

## 贵阳学院关于本科新专业设置申请的公示

根据《教育部高等教育司关于开展 2024 年度普通高等学校本科专业设置工作的通知》(教高司函[2024]7 号)和贵州省教育厅的有关工作要求,落实国家发展战略,结合我校转型升级发展、专业优化调整需要,学校研究并组织开展了本科专业申报评审工作。

经专业学院申报、专家评审,拟推荐申报“食品营养与健康”(082710T)本科专业,现将有关情况予以公示。

公示时间:2024 年 8 月 29 日—8 月 31 日

如有异议,请于公示期内向教务处反映。

联系电话:0851-85231566(教务处)

邮箱:gyxyjxjs@126.com

贵阳学院

2024 年 8 月 29 日

## 普通高等学校本科专业设置申请表

校长签字：

学校名称（盖章）： 贵阳学院

学校主管部门： 贵州省

专业名称： 食品营养与健康

专业代码： 082710T

所属学科门类及专业类： 工学 食品科学与工程类

学位授予门类： 工学

修业年限： 四年

申请时间： 2024-08-28

专业负责人： 侯俊财

联系电话： 13796820798

教育部制

## 1. 学校基本情况

学校名称	贵阳学院	学校代码	10976
学校主管部门	贵州省	学校网址	http://www.gyu.cn/
学校所在省市区	贵州贵阳贵州省贵阳市 见龙洞路103号	邮政编码	550005
学校办学基本类型	<input type="checkbox"/> 教育部直属院校 <input type="checkbox"/> 其他部委所属院校 <input checked="" type="checkbox"/> 地方院校		
	<input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 中外合作办学机构		
已有专业学科门类	<input type="checkbox"/> 哲学 <input checked="" type="checkbox"/> 经济学 <input checked="" type="checkbox"/> 法学 <input checked="" type="checkbox"/> 教育学 <input checked="" type="checkbox"/> 文学 <input type="checkbox"/> 历史学 <input checked="" type="checkbox"/> 理学 <input checked="" type="checkbox"/> 工学 <input type="checkbox"/> 农学 <input checked="" type="checkbox"/> 医学 <input checked="" type="checkbox"/> 管理学 <input checked="" type="checkbox"/> 艺术学		
学校性质	<input checked="" type="radio"/> 综合 <input type="radio"/> 理工 <input type="radio"/> 农业 <input type="radio"/> 林业 <input type="radio"/> 医药 <input type="radio"/> 师范 <input type="radio"/> 语言 <input type="radio"/> 财经 <input type="radio"/> 政法 <input type="radio"/> 体育 <input type="radio"/> 艺术 <input type="radio"/> 民族		
曾用名			
建校时间	2004年	首次举办本科教育年份	2004年
通过教育部本科教学评估类型	合格评估		通过时间 2010年11月
专任教师总数	721	专任教师中副教授及以上职称教师数	482
现有本科专业数	55	上一年度全校本科招生人数	3436
上一年度全校本科毕业生人数	3143	近三年本科毕业生平均就业率	82.13%
学校简要历史沿革（150字以内）	贵阳学院是由贵阳师范高等专科学校和贵阳市金筑大学于2004年合并组建、省市共建以市为主的全日制普通高校。2009年，由李端棻先生1902年倡导创办的贵阳师范学校并入贵阳学院。学校2010年通过教育部本科教学工作合格评估，2017年接受教育部审核评估，2018年增列为硕士学位授予单位。		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	近五年来，新设专业有电子科学与技术、人工智能、应用统计学、智能制造工程、生物信息学、数字经济、物理学、生物科学；撤销的专业有产品设计、服装与服饰设计、电子商务、秘书学、城乡规划；停招的专业有：2020年起停招信息与计算科学专业，2021年停招广播电视编导、日语、药学专业，2022年停招音乐表演专业，2023年停招应用统计学专业，2024年停招通信工程、电子信息科学与技术、汽车服务工程、生物信息学、园林、舞蹈学、国际经济与贸易专业。		

## 2. 申报专业基本情况

申报类型	新增备案专业		
专业代码	082710T	专业名称	食品营养与健康
学位授予门类	工学	修业年限	四年
专业类	食品科学与工程类	专业类代码	0827
门类	工学	门类代码	08
申报专业类型	新建专业	原始专业名称	—
所在院系名称	食品科学与工程学院		
学校相近专业情况			

相近专业1专业名称	食品科学与工程（注： ：可授工学或农学学士学位）	开设年份	2012年
相近专业2专业名称	食品质量与安全	开设年份	2013年
相近专业3专业名称	—	开设年份	—

### 3. 申报专业人才需求情况

申报专业主要就业领域	就业领域为健康食品加工、生物与医药、健康管理、教育等领域，包括食品加工企业；海关、卫健委、市场监督管理、进出口检验检疫等政府部门；医院及康养机构；学术机构及科研院校等。主要从事健康食品加工与研发、功能食品开发、食品营养科普与宣传、政策咨询、营养与健康大数据等工作。	
人才需求情况	<p>目前，贵州省只有贵州中医药大学于2023年开设食品营养与健康专业，每年仅招生80人，尚未有毕业生。全国开设该专业的公办高校仅有57所，主要集中在广东（7所）、河南（6所）、辽宁、山东和江苏各5所，毕业生主要就业于党政机关、高等院校、企事业单位和继续深造，达到了90%高质量就业，社会需求潜力较大，在贵阳学院建设具有区域特色的食品营养与健康本科专业，既紧迫又必要。</p> <p>贵阳学院增设“食品营养与健康”专业符合贵州经济社会和行业发展需要，是贵州省委省政府实施大健康战略人才需求的保障。本专业聚焦健康中国发展战略需求，依托贵州地区丰富的食品和药食同源资源的优势，培养复合型工程技术人才，满足以下领域的人才需求：</p> <p>1. 食品生产企业：健康功能性食品和特医食品的开发每年对相关专业的技术人才需求超过50人。例如贵州恒力源天然生物科技有限公司需要具备健康产品技术创新和产品信息分析能力的研发员2名；贵州天刺力食品科技有限公司需要具备新产品开发的质量保证管培生2名；娃哈哈集团贵州分公司需要具备新产品开发的研发员2名；贵阳味苑园食品股份有限公司需要具备营养学相关专业营养代表2名；贵阳高新惠诚食品有限公司需要具备食品开发经验的研发员2名；贵州达利食品有限公司需要具备营养学专业营养师2名。</p> <p>2. 健康管理企业：精准医疗服务和健康管理服务相关企业每年对食品营养与健康背景的人才需求超过30人。例如贵州南山康养有限责任公司是由黔南州国资监管局组建的从事大健康养老服务产业的现代化企业，需要营养师2名；遵义中筑百年康养产业发展有限公司需要具备营养学或食品背景的营养讲师1名；中国人民人寿保险贵阳市分公司需要健康养老规划师2名；贵安新区长铭健康咨询服务部需要健康营养师2名；贵阳工商养老产业投资发展有限公司需营养师助理2名；贵州诚悦健康咨询有限公司需要健康管理师和营养师2名；贵州春晖医养服务有限公司需营养师助理2名；国药集团贵州大健康产业发展有限公司需要健康营养师2名。</p> <p>3. 各级各类学校、医院及康养机构每年对专业人才需求超过20人。例如贵州大学饮食中心需有食品营养的相关理论知识，掌握食物营养评价方法的营养师1名；贵州体育职业学院需具有食品营养学等相关专业的膳食营养师2名。</p>	
申报专业人才需求调研情况（可上传合作办学协议等）	年度计划招生人数	50
	预计升学人数	15
	预计就业人数	35
	贵州恒力源天然生物科技有限公司	2
	贵州天刺力食品科技有限责任公司	2
	娃哈哈集团贵州分公司	2
	贵阳味苑园食品股份有限公司	2
	贵阳高新惠诚食品有限公司	2
	贵州达利食品有限公司	2
	贵州南山康养有限责任公司	2
遵义中筑百年康养产业发展有限公司	2	

	中国人民人寿保险贵阳市分公司	2
	贵安新区长铭健康咨询服务部	2
	贵阳工商养老产业投资发展有限公司	2
	贵州诚悦健康咨询有限责任公司	2
	贵州春晖医养服务有限公司	2
	国药集团贵州大健康产业发展有限公司	2
	贵州大学饮食中心	1
	贵州体育职业学院	2
	贵州省康复医院	2
	贵州省健康管理师协会	1
	贵州省营养学会	1

## 4. 申请增设专业人才培养方案

### 贵阳学院食品营养与健康专业培养方案

#### 一、专业介绍及培养目标

食品营养与健康专业是2020年教育部公布的《普通高等学校本科专业目录》中新增专业，隶属“食品科学与工程类”，专业代码 082710T，工学学位，学制四年。该专业是面向“健康中国”国家战略需求，为满足食品产业转型升级需要和国民营养健康需求而设置的。

本专业以保障国民食品营养，适应“健康中国”国家战略发展需要，服务贵州省食品和大健康产业发 展为已任，培养德、智、体、美、劳全面发展，具有家国情怀与国际视野，适应新时代食品产业和社会发展需要的从事食物与营养科学研究与应用的高级专业人员，满足国家对饮食健康管理和营养健康食品研发专业人才的需求。

培养的学生具备化学、基础医学、生物学、食品营养学等基础理论知识和技能，具有食品营养科学研究、健康管理和功能食品开发和生产的专业技能，富有创新精神，能在健康食品创制与加工、功能食品开发、食品营养科普与宣传、政策咨询、营养与健康大数据方面工作。经过专业的系统学习，将学生培养成为具有与社会主义核心价值观相适应的科学素养、创新精神和终身学习能力，良好的合作能力，能够胜任相关工作，适应时代发展需求的高级人才。

#### 二、毕业要求及实现矩阵

##### (一)培养目标分解

**培养目标1: 具备功能食品生产、安全管理和检测方面的基本理论和知识**

1. 具有从事食品营养与健康专业相关工作所需的食品营养学的基础知识、数理化知识、计算机知识以及一定的人文与社会科学知识。

(1) 具备较强的数理化基础和计算机知识。

(2) 掌握具有扎实的生物学、基础医学理论基础；掌握生物学、分子营养学、基础医学、食品化学、食品科学、食品工艺学、微生物学、食品毒理学、食品分析的基本理论和实验技术；掌握功能食品工艺设计与加工及其在生产、贮存过程中不同的质量控制理论和技术，具备功能性食品开发、食品卫生与质量安全检测的能力。

(3) 具备较丰富的人文和社会科学知识。掌握一门外语，能基本读懂专业文献，并具备初步的口语交际能力。

2. 具备本专业相关职业工作的专业知识。

(1) 了解我国食品健康产业发展的方针、政策、法规和动向，具备健康评价、营养规划、健康管理、疾病预防能力。

(2) 掌握国际、国内的食物质量与食品安全相关的标准、法规, 初步具备参与国际食品贸易的能力。

(3) 掌握专业文献检索和资料查询的基本方法和途径, 能进行初步的科学研究。

#### **培养目标2: 掌握解决实际问题的能力**

1. 了解食品企业的运行方式、管理方法, 可解决食品营养、企业管理与经济分析方面的问题。

2. 了解食品营养健康监管机构的管理方法和工作方式, 具备完成相关工作的能力。

3. 了解国家食品营养健康相关管理规范的制定原则和方法, 可以为管理部门提供技术支持。

#### **培养目标3: 有效的沟通与交流能力**

1. 具备较强的人际交往能力, 能够控制自我并了解、理解他人需求和意愿。

2. 具备较强的适应能力, 自信、灵活地处理新的和不断变化的人际环境和工作环境。

3. 能够跟踪本领域最新研究进展与趋势, 具备收集、分析、判断、归纳和选择国内外相关技术信息的能力。

4. 具备团队合作精神, 并具备一定的协调、管理、竞争与合作的初步能力。

#### **培养目标4: 具备良好的职业道德, 体现对职业、社会、环境的责任**

1. 掌握一定的职业健康安全、环境的法律法规、标准知识, 以及应遵守所学专业的伦理和职业道德规范。遵守所属职业体系的职业行为准则。

2. 具有良好的营养质量、安全健康、服务环保意识和科学的健康观念, 并承担有关健康、安全、福利等事物的责任。

3. 具备自我发展、可持续终身学习和使用现代工具的能力, 检查自身的发展需求, 能够主动适应职业环境的变化并能结合自身实际进行职业规划。

### **(二) 毕业要求**

毕业生应满足如下要求:

**1. 工程知识:** 掌握数理科学、食品工程、化学工程和生物工程基础知识和方法, 并能够灵活应用于食品营养与健康领域解决工程问题;

1.1 掌握数理科学的基本概念、基本理论和基本方法, 并能将所学知识用于解决工程问题;

1.2 掌握食品工程理论知识和方法, 并能应用其解决食品营养与健康领域的工程问题;

1.3 掌握化学工程理论知识和方法, 并能应用其解决食品营养与健康领域的化学工程问题;

1.4 掌握生物工程理论知识和方法, 并能应用其解决食品营养与健康领域的生物工程问题。

**2. 问题分析:** 能够应用数学、自然科学和工程学的基本原理, 并通过文献查阅, 正确识别、表达与分析食品营养与健康中遇到的问题, 获得有效结论;

2.1 能从数学与自然科学的角度,对食品营养与健康问题进行参数识别与模型表达,并达到生产的要求;

2.2 能够应用工程科学的基础原理,对模型的正确性与合理性进行严谨的推理与分析,并加以改进

2.3 针对一个食品营养与健康检测控制过程,通过文献查阅,能够分析并正确表述问题的关键环节与解决方案,以获得有效结论。

**3.设计解决方案:**能够设计针对食品营养与健康的复杂问题的解决方案,设计满足特定需求的机械系统、单元(部件)或工艺流程,并能够在设计环节中体现创新意识,考虑社会、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。

3.1 能够运用食品加工的基本原理进行食品的生产加工;

3.2 能够运用食品检测相关的专业理论知识进行食品营养安全控制;

3.3 能够运用物理学、化学及生物学的专业理论知识进行食品品质管理;

3.4 能够在食品生产加工过程中考虑各种制约因素,进行产品创新开发。

**4.科学研究:**能够基于科学原理并采用科学方法对复杂食品营养与健康问题进行研究,包括设计实验、分析与解释数据,并通过信息综合得到合理有效的结论。

4.1 具有对食品加工过程中的问题进行分析与研究的能力;

4.2 掌握各种相关工程实验的原理与基本要求,具备功能性食品加工实验设计和实施的能力,并能够根据实验目的确定需要的数据及其精度,以及选择合适的手段收集数据;

4.3 具备合理分析和解释实验数据的能力,并能综合信息得到合理有效的结论。

**5.使用现代工具:**能够针对复杂食品营养与健康问题,开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息技术工具,包括对复杂食品营养与健康问题的预测与模拟,并能够理解其局限性。

5.1 掌握资料查询及运用现代信息技术跟踪并获取信息的方法;

5.2 能够针对工程问题,开发、选择与使用恰当的资源与工具,对问题进行模拟与预测,并分析其合理性与可靠性。

**6.工程与社会:**能够基于工程相关背景知识进行合理分析,评价食品营养与健康工程实践和复杂工程问题解决方案对社会、健康、安全、法律以及文化的影响,并理解应承担的社会责任。

6.1 掌握食品营养与健康相关知识与行业规范,了解相关的政策和法律、法规;

6.2 正确评价食品营养与健康体系,以及相关工程问题的解决方案对人文社会的影响,并应用技术手段降低其负面影响或局限性。

**7. 环境和可持续发展:** 深刻理解食品营养与健康体系建设与生态环境的关系, 正确评价食品营养与健康对生态环境、社会可持续发展的影响。

7.1 正确认识食品营养与健康专业领域发展现状, 并了解国家政策对专业领域发展的引导;

7.2 理解生态环境工程的基本知识, 正确评价食品营养与健康体系与生态环境保护的关系, 及其对社会可持续发展的影响。

**8. 职业规范:** 具有良好的身心素质和人文社会科学素养, 较强的社会责任感与事业心, 吃苦耐劳, 遵守食品营养与健康职业道德和行业操守。

8.1 具有良好的身体素质和自我行为规范能力;

8.2 理解中国社会发展的理论体系及形势政策;

8.3 理解食品行业职业道德的含义及行业标准和法律法规, 并能够在食品营养与健康实践中认真履行。

**9. 个人和团队:** 具有团队协作精神, 在多学科团队中承担和做好相应角色的任务, 发挥应有的作用。

9.1 能够理解团队中每个角色的含义及其对于整个团队的意义, 并在多学科背景下的团队中做好自己承担的角色;

9.2 能够综合团队成员的意见, 并进行合理的决策。

**10. 沟通:** 具备良好的思维能力、表达能力、写作能力与人际交往能力, 能够针对食品营养及健康问题, 与同行及社会公众进行有效沟通, 并具有一定的国际视野, 能够进行多文化的国际交流与合作;

10.1 能够通过口头或书面方式正确表达自己的想法;

10.2 能够对食品营养及健康问题与同行及社会公众进行有效沟通, 听取反馈并对建议做出合理的答复;

10.3 了解本专业的国际状况, 具有外语应用能力, 并能在跨文化背景下进行有效沟通和交流。

**11. 项目管理:** 具有一定的经济和管理知识, 并能在工程设计和管理工作中的灵活运用;

11.1 掌握工程管理的基本理论和基本方法, 具有发现、分析、解决工程管理实际问题的基本能力, 并能在多学科环境中应用;

11.2 熟悉工程技术、管理与经济效果之间的关系, 掌握工程经济的基本原理和决策方法, 具备多学科环境下进行工程经济分析的基本能力。

**12. 终身学习:** 具有自主学习和终身学习的意识, 并有不断学习和适应未来发展的能力;

12.1 能够正确认识自我探索和学习的必要性;

12.2 具备采用合适的学习方法不断提升自己的能力, 以适应未来的发展。

毕业要求对培养目标的支撑矩阵见附表1;

课程(环)对毕业要求的支撑矩阵见附表2。

### 三、主干学科

食品科学与工程、化学、基础医学、生物学。

### 四、核心课程

主要理论课程 食品化学、食品分析、食品分析实验、食品营养学、人体解剖生理学、食品微生物学、食品毒理学、肠道营养与健康、功能性食品与评价、分子营养学、食品免疫学、营养与健康大数据管理、分子生物学导论等13门。

### 五、主要实践教学环节

**课程实验** 食品化学实验、食品营养学实验、食品分析实验、微生物学实验、食品毒理学实验、食品工艺学实验、营养与健康大数据实验等。

**综合实习**: 认识实习、课程实习、食品营养与健康专业大综合实习。

**生产实习**: 生产实习, 毕业实习。

**实 训**: 金工实习、军事技能训练。

**科研训练**: 开放实验室项目、大学生创新创业训练、专业创新项目。

**社会实践**: 社会实践、劳动教育。

**毕业论文(设计)**: 学生自主选择做毕业论文或毕业设计。包括: 实习汇报与毕业论文(设计)开题、毕业论文(设计)答辩。

### 六、学制与学位

学 制: 四年, 可提前1年或延迟2年毕业。

授予学位: 工学学士学位

### 七、毕业学分要求

168学分

### 八、课程框架及学分、学时分配比例

课程类别		课程性质	学分数	学时数	理论讲授	实验实践	学分比例 (%)
通识教育课程	思想政治教育课程	必修	17	306	276	30	10.12
	公共基础课程	必修	42	748	492	256	25.00
	素质拓展课程	选修	4	72	36	36	2.38
	小计			63	1126	804	322
专业课程	学科基础课程	必修	31	558	432	126	18.45
	专业核心课程	必修	36	648	540	108	21.43
	实践环节	必修	22	396	0	396	13.10
	专业选修课程	选修	16	288	192	96	9.52
	小计			105	1890	1164	726
合计			168	3016	1968	1048	100

专业总学分168，其中理论教学学分110，占总学分65.5%；实验实践教学环节学分58，占总学分34.5%；必修课学分152，占总学分90.5%；选修课学分16，占总学分9.5%；通识教育课程学分63，占总学分37.5%；专业课学分105，占总学分62.5%；教学总学时3016，其中理论学时1968，实验实践学时1048。

### 九、专业教学进程表

	第1周	第2周	第3周	第4周	第5周	第6周	第7周	第8周	第9周	第10周	第11周	第12周	第13周	第14周	第15周	第16周	第17周	第18周	第19周	第20周	第21周	第22周
1 学期	*	*	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	◇	-	-
2 学期	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	◇	-	-
3 学期	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	◇	-	-
4 学期	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	◇	-	-
5 学期	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	◇	-	-
6 学期	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	◆	=	=	=

7 学期	□	□	□	□	□	□	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	●	●	●
8 学期	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	※											

图例:

课程类别	课程教学	认识实习	课程实习	生产实习	毕业实习	军训	考试周	毕业设计	毕业论文	毕业答辩	机动周	假期
	□	⊙	⊙	○	●	★	◆	△	▲	※	=	■

### 十、课程体系与教学计划表

课程类别	课程名称	课程代码	开课学期	学分	学时分配表					考核方式	
					理论	实验		实训			
						实验	上机	课内	课外		
通识类课程	思想道德与法治	170001	一	3	48				6		考试
	中国近现代史纲要	170004	一	3	48				6		考试
	马克思主义基本原理概论	170002	二	3	48				6		考试
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	030903	二	3	48				6		考试
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	202208	三	3	48				6		考试
	形势与政策	170021	一	2	36						考查
思想政治教育课程 小计					17	276	0	0	30	0	
公共基础	中华民族共同体概论		一	2	32						考查
	省情教育	030409	一	1	18						考查
	大学英语(一)	020085	一	3	54						考试
	大学英语(二)	020086	二	3	54						考试
	大学英语(三)	020087	三	3	54						考试
	大学英语(四)	020088	四	3	54						考试
	大学体育(一)	080138	一	2	4				32		考试
	大学体育(二)	080139	二	2	4				32		考试
	大学体育(三)	080140	三	2	4				32		考试
	大学体育(四)	080141	四	2	4				32		考试
	大学计算机应用基础	051300	一	3	18		36				考试
	大学语文	010282	二	2	36						考试
大学生心理健康	340022	一	2	36						考查	

课程	贵州省生态文明教育	159999	一	1	16							考试
	劳动教育		二	2				18	18			考查
	美育(一)		一	1	18							考查
	美育(二)		二	1	18							考查
	军事理论	340009	一	2	36							考查
	军事技能	340010	一	2						36		考查
	大学生职业发展		二	1	8						6	考查
	就业创业指导		六	1	8						6	考查
	数字素养通识课		一	1	16							考查
	<b>公共基础课程 小计</b>			<b>42</b>	<b>492</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>154</b>	<b>66</b>			
素质拓展课程	人文社会科学类											考查
	数学与自然科学类											
	体育健康与社会交往类											
	其他类											
	<b>素质拓展课程 小计</b>		<b>4</b>									
	<b>通识类课程 小计</b>		<b>63</b>	<b>768</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>184</b>	<b>66</b>				
专业必修课程	高等数学(一)		一	3	54							考试
	高等数学(二)		二	3	54							考试
	无机化学		一	3	54							考试
	无机化学实验		一	1		18						考查
	大学物理		二	2	36							考试
	大学物理实验		二	1		18						考查
	工程数学		三	2	36							考试
	物理化学		三	2	36							考试
	物理化学实验		三	1		18						考查
	有机化学		二	3	54							考试
专业必修课程	有机化学实验		二	2		36						考查
	分析化学		三	3	54							考试
	分析化学实验		三	1		18						考查
	生物化学		三	3	54							考试
	生物化学实验		三	1		18						考查
	<b>学科基础课程 小计</b>			<b>31</b>	<b>432</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	食品化学	480209	四	2	36							考试
	食品化学实验	480210	四	1		18						考查
	食品微生物学	480141	四	3	54							考试
	食品微生物实验	480142	四	1		18						考查
现代仪器分析技术	480201	四	1	18							考试	
现代仪器分析技术实验	480202	四	1		18						考查	
食品工程原理	480112	五	3	54							考试	
人体解剖生理学		五	2	36							考试	
分子生物学导论		五	2	36							考试	

	食品微生物检验技术	五	1	18					考试
	食品微生物检验技术实验	五	1		18				考查
	食品毒理学	五	2	36					考试
	食品分析	五	2	36					考试
	食品分析实验	五	1		18				考查
	食品营养学	五	2	36					考试
	食品营养学实验	五	1		18				考查
	肠道营养与健康	六	2	36					考试
	功能性食品与评价	六	2	36					考试
	分子营养学	六	2	36					考试
	食品免疫学	六	2	36					考试
	营养与健康大数据管理	六	2	36					考查
	<b>专业必修课程 小计</b>		<b>36</b>	<b>540</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
实 践 环 节	毕业实习	七	8					8周	
	毕业设计（论文）	八	12					12周	
	专业综合实验	七	2					2周	
	<b>实践环节 小计</b>		<b>22</b>		<b>实践周数</b>			<b>22周</b>	
专 业 选 修 课 程	文献检索与专业论文读写	五	1	18					考查
	试验设计与数据处理	五	1	18					考查
	食品营养前沿进展	六	1	18					考查
	特殊人群营养学	六	1		18				考查
	基础医学概论	六	2	36					考查
	粮油工艺学实验	六	1		18				考查
	临床医学与营养概论	六	1	18					考查
	食品新产品开发	六	1		18				考查
	天然产物化学	六	2	36					考试
	天然产物化学实验	六	1		18				考查
	食品分离重组技术	六	2	36					考试
	食品分离重组技术实验	六	1		18				考查
	食品酶学	六	2	36					考试
	食品酶学实验	六	1		18				考查
	膳食营养与设计	六	2	32					考查
	植物蛋白营养	六	2	32					考查
	肉品营养学	五	2	36					考查
	乳品营养学	五	2	36					考查
	食品生物技术	五	2	36					考查
	食品原料学	五	2	36					考查
	食品风味学	五	2	36					考查
	食品环境学	七	2	36					考查
食品包装学	七	2	36					考查	

	食品流通学	七	2	36					考查
	市场营销学	七	2	36					考查
	食品企业管理	七	1	18					考查
	食品质量认证	七	2	36					考查
	食品质量管理学	七	2	36					考查
	食品标准与法规	七	2	36					考查
	食品安全检测技术	七	1	18					考查
	食品安全检测技术实验	七	1	18	18				考查
	专业选修课程 小计		49	748	126				
	本类课程最低修读学分 16分								
	专业课程 小计		107						
	食品营养与健康专业	168		总学时	3052	实践周数	22周		

附表1: 毕业要求对培养目标的支撑矩阵

毕业要求	培养目标1	培养目标2	培养目标3	培养目标4
毕业要求1: 工程知识	H	H	M	M
毕业要求2: 问题分析	H	H	M	M
毕业要求3: 设计/开发解决方案	H	H	H	M
毕业要求4: 科学研究	H	L	M	H
毕业要求5: 使用现代工具	M	L	H	M
毕业要求6: 工程与社会	M	H	M	H
毕业要求7: 环境和可持续发展	M	L	L	M
毕业要求8: 职业规范	M	H	M	M
毕业要求9: 个人和团队	L	L	H	M
毕业要求10: 沟通	H	L	H	L
毕业要求11: 项目管理	M	H	M	M
毕业要求12: 终身学习	H	M	L	H

注: 毕业要求对各项培养目标的支撑强度分别用权重值H、M、L来代表, H=高支撑, M=中等支撑, L=低支撑。

附表2-课程体系(环节)对毕业要求的支撑矩阵

课程类别	课程名称	毕业要求											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
思想政治类课程	思想道德与法治							●	●	○			●
	中国近现代史纲要						○	●			○		●
	马克思主义基本原理概论		●		○				●	○	○		●
	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							○	●	○			○
公共基础课程	中华民族共同体概论			○				○					
	省情教育			○				○	○				
	大学英语(一)					●					●		●
	大学英语(二)					●					●		●
	大学英语(三)					●					●		●
	大学英语(四)					●					●		●
	大学体育(一)												
	大学体育(二)								○	○			
	大学体育(三)								○	○			
	大学体育(四)								○	○			
	大学计算机应用基础	●		●		●							●
	大学语文								○	○			
	大学生心理健康								○	○	○		○
	贵州省生态文明教育			○				○					
	劳动教育					○							○
	美育(一)			○							○		
	美育(二)			○							○		
	军事理论								○	○			
	军事技能								○	○			
	大学生职业发展										○	○	●
就业创业指导										○	○	●	
数字素养通识课										○	○	○	
学科基础课程	高等数学(一)	○	●	○									
	高等数学(二)	○	●	○									
	无机化学	●		○	●								
	无机化学实验	○	○	○			○						
	大学物理	●	●		○			●					
	大学物理实验	○	○		○			○					
	有机化学	●					○						
	有机化学实验		○		●		○						
	物理化学	○	○			●							
物理化学实验		○		●	○								

	工程数学	●	○	◎											
	分析化学	●					○	●							
	分析化学实验		◎		●		○								
	生物化学	◎	◎			●		○							
	生物化学实验		◎		●	○									
课程类别	课程名称	毕业要求													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
专业必修课程	现代仪器分析技术	●	◎							○					
	现代仪器分析技术实验		◎							○					
	食品工程原理			●	●	◎								○	
	食品工程原理实验			●	●										
	食品化学	○				○	●								
	食品化学实验				○		●			○					
	食品分析		○		◎		◎	●							
	食品分析实验				◎					○		◎			
	微生物学	○	●												
	微生物学实验				◎		●			○					
	食品营养学		○	○	◎		●	○	●						
	肠道营养与健康		◎	○	●					○					
	食品毒理学		●	○	●	◎	○								
	分子生物学导论		◎	○	○										
	功能性食品与评价		○	●	◎			○	●						○
	食品微生物检验技术					●	●								○
	食品微生物检验技术实验				◎	◎		○			○	◎			
	人体解剖生理学		◎	○	○	●	○	●			○	◎			
	分子营养学		○	○	◎	○		○		○	○				
	食品免疫学														
营养与健康大数据管理			◎	◎		○				○					
课程类别	课程名称	毕业要求													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
	文献检索与专业论文读写							◎			●	●			
	试验设计与数据处理		○	●	◎		○	●	●						○
专业限选课程	食品营养前沿进展			○			○	○			○				
	基础医学概论			○	○		○	○							
	粮油加工与质量控制			○		○			○						
	粮油工艺学实验			○			○				○	○			
	临床医学与营养概论		○	○	○										
	食品新产品开发		○		○		○				○				
	天然产物化学		○	○							○				
	天然产物化学实验		○	○			○								○
	食品分离重组技术		○		○						○				
	食品分离重组技术实验		○	○			○								○
	食品酶学		○		○						○				



## 5. 教师及课程基本情况表

### 5.1 专业核心课程表

课程名称	课程总学时	课程周学时	拟授课教师	授课学期
食品化学	36	2	陈光静	4
食品分析	36	2	杜斌	5
食品分析实验	18	1	杜斌	5
食品营养学	36	2	周笑犁	5
食品微生物学	36	2	李勇	4
人体解剖生理学	36	2	雷骋卿	4
食品毒理学	36	2	孟令帅	5
肠道营养与健康	36	2	侯俊财	6
功能性食品与评价	36	2	林栋	6
分子营养学	36	2	庞俊晓	6
食品免疫学	36	2	马风伟	6
营养与健康大数据管理	36	2	曹森	6
分子生物学导论	36	2	陈海江	6

### 5.2 本专业授课教师基本情况表

姓名	性别	出生年月	拟授课程	专业技术职务	最后学历 毕业学校	最后学历 毕业专业	最后学历 毕业学位	研究领域	专职/兼职
侯俊财	男	1975-03	肠道微生物与健康	教授	东北农业大学	食品科学	博士	发酵食品营养及健康	专职
周笑犁	女	1985-08	食品营养学	教授	南昌大学	食品科学与工程	博士	食药两用资源开发利用	专职
刘晓燕	女	1972-10	分析化学	教授	贵州大学	应用化学	博士	食品科学与工程	专职
曹森	男	1988-11	营养与健康大数据管理	教授	沈阳农业大学	食品科学	硕士	农产品贮藏与加工	专职
巴良杰	男	1985-06	工程数学	教授	华南农业大学	果树学	博士	食品科学与工程	专职
陈光静	男	1989-01	食品化学	副教授	西南大学	食品科学	博士	食品大分子及安全	专职
庞俊晓	男	1983-11	分子营养学	副教授	中国科学院大学	环境科学	博士	食品营养与安全	专职
葛永辉	男	1983-04	天然产物化学	副教授	贵州大学	生物化学	博士	天然产物功能活性	专职
常云鹤	男	1986-12	食品工程原理	副教授	东北农业大学	粮食、油脂及植物蛋白工程	博士	油脂加工及健康	专职
孟令帅	男	1989-09	食品毒理学	副教授	沈阳农业大学	食品科学与工程	博士	植物活性成分与健康	专职
冯红霞	女	1986-09	功能性食品与评价	副教授	东北农业大学	粮食、油脂及植物蛋白工程	博士	油脂化学与健康	专职
陈海江	男	1987-06	分子生物学导论	副教授	浙江大学	微生物学	博士	食品生物技术	专职
马风伟	男	1984-11	食品免疫学	副教授	中国科学院大学	药物化学	博士	药食同源植物资源开发利用	专职

程永友	男	1981-09	食品工程原理	副教授	中国农业科学院	农产品质量安全	博士	食品加工与安全	专职
李勇	男	1986-07	微生物学	副教授	中国科学院大学	生物地球化学	博士	食品微生物	专职
黄人帅	男	1990-07	大学物理	副教授	四川大学	光学	博士	食品发酵与健康	专职
胡艳	女	1991-04	生物化学及实验	副教授	西南大学	果树学	博士	功能活性物转运	专职
林砾	男	1987-05	功能性食品与评价	副教授	兰州大学	有机化学	博士	食药两用资源开发利用	专职
杜斌	男	1983-10	食品分析	副教授	上海交通大学	生物医学工程	博士	食品安全快速检测	专职
吉宁	男	1984-04	现代仪器分析技术	副教授	贵州大学	作物学	博士	果品加工与营养	专职
雷霁卿	女	1985-12	人体解剖生理学	副教授	中山大学	微生物学	硕士	食品贮藏病害控制及安全	专职
赵治兵	男	1984-02	现代仪器分析技术	副教授	贵州师范大学	分析化学	硕士	食品地理学	专职
尚静	女	1988-03	物理化学	副教授	四川大学	物理化学	硕士	高光谱分析	专职
刘永玲	女	1985-07	无机化学及实验	其他副高级	中国科学院大学	中药学	硕士	食药两用资源的研究	专职
李莹	女	1990-01	食品化学实验	其他副高级	中南大学	药剂学	硕士	食品营养与安全	专职

### 5.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	25		
具有教授（含其他正高级）职称教师数	5	比例	20.00%
具有副教授及以上（含其他副高级）职称教师数	25	比例	100.00%
具有硕士及以上学位教师数	25	比例	100.00%
具有博士学位教师数	19	比例	76.00%
35岁及以下青年教师数	6	比例	24.00%
36-55岁教师数	19	比例	76.00%
兼职/专职教师比例	0:25		
专业核心课程门数	13		
专业核心课程任课教师数	12		

## 6. 专业主要带头人简介

姓名	侯俊财	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	国家林草工程中心主任
拟承担课程	肠道营养与健康			现在所在单位	贵阳学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2007年，东北农业大学，食品科学						
主要研究方向	食品营养与健康教学与科研工作						
从事教育教学改革研究及获奖情况(含教改项目、研究论文、慕课、教材等)	获教学科研成果奖共6项；其中：国家级1项，省部级5项。1 大豆蛋白质结构解析与柔性化加工理论创新及应用 自然科学一等奖，黑龙江省人民政府，2020年，本人排名3 2 益生菌功能性挖掘和稳定化关键技术及创新 中国发明创业奖创新奖一等奖，中国发明协会，2023年，本人排名1 3 大豆蛋白质柔性化加工理论创新与应用 中国食品科技十大进展，中国食品科学技术学会，2022年度，本人排名3 4 “一平台二导师三基地四课堂”实践创新能力协同培养模式的探索与实践 第二届全国农业专业学位研究生实践教学成果特等奖，全国农业专业学位研究生教育指导委员会，2021年，本人排名3						
从事科学研究及获奖情况	1 鼠李糖乳杆菌1.0320联合菊粉调节肠道微生态重塑肠道屏障功能的分子机制研究 国家自然科学基金面上项目 2024-2027 50万元 2 大豆油脂体氧化稳定性维持的分子机制研究 国家自然科学基金面上项目 2019-2022 60万元 3 肠道微生态调控技术和营养健康食品创制及产业化 “十三五”国家重点研发计划课题 2016-2021 140万元 4 乳源功能因子调控肠道健康机制的研究 黑龙江省自然科学基金重点项目 2021-2024 50万元						
近三年获得教学研究经费(万元)	40			近三年获得科学研究经费(万元)	200		
近三年给本科生授课及学时数	授课乳品工艺学课程学时36 授课食品科学技术研究进展(研究生)课程学时36			近三年指导本科毕业设计(人次)	15		

姓名	周笑犁	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	无
拟承担课程	食品营养学			现在所在单位	贵阳学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2013年，南昌大学，食品科学						
主要研究方向	食品加工副产物高值化开发						
从事教育教学改革研究及获奖情况(含教改项目、研究论文、慕课、教材等)	1 Phytochemical profile and antioxidant characteristics of bound and free phenolics from Rosa roxburghii Tratt. Food Bioscience, 2024, 57, 103576. 2 Optimization of the acid hydrolysis process for the extraction of Rosa roxburghii Tratt-bound phenols and antioxidant, $\alpha$ -glucosidase and lipase inhibitory activities in vitro CyTA - Journal of Food, 2024, 2024, 22(1), 2294994.						

从事科学研究及获奖情况	1 刺梨膳食纤维中结合酚的胃肠消化代谢特征及其对肠道菌群调控机制研究 国家自然科学基金 2021.1-2024.12 35万元 2 食用菌民族风味食品加工关键技术创新及产业示范 贵州省科技支撑计划项目 2020.3-2023.3 40万元 3 固态生物转化技术对刺梨多酚释放机制和生物利用度的研究 贵州省科技厅重点项目 2022.3-2026.3 30万元		
近三年获得教学研究经费(万元)	5	近三年获得科学研究经费(万元)	105
近三年给本科生授课课程及学时数	授课食品营养学 课程学时36 授课食品营养与卫生学 课程学时36 授课无机化学 课程学时90 授课食品营养与卫生学 课程学时108	近三年指导本科毕业设计(人次)	15

姓名	曹森	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	无
拟承担课程	营养与健康大数据管理			现在所在单位	贵阳学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2015.6.30, 沈阳农业大学, 食品科学						
主要研究方向	农产品加工与营养						
从事教育教学改革研究及获奖情况(含教改项目、研究论文、慕课、教材等)	获教学科研成果奖共 3 项; 其中: 国家级 0 项, 省部级 2 项。 1 贵州山地猕猴桃保鲜关键技术创新与应用 科技进步三等奖、贵州省人民政府、2023 排名第2 2 MeJA enhances antioxidant activity and reduces membrane lipid degradation by maintaining energy charge levels in crystal grapes SCI 1区, Postharvest Biology and Technology, 2024 3 Citral improves the quality of fresh Gastrodia elata by regulating cell wall metabolism and the phenylpropanoid pathway SCI 2区, Scientia Horticulturae, 2024. 4 Carvacrol exhibits direct antifungal activity against stem-end rot disease and induces disease resistance to stem-end rot disease in kiwifruit SCI 3区, Physiological and Molecular Plant Pathology, 2023						
从事科学研究及获奖情况	1 贵州喀斯特山地辣椒提质增效技术政策和改革示范项目研究, 贵州省科技厅, 2024.4-2027.4, 50万元 2 MYB转录因子调控采后蓝莓果实细胞壁代谢的机制解析研究, 贵州省科技厅, 2021.4-2023.4, 10万元 3 南瓜贮藏保鲜技术, 贵州省织金县农耀农业开发有限公司, 2023.4-2024.12, 14万元 4 贵州精品桃子鲜果贮运质量提升的关键技术及管理方法研究, 贵州省市场监督管理局, 2021.6-2022.6, 4万元						
近三年获得教学研究经费(万元)	5	近三年获得科学研究经费(万元)	34				
近三年给本科生授课课程及学时数	授课食品储运学 课程学时36 授课工程数学 课程学时54 授课实验设计与数据处理 课程学			近三年指导本科毕业设计(人次)	11		

	时36 授课文献检索 课程学时36 授课食品质量管理概论 课程学时36		
--	---	--	--

姓名	庞俊晓	性别	男	专业技术职务	副教授	行政职务	无
拟承担课程	分子营养学			现在所在单位	贵阳学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2013年，中国科学院大学，环境科学专业						
主要研究方向	食品营养与健康教学与科研工作						
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）	<p>1 The discovery of combined toxicity effects and mechanisms of hexaconazole and arsenic to mice based on untargeted metabolomics SCI期刊，中科院二区，Ecotoxicology and Environmental Safety,2021</p> <p>2 Enantioselective toxicity effect and mechanism of hexaconazole enantiomers to human breast cancer cells SCI期刊，中科院二区，Food and Chemical Toxicology,2023</p> <p>3 Effect of Processing on Reduction in Chiral Pesticide Hexaconazole for Kiwifruit Juice. SCI期刊，中科院二区，Molecules. 2023</p> <p>4 Sub-chronic exposure to hexaconazole affects the lipid metabolism of rats through mTOR-PPAR-<math>\gamma</math>/SREBP1 signaling pathway mediated by oxidative stress SCI期刊，中科院一区，Pesticide Biochemistry and Physiology. 2023</p>						
从事科学研究及获奖情况	<p>1 喀斯特地区农产品中镉和氯氟菊酯的联合免疫毒性效应评估及机制探索 贵州省科技厅 2021.03-2024.04 10万元</p> <p>2 基于代谢组学的氯氟菊酯和镉联合毒性效应评估及生物标志物筛查 贵州省教育厅 2019.11-2022.10 10万元</p> <p>3 贵州省第六批高层次创新型人才遴选培养计划（千层次） 贵州省科技厅 2022.03-2027.03 5万元</p> <p>4 山桐子加工产品质量标准及生产加工技术规程研究 贵州省林业局 2023.12-2026.12 15万元</p>						
近三年获得教学研究经费（万元）	5			近三年获得科学研究经费（万元）	35		
近三年给本科生授课课程及学时数	授课食品安全导论 课程学时72 授课食品分析 课程学时108			近三年指导本科毕业设计（人次）	8		

## 7. 教学条件情况表

可用于该专业的教学设备总价值(万元)	1018	可用于该专业的教学实验设备数量(千元以上)	226 (台/件)
开办经费及来源	财政拨款、新专业建设经费、一流学科建设经费等		
生均年教学日常运行支出(元)	1400		
实践教学基地(个) (请上传合作协议等)	8		
教学条件建设规划及保障措施	<p>1. 建设规划</p> <p>(1) 实验室建设:十四五期间拟建设入库项目3项,拟申请经费252.5万元,购置设备及软件20台套。</p> <p>(2) 师资队伍建设:坚持打造“青年教师-骨干教师-省级金师”培养方针,发挥教学名师、一流课程的示范引领作用,增强骨干教师中坚力量巩固教学,促进青年教师多方位加速成长。</p> <p>(3) 课程建设:依托省级优质课程资源,共建“虚实结合”课程教学体系,打造多门金课。</p> <p>(4) 教材建设:加强新形态教材建设,实现理论与技术、解析与仿真的有机结合。</p> <p>2. 保障措施</p> <p>(1) 学校积极吸引高层次人才、稳定教师事业。面向全体教师特别是中青年教师,通过多种形式开展教师培训,促进教师专业发展,提高教育教学质量。</p> <p>(2) 教学工作是在学校教务处统一协调下进行,学校和学院均设立了本科教学指导委员会及教学督导委员会,制定了本科教学指导委员会章程和本科教学督导委员会章程,保证专业教学管理工作有序高效运行。</p> <p>(3) 学校教学经费支持是持续的,设有课程建设经费、教材建设专项经费等,为教学条件建设提供充足资金保障。同时,学校对获得国家、省级一流本科课程、国家级规划教材等教学成果均给予奖励。</p>		

### 主要教学实验设备情况表

教学实验设备名称	型号规格	数量	购入时间	设备价值(千元)
GPC高效液相色谱仪(凝胶渗透色谱)	1260 Infinity II GPC	1	2022年	400
冷冻干燥机	SCIENTZ-30F/B	2	2023年	318
超声波细胞破碎仪	VCX	1	2023年	151
高压灭菌锅	YXQ-LB-75SII	1	2023年	13
高压均质机	FB-110S	2	2023年	132
超低温保温箱	DW-86L416G	4	2023年	192
旋转蒸发器	RE-100-PRO	2	2023年	52
生化培养箱	LRH-70	6	2023年	108
生化培养箱	SPM-508	8	2023年	120
生化培养箱	SPM-508	4	2023年	60
尿生化检测仪	GRT-2000	2	2023年	28
荧光定量PCR仪(进口)	CFX Connect	1	2022年	252
全自动生化分析仪	JC12-NSA-400	1	2022年	65
梯度PCR仪	T100	2	2022年	100
脂肪测定仪	JC-ZF-06(S)	1	2022年	36
冷冻高速离心机	H2-16KR	1	2022年	18
蛋白质测定仪	JC-NY20B	1	2022年	16
固相微萃取装置	supelco	1	2022年	4.5

离子色谱仪	ICS-6000	1	2022年	900
微流变仪	MCR302e	1	2022年	530
高效液相色谱仪	1260 Infinity II	1	2022年	420
荧光显微镜	BX53	1	2022年	400
化学发光多功能酶标仪	SpectraMax M2	1	2022年	400
全波长酶标仪-赛默飞	Multiskan Skyligh	1	2022年	400
傅立叶变换红外光谱仪	Spectrum Two	1	2022年	360
差示扫描量热仪	DSC 4000	1	2022年	330
气相色谱仪	8890	1	2022年	300
纳米粒度及电位分析仪	NS-90Z	1	2022年	250
色度仪	UltraScan VIS	1	2022年	180
紫外可见分光光度计	Cary 60	1	2022年	100