



黑龙江职业学院
HEILONGJIANG POLYTECHNIC

食品营养与健康专业 2024 级人才培养方案（统招）

2024 年 6 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标、培养模式与规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养模式	1
(三) 培养规格	1
六、课程设置及要求	3
(一) 公共课程	3
(二) 专业(技能)课程	7
七、教学进程总体安排	12
(一) 学时安排	13
(二) 教学进程安排	14
八、实施保障	17
(一) 师资队伍	17
(二) 教学设施	17
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	19
(五) 学习评价	19
(六) 质量管理	19
九、毕业要求	19
十、附录	21
附件 1: 食品营养与健康专业课程地图	21
附件 2: 食品营养与健康专业人才培养方案审批表	22
附件 3: 2024 级食品营养与健康专业人才培养方案与修订前方案对比	23

食品营养与健康专业人才培养方案（2024 级）

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、中等职业学校毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

学制为 3 年，实行弹性学制，学生可在 2-5 年修满毕业学分毕业。

四、职业面向

表 1 食品营养与健康专业职业面向表

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	职业资格证书或技能等级证书
食品药品与粮食大类（49）	食品类（4901）	专业技术服务业（74）；卫生（84）；质检技术服务业（745）	公共营养师（4-14-02-01）；健康管理师（4-14-02-02）；农产品食品检验员（4-08-05-01）	公共营养指导；健康咨询服务；健康管理与营养配餐；养老照护；营养食品生产加工；食品市场监督管理。	健康管理师；运动营养咨询与指导；食品检验管理。

五、培养目标、培养模式与规格

（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，掌握膳食调查分析、营养膳食设计与配餐、功能食品加工及相关法律法规等知识，具备人体测量分析、营养健康教育、营养食品生产与检测等能力，面向大健康产业链的健康咨询服务、餐饮服务、食品智能加工、农产品食品检验等职业，公共营养师、健康管理师、食品检验员等岗位群，能够从事大众营养咨询、健康指导服务、营养配餐、养老照护、营养食品生产与检测、健康信息采集与管理等高素质技术技能人才。

（二）培养模式

构建“一主线、双主体、三对接、四融合”的人才培养模式。“一主线”以提高学生就业质量为主线；学校与企业作为“双主体”，以职业岗位能力培养为核心，培养技

术技能人才为目标；“三对接”将专业课程与学生技能竞赛、“1+X”证书、创新创业内容相对接；“四融合”即产教融合、引入企业专家成立专业教学指导委员会，企业真实岗位工作过程融入课堂，专业课全面实施“课程思政”融合，虚拟仿真与实践教学相融合。

（三）培养规格

本专业要求毕业生在毕业时，在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质目标

（1）思政素养

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具备崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动的良好品质，能够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具有全心全意服务健康中国战略等国家重大战略决策的意识。

（2）文化素质

①具有高尚的精神品质和人文精神；

②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。

（3）职业素质

①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；

②具备敬畏生命、诚实守信、严谨认真、合规从业、精益求精的职业道德和良好的食品质量管理规范意识；

③具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。

（4）身心素质

①具有健康生活方式和良好的行为习惯；

②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。

2. 知识目标

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）具备与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；

（3）明晰本专业必需的食品化学与营养、人体生理、微生物与免疫学、食品添加

剂、食品仪器分析等专业基础知识；

(4) 熟知各类食品营养价值、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) 善用各类特殊人群的营养需要与膳食原则，熟知常见疾病的营养代谢特点与营养干预的方法；

(6) 明晰营养配餐及食谱编制的原则和方法；

(7) 掌握食品检验的基础理论知识，食品营养素检验检测的原理、方法、规范和要求；

(8) 掌握功能性食品应用相关知识，熟悉功能性食品的开发知识；

(9) 熟知食品行业发展动态，了解新产品、新技术、新方法；

(10) 明晰常见食源性疾病相关知识、食品加工工艺流程及过程控制。

3. 能力目标

(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) 能够针对特定人群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；

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

(5) 具有营养咨询与营养健康教育能力，能对常见疾病患者提供营养膳食干预与指导；

(6) 能够正确合理使用各类营养补充剂，对不同人群进行营养干预；

(7) 具有利用数字化手段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；

(8) 能够分析食品营养成分、保健食品及药食同源产品的功效成分，并能够编制食品营养标签。

六、课程设置及要求

(一) 公共课程

1. 公共必修课程

设置 18 门，包括高职语文、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理

论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策等课程。

(1) 高职语文

课程目标：运用文学赏析基本方法赏析不同体裁文学作品，具备运用口语和书面语言较准确、完整、清晰表达思想的能力，能规范撰写常见应用文。养成阅读习惯，拓宽视野，提高语言文字应用能力和自觉规范使用国家通用语言文字的意识，提高民族自信心及对中华文化的认同感，提升人文素养。

主要内容：诗歌赏析，散文赏析，小说赏析；朗读，倾听，语言得体性训练、语言应变性训练，会议主持，求职口才；应用文概述，通知，通报，总结，竞聘报告。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分。课程按照“课程内容注重生活化、课程活动注重情境化、教学手段注重情景化”三化课程模式进行总体设计，利用线上线下混合式教学模式开展教学。

(2) 中华优秀传统文化导学

课程目标：掌握中华民族的思想理念与价值体系；了解中国优秀的传统艺术、科技；了解乡土文化、地域文化；能理解中华优秀文艺作品中的家国情怀、民族气节并传承利用；能正确使用并维护中华民族的语言文字；能用中华民族的道德资源约束行为；引导学生完善人格修养、能守护中华民族的良善信仰；树立正确的审美观、文化观；树立文化自觉、文化自信；弘扬践行中华美学精神。

主要内容：中华民族独特的思想理念与价值体系；瀚如烟海的中华优秀文艺作品；丰富的道德资源；优秀的乡土文化、地域文化；爱好和平的文化基因；敦煌文化和甲骨文；传统艺术、科技。

教学要求：本课程 32 学时，2 学分。课程采用理论讲授的形式，授课过程采用讲授法、案例法、讨论法、小组合作、任务驱动等教学方法。

(3) 实用英语

课程目标：能够用英语在生活 and 职场中进行有效沟通；学会常见英语词汇和表达；运用学习工具解决一般英语业务问题；能用英语获取、处理和交流信息，从而完成典型工作任务；具有基本涉外沟通、团队合作能力和解决问题的能力；树立家国情怀、拓展国际视野、提高职业素养。

主要内容：本课程由生活英语和职场英语模块组成。生活英语模块：美食；购物；交通；健康；旅行；职场英语模块：求职应聘；面试；实习；初入职场；职场礼仪；职

业规划。

教学要求：本课程 56 学时，3 学分。按照“课程内容生活化、课程活动情境化、教学手段情景化”的“三化”课程模式进行总体设计，利用线上线下混合式教学模式开展教学，结合配套信息化教学资源，全方位培养学生自主学习和持续学习能力。

(4) 思想道德与法治

课程目标：以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，以思想教育、道德教育、法治教育为主要内容，将社会主义核心价值观贯穿学习的全过程，通过理论学习和实践体验，提升思想道德素质和法治素养，成为自觉担当民族复兴大任的时代新人。

主要内容：领悟人生真谛、把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神，培育践行社会主义核心价值观；遵守道德规范、锤炼道德品质，把正确的道德认知、自觉的道德养成和积极的道德实践紧密结合起来，引领良好的社会风尚；学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法学法守法用法。

教学要求：本课程 32 学时，2 学分。坚持“学生主体与教师主导”相统一、理论与实践相结合，借助在线开放课学习资源、善用大思政课实践资源，通过理论学习、案例感悟、视频阅览、社会实践、交流讨论，养成训练等多种方式，运用问题链教学、情境探究式教学、议题式教学、辨析式教学、案例教学等教学方法，通过“学、思、践、悟”四步循序渐进，最终达到“知行一体”。教学实施突出学生主体、问题导向、自主探究、知行交融，着力提升教学实效。

(5) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：了解马克思主义中国化的理论成果，正确认识国情，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。掌握党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程，了解国家建设的伟大成就和困难挑战，拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，增强家国情怀和责任意识，能够运用马克思主义基本原理分析和解决问题，坚定理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

主要内容：马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果，毛泽东思想产生的历史背景、过程、内容及其历史地位；中国特色社会主义理论体系的形成发展的背景、过程、内容及其历史地位。

教学要求：本课程 32 学时，2 学分。运用省级精品在线课程资源以及其他信息化教

学资源进行线上线下混合式教学，开展理论学习、案例剖析、视频感悟、参与体验和社会实践活动。灵活采用情景教学法、讲授法、问题导向法、自主学习法、案例教学法、辩论辨析法等教学方法，提高教学的针对性与实效性。

(6) 习近平新时代中国特色社会主义思想概论

课程目标：了解习近平新时代中国特色社会主义思想的重大意义、丰富内涵、核心要义、精神实质和实践要求；深刻把握习近平新时代中国特色社会主义思想贯穿的马克思主义立场观点方法；紧密联系新时代中国特色社会主义生动实践，在知行合一、学以致用上下功夫；增强为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗的责任意识与使命担当。

主要内容：习近平新时代中国特色社会主义思想的“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”。

教学要求：本课程 64 学时，4 学分。坚持以学生为中心，注重知行合一，坚持问题导向，根据教学目标和学情，采用问题链教学法、情景教学法、案例教学法、探究式教学法、任务驱动法、角色扮演法等教学方法，运用智慧树慕课网络课程资源、金课坊、学习强国 APP 等信息化教学平台，开展线上线下有机融合的教学；整合实践教学资源，积极创新“大思政”实践教学模式，拓展课堂实践、校园实践、社会实践等实践教学模式，不断提升学生获得感。

2. 公共选修课程

公共选修课程设置 3 个选修模组，其中人文艺术模组旨在培养学生具备人文艺术方面的基本素质，包含“语言类”“文学类”“艺术类”及“生活文化类”四个类别，合计 32 门课程；社会科学模组旨在培养学生具备社会科学方面的基本素质，包含“法律、政治与社会类”“商业、经济与管理类”“历史与哲学类”及“创新创业类”四个类别，合计 25 门课程；自然科学模组旨在培养学生具备自然科学方面的基本素质，包含“基础科学类”“生命科学类”“科技文明类”“环境生态类”及“健康养生类”五个类别，合计 27 门课程。

表 2 公共选修课程统计表

序号	选修模组名称	课 程 名 称
1	人文艺术模组 (共计 32 门)	集邮与收藏、生肖文化趣谈、中外流行音乐文化、风华国乐、东北民俗、中华传统礼仪、走进音乐——简谱、龙江小镇故事、绘画入门——速写技法、漫步中国旅游文化、书法鉴赏、硬笔楷书入门、礼行天下 仪美

		人生、花儿与生活、影视镜头美学、宋代服饰文化、棋艺世界、趣解《西游记》、中华国学、音乐漫步、音乐鉴赏、走进故宫、美学与人生、冰雪奇缘——东北冰雪旅游资源与文化、异彩纷呈的民族文化、中国古典诗词中的品格与修养、走进歌剧世界、中国戏曲剧种鉴赏、中国古典舞的审美认知与文化品格、电影作品读解、艺术中国、世界著名博物馆艺术经典。
2	社会科学模组 (共计 25 门)	现代战争回眸与启示、校园文化活动的组织与策划、二战经典战役、毛泽东传、百年中国、三国史话、管理学、创业者能力塑造、女性心理学、恋爱心理学、积极心理学、朋辈团体心理辅导、解密劳动合同、趣味传播学、法律视角看企业、保险与生活、漫话春秋战国、互联网金融、人际传播能力、创业管理——易学实用的创业真知、孙子兵法中的思维智慧、创业管理实务、“一带一路”商贸创业文化、女真民族历史、带你认识阳明心学中的职场规则。
3	自然科学模组 (共计 27 门)	手把手教你 Python 编程、数字素养与技能-当代大学生的新引擎、数据分析与 SPSS、趣味网页制作、学做趣味手机 APP、现代汽车科技与生活、趣味化学、宠物与生活、宠创百科、人人都爱 PS、健身与生活、动物生理、创意摄影、远离传染病、电脑实用技巧、合理用药、轻松制作微视频、数学建模、Python 趣味编程、创意逐帧动画、生命科学导论、生态文明、艾滋病一性与健康、奇异仿生学、海洋的前世今生、地球历史及其生命的奥秘、生活中的趣味物理。

(二) 专业(技能)课程

1. 专业基础课程

设置 5 门,包括食品添加剂应用技术、食品化学与营养、人体生理、食品仪器分析、食品微生物与免疫基础。

(1) 食品添加剂应用技术

课程目标:熟知食品添加剂的安全选用原则及其分类,能说明食品添加剂的作用机理与应用范围,具有法制意识和社会责任感。能识别食品添加剂的性能,明晰食品添加剂的作用效果及影响因素,能将科学严谨的态度融入实际工作中,合理选用食品添加剂。

主要内容:食品添加剂使用标准、食品添加剂的安全使用、防腐保鲜类食品添加剂

的使用、结构改良类食品添加剂的使用、风味改良类食品添加剂的使用、改善色泽类食品添加剂的使用、营养强化剂的使用及食品添加剂质量分析等。

教学要求：本课程 54 学时，3 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，采取任务驱动、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

(2) 食品化学与营养

课程目标：熟知食品主要化学成分及其性质、在加工和储存过程中的变化，掌握各类营养素的功能、代谢和需求，能分析食品成分变化对食品品质影响，评估食品营养价值，具备食品营养标签解读和设计能力，为消费者提供准确营养信息。

主要内容：食品中营养成分、呈色香味成分和有害成分的化学组成、性质、结构和功能；营养成分在人体内的消化与吸收、供给量和食物来源；营养成分在食品生产、加工、贮藏、运销中的变化。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用“线上”（网络课程学习）+“线下”（面授学习）的混合式方式和讲授法、讨论法、演示法、任务驱动等教学方法，通过混合学习、自主探究、小组讨论、练习法完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

(3) 食品微生物与免疫基础

课程目标：熟知微生物及免疫基础知识，熟练使用显微观察技术识别食品中微生物形态；能制备培养基，进行微生物接种、分离、纯化及保藏；能利用消毒与灭菌技术，控制食品中微生物分布测定；善用生化及免疫学试验，综合利用前沿技术合理进行食品中微生物鉴定及有害微生物控制。

主要内容：细菌、真菌、病毒的致病性与感染；食品中微生物分布测定；非特异性免疫；特异性免疫及应答；免疫学方法及其应用。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用任务驱动法、案例分析法、角色扮演法教学方法。通过自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。主要采用口语评量、实作评量、档案评量、纸笔测验四种评量方法。

2. 专业核心课程

设置 7 门，包括膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食配餐、功能食品加工技

术、食品营养检验技术、营养与疾病预防、健康信息采集与管理。

(1) 膳食调查与分析

课程目标：熟知膳食调查的基础知识和方法，能通过调查准备、食物摄入量调查、膳食调查结果等进行计算与分析，能利用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建立膳食调查数据库，撰写膳食调查报告，评定正常营养需要得到满足的程度。

主要内容：膳食调查的基础知识和方法；膳食干预及健康指导；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；膳食调查报告撰写。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，采取“线上+线下”混合式教学、启发式教学、讨论、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

(2) 人体测量分析

课程目标：熟知人体测量的基础知识，掌握人体测量分析的新方法，通过使用数字化体质测量工具、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，能利用测量值进行相关指标计算、比较分析和撰写测量分析报告。

主要内容：人体测量的理论基础；人体成分分析仪、血液细胞分析仪、尿液分析仪等测量工具的使用；相关指标计算与比较分析；测量分析报告撰写。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，采取启发式教学、讨论、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

(3) 营养膳食配餐

课程目标：知晓食品营养与配餐基础知识，熟用配餐技能，合理选择食物，建立健康生活方式，实施配餐设计，实现各类人群的食谱编制。能够掌握食品营养相关必须够用的基本知识，树立营养健康意识，掌握进行食物营养价值评价、人群体质监测、人群营养配餐设计和居民膳食指导的基本技能。

主要内容：普通成年人膳食营养配餐、青少年膳食营养配餐、老年人膳食营养配餐、婴幼儿膳食营养配餐、孕妇及哺乳期女性膳食营养配餐、特殊疾病人群膳食营养配餐。

教学要求：本课程 72 学时，4.5 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，采取“线上+线下”混合式教学、启发式教学、讨论、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

(4) 功能性食品加工技术

课程目标：熟知功能性食品的类型及加工方法，熟知营养强化剂的安全知识与使用规范，能够进行功能性食品及其功效成分检测、评价及加工，能够进行药食同源精深加工产品的开发及加工。

主要内容：功能食品的法规与管理；食物源生物活性成分；功能活性成分的分离与制备；功能食品的配方与工艺；功能学评价方法与标准；药食同源精深加工产品及其功效成分检测与评价。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用任务驱动、探究、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用实作评量、作业评量、档案评量等多元方式进行课程评量。教学资源为网络在线开放课程、多媒体课件、音频、视频、动画、虚拟仿真、试题库等。

(5) 食品营养检验技术

课程目标：了解我国食品加工业的发展趋势及食品安全的现状，熟练掌握现代食品营养检验技术，熟悉食品相关标准，具有高水平的食品检验技能和良好的职业素养，能够在毕业后从事食品检验和质量安全控制岗位工作。

主要内容：食品分析实验基础；食品中基本营养成分的测定；食品功能性成分的测定；食品营养强化剂的测定；食品中有毒有害物质的测定。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分，课程采用任务驱动、探究、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用实作评量、作业评量、档案评量等多元方式进行课程评量。教学资源为网络在线开放课程、多媒体课件、音频、视频、动画、虚拟仿真、试题库等。

(6) 营养与疾病预防

课程目标：明晰慢性病人人群生理特点和营养需求及食物的搭配，能够通过分析疾病人群生理特点，评估疾病人群营养状况，为其科学选择食物，实现对疾病人群的营养咨询与指导。

主要内容：心脑血管病的预防；糖尿病防控；肥胖症预防；肿瘤的可预防性；痛风的预防；其他疾病的预防；营养咨询与教育。

教学要求：本课程 72 学时，4.5 学分。课程采用任务驱动、探究、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用实作评量、作业评量、档案评量等多元方式进行课程评量。教学资源为网络在线开放课程、多媒体课件、音频、视频、动画、虚拟仿真、试题库等。

(7) 健康信息采集与管理

课程目标：熟知信息采集的内容和方法、健康管理相关知识，通过制订健康信息采集方案、健康信息采集、建立健康管理档案，掌握健康管理基本流程和内容，能够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。

主要内容：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；健康档案的建立及管理；健康风险识别。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，采取启发式教学、讨论、案例教学、角色扮演等教学方法，并引导学生采用自主学习、分组合作学习、实作学习完成课程学习。采用口语评量、实作评量、作业评量、档案评量、纸笔测验等多元方式进行课程评量。

3. 专业拓展课程

设置 2 个选修模组，共 8 门课程。健康养老模组课程包括临床营养、老年健康促进、中医药膳及养生和智慧养老服务；食品营养模组课程包括食品感官分析技术、食品保藏技术、食品安全控制与管理和食品营养与安全。

(1) 食品保藏技术

课程目标：掌握食品腐败变质的原因、食品保藏方法的原理和基本工艺，能够解释各种腐败变质现象，提出科学、合理的防止措施。

主要内容：食品腐败变质的原因及因素控制；食品低温保藏技术；食品干制保藏技术；食品腌制、烟熏及发酵保藏技术；食品罐藏技术；食品化学保藏技术；食品气调保藏技术。

教学要求：本课程 36 学时，2 学分。课程采用讲授法、讨论法、任务驱动等教学方法，通过混合学习、自主探究、小组讨论完成课程学习。采用口语评量、纸笔测验、实作评量等方式进行课程评量。

(2) 食品感官分析技术

课程目标：熟知各类食品品评的基本知识和常用的品评方法及技能，掌握粮农食品安全检验员必备的感官分析知识及技能，能够通过样品的采集、评定、结果报告，完成食品感官品质评价。

主要内容：食品感官评定基础；食品感官评定分析方法；谷物类及其制品感官评定；肉蛋制品感官评定；乳与乳制品的感官评定；罐头食品的感官评定；统计分析检验结果。

教学要求：本课程 48 学时，3 学分。课程采用理论讲授与实验相结合的形式，应用讲授法、案例教学法、任务驱动等教学方法，为学生提供丰富线上学习资源、创设学习情境、引导小组合作探究、角色扮演法、实验操作完成课程学习。采用口语评量、纸笔测验、实作评量等方式进行课程评量。

(3) 食品安全控制与管理

课程目标：解析食品膳食中的不安全因素及我国食品安全现状、判断食品生产场景是否符合食品 GMP 和 SSOP 的基本要求；能够进行典型食品生产过程的危害分析、制定 HACCP 计划表；能够模拟食品企业质量安全体系的建立与内审、编写质量体系文件以及使用食品质量工具分析质量问题。

主要内容：食品安全危害来源分析与控制；GMP、SSOP、HACCP 及食品企业质量安全体系的建立；食品安全追溯与食品召回；ISO 9000 质量管理体系在食品企业的建立和内审。

教学要求：本课程 36 学时，2 学分。课程采用讲授法、演示法、讨论法、任务驱动教学方法，通过混合学习、自主探究、小组讨论等完成课程学习。采用口语评量、纸笔测验、实作评量等方式进行课程评量。

4. 综合实训课

专业综合实训课程包括检验岗前综合能力训练和顶岗实习。

(1) 检验岗前综合能力训练

课程目标：掌握食品检验管理岗位必备的知识及技能，能够通过样品的采集、制备、试剂的配制、仪器设备的调试与使用、测定、结果处理，完成对食品样品的检测并能出具检验报告。

主要内容：食品检测实验室安全、食品国标的检测方法、检验样品的处理、农产品样品检测、畜产品样品检测、罐头食品样品检测。

教学要求：本课程 72 学时，4 学分。以真实工作任务为载体，按照工作项目进行分段学习。校内教学在校企共建实训基地进行，校外教学在合作企业真实工作岗位开展，灵活转换学习地点，校内教师与企业教师进行课程指导。采用实作评量、档案评量等方式进行课程评量。

(2) 顶岗实习

课程目标：掌握食品营养与配餐、健康管理机构、食品卫生监督管理机构、食品生产企业的工作内容、流程与岗位工作要领。通过实际参与企业中食品营养与配餐、健康管理与指导、食品检测、功能性食品生产加工等工作过程，积累岗位工作经验，能完成顶岗实习企业岗位工作。

主要内容：企业文化；食品及功能性食品企业的智能化生产方式、产品工艺流程和相应的管理制度；食品营养配餐与营养指导方面的知识技能；健康管理岗位的工作标准和要求；食品检测岗位的样品前处理方法、样品检验流程和操作，数据处理和报告。

教学要求：本课程 828 学时，23 学分。学生顶岗实习由学校、实习单位、学生三方共同参与完成。实习单位负责提供学生实习岗位，安排企业实习指导教师，对学生在企业实习期间的学习、工作进行管理与考核。校、企指导教师负责指导、协助学生按教学计划完成实习学习工作任务。学生顶岗实习考核由实习单位和校内指导教师共同完成，企业评量项目包括技能水平与职业素质、工作素质、劳动素质；校内评量项目包括实习文件填报、实习管理平台使用、实习过程表现等方面。

七、教学进程总体安排

(一) 学时安排

表 3 食品营养与健康专业教学时间分配表

周 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21- 26
一	⊙	★	★	★	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	♀	K	=
二	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	♀	K	=
三	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	♀	K	=
四	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	◇	◇	♀	K	=
五	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	♀	K	=
六	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	√	√	

注： L： 课堂教学

◇： 实训

⊙： 入学教育

K： 考试

♀： 机动

&: 岗位实习

★: 军训

~: 毕业设计

√: 毕业教育

=: 假期

(二) 教学进程安排

表4 食品营养与健康专业教学进程表

课程类型	课程名称	课程代码	学分	学时分配			学期/教学周数/周学时数						期末考试课程	实践实训课程		
				小计学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六				
							20【14】	20【18】	20【18】	20【18】	20【18】	20【18】				
公共课程	思想道德与法治	99S02010	2	32	32	0	2/16									
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	99S01010	2	32	32	0		2/16								
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论(一)	99S01015	2	32	32	0			2/16							
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论(二)	99S01016	2	32	32	0				2/16				④		
	形势与政策(一)	99S01013	0.5	8	8	0			8							
	形势与政策(二)	99S01014	0.5	8	8	0				8						
	国情与社会调研	99S02009	1	16	0	16									★	
	大学生职业生涯规划与就业指导	99C01002	2	32	22	10			2/16							
	大学生心理健康	99S04002	2	32	16	16		2/8								
	军事技能训练	99T05002	3	56	4	52	56									
	高职语文	99T01001	3	56	18	38		4/14								
	体育(一)	99T05001	1.5	36	0	36	2/18									
	体育(二)	99T05003	1.5	36	0	36		2/18								
	体育(三)	99T05005	1.5	36	0	36			2/18							
	信息技术基础	99T04002	3	56	0	56	4/14							①		
	实用英语	99T03001	3	56	28	28	4/14									
	劳动教育	99J01001	1	16	0	16			16/1							
	健康教育	99J01003	0	4	4	0										
	安全教育	99J01005	0	4	4	0										
	创新创业实务	99C01001	2	32	24	8		2/16								
	中华优秀传统文化导学	99T08003	2	32	28	4			2/16							
	大学生职业能力拓展	99J01007	0.5	10	10	0		2/5								
	中华民族共同体概论	99S01017	0.5	8	8	0	4/2									
	国家安全教育	99X01001	1	16	16	0	2/8									
	小计 (20门、占总学时29.2%、 占总学分24.9%)			37.5	678	326	352	17	8	8	2					
	公共选修课程	公共选修课程(一)		1	26	26	0		2/13							
		公共选修课程(二)		1	26	26	0			2/13						
		公共选修课程(三)		1	26	26	0			2/13						
		小计 (3门、占总学时2.3%、占 总学分2.9%)		3	78	78	0		2	2	2					
小计	23门、占总学时31.5%、占 总学分27.8%		40.5	756	404	352	17	10	10	2						
专业基础课程	食品添加剂应用技术	08Z01092	3	54	26	28	4/14									
	食品化学与营养	08Z01084	4	72	36	36	6/12							①		
	人体生理	08Z01093	3	54	26	28		4/14								
	食品仪器分析	08Z01090	4	72	36	36		4/18						②		
	食品微生物与免疫基础	08Z01044	4	72	36	36		4/18						②		
	小计 (5门、占总学时14%、占总 学分11.9%)		18	324	160	164	9	12								
专业核心课程	营养膳食配餐	08Z01088	4.5	72	36	36			4/18					③		
	健康信息采集与管理	08Z01053	4	72	36	36			4/18							
	人体测量分析	08Z01061	4	72	36	36			4/18							
	食品营养检验技术	08Z01089	4	72	36	36			4/18					③		
	膳食调查与分析	08Z01094	4.5	72	36	36				4/18						
	营养与疾病预防	08Z01037	4	72	36	36				4/18				④		
	功能食品加工技术	08Z01051	4	72	36	36				4/18						
	小计 (7门、占总学时22.6%、占 总学分18.5%)		29	504	252	252			16	12						
专业拓展课程	健康养老模组	临床营养	08Z01095	3	48	24	24				4/12					
		老年疾病用药指导	08Z01085	2	36	18	18		2/18							
		老年运动健康保健	08Z01086	2	36	18	18			2/18						
		中医药膳及养生	08Z01097	3	48	24	24				4/12					
	小计 (4门、占总学时7.8%、占 总学分6.2%)		10	168	84	84		2	2	6						
	食品营养模组	食品感官分析技术	08Z01098	3	48	24	24				4/12					
		食品保藏技术	08Z01078	2	36	18	18		2/18							
		食品安全控制与管理	08Z01079	2	36	18	18			2/18						
食品营养与安全		08Z01096	3	48	24	24				4/12						

	小计 (4门、占总学时 7.8%、占总学分 6.2%)		10	168	84	84		2	2	6				
专业应用 模组	检验岗前综合能力训练	08Z01091	4	72	0	72				36/2				★
	顶岗实习	08Z01080	23	828	0	828					23/18	23/18		★
	小计 (2门、占总学时 21%、占总学分 33%)		27	900	0	900				4	23	23		
专业跨域 模组	食品标准与法规	08Z01071	2	36	18	18				2/18				
	环境与健康	08Z01072	2	36	18	18				2/18				
	食品毒理	08Z01087	2	36	18	18		2/18						
	实验室安全管理与样品前处理技术	08Z01074	2	36	18	18		2/18						
	小计 (4选2、占总学时 3.1%、占总学分 2.6%)		4	72	36	36		2		2				
小计	20门、占总学时 68.5%、占总学分 72.2%		88	1968	532	1436	9	18	20	24	23	23		
必修课学分、学时、周学时			111.5	2406	738	1668	22	22	25	18	23	23		
选修课学分、学时、周学时			17	318	198	120	0	4	4	8	0	0		
总学分、总学时、周学时			128.5	2724	936	1788	22	26	29	26	23	23		

说明：1. 在期末考试课程栏中使用给定符号标记，如②表示本课程第二学期参加学校期末统一考试。

2. 在实践实训课程栏中，实践实训类课程标记“★”符号。

3. 【14】、【18】表示每学期排课总周数。

八、实施保障

（一）师资队伍

专业骨干教师 5 人，企业兼职教师 2 人。其中教授 2 人，副教授 1 人，讲师 2 人，高级工程师 2 人；硕士研究生 6 人，本科 1 人。本专业教师具有丰富的教学、科研及专业建设经验。均为专业骨干或食品企业能工巧匠及技术骨干，专任教师均具有“双师”素质。

（二）教学设施

1. 教室

本专业有多媒体教室 8 个，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、智慧一体机、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。安装应急照明装置并保持良好状态，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. 校内实训基地

本专业有食品营养与配餐实训室、食品检测一体化实训室、精密仪器实训室、食品感官评定实训室。实训仪器设组数配置合理，设备管理规范，能满足学生实习实训要求，实验实训项目的开出率达到教学要求的 98% 以上。

表 5 校内主要实训基地情况一览表

序号	实训室名称	实训项目	主要设备名称及数量
1	智慧营养实训室	特定人群营养配餐设计与实践、功能性食品开发与应用、营养干预与营养指导	身高体重测定仪、人体成分分析仪、计算机、营养分析软件、膳食分析与营养评价系统、中国居民膳食宝塔等
2	食品检测一体化实训室	食品理化指标常规检验、食品中农药残留的检测、食品掺伪鉴别	索氏提取器、凯氏定氮装置、通风柜、旋转蒸发仪、离心机、蛋白质快速检测仪、恒温干燥箱、乳脂离心机、拍击式均质器等
3	精密仪器实训室	饮料中防腐剂的测定、奶粉中钙含量的测定、茶叶中重金属含量的测定	高效液相色谱仪、原子吸收分光光度计、旋转蒸发仪、氮吹仪等
4	食品感官评定室	肉制品的感官评定、蛋制品的感官评定、乳制品的感官评定、酒水的感官评定	LAB 品评操作台、感官品评专业分析系统等

3. 校外实训基地

校外实训基地有北京康比特体育科技股份有限公司、天津完达山乳业有限公司、广州汇标检测技术中心、双汇集团望奎双汇北大荒食品有限公司、欧扎克（天津）食品有

限公司、哈尔滨米旗食品有限责任公司、哈尔滨喜家德餐饮管理有限公司、浙江一鸣食品有限公司、北大荒完达山乳业股份有限公司等，满足学生校外实习实训需求，校外实习企业可提供营养指导、营养配餐、食品检验、食品生产、研发等多种岗位。

表6 校外主要实训基地情况一览表

序号	实训基地名称	地点	课内实践教学		岗位实习	
			技能训练项目	接纳学生人数	提供实习岗位	接纳学生人数
1	北京康比特体育科技股份有限公司	北京	运动营养食品生产、检验、销售、国民体质监测	10	运动营养咨询与指导等岗位	10
2	天津完达山乳业有限公司	天津	乳粉生产、检验	15	乳制品等加工、生产过程品质控制、食品、乳品检验等岗位	10
3	广州汇标检测技术中心	广州	食品成分分析、食品添加剂检测、农副产品检测	10	食品检测等岗位	10
4	双汇集团望奎双汇北大荒食品有限公司	黑龙江	肉制品生产、检验	20	肉制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	15
5	欧扎克（天津）食品有限公司	天津	休闲食品生产、检验、产品研发	10	休闲食品生产、产品配方设计、产品质检、检验等岗位	10
6	哈尔滨米旗食品有限责任公司	哈尔滨	蛋糕、粽子、月饼生产、检验	20	焙烤制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	15
7	哈尔滨喜家德餐饮管理有限公司	哈尔滨	营养食谱编制、营养餐的制备	10	营养配餐等岗位	10
8	浙江一鸣食品有限公司	杭州	液态乳生产、检验	20	乳制品、焙烤制品等加工、生产过程品质控制、食品检验等岗位	15
9	北大荒完达山乳业股份有限公司	哈尔滨	液态乳生产、检验	10	乳制品等加工、生产过程品质控制、食品、乳品检验等岗位	10

（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，专业课程教材能体现食品行业新业态、新技术、新规范、新标准。选用近三年的“高职高专十四五规划教材”类国家规划型教材，以保证教材的先进性和前瞻性，其内容能够代表本课程的最新发展。各门课程选用的教

材，由任课主讲教师提出，经学院教务处审批，认为适合使用的，方可选用。

2. 图书文献

图书文献配备能满足人才培养、教科研工作、专业建设等需要。专业类图书文献主要包括：食品行业政策法规、食品标准、中国居民膳食营养手册、营养配餐类、健康管理师、食品检验类、食品工艺类等相关图书、文献一百余本。

3. 数字资源

配置与本专业相关的音视频素材、教学课件、精品在线课、虚拟仿真软件等专业资源库，并实现动态更新以满足教学需要。

教材、图书和数字资源能够满足食品营养与健康专业学生学习、教师教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写食品营养与健康专业课程的校本教材，开发食品营养与健康专业教学资源。

（四）教学方法

依据食品营养与健康专业培养目标、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。因材施教、按需施教，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。

（五）学习评价

对食品营养与健康专业学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，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、职业能力测试等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理

建立健全校院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，立足职业教育服务行业企业发展的定位，积极与校企合作的专业领域龙头企业组建校企专业建设委员会，结合校企专业建设委员会专业论证、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

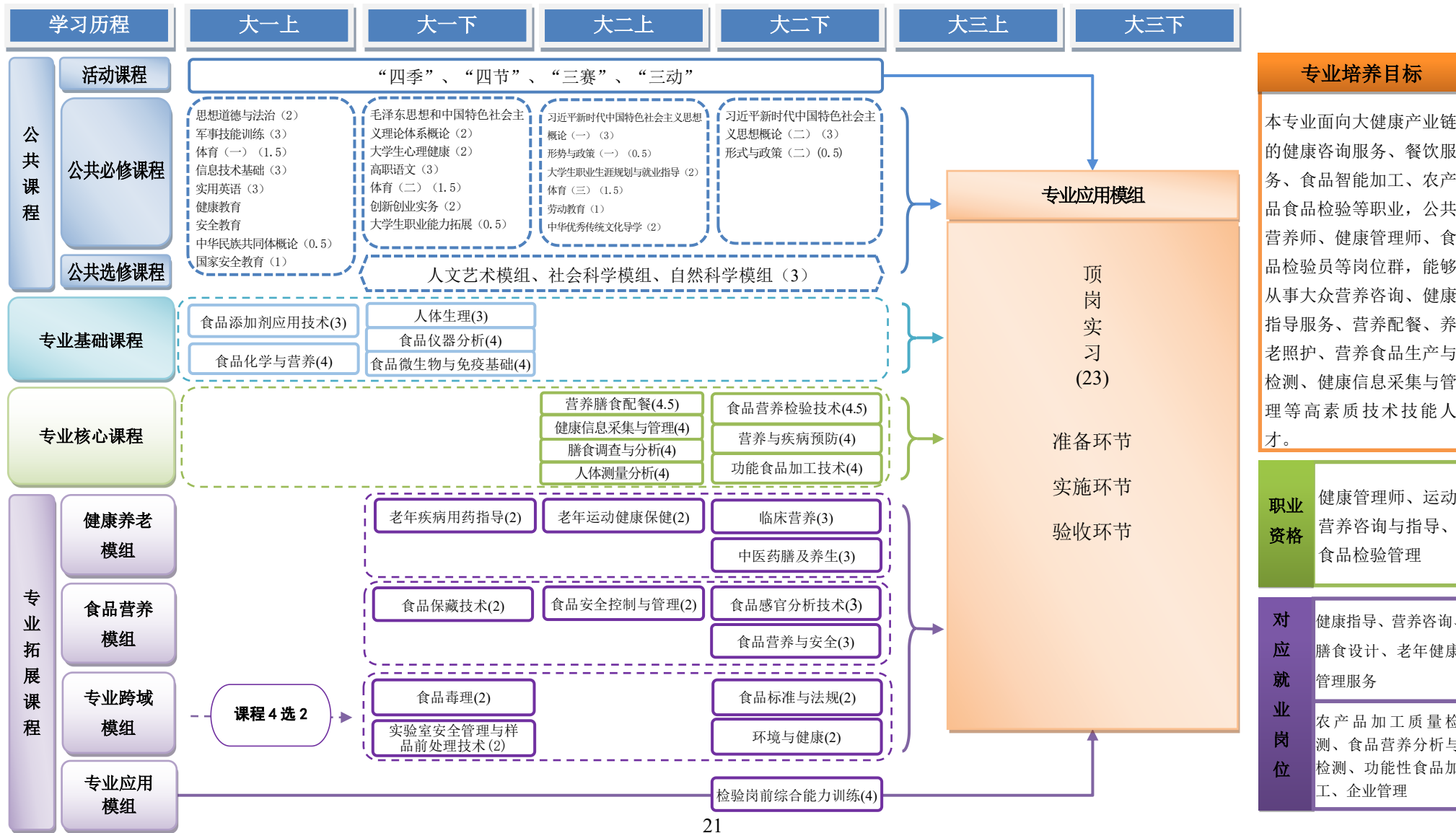
学生通过规定年限的学习，必须修满本专业人才培养方案规定的学时学分，完成规定的教学活动，达到方案要求的素质、知识和能力等，方准予毕业。

学生必须同时具备以下 2 项条件方可毕业：

1. 完成 2724 学时的学习任务，修满 128.5 学分；
2. 参加不少于 6 个月的岗位实习，并取得合格成绩。

十、附录



附件 1: 食品营养与健康专业课程地图



1. 实行学分制和弹性学制，毕业最低学分为 128.5 学分，学制 3-5 年。
 2. 毕业最低学分含素质公共课程 40.5 学分、专业基础课程（专业）18 学分、专业核心课程 29 学分、专业拓展课程 41 学分。
 3. 专业选修课程需选修健康养老模组或食品营养模组，修满学分，跨域模组中至少选修 4 学分。
 4. 设公共选修模组需选修“人文艺术”模组课程 1 学分、“社会科学”模组 1 学分、以及所修不同专业模组课程 1 学分。

附件 2:

食品营养与健康专业人才培养方案审批表

专业名称	食品营养与健康	生源类型	高职
所属学院	食品药品学院	学 制	3 年
学时（学分）	2724 学时（128.5 学分）	理论/实践 教学比例	1:1.91
专业负责人	崔畅	联系方式 (手机)	15114532032
专业团队 意见	签字:  2024 年 7 月 5 日		
专业教学 指导委员会 意见	签字:  盖章: 2024 年 7 月 10 日		
学校 学术委员 会意见	签字: 盖章: 年 月 日		
学校 党委会 意见	签字: 盖章: 年 月 日		

附件 3:

2024 级食品营养与健康专业人才培养方案与修订前方案对比

修订版本	2024 级	所属分院	食品药品学院
适用专业	食品营养与健康	适用年级	2024 级
修订人	崔畅	修订日期	2024 年 7 月 10 日
对比内容	原方案	修订后方案	变动说明
培养目标	1. 掌握食品营养与健康专业知识和技术技能	1 掌握膳食调查分析、营养膳食设计与配餐、功能食品加工及相关法律法规等知识,具备人体测量分析、营养健康教育、营养食品生产与检测等能力	在培养目标中细化知识、技能目标覆盖范围。
	2. 面向专业技术服务业、卫生、质检技术服务业等行业的公共营养师、健康管理师、农产品食品检验员等职业群,能够从事公共营养指导、健康咨询服务、健康管理及营养配餐、营养食品生产加工、食品市场监督管理等工作的高素质技术	2. 面向大健康产业链的健康咨询服务、餐饮服务、食品智能加工、农产品食品检验等职业,公共营养师、健康管理师、食品检验员等岗位群,能够从事大众营养咨询、健康指导服务、营养配餐、养老照护、营养食品生产与检测、健康信息采	针对黑龙江省正在构建“4567”现代产业体系,修订后方案职业面向大健康产业链并增加养老照护领域

	技能人才。	集与管理等高素质 技术技能人才。	
课程设置	3. 包括专业核心课程、选修课程和实践教学	3. 优化课程结构,增加“健康养老”选修课程模组	修订后方案增加服务黑龙江省“4567”现代产业体系中大健康及养老托育产业链,开设相关课程为学生在此方向就业做准备