

桂林生命与健康职业技术学院

专业人才培养方案

二级学院名称：	医学健康学院
专业名称：	医学营养
专业代码：	520805
专业负责人：	罗洺楚

2024 年 6 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	2
六、培养规格	2
(一) 素质	2
(二) 知识	3
(三) 能力	3
七、人才培养质量标准	4
(一) 合格标准	4
(二) 良好标准	4
(三) 优秀标准	4
八、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	5
(二) 专业课程	12
九、教学进程总体安排	28
十、实施保障	28
(一) 师资队伍	28
(二) 教学设施	29
(三) 教学资源	30
(四) 教学方法	31
(五) 学习评价	32
(六) 质量管理	32
十一、毕业要求	33
十二、附录	33

桂林生命与健康职业技术学院 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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力。

三、修业年限

全日制学制三年（全日制高职学生修读年限 3-5 年）。

四、职业面向

表 1 医学营养专业主要职业面向一览表

专业名称	所属专业 大类	所属专业 类	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 证书和职 业技能等 级证书举 例
医学营养 (520805)	62 医药卫 生大类	健康管理 与促进类 (6208)	卫生 (84)	临床营养师 (2-05-07-08) 公共营养师 (4-14-02-01)	临床营养技术 公共营养技术	营养士、注 册营养技 师、公共营 养师、健康 管理师

五、培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全“三全育人”人才培养机制。培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向卫生行业的临床营养师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养技术、公共营养技术等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

（一）素质

1.坚定拥护中国共产党的领导和我国社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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主义参与意识。

3.具有质量意识、环境意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

4.勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，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一两项运动技能，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，能够形成一两项艺术特长或爱

好。

7.具有正确的劳动观念、必备的劳动能力，掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力。

（二）知识

1.掌握必备的思想政治理论、科学文化知识和中华优秀传统文化知识。

2.熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

3.掌握专业必备的医学基础理论和临床医学知识。

4.掌握医学营养的基础理论和基本知识。

5.掌握临床营养、公共营养、特殊人群营养、食品安全、药膳与食疗等知识。

6.掌握能量和营养素的计算和食谱的编制、食物互换的基本知识。

7.了解肠内外营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

（三）能力

1.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

2.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

3.具备营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。

4.具备执行相关工作制度、流程、操作规范的能力；具备质量控制的能力。

5.具备指导人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

6.具有一定的信息技术应用和维护能力。

7.具备良好的团队协作的能力，具有良好的社会适应与自我调

适能力。

七、人才培养质量标准

（一）合格标准

- 1.入学 3 年内修满专业学分 162.25 学分（必修 146.25 学分，选修 16 学分）。
- 2.完成 8 个月以上顶岗实习任务，鉴定合格。
- 3.通过毕业考试，成绩合格。
- 4.德育合格。

（二）良好标准

达到合格标准，并且具备下列条件之二者，为良好。

- 1.平均成绩 75 分以上。
- 2.获得校级三好学生、优秀学生干部等荣誉称号。
- 3.获校级技能大赛及文体活动竞赛三等奖以上。
- 4.参加青年志愿者活动获得校级以上表彰者。
- 5.参加校级创新创业大赛并获得三等奖以上。
- 6.获得高校英语应用能力 B 级合格证书。
- 7.获得“1+X”公共营养师、健康管理师等职业技能等级证书。
- 8.获得二级乙等以上普通话水平测试等级证书。

（三）优秀标准

达到合格标准，并且具备下列条件之二者，为优秀。

- 1.平均成绩 85 分以上。
- 2.获得市级以上优秀学生干部、三好学生等荣誉称号。
- 3.获得市级以上技能大赛及文体活动竞赛三等奖以上。
- 4.参加青年志愿者活动获得市级以上表彰者。

- 5.参加市级及以上创新创业大赛并获得三等奖以上。
- 6.当年参加专升本考试成绩优异并被录取。
- 7.获得“1+X”公共营养师、健康管理师等职业技能等级证书。
- 8.获得高校英语应用能力B级合格证书。
- 9.获得二级乙等以上普通话水平测试等级证书。
- 10.获得计算机一级等级证书

八、课程设置及要求

（一）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、国防教育（军事理论、军事技能训练）、大学生健康教育与心理健康、体育、劳动教育、公共英语、职业生涯规划与就业指导、大学生安全教育、计算机应用基础等设为必修课程；四史教育、中国传统文化概论、美育教育、大学语文等为限选课程。

1. 习近平新时代中国特色社会主义思想概论

【课程目标】本课程是高校思想政治教育的公共必修课。目的在于使学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义，理解其蕴含和体现的世界观和方法论，基本立场、观点和方法，增进对其科学性系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，使大学生树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，进一步增强学生的“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”、“两个确立”。厚植爱国

主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入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。

【主要内容】马克思主义中国化新的飞跃、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、以新发展理念引领高质量发展、全面深化改革、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、加强以民生为重点的社会建设、建设社会主义生态文明、建设巩固国防和强大人民军队、全面贯彻落实总体国家安全观、坚持“一国两制”和推进祖国统一、推动构建人类命运共同体、全面从严治党等。

【教学要求】教学以模块化专题教学为主轴，采取课堂讲授、案例分析、情境教学、社会调查、小组讨论等方式展开，结合经典著作阅读、重点问题探讨、课后论文撰写和启发式、探究式、讨论式、参与式教学方法等实现教学目的，课终通过考试进行。

2.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

【课程目标】本课程是高校思想政治教育的公共必修课。目的在于帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，正确认识我国的基本国情、发展阶段和国际地位，理解党的路线方针政策，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，从而培养学生正确运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身我国社会主义现代化建设的自觉性、主动性和创造性。

【主要内容】毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要思想内容及历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总目的、总任务、总体布局、战略步骤、外交政策和全面从严治党等。

【教学要求】教学以模块化专题教学为主轴，采取课堂讲授、案例分析、情境教学、社会调查、小组讨论等方式展开，结合经典

著作阅读、重点问题探讨、课后论文撰写和启发式、探究式、讨论式、参与式教学方法等实现教学目的，课终通过考试进行。

3.思想道德与法治

【课程目标】针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，对大学生有效开展马克思主义世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导学生树立正确的人生观、崇高的理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观，做到明大德守公德严私德、能够尊法学法守法用法，提高大学生的思想道德素质与法律素质。

【主要内容】马克思主义关于人生观、理想信念的基本观点；中国精神、社会主义核心价值观的基本内容；社会公德、职业道德、家庭美德、个人品德的基本内容；社会主义法律体系、法治道路、法治思维以及法律权利与法律义务。

【教学要求】利用多媒体教室及网络教学环境，根据不同的教学任务和要求灵活选择教学方法，如课堂讲授、场景再现、案例分析、线下与线上相结合等方式展开教学，遵循“实践——理论——再实践”的过程，实行理论与实践一体化教学。课终以考试进行考核。

4.形势与政策

【课程目标】本课程是思想政治理论必修课。目的在于使学生较为全面准确地掌握当前国际国内形势，掌握党和国家的重大战略决策和政策取向，学会正确分析大气候和小形势，把握机遇和决策时机，从而增强执行和理解政策的自觉性和主动性。

【主要内容】百年未有之大变局，治理体系和治理能力现代化，推进经济稳中向好，决胜全面建成小康社会，弘扬民族精神、凝聚复兴力量，坚持一国两制、实现国家统一，推进和平外交，构建人类命运共同体，加强中央国家机关党建。

【教学要求】根据形势选择专题内容，依托信息化技术和网络

教学平台，采取线下或线上线下混合教学模式，采用模块化、案例式、启发式、探究式等教学方式，引导学生积极参与课堂教学、小组讨论，帮助学生学会分析形势，把握政策，坚定走中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，课终通过撰写论文进行考核。

5.国防教育（军事理论、军事技能训练）

（1）军事理论

【课程目标】通过国防教育和军事理论学习，让学生了解掌握军事基础知识，增强国防观念，国家安全意识和忧患意识，弘扬爱国主义精神，传承红色基因，提高综合国防素质，加强学生组织纪律性，锻炼学生吃苦耐劳、坚韧顽强的意志品质，培养学生团结协作、求真务实的作风。

【主要内容】国防建设，武装力量，国防动员，国家安全形势，国际战略形势，毛泽东军事思想，当代中国军事思想，新军事革命，习近平国防和军事思想等。

【教学要求】严格按照国家规定开设本课程，确保完成大纲要求“必讲”的内容，灵活选择“先讲”内容。教学采用启发式、参与式、探究式等教学方式，严格按纲施教，课终以论文形式实施考核。

（2）军事技能训练

【课程目标】通过军事训练，让学生了解掌握军事基本军事技能，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。

【主要内容】共同条令教育、分队的队列动作、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练等。

【教学要求】安排军训两周，坚持按纲施训，依法治训原则，积极推广仿真训练和模拟训练，严禁违规开展商业化运营和市场化

运作。

6.大学生健康教育与心理健康

【课程目标】明确心理健康的标准及现实意义，掌握并应用心理健康知识，培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，培养大学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，全面提高大学生心理整体素养。

【主要内容】心理健康为你的大学生活保驾护航（包括科学健康观的确立、心理与心理健康、心理健康的标准、大学生心理健康问题、大学生心理健康的维护。）成长路上你我他（相识活动）、我的大学我做主（适应活动）、学会学习 成就自己（包括大学生的自我意识概述、自知者明认识自我、自立者强提升自我；人际关系概述、良好人际关系的建立和维护、学生人际交往中常见的问题及调试）等四大部分内容。

【教学要求】本课程利用多媒体教学设备，并利用简单实用的团体辅导游戏，通过多种教学活动和手段，结合学生现实生活中实际存在的问题，共同探究学习主题，帮助学生增进积极的自我认识、获得丰富的情感体验、形成积极的生活态度、建立良好的人际关系、不断丰富和发展学生的生活经验，使学生在获得内心体验的过程中，获得感悟和提高。

7.体育

【课程目标】掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能、培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯，形成健康的生活方式。发扬体育精神、形成积极进取、乐观开朗的生活态度；让学生通过体育锻炼有针对性发展本专业今后从业和胜任工作岗位所需的身心素质。

【主要内容】体育与健康知识、体育运动技能、职业实用性体育实践等。体育运动技能主要包括：球类、田径、健美操、武术、太极拳、八段锦等运动项目。

【教学要求】重点对学生能力的培养，根据不同年级的学生特点，有目的、有计划的全面培养学生的能力。应充分利用现代教学技术、教学手段，提高体育教学效果，重视体育教学中的有关设施，重视体育课与生理卫生、人口教育、环境教育、健康教育、教育学、心理学等课程的相互联系。既要密切的配合，又要防止重复。课程采取分类测考方式进行考核。

8.劳动教育

【教学要求】了解劳动教育的基础知识，掌握大学生劳动教育的相关知识，劳动思想，劳动知识与能力，劳动实践，劳动安全与保护等知识。树立大学生正确的劳动思想，增强大学生的劳动实践能力，提高大学生的道德修养，提升自身的综合竞争力。

9.公共英语

【课程目标】掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译能力，掌握必要、实用的英语语言知识和语言技能，具有阅读和翻译与本人有关的英文资料的初步能力。

能基本读懂一般题材及与未来职业相关的浅易英文资料；能撰写常见的简短英语应用文；能借助词典将一般性题材的文字材料与与职业相关的一般性业务材料进行互译。并通过高等学校英语应用能力B级考试。

【主要内容】每个单元包括主题（Topic）、实用英语（Function English）、语法（Grammar）、词汇（Vocabulary）和跨文化交际（Intercultural Competence）五个部分。内容涉及：校园生活、节日与假期、现代通讯技术、共享经济、旅游、网上购物和世界美食等，选材贴近学生生活和未来工作，侧重日常交际需要。

【教学要求】本课程采取班级制、集中式、课堂讲解的教学组织形式，采用教师讲解、多媒体演示，结合语言实训室，学生分组讨论、模仿、模拟训练等方法。

10.职业生涯规划与就业指导

【课程目标】通过本课程的学习，学生能知道自己的兴趣爱好、能力特长、个性特征，懂得所学专业的职业取向、行业前景、专业要求以及就业形势和政策，懂得确定职业目标，选择职业发展道路，制定相应的教育、培训和工作计划，按照人生发展阶段理性选择就业或创业。

【主要内容】认识自我与职业定位、健全人格与良好心态、就业准备与生涯规划、职业选择与就业技巧等。

【教学要求】教学应根据市场需求，针对不同专业学生的发展需要，分阶段循序渐进地组织教学，渗透和强化就业指导，突出就业指导的教育和服务的功能。加强就业形势和政策的宣传教育，帮助学生树立正确的就业观念。充分利用现代化训练技术和手段，采取灵活多样的方式组织就业指导教学与训练。课程考试可采取论文或撰写就业方案方式进行。

大学生安全教育

【课程简介】大学生安全教育概述、关注与维护国家安全、珍爱生命与人身安全、防范侵害与财产安全、防火知识与消防安全、突发公共事件与安全、网络侵害与安全预防、大学生心理健康与安全等。

【课程目标】通过本课程教学，大学生应当了解安全的基本知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题所包含的基本内容，安全问题的社会、校园环境；了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。信息搜索与安全管理技能；掌握自我保护技能、沟通技能、问题解决技能等。通过安全教育，大学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生积极努力。

【教学要求】教学要求掌握安全教育的内涵、特征及意义；当前大学生安全教育的主要途径和措施；如何提高自身的安全防范意

识等。

计算机应用基础

【课程目标】本课程是公共基础课，通过本课程学习，使学生具有微型计算机的基础知识，了解计算机系统组成和各部分功能和现代信息技术。了解操作系统的基本功能，掌握 Windows 的基本操作和应用。掌握 MS office 系列常用办公软件（Word、Excel、PowerPoint）的基本操作和应用。了解计算机网络基本概念和因特网（Internet）的基础知识，掌握 IE 浏览器基本操作和使用，具有计算机病毒的防治和信息安全常识。培养学生利用计算机进行日常办公事务和分析处理信息的能力。

【主要内容】计算机基础知识、Windows 操作系统功能和使用、文字处理软件应用、表格处理软件应用、文稿演示软件应用、计算机网络与信息安全基础。

【教学要求】本课程以理论教学与上机操作相结合的方式进行教学，期末考核采用上机实践操作形式，重点考核学生对 Windows 操作系统的应用、常用办公软件的使用、IE 浏览器的使用。通过考核了解学生的计算机应用基础知识掌握情况和熟练程度，以及使用计算机解决实际问题的能力。

（二）专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程等。

1.专业基础课程

本专业的基础课程包括：正常人体结构与机能、病理学基础、卫生统计学、药理学基础、生物化学、微生物与免疫学基础。

（1）正常人体结构与机能

【课程目标】掌握正常人体结构与机能的基本理论和基本知识，为后续专业知识的学习提供衔接平台。掌握正常人体结构与机能的

基本技能，培养学生运用科学的方法搜集和处理信息的能力、获取新知识的能力、分析和解决问题的能力，为今后从事实践工作以及终身学习奠定基础。能运用所学知识解析正常人体的主要形态结构及功能活动的规律。熟悉正常人体机能活动的完整性以及人体与环境的关系。了解正常人体结构与机能的研究进展。能运用所学的知识解释实验中出现的现象以及在标本和模型上准确辨认重要器官的形态结构、观察辨认重要组织和器官的光镜结构。能按实验指导，正确的进行实验操作、观察、记录及分析实验结果，并写出实验报告。能在教师的指导下，能够相对独立的进行实验操作、观察、记录及分析实验结果，并写出实验报告。

【主要内容】细胞和基本组织、运动系统、血液、循环系统、呼吸系统、消化系统、泌尿系统、感觉器官、神经系统、内分泌系统、生殖系统。

【教学要求】以医学专业培养目标为导向，以职业技能为根本，力求体现医学职业教育特色，以政策人体生命活动的过程为主线，适度阐述正常人体生命活动的机制以及内外环境变化的影响，强调基本技能的培养，突出课程是实用性和先进性，培养具有从事本专业实际工作的综合职业能力和全面素质，具有开拓创新能力的应用型人才。在教学过程，认真贯彻以人为本、理论联系实际和启发性教学原则，培养学习情感，促进师生互动。以模块教学取代传统教学，通过理论教授、课堂练习、案例讨论、实验实践等手段完成教学目标。充分运用信息技术，通过多媒体整合、网络、课件等现代化手段，提高教学效果。实施有效的学习评价方法，通过提问、作业、实验报告、案例讨论、理论考试、技能考核等进行综合评价。

（2）病理学基础

【课程目标】病理学以生理学、生物化学与分子生物学、免疫学、病理学、生物物理学等为基础。病理学主要任务是研究疾病的病因、发病机制和患病机体的代谢和机能变化，为疾病的防治提供

理论和实验依据，是医学教学中的一门重要的基础课程。病理学是认识疾病和防治疾病的理论基础，是基础医学与临床医学间的桥梁。

【主要内容】首先，掌握病理学的概念。然后，熟悉病理学的内容和研究方法。最后，了解病理学的任务、地位；学习病理学的指导思想；病理学的发展简史。学生需要初步具有理解病理大体标本和组织切片的制作流程及基本操作技术的能力。

【教学要求】在学习本课程之后能掌握健康和疾病的概念，及疾病的诊断标准。熟悉疾病的病因学，疾病发生发展的一般规律和疾病发生的基本机制。了解疾病的经过和转归。最终使学生具有思考问题、分析问题、解决问题的能力。

（3）卫生统计学

【课程目标】通过对《卫生统计学》的学习，学会理解和运用临床实践和医学研究中统计数据的收集、整理和分析的基本理论、基本知识和基本技能，能够说出卫生统计学的发展现状，学会用统计学的思想、方法认识生物医学现象、发现统计规律，为学习相关基础医学课程奠定基础。

【主要内容】统计研究设计，一个完善的调查设计或实验设计应从两方面考虑，专业设计和医学统计学设计。总体指标的估计，通过样本的信息，来估计样本中相应的统计指标即参数估计。假设检验，根据资料性质和研究目的建立统计程设，然后采用适当的检验方法，根据样本是否支持所作的假设来决定该假设应当拒绝或不拒绝。联系分类鉴别和监测等研究，卫生统计学，特别是其中的多变量分析为这些问题的解决提供了必要的方法和手段。

【教学要求】对卫生统计学中所学的基本知识、基本理论具有深刻的认识，并能灵活地应用所学知识分析、解决临床和科研中的问题。能够能正确的判断资料的类型和研究设计的类型，正确的选择和应用统计分析方法，运用 SPSS 软件正确计算、解释和表达统计分析结果，突出对统计思维的培养和对各种统计方法的选择与应

用能力的培养。

（4）药理学基础

【课程目标】通过本课程学习，熟知药品说明书和处方的结构和功能。掌握药理学相关的基本概念和理论。熟悉影响药物作用的各种因素。了解药物间的相互作用以及特殊人群的合理用药指导。具备解读和调配处方的能力。能够根据病情选择合适的药物，并正确说明药物的注意事项。能够正确经营管理药物，并会推售药品。树立“合理用药，安全用药”的观念，培养对人民健康负责的工作态度。严格执行药品管理法，依法售药，养成实事求是的职业习惯。培养自主学习、不断探索新的医药知识的能力。

【教学内容】药理学课程将介绍药理学学科的全貌，重点包括药物的体内过程、理化性质、药理作用、临床应用和不良反应等。同时，课程还会介绍现代药理学研究的前沿状态，以及现代新药与临床应用的情况。

【教学要求】药理学课程采用多种教学方法，包括理论教学、实验教学和自学等。理论教学通过课堂授课方式，让学生掌握药理学的基本理论、基本知识和基本概念。实验教学则通过药理学实验对重要的药理学结论进行验证，培养学生的动手能力和解决问题的能力。

（5）生物化学

【课程目标】通过学习使学生全面系统地理解生物有机体基本生命活动的本质与规律，包括对营养物质的合成与分解、能量的释放利用与储存有综合性理解。使学生掌握食品成分的组成、结构、性能和加工、贮运过程中的化学变化等专业知识。使学生懂得食品生物化学反应对食品质量的影响，能分析解决食品加工、贮运中存在的质量问题，提高专业应用能力。激发学生对专业的兴趣和热爱，并培养学生的职业素质、道德素质、方法能力和社会能力。

【主要内容】食品生物化学的教学内容涵盖多个方面，包括糖

类、

脂类、蛋白质、核酸等生命的基本组成物质的结构、性质和代谢过程，以及生物氧化、物质代谢和代谢调控等。此外，还会涉及食品在加工保藏过程中的化学变化及其在人体内的代谢。

【教学要求】学生需要掌握食品生物化学的基本知识和基本理论，了解生物化学学科发展的方向和前景。学生应能运用所学知识分析和解决实际问题，如运用食品生物化学知识分析食品的营养成分、代谢过程及其对食品质量的影响等。学生还应掌握相关的实验技能，如蛋白质含量分析、氨基酸的层析技术等，为后续核心专业课程的学习打下良好基础。总的来说，食品生物化学课程的目标是使学生全面了解食品的生物化学特性和变化规律，掌握相关的理论知识和实验技能，为后续的学习和工作打下坚实的基础。同时，通过课程学习，培养学生的专业素养和综合能力，以适应食品行业的需求和发展。

(6) 微生物与免疫学基础

【课程目标】通过学习《微生物学与免疫学》课程，使学生在分子、细胞或群体水平上了解各类微生物(原核微生物、真核微生物和病毒)的形态结构、生态分布、生长繁殖生理代谢、遗传变异、分类进化等生命活动的基本规律及其研究方法;熟悉常用消毒灭菌方法;掌握抗生素药效学研究和微生物学检查方法;掌握免疫学的基本概念和免疫系统的组成及功能，理解和掌握免疫应答的规律，了解免疫学知识在解释某些相关疾病的发病机制及防治措施方面的应用，以及当前新的进展。

【主要内容】通过本课程的学习，能够重点掌握微生物与免疫学的基本理论、基本知识和基本技能。掌握免疫学涉及的所有基本概念，免疫系统的基本构成，免疫应答的过程，熟悉临床常见的免疫性疾病的病理机制，了解免疫学理论和免疫学技术的应用。掌握微生物与免疫学涉及的所有基本概念，掌握各类病原微生物的主要

生物学特性，掌握各类病原微生物的共同致病特性和危害方式。

【教学要求】要求学生熟悉临床常见病原微生物的致病特性特点和一般检测方法与防治规律。具备并拥有一定的基本服务技能，具有一定逻辑推理能力、分析并解决问题的能力，培养良好的职业道德意识。

2. 专业核心课程

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

(1) 药膳与食疗

【课程目标】熟悉中医药理论，熟悉常用食材、药材的性味归经、功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意。掌握各种烹饪方法的特点。熟悉影响病人恢复的诸多因素，设计适宜的药膳治疗方案。能根据中医理论辨证施膳。能掌握常用药食的特点及应用。采用科学的烹饪方法，制作出色、香、味、形、效的药膳食品。

【主要内容】普通食物的食疗价值和搭配；药食同源食物的分类，食疗价值和搭配；不同体质人群、不同年龄人群、不同季节所需要的食疗搭配以及制作；运用药膳加工工艺和烹饪技术制作常用药膳。

【教学要求】介绍常用于食物类原料 175 的种，药物 73 种，每种食药物下设出处、来源、异名、性味归经、功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意事项等：并按功效分类介绍生活和临床中常用的药膳方 65 个，注重药膳的实用性、制作的易行性、功效主治的多向性；还包括了药膳制作的基本技能，药膳食养的原则和作用，三因药膳食养等内容。通过合理膳食，强身健体，调节和治疗疾病。通过本课程的课堂讲授，要求学生掌握中医药膳学的基本理论、基本知识与基本技能、熟悉常用于药膳的食物及药物、一些常用药膳的配方、制法、功效主治等。从而使学生了解中医药膳的

相关知识，增强药膳养身、保健和治疗疾病的知识。

（2）营养烹饪技术

【课程目标】营养烹饪技术课程的核心目标是使学生掌握营养学基础知识，了解食物中的营养成分及其对人体的作用。同时，课程还注重培养学生的烹饪技能，使他们能够运用所学知识合理搭配食材，制作出既美味又营养丰富的菜肴。此外，课程目标还包括提高学生的食品安全意识和卫生习惯，确保他们在烹饪过程中能够遵循安全、卫生的原则。

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

【教学要求】理论与实践相结合：注重将理论知识与实际操作相结合，通过案例分析、实践操作等方式帮助学生加深对营养学和烹饪技术的理解和掌握；强调营养搭配与烹饪技能：要求学生能够运用所学知识合理搭配食材，制作出既美味又营养丰富的菜肴。同时，提高学生的烹饪技能水平，使他们能够熟练掌握各种烹饪工艺和技巧。注重食品安全与卫生教育：在课程教学中始终强调食品安全和卫生的重要性，培养学生的食品安全意识和卫生习惯，确保他们在烹饪过程中能够遵循安全、卫生的原则。

综上所述，营养烹饪技术课程目标、教学内容和教学要求的设定旨在帮助学生掌握营养学和烹饪技术的结合，提升他们的烹饪技能和营养搭配能力，同时注重食品安全和卫生教育。这将为学生今后的职业生涯和日常生活提供有益的指导和帮助。

（3）食品安全

【课程目标】食品安全课程的核心目标是使学生全面了解食品安全的重要性，掌握食品安全的基本知识和技能，包括食品污染、食品中毒的预防和处理等。通过课程学习，学生应能够识别食品安

全风险，掌握正确的食品存储、加工和烹饪方法，提高食品安全意识和自我保护能力。同时，课程还旨在培养学生的社会责任感，使他们能够在日常生活中关注食品安全问题，为提升整个社会的食品安全水平做出贡献。

【主要内容】 食品安全的基本知识；突发公共卫生事件的应急处理方法及食品采样、食品不良感官性状的判断辨别；食品安全相关法律法规；常见食物中毒的基本知识及预防控制措施。

【教学要求】 对于食品安全课程的教学要求，首先，教师应注重理论与实践相结合的教学方法，通过案例分析、实验演示等方式加深学生对理论知识的理解和掌握。其次，课程应强调学生的参与性和互动性，鼓励学生积极思考和提出问题，培养他们的批判性思维和解决问题的能力。此外，课程还应注重培养学生的职业素养和道德观念，使他们能够在未来的职业生涯中始终坚守食品安全底线，为保障公众健康做出贡献。

综上所述，食品安全课程目标、教学内容和教学要求的设定旨在全面提升学生的食品安全知识和技能水平，培养他们的食品安全意识和自我保护能力，为提升整个社会的食品安全水平奠定坚实基础。

（4）营养学基础

【课程目标】 根据学校的办学定位和人才培养需求，结合医学营养专业生源的基本情况以及市场的岗位需求情况，本门课程的根本教学目标是培养与营养相关行业及大健康行业所需要的人才，这要求学生具备扎实的营养基本理论知识并具备一定的实践能力，在教学中要让学生掌握能量与七大营养素、各类食物的营养价值及评价、营养学实践等知识，积极为我国营养相关行业培养专业人才。学习掌握能量和七大营养素的分类、定义、生理功能、参考摄入量、食物来源及缺乏病等，熟悉各类食物的营养价值。能熟练运用所学内容，选择营养价值高、营养成分符合自身需要的食物，并能运用

于实际生活中。

【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。

【教学要求】以培养学生对营养的初印象以及培养学生的营养健康意识为导向，以营养配餐员、公共营养师实务操作和医院营养技师等工作岗位需求为核心，以任务引领式课程教学为主体按照学以致用原则，突出课程是实用性和先进性，培养具有从事本专业实际工作的综合职业能力和全面素质，具有开拓创新能力的应用型人才。在教学过程，认真贯彻以人为本、理论联系实际和启发性教学原则，培养学习情感，促进师生互动。以模块教学取代传统教学，通过理论教授、课堂练习、案例讨论、实验实践等手段完成教学目标。充分运用信息技术，通过多媒体整合、网络、课件等现代化手段，提高教学效果。实施有效的学习评价方法，通过提问、作业、实验报告、案例讨论、理论考试、技能考核等进行综合评价。

（5）特殊人群营养

【课程目标】培养学生成为能够为特殊人群提供专业营养指导和服务的营养专家。通过本课程的学习，学生应能够：理解特殊人群生理和心理特点对营养需求的影响。掌握特殊人群的营养评估方法。学会制定个性化的营养干预计划。了解特殊人群饮食行为和心理因素。掌握特殊人群营养相关疾病管理知识。培养终身学习能力，跟踪最新营养研究进展。培养良好职业道德和责任感，尊重患者隐私和尊严。

【主要内容】婴幼儿、孕妇、乳母、学龄前儿童、青少年、老年人、运动员等特殊生理和特殊环境和特殊职业人群的营养需求；能够针对不同人群定制个性化的宣教资料；具备一定的宣教技能和方法；能够针对不同人群制作个性化的营养膳食。

【教学要求】理论与实践相结合：确保课程内容既有扎实的理

论基础，又能与实际应用紧密结合。通过案例分析、实验室实践和临床实习，使学生在实践中学习和应用营养学知识。更新教学内容：定期更新教材和教学材料，反映最新的科学研究成果和临床实践进展。鼓励学生参与学术讨论，关注营养学领域的前沿动态。强化沟通技巧培训：除了专业知识传授，还应加强学生的沟通技巧培训。教授学生如何与特殊人群及其家属有效沟通，提供营养建议和支持。注重跨学科合作：鼓励学生与其他医疗专业人员（如医生、护士、心理学家等）合作，以提供全面的患者护理。培养学生的团队合作精神和多学科协作能力。培养终身学习意识：强调终身学习的重要性，鼓励学生继续深造和专业发展。提供学习资源和指导，帮助学生保持学习动力，不断提升自己的专业水平。强化伦理和法律教育：确保学生了解营养学实践中的伦理原则和法律规定，培养他们的专业责任感和道德判断力。提供个性化指导：根据学生的学习特点和兴趣，提供个性化的学习建议和指导。鼓励学生探索自己的研究兴趣，培养独立思考和解决问题的能力。

（6）公共营养

【课程目标】了解国内外营养学发展状况及世界人口营养水平；理解并掌握食品营养学的概念、研究内容及有关专业术语；了解平衡膳食的基本要求，掌握中国居民膳食指南及其意义。掌握蛋白质、碳水化合物、脂肪三大生热营养素和维生素、矿物质、水的功能、需要量和食物来源；掌握各类人群的营养、疾病营养、食品营养价值、营养强化等的概念和具体内容；掌握营养状况测量与评价、膳食模式及膳食计划、营养咨询等实践技能和方法。

【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。

【教学要求】本课程以公共营养师的职业知识和能力为基本目

标, 围绕职业特点开展符合职业岗位能力需要的技能培养与训练, 来开展课程教学活动;课程要求将知识与技能紧密联系, 让学生在模拟或仿真职业实践中掌握知识和能力, 突出课堂教学与公共营养师职业岗位能力要求的紧密联系, 最终目的是提高学生的就业能力。

(7) 临床医学概要

【课程目标】通过本课程的学习, 学生能熟练运用所学的知识诊断各科常见病多发病、能根据问诊、体格检查或医生的诊断熟练制定康复治疗方案、能养成关爱生命、热爱病人、热爱工作的职业素质。

【主要内容】临床诊疗基础(问诊、常见症状、体格检查); 临床疾病总论(体液代谢和酸碱平衡紊乱、休克、临床营养支持治疗); 各系统疾病(呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、血液系统疾病、内分泌与代谢疾病、神经系统疾病)的临床表现、诊断与治疗措施。

【教学要求】注重学生职业能力提高, 采用临床案例教学法贯彻教学过程、鼓励学生积极参与讨论, 让学生在对案例的分析中掌握内外妇儿疾病的基本理论知识。

(8) 临床营养

【课程目标】临床营养学作为医学领域的重要分支, 旨在培养学生掌握营养学的基本原理及其在临床医学中的应用。通过本课程的学习, 学生应达到以下目标:理解营养学的基本概念和原理, 掌握人体所需营养素的功能、来源及代谢途径; 熟悉临床营养评估的方法和技巧, 能够对患者的营养状况进行准确评价; 掌握肠内肠外营养适应症、禁忌症, 能够对患者的进行准确应用; 掌握各类疾病的营养治疗原则和方法, 能够根据患者的具体情况制定合理的营养支持方案; 培养学生的临床思维能力和实践操作能力, 使其能够在实际工作中熟练运用所学知识解决实际问题。

【主要内容】住院病人营养状况评价知识, 营养评价的指标、

方法；医院膳食的种类、原则、营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法；营养支持途径的选择、肠内肠外营养的概念、适应证、禁忌症、并发症及其预防；各类疾病营养治疗的原则、方法；疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法。

【教学要求】为保证课程的教学质量，提出以下教学要求：在教学方法上，采用讲授、讨论、案例分析等多种教学方法相结合，注重理论与实践相结合，提高学生的学习兴趣 and 参与度。在实践环节，设置适量的实践环节，如临床见习、病例讨论等，让学生在实操中掌握临床营养学的应用技能。在考核方式上，采用多元化的考核方式，包括平时表现、课堂讨论、作业完成情况、实践操作以及期末考试等，全面评价学生的学习成果。

3. 专业拓展课程

主要包括保健食品与营销、健康教育、卫生事业管理、营养咨询与教育、生理学、突发性公共卫生事件的应急与管理、中医养生保健、中医基础、营养配餐技术、食品工艺学、美容营养学等。

(1) 保健食品与营销

【课程目标】了解保健食品的定义、分类、功能及市场需求。熟悉市场营销的基本概念和理论，以及它们如何应用于保健食品行业。

分析能力：学生应该能够分析市场趋势、消费者行为以及竞争对手的策略，从而理解如何在市场上定位不同的保健食品。

创新思维：随着健康意识的提升，消费者对于保健食品的需求不断变化。学生应该能够思考并设计出满足新兴需求的营销策略。

实践技能：通过案例研究、项目作业等方式，学生应该能够应用所学的营销理论和工具来设计和执行针对保健食品的营销计划。

伦理意识：鉴于保健食品的特殊性质，学生应该意识到与此类

产品营销相关的道德和法律规范，确保未来的业务实践符合行业标准和法律规定。

【主要内容】学习保健食品概述，保健食品的定义与分类，保健食品市场现状与趋势，保健食品营销策略，产品策略，价格策略，渠道策略，广告宣传与促销策略，保健食品营销案例分析，失败案例，保健食品相关政策法规，市场监管与法规更新等。

【教学要求】具备专业的保健食品知识、熟悉市场营销策略、掌握线上线下营销工具、积累实际销售经验以及良好的团队协作能力。这样的教学要求旨在培养既懂产品又懂市场的复合型人才，以适应不断发展的保健食品行业需求。

健康教育

【课程目标】通过本课程学习，学生理解制定健康教育和健康促进工程设计的概念、步骤和评价形成的知识。掌握医院、社区、家庭和大学健康教育等基本内容和实施规范，理解掌握成瘾行为、传染病和慢性病的疾病防控教育与干预措施，为进一步学习健康评估及后续健康教育学相关专业课程奠定基础。

【主要内容】包括健康教育和健康促进工程设计的概念、步骤和如何形成评价的知识。掌握医院、社区和家庭健康教育等基本内容和实施规范，大学生的主要健康问题、心理特征并如何对此进行针对性的教育与心理保健，掌握初级卫生保健和社区卫生服务的现状和内容，理解掌握成瘾行为、传染病和慢性病的疾病防控教育与干预措施。

【教学要求】要求学生理解健康教育和健康促进工程设计的各个环节。掌握如何在医院、社区、家庭以及大学中进行健康教育的技术，能理解初级卫生保健和社区卫生服务的服务内容，有一定的成瘾行为、传染病和慢性病的疾病防控工作理论知识。具备并拥有一定的基本服务技能，具有一定逻辑推理能力、分析并解决问题的能力，培养良好的职业道德意识。

（3）卫生事业管理

【课程目标】通过本课程的学习使学生掌握卫生事业管理的基本概念、理论体系和基本方法，对卫生事业管理的性质、任务、功能、发展规律等有更深入的理解，培养学生具备卫生事业组织管理和政策制定的能力，能够运用所学知识分析和解决卫生事业管理实践中的问题，提升学生的资源调配和卫生服务管理能力，使其在卫生事业领域能够有效地进行资源配置和服务优化。

【主要内容】包括卫生事业管理概述与基本理论、卫生组织管理、卫生服务管理、卫生人力资源管理。

【教学要求】在学习本课程之后，能够分析卫生管理中的问题，具备初步的卫生事业管理的能力，包括组织管理能力、协调沟通能力、决策分析能力，能够分析和解决公共卫生问题，为提升公共卫生服务水平和保障人民群众健康做出贡献。

（4）营养咨询与教育

【课程目标】掌握营养学基础知识，了解人体营养需求和食物营养成分。能够进行个体化营养评估，包括膳食分析和健康风险评估。具备设计和实施营养干预计划的能力，包括饮食指导和行为改变策略。具备良好的沟通技巧，能够以客户为中心提供营养咨询服务。能够在实践中遵守相关标准和指导原则。

【主要内容】包括营养学基础：涵盖营养素功能、食品分类、能量平衡等。膳食评估：教授如何进行膳食记录分析和营养评估。营养干预：介绍不同营养状况下的干预策略和方法。营养教育：探讨有效的教育方法和材料开发。沟通技巧：强调倾听、同理心和说服技巧在咨询中的重要性。案例分析：通过真实案例学习如何应用营养知识解决问题。

【教学要求】教师应具备扎实的营养学知识和教学经验，能够结合实际案例进行教学。教学方法应多样化，包括讲座、小组讨论、角色扮演和实践操作，以适应不同学生的学习风格。提供充足的实

践机会，如模拟咨询和现场教学，以增强学生的实际操作能力。应定期评估学生的学习进度，包括形成性评估和总结性评估，确保学生达到预期学习目标。应鼓励学生参与课外学习和研究，提供必要的指导和资源支持。应遵守职业道德规范，以身作则，为学生树立良好的职业榜样。应持续更新教学内容和方法，以适应营养领域的最新发展和学生的学习需求。应建立良好的师生关系，创造积极的学习氛围，鼓励学生积极参与课堂讨论和活动。应注重学生的个性化需求，提供个性化的学习建议和支持。

（5）生理学

【课程目标】熟悉人体各系统的正常生理功能和机制。了解生理功能与疾病发生的关系。掌握人体生理活动的调节方式和原理。具有相关生理学实验技术和方法的知识。能运用生理学知识解释正常生命现象。能分析生理功能异常与疾病的联系。能进行基本的生理学实验操作和数据分析。具备严谨的科学态度和实验操作规范意识。遵守学术道德和伦理准则，尊重实验对象的权益。

【主要内容】主要包括细胞生理学、血液循环、呼吸系统、消化系统、神经系统等方面的知识。

【教学要求】通过学习人体的结构与功能、生理活动的调节等内容，培养学生的科学思维和分析能力。使学生掌握生理学实验的基本技能和方法，提高实践能力。让学生了解生理学在医学和其他领域的应用，为后续课程的学习奠定基础。

（6）突发性公共卫生事件的应急与管理

【课程目标】能够全面掌握突发事件知识，了解典型案例。快速响应、现场处置、风险评估、信息管理。有高度责任感，有坚韧不拔、团队协作精神。能够预案制定、公共卫生应急技术、个人防护、沟通协调。有批判性思维、创新能力、持续学习。

【主要内容】包括理论基础、应急预案与准备、风险评估与预警、

现场处置、公共卫生干预措施、心理社会支持、案例分析与模拟演练等内容通过这些教学内容，学生将能够全面了解和掌握突发性公共事件卫生事件的应急与管理知识，为未来的职业生涯做好充分准备。

【教学要求】通过案例分析、角色扮演、模拟演练、互动式教学，结合实地考察和科研项目参与。使学生应全面掌握突发事件卫生事件应急与管理知识，具备相应能力，具备高度的社会责任感和团队协作精神，不断更新知识，适应公共卫生领域的快速发展。

4. 实践性教学环节

主要包括实验、实训、职业资格证书训练、岗前强化训练、实习和社会实践等。实验、实训和职业资格证书训练、岗前强化训练可在校内实验室完成。实习和社会实践等在校外实习单位进行。社会实践由学院安排可在社区医院、健康管理公司、中小学和幼儿园等校外相关机构完成。临床见习可在校外实训基地、附属医院或相关协作医院开展完成。毕业实习要求在二级甲等及以上医院完成。社会实践由学校组织，可在医院、社区及其他校外场所完成。实践性教学鼓励应用标准化病人(SP)等现代化教学手段。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 相关要求

学校应统筹安排各类课程设置，注重理论与实践一体化教学；应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座(活动)，并将有关内容融入专业课程教学；将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

实践性教学环节各阶段实践学时数、内容及目标：

(1) 岗前强化：48 学时，营养调查、营养宣讲、营养咨询等内容，在校内完成，让学生初步了解专业实践内容；利用学校医学营养模拟实训室、学院食堂、校内养生膳房基地等处完成营养烹饪、

营养食疗、膳食指导等实训项目，为学生到实习单位进行毕业实习打基础。

(2) 职业资格证书训练：48 学时，在校内进行营养士、注册营养师等职业资格培训，为学生能顺利参加职业资格培训打基础。

(3) 综合技能训练：800 学时，校外实习医院、养生保健机构、养老服务机构、营养食品企业等处进行毕业实习。通过毕业实习，系统开展综合技能训练，使学生具有扎实的专业技能和进一步巩固、深化和拓展理论知识与专业技能，为就业打基础。

在实践性教学环节中要严格执行《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016] 3 号）有关要求，完成各环节的实践性教学，达到高等职业教育人才培养目标。

九、教学进程总体安排

本专业总学时数 2596 学时，计 162.25 学分（16 学时/学分），其中公共基础课 700 学时，达总学时的 26.96%。实践性教学学时占总学时的 55.86%（共计 1452 个学时，顶岗实习累计时间 8 个月），各类选修课程学时 256 学时，累计达总学时的 9.86%。（教学进程安排详见附录）

十、实施保障

（一）师资队伍

1. 师资队伍结构：对本专业，学生数与本专业专任教师数的比例原则上不高于 25：1，双师素质教师占专业教师比不低于 60%，专任教师队伍尽可能考虑职称、年龄等，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师：要求专任教师具有高校教师资格和本专业领域有关证书；具有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；

具有医学营养相关专业本科以上学历；具有扎实的医学营养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；要求在五年内参加企业实践累计不少于6个月。

3.兼职教师：主要从医院和企业聘任，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的医学营养专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

4.专业带头人：原则上应具有副高及其以上职称，能够较好地把握国内外医学行业、专业发展，广泛联系行业企业，了解行业企业对医学专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教学科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

（二）教学设施

要求能有满足本专业课程教学、实习实训所需的教室、相应实验实训室和实训基地。

1.教室基本条件：

要求配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。同时要求教学的人身安全设施良好。

2.校内实训室基本要求：

根据本专业的特点，校内实训室包括营养咨询室、肠内营养配制室、营养烹饪操作室、营养代谢室等。

营养咨询室：要有常见食物模型、体重秤、皮脂厚度计、握力计、电子秤、人体成份分析仪、营养软件、电脑、打印机等。

（2）肠内营养配制室：配有胶体磨、包装机、天平和电子秤、操作台、消毒柜、净化工作台、电磁灶（每4人1套）能进行肠内营养制剂的配制。

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

(4) 营养代谢室：主要设备有营养代谢车、凯氏定氮仪等，保证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需要。各实验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。

3.校外实训实习基地应达到的基本要求：

具有稳定的校外实训基地。能够提供开展从事营养评价、医疗膳食制备及管理、肠内营养制剂的制备及管理等活动，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齐全。

4.学生实习基地基本条件：

建设好稳定的校外实习基地，为临床营养技术、公共营养技术等提供医学营养实践相关实习岗位，实习基地能涵盖当前医学营养产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习，并能配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；制订保障实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5.支持信息化教学方面的基本要求：

利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件，鼓励教师利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

(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。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，并完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备基本要求：学校图书文献能满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：医学营养行业政策法规、行业标准、技术规范和实务案例类图书等；医学营养专业技术类图书；要有5种以上医学营养专业学术书刊。

3.数字教学资源配备基本要求：建设、配备与本专业有关的音频素材、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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

在教学中，坚持以岗位需要为前提，定位明确，注重针对性，突出实用性，力求体现“以就业为导向、以能力为本位、以发展技能为核心”的职业教育理念，理论知识以“必需、够用”为原则，合理取舍，实践训练着重培养学生实际动手能力。理论课教学中采用案例式、情景式、模块化教学模式，应用引导式、问题式、探究式、讨论式等多种形式教学方法和教学手段开展教学。理论讲授和课堂讨论相结合，突出知识特点，减少知识的抽象性、多采用实物、多媒体等直观教学的形式，增加学生的感性认知，提高课堂教学效果，以激发学生学习的自觉性和主动性。实践教学注重培养学生动手能力和分析问题、解决问题的能力，使学生能够熟练掌握医学营养的基本知识和技能，毕业后具有能够胜任医学营养咨询、营养宣教和食谱编制与临床营养、公共营养、特殊人群营养配餐及烹饪等相关技术工作。

（五）学习评价

1.在校学习期间考核：包括理论考核和实训考核，主要是对专业基本知识、基本技能和基本素质的考核，由专职教师负责，专兼职教师共同完成考核。课内考核以实训操作熟练掌握程度及相关知识掌握程度为考核依据，一般形成性评价（课堂表现、实训报告、作业、阶段性小测验等）占 20%，期末考试成绩占 80%（其中理论考试成绩占 50%，技能考核成绩占 30%）。

2.实习前考核：实习前按准岗位要求进行考核，包括技能强化训练考核和模拟情景考核，突出学生专业综合能力的考核，有专兼职教师共同进行考核，学生抽签考核，成绩计入期末成绩。

3.实习考核：实习考核评价包括各实习科室实习过程综合考核。实习中由各实习科室对学生实施学习态度、组织纪律评价及出科理论和操作考核，重点评价学生实习态度、组织纪律及各科专业知识、技能掌握和应用情况，主要由带教老师、科室实习考核小组等评价和考核，评语和成绩记入《医学营养专业实习手册》。

（六）质量管理

1.建立医学营养专业建设委员会和教学质量监控体系，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.学院和相关系部及专业学科要完善教学管理机制，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，加强教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.学校要建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情

况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

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

十一、毕业要求

获正式学籍的学生，在学校规定的学习年限内，取得人才培养方案规定的各类学分，毕业实习和毕业考试成绩合格，体格达到《学生体质健康标准》合格标准，无违纪处分或违纪处分已经解除，准予毕业，获取医学营养专业专科毕业证书，毕业后能参与各种与医学营养相关的职业证书考试。

十二、附录

- 1.医学营养专业必修课教学计划进度表
- 2.医学营养专业选修课教学计划进度表

表 2-1 2024 级医学营养专业教学计划进度表

(必修课程)

课程类别	序号	课程名称	考核及学期		学分	学时总数及分配			各学期学分分配						备注
			考试	考查		总数	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
									一	二	三	四	五	六	
公共必修课程	1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	2		3	48	40	8		3					
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		2	32	24	8		2					
	3	思想道德与法治	1		3.5	56	44	12	3.5						
	4	形势与政策		1、2、3、4	1	16	12	4	0.25	0.25	0.25	0.25			
	5	国防教育（军事理论、军事技能训练）		1	9	144	32	112	9						
	6	大学生健康		1	2	32	24	8	2						

		教育与 心理健康												
	7	体育		1、2、 3、4	7	112	8	104	2	2	2	1		
	8	劳动教育		1、2、 3、4	1	16	4	12	0.25	0.25	0.25	0.25		
	9	公共英语	2	1	4	64	44	20	2	2				
	10	职业生涯规划与就业指导		1、4	2	32	24	8	1			1		
	11	大学生安全教育		1	1.5	24	16	8	1.5					
	12	计算机应用基础	1		2.75	44	22	22	2.75					
小计					38.75	620	294	326	24.25	9.5	2.5	2.5	0	0
专业 基础 课程	1	正常人体 结构与机 能	1		3	48	32	16	3					
	2	病理学基 础	2		3	48	40	8		3				
	3	卫生统计 学		2	2	32	26	6		2				

	4	药理学基础		3	2	32	26	6			2			
	5	生物化学		2	3	48	28	20		3				
	6	微生物与免疫学基础	2		3	48	32	16		3				
小计					16	256	184	72	3	11	2	0		
专业核心课程	1	药膳与食疗*		2	2	32	28	4		2				
	2	营养烹饪技术*		3	3.5	56	30	26			3.5			
	3	食品安全*		3	3	48	40	8			3			
	4	营养学基础*	2		3.5	56	50	6		3.5				
	5	特殊人群营养*	3		3.5	56	40	16			3.5			
	6	公共营养*	3		3	48	40	8			3			
	7	临床医学概要*	4		4	64	54	10				4		
	8	临床营养*	4		3.5	56	42	14				3.5		
小计					26	416	324	92	0	5.5	13	7.5	0	
专业	1	保健食品与营销		3	1.5	24	14	10			1.5			

拓展课程	2	健康教育		3	1	16	10	6			1			
	3	卫生事业管理		3	1.5	24	16	8			1.5			
	4	营养咨询与教育		3	2	32	12	20			2			
	5	生理学		2	2.5	40	32	8		2.5				
	6	突发性公共卫生事件的应急与管理		3	1	16	16	0			1			
小计					9.5	152	100	52	0	2.5	7	0	0	0
专业实践课程	1	岗前强化训练		4	3	48	0	48			3			
	2	职业资格证书训练		4	3	48	42	6			3			
	3	毕业实习		5、6	50	800	0	800				25	25	
小计					56	896	42	854	0	0	0	6	25	25
选修课	1	公共选修课程		2, 3, 4	5	80	66	14	0	2	2	1		
	2	专业选修课程		2, 3, 4	11	176	134	42	0	5	4	2		
小计					16	256	200	56	0	7	7	3	0	0

总计			162.25	2596	1144	1452	27.25	35.5	31.5	19	25	25	
学期课时数							436	568	504	304	400	400	
计划周数							12	17	17	12			
平均周时数							36.33	33.41	29.65	25.33			
平均日时数							7.27	6.68	5.93	5.07			
注：带*课程为本专业核心课程 #学生自行参加社会实践活动获得学分													

表 2-2 2024 级 医学营养专业教学计划进度表

（选修课程）

序 号	类 别	课程名称	学分	学时总数及分配			各学期学时分配（周学时）						选课方 式
				总数	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学 年		
							一	二	三	四	五	六	
公 共 选 修 课	1	“四史”教 育	1	16	16	0			√				限选
	2	中国传统文 化概论	1	16	10	6		√					限选
	3	信息检索	1	16	8	8				√			任选
	4	大学语文	1	16	12	4		√					限选
	5	美育教育	1	16	14	2				√			限选
	6	英语等级技 巧	1	16	10	6			√				任选
	7	社团活动	1	16	2	14	√	√	√	√			任选
	8	社会实践和 志愿服务#	1	16	2	14	√	√	√	√			任选
	9	高等数学	2	32	32	0				√			任选
	10	人际沟通	1	16	12	4		√					任选
	11	创新创业基 础	1	16	14	2			√				限选
小计			12	176	116	60							

专业选修课程	1	中医养生保健学	2	32	28	4		√				限选
	2	中医基础	2	32	26	6	√					限选
	3	营养配餐技术	2	32	16	16		√				限选
	4	食品工艺学	2	32	16	16			√			限选
	5	美容营养学	3	48	38	10	√					限选
	6	社会医务工作	2	32	32	0						任选
	7	现代前沿疗法	2	32	32	0						任选
	8	管理文秘与写作	2	32	32	0						任选
	9	医务社会工作	2	32	32	0						任选
小计			19	304	252	52						

注：

1、开课学期及课程内容、学分均可由课程教师根据实际情况进行调整，调整前（开课前一学期第18周）需经教务科研处审批、备案。

2、在人才培养方案规定内的学分，无需要另交费。

3、选修课程的考核宜以案例分析、讨论、作业或报告或方案、情景展示或操作或表演、作品或活动实施等形式进行。

4、标#课程为学生利用课余时间或寒暑假自修，参加社团活动等以相应学分计入。