



贵州健康职业学院人才培养方案

护理系医学营养专业

（适用年级：2025 级）

2025 年修订

目 录

一、概述	1
二、专业名称及代码	1
(一) 专业名称	1
(二) 专业代码	1
三、入学要求	1
四、修业年限	2
五、职业面向	2
(一) 职业面向	2
(二) 专业对应证书	2
(三) 职业岗位(群)典型工作任务	3
六、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	5
(三) 培养目标与毕业要求实现矩阵	8
(四) 毕业要求实现矩阵	10
七、课程设置	13
(一) 课程体系设计思路	13
(二) 典型工作任务及职业能力分析	14
(三) 课程设置和描述	15
(四) 课程体系对应毕业要求的支撑矩阵	60
八、教学进程总体安排	62
(一) 教育教学活动安排表	62
(二) 学时、学分、理论课时和实践课时比例分配	62
(三) 活动素质课程安排	63
(四) 教学计划	64
九、实施保障	70
(一) 师资队伍	70
(二) 教学设施	73
(三) 教学资源	75
(四) 教学建议	78
(五) 质量保障	80
十、毕业要求	81
(一) 毕业标准	81
(二) 证书要求	82
十一、附录	83
附件 1: 医学营养专业人才培养方案审定意见	84
附件 2: 医学营养专业调研报告	85

一、概述

为主动适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，积极顺应行业数字化、网络化、智能化发展新趋势，精准对接新产业、新业态、新模式背景下助产及相关岗位（群）对人才能力提出的新要求，持续满足医疗卫生行业高质量发展对高素质技术技能人才的迫切需求，深入推进职业教育专业升级与数字化改造，切实提升医学营养专业人才培养质量，本专业人才培养方案严格遵循国家关于推进现代职业教育高质量发展的总体部署，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本人才培养方案是严格按照全国高等职业教育专科医学营养专业教学的基本标准，结合本区域/行业实际和自身办学定位，依据国家标准制订本校医学营养专业人才培养方案，并高于本方案办出特色。

二、专业名称及代码

（一）专业名称

医学营养

（二）专业代码

520805

三、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具有同等学力

四、修业年限

三年

五、职业面向

（一）职业面向

表 1 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	职业类证书
医药卫生大类（52）	健康管理与促进（5208）	卫生（84）	临床营养技师（2-05-07-08） 营养师（4-14-02-01） 健康管理师（4-14-02-02） 营养配餐员（4-03-02-06）	临床营养技师 健康管理师 公共营养师 营养指导员 膳食营养管理 特殊膳食制备 营养宣传咨询与指导	临床营养技师 公共营养师 健康管理师 营养配餐员

注 1：专业大类与专业类（2021 版专业目录）；

注 2：对应的行业（国民经济行业分类 GB/T4754-2011）；

注 3：主要职业类别（国家职业分类大典 2022 版）；

注 4：主要岗位类别（调研行企现行通用岗位类别）；

注 5：职业资格（技能等级）证书举例（认可度高）。

（二）专业对应证书

表 2 医学营养专业对应证书

序号	证书类别	证书名称	发证机构	等级	课证融通课程
1	通用能力证书	医学英语水平等级证书	高等学校英语应用能力考试委员会	三级	《大学英语》
2		全国计算机等级证书	教育部考试中心	一级以上	《信息技术》
3		国家普通话水平等级证书	国家语言文字工作委员会	二乙以上	《大学语文》

4	职业技能等级证书	临床营养技师		二级	《人体结构与功能》 《医学营养学》 《临床疾病概要》 《公共营养学》 《特殊人群营养》 《临床营养》 《食品安全》 《营养烹饪技术》
5		公共营养师	贵州健康职业学院	四级	
6		健康管理师	贵州健康职业学院	三级	
7		营养配餐员		三级	

（三）职业岗位（群）典型工作任务

表 3 职业岗位（群）典型工作任务

序号	岗位（群）	典型工作任务
1	临床营养技师	（1）进行住院患者营养风险筛查、营养状况评估、制定和实施治疗方案； （2）监测营养治疗过程，预防和处理并发症； （3）评估营养治疗效果； （4）培训营养厨师和营养配餐员，指导和监督治疗饮食制作、分发、反馈患者要求。
2	健康管理师	（1）采集和管理个人或群体的健康信息； （2）运用健康风险识别和风险分析等方法，评估个人或群体的健康危害和疾病发生的风险； （3）对需求者进行个人或群体的健康咨询与指导； （4）对个人或群体进行健康教育和适宜技术推广； （5）进行健康管理技术应用的成效评估。
3	营养师 （公共营养师、 营养指导员、 运动营养师）	（1）运用膳食调查、人体体格测量、身体活动量测定、实验室检测等方法，进行特定人群或个体营养状况评价，并提供指导； （2）运用食物摄入量调查、膳食营养素摄入量计算、膳食营养分析和评价等方法，进行人群或个人膳食结构营养评价、管理和指导； （3）测定营养素和食物需求量，编制和调整食谱，进行食物营养评价和食物选购指导； （4）提供营养和食品安全知识解答； （5）收集营养与健康信息，建立和管理营养与健康档案，设计和实施营养和运动干预方案，进行社区健康教育和营养干预。
	营养配餐员	（1）调查市场供应食材的品种、营养、性味特点和食疗功能； （2）计算不同菜品的营养素含量；调查、分析就餐对象营养与食疗的差异性需求； （3）运用营养学知识，结合烹饪技法和食材的食疗功能，设计菜点的营养标签和食疗功能说明； （4）根据人群、餐饮和就餐要求，计算热量及三大产能营养素需要量；

	(5) 设计符合就餐对象要求的主副食品种，配制相应的食疗养身膳和营养配餐食谱。
--	---

六、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，掌握扎实的科学文化基础和医学基础、医学营养学、疾病营养防治、不同生理人群的营养需要、营养评价与监测、食品安全等知识，具备营养调查、营养宣教、营养干预方案制订、人体营养状况检测与评价、营养餐配制等能力，具有敬佑生命、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆的职业精神及信息素养，能够从事膳食营养管理、特殊膳食制备、营养宣传咨询与膳食指导、营养液配制等高素质技能人才。

毕业后的目标：

目标 1：具备较强的听说读写能力、语言文字表达能力、组织管理能力以及基本的劳动技能，养成劳动习惯，在实践中增长智慧才干，在艰苦奋斗中锤炼意志品质，具有执行工作制度、依法从事工作的能力。

目标 2：具有营养调查、营养咨询、食谱编制的能力，熟悉相关专业的法律法规，具有绿色生产、食品安全、环境保护等意识，有一定的信息技术应用和维护能力。

目标 3：具有遵照医嘱，制作治疗膳食及配制肠内营养

的能力，能执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力。

目标 4：能够胜任临床营养技师、公共营养、健康管理、健康咨询、营养指导与营养宣教、膳食营养管理等工作。

目标 5：具有良好的团队协作精神，较强的组织管理能力，具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力以及信息技术运用能力，能够运用行业新技术、新工艺、新规范、新标准解决工作中存在的实际问题，能用现代化信息资源和手段提升从事膳食营养管理、特殊膳食制备、营养宣传咨询与膳食指导、营养液配制等工作的能力。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质

（1）在习近平新时代中国特色社会主义思想指导下，坚决拥护中国共产党的领导，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参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）具有勇于奋斗、乐观向上的精神，具备自我管理能力、职业生涯规划的意识，同时具备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，以及良好的行为习惯。

（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

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养。

（3）掌握本专业必备的医学营养学理论和临床医学基础知识。

（4）掌握本专业必备的临床营养、公共营养、特殊人群营养、营养烹饪技术、食品安全、食疗与药膳等相关知识。

（5）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。

（6）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

(7) 了解肠外营养相关知识及营养领域的相关新知识和发展趋势。

3. 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) 具有良好的听说读写能力和语言文字表达能力。

(3) 具有营养调查、营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。

(4) 具有执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力。

(5) 具有指导营养配制及烹饪的能力。

(6) 具有绿色生产、食品安全、环境保护意识及一定的信息技术应用和维护能力。

(7) 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。

（三）培养目标与毕业要求实现矩阵

表 4 培养目标与毕业要求实现矩阵

培养目标 毕业要求	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
1. 在习近平新时代中国特色社会主义思想指导下，坚决拥护中国共产党的领导，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参与意识。		√			√
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。		√	√		
4. 具有勇于奋斗、乐观向上的精神，具备自我管理能力、职业生涯规划的意识，同时具备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，以及良好的行为习惯。	√				√
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。	√				√
7. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。	√				√
8. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养。	√	√			√
9. 掌握本专业必备的医学营养学理论和临床医学基础知识。		√			

培养目标 毕业要求	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
10. 掌握本专业必备的临床营养、公共营养、特殊人群营养、营养烹饪技术、食品安全、食疗与药膳等相关知识。		√	√	√	√
11. 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。		√	√		
12. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。	√	√			√
13. 了解肠外营养相关知识及营养领域的相关新知识和发展趋势。		√	√	√	
14. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。				√	√
15. 具有良好的听说读写能力和语言文字表达能力。		√			√
16. 具有营养调查、营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。		√	√	√	
17. 具有执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力。		√	√	√	√
18. 具有指导营养配制及烹饪的能力。	√	√		√	√
19. 具有绿色生产、食品安全、环境保护意识及一定的信息技术应用和维护能力。		√			√
20. 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。	√	√	√		√

（四）毕业要求实现矩阵

表 5 毕业要求实现矩阵

一级目标	二级目标	实现环节
素质要求	1-1. 在习近平新时代中国特色社会主义思想指导下, 坚决拥护中国共产党的领导, 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。	《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》《中华民族共同体概论》《形势与政策》等
	1-2. 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。	《思想道德与法治》《劳动教育》《安全教育》《活动素质课程》《生态文明教育》《形势与政策》等
	1-3. 具有质量意识、环保意识、安全意识, 信息素养、工匠精神、创新思维。	《劳动教育》《安全教育》《生态文明教育》《活动素质课程》《信息技术》《贵州省情》《形势与政策》《人工智能通识课》岗位实习等
	1-4. 具有勇于奋斗、乐观向上的精神, 具备自我管理能力、职业生涯规划的意识, 同时具备较强的集体意识和团队合作精神。	《大学生职业发展与就业指导》《大学生心理健康教育》《军事技能与入学教育》《公共管理学》社会实践、岗位实习等
	1-5. 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, 以及良好的行为习惯。	《党史教育》《体育与健康》《劳动教育》《大学生心理健康教育》《军事理论》《数字素养通识课》《军事技能与入学教育》《健康管理学等
	1-6. 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。	《贵州省情》《体育与健康》《信息技术》《大学生职业发展与就业指导》《大学美育》《数字素养通识课》《中国茶文化与茶健康》等
	2-1. 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。	《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》《党史教育》《贵州省情》《思想道德与法治》《大学美育》《中华民族共同体概论》《中国茶

一级目标	二级目标	实现环节
知识要求		文化与茶健康》等
	2-2. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养。	《大学语文》《大学英语》《大学生职业发展与就业指导》《信息技术》《安全教育》《生态文明教育》《活动素质课程》《大学美育》《人工智能通识课》等
	2-3. 掌握本专业必备的医学营养学理论和临床医学基础知识。	《人体结构与功能》《临床疾病概要》《病理学》《药理学》《食品安全》《微生物学与免疫学》《医学营养学》《卫生统计学》《流行病学》《基本救护技术》《健康管理学》《基本救护技术》等
	2-4. 掌握本专业必备的临床营养、公共营养、特殊人群营养、营养烹饪技术、食品安全、食疗与药膳的相关知识。	《公共营养》《临床营养》《特殊人群营养》《营养烹饪技术》《食品安全》《食疗与药膳》《中国茶文化与茶健康》《医学营养学》《社区营养》《运动营养学》《公共营养学》等
	2-5. 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。	《临床疾病概要》《特殊人群营养》《公共营养》《临床营养》《营养烹饪技术》《食疗与药膳》《卫生统计学》《运动营养学》《社区营养》等
	2-6. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。	《食疗与药膳》《食品安全》《安全教育》《公共管理学》《营养烹饪技术》《流行病学》等
	2-7. 了解肠外营养相关知识及营养领域的相关新知识和发展趋势。	《临床营养》《公共营养》《特殊人群营养》《食疗与药膳》《营养烹饪技术》《社区营养》《运动营养学》等
能力要求	3-1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。	《食品市场营销》《基本救护技术》《流行病学》社会实践、岗位实习等
	3-2. 具有良好的听说读写能力和语言文字表达能力。	《大学语文》《大学英语》《食品市场营销》《大学生心理健康教育》《数字素养通识课》《活动素质课程》社会实践、岗位实习等
	3-3. 具有营养调查、营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。	《临床营养》《公共营养》《营养烹饪技术》《食疗与药膳》《特殊人群营养》《社区营养》《运动营养学》《健康管理学》岗位

一级目标	二级目标	实现环节
		实习等
	3-4. 具有执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力。	《临床营养》《社区营养》《公共营养》《食疗与药膳》《营养烹饪技术》《食品市场营销》《食品安全》社会实践、岗位实习等
	3-5. 具有指导营养配制及烹饪的能力。	《临床营养》《社区营养》《公共营养》《运动营养》《特殊人群营养》《营养烹饪技术》《》岗位实习等
	3-6. 具有绿色生产、食品安全、环境保护意识及一定的信息技术应用和维护能力。	《大学生职业发展与就业指导》《信息技术》《食品安全》社会实践、岗位实习等
	3-7. 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。	《食品市场营销》《大学语文》《大学生心理健康教育》《卫生统计学》社会实践、岗位实习等

七、课程设置

（一）课程体系设计思路

课程体系设计坚持以立德树人为根本，以服务为宗旨、以就业为导向，走产学结合道路，实行院校合作、产教融合理念为指导，秉承德技并修、课证融通原则，构建“课岗赛证训创”融合医学营养专业课程体系。专业课程内容设置以满足专业课程需求为原则，实现对专业课程的对接。基于医学营养及健康管理行业发展现状，对不同类型健康管理机构、社区医院等进行调研，明确本专业主要岗位及典型工作任务，对岗位职业能力要求进行分析，梳理岗位职业能力与培养规格和对应课程的关系，通过对接岗位需求、对接国家职业技能等级标准、对接“1+X”技能等级证书要求，注重技能教育和思政教育同向同行，构建岗-课-赛-证-创五融通的专业课程体系。

（二）典型工作任务及职业能力分析

表 6 “工作任务→职业能力→课程设置” 对应表

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置	竞赛	证书	双创
1	健康咨询师	1. 健康信息采集 2. 健康评估 3. 健康咨询 4. 健康方案指导	1. 掌握基础医学、营养学、公共卫生等知识，熟悉常见慢性病的预防与管理方法； 2. 能运用健康风险评估工具（如体检数据分析、生活方式问卷等）对客户健康状况进行科学评估和诊断； 3. 根据客户需求设计健康管理计划，提供健康教育、指导与咨询服务。	《人体形态与功能》 《临床营养》 《临床疾病概要》 《公共营养》 《食品安全》 《食品市场营销》	中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛、院级“互联网+”大学生创新创业大赛	健康咨询师	营养咨询 APP 的开发与运营
2	营养配餐员	1. 为个人或群体提供营养配餐 2. 根据身体情况为顾客制定中医药、运动、饮食、生活习惯、理疗、食谱等个性化的健康方案	1. 能对不同人群提供配餐指导 2. 指导营养搭配及烹饪技术	《特殊人群营养》 《营养烹饪技术》 《食品安全》 《食疗与药膳》 《基本救护技术》 《社区营养》 《医学营养学》	中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛、院级“互联网+”大学生创新创业大赛	营养配餐员	营养搭配及烹饪教学 APP

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置	竞赛	证书	双创
3	营养师	1. 协助临床医生进行营养诊疗 2. 根据医嘱配制肠内营养制剂、编制治疗膳食食谱 3. 负责对配制好的膳食和肠内营养制剂的质量、发放进行审核确认	1. 采集健康信息，分析健康数据和危险因素并提供有关健康方面的建议。 2. 进行人体健康状况评估、管理和指导。 3. 进行疾病干预工作，促进康复。 4. 进行出院前健康知识的教育。	《人体形态与功能》 《临床疾病概要》 《临床营养》 《食疗药膳》 《食品市场营销》	中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛、院级“互联网+”大学生创新创业大赛	临床营养师	临床病人营养促进管理系统
4	健康管理师	1. 从事个体或群体健康状况监测、分析、评估 2. 健康咨询指导和健康危险因素干预等工作	1. 具有运用预防保健知识，向个体、家庭、社区提供卫生保健服务的能力 2. 具有开展健康检查和健康指导的能力 3. 具有良好的人际沟通与技巧能力	《人体形态与功能》 《临床营养》 《食疗与药膳》 《食品安全》 《临床营养》 《公共营养》 《社区营养》	中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛、院级“互联网+”大学生创新创业大赛	公共营养师、健康管理师	社区健康管理 APP 的开发与运营

（三）课程设置和描述

在充分调研的基础上，根据助产专业的工作岗位对素质、知识及能力要求，将课程设置为三大模块：公共基础课程、专业能力课程（包含专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程）和实践性教

学环节。

1. 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。将贵州省情、思想道德与法治、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、形势与政策、生态文明教育、党史教育、中华民族共同体概论、大学语文、大学英语、信息技术、大学生心理健康教育、体育与健康、大学生职业发展与就业指导、国家安全教育、劳动教育、军事理论、大学美育、数字素养通识课等列入必修课。

表 7 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	贵州省情	1	18	（一）素质目标 1. 把学科理论的学习融入贵州社会经济活动的实践之中，使学生掌握贵州省情的研究方法，切实提高分析问题、解决问题的能力； 2. 形成正确的贵州史观，科学看待贵州发展历程及其在中国共产党领导下取得的伟大成就，产生和激发建设贵州、宣传贵州的激情和热情。 （二）知识目标 1. 引导学生正确认识课程的性质、任务及其研究对象，	专题一：黔山秀水绘新景，时代青年奋新程 专题二：山川秀丽的自然生态 专题三：实践课——醉美贵州分享 专题四：源远流长的发展历史 专题五：多民族团结互助的社会生态 专题六：成就斐然的经济 专题七：欣欣向荣的民生事业 专题八：不断发展的社会主义民主政治 专题九：实践课——科技美VS生态美	教学地点： 多媒体教室 教学模式： 线上线下混合式教学模式 教学方法： 专题式教学法

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>全面了解课程的体系、结构；</p> <p>2. 通过教学要求学生掌握贵州省情的基本概念、基本理论和研究方法，使学生对贵州的基本情况和规律有比较明确的认识。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能理论联系实际，解决现实中的问题；</p> <p>2. 使学生掌握贵州省情的基本概念、基本知识、基本理论，学会运用辩证唯物主义观点去分析有关国情和贵州省情的理论问题。</p>		<p>教学评价： 过程性评价+总结性评价</p>
2	思想道德与法治	3	48	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 提升自身思想道德素质与法治素养，成为担当民族复兴大任的时代新人；</p> <p>2. 树立正确的人生观，追求有意义的人生；</p> <p>3. 树立科学的奋斗目标，将个人理想与国家的前途、民族的命运相结合；</p> <p>4. 理解中国精神的作用，弘扬兴国强国之魂；</p> <p>5. 扣好人生的扣子，积极践行社会主义核心价值观；自觉树立社会主义道德观，投身崇德向善实践；</p> <p>6 提升法治素养，做社会主义法治社会的好公民。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 结合时政热点，了解中国特色社会主义进入新时代这一历史方位；</p> <p>2. 正确认识人的本质，掌握人生观的主要内容；明确理想信念的内涵和特征；</p> <p>3. 把握中国精神的丰富内涵和现实意义；</p> <p>4. 从不同层次准确理解全体人民共同的价值追求；</p> <p>5. 坚持马克思主义道德观，掌握社会主义道德的核心与</p>	<p>任务一：不负时代所托，绽放青春之美</p> <p>任务二：领悟人生真谛，确立高尚追求</p> <p>任务三：提升人生境界，成就出彩人生</p> <p>任务四：坚定理想信念，增强必胜信心</p> <p>任务五：投身伟大奋斗，放飞青春梦想</p> <p>任务六：坚定价值判断，扣好人生扣子</p> <p>任务七：探析精神内核内，汲取奋进力量</p> <p>任务八：弘扬民族精神，做忠实爱国者</p> <p>任务九：树立创新意识，投身创新实践</p> <p>任务十：追溯道德本源，认同崭新道德</p> <p>任务十一：传承传统美德，发扬革命道德</p> <p>任务十二：遵守社会公德，加强网络自律</p> <p>任务十三：恪守职业道德，勇于创新创业</p> <p>任务十四：弘扬家庭美德，树立优良家风</p> <p>任务十五：锤炼个人品德，感悟医者仁心</p> <p>任务十六：了解法律体系，增强法律意识</p> <p>任务十七：贯彻法治思维，维护宪法权威</p>	<p>教学地点： 多媒体教室</p> <p>教学模式： 线上线下混合式教学模式</p> <p>教学方法： 践行“八个相统一”要求，以学生为中心，运用任务驱动法、沉浸式教学、情境式教学、案例式教学等多种方法，展开教学实施，建议根据教学实际探索创新教学方法。</p> <p>教学评价： 本课程采用“智能量化”评价体系，整个过程评价采用成长积分</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				原则； 6. 学习法治思想，了解社会主义法律的特征与运行。 （三）能力目标 1. 肩负历史使命，领悟时代新人要以民族复兴为己任；明辨是非，树立正确的人生观； 2. 实现中国梦，坚定崇高的信仰信念信心； 3. 投身实践，把握中国精神凝心聚力的磅礴伟力； 4. 认识核心价值观的道义力量，坚定价值自信； 5. 建设社会主义道德，能够吸收借鉴优秀道德成果；6. 培养法治思维，自觉维护法律权威。	任务十八：培养法治思维，提高法治素养。	打榜形式，实现过程、结果、增值评价相统一；过程性评价占70%、结果性评价占30%、增值评价（加分项）。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	（一）素质目标 1. 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. 热爱大健康事业，树立以服务对象为中心的的职业情怀，培养适应新时代需要的德智体美劳全面发展的药品经营与管理专业人才。 3. 深刻领悟“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，坚定对马克思主义、共产主义的信仰，增强学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的自觉性和坚定性，树立正确的价值观和职业观。 （二）知识目标 1. 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想，理解习近平新时代中国特色社会主义思想的实践基础、时代背景和重大意义； 2. 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内	模块一 思想之旗领航向：马克思主义中国化时代化新的飞跃 模块二 人间正道开新篇：新时代坚持和发展中国特色社会主义 模块三 万山磅礴有主峰：坚持党的全面领导 模块四 初心砥柱天地间：坚持以人民为中心 模块五 “四个全面”擘宏图：以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴；全面深化改革开放；全面依法治国；全面从严治党 模块六 “五位一体”谱华章：推动高质量发展；发展全过程人民民主；建设社会主义文化强国；	教学模式： 内容启发式、案例分析式、小组讨论式、课下反馈式、实践结合式 教学方法： 情境教学法、任务驱动教学法、案例教学法、问题链教学法、议题式教学法、线上+线下混合式教学 教学评价： 课程考核评价采用“532”考核模式，考核评价为覆盖课前、课中、课后三个学习时间段以及线上、线下学习两种学习方式的全方位、多维度、全面无缝考核。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>容和科学体系、世界观、方法论；</p> <p>3. 了解党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就与发生的历史性变革，了解大健康产业的高质量发展，包括关于医疗卫生领域的成就。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法提高发现问题、认识问题、分析问题、解决问题的能力；</p> <p>2. 了解国家当前发展现状，学习相关的法律法规和各领域的专业知识，培养自身的辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力，恪守职业道德准则；</p> <p>3. 具有团队合作、协商沟通、合理表达、自我管理的能力，提升自身的综合素质，坚定理想信念，成为一名德才兼备的医药人。</p>	<p>以保障和改善民生为重点加强社会建设；建设社会主义生态文明</p> <p>模块七</p> <p>千秋伟业强基石：社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略；维护和塑造国家安全；建设巩固国防和强大人民军队；坚持“一国两制”和推进祖国统一；中国特色大国外交和推进构建人类命运共同体</p>	
4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立历史的和逻辑统一的观点、世界视野、国情意识，培养对国家的历史发展的科学态度，具有良好的历史责任感，培养责任、本领、担当意识，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗。</p> <p>2. 培养对国家建设发展背景、取得成就和社会现状的合理认知，学会用辩证唯物主义和历史唯物主义看问题，以正确态度面对社会问题，坚定马克思主义信仰，坚定“四个自信”。</p> <p>3. 培养具备热爱国家和人民的情感，关心社会，积极参与社会活动。</p>	<p>专题一</p> <p>守正创新：马克思主义的中国化时代化</p> <p>专题二</p> <p>首次飞跃：毛泽东思想及其历史地位</p> <p>专题三</p> <p>光辉典范：新民主主义革命理论</p> <p>专题四</p> <p>一化三改：社会主义改造的道路</p> <p>专题五</p> <p>独立自主：社会主义建设道路初步探索的理论成果</p>	<p>教学方法：</p> <p>理论讲授、实践教学、案例教学</p> <p>为更好的发挥教学评价的诊断功能，本课程采用“全方位、全过程、立体化”的 QQL 多元化评</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>4. 通过实践教学培养学生具有较强的语言表达、团队合作和协调人际关系的能力。</p> <p>5. 培养具有实事求是，调查研究，理论联系实际的工作作风，形成良好的理论思考习惯。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 了解马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果，对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识。</p> <p>2. 掌握马克思主义中国化时代化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。</p> <p>3. 理解党的基本理论、基本路线、基本方略。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 具有熟练掌握本课程的基本概念，正确表达思想观点的能力。</p> <p>2. 具有一定的理论思维能力。</p> <p>3. 能够运用马克思主义立场、观点和方法认识、分析国情，具有初步的分析、判断能力和解决问题的能力。</p> <p>4. 具有初步调查研究能力。</p>	<p>专题六 穿云破雾：中国特色社会主义理论体系的形成发展</p> <p>专题七 开篇之作：邓小平理论</p> <p>专题八 春风浩荡：改革开放是强国之路</p> <p>专题九 与时俱进：“三个代表”重要思想</p> <p>专题十 以人为本：科学发展观</p>	<p>价体系，及时检验教学目标是否达成。</p>
5	形势与政策	1	48	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 通过课程教学，引导大学生正确分析和认识当前国内外形势，统一思想，坚定信心和决心，坚信我们党完全有能力带领全国各族人民，化危为机，战胜困难；</p> <p>2. 通过课程教学，提高学生政治素养、坚定其政治信仰，</p>	<p>专题一：以人口高质量发展支撑中国式现代化</p> <p>专题二：厚植绿色底色，建设美丽中国</p> <p>专题三：加快建设社会主义文化强国</p> <p>专题四：从教育大国迈向教育强国</p>	<p>教学地点： 多媒体教室</p> <p>教学模式： 线上线下混合式教学模式</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>使其能够熟练运用辩证唯物主义方法分析职业发展的形势与国家政策之间关系；</p> <p>3. 结合所学专业，发展个人特长，确立马克思主义人生观、价值观、世界观，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 通过课程教学，使学生全面正确认识党和国家面临的形势和任务；</p> <p>2. 通过课程教学，使学生正确认识国情，理解党的路线、方针和政策；</p> <p>3. 通过课程教学，提升大学生爱岗敬业的人生追求，增加学生的爱国主义责任感和使命感，不断提高学生的爱国主义和社会主义觉悟。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 通过课程教学，逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、文化、职业等方面的综合素质，更好地促进高职学生成长成才；</p> <p>2. 通过本课程学习，切实增强学生能结合国家发展现状、领导人重要讲话、相关政策文件，正确分析当下专业（行业）状况能力和展望未来专业（行业）发展判断力。</p>		<p>教学方法： 专题式教学法、任务驱动教学法、案例教学法等</p> <p>教学评价： 过程性评价+终结性评价</p>
6		1	16	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 坚定拥护党的领导，坚持中国特色社会主义制度，具</p>	<p>专题一：文明史、文明观和生态观</p> <p>专题二：中国共产党生态文明理论</p>	教学场地：

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
	生态文明教育			<p>有生态文明建设意识，保护生态环境的责任感和使命感；</p> <p>2. 具有爱岗敬业，具有敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神及生态文明素养；</p> <p>3. 具有保护和修复生态环境的意识，节约资源意识、可持续发展意识，具有生态忧患意识，良好的生态实践素养，强化地球家园意识。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握习近平生态文明思想、当代中国生态文明建设实践及贵州省生态文明建设等相关知识；</p> <p>2. 熟悉环境保护法等知识，掌握生态环境保护与治理对策，关注全球气候变化等生态问题，正确认识个人、社会与自然之间的相互关系；</p> <p>3. 了解“生态环境保护”的内涵意义，以及卫生防护、常见环境安全等相关知识。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够用系统的、全面的、辩证的观点认识当代中国生态文明建设情况及贵州的生态环境，服务于贵州各事业的发展，服务于大健康战略；</p> <p>2. 养成爱护生态、保护环境的行为习惯，具有传播生态</p>	<p>专题三：生态系统与生物多样性</p> <p>专题四：气候变化与能源问题</p> <p>专题五：生态环境的污染与治理修复实践</p> <p>专题六：当代中国生态文明建设实践</p> <p>专题七：贵州的可持续发展道路</p> <p>专题八：实践课—爱护环境 共筑绿色家园</p>	<p>学习通 APP、多媒体教室等。</p> <p>教学模式：</p> <p>线上+线下混合式。</p> <p>教学方法：</p> <p>视频教学+实践教学。</p> <p>教学评价：</p> <p>过程性评价+终结性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				文明美的能力，能够探索保护生态美的方法； 3. 能够主动关注生态环境问题，具有自我发现问题、分析问题、解决问题的能力。		
7	党史教育	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 把“四史”学习教育融入社会主义发展、中国特色社会主义发展的实践之中，切实提高分析问题、解决问题的能力；</p> <p>2. 形成正确的社会主义史观、国史观，科学看待在中国共产党领导下取得的伟大成就，产生和激发建设祖国、建设社会主义的激情、热情与中国特色社会主义事业建设者和接班人的主人翁意识。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 正确认识课程的性质、任务及其研究对象，全面了解课程的体系、结构；</p> <p>2. 通过教学，熟悉和掌握“四史”的基本概念、历史发展和历史成就，对社会主义发展和中国特色社会主义发展有着更加明确、深入的了解和认识。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 掌握“四史”的基本概念、基本知识、基本理论，学</p>	<p>专题一：中国共产党的创建和投身大革命的洪流。</p> <p>专题二：掀起土地革命的风暴。</p> <p>专题三：全民族抗日战争的中流砥柱。</p> <p>专题四：夺取新民主主义革命的全国性胜利。</p> <p>实践活动：参观红二六军团木黄会师纪念馆。</p> <p>专题五：中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立。</p> <p>专题六：社会主义建设的探索和曲折发展。</p> <p>专题七：伟大历史转折和中国特色社会主义的开创。</p> <p>专题八：把中国特色社会主义全面推向 21 世纪。</p>	<p>教学场地： 学习通 APP、红二六军团木黄会师纪念馆等。</p> <p>教学模式： 线上+线下混合式。</p> <p>教学方法： 视频教学+实践教学。</p> <p>教学评价： 过程性评价+终结性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>会运用辩证唯物主义观点去分析有关世情、国情的理论问题；</p> <p>2. 具有良好的沟通能力，具有理论联系实际的能力。</p>		
8	中华民族共同体概论	2	32	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立正确的中华民族历史观，不断增强“五个认同”，树立“四个与共”的理念，铸牢中华民族共同体意识，铸就中国心、铸造中华魂；</p> <p>2. 能积极参与各民族交往交流交融；</p> <p>3. 会思考在铸牢中华民族共同体意识的社会大势中规划人生蓝图，树立为中华民族伟大复兴贡献力量的高远理想，努力为实现中华民族复兴伟业贡献力量。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 能复述中华民族共同体的基础理论，能分析中华民族形成和发展中的“四个共同”，能正确把握“四对重大关系”；</p> <p>2. 能概述中华民族在不同历史阶段的样态与特点；能列举习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能辨别并反对有害于铸牢中华民族共同体意识的错误史观；</p> <p>2. 能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者；</p>	<p>第一讲 中华民族共同体基础理论</p> <p>第二讲 树立正确的中华民族历史观</p> <p>第三讲 文明初现与中华民族起源（史前时期）</p> <p>第四讲 天下秩序与华夏共同体演进（夏商周时期）</p> <p>第五讲 大一统与中华民族共同体初步形成（秦汉时期）</p> <p>第六讲 五胡入华与中华民族大交融（魏晋南北朝）</p> <p>第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛（隋唐五代时期）</p> <p>第八讲 共建中国与中华民族内聚发展（辽宋夏金时期）</p> <p>第九讲 混一南北与中华民族大统合（元朝时期）</p> <p>第十讲 中外会通与中华民族稳固壮大（明朝时期）</p> <p>第十一讲 中华一家与中华民族格局底定（清前中期）</p>	<p>教学场地： 学习通 APP、多媒体教室等。</p> <p>教学模式： 线上+线下混合式。</p> <p>教学方法： 在教学方法的改革中，课程组所采用的教学方法必须有助于学生主动、积极地参与、有助于调动学生的学习潜能与培养学生的学习能力、有助于发挥学习团队的作用。针对不同内容、不同的难易程度，采用灵活多样的教学方法，如多媒体教学、案例教学、项目任务驱动、角色扮演</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				3. 能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感。	第十二讲 国家转型与中华民族意识觉醒（1840—1919） 第十三讲 先锋队与中华民族新选择（1919—1949） 第十四讲 新中国与中华民族新纪元（1949—2012） 第十五讲 新时代与中华民族共同体建设（2012—） 第十六讲 文明新路与人类命运共同体	及仿真训练等。 教学评价： 本课程采用“智能量化”评价体系，整个过程评价采用成长积分打榜形式，实现过程、结果评价相统一；过程性评价占 50%、结果性评价占 50%、增值评价（加分项）。
9	大学语文	2	32	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 弘扬中华优秀传统文化，建立民族自信和文化自信；</p> <p>2. 具有一定的审美和人文素养；</p> <p>3. 提高团队合作能力、口语表达和沟通交际能力，具备一定的社交能力和服务能力；</p> <p>4. 培养学生关爱患者、尊重生命的职业精神，培养耐心、细致、严谨的工作作风。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 积累文化素材，掌握必备的中华优秀传统文化知识；</p> <p>2. 掌握阅读文学作品、运用文字的基本方法。</p> <p>3. 掌握正确的语言表达技巧和沟通技巧；</p> <p>4. 熟悉医学营养专业相关的实用文体写作规范，如营养科普文章、饮食指导方案、健康宣传文案、病例报告等，</p>	<p>一、文学基础与鉴赏模块</p> <p>1. 《诗经·采薇》</p> <p>2. 《山鬼》</p> <p>3. 《大医精诚》</p> <p>4. 《春江花月夜》</p> <p>5. 《论语》五则</p> <p>6. 《谏逐客书》</p> <p>7. 《炉中煤》</p> <p>8. 《再别康桥》</p> <p>二、实用文体写作</p> <p>1. 通知</p> <p>2. 计划、总结</p> <p>3. 饮食指导方案撰写</p>	<p>教学场地： 多媒体教室</p> <p>教学模式： 线上线下混合式教学模式</p> <p>教学方法： 任务驱动 教学法、问题导向教学法、情境模拟教学法</p> <p>教学评价： 过程性评价与终结性评价相结合，探索增值性评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>了解不同文体在专业工作中的应用场景。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 具有一定的语言文字分析和运用能力，能够进行自主学习探究及自主分析和解决问题，培养终身学习意识；</p> <p>2. 能将文学创意融入营养知识传播，设计新颖的营养宣传方案和健康科普形式；</p> <p>3. 能在营养咨询、健康宣教、医患沟通等场景中，清晰、准确、生动地传达营养知识与健康建议，有效与服务对象沟通；</p> <p>4. 能够独立撰写营养科普文章、饮食方案设计、健康宣传手册等专业文书，满足医学营养工作实际需求。</p>	<p>4. 健康宣传文案创作</p> <p>三、口语表达与沟通技巧</p> <p>1. 普通话训练</p> <p>2. 营养咨询沟通技巧与语言表达</p> <p>3. 健康宣教活动设计与演练</p> <p>4. 医患沟通技巧</p>	
10	大学英语	8	136	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 具有中华传统美德，熟悉中华礼仪 等中国传统文化，具有奉献精神、奋斗精神和精益求精的工匠精神，具有 正确的世界观、人生观、价值观；</p> <p>2. 具有良好的团队协作和竞争意识， 提升就业竞争力，为未来可持续发展 打下良好的基础；</p> <p>3. 具有较宽广的国际视野，增强学生 对中国传统文化的自豪感和自信心。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握拼读规则和国际音标、重音、 语调等；</p> <p>2. 掌握常见的 8 种时态、非谓语动词、 被动语态、定语、宾语、主语、状语 从句、简单句式和基本句型等；</p> <p>3. 了解常见词根和词缀；掌握合成法 和派生法等；累计学习 3600 个单词。</p> <p>（三）能力目标</p>	<p>大学英语教学内容整合为三个模块： Hello, Hi!（接待礼仪）、How can I get there?(科学出行)、Be on time and in time. (合理规划)、What a Fine Day! (关注 气候)、Come on! Go!Go! Go!! (适当运动)、Let ' s Throw a Party! (文化活动)、 Keep Fit, Not Fat ! (管理健康)、Sorry and Thank you! (真诚致谢)等八个任务 为教学主题</p>	<p>教学场地： 多媒体教室</p> <p>教学模式： 线上线下混合式教学模式</p> <p>教学方法： 任务型教学法、情景教学法、语法翻译法、交际法、视听法和语篇教学法等多种教学方法</p> <p>教学评价： 采取过程性评价（60%）与终结性评价（40%）相结合的考核评价方式。过程性评价包括：自我</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				1. 能听懂基本日常生活用语和与一般事务相关的简单对话； 2. 能够正确拼读英语单词； 3. 能借助字典基本流利地朗读较为简单的英语短文；能够就简单的日常话题和一般事务话题进行交际； 4. 读懂、看懂职场中的书面或视频英文资料，能够较为准确地提取细节信息、概括主旨要义。		评价、小组评价、阶段过程评价、教师评价等。
11	信息技术	2	36	（一）素质目标 1. 具有安全意识、“互联网+”等新事物发展需要的信息素养及创新思维。 2. 具有独立思考、主动探究、团结协作的学习方法和工作态度，为自身终身学习和发展奠定信息素质基础。 （二）知识目标 1. 掌握图文编排软件 Word、电子表格软件 Excel、文稿演示软件 PowerPoint 的基础知识。 2. 熟悉计算机基本的概念，熟悉计算机系统的组成与基本工作原理知识。 3. 了解 Windows 操作系统平台、计算机网络和健康大数据管理基础的基本常识。 4. 了解计算机网络安全、信息安全法律法规等知识。 （三）能力目标 1. 能够运用互联网进行文献检索、资料查询、知识与信息处理。 2. 能够应用计算机基本操作、网络应用、办公软件应用等方面的技能解决工作学习与生活中实际问题。 3. 能够提高专业服务与管理职业岗位服务水平，具有一定的信息技术应用能力，能进行方案演示、帮助服务人员运用智能技术等设备信息化服务能力。	模块一 计算机基础 1. 计算机基础知识：计算机组成发展； 2. 操作系统：文件管理，操作系统管理及应用； 3. 信息检索：计算机网络及信息检索； 模块二 文档处理工具栏和菜单栏； 1. 文本编辑与格式设置； 2. 插入表格基本设置； 3. 插入与美化； 4. 页面布局与审阅； 模块三 背景实例表格处理 1. 表格格式设置； 2. 数据表格； 3. 图标制作； 4. 数据透视表； 模块四 展示汇报演示文稿 1. 创建演示文稿； 2. 制作幻灯片； 3. 设置动画和交互效果； 4. 幻灯片放映； 5. 模块五 新一代信息技术 6. 新一代信息技术概念；	教学场地： 计算机机房 教学模式： 理实一体化教学模式 教学方法： 任务驱动法、演示教学法、互动教学法 教学评价： 理论与实践评价、过程性与终结性评价

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
					7. 新一代信息技术特征; 8. 新一代信息技术应用; 模块六 信息素养与社会责任 1. 认识信息素养; 2. 信息技术伦理道德与法律法规; 3. 社会责任与信息安全;	
12	大学生心理健康教育	2	32	（一）素质目标 1. 树立自身和服务对象心理健康发展的自主意识、身心全面协调发展意识,积极、乐观、勇敢的面对生活、热爱生活,富于同理心、健全人格,与人交往谦让、友善、耐心和宽容; 2. 树立正确的生命观,感知和感恩生命,培养创新精神、职业道德和人文关怀。 （二）知识目标 1. 了解心理学的有关理论和基本概念; 2. 了解专业相关的基本心理学原理,明确心理健康的标准及意义,把握心理健康的基本内容; 3. 了解自身和服务人群的心理发展特点、性格特征及异常心理表现; 4. 掌握自我和对服务人群进行心理调适和疏导的基本知识。 （三）能力目标 1. 掌握自身和服务对象自我探索技能、心理调适技能及心理发展技能; 2. 具备对自身及周边人群日常心理行为的健康状态的一般察觉能力、分析能力、应对挫折以及处理危机的能力,能够对自己的心理状况和行为能力等进行客观评价,自觉维护心理健康,提高学习、生活质量;	模块一 基础知识 专题 1 心理健康导论 专题 2 心理咨询与异常心理 模块二 积极成长 专题 3 大学生自我意识 专题 4 大学生情绪管理 专题 5 大学生人际交往 专题 6 大学生学习心理 专题 7 大学生网络心理 专题 8 压力管理与挫折应对 专题 9 恋爱与性心理 模块三 未来展望 专题 10 人格发展与完善 专题 11 生命教育与危机干预	教学场地: 多媒体教室、运动场、心理中心 教学模式: 课前导学、课中研学、课后拓学,网络+课堂+实践教学模式 教学方法: 专题讲座法、案例分析法、情境表演法、朋辈互助法、任务驱动法 教学评价: 多主体、多元化、开放性,过程性与终结性评价相结合

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				3. 能够有意识的结合本专业所需具备的职业心理素质，有针对性的加强自我职业心理素质的培养，同时具备考虑相关人群心理需求制定营养方案的能力。	专题 12 扬帆起航、生涯规划 模块四 实践体验 专题 13 团辅心理辅导活动 专题 14 心理自画像活动 专题 15 心灵释压实践活动 专题 16 心理素质拓展活动	
13	体育与健康	6	108	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立终身锻炼的体育意识；</p> <p>2. 强化团队协作能力、吃苦耐劳的意志品质、明规守则的 规矩意识，树立良好的职业道德。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 描述技术动作；</p> <p>2. 掌握训练方法；</p> <p>3. 描述基本裁判规则。</p> <p>4. 懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够运用基本技术和简单战术；</p> <p>2. 能够调控身体姿态和心理状态；</p> <p>3. 能够制定简单的锻炼方法。</p>	<p>模块一体育概述</p> <p>动安全、选项基本知识。</p> <p>模块二 体质测试</p> <p>跑、跳、 篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、武术、健美操、瑜伽、 户外、花样跳绳、田径等常见体育运动项目</p>	<p>教学场地： 体育馆、田径场</p> <p>教学模式： 线上、线下，理实一体，实践为主</p> <p>教学方法： 讲解法和示范法、完整法和分析法、 情境教学法、游戏法和比赛法。</p> <p>教学评价： 采用多主体、开放性评价。 运动参与（20% ）、运动技能考核 （40%）、体能考核（40%）。</p>
14	大学生职业发展与	2	38	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神和素养；</p> <p>2. 具有临床营养促进的职业道德， 以及良好的创新精</p>	<p>模块一： 认识大学生职业生涯</p> <p>模块二： 求职技巧</p>	<p>教学模式： 混合式教学</p> <p>教学方法：</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
	就业指导			<p>神；</p> <p>3. 具有强烈的社会责任感和社会参与意识。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握科学文化基础和人体身心发展规律、营养喂养、卫生保健等专业基础知识；</p> <p>2. 熟悉医学营养职业的特性以及社会需求、熟悉医学营养的职业道德；</p> <p>3. 了解医学营养专业的就业形势，把握好职业选择的原则和方向。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能正确完成自我探索、独立思考、团队协作，具备用新知识、新技能、新规范、新标准提高创新创业竞争力；</p> <p>2. 具备一定的管理技能、生涯决策技能、求职技能。</p>	模块三： 创新创业实践	<p>任务驱动法、小组研讨、情景教学法</p> <p>教学评价： 过程性考核 50%：考勤纪律 10%，课堂表现 10%，作业完成 10%，课堂实践 20%。 终结性考核 45%：知识再认并生成简历一份（30%）。 小组求职演示（15%）。 增值评价：积极参与大学生职业规划大赛及大学生创新创业大赛并获奖（5%）。</p>
15	国家安全教育	1	16	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 培养高职院校学生对国家安全的高度责任感和使命感，自觉增强国家安全意识；</p> <p>2. 树立正确的国家安全观念，高职院校能够用实际行动自觉维护国家安全利益；</p> <p>3. 增强高职院校学生爱国主义精神，积极参与国家安全教育 and 各项社会实践活动；</p> <p>4. 培养高职院校学生团结合作的精神，发扬斗争精神，与社会各界共同维护国家安全；</p> <p>5. 提高警惕性，自觉抵制诱惑，防范意识形态领域存在</p>	<p>第一章 完整准确领会总体国家安全观</p> <p>第二章 在党的领导下走好中国特色国家安全道路</p> <p>第三章 更好统筹发展和安全</p> <p>第四章 坚持以人民安全为宗旨</p> <p>第五章 坚持以政治安全为宗旨</p> <p>第六章 坚持以经济安全为基础</p> <p>第七章 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障</p> <p>第八章 坚持以促进国际安全为依托</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、反诈警示教育中心</p> <p>教学模式： 线上+线下混合式、理实一体化、专题讲授</p> <p>教学方法： 案例教学法+任务驱动法</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>的潜在风险，对可能危害国家安全的行为保持警觉；</p> <p>6. 增强高职院校国际视野，理解和尊重不同国家的安全关切，胸怀大局观，促进国际和平与发展。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握总体国家安全观的基本内涵，了解国家安全的多维度、全方位特点，理解新时代我国国家安全面临的复杂形势；</p> <p>2. 掌握在党的领导下走好中国特色国家安全道路应当遵循的基本原则和实践路径；</p> <p>3. 理解统筹发展和安全的关系，认识到统筹发展和安全对于建设社会主义现代化强国的重要意义；</p> <p>4. 了解新时代国家安全是以人民安全为宗旨的核心理念，理解人民安全在国家安全中的地位；</p> <p>5. 掌握新时代政治安全的关键要素，理解政治安全对于国家稳定和发展所发挥的作用；</p> <p>6. 了解新时代经济安全的基础地位，认识到维护经济安全对实现社会主义现代化强国，以及中华民族伟大复兴的重要性；</p> <p>7. 掌握军事、科技、文化、社会安全在国家安全中的保障作用；</p> <p>8. 理解促进国际安全对于维护我国国家安全的重要意义，掌握国际合作与安全之间的内在逻辑关系；</p> <p>9. 掌握筑牢其他各领域国家安全屏障的具体方法和途</p>	第九章 筑牢其他各领域国家安全屏障	<p>教学评价：</p> <p>过程性评价+终结性评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>径。</p> <p>（三）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备分析新时代国家安全复杂形势，识别各种安全潜在风险和挑战的能力； 2. 能够自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生活，处理国家安全问题； 3. 能够提出并实施统筹发展和安全的具体策略和处理措施； 4. 能够在工作和生活中贯彻以人民安全为宗旨的原则，保护人民群众的生命财产安全； 5. 能够自觉参与到维护政治安全活动之中，勇于防范和打击各种危害政治安全的行为； 6. 能够在经济工作中加强经济安全管理，防范和应对经济领域存在的风险与挑战； 7. 能够结合自身实际在军事、科技、文化、社会等领域采取有效措施来保障国家安全； 8. 能够自觉参与国际交流与合作活动中，自觉践行人类命运共同体理念，促进国际安全； 9. 能够在不同领域内识别潜在风险，采取措施筑牢我国国家安全屏障。 		
16	劳动教育	1	16	<p>（一）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立爱岗敬业的劳动态度和精益求精、追求卓越的工匠精神； 2. 坚定热爱医学营养服务事业，为服务对象服务的意 	<p>模块一：爱劳动讲奉献</p> <p>模块二：乐服务求创新</p>	<p>教学模式：</p> <p>混合式教学</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>识；</p> <p>3. 增强创新意识。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握劳动精神、奋斗精神、劳模精神、工匠精神的实质和内涵；</p> <p>2. 熟悉日常生活劳动、服务性劳动、临床营养的具体内容；</p> <p>3. 熟悉合法劳动的具体要求，理解合法劳动的重要意义；</p> <p>4. 了解医学营养事业行业职业法律法规、劳动纪律。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够进行合法劳动，形成良好劳动习惯；</p> <p>2. 能够运用医学营养事业行业法律法规进行自我保护；</p> <p>3. 能够运用医学营养专业所需的岗位知识进行岗位实践；</p> <p>4. 能够自觉服务服务对象，进行安全规范的劳动操作。</p>		<p>教学方法：</p> <p>任务驱动法、案例教学法、实践教学法</p> <p>教学评价：</p> <p>过程性考核 60%：包含课堂参与度、课外实践等；</p> <p>终结性考核 40%：包含志愿时长证明、手工作品等。</p>
17	军事理论	2	36	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立国防观念和国家安全意识，增强依法建设国防的观念；</p> <p>2. 具有深厚的爱国情感和民族自豪感，遵纪守法和恪尽职守的责任意识；</p> <p>3. 增强学习科学技术的热情，具有严谨的科学精神。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握国家安全等基本军事理论知识；</p> <p>2. 熟悉世界军事及我国周边安全环境；</p> <p>3. 了解当今国际战略形势和我国国防建设情况和当代高技术战争的形成及其特点，明确高技术对现代战争的</p>	<p>模块一：国家安全教育</p> <p>专题 1 国家安全</p> <p>专题 2 中国国防</p> <p>模块二：战争理念教育</p> <p>专题 3 军事思想</p> <p>专题 4 现代战争</p> <p>模块三：技术创新教育</p> <p>专题 5 信息化装备</p> <p>专题 6 军事高技术</p>	<p>教学模式：</p> <p>混合式教学</p> <p>教学方法：</p> <p>任务驱动法、案例教学法、情境教学法</p> <p>教学评价：</p> <p>过程性考核 60%；</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				影响。 （三）能力目标 1. 能够正确宣传国防概念、要素、历史、法规、公民国防权利和义务、国防领导体制、国防建设成就、国防建设目标和国防政策、国防教育； 2. 能够正确宣传军事思想的形成与发展、体系与内容、历史地位和现实意义； 3. 具备基本的军事技能，能够正确宣传战略环境、发展趋势、国家安全政策等； 4. 具备一定的分析、理解以及信息处理能力，能够科学分析信息化战争的特征与发展趋势、军事高技术的发展趋势及其对现代作战的影响。		终结性考核 40%。
18	大学美育	2	32	（一）素质目标 1. 具有良好的人文素养和综合素质； 2. 具有较强的集体意识和团队合作精神； 3. 具有勤奋刻苦的学习态度； 4. 具有高度的审美和文化修养。 （二）知识目标 1. 掌握鉴赏作品思考方式、学习方法和创作技巧； 2. 掌握美育的基本理论和知识； 3. 熟悉美育的艺术表现形式和内涵； 4. 熟悉艺术文化历史脉络。 （三）能力目标 1. 能够对作品开展赏析和艺术实践； 2. 能够发现美、鉴赏美、创造美； 3. 能够陶冶情操、温润心灵、激发创新创造活力； 4. 具有自我分析问题、解决问题的能力。	模块一：美学和艺术史论类：大学美育。 模块二：艺术体验和实践类：参赛竞赛、社会服务、社团活动、一跑一练一操。 模块三：艺术鉴赏和评论类：舞蹈、书法、摄影、摄像等艺术鉴赏。 模块四：艺术体验和实践类：校园美育展、社会服务、社团活动、参赛竞赛、一跑一练一操。	教学评价：考核方式采取线上考核，线上学习平时成绩占 80%，终结性成绩占 20%。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
19	数字素养通识课	1	16	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 培养对数字时代的敏锐洞察力和时代责任感，使其能够准确理解和把握时代机遇，主动适应数字化生活，积极利用数字技术和工具提升生活质量与个人价值；</p> <p>2. 增强在数字时代的竞争意识和创新发展理念，促使学生认识到个人和组织在数字化转型中的重要性，以积极的心态推动个人和组织的创新发展。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 清晰、准确地理解数据素养、数字经济和数字化转型等核心概念，包括其内涵、特征、发展历程及重要意义；</p> <p>2. 掌握数字时代相关知识的学习方法和技巧，能够更好地定位在数字时代遇到的问题，为决策制定提供坚实的理论依据。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 培养良好的数字认知能力，使其能够快速理解和掌握新技术、新工具的原理和应用方法，灵活运用到数字化工作流程中，保持个人和组织在数字时代的竞争优势；</p> <p>2. 增强在数字时代的适应能力和应变能力，使其能够迅速适应数字化环境的变化，有效应对数字化生活中的各种挑战，合理利用数字技术和工具优化生活和工作方式。</p>	<p>1. 数字素养</p> <p>2. 数字化转型</p> <p>3. 数字经济</p> <p>4. 大数据</p> <p>5. 人工智能</p> <p>6. 区域快联</p> <p>7. 教育数字化转型</p> <p>8. 城市数字化转型</p> <p>“东数西算”工程</p>	依托贵兰在线平台开展线上课程
20	人工智能通识	1	16	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 培养在人工智能技术应用中的伦理责任意识，使其充分认识数据安全、隐私保护、算法公平等伦理规范的重</p>	<p>人工智能概念</p> <p>人工智能变成基础</p> <p>计算机视觉</p>	依托学习通平台开展线上课程

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
	课			<p>要性，形成技术应用与人文关怀相结合的职业素养；</p> <p>2. 强化安全风险防范意识，能够主动识别 AI 技术应用中的潜在风险（如数据泄露、算法偏见），并养成合规处理数据、及时报告技术风险的职业习惯；</p> <p>3. 激发对人工智能与智能制造、智慧服务、数字创意等行业融合发展的职业认同感，树立技术服务于产业升级的责任意识。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握人工智能基础概念（如机器学习、深度学习、自然语言处理等），理解 AI 技术的核心原理及其在不同行业场景中的适用边界；</p> <p>2. 理解 AI 技术在智能制造、智慧服务、数字创意等高职重点对接行业的应用逻辑，明确技术落地的业务场景与价值驱动点（如效率提升、服务创新、创意生成）。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能熟练使用 AI 开发基础工具链，完成从数据预处理到模型初步训练的基础操作；</p> <p>2. 掌握行业通用的数据合规处理流程，能识别简单的技术应用风险并撰写风险报告；</p> <p>3. 具备将 AI 技术与行业场景结合的初步分析能力，能针对特定岗位需求提出基础技术应用方案。</p>	<p>自然语言处理</p> <p>语音识别</p> <p>数据工程</p> <p>人工智能发展探索</p> <p>创新应用实践</p>	

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

包括：人体结构与功能、微生物学与免疫学、病理学、药理学、卫生统计学、医学营养学，共 7 门。

表 8 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	人体结构与功能	4	72	<p>(一) 素质目标</p> <p>1. 尊重大体老师、敬佑生命、严谨求实的职业态度；</p> <p>2. 树立健康、积极的生活态度，形成健康意识，促进个体身心协调发展；</p> <p>3. 形成科学的健康观、疾病观，养成科学态度和科学精神，增强社会责任感。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>正确识别人体各系统器官的位置、毗邻、形态、结构。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1. 具有用基础医学知识在正常人体结构中找到相应器官位置的能力；</p>	<p>模块一：运动系统认知</p> <p>模块二：内脏系统认知</p> <p>模块三：感觉器的认知</p> <p>模块四：内分泌系统的认知</p> <p>模块五：神经系统认知</p>	<p>教学场地： 生命科学楼、多媒体、实训室、理实一体化教室</p> <p>教学方法： 观察法、讲授法、案例法、讨论法、任务驱动法、自主学习法</p> <p>教学模式： 线上线下混合教学模式</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				2. 具备观察能力运用到实践中的能力； 3. 具有良好的身心状态，不断反思，持续自我改进的能力。		教学评价： 过程评价、结果评价、综合评价、增值评价
2	微生物学与免疫学	2	36	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 能够分析和解决护理工作中与病原生物与免疫学有关的问题；</p> <p>2. 激发学生的学习动机与专业兴趣，帮助学生树立大卫生、大健康与“无菌”观念；</p> <p>3. 养成良好的职业行为习惯，从而具备优秀的职业素养和职业道德；</p> <p>4. 通过国家在相关领域的突出表现，坚定中国特色社会主义制度自信、增强民族自豪感。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握微生物学涉及的所有基本概念；</p> <p>2. 掌握免疫学的基本理论，临床常见的免疫性疾病的发生机制；</p> <p>3. 熟悉常见致病性微生物的生物学特性、致病性与防治方法；</p> <p>4. 熟悉人体的免疫力；</p> <p>5. 了解防止微生物感染的基本措施。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够打牢微生物学专业理论基础，感受医学免疫学知识构成和逻辑体系，同时提升自主学习能力；</p> <p>2. 激发学生的学习动机与专业兴趣，帮助学生树立大卫生、大健康与“无菌”观念，促进学生养成良好的职业行为习惯，从而具备优秀的职业素养和职业道德；</p>	<p>模块一 课程导入</p> <p>任务一 课程定位与性质认知</p> <p>模块二 微生物学认知及应用</p> <p>项目一 细菌生理特性认知及应用</p> <p>项目二 致病性细菌认知</p> <p>项目三 真菌认知及应用</p> <p>项目四 病毒认知及应用</p> <p>模块三 免疫学认知及应用</p> <p>项目一 抗原认知</p> <p>项目二 免疫系统认知</p> <p>项目三 免疫应答认知</p> <p>项目四 免疫性疾病认知</p> <p>项目五 免疫学应用</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、微生物实验室、显微镜室。</p> <p>教学模式：理实一体</p> <p>教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价：采用三主体三阶段全过程评价模式。教师、学生和平台三个主体对课前诊断性评价、课中过程性评价和课后成果评价以达到全过程评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				3. 通过理论结合实践，学生能运用所学知识进行常见致病性微生物的防治指导。 4. 将病原生物的基本理论、基本知识和基本方法运用到对感染性疾病与常见免疫性疾病的健康宣教中。		
3	病理学	3	54	（一）素质目标 1. 具备高度的责任感、爱心、耐心、服务患者的职业认同感； 2. 具有勤奋的学习态度，严谨求实的工作作风，爱岗敬业的职业精神。 （二）知识目标 1. 掌握病理学的基本理论； 2. 掌握常见疾病的病理变化、临床病理联系； 3. 熟悉常见病变的转归、结局； 4. 了解常见病、多发病的病因、发病机制。 （三）能力目标 1. 能够运用病理学知识，对常见疾病进行分析判断，解决临床常见营养相关疾病的膳食营养指导； 2. 能够正确观察器官组织大体标本和组织切片。	模块一：疾病与病理学的认知 模块二：细胞和组织的适应、损伤与修复的认知 模块三：局部血液循环障碍的认知与观察 项目四：炎症的认知与观察 模块五：肿瘤的认知与观察 模块六：常见系统疾病的认知与观察 模块七：代谢紊乱疾病	教学场地： 理实一体化教室、显微镜实验室、标本陈列室 教学模式： 以“引出内容，明确目标，学习新知，练习操作，思政浸润，学以致用”等线上、线下混合式教学模式 教学方法： 分组讨论法、任务教学法、案例教学法 教学评价： 过程性考核 40%、结果性考核 60%

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
4	药理学	3	54	<p>（一）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的职业道德与责任感，树立患者安全用药的伦理意识； 2. 建立跨学科协作理念，理解医护团队在合理用药中的协同作用； 3. 培育人文关怀精神，注重个体化用药需求与患者隐私保护。 <p>（二）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握各专科代表药物的药效学、药动学特性及作用机制； 2. 理解不同系统疾病的首选药物选择依据及配伍禁忌； 3. 熟悉特殊人群（孕产妇、儿童、老年人）的用药调整原则。 <p>（三）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能准确执行药物配伍核查与给药操作规范； 2. 具备针对不同病种开展用药指导与健康教育的能力； 3. 能够识别药物不良反应并采取应急处理措施； 4. 能运用循证医学思维评估药物治疗效果。 	<p>模块一：急救科药物</p> <p>模块二：麻醉科药物</p> <p>模块三：精神科药物</p> <p>模块四：泌尿科药物</p> <p>模块五：心血管科药物</p> <p>模块六：内分泌科药物</p> <p>模块七：血液病科药物</p> <p>模块八：呼吸科药物</p> <p>模块九：消化科药物</p> <p>模块十：化学治疗药物</p>	<p>教学场地： 多媒体教室</p> <p>教学模式： 混合式教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价等 过程性评价与终结性评价相结合</p>
5	卫生统计学	2	36	<p>（一）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立热爱学习的意识； 2. 具有较强的集体意识和团队合作精神； 3. 增强崇尚宪法、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的理念； 	<p>模块一 认识数据</p> <p>任务一 数据分析的描述</p> <p>任务二 数据关联的探索</p> <p>任务三 数据的产生</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、实训室</p> <p>教学模式：任务驱动和示范教学模式</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>4. 坚定爱岗敬业、乐于奉献、吃苦耐劳的职业精神。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>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；</p> <p>2. 掌握调查设计及实验设计的原则与内容；</p> <p>3. 掌握医学人口统计、疾病统计等常用统计指标。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够进行常用卫生统计；</p> <p>2. 能进行研究设计和数据分析。</p>	<p>模块二 概率与推断基础</p> <p>任务一 基本概率理论</p> <p>任务二 统计量的抽样分析</p> <p>任务三 统计推断</p> <p>模块三 常用推断方法</p> <p>任务一 基本情形的参数推断</p> <p>任务二 多个均数比较的方差分析</p> <p>任务三 分数变量</p> <p>模块四 统计设计与卫生统计常用指标</p> <p>任务一 调查研究设计</p> <p>任务二 实验研究设计</p> <p>任务三 卫生统计常用指标</p>	<p>教学方法：</p> <p>PBL 教学法、讲授法、演示法、视频教学法、自主学习法等</p> <p>教学评价：</p> <p>结果评价、活动参与评价、过程评价、综合评价</p>
6	医学营养学	3	54	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 培养“敬佑生命、救死扶伤”的职业精神，强化《中华人民共和国食品安全法》等法规意识；</p> <p>2. 树立“营养干预关乎生命质量”的责任感。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握人体三大营养素代谢路径，肠道菌群与营养吸收等医学营养学知识；</p> <p>2. 掌握常见食物的营养价值和成分；</p> <p>3. 了解营养素的生理功能、膳食参考摄入量。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 熟练使用数字化技术和实验室技术检测食品成分，分析食品成分价值；</p>	<p>模块一 绪论</p> <p>模块二 营养素的消化、吸收、代谢</p> <p>模块三 能量与营养素的生理功能</p> <p>模块四 食物的营养价值</p> <p>模块五 食物营养成份与保健功效成份的检测</p> <p>模块六 平衡膳食合理营养</p> <p>模块七 营养调查及其评价</p> <p>模块八 不同生理状态人群的营养</p> <p>模块九 特殊环境人群的营养</p> <p>模块十 营养不良与营养支持</p>	<p>教学场地：</p> <p>多媒体教室、理实一体化教室</p> <p>教学模式：</p> <p>线上、线下混合式教学模式</p> <p>教学方法：</p> <p>讲授法、讨论法、比喻演示法、等教学方法</p> <p>教学评价：</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				2. 熟练运用人体测量方法（BMI、体成分分析等）评估营养状况； 3. 能够设计个体化膳食方案、群体营养干预计划。	模块十一 肠外营养的临床营养 模块十二 医院膳食 模块十三 内科疾病的营养治疗 任务一 心血管疾病的营养治疗 任务二 消化疾病的营养治疗 任务三 肾脏疾病的营养治疗 任务四 血液疾病的营养治疗 任务五 内分泌和代谢疾病的营养治疗 任务六 传染性疾病的营养治疗 模块十四 外科疾病的营养支持与治疗 模块十五 急危重症患者营养支持 模块十六 儿科疾病的营养治疗 模块十七 中医食疗与保健食品 模块十八 营养病例书写	平时成绩、过程性考核、学生自评、学生小组互评、期末成绩

（2）专业核心课程

包括：临床疾病概要、特殊人群营养、食疗与药膳、临床营养、营养烹饪技术、公共营养、食品安全共 7 门。

表 9 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	临床疾病概要	6	108	<p>（一）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有敬佑生命、严谨求实的职业态度； 2. 树立健康、积极的生活态度，形成健康意识，促进个体身心协调发展； 3. 养成科学的健康观、疾病观，科学态度和科学精神，增强社会责任感。 4. 具有关心关爱特殊人群，精益求精的良好品质。 <p>（二）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握各类常见病、多发病的概念、临床表现及诊断； 2. 熟悉各类常见病、多发病的病因或诱发因素、治疗方法； 3. 了解各类常见病、多发病的发病机制、鉴别诊断及心理咨询。 <p>（三）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够识别常见病和多发病； 2. 能将医学营养与临床接轨，与专业工作的岗位实践相吻合； 3. 能够对医学营养相关疾病进行分析、观察病情、作出正确评估； 	<p>模块一：绪论和诊断学</p> <p>项目 1：绪论、发热</p> <p>项目 2：咳嗽、咳痰及咯血</p> <p>项目 3：四大生命体征检查</p> <p>模块二：内科疾病</p> <p>项目 5：呼吸系统疾病</p> <p>项目 6：循环系统疾病</p> <p>项目 7：消化性溃疡</p> <p>项目 8：神经系统疾病</p> <p>项目 9：呼吸系统疾病病案分析</p> <p>项目 10：消化系统疾病病案分析</p> <p>项目 11：神经系统疾病病案分析</p> <p>模块三：外科疾病</p> <p>项目 12：消化性疾病</p> <p>项目 13：泌尿生殖系统疾病</p> <p>项目 14：骨折</p> <p>项目 15：消化系统疾病病案分析</p> <p>项目 16：泌尿生殖系统疾病病案分析</p> <p>模块四：妇产科疾病</p> <p>项目 17：慢性宫颈炎</p> <p>项目 18：异位妊娠</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体化教室</p> <p>教学模式： 情景模拟教学模式</p> <p>教学方法： 案例教学法、目标教学法、角色扮演等多形式混合教学</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
					项目 19: 妇产科学疾病病案分析 模块五: 儿科疾病 项目 20: 支气管肺炎 项目 21: 新生儿黄疸 项目 22: 儿科学疾病病案分析 模块六: 急危重症 项目 23: 包扎 项目 24: 心肺复苏 模块七: 常见恶性肿瘤 项目 25: 肺癌 项目 26: 乳腺癌 项目 27: 常见恶性肿瘤病案分析	
2	特殊人群营养	3	54	（一）素质目标 1. 具有正确的职业道德素养和爱岗敬业的职业精神; 2. 具有较强的集体意识和团队合作精神; 3. 树立较强的营养学指导意识, 具有高度的职业认同感, 良好的职业素质和职业习惯; 4. 具有勤奋刻苦的学习态度。 （二）知识目标 1. 掌握人体生长发育不同阶段、特殊生理阶段、特殊功能状态等不同状况的营养需求; 2. 深入理解食品与人体健康、疾病的关系, 全面、系统地掌握特殊人群的营养与食谱设计;	模块一: 孕妇营养 项目 1: 孕期的生理特点 项目 2: 孕期营养的重要性 项目 3: 营养需要 项目 4: 孕期的合理膳食 项目 5: 孕期常见的营养问题 项目 6: 编制妊娠早、中、晚期的食谱 模块二: 乳母营养 项目 7: 营养与泌乳 项目 8: 乳母的营养需要 项目 9: 乳母的合理膳食	教学场地: 多媒体教室、理实一体教室、实验室 教学模式: 情景模拟教学模式 教学方法: 案例教学法、角色扮演、目标教学法等多形式混合教学

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				（三）能力目标 1. 能够对特殊人群营养状态进行评估； 2. 能解决实际营养问题，为满足特殊人群的营养需求，促进健康，防止营养性疾病的发生提出相关防止措施。	项目 10: 乳母常见营养问题 项目 11: 编制乳母的食谱 模块三: 婴幼儿营养 项目 12: 婴幼儿生长发育的特点 项目 13: 婴幼儿营养需要 项目 14: 婴儿喂养 项目 15: 学龄前儿童膳食 项目 16: 编制学龄前儿童的食谱 模块四: 学龄儿童营养 项目 17: 学龄儿童生理特点 项目 18: 学龄儿童营养需要 项目 19: 学龄儿童的膳食 项目 20: 编制学龄儿童的食谱 模块五: 中老年人营养 项目 21: 概述 项目 22: 中老年人的生理特点 项目 23: 中老年人的营养需要 项目 24: 中老年人的合理膳食 项目 25: 中老年人常见的营养问题 项目 26: 编制中老年的食谱	教学评价: 自我评价、小组评价、教师评价 结合评价
3				（一）素质目标 1. 具有良好的思想品德、心理素质； 2. 具有良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵	模块一: 药膳总论 项目 1 药膳的概念及发展简史 项目 2 药膳的特点、分类和应用原则	教学场地: 多媒体教室、中药材、药膳制作、 烹饪实训室

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
	食疗与药膳	4	64	<p>守相关法律法规等。</p> <p>（二）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉影响病人恢复的各种因素，设计适宜的药膳治疗方案； 2. 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。 <p>（三）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据中医理论辨证施膳； 2. 能根据不同人群制定药膳； 3. 能采用科学的烹饪方法，制作出色、香、味、形、效的药膳食品。 	<p>项目 3 药膳的理论基础</p> <p>项目 4 药膳制作的基本技能</p> <p>模块二：药膳原料</p> <p>模块三：药膳配方</p> <p>模块四：亚健康的药膳食疗</p> <p>项目 1 躯体性亚健康的药膳食疗</p> <p>项目 2 性亚健康的药膳食疗</p>	<p>教学模式： 情景模拟教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多形式混合教学</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、活动参与评价、阶段过程评价、教师评价</p>
4	临床营养	4	64	<p>（一）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有正确的职业道德素养和爱岗敬业的职业精神； 2. 具有高度的责任心、同情心、敬业精神、团队精神； 3. 具有勤奋刻苦的学习态度； 4. 尊重患者的饮食习惯，关心爱护患者； 5. 充分考虑患者的个体差异，具有尊重患者、关爱患者的职业精神。 <p>（二）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握营养素的分类及主要概念； 2. 掌握常用营养风险筛查和评定的方法及结果判定； 	<p>模块一 医学营养学</p> <p>项目 1 能量与营养素</p> <p>项目 2 健康人群营养</p> <p>模块二 临床医学营养学</p> <p>项目 3 营养风险筛查与营养评定</p> <p>项目 4 医院膳食</p> <p>项目 5 肠内营养和肠外营养</p> <p>模块三 常见疾病的营养治疗</p> <p>项目 6 营养缺乏性疾病的营养治疗</p> <p>项目 7 代谢性疾病的营养治疗</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体教室、实验室</p> <p>教学模式： 情景模拟教学模式</p> <p>教学方法： 案例教学法、角色扮演、目标教学法等多形式混合教学</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				3. 掌握常见疾病的营养治疗; 4. 熟悉常见疾病的营养教育内容。 （三）能力目标 1. 能评估患者能量及营养素的摄入问题, 并给予合理膳食的健康教育; 2. 能根据患者情况, 采用合理的营养风险筛查工具; 能够规范地执行营养风险筛查, 并熟悉营养评定的过程; 3. 能根据患者情况, 给予合理的营养教育; 能够规范地执行营养治疗方案。	项目 8 心血管疾病的营养治疗 项目 9 消化系统疾病的营养治疗 项目 10 泌尿系统疾病的营养治疗 项目 11 围手术期的营养治疗 项目 12 外科疾病的营养治疗 项目 13 恶性肿瘤的营养治疗 项目 14 危重症的营养治疗 模块四 综合 综合训练+技能考试	教学评价: 自我评价、小组评价、教师评价 结合评价
5	营养烹饪技术	3	48	（一）素质目标 1. 具有勇于奋斗、乐观向上, 具有自我管理、职业生涯规划的意识, 健康营养指导、管理的职业意愿以及良好的团队协作精神; 2. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力; 3. 具备一定的创新创业能力, 能够运用新技术、新工艺、新规范、新标准解决工作中存在的实际问题; 4. 具备爱岗敬业、勤劳务实、勤恳服务的工匠精神。 （二）知识目标 1. 掌握食材的品质鉴别和选购方法, 常见食材的分类、组织结构及可食用部分, 储藏方法; 2. 掌握不同食材烹饪前摘洗、处理方法, 保护食材中的营养素; 3. 掌握热菜和冷菜的烹饪技术及制汤技术;	模块一 烹饪技术 项目 1 认识食材 项目 2 食材清洗及切配技术 项目 3 食材保护性加工及初熟处理 项目 4 菜肴的烹饪技术 项目 5 主食的制作技术 模块二 营养健康 项目 6 主要营养物质的认识 项目 7 主要营养物质的烹饪及储藏 项目 8 膳食平衡与烹饪安全 模块三 烹饪营养实践 项目 9 食材分类选购及保鲜储藏技术 项目 10 食材清洗及切配技术 项目 11 食材保护性加工及初熟处理实	教学场地: 多媒体教室、烹饪实训室 教学模式: 情景模拟教学模式 教学方法: 讲授法、案例引导、角色扮演、讨论法等多形式混合教学 教学评价: 自我评价、小组评价、活动参与评价、阶段过程评价、教师评价

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				4. 掌握家庭常见主食的制作技术、技法，学会主食的坯剂与馅料的合理搭配； （三）能力目标 1. 具有学会鉴别与选购食材、合理储存食材的技能； 2. 具有能熟练运用现代烹饪手段进行合理烹饪的能力； 3. 具有解释日常生活中与主要营养物质性质相关的现象，科学选择合适的烹饪工艺、改良烹饪工艺。	项目 12 热菜及冷菜的烹饪 项目 13 制汤技术 项目 14 主食制作技术 项目 15 主要营养物质的加工及储藏实践 项目 16 作营养膳食食谱	
6	公共营养	2	36	（一）素质目标 1. 具有社会责任感和职业道德，树立为公众健康服务的理念； 2. 具有较强团队合作精神和沟通能力； 3. 具有公共营养师等职业人员所需要的逻辑分析能力、管理意识； 4. 具有良好的社会适应与自我调适能力。 （二）知识目标 1. 掌握营养调查和人体营养状况的综合评价方法； 2. 掌握膳食指南的内容和应用； 3. 掌握食谱编制程序； 4. 掌握营养咨询、营养教育、营养干预的方法； （三）能力目标 1. 能够熟练运用各种评估工具和方法，对个体或群体的营养状况进行准确、全面的筛查和评估；	模块一 基础营养 项目 1 绪论 项目 2 医学营养学 模块二 食物营养 项目 3 各类食物的营养价值 模块三 人群营养 项目 4 特定人群的营养 模块四 公共营养 项目 5 膳食营养素参考摄入量标准 项目 6 膳食指南与食谱编制 项目 7 营养调查与评价 项目 8 营养监测 项目 9 社区营养 项目 10 营养干预 项目 11 营养教育 项目 12 食物营养政策与法规	教学场地： 多媒体教室、理实一体教室、实验室 教学模式： 情景模拟教学模式 教学方法： 讲授法、案例教学法、角色扮演、目标教学法、实验教学等多形式混合教学 教学评价： 自我评价、小组评价、活动参与

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				2. 能够根据不同人群的营养需求, 制定合理的膳食计划; 3. 能够有效地组织和开展营养教育活动, 提高公众的营养意识和健康素养; 4. 能够为政策制定提供专业的营养建议和依据。		评价、阶段过程评价、教师评价结合评价
7	食品安全	3	48	(一) 素质目标 1. 具有养成爱岗敬业、诚实守信的良好职业道德; 2. 具有高度的职业认同感和良好职业习惯; 3. 具有严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风; (4. 具有知法、守法、强质量、重安全的管理理念。 (二) 知识目标 1. 掌握食品污染的来源及对人体健康的危害; 2. 熟悉食品污染的预防及解决措施、食品安全的基本概念; 3. 了解食物中毒现象和食品质量监管体系。 (三) 能力目标 1. 能应用食品安全的基本技能; 2. 能介绍食品安全的实用知识; 3. 具有发现食物中毒及对食物中毒进行预防的能力; 4. 具有指导人们对食品安全进行监管的能力。	模块一 食品安全绪论 模块二 生物性污染与食品安全 模块三 农用化学品与食品安全 模块四 有害元素与食品安全 模块五 有害有机物与食品安全 模块六 食品添加剂与食品安全 模块七 加工食品的安全性 模块八 转基因食品的安全性 模块九 食物中毒及其预防 模块十 食品质量安全监管和保障体系	教学场地: 多媒体教室、理实一体教室、实验室 教学模式: 情景模拟教学模式 教学方法: 案例教学法、角色扮演、目标教学法等多形式混合教学 教学评价: 自我评价、小组评价、教师评价结合评价

(3) 专业拓展课程

包括：公共管理学、社区营养、基本救护技术、健康管理学、流行病学、运动营养学、食品市场营销、中国茶文化与茶健康共 7 门。

表 10 专业拓展课程设置

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	公共管理学	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 培养以公共利益为核心的责任意识，理解公共管理的伦理要求和社会公平原则；</p> <p>2. 能够运用跨学科视角分析公共管理问题，辩证评估新公共管理、政府再造等改革实践的利弊；</p> <p>3. 关注公共管理领域的前沿趋势，如数字化治理、多元主体协同等，形成应对复杂治理挑战的创新思维。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握公共管理学的基本概念、理论框架和方法论原则；</p> <p>2. 了解公共管理学的历史演进，包括公共行政时期、新公共管理时期的理论与实践特征，以及全球化和科技革命对学科发展的影响；</p> <p>3. 明确政府、非营利组织等公共管理主体的角色定位，理解公共管理职能的历史演变及其在市场经济中的运行逻辑；</p> <p>管理机制解析：掌握公共政策设计、执行与评估的流程，公共部门绩效管理、战略管理的工具和方法，以及公共</p>	<p>模块一 绪论</p> <p>模块二 公共管理理论与实践的发展</p> <p>模块三 公共管理的主体</p> <p>模块四 公共管理职能</p> <p>模块五 公共管理的过程</p> <p>模块六 公共管理的绩效</p> <p>模块七 公共管理的责任与监控</p> <p>模块八 公共管理中的政府角色</p> <p>模块九 公共管理中的非营利组织</p> <p>模块十 公共物品管理</p> <p>模块十一 公共部门战略管理</p> <p>模块十二 公共管理的新策略</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体教室及实训室</p> <p>教学模式： 情景模拟教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多种形式混合教学</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				<p>权力监控的机制。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 运用公共选择理论、委托代理理论等工具，识别和诊断公共管理中的现实问题；</p> <p>2. 理解公共组织的结构与变革逻辑，具备跨部门协作和资源整合的实践能力；</p> <p>3. 运用“4E”尺度（经济、效率、效能、公平）设计公共部门绩效指标，推动管理效能提升。</p>		
2	社区营养	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 具有良好的思想品德、心理素质；</p> <p>2. 具有良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关法律法规等；</p> <p>3. 具有良好的团队协作、协调人际关系，医患沟通的能力。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握社区营养与健康的基本理论及工作程序，包括社区诊断、干预方案制定及评估方法；</p> <p>2. 理解社区营养需求评估与健康状况分析技术，熟悉常见营养问题及慢性病的流行病学特征；</p> <p>3. 掌握特殊人群（如儿童、孕妇、老年人）营养管理原则，明确其生理特点与膳食干预要点；</p> <p>4. 熟悉慢性病营养防治策略，掌握高血压、糖尿病等疾病的膳食指导原则；</p>	<p>模块一 概述</p> <p>模块二 社区营养与健康管理工作程序和方法</p> <p>模块三 社区营养和健康状况诊断</p> <p>模块四 社区营养和健康方案的制定</p> <p>模块五 社区营养和健康管理的组织实施</p> <p>模块六 社区营养和健康管理的评估</p> <p>模块七 特殊人群营养和健康的社区管理</p> <p>模块八 社区营养与健康干预案例</p> <p>模块九 身体活动与营养健康管理</p> <p>模块十 常见慢性病临床概述</p> <p>模块十一 常见慢性病营养防治</p> <p>模块十二 食品营养与健康</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体教室及实训室</p> <p>教学模式： 情景模拟教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多种形式混合教学</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				5. 了解食品营养与健康的关系，包括功能性食品、膳食指南及营养标签的应用。 （三）能力目标 1. 具备社区营养评估和诊断能力，能够通过数据收集和分析识别社区营养健康问题； 2. 能设计社区营养干预方案，结合目标人群需求制定可行性计划（如膳食指导、健康宣教）； 3. 具备组织实施与协调能力，推动营养干预措施和方案在社区中的落地与资源整合； 4. 能针对特殊人群及慢性病患者，制定个体化营养管理方案并实施健康干预。		
3	基本救护技术	2	36	（一）素质目标 培养“生命第一、救死扶伤、争分夺秒、大爱无疆”的急救精神和急救意识。 （二）知识目标 1. 掌握院外突发事件常用救护技术； 2. 掌握急诊中毒病人常见救护技术； 3. 掌握特殊病人常见救护技术与监测。 （三）能力目标 1. 通过理论与实践学习，具备正确实施相关急救技术的能力； 2. 具备向他人传授相关应急救护知识的能力； 3. 通过理论与技能的学习，具备团队协作的能力。	项目一：心搏骤停病人的院前急救 项目二：气道异物梗阻的急救 项目三：创伤病人的院前急救 项目四：交通事故伤急救 项目五：脑卒中的应急救护 项目六：中毒救护	教学场地： 多媒体教室、理实一体教室、实训室 教学模式： 采用 BOPPPS 教学模式、线上线下混合式、理实一体化等教学模式 教学方法： 运用同步教学法、案例分析法、角色扮演法、任务驱动法等教学方法 教学评价：

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
						课程考核由过程性评价、终结性评价、增值评价构成。
4	健康管理学	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 学生具有乐观向上的生活态度、求真务实的科学态度、宽以待人的人生态度；</p> <p>2. 能从宏观的角度去认识健康管理职业，树立正确的职业意识；</p> <p>3. 正视沟通对健康管理工作的的重要性，能够运用沟通技巧顺畅地与客户进行交流，完成健康管理工作；</p> <p>4. 致力于健康管理工作，树立“以人的健康为本位”的服务理念。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握常见传染性和慢性非传染性疾病的健康教育方法，熟记生理学和心理学常识，培养健康宣教的基本技能；</p> <p>2. 对于实践课的小组讨论学习，每位学生都要积极参与其中。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 熟练运用健康管理的基本知识对人群进行相关疾病宣教，促使其形成健康的行为生活方式；</p> <p>2. 学生能有效地判断和选择健康的生活方式。</p>	<p>模块一 健康管理学概论</p> <p>模块二 健康信息收集与管理</p> <p>模块三 健康风险评估与风险管理</p> <p>模块四 健康教育与健康促进</p> <p>模块五 健康干预计划设计</p> <p>模块六 常见慢性病健康管理</p> <p>模块七 特殊人群健康管理</p> <p>模块八 健康体检与健康管理</p> <p>模块九 中医健康管理</p> <p>模块一十 健康保险与健康管理</p> <p>模块十一 智慧健康管理</p> <p>模块十二 健康管理服务营销</p> <p>模块十三 健康管理伦理与法律</p> <p>模块十四 健康管理绩效评价</p> <p>模块十五 健康管理学科发展展望</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、实训室、理实一体化教室</p> <p>教学模式： 线上、线下混合式教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例法、讨论法、任务驱动法、自主学习法</p> <p>教学评价：过程评价、结果评价、综合评价</p>
5	流行病学	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立群体观、概率论及生态学思维，能够从宏观视角</p>	<p>模块一 绪论</p> <p>模块二 疾病的分布</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体教室及实</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				<p>分析健康问题；</p> <p>2. 能够辩证评估不同研究方法的优缺点及证据等级。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握流行病学的核心概念、研究方法分类及因果推断原则。</p> <p>2. 理解疾病分布的“三间特征”（人群、时间、地区）及常用测量指标。</p> <p>3. 熟悉传染病流行病学的“三环节两因素”模型及慢性病的生命全程预防策略。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 能够根据研究目的选择合适的流行病学方法究用于验证病因假设，病例对照研究用于探索危险因素；</p> <p>2. 能够通过流行曲线、地区分布图等可视化工具描述疾病分布特征；</p> <p>3. 能设计慢性病（如糖尿病、恶性肿瘤）的社区干预项目，整合健康教育、筛查及随访管理策略。</p>	<p>模块三 病因与病因推断</p> <p>模块四 描述性研究</p> <p>模块五 队列研究</p> <p>模块六 病例对照研究</p> <p>模块七 实验流行病学</p> <p>模块八 传染病流行病学</p> <p>模块九 慢性非传染性疾病流行病学</p> <p>模块十 伤害流行病学</p> <p>模块十一 突发公共卫生事件流行病学</p> <p>模块十二 分子流行病学</p> <p>模块十三 公共卫生监测与预警</p> <p>模块十四 循证医学与系统综述</p> <p>模块十五 流行病学研究中的伦理与法律</p> <p>模块十六 流行病学的未来挑战</p>	<p>训室</p> <p>教学模式： 线上线下混合式教学模式</p> <p>教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多种形式混合教学</p> <p>教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价</p>
6	运动营养学	1	18	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 树立科学的营养健康观念，理解运动营养师在促进健康、提升运动表现中的社会责任。</p> <p>2. 培养严谨的职业态度，尊重个体差异，进行差异性营养干预。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 掌握六大营养素（碳水、蛋白质、脂肪、维生素、矿</p>	<p>模块一 运动医学营养学</p> <p>模块二 健身运动的合理膳食营养</p> <p>模块三 不同生命周期阶段人群体育锻炼的膳食营养</p> <p>模块四 增肌、减脂与增重健身人群的膳食营养</p> <p>模块五 常见慢性疾病患者的运动膳食营</p>	<p>教学场地： 多媒体教室、理实一体教室及实训室</p> <p>教学模式： 情景模拟、线上线下混合式教学模式</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				物质、水）的生理功能与代谢机制； 2. 理解能量代谢规律（基础代谢率、运动能耗计算、负平衡与正平衡的应用场景）； 3. 熟悉赛前/赛中/赛后营养策略； 4. 熟悉青少年、孕妇、老年运动者的营养风险点。 （三）能力目标 1. 能进行个体化营养诊断与评估； 2. 具备营养干预能力； 3. 能制定不同阶段（训练期、比赛期、恢复期）的营养计划，并动态调整； 4. 能识别运动营养补充剂的风险与效益（如肌酸、咖啡因的合理使用与禁忌证）； 5. 能与教练、运动员、医疗团队协作，用通俗语言传递专业营养建议。	养 模块六 运动员膳食营养 模块七 运动营养食品与功能性食品	教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多种形式混合教学 教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价
7	食品市场营销	1	18	（一）素质目标 1. 具有健全的人格、良好的人际交往和人际沟通与技巧能力； 2. 具有良好的团队合作能力。 （二）知识目标 1. 掌握市场营销学的基本理论； 2. 掌握基本的营销手段，以适应社会发展和本人发展的需要。 （三）能力目标	任务一 创造顾客价值和顾客契合 任务二 公司战略与营销战略 任务三 理解市场和顾客价值 任务四 分析市场营销环境 任务五 管理市场营销信息并获得顾客洞察 任务六 消费者市场与消费者购买行为 任务七 组织市场与组织购买者行为 任务八 产品、服务和品牌	教学场地： 多媒体教室、理实一体教室、实训室 教学模式： 情景模拟教学模式 教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法等多

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				1. 能进行常规保健食品营销； 2. 能积极参加创新创业大赛。	任务九 构建顾客价值 任务十 定价战略 任务十一 营销渠道 任务十二 广告与公共关系	形式混合教学 教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价
8	中国 茶文 化与 茶健 康	1	14	（一）素质目标 1. 树立对中华茶文化的认同感与自豪感，践行“和、敬、廉、美”的茶道精神，增强文化自信； 2. 培养工匠精神，通过茶艺训练提升专注力与耐心，体悟传统技艺的精益求精； 3. 关注茶文化的现代转化，如将传统茶礼融入当代社交场景，推动茶文化年轻化表达。 （二）知识目标 1. 掌握茶叶感官审评方法（外形、香气、滋味、汤色、叶底）及品质鉴别技巧，理解茶叶标准化检验流程； 2. 理解茶在“一带一路”战略中的文化纽带作用； 3. 熟悉茶树生物学特性、品种分类及古茶树保护价值，系统学习六大茶类（绿茶、红茶、乌龙茶等）的加工工艺与品质特征； 4. 了解科学饮茶的原则（如不同体质、季节的茶饮选择）及饮茶禁忌，避免因不当饮茶引发健康风险。熟悉茶产业与健康服务业的融合模式，如茶疗、茶膳、茶健康产品开发等。 （三）能力目标	模块一 一片树叶的历史变迁 模块二 缤纷的茶树品种初识 模块三 各具千秋的茶叶分类 模块四 茶叶品评与质量控制 模块五 怡然风雅的文化洗礼 模块六 认识茶文化的知与行 模块七 美水佳器育茶艺风姿 模块八 科学饮茶促健康之效 模块九 枝繁叶茂的全球茶貌	教学场地： 大学生活动中心（茶艺室） 教学模式： 情景模拟教学模式 教学方法： 演示法、讨论法 教学评价： 自我评价、小组评价、教师评价

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
				1. 熟练掌握茶艺六要素（茶、水、器、人、艺、境），能够独立完成绿茶、红茶等主流茶类的冲泡流程，设计主题茶席； 2. 运用茶叶审评技术进行品质分级，综合判断茶叶质量； 3. 运用经济学原理分析茶产业市场趋势，结合消费心理学设计茶品牌营销策略。		

3. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式。实训可在校内护理实训中心和校外实训基地等开展完成；社会实践、岗位实习由学校组织医疗服务主体单位等相关行业企业完成。实训实习主要包括企业（行业）认知实习与岗位实习等。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《高等职业学校健康管理专业岗位实习标准》。积极开展“校园文化”和“五爱”教育活动、身心发展活动课程、第二课堂活动课程，推进文化育人、实践育人。

表 11 实践性教学环节设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	军事技能	2	112	<p>（一）素质目标 增强对人民军队的热爱, 增强爱国热情、民族自信心和自豪感。</p> <p>（二）知识目标 了解我国军事前沿信息, 掌握正确的队列训练和阅兵分列式训练方法, 规范学生整理内务的标准。</p> <p>（三）能力目标 在理论与实践相结合中, 进一步提高集体行动规范性和组织纪律性, 调动学生参与活动的积极性, 培养学生的集体荣誉感和团队协作能力, 从而为他们今后更好的就业奠定良好基础。</p>	<p>任务一：队列训练</p> <p>任务二：舍务管理</p> <p>任务三：素质拓展训练</p> <p>任务四：国防教育</p>	<p>教学场地：田径场</p> <p>教学模式：教学做一体化</p> <p>教学方法：口令式教学、现场教学</p> <p>教学评价：终结性评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
2	活动素质课程	8	148	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 增强“四个意识”坚定“四个自信”，坚定理想信念、形成良好品德，强化中国梦使命担当，成为合格的社会主义建设者和接班人。深化对国家、社会的认识，增强社会责任感；</p> <p>2. 培养自强不息、吃苦耐劳的传统美德，助人为乐、保护环境的社会公德，服务他人、奉献社会的职业道德，为人民服务的人生观和社会主义核心价值观；</p> <p>3. 培养社会安全责任感，形成安全意识，养成安全习惯；</p> <p>4. 培养拼搏进取精神，提升综合素质、增强就业能力。</p> <p>（二）知识目标</p> <p>1. 了解社会，确认适合的职业，为向职场过渡做好准备，进而增强就业竞争优势；</p> <p>2. 掌握必要的安全知识，了解相关的法律法规常识。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 丰富校园生活，延伸求知领域，提升文体素养，锻炼动手能力；</p> <p>2. 具有服务他人、奉献社会的能力；</p> <p>3. 学会必要的安全行为技能，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，安全健康成长。</p>	<p>任务一：“校园文化”和“五爱”教育活动。</p> <p>任务二：身心发展活动课程。</p> <p>任务三：第二课堂活动课程。</p>	<p>教学场地：校内+校外</p> <p>教学模式：教学做一体化</p> <p>教学方法：现场教学、情景教学</p> <p>教学评价：过程性评价</p>
3	岗位实习	35	840	<p>（一）素质目标</p> <p>1. 严格遵守职业道德规范，树立正确的职业观念，对服务对象充满爱心、耐心和责任心；</p> <p>2. 树立敬业爱岗的职业精神、为医学营养服务的崇高职业理想。</p> <p>（二）知识目标</p>	<p>在二级甲等以上综合医院、妇幼保健院等参与助产接生、基础护理、专科护理、健康教育等岗位的工作流程。按照实习大纲要求，进</p>	<p>教学场地：校外</p> <p>教学模式：教学做一体化</p> <p>教学方法：实践教学、案例教学</p> <p>教学评价：过程性评价+终结性评价</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>1. 通过实习，深化对专业知识的理解，进一步掌握不同人群饮食营养计划；</p> <p>2. 学习并实践营养学知识，包括膳食搭配、营养补充及常见疾病的预防与护理，确保服务对象获得均衡的营养和健康的成长环境；</p> <p>3. 掌握日常照护技能、安全防护与急救知识、沟通与指导等专业技能。</p> <p>（三）能力目标</p> <p>1. 应能够熟练掌握饮食营养指导、保持个人及环境的清洁卫生，预防疾病的发生；</p> <p>2. 能够根据个体差异，设计并烹饪特殊营养，促进人群的认知、情感、社会性等各方面的发展；</p> <p>3. 具备良好的观察力和分析能力，能够及时发现特殊人群饮食的需求和问题，并采取相应的措施进行引导和教育；</p> <p>4. 具备一定的急救知识和技能，能够在紧急情况下迅速采取有效措施，保障服务对象的生命安全；</p> <p>5. 具备良好的团队协作精神，具备一定的应变能力和抗压能力，能够在压力下保持冷静、有效地解决问题；通过实践探索和总结经验教训，不断提升自身的创新能力和专业素养。</p>	行岗位能力训练，塑造富有责任感、爱心和耐心，虚心学习、勤奋工作、团结合作且善于观察和思考的母婴护理人才。	

（四）课程体系对应毕业要求的支撑矩阵

表 12 课程体系与毕业要求支撑矩阵

课程性质	课 程 名 称	医学营养专业毕业学生能力指标点																				
		1								2							3					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
公共基础课程	贵州省情			•			•	•														
	思想道德与法治	•	•					•														
	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	•						•														
	形式与政策	•	•	•																		
	生态文明建设		•	•					•													
	党史教育					•		•														
	中华民族共同体概论	•						•														
	大学语文								•							•					•	
	大学英语								•							•						
	信息技术			•			•		•											•		
	大学生心理健康教育				•	•										•					•	
	体育与健康					•	•															
	大学生职业发展与就业				•		•		•											•		

课程性质	课 程 名 称	医学营养专业毕业学生能力指标点																				
		1								2								3				
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
	指导																					
	国家安全教育		•	•					•				•									
	劳动教育		•	•		•																
	军事理论		•			•																
	大学美育					•	•	•	•													
	数字素养通识课					•	•									•						
	人工智能通识课			•					•													
专业基础课程	人体结构与功能									•												
	微生物学与免疫学									•												
	病理学									•												
	药理学									•												
	卫生统计学									•		•										
	医学营养学									•												
	临床疾病概要									•	•	•	•									
	公共营养										•	•		•			•	•	•			
	特殊人群营养											•	•		•			•	•	•		
	营养烹饪技术											•	•	•	•			•	•	•		
	临床营养											•			•			•	•	•		

课程性质	课 程 名 称	医学营养专业毕业学生能力指标点																				
		1								2								3				
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
	食品安全									•	•		•					•		•		
	食疗与药膳										•	•	•	•			•	•				
专业拓展课程	公共管理学				•						•											
	社区营养											•		•			•	•	•			
	基本救护技术									•					•							
	健康管理学					•				•							•					
	流行病学												•		•							
	运动营养学											•	•		•	•		•	•	•		
	食品市场营销															•		•			•	
	中国茶文化与茶健康						•	•														
实践教学环节	军事技能与入学教育				•	•																
	社会实践				•										•	•		•		•	•	
	活动素质课程		•	•					•							•						
	岗位实习			•	•										•	•	•	•	•	•	•	

八、教学进程总体安排

（一）教育教学活动安排表

每学期教学时间应包含教学准备、教学实施、考试、社会实践四个部分，具体分配如下：

表 13 2025 级医学营养专业教育教学活动时间安排表

序号	学期		各学期时间分配（周数）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学准备周			1	1	1			3
2	课程教学		16	18	18	18			70
3	集中实践教学	军事技能与入学教育	3						3
		考试	1	1	1	1			4
		岗位实习					19	16	35
4	其他	实习前准备					1		1
		技能等级证书考试、 专升本辅导等						2	2
		校园招聘、毕业离校						2	2
合计			20	20	20	20	20	20	120

（二）学时、学分、理论课时和实践课时比例分配

表 14 学时、学分、理论课时和实践课时比例分配表

课程模块		学分	学时分配		
			总学时	理论	实践
公共基础课程模块		44	778	502	276
专业能力课程模块	专业基础课程模块	17	306	242	64
	专业核心课程模块	25	422	314	108
	能力拓展课程模块	9	158	106	52
实践性教学环节		37	952	0	952
第二课堂		8			
学分、总学时、实践学时汇总		140	2616	1164	1452
理论教学学时/总学时		0.44			
实践教学学时（课内+综合实践）/总学时		0.56			
理论教学时数：实践教学时数		0.44:0.56			

（三）活动素质课程安排

表 15 医学营养专业活动素质课程学分要求

序号	活动素质课程名称	主要内容	学时	学分	备注
1	“校园文化”和“五爱”教育活动	入学教育 专业认知见习 真实职场体验 毕业教育	20 学时	1	
2	身心发展活动课程	学校运动会和心理 健康教育活动等	20 学时	1	
3	第二课堂活动课程	思想政治 实践实习 志愿公益 创新创业 文体活动 社团活动 工作履历 技能特长	108 学时	8	

（四）教学计划

每学期教学活动周为 20 周，第 1 周为预备教学周（含补考、讲座、校园劳动等），课堂教学周 18 周，考试总结教学 1 周，新生第 1 学期第 1-3 周为入学教育、军事课程、安全教育等课程，从第 4 周开始安排其他课程。教学进程安排如表 16 所示。

表 16 2025 级医学营养专业教学计划表

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课	备注
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位	
											一	二	三	四	五	六		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课程	1	99001109	公共必修	贵州省情	B	考查	1	18	14	4		1					马教部	1-18 周线下开课
	2	99001103	公共必修	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	4						马教部	7-18 周线下开课
	3	99001152	公共必修	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	考试	3	48	44	4			3				马教部	
	4	99001106	公共必修	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	考试	2	36	28	8		2					马教部	
	5	99001124	公共必修	形势与政策 I	A	考查	0.2	8	8	0	2						马教部	每学期 8 学时，每周 2 学时，可分四周或八周（单双周）开设，第 5-6 学期为线上教学
		99001145	公共必修	形势与政策 II	A	考查	0.2	8	8	0		2					马教部	
		99001146	公共必修	形势与政策 III	A	考查	0.2	8	8	0			2					
		99001147	公共必修	形势与政策 IV	A	考查	0.2	8	8	0				2				

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课	备注
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位	
											一	二	三	四	五	六		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
		99001157	公共必修	形势与政策 V	A	考查	0.1	8	8	0					2			
		99001158	公共必修	形势与政策 VI	A	考查	0.1	8	8	0						2		
	6	99001134	公共必修	生态文明教育	B	考查	1	16	14	2			2				马教部	理论学时线上授课，实践学时线下授课
	7	99001144	公共必修	党史教育	B	考查	1	18	16	2		1						理论学时线上授课，实践学时线下授课
	8	99001165	公共必修	中华民族共同体概论	A	考查	2	32	32			2					马教部	2-17 周线下开课
	9	99001105	公共必修	大学语文	B	考查	2	32	26	6	2						人文基础部	
	10	99001118	公共必修	大学英语 I	B	考查	4	64	32	32	4						人文基础部	线上 48 学时，线下 16 学时（单双周）
		99001150	公共必修	大学英语 II	B	考查	4	72	40	32		4					人文基础部	线上 54 学时，线下 18 学时（单双周）
	11	99001162	公共必修	信息技术	B	考查	2	36	12	24		2						
	12	99001164	公共必修	大学生心理健康教育	B	考查	2	32	24	8	2						护理系	线上线下结合
	13	99001121	公共必修	体育与健康 I	B	考查	2	36	4	32	2						人文基础部	线上线下结合
		99001149	公共必修	体育与健康 II	B	考查	2	36		36		2					人文基础部	
		99001155	公共必修	体育与健康 III	B	考查	2	36		36			2				人文基础部	

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课	
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位	备注
											一	二	三	四	五	六		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
	14	99001107	公共必修	大学生职业发展与就业指导 I	B	考查	1	20	16	4	2						护理系综合教研室	
		99001143	公共必修	大学生职业发展与就业指导 II	B	考查	1	18	14	4				2				
	15	99001112	公共必修	国家安全教育	A	考查	1	16	16		2						马教部	线上开课
	16	99001142	公共必修	劳动教育 I	C	考查	0.25	4		4	2						护理系综合教研室	
		99001152	公共必修	劳动教育 II	C	考查	0.25	4		4		2						
		99001153	公共必修	劳动教育 III	C	考查	0.25	4		4			2					
		99001154	公共必修	劳动教育 IV	C	考查	0.25	4		4				2				
	17	99001127	公共必修	军事理论	A	考试	2	36	36		2							
	18	99001159	公共必修	大学美育 I	B	考查	1	16	6	10	2						人文基础部	线上线下辅导结合
		99001160	公共必修	大学美育 II	B	考查	1	16	6	10		2					人文基础部	线上线下辅导结合
	19	99001161	公共必修	数字素养通识课	A	考查	1	16	16		2						人文基础部	线上开课
	20	99001166	公共必修	人工智能通识课	A	考查	1	16	16		2						人文基础部	线上开课
		小计	(占总课时比例 =29.7%)				44	778	502	276	30	20	11	6				

课程模块		序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课		备注
									总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位		
												一	二	三	四	五	六			
												20周	20周	20周	20周	20周	20周			
专业 能力 课程	专业 基础 课程	1	01161201	必修	人体结构与功能	B	考试	4	72	44	28	4						基础医学部		
		2	01161202	必修	微生物学与免疫学	B	考试	2	36	28	8	2						基础医学部		
		3	01161203	必修	病理学	B	考试	3	54	46	8		3					基础医学部		
		4	01161204	必修	药理学	B	考试	3	54	52	2		3					药学系		
		5	01161205	必修	卫生统计学	B	考试	2	36	30	6		2					健康管理系		
		6	01161206	必修	医学营养学	B	考试	3	54	42	12		3					护理系		
			小计	(占总课时比例 =11.7%)						17	306	242	64	6	11					
	专业 核心 课程	1	01161301	必修	临床疾病概要Ⅰ	B	考试	4	72	56	16			4				护理系		
				必修	临床疾病概要Ⅱ	B	考试	2	36	30	6				2			护理系		
		2	01161302	必修	特殊人群营养	B	考试	3	54	42	12			3				护理系	含产后、老年人，婴幼儿综合实训 6 学时	
		3	01161303	必修	食疗与药膳	B	考试	4	64	42	22			4				护理系	含综合实训 4 学时	
		4	01161304	必修	临床营养	B	考试	4	64	44	20			4				护理系	含临床疾病营养综合实训 12 学时	
		5	01161305	必修	营养烹饪技术	B	考试	3	48	32	16				3			护理系		
		6	01161306	必修	公共营养	B	考试	2	36	28	8				2			护理系		
		7	01161307	必修	食品安全	B	考试	3	48	40	8				3			护理系		
			小计	(占总课时比例 =16%)						25	422	314	108			15	10			

课程模块		序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课		备注
									总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位		
												一	二	三	四	五	六			
												20周	20周	20周	20周	20周	20周			
	专业拓展课程	1	01161401	选修	公共管理学	B	考查	1	18	14	4				1			护理系		
		2	01161402	选修	社区营养	B	考查	1	18	14	4				1			护理系		
		3	01161403	选修	基本救护技术	B	考查	2	36	20	16				2			护理系		
		4	01161404	选修	健康管理学	B	考查	1	18	14	4				1			健康管理系		
		5	01161405	选修	流行病学	B	考查	1	18	12	6				1			护理系		
		6	01161406	选修	运动营养学	B	考查	1	18	12	6				1			护理系		
		7	01161407	选修	食品市场营销	B	考查	1	18	14	4				1			护理系		
		8	01161408	选修	中国茶文化与茶健康	B	考查	1	14	6	8				1					
			小计	（ 占总课时比例 =6%）				9	158	106	52				9					
实践教学环节		1	99001102	必修	军事技能与入学教育	C	考查	2	112		112							学生处、 护理系	第一学期	
		2			考试周							1	1	1	1					
		3			社会实践								1	1	1					
		4	88001101	必修	岗位实习	C	考查	35	840	0	840							各实习单位		
			小计	（ 占总课时比例 =36.6%）				37	952	0	952									
第二课堂		1		修读	思想政治	B	逐级审核认证	8	108			◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系	1. 每个学生须于第六学期结束前修读完第二课堂 8 学分方能毕业。2. 超出 8 学分将计入个人 “第二课	
		2		选修	实践实习	C						◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系		
		3		选修	创新创业	C						◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系		

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课	备注
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）						单位	
											一	二	三	四	五	六		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
	4		选修	志愿公益	C					◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系	堂积分卡” 3. 各版块具体学分参照《贵州健康职业学院“第二课堂成绩单”学分计算标准（2024年版）》	
	5		选修	文体活动	C					◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系		
	6		选修	工作履历	C					◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系		
	7		选修	技能特长	C					◆	◆	◆	◆	◆	◆	护理系		
		小计						8										
	1	课程模块	公共基础课程模块				44	778	502	276	30	20	11	6				
	2		专业能力课程模块	专业基础课程模块	17	306	242	64	6	11	0	0						
	3			专业核心课程模块	25	422	314	108	0	0	15	10						
	4			能力拓展课程模块	9	158	106	52	0	0	0	9						
	5		实践性教学环节				37	952	0	952								
			第二课堂				8											
	6	学分、总学时、实践学时汇总					140	2616	1164	1452	36	31	26	25				第一学期含 6 学时线上教学、第二学期含 3 学时线上教学
	7	理论教学学时/总学时					0.44											
	8	实践教学学时（课内+综合实践）/总学时					0.56											
	9	理论教学时数：实践教学时数					0.44： 0.56											
备注： 1. 全部教学活动（周）=教学准备（周）+考核总结（周）+集中实践（周）。																		
2. 线上课程为学生自主学习，不占用日常上课时间。																		

九、实施保障

（一）师资队伍

本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 14 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 5 人，高级职称 9 人，中级职称 5 人，“双师型”教师 14 人，“双师型”教师比例达：100%。

1. 专业带头人

专业带头人具有副高职称，为双师型教师，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实际需求，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

表 17 医学营养专业带头人信息一览表

姓名	单位	职务/职称	擅长领域	主要业绩
陈小红	贵州健康职业学院	副教授	《基础护理》 《托育机构组织管理导论》 《护理学导论》	专业特长： 1. 全国职业院校教师创新发展联盟卫生健康领域共同体理事； 2. “一带一路”暨金砖国家技能发展国际联盟医药大健康专业委员会理事； 3. 省级教师教学创新团队成员； 4. 贵州省护理学会护理职业教育专业委员会委员； 5. 2022 年被评为铜仁市人文社科智库专家成员。 发表著作： 1. 论文《职业院校校内实训基地建设路径研究与实践》发表于《现代医药卫生杂志》； 2. 主编教材《基础护理学实训指导》，华中科技大学出版社； 3. 主编教材《护理礼仪与人际沟通与技巧》，华

姓名	单位	职务/职称	擅长领域	主要业绩
				中科技大学出版社。 获奖情况： 1. 2016 年获贵州省职业院校护理技能大赛高职学生个人三等奖指导教师； 2. 2019 年获铜仁市职业院校护理技能比赛高职学生个人二等奖指导老师； 3. 2019 年获铜仁市优秀教育工作者； 4. 2020 年获铜仁市教育工委优秀共产党员； 5. 2019 年获贵州健康职业学院首届教学成果一等奖。

1. 专任教师

具有高校教师资格；有理想信念、道德情操、扎实学识、仁爱之心；具有医学营养学及相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在医疗卫生机构实践，每 5 年累计不少于 6 个月的实践经历。

表 18 医学营养专业校内专任教师一览表

序号	姓名	年龄	职称	学历 (学位)	所学专业	担任课程	双师 素质 教师	职业资格证书
1	晏龙强	48	教授	本科	临床医学	《临床疾病概要》 《流行病学》	是	医师资格证
2	陈小红	48	副教授	本科	临床医学	《医学营养学》 《健康管理学》	是	健康管理师
3	李蓉山	50	副教授	本科	临床医学	《营养烹饪技术》 《公共营养》	是	医师资格证

贵州健康职业学院医学营养专业人才培养方案

序号	姓名	年龄	职称	学历 (学位)	所学专业	担任课程	双师 素质 教师	职业资格证书
4	刘元芳	39	副教授	本科	护理学	《社区营养》 《特殊人群营养》	是	主管护师
5	李宇	44	副教授	本科	临床医学	《基本救护技术》 《食品安全》	是	护士资格证
6	石文静	36	副教授	本科	护理学	《食品市场营销》 《中国茶文化与茶健康》	是	护士资格证
7	王熹	36	副教授	研究生	发展与教育 心理学	《大学生心理健康教育》 《大学美育》	是	心理咨询师
8	张欢	38	副教授	研究生	语言学及应用 语言学	《大学语文》 《贵州省情》	是	健康管理师
9	孙佳兴	37	讲师	研究生	体育教学	《体育与健康》 《运动营养学》	是	—
10	何燕	49	副教授	研究生	英语	《大学英语》 《大学生职业发展与就业指导》	是	—
11	杨俊	32	讲师	本科	通信工程	《信息技术》 《数字素养通识课》	是	通信工程师
12	湛志亮	34	讲师	本科	思想政治教 育	《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》 《生态文明教育》	是	—
13	张谦	33	讲师	研究生	法学硕士	《习近平新时代中国特 色社会主义思想概论》 《形势与政策》 《党史教育》		—
14	晏鹏	34	讲师	本科	针灸推拿学	《食疗与药膳》	是	中医师

2. 兼职教师

兼职教师主要从医院聘请的营养科专家，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，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，根据国家有关要求制定

针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表 19 医学营养专业兼职教师一览表

序号	姓名	职称（职务）	年龄（岁）	单位	所学专业	担任课程
1	毛元香	营养科主任 主管护师	50	铜仁市人民医院	护理专业	《临床营养》 《公共管理学》

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室的基本条件

建有大型多媒体阶梯教室、多媒体网络教室及理实一体化教室，专业教室配有黑（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，有网络安全防护措施；安装了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. 校内实训室基本条件

能够从事营养咨询、营养烹饪操作、肠内营养制备、营养代谢测定等教学活动，实训设备齐全，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表 20 校内实训室设施设备

序号	实训室名称	工位数	主要功能	主要设施设备配置建议
1	营养咨询室	60 人	能进行体格检查和营养咨询	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

序号	实训室名称	工位数	主要功能	主要设施设备配置建议
2	营养烹饪操作室	60 人	能进行烹饪操作，治疗膳食和药膳制作	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
3	肠内营养制备室	60 人	能进行肠内营养制剂的配制	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）
4	营养代谢室	60 人	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	营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定

3. 校外实习实训基地

现有稳定的校外实习基地 14 家。实习地点能开展从事营养评价、医疗膳食制备与管理、肠内营养制剂的制备与管理等实训活动，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。

表 21 校外实习基地

序号	实习机构	主要业务	实习岗位	接收人数	实习岗位	校内指导教师	实习单位指导老师
1	铜仁市人民医院	医养		5-10		吴明静	李琴
2	铜仁市妇幼保健院	医养		5-10		刘元芳	吴奕宏
3	东莞市松山湖中心医院	医养		5-10		张强	朱永坤
4	盘州市第二人民医院	医养		5-10		戴创倩	周小梅

序号	实习机构	主要业务	实习岗位	接收人数	实习岗位	校内指导教师	实习单位指导老师
5	贵州医科大学第二附属医院	医养		5-10		秦莹	陈红
6	凯里市第一人民医院	医养		5-10		秦莹	龙君
7	怀化市第五人民医院	医养		5-10		田文静	苏晓萍
8	贵州航天医院	医养		5-10		王一旭	姜超
9	黔东南苗族侗族自治州中医院	医养		5-10		秦莹	石培芬
10	黔西市人民医院	医养		5-10		谭伟	李嘉敏
11	毕节市第一人民医院	医养		5-10		张智强	向琳
12	湘西土家族苗族自治州民族中医院	医养		5-10		田文静	胡洁
13	首钢水钢医院	医养		5-10		戴创倩	袁苹
14	中国贵航集团 302 医院	医养		5-10		谭伟	吴坚
合计		70-140 人					

（三）教学资源

主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书资料以及数字资源等。

1. 教材

根据国家规定，经过规范程序选用的教材，既要符合党和国家的方针、政策，又要符合本专业教学标准的要求，符合学生层次的实际。优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态

更新。

表 22 医学营养专业图书配备一览表（选样）

序号	教材名称	主编	出版社	书号 (ISBN)
1	人体结构与功能	刘晓梅	高等教育出版社	9787040562279
2	病原生物与免疫学	程纯 郝钰	人民卫生出版社	9787117315906
3	病理学	张忠、王化修	人民卫生出版社	9787117269285
4	药理学	杨柯	中国医药科技出版社	9787506780858
5	生理学	杨桂染	人民卫生出版社	9787117271745
6	卫生统计学	罗家洪	科学出版社	9787030449344
7	临床疾病概要	曾华	人民卫生出版社	9787117262835
8	医学营养学	张爱珍	人民卫生出版社	9787117309936
9	公共营养	周建军	中国中医药科技出版社	9787521425741
10	特殊人群营养	蔡美琴	科学出版社	787030509918
11	营养烹饪技术	王美芹 王颂	北京理工大学	9787576324327
12	临床营养	周芸	人民卫生出版社	9787117331906
13	食品安全	丁晓雯	中国农业大学出版社	9787565516092
14	食疗与药膳	郭梅	中国中医药出版社	9787513291491
15	公共管理学	黎民	高等教育出版社	9787040523850
16	社区营养	刘英华 孙建琴	人民卫生出版社	9787117263726
17	基本救护技术	杨佩月	上海交通大学出版社	9787313264473
18	健康管理学	郭姣	人民卫生出版社	9787117295086
19	流行病学	詹思言	人民卫生出版社	9787117245597
20	中国茶文化与茶健康	汪岳飞	浙江大学出版社	9787308224178

2. 图书文献配备

配备有能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的图书馆，方便师生查询、借阅，图书馆共藏图书 70 余

万册。主要包括：助产及护理行业政策法规、行业标准、技术规范以及助产与护理类实验实训手册；助产及护理专业操作技术类图书和实务案例类图书；助产及护理专业学术期刊等护理专业操作技术类图书和实务案例类图书，及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献，满足师生需求。

表 23 图书文献配备一览表（选样）

序号	分类	图书文献名称
1	法律法规 / 行业标准	《中华人民共和国食品安全法》
		《中华人民共和国劳动法》
		《中华人民共和国环境保护法》
		《餐饮服务食品安全操作规范》
		《健康中国行动(2019-2030 年)》
		《中国居民膳食指南(2022)》
		《中国居民膳食营养素参考摄入量(2013 版)》
		《餐饮服务营养标识指南》
		《食物营养相关法律法规》
		《营养健康食堂建设指南》
		《营养健康餐厅建设指南》
		《公共营养师职业技能等级标准》
		《营养配餐员职业技能等级标准》

3. 数字教学资源配置

根据专业人才培养要求，科学、规范地修订专业课程标准。配备与医学营养专业有关的教学课件、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、有利于线上、线下混合运用，能满足教学要求。

表 24 数字化资源平台一览表

序号	平台	网址
1	国家级职业教育专业教学资源库	http://zyk.ouchn.cn/portal/index
2	中国大学生慕课	http://login.icourse163.org
3	国家职业教育智慧教育平台	https://vocational.smartedu.cn
4	智慧职教	https://mooc.icve.com.cn
5	国家精品课程资源网	http://www.jingpinke.com/
6	网易公开课	https://vip.open.163.com
7	学堂在线	https://www.xuetangx.com

（四）教学建议

1. 教学方法、手段及教学组织形式建议

（1）教学方法和手段的建议

教学方法：采用教师课堂讲授、理实一体化、案例分析、角色扮演、情景教学、启发式教学、学生分组讨论等方法。

教学手段：教学过程中，可通过提问、测验、技能考核和理论考试等多种形式对学生的职业素养、专业知识和技能进行综合考评，评价内容不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在临床、生活实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视医学营养专业学生职业素质的形成。

（2）教学组织形式的建议

理论授课：医学营养专业具有一支教育教学经验丰富的教学团队，具有丰富的专业知识背景和教育教学经验，运用多媒体教学、设计教学、组织教学的能力较强，是一支充满

活力且经验丰富的教师队伍。

理实一体化/校内实训：在省教育主管部门及学院的大力支持下，我校具有种类齐全的实验实训中心，理实一体化教室，实现了“教、学、做”一体化，充分为医学营养专业学生提供丰富的教学资源。

校外实习：目前与我院密切合作的校外实训基地有 14 个，完全能够满足学生医学营养各岗位工作的需要。

2. 教学评价和教学考核建议

学校和医院共同制定教学评价方案，共同实施“多主体、多方法、标准化”的全过程评价体系。

（1）多主体评价

成立由学生、专任教师、实习指导教师、行业专家参与的人才培养质量监控组织。建立对学生思想道德、职业道德、文化素质和职业能力等形成多元开放的人才培养质量评价机制。以思想道德和职业能力为核心，评价内容包括学习态度、过程表现、职业素养、协作沟通、创新能力等方面。

（2）多方法评价

学生评价与教师评价相结合，实施过程评价与结果评价相结合，单项评价与综合评价相结合的评价方式。根据不同课程、不同教学内容，采用笔试、答辩、论文、技能操作、技能竞赛、1+X 技能等级证书等方式或者多种方式联合对学

生进行评价。注重对学生思想道德、职业道德、专业知识和职业能力等多方面评价。

（3）标准化评价内容

按照技能操作流程和考核标准进行学院课程和岗位实习能力考核。在学生岗位实习结束前，由校内专业指导教师和临床实习指导教师共同审核学生的毕业设计、实习手册、实习日志等资料，并给出学生在岗位实习期间的综合评价。

（五）质量保障

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，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。

2. 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. 建立毕业生跟踪反馈机制，包括行业企业评价、第三方评价和社会评价，这些机制将对生源情况、在校生成业水平、毕业生就业情况等进行分析，并定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 成立专业教研组织，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，制定专业建设标准，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，提高人才培养质量。

十、毕业要求

（一）毕业标准

1. 根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，体能测试达标合格，准予毕业。

2. 根据《贵州健康职业学院学分制管理实施办法（试行）》，学生可以申请学分转换，经审批同意后可以转换成学分并如实记载。

表 25 医学营养专业学分认定与转换一览表

类型	学习成果	发证部门	认定学分	转换课程名称	认定与转换要求	备注
职业技能等级证书	健康管理师	贵州健康职业学院职业技能等级证书认定中心	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经贵州省人力资源和社会保障厅备案的评价机构
	公共营养师	贵州健康职业学院职业技能等级证书认定中心	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经贵州省人力资源和社会保障厅备案的评价机构
	营养配餐员		1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经贵州省人力资源和社会保障厅备案的评价机构

3. 岗位实习成绩鉴定为合格。

4. 符合学院学生学籍管理规定中的相关要求。

5. 达到素质、知识、能力等方面的要求。

表 26 医学营养专业毕业生能力要求指标点

序号	毕业生能力要求	毕业生能力要求指标点
1	素质要求	1-1. 在习近平新时代中国特色社会主义思想指导下, 坚决拥护中国共产党的领导, 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。
		1-2. 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。
		1-3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。
		1-4. 具有勇于奋斗、乐观向上的精神, 具备自我管理能力、职业生涯规划的意识, 同时具备较强的集体意识和团队合作精神。
		1-5. 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, 以及良好的行为习惯。
		1-6. 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	2-1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
		2-2. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语(英语等)、信息技术等文化基础知识, 具有良好的人文素养与科学素养。
		2-3. 掌握本专业必备的医学营养学理论和临床医学基础知识。
		2-4. 掌握本专业必备的临床营养、公共营养、特殊人群营养、营养烹饪技术、食品安全、食疗与药膳的相关知识。
		2-5. 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。
		2-6. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。
		2-7. 了解肠外营养相关知识及营养领域的相关新知识和发展趋势。
3	能力要求	3-1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
		3-2. 具有良好的听说读写能力和语言文字表达能力。
		3-3. 具有营养调查、营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。
		3-4. 具有执行工作制度、流程、操作规范和进行质量控制的能力。
		3-5. 具有指导营养配制及烹饪的能力。
		3-6. 具有绿色生产、食品安全、环境保护意识及一定的信息技术应用和维护能力。
		3-7. 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。

(二) 证书要求

在校三年期间, 鼓励学生考取专业相关职业资格证书和

职业技能等级证书。

表 27 职业资格证书

序号	证书名称	考证等级	颁发单位
1	公共营养师	四级	贵州健康职业学院
2	健康管理师	三级	贵州健康职业学院
3	营养配餐员	四级	人力资源社会保障部

十一、附录

附件 1：医学营养专业人才培养方案审定意见

附件 2：医学营养专业人才需求调研报告

贵州健康职业学院护理系

2025 年 4 月 22 日

附件 1:

医学营养专业人才培养方案审定意见

系专业(群)建设委员会意见	签章:
系部意见	系部负责人签章:
教务处意见	教务处负责人签章:
党委宣传统战部意见	党委宣传统战部签章:
分管副院长专题会意见	分管副院长签章:
院长办公会意见	院长签章:
党委会意见	党委书记签章:

附件 2：医学营养专业调研报告

贵州健康职业学院

《医学营养学》专业 调研报告

2025 年 2 月

2025 年《医学营养学》专业调研报告

一、医学营养学专业设立调研的背景

随着我国国民经济的持续快速发展，自 2003 年以来，我国城乡居民的膳食、营养状况有了明显改善，但与此同时，我国也面临着营养缺乏与营养结构失衡的双重挑战。高血压、糖尿病、冠心病等与膳食营养密切相关的疾病日益威胁人们的健康，因此，大力开展营养工作，引导我国居民参与及改善营养膳食搭配是我们面临的一个非常紧迫的任务。据统计，目前我国现有营养专业人员还不到 5 万人，与发达国家相比差距很大，这与我国的社会发展和人民生活水平不相适应。

1. 我国对营养师的需求现状

我国有着几千年的饮食文化，“药补不如食补”、“药食同源”的观念深入人心。但是对于“食补”应该怎么补却很少有人说得清，这就需要营养师的专业指导。早在 2019 年，国家卫生健康委员会发布《健康中国行动（2019-2030 年）》，明确规划至 2030 年，确保每 1 万人中至少有一名专业的营养指导员，这一战略部署，无疑为营养师行业铺设了黄金发展轨道。

2. 医学营养专业的就业前景

营养师是国家劳动部颁布的第 4 批新职业之一，目前，我国以营养师为主体的营养指导专业人士奇缺，据统计至 2023 年全国注册营养师人数大约 10 万人，按照“健康中国战略”的要求，我国营养师市场人才缺口近 400 万。近年来，随着民众健康意识的显著提升及生

活方式的变化，营养师作为健康饮食的规划师和疾病预防的顾问，其角色更显得愈发重要，具有广泛的社会需求及良好的就业前景，可供营养师就业的领域很多：

（1）通常在医院、社区健身中心或保健机构工作，负责确诊患者的营养问题，列出保健计划，并监督饮食变化的有效性。

（2）营养师加盟餐饮服务管理行业，使得无论是一日三餐还是零食小点都能安全、卫生、经济地预备和配送。

（3）为个人、机构、商务组织提供有关营养、食疗和餐饮服务等方面的专家建议，这类营养师一般在专业咨询机构工作。

（4）在社会公共保健领域和社会服务部门工作，负责了解大众的营养需求，确认社区中的营养问题，提出营养教育项目和健康促进战略，并向其他公共部门、专家和公众提供信息与咨询服务。

（5）为食品和制药公司、市场协会和餐饮服务供应商提供服务。营养师协助企业领导进行研究，对管理和市场提出专家性意见，促使企业生产出更好的营养食品并投放市场。

（6）通常在大学、保健机构和企业工作，负责制订研究项目的计划并执行。这些项目能从根本上提高医疗与护理水平，节约餐饮服务成本。

3. 医学营养教育现状调查与思考

通过对国内外医学营养教育发展的比较发现，我国的营养教育虽然起步很早，但由于各种原因没有得到持续的发展；现在营养教育逐渐得到重视，社会营养培训与正规化培训正在开展。国卫办医函〔2022〕76号《临床营养科建设与管理指南（试行）》中明确指出

已设立临床营养科的医疗机构,要按照《指南》要求加强建设和管理,不断提高本机构临床营养诊疗能力。鼓励尚未设立临床营养科的医疗机构,根据《指南》要求,逐步建立规范化的临床营养科。调查显示,我国的营养工作、营养教育工作与国外相比存在较大差距,主要表现在国家营养法制不健全、国民营养观念不强、营养工作不规范等方面。通过文献查阅、网上资料收集,目前国内开展营养学专业本科教育的院校有上海交通大学医学院、武汉大学公共卫生学院、北京大学医学部、浙江大学、中山大学、四川大学华西医学中心等;开展营养学专业研究生教育的学校有郑州大学;开展医学营养专业高职高专教育的学校有辽宁中医药大学、天津医学高等专科学校、苏州卫生职业技术学院、甘肃中医学院等。目前为止,铜仁市还没有高职高专院校开设医学营养专业。在开展医学营养专业的高职院校中,部分学校医学营养教育已经初具规模。以天津医学高等专科学校为例,该校该专业是在社会需求调查、专家论证的基础上建立的。人才培养计划制订程序是:根据培养目标确定专业技能项目,依据专业技能要求选择理论授课内容,按教学规律、人的思维发展规律、高职教育特点编排教学顺序和时间。为达到培养目标及质量标准的要求,该校为该专业成立了专业指导委员会;培养了一支素质过硬的教师队伍;建立了比例合理的理论与实践教学体系;配备了功能齐全、设备先进、职业氛围浓厚的校内实验室、校外实训基地;选用了高质量的教材;形成了科学的教学管理机制。

以上资料表明,我国医学营养专业被纳入高等教育的时间不长,尚处于起步阶段,还不成熟,与发达国家相比存在较大差距,亟待进

一步发展和完善。

因此，医学营养学的发展不仅反映了医学科学的进步，同时还能提高卫生投资的经济效益。职业教育必须为经济发展服务，经过深思熟虑，贵州健康职业学院决定新增医学营养专业，为使新专业医学营养专业教学标准更准确、更科学，我院于 2025 年 2 月开展了医学营养学专业人才需求的调研。

一、医学营养学专业人才需求与专业设立调研基本思路与方法。

1. 调研指导思想：坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以贵州健康职业学院“特色强校，高质量发展”的基本理念为支撑，充分尊重行业用人单位对生产与服务一线应用型人才的客观要求，结合现有地区本行业从业现状和职业生涯发展的需求，以就业为导向，以能力为本位，以岗位群的需要和职业标准为依据，把握用人单位对本专业的需求，明确专业培养目标，培养面向新时代适应社会发展需要的医学营养学方面的技术人才。本专业按照新的教学理念，结合和不断调整专业培养与人才市场的需求，通过对医学营养基础理论、临床医学概论、食品卫生和预防医学等科目的学习，达到毕业后既能够从事临床营养的工作，也能够担当保健食品开发研究、市场营销以及食品卫生监督管理等营养与食品卫生相关的工作。

2. 调研基本思路和方法：为使贵州健康职业学院医学营养学专业人才培养的目标和规格凸显职业教育的针对性、实践性和先进性，与用人单位需求实现“零距离”对接，本次调研严格遵守贵州健康职业学院专业设定的要求，通过紧紧依靠行业，深入与本专业联系较为紧密的行业协会、医院、社区和学校等单位沟通，从而能从宏观上把握

行业、用人单位的人才需求及职业学校人才培养的现状。在此基础上确定专业教学改革思路、培养目标及专门化方向等，提出医学营养学专业建设思路和建议。

调研内容：包括医学营养学专业对应行业的人才结构现状、专业发展趋势、人才需求状况、岗位对从业人员知识及能力的要求、相应的职业资格、学生就业去向等。

调研方式：个别面谈、电话访谈、文献检索、网站查阅等。

调研范围：铜仁市的各级医院、社区康复机构、食品卫生单位等。

调研对象：营养与食品卫生人员、医院的医师、中医康复科主任，以及用人单位人力资源负责人等。

调研过程：信息采集——信息归纳——信息分析——建议——专题论证——信息补充——改革建议定稿。

由于经费限制，我们采用了个别面谈、电话访谈等方式作为调研的主要方式。通过调研我们较全面地把握了目前营养与食品卫生专业对应的行业、用人单位的人才需求，以下是对调研结果的分析：

二、铜仁市医学营养学专业人才需求调研

1. 铜仁市医学营养学专业发展现状与趋势

在铜仁市，近年来由于人民生活水平的不断提高，人们的健康观念和医药消费形式，发生了很大的变化，人们固有的“没有疾病就是健康”的观念发生了变化，心理疾病、亚健康状态逐渐引起人们的重视，医疗行业的服务方式的转变也势在必行，随着营养学被人们逐渐认识，将使得患者更多选择在平时多注意营养保健而不是等到病重后再去住院。行业的变化，势必引起人才需求的变化，加强医疗行业人

才需求的调研，促进高等职业教育改革势在必行，而掌握医疗行业现有人员构成情况则是我们调研的基础和出发点。

2. 铜仁市医学营养专业从业人员基本情况

根据调研显示，目前铜仁市医学营养学专业从业人员几乎为“0”而食品卫生领域从业人员的技术等级多为初、中级，且多为“半路出家”。这一方面说明我市的医疗行业对营养学认识不足，技术培训、人员培养急需提高；另一方面也说明医学营养的高技能人才严重缺乏，劳动生产率需要提高。我市医学营养的发展亟需具有较高文化科学知识，能深入挖掘医学营养在改善患者生命质量、促进健康、甚至挽救生命过程中的具体作用和价值，提升患者生存率、改善预后、减轻痛苦，最终服务于“救死扶伤”医学目标的高技能人才，他们不仅能熟练地运用先进设备和技术，并且还能在科技成果转化过程中，解决一系列操作技术难题，适应医疗行业服务发展的要求。

通过我们对个别用人单位的访谈，我们了解到在过去的几年中，用人单位新进一线操作人员，一般要求以大专生、本科生为主，而以往一线操作人员中医学营养专业的人员严重缺乏，说明医疗用人单位对新进人员的要求在提高，高职医学营养专业应面向一线，以培养高素质的劳动者为主要目标。

3. 铜仁市医学营养专业对应的职业岗位分析

（1）医学营养专业对应岗位分析

在各级医疗卫生机构、动植物检验部门、营养与食品安全服务部门、食品企业、食品流通、各类餐饮业、教学单位等从事营养与食品卫生技术工作，以及从事食品安全检测、社区人群营养卫生管理和社

区人群卫生保健工作等都需要营养与食品卫生专业毕业生,为了掌握医学营养专业对应的具体工作岗位,我们访谈了我市 4 县 2 区共计 12 家医院、2 家社区康复中心的人事主管、专业医师及护士。通过调研,目前我市医学营养专业高职生对应的就业岗位有:

a. 医学营养专业医院岗位所覆盖的职业岗位群

其面向的业务岗位包括:营养师,或担任教学、科研、食品卫生管理及相关单位等工作的有关岗位。

b. 医学营养专业医疗服务所覆盖的职业岗位群

其面向的业务岗位包括:在各级医疗卫生机构、动植物检验部门、营养与食品安全服务部门、食品企业、食品流通、各类餐饮业、教学单位等从事营养与食品卫生技术工作等有关岗位。

c. 医学营养专业社区服务和食品卫生机构所覆盖的职业岗位群。

其面向的业务岗位包括:从事食品安全检测、社区人群营养卫生管理和社区人群卫生保健工作有关岗位。

(2) 未来人才需求

预计在未来几年后,我市每年需补充医学营养专业高职人才 60 余人。医学营养专业毕业生除了对应医疗行业,还对应食品卫生行业,特别是保健领域。随着铜仁市人民生活水平的不断提高,人们的健康观念发生变化,医学营养高职生的需求还将有较大的增长空间。根据我们的调研,14 家用人单位中,只有 2 家医院明确表示在未来三年中没有对医学营养高职生的招聘计划,仅占 16%。尽管目前用人单位用人趋于理性,主要还是看能力而非仅仅看学历。

三、全省医学营养专业现状调研

1. 全省医学营养专业点分布情况

目前全省只有 2 所职业院校开设有医学营养专业，它们是贵阳康养职业大学和遵义医药高等专科学校。这两所学校师资力量比较强，实验实训条件与设施基本能满足学校的专业教学及一定数量的社会培训与考证的需求，铜仁市目前还没有学校开设相关专业。

2. 医学营养专业设立可能存在的主要问题

（1）医学营养专业相关课程设置情况

近几年，随着职业教育的发展，我院对医学营养专业教学进行了一定的探索，并在课程设置上作了一些调整或改革，但在以就业为导向的改革深度上还存在一定的差异。

（2）专业师资队伍

在调研过程中了解到：目前在高职学校担任医学营养专业教学的教师中，以中、西医类相关专业毕业的教师为主，我院拥有具备相关学科的专业理论知识与教学能力的教师较少。随着以就业为导向的教育理念在中职学校的不断深入，我院需要通过引进有实践经验的工作者加入教师队伍，并对原有的教师通过参加培训及营养师等级证书的鉴定，在一定程度上提高自身专业知识与技能，使之具备“双师型”教师的基本素养。

技能型人才培养应采用专任教师与兼职教师相结合的方式。现有专业教师要定期到医疗机构学习和实习，地方和学校要为教师的实习实践创造必要的条件。要特别注意聘请在医疗行业有丰富实践经验的技术人员到职业学校担任兼职教师。鼓励有条件的医疗机构通过举办职业学校专业教师培训班、接收教师实践锻炼、提供技术资料等

途径，不断更新教师的专业知识，提高教师的专业技能。在教学过程中，教师要适应新的教学模式要求，转换工作角色，努力成为学习过程的策划者、组织动员者和咨询者。

贵州健康职业学院

2025 年 2 月