



大庆医学高等专科学校

医学营养专业

人才培养方案



临床医学系

二〇一九年八月

前 言

人才培养方案是对人才培养目标、培养规格、培养模式及培养过程的总体设计，是保证人才培养质量的纲领性文件，也是组织教学过程、安排教学任务、确定教学计划的基本依据。制订专业人才培养方案，是贯彻落实党的教育方针、落实立德树人根本任务的重要途径，是新时代职业教育治理创的重要载体，也是规范教学管理，深化育人体制机制改革的重要抓手。

依据党的十九大精神及《中共中央办公厅 国务院办公厅关于深化教育体制机制改革的意见》、国发【2014】19号《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》、教职成【2015】6号《关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》、教职成【2015】9号教育部关于印发《高等职业教育创新发展行动计划（2015-2018年）》、教职成【2019】13号《关于职业院校专业人才培养方案制订作的指导意见》等国家、教育部有关文件精神，在学校2018年人才培养方案的基础上，各专业教学指导委员会经过充分调研，根据社会经济发展需求、医药卫生技术技能发展趋势、教育教学改革实际、2018年人才培养方案使用反馈等，提出了调整意见，对各专业人才培养方案进行了全面修订，提高了专业人才培养方案的针对性与实效性。

2019年人才培养方案修订遵循以下原则：

1. 以立德树人为本。体现以学生为中心，遵循职业教育规律和学生身心发展规律，落实立德树人根本任务，将思想政治教育、职业道德、人文素质、身心素质、创新创业能力培育融入教育教学全过程，注重实践教学，促进学生德技并修、全面发展。

2. 精准对接职业标准。以职业教育国家教学标准为基础遵循，依据教育部2019年高等职业学校医学营养专业教学标准修订人才培养方案，课程体系结合“临床营养治疗”和“公共营养健康”双岗位的需求和注册营养师、健康管理师等国家职业资格考核标准不断完善，确保人才培养满足行业发展需求。

3. 充分体现校企合作。修订工作由校内专业带头人和临床兼职专业带头人共同负责，组织召开医学营养专业建设指导委员会专题研讨会，广泛征求临床及行业专家的意见和建议。修订内容遵循职业教育“五对接”原则，即专业与产业、职业岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，学历

证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，将产教融合、校企合作落实到人才培养全过程。

4. 突出医学营养专业特色。进一步完善和提炼专业人才培养模式，创新实施“依岗依技、德技并重、一体化教学、双领域发展”的医学营养专业人才培养模式，构建了“三个面向、六种岗位、四个平台、1+3 证书”的课程体系，保证专业人才培养模式的运行和人才培养目标的实现。

临床医学系

二〇一九年八月

医学营养专业人才培养方案编写委员会

主 审：张 慧 （大庆医学高等专科学校教务处）

薛宏伟 （大庆医学高等专科学校临床系）

主 编：杜 光 （大庆医学高等专科学校临床系医学营养与预防医学教研室）

王 平 （大庆油田总医院营养科）

编 者：（以姓氏笔划为序）

王昊宇 （大庆医学高等专科学校临床系医学营养与预防医学教研室）

刘振宇 （大庆油田总医院营养科）

吴世鹏 （浙江欧晏然健康咨询有限公司）

张诗沅 （大庆医学高等专科学校临床系医学营养与预防医学教研室）

张菡俊 （浙江欧晏然健康咨询有限公司）

郝伟鑫 （浙江欧晏然健康咨询有限公司）

梁龙彦 （大庆医学高等专科学校临床系医学营养与预防医学教研室）

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、就业范围与职业面向	1
（一）就业范围	1
（二）职业面向	1
五、培养目标与培养规格	2
（一）人才培养目标	2
（二）人才培养规格	2
六、课程设置及要求	3
（一）职业岗位能力分析	3
（二）课程体系	4
（三）专业核心课程	5
（四）课程设置	6
七、培养方案的实施	15
（一）人才培养模式及运作流程	15
（二）教学组织	16
（三）素质教育实施	20
八、教学进程总体安排	22
（一）时间分配	22
（二）课程分类及学时比例统计	22
（三）教学进程	23
（四）主要选修课	24
九、保障措施	26
（一）师资队伍	26
（二）教学设施	26
（三）教学资源	27
（四）教学方法	28

(五) 学习评价	32
(六) 质量管理	33
十、毕业要求	35
(一) 毕业资格要求	35
(二) 职业资格要求	35
十一、附录	36

专业人才培养方案

一、专业名称及代码

医学营养专业/620802

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

标准学制 3 年，全日制

四、就业范围与职业面向

（一）就业范围

主要面向医院营养科、社区卫生服务机构、疗养院、养老院和托幼机构、企事业单位食堂、学校食堂、健身美容机构、健康管理机构、餐饮业以及保健品营销机构等领域。

（二）职业面向

从事营养治疗、咨询、评估、宣教和膳食指导、营养检测、食品安全、健康管理以及保健品营销等工作，具体包括临床营养技师、公共保健营养师、餐饮营养师、体重管理营养师、食品营养师和健身美容营养师等岗位。（见表 1）

表 1 医学营养专业职业面向表

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 (62)	健康管理与 促进类 (6208)	卫生 (83)	临床营养技师 (2050708)、 公共营养师 (4140201)	临床营养技 术、公共营养 技术	营养师(士)、 注册营养技师
医药卫生大类 (62)	健康管理与 促进类 (6208)	社会工作 (84)	健康管理师 (4140202)	健康管理技 术	健康管理师 注册营养技师
医药卫生大类 (62)	健康管理与 促进类 (6208)	社会工作 (84)	营养配餐员 (4030206)	营养配餐技 术	营养配餐员 注册营养技师
医药卫生大类 (62)	健康管理与 促进类 (6208)	社会工作 (84)	保健调理师 (4100401)	营养保健技 术	保健调理师 注册营养技师

五、培养目标与培养规格

（一）人才培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应我国社会主义建设和医学营养事业发展需要，具有良好的职业道德、人文素质、实践能力、创新精神和工匠精神素质，掌握必须的人文、医学基础和营养专业等知识和技术技能，面向临床营养治疗及公共营养指导工作领域的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）人才培养规格

1. 知识要求

- （1）具有基本的科学文化素养和人文学科知识；
- （2）掌握本专业必备的医学基础知识；
- （3）掌握营养学基础知识；
- （4）掌握人群营养、健康管理基础知识；
- （5）掌握食品营养、食品质量与安全知识；
- （6）掌握临床营养、中医食疗知识；
- （7）熟悉食品和营养行业相关法律、法规；
- （8）了解营养学领域相关的新知识和专业技术发展趋势；

2. 能力要求

具有从事临床营养和公共营养岗位工作的基本能力和基本技能。

（1）具有根据营养治疗医嘱配制肠内营养制剂及编制治疗膳食食谱能力，能对营养治疗产品及食材进行加工处理。

（2）具有人体营养状况测定和膳食调查、评价能力，能够开展各类人群膳食调查、营养状况评价和膳食改善指导文案编写。

（3）具有对营养相关慢性病进行膳食营养指导能力，能够为社区、学校、幼儿园、健康管理机构及老、幼、孕等人群进行营养咨询教育和膳食指导。

（4）具有营养与健康服务指导能力，能够进行营养配餐、食品营养资料编写、食品合理搭配文案编制、食物储藏、食品卫生和营养保健产品营销工作。

（5）具有正确处理与服务对象关系的能力。

（6）具有计算机操作能力。

3. 素质要求

(1) 政治素质：具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

(2) 职业道德和职业素养：崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

(3) 身心素质和人文素养：具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

六、课程设置及要求

(一) 职业岗位能力分析

在对我省现阶段医学营养人才需求和未来发展趋势情况调研的基础上，结合相关行业专家的意见和建议，提出现阶段专业人才培养的职业岗位与岗位能力分析。医学营养专业职业岗位及能力分析见表 2。

表 2 医学营养专业就业岗位及能力分析

序号	就业岗位	岗位职责	岗位能力	主要支撑课程
1	临床营养技师岗	配制肠内营养制剂或编制治疗膳食食谱	营养治疗能力	临床医学概要、临床营养学、医院膳食管理
2	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	营养评价与配餐能力	公共营养学、营养配餐与设计、社区预防与保健
3	餐饮营养配餐岗	配制适合不同人群合理营养要求的餐饮产品	营养配餐能力	特殊人群营养、营养配餐与设计
4	体重管理岗	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
5	食品营养推介岗	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、食品卫生与安全、保健食品功效成分、食品营养标签规范与制作

（二）课程体系

在对国家营养专业人才需求和黑龙江省营养专业从业人员现状调研的基础上，参考其他高职高专院校医学营养专业课程设置的先进经验，结合国家对临床营养技师和公共营养师、健康管理师等专业技术和职业资格的要求，与专业指导委员会专家共同分析、论证，以就业为导向，以培养学生职业能力为目标，遵循“知识、技能、职业素养并重”的原则，构建了“三个面向、六种岗位、四个平台、1+3 证书”的课程体系（见图 1）。

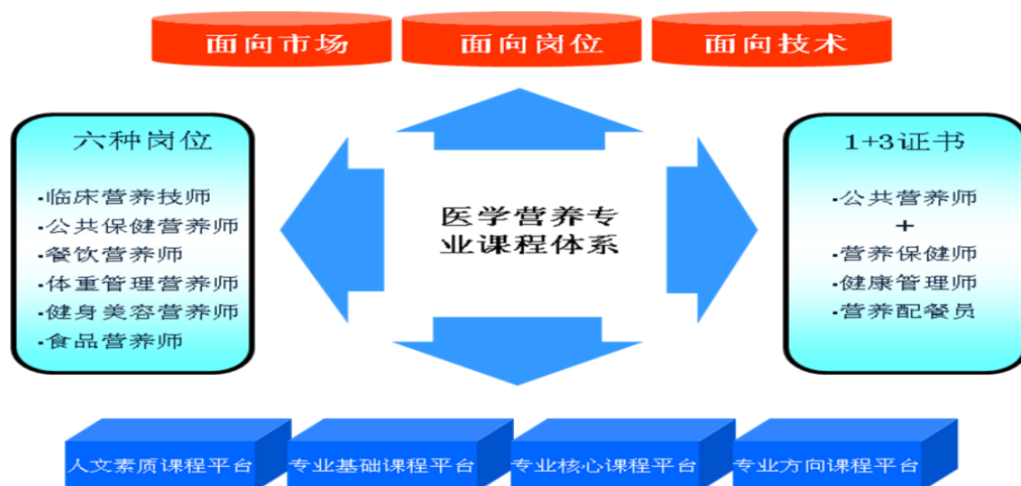


图 1 医学营养专业课程体系模拟图

“三个面向”即面向市场、面向岗位、面向技术，详细分析医学营养专业在东北三省的市场需求、岗位需求和技术需求现状和未来发展趋势；“六种岗位”即确定临床营养技师、公共保健营养师、餐饮营养师、体重管理营养师、食品营养师和健身美容营养师六种工作岗位为学生就业目标；“四个平台”即结合六种岗位技能要求，开发人文素质课程、专业基础课程、专业核心课程和专业方向课程四个课程平台；“1+3 证书”即学生在毕业前能够考取公共营养师（三级）职业资格证书，同时任选考考取营养保健师、健康管理师和营养配餐员职业资格证书。

在课程体系构建中，根据专业特点，确定人才培养目标，进行知识、能力、素质定位，依据“理论-实践-再理论-再实践”的认知规律，合理设计理论课程结构，加强理论与实践的深度融合，加大实践实训比重，构建与培养目标和职业岗位需求相适应的课程体系。

通过详细分析六种就业岗位的主要工作任务、专业能力、社会能力和素质能力需求，遵循学生的知识、能力发展规律，构建了人文素质课程、专业基础课程、

专业核心课程和专业方向课程，其中，人文素质课程，重点培养学生的人文素养和职业道德，并贯穿于教育的全过程；专业基础课程，以“必需、够用”为度，强调与营养学相关的基本理论和基本知识的教授，为专业课奠定基础；专业核心课程，针对六种岗位的技术需求，确定基础营养学、公共营养学、临床营养学、特殊人群营养及营养配餐与设计等 5 门课程为专业核心课程，突出专业核心能力培养，增加学生就业竞争力；专业方向课程，根据职业发展需要，突出针对性和实用性，核心目的在于培养学生的解决实际问题能力和实践操作能力。

按照职业能力成长规律，构建从简单到复杂、从单一到综合的“阶梯式”实践教学模式，包括基本技能实训、情景模拟实训、校外基地实训、核心技能强化、医院营养科顶岗实习和就业相关专业方向拓展实习。

本着“早实训、多实训、反复实训”的原则，从第 2 学期开始，在校内实训室开展专业基本技能实训。结合六种岗位职业能力要求，创设营养配餐、营养状况评价等模拟岗位工作情景，开展综合技能实训。利用校外实训基地，包括在社区卫生机构、托幼机构、企业单位开展营养咨询、人体成分分析、营养健康宣教、营养调查、疾病营养指导等，培养学生的职业感知能力，进行实际工作演练，提高综合技能。在第 4 学期末，对核心技能进行强化训练并考核。

在第 5、第 6 学期，通过医院营养科实习和就业相关专业方向顶岗实习，使毕业生的专业能力、社会能力、方法能力明显提高，达到毕业就业要求。

（三）专业核心课程

医学营养专业设有专业核心课程 5 门，其中专业基础课 1 门，专业技术课 4 门（见表 3）。

表 3 专业核心课程

序号	核心课程	学分	学 时	理论	实践
1	基础营养学	4	64	44	20
2	公共营养学	4	64	30	34
3	特殊人群营养	4	60	40	20
4	临床营养学	6	96	64	32
5	营养配餐与设计	4	70	30	40
小计		22	354	208	146

（四）课程设置

1. 公共基础课

（1）思想道德修养与法律基础（40 学时，2.5 学分）

本课程是集思想性、政治性、综合性和实践性于一体的大学生思想政治教育课程，是大学生思想政治教育必修课。主要内容包括人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德规范及法制观教育。本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，确立正确的人生观和价值观，加强思想品德修养，增强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法律素养，促进大学生的全面和健康发展。

（2）毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（56 学时，3.5 学分）

本课程是四门思想政治理论课程中的重中之重，是与我国改革开放和现代化建设实践结合最为密切、充分体现马克思主义中国化最新理论成果的课程，是高等学校思想政治教育必修课。这门课的主要内容包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想。通过学习帮助学生系统掌握马克思主义中国化的历程和理论成果，不断增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定中国特色社会主义理想信念，培养运用马克思主义的立场、观点和方法分析解决问题的能力，努力培养德智体美全面发展的中国特色社会主义事业的合格建设者和接班人。

（3）思政实践课（16 学时，1 学分）

本课程是结合思想政治理论课开展的实践教学，是思政课教学中的重要组成部分，是高等学校思想政治教育必修课。主要内容是开展主题为“亲情、诚信、感恩”的社会公德文明行实践活动对学生进行责任、感恩教育；参观思想教育基地对学生进行大庆精神、铁人精神教育或者围绕主题内容做社会实践调查。通过深入实践，使大学生了解社会对社会成员的思想品德和行为规范的要求，提高社会公德文明意识，增强社会责任感，养成良好的行为习惯，促进学生形成科学正确的世界观、人生观和价值观；通过参观活动陶冶学生的思想情操，激发爱国热情，坚定科学理想信念，培养中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。

（4）形势与政策（32 学时，2 学分）

本课程是思想政治理论教育课程的重要组成部分，研究国内外形势和党的路线、方针、政策的学科，是高等学校思想政治理论必修课。主要内容是根据教育部和黑龙江省教育厅下发的高校“形势与政策”教育教学要点，结合实际情况和学生关注的热点、疑点和难点问题，开展时事政策专题讲座。通过学习，使学生全面系统了解社会发展动态，引导学生认清时代潮流，把握时代脉搏，正确认识世情、国情，正确理解党的路线、方针和政策，提高爱国主义和社会主义觉悟，明确时代责任，提高分析问题和解决社会问题的能力，为大学生顺利成长成才打下坚实的思想基础。

（5）习近平新时代中国特色社会主义思想（16 学时，1 学分）

本课程是研究习近平总书记新时代中国特色社会主义思想的理论内涵和精神实质的课程，是对高校思想政治理论课的有益补充、丰富和深化，是高等学校学生思想政治教育必修课。主要包括习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系和重大意义、实现中华民族伟大复兴的中国梦、坚持和发展中国特色社会主义、建设现代化强国、强军兴军、特色大国外交、全面从严治党以及新思想贯穿的立场观点方法等八个专题开展专题教学。通过学习帮助大学生解读十九大以来中国共产党在新的历史条件下治国理政一系列重大问题，推动新思想入脑入心，增强对马克思主义的信仰、对共产主义的信念、对中国特色社会主义的信心、对以习近平同志为总书记的党中央的信赖。

（6）军事理论（36 学时，2 学分）

本课程是普通高等学校进行大学生国防教育教学的必修课，是该校各专业开设的公共理论课。主要包括中国国防、军事思想、战略环境、军事高技术、信息化战争。通过学习，培养学生爱国主义、集体主义观念，掌握基本军事理论与军事技能，增强国防观念和国家安全意识，加强组织纪律性，促进综合素质的提高。

（7）体育（108 学时，7 学分）

本课程以身体练习为主要手段、以增进高职学生健康为主要目标，以培养德智体美全面发展为重要内容的一门公共课。主要包括体能训练和体育专项课教学，其中体能训练融入了学生体质健康测试内容，涵盖了耐力素质、力量素质、速度素质及柔韧素质的基础训练；体育专项课教学包括健美操课、武术课、

篮球课、足球课、排球课、轮滑和速滑等，增加针对学生专业特点而设计的锻炼内容。通过体育技能学习和锻炼，使学生掌握基本的运动技能，培养学生体育锻炼意识，塑造强健体魄，能应对体育锻炼中所遇到的一般性运动损伤，为学生的终生体育打下基础。

（8）英语（60 学时，4 学分）

本课程是提高高职高专学生英语应用能力的学科，是一门人文公共课程。主要内容包括英语基础知识模块、语法模块、英语 A 级考试训练模块、医用英语情景听说模块、听力训练模块等。通过学习，培养学生具有一定的听、说、读、写、译的英语综合应用能力，最终帮助学生通过全国高等学校英语应用能力 A 级考试。同时，增强学生的综合文化素养、跨文化交际意识，和在涉外交际的日常活动和职场环境中进行简单的口头和书面交流的能力，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（9）计算机基础（60 学时，4 学分）

本课程是研究如何利用数据库技术来解决数据的组织、管理、存储、维护、查询和统计的学科，是一门的公共课程。主要教学内容依据黑龙江省计算机等级考试大纲的要求确定，包括数据库基础知识、表的基本操作、数据库基本操作、结构化程序设计和面向对象程序设计等。通过学习，帮助学生理解、掌握数据库的来龙去脉，培养学生的计算与抽象思维能力、创新 and 实践能力以及获取信息、应用信息的能力，最终通过省高校非计算机专业学生计算机二级等级考试，为今后工作和后续学习其他计算机应用奠定基础。

（10）职业生涯规划与就业指导（24 学时，2 学分）

本课程以激发大学生职业发展的自主意识和提高就业能力为目的，主要内容包括认识医学生职业生涯规划、认识自我、技能探索训练、价值观探索、医学生就业前期准备、医学生求职材料、就业协议书与劳动合同、面试技巧训练及医疗职场模拟训练等。通过学习，培养学生树立正确的择业观，及时调适在择业过程中出现的矛盾心理；使学生掌握一定的求职技巧并转换角色，适应社会发展对人才的需求；让毕业生了解就业政策，更好地利用就业指导机构指导自身就业。

（11）创新创业基础（16 学时，1 学分）

本课程是以激发大学生创业意识和提高创业能力为目的，主要内容包括创

业与就业的关系、创新创业规律、创业机会与创业风险、创业者与创业团队、创新创业政策的理解与利用、新企业的设立与管理。通过学习，培养学生掌握创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创业的法律法规和相关政策，激发学生的创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，促进学生创业就业和全面发展。

（12）大学生心理健康（32 学时，2 学分）

本课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的必修课程，主要内容包括大学生心理问题与心理咨询、自我意识与培养、人格发展、学习心理、情绪管理、人际交往、恋爱及性心理、压力管理与挫折应对及生命教育等。通过学习，使大学生能够明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识；掌握并应用心理健康知识，提高自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力及承受挫折能力；有效消除心理困惑，以科学的态度对待各种心理问题，切实提高心理素质，促进自身素质全面提高与发展。

（13）礼仪与人际沟通（16 学时，1 学分）

本课程是研究学生日常生活及医疗岗位礼仪规范与沟通技巧的学科，是培养学生职业礼仪修养和沟通能力的人文公共限选课程。主要教学内容包括仪容举止礼仪、服饰礼仪、言谈礼仪、交往礼仪和医疗工作礼仪等。通过学习和实践，培养学生良好的职业道德修养，使学生能够运用所学知识和技能进行良好的人际交往和沟通，为今后从事医疗临床工作奠定良好的职业素养。

（14）军事技能（112 学时，2 学分）

本课程是普通高等学校进行大学生国防教育教学的一门必修课程。通过军事技能课，让学生了解掌握基本军事技能，主要内容包括共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。通过学习，加强学生组织纪律性，引导青年学生爱国奉献、崇文尚武，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

（15）艺术课（以下课程学生任选一门）

1) 影视鉴赏（32 学时，2 学分，限选课）

本课程是以提高学生影视欣赏水平、艺术审美和综合人文修养为目标的学

科。主要教学内容为通过结合影视作品欣赏，讲授世界影视艺术的发展概况、基本审美特征和欣赏方法。欣赏过程中容知识性、互动性、趣味性、启发性于一体，注重学生实践和讨论，使学生逐步掌握影视艺术作品的赏析方法，进而提高学生的影视艺术作品鉴赏能力、审美水平和艺术修养，以实现以美育人的教育目标。

2) 音乐鉴赏(32 学时，2 学分，限选课)

本课程是以提高学生音乐欣赏水平、艺术审美和综合人文修养为目标的课程。主要教学内容包括音乐基本知识、音乐欣赏方法、体裁风格、经典音乐作品赏析等。通过学习，扩大学生的音乐视野，使学生掌握多方面的音乐知识。提高学生的音乐感知能力、想象能力、理解能力和艺术鉴赏能力。掌握一定的音乐美学知识，提高和培养高尚的审美情趣，陶冶高尚情操，感受世界音乐的魅力，进而提高学生的综合素质，以实现以美育人的教育目标。

3) 歌剧鉴赏（32 学时，2 学分，限选课）

本课程是以提高学生歌剧欣赏水平、艺术审美和综合人文修养为目标的学科，是一门艺术限选课程。主要教学内容包括歌剧的基本知识，经典歌剧作品欣赏，声乐演唱及音乐的基本知识，指挥与合唱等。通过本门课程的学习，使学生了解歌剧历史的发展脉络、历史上著名的歌剧作曲家及其重要代表作品。同时通过对具体作品的赏析，提高学生的文化修养和鉴赏力，进而提升学生对艺术的欣赏品鉴能力和审美品位，实现以美育人的教育目标。

4) 舞蹈鉴赏（32 学时，2 学分，限选课）

本课程是以培养学生对舞蹈艺术的鉴赏能力，提高学生的艺术审美和人文修养为目标的学科，主要教学内容包括舞蹈的起源与演变，芭蕾艺术，中国古典舞、中国民间舞、外国主要的民族民间舞、现代舞以及时代流行舞蹈欣赏等。通过知识学习及作品欣赏，使学生掌握舞蹈欣赏的一般知识，了解舞蹈欣赏的一般规律，掌握舞蹈艺术评价的基本方法，培养和提高学生了解美、欣赏美和创造美的能力，进而在欣赏舞蹈作品的同时实现情感升华，实现以美育人的教育目标。

5) 美术鉴赏（32 学时，2 学分，限选课）

本课程是通过对美术作品和美术现象的分析，在欣赏视觉艺术的过程中培养学生的审美能力和综合文化素质，发展思维和创造能力。是一门提高学生艺术审美和人文修养的学科。主要教学内容以美术历史发展为经，以艺术家和美术作品

为纬，系统地介绍中外美术鉴赏知识，艺术家的生平、审美思想，并结合观赏大量的视觉艺术作品，以画面和视频的形式，来帮助学生理解和欣赏美术，获得所必需的基本概念和技能。通过知识学习，作品鉴赏，使学生既获得综合的历史文明信息，又获得具体作品的审美方法，学会从新的角度观察、认识和理解二维和三维空间，把握视觉艺术原理，恰当地运用视觉艺术语言分析和判断事物，用爱美之心来对待学习和生活。

2. 专业基础课

(1) 人体解剖生理学（84 学时，5 学分）

本课程是研究正常人体形态结构和生命活动规律的科学，是医学营养专业的一门专业核心课程。包括人体解剖学和人体生理学两门学科，主要内容是研究人体各器官系统形态、结构和位置，正常人体及各组成部分所表现出的各种生命现象、活动规律及其产生机制。通过学习，使学生能够将人体的结构和功能、局部和整体、理论和实践有机联系，掌握专业所必需的人体解剖生理学的基本理论、基础知识和基本的实验技能，学会正确运用本课程的知识术语，为后续学习专业课程和今后从事医学营养岗位奠定基础。

(2) 生物化学（48 学时，3 学分）

本课程主要包括生物化学的基本概念和基本理论，三大营养物质代谢途径的基本过程和生理意义，生命所必须的几种主要营养素及其代谢异常与疾病的关系。通过学习，培养学生掌握各营养素的功能及在体内的代谢转变规律，为学生学习后续专业课程奠定基础，并逐渐形成从事相应工作的职业素养。

(3) 基础营养学（64 学时，4 学分）

本课程是研究热能和各种营养素的生理功能、缺乏或过量的危害，以及人体在正常情况下对热能和各种营养素的需要量、热能和各种营养素的主要食物来源的一门学科。主要包括营养素的分类、生理功能、缺乏与过量、膳食来源与供给量，以及各类食品的营养价值等基础营养学知识，通过学习，培养学生发现和解决基础营养学相关问题的能力和技能，为进一步学习其它营养专业课程以及今后从事临床营养及其相关工作奠定良好的基础。

(4) 疾病学基础（68 学时，4 学分）

本课程内容涵盖病原生物与免疫学、病理学与病理生理学等基础医学知识。

前者主要内容包括免疫系统的组成与功能、免疫应答的发生机理,以及与医学有关的微生物的生物学性状、微生物的分布、微生物的致病性与感染、消毒与灭菌、常见病原菌和常见病毒等,通过学习,培养学生能对免疫性、感染性疾病的发病与传播和特异性防治做出解释,掌握消毒灭菌的方法,树立无菌观念。后者主要内容包括疾病概论、细胞和组织的适应、损伤与修复、局部血液循环障碍、炎症、肿瘤、常见疾病的病理等,通过学习,使学生掌握疾病发生发展的一般规律和基本病理变化,学会运用病理学知识解释疾病的临床表现,为后续学习专业知识和临床工作奠定基础。

(5) 临床医学概要(90学时,6学分)

本课程是一门阐述临床常见疾病的基本理论、基本技能和方法的学科,是临床医学与医学营养专业的专业基础课。主要内容包括诊断学、内科学、外科学、妇科学及儿科学等主要临床学科的常见疾病的基本理论、基本技能和方法等内容。通过学习,培养医学营养专业的学生在掌握诊断原理和方法基础上获得临床医学的基础理论、基本知识和基本技能,为进一步学习专业课程和临床工作奠定基础。

(6) 预防医学(32学时,2学分)

本课程是研究预防和消灭病害,讲究卫生,增强体质,改善和创造有利于健康的生产环境和生活条件的一门科学。主要内容包括临床服务、社区环境卫生、职业性卫生服务与职业病管理、疾病预防与控制、人群健康研究的统计学方法、流行病学方法等知识。通过学习,培养学生学会运用预防为主的思想,实施三级预防战略,达到促进人群健康和预防疾病的目的,为学生学习其他医学专业知识和专业技能、提高整体素质、适应岗位需要奠定一定的基础。

3. 专业技能课

(1) 公共营养学(64学时,4学分)

本课程是一门专业必修课,它是一门有机地将基础理论知识与专业知识连接起来,将营养理论知识融入到实际工作岗位应用中的学科。主要内容包括体格测量方法、中国居民膳食指南及相关内容、膳食调查表的设计、膳食结构的分析与评价、营养食谱编制方法等。通过学习,培养学生学会对个体及人群的营养状况进行调查、分析和评价,并能制订营养食谱,为学生进一步学习和使用医学营养

专业知识和技能、提高整体素质、适应岗位需要奠定一定的基础。

（2）中医食疗（60 学时，4 学分）

本课程是在中医理论体系的指导下，应用食物来保健强身，预防和治疗疾病或促进机体康复以及延缓衰老的一门学科。主要内容包括中医与食疗的基本理论、知识与技能，有关食物的基原、异名、性味、归经、功效、应用、现代研究等，以及常用药膳食品的配方、制法、效用等。通过学习，培养学生发现和解决中医与食疗相关问题的能力和技能，为后期其他专业课以及今后从事临床营养及其相关工作奠定中医食养与食疗方面的理论以及应用基础。

（3）特殊人群营养（60 学时，4 学分）

本课程是研究不同生理状况下人群营养需要及配餐原则的一门学科。主要内容包括孕产妇、婴幼儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年和老年人的营养需要。通过学习，培养学生认识和理解营养与生命发生、发展的规律，整个人生历程各个阶段的营养需要、营养状态以及不同人群的合理营养的原则和膳食指导，同时还包括了一些特殊作业人群和特殊环境条件下的人们的营养需要，为学生对人群进行健康指导和疾病预防奠定基础。

（4）食品卫生与安全（48 学时，3 学分）

本课程是对食品的原料生产到消费整条链中的各种危害及其传播规律、致病机理、防治原理与方法进行分析、评价和研究的一门科学。主要内容包括生物、化学、物理污染与食品安全的关系；食品安全性评价、控制措施及相关法规标准等。通过学习，培养学生掌握食品安全学、食品标准与法规等方面的专业知识与技能，能从事食品工业领域的分析检测、安全评价、质量管理等方面的工作。为学生进一步学习和使用医学营养专业知识和技能、提高整体素质、适应岗位需要奠定基础。

（5）临床营养学（96 学时，6 学分）

本课程是一门有机地将基础理论知识与临床专业知识连接起来，将营养理论知识融入到临床工作岗位应用中的学科。主要内容包括各种疾病的营养治疗原则和措施、医院膳食的种类、适应症和临床意义、病人营养状况的评价方法和具体措施、药物与营养的相互作用。通过学习，培养学生具备医学和营养学的基本知识、基本理论和基本技能，能够在临床和卫生保健工作中为恢复健康、促进健康、

维持健康和减少营养性疾病而做出贡献的高级技术应用型人才。

（6）食品营养标签规范与制作（16 学时，1 学分）

本课程是强调食品营养标签管理规范的应用，尤其强调了营养标签的制作要求必须科学、真实的一门学科。主要内容包括食品营养标签管理规范、食品营养标签内容、食品营养标签格式、营养声称和营养成分功能声称、食品营养标签的制作等。通过学习，培养学生学会运用食品营养标签规范要求各项内容，并结合公共营养学、基础营养学等其他教材，能够为服务的对象客观的介绍食品营养标签的含义，并且能够独立制作各类食品营养标签。

（7）营养配餐与设计（70 学时，4 学分）

本课程是将普通营养学知识与营养学应用技能相结合的一门学科。主要内容包括各类正常人群及常见慢性疾病的营养需求、营养配餐原则、计算法和食物交换份法进行配餐的方法与步骤。通过学习，培养学生能针对不同生理条件下的正常人群、特殊生活环境或工作环境下的正常人群、常见慢性疾人群进行合理营养指导和营养配餐设计，并合理选择烹饪原、辅、调料相应的烹调方法，从而提高学生对膳食调查、营养配餐、社区营养指导与干预的综合运用能力。

（8）食品加工与烹饪（40 学时，2.5 学分）

本课程是对食品进行加工、处理、烹调与制备的一门应用性学科。主要内容包括烹饪原料的预熟处理，常见热菜和冷菜的基本烹调方法等。通过学习，培养学生掌握基本的烹饪过程，学会常见菜肴的基本烹调方法和制作步骤，从而提高学生对营养餐制作的基本操作技巧，强化营养配餐的基本技能，为学生今后的岗位工作奠定基础。

（9）医院膳食管理（24 学时，1.5 学分）

本课程是研究管理学在医院膳食系统中应用的一门学科。主要内容包括医院膳食系统管理学基础知识，医院膳食菜单设计、原料物流管理、成本管理等。通过学习，培养学生掌握医院膳食系统的基础知识和膳食生产实践的基本技能，熟悉医院膳食系统营运与管理的基本流程与方法，为医学营养专业学生今后从事医院膳食管理工作奠定基础。

（10）健康服务管理（28 学时，2 学分）

本课程是一门整合了行为科学、生物医学、人文社会科学的知识、理论和技

能，实施社会群体和个人健康的检测和分析，提供健康咨询、健康指导、干预健康因素，提高人口健康素质全过程的学科。主要内容包括健康管理概述、健康监测、健康风险评估和分析、健康干预、健康危险因素干预等。通过学习，培养学生树立健康管理理念，掌握健康管理的基本步骤，能运用健康管理理论对群体和个体提供健康管理、健康风险评估及健康干预、提高人口健康素质。

七、培养方案的实施

（一）人才培养模式及运作流程

本专业实施“依岗依技、德技并重、一体化教学、双领域发展”的医学营养专业人才培养模式(见图 2)。

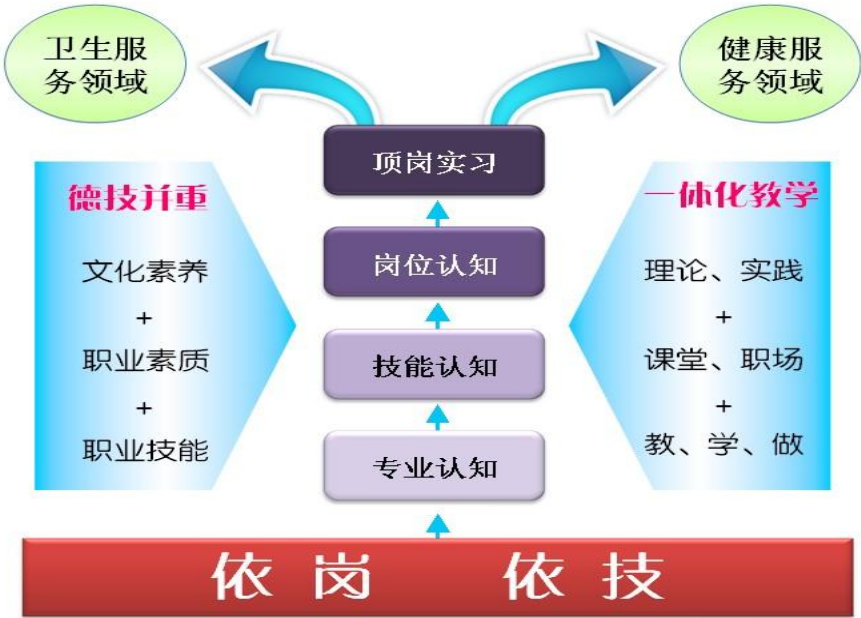


图 2 医学营养专业人才培养模式示意图

“依岗依技”，以培养适应职业需求的高素质技能型专门人才为出发点，依据营养师职业岗位（群）关于岗位能力要求和专业技能要求设置课程体系，开发实训项目，重点培养学生的专业技能。

“德技并重”，在教学过程中，注重学生知识和技能培养的同时，又重视学生职业核心能力培养和职业素质教育，通过入学思想政治教育、大庆传统教育、铁人精神教育，以及专题讲座、思想政治教育进课堂、青年志愿者活动等多种方式将职业道德和综合素质教育贯穿人才培养全过程；通过社会实践、社会调查、专业科普文章和专业沙龙活动等，让学生称为活动的主角，加强学生职业核心能力的培养与提高。

“一体化教学”，采用理论实践一体化，课堂职场一体化，教、学、做一体化的教学模式，使理论教学与实践教学在模拟的工作环境中进行，通过专业认知、技能认知、岗位认知、顶岗实习四个阶段，实现专业技能培养的一贯性、连续性，使学生岗位能力递进式提高。

“双领域发展”，通过专业知识和技能培养，最终实现医学营养专业学生“双领域”就业目标，即卫生服务领域和健康服务领域。一方面，具有临床营养知识和技能，能够在医院、疗养院、社区卫生服务机构等从事临床营养治疗、膳食指导和管理的工作；另一方面，具有公共营养的知识和技能，能够在托幼机构、企业、学校食堂，健身美容机构、健康管理机构、餐饮业和保健品营销机构等从事营养保健指导和管理等工作。

通过该人才培养模式的实施，使学生达到“三会”，即会健康宣讲、会营养评价、会营养配餐。

能够用营养学知识对各类人群进行营养宣教，普及营养健康知识，提高人群健康素质，包括中国居民膳食指南宣教、特殊人群健康宣教（学龄前、青少年、孕产妇和老年人）和疾病营养治疗健康宣教（糖尿病、高血压、高血脂、肾病综合征和肥胖）。

能够对人群和个体进行膳食调查、身体测量，对集体就餐食谱进行营养评价，针对发现的问题提出建议或改进措施。

能够为正常个人、群体以及不同生理阶段人群进行营养配餐，编制营养健康食谱，为病人的营养治疗配置治疗膳食食谱。

（二）教学组织

1. 课堂教学

（1）根据课程设置要求，编写课程标准、教学大纲和教案，明确各门课程的教学要求及教学内容。企业订单班的授课内容，由企业与企业专业教研室经过商讨后确定，包括企业文化、工作流程、岗位要求等。在所有专业课程教学过程中，融入思想政治教育进课堂案例。

（2）加强人文社科课改革。以社会主义核心价值观为核心，加强思政课改革。将传统教育、责任教育、法制教育及创新教育及“三生”教育纳入思政课教学，不断丰富教学资源，实施模块化教学，加强思政课的教学效果。以树立正确

的审美观为核心，加强艺术课改革。增加艺术限选课，开设艺术特长培训班，组织合唱比赛等大型活动，培养学生审美意识和情操。以强化学生健体意识为核心，将学生体质达标训练融于体育课教学，提高了学生的达标率，通过开展篮球、排球、健身操等专项教育，培养学生的体育特长。

（3）在专业理论课教学中，将“教、学、做”贯穿于整个教学过程中，积极探索以学生为中心的教学方法（PBL 教学法、案例教学法、流程教学法等），注重培养学生分析问题、解决问题和自学的能力，讲、练相结合，不断提高学生的综合能力。企业订单班主要通过企业真实案例的教学法，提高学生对企业、对企业的工作性质和工作内容的了解。

（4）制作多媒体课件并合理应用，直接、形象的讲授课程内容。进行混合课程建设，充分调动学生主动学习的积极性，使学生能够全方位的理解、掌握所学内容。

（5）任选课要求艺术类选修课至少修满 32 学时，获得 2 学分及以上，其他任选课修满 64 学时，获得 4 学分及以上。

（6）教学地点：第 1、2、3、4 学期在校内多媒体教室、一体化教室、运动场、体育馆、计算机房、语音室和医学营养实训室等进行。

（7）专业技能实训

在第 1、2、3、4 学期各门专业课均安排实训课程，主要在校内实训室完成。校内实训重点培养学生的专业基本技能、实践操作能力，科学严谨的工作作风，以及求真务实的工作态度。同时，根据专业特点，进行岗位情景模拟实训。同时，为了加强“三会”技能中健康宣讲技能的训练，在实训课的同时，开辟专业沙龙、健康宣讲竞赛、健康宣讲进课堂、健康宣讲进社区、健康宣讲进厂矿等多种方式，多渠道、多途径开展专业技能培养。

（8）教师：人文社科课和专业基础课由校内专任教师承担教学任务，专业技术课由校内专任教师和兼职教师共同承担教学任务，专业导师负责学生学习方法指导、技能强化指导、就业创业指导。

2. 实践教学

（1）认知实习

在第 1 学期入学教育和军训后，安排 1 周（30 学时）到教学医院参观，增

加学生对临床岗位和工作环境的感性认识，培养学生对专业的热爱。

（2）课间见习

在第 2、3 学期分别安排 1 周（30 学时）课间见习和临床见习，包括专业课间见习和医院营养科课间见习。

（3）技能综合训练

在第 4 学期安排 3 周（90 学时）专业技能综合训练，在校内实训室完成，主要针对临床营养和公共营养岗位技能项目进行强化训练，并考核。（专业技能项目见表 4）。

表 4 医学营养专业技能训练项目一览表

序号	技能操作项目名称	要求	负责培训课程/地点
1	食物蛋白质营养评价（氨基酸评价）	掌握	基础营养/ 校内实训室
2	食物碳水化合物评价（血糖指数）	掌握	
3	食品营养质量评价	掌握	
4	平衡膳食的营养宣教	掌握	
5	科普文章的编写	熟悉	
6	食物脂肪评价（脂肪酸比例）	熟悉	
7	体重控制的营养教育	了解	
8	身高、坐高、体重测量及评价	掌握*	公共营养/ 校内实训室
9	围度测量及评价	掌握*	
10	皮脂厚度测量及评价	掌握*	
11	膳食调查表的设计与应用	掌握	
12	个体膳食调查、评价及撰写评价报告	掌握	
13	群体膳食调查、评价及撰写评价报告	掌握	
14	营养食谱编制	掌握*	
15	食物重量估计	掌握	
16	中国食物成分表的应用	熟悉	
17	人体成分分析仪及骨密度仪的操作和结果评价	熟悉	
18	常见疾病病人营养状况评价	掌握	临床营养/ 校内实训室
19	常见疾病营养支持途径选择及方案制定	掌握	
20	常见疾病营养治疗食谱编制、评价及调整	掌握*	
21	常见病饮食治疗营养宣教	掌握	
22	肠内营养制剂配置	熟悉	
23	混合奶、匀浆膳制作	熟悉	
24	医院营养科工作流程软件应用	熟悉	
25	社区卫生服务机构慢病管理与营养咨询	了解	

序号	技能操作项目名称	要求	负责培训课程/地点
26	社区卫生服务机构人群营养宣教、营养调查与评价	了解	
27	食品安全知识宣教（编写宣教大纲）	熟悉	食品卫生与安全/校内实训室
28	了解国家食品营养卫生方面政策和最新动，讨论对未来食品工业发展影响	熟悉	
29	了解中国居民膳食和健康情况调查结果，讨论对未来食品工业发展的影响	熟悉	
30	国内外典型食品卫生事件发生始末及对食品卫生管理问题的思考	熟悉	
31	人体成分测定	熟悉	体重管理/校内实训室
32	人体健康综合评估	熟悉	
33	肥胖个体膳食指导（能量、膳食纤维）	熟悉	
34	减肥方案制定	熟悉	
35	代谢综合症和消瘦人群的体重管理	熟悉	特殊人群营养/校内实训室
36	孕妇膳食营养指导与食谱编制	掌握*	
37	幼儿园食谱编制	掌握*	
38	学龄前儿童膳食营养目标设计与营养宣教	掌握	
39	学龄前儿童食谱编制	掌握*	
40	母乳喂养指导	熟悉	
41	乳母营养日标准确定及食谱编制	熟悉	
42	婴儿适宜营养素摄入估计量	了解	
43	更年期妇女合理膳食指导	了解	
44	普通人群运动方案设计和运动能量消耗指导	了解	
45	各种特殊人群个性化的营养宣教资料的制作	了解	

注：表中*项目为技能训练和考核项目。

（4）毕业实习

毕业实习和专业顶岗实习共 40 周（1040 学时）。毕业实习和专业顶岗实习是完成教学任务、实现人才培养目标的重要阶段。其中毕业实习 24 周，专业顶岗实习 16 周（见表 5）。

表 5 毕业实习及专业顶岗实习具体安排

类别	地点	岗位	时间（周）	目的
毕业实习	营养科	常规工作岗	12	初步掌握营养科的行政、膳食和卫生管理制度，熟悉医院营养科常规工作内容
		营养治疗岗	12	掌握基本膳食、治疗膳食的配置和适用对象，学会制定常见疾病营养治疗方案和食谱
	健康服务机构	健康服务管理岗	24	掌握健康服务相关岗位基本技能，培养健康管理能力

专业顶岗实习	就业或意向就业单位	相关就业或意向就业岗	16	提前适应岗位，促进就业
--------	-----------	------------	----	-------------

（三）素质教育实施

1. 政治素质

通过思想政治理论课教学、形势与政策专题讲座、学习国家领导人重要讲话、思想政治教育进课堂、政治育人讲坛、主题班会等方式开展学生政治素质的教育，使学生树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，培养学生养成崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪的好习惯以及社会责任感和参与意识。

2. 职业素养教育的实施

充分发挥职场育人的作用，通过入学教育、专业课程见习实习、定岗实习等方式对学生开展职业道德和职业素质教育，包括讲座，认知实习，主题沙龙，社会活动等模式。（见表6）。

表6 职业素质教育实施情况一览表

培养阶段	形式	模式	素质教育实施
一年级	入学教育	讲座、认知实习、宣讲大赛	通过专业教育讲座、参加营养科认知实习和主题宣讲大赛，使学生了解医学营养专业工作岗位的内容和性质，尽早培养学生的专业信念，帮助学生建立专业信心，并及时进行个人未来职业定位和职业规划
二年级	专业课程见习	授课、讲座、见习、主题沙龙	通过聘请营养外聘教师进行授课，提高学生的岗位认知度，丰富专业知识和岗位经验，增强学生的学习兴趣。主题沙龙活动，培养学生营养知识宣讲能力，提高“三会”中的“会营养宣讲”技能水平。
三年级	定岗实习	参观、社会活动、顶岗实习	通过定岗实习，加强学生的责任意识，并能贯彻于实际工作各环节中。鼓励学生积极参与社会活动，增强社会责任感。

3. 身心素质和人文素养

通过高雅艺术进校园活动、育人讲坛、社会实践、课间见习、日常养成教育60件事、心理健康教育、青年志愿者活动等方式，开展教做人、养习惯、练特长、管自己、熏文化方面的教育，培养学生具有健康的体魄和心理、健全的人格，以及感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

八、教学进程总体安排

（一）时间分配

表 7 时间分配表（单位：周）

学 年	学 期	入学教 育军训	课内 教学	认知 见习	临床 见习	复习 考试	顶岗 实习	技能 强化 训练	毕业 考核	毕 业 教 育	机 动	假 期	合 计
一	1	2	15	1		1					1	6	26
	2		17		1	1					1	6	26
二	3		17		1	1					1	6	26
	4		15			1		3			1	6	26
三	5						20				0	2	22
	6						20		1	2	1	0	24
合计		2	64	1	2	4	40	3	1	2	5	26	150

（二）课程分类及学时比例统计

表 8 医学营养专业课程分类及学时比例统计表（单位：学时）

课程类型	课程门数	学时			占总学比例 (%)
		总学时	理论	实践	
公共基础课	17	720	408	312	25.42
专业基础课	6	386	318	68	13.63
专业技术课	10	506	296	210	17.87
专业实践		1220	0	1220	43.08
合计	33	2832	1022	1810	100.00
理论:实践		1:1.77			

(三) 教学进程

表9 医学营养专业教学进程表

课程类型	序号	课程名称	课程性质	学分	考核方式		学时数			按学年及学期分配												
					考试	考查	总计	理论	实验 实践 讨论	一学年				二学年				三学年				
										1学期		2学期		3学期		4学期		5.6学期				
										3周	15周	17周	1周	17周	1周	15周	3周	40周				
人文社科课	1	思修与法律基础	必修	2.5		1	40	40	0	入学教育、军事技能、认知实习、安全专业素养等课程	4*10/		临床见习		临床见习		实习前专业技能训练及考核	毕业实习24周，专业顶岗实习16周				
	2	毛特概论	必修	3.5		2	56	56	0			4*14										
	3	思政实践	必修	1		1.2	16	0	16		⑧	⑧										
	4	形势与政策	必修	2		1.2.3.4	32	32	0		⑧	⑧		⑧		⑧						
	5	习近平思想辅导	必修	1		3	16	16	0					4*4/								
	6	军事理论	必修	2		2	36	36	0			4*5/										
	7	体育	必修	7		1.2.3	108	8	100		2*10/4*5	2		2								
	8	英语	必修	4	1		60	48	12		4											
	9	计算机基础	必修	4	1		60	30	30		4											
	10	职业规划与就业指导	必修	2		1.2	24	16	8		/4*3	/4*3/										
	11	创新创业基础	必修	1		3	16	10	6					/4*4								
	12	大学生心理健康	必修	2		2	32	16	16			/4*4/										
	13	礼仪与人际沟通	限选	1		1	16	12	4		/4*4											
	14	军事技能	必修	2		1	112	0	112													
		必修小计		35			624	320	304													
	15	艺术课	限选	2		1.2	32	24	8		24/⑧	24/⑧										
	16	公共基础课限选	限选	2		1.2.3.4	32	32	0		⑧	⑧		⑧		⑧						
17	公共基础课任选	任选	2		1.2.3.4	32	32	0	⑧	⑧	⑧	⑧										
	选修小计		6			96	88	8														
	小计		41			720	408	312														
专业基础课	18	人体解剖生理学	必修	5	1		84	70	14	6*14		临床见习		临床见习		实习前专业技能训练及考核	毕业实习24周，专业顶岗实习16周					
	19	生物化学	必修	3	1		48	40	8	4*12/												
	20	基础营养学*	必修	4	2		64	52	12		4*16											
	21	疾病学基础	限选	4		2	68	56	12		4											
	22	临床医学概要	必修	6	3		90	74	16				6*15									
	23	预防医学	限选	2		3	32	26	6				4*8/									
		小计		24			386	318	68													
	24	公共营养学*	必修	4	2		64	30	34		4*16											
专业技术课	25	中医食疗	限选	4		3	60	40	20			4*15										
	26	特殊人群营养*	必修	4	3		60	40	20			4*15										
	27	食品卫生与安全	限选	3		3	48	36	12			/4*12										
	28	临床营养学*	必修	6	4		96	64	32					7*14								
	29	食品营养标签规范与制作	限选	1		4	16	10	6					/4*4								
	30	营养配餐与设计*	必修	4	4		70	30	40					5*14								
	31	食品加工与烹饪	限选	2.5		4	40	0	40					4*10/								
	32	医院膳食管理	限选	1.5		4	24	18	6					4*6/								
	33	健康服务管理	限选	2		4	28	28	0					/4*7								
		小计		32			506	296	210													
	课内总学分		97	课内总学时及周学时			1612	1022	590	30	24	22	30	24	30	20	30	26				
专业实践课	34	临床认知及见习	必修	3			90	学期开课门次			14	12		11		9						
	35	专业技能训练及考核	必修	3			90	考试科目数			4	2		2		2						
	36	毕业实习及顶岗实习	必修	40			1040	考查科目数			10	10		9		7						
	小计		46			1220																
	总计		143			2832								标“*”为专业核心课								
毕业最低总学分：143学分，毕业要求：毕业实习考核、专业综合知识考试、撰写健康科普论文																						

备注： 1. 画“○”的课程或学时由相关教研室自行编排课表，以讲座、实践课、网络课等多种形式完成。

2. 艺术、公共基础任选和限选课不计入周学时，课程目录见附表。

（四）主要选修课

表 10 医学营养专业主要选修课一览表

序号	课程模块	课程名称	课程模式	课程类	学时	学分
1	1- 艺术 课限选 (美育课 程)	影视鉴赏	面授	限选	32	2
2		音乐鉴赏	面授	限选	32	2
3		歌剧鉴赏	面授	限选	32	2
4		舞蹈鉴赏	面授	限选	32	2
5		美术鉴赏	面授	限选	32	2
6	2-公共基 础课限选 (信息技 术、体育 健康、外 语、职业 素养、党 史国史、 数学、传 统文化、 安全问	Office2010	面授	限选	32	2
7		英语写作	面授	限选	32	2
8		健美操	面授	限选	16	1
9		动物与中国文化	网课	限选	20	1
10		中国文化英语	网课	限选	15	1
11		带你穿越中国医学史	网课	限选	28	2
12		中华文化选讲	网课	限选	28	2
13		华夏文化五千年	网课	限选	18	1
14		诗经导读	网课	限选	16	1
15		走进《黄帝内经》	网课	限选	30	2
16		中国传统艺术-剪纸	面授	任选	16	1
17		中国传统艺术-扎染	面授	任选	16	1
18	3-公共基 础任选课	民族歌曲演唱	面授	任选	16	1
19		广播播音与主持	面授	任选	16	1
20		Photoshop CS3	面授	任选	16	2
21		新视野英语	面授	任选	32	2
22		基础英语	面授	任选	32	2
23		高级英语	面授	任选	32	2
24		篮球	面授	任选	16	1
25		排球	面授	任选	16	1
26		定向越野	面授	任选	16	1
27		田径	面授	任选	16	1

序号	课程模块	课程名称	课程模式	课程类	学时	学分
28		羽毛球	面授	任选	16	1
29		足球	面授	任选	16	1
30		武术	面授	任选	16	1
31		新媒体与社会性别	网课	任选	18	2
32		大众传媒文化	网课	任选	28	2
33		社会调查与研究方法	网课	任选	28	2
34		侵权法	网课	任选	28	2
35		诊所式法律教育	网课	任选	28	2
36		食品安全与日常饮食	网课	任选	16	1
37		健康导航与科学用药	网课	任选	28	2
38		死亡文化与生死教育	网课	任选	28	2
39		行为生活方式与健康	网课	任选	28	2
40		健康生活，预防癌症	网课	任选	20	1
41		从文学到电影	网课	任选	28	2
42		石文化与宝玉石鉴赏	网课	任选	48	3
43		中国画基础——梅兰竹菊	网课	任选	24	1
44		书法基础与赏析	网课	任选	18	1
45		数学——宇宙的语言	网课	任选	28	2
46		像计算机科学家一样思考	网课	任选	17	1
47		Web 设计与应用	网课	任选	32	2
48	4-专业任 选课	医学统计学	面授	任选	24	1.5
49		全科医学概论	面授	任选	24	1.5
50		社区卫生服务	面授	任选	24	1.5
51		临床营养学	面授	任选	24	1.5
52		临床流行病学	面授	任选	24	1.5
53		护理职业防护管理	面授	任选	16	1.0
54		关怀护理学	面授	任选	16	1.0

备注：教务处和系部根据开课情况每年度对目录进行微调，选课以当年下达目录为准

九、保障措施

（一）师资队伍

1. 专业带头人的基本要求

专业实行“双带头人”制度，包括校内、校外。专业带头人具有先进的高职高专教育理念，熟悉本专业的发展、改革动态，能主持开展医学营养学专业人才市场调研和毕业生质量调查，能制定本专业发展规划和人才培养方案，能指导本专业教师队伍建设、教学改革、课程建设、教材建设、校内外实训基地建设和技术服务等。具有较强的专业技能，能够解决实际工作中的疑难问题，在行业内影响力。

2. 骨干教师的基本要求

应具有本科以上学历，爱岗敬业；具有高职高专教学经验，教学效果好；协助专业带头人完成课程、教材、校内外实训基地等建设；积极参与科、教研课题的开发。

3. 兼职教师的基本要求

按专业教师数量 1: 1 配置。兼职教师应热爱教育事业，具有本科以上学历，副高级以上职称；严格遵守教学纪律，按照教学计划完成规定的教学工作量；制作与教学内容相配套的多媒体课件；不断改进教学方法，注重学生分析问题、解决问题和自学能力的培养；按时参加学校组织的教学活动；积极参与课程建设和教学资源的开发。

（二）教学设施

1. 校内实践教学基地

场所要求：能够容纳 50 名学生进行实训教学的校内实训室两个，设有营养咨询单元、营养状况评价单元、体重和健康管理单元、营养配餐单元、营养治疗单元和多媒体示教室，可以满足实训教学的需要。

环境要求：实训环境的设置模仿了临床营养和公共营养的职业环境，充分满足应用型人才培养的实训需要。

设备要求：包括人体成分分析、骨密度测定、健康危险因素测定等，可以承担培训、考核、服务等工作。

管理要求：由专职实验员负责管理仪器设备的使用和维修，每个实训室建立

了规章制度和设备台帐，能保证实训项目开出率达 100%。

2. 校外实践教学基地

实习医院级别：临床疾病见习选择二级甲等以上（含二级甲等）医院，临床营养实习选择三级甲等医院。目前，本专业的实习医院有大庆油田总医院、大庆人民医院、大庆龙南医院、齐齐哈尔第一医院、哈尔滨医科大学附属第一医院、哈尔滨医科大学附属第二医院、黑龙江省医院、浙江大学附属第二医院、浙江大学附属第一医院、浙江中医院、杭州市第一医院、浙江邵逸夫医院、南京军区总医院、苏州大学附属第二医院、协和医院、北京积水潭医院等十余家综合医院。另外还有大庆油田总医院集团所属社区卫生服务中心、大庆油田矿区事业部所属托幼机构、企事业单位食堂、大庆市防疫站以及保健品生产营销机构等作为校外实训实践基地。

科室配置：实习医院的营养科室设置齐全，具有一定的教学辅助设施及住宿等条件，并有示教室、图书馆等教学设施，能完成实习大纲所规定的实习任务。

教师队伍：实习单位应有稳定的高素质的兼职教师队伍，要求具有本科以上学历。热爱教育事业，带教意识强，示教规范，能够按照实习教学大纲要求完成实习教学任务。

实习管理：实习单位应设有专门管理机构 and 教学管理人员，教学文件及教学规章制度健全。具有完善的临床营养技师培养制度、营养查房和会诊制度、营养咨询门诊制度等。

（三）教学资源

1. 优先选用卫生部规划的高职高专教材以及人民卫生出版社、劳动保障部、高等教育出版社出版的优秀教材；根据工学结合教学改革的需要，选用院校合作开发的校本辅助教材；并选用人民卫生出版社最新版本的本科教材作为参考教材。

2. 利用现代信息技术开发多媒体课件、教学 VCD，借助丰富的教学音像资源，增强学生的感性认识，激发学生的学习兴趣。

3. 搭建工学结合平台，充分利用本行业的医疗资源，满足学生认知实习、课间见习和毕业顶岗实习的需要，关注学生职业能力的培养，并按照行业标准调整教学内容。

4. 充分利用电子书籍、期刊、网络、图书馆等资源，使教学资源从单一化向多元化发展，拓展学生的知识和技能。

5. 院校合作编写专业核心课程的课程标准，明确提出各门课程的学习目标、学习内容、教学设计、教学方法、考核方案以及课程资源的开发，以指导教师的课堂教学和学生的课程学习。

（四）教学方法

1. 课堂教学

（1）根据课程设置要求，编写课程标准、教学大纲和教案，明确各门课程的教学要求及教学内容。企业订单班的授课内容，由企业 with 专业教研室经过商讨后确定，包括企业文化、工作流程、岗位要求等。在所有专业课程教学过程中，融入思想政治教育进课堂案例。

（2）加强人文社科课改革。以社会主义核心价值观为核心，加强思政课改革。将传统教育、责任教育、法制教育及创新教育及“三生”教育纳入思政课教学，不断丰富教学资源，实施模块化教学，加强思政课的教学效果。以树立正确的审美观为核心，加强艺术课改革。增加艺术限选课，开设艺术特长培训班，组织合唱比赛等大型活动，培养学生审美意识和情操。以强化学生健体意识为核心，将学生体质达标训练融于体育课教学，提高了学生的达标率，通过开展篮球、排球、健身操等专项教育，培养学生的体育特长。

（3）在专业理论课教学中，将“教、学、做”贯穿于整个教学过程中，积极探索以学生为中心的教学方法（PBL 教学法、案例教学法、流程教学法等），注重培养学生分析问题、解决问题和自学的能力，讲、练相结合，不断提高学生的综合能力。企业订单班主要通过企业真实案例的教学法，提高学生对企业、对企业的工作性质和工作内容的了解。

（4）制作多媒体课件并合理应用，直接、形象的讲授课程内容。进行混合课程建设，充分调动学生主动学习的积极性，使学生能够全方位的理解、掌握所学内容。

（5）任选课要求艺术类选修课至少修满 32 学时，获得 2 学分及以上，其他任选课修满 64 学时，获得 4 学分及以上。

（6）教学地点：第 1、2、3、4 学期在校内多媒体教室、一体化教室、运动

场、体育馆、计算机房、语音室和医学营养实训室等进行。

（7）专业技能实训

在第 1、2、3、4 学期各门专业课均安排实训课程，主要在校内实训室完成。校内实训重点培养学生的专业基本技能、实践操作能力，科学严谨的工作作风，以及求真务实的工作态度。同时，根据专业特点，进行岗位情景模拟实训。同时，为了加强“三会”技能中健康宣讲技能的训练，在实训课的同时，开辟专业沙龙、健康宣讲竞赛、健康宣讲进课堂、健康宣讲进社区、健康宣讲进厂矿等多种方式，多渠道、多途径开展专业技能培养。

（8）教师：人文社科课和专业基础课由校内专任教师承担教学任务，专业技术课由校内专任教师和兼职教师共同承担教学任务，专业导师负责学生学习方法指导、技能强化指导、就业创业指导。

2. 实践教学

（1）认知实习

在第 1 学期入学教育和军训后，安排 1 周（30 学时）到教学医院参观，增加学生对临床岗位和工作环境的感性认识，培养学生对专业的热爱。

（2）课间见习

在第 2、3 学期分别安排 1 周（30 学时）课间见习和临床见习，包括专业课间见习和医院营养科课间见习。

（3）技能综合训练

在第 4 学期安排 3 周（90 学时）专业技能综合训练，在校内实训室完成，主要针对临床营养和公共营养岗位技能项目进行强化训练，并考核。（专业技能项目见表 11）。

表 11 医学营养专业技能训练项目一览表

序号	技能操作项目名称	要求	负责培训课程/地点
1	食物蛋白质营养评价（氨基酸评价）	掌握	基础营养/ 校内实训室
2	食物碳水化合物评价（血糖指数）	掌握	
3	食品营养质量评价	掌握	
4	平衡膳食的营养宣教	掌握	
5	科普文章的编写	熟悉	
6	食物脂肪评价（脂肪酸比例）	熟悉	
7	体重控制的营养教育	了解	

序号	技能操作项目名称	要求	负责培训课程/地点
8	身高、坐高、体重测量及评价	掌握*	公共营养/ 校内实训室
9	围度测量及评价	掌握*	
10	皮脂厚度测量及评价	掌握*	
11	膳食调查表的设计与应用	掌握	
12	个体膳食调查、评价及撰写评价报告	掌握	
13	群体膳食调查、评价及撰写评价报告	掌握	
14	营养食谱编制	掌握*	
15	食物重量估计	掌握	
16	中国食物成分表的应用	熟悉	
17	人体成分分析仪及骨密度仪的操作和结果评价	熟悉	
18	常见疾病病人营养状况评价	掌握	临床营养/ 校内实训室
19	常见疾病营养支持途径选择及方案制定	掌握	
20	常见疾病营养治疗食谱编制、评价及调整	掌握*	
21	常见病饮食治疗营养宣教	掌握	
22	肠内营养制剂配置	熟悉	
23	混合奶、匀浆膳制作	熟悉	
24	医院营养科工作流程软件应用	熟悉	
25	社区卫生服务机构慢病管理与营养咨询	了解	
26	社区卫生服务机构人群营养宣教、营养调查与评价	了解	
27	食品安全知识宣教（编写宣教大纲）	熟悉	食品卫生与 安全/校内 实训室
28	了解国家食品营养卫生方面政策和最新动，讨论对未来食品工业发展影响	熟悉	
29	了解中国居民膳食和健康情况调查结果，讨论对未来食品工业发展的影响	熟悉	
30	国内外典型食品卫生事件发生始末及对食品卫生管理问题的思考	熟悉	
31	人体成分测定	熟悉	体重管理/ 校内实训室
32	人体健康综合评估	熟悉	
33	肥胖个体膳食指导（能量、膳食纤维）	熟悉	
34	减肥方案制定	熟悉	
35	代谢综合症和消瘦人群的体重管理	熟悉	
36	孕妇膳食营养指导与食谱编制	掌握*	特殊人群营 养/校内实 训室
37	幼儿园食谱编制	掌握*	
38	学龄前儿童膳食营养目标设计与营养宣教	掌握	
39	学龄前儿童食谱编制	掌握*	
40	母乳喂养指导	熟悉	
41	乳母营养日标准确定及食谱编制	熟悉	
42	婴儿适宜营养素摄入估计量	了解	
43	更年期妇女合理膳食指导	了解	
44	普通人群运动方案设计和运动能量消耗指导	了解	
45	各种特殊人群个性化的营养宣教资料的制作	了解	

注：表中*项目为技能训练和考核项目。

（4）毕业实习

毕业实习和专业顶岗实习共 40 周（1040 学时）。毕业实习和专业顶岗实习是完成教学任务、实现人才培养目标的重要阶段。其中毕业实习 24 周，专业顶岗实习 16 周（见表 12）。

表 12 毕业实习及专业顶岗实习具体安排

类别	地点	岗位	时间 (周)	目的
毕业 实习	营养科	常规工作岗	12	初步掌握营养科的行政、膳食和卫生管理制度，熟悉医院营养科常规工作内容
		营养治疗岗	12	掌握基本膳食、治疗膳食的配置和适用对象，学会制定常见疾病营养治疗方案和食谱
	健康服务机构	健康服务管理岗	24	掌握健康服务相关岗位基本技能，培养健康管理能力
专业顶 岗实习	就业或意向就 业单位	相关就业或意 向就业岗	16	提前适应岗位，促进就业

3. 素质教育

（1）政治素质

通过思想政治理论课教学、形势与政策专题讲座、学习国家领导人重要讲话、思想政治教育进课堂、政治育人讲坛、主题班会等方式开展学生政治素质的教育，使学生树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，培养学生养成崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪的好习惯以及社会责任感和参与意识。

（2）职业素养教育的实施

充分发挥职场育人的作用，通过入学教育、专业课程见习实习、定岗实习等方式对学生开展职业道德和职业素质教育，包括讲座，认知实习，主题沙龙，社会活动等模式。（见表 13）。

表 13 职业素质教育实施情况一览表

培养阶段	形式	模式	素质教育实施
一年级	入学教育	讲座、认知实习、宣讲大赛	通过专业教育讲座、参加营养科认知实习和主题宣讲大赛，使学生了解医学营养专业工作岗位的内容和性质，尽早培养学生的专业信念，帮助学生建立专业信心，并及时进行个人未来职业定位和职业规划
二年级	专业课程见习	授课、讲座、见习、主题沙龙	通过聘请营养外聘教师进行授课，提高学生的岗位认知度，丰富专业知识和岗位经验，增强学生的学习兴趣。主题沙龙活动，培养学生营养知识宣讲能力，提高“三会”中的“会营养宣讲”技能水平。
三年级	定岗实习	参观、社会活动、顶岗实习	通过定岗实习，加强学生的责任意识，并能贯彻于实际工作各环节中。鼓励学生积极参与社会活动，增强社会责任感。

(3) 身心素质和人文素养

通过高雅艺术进校园活动、育人讲坛、社会实践、课间见习、日常养成教育 60 件事、心理健康教育、青年志愿者活动等方式，开展教做人、养习惯、练特长、管自己、熏文化方面的教育，培养学生具有健康的体魄和心理、健全的人格，以及感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(五) 学习评价

1. 学生学习课程分为必修课程和选修课程，所有课程均应参加考核，考核内容包括知识、技能、态度三方面。

2. 必修课、限选课考核成绩的评定采用百分制，跨学期课程按学期分别计算，考核不合格者，可通过补考获取学分。考查课、**任选课**考核成绩采用五级制（优、良、中、及格、不及格）评定，考核不合格，不安排补考，允许重修或改修。

3. 课程考核的形式包括形成性考核和终结性考核，形成性考核主要考查学生的学习态度、分析问题、解决问题的能力及实践操作技能，通过出勤、提问、作业、实验实训、阶段考核、撰写论文和综述等形式进行；终结性考核主要考查学生基本理论、基本知识，通过笔试的方式进行。

4. 技能考核实施五阶段考核，即课间考核、结业考核、见习考核、实习前考

核、实习考核和毕业考核。

(1) 课间考核：主要针对核心技术实施课间单项考核。

(2) 结业考核：当课程结束时，按照各科的考核方案进行，主要考核学生对各门课程涉及的操作技术掌握情况。

(3) 见习考核：每次见习后按照见习方案要求撰写见习体会，不少于 3000 字。

(4) 实习前考核：在毕业实习前对学生实施核心技能考核。

(5) 实习考核：按实习大纲要求，在毕业实习期间，由所在实习医院营养科或健康管理机构考核，并进行实习鉴定。

5. 毕业考核采取“专业综合知识考试+健康科普论文答辩”的形式。专业综合知识考试为笔试，总分 100 分，折合毕业考核分 50 分，毕业生每年 6 月份返校后由学校组织进行医学营养专业综合知识考试；健康科普论文答辩，总分 100 分，其中包括撰写质量 70 分，答辩 30 分，折合毕业考核分 50 分，毕业生每年 5 月底前上交毕业论文，系部组织论文评审小组对论文进行评定，并组织论文答辩。根据毕业考核总分进行分级：优秀（90~100 分）、良好（75~89 分）、合格（60~74）和不合格（60 以下），不合格者不能按期毕业。

（六）质量管理

1. 教学质量监控

为了保证人才培养目标的实现，应对“人才培养方案制定和完善、课程体系构建、校内教学、临床教学、见习实习、就业情况”六个方面进行质量监控（见表 14），确保人才培养质量。

表 14 教学质量监控体系

监控点	监控手段	责任人
人才培养方案制定和完善	1. 每年开展人才需求和岗位能力调研 2. 专业教学指导委员会论证 3. 就业率和就业对口率反馈	专业带头人 专业教学指导委员会 教务处
课程体系构建	1. 通过调研了解未来职业岗位对毕业生的需求 2. 认真分析国家公共营养师等任职资格和临床营养师技术资格考试大纲 3. 专兼职教师共同参与课程体系的构建 4. 专业教学指导委员会进行论证	专业带头人 专业教学指导委员会 专兼职教师 课程负责人
校内教学	1. 校系听课 2. 开学初、期中和期末教学文件检查 3. 学生评教 4. 教师互评	专业带头人 教研室主任 督导 教务处
临床教学	1. 校、系听课 2. 开学初、期中和期末教学文件检查 3. 学生评教	专业带头人 教研室主任 医院教学负责人
见习实习	1. 走访检查实习医院带教和学生实习效果 2. 学生座谈 3. 见习结束上交见习体会 4. 顶岗实习结束后进行临床综合技能考核	专业带头人 教务处 带教教师 辅导员
就业情况	1. 统计就业率 2. 就业对口率 3. 用人单位对毕业生的评价 4. 麦可思对毕业生的评价	招生就业处 用人单位 麦可思 辅导员

2. 教学质量评价

建立由督导室、教务处、系部和学生四级教学质量评价体系（见图 3），定期开展评教、评学活动。通过教师和学生互评，及时找出教与学中存在的不足，促使双方整改，确保教学质量不断提高。学生评价主要通过座谈会和填涂评议卡，对任课教师为人师表、教学方法、教学效果、教书育人、教学能力等方面进行评价。系部评价通过听课、填涂听课评议表、检查教学文件等对教师的教学水平进行综合评价。教务处和督导室通过组织试讲、调讲、听课、教学文件检查等，对教师的授课水平进行评价，并给予量化打分，纳入教师年终量化考核。

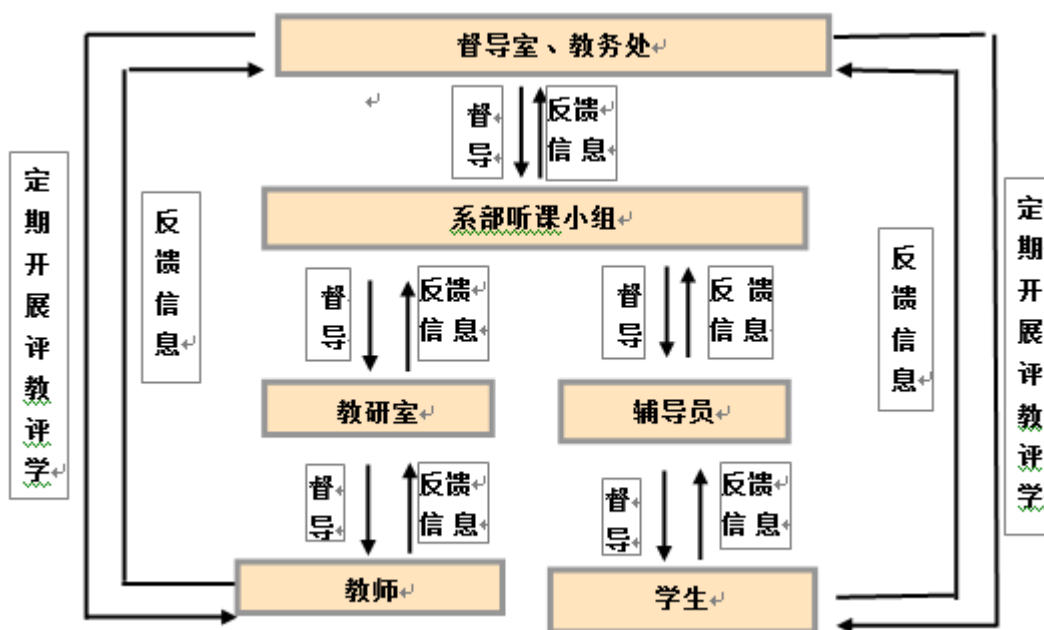


图3 教学质量评价体系

3. 人才培养质量评价

建立由用人单位、学生及麦可思共同参与的第三方人才培养质量评价制度，通过问卷调查、访谈等方式每年开展一次毕业生质量调查，及时了解毕业生一次就业率、专业对口率及第三方满意度，全面了解人才培养的质量。

十、毕业要求

（一）毕业资格要求

学生在规定学习年限内，取得人才培养方案规定的各类学分，完成毕业实习，总学分最低达到 143 学分，达到《学生体质健康标准》合格标准，通过毕业专业综合知识考试、健康科普论文答辩，准予毕业，发给毕业证书。

（二）职业资格要求

1. 职业技能证书

(1) 英语：获得全国高等学校英语应用能力 A 级证书。

(2) 计算机：获得黑龙江省高等学校非计算机专业学生计算机等级考试二级证书。

(3) 其他：学生在校期间可考取公共营养师和健康管理师、营养保健师、营养配餐员职业资格证书（见表 15）。

表 15 医学营养专业职业资格证书统计表

序号	职业资格证书名称	颁证机构	考证时间	考证状态
1	注册营养师	中国营养学会	毕业工作满 2 年	选考
2	保健调理师	全国人才流动中心和中国保健协	第 6 学期	选考
3	健康管理师	卫生部职业技能鉴定指导中心	第 6 学期	选考
4	营养配餐员	国家劳动和社会保障部	第 6 学期	选考

2. 执业资格证书

毕业生除获得毕业证外,从事医院营养科专业工作满 2 年后可参加全国卫生专业技术资格考试(专业代码:108,专业名称:营养),考取专业初级技师资格证书。

十一、附录

附录 I 变更审批表

附录 I

大庆医学高等专科学校人才培养方案变更审批表

系别： 专业： 年级： 变更学期： 申请日期：

原人才培养方案课程开设情况					变更后人才培养方案课程开设情况					变更类型
课程名称 (课程代码)	开设 学期	学 分	学 时	周学 时	课程名称 (课程代码)	开设 学期	学 分	学 时	周学 时	
变更原因										
申请系部意见	<div style="text-align: right;">负责人签字（盖章）：</div>									
教务处审核	<div style="text-align: right;">负责人签字（盖章）：</div>									
主管校领导意见	<div style="text-align: right;">负责人签字（盖章）：</div>									

注：1. 本表审批后一式二份，申请系部、教务处各留存一份。

2. 变更类型一栏填写：“增设”、“取消”、“变更学期”、“增加学时”、“减少学时”等。