 了解食物的体内过程及其代谢,热能来源和不同劳动强度 的热能供给量、膳食参考摄入量(DRI)相关指标及其制 定依据。	64 (4)	专业基础 课程	
7	化学基础与分析技术	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,旨在培养学生使用 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。	64 (3)	专业基础 课程	
8	食品工艺学	通过本课程熟悉食品的品质特性,懂得各种食品的生产 原理和工艺理论;具有探索新工艺、新技术、新原料的研 究能力;研究食品资源利用、生产和储藏的各种问题,探 索解决问题的途径,实现生产合理化、科学化和现代化, 为人类提供营养丰富、品质优良、种类繁多、食用方便的 食品。	64(5)	专业基础 课程	
9	功能性食品开发与 应用	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。	64 (3)	专业核心 课程	
10	食品营养学	通过学习,能够掌握营养素基础知识、食物营养成分、食 品营养与食品加工、营养与能量平衡、营养与疾病防治等 知识,了解食品营养标签、功能性食品知识,使其具备营养 知识综合运用能力,具备沟通、合作、统筹规划等职业素 质,及食品营养不良判别、指导及疾病营养的指导等基本 工作素质。	64 (4)	专业核心 课程	
11	营养配餐 与设计	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	64 (2)	专业核心 课程	

		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。			
12	营养与代谢	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。不仅要掌握基础的代谢知识,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 (3)	专业核心课程	
13	营养与传统食疗学	通过本课程的学习,对食品营养安全与健康有一个比较全面的了解和掌握,培养科学合理的食品消费理念,指导如何选择营养安全的食品、如何合理搭配各种食品、如何达到膳食的营养平衡等,以及培养良好的生活方式、行为习惯和心理健康,	64 (1.5)	专业核心课程	
14	健康评估技术	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。	64 (3)	专业核心课程	
15	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。	64 (2.5)	专业拓展课程	
16	食品标准与法律法规	本课程介绍国内外食品标准与法规基本概念,食品标准与法规之间相互依存关系,掌握食品安全法、相关标准的地位与作用,熟悉法规、标准与市场经济和食品安全体系的关系等。	64 (1.5)	专业拓展课程	
17	食品理化分析技术	本课程主要介绍食品的国家标准分析方法,分为食品分析与检验的基本知识、食品物理分析检验技术、食品营养成分分析测定、食品添加剂分析测定、食品中有毒有害成分的分析测定等相关内容。	96 (4)	专业拓展课程	

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) 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（论文）

★---机动 //---军训 #---校公益劳动 ☆---顶岗实习

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 10 人，具备副高以上职称教师 4 人，具有技师以上职业资格证书 5 人，研究生 3 人，“双师型”教师 7 人。

表 5 食品营养与健康专业教学团队一览表

序号	姓名	年龄	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	刘春燕	1991.06	女	研究生	无	无	否	营养与健康大数据管	
4	赵宇惠	1992.06	女	研究生	无	无	否	功能食品原理与评价 食品营养安全与健康	
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	王惠忠	1968.10	男	大专	讲师	高级技师	是	营养与传统食疗学	
9	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	
10	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	年龄	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	
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	
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	
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	

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	
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	

(二) 教学设施

表 6 食品营养与健康专业实验实训场地一览表

序	实验实训场地	主要设备	工位数	面积	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	

(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 15.7 万册，拥有电子图书 40 万册，电子期

刊 1600 种。

3. 信息化资源

学院拥有 199 间多媒体教室；1 间传统录播教室；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 40 万册，电子期刊 1600 种。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

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，自主设计方案，根据方案要求自选设备器材，在教师指导下按操作规范使用仪器仪表及工具，对实训方案进行测试，在实践过程中培养学生的专业

基本能力，养成规范操作的习惯和科学、缜密、严谨的工作作风。

3. 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

A类课程（纯理论课程）中考查课的成绩构成比例为平时成绩占40%，期末成绩占60%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占30%，期末成绩占70%。B类和C类课程（理论加实践类课程、纯实践类课程）无论考试课还是考查课，平时成绩占30%，过程性考核成绩占30%，期末成绩占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，可采用鉴定考试成绩认定的办法确定课程成绩，即鉴定成绩等同于课程成绩。

学生顶岗实习或工学交替按学校顶岗实习管理办法评定成绩。

（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

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顶岗实习，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钩，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，取得必修课及限定选修课的全部学分和 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）方可准予毕业。

（二）外语能力要求

有食品营养与健康专业英语一般阅读能力，本专业毕业生考

取高职学校英语应用能力 A/B 级考试合格

(三) 职业资格证书要求

食品营养与健康一体化技术专业学生可考取以下职业资格证书。

表 9 资格证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	健康管理师	三级	三选一
2	公共营养师	四级	
3	食品检验员	初级	

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 +1W	二 16 +1W	三 16 +1W	四 16 +1W	五 16 +1W	六 20W
1	公共基础课程	I B 思想道德与法治（含实践教学）	3	48	32	16	2	1				
2		I A 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0			3			
3		I ■A 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0				2		
4		I A 形势与政策	1	0	32	0	每学期 8 课时					
5		II A 党史国史	1	16	16	0	1					
6		I C 体育 1、2	4	64	64	0	2	2				
7		II C 体育 3、4	2	64	64	0			2	2		
8		I A 职业发展与就业指导	1	16	16	0				1		
9		II A 创新创业指导	1	16	16	0					讲座	
10		I A 心理健康教育	2	32	18	14	2					
11		I B 信息技术	3	64	24	40		4				
12		I ■A 英语 I、II	8	128	128	0	4	4				
13		I A 高职语文	2	32	32	0	2					
14		II A 中华优秀传统文化	1	16	16	0	1					
15		I A 劳动教育	1	16	16	0	1					
16		I C 军事技能	2	112	0	112	3W					
17		I A 军事理论	2	16	36	0	1					
18		III 公共基础任意选修课		1	16	16	0	1				
19				1	16	16	0		1			
20				1	16	16	0			1		
		小计 1	42	768	638	130	17	12	6	5	0	
1	专业基础课程 (技)	I ■B 食品化学	3	64	32	32			4			
2		I A 营养与健康大数据管理	2	32	32	0				2		
3		I ■A 食品原料学	2	32	32	0	2					
4		I ■B 食品微生物学	4.5	96	32	64		6				
5		I ■B 食品生物化学	3	64	32	32			4			
6		I A 食品营养与健康导论	4	64	64	0	4					

7	能)	课	I B ■化学基础与分析技术	3	64	32	32	4						
8			I B 食品工艺学	5	64	32	32			4				
			小计 2	18.5	480	288	192	10	6	12	2	0		
1		程	专业 核心 课程	I B 功能性食品开发与应用	3	64	32	32		4				
2				I ■A 食品营养学	4	64	64	0			4			
3				II ■B 营养配餐设计与实践	2	64	10	54				4		
4				I B 营养与代谢	3	64	32	32				4		
5				II ■A 营养与传统食疗学	1.5	32	32	0				2		
6				I ■B 健康评估技术	3	64	32	32		4				
				小计 3	16.5	352	202	150	0	8	4	10	0	
1				专业 拓展 课程	II B 健康管理与服务	2.5	64	32	32			4		
2		II A 食品标准与法律法规	1.5		32	32	0				2			
3	II C 食品理化分析技术	4	96		10	86				6				
4	IIIA 专业任意选修课		1		32	0	32			2				
5			1		32	0	32				2			
	小计 4	10	256	74	182	0	0	6	10	0				
1	其他	考 试	I C 考证培训 (健康管理师、公共营养师、食品检验员)	2.5	96	0	96					4W		
2			I C 食品加工综合实训	3.5	96	0	96					4W		
3			I C 食品检测综合实训	3.5	96	0	96					4W		
4			I C 食品安全综合实训	3.5	96	0	96					4W		
5			I C 顶岗实习+实践报告或毕业设计	18	480	0	480						20W	
			小计 5	31	864	0	864	0	0	0	0	0		
		合计	118	2720	1202	1518	27	26	28	27	0	20W		

注

1. 用“Ⅰ”表示必修课程，用“Ⅱ”表示限定选修课程，用“Ⅲ”表示任意选修课程；用“■”表示考试课程，每学期各专业考试周统一考试的课程原则上3-4门；用“A”表示纯理论类课程，用“B”表示理论加实践类课程，用“C”表示纯实践类课程。所有符号放在课程名称前面。

2. 第一学期第1至3周连续军事技能训练及入学教育，集中上课从第4周至19周，第二、三、四学期第1至16周集中上课，集中实践从第17周开始；公共基础任意选修课程在第一、二、三学期开设，每学期至少选修1门课程，专业任意选修课程在第四、五学期开设，每学期至少选修1门课程。

3. 《军事理论》军训期间安排20学时。

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	20	2	7	42	35.59%	768	28.24%
专业基础课程	8	4	0	18.5	15.68%	480	17.65%
专业核心课程	6	4	2	16.5	13.98%	352	12.94%
专业拓展课程	4	0	5	10	8.47%	256	9.41%
综合实践教学	6	0	0	31	26.27%	864	31.76%
选修课程	23	2	14	21	17.80%	544	20.00%
合计	41	18		118	100.00%	2720	100.00%
总学时				2720			
理论课程总学时		1202		实践课程总学时		1518	
实践教学总学时占总学时之比				55.81%			