

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）： 湖南农业大学

学校主管部门： 湖南省

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： 2024-07-27

专业负责人： 罗洁

联系电话： 17267486788

教育部制

1. 学校基本情况

学校名称	湖南农业大学	学校代码	10537
学校主管部门	湖南省	学校网址	http://www.hunau.edu.cn
学校所在省市	湖南长沙湖南省长沙市芙蓉区农大路1号	邮政编码	410128
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 综合 <input type="checkbox"/> 理工 <input checked="" type="checkbox"/> 农业 <input type="checkbox"/> 林业 <input type="checkbox"/> 医药 <input type="checkbox"/> 师范 <input type="checkbox"/> 语言 <input type="checkbox"/> 财经 <input type="checkbox"/> 政法 <input type="checkbox"/> 体育 <input type="checkbox"/> 艺术 <input type="checkbox"/> 民族		
曾用名	湖南农学院		
建校时间	1903年	首次举办本科教育年份	1951年
通过教育部本科教学评估类型	审核评估		通过时间 2019年11月
专任教师总数	1858	专任教师中副教授及以上职称教师数	934
现有本科专业数	79	上一年度全校本科招生人数	8756
上一年度全校本科毕业生人数	6687	近三年本科毕业生平均就业率	88.3%
学校简要历史沿革（150字以内）	<p>学校是农业农村部与湖南省人民政府共建大学、湖南省国内一流大学建设高校（A类）。前身为1903年创办的修业学堂，周震鳞、黄兴、徐特立、毛泽东等先后在此执教。1951年3月由湖南省立修业农林专科学校与湖南大学农业学院合并组建湖南农学院，毛泽东主席亲笔题写校名。1994年3月更名为湖南农业大学。</p>		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	<p>2019年新增设施农业科学与工程、数据科学与数据技术、智能科学与技术3个本科专业招生，信息工程、汽车服务工程、社会工作、产品设计等专业4个专业暂停招生；2020年新增思想政治教育、舞蹈表演2个本科专业招生，产品设计专业恢复招生；2021年新增酿酒工程、智慧农业、机器人工程3个本科专业招生，机械电子工程专业暂停招生；2023年新增水生动物医学本科专业招生，暂停水族科学与技术专业招生，撤销表演、植物科学与技术2个本科专业。</p>		

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	专业更名	原始专业名称	食品质量与安全
所在院系名称	食品科学技术学院		
学校相近专业情况			

相近专业1专业名称	食品科学与工程	开设年份	1988年
相近专业2专业名称	食品质量与安全	开设年份	2003年
相近专业3专业名称	酿酒工程	开设年份	2021年

3. 申报专业人才需求情况

<p>申报专业主要就业领域</p>	<p>1、营养与健康食品生产制造企业，餐饮企业，大健康产业领域开展人群健康管理和膳食营养指导的营养配餐、公共营养指导、健康管理企业；2、医院社区营养咨询与指导机构临床营养师；3、食品监督管理部门、疾病预防控制中心人群营养监测岗位，如科研院所类：营养源研究所、中粮营养健康研究院，大中小学及幼儿园等企事业单位，监管及执法机构类：市场监督管理局、疾控中心、检验检疫局、海关。</p>																																	
<p>人才需求情况</p>	<p>教育部印发的《普通高等教育学科专业设置调整优化改革方案》提到：到2025年，优化调整高校20%左右学科专业布点，淘汰不适应经济社会发展的学科专业。在关于加快新农科建设推进高等农林教育创新发展的意见中指出：优化涉农学科专业结构，推进农林教育供给侧改革，加快专业的调整、优化、升级与新建，支持有条件的高校增设粮食安全、生态文明、智慧农业、营养与健康、乡村发展等重点领域的紧缺专业。</p> <p>食品质量与安全专业是以生命科学和食品科学为基础，研究食品的营养、安全与人体健康的关系、食品营养的保障和食品安全卫生质量管理的重要学科，是食品科学、公共卫生与预防医学的重要组成部分，也是连接两大学科的重要桥梁。湖南农业大学食品质量与安全专业源于1986年开办的农产品贮藏与加工专业，并于2003年正式设立。专业面向三农、立足湖南、服务全国，为食品产业的高质量发展及国人的健康提供了强有力的技术和人才保障。而随着社会经济的发展，食品产业的重任，已经从最初的保障人民粮食安全，发展到今天的保障人民营养与健康。在实施“健康中国”发展战略的背景下，食品工业向营养健康产业方向发展已成为必然趋势。据估计，2030年我国健康产业或达16万亿，即将成为我国主要经济支柱产业之一，且随着后疫情时代人们健康意识的进一步提高，对食品的营养与健康属性更加重视，营养与健康已经成为食品行业发展的核心。然而与健康食品产业快速发展不匹配的是行业人才的巨大缺口。据分析，整个行业的人才缺口在40万左右，尤其是缺少具有高水平实践技能的健康食品、保健食品的研发、生产及经营人才。目前全国开设食品营养与健康专业的高校有49所，湖南省目前只有1所，因此湖南农业大学将食品质量与安全专业更名升级为食品营养与健康专业已迫在眉睫。</p> <p>在我们近期完成的行业企业人才需求调研中，行业企业对食品营养与健康方面的人才十分迫切，34家单位中有47.06%明确提出需要食品营养与健康方面的人才，包括澳优乳业（中国）有限公司、英氏控股集团股份有限公司、金磨坊食品股份有限公司、新希望六和股份有限公司等。</p>																																	
<p>申报专业人才需求调研情况（可上传合作办学协议等）</p>	<table border="1"> <tr> <td>年度计划招生人数</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>预计升学人数</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>预计就业人数</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>澳优乳业（中国）有限公司</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>英氏控股集团股份有限公司</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>金磨坊食品股份有限公司</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>新希望六和股份有限公司</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>广州康呈食品原料科技有限公司</td> <td>2</td> </tr> </table>	年度计划招生人数	30	预计升学人数	10	预计就业人数	20	澳优乳业（中国）有限公司	6	英氏控股集团股份有限公司	6	金磨坊食品股份有限公司	4	新希望六和股份有限公司	2	广州康呈食品原料科技有限公司	2	<table border="1"> <tr> <td>年度计划招生人数</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>预计升学人数</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>预计就业人数</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>澳优乳业（中国）有限公司</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>英氏控股集团股份有限公司</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>金磨坊食品股份有限公司</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>新希望六和股份有限公司</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>广州康呈食品原料科技有限公司</td> <td>2</td> </tr> </table>	年度计划招生人数	30	预计升学人数	10	预计就业人数	20	澳优乳业（中国）有限公司	6	英氏控股集团股份有限公司	6	金磨坊食品股份有限公司	4	新希望六和股份有限公司	2	广州康呈食品原料科技有限公司	2
年度计划招生人数	30																																	
预计升学人数	10																																	
预计就业人数	20																																	
澳优乳业（中国）有限公司	6																																	
英氏控股集团股份有限公司	6																																	
金磨坊食品股份有限公司	4																																	
新希望六和股份有限公司	2																																	
广州康呈食品原料科技有限公司	2																																	
年度计划招生人数	30																																	
预计升学人数	10																																	
预计就业人数	20																																	
澳优乳业（中国）有限公司	6																																	
英氏控股集团股份有限公司	6																																	
金磨坊食品股份有限公司	4																																	
新希望六和股份有限公司	2																																	
广州康呈食品原料科技有限公司	2																																	

4. 申请增设专业人才培养方案

一、专业简介

食品营养与健康专业是以食品科学与工程、生物学、基础医学、化学为基础，综合研究食品及其营养对人类健康影响的学科。本专业重点围绕食品及其营养、食品营养与人体健康（心理健康和生理健康）、膳食平衡与人类健康等领域展开专业性培养。食品营养与健康专业是国家 2019 年新增的普通高等学校本科专业，也是湖南农业大学建设的重点专业之一。

根据学校“厚基础、宽口径、强能力、高素质”的专业定位，依托学科国家植物功能成分利用工程技术研究中心、国家中医药管理局亚健康干预技术实验室及食品科学生物技术湖南省重点实验室等国家和省部级重点实验室平台，专业践行工程教育理念，服务区域经济转型和社会发展，着力培养具有科学素养、创新精神、实践能力、国际视野和适应社会发展需要的复合应用型专业人才，面向三农、立足湖南、服务全国，为食品营养与健康相关领域的高质量发展提供动力源泉和人才支撑，努力建设成为“质量卓越、优势突出、特色鲜明”的国家一流本科专业。

二、培养目标

本专业将以“面向人民生命健康”为基本导向，充分利用湖南农业大学食品科学与工程、公共卫生与预防医学、园艺学、动物营养学、生物学等学科交叉融合环境，培养具有宽厚的人文与自然科学基础，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、政策咨询等工作的高级专业人才，推进健康中国建设，提高人民健康水平的复合应用型工程人才，成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

预期本专业学生毕业后 5 年左右具有以下职业能力：

1. 能够综合运用数学、生物学、信息学以及食品营养与健康等理论和技术手段，并依据经济和社会需求，解决食品营养与健康等相关领域实际问题。
2. 能够与业界同行及社会公众在跨文化背景下进行有效沟通和交流，发挥有效的领导、协作作用；
3. 具备健康的身心和良好的人文社会科学素养、职业道德、可持续发展的理念、社会责任感、创新意识和国际视野；
4. 具备自主学习和终身学习的意识，能够不断学习和适应发展，达到食品营养与健康领域专业骨干水平。

三、毕业要求

毕业生应达到以下几方面的知识、能力和素质要求：

(1) 工程知识：具有从事食品营养与健康领域产品开发和生产所需的数学、化学、食品科学、营养学和预防医学的专业知识，并能将其应用于解决食品加工、食品营养健康管理等涉及到的复杂问题中。

(2) 问题分析：能利用食品营养与健康领域的食品科学与工程、生物学、基础医学、化学等专业知识和技术方法，识别、表达、分析和解决公众对健康食品的营养需求问题。

(3) 设计/开发解决方案：能基于不同的食品原料类型、为不同营养需求的群体，能提供特定需求的食品新产品、新工艺、新技术和新设备，并能在设计环节中体现创新意识，考虑社会、健康、安全、法律、文化、环境等因素。

(4) 问题研究：能基于科学原理并采用科学方法对不同食品成分与营养、健康关系等问题进行系统研究，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：能针对食品营养与健康领域的复杂科学问题，学习、选择与使用恰当的技术、资源、现代工具和信息技术工具解决难题，并能理解其局限性。

(6) 工程与社会：能基于食品营养与健康相关背景知识，合理分析和评价食品加工、食品营养与健康对社会、健康、安全、法律以及文化的影响，并能采取合成的方案和技术，降低或避免其不利影响。

(7) 环境和可持续发展：能理解和评价食品营养与健康问题的专业实践对环境、社会可持续发展的影响。

(8) 职业规范：具有人文社会科学素养、社会责任感，能在食品营养与健康领域的实践中理解并遵守工程职业道德和规范，履行责任。

(9) 个人和团队：能在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。

(10) 沟通：能就食品营养与健康领域的复杂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、设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令。应具备一定的国际视野，能在跨文化背景下进行沟通和交流。

(11) 项目管理：理解并掌握食品营养与健康相关原理与经济决策方法，并能在多学科环境中应用。

(12) 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

表 1：毕业要求支撑培养目标的实现矩阵

培养目标	毕业要求											
	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	毕业 要求 12
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					√	√	√			√		√

四、主干学科

食品科学与工程、生物学、基础医学、化学

五、核心课程

食品免疫学、人体生理学、细胞与分子营养学、食品营养与健康科学、营养与代谢、营养与健康大数据管理、食品化学、食品工程原理、食品工艺学。

六、主要实践教学环节

1. 主要实践教学环节：专业认知实习、食品营养与健康社会调查、食品营养与健康设计实验、食品营养安全社区服务、食品营养与健康生产实习、毕业实习，以及毕业论文（毕业设计）、军事技能训练等。

2. 主要专业实验：食品微生物学实验、食品毒理学实验、食品工程与原理实验与设计、营养生物化学与分子生物学实验与设计、食品分析实验。

3. 课外实践：中国国际大学生创新大赛、“挑战杯”全国大学生系列科技学术竞赛”、全国大学生生命科学竞赛、创新创业讲座等。

七、学制与学位

1. 学制：基本修业年限 4 年，弹性修业年限 3-6 年。

2. 学位：工学学士

3. 学分要求：本专业学生最低修满 167.5 学分，并各模块修完相应最低学分，方可毕业。

表 2：食品营养与健康专业毕业学时学分要求

课程类型		课程性质	学分	学分比例	学时(周)	备注
公共基础教育 (67.5 学分)	思想政治理论课 (17 学分)	理论	15	8.96%	272	
		实验 (实践)	2	1.19%	2 周	
	公共必修课 (50.5 学分)	理论	45	26.87%	832	
		实验 (实践)	5.5	3.28%	118	
通识教育 (11 学分)	通识必修课 (6 学分)	理论	3	1.79%	56	“四史”类课程必修 1 学分
		实验 (实践)	3	1.79%	72	
	通识选修课 (5 学分)	理论	5	2.99%	80	文化艺术与审美体 验模块必选 2 学分
专业教育 (56 分)	专业基础课 (22)	理论	13.5	8.06%	168	
		实验 (实践)	8.5	5.07%	160	
	专业核心课 (25 分)	理论	25	14.93%	400	
		实验 (实践)	0	0	0	
	专业选修课 (9)	理论	8	4.78%	128	
		实验 (实践)	1	0.60%	24	
实践教育 (30 学分)	专业必修 (30 学分)	集中实践	30	17.91%	30 周	含 1 学分创新创业 实践
素质拓展教育 (3 学分)	素质拓展课 (3 学分)	课外拓展	3	1.79%	48	
本专业修读总学分、学时要求			167.5		2374 +32 周	
实践(实验)学分所占比例			31.64%			

八、课程结构与培养计划进程表（表 3-5）

表 3：集中性实践教学环节

类别	课程代码	课程名称	学分	实践周数	执行学期
教学实习	B412J10009	专业认知实习（专业调研） Cognitive Training for Food Science and Engineering	2	2	1
	B692J10015	食品营养与健康生产实习 Food Nutrition and Health Production Practice	2	2	5
	B412J10010	食品营养安全社区服务 Community Service of Food Nutrition Safety	2	2	6
课程论文（设计）	B412J10008	食品营养与健康设计实验 Design Experiments of Food Nutrition and Health	4	4	3
综合能力提升训练	B412J10004	食品营养与健康社会调查 Social Survey of Food Nutrition and Health	6	6	7
	B412J10001	毕业论文 Graduation Practice	4	4	8
	B412J10014	毕业设计 Graduation Practice	4	4	8
	B412J10002	毕业实习 Graduation Production Practice	4	4	8
公共基础教育实践	B071J00700	军事技能训练 Military Skills Training	2	2	1

表 4：课程教学进程计划安排表

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验（践）学时	执行学期	考核类型
		B621L02600	中国近现代史纲要	2.5	40	40			1	考试

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型
公共 基础 教育	思想 政治 理论 课		Summary of Modern and Contemporary Chinese History (1840-1949)							
		B621L02500	思想道德与法治 Ideological Morality and Rule of Law	2.5	40	40			2	考试
		B621L02800	马克思主义基本原理 Fundamental Principles of Marxism	2.5	40	40			3	考试
		B621L10001	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 Introduction to Mao Zedong Thought and the Chinese Characteristic Socialism Theory System	2.5	40	40			4	考试
		B621L04600	习近平新时代中国特色社会主义思想理论体系概论 Introduction to Xi Jinping Theory on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era	3	48	48			5	考试
		B621L03300	形势与政策 1 Situation and Policy I	0.25	8	8			1	考试
		B621L03400	形势与政策 2 Situation and Policy II	0.25	8	8			2	考试
		B621L03500	形势与政策 3 Situation and Policy III	0.25	8	8			3	考试
		B621L03600	形势与政策 4 Situation and Policy IV	0.25	8	8			4	考试
		B621L03700	形势与政策 5 Situation and Policy V	0.25	8	8			5	考试
		B621L03800	形势与政策 6 Situation and Policy VI	0.25	8	8			6	考试
		B621L03900	形势与政策 7 Situation and Policy VII	0.25	8	8			7	考试
		B621L04000	形势与政策 8 Situation and Policy VIII	0.25	8	8			8	考试
		B621J00100	思想政治教育实践 1 Practice of Ideological and Political Education I	0.5	0.5 周			0.5 周	1	考查
		B621J00200	思想政治教育实践 2 Practice of Ideological and Political Education II	0.5	0.5 周			0.5 周	2	考查
B621J00300	思想政治教育实践 3 Practice of Ideological and Political Education III	0.5	0.5 周			0.5 周	3	考查		

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型
公共 基础 教育	思想政治理论课	B621J00400	思想政治教育实践 4 Practice of Ideological and Political Education IV	0.5	0.5 周			0.5 周	4	考查
		汇总		17	272+2 周	272		2 周		
	公共 必修 课	B181L01000	大学生职业生涯规划 Career Planning for College Students	1.0	18	4	10	4	1	考查
		B181L00900	就业指导 Career Guidance	1.0	20	4	10	6	6	考查
		B431L00500	体育 1 Sports I	1	30	24	6		1	考试
		B431L00900	体育 2 Sports II	1	38	32	6		2	考试
		B431L00300	体育 3 Sports III	1	38	32	6		3	考试
		B431L00400	体育 4 Sports IV	1	38	32	6		4	考试
		B441L04400	大学英语 1 College English I	3	48	48			1	考试
		B441L04500	大学英语 2 College English II	3	48	48			2	考试
		B441L04800	跨文化交际英语 Intercultural Communication	2	32	32			3	考试
		B441L04900	学术英语 Academic English	2	32	32			4	考试
		B071L00800	军事理论* Military Theory	2	36	12	24		1	考查
		B211L00300	安全教育* Safety Education	1	32	2	30		1	考查
		B451L02100	高等数学 A1 Advanced Mathematics A1	5	80	80			1	考试
		B451L02400	高等数学 A2 Advanced Mathematics A2	4.5	72	72			2	考试
		B361L00600	概率统计 A Probability and Statistics A	3.5	56	56			3	考试
		B451L02000	线性代数 A Linear Algebra A	2	32	32			2	考试
		B451L02700	大学计算机应用 (Python) College Computer Applications (Python)	3	56	32		24	2	考试
		B361Y02100	基础化学实验 A Fundamental Chemistry Experiments A	2.5	60			60	2	考查

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型
公共基础教育	公共必修课	B361L05100	无机及分析化学 A Inorganic and Analytical Chemistry A	4.5	72	72			1	考试
		B361L04800	有机化学 A Organic Chemistry A	3.5	56	56			2	考试
		B361L05000	大学物理 C College Physics C	3	56	32		24	2	考试
		汇总		50.5	950	734	98	118		
通识教育	通识必修课	B071L01000	大学生心理健康教育 Psychological Healthy Education for College Students	2	32	16		16	1	考查
		B071L00700	大学生劳动教育 Labor Education for College Students	1	32	8		24	8	考查
		B451L02900	大学生计算机基础 Fundamentals of Computer Science for College Students	1	32			32	1	考查
		B181L00300	创业基础 Entrepreneurship Fundamentals	1	16	10	6		3	考查
		1.应修读《中共党史》《新中国史》《改革开放史》《社会主义发展史》课程中至少 1 门课程，每门课程 1 学分，16 学时，课程以选修课模式开放选课，学生可自行选择修读。 2.入学后应参加计算机基础能力测试，通过测试的给予《大学生计算机基础》课程成绩及学分，未通过测试的应修读完成《大学生计算机基础》方能获得相应学分。								
汇总		5	112	34	6	72				
专业教育	专业基础课	B412L05200	食品营养与健康导论 Food Nutrition and Health Introduction	0.5	8	8	0	0	1	考查
		B412L06700	食源性疾病与健康 Food-borne Disease and Health	2	32	32	0	0	3	考试
		B412L06700	食品机械与设备 Food Machinery and Equipment	2	32	32	0	0	3	考试
		B412L07500	食品微生物学实验 Experiments in Food Microbiology	2	48	0	0	48	4	考查
			食品安全与卫生学 Food Safety and Hygiene	1.5	24	24	0	0	4	考试
			食品免疫学实验 Experiments in Food	2	32	0	0	32	4	考查

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型
			Immunology							
		B412L07800	食品微生物学 Food Microbiology	3	48	48	0	0	4	考试
		B412L07500	食品毒理学原理 Theory of Food Toxicology	1.5	24	24	0	0	5	考试
		B412Y03300	食品毒理学原理实验 Experiments in Theory of Food Toxicology	1.5	24	0	0	24	5	考查
		B412Y10005	食品工程原理实验与设计 Experiments and Design in Food Engineering Principles	1	24	0	0	24	5	考查
			营养生物化学与分子生物学实验与设计 Experiments and Design in Nutrition Biochemistry and Biology	2	32	0	0	32	6	考查
		B412L06800	食品分析 Food Analysis	2	32	16	16	0	5	考试
		B412Y10001	试验设计与论文写作 Experiment Design and Thesis Writing	1	16	16	0	0	6	考试
		汇总		22	376	360	16	160		
	专业 核心 课	B692L10005	人体生理学 Human Physiology	2	32	32	0	0	4	考试
		B412L07800	食品免疫学 Food Immunology	2	32	32	0	0	5	考试
			细胞与分子营养学 Cellular and molecular nutrition	3	48	48	0	0	3	考试
		B412L07400	食品营养与健康科学 Food Nutrition and Health Science	2.5	40	40	0	0	4	考试
		B412L07000	食品化学 Food Chemistry	3	48	48	0	0	4	考试
		B412L06800	食品工程原理 Principle of Food Engineering	2.5	40	40	0	0	4	考试
		B412L07200	营养与代谢 Nutrition and Metabolism	2	32	32	0	0	6	考试
		B412L06400	营养与健康大数据管理 Nutrition and Health Big Data Management	2	32	32	0	0	7	考试

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型	
		B412L06900	食品工艺学	6	80	80	0	0	5	考试	
		汇总		25	400	400	0				
		模块一：食品营养与生产管理模块									
		B413L03300	食品企业管理 Food Business Management	1	16	16			6	考查	
		B412L08400	食品质量管理 Food Quality Management	2	32	32			7	考查	
		B413L10008	食品快检技术 Technologies in Rapid Food Testing	1	16	16			6	考查	
		B413L04400	食品与饮食文化 Food and Food Culture	1	16	16			5	考查	
		B413L04200	农产品贮藏与运销学 Farm Products Storage, Transportation and Marketing	1	16	16			7	考查	
			营养与健康大数据管理 Nutrition and Health Big Data Management	2	32	32			7	考查	
		汇总		8	120	120	0	0			
		模块二：食品营养与健康模块									
	专业选修课	B413L10015	药食同源专题 Professional Topic on Medicinal and Edible Plants	1	16	16			4	考查	
		B413L00100	保健食品概论 Outline of Functional Food	1	16	16			4	考查	
		B413L03700	人体机能学 Human Physiology	1	16	16			3	考查	
			药理学 Pharmacology	1.5	24	24			6	考查	
			病理学 Pathology	1.5	24	24			6	考查	
			营养流行病学 Nutritional Epidemiology	1	16	16			6	考查	
			天然产物化学 Natural Product Chemistry	1	16	16			6	考查	
			汇总		8	120	120	0	0		
			模块三：健康食品研发与生产模块								
			B413L01100	食品原料与包装科学 Food Raw Materials and Packaging Science	1	16	16			7	考查
			发酵工程	1	16	16			6	考查	

课程类型	课程组	课程代码	课程名称	学分	总学时	课堂教学学时	线上教学学时	实验(践)学时	执行学期	考核类型
			Fermentation Engineering							
		B412L06700	食品机械与设备 Food Machinery and Equipment	1	16	16			3	考查
		B413L04300	食品工厂设计 Food Factory Design	1	16	16			6	考查
		B413L01500	食品添加剂 Food Additives	1	16	16			4	考查
		B413L10006	食品感知科学 Food Perception Science	2	40	24		16	5	考查
			食品新产品开发	1	16	16			5	考查
			汇总	8	120	104	0	16		
			模块四：食品营养与健康新技术模块							
		B412L08600	试验设计与论文写作 Experiment Design and Thesis Writing	1	16	16			6	考查
			食品与营养科学研究方法 Research Methods of Food and Nutrition Science	1.5	24	24			5	考查
		B413L02400	专业英语 Professional English	1	16	16			5	考查
			基因工程与细胞工程 Genetic Engineering and cell Engineering	2	32	32			6	考查
		B413L10013	现代食品生物技术 Modern Food Biotechnology	1.5	24	24			5	考查
		B413L10011	食品组学专题 Professional Topic on Food Omics	1	16	16			6	考查
			汇总	8	120	120	0	0		考查
			备注：专业选修课必须横跨 4 个选修模块，所修总学分不少于 9 学分							
素质拓展教育项目	素质拓展教育项目	B081L00300	素质教育 Quality Education	3	48			48	8	考查
			汇总	3	48			48		

表 5：学年指导性教学计划

第一学年（秋季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L02600	中国近现代史纲要	2.5	40	2	马克思学院
B071L01000	大学生心理健康教育	2	32	2	学工部
B071L00800	军事理论*	2	36	2	学工部
B211L00300	安全教育*	1	32	2	保卫部
B181L01000	职业生涯规划	1	18	2	就创中心
B621L03300	形势与政策 1	0.25	8	2	马克思学院
B621J00100	思想政治教育实践 1	0.5	0.5 周		马克思学院
B431L00500	体育 1	1	30	2	体育学院
B441L04400	大学英语 1	3	48	4	外语学院
B451L02100	高等数学 A1	5	80	6	信科学院
B071J00700	军事技能训练	2	2 周		学工部
B361L05100	无机及分析化学 A	4.5	72	6	化材学院
B451L02900	大学生计算机基础	1	32	2	信科学院
B412J00600	专业认知实习	2	2 周		食科学院
B412L05200	食品营养与健康导论	0.5	8	2	食科学院
学分、周学时汇总		28.25	436+4.5 周	34	

第一学年（春季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L02500	思想道德与法治	2.5	40	2	马克思学院
B621L03400	形势与政策 2	0.25	8	2	马克思学院
B621J00200	思想政治教育实践 2	0.5	0.5 周		马克思学院
B431L00900	体育 2	1	38	2	体育学院
B441L04500	大学英语 2	3	48	4	外语学院
B451L02400	高等数学 A2	4.5	72	4	信科学院
B451L02000	线性代数 A	2	32	2	信科学院
B451L02700	大学计算机应用（Python）	3	56	4	信科学院
B361Y02100	基础化学实验 A	2.5	60	4	化材学院
B361L04800	有机化学 A	3.5	56	4	化材学院
B361L05000	大学物理 C	3	56	4	化材学院
学分、周学时汇总		25.75	466+0.5 周	32	

注：本学期开设四史课，学生应从《中共党史》《新中国史》《改革开放史》《社会主义发展史》四门课程中任意修读一门方可毕业，课程计 16 学时，计 1 学分，计入必修学分。

第二学年（秋季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L03500	形势与政策 3	0.25	8	2	马克思学院
B621J00300	思想政治教育实践 3	0.5	0.5 周		马克思学院
B621L02800	马克思主义基本原理	2.5	40	2	马克思学院
B431L00300	体育 3	1	38	2	体育学院
B441L04800	跨文化交际英语	2	32	2	外语学院
B361L00600	概率统计 A	3.5	56	4	信科学院
B181L00300	创业基础	1	16	2	就创中心
	食品生物化学	1.5	24	4	食科学院
	分子生物学	1.5	24	4	食科学院
	细胞与分子营养学	3	48	4	食科学院
	营养生物化学与分子生物学实验与设计	2	32	4	食科学院
B413L03700	人体机能学	1	16	2	食科学院
B412L07500	食品营养与健康科学	2	32	4	食科学院
B412L06400	食品分析	2	32	4	食科学院
B412L07200	食品机械与设备	2	32	4	食科学院
	食品营养安全社区服务	2	2 周		食科学院
学分、周学时汇总		27.75	440+2.5 周	40	

第二学年（春季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L10001	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2.5	40	2	马克思学院
B621L03600	形势与政策 4	0.25	8	2	马克思学院
B621J00400	思想政治教育实践 4	0.5	0.5 周		马克思学院
B431L00400	体育 4	1	38	2	体育学院
B441L04900	学术英语	2	32	2	外语学院
B362L16700	人体生理学	2	32	4	生科学院
B412L07000	食品化学	3	48	4	食科学院
B412L06800	食源性疾病与健康	2	32	4	食科学院
B412Y03300	食品安全与卫生学	1.5	24	2	食科学院
B412L07500	食品微生物学	3	48	4	食科学院
B412Y03300	食品微生物学实验	2	48	4	食科学院
B412L06900	食品工程原理	2.5	40	4	食科学院
B413L01500	食品添加剂	1	16	2	食科学院

B413L00100	保健食品概论	1	16	2	食科学院
B413L10015	药食同源专题	1	16	2	食科学院
学分、周学时汇总		26.75	430+0.5 周	38	

第三学年（秋季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L03700	形势与政策 5	0.25	8	2	马克思学院
B621L04600	习近平新时代中国特色社会主义思想理论体系概论	3	48	2	马克思学院
B412L06900	食品工艺学	6	80	6	食科学院
B412Y10005	食品工程原理实验与设计	1.5	24	4	食科学院
B413L10010	食品与饮食文化	1	16	2	食科学院
B413L10002	辣文化与辣味食品开发	1	16	2	食科学院
B412L07500	食品毒理学	1.5	24	2	食科学院
B412Y03300	食品毒理学实验	1.5	24	2	食科学院
B413L10006	食品感知科学	2	40	4	食科学院
B412L07800	食品免疫学	2	32	4	食科学院
	食品免疫学实验	2	32	4	食科学院
	食品新产品开发	1	16	2	食科学院
	食品与营养科学研究方法	1.5	24	2	食科学院
B413L10013	现代食品生物技术	1.5	24	2	食科学院
	食品营养与健康生产实习	2	2 周		食科学院
B413L02400	专业英语	2	32	4	食科学院
学分、周学时汇总		25.75	328+2 周	38	

第三学年（春季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L03800	形势与政策 6	0.25	8	2	马克思学院
B181L00900	就业指导	1	20	2	就创中心
B412Y10013	营养与代谢	2	32	4	食科学院
B412L08600	试验设计与论文写作	1	16	2	食科学院
B413L10012	未来食品专题	1	16	2	食科学院
B413L10013	现代食品生物技术	1	16	2	食科学院
B413L10011	食品组学专题	1	16	2	食科学院
B413L03300	食品企业管理	1	16	2	食科学院
B413L10008	食品快检技术	1	16	2	食科学院
	基因工程与细胞工程	2	32	4	食科学院
	发酵工程	1	16	2	食科学院
	药理学	1.5	24	2	食科学院
	病理学	1.5	24	2	食科学院
	营养流行病学	1	16	2	食科学院
	天然产物化学	1	16	2	食科学院
B413L04300	食品工厂设计	1	16	2	食科学院
B413L00700	饮食与心理健康	1	16	2	食科学院

B412L06700	食品营养与健康设计实验	4	48	4	食科学院
学分、周学时汇总		23.25	376	42	

第四学年（秋季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L03900	形势与政策 7	0.25	8	2	马克思学院
	营养与健康大数据管理	2	32	2	食科学院
B413L01100	食品包装专题	1	16	2	食科学院
B413L04200	农产品贮藏与营销学	1	16	2	食科学院
B412L08400	食品质量管理	2	32	2	食科学院
	营养与健康大数据管理	2	32	4	食科学院
B412J10010	食品营养与健康生产实习	6	6周		食科学院
学分、周学时汇总		14.25	104+6周	14	

第四学年（春季学期）

课程号	课程名	学分	总学时	周学时	开课单位
B621L04000	形势与政策 8	0.25	8	2	马克思学院
B081L00300	素质教育	3	48	4	团委
B071L00700	大学生劳动教育	1	32	4	学工部
B412J10001	毕业论文	4	4周		食科学院
B412J10014	毕业设计	4	4周		食科学院
B412J10002	毕业实习	4	4周		食科学院
学分、周学时汇总		16.25	88+12周	10	

九、课程体系与毕业要求对应关系矩阵（表 6）

表 6：食品营养与健康专业课程体系与毕业要求对应关系矩阵

序号	课程名称	毕业要求											
		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	毕业要求 12
1	思想道德与法治						H						
2	中国近现代史纲要								H				L

序号	课程名称	毕业要求											
		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	毕业要求 12
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论								H				L
4	习近平新时代中国特色社会主义思想理论体系概论								H				
5	马克思主义基本原理								H				
6	形势与政策（1-8）							H					
7	思想政治教育实践（1-4）								H				
8	大学生职业生涯规划								M				H
9	就业指导								L				M
10	体育（1-4）									H			
11	大学英语（1-2）										H		
12	跨文化交际英语										H		
13	学术英语										H		
14	军事理论*									H			
15	安全教育*								M				
16	数学类（高等数学 A1、A2、概率统计 A、线性代数 A）	H	M										
17	大学计算机应用（Python）	L				H							
18	化学类（基础化学实验 A、无机及分析化学 A、有机化学 A）	M			H		L						
19	大学物理 C	M											
20	大学生心理健康教育									H			
21	“四史”课								M				
22	大学生劳动教育								H				
23	大学生计算机基础	H											
24	创业基础									L		L	
25	食品营养与健康导论	M											
26	人体生理学		M		H								
27	食品微生物学实验	H	M										
28	食品安全与卫生学基础		M				H		L				
29	食源性疾病与健康				L			H					

序号	课程名称	毕业要求											
		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	毕业要求12
30	食品免疫学		H		M								
31	食品免疫学实验			H	M								
32	食品毒理学		M		H								
33	食品毒理学实验			L		H							
34	营养生物化学与分子生物学实验与设计		L	M		H							
35	食品营养与健康科学						M	H					
36	食品工程原理		H	M									
37	食品化学		H		M								
38	食品微生物学		H	M									
39	食品分析		H			M							
40	营养与健康大数据管理	H	M										
41	食品工程原理实验	H		M									
42	营养与代谢				H			L					
43	食品机械与设备			M		H							
44	食品生物化学		H										
45	分子生物学			M		H							
46	食品工艺学	M	H										
47	试验设计与论文写作				H	L					M		
48	专业认知实习				L						M		M
49	食品营养与健康生产实习		M							L		M	
50	食品营养与健康设计实验						H	M			L		
51	食品营养安全社区服务	M					M						
52	食品营养与健康生产实习	L		H		M						H	
53	毕业设计			H				M			M	H	
54	毕业实习		L				L		H		M		
55	毕业论文				H						M		H
56	军事技能训练									H			
57	素质教育								M	L			

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
食品免疫学	32	4	晏芳芳	第二学年 (春季学期)
人体生理学	32	2	覃思	第二学年 (春季学期)
细胞与分子营养学	32	2	沈清武	第二学年 (秋季学期)
食品营养与健康科学	48	4	刘焱	第二学年 (春季学期)
营养与代谢	32	4	文超越	第三学年 (秋季学期)
营养与健康大数据管理	32	4	莫岚	第四学年 (春季学期)
食品化学	32	4	李脉泉	第三学年 (秋季学期)
食品工程原理	32	2	李清明	第三学年 (秋季学期)
食品工艺学	80	6	罗洁	第三学年 (春季学期)

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
罗洁	女	1987-09	食品工艺学	教授	中国农业大学	食品科学与工程	博士	乳成分精细化利用	专职
沈清武	男	1973-01	细胞与分子营养学	教授	美国怀俄明大学	动物科学与兽医学	博士	畜产品营养、安全与健康	专职
易有金	女	1968-07	食品与营养科学研究方法	教授	湖南农业大学	植物病理学	博士	营养与食品卫生；微生物资源开发与利用	专职
李清明	男	1973-02	食品工程原理	教授	湖南农业大学	园艺产品采后科学技术	博士	果蔬食品品质与调控技术研究	专职
刘焱	女	1970-06	食品营养与健康科学	教授	湖南农业大学	茶学	博士	畜禽肉类的加工风味、质构及健康功效研究	专职

周红丽	女	1972-09	食品微生物学	教授	湖南农业大学	园艺产品采后科学与技术	博士	发酵食品及其健康机制	专职
覃思	男	1981-11	人体生理学	教授	鹿儿岛大学	生物科学与技术	博士	食品营养与慢病膳食干预	专职
吴艳阳	男	1981-01	食品生物化学	副教授	清华大学	细胞生物学	博士	食品中的小分子肽对免疫和健康调节	专职
刘志伟	男	1985-05	试验设计与论文写作	副教授	华南理工大学	食品科学与工程	博士	蛋白致敏性及功能研究	专职
夏波	男	1980-04	食品毒理学	副教授	中南大学	卫生毒理学	博士	微生物源天然产物开发与转化生物降解	专职
曾朝喜	男	1985-02	食品机械与设备	副教授	华南理工大学	食品科学与工程	博士	植物源食品功能因子及产品开发	专职
石萌	女	1990-12	细胞与分子营养学	讲师	浙江大学	茶学	博士	天然活性物质的稳定性及精准营养	专职
莫岚	女	1994-04	营养与健康大数据管理	讲师	华南理工大学	食品科学与工程	博士	生物催化食品功能与营养	专职
晏芳芳	女	1994-06	食品免疫学	讲师	华中农业大学	农产品加工及贮藏工程	博士	食品营养与慢病膳食干预	专职
李脉泉	女	1988-06	食品化学	讲师	浙江大学	食品安全与营养	博士	膳食营养与健康	专职
郑志兵	男	1969-02	食品营养学	讲师	鹿儿岛大学	生物环境学	硕士	植物功能活性成分开发利用	专职
文超越	男	1992-03	营养与代谢	讲师	浙江大学	动物营养与饲料科学	博士	肉品质调控与人类健康	专职

5.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	17		
具有教授（含其他正高级）职称教师数	7	比例	41.18%
具有副教授及以上（含其他副高级）职称教师数	11	比例	64.71%
具有硕士及以上学位教师数	17	比例	100.00%
具有博士学位教师数	16	比例	94.12%
35岁及以下青年教师数	4	比例	23.53%
36-55岁教师数	12	比例	70.59%
兼职/专职教师比例	0:17		
专业核心课程门数	9		
专业核心课程任课教师数	17		

6. 专业主要带头人简介

姓名	罗洁	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	副院长
拟承担课程	食品工艺学			现在所在单位	湖南农业大学食品科学技术学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2015年7月毕业于中国农业大学食品科学与工程专业						
主要研究方向	乳成分精细化利用						
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)	发表教改论文2篇,主持教育部产学研项目1项,参与湖南省普通高等学校教学改革研究项目2项,以副主编出版教材《食品感官评价》,参编教材《食品胶体学》《食品感官评价操作教程》,作为指导教师指导学生获第八届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛银奖、第五届全国大学生生命科学创新创业大赛一等奖、第十四届“挑战杯”湖南省大学生课外学术科技作品竞赛二等奖。						
从事科学研究及获奖情况	先后主持了国家自然科学基金面上项目等项目10项,以第一或通讯作者发表SCI论文24篇,获授权专利20项;参编著作4部,参与制订4项行业标准,获2021年中国商业联合会科技奖一等奖、2022年中国乳制品工业协会技术发明特等奖等奖励。						
近三年获得教学研究经费(万元)	2			近三年获得科学研究经费(万元)	135		
近三年给本科生授课课程及学时数	食品工艺学80学时 动物源食品加工专题96学时 乳品工艺学16学时			近三年指导本科毕业设计(人次)	18		

姓名	覃思	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	无
拟承担课程	人体生理学			现在所在单位	湖南农业大学食品科学技术学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2013年3月毕业于日本鹿儿岛大学生物化学科技专业						
主要研究方向	食品功能与营养基因组学,主动健康与慢性病非药物精准干预						
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)	主持省部级教改课题3项,校厅级教改课题3项,发表教改论文6篇,主编参编教材3篇,英文专著3部。						
从事科学研究及获奖情况	主持国家或省部级项目课题共20余项,荣获湖南省自然二等奖(排名第一)、湖南省科技进步二等奖(排名第三),以及长沙市C类人才、湖南省121创新人才工程人选、湖南省企业科技创新团队负责人等重要奖励8项。						
近三年获得教学研究经费(万元)	12			近三年获得科学研究经费(万元)	150		
近三年给本科生授课课程及学时数	食品营养学300学时 保健食品概论200学时			近三年指导本科毕业设计(人次)	18		

姓名	李脉泉	性别	女	专业技术职务	讲师	行政职务	无
拟承担课程	食品化学			现在所在单位	湖南农业大学食品科学技术学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2018年毕业于浙江大学食品安全与营养专业						
主要研究方向	食品营养与健康						
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)	主持省级及校级教改项目2项, 参与湖南省教改项目2项, 发表教改论文4编, 副主编教材《现代食品分析指南》, 参编教材1部, 指导大学生创新创业/研究生科研创新项目3项, 指导学生获第八届全国大学生生命科学竞赛(创新创业类)二等奖, 获湖南农业大学2021届毕业生百优论文指导老师等荣誉。						
从事科学研究及获奖情况	主持国家自然科学基金等科研项目7项, 发表SCI、EI论文10余篇。						
近三年获得教学研究经费(万元)	2.6			近三年获得科学研究经费(万元)	123		
近三年给本科生授课程及学时数	食品化学48学时 食品理化分析技术实验 60学时			近三年指导本科毕业设计(人次)	13		

7. 教学条件情况表

可用于该专业的教学设备总价值(万元)	3137	可用于该专业的教学实验设备数量(千元以上)	1913(台/件)
开办经费及来源	中央财政专项、国家工程实验室、湖南省重点学科、一流专业建设、省高校教改项目、大学生创新项目等。		
生均年教学日常运行支出(元)	7000		
实践教学基地(个) (请上传合作协议等)	22		
教学条件建设规划及保障措施	<p>为保障新专业建设,拟采取多项措施,完善教学条件和加强教学支撑平台的建设:</p> <p>1、在中央财政专项实施时,优先保证本专业所需要的仪器设备的购置,继续完善湖南省食品科学本科实验教学示范中心建设;争取学校新专业建设经费,为新专业建设保驾护航。</p> <p>2、完善落实本科实验室开放政策,对仪器设备进行统一管理,大型、精密仪器设备由专人管理和操作。每年定期对实验室设备进行评估和评价,根据教学需求提交更新添置计划。</p> <p>3、为了提高学生的实践能力和创新创业能力,依托各教学和科研团队,形成了持续稳定的指导教师队伍指导学生开展各类实践活动;继续与企业合作,拓展更多稳定的校外实践基地;同时并聘请相关企业事业单位的技术骨干作为实践指导教师进行现场实习培训和指导。</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)
荧光定量PCR	QIAGEN/Rotor-Gene Q 2plex	1	2018年	270
梯度PCR仪	Bio-rad/C1000 Touch	2	2019年	60
生物摄像显微镜	奥林巴斯CX41	3	2006年	27.63
生物反应器	my-control	1	2018年	265.7
生物安全柜	热电	1	2019年	50.9
生化分析器	SBA-40E	1	2013年	56
酶联免疫检测仪	DG5032	1	2006年	17.5
超声波细胞粉碎机	无锡沃信/VOSHIN-1000W	7	2021年	10
低速大容量离心机	LXJ-IIB	1	2008年	13.6
倒置荧光显微镜	TS2R	1	2018年	228
倒置显微镜	CKX41SF	1	2010年	66.47
多功能酶标仪	Tecan Spark	2	2019年	250
多功能读数仪	VarioskanFlash	1	2015年	350
自动高压蒸汽灭菌器	雅马拓/SQ810C	2	2019年	65
自动多针头盐水注射机	YZJ-24	1	2009年	23
自动电位滴定仪	上海仪电/ZDJ-5B	2	2019年	51.64
自动杯式灌装机	TW-CF02	1	2012年	76
紫外检测器	STI 501	2	2019年	19.2
紫外/可见分光光度计	北分瑞利/UV-1801	18	2019年	21.8
种曲培养罐	宇砚Y-FJG-50	1	2020年	168
中科美菱低温冰箱	DW-FW351	1	2004年	13
正置显微镜	CX31	1	2018年	50
蒸饭摊凉一体机	湖南雅大智能YD300	1	2021年	14

振荡培养箱	ZQPL-200	1	2017年	21.2
真空油炸机	上海全氏QS-05	1	2019年	99
真空旋盖机	X35B3	2	2015年	18.67
真空气调包装机	DJL-QF50	1	2020年	42
真空浓缩锅	GTGK4II型	1	2002年	24
真空冷冻干燥机（冷冻干燥机）	SP Scientific /BTP-8ZLEOX	1	2019年	250
真空搅拌机	华钢 JX-20	2	2019年	16
真空减压浓缩罐	温州超宇30L	1	2019年	21.4
真空滚揉机	GR50	3	2004年	14.8
真空包装封口机	DZ-500/2SP	7	2011年	17.25
斩拌机	ZB-20L	3	2011年	12.3
原子吸收分光光度计	AA-7000	1	2014年	349.74
有机膜分离实验机及配件	BNGM1918	1	2017年	24.78
油脂精炼加工成套设备	安阳晶华	1	2019年	230
油料炒料机	YJY-CD-1	1	2020年	10.8
荧光分光光度计	F-7000	7	2016年	226
液相制备色谱仪	LC-20AP	1	2016年	349.8
液相色谱仪	E2695	1	2013年	370.08
液相色谱仪	岛津LC-20A	1	2013年	276.65
液氮罐	四川海盛杰YDZ-200	1	2021年	18
摇床培养机	ZHWY-C2102	7	2009年	32
厌氧微氧工作站	Basic1	1	2018年	49.5
盐水注射器	BZSQ-II	1	2021年	31.5
研究级生物显微镜	BX51TF	1	2010年	76.6
烟熏炉	PYX-25-D-M-18	1	2009年	78
压饼机	福鼎市乐圣农机厂 QD200	1	2019年	13
旋转流变仪	Kinexus Pro+型	1	2014年	405
旋光仪	WZZ-1S	1	2005年	10.5
小型装配式冷库	湖南极光 5000L*4000W*2500H	1	2019年	38
小型真空灌肠机	华刚/ZYG-3	1	2021年	32.8
小型真空低温油炸锅	250型/非标准	1	2010年	37.8
小型液氮冷冻低温粉碎机	上海净信JXFSTPRP-II-01	1	2019年	97.8
小型微滤WF/超滤UF膜分离设备	SJM-DGM-050	1	2011年	129.95
小型米粉机	6MFD25	1	2014年	31.2
小型高温瞬时灭菌机	DY430-UHT	1	2010年	32.5
小型电热巴氏杀菌机	山东三智1000型	1	2019年	14
纤维测定仪	SLQ-6A	1	2017年	17.9
无菌填充室	TF-AS	1	2012年	43.05
无菌室整套设备	*	1	2017年	365.21
无管道净气型药品柜	广州讯克/CME1000	1	2021年	17.85
微型膜分离系统	DSMP-1812W	1	2015年	69
微量离心机	PIC017	1	2013年	13.5
微波真空干燥箱	JDH-1GZ-F	1	2017年	38
微波干燥箱	WX4S-1	1	2001年	51
微波萃取器	*	1	2008年	31.2
外CO2果蔬呼吸测定仪	YX-306BGS	1	2017年	26.8
外CO2果蔬呼吸测定仪	YX-306BGS	1	2017年	26.8
突变检测系统	DcodesystemforDGGE	1	2008年	69.06
提升机	TW-E200	1	2012年	15.68
台式离心机	H1850	1	2019年	11.8
台式高速冷冻离心机	TGL20M	9	2006年	23.5
台式封杯机	富和包装KIS-900	1	2020年	28

酸奶发酵箱	福意联FYL-YS-828L	2	2020年	17.4
水套式二氧化碳培养箱	3111	1	2016年	33
双向电泳系统	Protean i12 IEF	1	2017年	290
双螺杆挤压膨化机	DSE32	1	2017年	68
数显型分散机	T18	1	2018年	17.5
数码显微互动系统	厦门MOTIC教室标准版	1	2008年	325.03
蔬菜小型液压压榨机	HS-50	1	2020年	18
手持式红外热像仪	菲力尔/E5-XT	1	2021年	14
食品物性测试仪	TA-XT	1	2008年	638.86
实验型无菌灌装机	RYJIXIE-007	1	2011年	38
实验室专用小型气流粉碎机组	上海赛山YQ50-1	1	2019年	85
实验室蒸馏仪	湖南雅大智能YD200	1	2021年	35
实验室小型真空渗糖机组	合肥小牛轻工机械有限公司/50L	1	2019年	51.99
十万分之一分析天平	AUW120D	1	2018年	18
杀菌机	PT-20T	1	2012年	313.5
色差计	CS-580A	4	2018年	17.5
肉色测定仪	OPTO-STAR-CPU	1	2012年	40.18
肉刃机	CP605	1	2004年	21.63
热风循环烘箱	CT-C-I	1	2017年	42
热泵除湿干燥机	RST-100RB	1	2017年	22.2
全自动小型面条机	5-200	1	2017年	13.9
全自动生物生长检测仪	RTS-1	1	2018年	25
全自动酶标仪	MK3	1	2008年	28.5
全自动凯氏定氮仪	VAPODEST 50S	1	2012年	231.77
全温多震摇床	ZWF-200	2	2014年	12.25
全不锈钢反压高压灭菌锅	中德PLH.0607.B.4	1	2020年	59
全波长酶标仪	ReadMax 1900	1	2018年	88
全波长高速酶标仪	Multiskan Go	1	2015年	95
切向流超滤系统	JMCDSPCONS	1	2017年	89.5
气质联用仪	GCMS-QP2010 Ultra	1	2014年	648
气相色谱质谱联用仪	安捷伦7890B/7000D	1	2019年	1215.36
气相色谱仪	Agilent-6890N	1	2007年	212
其他液压机	迈威ymd-27-20	1	2020年	23.8
破碎机	TW-C200	1	2012年	12.15
偏光显微镜	奥林巴斯/BX53M	2	2019年	158
喷雾冷冻干燥仪	YC-3000	1	2015年	208.2
喷雾机	DPG-220	1	2012年	41
配料罐	宇砚Y-TP-200	1	2020年	51
培养振荡器	SKY-1102C	1	2010年	11.8
凝胶成像系统	KODAKGELLOGIC212	3	2010年	58.17
纳米粒度仪	NANO ZS	1	2019年	288.2
灭菌锅	LMQJ3870C	2	2011年	12.4
米粉机	SZ-30	1	2017年	12.7
迷你垂直电泳仪	北京六一/dycz-24dn	4	2020年	1.98
美菱超低温冰箱	中科美菱/DW-HL218	1	2021年	31.8
霉菌培养箱	MJX-250B-Z	6	2005年	4.9
酶解罐	TW-ET50	1	2012年	13.32
酶解反应器	SISO-MJ-5B	1	2015年	87.7
酶标仪	美谷/SpectraMax ABS	3	2021年	168
螺旋榨汁机	TW-SJ-200	1	2012年	10.68
螺旋榨油机	YJY-Z260	1	2020年	25.8
卤煮锅	华刚/HGZG-600	1	2021年	15.6
卤素快速水分仪	冠亚/WL-6C	1	2020年	14.1
列管式换热器	TW-THE150	1	2012年	21.9

俩块胶迷你垂直电泳槽	WIX-easyPRO2	1	2019年	3.1
立式灭菌器	LMQ. C80E	16	2013年	23.9
立式胶体磨	JML-100	1	2011年	9.2
立式恒温培养震荡箱	欧诺/HNY2102D	1	2021年	29.2
立式高压灭菌锅	新丰/XFH-50CA	1	2021年	5
离心喷雾干燥机组	常州马力LPG-5	1	2019年	89
离心机	TG-16-WS	16	2017年	9.35
冷却循环泵	DLK-1010	1	2021年	8.3
冷冻干燥机	宁波新芝/Scientz-18N普通型	5	2019年	26.2
快速粘度仪	RVA-TECMASTER	1	2012年	398.9
快速水分测定仪	冠亚/SFY-6C	2	2019年	18.5
菌种冻干机	FD-1F-50	1	2008年	22.3
菌落计数分析仪	ZJL-20	2	2020年	22.5
均质机	GJJ-0.05/40	4	2015年	18.67
间歇式标准转炉	WLKI-D6	1	2017年	33.6
激光粒度仪	MS3000	1	2019年	328.6
基因扩增仪 (PCR)	MJ MiniTM	1	2011年	30.01
缓冲贮存罐	宇砚Y-C-200	3	2020年	14.5
化学发光和荧光成像系统	Bio-rad/ChemiDoc MP	1	2019年	286.5
红外烘箱	WGL-65B	1	2018年	2.3
烘干箱,50-80摄氏度	ZX-DKFXRF-6/BCHG	1	2020年	29.7
恒温振荡器	SKY-100C	2	2007年	4.3
恒温摇床	莱玻特瑞ZQPW-70	1	2019年	19
恒温培养摇床	HNY-2102C	3	2017年	24.6
恒温培养箱	莱伯特瑞PYL-125	8	2019年	5.5
恒温恒湿培养箱	GZ-250-HSII	4	2017年	5.3
恒温恒湿光照培养箱	GZ-400-GSII	1	2017年	10.58
恒温鼓风干燥箱	GZX-9246MB	1	2017年	4.2
核酸蛋白检测仪	沪西	1	2022年	13.78
核酸蛋白检测仪	Biophotometerplus	1	2017年	34.88
果蔬脱水烘干机	HSW-3	1	2005年	19.8
果酒发酵罐	宝玦200L	1	2020年	35.5
柜式液氮速冻机	DJL-QF50	1	2020年	50
硅藻土过滤机 (带泵)	WK200	1	2012年	4.83
固相微萃取	SAAB	1	2010年	13.43
鼓风干燥器	DGG-9070A	15	2005年	2.16
骨泥磨	GN-130	1	2011年	11.5
谷物压片机	富马科	1	2019年	240
谷物双螺杆挤压机	富马科	1	2019年	458
隔膜式真空泵	GM-0.3B	1	2011年	1.5
高压蒸汽灭菌锅	LDZX-50KBS	1	2014年	6.6
高压灭菌器	上海申安/LDZM-80L-I	2	2021年	15
高压均质机	GJJ-1/25	1	2017年	19
高压低频电场解冻机	亿丰鲜HLEunfreeze950	1	2022年	48.2
高效液相色谱仪	安捷伦1260 InfinityII G7129A G7129A#066	1	2020年	310
高效液相色谱仪	Agilent-1100	1	2005年	285.47
高位储料罐	中德定制	1	2020年	14
高速分散机/均质机	IKA T10 basic	1	2022年	16
高速低温冷冻离心机	CF16RXII	8	2010年	86.78
高剪切溶糖罐	TW-HST30	1	2012年	17.08
傅里叶红外光谱仪	IRAffinity-1	1	2014年	200
反压蒸煮设备	65L	1	2017年	11.5

发酵罐	Eppendorf/ BioFlo-120	3	2019年	210
二氧化碳培养箱	WIGGENS/WCI-40	5	2019年	29.8
二氧化碳测定仪	YX-306BGS	1	2017年	23.4
多用渍渗罐	ZSG型	1	2002年	19
胴体肌肉pH值测定仪	PH-STAR-CPU	1	2012年	39.73
冻肉切片机	RC-25	1	2020年	14.3
冻干机	Scientz-10N	4	2019年	14.7
蝶式离心机	DC/DF-270	1	2017年	68
调配罐	TW-PT50	1	2012年	11.14
电转仪	MICROPULSER	1	2007年	26.73
电热消解仪	莱伯泰科EHD20	1	2021年	27.7
电烤炉	SEC-3Y	1	2005年	16
电化学工作站	上海辰华/CHI650E	2	2021年	51
电导率测定仪	OPTO-STAR-CPU	3	2012年	38.71
电磁感应铝箔封口机	鼎业机械 DGYF-S500A	1	2019年	1.2
滴定仪	G10S	1	2017年	84.5
低温真空烘箱	FZG-8	1	2017年	34.5
低温恒温槽	CKDC 3015	6	2017年	15.5
低温冰箱	三洋332	3	2000年	22
低温保鲜机	亿丰鲜UCS350	1	2022年	43.85
蛋白质测定仪	K9840+SH220F	3	2018年	28
单光子探测器	Andor Technology	1	2014年	470
单冲式压片机	TDP-5	2	2018年	14.4
单槽浮选机	XPDI-1.0L	1	2014年	8.8
带反压电汽两用杀菌锅	诸城华昌700*1200型	1	2019年	35.1
大容量低速多管离心机	安亭 LXJ-IIB	4	2019年	18.5
磁力搅拌低温槽	FDLJD-30-3L	10	2014年	15.8
超声波提取机	宁波新芝SCIENTZ-10T	1	2021年	57.6
超灵敏化学发光检测仪	ImageQuant LAS 4000mini	1	2014年	236.5
超临界CO2萃取装置	SFE-	1	2010年	419.12
超低温冰箱	U410	6	2011年	45.22
超纯水系统	LAB-MINI-IIV	1	2017年	19.68
超纯水系统	UltrapureUV	1	2005年	21
采肉机	CG503	1	2004年	17.64
不锈钢储罐	宇砚Y-C-200	2	2020年	18
冰水机	ICA-3	1	2012年	19.16
表面等离子体共振分析	BI-2000G	1	2010年	398.26
便携式色差计	CR-400	1	2010年	59.57
便携式密度计/比重计	DA-130N	1	2013年	18.31
变温压差果蔬膨化干燥机	QDPH-15	1	2014年	235
保存罐	SISO-BC-100	1	2015年	88.5
包装机	LX-SJB02	1	2020年	74.9
半自动生化分析仪	MD-100	1	2005年	30.2
半自动工位真空旋盖机	温州友联BXZ	1	2019年	13.4
巴士杀菌机	宇砚Y-BS-200	2	2020年	62
PCR仪	MycyclerThermalCuc	5	2007年	42.39
CIP清洗系统	TW-CIP80	1	2012年	23.67

8. 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	
专家组对湖南农业大学“食品质量与安全”专业更名升级为“食品营养与健康”专业申报材料及培养方案进行了审议，形成如下意见：		
1.拟更名升级的“食品营养与健康”专业符合《“健康中国2030”规划纲要》国家重大战略需求和“健康中国”战略主题大方向，也符合湖南省“加快推进食品营养与健康产业发展”战略部署，契合行业发展的人才需求。		
2.该专业以教育部《普通高等教育学科专业设置调整优化改革方案》为指导，依托湖南农业大学食品科学与工程、公共卫生与预防医学、园艺学、动物营养学、生物学等学科交叉融合的优势特色，打破固有专业壁垒，积极探索新工科专业建设，符合学校的学科专业发展规划。		
3.该校食品科学与工程学科是湖南省重点学科，食品科学与工程专业为国家级一流本科专业建设点，拥有多个国家级、省部级教学和科研平台，为专业调整提供了坚实的实践平台保障。		
4.该学院目前师资力量雄厚，学科背景涵盖了食品科学与工程、医学、动物营养、生物化学等与食品营养与健康密切相关的学科和专业，在食物活性成分的分离纯化、生物功能及亚健康干预、健康食品创制等方面有着丰富的教学和研究经验，为新专业的设置和人才培养提供了有力的师资保障。		
5.新专业培养目标定位准确，培养方案科学规范，学分和课程设置合理，人才培养体系完善，有利于带动学科专业结构的调整优化及内涵提升。		
6.新专业建设经费充足，并制定了合理的教学条件建设规划及保障措施，为新专业建设和人才培养提供了坚实的经费和硬件条件支撑。		
7.申报资料齐全，符合申报要求，满足申报条件。		
综上所述，专家组一致同意湖南农业大学将“食品质量与安全”专业更名升级为“食品营养与健康”专业。		
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
专家签字：		
		