**石家庄科技信息职业学院**

**医学营养专业人才培养方案**

一、专业名称(专业代码)

医学营养（520805）。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校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 本专业职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 主要岗位群或技术领域 | 职业资格或职业技能等级证书 |
| 医药卫生大类（52） | 健康管理与促进类（5208） | 卫生（84） | 临床营养技师（2-05-07-08）公共营养师（4-14-02-01） | 临床营养技术；公共营养技术 | 公共营养师临床营养师 |

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，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，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，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、公共营养技术等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

（一）素质

 （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）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。

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

（5）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。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。

（二）知识

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础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以及环境保护、安全消防等知识。

（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。

（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）掌握能量和营养索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。

（三）能力

（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、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；具有质量控制的能力。

（5）具有指导人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

（6）具有一定的信息技术应用和维护能力。

（7）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适能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

将思想政治理论课、体育、军事理论、职业发展与就业指导、创新创业基础、信息技术、英语、大学生心理健康教育、大学语文、中华传统文化、劳动教育等课程列入公共基础必修课程，将普通话培训、美育课程、职业素养、大学生安全教育等列为限定选修课。

2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

专业基础课程6门，包括正常人体结构与机能、生物化学、病理学基础、微生物学与免疫学、药理学基础、卫生统计学等。

（2）专业核心课程

专业核心课程8门，包括临床医学概要、营养学基础、公共营养、特殊人群营养、临床营养、食品安全、营养烹饪技术、药膳与食疗等。

（3）专业拓展课程

专业拓展课程包括健康教育、保健食品与营销、社区营养、营养诊治技术、中医基础、人际沟通、专业英语、卫生法律与法规等。

3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表2所示

表2 专业核心课程主要教学内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **专业核心课程名称** | **主要教学内容** |
| 1 | 临床医学概要 | 临床诊疗基础（问诊、常见症状、体格检查）；临床疾病总论（体液代谢和酸碱平衡紊乱、休克、临床营养支持治疗）；各系统疾病（呼吸系统疾病，循环系统疾病、消化系统疾病、血液系统疾病、内分泌与代谢疾病、神经系统疾病）的临床表现、诊断与治疗措施 |
| 2 | 营养学基础 | 营养学的基本概念；各类营养素的生理功能及食物来源，各类营养索缺乏过量的原因、症状和评价；各类食物的营养价值 |
| 3 | 公共营养 | 膳食营养素参考摄入量标准、中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔；各国膳食模式介绍；合理营养、膳食调查与食谱编制；营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制 |
| 4 | 特殊人群营养 | 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、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 |
| 5 | 临床营养 | 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、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 |
| 6 | 食品安全 | 食品安全的基本知识；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；食品安全相关法律法规；常见食物中毒的基本知识及预防控制措施 |
| 7 | 营养烹饪技术 | 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 |
| 8 | 药膳与食疗 | 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 |

4. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业论文、社会实践等。实验、实训、校内综合实训在校内实验室、校外实训基地完成；社会实践由学校组织在社区卫生服务机构、健康管理公司、中小学幼儿园等机构完成。临床见习在校外实训基地完成。岗位实习要求在二级甲等及以上医院完成。社会实践在医院、社区卫生服务机构、健康管理机构等完成。严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 教学进程总体安排

（1）教学进程表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 序 号 | 课 程 名 称 | 学 分 | 考核方式 | 学时分配 | 各学期周学时分配 |
| 考试 | 考查 | 总学时 | 理论教学学时 | 实践教学学时 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 16周 | 16周 | 16周 | 16周 | 16周 | 16周 |
| 公共基础课 | 1 | 思想道德与法治 | 3 | √ |  | 48 | 40 | 8 | 3 |  |  |  |  |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 | √ |  | 64 | 56 | 8 |  | 4 |  |  |  |  |
| 3 | 大学英语 | 8 | √ | √ | 128 | 116 | 12 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 4 | 体育 | 6 |  | √ | 108 | 12 | 96 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 5 | 信息技术（基础） | 3 | √ |  | 48 | 24 | 24 | 4 |  |  |  |  |  |
| 6 | 信息技术（拓展） | 2 | √ |  | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  |
| 7 | 军事理论 | 2 | √ |  | 36 | 36 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 8 | 大学生心理健康教育 | 1 |  | √ | 16 | 8 | 8 |  | 2 |  |  |  |  |
| 9 | 职业发展与就业指导 | 1.5 |  | √ | 24 | 16 | 8 | 2 |  |  |  | 2 |  |
| 10 | 形势与政策 | 1 |  | √ | 16 | 12 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 11 | 创新创业基础 | 1 |  | √ | 16 | 8 | 8 |  |  |  | 2 |  |  |
| 12劳动教育 | 中国文学通识 | 2 |  | √ | 32 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 13 | 劳动技术 | 1 |  | √ | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 14 | 大学语文 | 3 |  | √ | 48 | 48 |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 15 | 高等数学 | 4 | √ |  | 64 | 64 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 合计 | **42.5** |  |  | **696** | **504** | **192** | **19** | **22** | **9** | **4** | **2** |  |
| 专 业 课 | 专业基础课 | 1 | 正常人体结构与机能 | 4 | √ |  | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  |
| 2 | 生物化学 | 3 | √ |  | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  |
| 3 | 病理学基础 | 2 |  | √ | 32 | 24 | 8 |  | 2 |  |  |  |  |
| 4 | 微生物学与免疫学 | 3 | √ |  | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  |
| 5 | 药理学基础 | 2 |  | √ | 32 | 24 | 8 |  |  | 2 |  |  |  |
| 6 | 卫生统计学 | 2 |  | √ | 32 | 32 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 合计 | **16** |  |  | **256** | **208** | **48** | **4** | **8** | **2** | **2** |  |  |
| 专业核心课 | 7 | 临床医学概要 | 4 |  | √ | 64 | 48 | 16 |  |  |  | 4 |  |  |
| 8 | 营养学基础 | 3 | √ |  | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  |
| 9 | 特殊人群营养 | 2 | √ |  | 32 | 26 | 6 |  |  |  | 2 |  |  |
| 10 | 临床营养 | 3 | √ |  | 48 | 40 | 8 |  |  |  | 3 |  |  |
| 11 | 食品安全 | 2 | √ |  | 32 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 12 | 营养烹饪技术 | 2 | √ |  | 32 | 26 | 6 |  |  |  | 2 |  |  |
| 13 | 药膳与食疗 | 2 | √ |  | 32 | 26 | 6 |  |  | 2 |  |  |  |
| 14 | 公共营养 | 3 | √ |  | 48 | 32 | 16 |  |  | 3 |  |  |  |
| 合计 | **21** |  |  | **336** | **270** | **66** | **0** | **3** | **7** | **11** |  |  |
| 专业拓展课 | 16 | 健康教育 | 3 |  | √ | 48 | 32 | 16 |  |  | 3 |  |  |  |
| 17 | 卫生法律与法规 | 2 | √ |  | 32 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 18 | 保健食品与营销 | 3 |  | √ | 48 | 36 | 12 |  |  |  | 3 |  |  |
| 19 | 餐饮管理 | 2 |  | √ | 32 | 32 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 20 | 食品包装学 | 2 |  | √ | 32 | 26 | 6 |  |  | 2 |  |  |  |
| 21 | 营养诊治技术 | 4 |  | √ | 64 | 48 | 16 |  |  |  | 4 |  |  |
| 22 | 社区营养 | 3 |  | √ | 48 | 32 | 16 |  |  |  | 3 |  |  |
| 23 | 中医基础 | 3 |  | √ | 48 | 32 | 16 |  |  |  |  | 3 |  |
| 24 | 人际沟通 | 3 |  | √ | 48 | 40 | 8 |  |  |  |  | 3 |  |
| 25 | 专业英语 | 2 |  | √ | 32 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 26 | 基础会计 | 3 |  | √ | 48 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | **10** |  |  | **160** | **160** |  |  |  |  |  |  |  |
| 公共选修课 | **8** |  |  | **128** | **128** |  |  |  |  |  |  |  |
| 集中实践教学环节 | 1 | 入学教育 | 1 |  | √ | 30 |  | 30 | 1W |  |  |  |  |  |
| 2 | 军事技能 | 2 |  | √ | 112 |  | 112 | 2W |  |  |  |  |  |
| 3 | 劳动教育实践 | 1 |  | √ | 30 |  | 30 |  |  | 1w |  |  |  |
| 4 | 临床营养膳食课程设计 | 1 | √ |  | 30 |  | 30 |  |  |  | 1w |  |  |
| 5 | 岗位实习（含毕业论文） | 32 | √ |  | 960 |  | 960 |  |  |  |  | 12w | 20w |
| 6 | 毕业教育 | 1 |  | √ | 30 |  | 30 |  |  |  |  |  | 1W |
| 合计 | **38** |  |  | **1192** |  | **1192** |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | **135.5** |  |  | **2768** | **1270** | **1498** |  |  |  |  |  |  |

（2）实践教学周安排和进程表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学期** | **实践教学环节** | **周数** | **学时** | **内容及要求** | **地点场所** | **检测方式** |
| 第一学期 | 入学教育 | 1 | 30 | 入学前的心理、学习方法、专业介绍 | 校内 | 考查 |
| 军事技能 | 2 | 112 | 军事训练、军事理论知识 | 操场、教室 | 阅兵 |
| 第三学期 | 劳动教育实践 | 1 | 30 | 引导学生崇尚劳动、尊重劳动，并通过参加社会生产劳动或公益劳动，树立正确的劳动观点和劳动态度 | 校内或校外 | 现场劳动 |
| 第四学期 | 临床营养膳食课程设计 | 1 | 30 | 针对临床常见疾病（糖尿病、心血管疾病、肿瘤等）病人进行营养膳食设计 | 校内实训室 | 案例食谱设计报告 |
| 第五学期 | 岗位实习（含毕业论文） | 12 | 360 | 岗位核心能力培养 | 校外实训基地 | 岗位实习报告毕业论文 |
| 第六学期 | 20 | 600 |
| 毕业教育 | 1 | 30 | 心理素质教育、就业指导 | 校内 | 考查 |
| 合计 | 38 | 1192 |  |  |  |

（3）各类课程学时学分比例分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **教学环节** | **学时** | **学分** | **学时比例****（%）** |
| 理论教学 | 1270 | 79.4 | 45.88 |
| 实践环节 | 1498 | 56.1 | 54.12 |
| 其中：实验、上机等实践课 |  306 | 18.1 | 11.05 |
| 集中实践教学其他（入学教育、军训、毕业教育） |  990 202 | 335 | 35.777.30 |
| 合 计 | 2768 | 135.5 | 100 |

（二）学时安排

总学时为2768，每16-18学时折算1学分。公共基础课学时占总学时的25%。实践性教学学时占总学时的54.12%，其中，岗位实习累计时间为32周，可根据实际集中或分段安排实习时间。各类选修课学时累计不少于总学时的10%。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业专任教师为6人，双师素质教师为4人，副教授1人，讲师4人。兼职教师6人，有丰富的专业知识和工作经验，能指导学生实习实训，师资基本满足教学需要。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具医学营养相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人具有副高职称，能够较好地把握国内外医学营养行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从医学营养相关的行业企业聘任，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。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学，实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

 专业教室配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备、互联网接入或WIFI环境，并实施网络安全防护措施；安装了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. 校内实训室基本要求

（1）营养咨询室。

营养咨询室应配备常见食物模型、体重秤、皮脂厚度计、握力计、电子秤、人体成分分析仪、营养软件、电脑、打印机，Wi-Fi覆盖，能进行体格检查和营养咨询。

（2）肠内营养配制室。

肠内营养配制室应配备胶体磨、包装机、天平和电子秤、操作台、消毒柜、净化工作台、电磁灶具(每3-4人1套)，能进行肠内营养制剂的配制。

（3）营养烹饪操作室。

营养烹饪操作室应配备烹饪操作台、冰箱、电磁炉、微波炉、电烤箱、冷藏柜、冷冻柜、展示柜、消毒柜、厨师机、电饭锅、电炒锅、蒸锅、汤锅、打蛋器及常用烹饪厨具(每3-4人1套)、天平和电子秤、抽油烟机，能进行烹饪操作、治疗膳食和药膳制作。

（4）营养代谢室。

营养代谢室应配备营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定。

3. 校外实训基地基本要求

具备稳定的校外实训基地，目前有石家庄石门社区医疗服务中心、知心天瑞、达力元生物科技、河北以岭医院、石家庄市第一医院、石家庄市中医院、石家庄市第三医院、河北省人民医院、天津市中医院、君乐宝乳业有限公司等多个校外实训基地，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实训活动，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。
 4. 学生实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地；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，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。
 5. 支持信息化教学方面基本要求
 具有数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件。

（三）教学资源

教学资源包括教材、图书文献、数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进人课堂。建立了专业教师、行业专家等参与的教材选用机构，完善教材选用制度,经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本条件

图书文献能满足人才培养、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等；医学营养专业技术类图书；5种以上医学营养类专业学术期刊等。

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，能满足教学要求。

九、质量管理

（1）建立了专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计（论文）以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（2）完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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）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。

（4）专业教研组织充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

本专业毕业最低要求135.5学分，其中必修课理论及实践课117.5学分，专业选修课10学分，素质教育与能力拓展课8学分。

十一、附录

附件一：全院公共选修课程一览表
附件二：人才培养方案变更审批表
附件三：教学计划微调审批表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **附件一：** |  |  |  |  |  |  |  |
| **全院公共选修课程一览表** |
| 课程类别 | 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时分配 | 考核方式 |
| 总 学时 | 理论教学学时 | 实践教学学时 | 考试 | 考查 |
| 自然科学类 | 1 | 科学认识天气 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 2 | 汽车文化 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 3 | 智能汽车设计与实践 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 4 | 食品安全 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 5 | 营养与健康 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 6 | 生命科学导论 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 7 | 公众救护 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 8 | 环境与生殖健康 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 9 | 亚健康学 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 10 | 医学美学美容基本技术与审美 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 11 | 人类与环境 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 12 | 绿色化学与化工 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 13 | 体验发现生活中的物理 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 14 | 病毒与生命 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 15 | 资源再生利用 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 16 | 水资源利用与保护 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 17 | 海洋的前世今生 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 18 | 海洋藻类资源的开发利用 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 19 | 道路交通安全概论 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 艺术体育类 | 20 | 书法鉴赏 | 1 | 16 | 8 | 8 | 　 | √ |
| 21 | 艺术鉴赏 | 1 | 16 | 6 | 10 | 　 | √ |
| 22 | 音乐漫步 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 23 | 美学与人生 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 24 | 服装色彩搭配 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 25 | 文学名作鉴赏 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 26 | 中国文学通识 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 27 | 中国古典文学赏析 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 28 | 社交礼仪 | 1 | 16 | 10 | 6 | 　 | √ |
| 29 | 英语经典影视鉴赏 | 2 | 32 | 16 | 16 | 　 | √ |
| 30 | 篮球（乒乓球）裁判理论与实践 | 1 | 16 | 4 | 12 | 　 | √ |
| 31 | 体育运动与身心健康 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 32 | 瑜伽 | 2 | 32 | 8 | 24 | 　 | √ |
| 33 | 广告设计赏析 | 2 | 32 | 16 | 16 | 　 | √ |
| 人文社科类 | 34 | 普通话 | 1 | 16 | 8 | 8 | 　 | √ |
| 35 | 公共关系实务 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 36 | 人际关系心理学 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 37 | 大学美育 | 1 | 16 | 16 | 　 | 　 | √ |
| 38 | 创新能力 | 2 | 32 | 28 | 4 | 　 | √ |
| 39 | 中国传统文化概论 | 1 | 16 | 16 | 　 | 　 | √ |
| 40 | 应用文写作 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 41 | 世界舞台上的中华文明 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 42 | 中西方文化差异 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 43 | 灾害救援与防疫 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 44 | 发现生命奥秘 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 45 | 音乐心理治疗 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 46 | 可再生能源与低碳社会 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 47 | 国家安全教育 | 1 | 16 | 16 | 　 | 　 | √ |
| 48 | 心理咨询与心理治疗 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 49 | 当代世界经济与政治 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 经济管理类 | 50 | 企业人力资源管理 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 51 | 劳动法与职场维权 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 52 | 市场营销 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 53 | 企业伦理学 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 54 | 现代管理理论与方法 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 55 | 企业战略管理与规划 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 56 | 合同法 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 计算机类 | 57 | 计算机思维与中国象棋  | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 58 | 办公软件高级应用 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 59 | 数据仓库与数据挖掘 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 60 | 网站设计与建设 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |
| 61 | 计算机系统维护 | 2 | 32 | 32 | 　 | 　 | √ |

**附件二**：

人才培养方案变更审批表

二级学院： 专业： 学期： 申请日期： 教研室主任：

|  |  |
| --- | --- |
| 原教学计划 | 变更后教学计划 |
| 课程名称 | 学分 | 考核方式 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 授课学期 | 课程名称 | 学分 | 考核方式 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 授课学期 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 变更类别(请在相应的类别标“√”) | 1、增（减）课程 2、规范课程名称 3、调整开课时间4、增（减）学分 5、增（减）学时 6、其他  |
| 变更原因 |  |
| 二级学院意见 | 二级学院教学院长签字： 年 月 日 |
| 教务处意见 | 教务处长签字：  年 月 日 |
| 学院意见 |   主管院长签字：  年 月 日 |

备注：变更原因可另附说明材料；教务处受理变动申请时间为每学期第8周。

**附件三**：

学年第 学期教学计划微调审批表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 二级学院 |   | 专业 |   |
| 课 程 |   | 授课班级 |   |
| 调整理由及拟调整方案： |
| 二级学院意见：　 二级学院教学院长签字：日期： |
| 教务处审批意见：    　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　教务处处长签字：　　　日期： |
| 备注 |   |

 教研室主任签字： 日期：