



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：2026 级)

人才培养方案特色：☒成果导向

☐现代学徒制/订单培养

☐数字化转型

☐中高协同发展

☐其他-----

2026 年修订

制定说明

专业人才培养方案是落实党和国家关于技术技能人才培养的总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

本方案以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大及二十届历次全会精神，按照全国教育大会和全省职业教育大会部署，结合《教育强国建设规划纲要（2024—2035 年）》落实立德树人根本任务。本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13 号、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》教职成司函〔2019〕61 号等文件要求，结合教育部 2025 年修（制）专业教学标准，从专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置与要求、教学进程总体安排、师资队伍、实施保障、毕业要求、附录等方面制定专业人才培养方案。

本方案适用于三年制全日制高职医学营养专业，由医学营养专业教学团队联合铜仁市人民医院、贵州省营养学会实行“三组长”审核制度共同制（修）定订（如非试点专业可删除横线部分）。经规划与设计、调研与分析、起草与审定、发布与修订等程序，将在 2026 级医学营养专业实施。

主要编制人员：

姓名	单位	职务	职称
陈佳璐	贵州健康职业学院	无	助教
张娟	贵州健康职业学院	无	讲师

三组长：

类型	姓名	单位	职务	职称
行业组长	魏绍峰	贵州营养学会	会长	副教授
企业组长	毛元香	铜仁市人民医院	临床营养科主任	主任护师
学院组长	陈佳璐	贵州健康职业学院	无	讲师

目 录

一、概述	1
二、专业名称（专业代码）	1
三、入学要求	1
四、基本修业年限	1
五、职业面向	1
六、培养目标及培养规格	2
（一）培养目标	2
（二）培养规格	3
（三）课程与培养规格的支撑关系	9
七、课程设置及要求	20
（一）课程体系结构表	20
（二）课程介绍	21
（三）人才培养模式和特色	74
（四）课程地图	76
八、教学进程总体安排	77
九、师资队伍	92
（一）队伍结构	92
十、教学条件	94
（一）教学设施	94
（二）教学资源	95
十一、质量保障与毕业要求	97
（一）质量保障	97
（二）毕业要求	98
十二、附录	99

一、概述

为主动适应健康中国战略、老龄健康服务与公共营养事业发展需求，积极顺应智慧营养、精准膳食、慢性病营养管理、AI 营养评估等行业数字化、智能化新趋势，本人才培养方案紧密对接临床营养、社区营养、老年营养、妇幼营养、健康管理及养老助餐等核心岗位（群）在新业态、新模式下的新规范、新要求，旨在服务医疗卫生、养老服务、健康管理行业对高素质技术技能型医学营养人才的迫切需要，通过推进专业内涵建设、课程体系升级与实践教学数字化改造，全面提升人才培养适配度与培养质量。方案编制严格落实国家现代职业教育高质量发展相关政策要求，对标医学营养领域职业标准与行业规范。

本方案作为高等职业教育专科层次医学营养专业教学实施的核心指导性文件，明确了专业人才培养目标、规格、课程体系、实践教学与质量保障要求。方案以“医养结合、营养精准、技能优先”为核心理念，立足医学营养专业岗位能力，着重培养学生具备扎实的基础医学、营养学、食品卫生、慢性病营养干预知识，熟练掌握膳食调查、体格测量、营养评估、配餐设计、营养科普、食堂管理等核心技能，同步融入人脸识别就餐管理、AI 营养画像、慢性病风险预测、智慧助餐运营等数字化技术应用能力，构建“知识+技能+素养+数字化”四位一体的培养体系，为社会输送能在医疗机构、社区卫生中心、养老机构、长者营养食堂、健康管理机构从事营养评估、膳食指导、慢性病配餐、营养教育、健康管理的高素质技术技能人才，助力普惠养老与全民营养健康事业高质量发展。

二、专业名称（专业代码）

医学营养（520805）

三、入学要求

高中毕业生或同等学历者

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

依据《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2021 年）》《中华人民共和国职业分类大典（2022 年版）》《国民经济行业分类（2019 年修订版）》

《高等职业教育专科专业简介（2022 年修订）》，经分析研究，医学营养专业对应行业、主要职业、主要岗位及职业资格证书框架如下表所示。

表 1 医学营养专业面向职业、岗位一览表

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)	主要岗位类别或技术领域	职业资格证书或技能等级证书
52(医药卫生)	健康管理 与促进类 (5208)	卫生 (84)	其他卫生专业技术人员(2-05-99)、健康咨询服务人员(4-14-02)、餐饮服务人员(4-03-02)、临床营养技师(2-05-07-08)、营养配餐员(4-03-02-06)	健康管理师、营养师、餐饮营养配餐、营养食品加工类	公共营养师、营养师职业证书、营养师职业技能等级证书、健康管理师证

六、培养目标及培养规格

(一) 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，践行社会主义核心价值观，具有良好职业道德、人文素养和责任意识，掌握医学基础、营养学基础、临床营养、公共营养、特殊人群营养、营养烹饪技术、食品安全等核心知识，具备营养调查与监测、营养评估与宣教、食谱编制、营养餐配制、治疗膳食制作及肠内营养液配制等专业技能，面向临床营养技师、公共营养师、营养指导员等职业，适应健康中国建设与营养健康产业发展需要的高素质技术技能人才。

表 2 医学营养专业培养目标

序号	类型	具体内容
1	道德素养	1.1 拥护中国共产党领导，践行社会主义核心价值观，具有家国情怀与责任感；1.2 尊重生命、关爱服务对象，恪守医学伦理与职业诚信；1.3 具备团队协作、公平公正、文明友善的基本道德品质；
2	通识能力	2.1 具备良好的语言表达、文字写作与人际沟通能力；2.2 掌握信息检索、数据处理与计算机应用基础能力；2.3 具备科学思维、逻辑分析与问题判断的基本

		能力 2.4 拥有健康体魄、良好心理素质与自我管理能力；
3	专业能力	3.1 具备营养调查、营养咨询、营养宣教与食谱编制能力； 3.2 掌握人体营养状况评估、检测分析与报告出具能力； 3.3 能规范完成营养餐配制、治疗膳食制作与营养液配制； 3.4 具备膳食营养管理、食品安全把控与营养质量控制能力；
4	职业操守	4.1 恪守行业规范与操作规程，严守工作纪律与职业底线； 4.2 尊重服务对象隐私，维护其健康权益与知情权； 4.3 秉持严谨务实、精益求精的工作态度与服务意识； 4.4 依法依规从业，自觉遵守医疗卫生和食品安全相关法规；
5	持续发展	5.1 树立终身学习理念，主动跟进营养领域新知识、新技术； 5.2 具备反思总结、自主探究与自我提升的学习能力； 5.3 能适应行业发展与岗位变化，持续优化专业素养； 5.4 具备创新意识与职业规划能力，适应产业升级需求； 5.5 立足贵州、辐射全国、接轨国际，具备为行业发展贡献力量的视野与潜力。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习专业知识、完成实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，熟练运用岗位核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，达到以下要求：

表 3 医学营养专业培养规格

培养规格	指标点
素质	1.1 拥护中国共产党领导，践行社会主义核心价值观，具有家国情怀与服务基层健康事业的责任感。
	1.2 恪守医学伦理与职业操守，尊重生命、关爱患者，坚守诚信公正、廉洁自律。
	1.3 具备医护人文素养，尊重服务对象，保护隐私，维护群众健康权益。
	1.4 拥有良好身心素质、抗压能力与情绪管理能力。
	1.5 具备团队协作、沟通协调、责任担当与安全防范意识。
	1.6 崇尚劳动、精益求精，具备工匠精神与服务意识。
	1.7 具备法治意识，自觉遵守医疗卫生、食品安全相关法律法规。

培养规格	指标点
知识	2.1 掌握医学基础、人体结构功能、生物化学、病理学等医学核心知识。
	2.2 掌握医学营养学、公共营养、特殊人群营养、临床营养等专业理论。
	2.3 掌握营养评估、营养调查、营养宣教、食谱编制与膳食指导知识。
	2.4 掌握营养烹饪、治疗膳食、肠内营养配制与营养餐制作知识。
	2.5 掌握食品安全、卫生统计、营养监测与质量控制相关知识。
	2.6 掌握慢性病营养防治、健康管理与基层营养服务相关知识。
	2.7 了解贵州地方康养、民族食疗与区域营养健康产业发展需求。
能力	3.1 具备营养调查、人体营养检测、营养状况评估与报告撰写能力。
	3.2 具备营养宣教、健康咨询、食谱设计与膳食指导实施能力。
	3.3 具备营养餐配制、营养烹饪、治疗膳食制作与肠内营养液配制能力。
	3.4 具备膳食管理、食品安全管控、营养服务流程规范执行能力。
	3.5 具备医患沟通、团队协作与基层营养健康服务实践能力。
	3.6 具备信息处理、数据分析与智慧营养系统应用操作能力。
	3.7 具备应急处置、风险防范与依法依规从业能力。
	3.8 具备自主学习、反思改进与服务地方营养健康产业发展能力。

表 4 医学营养培养规格支撑培养目标达成

毕业要求		道德素养	通识能力	专业能力	职业操守	持续发展
素质	1.1	√				
	1.2	√			√	
	1.3	√			√	
	1.4		√			

	1.5	√	√	√		
	1.6				√	
	1.7				√	
知识	2.1			√		
	2.2			√		
	2.3			√		
	2.4			√		
	2.5		√	√		
	2.6			√		
	2.7					√
能力	3.1			√		
	3.2			√		
	3.3			√		
	3.4			√		
	3.5	√	√			
	3.6		√			
	3.7			√		
	3.8					√

表 5 医学营养专业初始岗位典型工作任务及能力分析表

面向岗位	典型工作任务	核心职业能力
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；	1. 具备住院患者营养风险筛查、营养评估、个体化营养治疗方案制定与落地实施能力 2. 全程监测营养治疗过程，预判、预防与及时处理营养相关并发症 3. 独

	(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。	立开展营养治疗疗效追踪、复盘评估, 动态迭代优化营养干预方案 4. 具备营养从业人员培训能力, 全程指导、监督治疗膳食制作、分发与患者反馈闭环管理。
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。	1. 熟练采集、归档与管理个体及群体全维度健康基础信息 2. 精准开展健康风险识别、分析评估, 预判疾病发生与健康危害风险 3. 面向不同人群提供专业化、个性化全程健康咨询与生活方式指导 4. 开展大众健康教育、适宜健康技术普及推广 5. 完成健康管理服务全流程跟踪与干预成效综合评价
营养师 (公共营养师、运动营养师、营养指导员)	(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。	公共营养师/营养指导员 1. 熟练运用膳食调查、体格测量、实验室检测等方法, 完成个体/群体营养状况综合评价 2. 精准计算膳食营养素摄入、开展膳食结构分析、营养问题诊断与日常膳食管理指导 3. 按需测算营养需求量, 编制、调整通用及特殊人群日常营养食谱 4. 开展营养与食品安全科普宣教、营养健康档案管理 5. 组织实施社区营养干预、大众营养健康普及工作。 运动营养师 1. 针对健身、运动、竞技人群开展运动专项营养评估、膳食调查与机能营养状态判定 2. 精准测算运动能量、营养素消耗, 设计运动备赛、体能提升、运动恢复专属营养配餐方案 3. 具备运动体重管控、运动疲劳缓解、运动损伤营养支持的专项营养干预能力 4. 提供运动膳食搭配、运动营养补剂、食品安全等专业咨询与科学选购指导 5. 建立运动人群营养档案, 落地营养+运动联合干预, 持续跟踪与优化干预效果
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	1. 甄别各类食材营养成分、性味特点与食疗养生功效, 完成食材营养基础评估 2. 精准核算菜品营养素含量, 精准研判不同就餐人群差异化营养、食疗需求 3. 结合营养学、烹饪技艺开发菜品, 编制营养标签与食疗功能说明 4. 精准计算总

	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，配制相应的食疗养生膳和营养配餐食谱。	热量、三大产能营养素配比，匹配不同人群、不同场景配餐标准 5. 独立设计主副食搭配、食疗养生餐、标准化营养配餐全套食谱
--	--	---

表 6 “课证” 融通一览表

证书类别	证书名称/等级	颁证单位	融通课程
通用证书	全国高等学校英语应用能力证书	高等学校英语应用能力考试委员会	《大学英语》
通用证书	全国计算机等级证书	教育部考试中心	《信息技术》
通用证书	国家普通话水平等级证书	国家语言文字工作委员会	《大学语文》
职业技能等级证书	临床营养师	人力资源和社会保障部、 国家卫生健康委员会	《人体结构与功能》 《医学营养学》 《临床疾病概要》 《特殊人群营养》 《临床营养》 《食品安全》
职业技能等级证书	公共营养师	人力资源和社会保障部	《医学营养学》 《公共营养学》 《特殊人群营养》 《食品安全》
职业技能等级证书	健康管理师	人力资源和社会保障部	《医学营养学》 《公共管理学》 《健康管理学》 《特殊人群营养》
职业技能等级证书	注册营养师	中国营养学会	《人体结构与功能》 《医学营养学》 《临床疾病概要》 《特殊人群营养》 《临床营养》 《食品安全》 《营养烹饪技术》
职业技能等级证书	营养配餐员	人力资源和社会保障部	《医学营养学》 《公共营养学》 《特殊人群营养》 《食品安全》 《营养烹饪技术》

表 7 “课赛”融通一览表

赛项名称	主办单位	融通课程
全国职业院校技能大赛营养配餐 赛项	教育部、全国职业院校技能大赛组 委会	《营养烹饪技术》 《特殊人群营养》 《食疗与药膳》 《食品安全》
全国职业院校技能大赛 健康与社会照护（营养照护方向）赛项	教育部、全国职业院校技能大赛组 委会	《临床营养》 《临床疾病概要》 《基本救护技术》
贵州省职业院校技能大赛 营养健康服务技能竞赛	贵州省教育厅、贵州省职业技能大 赛组委会	《医学营养学》 《公共营养》 《临床营养》 《社区营养管理》
全国职业院校健康管理综合技能 大赛	教育部牵头，联合 30+国家部委	《健康管理学》 《公共营养》 《临床营养》 《卫生统计》

(三) 课程与培养规格的支撑关系

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程 -1	思想道德与法治	√	√	√	√			√															
公共基础课程 -1	贵州省情	√					√								√								
公共基础课程 -1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	√					√	√															√
公共基础课程 -1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	√					√	√															√

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程-1	形势与政策 I	√					√	√															√
公共基础课程-1	形势与政策 II	√					√	√															√
公共基础课程-1	形势与政策 III	√					√	√															√
公共基础课程-1	形势与政策 IV	√					√	√															√
公共基础课程-1	形势与政策 V	√					√	√															√

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程-1	形势与政策VI	√					√	√															√
公共基础课程-1	生态文明教育	√					√	√							√								√
公共基础课程-1	党史教育	√					√	√															√
公共基础课程-1	中华民族共同体概论	√					√	√															√
公共基础课程-1	大学语文			√		√														√	√		

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程 -1	大学英语 I					√														√	√		
公共基础课程 -1	大学英语 II					√														√	√		
公共基础课程 -1	信息技术																				√		
公共基础课程 -1	大学生心理健康教育				√	√															√		
公共基础课程 -1	体育与健康 I				√	√	√														√		√

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程 -1	体育与健康 II				√	√	√														√		√
公共基础课程 -1	体育与健康 III				√	√	√														√		√
公共基础课程 -1	大学美育 I				√										√								√
公共基础课程 -1	大学美育 II				√										√								√
公共基础课程 -1	数字素养通识课程	√	√	√																	√		

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程-1	人工智能通识课	√	√	√																	√		
公共基础课程-1	中华优秀传统文化概论	√					√								√								
公共基础课程-1	劳动教育 II				√																		
公共基础课程-1	大学生职业发展与就业指导 I	√	√	√	√	√	√	√													√	√	√
公共基础课程-1	大学生职业发展与就业指导 II	√	√	√	√	√	√	√													√	√	√

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程-1	劳动教育 I				√	√	√																√
公共基础课程-1	劳动教育 II				√	√	√																
公共基础课程-1	劳动教育 III				√	√	√																
公共基础课程-1	劳动教育 IV				√	√	√																
公共基础课程-1	军事理论	√	√	√	√	√	√	√															√

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
公共基础课程-1	国家安全教育	√					√	√															
专业基础课程	人体结构与功能		√	√					√														
专业基础课程	微生物学与免疫学		√	√					√														
专业基础课程	病理学		√	√					√														
专业基础课程	药理学		√	√					√														
专业基础课程	卫生统计学		√	√					√				√								√		
专业基础课程	医学营养学								√	√	√	√				√							

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
基础课程																							
专业核心课程	临床疾病概要 I		√	√					√	√													
专业核心课程	临床疾病概要 II		√	√					√	√													
专业核心课程	特殊人群营养		√	√						√	√					√							
专业核心课程	食疗与药膳											√						√					
专业核心课程	临床营养		√							√	√	√				√	√	√	√	√	√	√	√
专业核心课程	营养烹饪技术											√						√					

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
专业核心课程	公共营养		√		√	√				√	√	√	√	√									
专业核心课程	食品安全					√							√										
能力拓展课	公共管理学			√						√	√			√		√	√			√			
能力拓展课	社区营养			√						√	√			√		√	√			√			
能力拓展课	基本救护技术																					√	
能力拓展课	健康管理学			√						√	√			√		√	√					√	
能力拓展课	流行病学												√	√	√						√		

课程类型	课程名称	培养规格																					
		素质							知识							能力							
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
能力拓展课	运动营养学												√										
能力拓展课	食品市场营销								√	√	√					√	√						√
能力拓展课	中国茶文化与茶健康														√								
实践教学环节-1	军事技能与入学教育	√																					
实践教学环节-1	岗位实习	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	
第二课堂-1	第二课堂七项	√	√				√	√							√	√	√	√	√	√	√	√	

七、课程设置及要求

（一）课程体系结构表

本专业课程由公共基础课程、专业（技能）课程等组成，共 2756 学时。

1. 公共基础课程由公共必修课程、公共选修课程组成，共占总学时的 29.39%；
2. 专业（技能）课程由专业基础课、专业核心课、专业拓展课组成，共占总学时的 32.14%；
3. 实践教学环节占总学时的 56.82%。

表 8 医学营养专业课程体系结构表

课程类别		学分	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比（%）
公共基础课	公共必修课	41.00	724.00	474.00	250.00	26.27%
	公共选修课	5.00	86.00	54.00	32.00	3.12%
专业技能课程	专业基础课	17.00	306.00	242.00	64.00	11.10%
	专业核心课	25.00	422.00	314.00	108.00	15.31%
	专业拓展课程	9.00	158.00	106.00	52.00	5.73%
实践教学环节		37.00	952.00	0	952.00	34.54%
第二课堂		8.00	108.00	8.00	100.00	3.92%
合计		142	2756.00	1190.00	1566.00	100%
理论教学学时/总学时						43.4%
选修课教学学时/总学时						12.78%
实践教学学时/总学时						56.6%

（二）课程介绍

1. 公共基础课

公共基础课程是本专业学生均需学习的有关基础理论、基本知识和基本素养的课程。公共基础课程开设公共必修课程 18 门，共 724 学时、41 学分。公共选修课学生需修习 86 学时、5 学分。

表 9 公共基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	思想道德与法治	（一）素质目标： 1. 树立在大健康产业发展中实现人生价值的正确人生观，关注健康中国建设，积极奉献卫生健康事业。 2. 增强对中国特色社会主义的信念，热爱卫生健康事业，服务人民健康。 3. 弘扬爱国主义精神，坚持爱国爱党爱社会主义相统一，弘扬改革创新精神，增强改革创新的能力本领。 4. 坚定社会主义核心价值观自信，培育和践行社会主义核心价值观。 5. 涵养职业道德，弘扬职业精神，传承中华民族传统美德。 6. 具备法治思维，崇尚宪法，尊法学法用法守法，充分保障公民法律权益。 7. 具有健康的体魄和良好的精神状态，能胜任工作中面临的一切困难和挑战。 （二）知识目标： 1. 道德观的核心和原则，社会主义法律的本质和运行。 2. 熟悉社会主义核心价值观的基本内容。	1. 主要教学内容 本课程以马工程教材《思想道德与法治》（2023 版）为依据，围绕人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德规范、法治素养六大核心内容展开。重点讲授人的本质与人生观内涵，引导学生在健康中国建设中树立正确的人生价值取向；讲授理想信念的内涵与重要性，增强学生对中国特色社会主义的信念；讲授中国精神的丰富内涵，弘扬爱国爱党爱社会主义相统一及改革创新精神。同时，系统讲解社会主义核心价值观的基本内容，阐释社会主义道德的核心（为人民服务）与原则（集体主义），强化职业道德修养，突出爱岗敬业、服务群众、奉献社会的职业精神。 课程还重点讲授社会主义法律的本质与运行，崇尚宪法权威，培养学生尊法学法守法用法的法治思维。结合大健康行业实际，融入《中华人民共和国基本医疗卫生与健康促进法》《中华人民共和国执业医师法》等相关法律法规知识，使学生能够运用法律维护公民健康权益。此外，通过实践教学环节关注学生身心素质培养，引导学生具备胜任卫生健康工作所需的健康体魄和良好精神状态。 2. 教学要求 素质目标方面，结合抗疫先进事迹、一线医护榜样案例，引导学生将个人发展融入大健康产

		3. 了解中国特色社会主义新时代的内涵及意义，理想信念的内涵及重要性。 （三）能力目标： 1. 能够正确处理各种人生矛盾，明辨是非善恶。 2. 能够勤学苦练，用实际行动展现时代新人的风采。 3. 能够忠诚不渝地爱国和敢于善于创新。 4. 能够成为培育和践行社会主义核心价值观的青年代表。 5. 能够恪守职业道德准则，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众和奉献社会。 6. 能够运用大健康行业的相关法律法规知识，维护公民权益。	业，树立服务人民健康的职业价值观，坚定中国特色社会主义信念，涵养职业道德与法治思维。知识目标上，精讲人生观、中国精神、道德核心、法律本质等核心理论，让学生熟练掌握社会主义核心价值观等内容，了解新时代内涵及理想信念的重要性。能力目标上，运用医疗伦理案例、职业选择情景进行课堂研讨，训练学生正确处理人生矛盾、明辨是非善恶的能力；组织各项实践活动，锻炼学生爱国创新、践行社会主义核心价值观、恪守职业道德准则以及运用大健康行业法律法规维护公民权益的实际本领。教学采用案例教学（正反医疗案例）与实践教学相结合的方式，过程性评价（实践表现、作业）与理论考核各占 50%，突出职业素养与法律应用能力的养成。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	（一）素质目标： 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； 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”； 3. 培养热爱国家和人民的情感，关心社会，积极参与社会活动；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； 4. 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。 （二）知识目标： 1. 了解马克思主义中国化时代化的历	1. 主要教学内容 课程内容以马克思主义理论研究和建设工程重点教材为依据，以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，帮助学生系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，提升运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力。 2. 教学要求 教学模式上，本课程实行“专题授课+实践教学”的教学模式。将本课程 8 章内容分为 3 大模块，9 个专题，理论教学与实践教学紧密结合。教学方法和手段上，运用学习通、多媒体等方式进行多媒体教学。即运用现代化教学手段，可在单位时间内有效扩大教学信息量，将活泼、形象、丰富的声像、图文、数据展现于学生眼前，增强教学的直观性和生动性，激发学生学习兴趣；案例式教学。结合各章内容，选择经典案例，剖析重点、热点、难点问题。开展案例教学，可以培养学生分析和解决实际问题的能力；小组讨论。教师根据教学内容，精心设计问题，

		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；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； 3. 理解党的基本理论、基本路线、基本方略。 （三）能力目标： 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； 2. 具有一定的理论思维能力； 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； 4. 具有初步调查研究能力。	把学生分成小组进行讨论，鼓励学生独立思考，给学生留出思维空间；实践教学。充分利用学校实践基地的资源，采用理论教学与现场实践教学相结合，注重学做结合，边讲边学，“教”与“学”互动。在教学考核评价上，本课程采取过程评价、结果评价和增值评价相结合的考核方式，过程评价占 45%，结果评价占 50%，增值评价占 5% 满分为 100 分。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想	（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. 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”，坚定马克思主义信仰和中国特色社会主义信念，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 3. 热爱大健康事业，树立以服务对象为中心的职业情怀。 （二）知识目标： 1. 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义； 2. 掌握其蕴含和体现的马克思主义立	1. 主要教学内容 本课程以马工程教材《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》为依据，以“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”和“六个必须坚持”为框架全面呈现党的原创性思想、变革性实践、标志性成果。主要讲述：这一思想创立的时代背景、“两个结合”、科学体系、历史地位等内容。学生通过学习本课程，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容，做到以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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”，坚定马克思主义信仰和中国特色社会主义信念，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，切实增强对“两个确立”的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，成为担当民族复兴大任的时代新人。 2. 教学要求： 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

		场观点方法，增进对其科学性和系统性的把握； 3. 掌握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，包括医疗卫生领域的成就。 （三）能力目标： 1. 能够自觉运用马克思主义基本立场、观点和方法分析当今中国国情和世界形势； 2. 能够具有战略思维、创新思维、辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力； 3. 具有团队合作、协商沟通、合理表达、自我管理的能力。知识目标： 能力目标：	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。
4	形势与政策	（一）素质目标： 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； 2. 通过课程教学，提高学生政治素养、坚定其政治信仰，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； 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。 （二）知识目标： 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； 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； 3. 通过课程教学，提升大学生爱岗敬业的人生追求，增强学生的爱国主义	1. 主要教学内容： 本课程以国家规划教材《时事报告》为依据，旨在帮助大学生正确认识新时代中国国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性挑战和机遇。本课程立足高职院校学生成长成才与专业发展实际开展教学。系统讲解当前国际国内发展大势与党和国家面临的新形势、新任务，全面阐释我国基本国情、社会发展阶段性特征，深入解读党的基本路线、方针政策及重大战略部署。融入辩证唯物主义基本立场、观点和方法，引导学生掌握科学分析社会形势、政策导向与职业发展关联的思维方式。结合不同专业行业发展现状，梳理国家政策、重要讲话精神与行业转型升级、岗位需求变化的内在联系，把爱国主义教育、理想信念教育贯穿教学全过程。立足青年学生成长规律，讲授树立正确三观的基本要求，引导学生结合自身专业优势、个人特长找准发展定位，明晰新时代青年肩负民族复兴大任的时代内涵与责任担当，同时融入职业素养、爱岗敬业精神培育，夯实学生思想素养、文化素养和职业素养基础。 2. 教学要求

		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。 （三）能力目标： 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； 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。	教学过程须坚持立德树人根本导向，贴合高职学生认知特点与专业实际，做到理论阐释与现实形势、行业案例有机结合。要求学生全面把握当下国内外发展格局、党和国家中心任务，准确认知基本国情，深刻理解党的路线方针政策的时代背景与实践价值；厚植爱国情怀，强化责任担当，自觉提升爱国主义与社会主义思想觉悟，树立爱岗敬业的职业价值追求。引导学生自觉运用辩证唯物主义思维研判形势、辨析问题，坚定政治信仰、提升政治素养，始终坚定对党和国家战胜风险挑战、实现长远发展的信心。着力培养学生综合素养与专业研判能力，能够依托国家发展现状、重要讲话及政策文件，客观分析本专业行业现实状况、精准预判未来发展趋势，自觉树立马克思主义三观，将个人成长、专业发展融入国家发展和民族复兴大局，成长为有理想、有担当、高素质的新时代高职人才。
5	中华民族共同体概论	（一）素质目标： 1. 学生树立正确的中华民族历史观，不断增强“五个认同”，树立“五个共同”“四个与共”等基本理念，铸牢中华民族共同体意识，铸就中国心、铸造中华魂； 2. 学生能积极参与各民族交往交流交融； 3. 学生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伟大复兴伟业贡献力量。 （二）知识目标： 1. 掌握中华民族共同体的基础理论，理解“五个共同”和“四个与共”的核心内涵； 2. 系统认知中华民族从起源、自在、自觉到自强的发展脉络，把握中华民族多元一体格局形成与巩固的内在历史规律； 3. 了解中华民族与现代国家建构、中	1. 主要教学内容 本课程以国家统编教材《中华民族共同体概论》为依据，系统讲解中华民族共同体的内涵、形成与发展历程。阐释中华民族共同体的理论基础，包括马克思主义民族理论、中国特色社会主义民族理论等。帮助学生掌握分析民族问题、理解中华民族共同体建设的理论工具。培养学生的中华民族认同感和国家意识。通过本课程学习，使学生深刻认识到自己作为中华民族一员的身份和责任，增强对国家的热爱和忠诚。强化民族团结意识。引导学生树立正确的民族观，认识到各民族之间相互依存、相互尊重、相互团结的重要性，积极参与民族团结进步事业。 2. 教学要求 （1）掌握核心概念与历史脉络 学生应准确理解“中华民族共同体”的内涵，把握其从“自在”到“自觉”再到“自为”的形成与发展历程。以国家统编教材为纲，系统学习中华民族多元一体格局的历史逻辑，包括各民族交往交流交融的关键节点、统一多民族国家的巩固与发展等，奠定扎实的知识基础。

		华民族伟大复兴进程的深刻关联。 （三）能力目标： 1. 学生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； 2. 学生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； 3. 学生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。	（2）夯实理论素养与方法工具 深入理解马克思主义民族理论及中国特色社会主义民族理论的核心观点，如民族平等、民族团结、民族区域自治等。学会运用相关理论分析现实中的民族问题，辨析错误思潮，为理解中华民族共同体建设提供科学的方法论支撑。 （3）强化身份认同与国家意识 通过课程学习，使学生深刻体认自己作为中华民族一员的归属感、尊严感与责任感，自觉将个人成长与国家发展、民族复兴紧密联系。 （4）培育民族团结的自觉行动 引导学生树立正确的民族观，认识到各民族在政治、经济、文化上相互依存、相互尊重、相互团结的必然性。反对狭隘民族主义和地方民族主义，主动参与民族团结进步创建活动，促进各民族像石榴籽一样紧紧抱在一起。 （5）践行铸牢中华民族共同体意识的使命 要求学生将所学内化于心、外化于行，在日常学习、生活及未来工作中，积极传播民族团结正能量，抵制分裂言论，做中华民族共同体建设的坚定拥护者、宣传者和实践者。以高度的责任感投身于实现中华民族伟大复兴的时代洪流，不负时代重托。
6	贵州省情	（一）素质目标： 1. 全面了解贵州基本省情，增强对家乡的认同感、归属感和自豪感，激发热爱贵州、建设贵州、宣传贵州的热情。 2. 深刻认识在党中央支持下贵州“黄金十年”取得的巨大成就及未来发展前景，增强发展贵州的信心。 3. 认清当代青年的时代责任和历史使命，自觉将个人发展融入贵州经济社会发展大局，在服务贵州中绽放青春活力。 4. 传承贵州红色文化基因和民族团结传统，增强对多民族文化的尊重与认	1. 主要教学内容 本课程以王爱华主编《贵州省情教程》（第6版）为核心教材，系统讲授贵州的自然地理、历史发展、民族社会、经济政治等基本省情。重点内容包括：贵州特殊的地理环境与资源优势（喀斯特地貌特征、宜人气候、能源矿产资源、生物资源及旅游资源）；贵州悠久的历史（从古夜郎到贵州建省、改土归流、红军长征在贵州、“三线建设”等重大历史事件及其影响）；多民族团结互助的社会环境（贵州民族构成与分布特点、民族文化遗产、民族区域自治及少数民族地区经济社会发展）。课程还重点讲授脱贫攻坚的贵州实践——作为“中国脱贫攻坚样板”的成就与经验，以及全面推进乡村振兴的战略部署；贵州经济发展成就与社会事业进步（“工业强省”“城镇化带动”

		同。 （二）知识目标： 1. 了解贵州特殊的地理环境特征（喀斯特地貌、“两江上游”生态地位等）及资源优势。 2. 掌握贵州从古夜郎到现代建置的历史发展脉络，了解“三线建设”、改革开放等重大历史事件对贵州的影响。 3. 熟悉贵州多民族构成、分布特点及民族区域自治制度。 4. 了解贵州经济发展成就（“工业强省”“城镇化带动”战略）及社会事业发展现状。 5. 掌握贵州脱贫攻坚的实践经验与全面推进乡村振兴的战略部署。 （三）能力目标： 1. 能够运用辩证思维分析贵州省情的基本特征及其形成原因。 2. 能够结合贵州实际，初步具备服务贵州产业发展（特别是大健康、文化旅游等特色产业）的意识和能力。 3. 能够运用所学知识，围绕贵州发展热点问题开展社会调查、分析研讨，形成调研报告。 4. 能够向外界准确介绍贵州、宣传贵州。	战略实施成效、教育科技文化卫生事业发展现状），以及社会主义政治文明建设与构建和谐贵州的实践。结合健康职院特色，可融入贵州大健康产业发展、旅居康养等内容，引导学生思考如何将专业技能与服务贵州发展相结合。 2. 教学要求 素质目标上，结合贵州脱贫攻坚成就、红色文化资源（如遵义会议、红军长征在贵州）、民族团结进步案例等，激发学生热爱家乡、建设贵州的责任感与使命感，引导学生将个人职业发展与贵州经济社会发展（特别是大健康产业、文化旅游产业）相结合。知识目标上，精讲贵州地理环境、历史沿革、民族社会、经济成就、脱贫攻坚等核心内容，使学生系统掌握贵州基本省情和发展规律，深刻理解“封闭是贵州落后的真正原因”等省情论断。能力目标上，采用理论讲授与实践教学相结合的方式：组织学生围绕“新时代贵州少数民族文化的传承与发展”“家乡发展变化”等主题开展小组研讨和社会调查，形成调研报告；鼓励学生通过多种形式（如朗诵、微视频、剪纸等）展现贵州之美。教学采用线上线下混合式教学，过程性评价（考勤、表现、实践活动）与终结性评价相结合，突出学生认识贵州、热爱贵州、建设贵州的综合素养养成。
7	生态文明教育	（一）素质目标： 1. 坚定拥护党的领导，坚持中国特色社会主义制度，具有生态文明建设意识，保护生态环境的责任感和使命感。 2. 具有爱岗敬业的精神，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。 3. 具有保护和修复生态环境的意识，具有节约资源意识、可持续发展意识，	1. 主要教学内容 本课程主要讲授生态文明建设相关理论、法律法规与实践应用知识。教学过程中坚持思想政治引领，引导学生坚定拥护党的领导，立足中国特色社会主义制度，树立生态忧患意识、资源节约意识与可持续发展理念，培养保护环境的责任感、使命感以及敬佑生命、甘于奉献的职业精神。课程重点讲解习近平生态文明思想核心内涵，介绍我国生态文明建设发展现状，结合贵州省生态区位优势、建设成果与发展要

		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。 （二）知识目标： 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。 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。 3. 了解“生态环境保护”的内涵和意义，以及卫生防护、常见环境安全问题等相关知识。 （三）能力目标： 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。 2. 养成爱护生态、保护环境的行为习惯，具有传播生态文明美的能力，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。	求，讲解地方生态治理实践。同时普及生态环境保护基本内涵、环境安全常识及卫生防护基础知识，系统讲授环境保护相关法律法规、生态保护与环境治理基本对策，结合全球气候变化等生态热点，帮助学生正确认识个人、社会与自然之间的辩证关系。课程兼顾理论与能力培养，引导学生运用全面、系统、辩证的思维分析我国及贵州省生态环境现状，贴合贵州大健康战略发展需求；注重培养学生良好的生态行为习惯，传授生态保护方法，提升生态文明传播能力，着重锻炼学生主动发现、分析并解决生态环境问题的综合能力，全面提升学生生态文明综合素养。 2. 教学要求 本课程教学过程中，教师应坚持正确政治导向，引领学生坚定拥护党的领导、恪守中国特色社会主义制度，着重培育学生生态文明建设意识、生态忧患意识、资源节约与可持续发展理念，涵养学生保护环境的责任使命感与地球家园意识，融入爱岗敬业、敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神，提升学生综合生态实践素养；教学需系统讲授习近平生态文明思想、全国及贵州省生态文明建设实践内容，普及环境保护法律法规，讲解生态环境保护治理对策、环境安全及卫生防护基础知识，结合全球气候变化等生态热点，引导学生厘清个人、社会与自然的辩证关系；教学中应采用系统化、辩证化的教学思维，结合省内生态环境现状开展教学，紧扣贵州地方发展与健康战略，注重规范学生绿色环保行为，传授生态保护方法、强化生态文明传播教学，着重培养学生主动发现、分析并处理生态环境相关问题的综合能力。
8	党史教育	（一）素质目标： 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，使学生切实提高分析问题、解决问题的能力； 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	1. 主要教学内容 本课程以《中国共产党简史》为核心教材，系统讲述党史发展的核心脉络与理论成果。课程按历史时序设置八大理论专题与一项实践环节：从“中国共产党的创建和投身大革命的洪流”“掀起土地革命的风暴”，到“全民族抗日战争的中流砥柱”“夺取新民主主义革命的全国性胜利”，再延伸至“中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立”“社会主义建设的探索和曲折发展”“伟大历史转折和中国特

		社会主义事业建设者和接班人的主人翁意识。 （二）知识目标： 3. 引导学生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。通过教学，要求学生熟悉和掌握“四史”的基本概念、历史发展和历史成就，使学生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。 （三）能力目标： 1. 引导学生掌握“四史”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世情、国情的理论问题。 2. 使学生具有良好的沟通能力，具有理论联系实际的能力。	色社会主义的开创”“把中国特色社会主义全面推向 21 世纪”，覆盖从建党至跨世纪发展的关键历史阶段，重点阐释马克思主义中国化历程——从毛泽东思想到邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，再到习近平新时代中国特色社会主义思想的形成与发展。实践教学组织参观红二、红六军团木黄会师纪念馆，结合贵州本地革命史资源深化学习。课程融合素质、知识、能力三维目标，既梳理重大事件、重要会议与理论成果，也引导学生运用辩证唯物主义分析历史与现实问题，强化“没有共产党就没有新中国”的认知，激发爱国情怀与使命担当。 2. 教学要求 本课程旨在落实“四史”宣传教育要求，教学需实现三维目标：素质上，引导学生树立正确社会主义史观，激发爱国情怀与全面建设社会主义现代化国家的主人翁意识；知识方面，系统讲授党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，涵盖从建党到中国特色社会主义进入 21 世纪的关键历程、理论成果（毛泽东思想、邓小平理论等）及历史成就；能力上，培养学生运用辩证唯物主义分析世情国情，提升理论联系实际、沟通协作及解决问题的能力。 教学内容按 9 个模块推进，含 8 个理论专题（如建党、抗战、改革开放等）与 1 项实践（参观红二、红六军团木黄会师纪念馆）。考核采用多元评价方式。
9	国家安全教育	（一）素质目标： 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； 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； 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；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；	1. 主要教学内容 本课程立足高职院校学生学情，紧扣三维教学目标，以总体国家安全观为主线开展系统化教学。课程首先讲授总体国家安全观基础理论，阐明其核心内涵与时代特征，分析当前国内外复杂安全形势，明确坚持党的绝对领导、走好中国特色国家安全道路的基本原则与实践路径，剖析发展与安全相辅相成的辩证关系，凸显统筹二者关系对强国建设、民族复兴的战略价值。同时，课程聚焦多领域国家安全专项知识，以人民安全为宗旨，讲解人民安全的主体地位与保障意义；重点阐释政治安全中政权、制度、意识形态安全的关键作用，辨别意识形

	4. 提高警惕性，自觉抵制诱惑，防范意识形态领域存在的潜在风险，对可能危害国家安全的行为保持警觉； 5. 增强高职院校国际视野，理解和尊重不同国家的安全关切，树立大局观，促进国际和平与发展。 （二）知识目标： 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； 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； 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； 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； 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；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； 6. 掌握军事、科技、文化、社会安全在国家安全中的保障作用，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 7. 掌握筑牢其他各领域国家安全屏障的具体方法和途径。 （三）能力目标： 1. 能够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；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	态潜在风险；说明经济安全的基础性地位，解析产业、金融等领域经济风险。 2. 教学要求 本课程依据三维教学目标制定规范化教学要求，适配高职院校育人标准与学生职业发展需求。教学层面需坚守立德树人根本任务，贴合高职学生认知特点，以总体国家安全观为核心主线，做到理论与实践相结合，依托时政热点、真实安全案例简化晦涩理论，提升课堂教学实效性。在知识要求上，学生需熟练掌握总体国家安全观内涵、国家安全多维特征及新时代安全形势，明晰各领域安全的地位与作用，掌握安全防护方法与相关法律法规，重点掌握意识形态、网络、科技等高频安全领域知识。能力培养方面，着重锻炼学生安全研判、风险识别能力，使其能够将安全理论运用于学习、生活和未来工作，熟练掌握防渗透、防泄密、抵制不良诱惑等实操技能。素质育人上，需厚植学生爱国主义情怀，强化国家安全责任感与使命感，培育团结协作和斗争精神，规范自身言行、严守安全底线，树立大局意识与正确国际观念，理性看待国际安全关系，自觉以实际行动维护国家安全。
--	---	--

		问题； 2. 能够提出并实施统筹发展和安全的具体策略和处理措施，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； 3. 能够自觉参与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，能在经济工作中加强经济安全，防范和应对经济领域存在的风险与挑战； 4. 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；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； 5. 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。	
10	大学语文	（一）素质目标： 1. 弘扬中华优秀传统文化，理解中国传统健康审美观念，树立正确的美学观念； 2. 具备一定的审美素养、道德素养和人文素养； 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； 4. 具备团队协作、法律意识、诚信敬业精神；具备自主学习能力和创新意识。 （二）知识目标： 1. 掌握一定的中华优秀传统文化知识； 2. 掌握阅读文学作品、运用文字的基本方法； 3. 掌握正确的语言表达技巧和沟通技巧；	1. 主要教学内容： 1. 采用模块式教学模式，将《大学语文》课程分为：阅读赏析、言语实践、应用写作、拓展阅读四大模块。言语实践和写作练习属于实用知识，与相关专业场景相结合进行具体的职业情景模拟训练； 2. 阅读教学主要是对高职大学生进行人文素养的培育和提升，包括增长人生经验、认知水平、思维能力、问题解决、价值观塑造等多方面； 3. 拓展阅读是语文课程内容的延伸部分，也是学生自主研读的内容，基于职业核心素养能力的相关内容安排，充分考虑经济社会发展和社会变迁对高职生的影响，设置工匠精神作品研读、职业教育与社会发展、优秀劳动模范三个部分，以职业文化来拓展高职语文教学内容。 2. 教学要求： 理论与实践相结合，采用“过程性评价+终结性评价”相结合的方式。

		4. 掌握一定的职场写作知识。 （三）能力目标： 1. 具备一定的语言文字分析和运用能力； 2 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； 3 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力； 4. 具备良好的职场文书写作能力。	
11	大学英语	（一）素质目标： 1. 培育和践行社会主义核心价值观，增强爱国情怀、文化自信和民族自豪感，落实立德树人根本任务； 2. 培养职场涉外沟通中的尊重、包容、平等意识，具备良好的职业道德和团队协作精神； 3. 形成自主学习意识和终身学习能力，提升跨文化交际素养，能用英语讲述中国故事、传播中华文化。 （二）知识目标： 1. 掌握必要的英语语音、词汇（累计2300~2600词）、语法、语篇和语用知识； 2. 理解中英语言思维方式的异同，掌握职场沟通中的文化差异与礼仪规范； 3. 熟悉日常生活和职场情境中的常用英语表达，掌握名片、日程表、通知、海报、药品说明书等常见应用文的格式与表达方式。 （三）能力目标： 1. 能听懂、读懂、看懂与职场相关的英语材料，获取关键信息并进行分析与推断，能初步进行中英互译，满足	1. 主要教学内容： 1. 本课程使用《新编实用英语（第六版）综合教程1》(修订版)，围绕6个单元主题展开教学：自我介绍与校园适应、时间管理与计划制定、课外活动与社区活动、身心健康促进与压力调节、传统工艺和文化遗产、兴趣培养与职业定位。 2. 教学内容涵盖日常生活和职场情境中的常用词汇、基本语法知识（时态、基本句型、形容词比较级等）以及实用语篇（自我介绍、问卷调查、海报、建议、通知、求职信等）。 2. 教学要求： 坚持立德树人，以学生为中心，创设真实职场情境任务，突出听、说、读、写、译综合语言技能训练，注重中华优秀传统文化的英文表达，充分利用教材配套数字化资源（iSmart平台等），实施过程性与终结性评价相结合的教学模式。

		基本沟通需求； 2. 能在日常生活和职场中进行有效的口头和书面沟通，完成自我介绍、指路、致谢、道歉、邀约、看医生、询问时间表等典型交际任务； 3. 能运用英语讲述中国节日及传统文化，具备用英语服务职业发展的基本能力。	
12	信息技术	（一）素质目标： 1. 具备解决问题的方法能力和制定计划的能力； 2. 具备查找资料和获取信息的能力； 3. 具备使用文字、图像、格式工具在医药卫生类职业学专业上解决实际问题的能力。 （二）知识目标： 1. 了解计算机基础知识及信息技术发展趋势； 2. 掌握操作系统的功能及使用方法； 3. 掌握文档处理、电子表格处理、演示文稿制作的方法。 （三）能力目标： 1. 具备熟练操作计算机的基本能力； 2. 具备医药卫生类职业文档处理、电子表格处理和演示文稿设计能力； 3. 具备医学信息系统和医药卫生职业相关计算机信息检索技术能力。	1. 主要教学内容： 1. 信息技术涵盖计算机基础、Windows 操作系统、办公软件应用、信息检索与信息安全四大模块，包括：1. 计算机基础理论、新一代信息技术、信息素养；Windows 系统使用管理； 2. 文档排版、表格与图文混排；电子表格操作、公式函数、图表与数据处理；演示文稿制作、动画及放映设置； 3. 网络基础、信息检索、信息安全防护等内容。 2. 教学要求： 1. 使学生构建完整信息技术知识体系，熟练掌握信息化办公核心技能； 2. 具备信息获取与处理能力，树立信息安全与责任意识； 3. 全面提升信息技术素养，满足专业学习与职业发展需要。
13	大学生 心理健康	（一）素质目标： 1. 树立心理健康的自主调节意识与服务病患心理的双重意识； 2. 培养积极乐观的职业与生命态度，热爱生命，富于同理心，具备健全人	1. 主要教学内容： 1. 本课程将教学内容重构为四个教学模块，分别是基础知识、积极成长、未来展望、实践体验四大模块，共有 16 个专题的教学内容，包含健康与适应、认知与接纳、人际交往、人格成

		格； 3. 强化职业道德，尊重生命，体现医护工作者的人文关怀精神； 4. 增强心理韧性及职业适应力，主动提升抗压受挫心理韧性，适应未来医护岗位对心理素质的高要求，实现“匠心育人”与全面发展。 （二）知识目标： 1. 认识心理学基础理论与心理健康标准； 2. 理解自身与服务对象的心理发展特征； 3. 掌握心理调适与疏导的基本方法； 4. 掌握衔接专业所需的职业心理知识。 （三）能力目标： 1. 具备自我探索、心理调适与心理发展技能，能有效应对自身情绪、压力及成长中的心理困扰； 2. 具备应对挫折、缓解焦虑及处理常见心理危机的基本技能，能在模拟或真实医护情境中进行初步干预； 3. 具备客观评价自身心理状况与行为能力，自觉维护心理健康，提高学习、生活及未来工作质量； 4. 具备职业心理素质培养与服务对象心理调适能力。	长等相关内容； 2. 该课程旨在使学生明确心理健康的标准和意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生的全面发展，是在整个课程体系中不可替代的重要课程。 2. 教学要求： 具备一定的心理审美和心理调适素养，能够形成 1~2 项心理调适技能。理论与实践相结合，采用“线上+线下”混合教学方式，评价坚持“过程性评价+终结性评价”相结合的方式。
14	体育与健康	（一）素质目标： 1. 树立良好的职业道德，增强精益求精的职业素养； 2. 培养规矩意识，养成终身体育锻炼的意识； 3. 增强团队协作意识、吃苦耐劳的意志品质。	1. 主要教学内容： 1. 体育理论：体育概述、运动安全、选项基本知识； 2. 专业体能：根据不同的职业要求，制定相应的体能计划； 3. 体育选项：篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、武术、健美操、健身气功、拳击、

		（二）知识目标： 1. 认识基本的体育运动健康知识，了解体育运动与职业能力的关系； 2. 掌握科学有效的身体锻炼方法； 3. 掌握体育项目的基本理论知识，了解裁判规则。 （三）能力目标： 1. 至少掌握两项运动技能，能够让全身肌肉、关节的协调用力，持续发力的能力； 2. 学会科学的身体锻炼方法，提升自身的身体素质； 3. 具备调控身体姿态和心理状态的能力。	啦啦操、瑜伽、户外、花样跳绳、田径、匹克球等常见体育运动项目。 2. 教学要求： 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。
15	大学美育	（一）素质目标： 1. 以中华优秀传统文化为核心，理解美育与大健康文化的内在逻辑，了解多元文化审美差异，树立正向审美观念，增强文化认同感与民族自信心； 2. 以审美和人文素养培育为核心，完善人格修养、塑造健全品格，形成崇尚美好、共情他人的人文底蕴，适配医护职业的人文关怀核心要求； 3. 建立“美育+医护”的价值联结，自觉将审美素养融入职业场景，具备在医患沟通、健康服务中传递人文温度的职业自觉，强化传承中华优秀传统文化的责任感与使命感。 （二）知识目标： 1. 系统掌握美育基础理论与通用艺术常识，熟悉中华优秀传统文化的核心内涵，梳理民族文化艺术的发展脉络，建立完整的审美知识框架； 2. 依托学校大健康学科优势与贵州在地民族文化资源，掌握美育与医护专	1. 主要教学内容： 1. 美育艺术鉴赏和艺术史论：美育概述和舞蹈、绘画、书法、摄影、影视等艺术欣赏； 2. 专业美育：根据不同的专业要求，制定相应的美育教学和实践课程； 3. 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、一跑一练一操等相关实践活动。 2. 教学要求： 考核方式采取线上考核，线上学习，平时成绩占 50%，终结性成绩占 50%。

		业、民族传统健康文化的融合逻辑，明晰美育对医护职业成长的赋能作用； 3. 掌握不同艺术形式的表达特征，能解析艺术作品、民族文化符号中蕴含的健康人文内涵，理解审美活动与社会健康观念演变的内在关联。 （三）能力目标： 1. 拓展多元审美学习路径，提升审美感知力与艺术鉴赏能力，能在日常场景、职业场景中精准识别美、感知美，具备基础的审美判断力； 2. 能结合所学美育知识，将民族文化审美元素融入健康服务场景，在医患沟通、健康宣教、康养服务中融入人文关怀，实现美育能力与专业能力的协同发展； 3. 强化文化创新意识，具备对中华优秀传统文化、贵州民族美育资源进行创造性转化的能力，能探索“美育+健康服务”的新形式、新路径，参与美育科普、文化传播等实践活动。	
16	数字素养 通识课程	（一）素质目标： 1. 树立正确的数字时代价值观，主动适应数字化生存与发展，具备积极拥抱新技术、新变革的时代素养； 2. 培育创新意识与创造精神，能够将数字思维转化为创新行动，助力个人成长与职业发展； 3. 形成面向数字社会的责任意识与发展视野，具备参与数字经济建设、推动行业创新发展的基本素养。 （二）知识目标： 1. 准确理解数据素养、数字经济、数字化转型等核心概念，厘清概念内涵与逻辑关系，构建系统完整的数字时	1. 主要教学内容：课程按照基础篇 — 技术篇 — 实践篇递进式组织教学，体系完整、逻辑清晰： 1. 基础篇：讲解数据素养、数字经济、数字化转型等核心概念，阐释概念内涵与底层逻辑，构建数字时代理论认知体系。 2. 技术篇：介绍大数据、人工智能、区块链等新一代信息技术，讲解技术原理、典型应用与产业价值，理解信息科技对数字产业化的支撑作用。 3. 实践篇：以教育数字化转型、城市数字化转型为典型案例开展分析，解读产业数字化转型与全社会数字化转型的发展方向、主要任务与重点工程。 2. 教学要求：

		代知识体系； 2. 掌握大数据、人工智能、区块链等新一代信息技术理论知识，熟悉技术原理、典型应用、提升专业成长； 3. 掌握数字经济、数字化转型的底层逻辑，明晰数字技术与产业发展的内在关联，为数字时代认知与决策提供理论支撑。 （三）能力目标： 1. 具备数字信息筛选、判别、整合与利用能力，有效应对信息过载，快速掌握数字化工具与工作流程； 2. 能够运用数据思维分析问题、把握数字时代机遇，形成创新思路与解决方案，提升个人与职业场景中的创新实践能力； 3. 熟练运用数字技术与工具完成学习、工作任务，增强数字化环境适应力与岗位竞争力。	1. 帮助学生准确理解数字素养相关核心概念，厘清概念逻辑，避免认知混淆，建立系统的数字时代知识框架；认识信息科技作为新质生产力的重要意义，树立数字产业发展意识； 2. 通过案例教学与实践分析，使学生深化对数字化转型的理解，能够把握产业数字化与社会数字化转型的趋势、任务与实施路径； 3. 注重理论联系实际，提升学生数字认知、信息辨析与技术应用能力，增强适应数字时代发展的综合素养。
17	人工智能课程	（一）素质目标： 1. 树立正确的人工智能伦理观和信息安全意识，明确人工智能应用的边界与责任； 2. 培养跨学科合作意识和创新思维，具备团队协作完成项目设计的素养； 3. 增强数字化时代的适应能力，形成主动运用人工智能技术提升学习与工作效率的意识。 （二）知识目标： 1. 了解人工智能的发展历程、核心概念、技术体系及前沿发展趋势； 2. 理解计算机视觉、自然语言处理、语音识别、数据工程等人工智能核心领域的基本原理； 3. 熟悉人工智能在卫生健康领域、专	1. 主要教学内容： 1. 人工智能包含人工智能基础理论、核心技术、行业应用、伦理安全、创新实践五大模块； 2. 讲授 AI 发展历程、核心概念、技术体系与前沿趋势；讲解计算机视觉、自然语言处理、语音识别、数据工程等技术原理； 3. 介绍 AI 在医疗卫生、专业研究等领域的应用案例；明确 AI 伦理规范、信息安全、应用边界与社会责任；开展 AI 工具实操、项目设计与跨学科案例研究。 2. 教学要求： 1. 落实立德树人与教育数字化政策，立足学校特色开展线上教学、案例与项目驱动教学，引导学生自主学习与跨界应用。 2. 使学生掌握 AI 基础知识与技术原理，熟悉专业应用场景，构建完整知识体系；提升大模

		业研究等领域的应用场景与实践案例。 （三）能力目标： 1. 能够借助人工智能工具（如大模型）完成专业领域调研报告、PPT 制作等任务； 2. 具备针对实际场景设计简单人工智能创新应用方案的初步能力； 3. 能够通过线上平台自主学习人工智能相关知识，提升信息检索与知识整合能力。	型等智能工具实操与简单应用方案设计能力； 3. 树立 AI 伦理、信息安全意识与正确技术价值观，培养创新思维、团队协作能力与数字时代高素质技术技能。
18	中华优秀传统文化概论	（一）素质目标： 1. 厚植家国情怀，增强文化自信与民族认同感； 2. 形成正确的价值观、道德观，自觉传承中华传统美德； 3. 培养对贵州本土文化（民族文化、红色文化、屯堡文化、阳明文化等）的尊重与热爱； 4. 提升人文素养和审美情趣，树立文化传承与创新的责任感。 （二）知识目标： 1. 掌握中华优秀传统文化的核心精神、基本范畴（如仁、义、礼、智、信等）； 2. 了解先秦诸子百家的主要思想及其当代价值； 3. 理解中华传统道德体系、人格修养方法及其与新时代公民道德建设的关联； 4. 熟悉贵州特色文化（民族文化、红色文化、屯堡文化、阳明文化）的内涵、历史渊源与时代价值。 （三）能力目标：	1. 主要教学内容： 1. 本课程围绕传统文化根基、贵州特色文化、实践转化应用三大模块开展教学，设置中华优秀传统文化的核心精神与时代价值、先秦诸子百家的思想智慧、中华传统道德与人格修养贵州特色文化专题、民族文化与红色文化、贵州特色文化专题； 2. 屯堡文化与阳明文化、中华传统文艺与审美素养、传统节日与民俗文化、传统文化的创造性转化与创新性发展 8 个理论专题+8 个配套实践项目。 2. 教学要求： 1. 课程总学时 32 学时，其中理论课 16 学时（8 次课，每次 2 学时），实践课 16 学时（8 次课，每次 2 学时），采用“分系开课、小班授课、线上线下融合”的教学模式，按学期分批次覆盖全校新生；2. 具体开课安排为第一学期面向中医药系、健康管理系开课；第二学期面向护理系、康养系开课； 3. 以单班教学为例，实行“单周线下集中授课、双周线上自主研学”的节奏安排，确保教学密度合理、学习效果扎实； 4. 采用“过程性评价+终结性评价”相结合的方式，突出实践导向与贵州特色，总分 100 分。

		1. 能够运用传统文化智慧分析现实问题, 形成批判性思维与辩证思考能力; 2. 能够独立或合作完成文化调研、非遗体验、实地探访等实践活动, 并形成成果 (如视频、报告、策划方案等); 3. 能够撰写围绕“贵州特色文化的传承与创新”主题的课程论文, 具备一定的学术写作与文化表达能力; 4. 提升文化资源整合与创意转化能力, 初步具备打造地域文化 IP 的意识与技能。	
19	军事理论	(一) 素质目标: 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; 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; 3. 增强学习科学技术的热情, 具有严谨的科学精神。 (二) 知识目标: 1. 掌握国家安全等基本军事理论知识; 2. 熟悉世界军事及我国周边安全环境; 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	1. 主要教学内容: 模块一 : 国家安全教育 专题 1 国家安全 专题 2 中国国防 模块二: 战争理念教育 专题 3 军事思想 专题 4 现代战争 模块三: 技术创新教育 专题 5 信息化装备 专题 6 军事高技术 2. 教学要求: 教学模式: 混合式教学; 教学方法: 任务驱动法、案例教学法、情境教学法; 教学评价: 过程性考核 60%; 终结性考核 40%。

		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。	
20	大学生职业发展与就业指导	（一）素质目标： 1. 树立敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神和素养； 2. 具有临床营养促进的职业道德，以及良好的创新精神； 3. 具有强烈的社会责任感和社会参与意识。 （二）知识目标： 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； 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； 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。 （一）能力目标： 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； 2. 具备一定的管理技能、生涯决策技能、求职技能。	1. 主要教学内容： 模块一： 认识大学生职业生涯 模块二： 求职技巧 模块三： 创新创业实践 2. 教学要求： 教学模式：混合式教学 教学方法：任务驱动法、小组研讨、情景教学法 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%）。
21	劳动教育	（一）素质目标： 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识； 3. 增强创新意识。 （二）知识目标： 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； 2. 熟悉日常生活劳动、服务性劳动、	1. 主要教学内容： 模块一：爱劳动讲奉献 模块二：乐服务求创新 2. 教学要求： 教学模式：混合式教学 教学方法：任务驱动法、案例教学 实践教学法 教学评价： 过程性考核 60%：包含课堂参与度、课外实践

		临床营养的具体内容； 3. 熟悉合法劳动的具体要求，理解合法劳动的重要意义； 4. 了解医学营养事业行业职业法律法规、劳动纪律。 （三）能力目标： 1. 能够进行合法劳动，形成良好劳动习惯； 2. 能够运用医学营养事业行业法律法规进行自我保护； 3. 能够运用医学营养专业所需的岗位知识进行岗位实践； 4. 能够自觉服务对象，进行安全规范的劳动操作。	等；终结性考核 40%：包含志愿时长证明、手工作品等。
--	--	--	------------------------------------

2. 专业技能课程

专业课程参照国家专科专业教学标准，融入公共营养师职业技能等级证书等相关内容，持续深化“五育融合”“三全育人”综合改革，将安全意识、服务意识、吃苦耐劳、团队协作等思政元素融入专业课程之中。

专业课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程组成。共有 21 门课程，886 学时、51 学分。

专业基础课程共 6 门课程，共计 306 学时、17 学分。

专业核心课程共 7 门课程，共计 422 学时、25 学分。

专业拓展课程共 8 门课程，共计 158 学时、9 学分。

（1）专业基础课课程介绍

表 10 医学营养专业基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
1	人体结构与功能	（一）素质目标： 1. 尊重生命、敬畏人体标本，培养严谨务实的职业伦理与医学人文精神； 2. 倡导积极健康的生活方式，增强自我保健与健康管理意识，促进身心协调发展； 3. 建立科学的健康与疾病观念，提升科学素养，强化服务社会、关爱他人的责任感。 （二）知识目标： 能够准确描述人体各系统主要器官的位置、毗邻关系、大体形态及基本组织结构。 （三）能力目标： 1. 能够运用基础医学知识，在人体结构模型中快速定位相应器官； 2. 具备良好的观察分析能力，能够将人体结构知识应用于营养评估与健康指导实践； 3. 具备反思与自我改进意识，能结合自身状态不断优化学习与工作方法。	1. 主要教学内容 模块一：运动系统的组成与功能 模块二：内脏各系统（消化、呼吸、泌尿、生殖）的结构特点 模块三：感觉器的形态与位置 模块四：内分泌腺体及其调节作用 模块五：神经系统的结构与通路基础 2. 教学要求 教学实施条件： 教学场所：生命科学楼、多功能实训室、一体化理论实践教室、多媒体学习空间 教学方法：案例教学、小组讨论、任务驱动、直观观察、讲授与自主探究相结合 教学模式：线上与线下混合式教学，突出实践与理论融合 教学评价方式： 采用过程性评价、终结性评价、综合性评价与发展性评价相结合的方式，关注学生知识掌握、能力形成及素养提升的全过程。
2	微生物学与免疫学	（一）素质目标： 1. 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，强化营养干预与感染防控协同意识； 2. 养成良好职业行为习惯，从而具备优秀的职业素养和职业道德； 3. 通过国家在病原生物防控、免疫健康研究、营养与免疫相关领域的突出表现，坚定中国特色社会主义制度自信、	1. 主要教学内容 模块一 课程导入 任务一 课程定位与性质认知 模块二 微生物学认知及应用 项目一 细菌生理特性认知及应用 项目二 致病性细菌认知 项目三 真菌认知及应用 项目四 病毒认知及应用

		增强民族自豪感。 (二) 知识目标 1. 掌握微生物学涉及的核心基本概念； 2. 熟悉常见致病性微生物的生物学特性、致病性，以及结合营养干预的综合防治方法； 3. 掌握防止微生物感染、保障膳食安全的基本措施； 4. 掌握免疫学的基本理论，临床常见免疫性疾病的发生机制； 5. 熟悉人体免疫力、营养与机体免疫功能的关联机制； (三) 能力目标 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，同时提升结合营养专业的自主学习能力； 2. 能够分析和解决营养护理、临床营养干预工作中与病原生物与免疫学有关的实际问题； 3. 通过理论结合营养专业实践，学生能运用所学知识开展常见致病性微生物的防控与营养干预指导； 4. 将病原生物的基本理论、基本知识和基本方法，运用到感染性疾病、常见免疫性疾病的营养调理与健康宣教中。	模块三 免疫学认知及应用 项目一 抗原认知 项目二 免疫系统认知 项目三 免疫应答认知 项目四 免疫性疾病认知 项目五 免疫学应用 2. 教学要求 教学场地：多媒体教室、微生物实验室、显微镜室。 教学模式：理实一体 教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 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。
3	病理学	(一) 素质目标： 1. 树立以患者为中心的责任感与同理心，在营养评估、饮食干预和健康宣教中体现对患者生命尊严的尊重和职业认同。 2. 养成严谨求实的科学态度与循证实践精神，将爱岗敬业贯穿于营养诊疗方案的制定、实施与监测全过程。 3. 强化食品卫生与医疗安全意识，严格	1. 主要教学内容 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

		遵守营养诊疗相关法律法规及操作规范，在临床实践中维护患者权益。 （二）知识目标： 1. 掌握病理学的基本概念、核心理论及基本病理过程，奠定认识营养代谢性疾病病理生理的学科基础。 2. 掌握与营养密切相关的常见疾病（如肥胖症、糖尿病、高脂血症、脂肪肝等）的病理变化及临床病理联系，能够从形态学角度理解营养干预的靶点与意义。 3. 熟悉上述病变的转归与结局，重点理解营养干预对疾病逆转、延缓进展及改善预后的病理学依据。 4. 了解常见病、多发病的病因与发病机制，尤其关注与能量代谢、营养素缺乏或过剩、肠道微生态紊乱等相关的病理生理机制。 （三）能力目标： 1. 能够正确观察和描述器官大体标本及组织切片的基本病理变化，识别与营养代谢障碍相关疾病的形态学改变，如肝脏脂肪变性、动脉粥样硬化、甲状腺肿大、骨质疏松等。 2. 能够运用病理学知识，对常见疾病的发生发展、临床表现及并发症作出合理的病理学解释，为营养风险筛查与营养状况评定提供依据。 3. 能够将病理机制与营养治疗原理相结合，针对营养代谢性疾病及围手术期、重症患者等特殊群体的营养支持需求，提出科学的膳食指导和营养干预思路。	模块七：代谢紊乱疾病 2. 教学要求 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%
4	药理学	（一）素质目标： 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。	1. 主要教学内容 模块一：急救科药物 模块二：麻醉科药物 模块三：精神科药物

		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。 （二）知识目标： 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。 （三）能力目标： 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。	模块四：泌尿科药物 模块五：心血管科药物 模块六：内分泌科药物 模块七：血液病科药物 模块八：呼吸科药物 模块九：消化科药物 模块十：化学治疗药物 2. 教学要求 1. 教学场地： 多媒体教室 2. 教学模式： 混合式教学模式 3. 教学方法： 讲授法、案例引导、讨论法 4. 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
5	卫生统计学	（一）素质目标： 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、遵纪守法、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意识； 4. 坚定爱岗敬业、乐于奉献、吃苦耐劳的职业精神。 （二）知识目标： 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	1. 主要教学内容 模块一 认识数据 任务一 数据分析的描述 任务二 数据关联的探索 任务三 数据的产生 模块二 概率与推断基础 任务一 基本概率理论 任务二 统计量的抽样分析 任务三 统计推断 模块三 常用推断方法 任务一 基本情形的参数推断

		内容： 3. 掌握医学人口统计、疾病统计等常用统计指标。 （三）能力目标： 1. 能够进行常用卫生统计； 2. 能进行研究设计和数据分析。	任务二 多个均数比较的方差分析 任务三 分类变量 模块四 统计设计与卫生统计常用指标 任务一 调查研究设计 任务二 实验研究设计 任务三 卫生统计常用指标 2. 教学要求 教学场地：多媒体教室、实训室 教学模式：任务驱动和示范教学模式 教学方法：PBL 教学法、讲授法、演示法、视频教学法、自主学习法等 教学评价：结果评价、活动参与评价、过程评价、综合评价
6	医学营养学	（一）素质目标： 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； 2. 树立“营养干预关乎生命质量”的责任感。 （二）知识目标： 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； 2. 掌握常见食物的营养价值和成分； 3. 了解营养素的生理功能、膳食参考摄入量。 （三）能力目标： 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。 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。	1. 主要教学内容 模块一 绪论 模块二 营养素的消化、吸收、代谢 模块三 能量与营养素的生理功能 模块四 食物的营养价值 模块五 食物营养成分与保健功效成分的检测 模块六 平衡膳食合理营养 模块七 营养调查及其评价 模块八 不同生理状态人群的营养 模块九 特殊环境人群的营养 模块十 营养不良与营养支持 模块十一 肠外营养临床应用 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 营养病历书写 2. 教学要求 教学场地：多媒体教室、理实一体化教室 教学模式：线上、线下混合式教学模式 教学方法：讲授法、讨论法、比喻演示法等 教学评价：平时成绩、过程性考核、学生自评、学生小组互评、期末成绩
--	--	--

(2) 专业核心课程介绍

表 11 专业核心课程介绍

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要内容与教学要求
1	临床疾病概要	1. 掌握常见内科、外科、老年病的病因、临床表现与病情特点 2. 识别与营养密切相关疾病：糖尿病、高血压、高血脂、痛风、肥胖、肾病、胃肠道疾病等 3. 分析疾病发生、发展与膳食结构、生活方式的关联 4. 协助完成患者营养风险筛查、病情评估与基础资料收集 5. 判断疾病不同阶段的营养代谢特点与营养需求 6. 为临床营养治疗、膳食指导提供医学依据 7. 识别疾病危象与并发症，及时	1. 教学内容： 本课程主要包括临床疾病概论（疾病本质、病因学、发病机制与转归）；常见症状与体征鉴别（发热、疼痛、水肿、呼吸困难、恶心呕吐、意识障碍等）；诊断学基础（问诊、体格检查、实验室检查、影像学检查的选择与应用）；呼吸系统疾病（肺炎、慢阻肺、哮喘）；循环系统疾病（高血压、冠心病、心力衰竭）；消化系统疾病（胃炎、消化性溃疡、肝硬化）；内分泌与代谢疾病（糖尿病、甲状腺疾病、痛风、血脂异常）；泌尿系统疾病（肾炎、肾衰竭）；血液系统疾病（贫血）；风湿免疫病（类风湿关节炎）；神经系统疾病（脑卒中）；以及肿瘤学基础与常见肿瘤。课程将重点阐述各疾病的临床表现、诊断要点、治疗原则，并特别强调与营养代谢、营养治疗之间的内在联系，为后续临床营养

	做好转诊与沟通 8. 掌握常见慢病长期管理要点与健康随访要求 9. 能根据病情变化提出营养干预调整建议	课程奠定基础。 2. 课程思政： (1) 职业信念：传递“医者仁心、大爱无疆”的职业精神，培养敬畏生命、爱岗敬业的医学人文态度。 (2) 法治伦理：强化依法执业、“以患者为中心”的服务理念，严守医疗规范、知情同意与患者隐私保护。 (3) 人文素养：关注疾病状态下患者的身心痛苦与社会困境，尊重个体差异，传递医者温情与人文关怀。 (4) 安全生命：树立“生命至上、安全第一”的底线思维，严防误诊漏诊、鉴别不清与病情延误风险。 (5) 团队协作：提升多学科协作意识，践行“医技护患协同、共克疾病”的整合医疗理念。 3. 教学要求： (1) 教学条件： 配备多媒体理论教室及临床技能实训室，具备心肺听诊模拟系统、腹部触诊模型、标准病人模型等体格检查训练设备；准备典型病例库（含真实病历脱敏资料）、影像学图片库（X光、CT、心电图等）、临床检验正常值对照表；接入虚拟仿真临床思维训练系统或在线病例分析平台；配置分组讨论区及临床思维训练工具。 (2) 教学方法： 采用“案例驱动+问题导向+临床模拟”教学法。以一个典型病例（如胸痛、呼吸困难）为导入，引导学生进行症状鉴别、病史采集、体格检查（模拟）及辅助检查选择的推演，融入临床思维与安全底线教育；设置小组任务（如针对糖尿病合并肾病患者制定多学科管理计划），强化团队协作与医患沟通意识；利用虚拟仿真系统模拟急重症（如心肌梗死、脑卒中）的早期识别与处理流程，提升应急反应与生命至上理念；组织标准化病人（SP）问诊训练，培养人文关怀与沟通技巧；引入真实医疗纠纷案例讨论，强化法治伦理与职业规范。 (3) 师资要求： 主讲教师应具备临床医学或内科学相关专业背景，具有医院临床工作（尤其是内科、全科）经验者优先；熟悉常见疾病的诊疗规范、临床思维方法及医疗法律法规；具备课程思政设计能力，能将“以患者为中心”“生命至上”等价值理念融入案例与模拟教学；可邀请高年资临床医师（内科、急诊科）、
--	--	---

			全科医生作为兼职讲师参与授课或开展临床查房见习。 (4) 考核要求: 采用过程性评价(50%)与终结性评价(50%)相结合。过程性评价包括:典型病例分析报告(20%)、模拟问诊与体格检查考核(15%)、临床思维小组研讨表现(10%)、课堂参与团队协作(5%);终结性评价为理论笔试(50%),涵盖疾病病因病理、临床表现、诊断要点、治疗原则及与营养的关联、法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养(敬畏生命、严谨诊断、依法执业、人文关怀、团队协作)在各项考核中的权重,对违反诊疗伦理或安全原则者予以警示。
2	特殊人群营养	1. 开展老年人、孕妇、乳母、婴幼儿、儿童青少年营养状况评估 2. 完成特殊人群膳食调查、体格测量、营养缺乏症状识别 3. 制定老年人、孕产妇、婴幼儿、慢病患者个性化膳食方案 4. 编制特殊人群一日食谱、周食谱,满足能量与营养素需求 5. 指导特殊人群合理选择食物、纠正不良饮食习惯 6. 识别特殊人群营养缺乏与过量风险,提出预防措施 7. 开展特殊人群营养宣教、喂养指导、辅食添加指导 8. 协助建立特殊人群营养健康档案并动态更新 9. 参与特殊人群营养改善项目实施与效果评价	1. 教学内容: 本课程主要包括特殊人群营养概论(概念、研究内容与方法);孕妇营养与膳食(孕期生理变化、分阶段营养需求、常见问题及膳食指南);乳母营养与膳食(泌乳机制、营养需求与膳食安排);婴幼儿营养与膳食(生长发育特点、母乳喂养、辅食添加及常见营养性疾病防治);学龄前及学龄儿童营养(营养需求、饮食习惯培养、学校营养餐);中老年人及长寿老人营养(生理代谢特点、营养需求、慢性病防控及膳食指导);特殊环境人群营养(高温、低温、高原等环境下的营养策略)以及特殊职业人群营养(脑力、体力劳动者)。 2. 课程思政: (1) 职业信念:传递“精准呵护、全生命周期守护”的职业精神,树立服务特殊人群的责任感与使命感。 (2) 法治伦理:强化依法照护、“以服务对象为中心”的伦理规范,保障特殊人群健康权益,尊重自主选择。 (3) 人文素养:关注不同生命阶段的脆弱性与特殊性,传承尊老爱幼、扶弱助残的中华传统美德。 (4) 安全生命:树立“生命早期 1000 天”“安全营养、生命至上”的底线思维,严防喂养不当与营养风险。 (5) 团队协作:提升多学科协作能力,践行“家-校-医-社”联动、“协同育人”的整合照护理念。 3. 教学要求: (1) 教学条件:

			配备多媒体教室及特殊人群营养实训室，具备孕期膳食模型、婴儿喂养教具（奶瓶、辅食制作工具）、儿童身高体重测量仪、皮褶厚度计等评估工具；准备分阶段膳食食谱库、生长发育曲线图、特殊人群营养案例库（含早产儿、妊娠糖尿病、老年肌少症等）；接入营养计算与膳食分析虚拟仿真平台；配置分组讨论区及宣教材料制作工具。 （2）教学方法： 采用“案例贯穿+情境模拟+项目驱动”教学法。以一个虚拟家庭（从孕期到老年）的案例贯穿课程，引导学生分析不同阶段的营养问题与干预策略，融入生命全周期服务理念；设置项目任务（如为社区托育机构设计6-12月龄婴儿辅食添加方案），以小组为单位完成需求评估、食谱设计、家长指导手册制作及汇报，强化团队协作与科学精神；通过角色扮演模拟入户指导（如为高龄老人进行膳食评估与家庭支持），培养沟通共情能力与人文关怀；利用虚拟仿真平台模拟孕期体重管理、婴儿生长迟缓干预等场景，提升安全底线意识与决策能力。 （3）师资要求： 主讲教师应具备医学营养、预防医学或临床医学相关专业背景，具有妇幼保健院、儿童保健科、老年科或社区卫生服务中心工作经验者优先；熟悉不同特殊人群的营养需求、膳食指南及相关政策法规；具备课程思政设计能力，能将“全生命周期健康”“尊老爱幼”等价值理念融入案例与实训教学；可邀请妇幼保健医师、儿科/老年科营养师、社区儿保人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：阶段性营养干预方案设计（20%）、模拟入户指导角色扮演（15%）、营养宣教作品制作（10%）、课堂参与及团队协作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖各特殊人群生理特点、营养需求、膳食指导、常见营养问题及干预、法规伦理、安全底线等内容。突出思政素养（精准呵护理念、尊重自主权、尊老爱幼情怀、安全底线思维、团队协作意识）在各项考核中的权重。
3	食疗与药膳	1. 掌握中医体质辨识基本方法：气虚、阳虚、阴虚、痰湿、湿热等	1. 教学内容： 本课程主要包括食疗与药膳学概述（概念、历史渊源与发展现状）、中医药基础理论（阴阳五行、藏象学说、气血津液、四气五味、升降浮沉）、药膳

	2. 根据体质、季节、年龄、病情选择适宜食疗食材 3. 设计常见病食疗方：高血压、高血脂、糖尿病、便秘、失眠、脾胃虚弱等 4. 开发安全、实用、易操作的养生药膳配方 5. 指导居民科学烹饪食疗餐，保证安全与效果 6. 开展食疗养生科普，纠正错误养生观念 7. 协助制定家庭食疗保健方案 8. 掌握食疗禁忌、配伍禁忌、特殊人群慎用原则 9. 收集整理地方特色食疗资源，形成本土化食疗方案	配伍原则与禁忌（君、臣、佐、使及相反相恶）、常用药食两用物质及其功效（卫健委公布的药食同源目录）、不同体质的药膳调养（九种体质辨识与对应药膳）、四季药膳养生（春生、夏长、秋收、冬藏）、常见疾病的辅助食疗（感冒、咳嗽、消化不良、失眠、高血压、糖尿病等）、特殊人群药膳（儿童、孕产妇、老年人）以及药膳制作工艺与现代研发应用。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“食药结合、守正创新”的职业精神，弘扬中医药文化自信与专业使命感。 （2）法治伦理：强化依法施膳、“以人为核心、辨证施食”的服务理念，严守食品安全与医疗伦理边界。 （3）人文素养：尊重个体体质差异，传承“药食同源、治未病”的传统文化，融入孝亲敬老、关爱弱势的人文情怀。 （4）安全生命：树立“安全用膳、生命至上”的底线思维，避免盲目食疗，严防配伍禁忌与安全隐患。 （5）团队协作：提升跨专业协作意识，践行“医养结合、膳食共护”的团队理念，促进中西医协同育人。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备食疗与药膳实训室（或模拟厨房），具备药膳制作基本设备（煎药壶、电子秤、蒸煮器具）及常用药食同源原料标本展示柜；准备九种体质辨识工具（问卷、舌象图卡）、常见疾病食疗案例库、药膳配伍禁忌查询手册；接入中医药膳虚拟仿真平台或中药配伍查询系统；配置多媒体教学设备及分组讨论区；提供药膳成品展示与品鉴区域。 （2）教学方法： 采用“理实一体+案例辨证+制作体验”教学法。先讲授中医药基础理论，结合药食同源实物辨识，融入中医药文化自信教育；引入真实食疗案例（如脾虚湿盛患者的茯苓山药糕调理），引导学生进行体质辨识、辨证配膳与禁忌分析，强化法治伦理与安全底线；设置项目任务（如为老年失眠人群设计四季药膳方案），以小组为单位完成从辨证到成品制作的全流程，培养团队协作与守正创新精神；开展药膳制作实训与成品品鉴互评，提升实操能力与人文关怀意识；组织药膳文化进社区/养老院志愿服
--	--	---

			务，践行孝亲敬老传统美德。 （3）师资要求： 主讲教师应具备医学营养、中医学或中药学相关专业背景，持有中医营养师、中药调剂员或中式烹调师等相关资格证书；具有中医食疗、药膳研发或临床营养工作经验者优先；熟悉药食同源目录、中药配伍禁忌及食品安全法规；具备课程思政设计能力，能将中医药文化自信、辨证施食等价值理念融入实训教学；可邀请中医院营养科医师、中药房药剂师或药膳企业研发人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：药膳方案辨证设计（20%）、药膳制作实操考核（20%，含配伍准确性、制作规范、成品品相与安全性）、课堂案例研讨与团队协作（10%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖中医药基础理论、药食同源物质功效、配伍原则与禁忌、体质辨识、四季养生、常见疾病食疗及法规伦理、安全底线等内容。突出思政素养（中医药文化自信、辨证施食理念、安全底线意识、孝亲敬老人文情怀）在各项考核中的权重，对违反配伍禁忌或安全操作者实行一票否决。
4	临床营养	1. 执行医院营养科工作制度、操作规范与质量控制标准 2. 开展住院患者营养筛查（MNA-SF、NRS-2002）与营养评估 3. 测定患者能量、蛋白质、宏量与微量营养素需求 4. 制定糖尿病、高血压、肾病、肝病、肿瘤等疾病营养治疗方案 5. 设计治疗膳食：低盐、低脂、低嘌呤、低糖、高蛋白、软食、半流、流质等 6. 实施肠内营养支持方案，观察耐受性与并发症 7. 指导患者及家属执行治疗膳	1. 教学内容： 本课程主要包括临床营养概述（概念、发展历程与工作模式）、患者营养状况评估方法（膳食调查、人体测量、生化指标、临床检查）、医院膳食种类与应用（基本膳食、治疗膳食、试验膳食）、肠内营养支持（适应症、途径、制剂选择与并发症）、肠外营养支持（适应症、输注途径、制剂配制与监测）、常见疾病的营养治疗（消化系统、心血管系统、内分泌代谢系统、肾脏疾病、肿瘤等）、围手术期营养管理、危重症患者的营养支持，以及临床营养文书书写与医患沟通。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“精准营养、守护生命”的职业精神，培养严谨求实、服务临床的责任担当。 （2）法治伦理：强化依法施膳、“以患者为中心”的服务理念，遵守医疗规范与营养伦理要求。 （3）人文素养：关注患者身心需求与饮食文化差异，尊重个体化营养方案，传递医者温情。

		食与家庭营养管理 8. 参与多学科会诊，提供营养专业意见 9. 记录营养病历，完成随访与效果评价	(4) 安全生命：树立“营养安全、生命至上”的底线思维，严防肠内肠外营养操作风险与代谢并发症。 (5) 团队协作：提升集体意识，践行“医护营养一体、协同康复”的团队理念，促进多学科融合育人。 3. 教学要求： (1) 教学条件： 配备临床营养实训室及模拟病房环境，具备营养状况评估工具（皮褶厚度计、握力计、人体成分分析仪）、肠内营养输注系统演示模型及鼻饲模拟人；准备治疗膳食食谱库、常见疾病营养治疗方案库（含真实病历脱敏资料）；接入临床营养管理信息系统或虚拟仿真实训平台；配置多媒体教学设备及分组讨论区；提供临床营养文书（营养病历、会诊单）规范样本。 (2) 教学方法： 采用“案例驱动+任务导向+情境模拟”教学法。引入真实临床案例（如糖尿病肾病患者的全程营养管理），引导学生完成评估、诊断、干预、监测全流程，融入职业信念与安全底线教育；设置任务项目（如为围手术期患者设计营养支持方案），以小组为单位进行方案设计、汇报与互评，强化团队协作与严谨求实精神；通过角色扮演模拟营养师与患者、医护团队的沟通场景（如解释治疗膳食、处理营养不良反应），培养法治伦理意识与人文关怀能力；利用虚拟仿真平台开展肠内肠外营养配制与并发症处理模拟训练，提升安全操作技能。 (3) 师资要求： 主讲教师应具备医学营养、临床医学或预防医学相关专业背景，具有医院营养科、临床营养支持团队工作经验者优先；熟悉临床营养诊疗流程、常见疾病营养治疗指南及医疗法规伦理；具备课程思政设计能力，能将“以患者为中心”、生命至上等价值理念融入案例与实训教学；可邀请医院营养科主任、临床营养师或重症医学科医护人员作为兼职讲师参与授课。 (4) 考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：临床营养支持方案设计（20%）、营养状况评估实训操作（15%）、模拟医患沟通角色扮演（10%）、课堂案例研讨与团队协
--	--	---	---

			作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖临床营养基础理论、评估方法、医院膳食、肠内肠外营养、常见疾病营养治疗、围手术期管理、法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养（严谨求实、依法施膳、人文关怀、安全底线意识、团队协作）在各项考核中的权重，对违反伦理规范或安全操作者实行一票否决。 （1）职业信念：传递“精准营养、守护生命”的职业精神，培养严谨求实、服务临床的责任担当。 （2）法治伦理：强化依法施膳、“以患者为中心”的服务理念，遵守医疗规范与营养伦理要求。 （3）人文素养：关注患者身心需求与饮食文化差异，尊重个体化营养方案，传递医者温情。 （4）安全生命：树立“营养安全、生命至上”的底线思维，严防肠内肠外营养操作风险与代谢并发症。 （5）团队协作：提升集体意识，践行“医护营养一体、协同康复”的团队理念，促进多学科融合育人。
5	营养烹饪技术	1. 按照营养配餐标准完成营养餐制作 2. 掌握蒸、煮、炖、烩、凉拌等营养保留型烹饪方法 3. 制作低盐、低脂、低糖、低嘌呤、软食、老年餐、幼儿餐、治疗餐 4. 合理控制油、盐、糖用量，符合国家膳食指南要求 5. 保证食材处理规范、生熟分开、防止交叉污染 6. 优化菜品搭配，提升色、香、味、形，提高食欲 7. 掌握营养餐装盘、保温、分餐、送餐规范 8. 开展营养烹饪示范教学与健康饮食指导 9. 参与食堂标准化菜谱制定与	1. 教学内容： 本课程主要包括营养烹饪概述（概念、原则与健康意义）、烹饪对营养素的影响（各类营养素在烹饪中的变化规律）、合理烹调技法的选择与优化（蒸、煮、炖、炒、凉拌等）、食材选择与预处理技术（初加工、切配、腌制保营养）、营养配餐与食谱设计（依据膳食指南、不同人群需求）、菜肴的营养评价方法、特殊膳食烹饪技术（低盐、低脂、低糖、高纤维）、中式面点与汤羹的营养制作、菜品色彩造型与营养搭配，以及厨房卫生安全与成本控制。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“匠心烹饪、营养为民”的职业精神，弘扬精益求精、健康至上的从业态度。 （2）法治伦理：强化依法操作、“以食者健康为中心”的服务理念，严守食品安全法规与职业操守。 （3）人文素养：尊重不同人群的饮食习惯与口味偏好，融入尊老爱幼、家庭关怀的传统美德。 （4）安全生命：树立“烹饪安全、生命至上”的底线思维，严防食材污染、加工不当与营养流失风

		营养成本控制	险。 （5）团队协作：提升集体意识，践行“厨营协同、膳食共育”的团队理念，促进营养配餐与烹饪技术深度融合。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备标准化营养烹饪实训操作室（含商用及家用灶具、蒸烤箱、料理机等设备）、独立实操工位（确保每生一套基本厨具）；具备食材营养分析工具（营养计算器、食物模型）及菜品营养评价软件；准备特殊膳食烹饪原料（低钠盐、代糖、全麦粉等）及各类量具；安装多媒体教学系统（支持操作细节投屏录制回放）；配置符合食品卫生标准的原料储存、清洗消毒及油烟净化设施；建立典型菜品营养标签数据库。 （2）教学方法： 采用“演示—实训—评价”一体化教学模式。教师先进行标准化学员菜品的营养烹饪示范（如控油少盐技法），融入职业信念与法治伦理教育；学生分组完成特定任务（如为高血压老人设计一餐），从配餐计算、烹饪实操到营养评价全程实践，强化厨营协同理念；引入小组互评、菜品营养分析报告撰写，提升批判性思维与安全底线意识；利用信息化手段（视频回放、营养软件模拟）进行对比反思；定期开展“营养餐进社区/校园”志愿服务，践行“营养为民”理念。 （3）师资要求： 主讲教师应具备营养学或烹饪工艺学相关专业背景，持有中式烹调师/营养配餐员高级工及以上职业资格证书或营养师资格；具有餐饮企业后厨管理、团餐研发或营养配餐工作经验者优先；熟悉食品安全法规、膳食指南及特殊人群营养需求；具备课程思政设计能力，能将“工匠精神”“食者健康为中心”等价值理念融入实训教学；可邀请星级酒店行政总厨、团餐企业营养师或疾控中心食安人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（60%）与终结性评价（40%）相结合，强化实操技能与素养考核。过程性评价包括：
--	--	---------------	--

			营养烹饪实训操作（30%，含规范操作、技法运用、营养保护）、团队协作与厨房安全卫生表现（15%）、菜品营养分析报告与设计说明（15%）；终结性评价为理论笔试（40%），涵盖营养烹饪原理、技法对营养素的影响、特殊膳食设计、食品安全法规及职业伦理等内容。突出思政素养（精益求精、诚信守法、团队意识、安全底线）的评分权重，对违反安全操作规程者实行一票否决。
6	公共营养	- 开展社区、学校、养老机构人群膳食调查（24h 回顾法、称重法、频率法） - 进行营养素摄入量计算、膳食结构分析与评价 - 开展人群营养状况监测、营养不良筛查与评估 - 编制居民平衡膳食食谱、健康膳食指导方案 - 组织营养科普讲座、健康膳食体验活动 - 推广《中国居民膳食指南》核心信息 - 协助制定区域营养改善计划与公共营养项目 - 开展营养数据统计、分析与报告撰写 - 指导家庭、集体食堂科学配餐	1. 教学内容： 本课程主要包括公共营养概述（定义、工作内容与发展现状）、膳食营养素参考摄入量与膳食指南应用（中国居民膳食指南、平衡膳食宝塔）、居民营养状况调查与评价（膳食调查、体格测量、生化与临床检查）、营养监测与预警体系（数据收集、指标分析、干预启动）、膳食结构与膳食模式分析（东方与西方模式对比、植物性食物为主的优势）、社区营养干预方法与项目管理（设计、实施、评估）、营养教育与营养信息传播（传播策略、新媒体应用）、特定人群（孕妇、儿童、老年人）的公共营养干预，以及国内外公共营养政策解读与案例分析。 2. 课程思政： （1） 职业信念：传递“营养惠民、健康中国”的职业精神，增强服务全民健康的社会责任感与使命感。 （2） 法治伦理：强化依法指导、“以人群健康为中心”的服务理念，严守营养干预与科普宣传的伦理规范。 （3） 人文素养：关注不同地区、民族与弱势群体的营养需求，尊重饮食文化多样性，传递社会公平与人文关怀。 （4） 安全生命：树立“食品安全、生命至上”的底线思维，严防群体性食源风险与营养失衡隐患。 （5） 团队协作：提升集体意识，践行“跨域协同、多方共治”的团队理念，促进社区、学校、企业等多元主体联合育人。 3. 教学要求： （1） 教学条件：

		配备公共营养实训室及营养调查模拟工具（食物模型、膳食回顾量表、体格测量器材），具备可联网计算机及营养分析软件（如营养计算器、膳食分析与评估系统）；准备国内外营养调查数据库、典型社区营养干预案例库（如学生营养改善计划、老年助餐项目）；接入虚拟社区营养管理平台，便于开展居民膳食指导与营养监测模拟训练；配置分组讨论区及营养宣教物料制作设备。 （2）教学方法： 采用“项目驱动+案例教学+社会实践”教学法。设置项目任务（如为某社区设计慢性病营养干预方案），引导学生以小组完成需求评估、干预设计、效果预测全流程，强化团队协作与科学精神；引入真实公共营养案例（如“碘缺乏病消除策略”“贫困地区儿童营养改善项目”），培养政策解读能力与职业使命感；组织学生走进社区、学校或幼儿园开展膳食调查与营养科普志愿服务，践行“扎根基层、营养惠民”理念；利用虚拟仿真平台模拟突发公共营养事件（如群体性营养缺乏），提升应急响应与安全底线意识。 （3）师资要求： 主讲教师应具备预防医学、营养学或公共卫生相关专业背景，具有疾控中心、社区卫生服务中心或营养教育机构工作经验者优先；熟悉《国民营养计划》、基本公共卫生服务规范及营养相关政策法规；具备课程思政设计能力，能将“健康中国”战略、乡村振兴及基层服务情怀融入教学；可邀请疾控中心公卫医师、营养学会专家或社区卫生服务中心人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：公共营养干预方案设计（20%）、社区营养宣教作品（如海报、推文、宣讲视频）制作（15%）、营养调查实训操作与报告撰写（10%）、课堂参与团队协作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖公共营养基础理论、膳食指南应用、营养调查与监测、干预方法、特定人群营养、法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养（社会责任感、服务基层意识、尊重文化多样性、食品安全与生命至上理念）在各项考核中的权重，将社区志愿服务时长与表现纳入加分项。
--	--	---

7	食品安全	1. 执行食品采购验收、储存、加工、留样、消毒全流程规范 2. 开展食堂食品安全风险排查与日常检查 3. 识别生物性、化学性、物理性污染危害并预防 4. 掌握常见食物中毒应急处置、报告与流程 5. 落实食品从业人员健康管理与健康培训 6. 执行餐用具清洗消毒、环境卫生管理制度 7. 开展食品安全知识宣教与行为干预 8. 协助建立食品安全管理制度与台账 9. 配合监管部门完成食品安全检查与整改	1. 教学内容： 本课程主要包括食品安全概述（概念、现状与重要性）、食品污染及其预防（生物性污染、化学性污染、物理性污染）、食品添加剂的管理与规范使用、各类食品的卫生管理（粮豆、蔬果、肉蛋奶、水产品等）、食物中毒的预防与控制（细菌性、有毒动植物、化学性中毒）、食源性疾病监测与应急处置、食品安全监督管理体系（法律法规、标准体系、监管机构）、食品安全风险评估与应用、食品安全溯源体系与召回制度，以及食品安全诚信体系建设与案例分析。 2. 课程思政： (1) 职业信念：传递“守护舌尖、安全为先”的职业精神，筑牢营养从业者的食品安全使命感。 (2) 法治伦理：强化依法监管、“以公众健康为核心”的服务理念，严守食品安全法律法规与道德底线。 (3) 人文素养：关注弱势群体与易感人群的饮食安全，体现公平正义与生命关怀的人文温度。 (4) 安全生命：树立“食安为天、生命至上”的底线思维，严防有毒有害物质流入餐桌。 (5) 团队协作：提升全链条责任意识，践行“从农田到餐桌、多方联动共治”的团队理念。 3. 教学要求： (1) 教学条件： 配备食品安全检测实训室，具备微生物检测设备（培养箱、显微镜）、理化分析仪器（速测仪、农残检测仪）及快速检测试剂盒；准备食品污染与中毒案例库、各类食品添加剂标准样品及违规案例实物或图片；接入食品安全监管虚拟仿真平台或溯源模拟系统；配置多媒体教室及分组讨论区，配备食品安全法规文本汇编及标准查询终端。 (2) 教学方法： 采用“案例警示+检测实训+法规研读”教学法。引入典型食品安全事件（如三聚氰胺、瘦肉精事件）进行深度剖析，强化法治伦理与安全底线思维；开展食品快速检测实训（如农残、亚硝酸盐检测），培养严谨求实的职业信念；组织模拟执法检查或企业自查场景，提升全链条责任意识；通过分组研讨、辩论（如“食品添加剂利弊之争”），培养批判性思维与人文素养；邀请企业品控人员或市场监管部
---	------	---	--

			门人员开展专题讲座，增强实践认知。 （3）师资要求： 主讲教师应具备食品科学、食品质量与安全或营养学相关专业背景，具有食品企业品控、检测机构或食品安全监管工作经验者优先；熟悉《中华人民共和国食品安全法》及其配套法规、国家标准体系；具备课程思政设计能力，能将“四个最严”、诚信守法等价值理念融入教学；可邀请市场监管人员、食品企业质量负责人或第三方检测机构工程师作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：食品安全检测实训操作考核（20%）、典型事件案例分析报告（15%）、模拟监管角色扮演表现（10%）、课堂参与团队协作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖食品安全基础理论、各类污染与预防、食物中毒、法规标准、风险评估及安全底线等内容。突出思政素养（法治意识、诚信观念、生命至上理念）在各项考核中的权重，对违反安全操作规范者实行一票否决。
--	--	--	--

（3）专业拓展课程介绍

表 12 医学营养专业拓展课程介绍

主要包括：《公共管理学》《健康管理学》《流行病学》课程等领域的内容。

表 11 医学营养专业拓展课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
1	公共管理学	（一）素质目标： 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； 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；	1. 教学内容： 本课程主要包括公共管理学绪论（公共管理的内涵、特征与演变）、公共组织与管理体制（政府、非营利组织、事业单位在营养管理中的角色）、公共政策设计与分析（以营养相关政策为例）、公共人力资源管理（营养人才的配置与激励）、公共预算与财政管理（营养项目的资金保障）、公共信息资源管理（营养数据的收集与利用）、公共项目评估（营养干预项目

	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。 （二）知识目标： 1. 掌握公共管理学的基本概念、理论框架和方法论原则； 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； 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； 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，以及公共权力监控的机制。 （三）能力目标： 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； 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； 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。	的绩效评估）、数字化时代的公共管理（大数据在营养监测中的应用）以及公共管理伦理与责任。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“躬身公共事务、服务全民健康”的职业精神，强化营养工作者的社会责任与担当意识。 （2）法治伦理：强化依法行政、“以公平正义为基石”的服务理念，严守公共资源分配与政策执行中的伦理规范。 （3）人文素养：关注脆弱群体在公共卫生服务中的可及性与公平性，体现以人为本、扶弱助困的人文关怀。 （4）安全生命：树立“公共安全、生命至上”的底线思维，严防决策失误引发的群体性健康风险与公共危机。 （5）团队协作：提升跨部门协同治理能力，践行“多元参与、共建共治共享”的公共管理理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备多媒体智慧教室及公共管理模拟实训室，具备可联网计算机及公共政策分析软件（如政策仿真工具）；准备国内外公共营养政策案例库（学生营养改善计划、食盐加碘政策等）、公共管理经典与前沿文献资料；接入政府数据开放平台或虚拟公共管理决策系统，便于开展政策模拟分析；配置分组讨论区及政策简报制作工具。 （2）教学方法： 采用“案例教学+政策模拟+专题研讨”教学法。引入真实公共管理案例（如某地营养餐安全事件），引导学生进行多主体利益分析、政策失灵原因探讨及改进方案设计，融入法治伦理与安全底线教育；设置政策模拟任务（如模拟召开“国民营养计划实施方案听证会”），学生分饰政府官员、企业代表、公众等多角色，强化团队协作与公共价值导向；通过专题研讨（如“大数据在营养监测中的隐私边界”），培养批判性思维与人文关怀；邀请公共管理部门人员开展专题讲座，增强实践认知。 （3）师资要求：
--	--	--

			主讲教师应具备公共管理、行政管理或公共卫生事业管理相关专业背景，具有政府部门、公共政策研究机构或非营利组织工作经验者优先；熟悉公共管理理论、公共政策过程及营养相关法规政策；具备课程思政设计能力，能将“以人民为中心”、公平正义等价值理念融入案例与研讨；可邀请卫生健康行政部门管理人员、公共政策研究者作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：公共政策分析报告（20%）、政策模拟听证会表现（15%）、课堂专题研讨发言（10%）、团队协作与课堂参与（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖公共管理基础理论、公共组织、政策设计与评估、公共财政、信息管理、伦理责任及安全底线等内容。突出思政素养（公平正义意识、依法行政观念、公共安全意识、人文关怀精神）在各项考核中的权重。
2	社区营养	（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、遵守相关法律法规等； 3. 具有良好的团队协作、协调人际关系，医患沟通的能力。 （二）知识目标： 1. 掌握社区营养与健康管理的理论基础及工作程序，包括社区诊断、干预方案制定及评估方法。 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。 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。 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；	1. 教学内容： 本课程主要包括社区营养概述（概念、工作内容与意义）、社区居民营养调查与监测方法（膳食调查、体格测量、生化检验）、社区常见营养问题及其干预（营养不良、微量营养素缺乏、慢性病）、不同生命周期人群（孕妇、乳母、婴幼儿、学龄儿童、中老年人）的社区营养指导、社区重点人群的营养改善项目（如学生营养餐、老年助餐服务）、社区营养教育活动的设计与实施（宣传栏、讲座、新媒体科普）、社区营养支持性环境的创建（健康食堂、营养标签知晓），以及社区营养服务案例分析与实践。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“扎根社区、营养惠民”的职业精神，增强服务基层、守护居民健康的使命感。 （2）法治伦理：强化依法指导、“以社区居民健康为中心”的服务理念，严守营养筛查与干预的伦理边界。 （3）人文素养：关注老年、儿童、慢病及弱势群体的营养需求，尊重社区多元文化，传递邻里守望的人文温情。 （4）安全生命：树立“社区食安、生命至上”的底线思维，严防集体性食源事件与营养误区的传播风

	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。	险。 （5）团队协作：提升与社工、医护、志愿者等多方联动意识，践行“社医协同、全民参与”的社区共治理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备多媒体社区营养实训室，具备可联网计算机及社区营养工作模拟软件（膳食分析与评估系统）；准备社区营养调查工具包（食物模型、膳食回顾量表、体格测量工具）、典型社区营养干预案例库（含老年社区、学龄儿童等场景）；接入虚拟社区营养服务平台，便于开展居民建档与干预训练；配置分组讨论区及社区宣教物料制作工具（海报架、宣传单模拟件）。 （2）教学方法： 采用“项目驱动+情境模拟+社区实践”三位一体教学法。设置项目任务（如针对某老旧小区老年人开展营养改善项目），引导学生完成需求调研、方案设计、干预实施与效果评估全流程，融入职业信念与人文关怀教育；通过情境模拟社区营养咨询（居民来访、入户指导），培养沟通能力与法治伦理意识；组织学生走进真实社区（或共建实践基地）开展营养宣教、膳食指导等志愿服务，践行“社医协同”理念；利用案例研讨分析社区营养事件（如集体食物中毒），强化安全生命底线思维。 （3）师资要求： 主讲教师应具备预防医学、营养学或公共卫生相关专业背景，具有社区营养、基本公共卫生服务或健康教育工作经验者优先；熟悉社区工作方法 with 营养相关政策法规；具备课程思政设计能力，能将“健康中国”、乡村振兴及基层服务情怀融入教学；可邀请社区卫生服务中心公卫医师、社区营养师或疾控中心慢病科人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：社区营养改善项目方案设计（20%）、模拟社区咨询角色扮演（10%）、社区营养宣教作品（如海报/推文）制作（10%）、课堂参与团队协作（10%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖社区营养基础理论、调查方法、干预策略、重点人群指导、
--	--	---

			法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养（服务基层意识、尊重多元文化、食品安全与生命至上理念）在各项考核中的权重，可将社区志愿服务时长与表现纳入加分项。
3	基本救护技术	（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： 4. 通过理论与实践学习，具备正确实施相关急救技术的能力。 5. 具备向他人传授相关应急救护知识的能力。 6. 通过理论与技能的学习，具备团队协作的能力。	1. 教学内容： 本课程主要包括现场救护原则与法律保护（“好人法”、知情同意）、生命体征评估与判断（意识、呼吸、心跳）、成人心肺复苏术（胸外按压、人工呼吸、AED使用）、气道异物梗阻急救（海姆利希手法）、创伤现场急救技术（止血、包扎、固定、搬运）、常见急症识别与处理（晕厥、癫痫、低血糖、中暑、烧烫伤）、意外伤害应对（溺水、触电、中毒、犬咬伤）、突发灾害逃生与避险（火灾、地震）以及急救包配置与使用。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“救死扶伤、分秒必争”的职业精神，培养临危不乱、敢于施救的责任担当。 （2）法治伦理：强化依法救护、“以伤者生命权为首位”的服务理念，严守急救伦理与操作规范。 （3）人文素养：关注伤者心理感受与尊严维护，在紧急救护中体现抚慰共情、尊重生命的人文温度。 （4）安全生命：树立“黄金时刻、生命至上”的底线思维，严防二次伤害与误判误操作风险。 （5）团队协作：提升现场协同配合意识，践行“急救联动、分工有序”的团队救援理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备急救技能实训室，具备成人/婴儿心肺复苏模拟人、AED训练机、气道梗阻训练模型、创伤救护模拟器材（止血带、三角巾、夹板、脊柱固定板、担架）、急救包等实训设备；安装多媒体教学系统及急救操作视频库；准备急救场景模拟道具（警示带、评估卡片、伤情贴纸）；设置分组操作区域，确保每2-3名学生配备一套练习模型。 （2）教学方法： 采用“示范教学+情景模拟+分组实训”教学法。教师先进行标准化操作示范与分解讲解，融入职业信念与安全底线教育；设置多种急救场景（如运动场心搏骤停、食堂气道梗阻、交通事故创伤），学生分组进行全流程模拟演练，强化法治伦理与团队协作；引入标

			准化病人或角色扮演，培养人文关怀与沟通能力；利用视频回放与互评纠错机制，提升操作规范性与自我反思意识；组织急救科普宣讲活动（如为社区居民演示心肺复苏），增强社会责任感。 （3）师资要求： 主讲教师应具备医学或护理学专业背景，持有红十字会救护资质证书或AHA（美国心脏协会）导师资格证书；具有急救临床经验或应急救援培训经历者优先；具备课程思政设计能力，能将“生命至上”“敢于施救”的价值理念融入实训教学；可邀请红十字会资深救护讲师、急诊科医护人员作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：心肺复苏操作考核（20%）、创伤包扎技术考核（15%）、急救情景模拟演练表现（10%）、课堂参与团队协作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖急救原则、生命评估方法、各项救护技术要点、常见急症识别、法规伦理及安全底线等内容。技能考核采用标准化评分表，突出人文关怀（如安抚伤者语言、保护隐私动作）与安全意识（如环境评估、自我保护）的评分权重。
4	健康管理学	（一）素质目标： 1. 学生具有乐观向上的生活态度、求真务实的科学态度、宽以待人的生活态度； 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； 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； 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。 （二）知识目标： 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 and 心理学常识，培养健康宣教的基本技能；	1. 教学内容： 本课程主要包括健康管理学概述（基本概念、发展历程与服务模式）、健康信息采集与管理（健康档案建立、隐私保护）、健康风险评估与解读（评估工具、结果分析）、健康干预方案设计（营养、运动、心理、生活方式综合干预）、常见慢性病健康管理（高血压、糖尿病、肥胖症等）、不同人群的健康管理（儿童、孕产妇、老年人、职业人群）、健康教育与健康促进（科普传播、行为改变理论）、健康管理服务流程与质量控制，以及健康管理案例分析。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“全周期守护、健康铸就中国梦”的职业精神，增强健康管理者的使命感与职业认同感。 （2）法治伦理：强化依法管理、“以服务对象自主权与福祉为中心”的服务理念，严守健康信息保密与伦理规范。 （3）人文素养：尊重个体健康信念与生活方式的多

	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。 （三）能力目标： 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； 2. 学生能有效地判断和选择健康的生活方式。	样性，在健康干预中融入共情、沟通与行为支持的人文关怀。 （4）安全生命：树立“风险预警、生命至上”的底线思维，严防健康评估偏差与管理失当引发的安全事件。 （5）团队协作：提升跨专业协作能力，践行“医养融合、多学科协同”的健康管理团队理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备多媒体理论教室及健康管理实训室（或模拟健康管理中心），具备可联网计算机及健康管理软件系统（如健康档案管理系统、风险评估工具）；准备健康管理案例库（含不同人群、不同慢病的真实案例）、健康评估量表模板（如生活方式问卷、心理压力评估表）；接入虚拟健康管理平台或数据分析实训系统，便于开展健康干预方案设计训练；配置分组讨论区及模拟咨询场景所需道具。 （2）教学方法： 采用“案例教学+项目驱动+角色模拟”三位一体教学法。引入真实健康管理案例（如某糖尿病患者的全周期管理），引导学生完成健康信息采集、风险评估、干预方案制定及随访计划设计，融入职业信念与安全底线教育；设置项目任务（如为某社区老年人群体设计健康管理方案），以小组为单位完成需求调研、方案撰写及汇报展示，强化团队协作与人文关怀；通过角色扮演模拟健康管理师与客户一对一咨询场景，培养沟通能力、共情能力与伦理意识；利用健康管理软件开展模拟实训，提升信息技术应用能力。 （3）师资要求： 主讲教师应具备预防医学、护理学或营养学相关专业背景，具有健康管理机构、体检中心或社区卫生服务中心工作经验者优先；熟悉健康管理流程、慢病管理规范及医学伦理法规；具备课程思政设计能力，能将“健康中国”战略、全生命周期服务理念融入教学；可邀请健康管理公司专业人员、体检中心主检医师或社区公卫医师作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：健康干预方案设计（20%）、模拟
--	--	---

			咨询角色扮演（15%）、健康风险评估报告撰写（10%）、课堂参与团队协作（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖健康管理学基础理论、信息采集与评估方法、干预策略、慢病管理、法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养（信息保密、尊重自主权、风险预警意识、团队协作）在各项考核中的权重。
5	流行病学	（一）素质目标： 1. 树立群体观、概率论及生态学思维，能够从宏观视角分析健康问题； 2. 能够辩证评估不同研究方法的优缺点及证据等级。 （二）知识目标： 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。 2. 理解疾病分布的“三个特征”（人群、时间、地区）及常用测量指标。 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。 （三）能力目标： 1. 能够根据研究目的选择合适的流行病学方法研究用于验证病因假设，病例对照研究用于探索危险因素； 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； 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。	1. 教学内容： 本课程主要包括流行病学绪论（定义、原理与应用领域）、疾病频率测量指标（发病率、患病率、死亡率等）、流行病学研究方法（描述性研究、分析性研究、实验性研究）、偏倚与控制（选择偏倚、信息偏倚、混杂偏倚）、筛检与诊断试验评价（灵敏度、特异度、预测值）、传染病流行病学（传染源、传播途径、易感人群）、慢性病流行病学（营养相关慢性病的分布与危险因素）、公共卫生监测与突发疫情应急处置，以及流行病学调查报告撰写。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“溯因求真、公卫为民”的职业精神，培养科学严谨、服务人群健康的责任意识。 （2）法治伦理：强化依法调查、“以群体健康权益为核心”的服务理念，严守调查对象的知情同意与隐私保护。 （3）人文素养：关注疫情中脆弱群体的生存困境，避免疾病污名化，体现公平正义与人文温度。 （4）安全生命：树立“防控为先、生命至上”的底线思维，严防疫情扩散与误判引发的公共安全风险。 （5）团队协作：提升跨区域联防联控意识，践行“多方协作、信息共享”的流行病学调查团队理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备多媒体理论教室及流行病学实训室（或案例分析室），具备可联网计算机及流行病学统计分析软件（如Epi Info、SPSS 基础版）；准备典型疫情调查案例库（含传染病暴发、食物中毒等真实事件数据）、流行病学调查工具包（模拟问卷、防护物资样品）；接入公共卫生数据共享平台或虚拟仿真实验系统，便于开展传染病传播模拟训练；配置分组讨论区及海报展示板。

			(2) 教学方法: 采用“案例驱动+项目实训+模拟演练”教学法。引入真实疫情调查案例(如某地食物中毒事件、流感暴发调查),引导学生分组完成“三间分布”分析、病因假设提出及调查报告撰写,融入科学精神与责任意识教育;设置项目任务(如针对某社区高血压患病率开展现况调查设计),以小组为单位完成调查方案、问卷设计及伦理审查模拟,强化法治伦理与人文关怀;通过角色扮演模拟突发公共卫生事件现场调查与联防联控会议,提升团队协作与应急响应能力;利用虚拟仿真系统开展传染病传播模拟实验,深化防控优先的安全底线思维。 (3) 师资要求: 主讲教师应具备预防医学或公共卫生相关专业背景,具有流行病学调查实践经验或疾控中心工作经历者优先;熟悉流行病学方法、公共卫生法规及医学伦理规范;具备课程思政设计能力,能结合抗疫精神、公卫使命等价值理念开展教学;可邀请疾控中心专业人员、社区卫生服务中心公卫医师作为兼职讲师参与授课。 (4) 考核要求: 采用过程性评价(50%)与终结性评价(50%)相结合。过程性评价包括:流行病学调查方案设计(15%)、疫情案例分析报告(15%)、模拟调查角色扮演表现(10%)、课堂参与团队协作(10%);终结性评价为理论笔试(50%),涵盖流行病学基础概念、研究方法、测量指标、偏倚控制、传染病与慢病流行病学、伦理法规及安全底线等内容。突出思政素养(科学求真、知情同意、人文关怀、防控意识)在各项考核中的权重。
6	运动营养师	(一) 素质目标: 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。 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。 (二) 知识目标: 1. 掌握六大营养素(碳水、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、水)的生	1. 教学内容: 本课程主要包括食品市场营销概述(市场概念、营销组合 4Ps)、食品消费者购买行为分析(营养标签认知、健康消费决策)、食品市场调研与目标定位(细分市场、产品定位)、食品营销策略制定(产品策略、价格策略、渠道策略、促销策略)、食品品牌建设与包装设计(营养声称、健康宣称规范)、数字营销与社交媒体推广(直播带货、KOL 合作)、食品营销伦理与法规遵从(广告法、反不正当竞争法、特殊医学用途配方食品营销规范),以及食品营销案例分析(功

	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。	能性食品、婴幼儿配方食品等）。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“诚信营销、营养惠民”的职业精神，树立健康导向、服务社会的从业价值观。 （2）法治伦理：强化依法经营、“以消费者健康权益为核心”的服务理念，严守广告法与反不正当竞争法底线。 （3）人文素养：关注不同消费群体的营养需求与饮食文化差异，抵制虚假宣传与过度营销，体现人文关怀。 （4）安全生命：树立“食安为先、生命至上”的底线思维，严防不合格食品流入市场危害公众健康。 （5）团队协作：提升产供销全链条协同意识，践行“企校协同、德技并修”的营销育人理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备多媒体智慧教室及市场营销模拟实训室，具备可联网计算机及营销仿真软件（如食品市场调研分析系统）；准备食品包装实物样本（含营养标签、健康声称案例）、典型食品营销案例视频库（含正面与违规案例）；接入电商平台后台模拟界面或数据分析工具，便于开展数字营销实训；配置分组讨论区及海报制作工具。 （2）教学方法： 采用“案例教学+项目实训+角色扮演”三位一体教学法。引入真实食品营销案例（如某品牌虚假宣传处罚事件）进行正反剖析，强化法治与安全底线；设置项目任务（如为一款功能性食品制定营销策划方案），以小组为单位完成市场调研、定位、策略设计及汇报，融入团队协作与人文素养教育；通过角色扮演模拟营销谈判、直播带货场景，培养沟通能力与职业信念；邀请企业营销人员开展专题讲座，增强实践认知。 （3）师资要求： 主讲教师应具备市场营销或食品科学相关专业背景，具有食品企业营销实践或相关行业经验；熟悉《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国食品安全法》等法规及食品营养知识；具备课程思政设计能力，能将诚信经营、健康导向等价值理念融入案例教学；可
--	---	--

			邀请食品企业市场部人员、电商运营专家作为兼职讲师参与授课。 (4) 考核要求: 采用过程性评价(50%)与终结性评价(50%)相结合。过程性评价包括:小组营销策划方案(20%)、模拟营销角色扮演表现(15%)、市场调研报告(10%)、课堂参与团队协作(5%);终结性评价为理论笔试(50%),涵盖营销基础理论、消费者行为分析、营销策略、法规伦理及食品安全底线等内容。突出思政素养(诚信营销、健康导向、法规遵从)在各项考核中的权重。
7	食品市场营销	(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: 1. 能进行常规保健食品营销; 2. 能积极参加创新创业大赛。	1. 教学内容: 本课程主要包括运动营养学基础(能量代谢、营养素与运动能力)、不同运动项目的营养需求(耐力、力量、爆发力项目)、运动训练各阶段的营养策略(赛前、赛中、赛后)、体重管理与身体成分控制(减脂增肌的营养方案)、运动补剂与反兴奋剂知识(蛋白粉、肌酸、支链氨基酸等)、特殊人群(青少年、中老年、慢性病患者)的运动营养指导,以及运动营养咨询与科普宣教实践。 2. 课程思政: (1) 职业信念:传递“科学运动、精准营养”的职业精神,弘扬追求卓越、服务全民健身的责任担当。 (2) 法治伦理:强化依法指导、“以运动者健康为中心”的服务理念,严守营养干预与运动处方的伦理边界。 (3) 人文素养:尊重不同年龄、体质与运动目标的个体差异,倡导包容性健身文化,传递健康生活理念。 (4) 安全生命:树立“运动安全、生命至上”的底线思维,严防过度训练、营养滥用与运动损伤风险。 (5) 团队协作:提升与教练、康复师等多角色协同意识,践行“体医融合、营养护航”的团队服务理念。 3. 教学要求: (1) 教学条件: 配备多媒体理论教室及运动营养实训室,具备人体成分分析仪、能量代谢测定仪等设备用于人体成分评估;提供常见运动补剂样品(仿真实物)及营养标签

			案例库；准备运动场景模拟视频及不同项目运动员膳食食谱模板；接入专业运动营养数据库或虚拟仿真实验平台，便于开展个性化配餐训练。 （2）教学方法： 采用“案例分析+项目驱动+实践体验”教学法。引入运动员备战大赛的营养调控真实案例，激发职业使命感；设置项目任务（如为健身人群设计一周减脂餐单），融入团队协作与法治伦理教育；利用角色扮演模拟运动营养咨询场景，培养沟通能力与人文素养；结合反兴奋剂专题讨论，强化安全底线与职业操守；组织运动营养科普海报创作与展示，提升知识转化能力。 （3）师资要求： 主讲教师应具备营养学专业背景，同时持有运动营养师或健身教练相关资格证书，熟悉运动生理学基础知识；具有运动队服务或健身指导实践经验者优先；具备课程思政设计能力，能结合反兴奋剂、科学健身等政策要求开展教学；可邀请运动队营养师、健身教练或体育科学研究者作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：运动营养方案设计（20%）、模拟咨询角色扮演（15%）、课堂案例研讨表现（10%）、团队协作与思政素养（5%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖运动营养基础、不同项目营养策略、补剂法规、反兴奋剂及安全伦理等内容。突出思政素养在运动补剂合规使用、尊重个体差异、安全底线意识等方面的考核权重。
8	中国茶文化与茶健康	（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. 教学内容： 本课程主要包括中国茶文化的历史渊源与思想内涵（如“和、敬、清、雅”）、茶叶的分类与品鉴（六大茶类及再加工茶）、茶叶的营养成分与健康功能（茶多酚、儿茶素等）、科学饮茶与食疗应用（体质匹配、四季饮茶）、茶艺基础与礼仪规范、茶食品开发与营养标签解读，以及茶产业现状与可持续发展。 2. 课程思政： （1）职业信念：传递“以茶修身、健康为民”的职业精神，弘扬精益求精、传承创新的茶人匠心。

	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： 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。	（2）法治伦理：强化依法经营、“以消费者健康为核心”的服务理念，严守食品安全与茶产品质量底线。 （3）人文素养：感悟“和、敬、清、雅”的茶道精神，传承尊老敬客、以茶会友的中华优秀传统文化。 （4）安全生命：树立“饮茶安全、生命至上”的底线思维，严防农残超标与不合理饮用风险。 （5）团队协作：提升茶产业链协同意识，践行“茶医融合、跨界共育”的团队协作理念。 3. 教学要求： （1）教学条件： 配备茶艺实训室或多媒体教室，具备茶具套组（盖碗、紫砂壶、品茗杯等）、六大茶类标准茶样、恒温煮水器及茶席用品；安装可联网的投影设备用于播放茶产区纪录片与营养科普视频；准备茶叶营养成分检测模拟工具或案例数据包，便于开展健康分析实训。 （2）教学方法： 采用“品鉴+研讨+实践”三位一体教学法。通过实物辨茶、冲泡品饮强化感官体验；利用翻转课堂让学生分组讲解不同茶类的健康功效；结合案例教学（如“隔夜茶能否饮用”“奶茶中的茶多酚含量”）培养辩证思维；引入角色扮演模拟茶产品销售场景，融入法治与伦理教育；组织茶会实践，融入礼仪规范与团队协作训练。 （3）师资要求： 主讲教师应具备营养学或食品科学专业背景，同时持有中级及以上茶艺师/评茶员资格证书，或接受过系统的茶文化培训；熟悉中国传统文化与食品安全法规，具有课程思政设计与实践能力；能邀请茶企技术人员或茶艺非遗传承人作为兼职讲师参与授课。 （4）考核要求： 采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合。过程性评价包括：茶样识别与冲泡操作（15%）、茶文化主题汇报（15%）、科学饮茶案例分析报告（10%）、课堂参与团队协作表现（10%）；终结性评价为理论笔试（50%），涵盖茶文化知识、茶叶营养与健康、法规伦理及安全底线等内容。突出思政素养（如诚信经营、人文关怀、团队意识）在各项考核中的权重。
--	---	---

3. 实践性教学环节介绍

表 13 医学营养专业实践教学环节要求

实践教学环节包括公共教学实践环节和专业教学实践环节，公共实践环节包括军事技能、社会实践，共计 2 学分；专业教学实践环节包括入学集中实训、岗位实习等环节，共计 35 学分。

表 12

实践教学环节		教学目标	主要内容与教学要求
公共实践	军事训练	（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。 （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。 （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地就业奠定良好基础。	1. 主要教学内容： 任务一：队列训练 任务二：舍务管理 任务三：素质拓展训练 任务四：国防教育 2. 教学要求： 教学场地：田径场 教学模式：教学做一体化 教学方法：口令式教学、现场教学 教学评价：终结性评价
	学生生活活动	（一）素质目标： 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； 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；	1. 主要教学内容： 任务一：“校园文化”和“五爱”教育活动。 任务二：身心发展活动课程。 任务三：第二课堂活动课程。 2. 教学要求： 教学场地：校内+校外 教学模式：教学做一体化 教学方法：现场教学、情境教学

		3. 培养社会安全责任感，形成安全意识，养成安全习惯； 4. 培养拼搏进取精神，提升综合素质、增强就业能力。 （二）知识目标： 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； 2. 掌握必要的安全知识，了解相关的法律法规常识。 （三）能力目标： 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； 2. 具有服务他人、奉献社会的能力； 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。	教学评价：过程性评价
专业实践	岗位实习	（一）素质目标： 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； 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。 （二）知识目标： 1. 通过实习，深化对专业知识理解，进一步掌握不同人群饮食营养计划； 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； 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。 （三）能力目标： 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	1. 主要教学内容： 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。 2. 教学要求： 教学场地：校外 教学模式：教学做一体化 教学方法：实践教学、案例教学 教学评价：过程性评价+终结性评价

		的发生； 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； 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； 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； 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。	
--	--	--	--

（三）人才培养模式和特色

人才培养模式：本专业构建“岗课赛证创融合、理实一体、校企协同”的人才培养模式，紧扣大健康产业需求，以临床营养技师、公共营养师等岗位能力为核心，重构模块化课程体系；推行线上线下混合式教学、情境化与项目化教学，强化“教、学、做、评”一体化；依托校内医学营养一体化实训室与校外医院、社区卫生服务中心等实习基地，实施“校内实训+医院见习+岗位实习”三阶实践教学；深化校企合作、产教融合，将职业技能等级证书标准、行业竞赛标准与课程内容融通，融入创新创业教育，培养德技并修、可持续发展的高素质技术技能人才。

人才培养特色：1. 医养结合，聚焦民族营养：立足贵州地域与民族特色，融合民族食疗、药膳与传统养生理念，开设《药膳与食疗》《特殊人群营养》等特色课程，服务地方康养产业与健康乡村建设。

2. 实践赋能，实训条件完备：建有医学营养一体化实训室，配置营养烹饪等实训设备；与省内外多家三甲医院、康复中心、月子中心、疗养院共建实习就业基地，实现“实习一就业”无缝对接。

3. 岗课赛证，综合育人成效显著：推行“岗课赛证创”“五位一体”育人，课程内容对接岗位标准，教学过程融入技能竞赛；“双师型”教学团队与行业专家协同执教，培养学生兼具临床营养实操能力、公共营养服务能力与健康管理思维。

(四) 课程地图

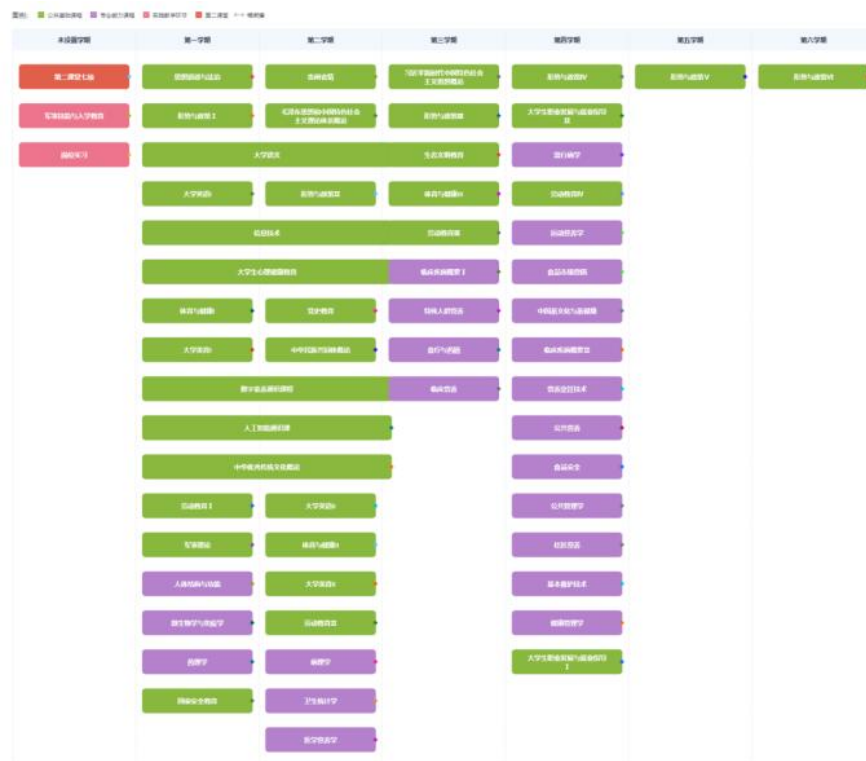


图 1 (课程地图)

八、教学进程总体安排

表 14 医学营养专业教学环节总周数分配表

内容 学期	课内教学周数	集中实训周数	复习考试	军事训练 入学教育	社会实践	岗位实习	机动	合计
一	16		1	2			1	20
二	17	1	1				1	20
三	17		1		1		1	20
四	15	2	1				2	20
五						20		20
六						15	5	20
合计	65	3	4	2	1	35	10	120

表 15 2026 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						任课单位	备注
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）							
											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	99001103	公共必修课	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	4						马克思主义教学部	7-18 周线下开课
	2	99001109	公共必修课	贵州省情	A	考查	1	18	18	0		2					马克思主义教学部	线上授课（第9 周开课）
	3	99001152	公共必修课	习近平新时代中国特色社会主义思想	B	考试	3	48	44	4			3				马克思主义教学部	

				社会主义思想概论														
	4	99001106	公共必修课	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					马克思主义教学部	
	5	99001124	公共必修课	形势与政策 I	A	考查	0.2	8	8	0	1						马克思主义教学部	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

	6	9900 1145	公共 必修 课	形势 与政 策II	A	考查	0.2	8	8	0		1					马克 思主 义教 学部	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
	7	9900 1146	公共 必修 课	形势 与政 策III	A	考查	0.2	8	8	0			1				马克 思主 义教 学部	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
	8	9900 1147	公共 必修 课	形势 与政 策IV	A	考查	0.2	8	8	0				1			马克 思主 义教 学部	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

	9	9900 1157	公共 必修 课	形势 与政 策V	A	考查	0.1	8	8	0						1	马 克 思 主 义 教 学 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
	10	9900 1158	公共 必修 课	形势 与政 策VI	A	考查	0.1	8	8	0						1	马 克 思 主 义 教 学 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
	11	9900 1134	公共 必修 课	生态 文明 教育	B	考查	1	16	14	2			2				马 克 思 主 义 教 学 部	理论学时线 上授课（第9 周开课），实 践学时线下 授课
	12	9900 1144	公共 选修	党史 教育	B	考查	1	18	16	2		2					马 克 思 主	（0.72选修 率）理论学时

			课														义教 学部	线上授课（第 9 周开课），实 践学时线下 授课
	13	9900 1165	公共 必修 课	中华 民族 共同 体概 论	B	考查	2	32	30	2	2						马克 思主 义教 学部	线下授课
	14	9900 1105	公共 选修 课	大学 语文	B	考查	2	32	26	6	2						人文 基础 部	
	15	9900 1118	公共 必修 课	大学 英语 I	B	考查	4	64	32	32	4						人文 基础 部	线上线下结 合
	16	9900 1150	公共 必修 课	大学 英语 II	B	考查	4	72	40	32		4					人文 基础 部	线上线下结 合

	17	9900 1562	公共 选修	信息 技术	B	考查	2	36	12	24		2					人文 基础 部	线上线 下结 合
	18	9900 1164	公共 必修 课	大学 生心 理健 康教 育	B	考查	2	32	24	8	2						人文 基础 部	线上线 下结 合
	19	9900 1121	公共 必修 课	体育 与健 康 I	B	考查	2	36	2	34	2						人文 基础 部	线上线 下结 合
	20	9900 1149	公共 必修 课	体育 与健 康 II	B	考查	2	36	2	34		2					人文 基础 部	线上线 下结 合
	21	9900 1555	公共 必修 课	体育 与健 康 III	B	考试	2	36	2	34			2				人文 基础 部	线上线 下结 合

	22	9900 1159	公共 必修 课	大学 美育 I	B	考查	1	16	8	8	1						人文 基础 部	线上线下 结合
	23	9900 1160	公共 必修 课	大学 美育 II	B	考查	1	16	8	8		1					人文 基础 部	线上线下 结合
	24	9900 1161	公共 必修 课	数字 素养 通识 课程	A	考查	1	16	16	0		1					人文 基础 部	线上开课
	25	9900 1566	公共 必修 课	人工 智能 通识 课	A	考查	1	16	16	0		1					人文 基础 部	线上开课
	26	9900 1167	公共 必修	中华 优秀 传统 文化 概论	B	考查	2	32	16	16		2					人文 基础 部	线上线下开 课

	27	9900 1156	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	5-14 周开课
	28	9900 1178	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			护理	2-10 周开课
	29	9900 1169	公共 必修	劳动 教育 I	C	考查	0.25	4	0	4	2						护理	
	30	9900 1170	公共 必修	劳动 教育 II	C	考查	0.25	4	0	4		2					护理	

		31	9900 1172	公共 必修	劳动 教育 III	C	考查	0.25	4	0	4			2				护理	
		32	9900 1173	公共 必修	劳动 教育 IV	C	考查	0.25	4	0	4				2			护理	
		33	9900 1176	公共 必修	军事 理论	A	考试	2	36	36	0	2						护理	
		34	9900 1112	公共 必修	国家 安全 教育	A	考查	1	16	16	0	2						护理	线上开课
		小计		占总学时比例：29.39%				46	810	526	284	26	22	10	5	1	1		
专业 能力 课程	专业 基础 课程	1	0116 1201	必修	人体 结构 与功 能	B	考试	4	72	44	28	4						基础 医学 部	
		2	0116 1202	必修	微生 物学 与免	B	考试	2	36	28	8	2						基础 医学 部	

					疫学													
		3	0116 1203	必修	病理学	B	考试	3	54	46	8		3				基础 医学 部	
		4	0116 1204	必修	药理学	B	考查	3	54	52	2		3				中医 药	
		5	0116 1205	必修	卫生 统计 学	B	考试	2	36	30	6		2				健康 管理 系	
		6	0116 1206	必修	医学 营养 学	B	考试	3	54	42	12		3				护理	
		小计		占总学时比例：11.10%				17	306	242	64	6	11	0	0	0	0	
	专业 核心 课程	1	0116 1301	必修	临床 疾病 概要 I	B	考试	4	72	56	16			4			护理	
		2	0116	必修	临床	B	考试	2	36	30	6				2		护理	

			1302		疾病概要 II													
		3	0116 1303	必修	特殊人群营养	B	考试	3	54	42	12			3				护理
		4	0116 1304	必修	食疗与药膳	B	考试	4	64	42	22			4				中医药
		5	0116 1305	必修	临床营养	B	考试	4	64	44	20			4				护理
		6	0116 1306	必修	营养烹饪技术	B	考试	3	48	32	16				3			护理
		7	0116 1307	必修	公共营养	B	考试	2	36	28	8				2			护理
		8	0116 1308	选修	食品安全	B	考试	3	48	40	8				3			护理

		小计		占总学时比例：15.31%				25	422	314	108	0	0	15	10	0	0		
	能力拓展课	1	0116 1401	选修	公共 管理学	B	考查	1	18	14	4				1			护理	
		2	0116 1402	选修	社区 营养	B	考查	1	18	14	4				1			护理	
		3	0116 1403	选修	基本 救护 技术	B	考查	2	36	20	16				2			护理	
		4	0116 1404	选修	健康 管理 学	B	考查	1	18	14	4				1			健康 管理 系	
		5	0116 1405	选修	流行 病学	B	考查	1	18	12	6				1			护理	
		6	0116 1406	选修	运动 营养 学	B	考查	1	18	12	6				1			人文 基础 部	
		7	0116	选修	食品	B	考查	1	18	14	4				1			护理	

			1407		市场 营销													
		8	0116 1408	选修	中国 茶文 化与 茶健 康	B	考查	1	14	6	8				1			护理
		小计		占总学时比例：5.73%				9	158	106	52	0	0	0	9	0	0	
实践教学环 节		1	9900 1102	必修	军事 技能 与入 学教 育	C	考查	2	112	0	112							学生 处
		2	8800 1101	必修	岗位 实习	C	考查	35	840	0	840							护理
		小计		占总学时比例：34.54%				37	952	0	952	0	0	0	0	0	0	
第二课堂		1	EK99 0011 00		第二 课堂 七项		其他	8	108	8								团委

	小计	占总学时比例：3.92%	8	108	0	108	0	0	0	0	0	0		
学分、总学时、实践学时汇总			142	2756	1190	1566	32	32	25	24	1	1		
理论教学学时/总学时			43.4%											
实践教学学时（课内+综合实践）/总学时			56.6%											
理论教学时数：实践教学时数			1190:1566											
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、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一个标准。

（一）队伍结构

1. 专业带头人

表 16 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
魏邵峰	贵州省营养学会	会长/教授	国民营养、营养毒理学、特医食品研发、食品安全	1. 国家特医食品核查专家 2. 国自然 2 项、SCI 论文 50 余篇 3. 全国学校食品安全与营养健康工作专家组专家 4. 中国营养学会转化医学分会常务委员 5. 营养毒理学分会委员 6. 贵州省国民营养健康专家委员会成员
毛元香	铜仁市人民医院	临床营养科负责人/主任护师	临床营养、营养保健食品管理、体重管理	1. 铜仁市临床营养质控中心主任 2. 中国营养保健食品协会委员 3. 铜仁市医学会内分泌暨糖尿病分会常务委员
陈佳璐	贵州健康职业学院	无/助教	高职教育、肿瘤营养、饮食依从性干预、临床营养	1. 注册营养技师。 2. 发表 SCI 论文 5 篇 3. 参与省市级课题 4 项

2. 专任教师

表 17 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
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》 《党史学习教育》		-
14	张娟	33岁	助教	本科(学士)	临床医学	临床疾病概要	否	执业医师证
15	晏鹏	34	讲师	本科	针灸推拿学	《食疗与药膳》	是	中医师

3. 兼职教师

表 18 医学营养专业兼职（课）教师一览表

序号	姓名	职称 (职务)	年龄	单位	所学专业	担任课程
1	毛元香	主任护师(临床营养科负责人)	53岁	铜仁市人民医院	护理/临床营养学	《临床营养》
2	杨红梅	主管医师	31岁	铜仁市人民医院	营养与食品卫生学	《临床营养》
3	罗亚琴	副主任护师	45岁	铜仁市人民医院	护理学	《临床营养》
4	禄菊	主管医师	30岁	铜仁市人民医院	营养与食品卫生学	《临床营养》

十、教学条件

（一）教学设施

1. 专业教室基本要求

本专业所有教室均配备多媒体教学一体机、投影设备、音响系统,实现 Wi-Fi 全覆盖;教室安装应急照明装置,消防设施齐全,逃生通道畅通;配备标准化黑板和白板、教师讲台及文件资料柜,可满足理论教学、案例研讨、小组讨论等多种教学需求,为《医学营养学》《临床营养》《特殊人群营养》等课程提供良好的教学环境。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

表 19 医学营养专业校内实验、实训条件基本要求一览表

序号	实训基地(中心)、实训室名称	实训课程	开设实训项目	面积(平方米)	设备值(万元)	工位数(个)
1	营养咨询室	《医学营养学》《特殊人群营养》《公共营养》	膳食调查与分析、体格检查、营养评估与咨询	60	30	60
2	营养烹饪操作室	《营养烹饪技术》	烹饪操作,治疗膳食和药膳制作	120	30	60
3	肠内营养制备室	《医学营养学》《临床营养》	配置肠内营养制剂	80	20	60
4	营养代谢室	《食品安全》	医学营养基础监测实验	80	60	60
5	大健康虚拟仿真实训基地	《特殊人群营养》	婴幼儿生理、婴幼儿营养与喂养	1400	1000	200

3. 实习场所基本要求

成功签署铜仁市人民医院、贵州省职工医院等多家合作单位。可接纳医学营养专业所有学生，能提供临床营养、营养咨询、营养餐配置等相关实习岗位。每年选派教师分别赴医院、健康管理中心、学校等行业企业实践锻炼，构建起产教融合、校企合作的多元化办学模式。根据国家教育部八部委颁发的关于《职业学校学生实习管理规定》，建立健全学校、系部、班级三级常态化管理机制，建成以学生一带队老师—系教务科—教务处和学生一辅导员—系学生科—学生处的双向信息反馈途径，实施学生、家长、学校、实习单位“四位一体”的网格化管理。采用线上线下混合式管理模式，根据人才培养方案制定岗位实习手册，明确实习岗位及实习内容，根据国家和教育部相关文件规定，制定了一系列实习管理制度，确保实习工作顺利开展，能够满足医学营养专业学生的跟岗实习要求。

表 20 医学营养专业校外实习场所要求一览表

企业类型	数量	功能	接纳学生人数/企业
二级及以上医院（临床营养科）	14 家	开展营养风险筛查、患者营养评估、治疗膳食指导、肠内营养制剂配制、营养宣教等临床岗位技能实习	2—3 人/家
社区卫生服务中心	3 家	开展社区人群营养调查、慢性病营养干预、健康档案建立、营养科普宣教等公共营养岗位实训	2—3 人/家
老年助餐机构/养老服务中心	2 家	展老年人群营养状况评估、膳食搭配、食谱设计、助餐配餐管理、老年营养宣教等服务技能实训	2—3 人/家
月子中心/妇幼保健机构	2 家	开展孕产妇及婴幼儿营养评估、膳食指导、营养宣教、产后营养管理等妇幼营养岗位实训	2—3 人/家
特殊膳食/营养食品企业	2 家	开展特殊医学用途配方食品、营养强化食品的生产管理、质量控制、产品营养说明等相关岗位实训	2—3 人/家

（二）教学资源

1. 教材选用要求

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。

2. 图书文献配备要求

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。

3. 数字教学资源配置要求

表 21 医学营养专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	数字化资源网址
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

十一、质量保障与毕业要求

（一）质量保障

1. 专业建设内部质量保证体系

建立专业全周期建设与教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度；完善专业调研、人才培养方案动态更新、教学资源建设、课堂教学、实习实训、毕业设计等关键环节质量标准；依托行业企业与第三方评价，形成“需求分析—方案制定—实施监控—评价改进”的专业建设闭环，保障专业建设规范化、标准化、持续化。

2. 课程内部质量保证体系

构建课程建设与课程教学质量诊断改进机制，完善课程目标、课程内容、教学方法、考核评价、资源保障等质量标准；建立健全巡课、听课、评教、评学、教学督导等制度，定期开展课程建设水平评估与教学质量分析；强化课程思政与实践教学质量管控，持续优化课程体系与教学内容，提升课程教学有效性与达成度。

3. 教学组织与运行管理

完善教学运行与日常管理机制，严格执行教学计划与教学纪律，强化教学组织功能；建立与行业企业联动的实践教学督导与质量保障制度，规范实习实训过程管理与考核评价；常态化开展公开课、示范课、集体备课、教学研讨等教研活动，持续提升教师教学能力与课堂教学质量，保障教学秩序稳定高效。

4. 毕业生跟踪管理

建立毕业生跟踪反馈与人才培养质量评价机制，全面采集行业企业评价、第三方机构评价与社会评价；持续跟踪毕业生就业状况、岗位适配度、职业发展与专业能力表现，系统分析生源结构、在校生学业水平、人才培养短板；定期开展培养目标达成度评价，将评价结果有效用于人才培养方案修订、课程优化与教学改革，实现持续改进。

（二）毕业要求

本专业达到以下标准方可准许毕业：

1. 本专业学生必须修满 2756 学时, 142 学分, 体能测试达标合格。
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。
3. 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 22 医学营养专业毕业要求表

序号	应修学分		应取得 专业技能证书名称	发证机构
1	公共基础课程学分	46		
2	专业技能课程学分	51	公共营养师（三级）	人力资源和社会保障部
3	实践性教学环节	37		
4	第二课堂	8		
合计		142		
最低应修学分		142		
最低应修学时		2756		
应具备的其它条件			1. 体测成绩合格	

表 23 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（三级）	贵州健康职业学 院职业技能等级 证书认定中心	1	《健康管理 学》	用该证书可以免修该门 专业	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（四级）	贵州健康职业学 院职业技能等级 证书认定中心	1	《特殊人群 营养》	用该证书可以免修该门 专业	经贵州省人力资源 和社会保障厅备案 的评价机构

十二、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

2026 年 5 月 21 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	建设委员会主任委员签章：
党委宣传统战部意见	党委宣传统战部签章：
院专业（群）指导 委员会意见	学院指导委员会委员签章：
教务处意见	教务处负责人签章：
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：