

医学营养专业(三年制高职)

教学计划

一、前言

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分，职业教育是促进就业和改善民生的重要保障，也是提高从业人员职业技能、建设现代服务业和先进制造业的重要基础。上海中医药大学的职业教育重视和加强基础知识和基本技能的教學，激发学生的学习潜能，强化学生技能训练，强调实践导向，融教、学、做为一体。教育学生尊重劳动、重视技能，宣传优秀高技能人才和高素质劳动者的劳动价值和社会贡献，倡导新的求学观、择业观和成才观。加强学校与行业企业的合作，充分发挥和利用行业企业的资源优势，推进学历证书与职业资格证书并重的双证培养模式，实施职业能力提升与创新人才培工程。为促进每一位学生的终身发展和职业能力培养，特制定本专业教学计划。

二、专业培养目标及业务培养要求

【专业培养目标】

本专业培养德、智、体、美全面发展，适应我国医疗卫生事业改革需要，适应经济转型和社会进步的知识型、发展型和技能型人才。要求学生掌握医学基础知识，掌握营养及食品卫生学的理论知识和技能，具备社区营养咨询、宣教、指导、管理和医院临床营养治疗的能力，能够从事营养保健、卫生监督、营养食品销售等工作。

【专业培养要求】

- 1、掌握医学基本知识。
- 2、掌握中医学有关知识。
- 3、掌握基础营养的有关知识，包括人体需要的几大营养素、各类食物的营养价值等内容。
- 4、熟悉临床营养治疗方法，通过掌握与营养有关疾病的营养治疗原则和方法，能为临床相关疾病进行营养治疗。
- 5、熟悉人群营养的有关知识，能对不同年龄段、不同生理状态和某些特殊职业人群进行营养指导和配餐。
- 6、熟悉社区营养的相关内容，能对社区人群进行营养调查、营养咨询、食谱制定和营养宣教。
- 7、掌握中医食疗药膳知识，包括食物的四气五味、食物的功效、药膳食谱等内容，能运用这些知识，指导人们合理膳食。
- 8、通过对食品污染及其预防、食品添加剂、食物中毒等的学习，掌握食品卫生的有关知识。
- 9、了解卫生法规与监督和食品加工与烹饪的有关知识。

三、指导性修业年限

修业年限为3年。

四、主干学科和主要课程

【主干学科】营养学、中医学、医学基础

【主要课程】化学基础、生理学、生物化学、病理学、中医学基础、中药学、方剂学、诊断学基础、临床医学基础、卫生法规与监督、食品分析与检验、食品安全、食品加工与烹饪、基础营养、临床营养、社区营养、人群营养、中医药膳等。

五、课程设置和基本要求

【课程设置】

课程结构分为三大类：公共基础课、专业基础课、专业课

分类统计

课程类型	门数	总学时数	占总学时数%	理论课	实验/见习课	理论课:实验/见习课
公共基础课	11	423	23.5%	371	52	7.1 : 1
专业基础课	10	684	38.0%	585	99	5.9 : 1
专业 课	10	693	38.5%	459	234	2.0 : 1
合 计	31	1800	100%	1415	385	3.7 : 1

【基本要求】

1、公共基础课要求学生了解社会、人文科学的基础知识；具备基础的英语听、说、读、写能力；掌握计算机的基础知识和应用技能；了解体育运动知识并达到大学生体育锻炼合格标准。

2、专业基础课要求学生掌握现代医学基本知识和中医学有关知识。

3、专业课要求学生在中医营养基础理论指导下，能运用中医药膳食疗开展营养实践工作。将营养学相关理论与烹饪学实践有机结合，掌握营养膳食设计、调配和制作的综合应用能力，并能为不同人群、社区和临床疾病做营养宣教和营养治疗。

六、教学安排和时间分配

学年	第一学年	第二学年	第三学年	
教 学 安 排	入学教育、军训2周 (含在教学周内) 第一学期 教学 18周 考试 1周 第二学期 教学 18周 考试 1周 机动 2周	第一学期 教学 18周 考试 1周 第二学期 教学 18周 考试 1周 机动 2周	实习40周	
	合计	40周	40周	40周

七、考核

为提高教学效果,改进教学方法,要重视和加强基础知识和基本技能的教学。激发学生的学习潜能,强化学生技能训练,强调实践导向,融教、学、做为一体。各门课程均在规定时间内进行考核。不同要求的课程,考核的方法也应有所不同。推进学历证书与职业资格证书并重的双证培养模式。

毕业实习成绩包括实习考核成绩和相关职业资格证书考核。

根据教学计划规定的课程考试成绩合格,达到规定教学要求者,准予毕业。

八、教学进程

教学进程见附表

医学营养专业（三年制高职） 教学进程

分 类	序 号	课 程 名 称	总学时	其 中		各学期学时分配					
				理论	实验 见习	一	二	三	四	五	六
公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	72	72						72	毕 业 实 习
	2	思想道德修养与法律基础	54	54		54					
	3	英语（一）	54	48	6	54					
	4	英语（二）	54	48	6		54				
	5	英语（三）	36	32	4			36			
	6	英语（四）	36	32	4				36		
	7	计算机应用基础	63	31	32		63				
	8	公共关系学	18	18		18					
	9	职业生涯规划	18	18		18					
	10	形势与政策（一）	9	9			9				
	11	形势与政策（二）	9	9						9	
合 计（11门）			423	371	52	144	126	36	117		
专业基础课	1	化学基础	36	36		36					
	2	生理学	72	57	15	72					
	3	中医学基础	72	66	6	72					
	4	医用化学	54	42	12	54					
	5	生物化学	90	72	18		90				
	6	病理学	54	51	3		54				
	7	中药学	54	45	9		54				
	8	诊断学基础	90	72	18		90				
	9	方剂学	72	72				72			
	10	临床医学基础	90	72	18			90			
合 计（10门）			684	585	99	234	288	162	0		
专业课	1	食品加工与烹饪	90	45	45	90					
	2	食品安全	63	51	12			63			
	3	基础营养	72	60	12			72			
	4	餐饮管理	63	36	27			63			
	5	食品分析与检验	54	30	24			54			
	6	中医药膳	90	60	30				90		
	7	临床营养	90	63	27				90		
	8	卫生法规与监督	36	36			36				
	9	人群营养	63	36	27				63		
	10	社区营养	72	42	30				72		
合 计（10门）			693	459	234	90	36	252	315		
总 计			1800	1415	385	468	450	450	432		

各 学 期 计 划 学 时

课程分类	门数	总学时	占总学时%	各学期学时分配					
				一	二	三	四	五	六
公共基础课	11	423	16.1%	144	126	36	117		
专业基础课	10	684	26.0%	234	288	162	0		
专业课	10	693	26.4%	90	36	252	315		
体育（一）	3	108	4.1%	36					
体育（二）					36				
体育（三）						36			
毕业实习		720	27.4%					360	360
毕业总学时：2628				504	486	486	432	360	360

上海中医药大学

医学营养专业

(三年制高职)

教学计划

二〇一二年九月