



广东茂名健康职业学院
Guangdong Maoming Health Vocational College

2024 级人才培养方案

专业名称：医学营养

专业代码：520805

广东茂名健康职业学院

二〇二四年五月

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	2
（一）培养目标	2
（二）培养规格	2
六、课程设置及要求	4
（一）课程体系设计思路	4
（二）课程体系	4
1. 公共基础课程	5
七、教学进程总体安排	31
八、实施保障	32
（一）师资队伍	32
（二）教学设施	32
（三）教学资源	34
（四）教学方法	34
（五）学习评价	35
（六）质量管理	36
九、毕业要求	36
十、附录	37
附录表一 教学进程表	38
附录二 公共选修课列表	42

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：520805

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

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)	营养配餐师 (4-03-02-06) 健康管理师 (4-14-02-02) 临床营养技师 (2-05-07-08) 公共营养师 (4-14-02-01)	健康管理岗 营养管理岗 康养产品销售岗	营养配餐员 健康管理师 公共营养师 注册营养技师 卫生专业技术资格 运动营养咨询与指导 体重管理

（二）职业岗位及职业能力分析

主要面向康养和销售两大类岗位群从事健康服务与管理的工作。在各级各类医院、健康服务与管理公司从事健康调查与评估、健康管理方案设计与实施、健康与营养教育、营养配餐与设计工作。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

职业岗位	典型工作任务	职业能力要求	对应职业能力课程
健康管理岗	健康调查与评估 健康管理方案设计与实施 健康与营养教育	1.负责健康信息采集 2.负责健康评估 3.负责健康管理 4.负责健康管理效果评价 5.具备健康管理相关能力	健康管理 营养评估与诊断 营养配餐与设计 中医食疗药膳技术 公共营养 营养烹饪技术

营养管理岗	营养配餐与设计	1.负责营养评估 2.负责营养干预 3.负责营养管理 4.具备营养指导相关技能 5.负责营养研究与方案创新	营养配餐与设计 中医食疗药膳技术 公共营养 营养评估与诊断 营养烹饪技术 临床营养
服务销售岗	产品设计与推广	1.了解行业 2.熟悉业务 3.负责客户市场调研 4.负责服务咨询 5.负责管理服务人员 6.负责维护客户关系	功能性食品营销
康养产品销售岗	行政运行管理 客户关系维护与管理 产品设计与推广	1.负责人员管理 2.负责经营管理 3.负责商品管理} 4.负责门店管理 5.负责价格管理 6.负责会员管理	功能性食品营销

五、培养目标与培养规格

（一）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，掌握健康管理、营养评估与诊断、营养配餐与设计、中医食疗药膳技术、公共营养、临床营养、营养烹饪技术、功能性食品营销等专业知识和技能，面向健康服务行业的营养师、健康管理师、储备店长、健康服务销售岗、行政专员等岗位（群），能够在各级各类医院、健康服务与管理公司从事健康调查与评估、健康管理方案设计与实施、健康与营养教育、营养配餐与设计、行政运行管理、客户关系维护与管理、产品设计与推广等工作的高素质实用型技术技能专门人才。

（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）具有质量意识、健康意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力；

(4) 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。

(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,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。

2. 知识要求

(1) 掌握必备的政治理论、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、文明生产与安全等知识。

(3) 掌握健康管理的基本知识与技能。健康管理的灵魂就是机制化地向需求个体提供医疗卫生专业信息服务,是破解医改裹足不前的根本解决之道。

(4) 掌握营养配餐与设计的基本知识与技能。

(5) 掌握中医食疗药膳技术的基本知识与技能

(6) 掌握公共营养和临床营养的基本知识与技能。

(7) 掌握营养烹饪技术的基本知识与技能。

(8) 掌握功能性食品营销的基本知识与技能。

(9) 掌握营养评估与诊断的基本知识与技能。

(10) 熟悉中医养生保健、中西医结合康复医学的基本知识与技能。

(11) 熟悉健康体检的基本知识与技能。

(12) 熟悉健康心理学的基本知识与技能。

(13) 熟悉运动营养咨询与指导的基本知识与技能。

3. 能力要求

(1) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(3) 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。

(4) 具有营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力,能够配制和运用各类营养补充剂,对不同人群提供营养膳食干预与指导。

(5) 具有进行健康信息数据收集、统计、分析及应用,管理健康档案的能力。

(6) 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。

(7) 具有指导各类人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

(8) 具有健康相关产品营销能力。

(9) 具有良好的计算机软件办公能力。

(10) 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。

4. 职业态度要求

(1) 具有爱岗敬业的精神, 热爱营养健康管理事业, 以恭敬的态度对待自己的工作岗位。

(2) 做到诚实守信, 工作时要求实事求是、信守诺言, 对工作精益求精, 不弄虚作假。

(3) 具有奉献社会的精神, 在工作中要自觉地、努力地为社会、为他人做出贡献。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系设计思路

以党和国家有关文件和专业教学标准为指导, 以“立德树人”为根本任务, 以全面提升人才培养质量为出发点, 坚持面向市场、服务发展、促进就业, 通过调研分析, 与行业专家共同制定人培养模式。在行业和课程专家对医学营养岗位典型工作任务和职业能力分析的基础上, 在专业建设委员会的指导下, 完善课程体系建设, 课程设置与岗位需求对接, 课程内容与职业标准对接, 教学过程与工作过程对接, 构建了“德技并修、课岗对接、书证融通”的课程体系, 以职业能力培养为核心, 实现学生德、智、体、美、劳全面发展。本课程体系具有以下特点:

(1) 育人为本, 落实“立德树人”根本任务, 将素质、知识和能力培养贯穿于整个教学过程, 构建“思政课程+课程思政”大格局, 以思政课为主渠道, 公共、专业课和实践课程配合主渠道发挥育人作用, 将“课程育人”“劳动育人”“文化育人”“实践育人”“心理育人”等融入教育全过程, 增开中华优秀传统文化、劳动教育、大学生健康教育和素质拓展等课程, 增加体育与健康教学课时, 促进学生德、智、体、美、劳全面发展。

(2) 遵循学生的认知规律, 以服务学生全面发展, 促进人文素质养成为目的, 设置公共课程; 按照“服务专业”的原则, 合理设置专业基础课, 适当减少了专业基础课程比重; 以满足岗位知识和职业能力培养, 兼顾公共营养师考试为原则合理设置专业课, 适度增加了专业核心课程实践教学比重, 达到“实用”为主, “够用”为度。根据课程内在逻辑体系合理设置课程开设先后顺序, 使各门课程之间有序, 如先开人体解剖生理学再开病原生物与免疫学; 更加符合职业教育规律, 人才成长规律和职业升迁规律。

(3) 特色培养“书证融通”: 落实教育部推出的“1+X”制度, 结合我校医学营养专业条件, 将公共营养师、健康管理师和运动营养咨询与指导等职业技能等级考核内容融入专业课程教学, 促进了“书证融通”, 使人才培养与等级证书培训互相补充, 互相衔接、互相融通, 有利于提升学生能力, 拓展学生就业渠道。

(4) 促进就业本课程体系开设大学生职业发展与就业指导、创新创业教育和素质拓展课程，培养学生适应职业变化的立业、创业能力，有助于提升学生职业生涯发展空间的高度和广度。

(5) 大力培养创新型复合型数字化人才。卫生健康新质生产力以科技创新为动能，能够为很多疾病诊疗和健康问题干预提供新手段；能够对卫生健康体系进行重塑，催生新模式；能够为破解长期制约卫生健康发展的难题提供新的方案，对推进卫生健康现代化和建设人类卫生健康共同体均具有重大战略作用 and 意义。即深化与企业（医院）之间的合作，打通科研创新、科技成果转化、产业创新的“接口”。

例如，从我国人群疾病负担看，随着疾病谱的转变，慢性病已成为人群主要死因和主要疾病负担。慢性病大多与生活方式等多种因素有关，慢性病管理需要统筹影响健康的广泛因素。这一要求事实上超越了原有的医疗服务模式，客观上需要紧密依托新一代信息技术，加快形成数字健康服务全周期、全人群、全方位的新格局。

(二) 课程体系

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、体育、大学生心理健康、军训（含军事理论）、劳动教育、大学生安全教育、国家安全教育、创新创业教育等列入公共基础必修课；并将急救技术、职业发展规划、就业指导、健康教育、马克思主义中国化进程与青年使命担当、英语、信息技术、美育等列入公共限选课，将职业素养、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公共任选课。各门课程的主要内容、课程目标、教学要求见表 3。

表 3 公共基础课程、公共限选课、专题讲座/主题教育主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项 目	内 容
1	思想道德与法治	主要内容	1. 担当复兴大任 成就时代新人 2. 领悟人生真谛 把握人生方向 3. 追求远大理想 坚定崇高信念 4. 继承优良传统 弘扬中国精神 5. 明确价值要求 践行价值准则 6. 遵守道德规范 锤炼道德品格 7. 学习法治思想 提升法治素养

		课程目标	1. 初步具备自我认识、规划和发展的能力，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。 2. 增强树立科学理想信念的自觉性，提高学生确立马克思主义科学信仰的自觉性，增强树立中国特色社会主义共同理想的坚定性。 3. 培养学生的社会公德意识、职业道德意识、家庭美德意识，增强他们在社会公共生活、职业生活和恋爱、婚姻家庭生活中的责任感，引导学生树立正确的恋爱观和婚姻观并提高践行社会公德、职业道德、家庭美德的能力。 4. 引导和帮助学生做到勤学、修德、明辨、笃实，能够把社会主义核心价值观的能力内化为自己的精神追求，外化为自觉的实际行动。 5. 增强走中国特色社会主义法治道路的自觉性和坚定性，促进学生积极投身于社会主义法治建设的伟大实践；增强学生法律权利和法律义务的意识，提高依法行使权利和履行义务、妥善处理学习和生活中遇到的法律问题和各种矛盾的能力，提升尊法学法守法用法的法治素质。
		教学要求	1. 坚定正确的政治方向，以正确价值观为导向。在教学中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。 2. 注重理论联系实际。紧密结合当今社会实际中的焦点问题，聚焦时政热点，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。 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。 4. 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. 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 2. 毛泽东思想及其历史地位 3. 新民主主义革命理论 4. 社会主义改造理论 5. 社会主义建设道路初步探索的理论成果 6. 中国特色社会主义理论体系的形成发展 7. 邓小平理论 8. “三个代表”重要思想 9. 科学发展观

		课程目标	1. 全面了解中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就。 2. 深刻理解中国共产党坚持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，不断推进马克思主义中国化时代化的历史进程与艰辛努力。 3. 准确把握马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果。 4. 明显提升运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力。
		教学要求	1. 掌握基本理论，增强“四个意识”，坚定“四个自信”。深刻认识马克思主义中国化时代化理论成果的时代意义、理论意义、世界意义，全面理解马克思主义中国化时代化理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质、实践要求，深刻认识中国化时代化马克思主义既一脉相承又与时俱进的理论品质，系统把握马克思主义中国化时代化理论成果所蕴含的马克思主义立场、观点和方法，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，增进政治认同、思想认同、情感认同。 2. 注重培养理论思维。学习把握理论背后的思想，思想之中的战略. 以及战略之中蕴含的智慧，从而得到思想的启迪、战略的启蒙和智慧的启示。要原原本本学习和研读经典著作，读原著、学原文、悟原理，带着思考学，带着问题学，做到学有所思、学有所悟、学有所得，不断提高自身思想理论水平，不断提高分析问题、解决问题的能力。 3. 坚持理论联系实际。紧密联系党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史，紧密结合进行伟大斗争、建设伟大工程、推进伟大事业、实现伟大梦想的伟大实践，紧密结合全面建设社会主义现代化国家的实际，紧密联系自身思想实际，把理论与实践、理想与现实、主观与客观、知与行有机统一起来，自觉投身于中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴作出应有贡献。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	主要内容	1. 马克思主义中国化时代化新的飞跃； 2. 坚持和发展中国特色社会主义的总任务； 3. 坚持党的全面领导； 4. 坚持以人民为中心； 5. 以新发展理念引领高质量发展； 6. 全面深化改革； 7. 发展全过程人民民主； 8. 全面依法治国； 9. 建设社会主义文化强国； 10. 加强以民生为重点的社会建设； 11. 建设社会主义生态文明； 12. 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略； 13. 建设巩固国防和强大人民军队； 14. 全面落实总体国家安全观； 15. 坚持“一国两制”和推进祖国统一； 16. 推动构建人类命运共同体； 17. 全面从严治党。

		课程目标	1. 增强政治意识、大局意识、核心意识、看齐意识，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，做到坚决维护习近平总书记党中央的核心、全党的核心地位，坚决维护党中央权威和集中统一领导； 2. 树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
		教学要求	1. 讲清楚习近平新时代中国特色社会主义思想形成发展的社会历史条件，讲清楚习近平新时代中国特色社会主义思想的主题，即这一思想的研究对象，讲清楚习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容，讲清楚习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和指导意义，讲清楚习近平新时代中国特色社会主义思想的理论品格和思想方法。 2. 准确理解、深刻把握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，掌握这一思想的科学体系和主要内容；深入领会习近平新时代中国特色社会主义思想的时代意义、理论意义、实践意义、世界意义，清醒认识这一思想的历史地位，增强用这一思想武装头脑的自觉性；全面了解习近平新时代中国特色社会主义思想中蕴含的人民至上、崇高信仰、历史自觉、问题导向、斗争精神、天下情怀等理论品格和思想风范，使青年大学生增进对这一思想的政治认同、理论认同、思想认同和情感认同；深刻把握习近平新时代中国特色社会主义思想中贯穿的马克思主义立场观点方法，使在学习过程中，既能掌握理论，也能得到许多思想的启迪、战略的启蒙和智慧的启示，达到入脑、入心的效果。
4	形势与政策	主要内容	1. 认真学习党的二十大报告，培养担当民族复兴大任的时代新人； 2. 理解强化国家战略科技力量的途径； 3. 分析数字经济发展现状和面临的形势；并掌握发展数字经济的基本思路和途径； 4. 了解我国的“一国两制”制度的内涵；理解一国两制的重大意义及始终坚持“一国两制”基本国策。
		课程目标	1. 掌握政治、经济、文化、历史以及社会等多领域的知识和信息； 2. 开拓学生视野、构建科学合理的知识结构； 3. 通过对国内外形势和国家大政方针的学习和研讨，使大学生能够理清社会形势和正确领会党的路线方针政策精神； 4. 培养学生逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力； 5. 通过了解和正确认识经济全球化形势下实现中国特色社会主义现代化的艰巨性和重要性，引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想； 6. 增强学生振兴中华和实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感以及国家大局观念； 7. 全面拓展学生能力，提高学生综合素质，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的新时代大学生。

		教学要求	1. 围绕当下国内政治、经济、文化、生态、外交等走向及国际形势展开，关注学生应该认识并能够理解的社会热点问题；同时引导学生课外自主思考体会，分析当下热点难点问题，培养学生分析解决问题的思维习惯； 2. 以“教师主导、学生主体”为教学理念，准确把握学生既有知识结构和专业背景，根据专题内容，依托信息化教学平台，采取多种教学方法精准施教； 3. 构建“课堂讲授”+“专题讲座”+“教学实践活动”三位一体的教学模式，以增强课程实效性。
5	体育	主要内容	1. 体育理论基本知识（健康知识、体质健康知识、裁判知识、运动损伤与运动康复）； 2. 《国家学生体质健康标准》中的身体素质项目（50 米、800 米、1000 米等）； 3. 篮球、排球、气排球、足球、羽毛球、乒乓球、网球、武术、健身气功、体适能、体育舞蹈、瑜伽、体育保健、健美操、普拉提、匹克球等 15 项以上的选项专修； 4. 五禽戏、八段锦等传统体育项目。
		课程目标	1. 增强体能与体质健康水平，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能；掌握常见的运动损伤的处置方法； 2. 培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；基本形成终身体育意识，具有一定的体育文化欣赏能力； 3. 具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神；正确处理竞争与合作的关系。 4. 提高对个人健康和群体健康的责任感，掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识与方法，形成健康的生活方式； 5. 发扬体育精神，自觉通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，在运动中体验运动的乐趣和成功，形成积极进取、乐观开朗的生活态度； 6. 提高与专业特点相适应的体育素养。
		教学要求	1. 坚持从实际出发注重实效的原则。以学生的需求、气候情况、场地器材为基本出发点，力求课程设置的新颖性，多样性，注重实效，实事求是； 2. 教师要以提高学生身心健康为主线，培养终身体育意识。在教学过程中充分发挥主导作用，尊重学生的主体地位，发挥学生主观能动性和创造精神，调动学生积极参与学习和锻炼的积极性；必须对学生加强安全教育，避免伤害事故发生。 3. 教师在教学过程中要合理安排练习密度和运动负荷，把体能的发展与知识技术技能有机结合起来； 4. 在体育教学活动中努力创设合作式学习的情境，注重素质教育，培养学生的合作与竞争意识 5. 在实践教学过程中渗透理论教学，采用课内和课外相结合的教学方法，使学生掌握体育锻炼基本理论知识、专项理论知识和各项目规则与裁判法，并通过体育社团和校内竞赛、课外交流活动来提高学生参加锻炼的积极性。 6. 在教学中，根据学生的身心特点和终身体育需求，合理运用现代化教学技术，创建新型的教学方法体系，增强学生学习兴趣，提高学生终身体育意识。

6	大学生心理健康	主要内容	1. 心理异常的辨识与处理方法； 2. 自我意识； 3. 人格的发展与完善； 4. 意志培养与挫折、压力应对； 5. 情绪管理； 6. 学习心理与能力培养； 7. 人际关系； 8. 恋爱心理。
		课程目标	1. 了解心理学有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，熟悉大学阶段自我意识、人格、意志、压力与挫折、情绪、学习、人际关系、恋爱等方面的发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本方法； 2. 学会运用本课程的知识识别、分析和解决心理问题，提高心理健康自我维护的能力； 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。
		教学要求	1. 倡导活动型的教学模式，根据具体目标、内容、条件、资源的不同，结合教学实际，选用并创设丰富多彩的活动形式，以活动为载体，引导学生用多种感官去观察、体验、感悟社会和生活，获得对世界的真实感受，让学生在活动中探究，在分享中发现问题和解决问题，引导学生学会对自己负责，及时鼓励学生相互间的支持和互助行为； 2. 注重理论联系实际，采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法，如课堂讲授、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、情境表演、角色扮演等，借此培养学生的实际应用能力。
7	军事技能 (含军事理论)	主要内容	一、军事理论 1. 中国国防； 2. 国家安全； 3. 军事思想； 4. 现代战争； 5. 信息化装备。 二、军事技能 1. 共同条令教育与训练； 2. 战术训练； 3. 防卫技能与战时防护训练； 4. 战备基础与应用训练。
		课程目标	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； 2. 了解中国人民解放军三大条令的主要内容，掌握队列动作基本要领； 3. 了解格斗、防护的基本知识； 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。

		教学要求	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； 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； 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。
8	劳动教育	主要内容	1. 劳动教育岗位的内容和安全要求； 2. 劳动教育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. 劳动教育实践。
		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教育能力和基本态度； 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。
9	大学生安全教育	主要内容	1. 广东省学校安全条例学习； 2. 校园消防安全、用电安全、食品安全、传染病防治安全； 3. 防诈骗安全、出行安全、社交网络安全； 4. 应急疏散安全演练、消防安全演练实践。
		课程目标	1. 帮助大学生养成良好的安全习惯，提高安全意识，杜绝安全隐患掌握安全知识和防范技能，增强自我防范能力，保障生命安全。 2. 自觉遵纪守法，预防违法犯罪。
		教学要求	本课程采取大课讲授，专题授课方式，教师结合案例对相关专题，展开深入浅出的分析和讲授，并引导学生思考和自学。
10	国家安全教育	主要内容	介绍国家安全的重要性、政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全及相关法律法规。
		课程目标	系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。

		教学要求	以课堂讲授为主，网络教学、自主学习为辅，通过知识学习、参与体验等多种教学方法，充分利用多种资源，专门课程与学科融入相结合，知识学习与实践活动相结合，学校教育与社会教育相结合，生动鲜活、易于接受，增强育人实效。
11	创新创业教育	主要内容	1. 创新思维与训练； 2. 典型创新创业案例与创业者素质养成； 3. 创业机会识别与创业环境分析； 4. 团队管理； 5. 行业创业实践分析； 6. 商业模式； 7. 网路营销； 8. 创业计划书； 9. 创课网店理论与实训。
		课程目标	1. 了解创新思维概念、性质、特征、发散思维方式及常见创新思维方式； 2. 能挖掘典型创新创业案例的商业内涵，从不同创业行业案例中分析其产品特点和商业运营方式，提高商业敏锐性； 3. 了解创业机会的概念和来源，熟悉创业机会的识别过程与方法； 4. 掌握创业团队组建的原则，团队管理技巧； 5. 了解商业模式的定义与构成要素； 6. 掌握搜索引擎营销的基本方法；社会化媒体营销（微博、微信营销）方法和技巧； 7. 掌握创业计划的作用，基本结构、撰写以及展示方法； 8. 能应用“创课网店”操作系统，能开设、推广和管理网店店铺。
		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，从不同角度提出问题，培养学生创业的基本能力；引导学生乐于同他人合作，共同探讨问题，交流心得；引导学生积极完成课程任务，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。
12	急救技术	主要内容	1. 常用急救技术的概述； 2. 心肺复苏术； 3. 海姆立克急救法。
		课程目标	1. 了解常用急救技术概述； 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； 3. 培养学生急救意识及救死扶伤的人道主义精神； 4. 能够运用本课程的知识，为身边需要救护的人实施急救。
		教学要求	1. 通过多媒体、数字化资源讲解、案例教学、启发教学等教学方法，使学生掌握本课程的基本知识和基本技术； 2. 采用现场技能考核的方法，提高学生的急救技术水平。

13	职业发展 规划	主要内容	1. 职业生涯规划; 2. 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. 能运用本课程知识做好职业发展规划, 同时为择业、就业做充分的准备。
14	就业指导	主要内容	1. 毕业生就业形势分析; 2. 就业能力; 3. 劳动法及就业; 4. 求职应聘与面试技巧; 5. 就业与择业; 6. 创业。
		课程目标	1. 解读国家就业政策及相关措施, 了解目前大学生就业形势, 增强就业观念, 强化就业意识; 2. 指导学生树立正确的就业动机职业对人生的重要意义; 3. 学习和了解相关的大学生就业政策及毕业生的基本权利和义务, 了解常见的侵权行为, 熟悉劳动法规, 掌握维权的途径和方法; 4. 学习掌握获取就业信息的方法和途径, 求职需要准备的自荐材料; 5. 学习掌握在求职过程中如何塑造个人形象及学习职业礼仪; 6. 引导学生在毕业前做好心理准备和心理调适; 7. 大学生创业的意义, 解读当前国家的创业政策和创业环境。
		教学要求	课堂以讲授为主, 要求备课充分, 认真讲课, 以案例教学、讨论教学、心理辅导、多媒体教学等多种教学形式, 以指导学生就业实践为宗旨, 引导学生端正就业态度, 了解就业政策及就业形势, 树立科学的职业观、择业观、人生观和价值观, 加强学生的创业意识及创业的意义, 鼓励学生以创业带动就业。
15	健康教育	主要内容	介绍健康生活方式、疾病预防、心理健康、性与生殖健康、安全应急与避险等知识。
		课程目标	1. 树立现代健康意识, 掌握健康管理和健康决策的基本方法, 养成文明健康的生活方式, 提高自觉规避、有效应对健康风险的能力; 2. 增强防病意识, 掌握常见疾病的预防原则和常规措施, 提高防控传染病和慢性非传染性疾病的能力; 3. 树立自觉维护心理健康的意识, 掌握正确应对学业、人际关系等方面的不良情绪和心理压力必需的相关技能, 提高心理适应能力;

			4. 树立自我保健意识，掌握维护性与生殖健康的知识和技能，提高维护性与生殖健康的能力； 5. 树立安全避险意识，掌握常见突发事件和伤害的应急处置方法，提高自救与互救能力。
		教学要求	本课程采取专题授课方式，教师结合案例对相关专题，展开深入浅出的分析和讲授，并引导学生思考树立全方位的健康意识。
16	英语	主要内容	1. 出行问路、交通旅游、求医就诊、健康护理； 2. 记叙类：问候、求职、购物、就餐、天气、旅游、兴趣、职业信息； 3. 说明类：旅游景点介绍、旅行备品等、产品介绍、常见职场标识、工作流程、职业规划； 4. 应用类：制作海报、拟定英文菜单、制定旅游计划、职业场所的公告、通知、宣传册/求职信、简历、商务信函。
		课程目标	1. 培养学生的听、说、读、写等方面的能力。能熟读对话与课文，能读懂短文，能英汉互译； 2. 教师帮助学生了解西方文化，开拓国际视野，拓展知识，提高阅读能力； 3. 在教学中根据实际情况，基于职业场景，将课内外语言学习与实践活动有机结合，培养学生的语言应用能力； 4. 培养学生学习英语的兴趣，鼓励学生主动参加语言实践活动；培养学生合作学习意识；培养学生思维差异感知能力；培养跨文化交际意识。
		教学要求	1. 根据大一新生的学习生活规律，日常生活所需和职业发展能力需求，采用情景教学或案例教学，突出重点，讲演结合，以演为主，学以致用； 2. 启发学生进行不同的活动，使学生能独立工作，善于独立思考； 3. 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。除了给一定的基础知识外，要求学生自行翻译； 4. 专研教材，挖掘课程思政元素，结合中西文化差异，增强学生民族文化自信心和向世界传播中华优秀传统文化使命感。
17	信息技术	主要内容	1. 计算机基础知识； 2. Windows 7 操作系统的常用软件介绍； 3. Word2010 文字处理软件； 4. Excel2010 电子表格软件； 5. PowerPoint2010 演示文稿制作软件； 6. 计算机网络基础与网络安全。
		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； 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； 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； 4. 使学生适应信息化社会要求的计算机技术应用能力。

		教学要求	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； 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； 3. 思想建设目标方面，注重培养学生的创新精神、探索精神、团队精神、奉献精神、使命精神、担当精神等。
18	美育	主要内容	艺术鉴赏、音乐艺术、绘画艺术、影视艺术、戏剧艺术、舞蹈艺术、书法艺术、摄影艺术、校园文化、艺术实践等。
		课程目标	1. 促进学生的人文素质全面发展； 2. 提高学生的艺术审美鉴赏能力； 3. 弘扬民族艺术，培养爱国主义精神； 4. 尊重艺术，理解多元文化； 5. 掌握一定艺术基础知识与技能。
		教学要求	1. 根据美育教学大纲、教材，针对所教专业学生的基本情况特点、学校环境条件、艺术师资等方面实际，制订出切实可行的学年、学期美育工作计划； 2. 确定出每学期的考核项目与标准； 3. 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； 4. 因材施教，注重引导学生发挥所长，发挥学生主观能动性和创造精神； 5. 学生积极上好美育课，认真完成教学任务和要求。
19	党史国史	主要内容	近代以来中国社会发展的历史，中国共产党领导中国人民抵御外来侵略、推翻反动统治、争取民族独立、实现人民解放、进行社会主义革命、建设和改革的历史。
		课程目标	1. 本课程旨在帮助大学生认识到近现代中国社会发展和革命发展的历史进程及其内在规律性； 2. 帮助大学生了解国史、国情，深刻领会历史和人民怎样选择了马克思主义，怎样选择了中国共产党，怎样选择了社会主义道路； 3. 通过对有关历史进程的事件和人物的分析，帮助大学生提高运用历史唯物主义、方法论分析和评价历史问题、辨别历史是非和社会发展方向的能力； 4. 激发大学生爱国主义情感与历史责任感，增强建设中国特色社会主义的自觉性。
		教学要求	1. 帮助学生了解中国共产党历史、新中国史，深刻领会历史和人民怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义道路，并充分认识这种选择的必然性和正确性； 2. 要坚持课堂内外相结合，校园内外相结合，理论教学与实践教学相结合的原则； 3. 在教学中引导学生将课堂理论知识与当前社会时政、社会现象结合起来，不断提升大学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决现实社会实际问题的能力。
20	中华优秀传统文化	主要内容	1. 了解中华优秀传统文化的来龙去脉。从自然环境、生产方式、政治结构三个方面简要分析孕育中华传统文化的社会背景。以儒学为线索，将中国思想史上主要思想流派与儒学作对比，在对比中展示各主要学派的思想要点，揭示“以儒学为主干，儒释道互补”这一总体文化格局的形

			成过程，从整体上领略中华优秀传统文化的精神风貌。 2. 理解中华优秀传统文化的核心要义。从人格修养、社会关爱、家国情怀三个向度入手，传承弘扬传统文化所蕴含的、仍然值得当代中国人借鉴的、有现实应用价值的思想精华。 3. 对中华优秀传统文化的历史影响进行回顾，对其未来发展进行展望。
		课程目标	1. 认知目标 对中国传统文化的基本面貌、基本特征和主体品格有初步的、比较全面、正确的了解。对中国传统文化中的哲学、伦理、宗教、教育、语言文字、文学、艺术、史学和科学技术的文化传统的发展历程有初步的了解。 2. 能力目标 能将中国传统文化精神运用于现代社会生活，并结合自己的表率影响周围的人。 3. 素质目标 以中华优秀传统文化理念来回应学生的思想困惑与人生迷惘，增进学生对中华优秀传统文化的认同感和归属感，树立文化自信，涵养社会主义核心价值观，在人格修养、社会关爱、家国情怀三个向度提升学生的精神境界和道德素养。
		教学要求	1. 采取课堂讲授与发现、分析、解决现实社会或人生问题相结合的方法，在解决现实问题中将传统文化知识传授给学生，使传统文化知识变成活的道理。 2. 课堂结合讨论或辩论，培养学生发现问题、分析问题、解决问题的能力。教师请同学提出问题，通过课堂讨论或辩论，调动学生思考中国传统文化的内容的自觉性与积极性。 3. 采取线上线下混合式教学，培养学生自主学习的良好习惯。

2. 专业（技能）课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业选修课程，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

专业基础课有 7 门，包括人体解剖生理学、营养与膳食指导、病原生物与免疫学、生物化学、中医学基础、药理学基础、卫生统计学等课程，课程简介详见表 4。

表 4 医学营养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	人体解剖生理学	主要内容	1. 人体基本结构与功能； 2. 细胞和组织； 3. 血液； 4. 运动系统； 5. 消化系统； 6. 呼吸系统； 7. 泌尿系统； 8. 生殖系统； 9. 脉管系统； 10. 感觉器官；

序号	课程名称	项目	内容
			11. 神经系统; 12. 内分泌系统; 13. 人体胚胎发育概要。
		课程目标	1. 培养学生从事健康管理工作的职业素质和行为习惯,形成严谨求实的科学工作态度和为人服务的思想; 2. 掌握人体解剖生理学基本概念、基本知识和基本理论、基本技能,构建起人体解剖学知识的基本框架; 3. 熟悉人体的组成,各重要器官的位置、形态、结构和毗邻关系; 4. 掌握各器官系统的主要功能、活动规律及其调节过程; 5. 激发学生了解、探究和掌握人体解剖生理学知识的具体应用过程和方法,培育学生团队协作解决问题的能力。
		教学要求	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医学科学思维; 2. 通过实地解剖、标本示教、3d 解剖软件、精品课程等教学资源,使学生全面深入地掌握解剖基本知识,达到说得出口、认得准、记得住、用得上的程度; 3. 课程内容的选取紧紧围绕后续课程所需的医学基础知识来进行,并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求,重视消化、呼吸、循环系统的教学; 4. 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; 5. 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。体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。
2	营养与膳食指导	主要内容	营养学的基本概念;各类营养素的生理功能及食物来源,各类营养素缺乏、过量的原因、症状和评价;各类食物的营养价值。
		课程目标	1. 了解营养学的基本概念,对营养学有一个初步的认识; 2. 掌握营养素的分类、生理功能、缺乏与过量、膳食来源与供给量,以及各类食品的营养价值等基础营养知识; 3. 了解营养学基础的新进展和发展方向; 4. 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奠定良好的基础。
		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. 利用互动教学平台的教学资源,使学生掌握营养学基础,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; 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。
3	病原生物与免疫学	主要内容	包括三大部分:病原生物学、医学免疫学和医学微生物学等内容。
		课程目标	1. 掌握常见病原微生物和医学寄生虫的主要生物学特征、致病性; 2. 掌握免疫、抗原、抗体、超敏反应的基本概念和实际应用,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、防治原则等;

序号	课程名称	项目	内容
4	生物化学		3. 了解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	1. 通过采取形式多样的教学方法和教学模式,使学生病原生物与免疫学的基本知识与操作技能; 2. 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; 3. 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。
		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。
5	中医学基础	课程目标	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; 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; 3. 具有科学的思维方法和良好的学习习惯。
		教学要求	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; 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; 3. 培养学生善于观察、思考、分析问题和解决问题的能力。
		主要内容	1. 中医基本理论; 2. 阴阳学说; 3. 五行学说; 4. 藏象学说; 5. 气血津液; 6. 经络; 7. 病因、病机; 8. 防治原则。
5	中医学基础	课程目标	1. 培养团队协作精神,养成爱岗敬业、服务患者的使命感、责任感、自信心和爱心; 2. 掌握中医学理论体系的基本特点、精气学说、阴阳学说、五行学说的概念及基本内容; 3. 掌握五脏六腑的生理功能及相互之间的关系,经络的概念、组成及生理功能,病因的概念、性质及致病特点,中医治疗疾病的基本原则; 4. 熟悉精气学说、阴阳学说、五行学说在中医学的应用,五脏六腑的生理特性及生理联系,精、气、血、津液之间的关系,体质的学说的应用;养生的基本原则和中医治疗观; 5. 了解中医学理论体系的形成与发展,精气学说、阴阳学说、五行学说和藏象学说的形成,十二经脉和奇经八脉的循行,主病,中医康复原则,健康促进。

序号	课程名称	项目	内容
		教学要求	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; 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; 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; 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。
6	药理学基础	主要内容	药物体内过程的特点 ; 药物的药理作用、作用机制、临床用途、不良反应 ; 药物相互作用以及药物的合理应用。
		课程目标	1. 掌握药效学和药动学基本理论、基本概念及临床意义 2. 掌握各章节代表药物体内过程的特点、药物的药理作用、临床应用、不良反应及注意事项 3. 通过知识迁移了解代表药物同类药物或相关药物的药理作用特点 4. 初步具有药品分类、阅读药品说明书、临床用药咨询服务能力。
		教学要求	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 2. 通过采取形式多样的教学方法和教学模式,训练学生在临床处方中应用药理知识的能力,和指导患者使用药物治疗疾病的能力 3. 把握本学科前沿的新成果、新动,培养学生的实际应用能力
7	卫生统计学	主要内容	卫生统计学的基本理论和方法, 包括研究设计和数据分析中的统计理论和方法;健康统计,包括医学人口统计,疾病统计和生长发育统计等;卫生服务系统,包括卫生资源、医疗卫生服务的需求和利用、医疗保健制度和管理等统计问题。
		课程目标	1. 掌握卫生统计学的基本理论、基本知识、基本方法及基本技能; 2. 掌握调查设计及实验设计的原则与内容; 3. 掌握医学人口统计、疾病统计等常用统计指标,并用之评价人群健康状况,为卫生决策提供统计信息。
		教学要求	1. 在理论教学中采取课堂式、讨论式、交互式教学形式辅以多媒体课件等现代教育技术手段; 2. 教学过程中,倡导自主学习,启发学生积极思考、分析; 3. 整合课程资源,改进教学方式,拓展学习渠道; 4. 在实验教学中主要安排以分析讨论、计算相结合的形式; 5. 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。

(2) 专业核心（技能）课程

医学营养专业共 8 门核心课程，包括公共营养、药膳与食疗、营养配餐与设计、临床医学概要、特殊人群营养、临床营养学、营养烹饪技术、食品安全，课程简介详见表 5。

表 5 医学营养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	公共营养	主要内容	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。
		课程目标	1.了解食品卫生的相关知识和法律； 2.了解食物中毒的防治知识； 3.熟悉居民的膳食营养参考摄入量； 4.熟悉营养配餐和食谱的制定，掌握孕妇、特殊年龄人群、运动员和特殊环境人群的营养与膳食； 5.掌握肥胖、高血压、糖尿病和癌症的膳食防治措施； 6.掌握食品营养学的基础知识、各类食物的营养价值。
		教学要求	教学中应采用多种教学手段与方法，在注重本学科基础理论的基础上，讲述内容应侧重与实际接轨，并适度引入前沿内容，尽量以实际中的实例论证基本理论，强调理论与实际的有机结合，从而激发学生学习的自觉性和主动性。
2	药膳与食疗	主要内容	1.普通食物的食疗价值和搭配； 2.药食同源食物的分类，食疗价值和搭配； 3.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； 4.运用药膳加工工艺和烹饪技术制作常用药膳。
		课程目标	通过学习使学生初步掌握中医基础理论知识、常用辩证方法、常用中药的性能功效及相关药膳的制作，使学生牢固树立中医整体思维、辩证思维的观念，逐步提高整体、辩证思维的能力。
		教学要求	在教学中应积极改进教学方法，以学生为主体，充分调动学生学习的积极性、主动性，培养学生自主学习和动手、观察、思维能力，采用讲授、自学、讨论、实验等方式完成教学目标。
3	营养配餐与设计	主要内容	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； 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； 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； 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； 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；

			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； 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。
		课程目标	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； 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； 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。
		教学要求	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； 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； 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； 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、调料及烹调方法；能按照不同人群的营养需求，设计营养食谱；开展营养指导； 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； 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； 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。
4	临床医学概要	主要内容	1. 诊断疾病的基础理论，基本技能，诊断思维； 2. 临床常见急症、传染病、内、外、妇、儿等疾病的病因、发病机制、临床表现、诊断与鉴别诊断、治疗原则和预防方法。
		课程目标	1. 掌握各科常见病多发病的概念、临床特点和诊断要点；熟悉各科常见病多发病的治疗原则、药物治疗原则；熟悉各科常见病多发病的病因、了解发病机制、预防及预后；了解各科常见病多发病的辅助检查； 2. 掌握各科常见病多发病的概念、临床特点和诊断要点；熟悉各科

			常见病多发病的治疗原则、药物治疗原则；熟悉各科常见病多发病的病因、了解发病机制、预防及预后；了解各科常见病多发病的辅助检查； 3.具有自主学习和合作学习的能力；具有高度的责任心和使命感；养成关爱生命，热爱病人，热爱工作的职业素质；养成严谨细致的专业学风。
		教学要求	1.课程着重对疾病的病理生理和实验室及其它检查对疾病诊治的联系，以常见病、多发病为主要内容，从而对常见症状和各科疾病有一概要认识； 2.通过按理论联系实际和循序渐进的原则来组织教学，以常见病、多发病为中心，旨在提高学生学习该科的兴趣，提倡学生自学，充分发挥学生学习的主动性和创造性； 通过本课程的学习，能将临床医学与检验医学各科相联系，为学习其他课程打下基础。
5	特殊人群营养	主要内容	孕妇营养、乳母营养、婴幼儿营养、学龄前及学龄儿童营养、老年营养、特殊环境人群营养、特殊职业人群营养、运动营养等。
		课程目标	特殊人群营养是研究孕妇、乳母、婴幼儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年、老年人的生理特点、对能量和各种营养素的正常需要以及各个年龄段人群的营养需求；不同人群常见的营养问题；特殊环境人群营养需要及合理膳食。通过学习，可使学生掌握各个年龄阶段人群编制膳食计划与食谱制定、营养教育、营养咨询等技能。
		教学要求	1. 学习孕妇食谱编制，掌握孕妇饮食原则和食谱编制方法及注意事项； 2. 学会推幼儿园膳食调查和评价，掌握幼儿园膳食调查方法和评价方法； 3. 了解全球妇幼营养策略，着眼全球，收集并分析妇幼人群的营养问题及相应解决方法； 4.能对营养问题现场模拟，通过角色扮演等方式，了解并分析特殊人群的营养要求及实践对策。
6	临床营养学	主要内容	1. 住院病人营养状况评价知识，营养评价的指标、方法； 2. 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； 3. 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； 4. 各类疾病营养治疗的原则、方法； 5. 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； 6. 肠内营养制剂的制备及管理技能和方法； 7. 肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。
		课程目标	培养学生从预防医学观点出发，深入理解营养与人体健康、疾病的关系，全面系统地掌握基础营养学的基本理论知识和技能，了解营养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。
		教学要求	授课过程中以项目导向、任务驱动、情境案例等为载体设计课程，充分利用校企合作开发教材、院内外网络信息资源、图书馆藏书等

			教学手段，使学生接受先进的理念及知识；本课程突出“做中学、做中教”的职业教育特色。
7	营养烹饪技术	主要内容	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。
		课程目标	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、热爱本职岗位工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础； 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； 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。
		教学要求	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； 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； 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； 4.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。
8	食品安全	主要内容	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。
		课程目标	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	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。
--	--	------	---

(3) 专业拓展课程

专业拓展课程共 6 门,运动营养咨询与指导、健康管理实务、功能食品学、食品营销、健康体检、营养评估与诊断。课程简介详见表 6。

表 6 医学营养专业拓展课程及主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项目	内容
1	运动营养咨询与指导	主要内容	1. 运动营养学基础; 2. 健身运动的合理营养; 3. 健身人群的膳食营养; 4. 儿童少年、中老年健身人群的膳食营养; 5. 常见慢性病患者锻炼期的膳食营养; 6. 运动员膳食营养; 7. 常见的运动营养补充剂; 8. 运动锻炼与常用药膳; 9. 运动营养补充的误区与违禁药物; 10. 营养评价和食品安全。
		课程目标	1. 通过本课程教学,使学生了解运动营养的发展趋势,理解运动营养的作用与意义,掌握运动营养学基础理论、概念和方法,熟悉运动训练和体育锻炼中人体的营养特点及应用运动营养学的理论方法指导训练和体育锻炼。 2. 旨在培养学生严谨的作风,一丝不苟的态度,能针对性地分析和解决体育运动实践中的问题,并为学生日后从事体育教学训练和健身指导奠定基础。
		教学要求	1. 在保证该课程教学的科学性和系统性的前提下,着重突出运动营养学的实用性与应用性。 2. 坚持理论密切联系实际,教学时尽可能借助运动营养科研中的典型实例,深入浅出阐明思想,旨在拓开学生的思路,积极引导将精力放在掌握运动营养方法具体应用上。 3. 课堂讲授实行启发式,力求做到少而精,突出重点,并注意将培养和提高学生的分析问题和解决问题的能力放在重要位置。

序号	课程名称	项目	内容
2	健康管理 实务	主要内容	1.让学生认识不同疾病需要进行的专项检查，及体检的注意事项； 2.创设体检中心实际工作情景，让学生参与案例分析与主题讨论，尝试换位思考，完成角色模拟，在探索与实践达成教学目标； 3.学生的知识能力水平，应通过课堂提问、测验、作业、讨论、操作技能考核及理论考试等形式进行综合考评。
		课程目标	1. 脑卒中、糖尿病、冠心病、高血压等常见慢性病的健康管理； 2. 孕产妇的健康管理； 3. 健康体检与常用健康管理技能； 4. 生命急救技能； 5. 案例综合实训；
		教学要求	1.熟悉常见慢性非传染性疾病人群健康管理的技术和流程，如高血压、冠心病、糖尿病、肥胖、血脂异常、慢性阻塞性肺疾病、肿瘤等； 2.对患者及社区居民进行常见传染病预防的健康宣教与指导，科学指导居民及时进行传染病的预防接种； 3.具有正确健康管理的意识，并按照规定的程序开展健康干预工作，为人民的健康服务。 1.采取形式多样的教学方法和教学模式，如 LBL、PBL 教学方法，情景模拟结合混合式教学模式，PBL+CBL 相结合的教学模式、案例讨论模块等教法以培养学生分析问题、解决问题的能力； 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； 3.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； 4.教学应当与健康管理师考试有机结合，有目的地培养学生职业综合能力。
3	功能食品 学	主要内容	1.绪论； 2.生物活性物质化学和营养学； 3.植物及其生物活性； 4.美容功能性食品； 5.功能性食品； 6.儿童功能性食品； 7.改善现代文明病功能性食品 8.老年功能性食品 9.改善胃肠道功能性食品； 10.男性功能性食品； 11.改善不良环境功能性食品； 12.营养素补充剂和低能量食品；
		课程目标	1.掌握功能性食品的定义，分类、功效及其管理； 2.掌握常见功能性碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、益生菌营养价值和生理功效； 3.掌握促进乳汁分泌功能性食品的开发原理； 4.掌握孕妇妊娠期营养生理和营养需求，以及孕妇食品的开发原则；

序号	课程名称	项目	内容
			5.掌握婴幼儿生长发育和营养需求； 6.掌握血压和高脂血症的定义及分类，掌握调节血脂功能性食品的开发原理；
		教学要求	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； 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； 3.创设体检中心实际工作情景，让学生参与案例分析与主题讨论，尝试换位思考，完成角色模拟，在探索与实践达成教学目标； 3.学生的知识能力水平，应通过课堂提问、测验、作业、讨论、操作技能考核及理论考试等形式进行综合考评。
4	食品营销	主要内容	1. 认知食品营销 2. 运用食品营销环境分析 3. 运用食品消费者市场分析 4. 运用食品市场竞争者分析与竞争策略 5. 运用食品市场细分、目标市场选择与市场定位 6. 运用食品营销组合 7. 运用食品营销产品策略 8. 运用食品营销定价策略 9. 运用食品营销分销策略 10. 运用食品营销促销策略 11. 运用食品营销管理
		课程目标	1.能够比较系统地、全面地、客观地了解和掌握市场营销学的基本理论； 2.吸收和借鉴当今国内外市场营销理论的新观点、新方法,对市场营销学的内容有一个比较全面的认识； 3.掌握基本的营销手段以适应社会发展和本人发展的需要。
		教学要求	1.科学安排教学活动，灵活使用启发式、思维导图、项目教学、案例教学、工作过程导向、任务教学、角色扮演、情境教学、信息化等教学方法和手段。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.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； 3.引导学生积极参加创新创业大赛。
5	健康体检	主要内容	1.健康体检概论； 2.健康体检基本知识； 3.体检者如何选择体检项目； 4.健康体检中血、尿、粪标本的正确采集； 5.体检前注意事项； 6.心血管系统专项检查； 7.呼吸系统专项检查； 8.消化系统专项检查； 9.亚健康及功能学评估专项检查； 10.基因检测。

序号	课程名称	项目	内容
		课程目标	1. 对健康体检基本知识有个整体的概念与思维; 2. 掌握各种标本的正确采集, 清楚体检前的注意事项; 3. 熟悉心血管系统、消化系统和呼吸系统的专项检查; 4. 掌握亚健康及功能学评估专项检查; 5. 学会针对不同人群选择体检项目; 6. 具有严谨求实的科学态度、理论联系实际的学习方法。
		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让学生认识不同疾病需要进行的专项检查, 及体检的注意事项; 2. 创设体检中心实际工作情景, 让学生参与案例分析与主题讨论, 尝试换位思考, 完成角色模拟, 在探索与实践达成教学目标; 3. 学生的知识能力水平, 应通过课堂提问、测验、作业、讨论、操作技能考核及理论考试等形式进行综合考评。
6	营养评估与诊断	主要内容	1. 膳食营养调查方法; 2. 人体测量与筛选评估方法; 3. 营养行为学评估方法; 4. 营养临床诊断方法; 5. 营养生化及其他诊断评估方法; 6. 营养卫生经济评估方法等内容。
		课程目标	能够运用膳食调查、人体测量与筛选评估方法、营养行为学评估方法、营养临床诊断方法等科学手段了解某人群或个体的膳食摄入和营养水平, 以判断其膳食结构是否合理和营养状况是否良好。
		教学要求	应结合高职高专学生特点灵活采用讲述、案例分析、分组讨论、情景模拟等形式多样的教学方法, 理论联系实际, 注重培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。充分利用教材和教学参考文献所提供的资料开展教学活动, 以提高教学效果和学生自主学习的能力。

(4) 专业选修课程

专业选修(限选课)课程共 4 门, 包括卫生法律法规、饮品制作与健康、职业礼仪与服务沟通、新媒体运营。专业选修(任选课)课程共 2 门, 包括基本公共卫生服务实务/健康心理学、妇幼保健学/母婴照护与保健, 课程简介详见表 7。

表 7 医学营养专业选修课程及主要内容、课程目标和教学要求

序号	课程名称	项目	内容
1	卫生法律法规	主要内容	1. 卫生法律知识; 2. 医学相关法律法规; 3. 防治条例及疫苗流通和接种管理; 4. 抗菌药物应用管理等。
		课程目标	1. 掌握卫生法律法规基本知识及相关制度; 2. 具有规避医疗风险、评价医护患行为是否合理合法、解决医护患纠纷的能力; 3. 树立法制观念, 尊重法律权威。

序号	课程名称	项目	内容
		教学要求	通过多媒体、数字化教学、案例教学等，培养学生法律法规意识，自觉调整、约束和规范自己的言行，依法维护医护患的合法权益。
2	饮品制作与健康	主要内容	1.复合口味果蔬汁调制方法； 2.咖啡豆保存与研磨方法； 3.咖啡冲泡、煮制方法与注意事项； 4.茶叶鉴别、冲泡及保存方法。
		课程目标	1.能调制复合口味果蔬汁； 2.能研磨咖啡豆、煮制咖啡； 3.能识别绿茶、红茶、黄茶、白茶、乌龙茶并能冲泡。
		教学要求	采用讲授法、案例法、任务驱动法、多媒体教学。
3	职业礼仪与服务沟通	主要内容	囊括人际沟通交流的基本原理、目标、原则、形式，演讲、谈判、交际礼仪，语言沟通、非语言沟通、克服沟通障碍的基本方法与技巧、基础礼仪知识与服饰、仪容、仪态、语言等形象塑造礼仪常识，言谈、日常见面、接待、用餐、通联等交际礼仪知识以及形体训练、芭蕾手位组合训练、形象气质提升训练等内容。
		课程目标	1.知识目标：了解人际沟通和礼仪常见类型及其特点，重点理解和掌握实践目的、实际情境、交际沟通主体素养在实际活动中的制约作用并能在实际的社交实践中灵活应用；了解个人礼仪、商务礼仪等类型特点和要求，重点掌握日常人际沟通礼仪、仪表仪态与修饰、求职礼仪、服务礼仪、商务活动礼仪等类型基本要求和注意事项。 2.能力目标：培养学生良好的心理素质；培养快速与人沟通、组织交谈的能力；提高语言表达技巧，成为具有良好社交仪态的人。 3.素质目标：掌握礼仪与沟通的基本规律和基本技巧；提升学生的交际素养和较强的口语表达能力，把口才智慧、处世谋略和交际手段灵活运用，以适应未来工作、学习和生活的需要，并为社会主义市场经济培养所需要的人才。
		教学要求	采用讲授法、演示法、角色扮演法、案例分析法和行为矫正法等多种教学方法进行教学： 1.教师通过简明、生动的口头语言向学生系统讲授沟通知识； 2.在教学过程中，教师运用直观性教具配合讲授进行示范性的操作表演，使学生从观察中获得感性认识或验证理论知识的一种教学方法； 3.教师设计某个与本课程内容有关的场景，由部分学生来扮演，其他学生和老师观摩并适当点评； 4.通过强化、消退和示范等，帮助学员改变不良行为形成新的适应性行为。
4	新媒体运营	主要内容	1.第一部分新媒体解析。新媒体思维的选题与内容产生，了解新媒体的工作流程； 2.第二部分用产品思维定位公众号，用新媒体思维做选题策划与思维产生。好的选题标准，选题方法与标准介绍，内容产生与传播埋点； 3.第三部分运营。内容运营与数据运营，标题撰写与涨粉技巧等。
		课程目标	新媒体运营，是通过现代化移动互联网手段，通过利用微信、微博、抖音等新兴媒体平台工具进行产品宣传、推广、产品营销的一系列

序号	课程名称	项目	内容
			运营手段。通过策划品牌相关的优质、高度传播性的内容和线上活动，向客户广泛或者精准推送消息，提高参与度，提高知名度，从而充分利用粉丝经济，达到相应营销目的。
		教学要求	以案例引入的方式引导学生进行学习，并在理论知识讲解中结合真实案例进行具化应用。
5	基本公共卫生服务 实务	主要内容	1.公共卫生服务知识； 2.健康教育； 3.预防接种； 4.0~6岁儿童、孕产妇、老年人、慢性病等人群的健康建档、管理； 传染病与突发公共卫生事件处置； 5.卫生监督和计划生育等公共卫生服务内容和规范。
		课程目标	1.掌握居民健康建档、管理、教育、预防接种知识； 2.掌握0~6岁儿童、孕产妇、老年人、慢性病等人群的健康管理； 3.掌握传染病及突发公共卫生事件的报告和处理； 4.能进行健康建档和管理； 5.树立预防为主观念，具有社区健康建档、管理能力，具有卫生监督、计划生育服务能力，具有应对突发公共卫生事件能力。
		教学要求	通过多媒体、数字化教学、实例教学、启发教学、任务驱动教学、社区居民健康建档实践活动等，培养学生良好的公共卫生服务意识、较强的责任感和爱岗敬业的职业素质，培养学生健康管理、健康教育、突发公共卫生事件处置等能力。
6	健康心理学	主要内容	第一章 健康心理学概述 第二章 人际冲突、应激与心理健康 第三章 压力与心理健康 第四章 生活环境与心理健康 第五章 儿童心理健康 第六章 青少年心理健康 第七章 成年心理健康 第八章 职场心理健康 第九章 农民工心理健康 第十章 女性心理健康 第十一章 社区心理健康 第十二章 网络心理健康 第十三章 休闲与心理健康
		课程目标	1.了解健康心理学的有关理论和基本概念； 2.明确人际冲突、应激、压力、生活环境等与心理健康的关系； 3.了解不同群体的心理健康问题及应对策略，包括儿童、青少年、成年人、农民工、女性的心理健康问题； 4.了解不同场合的群体的心理健康问题及应对策略，包括职场、社区、网络、休闲等场合群体的心理健康问题； 5.掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能，如应对人际冲突的技能、应对应激的技能、缓解压力的技能、维护儿童、青少年和成年人心理健康的技能、维护职场心理健康的技能、维护农民工心理健康的技能、维护女性心理健康的技能、维护社区人群心理

序号	课程名称	项目	内容
7	妇幼保健学		健康的技能等。
		教学要求	1. 科学安排教学活动, 灵活使用启发式、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学、信息化等教学方法和手段。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. 注重学生能力的培养, 强调学做结合, 理论与实践融为一体, 培养学生解决实际问题的能力。
		主要内容	妇女保健学的概念、妇女的特殊地位、作用, 妇女特殊的生理和生殖功能以及世界各国妇女保健事业发展史和我国妇女保健工作现状, 存在的问题。包括女重期、青春期、婚姻期、分娩期、产褥期、哺乳期及更年期、老年期的解剖生理、心理特点及保健对策。
8	母婴照护与保健	课程目标	1. 掌握妇幼保健学的概念、范围、意义, 了解国内外妇女儿童健康和妇幼保健事业的发展概况; 2. 掌握儿童体格发育和心理发育年龄特征及其常用的评价方法; 3. 掌握儿童母乳喂养指导、早期教育、心理卫生服务、常见病系统管理的概念和措施; 4. 掌握女性青春期保健、围婚期保健、围产保健、节育期保健及围绝经期、老年期保健内容和要求、生殖保健的内容和措施; 5. 熟悉围生监护技术和产前诊断技术的应用; 6. 熟悉有害环境因素对胎婴儿发育的影响及其预防控制措施; 7. 熟悉围生保健管理和儿童保健管理的内容和要求及其评价方法与技术。
		教学要求	通过理论学习、实习操作及个案分析相结合, 运用录像、幻灯、计算机辅助教学等手段, 使学生掌握妇幼保健的基本知识、规范的保健技能和分析问题、解决问题的能力。
		主要内容	本课程主要包括妊娠生理, 妊娠母体变化及家庭调适应, 妊娠诊断, 妊娠期管理, 孕妇心理、自我及家庭调适, 分娩前的准备。产褥期妇女照护。
8	母婴照护与保健	课程目标	1. 素质目标: 热爱家政专业, 有服务意识、奉献精神, 有慎独的品行。具有刻苦学习的态度, 严谨求实的工作作风, 高度的责任心、同情心、爱心, 关心体贴服务对象。树立良好的护理道德品质, 具备良好的职业素质和行为习惯。具有团结协作精神和良好的人际关系; 2. 知识目标: 掌握妊娠期妇女的照护知识, 主要包: 妊娠生理, 妊娠母体变化及家庭调适应, 妊娠诊断, 妊娠期管理, 孕妇心理、自我及家庭调适, 分娩前的准备。掌握产褥期妇女照护, 主要包括: 产褥期生理变化及家庭调适, 产褥期临床表现及常见问题, 产褥期疾病妇女的护理, 产后运动康复指导。熟悉女性生殖系统与解剖知识。了解护理程序的思想和工作方法; 3. 能力目标: 能运用护理的思想和程序结合女性生殖解剖及生理的基础知识能够指导孕妇获得孕期保健知识, 好产前准备, 维持母婴于健康状态。能够为产妇提供产褥期的生活照护及新生儿的哺乳及照料指导。能够指导产后身心康复锻炼, 促进产妇加快产后恢复。
		教学要求	教学方法: 将课程思政有机融入教学, 培养学生关心母婴健康, 热爱家庭照护事业, 具有高度的责任心、同情心、爱心, 关心体贴服务

序号	课程名称	项目	内容
			对象。以调动学生的积极性为核心，运用参与式、体验式、交与式和模拟教学等实践教学为基本形式的多种方法。主要教学方法有：案例分析法、模拟教学法、讲授法、示范法。

七、教学进程总体安排

1.医学营养专业教学进程表（见附录表一）

2.医学营养专业课程结构比例表

表 8 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	1300	49.0%	
实践教学	1354	51.0%	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	796	30.0%	公共基础必修课 520 学时，公共基础选修课 276 学时
专业（技能）课	1858	70.0%	其中专业理论 806 学时，专业实践 936 学时
选修课	492	18.5%	包括公共基础选修课 276 学时和专业选修课 216 学时
总学时	2654		

3.医学营养专业教学进程安排表

表 9 医学营养专业教学进程安排表

周数 学期	内容	军事训练 (含入学教育)	课程 教学	专业 技能 实训	岗位 实习	岗前 培训	考试	机动	毕业教育	合计
一		2	16				1	1		20
二			18	1			1			20
三			18	1			1			20
四			18	1			1			20
五			6		12	2				20
六					12				8	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，均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

医学营养专业拥有一支结构合理、高素质的双师型教学团队。已形成一支能满足理论和实践教学、教改科研能力较强、职称、年龄结构较为合理的师资队伍。现有专任教师 23 人，学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，其中硕士研究生 13 人占专业教师总数的 57%，高级职称 2 人占专业教师总数的 10%；中级职称 5 人，占专业教师总数的 25%；助教 13 人，占专业教师总数的 65%；“双师型”教师 16 人，“双师型”教师比例达 75%。

2. 专任教师

专任教师均具有高校教师资格，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；多措并举打造“双师型”教师队伍，落实教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，落实教师每 5 年一周期的全员轮训制度。

3. 专业带头人

专业带头人为校内和校外高职称高技能人才，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。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 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. 校内实训室基本要求

表 10 医学营养专业校内实训室

序号	实训室名称	主要设备	主要功能
1	营养咨询室	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、Wi-Fi 覆盖。	能进行体格去检查和营养咨询。
2	营养烹饪操作室	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	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	配备营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定。	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. 校外实训基地基本要求

我校医学营养专业的学生被安排到茂名市健康教育所、健康管理公司及医院实习。实习地点能提供健康咨询与服务、健康教育与培训、智慧健康项目管理等相关实习岗位，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；有保证实习日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

4. 学生实习基地基本要求

我校医学营养专业的学生被安排到茂名市健康教育所、健康管理公司及医院实习。实习地点能提供营养咨询与服务、健康教育与培训、智慧健康项目管理等相关实习岗位，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的基本要求

具备多媒体计算机实训室、电子阅览室、教师电子备课室、视频录制室；智慧黑板进入课堂教学；建设有超星“一平三端”教学管理平台、大学四、六级英语考场系统、智慧校园项目。校园智慧管理平台通过新技术构建以学生为中心，协助老师和学生提高知识传授效率，进一步提高教育教学质量和教学评价手段。

（三）教学资源

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）教材和自编教材及讲义。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、网上测试及辅导、学生实训视频等教学资源；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，应种类丰富、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健康服务与管理行业的特点,充分利用数字教学资源库、模拟病房、医院、企业等校内外实训基地,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。凡 30 课时以上的课程和独立设置的实践教学环节应作为一门课程单独考核。所有课程均应参加考核,成绩合格并完成毕业岗位实习,通过实习总结或毕业设计鉴定,思想品德鉴定合格,方可毕业。

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

学校制定年度人才培养方案修订意见，教学系部依据修订意见与专业调研结果制订人才培养方案，经专业建设委员会和教学指导委员会论证，报学校校务会和党委会审定后执行。

1. 学校和二级院系应建立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. 学校和二级院系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、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。

4. 专业教研组织建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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

医学营养专业学生通过 3 年的学习，修满医学营养人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时达到素质、知识和能力等方面要求。所有课程均应参加考核，成绩合格并完成毕业跟岗实习，通过实习总结或毕业设计鉴定，思想品德鉴定合格，方可毕业。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 2654 学时的学习任务，取得 147 学分才能获得毕业资格。学生必须参加为期至少 432 学时与医学营养对口工作岗位的毕业实习，并按相关要求提供毕业实习的材料以及个人实习总结报告，成绩达到合格以上。

医学营养专业面向职业资格证书包括公共营养师、健康管理师、注册营养师证书及职业相关的证书。学生推荐考取表 11 职业资格证书中的一项，详见下表 11。

表 11 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	公共营养师	职业评价组织	中级、高级	可选
4	注册营养技师	中国营养学会		可选

十、附录

附录表一 教学进程表

广东茂名健康职业学院 2024 级医学营养专业教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程类型	考核方式		学分	学时			课程学期开设周学时及周数（周学时*周数）						
								总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	
					20周	20周					20周	20周	20周	20周			
					理论课教学周数						实践实习周数						
					16周	18周					18周	18周	6周	12周	20周		
公共基础课	公共必修课	1	思想道德与法治	B	1		3	48	40	8	3*16						
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B		2	2	32	26	6		2*16					
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	4	3	48	44	4			2*16	1*16			
		4	形势与政策	A		1234	1	32	32	0	(8)	(8)	(8)	(8)			
		5	体育	B	1	234	6	108	8	100	2*16	2*17	2*17	2*4			
		6	大学生心理健康	B		12	2	32	20	12	1*16	1*16					
		7	军事技能	C		1	2	112	0	112	2周						
		8	军事理论	A		1	2	36	36	0	(36)						
		9	劳动教育	B		1234	2	32	8	24	(8)	(8)	(8)	(8)			
		10	国家安全教育	A		13	1	4	4		(2)		(2)				
		11	创新创业教育	B		2	2	36	24	12		2*18					
	小计						26	520	242	278	6	7	4	3	0		
	公共基础课	限选课	1	职业发展规划	B		1	1	16	10	6	1*16					
			2	就业指导	B		4	1	16	8	8				1*16		
			3	英语	B		12	4	68	62	6	2*16	2*18				
			4	信息技术	B		1	3	48	6	42	3*16					

选修课	公选课	5	美育	B		12	2	32	24	8	1*16	1*16				
		6	党史国史	A		4	1	16	16	0				1*16		
		7	中华优秀传统文化	A		2	1	16	16	0		1*16				
	8	全校性公共选修课	A		1234	4	64	64	0	网络平台课	网络平台课	网络平台课	网络平台课			
小计							17	276	206	70	7	4	0	2	0	
公共基础课合计							43	796	448	348	13	11	4	5	0	
专业课程	专业基础课	1	人体解剖生理学	B	1		4	64	52	12	4*16					
		2	营养与膳食指导	B	1		4	64	52	12	4*16					
		3	病原生物与免疫学	B	2		2	36	28	8		2*18				
		4	生物化学	B		2	2	36	32	4		2*18				
		5	中医学基础	B	2		3	54	46	8		3*18				
		6	药理学基础	B		3	2	36	28	8			2*18			
		7	卫生统计学	B		4	2	36	30	6				2*18		
	小计							19	326	268	58	8	7	2	2	0
	专业核心课	1	公共营养	B	2		4	72	56	16		4*18				
		2	药膳与食疗	B	3		3	54	26	28			3*18			
		3	营养配餐与设计	B	3		3	54	36	18			3*18			
		4	临床医学概要	B	3		3	54	42	12			3*18			
		5	特殊人群营养	B		3	3	54	40	14			3*18			
		6	临床营养学	B	4		3	54	40	14				3*18		
		7	营养烹饪技术	B		4	3	54	28	26				3*18		
		8	食品安全	B	4		3	54	40	14				3*18		
	小计							25	450	308	142	0	4	12	9	0
	专业拓展课	1	运动营养咨询与指导	B		3	2	36	22	14			2*18			
		2	健康管理实务	B		4	2	36	22	14				2*18		
		3	功能食品学	B		4	2	36	28	8				2*18		
4		健康体检	B	4		2	36	26	10				2*18			

	5	食品营销	B		5	2	36	28	8					6*6	
	6	营养评估与诊断	B		5	2	36	18	18					6*6	
小计						12	216	144	72	0	0	2	6	12	
专业选修课 (限选课)	1	卫生法律法规	B		2	2	36	30	6		2*18				
	2	饮品制作与健康	B		3	2	36	8	28			2*18			
	3	职业礼仪与服务沟通	B		5	1	36	18	18					6*6	
	4	新媒体运营	B		5	2	36	24	12					6*6	
专业选修课 (任选课)	1	妇幼保健学/母婴照护与保健	B		3	2	36	26	10			2*18			
	2	基本公共卫生服务实务/健康心理学	B		4	2	36	26	10				2*18		
小计						11	216	132	84	0	2	4	2	12	
专业综合实践课	1	食疗与药膳综合实训	C		2	1	18		18		1 周				
	2	配餐综合实训	C		3	1	18		18			1 周			
	3	临床营养技能综合实训	C		4	1	18		18				1 周		
	4	岗前训练	C		5	2	36		36					2 周	
	5	岗位实习	C		56	24	432		432						432
	6	毕业教育	C		6	8	128		128						128
小计						37	650	0	650	0	0	0	0	0	560
专业（技能）课合计						104	1858	852	1006	8	13	20	19	24	560
总计						147.0	2654	1300	1354	21	24	24	24	24	560
							占比	49.0%	51.0%						
开设课程总门数：51 门			第一学期：11 门			第二学期期：12 门			第三学期：11 门			第四学期：13 门			第五学期：4 门
考试课门数：14 门			第一学期：4 门			第二学期期：3 门			第三学期：4 门			第四学期：3 门			第五学期：0 门
专题讲座/主题教育	1	大学生安全教育					16	12	4	4	4	4	4		
	2	急救技术					8	2	6	8					
	3	健康教育					24	24	0	6	6	6	6		

备注：1.《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》共 48 学时,第 3—4 学期开课,第 3 学期理论 32 学时，理论 28 学时，实践 4 学时，第 4 学期理论 16 学时，计 3 学分。2.《劳动教育》共 32 学时，第 1-4 学期开课，每学期 8 学时，其中理论课 2 学时，实践课 6 学时，实践课主要通过日常生产劳动、服务性劳动和生产劳动，第 4 学期计算成绩，计 2 学分。3.《国家安全教育》共 4 学时，第 1、3 学期 2 学时专题教育，计 1 学分。4.《美育》课总学时 32 学时，理论学习 24 学时，实践 8 学时。第 1 学期线上 8 学时线下 8 学时，第 2 学期线下学习 8 学时，艺术实践 8 学时,第 2 学期计算成绩，计 2 学分。5.《体育》课共 108 课时，第 1-4 学期开课，第 1 学期 32 学时，第 2、3 学期各 34 学时，理论 2，实践 32，第 4 学期 8 学时，计 6 学分。6.《大学生心理健康》共 32 学时，第 1-2 学期开课，每学期理论 10 学时，实践 6 学时，第 2 学期计算成绩。7.专题讲座/主题教育课程不计入总课时，以讲座、班会等形式进行，《大学生安全教育》共 16 学时，第 1-4 学期开课，每学期 4 学时，理论授课以专题教育形式开课，第一、三学期各安排 2 学时实践课进行安全演练。《健康教育》共 24 学时，第 1-4 学期开课,每学期 6 学时。《急救技术》第一学期上课前完成。8.岗位实习按每周 18 学时计算。9.毕业教育按每周 16 学时计算。10.（X）表示为开课部门协调安排课时数。11.专业选修课由学生在第 3、4 学期分别任选一门进行学习

附录二 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	马克思主义的时代教育	吴晓明	复旦大学	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
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

2024 年 4 月 20 日