

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）： 茅台学院

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： 2025-07-11

专业负责人： 刘旭东

联系电话： 15071008384

教育部制

1. 学校基本情况

学校名称	茅台学院		学校代码	14625	
学校主管部门	贵州省		学校网址	http://www.mtxy.edu.cn	
学校所在省市区	贵州遵义仁怀市鲁班大道		邮政编码	564500	
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 type="checkbox"/> 公办 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 经济学 <input type="checkbox"/> 法学 <input type="checkbox"/> 教育学 <input type="checkbox"/> 文学 <input type="checkbox"/> 历史学 <input type="checkbox"/> 理学 <input checked="" type="checkbox"/> 工学 <input checked="" type="checkbox"/> 农学 <input type="checkbox"/> 医学 <input checked="" type="checkbox"/> 管理学 <input type="checkbox"/> 艺术学				
学校性质	<input type="radio"/> 综合 <input checked="" 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	2017年		首次举办本科教育年份	2017年	
通过教育部本科教学评估类型	合格评估			通过时间	2024年11月
专任教师总数	289		专任教师中副教授及以上职称教师数	135	
现有本科专业数	15		上一年度全校本科招生人数	1200	
上一年度全校本科毕业生人数	1256				
学校简要历史沿革（150字以内）	茅台学院是由中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司举办，2017年5月23日经教育部批准设置的非营利性全日制应用型普通本科。学校围绕酿酒产业链建设学科专业，现设有15个本科专业。其中，酿酒工程、资源循环科学与工程获批进入省级一流专业建设行列，轻工技术与工程和社会学获批省级重点支持学科。				
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	2020年开设白酒酿造工程专业，2021开设旅游管理专业，2022年开设种子科学与工程专业，2020年酿酒工程专业停招一年，无撤并情况。				

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	食品工程学院		
学校相近专业情况			
相近专业1专业名称	食品质量与安全	开设年份	2017年
相近专业2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	2019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	本专业毕业生的就业领域主要包括：食品生产与研发、公共营养与健康、卫生与政策监管、教育科研等领域。可从事：食品生产与技术创新、健康食品研发、生产与安全管理；营养指导、健康干预；人群营养监测与食品安全监管；学术研究与专业人才培养等工作。	
人才需求情况	<p>(1) 食品生产与研发：贵州习酒股份有限公司需要负责保健酒产品开发和质量控制的产品研发工程师5人；贵州苗氏药业股份有限公司需要负责保健食品/产品研发和检测分析的保健食品研发专员5人；贵州神奇药业有限公司需要具备营养学专业基础知识和分析能力的研发专员2人；贵州玉梦食品（集团）有限公司需要具备食品营养分析和大健康产品设计开发能力的食品工程师2人；国药集团同济堂（贵州）制药有限公司需要具备产品设计开发、性能测试等能力的大健康食品研发技术员2人。</p> <p>(2) 公共营养与健康：贵州夜郎蜂业科技有限公司需要提供健康知识咨询服务、定制个性化康复计划的营养师助理2人；贵阳市南明区天天健康咨询服务部需要具备制定个性化营养计划、提供营养咨询和健康教育的营养师和健康管理师2人；贵州山王果集团需要具备营养学背景、能提供营养健康服务和咨询的健康管理师2人。</p> <p>(3) 卫生与政策监管：一凡医药（贵州）有限公司与社区医院携手共建康复营养科，需要具备营养学和食品背景、能提供专业营养咨询服务和非药物营养干预的临床营养师2人；贵州国仁医疗管理集团有限公司需要具备营养学、食品科学等相关专业，能制定营养治疗方案和开展营养知识科普工作的营养科营养师2人；</p> <p>(4) 学术研究与专业人才培养：贵州体育职业技术学院需要具备食品营养学等相关专业的膳食营养师2人；贵州省食品检验检测院需要具备食品卫生与营养学背景的实验室技术人员2人。</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	35
	预计升学人数	5
	预计就业人数	30
	贵州习酒股份有限公司	5
	贵州苗氏药业股份有限公司	5
	贵州神奇药业有限公司	2
	贵州玉梦食品（集团）有限公司	2
	国药集团同济堂（贵州）制药有限公司	2
	贵州夜郎蜂业科技有限公司	2
	贵阳市南明区天天健康咨询服务部	2
	贵州山王果集团	2
	一凡医药（贵州）有限公司	2
	贵州国仁医疗管理集团有限公司	2
	贵州体育职业技术学院	2
	贵州省食品检验检测院	2

4. 行业产业调研报告

一、食品营养与健康专业简介

食品营养与健康专业（专业代码：082710T）是由国内知名大学西北农林科技大学于2019年向教育部申报，2020年申报成功并面向社会招生。本专业以国家健康战略和人们对高质量生活的需求为导向，以学生自主学习能力和综合素质培养为核心，以实践与创新能力培养为突破口，致力于培养德智体美全面发展，具备深厚的人文底蕴与自然科学基础、扎实的专业知识、实践能力及国际视野的食品营养与健康领域人才，具备在食品企业、医疗卫生机构、营养咨询机构、科研机构等领域从事食品营养与健康评估、营养配餐设计、功能性食品研发、营养教育与宣传等工作的能力。

本专业注重实践教学环节，通过实验、实习、课程设计等多样化的教学方式，提高学生的实际操作能力和解决问题的能力。他们将能够运用所学知识，为提升国民营养健康水平、推动健康产业发展做出积极贡献。此外，本专业还注重培养学生的国际视野和跨文化交流能力，以适应全球化背景下食品营养与健康领域的国际交流与合作。通过参与国际学术会议、合作项目等方式，学生可以拓宽视野，增强国际竞争力。

二、设置食品营养与健康专业的必要性

（一）实现健康中国规划急需食品营养与健康专业人才

食品营养与健康是国家的“健康基石”，是提高全民健康水平、推动健康产业发展的关键因素。在当前国家大力实施健康中国战略的背景下，食品营养与健康专业的设置显得尤为必要。

我国是全球最大的食品生产和消费国之一，2023年食品工业规上企业实现营业收入九万亿元，凸显了食品工业在国民经济中的重要地位。然而，我国食品营养与安全问题依然突出，微生物和重金属污染、农药兽药残留、食品添加剂不规范使用、制假售假等问题时有发生。同时，我国进出口食品市场规模已超两万亿元，但出口额仅占四分之一，且以劳动密集型产品为主，我国食品工业在国际贸易中的竞争力还有待提升，特别是在高附加值、高技术含量产品方面。随着生活水平的提高，公众对食品营养与安全的要求越来越高，国家也高度重视

发展食物营养健康产业，加快食品加工营养化转型。根据《健康中国2030规划纲要》和《国民营养计划（2017-2030年）》等政策文件，国家明确提出要加强营养健康教育和营养指导，提高居民营养健康素养。此外，2022年教育部印发《新农科人才培养引导性专业指南》中更是明确面向包括营养与健康等五大领域，设置食品营养与健康等12个新农科人才培养引导性专业。毫无疑问，设置食品营养与健康专业，不仅符合国家发展战略和食品产业发展需求，有利于带动食品学科相关专业结构的调整优化和内涵提升，还可以培养具备食品安全知识和营养学原理的专业人才，在食品生产、加工、流通等环节中能够发挥重要作用，确保食品的安全与营养符合国家标准和人民需求。

（二）推动产业发展急需食品营养与健康专业人才

传统产业的现代化转型升级是驱动行业高质量发展的关键所在的重要途径。在《关于促进食品工业健康发展的指导意见》中，国家明确提出要加快发展婴幼儿配方食品、老年食品及满足特定人群需求的特医食品，支持发展养生保健食品，研究开发功能性蛋白、功能性膳食纤维、功能性糖原、功能性油脂、益生菌类、生物活性肽等保健和健康食品。同时，2024年《政府工作报告》提出“适应养老照护等领域人才需求，加强职业技能培训”，将食品营养与健康放在应对人口老龄化、实现人民老有所养、推动康养产业健康发展的突出位置。

从现状来看，各地相关部门认真贯彻并积极响应“健康中国规划”和“国民营养计划”，贵州省政府办公厅及时印发《贵州省国民营养计划(2018-2030年)实施方案》，大力发展传统食养服务，开展传统养生食材监测评价，为推进传统食养产品的研发以及产业升级换代提供了关键支撑。目前，我国食品营养与健康产业具有巨大的市场发展潜力，康养产业已经成为了国民经济的重要支柱产业之一，预计市场规模在五万亿元以上。然而，随着康养产业的快速发展以及营养健康产品和服务的需求不断增长，我国在食品营养与健康领域的人才储备与供应明显不足，人才类型需求呈现专业化、多元化、国际化等趋势，相关企业对创新型和应用型人才需求非常迫切。

（三）助力乡村振兴急需食品营养与健康专业人才

食品产业一头连着田间地头的农民、一头连着千家万户的市民，其高质量发展是振兴乡村经济的重要发展载体和关键增长引擎。2023年工业和信息化部等十一部门关于《培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》指出，加快推动传统优势食品产区和地方特色食品产业发展，培育形成经济发展新动能，助力乡村振兴和共同富裕。贵州是长江和珠江上游的重要生态屏障区，生物种类多样，地方特色资源丰富，造就了如茅台酒、赤水晒醋、盘县火腿、凯里酸汤、苗家酸肉等传统特色食品。因此，党的十八大以来，贵州省委、省政府把食品产业作为加快工业经济发展的重要抓手，推动食品产业规模总量快速壮大，产业税收成为全省“第一税源”，带动130余万群众就业增收，为贵州高质量打赢脱贫攻坚战、与全国同步全面建成小康社会做出了重要贡献。然而，当前食品产业发展已经从量的充分供给转向质的更高需求关键阶段，食品的营养化与健康化成为全体民众的共同期盼，需要大批的专业人才从经营、管理、生产及销售等方面做智力及技能支持。

（四）当前高校培养的专业人才不能满足产业发展之需求

食品营养与健康专业在我国开设时间较短，于2019年由西北农林科技大学首次申请创建，随后中国农业大学、江南大学、北京工商大学、南京农业大学等高校也相继设置该专业。根据中国大学专业排名，目前我国开设食品营养与健康专业的高等院校有66所，但多集中在我国北方和华南地区，西南地区仅有4所高校、贵州省仅1所高校开设了该专业，无法满足日趋增长的人才需求量。此外，《贵州省大健康产业“十四五”发展规划》明确指出，要“重点围绕贵州省特色食药材开发食疗产品、营养品、保健品、特医食品和功能食品，引导和鼓励企业利用天麻、石斛等药食两用药材，打造一批绿色健康有机食品类旅游商品品牌”。因此，贵州省食品产业的转型升级逐渐提上日程，一些龙头企业已进军营养与健康产业，如茅台集团积极推动酒旅康养产业多业态融合发展，走好蓝线发展道路。同时，食品检验检测院、职业技术学院等事业单位，贵州习酒、国药集团、汤臣倍健、南方乳业、山王果健康实业等国营或民营企业公开招聘岗位与食品营养与健

康专业高度适合，且呈逐年增加的趋势，但目前贵州省尚无高校开设食品营养与健康专业，属于严重缺乏相关人才的地区。

综上所述，根据国家在大健康方面的政策要求和市场需求，茅台学院开设食品营养与健康专业十分具有必要性。这不仅有利于促进产业的高质量发展和现代化转型，实现食品工业在国际竞争中的自立自强，还可巩固乡村振兴和脱贫攻坚丰硕成果，缓解贵州及西南地区食品营养与健康专业人才不足的问题，满足相关企事业单位的人才需求，推动贵州食品产业不断延长产业链、提升价值链，不断提升竞争力和影响力，为地方经济的良性发展提供新质生产力。

三、食品营养与健康专业设置的可行性

（一）充足的办学经费

茅台学院是由中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司斥资18.97亿元倾力打造的一所独具特色的应用型高校，同时集团每年拨出专项经费用于茅台学院的日常运营、长远发展以及集团员工的系统培训。随着茅台集团在康养领域的持续加码，食品营养与健康专业被茅台学院列为重点建设方向，学院将倾注资金、人力与政策等多方面的优势资源，全力支持该专业的建设与发展。同时，茅台集团凭借其在技术、人才与环境方面的卓越优势，能够为食品营养与健康应用型人才培养提供丰富的实践机会、先进的技术支持和深厚的智力资源。茅台集团与茅台学院的这一深度融合，无疑将为食品营养与健康领域注入强大活力，培养出更多优秀的专业人才。

（二）良好的办学条件

茅台学院坐落于“中国酒都”贵州省仁怀市南部新城，占地1076.2亩，建筑面积25.4万m²，学校现有学生4961人，生均占51.2 m²，教室面积5.2万m²，生均占10.5 m²，图书馆面积2.5万m²，生均占5 m²。教学科研设施设备先进，图书馆馆藏资源丰富，校园信息化智慧化程度高，学习生活环境条件舒适便捷。

学校现有教学设备总值13962万元，教室配套投影系统232套，实验室配套投影设备117套，配教学用计算机24台，配多媒体教室和语音实验室座位数323个。现有先进精密仪器和常规教学科研仪器设备

共计4808套，资产总值约1.1亿元，其中20万以上实验仪器设备共计91套，资产总值约5711.77万元。茅台集团内可作为茅台学院实训基地的场所设备价值3.5亿元。

食品工程学院拥有2个省级和2个市厅级科研平台，承担5项国家级项目、13项省部级项目及数十项市厅级项目，科研经费到账950万元；学院现有教学科研实验室26间、面积约1200 m²，配有高频脉冲强光杀菌设备、桌面式X射线衍射仪、氨基酸分析仪、高压纳米匀质机、多功能复合果汁生产线、流化床干燥实验装置等教学科研设备498台（套），价值约1300万元，现有条件能够满足食品营养与健康专业的实践教学需要。

（三）合理的师资队伍

茅台学院采取省内外招聘优秀师资等举措，初步建立了一支师德优秀、知识丰富、科研实力较强的师资队伍。截止2025年7月，学校自有专任教师总数为289人，其中具有博士研究生学历的教师为113人，占比39.10%；具有正高级职称的教师为20人，占比6.92%，具有副高级职称的教师为135人，占比46.71%；年龄39岁以下的241人，占比83.39%。

食品工程学院现有专任教师33人，其中具有博士研究生学历的教师为17人，具有硕士研究生学历的教师为16人，具有研究生学历的教师占比为100%；具有正高级职称的教师为2人，具有副高级职称的教师为14人，具有高级职称的教师占比48.48%；年龄在39岁以下的教师为24人，占比72.72%。师资队伍的学历、职称、年龄结构良好，现有师资能够满足食品营养与健康专业教学工作的需要。

学校将定期选派教师到北京大学、复旦大学、上海交通大学、厦门大学等知名高校进行培训学习，以提高教师教育教学水平；为打造双师型队伍，学校将定期选派教师参加各种学术会议或到食品企业和行业协会培训，同时聘请行业专家担任实习实训教师。食品工程学院将不定期邀请专家学者到校进行前沿讲座，以加强学院师生与外界的联系交流，并每年选派1~2名青年教师攻读博士学位，为本专业教师梯队发展奠定坚实基础。

（四）丰富的图书资源

学校图书信息综合大楼建筑面积21000 m²，共分8层，其中有大型书库4个，期刊阅览室2个，阅览座位2253个。图书馆藏有图书102496种、400809册，截至2024年5月，累计期刊合订本8500余种，电子图书131万种，其中食品工程相关图书18977种，59853册。有先进的图书网络自动检索、借阅系统，开通了知识资源总库（CNKI）、万方数据、新时代中国特色社会主义思想知识服务平台、国家哲学社会科学学术期刊数据库、软件通-计算机软件视频学习资源、超星名师讲坛、国图数据库、MET全民英语、可知专业正版电子书平台、源素通软件素材应用资源库等十个数据库。图书资源丰富，配有阅览室、检索台、数据库等，能满足专业教学的需求。

（五）专业的实训基地

依托茅台集团的研究基地和资金支持，学校建立了39个硬件设施齐备、技术力量雄厚、管理科学规范、服务教学科研的实习实训基地，其中集团内（校内）基地22个，校外基地17个，全面覆盖酿酒产业链上下游，能够满足学生的实习实践需求。

食品工程学院共建有10个校内外实训基地，包括贵州茅台酒股份有限公司生产管理部（制酒车间、制曲车间）、贵州省天然产物研究中心、贵州省产品质量监督检验院、贵州省酒类产品质量检验检测院、民族酒业集团有限公司、赤水市曾氏晒醋有限公司、贵州长顺桂康粮油有限公司等。同时，我院与贵州茅台酒厂（集团）保健酒业有限公司共同申报并获批了省级平台——贵州省保健酒工程技术研究中心，下设保健酒营养成分分析实验室、保健酒质量安全控制实验室、保健酒功效评价实验室、保健酒质量检测中心和保健酒中试车间等，能很好地满足食品营养与健康专业的实践教学需要。

此外，我院正努力加强与省内外保健食品和功能性食品研发企业的合作，共同建设可融教学、培训、职业技能鉴定和技术创新转化功能于一体的实习实训基地，以更好地满足食品营养与健康专业的实验实训需求。

四、食品营养与健康专业人才培养与需求现状调研

（一）调研目的

专业设置作为茅台学院办学体系和发展目标中的重要一环，对学校的未来发展具有重要影响。为了优化专业设置，深化专业教学改革，大力培养食品营养与健康专业人才，为大健康产业的快速发展提供强有力的人才保证和智力支持。根据专业设置的需要，我系到省内外有关单位开展了市场调研。重点了解省内外食品营养与健康专业人才的需求现状；企业对食品营养与健康专业人才培养目标的期望和要求；高校在食品营养与健康专业的布局 and 设置等。

（二）调研时间、范围与方法

2024 年4月21日—7月10日期间，通过实地走访、电话访谈、问卷调查、网络调研分析等形式，相继调研开设同类专业的高校、专业所涉行业、企事业单位、科研院所和有关政府部门，深入了解食品营养与健康专业人才需求、就业导向、专业建设方向、培养目标、岗位知识、技术技能等情况；以及专业对接地方经济产业、行业发展等情况。

（三）食品营养与健康专业人才培养现状调研

我国于2019年由西北农林科技大学首批申报了食品营养与健康专业，2020年首批招生，相较于食品科学与工程、食品质量与安全等专业而言，该专业开创时间短、基础较薄弱、是一个“年轻”专业。近年来，随着国家对居民营养健康的重视以及“健康中国2030”等国家战略的发布，食品营养与健康产业高速发展，面临的人才缺口高达40万人以上，各地高校陆续申报并开设了该专业。目前，全国有66所本科院校开设了食品营养与健康专业，其中农林类高校19所，综合类高校18所，理工类高校12所，医药类高校7所，师范类7所，财经类高校3所。按照每个高校年招生规模60人计算，一年可培养专业人才仅4000人。从区域来看，开设该专业的大学大部分位于中东部地区，目前西南地区仅有5所高校开设食品营养与健康专业，且贵州中医药大学是2023年申报成功的，这4所高校2024年计划招生人数仅261人，属于相关专业人才严重匮乏的地区。相关信息详见表1。

表1 西南地区部分开设食品营养与健康专业情况表

四川农业大学	培养目标	掌握营养与健康领域的基本理论与专业技能,具备在学校、食品企业、社区、监管部门和科研院所等单位 and 部门,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复合型人才。
	核心课程	食品营养学、公共营养学、食品安全学、分子营养学、功能性食品、食品工艺学、临床医学概论、食品免疫学。
	招生	90人/年
成都医学院	培养目标	掌握食品营养与健康基本理论和知识、技术和方法,能够在医院、社区、学校,食品生产企业,食品与农产品检测机构、食品安全监管部门和科研院所等单位 and 部门,从事营养治疗、营养配餐与设计、健康指导、营养知识教育、功能性食品研发、食品安全评价、食品营养相关科学研究等方面的高素质应用型专业人才。
	核心课程	高等数学、无机化学、有机化学、食品化学、食品生物化学、基础医学概论、临床医学概论、基础营养学、临床营养学、食品毒理学、流行病学、食品安全学、营养与疾病、中医营养学、食品微生物学、食品工程原理、食品工艺学、食品保藏学原理、食品理化检验、食品试验设计与统计分析、健康管理学、健康管理大数据分析、食品标准法规。
	招生	68人/年
云南农业大学	培养目标	系统掌握食品、营养和健康相关学科的专业知识和技能,富有创新精神与能力,具有高度社会责任感以及较强的交流与团队合作能力,能够在食品营养与健康领域开展科学研究、技术创新、健康管理、功能食品开发、营养科普宣传、营养健康大数据分析利用、政策咨询等工作,推进健康中国建设,提高人民健康水平的复合型高级人才。
	核心课程	食品化学、食品微生物学、食品营养学、食品毒理学、食品分析、功能食品学、营养生物化学与分子生物学、食品工程原理、食品免疫学、食品营养与健康科学、生理学等。
	招生	23人/年
贵州中医药大学	培养目标	掌握化学、工程学、营养健康科学以及基本医疗知识的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生产与开发的技术能力,具有良好的技术沟通和科技创新素质,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高级专业人才。
	核心课程	食品科学导论、食品化学、食品微生物学、食品分析学、中医学概论、基础医学概论、临床医学概论、基础营养学、中医药膳学、健康管理学、食品添加剂、食品毒理学等。
	招生	80人/年

(四) 食品营养与健康专业人才需求现状

通过实地调研,省内食品企业、白酒企业和生物公司等对食品营养与健康专业人才有明确需求,区域性需求预计30人,如贵州福贵园

食品有限公司、贵州赋禹烧坊酒业有限公司和贵州光合生物科技有限公司等。另外，通过网络调研，当前省内的食品营养与健康专业人才需求主要是食品企业、健康咨询公司、健康管理公司等单位，区域性需求预计200人，如珍宝岛集团有限公司、爱康国宾集团和康姿百德集团有限公司等，部分单位需求详情见表2。

表2基于网络调研的贵州省食品营养与健康专业人才需求一览表

序号	单位名称	招聘人数	招聘岗位	岗位职责	工作地点
1	珍宝岛集团有限公司	若干	大健康食品项目负责人	推进大健康项目立项	贵州省贵阳市
2	健合集团	若干	产品培训讲师	拥有营养师证书类	贵州省贵阳市
3	爱康国宾集团	15	健康顾问	产品介绍、健康咨询	贵州省贵阳市
4	贵阳明杰逸鸿医疗科技有限公司	10	健康营养师	制定健康饮食计划	贵州省贵阳市
5	贵州省贵阳市云岩区德中能启源商贸有限公司	10	健康顾问	提供健康咨询服务	贵州省贵阳市
6	贵州习酒股份有限公司	5	产品研发工程师	保健食品研发经历	贵州省遵义市
7	贵州苗氏药业股份有限公司	5	保健食品研发人员	负责保健用品及保健食品的研发	贵州省黔南州
8	康姿百德集团有限公司	5	保健品讲解	负责健康保健知识的宣传和讲解	贵州省遵义市
9	贵州神奇药业有限公司	3	研发专员	具备营养学专业基础	贵州省贵阳市
10	贵州玉梦食品(集团)有限公司	2	食品工程师	负责大健康产品开发	贵州省凯里市
11	一凡医药(贵州)有限公司	2	临床营养师	负责康复营养科干预	贵州省贵阳市
12	贵州体育职业技术学院	2	膳食营养师	具备食品营养与健康相关知识	贵州省贵阳市
13	贵州省食品检验检测院	2	实验室技术人员	食品相关	贵州省贵阳市

（五）食品营养与健康专业人才知识能力需求特点

通过调研发现，随着“健康中国2030”国家战略的发布，食品营养与健康产业在经济社会发展中居于优先地位，但我国食品营养与健康产业在国际市场竞争中处于劣势，存在核心技术竞争力不足、人才资源匮乏、国际化步伐迟缓、专业市场竞争策略缺乏等问题。国家及社会在新形势下对食品营养与健康专业人才提出新需求，对促进我国食品营养与健康产业发展具有重要意义。

1. 高端技术应用型人才

我国食品产业在全国工业体系中呈现出“底盘最大、发展最稳”的发展趋势，国际竞争力不断增强。随着消费者对食品的健康性、安全性、便利性和个性化需求的提高，食品营养与健康产业发展态势良好，面临的人才竞争也日趋激烈，尤其是缺乏具有高水平实践技能的应用型人才。同时，我国企业在科技创新能力、科研投入和研发水平上明显落后于发达国家，要求食品营养与健康专业人才需具有开阔创新思维和产品研发能力，具备适应信息化、自动化、智能化和绿色化发展的综合能力。此类人才应具备深厚的食品营养和安全知识、丰富的实践应用经验和跨学科的科研创新能力，对行业新技术和新趋势保持长期跟踪学习，能够应用专业知识与技能解决实际问题。

2. 专业过硬的营销人才

随着“一带一路”等国家战略的推进和国际贸易环境的改善，中国食品品牌和产品将有更多机会走向世界，参与国际竞争和合作，品牌的推广与营销显得至关重要。当前，国内大多数食品营养与健康企业既无产品专业化竞争战略，也无全产品线竞争战略，产品销量往往和营销人员直接挂钩。然而，大多数营销人员不具备相关专业知 识，在产品推广过程中无法从专业角度解释产品的加工工艺和健康功效，难以获得消费者青睐。随着居民健康意识的提升和人口老龄化的趋势，精准营养是食品营养与健康产业发展的关键策略之一，该策略需要针对不同人群的健康状态推荐合适的相关产品，对从业人员的专业知识水平提出了更高要求。此类人才需要具备过硬的食品营养与健康专业基础、掌握食品营养与人类健康之间的普遍联系，具有较高的职业道德素质、较强的服务意识和良好的工作作风。

3. 一专多能的管理人才

随着我国食品营养与健康产业的迅速发展，市场对专业管理人才的需求与日俱增。过去，从事管理相关工作只需要具备基础生产知识即可，多数管理人员都是从生产中选拔，没有接受过系统性的学习与培训，缺乏现代经营管理理念。现阶段对管理人员的专业知识背景和管理水平提出了更高的要求，“一专多能”成为越来越多企业对从业人员的新要求。食品营养与健康产业涉及到多个领域的知识，包括食品科学、营养学、市场营销、法规政策等，管理人员不仅需要理解食品的生产、加工、储存和销售等全过程，还需具备战略性眼光、国际化视野、资源整合布局及团队管理能力等。此类人才需综合素质良好，具备多学科交叉融合的专业知识，具有战略规划能力和强大执行力、团队协作与跨文化沟通能力、创新与学习能力，同时拥有较强的责任意识与职业道德。

五、食品营养与健康专业本科生就业前景分析与预测

（一）食品营养与健康产业的发展需求

食品营养与健康产业的发展历程是一个随着人们健康意识提升和生活水平改善而不断演进的过程，大致可以划分为以下几个阶段：

（1）起步阶段：大约在20世纪80年代初，这个阶段主要以传统滋补品为代表。随着国家经济的发展和人民生活水平的提高，人们开始关注食品的营养价值，滋补品市场逐渐兴起。

（2）成长阶段：20世纪80年代末至21世纪初，人们健康意识的增强推动了保健品市场的崛起。在这个阶段，各种保健品如雨后春笋般涌现，市场竞争激烈，成为食品营养与健康产业的重要组成部分。

（3）信任危机阶段：然而，在2001年至2003年期间，由于一些保健品企业存在夸大宣传、违规销售等问题，导致消费者对保健品的信任度下降，整个行业陷入了信任危机。这个阶段对于产业的发展是一个巨大的挑战，但也促使企业开始反思并寻求转型。

（4）复兴发展阶段：经过加强监管和一系列政策的出台，以及SARS疫情后的健康意识提升，食品营养与健康产业在2003年至2016

年期间进入了复兴发展阶段。在这个阶段，行业逐渐恢复了消费者的信任，并开始向更加规范、专业的方向发展。

(5) 提速发展阶段：自2016年《“健康中国2030”规划纲要》发布以来，食品营养与健康产业进入了提速发展阶段。政策利好促进了产业发展，但管理体系仍需优化。同时，随着科技的进步和消费者需求的多样化，行业也在不断创新和变革。

当前，我国食品营养与健康产业呈现出良好的发展态势，正在从较低层次朝高附加价值、高技术水平、高加工深度、大规模经济方向演变，未来增长潜力充足。保健品作为食品营养与健康产业的重要组成部分，其销售额持续增长，吸引了越来越多的企业布局，如功能性食品的市场规模超过3500亿元，保健食品的市场规模超过7000亿元且逐年增加，获得我国国产保健食品滋补品批文的产品超过16000件。此外，行业创新日益增强，新产品不断涌现，为产业发展注入了新的活力，基于食品精准营养与个性化调控开发更安全、更营养、更方便、更美味、更可持续的未来食品成为企业发展的重要方向。然而，受制于基础工业、高端原配料，我国食品营养与健康产业在面向高质量发展过程中仍面临许多“卡脖子”问题，如生产婴幼儿配方奶粉的主要原料乳清粉仍需从美国和欧盟进口，依赖先进技术和高端装备的产品市场也被国外企业长期占据。在新一轮全球竞争中，技术、产品与服务的创新尤为关键，建设创新型科技人才、急需专业人才和高技能人才队伍，加速产业人才国际化进程，并营造良好的人才发展环境，对于全面推进食品营养与健康产业的高质量发展至关重要。

(二) 贵州省特色食品产业的发展需求

贵州物产丰富、民族多元、生态环境良好，得天独厚的生态资源造就了一大批传统特色食品。贵州将生态特色食品产业作为化生态优势为竞争优势、发展优势的战略选择，作为助力乡村振兴、服务高质量发展、创造高品质生活的朝阳产业和民生产业。2023年，工业和信息化部等十一部门关于《培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》明确提出，要“立足区域资源禀赋和独特饮食文化，充分释放产业发展潜力，加快推动传统优势食品产区和地方特色食品产

业发展，推动全面乡村振兴和共同富裕”，贵州辣椒制品、刺梨制品、赤水河流域酱香型白酒产业集群被列入重点地方特色食品产业集群。当前，食品产业已成为贵州省税收的支柱产业，全省共有规模以上食品企业近1000家，贵州茅台酒成为“世界蒸馏酒第一品牌”和国内首家千亿酒企，以茅台为引领的优强白酒企业舰队基本形成，省内老干妈、贵茶集团等成为引领行业发展的龙头企业，一大批国内食品行业头部企业落户贵州。同时，省委省政府在《贵州省大健康产业“十四五”发展规划》中指出，要充分发挥食药材资源优势，促进特医食品和功能性食品开发，加强食药材产品研发技术创新，重点围绕贵州省特色食药材开发食疗产品、营养品、保健品、特医食品和功能性食品，培育壮大一批具有自主知识产权和核心竞争力的高水平特医食品企业或功能性食品企业。

综上所述，为适应食品营养与健康产业的专业化、现代化、国际化发展态势，保障“健康中国2030”及“十四五”规划目标的顺利实现，促进行业及地方经济的良性发展，急需包括食品营养与健康在内的大量相关专业技术人才。

5. 申请增设专业人才培养方案

一、培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握食品营养与健康专业所需要的数学、自然科学、食品科学的基本理论知识，通过对食品研究与实践训练，具备一定的营养健康基本知识素养和应用能力，具备良好的沟通 and 创新能力，能够在食品行业、健康管理机构、检测机构、科研机构及政府监管部门等企事业单位从事与特色食品、大健康食品等相关的生产管理、产品开发、健康咨询、分析检测、科学研究、监督管理等工作，具有工匠精神，成为“基础实、能力强、适应快、后劲足”适应地方经济发展需要的食品及酿酒产业链相关领域的高素质应用型人才。

本专业毕业生在达到毕业要求的基础上，经过5年左右的工作实践，预期达到如下目标：

- 1.具备独立承担食品工程及相关领域工程项目的的能力，能够创新性地解决工艺设计、产品研发和科学研究中出现的复杂食品工程问题。
- 2.具有良好的合作交流能力、组织协调能力和国际视野，能够胜任生产管理、工程管理工作，成为骨干或者领导。
- 3.具有强烈的爱国情怀及良好的法律意识和道德水准，能够服务食品相关行业。
- 4.具有良好的人文社会科学素养、较强的社会责任感，能够在食品工程实践中贯彻绿色和可持续发展理念。
- 5.具有较强的自我管理与提升能力，能够与时俱进，应对挑战，在食品质量与安全及相关行业具有持续竞争力。

二、毕业要求

本专业毕业生应获得以下方面的知识、能力和素质：

1.工程知识：能够将数学、自然科学、工程基础和专业知用于解决复杂工程问题。

2.问题分析：能够应用数学、自然科学和工程科学的第一性原理，识别、表达并通过文献研究分析复杂工程问题，综合考虑可持续发展的要求，以获得有效结论。

3.设计/开发解决方案：能够针对复杂工程问题开发和设计解决方案，设计满足特定需求的系统、单元（部件）或工艺流程，体现创新性，并从健康与安全、全生命周期成本与净零碳要求、法律与伦理、社会与文化等角度考虑可行性。

4.研究：能够基于科学原理并采用科学方法对复杂工程问题进行研究，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。

5.使用现代工具：能够针对复杂工程问题，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，包括对复杂工程问题的预测和模拟，并能够理解其局限性。

6.工程与可持续发展：在解决复杂工程问题时，能够基于工程相关背景知识，分析和评价工程实践对健康、安全、环境、法律以及经济和社会可持续发展的影响，并理解应承担的责任

7.伦理和职业规范：有工程报国、工程为民的意识，具有人文社会科学素养和社会责任感，能够理解和应用工程伦理，在工程实践中遵守工程职业道德、规范和相关法律，履行责任。

8.个人和团队：能够在多样化、多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。

9.沟通：能够就复杂工程问题与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令。并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流，理解、尊重语言和文化差异。

10.项目管理：理解并掌握工程项目相关的管理原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。

11.终身学习：具有自主学习和终身学习的意识和能力，能够理解广泛的技术变革对工程和社会的影响，适应新技术变革，具有批判性思维能力。

表 1 毕业要求对培养目标的支撑关系矩阵图

培养目标 毕业要求	培养目标1	培养目标2	培养目标3	培养目标4	培养目标5
毕业要求1	√				
毕业要求2	√	√			√
毕业要求3	√	√		√	
毕业要求4	√				√
毕业要求5	√				√
毕业要求6	√			√	
毕业要求7				√	
毕业要求8			√		
毕业要求9			√		
毕业要求10		√	√		
毕业要求11		√			√

三、学制与学位

1.学制：4年

2.修业年限：3～6年

3.毕业条件：本专业学生需至少修满毕业要求中的156.5学分。修满156.5学分（思想政治课16学分，通识教育课51.5学分，专业教育课63学分，集中实践课26学分）及综合素质拓展9学分，成绩合格，毕业设计（论文）达到要求，方可毕业。

4.学位授予条件：符合学校学士学位授予实施细则规定条件的毕业生，授予工学学士学位。

四、核心课程

本专业核心课程包括：食品营养学、基础营养学、营养学综合实验、功能性食品、细胞生物学、健康管理学、营养与健康大数据管理、食品分析、食品微生物检验等。

五、产教融合课程

本专业产教融合课程包括：营养与健康大数据管理（拟与茅台医院共建）、食品分析检测、食品微生物检验。

六、综合素质拓展

综合素质拓展模块最低修满9学分，作为学生毕业条件，不计入教学体系总学分，详各模块学分按照《茅台学院“第二课堂成绩单”制度实施办法》执行。

七、实践教学主要环节

本专业根据培养目标要求，对毕业要求进行合理分解，从知识、能力、素质等方面进行具体描述，形成可观察、可衡量且逻辑关系清晰的若干指标点，实现对培养目标的有效支撑。课程对毕业要求二级指标点的支撑度及权重见附表。

八、课程体系及学分、学时分配

本专业课程体系分为思想政治理论课、通识教育课（通识教育必修课和通识教育选修课）、专业教育课（学科基础课、专业主干课和专业选修课）、集中实践课（公共集中实践课和专业集中实践课）及综合素质拓展五个部分。课程结构及学分、学时分配见表2。

表2 课程结构及学分、学时分配表

课程类别			课程性质	学分	总学时	实践学时	学分比例（%
思想政治理论课			必修	16分	288	0	10.2
通识教育课 （51.5分）	通识教育必修课	公共基础课	必修	39.5分	732	192	25.2
	通识教育选修课 （12分）	任意选修课	选修	12分	192	0	7.7
		限定选修课					
专业教育课 （63分）	学科基础课（26分）		必修	26分	480	176	16.6
	专业主干课（26分）		必修	26分	432	80	16.6
	专业选修课（11分）		选修	11分	176	0	7.0
集中实践课 （26分）	公共集中实践课（8分）		必修	8分	208	208	5.1
	专业集中实践课（18分）		必修	18分	288	288	11.5
合计				156.5分	2796	944	100
综合素质拓展（9分）			自主	9分			

注：本专业实践教学学分占总学分的33.76%。

表3 专业知识领域覆盖表

类别	学分数	占总学分比例
数学与自然科学类课程学分（≥15%）	28	17.9%
工程基础类课程、专业基础类课程与专业类课程学分（≥30%）	49	31.3%
工程实践与毕业设计（论文）学分（≥20%）	35	22.4%
人文社会科学类通识教育课程学分（≥15%）	26	16.6%

课程类别	课程名称	学分	学时分配					各学期周学时分配								考核方式	课程归属
			总学时	课堂教学	实验	上机	实习与实践	I学年		II学年		III学年		IV学年			
								第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第七学期	第八学期		
	食品毒理学	3	48	32	16					3						考试	食品工程学院
	食品营养与健康	1	16	16				2								考察	食品工程学院
	生物化学	4	64	48	16					4						考试	食品工程学院
	临床医学概论	2	32	32				2								考试	食品工程学院
	食品微生物学	3	48	32	16					3						考试	食品工程学院
	公共卫生学	3	48	48							4					考试	食品工程学院
专业主干课	食品营养学	2	32	32								2				考试	食品工程学院
	基础营养学	2	32	32							2					考试	食品工程学院
	细胞生物学	2	32	32									3			考试	食品工程学院
	营养学综合实验	2	32		32							4				考试	食品工程学院
	功能性食品	2	32	32										4		考试	食品工程学院
	健康管理学	3	48	48								3				考试	食品工程学院
	营养与健康	2	32	32									2			考试	食品工程学院
	人体生物化学与分子生物学	2	32	32								4				考试	食品工程学院
	营养配餐与设计	2	32	16	16									4		考试	食品工程学院
	食品工艺学	3	48	32	16							3				考试	食品工程学院
	食品分析	3	48	32	16								3			考试	食品工程学院
	食品微生物检验	1	32		32					4						考查	食品工程学院
专业选修课	贵州特色食品概述	2	32	32								2				考查	食品工程学院
	保健食品工艺学	2	32	16	16								4			考查	食品工程学院
	食品发酵与酿造学	2	32	16	16								3			考查	食品工程学院
	营养与代谢	2	32	32									2			考查	食品工程学院
	特医与特膳食品	2	32	32									2			考查	食品工程学院

课程类别	课程名称	学分	学时分配					各学期周学时分配								考核方式	课程归属	
			总学时	课堂教学	实验	上机	实习与实践	I学年		II学年		III学年		IV学年				
								第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第七学期	第八学期			
	食品安全学	2	32	32								2				考查	食品工程学院	
	营养与食疗	2	32	32								2				考查	食品工程学院	
	食品添加剂	2	32	32										2		考查	食品工程学院	
	食品物性学	2	32	32								2				考查	食品工程学院	
	食品保藏学	2	32	32								2				考查	食品工程学院	
	食品包装学	2	32	32								2				考查	食品工程学院	
	现代仪器分析	2	32	16	16							3				考查	食品工程学院	
	白酒品评与勾兑（食品）	2	32	16			16						4			考查	酿酒工程学院	
	食品专业英语	2	32	32										2		考查	食品工程学院	
	实验设计与数据	2	32	16		16						2				考查	食品工程学院	
	科技论文写作	2	32	32										2		考查	食品工程学院	
	食品企业管理	2	32	32									2			考查	工商管理学院	
合计		86	1456	1088	336	16	16											
集中实践课	公共集中实践课	军事技能训练	2	2周				2周	2周								考查	人武部
		思政课实践	2	2周				2周	1周		1周						考查	马克思主义学院
		劳动教育实践	1.5	3周				3周		3周							考查	食品工程学院
		茅台生产认知实	0.5	1周				1周		1周							考查	食品工程学院
		金工实习	1	2周				2周		2周							考查	自动化学院
		创新创业训练	1	2周				2周			2周						考查	食品工程学院
	专业集中实践课	专业认知实习	1	1周				1周				1					考查	食品工程学院
		食品质量安全	1	1周				1周					16				考查	食品工程学院
		专业实习	4	4周				4周						4周			考查	食品工程学院
		毕业实习	4	8周				8周							8周	考查	食品工程学院	

[illegible]

6. 教师及课程基本情况表

6.1 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
食品营养学	32	2	刘旭东、李雪	5
基础营养学	32	4	王雪梅	4
营养学综合实验	48	3	王宁、陈娟	6
功能性食品	48	4	母雨、张洪	7
细胞生物学	64	4	李仕泽、胡浩	5
健康管理学	48	3	周满红	5
营养与健康大数据管理	32	2	刘晓云	7
食品分析	48	3	吴广辉、宋亚	6
食品微生物检验	32	2	母雨、吕军	3

6.2 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
刘旭东	男	1989-06	食品营养与健康专业概论	教授	华中师范大学	动物学	博士	食品营养与毒理	专职
母雨	男	1997-04	功能性食品	未评级	四川大学	轻工技术与工程	博士	食品科学与健康	专职
谢锋	男	1979-03	食品化学	教授	北京化工大学	化学	博士	食品质量与安全	专职
宋亚	男	1990-09	食品分析	副教授	华南农业大学	食品安全与营养	博士	食品营养与功能	专职
安焱林	男	1991-01	营养配餐与设计	副教授	安徽农业大学	茶学	博士	食品营养与功能	专职
陈娟	女	1986-06	食品营养学	副教授	南昌大学	营养与食品卫生学	硕士	食品营养与安全	专职
李东	男	1991-02	食品工艺学	副教授	贵州大学	农产品加工及贮藏工程	硕士	食品科学与工程	专职
李仕泽	男	1992-01	人体生物化学与分子生物学	教授	遵义医学院	生物化学与分子生物学	硕士	分子生物学	专职
蒋思峡	女	1993-10	食品微生物学	副教授	贵州大学	应用生物技术	硕士	食品生物技术	专职
吴广辉	男	1981-06	食品分析	教授	郑州轻工业大学	农产品加工及贮藏工程	硕士	食品科学	专职
毕韬韬	女	1983-10	食品工艺学	副教授	天津科技大学	农产品加工及贮藏工程	硕士	食品科学	专职
李雪	女	1987-02	食品安全学	副教授	哈尔滨师范大学	生态学	硕士	食品营养	专职
陈雅妮	女	1985-11	营养配餐与设计	副教授	河南工业大学	食品科学与工程	硕士	食品营养与功能	专职
刘莉	女	1989-08	食品保藏学	副教授	河南工业大学	食品科学与工程	硕士	农产品加工及贮藏工程	专职
邓力喜	男	1983-08	食品添加剂	副教授	中国科学院大学	生态学	博士	食品分子生物学	专职
张松	男	1993-01	生物化学	副教授	西南交通大学	材料科学与工程	博士	食品科学与工程	专职

吕军	男	1992-09	食品微生物检验	未评级	中山大学	动物学	博士	食品微生物学	专职
胡浩	男	1995-03	细胞生物学	未评级	武汉科技大学	生物医学工程	博士	食品微生物学	专职
王宁	女	1989-02	营养学综合实验	未评级	江南大学	食品科学与工程	博士	食物功能营养因子	专职
杨文平	女	1992-06	营养与代谢	未评级	中国农业大学	食品科学	博士	食品安全监测	专职
张洪	男	1986-02	营养与食疗	其他中级	贵州大学	微生物学	博士	食品微生物	专职
谭天海	男	1965-03	临床医学概论	其他副高级	遵义医科大学	临床医学	学士	内科医学	兼职
尹朝晖	男	1971-01	公共营养学	其他正高级	中南大学湘雅医学院	临床医学	博士	外科医学	兼职
王雪梅	女	1972-07	基础营养学	其他副高级	遵义医科大学	临床医学	硕士	内科医学	兼职
周满红	男	1963-03	健康管理学	其他正高级	南开大学医学院	临床医学	博士	急诊医学	兼职
于泓	男	1965-07	公共卫生学	其他正高级	遵义医科大学	临床医学	学士	内科医学	兼职
刘晓云	女	1965-02	营养与健康大数据管理	其他正高级	重庆医科大学	临床医学	博士	妇科医学	兼职

6.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	21		
具有教授（含其他正高级）职称教师数	8	比例	29.63%
具有副教授及以上（含其他副高级）职称教师数	21	比例	77.78%
具有硕士及以上学位教师数	25	比例	92.59%
具有博士学位教师数	15	比例	55.56%
35岁及以下青年教师数	11	比例	40.74%
36-55岁教师数	12	比例	44.44%
兼职/专任教师比例	6:21		
专业核心课程门数	9		
专业核心课程任课教师数	12		

7. 专业主要带头人简介

姓名	刘旭东	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	副院长
拟承担课程	食品营养学			现在所在单位	茅台学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2018年6月毕业于华中师范大学动物学专业						
主要研究方向	食品营养与毒理						
从事教育教学改革研究项目及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）	遵义市市管专家，仁怀市优秀教师；主持贵州省高等学校教学内容和课程体系改革项目1项、茅台学院教育研究与改革项目1项；参与建设贵州省省级金课1门（食品营养学），国家级一流本科课程1门（环境与健康）；以第一/通讯作者发表教学改革论文10余篇；获茅台学院教学成果二等奖1项、茅台学院教学成果三等奖1项。						
从事科学研究及获奖情况	贵州省高层次创新型人才（千层次）、贵州省普通高等学校科技拔尖人才、茅台学院科研先进个人；主持国家自然科学基金项目1项、教育部“春晖计划”合作项目1项、贵州省基础研究（自然科学）计划项目1项、遵义市科技计划项目2项、贵州省理论创新课题1项、茅台学院酒产业研究院专项课题1项；参与科技部国家重点研发项目1项；以第一/通讯作者发表科研论文37篇（其中SCI 16篇）；授权发明专利3项；获贵州省自然科学奖三等奖1项（R1）、湖北省科技进步二等奖1项（R5）；指导学生获中国国际大学生创新大赛全国铜奖1项、大学生生命科学竞赛全国3等奖1项、省级奖项多项。						
近三年获得教学研究经费（万元）	6			近三年获得科学研究经费（万元）	85		
近三年给本科生授课课程及学时数	授课食品化学、食品毒理学、饮酒与健康课程学时608			近三年指导本科毕业设计（人次）	22		

姓名	母雨	性别	男	专业技术职务	讲师	行政职务	无
拟承担课程	功能性食品			现在所在单位	茅台学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2023年6月毕业于四川大学轻工技术与工程专业						
主要研究方向	发酵食品资源挖掘与利用						
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）	茅台学院教学大比武团体一等奖；茅台学院食品工程学院教学大比武个人二等奖						
从事科学研究及获奖情况	主持国家自然科学基金地区项目1项、贵州省科技厅基础 Research 计划（自然科学）青年引导项目1项、贵州省教育厅青年人才成长项目1项、仁怀市科技计划项目1项、茅台学院酒产业研究院专项课题1项、茅台学院高层次人才启动项目1项；参与国家自然科学基金地区项目1项、校企合作横向课题3项；以第一/通讯作者发表科研论文18篇，其中SCI 13篇，中国科学院一区TOP期刊10篇，高被引论文1篇；申请发明专利3项；获中国科学院一区期刊《Journal of Future Foods》2024年度优秀青年编委；指导学生获全国大学生生命科学竞赛全国二等奖1项，贵州省一等奖1项、二等奖1项。						

近 三 年 获 得 教 学 研 究 经 费 (万 元)	0	近 三 年 获 得 科 学 研 究 经 费 (万 元)	78
近 三 年 给 本 科 生 授 课 课 程 及 学 时 数	授 课 白 酒 工 艺 学、 食 品 微 生 物 检 验 、 食 品 风 味 学、 食 品 发 酵 与 酿 造、 食 品 安 全 风 险 评 估 课 程 学 时 360	近 三 年 指 导 本 科 毕 业 设 计 (人 次)	12

8. 教学条件情况表


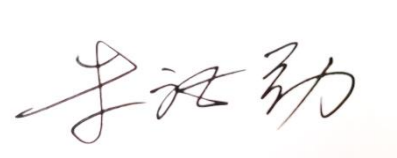

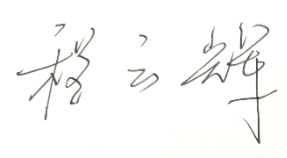

可用于该专业的教学设备总价值（万元）	1335.53	可用于该专业的教学实验设备数量（千元以上）	498（台/件）
开办经费及来源	1、经费保障：开办经费预计投资3000万元，除此之外可通过申请中央财政支持地方高校发展专项资金、校企联合申报各级产教融合项目、基金会捐赠等方式扩充本专业办学经费。 2、制度保障：制定《食品营养与健康专业建设专项支持办法》，优先保障人才引进；鼓励教师与企业联合申报专利，设立相关联合项目基金；成立“专业建设领导小组”，由院长牵头，定期召开跨部门协调会；实施“课程负责人制”，明确核心课程建设责任人与课程建设目标。 3、质量监考与持续改进：参考第三方评价（如中国食品科学技术学会专业认证）体系，健全专业评价和考核办法；建立毕业生跟踪反馈系统（就业质量、用人单位满意度）；每年修订人才培养方案，动态调整课程内容；对未达预期的实验实训基地实行调整。		
生均年教学日常运行支出（元）	1200		
实践教学基地（个）（请上传合作协议等）	9		
教学条件建设规划及保障措施	1、实验室建设：完善基础教学实验室，增设食品化学、营养评价实验室；健全专业研究实验室，增设功能食品开发、分子营养实验室；增设食品大数据分析实验，填补交叉学科空白。建成实验动物研究中心，依托SPF级动物房，计划投入800-1000万元支撑相关教学研究。 2、人才队伍建设：计划3年内引进1-2名学科带头人负责方向规划；招聘3-5名“食+医”背景优秀博士；聘任3-5名企业、医院行业导师；选派骨干教师进修营养健康专业课程；组织教师参与相关资格认证培训。 3、实习实训基地建设：计划3年内，逐步与贵州茅台酒厂（集团）保健酒有限公司、贵州茅台医院等内部单位，以及贵州神奇集团、贵州天刺力集团等医药健康企业达成“产学研创”合作，开展实践基地建设、学生轮岗实训、毕业设计联合指导、合作研发等工作。 4、课程体系建设：完善核心课程群，围绕食品营养学、健康产品开发、营养管理与政策3大方向设置课程；全力开发特色课程，围绕精准营养、区域健康方向，开发贵州特色食品、膳食设计、营养基因组学等特色课程；打造优质教学资源，编写《食品营养与健康综合实践指导书》；建设MOOC课程《食品营养学》（申报省/国家精品课程）。		

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）
高频脉冲强光杀菌设备	FD2000	1	2023年	1170
桌面式X射线衍射仪	日本理学株式会社 MiniFlex600	1	2020年	800
氨基酸分析仪	日立株式会社 ChromasterCM5510	1	2020年	657
多功能复合果汁生产线	定制	1	2020年	630
多通道生物质合成气转化装置	WFSM-3060	1	2020年	400
酶标仪	sky	1	2020年	135
高压纳米匀质机	GA-20H	1	2023年	110
流化床干燥实验装置	DB-GZLHC	1	2022年	97
微波组合反应仪	MD8H（pluss）	1	2020年	80
双螺杆挤压膨化机	DS32-I	1	2020年	78
奥利巴斯显微镜	CX33	1	2020年	66
杀菌锅	RT-700	1	2020年	50

医用离心机	3K15	1	2020年	45.5
恒温摇床	HZQ-C	1	2020年	39
紫外光可见光光度计	UV-800ST	2	2020年	35
二氧化碳培养箱	MC0-170	2	2023年	33
全自动电位滴定仪	ZDJ-4B	2	2020年	27.5
立式恒温床	NHWY-2102	1	2020年	24.8
气动定量扭结灌肠机	57L	1	2020年	24.5
定氮仪	KDN-812	2	2020年	19
恒温恒湿箱	LY05-100	2	2020年	14
冷冻干燥机	16-0362	1	2020年	12.5
雷诺实验仪	LJK14	4	2020年	12
脂肪测定仪	SZC-D	1	2020年	11
纯水机	EKUP-II-20B	1	2020年	11
洁净工作台	DL-CJ-2ND I	3	2020年	10.7
鼓风干燥箱	DHG-9423A	2	2020年	9.9
立式压力蒸汽灭菌锅	LD2X-D	2	2020年	9.8
自动旋光仪	WZZ-2B	18	2020年	9.08
浊度计	WZS-188	1	2023年	8.2
离心机	湘仪	2	2019年	7.8
电动机械搅拌器	RW20	5	2021年	7.1
马弗炉	SX2-4-10NP	2	2019年	6.8
电子显微镜	DM300	19	2020年	6.5
万分之一天平	PX224ZH-E	6	2020年	6.5
生化培养箱	SHP-250	4	2020年	6
精密电子压力计（饱和蒸汽压实验装置）	DP-AF	18	2020年	5.55
溶解热测定装置	SWC-RJ	18	2020年	5.15
高速分散器	XHF-DY	2	2020年	4.5
旋转蒸发器	RE-52AA	18	2020年	4
精密数字气压温度计	DP-A (YW)	3	2019年	3.28
实验室PH计	ST3100	6	2020年	2.9
双液系沸点测定仪	FDY-II	18	2020年	2.88
电泳仪	DYCZ-24ND	7	2020年	2.3
阿贝折射仪单目	WAY (2WAJ)	16	2019年	1.98

9. 校内专业设置评议专家组意见表

总体判断拟开设专业是否可行		<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
<p>2025年3月7日，茅台学院组织省内外有关专家对增设“食品营养与健康”本科专业申报进行论证，通过听取专业负责人汇报、经专家质询和讨论，形成如下论证意见：</p> <p>1. 社会需求与前景：该专业设置符合社会发展趋势，市场需求广泛，前景良好；该专业涉及多学科交叉融合，国内已有丰富教学资源 and 科研成果支撑。</p> <p>2. 学科基础与支撑：茅台学院经过多年的建设与发展，已具备了优良的办学基础和教完善的的条件，能满足食品营养与健康专业发展需求，同时国内已有丰富教学资源 and 科研成果支撑，因而增设本专业将有助于增加学院的食物学科与工程类专业特色和优势。</p> <p>3. 师资队伍：学院现有专任教师21人，高级职称占71%，研究生学历100%，师资队伍能够支撑专业建设。</p> <p>4. 平台与条件：学校教学科研设备总值1.1亿元，学院教学科研设备超1300万元，实验室面积1200 m²，实践基地10个，馆藏图书充足，具备较完备的实习实训条件。</p> <p>5. 人才培养与就业：人才培养方案培养目标定位准确，课程设置合理，紧跟科技前沿，与相近专业区分度明显，教学计划完整，就业方向广泛。</p> <p>6. 经费保障：学校实行预算制，茅台集团有限公司根据学校预算划拨经费，支持学院运行，专业发展资金充足。</p> <p>结论：增设“食品营养与健康”本科专业与该学院的办学定位、专业建设规划相符合，能符合贵州省社会经济发展对该专业人才的需求，增设是必要的、可行的。</p>		
拟招生人数与人才需求预测是否匹配		<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
本专业开设的基本条件是否符合教学质量国家标准	教师队伍	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	实践条件	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	经费保障	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
<p>签字：</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>		