

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）：暨南大学

学校主管部门：中央统战部

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：2023-07-20

专业负责人：白卫滨

联系电话：020-85226630

教育部制

1. 学校基本情况

学校名称	暨南大学	学校代码	10559
学校主管部门	中央统战部	学校网址	www.jnu.edu.cn
学校所在省市区	广东广州广东省广州市天河区石牌	邮政编码	510632
学校办学基本类型	<input type="checkbox"/> 教育部直属院校 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 法学 <input checked="" type="checkbox"/> 教育学 <input checked="" type="checkbox"/> 文学 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 艺术学		
学校性质	<input checked="" type="radio"/> 综合 <input type="radio"/> 理工 <input type="radio"/> 农业 <input type="radio"/> 林业 <input type="radio"/> 医药 <input type="radio"/> 师范 <input type="radio"/> 语言 <input type="radio"/> 财经 <input type="radio"/> 政法 <input type="radio"/> 体育 <input type="radio"/> 艺术 <input type="radio"/> 民族		
曾用名	暨南学堂、国立暨南大学		
建校时间	1906年	首次举办本科教育年份	1921年
通过教育部本科教学评估类型	审核评估		通过时间 2018年06月
专任教师总数	2721	专任教师中副教授及以上职称教师数	1931
现有本科专业数	107	上一年度全校本科招生人数	7839
上一年度全校本科毕业生人数	6476	近三年本科毕业生平均就业率	85.39%
学校简要历史沿革（150字以内）	暨南大学创立于1906年，是中国第一所由政府创办的华侨学府；1927年更名为国立暨南大学，1949年合并于复旦大学等高校，1958年在广州重建，“文革”期间一度停办，1978年复办。学校是“211工程”重点建设综合性大学，是中央统战部、教育部、广东省共建的国家“双一流”建设高校，直属中央统战部管理。		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内）	增设：智能科学与技术、运动训练、临床药学、人工智能、西班牙语、录音艺术、书法学、金融工程、化学、环境科学与工程、新能源科学与工程、预防医学、应急管理、密码科学与技术、国际新闻与传播、金融科技。 停招：针灸推拿学、音乐学、信息工程、通信工程、物流管理、食品质量与安全、化学工程与工艺、高分子材料与工程、材料物理、给排水科学与工程、美术学、人力资源管理、环境科学、环境工程、网络工程、公共事业管理、会展经济与管理、信息安全。		

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	理工学院食品科学与工程系		
学校相近专业情况			
相近专业1专业名称	食品科学与工程（注：可授工学或农学学士学位）	开设年份	1992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	—	开设年份	—

营养学会、临床营养学会、养老院、康养机构等	7
东莞嘉吉粮油有限公司	1
中粮（东莞）粮油工业有限公司	1
嘉吉粮油（阳江）有限公司	1
广州正能量饮料有限公司	1
无限极（中国）有限公司	1
益海（广州）粮油工业有限公司	1
仙乐健康科技股份有限公司	1
其它健康食品生产企业、企业研发部门（包括：完美（中国）有限公司、东莞徐记食品有限公司、昆药集团股份有限公司、广药集团股份有限公司、玛氏箭牌糖果（中国）有限公司、拜耳医药保健有限公司等）	4

4. 申请增设专业人才培养方案

暨南大学 国际学院

食品营养与健康专业本科人才培养方案

培养目标：

旨在践行“健康中国”战略目标，并适应国内、国际社会合理膳食及健康食品产业发展需要，培养具有食品科学、营养与健康知识的复合型技术人才。培养的学生具有科研创新能力，同时拓展应用实践、国际交流合作能力和成果转化能力。毕业生能够胜任新型健康产品的研发、检测、管理等专业工作，并可以作为注册营养师、公共营养师、营养指导员等开展膳食营养指导及教育工作，可以从事政府监管及其他营养与健康社会服务工作，以及继续在全球范围内深造，未来从事食品营养领域的研发、教育、健康顾问、管理等工作岗位的国际化专业人才，能胜任食品营养与健康行业发展需求的专业人才和骨干力量。培养促进“一带一路”建设，推动构建人类命运共同体的优秀人才。

具体的食品营养与健康（全英语授课）专业培养目标如下：

- A1. 具有良好的社会责任感、法律意识、职业道德、人文素养、开阔的国际视野。
- A2. 具备扎实的自然科学、食品营养与健康基础知识，熟悉国内外食品营养行业的现状和发展；
- A3. 具备良好的科学研究、健康产品开发、工艺设计和营养健康评估能力，能承担营养与健康领域及相关领域的项目；
- A4. 培养具有综合创新能力、弘扬“忠信笃敬、知行合一、自强不息、和而不同”暨南精神，能胜任食品营养行业发展需求的专业人才和骨干力量。
- A5. 具有健全的人格和正确的价值观，具有较强的学习能力、习惯和终生学习的意识。

毕业要求：

- B1. 工程知识：掌握数学、自然科学、工程基础和食品营养相关基本原理、方法和手段等方面的知识、能将所学知识用于解决健康食品开发及营养实践领域复杂问题。
- B2. 问题分析：能够应用自然科学和工程科学的基本原理，识别、表达、并通过文献研究分析食品营养领域复杂问题的能力，以获得有效结论。
- B3. 设计/开发解决方案：能够针对食品营养与健康领域复杂问题进行设计，设计满足工艺、安全、健康促进等方面的要求，并体现创新意识与可持续发展理念。

B4. 研究：能够基于科学原理并采用科学方法及技术手段对食品科学领域复杂工程问题进行研究，包括实验设计、数据分析，并通过信息综合得到合理有效的结论。

B5. 使用现代工具：能够针对食品科学领域复杂工程问题，开发、选择与使用恰当的技术、资源、现代工程工具和信息技术工具的能力，包括对复杂工程问题的预测与模拟，并能够理解其局限性。

B6. 工程与社会：了解国内外食品领域相关法律、法规、标准和规范，熟悉与工程相关的技术指标、知识产权和产业政策。能够识别和分析食品产业的新产品、新技术和新工艺的开发应用对社会经济发展、生态环境、文化和安全的潜在影响。

B7. 环境和可持续发展：能够理解和评价针对食品科学领域复杂工程问题的工程实践对环境、社会可持续发展的影响，并能自觉将自然生态的一般原则应用于食品资源开发、食品加工与流通等环节。

B8. 职业规范：具有健全的人格、正确的价值观、良好的科学素养和社会责任感，具有勇于坚持原则和承担风险与责任的勇气，能够正视责任和困难。

B9. 个人和团队：具有良好的团队合作精神和能力，能够与团队成员和谐相处，协作共事，并作为成员和领导者在团队活动中发挥积极作用。

B10. 沟通：具有较强英语沟通表达能力，能够通过口头和书面表达方式与同行进行有效沟通；并具备一定的国际视野和国际理解能力，了解国内外食品科学及其相关领域的发展动态。

B11. 项目管理：理解并掌握食品营养相关原理与经济决策方法，具备食品营养项目中涉及的管理和经济学相关知识，并能在多学科环境中应用。

B12. 终身学习：具有终身学习意识和自我管理、自主学习能力。能够通过不断学习，适应社会和个人可持续发展。

主干学科：

食品科学、食品工程、营养学、生物学

专业主干课程：

生物化学（全英）、食品微生物学（全英）、食品化学（全英）、食品营养基础（全英）、生理医学基础（全英）、营养吸收与代谢（全英）、营养与大数据管理（全英）、营养健康教育与咨询（全英）、植物化学物及产品开发（全英）、膳食模式与健康（全英）、营养表观遗传学（全英）、临床营养（全英）、中医基础与膳食疗养（全英）、生命周期营养（全英）、运动营养（全英）、特医食品开发（全英）。

主要实践环节：

包括课程实验和实践、课程设计、生产实习、毕业实习、毕业设计（论文）

等，本专业实践学时达到总学时的 51.9%

学制：四年

授予学位：工学学士

食品营养与健康专业课程教学进程计划表-内招生

课程类别	序号	课程编号	课程名称	学分	理论学时	实践学时	学期	先修课程	备注
通识教育必修 (40学分)	1	01010042	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	0	1		
	2	01030009	大学语文	2	36	0	1		
	3	01040001	体育 I	1	0	36	1		
	4	01041019	军事技能	2	0	112	1		
	5	05021082	英语听说 I	2	36	0	1		
	6	60000037	英语读写 I	4	72	0	1		
	7	60000039	计算机基础(全英)	3	36	36	1		
	8	01010037	思想道德与法治	3	45	18	2		
	9	01013019	心理适应与保健	2	36	0	2		
	10	01041018	军事理论	2	36	0	2		
	11	60000038	英语读写 II	2	36	0	2		
	12	01010039	中国近现代史纲要	3	45	18	3		
	13	01040002	体育 II	1	0	36	3		
	14	01010041	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	45	18	4		
	15	01010021	马克思主义基本原理	3	45	18	5		
	16	01040003	体育 III	1	0	36	5		
	17	01040004	体育 IV	1	0	36	7		
	18	01010024	形势与政策	2	36	0	8		
基础教育必修 (28学分)	1	60000011	高等数学(全英)	3	54	0	1		
	2	60010003	基础化学(全英)	2	36	0	1		
	3	60010004	基础化学实验(全英)	1	0	36	1		
	4	60060005	大学物理(全英)	3	54	0	2		
	5	60060006	大学物理实验(全英)	1	0	36	2		
	6	60060007	有机化学(全英)	3	54	0	2		
	7	60060008	有机化学实验(全英)	1	0	36	2		
	8	60020033	生物化学(全英)	3	54	0	3		

	9	60060009	物理化学（全英）	3	54	0	3		
	10	60060010	物理化学实验（全英）	1	0	36	3		
	11	60060013	食品微生物学（全英）	2	36	0	4		
	12	60060062	食品微生物学实验（全英）	1	0	36	4		
	13	60060056	食品化学（全英）	3	54	0	4		
	14	60060057	食品化学实验（全英）	1	0	36	4		
专业 教育 必修 (37 学 分)	1	60060100	食品科学概论（全英）	1	18	0	1		
	2	60000046	大学生职业生涯规划（全英）	1	14	8	2		
	3	新开课	食品营养基础（全英）	2	36	0	2		
	4	新开课	生理医学基础（全英）	3	54	0	3		
	5	新开课	生理医学基础实验（全英）	2	0	72	3		
	6	60000047	大学生职业发展与就业指导 （全英）	1	14	8	4		
	7	60060016	食品工艺学导论（全英）	3	54	0	5		
	8	60060084	营养吸收与代谢（全英）	2	36	0	5		
	9	60060018	食品分析（全英）	3	54	0	5		
	10	60060019	食品分析实验（全英）	1	0	36	5		
	11	新开课	营养与大数据管理（全英）	2	18	36	6		
	12	新开课	营养健康教育与咨询	2	18	36	6		
	13	新开课	营养与健康综合管理实践 （全英）	1	0	36	6		
	14	新开课	健康食品生产认知实践（全 英）	1	0	36	7		
	15	50029003	毕业实习	2	0	72	7		劳动 教育 16学 时
	16	新开课	食品营养综合实验（全英）	2	0	72	7		劳动 教育 16学 时
	17	50019002	毕业论文	8	0	288	8		

课程类别	知识群名称	课程编号	课程名称	学分	理论学时	实践学时	先修课程	备注
基础 教育 选修 (要求修读3学分)	基础教育选修 (选修其中3学分)	60060083	实验设计与分析(全英)	2	36			
		60010007	细胞生物学(全英)	2	36			
		60010008	细胞生物学实验(全英)	0.5		18		
		60060033	食品原料学	2	36			
		60000044	科技论文检索与写作(全英)	1	18			
专业 教育 选修 (要求修读23学分)	营养与健康 知识群 (选修其中10学分)	新开课	植物化学物及产品开发(全英)	2	36	0		
		新开课	膳食模式与健康(全英)	2	36	0		
		新开课	营养表观遗传学(全英)	2	36	0		
		新开课	临床营养(全英)	2	36	0		
		新开课	中医基础与膳食疗养(全英)	2	36	0		
		新开课	生命周期营养(全英)	2	36	0		
		新开课	运动营养(全英)	2	36	0		
		新开课	特医食品开发(全英)	2	36	0		
		新开课	食物不耐受与免疫学(全英)	2	36	0		
	食品科学与工程知识群 (选修其中9学分)	新开课	食品风味与感官评价(全英)	2	18	36		
		60060040	食品生物技术(全英)	3	36	36		
		60060068	食品添加剂(全英)	2	36	0		
		60060030	食品包装(全英)	2	36	0		
		新开课	农产品保藏与加工(全英)	2	36	0		
		新开课	农产品保藏与加工实验(全英)	2		72		
		60060099	烹饪科学(全英)	2	18	36		
		60060024	食品法规与标准(全英)	2	36	0		
		60060060	食品安全概论(全英)	3	54	0		
		60060079	食品毒理学(全英)	2	36	0		
	新开课	粮油食品加工与质量控制(全英)	2.5	54	18			

创新创业知识群 (选修其中2学分)	08140143	食品行业创业	2	0	72		
	60000045	国际视野拓展(全英)	2	36	0		
	新开课	营养与健康专题讲座与实践(全英)	2	18	36		
	新开课	未来食品(全英)	2	18	36		
	新开课	健康食品研究与创新(全英)	2	18	36		

必修课学分统计表

学期	通识教育必修学分	基础教育必修学分	专业教育必修学分	合计
1	17	6	1	24
2	9	8	3	18
3	4	7	5	16
4	3	7	1	11
5	4	0	9	13
6	0	0	5	5
7	1	0	5	6
8	2	0	8	10
合计	40	28	37	105

说明：本专业要求总学分 140，其中必修学分 105，占比 75%；基础教育选修学分 3，专业教育选修学分 23，基础教育选修加专业教育选修学分占比 18.57%；通识教育选修学分 9，剩余 0 学分为自由选修学分。

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
生物化学（全英）	54	3	张芬	3
运动营养（全英）	2	36	陈龙	6
食品营养基础（全英）	36	2	白卫滨、郑洁、焦睿	2
生理医学基础（全英）	72	4	张芬、Pallavi Jayavanth	3
生理医学基础实验（全英）	72	4	陈嘉莉	3
细胞生物学（全英）	54	3	丁郁、李丽丽	3
食品化学（全英）	54	3	王瑛、王超、欧隽滢	4
食品微生物学（全英）	72	4	吴希阳、冉艳红	4
食品工艺学导论（全英）	54	3	汪勇、蔡子哲	5
营养吸收与代谢（全英）	36	2	蒋鑫炜、余稳稳	5
食品分析（全英）	54	3	张宁、段翰英	5
食品生物技术（全英）	72	4	彭喜春、石磊	6
食品安全概论（全英）	54	3	丁郁、胡长鹰	5
营养与大数据管理（全英）	54	3	郑莎莎、陈龙	6
营养健康教育与咨询（全英）	54	3	陈静、卢旋旋	6
营养与健康综合管理实践（全英）	36	2	田灵敏、仇超颖	6
植物化学物及产品开发（全英）	36	2	欧隽滢	5
膳食模式与健康（全英）	36	2	张芬	6
营养表观遗传学（全英）	36	2	Pallavi Jayavanth	5
临床营养（全英）	36	2	William W. Riley	4
中医基础与膳食疗养（全英）	36	2	赵长鹰	7
生命周期营养（全英）	36	2	陈嘉莉	7
特医食品开发（全英）	36	2	余稳稳	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
白卫滨	男	1978-12	食品营养基础	教授	中国农业大学	食品科学	博士	食品科学	专职
汪勇	男	1977-11	食品科学概论、食品工艺学导论	教授	华南理工大学	粮食、油脂及植物蛋白工程	博士	油脂加工	专职
欧仕益	男	1963-07	食品化学	教授	华南理工大学	食品科学	博士	功能性食品、食品化学	专职
石磊	男	1961-11	食品生物技术	教授	日本国立冈山大学	生物调节科学	博士	食品安全	专职
丁郁	男	1980-09	食品安全概论	教授	香港中文大学	分子生物技术学	博士	食品安全	专职
吴希阳	男	1966-11	食品微生物	教授	澳大利亚 Wollongong 大学	生物工程	博士	食品安全	专职
胡长鹰	女	1968-04	食品包装	教授	江南大学	食品科学	博士	食品安全	专职
彭喜春	男	1976-04	食品生物技术	教授	华南理工大学	食品科学	博士	功能性食品	专职
张宁	女	1975-05	食品分析	教授	华南理工大学	食品科学	博士	食品科学	专职

刘大岭	女	1963-11	食品微生物	教授	中山大学	有机化学	博士	微生物学	专职
杨芳	女	1976-04	无机化学	教授	暨南大学	水生生物学	博士	无机生物化学	专职
陆伟刚	男	1974-02	物理化学	教授	中山大学	有机化学	博士	超分子配位化学	专职
Nima Azarakhsh	男	1977-04	食品包装、食品行业创业	副教授	马来西亚博特拉大学	食品技术	博士	采收后生物学与食品包装	专职
Pallavi Jayanth	女	1975-06	生理医学基础、营养表观遗传学	副教授	印度古尔巴加大学	医学微生物学	博士	健康科学	专职
William W. Riley	男	1954-01	临床营养	副教授	美国康奈尔大学	营养生物化学	博士	动物饲料营养与食品安全	兼职
滕久委	男	1962-12	无机化学、有机化学	副教授	西佛吉尼亚大学	化学	博士	食品安全	专职
郑莎莎	女	1983-01	生理医学基础、营养与大数据管理	副教授	伊利诺伊大学香槟分校	营养表观基因组学	博士	营养学	兼职
欧隽滢	女	1992-01	植物化学物及产品开发	副教授	香港大学	食品营养科学	博士	食品安全	专职
张芬	女	1992-01	食物不耐受与免疫学	其他正高级	香港中文大学	内科学	博士	食品微生物	专职
王超	女	1979-01	食品化学	副教授	华南理工大学	食品化学	博士	食品化学	专职
王丽君	女	1986-07	临床营养	副教授	中山大学	营养与食品卫生学	博士	营养学	专职
赵长鹰	女	1962-02	中医基础与膳食疗养	副教授	暨南大学	EMBA（医药卫生方向）	博士	内科疾病的中医药防治	专职
陈龙	男	1984-05	运动营养、未来食品	副教授	伊利诺伊大学香槟分校	食品科学	博士	食品科学	专职
陈嘉莉	女	1991-06	生命周期营养	其他副高级	香港浸会大学	中药学	博士	食品营养学	专职
蔡子哲	男	1989-08	食品工艺学导论	其他副高级	中山大学	生药学	博士	粮油食品	专职
余稳稳	男	1989-04	特医食品开发、食品添加剂	副教授	昆士兰大学	营养与食品科学	博士	碳水化合物	专职
陈静	女	1989-01	健康食品研究与创新	其他副高级	韩国中央大学	食品化学	博士	食品营养	专职
卢旋旋	女	1988-01	营养健康教育与咨询	其他副高级	美国罗格斯新泽西州立大学	食品科学	博士	粮油食品	专职
蒋鑫炜	男	1988-09	营养吸收与代谢	其他副高级	中山大学	营养与食品卫生学	博士	食品营养	专职
仇超颖	女	1988-03	科学论文检索与写作	其他副高级	华南理工大学	食品科学	博士	粮油加工	专职
李颖	男	1986-11	食品工艺学导论、食品行业创业	其他副高级	法国阿维尼翁大学	天然产物绿色化学	博士	天然产物绿色化学	专职
罗剑鸣	男	1986-08	细胞生物学	其他副高级	中国农业大学	食品生物技术	博士	食品科学	专职
田灵敏	男	1985-01	食品法规与标准、营养与健康综合管理实践	其他副高级	瓦赫宁根大学	食品科学	博士	果蔬加工、食品营养	专职
陈永生	男	1985-01	烹饪科学	其他副高级	华南理工大学	食品科学	博士	食品科学	专职
焦睿	女	1984-01	膳食模式与健康、食品毒理学	其他副高级	香港中文大学	生物化学	博士	食品营养	专职
郑洁	女	1981-02	食品营养基础	其他副高级	芬兰图尔库大学	食品化学	博士	食品科学	专职
王瑛	女	1976-12	实验设计与分析	副教授	美国堪萨斯州立大学	农业生物工程	博士	食品化学	专职
冉艳红	女	1975-04	食品风味与感官评价	副教授	华南理工大学	制糖工程	博士	微生物学	专职

黄才欢	女	1976-01	食品营养综合实验	副教授	中山大学	有机化学	博士	食品化学、食品安全	专职
朱毅	女	1982-08	物理化学	副教授	北京大学	北京大学	博士	光催化	专职
吴乐秦	男	1986-04	高等数学	副教授	中国科学院数学与系统科学研究院	应用数学	博士	应用数学	专职
谢新媛	女	1975-01	分析化学	副教授	华南理工大学	化学工程	博士	分析化学	专职
周洋	男	1989-12	大学物理实验(全英)	讲师	新加坡南洋理工大学	材料科学与工程	博士	光电与铁电性质	专职
李丽丽	女	1985-08	食品生物技术	讲师	华南理工大学	食品质量与安全	博士	食品微生物	专职
夏良辉	男	1979-07	高等数学	讲师	北京师范大学	博士研究生	博士	随机系统稳定性	专职
段翰英	女	1978-05	食品原料学、农产品保藏与加工	讲师	华南农业大学	农产品贮藏与加工	硕士	食品加工	专职
罗勇	男	1964-04	仪器分析	讲师	武汉大学	分析化学	硕士	药物质量	专职
林汝耀	男	1964-02	大学物理	讲师	香港理工大学	理论物理/应用数学	博士	广义相对论,微分几何	专职
虞兵	男	1966-05	食品工艺学实验	其他副高级	江苏农学院	农畜产品加工及储藏	学士	食品工艺学	专职
邱瑞霞	女	1979-07	食品化学实验	其他副高级	暨南大学	分析化学	硕士	食品化学	专职
刘柳	女	1980-03	食品生物技术实验	其他副高级	华南理工大学	发酵工程	硕士	食品生物技术	专职
邓树林	男	1989-08	仪器分析实验	其他中级	暨南大学	无机化学	硕士	食品分析	专职

5.3 教师及开课情况汇总表

专任教师总数	50		
具有教授(含其他正高级)职称教师数	13	比例	25.00%
具有副教授及以上(含其他副高级)职称教师数	45	比例	86.54%
具有硕士及以上学位教师数	51	比例	98.08%
具有博士学位教师数	46	比例	88.46%
35岁及以下青年教师数	11	比例	21.15%
36-55岁教师数	31	比例	59.62%
兼职/专职教师比例	2:50		
专业核心课程门数	23		
专业核心课程任课教师数	32		

6. 专业主要带头人简介

姓名	白卫滨	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	理工学院副院长
拟承担课程	食品营养基础（全英）			现在所在单位	暨南大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2009年毕业于中国农业大学，食品科学专业						
主要研究方向	食品天然功能色素挖掘与精准营养干预						
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）	带领食品科学与工程学科入选国家一流专业和广东省特色专业；主持教学改革项目4项，其中国家级新农科教改项目1项，省部级3项；主编《食品营养学》教材。						
从事科学研究及获奖情况	<p>主持国家自然科学基金6项，其中区域创新联合基金重点项目1项，面上基金3项，国际合作项目1项，获批科技部重点研发计划课题任务1项，广东省重点领域研发计划项目1项，广州市民生科技重大专项1项，横向课题5项。以独立通讯作者发表学术论文52篇，其中SCI一区论文42篇、IF>11论文11篇，以第一授权发明专利9项、转让3项。此外，主编《食品营养学》教材1部、著作2部，参编4部，主办国际会议4次。</p> <p>获奖情况： 2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖—杰出青年奖；第十届金博奖全球高层次人才科技创新大赛—高价值专利奖；第一届全国博士后创新创业大赛—金奖；新世纪优秀人才支持计划；广东省培养高层次人才特殊支持计划—科技创新青年拔尖人才；全国大学生创新创业大赛—优秀指导教师。</p>						
近三年获得教学研究经费（万元）	30			近三年获得科学研究经费（万元）	1000		
近三年给本科生授课课程及学时数	《食品营养学》、《转基因食品安全性评价》等课程，共120学时			近三年指导本科毕业设计（人次）	12		

姓名	汪勇	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	国际学院副院长
拟承担课程	食品工艺学导论（全英）、食品科学概论（全英）			现在所在单位	暨南大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2009年毕业于华南理工大学，粮食油脂及植物蛋白工程						
主要研究方向	油脂加工与营养						
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）	主持省级和校级教研教改项目8项，获得2019年暨南大学教学成果一等奖（第一），2021年广东省教学成果二等奖（第五）。主持的在线开放课程《探索生活中油的奥秘：油科学概论》入选教育部在线开放课程国际平台，获2020年广东省在线课程优秀案例一等奖，入选广东省2021年度省级线上一流本科课程。发表教研论文3篇，出版教材2部。						
从事科学研究及获奖情况	全国百篇优秀博士学位提名奖获得者，入选教育部“新世纪优秀人才”，广东省“扬帆计划”引进创新创业团队（带头人）和广州市高层次人才等项目。主持国家基金项目4项，其中1项重点国际（地区）合作研究项目。主持“十三五”国家重点研发计划等科技部课题任务5项，广东省重点领域研发计划项目等省部级项目10余项。发表SCI收录文章182篇（第一和通讯作者90篇），引用4700余次，H指数37，出版专著2部。第一发明人						

	授权专利22件，其中美国发明专利2项，转让和授权使用专利15件。先后获得国家科学技术进步奖二等奖，教育部高等学校科学研究优秀成果奖科学技术进步奖二等奖，广东省科技进步奖一等奖，广东省科学技术奖二等奖等8项国家级和省部级奖励。 牵头获批广东省油料生物炼制与营养安全国际联合研究中心等5个省部级平台。联合海外高校牵头成立三个联合实验室。		
近三年获得教学研究经费(万元)	70	近三年获得科学研究经费(万元)	1483
近三年给本科生授课及课程学时数	《农副产品综合利用》、《粮油食品加工与质量控制(全英)》、《食品科学概论》、《探索生活中“油”的奥秘——油科学概论》，共191学	近三年指导本科毕业设计(人次)	8

姓名	丁郁	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	广东省“微生物安全与健康”重点实验室常务副主任
拟承担课程	食品安全学(全英)、细胞生物学(全英)		现在所在单位	暨南大学			
最后学历毕业时间、学校、专业	2013年毕业于香港中文大学，分子生物技术学专业						
主要研究方向	食品微生物安全与健康						
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)	主持教学改革项目1项，一流研究生课程建设项目1项，省级联合培养研究生示范基地创新项目1项，发表教改论文1篇，以及参编英文专著1章节。						
从事科学研究及获奖情况	国家级人才支持计划入选者，广东省“丁颖”科技奖获得者，国家重点研发计划项目负责人，暨南大学“彭磷基青年讲席”教授。先后获广东省科学技术进步奖特等奖(第三完成人)、中国食品科学技术学会科技创新奖——技术进步一等奖2项(第一、第二完成人)、中国轻工业联合会科技进步奖一等奖(第二完成人)。近五年主持了包括国家重点研发计划在内的多项国家级及省部级科研项目。迄今发表SCI论文162余篇；申请国家发明专利91件，国际PCT 15件，获授权国家发明专利48件；参与制定行业标准1项。指导“大学生创新创业竞赛”项目3项；指导的本科生团队获得全国第二届“科拓生物杯”益生菌科普知识竞赛总决赛第三名。						
近三年获得教学研究经费(万元)	6	近三年获得科学研究经费(万元)	1059				
近三年给本科生授课及课程学时数	《食品分子生物学》、《科技文献检索与写作》《食品科学概论》课程，共112学时	近三年指导本科毕业设计(人次)	4				

姓名	李颖	性别	男	专业技术职务	其他副高级	行政职务	食品科学与工程系
----	----	----	---	--------	-------	------	----------

						副主任 (主持工作)
拟承担课程	食品工艺学导论(全英)、食品行业创业(全英)		现在所在单位	暨南大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2014年毕业于法国阿维尼翁大学,天然产物绿色化学专业					
主要研究方向	食品天然产物与健康					
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)	近5年来一直承担《食品工艺学导论》、《食品工程原理》和《粮油食品加工与质量控制》三门全英课程教学,主持获批广东省研究生联合培养示范基地1项,校级大学生社会实践基地1项,主编专著3部(英文2部),参与制作慕课《美好生活,“油”此而来》1项并获疫情期间在线课程优秀案例二等奖,参与获批广东省一流本科课程1门,广东省校企联合实验室1项。					
从事科学研究及获奖情况	近5年主持/核心参与国家自然科学基金(面上、青年)等各类项目8项,指导国家级“大创”等项目4项。累计发表论文20余篇,其中第一或通讯作者SCI论文17篇(A1类11篇,IF>10一篇);主编Springer英文著作2部,参编英文著作3部。以第一发明人申请发明专利11件(授权5件),PCT国际专利2件。2016年入选云南省组织部“百人计划”,2017年入选暨南大学第五批“优秀青年教师”培养计划(考核优秀),2020年入选“暨南双百英才计划”暨南杰青(第一层次)。					
近三年获得教学研究经费(万元)	14		近三年获得科学研究经费(万元)	58		
近三年给本科生课程及学时数	《食品工艺学导论(全英)》、《食品工程原理(全英)》和《粮油食品加工与质量控制(全英)》《探索生活中油的奥秘》,共177学		近三年指导本科毕业设计(人次)	7		

姓名	郑洁	性别	女	专业技术职务	其他副高级	行政职务	无
拟承担课程	食品营养学(全英)			现在所在单位	暨南大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2013年毕业于芬兰图尔库大学,食品化学专业						
主要研究方向	食品热加工过程中有害物质形成及与食品成分互作安全性研究;食品天然产物与健康						
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)	<p>教改项目:</p> <ol style="list-style-type: none"> 广东省高等教育教学研究和改革项目,“PBL”教学法在“食品标准与法规”中的应用,55611022,20172019,第2。 广东省教育厅,广东省一流本科课程,食品营养学,202011009(第4)。 <p>教材项目:</p> <ol style="list-style-type: none"> 暨南大学本科教材资助项目“一带一路”与粤港澳大湾区特色教材,食品化学实验双语教程,2021,第2。 <p>教改论文:</p> <ol style="list-style-type: none"> 邱瑞霞,黄才欢,郑洁,张广文.支架式教学法在食品化学实验教学中的应用[J].轻工科技.2020(04) 欧隽滢,黄才欢,周华,郑洁,欧仕益.“食品化学”的美拉德反应讲授设计[J].轻工科技,2022,38(03):185-186. 周华,欧隽滢,郑洁,欧仕益,张广文,邱瑞霞,黄才欢.《食品化学》课程思政教学探索与实践[J].广东化工,2022,49(02):129-130. 						

	慕课：参与讲授《食品营养学》（智慧树）、《食品化学》（暨南大学成教学院）线上课程。		
从事科学研究及获奖情况	主持科研项目10余项，包括国家自然科学基金项目2项，芬兰自然科学基金国际合作项目1项；发表论文64篇，其中SCI论文45篇（中科院一区论文34篇；ESI高被引论文3篇），论文总被引用次数1200余次，H-index 19；授权发明专利5件；参编英文专著2部（Springer出版社1部）；获评“广东省百名博士博士后创新人物”、珠江人才计划“青年拔尖人才”等。		
近三年获得教学研究经费（万元）	5	近三年获得科学研究经费（万元）	138.3
近三年给本科生授课课程及学时数	《食品营养学（全英）》、《食品营养学》、《食品专业英语》等课程，共110学时。	近三年指导本科毕业设计（人次）	12

7. 教学条件情况表

可用于该专业的教学设备总价值(万元)	4160	可用于该专业的教学实验设备数量(千元以上)	2876 (台/件)
开办经费及来源	中央财政资金、广东省国库高水平大学建设经费、广东省与暨南大学共建经费、学校自筹经费		
生均年教学日常运行支出(元)	2699		
实践教学基地(个) (请上传合作协议等)	9		
教学条件建设规划及保障措施	<p>我校食品学科是广东省重点学科，连续三年在上海软科世界一流学科排名中位列全球前50名；拥有1个专业学位博士点，1个二级学科博士点，食品科学一级学科硕士点以及生物与医药专业学位硕士点。食品科学与工程专业既是广东省特色专业，也是国家一流本科专业建设点。学科发展形成了从本科、硕士到博士的完整人才培养体系，支撑食品营养与健康专业的设置和未来的发展。</p> <p>本专业计划每年招生40人，后续将根据专业发展需求，与专业和综合排名世界前100名的高校陆续建立教育联合培养关系，为国家和地区培养更多高水平专业人才。本专业的管理归属理工学院，师资队伍、实践资源和实践基地由国际学院与理工学院共享；两学院通过统筹规划、合理设置、健全制度实现资源共享，多学科交叉；并在积极推进国际化培养的UIUC 3+2项目。在平台方面，充分发挥中国-新西兰食品安全与营养保障国际联合研究中心等11个国际化人才培养平台的作用，推动专业的发展。在“十四五”期间，我院将根据专业发展和教学改革的需要，计划投入800万元进行设备的完善与更新，并与企业联合建设学生创新能力和科研能力培养的平台，为食品营养与健康（全英语授课）专业提供具有前瞻性的实验平台。</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)
三重四极杆液质联用仪	岛津LCMS-8045	1	2017年	1776.8
流式细胞仪	CytoFLEX	1	2016年	600
实验型果汁饮料、果酒、果醋发酵生产线	上海锐元/PY-GZL-50	1	2018年	595
气相色谱-质谱联用仪	安捷伦7890A-5975C	1	2009年	592.56
高效液相色谱仪	Waters Alliance e2695	1	2018年	439
中压液相色谱仪	步琦Sepacore	1	2017年	416
高效液相色谱仪	岛津LC-20A	1	2013年	392
全液相超高压食品加工系统	北京速原中天/CQC600-2L	1	2018年	346
赛默飞高效液相色谱仪	PQ001	1	2020年	338
核磁分析仪	ABI、StepOnePlus型	1	2014年	318
实时荧光定量PCR仪	QuantStudio 6 Flex	1	2013年	297
喷雾干燥仪	Axio Vert. A1	1	2016年	283
荧光倒置显微镜	Nikon Corporation /Eclipse Ti2-U	1	2017年	278
差示扫描量热仪	DSC 1	1	2013年	274.5
自动电位滴定仪	瑞士万通902	1	2018年	190
高压均质机	APV2000	1	2019年	180.4
质构仪	CT3	1	2016年	159.8
荧光分光光度计	PE LS45	1	2012年	153

气相色谱仪	GC-2010 PLUS	1	2013年	140
实验室分子蒸馏装置	G20	1	2011年	129
自动电位滴定仪	江阴市金确/JQHD100-800	1	2016年	119.5
色谱柱系统	Tanon 5200	1	2020年	113
蛋白免疫印迹自动曝光仪	ELECTROTEK/AW200SG	1	2017年	107
厌氧/微氧工作站	Evolution 220	1	2018年	99.6
发酵系统	CBE-W-5L	1	2020年	97.9
亚临界水萃取实验室设备	JJ-15	1	2021年	97.5
油脂结晶试验装置	广州西唐机电科技/ICH-D-32-A	1	2016年	96.5
提取, 蒸发系统	Gene Pulser Xcell	1	2011年	95
高速冷冻离心机	KS15	1	2017年	91.97
生物安全柜	ST16R	2	2017年	168
高速冷冻离心机	Countess II FL	1	2017年	86
细胞计数仪	Eppendorf 5810r	1	2017年	85
高速冷冻离心机	PCM	1	2019年	83.04
可编程色度计	995	1	2010年	82.69
超低温冰箱	RAA-B3208	1	2017年	81.57
恒温增扩仪	PQ001	1	2017年	79.8
紫外可见分光光度计	GENESYS 10S	6	2017年	300
旋转蒸发器	N-1200BV-W	6	2018年	159.6
真空泵	DTC-22	6	2018年	147.6
冷却水循环系统	CA-1116A	6	2018年	144
小型垂直电泳系统	Mini-Protean Tetra	2	2018年	46
电子天平	普利赛斯LS220ASCS	4	2019年	54.4
高温干浴器金属浴	DryBlockHeater 2	11	2018年	119.9
偏光显微镜	XP-213	6	2023年	40.2
豆浆机	TG-30Z	1	2023年	7.5
台式分光测色仪	三恩时YS6003	1	2023年	42.8
凯氏定氮仪	KDN-103F	2	2023年	19
冰淇淋机	DW138TTC	1	2023年	26
计算机(一体机)	OptiPlex 7400	4	2023年	36
PCR仪	TC-96/G/H(b)B	2	2023年	50
微量高速冷冻离心机	KDC-140HR	2	2023年	40
恒温培养摇床	FS-70B	1	2023年	9.8
制冰机	IMS-130	1	2023年	12
快开式数显蒸汽压力灭菌锅	DSX-24L	1	2023年	3
醒发箱	BC-16FP	1	2023年	8
冷藏醒发箱	BC-18	1	2023年	15
高速离心机	中科中佳	2	2023年	30
超纯水系统	Smart-N15VF	1	2023年	36.9
磁力搅拌器	C-MAG HS4	10	2023年	40

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	
<p>理由：</p> <p>随着我国经济的发展和人民物质生活水平的提升，人们对食品的营养与健康日益重视，但普遍缺乏营养知识和营养指导。“健康中国，营养先行”，为了更好地践行《“健康中国 2030”规划纲要》，实现人民健康与经济社会协调发展的国家战略，我国亟需储备一批既掌握食品营养与健康理论知识，又精通食品加工与智造的专业人才。因此，培养适应国家经济建设和社会发展的卓越复合型食品人才，加强具有国际视野的食品营养与健康人才队伍建设，是社会所需、时代所趋，可促进食品营养健康产业的发展和人们健康水平的不断提高。</p> <p>暨南大学食品学科一直重视培养具有坚定中国立场与开阔全球视野的卓越复合型食品人才。拟申请增设的食品营养健康专业依托暨南大学理工学院，与国际学院、基础医学与公共卫生学院以及生命科学技术学院联合创建，以全英授课为特色，构建食品营养与健康的卓越人才培养体系，打造跨专业、跨学科、跨文化的国际化人才培养模式，具有鲜明的专业特色、明确的培养目标和充分的实验实践教学条件，现有师资力量可满足教学要求，办学经费充足，符合教学质量国家标准，具备开办该专业的条件。</p> <p>综上所述，食品营养与健康专业的设置，符合国家战略需求，符合暨南大学的学科专业布局和发展定位。同意申报。</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	
人才培养方案等与人才需求是否匹配	<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

校内专业设置评议专家组成员

li 26	张
王华东	陈建
许小帆	钱敏
程济武	夏高
li 28	魏
孙世江	王
李	王
张	王
李	王
王世江	魏
李	王
李	王
王	王
	王