

医学营养专业

人才培养方案

# 目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、基本修业年限及学历	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
六、课程设置及要求	3
（一）公共基础课程模块	3
（二）专业（技能）课程模块	3
（三）专业核心课程主要教学内容与要求	4
（四）实践教学	5
七、学时安排和学分	6
八、教学基本条件	6
（一）师资队伍	6
（二）教学设施	7
（三）教学资源	8
（四）教学方法	8
（五）学习评价	9
（六）质量管理	9
九、毕业标准	9
十、附表	10

# 医学营养专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

专业名称：医学营养

专业代码：520805

## 二、入学要求

招生对象：高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、基本修业年限及学历

学制：三年

学历：全日制专科（高职）

## 四、职业面向

表1 职业面向表

所属专业 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群 (或技术领域 例)	主要岗位职业 资格证书或职 业技能等级证 书举例
医药卫生 大类(62)	健康管理与 促进类 (6208)	卫生(84)	临床营养技师 (2-05-07-08) 公共营养师 (4-14-02-01)	临床营养技术 公共营养技术	公共营养师 (三级) 健康管理师 (三级)

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业的基本理论知识和技术技能，面向医疗卫生、健康管理与服务、保健食品及大型餐饮行业的临床营养技师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养指导、公共营养指导、营养餐及特殊膳食的设计与制备、营养咨询及宣教等工作的复合型技术技能人才。

## （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

### 1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

### 2. 知识要求

（1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）掌握医学基础理论知识和临床医学基础知识。

（3）掌握临床营养、公共营养、特殊人群营养、食品安全等基本知识。

（4）掌握能量和营养素的计算和食谱的编制、食物互换的基本知识。

（5）理解基本的营养烹饪原理。

（6）了解特殊人群营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

（7）了解与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

### 3. 能力要求

（1）具有分析问题、解决问题的能力和终身学习的能力。

（2）具有良好的文字表达能力和沟通能力。

（3）具有食品营养评价、营养咨询、营养宣教和不同人群食谱编制的能力。

（4）具有对特定人群医学营养干预的能力和营养管理的能力。

（5）具有指导人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

（6）具有一定的信息技术应用和维护能力。

（7）具有良好的团队协作的能力，具有良好的社会适应与自我调适能力。

#### 4. 思政要求

(1) 把中国特色社会主义核心价值理念与内容融入到教学全过程。

(2) 结合课程教学特点与内容，将立志成才、爱岗敬业、尽职尽责、争做工匠的课程思政教学目标植入课程教学各个环节。

(3) 通过课程教学，使学生全面认同社会制度、职业价值、奉献精神、精益求精，并付诸于行动。

(4) 教师在教学过程中，将课程思政要求纳入课程目标与学生成绩考核中。

### 六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程模块、专业集群平台课程模块、专业（技能）课程模块。

**（一）公共基础课程模块（41 学分，总计 810 学时；其中理论 552 学时，实践 258 学时）**

根据党和国家有关文件规定，将思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、形势与政策、大学体育、军事理论与军事技能训练、计算机基础、大学生心理健康教育、劳动教育等课程列为公共基础必修课程，并将大学生职业发展与就业指导、创新创业教育、学习筑梦、中国共产党党史、美育教育、人文素质选修课等列为公共基础选修课。

**（二）专业（技能）课程模块（50.5 学分，总计 918 学时；其中理论 604 学时，实践 314 学时）**

1. 专业基础课（16.5 学分，304 学时；其中理论 234 学时，实践 70 学时）

包括正常人体结构、生理学、病理学、病原生物与免疫学、药理学、健康教育与健康促进、基础生物化学。

2. 专业核心课程（24 学分，442 学时；其中理论 308 学时，实践 134 学时）

包括食品安全、营养学基础知识、公共营养、药膳与食疗、临床医学概论、营养烹饪技术、特殊人群营养、临床营养。

3. 专业拓展选修课程（10 学分，172 学时；其中理论 62 学时，实践 110 学时）

包括中西式面点、市场营销、功能性食品、中医基础概论、人际沟通。

### （三）专业核心课程主要教学内容与要求

表 2 专业核心课程主要教学内容与要求

模 块	课程名称	课程目标	主要教学内容
专业核心课程	临床医学概论	通过本课程的学习使学生具备医学营养专科人才所必需的临床医学基本知识和基本技能，为学生学习医学营养专业知识和职业技能、提高全面素质、增强适应职业变化的能力和继续学习的能力打下一定的基础。	临床诊疗基础（问诊、常见症状、体格检查）；临床疾病总论（体液代谢和酸碱平衡紊乱、休克、临床营养支持治疗）；各系统疾病（呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、血液系统疾病、内分泌与代谢疾病、神经系统疾病）的临床表现、诊断与治疗措施。
	营养学基础知识	通过学习，要求学生理解营养学的基本概念及各类营养素的生理功能及食物来源，掌握各类营养素缺乏、过量的原因、症状和评价；	认识营养素与合适膳食；认识人体营养与疾病；非传染性慢病人群营养膳食配方设计，通过营养配方的制作与实训，达成课程教学目标。
	公共营养	通过学习本课程，了解各国膳食模式，理解、熟悉膳食营养素参考摄入量标准、中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔，熟练掌握营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制。	膳食营养素参考摄入量标准、中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔；各国膳食模式介绍：合理营养、膳食调查与食谱编制；营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制。
	特殊人群营养	通过本课程的学习，使学生在掌握各年龄段的人群特殊生理和特殊环境和特殊职业人群的营养需求，能够针对不同人群定制个性化的宣教资料；具备一定的宣教技能和方法；能够针对不同人群制作个性化的营养膳食。	婴幼儿、孕妇、乳母、学龄前儿童、青少年、老年人、运动员等特殊生理和特殊环境和特殊职业人群的营养需求；能够针对不同人群定制个性化的宣教资料；具备一定的宣教技能和方法；能够针对不同人群制作个性化的营养膳食。
	临床营养	通过本课程的学习使学生除了能够掌握住院病人营养状况评价知识，营养评价的指标、方法，同时掌握医院膳食的种类、原则、营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法，以及各类疾病营养治疗的原则、方法，让同学能够熟悉和了解疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。	住院病人营养状况评价知识，营养评价的指标、方法；医院膳食的种类、原则、营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法；营养支持途径的选择，肠内肠外营养的概念、适应症、禁忌症、并发症及其预防；各类疾病营养治疗的原则、方法；疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。
	食品安全	通过本课程的学习，使学生掌握食品安全的基本知识，建立突发公共卫生事件的应急处理方法及食品采样、食品不良感官性状的判断辨别能力。	食品安全的基本知识；突发公共卫生事件的应急处理方法及食品采样、食品不良感官性状的判断辨别；食品安全相关法律法规；常见食物中毒的基本知识及预防控制措施。

模 块	课程名称	课程目标	主要教学内容
	药膳与食疗	通过本课程的学习，培养学生为患者正确选择和使用的普通食物针对不同年龄人群、不同季节所需要的食疗搭配以及制作能力。	药膳与食疗发展简史，药膳特点与原则、药膳学理论基础及基本技能；药膳原料和配方，亚健康的药膳与食疗。
	营养烹饪技术	通过本课程学习，掌握各类烹饪原料的营养价值；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关理论知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；厨房管理等。	各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工造成原料营养素的变化规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关理论知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；厨房管理。

#### （四）实践教学

实践教学环节主要包括实验、实训、实习、社会实践等。实验实训可在校内实验实训室、校外实训基地等完成；社会实践、顶岗实习由学校组织到相关企业及其校外场所完成。实践性教学内容主要包括校内课程实验、校内综合实训、校外综合实训、校外顶岗实习等校内外实训；进入企业应严格执行《长春健康职业学院学生实习管理规定》和《长春健康职业学院顶岗实习过程管理制度》。

表 3 单项及综合技能实训内容及要求

实训项目	对应课程	实训内容	实训要求
专业基础技能实训	正常人体结构	运动系统、消化系统、呼吸系统、泌尿系统、生殖系统、循环系统、内分泌系统、感觉器、神经系统和四大基本组织。	熟练掌握人体骨的形态、结构、全身肌肉形态结构、起止点；熟练掌握消化系统、呼吸系统各器官形态、结构；熟练掌握泌尿系统四个脏器的形态、位置、结构，男、女性生殖系统器官的形态结构；熟练掌握心脏的形态、结构、血管的走行；正确识别内分泌器官的形态结构位置；正确识别视器、前庭蜗器的主要结构；能够认识中枢神经系统中器官的结构和传导途径；正确识别四大基本组织结构特点、分类、分布；正确识别各器官的微细结构和特点。
	临床医学概论	四大生命体征的正确测量；一般检查；头颈部检查；胸部检查；腹部检查；神经系统检查。	掌握视诊、触诊、叩诊、听诊四种基本方法在胸廓及肺部的应用；通过相互检查，能获得较为准确的检查结果；通过临床见习，熟悉肺部异常体征，并分析其临床意义；能正确测量血压，能比较准确地叩出心界；正确掌握其心脏杂音听诊要点，并能辨别收缩期及舒张期杂音；对肝、脾能进行正确的测量；能熟练进行脊柱及关节、神经反射的检查，并能说出其病理改变的临床意义。
专业技能实训	公共营养	营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制。	掌握膳食营养素参考摄入量标准、中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔；各国膳食模式介绍；合理营养、膳食调查与食谱编制；营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制。
	特殊人群营养	不同人群定制个性化的宣教资料、宣教技能和方法；针对不同人群制作个性化的营养膳食。	能够针对不同人群定制个性化的宣教资料；具备一定的宣教技能和方法；能够针对不同人群制作个性化的营养膳食。

实训项目	对应课程	实训内容	实训要求
专业技能实训	临床营养	病人营养状况评价，营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法，疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。	掌握住院病人营养状况评价知识，营养评价的指标、方法；医院膳食的种类、原则、营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法；营养支持途径的选择，肠内肠外营养的概念、适应症、禁忌症、并发症及其预防；各类疾病营养治疗的原则、方法；疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。
	药膳与食疗	药膳与食疗发展简史，药膳特点与原则、药膳学理论基础及基本技能；药膳原料和配方，亚健康的药膳与食疗	通过本课程的学习，培养学生为患者正确选择和使用的普通食物针对不同年龄人群、不同季节所需要的食疗搭配以及制作能力。
专业技能实训	营养烹饪技术	各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工法造成原料营养素的变化规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；厨房管理。	通过本课程学习，掌握各类烹饪原料的营养价值；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；能够进行合理的烹饪及厨房管理等。
实习及社会实践	顶岗实习	临床营养指导；公共营养指导；特殊人群营养指导；营养餐、药膳以及食疗方的配制与烹饪。	通过实训，学生需强化营养咨询、营养宣教和食谱编制的能 力，能够指导人群进行营养指导及营养餐的制作，联系实际更扎实的掌握临床、公共、特殊人群等营养以及在食品安全等问题。

## 七、学时安排和学分

学时安排根据学生的认知特点和成长规律，注重各类课程学时的科学合理分配。每学年教学时间不少于 40 周，每学时不少于 45 分钟。公共基础课程学时占总学时的比例 29.6%。实践性教学学时占总学时的 57.6%，选修课教学时数占总学时的比例 14.9%。总学分为 133.5 学分（含公选课 14 学分）。

## 八、教学基本条件

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

医学营养专业拥有一支整体素质高、业务能力强、教学水平高的教学团队，学生数与专任教师数比例为 16:1，其中高级职称（副教授以上）教师 2 人，占专任教师 66%；硕士研究生及以上学历 2 人，占 66%；具有双师资格 3 人，占 75%。校外兼职教师均为在省内三级医院多年从事医学营养、餐饮工作的行业专家及专业技术人员，具有丰富的



工作经验。

## 2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

## 3. 专业带头人

专业带头人具有副高级以上职称，能够较好地把握国内外本行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

## 4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

# （二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地等。

## 1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

## 2. 校内实训室基本要求

### （1）营养咨询室

营养咨询室应配备常见食物模型、体重秤、皮脂厚度计、握力计、电子秤、人体成分分析仪、营养软件、电脑、打印机，Wi-Fi覆盖，能进行体格检查和营养咨询。

### （2）肠内营养配制室

肠内营养配制室应配备胶体磨、包装机、天平和电子秤、操作台、消毒柜、净化工操作台、电磁灶具（每3-4人1套），能进行肠内营养制剂的配制。

### （3）营养烹饪操作室

营养烹饪操作室应配备烹饪操作台、冰箱、电磁炉、微波炉、电烤箱、冷藏柜、冷冻柜、展示柜、消毒柜、厨师机、电饭锅、电炒锅、蒸锅、汤锅、打蛋器及常用烹饪厨

具（每 3-4 人 1 套）、天平和电子秤、抽油烟机，能进行烹饪操作、治疗膳食和药膳制作。

#### （4）营养代谢室

营养代谢室应配备营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定。配置的仪器设备及套数应能满足专业技能实践教学和学生开展常用医学营养实验实训项目的需要。

### 3. 校外实训基地基本要求

我院具有稳定的校外实训基地，已与 20 多临床医院营养科建立顶岗实习协议，能提供临床营养、公共营养等相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用的教材符合本专业人才培养目标和课程教学的要求，符合教育教学的基本规律，富有启发性，能够反映本学科的新进展和新成果，有利于学生能力的培养。学校完善教材选用制度和教材增订的流程，坚持以质量为标准的原则，优先选用近期出版的国家规划教材和获奖教材、教育部主管部门或教学指导委员会推荐的教材以及公认水平较高的教材。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。目前全校总藏书为 10.2 万册，学校图书馆还购置了多家中外文数据库，采用图书馆自动化管理系统软件，建立图书机读目录，实现采访、编目、流通、检索、期刊管理、数据交换等功能统一由电脑自动集成。

#### 3. 数字教学资源配备基本要求

数字教学资源配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

### （四）教学方法

在医学营养专业教学计划执行过程中，加强以人为本的医德教育，重视实践教学环

节，建议实施“教、学、做”一体化的工学结合教学模式，遵循“教为主导，学为主体”的原则，根据教学内容的特点与学生的可接受程度，灵活变换教学方法，充分调动并激发学生的学习兴趣，以工作任务为导向，以项目为引领，开展以问题、案例为导向的教学改革，通过情境设计，开展模拟诊疗教学、床边教学、仿真训练、实操训练、现场教学等多种教学方法，提高教学质量。

教学安排和课程设置符合公共营养师和健康管理师考试的要求。使学生毕业后能够迅速顺利地通过公共营养师资格考核，以提高学生的社会竞争力，符合社会需求。形成“学历证书”和“职业资格证书”双证并重的人才培养模式。

### （五）学习评价

1. 采用过程性评价与总结性评价相结合；定量评价和定性评价相结合，教师评价和学生自评、互评相结合，使考核与评价有利于激发学生的学习热情，促进学生的发展。

2. 考核与评价要根据专业及课程的特点，改革单一考核方式，不仅关注学生对知识理解、技能掌握和能力提高，还要重视规范操作、安全文明操作等职业素质的形成。

3. 学习评价检测教学目标达成情况的同时，应体现标准、检查、诊断、反馈、改进、激励、导向和发展的功能，有效地进行教学诊断与改进工作。

### （六）质量管理

1. 学校建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训，以及专业调研、人才培养方案更新、资源、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学校完善教学管理制度、加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度、严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学校建立毕业生跟踪反馈机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养目标达成情况。

4. 专业教研室充分利用评价分析结果有效改进专业教学，提高人才培养质量。

## 九、毕业标准

### （一）毕业要求

学生在学校规定学习年限内，修完教育教学计划规定内容，完成规定的教学活动，

成绩合格，达到素质、知识和能力等方面的要求。完成顶岗（跟岗）实习，达到国家教育部规定的大学生体育合格标准者，准予毕业，发给毕业证书。

## （二）证书要求

鼓励学生获得以下专业职业资格（技能等级）证书之一：

序号	证书名称	等级	发证单位	备注（必考或选考）
1	健康管理师	三级	职业技能等级评价机构	选考
2	公共营养师	三级	职业技能等级评价机构	选考

## 十、附表

表 1. 教学活动周数统计表

表 2. 课程设置及教学进程表

表 3. 集中实践教学课程设置及教学进程表

表 4. 理论与实践学时统计表

教学活动周数统计表

表 1

专业：医学营养

学年	学期	入学教育 及军事理论、技能 (周)	考试 (周)	理论 教学 (含实 训)(周)	专业 实习 (周)	顶岗 实习 (周)	毕业 教育 (周)	机动 (周)	教学 活动 (周)
I	一	2	1	13				1	17
	二		1	18				1	20
II	三		1	18				1	20
	四		1	18				1	20
III	五					26			26
	六					14	2		16
合计		2	4	67		40	2	4	119

# 课程设计及教学进程表

表 2 专业：医学营养

课程类别		课程代码	序号	课程名称	开课部门	学分	学时	学时分配		建议修读学期（周学时*教学周数）						考核方式	考核学期
										1	2	3	4	5	6		
								理论	实践	共13周	共18周	共18周	共18周	共00周	共00周		
公共基础必修课程模块	01012001	1	思想道德与法治	思政	3	48	42	6	4						C	1	
	01012002	2	毛泽东思想和中国特色社会主义	毛概	2	32	32	0		2					S	2	
	01012005	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	思政	3	48	40	8	4						S	1	
	01011001	4	形势与政策	思政	1	16	16	0	8	8					C	1-2	
	00012001	5	军事理论与军事技能训练	基础	4	148	36	112	3						C	1	
	01041001	6	大学生心理健康教育	学工	2	32	32	0	8	8	8	8			C	1-4	
	03012001	7	大学体育Ⅰ	体育	1	24	4	20	2						S	1	
	03012002	8	大学体育Ⅱ	体育	1	30	4	26		2					S	2	
	03012003	9	大学体育Ⅲ	体育	1	30	4	26			2				C	3	
	03012004	10	大学体育Ⅳ	体育	1	24	4	20				2			C	4	
	01021001	11	英语Ⅰ	外语	2	36	36	0	3						S	1	
	01021002	12	英语Ⅱ	外语	3	54	54	0		3					S	2	
	01032001	13	计算机基础	基础	2	36	24	12	3						C	1/2	
	00033001	14	劳动教育	学工	1	16	6	10			2				C	3	
	公共基础必修课小计					27	574	334	240	19	7	4	2				
公共基础选修课程模块	00021001	1	大学生职业发展与就业指导	就业	2	32	32	0			2				C	3	
	01051001	2	创新创业教育	基础	2	32	32	0		2					C	2	
	01011002	3	学习筑梦	思政	1	12	12	0		2					C	1	
	01011003	4	中国共产党党史	思政	1	16	16	0		2					C	1	
	01052002	5	美育教育	学前	2	36	18	18		2					C	2	
	公共基础选修课小计					8	128	110	18	0	8	2					
至少应修 236 学时，14 学分。人文素质选修课，3、4 学期开课，至少修读 108 学时，6 学分，每学期各选两门，课表外排课，使用网络课程，不计入周学时。																	
专业基础课程模块	02012001	1	正常人体结构	医基	4.5	78	50	28	6						S	1	
	02012002	2	生理学	医基	2	36	30	6	3						C	1	
	02012004	3	病理学	医基	2.5	48	38	10		3					S	2	

专业核心课	02022003	4	病原生物与免疫	医基	1.5	30	26	4		2					C	2	
	02012005	5	药理学	医基	1.5	30	24	6		2					C	2	
	05012005	6	健康教育与健康促进	健管	3	56	40	16			4				S	3	
	04012024	7	基础生物化学	食检	1.5	26	26	0	2						C	1	
	专业基础课小计				16.5	304	234	70	11	7	4	0					
	04022001	1	食品安全	医营	3	54	46	8		3					S	2	
	04021003	2	营养学基础知识	医营	2.5	48	32	16		3					S	2	
	04022002	3	公共营养	医营	3	54	46	8			3				S	3	
	04022010	4	药膳与食疗	医营	3.5	64	44	20			4				S	3	
	02022002	5	临床医学概论	康复	3	54	40	14			3				S	3	
	04022003	6	营养烹饪技术	医营	3	56	4	52			4				C	3	
	04022004	7	特殊人群营养	医营	3	56	48	8				4			S	4	
	04022005	8	临床营养	医营	3	56	48	8				4			S	4	
	专业核心课小计				24	442	308	134	0	6	14	8					
	专业拓展课	04022009	1	中西式面点工艺	医营	2.5	48	4	44			4				C	4
		05011008	2	市场营销	健管	2	32	24	8			2				C	4
		04012013	3	功能性食品	食检	3.5	60	24	36			4				S	4
		04012025	4	人际沟通	食检	2	32	10	22			2				C	4
		专业拓展选修课小计				10	172	62	110	0	0	0	12				
专业拓展课任选一个模块至少应修 144 学时，7.5 学分。																	
总计					91.5	1728	1156	572	27	28	24	22					
备注：																	
1. 考核方式：考试课用 S 表示，考查课用 C 表示。																	
2. 体质检测共安排 3 次，分别于 1、2、3 学期进行。																	
3. 军事理论与军事技能训练实践 112 学时不计入周学时																	

## 集中实践教学课程设置及教学进程表

表 3

专业：医学营养

课程类别	课程性质	序号	实践环节 课程编号	实践环节名称	开设 学期	学时	学分	周数	备注
实践教学	通识实践 必修	1	00013001	军事技能训练	1	112	2	2	
	专业实践 必修	1	04023001	顶岗（跟岗）实习	5-6	960	40	40	
		2	04023002	毕业教育	6	——	——	2	
		3	04023003	营养综合技能实训	4	48	2	2	
	小 计				——	1120	44	46	

备注：毕业教育不计学时、学分



## 理论与实践学时统计表

表 4

专业：医学营养

课程平台	课程模块	课程门数	学分	学时	理论学时数	实践学时数	理论学时数占比(%)	实践学时数占比(%)	备注
公共基础课模块	公共基础必修课	14	27	574	334	240	12.2	8.7	
	公共基础选修课	9	14	236	218	18	8.0	0.6	
专业课模块	专业基础课	7	16.5	304	234	70	8.6	2.6	
	专业核心课	8	24	442	308	134	11.3	4.9	
	专业拓展选修课	4	10	172	62	110	2.3	4.0	
集中实践教学	专业实践	1	40	960	0	960	0	35	
	营养综合技能实训	1	2	48	0	48	0	1.8	
合计		44	133.5	2736	1156	1580	42.4	57.6	

制定人：张馨木

审批人：翁连海