

# 上海中医药大学学分制实施规定

## (本科生)

### 一、学制

1、七年制本硕连读其学制为7年，可允许在9年内完成学业。特殊情况经批准可延长至10年完成学业。

2、五年制本科学士学位其学制为5年，可允许在7年内完成学业。特殊情况经批准可延长至8年完成学业。

3、四年制本科学士学位其学制为4年，可允许在6年内完成学业。特殊情况经批准可延长至7年完成学业。

4、学习比较优秀的学生，按课程选修原则的有关规定，可增选一定数量的学分，提前完成学业者，学校允许给予提前毕业。

### 二、学期

每学年设置三个教学学期，其中两个大学期一般各为15周（其中14周进行理论教学，1周复习考试，详见每学年校历），一个小学期为9周（其中4周集中安排各种社会实践、实习活动，4周安排选修课、实验课和部分重修课，1周机动）。

### 三、学分的计算

1、各专业需达到毕业的总学分，参见各专业指导性教学计划。

2、理论课教学：一般每14个学时计一个学分。

3、实践性教学环节：

（1）实验课与分散进行的见习课一般每14—28学时计1个学分（由指导性教学计划确定）。

（2）集中进行的毕业实习、毕业课题设计以每周计1个学分。

（3）其它集中的教学实践、实习以每周计2个学分。

（4）社会实践活动以每周计1个学分。

4、体育课：每年6个学分，3年共计18个学分。

学生通过考试成绩合格，方能取得相应课程或实践性教学环节的学分，成绩不合格，则不能取得学分。

### 四、成绩考核与记载方法

1、学生参加课程或实践性教学环节的考核后所得的成绩和学分载入学生成绩记分册及学习成绩登记表，并归入学生本人档案。学校对必修课、限选课实行课程淘汰制，用以严格地控制课程的教学质量，淘汰率不低于参加课程考核的学生数的5%。政治理论课、外语、体育、实践性教学环节课程、实施课程内PBL教学法的课程（经学校认定）以及辅修课程不实行5%淘汰。

2、成绩考核采用能够反映学生学习质和量两方面的绩点评定方法。绩点评定方法如下：成绩考核采用A、B、C、D、F五级制进行登入，并用绩点来综合评价学生的学习质量。

考核成绩与等级、绩点的关系：

| 成 绩         | 等 级 | 绩 点 |     |
|-------------|-----|-----|-----|
| 95—100      | A+  | 4   | 优   |
| 90—94.9     | A   | 3.6 |     |
| 85—89.9     | A-  | 3.3 |     |
| 80—84.9     | B   | 3   | 良   |
| 75—79.9     | B-  | 2.5 |     |
| 70—74.9     | C   | 2   | 中   |
| 65—69.9     | C-  | 1.5 |     |
| 60—64.9     | D   | 1   | 及格  |
| < 60或列入5%淘汰 | F   | 0   | 不及格 |

### 3、学分绩点、平均绩点的计算

(1) 先将考核成绩转化为绩点数，然后乘以该课程的学分，即为课程的学分绩点。计算公式：  
课程的学分绩点 = 课程的绩点×该课程的学分数。

(2) 以学生所修全部课程所得的学分绩点之和，除以该生同期所修的学分数，即该生平均学分绩点。计算公式：

$$\text{平均学分绩点} = \frac{\text{各门课程的学分绩点之和}}{\text{各门课程的学分数之和}}$$

例：某学生选修4门课程学分为3，

其考核成绩分别为：

A

B

C

D

其绩点分别为：

3.6

3

2

1

其各门课程的学分绩点分别：

3×3.6

3×3

3×2

3×1

$$\text{所以该学生平均学分绩点} = \frac{10.8+9+6+3}{3+3+3+3} = 2.4$$

4、凡是指导性教学计划中所规定的必修课和限选课的学分绩点均计入学生平均学分绩点。任选课的学分绩点则不计入学生平均学分绩点。

平均学分绩点，一学年结算一次。

### 五、课程选修及原则

1、学生选修课程应以各专业指导性教学计划为依据。

2学生选课前，必须详细阅读学校制订的各专业指导性教学计划和课程简介。有严格的先修后续关系的课程，应先选先修课，再选后续课。

3、学生应在规定的时间内完成选课，大学期可在开学2周内对所选课程进行试听改选，小学期选课不实行试听及改选，学生所选课程一旦经正式编班确定后，不得随意更改。

4、未办理选课手续的学生，不能参加课程的考核。

5、为了合理安排学生的学习时间和精力，原则上允许上一学年达到指导性教学计划所规定的学分，且学习成绩平均学分绩点达2.5的学生可在学习过程中免费增选10个学分；平均学分绩点达3.0的学生可在以后学习过程中免费增选15个学分。增选学分，是指在课程安排允许范围内选课。

### 六、重修、免修、免听

1、重修：

课程考试成绩合格，按规定取得相应学分；必修课程不合格应重修，选修课程不合格可重修也可以改修；必修课程和选修课程不合格第一次重修均不扣学分（即第一次重修不收费）。除课程第一次重修外，其他重修课程或增修课程需按有关标准缴费；学生对已合格课程成绩不满意的，可申

请按有关标准缴费重修一次；实验、见习课程重修，原实验、见习部分及格者，则重修理论部分，原实验、见习部分不及格者，则理论部分与实验、见习部分一并重修。

重修一般随下轮开课时进行。特殊情况，安排在小学期或假期中进行。单独重修班必须10人以上选修方能开课，并以70分为及格线。

第一次重修按实际考试成绩登分；第二次以上的重修按实际成绩登分，但最高分不得超过C-；对合格成绩不满意课程再次重修的成绩，按两次考核中的高分记分。

因重修或其他原因需缴费增补的学分，参照入学当年所收学费标准计算每学分的缴费额。

## 2、免修：

学生在其他院校或其他学习阶段已学的必修课程，经本人申请、院部审核、学校考核，考核成绩达规定要求，可以免修。免修课程的考核和审定，每学期开学前进行，免修考核成绩根据相关操作办法予以认定。

## 3、免听：

对成绩优秀，上一学期平均绩点达3.0以上的学生，或在某一方面确有特长并已取得一定成绩的学生，通过自学已掌握某门必修类课程的知识，学生选课后（每学期开学二周内）可向所在院（部）提出免听申请，经学生所在院（部）与开课院（部）审核同意后，报教务处备案，方可参加该课程的考试，成绩合格给予学分。如未办理免听申请手续，教师可不给予成绩。德育课、体育课、实验课以及见习等实践性教学环节均不得免听免修。

## 七、辅修、双学位

### 1、辅修：

凡入学一年以上（七年制为三年以上），学有余力的学生，在课程资源允许的范围下可辅修其它专业的课程。

学生取得辅修计划中规定的学分，在毕业前2个月向教务处提出辅修课程审核申请，学校按辅修专业有关规定发给辅修专业证书或辅修课程成绩证明。

学生未能完成辅修计划，所选辅修课程合格者，记入任选课学分。

### 2、双学位：

凡在校第一、二学年学习成绩优秀，两个学年平均学分绩点分别达3.0以上的学生，可申请攻读双学位课程；或学生在已修完本专业所有课程（包括实习）的基础上，也可申请攻读双学位课程。经学生所在院（部）审核并经第二学位所在院（部）同意，取得双学位所规定的平均总分绩点，学校则按照学位条例的规定授予双学位证书。

## 八、专业和层次转换

1、本科生专业变动参照《上海中医药大学本科生转专业规定》执行。

2、七年制学生完成指导性教学计划规定的前五年中95%以上的必修课学分和75%以上选修课学分、英语水平达到硕士学位授予条件、且未受到留校察看处分者，可转入研究生层次继续学习。

3、七年制学生在研究生层次学习期间受到留校察看处分者，一律转回五年制本科中医学类专业。

4、凡涉及专业和层次转换的学生，其已修课程按照学校相关规定进行课程与学分性质转换及认定。

## 九、警示、试读、退学

1、校本部学生每学年所选课程总学分经考核未达到应修学分70%者，七年制学生受到综合性大学退学警示者，一律予以书面警示。应修学分=计划中规定的必修课学分（包括实践环节）+选修课总学分/开课学年数；开课学年数原则上执行：七年制为5年，五年制为4年，四年制为3年。

2、各类本科学生入学二年末（七年制本科生第四年末），所选课程总学分经考核未达到前二年

应修学分70%者，学校给予书面试读通知。学生在试读一年期间，必修课程和限选课程只能选第一、第二学年指导性教学计划所规定的必修、限选课程（七年制本科生试读期间不得选修第四年以后指导性教学计划中的其他必修和限选课程）。

3、以下情况一律予以退学处理：①累计三次学习警示（包括试读通知在内）者；②试读一年后仍未能达到前二年应修学分，且试读一年期间未完成平均学分者（平均学分=规定总学分/可允许的修学年限）；③七年制学生第一、二学年在联合办学综合性大学学习期间达到所在综合性大学退学标准并被作退学处理的学生，且符合我校退学的条件者。学生退学处理应由学生所在院（部）提出书面报告，由主管校长批准。

## 十、毕业实习

参加毕业实习的各专业学生必须取得指导性教学计划规定的前三年（七年制为前五年）中95%以上的必修课学分和75%以上选修课学分，不符合以上条件者不能进入毕业实习。毕业实习期间，学生不得参加毕业实习计划以外新修课程的选修，如属重修课程，需要所在二级学院及教务处临床实习科审核、批准后，方能选修1-2门课程。

## 十一、毕业、学位、结业、肄业

1、具有本校学籍的学生，德、体合格，修完并取得指导性教学计划规定各类课程及实践性教学环节的学分，准予毕业。学校发给专业毕业证书。

2、毕业成绩平均总分绩点达2.0的，各类综合考试、毕业论文合格，申请硕士学位者达到学校规定的国家大学英语考试六级的合格分数线，申请学士学位者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），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，授予相应的学位。

3、具有本校学籍的学生，凡有下列情况之一，经申请获批准后，学校发给结业证书：

- （1）毕业时未修满规定的总学分者，各专业其所缺学分在10学分以内者。
- （2）公共体育课不及格未取得规定学分者。
- （3）毕业时尚有规定的必修课或实践性教学环节不合格，未取得学分者。

4、肄业：凡未取得规定结业总学分者，但修满该专业指导性教学计划规定毕业总学分的五分之一以上者，学校则发给肄业证明书。

5、应届毕业因特殊原因需申请延长学制者，必须在毕业前2个月向教务处提出申请，逾期申请无效。

## 十二、注册

学生每学年的注册，按已取得的所在专业指导性教学计划中所规定的学分数来确定注册的年级归属。

## 十三、特招的体育运动员

经校领导审核同意，市教委特招的体育运动员可不进入课程考核5%的淘汰制。其不及格课程按重修中的有关规定执行。其他参照《上海中医药大学学生运动员学籍管理条例》。

## 十四、本校外国留学生

本校外国留学生的学分制实施规定另行制定。

## 十五、有关学分制实施规定

本实施规定自公布之日起执行，适用于上海中医药大学本科生，其解释权在学校教务处。

上海中医药大学  
二〇一二年七月

# 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的基本能力，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精神等环节教学，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、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<br>（含在教学周内）<br>第一学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第二学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第三学期<br>教学4周<br>实践4周<br>机动2周 | 第一学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第二学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第三学期<br>教学4周<br>实践4周<br>机动2周 | 第一学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第二学期<br>教学14周<br>考试1周<br>第三学期<br>教学4周<br>实践4周<br>机动2周 | 毕业实习48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 | 通识必修课程 | 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   | 3       |     |   |   |  |
|        |        | 05.022.0.2 | 日语（二）    |      |      |      |      |      | .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      |          | 10   |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
|        |        | 自然与科技      |          | 6    |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
|        |        | 文化传承与发展    |          | 10   |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
|        |        | 人生与价值观     |          | 5    |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
|        |        | 外语与跨文化交流   |          | 7    |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
|        | 合计     |            |          | 38   |      |      |      |      |         |     |   |   |  |
| 专业基础课  |        | 01.115.6.3 | 正常人体学（一） | 5.5  | 77   | 49   | 25   | 3    | 5.5     |     |   |   |  |
|        |        | 01.115.6.4 | 正常人体学（二） | 4.5  | 63   | 45   | 6    | 12   | 4.5     |     |   |   |  |
|        |        | 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       |     |   |   |  |
|        |        | 01.304.0.1 | 疾病学基础（一） | 4.5  | 63   | 48   | 15   |      |         | 4.5 |   |   |  |
|        |        | 01.304.0.2 | 疾病学基础（二） | 5.5  | 77   | 62   | 15   |      |         | 5.5 |   |   |  |
|        |        | 03.041.3.2 | 高等数学     | 5.5  | 77   | 77   |      |      | 5.5     |     |   |   |  |
|        |        | 03.096.0.1 | 方药学      | 5    | 70   | 70   |      |      |         | 5   |   |   |  |
| 合计（9门） |        |            | 46.5     | 651  | 539  | 97   | 15   | 31.5 | 15      | 0   |   |   |  |

| 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<br>业<br>课           | 20.002.0.3 | 基础营养         | 6    | 84   | 63   | 12   | 9    |         | 6  |      |     |
|                       | 20.011.0.3 | 食品毒理         | 2    | 28   | 23   | 5    |      |         | 2* |      |     |
|                       | 20.047.0.1 | 食品检验与分析      | 4    | 56   | 32   | 24   |      |         | 4  |      |     |
|                       | 03.103.0.2 | 中医药膳         | 5.5  | 77   | 53   | 21   | 3    |         |    |      | 5.5 |
|                       | 20.048.0.2 | 公共营养         | 4    | 56   | 41   | 12   | 3    |         | 4  |      |     |
|                       | 20.011.0.2 | 食品安全         | 4    | 56   | 40   | 16   |      |         |    | 4    |     |
|                       | 09.031.0.7 | 诊断学          | 4    | 56   | 44   | 12   |      |         |    | 4    |     |
|                       | 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   |
|                       | 20.010.0.2 | 临床营养         | 6    | 84   | 72   | 12   |      |         |    |      | 6   |
|                       | 20.052.0.1 | 营养管理         | 2    | 28   | 20   | 8    |      |         |    | 2*   |     |
| 合计（11门）               |            |              | 45.5 | 637  | 476  | 146  | 15   | 0       | 16 | 29.5 |     |
| 限<br>选<br>专<br>业<br>课 | 03.118.0.1 | 市场营销学        | 4    | 56   | 56   |      |      |         |    |      | 4   |
|                       | 01.201.0.1 | 普通心理学        | 2.5  | 35   | 32   |      | 3    | 2.5     |    |      |     |
|                       | 01.231.0.1 | 科研思路与方法      | 2.5  | 35   | 35   |      |      |         |    | 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  |      |     |
|                       | 12.011.0.1 | 医学实验动物学      | 2.5  | 35   | 23   | 12   |      |         |    |      | 2.5 |
|                       | 03.042.3.1 | 数理统计         | 4    | 56   | 56   |      |      |         | 4  |      |     |
|                       | 01.192.0.1 | 医学统计学        | 2.5  | 36   | 36   |      |      |         |    | 2.5  |     |
|                       | 01.191.0.1 | 预防医学概论       | 4    | 56   | 38   | 12   | 6    |         |    | 4    |     |
|                       | 16.014.0.1 | 运动营养学        | 2    | 28   | 22   | 6    |      |         | 2  |      |     |
|                       | 09.238.0.1 | 流行病学         | 2.5  | 36   | 21   | 12   | 3    |         |    | 2.5  |     |
| 合计（12门）               |            |              | 37   | 520  | 437  | 68   | 15   | 9       | 10 | 18   |     |

| 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  |
| 小学期实践  | 20.102.0.1 | 食品加工与烹饪    | 4    | 2周   |      |      |      | 4*      |    |    |    |
|        | 10.007.0.1 | 人文社会实践     | 2    | 1周   |      |      |      | 2*      |    |    |    |
|        | 20.010.0.5 | 社区居民营养调查   | 2    | 1周   |      |      |      | 2*      |    |    |    |
|        | 20.101.0.2 | 社区卫生宣教     | 4    | 2周   |      |      |      |         | 4* |    |    |
|        | 20.103.0.1 | 食品卫生监督机构见习 | 4    | 2周   |      |      |      |         | 4* |    |    |
|        | 20.104.0.1 | 临床见习       | 8    | 4周   |      |      |      |         |    | 8* |    |
| 合计（6门） |            |            | 24   |      |      |      |      | 8       | 8  | 8  |    |
| 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  | 各学年学分分配 |    |      |    |
|-----------|-------------|----------|------|-----|------|-------|---------|----|------|----|
|           |             |          |      |     |      |       | 一       | 二  | 三    | 四  |
| 通识教育课程    | 通识必修课程      | 3        | 12   | 210 | 12   | 17.9% | 12      |    |      |    |
|           | 通识选修课程      | 人文与社会    |      |     | 38   |       | 10      |    |      |    |
|           |             | 自然与科技    |      |     |      |       | 6       |    |      |    |
|           |             | 文化传承与发展  |      |     |      |       | 10      |    |      |    |
|           |             | 人生与价值观   |      |     |      |       | 5       |    |      |    |
|           |             | 外语与跨文化交流 |      |     |      |       | 7       |    |      |    |
| 必修课       | 专业基础课       | 9        | 46.5 | 651 | 92   | 32.9% | 31.5    | 15 |      |    |
|           | 专    业    课 | 11       | 45.5 | 637 |      |       |         | 16 | 29.5 |    |
| 实践课       | 体    育    课 | 5        | 18   |     | 106  | 37.9% | 6       | 6  | 6    |    |
|           | 小学期实践       |          | 24   |     |      |       | 8       | 8  | 8    |    |
|           | 毕  业  实  习  |          | 64   |     |      |       |         |    |      | 64 |
| 限选专业课     |             | 12       | 37   | 520 | 20   | 11.4% | 20      |    |      |    |
| 任选课       |             |          |      |     | 12   |       | 12      |    |      |    |
| 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

二〇一四年九月

