



# 广东茂名健康职业学院

## Guangdong Maoming Health Vocational College

### 2021 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



# 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.....	5
七、教学进程总体安排.....	22
八、实施保障.....	23
(一) 师资队伍.....	23
(二) 教学设施.....	24
(三) 教学资源.....	25
(四) 教学方法.....	26
(五) 学习评价.....	27
(六) 质量管理.....	27
九、毕业要求.....	28
十、附录.....	28
附录表一 教学进程表.....	29
附录表二 公共选修课列表.....	32



## 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 (52)	健康管理与 促进类 (5208)	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(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
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

就业岗位	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、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握本专业必备的医学基础知识以及公共营养、特殊人群营养、临床营养等专业知识和技能，具备营养指导、卫生保健、配餐、烹饪等能力，从事临床营养、公共营养、健康管理与营养咨询等工作的高素质实用型健康管理专门人才。

### （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、信息技术、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、营养基础学、生物化学基础、病原生物与免疫学、中医药学基础、健康管理基础、人际沟通等；

3) 核心专业知识：药膳与食疗、公共营养、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；

## 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剩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。

## 六、课程设置及要求

### (一)课程体系设计思路

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的教育方针；坚持为党育人、为国育才，培养担当民族复兴大任的时代新人；坚持立德树人的根本任务，把思想政治教育贯穿人才培养体系，全面推进课程思政建设；坚持面向市场、服务发展、促进就业，将价值塑造、知识传授和能力培养融为一体。医学营养专业课程设置遵循素质教育原则、知识够用原则、技能实用原则及实践操作原则。该专业培养目标中，要求学生具有良好职业道德和人文素养，掌握本专业必备的医学基础知识以及营养学的基础理论和基本技能。由于该专业学制为3年，共开设45门课程。根据我国目前职业教育课程模式的特点，我们构建出夯基础、重技能、多方位的医学营养专业的课程结构模式。

夯基础是着眼于医学营养专业培养目标、技能要求和未来就业需要而采取的策略。由实用医学概要、营养与膳食指导、生物化学基础、病原生物学与免疫学、卫生统计学基础、药理学基础等课程组成。通过专业基础课程学习，培养学生的综合素质，有利于学生的可持续发展。从往届医学营养专业毕业生的就业方向看，夯基础显得非常重要。如有的毕业生考取本科专业，继续深造或者进入企业和公司就业，均需要夯实文化与专业基础。

重技能体现在以营养师技术训练与技能培养为主。由公共营养、营养烹饪技术、食品安全、临床营养、营养配餐与设计、临床医学概要、药膳与食疗等课程、营养专项技能训练等

实习实训内容组成。通过技能课程学习与训练，使学生掌握营养师的专业技能，即营养配餐、宴席设计、营养调查、营养咨询等，掌握营养师的基本工作技能，从而可以直接进行营养师工作。这些课程也是营养师专业课程结构中重要的组成部分。

多方位的课程模式充分体现了以就业为导向的职业教育理念。现在学生毕业后面临严峻的就业压力，要想为学生提供广阔的就业渠道，关键是教给学生生存的本领。医学营养专业在课程设置方面考虑了学生就业的方向，拓展了社区健康教育技能、中医药学基础、特殊人群营养等课程。

## （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、英语、信息技术、体育、大学生心理健康、军训（含军事理论）、创新创业教育、劳动（志愿服务）、大学生安全教育、美育、国家安全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	思想道德与法治	主要内容	介绍我国公民应具有的社会主义思想政治素质、道德素质及法律素养，具体包括：绪论、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。
		课程目标	本课程是大学生思想政治教育的支柱课程之一，以马克思主义为指导，把习近平新时代中国特色社会主义思想贯穿教学全过程，旨在帮助学生形成正确的世界观、人生观、价值观，树立崇高的理想信念，弘扬伟大的中国精神，积极践行社会主义核心价值观，并不断增强学法、用法的自觉性。
		教学要求	以课堂讲授为主，实践教学、网络教学、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，始终弘扬社会主义核心价值观这一主旋律，注重引导学生树立科学的世界观、人生观及价值观，提高思想政治理论水平，坚定中国特色社会主义共同理想和共产主义远大理想，坚持走中国特色社会主义道路，成为担当民族复兴大任的时代新人。

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	介绍马克思主义中国化的思想结晶，分为“前言”、“毛泽东思想”、“邓小平理论、‘三个代表’重要思想、科学发展观”、“习近平新时代中国特色社会主义思想”等四大模块，具体包括：前言、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、全面推进国防和军队现代化、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导。
		课程目标	本课程是大学生思想政治教育的支柱课程之一，以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想为重点，旨在培养学生的马克思主义理论思维和实践素养，引领学生坚定共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而不懈奋斗。
		教学要求	依据中宣部、教育部关于加强和改进高等学校思想政治理论课的系列文件，尤其是《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，以引领学生坚定“四个自信”、养成“四个意识”为目标，结合我校的“大健康”办学特色，综合运用线上线下混合式、情景式、案例式等多种教学方法，按教材篇章顺序，系统讲解中国化马克思主义理论及其发展历程、重大意义，促使学生们明确与自身专业相融合的新时代使命担当，积极投身社会主义现代化建设。
3	形势与政策	主要内容	介绍当前和今后一定时期内的国内外形势和国家政策，具体包括：我国经济和社会发展专题、我国政府治理和党的建设专题、国际形势和我国外交政策专题、国内外重大事件专题。
		课程目标	这是一门时效性、针对性、综合性均很强的高校思想政治理论课，旨在帮助大学生正确认识新时代国内外形势，准确理解党和国家的基本理论、路线、方针及政策，坚定“四个自信”，牢固树立“四个意识”，更好地面对复杂而生动的现实生活。
		教学要求	充分发挥课内课外两个教育途径的作用，以专题化讲座形式开展教学，针对当下国内政治、经济、文化、社会、生态、外交等走向及国际形势，讲解学生应该认识并能够理解的时事热点，同时指导学生进行自主思考，分析更多热点难点问题，培养学生分析解决问题的思维习惯与能力。
4	英语	主要内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出行问路、交通旅游、就医就诊、健康护理；</li> <li>2. 记叙类：问候、求职、购物、就餐、天气、旅游、兴趣、职业信息；</li> <li>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；</li> <li>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。</li> </ol>

		课程目标	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p>
		教学要求	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p>
5	信息技术	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	<p>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；</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> <p>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。</p>
6	体育	主要内容	<p>1. 体育理论；</p> <p>2. 体质测试项目；</p> <p>3. 篮球、排球、足球、羽毛球、乒乓球、等 12 项的选项专修；</p> <p>4. 八段锦等传统体育项目；</p> <p>5. 阳光乐跑；</p> <p>6. 课余运动训练与竞赛。</p>

		课程目标	以人为本，通过体育课程学习，全面提高大学生体育健康意识及体质健康水平、掌握运动技术，培养学生体育兴趣，建立体育爱好，养成健康向上的生活习惯，保持旺盛的学习精力和健康的体魄，培养学生的团队意识，百折不挠，自强不息，勇于拼搏的精神，形成健全的人格，实现广东茂名健康职业学院人才培养目标。
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>2. 确定出每学期的考核项目与标准；</li> <li>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；</li> <li>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；</li> <li>5. 发挥学生主观能动性和创造精神；</li> <li>6. 学生积极上好体育课，认真完成教学任务和要求。</li> </ol>
7	大学生心理健康	主要内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 心理异常的辨识与处理方法；</li> <li>2. 自我意识；</li> <li>3. 人格的发展与完善；</li> <li>4. 意志培养与挫折、压力应对；</li> <li>5. 情绪管理；</li> <li>6. 学习心理与能力培养；</li> <li>7. 人际关系；</li> <li>8. 恋爱心理。</li> </ol>
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>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；</li> <li>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。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>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。</li> </ol>

8	军事技能 (含军事理论)	主要内容	<p>一、军事理论</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中国国防;</li> <li>2. 国家安全;</li> <li>3. 军事思想;</li> <li>4. 现代战争;</li> <li>5. 信息化装备。</li> </ol> <p>二、军事技能</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 共同条令教育与训练;</li> <li>2. 战术训练;</li> <li>3 防卫技能与战时防护训练;</li> <li>4. 战备基础与应用训练。</li> </ol>
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>3. 了解格斗、防护的基本知识;</li> <li>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。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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。</li> </ol>
9	创新创业教育	主要内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 创新思维与训练;</li> <li>2. 典型创新创业案例与创业者素质养成;</li> <li>3. 创业机会识别与创业环境分析;</li> <li>4. 团队管理;</li> <li>5. 行业创业实践分析;</li> <li>6. 商业模式;</li> <li>7. 网路营销;</li> <li>8. 创业计划书;</li> <li>9. 创课网店理论与实训。</li> </ol>
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>4. 掌握创业团队组建的原则, 团队管理技巧;</li> <li>5. 了解商业模式的定义与构成要素;</li> <li>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;</li> <li>7. 掌握创业计划的作用, 基本结构、撰写以及展示方法;</li> <li>8. 能应用“创课网店”操作系统, 能开设、推广和管理网点店铺。</li> </ol>

		教学要求	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p>
10	劳动（志愿服务）	主要内容	<p>1. 劳动（志愿服务）岗位的内容和安全要求；</p> <p>2. 劳动（志愿服务）岗位的劳动和志愿服务工具、劳保用品的正确使用方法和维修方法；</p> <p>3. 团队精神的实质内容；</p> <p>4. 劳动和服务态度、工作责任心的重要作用和意义；</p> <p>5. 职业素质的基本内涵；</p> <p>6. 劳动（志愿服务）实践。</p>
		课程目标	<p>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；</p> <p>2. 树立学生的劳动和志愿服务观念；</p> <p>3. 培养学生的劳动技能、服务能力和文明行为的养成；</p> <p>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；</p> <p>5. 引导和帮助学生树立正确的人生观、价值观和世界观。</p>
		教学要求	<p>1. 注重培养学生基础劳动（志愿服务）能力和基本态度；</p> <p>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。</p>
11	大学生安全教育	主要内容	<p>1. 目前的安全形势与安全教育的意义；</p> <p>2. 人身与财产安全；</p> <p>3. 消防安全；</p> <p>4. 交通与旅游安全；</p> <p>5. 社交与求职安全；</p> <p>6. 施救自救与安全服务等治安安全教育。</p>
		课程目标	<p>1. 自觉遵纪守法，预防犯罪；</p> <p>2. 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。</p>
		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。
12	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 促进学生的人文素质全面发展;</li> <li>2. 提高学生的艺术审美鉴赏能力;</li> <li>3. 弘扬民族艺术, 培养爱国主义精神;</li> <li>4. 尊重艺术, 理解多元文化;</li> <li>5. 掌握一定艺术基础知识与技能。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2. 确定出每学期的考核项目与标准;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>5. 学生积极上好美育课, 认真完成教学任务和要求。</li> </ol>
13	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。
14	急救技术	主要内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 常用急救技术的概述;</li> <li>2. 心肺复苏术;</li> <li>3. 海姆立克急救法。</li> </ol>
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解常用急救技术概述;</li> <li>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;</li> <li>3. 培养学生急救意识及救死扶伤的人道主义精神;</li> <li>4. 能够运用本课程的知识, 为身边需要救护的人实施急救。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2. 采用现场技能考核的方法, 提高学生的急救技术水平。</li> </ol>
15	职业发展规划	主要内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 职业生涯规划;</li> <li>2. 未来职场适应与职业发展。</li> </ol>
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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。</li> </ol>

		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。
16	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。
17	马克思主义中国化进程与青年使命担当	主要内容	介绍马克思主义诞生以来的时代特点、马克思主义在中国的发展、不同时代青年的责任担当，具体包括：马克思主义的创立与国际共产主义运动的兴起、马克思主义中国化的历史实践、习近平新时代中国特色社会主义思想是马克思主义中国化的最新理论成果、中国青年使命担当在不同历史时期的具体表现、改革开放新时期的青年使命担当、中国特色社会主义新时代的青年使命担当、新时代青年在科教兴国树立文化自信中的使命担当、新时代青年在世界多极化进程中的使命担当、广东青年在新时代新征程中的使命担当。
		课程目标	这是广东省教育厅指定开设的限制性选修课，旨在帮助大学生强化担负时代使命的责任，涵养担负时代使命的情怀，锤炼担负时代使命的品德，增强担负时代使命的本领。通过学习掌握马克思主义中国化进程，学会用习近平新时代中国特色社会主义思想立德铸魂，在认清时代使命的基础上拥抱新时代，在担负新时代使命的过程中建功新时代。
		教学要求	综合运用多种教学方法，引导学生认识：新时代催生新思想、新思想引领新时代，习近平新时代中国特色社会主义思想是马克思主义中国化最新成果，是当代中国马克思主义、21 世纪中国马克思主义，新时代学习和实践马克思主义，就是要学习和实践习近平新时代中国特色社会主义思想。同时，还应引导学生认识：新时代赋予新使命、新使

			命要求新作为，当代青年学生身处中国特色社会主义新时代，肩负的使命就是坚持中国共产党领导，同人民一道，为实现“两个一百年”奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗。
18	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。

## 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 6 门，包括人体解剖与生理学、营养与膳食指导、生物化学基础、病原生物与免疫学、生物化学基础、卫生统计学基础、药理学基础。课程简介详见表 4。

表 4 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	人体解剖与生理学	主要内容	1. 人体基本结构与功能； 2. 细胞和组织、血液； 3. 运动系统； 4. 消化系统； 5. 呼吸系统； 6. 泌尿系统； 7. 生殖系统； 8. 脉管系统； 9. 感觉器官、神经系统； 10. 内分泌系统、人体胚胎发育概要等； 11. 视器的组成、位置、形态结构和功能等。
		课程目标	1. 培养学生从事医技工作所应有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；

			<p>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;</p> <p>4. 掌握各器官系统的主要功能、活动规律及其调节过程;</p> <p>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。</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医学科学思维;</p> <p>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;</p> <p>3. 课程内容的选取紧紧围绕医学检验技术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。在实践性教学中运动系统、神经系统等采用一体化教学;</p> <p>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;</p> <p>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。</p>
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	<p>1. 了解营养学的基本概念, 对营养学有一个初步的认识;</p> <p>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;</p> <p>3. 了解营养学基础的新进展和发展方向;</p> <p>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。</p>
		教学要求	<p>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;</p> <p>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;</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>
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</p>

			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。
4	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； 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。
5	卫生统计学基础	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。
6	药理学基础	主要内容	1. 拟胆碱药、胆碱受体阻断药、肾上腺素受体激动药、肾上腺素受体阻断药、局部麻醉药、镇静催眠药、抗癫痫药和抗惊厥药、抗帕金森病药等药物基本原理； 2. 拟胆碱药、胆碱受体阻断药、肾上腺素受体激动药、肾上腺素受体阻断药、局部麻醉药、镇静催眠药、抗癫痫药和抗惊厥药、抗帕金森病药等药物用药护理须知。
		课程目标	1. 了解药物的体内过程和药理机制； 2. 理解常用药物的临床应用； 3. 掌握常用药物的不良反应和用药护理措施； 4. 对常用药物用药后的药物疗效和出现的不良反应有一定的观察能力； 5. 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. 课堂理论教学应注意理论联系实际，贴近社会、贴近临床、贴近学生；积极采用现代化的教学手段，形象生动、深入浅出，提高效

		<p>率和效果；多组织学生开展必要的讨论，以启迪学生思维，培养创新意识和创新能力；</p> <p>2. 实践教学应充分调动学生学习的主动性、积极性，训练学生的活动能力和人际沟通能力，注意学生护士素质和专业形象的培养；</p> <p>3. 学生的知识水平和能力水平，应通过平时测验和课堂提问，实验报告和考试等多种形式综合考评。4. 授课时可以根据具体情况对教学内容和顺序等进行适当调整。</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## (2) 专业核心（技能）课程

专业核心课程共 7 门，包括药膳与食疗、公共营养学、临床医学概要、营养烹饪技术、食品安全、临床营养学、营养配餐与设计等课程。课程主要的教学要求见表 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	公共营养学	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解中国居民营养健康状况以及中国的营养健康政策；</li> <li>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；</li> <li>3.会查 DIRs 表确定居民的能量需要量，营养素参考摄入量，能够根据需要进行选择富含某类营养素的食物预防营养缺乏；</li> <li>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；</li> <li>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；</li> <li>6.了解各国膳食模式；</li> <li>7.认真学习《中国公民健康素养-基本知识 with 技能》，理解和践行《健康生活方式核心信息》。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，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；</li> <li>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核标准；</li> <li>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；</li> <li>4.将公共营养师的考试内容融入到课程教学中；</li> </ol>
2	营养烹饪技术*	主要内容	主要内容包括烹饪基本知识、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、负责认真和

			<p>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;</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	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>9.掌握辐照食品的可能危害性与控制方法;</p> <p>10.通过搭建模型、实景达到实战、使用的教学效果。</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;</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,开展食品安全理论与实践教学;</p>

			<p>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;</p> <p>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。</p>
4	临床营养学	主要内容	<p>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。</p>
		课程目标	<p>1. 掌握人体所需各种营养素及其代谢的基本概念;</p> <p>2. 理解合理营养卫生要求与膳食要求;</p> <p>3. 掌握不同生理与病理情况的营养需求;</p> <p>4. 能够从事社区营养咨询、健康教育和干预工作;</p> <p>5. 能够胜任医院营养科的一般工作;</p> <p>6. 具有继续学习自我提高的能力;</p> <p>7. 充分认识和理解我国制定的有关营养政策;</p> <p>8. 热爱本职工作, 对医学营养专业有较深层的理解;</p> <p>9. 具有吃苦耐劳、勇于探索的精神和良好的职业道德。</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), 常见慢性疾人群营养配餐与设计(心血管疾人群营养食谱、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</p>

			<p>配餐原则；了解特殊生活和工作环境下正常人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，确定课程内容，突出职业培训特色，将餐饮服务员工、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；</p> <p>4. 在结构上，针对餐饮服务员工、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。</p>
6	临床医学概要	主要内容	<p>1. 诊断疾病的基础理论，基本技能，诊断思维；</p> <p>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。</p>
		课程目标	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p>
		教学要求	<p>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；</p> <p>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；</p>

			3. 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。
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	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； 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； 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； 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； 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。

### (3) 专业拓展课程

专业拓展课程共 3 门，中医药学基础、社区健康教育技能、特殊人群营养。课程主要的教学要求见表 6。

表 6 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	课程简介	
1	中医药学基础	主要内容	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。

		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中医的哲学思维;</li> <li>2. 熟悉中医诊查疾病的方法及思路;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>5. 具有严谨求实的科学态度、理论联系实际的学习方法。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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。</li> </ol>
2	社区健康教育技能	主要内容	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。
		课程目标	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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。</li> <li>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;</li> <li>5. 学会对产妇、慢性病病人等进行家庭访视、保健指导;</li> <li>6 具有良好的心理素质和职业道德素质;</li> <li>7 具有良好的团队意识和协作精神。</li> </ol>
		教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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。</li> </ol>
3	特殊人群营	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。

养	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。

#### (4) 专业选修课程

专业选修课程 6 门，包括医药市场营销/运动与健康、中医养生学/运动营养咨询与指导、老年营养与健康/中国饮食文化、实用写作/文献检索、卫生法律法规/社区卫生服务与管理、办公自动化/客户管理等课程。

### 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 7 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	1200	42%	
实践教学	1658	58%	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	808	28.2%	包括公共基础必修课和公共基础选修课
专业（技能）课	2050	71.8%	
选修课	290	10.2%	包括公共基础选修课和专业选修课
总学时	2858		（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 8 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		20
二			18	1				1			20
三			18	1				1			20
四			16	1	2			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，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

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

学院医学营养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；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 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 5.3m<sup>2</sup>。医学营养专业实训室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。

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、校外实训基地

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）。

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。已建多间多媒体计算机实训室、室内安装学生用电脑，2 间电子阅览室，1 间教师备课室，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 2854 学时的学习任务，取得 146.5 学分才能获得毕业资格。

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 9 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

## 广东茂名健康职业学院 2021 级高职医学营养专业教学进程表

课程类别	序号	课程性质	课程名称	学分	学时			学期学时分配						周学时				考核方式		备注			
					总学时	理论学时	实践学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第一	第二	第三	第四	考试	考查				
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	学期	学期	学期	学期						
公共基础课	1	必修课	思想道德与法治	3	48	40	8	32	16							2	1			1	2		
	2	必修课	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	68	56	12			36	32							2	2	4	3		
	3	必修课	形势与政策	1	32	32		8	8	8	8					0.5	0.5	0.5	0.5		1234		
	4	必修课	英语	4	68	56	12	32	36							2	2				12		
	5	必修课	信息技术	3	48	6	42	48								3				1			
	6	必修课	体育	6	108	6	102	32	36	40						2	2	2		1	23		
	7	必修课	大学生心理健康	2	32	20	12	32								2					1		
	8	必修课	军事技能	2	112		112	112													1	开学2周完成	
	9	必修课	军事理论	2	36	36		36													1	军训期间完成	
	10	必修课	创新创业教育	2	36	24	12		36								2				2		
	11	必修课	劳动(志愿服务)	2	32	8	24	8	8	8	8										4		
	12	必修课	大学生安全教育	1	16	8	8	4	4	4	4										4		
	13	必修课	美育	2	32	24	8	16	16								0.5					12	
	14	必修课	国家安全教育	1	20	20		2	16	2												2	
				公共基础课必修课小计	35	688	336	352								11.5	8	4.5	2.5	7			
	1	限选课	急救技术	0.5	8	4	4	8							0.5						1		
	2	限选课	职业发展规划	1	16	10	6	16							1						1		
	3	限选课	就业指导	1	16	12	4				16							1			4		

	4	限选课	健康教育	1.5	24	24		6	6	6	6			0.5	0.5	0.5	0.5		4	
	5	限选课	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1.5	24	24			24						1.5				2	
	6	任选课	全校性公共选修课	2	32	32			16	16					1	1			23	
			公共基础选修课小计	7.5	120	106	14							2	3	1.5	1.5			
			公共基础课合计	42.5	808	442	366							13.5	11	6	4			
专业课程	1	必修课	人体解剖与生理学	1	64	48	16	64						4				1		
	2	必修课	营养与膳食指导	4	64	52	12	64						4				1		
	3	必修课	病原生物与免疫学	2	36	28	8		36						2			2		
	4	必修课	生物化学基础	2	36	28	8		36						2				2	
	5	必修课	药理学基础	2	36	28	8			36						2			2	
	6	必修课	卫生统计学基础	2	36	30	6			36						2			3	
			专业基础课小计	13	272	214	58							8	4	4	0			
	1	必修课	药膳与食疗*	3	54	34	20		54						3				2	
	2	必修课	公共营养学	3	54	42	12		54						3				3	
	3	必修课	临床医学概要	4	72	54	18			72						4			3	
	4	必修课	食品安全	3	54	40	14			54						3			3	
	5	必修课	临床营养学	4	64	50	14				64						4	4		
	6	必修课	营养烹饪技术*	3	48	36	12				48						3	4		
	7	必修课	营养配餐与设计*	4	64	44	20				64						4	4		
			专业核心课小计	24	410	300	110							0	6	7	11			
	1	必修课	中医药学基础	4	72	52	20		72						4				2	
	2	必修课	社区健康教育技能	3	54	40	14			54						3			3	
	3	必修课	特殊人群营养	3	48	36	12				48						3		4	

		<b>专业拓展课小计</b>	<b>10</b>	<b>174</b>	<b>128</b>	<b>46</b>							<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
1	限选课	医药市场营销/运动与健康	1	18	10	8			18						1			3
2	限选课	中医养生学/运动营养咨询与指导	2	36	24	12			36						2			3
3	限选课	老年营养与健康/中国饮食文化	2	36	30	6			18						2			3
4	限选课	实用写作/文献检索	2	32	16	16				36						2		4
5	限选课	卫生法律法规/社区卫生服务与管理	1	16	16	0				16						1		4
6	限选课	办公自动化/客户管理	2	32	20	12				32						2		4
		<b>专业选修课小计</b>	<b>10</b>	<b>170</b>	<b>116</b>	<b>54</b>							<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		
1	必修课	药膳与食疗实训	1	16		16		16										1周
2	必修课	社区健康教育技能	1	16		16			16									1周
3	必修课	配餐与烹饪综合实训	1	16		16				16								1周
		<b>实训课小计</b>	<b>3</b>	<b>48</b>		<b>48</b>							<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
1	必修课	岗前综合训练	2	32		32				32								2周
2	必修课	毕业实习	42	944		944					472	472						
		<b>专业综合实践课小计</b>	<b>44</b>	<b>976</b>		<b>976</b>												
		<b>专业（技能）课合计</b>	<b>104</b>	<b>2050</b>	<b>758</b>	<b>1292</b>												
		<b>总计</b>	<b>146.5</b>	<b>2858</b>	<b>1200</b>	<b>1658</b>	<b>520</b>	<b>490</b>	<b>460</b>	<b>430</b>	<b>472</b>	<b>472</b>	<b>21.5</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>23</b>		
				<b>占比</b>	<b>41.99%</b>	<b>58.01%</b>												
<b>开设课程总门数： 45 门</b>			<b>第一学期： 11 门</b>			<b>第二学期： 13 门</b>			<b>第三学期： 12 门</b>			<b>第四学期： 10 门</b>						
备注：1.《形势与政策》共 32 学时，第 1-4 学期开展，每学期 8 学时，计 1 学分。2.体育课共 108 课时，第 1 学期 32 学时，第 2 学期 36 学时，第 3 学期 40 学时，其中 4 学时为综合训练考核。3.劳动（志愿服务）共 32 学时，第 1-4 学期开展，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。4.大学生安全教育共 16 学时，第 1-4 学期开展，每学期 4 学时，理论课 2 学时，实践课 2 学时，第 4 学期计算成绩，计 1 学分。5.美育课总学时 32 学时，理论学习 24 学时，第 1 学期线上学习 16 学时，第 2 学期线下学习 8 学时，艺术实践 8 学时，通过讲座、社团活动，社会实践等形式开展，第 2 学期计算成绩，计 2 学分。6.国家安全教育共 20 学时，第 1、3 学期 2 学时专题教育，第 2 学期 16 学时线上选修课程，第 3 学期计算成绩，计 1 学分。																		

附录表二 公共选修课列表

序号	课程	教师	机构	学时
<b>模块一：思政教育、安全教育、创新创业教育及其他</b>				
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
<b>模块二：历史及中华优秀传统文化</b>				
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
<b>模块三：美育（含艺术）</b>				
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
<b>51 模块四：职业素养</b>				
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

2021 年 7 月 8 日