

医学营养专业人才培养方案编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职医学营养专业，由洛阳职业技术学院医学营养专业建设指导委员会组织专业教师，与河南医专营养教研室、洛阳市中心医院、中国人民解放军联勤保障部队第九八九医院（原 150 医院）营养科、洛阳理工学院、河南青柠生物科技有限公司、郑州时代先防健康管理公司、北京谷多餐饮有限管理公司等合作单位的专家及 2021 届毕业生、2022 届毕业生共同制订。从 2025 级医学营养专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓 名	所 在 单 位	职称/职务
1	张志友	洛阳职业技术学院	副教授/副校长
2	赵印震	基础医学院	副教授/基础医学院院长
3	崔颜宏	基础医学院	副教授/基础医学院书记
4	杜学利	基础医学院	副教授/基础医学院副院长
5	牛小艳	基础医学院	讲师/教学办主任
6	王玉霞	基础医学院	副教授/教研室主任
7	张慧	基础医学院	讲师/教师
8	赵汗青	基础医学院	助教/教师
9	韩雯	基础医学院	博士/教师
10	郭孟兰	基础医学院	助教/教师
11	李灵轲	基础医学院	副教授/医学技术学院院长
12	张明晓	基础医学院	讲师/教研室主任
13	陈歌	基础医学院	讲师/教研室主任
14	王冬晓	基础医学院	讲师/教研室主任
15	丁娜娜	基础医学院	助教/教务处教务科科长
16	任京龙	基础医学院	讲师/教研室主任
17	牛楠楠	基础医学院	博士/教研室主任

18	商留珂	基础医学院	讲师/教研室主任
19	王朝霞	洛阳市中心医院	主任医师/洛阳市营养学会理事长
20	王文净	中国人民解放军联勤保障部队第 九八九医院（原 150 医院）	临床营养师/营养科主任
21	张浩玉	洛阳理工学院	副教授/教师
22	王家全	河南青柠生物科技有限公司	总经理
23	蔚婷	郑州时代先防健康管理公司	电商人事部总经理
24	解殿期	北京谷多餐饮有限管理公司	商学院院长
25	赵国源	深圳市君正生物科技有点公司	2021 届毕业生/人事部经理
26	杜筱闯	河南青柠生物科技有限公司	2022 届毕业生

2025 级医学营养专业人才培养方案

一、专业名称、代码

专业名称：医学营养

专业代码：520805

二、入学基本要求

普通高级中学毕业，中等职业学校毕业或具备同等学力者。

三、基本修业年限

学制：三年

学历：大专

四、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) 营养配餐员 (4-03-04-01) 健康管理师 (2-05-09-02)	医院营养科 社区卫生服务 中心 健康管理 基层医疗 健康养老 食品餐饮	注册营养师 临床营养师 公共营养师 健康管理师 营养配餐员 运动营养咨询与指导师 慢病膳食调理师 体重管理师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向医院营养科、社区卫生服务机构、养老院、健康管理机构、食品餐饮业以及保

健品营销机构等领域。能够从事营养治疗、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的高技能人才。

（二）培养规格

素质要求

Q1 政治素质 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚定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和中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和社会参与意识。

Q2 职业素质 具有良好的职业道德和职业素养。遵守、履行道德准则和行为规范；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、知行合一。具有热爱卫生健康事业、关爱、尊重服务对象的隐私和人格、平等对待服务对象的职业道德，具有健康至上、质量第一的职业意识，严谨细致、精益求精的职业习惯。

Q3 身心素质 具有良好的身心素质和人文素养。达到《国家学生体质健康标准》，具有健康的体魄、心理和健全的人格，有良好的健身与卫生习惯；适应工作环境，对工作、学习、生活中出现的挫折和压力，能够进行心理调适和情绪管理；具有一定的审美和人文素养；具有终身学习的意识。

知识要求

K1 扎实的科学文化基础：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。

K2 医学基础知识：掌握正常人体的形态、结构、功能、代谢，常见的病理与病理生理知识；掌握免疫学基础知识、病原微生物的基本知识和常见的微生物所致的疾病；掌握临床常见病、多发病的基本知

识，以及中医的基本理论和适宜技术。

K3 营养学知识：掌握基础营养学、公共营养学、临床营养学、不同生理人群的营养需要、功能性食品开发理论与实践、营养素补充剂等内容。

K4 营养相关知识：掌握食品知识、营养评价与监测、食品卫生与安全、营养烹饪、健康管理，运动营养等知识。

能力要求

A1 具有营养调查、营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力；

A2 具有人体测量、人体营养状况评估、代谢与监测、人体成分分析并出具报告的能力；

A3 具有指导营养餐配制及烹饪的能力；

A4 具有遵照医嘱，制作治疗膳食及配制肠内营养液等能力；

A5 具有膳食营养管理及患者营养知识的宣传教育能力；

A6 具有执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力；

A7 具有绿色生产、食品安全、环境保护等意识，具有一定的信息技术应用和维护能力；

A8 具有熟悉相关专业法律法规，依法从事工作的能力；

A9 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

A10 具有收集健康信息，评估健康风险、健康教育和慢病管理的能力。

A11 具有利用 AI 工具进行数据分析、AI 配餐、营养评估和健康管理的能力。

六、课程设置

本专业主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

公共基础课程，共 15 门，合计学分 44 分。主要课程有：思想政治理论课（包括：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）、国家安全教育、军事理论、大学生心理健康，大学体育、劳动教育、大学生职业发展与就业指导、大学生创新创业基础、高职英语、信息技术、高等数学。

主要公共基础课程简介如下：

序号	课程名称	学分及学时	课程目标	主要内容和教学要求
1	思想道德与法治	3 学分 54 学时	以社会主义核心价值观为主线，针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导学生在学习和思索中探求真理，在体验和行动中感悟人生，从而提高自身的思想道德素质和法律素养。	帮助大学生投身社会主义和谐文化建设，形成崇高的理想信念，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革开放为核心的时代精神，其目的在于培养高等院校学生树立正确的世界观、人生观、价值观，加强思想品德修养，增强学法守法的自觉性，了解我国社会主义宪法和有关法律的基本精神和主要规定，真正做到学法、懂法、用法，依法办事，依法维护国家和公民个人的合法权益，从而全面提高大学生的思想道德素质和法律素质。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2 学分 36 学时	使当代大学生了解马克思主义中国化的过程，了解马克思主义与时俱进的理论品质，树立建设中国特色社会主义的坚定信心，培养运用马克思主义的立场、观点、方法分析和解决问题的能力，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性。	帮助学生理解和掌握中国特色社会主义的基本理论、基本路线和党的各项方针政策，确立建设中国特色社会主义的共同理想，增强社会责任感与历史使命感，积极投身全面建设社会主义事业的伟大实践之中。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3 学分 54 学时	引导青年大学生认清新时代的历史方位，坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想武装自己，勇做新时代的弄潮儿，努力成长为能担当民族复兴大任的时代新人，在激扬青春、奉献社会的进程中书写无愧于时代的壮丽篇章。	充分体现“十个明确”“十四个坚持”的核心内容，系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、

				科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，在知行合一、学以致用上下功夫，增长知识、锤炼品格。
4	形势与政策	2 学分 36 学时	对大学生进行比较系统的党的路线、方针和政策教育、国内形势教育、国际形势和我国对外政策教育的主渠道、主阵地，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，是每个大学生的必修课程。	以马克思列宁主义、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为指导，以高校培养目标为依据，紧密结合国内外形势和大学生的思想实际，通过适时地进行形势政策教育、世界政治经济与国际关系基本知识教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使大学生在改革开放的环境下具有坚定的立场、具有较强的分析能力和适应能力。
5	国家安全教育	1 学分 16 学时	使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，丰富国家安全知识，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全的意识；引导学生主动运用所学知识分析国家安全问题，强化学生的政治认同，坚定道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，提升学生维护国家安全的能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。	内容包括中国特色国家安全道路、统筹发展与安全、维护人民安全、维护政治安全、维护经济安全、维护军事、科技、文化、社会安全、维护国际安全、增强国家安全意识，全面践行国家总体安全观等。
6	大学生心理健康	2 学分 36 学时	使学生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，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。	涵盖了从知识到技能再到运用的全过程，将心理健康知识与自身生活有机地结合起来，既有知识的传授，又有技能的练习，还有对技能的运用；了解自身的心理特点和性格特征，掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能，努力实现大学生在知识、技能及素质三个层面的显著提高，帮助大学生树立

				积极乐观心态,为大学生实现角色转换做好心理保障。
7	大学体育	6 学分 108 学时	根据《全国普通高校体育教学指导纲要》、《学校体育工作条例》的要求及我校实际情况,遵照健康第一的教育思想,提高对身体和健康的认识,掌握有关身体健康的基本知识和科学健身的方法;提高自我保健意识,增强体质、促进身体健康,养成良好的体育锻炼习惯,保持良好的心态;掌握 1-2 项体育运动项目的基础知识、基本技术、基本技能,作为终身锻炼的手段;增强体质健康和心理健康、增强社会适应能力;培养终身运动意识,为实现“健康中国”奠定基础。	大学体育一:健身气功(八段锦、校园五禽戏);大学体育二:篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、太极拳、健美操、跆拳道、瑜伽、毽球;;大学体育三:形体、形体与礼仪、健美操、体育舞蹈、防身术、游泳、瑜伽、太极拳、羽毛球、跳绳、飞盘、拓展训练等。按照《国家学生体质健康标准(2014 年修订)》开展在校生达标测试。体质测试和课外体育锻炼同为课程考核的内容之一,不合格者不能获得相应学期的学分。体育课程考核合格并获得规定学分是学生毕业的必要条件之一。
8	劳动教育	1 学分 16 学时	本课程教学以“情景分类、模块导向、任务驱动”为指导思想,结合“党中央关于全面加强新时代大中小学劳动教育的指导意见”,通过教学活动、实践活动等方式,使学生掌握必要的劳动技能和知识,培养学生良好的劳动习惯和劳动精神。课程以劳树德、以劳增智、以劳健体、以劳益美、以劳促创,使学生形成良好的劳动习惯、劳动品质,促进学生的全面发展为最终目标。	内容涵盖劳动最光荣、劳动技能、劳动安全三个模块,通过“理论讲授+大师示范+实操训练”的三阶教学模式,实现劳动教育与专业教育、思政教育的深度融合,打造有深度、有温度、有力度的劳动教育课程,培养德技并修的新时代高素质劳动者,为制造强国、质量强国建设提供人才支撑。
9	大学生职业发展与就业指导	2 学分 38 学时	引导学生树立职业生涯发展的自主意识,树立积极正确的人生观、价值观和就业观念;了解职业发展的阶段特点,较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境,了解就业形势与政策法规;掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识,掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等,促进学生高质量就业。	课程内容将学生的职业发展与就业指导有机地结合起来,既有知识的传授,又有技能的培养,还有态度和观念的转变;既强调职业在人生发展中的重要地位,又关注学生的全面发展。帮助学生掌握相关的求职技巧,努力实现在态度、知识和技能三个层面的转变,做好向“职业人”转换的各种准备。

10	大学生创新创业基础	2 学分 32 学时	通过“岗课赛证创”的有机融合,帮助学生理解创新思维与创业活动的核心内涵,掌握市场分析、商业模式设计、资源整合及风险评估等基本技能,培养团队协作能力与问题解决能力,同时引导学生认识创新创业的社会价值,激发学生的创业意识和企业家精神,使其具备在复杂环境中识别机会、应对挑战并推动创新落地的综合素质。	围绕创新思维培养与创业实践能力提升,系统讲授创新方法论、创业机会识别、商业模式构建、团队管理、融资策略及风险管理等内容,结合案例分析、项目实训与模拟实践,引导学生掌握从创意到落地全流程技能;教学要求注重理论与实践融合,通过团队协作、小组竞赛等方式完成自我认知、商业计划书写作、路演汇报等任务,强化市场调研与资源整合能力,培养学生社会责任意识,使使学生树立科学的创新观和创业观。
11	军事理论	4 学分 114 学时	让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,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。	主要内容包括中国国防、军事思想、国家安全、现代战争、信息化战争等部分。在教学过程中,注重理论联系实际,不断改进教学方法和手段,确保教学质量。同时,灵活运用“史记结合、以史带记”的教学方法,注重理论与实践相结合,创新教学方法和手段,激发学生的学习兴趣 and 主动性。
12	高职英语	3 学分 54 学时	全面提升学生的职场涉外沟通能力、多元文化交流能力、语言思维能力以及自主学习能力。通过课程学习,学生将能够熟练运用英语进行国际交流,理解并尊重不同文化背景下的交流方式,同时具备独立解决问题和终身学习的能力。	以“人文技能”为核心,强调英语知识与人文素养的结合。学生不仅学习语言技能,还培养批判性思维、跨文化交际能力以及终身学习的能力。内容涵盖广泛的主题,包括理想信念、社交媒体、中华美食、职场文化等,通过“主题+任务”双轮驱动模式,融入数字化教学资源,培养学生多元文化交流能力与国际视野。采用混合式教学模式,强化语言实践应用能力;设计多样化任务型活动,提升学生解决复杂问题的综合素养。完善形成性评价体系,依托智能测评系统实时跟踪学习成效。
13	现代信息技术	2 学分 36 学时	让学生了解信息技术的基本概念、原理和应用领域,掌握信息技术工具的基本操作技能。培养学生运用信息技术解决实际问题的能力,包括信息获取、分析、处理、表达和交流的能力,以及利用信息技术	主要内容包括计算机的发展、系统组成、编码等基本知识; Windows 操作系统的操作和设置; 掌握 WPS 文字文稿、电子表格、演示文稿的基本操作; 计算机网络的基本知识和应用; IT 新技术相关知识。灵活运用多种教学方法激发学

			进行自主学习、协作学习和创新实践的能力。培养学生对信息技术的兴趣,增强信息安全意识和社会责任感。	生的学习兴趣,提高教学效果;重视实践教学环节,培养学生的动手能力和创新能力;采用多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度;充分利用各种教学资源培养学生的信息素养。
14	人工智能	2 学分 36 学时	使学生树立人工智能思维意识,拓展人工智能落地应用的思路,掌握人工智能产品开发的基本方法。培养学生的动手操作能力和分析解决问题的能力。并了解信息时代的发展,体会科学精神,增强科学意识。	了解人工智能的起源和发展历程及其各行业的应用。熟悉人工智能的应用场景。了解 python 编程,掌握人工智能背景下,计算机视觉、语音识别、智能搜索、智能编程等技术的基础概念和操作。根据不同的教学内容和学生的实际情况,灵活运用各类教学方法,以案例分析和项目式学习为主,融合线上线下混合教学模式引导学生理解技术原理与应用场景。通过实践教学让学生在实践中掌握信息技术技能,培养学生的动手能力和创新能力。
15	高等数学	3 学分 54 学时	帮助学生理解一元函数微积分的相关概念、理论知识和计算,重点培养学生的创新精神和提出问题、分析问题、解决问题的能力;同时,引导学生获得专业学习和终身学习所必需的数学知识、数学思维和应用能力,使其具备以数学思维观察分析现实社会,用数学的思维方式去观察、分析实际问题。培养学生的数学应用意识、创新精神及团结协作精神,提高数学文化素养和自主学习能力,奠定学生可持续发展的基础。	内容包括函数、极限、连续、微分学、积分学。通过学习,学生掌握微积分的基本理论,为专业课服务,提升数学素养。通过学习,理解数学基本概念,掌握极限、微积分的运算,了解导数、微分几何意义,熟练掌握一元函数微积分的计算,并会应用导数、微分、积分知识解决实际问题:如求变化率、最值、不规则图形的面积、体积等。通过数学知识过程的学习,提升学生数学素养,分析解决问题的能力。

(二) 专业课程

共 20 门, 合计 62 学分。主要有专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

专业基础课程: 包括人体结构与功能、生物化学、基础营养学、食品微生物、病原生物学与免疫学、食品化学、病理学与病理生理学、

卫生统计学；专业核心课程：包括临床医学概论、功能性食品学、营养烹饪技术、公共营养学、特殊人群营养学、临床营养学、食品安全与卫生、药膳食疗学；专业拓展课程（选修课）：包括健康管理学、中医基础理论与适宜技术、网络营销、营养专业素养教育等。

主要专业课介绍如下：

课程类别	序号	课程名称	学分及学时	课程目标	主要内容和教学要求
	1	人体结构与功能	4 学分 60 学时	本课程是医学营养专业的基础核心课程。通过本课程的学习，主要让学生掌握正常人体形态结构及其发生发育规律，掌握正常人体各器官的形态及相应功能。为医学营养专业课程的学习打下牢固基础。并能在相关资格考试中取得相应证书，为社会培养出具有服务大健康能力的技能型人才。	主要内容包括结构篇人体解剖学绪论、细胞与基本组织、运动、消化、呼吸、泌尿、生殖、脉管、感觉器、神经、内分泌等九大系统；功能篇生理学绪论、细胞的基本功能、血液生理、血液循环、呼吸系统生理、消化与吸收、能量代谢和体温、肾的排泄功能、感觉器官的功能、神经系统功能、内分泌功能、生殖与衰老。
	2	生物化学	4 学分 60 学时	本课程是医学营养专业必修的一门专业基础课程，为学生提供必要的生物化学知识和理论，帮助他们理解人体代谢过程和营养需求。通过学习该课程，学生可以了解人体各种生化反应和代谢途径；理解营养素如何影响人体健康；理解某些疾病状态下的代谢变化，以及如何通过营养干预来改善健康状况，为学生在营养学、医学研究、食品科学、公共卫生等领域的职业发展提供必要的理论基础。	主要内容包括生物分子如蛋白质、核酸、酶等物质的组成、性质和功能；三大营养物质代谢、酸碱平衡、水盐代谢等生化反应以及参与代谢的重要器官，肝的生物化学等。
	3	基础营养学	4 学分 72 学时	本课程是医学营养专业的基础核心课程。通过本课程的学习，主要让学生掌握营养学的基础理论知识以及实际的应用能力，培养适应于医疗卫生或食品领域的高级专业技术人才，为其在医药卫生及食品领域中较好地从事教学、研究、开发、生产和	主要内容包括营养学的基本概念；各类营养素的生理功能及食物来源、营养素缺乏、过量的原因、症状；各类食物的营养价值。

专业基础课程				管理方面的工作奠定基础。	
	4	食品微生物学	2 学分 36 学时	本课程是医学营养专业的基础核心课程。通过本课程的学习，主要让学生掌握与食品有关的微生物基本特点及对食品的影响。旨在使营养学生具备必需的食品微生物基础知识，为学习营养专业课程奠定基础。	主要内容包括生产型食品微生物（醋酸杆菌，酵母菌等）、引起食物变质的微生物（霉菌，细菌等）和食源性病原微生物（大肠杆菌，肉毒杆菌等的生物学特点及与食品的相互作用。
	5	病原生物学与免疫学	2 学 分 36 学时	本课程是医学营养专业的基础核心课程。本课程旨在使学生掌握病原生物学与免疫学的基础理论与核心知识，明确常见病原体的生物学特性、致病机制及免疫性。课程着重培养学生运用该学科知识，分析与理解感染性疾病、超敏反应、免疫缺陷等临床问题与营养状态间的相互影响，深刻认识营养在维持免疫稳态及辅助疾病防治中的关键作用。最终使学生具备将病原免疫知识与营养实践相结合的应用能力，为后续课程学习奠定坚实的专业基础。	主要内容涵盖病原生物学（微生物的生物学特性、致病性）与免疫学（免疫系统组成、功能、免疫应答过程）的核心知识，重点阐述感染免疫、超敏反应、免疫缺陷等与营养密切相关的临床免疫学问题。教学要求方面要求学生掌握基本概念与原理，能初步运用病原与免疫知识，分析和理解常见感染性疾病、免疫性疾病的发病机制及其与营养代谢的相互关系，为开展营养评估与膳食干预奠定基础。
	6	食品化学	2 学分 36 学时	本课程是医学营养专业的基础核心课程，通过本课程的学习，使学生掌握食品中不同成分的基本原理和规律，从化学的角度来探讨食品中的诸多现象，学会理解和分析食品生产加工过程中的变化，明确食品中发生的复杂的科学机理，为学习营养专业核心课程奠定基础。	主要内容包括食品中的水、蛋白质、脂质、糖类、酶等几大组分的理化性质、功能特性、营养特性以及在食品加工过程中发生的化学变化。
	7	病理学与病理生理学	3 学分 54 学时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习，主要让学生掌握人体疾病的共同病理解剖变化、病理生理变化和常见疾病及重要器官功能衰竭的病理知识。使学生能获得必需的病理学知识，为后续课程的学习奠定必要基础。	主要内容包括组织适应、损伤的类型及机体修复的主要类型；局部血液循环障碍的发生原因及对机体的影响；炎症的防御意义；肿瘤的发生发展规律；休克，缺氧、发热、水电解质紊乱的病理生理学改变过程；高血压、动脉粥样硬化、糖尿病、COPD、消化性溃疡、肝硬化、肾炎等常见病和多发病的病理变化及病理生理过程。

	8	卫生统计学	3 学分 54 学时	本课程是医学营养专业必修的一门专业基础课程,课程旨在培养医学营养专业学生运用统计思维和方法处理专业数据的能力。课程强调理论联系实际,着重培养学生科学解读营养调查、干预效果评价等研究数据的能力,为其从事营养评估、健康管理及科研工作奠定必备的方法学基础。	主要内容包括研究设计、统计描述、参数估计与假设检验(t 检验、方差分析、 χ^2 检验等)、相关与回归分析。教学要求学生掌握不同资料类型的统计方法,理解其应用条件和结果意义,并能将方法应用于膳食调查、营养评价等专业场景,解决实际问题。
专业 核心 课程	1	临床医学概论	4 学分 72 学时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习,主要让学生掌握临床常见病、多发病的诊断、鉴别诊断和治疗,以及处理急、重病症的基本知识和技能。	主要内容包括临床医学绪论、呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、泌尿系统疾病、血液及造血系统疾病、内分泌代谢疾病、风湿性疾病、中毒性疾病等。
	2	功能性食品学	5 学分 80 学时	本课程是医学营养专业的专业核心课程。通过本课程的学习,主要让学生掌握功能性食品的基本概念、分类、作用机制及其在人体健康中的应用。强化学生对营养学基础知识和功效成分的理解和应用能力,为后续的临床实践和营养咨询工作奠定了坚实的基础。	功能性食品基础知识、各类功能性成分的化学和营养学知识、药食两用物质及其活性、不同人群及常见健康问题的功能性食品开发理论与实践、营养素补充剂和低能量食品、功能性食品的毒理学和功能学评价及生产等。
	3	公共营养学	5 学分 90 学时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习,主要让学生掌握膳食结构和膳食指南;掌握编制膳食计划与食谱;熟悉营养调查和人体营养状况的综合评价方法,营养宣教、营养咨询方法等。	主要内容包括中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔、合理膳食;膳食的调查、营养状况评价、食谱编制、营养咨询与宣教。
	4	特殊人群营养学	3 学分 54 学时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习,主要让学生掌握孕妇、乳母、儿童不同生长发育阶段、老年人、特殊环境下人群以及特殊作业环境中的人群生理状态特点、营养需要、营养膳食指导的方法以及常见营养缺乏症状的改善措施。	主要内容包括孕妇、乳母的营养与膳食;不同年龄段婴幼儿和学龄前儿童营养与膳食;学龄儿童、青少年营养与膳食;老年人营养与膳食;特殊环境和特殊作业人群营养及运动营养与指导。
	5	临床营养学	5 学分 80 学时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习,主要让学生食物中的营养素及其他生物活性物质对人体健康的生	主要内容包括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

			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。目前营养相关疾病高发,通过营养干预、营养治疗能达到减少发病、减轻症状、控制与稳定病情的目的。通过平衡膳食、合理营养、营养支持与营养护理可以满足人们促进健康、加快疾病康复的迫切愿望。	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;肠内肠外营养制剂的制备及管理技能和方法等。
6	药膳食疗学	2 学分 32 学时	让学生掌握中医基础理论与现代营养学知识,理解“药食同源”思想在疾病干预中的应用。熟悉食物与中药材的性能关联,培养“因人、因证、因时”设计个性化膳方的能力,将理论转化为可食用的功能膳食,兼顾功能与感官需求,确保“功养与色香味形俱佳”。衔接医院膳食体系(常规膳食、治疗膳食、试验膳食),为糖尿病、肥胖症等慢性病及术后康复提供膳食管理方案	主要内容包括中医辨证与食疗原则;指导膳方设计。解析常见药食两用原料的功效及配伍禁忌。按“君臣佐使”设计菜点组合。学习低油盐烹调和药性保留技术,如蒸煮、炖焖。设计慢性病管理治疗性配方,生命周期营养配餐原则,分析膳方设计逻辑、成品感官质量及营养达标率
7	营养烹饪技术	2 学分, 36 课时	本课程是医学营养专业的核心课程。通过本课程的学习,培养学生进行合理膳食烹饪的能力,培养学生自主学习、独立思考、发现问题、分析问题和解决问题的能力,以及临床营养和公共营养工作的基本素质。基于此课程强化食品营养相关理论知识,并将其付诸实践,从而提高学生的食品科学和食品营养相关素养。	理论课主要内容包括烹饪学概论、烹饪中的维生素和无机盐、烹饪中的水分、烹饪中的蛋白质、烹饪中的油脂、烹饪中的糖,实践课围绕理论课的教授内容对各类营养素的性质进行实践。
8	食品安全与卫生	2 学分 36 课时	食品安全与卫生是医学营养专业的专业核心课程,通过本课程的学习,学生能够掌握有关食品卫生与安全的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能,为就业打下坚实基础。	本课程内容是对食品从原料生产到成品消费整个链条中可能存在的各种污染及其传播途径、致病机制、安全防护措施进行分析和研究,并结合实际生活中出现的食品卫生安全事件予以综合分析评价,以确保摄入的各类食品对人体健康无任何危害的一门学科。它涉及到食品卫生学、食品微生物学、各类食品的卫生与管理、食品安全监督管理等知识内容。
1	健康管理学	3 学分 48 学时	让学生掌握健康管理核心理论:包括健康管理的定义、流程、三级预防策略、慢性病危险因素识	主要内容包括健康管理的概念、发展历程及服务流程。健康信息收集与管理、健康风险评估,健康干预策略:

专业拓展课 (选修)				别等。熟悉相关法规与政策，整合流行病学、医学统计学、营养学及健康信息技术等知识，支撑健康决策。培养健康信息管理能力，风险评估与干预技能，掌握健康监测设备使用、营养配餐设计及膳食调查方法。提升与医疗团队、社区机构的沟通协作能力，适应智慧健康管理发展趋势（如穿戴设备、健康大数据分析）	营养干预：结合临床营养学制定膳食方案级运动方案。针对个体或群体制定群体健康计划和慢性病管理策略。
	2	中医基础理论与适宜技术、	2 学分，36 学时	初步建立中医整体观念和辨证论治思维，能够运用中医理论分析简单的健康与疾病问题。能够独立、规范、安全地操作中医适宜技术（如艾灸、刮痧、拔罐等）和四诊方法（重点为舌诊、脉诊），具备基本的实践操作能力。	主要内容和教学要求：系统讲授阴阳五行、藏象气血及防治原则等中医核心理论基础，要求学生掌握基本概念与原理，建立中医整体思维，理解人体生理病理及疾病防治的中医认识框架。重点培训中医四诊（尤重舌诊、脉诊）、常用中医适宜技术（如艾灸、拔罐、刮痧、耳穴压豆、推拿手法）及腧穴定位的规范操作。要求学生能独立、安全地运用所学技能进行基本诊察与保健干预，并养成严谨的职业规范与安全意识。
	3	网络营销	2 学分，36 学时	旨在使学生掌握数字时代网络营销的核心理论、工具与实战技能，使其具备从策略制定到执行落地的全链路营销能力，使学生能够掌握网络营销基础理论、具备多平台营销实战能力、提升数据驱动营销能力、掌握内容创作与传播技巧、适应新技术与行业趋势，能够适应数字营销专员、社交媒体运营、电商推广等岗位需求。	主要内容包括网络营销认知、网络营销市场分析、网络营销策划、搜索引擎营销、软文营销、音视频营销、直播营销、社交媒体营销、移动营销、精准营销、网店营销和网络营销数据分析、数字营销基础、数字营销的营销方式（社会化营销、内容营销、电商营销）。通过讲解使学生全面理解和把握网络营销的内在逻辑和操作方式，合理使用数字等营销工具为营销服务。
	4	营养专业素养教育	2 学分，36 学时	让学生掌握医学营养领域核心理论，精准对接特医食品企业、餐饮企业、健康管理企业及医院营养科的岗位核心需求。熟悉食品营养相关法规政策（如特医食品标准、食品安全法、临床营养指南等），整合基础医学、食品科学、预防医学及健康传播学等知识，为不同岗位的营养服务决策提供支撑。培养多场景营养服	主要内容包括国家营养健康相关法规政策解读（特医食品注册管理办法、国民营养计划、临床营养诊疗规范等）。特医食品临床应用指导规范；餐饮食品安全与营养保留技术、餐饮营养标签规范与营养宣教；营养干预方案设计、营养健康科普内容创作与传播、营养与运动协同干预策略；临床营养团队协作模式与医患营养沟通技巧。同时包含跨场景实践技能：营

				务能力。提升团队的协作沟通能力,适应智慧营养服务发展趋势(如智能配餐系统、营养大数据分析、个性化营养方案数字化推送)。	养配餐软件操作、营养监测数据解读、个性化营养方案撰写与呈现。
--	--	--	--	---	--------------------------------

(三) 实践教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实训、岗位实习、社会实践活动等形式。(详见附表三)

1、课程实验与实训(贯穿基础、专业基础、专业核心课程):将理论知识转化为实际操作技能,熟悉专业工具、设备和工作流程,培养严谨的科学态度和规范操作习惯。

基础阶段:在《人体人体结构与功能》、《生物化学》、《食品微生物学》等课程中,设置相关实验,如人体测量、基础生化指标解读、食品微生物检验等,建立基本操作规范和科学思维。

专业核心阶段:在《临床营养学》、《食品卫生与安全》、《公共营养学》、《营养烹饪技术》、《功能性食品学》等核心课程中,校内实训是核心环节。设置营养状况评价实训(人体测量、膳食调查、生化检测分析)、常见疾病膳食设计与制作(如糖尿病餐、肾病餐)、个体/团体营养咨询与指导模拟、食品安全快速检测、营养配餐软件应用、特定人群食谱编制与成本核算等实验。

2、专项技能集中实训:聚焦核心岗位能力,进行高强度、情境化的技能训练,提升熟练度和解决复杂问题的能力。

膳食制备与管理实训:在模拟厨房或真实餐饮环境中进行疾病治疗膳食、特殊人群膳食的制作与管理;营养咨询与教育实训:模拟不同场景(医院、社区、健身中心)进行营养评估、咨询技巧、健康教育方案设计实施的强化训练;慢病营养干预项目实训:设计并模拟

慢病干预项目。

3、实习实训（校外，分阶段递进）：实现“工学结合、产教融合”，让学生在最真实的职业环境中应用所学知识技能，体验企业文化，培养职业素养（沟通、协作、责任心、职业道德），完成从“学生”到“准职业人”的关键转变。这是实践教学的核心和关键环节。

认知实习/见习（第一学年）：对口单位到学校为学生展示医院营养科、社区卫生服务中心、健康管理机构、集体供餐单位（如学校食堂、养老院）工作流程，了解行业现状、岗位设置、工作流程和职业环境，建立初步的职业认知。

跟岗实习（第三学年）：学生在实习单位带教老师指导下，在实习单位独立或半独立承担实际岗位工作任务，如：医院/诊所：协助营养师进行患者营养风险筛查、膳食医嘱执行与监控、肠内营养配制、营养宣教等。社区/公共卫生机构：参与居民营养调查、健康教育活动组织与实施、特定人群（如老年人、孕产妇）营养指导。健康管理机构/健身中心：为客户提供个性化膳食评估与建议、运动营养指导。食品企业/餐饮企业：参与食品营养标签审核、营养餐单设计、食品安全与质量控制相关工作。

4、毕业设计（综合实践与创新能力培养）：综合运用三年所学理论知识和实践技能，系统分析、解决实际问题，培养独立思考、创新思维、信息处理和书面表达能力，是实践能力培养的升华。

实践报告/案例分析：基于顶岗实习期间遇到的典型病例或项目，进行深入分析、总结并提出解决方案或改进建议（如：某糖尿病患者个性化营养干预方案设计与效果分析）。

方案设计：为亲朋好友设计慢病营养改善方案、健康管理项目方案等。

5、社会实践（拓展视野与职业素养）：拓展专业视野，了解社会需求，增强社会责任感，提升沟通协调、组织策划等通用职业素养，深化对专业的理解和热爱。

鼓励学生利用假期或课余时间，参与营养相关的社会服务活动。如：社区营养科普宣传与咨询；大型体育赛事或活动的营养保障志愿服务；参与学校或社团组织的营养健康促进项目；到食品企业、餐饮企业进行短期实践体验。

（四）课程体系与培养规格关联矩阵

课程体系与培养规格关联矩阵

课程名称	培养规格		
	素质（Q）	知识（K）	能力（A）
人体结构与功能	Q1、Q2	K2	A2、A9、A10
食品微生物学	Q1、Q2	K2	A7、A8
临床医学概论	Q1、Q2	K1、K2	A5、A7、A8、A9、A10、A11
生物化学	Q1、Q2	K2	A2、A9、A10
功能性食品学	Q1、Q2、Q3	K2、K3、K4	A5、A7、A8、A9、A10、A11
基础营养学	Q1、Q2	K2、K3	A2、A5、A7
公共营养学	Q1、Q2、Q3	K2、K3、K4	A1、A3、A5、A7、A8、A9、A10、A11
特殊人群营养学	Q1、Q2	K2、K3、K4	A1、A2、A3、A5、A7、A8、A9、A10、A11
临床营养学	Q1、Q2、Q3	K2、K3、K4	A1、A4、A5、A7、A8、A9、A10、A11
病理学与病理生理学	Q1、Q2	K2	A4、A5、A7、A8、A9、A10、A11

七、教学进程安排

教学进程安排表是人才培养方案的核心部分，各院系在制订的时候，应参照教育部文件要求的学分、学时、课程设置、实践性教学环节等内容。

（一）教学周具体安排表（附表一）

（二）教学进程安排表（附表二）

(三) 实习实践教学安排表 (附表三)

(四) 公共选修课程 (附表四)

八、实施保障

描述本专业师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

本专业现有在校生 253 人，生师比为 11:1，教学团队现有教师情况如下：

专业课程教师配置总数：20 人		生师比：11:1	
结构类型	类别	人数	比例
职称结构	教授	1	4.35%
	副教授	8	34.78%
	讲师	9	39.13%
	初级	5	21.74%
学位结构	博士	3	13.05%
	硕士	13	56.52%
	本科	7	30.43%
年龄结构	35 岁以下	4	17.40%
	35-45 岁	12	52.17%
	45 岁以上	7	30.43%
双师型教师		17	73.91%
专业带头人		2	8.7%

专任教师	17	73.91%
兼职教师（行业导师）	6	26.09%

2.专业带头人：本专业带头人崔颜宏、王玉霞等均为高级职称、双师型教师，具有副高职称，既懂医学，又懂营养学。即是一线教师，又具有社区慢病健康管理实操技能。与专业相关企业联系紧密，探讨行业所需的专业技能，确保毕业生具备扎实的岗位胜任力，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，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

本专业的专职专业课教师均具有高校教师资格，本专业本科及以上学历；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；跟踪医学营养发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

本专业的兼职教师来自企业生产一线，具有扎实的专业知识和丰富的实践工作经验，其中有 2 名技能大师（劳动模范），具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。

（二）教学设施

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

1.专业教室：

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.本专业建有个校内实训室，实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准，实验、实训环境与设备设施对接真实工作情境，完全能够满足本专业课程的实训教学需要。

校内专业实训室一览表

序号	实训室名称	主要设备及功能
1	营养实训室 1	主要配备电脑、食谱编制软件、智能营养配餐系统、体成分分析仪等设备，主要功能有食物成分的查询；一餐、一日、一周的配餐过程；对配餐的评价等。主要用于配餐计算的简便和强化膳食结构设计、营养素搭配平衡的技能和统计软件的实操。
2	临床营养实训室	主要设备有等离子空气净化消毒机、紫外线消毒机、匀浆机、捣碎机、肠内营养制剂、营养门诊诊疗系统、DDS 营养诊断仪。主要开展肠内营养制剂的识别和模拟配置实训，熟悉医院营养门诊的诊疗过程。
3	营养实训室 1	主要设备有食物模型、膳食调查仪、膳食宝塔、体成分分析仪、多样人群营养支持健康教育系统、便携式营养指导模型工具箱。主要进行营养宣教、评估、干预和社团活动
4	解剖实训室	主要设备人体结构模型以及数字人虚拟系统。帮助学生更好地认识人体结构构造，为医学学生学习提供更加方便的模式，学生通过解剖观察，标本辨识，将理论知识转化为直观认知，掌握解剖操作规范与技巧。
5	大体标本示教室	主要设备为人体实物标本，是解剖学、病理学等课程的重要教学场所。教师可以利用大体标本进行现场演示，讲解人体的正常形态结构，帮助学生将抽象的理论知识与直观的实物标本结合，增强学生理解与记忆。
6	人体机能实验室	主要设备是 HPS-103 虚实结合型人体生理实验系统，该系统实现了机能实验教学中人体实体实验与虚拟仿真实验的实时融合，适用于人体生理研究，可以减少传统实验教学中动物的大量使用。通过多种自动化数据采集设备构建个性化虚拟人，并与之进行实时生理指标数据交

		互。
7	外科实训室	主要设备有外科打结技能训练模型、拆线换药模拟人、浅表打结训练模型等，学生可以在模型上进行外科常见操作技能的训练；学会对各种伤口处进行处理；教会学生为各类伤口进行换药，并在换药过程中观察伤口的愈合情况，注意无菌观念的培养。通过强化基本技能培训，拓展实践学习内容，提高学生思维能力，促进学生整体素质提高。
8	微生物数码显微互动实训室	主要有电脑、数码互动显微镜等专业设备，功能主要是通过数码显微系统实现“一人一镜一屏”，学生可通过油镜的调试、使用，可在油镜下观察不同细菌的形态特征，同时，系统支持师生实时互动，教师可远程指导操作、共享典型视野，有效提升学生微生物形态辨识能力与显微操作技能，为后续学习奠定坚实基础。
9	微生物实验室	主要设备有生物安全柜、消毒灭菌设备、革兰染色及药敏试验器材等，功能主要是进行乙肝表面抗体检测、革兰染色的操作技巧与结果判读，消毒灭菌方法，药敏试验等，主要是提升微生物检测与免疫诊断相关实操能力。
10	中药炮制实训室	主要设备有切片机、中央台顶式吸风罩、中药标本柜、熬药操作台、电磁炉、蒸锅、炒锅等，功能主要是进行烹饪对营养的影响及中药药膳的制备。
11	生物化学实训室	主要设备有分光光度计，低温低速离心机，pcr 仪，电泳仪及凝胶成像系统。分光光度计用于测定血糖血脂等浓度；低温低速离心机可分离、沉淀生物样品；PCR 仪扩增特定 DNA 片段；电泳仪利用电场按分子大小分离核酸或蛋白质；凝胶成像系统专门用于观察、拍摄并分析电泳后的凝胶条带结果。

3.校外实习基地

依据专业人才培养方案的要求，选择适合本专业学生特点，与能为学生提供实习实践岗位的企业进行校企合作，符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，现拥有 15 个校外实习基地，实习条件完备且符合产业发展实际，满足本专业人才培养的需要和未来就业需求。

校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	实习内容
1	洛阳市第一人民医院（洛阳职业技术学院第一附属医院、洛阳职业技术学院临床医学院）	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。

序号	校外实习基地名称	实习内容
2	洛阳市第三人民医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
3	河南科技大学第一附属医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
4	中国人民解放军联勤保障部队第九八九医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
5	洛阳市东方人民医院（河南科技大学第三附属医院）	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
6	郑州大学第二附属医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
7	洛阳市中心医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
8	北京谷多餐饮管理有限公司	参与营养菜单设计，标注餐品营养成分，把控食材营养保留，为特殊人群定制膳食，督导餐饮营养合规
9	上海灿耀天昂智能科技有限公司	协助健康评估，定制个性化膳食方案，开展营养科普，跟进客户干预效果，配合健康管理档案维护
10	洛阳市妇幼保健院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
11	黄河三门峡医院	独立完成基础营养筛查与评估、制定常见疾病治疗膳食方案、开展营养咨询与宣教的能力，同时能与医护团队协作保障患者的营养支持效果。
12	北京和合谷餐饮有限公司	参与营养菜单设计，标注餐品营养成分，把控食材营养保留，为特殊人群定制膳食，督导餐饮营养合规
13	河南青柠生物科技有限公司	协助健康评估，定制个性化膳食方案，开展营养科普，跟进客户干预效果，配合健康管理档案维护
14	郑州先防健康管理公司	协助健康评估，定制个性化膳食方案，开展营养科普，跟进客户干预效果，配合健康管理档案维护
15	北京很久以前餐饮管理有限公司	参与营养菜单设计，标注餐品营养成分，把控食材营养保留，为特殊人群定制膳食，督导餐饮营养合规

（三）教学资源

1.教材选用：主要选用能体现新知识、新技术、新规范的高质量教材。思政教材严格按照国家要求，并报党委会研究通过后方可选用，

其他教材主要采用国家规划教材、行业规划教材，学校建立由专业教师、行业专家、教研室主任、教学副院长共同参与的教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备：图书馆现有馆藏文献信息资源，包括中文图书，中文期刊 700 余种，电子资源馆藏包括《中国知网》、《万方数据知识平台》、《维普中文期刊服务平台》、《维普智立方·知识资源服务平台》、《维普考试服务平台》、《超星期刊》、《汇雅电子图书平台》等数字资源，能够满足学生及教师学习参考。

3.数字资源配备：在数字化（网络）资料方面，泛雅超星学习平台、中国慕课等精品在线开放课程等，开发校本教材，为师生搭建了网络教学平台，为学生提供电子教案、网络视频、实训项目题库等在线学习资源，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

（四）教学方法

1.人才培养模式改革：人才培养模式改革的核心在于以岗位胜任力为导向，重构实践性课程体系；深化产教融合/医教协同，将真实工作环境引入教学过程；强化技能操作训练和综合应用能力培养；建立多元化评价体系对接行业标准；打造双师型队伍，最终目标是培养能迅速适应一线工作需求的高技能型医学营养人才。

2.课堂教学方式创新：运用现代信息技术推动教法改革，利用泛雅超星网络学习平台，推广微课、慕课等网络学习空间的应用，构建线上线下混合式教学模式；以“行动导向教学法”为主，走进社区、月子中心、相关企业或在仿真的环境中进行教学，实现“做中学、学中做、边做边学、边学边做”的目的；积极实施项目教学、案例教学、情景教学、翻转课堂等启发式、讨论式教学，激发学生学习的积极性和主动

性，促进自主、广泛、个性化的学习，培养学生的科学精神和创新意识；积极开展知识竞赛、宣教能力大赛、一带一路金砖大赛等各类竞赛活动，推进“以赛促教、以赛促学、以赛促改”。

（五）学习评价

贯彻落实“改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价”的教育评价指导思想，开展多元化教学评价，将教师评价、学生互评与自我评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，校内评价与校外评价相结合，过程性评价与终结性评价相结合。重点考察学生的职业核心能力（沟通能力、学习创新、责任关怀、职业素养、解决问题的能力）和专业技能。

1.评价标准：双核心导向：

职业核心能力标准：沟通能力、学习创新、责任关怀、职业素养、解决问题能力；专业技能标准：知识掌握：扎实的医学基础知识（解剖生理、生化、病理）、营养学核心理论（基础营养、人群营养、临床营养、食品卫生）；实践操作能力：熟练进行膳食调查与评估、人体测量与评价、营养状况判定、食谱编制与调整（针对不同人群/疾病）、肠内/肠外营养配制操作（模拟或真实）、营养教育干预实施、相关仪器设备使用（如人体成分分析仪）。应用能力：将理论知识应用于个体/群体营养评估、干预方案设计与评价、解决临床/社区/餐饮管理中的实际营养问题。

2.评价主体：

教师评价：课堂表现、作业/实验报告质量、理论考试、技能操作考核、实习指导评价（核心主体，侧重专业知识和技能深度）。学生互评：小组项目合作贡献度、案例分析讨论表现、模拟演练中的角色扮演反馈（促进协作、反思和同伴学习）。学生自评：学习目标设定

与达成度反思、实习周记/总结、项目完成过程中的自我评估（强调自主性）；行业专家/实习单位评价：实习期间工作表现（职业素养、实践技能应用、解决问题能力）、参与行业技能竞赛评审；职业技能鉴定机构：职业技能等级认定考试。

3.评价方式：

过程性评价方式：形成性测验/作业、课堂表现观察、实验/实训报告与操作、项目式学习成果、实习过程记录与周记；终结性评价方式：期末考试、综合技能操作考试、毕业设计/综合项目答辩、职业技能等级认定考试、实习总结性评价。

4.评价过程：贯穿全程、动态反馈、闭环管理：

目标设定与标准公开、持续观察与证据收集、学生按要求完成各项作业、报告、实验、项目任务、实习周记、定期进行课堂互动、小组讨论、阶段性测验/技能考核、收集实习单位评价表、行业专家评审意见、技能鉴定成绩、学生定期进行自评和互评；数据记录与整合、分析与反馈、综合评价与结果应用、基于评价结果的分析和反馈，调整下一轮教学的目标、内容、方法以及评价体系本身，形成持续改进的闭环。

课程考核不合格达到预警或留级标准者，将按规定进行预警或留级。毕业实习不合格者将不能参加毕业考试。毕业考试不合格者不能正常毕业。

（六）质量管理

1.学校对人才培养质量：人才培养质量顶层把控

制定符合国家健康战略的人才培养方案，每年根据行业调研人才需求进行修改人才培养方案，明确核心能力标准；建设实训中心、引进智能化营养分析系统，保障教学硬件。建立毕业生跟踪机制，通过

就业对口率等核心指标动态调整招生与培养策略。

2.学院对专业建设质量学院层面：专业建设动态优化

每 2-3 年修订课程大纲，融入最新行业标准（如《中国居民膳食指南》更新内容）。设：要求专业课教师为双师型队伍，并定期赴企业顶岗实践（每 5 年累计 ≥ 6 个月）；与三甲医院营养科、食品企业共建实践基地。

3.教研室对课程教学质量

统一核心课程课程标准，对标行业需求调整教学内容及理实课时；教研活动反思教学；集体备课，探讨教学内容及方法。

4.外部反馈评价：

医疗机构实习基地评价表、对标中国营养学会和国家政策、用人单位质量改进应用。

九、毕业要求

（一）胜任力：

1.素质要求：职业道德与责任心、人文素养与沟通协作、良好的语言表达和人际沟通能力、实践能力与解决问题能力、法律意识与规范操作、健康素养与职业认同。

2.知识储备：掌握基础医学知识、营养学核心知识、疾病营养与治疗膳食、食品安全与卫生管理及相关学科知识。

3.能力水平：营养评估与诊断能力、营养支持方案设计与实施能力、营养咨询与教育能力、营养干预与评价调整的能力、膳食管理与操作能力、具备良好的沟通交流技巧、能运用通俗易懂的语言进行基础营养知识科普和健康生活方式宣教、能针对不同人群（如慢性病患者）进行基本的营养指导和行为干预建议、信息处理与终身学习能力。

（二）学分要求：本专业必须修满 139 学分方可毕业。其中，公

共基础课 38 学分；公共选修课 6 学分、专业课 52 学分；拓展课 10 学分；集中实践实训课 33 学分。

（三）实习实践教学要求：实行一票否决制。包括军训课、社会实践、认知实习、专业实训、岗位实习、实习考核等均须参加，且考核合格。

（四）毕业答辩要求：制作一个个人常见健康问题的健康管理方案 PPT，总考核分数为 100 分，具体要求如下：

1.PPT 制作 60 分：包括健康信息收集与分析、风险评估与问题诊断，健康干预方案设计、效果评价和随访等五个内容。要求收集的信息全面，客观，评估内容合理，科学；风险识别正确；针对健康问题有完整的膳食、运动、其他及行为干预措施；评价指标完整，有效；随访周期科学。

2.PPT 讲解 30 分：在 10 分钟内现场讲解 PPT，要求内容流畅、目标明确、结构清晰、内容科学、语言精炼、要点突出、专业可信。

3.现场答疑 10 分：现场评委提问与方案相关内容，回答准确。

毕业答辩成绩不合格者，不能毕业。

(二) 毕业要求与培养规格关联矩阵

毕业要求	培养规格																	
	素质 (Q)			知识 (K)				能力 (A)										
	Q1	Q2	Q3	K1	K2	K3	K4	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11
毕业要求 1: 德、智、体、美、劳全面发展, 具有良好职业道德、创新意识、实践能力、终身学习能力。	√	√	√					√	√	√		√				√		
毕业要求 2: 比较系统地掌握营养学的基础理论、基本知识和基本技能, 具有基本的营养干预工作能力。				√	√	√	√	√	√							√	√	
毕业要求 3: 具有相应的人文社会科学知识与素养, 兼备互联网、大数据、人工智能的知识和能力, 能够适应现代医学新发展和人类健康新需求。			√	√			√						√	√				√
毕业要求 4: 适应我国现代化建设和卫生保健事业发展需要, 能在各类医疗卫生、保健机构从事营养和预防保健工作的应用型高技能人才。		√		√	√	√	√				√	√			√		√	

附表一

教学周具体安排表

<div>周次</div> <div>学期</div>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
一		军事技能训练			课堂教学 15 周															考试 1 周	社会 实践
二	课堂教学 18 周																		考试 1 周	社会 实践	
三	课堂教学 18 周																		考试 1 周	社会 实践	
四	课堂教学 16 周																实习 前教育 1 周	考试 1 周			
五	岗位实习（含暑假+寒假，共 26 周）																				
六	岗位实习 6 周												毕业答辩 (2 周)		办理离校						

附表二

教学进程安排表

序号	课程类别	课程代码	课程名称	学分	考试	考查	学年、学期、学时									
							总学时	课堂教学	实践教学	线上教学	第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
											20	20	20	20	20	20
1		121001	思想道德与法治	3	1		54	46	8		54					
2	公共基础课程	121028	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2		36	32	4			36				
3		121027	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3/4		54	46	8				54			
4		121020/121025	形势与政策	2		2-3	36	18	18			18	18			
5		121033	国家安全教育	1		1	16	16			16					
6		161002	军事理论	4		1/2	114	8	78	28	114					
7		161003	大学生心理健康	2		1/2	36	30	6		36					
8		141001-3	大学体育	6	1/2, 3/4, 5		72	8	64	36	36		36		36	
9		161001	劳动教育	1		1	16			16	16					
10		171001	大学生职业发展与就业指导	2		2/3	38	8		30		19	19			
11		171010	大学生创新创业基础	2		2/3	32	8		24		16	16			
12		131060	高职英语	3	1/2		54	50	4		54					
13		071995	现代信息技术	2		1	36	18	18		36					
14		071902	人工智能	2		2	36	18	18			36				
15		131057	高等数学	3		1/2	54	54			54					
	公共选修课程		在公共选修课模块中，须修满6个学分课程（每门公共选修课记1学分，每学期限选2门）	6		1-4	108	108								
			小计	44			792	468	226	134	416	125	143		36	

16	专业基础课程	021360	人体结构与功能	4	1		60	42	18		60					
17		021373	生物化学	4	1		60	42	18		60					
18		021243	病原生物学与免疫学	2		2	36	26	10			36				
19		021248	基础营养学	4	2		72	72	0			72				
20		021249	病理学与病理生理学	3	2		54	36	18			54				
21		021372	卫生统计学	3		3	54	20	34				54			
22		021251	食品化学	2		2	36	30	6			36				
23		021252	食品微生物	2		2	36	30	6			36				
			小计	24			408	298	110	0	120	234	54	0		
24	专业核心课程	021363	功能性食品学	5	4		80	20	60					80		
25		021254	临床医学概论	4	3		72	36	36				72			
26		021255	营养烹饪技术	2		4	32	16	16					32		
27		021366	食品安全与卫生	2		3	36	30	6				36			
28		021380	公共营养学	5	3		90	40	50				90			
29		021371	临床营养学	5	4		80	64	16					80		
30		021259	药膳食疗学	2		4	32	22	10					32		
31		021260	特殊人群营养学	3	3		54	38	16				54			
			小计	28			476	266	210	0	0	0	252	224		
32	专业拓展课程 (选修)	021262	健康管理学	3		4	48	36	12					48		
33		091366	网络营销	3		4	48	2	46					48		
34		021261	中医基础理论与适宜技术	2		2	36	18	18			36				
35		021374	营养专业素养教育	2		4	36	18	18					36		
			小计	10			168	74	94	0	0	36	0	132		
34	集中实践实训	021246	岗位实习	32			832	0	832						754	78
35		021266	答辩培训	1			26		26							26
			小计	33			858	0	858	0					754	104
			合计	139			2702	1106	1498	134	536	395	449	356	790	104
毕业考试：毕业答辩																

注：此表中课程代码要依据教务管理系统（青果系统）课程库中的课程编码填写，公共基础课编码不允许改变。

附表三

实习实践教学安排表

序号	类别	实践教学名称	学分	周数	实习实践学时	开设学期	备注
1	军事课	军事技能	2	3	78	1	
2	社会实践	思想道德与法治	1	1	8	2	学生即可参加教师组织的实践教学，也可通过提交思政理论学习相关的实践成果获得学分。
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		1	4	3	
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论		1	8	4	
3	岗位实习	岗位实习	32	32	832	5-6	可根据专业实际，集中或分阶段安排。
4	毕业答辩（设计）	毕业答辩	1	1	26	6	
合计			36	39	956		

附表四

公共选修课程

编号	类型	课程名称	学分	学时	授课学期
1	任选	移动互联网时代的信息安全与防护	1	18	1-4
2	任选	食品营养与食品安全	1	18	1-4
3	任选	生命安全与救援	1	18	1-4
4	任选	全球变化生态学	1	18	1-4
5	任选	家园的治理：环境科学概论	1	18	1-4
6	任选	全球变化与地球系统科学	1	18	1-4
7	任选	垃圾分类	1	18	1-4
8	任选	经济决策思维与原理	1	18	1-4
9	任选	经济与社会：如何用决策思维洞察生活	1	18	1-4
10	任选	经济学原理（上）：中国故事	1	22	1-4
11	任选	法社会学	1	18	1-4
12	任选	中国民间艺术的奇妙之旅（民间艺术赏析）	1	18	1-4
13	任选	现代人口管理学	1	18	1-4
14	任选	民俗资源与旅游	1	18	1-4
15	任选	人工智能与科学之美	1	22	1-4
16	任选	人力资源管理：基于创新创业视角	1	18	1-4
17	任选	海洋与人类文明	1	18	1-4
18	任选	生命智能	1	18	1-4
19	任选	智慧海洋	1	18	1-4
20	任选	内部控制与风险管理	1	18	1-4
21	任选	管理素质与能力的五项修炼——跟我学“管理学”	1	18	1-4
22	任选	行政管理学	1	18	1-4
23	任选	中国历史人文地理（上）	1	18	1-4
24	任选	中国历史人文地理（下）	1	18	1-4
25	任选	设计与人文：当代公共艺术	1	18	1-4
26	任选	人文智能	1	18	1-4
27	任选	生态文明——撑起美丽中国梦	1	18	1-4
28	任选	名侦探柯南与化学探秘	1	18	1-4
29	任选	大数据算法	1	18	1-4
30	任选	人工智能	1	18	1-4
31	任选	人工智能，语言与伦理	1	18	1-4
32	任选	《时间简史》导读	1	18	1-4
33	任选	人工智能与信息社会	1	18	1-4
34	任选	舌尖上的植物学	1	18	1-4
35	任选	婚恋-职场-人格	1	18	1-4
36	任选	礼行天下 仪见倾心	1	18	1-4
37	任选	社会心理学	1	18	1-4
38	任选	大学生心理健康与发展	1	18	1-4

39	任选	大学生安全教育	1	18	1-4
40	任选	创新创业	1	18	1-4
41	任选	创新创业大赛赛前特训	1	18	1-4
42	任选	党史	1	18	1-4
43	任选	新中国史	1	18	1-4
44	任选	改革开放史	1	18	1-4
45	任选	社会主义发展史	1	18	1-4
46	任选	中华优秀传统文化之戏曲瑰宝	1	14	1-4
47	限选	书法鉴赏	1	18	1-4
48	限选	戏剧鉴赏	1	18	1-4
49	限选	艺术导论	1	18	1-4
50	限选	音乐鉴赏	1	18	1-4
51	限选	美术鉴赏	1	18	1-4
52	限选	影视鉴赏	1	18	1-4
53	限选	舞蹈鉴赏	1	18	1-4
54	限选	戏曲鉴赏	1	18	1-4
公共选修课程采用动态管理方式，根据实际需要按照学年进行调整					

注：学生在 1-4 学期，需要在选修课模块中任选修读完成 6 个以上学分课程，其中限选课至少完成 3 学分。

附表五

学时比例表

课程模块		学分	总学时	课程类型		各学时比例
				理论学时	实践学时	
公共基础必修课程		38	684	458	226	25.31%
专业基础课程		24	408	298	110	15.10%
专业核心课程		28	476	266	210	17.62%
实习实训课程		33	858	0	858	31.75%
选修课程	公共基础选修课程	6	108	108	0	10.21%
	专业拓展课程	10	168	74	94	
小计		139	2702	1204	1498	100%
总学时		2702				
占比		/	100%	44.56%	55.44%	100%