

培养方案制（修） 订和审核人员	制（修）订人	教学部门负责人
	王欢	贾强
	企业代表	

广州城市职业学院

2022 级食品营养与健康专业人才培养方案

（3 年制）

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历毕业生。

三．【修学年限】

基本学制 3 年，实行弹性修业年限：3—6 年

四．【职业面向】

本专业职业面向分析，见下表

职业面向分析表

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 (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（GBM 41402） 餐饮服务人员 (GBM 40302) 食品生产加 工人员（GBM 60299）、 检验试验人员 (GBM 63103)	营养师 健康管理师 营养食品生产工 食品检验工	(1) 高等学校职业英语能力 认证证书 (2) 高等学校计算机水平 考试一级或二级证书 (3) 运动营养咨询与指导 (中级) (4) 公共营养师（三级） (5) 健康管理师（三级）

培养岗位与职业能力

序号	培养岗位	岗位描述	职业专门能力	对应课程
1	营养师	营养咨询、膳食 营养指导与食谱 编制、营养调查 与评价、营养教 育、社区营养干 预、运动营养指 导	能够应用营养知识和技术对各类人群 的营养与膳食营养进行咨询和指导； 能够对营养性慢病进行指导和评估； 能够进行营养调查方案设计、信息收 集、统计分析；能够开展社区营养宣 教。	食品营养与安全基础、食品营养 与健康应用技能、功能性食品开 发与应用、健康管理实务、营养 配餐与评价、运动营养与健康

序号	培养岗位	岗位描述	职业专门能力	对应课程
2	健康管理师	个性化健康监测与评估；健康管理方案设计；制定、营养健康咨询与指导	采集和管理个人或群体的健康信息；评估个人或群体的健康和疾病危险因素；进行个人或群体的健康咨询、干预与指导；制定个人或群体的健康促进计划；对个人或群体进行健康维护；对个人或群体进行健康教育和推广；进行健康管理技术的研究与开发；进行健康管理技术应用的成效评估。	食品营养与安全基础、食品营养与健康应用技能、功能性食品开发与应用、健康管理实务、营养配餐与评价、运动营养与健康、临床营养学
3	食品检验员	食品安全及营养成分的检测分析，食品安全评价报告，执行国家食品检验标准	能够对食品原辅料、半成品和成品进行微生物指标检验和常规理化检验，能够对生产环境包括人员、设备等进行卫生指标检验，能够对检验结果进行科学分析和撰写检验报告，保障食品生产过程卫生安全符合标准。	食品化学、基础化学、食品加工技术、微生物基础、食品营养与安全基础、食品标准与法规、食品添加剂应用技术、食品理化检验技术、食品安全与质量控制技术

五．【培养目标与培养规格】

（一）培养目标

本专业立足广州，面向粤港澳大湾区大健康相关产业，服务食品营养与健康等大健康相关的企事业单位，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，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

（1）思想政治素质

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，全面贯彻党的教育方针，紧紧围绕立德树人这一根本任务，不断推动思想政治教育创新发展，将培育和践行社会主义核心价值观融入教育教学全过程。引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

（2）职业素质

具有崇尚宪法、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；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；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。

（3）人文素养与科学素质

具有融合传统饮食文化精华、当代中西饮食文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；

奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

(4) 身心素质

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；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，勇于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与构建策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 知识

(1) 文化知识

序号	质量标准	本专业具体化描述	学习课程	权重 (%)
1	文化知识	掌握用于食品科学及相关领域中的职业英语、信息技术、高等数学、军事理论等文化科学知识	职业英语	25
			信息技术	10
			高等数学	15
			国学精粹	5
			军事理论	10
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	15
			中国共产党简史	5
			职业素养与沟通	10
			心理健康教育与训练	5

(2) 社会知识

序号	质量标准	本专业具体化描述	学习课程	权重 (%)
1	社会知识	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。	思想道德与法治	15
			形势与政策	5
			劳动教育	5
			美育	5
			体育	30
			大学生职业生涯与创新创业指导	10
			创新创业社会实践活动	10
			军事技能训练	10
			心理健康实践活动	5
			马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	5

(3) 专业知识

序号	质量标准	本专业具体化描述	学习课程	权重 (%)
1	本专业所属学科所需的系统化的、专门化基本原理	掌握本专业所需的食品加工、安全检测等基础知识	食品化学	15
			中国饮食文化	15
			食品加工技术	25
			食品营养与安全基础	30
			微生物基础	15
2	为本专业所属子学科提供专门性营养及配餐方面知识	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	营养配餐与评价	40
			食品营养与健康应用技能	40
			功能性食品开发与应用	30
3	基于实操技术需提供支撑的知识	掌握营养咨询与教育、健康管理所需的基础性知识	健康管理实务	35
			运动营养与健康	30
			食疗药膳制作技术	35

3. 能力结构**(1) 职业通用能力**

序号	质量标准	本专业具体化描述	学习课程	权重 (%)
1	法律法规和职业道德	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。	思想道德与法治	20
			职业素养与沟通	20
			中国饮食文化	30
			食品标准与法规	30
2	沟通与人际交往能力	能与实际工作过程相关联岗位的不同人群进行有效沟通，能解释和演示相关工作方案。	大学生职业生涯与创新创业指导	10
			职业素养与沟通	10
			创新创业社会实践活动	10
			食品生物技术技能综合实训	10
			食品生物技术专业企业教学	30
			毕业（顶岗）实习与实习报告（设计）	30

(2) 职业专用能力

序号	质量标准	本专业综述	本专业具体化描述	学习课程	权重（%）
1	问题分析能力、理解和运用知识能力、评价及判断能力	理解食品营养与健康专业领域中食品营养专业基础知识、食品安全检测专业基础知识以及相对应的实训能力培养	食品营养专业所需的基本理论素养	食品营养与安全基础	15
				营养配餐与评价	10
				健康管理实务	15
				运动营养与健康	10
				美容营养与配餐	10
				中医学基础	10
				临床营养学	10
				慢性病营养与健康管理	10
				食品化学	10
			食品安全专业所需的基本理论素养	食品营养与安全基础	15
				食品标准与法规	20
				食品添加剂应用技术	20
				微生物基础	20
				食品安全与质量控制技术	15
				基础化学	10
				慢性病营养与健康管理	35
				食品加工技术	30
				食品加工专业技能	焙烤食品加工技术
			烹饪工艺技术		25
			食品包装与机械		25
			美容营养与配餐		25
		作为公共营养师或健康管理师的工作技能基础和社区服务技能	中医学基础	20	
			临床营养学	20	
			慢性病营养与健康管理	20	
			餐饮食品安全管理	10	
			食品营养与健康应用技能	20	
2	设计与开发解决方案能力	进行营养管理及营养配餐中的方案实施能力、市场营销能力	食品加工、营养配餐过程中的专业技能	功能性食品开发与应用	15
				食疗药膳制作技术	10
				营养配餐与评价	10
				软饮料加工技术	10
				焙烤食品加工技术	10
				发酵食品生产技术	10
				烹饪工艺技术	15
				食品营养与健康技能综合实训	10
				根据营养管理流程，进行综合训练	食品电子商务
			市场营销能力	食品市场营销	50

(3) 职业拓展能力

序号	质量标准	本专业具体化描述	学习课程	权重 (%)
1	自主学习与职业发展	适应不断变化的食品营养发展及服务模式,洞悉行业发展方向及进行自我调整。持续学习和自我发展。具备有效自主学习和终身学习的意识。	大学生职业生涯与创新创业指导	10
			专业顶岗毕业实习	10
			食品市场营销	20
			食品企业经营与管理	20
			实习报告(设计)	20
2	创新与科研能力	具备食品领域创新创造能力	创新创业(社会实践)活动	70
			大学生职业生涯规划与创新创业指导	30

六．【课程设置及要求】

（一）公共基础课简介

略

（二）专业课

1. 专业（群平台 / 基础）课

本专业开设的专业群平台课，见下表。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	中国饮食文化	2	36	了解中国饮食文化起源、发展；掌握中国餐饮食品制作的一般技术；了解中国饮食文化。	中国饮食文化分类、概念、中国饮食文化渊源；中国肴饌文化、饮酌文化、食俗节庆文化等。	食品加工实训室、功能食品加工实训室、多媒体教室。	培养学生的中国饮食历史观，把握中国餐饮发展历史的脉络，了解饮食文化的发展趋势；灵活运用和处理各种礼仪食俗；通过中国茶文化、酒文化、肴饌文化、传统养生等知识的学习，增强文化自信，提升人文素养，拓宽专业学习范围。
2	食品化学	3	54	掌握食品及原料的化学组成、性质、结构、功能；了解食品加工贮运过程中的化学变化及食品“色香味”化学；培养学生严谨的作风和安全意识。	食品化学的基本知识和技能。包括：营养成分化学、食品加工储运中的化学变化、代谢及色香味化学。	能满足“教、学、做”一体化教学的多媒体教室。食品化学实验所需要的仪器设备和试剂的实训室。	学习合理利用食品化学变化生产集营养、安全、风味为一体的加工食品，强化学生工程伦理教育；将科学探索的精神和食品安全理念以及社会责任传递给学生。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
3	食品营养与安全基础	3.5	63	掌握食品营养与安全的基本原理和基础知识，能解决食品营养、食品安全的实际问题。	食物消化和吸收；各类营养素的功能、营养价值和来源；合理营养、平衡膳食的基本要求；食品污染的概念及来源、危害、防止措施；各类食品的主要安全问题和管理措施；食品中毒及预防、食品企业安全管理。	按照教、学、做的组织原则设计每个单元的教学环节。在每个单元，通过任务驱动的方式完成相应的教学目标。结合案例教学法、学生讨论教学法、实践教学法等方式进行课程教学。	培育学生职业道德和科学养生意识，培养学生爱岗敬业、勇于奉献的劳动精神；具备科学的健康生活意识，具有良好的团队合作及沟通能力，培养德技双修，劳技并重的复合型技术人才。
4	微生物基础	3.5	63	掌握食品中有关微生物的检验原理与技能；能运用微生物检验技能和国家相关标准对食品中的微生物进行分析；能从事食品检验、质量控制等职业岗位工作。	食品微生物与微生物检测的基本知识和技能，各类食品微生物检验技术的基本技能的训练。	具备微生物检验所需要的药品、仪器设备，配备多媒体教学相关设施。主讲教师需要具备微生物学、化学、及食品科学等专业背景和知识，具有较强的专业实践技能。	在掌握微生物学及实训技能基础上，锻炼科学严谨的思维，培养精益求精的大国工匠精神以及自主学习的意识，提升自主学习能力，形成实事求是的做事风格，为素质培养和职业可持续性发展奠定坚实基础。
5	食品加工技术	3.5	63	了解食品保藏技术的现状及发展趋势；理解掌握食品保藏技术的原理；熟练掌握新鲜食物的贮存、食品气调贮藏等加工和保藏技能。	新鲜食物的贮存、食品气调贮藏、食品低温保藏、食品干燥保藏、食品腌渍和烟熏保藏、食品化学保藏、辐射保藏、罐藏、食品包装保藏、食品保藏新技术。	以培养就业能力为导向，以体现职业岗位要求为标准，以培养职业能力为依据，以培养专业知识和技术能力、自主学习能力、创新能力及综合职业素质为目标，来进行教学内容的选择和设计。	通过让学生掌握各类食品的加工技术培养学生爱岗敬业、勇于奉献的精神，提升社会责任感和使命感；通过实操培养良好的团队协作能力、发现问题、分析问题和解决问题的能力；培养刻苦钻研、精益求精的工作态度，提升创新意识和创业能力。

2. 专业技能课（选1门课融入实训室安全教育内容，并在课程名称用“▲”标识）

本专业开设的专业基础课，见下表

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	食品营养与健康应用技能	3.5	63	培养学生食品中的营养素及其质量评价、人体营养状况测定和评价、膳食调查和评价等操作技能，培养从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进国民健康工作的专业人员。	膳食营养素参考摄入量、中国居民平衡膳食宝塔、我国的营养与健康现状、中国国民营养计划；食品中的营养素及其质量评价；人体营养状况测定和评价；膳食调查和评价。	将习近平新时代中国特色社会主义思想融入到课程教学中，结合企业实际工作案例，采取教学做一体化，倡导学生开展创新创业比赛和项目，并将专创融合、课赛融合作为课程评价一部分。	培育学生职业道德和爱岗敬业意识，培养学生勇于奉献的劳模精神；培养健康生活指导能力，具有良好的团队合作、营养宣教及沟通能力，培养德技双修，劳技并重相结合的高层次技能型人才。
2	功能性食品开发与应用	3	54	掌握功能性食品定义与分类，了解功能性食品评价、管理和生产的各种规则和制度，具备功能性食品加工的基本技能。	功能性食品基本概念；功能因子相关知识；新技术在功能食品生产中的应用；功能性食品的评价、管理和质量控制。	主讲教师必须有比较深厚的食品加工、营养、检验等专业背景知识，具备课程基本实验需要的所有仪器设备。	培养学生实事求是的科学精神；弘扬文化自信；优秀传统文化“孝”：关注父母健康，爱老敬老。
3	营养配餐与评价	3	54	以创业训练项目为载体，全面培养学生对食品营养专业知识以及营养配餐岗位技能的掌握和运用能力。	对正常青年人群、正常初中生人群、正常中年人群营养指导和营养配餐。完成糖尿病人群、（体重超重人群）等常见慢性疾病人群的营养配餐。	按照教、学、做的组织原则设计每个单元的教学环节。在每个单元，通过任务驱动的方式完成相应的教学目标。结合案例教学法、学生讨论教学法等方式进行课程教学。	将“倡导健康生活方式，人人都是自己健康的第一责任人”的理念融入教学全过程，培养学生做“健康中国战略”、“全民健康促进行动”的倡导者、践行者，强化其关爱全民健康的家国情怀和责任意识。培养学生爱岗敬业、精益求精的工匠精神。
4	▲食疗药膳制作技术	3	54	依据中医药膳制作专项职业能力设置，是一门课证融合专业核心课。本课程将习近平新时代中国特色社会主义思想融入到课程教学中，结合企业实际工作案例，采取教学做一体化，倡导学生开展创新创业比赛和项目，并将专创融合、课赛融合作为课程评价一部分。	在中医药膳理论指导下，能运用医学、药理学、营养学、食品学和烹饪学等有关知识和操作技能，制作不同季节、不同体质、不同生理状态、常见慢性病及保健类药膳。	课程依据中医药膳制作专项职业能力设置，是一门课证融合课程，授课内容依据中医药膳制作实际工作岗位内容设定。	培养学生的创新意识，培养学生团队合作意识，培养学生养成将学科学习与国家政治理论学习相结合的学习方法。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
5	健康管理实务	3	54	全面了解和掌握健康危险因素的相关知识,熟悉健康危险因素的干预方法,具备针对健康危险因素进行干预和管理的基本技能。使未来从事健康管理工作的学生了解医学治疗与健康管理的区别和联系,掌握现代生物医学、行为科学、营养学、心理学、信息化管理技术的基本知识,并能运用于健康管理的实践。	健康管理的基本概念、能够进行健康信息的收集和管理;健康风险的概念、风险评估方法、风险因素评估的应用;常见慢性病的相关危险因素及干预技术与方法。	课程依据健康管理师国家职业标准(三级)设置,是一门课证融合课程,授课内容依据实际工作岗位内容设定。	结合《健康中国2030规划纲要》、《健康中国行(2019-2030)年》等国家政策指引,引入社会热点问题和经典案例分析,引导学生实现人文知识的内化和道德情操的提升,增强学生心系人民健康的大局意识。
6	运动营养与健康	3	54	全面了解和掌握运动中营养和能量代谢的相关知识,熟悉不同类型运动项目的营养干预方法,具备针对运动项目进行干预和管理的基本技能。使未来从事运动营养工作的学生了解医学治疗与运动营养的区别和联系,掌握现代生物医学、行为科学、营养学、心理学、信息化管理技术的基本知识,并能运用于运动营养的实践。	运动生理学与代谢的基础知识;运动员的营养状况评价方法,能量、蛋白质以及维生素、矿物质的需要,赛前、赛中以及赛后的营养干预技术与方法。不同项目运动员及人群运动员的营养特点及需求。	以运动营养与健康为课程任务范畴,以健身俱乐部或体育俱乐部中体质健康顾问工作为主线,根据任务一知识一技能的要求进行内容、知识点和技能(具体工作任务)设计,在课程学习中模拟岗位工作,实现教学做一体化。	践行“三减三健”大健康战略,提升“求真务实”“精益求精”的工匠精神,培养“关心、关爱、关怀”的服务意识

3. 专业综合实践课(选1门课融入实训室安全教育内容,并在课程名称用“▲”标识)

本专业开设的专业综合技能(含实践)课,见下表

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	▲食品营养与健康技能综合实训	2	36	掌握食品营养学的有关基础知识,熟悉食品加工对食品营养素的影响,以及不同人群对营养的不同需求等,为学习该课程打下坚实的专业基础。本课程是以“乐健健康管理工作室”创业项目为依托,课程开展项目即为工作室的实际工作。	膳食调查与营养评价的基本方法;掌握食谱编制及营养配餐操作方法;人体营养状况测定方法和评价;掌握营养标签制定及营养标签解读方法;社区营养管理和干预的方法。	基于健康管理工作室工作岗位的需要,紧紧围绕职业导向能力本位的职业教育目标,在教学过程中强调“工学交替、工学结合”的教学理念,重点突出食品选购与食品标签、营养配餐与评价、膳食调查与评价、体格测量与评价等技能训练。	培育学生职业道德和创新创业意识,培养学生爱岗敬业、勇于奉献的劳动精神;培养健康生活指导能力,具有良好的团队合作、营养宣教及沟通能力,培养德技双修,劳技并重相结合的高层次技能型技术人才。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
2	食品营养与健康专业企业教学	18	324	掌握本专业知识和技术技能,面向粤港澳大湾区大健康相关产业,服务食品营养与健康等大健康相关的企事业单位,培养理想信念坚定,德、智、体、美、劳全面发展,具有良好的人文素养、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作为公共营养师或健康管理师的工作技能基础和社区服务技能展的能力,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。	理解食品营养与健康专业领域中食品营养专业基础知识、食品安全检测专业基础知识以及相对应的实训能力培养;作为公共营养师或健康管理师的工作技能基础和社区服务技能;食品安全及营养成分的检测分析,食品安全评价报告,执行国家食品检验标准	每周三天去企业进行现场教学。与企业领导、指导学生的老师及我们实习的学生进行面对面沟通交流,帮助学生解决工作及生活中遇到的实际困难和问题。对于技术问题,协助企业解决。交代学生登录企业教学平台填报个人信息和企业信息;布置每周需完成的作业。	培养理论联系实际、分析问题和解决问题的能力、自主学习能力、社交能力、沟通能力等职业能力,培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养。
3	专业岗位实习与实习报告(设计)	16	288	培养理论联系实际,将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合,将理论知识上升为实际操作,同时提高其分析问题和解决问题的能力、自主学习能力、社交能力、沟通能力等职业能力,培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养,为今后从事专业工作打下基础。	学生须在指导教师的指导下,在有条件的企业教学基地,专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合,使学生能将学到的知识、技术应用于实际,并积累实践工作经验,为今后毕业工作奠定基础。	每周三天去企业进行现场教学。与企业领导、指导学生的老师及我们实习的学生进行面对面沟通交流,帮助学生解决工作及生活中遇到的实际困难和问题。对于技术问题,协助企业解决。交代学生登录企业教学平台填报个人信息和企业信息;布置每周需完成的作业。	具有敬业爱岗、艰苦奋斗、热爱劳动、遵纪守法、团结合作的品德;具有良好的思想品德、社会公德和职业道德。有清晰的工作思路、良好的工作作风和方法,办事灵活,善于总结,勤于思考,富有质量意识、市场意识、竞争意识和创新精神。

4. 专业拓展课

本专业开设的专业拓展课,见下表

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
1	食品电子商务	3	54	了解食品电子商务的基本理论、基本方法。理解食品电子商务概念模型、体系结构及实现技术。运用主流电子商务(B2B、B2C、C2C)软件解决食品销售领域的问题。	食品电子商务概述、系统、安全、支付、物流。网络营销、零售、贸易。客户关系管理。	多媒体教室及仿真实训室(安装电子商务软件)。	培养学生的创新创业思维和意识,结合新零售特点,培养学生遵纪守法,诚信高效的综合素养和职业操守。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求	课程思政元素
2	食品添加剂应用技术	3	54	掌握食品添加剂的定义、种类、性质、性状、毒性；熟悉其使用方法、应用范围与生产使用剂量；能用专业知识技能解决实际问题。	食品添加剂理论知识，开展相应的实训项目，教授食品添加剂的性能、作用、ADI、E 值等。	以在食品中所起作用为依据进行模块化设计，按照“讲授、市场调查、职业情景模拟实训操作，结合视频播放”的教学方法，开展教学	融入职业道德规范、法制意识、严谨科学的态度和国家标准的执行力、社会责任和使命感、民族自信心、创新意识和创业精神、主动性和团队协作精神等思政元素。
3	美容营养与配餐	3.5	63	掌握与美容相关的营养问题、损容性疾病与营养之间的联系及中医膳食美容基础知识和膳食设计。	人体健康关系密切的六大营养素、营养素与美容、健康人群的营养、食物营养、食谱编制；疾病营养，人群常见慢性疾病、美容相关疾病与营养素之间的关系及其营养治疗。	项目化教学模式，按照教、学、做的组织原则设计每个单元的教学环节。在每个单元，通过任务驱动的方式完成相应的教学目标。结合案例教学法、学生讨论教学法等方式进行课程教学。	培养正确认识营养与健康、美容的关系，引导学生结合自身实际建立健康的饮食习惯，倡导以营养、健康促美的健康意识。
4	食品标准与法规	3	54	掌握食品安全法律法规的基本知识；具备食品安全管理能力、中国食品标准执行能力，为从事食品生产全过程质量控制技术能力奠定基础。	学习食品安全法律法规的基本知识和运用；学习视频质量安全市场准入申请、ISO9000 质量管理体系、HACCP、GMP 等执行能力。	多媒体教学及信息化教学手段、食品检测技术实训室、学校南北校区饭堂参观、模拟真实工作岗位。	培养学生具有食品安全责任意识和良好的职业道德，具有科学严谨的工匠精神和优良的职业操守，同时提升学生自主学习的意识和能力。。
5	甜品制作技术	3.5	63	掌握咖啡、牛奶发泡、咖啡拉花等甜品饮品制作工艺；了解中国茶艺文化、甜品饮品原料特点、营养价值等。	学习咖啡调饮、工作区域管理、茶艺文化、甜品饮品制作等内容；针对咖啡饮品、甜品、茶艺等进行实训培训。	多媒体教学进行理论学习，校内生产性实训基地为学生提供真实岗位环境。	培养学生的创新意识和能力，通过综合实训锻炼学生守正创新的精神，培养刻苦钻研，精益求精的工匠精神。
6	食品企业经营与管理	3.5	63	了解食品市场营销的特点，掌握食品消费者市场及消费者行为分析及市场营销的调研等；熟悉目标市场营销、战略市场营销战略管理及竞争性市场营销战略特点；熟练使用产品、价格、分销渠道等策略。对接食品产业链下游，着力培养懂专业、会经营的复合型高技能人才。	食品市场营销的学科性质与特点；食品市场营销微观、宏观等环境情况分析；食品消费者市场及消费者行为的特征及影响分析；组织市场特点与购买者行为；食品市场营销信息系统和市场营销调研方法；目标市场营销、战略市场营销战略及管理及竞争性市场营销战略特点；产品、价格、分销渠道等策略的方式方法；食品市场营销的新发展；等内容	实施“岗、课、赛、证、创”融合的教学模式；以食品市场销售员职业岗位需求为导向，教学内容以“产教融合”的吸取实际工作岗位内容；以学生为主体实施线上线下的混合式教学方法，并与企业定期举办相关赛事；并以实施创业大赛的方式提升学生的实际职业能力。	培养职业道德；重点培养学生实事求是、爱岗敬业的职业道德；培养学生知行合一的精神素养。

七.【教学进程总体安排】

(一) 教学计划总体安排（单位：周）

序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动 活动时间	理论教学、实践教学、技能鉴定、资格认证培训等	16	18	18	18	18	16	104
2	其它教育 活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动		1	1	1	1	3	7
4		入学教育、军训	2						2
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合 计			19	20	20	20	20	20	119

(二) 其他说明

1. 专业人才培养模式：形成“三平台三结合”人才培养模式。

“三平台”课程体系：平台一，从学生入学开展行业企业认知教育的“职业体验平台”；平台二，学生在校内外实习实训基地开展专业技能训练的“实境训练平台”；平台三，学生进入校企合作单位或校外实践教学基地开展职业锻炼的“顶岗历练平台”；“三平台”是职业能力递升的平台、环环相扣，分别对应了专业基础课程模块、专业核心技能课程模块和专业综合能力课程模块和教学。“三平台”课程模块中融入了“三结合”的课程教学要求，即融入了中国优秀饮食文化素养、食品安全意识、食品营养与健康素养的人才培养课程教学内涵。

2. 课程教学模式：采用“能力培养项目化、学习工作一体化”的新教学模式。

本专业课程采取任务驱动教学模式：制定课前、课中、课后子任务，具体操作为：课前，教师通过预习教材、网络课程平台和移动端教学平台发布学习资源和项目任务。学生观看相关网站微课了解与本次任务相关的理论知识，学生接收任务，通过分析任务书、查阅资料、设计构思，完成课前任务。课中，教师对主要教学内容进行讲解和答疑，有针对性对小组任务进行跟踪和完善。课后，完成对本次课程的教学及学习效果评价。同时，教师通过查看作业评价学生相关知识的掌握情况。通过这种教学方法，以学生为主体，调动学生的积极性，主动学习理论知识。同时也有有效的锻炼学生的创造力、团队工作能力、沟通能力、批评能力、工具和技术的使用能力。

3. 书证融通

建议考取“1+X”运动营养咨询与指导职业技能等级证书（中级）和公共营养师水平评价证书（三级），根据本专业职业技能等级标准和专业教学标准要求，将证书培训内容有机融入专业人才培养方案，优化课程设置和教学内容，统筹教学组织与实施，深化教学方式方法改革，夯实学生可持续发展基础，拓展就业创业本领，缓解结构性就业矛盾。

对应职业类别：健康咨询服务人员（GBM 41402）

对应岗位：从事公共营养师、健康管理师等营养咨询与服务。

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，“双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍职称、年龄、结构合理。整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专任教师

具有高校教师资格；原则上具有食品科学与工程、营养学、医学、生物技术等相关专业本科及以上学历；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；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有中级及以上职称，能够较好地把握国内外健康咨询行业、专业的发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对专业人员的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从事本专业相关公共营养师、健康管理师、食品检验工等职业资格证书或相关企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和专业精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，在营养与健康行业中工作业绩突出，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（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，并实施网络安全防护措施；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. 本专业校内外实训室基本要求

类型	实训基地（室）名称	主要实训项目	对应课程	条件
校内	营养评估与健康管理实训室	身体成分分析仪、中医经络健康检测使用、超微量量子健康危机检测仪使用、人体测量分析、体格测量、血压测量、血糖测量、健康咨询与管理、营养与健康档案的建立和管理等。	食品营养与健康应用技术；健康管理实务、运动营养与健康；食品营养与安全基础；食品营养与健康技能综合实训。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件

类型	实训基地（室）名称	主要实训项目	对应课程	条件
	营养配餐与评价实训室	膳食调查与分析、营养配餐与制作、肥胖人群膳食方案设计、糖尿病人群膳食方案设计、社区疾人群模拟咨询、普通人群运动方案设计等。	营养配餐与评价；食疗药膳制作技术。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	功能食品加工实训室	功能食品加工、保健食品加工、凉茶制作、天然产物提取、甜品制作技术等。	功能性食品开发与应用；食疗药膳制作技术、甜品制作技术等。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	食品安全与营养公共实训中心	营养咨询与教育、健康信息采集与管理、公共营养师实训项目、健康管理师实训项目、社区营养教育、食品营养与安全科普活动、食品安全检测、职业技能训练及实操考核等。	食品营养与健康技能综合实训。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	食品理化分析实训室	食品营养检测、食品成分常规分析、食品物理检验、有害成分检验、添加剂检验等。	食品理化分析技术、食品添加剂应用技术；食品化学。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
	微生物技术实训室	微生物基础实验、食品中菌落总数的测定、食品中大肠菌群的测定，校企合作技术研发，教师科研项目研究等。	微生物及实验技术。	工位：25，具备食品营养与健康等实训项目要求的仪器设备和场所条件。
校外	知瑞营动（广州）健康管理有限公司、诺特健康管理有限公司、广州金球康生物科技有限公司、广州居家瘦健康管理有限公司、深圳联盛诺康控股有限公司、广东省营养师协会等	营养咨询与服务、营养疾病评估、配餐设计等课程的企业体验、参观见习、企业教学、毕业实习等；学生实习内容：社区普通人群营养教育和管理、社区疾人群营养教育和管理。	食品营养与安全基础；健康管理实务、食品营养与健康应用技术；运动营养与健康；食品营养与健康技能综合实训；营养配餐与评价；功能性食品开发与应用；社区营养教育。	具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。
	益海（广州）粮油工业有限公司、广州酒家集团利口福有限公司等	焙烤食品理化检验、功能性食品研发设计、食品微生物检验；焙烤食品质量与安全控制等课程的企业体验、参观、见习、企业教学、毕业实习等。	食品化学；微生物及实验技术；食品理化分析；食品添加剂应用技术；功能性食品开发与应用。	具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

选用国家规划教材或教指委、行指委统一规划教材。要求如下：

- （1）定位准确，体现教改精神及职教特色；
- （2）适应行业发展，教材内容与时俱进；
- （3）遵循职教规律，注重科学性、思想性、先进性和适用性；
- （4）体现“工学结合”特色，选用实用性和可读性更强的教材；
- （5）尽可能选用“书网融合”的立体化教材。

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。专业类图书文献主要包括：

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《保健食品监管法律法规》、《特

殊医学用途配方食品系列标准实施指南》、《中国居民膳食营养素参考摄入量速查手册》、《营养标准实用指南》、《中华人民共和国国家标准（GB 2760-2014）：食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《中国居民膳食指南》、《食品营养强化剂使用标准（GB 14880-2012）》、《辅食营养补充品（GB 22570-2014）》、《运动营养食品通则（GB 24154-2015）》、《孕妇及乳母营养补充食品（GB 31601-2015）》等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、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

根据课程内容的具体特点，采用灵活多样、多层次的教学方法，包括：

1. 项目导向、任务驱动教学——以项目、任务有效完成作为教学的目标，课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。
2. 案例分析教学方法——通过对不同案例情况的分析，讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。
3. “教学做一体化”教学法——以学生练习为主体，教师加以适当的引导，提高学生分析问题、解决问题的能力；教师边讲解边指导，师生同步操作，深入剖析解决方案的制定方法与技巧，提高学生的实践技能。
4. 情境教学（启发引导的互动教学）——通过教师的逐步深入的设疑，启发学生思考；通过教师给出的不完善的案例，引导学生找出系列不足，做出完善的案例。
5. 角色扮演——通过模拟工作过程的不同角色，培养学生职业素质和职业的交流沟通能力。
6. 模块化教学——运用“宽基础、活模块”教育模式，通过模块课程间灵活合理的搭配，首先培养学生宽泛的基础人文素质、基础从业能力，进而培养其合格的专门职业能力。

（五）学习评价

1. 期末考核评价及方式

期末考试：试题以实际应用能力考核为主。

2. 教学过程评价

综合实践考核：过程性考核的方式，以课程单元教学内容中可展示的结果和学生完成任务为依据进行考核；

3. 职业素质考核

过程性评价的方式，以学生平时的考勤、课堂表现、实训情况和汇报表述与沟通能力进行考核。

4. 专业课程成绩形成方式（推荐采用如下的成绩形成方式）

总评成绩 = 期末考试 + 实践技能考核 + 职业素质考核 = 100%

（六）产教融合及校企合作

序号	主要合作企业	合作形式	主要合作项目（内容）
1	知瑞营动（广州）健康管理有限公司	校外实践教学基地	产学研合作、教师企业实践、学生企业教学
2	益海（广州）粮油工业有限公司	校外实践教学基地	产学研合作、教师企业实践、学生企业教学
3	广州金球康生物科技有限公司	校外实践教学基地、市级产学研基地	市级产学研基地、成果应用实验，教师企业实践、实训教材编写

（七）质量管理

1. 学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学校和二级学院完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 专业教研组织建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4. 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九．【毕业要求】

本专业【3年制】学生必须完成培养方案所规定所有课程，达到专业培养规格，取得必修课 116.5 学分，专业选修课 10 学分，公共选修课 15 学分，总学分达 141.5 学分（学时达 2567 ）方可毕业。

十．【专业群及专业特色】

（一）组群逻辑

专业群对接粤港澳大湾区城市食品公共安全及食品营养健康服务产业。专业群以食品检验检测技术专业 and 食品营养与健康专业为双核心，以食品生物技术和中西面点工艺专业为两翼，食品检验检测技术对接食品检验检测行业，食品营养与健康专业对接营养咨询、健康管理产业，食品生物技术对接工程食品产业，中西面点工艺对接餐饮食品产业。按照专业基础相同、技能和服务面向相近、职业岗位相关、教学资源共享的原则组建专业群，培养掌握食品安全和营养核心知识技能的，精检测、擅操作、懂营销、会管理、能指导的“一专多能”的高素质技术技能人才。

(二) 专业群

名称	食品专业群	
群内专业	1. 食品检验检测技术 2. 食品营养与健康 3. 食品生物技术 4. 中西面点工艺	
核心专业	1. 食品检验检测技术 2. 食品营养与健康	
群内资源共享	(1) 专业群平台课程共享	
	平台课程共享一览表	
	序号	课程名称 任课教师资质要求
	1	中国饮食文化 具有食品相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	2	食品化学 具有化学相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	3	微生物基础 具有微生物学相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	4	食品营养与安全基础 具有食品营养相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	5	食品加工技术 具有食品加工相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能开展课程教学改革。
	(2) 专业群师资共享 具有食品及相关专业大专以上学历，有企业工作经验，具备公共营养师、食品检验工等职业资格的教师，具备“双师”素质，教育教学经验丰富。	
	(3) 专业群基地共享 群内共享广州市名花香料食品有限公司、广州光明乳品有限公司、益海（广州）嘉里粮油工业有限公司、广州检验检测集团等大学生校外实践教学基地，广州市产学研技术合作基地，校企合作校外实习实训基地等。	
	(4) 专业群人才培养模式 “三平台、三结合”人才培养模式：依托萝岗食品学院、市级产学研技术合作基地、科普教育基地、行业协会、广州市景泰街道社区等载体初步建立了学生职业体验平台、实境训练平台和企业历练平台“三平台”体系；初步构建了融合食品安全责任意识、食品生物技术专业技能、健康管理及营养健康素养“三结合”课程体系。	

(三) 专业特色

1. 形成“三平台三结合”人才培养模式。

“三平台”课程体系：平台一，从学生入学开展行业企业认知教育的“职业体验平台”；平台二，学生在校内外实习实训基地开展专业技能训练的“实境训练平台”；平台三，学生进入校企合作单位或校外实践教学基地开展职业锻炼的“顶岗历练平台”；“三平台”是职业能力递升的平台、环环相扣，分别对应了专业基础课程模块、专业核心技能课程模块和专业综合能力课程模块和教学。“三平台”课程模块中融入了“三结合”的课程教学要求，即融入了中国优秀饮食文化素养、食品安全意识、食品营养与健康素养的人才培养课程教学内涵。

2. 组建了一支双师型师资队伍，社会服务能力突显。

充分利用本专业高学历、高职称和高双师素质的特点，深化校企合作，校企合作开展科研项目，申请专利，申报广东省科学技术奖和广东省农业技术推广奖，并同步将新技术、新知识在社区进行普及，提升社区居民的科学素养。

十一 . 【创新创业教育】

（一）培养思路

食根据专业培养职业人才的定位和目标，发挥食品营养与健康专业师资力量、实验实训条件和校企合作优势，在专业学习、专业活动、技能竞赛、创新创业竞赛、创新创业实践训练等方面开展创新创业教育。

（二）培养阶段

1. 课程融入

在专业基础课、专业核心课程、综合实训和企业教学的每个阶段；全过程融入创新创业教育活动。在人才培养方案中，设置创新创业实践课程，在课程标准中落实创新创业要求，教学活动尤其是实验实训教学结合创新创业活动、竞赛等。特别是在企业体验、社区实践等教育活动中融入创新创业教育，激发新生创新思维，引导其开展与专业相关的创新创业活动。

2. 设置双创课程

开设食品专业创新创业实践课程，要求学生完成相应课时的创新创业实践活动；在专业基础课、核心课等不同阶段融入创新创业教育，为其创新创业综合能力奠定基础；在专业选修课中设置了与企业共建的创新创业实践课程，将企业项目融入教学，在教学中解决企业技术问题，创新技术服务。

3. 课程教学融入

在课程教学中融入创新创业内容，例如在食品营养与健康管理技能课程中，学生组队建立营养健康管理团队模拟完成市场上营养健康服务项目，并撰写创业计划书等；例如在功能性食品开发与应用课程中，学生组队成立食品生产公司，模拟公司从组建到生产整个流程，形成一套企业建立运行方案，增强学生创业过程的体验。

（三）培养措施

成立创新创业训练的师资指导队伍，专业教师与企业导师组成的指导团队，指导学生熟悉整个创业流程，完成创新创业调查分析、方案编写、计划实施等流程，切实提高学生的创新创业综合能力。利用专业优势、师资优势、校企合作优势，建设校内产品研发中心、技术服务中心、创新创业工作室等，吸收学生加入教室科研研究中，指导学生开展食品产品研发、工艺设计、工艺参数优化、企业管理优化等创业训练。

十二 . 【学生第二课堂活动】

（一）大学生创新创业类竞赛活动

参加中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、“挑战杯”创业计划竞赛和课外科技作品竞赛、省质量工程大学生创业实践项目、校大学生“挑战杯”创业竞赛、校及省市级创新创业项目及公益活动；学生组建创新创业团队，开展创新创业实践；学生参与校企合作单位科研创新技术研究。

（二）参加校内外职业技能竞赛

参加公共营养、健康管理、食品检测等方向的职业技能竞赛；参加省级食品检验工技能竞赛、农产品检验竞赛、大学生生化技能竞赛等各类技能竞赛；每年组织校企合作技能竞赛，使每个学生有参与的机会。

（三）专业社会服务类活动

参加食品科普活动、食品协会等团体组织的相关活动，开展食品营养、社区营养、营养食品营销等专业技能训练、社区宣传教育和企业技术服务活动。

（四）各类文体活动

学生参加学校和学院组织的各项文体活动，如国学朗诵、心理剧、简历制作竞赛、班级风采大赛、文艺汇演、运动会、社区活动等，丰富学生课外活动，提高学生综合素质。学生修学高职美育课程，培养学生的精神境界，提高学生的审美品味，提升学生的人文素养。

十三．【附录】

（一）教学计划进程表

课程类型	教学模块	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	学时	理论	实践	核心课程	考核方式	学期周学时数						备注
												1	2	3	4	5	6	
公共基础课程	公共必修课	1	0000391	思想道德与法治	必修	3	54	36	18	*	√		4					
		2	0220016	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	4	72	54	18	*	√	4						
		3	0220009	形势与政策	必修	1	32	16	16			1-6						
		4	0920339	职业英语 I	必修	4	72	36	36	*	√	4						
		5	4320010	心理健康教育与训练	必修	1	18	9	9			1-4						
		6	2120002	军事理论	必修	2	36	36	0			2						
		7	0000726	劳动教育	必修	1	18	4	14						4			
		8	0220033	美育	必修	2	36	18	18					2				
		9	0000725	大学生职业生涯规划与创新创业指导	必修	2	36	18	18			2						
		10	0000001	体育 I	必修	2	36	0	36			2		1				
		11	0000002	体育 II	必修	2	36	0	36				2					
		12	0000003	体育 III	必修	2	36	0	36						2			
		13	0000723	创新创业实践活动	必修	2	36	0	36			1-4						
		14	2120001	军事技能训练	必修	2	36	0	36			2						
		15	0000233	心理健康实践活动	必修	1	18	0	18			1-4						
		小计					31	572	227	345		17.25	7.25	4.25	7.25			
	公共选修课	16	0220032	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	选修	1	24	24	0				2					
		17	0000392	中国共产党简史	限选	1	18	18	0					2				
		18	2820027	国学精粹	限选	1.5	27	18	9					2				
		19	0620832	信息技术	限选	2	36	18	18				2					
		20	0000605	职业素养与沟通（沟通与口才）	限选	2	36	26	10				2					
		21	0000328	高等数学 A	限选	2	36	36	0			2						
				公共任选课	任选	5.5	99	99	0									
		小计					15	276	239	37		2	6	4				

课程类型	教学模块	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	学时	理论	实践	核心课程	考核方式	学期周学时数						备注
												1	2	3	4	5	6	
专业课程	专业（群）平台课 / 基础课	1	1120387	中国饮食文化	必修	2	36	32	4			4						
		2	1220190	食品化学	必修	3	54	34	20				4					
		3	1220382	食品营养与安全基础	必修	3.5	63	51	12			4						
		4	0000535	微生物基础	必修	3.5	63	30	33				4					
		5	0000529	食品加工技术	必修	3.5	63	33	30						4			
		小计					15.5	279	180	99			8	8		4		
	专业技能课	1	1220430	食品营养与健康应用技能	必修	3.5	63	31	32	**▲	√		4					
		2	1220397	功能性食品开发与应用	必修	3	54	30	24	**▲	√			4				
		3	0000531	食品理化检验技术	必修	3.5	63	23	40	▲	√			4				
		4	0420345	营养配餐与评价	必修	3	54	22	32	**▲	√			4				
		5	0420319	食疗药膳制作技术	必修	3	54	30	24	**▲	√			4				
		6	1220126	食品市场营销	必修	3	54	34	20	▲					4			
		7	1220371	临床营养学	必修	3	54	36	18	▲					4			
		8	0420528	健康管理实务	必修	3	54	30	24	**▲	√				4			
		9	1220389	运动营养与健康	必修	3	54	26	28	**▲	√				4			
		10	0000525	基础化学	必修	3	54	26	28	▲	√	4						
		11	1220394	食品安全与质量控制技术	必修	3	54	34	20	▲	√			4				
		小计					34	612	322	290			4	4	20	16		
	专业综合实践课	1	0000532	食品营养与健康应用技能综合实训	必修	2	36	0	36						4			
		2	0120104	专业岗位实习与实习报告（设计）	必修	16	288	0	288								16	
		3	0000533	营养与健康专业企业教学	必修	18	324	0	324							18		
		小计					36	648	0	648					4	18	16	
	专业拓展课	1	1220425	食品电子商务	选修	3	54	24	30						4			
		2	0000527	美容营养与配餐	选修	3.5	63	27	36						4			
		3	0420329	食品添加剂应用技术	选修	3	54	30	24						4			
		4	0000528	食品标准与法规	选修	3	54	30	24						4			
		5	0000534	甜品制作技术	选修	3.5	63	15	48						4			
		6	1220332	食品企业经营与管理	选修	3.5	63	31	32						4			
		小计					10	180	90	90					10			
合计						115	2567	1058	1509			31	25	28	37			
说明：1、*为职业素养核心课程；2、**为专业技能核心课程，3、▲为“教学做一体化”课程；4、“√”为考试周课程。5、“公共任选课开设以下课程：《当代大学生国家安全教育》（1学分）；《实训（验）室安全教育》（1学分）；职业精神、工匠精神、劳模精神等专题教育（1学分）；四史教育（党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史）（2学分）。																		

(二) 学时学分统计**各类课程学时学分统计表**

课程类别		小计		小计	
		学时	比例	学分	比例
必修	公共基础课	572	22.30%	31	21.90%
	专业群平台课（专业基础课）	279	10.90%	15.5	11.00%
	专业技能课	612	23.80%	34	23.50%
	专业综合技能（含实践）课	648	25.20%	36	25.40%
选修	公共基础（选修）课	276	10.80%	15	10.60%
	专业拓展课	180	7.00%	10	7.07%
合计		2567	100%	141.5	100%
理论实 践比	理论教学	1058	41.20%	57.5	40.60%
	实践教学	1509	58.80%	80.7	59.40%
	合计	2567	100%	141.5	100%