



广西现代职业技术学院  
GUANGXI MODERN POLYTECHNIC COLLEGE

## 2025 级食品营养与健康专业人才培养方案

执笔人（签字）： \_\_\_\_\_ 龚亚丽 \_\_\_\_\_

审核人（签字）： \_\_\_\_\_ 刘泽汀 \_\_\_\_\_

编 制 日 期： \_\_\_\_\_ 2025 年 8 月 8 日 \_\_\_\_\_

# 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、培养目标与规格.....	1
六、课程设置及要求.....	3
七、教学进程总体安排.....	19
八、实施保障.....	27
九、课程考核与毕业要求.....	30
十、附录.....	31

# 2025 级食品营养与健康专业

## 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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

### 三、修业年限

高职学历教育修业年限为三年。

### 四、职业面向

表 1 食品营养与健康专业职业面向设置表

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	职业资格证书和职 业技能等级证书
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)	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)	营养师、健康 管理师、营养 食品生产工、 食品检验工	运动营养咨询与 指导、食品合规管 理

### 五、培养目标与规格

#### (一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，坚持习近平新时代中国特色社会主义思想，适应社会主义市场经济需要，德、智、体、美、劳全面发展，德技并修，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德、科学素养和创新意识，精益求精的专业精神、职业精神、工匠精神，数字化和信息化素养，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专业知识，具备人体测量分析检测、营养教育、营养食品生产与检测等能力，面向健康咨询服务人员、餐饮服务人员、食品加工人员、检验试验人员等职业，从事营养咨询与教育、营养食

品加工与检测、健康信息采集与管理等工作的高素质技术技能人才。

## **(二) 培养规格**

### **1. 素质**

(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 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养形成 1-2 项艺术特长或爱好。

(7) 具有劳动意识、崇尚劳动，传承劳动精神，具有良好的劳动习惯。

(8) 做到“八会”：会礼（文明礼貌）、会讲（语言表达能力较好）、会做（会做事、动手能力较强）、会写（一般公文、体会、工作方案等）、会问（会提问题、分析问题、解决问题）、会读（读经典、读名著等）、会唱（山歌、民族歌曲）、会创（创新、创业、创意、创造）、会律（自律，自我约束，自我、反省）。

### **2. 知识**

(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、文明生产、支付与安全等知识。

(3) 掌握六大营养素（碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、水）的生理功能、食物来源及代谢过程。

(4) 了解食品加工工艺、食品成分分析技术及食品安全标准。

(5) 熟悉不同生命周期（孕妇、儿童、老年人等）及特殊人群的营养需求与膳食设计原则。

(6) 掌握膳食指南、营养调查方法及社区营养干预策略。

(7) 了解功能性食品的作用机理及营养标签解读技能。

(8) 能运用新媒体工具开展营养科普宣传，掌握健康沟通技巧。

### **3. 能力**

(1) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

(2) 具备良好的语言、图文表达能力和沟通能力。

(3) 具有团队合作能力，做到“六能三得”（坐着能思能写，站着能讲能唱，

走出社会能干能成，得到学校认可、家长认可、社会认可）。

(4) 具有较强的信息技术应用能力，具有不断追踪人工智能技术在本专业应用的能力。

(5) 具有中式菜点制作与成品质量控制能力。

(6) 具有餐饮食品安全管理能力。

(7) 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力。

(8) 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力。

(9) 较强的就业创业能力和可持续发展能力。

(10) 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力。

### (三) 人才培养模式

食品工艺与营养专业以校企合作教育为根本，以“学科交叉、实践导向、社会需求”为核心，注重理论与实践相结合，培养具备食品科学、营养学与健康管理综合能力的应用型人才。

(1) 课程体系：构建“食品科学+营养学+健康管理”的跨学科课程群，涵盖食品化学、营养生理学、公共营养学、功能性食品等理论课程，同时开设食品检测、膳食设计、健康评估等实践课程，强化专业技能。

(2) 实践教学：通过校企合作建立实训基地，开展食品加工实验、营养配餐实习、社区健康服务等实践环节，提升学生解决实际问题的能力。

(3) 创新能力培养：鼓励学生参与科研项目（如功能性食品研发、慢性病膳食干预研究），并通过学科竞赛（如营养健康创新大赛）锻炼创新思维。

(4) 行业对接：邀请行业专家授课，定期组织医院、食品企业、健康管理机构参访，紧跟健康中国战略与食品产业升级需求，培养适应大健康产业的复合型人才。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程设置表

表 2 食品营养与健康专业课程设置表

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
		1	思想道德与法治	3	32	16	★					

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
公共基础课	公共必修课 (18门)	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	24	8		★				
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	32	16		★				
		4	形势与政策	1	16		☆	☆	☆	☆		
		5	军事理论	2	36		☆					
		6	大学生心理健康教育	2	16	16	★	★				
		7	安全教育	1.5	24		☆	☆	☆	☆		
		8	大学生创新创业教育	2	20	12	★					
		9	大学生职业生涯规划	1	10	10	★					
		10	就业指导	1	10	8					★	
		11	体育	6	16	88	★	★	★			
		12	大学英语	7.5	60	76	★	★				
		13	信息技术	3.5	8	56	★					
		14	劳动教育	1		16	○	○	○	○		
		15	防艾滋病教育	0.5	8		☆	☆	☆	☆		
		16	国家安全教育	1	12	4		★				
		17	公共艺术教育	2	16	16					★	
		18	中华民族共同体概论	1	12	4				★		
		小计				41	352	346				
	公共选修课(7门)	1	红色文化和传统文化概论	1	16				☆			
		2	中国共产党党史	1	16			☆				
3		艺体生活模块课程	1	16		☆						
4		自然科学模块课程	1	16			☆					
5		人文社科模块课程	1	16				☆				

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
		6	知识工具模块课程	1	16				☆			
		7	实验室安全教育	1	16		☆					
		小计		7	112	0						
专业 ( 技能 ) 课	专业基础课(7门)	1	营养学基础	4	64	0		☆				
		2	食品安全与控制	2	16	16			★			
		3	基础化学	4	64	0		☆				
		4	食品微生物技术	4	64	0		☆				
		5	食品生物化学	3	48	0		☆				
		6	食品添加剂应用技术	4	24	40			★			
		7	食品感官评定技术	2	12	20				★		
		小计		23	292	76						
	专业核 心课(6 门)	1	营养膳食与配餐	4	32	32			★			
		2	食品营养检验	4	24	40			★			
		3	功能食品加工	3	16	32				★		
		4	食品生产技术	4	24	40			★			
		5	膳食调查与分析	4	48	16				★		
		6	健康信息采集与管理	4	40	24				★		
		小计		23	184	184						
	专业拓 展课(5 门)	1	面点工艺	2	16	16			★			
		2	菜品设计与制作	2	16	16		★				
		3	药膳制作	2	32	0				★		
		4	食品安全与法规	2	32	0				★		
		5	营养与疾病预防	2	16	16				★		
		小计		10	112	48						
	综合实 践/实训 课(6	1	军事技能	2		112	○					
		2	入学教育	1		22	○					
3		认知实习	1		22		○					

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
	门)	4	岗位实习(含实习教育)	32		704					○	○
		5	毕业设计(论文)	4		56						○
		6	创新拓展实践	4		0	○	○	○	○		
		小计		44		932						
合计				148	1052	1570	总学时数: 2622					

注：“☆”表示A类(纯理论课教学)；“★”表示B类(理实一体课教学)；“○”表示C类(纯实践课教学)。

## (二) 公共基础课

### 1. 公共必修课

表3 公共必修课程教学目标与内容

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
1	思想道德与法治	<p><b>1. 课程目标:</b> 本课程通过开展马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观教育,帮助大学生领悟人生真谛,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,广泛践行社会主义核心价值观;遵守道德规范、锤炼道德品格,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,从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求:</b> 本课程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主线,帮助大学生提升思想道德素质和法治素养,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。本课程通过理论学习和实践体验,帮助学生形成崇高的理想信念,弘扬伟大的爱国精神,确立正确的人生观和价值观,加强思想品德修养,增强学法、用法的自觉性,全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法律素养。</p>
2	毛泽东思想和中国特色	<p><b>1. 课程目标:</b> 对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加全面的了解;对中国共产党坚</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
	社会主义理论体系概论	<p>持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，不断推进马克思主义中国化时代化有更加深刻的理解；对马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力有更加明显的提升。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>本课程以马克思主义中国化时代化为主线，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。本课程教学要求，一是掌握基本理论，深刻认识马克思主义中国化时代化理论成果的时代意义、科学内涵、思想精髓、理论品质。二是培养理论思维，学习把握理论背后的思想，思想之中的战略、战略之中的智慧，从而得到思想的启迪、战略的启蒙和智慧的启示。三是坚持理论联系实际，紧密联系党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史及自身思想实际，自觉投身中国特色社会主义伟大实践，为实现民族伟大复兴作出应有贡献。</p>
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>1. 课程目标：</b>本课程主要是引导青年学生增强政治意识、大局意识、核心意识、看齐意识，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，做到坚决维护习近平总书记党中央的核心、全党的核心地位，坚决维护党中央权威和集中统一领导，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，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、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。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>本课程主要讲述马克思主义中国化最新理论成果——习近平新时代中国特色社会主义思想，阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求，牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法。通过系统学习和理论阐释的方式，运用理论与实践、历史与现实相结合的方法，引导学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义，理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法，增进对其科学性系统性的把握，提高学习和运用的自</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		<p>觉性，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。</p>
4	形势与政策	<p><b>1. 课程目标：</b>本课程主要是引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。它要求及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，培养担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>本课程以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合国内外形势，针对学生的思想实际，开展形势与政策教育教学，提升大学生对中国特色社会主义的认识和觉悟。要紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，讲授党的理论创新最新成果和新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，引导学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。</p>
5	大学生心理健康教育	<p><b>1. 课程目标：</b>使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>本课程由大学生心理健康基础知识、大学生心理困惑及异常心理、大学生生命教育与心理危机干预、大学生压力管理与挫折应对、大学生学习心理、大学生情绪管理、大学生人际交往、大学生性心理及恋爱心理、大学生的自我意识与培养、大学期间生涯规划及能力发展等方面内容构成。</p>
6	大学生创新创业教育	<p><b>1. 课程目标：</b>认知创业的基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。帮助学生树立科学的创业观。主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>正确认识创业，树立创业意识。了解创新</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		创业教育国内外发展背景，熟悉国内外创业教育的现状与发展趋势，深刻理解创业的重大现实意义和创新创业教育的理论价值。
7	体育	<p><b>1. 课程目标：</b>通过本课程学习，一是培养学生参与锻炼的积极性，使他们能自觉、积极、经常地参与锻炼，实现身体运动的参与目标，掌握科学锻炼身体的基本原理和方法，用科学的理论知识指导实践；二是掌握一项或多项自己较为喜欢的运动项目和锻炼方法，并在某一方面形成一定的爱好和兴趣，为终身体育锻炼打好良好的基础；三是学生根据学科、专业的不同，掌握合理的、有效的预防职业病的手段和方法。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>高职体育的任务及功能、高职体育的实施途径、价值取向与改革、跑和跳的技术方法和分类、篮球排球、足球技术的概念、分类和作用，各主要技术动作方法及结构，主要技术的分析方法、裁判法和规则、国家学生体质健康测试（各项测试内容、方法、注意事项及标准）。</p>
8	军事理论	<p><b>1. 课程目标：</b>理解国防内涵和国防历史，树立正确的国防观，了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，理解我国总体国家安全观；了解世界主要国家军事力量及战略动向，充分认识当前我国面临的安全形势；激发学生的爱国热情。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。</p>
9	就业指导	<p><b>1. 课程目标：</b> 本课程旨在提升学生的就业能力与职业适应力，帮助其正确认识就业形势，掌握求职过程中所需的基本技能与策略。通过课程学习，学生能够增强心理调适与压力管理能力，具备良好的人际交往与沟通技巧，学会时间管理与计划执行，逐步建立积极、健康的就业观和职业发展观。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b> 课程内容涵盖就业形势分析、求职准备、简历制作、面试技巧、职场礼仪、法律常识等方面。教学要求突出实践导向，结合模拟面试、简历设计、角色扮演等活动，提升学生实战能力。鼓励学生主动了解用人单位岗位设置与能力要求，结合专业背景进行岗位匹配与职业路径设计。课程还要求学生具备基本的职业心理调适能力，能够应对就业过程中的压力与挑战，顺利实现从学生到职场人的角色转</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		换。
10	大学生职业生涯规划	<p><b>1. 课程目标:</b> 本课程旨在帮助学生正确认识自我，增强职业意识，形成科学的生涯发展观。通过课程学习，学生能够掌握职业兴趣、性格、能力、价值观等方面的评估工具，进行全面的自我分析；了解社会发展趋势、高职院校人才培养方向与职业岗位之间的关系，明确个人职业发展路径；具备制定切实可行的职业生涯规划能力，树立正确的职业理想与价值观，提升职业素养与终身发展的意识。</p> <p><b>2. 主要内容与教学要求:</b> 课程主要包括职业认知、自我探索、职业选择、目标设定与生涯规划制定等模块。教学中注重引导学生了解不同行业与职业的要求，结合个人特点进行职业定位。学生需掌握基本的心理调适与情绪管理方法，学会制定职业发展目标与行动计划。课程要求学生结合所学，完成一份个人职业生涯规划设计书，提升其自我认知、规划与执行能力。</p>
11	劳动教育	<p><b>1. 课程目标:</b> 理解劳动的意义，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯、践行劳动理念、具备劳动安全意识。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求:</b> 《劳动教育》是面向全体学生开设的一门必修课程。本课程以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容，以讲清劳动道理为教育的着力点，通过有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，在出力流汗的实践锻炼中感悟劳动的价值，深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义，树立正确的劳动态度，形成正确的劳动观，真正在思想意识层面和劳动实践层面切实认识和领会“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的深刻道理及其重大意义，从而真正树立起尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的意识。</p>
12	大学英语	<p><b>1. 课程目标:</b> 在培养学生在掌握一定英语语言知识和技能的基础上，培养学生在职场环境下运用英语的基本能力，特别是听说能力，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求:</b> 借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务活动中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础，也为学生进一步学</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		习相关专业知识提供一个获取信息的重要工具，为专业学习提供有力的支撑和辅助作用，有利于各专业学生形成较强综合职业能力和创业能力。
13	信息技术	<p><b>1. 课程目标：</b>使学生具有良好的动手实践能力，能使用常用的办公软件处理文档。具有良好的逻辑分析能力，能快速地完成办公操作的任务。具有良好的沟通展示能力，能对工作中的数据进行分析 and 展示。具有良好的自学态度和能力，能综合使用各种技能完成工作任务。为进一步学习后续相关课程（如：OFFICE高级应用、信息管理、网页设计、UI界面设计、数码艺术设计、各类辅助设计等）奠定基础。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>能够理解计算机软硬件系统、网络及相关信息技术的基本知识，对主流操作系统Windows能熟练使用。掌握文档编辑软件Word 2024的基本操作技能，如增删查找，能处理办公常见的文档编制。掌握表格编辑软件Excel 2024的基本操作技能，能使用常见的函数对表格进行统计分析等处理。掌握使用演示文稿软件PowerPoint 2024的基本展示功能。了解互联网的基本知识。</p>
14	安全教育	<p><b>1. 课程目标：</b>坚持发展性，强化教育引导，激发学生学习热情，提升学生国家安全意识，增强爱国主义情感；使学生掌握各类安全理论知识，熟悉安全演练操作方法的基本流程；激发学生积极实践，提升学生维护国家安全能力，引导知行合一；激发大学生树立安全第一的意识，确立正确的安全观，并努力在学习过程中主动掌握安全防范知识和增强安全防范能力。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>理论教学，包含国家安全教育课程、网络安全教育、生命安全教育、日常安全教育课程（治安、交通、消防等）、行业安全教育课程；实操课程，包含应急疏散演练、消防灭火演练、应急救护演练。</p>
15	防艾滋病教育	<p><b>1. 课程目标：</b>课程目标是使学生全面理解艾滋病的科学原理、传播途径、预防措施以及对个人和社会的深远影响。通过本课程的学习，学生将能够掌握预防艾滋病的基本知识和技能，增强自我保护意识，形成健康的生活方式，同时培养对艾滋病病毒感染者和患者的尊重与理解，促进社会和谐与包容。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>本课程主要内容包括艾滋病的基本概念、病毒特性、传播途径、预防措施、社会影响以及关爱艾滋病病毒感</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		<p>染者和患者的伦理道德。通过生动的案例、丰富的多媒体资源和互动式教学手段，深入浅出地讲解艾滋病相关知识，确保学生充分理解并掌握预防艾滋病的关键技能。</p>
16	公共艺术教育	<p><b>1. 课程目标：</b>是我国高等教育课程体系的重要组成部分，是学校艺术教育工作的中心环节，是实施美育的主要途径，具有很强的意识形态属性，对于引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，提高学生的审美和人文素养，培养创新精神和实践能力，塑造健全人格，具有不可替代的价值和作用。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>公共艺术教育课程包括美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类、艺术体验和实践类等三种类型课程。美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类主要是开设艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论、音乐、美术、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等线上课程；艺术体验和实践类课程与第二课堂想结合，开设与艺术相关的体验和实践活动。</p>
17	国家安全教育	<p><b>1. 课程目标：</b>国家安全教育课程是一门集思想性、知识性、实践性于一体的综合性课程，具有重大现实意义和深远战略意义。它既是思政教育课程，引导学生树立正确的国家观、安全观和价值观；又是跨学科的通识教育课程，涵盖多个领域的安全知识，提升学生的综合素养；同时，它也是一门实践导向性课程，通过实践教学提高学生的安全风险评估、危机应对等能力。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>课程内容的设计围绕学习任务和教学项目展开，旨在通过任务引领的方式，激发学生的学习兴趣 and 主动性。课程设置了导论、总体国家安全观、中国特色国家安全道路、统筹发展与安全、人民安全、政治安全、经济安全以及军事、科技、文化、社会安全等多个教学模块，每个模块都包含了具体的学习任务和教学项目。这些任务和项目既覆盖了国家安全的基本概念和重点领域，也注重培养学生的实践能力和创新思维，使他们在掌握理论知识的同时，能够灵活运用所学知识解决实际问题。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
18	中华民族共同体概论	<p><b>1. 课程目标：</b>通过学习，使学生深入理解中华民族共同体的内涵，包括中华民族的形成、发展历程，各民族之间的关系等。掌握中华民族共同体建设的重要意义、目标任务和实践路径。培养学生运用马克思主义民族观分析和解决民族问题的能力，提升学生的民族认同感、国家认同感和文化认同感，增强学生维护民族团结和国家统一的意识和能力。激发学生对中华民族大家庭的热爱之情，树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观，培养学生为实现中华民族伟大复兴而努力奋斗的责任感和使命感。</p> <p><b>2. 主要内容和教学要求：</b>课程以习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想为根本遵循，坚持以史带论、论从史出，立足中华民族整体视角，超越传统王朝断代史与各族族别史，从政治经济社会文化等维度，展开跨学科论证，宣传阐释正确的中华民族历史观，推动中华民族现代文明建设，构建中华民族共同体史料体系、话语体系、理论体系，引导学生牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念等内容。在教学要求上，聚焦中华民族共同体的基本概念讲透理论知识，立足历史大势讲清内在规律，厘清话语逻辑讲好生动故事，把握教育教学规律，做好基础性资源建设，并改革创新教学形式。在抓好课堂教学的同时，深入开展实践教学，巩固、提升教学效果。</p>

## 2. 公共选修课

公共选修课程分为线上课程和线下课程两类，供学生选修。

表 4 公共选修课模块及信息表

序号	课程名称	学分	学时	开课形式
1	红色文化和传统文化概论	1	16	限定选修（线下课程）
2	中国共产党党史	1	16	限定选修（线下课程）
3	（模块一）艺体生活模块课程	1	16	限定选修 （超星尔雅线上课程）
4	（模块二）自然科学模块课程	1	16	
5	（模块三）人文社科模块课程	1	16	
6	（模块四）知识工具模块课程	1	16	
7	实验室安全教育	1	16	

### （三）专业（技能）课程

## 1. 专业基础课程

表 5 专业基础课程课程目标、主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
1	营养学基础	<p>1. 课程目标：通过学习七大营养素基础知识，植物性食物、动物性食品及其他食品营养特点，及其在加工及贮藏对食品营养价值的影响、烹饪营养与膳食制备等相关内容，使学生掌握七大营养素及各种食物的营养特点。借助职教云等平台，应用多媒体等辅助教学，使学生了解、理解和掌握课程重点知识和技能；2. 主要教学内容与要求：通过任务驱动、小组竞赛等方法提高学生学习兴趣；通过小组协作强化学生的团队协作精神，培养学生自主学习能力；通过学生分析问题和解决问题，培养学生关注健康、守护健康和助力健康的社会责任感和社会服务意识。</p>
2	食品安全与控制	<p>1. 课程目标：掌握食品安全的概念、重要性及其与公共卫生的关系；熟悉食品生产、加工、储存、运输和销售过程中的安全控制措施；了解食品安全风险评估、监管和事故处理的方法和技巧；提高学生在食品安全领域的综合素质和实际操作能力。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：</p> <p>食品安全基本理论：食品安全概念、食品安全风险、食品安全与公共卫生、食品安全法律法规等；食品生产过程中的安全控制：原料采购、加工工艺、卫生操作、生产环境管理等；食品储存、运输和销售过程中的安全控制：温度控制、湿度控制、物流管理等；食品安全监管：国内外食品安全监管体系、监管机构、监管政策等；食品安全风险评估：风险评估方法、风险分析、风险管理、风险沟通等；食品安全事故处理：事故应急预案、事故调查与分析、事故处理措施等；食品安全案例分析：分析国内外食品安全事故案例，提高学生解决实际问题的能力。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
3	基础化学	<p>1. 课程目标：掌握基础化学的基本原理、基本方法、基本计算、基本应用及基本操作为主要任务。能将基础化学的基本原理、基本方法、基本计算等知识运用于定量分析之中，能提高实验操作动手能力。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：掌握化学原理包括化学热力学初步、热力学第二定律、化学反应进行的程度和化学平衡、化学反应速率、相平衡热力学、相平衡状态图、界面化学、胶体化学。掌握结构化学即原子结构和元素周期律、化学键与分子结构。理解溶液中的化学平衡即溶液中的酸碱平衡、溶液中的沉淀溶解平衡、配位化合物与配位平衡、氧化还原反应与电化学。掌握元素化学和分析化学部分，即分析化学概论、化学分析中的化学平衡处理方法、滴定分析的基本原理。</p>
4	食品微生物技术	<p>1. 课程目标：通过学习食品微生物中各类微生物的形态结构、繁殖方式和主要特征，了解微生物的营养、代谢和生长特点，以及微生物在自然界物质循环和在食品加工中的重要意义等相关知识，学生能掌握以无菌操作和纯种培养为重点的基本实验技能，如微生物观察技术、培养基制备技术、消毒灭菌技术、分离纯化技术及微生物检测技术等；能深入理解微生物在食品加工、保藏过程中的作用和变化，以及因这些作用和变化对食品品质、营养、安全的影响；能具有利用微生物知识开展相关食品生产和产品质量控制的能力，能明确微生物对食品质量与安全的重要影响，能具备职业岗位所要求的严谨认真、规范操作、诚实守信的基本素养。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：课程采用项目化教学，利用省级精品在线开放课程，广泛开展线上、线下相结合的教学方式，将典型项目中的知识点、技能点进行梳理，结合职业技能考核标准要求，辅助视频、动画、仿真操作等多媒体资源，形成“项目化+任务单”式的工作手册。</p>
5	食品生物化学	<p>1. 课程目标：通过学习营养物质代谢、核酸、色香味及禁忌成分等内容，学生能掌握食品营养代谢规律，具备以食品、食品原料、酶制剂等为载体用化学方法分析生命现象、食品成分的基本操作技能。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：实行线上线下并用、理论与实践结合的教学方式，即线上借助课程平台让学生预习、复习、做作业及师生互动，线下利用多媒体、实验器材进行课堂教学；教学过程中充分体现“突出重点，因材施教，过程为主、多元评价”的课程特色，理论教学、实验教学学时各占一半。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
6	食品添加剂应用技术	<p>1. 课程目标：使学生全面掌握食品添加剂的基础知识和应用技术，具备在食品生产、加工、质量控制等环节中合理使用食品添加剂的能力。同时，通过本课程的学习，学生还应培养食品安全意识和创新意识，提高职业素养和综合能力。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：食品添加剂基础知识：介绍食品添加剂的定义、分类、作用机理及安全性评价原则等基本概念和知识；常用食品添加剂及其应用：详细讲解防腐剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂等各类常用食品添加剂的结构、性质、功能及其在食品中的应用方法和注意事项；食品添加剂的检测与质量控制：介绍食品添加剂的检测方法、质量控制技术和食品安全法规要求，使学生掌握如何确保食品添加剂的安全有效使用；食品添加剂的发展趋势与前景：分析食品添加剂行业的现状和发展趋势，探讨新技术、新工艺在食品添加剂领域的应用前景，以拓宽学生的视野和知识面。</p>
7	食品感官评定技术	<p>1. 课程目标：使学生充分理解和掌握食品感官评定的基本原理、基本技术和基本研究方法，为其在食品生产、新产品研发、品质评价以及食品科学研究等领域提供有效技术手段；</p> <p>2. 主要教学内容和要求：通过课程实验训练，使学生掌握食品感官特征的基本识别方法，培养学生的感觉记忆能力、感觉描述能力、样品区别能力和综合品评判别能力，以及感官评定的统计与报告技能；培养学生分析、解决实际问题的综合能力，为其在食品工业中独立地、科学地组织对样品进行感官评定打下坚实的基础；通过工学结合、校企合作的任务驱动型的项目活动，培养学生良好的职业道德、专业技能水平以及可持续发展能力。</p>
8	食品安全与法规	<p>1. 课程目标：理解食品安全的基本概念，包括食品安全的风险、危害因素以及食品安全管理的意义；掌握食品生产、加工、储存、运输和销售过程中的安全控制措施；熟悉我国和国际的食品安全法律法规体系，理解食品安全法规的基本内容和实施要求；提高学生在食品安全监管、风险评估和事故处理等方面的实践能力。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：食品安全基本概念：食品安全定义、食品安全风险、食品安全危害因素、食品安全管理；食品安全控制措施：原料采购、加工工艺、卫生操作、生产环境管理、食品储存与运输；食品安全法规：我国食品安全法律法规体系、国际食品安全法规、食品安全法规的实施与监管；食品安全监管：食品安全监管机构、监管政策、监管程序、食品安全标准；食品安全风险评估：风险评估方法、风险分析、风险管理、风险</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		沟通；食品安全事故处理：事故应急预案、事故调查与分析、事故处理措施；食品安全案例分析：分析国内外食品安全事故案例，提高学生解决实际问题的能力。
9	营养与疾病预防	<p>1. 课程目标：通过本课程学习帮助学生建立健康、环保的生活理念，树立“健康第一，疾病重在预防”的意识。使学生了解营养与健康、营养与疾病之间的密切关系，认识到营养在预防疾病中的重要作用；掌握营养学的基本理论知识。学生将学习主要营养素（如蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质等）及其在身体中的作用，了解食物的营养素来源和推荐摄入量；学会将营养与健康的知识学以致用分析并制定个人的膳食计划，了解常见的营养相关疾病及其预防方法，提高生活质量。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：营养基础知识：介绍营养学的基本概念、营养素分类及其生理功能，使学生了解人体对营养的需求和营养素的代谢过程；食物营养与膳食指南：讲解各类食物的营养成分、营养价值及膳食指南，引导学生合理选择食物，保证营养均衡；营养与疾病预防：分析营养与常见疾病（如肥胖、高血压、糖尿病等）之间的关系，介绍预防这些疾病的方法，如合理膳食、适量运动等；特殊人群的营养需求：针对不同年龄、性别、生理状态的人群，讲解其特殊的营养需求和膳食建议。</p>

## 2. 专业核心课程

专业核心课程以国家教学标准中的内容为基础，结合调研反馈和学院优势进行确定，专业核心课程教学内容与支撑培养规格。

表 6 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
----	------	----------------

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
1	营养膳食与配餐	<p>通过学习个体食谱编制、群体食谱编制、四季营养配餐设计、健康人群营养配餐设计、特殊人群营养配餐设计和营养咨询与教育相关知识和技能；能遵循经济性、科学性、合理性等原则，对不同个人和人群进行科学合理的营养膳食配餐，并能够应用营养学原理和知识进行膳食指导和评估。采用多媒体、网络、应用软件等教学资源辅助讲授教学，使学生理解和掌握课程重点知识和技能；通过角色扮演、任务驱动提高学生兴趣，通过小组合作学习强化学生的团队协作精神，发挥学生自主学习能力，增强学生成就感；通过社会服务，培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。</p>
2	食品营养检验技术	<p>通过学习食品中水分、灰分、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素、矿物质等营养成分的测定，以及食品中活性多糖、茶多酚、黄酮类化合物等功能性成分提取与检测等内容，学生能系统地掌握食品营养成分、功能性成分分析的理论知识和实践技能，掌握相关仪器设备的基本原理、使用和维护，相关试剂的配制和标定，可以依据国家食品检验标准对食品相关成分进行分析和评判。注意培养学生良好的实验操作习惯，严谨、认真、实事求是的工作作风，提高学生观察、分析和解决问题的能力。实行项目化教学，即“教、学、做”一体化教学，以典型工作任务安排课程内容，以工作过程为导向组织教学，将知识点、技能点碎片化，配以视频和动画等多媒体教学形式，依托在线课程平台，广泛开展线上、线下相结合的多种形式教学。</p>
3	功能食品加工技术	<p>通过功能性食品概述，功能性食品与人类健康的关系，功能性食品的功效成分的类型、作用、食品原料来源及功能性食品配制，功能性食品相关法律法规，功能性食品的车间布局、生产工艺流程的设计及设备的配置等相关知识的学习，使学生能掌握功能性食品的检测和评价方法，理解主要功能性食品的生产方法，生产管理与审批等内容，能够根据需要选择相应的功能性食品。实行“任务驱动”“问题导入”“小组讨论”“案例分析”等教学方法，通过项目化教学、现场演示、自主学习奖励提高学生的学习兴趣。通过模拟企业设计、开发、评价与销售营养食品，使学生对学习和就业的关系、知识和技能的关系有更加深刻地认识，即通过多媒体课堂教学、模拟创新创业训练和实训车间实际操作以及课外市场调研的形式相结合的方式组织教学。</p>
4	食品加工技术	<p>通过食品成分及其加工特性、食品保藏技术的学习，了解食品中成分在加工过程中所呈现的特性、引起食品变质的原因以及食品常用的保</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
		藏技术；通过乳制品、肉制品、谷物制品、饮料等典型食品的学习，了解各食品的概念、种类、特点以及原辅料作用，掌握食品生产基本工艺，熟悉产品加工原理，了解产品常见问题。以典型食品生产任务为载体，学生在完成产品生产的过程中，具备原料选择、配方计算的能力，能够与他人合作利用设备完成产品生产。采用理实一体教学模式，合理运用信息化技术，灵活选择教学方法教学手段，采用线上线下双线模式，夯实理论基础，提升实践技能。立足于增强学生食品安全和安全生产意识，提升学生实际操作能力，激发学生自主学习能力的培养。
5	营养调查与分析	膳食调查与分析的基本概念、分类及功能； 常用膳食调查与分析的方法、应用及遇到问题；膳食调查与分析在食品工业中的应用及发展趋势；膳食调查与分析的合理使用及解决问题。通过该门课程的学习，学生可考取食品安全师职业资格证书。

### 3. 专业拓展课程

专业拓展课主要着眼于专业新技术、新工艺、新发展和拓展能力的培养。

表 7 专业拓展（限选）课程课程目标、主要教学内容和要求

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
1	面点工艺	<p>1. 课程目标：使学生掌握面点制作的基础理论知识，包括面点原料的选择、面团的调制、制馅技术、成型手法以及熟制方法等；培养学生的实践能力，使他们能够熟练掌握面点制作的基本技能，并能在实际生产中灵活运用；提高学生的创新能力和解决实际问题的能力，使他们能够根据市场需求和消费者口味变化，创新面点品种，提升产品质量。</p> <p>2. 主要教学内容要求：</p> <p>面点原料知识：介绍面点制作所需的主要原料及其特性，包括面粉、油脂、糖类、蛋品、乳品等，让学生了解原料的选择、储存和使用方法；面团调制技术：详细讲解各类面团的调制方法和技巧，包括水调面团、油酥面团、蓬松面团等，使学生掌握不同面团的特性和适用范围；制馅与成型手法：教授各种馅料的制作方法和面点的成型技巧，如搓、切、卷、包、捏等成型方法，要求学生掌握基本的成型技能；熟制技术与美化装饰：介绍面点的熟制方法，如蒸、煮、炸、烤等，以及面点的美化装饰技巧，使面点不仅口感美味，而且外观美观；实际操作与技能提升：通过大量的实践操作和技能训练，让学生熟练掌握面点制作的各项技能，并能在实践中不断提升自己的操作水平。</p>
2	菜品设计与	1. 课程目标：使学生掌握菜品设计的基本概念、作用和方法，熟悉菜品设计的原

	制作	<p>则、思路和基本程序，从而能够创作出既美观又美味的菜品；让学生了解并熟悉各种菜系的特色，包括常见的少数民族传统菜品，以及继承传统菜品的意义，进而能够在设计菜品时融入丰富的文化内涵；培养学生的创新意识，掌握传统菜品创新的方法和原则，使学生能够通过添加或更换原料、调整调味等方式，创造出新颖、独特的菜品。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：菜品设计基础知识：介绍菜品设计的基本要素，如外观、形状、色彩、质感、味型等，以及设计的方法和评判标准；系与特色菜品：详细讲解各大菜系的特色、历史背景以及代表菜品，让学生了解不同菜系的风格特点；菜品原料与搭配：介绍各种食材的特性、营养成分以及搭配原则，使学生掌握如何根据菜品需求选择合适的原料并进行合理搭配；菜品调味与烹饪方法：教授各种调味品的性质、作用以及搭配技巧，同时介绍不同的烹饪方法及其对菜品口感的影响；菜品创新与实践：通过案例分析、实践操作等方式，引导学生尝试创新菜品设计，培养学生的实践能力和创新意识。</p>
3	药膳制作	<p>1. 课程目标：让学生了解药膳的基本概念、历史背景及其在现代饮食文化中的地位，从而认识到药膳制作的重要性与意义；使学生掌握药膳制作的基本原理和技巧，包括药材的选取、配伍原则、烹饪方法以及药效的发挥等，确保制作出的药膳既美味又有效；培养学生的实践操作能力，让他们能够独立完成药膳的制作过程，包括药材的预处理、烹饪器具的选择与使用、火候的掌握等；增强学生的创新意识和研发能力，鼓励他们结合现代营养学和健康理念，对传统药膳进行改良和创新，以满足现代人的口味和健康需求。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：药膳基础理论：介绍药膳的基本概念、发展历史、分类及功效等，使学生全面了解药膳的理论知识；药材知识：详细讲解常用中药材的性味归经、功效主治、用法用量等，使学生掌握药材的基本知识和运用方法。</p> <p>配伍原则与技巧：教授药材的配伍原则，如君臣佐使、相须相使等，同时介绍药材的搭配技巧，确保药膳的药效能够得到充分发挥；烹饪方法与技巧：介绍药膳的烹饪方法，如炖、煮、蒸、煲等，同时讲解烹饪过程中的注意事项和技巧，如火候的掌握、烹饪时间的控制等；实践操作与案例分析：组织学生进行实践操作，让他们亲自动手制作药膳，并通过案例分析的方式，加深对药膳制作原理和技巧的理解。</p>

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学时间安排

表 8 教学活动时间分配表

序号	教 学 活 动	各学期时间分配（周）	合计
----	---------	------------	----

			一	二	三	四	五	六	
1	教学活 动时间 (111 周)	课程教学(含认 知实习、实训和 考试)	17	19	19	18			
2									
3		实习教育					1		
4		岗位实习					18	14	
5		毕业论文(设计)						4	
7		职业资格培训考 证				1			
8	其他活 动时间 (9周)	新生报到、入学 教育和军训	2						
9		节日放假或机动	1	1	1	1	1	2	
<b>合 计</b>			<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>120</b>
备注：每学期教学总周数 20，其中第 20 周为学生集中考试周。									

(二) 教学进程表

课程 设置	序号	课程代码	课程名称	课程 类型	学 分	学时分配			考核方 式	按学期分配周数及周学时数						备注
						总学 时数	理论 教学	实践 教学		一	二	三	四	五	六	
										19周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周	
公共 基础 课	1	ggbx0009	思想道德与法治	B	3	48	32	16	考试	4/12						
	2	ggbx0010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	32	24	8	考试		2/16					
	3	ggbx0114	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	48	32	16	考试		4/12					
	4	ggbx0011	形势与政策	A	1	16	16	0	考查	4节/ 学期	4节/ 学期	4节/ 学期	4节/ 学期			
	5	ggbx0090	军事理论	A	2	36	36	0	考查	2/18						
	6	ggbx0012 ggbx0013	大学生心理健康教育	B	2	32	16	16	考查	2节/ 单双 周	2节/ 单 双周					
	7	ggbx0001	安全教育	A	1.5	24	24	0	考查	讲座	讲座	讲座	讲座			
	8	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查	2/16						
	9	ggbx0126	大学生职业生涯	B	1	20	10	10	考查	2/10						

			规划													
10	ggbx0127	就业指导	B	1	18	10	8	考查				2节 /单 双周				
11	ggbx0006	体育（一）	B	2	32	8	24	考查	2/16							
12	ggbx0007	体育（二）	B	2	36	4	32	考查		2/18						
13	ggbx0008	体育（三）	B	2	36	4	32	考查			2/18					
14	ggbx0026	大学英语（一）	B	3.5	64	28	36	考试	4/16							
15	ggbx0027	大学英语（二）	B	4	72	32	40	考试		4/18						
16	ggbx0128	信息技术	B	3.5	64	8	56	考试	4/16							
17	ggbx0097	劳动教育	C	1	16	0	16	考查	讲座	讲座	讲座	讲座				
18	ggbx0121	防艾滋病教育	A	0.5	8	8	0	考查	讲座	讲座	讲座	讲座				
19	ggbx0125	公共艺术教育	B	2	32	16	16	考查				线上				
20	ggbx0133	国家安全教育	B	1	16	12	4	考试		2/18						
21	ggbx0143	中华民族共同体概论	B	1	16	12	4	考查			2/8					
小 计					41	698	352	346								
公 共 选 修 课	1	ggbx0051	红色文化和传统文化概论	A	1	16	16	0	考查			2/8				限定 选修
	2	ggxx0027	中国共产党党史	A	1	16	16	0	考查		2/8					限定 选修
	3	ggbx0115	艺体生活模块课程	A	1	16	16	0		1/18						超星尔 雅线上 课程。
	4	ggbx0116	自然科学模块课程	A	1	16	16	0			1/18					
	5	ggbx0117	人文社科模块课程	A	1	16	16	0				1/18				

	6	ggbx0118	知识工具模块课程	A	1	16	16	0					1/18			
	7	gexx0028	实验室安全教育	A	1	16	16	0		1/18						
	小 计				7	112	112	0								
专 业 基 础 课	1	cmbx0900	营养学基础	B	4	64	64	0	考试 笔试/闭卷		4/16					
	2	cmbx0901	食品安全与控制	B	2	32	16	16	考试			2/16				
	3	cmbx0902	基础化学	A	4	64	64	0	考试 笔试/闭卷	4/16						
	4	cmbx0903	食品微生物技术	B	4	64	64	0	考试 笔试/闭卷		4/16					
	5	cmbx0904	食品生物化学	A	3	48	48	0	考试 笔试/闭卷		4/12					
	6	cmbx0905	食品添加剂应用技术	B	4	64	24	40	考试			4/16				
	7	cmbx0906	食品感官评定技术	B	2	32	12	20	考试				2/16			
	小 计				23	368	292	76								
专 业 核 心 课	1	cmbx0909	营养膳食与配餐	B	4	64	32	32	考试		4/16					
	2	cmbx0910	食品营养检验	B	4	64	24	40	考试		4/16					
	3	cmbx0911	功能食品加工	C	3	48	16	32	考试			4/16				
	4	cmbx0912	食品生产技术	C	4	64	24	40	考试		4/16					
	5	cmbx0913	膳食调查与分析	B	4	64	48	16	考试			4/16				
	6	cmbx0914	健康信息采集与管理	B	4	64	40	24	考试			4/16				

	小 计				23	368	184	184								
专业拓展课	1	cmbx0915	面点工艺	A	2	32	16	16	考试 (实操)			2/16				
	2	cmbx0916	菜品设计与制作	B	2	32	16	16	考试 (实操)		2/16					
	3	cmbx0917	药膳制作	A	2	32	32	0	考试 (实操)				2/16			
	4	cmbx0907	食品安全与法规	A	2	32	32	0	考试 笔试/闭卷				2/16			
	5	cmbx0908	营养与疾病预防	B	2	32	16	16	考试				2/16			
	小 计				10	160	112	48								
综合实践课	1	ggbx0089	军事技能	C	2	112	0	112	考查	2周						
	2	ggbx0003	入学教育	C	1	22	0	22	考查	1周						
	3	jxzs0004	认知实习	C	1	22	0	22	考查					1周		
	4	ggbx0034	岗位实习 (含实习教育)	C	32	704	0	704	考查					18周	14周	
	5	ggbx0035	毕业设计(论文)	C	4	56	0	56	考查						4周	
	6	ggbx0093 ggbx0094 ggbx0095 ggbx0096	创新拓展实践	C	4	0	0	0	考查							
	小 计				44	916	0	916								
合 计					148	2622	1052	1570								

注：课程类别分为A类（纯理论课教学）、B类（理实一体课教学）和C类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

(三) 各教学项目学时数比例表

序号	教 学 项 目		学 时 数			学分数	占本专业总学分的比例	备注
			总学时数	理论教学	实践教学			
1	课程教学	公共必修课	698	352	346	41	27.70%	公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4。
		公共选修课	112	112	0	7	4.73%	选修课教学学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。
		专业基础课	368	292	76	23	15.54%	
		专业核心课	368	184	184	23	15.54%	
		专业拓展课	160	112	48	10	6.76%	
		合 计	1706	1052	654	104	70.27%	
2	实践教学	单项实践（实训）课	0	0	0	0		实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上。
		综合实践（实训）课	916	0	916	44	29.73%	
		合 计	916	0	916	44	29.73%	
总 合 计			2622	1052	1570	148	100%	

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

本专业现有专业课核心授课教师 12 人（男 3 人，女 9 人），其中专业技术职称中有高级 4 人，中级 2 人，初级 7 人，新进教师 3 人。团队教师具有具备硕士学历 4 人，具有健康营养师、高级茶艺师等执业资格证 3 人，有企业工作经历的教师 4 人，企业兼职教师 4 人。

### （二）教学设施

#### 1. 校内实训基地

本专业使用的实训室面积合计约 720 m<sup>2</sup>，实训设备总值 1000 万元。具体分布如表 9 所示：

表 9 专业校内实训室一览表

序号	实训室名称	面积 (m <sup>2</sup> )	工位数	实训项目
1	烹饪多媒体演示室	120	60	厨房认知实训教学
2	中式烹调实训室	120	60	中式烹调实训教学
3	中式面点实训室	120	60	中式面点实训教学
4	西式烹调实训室	120	60	西式烹调实训教学
5	西式面点实训室	120	60	西式面点实训教学
6	营养配餐实训室	120	60	营养配餐实训教学

#### 2. 校外实训基地：

食品营养与健康专业具有稳定的校外实训（实习）基地；能够开展专业相关实践教学活活动；实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师充足，实训管理及实施规章制度齐全。

本专业重点建立了 2 个以上省内（外）校外实践实习基地，同时也是本专业学生的就业基地，包括成巴马赐福湖君澜度假酒店基地、上海沪华酒店集团基地等，供本专业学生的校外岗位实习、认识实习、校外实训等教学活动。

表 10 专业校外实训基地一览表

序号	实训室名称	面积 (m <sup>2</sup> )	工位数	实训项目
1	餐饮厨艺实训基地	120	60	中餐宴会、西餐实训
2	宴会实训基地	200	60	宴会实训
3	餐饮投融资实训基地	120	60	餐饮投融资实训
4	餐饮设备实训基地	300	60	餐饮设备实训

5	西式面点实训基地	200	60	西式面点实训
6	烹饪工艺实训基地	200	60	烹饪工艺实训
7	宴会实操实训基地	200	60	宴会实操实训
8	营养调理实训基地	200	60	营养调理实训
9	中式烹饪实训基地	200	60	中式烹饪实训
10	烹饪原料实训基地	200	60	烹饪原料实训

### （三）教学资源

利用国家智慧教育公共服务平台以及学校提供的职教云平台、超星学习通平台等，通过主持、参与和使用国家级、省级教学资源库的课程和教学资源，加上专业自建的 8 门校级在线精品课程资源，为专业学生提供丰富的数字学习资源。具体情况如表 10 所示：

表 11 专业教学资源一览表

序号	资源名称	级别	所在平台	学院角色
1	基础化学	校级	超星	主持
2	生物化学	校级	超星	主持
3	营养膳食与配餐	校级	超星	主持
4	食品营养检验	校级	超星	主持
5	面点工艺	校级	超星	主持
6	菜品设计与制作	校级	超星	主持
7	食品安全与法规	校级	超星	主持
8	功能食品加工	校级	超星	主持

学校对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出了严格的要求。严格执行教育部、广西教育厅关于教材选用文件的规定，加强教材选用的审核，优先选用以校企合作、工学结合为特色的国家级、省级高职高专规划教材和精品教材，按照专业培养目标和层次、选用近 3~5 年出版的高职高专规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。

### （四）教学方法

1. 本课程教学的关键是现场教学，在教学过程中，学生提问与教师解答、教师示范和学生、训练互动，分组讨论、指导有机结合，让学生在“教”与“学”过程中，掌握专业技能。

2. 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练。

3. 在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，

以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就感。

4. 在教学过程中，要重视本专业领域新工艺、新理念的发展趋势，贴近企业、贴近生活。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

5. 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

## （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（如职教云等）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。

关注评价的多元性，将课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 20%；将项目考核、技能目标考核作为实践操作成绩，占总成绩的 40%；将理论考试作为期末成绩，占总成绩的 40%。

过程考评 60%		期末考评
平时考评 20%	实操考评 40%	（卷面考评）40%
1. 由教师根据学生的考勤进行考评（10%）； 2. 由教师根据学生的作业完成情况（10%）。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评（30%）； 2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评（10%）。	按照教考分离原则，由学院教务处或系部组织考评。

1. 不无故迟到、旷课，上课认真听讲； 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告，准确完整、字迹工整	建议题型：填空、单向选择、判断、简答、论述、案例分析等
--	--	-----------------------------

## （六）质量管理

1. 学校和二级学院已建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，具有健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案和资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 根据学校教学质量管理体系要求，学院各部门，特别是教务处、质量管理办和二级学院均具有完善的教学管理机制和制度。

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

4. 专业群建设委员会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。

## 九、毕业要求

### （一）学分要求

表 12 毕业学分基本要求表

课程学分	课程教学	公共必修课	41
		公共选修课	7
		专业基础课	23
		专业核心课	23
		专业拓展课	10
	实践教学	单项实践课	0
		综合实践课	44
合 计		148	

### （二）毕业要求

学生在校期间必须获得不低于 148 学分，其中第二课堂不少于 6 学分；完成规定的教学活动，德、智、体、美、劳考核合格者；毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。

### 1. 德、智、体、美、劳相关考核标准

#### (1) 德

无违纪或者违纪处分已解除；未损坏公物或虽有损坏但已按规定赔偿；按规定缴纳学费。

#### (2) 智

学业成绩：学生必须修完专业人才培养方案规定的课程及规定学习时数，所修课程全部合格，修满本专业要求的学分。

#### (3) 体

为了加强学生身体锻炼、增强体质并传授体育知识、技术及进行思想品德教育，开设《体育课程》，学生必须经过考试并成绩合格方可毕业。

#### (4) 美

强化普及艺术教育，积极开展艺术实践，着力提升学生综合素养。超星通识课程作为限定性选修课程，每生必须修满 4 个学分方可毕业。

#### (5) 劳

加强劳动教育，促进全面发展。每个学生必须修完劳动教育课程(1 个学分)，方可毕业。

**2. 资格证书：**取得中式烹调师等职业资格证书。学生在校期间可以报考中式烹调师职业资格考试，但是否考取资格证不作为必需毕业条件。

## 十、附录