



漯河职业技术学院
LUO HE VOCATIONAL TECHNOLOGY COLLEGE

漯河职业技术学院（群内）专业 人才培养方案 （2025版）

专业名称： 食品营养与健康专业

专业代码： 490103

专业大类： 食品药品与粮食大类

所属学院： 食品技术创新学院

所属专业群： 食品智能加工技术专业群

二〇二五年八月

目 录

一、专业描述	1
二、职业面向	1
（一）职业面向岗位	1
（二）职业发展路径及职业能力分析	2
三、培养目标与培养规格	3
（一）培养目标	3
（二）培养规格	3
四、人才培养模式	5
五、课程设置及要求	6
六、教学进程总体安排	17
七、实施保障	17
（一）师资队伍	17
（二）教学设施	17
（三）教学资源	20
（四）教学方法	20
（五）学习评价	21
（六）质量管理	22
八、毕业要求	22
（一）学分条件	22
（二）证书	23
附录一 食品营养与健康专业教学进程表	24
附录二 学时与学分分配表	26
编制说明	27

漯河职业技术学院食品营养与健康专业（群内）

人才培养方案

（2025 版）

一、专业描述

专业名称：食品营养与健康

专业代码：490103

入学要求：中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

基本修业年限：三年

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

所属专业群名称：食品智能加工技术专业群

二、职业面向

（一）职业面向岗位

表 1 食品营养与健康专业职业面向岗位一览表

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）	主要岗位群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
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（1491）、保健食品制造（1492）、农副食品加工业（13）、食品制造业（14）、酒、饮料和精制茶制造业（15）、质检技术服务（745）、专业技术服务业（74）	健康咨询服务人员（4-14-02）、餐饮服务人员（4-03-02）、食品安全管理师（4-03-02-11）、其他食品、饮料生产加工人员（6-02-99）、检验、检测和计量服务人员（4-08-05）、食品、饮料生产人员（6-02）、产品质量检验工程技术人员（2-02-31-01）、农副食品加工人员（6-01）、质量管理工程技术人员（2-02-29-03），农产品食品检验人员（4-08-05-01）、餐饮服务人员（4-03-02）	营养师、健康管理师、营养食品生产工、食品检验工、食品质量与安全管理、食品研发	运动营养咨询与指导、食品合规管理、公共营养师、健康管理师、营养配餐员

(二) 职业发展路径及职业能力分析

表 2 食品营养与健康专业职业岗位及其岗位能力分析

序号	岗位群	岗位类别		岗位任务描述与核心能力要求	
		入职岗位	发展岗位	岗位任务描述	核心能力要求
1	营养师	营养助理、食品企业营养专员、营养指导员	运动营养师、母婴营养师、慢性病管理营养师、营养主管	执行膳食营养方案设计与配餐；开展基础健康咨询与生活方式指导；收集客户健康数据并建档。	膳食调查与营养评估能力；基础营养配餐软件操作能力；健康科普宣教能力；食品安全规范应用能力。
2	健康管理师	健康管理助理、社区健康服务专员	慢性病健康管理师、健康风险管理师、专项人群健康管理师	健康信息收集与评估；健康干预方案制定与执行；健康监测与随访管理；健康宣教与服务支持。	掌握健康管理核心知识；具备健康风险评估能力；定制化干预方案设计能力；方案落地与动态调整能力；高效沟通能力；客户管理与服务能力；信息整合与筛选能力；健康科普能力。
3	营养食品生产工	食品操作员、物料员	车间主管、技术工程师	按照标准自行加工工序；配合流水线协同作业；参与质量检查；物料领用与管理；填写生产记录；配合团队协作。	熟练掌握加工技能；快速适应工艺调整；质量识别与异常处理；严守食品安全规范；设备操作与基础维护；物料精准管理；规范填写生产记录；高效团队协作。
4	食品检验工	食品检验员、质检助理	实验室主管、质量管理工程师	开展原料/成品理化与微生物检测；记录检验数据并生成报告；协助质量异常问题分析。	食品国标检测方法执行能力；实验室仪器操作能力（如HPLC、pH计等）；数据分析与报告撰写能力；ISO22000体系基础认知能力。
5	食品质量与安全管理	品控巡检员、体系文件管理员	质量主管、食品安全审核员	监督生产现场卫生与操作规范；维护质量	HACCP计划执行监控能力；文件管理与标准化能力；

				管理体系文件；参与内部审核与整改跟踪。	风险隐患排查能力；合规性法律法规应用能力（如 GB 14881）。
6	食品研发	研发实验助理、市场调研员	产品研发专员、功能食品开发工程师	协助配方试制与感官评价；收集竞品与市场健康需求信息；整理研发实验数据。	基础食品工艺实验操作能力；市场信息分析能力；功能性成分基础认知能力；创新思维与协作能力。

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业依托食品科学与工程、营养与健康管理等行业优势，紧跟大健康产业、食品营养领域的发展，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、餐饮服务人员、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、营养膳食设计与配餐、营养食品加工与检测、健康信息采集与管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（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、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握食品化学组成及功能、食品营养及代谢、食品安全与毒理、食品免疫机制、食品营养分析与检验、食品加工、人体生理机能、人体成分分析、膳食营养评价、营养咨询与教育、常见疾病预防、健康咨询与管理等方面的专业基础理论知识；

（6）掌握膳食调查与分析、人体测量分析、常规生化检测等技术技能，具有正确设计膳食调查方案和利用大数据技术开展膳食调查与分析，利用先进仪器正确进行人体测量、常规生化检测操作及分析数据，提供膳食营养、营养产品等咨询服务和营养教育服务的能力；

（7）掌握营养膳食设计、配餐等技术技能，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；

（8）掌握食品加工、食品营养检测等技术技能，具有能够利用先进设备正确执行营养食品加工工艺进行生产操作，正确选择检测方法和标准进行食品营养检测的能力；

（9）掌握健康信息采集、健康档案管理等技术技能，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、跟进个体或群体健康咨询、健康促进等方面的能力；

（10）掌握食品营养标签相关国家标准与规范要求，具有准确解读食品营养标签、依据法规科学设计产品营养标签的能力；

（11）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（12）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

（13）掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（14）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

（15）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

四、人才培养模式

食品营养与健康专业，依托漯河作为“中国食品名城”的区域优势，构建了以“产教融合、能力递进、多元协同”为核心的特色人才培养模式。

产教融合共育人才：漯河拥有完备的食品产业链，从原料供应到产品研发、生产、销售一应俱全，这为专业教学实践提供了丰富资源。通过与食品企业、健康管理机构共建实训基地，让学生参与真实产品研发、营养配餐设计等项目；联合行业专家共同制定课程体系，将最新行业标准、市场需求融入教学内容；推行“双导师制”，企业导师与校内教师协同指导实习实训，实现理论学习与岗位实践无缝衔接，培养出更贴合产业需求的高技能人才。

在课程体系共建上，采用“基础通识+专业核心+岗位拓展”的模块化架构，既夯实食品生物化学、食品营养与健康等理论根基，又通过营养配餐与食谱设计、膳食调查与人体测量分析、营养与疾病预防等核心课程强化应用能力，同时增设健康管理、特殊人群营养干预等拓展模块，契合健康中国战略下对高技能人才的需求。

能力递进实践育人：实施“校内仿真实训+企业真实项目+社会服务实践”的三维路径。校内依托营养配餐实验室、食品研究所，开展模拟家庭膳食设计、社区营养调查等项目化教学；引导学生深入社区、养老院开展营养科普讲座、体质监测等公益服务，将技能转化为社会价值。

多元协同育人机制上：推行“双师指导+证书衔接”的多元协同模式。校内教师与医院营养师、企业研发专员组成教学团队，共同制定人才培养方案；将“公共营养师”、“健康管理师”等职业资格标准融入课程，实现人才供给与行业需求的精准对接，培养出既懂理论又善实践的高技能人才。



五、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1.公共基础课程

见食品智能加工技术专业群公共基础课程内容。

2.专业课程

（1）专业群共享课程

共 5 门，见食品智能加工技术专业群共享课程。

（2）专业基础课程

本专业开设 6 门，包括分析化学、基础化学、食品微生物、生理学、食品毒理学基础和健康管理医学概论。

表 3 专业基础课程描述

课程	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
----	------	------	------	------

代码				
033141	分析化学	使学生掌握常规的化学分析方法和一些简单的仪器分析方法，同时树立“数据真实、结果可靠”的严谨科学精神，培养诚实守信的学术操守；通过分析化学在食品药品安全、环境监测等民生领域的应用，引导学生增强专业服务社会的责任感。	主讲化学分析的方法与数据处理，酸碱平衡及滴定，沉淀平衡及滴定，氧化还原平衡及滴定，配位平衡及滴定，分光光度分析法和原子吸收分析法。	明确分析化学的定义、学科定位（如定性分析与定量分析的区别，化学分析与仪器分析的分工）；掌握定量分析的基本概念：如误差（系统误差、随机误差）的来源与减免方法、准确度与精密度的评价指标（误差、偏差、相对标准偏差 RSD）、有效数字的修约与运算规则；理解滴定分析的共性原理：滴定曲线的绘制逻辑、化学计量点与滴定终点的区别、指示剂的作用原理（如酸碱指示剂的变色范围）、滴定方式（直接滴定、返滴定、置换滴定、间接滴定）的适用条件。
033139	基础化学	通过基础化学课程的学习，熟悉化学基本原理及在生产中的应用；掌握有关化学计算，如气体压力、化学平衡、溶液配制、分析检验、蒸汽压、反应热效应等；掌握有关实验技术，如物理常数测定、滴定分析、燃烧热测定、相图绘制等，树立实验操作中的严谨求实态度与安全规范意识；了解原子结构知识，熟悉物质结构与性质的关系，掌握有机化合物的命名，熟悉有机物的性质，掌握常见有机物的合成方法，强化专业知识服	物质的组成、结构与性质的关系，包括原子结构、分子结构、化学键等基础知识；溶液与化学反应相关内容，溶液的浓度表示、酸碱理论、沉淀溶解平衡、氧化还原反应等基本原理及应用；化学实验基础讲解，基础化学实验操作技能，如物质的称量、溶解、加热、滴定、溶液配制等以及简单化学实验的设计与实施，通过实验验证化学理论；介绍化学与食品的联系，食品中常见化学物质的性质，如碳水化合物、脂肪、蛋白质等的化学特性以及食品加工、储存过程中的化学变化，如氧化、水	掌握物质的组成、分类及形态；理解原子结构与元素周期律；掌握化学键与物质结构对物质性质的影响，常见晶体类型的结构与特性；理解化学反应的基本规律；掌握溶液的浓度表示方法及换算；理解溶液的依数性及其在医药、食品中的应用；掌握胶体的制备、性质；掌握四大基本反应的特征，及氧化还原反应的本质、配平方法、电极电势与反应方向的关系；理解酸碱平衡与沉淀溶解平衡；初步了解配位化合物的组成。

		务工业生产与绿色化学发展的责任认知。	解等反应。	
033105	食 品 微 生 物	使学生掌握与食品有关的微生物的基本形态与结构、食品微生物的营养与生长规律、微生物的遗传变异等基本规律，树立微生物实验操作的严谨规范意识； 掌握微生物与食品加工、食品腐败变质与卫生的关系，强化运用专业知识保障食品安全、守护公众健康的责任意识。	常见食品微生物的形态与结构、微生物的营养、微生物的生长与代谢、食品酿造与微生物、食品腐败变质与微生物、食品卫生与微生物。	掌握微生物的基本形态、结构、生理代谢特点，能区分食品领域常见微生物类群；理解微生物的生长繁殖规律明确不同环境对食品微生物的调控机制；掌握食品微生物污染的预防与控制技术原理。
033207	生理学	理解和应用现代生理学的基本理论、基本知识和基本技能，学会从分子、细胞、组织、器官、系统水平和整体水平，特别是从整体水平理解人体的各项正常生理功能，树立生理学研究与实验操作的严谨求实态度及生命敬畏意识；阐明人体正常生理功能的发生机制和活动规律，以及内外环境变化对这些活动的影响，强化运用生理知识维护人体健康、助力公共卫生领域发展的责任认知。	生理学发展的几个阶段，生命的基本特征和生理机能的调节方式；物质跨膜转运、生物电理论和肌肉收缩原理等理论解释相关生理现象；神经系统活动的一般规律，能够使用神经系统对运动、感觉机能的调节和植物神经的内脏调节理论，解释相关生理作用，阐述脑的高级功能；视觉、听觉的信号传导过程及其机制，能够说明前庭器官的功能；血液的理化性质，阐述血液凝固和抗凝的机制，说明人体血型的分类及输血的原则；心肌生物电现象、生理特性、心动周期、血压的形成与调节、心血管功能的调节、微循环和个别器官的循环的学习，心血管功能的特点并解释相	通过使用课堂讨论、前沿专题讲座、读书报告、参与课外科研协作活动等形式强化科研意识和提高独立从事科研的能力。掌握人体各系统的基本生理功能及调节机制；理解细胞的基本生理特性与组织器官功能的联系；熟悉人体稳态的概念及维持方式，知晓生理功能异常的常见原因；能运用生理原理解释常见生命现象；具备初步的逻辑分析能力，可通过实验现象推导生理规律。

			关生理现象；呼吸运动过程及原理、气体交换及气体运输的原理和呼吸运动的调节理论，呼吸相关生理现象；胃肠道的运动形式及其作用，使用消化道的分泌功能及胃肠道功能调节知识，能量代谢的过程，体温调节的机制。	
033606	食品毒理学基础	使学生初步了解进入食品中的有毒、有害物质进入人体后与人体的相互作用；对这种有毒物质的毒性作用进行评价；了解各种食品中可能存在的天然和污染的有害物质的毒性作用，树立科学严谨的食品毒理风险评估态度，强化守护公众饮食安全的责任担当；以便在食品的生产加工、贮藏以及运输和销售过程中尽可能减少这些有害物质的生成和污染，使学生适应日益严格的食品安全检验、评价等工作的需要，同时提高学生获取信息、分析和解决问题、团结协作等综合素质。	毒物、毒性和毒作用；剂量、剂量-量反应关系和剂量-质反应关系；表示毒性的常用指标；安全限值；外源化学物在体内的生物转运与转化；毒理学实验基础（实验动物的选择和实验动物的染毒和处理）；急性毒性试验；亚慢性和慢性毒性试验；安全毒理学评价程序。	采用多种形式的教学方法及手段，增强学生的学习兴趣并提高专业技能。掌握毒理学基本术语：毒性（急性/慢性毒性、亚慢性毒性）、剂量-效应关系（剂量反应曲线类型）、毒性阈值、生物利用度、代谢转化、蓄积毒性等，明确“剂量决定毒性”的核心原则；理解毒性作用的基本机制：如化学毒物对细胞结构、分子功能、信号通路的影响，区分直接毒性与间接毒性。
033609	健康医学概论	使学生全面了解医学相关的基础知识、中医治未病的相关理论，厚植中华优秀传统文化自信； 掌握健康管理涉及的信息管理、风险评	健康管理的基础理论、专业知识；现代健康管理的理念及必备的健康管理技能；国家关于健康管理的方针政策、法律法规；信息化时代健康管理的评估方法、管理体系和运作规律。	掌握健康的定义、影响因素及健康管理的核心框架；理解常见慢性病、传染病的基本预防逻辑与健康风险评估方法；熟悉膳食营养、运动、睡眠等基础健康生活方式的科学依据；能运用

		估、健康教育、生活方式管理、心理干预、疾病管理等内容，以及公共场所、体检中心、保险行业中健康管理的相关知识，树立运用专业知识守护全民健康的责任意识；并对我国健康服务业发展现状进行概括和展望，增强投身健康中国建设的使命感。		健康知识评估自身/他人健康状况，初步制定个性化健康管理方案（如合理饮食计划）；具备识别常见健康误区的能力，可筛选权威健康信息（如区分伪科学养生说法）；初步掌握健康沟通技巧，能向他人传递基础健康知识。
--	--	--	--	---

（3）专业核心课程

本专业开设 8 门，包括营养配餐与食谱设计、食品营养检测技术、膳食调查与人体测量分析、营养与疾病预防、食品加工技术 A、食品质量与控制技术、特殊人群营养与膳食、健康信息采集与管理。

表 4 专业核心课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033202	营养配餐与食谱设计	掌握各种食物原料的营养价值，掌握平衡食谱编制的基本方法，能为不同类型人群编制营养食谱，树立“以人民健康为中心”的配餐服务责任意识；能保证营养食谱制作的安全与卫生，强化饮食健康领域的严谨专业态度，增强助力全民合理膳食、服务健康中国建设的使命感。	食物原料的营养价值、膳食营养基础知识、膳食卫生安全与预防、营养类型与配餐设计、平衡营养食谱的编制、种各类人群营养配餐设计、各类疾病患者膳食配餐。	理解正常人群、特殊人群的营养需求，掌握平衡膳食知识和计算方法；理解各种人群的营养食谱，掌握对营养食谱评价的方法和营养配餐制作的技术技能；具有编制正常人群营养食谱的能力，能够开展营养配餐制作。
033608	食品营养检测技术	会根据不同的分析对象和分析要求，选择合适的分析方法，确定合理的检验方案；能合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立完成食品常规理化检验，树立数据真实、结果可靠的科学	食品的物理检验法（密度测定、折光率测定等）、食品的一般化学成分的分析（包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素 C 等）、食品添加剂的检验（包括护色剂、防腐剂等的检验）、食	掌握食品检验基础知识和基本技能，具有正确选择检验方法和标准的能力；掌握各种样品处理、各种营养素检测方法及技术技能，具有采用理化检测技术、仪器分析技术检测营养素的能

		严谨态度；能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性；能根据理化检验流程和标准要求，对企业生产中原料、半成品、成品进行理化检验并做出品质判断，强化运用专业技术保障食品安全、守护公众健康的责任意识。	品中矿物质元素的测定（包括铁、铅等）、食品中有害物质的检验（有机磷农药残留的检验）等。	力；具有数据处理和撰写检验报告的能力。
033611	膳食调查与人体测量分析	掌握膳食调查与人体测量的标准化方法和操作规范，能够独立设计并实施不同人群的膳食调查方案，树立调查操作中严谨规范、数据真实的科学素养；熟悉人体营养状况评价的指标体系，具备通过膳食数据和人体测量数据综合分析营养状况的能力；培养学生将调查结果应用于营养评估、健康风险预测及膳食指导的实践能力，为慢性疾病预防、特殊人群营养管理等提供数据支持，强化运用专业技能守护公众营养健康、助力慢性病防控的责任担当。	膳食调查目的；膳食调查要求；膳食调查方法；膳食调查结果分析；膳食调查结果评价；膳食调查分析实践；人体测量目的；身体测量的内容、方法和测量技术；身体测量结果分析；人体成分分析仪检测技术与结果分析；血液和尿液检测与分析；人体测量分析实践。	理解膳食调查目的和要求；掌握膳食调查方法及各种方法对应的技术技能；具有进行膳食结构分析与评价、膳食能量计算与评价、膳食营养素计算与评价等能力，能撰写膳食调查报告；理解人体测量的目的；掌握常规工具、人体成分分析仪、血液细胞分析仪、尿液分析仪等对人体进行测量、分析的技术技能；具有利用测量值进行相关指标计算、比较分析的能力，能撰写测量分析报告。
033610	营养与疾病预防	会对肥胖、高血压、糖尿病、痛风等慢性疾病进行营养指导、营养配餐、生活方式等方面的指导和管理，树立基于科学依据制定方案的严谨态度，杜绝不规范指导行为；强化“以患者健康为中心”的服务理念，增强运用专业知识助力慢性病防控、守护公众健康的责任	肥胖、高血压、糖尿病、痛风等慢性疾病的发病原因、与营养和膳食的关系，与生活方式的关系、营养咨询与教育。	了解肥胖病预防、糖尿病、防控、高血压、心脑血管病、肿瘤等疾病症状及发病机理；掌握营养素消化吸收与代谢的基础知识，掌握从饮食营养上预防疾病的方法，掌握营养咨询流程、方法及营养风险分析的技术技能；具有设计问询表、实施询问、

		担当。		分析询问结果、提出营养改进方案的能力。
033130	食品加工技术 A	在采购食品生产原辅料时，能对其质量和品质进行对比鉴别，在生产中使用原辅料时，根据原辅料特性能够掌握正确使用方法，树立原辅料质量把控的严谨职业操守，杜绝不合格原料流入生产环节； 能够根据生产工艺要求，熟练使用生产设备，独立完成食品生产工作；能够初步设计产品工艺流程、合理选择生产设备，并能根据生产计划、合理安排与组织生产；能根据食品生产中出现的产品质量问题进行分析，并能找到解决问题的方法，强化运用专业技能保障食品生产安全、服务消费者健康的责任意识。	主讲食品加工的基本概念、发展历程及在食品产业中的应用以及食品原料的加工适应性分析，包括原料的理化特性、营养成分对加工工艺的影响；典型食品加工技术，包括粮食类食品加工（如面制品、米制品的加工工艺），果蔬类食品加工（如果汁压榨、蔬菜腌制、速冻保鲜技术），畜产品加工（如肉类腌制、乳制品发酵工艺）等；讲解加工工艺与设备，如食品预处理技术（清洗、切割、去皮、漂烫等），热加工技术（杀菌、蒸煮、烘焙原理与设备操作），非热加工技术（冷冻、真空包装、超高压处理等新型工艺）；介绍加工过程质量控制，加工过程中营养成分保留与损失机制以及常见加工缺陷（如褐变、质构劣变）的预防与控制方法。	掌握常见类型功能食品生产方法；掌握功能饮料、固态剂型功能食品、功能强化型常见传统食品等生产工艺原理及工艺流程；具有执行工艺要求进行生产操作的能力。
033214	食品质量与控制技术	掌握食品卫生与质量管理的基本概念、理论和方法，了解食品质量管理的相关法规、标准、组织、保证体系、规范，树立依规监管、严守标准的职业敬畏心；掌握以保证食品质量为目的的 GMP、SSOP、HACCP 和 ISO9000 质量管理体系等；掌握食品中有害物	食品管理机制、食品法规标准体系、食品认证体系和食品安全性评估与食品风险分析等内容，ISO9000 质量管理体系、GMP 食品生产操作规范体系、SSOP 食品卫生操作程序、HACCP 食品安全控制体系等食品质量管理体系的原理和方法，食品中有害物质的来源，以及食品加工	熟悉食品安全风险因素和质量控制依据，掌握食品质量优化、质量管理规划编写、质量管理七工具和 5S 管理；能够正确理解并执行 GMP、SSOP、HACCP 等食品企业生产和管理规范，能按照企业标准或规范执行食品加工现场品控管理；养成高度的质

		质的来源及食品加工过程中的卫生要求，了解食品检验的技术与方法，食品卫生与质量管理的动态和热点，强化以专业能力守护食品质量安全底线、服务公众健康的责任担当。	过程中的卫生要求和质量控制及转基因食品、绿色食品、无公害食品和有机食品的生产要求和质量控制。	量责任安全意识，具备遵纪守法、认真负责、严谨求实、吃苦耐劳和团结协作的职业素养。
033612	特殊人群营养与膳食	系统掌握婴幼儿、孕妇乳母、老年人、运动员、疾病患者等特殊人群的营养需求特点与膳食原则，树立以特殊人群健康需求为核心的人文关怀意识；具备针对不同特殊人群设计个性化营养膳食方案的能力，解决实际营养问题，强化方案设计中的科学严谨态度，杜绝不规范营养指导；理解特殊人群营养干预与健康管理的关联，培养营养指导与实践应用能力。通过该课程的学习，可全方面认识不同食物的营养价值、不同人群的营养需要，以及食品安全与健康的关系，增强运用专业知识守护特殊群体营养健康的责任担当。	特殊人群分类与营养需求，如生理特殊人群（孕乳母、婴幼儿、老年人）的营养素需求差异与代谢特点，功能特殊人群（运动员、重体力劳动者）的能量与营养素供给标准，病理特殊人群（糖尿病、高血压、术后患者等）的膳食限制与营养支持原则；膳食设计与实践，包括特殊人群膳食配方原则、营养素配比方法及食谱编制案例；特殊人群常见营养问题（如缺铁性贫血、骨质疏松）的膳食干预策略；行业应用，特殊人群营养膳食在养老机构、妇幼保健、临床营养等场景的应用规范。	掌握特殊人群的分类及核心特征，主要是生理特殊人群和疾病特殊人群；理解各类特殊人群的生理/病理变化对营养代谢的影响，明确关键营养素的需求差异；熟悉特殊人群常见的营养相关问题及膳食干预原理；了解特殊膳食的相关法规、标准及安全管理要求。
033613	健康信息采集与管理	掌握健康信息采集的标准化流程、常用技术及数据管理方法，能够针对不同场景设计信息采集方案，树立健康信息采集与数据管理的严谨科学态度，杜绝数据造假与不规范记录；熟悉健康信息分析的指标体系与工具，具备对健康数据进行	主讲健康信息采集技术与方法，健康信息管理与分析，健康信息安全与法规，健康信息的应用场景，如健康信息在体检中心、健康管理机构、保险行业中的流程管理以及信息分析结果在疾病预防、健康干预（如运动处方、膳食建议）中的实践应用案例。	掌握健康信息的基本知识、健康信息采集内容、方法及相关技术技能，具有对被调查对象采集健康信息的能力；掌握建立健康档案的知识和技术技能，具有为个体或群体管理健康档案的能力；掌握健康管理基本流程和内容，具

		整理、分析及风险评估的能力，为个性化健康管理提供数据支撑；培养学生运用信息技术处理健康信息的实践能力，理解健康信息隐私保护法规等，强化健康信息隐私保护的法律责任，增强运用数据技术服务全民健康管理的使命感。		有根据健康信息识别健康风险，在咨询活动中给予顾客正确指引的能力。
--	--	--	--	----------------------------------

（4）专业拓展课程

本专业开设 4 门，这些课程体现行业发展新技术、当地区域经济特色，响应了行业“功能化、数字化、标准化”的技术趋势，又扎根于地方特色资源，实现了人才培养与区域经济发展的深度耦合。课程包括：药食同源原料开发、中外饮食文化、中医饮食养生学、食品大数据与创新创业。《中外饮食文化》开设在第 3 学期，必选，《药食同源原料开发》开设在第 4 学期，必选，中医饮食养生学和食品大数据与创新创业开设在第四学期，任选 1 门。

表 5 专业拓展课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033614	药食同源原料开发	掌握药食同源原料的基础理论、活性成分及功效机制，熟悉原料筛选、活性成分提取与功能评价的核心技术，厚植中华优秀传统文化自信，树立药食同源原料科学开发的严谨态度，杜绝功效夸大与不规范研发；具备将传统药食同源理论与现代食品加工技术结合的能力，能够设计原料开发方案并完成功能性食品的工艺优化，培养学生在药食同源原料开发中解决实际问题的能力，理解相关法规标准等，强化合规开发与运用	药食同源理论基础，包括药食同源原料的历史渊源、中医理论基础及现代营养学依据，国家药食同源原料目录解析（如山药、枸杞、茯苓等常见原料的功效与应用场景）；原料筛选与活性成分研究，如药食同源原料的品质评价指标，活性成分提取技术与分离纯化方法，功能成分的体外活性评价；开发工艺与产品设计方面，药食同源原料在食品中的应用形式，功能性食品开发流程及加工过程中活性成分的稳定性控制；药食同源	掌握药食同源原料的法定目录、核心功效成分；理解原料开发的关键环节及相关法规；熟悉不同原料的适用场景与配伍禁忌；能针对特定原料设计初步开发方案；具备分析原料功效宣称与实际成分关联性的能力，辨别开发中的技术难点；可查阅原料研究文献，总结某类药食同源原料的开发应用现状。

		专业技术服务公众健康的责任担当。	原料开发的相关法规与质量标准，市场上药食同源产品案例分析等。	
033415	中外饮食文化	掌握药食同源原料的基础理论、活性成分及功效机制，熟悉原料筛选、活性成分提取与功能评价的核心技术，厚植中华优秀传统文化自信，树立药食同源原料科学开发的严谨态度，杜绝功效夸大与不规范研发；具备将传统药食同源理论与现代食品加工技术结合的能力，能够设计原料开发方案并完成功能性食品的工艺优化，培养学生在药食同源原料开发中解决实际问题的能力，理解相关法规标准等，强化合规开发与运用专业技术服务公众健康的责任担当。	一是主讲中国饮食文化，包括历史脉络、八大菜系、民俗礼仪、烹饪技法与原料文化（如茶文化、筷子文化）；二是介绍外国饮食文化，欧美、亚洲等地区国家饮食传统、宗教禁忌、现代饮食趋势；三是进行文化比较交流，如中外饮食观念、礼仪差异分析，历史与现代文化融合案例。	任务驱动+案例分析+小组研讨，结合文化对比项目实践。掌握中外代表性饮食文化的核心特色与地域文化根源；解饮食文化与宗教信仰、民俗习惯、社会历史的关联；熟悉中外饮食文化交流的典型案例分析（如丝绸之路饮食传播、现代快餐全球化）与发展趋势；能对比分析中外饮食文化的异同，提炼不同饮食体系的核心文化内涵；具备解读饮食文化现象的能力，可整理某一饮食文化的关键信息；能运用饮食文化知识，进行简单的跨文化饮食交流场景应对。
033615	中医饮食养生学	使学生掌握中医饮食养生的基础理论、核心思想及辨证施膳原则，理解中医“治未病”理论在饮食养生中的应用，厚植中华优秀传统文化自信；熟悉食物的四气五味、归经理论及不同体质、季节、疾病状态下的饮食调养方法，能够根据中医理论设计个性化饮食养生方案，树立科学辨证施膳的严谨态度，杜绝不规范养生指导；培养学生将	主讲中医饮食养生基础理论，包括中医养生学的发展历程、核心思想（如阴阳平衡、五行相生相克），食物的四气（寒、热、温、凉）、五味（酸、苦、甘、辛、咸）及归经理论，中医体质学说（如阳虚、阴虚、痰湿等体质）与饮食调养原则；饮食养生方法与应用，如四季养生饮食方案（如春养肝、夏养心、秋养肺、冬养肾的食材选择与搭配），不同人	采用任务引领+案例教学模式，通过中医体质辨识、药膳配方设计等任务驱动学习；掌握中医饮食养生的核心理论及常见食材的养生功效；理解不同体质的饮食调理原则，熟悉四季养生、特殊人群的饮食禁忌；知晓中医饮食养生的经典文献精髓与现代应用逻辑；能根据体质辨识结果，为个体设计基础中医饮食调理方案；具备解读中医饮食养生误区的能力；可结合中医理论分析常见养

		中医饮食养生理理论与现代食品营养知识结合的能力，具备分析传统养生食谱科学性的素养，强化运用中西医结合理念服务全民健康、助力健康中国建设的责任担当。	群养生（儿童、老年人、孕妇等特殊群体的饮食禁忌与调养），常见疾病的饮食调理（如高血压、糖尿病、脾胃虚弱等的药膳配伍原则）；药膳与食疗技术，介绍药膳的配伍原则、制作工艺及功效分类（如补气、补血、滋阴、壮阳类药膳），经典食疗方剂解析（如四物汤、四君子汤的饮食化裁应用），药食同源食材的现代营养成分与中医功效结合分析（如山药、枸杞、红枣等）；中医饮食养生与现代健康管理，传统饮食养生理理论与现代营养学的融合与应用，中医饮食养生在慢性病预防、亚健康调理中的实践案例分析。	生食疗方的配伍原理，整理某类病症的饮食调理思路。
034211	食品大数据与创新创业	掌握食品行业大数据采集、处理、分析等的基本技术，理解大数据在食品研发、生产、营销等环节的应用逻辑；熟悉创新创业理论框架，培养学生运用大数据思维解决食品产业实际问题的素养，提升在食品领域开展创新创业实践的综合能力。	食品大数据基础，食品数据标准化与质量控制（如营养标签数据规范、食品安全追溯数据标准）；食品数据挖掘案例；创新创业理论框架，培养学生运用大数据思维解决食品产业实际问题的素养，提升在食品领域开展创新创业实践的综合能力。	掌握食品大数据的核心来源、分析方法及在食品领域的应用场景；理解食品行业创新创业的基本逻辑及相关政策支持；熟悉食品大数据与创新创业结合的典型案例；能运用基础工具处理食品相关数据，提炼数据背后的行业需求或创新方向；具备初步的食品创业项目设计能力，可结合大数据分析提出产品或服务创新方案；能撰写简单的创业计划书，清晰阐述项目的大数据应用逻辑与商业价值。

六、教学进程总体安排

见附录一：食品营养与健康专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

七、实施保障

（一）师资队伍

表 6 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	16	学生数与本专业专任教师数比例为 18:1，双师素质教师占专业教师比为 93.75%。
专业负责人	1	副教授，能够较好地把握国内外健康咨询行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。
专任教师	11	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； 具有食品营养、食品卫生或食品科学等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本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。
兼职教师	4	主要从食品营养分析、食品加工等相关企业、机构聘任，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健康专业知识和丰富的实际工作经验，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

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（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。安装有应急照明装置，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。

2.校内外实验、实训场所

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够主要包括

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。

学院拥有中央财政支持的科研建设项目 1 个、中央财政支持的食品生物技术实训基地 1 个、中央财政支持的食品产业发展服务平台 1 个。校内实践教学条件配置见表 7。先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享。校外实践教学条件配置见表 8。

表 7 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	无机实验实训室	常用玻璃仪器的洗涤与干燥、常用玻璃仪器的使用练习、溶液的配制、滴定基本操作练习、盐酸标准溶液的配制与标定、NaOH 标准溶液的配制与标定、酸度计的使用、分光光度计的使用	普通玻璃仪器、烧杯、移液管、量筒、滴定管、移液管、容量瓶、试剂瓶、锥形瓶、酸度计、分光光度计等	
2	理化检测室 1	比重测定、比体积和折射率、水分的测定、灰分的测定、酸度的测定、脂肪的测定、糖的测定、蛋白质的测定、还原糖的测定	比重计、乳稠计、阿贝折光仪、烘箱、坩埚、电子天平、马弗炉、电炉、酸度计、索氏提取器、糖度计、凯氏定氮仪、容量瓶、酸式滴定管	
3	理化检测室 1/精密仪器室	亚硝酸盐的测定、苯甲酸钠的测定、铁含量的测定、铅含量的测定、有机磷残留的测定、乳制品的理化验收、肉制品的理化检验、饮料的理化检验	可见分光光度计、小型绞肉机或组织捣碎机、玻璃板、微量注射器、层析缸、吹风机、喷雾器、原子吸收分光光度计、可见分光光度计、气相色谱仪、乳成分测定仪、冰点测定仪、乳稠计、水分分析仪、小型绞肉机、分光光度计折光计、原子吸收分光光度计	
4	营养实训室	食物营养价值评价、体格测量、膳食调查	人体成分分析仪、身高体重血压心率一体机、婴儿智能分析仪、体重计、身高计、皮褶厚度计	

5	营养配餐实训室	各类健康人群营养餐制作、各类疾病人群营养餐制作、特殊职业人群营养餐制作、滋补膳食制作	操作台、橱柜、消毒柜、电磁炉、电烤箱、电炸锅、电饭煲、砂锅、蒸锅、刀具、电冰箱等	
6	微生物实验室	细菌的简单染色与革兰氏染色、酵母菌大小测定与血球计数、培养基的制备与灭菌、土壤中微生物的分离纯化、菌落总数测定、大肠菌群计数、细菌的形态学检验及革兰氏染色法、食品中细菌总数的测定、食品中大肠菌群的测定、鲜蛋中沙门氏菌的测定、罐头保温检验及肉毒梭菌的测定	显微镜、接种环、血球计数板、显微镜测微尺、微量进样器、电炉、灭菌锅、培养箱、电子天平、电磁炉、振荡器、磁力搅拌器、水浴锅、微波炉、培养皿、移液管、平板、平皿、冰箱、离心机、恒温箱、均质器	
7	焙烤实训室	原料基本性质与选择；面包的加工、蛋糕的加工、饼干的加工、中式烘烤类糕点的加工；烘焙原料的质量检测、烘焙工艺的参数控制、成品常见缺陷的分析与解决、烘焙生产的卫生安全管理、烘焙设备的操作与维护	远红外烘干炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机	
8	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干、肉松的加工、酱猪肉的加工	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电炸炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机	
9	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器	
10	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机	
11	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价。	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、营养配餐与膳食分析软件	

表 8 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	河南御江食品股份有限公司	肉制品加工、休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	漯河联泰食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	河南叮当牛食品有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测	有正式协议
5	河南三剑客奶业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
6	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全、质量管理检测	有正式协议

（三）教学资源

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。禁止不合格的教材进入课堂。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2.图书文献配置

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。专业类图书主要包括：食品营养、功能性食品、食品检测、健康类学术期刊、标准、法律法规、案例等。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。图书馆具有计算机网络系统和电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3.数字资源配置

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

以学生为主体，根据不同学习情境的内容与特点，灵活采用任务驱动、案例分析和任务分解反复实践等多种教学方法。

1.任务驱动法

根据不同的教学情境，采用分小组进行任务分解，然后小组讨论，制定方案并实施方案，

最后由师生共同评价方案的可行性。

2.案例教学法

以实际案例为现身说法，如食品质量与控制技术课程，以具体的食品安全事故为例来讲解如何进行食品安全控制方法及管理措施等。

3.任务分解，反复实践教学法

对操作性强的课程，如膳食调查与人体测量分析、营养配餐与食谱设计、食品营养检测技术、食品加工技术 A 等。具体教学过程中涉及具体的项目进行反复操作训练，通过反复训练来提高学生实践动手操作能力，掌握食品分析检验操作技能。

4.“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。

5.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。

6.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。

7.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。

依据课程特点，采取基于行动导向的教学方法。每门专业课程选定一名课程负责人，根据专业教师授课方向和授课教师安排组建课程课题组，定期召开研讨会，研制和改进课程标准，进行课程设计，选定教学载体，研讨教学方法，并根据课程内容、师资情况及教学条件，商定课程安排。

此外，依托职业能力培训数据库构建 AI 推荐系统，根据学生的学习表现和职业倾向，智能匹配适合的企业实习岗位与技能提升路径，实现“以赛促学、以智提效、以岗育人”的闭环培养，让学生在掌握食品营养健康知识的同时，具备运用智能技术掌握营养配餐、膳食调查及食物营养评价等核心技能。

（五）学习评价

深入贯彻《深化新时代教育评价改革总体方案》，严格落实培养目标和培养规格要求，坚持科学有效，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，充分利用信息技术，开展学生学习情况全过程纵向评价、德智体美劳全要素横向评价。

参照企业实际要求、岗位知识技能和素质要求、专业对应 1+X 技能等级的考核标准，根据人才培养方案的能力指标，在专业教学团队的指导下，充分利用我校信息化平台，构建以信息

化技术（如学习通等）为支撑、以“知识和能力相印证；过程与结果相结合”的学习考核评价体系。

评价体系充分体现主体的多元化和评价形式的多样化，体现专业必备“知识点、技能点”掌握情况、人才培养规格标准在评价中的主导地位；体现各课程在评价上的特殊性；采用形成性评价与终结性评价相结合的方式，注重形成性评价对学生发展的作用；既关注结果更关注过程，使对学习过程和结果的评价达到和谐统一，注重评价结果对教学效果的反馈作用；注意处理教学与评价的关系；各级别的评价以课程的培养规格指标为依据。

对学生学习评价的方式方法：形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化评价模式。改革传统的人才教育培养质量的评价方法，对一些课程除笔试外，还可以采取笔试、答辩和现场操作等多种考试方式，着重考核学生结合运用所学知识、解决实际问题的能力。

1.对主干课程采取理论考试与实操考试相结合的方式，重点考查学生掌握知识情况和对知识的理解能力。

2.对选修课程只考查合格与不合格，重点考查学生掌握知识面的宽度和具备的综合素质情况。

3.对实践教学环节采取答辩、现场操作等考核方式，重点考查学生动手能力、独立思考的能力和综合运用知识的能力。

（六）质量管理

1.完善了专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全了专业教学质量监控管理制度，完善了课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现了人才培养规格。

2.形成了完善的教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展了课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全了巡课、听课、评教、评学等制度，建立了与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化了教学组织功能，定期开展了公开课、示范课等教研活动。

3.形成了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，定期评价了人才培养质量和培养目标达成情况。

4.专业教研室充分利用评价分析结果，有效改进了专业教学，持续提高人才培养质量。

八、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 149 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 9 最低学分要求

课程类别		最低学分
公共基础 及素质教育课程	必修课程	38
	限选课程	8
	任选课程	4
	合计	50
专业课程	专业群共享课	14
	专业基础课程	16
	专业核心课程	25
	专业拓展课程	6
	合计	61
岗位实习及单列实习实训		38
总计		149

(二) 证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 10 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	选考
	大学生英语	四级	选考
职（执）业资格 证书	公共营养师	高级	必考
	农产品食品检验员	高级	任选其中（一）项
	西式面点师	高级	
	中式面点师	高级	
	肉制品加工工	高级	
	食品检验管理	中级	
	食品合规管理	中级	
	ISO22000 内审员		
	ISO9000 内审员		

附录一 食品营养与健康专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	必修课	1	思想道德与法治	161010	44	4	3	4/12					马院	考试
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	32	4	2		2					考试
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	46	8	3			4/14				考试
		4	※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25							考查
		5	※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25							考查
		6	※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25							考查
		7	※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25							考查
		8	中国共产党历史	161011	16	0	1		1					考试
		9	※军事理论	231001	36	0	2		2				学工部	考查
		10	军事技能	231006	0	112	2	2周						考查
		11	劳动教育	231003	6	30	2	1	1					考查
		12	※大学生心理健康	231005	36	0	2	2					公共教学部	考查
		13	大学体育(一)	101001	10	26	2	2					公共体育部	考试
		14	大学体育(二)	101002	10	26	2		2					考试
		15	大学体育(三)	101003	10	26	2			2				考试
		16	大学英语(一)	201001	64	0	4	4					公共教学部	考试
		17	大学英语(二)	201002	36	0	2		2					考试
		18	信息技术	191001	18	18	2	2					人工智能学院	考试
		19	职业生涯规划	181001	18	4	1	1					招生就业处	考查
		20	创新创业教育	181002	16	16	2		2					考查
		21	大学生就业指导	181003	12	4	1				1			考查
		22	※实验室安全教育	141001	8	8	1	1					教务处	考查
		23	国家安全教育	161012	18	0	1			1			马院	考查
		小计			468	286	38	14	10	7	1	0	0	
限选课	24	※美学和艺术史论		16	0	0.5	0.5						公共艺术教育部	考试
	25	※艺术鉴赏和评论		16	0	0.5	0.5							考试
	26	艺术体验和实践		0	16	1		1						考查

	27	高等数学	101007	72	0	4				4			公共教 学部	
	28	※职业人文素养	101009	36	0	2		2						
小计				140	16	8	0	1	0	4	0	0		
任 选 课	29	公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
	小计			64	0	4	0	0	0	0	0	0		
专 业 群 共 享 课 程	30	食品添加剂应用 技术	033106	22	10	2	2						食品技 术创新 学院	考查
	31	食品标准与法规	033140	22	10	2	2							考查
	32	食品卫生与安全	033117	22	10	2	2							考试
	33	食品生物化学	033142	36	36	4		4						考查
	34	食品营养与健康	033204	36	36	4		4						考试
	小计			138	102	14	6	8	0	0	0	0		
专 业 基 础 课	35	分析化学	033141	32	32	4	4						食品技 术创新 学院	考查
	36	基础化学	033139	16	16	2	2							考查
	37	食品微生物	033105	36	36	4		4						考试
	38	生理学	033207	18	18	2		2						考查
	39	食品毒理学基 础	033606	18	18	2			2					考查
	40	健康医学概论	033609	26	10	2			2					考查
小计				146	130	16	6	6	4	0	0	0		
专 业 核 心 课	41	营养配餐与食 谱设计	033202	36	36	4			4				食品技 术创新 学院	考试
	42	食品营养检测 技术	033608	36	36	4			4					考试
	43	膳食调查与人体 测量分析	033611	18	36	3			3					考查
	44	营养与疾病预 防	033610	18	18	2			2					考查
	45	食品加工技术 A	033130	36	36	4				4				考查
	46	食品质量与控制 技术	033214	36	36	4				4				考试
	47	特殊人群营养与 膳食	033612	18	18	2				2				考查

专业拓展课	48	健康信息采集与管理	033613	18	18	2				2				考查
	小计			216	234	25	0	0	13	12	0	0		
	49	药食同源原料开发	033614	24	12	2				2			食品技术创新学院	考查
	50	中外饮食文化	033415	24	12	2			2					考查
	51	中医饮食养生学	033615	18	18	2				2				考查
	52	食品大数据与创新创业	034211											考查
	小计			66	42	6	0	0	2	4	0	0		
岗位实习及单列实习实训	53	营养综合实训	034603	0	72	4				4			食品技术创新学院	考查
	54	毕业设计F	034606	0	128	8					8周			考查
	55	岗位实习F(一)	034604	0	180	10					10周			考查
	56	岗位实习F(二)	034605	0	288	16						16周		考查
	小计			0	668	38	0	0	0	4	18周	16周		
教学计划总计			2716	1238	1478	149	25	25	25	25	18周	16周		

备注：1. ※表示线上教学课程,课时数不计入周学时，计入总学时，☆表示线上、线下混合教学课程，公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录，学生自由选择。

2.每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

3.美学和艺术史论类含《美术欣赏》《音乐欣赏》2 门课程，学生任选 1 门；艺术鉴赏和评论类含《书法鉴赏》、《影视鉴赏》、《艺术导论》、《舞蹈鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《戏曲鉴赏》6 门课程，学生任选 1 门；艺术体验和实践类含《手工剪纸》《硬笔书法》《手机摄影》《手工编织》《戏剧教育》《现代舞》《歌曲演唱》《大学美育》8 门课程，学生任选 1 门。

4.信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

5.专业拓展课《中外饮食文化》开设在第 3 学期，必选，《药食同源原料开发》开设在第 4 学期，必选；《中医饮食养生学》和《食品大数据与创新创业》开设在第 4 学期，二者任选其一。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	总学分	总学时	占总学时百分比(%)	实践学时	占总学时百分比(%)	选修课学时	占总学时百分比(%)
公共基础及素质教育课程	50	974	35.9	302	11.1	220	8.1
专业（技能）课程	61	1074	39.5	508	18.7	108	4.0
岗位实习及单列实习实训	38	668	24.6	668	24.6	0	0
总计	149	2716	100	1478	54.4	328	12.1

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职食品营养与健康专业，由漯河职业技术学院食品技术创新学院专业建设委员会组织专业教师，与河南双汇投资发展股份有限公司、河南叮当牛食品有限公司等合作企业的专家共同制订，经学校党委会审定，批准从 2025 级食品营养与健康专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓 名	所 在 单 位	职称/职务	签 名
1	杨雯雯	漯河职业技术学院食品技术创新学院	副教授/教研室主任	杨雯雯
2	马川兰	漯河职业技术学院食品技术创新学院	副教授/专任教师	马川兰
3	浮吟梅	漯河职业技术学院食品学院	副教授/专任教师	浮吟梅
4	贾娟	漯河职业技术学院食品技术创新学院	教授/教研室主任	贾娟
5	李 轲	漯河职业技术学院食品技术创新学院	讲师/专任教师	李轲
6	侯鹏飞	漯河职业技术学院食品技术创新学院	讲师/专任教师	侯鹏飞
7	徐启红	漯河职业技术学院食品技术创新学院	教授/专任教师	徐启红
8	韩晓宇	漯河职业技术学院食品技术创新学院	助教/专任教师	韩晓宇
9	解 鑫	漯河职业技术学院食品技术创新学院	助教/专任教师	解鑫
10	杨晨宇	漯河职业技术学院食品技术创新学院	助教/专任教师	杨晨宇
11	张芳	河南双汇投资发展股份有限公司	高级工程师/生物研究所所长	张芳
12	宗保丰	河南叮当牛食品有限公司	高级工程师/研发经理	宗保丰

专业负责人：杨雯雯

复核人：马川兰

食品技术创新学院院长：陈冰

漯河职业技术学院

专业人才培养方案论证与审定意见表

	姓 名	单 位	职务/职称	签 名
专 业 建 设 指 导 委 员 会 成 员	陈冰	漯河职业技术学院	院长/副教授	陈冰
	王平岗	漯河职业技术学院	书记/讲师	王平岗
	王林山	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	王林山
	杨雯雯	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	杨雯雯
	郭志芳	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	郭志芳
	贾娟	漯河职业技术学院	教研室主任/教授	贾娟
	宗保丰	河南叮当牛食品有限公司	研发经理/高级工程师	宗保丰
	李亚衡	郑州仟吉食品有限公司	人力资源部经理/中级工程师	李亚衡
	尹明刚	河南双汇投资发展股份有限公司	总经理/工程师	尹明刚
	论证意见： 本专业人才培养方案编制规范，科学合理，符合《国家职业教育改革实施方案》《河南省职业教育改革实施方案》《职业教育专业教学标准(2025 版)》文件要求，能够满足三年全日制高职食品营养与健康专业人才培养需要，同意从 2025 级食品营养与健康专业学生开始实施。 专业建设指导委员会主任签名：陈冰 2025 年 8 月 17 日			
审定意见： 中共漯河职业技术学院委员会（签章） 年 月 日				