医学营养专业

人 才 培 养 方 案

山东中医药高等专科学校

二〇二三年五月

目　录

一、专业名称及代码 1
二、入学基本要求 1
三、基本修业年限 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
七、教学进程总体安排 5
八、实施保障 9
九、毕业要求 13
十、附录 14

山东中医药高等专科学校

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、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1　医学营养专业职业面向

所属专业大类（代码）	医药卫生大类（52）
所属专业类（代码）	健康管理与促进类（5208）
对应行业（代码）	卫生（84）
主要职业类别（代码）	临床营养技师（2-05-07-08） 营养师（营养指导师、公共营养师、运动营养师）（4-14-02-01）
主要岗位（群）或技术领域举例	临床营养技术、公共营养技术
职业类证书举例	卫生专业技术资格：营养士 运动营养咨询与指导

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，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，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握中西医医学基本知识、营养学的基本知识，具备膳食调查和评估、营养配餐与设计、营养咨询与指导、营养风险筛查、营养干预等相关技术技能，面向卫生行业的临床营养技师、面向社会工作的公共营养师等职业群，能够从事临床营养、公共营养等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习专业知识并完成有关实训实习基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求：

1.坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2.能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3.掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治理论、科学文化基础知识、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4.具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合专业加以运用；

5.掌握医学、营养学方面的专业基础理论知识；

6.掌握膳食调查、食谱编制、营养风险筛查、烹调、药膳制作等技术技能，具有膳食指导和评估、人体体格测评、营养咨询、营养宣教和营养干预的能力或实践能力；

7.具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握营养配餐领域数字化技能；

8.具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

9.掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

10.掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

11.弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚和精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

六、课程设置及要求

医学营养专业课程主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

包括公共必修课程和公共选修课程（含限定选修课程和任意选修课程二类）。

公共必修课程：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、英语、信息技术、体育、军事理论、军事技能、心理健康教育、劳动教育共 11 门课程。

公共选修课程：其中限定选修课程 5 门，包括：中国共产党历史、职业发展与就业指导、创新创业教育、艺术、安全教育；任意选修课程 6 门，包括：中华优秀传统文化、大学生综合素质培养、语文、数学、形象设计、医药数理统计。要求选修课程学分不少于 17 学分。

（二）专业（技能）课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程并涵盖实践性教学环节。

1.专业基础课程

专业基础课程 6 门，包括：人体解剖生理学、中医学基础概要、生物化学、营养学基础、营养烹调技术、食品卫生。

2.专业核心课程

专业核心课程 6 门，包括：食品营养、公共营养、人群营养、临床营养、运动营养、中医药膳学。

表 2　专业核心课程主要教学内容与要求

序号	专业核心课程	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	食品营养	1.运用工具表和计算器，对混合膳食蛋白质质量、血糖生成指数和血糖负荷等进行评价； 2.运用工具表和计算器，对食品能量密度和营养质量指数进行评价； 3.解读食品配料表、食品标签和营养标签。	掌握食物中的化学成分、各类食物的营养价值特点、加工贮存对食物营养价值的影响、保健食品等特殊食品的特征和功能等基本理论知识，具有食物营养价值分析、膳食质量评价等能力，能够对食品选购进行指导。
2	公共营养	1.设计膳食调查问卷，合理选择膳食调查方法（24h 膳食回顾法、称重法、记账法、食物频率法等）进行膳食调查并对调查结果进行评价； 2.操作体格测量设备，对人体进行体格测量，并对人体营养状况进行评价； 3.为不同个体和人群编制食谱、评价和	掌握膳食调查和体格测量方法、营养不良的常见体征和评价方法、食谱编制程序、营养咨询教育的常用方法和步骤，具有人体营养状况评价、膳食指导和评估等能力、能对咨询对象进行营养宣教和营养指导。

		调整食谱； 4.为不同个体和人群开展营养咨询、教育及干预。	
3	人群营养	1.为特殊人群的生理及营养状况进行分析与指导； 2.为不同的特殊生理人群进行膳食营养指导； 3.营养宣教，讲解不同特殊生理人群的生理特点、营养代谢特点、营养需求及膳食原则。	掌握婴幼儿、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。
4	临床营养	1.运用营养风险筛查 2002 工具， 对患者进行营养风险筛查； 2.通过膳食调查、人体测量、实验室检查及临床检查等多项综合评价方法，对患者进行营养评价； 3.通过使用电子秤、电动搅拌机等炊具，按膳食要求进行设计和配制医院膳食； 4.运用专业的营养配餐软件，给患者制定合理的饮食计划。	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、适应证、禁忌证、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；能对住院患者进行营养风险筛查与评价，并结合临床变化制定合理的营养支持方案。
5	运动营养	1.通过运动健康风险评估量表，对客户运动和饮食营养风险因素进行评估和筛查； 2.通过体质测试项目和膳食营养调查，评估客户目前的体质和营养状况； 3.通过运动健康风险评估结果、运动营养测试与评估结果，为客户制订运动营养方案。	掌握不同营养素与运动间的关系，掌握运动健康风险评估、运动营养测试与评估、运动营养方案制订三大领域的咨询与指导技能。具有指导不同人群科学运动和合理膳食的能力，能够为不同需求人群制订科学的运动营养方案。
6	中医药膳	1.通过中药标本， 掌握各类中药的性能、功效及应用； 2.通过烹调技术的合理选用，掌握药膳的制作方法； 3.通过体质和慢病的辨别，为顾客设计药膳配方。	掌握中医药膳的基本理论、普通食物的食疗价值和搭配；药食同源食物的分类， 食疗价值和搭配；能够为不同体质人群、不同年龄人群、不同季节所需要的食疗搭配以及制作；能够运用药膳加工工艺和烹饪技术制作常用药膳。

3.专业拓展课程

专业拓展课程包括必修课和选修课。

必修课程 4 门，包括：实用保健技术、中医养生康复技术、营养流行病、卫生法规与监督。

选修课程：6门，包括：母婴护理、小儿推拿、产后康复、慢性病社区防控与健康管理、餐饮管理和美容营养。要求选修课程学分不少于6学分。

（三）实践性教学环节

主要包括实验、实训、实习、社会实践等。在校内外进行公共营养、人群营养、临床营养、运动营养、中医药膳、烹调技术等综合实训；在营养健康行业的医疗机构、健康管理类公司、养生保健机构、学校、幼儿园、养老机构和餐饮服务机构等企业顶岗实习。实训实习既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》要求。社会实践由学校或教学系部统一组织实施，包括第二课堂组织开展的各类社会实践教育活动等。

（四）相关要求

积极落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。开设社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学中；将创新创业教育融入专业课程教学和有关实践性教学环节中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

七、教学进程总体安排

表 3　课程设置及教学计划安排表

课程类别		序号	课程名称	考核学期与学分			学时数			第一学年				第二学年				第三学年	
				考试	考查	学分	总计	理论	实践	1		2		3		4		5	6
										8	8	9	9	9	9	8	8	40	
										周学时									
公共基础课程	必修	1	思想道德与法治		1	3	48	32	16	2								实习 800 学时	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		2	2	36	36	0			2							
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		3	3	54	36	18					2					
		4	形势与政策		1-4	1	32 每学期 8 学时	32	0										
		5	英语	1-2		8	136	120	16	4		4							
		6	信息技术	2		5	90	30	60			4/6							
		7	体育		1-2	4	68	8	60	2		2							
		8	军事理论		1	2	36	36	0	2/0									
		9	军事技能		1	2	112	0	112										
		10	心理健康教育		1	2	32	26	6	2									
		11	劳动教育	1-4 （第二课堂）		1	32	16	16										
	限定选修	1	中国共产党历史		2	1	18	18	0			2/0							
		2	职业发展与就业指导		1	2	32	16	16	2									

课程类别	序号	课程名称	考核学期与学分			学时数			第一学年		第二学年		第三学年	
			考试	考查	学分	总计	理论	实践	1	2	3	4	5	6
									8 8	9 9	9 9	8 8	40	
									周学时					
（必选）	3	创新创业教育		2	1	18	8	10		2/0				
	4	艺术	1-4（第二课堂）		2	32	26	6						
	5	安全教育	1-4（第二课堂）		2	32	26	6						
任意选修	1	中华优秀传统文化 大学生综合素质培养		2	二选一 2	36	20	16		2				
	2	语文 形象设计		2	二选一 3	54	44	10		2/4				
	3	数学 医药数理统计		3	二选一 4	72	52	20			4			
		小计			**50**	**970**	**582**	**388**	**14/12**	**20**	**6**	**0**		
专业基础课程	1	人体解剖生理学	1		6	96	86	10	6					
	2	中医学基础概要	1		4	64	56	8	4					
	3	生物化学	1		4	64	56	8	4					
	4	食品卫生		4	2	32	24	8				2		
	5	营养学基础	1		4	64	56	8	4					
	6	营养烹调技术	4		4	64	32	32				4		
		小计			**24**	**384**	**310**	**74**	**18**	**0**	**0**	**6**		
专业核心课程	1	食品营养	2		4	72	50	22		4				
	2	公共营养	3		4	72	42	30			4			
	3	人群营养	4		4	64	40	24				4		

课程类别		序号	课程名称	考核学期与学分			学时数			第一学年		第二学年		第三学年	
				考试	考查	学分	总计	理论	实践	1	2	3	4	5	6
										8 8	9 9	9 9	8 8	40	
										周学时					
		4	临床营养	3-4		12	204	162	42			6	6		
		5	中医药膳学	2-3		9	162	112	50		4	4/6			
		6	运动营养	3		4	72	40	32			4			
			小计			**37**	**646**	**446**	**200**	**0**	**8**	**18/20**	**10**		
专业拓展课程	必修	1	实用保健技术		3	4	72	32	40			4			
		2	中医养生康复技术		4	2	32	24	8				2		
		3	营养流行病		4	2	32	28	4				2		
		4	卫生法规与监督		4	2	32	28	4				2		
	选修（选够6学分）	1	母婴护理 小儿推拿		4	二选一 2	32	24	8				2		
		2	慢性病社区防控与健康管理 产后康复		4	二选一 2	32	24	8				2		
		3	餐饮管理 美容营养		4	二选一 2	32	26	6				2		
			小计			**16**	**264**	**186**	**78**	**0**		**4**	**12**		
实习		1	认识实习和岗位实习	5-6		40	800	0	800						
总学分/总学时						**167**	**3064**	**1524**	**1540**	**32/30**	**28**	**28/30**	**28**		

八、实施保障

（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

学生数与本专业专任教师数比例不高于 16:1，“双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。

整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2.专业带头人

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外营养健康行业、专业发展，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，在本区域或本领域具有一定的专业影响力，在专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

具有高校教师资格；具有营养与食品卫生学、临床医学等相关专业本科学历；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；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，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技术职称，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教学任务。建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实践教学所需的专业教室、实验室、实训室

和实训实习基地。

1.专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，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.校内外实训、实验场所基本要求

实验、实训场所符合面积、安全、环境等方面的条件要求，实验、实训设施（含虚拟仿真实训场景等）先进，能够满足实验实训教学需求，实验、实训指导教师确定，能够满足开展公共营养，临床营养、中医药膳学等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全。积极开发虚拟仿真实训项目，建设虚拟仿真实训基地。

（1）膳食营养指导实训室

配备各类食物模型，用于膳食调查和食谱编制等项目的实训；配备中药标本，用于药膳原料（药物）性能、功效和应用的学习。以上设备可用于《食品营养》、《中医药膳学》等课程的教学与实训。

（2）智慧配餐实训室

配备常见种类和数量齐全的食物模型、食物成份表、食物交换份表、营养配餐软件、电脑等设备和工具书，能针对不同生理时期的人群和不同职业的人群，进行膳食评估和营养配餐训练。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训项目的需要，用于《公共营养》课程的教学与实训。

（3）营养干预实训室

配备食物模型，进行膳食调查；配备软尺、婴儿卧式量床、婴儿体重磅秤，进行婴幼儿体格测量；配备身高坐高计，进行儿童体格测量；配备儿童综合发展评价系统，进行儿童综合素质测评；配备皮脂厚度计，进行一般成人体格测量；配备人体成分分析仪，进行成人身体成分测量，进行体型肥瘦的判断；配备骨密度分析仪，进行骨软化病的判断与评价；配备电脑（安装有配餐软件），进行膳食指导和评估；配备膳食宝塔模型，进行营养宣教。以上设备均用于《公共营养》课程的教学与实训。

（4）运动指导实训室

配备电子血压计、肺活量测量仪，进行身体机能测试与评估；配备人体成分分析仪，进行成人身体成分测量，进行体型肥瘦的判断；配备台阶测试系统，进行心肺耐

力测试；配备握力测试仪、仰卧起坐测试仪、背肌力测试仪、俯卧撑训练板、引体向上器，进行肌肉适能测试；配备坐位体前屈测试仪，进行关节灵活性或柔韧性测试；配备综合体能测试仪，进行平衡能力、敏捷性和爆发力测试。以上设备均用于《运动营养》课程的教学与实训。

（5）营养烹饪及药膳食疗操作室

配备不锈钢一体式双眼灶、不锈钢切配桌、煲汤锅、电饭煲、油烟机、炒锅、菜刀、手勺、菜板、电饭锅、蒸锅、砂锅、冰箱、蒸烤箱、绞肉机和消毒柜等常用烹饪厨具（每 4～5 人 1 套）实训设施，进行不同类型膳食和药膳的烹制，用于《烹调工艺技术》、《中医药膳学》的实训教学。

各实训室应建立完善的实验实训管理制度，能按照职业活动环境的实际要求规范学生行为。

3.学生实习场所基本要求

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，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

具有稳定的校外实习基地。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地能提供公共营养师技术、临床营养技术等与专业对口的相关实习岗位，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；学校和实习单位双方共同制订实习计划，配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（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、图书文献及数字化教学资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。

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医学营养行业政策法规、行业标准、技术规范和实务案例类图书、医学营养专业技术类图书及 5 种以上医学营养专业学术期刊等，及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、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

在教学中，以学生为主体，以教师为主导，融“教、学、做”为一体，培养学生学习兴趣，激发学习的内在动力，提高学生的实践能力。

围绕教学内容，针对不同课程特点，在传统讲授法的基础上，努力创设形象生动的教学情境，按照高职学生的认知规律，采用多媒体教学手段，结合课程教材，制作和收集与教学内容相配套的多媒体资料等，提供满足不同教学需求的教学资源。公共基础课采用课堂讲授、启发式教学、探究式教学、社会实践方法，利用集体讲解、案例分析、小组讨论、演讲竞赛等形式，调动学生学习的积极性。专业课程采用案例式教学、床边教学、启发式教学、理实一体化教学等方法，利用集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验和医院见习、综合实践、技能操作比赛等形式，使学生更好地理解和掌握专业基础知识，具备本专业的基本技能。

充分利用校内、外实训基地开展临床综合实训课程，融“教、学、做”为一体，实行任务驱动、情景教学等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。激发学生学习兴趣，培养学生的临床思维、职业素养。

聘请临床经验丰富的医师为兼职教师，主讲各门临床课程，并承担实习带教任务，实现课堂与临床的零距离接触。

（五）学习评价

全面评价学生职业素质、基本理论知识、基本技能和职业核心能力。

采取校内各课程考核、校外实习考核、毕业考试的综合考核评价体系。教学质量评价既包括校内考核，还吸纳医院考核和用人单位考核评价。

校内各课程考核：在校期间对学生的考核内容主要包括知识、技能、态度三方面，

分考试和考查两种。采取过程考核和结果考核相结合，专兼职教师评价、学生自我评价和学生小组评价相结合。根据课程性质、课程内容的不同，采用笔试、技能考核、方案设计等不同形式，进行全过程、多元化、多形式考核评价。注重过程性评价，采用定量和定性相结合，对理论和实践知识进行评价，同时把学生良好的参与意识、学习态度、良好的人际关系和进取精神等纳入评价内容。专业（技能）课有技能考核，占总成绩不低于 30%。

校外实习考核：在校外实习环节上，以医院（企业）评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。由相关科室进行出科考核并做出综合评定，填写实习手册，实习结束时各科实习评定必须合格，由实习单位盖章确认。

在跟岗、顶岗实习环节上，以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。由相关科室进行出科考核并做出综合评定，填写实习手册，实习结束时各科实习评定必须合格，由实习单位盖章确认。

（六）质量管理

1.学校和系部建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.学校和系部完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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.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。

4.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。

九、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，全部课程（含第二课堂）考核合格或修满 167 学分，同时通过毕业考试，准予毕业。

毕业考试科目：营养学基础、公共营养、临床营养、中医药膳学

鼓励学生毕业时取得职业类证书或资格，或者获得实习企业关于职业技能水平的写实性证明，并通过职业教育学分银行实现多种学习成果的认证、积累和转换。

表 4　医学营养专业学生毕业学分要求

课程类别	毕业学分(167)		总学时	实践学时
必修课(比例87.3%)144学分	公共基础课	33	676	304
	专业基础课	24	384	74
	专业核心课	37	646	200
	专业拓展课	10	168	56
	毕业实习	40	800	800
选修课(比例 12.7)23 学分	公共基础选修课	17	294	84
	专业选修课	6	96	22
合计		167	3064	1540
注：实践包含实验、实训、实习				

十、附录

1.本专业人才培养方案修订时间为 2023 年 5 月。

2.自 2023～2024 学年第一学期开始实施。