



2026 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）：_____ 韦亚妮

编 制 日 期：_____ 2026 年 7 月 20 日

目 录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、培养目标与规格	3
六、课程设置及要求	5
七、教学进程总体安排	26
八、实施保障	34
九、毕业要求	39
十、附录	40

编制说明

人才培养方案是组织专业教学及进行专业教学质量评估的纲领性文件，是构建专业课程体系、组织课程教学和开展专业建设的基本依据。本人才培养方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）及教育部2025年发布的《高等职业教育专科专业教学标准》制订。

本方案由食品营养与健康专业所在学院组织专业负责人、二级学院领导、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律，制订符合高技能人才培养要求、具有食品营养与健康专业鲜明特征的人才培养方案。

专业人才培养方案在制（修）订过程中，历经二级学院专业建设指导委员会论证、初审，教务处复审，学校专业建设指导委员会论证，提交学院党委会审定，将在2026级食品营养与健康专业实施。

工作组成员名单如下：

序号	姓名	单位	职务	职称	备注
1	梁冠强	广西商业技师学院	评审主任	高级技师	
2	林叶新	广西职业技术学院	评审委员	副教授	
3	龚亚丽	广西现代职业技术学院	评审委员	讲师	
4	覃彤妮	广西现代职业技术学院	评审委员	助教	
5	韦旋	广西现代职业技术学院	评审委员	助教	
6	周于琴	上海蓝贵教育科技有限公司	评审委员	人力资源师	

2026 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

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 (41402)； 餐饮服务人 (40302)； 食 品 安 全 管 理 (4030211)； 其他食品、饮料生产加 工人员 (60299)； 检验、检测和计量服务 人员 (40805)	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，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，正确设计膳食调查方案，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，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；

（11）具有探究学习、终身学习和可持续发展能力，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；

（12）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；

（13）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；

（14）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。

六、课程设置及要求

（一）课程设置表

表1 食品营养与健康专业课程设置表

课程属性	课程性质	课程名称及课程类型					
公共基础课	公共必修课 (18门)	★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	◆军事理论	★大学生心理健康教育
		◆安全教育	★大学生创新创业教育	★大学生职业生涯规划	★就业指导	★体育	★大学英语
		★信息技术	●劳动教育	◆防艾滋病教育	★国家安全教育	★公共艺术教育	★中华民族共同体概论
	公共选修课 (9门)	◆红色文化和传统文化概论	◆中国共产党党史	◆艺体生活模块课程	◆自然科学模块课程	◆人文社科模块课程	◆知识工具模块课程
		◆实验室安全	◆高等数学	/	/	/	/

		全教育	学				
专业 (技 能) 课	专业基础课 (7门)	★营养学基础	★食 品 安 全与控制	★基 础 化学	★食 品 微生物 技术	★食 品 生物化 学	★食 品 添加剂 应用技 术
		★食品感官评 定技术	/	/	/	/	/
	专业核心课 (6门)	★营养膳食与 配餐	★食 品 营 养检验	★功 能 食 品 加 工	★食 品 生产技 术	★膳 食 调查与 分析	★健 康 信息采 集与管 理
	专业拓展课 (4门)	★面点工艺	★菜 品 设 计与制作	★药 膳 制作	★习 近 平经济 思想概 论	/	/
	专 项 实 践 / 实 训 课 (X 门)	/	/	/	/	/	/
	综合实践/ 实训课 (6 门)	●军事 技能	●入学教育	●认知 实习	●岗位 实习 (含实 习教 育)	●毕业 设计 (论 文)	●创新 拓展实 践

注：1.课程类型分A类、B类和C类，◆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）。

2.专业课程中：课证融通课程增加标注■，课赛融通课程增加标注◎。

（二）公共基础课

1. 公共必修课

表 2 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	1. 课程目标：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，自觉遵法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。 2. 主要内容和教学要求：本课程以马克思主义为指导，以习

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1. 课程目标：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的能力有更加明显的提升。 2. 主要内容和教学要求：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。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想	1. 课程目标：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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
	想概论	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。 2. 主要内容和教学要求：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，增进对其科学性和系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，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。
4	形势与政策	1. 课程目标：本课程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”、坚决做到“两个维护”，培养担当民族复兴大任的时代新人。 2. 主要内容和教学要求：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、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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。
5	大学生心理健康教育	1. 课程目标：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。 2. 主要内容和教学要求：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。
6	大学生创新创业教育	1. 课程目标：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。 2. 主要内容和教学要求：正确认识创业，树立创业意识。了解创新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	1. 课程目标：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基础；三是学生根据学科、专业的

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		不同，掌握合理、有效地预防职业病的手段和方法。 2. 主要内容和教学要求： 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）。
8	军事理论	1. 课程目标： 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。 2. 主要内容和教学要求： 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。
9	就业指导	1. 课程目标： 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规划。 2. 主要内容与教学要求： 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换。
10	大学生职业生涯规划	1. 课程目标： 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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。 2. 主要内容与教学要求：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。
11	劳动教育	1. 课程目标：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。 2. 主要内容和教学要求：《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。
12	大学英语	1. 课程目标：在培养学生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。 2. 主要内容和教学要求：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，

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		也为学生进一步学习相关专业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	人工智能基础	1. 课程目标：使学生具备AI工具与办公软件结合的实践能力，能运用AIGC工具辅助完成文档、数据、演示文稿等办公任务；具有AI提示词设计与跨模态内容创作的逻辑能力，可高效完成智能办公与创意设计类工作；具备数据整理分析与成果展示的沟通能力，能清晰呈现工作数据与项目成果；养成AI时代的自主学习习惯，能综合运用智能工具完成复合型任务，为OFFICE高级应用、信息管理、数码艺术设计等后续课程筑牢智能办公与创意应用基础。 2. 主要内容和教学要求：理解人工智能（含生成式AI）的基础概念，掌握AIGC提示词工程的基本方法；熟练运用WPS完成文档编制、海报设计、简历制作等办公任务，能借助AI功能辅助文档处理与数据分析；掌握WPS表格的函数运算、数据统计及AI表格助手的使用技能，可制作数据图表并完成数据分析；熟练操作WPS演示文稿的排版、风格统一与动态效果设置，能结合AIGC生成演示内容；了解AIGC在文案、图像、视频等跨模态内容创作中的应用，能完成简单的AI生成内容制作。
14	安全教育	1. 课程目标：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，增强安全防范能力。 2. 主要内容和教学要求：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。

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
15	防艾滋病教育	1. 课程目标：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。 2. 主要内容和教学要求：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。
16	公共艺术教育	1. 课程目标：公共艺术教育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。 2. 主要内容和教学要求：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相结合，开设与艺术相关的体验和实践活动。
17	国家安全教育	1. 课程目标：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的课程，通过实践教学提高学生的安全风险评估、危机应对等能力。

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		2. 主要内容和教学要求： 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、统筹发展和安全、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。
18	中华民族共同体概论	1. 课程目标： 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团结奋斗的责任感和使命感。 2. 主要内容和教学要求： 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，推动建设中华民族现代文明，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。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。

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 3 公共选修课模块及信息表

序号	课程类型	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	
8	高等数学	2	32	选修（线下课程）

表 4 公共选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	红色文化和传统文化概论	1. 课程目标：本课程是推进大学生传承和弘扬中华优秀传统文化、红色革命文化的重要载体，也是培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务的重要渠道。它要求将中华优秀传统文化、红色革命文化全方位融入思政课教学体系之中，旨在培养学生厚植爱国主义情感，增强对伟大祖国以及中华文化、中国共产党的政治认同、情感认同、价值认同。 2. 主要内容和教学要求：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、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合学生的身心发展实际，开展中华优秀传统文化和红色革命文化教学。要充分运用党的理论创新的最新成果，尤其是“两个结合”，将马克思主义基本原理与中华优秀传统文化相结合，引导学生学习和传承中华优秀传统文化，弘扬爱国主义精神，增强民族自信心、自豪感。将马克思主义基本原理同中国具体实际相结合，引导学生学习红色革命文化，深刻领悟中国共产党来之不易，中国革命胜利来之不易，新中国来之不易，增强做中国人的志气、骨气、底气。
2	中国共产	1. 课程目标：本课程是引导大学生系统掌握中国共产党百年奋

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
	党党史	斗历程、重大成就与历史经验的核心渠道。课程要求及时、准确、深入推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑，以党史为主线讲清楚“中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好”，教育学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、坚决做到“两个维护”，厚植爱党爱国爱社会主义情感，培养堪当民族复兴重任的时代新人。 2. 主要内容与教学要求：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、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧扣党和国家历史发展的主题主线、主流本质，构建“历史—理论—实践”三位一体教学体系：（1）历史逻辑：全面讲授党在新民主主义革命时期、社会主义革命和建设时期、改革开放和社会主义现代化建设新时期、中国特色社会主义新时代的光辉历程与伟大飞跃；（2）理论逻辑：重点阐释马克思主义中国化时代化的历次历史性飞跃及其内在联系，突出党的创新理论对百年变局的科学指引；（3）实践逻辑：深入挖掘党的十八大以来以伟大自我革命引领伟大社会革命的生动案例，引导学生正确认识世界和中国发展大势、中国特色和国际比较、时代责任和历史使命、远大抱负和脚踏实地。教学全过程要把坚定“四个自信”贯穿始终，坚持问题导向、史论结合，运用情境式、案例式、沉浸式教学方法，组织学生研读经典文献、参观红色场馆、开展主题调研，做到学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行，实现知史爱党、知史爱国、知史担责的育人目标。。
3	艺体生活模块课程	1. 课程目标：本模块以“美育浸润与健康生活引导”为宗旨，通过超星尔雅平台的视频课程、音频赏析、互动讨论等线上通识形式，培养高职学生艺术审美感知能力与健康生活理念，强化“艺术融入生活、健康常伴终身”的自主意识，为个人全面发展与职业生活品质提升奠定文化根基。 2. 主要内容与教学要求：课程聚焦“艺术鉴赏”“健康理论”

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		与“生活美学”三大维度，涵盖音乐绘画经典作品赏析、科学运动原理与日常健康管理、传统手工艺与现代生活美学融合等内容。学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
4	自然科学模块课程	1. 课程目标：本模块以“科学素养培育”为核心，通过超星尔雅平台的微课视频、案例解析、在线研讨等线上通识形式，培养高职学生科学思维方法与生态环保意识，强化“求真务实、探索创新”的科学精神，为专业学习与未来职业中的科学决策提供理论支撑。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖物理现象规律、化学变化本质、生物多样性认知、地球科学基础四大模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
5	人文社科模块课程	1. 课程目标：本模块以“人文素养提升”为目标，通过超星尔雅平台的经典文本导读、社会问题研讨、文化视频课程等线上通识形式，培养高职学生批判性思维、社会责任感及跨文化理解能力，强化“以文化人、以德润心”的人文精神，为职业发展中的沟通协作与社会适应提供文化根基。 2. 主要内容与教学要求：课程聚焦经典文学作品赏析、社会热点议题探讨、历史文化脉络梳理、跨文化交际策略四大模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
6	知识工具模块课程	1. 课程目标：本模块以“信息素养与工具能力”为导向，通过超星尔雅平台的工具操作视频、信息处理案例、数字资源管理课程等线上通识形式，培养高职学生高效学习策略、信息筛选能力及数字化工具操作技能，强化“善用工具、赋能学习”的现代技术应用意识，为终身学习与职业发展提供技术支撑。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖在线学习平台使用技巧、信息检索与整合方法、数据可视化基础、数字资源管理策略四大

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
7	实验室安全教育	1. 课程目标：本课程作为选修课，以线上学习为主，旨在培养学生“安全第一、预防为主”的实验室安全意识与自主防护能力。通过系统学习实验室安全法规、危险源识别理论、应急处理原则及个人防护装备知识，使学生掌握实验室安全基础理论框架，形成“知法、懂规、会防范”的安全素养，同时强化国家安全发展理念与科研伦理意识，为后续专业实验学习及未来就业岗位中的安全行为奠定坚实理论基础，最终实现“意识—知识—责任”三位一体的高素质技术技能人才培养目标。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖实验室安全基础理论、设备操作规程、危险源管控、应急处理四大模块。具体包括：实验室安全法规与管理制度学习，化学、生物、物理等危险源识别与防护，消防设施使用与火灾逃生演练，电气设备安全操作与隐患排查，个人防护装备选用与急救技能训练，危险废弃物分类处置规范，以及实验前安全评估、操作中规范执行、实验后场地清场的全流程管理要求。教学采用“模块化+互动化”线上模式，通过视频课程、动画演示、典型案例及在线测试等方式强化知识吸收；设置阶段性学习任务与综合考核，确保学生完成全部线上课程学习并掌握核心安全知识，形成“零接触、全理论、强意识”的线上教学特色，最终实现“零事故”实验室安全管理目标。
8	高等数学	1. 课程目标：本课程旨在帮助学生掌握专业学习和未来工作中所必需的基础数学工具和基本运算技能。通过学习，学生应能理解微积分的核心思想，会计算常见的极限、导数与积分，并能运用这些知识解决简单的实际应用问题如最优化、变化率、面积计算等。课程着重培养学生严谨、条理的思维习惯，提升运用数学方法分析专业问题的意识和能力，克服对数学的畏难情绪，建立学习信心。

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		2. 主要内容和教学要求：本课程坚持“以应用为导向，以概念为基础，以计算为核心”，系统讲解函数与极限、导数与微分、导数的应用、积分及其应用、常微分方程初步五大模块。教学中应淡化抽象推导，侧重几何直观与实际背景引入概念；紧密结合学生专业背景，在例题与练习中融入工程技术、经济管理等领域典型案例；强化计算技能训练，通过阶梯式练习掌握核心运算方法；积极运用数学软件等信息化工具辅助教学；采用过程性与终结性相结合的评价方式，注重考察计算能力、应用意识和解决实际问题的能力。

（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	1. 课程目标：通过学习七大营养素基础知识，植物性食物和动物性食品及其他食品的营养特点，以及它们在加工及贮藏过程中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。
2	食品安全与控制	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。

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		2. 主要教学内容和要求：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。
3	基础化学	1. 课程目标：以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，提高实验操作动手能力。 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。
4	食品微生物技术	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，让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、

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		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安全与卫生的重要影响，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。 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。
5	食品生物化学	1. 课程目标：通过学习营养物质代谢、核酸、色香味及嫌忌成分等内容，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。 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；在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。
6	食品添加剂应用技术	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。 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

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		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。
7	食品感官评定技术	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； 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。

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培养规格相支撑。

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
1	营养膳食与配餐	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、任务驱动提高学生学习兴趣，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。

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
2	食品营养检验技术	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，学生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，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。
3	功能食品加工技术	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，使学生能够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的认识，即通过多媒体课堂教学、模拟创新创业训练、实训车间实际操作以及课外市场调研相结合的方式组织教学。
4	食品加工技术	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

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
		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作为载体，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，灵活选择教学方法和教学手段，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，培养学生自主学习能力。
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，学生可以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	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；培养学生的实际操作能力，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。 2. 主要教学内容要求：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。
2	菜品设计与制作	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。 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。
3	药膳制作	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。 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。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。
4	习近平经济思想概论	1. 课程目标：①系统掌握习近平经济思想的核心要义与科学体系；②深刻理解习近平经济思想的理论渊源与历史地位；③精准把握习近平经济思想的核心概念与重要论述；④具备运用立场、观点、方法分析中国经济现实问题的能力；⑤增强理论洞察力与辩证思维能力；⑥坚定理论自信与使命担当；⑦培养经世济民的专业素养与职业操守。 2. 主要教学内容和要求：①以经济建设为中心扎实推进中国式现代化；②加强党对经济工作的全面领导；③坚持以人民为中心的发展思想；④坚持和完善社会主义基本经济制度；⑤全面深化改革开放；⑥完整准确全面贯彻新发展理念；⑦构建新发展格局、推动高质量发展；⑧加快发展新质生产力、加快建设现代化产业体系；⑨推动城乡融合发展、促进区域协调发展；⑩倡导普惠包容的经济全球化、统筹发展和安全，做好经济工作的方法论。

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		实习教育					1		
3		岗位实习					18	14	
4		毕业论文（设计）						4	
5		职业资格培训考证				1			
7	其他活动时间	新生报到、入学教育和军训	2						
8									

9	(9 周)	节日放假或机动	1	1	1	1	1	2	
合 计			20	20	20	20	20	20	120
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	理论	实践		一	二	三	四	五	六	
						时数	教学	教学		19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周	
公共基础课	1	ggbx0053	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	大学生心理健康教育（一）	B	1	14	8	6	考查	2 节/ 单双周						
	7	ggbx0013	大学生心理健康教育（二）	B	1	18	10	8	考查		2 节/ 单双周					
	8	ggbx0001	安全教育（一）	A	0.4	6	6	0	考查	讲座						
	9	ggbx0002	安全教育（二）	A	0.4	6	6	0	考查		讲座					
	10	ggbx0003	安全教育（三）	A	0.4	6	6	0	考查			讲座				
	11	ggbx0130	安全教育（四）	A	0.3	6	6	0	考查				讲座			

12	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查	2/16						
13	ggbx0126	大学生职业生涯规划	B	1	20	10	10	考查	2/10						
14	ggbx0127	就业指导	B	1	18	10	8	考查				2节/ 单双 周			
15	ggbx0006	体育（一）	B	2	32	8	24	考查	2/16						
16	ggbx0007	体育（二）	B	2	36	4	32	考查		2/18					
17	ggbx0008	体育（三）	B	2	36	4	32	考查			2/18				
18	ggbx0026	大学英语（一）	B	3.5	64	28	36	考试	4/16						
19	ggbx0027	大学英语（二）	B	4	72	32	40	考试		4/18					
20	ggbx0129	人工智能基础	B	3.5	64	8	56	考试	4/16						
21	ggbx0097	劳动教育（一）	C	0.2 5	4	0	4	考查	讲座						
22	ggbx0098	劳动教育（二）	C	0.2 5	4	0	4	考查		讲座					
23	ggbx0099	劳动教育（三）	C	0.2 5	4	0	4	考查			讲座				
24	ggbx0100	劳动教育（四）	C	0.2 5	4	0	4	考查				讲座			
25	ggbx0121	防艾滋病教育（一）	A	0.2	2	2	0	考查	讲座						
26	ggbx0122	防艾滋病教育（二）	A	0.1	2	2	0	考查		讲座					
27	ggbx0123	防艾滋病教育（三）	A	0.1	2	2	0	考查			讲座				
28	ggbx0124	防艾滋病教育（四）	A	0.1	2	2	0	考查				讲座			

	29	ggbx0125	公共艺术教育	B	2	32	16	16	考查				线上			
	30	ggbx0133	国家安全教育	B	1	16	12	4	考试		2/8					
	31	ggbx0143	中华民族共同体概论	B	1	16	12	4	考查			2/8				
	小 计				41	698	354	344								
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						
	8	ggbx0018	高等数学	A	2	36	36	0	考试		2/18					
	小 计				9	148	148	0								
专业基础课	1	cmspbx0001	营养学基础	A	4	64	64	0	考试 笔试/闭卷	4/16						
	2	cmspbx0002	食品安全与控制	B	2	32	16	16	考试 笔试/闭卷			2/16				
	3	cmspbx0003	基础化学	B	4	64	48	16	考试 笔试/闭卷	4/16						
	4	cmspbx0004	食品微生物技术	B	4	64	48	16	考试		4/16					

									笔试/闭卷							
	5	cmspbx0005	食品生物化学	B	3	48	36	12	考试 笔试/闭卷		4/12					
	6	cmspbx0006	食品添加剂应用技术	B	4	64	24	40	考试 笔试/闭卷			4/16				
	7	cmspbx0007	食品感官评定技术	B	2	32	12	20	考试 笔试/闭卷				2/16			
	小 计				23	368	248	120								
专业 核心 课	1	cmspbx0008	营养膳食与配餐	B	4	64	32	32	考试 笔试/闭卷			4/16				
	2	cmspbx0009	食品营养检验	B	4	64	24	40	考试 笔试/闭卷			4/16				
	3	cmspbx0010	功能食品加工	B	3	48	16	32	考查 (实操)				4/16			
	4	cmspbx0011	食品生产技术	B	4	64	24	40	考查 (实操)			4/16				
	5	cmspbx0012	膳食调查与分析	B	4	64	48	16	考试 笔试/闭卷		4/16					
	6	cmspbx0013	健康信息采集与管理	B	4	64	40	24	考试 笔试/闭卷				4/16			
	小 计				23	368	184	184								
专业 拓展 课	1	cmspxx0001	面点工艺	B	2	32	16	16	考查 (实操)	2/16						随堂考 试
	2	cmspxx0002	菜品设计与制作	B	2	32	16	16	考查 (实操)		2/16					随堂考 试
	3	cmspxx0003	药膳制作	B	2	32	16	16	考查 (实操)				2/16			随堂考 试
	4	cm00bx0001	习近平经济思想概论	B	2	36	26	10	考试	2/18						
小计					8	132	74	58								

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	cm00zs0001	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							只占学 分不占 学时
小计					44	916	0	916								

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			占本专业 总学时的 比例	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	354	344	26.54%	41	27.70%	公共必修课
		公共选修 课	148	148	0	5.63%	9	6.08%	公共选修课
		专业基础 课	368	248	120	13.99%	23	15.54%	专业基础课
		专业核心 课	368	184	184	13.99%	23	15.54%	专业核心课
		专业拓展 课	132	74	58	5.02%	8	5.41%	专业拓展课
		合 计	1714	1008	706	65.17%	104	70.27%	合 计
2	实践 教学	单项实践 （实训）课	0	0	0	0	0	0	单项实践 （实训）课
		综合实践 （实训）课	916		916	34.83%	44	29.73%	综合实践（实训） 课
		合 计	916		916	34.83%	44	29.73%	合 计
总 合 计			2630	1008	1612	100%	148	100%	总 合 计

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），其中专业技术职称分布为高级 4 人，中级 2 人，初级 7 人，新进教师 3 人。团队教师中具备硕士学历 4 人，具有健康营养师、高级茶艺师等执业资格证 3 人，具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 m²，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 ²)	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 ²)	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	120	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	120	60	餐饮设备实训

5	西式面点实训基地	120	60	西式面点实训
6	烹饪工艺实训基地	120	60	烹饪工艺实训
7	宴会实操实训基地	120	60	宴会实操实训
8	营养调理实训基地	120	60	营养调理实训
9	中式烹饪实训基地	120	60	中式烹饪实训
10	烹饪原料实训基地	120	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 10 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	链接
1	基础化学	校级	超星	主持	https://zjy2.icve.com.cn/teacher/v2/course/AIconsole/AIassistant?courseId=FF9F8BDC-1D7B-4E96-AB28-ACC42842B334&id=AD5188DE-AE96-4FE3-ABBE-F8A82E12B524&courseInfoId=AD5188DE-AE96-4FE3-ABBE-F8A82E12B524
2	食品生物化学	校级	超星	主持	https://zjy2.icve.com.cn/teacher/classadminister/classinfo?courseId=6CBFC0F5-D379-4008-B285-B98BA58FE110&id=6173760D-C594-46DA-96D1-5F8583F84ACF&classId=62881576-80C5-42A4-BBC4-A50FB35E36C6
3	营养膳食与配餐	校级	超星	主持	https://mooc2-ans.chaoxing.com/mooc2-ans-vue/fanyav3/tch?courseId=266645936&clazzId=153500834&cpi=87783179&enc=2ee9fa0da219b7a3cd78bb2ba9ad429f&t=1789463394491&v=6&perspectiveType=0&ut=t
4	食品营养检验	校级	超星	主持	——
5	面点工艺	校级	超星	主持	https://mobilelearn.chaoxing.com

					om/page/active/activeList?fid=75031&courseId=250316206&classId=141288439&showInviteCode=1&cpi=456850363&enc=ed19967d4d35986896e19f326cc3d977
6	菜品设计与制作	校级	超星	主持	https://mobilelearn.chaoxing.com/page/active/activeList?fid=75031&courseId=250281387&classId=142826156&showInviteCode=1&cpi=413296825&enc=9af43fbdcd638322eeac8f0360cc58b2
7	营养学基础	校级	超星	主持	https://mobilelearn.chaoxing.com/page/active/activeList?fid=75031&courseId=261883510&classId=142913662&showInviteCode=1&cpi=87783341&enc=4dc7a69e1844bbcfbb832526d54ca27c
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、广西壮族自治区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

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，坚持理实结合、项目引领、课证融通、产教融合、素养并重，培养食品科学、营养学与健康管理综合能力的应用型、复合型人才。具体教学方法包括：

1. 跨学科课程教学法

构建“食品科学+营养学+健康管理”课程群，理论课程涵盖食品化学、营养生理学、公共营养学、功能性食品等，实践课程开设食品检测、膳食设计、健康评估等，强化专业技能。

2. 现场教学与互动教学法

以现场教学为关键，采用学生提问与教师解答、教师示范与学生训练互动、分组讨论与指导有机结合的方式，使学生在“教”与“学”中掌握专业技能。

3. 项目教学与工作任务驱动法

创设工作情境，加大实践实操容量，以工作任务引领教学，提高学生学习兴趣，激发成就感，突出实际操作能力培养。

4. 课证融通与考证训练法

紧密结合职业技能证书考证，加强考证实操项目训练，提升学生岗位胜任能力。

5. 校企合作与实训基地教学法

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。

6. 科研竞赛与创新训练法

鼓励学生参与功能性食品研发、慢性病膳食干预等科研项目，并通过营养健康创新大赛等学科竞赛锻炼创新思维。

7. 行业对接与产教融合法

邀请行业专家授课，组织医院、食品企业、健康管理机构参访，紧跟健康中国战略和食品产业升级需求。

8. 新工艺新理念融入法

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空间，培养创新精神和职业能力。

9. 职业素养与职业道德渗透法

在教学过程中积极引导学生提升职业素养，提升职业道德。

总体上，可形成“教、学、做、赛、证、产”一体化的教学方法体系，突出校企合作、理实一体、项目引领、实践导向和职业素养并重。

（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，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”为原则的学习

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、人才培养规格和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 11 毕业学分基本要求表

课程学分	理论课	必修课学分	41+23+23
		选修课学分	9+8
	实践课	毕业设计 & 岗位实习学分	40
		创新实践学分	4
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. 学生毕业须符合下列培养成果描述

（1）爱国爱党、理解、认同和践行社会主义核心价值观、“两个维护”“四个自信”，遵守餐饮行业职业规范、具有良好职业修养和人文素质，理解并践行工匠精神。

（2）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。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。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。了解食品加工工艺、食品成分分析及食品安全标准。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。

（3）能够利用与本专业相关的专业知识与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，建立探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的系统性思维模式，分析解决常见的技术和管理问题。

（4）具备良好的专业知识、实操技能和工匠精神，具有社会责任感和社会参与意识。能够主动学习和掌握行业领域内的新技术新工艺新方法新材料，建立并保持终身学习、持续学习习惯。

十、附录