

食品营养与健康专业辅修学位人才培养方案

(适用于 2021 级)

一、培养目标

本专业培养具备食品营养与健康领域的基本知识和基本技能，掌握化学、工程学和营养健康科学的基础知识和技能，具有食品营养科学研究、健康管理和功能食品生产与开发的技术能力，能在食品加工与流通领域，从事与营养健康相关的科学研究、教育教学、功能食品开发、政策咨询、食品生产及技术管理等方面工作的应用型高级专业人才。

二、培养要求

1、素质要求

(1) 具有较高的思想政治素质和道德品质，较强的法治、诚信和行业政策法规意识。

(2) 具有良好的职业道德、敬业精神和严格的自律意识。

(3) 具有较高的人文素质和人文关怀精神，健全的人格和健康的体魄。

(4) 具有食品营养与健康的科学研究方法。

(5) 具有综合分析、归纳总结食品营养与健康问题的素养。

2、知识要求

(1) 具备专业必须的数学基础知识、计算机常用软件基础知识。

(2) 熟悉国内外食品工业和健康产业发展的方针、政策、法规和动向。

(3) 了解食品与人类营养科学的最新研究进展，健康管理、营养

功能性食品设计与效能评价。

(4)掌握生物化学与分子生物学、基础与分子营养学、食品化学、食品微生物学和食品工程学的基本知识与实验技术。

(5)掌握营养功能性食品设计、加工、检验与质量安全控制，掌握功能性食品食用后的人体健康效应评价与饮食健康管理的基本方法。

(6)熟悉营养功能性食品生产的工艺工程设计、设备选用、企业管理的方法。

3、能力要求

(1)具有发现、分析和解决问题的能力。

(2)具有批判性思考、创造性工作以及终身学习的能力。

(3)具有生产组织管理、交流沟通和团队合作的能力。

(4)具有食品营养科学研究与功能性食品开发能力。

(5)具有食品工程设计与产品质量安全控制的能力。

(6)具有人体健康评价与饮食管理能力。

(7)具有熟练使用英语进行科学研究、技术交流与沟通的能力。

三、主干学科

食品科学与工程

四、核心课程

食品工程原理、食品机械与设备、食品工艺学、食品分析、食品分子营养学、食品营养与健康科学、营养与代谢、营养生物化学与分子生物学、食品与营养科学研究方法、功能食品原理与评价、营养与健康大数据管理。

五、专业教学计划表

课程性质	课程模块	课程编号	课程名称	学分	标准总学时	总学时分配		开设学期	考核方式	备注	
						理论学时	实践学时				
专业教育	专业学科基础课	132003	食品生物化学	3	48	48		3	考试	辅修专业及辅修课程	
		132005	食品微生物学	3	48	48		4	考试	辅修专业及辅修课程	
		133001	食品免疫学	2	32	32		5	考试		
		133002	营养生物化学与分子生物学	2	32	32		5	考试	辅修专业	
		132018	食品分析	2	32	32		5	考试	辅修专业	
		132012	食品化学	2	32	32		4	考试	辅修专业	
		132014	食品工程原理	3	48	48		4	考试	辅修专业及辅修课程	
		133003	人体解剖与组胚学	2	32	32		6	考试	辅修专业	
		133004	生理学	2	32	32		6	考试	辅修专业	
		133005	食品试验优化设计	1	16	16		4	考查	辅修专业	
	专业核心课	133006	食品工艺学	3	48	48		5	考试	辅修专业及辅修课程	
		133007	病理学	2	32	32		5	考试	辅修专业及辅修课程	
		132022	食品机械与设备	2	32	32		6	考查		
		133008	食品营养与健康科学	2	32	32		5	考试	辅修专业及辅修课程	
		133009	营养与代谢	2	32	32		6	考试	辅修专业及辅修课程	
		133010	功能食品原理与评价	2	32	32		6	考试		
		133011	营养与健康大数据管理	2	32	32		7	考查		
		133012	食品分子营养学	2	32	32		6	考试	辅修专业及辅修课程	
	133013	食品营养与健康科学研究方法	2	32	32		6	考查	辅修专业及辅修课程		
	专业选修课	132035	食品标准与法规	1	16	16		7	考查		
		132010	文献检索与科技论文写作	1.5	24	24		4	考查		
		133014	营养与健康教育	1.5	24	24		5	考查		
		133015	运动食品营养学	1.5	24	24		7	考查		
		133016	营养与传统食疗学	1.5	24	24		7	考查		
	小计				48						
	实践教学		毕业设计（论文）		8						
总计				56							

注：1.标准总学时=学分×16=理论学时+实践学时/2；

2.本专业标准总学时为 896 学时；

3.若课程为辅修专业或辅修课程要求修读的课程，在“备注”一栏中说明。

六、学分与学位授予

学生在校期间，修满主修专业培养方案规定的学分，获得主修专

业毕业资格和学位授予资格时，完成辅修学士学位教学计划所规定的课程学习任务，修满 56 学分，可申请辅修学士学位，符合授予条件者可以授予工学士学位（辅修）。