

暨南大学 2025 年全日制本科学士微专业开设情况表

开设学院	国际学院				
微专业名称	未来食品营养与健康（全英）				
开设地点（校区）	石牌校区		拟招生人数	40 人	
招生对象年级及是否有专业要求	暨南大学 2022 级、2023 级、2024 级本科生，除食品类专业外，其他专业均可申请				
招生条件及先修课要求	为确保全英文教学的质量，申请者必须达到以下英语水平之一： （1）已通过大学英语四级考试，通过大学英语六级考试的优先考虑； （2）其他英语成绩证明（如雅思、托福成绩等）。 注：课程将全程采用英文授课，包括小组讨论、全英文文献阅读以及国际团队项目合作。建议申请者具有扎实的学术英语基础。 申请者需在主修专业中取得良好成绩，无补考和重修记录，并且没有考试违规行为；同时，应具备充足的学习能力，并对食品营养与健康领域抱有浓厚兴趣。				
修读总学分	11	修读总学期	2	课程门数	5
微专业咨询群 QQ 号码	982953761		群名称	国际学院微专业咨询群	
学生报名地点、咨询联系人及电话	国际学院 318 办公室、020-85224376、李老师				
教务管理人员	李老师		联系方式	020-85224376	
选拔程序和方式	面试（英语、跨学科兴趣与创新潜力等）				
微专业简介					
全球食品行业正加速向智能化、精准化转型，中国“健康中国 2030”与“新一代人工智能发展规划”战略亟需既懂食品营养科学又了解人工智能技术的复合型人才。未来食品营养与健康（微专业）重点依托食品营养与健康（全英）专业开设，该专业前身为食品科学与工程（全英），2019 年入选广东省一流专业及特色专业，2020 年获批国家“新农科”建设项目，2022 年更是跻身国家一流本科专业建设点。本微专业强调多学科交叉融合，涵盖人工智能、食品科学、营养学等多个“工+医”科领域。					
课程设置					
课程名称		学分	考核方式		开课学期

人工智能与未来食品（全英）	3	笔试	1
食品安全概论（全英）	3	笔试	1
食品科学概论（全英）	1	笔试	1
营养与健康（全英）	2	笔试	2
健康食品研究与创新（全英）	2	笔试	2
合计	11		
课程简介			
<p>1.人工智能与未来食品（全英）：本课程聚焦人工智能技术与食品科学的深度融合。课程系统讲解机器学习、计算机视觉等 AI 核心技术在食品产业链中的应用场景，涵盖新型原料开发、智能加工制造、食品安全管控、供应链优化及个性化营养等前沿领域。通过分析全球创新案例（如 AI 植物基产品研发、视觉分拣系统），学生将掌握数据驱动的决策思维，学习评估 AI 技术在食品研发与生产中的适用性及伦理边界。课程强调跨学科问题解决能力培养，引导学生从“农场到餐桌”全链条视角理解 AI 对食品体系的变革潜力，并关注算法公平性、数据隐私等社会议题。最终培养学生成为兼具技术创新意识与行业视野的复合型人才。</p>			
<p>2.食品安全概论（全英）：全面讲解食品质量与安全各专业领域知识，重点在于课程内容的实际应用，并通过参观广州社区具有代表性的研究和生产设施来加以支持。</p>			
<p>3.食品科学概论（全英）：本课程介绍食品科学的基本概念，全面讲解食品加工、食品保存方法、食品包装技术及食品质量与安全原则等。核心主题包括食品生产过程（碾磨、发酵、巴氏杀菌）、保存方法（干燥、冷藏）、包装技术以及食品质量/安全原则——着重于控制质地、风味、营养和防止污染。学生将掌握从学术数据库和可靠资源获取科学信息的技能。通过案例研究和实际应用，该课程激发学生对食品科学创新的兴趣，并鼓励他们对日常食品相关挑战进行批判性思考。课程强调职业道德（诚信、责任）和社会责任，突出食品科学在全球粮食安全、公共健康和环境可持续性方面的作用。学生将获得对食品科学领域如何影响行业实践和社会福祉的全面理解。</p>			
<p>4.营养与健康（全英）：本课程系统探讨营养科学在人类健康中的核心作用及其实际应用。课程内容涵盖基本营养原理、合理营养、全生命周期营养（如母亲与婴儿、青少年、老年人等），以及饮食与慢性疾病（肥胖、糖尿病、脂肪肝、心血管疾病）之间的关联机制、膳食调查与评估。通过全球营养流行病学案例分析，学生将了解不同文化背景下饮食模式的差异及其对健康的影响，并掌握膳食评估和个性化营养干预的设计方法。</p>			
<p>5.健康食品研究与创新（全英）：本课程聚焦于健康食品的研发原则、创新技术和工业应用，旨在培养学生在食品科学与营养健康交叉领域的实践能力。课程涵盖功能性食品成分（如益生菌和植物活性物质）的提取及功效评估、新型加工技术（如超高压、微胶囊化）对营养成分保留和产品质地的影响，以及健康食品的设计流程（市场调研、配方优化、感官评价）。通过分析全球趋势（如植物基食品、清洁标签和精准营养），学生将掌握从实验室到市场的全链条创新逻辑。</p>			