

广东省精品资源共享课程推荐表

(高职)



课 程 学 校 _____ 清远职业技术学院 _____

课 程 名 称 _____ 食品营养与健康 _____

课 程 类 型 公共基础课 专业课 其他 _____

所属专业大类名称 _____ 轻纺食品 _____

所属专业类名称 _____ 食品类 _____

所属专业名称(专业课填写) _____ 食品生物技术 _____

课 程 负 责 人 _____ 王飞生 _____

填 报 日 期 _____ 2013年3月8日 _____

教育部高等教育司制
二〇一二年九月

填写要求

- 一、以 word 文档格式如实填写各项。
- 二、表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。
- 三、有可能涉密和不宜大范围公开的内容不可作为申报内容填写。
- 四、课程团队的每个成员都须在“2. 课程团队”表格中签字。
- 五、“8. 承诺与责任”需要课程负责人签字，课程建设学校盖章。

1. 课程负责人情况

基本情况	原课程负责人	王飞生	性 别	男	出生年月	1964-10
	最终学历	大学本科 (硕士)	专业技术职务	食品科学教授		
	学 位	硕士	职业资格证书	营养保健师 公共营养师考评员		
	现课程负责人	王飞生	性 别	男	出生年月	1964-10
	最终学历	大学本科 (硕士)	专业技术职务	食品科学教授		
	学 位	硕士	职业资格证书	营养保健师 公共营养师考评员		
	所在院系	食品药品系				
	通信地址（邮编）	清远市清城区东城街蟠龙园清远职业技术学院科研处（510110）				
	教学与技术专长	食品营养与健康等课程教学，食品加工与天然产物研究方向。				
	负责人更换原因	没有更换				
工作简历	<p>（含在行业、企业的工作经历和当时从事工作的专业领域及所负责任）：</p> <p>1980.09-1984.07 郑州粮食学院粮油储藏本科毕业</p> <p>2006.02-2008.12 华南理工大学食品科学在职研究生毕业</p> <p>1984.07-1988.08 韶关市粮食中专学校，从事粮油食品教学工作，助理讲师。</p> <p>1988.09-1994.08 韶关市粮食局，从事粮油食品储运工作，粮油食品工程师、粮油食品中心化验室主任</p> <p>1994.09-2003.08 韶关市贸易中专学校从事粮油食品教学，任讲师、高级讲师。</p> <p>2003.09-2005.12 清远职业技术学院生物技术应用系，任食品生物技术高级讲师。</p> <p>2005.12-2012.12 清远职业技术学院生物技术应用系，任食品科学副教授。</p> <p>2012.12-现在，任食品科学教授。清新良鑫食品有限公司技术总监（兼职）。</p> <p>现任学校学术委员会委员，食品生物技术专业指导委员会委员，中国粮油学会会员，入选广东省、清远市科技咨询专家、省技术监督局质量标准专家、清城区科技专家、清远市中小企业协会专家，清远市质量协会专家。入选省农村科技特派员、食品加工特派员团队负责人，省科技特派员；分别派驻英德鸿德食品公司，阳山县粤农食品公司，帮助企业研发新产品，进行技术培训。主持省、市科技项目6项，经费达成130万元。多次参加市（县）科技项目评审、结题验收、成果鉴定、评奖等咨询工作。</p>					

教学情况

课程负责人近三年承担本课程情况；

近五年来承担的主要课程（含课程名称、周学时，届数及学生总人数，不超过五门）；

时间	课程名称	课程类型	周学时	届数	总人数
2011.03-2016.12	食品营养与保健	专业课	2-4	5	956
2011.03-2016.03	婴幼儿营养与保健(电大)	专业基础课	8	5	203
2011.03-2016.07	食品工厂设计与设备	专业技能课	2	4	601
2012.09-2013.01	食品添加剂	专业技能课	2	3	686

主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限，不超过五项）；

编号	课题名称	来源	年限	本人所起的作用	备注
1	《食品营养与健康》广东省精品课程共享课程（粤教高函 2014【74】号）	广东省教育厅	2014-04 至 2017-06	主持人	在研
2	《食品营养与健康》校级精品课程【清远职院教（2006）57号】	清远职业技术学院	2007-03 至 2012-05	主持人	已结题
	微信+网络微课远程培训企业公共营养师教学实践 JG15001	清远职业技术学院	2015-10 至 2017-06	主持人	在研
3	高职“食品工厂设计与设备”课程项目化教学改革实践（2010tjk356）	广东省教育厅	2011-03 至 2012-08	主持人	已结题
4	食品工厂工艺设计“教学做”教学改革实践（SBC2011284）	中国教育学会教育机制研究会，	2010-08 至 2011-12	主持人	已结题

作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间，不超过十项）；

教研论文题目	刊物名称	发表时间
服务地方产业的项目化课程教学设计 以清远职业技术学院《食品工厂设计》设计为例	清远职业技术学院学报（1674-4896）	2012-3
幽默生动讲授激发学习食品营养学兴趣	中国科教创新导刊 1673-9795	2008-07
高职院校专业群设置研究与实践	全国商情（经济理论研究）1009-5292	2009-08
培养一专多能实用型人才	教育与职业 11-1004/G4	2001-06
试论高校扩招后师资队伍的建设	高等农业教育 21-1088/G4	2001-06
思想品德课教学需要三个贴近	基础教育研究 45-1111/44	2001-08
课程表的编排艺术	北京成人教育 11-1103/Q	2001-05

获得的教学表彰/奖励（不超过五项）

奖项名称	授予单位	授予时间
2013年清远职业技术学院教学成果一等奖	清远职业技术学院	2013-03
2009年学院教育先进工作者	清远职业技术学院	2009-08
2011年通过学院教学能力测评	清远职业技术学院	2011-09
2009年学院课件比赛三等奖	清远职业技术学院	2009-08
2008年教育部人才培养工作评建工作	清远职业技术学院	2008-07

近五年来承担的技术开发与培训项目及效果

近五年来承担的技术开发或技术服务（培训）项目及效果（含项目/培训名称、来源、年限、本人所起作用，不超过五项）；

项目名称（项目编号）	本人排名	到位经费	进展情况	研究年限	项目来源
清远市全民科学素质行动计划纲要实施方案（2016—2020年）	主持	3万元	结题	2016年9月至2016年12月	清远市科学技术协会
天然竹笋膳食纤维的开发（2011C0111107008）	主持	30万元	结题	2011年12月至2014年12月	清远市成果转化项目
天然麻竹笋膳食纤维产品开发与产业化（2012B091100387）	主持	30万元	结题	2012年2月至2014年12月	广东省科技厅
有机麻竹笋食品标准化加工示范与推广（2012A020602003）	主持	5万元	在研	2012年8月至2014年2月	广东省科技厅
多方协同清远中小微企业创新服务超市平台建设。粤科规财字（2015）74号（2014B040404031）	第二	50万元	在研	2014年12月至2017年12月	广东省科技厅

在国内外公开发行人物上发表的相关专业技术论文（含题目、刊物名称、署名次序与时间，不超过五项）；

序号	题目	作者名次	发表年月	刊物名称（刊号）
1	广义芳香理论分析香味化学结构探讨	1	2011-12	中国调味品1000-9973
2	香根草油香气成分分析	1	2009-12	天然产物研究与开发(1001-6880)
3	蒸馏法提取香根油成分的GC-MS分析	1	2009-04	食品科学1002-6630
4	不同方法提取香根油化学成分的GC/MS分析	1	2009-07	中国调味品1000-9973
5	HACCP体系在鸡肉制品加工中的应用	1	2009-05	食品研究与开发1005-6521

获得的表彰/奖励或获得的专利（含奖项名称、授予单位、署名次序、时间，不超过五项）

序号	项目名称	时间	本人排名	获奖名称等级	授奖部门
1	香根草精油提炼技术研究	2010-02	2	清远市2009年科技进步奖二等奖	清远市人民政府
2	香根草油香气成分分析	2011-08	1	清远市2010年优秀学术论文一等奖	清远市人民政府
3	清远市社科工作先进个人	2010-10	独立	2008-2009年清远市社科工作先进个人	清远市人民政府
4	蒸馏法提取香根油成分的GC-MS分析	2010-05	1	清远市2009年优秀学术论文二等奖	清远市科学技术协会
5	学院科研先进个人	2010-09	独立	2010年度科研先进个人	清远职业技术学院

2. 课程团队

课程团队结构 (含兼职教师)	序号	姓名	性别	出生年月	专业技术职务	职业资格证书	专业领域	在课程教学中承担的任务	签字
	1	王飞生	男	1964.10	教授	营养保健师、公共营养师考评员	食品科学与工程(硕士)	第一主讲, 主持人, 总结	王飞生
	2	黄小明	男	1979.3	讲师	食品检验考评员	粮食、油脂与蛋白(硕士)	第二主讲, 教学	黄小明
	3	林晓梅	女	1985.8	讲师	公共营养师三级	烹饪与营养教育(学士)	第三主讲, 教学	林晓梅
	4	谭焕桃	女	1984.8	讲师	公共营养师三级	烹饪与营养教育(学士)	第四主讲, 教学	谭焕桃
	5	冼昶华	男	1962.10	副教授	化学	饮食养生	平台建设	冼昶华
	6	杨敏	女	1971.7	副教授	营养保健师、公共营养师考评员	植物营养学(硕士)	第三主讲, 教学	杨敏
	7	张林平	男	1970.3	讲师	中医师	中医养生	第五主讲, 教学	张林平
	8	朱鹏	男	1990.10	技术员	计算机及应用	网站开发	自主学习平台建设	朱鹏
	9	陈秀虎	男	1966.12	副教授	营养保健师、公共营养师考评员	植物营养学(研究生)	资料建设	陈秀虎
	10	杨勇	男	1965.9	高级工程师	HACCP内审员	食品加工	兼职教师	杨勇
	11	黄俊杰	男	1981.9	中级工	公共营养师三级 中级厨师	餐饮管理	兼职教师	黄俊杰
课程团队整体素质及青年教师培养	<p>1、课程团队的“双师”结构、专兼教师比例、知识结构、专业技术职务及职业资格结构、年龄结构、学缘结构、优秀教育技术骨干配置:</p> <p>清远职业技术学院《食品营养与健康》精品课程建设课题组, 共有团队成员 11 人, 由学院教师 9 名教师和企业 2 名兼职教师组成。学院教师分别来自食品药品系、旅游与家政系、护理学院, 兼职教师分别是玛芝莲食品公司高级工程师和学院食堂中级厨师。其中教授 1 人, 副教授 3 人, 讲师 4 人, 高级工程师 1 人、厨师 1 人、技术员 1 人。学历结构: 研究生 6 人, 本科 3 人, 专科 2 人, 年龄构成为: 40 岁以上 6 人, 30-40 岁有 5 人。4 人取得保健营养师或高级公共营养师(三级)。1 人是国家公共营养师考评员, 队伍层次、结构合理, 具备双师素质和技能。主持人具有 26 年教学经验, 4 位主讲也有多年教学经历, 主讲过学院高职《食品营养与健康》或相关课程。近几年, 在期末教学的各项检查中, 学生对课程组成员的教学效果给予很高的评价。主持人和主讲教师近三年《食品营养与健康》课程, 学生评价均为优秀。在近三年中, 所培养学生参加广东省公共营养师三级技能考试中取得好成绩。</p> <p>本课题组计算机技术员 1 人, 具备较好教育技术专业能力, 能解决网络教育技术问题</p>								

题。

(1) 职称结构:

教授 1 人	9.1%
副教授/高级工程师 4 人	36.4%
讲师 4 人	36.4%
其他 2 人	18.2%

(2) “双师”结构:

专任教师队伍双师结构表 (不含兼职教师共 9 人)

年龄结构	双师结构		
	具备双职称	取得职业资格证书	双师素质
40 岁以上	1	3	5
30-40 岁	1	4	5
合计	2	7	10
占总数百分比%	18.2%	63.6%	90.1%

具有双职称 2 人 18.2%
取得的职业资格证书、考评员 5 人 63.6%
双师素质教师 10 人 90.1% (专任教师)

(3) 有企业或行业工作经历教师比例:

具有企业工作经历教师 2 人 18.2%

2. 近五年培养青年教师的措施与成效

(1) 学院重视, 培训青年教师达到双师素质

学校和系先后制定了师资培训规划及实施办法, 明确中青年骨干教师、“双师”素质的培训要求和培养目标, 在课题研究过程中, 林晓梅、谭焕桃 2 位青年教师取得公共营养师三级技能, 教师都达到“双师”素质标准。黄俊杰也于 2015 年考取高级公共营养师证书。

(2) 校企合作, 到企业锻炼提升教师实践技能

在食品药品系支持下, 课题组黄小明老师 2015 年 9 月到 12 月, 先后到清远蒙牛、玛芝莲食品等多家食品顶岗工作, 通过该措施, 提升了青年教师实践技能。

(3) 引进企业骨干, 构建合理的教学团队

从企业聘请了 2 名企业业务水平高、综合素质好的兼职教师, 增强课程建设师资队伍力量, 在工作中帮助青年教师。

(4) 科研教学互动, 为青年教师提供平台

青年主讲教师通过承担教学任务、参与教材编写、参与科研教研项目、课程网络资源建设等方式, 锻炼教研科研能力。

(5) 组织参与教研活动

结对帮助, 教授、副教授传帮带青年教师。

通过这些措施, 目前本课程建设团队双师素质达 100%, 教学能力大幅提升。

教学改革与研究

近五年来教学改革、教学研究成果及其解决的问题（不超过十项）；

1. 主持人：王飞生，广东省高职“食品工厂设计与设备”课程项目化教学改革实践（2010tjk356），项目是广东省“十一五”教育科学规划课题并通过成果鉴定。获 2013 年清远职业技术学院教学成果一等奖。

项目以服务清远“三农”为出发点，通过调查地方食品行业职业岗位需求，找准课程定位，选择贴近生产实际的地方特色食品、农产品深加工项目为教学载体，对应企业的食品新产品研发技术岗位为技能训练目标，以一种（类）食品产品生产工艺设计（改造）的典型生产项目编排教学内容。从 2009 年始，连续对 2008—2010 级三届食品专业学生实施项目化教学。教师以服务企业的生产性项目作为教学典型项目，即教师为清新良鑫食品公司设计年产 300 吨天然竹笋膳食纤维剂车间为案例，该项目 2011 年 12 月完成设计，被公司采用，新车间 2012 年 1 月动工，经土建、设备安装，7 月投产。学生每 4 人自主组合，完成一个实训性项目设计，课程注重学生自主学习，师生互动，科研教学互动，学生完成实训作品 38 个，突出作品应用性和实用性。工学结合与双师型团队建设取得良好效果，获批省、市产学研科技项目多项，构建了具有高职特色的《食品工厂设计与设备》课程。

2. 主持人：王飞生，《食品营养与健康》校级精品课程建设，2012 年 7 月结题，完成课程项目化改革，建设了网站和学生自主学习平台，课程结合公共营养师考证，实现学生自主学习与课堂教学相结合，校内资源与社会资源共享。公共营养师考证通过率连续三年位居清远市第一，在全省名列前茅。

3. 微信+网络微课远程培训企业公共营养师教学实践，食品生物技术专业是学院建设广东省示范性院校中三个实施项目的重点示范性专业之一，也是广东省重点建设专业。示范性专业建设任务很重，各项工作必须积极落实到位，工作扎实推进，才能在示范性院校验收检查中有充分的佐证材料，并在示范中取得典型示范经验。其中有一项任务是社会服务能力建设，其建设任务很重，必须积极完成：

每年社会服务到款额 10 万元，开展横向课题 1 项，申请专利 1 项，服务 3 家企业；职业资格培训与鉴定达 200 人/年以上，社会及企业人员培训人数 300 人日以上，与 1 所高职院校交流专业建设。项目 2015 年立项，目前已完成：

- (1) 编写公共营养师三级、四级辅导资料 2 本。
- (2) 录制网络微课 54 个。
- (3) 录制微信教学录音一套，共 15-20 个音频。
- (4) 每年招收企业学员 50-100 人培训。
- (5) 预期公共营养师累计通过率达到 60%。

每次微课应在 5-20 分钟为限，储存在手机网络课程网站中，学员分配帐号登录，限时间有限条件地登录观看。

3. 课程建设

详细介绍课程的性质与作用，设计的理念与思路，对专业建设与发展的定位与作用，持续建设和更新情况，以及转型升级为资源共享课情况：

3-1 课程性质与作用

《食品营养与健康》课程是食品生物技术专业的一门专业课程。2002年，我院应用生物技术专业开设《食品营养与卫生学》，50学时。2006年立项为校级精品课程，课程改名《食品营养与健康》。2008年，应用生物技术更名为食品生物技术专业，该课程在大学第3学期开设，已连续开课11年，受教育的学生近1200人。

1. 课程性质

《食品营养与健康》是研究营养、食物与人体健康关系的一门科学，是食品专业的一门专业必修课，属于职业核心能力课程。它包括公共营养学和食品营养学两大部分内容。公共营养部分主要研究人体营养的生理基础、主要介绍健康人群，成人（婴幼儿、学龄前、学龄和青少年）膳食调查、体格检查、膳食营养分析及营养配备计划，健康人群的合理营养的原则和膳食指导等公共营养知识。食品营养学部分介绍食品研发各类食品原料营养分析、配方、保健食品和强化食品，食品标签制作、营养宣传及食品安全。

本课程在大二的第一学期开课，课程设计为34学时。

2. 课程作用

为培养食品企业研发、品管技术人员综合技能打基础，以培养食品企业新产品的开发、营养推广策划、食品营养评价职业技术人才。以“培养学生熟练掌握食品营养与健康的基础理论、基本知识和基本技能，具有高水平的工作能力和良好的职业素养”为教学目标。

通过本课程的学习，使学生逐步获得食品营养与健康的专业知识及技能，同时提高学生获取信息、分析和解决问题、团结协作等综合素质。

本专业学生毕业后，可胜任食品（含功能食品）企业的生产技术管理、食品安全监督部门的食品安全检验、功能食品营销企业的食品营销、饮食服务企业的营养咨询和公共饮食企业的营养配餐员等工作岗位。

3. 拓展学习

针对食品、医学专业部分学生毕业后将从事公共营养师工作，我们在课程中设计了相应的环节，对公共营养师考试大纲中要求的与本课程相关联的内容作了重点安排。学生学习本课程后，通过参加公共营养师培训班，对考证重点作强化，为学生取得公共营养师资格证书提供帮助。从2010年开始，基于该课程学生考取公共营养师职业资格证书，现有167人通过考试获取证书。一次性通过率达72%。

3-2 课程设计的理念与思路

1. 课程设计的理念

坚持校企合作、工学结合的育人理念，以岗位用人标准为依据、职业道德为重点，制订课程标准，根据岗位工作任务对知识和技术技能的要求，兼顾学生个人发展的需求，参照公共营养师考证要求，以培养学生职业岗位技能为核心，采用课程项目化课堂教学，开发课程教学内容，进行一体化教学。

2. 课程设计的思路

(1) 校企双方的专业技术人员共同调研与分析，明确本课程涉及到的工作岗位，研究岗位用人标准，制订课程标准。

(2) 按照岗位工作流程把分解岗位工作任务分解成相对独立的任务单元，并分析每个任务单元对知识、技术技能和基本素质的需求，参照公共营养师考评的要求，并在充分考虑学生可持续发展的基础上，开发教学内容。

(3) 利用岗位典型工作任务设计课程教学项目，按照学生的认知规律、知识体系的逻辑关系和项目工作程序化教学内容，校企合作编写校本教材。

(4) 模拟企业真实的工作环境，设计与布置教学环境，实施实操教学。

(5) 按照企业岗位考核标准与考核的方式，改革学生的学业考核标准与考核方式。一是参照企业考核员工的基本要求，对学生的学习过程进行考核与评价；二是参照产品质量评价标准，对学生的作品进行考核；三是参考公共营养师考证要求，对学生的理论和技能进行考核。

3. 典型工作分析

本课程教学内容的主要面向的岗位：食品企业新产品研发、保健食品营养策划岗位、药店或保健食品店面的保健品营销人员；要照顾的岗位技能：健康人群营养评价与配餐岗位。

食品新产品研发、保健食品营养策划岗位岗位对应的一个典型工作项目是一种食品（保健品）原料选购、配方与研发、营养标签编写及营养策划宣传岗位；（见图 1）

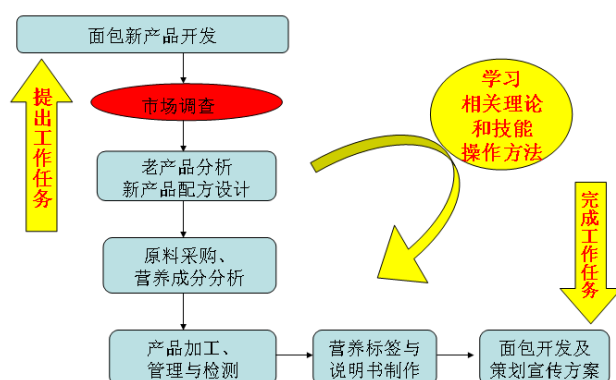


图 1：一种食品（保健品）原料选购、配方与研发、营养标签编写及营养策划宣传岗位；项目工作过程图

健康人群营养配餐岗位对应的个典型工作项目是一位（集体）健康成年男子的营养调查与配餐。（见图 2）

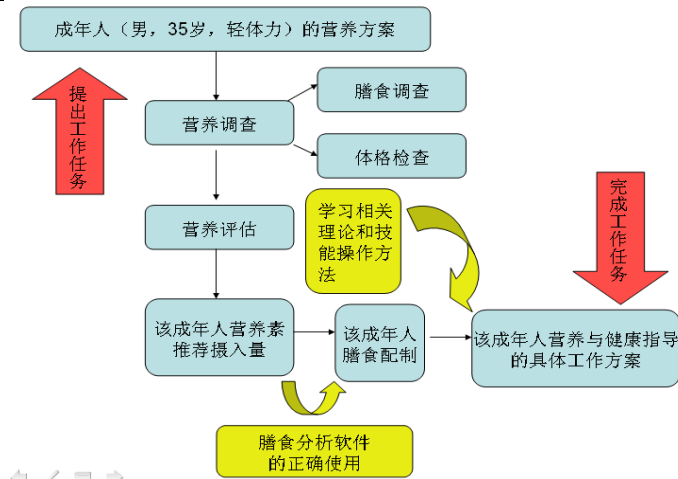


图 2：一位（集体）健康成年男子的营养调查与配餐。

4. 选择典型训练项目教学

基于生产岗位工作过程的典型项目分析，选择生产性、生活性典型实践项目作为课堂训练项目。A 线项目供师生共同训练用，B 线项目和拓展项目供学生课堂内、外训练使用。以教学做一体化的教学模式实施项目化课堂教学。A 线和 B 线项目选择如下：

(1) A 线第一个项目：玛芝莲公司营养面包新产品的研发及标签制作

A 线第二个项目：对某职业技术学院某教师进行营养调查与配餐

(2) B 线第一个项目：清远市宏全食品有限公司公司复合果汁的研发与标签制作

B 线第二个项目：某职业学院大二学生膳食调查与配餐

拓展项目：快乐幼儿园中班膳食调查与配餐

(3) 设计每个项目的教学背景

如：A 线第二个项目：对某职业技术学院某教师进行营养调查与配餐。

背景可设计为：某职业技术学院中年教师张老师，男，40 岁。张老师对自己的营养和健康极为重视，感觉近来工作效率较低，有时感觉精力不够，于是找来营养顾问对自己进行营养调查和膳食。假设营养调查的结果是张老师身高 170，体重 65kg，试对张老师进行营养调查与西项目背景设计应贴近生产，贴近生活。

其它项目背景可见本课程网站整体设计，在此略.....

3-3 对专业建设与发展的定位与作用

1. 食品生物技术专业培养目标

食品生物技术 610305（食品营养与加工方向），培养具有营养科学、食品加工技

术、食品生物技术、食品安全与质量管理等基本理论和基本技能，能从事食品（包括功能性食品）生产加工、安全与质量管理、食品营养咨询、功能食品营销，适应食品业生产、管理一线的技术技能型应用专业人才。

2. 本课程对专业建设地位与作用

本课程是生物食品技术专业的专业基础技能课程，也是专业骨干课程。对于食品（含功能食品）企业的生产技术管理、食品安全监督部门的食品安全检验和功能食品营销企业的食品营销等工作岗位，属于专业基础技能课程；对于饮食服务企业的营养咨询和公共饮食企业的营养配餐员等工作岗位，该课程为专业骨干课程，并对应考取公共营养师职业资格证书。

3-4 持续建设和更新情况，以及转型升级为资源共享课情况：

本课程校级精品课程立项后，经多年建设，2012年6月经校级精品课程验收后，适逢教育部将精品课程建设改为精品资源共享课建设。由于学校对本课程验收按照精品资源共享课标准来验收。并由本课程代表申报广东省2013年精品共享资源课。因此本课程转型升级情况为：

1. 2013年6月前：

课程进行项目化教学改造，教学团队通过校级教师职教能力测评。本团队共有5位教师通过，获得职教能力资格。陈秀虎副教授还被学校聘为学校测评专家组组长。

完成《食品营养与健康》整体设计和单元设计，课程标准制定。

制作了整体设计录像和1个理论讲授课程录像。

完成《食品营养与健康》实训指导书编写。在食品生物技术专业使用。

编写《食品营养与保健》教材，由中国质检出版社出版，供全国相关专业选用，学院食品生物技术专业和学院公选课使用达，520多本。

建成课程网站。

2. 2013年6月到现在

继续完成一体化实训教学录像13个，录像时间总长297分钟。继续完成基础理论知识课件10个学习单元，继续完成实训课件11个，完成实训教学大纲11个。

下载养生名家录像36个作为拓展学习内容。

建设学生自主学习平台1个，所有录像、课件、均可在网络课程完成。并有练习题1000多题，学生可自主练习和测验。以上所有资源均已上传《食品营养与健康》网站，访问量达9万多人次。实现资源师生共享、校内各专业共享、课内外共享、校内外共享。

4. 课程内容

课程内容的针对性与适用性、教学内容的组织与安排、教学模式的设计与创新、实践教学条件的建设与使用等：

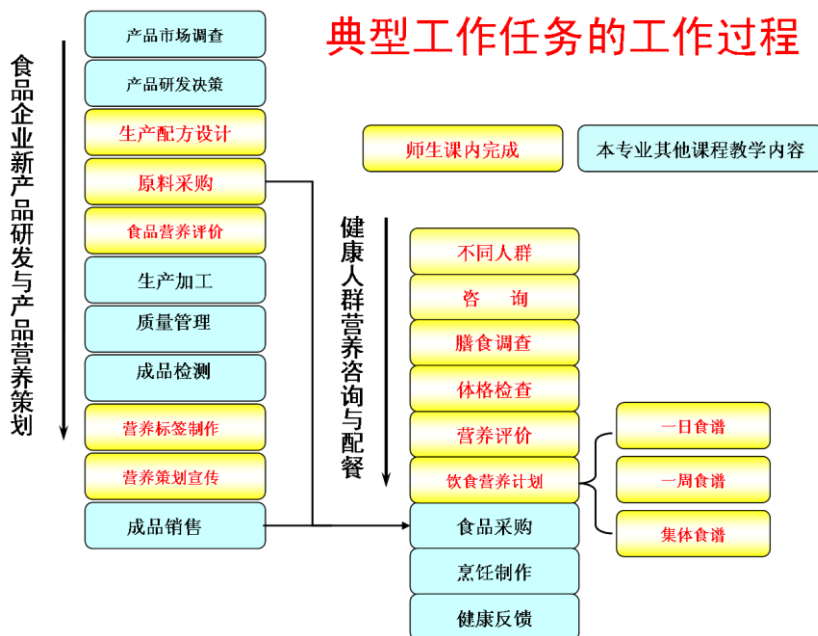
4-1 教学内容的针对性与适用性

1. 教学内容与工作岗位相统一

本课程是以食品企业技术员的岗位为背景，以典型的食品研发、营养标签制作和保健食品营养策划工作对知识、技能和素质的要求，制订课程标准；以上述三个典型工作任务的工作内容为依据，以公共营养师职业资格考证内容为辅助性内容，选择教学内容，从而保证课程标准与工作岗位用人标准的对接，教学内容与工作内容的对接，教学与培训的对接。

2. 教学过程与工作过程相统一

以上三个食品企业典型工作任务的基本工作过程及相互之间的关系，可用下图所示。



三个典型工作任务的基本工作过程及相互之间的关系图

根据上述工作流程图，序化教学内容，形成可实施教学的基本任务单元（即传统意义上的章、节），从而实现教学过程与工作过程的对接。并在相对真正的工作环境下开展教学工作，不但提高了学生学习的兴趣，更重要的是增强了知识学习的实效性。

3. 学习内容与公共营养师相统一

公共营养师是食品及相关行业职业准入资格证书之一，以上三个食品企业典型工作任务所涉及的知识、技能与公共营养师考试内容基本上相符，为了达到岗位要求与职业资格考证的一致性，本课程的资料库中补充了大量内容作为学生自主学习的资料，为了方便学生学习还有配套的相关视频资料、自测题等拓展内容

4-2 教学内容的组织与安排

1. 教学内容的安排

教学内容是以课程服务的工作岗位项目为载体，以典型的岗位工作任务为驱动，根据具体的工作任务的工作过程为依据，组织序化课堂教学内容。具体的组织与安排如下表。

教学内容的组织与安排与岗位工作的关系

类型	项目名称	能力训练任务	配套自主学习情境	学时
A 线项目一	为玛芝莲食品有限公司进行新产品开发	A11: 面包产品评价和新产品配方制定	B11: 橘子汁饮料产品评价和新产品配方制定	2
		A12: 新面包原料的采购和营养成分评价	B12: 新饮料原料的采购和营养成分评价	4
		A13: 新面包营养标签制作	B13: 新饮料营养标签制作	2
		A14: 新面包营养策划宣传	B14: 新饮料营养策划宣传	2
A 线项目二	对张老师进行营养指导	A21: 对张老师进行膳食调查	B21: 对快乐幼儿园进行膳食调查	4
		A22: 对张老师进行体格测量	B22: 对快乐幼儿园进行体格测量	4
		A23: 对张老师进行营养评价	B23: 对快乐幼儿园幼儿进行营养评价	4
		A24: 为张老师制定饮食营养方案	B24: 为快乐幼儿园制定饮食营养方案	8
最后一次课	A 线过程回顾和课程总结, B 线报告和总结	各研发小组分组汇报		4
合计				34

2. 教学考核办法

(1) 课程总成绩的构成

A 线过程考核 (40%) + B 线作品考核 (30%) + 知识考核 (30%)

(2) 考核的实施办法

①A 线过程考核：参照企业考评员工的制度，制订《项目任务训练考评表》，按照考评表以任务为单元进行独立考核；

②B 线项目作品考核：参照企业产品质量标准，制订《食品营养与健康》B 线项目设计评分表，按照项目设计评分表实施考核；

③知识考核：期末理论考试，由学校教务处统一安排考核。采用计算机房标准化考试。

4-3 教学模式的设计与创新

1. 全程实施“项目导向、任务驱动”项目化教学

课程结合食品生物技术专业特点，构建了“项目导向、任务驱动”的教学模式，使教学活动紧密围绕职业能力的培养这一核心任务。

项目导向，是我们精心挑选来自于企业的真实项目或再现项目，通过“确立项目→分解任务→教师示范 A 线→学生做 B 线→检查评价→应用与拓展”几个环节来实施。

全程执行“项目导向、任务驱动”，课程内容是按照项目实施的顺序划分为任务单元，分理论教学单元和实训任务，通过项目将相关课程内容有机地结合起来。不是按照学科内容的顺序划分为单元。随着简单（项目学习）到复杂（项目实训、项目实习）、案例到任务、任务到项目逐步地深入，全面推进课程教学内容，学生受项目任务的驱动，课程以学生能够完成相对独立的营养食品研发、健康评价与配餐 2 个项目为最终目标。

2. 课程贯彻“边做项目边学习”

“边做项目边学习”，是教师边讲解边示范、学生边观摩，边思考，边动手实践——教、学、做一体，达到理解知识、掌握技能的目标。

为了提高项目教学的质量和效果，我们运用“边做项目边学习”的方法推动的项目教学活动开展，调动学生的热情，使其积极参与到项目过程中来。在仿真的企业环境下边做项目边学习，学生以项目小组形式进行项目开发，我们强调学生之间的讨论和交流，营造学生之间比优、比强的氛围，实现“真项目真做”。

3. 以网络自主学习平台构建学生自主、师生互动学习环境

在《食品营养与健康》网站创建《食品营养与健康》网络自主学习平台，平台教学资源丰富，以项目化教学任务单元安排，每单元教学资源有导学、实训大纲、实训教学课件、理论教学软件、视频教学、自我练习、在线考试、拓展视频等多种教学资源，网络学习自主学习平台通过学校网络中心对外开放。学生可充分利用网络资源，实现随时在线学习，视、听、练、做、拓等方式，灵活多样，随时随地学习营养学、健康学的理论与实践知识，拓展学生学习时间和空间，老师也能利用它进行课堂教学和课外答疑，实现师生在线交流。

4-4 实践教学条件的建设与使用等：

1. 校内实训设备与实训环境

《食品营养与健康》课程是食品生物技术专业的一门专业课程，我校护理学院的护理、助产专业开设了《临床营养》，旅游家政系酒店管理专业开设了《餐饮营养学》因此，我院《食品营养与健康》校内实训室分属护理学院、食品药品系、旅游家政系，有解剖、体格检查、食品加工、食品检测、烹饪与调酒等设备。设施充足，仪器设备先进，能满足课程教学需要。

护理学院设有解剖实验室、健康检查实训室；

食品药品系设有食品加工实训室、食品检测实训室；

旅游与家政管理系设有烹饪实训室、调酒实训室。

2. 校外实习基地的建设与利用

《食品营养与健康》校外实训基地主要以下三家长期企业单位，主要是：

清远市玛芝莲食品等校企合作食品(保健品)企业，满足食品研发教学需要。

广州市富斯凯餐饮管理公司承包的学院第一饭堂，满足膳食调查与配餐教学需要。

清远市第一中学实验学校婴坊幼儿园等三类企业或事业单位，满足幼儿集体配餐教学需要。

5. 课程资源

资源特色

在《食品营养与健康》网站创建《食品营养与健康》网络自主学习平台，平台教学资源丰富，以项目化教学任务单元安排，每单元教学资源有导学、实训大纲、实训教学课件、理论教学软件、视频教学、自我练习、在线考试、拓展视频等多种教学资源，网络学习自主学习平台通过学校网络中心对外开放，课程注重六个建设，实现六个共享。

1. 注重资源自学性，实现师生课内外共享。

学生可充分利用网络资源，实现随时在线学习，视、听、练、做、拓等方式，灵活多样，随时随地学习营养学、健康学的理论与实践知识，拓展学生学习时间和空间，老师也能利用它进行课堂教学和课外答疑，实现师生在线交流。

2. 注重资源通用性，保障校内各专业共享。

我校开设涉及食品营养课程较多，有护理、美容专业《美容营养》、《营养与健康》课，旅游家政专业的《烹饪营养学》、《家庭营养与保健》，食品生物技术专业的《食品营养与健康》，电视大学学前教育专业的《婴幼儿营养与保育》，及全校公选课《食品营养与健康》等课程。这些课虽有不同侧重点，但有共同点，即公共营养，核心内容是食谱的编制与食品安全。建设本课程资源，能满足食品药品专业群内教学资源共享，满足校内非食品专业学生和公选课共享，满足校内教职员工营养健康知识学习。

3. 注重资源实践性，企业与学校共建共享。

课程利用校内外实训基地“教-学-做”一体化教学，通过直接服务于企业的教学方式，例如，与企业合作科研、为企业制作产品标签、营养宣传书等，探索开放式教学，为企业提供服务和技术咨询的方式，通过与企业共享共建课程网络资源，培训企业员工等方式服务企业的发展，努力形成校企合作育人的共同体，深化校企间的合作与共同发展。

4. 注重资源培训性，培训公共营养师共享。

公共营养师是食品及相关行业职业准入资格证书之一，课程的资料库中补充了大量公共营养师考试、公共营养师视频资料、自测题等拓展，作为学生自主学习的资料，网站还提供考试大纲等，从而保证教学与公共营养师培训的对接。

5. 注重资源层次性，拓展中高职共建共享。

本课程资源理论知识部分讲解深入浅出，实训有很强的操作性。资源适合中职学生进行课外拓展学习。课题组已和韶关粤北技校、清远技校等中职学校开展合作，下一步将和广东工业大学、广东揭阳职业技术学院、广东顺德职业技术学院一起，共建共享本资源。

6. 注重资源公益性，拓展教学与社会共享。

由于生活水平的提高，公众健康意识不断加强，食品营养科普知识成为社会的热点。本资源下载了大量国内名家视频讲座，开设了食品养生健康大讲堂，供社会公众免费开放。校内学生也可课外拓展知识。

基本资源清单

1. 基本理论知识教学资源

(1) 基本理论知识课件 13 个

学习单元一：课程学习方法和岗位前景

学习单元二：生理学基础

学习单元三：体需要的能量和营养素(一)

学习单元三：体需要的能量和营养素(二)

学习单元三：体需要的能量和营养素(三)

学习单元三：体需要的能量和营养素(四)

学习单元四：物的营养价值及合理利用

学习单元五：加工贮存对食物营养的影响

学习单元六：食物的营养强化、健康与保健食品

学习单元七：食品标签的解读及其制作

学习单元八：平衡膳食与营养评价

学习单元九：营养配餐

学习单元十：食品安全与卫生

学习单元十一：营养教育

(2) 理论教学录像 共 46 个微课录录像 总长 673 分钟

序号	一级栏目	学习任务录像	播放时长	主讲教师
单元一	第一章课程学习方法与职业前景	1.1 课程学习方法	4:30	王飞生
		1.1 公共营养师职业前景 1.2 公共营养师职业道德 第一章理论练习	3:29	王飞生
单元二	第二章人体生理学基础	2.1 人体生理系统述	6:29	王飞生
		2.2 人体的消化系统组成	9:31	王飞生
		2.3 食物消化	12:32	王飞生
		2.4 营养吸收 第二章理论练习	8:31	王飞生

单元三	第三章 营养学基础知识	3.1 人体所需能量与查表 3.2 食物能量来源 3.3 量平衡与肥胖 3.4 认识蛋白质 3.5 认识碳水化合物 3.6 认识脂肪 3.7 认识脂溶性维生素 3.8 认识水溶性维生素 1 3.9 认识水溶性维生素 2 3.10 认识常量元素 3.11 认识微量元素 1 3.12 认识微时元素 2 3.13 认识水的生理功能 3.14 膳食纤维生理功能 第三章理论练习	11:08 15:00 11:29 24:20 12:04 15:04 14:56 11:20 17:56 17:56 13:05 8:39 8:28 6:40	王飞生 王飞生 王飞生 王飞生 王飞生 王飞生 林晓梅 林晓梅 林晓梅 王飞生 王飞生 王飞生 王飞生 王飞生
单元四	第四章 各类食物营养	4.1 食品营养价值成分查询与价值判断 4.2 谷类和薯类营养价值 4.3 豆类和硬果类营养价值 4.4 蔬菜和水果类营养 4.5 畜、禽、鱼类营养 4.6 乳及乳制品营养 4.7 蛋及蛋制品营养 第四章理论练习	12:49 17:53 11:46 9:59 7:46 9:35	王飞生 王飞生 黄小明 黄小明 黄小明 黄小明
单元五	第五章 烹调、食物加工和营养	5.1 烹调与营养 5.2 烹调加工对食品营养的影响 5.3 食品加工与保藏对营养的影响 第五章理论练习	21:23 15:14 18:44	林晓梅 林晓梅 王飞生
单元六	第六章 营养强化食品与保健食品	6.1 健康测评与强化食品 6.2 亚健康测评与保健食品 第六章理论练习	21:54 20:07	王飞生 王飞生
单元七	第七章 食品标签解读与制作	7.1 食品标签解读 7.2 食品营养标签解读 第七章理论练习	21:50 22:17	王飞生 王飞生
单元八	第八章 平衡膳食与营养评价	8.1 膳食平衡与营养 第八章理论练习	17:21	林晓梅
单元九	第九章 营养配餐	9.1. 人群能量与营养素计算 9.2 食物能量与三大营养素计算 第八章理论练习	24:36 12:46	王飞生
单元十	第十章 食品安全与卫生	10.1 食源性疾病与食品污染分类 10.2 生物性污染及预防 10.3 化学性污染与农药残留污染 10.4 环境化学性污染与物理污染 10.5 食物中毒与预防 第十章理论练习	22:01 21:54 24:32 24:32 28:10	王飞生 王飞生 王飞生 王飞生 王飞生

单元十一	第十一章 营养教育	11.1 健康营养教育 1 11.2 相关健康行为 11.3 营养信息传播 11.4 相关营养传播信息 第十一章理论练习	14:23 14:40 11:35 17:56 9:33	黄小明 黄小明 黄小明 黄小明 黄小明
------	-----------	--	--	---------------------------------

2. 项目化技能实训教学资源

(1) 实训大纲 1 本

- (一) 实训任务 A1-1: 产品评价和新产品配方制定
- (二) 实训任务 A1-2: 原料的采购和营养成分评价
- (三) 实训任务 A1-3: 食品营养标签解读和制作
- (四) 实训任务 A1-4: 产品的营养策划宣传
- (五) 实训任务 A2-1: 膳食调查-称重法
- (六) 实训任务 A2-2: 成人体格测量与体质指数判断
- (七) 实训任务 A2-3: 一日膳食中能量和主要营养素的计算与分析评价
- (八) 实训任务 A2-4(1): 成人一天能量与主付食需要量计算
- (九) 实训任务 A2-4(2): 成人一餐食谱编制
- (十) 实训任务 A2-4(3): 成人一日食谱编制
- (十一) 学习任务 A2-4(4): 食谱调整及成人一周食谱编制

附录 1: 大学生早餐饮食结构调查

附录 2 大学生早餐行为调查

附录 3 食品配方设计

附录 4 食物能量密度和营养质量指数的评价

附录 5 体格记录与评价

(2) 实训教学课件 共 11 个

- 实训任务 A1-1: 产品评价和新产品配方制定
- 实训任务 A1-2: 原料的采购和营养成分评价
- 实训任务 A1-3: 食品营养标签解读和制作
- 实训任务 A1-4: 产品的营养策划宣传
- 实训任务 A2-1: 膳食调查-称重法
- 实训任务 A2-2: 成人体格测量与体质指数判断
- 实训任务 A2-3: 一日膳食中能量和主要营养素的计算与分析评价
- 实训任务 A2-4(1): 成人一天能量与主付食需要量计算
- 实训任务 A2-4(2): 成人一餐食谱编制
- 实训任务 A2-4(3): 成人一日食谱编制
- 学习任务 A2-4(4): 食谱调整及成人一周食谱编制

(3) 项目化实训教学录像

序号	视频内容	播放时长
----	------	------

1	课程整体设计录像讲解	00:12:41
2	实训任务 A1-1: 产品评价和新产品配方制定	00:27:55
3	实训任务 A1-2: 原料的采购和营养成分评价	00:36:29
4	实训任务 A1-3: 食品营养标签解读和制作	00:29:13
5	实训任务 A1-4: 产品的营养策划宣传	00:27:28
6	实训任务 A2-1: 膳食调查-称重法	00:21:43
7	实训任务 A2-2: 成人体格测量与体质指数判断	00:12:09
8	实训任务 A2-3 (1): 成人一餐食谱的评价	00:10:39
9	实训任务 A2-3 (2): 成人一天食谱的评价	00:15:45
10	实训任务 A2-4(1): 成人一天能量与主付食需要量计算	00:40:18
11	实训任务 A2-4(2): 成人一餐食谱编制	00:20:12
12	实训任务 A2-4(3): 一日营养餐制定	00:22:49
13	学习任务 A2-4(4): 食谱调整及成人一周食谱编制	00:19:40

共完成实训录像 13 个，共 297 分钟。

3. 教材 1 本

彭珊珊主编，王飞生副主编《食品营养与保健》.北京：中国质检出版社，2011.7

4. 精品课程网站

课程网站从 2008 年开始建设，经过三个较大的改版，现在课程资源丰富，组织分类合理，利用率较高。本课程网站合计提供了电子教程、项目案例、教学视频等各类资源容量达到 2G 多。目前总访问量已突破 90000 人次，日均访问量过 26 人次。

精品课程全面展示课程建设过程及成果，同时为学生提供学习提供教学资源、项目答疑、学习反馈等服务。其组织结构分为课程资源下载区、拓展学习和教学活动互动区，同时增加了特色栏目“公共营养师考证”，课程网站组织结构则主要为详见表 1。

拓展资源清单及建设使用情况

序号	视频内容
1	【于康】补钙
2	【于康】吃错的食物之一 粗粮
3	【于康】吃的快乐营养学
4	【于康】从口味谈健康-酸辣
5	【于康】从口味谈健康-甜
6	【于康】防癌 大蒜
7	【于康】高钠低钾危害多
8	【于康】骨密度 补钙 骨质疏松 牛奶
9	【于康】好营养吃出好听力
10	【于康】黑色食品
11	【于康】零食里的学问
12	【于康】明明白白喝酸奶
13	【于康】肉类 血脂高 黄豆
14	【于康】食物是最好的医药（酸性食物、碱性食物）
15	【于康】水果的误区
16	【于康】甜蜜的陷阱 糖尿病 甜食
17	【于康】挑鸡蛋的误区
18	【于康】调味品应该怎么用
19	【于康】痛风 喝汤
20	【于康】胃口差 水果反酸
21	【于康】五谷杂粮
22	【于康】饮食决定健康
23	《身边》出汗的健康警告
24	《健康之路》孙革新谈酸性体质
25	《身边》秋季进补羊肉正当时
26	《身边》潜藏尘螨的健康杀手 被子
27	《身边》于康教授吃菜秘籍
28	《养生堂》调气和血养肝
29	《养生堂》膝盖的保护
30	《养生堂》补气和补血汤药
31	《养生堂》春季养肝正当时 肝与筋 养生堂视频
32	《养生堂》高血压与冠心病
33	《养生堂》脑中风、脑血管病预防药方
34	《养生堂》皮肤瘙痒症
35	《养生堂》向脾胃要健康
36	《养生堂》辛凉化湿健五脏-清肺热

已下载 36 个名家讲座，用于补充教学资源，同时免费为大众开放提供方便。

6. 课程评价

自我评价、同行评价、行业企业专家评价、学生评价、社会使用评价等：

1. 自我评价

国内部分职业技术学院也在探索《食品营养学》精品课程建设，广东省内有广东轻工、广州城市职业技术学院，由于针对不同专业目标，各主持人教学理念设计各不相同，因此各《食品营养学》精品课程建设方式和水平各有特色。

共课程资源设计理念为全程实施“项目导向、任务驱动”项目化教学，课程贯彻“边做项目边学习”，以网络自主学习平台构建学生自主、师生互动学习环境。课程注重六个建设，实现六个共享。注重资源自学性，实现师生课内外共享；注重资源通用性，保障校内各专业共享。注重资源实践性，企业与学校共建共享。注重资源培训性，培训公共营养师共享。注重资源层次性，拓展中高职共建共享。注重资源公益性，拓展教学与社会共享。

资源共享，团队教学能力得到提升，教学效果好，本项目已成为广东省食品生物技术高职实训基地建设项目，广东省大学生创业训练项目“新天地食品与营养”工作室依据项目，清远市公共营养师培训基地项目。连续三年清远市公共营养师考证通过率位居第一，广东省前茅。项目团队科研能力大幅提升，获广东省科技项目、清远市科技项目多项。

项目资源也深受校外公众欢迎。网站点击率达9万多次。

2. 校外专家、行业企业专家评价

南方医学大学唐弋教授，2012年到学院辅导2012年公共营养师培训班学时表示，学生互动能力较强。学院公共营养师通过率也较高，广州某高职院校公共营养师培训班共80人，仅1人通过。

3. 学生对《食品营养与健康》这门课程的评价

10 食品2班 江晓雯

对《营养与保健》这门课程的评价，自我感觉良好，能够学习到一些我们在平常生活中运用到的知识，再加上考证，对这门课程更加深一层的了解，也比较喜欢这门课程。

学号为 01、05、06、11、36、41

通过了王老师的教导，掌握了食品营养的基础知识，了解了食物的各种营养素及其对人体的作用，人体所需要的各种营养素的理化性质，主要功能，来源等。并且掌握了如何制定合理的食谱，维护健康。

09 食品生物技术 2 班 黎凤婷、黄勇芬、谢惠媛、梁东江、江明敏

《食品与营养保健》课程，不仅让我们可以学习到相关的营养基础知识，食物的营养与安全，还可以让我们学习到中国居民膳食指南，膳食指导与食谱编制。我们还学会依题分析，指出日常生活中饮食结构和习惯中不合理的方面，懂得如何依据问题预防由饮食造成的常见病及食疗方法。这门课程不仅提高我们的知识面和丰富了我们的学习知识，还提高了我们实际应用能力，而且为我们提供考多一个公共营养师证得机会。

10 食品 2 班 林森冬 08051002028

对于《食品营养与保健》这门课程，我觉得还不错吧！很多都是日常生活必须掌握的知识，但是，由于不够自觉，很多必须去背的去记的都没去记。自我感觉那本教材不够全面，好像有的知识点里面是没有的。然后，对于老师的授课很好，但有时觉得老师应该了解学生是否理解了，如果理解掌握了就不要讲太多遍比较好。

4. 骨干教师有一定社会影响力

主持人王飞生受清城区科协邀请主讲“食品营养与生活健康”讲座。

课题组教师主持并参与配餐师考证的题库开发及建设工作。

课题组 3 名教师是高级营养师和公共营养师考评员，3 名教师获得营养与保健师。

5. 督导组对《食品与营养健康》课程教学评价

高职是一种职业教育，目的在于培养具有实际操作能力的实用型人才，因此《食品营养与健康》课程组在精品课程建设中，非常注重教学内容和教学方法的研究，以现代教学理论为基础，结合《食品营养与健康》应用性强的特点，不断探索理论密切联系实际的教学法。

2010年10月15日下午第5、6节课，在教学楼C8-305观摩了食品药品系精品课程组王飞生老师的《食品营养与保健》课程教学，讲授内容是“成人一天能量与主食付食需要量的计算”。王老师的讲课具有如下特点：

(1) 熟知课程内容，知识面广。王老师正是这样，所以讲课思路清晰，语言流畅，层次分明，还能旁征博引，把知识点讲透。

(2) 多媒体运用娴熟、合理。本次课大胆尝试采用项目化教学模式，从成人营养素平衡、各营养素所占比例、各营养素产生能量系数、工种劳动分级入手，让学生在完成任务的过程中学会能量需求与三大营养素计算、确定成人一天主食、付食的需求量、同时让学生讨论自己每天的饮食搭配是否合理，又活跃了课程气氛。

(3) 教学方法多样化。在讲授本节课内容前，对上节课内容进行了回顾，既能让同学们复习旧知识，又可以与新内容相联接；课堂上适时地提问、设问，引起学生的思考，集中注意力；课堂结束时留下思考题，让学生复习更有针对性，能将知识学以致用。本次公开教学达到以下目的：

①激发了学生对营养学的学习兴趣；

②调动了学生的主观能动性，使其变被动接受知识为主动学习；

③培养了学生的综合能力，提高学生综合素质，让学生认识到如何用已学营养学知识满足公共营养工作的需求，以提供更高层次的营养咨询服务；

④多样化的教学方法，特别是项目化教学对教师提出了更高的要求。希望课程组全体教师共同继续努力，精心设计每一节课，并且因材施教，力求学有所为，学有所用，争取让每个学生满意。

清远职业技术学院 督导组

2010年12月14日

已承诺的国家精品课程建设五年规划落实情况：		
规划项目	承诺目标	进展程度
课程建设目标、步骤及五年内课程资源上网时间表	课件，试题库，教学大约网站建设，建成网络自主学习平台。	已按进度全部上网，《食品营养与健康》课程网站畅通，并有效维护，保证网络的正常运行与使用。
三年内全程教学录像上网时间表	1. 到2012年12月，课程整体设计和11个具体的“工作任务”的 实训录像 的视频录制工作 已全部完成，共13个，共297分钟。 2. 到2013年12月，完成10个理论教学视频录制，目前录制提纲的撰写工作已完成。本学期开始进行全面的录制工作，	已完成，质量继续完善，到2014年12月完成更新。提升质量。 预计2013年12月完成全部的录制工作。
上网资源比例逐年提升表	2012年80%	已完成
学生学习评价及参考答案链接	http://22.qynongbao.com:8082/ 点击“登录”即可。登录食品营养与健康课程平台即可。	

7. 学校政策支持

<p>详述学校对本课程已落实的政策支持与措施，对下一步深入推进建设新的政策承诺与措施设计：</p> <p>1. 学院制定了强有力的精品课程建设政策支持与措施</p> <p>学院高度重视精品课程工作，将从政策、经费、人力等方面为精品课程研究提供保证。学院已出台《清远职业技术学院关于科研教研经费管理的暂行规定》和《清远职业技术学院教育教学改革项目管理办法》。</p> <p>附有关文件：</p>

附件 1、清远职业技术学院教育教学改革项目管理办法

附件 2、清远职业技术学院关于科研教研经费管理的暂行规定

2. 本课程建设期间获得了学院各方面大力支持

本课程从立项到建设所取得的成绩都离不开学院各项政策的支持。建设期间，在建设经费方面，学院累计下发本课程专项建设经费 3.6 万元；在实训室建设方面，学院开设与《食品营养与健康》相关课程的护理学院设有解剖实验室、食品药系设有食品加工实训室、食品检测实训室；旅游与家政管理系设有烹饪实训室、调酒实训室。有解剖、体格检查、食品加工、食品检测、烹饪与调酒等设备，实训室设施充足，仪器设备先进，能满足课程教学需要。

8. 承诺与责任

1. 学校和课程负责人保证课程资源内容不存在政治性、思想性、科学性和规范性问题；

2. 学校和课程负责人保证申报所使用的课程资源知识产权清晰，无侵权使用的情况；

3. 学校和课程负责人保证课程资源及申报材料不涉及国家安全和保密的相关规定，可以在网络上公开传播与使用；

4. 申报课程入选后，学校和课程负责人同意在广东省高校优质教育教学资源共享和学习平台上面向全省高校免费共享。

课程负责人签字：

学校公章：

日期：



9. 学校推荐意见

同意推荐

(公章)

负责人(签字)

2013年3月17日

