



广东茂名健康职业学院

Guangdong Maoming Health Vocational College

2025 级人才培养方案

系 部 健康管理与促进系

专 业 医学营养

年 级 2025

制 定 人 刘梦梦

审定人（主任） 周利容

审批人（教务部长） 刘波

主 管 副 院 长 梁树杰

广东茂名健康职业学院

二〇二五年五月

广东茂名健康职业学院

2025 级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

高中阶段教育毕业生或具备同等学历者、中等职业教育毕业生

三、修业年限

修业年限为三年

四、职业面向

(一) 服务面向

表 1 医学营养专业职业面向

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 技术领域举例	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) 居民服务 业 (80)	临床营养技师 (2-05-07-08) 健康管理师 (4-14-02-02) 保健服务人员 (4-10-04)	营养咨询与配 餐、营养教育与 培训、临床营养 科室、健康减脂 服务岗位	注册营养师、 公共营养师、健 康管理师、运动 营养咨询与指 导

(二) 职业岗位及职业能力分析

表 2 职业岗位及职业能力分析表

职业岗位	典型工作任务	职业能力要求	对应职业能力课程
临床营养技 师岗	营养监测与评估、制肠内营养 制剂、编制治疗膳食食谱、营 养治疗产品的安全监管	营养监测与评估能力、配置肠 内营养制剂能力、营养治疗能 力、辨识营养治 疗产品质量的能力	临床医学概要、临床营 养学、食品卫生与安全
公共营养保 健岗	评价、管理和指导人体营养状 况及膳食营养	膳食调查与营养评价能力、营 养配餐能力、营养咨询与指导	基础营养学、公共营养 学、营养配餐与设计、

		能力、营养宣教能力	社区预防与保健
餐饮营养配餐岗	应急处理食品安全事件、配制适合不同人群合理营养要求的餐饮产品	辨识食品质量能力、食品安全监管能力、营养食谱编制评价与调整能力	特殊人群营养、营养配餐与设计、食品卫生与安全
体重和健身管理岗	评价体质情况,科学合理的控制健康体重	体重管理能力	基础营养学、公共营养学、健康服务管理
康养产品销售岗	食品营养价值介绍、配餐咨询、保健品营销	食品营养宣教、功能食品营销能力	基础营养学、食品安全、食品营养标签规范与制作、食品卫生与安全

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，掌握健康管理、营养评估与诊断、营养配餐与设计、中医食疗药膳技术、公共营养、临床营养、营养烹饪技术、功能性食品营销等专业知识和技能，面向健康服务行业的营养师、健康管理师、储备店长、健康服务销售岗、行政专员等岗位（群），能够在各级各类医院、健康服务与管理公司从事健康调查与评估、健康管理方案设计与实施、健康与营养教育、营养配餐与设计、行政运行管理、客户关系维护与管理、产品设计与推广等工作的高素质实用型技术技能专门人才。

(二) 培养规格

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、健康意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力；

(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，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、健康意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力；

(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，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。

3. 能力要求

(1) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(3) 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。

(4) 具有营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力，能够配制和运用各类营养补充剂，对不同人群提供营养膳食干预与指导。

(5) 具有进行健康信息数据收集、统计、分析及应用，管理健康档案的能力。

(6) 具有开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力。

(7) 具有指导各类人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

(8) 具有健康相关产品营销能力。

(9) 具有良好的计算机软件办公能力。

(10) 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. 职业态度要求

(1) 具有爱岗敬业的精神，热爱营养健康管理事业，以恭敬的态度对待自己的工作岗位。

(2) 做到诚实守信，工作时要求实事求是、信守诺言，对工作精益求精，不弄虚作假。

(3) 具有奉献社会的精神，在工作中要自觉地、努力地为社会、为他人做出贡献。

六、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

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体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、体育、大学生心理健康、军事理论、军事技能、劳动教育、国家安全教育、创新创业教育、大学语文等列入公共基础必修课；并将职业发展规划、就业指导、英语、信息技术、美育、党史国史、中华优秀传统文化等列入公共选修课。各门课程的主要内容、课程目标、教学要求见课程标准。

2. 专业（技能）课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业选修课程，并涵盖有关实践性教学环节。各门课程的主要内容、课程目标、教学要求见课程标准。

表 3 医学营养专业（技能）课程一览表

课程性质	课程名称	学分	学时
专业基础课	人体解剖生理学	4	64
	基础营养学	4	64
	病原生物学与免疫学	2	36
	生物化学	2	36
	中医药学概论	3	54
	营养与膳食指导	3	54
	病理学	2	36
专业核心课	药膳与食疗	3	54
	营养配餐与设计	3	54
	临床疾病概要	3	54
	特殊人群营养	3	54
	临床营养	4	64
	营养烹饪技术	3	48
	食品卫生学	3	54
专业拓展课	健康管理学	3	54
	中国传统康复技术	3	48
	运动营养咨询与指导	2	36
	功能食品学	2	32
	慢性病管理	4	64
专业选修课	妇幼保健	2	32
	饮品制作与健康	2	36
	食品营销	2	32

七、教学进程总体安排

1. 医学营养专业教学进程表（见附录表一）

2.医学营养专业课程结构比例表

表 4 医学营养专业课程结构比例表

课程类别	学时数	占总学时比例	备注
理论教学	1118	44.6%	
实践教学	1386	55.4%	实践教学包含了单独设置的实践性课程和 B 类课程的课内实践
公共基础课	736	29.4%	公共基础必修课 528 学时，公共基础选修课 208 学时
专业（技能）课	1768	70.6%	其中专业理论 716 学时，专业实践 1052 学时
选修课	308	12.3%	包括公共基础选修课 208 学时和专业选修课 100 学时
总学时	2504		

3.医学营养专业教学进程安排表

表 5 医学营养专业教学进程安排表

周数 学期	内容	军事技能 (含军事教育)	课程 教学	专业 技能 考核	岗位 实习	岗前 培训	考试	机动	毕业 考核	合计
一		2	16				1	1		20
二			18	1			1			20
三			18	1			1			20
四			16	1		2	1			20
五			8		12					20
六					14				6	20

八、实施保障

(一) 教师队伍

1. 专任教师

表 6 医学营养专业专任教师一览表

序号	姓名	职称、职务	学历学位	是否双师
1	陈新俊	初级	硕士研究生	是

2	刘梦梦	医学营养专业负责人	硕士研究生	否		
3	罗桂方	临床护师/副教授	本科	是		
4	陈妃	医师	硕士研究生	否		
5	程秋婷	健康管理专业负责人	硕士研究生	是		
6	符晓媚	现代家政服务与管理专业负责人/经济师	硕士研究生	是		
7	彭超华	讲师	硕士研究生	是		
8	杨颖怡	婴幼儿发展引导员	硕士研究生	否		
9	彭超华	讲师	硕士研究生	是		
10	黄俊南	助教	硕士研究生	是		
11	付爱丽	副教授	本科/学士	是		
12	林天皇	副教授	硕士	是		
13	魏晓波	教授	研究生	否		
14	苏龙来	副教授	本科	否		
15	何娇	副教授	研究生	否		
16	阮竞锋	讲师	博士	是		
17	李小娟	卫生信息管理专业负责人/助教	硕士研究生	是		
18	黄俊南	主治医师	硕士研究生	是		
19	何丽丽	智慧养老教研室主任/主管护师	硕士研究生	是		
20	李晴	康复治疗师	本科	是		
22	卢英姿	初级护师	硕士研究生	否		
23	陈晓程	康复治疗技术专业负责人	硕士研究生	否		
职称结构	高级		中级		初级	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	6	26%	6	26%	6	26%
年龄结构	35岁以下		35-45岁		45岁以上	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	14	61%	5	22%	4	17%
学位结构	博士		硕士(含在读)		学士	
	人数	比例	人数	比例	人数	比例
	1	4%	17	74%	5	22%
双师素质	是		否			
	人数	比例	人数	比例		
	15	65%	8	35%		
行业企业经历	有		无			
	人数	比例	人数	比例		
	20	87%	3	13%		

2. 兼职教师

医学营养专业还聘请了企业经验丰富的外聘老师，负责本专业的部分教学。

表 7 医学营养专业外聘教师一览表

序号	姓名	工作单位	职称职务
1	张强	广东石油化工学院	教授
2	马群英	茂名市高级技工学校	高级技师
3	陈万成	茂名市高级技工学校	高级技师
4			

(二) 教学设施

本专业有校内实训基地两个，分别是校内综合实训中心、“南粤家政”综合培训就业示范基地，共有

现代家政服务与管理专业教学实训室有 15 个，目前投入使用有 8 个，其余暂时未投入使用。校外实训实习基地 6 个，可以提供学生校外真实项目实训。

表 8 医学营养专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	位置	教学科目	实验设备	教学项目
1	营养咨询室	医技楼 404	营养配餐与设计公共营养、特殊人群营养、临床营养、	配备常见的食物模型、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。	能进行体格去检查和营养咨询。
2	营养烹饪操作室	食堂三楼、二期实训室	营养烹饪技术、药膳与食疗、营养配餐与膳食设计	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、电饭煲、电砂锅、蒸锅、汤锅、打蛋器及常用烹调厨具（每 3-4 人 1 套）、天平电子秤、抽油烟机。	能进行烹饪操作，治疗膳食和药膳制作。
3	生物化学检验实训室	医技楼 407、408	生物化学检验	紫外分光光度计、生化分析仪、电子天平、水浴箱、离心机等。	蛋白质、脂肪、碳水化合物的测定等。
4	微生物检验实训室	医技楼 507、508	微生物检验	各种培养基及培养基配置仪器、自动化细菌鉴定仪、恒温培养箱比色仪、比浊仪、恒温冰箱等。	微生物培养接种、革兰氏染色、微生物的生化反应、微生物形态观察与鉴定等。
5	母婴照护与早教实训室	护理楼	母婴照护与保健、婴幼儿卫生与保健、婴幼儿心理发展基础、婴幼儿早期发展支持、婴幼儿游戏与指导、婴幼儿家园共育	包括操作台、仿真娃娃、婴儿浴盆、乳房模型、吸奶器、产褥护理垫、纸尿裤等用品和设施；早教实训应配备包括婴儿游泳软地垫、婴幼儿玩具（如球、摇铃、镜子、图卡、手偶、乐器、大块拼图、积木等）、音乐播放设备等。	以培养学生对孕产妇、新生儿及婴幼儿的护理能力、早期教育技能为核心，涵盖母婴护理、婴幼儿照护、早期教育、健康管理等多个领域，注重理论与实践结合
6	电脑机房	教学楼 C 栋	新媒体运营、信息技术	多为台式机（配置中等，满足日常办公、编程、设计等需求），部分机房配备高性能工作站（如用于 3D 建模、视频渲染）。	围绕内容创作、平台运营、用户增长、数据分析及营销变现等核心能力展开，结合理论知识与实战操作，覆盖短视频、图文、直播等主流媒体形态。
7	中国传统康复技术实训室	医技楼 6 楼	中国传统康复技术、	5	中国传统康复技术实训室

8	护理实训室	护理楼	健康照护	包括护理床、治疗车、治疗盘、医用推车（输液推车、抢救推车）、血压计（水银 / 电子）、听诊器、体温计（水银 / 电子）、静脉注射模型、肌肉注射模型、导尿管模型（男 / 女）、胃管插入模型、吸氧设备（氧气瓶、氧气表、鼻导管等）、吸痰设备（电动吸痰器、吸痰管）等	通过模拟日常护理场景，训练学生掌握基础操作规范和患者照护能力。
9	现代家政综合培训室	“南粤家政”综合培训就业示范基地	家政与生活技艺、家庭整理与收纳、家政培训理论与实务、家电使用与维护、职业礼仪与服务沟通、管理学原理与实务	提供服装分类整理、分类陈列技巧、衣橱快速整理技巧、熨烫衣服的方法、正确折叠衣服等衣物收纳方面的培训以及家务管理的考核	暂时未投入使用
10	医患护理心肺复苏培训室		健康照护、中国传统康复技术、中医养生保健	提供单人徒手心肺复苏、急救、医患护理等的培训	
11	老年照护培训室		健康照护、老年社会工作	可以开展照护计划、健康评估、健康教育方案制定、多元化照护培训	
12	母婴护理、幼儿照护培训室		母婴照护与保健、婴幼儿卫生与保健、婴幼儿心理发展基础、婴幼儿早期发展支持、婴幼儿游戏与指导、婴幼儿家园共育	提供母婴护理、幼儿照护职业技能培训和产后康复培训项目	
13	南粤家政培训云室		家政与生活技艺、家庭整理与收纳、家政培训理论与实务、新媒体运营、家政企业运营与管理、现代家政学基础	主要是打造各个平台和校企共建共享培训课程、AR/VR 虚拟现实	
14	营养配餐与烹饪培训室		营养膳食与指导、家庭餐菜肴与制作、饮品制作与健康	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、电饭煲、电	

			砂锅、蒸锅、汤锅、打蛋器及常用烹调厨具。
15	茶艺健康养生与中西餐摆台培训室	家庭餐菜肴与制作、饮品制作与健康、家政与生活技艺、家庭整理与收纳、家政培训理论与实务、	<p>1. 茶具类</p> <p>盖碗（茶碗、茶盖、茶船）、紫砂壶 / 盖壶、公道杯（分茶器）、品茗杯、闻香杯、茶盘（干泡盘、湿泡盘）、茶荷（赏茶盘）、茶则（量茶工具）、茶针（通壶嘴）、茶夹（夹杯）、茶拨（拨茶）、茶漏（扩大壶口防洒）、茶巾（清洁茶具）、随手泡（电热水壶）、茶叶罐（存储茶叶）等</p> <p>2. 餐具类</p> <p>骨碟（主餐盘）、汤碗、汤勺、筷架、筷子、公用餐具（公筷、公勺）、水杯、白酒杯、红酒杯、台布、转盘（圆桌用）、餐巾（口布）、餐巾折花模具、托盘</p>

表 9 医学营养专业校外实训基地一览表

序号	名称/合作企业	主要实训内容
1	茂名市人民医院	参与临床各科室患者的营养状况评估，根据不同疾病（如消化系统疾病、术后康复等）制定个性化营养支持方案；协助营养师开展营养宣教活动，指导患者科学饮食；学习肠内、肠外营养制剂的合理使用与调配方法。
2	广东三九脑科医院	在各科室轮转实训，掌握基础诊疗操作流程与常见疾病诊断要点；针对疾病患者（如脑卒中、脑外伤）进行营养风险筛查与评估，制定营养干预计划等。
3	高州市人民医院	针对常见慢性疾病（如高血压、糖尿病、地方性营养缺乏病），提供饮食指导和营养干预措施
4	广州市老人院	为老年人进行全面的营养评估，包括身体成分分析、营养风险筛查；根据老年人慢性病特点（如高血脂、骨质疏松）和咀嚼、消化功能，制定适老化营养膳食方案。
5	深圳京柏医疗科技股份有限公司	学习医疗设备在营养监测与干预中的应用，进行健康管理等服务
6	广州市颐健生物科技有限公司	从专业角度分析产品营养价值和营销工作

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，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、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关医学营养、健康管理、养老照护、母婴照护与早期教育方面的最新理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献等。

3. 数字教学资源配置基本要求

配置以网络技术为基础的智慧校园现代信息技术设施设备和其他的现代教育技术装备，促进现代教育技术与课程教学的整合。

（四）教学方法

专业教师根据高职教育和健康服务与管理行业的特点，充分利用数字教学资源库、模拟病房、医院、企业等校外实训基地，在具体教学过程中大量采用项目教学法、PBL 教学法、仿真技能训练、情景教学、角色扮演等方法，融“教、学、做”为一体，取得了很好的效果。

1. PBL 教学法

将学生做作为进行教学的主体，让学生自己去分析病例，查找相关的资料，独自地解决学习中的问题，分组讨论临床病例，主动思考、探索相关的知识，并通过组间讨论得出小组内最佳的解决方案，从而培养其自主学习的能力。在将 PBL 教学法用于临床营养学教学时，可根据不同疾病营养的治疗、不同的疾病营养治疗原则及食物原则设计病例，提出相关的问题，让学生按照病例的内容进行临床营养科实践模拟，锻炼营养治疗方案技能，提高营养治疗业务水平。

2. 项目教学法

教师布置项目任务→引导学生学习必要的相关知识→学生查阅资料→完成设计方案→教师指导下实施方案并进行考核→整理记录和完成实训报告→综合考核和评分，学生通过查阅资料、设计实施方案，提高了自主学习的能力和积极性。

3. 仿真技能训练

即主要专业课在模拟病房、仿真实训室中进行，教师“边讲边演示”，学生“边学边练”，“教、学、做”为一体，有效地提高了专业技能训练的效果。

4. 情景教学法

部分专业课程组织学生到行业企业进行现场教学，行业企业专家在真实的工作情景中边讲、边示范，学生边听边实操，使学生置身真实的工作环境中学习，提高了学生对行业企业的认识，激发了他们学习的兴趣，也有效地提高了学生的专业技能。

（五）学习评价

考核分考试和考查两种。凡 30 课时以上的课程和独立设置的实践教学环节应作为一门课程单独考核。所有课程均应参加考核，成绩合格并完成毕业岗位实习，通过实习总结或毕业设计鉴定，思想品德鉴定合格，方可毕业。

本专业的教学评价主要以理论知识和业务技能的掌握程度为考核点，重点评价学生的职业综合能力。突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。根据不同课程，采取灵活多样的考核、考试形式，着重考核学生综合运用所学知识、解决实际问题的能力。考核分为考试和考查两种。成绩由平时成绩和学期考试成绩组成，学生平时成绩由作业（约 30%）、课堂讨论质疑答问（约 30%）、平时测试（约 40%）等组成。考试课程必须进行学期考试，形式有开卷、闭卷、笔试、口试等。平时成绩占 30%-50%，学期考试成绩占 50%-70%。选修课、讲座、实践性课程（含学期实习与实训、假期社会实践、毕业岗位实习等）的考核以行业或企事业单位指导教师（行业专家）的考核为主，校内指导教师或课程授课教师为辅。通过测试方法改革使学生牢固掌握所学的理论知识、学以致用，重视职业能力的培养。

（六）质量管理

学校制定年度人才培养方案修订意见，教学系部依据修订意见与专业调研结果制订人才培养方案，经专业建设委员会和教学指导委员会论证，报学校校务会和党委会审定后执行。

1. 学校和二级院系应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. 学校和二级院系应完善教学管理机制，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. 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

完成规定的各门理论课程和各项实践性环节的学业（包括军训），共 2504 学时的学习任务，取得 130 学分才能获得毕业资格。学生必须参加为期至少 676 学时与医学营养对口工作岗位的毕业实习，并按相关要求提供毕业实习的材料以及个人实习总结报告，成绩达到合格以上。

广东茂名健康职业学院

2025 年 5 月

附录表一 教学进程表

广东茂名健康职业学院 2025 级医学营养专业教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程类型	考核方式		学分	学时			课程学期开设周学时及周数（周学时*周数）							
					考试	考查		总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
											理论课教学周数			实践实习周数				
16周	18周	18周	16周	8周	12周	20周												
公共基础课	公共必修课	1	思想道德与法治	B	1		3	48	40	8	3*16							
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B		2	2	32	26	6		2*16						
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	4	3	48	44	4			2*16	1*16				
		4	形势与政策	A		1234	2	32	32		(8)	(8)	(8)	(8)				
		5	体育	B	1	23	6	108	6	102	2*16	2*17	2*17	(8)				
		6	大学生心理健康	B		12	2	32	20	12	1*16	1*16						
		7	军事技能	C		1	2	112		112	2周							
		8	军事理论	A		1	2	36	36		(4*2)&网络课程							
		9	劳动（志愿服务）	B		4	1	16	4	12				(16)				
		10	国家安全教育	A		1	1	16	16	0	网络课程							
		11	创新创业教育	B		2	2	32	16	16		1*16/⑩						
		12	大学语文	A		2	1	16	16	0		1*16						
	小计						27	528	256	272	11.5	8.5	4.5	2.5	0			
	公共基础选修课	1	职业发展规划	B		1	1	16	8	8	(8/⑧)							
		2	就业指导	B		4	1	16	8	8				(8/⑧)				
		3	英语	B		12	4	64	64	0	2*16	2*16						
		4	信息技术	B		1	3	48	6	42	3*16							
		5	美育	B		2	2	32	24	8		1*16 (⑧&网络课程)						
		6	党史国史	A		4	1	16	16	0				网络课程				
		7	中华优秀传统文化	A		2	1	16	16	0		网络课程						
	小计						13	208	142	66	6	5	0	2	0			
	公共基础课合计						40	736	398	338	17.5	13.5	4.5	4.5	0			
专业课程	专业基础课	1	人体解剖生理学	B	1		4	64	52	12	4*16							
		2	基础营养学	B	1		4	64	48	16	4*16							
		3	病原生物学与免疫学	B	2		2	36	28	8		2*18						
		4	生物化学	B		2	2	36	32	4		2*18						
		5	中医学概论	B		2	3	54	42	12		3*18						
		6	营养与膳食指导	B	2		3	54	42	12		3*18						
		7	病理学	B		2	2	36	30	6		2*18						
	小计						20	344	274	70	8	12		0	0			
	专业核心课	1	药膳与食疗	B	3		3	54	26	28			3*18					
		2	营养配餐与设计	B	3		3	54	36	18			3*18					
		3	临床疾病概要	B	3		3	54	42	12			3*18					
		4	特殊人群营养	B		3	3	54	40	14			3*18					
		5	临床营养	B	4		4	64	48	16				4*16				
		6	营养烹饪技术	B		4	3	48	20	28				3*16				
		7	食品卫生学	B	3		3	54	38	16			3*18					
	小计						22	382	250	132	0	0	15	7	0			
	专业拓展课	1	健康管理学	B	2		3	54	40	14		3*18						
2		中国传统康复技术	B		4	3	48	24	24				3*16					
3		运动营养咨询与指导	B		3	2	36	22	14			2*18						
4		功能食品学	B		5	2	32	16	16					4*8				
5		慢性病管理	B	4		4	64	40	24				4*16					
小计						14	234	142	92	0	3	2	7	2				
专业选修课	1	妇幼保健	B		4	2	32	14	18				2*16					
	2	饮品制作与健康	B		3	2	36	16	20			2*18						
	3	食品营销	B		5	2	32	24	8						4*8			

岗位实习
毕业考核

		小计			6	100	54	46	0	0	2	2	2	
专业综合实践课	1	食疗与药膳综合实训	C	2	0.5	8	0	8		1周				
	2	配餐综合实训	C	3	0.5	8	0	8			1周			
	3	临床营养技能综合实训	C	4	0.5	8	0	8				1周		
	4	岗前训练	C	4	0.5	8	0	8				1周		
	5	岗位实习	C	56	26	676	0	676						26周
		小计			28.0	708	0	708	0	0.5	0.5	1	0	26
		专业(技能)课合计			90	1768	720	1048	8	15.5	19.5	17	4	26
		总计			130	2504	1118	1386	25.5	29	24	21.5		30
						占比	44.6%	55.4%						
		开设课程总门数：54			；相应学期课程门数			12	16	11	13	2		
		考试课程总门数：14			；相应学期课程门数			4	3	4	3	0		
备注：1.《劳动(志愿服务)》共16学时，四个学期完成，第4学期录入系统计算成绩，计1学分，其中理论课在第1学期以讲座或班会形式开展2次4学时，第2、3、4学期各4学时各系根据专业特点设置劳动实践任务清单。2.《美育》课总学时32学时，第2学期开课，理论课16学时排入课表，艺术实践8学时，线上课8学时。第2学期计算成绩，计2学分。3.《体育》课共108课时，第1-4学期开课，第1学期32学时，第2、3学期各34学时，理论2，实践32，第4学期8学时(体侧)，计6学分。4.《大学生心理健康》共32学时，第1-2学期开课，每学期理论10学时，实践6学时，第2学期计算成绩。5.岗位实习按每周26学时计算。6.《创新创业教育》第2学期开课，理论课16学时排入课表，实践课16学时通过参加创新创业类比赛、活动或申报项目获得学时；7.《职业发展规划》第1学期开课，理论课8学时排入课表，实践课8学时通过参加职业发展规划类比赛、活动或申报项目获得学时；8.《就业指导》第4学期开课，理论课8学时排入课表，实践课8学时通过参加就业指导类比赛、活动或申报项目获得学时；9.数字带圆圈的表示实践课程，不排入课表，通过学生自主开展相关实践活动完成学时获得学分。														

