

# 食品卫生与营养学专业（港、澳、台学生四年制）

## 指导性教学计划

### 一、前言

为弘扬中医药学，推动人类医学发展，根据港、澳、台学生教学特点，按照学校以培养学生较扎实的食品卫生与营养学理论和实践能力为主体、以较宽广的现代科学和医学知识以及创新思维为一翼、以较深厚的中医传统文化底蕴为另一翼的“一体两翼”食品卫生与营养学专业人才培养战略，以及《上海中医药大学学分制实施规定》，特制定本专业教学计划。

### 二、专业培养目标

（一）本专业培养系统掌握营养学、食品卫生学、基础医学、临床医学、中医学的基本理论和基本技能，并具备良好的自主学习能力，毕业后能在相关的企事业单位、卫生医疗机构、科研机构等从事食品卫生与营养保健和相关管理工作的初步合格的食品卫生与营养专业人才。

（二）通过营养学、食品卫生学、中医学、现代医学的基础理论、基本知识及中医饮食营养和膳食调配制作基本技能课程以及一定的现代社会科学知识和自然科学知识课程学习，培养学生具有较牢靠的食品卫生与营养学思维和一定的批判精神，并具备独立思考、独立发现、独立分析及解决问题的能力，以及自我知识更新能力和自我发展潜能。

（三）加强中医食疗药膳的学习，逐步树立中医治未病等健康养护理念，并能对公众作营养学和中医养生相关知识的教育宣传。

（四）不断加强营养与食品卫生学交叉学科、新兴学科的学习，体现个性化人才培养目标，使学生具备食品卫生与营养学多学科发展的基本能力和素养。注重食品卫生与营养学科学研究的基本方法教育，使学生能顺应国际化发展趋势，具备跟踪获取专业学术发展信息和基本分析处理能力。

（五）培养中努力体现“勤奋、仁爱、求实、创新”的校训，不断加强体现中医药院校特色的人文及通识教育，强化医学伦理、医患沟通技能和团队合作等环节教学，同时通过体育俱乐部制，使学生掌握中国传统健身锻炼方法以及中医特色养生的保健手段，培养良好的身体素质以及终身锻炼的意识，保持人才发展的平衡性和可持续性。

### 三、指导性修业年限

修业年限为4年（允许延长至6年）。

### 四、课程设置和基本要求

#### 【课程设置】

课程结构分为两大类：即必修课类和选修课类。

必修课程：

通识必修课程：英语或日语、计算机应用基础。

营养与食品卫生课程：基础营养、公共营养、临床营养、食品安全、食品检验与分析、食品毒

理、中医药膳、膳食设计与管理、营养流行病学、临床营养管理等。

医学基础与临床概论课程：医用化学、生物化学、正常人体学、疾病学基础、诊断学、临床医学基础（内科）、（外妇儿科）、中医学基础、方药学等。

选修课程：

通识选修课程：开设人文与社会、自然与科技、文化传承与发展、人生与价值观、外语与跨文化交流等课程模块，并设置了各模块最低修读要求。

限制性选修课程：开设专业类课程模块，并设置了该模块最低修读要求。

任意选修课程：专业类任意选修课程以及食品卫生与营养学相关讲座。

#### 【基本要求】

1、课程体系结构：主要由现代科学基本知识、营养和食品卫生学基本知识、中医基础和西医基础及临床基本知识、哲学社会科学知识、外语和计算机基本工具类知识、学生人文及身心素养教育等课程模块构成。

2、实践模式的具体体现为：

早期实践——初步了解食品卫生与营养学。学生从第一学年的专业学习开始，每年在专业教师的指导下，通过社区营养调研、社区卫生宣教等教学方式，激发学生对本专业学习的兴趣，培养学生主动获取健康相关信息、膳食信息知识和技能的意识。

课程见习和实践——深入体验营养学。在专业教学阶段，采取在医院营养科、对特殊状况人群营养实施的实地见习、案例讨论、不同人群的膳食调查和分析、食品加工和烹饪的实践和食品卫生监督机构的实践学习等教学环节，让学生能够深入了解食品卫生与营养学所包含的学科体系，扩大实践范围，能够在实践中进一步理解和运用所学知识。

毕业实习——进入专业实践。临床实习包括各实习点轮转、课题设计等。通过实际的工作，培养学生运用食品卫生与营养学知识，从事相关疾病营养治疗、公众营养宣教、营养膳食设计、调配和制作等工作的能力。

3、学校建立教学实验中心，设置基本实验技能训练、验证性实验、综合性实验三大模块，同时设置本科生自主设计性实验课程、本科生毕业论文（设计）工作科学研究训练教学环节。

4、外语、计算机等其他教学环节

外语教学要求学生除了通过外语课程教学的要求外，选择英语学习的需参加国家大学英语四级水平考试并达到学校规定的成绩要求，选择其他外语语种应达到学校规定的合格要求，有条件的专业课程，应结合本专业课程教学对学生进行专业外语课程训练。计算机教学应注意提高学生的应用能力。

### 五、教学安排和时间分配（见表格）

年级	第一学年	第二学年	第三学年	第四学年
教学安排	入学教育1周 (含在教学周内) 第一学期 教学14周 考试1周	第一学期 教学14周 考试1周	第一学期 教学14周 考试1周	毕业实习48周

年级	第一学年	第二学年	第三学年	第四学年
教学安排	第二学期 教学14周 考试1周	第二学期 教学14周 考试1周	第二学期 教学14周 考试1周	毕业实习48周
	第三学期 教学4周 实践4周 机动2周	第三学期 教学4周 实践4周 机动2周	第三学期 教学4周 实践4周 机动2周	
合计	40周	40周	40周	48周

## 六、成绩考核及学位授予

凡正规医学院校本科毕业并获得学士学位的学生，经审核，原相关医学课程成绩在70分以上（含70分）者，该课程可申请免修；原相关医学课程成绩在60分以上（含60分）者，该课程可申请免听。申请免听、免修的学生均须在每学期开学一周内凭毕业证书、成绩单（原件）到教务处办理审批手续，逾期不再受理。经教务处审核同意后，免修课程的成绩按70分计。免听、免修的课程仍需进行选课。

采用随堂考试、课后练习、实验报告考核、PBL评价等形成性评价与期末考试、计算机考试、学习报告等终结性评价相结合的多种考核手段。

毕业实习期间，各实习点实习结束时，必须进行成绩考核，重点考核学生的实践操作技能、职业态度及学生所学的理论知识。毕业实习后期，撰写毕业论文，并组织答辩。

根据教学计划规定的课程考试成绩合格，达到规定的学分者准予毕业。同时达到规定的绩点要求，各类综合考试，毕业论文合格，并达到学校规定的国家大学英语考试四级的合格分数线（其他语种外语达到学校规定的合格要求）者，根据《中华人民共和国学位工作条例》的规定，经学校学位委员会审核批准，授予理学学士学位。

## 七、指导性教学进程

见附表

**食品卫生与营养学专业（港、澳、台学生四年制）  
指导性教学进程**

课程分类	课程编码	课程名称	课程学分	课程学时	学时分配			各学年学分分配			
					理论讲授	实验见习	指导自学	一	二	三	四
通识教育课程	05.011.0.1	英语（一）	3.5	70	56		14	3.5			
	05.022.0.1	日语（一）									
	05.011.0.2	英语（二）	3.5	70	56		14				
	05.022.0.2	日语（二）						3.5			
	06.011.0.1	计算机应用基础	5	70	35	35		5			
	合计（3门）			12	210	147	35	28	12		
	通识选修课程	人文与社会		5							
		自然与科技		4							
		文化传承与发展		4							
		人生与价值观		3							
外语与跨文化交流		7									
合计			23								
专业基础课	01.151.0.2	生理学	6	84	69	15		6			
	01.308.0.1	解剖学	3	42	21	18	3	3			
	01.021.3.2	中医学基础	5	70	70			5			
	01.121.0.6	医用化学	4	56	44	12		4			
	01.121.0.7	生物化学	7	98	74	24		7			
	03.041.3.2	高等数学	5.5	77	77			5.5			
	01.304.0.1	疾病学基础（一）	4.5	63	54	9			4.5		
	01.304.0.2	疾病学基础（二）	5.5	77	71		6		5.5		
	01.192.0.4	卫生统计学	4	56	36	20			4		
	03.096.0.1	方药学	5	70	70				5		
合计（10门）			49.5	693	586	98	9	30.5	19		
专业课	20.002.0.3	基础营养	6	84	63	12	9		6		
	20.146.0.1	健康教育学	2.5	35	26	6	3		2.5		
	20.047.0.1	食品检验与分析	4	56	32	24			4		
	20.128.0.1	营养流行病学	2.5	36	21	12	3		2.5		
	20.048.0.2	公共营养	4	56	41	9	6		4		

课程分类	课程编码	课程名称	课程学分	课程学时	学时分配			各学年学分分配			
					理论讲授	实验见习	指导自学	一	二	三	四
专业课	09.031.0.7	诊断学	4	56	44	12			4		
	20.011.0.3	食品毒理	2	28	22	6			2		
	20.129.0.1	膳食设计与管理	3	42	23	17	2		3		
	20.010.0.3	临床医学基础（内科）	4	56	44	12				4	
	20.010.0.4	临床医学基础（外妇儿科）	4	56	44	12				4	
	03.213.0.1	中医药膳	3	42	27	12	3			3	
	20.010.0.2	临床营养	4	56	44	12				4	
	20.130.0.1	食品安全与食品卫生	5	70	62	8				5	
合计（13门）			48	673	493	154	26		19	29	
限选专业课	01.201.0.1	普通心理学	2.5	35	32		3	2.5			
	01.124.0.1	化学基础	3	42	42			3			
	01.141.0.1	医学细胞生物学	3.5	49	32	14	3	3.5			
	03.022.0.1	药理学	4	56	44	12			4		
	16.014.0.1	运动营养学	2	28	22	6				2	
	03.042.3.1	数理统计	4	56	56					4	
	20.131.0.1	特殊人群营养	2	28	19	6	3			2	
	01.191.0.1	预防医学概论	4	56	38	12	6			4	
	01.231.0.1	科研思路与方法	2.5	35	35					2.5	
	12.011.0.1	医学实验动物学	2.5	35	23	12					2.5
	20.132.0.1	市场营销学	2	28	28						2
20.133.0.1	临床营养管理	2	28	20	8					2*	
合计（12门）			34	476	391	70	15	9	10	15	
小学期实践	20.134.0.1	食品加工与烹饪	8	4周				8*			
	20.135.0.1	营养教育与咨询	8	4周					8*		
	20.159.0.1	营养管理系列讲座	1	14					1*		
	01.310.0.1	文书写作与普通话艺术	1	14					1*		
	20.138.0.1	食品安全管理	8	4周						8*	
	20.160.0.1	营养科学研究系列讲座	1	14							1*
合计（6门）			27					8	10	9	

课程分类	课程编码	课程名称	课程学分	课程学时	学时分配			各学年学分分配				
					理论讲授	实验见习	指导自学	一	二	三	四	
毕业实习	10.002.0.2	岗前培训	2									2
	20.105.0.1	专业实习	40									40
	20.106.0.1	毕业设计	10									10
	20.107.0.1	综合实验	10									10
	10.303.0.2	毕业论文答辩	2									2
合计			64									64

注：1、学分分配左上角者为第一学期开设，右下角者为第二学期开设，“★”者为第三学期选课周开设。

2、英语、日语需选定一个语种并完成相关教学要求。

3、通识选修课程中课程的具体名称与代码每年予以公布。通识选修课程人文与社会模块包含艺术类课程。

## 各 学 年 计 划 学 分

课程分类		门数	学分	总学时	应修学分	分配比例	各学年学分配			
							一	二	三	四
通识教育课程	通识必修课程	3	12	210	12	19.6%	12			
	通识选修课程	人文与社会			23		5			
		自然与科技					4			
		文化传承与发展					4			
		人生与价值观					3			
		外语与跨文化交流					7			
必修课	专业基础课	10	49.5	693	97.5	34.8%	30.5	19	0	
	专 业 课	13	48	673			0	19	29	
实践课	体 育 课	5	18		111	39.6%	6	6	6	
	军事理论与军训	2	2				2			
	小学期实践		27				8	10	9	
	毕业实习		64							64
限选专业课		12	34	476	10.5	5.9%	10.5			
任选课				26	26					
毕业总学分 280										

# 上海中医药大学

学分制实施规定及指导性教学计划

## 食品卫生与营养学专业

(港、澳、台学生四年制)

# 教学计划

二〇一六年九月