

江苏护理职业学院

2025 级医学营养专业人才培养方案

编写人员：

- 尹文琴（江苏护理职业学院）
柳芸芸（江苏护理职业学院）
王季茹（江苏护理职业学院）
葛 红（江苏护理职业学院）
王 蕊（江苏护理职业学院）
沈 旻（淮安市第一人民医院）
李 远（南京医科大学）
张雅莉（淮安市第二人民医院）
张雪莹（苏州卫生职业技术学院）

审 核 意 见

专业带头人	专业建设指导 委员会	二级学院	教务处
负责人： 年 月 日	负责人： 年 月 日	负责人： 年 月 日	处长： 年 月 日

修订时间：2025 年 06 月

批准开始使用时间：2025 年 09 月

一、专业名称及代码

医学营养 520805

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学历者

三、修学年限

学制：三年

修业年限：3~5年

学历：专科

学习形式：全日制

四、职业面向

本专业就业面向如表1所示。

表1 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
医药卫生 大类 (52)	健康管理 与促进类 (5208)	卫生行业 (84) 社会保障 (94)	临床营养技师 (2-05-07-08) 公共营养师 (4-14-02-01) 健康管理师 (4-14-02-02)	营养咨询与指导、营养调 查、健康管理、食品卫生 监督、保健品营销	注册营养 (技)师 公共营养师 健康管理师

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，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业基本知识和技术技能，面向卫生行业的临床营养技师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养技

术、公共营养技术、健康管理、卫生监督等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，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。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精、诚信守法。树立正确的劳动观念，养成良好的劳动习惯和品质，具有较强的实践能力。

（4）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（5）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（6）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（7）具有一定的审美和人文素养，形成马克思主义的文艺观点和审美标准，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识要求

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规与卫生政策，保持高度的职业敏感性。

（3）掌握专业必备的医学基础理论知识和临床医学知识。

(4) 掌握医学营养的基础理论和基本知识以及新技术、新业态、新模式、创新创业相关知识。

(5) 掌握临床营养、公共营养、特殊人群营养、食品安全、药膳与食疗等知识。

(6) 掌握能量和营养素的计算和食谱的编制、食物互换的基本知识。

(7) 了解肠外营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

(8) 了解医院营养科、食品卫生监督机构、公共食堂等机构的工作内容与程序。

3. 能力要求

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有营养咨询、评价和指导，营养宣教和食谱编制的能力。

(4) 具有执行相关工作制度、流程、操作规范的能力。

(5) 具有指导人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

(6) 具有制定、实施和评价疾病营养治疗方案的能力。

(7) 具有进行各类食品卫生管理的能力，能够对食物中毒事件进行预防、调查、处理，能够进行食品卫生质量的检验。

(8) 具有一定的信息技术应用和维护能力。

(9) 具有良好的团队协作的能力，具有良好的社会适应与自我调节能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置情况

本专业课程体系分为公共基础课程（公共必修课程、公共选修课程）、专业课（专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业选修课程）。

(二) 课程设置情况

表 2 课程设置一览表

课程类别	课程模块		课程门数	课程名称
公共基础课程	公共必修课程		13	习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、大学生心理健康教育、职业生涯规划、艺术与审美、劳动教育、体育与健康、大学英语、中华优秀传统文化、信息技术、医学人工智能、军事理论和军事技能
	公共选修课程		7	限选课程：马克思主义基本原理、国家安全教育、“四史”学习、就业指导、创新创业教育、大学英语 任选课程：人文素养提升课程
专业课程	专业必修课程	专业基础课程	7	正常人体结构与功能、生物化学、病理学、与病理生理学基础、病原生物与免疫学基础、药理学基础、医学统计、基础化学
		专业核心课程	9	临床医学概论、营养学基础、公共营养学、特殊人群营养学、临床营养学、食品安全、营养烹饪技术、药膳与食疗
	专业选修课程	专业拓展课程	7	限选课程：健康教育与健康促进、卫生监督与卫生法规、中医养生康复技术、中医学基础、保健食品与营销、先锋榜样与急救技能、实验室安全与防护 任选课程：专业素养提升课程
	实践教学		/	专业见习、毕业实习、毕业设计（论文）等
第二课堂	思想成长、社会实践、志愿公益、创新创业、文体活动、工作履历 6 个模块			

(三) 课程内容及要求

1. 公共基础必修课程

表 3 公共基础必修课程及学时安排

序号	课程名称	学分	学时			学期
			总计	理论	实践	
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	51	42	9	2

2	形势与政策	2	32	32	0	1-4
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	1
4	思想道德与法治	3	48	39	9	1
5	大学生心理健康教育	2	32	26	6	1
6	职业生涯与发展规划	1	20	10	10	2
7	艺术与审美	2	32	16	16	2
8	劳动教育	1.5	24	12	12	1-2
9	体育与健康	6	108	16	92	1-4
10	大学英语	6	98	78	20	1-2
11	中华优秀传统文化	2	32	32	0	2
12	信息技术	2	32	16	16	1
13	医学人工智能▲	1	16	12	4	1
14	军事理论和军事技能*	4	148	36	112	1
合计		37.5	557	363	194	

注：带*课程计入总学分，不计入总学时和周学时。

2. 公共基础选修课程

表 4 公共基础选修课程及学时安排

序号	课程名称	学分	学时	学期	备注
1	马克思主义基本原理▲	1	16	1	讲座/网络课程
2	国家安全教育▲	1	16	2	讲座/网络课程
3	“四史”学习▲	2	32	2	讲座/网络课程
4	就业指导▲	1	18	4	讲座/网络课程
5	创新创业教育▲	2	32	1	讲座/网络课程
6	大学英语▲	2	32	2	网络课程
7	人文素养提升课程▲	2	32	1-2	网络课程，课程列举：国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等
合计		11	178		

注：带▲课程计入总学分和总学时，不计入周学时。

3. 专业必修课程

表 5 专业必修课程及学时安排

序号	课程名称	学分	学时			学期
			总计	理论	实践	
1	正常人体结构与功能	6	96	66	30	1

2	生物化学	3	48	36	12	1
3	病理学基础	3	51	41	10	2
4	病原生物与免疫学基础	2	34	22	12	2
5	药理学基础	3	51	39	12	2
6	临床医学概论	5	85	59	26	2
7	基础化学（含食品化学）	2	34	28	6	3
8	医学统计	3	51	39	12	3
9	营养学基础	3	51	36	15	3
10	公共营养学	3	51	39	12	3
11	特殊人群营养学	3	51	39	12	3
12	临床营养学	3	56	40	16	4
13	食品安全	3	56	40	16	4
14	营养烹饪技术	2	42	21	21	4
15	药膳与食疗	2	42	27	15	4
合计		46	799	572	227	

4. 专业核心课程介绍

(1) 临床医学概论

课程目标：了解对各方面临床资料进行综合分析的方法，在教学过程中使学生具有独立提出初步诊断的能力。熟悉各科常见病的病因和预防措施。掌握各科多发病的概念、临床特点、治疗原则、药物治疗要点等。

主要内容：临床疾病诊断基础；内科常见疾病；外科常见疾病；妇产科常见疾病；儿科常见疾病；常见传染病及其他疾病等内容。

教学要求：掌握医学基本理论、基本知识，培养学生的临床思维能力，为今后的工作学习奠定基础。

(2) 营养学基础

课程目标：掌握各类营养素的生理功能、食物来源、消化吸收与代谢过程，理解营养与人体健康的关系，同时掌握各类食物的营养素组成特点及营养价值；熟悉加工、烹调、储存条件等因素对食品营养价值的影响；了解食品营养价值的评定意义。能够利用所学知识为实际生活中的营养相关问题进行分析、评价和正确地指导，

能为个体、群体进行膳食指导。

主要内容：营养学的基本概念；主要营养素的生理功能及食物来源，营养素缺乏或过量的原因、营养素缺乏症状和评价；各类食物的营养素组成特点及营养价值。

教学要求：培养学生发现和解决基础营养学相关问题的能力和动手能力，为进一步学习其他营养专业课程以及今后从事临床营养及相关工作奠定良好的基础。

（3）公共营养学

课程目标：掌握个体和人群营养状况评价、个体和人群合理膳食及运用营养学相关理论和技能解决现实的营养问题。培养学生平衡膳食、合理营养、促进健康的理念。具备营养咨询和评价、营养宣教、膳食指导等能力，为今后从事营养与健康相关工作奠定基础。

主要内容：膳食营养素参考摄入量标准；合理营养；膳食指南和食谱编制；营养调查与评价；营养监测；社区营养诊断；营养干预；营养教育；特定人群的营养；食物营养政策与法规。

教学要求：掌握公共营养在疾病预防和健康促进中的重要作用，熟悉公共营养工作的主要内容和方法，为今后从事营养改善、疾病预防和健康促进等领域的工作奠定基础。

（4）特殊人群营养学

课程目标：掌握特殊生理期或不同职业人群生理特征及代谢变化，能够为不同人群进行营养咨询与饮食指导。

主要内容：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及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。

教学要求：授课过程中适时融合不同运动需求人群的营养需求，使学生能够根据各类人群的营养需求特点进行食谱制定、营养指导。

（5）临床营养学

课程目标：掌握临床营养学的基本概念，包括营养筛查与评估、营养不良分类、肠内营养、肠外营养等，掌握常见临床疾病的营养治疗原则与膳食指导。理解各类营养素在各种疾病状态下的代谢特点、需求变化及生理功能，能够为患者进行营养风险筛查和评价，安排适当的医院膳食。具备对需要营养支持的患者选用恰当的营养支持方式和适宜的营养成分组成的能力，能针对不同病患开展健康教育工作，并根据病情提供膳食指导或编制食谱。

主要内容：各种营养素及其代谢的基本理论；患者的营养风险筛查和评价；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、适应症、禁忌症、并发症及其预防；各类疾病营养治疗的原则、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。

教学要求：理解营养、食品与人体健康、疾病的关系，比较全面系统地掌握营养学的基本理论和患病人群的合理营养，了解学科发展方向及在临床医学中的重要地位，并能结合实际工作中的问题和需求，从理论上加以提高，为改善人民营养水平，促进患者康复，增进人民体质做出贡献。

（6）食品安全

课程目标：通过本课程的学习使学生掌握细菌、真菌、寄生虫、病毒对食品安全的影响。掌握农兽药、食品添加剂、有机物、植物性、动物性有毒物质对食品的影响。掌握包装材料、金属对食品安全的影响。掌握食品安全性评价程序、转基因食品安全的概念。熟悉食品安全法律法规。培养学生结合生产生活实际，合理利用食物资源，预防食品污染和食物中毒，提高健康水平的能力。

主要内容：食品安全的基础知识；影响食品安全的生物性因素、

化学性因素、物理性因素；食源性疾病及其预防；常见食物中毒的基本知识及预防控制措施；各类食品的安全与卫生；转基因食品的安全性问题；突发公共卫生事件的应急处理方法及食品采样、食品不良感官性状的判断辨别；食品安全监管和保障体系；食品安全相关法律法规。

教学要求：掌握食品安全的基本理论、基本知识和基本技能，能对食品卫生与安全的基本概念、国内外食品安全现状、食品卫生与安全保障制度有所了解，为学生在相关领域工作打下良好的基础。

(7) 营养烹饪技术

课程目标：掌握烹饪营养学的基本理论、基本知识，将营养学的观点融入烹饪工艺理论的学习和操作中，合理烹饪、平衡膳食。了解烹饪营养对人体健康的重要性。

主要内容：各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工方法造成原料营养素的变化规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关理论知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；厨房管理。

教学要求：掌握科学烹饪的营养基础知识，掌握合理膳食搭配、减少营养素损失及避免有毒有害物质产生的科学加工方法，懂得烹饪加工中卫生和安全隐患的防控措施。

(8) 药膳与食疗

课程目标：了解药膳与食疗的基本概念、基本理论，常用中药的药理特点，食物的性能、配伍、制作、服法。理解中医保健理念、特点，食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则。能够合理选择、制作食材。

主要内容：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；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；运用药膳加工工艺和烹饪技术制作常用药膳。

教学要求：能根据中医理论辨证施膳，增强药膳养身、保健和

治疗疾病的能力。培养学生的健康意识、科学烹饪意识，引导正确健康理念和生活方式。

4. 专业选修课程

表 6 专业选修课程及学时安排

序号	课程名称	学分	学时			学期	备注
			总计	理论	实践		
1	健康教育与健康促进	2	34	26	8	3	
2	卫生监督与卫生法规	1	14	14	0	4	
3	中医学基础	2	34	26	8	3	
4	中医养生康复技术	2	34	26	8	2	
5	保健食品与营销	1	14	4	10	4	
6	急救知识和技能	1	16	8	8	1	
7	实验室安全与防护▲	1	14	10	4	3	
8	专业素养提升课程▲	2	32	32	0	3-4	
合计		11	172	132	42		

注：带▲课程计入总学分和总学时，不计入周学时。

5. 专业实践教学

表 7 专业实践教学及学时安排

序号	课程名称	学分	学时	学期	备注
1	见习	2	48	2-3	安排在所在学期第 15 周
2	实习	40	960	4-6	安排在二级甲等及以上综合性医院
3	毕业设计 (论文)	2	48	6	
合计		44	1056		

注：专业实践教学每周计 1 学分 24 学时。

6. 第二课堂

表 8 第二课堂模块一览表

序号	模块名称	学分	学时	学期	备注
1	思想成长	1.5	24	1-6	第二课堂采取全程式记录评价，采用学时兑换学分的方式，学生利用课外活动、周末和寒暑假时间完成活动积累学时。第二课堂成绩单记入学生成绩体系，学生毕业前应分别完成 6 个模块的最低学时和学分要求。
2	社会实践	1	20		
3	志愿公益	1	20		
4	创新创业	1	16		
5	文体活动	1	16		
6	工作履历	0.5	8		
合计		6	104		

七、教学进程总体安排

(一) 教学活动周安排

表 9 教学活动周安排表

学期	入学教育 军事教育	教学	考核	专业 见习	顶岗 实习	毕业 设计	毕业 考试	社会 实践	合计
1	2	16	2					1*	20
2		17	2	1				1*	20
3		17	2	1				1*	20
4		14	2		4				20
5					20				20
6					16	2	2		20
合计	2	64	8	2	40	2	2	3*	120

注：带*教学活动安排在课外或假期进行。

(二) 学时分配情况

表 10 理论与实践教学学时分配

教学形式	学时
理论教学部分	1263
实践教学部分（毕业实习部分）	1527
理论与实践教学比例	1:1.2
总计（学时）	2790

八、实施保障

本专业主要从师资队伍、教学设施、教学资源、质量管理等方面进行保障，满足培养目标人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，满足学生的多样学习需求，并积极吸收行业企业参与。

主要包括培养模式、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

1. 校内专任教师

生师比不高于 20:1，专业课双师型或双师素质比例不低于 80%，年龄职称结构合理，具有高校教师资格，接受过职业教育教学方法理论培训。具备扎实的医学营养专业理论知识和技能，具有较好的教学组织、管理和协调能力。

2. 校外兼职教师

聘请来自综合医院、疾病预防控制中心、健康管理机构等基层医疗卫生机构的一线骨干人员、营养科专家担任兼职教师。兼职教师应在相应机构工作 5 年以上，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，具有本科以上学历，中级及以上相关专业职称，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。兼职教师占教师总数不低于 40%，兼职教师所承担的课时不低于总课时的 30%。

3. 专业带头人

应具有副高级以上职称，能够把握国内外医学营养行业、专业发展，能密切联系行业和用人单位，了解行业和用人单位对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本领域有较强的专业影响力。

（二）教学设施

1. 基础教学设施

为了保证人才培养方案的顺利实施，学校配备了先进齐全的一流设备设施：多媒体网络教室、录播教室、实验室等教学教室；教学前对所使用的教学设施设备进行认真调试，满足教学需要；重要的教学设施设备实行专人专用；学院定期制定教学设施设备年度维修计划，并按计划实施维护。

2. 信息化教学

本专业为充分发挥现代信息技术在教学中的独特优势，与相关

企业深入合作，共同开发多媒体课件、视频、动画、案例、试题库、微课、在线开放课程等资源，利用丰富的网络资源构建网络信息化教学平台。实现共建课程、共享资源、共同开展人才培养。

3. 校内实训条件

学校设有基础医学实训中心、临床医学实训中心，具备“教学、科研、培训、鉴定、服务”五位一体功能，并形成了与之配套的运行模式和管理机制，较好地保障了医学营养专业的实践教学质量。

基础医学实训中心设有：解剖、病理机能、免疫与病原微生物学等实训室，拥有显微数码互动教室、原子吸收分光光度计、酶标测定仪、PCR 扩增仪、高效液相色谱和气相液相色谱仪等先进设备。临床医学实训中心配有：12 站的客观结构化临床技能考核（OSCE）系统、急救实训室、胸腹部多媒体教学系统、心肺复苏训练及考核系统、院前急救综合训练系统。这些实训基地为教学、实训、培训、科研搭建了良好的综合平台。

针对医学营养专业岗位需求，及专业建设的需要，学校拟建立营养实训室，将配置营养咨询室、营养烹饪操作室、营养代谢室、食品分析检测实训室、肠内营养配制室等，提供仿真现场业务处理环境的功能。通过 5 年左右的时间建成集教学、实践、培训、资格考试、技能鉴定功能于一体，管理科学，制度完善，功能齐全，设备先进的医学营养专业实训中心。学院制定了实验室的教学管理制度，学生实训守则、仪器的使用和管理规定等，严格教学管理，确保实践教学环节的落实，保证实训课 100% 以上的开出，实训设施完好率 95% 以上。

4. 校外实训条件

按照专业教学要求，建立与本专业实训和实习需要，以及与学生规模相适应的、稳固的校外实训实习基地。校外实训基地分为毕业实习基地和教学见习基地两类。

校外实训基地基本要求为：能够开展从事营养评价、医疗膳食制备及管理、肠内营养制剂的制备及管理等活动，能提供临床营养技术、公共营养技术等相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

深化医教融合、校院合作机制，搭建医教协同育人平台、提高人才培养质量；在淮安市第一人民医院、淮安市第二人民医院、淮安市妇幼保健院等教学与实习单位开展实训教学。建立教学基地考核评价遴选机制，3年内遴选5~10家高质量教学基地。建成完善的多层次、多方位校外教学实训基地。

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用原则

（1）执行学校教材选用制度，优先使用人民卫生出版社、高教出版社出版的规划教材。

（2）根据需要，自编特色教材，通过专家鉴定方可使用。

（3）实训课时比重较大的专业课程配套相对独立的实验、实训指导教材。

2. 图书文献

图书资源配备应达到国家专业教学标准规定要求。提供不少于8册/生的医学类相关书籍，常年储备不少于20种相关医学教育类期刊。有CNKI、万方、维普等主流学术资源数据库供师生使用。

3. 数字教学资源配备

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，例如泛雅课程学习平台、智慧职教平台、中国大学MOOC平台等，种类丰富、

形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

1. 应用现代化教学手段

利用“互联网+”技术，推动信息化与职业教育深度融合，尽可能充分利用实物、多媒体动画、图片、视频等多种教学资源，将教学中不易表达、不易理解、无法呈现的难点和重点，通过现代化教学手段形象生动地展示出来，提高课堂教学的直观性、趣味性，帮助学生理解，提高课堂教学效果和水平。

2. 探索多样化教学方法

针对教学内容，结合学生认知能力，因材施教，灵活采用“PBL教学”“案例教学”“线上线下混合教学”“情景教学”“翻转课堂”和“角色扮演”等教学方法，提高学生自主学习的兴趣和能力，培养学生的应变能力，提高教与学的效果。

（五）学习评价

1. 校内学习采用多元化的教学评价方法，以考核学生的基本知识、基本技能的掌握程度。采用“平时成绩+实践考核+理论考试”三位一体的教学评价方法，最终形成学生的每门课程的总成绩。平时成绩占总成绩比例的20%，考核内容包括考勤、作业、课堂互动；实践考核占总成绩比例30%，包括实训报告、实践课考核以及最终实践考核；理论考试占总成绩比例50%，包括阶段考试和期末考试。

2. 毕业实习评价由各科教学干事、带教医师予以评定，综合评定成绩包括理论考试占50%、操作考试30%、平时成绩占20%。

3. 毕业考试：营养学综合。

（六）质量管理

1. 加强校院两级的质量管理：完善教学质量监控机制，形成由学校教学督导（一级督导）、二级学院（二级督导）、教研室组成的三级监控网，建立日常检查与集中检查相结合，理论教学评价与实

训教学评价相结合，实施全员、全过程、全方位围绕人才培养提供质量保证。

2. 建立“二级学院—专业团队—教学团队”三级教学保证系（部）为质量主体，指导专业团队开展人才培养方案制定（修订）与专业建设发展，督促教学团队围绕人才培养方案具体要求开展课程资源建设和实施教学，开展说专业、说课程、公开课、示范课等教研活动。

3. 建立教学治理监控网络

建立日常检查与集中检查相结合、理论教学评价与实训教学评价相结合、毕业生跟踪评价与行业评价相结合的质量监控机制，定期评价人才培养目标达成情况，以持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

通过专业学习具备良好的职业道德和人文素养，掌握医学营养专业基本知识和技能，具有胜任相关工作岗位的能力。学生通过规定年限学习，修完所有课程，修满规定学分，获取规定证书，国家体测成绩合格，达到本专业人才培养目标和培养规格要求即可毕业。

（一）学时学分要求

本专业学生在毕业时应修满规定的学分。

（二）毕业考试要求

通过毕业考试，按照基础知识、专业知识、专业实践知识、专业能力四个部分设置考题，题型为选择题。毕业考试科目为营养学综合（预防医学、营养学基础、公共营养学、特殊人群营养学、临床营养学）。

（三）其他要求

1. 体测达到《国家学生体质健康标准》合格要求。
2. 在校期间无违纪、违法行为（或受到处分已经撤销）。

十、附录

附录 1：2025 级医学营养专业教学进程安排表。

