



厦门南洋职业学院
食品营养与健康专业
人才培养方案

专业名称及代码:	食品营养与健康（490103）
学制:	三年制
适用年级:	2025 级
专业负责人:	王玲
制定日期:	2025 年 5 月 16 日

目录

第一章 编制说明	1
第二章 食品营养与健康专业人才培养方案	2
一、专业名称及代码	2
二、入学基本要求	2
三、基本修业年限	2
四、职业面向	2
（一）主要职业面向	2
（二）岗位面向与职业能力分析	3
五、培养目标与培养规格	3
（一）培养目标	3
（二）培养规格	4
六、课程设置及要求	5
（一）公共基础课	5
（二）专业基础课	11
（三）专业核心课	14
（四）专业拓展课	16
（五）实践教学	18
七、教学进程总体安排	20
（一）教学进程总体安排（单位：周）（每学期按 20 周计算）	20

(二) 专业教学计划进程表 (详见附录 2)	20
(三) 实践教学体系各环节具体安排	20
(四) 课程结构比例	21
八、实施保障	21
(一) 师资队伍	21
(二) 教学设施	24
(三) 教学资源	26
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	27
(六) 质量保障	27
九、毕业要求	28
十、附录	29
附录 1: 人才培养方案评审表	29
附录 2: 专业计划进程表	30

第一章 编制说明

本专业人才培养方案适于三年全日制高职专业，由厦门南洋职业学院食品营养与健康专业教研室与厦门市中医医院、厦门新南轩餐饮管理有限公司等企业共同制订，并经教学指导委员会审定、学校批准在食品营养与健康专业实施。

主要编制人：

食品营养与健康教研室：

崔筱力	教 授
李 娜	副教授
林惠玲	助 教
王 玲	
黄静虹	

福建省营养师协会：

刘彦雯	会 长
俞锦福	副会长

审定：

厦门南洋职业学院：

崔筱力	教 授
李 娜	副教授

福建省营养协会：

邱双双	培训部部长
-----	-------

第二章 食品营养与健康专业人才培养方案

一、专业名称及代码

食品营养与健康（490103）

二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）主要职业面向

所属专业大类(代码)	食品药品与粮食大类（49）
所属专业类(代码)	食品类（4901）
对应行业（代码）	健康咨询（7244）、餐饮业（62）、营养食品制造（1491）、保健食品制造（1492）
主要职业类别（代码）	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）
主要岗位（群）或技术领域	公共营养、膳食指导、食疗干预
职业类证书	公共营养师、健康管理师、营养指导员、食品质检员、运动营养咨询与指导

（二）岗位面向与职业能力分析

工作领域	工作岗位	工作任务	职业技能要求	能力等级 (初/中/高级)
健康服务机构	公共营养师	制定个性化膳食方案；开展社区营养健康宣教活动；评估客户营养状况并制定食疗方案	熟练应用膳食规划知识（中级） 熟练使用营养分析软件（高级） 掌握慢性病食疗干预方法（中级）	中级/高级
健康管理中心	健康管理师	设计健康管理方案（体重、代谢等）分析健康数据并生成报告；协调多学科健康干预措施	熟悉进行膳食搭配以及营养配餐（中级） 具备数据分析和报告撰写能力（高级） 掌握基础医学与营养学知识（中级）	中级/高级
餐饮企业	餐饮营养配餐员	设计符合营养标准的菜单；监督厨房卫生与食品安全；培训员工营养配餐知识	掌握膳食宝塔与食谱编制（中级） 熟悉餐饮行业卫生规范（初级） 具备团队管理与培训能力（高级）	中级/高级

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，能够传承职业教育技能文明，强化职业教育技能文明传承使命，突出爱岗敬业的职业道德、精益求精的职业精神，系统掌握食品营养基础、膳食设计、食品加工工艺、营养检测分析等专业知识，熟练掌握营养咨询、膳食配餐、食品生产操作、检测试验等技术技能，具备职业综合素质、行动能力及营养干预、膳食调配、生产管控、质量检测等核心职业能力，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、检验试验人员等核心职业岗位，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，具备深厚的人文科学素养、较强的创新思维、扎实的就业创业能力及适应新时代发展的数字素养，重点培养可持续发展能力，凸显高职专科教育“高技能人才”的定位。

（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，具备社会责任感和担当精神；

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；

6. 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解决问题的能力；

7. 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；

8. 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；

9. 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。

10. 更加强化职业综合素质和行动能力培养食品领域和公共营养领域优秀高职人才。

11. 促进专业教学紧跟产业和技术发展，联合食品企业、营养机构打造“教学-实践-产出”一体化实训平台，如模拟中央厨房、智慧营养咨询室。

12. 推动以数字化和人工智能赋能教学，构建食品检测虚拟实验室、营养配餐 AI 系统，模拟真实工作场景，利用大数据分析膳食营养趋势，培养数字化决策能力。

13. 促进创新创业能力培养，孵化健康产业新动能，组织学生参与“互联网+健康中国”、“全国食品营养与安全检测大赛”等赛事，以赛促学。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课

1. 课程规定

公共基础课分为必修和选修，课程时数不少于教学活动总学时数的 25%（高职）。公共基础课在教务处的统一指导下，由课程归属学院或公共教研室负责管理。公共基础课开设的学期原则上不得随意调动，若确有特殊情况，需先向教务处提出调整申请，批准后方可执行。

2. 公共必修课说明

公共必修课应严格依照下表设置：

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
1	思想道德与法治 (54 学时/3 学分)	马克思主义学院	通过思想、道德、法治等模块的学习，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，培养良好的道德品质和法治素养，成为有理想、有道德、有法治观念的时代新人。	理想信念的内涵、特征及对人生的重要意义，梳理爱国主义的历史脉络和本质特征，法律的起源、特征和作用等。 理解马克思主义信仰的科学性和共产主义理想的崇高性；培养辩证思维、社会责任感和创新精神；增强法治观念，掌握法律基础知识，提升运用法律解决问题的能力
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (36 学时/2 学分)	马克思主义学院	通过马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程的讲授和实践教学，使学生能够系统掌握马克思主义中国化的重要理论成果，从而坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，立志听党话、跟党走，坚定	马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果、毛泽东思想及其历史地位、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等。 掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质；培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力；增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本纲领以及各项

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
			“四个自信”，担当民族复兴大任。	方针政策的自觉性和坚定性。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (54 学时/3 学分)	马克思主义学院	助力学生领会马克思主义中国化时代化实现新飞跃所产生的理论成果，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，进而增强对实现中国式现代化的理论自信与实践自信。	习近平新时代中国特色社会主义思想产生的时代背景、核心要义、理论品格、丰富内涵、实践要求等 学会运用习近平新时代中国特色社会主义思想观察、思考和分析问题；增强“四个意识”，坚定“四个自信”，坚持“两个确立”，做到“两个维护”，努力成长为能担当民族复兴大任的时代新人
4	形势与政策 (48 学时/3 学分)	马克思主义学院	使学生正确认识国家政治经济态势，以及国家改革发展所处的国际大环境、时代大背景。助力其正确领会党的基本路线、重大方针与政策，理性剖析社会关注的热点问题，激发学生爱国情怀，增强民族自信心与责任感。	党的理论路线教育、现代化建设成就解读、重大政策改革阐释国际形势发展趋势、我国外交政策、重大国际事件分析、政府应对立场等。 掌握党的路线方针政策的基本内容，把握现实社会的内在规律；掌握正确分析形势和理解政策的能力；强化爱国精神和社会责任感，坚定中国特色社会主义道路信念
5	军事课 (148 学时/4 学分)	马克思主义学院	通过中国国防、军事思想、国家安全等内容的讲授来培养学生纪律意识、团队合作及问题解决能力，激发其爱国情怀，培养将个人命运与国家结合的高尚情操，强化民族自豪感。	国防基本概念、历史发展、法规体系及公民权责，中国古代军事思想渊源、毛泽东军事思想体系及新时期军事理论，信息化装备分类、发展趋势及作战效能等。 了解军事思想、技术等知识，提升军事素养；掌握习近平强军思想核心内容；理解国际战略格局特征与趋势，及中国周边安全环境演变、现状；理解现代战争特征、演变规律及其对战略战术、军事技术的变革影响。
6	劳动教育 (16 学时/1 学分)	马克思主义学院	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的“五育”并举方针，落实全国教育大会精神，将劳动教育融入人才培养全过程，旨在帮助学生树立劳动观念、培养劳动能力、培育劳动精神，培养创新实践能力，促进	劳动内涵、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动观念、社会实践等劳动教育理论及安全生产、劳动法规等劳动保障理论，劳动实践教育要求等。 理解并形成正确的劳动观，树立劳动光荣、劳动伟大、劳动美丽的观念；理解劳动价值，尊重崇尚劳动，认同劳动光荣性；掌握生活、生产、服务性劳动技能，提升实践与问题解决

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
			德智体美劳融合发展，健全人格与社会适应力	决能力。
7	国家安全教育 (16 学时/1 学分)	马克思主义学院	通过对国家安全基本概念、原则，国家安全挑战、威胁及应对方法等内容的讲解帮助学生理解国家安全的重要性，增强国家观念和法治意识，树立正确价值观与责任感，激发维护国家安全的责任感、使命感，将意识转化为自觉行动。	政治安全、国土安全、军事安全等国家安全的基本概念，国家安全相关的法律法规，公民在维护国家安全中的权利和义务等。 掌握国家安全基本概念、原则及内涵，理解我国国家安全体系构成与特点；熟悉国家安全的各个领域，能够识别潜在的安全风险；能够自觉遵守国家安全法律法规，积极履行维护国家安全的责任与义务。
8	大学生成长学 (32 学时/2 学分)	教育学院	通过本课程的学习，帮助学生树立科学的成长观，掌握大学生涯关键阶段的自我认知、规划与管理能力，培养积极的心理品质和社会适应力，实现学术能力、人格素养、职业发展等多维度的综合成长。	大学生心理特点与成长、大学生的身体特点与成长、大学生智力特点与成长、大学生的技能特点与成长等。 掌握成长理论、自我认知工具及心理健康技能；培养学业规划、时间管理、情绪调节、团队协作与职业发展能力；塑造健全人格、社会责任感和创新思维。
9	入学教育 (16 学时/1 学分)	学工处	该课程旨在帮助学生熟悉校园环境、办学理念及文化传统，增强归属感。引导学生实现从中学生到职业人预备役的身份转型。指导学生制定个性化三年成长计划。培养抗挫能力、沟通协作等职场软实力。	校情校史与规章制度教育、专业思想与职业规划教育、学习方法与技能培训、心理健康与成长辅导、安全教育与法治教育、国防教育与军事训练、礼仪教育与行为规范等。 熟悉校园环境、办学理念及文化传统，增强归属感；培养抗挫能力、沟通协作等职场软实力；建立学生专业认同感，明确技能学习方向。
10	体育与健康 (108 学时/6 学分)	教育学院	通过理论与实践结合，帮助学生掌握运动科学基础（如生理机能、损伤预防）与健康知识（营养、心理调节），培养 2-3 项终身运动技能（如球类、太极拳）和急救能力，养成自主锻炼习惯，提升团队协作意识与抗压能力，形成健康生活方式。	运动处方制定、健康风险评估、慢性病体育干预等体育基本知识，基础体能训练相关项目的练习；篮球、羽毛球等专项体育。 掌握体育的基本知识、技术和技能；增进健康、增强体质；发展个性，培养学生对体育运动的兴趣、爱好；提高从事体育运动能力，养成自觉锻炼身体的习惯。
11	大学语文	人文社科	通过经典文学作品的	古今中外的名家名作、应用文写

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
	(36 学时/2 学分)	学院	赏析, 传承中华优秀传统文化, 弘扬人文精神, 同时培养学生人文素养, 提升语言能力, 激发其审美与创新能力。	作的基本知识、 要求培养和训练学生汉语言文学的阅读、理解、鉴赏能力, 提高学生应用文写作能力; 掌握一定的文学基础知识, 具有分析、评价文学作品的初步能力; 掌握运用汉语言文字的规范, 具有较好的口头和书面表达能力; 强调阅读、思考、写作结合, 书面学习与实践体悟结合, 提高应用文写作水平。
12	应用文写作 (36 学时/2 学分)	人文社科 学院	本课程旨在培养学生的应用文写作能力, 提升其综合素质和职业能力, 以满足未来职业生涯中的实际需求。通过学习, 使学生具备良好的职业道德、工作态度和团队合作精神, 以及较强的语言表达和沟通协调能力	条据、介绍和解说、计划、总结、通知、请示、合同、演讲稿、竞聘词、启事、海报、黑板报和墙报、请柬、感谢信、倡议书、求职信、求职简历等常用应用文的写作方法和技巧。 了解应用文的产生发展、特点作用、种类及写作要求等; 掌握应用文写作的基本理论和操作框架; 掌握撰写主题明确、材料准确翔实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书的方法
13	高等数学 (64 学时/4 学分) (理工类专业必修)	人文社科 学院	通过课程学习, 学生应达成数学抽象、推理、建模和技术等核心素养目标, 学会用数学观察、分析和表达世界, 增强实践创新能力, 培养科学精神与工匠精神, 领悟数学多重价值。	函数与运算、极限与连续、导数及应用、积分及应用、常微分方程等。 掌握基本初等函数特性, 理解复合函数与初等函数概念; 了解闭区间连续函数定理, 理解点连续与区间连续概念; 掌握推理原理, 培养逻辑思维能力与辩证思维; 能够运用数学抽象把握事物本质, 形成化繁为简的思维习惯。
14	生涯体验- 生涯规划 (16 学时/1 学分)	三创学院	通过对《生涯规划和发展》课程的学习, 让学生了解我国的就业形势和就业政策, 把握未来职业的发展趋势; 形成对个人职业生涯发展的责任意识, 培养科学的人生观与就业观; 完善自我探索能力, 对自我有较为准确的认识和定位;	生涯规划的意义、生涯规划课程内容、体验式教学的特点、决策方法和技巧、决策的风格、职业生涯规划书的制作等。 具备收集、评估职业信息的能力, 客观根系和认知外部世界; 掌握职业生涯规划的基本方法和步骤, 能制订适合本人的职业生涯规划; 培养良好的职业素质, 从而形成初步的职业目标构想。

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
15	生涯体验- 创业教育 (32 学时/2 学分)	三创学院	本课程在内容上安排与实际联系紧密的创新创业相关知识，使学生掌握创新思维方法与理论技法，熟悉资源整合、计划撰写及新企业开办流程，提升综合素质。同时树立科学创新观与创业观，适应国家发展需求，理解创新创业与职业发展关系，遵循规律并积极实践。	创新与创业的概念、创业意识与创新精神、创业者特质与创业素质研究、市场与创业机会、创业管理、创业计划与资源整合等。 掌握商业计划书撰写以及项目路演；掌握创新创业所需基本知识，认知其内涵与特殊性；具备必要创新创业能力，掌握创新思维方法与理论技法。
16	生涯体验- 就业指导 (16 学时/1 学分)	三创学院	通过对课程的学习，让学生了解我国的就业形势和就业政策，把握就业的发展趋势；提升个人就业能力。同时帮助学生树立科学的人生观和职业理想，初步养成适应职业要求的行为习惯，激发学生提高全面素质的自觉性，掌握一定的求职技巧和能力，帮助学生顺利走上工作岗位奠定基础，	简历撰写、面试模拟、职场礼仪、职场通用技能、模拟实战等。 了解我国的就业形势和就业政策，把握就业的发展趋势；养成适应职业要求的行为习惯，掌握一定的求职技巧和能力；能够明确职业方向，提升求职成功率。
17	大学生心理健康教育 (32 学时/2 学分)	心理健康中心	该课程旨在促进大学生健康成长，健全大学生人格，提升大学生的生命质量，用科学的价值观来引领大学生心理健康发育、发展与变化，引导大学生学会自我思考、自我认识、自我评价和自我发展，达到助人自助的目的。	认识自我，接纳自我；学会学习，筑梦未来；认识情绪，管理情绪；人际交往，交往沟通、认识世界等。 了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己进行客观评价；掌握并应用心理健康知识，提升自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力。
18	大学英语 (128 学时/8 学分)	外国语与 旅游学院	通过分析英语话语，辨析语言文化现象，帮助学生掌握抽象概括、分析综合、比较分类等思维方法，理解文化内涵与精华，树立共同体意识，形成正确三观。通过文化比较增强文化自信，用英语传播中华文化。	主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言策略等。 掌握英语语言知识及听说读写译等技能；运用体态语言和多媒体策略，在生活与职场中高效完成跨语境沟通；理解文化内涵与精华，掌握跨文化沟通能力。

公共必修课程说明表（高职）				
序号	课程名称 (学时/学分)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
19	信息技术 (72 学时/4 学分)	信息工程学院	通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。	文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、人工智能、信息素养与社会责任等。 提升学生的信息技术技能和综合应用能力；培养学生的数字化学习能力和创新意识。

3. 公共选修课

公共选修课包含“限定性选修课”与“任意性选修课”两种类型的课程。任意性选修课通过在线教育平台开展教学，每门课程 2 学分，需修满 4 学分方可毕业；限定性选修课由《美育概论》等 5 门课程构成，共计 10 学分，2025 级在校学生必须修满方可毕业。

限定性选修课				
序号	课程名称 (学时)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
1	美育概论 (32 学时/2 学分)	人文社科学院	该课程旨在培育学生审美与人文素养，通过情感体验培养学生积极人生态度、同理心与团队协作能力，帮助学生养成终身审美学习习惯，适应职业变迁与文化发展需求。	美学基本概念、中西美学简史及审美、中国传统艺术（如书法、戏曲）的文化内涵、世界经典艺术跨文化解读、环境美学、生活美学内、主题艺术创作等。 掌握美学概念与审美规律，能够感知、分析艺术作品及生活之美；理解中华优秀传统文化与多元艺术形式，增强文化自信与跨文化理解；提升对工匠精神、产品审美、服务礼仪的认知与实践。
2	“四史”概论 (32 学时/2 学分)	马克思主义学院	本课程旨在通过系统讲授“四史”的基本内容、发展历程和重要意义，帮助学生理解“四史”在中国近现代历史发展进程中的地位和作用，培养学生的历史思维能力和分析解决问题的能力，增强学生的历史责任感和使命感，激发爱国热情。	中国共产党的创立背景、发展历程、重大事件和基本经验、中华人民共和国的成立过程、社会主义制度的建立和发展、改革开放的历史背景、进程和重大意义等。 理解党在不同历史时期的奋斗目标和光辉成就；了解中国特色社会主义道路的探索和实践；了解新中国在经济、政治、文化等各个领域取得的伟大成就；

限定性选修课				
序号	课程名称 (学时)	所属学院/ 部门	教学目标	主要教学内容与要求
3	中华民族发展史 (32 学时/2 学分)	马克思主义 学院	该课程旨在使学生了解中华民族从远古至今的发展历程,掌握各个历史时期的重要事件、人物和文化成就,培养学生分析历史事件和现象的能力,激发学生对中华民族文化的热爱,增强民族自豪感和文化自信,培养学生的爱国情怀。	起源与早期文明、民族起源、华夏文明形成发展、统一多民族国家发展、秦汉以来政治经济文化融合历程、对外交流与影响、历史对外交往及中华文化世界地位等。 了解中华民族从远古至今的发展历程;掌握各个历史时期的重要事件、人物和文化成就;学会运用历史知识解释当今社会现象。
4	中华优秀传统文化 (32 学时/2 学分)	人文社科学 院	本课程能够使学生了解中华优秀传统文化的基本知识,培养学生欣赏、理解和评价传统文化的能力,提升其文化素养和审美能力,激发学生对中华优秀传统文化的热爱,培育学生的文化自信和民族自豪感。	经典文学、书法艺术、传统绘画、古典音乐、传统戏曲、传统节庆等。 掌握中华优秀传统文化的基本知识,包括经典文学、艺术、哲学思想等方面的内容;具有欣赏、理解和评价传统文化的能力;能够提升其文化素养和审美能力。
5	职业素养 (32 学时/2 学分)	招生就业办 公室	该课程旨在培养学生职业通用能力与职业实践能力,帮助学生树立正确的职业价值观和培养良好的职业态度,促进学生全面发展,能够满足企业用人需求。	准职业人导向、职业定位与发展、求职能力训练、高效管理时间等。 掌握职业基础知识;熟悉职业发展趋势;提升职业实践能力;增强职业适应能力。

(二) 专业基础课

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程,是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程,要求学生掌握必须具备的本专业基础知识、基本理论和基本技能。专业基础课程设置需以教育部《专业简介》为基本依据,结合培养目标、遵循教学规律,充分利用专业群内教学资源开设,专业群共享的专业基础课程需注明。

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
1	食品化学	理解食品成分结构与性质,掌握加工中化学变化规律	食品化学课程主要研究食品成分（如水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、维生素）的理化性质及其变化。学生需理解食品中水分、碳水化合物、蛋白质、脂类等组分的结构与性质,掌握其在加工、贮藏过程中的化学变化规律,并能应用相关原理分析食品品质控制、营养强化及安全性问题。 课程强调培养独立思考能力,使学生能通过文献检索与实验数据分析食品组分变化;强化分析推理能力,运用化学理论解释食品加工现象;提升信息处理能力,整合多学科知识(如生物化学、分析化学)解决实际问题(如功能性食品开发)。考核应结合理论考试、实验操作及案例分析,确保学生具备职业所需的综合素养。
2	食品生物化学	解析生物大分子代谢机制,熟悉酶与食品品质调控技术	主要学习食品中生物大分子(蛋白质、核酸、碳水化合物、脂类)的结构与功能,解析酶促反应、代谢途径(如糖酵解、脂肪酸氧化)。学生需理解糖类、脂类、蛋白质、核酸等生物大分子的结构与功能,掌握其在食品加工、贮藏及人体代谢中的化学变化规律,并能应用相关原理分析食品品质控制、营养强化及安全性问题。 课程强调培养独立思考能力,使学生能通过实验数据与文献检索分析食品组分变化;强化分析推理能力,运用生物化学理论解释食品加工现象(如酶促反应、氧化酸败);提升信息处理能力,整合多学科知识(如微生物学、分析化学)解决实际问题(如功能性食品开发)。考核应结合理论考试、实验操作及案例分析,确保学生具备职业所需的综合素养。
3	食品微生物学	掌握食品微生物检测技术,学习有害菌控制与益生菌应用	主要学习食品中微生物(细菌、酵母、霉菌)的生长特性与检测技术。学生需理解微生物的形态结构、分类特征及其生物学特性,掌握细菌、霉菌、酵母菌等食品常见微生物的生理代谢、生长规律及控制方法,并能应用微生物学知识分析食品腐败变质机理、食品安全检测及发酵食品生产工艺。 课程强调培养独立思考能力,使学生能通过文献检索与实验数据分析微生物对食品的影响;强化分析推理能力,运用微生物学原理解释食品加工与贮藏中的微生物学现象;提升信息处理能力,整合多学科知识解决实际问题。考核应结合理论考试、实验操作及案例分析,确保学生具备食品生产、检测与质量控制所需的职业素养。
4	食品分析与检测	熟练理化检测方法,保障食品成分与质量合规性	主要学习食品成分的分析与检测。学生需理解食品样品采集、预处理及常见理化指标检测的基本原理,掌握水分、灰分、蛋白质、脂肪、碳水化合物等常规成分的测定方法,并能应用国家标准(如 GB 5009 系列)完

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
			成食品添加剂、重金属及微生物等安全指标的检测任务。 课程强调培养独立思考能力，使学生能通过文献检索与实验数据分析检测结果的可靠性；强化分析推理能力，运用食品检测原理解释数据异常现象（如误差来源、方法适用性）；提升信息处理能力，整合多学科知识（如分析化学、仪器分析）解决复杂问题。考核应结合理论考试、实验操作及企业真实项目案例，确保学生具备食品检验工职业资格所需的技能与素养。
5	食品营养学	认知营养素功能，分析食品营养强化与健康关联	主要研究加工对营养素（如维生素C热敏性、蛋白质变性）的影响，结合膳食指南设计均衡膳食方案，并探讨功能食品活性成分的健康效应。 要求学生理解营养素功能及食物营养价值，掌握特殊人群（孕妇、老年人等）膳食指导及疾病营养干预原则，并能应用营养学知识进行食谱编制与营养评估。同时培养独立思考分析膳食问题、分析推理判断营养失衡原因、信息处理整合最新营养指南的能力，通过理论考核与实践任务（如营养调查、膳食设计）结合，确保学生具备营养咨询与健康管理的职业素养。
6	食品安全与毒理学	识别食品危害因子，评估毒理风险与安全阈值	主要学习食品污染源（重金属、农药、生物毒素）的毒理机制与健康风险，研究食品添加剂、包装材料迁移物的安全性。 要求学生理解食品中外源化学物的来源、毒性作用机制及影响因素，掌握食品安全性毒理学评价程序及风险评估方法，并能应用相关原理分析食品污染防控措施及安全限量制定。同时培养独立思考分析食品安全事件、分析推理毒理学数据、信息处理整合法规标准的能力，通过理论考核与实验操作（如急性毒性试验、致突变检测）相结合，确保学生具备食品安全检测与风险管理的职业素养。
7	膳食营养学概论	掌握膳食指导原则，设计个体化营养干预方案	以人群营养需求为核心，讲授生命周期各阶段（孕妇、老年人）及特殊职业（运动员）的膳食指导原则，分析慢性病（糖尿病、高血压）的营养干预策略。 要求学生理解营养素功能及膳食平衡原则，掌握各类食物营养价值评价方法及不同人群（如儿童、孕妇、老年人）的膳食指导要点，并能应用相关知识设计合理膳食方案。课程着重培养独立思考分析营养问题、分析推理评估膳食结构、信息处理整合最新膳食指南的能力，通过理论考核与实践任务（如食谱编制、营养调查）相结合，确保学生具备基础膳食指导与营养咨询的职业能力。
8	功能性药膳开发	融合中医理论与现代工艺，实现药食同	功能性药膳开发课程的主要教学内容包括功能性食品与药膳的基本概念、分类及应用原则，重点讲解药食

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
		源产品标准化生产	同源中药的活性成分及其作用机理。 要求学生理解药食同源理论及常见功能性成分（如多糖、黄酮类）的生理作用，掌握药膳配方设计原则及加工技术（如提取、稳定化工艺），并能应用相关法规（如保健食品管理办法）完成产品开发与申报。同时培养独立思考分析市场需求、分析推理评估配方科学性、信息处理整合传统医学与现代营养学知识的能力，通过理论考核与实践任务（如药膳制作、功效评价）相结合，确保学生具备药膳研发与健康管理的职业能力。

（三）专业核心课

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程，以该专业中以及相对应的岗位群中最核心的理论和技能为主要内容。专业核心课的设置需严格依照教育部《专业简介》执行，结合学校实际开设。

专业核心课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
1	饮食营养与健康	掌握基础营养学原理，指导健康饮食行为与慢性病预防	主要学习膳食指南，解析营养素（蛋白质、维生素等）的生理功能与食物来源。 要求学生理解人体所需能量与营养素（如碳水化合物、蛋白质、脂肪等）的生理功能及食物来源，掌握各类人群（如孕妇、老年人、青少年）的营养需求及膳食指导原则，并能应用中国居民膳食指南设计合理食谱。同时培养独立思考分析营养问题、分析推理评估膳食结构、信息处理整合最新营养研究的能力，通过理论考核与实践任务（如营养调查、食谱编制）结合，确保学生具备基础营养咨询与健康管理的职业素养
2	营养与疾病预防	熟练膳食搭配技巧，设计个性化营养餐单与食谱编制	主要学习营养因素在代谢综合征、癌症等疾病发生中的作用机制与治疗方法。 要求学生理解营养与慢性疾病（如肥胖、糖尿病、高血压等）的关联机制，掌握膳食干预原则及特定疾病（如心血管疾病、肿瘤等）的营养管理策略，并能应用中国居民膳食指南设计疾病预防性食谱。同时培养独立思考分析膳食风险因素、分析推理评估营养干预效果、信息处理整合临床研究与流行病学数据的能力，通过理论考核与案例分析（如慢性病膳食方案设计）结合，确保学生具备基础疾病营养指导的职业素养。

专业核心课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
3	人体信息采集与健康管理	掌握健康数据采集方法,分析评估个体营养需求	主要学习人体各项生理指标测量与分析。 要求学生理解人体生理指标（如血压、血糖、体脂率等）的测量原理及健康评估方法，掌握健康信息采集技术（如智能穿戴设备、体检数据分析）及健康档案管理规范，并能应用相关工具进行个体或群体健康风险筛查与干预方案制定。同时培养独立思考分析健康数据异常、分析推理评估健康管理策略有效性、信息处理整合多源健康信息（如临床报告、生活方式问卷）的能力，通过理论考核与实践操作（如健康监测设备使用、健康管理方案设计）结合，确保学生具备健康管理师所需的职业技能与数据素养。
4	营养与食品卫生学	认知食品污染途径,制定卫生管理措施保障营养安全	主要学习食品污染（微生物、重金属）防控、食源性疾病预防及食品添加剂安全评估。 要求学生理解营养素（如蛋白质、碳水化合物、维生素等）的生理功能及食品卫生安全标准，掌握食品污染防控、食品添加剂管理及食物中毒预防措施，并能应用相关法规进行食品安全风险评估。同时培养独立思考分析食品卫生问题、分析推理判断食品安全风险、信息处理整合营养与卫生数据的能力，通过理论考核与实践操作（如食品微生物检测、营养调查）结合，确保学生具备食品卫生管理与营养指导的职业素养。
5	食品工艺学	理解食品加工技术,优化工艺流程保留营养成分与品质	主要学习食品加工技术对营养成分与感官品质的影响。 要求学生理解食品加工保藏原理（如热杀菌、冷冻、发酵等）及原料特性（如蛋白质变性、淀粉糊化），掌握罐头、乳制品、焙烤食品等典型产品的工艺流程及质量控制要点，并能应用国家标准（如 GB 2760）设计合理生产工艺。同时培养独立思考分析加工问题（如褐变、微生物污染）、分析推理优化工艺参数（如杀菌温度、pH 调节）、信息处理整合多学科知识（如食品化学、微生物学）的能力，通过理论考核与实训操作结合，确保学生具备食品生产与质量管理岗位所需的技能素养。
6	中医营养与食疗	融合中医理论,开发药食同源配方与体质调理方案	主要学习中医基础理论，解析药食同源食材的配伍原则。 要求学生理解中医基础理论（如阴阳五行、脏腑经络）与食疗原则，掌握常见药食同源食材的性能、功效及配伍禁忌，并能应用中医辨证施膳方法为不同体质（如气虚、阳虚、湿热等）设计个性化食疗方案。同时培养独立思考分析体质与症状的能力、分析推理评估食疗配方的科学性、信息处理整合传统医典与现代营养学知识的能力，通过理论考核与实践任务（如药膳制作、体质评估报告）结合，确保学生具备中医食疗指导与健康管

专业核心课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
			理的职业素养。
7	药膳制作与烹饪工艺学	应用烹饪技术减少营养流失,研发功能性营养菜品	主要学习实践传统药膳烹制技法以及现代设备应用。 要求学生理解中医食疗理论及药食同源食材的性能（如黄芪、枸杞等），掌握药膳配伍原则及烹饪技法（如炖、煲、蒸等），并能应用相关标准（如《中国药典》）设计符合不同体质需求的药膳方案。同时培养独立思考分析膳食需求、分析推理优化药膳配方、信息处理整合传统医学与现代营养学知识的能力，通过理论考核与实践操作（如药膳制作、功效评估）结合，确保学生具备药膳研发与健康管理的职业能力。
8	营养咨询与社区管理	培养沟通技能,策划实施社区营养宣教与干预项目	主要学习社区健康管理的相关流程。 要求学生理解营养评估方法（如膳食调查、体格测量）及社区健康管理的基本理论，掌握针对不同人群（如老年人、慢性病患者）的营养干预策略及社区健康促进项目的规划方法，并能应用《中国居民膳食指南》及公共卫生政策开展社区营养咨询与管理实践。同时培养独立思考分析社区健康数据、分析推理评估营养干预效果、信息处理整合多学科知识（如营养学、流行病学）的能力，通过理论考核与实践任务结合，确保学生具备公共营养师及社区健康管理岗位所需的职业素养。

（四）专业拓展课

根据专业方向，围绕培养学生多方位、多层次的职业相关能力提高课程，这些课程应以满足学生在学习本专业时针对就业定位和不同发展方向的需要设置。各专业可根据本专业多个岗位的的不同能力要求为依据开设专业课程，并对学生的选修提出要求，原则上不能开设与职业面向无关课程。专业群争取建成 2 门以上相关专业共享优质拓展课程，群内共享课程应在备注中体现。专业拓展选修课分为一般专业递进课程、竞赛递进课程、创新创业类课程和自主创课。

专业拓展课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
1	母婴药膳与产后康复	掌握母婴药膳配方设计,促进产后营养恢复与中医调理	主要学习孕期营养管理和药膳配伍禁忌,结合中医体质辨识设计月子餐。 要求学生理解中医产后康复理论及药食同源食材(如

专业拓展课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
			当归、红枣等)的性味归经,掌握针对产妇不同体质(如气血亏虚、瘀血阻滞等)的药膳配伍原则及康复调理技术(如食疗方剂、穴位按摩),并能应用相关规范(如《中国药典》)设计个性化康复方案。同时培养独立思考分析产妇健康需求、分析推理评估药膳与康复措施的科学性、信息处理整合传统医学与现代营养学知识的能力,通过理论考核与实践结合,确保学生具备母婴健康管理及药膳调理的职业能力。
2	民族药膳文化与实践	传承民族药膳理论,实践地域特色食疗方与养生应用	主要学习解析藏药膳、蒙药膳等地域特色,挖掘非遗技艺,掌握民族饮食智慧的应用转化。 要求学生理解民族医药理论(如壮医、苗医等)及药食同源食材(如三七、薏苡仁等)的性味归经,掌握民族药膳配方设计原则及传统炮制技艺(如药酒浸泡、药线点灸等),并能应用相关规范(如《中国药典》)结合民族文化开发特色药膳。同时培养独立思考分析民族健康需求、分析推理优化药膳配伍、信息处理整合民族医学与现代营养学知识的能力,通过理论考核与实践结合,确保学生具备民族药膳传承与健康管理的职业能力。
3	老年人营养与膳食指导	设计适老化膳食方案,解决老年慢性病与消化吸收问题	主要针对老年生理衰退,设计低盐低脂高纤维食谱,结合慢性病制定营养干预策略。 要求学生理解老年人营养需求特点及常见健康问题(如骨质疏松、高血压等),掌握膳食调查方法、营养评估技术及个性化食谱编制原则,并能应用《中国老年人膳食指南》为不同健康状况(如糖尿病、心血管疾病)的老年人制定科学膳食方案。同时培养独立思考分析老年营养案例、分析推理评估膳食干预效果、信息处理整合医学与营养学数据的能力,通过理论考核与实践结合,确保学生具备养老机构营养师及健康管理岗位所需的职业素养。
4	运动营养与膳食	制定运动人群营养计划,优化能量供给与运动机能恢复策略	学习针对不同运动类型设计能量补给方案。 要求学生理解运动与能量代谢的关系及营养素(如碳水化合物、蛋白质、脂肪)在运动中的作用,掌握不同运动强度(如耐力训练、力量训练)的营养需求及膳食补充策略,并能应用《中国居民膳食指南》为运动员或健身人群制定个性化膳食方案。同时培养独立思考分析运动营养案例、分析推理评估训练与营养的适配性、信息处理整合运动科学及营养学数据的能力,通过理论考核与实践结合,确保学生具备运动营养指导与健康管理的职业素养。
5	特医食品与加工技术	研发特医食品配方,掌握特殊人群食品加工与标准适配	主要学习全营养配方的组分设计与稳定性控制。 要求学生理解特医食品分类(全营养、特定全营养、非全营养)及适用人群(如进食受限、代谢紊乱患者),掌握干法、湿法及干湿复合法工艺的核心技术要点(如均质、喷雾干燥、无菌灌装)及质量控制标准(如空气洁净

专业拓展课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
			度、微生物限值），并能应用 GB 29923 规范设计合规生产流程。同时培养独立思考分析工艺适配性（如热敏成分保护）、分析推理优化生产参数（如混合均匀度）、信息处理整合法规与临床需求的能力，通过理论考核与实训结合，确保学生具备特医食品生产与质量管理的职业能力。
6	慢性病食疗干预	运用膳食干预技术，管理高血压、糖尿病等慢性疾病风险	学习基于代谢综合征病理机制，设计低 GI 膳食、限嘌呤食谱等方案。 要求学生理解高血压、糖尿病、肥胖等慢性病的发病机制及营养干预原则，掌握膳食结构调整、功能性食材选用及个性化食谱设计方法，并能应用《中国居民膳食指南》及行业规范（如《慢性病中医干预方法操作规范》）制定科学干预方案。同时培养独立思考分析病例数据、分析推理评估食疗效果、信息处理整合临床与营养学知识的能力，通过理论考核与实践结合，确保学生具备慢性病营养管理与健康指导的职业素养。

（五）实践教学

实践性教学环节应贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动。

1. 专业实训课

专业实训课为实训周内集中开设的实践性课程（C 类），是专业课教学的重要内容，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。以“周”为计时单位，通常每周执行 24 学时的实践教学，模块学时不低于 6 周，第 2-5 学期执行。实训周内公共基础课程照常执行，专业基础课、专业核心课与专业拓展课暂停执行。

专业实训课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
1	食品分析与检测	掌握食品成分检测技术，应用国家标准保障质量安全	系统学习理解食品理化检测（水分、灰分、蛋白质凯氏定氮法、脂肪索氏提取法）及仪器分析（HPLC、GC-MS 检测添加剂/农残），学生掌握重金属、微生物快速检测技术，规范实验记录与国标（GB）数据对标，独立完成检测报告撰写与质控评估。
2	营养膳食配餐设计	设计科学膳食配比，满足不同人群营养需	基于膳食指南与营养软件（如 DietMaster），学生掌握针对不同人群（糖尿病、孕妇）设计个性化食谱，

专业实训课程说明表			
序号	课程名称	教学目标	主要教学内容与要求
		求与健康目标	能够熟练计算营养素配比与餐费成本，具备独立模拟社区/医院场景开展膳食调查（24 小时回顾法）的能力，实践营养宣教与食谱优化调整。
3	中医养生与食疗	运用中医理论指导食疗实践，制定四季养生与体质调理方案	结合中医基础理论（体质辨识、性味归经），理解并掌握药食同源食材（如黄芪、百合）配伍禁忌，独立设计四季养生药膳（如春季疏肝茶饮），熟练应用食疗方剂（如四神汤）制作及现代改良（低糖膏方、即食汤包）技术的能力。

2. 综合实践

综合实践分为勤工助学与社会实践两个部分，均由学工处（学生工作部）管理、认定。

（1）勤工助学

勤工助学为在校学生利用在校课余时间从事生产、服务相关的活动总称，学生所在班级辅导员提供相应指导。原则上我校高职学生第 1-4 学期应开展不少于 320 小时的勤工助学，不计学分，但作为毕业要求纳入考核。

（2）社会实践

社会实践为学校利用寒暑假统一组织开展的非教学实践活动，旨在提高学生综合素质，培养社会责任感，加强劳动意识，高职在校生应开展不少于 48 小时的社会实践。

（3）岗位实习

岗位实习，亦称“毕业岗位实习”，本质是教学活动，是实践教学的重要环节。组织开展学生实习应当坚持立德树人、德技并修，遵循学生成长规律和职业能力形成规律，保障学生的合法权益。学生在实习单位的岗位实习时间累计 24 周、不低于 480 学时（医药卫生类专业累计 32 周、不低于 640 学时），可安排在最后一学年（涵盖假期）分阶段执行。实习内容应基本覆盖专业所对应岗位（群）的典型工作任务，不得仅安排学生从事简单重复劳动。岗位实习必须严格依照《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）及其他国家相关文件执行，由教务处统一管理、认定。

（4）毕业设计（论文）

毕业设计（论文）是评估学生学业水平的重要依据，是学生在校学习期间完成专业人才基本训练最后的综合性实践教学环节，毕业设计（论文）评定为“不合格”的不予

毕业。毕业设计参照国家相关标准及《厦门南洋职业学院关于毕业设计（论文）工作管理办法（试行）》执行。毕业设计开展学时通常为 8 周，毕业论文开展学时通常为 4 周，通常于第 5 或第 6 学期集中开展。

七、教学进程总体安排

军训、入学教育、社会实践、毕业教育按活动周 1 学分/周。其中入学教育第 1 学期预备周执行，毕业教育第 5 学期的预备周执行。

（一）教学进程总体安排（单位：周）（每学期按 20 周计算）

教学进程总体安排表												
学 年	学 期	课内教学							课外教学			
		课堂教学 与 课内实践	考试 周	军训 周	实训 周	岗 位 实 习	毕业 设计 (论文)	预 备 周	小 计	勤 工 助 学	社 会 实 践	小 计
一	1	16	1	2	0	0	0	1	20	0	2	8
	2	16	1	0	2	0	0	1	20	2		
二	3	16	1	0	2	0	0	1	20	2		
	4	16	1	0	2	0	0	1	20	2		
三	5	10	1	0	0	4	4	1	20	2	0	2
	6	0	0	0	0	20	0	0	20	0	0	0
合计		74	5	2	6	24	4	5	120	8	2	10

（二）专业教学计划进程表（详见附录 2）

（三）实践教学体系各环节具体安排

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内容	场所	备注
1	专业实训课	食品分析与检测	2	2	2	实习前强化食品分析与检测能力	校内普通教室、实训室、校外合作单位	
		营养膳食配餐设计	2	3	2	实习前强化膳食营养配餐能力	校内普通教室、实训室、校外合作单位	
		中医养生与食疗	2	4	2	实习前强化中药与食疗能力	校内普通教室、实训室、校外合作单位	

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内容	场所	备注
2	勤工助学	/	/	1-4	/	/	校内外	学工认定
3	社会实践	/	2	1-4	2	/	校外	暑期执行
4	岗位实习	/	16	5-6	24	/	校外	6个月
5	毕业设计 (论文)	毕业论文	4	5	4	撰写食品营养与健康相关的论文	校内	

(四) 课程结构比例

模块名称	课程类别	学时数			学分数	学时百分比%	
		总学时	理论	实践			
公共基础课	公共必修课	876	444	432	47	30.42%	38.19%
	公共选修课	224	224	0	14	7.78%	
专业基础课		396	174	222	22	13.75%	
专业核心课		468	189	279	26	16.25%	
专业拓展课		252	99	153	14	8.75%	
专业实训课		72	0	72	6	23.06%	
综合实践		592	0	592	22		
总 计		2880	1130	1750	151	100%	

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学生评价、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

食品营养与健康专业拥有一支教学经验丰富，教学质量高，结构合理，实践能力强的双师型师资队伍。现共有教师 13 人。其中高级职称 2 人；具有硕士学位教师 9 人，占总教师 69%；其中专任教师 3 人，均具有硕士学位。

	序号	课程名称	任课教师 1		任课教师 2	
			姓名	职称	姓名	职称
专业基础课	1	食品化学	李东	副教授	王玲	无
	2	食品生物化学	李东	副教授	黄静虹	无
	3	食品微生物学	李东	副教授	杨蓉	助教
	4	食品营养学	华洋静玲	主管医师	亢世景	无
	5	膳食营养学概论	黄斌	主管医师	王玲	无
	6	食品分析与检测	李娜	副教授	王玲	无
	7	食品安全与毒理学	叶明福	高级技师	黄静虹	无
专业核心课	1	饮食营养与健康	洪华荣	副主任医师	黄静虹	无
	2	营养与配餐设计	徐凤霞	副主任医师	王玲	无
	3	人体信息采集与健康健康管理	洪华荣	副主任医师	亢世景	无
	4	营养与食品卫生学	涂逸淳	二级营养师	林惠玲	助教
	5	食品工艺学	陈彩霞	一级营养师	郑立坚	助教
	6	中医营养与食疗	李娜	教授	赵悦	助教
	7	营养烹饪工艺学	华洋静玲	主管医师	田春琴	助教

2. 专业带头人

洪华荣，厦门市疾病预防控制中心副主任医师，厦门大学专业学位硕士研究生行业导师，厦门医学院兼职副教授，中国学生营养与健康促进会理事、营养监测与评价分会理事，中国营养学会营养大数据和健康分会常务委员。参与多项国家、省级课题。

徐凤霞，厦门市疾病预防控制中心副主任医师，国家二级公共营养师，研究方向为糖尿病、通风，肿瘤、危重患者营养管理与治疗。有丰富的临床营养护理与教学经验。

3. 专任教师

专任教师均具有多年的专业教学经验和较丰富的专业实践能力，视野开阔，知识储备充足，教育科研能力强。

王玲，硕士。毕业昆明理工大学药学专业，研究方向为药学及疾病治疗，专注于药膳搭配与食疗干预疾病方向。以第一作者发表 SCI 医学二区文章一篇，获得国家级创新大赛银奖两项，曾在健康管理中心进修和工作。拟任《食品化学》《膳食营养学导论》《民族药膳文化与实践》等课程的教学工作。

黄静虹，硕士。公共营养师，专注于药食同源性植物来源的细胞外囊泡及其疗效分析，曾在食品与保健品相关企业从事研发工作，担任《饮食营养与健康》《食品安全与毒理学》《食品生物化学》等课程的教学工作，近年来以第一作者身份发表 SCI 论文 3 篇。

亢世景，硕士，毕业于贵州医科大学细胞生物学专业，致力于将细胞生物学知识融入食品营养健康相关课程的教学。曾在贵州医科大学参与食品卫生与营养学、卫生检验检疫专业的实验课教学，积累了丰富的实践教学经验，助力学生将理论与实际相结合。现主要承担《食品营养学》《人体信息采集与管理》等课程教学工作，把专业前沿研究与食品营养健康知识相融合，近一年发表论文 1 篇。

4. 兼职教师

主要从医院、食品及相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上职称，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。

田春琴，硕士，高级健康管理师、心理咨询师。中国抗癌协会会员、厦门心理咨询师协会会员。本科毕业于福建医科大学护理专业，专注于老年护理方向，2023 年以老年人能力评估师高级人才入库中国人才测评网。曾就职于综合三甲医院、高端养老机构和康复医院，大健康行业经验丰富，注重理论结合实践，培养学生的实操能力和创新思维能力。拟任教《老年人营养与膳食指导》《慢性病食疗干预》等多门课程。

郑立坚，硕士，高级健康管理师。毕业河北大学预防医学专业，专注于老年人慢性病干预及儿童常见病干预方向。曾在厦门中医院、杭州空军疗养院、厦门杏林医院、吉宝原健康管理中心进修和工作。拟任《食品工艺学》等教学工作，近一年发表论文一篇。

杨蓉，助教，遗传学硕士研究生。厦门南洋职业学院医学院教师。擅长分子微生物学检测，生物学信息分析，分子遗传学实验等技术。拟任《食品微生物学》等课程的教学工作，近年发表论文 1 篇。

林惠玲，社会工作师（中级）、中级整理收纳师，双师型教师。福州大学硕士研究生，长期从事家政专业教学工作和技能大赛指导工作。主持市级课题 1 项，发表论文 3 篇，获得软件著作权 2 项。指导学生多次参与省市级技能大赛，省赛二等奖 1 项，省赛铜奖 1 项。拟任《营养咨询与社区管理》等教学工作，近一年发表论文一篇。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

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、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、外实训场所基本要求

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，确保能够顺利开展营养成分检测与分析等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）现有校内实训基地情况

序号	校内实训基地名称	主要设备	实训内容（项目）	使用学期
1	食品分析与检测实训室	台式显微镜、凯氏定氮仪、脂肪测定仪、PH 计、电导率仪、旋光仪等	食物相关营养成分与独立成分的分析与检测	2-4
2	营养膳食配餐设计实训室	膳食操作烹饪台、食品模型、人体模型等	营养食谱的设计与制作	2-5
3	中医养生与食疗实训室	BMI 身高体重检测仪、膳食分析智能软件、全自动血压计、血糖仪等	中医体质辨识健康管理方案设计 with 实施	2-4

（2）现有校外实训基地建设

序号	校外实训基地名称	地点	实训内容（项目）	使用学期
1	厦门市中医医院	厦门市仙岳路 1739	岗位实习、兼职教师指导教学	5-6
2	厦门大学附属翔安医院	厦门市翔安区翔安东路 2000 号	岗位实习、兼职教师指导教学、开发课程	5-6

3	厦门新南轩餐饮管理有限公司	中国(福建)自由贸易试验区厦门片区兴隆路27号信息大	岗位实习、兼职教师指导教学、开发课程	2-3
4	厦门市味友闽食风味文化有限公司	厦门市集美区同集南路90号四层	岗位实习、兼职教师指导教学	2-3
5	厦门古龙罐头食品有限公司	厦门市同集中路1666号	岗位实习、兼职教师指导教学	5-6
6	裕和润泰餐饮管理有限公司	厦门市湖里区江顺里234号1101室	岗位实习、兼职教师指导教学	5-6
7	科苑(厦门)集团有限公司	厦门市集美区兑山西路114号111室	岗位实习、兼职教师指导教学	5-6
8	武夷山半亩方塘生态农业有限公司	福建省武夷山市五夫镇五贤路8号	岗位实习、兼职教师指导教学、开发课程	5-6
9	厦门市中药厂	福建省厦门市同安区白云大道97号	岗位实习、兼职教师指导教学、开发课程	5-6

(3) 校外实训基地建设需求

真实检测机构模拟：学生需要接触真实的食品检测机构，以便更好地理解和应用所学知识。校外实训基地应当提供与食品药品监督管理局机构相似的实验场景，包括操作台、分析仪器以及检测设备等。

临床配餐技能培训：学生需要进行各种临床配餐技能的培训和实践，如高血压病人配餐、重大手术术后配餐、人体营养水平评估等。校外实训基地应当配备相关的模拟设备和教学工具，以便学生进行技能练习和实践。

与专业人员互动：学生需要与专业护理人员进行互动和交流，从他们身上学习实践经验和专业技能。校外实训基地应当提供机会让学生与临床营养师进行实践指导和交流。

多样化的食疗案例：学生需要接触到不同类型的慢性病食疗干预案例，以便培养解决问题的能力 and 应对突发情况的技能。校外实训基地应当提供多样化的临床案例，包括慢性病以及术后配餐等。

安全保障措施：学生在进行临床实习时需要保障安全，校外实训基地应当具备相关的安全保障措施，包括急救设备、应急预案和专业指导等。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源。

1. 教材选用基本要求

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。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：《中国居民膳食指南》《食品营养学》《健康中国 2030 规划》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. 数字教学资源配置基本要求

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

①讲授与示范：教师可以通过讲授理论知识和技能示范的方式，向学生传授相关的护理知识和操作技能。通过生动的讲解和实际操作演示，帮助学生理解和掌握所学内容。

②案例分析与讨论：教师可以选择一些真实的慢性病与食疗干预案例，让学生进行分析和讨论，帮助他们将理论知识与实际应用相结合，培养解决问题的能力 and 应对突发情况的技能。

③小组合作与项目实践：教师可以组织学生进行小组合作和项目实践，让他们共同探讨和解决一些护理问题，培养团队合作意识和实践能力。

④模拟训练与技能实践：教师可以利用仿真设备和模拟器材，进行模拟训练和技能实践，让学生进行实际操作练习，提高其操作技能和临床实践能力。

⑤实习实训与临床实践：教师可以安排学生进行实习实训和实践实训，让他们在真实的临床环境中进行实践操作，学习临床技能和应对实际情况的能力。

⑥信息技术与多媒体教学：教师可以利用信息技术和多媒体教学手段，如网络课程、电子教材、视频教学等，为学生提供丰富多样的学习资源和学习体验。

综上所述，食品营养与健康专业的教学方法应该多样化，结合理论教学、实践训练和临床实习等多种形式，以提高学生的学习效果和实践能力。教师应根据教学内容和学生特点，灵活运用不同的教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性，促进其全面发展和专业成长。

（五）学习评价

要求和建设：①多元化评价：评价方式应当多元化，包括课堂表现、作业完成情况、考试成绩、实验实践、临床实习等方面。这样可以全面地了解学生的学习情况和学术能力。②形成性评价：评价应当注重形成性评价，即在学习过程中及时发现学生的问题和困难，帮助他们改进学习方法，提高学习效果。形成性评价可以通过课堂讨论、作业批改、个人指导等方式进行。③综合评价：评价应当综合考虑学生的理论知识、实践技能和职业素养等方面。学生的学习成绩应当由考试成绩、作业成绩、实验实践成绩、临床实习成绩等多个方面构成，综合评价学生的学习情况和学术能力。④能力导向：评价应当注重学生的能力培养和发展，而不仅仅是对知识的简单掌握和记忆。评价方式应当能够反映学生的综合能力和职业素养，如沟通能力、团队合作能力、问题解决能力等。客观公正：评价应当客观公正，避免主观偏见和不公平现象。评价标准和评分规则应当明确公开，评价过程应当公正透明，确保每个学生都能够公平地接受评价

成绩的构成：①平时成绩：包括课堂表现、作业完成情况、实验报告等。这部分成绩可以反映学生在学习过程中的态度和积极性。②期中考试成绩：期中考试成绩可以评价学生对课程内容的掌握程度和理解能力。③期末考试成绩：期末考试成绩是对学生整个学期所学内容的综合考核，可以评价学生的综合能力和学术水平。④实践成绩：包括实验实践、营养科实习等方面的成绩。这部分成绩可以评价学生的实践技能和应用能力。⑤课程论文或综合报告成绩：学生可以根据课程要求完成课程论文或综合报告，通过对论文或报告的评价，评价学生的学术能力和表达能力。

（六）质量保障

1. 学校和二级院系应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，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，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保障建设，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. 学校和二级院系应完善教学管理机制，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. 专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，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. 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

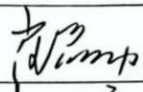
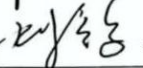
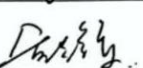
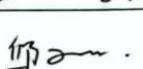
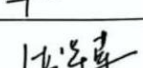
本专业学生必须修完本人才培养方案规定的内容（含必修部分和选修部分），并同时达到以下条件方可毕业：

项目	具体要求	备注
总学分	至少达到 151 学分	
学分结构	公共课 61 学分；专业基础课 22 学分；专业核心课程 26 学分；专业拓展课 14 学分；专业实践课 6 学分；综合实践 22 学分	
其它	需完成不少于 320 小时的勤工助学	

十、附录

附录 1：人才培养方案评审表

食品营养与健康专业人才培养方案评审表

评审专家（教学指导委员会成员）				
序号	姓名	工作单位	职称/职务	签名
1	崔筱力	厦门南洋职业学院	教授	
2	刘彦雯	福建省营养师协会	会长	
3	俞锦福	福建省营养师协会	秘书长	
4	邱双双	福建省营养师协会	培训部部长	
5	洪华荣	厦门市疾病预防控制中心	副主任医师	
教学指导委员会评审意见				
评审合格·通过				
评审组长签字:				
学校意见			2015年6月20日	
分管校长签字:			年 月 日	

附录 2：专业计划进程表

附录2：食品营养与健康专业2025级教学计划进程表(三年制)

模块名称	课程代码	课程名称	学分	课程类型	总学时	学时分配		各学期周学时分配						备 注	
						理论	实践	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
公共必修 课 30.42 %	G03174	思想道德与法治	3	B	54	36	18	3							
	G00002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	B	36	30	6		2						
	G03445	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	B	54	36	18		3						
	G00684	体育与健康1	2	B	36	4	32	2							
	G00578	体育与健康2	2	B	36	4	32		2						
	G00579	体育与健康3	2	B	36	4	32			2					经营、机电、信息、外语、医学院第一学期开设；电影学院、建筑工程学院、艺术设计学院、教育学院、22级五年专第二学期开设
	G04418	大学英语1	4	B	64	32	32	4							外语、经营、艺术、建工、电影第一学期；其余学院执行线上课程
	G04419	大学英语2	4	B	64	32	32		4						信息、机电、医学院、教育第二学期开设；其余学院执行线上课程
	G02727	信息技术	4	B	72	36	36		4						电影、艺术、建工、机电、信息第一学期开设；其余学院第2学期开设
	G00010	军事课	4	B	148	36	112	✓							军事课由《军事理论》《军事技能》两部分组成，《军事理论》教学时数按学时、22学分，《军事技能》教学时数按学时、22学分，实际训练时间不得少于145天/学年、22学分。
	G00009	形势与政策	3	B	48	24	24	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	按学期线上上课
	G01632	生涯体验——生涯规划	1	B	16	10	6	✓		✓					第一学期开设二周；第二学期开设五周
	G01633	生涯体验——创业教育	2	B	32	16	16			✓					
	G01634	生涯体验——就业指导	1	B	16	8	8					✓			
	G00003	大学语文	2	A	36	36	0	2							
	G02215	劳动教育	1	B	16	4	12	✓							
	G00826	大学生心理健康教育	2	B	32	16	16	1	1						
	G04397	大学生成长学	2	A	32	32	0	2							
	G04422	国家安全教育	1	A	16	16	0	✓							
	G00030	入学教育	1	A	16	16	0	✓							
	G04875	毕业教育	1	A	16	16	0						✓		
“公共必修课”模块小计			47	/	876	444	432	10	16	2	0	0	0	0	
公共选修 课 7.78%	G02892	美育概论	2	A	32	32	0		2						经营、教育、机电、信息第一学期开设；外语、艺术、建工、电影、医学院第二学期开设
	G04415	“四史”概论	2	A	32	32	0								线上执行
	G04876	中华民族发展史	2	A	32	32	0								线上执行
	G04416	职业素养	2	A	32	32	0								线上执行
	G04417	中华优秀传统文化	2	A	32	32	0								线上执行
	/	任意性选修课	4	A	64	64	0								线上执行
公共选修课模块小计			14	/	224	224	0	0	2	0	0	0	0	0	
“公共基础课”模块小计			61	/	1100	668	432	10	18	2	0	0	0	0	
专业基础 课 13.75 %	G05175	食品化学	2	B	36	18	18	2							
	G05176	食品生物化学	2	B	36	18	18		2						
	G05177	食品微生物学	2	B	36	18	18		2						
	G05178	食品营养学	4	B	72	36	36	4							
	G05179	膳食营养学概论	2	B	36	18	18	2							
	G05180	食品分析与检测	4	B	72	24	48				4				
	G05181	食品安全与毒理学	2	B	36	18	18	2							
	G05182	功能性药膳开发	4	B	72	24	48					4			
专业基础课模块小计			22	/	396	174	222	10	4	4	4	0	0	0	
专业核心 课程 16.25 %	G05183	饮食营养与健康	2	B	36	15	21			2					
	G05184	营养与疾病预防	4	B	72	36	36				4				
	G05185	人体信息采集与健康管理	2	B	36	15	21					2			
	G05186	营养与食品卫生学	4	B	72	36	36					4			
	G05187	食品工艺学	4	B	72	24	48						4		
	G05188	中医营养与食疗	4	B	72	24	48				4				
	G05189	药膳制作与烹饪工艺学	4	B	72	24	48						4		
	G05190	营养咨询与社区管理	2	B	36	15	21			2					
专业核心课模块小计			26	/	468	189	279	0	0	12	6	8	0	0	
拓展课程 8.75%	G05191	母婴药膳与产后康复	2	B	36	15	21			2					
	G05192	民族药膳文化与实践	2	B	36	15	21			2					
	G05193	老年人营养与膳食指导	2	B	36	15	21				2				
	G05194	特医食品与加工技术	4	B	72	24	48					4			
	G05195	慢性病食疗干预	2	B	36	15	21					2			
	G05196	运动营养与膳食	2	B	36	15	21						2		
拓展课程模块小计			14	/	252	99	153	0	0	6	8	0	0	0	上-4学期进行，每学期2周在校内、2周课外完成
“课内教学活动”总计			123	/	2216	1130	1086	20	22	24	18	8	0	0	
专业实践 2.5%	G05197	食品分析与检测	2	C	24		24		2周						
	G05198	营养膳食配餐设计	2	C	24		24			2周					
	G05199	中医养生与食疗	2	C	24		24				2周				
专业实践模块小计			6	/	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	
综合实践 20.56 %	G00031	社会实践	2	C	48	0	48								社会实践周安排在暑假
	G03962	岗位实习	16	C	480	0	480					4周	20周		毕业实习不低于6个月
	G00032	毕业设计（论文）	4	C	64	0	64						4周		毕业论文通常为4周，毕业设计通常为4周
综合实践模块小计			22	/	592	0	592								实习周学时不少于24；学时不少于600
总 计			151	/	2880	1130	1750	20	22	24	18	8	0	0	
占总学时比例	A类课程比例		B类课程理论部分		B类课程实践部分		C类课程比例								
	11.81%		27.43%		37.71%		23.06%								
			理论部分		实践部分（应在50%以上）										
		39.24%		60.76%											
食品营养与健康专业			执笔人（签名）				审核人（签名）		年 月 日						