

# 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）： 中国药科大学

学校主管部门： 教育部

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： 2021-07-26

专业负责人： 曹崇江

联系电话： 13770625999

教育部制

## 1. 学校基本情况

学校名称	中国药科大学	学校代码	10316
学校主管部门	教育部	学校网址	http://www.cpu.edu.cn /
学校所在省市	江苏南京江苏省南京市童家巷24号	邮政编码	210009
学校办学基本类型	<input checked="" type="checkbox"/> 教育部直属院校 <input type="checkbox"/> 其他部委所属院校 <input 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 type="checkbox"/> 法学 <input 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 type="checkbox"/> 艺术学		
学校性质	<input type="checkbox"/> 综合 <input type="checkbox"/> 理工 <input type="checkbox"/> 农业 <input type="checkbox"/> 林业 <input checked="" 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	南京药学院		
建校时间	1936年	首次举办本科教育年份	1936年
通过教育部本科教学评估类型	审核评估		通过时间    2017年05月
专任教师总数	983	专任教师中副教授及以上职称教师数	570
现有本科专业数	26	上一年度全校本科招生人数	2745
上一年度全校本科毕业生人数	2588	近三年本科毕业生平均就业率	98.04%
学校简要历史沿革（150字以内）	中国药科大学坐落于古都南京，是一所历史悠久、特色鲜明、学风优良、在药学界享有盛誉的教育部直属、国家“211工程”和国家“双一流”建设高校（一流学科）。八十多年来，学校秉承“精业济群”的校训精神，以“培育药界精英、研发普惠良药、贡献幸福生活”为使命，致力于造就未来药界精英。		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	近五年，学校增设应用统计学、健康服务与管理、临床药学（中外合作办学）三个专业，生物工程专业自2017年起已暂停招生，工商管理（二学位）自2021年起暂停招生。		

## 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
所在院系名称	工学院		
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	2005年
相近专业2专业名称	—	开设年份	—
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	食品营养健康，医疗营养护理，食药企业领域。	
人才需求情况	<p>食品营养与健康专业的就业方向主要集中在三大领域：          一、食品营养健康领域。随着人民生活水平的不断提高，居民食物结构将迅速发生变化，而且食品安全问题关系着人民群众的身体健康和社会稳定，因此近年来，食品营养受到社会越来越多的关注。这就要求现代食品加工行业必须改造传统的食品生产方式，进行食品深加工、开发新产品，提高食品的质量和减少营养损失，为人们提供大量经济、安全、高营养的食品。食品生产加工业，为企业单位必须具备相应的健康食品知识储备专业技术人员，但是通过调查表明，目前我国食品营养人才缺口达80万。          二、医疗营养护理相关领域。随着我国经济的不断发展，生活水平的日益改善，人们在追求丰富物质生活的同时，更希望自己拥有健康的身体。对于专业的营养知识需求也越来越高，然而却往往寻求无门。营养师是从事食物选择、食谱编制、营养指导、营养与食品安全知识传播，营养健康教育，促进国民健康工作的专业人员。据统计，我国现有的营养学专业人员还不到4000人，每30万人才有一名营养师。在日本每300人就拥有一名营养师，是世界人均寿命最长的国家。而这与发达国家相比差距很大，与我国社会发展人们生活水平也不相适应。我国正处在膳食与疾病模式发生转折的时期，急需建立一支专业的营养师队伍，以便科学有效地指导居民的饮食营养工作。          三、食品药品企业领域。近10年来我国食品工业的总产值一直保持增长趋势。国内外经济学家公认：在未来5~10年内，中国将是全球收入增长最快的国家之一，期间至少有1亿家庭将进入年收入1万美元以上的行列，这是一个非常大的消费市场。众所周知，食品专业才是推动我国食品工业发展的核心力量，大力发展我国食品专业人才的培养关系到千万国民的健康营养。但是通过调查发现，目前食品专业就业不存在市场饱和问题。很多企业现在还紧缺高级管理人才及生产、销售人才，并且食品专业技术和人才市场的前景也是乐观的。目前我国相关专业的毕业生可进入跨国公司和国内大型食品企业，如中粮、国药、扬子江药业等企业，担任食品研发、贸易、市场营销和流通等工作。</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	30
	预计升学人数	10
	预计就业人数	20
	南京市食品药品监督管理局	3
	汤臣倍健股份有限公司	6
	南京市鼓楼医院	3
	养乐多乳品有限公司	3
	扬子江药业集团	5

## 4. 申请增设专业人才培养方案

### 食品营养与健康本科专业培养方案

#### 一、专业信息

专业名称：食品营养与健康（Food nutrition and Health）

专业门类：工学（08）

专业代码：082710T

基本学制：4年

授予学位：工学学士学位

#### 二、指导思想

培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人，坚持以德育人、以食品营养与健康人才培养成果导向教育为中心，对接健康产业与社会民生需求，建立产教研一体的OBE育人机制，结合课程思政，培养符合时代要求的具有强烈的社会责任感、创新精神和实践能力的食品营养与健康专业高级人才。

#### 三、培养目标

本专业立足于国家健康战略，培养灵活掌握食品科学知识体系，掌握化学、生物学和营养学等方面知识和技能，能够从事与营养健康相关工作的高级人才。

本专业的培养目标可分解为以下三个维度：

1.人文素养维度：培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。培养的学生身心健康、知识结构合理，有健全的人格、高尚的人文情怀和高度的社会责任感；

2.通用能力维度：培养学生有一定的批判思维与创新能力、科学研究能力、沟通交流能力、终身学习能力和组织管理能力，具有国际视野和团队合作精神；

3.科学素养维度：巩固学生多领域的知识体系，能够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相关的工作。

#### 四、专业方向与特色

本专业主要学习化学、生物学、食品科学等方面的基本理论和专业知识，以健康产业与社会民生需求为导向，培养“知食品科学、懂食品营养、善健康服务”的食品营养与健康专业高级人才。

#### 五、毕业要求

1.基本知识：掌握社会科学、数理与逻辑分析以及物理学、现代信息技术、生命科学等方面的基本知识，培养学生的社会责任感；

2.专业知识：

(1)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，了解食品与人类营养科学的最新研究进展，了解健康管理、营养功能性食品设计与效能评价、药食兼用食物资源开发与综合利用的发展趋势；

(2)掌握生物化学与分子生物学、食品营养学、食品化学、食品微生物学和食品工艺学基本知识与实验技术；

(3)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；

(4)熟悉营养功能性食品生产的工艺工程设计、设备选用、企业管理与技术经济分析的方法。

### 3.基本能力:

- (1) 清晰思考和用语言文字准确表达的能力;
- (2) 发现、分析和解决问题的能力;
- (3) 批判性思考、创造性工作以及终身学习的能力;
- (4) 组织、管理与领导能力, 与人合作共事的能力;
- (5) 对文学艺术作品的基本鉴赏能力。

### 4.专业能力:

- (1) 食品营养科学研究与功能性食品开发能力;
- (2) 食品工艺设计与产品质量安全控制的能力;
- (3) 人体健康评价与饮食管理能力;
- (4) 较强的调查研究、信息处理、沟通表达、国际交流与技术创新的能力;
- (5) 熟练使用英语进行科学研究、技术交流与沟通的能力。

5.职业规范: 树立正确的价值观, 具有良好的道德品质与社会责任感, 自觉遵守食品营养与健康行业职业道德与规范。

## 六、毕业学分要求

1. 评价体系包括形成性评定和终结性评定。形成性评定包括测验、期中考试、作业(实验报告)等, 终结性评定为课程结束考试。

2. 标准学制为 4 年, 实行弹性学制管理。学生在规定的学习年限内修满培养计划规定的各教学模块的学分, 可获得毕业资格。其中必修课程 137.5 学分, 指导性选修课程 12 学分, 通识选修课程 6 学分(其中必须选择人文艺术类学分 2 学分), 总学分应达到 155.5 学分。

## 七、专业主干学科和核心课程

1.主干学科: 化学、生物学、食品科学与工程

2.核心课程:

- (1) 基础课程: 有机化学、生物化学、微生物学等;
- (2) 专业核心课程: 食疗与养生药膳学、临床医学概论、特医与特膳食品、食品营养学、功能食品学、食品工艺学、临床营养学、食品毒理学、食品微生物学、食品营养与生物技术等;
- (3) 专业模块选修课程: 免疫学、预防医学概论、健康心理学、食品安全学、食品标准与法规、现代食品感官科学等。

## 八、课程设置, 学时分配及教学进度表(见附表)

## 九、主要实践教学环节

教学要紧密联系当前实际, 充分发挥学生的学习主动性与积极性, 打造开放课堂与能力课堂, 培养学生独立分析和解决问题的能力。

主要实践教学环节分为四个方面:

1.课程实验。根据专业培养目标和课程教学大纲的要求, 结合理论课学习的内容, 开设

一定的实验和实训项目,以强化学生对基本理论的理解,掌握本专业必备的基本知识和技能。

本专业十分注重对学生实验技能的训练,教学计划中有 18 门独立设置的实验课程,共计 18 学分, 612 学时, 具体如下表所示。

序号	课程名称	学分	学时	开课学期
1	物理学实验 (一)	0.5	16	1
2	基础化学实验 (一)	1	34	1
3	有机化学实验 (一)	1.5	51	2
4	物理学实验 (二)	0.5	18	2
5	基础化学实验 (二)	1	34	2
6	有机化学实验 (二)	1	34	3
7	生物化学实验	1.5	51	5
8	物理化学实验	1.5	51	4
9	仪器分析实验	1.5	51	4
10	食品化学实验	1	34	4
11	食品工艺学实验	0.5	17	5
12	微生物学实验	1	34	5
13	营养学与功能食品学实验	1	34	6
14	食品微生物学实验	1	34	6
15	食品分析实验	1	34	6
16	食品毒理学实验	1	34	6
17	现代食品检测实验	1	34	7
18	药物分析实验	0.5	17	7
合计		18	612	

2.实习、实训。包括野外实习、科研能力训练、企业实训等,教学实习、实训是本专业学生理论联系实际、掌握食品药品生产技能、了解生产设备和工艺、接触社会、培养学生的动手能力、协助精神、创新意识和实践能力的必要教学环节。

本专业安排的实习、实训环节如下表所示。

序号	课程名称	学分	学时	开课学期
1	中药识别	0.5	9	4
2	GMP 车间实训	1	17	6
3	模拟药房实训	0.5	9	6
合计		2	35	

3.课程设计或贯通性综合性实验。课程设计是先修课程的主要实践教学环节,通过课程设计达到基本掌握所学课程有关内容。如营养学与功能食品学实验课程设计,在第六学期,安排 2 周时间,要求学生完成一个产品功能成分提取测定和营养食谱的设计。

4.毕业实习(设计)。毕业设计(论文)是在完成本专业所学理论教学课程后进行的主

要实践教学环节，训练学生在收集资料、对课题调查研究的基础上分析与解决工程问题的实际能力、动手能力。

实习地点为校内专业实验室、校外实习基地或学生自主联系单位，以食品药品公司、医院、体检中心、社区卫生机构等企事业单位为主。旨在通过毕业实习加深对本专业知识的理解，加强理论联系实际，提高实际操作能力，培养良好的职业技能和职业素质。

实习根据科研和生产实际需要，完成食品药品研究领域的设计课题或科学实验课题。学生在毕业环节可选择“毕业设计”或“毕业论文”的形式，其中选择“毕业设计”的学生应撰写毕业设计说明书，并绘制相关工程图纸；选择“毕业论文”形式的学生应撰写毕业论文。

毕业设计（论文）：8 学分，第八学期，16 周。

5. 军事技能。

军训：第一学期，2 周。

#### 十、第二课堂

鼓励学生在校学习期间参加各类创新创业项目，如国家级、省级和校级大创项目，中国药科大学药学“拔尖创新人才培养计划”，各实验中心（室）开放性实验等。

#### 十一、学业考核与学位授予

符合《中国药科大学全日制本科学士学位授予工作实施细则》规定的毕业生授予管理学学士学位。

#### 十二、就业方向

1. 食品药品相关企业。如食品、化妆品和保健品等生产经营企业，从事与营养健康相关的科学研究、营养功能性食品开发及设计、食品生产及技术管理、销售技术支持等工作。

2. 医疗卫生服务机构及卫生管理部门。如医院、社区卫生服务机构、健康体检中心、食品药品监管部门等，从事人体健康评价与饮食管理、营养功能性食品设计与效能评价、健康档案管理、健康指导咨询和健康卫生政策研究等工作。

3. 食品药品相关专业学校及科研院所。从事教育教学、食品营养科学研究、药食兼用食物资源开发与综合利用等工作。

#### 十三、实施要求

1. 在教学过程组织和教学任务安排中，要以培养方案为依据，保证培养方案的实施，全面提高学生的综合素质。在执行培养方案的过程中，参照 OBE 教育理念，不断探索改革人才培养模式，适应学校实际情况和社会发展。

2. 从培养食品营养与健康专业人才的目标出发，精选教学内容，反映食品营养与健康科学发展的新水平，拓宽学生的知识面；妥善处理好相关课程教学内容的分工和衔接，实现课程结构的整体优化；加强实践性教学环节，不断改革实验、实习教学内容和方法，增加设计性、探索性和综合性实验内容，培养学生科学思维、创新精神和独立工作的能力。

3. 改革教学方法和教学手段。建立和完善以教师主导、学生为主体的教学相互关系，采用多种启发式教学方法如跨学科联合授课、综合实验教学法、PBL (Problem-Based Learning, 简称 PBL, 也称作问题式学习) 教学等。大力提倡和普遍推广网络教学、CAI 技术 (Computer Aided Instruction, 简称 CAI, 即计算机辅助教学) 等教学手段，创造生动、直观、活泼的教学情景，增强学生学习兴趣，提高教学效果。

4.加强外语和计算机信息技术教学。重点培养英语实际应用能力,特别是要加强听、说、写的训练,使学生能够运用英语进行正确的口头和书面交流。加强计算机基本操作训练,熟练运用现代信息技术获取信息,具有解决问题的能力。

5.加强素质教育,注重科学精神和人文精神培养的统一,重视创新精神和创新能力的培养,把素质教育的思想贯穿于教学全过程,落实到教学的每一个环节,保证学生知识、能力、素质的协调发展。

6.采用启发式、案例讨论式、以及PBC(Problem Based Curriculum,简称PBC,即以问题为中心的教学方法)的教学方法。开展探究式教学、PBL教学、模拟教学等多种方式的教学,充分利用优质网络教学资源,促进信息技术和教育教学深度融合。



## 食品营养与健康本科教学进度表

课程平台	课程模块	开课单位	课程名称	类别	学分	讲课学时	实践学时	设计分析	总学时	学年学期
通识性课程		社会科学部	思想道德与法治	必修	3	51	9	0	60	1
		体育部	体育（一）	必修	0.8	28	0	0	28	1
		外语系	大学英语（一）	必修	4	56	0	12	68	1
		保卫处（部）人武部	安全教育	必修	0.5	8	0	0	8	1
		保卫处（部）人武部	军事理论	必修	1	17	0	0	17	1
		教务处	药学概论先修课	必修	1	17	0	0	17	1
		社会科学部	中国近现代史纲要	必修	3	51	9	0	60	2
		体育部	体育（二）	必修	1	34	0	0	34	2
		外语系	大学英语（二）	必修	4	68	0	0	68	2
		理学院	程序设计语言	必修	3	34	34	0	68	2
		社会科学部	马克思主义基本原理	必修	3	51	9	0	60	3
		体育部	体育（三）	必修	1	34	0	0	34	3
		外语系	大学英语（三）	必修	2	34	0	0	34	3
		社会科学部	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	5	85	9	0	94	4
		体育部	体育（四）	必修	1	34	0	0	34	4
		外语系	大学英语（四）	必修	2	34	0	0	34	4
		体育部	体质测试	必修	0.2	14	0	0	14	5
		学生工作处（部）研究生工作处	就业指导与创业教育	必修	1	17	0	0	17	6
		社会科学部	形势与政策	必修	2	64	0	0	64	8
		小计					38.5	731	70	12
具体课程以当年公布的通识教育选修课程清单为准，本科期间至少选修 6 学分。										

专业必修课 程	专业基础课	工学院	专业导论	必修	1	17	0	0	17	1
		理学院	基础化学（一）	必修	3	51	0	0	51	1
		理学院	基础化学实验（一）	必修	1	0	34	0	34	1
		理学院	高等数学（一）	必修	3	51	0	0	51	1
		理学院	物理学（一）	必修	2	34	0	0	34	1
		理学院	物理学实验（一）	必修	0.5	0	16	0	16	1
		理学院	基础化学（二）	必修	2	34	0	0	34	2
		理学院	基础化学实验（二）	必修	1	0	34	0	34	2
		理学院	有机化学（一）	必修	3	51	0	0	51	2
		理学院	有机化学实验（一）	必修	1.5	0	51	0	51	2
		理学院	高等数学（二）	必修	2	34	0	0	34	2
		理学院	物理学（二）	必修	2	34	0	0	34	2
		理学院	物理学实验（二）	必修	0.5	0	18	0	18	2
		理学院	有机化学（二）	必修	2	34	0	0	34	3
		理学院	有机化学实验（二）	必修	1	0	34	0	34	3
		理学院	物理化学（上）	必修	2	34	0	0	34	3
		理学院	物理化学实验（上）	必修	0.7	0	24	0	24	3
		理学院	物理化学（下）	必修	2	34	0	0	34	4
		理学院	物理化学实验（下）	必修	0.8	0	27	0	27	4
		理学院	仪器分析	必修	3	51	0	0	51	4
		理学院	仪器分析实验	必修	1.5	0	51	0	51	4
		理学院	线性代数与数理统计	必修	2	34	0	0	34	4
		生命科学与技术学院	生物化学	必修	3	51	0	0	51	5
		生命科学与技术学院	生物化学实验	必修	1.5	0	51	0	51	5
		生命科学与技术学院	微生物学	必修	2	34	0	0	34	5
		生命科学与技术学院	微生物学实验	必修	1	0	34	0	34	5

		小计		45	578	374	0	952	
专业核心课	工学院	食疗与养生药膳学	必修	2	34	0	0	34	4
	基础医学与临床药学院	临床医学概论	必修	3	51	0	0	51	4
	工学院	食品化学	必修	2	34	0	0	34	4
	工学院	食品化学实验	必修	1	0	34	0	34	4
	工学院	特医与特膳食品	必修	2	34	0	0	34	5
	工学院	食品营养学	必修	2	34	0	0	34	5
	工学院	功能食品学	必修	2	34	0	0	34	5
	工学院	食品工艺学	必修	3	51	0	0	51	5
	工学院	食品工艺学实验	必修	0.5	0	17	0	17	5
	工学院	现代生物医学工程技术	必修	2	34	0	0	34	5
	工学院	临床营养学	必修	2	34	0	0	34	6
	工学院	营养学与功能食品学实验	必修	1	0	34	0	34	6
	药学院	食品毒理学	必修	2	34	0	0	34	6
	药学院	食品毒理学实验	必修	1	0	34	0	34	6
	工学院	食品分析	必修	2	34	0	0	34	6
	工学院	食品分析实验	必修	1	0	34	0	34	6
	工学院	食品微生物学	必修	2	34	0	0	34	6
	工学院	食品微生物学实验	必修	1	0	34	0	34	6
	工学院	食品安全控制	必修	2.5	34	17	0	51	6
	工学院	食品绿色加工技术	必修	2	34	0	0	34	6
	工学院	现代食品检测实验	必修	1	0	34	0	34	7
	工学院	食品营养与生物技术	必修	2	34	0	0	34	7
工学院	现代食品检测技术	必修	2	34	0	0	34	7	
		小计		41	578	238	0	816	
	理学院	计算机应用基础	选修	2	34	0	0	34	1

指选课程	工学院	现代食品感官科学	选修	1.5	18	16	0	34	3	
	工学院	食品标准与法规	选修	2	34	0	0	34	3	
	工学院	食品安全学	选修	2	34	0	0	34	4	
	图书馆	药学信息检索	选修	1	17	0	0	17	4	
	工学院	保健食品工艺学	选修	2	34	0	0	34	5	
	基础医学与临床药学院	生理药理	选修	4	68	0	0	68	5	
	工学院	食品添加剂	选修	2	34	0	0	34	6	
	生命科学与技术学院	免疫学	选修	2	34	0	0	34	6	
	基础医学与临床药学院	预防医学概论	选修	2	34	0	0	34	6	
	社会科学部	健康心理学	选修	2	34	0	0	34	6	
	工学院	动植物检验检疫	选修	2	34	0	0	34	6	
	工学院	分子营养学	选修	2	34	0	0	34	7	
	工学院	科技论文写作	选修	1	17	0	0	17	7	
	药学院	药物分析	选修	2	34	0	0	34	7	
	药学院	药物分析实验	选修	0.5	0	17	0	17	7	
	中药学院	中药新药和保健食品开发	选修	1	17	0	0	17	7	
小计				31	511	33	0	544		
实践类课程 平台	校内三大实训	中药学院	中药识别	必修	0.5	0	9	0	9	4
		基础医学与临床药学院	模拟药房实训	必修	0.5	0	9	0	9	6
		工学院	GMP 车间实训	必修	1	0	17	0	17	6
	军事技能	保卫处(部)人武部	军事技能	必修	2	0	112	0	112	1
	素质拓展	团委	素质拓展	必修	1	0	200	0	200	8
	毕业实习(设计)	教务处	毕业设计(论文)	必修	8	0	640	0	640	8
	小计				13	0	987	0	987	
总计				168.5				4112		

## 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
食疗与养生药膳学	34	2	程抒劼	4
临床医学概论	51	3	于峰	4
特医与特膳食品	34	2	李飞	5
食品营养学	34	2	陈贵堂	5
功能食品学	34	2	曹崇江	5
食品工艺学	51	3	杨志萍	5
临床营养学	34	2	程抒劼、陈贵堂	6
食品毒理学	34	2	李婷婷	6
食品微生物学	34	2	綦国红	6
食品营养与生物技术	34	2	韩进松	7

### 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
曹崇江	男	1977-07	功能食品	教授	南京工业大学	化学工程与工艺	博士	食品科学	专职
王岁楼	男	1961-09	食品科学与工程概论、食品添加剂	教授	中国农业大学	食品科学	博士	食品工程与安全	专职
陈贵堂	男	1977-11	食品化学、食品营养学、营养与功能食品学实验	教授	中国农业大学	食品科学与工程	博士	食品化学与营养学	专职
韩进松	男	1987-01	食品营养与生物技术	教授	德国海德堡大学	食品化学	博士	食品快速检测技术	专职
顾月清	女	1963-09	现代生物医学工程技术	教授	南京航空航天大学	测试计量技术及仪器	博士	生物医学工程	专职
邓大伟	男	1979-11	现代生物医学工程技术	教授	南京大学	分析化学	博士	生物医学工程	专职
于锋	男	1961-07	临床医学概论	教授	中国药科大学	药理学	博士	心血管和消化系统	专职
周明浩	男	1970-01	预防医学概论	教授	军事医学科学院	医学	博士	疾病预防控制	兼职
程抒劼	女	1984-06	食品标准与法规	副教授	华南农业大学	食品科学	博士	食品营养与健康	专职
袁彪	男	1990-09	食品添加剂、保健食品工艺学	副教授	南京农业大学	食品科学与工程	博士	功能食品营养	专职
李飞	男	1990-10	特医与特膳食品	其他副高级	南京大学	化学	博士	食品安全检测	专职
王海翔	男	1983-09	现代食品安全检测技术、食品绿色加工技术、食品分析实验	副教授	合肥工业大学	农产品加工与贮藏工程	博士	食品工程技术、食品分析	专职
綦国红	女	1972-06	食品微生物学、食品安全学	副教授	南京农业大学	食品科学	博士	食品微生物与生物技术	专职
李婷婷	女	1983-05	食品毒理学	副教授	中国药科大学	药理学	博士	药物代谢及管 药理学	专职

刘海春	男	1980-07	基础化学	副教授	中国药科大学	药物化学	博士	药物化学/分子模拟与人工智能	专职
徐波	男	1984-01	物理学	副教授	南京大学	材料物理与化学	博士	材料物理与化学	专职
王德传	男	1965-01	有机化学	副教授	中国药科大学	药物化学	博士	药物化学	专职
王朝晖	女	1968-06	有机化学实验	副教授	中国药科大学	药物化学	博士	药物化学	专职
孟卫	男	1976-03	物理化学	副教授	南京理工大学	材料物理与化学	博士	材料物理与化学	专职
陈蓉	女	1978-07	仪器分析	副教授	中国药科大学	分析化学	博士	分析化学	专职
李瑞军	女	1985-11	仪器分析实验	副教授	兰州大学	分析化学	博士	分析化学	专职
张浩	男	1988-01	物理化学实验	讲师	中国科学院福建物质结构研究所	材料物理与化学	博士	材料物理与化学	专职
杨志萍	女	1980-09	食品分析、食品工艺学、现代食品安全控制技术	讲师	江南大学	食品科学	硕士	食品加工与安全控制	专职
陆静萍	女	1974-03	健康心理学	讲师	南京师范大学	应用心理学	硕士	大学生心理健康	专职
沈俊	男	1982-07	线性代数与概率统计	讲师	南京师范大学	应用数学	硕士	生物统计	专职

### 5.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	24		
具有教授（含其他正高级）职称教师数	8	比例	32.00%
具有副教授及以上（含其他副高级）职称教师数	21	比例	84.00%
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	22	比例	88.00%
35岁及以下青年教师数	5	比例	20.00%
36-55岁教师数	16	比例	64.00%
兼职/专职教师比例	1:24		
专业核心课程门数	10		
专业核心课程任课教师数	12		

## 6. 专业主要带头人简介

姓名	曹崇江	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	食品质量与安全教研室主任
拟承担课程	功能食品			现在所在单位	中国药科大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2005年毕业于南京工业大学化学工艺专业						
主要研究方向	药食同源营养成分发掘及功效评价；基于膳食、肠道菌群与免疫的分子机制研究；新型智能食品包装材料研制及在果蔬保鲜品质的精准调控研究；化妆品配料与产品的研发与设计。						
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）	2017年，中国药科大学工学院食品质量与安全教研室主任； 2017年，参与校级教改课题：《食品营养与功能性食品学实验》教学内容与方法改革的探索与实践； 2019年，在《教育教学论坛》发表“食品营养与功能性食品学”实验教学改革与探索研究性论文； 2019年，参与校级教改课题：“教、学、做”一体化教学法在食疗与养生药膳学教学中的探索与实践； 2020年，参与一流课程《食疗与养生药膳学》培育建设； 2021年，参与教材《食疗与养生药膳学》编写。						
从事科学研究及获奖情况	近些年，以第一和通讯作者在在在国际杂志Applied Catalysis B、Chemical Engineering Journal、Journal of Power Sources、Food Chemistry、Food Hydrocolloids和Journal of Agricultural and Food Chemistry等发表论文60余篇，其中SCI论文30余篇，EI论文10余篇，多数论文产生了较高的学术影响。 近几年主持“十三五”国家重点研发计划课题、国家自然科学基金面上项目、江苏省科技厅自然科学基金面上项目、江苏省重点研发计划项目、江苏省农业自主创新资金项目等10余项，获中国商业联合会服务业科技创新奖一等奖（2016），江苏省科技进步二等奖（2019）。						
近三年获得教学研究经费（万元）	1.8			近三年获得科学研究经费（万元）	591		
近三年给本科生授课课程及学时数	208			近三年指导本科毕业设计（人次）	16		

姓名	于峰	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	临床药学教研室主任
拟承担课程	临床医学概论			现在所在单位	中国药科大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	1998年毕业于中国药科大学药理学专业						
主要研究方向	药物临床研究与评价，询证药学，罕见病与孤儿药研究，药物不良反应监测与药物警戒						
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）	国家级教学成果一等奖，2018年 江苏省教学成果特等奖，2017年 《临床医学概论》，人民卫生出版社规划教材，第一、二、三版主编						

从事科学研究及获奖情况	曾承担国家自然科学基金面上项目、教育部博士点基金等。负责或参与多项一类新药的研究。 曾获江苏省科技进步二等奖和三等奖 发表研究论文100余篇。		
近三年获得教学研究经费(万元)	0.8	近三年获得科学研究经费(万元)	300
近三年给本科生授课程及学时数	380	近三年指导本科毕业设计(人次)	8

姓名	韩进松	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	无
拟承担课程	食品营养与生物技术		现在所在单位	中国药科大学			
最后学历毕业时间、学校、专业	2017年毕业于德国海德堡大学食品化学专业						
主要研究方向	长期致力于基于人工智能的药食同源食品营养关键成分鉴定及快速检测技术的研究						
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)	2019年,参与校级教改课题:“教、学、做”一体化教学法在食疗与养生药膳学教学中的探索与实践; 2020年,参与一流课程《食疗与养生药膳学》培育建设; 2021年,参与教材《食疗与养生药膳学》编写。						
从事科学研究及获奖情况	近年来一直致力于多学科交叉融合,开发基于人工智能的药食同源食品营养关键成分鉴定及快速检测技术。近五年在Chem, Nature Biotechnology, Angew. Chem. Int. Ed. (2篇), PNAS等国际权威期刊上发表论文20余篇,申请国际专利多项,工作受到包括英国广播公司BBC、科学杂志社SCIENCE、细胞杂志社CELL、美国科学促进会EurekAlert、人民网、新华社和科学网等超过100多家国内外知名媒体以通讯稿/视频采访的形式予以报道。 近年来,主持国家自然科学基金面上项目、国家重大人才工程等多项国家级课题。入选国家海外高层次人才引进青年项目,江苏省双创人才等。国家自然科学基金委评审专家,国家留学基金委评审专家,重庆市食品药品监督管理局两品一械专委会委员。						
近三年获得教学研究经费(万元)	1	近三年获得科学研究经费(万元)	378.76				
近三年给本科生授课程及学时数	220	近三年指导本科毕业设计(人次)	9				

姓名	陈贵堂	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	无
拟承担课程	食品营养学、食品化学		现在所在单位	中国药科大学			
最后学历毕业时间、学校、专业	2006年毕业于中国农业大学食品科学与工程专业						



主要研究方向		食品及药食同源品营养与功能、食品质量安全检测与控制	
从事教育教学改革研究及获奖情况(含教改项目、研究论文、教材等)		<p>2017年, 校级教改课题: 《食品营养与功能性食品学实验》教学内容与方法改革的探索与实践</p> <p>2015年, 校级教改课题: 中、美大学《食品营养学》课程教学内容体系比较研究和实践</p> <p>2011年, 校级教改课题: 综合性、设计性实验整合设计的教学方法改革与实践—《食品化学实验》教学内容与方法改革的探索</p> <p>2013年, 江苏省教学成果奖(高等教育类)一等奖: “技术管理型”食品质量与安全专业建设创新及其实践</p> <p>2017年, 教改论文: 医药院校食品类专业《食品营养学》教学改革探讨</p> <p>2019年, 教改论文: “食品营养与功能性食品学”实验教学改革与探索</p> <p>2012年, 教改论文: 食品化学实验教学改革探索</p> <p>2017年, 副主编, 普通高等教育“十三五”规划教材《功能性食品学》(第二版)</p>	
从事科学研究及获奖情况		主要研究食品、药食两用品等材料中生物活性物质的药理活性与保健作用机理, 尤其是功能成分与人类慢性疾病的关系, 同时采用先进的物理、化学和生物学技术, 研究功能性成分的分离和提取、鉴定, 为医药、保健食品开发提供各种功能因子。近五年, 共发表科研论文50多篇, 其中SCI论文20余篇。	
近三年获得教学研究经费(万元)	1.2	近三年获得科学研究经费(万元)	120
近三年给本科生授课程及学时数	450	近三年指导本科毕业设计(人次)	16

## 7. 教学条件情况表

可用于该专业的教学设备总价值（万元）	500	可用于该专业的教学实验设备数量（千元以上）	150（台/件）
开办经费及来源	教育部拨款		
生均年教学日常运行支出（元）	5145.4		
实践教学基地（个）（请上传合作协议等）	3		
教学条件建设规划及保障措施	<p>行政保障。建立教学资源建设工作领导小组；建立以课题研究为载体的教学发展模式；建立教学条件建设基金，多渠道筹集经费；</p> <p>理论保障。建立专家组引领的研究模式；组织教育行政部门成员外出参观学习和交流；</p> <p>队伍保障。建立教师发展中心及同行评议制度，建立教师动态考核制度，不断提高教学水平；</p> <p>技术保障。应用先进的信息技术和教学质量标准，使教学条件建设与时俱进。</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）
高速低温小型离心机	H1650R	4	2019年	18
多功能酶标仪	Multiskan FC	4	2009年	45
分析天平	梅特勒	6	2019年	8
pH计	pHs-25	10	2019年	2
高效液相色谱仪	Agilent 1260	4	2017年	200
气相色谱仪	Agilent 7890	4	2017年	150
紫外分光光度计	上海精科754	6	2019年	10
质构仪	TA.XT PLUS	1	2019年	300
电子鼻	Alpha MOS	1	2019年	380
原子吸收分光光度计	日立ZA-3000	1	2019年	328
便携式红外二氧化碳分析仪	北京宏启GXH-3010E型	4	2019年	8
分光测色仪	杭州彩谱CS-580	4	2019年	10
数显恒温金属浴加热器	北京大龙HB20-S	6	2019年	2.5
数显圆周摇床	SK-080-S	6	2019年	3.5
顶置试电子搅拌器	OS40-Pro	4	2019年	5
3D食品打印机	Reeyee-Choc	2	2019年	18
台式全温振荡器	THZ-C-1	2	2019年	20
正置荧光生物显微镜	NIKON80I	1	2009年	100
食品冻干机	LY0-1	1	2009年	210
超纯水装置	Milli-Q Integral3	1	2009年	80
超低温冰箱	MDF-U4186S	1	2009年	50

## 8. 校内专业设置评议专家组意见表

### 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>理由：</p> <p>为满足国家大健康产业战略需求，新增食品营养与健康普通高等学校本科专业，该专业以食品科学、营养学、食品安全学和基础医学为基础，综合研究食品及其营养对人类健康影响的学科。中国药科大学在 2017 年进入“双一流”高校建设行列，确立了到 2036 年建校一百周年之际，要将学校建成“以医药学为主导，多学科交叉融合”的高水平、国际知名研究型大学。“新医科”、“新工科”教育新体系的提出，推动了培养大健康产业创新人才的新理念。因此，中国药科大学设立食品营养与健康专业，符合社会需求和学校发展需要。</p> <p>中国药科大学食品营养与健康人才培养以市场需求为导向，凸显学校药学课程体系培养特色，围绕“健康膳食、健康保养、健康运动、健康预防”等环节培养能够从事与营养健康相关工作的高级专业人才。该专业课程体系完整，包括化学、药学、基础医学和食品科学课程群，满足复合型人才培养需求；依托中国药科大学特色学科群，学科基础扎实，培养经验丰富；师资结构合理，骨干教师均具有博士学位，有着食品科学、药学、医学、化学等多元化知识背景，该团队先后承接国家重点研发计划、国家自然科学基金、江苏省农业创新计划等国家及省部级课题项目几十项，具有很强的科研能力；教研配套齐全，国家中药材加工技术研发专业中心、工学院 GMP 实训中心以及公共实验平台能提供优越的实践实验条件。</p> <p>综上所述，学校已满足食品营养与健康本科专业培养条件要求，已有基础可以有效保证食品营养与健康专业培养质量，满足大健康行业对食品营养与健康人才的需求，拟开此专业可行。</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
专家签字：		
		