



山东城市服务职业学院
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE

2024 级食品营养与健康专业 人才培养方案

山东城市服务职业学院

2024 年 5 月



编制说明

食品营养与健康专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2017〕2号）山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，参照《山东城市服务职业学院2024级高职专业人才培养方案编制指导意见》要求制定。

人才培养方案主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：

辛丽莉 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

参编人员：

李 荣 山东城市服务职业学院中餐学院副院长/副教授

陈 飞 春雪食品股份有限公司副总裁/高级工程师

于 江 山东鲁花生物科技有限公司总经理/工程师

赵言奎 山东国和堂制药有限公司董事长

徐建祥 春雪食品股份有限公司副总裁/副研究员

周遵武 春雪食品股份有限公司检测中心主任/高级工程师

蔺圣翠 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

唐琳 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

孙菁一 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助理讲师

吴培培 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助理讲师

李艳丽 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助理讲师



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、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	3
(一) 课程体系架构	3
(二) 公共基础课程	3
(三) 专业(技能)课程	5
(四) 专业核心课程描述	11
(五) 素质拓展课程	15
七、学时安排	16
八、教学进程总体安排	16
(一) 课程设置及教学计划表	17
(二) 实践教学计划表	22
(三) 岗位实习活动安排表	29
九、实施保障	30
(一) 师资队伍	30
(二) 教学设施	31
(三) 教学资源	32
(五) 学习评价	34
(六) 质量管理	34
十、毕业要求	35



一、专业名称及代码

食品营养与健康 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

三年制，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

四、职业面向

表 4-1 食品营养与健康专业职业面向

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
49 食品药品与粮食大类	食品类（4901）	健康咨询（7244） 餐饮业（62） 营养食品制造业（1491） 保健食品制造业（1492）	健康咨询服务人员（GBM 41402） 餐饮服务人员（GBM 40302） 食品生产加工人员（GBM 60299） 检验试验人员（GBM 63103）	营养师 健康管理师 营养食品质量控制 食品检验工 营养指导员 运动营养师	运动营养咨询与指导（中级） 公共营养师（三级） 健康管理师（三级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

食品营养与健康专业主要培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，具有较强的学习理解、表达沟通、观察分析、协调管理、就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，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群，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素质复合型技术



技能人才。

（二）培养规格

1. 素质方面

具有中国传统饮食文化自信和民族自豪感，具备良好的政治素质、法制意识、诚信意识、团队精神及社会责任感；

具有全心全意服务全生命周期营养健康的健康中国、健康老龄化战略等国家重大战略决策的意识；

具有良好职业道德素质、健康的心理素质、健康生活方式和良好的行为习惯；

具有较强的职业素养、专业素养和创新创业精神，能吃苦耐劳，刻苦钻研，精益求精，具有较强的人际交往和沟通交流能力；

具有严谨求实的科学态度，能胜任大健康产业中营养模块发展的相关工作。

2. 知识方面

掌握蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养学基础相关知识；

掌握人体营养状况评价、膳食调查与评价、食谱设计与评价、健康风险评估与干预等知识；

掌握婴幼儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年、老年人、孕妇、乳母等不同人群精准营养和科学运动干预知识；

掌握社区营养诊断、营养动员、营养干预、运动营养咨询与指导等（1+X）相关知识；

熟知特殊食品研发、生产、质量控制、销售与服务等相关知识；

熟知食品营养、营养调查、营养监测、膳食结构与膳食指南、食物营养规划与营养改善、健康教育与健康促进相关知识；

熟知食品常见营养成分分析和食品功能性成分、有毒有害成分分析相关知识；

熟知食品法律法规、ISO9001、ISO22000、HACCP、GMP、GSP等质量管理体系的基本原理和相关知识；

了解互联网创业核心技术和运营模式。

3. 能力方面



能够利用基础营养、食品营养和人群营养的相关知识进行食物营养、个体营养和人群营养状况评价；

能够科学的利用评价结果进行营养食谱设计和配餐指导；

能够开展不同人群和个人的精准营养干预和健康指导；

能够进行特殊食品的生产加工、卫生检验、质量控制、销售服务和应用指导；

能够运动营养咨询与指导相关工作；能够熟练应用信息技术协助就业和创业。

六、课程设置及要求

（一）课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

表 6-1 课程体系构成及学分分配表

课程类别		学分	学时	占比	必修	限选	任选
公共基础课程		46.5	768	28%	36.5	4	6
专业（技能）课程	专业基础课	23	368	14%	22	—	—
	专业核心课	46	1044	38%	46	—	—
	专业实践课	18	396	15%	18	—	—
	专业方向课	6	96	3%	—	6	—
素质拓展课		4	64	2%	—	—	—
合计		143.5	2736				

（二）公共基础课程

公共基础课程 46.5 学分，占总学分的 28%，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

1. 公共必修课

公共必修课为上级教育行政主管部门要求开设的课程，是所有专业必须开设的公共基础课程。具体情况详见表 6-2。



表 6-2 公共必修课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	开设学期	备注
1	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	第二学期	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	马克思主义学院	第一学期	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	马克思主义学院	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处（团委）	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程，第二至第三学期开设分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
以上为公共必修课，总课时 608，学分 35。						



2. 公共限选课

公共限选课根据专业人才培养工作的需要，从学院提供的 10 门课程清单中选取专业需要修读的课程修读，学分控制在 4 学分。

表 6-3 公共限选课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期
1	胶东红色文化	16	1	马克思主义学院	第一学期
2	美育	16	1	马克思主义学院	第一学期
3	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三学期
4	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期
以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。					

3. 公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课清单中进行选修，选修 6 个学分，具体由教务处统筹。

（三）专业（技能）课程

专业（技能）课程 93 学分，占总学分的 65%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

1. 专业基础课程

专业基础课程设置 9 门，包括专业认知、基础化学、食品营养学、食品生物化学、食品理化检验技术、食品微生物技术、健康管理学、食品标准与法规、食品合规管理。

2. 专业核心课程

专业核心课程设置 10 门，包括运动营养与健康、功能食品加工技术、营养膳食配餐、药膳与饮食营养、健康管理与服务、营养与疾病、焙烤食品生产技术、特医食品加工技术、岗位实习、毕业设计（论文）。

3. 专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对食品营养与健



康专业人才的复合性要求设置 6 门。包括食疗药膳制作、运动营养咨询与指导技能训练、营养膳食配餐综合实训、功能食品加工综合实训、食品检测综合实训、专业技能综合考核。

4. 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置 2 门/模块，主要有模块一（市场营销、食品企业经营与管理）、模块二（肉品卫生检验、食品检测实务），学生在第三、四学期分别选择其中 1 门/模块进行修读，应至少完成 6 学分。

表 6-4 专业（技能）课程教学计划安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	开设学期	课程主要内容
	实验室安全与管理	1	16	一	课程主要内容包括实验室安全管理、实验室规划设计与建设、实验室组织管理、实验室仪器设备管理、实验室试剂管理、实验室质量管理、实验室认证认可等。
	基础化学	3	48	一	课程主要内容包括化学的定义及作用、物质的组成与性质、化学反应基本原理、溶液浓度及酸度计算、定量分析基础、四大基本滴定分析方法等。
	食品营养学	3	48	一	课程主要内容包括食品的消化吸收、各种营养素的生理功能及食品加工对营养素的影响、营养与能量平衡、营养与膳食平衡、不同人群的营养、各类食品的营养价值、保健（功能）食品、食品营养强化及食品新资源的开发与利用等营养学基础知识。
	食品生物化学	3	48	一	课程主要内容包括营养物质代谢、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。
	食品理化检验技术	3	48	二	课程主要内容包括食品感官检测、食品理化检测、食品成分检测。学生在



专业基础课程					教师的指导下，以独立或小组合作的方式，根据要求的检测项目，查阅资料和相关标准，选用合适的仪器设备，制定可行的操作检测方案，正确对样品进行预处理、制备和保存，针对检测指标，对样品进行相应的预处理，按照相关的标准（国际标准、国家标准、行业标准或客户标准），通过相应的仪器进行检测，进行数据处理，出具检验报告。
	食品微生物技术	3	48	二	课程主要内容包括微生物中各类微生物的形态结构、繁殖方式和主要特征，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。
	健康管理学	2	32	二	课程主要内容包括理论板块、基础板块和应用版块，具体内容包括健康管理基本策略、健康管理基础知识、健康管理应用知识、健康教育、健康管理基本过程、特殊人群健康管理、功能社区健康管理、健康管理的信息化和常见慢性病健康管理。
	食品标准与法规	2	32	二	课程主要内容包括食品安全法律法规的基本知识和运用；学习视频质量安全市场准入申请、ISO9000质量管理体系、HACCP、GMP等执行能力。
	食品合规管理	3	48	四	课程主要内容包括食品合规管理体系概述、食品合规标法义务及监管、食品生产经营资质合规管理、食品生产经营过程合规管理、产品合规管理、食品进出口合规管理、产品及管理体系认证、食品合规风险管理、食品合规管理体系验证。
	运动营养与健康	4	64	三	课程主要内容包括运动生理学与代谢的基础知识；运动员的营养状况评价方法，能量、蛋白质以及维生素、矿物质的需要，赛前、赛中以及赛后的营养干预技术与方法。不同项目运动员及



专业核 心课程					人群运动员的营养特点及需求。
	功能食品加工 技术	3	48	三	课程主要内容包括功能性食品的理论基础、功能性食品的开发、功能性食品的加工技术和评价。
	营养膳食配餐	3	48	三	课程主要内容包括个体食谱编制、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，并能应用营养学原理和知识进行膳食指导和评估。
	药膳与饮食营 养	3	48	四	课程主要内容包括药膳的基本理论，食材的性能与配伍，药膳的制作技巧，以及针对不同体质和疾病的药膳调理方案。
	健康管理与服务	3	48	四	课程主要内容包括流行病学与统计学基础知识，健康教育基本理论与方法，健康信息收集与分析方法，健康风险评估原理与方法，健康干预设计与实施步骤，健康管理效果评估方法，常见疾病生理特点与诊断标准等知识和技能的学习，使学生具备健康风险因素筛查与健康风险评估的能力，具备健康干预方案设计与实施的能力，能够针对不同生理周期人群和常见慢性病患者开展健康管理服务。
	营养与疾病	4	64	三、四	课程主要内容包括营养素缺乏病，营养素过量中毒，营养相关慢性病的流行病学、发病原因、临床表现、诊断治疗和营养防治。
	焙烤食品生产 技术	2	32	四	课程主要内容包括焙烤食品生产所需原辅料种类、营养成分、理化特性、安全标准、加工特性、功能作用以及不同焙烤食品对原辅料的特殊要求等；各种面包、蛋糕、饼干、月饼、特色糕点等产品的配方设计、工艺流程、工艺参



					数、操作要点、品质标准及安全生产管理等基本知识及基本技能。
	特医食品加工技术	2	32	四	课程主要包括特医食品概述；特医食品原料；特医食品配方设计；特医食品加工工艺；特医食品质量控制；特医食品法规与标准；特医食品市场营销与销售；特医食品案例分析；特医食品创新与发展。
	岗位实习	20	600	六	学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为今后毕业工作奠定基础
	毕业设计（论文）	2	60	六	学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为今后毕业工作奠定基础。
专业实践课程	食疗药膳制作	2	44	五	课程主要包括在中医药膳理论指导下，能运用医学、药学、营养学、食品学和烹饪学等有关知识和操作技能，制作不同季节、不同体质、不同生理状态、常见慢性病及保健类药膳。
	运动营养咨询与指导技能训练	4	88	五	课程主要包括运动生理学与代谢的基础知识；运动员的营养状况评价方法，能量、蛋白质以及维生素、矿物质的需要，赛前、赛中以及赛后的营养干预技术与方法。不同项目运动员及人群运动员的营养特点及需求。
	营养膳食配餐综合实训	4	88	五	课程主要包括孕妇乳母精准营养干预、儿童青少年精准营养干预、老年人精准营养干预和其他特殊环境人群营养干预相关知识和技能，学生能系统的掌握不同特殊人群营养健康状况干预的基本流程，能够利用所学知识



					为特定人群制定个性化营养和运动方案，能面向大众开展营养健康科普工作的同时，较为精准的为特定人群和个人开展营养、运动干预指导。
	功能食品加工综合实训	4	88	五	课程主要内容包括功能性食品基本概念；功能因子相关知识；新技术在功能食品生产中的应用；功能性食品的评价、管理和质量控制。
	食品检测综合实训	3	66	五	课程主要内容包括食品理化检验技术相关的基础理论和实践，包括水分测定、灰分测定、酸度测定、脂肪测定、糖测定、蛋白质测定、维生素 C 测定、添加剂测定、金属离子测定、农药残留量测定等内容的学习，使学生能系统的掌握食品营养成分、添加剂和有毒有害成分的检测，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相关标准对食品进行理化检验检测，并对检测结果进行正确判断和规范报告。
	专业技能综合考核	1	22	五	课程主要内容包括食品营养与健康专业领域中食品营养专业基础知识、食品安全检测专业基础知识以及相对应的实训能力培养；作为公共营养师或健康管理师的工作技能基础和社区服务技能；食品安全及营养成分的检测分析，食品安全评价报告，执行国家食品检验标准
专业方向（选修）课程模块 1	市场营销	3	48	三	课程主要内容包括果蔬贮藏基础知识、果蔬采后处理技术、常用果蔬贮藏技术、果蔬加工基础知识、果蔬加工技术、果蔬加工新技术、危害分析与关键控制点、实验与实训。这些内容涵盖果蔬采后的生理变化、贮藏条件、加工过程、贮藏技术、加工技术、安全控制等方面，旨在培养学生对果蔬贮藏与加工的理论 and 实践能力。



	食品企业经营与管理	3	48	四	课程主要内容包括食品市场营销的学科性质与特点；食品市场营销微观、宏观等环境情况分析；食品消费市场及消费者行为的特征及影响分析；组织市场特点与购买者行为；食品市场营销信息系统和市场营销调研方法；目标市场营销、战略市场营销战略管理及竞争性市场营销战略特点；产品、价格、分销渠道等策略的方式方法；食品市场营销的新发展等内容。
专业方向（选修）课程模块2	肉品卫生检验	3	48	三	课程主要内容包括动物卫生基本知识、肉类产品检验技术、肉类加工厂的卫生管理、食品安全与质量、寄生虫检验技术、兽药残留检测、实验室分析方法与技术等。
	食品检测实务	3	48	四	课程主要内容粮油的快速检测、果蔬的快速检测、动物源性食品的快速检测、调味品的快速检测、常见滥用食品添加剂的快速检测、食品掺伪的快速检测、食品常规理化指标的快速检测、食品微生物快速检测、原料中生物毒素的快速检测等内容，并对检测结果进行正确判断和规范报告。

（四）专业核心课程描述

表 6-5-1 运动营养与健康课程描述

课程名称	运动营养与健康	学分	4	学时	64
课程目标	全面了解和掌握运动中营养和能量代谢的相关知识，熟悉不同类型运动项目的营养干预方法，具备针对运动项目进行干预和管理的基本技能。使未来从事运动营养工作的学生了解医学治疗与运动营养的区别和联系，掌握现代生物医学、行为科学、营养学、心理学、信息化管理技术的基本知识，并能运用于运动营养的实践。				
学习内容	运动生理学与代谢的基础知识；运动员的营养状况评价方法，能量、蛋白质以及维生素、矿物质的需要，赛前、赛中以及赛后的营养干预技术与方法。不同项目运动员及人群运动员的营养特点及需求。				



能力培养	掌握饮食调配与运动适应能力的培养、体脂测量与身体成分评估的能力培养、运动前后营养的合理补充与调节能力的培养
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与运动营养师、营养配餐员、健康顾问等岗位的能力要求相结合，与 运动营养咨询与指导职业资格证书 的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。

表 6-5-2 功能食品加工技术课程描述

课程名称	功能食品加工技术	学分	3	学时数	48
课程目标	培养学生了解功能性食品的概念、功能成分、加工工艺及质量控制，掌握功能性食品的研发和生产技能，培养学生在功能食品领域的创新能力和实践能力。				
学习内容	功能性食品的基本概念、功能成分、加工工艺、质量控制、功能性食品研发与生产等。				
能力培养	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。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与食品制造技术人员等岗位的能力要求相结合，与粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				

表 6-5-3 营养膳食配餐课程描述

课程名称	营养膳食配餐	学分	3	学时	48
课程目标	以创业训练项目为载体，全面培养学生对食品营养专业知识以及营养配餐岗位技能的掌握和运用能力				
学习内容	膳食营养基础、膳食配餐原则、膳食配餐方法、特殊人群膳食配餐和膳食营养与健康。				
能力培养	培养学生评估个体的营养需求、制定营养均衡的膳食配餐计划、设计营养丰富、美味可口的膳食食谱的能力。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与营养师、营养配餐员、健康顾问等岗位的能力要求相结合，与公共营养师、健康管理师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				



表 6-5-4 药膳与饮食营养课程描述

课程名称	药膳与饮食营养	学分	3	学时	48
课程目标	依据中医药膳制作专项职业能力设置，是一门课证融合专业核心课。本课程将习近平新时代中国特色社会主义思想 融入到课程教学中，结合企业实际工作案例，采取教学做一体化，倡导学生开展创新创业比赛和项目，并将专创融合、课赛融合作为课程评价一部分。				
学习内容	在中医药膳理论指导下，能运用医学、药学、营养学、食品学和烹饪学等有关知识和操作技能，制作不同季节、不同体质、不同生理状态、常见慢性病及保健类药膳。				
能力培养	具备药膳食品开发能力；具备药膳设计与指导能力；具备良好的沟通能力和语言能				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与营养师、营养配餐员、健康顾问等岗位的能力要求相结合，与公共营养师、健康管理师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				

表 6-5-5 健康管理与服务课程描述

课程名称	健康管理与服务	学分	3	学时数	48
课程目标	掌握健康管理学的基本理论、知识和技能，包括健康评估、健康干预、健康教育和健康管理等； 了解健康管理在预防疾病、促进健康和提高生活质量等方面的应用； 培养学生的创新思维、团队协作和沟通能力，使其能够在健康管理领域独立解决问题和承担工作任务。				
学习内容	通过将运动营养咨询与指导（1+X）证书中监控体重、增肌增重的方法与能力要求，运动营养咨询与实践案例等内容融入健康管理与服务课程，通过对流行病学与统计学基础知识，健康教育基本理论与方法，健康信息收集与分析方法，健康风险评估原理与方法，健康干预设计与实施步骤，健康管理效果评估方法，常见疾病生理特点与诊断标准等知识和技能的学习，使学生具备健康风险因素筛查与健康风险评估的能力，具备健康干预方案设计与实施的能力，能够针对不同生理周期人群和和常见慢性病患者开展健康管理服务。				
能力培养	具备健康干预方案设计与实施的能力，能够针对不同生理周期人群和和常见慢性病患者开展健康管理服务。				



与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与营养师、健康顾问等岗位的能力要求相结合，与公共营养师、健康管理师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。
-----------------	---

表 6-5-6 营养与疾病课程描述

课程名称	营养与疾病	学分	4	学时数	64
课程目标	通过本课程学习，学生能够掌握营养缺乏病的分类、诊断和防治手段，熟悉营养过量导致的中毒、肥胖、糖尿病、心脑血管疾病等发病原因和营养防治方法。				
学习内容	课程主要内容包括营养素缺乏病，营养素过量中毒，营养相关慢性病的流行病学、发病原因、临床表现、诊断治疗和营养防治。				
能力培养	培养学生熟练掌握营养评估、干预、教育，理解营养与疾病关系，科学研究，临床应用，沟通协调和自我更新能力。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与营养师、营养配餐员、健康顾问等岗位的能力要求相结合，与公共营养师、健康管理师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				

表 6-5-7 焙烤食品生产技术课程描述

课程名称	焙烤食品生产技术	学分	2	学时数	32
课程目标	本课程主要目标是培养烘焙食品加工技术人才，为打造合格的烘焙工高级技师做好预备和基础学习，课程学习强调学生操作技能为主，通过较多的多媒体教学和实训操作，达到提高学生操作能力的目的。				
学习内容	课程主要讲述面包、蛋糕、中点等烘焙食品的加工原理及加工技术，属于粮油食品深加工范畴之一。掌握原辅材料使用的基本原理与方法、各种焙烤食品加工技术的基本理论知识和基本技能，有较强的操作技能。				
能力培养	通过本课程的学习，使学生能够掌握主要的焙烤食品加工原理和加工技术，具备一定的分析问题和解决问题的能力；具有评价和鉴定各种焙烤食品的理论知识和技术水平；具有分析和处理焙烤食品质量问题的能力。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与食品加工等岗位的能力要求相结合，与中式面点师、西式面点师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				

表 6-5-8 特医食品加工技术课程描述



课程名称	特医食品加工技术	学分	2	学时数	32
课程目标	通过本门课程的学习，使学生掌握特殊医学用途配方食品(Food for Special Medical Purpose,FSMP)的理论知识,以及特殊医学用途配方食品的实际操作能力。				
学习内容	包括特殊医学用途配方食品的基本知识(绪论)、营养学概论及特医食品常用原料、特殊医学用途配方食品的设计与制造、益生菌与益生元在特殊医学用途配方食品中的应用、抗肿瘤 FSMP 的设计、常见特定全营养配方食品、FSMP 的管理、临床研究与申报流程等基本理论以及 FSMP 学科进展讨论。				
能力培养	使学生体会和掌握特殊医学用途配方食品的基础知识。通过本课程的学习，学生毕业后能够具备从事 FSMP 的设计、生产与申报工作。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与特医食品制造技术人员等岗位的能力要求相结合，与运动营养咨询与指导等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。				

(五) 素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成 4 学分，64 学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

表 6-6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期



七、学时安排

每学年教学时间 40 周，课内学时一般按每周 20-24 学时计算，岗位实习按每周 30 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

食品营养与健康专业总学分为 143.5 学分，总学时数为 2736 学时，其中公共基础课程 46.5 学分，占总学分的 32%；专业（技能）课程 92 学分，占总学分的 65%；实践性教学学时占总学时的 60%。

八、教学进程总体安排

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。

表 8-1 2024 级食品营养与健康专业教学进程表

学年	学期	教学周																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	1	入学教育 军事技能		一体化教学																考试	
	2	一体化教学																		考试	
二	1	一体化教学																		考试	
	2	一体化教学																		考试	
三	1	工学交替、校企协同培养+岗位实习																		考试	
	2	岗位实习、毕业设计（论文）																			

(一) 课程设置及教学计划表

表 8-2 食品营养与健康专业课程设置及教学计划表

课程性质	课程代码	课程名称	学分	学时	学时分配		各学期课程开设分布及学时安排						考核方式	
							第一学年		第二学年		第三学年			
					理论	实践	1	2	3	4	5	6		
公共必修课	01000001	思想道德与法治	3	48	40	8	3						★	
	01000101	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		2					★	
	01000102	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		3					★	
	01000004	形势与政策（一）	1	40	8	0	0.5							
		形势与政策（二）			8	0		0.5						
		形势与政策（三）			8	0			0.5					
		形势与政策（四）			8	0				0.5				
		形势与政策（五）			8	0					0.5			
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2						
01000103	军事理论	2	36	20	16	2								
01000104	安全教育	1	16	12	4	1								



	01000105	劳动教育	1	16	12	4	1						
	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★
	01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★
	01000106	信息技术	3	48	32	16		3					
	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1				
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1					
		小计	35	608	426	182	18.5	13.5	3.5	0.5	0.5		
公共 限选 课	01000008	胶东红色文化	1	16	12	4	1						
	01000065	美学	1	16	12	4	1						
	01000064	礼仪	1	16	12	4			1				
	0100068	创新创业教育	1	16	12	4			0.5	0.5			
		小计	4	64	48	16	2	0	1.5	0.5			
公共 选修 课		公共选修课 1											
		公共选修课 2											
		公共选修课 3							3	3			
		小计	6	96	96	0			3	3			



自入校第二学期开设，每人在校需完成 6 个学分。												
专业 基础 课	02011001	实验室安全与管理	1	16	12	4	1					★
	02011002	基础化学	3	48	24	24	3					★
	02011003	食品营养学	3	48	40	8	3					★
	02011004	食品生物化学	3	48	24	24	3					★
	02011005	食品理化检验技术	3	48	24	24		3				★
	02011006	食品微生物技术	3	48	24	24		3				★
	02011007	健康管理学	2	32	24	8		2				
	02011008	食品标准与法规	2	32	32	0		2				★
	02011009	食品合规管理	3	48	24	24				3		★
		小计		23	368	228	140	10	10		3	
专业 核心 课	02011010	运动营养与健康	4	64	32	32			2	2		★
	02011011	功能食品加工技术	3	48	24	24			3			★
	02011012	营养膳食配餐	3	48	24	24			3			★



	02011013	药膳与饮食营养	3	48	24	24				3			
	02011014	健康管理与服务	3	48	24	24			3				★
	02011015	营养与疾病	4	64	32	32			2	2			★
	02011016	焙烤食品生产技术	2	32	16	16				2			★
	02011017	特医食品加工技术	2	32	16	16				2			★
	02011018	岗位实习	20	600	0	600						√	
	02011019	毕业设计（论文）	2	60	0	60						√	
	小计		46	1044	192	852	0	0	13	11		22	
专业 实践 课	02011020	食疗药膳制作	2	44	0	44					2		
	02011021	运动营养咨询与指导技能训练	4	88	0	88					4		
	02011022	营养膳食配餐综合实训	4	88	0	88					4		
	02011023	功能食品加工综合实训	4	88	0	88					4		
	02011024	食品检测综合实训	3	66	0	66					3		
	02011025	专业技能综合考核	1	22	0	22					1		
	小计		18	396	0	396						18	
专业 选修 课	专业方向 （选修） 课程模块 1	市场营销	3	48	24	24			3				
		食品企业经营与管理	3	48	24	24				3			
	专业方向	肉品卫生检验	3	48	24	24			3				



	(选修) 课程模块 2	食品检测实务	3	48	24	24				3			
	小计		6	96	48	48			3	3			
素质 拓展 课	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	08000007	思想成长	1	16	0	16	√						
	08000012	社会实践、志愿公益	2	32		32	√	√	√	√	√		
	08000013	文体社团活动	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000056	技能特长	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000014	学生工作履历	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000015	创新创业	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000016	特色模块	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	小计		12	144+3 w	8	126+3w							
合计及周学时			143.5	2736	1054	1664	30.2	22.2	23. 7	21.7	18.2		
总学分/总课时			143.5/2736										

说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。



(二) 实践教学计划表

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在食品企业医药卫生机构、健康管理企业或食品检测机构开展完成。实习主要包括：企业认知实习，职业资格证书技能实践，进入食品制造、食品安全检测、健康管理、医药卫生机构、食品安全检测等行业开展的营养配餐、营养与健康咨询、疾病营养干预、食品安全检测等岗位跟岗实习、顶岗实习。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

表 8-3 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	实践目标	实践内容	实践地点
1	实验室安全与管理	一	4	提高实验室安全意识和管理能力； 培养实验室操作规范和安全操作习惯； 了解实验室事故预防和应急处理方法。	实验室安全规章制度；实验室安全设施和装备操作演示；化学品管理和危险废物处理讲解；实验室事故案例分析与讨论；实验室安全演练和模拟应急处理情景； 实验室安全考核和评估。	校内实训室
2	基础化学	一	24	掌握基础化学实验操作。	掌握有关实验技术，如物理常数测定、滴定分析、燃烧热测定、相图绘制等。	校内实训室
3	食品营养学	一	8	能够进行人体营养状况评价、管理和指导；进行膳食营养评价、管理和指导；对食品及配方进行营养评价；进行营养知识的咨询与宣教。	从事营养指导、营养与食品安全知识传播，促进社会公众健康工作。	校内实训室
4	食品理化检验技术	二	24	培养学生的实验技能和化学基础知识，包括实验操作、数据记录和分析等；帮助学生理解和掌握食品营养与健康之间的联系，以及化学在食品营养学中的应用；培养学生的团队协作和	实验操作：包括天平使用、称量操作、滴定操作、加热操作、蒸发浓缩等基本实验操作，通过实际操作，使学生熟练掌握化学实验的基本技能； 食品营养与健康相关实验：食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物等营养成分的测定，食品中添加剂	校内实训室



				沟通能力，以及实验设计和实验报告的撰写能力。	的检测等。	
5	食品微生物技术	二	24	掌握食品中有关微生物的检验原理与技能；能运用微生物检验技能和国家相关标准对食品中的微生物进行分析；能从事食品检验、质量控制等职业岗位工作。	食品微生物与微生物检测的基本知识和技能，各类食品微生物检验技术的基本技能的训练	校内实训室
6	食品生物化学	二	24	掌握食品及原料的化学组成、性质、结构、功能；了解食品加工贮运过程中的化学变化及食品“色香味”化学；培养学生严谨的作风和安全意识。	食品化学的基本知识和技能。包括：营养成分化学、食品加工储运中的化学变化、代谢及色香味化学。	校内实训室
7	健康管理学	三	8	通过本课程学习，学生能够掌握健康管理的基本策略和基础知识，熟悉健康管理基本流程，清楚脂肪肝、冠心病、高血压等常见疾病的发病机制、临床表现、诊断治疗和健康管理方案。	健康管理应用知识、健康教育、健康管理基本过程、特殊人群健康管理、功能社区健康管理、健康管理的信息化和常见慢性病健康管理。	校内实训室
8	食品合规管理	四	24	通过本课程学习，学生能够掌握食品合规管理的主要内容，熟悉我国食品安全法律法规分类，掌握食品生产经营过程合规管理的主要标准法规要求、内容与方法，掌握食品原料、添加剂等原辅料相关规定，掌握无公害农产品认定、绿色食品标志许	食品合规管理体系概述、食品合规标法义务及监管、食品生产经营资质合规管理、食品生产经营过程合规管理、产品合规管理、食品进出口合规管理、产品及管理体系认证、食品合规风险管理、食品合规管理体系验证。	校内实训室



				可、有机产品认证、农产品地理标志登记相关的法律法规要求和办理流程。		
9	运动营养与健康	三、四	32	全面了解和掌握运动中营养和能量代谢的相关知识，熟悉不同类型运动项目的营养干预方法，具备针对运动项目进行干预和管理的基本技能。使未来从事运动营养工作的学生了解医学治疗与运动营养的区别和联系，掌握现代生物医学、行为科学、营养学、心理学、信息化管理技术的基本知识，并能运用于运动营养的实践。	运动生理学与代谢的基础知识；运动员的营养状况评价方法，能量、蛋白质以及维生素、矿物质的需要，赛前、赛中以及赛后的营养干预技术与方法。不同项目运动员及人群运动员的营养特点及需求。	校内实训室
10	功能食品加工技术	三	24	通过本课程的学习，学生能够完善对饮食保健和现代营养学知识的储备，掌握功能性因子的作用及作用机理，熟悉各种类型功能性食品的开发原理，了解功能食品市场状况以及相关新技术新产品，达到拓展专业知识、拓宽就业渠道、巩固职业核心能力的目的。	功能性食品基本概念；功能因子相关知识；新技术在功能食品生产中的应用；功能性食品的评价、管理和质量控制。	校内实训室
11	营养膳食配餐	三	24	以创业训练项目为载体，全面培养学生对食品营养专业知识以及营养配餐岗位技能的掌握和运用能力。	对正常青年人群、正常初中生人群、正常中年人群营养指导和营养餐。完成糖尿病人群、（体重超重人群）等常见慢性疾病人群的营养配餐。	校内实训室



12	药膳与饮食营养	四	24	结合企业实际工作案例,采取教学做一体化,倡导学生开展创新创业比赛和项目,并将专创融合、课赛融合作为课程评价一部分。	课程依据中医药膳制作专项职业能力设置,授课内容依据中医药膳制作实际工作岗位内容设定	校内实训室
13	健康管理与服务	三	24	全面了解和掌握健康危险因素的相关知识,熟悉健康危险因素的干预方法,具备针对健康危险因素进行干预和管理的基本技能。使未来从事健康管理工作的学生了解医学治疗与健康管理的区别和联系,掌握现代生物医学、行为科学、营养学、心理学、信息化管理技术的基本知识,并能运用于健康管理的实践。	健康管理的基本概念、能够进行健康信息的收集和管理;健康风险的概念、风险评估方法、风险因素评估的应用;常见慢性病的相关危险因素及干预技术与方法。	校内实训室
14	营养与疾病	三、四	32	通过本课程学习,学生能够掌握营养缺乏病的分类、诊断和防治手段,熟悉营养过量导致的中毒、肥胖、糖尿病、心脑血管疾病等发病原因和营养防治方法。	营养素缺乏病,营养素过量中毒,营养相关慢性病的流行病学、发病原因、临床表现、诊断治疗和营养防治。	校内实训室
15	焙烤食品生产技术	四	16	掌握各类焙烤食品生产操作。	各种面包、蛋糕、饼干、月饼、特色糕点等产品的配方设计、工艺流程、操作要点、及基本技能。	校内实训室
16	特医食品加工技术	四	16	学生能够独立完成特医食品的加工,包括原料处理、配方设计、加工工艺、质量控制等方面;	特医食品原料的处理、配方设计、加工工艺的模拟等。	校内实训室



				学生能够理解和应用各种特医食品加工技术，如湿法、干法、挤出成型等；学生能够分析和解决特医食品加工过程中的问题，包括原料的质量、工艺参数的控制、产品的质量等。		
17	食疗药膳制作	五	2w	依据中医药膳制作专项职业能力设置，是一门课证融合专业核心课。本课程将习近平新时代中国特色社会主义思想融入到课程教学中，结合企业实际工作案例，采取教学做一体化，倡导学生开展创新创业比赛和项目，并将专创融合、课赛融合作为课程评价一部分。	在中医药膳理论指导下，能运用医学、药学、营养学、食品学和烹饪学等有关知识和操作技能，制作不同季节、不同体质、不同生理状态、常见慢性病及保健类药膳	校外实训基地
18	运动营养咨询与指导技能训练	五	4w	培养学生掌握运动营养的基本理论知识和实践技能，能够为不同运动项目和运动人群提供科学的营养咨询与指导；培养学生具备分析运动者的营养需求的能力，能够根据运动者的身体状况、运动目标和运动强度制定合理的饮食和营养补充计划；培养学生的沟通和人际交往能力，能够与运动者有效沟通，了解他们的需求和问题，并提供针对性的营养指导；培养学生具备一定的商业意识和	运动营养基础理论学习：运动营养的基本理论知识，包括运动与营养的关系、运动营养的基本原则、不同运动项目的营养需求等； 运动营养咨询与指导实践：进行模拟的或真实的运动营养咨询与指导实践，包括与运动者的沟通、分析运动者的营养需求、制定饮食和营养补充计划等； 运动营养方案的设计与实施：学习和实践如何设计运动营养方案，包括制定饮食计划、选择合适的营养补充剂、监测运动者的营养状况等； 运动营养咨询与指导的评估和改进：学习和实践如何评估运动	校外实训基地



				创业能力，能够在运动营养咨询领域进行初步的实践活动，提升学生的就业和创业能力。	营养咨询与指导的效果，并根据反馈进行改进。	
19	营养膳食配餐综合实训	五	4w	培养学生食品中的营养素及其质量评价、人体营养状况测定和评价、膳食调查和评价等操作技能，培养从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进国民健康工作的专业人员。	膳食营养素参考摄入量、中国居民平衡膳食宝塔、我国的营养与健康现状、中国国民营养计划；食品中的营养素及其质量评价；人体营养状况测定和评价；膳食调查和评价。	校外实训基地
20	功能食品加工综合实训	五	4w	培养学生的食品加工和创新能力，使他们能够独立进行食品加工和产品创新，并能够满足社会对功能性食品的需求；帮助学生理解和掌握功能性食品加工的原理和方法，包括原材料和管理等方面的知识；培养学生的食品营养和安全意识，使其能够开发和制造符合国家法规和标准的功能性食品；培养学生实验设计和实验报告撰写能力，能够进行系统、科学的研究，并能够将研究成果展示和推广。	原材料的选择和加工：学习和实践如何选择合适的原材料，对原材料进行加工和处理，以便为制造功能性食品提供基础材料；功能性食品加工：学习和实践常见的功能性食品加工方法，包括饮料、果汁、保健食品、营养餐等功能性食品的制备；质量管理和食品安全：学习和实践食品质量管理和食品安全的基本知识，包括原材料检验、检测方法、加工环境控制、产品质量检验等。	校外实训基地
21	食品检测综合实训	五	3w	培养学生掌握食品检测的基本理论和技术，能够独立进行食品质量和安全的检测，确保食品的合规性；帮助学生理	食品样品的准备和处理：学习和实践食品样品的收集、处理和准备方法，包括样品的制备、分析前处理等；常规食品指标的测定：学习和实	校外实训基地



				<p>解和应用现代食品检测技术的原理和方法，包括物理、化学和生物分析方法等；培养学生严谨的实验操作技能和质量管理意识，使其能够进行准确、可靠的食品检测，并能对检测结果进行分析和解释；培养学生的团队合作和沟通能力，与团队成员合作完成食品检测的实验和数据分析，并能有效交流和表达检测结果。</p>	<p>践常见的食品指标检测方法，如营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物）、微生物检测（菌落总数、致病菌等）、添加剂检测等； 食品安全检测：学习和实践食品安全检测方法，包括重金属、农药残留、兽药残留、食品中有害物质等的检测； 仪器操作和数据分析：学习和掌握常见的食品检测仪器的操作，如高效液相色谱仪（HPLC）、气相色谱仪（GC）、原子吸收光谱仪（AAS）等。进行实际操作，收集并分析仪器生成的数据，并进行结果的统计和解释； 实验设计和报告撰写：独立设计实验，选择合适的检测方法和样品处理方法，撰写实验报告，包括实验目的、实验原理、实验步骤、结果和结论等； 团队合作和沟通：与其他团队成员合作完成实验和数据分析，并进行团队沟通和讨论，培养团队合作和沟通能力。</p>	
22	专业技能综合考核	五	1w	<p>掌握食品营养学的有关基础知识，熟悉食品加工对食品营养素的影响，以及不同人群对营养的不同需求等，为学习该课程打下坚实的专业基础。</p>	<p>膳食调查与营养评价的基本方法；掌握食谱编制及营养配餐操作方法；人体营养状况测定方法和评价；掌握营养标签制定及营养标签解读方法；社区营养管理和干预的方法。</p>	校外实训基地
23	岗位实习	六	20w	<p>培养理论联系实际，将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合，将理论知识上升为实际操作，同时提高其分析问题和解决问题的能力。</p>	<p>学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为</p>	企业



				力、自主学习能力、社交能力、沟通能力等职业能力，培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养，为今后从事专业工作打下基础。	今后毕业工作奠定基础。	
--	--	--	--	--	-------------	--

(三) 岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

实习学期：第六学期

实习目标					
	实习项目	周数(学时)	实习内容	实习单位	
实习安排	营养咨询与服务、营养疾病评估、配餐设计等	4 (30)	社区普通人群营养教育和管理、社区疾患者群营养教育和管理	社区医院	
	功能性食品研发设计	4 (30)	食品化学；微生物及实验技术；食品理化分析；食品添加剂应用技术；功能性食品开放与应用。	春雪食品股份有限公司	
	食品检验岗位	4 (30)	运用食品检验相关理论知识进行独立的实践检验操作，完成日常食品检验工作。	山东鲁花生物科技有限公司	
	食品品控岗位	4 (30)	运用食品质量管理知识和食品检验技能，完成日常质量控制工作和在线质检工作。	山东鲁花生物科技有限公司	
	食品销售岗位	4 (30)	运用食品营销和企业管理方面的知识和技能，完成日常食品销售工作。	山东国和堂制药有限公司	



教师要求	应全程关注学生的实习过程，及时了解学生的实习情况，为学生提供必要的支持和帮助。应与学生保持定期沟通，了解学生在实习过程中的困惑、需求和进步，为学生提供针对性的指导和建议。应与实习单位保持良好的合作关系，协助解决学生在实习过程中遇到的问题，确保实习顺利进行。应密切关注学生在实习期间的人身安全和心理健康，为学生提供必要的支持和帮助。实习结束后，应关注学生的职业发展，为学生提供进一步的指导和资源支持。
学生要求	严格遵守实习单位及学校规章制度，如考勤制度、安全生产规定等确保实习期间的安全和稳定。应积极参与实习岗位的工作认真完成分配的任务，主动学习新知识和新技能提高自己的工作能力。应注重团队协作，与同事共同完成任务，发挥团队的整体优势。应定期向实习导师或学校汇报实习情况，总结经验教训，提出改进建议，以便及时调整实习计划。在实习过程中，应尊重实习单位的隐私和商业机密，不泄露敏感信息。实习结束后，应按要求完成实习报告，总结实习经历、收获和体会，为今后的职业发展提供参考。
实习考核	学生每天参与线上打卡，每月提交出勤考核表；每周在线提交实习报告；实习结束提交实习综合报告，并进行综合答辩。

九、实施保障

（一）师资队伍

专任教师 11 人，占比 61%；兼职教师 7 人占比 39%。

表 9-1 食品营养与健康专业专任教师

姓名	性别	职称	教师性质	拟承担课程	是否双师素质教师
李荣	女	副教授	专任	食品微生物技术	是
米国红	男	副教授	专任	焙烤食品生产技术	是
辛丽莉	女	讲师	专任	食品营养学、健康管理与服务	是
蔺圣翠	女	讲师	专任	运动营养与健康	是
唐琳	女	讲师	专任	基础化学	是
刘京	女	讲师	专任	营养膳食配餐	是
孙菁一	女	助讲	专任	食品理化检验技术、食品标准与法规	是
温宝莉	女	助讲	专任	食品生物化学、食品合规管理	是
吴培培	女	助讲	专任	功能食品加工技术	是
李艳丽	女	助讲	专任	营养与疾病	是



段鑫鑫	女	助讲	专任	特医食品加工技术	是
-----	---	----	----	----------	---

表 9-2 食品营养与健康专业兼职教师

姓名	性别	职称	教师性质	服务单位
陈飞	男	高级工程师	兼职	春雪食品股份有限公司
于江	男	工程师	兼职	山东鲁花生物科技有限公司
赵言奎	男	高级工程师	兼职	山东国和堂制药有限公司
徐建祥	男	副研究员	兼职	春雪食品股份有限公司
周遵武	男	高级工程师	兼职	春雪食品股份有限公司
黄慧梅	女	助理讲师	兼职	山东城市服务职业学院
李静	女	助理讲师	兼职	山东城市服务职业学院

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、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（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，初步培养学生的动手能力和职业技能。

（1）营养评估与健康管理实训室

对应课程：食品营养与健康应用技术；健康管理实务、运动营养与健康；食品营养与安全基础；食品营养与健康技能综合实训模块。

主要实训项目：身体成分分析仪、中医经络健康检测使用、超微量量子健康危机检测仪使用、人体测量分析、体格测量、血压测量、血糖测量、健康咨询与管理、营养与健康档案的建立和管理等。

（2）营养配餐与评价实训室

对应课程：营养配餐与评价；食疗药膳制作技术。

主要实训项目：膳食调查与分析、营养配餐与制作、肥胖人群膳食方案设计、糖尿病人群膳食方案设计、社区疾患人群模拟咨询、普通人群运动方案设计等。

（3）食品理化分析实训室



对应课程：基础化学、食品生物化学

主要实训项目：食品营养检测、食品成分常规分析、食品物理检验、有害成分检验、添加剂检验等。

（5）微生物技术实训室

对应课程：食品微生物技术

主要实训项目：微生物基础实验、食品中菌落总数的测定、食品中大肠菌群的测定，校企合作技术研发，教师科研项目研究等。

（6）功能食品加工实训室

对应课程：功能性食品开发与应用；食疗药膳制作技术。

主要实训项目：功能食品加工、保健食品加工、凉茶制作、天然产物提取、甜品制作技术等。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展食调查、营养配餐营养咨询与指导、食品质量检测等实践项目的健康管理、食品制造等企业和社区、学校、医院等；基地规模要与实训学生规模相适应，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定实训管理及实施规章制度齐全。与专业建立紧密联系的校外实训基地达3个以上。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能涵盖食品制造或健康产业的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 信息网络教学条件

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；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，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

选用国家规划教材或教指委、行指委统一规划教材。要求如下：



- (1) 定位准确，体现教改精神及职教特色；
- (2) 适应行业发展，教材内容与时俱进；
- (3) 遵循职教规律，注重科学性、思想性、先进性和适用性；
- (4) 体现“工学结合”特色，选用实用性和可读性更强的教材；
- (5) 尽可能选用“书网融合”的立体化教材

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：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《保健食品监管法律法规》、《特殊医学用途配方食品系列标准实施指南》、《中国居民膳食营养素参考摄入量速查手册》、《营养标准实用指南》、《中华人民共和国国家标准（GB 2760-2014）：食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《中国居民膳食指南》、《食品营养强化剂使用标准（GB 14880-2012）》、《辅食营养补充品（GB 22570-2014）》、《运动营养食品通则（GB 24154-2015）》、《孕妇及乳母营养补充食品（GB 31601-2015）》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. 数字教学资源配备基本要求

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、数字教材等专业教学资源库，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

根据课程内容的具体特点，采用灵活多样、多层次的教学方法，包括：

1. 项目导向、任务驱动教学——以项目、任务有效完成作为教学的目标，课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

2. 案例分析教学方法——通过对不同案例情况的分析，讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

3. “教学做一体化”教学法——以学生练习为主体，教师加以适当的引导，提高学生分析问题、解决问题的能力；教师边讲解边指导，师生同步操作，深入剖析解决方案的制定方法与技巧，提高学生的实践技能。

4. 情境教学（启发引导的互动教学）——通过教师的逐步深入的设疑，启发学



生思考；通过教师给出的不完善的案例，引导学生找出系列不足，做出完善的案例。

5. 角色扮演——通过模拟工作过程的不同角色，培养学生职业素质和职业的交流沟通能力。

6. 模块化教学——运用“宽基础、活模块”教育模式，通过模块课程间灵活合理的搭配，首先培养学生宽泛的基础人文素质、基础从业能力，进而培养其合格的专门职业能力。

（五）学习评价

1. 期末考核评价及方式

期末考试：试题以实际应用能力考核为主。

2. 教学过程评价

综合实践考核：过程性考核的方式，以课程单元教学内容中可展示的结果和学生完成的任务为依据进行考核；

3. 职业素质考核

过程性评价的方式，以学生平时的考勤、课堂表现、实训情况和汇报表述与沟通能力进行考核。

4. 专业课程成绩形成方式（推荐采用如下的成绩形成方式）

总评成绩=期末考试+实践技能考核+职业素质考核=100%

（六）质量管理

1. 学校和二级学院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，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标准建设，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. 学校和二级学院完善教学管理机制，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. 专业教研组织建立集中备课制度，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，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况

十、毕业要求

1. 本专业学生毕业须取得公共必修课学 36.5 学分，专业必修课 84 学分，总学分达到 142 学分。

2. 参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3. 鼓励学生取得与专业相应的运动营养咨询与指导职业技能等级证书（中级）和公共营养师水平评价证书（三级）等职业技能等级证书。