



广东茂名健康职业学院

Guangdong Maoming Health Vocational College

2020 级人才培养方案

专业名称：医学营养

专业代码：620802

广东茂名健康职业学院



教务科研处

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、培养目标及培养规格.....	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程.....	5
(二) 专业(技能)课程.....	14
七、教学进程总体安排.....	23
八、实施保障	24
(一) 师资队伍.....	24
(二) 教学设施.....	25
(三) 教学资源.....	28
(四) 教学方法.....	29
(五) 学习评价.....	30
(六) 质量管理.....	30
九、毕业要求	31
十、附录	31
附录表一 教学进程表.....	32
附录表二 公共选修课列表.....	38

广东茂名健康职业学院医学营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：医学营养

专业代码：620802

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具备同等学历者、中等职业教育毕业生

三、修业年限

修业年限为三年

四、职业面向

（一）服务面向

本专业职业面向如表 1 所示

表 1 医学营养专业职业面向

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 领域举例	职业资格证书或技 能等级证书举例
医药卫生大类 (62)	健康管理与 促进类 (6208)	卫生 (84)	营养配餐(4-03-02-06); 公共营养(4-14-02-01); 健康管理(4-14-02-02); 临床营养技师 (2-05-07-08);	营养配餐; 健康管理; 健康保健;	营养配餐员; 健康管理师; 公共营养师; 注册营养技师

（二）职业岗位及职业能力分析

主要面向营养配餐、健康管理、健康保健三大岗位（群）从事营养工作。在各级各类医院、妇幼保健院等医疗机构、健身机构从事营养配餐工作；在社区卫生服务机构从事社区健康咨询、母婴保健、家庭访视、健康宣教等社区营养咨询工作；在国内外健康管理公司、保健企业、食品药品企业担任健康管理师、公共营养师职位。医学营养专业主要工作岗位、核心能力、1+X 证书课证融通分析（见表 2）。

表 2 职业岗位及职业能力分析表

就业岗位		岗位工作任务	标准要求	岗位职业能力
就业岗位	临床医院、妇幼保健院、健身机构	营养配餐 母婴护理 老年护理 健康教育	1. 健康资料的收集和分析能力； 2. 根据病患的身体状况进行膳食指导、营养配餐及评价； 3. 对病人进行疾病护理及心理护理的能力； 4. 对病人及家属进行健康教育的能力；	健康评估 营养与膳食指导 营养配餐 营养烹饪技术 药膳与食疗 母婴护理 食品安全
	社区卫生服务机构	儿童膳食指导、婴幼儿膳食指导、中老年人膳食指导、健康管理与健康教育、家庭营养与膳食指导	1. 具有对儿童营养与膳食指导的能力； 2. 具有对婴幼儿营养与膳食指导的能力； 3. 具有对中老年人营养与膳食指导的能力； 4. 初步具有健康管理与营养治疗、预防保健的能力； 5. 具有社区营养膳食指导和临床护理的能力； 5. 初步具有家庭营养与膳食指导的能力，并提出改善措施。	健康评估 营养与膳食指导 临床营养 营养配餐 营养烹饪技术 药膳与食疗 母婴护理 社区健康教育技能 食品安全
	国内外健康管理公司、保健企业、食品药品企业	营养师、营养讲师、健康管理师	1. 负责完善课件的编写、制作，并根据需求及时调整培训课件内容； 2. 通过对区域市场调研结果、销售数据及产品知识细致分析，制定符合地区市场需求的培训课程体系、培训计划、培训流程、培训方式、效果评估方案； 3. 采集患者健康信息，分析健康数据和危险因素，提供有关健康方面的建议； 4. 进行人体健康状况评估、指导； 5. 进行健康干预工作，健康促进、康复； 6. 为顾客提供一对一或者一对多的咨询及后续服务； 7. 进行健康教育，普及正确的生活方式。	健康评估 营养与膳食指导 临床营养 营养配餐 营养烹饪技术 药膳与食疗 特殊食品应用与营销 母婴护理 食品安全

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业旨在培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应党和国家对人才培养的要求，具有良好的职业道德、熟练的职业技能、精益求精的工作态度、可持续发展的基础能力学生，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持和加强党对高校的全

面领导，紧紧围绕立德树人根本任务，充分发挥中国特色社会主义教育的育人优势，以理想信念教育为核心，以社会主义核心价值观为引领，通过“三全育人”、“十大育人体系”来培养理想信念坚定，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、创新意识和批判性思维，精益求精的工匠精神，较强的学习能力、沟通能力、分析能力、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。面向企事业单位、医疗卫生、健康管理、食品卫生等行业，能够从事营养配餐与膳食指导、营养教育与咨询、疾病营养干预等工作的高素质服务型人才和服务社区建设急需高素质技术技能型紧缺人才。

（二）培养规格

本专业应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质要求

1) 思想道德素质：拥护中国共产党的领导，坚持走社会主义道路，努力学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观，认真学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，牢固树立中华民族伟大复兴的共同理想和坚定信念。树立正确的人生观、世界观、价值观，践行社会主义核心价值观，具有良好的社会公德和责任感。热爱祖国，关心集体，艰苦奋斗，热爱劳动。

2) 身体心理素质：养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚强的毅力、积极乐观的态度、良好的人际沟通和交往能力、健全的人格品质。

3) 人文素养：掌握基本的礼仪规范，具有较高的人文科学知识，包括政治、经济、社会、历史知识，能准确汉语及文字进行表达和写作，具备基础的英文水平，较强的计算机应用能力和收集、处理相关信息的能力，能清晰地分析问题和解决问题能力。

2. 知识要求：

1) 公共基础知识：英语、计算机基础、政治、经济、社会、法律、管理、职业道

德、沟通与演讲、文书处理、创新创业等。

2) 专业基础知识：实用医学概要、营养与膳食指导、生物化学基础、微生物基础、中医学基础、健康管理基础、人际沟通等。

3) 核心专业知识：药膳与食疗、营养诊治技术、营养烹饪技术、食品安全、临床营养、营养配餐与设计、特殊食品应用与营销等。

4) 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；

5) 掌握专业必备的医学基础理论知识和临床医学基础知识；

6) 掌握医学营养的基础理论和营养科学领域的基础知识；

7) 掌握各类食品营养价值，常用营养强化剂和保健品功效作用，以及合理营养的基本要求；

8) 掌握各类特殊人群的营养需要与膳食原则，熟悉常见疾病的营养代谢特点与营养干预的方法；

9) 掌握食品污染与预防、食品质量安全管理与控制的基本知识和方法；

10) 掌握营养配餐及食谱编制的原则和方法；

11) 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；

12) 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. 能力要求

(1) 岗位基本技能要求：

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) 具有开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力；

4) 具有良好的团队协作能力，具有良好的社会适应与自我调适能力；

5) 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。

(2) 专业能力：

1) 具有开展健康信息收集与健康风险评估工作的能力，能够协相关人员开展常见慢性病的健康管理干预与指导；

2) 具有指导各类人群进行营养餐配制及烹饪的能力；

3) 具有营养咨询与营养健康教育能力，能对常见疾病患者提供营养膳食干预与指导。

(3) 核心能力:

- 1) 具有运用营养学基础知识、掌握各种食物的主要营养成分,能对生活中常见的营养缺乏或过生及误区进行指导宣教;
- 2) 具有运用食物的性味及功效,针对不同体质及相关症状体征实施食疗干预;
- 3) 具有运用健康风险、营养评价结果分析制定健康干预方案;日常回访,及时解答客户疑问、解决方案执行过程中出现的相关问题;
- 4) 具有灵活运用使用各类营养补充剂的能力,能对不同人群进行营养干预;
- 5) 具有运用配制与使用常规肠内营养制剂的能力,能够协同相关人员制定营养支持方案。

4. 职业态度要求:

- 1) 认同医学营养专业和职业,敬业,诚信、细心、耐心。
- 2) 观察能力强,专业视角敏锐,善于发现。
- 3) 科学、严谨、大爱、尊重、接纳、真诚、自决、非批判、保密。
- 4) 积极主动进行沟通。
- 5) 就业观、择业观正确科学。
- 6) 遵守医学伦理及临床实验室工作人员的规章制度。

六、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业(技能)课程。

(一) 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定,将思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、英语、计算机应用基础、体育、心理健康教育、军训(含军事理论)、急救技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、形势与政策、健康教育、劳动(志愿服务)等列入公共基础必修课;并将美育、职业素养、大学生防艾健康教育、专业论文写作、中华诗词之美、大学生魅力讲话实操等列入选修课。各门课程的课程主要目标、主要内容、教学要求见表 3。

表 3 公共基础课程及主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项目	内容
1	思想道德修养与法律基础	主要内容	1. 树立正确的人生观; 2. 坚定理想信念; 3. 弘扬中国精神;

			<p>4. 践行社会主义核心价值观；</p> <p>5. 明大德守公德严私德；</p> <p>6. 社会主义法律的特征和运行。</p>
		课程目标	<p>1. 引导大学生深入了解和感悟新时代的内涵，对自身作为时代新人的角色形成清醒的认识，确立新目标、开启新征程；理解人的本质、人生态度和人生目的的内涵和意义，认识人生价值的评价标准及实现人生价值的条件，在实践中创造有价值的人生；理解理想信念的含义、特征、意义，理解最高理想、共同理想，认识理想与现实的关系及实现理想的条件和途径；理解中国精神、爱国主义的内涵、中国民族爱国主义的优良传统、新时期的爱国主义的内涵，培养爱国情操；了解社会主义道德基本理论、中华民族优良道德传统、社会主义荣辱观，明确公共生活、职业生活、家庭生活等领域中的主要道德规范，掌握道德修养的基本途径和方法；全面领会习近平新时代中国特色社会主义思想法治思想，懂得运用法律知识维护自身权利，履行法定义务；</p> <p>2. 引导学生探究现实生活中的道德和法律问题，坚定理想信念，明辨是非善恶，自觉砥砺品行，成为以民族复兴为己任的时代新人；树立对待人生历程中各种矛盾的正确态度和掌握科学的处理方法；树立崇高的理想信念，尤其是理解和树立中国特色社会主义的共同理想；领会和弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；加深对社会主义核心价值观的理解、认同并积极践行；遵守公民道德准则，形成廉洁自律、爱岗敬业的职业观念，提高自身的思想道德素质和法律修养，引导学生在日常生活中自觉践行；</p> <p>3. 培养学生的科学人文素养、批判思维和创新精神，对形形色色的价值观具有独立的思考能力和判断能力；具有认真、严谨、求实、敬业的工作态度和学习态度；具有换位思考的宽容精神，互利共赢的合作精神和廉洁自律、爱岗敬业的职业操守，引导学生把个人利益和集体利益结合起来，把个人梦与中国梦的实现结合起来。</p>
		教学要求	<p>1. 以正确价值观为导向。在教学中要坚定的政治方向，以马克思主义的世界观、人生观、价值观和道德观等方面的基础知识和基本原理为指导，坚定中国特色社会主义共同理想和共产主义远大理想信念，始终弘扬社会主义核心价值观这条主旋律，注重培养学生树立科学的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治理论水平，引导学生自觉拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，坚定马克思主义的信仰，坚持走中国特色的社会主义道路，成为担当民族复兴大任的时代新人；</p> <p>2. 注重理论联系实际。紧密结合当今社会实际中的热点和焦点问题，辩证思考，使教学贴近学生、贴近实际，使学生真正理解、掌握所学理论知识，达到“内化”的程度；</p> <p>3. 知行统一原则。在教学中不仅要求掌握系统的理论，而且必须有相应的行为实践，做到知、情、意、行、信的相互促进、彼此转化。以课堂讲授为主，实践教学、网络教学和自主学习为辅，通过知识学习、参与体验、社会调研等多种教学方法，将课堂教学与课外活动相结合，校内教学与校外实践相结合，引导学生了解社会现实，关注社会热点，做到知行合一，提升教学的针对性和实效性；</p> <p>4. 坚持教师主导和发挥学生主体作用相结合。注重启发性教育，开展探究性学习，从学生的思想实际出发，了解学生的兴趣点和关注</p>

			点,结合当前的国内国际形势热点,综合运用案例法、讨论法、辩论法等学生喜闻乐见的形式,增加课堂教学的趣味性和多样性,提升学生的学习积极性和课堂参与度,鼓励学生独立思考,合作探究,引导学生发现问题、分析问题、思考问题、解决问题。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	主要内容	1.毛泽东思想; 2.邓小平理论; 3.“三个代表”重要思想; 4.科学发展观; 5.习近平新时代中国特色社会主义思想。
		课程目标	1.了解马克思主义中国化的历史进程,认识毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系是马克思主义基本原理和中国革命与建设的实际相结合的历史性飞跃的理论成果,是中国化的马克思主义的结晶,是马克思主义与时俱进理论品质最显著最集中的体现; 2.掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的主要内容和精髓; 3.使学生正确认识马克思主义中国化的两大理论成果在指导中国革命和建设中的重要历史地位和作用,掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质,帮助他们确立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想,增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性,为全面建设小康社会和实现社会主义现代化做出自己应有的贡献; 4.帮助学生提高科学地认识和分析复杂的社会现象的能力。
		教学要求	1.提高学生思想政治理论水平,掌握党的基本理论,注重培养学生树立科学的世界观、人生观和价值观,在当前复杂的国际形势下,坚定马克思主义的信仰,坚持走中国特色的社会主义道路,成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人; 2.理论联系实际,根据学生感兴趣的时事,结合教学内容适度组织课堂讨论; 3.教学突出重点,并结合当前的国内国际形势进程讲解,注重启发性教育,引导学生发现问题.分析问题.思考问题.解决问题; 4.运用现代化教学手段,增加课堂教学的趣味性和多样性。
3	英语	主要内容	1.对话:与他人谈论彼此的教育情况等 24 个对话内容; 2.文章:了解国外大学情况,继续深造求学等 24 篇短文; 3.写作:简历等八个主题的应用文写作; 4.语法:系动词等 24 个语法点。
		课程目标	1.培养学生具有较强的阅读能力和一定的听、说、写、译能力,使他们能用英语交流信息。高职高专英语教学应帮助学生打下扎实的语言基础,掌握良好的语言学习方法,提高文化素养,以适应社会发展和经济建设的需要; 2.领会掌握 4500 单词(其中复用式掌握的单词为 3000),以及由这些构成的常用词组(中学所掌握的单词和词组包括在内),并具有按照构词法识别生词的能力; 3.能顺利阅读语言难度较高的一般性题材的文章,掌握中心大意以及说明中心大意的事实和细节,并能就文章的内容进行分析、推

			<p>理、判断和综合概括,领会作者的观点和态度,阅读速度达到每分钟 70 词。在阅读篇幅较长、难度略低、生词不超过总词数 3% 的材料时,能正确理解中心大意,抓住主要事实和有关细节,阅读速度达到每分钟 120 词;</p> <p>4. 对题材熟悉、句子结构不太复杂、基本上没有生词、语速为每分钟 120-150 词的篇幅较长的会话、谈话、报道和讲座,能掌握其中大意,抓住要点和有关细节,领会讲话者的观点和态度,并能进行分析、推理和判断;</p> <p>5. 能就教材内容和一般的听力材料进行问答和讨论,能就一般的社会生活话题进行简单的交谈、讨论和发言,表达思想清楚,语音、语调基本正确;</p> <p>6. 能在阅读难度与课文相仿的书面材料时做笔记、回答问题、写提纲和摘要,能就一定的话题、提纲、表格或图示在半小时内写出 100—120 词的短文,能写日常应用文(如信函、简历等),内容完整,条理清楚,文理通顺;</p> <p>7. 能借助词典将难度略低与课文的英语短文译成汉语,理解正确,译文达意,译速为每小时 250 英语单词。能借助词典将内容熟悉的汉语文字材料译成英语,译文达意,无重大语言错误,译速为每小时 200 汉字;</p>
		教学要求	<p>1. 提高学生使用在基础阶段所获得的语言知识理解英语所传达的信息及作者的写作技巧;</p> <p>2. 课文篇幅长,所传达的信息更具学术性、复杂性,因而采用启发式教学模式,培养学生的逻辑思维能力贯穿整个高职高专英语教学的全过程;</p> <p>3. 要求学生在接受知识的同时能提高自己的逻辑思维能力,比较流畅地表达自己的思想。大学生比较习惯于“填鸭式”教学,这不利于培养学生生活用语言的能力。因而高职高专英语课文的讲解与讨论相结合有利于培养学生的思辨能力;</p> <p>4. 启发学生进行不同的活动,使学生不仅能独立工作,而且能进行逻辑思维,善于独立思考。</p> <p>5. 讲解课文时,教师除了针对大意、细节提问外,更有推理性问题启迪学生深入思考。</p> <p>6. 在篇章结构、文体分析等方面,除了给一定的基础知识外,要求学生自行解释分析。</p> <p>7. 培养学生的思辨能力应有适量的信息输入。这包括阅读理解、词汇辨析、课文分析、中英互译和写作练习等,使学生的英语水平在质量上有了较大的提高。</p>
4	计算机应用基础	主要内容	<p>1. 计算机基础知识;</p> <p>2. Windows 7 操作系统的常用软件介绍;</p> <p>3. Word2010 文字处理软件;</p> <p>4. Excel2010 电子表格软件;</p> <p>5. PowerPoint2010 演示文稿制作软件;</p> <p>6. 计算机网络基础与网络安全。</p>
		课程目标	1. 使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识,提高学生计算机

			<p>基本操作、办公应用、网络应用等方面的技能，使学生初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。</p> <p>2.使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识。</p> <p>3.使学生树立知识产权意识，了解并能够遵守社会公共道德规范和相关法律法规，自觉抵制不良信息，依法进行信息技术活动。</p> <p>4.使学生适应信息化社会要求的计算机技术应用能力。</p>
		教学要求	<p>1.通过多媒体、数字化资源讲解、任务驱动教学、探究教学、案例教学等，使学生掌握本课程基本理论和操作技能；</p> <p>2.注重学生能力的培养，强调学做结合，理论与实践融为一体，培养学生实际动手能力和解决实际问题的能力。</p>
5	体育	主要内容	<p>1.田径、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、网球、瑜伽、武术选项；</p> <p>2.引体向上；</p> <p>3.立定跳远；</p> <p>4.仰卧起坐；</p> <p>5.体全屈；</p> <p>6.其他身体素质练习项目。</p>
		课程目标	<p>1.树立“健康第一”的思想，把“育体”“育心”放在首位；</p> <p>2.能综合的运用人体机能适应规律、超量恢复规律、动作技能形成规律、心理应激规律、认识规律、集体活动规律；</p> <p>3.培养学生正确的人生观、价值观、竞争意识。</p>
		教学要求	<p>1.根据体育教学大纲、教材，针对所教班级学生的基本情况、学校环境条件、季节气候特点等方面实际，制订出切实可行的学年、学期体育工作计划；</p> <p>2.确定出每学期的考核项目与标准；</p> <p>3.严格执行《学生体质健康标准》的要求，有计划、有组织的进行教学班级的测试和评定工作；</p> <p>4.精心安排教学计划，钻研教材，认真备课，要向学生宣布重点教学内容和考核项目及标准，因材施教，要求学生做好记录；</p> <p>5.发挥学生主观能动性和创造精神；</p> <p>6.学生要积极上好体育课，努力完成老师提出的任务和要求。</p>
6	心理健康教育	主要内容	<p>1.心理健康基础知识；</p> <p>2.人格发展；</p> <p>3.学习心理；</p> <p>4.情绪管理；</p> <p>5.人际交往；</p> <p>6.恋爱与性；</p> <p>7.自我意识；</p> <p>8.压力管理与挫折应对。</p>
		课程目标	<p>1.明确心理健康的标准及意义；掌握大学生常见心理问题的发展特征及异常表现；掌握自我调适的基本方法。</p> <p>2.学会运用本课程的知识识别、分析和解决心理问题，提高心理健</p>

			<p>康自我维护的能力。</p> <p>3.树立正确的心理健康意识，具有良好的心态和健康的生活方式，全面而充分地发展自己，适应社会，开发潜能，完善人格。</p>
		教学要求	<p>1.注重理论联系实际，采用知识讲授与体验训练相结合的教学方法；</p> <p>2.倡导活动型的教学模式，以活动为载体，选用并创设丰富多彩的活动形式，使学生在教师的引领下，通过参与、合作、感知、体验、反思等方式，在同伴相互反馈和分享的过程中获得成长。</p>
7	军训 (含军事理论)	主要内容	<p>一、军事理论：</p> <p>1.中国国防；</p> <p>2.国家安全；</p> <p>3.军事思想；</p> <p>4.现代战争；</p> <p>5.信息化装备；</p> <p>二、军事技能：</p> <p>1. 共同条令教育与训练；</p> <p>2. 战术训练；</p> <p>3. 防卫技能与战时防护训练；</p> <p>4. 战备基础与应用训练；</p>
		课程目标	<p>1.通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质；</p> <p>2. 了解中国人民解放军三大条令的主要内容，掌握队列动作的基本要领；</p> <p>3. 了解格斗、防护的基本知识；</p> <p>4. 了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项，全面提升综合军事素质。</p>
		教学要求	<p>1.通过多媒体、数字化资源讲解、任务驱动教学、探究教学、案例教学等，使学生掌握本课程基本理论和基本技能；</p> <p>2.使学生了解最新的军事科技和军事动态，以及当今的军事热点，拓宽学生国防教育知识面，同时潜移默化地浸润爱国主义和民族自豪感、增强民族凝聚力；</p> <p>3.通过 2 周的军训技能训练，培养学生令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风。</p>
8	急救技术	主要内容	<p>1. 常用急救技术的概述；</p> <p>2. 心肺复苏术；</p> <p>3. 海姆立克急救法。</p>
		课程目标	<p>1. 了解常用急救技术概述；</p> <p>2. 掌握心肺复苏术及海姆立克急救法相关理论及操作技术；</p> <p>3. 培养学生急救意识及救死扶伤的人道主义精神；</p> <p>4. 能够运用本课程的知识，为身边需要救护的人实施急救。</p>
		教学要求	<p>1. 通过多媒体、数字化资源讲解、案例教学、启发教学等教学方法，使学生掌握本课程的基本知识和基本技术；</p> <p>2. 采用现场技能考核的方法，提高学生的急救技术水平。</p>

9	职业发展与就业指导	主要内容	1.职业生涯规划; 2.求职准备; 3.面试技巧; 4.未来职场适应与职业发展。
		课程目标	1.掌握职业生涯规划的基本知识与基本技能;掌握求职和面试的知识与技巧。 2.能够运用本课程的知识制定职业生涯规划书,具有求职面试和职场适应能力。 3.树立职业生涯发展的自主意识,树立积极正确的人生观、价值观和就业观,积极主动适应职场的变化和发展,具有严谨认真、科学求实的学习态度及崇高的职业精神。
		教学要求	1.通过多媒体、数字化资源讲解、案例教学、启发教学、探究教学、任务驱动教学等,使学生掌握本课程的基本知识和基本技能; 2.能运用本课程知识提高择业、就业能力,更好地适应职业的变化和发展。
10	创新创业教育	主要内容	1.大学生创新思维概述; 2.思维柔软性的训练; 3.观察力的训练; 4.分析力的训练; 5.推理力的训练; 6.思维活动中的技术性方法训练; 7.商业创新思维方法; 8.创业、创业精神与人生发展; 9.创业资料。
		课程目标	1.掌握创新与创新思维概念; 2.了解创新的意义; 3.掌握求异、联想、发散思维、灵感和直觉等创新思维方法; 4.通过本课程教学,使学生树立正确的创业观念、掌握基本的创业知识和理论,熟悉创业的流程和方法; 5.了解创业的法规和政策; 6.激发创业意识,提高社会责任感、创新精神和创业能力,促进创业就业和全面发展。
		教学要求	1.本课程将创新创业实践融入课程中,以注重对大学生创新创业意识、方法和能力的引导为原则。将以往创新创业课程偏重以教师授课、知识传授、讲授灌输为主的授课方式转变为学生实践、能力培养、体验参与的创业课程。 2.课程注重探究式学习,勇于从不同角度提出问题,学习创业的基本能力;乐于同他人合作,共同探讨问题,交流心得;积极完成课程任务,学习并综合运用综合创业能力解决创业中遇到的问题,不断提升自身综合创业能力。 3.通过搭建实景、实物的教学环境,达到实战、使用的教学效果。
11	形势与政策	主要内容	一、国内专题教学内容: 1.进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育; 2.进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成

			<p>就教育；</p> <p>3.进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育。</p> <p>二、国际专题教学内容：</p> <p>1.当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势；</p> <p>2.我国的对外政策；</p> <p>3.世界重大事件；</p> <p>4.我国政府的原则立场与应对政策。</p>
		课程目标	<p>1.引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，学会正确的形势与政策分析方法，特别是对我国的基本国情、国内外重大事件、社会热点和难点等问题的思考、分析和判断能力，使之能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律，形成正确的政治观；</p> <p>2.帮助学生深入地学习和研究邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想，培养学生理论联系实际的作风，鼓励学生积极投身社会实践，通过实践体会党的路线、方针、政策的正确性，清晰了解我国改革开放以来形成并不断发展、完善的一系列政策体系，树立正确的世界观、人生观和价值观；</p> <p>3.帮助学生了解高等教育发展的现状和趋势，对就业形势有一个比较清醒的认识，树立正确的就业观。</p>
		教学要求	<p>1.在教学中突出马克思主义形势观教育，引导学生学会运用马克思主义的立场、观点、方法观察形势，从总体上把握改革开放和社会主义现代化建设的大局；</p> <p>2.按照马克思主义形势观，正确把握当下国际国内的热点、难点，引导大学生正确认识世情、国情和党情，理解党的路线、方针和政策，提高社会主义觉悟；</p> <p>3.采取灵活多样的教学形式，包括课堂教学、电视教学、网络教学、报告会、专题讲座、社会实践等，做到系统讲授与形势报告、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。</p>
12	健康教育	主要内容	<p>1.健康行为与生活方式；</p> <p>2.疾病预防；</p> <p>3.心理健康；</p> <p>4.生长发育与青春期保健；</p> <p>5.安全应急与避险。</p>
		课程目标	<p>1.普及心理生理健康知识；</p> <p>2.提高学生的身心健康水平；</p> <p>3.通过课程学习，学生能够建立科学的健康观，学会自我调适，能以科学的态度、方法来认识和处理健康问题，促进自我身心健康的发展。</p>
		教学要求	<p>1.根据学生身心健康存在的主要问题及学生自我保健的需要确定内容；</p> <p>2.从学生日常生活、学习等经常遇见和关心的健康问题入手，以此激发学生学习的兴趣，促进学生良好的卫生行为和健康习惯的养</p>

			成； 3.将抽象的理论知识变为他们乐于接受的学习形式，结合他们的年龄和身心特征进行教育； 4.教学手段要充分运用图画、模型、多媒体、故事、游戏等他们喜闻乐见的形式，创设一定的情境，把理论性、知识性、趣味性融为一体，避免枯燥乏味的空洞说教和千篇一律的教学方法，这样才能收到好的教学效果。
13	美育	主要内容	1.培养全面发展的一代新人； 2.人类美化自身的学科； 3.美是什么； 4.审美门户； 5.审美范畴； 6.审美意识； 7.自然审美； 8.审美心理； 9.社会审美； 10.科学审美与技术审美； 11.大学生与美育。
		课程目标	1.使学生了解马克思主义美学的基本原理，以及美育的意义、任务和途径； 2.使学生初步树立正确、进步的审美观； 3.培养高尚、健康的审美理想和审美情趣； 4.发展对美的事物的感受力、鉴赏力、创造力； 5.提高在审美欣赏活动和审美创造活动中陶冶情操、完善人格、进行自我教育的自觉性。
		教学要求	1.充分运用多媒体教室的现代化音像手段，在教学过程中需播放部分图片、音频和视频等资料，努力做到直观、形象、深刻； 2.审美实践环节可根据条件适当安排观赏演出、参观展览、分析文学或影视作品等活动，使课堂教学上的理论讲授能通过学生的审美实践得到进一步的理解和掌握； 3.鼓励学生课下善于发现美、课上积极交流美，并给学生提供创造美和展示美的平台。
14	劳动(志愿服务)	主要内容	1.劳动(志愿服务)岗位的内容和安全要求； 2.劳动(志愿服务)岗位的劳动和志愿服务工具、劳保护品的正确使用方法和维修方法； 3.团队精神的实质内容； 4.劳动和服务态度、工作责任心的重要作用和意义； 5.职业素质的基本内涵； 6.劳动(志愿服务)实践。
		课程目标	1.通过劳动和志愿服务课理论和实践教学，提高学生的全面综合素质； 2.树立学生的劳动和志愿服务观念； 3.培养学生的劳动技能、服务能力和文明行为的养成； 4.增强学生的团结协作、自我管理和自我服务意识，保持艰苦奋斗、吃苦耐劳、志愿服务的优良传统； 5.引导和帮助学生树立正确的人生观、价值观和世界观。

		教学要求	1. 注重培养学生基础劳动（志愿服务）能力和基本态度； 2. 学习评价以组织辅导员和相关负责人员对劳动和志愿服务内容和考核情况进行评价。
--	--	------	---

（二）专业（技能）课程

（1）专业基础课程

专业基础课有 6 门，包括实用医学概要、营养与膳食指导、生物化学基础、微生物基础、健康管理基础、中医药学基础。课程简介相见表 4。

表 4 专业基础课程及主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项目	内容
1	实用医学概要	主要内容	人体解剖学、病理学、生理学、组织胚胎学、用药指导与护理知识的基本知识
		课程目标	通过学习，学生能掌握正常人体解剖结构，能区分人体的生理状态及病理状况，对内、外、妇、儿及传染病等常见病有一定的认识，熟悉实验室检查与病理检验对疾病诊断与治疗的作用，以及常见疾病的临床表现、诊断及治疗原则。
		教学要求	1. 运用理论教授、多媒体展示、观看教学视频等教学方法打造学生对人体解剖结构、生理发展规律的主观认知。 2. 以小组为单位开展案例分析、主题讨论，完成课堂小测，实现教学目标。 3. 充分运用网络教学资源开展线上教学，并形成线上线下混合式教学模式，提高学生的自主学习能力。
2	营养与膳食指导	主要内容	中国居民营养健康概述、营养学基础、食物的营养与安全、居民膳食指导、人体健康基本素养、慢性疾病与传染病预防等。
		课程目标	1. 了解中国居民营养健康状况以及中国的营养健康政策； 2. 提高科学营养健康观念，关注自我营养健康素养水平的不断提升； 3. 会查 DIRs 表确定居民的能量需要量，营养素参考摄入量，能够根据需要选择富含某类营养素的食物预防营养缺乏； 4. 会查食物成分表，能用 INQ 评估食物的营养价值，能读懂食品营养标签，掌握营养标签相关数据的计算； 5. 能积极践行中国居民膳食指南，会根据平衡膳食模式比较和评价膳食； 6. 能设计一般的体力活动运动方案； 7. 具备人际沟通、自我心理调节能力，能及时应对和缓解各种压力； 8. 初步具备保健、安全防护应急等基本技能。 9. 认真学习《中国公民健康素养-基本知识及技能》，理解和践行《健康生活方式核心信息》。
		教学要求	1. 在教学实施中，强化学生综合素质和能力培养，将学生临床思维能力、沟通能力、自主学习能力和动手能力的培养作为教学过程的中心。 2. 强化技能训练，编写实训教学指导书、规范化操作训练内容及考

			<p>核标准。</p> <p>3. 采用科学有效的课程考核方法，体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。</p> <p>4. 将公共营养师的考试内容融入到课程教学中。</p>
3	生物化学基础	主要内容	理论部分：生命的物质基础；生命的健康要素；生命的必要条件；物质代谢；遗传信息的传递；特殊组织器官生化等。实验部分：生化实验基本知识和操作技术及 7 个常用的生化实验。
		课程目标	<p>1. 掌握人体主要化学物质的组成、结构、性质和功能，熟悉人体内物质代谢的主要过程及生理意义，了解物质代谢与机能活动的关系。</p> <p>2. 学会使用常用的生物化学实验仪器，掌握生物化学实验的基本操作。</p> <p>3. 具有科学的思维方法和良好的学习习惯。</p>
		教学要求	<p>1. 通过实践教学，培养学生正确使用仪器设备掌握基本知识和操作技术的能力。</p> <p>2. 通过采取形式多样的教学方法和教学模式，使学生能够准确描述人体主要化学物质的组成、结构、性质和功能；能运用人体内物质代谢的主要过程及生理意义分析物质代谢与机能活动。</p> <p>3. 培养学生善于观察、思考、分析问题和解决问题的能力。</p>
4	微生物基础	主要内容	病原生物的特点、种类、生理、代谢、分布与控制，免疫、抗原、抗体、免疫应答的概念，超敏反应的概念、过程及临床表现
		课程目标	掌握微生物、寄生虫概念、分类；掌握微生物的分布与控制；掌握抗生素的概念、来源、微生物耐药性及监测方法；掌握药品卫生微生物检验项目、方法与评价；掌握免疫、抗原、抗体、超敏反应、生物制品的概念和实际应用。熟悉常见细菌、病毒、寄生虫的主要特性、致病性、免疫性和防治中的药品选择原则；熟悉免疫系统的构成和作用、免疫应答的概念、类别、作用、药源性过敏反应类型、防治原则；熟悉药品污染的来源、途径、危害及预防方法。了解微生物的生理和代谢；了解其他微生物的生物学特性、致病性、免疫性及特异性预防方法。
		教学要求	通过采取形式多样的教学方法和教学模式，使学生掌握微生物与免疫学的基本知识与操作技能。采取形式多样的教学方法和教学模式，开展思维导图、项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过病例分析等方法，使学生掌握药品卫生微生物检验的项目，掌握免疫、抗原、抗体、超敏反应、生物制品的实际应用。
5	健康管理学基础	主要内容	健康管理概论、健康风险因素和健康风险评估、健康管理策略、健康教育与健康促进、健康管理的信息化
		课程目标	通过课程学习，学生能树立“四位一体”的健康理念，掌握健康管理学的基本知识、方法和技能，能独立完成健康信息的收集及整理，开展健康风险评估及风险管理，能设计、实施及评价健康管理方案，为围产期妇女、婴幼儿及老年人等特殊人群提供健康指导。
		教学要求	1. 采取形式多样的教学方法和教学模式，开展思维导图、项目教

			<p>学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法, 重视加强逻辑推理的方法, 重点讲授和课堂讨论相结合, 以培养学生的分析能力和运用能力。</p> <p>2. 采取翻转课堂的教学方式, 通过教师和学生之间角色的互换, 开展健康管理基础理论与实践教学。</p> <p>3. 鼓励学生思考如何将健康管理的项目进行创新创业。</p>
6	中医学基础	主要内容	<p>阴阳五行、藏象、气血津液、体质、病因病机、诊法、辨证、养生与防治、中药基础知识、常用中药、方剂基础知识、常用中成药</p>
		课程目标	<p>1. 了解中医的哲学思维。</p> <p>2. 熟悉中医诊查疾病的方法及思路。</p> <p>3. 掌握中医体质测试方法, 并学会根据不同体质制定养生保健方案, 选择中药或中成药。</p> <p>4. 学会通过中医四诊合参对常见疾病进行辨证分型及其对症中药或中成药的选择。</p> <p>5. 具有严谨求实的科学态度、理论联系实际的学习方法。</p>
		教学要求	<p>1. 教学中应注重培养学生的中医思维能力, 引导学生及时转换原有的思维模式, 逐渐适应中医理论知识的学习, 形成自身的思考与领悟;</p> <p>2. 通过教学平台丰富的教学视频、教学课件、在线提问、在线测验以及课堂上的多样组织活动和评价, 采取翻转课堂等教学方法, 通过教师和学生之间角色的互换, 开展理论与实践教学;</p> <p>3. 采取形式多样的教学方法和教学模式, 开展思维导图、项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法, 将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合;</p> <p>4. 鼓励学生利用网络资源作为课堂学习的补充, 巩固课堂知识, 提高学习自主性, 开拓视野。</p>

(2) 专业核心课程 7 门, 包括营养诊治疗技术、营养烹饪技术、食品安全、临床营养、营养配餐与设计、特殊食品应用与营销、药膳与食疗。课程主要内教学要求见表 5。

表 5 专业核心课程及主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项目	内容
1	营养诊治技术*	主要内容	<p>本课程紧扣临床, 着重介绍营养评价与营养风险评估、营养不良诊断与营养干预与营养风险评估、营养不良诊断和营养干预、营养配餐与食谱制定、医院膳食制作、肠内营养液配制、肠外营养液配制和营养咨询健康教育。</p>
		课程目标	<p>1. 掌握无菌技术的基本原则和操作方法;</p> <p>2. 掌握肠外、肠内营养配制中无菌技术技及操作流程;</p> <p>3. 掌握细菌学检测的取样操作技术;</p> <p>4. 掌握临床营养的诊疗流程;</p>

			<p>5. 熟悉营养诊断的分类及基本定义；</p> <p>6. 掌握常用营养筛查工作及适用范围；</p> <p>7. 掌握营养评价的常用方法；</p> <p>8. 掌握肠外营养治疗的并发症及其防治、肠外营养液配制的操作步骤、肠外营养输注途径的操作规范、静脉治疗护理操作原则和预防感染措施；</p> <p>9. 掌握肠内营养治疗的应用范围、并发症及其处理；</p> <p>10. 熟悉肠内营养治疗的日常监测工作；</p> <p>11. 掌握医院膳食的适应症；</p> <p>12. 掌握营养门诊的工作制度和营养诊断、营养病历的书写；</p> <p>13. 具有严谨求实的科学态度、理论联系实际的学习方法。</p>
		教学要求	<p>1. 采取形式多样的教学方法和教学模式，开展项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合；</p> <p>2. 利用互动教学平台的教学资源，使学生掌握临床营养诊疗流程，培养学生营养筛查与营养评价技术的知识、技巧；</p> <p>3. 把握本学科前沿的新成果、新动向，培养学生的实际应用能力。</p>
2	营养烹饪技术*	主要内容	<p>主要包括烹饪基本知识、选料技术、刀工、调配技术、勺工、火候、制熟介质、糊浆、勾芡的制作技术，初步熟处理技术，菜肴制作与命名、菜肴制作的变化与创新十一项目。</p>
		课程目标	<p>1. 通过工作项目教学模式，以任务引领型的教学活动，让学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，掌握餐饮企业厨房食品烹调基本的生产技术和工作能力，具有诚实守信、善于沟通、认真负责和共同合作的职业品质，树立优秀厨师职业意识、热爱本职工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础；</p> <p>2. 要求掌握使用厨刀的各种方法，理解具体刀法和加工性原料组织特征的关系，了解各种料块对熟制过程的影响。使学生掌握刀工的原理，使刀工在实际运用中得到合理掌握，懂得解释刀工的现象。</p> <p>3. 能吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信；具有容忍，沟通和协调能力；团队合作好、组织和协调能力强；具有社会责任感，遵纪守法。</p>
		教学要求	<p>1. 注重学生学习能力及良好学习方法的培养，帮助学生初步形成严谨求实的营养烹饪技术思维；培养学生从事烹饪营养工作所应有的职业素质和行为习惯，形成务实严谨的科学工作态度和为患者服务的思想；</p> <p>2. 运用网络学习平台、微课、蓝墨云班课、学习通等现代信息技术手段进行理论与实践教学；</p> <p>3. 课程注重过程性评价，采用定量和定性相结合的方法对理论和实践知识进行评价；</p> <p>5. 教学应当与营养配餐有机结合，有目的地培养学生营养综合能力。</p>
3	食品安全	主要内容	<p>食品安全的概念、食品中的危害、各类食品安全、餐饮服务食品安全操作规范、食源性疾病预防、食品安全评价、食品安全风险监测评估、食品安全事件应急处置</p>

		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握该学科的性质、地位、独立价值、研究范围、基本框架、研究方法、学科进展和未来方向； 2. 掌握食品安全与卫生相关的基本概念，理解食品安全学习的必要性，了解新食品安全相关的科研成果，法律法规以及食品安全突发事件等； 3. 了解常见细菌性食物中毒的主要内容，了解世界细菌性食物中毒概况，掌握各类细菌性食物中毒的特点、掌握细菌性食物性食物中毒防治与预防； 4. 掌握各种真菌毒素的英文名称，了解各国对真菌毒素控制的主要措施； 5. 掌握各种寄生虫的拉丁学名，了解寄生虫与传染病的相关性； 6. 掌握环境污染对食品安全的影响途径、环境对食品安全的意义； 7. 掌握兽药以及化学控制物质对食品安全的影响途径、兽药以及化学控物质对食品安全的卫生学意义； 8. 掌握不同加工方法对天然有毒物质的形成和消除的机理； 9. 掌握辐照食品的可能危害性与控制方法； 10. 通过搭建模型、实景达到实战、使用的教学效果。
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采取形式多样的教学方法和教学模式，开展思维导图、项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法，重视加强逻辑推理的方法，重点讲授和课堂讨论相结合，以培养学生的分析能力和运用知识的能力； 2. 通过现代信息技术教学平台丰富的教学视频、教学课件、在线提问、在线测验以及课堂上的多样组织活动和评价，采取翻转课堂等教学方法，通过教师和学生之间角色的互换，开展食品安全理论与实践教学； 3. 开展以食品安全案例为基础，实践模拟实训以培养科学的思维分析与解决问题的能力； 4. 建立典型案例病案素材采集，各章节复习题库、试题库，模拟面试等助学助教系统，实现学生辅助教学、自主学习、教学质量实时评估以及教学效果网络考核等多方面的功能。
4	临床营养	主要内容	临床营养概述、住院患者的营养状况评定与营养风险筛查、住院患者的营养支持、营养咨询与营养教育、识别膳食结构与平衡膳食、产能营养素代谢患者的营养指导、脂蛋白-能量营养不良患者的营养指导、矿物质缺乏症的识别与营养指导、临床常见患者的营养指导等
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握人体所需各种营养素及其代谢的基本概念； 2. 理解合理营养卫生要求与膳食要求； 3. 掌握不同生理与病理情况的营养需求； 4. 能够从事社区营养咨询、健康教育和干预工作； 5. 能够胜任医院营养科的一般工作； 6. 具有继续学习自我提高的能力； 7. 充分认识和理解我国制定的有关营养政策； 8. 热爱本职工作，对医学营养专业有教深层的理解； 9. 具有吃苦耐劳、勇于探索的精神和良好的职业道德。
		教学要求	1. 采取形式多样的教学方法和教学模式，开展思维导图、项目教学、

			<p>案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法, 重视加强逻辑推理的方法, 重点讲授和课堂讨论相结合, 以培养学生的分析能力和运用能力;</p> <p>2. 通过现代信息技术教学平台丰富的教学视频、教学课件、在线提问、在线测验以及课堂上的多样组织活动和评价, 采取翻转课堂等教学方法, 通过教师和学生之间角色的互换, 开展临床营养理论与实践教学;</p> <p>3. 开展以临床营养案例为基础, 临床实践模拟实训以培养临床营养思维、临床营养护理技能, 便于“教、学、做、评”一体化的教学活动的有效开展;</p> <p>4. 建立典型病例病案素材采集, 各章节复习题库、试题库, 模拟面试等助学助教系统, 实现学生辅助教学、自主学习、教学质量实时评估以及教学效果网络考核等多方面的功能。</p>
5	营养配餐与设计*	主要内容	<p>绪论、正常人群营养配餐与设计(青壮年人群的营养、中年人群的营养、老年人的营养、婴幼儿的营养、孕妇人群的营养、乳母人群的营养、高温环境下人群的营养、高原环境下人群的营养), 常见慢性病人群营养配餐与设计(心血管疾病人群营养食谱、高脂血症人群营养食谱、冠心病人群营养食谱、糖尿病人群营养食谱、痛风人群营养食谱)等</p>
		课程目标	<p>1. 明确构筑健康的四大基石, 掌握食谱、营养配餐的概念, 了解营养配餐的系统方法;</p> <p>2. 能指导不同人群养成良好的生活方式和饮食习惯, 能在日常生活中对不良习惯进行纠正。对营养配餐形成完整的认识体系, 并掌握学习方法;</p> <p>3. 熟练掌握不同生理条件下的正常人群生理特点、营养需求、营养配餐原则; 了解特殊生活和工作环境下正常人群营养需求和营养配餐原则; 掌握营养学中人群的划分;</p> <p>4. 能针对不同生理条件下的正常人群和特殊生活和工作环境下正常人群合理选择烹饪原料、辅料、调料及烹饪方法; 能按照不同人群的营养需求, 设计营养食谱; 开展营养指导;</p> <p>4. 掌握疾病的分类、常见慢性疾病知识(定义、分类、临床症状); 掌握常见慢性病人群的营养原则、食物选择范围、配餐方法与步骤;</p> <p>5. 能针对不同常见慢性疾病人群开展营养指导; 能针对不同的常见慢性疾病人群合理选择烹饪原、辅、调料及烹调方法; 能熟练地按照不同的常见慢性疾病人群的膳食营养原则, 设计和制定相应的营养食谱;</p> <p>6. 注重学生动手能力的培养, 强调学做结合, 理论与实践融为一体, 培养学生实际动手能力和解决实际问题的能力。</p>
		教学要求	<p>1. 具有良好的人际沟通能力和团队协作沟通合作精神, 养成良好的职业素质和细心严谨的工作作风;</p> <p>2. 以培养就业能力为导向, 以营养配餐员、公共营养师实务操作和餐饮服务员工作岗位需求为核心;</p> <p>3. 以任务引领式课程教学为主体, 按照学以致用原则, 在国家职业标准-营养配餐员、公共营养师和餐饮服务员工作的基础上, 确</p>

			定课程内容，突出职业培训特色，将餐饮服务员、营养配餐员和公共营养师职业功能、工作内容与“能力要求”和教材相关知识结合起来，整合课程内容； 4. 在结构上，针对餐饮服务员、营养配餐员和公共营养师职业活动的领域，安排设计课程，按照模块的方式分为绪论、正常人群营养配餐与设计、常见慢性疾病人群营养配餐与设计三大学习领域。
6	特殊食品应用与营销	主要内容	特殊食品的分类、特殊食品相关行业概况、婴幼儿的营养需求、婴幼儿配方乳粉的营养特点、婴幼儿配方乳粉的选择、婴幼儿辅食的添加、婴幼儿食品标签与广告、婴幼儿食品的营销、保健品概述、营养素补充剂、常见保健品的产品特点及适用人群、保健食品的营销、特殊医学用途配方食品等。
		课程目标	1. 掌握特殊食品的分类与标准； 2. 掌握婴幼儿食品、保健食品、特殊医学用途配方食品的概述与应用； 3. 能进行婴幼儿食品、保健食品、特殊医学用途配方食品的营销与推广； 4. 培养学生对特殊食品的法律意识，增强社会责任感。
		教学要求	1. 课程教学环节主要包括课堂教学、实训教学及课外辅导，运用启发式教学、小组互动式教学情景等教学方法； 3. 注重特殊食品应用与营销实训实践教学，操作部分采用示教—练习—回示—讲评的教学形式，开展理实一体化教学，把网络学习平台、多媒体教学、教师示范、学生实训操作有机结合； 4. 以培养就业能力为导向，以营养顾问、健康管理顾问、营养销售代表等食品药品企业工作岗位需求为核心； 5. 采用科学有效的课程考核方法，体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化；
7	药膳与食疗*	主要内容	药膳学的概念及发展简史、药膳的现代研究与应用、药膳学的理论基础、药膳学的基本技能、药膳的原料、药膳制作的基本技能、药膳配方，躯体性亚健康的药膳食疗。
		课程目标	1. 了解中医食疗与药膳的基本概念、基本理论；常用中药的药理特点、菜点设计、菜单编制、宴席设计的主要环节； 2. 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； 3. 根据用户需要制定菜点、套餐、宴席说明； 4. 模仿经典食疗药膳食品的原料选择与制作方式，以及典型菜单、宴席的组成框架，运用相关知识完成学习情境中规定的工作任务； 5. 根据具体要求，完成菜点设计制作、套餐与宴席设计中的相关任务； 6. 将课堂所引用的典型工作任务与其他任务相联系、举一反三，能进行扩展功能的使用，以及在其他工作领域中的运用； 7. 培养学生文化内涵、健康意识、经营意识、科学烹饪意识和创新意识，以及灵活适应能力和团队精神得到进一步提升。

		教学要求	<p>1. 培养学生的药膳与食疗思维能力及时融入医学营养学科发展的前沿内容，保证课程教学的先进性、有效性和实用性；</p> <p>2. 课程教学环节主要包括课堂教学、实训实践教学及课外辅导，运用启发式教学、小组互动式教学、病例设计教学情景等教学方法；</p> <p>3. 注重药膳与食疗实训实践教学，操作部分采用示教—练习—回示—讲评的教学形式，开展理实一体化教学，把网络学习平台、多媒体教学、教师示范、学生实训操作有机结合；</p> <p>4. 以培养就业能力为导向，以营养配餐员、公共营养师实务操作和餐饮服务员工作岗位需求为核心；</p> <p>5. 采用科学有效的课程考核方法，体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。</p>
--	--	------	---

(3) 专业拓展课程 4 门，人际沟通、卫生统计学基础、社区健康教育技能、老年营养与健康。

表 6：专业拓展课程及教学内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	课程简介	
1	人际沟通	主要内容	绪论、成功入职、职场形象设计、职场日常交际、职场商务交往、课程综合实训
		课程目标	<p>1. 了解相关人际沟通与礼仪知识、技巧、了解各种礼仪形式、迎送等礼仪规范；理解次序和席位安排、宴请（西餐）礼仪等应知应会的知识和能力要求；掌握日常社交活动中有关介绍、握手、问候、称呼、尊时守信、拜访与接待、通讯礼仪、交谈礼仪的规范要求；掌握职场礼仪中沟通基本步骤、日常办公、求职的礼仪规范要求；熟悉应用个人礼仪的基本常识和职业活动中的礼仪规范；</p> <p>2. 能根据职业活动中职业着装的原则与特定场景结合自身特点的着装要求，选择合适的服装、发型等进行自我形象的设计；能熟练掌握介绍、握手、问候、称呼、致意、尊时守信、拜访与接待，通讯礼仪、交谈礼仪的具体运用操作方法；能有效运用沟通的方法和技巧，进行面试求职礼仪的运用。</p> <p>3. 培养学生内在美和外在美，提高礼仪文化的修养，使学生既能充满自信地与人交往又有较好的人际交往技巧和能力，提高学生交往、沟通，组织协调等职业能力，塑造良好的个人职业形象，成为具有高雅气质，得体的举止，娴熟的人际交流技巧的职业人。</p>

		教学要求	<p>1. 通过多媒体、数字化资源讲解、案例教学、启发教学、探究教学、任务驱动教学等，使学生掌握本课程的基本知识和基本技能，能运用本课程知识提高表达能力、与人链接的能力，运用信息促进人类文明的发展，促进人际交流的和谐；</p> <p>2. 课程从学生的学习兴趣和认识水平出发，倡导体验、参与、合作与交流的学习方式和目标驱动型的教学模式，使学生熟练掌握职场礼仪，培养学生的沟通能力，使学生使学习的过程成为学生形成积极的情感态度，主动思维，提高文化意识和行。成自主学习的能力的过程。</p>
2	卫生统计学 基础	主要内容	<p>经济与经济学概述、供求分析、消费者效用分析、厂商行为分析、市场与市场博弈、生产要素、外部性与公共物品、宏观经济总量、失业与通货膨胀、经济周期与经济增长、宏观经济政策、国际贸易与国际收支等</p>
		课程目标	<p>1. 能掌握西方经济学的基本理论、经济分析的基本方法微观经济学和宏观经济学的基本原理和运用；</p> <p>2. 能掌握使学生具备应职岗位所必须的基本经济理论知识和解决相关经济问题的能力；</p> <p>3. 学生对基本理论知识能深入理解并熟练运用，为将来开展经济调研工作奠定基础；</p> <p>4. 培育学生具有严谨的工作作风、良好的团队协作能力和优秀的职业素质。</p>
		教学要求	<p>1. 理论教学中试行“案例教学法”，即围绕现实案例和自身在生活中遇到的问题进行分析，让学生身临其境，在实例中学习和掌握知识；</p> <p>2. 教学过程中，倡导自主学习，启发学生积极思考、分析、鼓励多元思维方式并将其表达出来，尊重个体差异；建立能激励学生学习兴趣和自主学习力发展的评价体系；</p> <p>3. 整合课程资源，改进教学方式，拓展学习渠道；</p> <p>4. 本课程进行任务与职业能力分析为基础，以任务驱动就业为导向，根据高职院校类学生的认知特点，结合本课程的教学内容与特点设计。</p>
3	社区健康教育技能	主要内容	<p>社区居民与社区健康、健康教育与社区健康教育、健康教育的方法、社区健康教育的计划及研究、健康教育文案的撰写、社区重点人群健康教育</p>

		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解社区健康教育技能的基本概念和主要领域及行为学、健康相关行为及行为改变基本理论； 2. 熟悉健康教育活动设计、实施及评价技术及健康干预方案的撰写； 3. 掌握健康宣传材料制作，宣传及宣传技巧，讲课及培训技巧。 4. 学会对社区重点及慢性病病人、残疾人和精神障碍患者等特殊人群开展健康教育； 5. 学会对产妇、慢性病病人等进行家庭访视、保健指导； 6 具有良好的心理素质和职业道德素质； 7 具有良好的团队意识和协作精神。
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 循序渐进，由浅入深，充分运用启发式的教学、案例教学、运用思维导图等方法，重视加强逻辑推理的方法，重点讲授和课堂讨论相结合，以培养学生的分析能力和运用能力； 2. 采取移动教学平台与传统课堂面对面教学相结合的教学模式，充分利用网络教学平台，课程资源开展线上线下学习，培养学生自主学习能力； 3. 教学中重视实践的操作。鼓励学生们将学到的知识，如健康宣传材料的制作、健康知识的宣讲等运用于日常生活当中。
4	老年营养与健康	主要内容	绪论、老年人营养素及能量的需求认知、营养素摄入量认知、蛋白质认知、脂肪认知、碳水化合物认知、能量认知、认知常见食物的营养价值、为老年人提供合理营养与平衡膳食、老年人选择安全食品、调查与评价老年人的膳食营养状况。指导慢性疾病老年人的合理饮食。
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中老年人的生理代谢特点、营养需求、饮食原则； 2. 掌握常见中老年人疾病营养需求； 3. 能灵活运用供给充足营养的有效途径； 4.能灵活处理中老年人饮食误区以及现代家庭饮食误区。
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采取形式多样的教学方法和教学模式，开展思维导图、项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等教学方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合； 2. 鼓励学生利用网络资源作为课堂学习的补充，巩固课堂知识，提高学习自主性，开拓视野； 3. 通过对老年基本理论、基本技能和基本素质的学习，为以后在相关领域工作提供理论基础和技能支撑。

七、教学进程总体安排

1. 医学营养专业课程设置与教学安排计划表（见附录表一）

2. 医学营养专业课程结构比例表

表 6 医学营养专业课程结构比例表

课程类别	学时数	占总学时比例	备注
理论教学	1041	39.4%	
实践教学	1600	60.6%	实践教学包含了单独设置的实践性课程和 B 类课程的课内实践
公共基础课	760	28.8%	包括公共基础必修课和公共基础选修课
专业（技能）课	1881	71.2%	
选修课	276	10.5%	包括公共基础选修课和专业选修课
总学时	2641	100%	（总课时=理论教学学时+实践教学学时）或（总课时=公共基础课学时+专业（技能）课学时）

3.医学营养专业教学进程安排表

表 7 医学营养专业教学进程安排表

周数 学期	内容	入学教育及军事课	课程教学	专业技能实训	考证实训	实习前培训	跟岗实习	考试	机动	毕业离校手续	合计
		一	2	16					1	1	
二			17	2				1			20
三			17	1				1	1		20
四			14		2	2		1	1		20
五						10	8		2		20
六							16		2	2	20

八、实施保障

（一）师资队伍

医学营养专业教学团队师资包括专业专任教师和专业兼职教师，应具有营养与食品卫生学或公共卫生类学历教育背景。

1. 队伍结构

双师素质教师占专业教师比例 $\geq 60\%$ 。目前副教授 8 人、高级讲师 5 人、主治医师 1 人、副主任医师 1 人、职业中医师 2 人、讲师 5 人、助教 5 人，已形成职称、年龄、学历结构合理，素质高，业务强的“双”教师队伍。

2. 专任教师

目前学院专任教师 199 人，其中博士 2 人，硕士学历教师 59 人，具有副高以上的教师 49 人。医学营养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；具有营养与食品卫生学等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 个月的临床医院或健康管理公司实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人具有副高及以上职称 2 人，2 人为双师型教师，1 人为医学营养行业专业带头人。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，在本区域、本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从医院或相关企业聘任注册营养师专家 2-3 名，具备良好的思想政治素质和职业道德，具有扎实的医学营养专业知识和丰富的临床工作经验，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。同时初步形成实践技能课程和跟岗实习主要由兼职教师讲授指导的机制。

5. 校内实训指导教师 具有中级及以上职业资格证书或 3 年以上相关企业工作经历。能承担本专业课程教学、实习指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件 专业教室配有“智慧”黑板、黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互连网接入或 wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装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 医学营养专业实训室根据师生的健康安全要求和教学内容，确定其使用面积，可保障实训室总面积 \geq 每生 5.3m²。如单间使用面积满足不了要求，能增加同类实训的实训室间数。医学营养专业实训室应建立完善的实验实训管理制度，能按

照职业活动环境的实际要求规范学生行为。

实训室照明符合 GB50034 的有关规定；消防符合 GB50016 有关防火的规定；安全与卫生符合 GBZ1 的有关要求。各实训室多媒体具备访问 Internet 的条件。

主要专业核心课程技能实训室有：

(1) 营养咨询室 营养咨询室 1 间，工位数 60 人，应配备常见的食物模型、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、WiFi 覆盖，能进行体格去检查和营养咨询。

(2) 营养烹饪操作室 营养烹饪操作室 1 间，工位数 60 人，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、电饭煲、电砂锅、蒸锅、汤锅、打蛋器及常用烹调厨具（每 3~4 人 1 套）、天平电子秤、抽油烟机，能进行烹饪操作，治疗膳食和药膳制作。

(3) 肠内营养制备室 肠内养配制室 1 间，工位数 60 人，配应备胶体磨、包装机、天平和电子秤、操作台、消毒柜、净化工具台、电磁灶具（每 3~4 人 1 套），能进行场内营养制剂的配制。

(4) 营养代谢室 营养代谢室 1 间，工位数 60 人，应配备营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定。配置的仪器设备及套数应能满足专业技能实践教学和学生开展常用医学营养实验实训项目的需要。

3、校内外实训中心

(1) 校内实训中心:校内实验实训场所基础设施齐全，能满足医学营养专业实验实训教学需要。学院以职业岗位和专业技术领域要求为重点，以实训中心项目建设为引导，建立了多元化的实训室，配备了智能化专业训练系统。目前一期建设主要有 3 栋实训楼，分别是医技、药学、护理实训楼，实训场所面积总共约 14450 平方米、共有实训室 93 间。实训中心有营养咨询室、肠内营养配制室、营养烹饪操作室、营养代谢室、中医药膳实训室、理疗室、康复技能实训室、虚拟多媒体机能实训、模拟药房、中药标本房、体格检查实训室、模拟 ICU、模拟病房、院内急救、院外急救、模拟手术室、生命科学馆等实训室。可开设包括临床医学概要、生物化学基础、病理学基础、微生物基础、健康管理学基础、中医基础理论、中医诊断学、中医临床、西医内科、外科学、康复医学等实验（实训）项目。今后学校还将加大投入，与开设医学营养课程的其他专业群和职业技能培训相关机构建立共享型校内营养烹饪操作综合实训中心，以服务医学营养为基

础，辐射中医、临床、中药、药学、健康管理、针灸、康复治疗技术等专业和职业技能培训。

实训中心建设具有先进性、实用性和科学性，具有实现实习实训教学、技能考核、师资及企业职工培训、技能竞赛、教产研发服务等“五位一体”的功能，能满足针灸推拿专业的实验实训教学需要。

(2) 附属医院实训（见习、实习）。

学院有直属附属医院 1 所，为广东茂名健康职业学院第一附属医院（茂名市电白区中医院二级甲等）；共建直属附属医院 2 所，分别是茂名市中医院和茂名市人民医院。广东茂名健康职业学院第一附属医院，是电白区唯一一所集医疗、预防、保健、教学和科研为一体的中西医结合二级甲等中医医院，目前占地面积 34115.6 平方米，业务用房建筑面积达 31097.9 平方米，开放床位 500 张。新建院部总面积 73000 平方米（位于学院西面约 100 米处，将于 2020 年 12 月竣工）。我院附属医院将运用自身的先进技术资源、丰富的临床经验及中医中药特色，为本院中医针灸推拿等专业学生提供临床见习、实训和实习稳定的实践基地，可提升学院在教学、医疗、科研等方面的水平，加快在人才、学科、资源等方面的全方位、深层次融合。我院第一附属医院是茂名市电白区中医适宜技术培训基地，与学院做到资源共享，为基层卫生培养中医类人才、为区域人民健康服务。

附属医院茂名市中医院（总建筑面积 6 万平方米，编制床位 800 张，开放床位 1200 张）。是茂名市全科医生培训基地、中医适宜技术培训基地；茂名市人民医院是集医疗、教学、科研于一体的大型三级甲等综合医院，成功入列广东省第二批“高水平医院建设”名单，成为 13 家重点建设医院之一。医院占地面积 10 万平方米，医院编制病床 2436 张，是全国住院医师规范化培训基地（主基地）。

三所附属医院能够提供开展针灸推拿专业相关实训活动，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

学院除 3 所附属医院，还有稳定的三级甲等及以上医院作为校外实习基地；已与茂名市人民医院、茂名市中医院、茂名市妇幼保健院、高州市人民医院等 15 所（市）和县（区）三级甲等综合性医院人民医院、中医院等单位建立教学合作关系，并签订教学

合作协议，作为医学营养专业校外教学实习的实训基地，配备相应数量具有中级及以上相关专业职称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，满足了医学营养专业人才培养的需要。此外还继续开发分布于本市各区、县、社区的二级、一级医疗保健机构、健康管理企业、社区医院、保健食品企业等相关行业多个教学实训实习基地。设置有符合卫生部要求的二级及以上综合性医院的临床营养科、食品卫生监督部门、健康管理公司、营养保健公司、具有规模餐饮企业、食品加工企业、社区等机构。

5. 支持信息化教学方面

有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件。教师开发并利用信息技术开发数字化专业学习资源，有效利用超星学习通平台开展教学活动、创新教学方法、开展教科研，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。已建 6 间多媒体计算机实训室、室内安装 345 台学生用电脑，2 间电子阅览室，内安装 102 台电脑，1 间安装有 40 台电脑教师备课室，119 间多媒体教室，安装了 OA 办公平台等。专业课程上网率达到 60%，以上，其中教学视频录像上网率达 40%。

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，有完善的教材选用制度，经过规范程序择优选用教材，有专业课程教材建设计划。重视重点（优质）课程建设和课程教材内容的更新，教材内容符合专业培养目标要求。必修课优先选用高职高专推荐教材或规划教材，主要选用中国轻工业出版社、科学出版社、人民卫生出版社等教育部高职高专优秀（或规划）教材和自编材及讲义。重视自编教材建设，必修课自编教材或讲义基本符合教学要求。实验实训课程有实训评价体系、实训指导教材等。

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，方便师生查询、借阅。学院纸质类图书 22.9 万册，电子图书 15 万册。建设、配有与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、拥有超星期刊、中国知网数字化期刊、维普中文科技期刊数据库、维普考试资源系统、万方医学期刊数据库、PubMed 英文文献服务系统以及人民卫生出版社医学教学资源库等各类数据库 7 个数字教材等专

业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

配置与医学营养专业有关的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等教学资源；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等，形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配有与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、拥有超星期刊、中国知网数字化期刊、维普中文科技期刊数据库、维普考试资源系统、万方医学期刊数据库、PubMed 英文文献服务系统以及人民卫生出版社医学教学资源库等各类数据库 7 个数字教材等专业教学资源库，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

专业教师根据高职教育和医学营养行业的特点，充分利用数字教学资源库、模拟病房、医院、企业等校外实训基地，在具体教学过程中大量采用项目教学法、PBL 教学法、仿真技能训练、情景教学、角色扮演等方法，融“教、学、做”为一体，取得了很好的效果。

1. PBL 教学法

将学生做作为进行教学的主体，让学生自己去分析病例，查找相关的资料，独自地解决学习中的问题，分组讨论临床病例，主动思考、探索相关的知识，并通过组间讨论得出小组内最佳的解决方案，从而培养其自主学习的能力。在将 PBL 教学法用于临床营养学教学时，可根据不同疾病营养的治疗、不同的疾病营养治疗原则及食物原则设计病例，提出相关的问题，让学生按照病例的内容进行临床营养科实践模拟，锻炼营养治疗方案技能，提高营养治疗业务水平。

2. 项目教学法

教师布置项目任务→引导学生学习必要的相关知识→学生查阅资料→完成设计方案→教师指导下实施方案并进行考核→整理记录和完成实训报告→综合考核和评分，学生通过查阅资料、设计实施方案，提高了自主学习的能力和积极性。

3. 仿真技能训练

即主要专业课在模拟病房、仿真实训室中进行，教师“边讲边演示”，学生“边学边练”，“教、学、做”为一体，有效地提高了专业技能训练的效果。

4. 情景教学法

部分专业课程组织学生到行业企业进行现场教学，行业企业专家在真实的工作情景中边讲、边示范，学生边听边实操，使学生置身真实的工作环境中学习，提高了学生对行业企业的认识，激发了他们学习的兴趣，也有效地提高了学生的专业技能。

（五）学习评价

教学评价主要以理论知识和业务技能的掌握程度为考核点，重点评价学生的职业综合能力。突出过程性与阶段性评价，结合课堂提问、技能操作，加强实践性教学环节的教学评价。强调目标评价和理论与实践一体化评价，引导学生改变传统的学习方法，培养自主学习能力。考核是教学活动的重要组成部分，是检查教学质量的重要手段，考核分考试和考查两种。

1. 必修课：必修课的考核分为考试和考查两类，除另有规定外，成绩均以百分制记录。考试课由学院统一安排，考查课由系（部）和教研室组织进行。

2. 选修课：分为专业选修课和公共基础选修课，一律实行考查制，成绩均以百分制记录。

3. 综合实训课：实行考试制，成绩按百分制记录。

4. 顶岗（毕业）实习：毕业实习的具体考核成绩，由实习带教老师和实习管理老师考核评定。

5. 毕业考试：为专业综合知识和操作两类，成绩按百分制记录。

（六）质量管理

（1）学校和二级系部建立专责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）学校和二级系部完善教学管理机制，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) 学校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) 专业教研组织应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。

九、毕业要求

完成规定的各门理论课程和各项实践性环节的学业（包括军训），共 2641 学时的学习任务，取得 133.5 学分才能获得毕业资格。

学生必须参加为期至 576 学时与医学专业对口工作岗位的顶岗（跟岗）实习，并按相关要求提供顶岗（跟岗）实习的材料以及个人实习总结报告，成绩达到合格以上。

本专业面向职业资格证书包括公共营养师、健康管理师、注册营养技师证书及职业相关的证书。学生毕业后可报考的职业资格证书详见表。

表 8 医学营养专业“1+X”证书一览表

序号	职业资格名称	颁证单位	等级	备注
1	营养配餐员	人社部	中级、高级	可选
2	健康管理师	国家卫健委	高级	可选
3	注册营养技师	中国营养学会		可选
4	老年照护	职业评价组织	中级、高级	可选
5	幼儿照护	职业评价组织	中级、高级	可选
6	育婴员	人社厅	中级、高级	可选
7	健康照护师	人社厅	中级、高级	可选
8	老年人能力评估师	人社厅	中级、高级	可选

十、附录

附录表一 教学进程表

医学营养专业课程设置与教学安排计划表												
类别	序号	课程名称	课程编号	课程性质	授课方式	考核方式	开课学期	学分	总学时	理论学时	实践学时	周学时
公共基础课	1	思想道德修养与法律基础	20210011101	必修	理论+实践	考试	1	3	48	32	16	3
	2	英语 I	20210011202	必修	理论+实践	考查	1	2	32	20	12	2
	3	计算机应用基础	20210011103	必修	理论+实践	考试	1	3	48	10	38	3
	4	体育 I	20210011204	必修	理论+实践	考查	1	2	32	2	30	2
	5	心理健康教育	20210011205	必修	理论+实践	考查	1	2	32	20	12	2
	6	职业发展与就业指导 I (职业发展部分)	20210011206	必修	理论+实践	考查	1	1	16	10	6	1
	7	军事技能	20210012207	必修	实践	考查	1	2	112		112	2周
	8	军事理论	20210011208	必修	理论	考查	1	2	36	36		军训期间完成
	9	入学教育	20210011209	必修	理论	考查	1	0.5	8	8		入学后两周完成
	10	急救技术	20210012210	必修	实践	考查	1	0.5	8		8	军训期间完成

11	形势与政策 I	20210011211	必修	理论	考查	1	0.5	8	8		8 节/ 学期
12	毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论 I	20220011112	必修	理论+实践	考试	2	2	32	20	12	2
13	英语 II	20220011213	必修	理论+实践	考查	2	2	32	20	12	2
14	体育 II	20220011214	必修	理论+实践	考查	2	2	34	2	32	2
15	创新创业教育	20220011215	必修	理论+实践	考查	2	2	32	20	12	2
16	形势与政策 II	20220011216	必修	理论	考查	2	0.5	8	8		8 节/ 学期
17	健康教育 I	20220011217	必修	理论	考查	2	0.5	8	8		8 节/ 学期
18	劳动（志愿服务） I	20220012218	必修	实践	考查	2	1	20		20	第一 二期 开展，10 学时/ 学期， 第二学 期算分
19	毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论 II	20230011119	必修	理论+实践	考试	3	2	32	20	12	2
20	健康教育 II	20230011220	必修	理论	考查	3	0.5	8	8		8 节/ 学期
21	形势与政策 III	20240012221	必修	理论	考查	3	0.5	8	8		

		22	体育III	20240012222	必修	理论+实践	考查	3	2.5	42	2	40	2
		23	形势与政策IV	20240012223	必修	理论	考查	4	0.5	8	8		
		24	职业发展与就业指导 II (就业指导部分)	20240011224	必修	理论+实践	考查	4	1	16	10	6	1
		25	劳动(志愿服务) II	20240012225	必修	实践	考查	4	1	20		20	第三 四学 期开 展,10 学时/ 学期, 第四 学期 算分
		公共基础必修课小计		占总学时比 例	25.7%	实践课比 例	58.8%		36. 5	680	280	400	
		1	美育 I /职业素养 I	20230021201	限选	理论+实践	考查	3	0.5	8	4	4	8节/ 学期
		2	美育 II /职业素养 II	20240021202	限选	理论+实践	考查	4	0.5	8	4	4	8节/ 学期
		3	全校性公共选修课	20200021203	公选	理论	考查	1234	4	64	64		
		公共基础选修课小计		占总学时比 例	3.0%	实践课比 例	10.0%		5	80	72	8	
		公共基础课小计		占总学时比 例	28.8%	实践课比 例	53.7%		41.5	760	352	408	
专	专	1	实用医学概要	20213231101	必修	理论+实践	考试	1	4	64	52	12	4

业 (技 能) 课	业 基 础 课	2	营养与膳食指导	20213231102	必修	理论+实践	考试	1	4	64	52	12	4
		3	生物化学基础	20223231103	必修	理论+实践	考查	2	2	34	28	6	2
		4	微生物基础	20223231104	必修	理论+实践	考试	2	2	34	28	6	2
		5	中医学基础	20223231105	必修	理论+实践	考试	2	2	34	28	6	2
		6	健康管理学	20243231106	必修	理论+实践	考查	4	2	28	24	4	2
		专业基础课小计		占总学时比例	9.8%	实践课比例	17.8%	16	258	212	46		
	专 业 核 心 课	1	药膳与食疗*	20223241101	必修	理论+实践	考试	2	3	51	38	13	3
		2	营养诊治技术*	20233241102	必修	理论+实践	考试	3	3	51	39	12	3
		3	营养烹饪技术*	20233241103	必修	理论+实践	考试	3	3	51	31	20	3
		4	食品安全	20233241104	必修	理论+实践	考试	3	3	51	31	20	3
		5	临床营养	20243241105	必修	理论+实践	考试	4	4	60	40	20	4
		6	营养配餐与设计*	20243241106	必修	理论+实践	考试	4	4	60	40	20	4
		7	特殊人群营养	20243241107	必修	理论+实践	考试	4	4	60	48	12	4
		专业核心课小计		占总学时比例	14.5%	实践课比例	30.5%	24	384	267	117		
专	1	社区健康教育技能	20223251101	必修	理论+实践	考查	2	2	34	28	6	2	

业 拓 展 课	2	人际沟通	20223251102	必修	理论+实践	考查	2	1	17	10	7	1
	3	卫生统计学基础	20233251103	必修	理论+实践	考查	3	2	34	28	6	2
	4	社区营养与健康	20243251104	必修	理论+实践	考查	4	2	30	20	10	2
	专业拓展课小计		占总学时比例	4.4%	实践课比例	25.2%	7	115	86	29		
专 业 选 修 课	1	演讲与口才/运动与健康	20233261101	限选	理论+实践	考查	3	2	34	20	14	2
	2	运动与健康/中医养生学	20233261102	限选	理论+实践	考查	3	2	34	20	14	2
	3	中国饮食文化/健康心理学	20233261103	限选	理论+实践	考查	3	2	34	20	14	2
	4	文献检索/实用写作	20233261104	限选	理论+实践	考查	3	2	34	20	14	2
	5	卫生法律法规/社区卫生服务与管理	20243261105	限选	理论+实践	考查	4	1	15	11	4	1
	6	办公自动化/客户管理	20243261106	限选	理论+实践	考查	4	3	45	33	12	3
	专业选修课小计		占总学时比例	7.4%	实践课比例	36.7%	12	196	124	72		
实 习 实 训 课	1	社区健康教育技能实训	20223271101	必修	实践	考查	2	1	16		16	1周
	2	药膳与食疗实训	20223271102	必修	实践	考查	2	1	16		16	1周
	3	烹饪营养技术实训	20233271103	必修	实践	考查	3	1	16		16	1周

		4	临床营养实训	20243271105	必修	实践	考查	4	1	16		16	1 周
		5	认知实习及培训	20253271107	必修	实践	考查	45	12	288		288	12 周
		6	跟岗实习	20263271108	必修	实践	考查	56	24	576		576	24 周
		实习实训课小计		占总学时比例	35.1%	实践课比例	100.0%		40	928	0	928	
		专业（技能）课小计		占总学时比例	71.2%	实践课比例	63.4%		92	1881	689	1192	
合计				开设课程总门数	40	实践课比例	60.6%		133.5	2641	1041	1600	
开设课程门数	第一 学 期:	7		第二学期:	11	第三学期:	12	第四学 期:	10	第五学期:	0	第六学 期:	0
周课时	第一 学 期:	21		第二学期:	20	第三学期:	23	第四学 期:	21	第五学期:	0	第六学 期:	0
备注：1. 《形势与政策》共 16 学时，计 1 学分，第一、二学期上，每学期各设 4 个专题内容学习。2. 体育课共 108 课时，其中学生体质健康测试、乐跑、校运会会计 40 学时。3. 志愿服务第 1-4 学期都开展，但安排在第二学期和第四学期算成绩。4. 心肺复苏技能课在军训期间完成。5. 入学教育在新生入学两周内完成。6. 健康教育课程通过主题班会、讲座、社团活动等形式开展。7. 劳动课程通过劳动实践、创卫创文活动等形式开展。8. 美育课程和职业素养课程属于限选课、通过讲座、社团活动，社会实践等形式开展。													

附录表二 公共选修课列表

序号	课程	教师	机构	学时
模块一：思政教育、安全教育、创新创业教育及其他				
1	习近平新时代中国特色社会主义思想	程美东	北京大学	24
2	大学生公民素质教育	张绪山	清华大学	17
3	马克思主义的时代解读	吴晓明	独胆大学	18
4	《共产党宣言》导读	张双利	复旦大学	27
5	生命科学与人类文明	张铭	浙江大学	24
6	生命安全与救援	姚武	上海交通大学	21
7	生命伦理学	曹永福	山东大学	15
8	食品营养与食品安全	胡敏予	中南大学	10
9	健康与健康能力	刘佩梅	天津医科大学	15
10	劳动通论	刘向兵 等	中国劳动关系学院	32
11	大学生国家安全教育	李文良 等	国际关系学院	25
12	军事理论	张国清	同济大学	36
13	商业计划书制作与演示	邓立治	北京科技大学	16
14	创新创业实战	陆向谦	清华大学	16
15	人工智能与信息社会	陈斌 等	北京大学/微软亚洲研究院	21
16	大学生防艾健康教育	甄宏丽	中国性学会	10
17	大学启示录：如何读大学	熊丙奇	上海交通大学	22
18	创新思维训练	王竹立	中山大学	10
19	大学生创业基础	李肖鸣	清华大学	30
模块二：历史及中华优秀传统文化				
20	大国崛起：中国对外贸易概论	苑涛	南开大学	22
21	历史的三峡：近代中国的思潮与政治	许纪霖	华东师范大学	21
22	中国历史人文地理（上）	葛剑雄	复旦大学	21
23	中国历史人文地理（下）	葛剑雄	复旦大学	21

24	中国古代礼仪文明	彭林	清华大学	29
25	中国文明史（上）	姚中秋	山东大学	18
26	中国文明史（下）	姚中秋	山东大学	18
27	走近中华优秀传统文化	张亮 等	南京大学	10
28	中华传统文化之文学瑰宝	沈鸣鸣	同济大学	10
29	文物精品与中华文明	彭林	清华大学	24
30	文化遗产概览	黄松	同济大学	27
31	国学智慧	曹胜高	陕西师范大学	32
32	中国茶道	朱海燕	湖南农业大学	12
33	中医健康理念	李灿东 等	福建中医药大学	10
模块三：美育（含艺术）				
34	艺术哲学：美是如何诞生的	孙周兴	同济大学	21
35	大学美育	沙家强	河南财经政法大学	13
36	中国民间艺术的奇妙之旅	邱璟 等	南昌大学	12
37	红色经典影片与近现代中国发展	李松林	首都师范大学	22
38	古典诗词鉴赏	骆玉明	复旦大学	31
39	发现唐诗宋词	刘学	中南大学	10
40	书法鉴赏	黄建新	浙江财经大学	10
41	中国戏曲·昆曲	张弘	江苏省昆剧院	20
42	中华诗词之美	叶嘉莹	南开大学	28
43	音乐鉴赏	周海宏	中央音乐学院	35
44	影视鉴赏	陈旭光	北京大学	26
45	舞蹈鉴赏	刘建	北京舞蹈学院	33
46	戏剧鉴赏	张先	中央戏剧学院	29
47	美术鉴赏	李松	北京大学	39
48	戏曲鉴赏	吴乾浩	中国艺术研究院	33
49	中国书法史	朱彦民	南开大学	25
50	中国陶瓷史	贺云翱	南京大学	24
51 模块四：职业素养				

51	大学生职业发展与就业指导	谢伟	仁能达教育科技有限公司	24
52	大学生职业生涯规划（入学版）	庄明科	北京大学	19
53	有效沟通技巧	赵永忠	北京联合大学	10
54	大学生公民素质教育	张绪山	清华大学	17

广东茂名健康职业学院

2020 年 6 月 5 日