

吉林省医药中等职业学校



营养与保健专业 人才培养方案

专业大类：	医药卫生
专业名称：	营养与保健
专业代码：	720801
编制部门：	营养与保健专业教研室
联合制订单位：	长春九州通医药有限公司
	吉林省司诺健康实业集团有限公司
修订时间：	2025年7月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置与要求	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业课程	24
(三) 实习实训课程	33
七、教学进程总体安排	36
(一) 学分要求	36
(二) 课堂教学安排表	36
(三) 实践教学安排表	38
(四) 学时安排统计	38
八、 实施保障	39
(一) 师资队伍	39
(二) 教学设施	40
(三) 教学资源	41
(四) 教学方法	42
(五) 学习评价	42
(六) 质量管理	43
九、毕业要求	43
十、附录	44
(一) 教学进程安排	44
(二) 人才培养方案审批表	44
(三) 人才培养方案变更审批表	45

营养与保健专业人才培养方案

一、专业名称及代码

营养与保健（720801）

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	医药卫生大类（72）
所属专业类（代码）	健康管理与促进类（7208）
对应行业（代码）	卫生和社会工作（84）
主要职业类别（代码）	公共营养师（4-14-02-01）、健康管理师（4-14-02-02）
主要岗位（群）	营养咨询、膳食指导、健康评估、社区健康服务
职业类证书	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

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和营养学基础、公共营养、营养配餐与设计、膳食营养管理等知识，具备营养调查、食物选购、营养素计算、营养餐配制等能力，具有敬佑生命、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆的职业精神和信息素养，能够从事营养配餐、膳食营养管理等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.素质目标

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想

社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

(3) 遵守国家法律、行业规定，掌握食品安全、公共卫生、健康促进等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识；

(5) 养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(6)具备数字化素养。

2.知识目标

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识；

(2) 掌握食物营养成分、膳食结构分析的基本知识；

(3) 掌握 1 门外语并结合本专业加以运用；

(4) 掌握膳食搭配、营养配餐、特殊人群营养需求等基本知识；

(5) 掌握健康评估、健康监测、健康干预等基本知识；

(6) 掌握食品安全标准、食品营养检测等基本知识；

(7) 掌握食品安全标准、食品营养检测等基本知识；

(8) 掌握公共营养服务、营养健康教育等基本知识；

(9) 掌握信息技术基础、身体运动、必备的美育知识；

(10)掌握 Ai 技术应用方法。

3.能力目标

(1) 具有调查市场和食物选购的能力；

(2) 具有计算各类食物营养素含量的能力；

- (3) 具有调查和分析就餐对象营养与食疗差异性需求的能力；
- (4) 具有运用营养学知识设计菜谱的营养标签和食疗功能说明的能力；
- (5) 具有较好的信息技术、数字技术应用能力，能够依据就餐要求计算能量及三大产能营养素需要量；
- (6) 具有设计主副食品种、配制相应的食疗养生膳和营养配餐食谱的能力；
- (7) 具有与本专业相关的法律法规、环境保护、食品安全、质量管理等知识的应用能力；
- (8) 具有终身学习和可持续发展的能力；
- (9) 具有一定的数字化应用技能。

六、课程设置与要求

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。应将思想政治、语文、历史、数学、物理、化学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为限定选修课程。

表 1 公共基础课程主要教学内容与要求

序号	课程性质	课程类别	课程名称	课程编号	学分	总学时	理论学时	实践学时	学科核心素养/课程目标	主要教学内容与要求
1	必修课	公共基础课程	中国特色社会主义	ZB1A01001	2	36	32	4	1.学科核心素养 ①政治认同 坚持马克思主义世界观和方法论，领会中国特色社会主义理论体系，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的认同，坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。 ②职业精神 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有正确职业理想、科学职业观念、良好职业道德和职业行为，具备理性思维、批判质疑、勇于探究的科学精神。 ③法治意识 具有社会主义法治观念、正确的权利义务	1.主要教学内容 ① 中国特色社会主义的创立、发展和完善历程，理解我国确立社会主义制度的历史必然性； ② 中国特色社会主义经济的基本经济制度，感悟其优越性及开放带来的进步； ③ 中国特色社会主义政治的党的领导、政治制度等内容，理解党的领导、人民当家作主、依法治国的统一； ④ 中国特色社会主义文化的相关内容，坚定文化自信； ⑤ 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设的基本要求； ⑥ 踏上新征程、共圆中国梦的相关内容，明确自身历史使命。

									观念，尊法学法守法用法，维护宪法尊严，自觉参与社会主义法治国家建设。 ④健全人格 具有积极心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的心态，能自我调节和管理情绪，做到自立自强、坚韧乐观，提高心理健康水平和职业心理素质。 ⑤公共参与 具有主人翁意识，坚持以人民为中心，能够有序参与公共事务、积极承担社会责任。	2.教学要求 ①主要采用议题式教学模式，让学生在探讨中深化对理论的认知。使用座谈讨论法、查阅资料法、主题活动法、社会调查法等教学方法，借助爱国主义教育基地、企业、社区等教学资源，为学生创造沉浸式学习环境； ②强调在实践中去践行社会主义思想，建立大思政育人基地，强化在实践中践行中国特色社会主义思想，构建大思政资源，中国特色社会主义思想，构建思政数字红色资源引领专业发展。
2	必修课	公共基础课程	心理健康与职业生涯	ZB1A01002	2	36	32	4	1.学科核心素养 ①政治认同 领会新时代为个人发展提供的广阔舞台，将个人职业理想与社会发展相结合，认识到职业教育对国家发展的重要性，增强为社会主义现代化建设贡献力量的责任感。 ②职业精神 理解社会发展对职业发展的意义，树立符合时代要求的职业理想，形成正确的劳动观、职业观、就业观和成才观，培育精益求精的工匠精神，在实践中养成良好职业行为习惯。 ③法治意识 以社会主义法治观念为核心，树立正确权利义务观，做到尊法学法守法用法，将法治精神融入职业与生活。 ④健全人格 具有自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的心态，能正确认识自我，处理个人与他人、社会的关系，掌握情绪调节和抗挫折方法。	1.主要教学内容 ①理解社会发展对职业发展的影响，确立符合时代要求的职业理想； ②学会从自我与他人评价中认识自我，掌握抗挫折与情绪管理方法； ③了解所学专业对应的职业群及岗位要求，培育工匠精神； ④理解亲情、师生及同学关系的重要性，学会处理人际冲突； ⑤端正学习态度，掌握高效学习与终身学习方法； ⑥了解中职学生就业优势，制定、评价与调整职业生涯规划。 2.教学要求 ①主要采用体验式教学模式，让学生在实践中提升心理素养与规划能力。使用人物访谈法、角色扮演法、情景模拟法、小组讨论法等教学方法，借助企业职场、心理辅导室、校园活动等教学资源，为学生创造实践性学习环境；

									⑤公共参与 在人际交往中遵守社会规则和公共道德，学会与他人合作，为职业发展中的团队协作奠定基础。	②强调在生活中培育健康心理与职业素养，建立校企协同育人基地，强化在实践中践行职业精神，构建心理健康与职业规划资源库，融合劳模精神与工匠精神，推动思政教育与职业发展教育融合。
3	必修课	公共基础课程	哲学与人生	ZB1A01003	2	36	32	4	1.学科核心素养 ①政治认同 坚定马克思主义信仰，理解马克思主义对社会发展规律的深刻揭示，从而坚定对马克思主义的信仰，懂得马克思主义理论是科学的世界观和方法论，为中国特色社会主义事业提供理论基石。形成正确的世界观、人生观和价值观。 ②职业精神 培养职业理想与道德，运用哲学中关于人生价值和目标的理论，引导学生思考自身职业理想，树立正确的职业观和价值观。提升职业能力与素养，培养学生辩证思维、创新思维等能力，提升解决实际问题的能力，以适应不断变化的职业环境，提高职业竞争力和综合素养。 ③法治意识 树立法治观念，从哲学层面阐述法治的起源、本质和意义，帮助学生理解法治是社会有序运行的保障，是公平正义的体现。通过分析自由与规则、权利与义务的辩证关系，让学生明白法治是对个人自由和权利的保障，从而树立起对法律的敬畏和信仰。 ④健全人格 运用哲学理论，帮助学生全面、客观地认识	1.主要教学内容 ①了解马克思主义哲学是人类认识史上的革命性变革，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论；理解世界统一于物质的原理，懂得客观规律性和主观能动性的辩证关系，坚持无神论，反对封建迷信，做到一切从实际出发、实事求是，奋发图强，开拓进取。 ②了解唯物辩证法与形而上学的根本对立，积极面对人生遇到的矛盾。懂得世界是普遍联系和永恒发展的，学会用联系和发展的观点认识和处理人生道路中的各种问题，坚定信心，脚踏实地走好人生路； ③理解认识与实践的辩证关系，坚持实践第一的观点，倡导理论联系实际。领悟透过现象看本质的重要性，学会识别假象，明辨是非，在揭示事物本质的过程中不断提高认识事物的能力； ④认识社会存在与社会意识的辩证关系，理解人民群众在创造历史中的地位，领会坚持以人民为中心的重要性。了解价值观对人们行为具有导向作用，理解个人价值与社会价值的关系； 2.教学要求 ①采用“哲学思辨 + 人生实践”议题式教学，运用案例研讨、情境模拟等方式营造沉浸

								识自己的优点和不足，接纳自己，树立正确的自我概念。鼓励学生在实践中不断完善自我，实现自我价值，培养自尊、自信、自强的品质。 ⑤公共参与 提升公共参与能力，运用哲学思维培养学生的沟通、协商、合作等能力，使其能够在公共事务中理性表达自己的观点，尊重他人意见，为推动社会进步贡献力量。	式学习氛围，让学生在思辨与体验中领悟哲学对人生的指引； ② 学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题。	
4	必修课	公共基础课程	职业道德与法治	ZB1A01004	2	36	32	4	1.学科核心素养 ①政治认同 学生要深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的重要地位，坚定拥护党的领导，认同中国特色社会主义制度，积极培育和践行社会主义核心价值观，弘扬爱国主义精神。 ②职业精神 学生需明晰劳动及职业理想的作用，树立正确劳动观、职业观。依据社会与自身特点规划职业生涯，践行劳动、劳模和工匠精神，养成良好职业道德行为习惯。 ③法治意识 学生要熟悉生活和职业相关法律知识，明白法治的重要性及建设法治国家的目标。树立正确法治理念，形成依法办事的思维与行为习惯，依法行使权利、履行义务。 ④健全人格 培育中职学生的健全人格，正确认识自我，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，养成自信、敬业的心理品质。 ⑤公共参与	1.主要教学内容 ① 了解道德与法律关系、道德特点作用及社会公德、家庭美德、个人品德的主要内容，养成良好品行； ② 掌握职业道德内涵、内容及劳动精神等，规范职业行为，理解新时代弘扬劳动精神、劳模精神的意义； ③ 明确职业礼仪意义及修养方法，掌握加强职业道德修养的基本方法，提升职业道德境界； ④ 法治相关内容，包括全面依法治国、宪法、法律规范等，学会依法维权； ⑤ 了解我国宪法的地位、作用和基本原则，树立正确的权利与义务观。 2.教学要求 ① 主要采用议题式教学模式，让学生在探讨中深化对理论的认知。使用座谈讨论法、查阅资料法、主题活动法、社会调查法等教学方法，借助爱国主义教育基地、企业、社区等教学资源，为学生创造沉浸式学习环境； ② 强调在实践中去践行职业道德的主要内容及其重要意义，初步具备依法维权 和有

									积极参与包括社团活动和社区服务等公共服务，激发社会活力，培养公共精神、提高参与能力。	序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法守法用法的好公民。
5	必修课	公共基础课程	语文	ZB2A02001	11	198	182	16	1.知识目标 ①掌握汉语拼音、汉字、词语、句子、语法、修辞等语文基础知识； ②了解不同文体的特点及阅读方法； ③了解中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的相关知识，掌握古代诗文常见文言实词、虚词、特殊句式及文化常识。 2.能力目标 ①能正确理解和运用祖国语言文字，在生活和职业情境中进行有效的口头和书面交流，做到简明、连贯、得体； ②能阅读不同类型文本，对文学作品进行审美鉴赏，对实用类文本进行理解和应用； ③能运用联想、想象、逻辑推理等思维方式，分析和解决语言运用中的问题； ④能开展跨媒介阅读与交流，利用不同媒介获取、处理和应用信息。 3.素质目标 ①热爱祖国语言文字，传承和弘扬中华优秀传统文化、革命文化和社会主义先进文化，增强文化自信和民族自豪感； ②形成健康的审美情趣和鉴赏能力； ③培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，树立正确的职业观和价值观； ④养成自主学习、合作探究的习惯，具备终身学习能力，形成正确的世界观、人生观和价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳	1.主要教学内容 ①基础模块：包括语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流； ②职业模块：包括劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读。 2.教学要求 ①坚持立德树人，发挥语文课程育人功能，将社会主义核心价值观融入教学，培养学生正确的历史观、民族观、国家观、文化观； ②整体把握语文学科核心素养，将语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与的培养贯穿教学全过程； ③以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学，采用启发式、讨论式教学，激发学生参与精神，培养自主学习能力； ④体现职业教育特点，加强课程内容与职业生活的联系，创设行业相关教学情境，融入职业道德和职业精神教育，注重实践与应用； ⑤提高信息素养，探索信息化教学模式，利用现代信息技术丰富教学资源方式和方式，转变教与学方式，提高教学实效。

									动者。	
6	必修课	公共基础课程	数学	ZB2A02002	8	144	144	0	1.知识目标 ①掌握集合的概念、表示方法及运算，理解元素与集合的关系；掌握一元二次不等式、含绝对值不等式的解法，了解区间的概念；掌握函数的概念，了解指数函数、对数函数的定义、图像及性质； ②掌握同角三角函数基本关系、诱导公式及三角函数的图像和性质；掌握直线的倾斜角、斜率及方程，理解圆的标准方程和一般方程，能判断直线与圆的位置关系。 2.能力目标 ①能运用集合语言描述数学对象，进行集合的交、并、补运算；能求解一元二次不等式，并运用不等式解决简单实际问题； ②能分析函数的单调性、奇偶性，运用函数知识解决实际问题；能进行指数与对数的运算；能运用三角函数知识进行求值、化简。 3.素质目标 ①形成严谨的数学思维，养成勤于反思的学习习惯和职业素养； ②提升直观想象能力，培养空间观念； ③体会数学的科学价值和应用价值，增强对数学的兴趣和学好数学的自信心。	1.主要教学内容 ①基础模块包括集合、不等式、函数（函数概念、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）、概率与统计初步； ②拓展模块一包括充要条件、三角计算、数列、平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数、排列组合、随机变量及其分布、统计。 2.教学要求 ①落实立德树人，聚焦核心素养，将社会主义核心价值观融入教学，培养学生正确的价值观念； ②突出学生主体地位，采用启发式、探究式、合作式等教学方式，实施低起点、重衔接、小梯度的教学策略； ③体现职教特色，加强数学内容与社会生活、专业课程和职业应用的联系，注重通过解决实际问题培养应用能力； ④利用信息技术，将微课、在线课程等数字化资源与数学教学融合，借助计算工具和软件提高教学效果； ⑤注重过程性评价与结果性评价结合，采用多元评价方式，全面考查学生知识掌握和核心素养发展情况。
7	必修课	公共基础课程	英语	ZB2A02003	8	144	124	20	1.知识目标 ①掌握英语语音、词汇、语法等基础知识； ②了解不同语篇类型的结构和特征，熟悉日常及职场场景中的常见语篇形式；	1.主要教学内容 ①基础模块：涵盖人与自我、人与社会、人与自然三大主题范围，包括 8 个主题（如自我与他人、社会交往等），涉及语篇类型、

									③知晓中外文化知识，包括传统节日、民俗、文明礼仪及中外企业文化差异。 2.能力目标 ①能听懂话题熟悉、发音清晰的语篇，提取关键信息并理解主旨，读懂公共场所标识、简短文本及应用类语篇； ②能用简单英语进行日常交流，描述人物、事件和经历，表达个人观点； ③运用学习策略规划学习进程，借助多种资源开展自主学习，监控并调整学习内容和方法。 3.素质目标 ①形成开放包容的态度，理解并接纳中外文化差异，坚定文化自信； ②增强国际理解，能用英语讲述中国故事，传播中华优秀传统文化，提升跨文化交流能力； ③培养职业精神和工匠精神； ④树立正确的世界观、人生观和价值观，践行社会主义核心价值观，具备社会责任感。	语言知识、文化知识、语言技能及语言策略； ②职业模块：包含 8 个职场相关主题（求职应聘、职场礼仪、设备操作等），聚焦职场语篇、职业词汇及职场沟通技能，融入中外企业文化知识。 2.教学要求 ①坚持立德树人，发挥课程育人功能，在语言教学中融入德育元素，培养学生正确的价值观和文化自信； ②开展活动导向教学，设计真实情境中的任务和活动，提升学生职场语言沟通、跨文化理解等核心素养； ③尊重学生个体差异，根据学习风格、语言水平等提供多样化学习选择，促进每个学生的发展； ④突出职业教育特点，加强课程内容与职业生活的联系，创设仿真职场情境，提升语言实践应用能力； ⑤运用信息技术，融合数字化资源，构建真实交互的教学环境，转变教与学方式，提高学生信息素养。
8	必修课	公共基础课程	信息技术及 AI 应用	ZB2A02004	6	108	88	20	1.知识目标 ①了解信息技术的发展历程，知晓信息社会的特征、文化、道德和法律常识； ②掌握信息系统的组成、信息编码及存储单位换算等基础知识。 2.能力目标 ①能正确连接和设置常见信息技术设备，熟练操作主流操作系统，对信息资源进行管理、压缩、加密和备份；	1.主要教学内容 ①基础模块：包括信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步。 2.教学要求 ①坚持立德树人，聚焦核心素养，将信息意识、计算思维等融入教学全过程，引导学生在信息活动中践行社会主义核心价值观；

								②会配置网络并排除简单故障，能合法获取和运用网络资源，进行网络交流与信息发布。 3.素质目标 ①增强信息意识，能敏锐感知信息价值，形成运用信息技术解决问题的思维习惯； ②培养计算思维，能利用数字化资源和工具开展自主探究、协作学习及创新创业实践； ④树立信息社会责任，遵守信息法律法规和道德规范。	②立足岗位需求，结合专业将课程学习与职业发展融合，以实践项目引领，培养学生运用信息技术解决职业问题的能力； ③体现职业教育特点，注重实践技能训练，坚持“做中学、做中教”，合理安排基础模块与拓展模块教学，强化综合应用能力； ④创设数字化学习情境，利用信息技术手段优化教学，鼓励学生自主探索新技术，培养自主学习与创新能力，引导开展创新创业实践。	
9	必修课	公共基础课程	体育与健康	ZB2A02005	8	144	20	124	1.知识目标 ①了解体育与健康的基本知识，包括体能发展的原理与方法、健康管理的原则等； ②掌握 1-2 项体育运动技能的基本知识，如技术动作、比赛规则等； ③理解职业体能的内涵及与未来职业发展的关系，知晓体育精神的内涵。 2.能力目标 ①能够运用科学的方法进行体能锻炼，制定并实施个人体能锻炼计划； ②熟练掌握 1-2 项体育运动技能； ③具备自我健康管理能力，能运用健康知识和技能维护自身健康； ④在体育活动中能与他人合作，具备团队协作能力和一定的组织体育活动的的能力。 3.素质目标 ①养成终身体育锻炼的习惯，形成健康文明的生活方式； ②具备拼搏进取、不畏艰难、追求卓越的精神风貌；	1.主要教学内容 ①基础模块：包括体能和健康教育，体能涉及一般体能、专项体能和职业体能的训练方法等，健康教育涵盖健康知识、食品安全、疾病预防等内容； ②拓展模块一：包含球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动等 7 个运动技能系列。 2.教学要求 ①坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能，将体育教学过程变为综合教育过程； ②遵循体育教学规律，加强运动技能形成的学理研究，保证合理的运动负荷，提高学生运动能力； ③把握课程结构，注重教学的整体设计，因材施教，加强安全教育； ④强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性，引导学生掌握符合职业需求的体能锻炼方法；

									③树立公平竞争、诚信友善的体育道德； ④健全人格，增强责任意识和团队意识，促进德智体美劳全面发展。	⑤倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力，利用现代化信息技术手段，发挥家庭、学校、社会三位一体的教育功能。
10	必修课	公共基础课程	艺术	ZB2A02006	2	36	18	18	1.知识目标 ①掌握必备的艺术基础知识和表现技能，了解音乐、美术等艺术门类的基本要素、表现形式及风格特点； ②识别不同地域、不同时代艺术的表现特征，理解艺术与文化的关系； ③了解艺术鉴赏的基本方法，掌握音乐、美术、舞蹈、设计等艺术门类的相关理论知识。 2.能力目标 ①运用观赏、体验、比较等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，具备艺术感知能力； ②结合艺术情境，对艺术作品和现实审美对象进行描述、分析、解释和判断； ③运用特定媒介、材料和艺术表现手段进行创意表达，具备创新表现能力； ④参与艺术实践活动，提高艺术实践能力和合作能力。 3.素质目标 ①形成健康的审美情趣，陶冶道德情操，塑造美好心灵，健全健康人格； ②热爱中华优秀传统文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化多样性； ③厚植民族情感，自觉培育和践行社会主义核心价值观。	1.主要教学内容 ①音乐鉴赏与实践：包括音乐要素、中外经典音乐作品赏析，音乐实践活动（如演唱、演奏体验、音乐游戏等），了解音乐与文化、专业的关联。 ②美术鉴赏与实践：包括美术门类（书画、雕塑、建筑等）、中外经典美术作品赏析，美术实践活动（如绘画、设计体验等），探索美术在生活和专业中的应用。 2.教学要求 ①准确理解艺术学科核心素养（艺术感知、审美判断、创意表达、文化理解），科学制定可操作、可检测的教学目标，兼顾单一与综合核心素养的培育。 ②深入分析课程结构，加强基础模块与义务教育阶段艺术课程的衔接，注重艺术课程与文化课程、专业课程的整合。 ③遵循学生身心发展和学习规律，坚持“做中学、做中教”，通过案例教学、情境模拟、艺术实践等形式，引导学生自主、探究、合作学习；合理利用现代信息技术，丰富教学手段。 ④适应学生职业发展需要，强化艺术实践与专业课程的结合，创设行业相关教学情境，鼓励在真实或模拟工作场景中运用艺术知识技能解决实际问题，体现职业教育特色。

11	必修课	公共基础课程	历史	ZB2A02007	5	90	86	4	1.知识目标 ①了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络和规律，掌握中外历史上重要事件、人物和现象的基本史实； ②理解唯物史观的基本观点和方法，认识生产力与生产关系、经济基础与上层建筑的辩证关系； ③掌握历史时空观念，知道特定史事与特定时间、空间的联系，了解历史分期和地理环境对历史发展的影响； ④认识史料的多种类型，了解史料实证的基本方法，知道获取和辨析史料的途径； ⑤了解中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的主要内容，以及世界不同文明的特色与成就。 2.能力目标 ①能运用唯物史观分析历史现象和现实问题，理解历史发展的内在逻辑； ②能在特定时空框架下梳理历史线索，解释历史的变化与延续、局部与整体的关系； ③能搜集、整理和运用可信史料作为历史论述的证据，对历史解释进行评析； ④能客观评价历史人物和事件，从历史表象中发现问题并揭示其深层因果关系； ⑤能将历史学习与职业发展结合，运用历史知识分析行业发展历程和职业精神内涵。 3.素质目标 ①树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，增强对伟大祖国、中华民族和中华文化的认同感；	1.主要教学内容 ①中国历史：包括史前时期与先秦历史、秦汉时期统一多民族国家的建立与巩固、三国两晋南北朝时期的政权分立与民族交融、隋唐时期大一统国家的繁荣与开放、宋元时期民族关系与社会经济文化的新发展、明至清中叶统一多民族国家的巩固与社会危机、晚清时期的内忧外患与救亡图存、辛亥革命与民国初年的社会、中国共产党成立与新民主主义革命的兴起、中华民族的抗日战争、人民解放战争、中华人民共和国的成立和向社会主义过渡、社会主义建设道路的探索、改革开放新时期与中国特色社会主义进入新时代、精湛的传统工艺； ②世界历史：包括多样的文明古国、中古时期的区域文明、资本主义的兴起与全球联系的建立、改变世界面貌的工业革命、马克思主义的诞生与传播、资本主义的扩展与亚非拉地区的民族独立运动、第一次世界大战和俄国十月革命、苏联的社会主义建设和资本主义世界经济危机、第二次世界大战、两极格局下的世界、冷战结束后的世界。 2.教学要求 ①明确教学目标，将立德树人贯穿于教学全过程，培养学生唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀等历史学科核心素养； ②倡导多元化教学方式，结合历史题材影视作品、史料研习、社会调查等活动，引导学生自主学习、探究学习和合作学习，激发学习兴趣；
----	-----	--------	----	-----------	---	----	----	---	--	---

									②弘扬爱国主义精神和改革创新精神，培育和践行社会主义核心价值观； ③养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新的职业精神，树立劳动光荣的观念； ④形成开阔的国际视野和人类命运共同体意识，尊重世界各国各民族的文化传统。	③注重历史学习与职业发展的融合，创设行业相关教学情境，挖掘历史上与专业相关的工匠事迹和工艺成就，培育职业精神； ④加强现代信息技术的应用，利用网络资源、数字化平台创设情境，开展项目学习和模拟学习，拓宽历史视野，提升教学实效。
12	必修课	公共基础课程	劳动教育	ZB2A02008	1	18	0	18	1.知识目标 ①了解劳动的基本概念、本质特征和重要意义，认识劳动在个人成长、社会发展和国家建设中的作用； ②知道常见的劳动类型、职业分类及不同职业的劳动特点； ③掌握与日常生活和职业相关的基本劳动知识； ④认识劳动创造价值的道理； ⑤了解中外劳动发展史和优秀劳动文化，认识劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵。 2.能力目标 ①掌握基本的生活劳动技能，能独立完成个人生活照料及家庭简单劳动； ②具备与所学专业相关的职业劳动基本技能，能规范参与专业实践劳动； ③学会在劳动中与他人合作协作，能有效沟通并解决劳动中的简单问题； ④能运用所学劳动知识和技能参与社会实践劳动，提高劳动效率和质量； ⑤具有辨别劳动价值、尊重他人劳动成果的能力，能理性看待劳动中的困难和挑战。 3.素质目标 ①树立正确的劳动观念，养成热爱劳动、	1.主要教学内容 ①劳动观念与劳动精神：包括劳动的本质与价值、劳动精神与劳模精神、工匠精神的培育； ②生活劳动技能：包括个人生活自理、家庭日常劳作（清洁、烹饪、整理等）、生活工具使用与维护； ③职业劳动基础：包括专业相关职业认知、职业劳动基本技能、劳动安全与防护、职业道德规范； ④社会实践劳动：包括校园劳动、社区服务、公益劳动、职业体验活动； ⑤劳动法律法规与权益保护：包括劳动基本法规、劳动者权利与义务、劳动争议处理常识。 2.教学要求 ①坚持立德树人，将劳动教育与德育相结合，培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质； ②注重知行合一，强化实践体验，引导学生在真实劳动情境中掌握技能、提升素养，避免形式化； ③结合专业特色，将劳动教育与职业技能培养相融合，增强劳动教育的针对性和实用

									尊重劳动、崇尚劳动的态度； ②培养吃苦耐劳、脚踏实地、精益求精的劳动品质和敬业精神； ③增强劳动责任感和集体荣誉感； ④具有遵守劳动纪律、爱护劳动工具和环境的良好习惯，提升社会适应能力。	性； ④营造积极的劳动氛围，发挥榜样示范作用，通过案例教学、实地观摩等方式激发学生劳动热情； ⑤注重因材施教，根据学生年龄特点和认知水平设计劳动内容，兼顾劳动的安全性与教育性。
13	必修课	公共基础课程	物理	ZB2A02009	5	90	50	40	1.知识目标 ①了解物质结构、运动与相互作用、能量等方面的基本概念和规律； ②理解机械运动、力、功和能、电与磁、光现象等物理现象的本质和特征，掌握其变化规律； ③掌握观察物理实验现象的方法，认识物理规律的普遍性和特殊性； ④了解物理实验的基本操作规范和安全知识； ⑤了解物理与科技进步、社会发展及生态环境的关系，知道物理知识在工程技术中的应用。 2.能力目标 ①能运用物理符号、公式描述物理现象和规律，从微观与宏观结合的角度解释物理现象； ②能运用力学、电磁学、光学等原理分析和解决生产、生活中的简单实际问题； ③能使用规范的物理术语准确描述实验现象和结论； ④掌握物理实验基本操作技能，学会数据处理和结论分析，形成创新意识；	1.主要教学内容 ①运动和力：包括运动的描述、匀变速直线运动、重力、弹力、摩擦力、牛顿运动定律及实验； ②功和能：包括功、功率、动能定理、机械能守恒定律及其应用； ③热现象及能量守恒：包括分子动理论、能量守恒定律及其应用； ④直流电及其应用：包括电阻定律、全电路欧姆定律及实验； ⑤电与磁及其应用：包括电场、磁场、电磁感应、交流电及安全用电、实验； ⑥光现象及其应用：包括光的折射、全反射及实验； ⑦核能及其应用：包括原子结构、原子核组成、核能与核技术。 ⑧拓展模块：包括液体和气体性质及应用、声波及其应用、电学和光学知识及应用。 2.教学要求 ①明确教学目标，将立德树人贯穿于教学全过程，培养学生物理观念及应用、科学思维与创新、科学实践与技能、科学态度与责任等物理学科核心素养；

								⑤能主动关注并客观分析与物理相关的社会热点问题，形成节约能源、安全操作的行动自觉。 3.素质目标 ①具有实事求是的科学态度和一丝不苟、精益求精的工匠精神； ②增强探究兴趣，树立正确的物理价值观； ③形成安全意识、环保意识，增强科技传承的社会责任意识； ④具有合作交流、勇于探索、积极进取的良好品质。	②创设问题情境，结合生产生活实例、物理实验现象等，引导学生发现和解决物理问题，激发学习兴趣，培养物理思维方式； ③加强实践教学，注重演示实验、学生实验、探究性实践和课外活动等环节，训练学生实验操作技能，培养其实事求是的科学态度和创新意识，规范实验安全操作，树立安全环保意识； ④运用信息技术，合理利用现代信息技术展示微观物理过程、复杂运动规律等，将抽象内容可视化，突破教学难点，开展信息化教学改革，提升教学实效。	
14	必修课	公共基础课程	化学	ZB2A02010	5	90	50	40	1.知识目标 ①能依据组成和性质对常见物质进行辨识，从微观结构探析物质多样性，认识物质性质差异、反应特征和变化规律，理解元素性质递变规律； ②理解物质是不断运动和变化的，了解化学变化的本质、特征和规律，知道化学变化通常伴有能量变化，了解化学反应速率和化学平衡思想； ③掌握观察化学反应现象的方法，能分析反应现象，认识反应特征、规律和本质，运用化学变化规律解决物质鉴别和分类等问题； ④认识实验探究对化学学习的重要性，了解化学实验基本操作相关知识； ⑤了解化学与人类进步、社会发展及生态文明的关系。 2.能力目标 ①能使用化学符号描述常见物质及其变	1.主要教学内容 ①原子结构与化学键：包括原子结构、元素周期律、化学键、化学实验基本操作； 化学反应及其规律：包括氧化还原反应、化学反应速率、化学平衡； ②溶液与水溶液中的离子反应：包括溶液组成的表示方法、弱电解质的解离平衡、水的离子积和溶液的 pH、离子反应和离子方程式、盐的水解、溶液的配制与 pH 测定实验； ③常见无机物及其应用：包括常见非金属单质及其化合物、常见金属单质及其化合物。 ④简单有机化合物及其应用：包括有机化合物的特点和分类、烃、烃的衍生物、重要有机化合物的性质实验； ⑤常见生物分子及合成高分子化合物：包括糖类、蛋白质、合成高分子化合物、常见生物分子的性质实验； ⑥拓展模块：包括溶液、胶体和渗透压，

									化，从微观层面理解并解释宏观现象； ②能运用化学反应速率和化学平衡原理分析和解决生产、生活中简单的实际问题； ③能使用规范的化学语言准确描述化学反应现象，运用化学变化规律解决实际问题； ④掌握化学实验基本操作技能，能与他人合作开展实验探究，学会实验探究基本方法，形成创新意识； ⑤能主动关注并客观分析与化学相关的社会热点问题，形成节约、环保、安全的行动自觉。 3.素质目标 ①具有严谨求实的科学态度和精益求精的工匠精神； ②增强探究物质性质和变化的兴趣，树立正确的化学价值观； ③形成安全意识、环保意识，自觉践行绿色发展理念，增强社会责任意识； ④具有合作、分享、积极进取良好品质。	缓冲溶液，闭链烃，烃的衍生物，脂类，糖类，杂环化合物和生物碱，蛋白质和核酸。 2.教学要求 ①明确教学目标，将立德树人贯穿于教学全过程，培养学生宏观辨识与微观探析、变化观念与平衡思想、现象观察与规律认知、实验探究与创新意识、科学态度与社会责任等化学学科核心素养； ②创设问题情境，引导学生发现和解决化学问题，激发学习兴趣，培养化学思维方式； ③加强实践教学，注重演示实验、学生实验、探究实验和课外活动等环节，培养其实事求是的科学态度，树立安全和环保意识； ④合理利用现代信息技术展示微观结构、化学反应过程等，将抽象内容可视化，突破教学难点，开展信息化教学改革，提升教学实效。
15	必修课	公共基础课程	生物	ZB2A02011	4	72	52	20	1.知识目标 ①认识到生物学在坚持人与自然和谐共处、促进科技发展、社会进步和提高人类生活质量等方面的重要贡献； ②掌握科学探究的思路和方法。 2.能力目标 ①能够运用生命观念认识生命现象，探索生命规律； ②能够运用已有的生物学知识、证据和逻辑对生物学议题进行思考或展开论证； ③善于从实践的层面探讨或尝试解决现	1.主要教学内容 ①模块1 分子与细胞：本模块包括细胞的分子组成、细胞的结构、细胞的代谢、细胞的增殖以及细胞的分化、衰老和死亡等内容。 ②模块2 稳态与调节：本模块包括人体的内环境与稳态、人和动物生命活动的调节，以及植物的激素调节等内容。 2.教学要求 ①学生通过本课程的学习，能认识到生物学在坚持人与自然和谐共处、促进科技发展、社会进步和提高人类生活质量等方面的重要

									实生活问题。 3.素质目标 ①树立生命观念； ②形成科学思维的习惯； ③形成合作精神； ④具有开展生物学实践活动的意愿和社会责任感； ⑤在面对现实世界的挑战时，能充分利用生物学知识主动宣传引导； ⑥愿意承担抵制毒品和不良生活习惯等社会责任。	贡献；树立生命观念，能够运用这些观念认识生命现象，探索生命规律； ②形成科学思维的习惯，能够运用已有的生物学知识、证据和逻辑对生物学议题进行思考或展开论证；具有开展生物学实践活动的意愿和社会责任感，在面对现实世界的挑战时，能充分利用生物学知识主动宣传引导，愿意承担抵制毒品和不良生活习惯等社会责任，为继续学习和走向社会打下认识和实践的基础。
16	必修课	公共基础课程	读本	ZB2A02012	1	18	18	0	1.知识目标 ①了解习近平新时代中国特色社会主义思想产生的时代背景，明确其是为解决当代中国现实问题应运而生的科学理论，认识到这一思想在我国发展进程中的重大意义。 ②熟知“十个明确”“四个坚持”的主要内容，理解它们如何从理论和实践层面，为国家在经济、政治、文化、社会、生态等各领域的发展提供战略指引和方向把控。 2.能力目标 ①能够运用习近平新时代中国特色社会主义思想中蕴含的辩证唯物主义和历史唯物主义方法，对日常生活中诸如社会现象、文化现象等进行分析，透过现象看本质。 ②能够运用所学的习近平新时代中国特色社会主义思想，对国家发展、社会进步相关的话题，从不同角度进行理性思考，组织语言并清晰、有条理地表达自己的观点。 3.素质目标	1.主要教学内容 ①时代背景与思想渊源：深入剖析习近平新时代中国特色社会主义思想产生的国内国际时代背景，包括我国社会主要矛盾的变化、世界百年未有之大变局等。同时，讲解这一思想与马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的一脉相承与创新发展关系； ②“十个明确”“四个坚持”解读：详细阐释“十个明确”的核心要义，如坚持和发展中国特色社会主义的总任务、新时代我国社会主要矛盾等内容； ③各领域发展理念：介绍习近平新时代中国特色社会主义思想在经济领域的新发展理念。 2.教学要求 ①将习近平新时代中国特色社会主义思想的教学与爱国主义教育、理想信念教育紧密结合，引导学生坚定对马克思主义的信仰，对

								①坚定对习近平新时代中国特色社会主义思想的信仰，深刻体会并增强对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信和文化自信，将这种自信融入到日常行为和价值观中。 ②培养关心国家大事、关注社会发展的习惯，积极主动参与各类社会实践活动，在实践中增强社会责任感，明确自身对社会应承担的责任。 ③树立起正确的世界观、人生观和价值观，清晰认识到个人成长与国家发展紧密相连，立下为实现中华民族伟大复兴而努力奋斗的远大志向，并在学习和生活中为之不断努力。	中国特色社会主义的信念，培养学生的家国情怀和责任担当。 ②注重理论联系实际：在教学过程中，既要保证理论讲解的准确性和系统性，又要紧密联系社会实际和学生生活，通过分析社会热点问题、身边案例等，帮助学生理解抽象的理论知识，提高学生运用理论分析和解决实际问题的能力。 ③强化教学效果转化：引导学生将在《习近平新时代中国特色社会主义思想中学生读本》学习中培养的正确价值观、思维方式和优良品质融入日常学习和生活中，从自身做起，积极践行新发展理念，关心国家大事，参与社会公益活动，提升综合素养。	
17	必修课	公共基础课程	军事训练	ZB2A02013	1	56	12	44	1.知识目标 ①了解国防的基本概念、国家安全形势及军事训练的重要意义，认识国防建设在国家发展中的重要作用； ②知道中国人民解放军的性质、宗旨和优良传统，了解基本的军事常识和军事礼仪； ③掌握队列训练的基本要领、纪律要求及相关动作规范； ④了解国防法律法规的基本知识，知道公民的国防义务和权利。 2.能力目标 ①能熟练完成队列基本动作，做到动作规范、整齐划一，具备良好的组织纪律性； ②在军事训练中能与他人密切配合、协同行动，提高团队协作和应急反应能力； ③通过军事训练提升自身的身体素质和	1.主要教学内容 ①队列训练：包括立正、稍息、跨立、停止间转法、行进与立定、步伐变换等队列动作训练； ②军事常识与礼仪：包括国防基础知识、军队优良传统、军事礼仪规范、国旗国徽国歌相关知识； ③国防教育：包括国防法律法规、国家安全形势、国防科技发展、英雄模范事迹。 2.教学要求 ①坚持立德树人，将军事训练与爱国主义教育、理想信念教育相结合，培养学生的家国情怀和责任担当； ②注重严格训练、严格要求，规范训练流程和动作标准，培养学生的组织纪律性和优良作风；

									意志品质，能在艰苦环境中保持良好的精神状态。 3.素质目标 ①树立牢固的国防观念和国家安全意识，增强爱国情怀和民族自豪感； ②培养吃苦耐劳、坚韧不拔、服从命令、听从指挥的优良作风； ③增强集体荣誉感和责任感。	③结合学生年龄和身体特点，科学安排训练内容和强度，确保训练安全有序进行； ④创新训练方式方法，采用理论讲解与实践操作相结合、传统训练与现代军事知识学习相结合的方式，提高训练效果； ⑤注重训练成果的转化，引导学生将军事训练中培养的优良品质融入日常学习和生活中，提升综合素养。
基础课必修课小计					73	1352	972	380		
18	限选课	公共基础课程	党史国史	ZX1A01001	1	18	18	0	1.知识目标 ①了解中国共产党百年奋斗中的重大事件、重要会议和杰出人物，掌握党史发展主线及不同历史时期的鲜明特征； ②理解党的创新理论的发展脉络，知晓毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系的核心要义及实践价值； ③熟悉党的精神谱系的丰富内涵，明确井冈山精神、长征精神等革命精神与当代职业发展的内在关联。 2.能力目标 ①能运用党史知识分析历史事件的因果关系，判断红色精神对职业成长的指导意义； ②能通过典型案例解读党的优良作风，在模拟场景中展现传承红色基因的实践能力。 3.素质目标 ①树立正确的历史观和民族观，增强对党的认同感与历史使命感； ②培养爱国爱党、敬业奉献的道德品质，形成传承红色基因、勇担时代责任的自觉意	1.主要内容 ①党史发展的重要阶段、标志性事件及历史意义，不同时期党的使命任务与奋斗历程； ②党的创新理论的形成背景、核心内容及发展历程，红色精神典型案例分析与实践解读； ③党史与职业教育的结合点，行业英模的党史故事，红色精神在职业岗位中的体现方式。 2.教学要求 ①结合党史权威著作、思政教育指导文件，采用红色故事宣讲、历史场景还原、理论解读等方式，确保学生在掌握党史知识的同时，深化对理想信念、爱国情怀等思政元素的理解； ②注重党史学习与职业成长的融合转化，通过校企红色文化共建、红色技能竞赛、行业党员榜样访谈等活动，引导学生将党的奋斗精神、奉献精神融入职业道德养成，强化精益求精、责任担当等思政元素的实践落地。

									识。	
19	限选课	公共基础课程	中华优秀传统文化	ZX1A01002	1	18	18	0	1.知识目标 ①认识传统文化的丰富内涵与核心思想：知晓中华优秀传统文化在思想文化、文学经典、人文艺术、民俗科技等多领域的内涵，以及这些内涵对中国社会发展的深远影响； ②掌握传统文化的主要表现形式与特色：熟悉中华人文精神（如以民为本、和而不同等）的具体内容；了解传统文学（诗词、小说等）、艺术（书法、绘画、戏曲等）、民俗（传统节日、民间工艺等）的特色与表现形式； ③熟悉传统文化相关的历史典故与经典著作：熟知大量蕴含中华优秀传统文化精髓的历史典故，如“一诺千金”“负荆请罪”等；对经典著作如《论语》《诗经》等有初步了解，能阐释其中的部分经典语句含义。 2.能力目标 ①能运用传统文化知识进行表达与创作：通过口头或书面形式，生动讲述传统文化故事、阐述传统文化观点；能够在文学、艺术创作中，借鉴传统文化元素，展现传统文化魅力，如创作以传统节日为主题的作文、绘画作品等； ②在生活中践行传统文化价值观的能力：将中华传统美德和核心思想理念融入日常生活，做到言行一致，如在人际交往中践行诚信、友善的价值观；在面对困难时展现出自强不息的精神品质。 3.素质目标	1.主要教学内容 ①思想文化与核心精神：涵盖中华优秀传统文化中仁者爱人、以民为本、诚实守信、和而不同等核心思想理念的阐释； ②文学经典：介绍传统文学（唐诗宋词精选、古典小说片段等）的艺术特色与情感表达； ③人文艺术：展示书法（楷书、行书等书体）、绘画（山水画、花鸟画等）、戏曲（京剧、昆曲等剧种）的基本常识与审美价值； ④衣食住行：了解中国传统服饰、饮食、建筑、交通的特点； ⑤民俗文化：讲解春节、端午、中秋等传统节日的起源、习俗及文化象征； ⑥古代科技：呈现天文历法、古代农业、手工业、中医中药的制作技艺与文化内涵。 2.教学要求 ①将传统文化学习与立德树人相结合，通过思想理念解读、经典著作赏析，引导学生理解中华优秀传统文化与社会主义核心价值观的内在联系，培养爱国情怀与道德自觉； ②避免单纯理论讲授，结合文学创作、艺术体验、民俗实践等活动，让学生在“学经典、讲故事、做手工、传礼仪”中深化对文化内涵的理解，做到“知”与“行”的统一； ③引导学生辩证看待传统文化，区分精华与糟粕，在传承经典的同时，鼓励结合现代视角进行创新表达（如用短视频演绎传统典故、用现代设计重构传统纹样），让传统文化在当

									①树立强烈的文化自信与民族自豪感：深刻认识中华优秀传统文化的博大精深和独特魅力，坚定对中华文化的自信，增强民族认同感和归属感； ②培养高尚的道德品质与人文素养：培养仁爱之心、社会责任感和正义感；塑造健全人格，具备良好的审美情趣和文化品味。	代生活中焕发活力； ④注重学生文化理解、审美鉴赏、语言表达、创新实践等能力的综合培养，引导学生将传统文化中的人文精神（如诚信、友善、坚韧）融入日常行为，提升个人修养与社会责任感。
20	限选课	公共基础课程	国家安全教育	ZX1A01003	1	18	18	0	1.知识目标 ①理解总体国家安全观的内涵，包括“五大要素”（以人民安全为宗旨、以政治安全为根本、以经济安全为基础、以军事科技文化社会安全为保障、以促进国际安全为依托）和“五对关系”。 ②认识国家安全涵盖的16个重点领域。 ③掌握《中华人民共和国国家安全法》《反间谍法》《反恐怖主义法》《网络安全法》《数据安全法》《生物安全法》等核心法律法规的基本内容。 2.能力目标 ①能够维护党的领导、社会主义制度，抵制西方意识形态渗透。防范网络谣言、数据跨境风险，遵守网络行为规范。 ②识别常见危害国家安全的行为： 3.素质目标 ①培养家国情怀，树立“国家安全人人有责”的理念。青少年和公职人员等重点群体需强化责任意识，在自身领域（如科研、教育、国防等）主动维护国家安全。	1.主要教学内容 ①总体国家安全观 ②国家安全法律法规 ③安全风险识别与防范 ④爱国主义与意识形态安全 2.教学要求 ①. 分学段实施 中学阶段：加强知识系统性，结合案例教学、法治教育深化理解（如“法治+国防”夏令营）。 ②创新教学方法 采用情境教学（如百年泵房研学）、竞赛激励（如国家安全知识竞赛）、校地联动（如社区宣讲）等方式增强教学效果。 运用数字化手段（VR模拟、AI备课系统）提升教学互动性。 ③强化师资与资源建设 组建国家安全教育教研室，开展集体备课，优化课程设计。开发共享资源库（如校际共建课程），整合红色教育基地、国防园等实践场所。
21	限选课	公共基础	职业发展	ZX1A01004	1	18	18	0	1.知识目标 ①了解当前就业市场的整体形势，掌握国	1.主要教学内容 ①就业形势分析、国家就业支持政策解

		课程	与就业指导						家针对中职学生的就业支持政策、就业服务体系及职业资格制度的相关规定； ②理解职业素养的核心内涵，知晓敬业精神、责任意识、团队协作等职业品质在职业发展中的重要性； ③熟悉顶岗实习的流程规范、安全要求及考核标准，掌握求职简历、求职信等材料的制作规范与技巧。 2.能力目标 ①能运用国家就业政策分析自身就业优势，判断职业资格证书对目标岗位的必要性； ②能通过案例分析识别职业场景中的素养要求，在模拟情境中展现敬业态度与团队协作能力。 3.素质目标 ①树立正确的就业观和职业观，增强面对就业竞争的信心与抗压能力； ②培养敬业奉献、诚实守信的职业操守，形成主动协作、积极沟通的团队意识。	读、职业资格制度与就业准入规定； ②职业素养的内涵与重要性、敬业精神案例分析、团队协作模拟训练； ③顶岗实习的流程、安全规范与考核标准，求职简历、求职信的制作技巧与优化方法。 2.教学要求 ①结合当前就业市场数据与政策文件，采用案例教学、政策解读等方式，确保学生准确理解就业相关政策法规； ②注重职业素养的实践养成，通过情境模拟、小组合作项目等活动，引导学生将敬业精神、团队协作等品质融入行为习惯； ③强化顶岗实习的规范性指导，结合企业实际案例讲解实习要求，同步开展求职材料制作的实操训练，提升材料针对性； ④通过模拟面试、劳动合同案例辨析等互动环节，让学生掌握面试技巧与权益保护要点，增强实践能力。
22	限选课	公共基础课程	创新创业教育	ZX1A01005	1	18	18	0	1.知识目标 ①理解创新与创业的基本概念、内涵及两者之间的关系，明晰创新创业在社会经济发展中的重要作用； ②掌握常见的创新思维方法、创新技法以及创业过程中涉及的市场分析、产品定位、商业模式等基础理论知识。 2.能力目标 ①能够运用创新思维方法，对日常学习、生活及未来职业场景中的问题提出创新性解决方案，具备从不同角度思考问题和发现新机	1.主要教学内容 ①创新创业基础理论：创新与创业的概念、类型、意义，创新创业的发展历程与趋势，创新创业成功案例分析； ②创新思维与方法训练：创新思维的特点与培养途径，常见创新思维方法的讲解与实践，创新技法应用训练。 2.教学要求 ①采用多样化教学方法，如案例教学法，引入大量真实的创新创业成功与失败案例，引导学生分析讨论，加深对理论知识的理解和应

									会的能力； ②具备识别商业机会的能力，能够通过市场调研，收集、分析市场信息，判断市场需求和发展趋势，确定具有潜力的创业项目。 3.素质目标 ①培养勇于创新、敢于突破传统的精神，树立积极主动的创新创业意识，克服对未知的恐惧，敢于尝试新事物； ②塑造坚韧不拔的创业品质，在面对创业过程中的困难与挫折时，能够保持乐观心态，坚持不懈，寻找解决问题的方法。	用；项目驱动教学法，组织学生以小组形式完成创业项目策划、市场调研等任务，在实践中锻炼能力；角色扮演教学法，模拟商业谈判、项目路演等场景，提升学生的沟通表达和应变能力； ②加强实践教学环节，建立校内创新创业实践基地，为学生提供实践操作平台，如创业模拟实验室、创意工作室等；积极与企业、创业园区等建立合作关系，组织学生开展实地参观、企业实习、创业实践活动等，让学生接触真实的创业环境和市场需求。
公共限选课小计					5	90	90	0		
公共基础课合计					78	1442	1062	380		

（二）专业课程

1.专业基础课程

表 2 专业基础课程主要教学内容及教学要求

序号	课程性质	课程类别	课程名称	课程编号	学分	总学时	理论学时	实践学时	课程目标	主要教学内容与要求
1	必修课	专业基础课程	营养学基础	ZB3B6J001	3	54	27	27	1、知识目标 掌握蛋白质、碳水化合物、脂肪等宏量营养素及维生素、矿物质等微量营养素的功能与食物来源；熟知平衡膳食的基本原则及膳食指南核心内容；了解不同生理	1、主要教学内容 包括营养学的基本概念及研究范畴；宏量营养素和微量营养素的生理功能、缺乏与过量的危害。以及了解各类食物（谷物、蔬果、肉蛋奶等）的营养特点及合理搭配原则；平衡膳食模式的构成与实践方法。

									状态下的营养需求特点。 2、能力目标 能识别常见食物的主要营养成分，判断日常膳食的营养合理性；可运用基础方法计算个人每日营养素需求； 3、素质目标 树立“科学营养、健康生活”的理念，养成关注自身及他人营养状况的意识；增强运用营养	2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例，解析营养素在人体中的作用，对比合理与不合理膳食的影响，加深理解。 ② 技能训练通过食物营养分析、膳食搭配模拟等实操，强化应用能力，教师及时指导纠正错误。 ③ 注重理论联系实际，要求将营养学知识融入日常生活，培养学生运用知识解决实际问题的能力。
2	必修课	专业基础课程	烹饪学基础	ZB3B6J002	3	54	27	27	1、知识目标 掌握烹饪原料（如畜禽肉、水产品、蔬果、谷物）的分类、品质鉴别方法及储存要点；熟知热菜、冷菜常用烹饪技法（如炒、炖、拌、烤）的基本原理与操作流程；了解不同菜系（如川菜、粤菜）的风味特点及基础菜品的调味原则。 2、能力目标 能准确识别常见烹饪原料的新鲜度，规范使用基础烹饪工具（如炒锅、刀具、砧板）；可独立完成 3-5 道家常菜品（如番茄炒蛋、清炖排骨汤、凉拌黄瓜）的制作，初步把控菜品的色香味形。 3、素质目标 树立“安全烹饪、健康饮食”的理念，养成规范操作、保持厨房卫生的职业习惯；增强对烹饪技艺的兴趣与探索意识，提升将烹饪知识转化为家庭饮食改善、日常菜品创新的能力。	1、主要内容 烹饪学基础概念：包括烹饪学的定义、研究范畴（如原料学、技法学、风味学）及发展简史； 烹饪原料知识：常见畜禽肉（猪、牛、羊、鸡）、水产品（鱼、虾、蟹）、蔬果（叶菜、根茎菜、瓜果）谷物（大米、面粉）的品质鉴别标准、预处理方法（如解冻、改刀）及储存技巧； 基础烹饪技法：热菜技法（炒、爆、炖、煮、蒸）的火候控制、操作步骤及适用菜品；冷菜技法（拌、腌、卤、炆）的调味方法、食材处理要点； 2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例（如“新鲜猪肉与冷冻猪肉的烹饪口感差异”）解析原料特性，对比不同技法对菜品营养与口感的影响，帮助学生加深知识理解； ② 技能训练通过“食材改刀练习”“家常菜品实操演练”等任务强化应用能力，教师实时指导，及时纠正学生在工具使用、火候把控、调味比例上的错误操作； ③ 要求学生设计家庭一周菜单并完成 2 道菜品制作，运用所学知识分析菜品优缺点并优化；
3	必修课	专业基础课程	成本核算基本	ZB3B6J003	3	54	27	27	1、知识目标 掌握成本核算的基本概念及核心原	1、主要内容 成本核算基础概念：包括成本核算的定义、研究范

			知识						则；熟知材料成本、人工成本、制造费用的归集与分配方法；了解成本核算在企业经营决策中的作用及基础流程。 2、能力目标 能准确识别企业常见成本项目，规范使用成本核算基础工具；可独立完成简单企业某一周期的基础成本计算，初步分析成本构成合理性。 3、素质目标 树立“精准核算、降本增效”的理念，养成严谨细致、数据真实的职业习惯；增强对成本管控的意识与重视程度，提升将成本核算知识转化为企业成本优化、经营决策辅助的能力。	畴及发展意义；成本项目知识：常见材料成本的计价方法、采购与库存成本核算；人工成本的计算标准与分摊方式；制造费用）的归集范围与分配方法；基础核算方法：品种法、分批法的适用场景、核算步骤及案例应用；成本计算单的编制规范与数据填写要求； 2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例解析成本概念，对比不同核算方法对企业成本结果的影响，帮助学生加深知识理解； ② 技能训练：通过“材料成本归集练习”“简单企业成本核算实操”等任务强化应用能力； ③ 要求学生选取一家小型企业（如社区超市、小作坊），模拟计算其一个月的基础成本并撰写成本分析报告，运用所学知识提出 1-2 条成本优化建议；
4	必修课	专业基础课程	膳食管理基础	ZB3B6J004	3	54	27	27	1、知识目标 掌握膳食管理的基本概念及核心原则；熟知不同人群的基础营养需求与膳食搭配要点；了解膳食管理在健康维护、机构运营（如学校食堂、养老院）中的作用及基础流程； 2、能力目标 能准确识别不同人群的膳食需求差异，规范使用膳食搭配工具；可独立完成普通家庭或小型机构一日三餐的基础膳食方案设计，初步评估方案的营养均衡性与可行性； 3、素质目标 树立“科学配餐、健康饮食”的理念，养成关注人群饮食需求、注重膳食细节的职业习惯；增强对膳食管理的责任意识与	1、主要教学内容 膳食管理基础概念：包括膳食管理的定义、研究范畴（如人群膳食设计、膳食执行监督、膳食效果评估）及发展意义；人群膳食需求知识：儿童（生长发育期）、老年人（机能衰退期）、上班族（高压久坐）、慢性病患者（如糖尿病、高血压）的营养需求特点与膳食禁忌；不同季节（如夏季消暑、冬季滋补）的膳食调整原则。 2、教学要求 ① 知识传授：结合生活案例解析人群膳食需求，对比不同膳食方案（如减脂餐 vs 普通餐）对健康的影响，帮助学生加深知识理解。 ② 技能训练：通过“家庭一日膳食方案设计”“特殊人群（如老年人）膳食搭配练习”等任务强化应用能力。 ③ 要求学生选取一个目标人群（如自己的家庭、班级同学），设计一周的膳食方案并尝试落地执行 3

									创新意识。	天,记录执行过程中的问题并优化方案,撰写实践报告。
5	必修课	专业基础课程	保健品知识	ZB3B6J005	3	54	27	27	1、知识目标 掌握保健品的基本概念及核心分类标准;熟知常见保健品(如维生素类、矿物质类、益生菌类、蛋白粉类)的主要功效、成分特点与适用人群。 2、能力目标 能准确识别保健品的合规标识(如蓝帽子标志、成分表、适宜人群说明),区分保健品与药品的功能差异。 3、素质目标 树立“科学认知、理性选择”的保健品消费理念,养成关注保健品成分安全、不夸大功效的理性态度。	1、主要教学内容 保健品基础概念:包括保健品的定义、核心分类及与药品、普通食品的区别;常见保健品知识:维生素类、矿物质类、益生菌类、蛋白粉类、膳食纤维类保健品的成分作用、适宜人群、不适宜人群及服用注意事项。 2、教学要求 ① 知识传授:结合生活案例解析保健品特性,对比不同保健品的适用场景,帮助学生加深知识理解。 ② 技能训练:通过“保健品合规标识识别练习”“模拟健康需求选品”等任务强化应用能力。 ③ 要求学生选取一款家人或身边人正在服用的保健品,分析其成分、适用人群及服用合理性,撰写评估报告,提出优化建议。
专业基础课程小计					15	270	135	135		

2.专业核心课程

表3 专业核心课程主要教学内容及教学要求

序号	课程性质	课程类别	课程名称	课程编号	学分	总学时	理论学时	实践学时	课程目标	主要教学内容与要求
1	必修课	专业核心课程	公共营养	ZB3B6H001	3	54	27	27	1、知识目标 掌握公共营养服务规范、营养状况调查的常用方法(如膳食调查、体格测量等);熟知群体营养干预的基本原则与策略;了解公共营养政策的主要内容及宣传要点。 2、能力目标	1、主要教学内容: 包括公共营养服务的基本概念、规范要求及工作流程;社区人群营养状况调查的设计、实施步骤与质量控制。群体营养需求评估的方法;营养干预方案的制定原则、实施路径及效果评价标准。常见公共营养政策(如营养改善计划)的内容; 2、教学要求:

									能按规范开展社区人群营养状况调查，完成数据收集与统计分析；可制定针对性的群体营养干预方案；能组织实施公共营养政策宣传活动，推动政策落实。 3、素质目标 树立“预防为主、群体健康”的公共营养理念，养成认真负责、客观严谨的工作作风；增强服务社区人群营养健康的责任感，提升团队协作与沟通表达能力。	① 知识传授结合社区营养工作案例，解析调查方法和干预策略的实际应用，对比规范操作与不当操作的差异。 ② 技能训练通过模拟社区调查、方案制定等场景实操，强化数据统计、活动组织等能力，教师实时指导纠偏。 ③ 注重培养公共服务意识，要求严格遵循服务规范，确保调查数据真实、干预方案可行，契合公共营养岗位需求。
2	必修课	专业核心课程	特殊人群营养	ZB3B6H002	3	54	27	27	1、知识目标 掌握婴幼儿、老年人、慢性病患者等特殊人群的生理特点及独特营养需求；熟知特殊人群营养状况分析的指标与方法；了解个性化营养干预的原则及效果评估的标准。 2、能力目标 能对特殊人群的营养状况进行准确分析；可依据其营养需求制定针对性的营养干预方案；能跟踪营养支持效果并根据评估结果进行合理调整。 3、素质目标 树立“因人而异、精准营养”的服务理念，养成关注特殊人群个体差异的职业敏感性；增强对特殊人群营养健康的责任担当。	1、主要教学内容： 包括婴幼儿、老年人、慢性病患者等特殊人群的生理机能特点、代谢特征及常见营养问题。特殊人群营养状况的评估指标（如生长发育指标、生化指标等）与分析方法；个性化营养干预方案的制定流程与原则。营养支持效果的监测指标、评估周期及调整策略；特殊人群营养支持的注意事项与禁忌。 2、教学要求： ① 知识传授结合具体案例，解析不同特殊人群营养需求的差异及干预要点，对比合理与不当营养方案的影响。 ② 技能训练通过模拟场景实操，强化营养状况分析、方案制定及效果评估等技能，教师现场指导纠偏。 ③ 注重培养人文关怀意识，要求尊重特殊人群的个体情况，确保营养方案安全适宜，贴合岗位实际需求。
3	必修课	专业核心课程	营养软件实用技术	ZB3B6H003	3	54	27	27	1、知识目标 掌握营养软件的基本概念及核心功能分类；熟知主流营养软件的操作界面、数据来源及适用场景；了解营养软件的数据录入规范、结果解读逻辑及行业应用标准。	1、主要教学内容： 包括营养软件的定义、核心分类（膳食分析软件、营养配餐软件、特殊人群营养管理软件）及与传统营养计算方法的区别；主流营养软件的发展历程、功能特点及适用领域（如个人健康管理、医疗机构、学校食堂）。

									2、能力目标 能熟练操作至少 1 款主流营养软件，完成个人或群体膳食数据的准确录入；可运用软件生成膳食营养分析报告，并结合分析结果初步制定营养改善建议。 3、素质目标 树立“数据驱动、精准营养”的理念，养成严谨录入数据、科学解读结果的职业习惯；增强运用技术工具提升营养工作效率的意识。	2、教学要求： ① 知识传授：结合生活案例解析软件功能，对比不同软件的适用场景，帮助学生加深知识理解。 ② 技能训练：通过“模拟录入一家三口单日膳食数据并生成分析报告”“为减脂人群用膳食宝设计一周食谱”等实操任务强化应用能力。 ③ 理论联系实际：要求学生选取 1 个目标对象，运用营养软件完成 3 天膳食分析并撰写评估报告，提出针对性营养改善建议，培养运用营养软件技术解决实际营养管理问题的能力。
4	必修课	专业核心课程	营养配餐与设计	ZB3B6H004	3	54	27	27	4、知识目标 掌握营养配餐的基本概念及核心原则；熟知各类食物的营养特点及配餐搭配比例；了解不同人群的营养需求标准及配餐设计禁忌。 5、能力目标 能根据目标人群的生理特点与健康需求，完成一日三餐的基础营养配餐设计；可运用食物交换份法、营养素计算法，调整配餐中食物种类与份量，确保能量及宏量、微量营养素达标。 6、素质目标 树立“科学配餐、健康惠民”的理念，养成尊重人群饮食差异、严谨计算营养数据、注重配餐实用性的职业习惯。	1、主要教学内容： 含营养配餐定义、原则及不同场景配餐要求；各类食物营养特点、配餐占比、搭配禁忌与互补技巧；食物交换份法、营养素计算法及烹饪方式对配餐的影响；特殊人群配餐设计及家庭一周配餐制定与成本控制。 2、教学要求： ① 知识传授：结合生活案例解析配餐原则，对比减脂人群与孕妇的配餐重点（前者控热量、后者补叶酸），帮助学生加深知识理解。 ② 技能训练通过“为三口之家设计一日营养配餐”“为高血压患者调整一周食谱（替换高钠食材、优化烹饪方式）”等实操任务强化应用能力。 ③ 要求学生选取 1 个目标人群，制定一周营养配餐方案并实际执行 3 天，记录执行过程中的问题与人群反馈，优化配餐方案并撰写实践报告。
5	必修课	专业核心课程	中医食疗药膳制作	ZB3B6H005	3	54	27	27	1、知识目标 掌握中医食疗药膳“药食同源”“辨证施膳”两大核心概念，熟知当归、枸杞、山药等 15 种以上常见药食食材的性味归经与食疗功效。	1、主要教学内容： 涵盖中医食疗药膳的定义、发展简史，“药食同源”“辨证施膳”核心理论，以及顺应四季、匹配体质的施膳原则，明确药膳与普通饮食、中药方剂的区别； 2、教学要求：

									2、能力目标 能根据气虚、阴虚等不同体质或常见病症，准确选择适配食材，独立完成当归生姜羊肉汤、银耳百合羹等 4 道以上基础药膳制作。 3、素质目标 树立“安全食疗、辨证用膳”的科学理念，养成处理药食食材前核查品质、遵循配伍要求的严谨习惯，提升将药膳知识融入日常饮食。	① 知识传授结合具体案例，解析辨证施膳逻辑，对比不同体质、病症的药膳差异，帮助学生理解理论知识。 ② 技能训练通过组织学生实操制作基础药膳，教师全程巡视，实时纠正食材用量不当、火候控制失误等问题，确保学生掌握规范的制作流程。 ③ 要求学生以家庭为对象，设计一周药膳方案并实际执行，记录家人食用反馈与身体变化，最终提交包含方案优化建议的实践报告，强化理论与实际结合能力。
6	必修课	专业核心课程	食品安全	ZB3B6H006	3	54	27	27	1、知识目标 掌握食品安全基本概念及核心标准，熟知微生物、化学、物理三类污染来源，了解食品生产、加工、流通各环节的安全风险点与防控要求。 2、能力目标 能识别常见食品的安全标识与变质特征，独立完成食品抽样检测基础操作；可制定小型餐饮或家庭的食品安全管理细则，初步排查食品储存、烹饪中的安全隐患。 3、素质目标 树立“安全第一、预防为主”的食品安全理念，养成规范操作、严格把控食品卫生的职业习惯，提升运用食品安全知识保障自身及公众饮食安全责任意识与实践能力。	1、主要内容： 涵盖食品安全定义、食源性疾病类型，食品污染（微生物、化学、物理）的成因与危害，以及国家食品安全法规（《食品安全法》）与标准体系，明确各主体的安全责任。 2、教学要求： ① 知识传授时，结合“过期牛奶引发腹泻”“农药残留超标蔬菜中毒”等案例，解析污染危害与防控逻辑，对比不同食品的安全管理差异，帮助学生理解理论。 ② 技能训练环节，组织学生实操食品标签鉴别、微生物快速检测，教师实时纠正操作误差（如取样不规范），确保掌握标准流程。 ③ 要求学生以家庭或小型餐饮店为对象，制定食品安全管理方案并执行，记录风险排查与整改情况，提交实践报告，强化理论与实际结合能力。
专业核心课程小计					18	324	162	162		

3.专业拓展课程

表 4 专业拓展课程主要教学内容及教学要求

序号	课程性质	课程类别	课程名称	课程编号	学分	总学时	理论学时	实践学时	课程目标	主要教学内容与要求
1	专业限选课	专业拓展课程	运动营养学	ZX3B6T001	4	72	36	36	1、知识目标 掌握运动与营养的关系、不同运动类型的能量需求及营养素代谢特点;熟知运动中常见营养问题的预防与应对。 2、能力目标 能根据运动项目和强度评估营养需求,设计基础运动膳食方案;可识别运动中的营养风险并提供初步指导。 3、素质目标 树立“科学营养助力运动”的理念,养成结合运动实际调整营养方案的意识;增强为运动人群提供营养支持的责任感,具备团队协作中传递营养信息的能力。	1、主要教学内容 包括运动营养学的基本概念、能量代谢与运动能力的关系;宏量营养素在运动中的作用及需求。不同运动类型的营养特点;运动中水分、电解质平衡的维持方法及营养补充时机。 2、教学要求 ① 知识传授结合运动案例,解析营养对运动表现的影响,对比合理与不合理营养的效果差异。 ② 技能训练通过模拟场景实操,强化膳食方案设计、营养指导等技能,教师现场指导纠正不足。 ③ 注重培养实践应用意识,要求贴合不同运动场景需求,确保营养建议科学实用,符合岗位实际要求。
2	专业限选课	专业拓展课程	社区健康服务	ZX3B6T002	4	72	36	36	1、知识目标 掌握社区健康服务的基本流程、服务内容及相关政策规范;熟知社区不同人群的健康需求特点;了解社区健康档案建立、健康宣教的基础理论。 2、能力目标 能协助开展社区健康信息收集与档案管理;可参与组织社区健康宣教活动和基础健康监测;能为社区居民提供简单的健康咨询与营养指导。 3、素质目标 树立“服务社区、守护健康”的职业理念,养成耐心细致、尊重居民的服务态度;增	1、主要教学内容 包括社区健康服务的概念、体系构成及工作原则;社区常见健康问题及干预要点。社区健康档案的建立规范、信息更新与管理方法,社区健康宣教活动的策划、组织形式及内容设计。 2、教学要求 ① 知识传授结合社区真实案例,解析健康服务流程在实际中的应用,对比规范服务与粗放服务的效果差异。 ② 技能训练通过模拟社区场景实操,强化档案建立、宣教组织等技能,教师现场指导纠正不规范行为。 ③ 注重培养基层服务意识,要求贴合社区实

									强社区健康服务的责任意识,具备团队协作完成健康服务任务的能力。	际需求,确保服务内容实用易懂,符合社区健康岗位要求。
3	专业 限选课	专业 拓展 课程	营养产 品营销	ZX3B6T00 3	4	72	36	36	1、知识目标 掌握营养产品的分类、成分特点及相关法规标准;熟知营养产品目标客户的需求特征;了解营养产品营销的基本流程、策略及沟通技巧。 2、能力目标 能介绍营养产品的核心卖点与适用人群;可进行简单的市场需求分析和客户沟通;能协助开展营养产品推广活动及基础售后服务。 3、素质目标 树立“诚信营销、科学推荐”的职业理念,养成如实介绍产品、尊重客户需求的职业操守,	1、主要教学内容 包括营养产品的种类、成分功效及质量标准;营养产品营销的基本概念、原则及相关法律法规。目标客户群体的需求分析方法。 2、教学要求 ① 解析营养产品营销中合规与违规的界限,对比诚信营销与虚假宣传的后果。 ② 技能训练通过模拟营销场景实操,强化产品推介、客户沟通等技能,教师现场指导纠正不当行为。 ③ 注重培养合规营销意识,要求严格依据产品实际信息推荐,确保营销行为合法诚信,契合岗位需求。
4	专业 限选课	专业 拓展 课程	餐饮企 业营养 管理	ZX3B6T00 4	4	72	36	36	1、知识目标 掌握餐饮企业营养管理的基本规范、膳食营养搭配原则;熟知不同餐饮业态(食堂、餐厅等)的营养管理要点;了解餐饮原料营养特性、菜品营养标识规范及相关法规要求。 2、能力目标 能协助设计营养均衡的餐饮菜单,计算菜品营养成分;可检查餐饮原料的营养品质及储存合理性;能参与餐饮服务中的营养咨询与指导,提出菜品营养改进建议。 3、素质目标 树立“营养为先、安全为本”的管理理念,养成关注餐饮全过程营养控制的职业习惯;增强保障消费者饮食健康的责任意识,具备团队协作优化餐饮营养的基础能力。	1、主要教学内容 包括餐饮企业营养管理的概念、法规框架及行业标准;膳食结构设计在餐饮中的应用,不同人群餐饮营养需求特点。餐饮原料的营养分类、品质鉴别及营养保留技巧。 2、教学要求 ① 知识传授结合餐饮企业案例,解析营养管理规范在实际运营中的应用,对比合规与违规对企业及消费者的影响。 ② 技能训练通过模拟餐饮场景实操,强化菜单设计、营养计算等技能,教师现场指导纠正不规范操作。 ③ 注重培养实践应用意识,要求贴合餐饮企业实际需求,确保营养管理方案可落地,符合岗位要求。

专业拓展课程小计	16	288	144	144	
----------	----	-----	-----	-----	--

（三）实习实训课程

表 5 实习实训课程主要教学内容及教学要求

序号	课程性质	课程类别	课程名称	课程编号	学分	总学时	理论学时	实践学时	课程目标	主要教学内容与要求
1	实习实训必修课	实习实训课程	营养调查	ZB3C6S001	1	24	0	24	1、知识目标 掌握营养调查的基本方法及适用场景；熟知营养调查数据的收集、整理与分析流程；了解不同人群营养调查的侧重点与注意事项。 2、能力目标 能独立设计简单的营养调查方案，规范开展数据收集工作；可运用基础工具整理分析调查数据，形成初步调查结论。 3、素质目标 树立“科学严谨、客观公正”的营养调查理念，养成注重数据真实性、保护调查对象隐私的意识。	1、主要教学内容 包括营养调查的基本概念、目的及在公共营养领域的作用；膳食调查、体格测量、实验室检查的具体操作方法；营养调查数据的录入、清洗、统计分析方法及调查报告的撰写规范。 2、教学要求 ① 知识传授结合实际案例，解析不同调查方法的优缺点。 ② 技能训练通过模拟营养调查、数据处理实操等，强化应用能力。 ③ 注重理论联系实际，要求结合某一特定人群设计并实施小型营养调查，撰写调查报告。
2	必修课	实习实训课程	食物选购	ZB3C6S002	1	24	0	24	1、知识目标 掌握常见食物的品质鉴别方法及新鲜度判断标准；熟知食物选购的核心、查来源、辨品质及不同季节食物选购的侧重点；了解食品安全认证的标识含义与选购注意事项。 2、能力目标 能独立完成日常家庭所需食物的选购，准确辨别食物优劣；可结合营养需求与预算，合理规划食物选购清单，规避选购中的常见陷阱。 3、素质目标	1、主要教学内容 包括食物选购的基本概念、重要性及与饮食安全的关联；谷物、蔬果、肉蛋奶、水产品的具体选购方法；食品标签的解读技巧及食品安全认证标识的识别方法。 2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例，解析不同食物的品质差异，对比正确与错误选购方式的影响，加深理解。 ② 技能训练通过模拟超市选购、选购清单

									树立“安全优先、营养适配”的食物选购理念，养成关注食物品质、重视食品安全的消费习惯；增强运用选购知识为家人筛选健康食材、保障饮食安全的能力。	设计实操等，强化应用能力。 ③ 注重理论联系实际，要求结合家庭一周饮食需求，设计并执行食物选购计划，记录选购过程与结果。
3	必修课	实习实训课程	营养素计算	ZB3C6S003	1	24	0	24	1、知识目标 掌握蛋白质、碳水化合物、脂肪等宏量营养素及维生素、矿物质等微量营养素的计算依据；熟知个人每日能量需求的计算方法； 2、能力目标 能独立运用食物成分表计算单一食物或一餐膳食的营养素含量；可结合个人年龄、性别、活动量，准确计算每日所需营养素总量，评估日常膳食的营养素摄入达标情况； 3、素质目标 树立“精准计算、科学营养”的理念，养成关注自身及他人营养素摄入均衡性的意识；	1、主要教学内容 包括营养素计算的基本概念、重要性及与健康饮食的关联；宏量营养素及微量营养素的具体计算步骤；个人每日能量需求及营养素推荐摄入量（RNI）的确定方法。 2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例，解析计算原理，对比正确与错误计算方式对结果的影响。 ② 技能训练通过模拟计算、膳食调整方案设计实操等，强化应用能力。 ③ 要求结合个人或家人的饮食情况，完成连续 3 天的膳食营养素计算与评估。
4	必修课	实习实训课程	营养餐配制	ZB3C6S004	1	24	0	24	1、知识目标 掌握营养餐配如营养素均衡、食物多样、口味适配）及不同人群的营养需求标准；熟知常见食材的营养特点及搭配禁忌；了解营养餐烹饪方式对营养保留的影响。 2、能力目标 能结合目标人群的营养需求，独立设计一日三餐的营养餐方案；可根据食材营养特点合理搭配，确保宏量与微量营养素达标； 3、素质目标 树立“科学配餐、健康饮食”的理念，养成关注人群营养差异、注重食材品质的意识；增强运用营养餐知识改善个人及他人饮食结构、提升健康水平的实践能力。	1、主要教学内容 包括营养餐配制的基本概念、重要性及与健康饮食的关联；不同人群的营养配餐重点；常见食材的营养特点与搭配技巧；营养餐方案设计流程；健康烹饪方式对营养保留的具体影响。 2、教学要求 ① 知识传授结合生活案例，解析配餐原则，对比合理与不合理配餐对健康的影响。 ② 技能训练通过模拟配餐、实操烹饪等，强化应用能力，教师及时指导纠正配餐方案与烹饪中的错误。 ③ 注重理论联系实际，要求结合家人或特定人群需求，设计并制作 3 天营养餐，记录反馈并优化方案。

5	必修课	实习实训课程	岗位实训	ZB3C6S005	1	24	0	24	1、知识目标 掌握岗位实训涉及的核心技能对应的理论依据；熟知实训岗位的操作规范及质量控制要求；了解实训任务与职业岗位能力的对应关系。 2、能力目标 能独立完成岗位典型任务（如膳食制作、健康问询），规范操作相关工具设备；可按标准流程自检实训成果，修正操作偏差；能结合实训数据反思技能短板并改进。 3、素质目标 树立“实训即实战”的意识，养成按规程操作、注重效率的职业习惯；增强岗位责任意识与问题解决主动性，具备适应不同实训场景的灵活性。	1、主要教学内容 包括实训岗位的核心技能清单及操作流程；实训设备的使用规范与日常维护。不同岗位任务的实训方案设计；实训成果的量化评估标准。实训中常见失误的案例分析及纠正方法； 2、教学要求 ① 知识传授聚焦技能原理，结合实训操作步骤解析理论要点，避免脱离实操的抽象讲解。 ② 技能训练采用“任务驱动”模式，通过多轮实操强化熟练度，教师实时记录操作问题并针对性指导。 ③ 注重过程性考核，要求按岗位标准记录实训数据，对接职业资格要求。
6	必修课	实习实训课程	岗位实习	ZB3C6S006	24	576	0	576	1、知识目标 掌握实习岗位的工作流程、规章制度及安全规范；熟知岗位所需的营养与保健专业知识在实践中的应用要点；了解职业礼仪及人际沟通的基本常识。 2、能力目标 能按岗位要求完成营养咨询、膳食指导等基础工作；可运用专业技能处理实习中常见问题； 3、素质目标 树立“学以致用、爱岗敬业”的职业观，养成遵守纪律、认真负责的工作态度；增强岗位适应能力与团队协作精神，具备持续学习和解决实际问题的职业素养。	1、主要教学内容 实习岗位的类型、职责及对接流程；实习安全规范与职业礼仪要求。 2、教学要求 ① 知识传授结合岗位案例，解析理论与实践的衔接点，明确实习目标与考核标准，强化岗位认知。 ② 技能训练通过跟岗实践、任务模拟，强化岗位操作与问题处理能力，导师全程跟踪指导并反馈。 ③ 注重职业素养培养，要求严格遵守岗位纪律，定期提交实习报告，确保实习效果贴合职业发展需求。
实习实训课程合计					29	696	0	696		

七、教学进程总体安排

(一) 学分要求

序号	课程类型		学分	占总学分比例（%）
1	公共基础限选课程		5	3.20%
2	专业限选课程		16	10.26%
3	必修课	公共基础课程	73	46.79%
		专业基础课程	15	9.62%
		专业核心课程	18	11.54%
		实习实训课程	29	18.59%
合 计			156	100%

(二) 课堂教学安排表

序号	课程编号	课程名称	考试学期	学分	总学时	理论学时	实践学时	开课学期/理论教学周数/周学时						课程系数
								一 17	二 18.5	三 17.5	四 16.5	五 11.5	六 0	
1	ZB1A01001	中国特色社会主义		2	36	32	4	2						1
2	ZB1A01002	心理健康与职业生涯		2	36	32	4		2					1
3	ZB1A01003	哲学与人生		2	36	32	4			2				1
4	ZB1A01004	职业道德与法治		2	36	32	4				2			1
5	ZB2A02001	语文	1	11	198	182	16	3	3	2	2	2		1.2
6	ZB2A02002	数学	1	8	144	144	0	2	2	2	2	2		1.2
7	ZB2A02003	英语	1	8	144	124	20	2	2	2	2	2		1.2
8	ZB2A02004	信息技术及 AI 应用		6	108	88	20	2	2	2				1
9	ZB2A02005	体育与健康		8	144	20	124	2	2	2	2	2		1
10	ZB2A02006	艺术		2	36	18	18			1	1			1

11	ZB2A02007	历史		5	90	86	4	3	2					1
12	ZB2A02008	劳动教育		1	18	0	18				1			1
13	ZB2A02009	物理	1	5	90	50	40	3	2					1.2
14	ZB2A02010	化学	1	5	90	50	40	2	2	1				1.2
15	ZB2A02011	生物	1	4	72	52	20	2	2					1.2
16	ZB2A02012	读本		1	18	18	0	1						1
17	ZX1A01001	党史 国史		1	18	18	0	1						0.8
18	ZX1A01002	中华优秀 传统文化		1	18	18	0		1					0.8
19	ZX1A01003	国家安全 教育		1	18	18	0	1						0.8
20	ZX1A01004	职业发展 与就业指导		1	18	18	0					2		0.8
21	ZX1A01005	创新创业 教育		1	18	18	0					2		0.8
22	ZB3B6J001	营养学基 础	3	3	54	27	27			3				1
23	ZB3B6J002	烹饪学基 础	1	3	54	27	27	3						1
24	ZB3B6J003	成本核算 基本知识	2	3	54	27	27		3					1
25	ZB3B6J004	膳食管理 基础	2	3	54	27	27		3					1
26	ZB3B6J005	保健品知 识	3	3	54	27	27			3				1
27	ZB3B6H001	公共营养	4	3	54	27	27				3			1.2
28	ZB3B6H002	特殊人群 营养	3	3	54	27	27			3				1.2
29	ZB3B6H003	营养软件 实用技术	4	3	54	27	27				3			1.2
30	ZB3B6H004	营养配餐 与设计	4	3	54	27	27				3			1.2
31	ZB3B6H005	中医食疗 药膳制作	5	3	54	27	27					3		1.2
32	ZB3B6H006	食品安全	3	3	54	27	27			3				1.2
33	ZX3B6T001	运动营养 学		4	72	36	36					4		0.8
34	ZX3B6T002	社区健康 服务		4	72	36	36				2	2		0.8

35	ZX3B6T003	营养产品营销		4	72	36	36			4			0.8
36	ZX3B6T004	餐饮企业营养管理		4	72	36	36				4		0.8
合计				126	2268	1491	777	29	28	30	27	21	-

(三) 实践教学安排表

序号	课程编号	课程名称	学分	开课学期/安排实践周数						课程系数
				一	二	三	四	五	六	
1	ZB2A02013	军事训练	1	1 周						
2	ZB3C6S001	营养调查	1			1 周				
3	ZB3C6S002	食物选购	1				1 周			
4	ZB3C6S003	营养素计算	1				1 周			
5	ZB3C6S004	营养餐配制	1					1 周		
6	ZB3C6S005	岗位实训	1					1 周		
7	ZB3C6S006	岗位实习	24					5 周	19 周	
合 计			30	1 周	0 周	1 周	2 周	7 周	19 周	

(四) 学时安排统计

课程属性		课程类别	学分	学时	理论	实践
公共基础课程		必修课	73	1352	972	380
		限选课	5	90	90	0
专业课程	必修	专业基础课	15	270	135	135
		专业核心课	18	324	162	162
	限选	专业拓展课	16	288	144	144
实习实训		必修	29	696	0	696
合 计			156	3020	1503	1517
三年总学时	3020	公共基础课学时	1442	选修课时占总学时的比例 (%)		12.52%
		公共基础课学时占总学时的比例 (%)	47.75%	实践性教学学时占总学时的比例 (%)		50.23%

八、实施保障

(一)师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2.专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外医药制造行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

具有教师资格证书；具有中药学、中药制药、制药工程等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(二)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、实验室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室基本要求

具备开展多媒体教学与互动研讨的条件，配备投影仪、音响设备、营养模型教具（如人体解剖模型、食材营养成分模型），设置健康膳食展示区。需有稳定的互联网接入及安全防护系统，安装应急照明与消防设施，疏散通道标识清晰，保持畅通无阻，符合公共安全规范。

2.校内外实验、实训场所基本要求

实践场地的面积、设施、安全标准等需符合国家相关规定，环境与设施贴近实际生活与工作场景，注重理论与实践结合，配备专业指导人员，建立完善的管理制度，确保营养配餐、健康监测、膳食指导等实训活动有序开展。鼓励引入智能营养分析系统、健康监测设备等现代化技术手段。

（1）膳食制作实训室

配备多功能料理台、蒸烤箱、食物秤、营养成分快速检测仪、膳食搭配软件系统等设备，用于开展平衡膳食设计、特殊人群食谱制作、烹饪营养保留技巧等实训教学。

（2）营养检测实训室

配备人体成分分析仪、血压仪、血糖检测仪、膳食调查软件、营养计算工具等设备，用于进行个体营养状况评估、膳食结构分析、健康指标监测等实训教学。

（3）健康管理实训室

配备健康档案管理系统、体质测试设备（如肺活量计、握力计）、心理咨询沙盘等设施，用于开展健康风险评估、个性化营养干预方案制定、慢性病膳食管理等实训教学。

（4）公共营养实训区

配备群体膳食设计软件、营养宣教演示设备（如微课录制工具）、社区营养调查器材等，用于开展公共营养政策解读、群体营养干预方案设计、营养科普推广等实训教学。

3.实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供公共营养服务、膳食指导、营养食品营销等与专业对口的相关实习岗位，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；学校和实习单位双方共同制订实习计划，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，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化资源库、文献资料、常见问题解答等方面的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，实现课程教学活动中信息化全覆盖，创新教学方法、提升教学效果。

（三）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需要的教材、图书及数字化资源等。

1.教材选用基本要求

按照教育部关于印发《职业院校教材管理办法》（[2019]3号）文件精神要求，成立学校教材选用与审定委员会，出台《教材选用与审定管理办法》，规范教材选用程序，做到教材“凡编必审”“凡选必审”，坚决杜绝不合格教材进课堂。按照国家教材选用规定，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：医学类、中药学类、药学类专业标准，中药行业政策法规，药品标准等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。教师在教学中应充分应用专业教学资源库、国家职业教育智慧平台资源和各级别的在线开放课程资源，以丰富教学内容，改进教学效果。

（四）教学方法

充分利用人工智能技术和数字化技术，打造“虚拟课堂+项目化课堂+企业课堂”的三维教学空间。

1.纯理论课

主要以课堂教学为主，精心设置课前、课中、课后“三段贯通”的教学内容，并充分利用或开发适合的教具/教学手段，如实物、多媒体等，适应中职院校学生文化特征要求，尽量使教学资源可视化。

2.理实一体化课程

教学过程中应注重理论与实践并重，恰当安排适量的实践学时，适时地进行实践练习，进行理实合一的教学和采用专兼职教师协作分工的“双教师”授课，企业教师主要承担实践性强的内容的授课，专任教师主要承担理论性强的内容的授课；要充分利用现有的设备及场地条件，提倡适当增加现场教学环节。

3.纯实践课程

以学生动手为主。实施项目化教学，引入企业真实项目案例，打造真项目、真任务、真过程、真环境的“四真”场域，开发问题导向式的任务工单，突出学生主体地位，开展课前 AI 导学，课中项目引学、自主探学、合作研学、成果展示赏学、互检评学、双师解学，课后任务拓学的“八学”模式。实施双导师指导，指导教师应具备较丰富实践经验，并具备实践环节分解与综合练习结合，构建从简单-复杂从单一-综合的实训。应尽量请企业操作能手对学生进行关键技术技能点播，以快速提高学生的操作技能水平。

（五）学习评价

所有课程均应注重过程评价与结果评价相结合、知识能力评价与素养评价并重。注重过程评价，探索增值评价，改进结果评价，推动综合评价改革。每堂课均应设置自我评价、组内互评、组间互评、教师评价，专业课程还应增加企业导师评价，开展多元主体的过程性评价；并实时对比学生课前基础，观测增值表现，

开展增值评价；课程结业时，根据不同课程特点，课程结业考核可采用笔试、操作考核或者两者结合的方式进行。学生每门课程的综合成绩应为过程评价、增值评价、结业考核评价值的加权形成。学生的理论学习课程应全部合格，操作技能必须达到中级，也鼓励学生在校取得更高级别的技能等级证书，建立专业毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校学业水平、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。

（六）质量管理

1.学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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.专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会，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。

4.学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

专业（方向）名称		营养与保健			
思想素质基本要求		操行评定合格			
身体素质基本要求		达到《国家学生体质健康标准》要求			
毕业条件之	职业资格证书要求	鼓励学生在校期间取得以下证书之一： 公共营养师、健康管理师			
	应修总学分	156 学分	其中	公共基础课程必修学分 （含军训 1 学分）	73
				公共基础课程选修学分	5

				专业基础课程必修学分	15
				专业核心课程必修学分	28
				专业选修课学分	13
				实习实训必修学分	29
	备 注	[1]除学业要求之外的其他毕业条件参见本校《学籍管理规定》； [2]如本计划执行过程中遇国家部委调整，核发机构以国家新确定的职业资格证书核发机构为准。			

十、附录

(一) 教学进程安排

(单位：周)

序号	教学环节	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	合计
1	入学教育	0.5	-	-	-	-	-	0.5
2	军事训练	1	-	-	-	-	-	1
3	理论教学	17	18.5	17.5	16.5	11.5	-	81
4	实践教学	-	-	1	2	7	19	29
5	考试考查	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	-	2.5
6	机动	1	1	1	1	1	-	5
7	毕业教育	-	-	-	-	-	1	1
8	教学周合计	20	20	20	20	20	20	120
9	假期	5	7	5	7	5	-	29

(二) 人才培养方案审批表

专业负责人(拟定人)	李时江	拟定时间	2025年6月30日
教学委员会审核(主任)	裴纪河	审核时间	2025年7月30日
教务科科长复核	纪乐	复核时间	2025年7月30日
教学副校长审批	裴纪河	审批时间	2025年7月30日
学校校长审批	裴纪河	审批时间	2025年7月30日
学校党支部委员会审定	周高	支部委员会盖章	2025年7月30日

(三) 人才培养方案变更审批表

吉林省医药中等职业学校 人才培养方案变更审批表

申请时间											
申请部门											
申请变更培养方案的专业、年级											
申请变更理由及课程调整方案											
变更前						变更后					
课程名称	开设学期	学分	周学时	总学时	考核方式	课程名称	开设学期	学分	周学时	总学时	考核方式

教研室意见	负责人签名： 日期： 年 月 日
教务科意见	负责人签名： 日期： 年 月 日
教学副校长意见	负责人签名： 日期： 年 月 日
校长审核	负责人签名： 日期： 年 月 日
党支部批准	负责人签名和盖章： 日期： 年 月 日

注：本表一式二份，经批复后，教务科一份，提出变更教研室一份。