

江西科技师范大学 食品营养与健康微专业招生简章

一、微专业简介

在全球健康理念升级与“健康中国 2030”战略深入推进的背景下，“食品营养与健康”微专业依托本校多学科交叉优势（食品科学、营养学、化学、生物等），聚焦食品营养与健康产业前沿，通过“新工科+新医科”深度融合的课程体系，培养掌握食品营养分析、健康食品研发、膳食干预及健康管理等核心技能的复合型人才。课程设置紧扣产业需求，涵盖食品营养学、健康管理学、食品工艺学等理论与实践内容，并联动科研平台与行业资源，强化产教融合与实践能力。毕业生可在营养咨询、健康管理、功能食品研发、公共卫生政策等领域发挥专业价值，同时支持考取国家营养师、健康管理师等资质，为健康产业转型升级与新质生产力发展提供核心人才支撑。

二、招生对象和要求

面向非食品相关专业的全校在读的 2024、2025 级（大一、大二）本科生开放，尤其欢迎对食品营养与健康研究感兴趣的学生报名修读。无硬性的先修课程等要求。

计划招生人数：30 人

三、微专业培养目标

本微专业立足国家“健康中国”战略与食品健康产业发展需求，培养具有一定食品营养理论基础、跨学科实践能力和创新意识的应用型人才。通过微专业学习，学生将具备以下核心能力：

- 深厚的专业知识：掌握食品营养成分分析、膳食指导、健康风险评估及功能性食品开发等领域的核心知识。
- 创新思维能力：鼓励学生运用创新思维，解决食品营养与健康领域的新问题。
- 国际视野：了解国内外食品营养与健康领域的最新动态，熟悉相关的法律法规和标准，具备行业适应能力。
- 领导力与团队协作：培养学生的领导力和团队协作能力，提升职业道德和社会责任感，为未来在健康产业中担任领导角色打下坚实基础。

四、微专业师资力量

“食品营养与健康”微专业由江西科技师范大学生命科学学院食品科学与工程专业优秀教师联合授课。食品科学与工程专业现有教授3人，副教授7人，讲师6人，高级公共营养师6人，高级茶艺师1人。其中具有博士学位15人，已形成了一支以教授为引领、中青年博士为骨干的高水平教学科研团队，师资力量雄厚，知识结构多元，涵盖食品科学、营养学、生物化学、微生物学等多个领域。

五、核心课程

序号	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时	考核方式	承担单位
1	精准营养科学	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
2	健康管理指南	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
3	健康食品设计与研发	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
4	药食同源创新应用	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
5	舌尖保卫战：食品安全与真相解密	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
6	风味魔术师：食品添加剂与感官革命	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院
7	微生物艺术：发酵食品与酿造密码	2	32	32	0	2	考查	生命科学学院

六、教学安排

授课形式：采用独立编班形式授课，教学方式包括理论讲授、实验实践、案例分析和项目驱动等多种形式；

上课时间：主要集中在晚上、周末或假期集中授课，与主修专业课程授课时间无冲突。

七、成绩管理与证书授予

微专业课程不纳入主修专业学分绩点，不计入主修专业不及格课程门数，不影响评奖评优和毕业资格；

课程考核管理参照本科课程考核管理办法，考试不及格允许补考1次，补

考不及格须重修；

学生按照微专业培养方案，修读完成规定课程并获得相应学分，可获得由生命科学学院发放的微专业结业证书；

未能取得主修专业毕业资格，或中途退出未能全程修读的学生不予发放微专业结业证书。

八、报名方式与时间

报名方式：

联系人：石老师，手机号码：19870062926

报名时间：第一轮即日起至2025年11月8日，第二轮2025年11月10日至2025年11月17日。

报名二维码：



江西科技师范大学生命科学学院食品科学与工程系
2025年9月