

食品营养与健康管理微专业人才培养方案

Food Nutrition and Health Management

一、专业简介

食品营养与健康管理微专业依托生物工程专业，立足“健康中国”国家战略需求，为满足大健康产业发展需要和国民营养健康需求而设。本微专业开设课程内容紧扣“公共营养师”与“健康管理师”两种技能人员的职业技能等级认定考试要求，能够帮助学生构建食品营养与健康管理的理论知识和专业技能体系，是主专业之外知识能力和综合素质的有益补充，利于选修学生拓宽就业面并促进职业发展。本微专业可为毕业生参加营养师和健康管理师的职业技能等级认定创造前提条件，以满足大健康产业对营养指导、健康管理等复合型人才的需求。

二、培养目标

本专业立足服务湘潭区域经济，面向湖南、辐射全国，服务国家“新工科”战略和“健康中国 2030”战略等重大需求，培养德智体美劳全面发展，适应社会主义现代化建设和营养健康相关大健康产业发展需要，较好地掌握食品营养与健康基础知识、基本理论和基本技能，能从事与营养健康相关的科学研究、教育教学、政策咨询、营养管理、营养教育、健康管理等方面工作，具备食品营养与健康管理核心知识和实践能力的高级应用型专门人才。

三、先修条件

专业不限，先修课程不限。

四、课程设置

本微专业结业要求总学分为 12 学分，共开设 6 门课程，具体如下：

课程序号	课程名称	学分数	总学时	总学时分配				考核方式	开课学期
				课内教学	实验教学	实践教学	实践周数		
1	食品营养与卫生学	2	32	32		0		考查	2026 秋季学期
2	人体营养与代谢基础	2	32	32		0		考查	2026 秋季学期
3	功能性食品学	2	32	32		0		考查	2026 秋季学期
4	中国饮食文化	2	32	24		8		考查	2027 春季学期
5	健康管理学概论	2	32	24		8		考查	2027 春季学期
6	营养配餐设计与实操	2	32	16		16		考查	2027 春季学期
小计		12	192	160		32			