

2024 级食品营养与健康专业（490103）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品营养与健康

专业代码：490103

二、入学要求

1. 普通高中毕业生
2. 中职毕业生或具备同等学力

三、修业年限

3 年，最长不超过 5 年

四、职业面向

可在医院、社区、学校、养老机构、餐饮业、健身美容机构等提供营养膳食咨询服务，指导营养配餐、菜品设计、菜品营销及保健营养品开发与营销等。可进行食品相关的检验检疫和调查工作。另外，毕业生也可以自主创业，开办营养健康咨询、营养配餐、月子餐制作等营养健康工作室。可考取健康管理师、乳品评鉴师、农产品食品检验员、中式面点师、西式面点师、酿酒师、品酒师、英语等级、计算机等级、小幼教师等资格证书。

表 1 职业、岗位群一览表

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 技术领域举例	职业资格或职业技能 等级证书举例
食品药品与 粮食大类 （49）	食品工业类 （4901）	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） 餐饮业（62） 质检技术服务 员（745）	公共营养师 （4-14-02-01） 健康管理师 （4-14-02-02） 营养配餐员 （4-03-02-06） 农产品食品检验员 （4-08-05-01） 质量认证认可工程 技术人员	公共营养指 导； 健康管理与 营养配餐； 农产品食品 检验； 质量和认 证； 检验检疫等	健康管理师；保健调理 师；公共营养食；营养配 餐员；农产品食品检验 员；乳品评鉴师等

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定科学文化水平的应用型人才。良好的职业道德、人文素养和创新意识，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。掌握食品、营养、卫生与健康的专业知识和技术技能，面向食品制造、专业技术服务、卫生服务、食品营养与健康、食品安全检测岗位群，能够从事营养配餐与指导、食品安全监督检验、营养教育与咨询等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在知识、素质和能力等方面达到以下要求。

（一）知识要求

1. 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和食品类相关标准；
3. 掌握食品科学和营养科学领域的基础知识；
4. 掌握各类食品营养价值，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. 掌握各类特殊人群的营养需要与膳食原则，熟悉常见慢性疾病的营养代谢特点与营养干预的方法；
6. 掌握营养配餐及食谱编制的原则和方法；
7. 掌握食品污染与预防、食品质量安全管理与控制的基本知识和方法；
8. 熟悉食品毒理及常见食源性疾病相关知识，熟悉食品加工工艺流程及过程控制。

（二）素质要求

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；
4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；
5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成

良好的健身和卫生习惯，良好的行为习惯；

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（三）能力要求

1. 通用能力

- 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，具有团队合作精神。

2. 职业能力

- ① 具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；
- ② 具备营养食谱设计能力，能够针对不同人群进行膳食指导，并解答膳食营养问题；
- ③ 具备营养咨询与营养健康教育能力，能对常见慢病患者提供营养膳食干预与指导；
- ④ 具备正确合理使用各类营养补充剂的能力，对不同人群进行营养干预；
- ⑤ 具备配制与使用常规肠内营养制剂的能力，能够协同相关人员制定营养支持方案；
- ⑥ 具备开展健康信息收集与健康风险评估工作的能力，能够协同相关人员开展常见慢性病的健康管理干预与指导；
- ⑦ 具备食品营养成分分析、保健食品中功效成分分析及营养标签编制的的能力；
- ⑧ 能够对食品中常见的生物性、化学性、物理性污染进行预防与控制，并能运用食品卫生、食品安全等专业知识进行监督和管理。

（四）职业态度

具有爱岗敬业、精益求精的职业精神，能够在工作中遵守职业道德和职业规范，同时能做到团结协作和保有积极的进取心。

（五）工作岗位

- 1. **初始岗位：**公共营养服务与管理岗位群、食品检验岗位群、食品质量安全管理岗位群等。如营养配餐员、营养咨询顾问、营养师助理、食品检验工、品控等
- 2. **发展岗位：**公共营养师、健康管理师、食品产业管理人员、大健康产业管理人员、卫生防疫部门技术人员、食品药品管理系统监管人员等

七、课程设置与学时安排

积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

（一）课程设置

主要包括公共基础课程、专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论课、中华优秀传统文化、体育、军事课、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等课程列入公共基础必修课程，并将马克思主义理论类课程、党史国史、大学语文、信息技术、创新创业教育、健康教育、美育课程、职业素养等列为必修课或选修课。

2. 专业课程

由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，涵盖实践性教学环节。包括以下主要教学内容。

（1）专业基础课程

开设的课程有基础化学、食品微生物学、食品生物化学、人体解剖生理学基础、食品毒理学基础、食品微生物检验技术、食品法律法规与标准共 7 门课程。

（2）专业核心课程

开设有公共营养、食品检测技术、营养配餐设计与实践、临床营养、食品安全学、健康管理学等 6 门课程。

（3）专业拓展课程

开设有中医养生与食疗、食品感官检验技术、食品营销、保健食品、烹饪工艺学等专业选修课程。

3. 专业核心课程名称及主要教学内容

表2 专业核心课程教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	公共营养	中国居民膳食指南、人体膳食与营养状况调查与测定、营养咨询和教育、膳食指导、食品营养评价、社区营养管理和营养干预等；掌握各类公共营养技术的基本理论和方法，能够应用公共营养技术开展个体和人群营养评价、合理膳食指导，以及营养健康咨询与教育等。

2	食品检测技术	食品样品的采集、制备及保存、食品 yang'pin 鹅预处理方法，食品分析检验基本操作，灯钩进行食品的营养成分、添加剂、农药残留等检测。
3	营养配餐设计与实践	正常人群营养配餐与设计；常见慢性疾病人群营养配餐与设计。针对正常人群营养配餐与设计，本书从不同人群的生理特点与营养需求着手，制定了不同人群的配餐原则，提出了不同人群食物的选择范围，并在此基础上，对目标人群进行营养指导、营养菜点设计、营养食谱设计和营养食谱分析。针对常见慢性病人群营养配餐与设计，本书从常见慢性病知识与营养需求着手，制定了常见慢性病人群的配餐原则，提出了常见慢性病人群食物的选择范围，并在此基础上，进行营养菜点设计、营养食谱设计和营养食谱分析。
4	临床营养	临床病人营养状况调查与评价、医院膳食设计、肠内与肠外营养配类别及应用、各系统疾病的临床营养支持等；掌握临床营养的基础理论和方法，理解营养教育和咨询的技巧，并对肠内、肠外营养支持的适应征、禁忌征有一定的认识。
5	健康管理学	健康信息收集分析管理与利用、健康风险评估和风险管理、健康管理干预计划的制定及实施、常见慢性病的健康干预与指导方法等；掌握信息收集、健康风险评估、健康管理方案制定等基本技能、能够协同相关人员开展健康管理服务。
6	食品安全学	食品企业全面质量管理的基本方法、抽样检验概论、食品工业标准化与 ISO9000、HACCP 原理、食品生产卫生规范与质量保证等内容，使学生掌握各种食品的国际标准与国家标准，以推动我国食品标准的国际化。

4. 实践性教学环节：主要包括实训、实习、毕业设计和社会实践等。实训可在校内实训室、校外实训基地等开展完成；实践性教学主要包括：营养配餐、慢病膳食管理、体重管理、食品检验管理等技能实训。实习要严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求。实训实习既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。

另外，学校结合实际，开设了安全教育、节能减排、绿色环保、社会责任、创新创业等人文素养、科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），通过融入到专业教学中完成课程学习。



七、教学进程总体安排

教学进程按三学年安排，共计 120 周。总学时一般为 2600 学时，每 18 学时折算 1 学分。其中，公共基础课总学时不少于总学时的 25%。实践性教学学时不少于总学时的 55%；其中，顶岗实习累计时间为 6 个月（第五学期 12 月份开始顶岗实习），可根据实际集中或分阶段安排实习时间，各类选修课程学时累计不少于总学时的 20%。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 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。现有专兼职教师 12 人，其中专任教师 8 人，兼职实验员 1 人，企业兼职教师 3 人，专任教师占教师总人数的 66.7%，双师型教师 9 人，占 75%。取得本科及以上学历的教师占教师总数的 83.3%，3 人为硕士。在所有教师中，3 人具有副高以上职称，占教师总人数的 50%，其中青年教师占 25%。

2. 专业带头人具有较强和科研能力和企业工作经验，每年暑假期间有企业工作经历；企业兼职教师具有工程师以上职称，专职教师和教学管理人员梯队合理，作用显著。经过几年努力，教师总体的学历层次和专业水平有很大的提高，形成了一支结构合理、专业水平高的师资队伍。完善“固定岗+流动岗”的资源配置新机制，支持学校设立流动岗位，健全自主聘任兼职教师的办法，用于引进行业企业人才。完善教师招聘办法，突出专业技能和执教能力测评。

3. 兼职教师：主要从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，具有工程师及以上职称，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。

现有可从事食品营养与健康专业教学的专业基础课、专业课教师 12 名，双师型教师 5 名，高级职称 4 名。

（二）教学设施

包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

1. 专业教室基本条件：配备智慧黑（白）板、多媒体计算机、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。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. 校内实训室

食品营养与健康专业实践教学环节的专业基础实训室面积达 324 平方米，各种设备设施配备齐全，已建有食品营养实训室、现代化的微生物实训室、食品加工综合实训室、啤酒生产车间、仪器分析实训室、高效液相和高效气相分析检测仪、原子吸收、紫外可见分光光度仪器等基础和专业实训室 11 个，可容纳学生 30 人，能开出教学计划规定的所有实验实训项目。并且学院每年有专项实验实训经费，保障学生实验实训正常运行。

在实验室管理方面，严格执行《实验室管理制度》，建立了实训质量监控体系，制定和完善了实验室设备台账、设备卡、实验记录、实验室及设备管理办法，开发具有本专业教学特点的食品加工综合训练，制定教学大纲并组织专业教师编写实训指导书，为实践教学环节的正常进行提供了制度保障。

（1）食品营养实训室

配备工作台、锅灶、刀具、秤、碗瓢盆等实训设施。

（2）食品理化分析基本技能实训室

配备食品前处理室、分析检测操作实训工作台、生物安全柜、药品陈列柜、离心机、粉碎机、搅拌机、均质机、石墨炉等基本技能实训。

（3）仪器分析实训室

配有紫外可见分光光度仪、原子吸收分光光度仪、气相色谱仪、高效液相分析检测仪、计算机、电脑、打印机等

（4）食品加工实训室

配置实训工作台，焙烤箱、搅拌机、和面机、发酵箱、冰箱、成品陈列柜、烤盘等。

（5）食品微生物检验实训室

配置实训工作台，无菌操作间 4 间，净化工作台 50 台、生化培养箱、高压灭菌锅、振荡

温度箱、恒温培养箱、冰箱、显微镜 30 台等。

具体情况见表 3:

表 3 食品营养与健康专业校内实验实训室情况表

序号	名称	工位个数	面向专业
01	食品营养实训室	20	食品
02	无机及分析化学实训室	60	食品、生物制药、化工
03	有机化学实训室	60	食品、生物制药、化工
04	微生物实训室	60	食品、生物制药
05	无菌操作实训室	15	食品、生物制药
06	发酵实训室	15	食品、生物制药
07	仪器分析中心	26	食品、生物制药、化工
08	食品工艺操作实训室	30	食品
09	食品理化分析实训室	60	食品、生物制药
10	啤酒生产线、果酒生产线	60	食品、生物制药、化工

3. 校外实训基地

食品营养与健康专业建立稳定的校外实训基地对保证学生实践环节教学的正常进行有着重要意义。经过考察和认定，我们积极主动与娃哈哈涪陵有限公司、涪陵榨菜集团股份有限公司、福建雅客食品等 5 家食品企业签订了校外实习实训基地协议，制定校外实习大纲和计划，使学生校外实践制度化、规范化和有效化，为学生提供强有力的学习与实习保障，提高学生的实际操作与应用能力。通过实习，本专业的学生养成了良好的思想政治觉悟和劳动观念，加深了对社会的了解，提高了劳动技术素质，增强了为社会发展服务的意识。通过与企业的密切联系和有效合作，让企业实质性参与人才培养方案的制定和课程改革，不仅使学生在实习中受益，还为专业教师深入企业相关岗位进行实践锻炼创造了条件，实现产、学、研结合的教育发展模式。

表 4 实习基地一览表

序号	单位名称	实践教学的主要内容
1	重庆涪陵榨菜集团股份有限公司	食品工艺操作、品质检验顶岗实习
2	娃哈哈涪陵饮料有限公司	饮料工艺操作、顶岗实习
3	重庆新涪食品有限公司	色拉油工艺操作、品质检验顶岗实习

4	重庆啤酒有限责任公司	啤酒工艺操作、品质检验顶岗实习
5	重庆桂楼食品股份有限公司	营养与食品卫生工艺操作、顶岗实习
6	福建雅客食品有限公司	工艺操作、分析检测、顶岗实习
7	南京雨润集团（南京）有限公司	工艺操作、分析检测、顶岗实习
8	南京雨润集团（内江）肉制品加工公司	工艺操作、顶岗实习
9.	浙江一鸣食品有限公司	食品加工、食品检验、食品销售及管 理

5. 支持信息化教学方面的基本要求：具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

（三）教学资源

1. 教材图书情况

在教材的选择上，突出职业技术教育的特征，贴近学生的实际，尽可能选择高职高专优秀教材。校企共同编写（工学结合）教材，同时参考职业资格培训教材和 GB 国标和“十三五规划高职高专教材”，根据教学需要编写了多本校本讲义。

学院每年购买大量食品专业相关图书杂志期刊，纸质：25 万余册、期刊 460 种

电子：21 万种，并购买了维普万方等多个中文全文数据库，为学生进一步学习提供了良好条件。

2. 校园网络及精品课程

学院良好的校园环境为本专业学生的学习提供了丰富网络教学资源，本专业拥有食品发酵技术、微生物基础两门院级精品课的开发和重庆市资源库课程开放为食品专业的学生的在线交流和自主学习提供了良好的平台。

3. 数字教学资源配置

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、在线开放课程等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量管理

（一）建立质量监控机制，提升过程管理水平

专业建设必须建立专家论证制度，由“校企政研”相关人员组成的专家组对师资配备、教材建设、教学设施、实践教学条件等专业建设内容进行论证，评估建设成效。

教学过程必须实施全程监控，建立相应的制度和文件，制订对教学准备、教材选用、课堂教学、实验、实训、实习、考试、毕业设计等主要教学环节的规范和质量要求或标准，建立考核方案，由学校相关机构根据上述规范、要求或标准实施教学过程督查、质量检测与评价，专业教师应根据检查和监控的结果进行分析，制订相应的改进方案，以保障人才培养的规格和质量。

（二）完善教学管理制度，加强教学内涵建设

建立听课、巡课、督导等教学组织运行与管理相关制度，建立学校对专业教学过程问题与质量情况的反馈机制，制定实习过程的巡查与质量评估机制，定期召开教师座谈、学生座谈，收集来自教师、学生的意见和建议。各类档案文件管理规范，人才培养方案符合专业培养目标，各门课程的课程标准、教材等科学、合理、完整，并能够根据实际情况及教学质量评价及时更新。

（三）建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制包括但不限于毕业生和用人单位评价。毕业生评价，每年通过发放问卷调查表或网络调查，持续跟踪近三年毕业生的就业岗位、专业对口、就业质量等方面的情况，以及根据岗位要求对专业教学改革的建议，调查数量不少于当年毕业生总数的30%；用人单位评价，每年向用人单位发放问卷调查表或进行现场调研，调查内容包括毕业生的专业知识技能的岗位匹配性、吃苦耐劳及敬业精神、在岗位上的发展等情况以及对人才培养规格、方式和质量等方面的要求。也可委托第三方机构进行毕业生质量和社会评价的社会调查。每年调查结束时必须进行总结和分析，形成分析报告，并将调研成果用于教学改革与质量的提升。

（四）加强专业建设，持续提高人才培养质量

建立各类档案文件及调查分析的电子数据库，利用信息化管理手段对数据继续及时的分

析，并每年召开专题的专业教学工作会议，充分地逐一讨论评价分析结果，结合生物制药行业发展的现状，提出改进教学和提高质量的年度计划和目标，明确责任、保障资金、逐条落实，使专业建设和质量提升真正落到实处。

十、毕业要求

本专业学生应达到以下标准方可毕业：

1. 修完本专业计划规定的所有课程，最低达到 120 学分（包括职业资格证书转换学分）。其中公共必修课程 36 学分，专业必修课 61 学分，专业选修课 12 学分，公共选修课 10 学分，综合实践 8 学分。

2. 1+X 职业技能证书转换学分：

- (1) 体重管理，4 学分
- (2) 老年慢病膳食调理，4 学分
- (3) 可食食品快速检验，4 学分

与专业相关的其他证书的学分认定，由健康学院提出，教务处组织认定。

十、附录

表 5 人才培养进程表

课程类别	课程性质	课程编号	序号	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	教学进程及周学时分配										考核方式		
									一学年				二学年				三学年				
									1 学期		2 学期		3 学期		4 学期		5 学期			6 学期	
									课程教学	集中实训	课程教学	集中实训	课程教学	集中实训	课程教学	集中实训	课程教学	集中实训		顶岗实习	
必修课程	公共必修课	24070101	1	思想道德与法治	3	54	40	14	3											笔试	
		24070102	2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	2	36	30	6			2										笔试
		24070103	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	46	8	3												笔试
		24070201	4	体育	4	72	36	36	2		2										体能测试
		24070301	5	大学英语	6	108	80	28	3		3										笔试
		24070402	6	高等数学	3	54	54	0	3												笔试
		24070501	7	应用文写作	2	36	30	6	2												笔试
		24050101	8	计算机应用基础	3	54	28	26	3												机试
		24070801	9	军事训练（含军事理论）	2	36	6	30		军训 2 周											混合式教学
		24070601	10	心理健康	2	32	20	12	第 2 学期开设										混合式教学		

2024 级食品营养与健康培养方案

	24070901	11	大学生创新创业指导	2	32	16	16	第 5 学期开设										混合式教学
	24071001	12	劳动教育	1	16	8	8	第 1 学期开设										实作
	24070701	13	大学生安全教育	1	20	12	8	1-5 学期 4 学时（讲座和演练）										混合式教学
	24070902	14	就业指导	1	16	8	8	4-5 学期各 8 学时（讲座）										混合式教学
	24070103	15	形势与政策	1	40	16	24	1-5 学期各 8 学时（讲座）										报告
	小计			36	660	430	230		2 周									
专业必修课	24030801	1	食品加工技术	4	60	15	45	4										
	24030802	2	基础化学	4	72	36	36			4								
	24030803	3	食品微生物学	4	72	28	32			4								
	24030804	4	（食品）生物化学	4	72	40	32			4								
	24030805	5	人体解剖生理学基础	4	72	40	32				4							
	24030806	6	公共营养	4	72	32	28				4							
	24030807	7	食品检测技术 （可食食品快速检验 1+X）	4	72	28	44				4							
	24030808	8	食品微生物检验技术 （可食食品快速检验 1+X）	4	72	28	44				4							
	24030809	9	营养配餐设计与实践 （体重管理 1+X）	4	72	28	44						4					
	24030810	10	临床营养学	4	72	54	18						4					

2024 级食品营养与健康培养方案

			(老年慢病膳食调理 1+X)															
	24030811	11	食品安全学	4	72	36	36						4					
	24030812	12	食品毒理学基础	3	54	24	30						3					
	24030813	13	食品法律法规与标准	2	36	16	20								2			
	24030814	14	健康管理学	4	72	36	36								4			
	24030815	15	毕业教育	0	28											1 周		
	24030816	16	毕业设计(论文)	2	28												1 周	答辩
	24030817	17	岗位实习	6	672											6 周	18 周	报告
	24030818	18	小计	61	1844													
选修课	专业选修课	24030819	19	烹饪工艺学	2	36	20	16						2				
		24030820	20	保健食品	2	36	26	10				2						
		24030821	21	中医养生与食疗	3	54	24	30				3						
		24030822	22	食品感官检验技术	2	36	12	24						2				
		24030823	23	食品营销	2	36	12	24								2		
		24030824	24	运动营养学	2	36	10	26								2		
		24030825	25	食品分析与检验实训	2	36	0	36								2		
		24030826	26	食品质量管理实训	2	36	0	36								2		
		小计				12	216											
公	24080701	1	马克思主义基本原理	2														



2024 级食品营养与健康培养方案

共 选 修 课	24080702	2	党史国史	2															
	24080703	3	中华优秀传统文化	2															
	24080704	4	国家安全教育	2															
	24080705	5	绿色环保	2															
	24080706	6	社会责任	2															
	24080707	7	人口资源	2															
	24080708	8	海洋科学与管理	2															
																
	小计				10														
合计				120															



(二) 教学计划变更申请审批表

重庆工贸职业技术学院
教学执行计划变更申请审批表
20__—20__ 学年第__ 学期

院系名称:

专业年级								
变更形式		课程（实践环节） 编号及名称	周课时	理论课 时	实践课 时	总学时	课程性 质	考试类 型
一、调整 计划	原来计划安排							
	申请调整为							
二、增加 计划								
变更 原因	_____ 年__月__日							
院系 意见	院（系）主管领导（签章）： _____年__月__日							
教务 处 意见	教务处长（签章）： _____年__月__日							
领导 意见	院领导（签章）： _____年__月__日							

重庆工贸职业技术学院教务处制