

医学营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

医学营养（520805）

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本年限为3年，实行弹性学制，允许在3~5年内完成学业。

四、职业面向

表1 医学营养专业职业面向一览表

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
医药卫生大类（52）	健康管理与促进类（5208）	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	营养师（初级）、营养师（中级）、运动营养咨询与指导职业技能等级证书（初级）

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，掌握本专业知识和技术技能，面向卫生健康行业的临床营养技师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养技术、公共营养技术等工作的高素质技术技能人才。

（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

（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 1~2 项运动技能，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 1~2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉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) 掌握专业必备的医学基础理论知识和临床医学知识。

(4) 掌握医学营养的基础理论和基本知识。

(5) 掌握临床营养、公共营养、特殊人群营养、食品安全、药膳与食疗等知识。

(6) 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。

(7) 了解肠外营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。

(4) 具有执行相关工作制度、流程、操作规范的能力；具有质量控制的能力。

(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。

六、课程设置及要求

表 2 主要包括公共基础课程和专业（技能）课程

课程类型	门数	学分	学时总数	理论学时	实践学时	实践学时占比%
公共基础课程	14	37.5	708	346	362	51.1
专业基础课程	10	30.5	488	392	96	19.7

专业课程	7	26.5	444	306	138	31.1
岗前训练、见习、实习	/	38	1140		1140	100
合计		132.5	2780	1044	1736	62.4

注：表格里的课程主要为必修课程

（一）公共基础课程

1. 公共必修课程

根据党和国家有关文件规定，公共必修课程包括形势与政策、思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学生军事理论与实践、体育、英语、信息技术、大学生心理健康教育、大学生职业规划、大学生就业指导、大学生创业指导、劳动教育，共计 14 门 708 学时。通过学习使学生把握毛泽东思想、邓小平理论要点，培养大学生具有良好的思想政治素质、爱国主义情操、良好的医德、医风，树立正确的思想道德观念和法律法规观念；通过体育课的学习和丰富的课外体育活动，使学生掌握体育的基本知识和运动技能，养成良好的体育锻炼习惯，达到教育部颁布的《大学生体育合格标准》；通过英语的系统学习，使学生具有初步的阅读能力，达到教育部对专科教育的外语教学要求；通过计算机应用的学习，使学生掌握计算机使用基本知识，具有一定的计算机应用能力。

（1）形势与政策：主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。

（2）思想道德与法制：主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。

（3）毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论：主要讲授马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。

(4) 体育：坚持“健康第一”的教育理念，主要开设体育保健、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、太极拳等必修课程和普拉提、哑铃操、散打、擒敌拳、定向运动等选修课程。实行选项课教学，通过体育课的学习和丰富的课外体育活动，使学生掌握体育运动的基本知识和技能，增强学生体质，促进学生养成终身锻炼的习惯。完成教育部规定的体育学时，修满体育学分，达到《国家学生体质健康标准》大学生合格标准。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，培养身心健康的高素质人才。

(5) 大学生军事理论与实践：主要包括中国国防、军事思想、世界军事、军事高科技、高技术战争、综合训练等内容。帮助学生掌握基本军事理论和军事技能；引导学生加强国家安全观念和国防安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，提高综合素质，加强组织纪律性；培养学生的战略意识和国防思维。

(6) 英语：课程内容由基础模块和拓展模块两部分组成。基础模块是必修内容，课程内容为职场通用英语，由主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略六要素组成。拓展模块是选修内容，主要包括三种类型：职业提升英语，学业提升英语，素养提升英语。通过理论知识学习、听说训练和综合应用实践，旨在培养学生学习英语和应用英语的能力，为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。教学紧扣课程目标，在全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，提升学生的人文素养，促进学生英语学科核心素养的发展，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。

(7) 信息技术：课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块是必修内容，是学生提升其信息素养的基础，包含文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。拓展模块是选修内容，是学生深化其对信息技术的理解，拓展其职业能力的基础，包大数据、人工智能、云计算、等内容。课程目标是通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。信息技术课程教学紧扣学科核心素养和课程目标，在全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，提升学生的信息素养，培养学生的数字化学习能力和利用信息技术解决实际问题的能力。

(8) 大学生心理健康教育：主要讲授大学新生入学适应、心理健康知识、生命教育与危机应对、自我意识与培养、大学生学习心理、人际交往、情绪管理、压力管理与挫折应对、恋爱心理等内容，通过主体体验性教学，使学生了解心理健康基本知识，掌握基本的心理调

适方法；通过该课程的实践模块，进一步增强学生的自信心和耐挫性，培养学生乐观积极的生活态度和顽强的意志品质，通过理论与实践的有机融合，达到培养学生良好心理素养的目的，从而为他们的全面发展提供良好的基础。

（9）大学生职业规划：通过课程的学习，使大学生意识到确立自身发展目标的重要性，了解职业的特性，增强学习的目的性；引导学生通过各种方法、手段来了解自我，并了解自我特性与职业选择和发展的关系；了解职业生涯规划的基本概念和基本思路，形成初步的职业发展目标，制定自身的职业生涯规划。为自己未来的职业发展确定目标和实施方案，提高学生的整体职业素养以及职业发展质量。本课程遵循实用性原则，适合学生需要，满足学生要求，解决学生实际问题。

（10）大学生就业指导：是为学生提供就业政策、求职技巧、就业信息等方面的指导，帮助学生了解我国、当地的就业形势、就业政策，根据自身的条件、特点、职业目标、职业方向、社会需求等情况，选择适当的职业；对学生进行职业适应、就业权益、劳动法规、创业等教育，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，充分发挥自己的才能，促使学生顺利就业、创业。本课程遵循职业性原则，围绕高素质知识技能型人才培养目标，因材施教，从实际出发，注重实效，培养合格的职业人。

（11）大学生创业指导：通过对创业理论知识的学习，培养学生的创业意识和创业素养；通过创新创业案例分析与讨论，切实提升学生的创业能力并树立正确的创业成败观。通过实践活动，培养学生善于思考、勇于探索的创新精神；敢于承担风险、挑战自我的进取意识；面对困难和挫折不轻易放弃的态度；识别机会、快速行动和善于解决问题的能力；善于合作、诚实守信、懂得感恩的道德素养；以及创造价值、回报社会的责任感。本课程坚持面向全体、注重引导、结合专业、强化实践的原则，提高学生的创新精神、创业意识和创业能力。

（12）实验室安全教育：主要内容包括实验室安全的重要性，实验室危险化学品的管理，实验室仪器设备的使用，生物安全，水、电、消防安全，实验室安全事故的应急与急救，实验室废弃物的安全处理，实验室信息安全等。通过本课程的学习，普及学生实验室安全知识，增强实验室安全意识，提升实验室安全防范能力。

（13）劳动教育：主要内容包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。引导学生树立正确的劳动观念，具有必备的劳动能力，培育积极的劳动精神，

养成良好的劳动习惯和品质。教学结合医学专业特点，增强职业认同感和劳动自豪感，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。

(14) 习近平新时代中国特色社会主义思想概论：主要讲授习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、历史地位、实践要求，充分反映实现全面建设社会主义现代化强国、中华民族伟大复兴中国梦的战略部署，通过系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想政治、经济、文化、社会、生态、党建、国防、外交、科技等方面内容，引导学生用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑、指导实践，努力成长为担当民族复兴大任的时代新人。

2. 公共选修课程

公共选修课是专业教学的必要补充，是优化学生的知识结构和能力结构、拓宽学生的知识面、全面提高学生综合素质和综合职业能力、增强其就业能力，使学生更好地适应社会需求的重要环节。分为优秀传统文化模块、健康与保健模块、职业素养提升模块、人文与艺术模块、创新创业模块等等五大模块。

公共任选课由教务处负责遴选，公共任选课由线上课程和线下课程两部分组成，实行动态管理。线上课程主要通过智慧树资源平台选课，每年通过对学生发放问卷调查进行遴选，确定 20 门左右线上课程。线下课程由教师自愿申报、学校集中遴选确定。

公共选修课要求不少于 8 学分。

(二) 专业（技能）课程

表 3 专业（技能）课程

序号	职业岗位	典型工作任务	能力要求及素质	课程名称
1	营养师（初级）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常见疾病的临床营养治疗 2. 医院基本膳食、特殊膳食的制作 3. 常见疾病营养宣教 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够对住院病人进行营养筛查、营养诊断 2. 能够对病人进行临床营养治疗 3. 能够编制食谱，制作膳食 4. 能够进行常见疾病的营养宣教 	临床营养学 基础营养学 食品卫生学 临床医学概论 烹饪学基础 药膳食疗 健康教育 预防医学
2	注册营养师	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康和亚健康人群营养咨询、指导 2. 膳食营养的评价、管理和指导 3. 特殊医学用途食 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够对健康和亚健康人群进行营养咨询和指导 2. 能够对个体或群体膳食进行营养评价、管理和 	临床营养学 基础营养学 食品卫生学 临床医学概论 烹饪学基础

		品、功能性食品营销 4. 慢性非传染性疾病健康管理	指导。 3. 能够对慢性非传染性疾病进行健康管理 4. 能够进行特殊医学用途食品、功能性食品营销 5. 能够进行科普宣传	药膳食疗 健康教育 功能性食品 市场营养学 预防医学
--	--	------------------------------	---	--

1. 专业基础课程

人体解剖与组织胚胎学、医用化学、生物化学、生理学、医学微生物与免疫学、病理学、病理生理学、药理学、诊断学、医学统计学，共计 10 门 488 学时。通过学习使学生掌握自然科学、生命科学和基础医学的基本理论知识和实验技能，为继续学习职业技能课打下坚实的基础。

(1) 人体解剖与组织胚胎学：通过教与学，使学生获得本专业必须具备的人体解剖学基础理论、基本原理和基本技能，为学习医学营养专业课程奠定形态学基础。使学生掌握正常人体各器官的位置、形态、大体结构系统性知识。

(2) 医用化学：本课程以物质的组成、结构、性质及变化为研究对象，讲授与医学有关的化学基本理论和基本知识，通过课程学习，使学生对常见的医用化学方法和原理有较全面的了解、掌握，较深入地理解这些方法的基本原理，学会在实际中的应用，初步具有根据对象选择合适的方法及解决相应问题的能力。

(3) 生物化学：本课程是研究人体的物质组成、结构和功能，物质代谢和调节，遗传信息传递的科学。通过学习使学生掌握蛋白质、核酸、酶的基本结构和功能；熟悉基本生物小分子的结构、连接方式；熟悉三大营养物质代谢的一般过程和物质代谢之间的联系；熟知各种物质代谢的生理意义。能够去解释临床相关疾病的生化机制，能从食物的营养作用方面理解食物搭配对机体代谢的影响。

(4) 生理学：生理学的基本内容包括：细胞的基本功能、血液、循环系统、呼吸系统、消化系统、体温、肾脏、感觉器官、神经系统、内分泌系统、生殖系统等各种生命现象的活动规律、生理功能、产生机制等。通过学习和掌握这些内容才能更好的理解和掌握各种营养素对机体的作用，为今后深入学习其他医学基础课和专业课程打下重要的基础。

(5) 医学微生物与免疫学：本课程主要介绍病原生物（微生物、寄生虫）基本生物学性状、致病性与免疫性、所致疾病的诊断和防治及人体免疫系统的结构与功能、免疫应答规律、病理免疫、免疫学诊断和免疫学防治等。要掌握微生物形态学常用检查方法；无菌操作技术；常用的物理消毒灭菌方法；紫外线杀菌的原理；常见病原微生物的分离培养鉴定法；

ELISA 的原理、方法及临床意义。

(6) 病理学：是研究基本的原因、发病机制和患病机体在疾病发生、发展过程中的形态结构和功能代谢变化的学科，通过学习，使学生从学习正常人体的有关知识，逐渐引向对患病机体的认识，掌握组织损伤、血液循环障碍、炎症、肿瘤等基本病理过程；掌握常见疾病的病理变化，在基础和临床各学科间架起“桥梁”。授课内容细胞和组织的适应、损伤修复、局部血液循环障碍、炎症、肿瘤、常见疾病的病理变化、临床病理联系及结局等。

(7) 病理生理学：通过学习，使学生掌握脱水、高钾血症、低钾血症、缺氧、发热、休克、DIC、心力衰竭、呼吸衰竭、肾功能不全的概念、原因；能够对常见病的症状、体征、结局进行解释；授课内容涵盖水钠代谢紊乱、钾代谢紊乱、缺氧、发热、休克、弥散性血管内凝血、心力衰竭、呼吸衰竭、肾功能不全等。

(8) 药理学：是研究药物和机体之间相互作用的规律和原理的科学，讲授临床常用药物的药理作用、临床应用及不良反应。通过课程的学习，使学生初步掌握药理学的基本知识，掌握常用药物的作用、用途、不良反应及防治措施、用药注意事项等确保临床用药安全有效。

(9) 诊断学：授课内容涵盖症状、体格检查、实验室检查和心电图检查等方面，同时融入新知识、新业务等前沿知识。通过学习使学生树立尊重、爱护检查对象的专业信念；养成积极的职业情感和良好的职业素质，形成严谨、求实、创新的工作作风和高度负责的工作态度；掌握从事临床实践做必需的诊断学基本理论、基本知识和基本技能。

(10) 医学统计学：通过学习使学生掌握卫生统计学的基本概念、基本知识和基本方法；培养学生一定的临床科研能力，初步具备基本的医学科研统计分析与评价能力。授课内容涵盖医学统计学基本概念、计量资料的统计描述、计数资料的统计描述、非参数检验、直线相关与回归分析、统计表与统计图、医学科研设计等。

2. 专业核心课程

临床医学概论、烹饪学基础、基础营养学、食品卫生学、临床营养学、药膳食疗等，共计 448 学时。通过学习，使学生获得扎实的医学营养专业基本理论知识和专业技能，培养学生自学能力、思维能力、实践能力、创造能力、分析问题、解决问题等独立工作能力。

(1) 临床医学概论：主要学习临床各科常见病、多发病的病因、发病机制、病理改变、临床表现、并发症、辅助检查、诊断与治疗原则措施，预防保健措施等。通过理论学习、实训课及病例分析等形式让学生初步掌握临床各科常见病、多发病的临床特点，基本处理原则和措施。学生通过学习训练初步掌握临床常用的诊疗技术，培养学生热爱本职工作、吃苦耐劳、勇于探索的精神和良好的职业道德。

(2) 烹饪学基础：通过课程学习认识烹饪与人群健康的关系，初步掌握烹饪的基本概念、基本知识和技能，掌握原料的初步加工方法，原料的质量鉴别，原料的搭配与菜肴的调味及烹饪过程中使用的高汤的调制，掌握配菜要求与部分热菜、凉菜的制作方法，并能将其运用于营养配膳中。授课内容涵盖烹饪学基础概论、烹饪基本技能、烹调基础知识、热菜的烹调与造型工艺、冷菜的制作与造型工艺等。

(3) 基础营养学：基础营养学是医学营养专业的重要专业基础课程，是医学营养人才的整体知识结构的重要组成部分。通过本课程的学习，要求学生能较全面地掌握营养素的基础知识以及各类食品的营养价值、居民营养状况调查、中国居民平衡膳食指南和中国居民平衡膳食宝塔，理解合理营养的卫生要求与膳食要求，了解不同生理与病理情况的营养需求。能利用所学知识为实际生活中的营养相关问题进行分析、评价和正确的指导，能为个人、特定或群体进行膳食指导。

(4) 食品卫生学：主要研究食品中可能存在的、威胁人体健康的有害因素及预防措施，提高食品卫生质量。通过本课程教学使学生深入理解食品污染与健康的关系，比较全面系统地掌握该课程的基本理论，掌握食品污染及预防、食品添加剂及其管理、食源性疾病的概念、食物中毒的预防及食品卫生监督管理；熟悉各类食品卫生及其管理，为今后从事食品卫生的相关工作打下理论基础。

(5) 临床营养学：临床营养学是研究食物中的营养素及其它生物活性物质对人体健康的生理作用和有益影响，以及对疾病发生、发展和康复的影响的科学，是医学营养专业的一门专业课程。使学生熟悉和掌握人体所需各种营养素及其代谢的基本理论，理解合理营养的卫生要求与膳食要求，掌握不同病理情况下患者的营养需求原则。能够为患者进行营养风险筛查和评价，安排适当的医院膳食；对需要营养支持的患者选用恰当的营养支持方式和适宜的营养成分组成；对不同的病患能开展健康教育工作，并根据病情提供膳食指导或编制食谱。

(6) 药膳食疗：通过学习使学生初步掌握中医基础理论知识、常用辩证方法、常用中药的性能功效及相关药膳的制作，使学生牢固树立中医整体思维、辩证思维的观念，逐步提高整体、辩证思维的能力。授课内容包括药膳食疗概述、药膳食疗基础理论、药物与药膳制作三部分，以药膳食疗相关的中医药基础知识为教学重点，并适当融入中医临床病案的辩证施膳、药膳食疗学等前沿内容。

(7) 食品分析与检验：是阐述各类食品中化学组成成分的检测原理和方法的一门技术性专业课程。本课程的任务是通过阐述如何根据分析目的，运用物理、化学或者生物化学等方法对食品样品进行检测和分析。教学目标是使学生掌握食品基本成分及安全质量各项理化

指标分析的基本原理及相关理论,通过系统的实验方法的学习、应用及严格的操作技能训练,掌握包括采样、样品前处理及相应的理化分析方法、数据处理和结果表达及评价等全过程的食品分析检验方法和实验操作技能。

3. 专业拓展(方向)课程

(1) 医学心理学:授课内容涵盖心理学基础、心理卫生与心理健康、心理应激与心身疾病、异常心理与不良行为、心理评估、心理咨询与心理治疗、病人心理与医患关系等。通过学习使学生掌握从事医学营养实践所必需的医学心理的基本理论、基本知识和基本技能;树立尊重、爱护服务对象的专业理念,养成积极的职业情感和良好的职业素质,形成严谨、求实、创新的工作作风和高度负责的工作态度。

(2) 预防医学:是为适应医学模式转变,贯彻预防为主的工作方针,培养集预防、医疗、保健、康复于一体的促进全民健康的新型营养专业人员而开设的重要课程。通过本课程的学习,掌握三级预防的内容、环境污染对健康的影响、常见职业有害因素对健康的危害、病例对照研究和队列研究的步骤;要使学生牢固树立预防为主和群体的观念,充分领会面向人群的三级预防的重要性;遵循生物-心理-社会医学模式,系统、全面地认识环境与健康的关系。

(3) 健康教育:使学生充分认识到健康教育在疾病预防中的重要作用;学会应用健康教育学的知识和方法,针对社区人群开展健康教育诊断,并能制定相应的健康教育计划,实施干预;使学生通过及健康教育相关理论的学习,提高学生的综合素质,适应医学社会化的需要。授课内容涵盖健康教育与健康促进、营养健康行为、行为改变理论、社会动员和社会营销策略、健康传播方法与技巧、健康教育培训方法、健康教育诊断、计划和干预、评价、场所健康教育等内容。

(4) 功能性食品学:通过学习使学生掌握功能性食品的概念、作用;掌握各类功能性食品的生物活性成分及适宜人群;培养学生独立思考,鉴别功能性食品营销中的常见骗局。授课内容涵盖功能性食品概述、功能性食品与普通食品和药品的区别、生物活性成分的种类及作用、功能性食品常用原料、各类功能性食品的有效成分及原理。

4. 岗前培训、见习、实习教学环节

(1) 进行为期2周的岗前培训,为学生就业后更好的适应工作岗位,快速进入工作状态打好基础。

(2) 校外实习

已建立稳定的校外实习基地,郑大第一附属医院、郑大第二附属医院、郑大第五附属医

院、河南省人民医院、河南省肿瘤医院、河南省胸科医院、郑州人民医院、郑州市中医院等。实习时间共 36 周，其中春节放假一周。实习主要分临床实习和专业实习两部分。临床实习共 16 周，包括内科 6 周、外科 6 周、妇产科 2 周、儿科 2 周。营养专业实习 20 周，主要在实习基地营养科进行。

(3) 校企合作顶岗实习

与西安力邦临床营养股份有限公司签署校企合作实训基地。学生经过前期公司培训之后，根据需要安排到医院进行后期定岗实习。顶岗实习基地能涵盖当前医学营养领域的常用技术，可接纳一定规模的学生进行顶岗实习；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。

七、教学进程总体安排

(一) 时间分配

表 4 教学进程总体安排时间分配表

学期	一	二	三	四	五	六	合计
教学	15	18	18	16			67
复习考试	1	1	1	1			4
入学教育及军训	3						3
社会实践及机动	1	1	1	1			4
岗前培训				2			2
毕业实习					18	18	36
毕业鉴定 毕业考试						1	1
合计	40		40		37		117

(二) 专业必修课教学进程表

课程模块	序号	课程名称	学时与学分				按学期分配		一		二	三	四		五 六
			总计	理论	实践	学分	考试	考查	3周	15周	18周	18周	14周	2周	36周
公共基础课	1	形势与政策	32	28	4	2		1234	军事训练及入	1	1	1	1	综合实训	毕业实习
	2	思想道德与法制	48	44	4	3	2				4				
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	56	8	4	2				4				
	4	大学生军事理论与实践	148	36	112	4		1							

	5	体 育	108	8	100	6		1234	学 教 育	2	2	2	2			
	6	英 语	72	46	26	4	2	1		2	4					
	7	信息技术	54	0	54	3		1		4						
	8	大学生心理健康教育	32	32	0	2		1		2						
	9	大学生职业规划	8	8	0	0.5		1		1						
	10	大学生就业指导	30	16	14	2		3				2				
	11	大学生创业指导	32	8	24	2		2			2					
	12	实验室安全教育	16	12	4	1		1		1						
	13	劳动教育	16	8	8	1		1234		1	1	1	1			
	14	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	44	4	3	1			3						
学时小计			708	346	362	37.5										
专业 基础 课	15	人体解剖与组织胚胎学	78	58	20	5	1			6						
	16	生物化学	48	40	8	3		2			3					
	17	生理学	46	38	8	3	1			3						
	18	医学微生物与免疫学	64	44	20	4		2		4						
	19	病理学	30	30	0	2		2		2						
	20	病理生理学	24	24	0	1.5		2		2						
	21	药理学	34	30	4	2		2		2						
	22	医学统计学	48	32	16	3		3					3			
	23	医用化学	52	40	12	3		1		4						
	24	诊断学	64	56	8	4	3				4					
学时小计			488	392	96	30.5										
专业 课	25	基础营养学*	72	44	28	4	3				4					
	26	食品卫生学*	56	32	24	4	4					4				
	27	临床营养学*	78	48	30	4	4						6			
	28	药膳食疗*	52	38	14	3		4						4		
	29	临床医学概论*	120	112	8	7.5	3				7					
	30	食品分析与检验	32	16	16	2		4						3		
	31	烹饪学基础*	34	16	18	2		3			2					
学时小计			444	306	138	26.5										
课内总学时及周学时			1640	1044	596	94.5			30	31	23	24				
岗前训练、见习、毕业实习			1140		1140	38										
总计			2780	1044	1736	132.5										

毕业 考试 科目	1	基础营养学	每学期开课门次	13	12	8	8		
	2	食品卫生学	考试门次	3	3	3	2		
	3	临床营养学	考查门次	10	9	5	6		

开课说明：1.《大学生军事理论与实践》实践部分在新生入学前两周集中安排；2.思政课实践 16 学时，安排在周末进行；3.《信息技术》可根据专业情况安排在第一或二学期；4.《大学生就业指导》可根据专业情况安排在第三或四学期；5《见习》可根据专业情况安排学期。6.《毕业实习》安排在第三学年。7.加*的为专业核心课程。

(三) 公共任选课教学进程表

河南医学高等专科学校三年制专科各专业公共选修课教学进程表

课程模块	序号	课程	开课学期	授课方式	学时	学分
优秀传统文化	1	中国传统文化	1. 2. 3. 4	网络课程	36	2
	2	中原文化（历史篇）	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
	3	中华优秀传统文化与礼仪教育	1. 2. 3. 4	网络课程	18	1
	4	汉字与文化	1. 2. 3. 4	网络课程	24	1
	5	中国古典诗词中的品格与修养	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	6	中国传统文化专题选讲	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
职业素养提升	1	中药药理学—学做自己的调理师	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	2	医疗保健常识	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	3	食全·食美	1. 2. 3. 4	网络课程	31	2
	4	医院工作流程及信息系统应用	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	5	普通化学	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	6	服务营销	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	7	人文与医学	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	8	护士人文修养	1. 2. 3. 4	网络课程	16	1

	9	中医药文化	1.2.3.4	网络课程	34	2
	10	推拿学基础	1.2.3.4	面授	16	1
	11	漫谈中医药	1.2.3.4	网络课程	33	2
	12	关爱生命——急救与自救技能	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
	13	大学生安全教育	1.2.3.4	网络课程	35	2
	14	针灸学基础	1.2.3.4	面授	16	1
创新创业	1	不负青春-大学生职业生涯规划	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
	2	职场菜鸟礼仪指南	1.2.3.4	网络课程	35	2
	3	创业机会与创业选择	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
健康与保健	1	青春健康懂营养	1.2.3.4	网络课程	30	2
	2	食品安全与日常饮食	1.2.3.4	网络课程	20	1
	3	健康生活，预防癌症	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
	4	营养、免疫与健康	1.2.3.4	网络课程	18	1
	5	女性健康与调理	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
	6	食品安全	1.2.3.4	面授	16	1
	7	大学语文	1.2.3.4	网络课程	21	1
	8	健康素养	1.2.3.4	面授	16	1
	9	五禽戏	1.2.3.4	面授	16	1
	10	擒敌拳	1.2.3.4	面授	16	1
人文与艺术	1	音乐鉴赏	1.2.3.4	面授	32	2
	2	美术鉴赏	1.2.3.4	面授	32	2
	3	大学生气质韵律训练	1.2.3.4	面授	16	1
	4	女大学生素养	1.2.3.4	网络课程	21	1
	5	合唱与指挥	1.2.3.4	面授	16	1
	6	艺术导论	1.2.3.4	面授	32	2
	7	人际沟通与礼仪	1.2.3.4	面授	16	1
	8	上大学，不迷茫	1.2.3.4	网络课程	28	1.5
	9	名画中的瘟疫史	1.2.3.4	网络课	22	1

			程		
10	大学美育	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
11	大美劳动	1. 2. 3. 4	网络课程	10	1
12	大国三农	1. 2. 3. 4	网络课程	18	1

注：美术鉴赏、音乐鉴赏、影视鉴赏、艺术概论几门艺术课必须选修一门。

(四) 专业拓展（方向）课教学进程表

医学营养专业拓展（方向）课教学进程表

课程模块 (方向)	课程 序号	课 程 名 称	开课 学期	学时与学分				各学期周学时 安排				开课及选课说明	
				总 计	理论 教学	实践 教学	学 分	1	2	3	4		
专业选修 课	1	健康教育	4	30	26	4	2				2		
	2	医学心理学	3	30	30	0	2			2			
	3	功能性食品	3	32	32	0	2			2			
	4	预防医学	3	32	24	8	2			2			
合计					124	112	12	8					

八、实施保障

(一) 师资队伍。

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比不低于 60%，专任教师队伍职称、年龄梯队结构较合理。

2. 专任教师

专任教师均同时具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有本科及以上学历，扎实的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；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 兼职教师

聘任行业一线专家或教师参与理论和实验实训教学，促进产教融合校企“双元”育人。

4. 专业带头人

具有副高及以上职称，教龄在 10 年以上，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能密切联系行业和用人单位，了解行业和用人单位对医学营养专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

（二）教学设施。

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

1. 专业教室

配备有黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。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. 校内实验实训室

现有实验实训室四个，包括 1 个烹饪实验室、2 个基础营养和食品卫生学实验室及 1 个临床营养实训室。随着专业发展配备和完善配套的仪器设备。

3. 校外实训基地

具有稳定的校外实训基地 9 家。已建立郑大第一附属医院、郑大第二附属医院、郑大第五附属医院、河南省人民医院、河南省肿瘤医院、河南省胸科医院、郑州人民医院、郑州市中医院、西安力邦临床营养股份有限公司等实训实习基地。

4. 学生实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地。顶岗实习基地能涵盖当前医学营养领域的常用技术，可接纳一定规模的学生进行顶岗实习；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。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

（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、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

优先选用高职高专国家规划教材，国家卫生健康委员会高职高专规划教材、省级规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立有专业教师、行业专家和教研人员等参加的教材选用机构，经过规范程序择优选用教材。

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、教科研工作等的需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字资源配备基本要求

建设、配置与本专业有关的音视频素材、教学课件、案例库、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）教学实施。

1. 理论教学

在教学方法上，注重调动学生学习积极性，充分利用信息技术和各类教学资源，开展线上线下混合式教学模式改革；根据课程特点采取不同的教学组织形式，把思想政治、职业道德、职业素养引入到课堂中去。

2. 实训教学

实训教学包括实验实训、专业技能、实习、社会实践等。实验实训主要在校内实验实训室开展完成；专业技能课按照相应职业岗位的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色；充分利用信息化技术、手机和各类教学资源，开展线上线下混合式教学模式改革；提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，充分利用校内校外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合，创新课堂教学。社会实践活动由学校或企业统一组织，指导教师跟随，学生为主体在节假日或寒暑假进行。

3. “1+X”运动营养咨询与指导职业技能等级（初级）证书课程融通：依据医学营养专业课程教学标准和运动营养咨询与指导职业技能等级（初级）考核内容，教学中做到课程融通，在不增加学生负担的前提下提高学生证书通过率。

4. 加强校企合作，提高学生培养质量：目前已与西安力邦临床营养股份有限公司、山东齐彭临床营养有限公司、玛士撒拉（上海）医疗科技股份有限公司签定校企合作协议，为学生提供顶岗实习岗位，学生毕业后直接入职实习企业。

（五）学习评价。

1. 评价原则

对学生的评价实现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。注意引入行业企业的考核与评价标准；职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。过程性评价关注情感态度、岗位能力、职业行为等多方面，

对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；结果性评价注重学生知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等方面进行评价。不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作等职业素质的形成。另外，参加各类社会活动、比赛等，取得良好的效果及成绩的，以不同标准，作为奖励学分计入学生的学业成绩中。

2. 评价标准

(1) 过程性评价包括：

①职业素质养成：仪容仪表、上课出勤情况、纪律情况、课堂表现、团队合作、安全意识、环保意识、仪器保养意识、职业态度。

②平时过程评价：课堂提问、课后口头及书面作业、课堂实操训练、课后实操训练、实训报告等。

③阶段性评价：阶段性课堂测验、实际操作的阶段性项目或任务完成情况。

(2) 总体性评价

期末考试、学期技能综合测评或校内技能大赛、实际操作项目成果或最终任务完成情况。

3. 考核形式

采用闭卷考试、开卷考试、面试、手机在线测试、实践技能操作等多种考核方式，着重考核学生综合运用所学知识解决实际问题的能力。

(1) 必修课采取闭卷考试的方式，期末集中统计学生平时出勤、课堂回答问题和按教学计划参加实训学习情况，统计分数，按照相应比例加入期末闭卷考试成绩中，得出本学期综合成绩，重点考查学生掌握知识情况和对知识的理解能力。

(2) 选修课程可采取闭卷考试、开卷考试等，重点考查学生掌握的知识面和综合能力、综合素质。

(3) 实习考核：由所在实习单位进行考核。

(六) 质量管理。

1. 健全学校、系部专业建设和人才培养质量监控机制

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、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、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. 完善学校、系及教研室日常教学管理机制

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. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 诊断与改进机制

充分利用评价分析结果有效改进医学营养专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）成绩要求

学生三年修业期满应达到毕业规定的最低学分为 150.5 学分，其中必修课最低 132.5 学分（包括：课内必修课 94.5 学分、综合实训 2 周记 2 学分、临床实习 36 周记 36 学分），选修课最低 16 学分（包括：公共选修课 8 学分以上，其中艺术选修课 2 学分以上，专业拓展（方向）课共 8 学分以上），第二课堂最低 2 学分。

（二）实习要求

学生在符合要求的实习单位依据实习大纲完成实习工作。

十一、专业建设委员会

专业建设委员会成员（方案制订人员）组成如下表。

表 5 专业建设委员会成员一览表

	序号	姓名	工作单位	职称、职务
行业企业	1	杜松明	中国营养学会	研究员、秘书长
专家	2	陈永春	河南省人民医院	主任医师、科主任
教科研 人员	1	余善法	河南医专公共卫生与健康管理学院	教授、院长
	2	杨国俊	河南医专公共卫生与健康管理学院	教授、副书记
	3	刘建涛	河南医专公共卫生与健康管理学院	副教授、副院长
	4	王倩嵘	河南医学高等专科学校教务处	教授、处长
	5	刘红敏	河南医学高等专科学校教务处	教授、副处长
一线教师	1	张 军	河南医专公共卫生与健康管理学院	副教授、教师
	2	刘国良	河南医专公共卫生与健康管理学院	副教授、教师
	3	王国杰	河南医专公共卫生与健康管理学院	副教授、教师

	4	李 艳	河南医专公共卫生与健康管理学院	讲师、教师
	5	王慧霞	河南医专公共卫生与健康管理学院	讲师、教师
	6	王保伟	河南医专公共卫生与健康管理学院	讲师、教师
	7	樊明睿	河南医专公共卫生与健康管理学院	助教、教师
学生	1	曹冉博	河南医专 2019 级医学营养专业	班长
	2	曹梦瑶	河南医专 2019 级医学营养专业	学习委员

十二、人才培养方案变更审批表

表 6 河南医学高等专科学校人才培养方案变更审批表

申请部门	申请时间	
申请变更内容		
变更理由		
专业建设委员会论证意见	签字（盖章）： 年 月 日	
教务处意见	签字（盖章）： 年 月 日	
主管校长意见	签字（盖章）： 年 月 日	