

# 医学营养专业人才培养方案

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应医学营养与健康领域朝着数字化、网络化、智能化方向发展的新态势，精准对接新产业、新业态、新模式下医学营养师、健康管理师等岗位（群）提出的新要求，不断满足营养食品研发生产、健康咨询服务、医疗及餐饮营养管理等领域高质量对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

人才培养方案直接决定高素质技能人才培养的质量，是开展专业教学的基本依据。本方案依据国家教育部发布的医学营养专业教学标准，结合行业实际和自身办学定位，发挥我院专业特色和现代岗位需求制订医学营养专业人才培养方案。

## 一、专业名称（专业代码）

医学营养（520805）

## 二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

## 三、基本修业年限

三年

## 四、职业面向

所属专业大类（代码）	医药卫生大类（52）
所属专业类（代码）	健康管理与促进类（5208）
对应行业（代码）	卫生（84）
主要职业类别（代码）	临床营养技师（2-05-07-08）营养师（4-14-02-01）
主要岗位（群）或技术领域	膳食营养管理、特殊膳食制备、营养宣传咨询与指导……
职业类证书	临床营养技师、公共营养师、营养指导员……

## 五、培养目标

本专业特色为培养循证营养理念：以注册营养技师职业能力为依据，夯实医学、营养学相关基础，培养学生循证营养学理念和科学严谨的工作态度；强化营养服务技能：突出本专业社会服务性和实践性特色，在营养服务中增强学生的职业自豪感和使命感；课证融通一专多能：课程设置在注册营养技师职业证书要求基础上，结合技能证书培养方向，培养能配会做能写会说、适应大众需求和“互联网+健康”需求的新型实用型营养师。

同时培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向卫生健康行业的临床营养技师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养技术、公共营养技术等工作的高素质技术技能人才。

## 六、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2.崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

3.具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

4.勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

5.具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和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.熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；

9.掌握专业必备的医学基础理论知识和临床医学知识；

10.掌握医学营养的基础理论和基本知识；

11.掌握临床营养、公共营养、临床医学、药膳与食疗等知识；

12.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；

13.了解肠外营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

## 七、课程设置及学时安排

医学营养专业课程共设置10门专业基础课和6门专业核心课以及若干门专业拓展课，构建了医学、营养学、食品科学等多学科交叉融合的课程体系。其中专业核心课程中加入食品营养与健康、药膳食疗课程，让学生掌握食品营养成分、药食同源等知识，能更好地指导居民进行合理的营养搭配。为响应国家产教融合要求，提升学生学习兴趣，在第一学期加入1周的专业认知见习课程。专业拓展课根据行业发展需求，设置功能食品加工、特殊人群营养等课程。

### （一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

课程类型		门数	学分	学时总数	理论学时	实践学时	学时占比%
公共基础课程	公共基础必修课	13	35.5	664	348	316	23.1
	公共基础选修课	/	6	80	80	0	2.8
专业（技能）课程	专业基础课程	10	31.5	492	400	92	17.1
	专业核心课程	6	28.5	424	334	90	14.7
	专业拓展课程	/	10	198	178	20	6.9
见习、岗前培训、实习		/	40	1020	0	1020	35.4
合计			151.5	2878	1340	1538	100

### 1.公共基础课程

公共基础课程见郑州医药健康职业学院专业人才培养方案参考格式及有关说明（以康复治疗技术专业为例）。

### 2.专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心

课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

我校结合区行业实际、办学定位和人才培养自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。

#### (1) 专业基础课程

主要包括：人体解剖与组织胚胎学、基础化学、生物化学、人体生理学、微生物与免疫、病理学、病理生理学、药理学、诊断学、医学统计学等领域的内容。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	人体解剖与组织胚胎学	<p><b>素质目标：</b>培养学生具有以人为本的理念，爱岗敬业，严谨求实的素养，德智体美劳全面发展；具备良好的医务工作者的职业素质和职业道德，形成严谨、求实、创新的工作作风和高度负责的工作态度，具备全心全意为人民健康服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握人体各器官大体及微细结构；掌握器官结构的毗邻关系；熟悉人体生长发育过程的基本原理和基本理论及主要器官的微观结构与功能关系。理解器官、组织的结构与营养成分转化吸收的关系。</p> <p><b>能力目标：</b>能够用所学的解剖学知识对人体测量并对人体营养状况作出评估；能够结合解剖学知识对患者进行科普及营养知识的宣传教育能力；具备运用掌握的解剖学知识解释医学营养相关疾病的能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程包括运动系统、消化系统、呼吸系统、泌尿系统、生殖系统、循环系统、感官系统、神经系统、内分泌系统九大系统的重要结构及毗邻关系；人体基本组织、人体主要器官的组织结构、人体胚胎发育。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用信息化资源，采用线上线下混合式教学模式，采用案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，帮助学生主动建构知识；课程考核采用多元评估体系，理论考核和实践考核相结合：理论考核和实践考核均包括过程性评价、阶段性评价和总结性评价三个方面，过程性评价的参考指标包括课堂签到、课前任务完成情况、课堂活动参与度及课后拓展的完成情况；授课过程中依托专业知识融入思政元素，做到润物无声。以临床营养技师、公共营养师等工作需求为导向，将初级和中级营养师资格证书考核内容纳入课程中，实施“课证融通”教学。</p>
2	基础化学	<p><b>素质目标：</b>注重向学生介绍化学的思想及该学科在研究、发展过程中的特色；注重学生严谨、求实科学作风的培养；渗透“绿色、微型、仿真”的现代实验理念。</p> <p><b>知识目标：</b>使学生掌握基础化学的基本知识、基本理论、基本实验技能和基本化学计算的能力；培养学生对无机化学、分析化学基本概念、基本理论、基本运算原理的应用能力；使学生具有实验室常用仪器、设备的规范使用能力以及对基本化学分析方法和仪器分析方法的应用能力；使学生具有物性检测的基本能力和典型物质的制备、分析能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>包括化学计量、溶液理论、化学反应速率与化学平衡、原子和分子结构以及酸碱平衡、沉淀溶解平衡、氧化还原平衡等基本原理以及一些分析仪器的基本原理。</p> <p><b>教学要求：</b>掌握元素周期律、分子结构、氧化还原、配合物、化学热力学，理解化学变化中物质结构与性质的关系以及化学变化的基本特征；掌握常见元素及化合物的性质和反应类型；掌握有机化学的基本概念、基本理论知识、实训基本知识、实训基本操作等技能。</p>

		<p><b>能力目标：</b>通过本课程教学内容的学习，使学生掌握化学的基本原理及分析方法，在进行上述内容教学的同时，注重基础理论的发展过程及联系，培养学生解决一般问题的能力；将一些较典型的属于知识传授性质的内容以及较简单重复的内容通过课外教学的形式传授给学生，培养学生的自学能力；通过教学过程渗透和技能专题培训，使学生具有化学分析工国家标准规定的基本知识和基本操作技能。</p>	
3	生物化学	<p><b>素质目标：</b>培养学生医学职业道德修养，培养学生爱护生命、敬畏生命的意识，锻炼学生攻坚克难、坚持不懈、团结合作的团队精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握生物分子的结构与功能、物质代谢及其调节、遗传信息的传递与表达、肝的生物化学。</p> <p><b>能力目标：</b>能够灵活运用生物化学理论知识在分子水平上探讨临床相关疾病发生发展的机制。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授人体的生物分子组成、结构和功能，物质代谢和调节，遗传信息传递的分子基础与调控规律，肝的生物化学等。训练学生的生物化学实验操作的基本技能，包括蛋白质变性与沉淀、经典的酶学实验和血糖测定的原理和操作方法。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、实验技能考核、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于 60%。</p>
4	人体生理学	<p><b>素质目标：</b>具有尊重生命，敬佑生命，爱岗敬业，严谨求实的素养，具有良好职业道德和全心全意为人民健康服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握人体各器官、细胞、系统的功能活动相关的基本理论和基本知识以及各系统间功能联系，尤其是运动、产热、散热及能量代谢等与营养相关的基础理论和基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用生理学的基本知识提供营养咨询、营养宣教、指导特定人群进行营养餐配制等。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授内环境和稳态概念、细胞的基本功能、血液、血液循环、呼吸、消化和吸收、能量代谢和体温、肾脏的排泄功能、感觉器官、神经系统、内分泌、生殖等各种生命现象的活动规律和机制等，尤其是能量代谢和体温等与营养相关知识。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，用讲授法、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于 30%。</p>
5	微生物与免疫	<p><b>素质目标：</b>具有良好的知识素养和职业道德素养，严谨认真，为人民卫生及营养健康事业服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握微生物的生理性状及常见微生物的特点、致病和预防治疗，以及人体免疫系统的组成和功能。</p> <p><b>能力目标：</b>能灵活运用所学知识理解不</p>	<p><b>教学内容：</b>主要介绍病原生物基本生物学性状、致病性与免疫性、所致疾病的诊断方法和防治措施，以及人体免疫系统的结构与功能、免疫应答规律、病理免疫、免疫学诊断和免疫学防治等。</p> <p><b>教学要求：</b>结合网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析法等教学方法，将理论与实践密切结合，强化技能训练。课程</p>

		同病原微生物在营养学中的意义，能对不同感染性疾病的预防可控制提供理论信息，能解释免疫系统在营养性疾病中的作用。	考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于 50%。
6	病理学	<p><b>素质目标：</b>培养医学生良好的职业道德，科学的世界观、人生观和价值观；具备实事求是、严谨认真，探索、创新的科学精神，全心全意为人民健康服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握病理学的基本理论、基本知识和基本技能；掌握常见疾病的病理变化、临床病理联系及结局；熟悉常见疾病的病因和发病机制。</p> <p><b>能力目标：</b>能用病理学的基础理论知识对常见疾病临床表现做出解释，认识其本质，做出正确诊断能力；能依据疾病的病因、发病机制为病人做健康指导，制定营养计划、配餐能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要内容包括细胞和组织的适应、损伤与修复、局部血液循环障碍、炎症、肿瘤的基本理论、基本知识、以及心血管系统、呼吸系统、消化系统、泌尿系统等常见疾病的原因、发病机制、病理变化、临床病理联系及结局。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程以学生为中心，充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式。课程运用讲授法、任务驱动、案例教学、角色扮演、小组讨论等方法组织和开展教学，引导学生掌握基本知识、理论并将知识内化。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比 40%，期末终结性考核评价占 60%。</p>
7	病理生理学	<p><b>素质目标：</b>具备认真、科学、严谨、求实的工作作风，具有高尚职业道德。培养自主学习能力、科学的思维方法及创新意识和较好团队合作的能力，以及参与健康宣教的临床思维和意识。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握病理生理学的基本理论、基本知识；掌握常见疾病的基本概念、原因、发生机制、对机体的影响及机体功能代谢变化；熟悉疾病发生的诱因和疾病发生发展的一般规律；了解常见病理过程的临床防治原则。</p> <p><b>能力目标：</b>能将病理生理学的基础理论知识运用于后续专业课程的学习及临床实践、健康和营养指导，能根据病例，做出正确诊断和解释临床表现的能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要内容包括绪论及疾病概论、水钠代谢紊乱、钾代谢紊乱、水肿、缺氧、发热、休克、弥散性血管内凝血、心力衰竭、呼吸衰竭等。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程以学生为中心开展教学，充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式。理论教学运用讲授法、任务驱动、案例教学、角色扮演、小组讨论等方法。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于 40%。</p>
8	药理学	<p><b>素质目标：</b>具有以人为本合理用药，爱岗敬业，认真严谨的素养，具有良好职业道德和全心全意为人民健康服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握临床常用营养治疗药物的药理作用、临床应用、不良反应及用药注意事项等。</p> <p><b>能力目标：</b>能解释临床常用营养治疗药物的药理学知识、用药信息咨询及合理用药信息。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授药理学的基本理论、基本概念；各系统常用药物、营养支持药、糖类、盐类与酸碱平衡调节药、维生素类等药物的药理作用、临床应用、不良反应及用药注意事项等。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，采用任务驱动、讲授、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于 40%。</p>

9	诊断学	<p><b>素质目标：</b>树立认真负责、关心、爱护及尊重病人的职业素质。通过实践教学环节，养成爱岗敬业、服务患者的使命感、责任感、自信心和爱心。关注诊断学领域新知识、新业务、新技术，开阔视野，活跃思维，形成不断进取和创新的科学探索精神。</p> <p><b>知识目标：</b>能够解释诊断学、问诊、体格检查、黄疸等基本概念；能够理解健康史、症状、体征等基本理论，辨认临床常见的症状和体征。能够识别正常心电图及常见异常心电图的图形特征；能够举例说明实验室检查的主要项目、注意事项、参考值范围及其异常改变的临床意义。</p> <p><b>能力目标：</b>能应用沟通交流技巧进行病史的采集；学会症状诊断的基本方法；熟练运用体格检查的基本技能；初步学会心电图图谱识别的步骤和方法；独立完成系统、全面和规范的整体诊断学学习，书写诊断依据，提出初步临床诊断。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授常见症状、问诊、检体诊断、实验诊断、心电图等。</p> <p><b>教学要求：</b>本课程的学习要求充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主。通过本课程学习，使学生掌握从事营养专业所必需的诊断学基本理论、基本知识和基本技能；具有科学的发现服务对象健康问题的逻辑思维能力，学会运用整体观、评判性思维，诊断营养服务对象的健康问题和身心需要，为进一步学习医学营养专业课奠定良好的基础。</p>
10	医学统计学	<p><b>素质目标：</b>使学生树立正确的价值观和人生观，培养具有乐观、开朗的性格，爱岗敬业、乐于奉献的精神；具有良好的职业道德和团队合作态度，树立初步的统计思维。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握医学统计学的基本概念、统计描述方法、常用的统计推断方法的基本理论、适用条件、统计结果的解释、统计软件的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能进行医学研究的统计设计，医学资料的收集和整理方法，并能利用统计软件 SPSS 分析相关的医学数据，以及阅读和撰写医学方面文献的能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授医学统计的基本概念、资料的收集和整理方法、计量资料和分类资料的统计描述、t 检验、方差分析、卡方检验、秩和检验、多元线性回归、logistic 回归等。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，课堂上采用案例教学法、PBL 教学法等，线上利用智慧职教平台开展自学，课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合，注重过程化考核，主要包括课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等，在总评成绩中占比不低于 50%。</p>

## （2）专业核心课程

主要包括：食品营养与健康、营养配餐设计与实践、临床营养学、临床医学概论、烹调工艺学、药膳食疗等领域的内容。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	食品	<b>素质目标：</b> 养成“科学严谨、实是求事”的良好品德。具	<b>教学内容：</b> 本课程是食品相关专业

营养与健康	<p>有勤奋学习的态度；严谨求实创新的工作作风；具有良好的心理素质和职业道德素质；具有高度的责任心和团队合作精神；通过工作任务设计，增强学生在食品质量管理方面的与人沟通能力、与人交流的能力、最终增强解决问题的能力。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握各类营养素的功能，熟悉其营养价值以及在生产、加工、贮藏过程中，可能出现降低食品营养价值的各种因素，并了解其来源和供给量；不同人群的生理状况、营养需要特点及合理膳食；掌握食物营养价值的评价方法；熟悉各类食品的营养价值；了解各类食品在加工中的营养变化；掌握合理营养的基本要求和配餐的方法原则；熟悉膳食宝塔和膳食指南的内容；了解合理的膳食结构；掌握营养调查的基本方法；熟悉营养监测的概念、作用和指标；了解社区营养；掌握营养配餐的方法，熟悉编制和评价营养食谱，能用食物交换法调整食物种类和食谱能量；掌握营养缺乏与营养过剩导致的慢性疾病的饮食预防措施；熟悉营养和疾病的关系；了解营养对机体免疫机能的影响；掌握保健食品的作用、功能；熟悉保健食品作用来源及针对的人群；了解食品新资源的开发与利用；掌握强化食品的目的、作用；熟悉强化食品的强化内容和方法；了解食品营养强化的概念和要求。</p> <p><b>能力目标：</b>能全面把握营养学基础知识，能根据食品成分表分析评价各类食品价值；能够对人体消耗的能量、蛋白质与氨基酸、脂类、碳水化合物、维生素、水、矿物质等营养成分进行测算；能够依据不同人群的生理特点提出合理化的膳食建议；能解读食品原料和辅料配方，并能根据食品成分表分析评价各类食品价值；根据中国居民膳食指南中内容对膳食的合理性进行评定；能用算法编制和评定健康人群一餐、一日、一周食谱，能用食物交换法调整食物种类和食谱能量；能判别成人消瘦、超重和肥胖，能够针对营养性疾病进行营养预防；了解营养与疾病的关系，能够针对营养性疾病进行营养预防；通过夕阳蓝公司新产品的研发，食品标签的制作等能够解读各种保健食品、强化食品；通过在食品研发平台，健康管理产业学院等实践型企业，实现理论成果转化，为企业新产品的研发，新工艺中最大程度营养素的保留，产品风味的提升，保障食品安全服务做贡献。</p>	<p>的一门职业基础课程，主要培养学生系统地掌握食品营养的基础理论和知识、掌握食品加工对各类营养素和食品营养价值的影响，以及增进营养的措施和途径，具备进行膳食调查、体格检查、评价个体营养状况，营养咨询与配餐等工作的综合职业素质能力。它是一门与实际工作紧密联系、理论性与应用性均较强的课程。</p> <p><b>教学要求：</b>高等职业教育食品营养课程教学要紧扣学科核心素养和课程目标，在全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，提升学生的信息素养，培养学生的可持续化的学习能力和利用专业技术解决实际问题的能力。</p>
2 营养配餐设计 与实践	<p><b>素质目标：</b>具有良好的职业道德、安全意识和法制意识；具有较强的信息素养、团队协作能力和创新精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；崇德向善、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；能够合</p>	<p><b>教学内容：</b>正常人群营养配餐与设计；常见慢性疾病人群营养配餐与设计。从不同人群的生理特点与营养需求进行出发，制定不同人群的配餐原则，提出不同人群食物的选</p>

		<p>理地进行职业生涯规划。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握中国居民膳食指南、中国居民平衡膳食宝塔、中国居民每日营养素参考摄入量内容；掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则；熟悉成本核算的方法、各种人群的生理特点、营养需求和膳食原则；掌握食谱设计的原则、方法和步骤，能编制一日带量食谱或一周食谱；掌握营养学的基本理论，会对食谱的热量、营养素搭配等指标进行分析和评价。</p> <p><b>能力目标：</b>了解营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则，能够进行营养宣教和营养指导；熟悉成本核算的方法、食谱设计的原则、方法和步骤，能够进行膳食设计；掌握营养学的基本理论，会对食谱的热量、营养素搭配等指标，能够进行膳食评价；具有良好的沟通交流、团队协作能力，能开展公共营养咨询和指导。</p>	<p>择范围，并在此基础上，对目标人群进行营养指导、营养菜点设计、营养食谱设计和营养食谱分析。</p> <p><b>教学要求：</b>结合网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析法等教学方法，将理论与实践密切结合，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于50%。</p>
3	临床营养学	<p><b>素质目标：</b>具有以人为本合理制定营养治疗方案，爱岗敬业，严谨求实的素养，具有良好职业道德和全心全意为人民健康服务的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握营养风险筛查和评价的方法；熟悉医院膳食的种类和适用范围；掌握患者营养支持方式的选择和运用；理解不同病理情况下患者的代谢改变；掌握不同病理情况患者的营养治疗原则。</p> <p><b>能力目标：</b>能够为患者进行营养风险筛查和评价，安排适当的医院膳食；对需要营养支持的患者选用恰当的营养支持方式和适宜的营养成分组成；对不同的病患能开展健康教育工作，并根据病情提供膳食指导或编制食谱。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授营养配餐与食谱制定、临床营养相关基础理论、住院患者营养风险筛查与评价、医院膳食、肠内营养、肠外营养、不同疾病的营养治疗。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、线上学习记录等为主，在总评成绩中占比不低于30%。终结性考核为期末闭卷考试</p>
4	临床医学概论	<p><b>素质目标：</b>培养有技能、有素养、有责任心、有爱心，履行岗位职责，全心全意为患者服务的营养专业人才。</p> <p><b>知识目标：</b>通过对《临床医学概论》的学习，使营养专业学生了解现代医学模式，了解临床常见病、多发病的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能结合营养专业特点应用临床知识，能进行必要的自我防护，能正确宣传常见疾病的预防，能正确宣传健康生活方式的知识。</p>	<p><b>教学内容：</b>呼吸系统、循环系统、消化系统、血液系统、内分泌系统、泌尿系统、神经系统等常见病、多发病的病因、病理、临床表现、诊断、治疗方法及预防措施。</p> <p><b>实施要求：</b>充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，运用讲授法、案例分析、小组讨论等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、课堂测验、技能考核、线上学习记录等为主，在总</p>



			评成绩中占比不低于30%。
5	烹调工艺学	<p><b>素质目标：</b>注重对学生职业道德的培养，提高学生对烹调工艺学的学习兴趣，培养学生学习及工作的责任感，培养学生理论联系实际、不断进取、不断创新的探索精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握烹饪的基本概念、基本知识和技能，掌握原料的初步加工方法，原料的质量鉴别，原料的搭配与菜肴的调味及烹饪过程中使用的高汤的调制，掌握配菜要求与部分热菜、凉菜的制作方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能够正确选购食物、进行食材初加工；能够完成家常菜肴的制作。</p>	<p><b>教学内容：</b>主要包括绪论、烹调工艺预备、初加工工艺、分割及其成型工艺、组配工艺、烹制工艺、调和工艺、热菜烹调工艺、冷菜烹调工艺、造型与盛装工艺、宴席烹调工艺、烹调工艺的标准化与现代化、烹调工艺的改革创新等内容。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用理论紧接实操的教学模式，运用讲授法、案例法等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、实操表现、技能考核等为主，在总评成绩中占比不低于40%。</p>
6	药膳食疗	<p><b>素质目标：</b>牢固树立中医整体思维、辩证思维的观念，逐步提高整体、辩证思维的能力；牢固树立为人民健康服务的理念；培养学生的积极思考、开拓创新的进取精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握中医的阴阳学说、五行学说、藏象、病因病机等基础理论知识；掌握中医的基本辨证方法及各种辨证体系之间的关系与应用；掌握各类中药中重点药物的性能功效及药膳制作；掌握中医的基本养生原则和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>初步掌握中医辨证方法，能针对不同病人给予合理的膳食指导；初步学会运用所学中医知识进行医院内外人们日常生活饮食养生保健等健康教育。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程主要讲授药膳食疗概述、药膳食疗的中医学理论、中药的药性理论、药物与药膳制作等内容。</p> <p><b>教学要求：</b>充分利用网络教学资源，采用理论紧接实操的教学模式，运用讲授法、案例法等教学方法，引导学生知识内化，强化技能训练。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。过程性考核以课堂出勤、课堂表现、实操表现、技能考核等为主，在总评成绩中占比不低于40%。</p>

### （3）专业拓展课程

主要包括：中医养生与食疗、特殊人群营养、功能食品加工、高等数学、中医运动保健技术、中医传统气功养生、药食同源原料开发、保健食品、职业健康安全指导等领域的内容。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	中医养生与食疗	<p><b>素质目标：</b>通过本课程的学习，学生能够感受并认同中医养生学基本理念和基本内涵，并运用到日常生活保健和疾病的康复治疗中，建立和保持对祖国传统养生理论的好奇心和探究欲，形成一套行之有效的学习和思考方法；能够关注与养生康复的社会</p>	<p><b>教学内容：</b>本门课程教材主要包括中医养生概述、健康的四大基石、常用中医养生的保健方法、日常监测与保健、食疗的基础知识、食物类别与性能、常见食疗应用等内容。体现中医营养学专业</p>

		<p>会问题,逐步树立学科交叉、技术过硬、综合各种学科共同服务于日常保健和疾病康复的观念;发扬善于合作、勤于思考、严谨求实、勇于实践的的科学精神,从而做到懂养生、会养生、爱养生,并运用中医养生理论解决辅助临床治疗。</p> <p><b>知识目标:</b>通过本课程的学习要求学生掌握中医养生学的基本理论和常用养生技能,掌握中国传统养生学的基本特点、树立整体观念,熟悉常用中医基本理论和中医养生的基本原则。能够用中医基本理论知识对病人和公众进行有关健康生活方式、疾病预防等方面知识的宣传教育,根据具体情况选择并应用合适的中医养生方法和技能,从而能够在中医理论指导下,根据生命发展的规律,采取能够保养身体,减少疾病,增进健康,延年益寿。</p> <p><b>能力目标:</b>通过本课程的学习,使学生在科学思维能力方面获得相应的训练和提高,能够将理论知识同实践相结合,初步养成科学、严谨的学习习惯,具有初步的判断、分析和解决问题的能力。能从辨证唯物主义观点出发,对物质世界有正确的认识,对日常生活中能充分运用中医养生理论指导健康的维持和疾病的恢复,为后续课程的学习和将来从事康复治疗工作奠定坚实的基础。</p>	<p>的特点,在内容编排上,理论知识以“必需、够用”为度,强调理论联系实际,强化应用能力的培养。利用通俗易懂的语言介绍中医基本理论、中医养生与食疗的基本原则和常用方法,以及常用食物、食疗方及部分药食同源物品的基本知识,并选择常见病症辨证施食,且在每节后补充了“拓展阅读”内容,拓展了学生的知识面,增加了学生的学习兴趣。</p> <p><b>教学要求:</b>高等职业教育培养的是高素质技术技能人才,不但要重视学生职业技能和职业素养培养,还要求学生掌握一定的专业基础理论知识,以利于今后可持续发展。因此需加强理论知识、职业技能和素养等方面考核评定。充分考虑高职学生差异性,本课程采用过程性评价和终结性评价相结合方法进行,过程性评价方法主要是课堂提问、平时作业、单元测验、期中测验、实验报告、实训任务完成情况等,其中实训任务主要了解在一定时间内调查对象通过膳食所摄取的各种营养素的数量和质量,能否达到营养供给量标准,借此评价营养需要能得到满足的程度。膳食调查是营养调查中的一个基本组成部分,它本身是相对独立的内容。膳食调查结果可以成为对所调查单位或人群进行营养咨询、指导营养工作的主要依据。</p>
2	特殊人群营养	<p><b>素质目标:</b>树立以人为本的服务理念,深刻理解特殊人群的营养需求和健康挑战,树立以服务对象为中心的理念,致力于为特殊人群提供安全、有效、个性化的营养食品解决方案。培养精益求精的工匠精神,认识到特殊人群营养食品研发和生产的高标准、严要求,以精益求精的态度对待每一个环节,确保产品质量和安全。提升团队合作与沟通能力,认识到特殊人群营养食品研发需要多学科协作,能够与食品科学、营养学、医学等领域专家有效沟通和合作。增强社会责任感和使命感,认识到特殊人</p>	<p><b>教学内容:</b>特殊人群的生理特点和营养需求,深入了解孕妇、乳母、婴幼儿、老年人、运动员、慢性病患者等特殊人群的生理特点、代谢变化及特殊营养需求;特殊医学用途配方食品的分类、适应症、配方设计原则、生产工艺及质量控制要点;功能性食品在特殊人群中的应用。</p> <p><b>教学要求:</b>在教学实施过程中,广泛收集市面上存在的相关特殊人群营养食品</p>

		<p>群营养食品对改善特殊人群生活质量的重要意义，积极投身于该领域的研究和应用，为促进社会公平和健康福祉贡献力量。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握特殊人群的生理特点和营养需求，深入了解孕妇、乳母、婴幼儿、老年人、运动员、慢性病患者等特殊人群的生理特点、代谢变化及特殊营养需求；熟悉特殊医学用途配方食品的种类和应用，学习特殊医学用途配方食品的分类、适应症、配方设计原则、生产工艺及质量控制要点；了解功能性食品在特殊人群中的应用，学习功能性食品的定义、分类、功能声称、作用机制及在特殊人群中的应用前景；学习国内外特殊人群营养食品相关的法律法规、标准规范及监管体系。</p> <p><b>能力目标：</b>能够进行特殊人群营养食品的需求分析和产品设计，根据特殊人群的营养需求和市场调研结果，进行产品定位、配方设计和工艺路线制定；能够参与特殊人群营养食品的研发和生产，具备参与特殊人群营养食品的实验室研究、中试生产、质量控制和产品注册等环节的能力；能够进行特殊人群营养食品的科普宣传和市场推广，运用专业知识，向特殊人群及其家属、医护人员等传播特殊人群营养食品的科学知识，进行有效的市场推广；能够跟踪特殊人群营养食品的应用效果和安全性，具备收集、分析和评价特殊人群营养食品应用效果和安全性数据的能力，为产品改进和优化提供依据。</p>	<p>案例，以理论联系实际的方式进行教学工作，不断加深同学们对特殊人群营养食品的认识和了解，以使真正理解相关理论知识。</p>
3	功能食品加工	<p><b>素质目标：</b>具有拓展、创新的职业素养；具有严谨认真、团队协作等综合素质。</p> <p><b>知识目标：</b>原料调配；功能饮料加工操作，工艺参数正确控制；固态剂型功能食品加工操作，工艺参数正确控制；功能强化型传统食品加工操作，工艺参数正确控制；生产设备维护。</p> <p><b>能力目标：</b>具有执行功能饮料、固态剂型功能食品、功能强化型常见传统食品工艺要求进行生产操作的能力。在以实际操作过程为主的项目教学过程中，锻炼学生的团队合作能力、专业技术交流的表达能力、制定工作计划的方法能力、获取新知识、新技能的学习能力和解决实际问题的工作能力。</p>	<p><b>教学内容：</b>功能食品特征与应用；功能食品分类及生产方法；功能饮料加工技术；粉剂功能食品加工技术；片剂功能食品加工技术；其他功能强化食品加工技术；功能食品加工实践。</p> <p><b>教学要求：</b>掌握常见类型功能食品生产方法；掌握功能饮料、固态剂型功能食品、功能强化型常见传统食品等生产工艺原理及工艺流程；具有执行工艺要求进行生产操作的能力。</p>
4	高等数学	<p><b>素质目标：</b>旨在培养学生严谨求实的科学态度和理性思维习惯，使其具备用数学方法分析问题的意</p>	<p><b>教学内容：</b>函数与极限（函数性质、极限计算、连续性）、导数与微分（求导</p>

		<p>识。通过数学概念的理解和实际应用，增强学生克服困难的信心与毅力，提升逻辑推理能力和创新思维。同时，结合职业需求，引导学生认识数学在工程技术、经济管理等领域的价值，培养其运用数学工具解决专业问题的职业素养，形成科学、规范的工作态度，为未来职业发展奠定基础。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握函数、极限、导数、微分、积分等基本概念及其计算方法，理解微积分的基本思想及其在几何、物理、经济中的应用。熟悉微分方程的解法，了解多元函数微积分（视专业需求调整）。掌握数学建模的基本思路，能够将实际问题抽象为数学模型。通过本课程的学习，具备扎实的数学理论基础，能够理解后续专业课程中的数学相关概念。</p> <p><b>能力目标：</b>具备运用微积分知识分析和解决实际问题的能力，如优化计算、变化率分析、面积体积求解等。能够利用数学软件进行数值计算、函数绘图和简单编程，提高计算效率和数据处理能力。同时，培养抽象思维、逻辑推理和数学建模能力，使其在工程、经济、管理等领域具备初步的数学应用能力。通过案例分析和项目实践，提升学生的团队协作能力和自主学习能力，使其能够适应未来职业发展中的数学需求。</p>	<p>法则、微分应用）、积分学（不定积分、定积分、积分应用）、微分方程（一阶与二阶方程解法）、多元微积分（偏导数、二重积分，视专业需求选讲）以及数学实验（软件计算与建模）。教学注重理论与实践结合，引入工程优化、经济分析等案例，增强应用性。采用模块化教学，根据专业需求调整内容深度，如工科侧重物理应用，经管类强化经济模型分析。</p> <p><b>教学要求：</b>采用“理论+实践”教学模式，课堂讲授结合数学软件（Matlab/Python）实训，强化计算能力。运用案例教学法，通过工程、经济等实际问题引导学生运用数学工具分析。布置综合性作业（如建模题、软件实验），培养解决实际问题的能力。考核采用“过程+期末”方式，过程考核（40%）包括作业、实验报告和课堂表现，期末考核（60%）侧重基础计算和应用题。鼓励学生参与数学建模竞赛，提升创新实践能力。教师需结合专业背景设计案例，确保教学内容与职业需求衔接。</p>
5	中医运动保健技术	<p><b>素质目标：</b>培养对中医运动保健技术的文化认同，理解其“动静结合、形神共养”的传统养生哲学；树立“主动健康”理念，认识到自主运动保健在疾病预防和康复中的重要性；通过练习提升身心协调性，养成平和、专注的心理素质；践行“以德导气”思想，在运动中培养自律、坚持的品格。</p> <p><b>知识目标：</b>运动与健康；体育卫生（体质与健康、运动环境卫生、运动营养卫生以及不同年龄、性别人群的体育卫生）；医务监督（运动性疲劳产生机制及其消除途径、人体形态和机能的检测与评定、体育课和运动训练与比赛的医务监督、运动性病症的防治以及运动员的科学选材等）；运动性疾病；运动创伤防治（运动损伤发生的规律及其急救与处理，人体各部位运动损伤的原因、症状、治疗和预防）；体育康复（体育康复理论与实践、运动处</p>	<p><b>教学内容：</b>掌握运动与健康、体育卫生、医务监督、运动性疾病、运动创伤防治、体育康复等基本知识。运动与健康；体育卫生（体质与健康、运动环境卫生、运动营养卫生以及不同年龄、性别人群的体育卫生）；医务监督（运动性疲劳产生机制及其消除途径、人体形态和机能的检测与评定、体育课和运动训练与比赛的医务监督、运动性病症的防治以及运动员的科学选材等）；运动性疾病；运动创伤防治（运动损伤发生的规律及其急救与处理，人体各部位运动损伤的原因、症状、治疗和预防）；体育康复（体育康复理论与实践、运动处</p>

	方、运动损伤后的体育医疗与机能康复、常见病的体育康复等)	复、常见病的体育康复等)。
	<b>能力目标:</b> 具有运动保健技术技能,能够指导顾客进行运动保健。根据中医辨证及健康评估结果,为顾客制定运动保健方案,并指导其进行运动保健。	<b>教学要求:</b> 具有运动保健技术技能,能够指导顾客进行运动保健。
6	<p><b>素质目标:</b> 弘扬传统文化,培养对中医气功文化的认同感,理解其“天人合一”“形神共养”的哲学内涵;通过气功练习提升心性修养,增强耐心、专注力与情绪调节能力;树立“治未病”的养生观,倡导自然、平衡的生活方式;践行“以德养气”的传统理念,培养谦和、包容的处世态度。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握道家养生理论、养生气功功法、气功外气疗法、家庭气功保健疗法等基本知识。气功总论;八卦与经络脏腑、道家养生理论;养生气功功法:初级功法、中级功法、高级功法及常见病症的对症修炼功法;道家乐功功法;气功外气疗法(外气的物质基础、外气的临床应用);家庭气功保健疗法(家庭外气保健术、道家气功练养五脏法、气功与减肥健美)</p> <p><b>能力目标:</b> 具有中医传统气功养生技能,能够对亚健康状态、常见疾病进行中医传统气功养生。根据中医辨证及健康评估结果,为顾客制定中医传统气功养生方案,并指导顾客进行气功养生。</p>	<p><b>教学内容:</b> 掌握道家养生理论、养生气功功法、气功外气疗法、家庭气功保健疗法等基本知识。气功总论;八卦与经络脏腑、道家养生理论;养生气功功法:初级功法、中级功法、高级功法及常见病症的对症修炼功法;道家乐功功法;气功外气疗法(外气的物质基础、外气的临床应用);家庭气功保健疗法(家庭外气保健术、道家气功练养五脏法、气功与减肥健美)。</p> <p><b>教学要求:</b> 具有中医传统气功养生技能,能够对亚健康状态、常见疾病进行中医传统气功养生。</p>
7	<p><b>素质目标:</b> 传承中医药文化使命感,深刻理解药食同源理念的历史渊源和文化价值,树立传承发展中医药养生文化的责任意识;培养科学严谨的研发态度,坚持安全有效的开发原则。提升跨学科协作能力,认识药食同源开发需要多学科交叉,具备与中医药、食品科学、营养学等领域专家协同工作的意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握药食同源理论基础,系统学习中医药食同源理论、四性五味归经学说及传统应用经验;熟悉药食同源物质资源,掌握国家颁布的药食同源目录物质及其主要活性成分、功能特性;了解现代研究技术方法,学习药食同源原料的现代提取工艺、功效评价及安全性研究方法;掌握产品开发规范标准,熟悉药食同源食品的法规体系、标准要求及申报审批流程。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备原料筛选评价能力,能根据产品定</p>	<p><b>教学内容:</b> 营养健康产业的基本概念和分类,学习营养健康产业的定义、分类、产业链构成、发展历程及现状;国内外营养健康产业的发展现状、市场规模、竞争格局、发展趋势及政策环境以及营养健康产业的主要领域和关键技术等相关知识。</p> <p><b>教学要求:</b> 在教学实施过程中,广泛收集市面上存在的相关药食同源食品案例,以理论联系实际的方式进行教学工作的开展,不断加深同学们对药食同源的认识和了解,以使真正理解相关理论知识,并能正确利用相应的药食同源原料开发相关的保健食品。</p>

		位筛选合适的药食同源原料，并评估其功能性和安全性；掌握产品开发关键技术，能够设计药食同源产品的配方工艺，解决风味协调、稳定性等技术难题；具备功效评价设计能力，能设计合理的体外和动物实验方案，科学评价产品功能。	
8	保健食品	<p><b>素质目标：</b>形成对保健食品的正确认识；在保健食品的销售中应遵循良好的职业道德；培养实事求是的科学、严谨的态度；具有一定的自主学习能力和综合分析问题能力。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握保健食品的概念、理解其与药品、黑色食品、绿色食品的区别；掌握保健食品的功能性基料成分、各种基料成分的生理功能；了解功能性基料的物理性质及与应用的联系。</p> <p><b>能力目标：</b>学会识别保健食品；能描述常见的保健食品应用范围；熟知保健食品的外包装及标签上应表示的内容；正确区分保健食品与绿色食品药品及普通食品的区别。</p>	<p><b>教学内容：</b>本课程依据生活中常见的不同种类保健食品为学习单元，遵循学生职业能力发展规律，从基础理论、研发思路和生产技能三个层次出发，阐述了保健食品研制的思路与原则（包括保健食品的审批程序、相关法规、市场分析和预测），归纳了保健食品的资源内容（包括食药两用原料、可用于保健食品的原料、天然提取物等），介绍了保健食品的研制与生产技术（包括工艺研究、质量控制及功能评价等）。</p> <p><b>教学要求：</b>在教学实施过程中，广泛收集市面上存在的相关保健食品案例，以理论联系实际的方式进行教学，不断加深同学们对保健食品原料的认识和了解，以使真正理解相关理论知识，并能正确利用相应的保健食品原料开发相关的保健食品。</p>
9	职业健康安全指导	<p><b>素质目标：</b>树立生命至上的安全理念，深刻理解职业健康安全对劳动者生命健康的重要意义，始终将保护劳动者职业健康放在首位；培养严谨负责的工作作风，以科学严谨的态度开展职业健康安全指导工作，确保建议和措施的准确性和可行性。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握职业健康安全基础理论，系统学习职业病危害因素识别、风险评估和控制理论；熟悉常见职业危害防护，掌握粉尘、噪声、化学毒物等主要职业危害的防护措施；掌握相关法规标准，熟悉《职业病防治法》等法律法规及行业标准要求。</p> <p><b>能力目标：</b>具备危害识别评估能力，能够准确识别工作场所职业危害因素并进行风险评估。掌握防护措施制定技能，能根据评估结果制定科学合理的防护措施和改进方案。具备安全培训能力，掌握应急处置技能。</p>	<p><b>教学内容：</b>营养健康产业的基本概念和分类，学习营养健康产业的定义、分类、产业链构成、发展历程及现状；国内外营养健康产业的发展现状、市场规模、竞争格局、发展趋势及政策环境以及营养健康产业的主要领域和关键技术等相关知识。</p> <p><b>教学要求：</b>理论教学以讲授法和案例法为主，结合实际应用，系统讲解职业健康安全基础理论以及职业病危害因素识别、风险评估和控制理论，使学生能够准确识别工作场所职业危害因素并进行风险评估。</p>

### 3.实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

#### (1) 实训

在校内外进行膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食配餐、食品营养检测、功能食品加工、营养咨询与教育等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

#### (2) 实习

在卫生健康行业能够开展临床营养技术、公共营养技术等实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。我校根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

#### 4.相关要求

我校充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

#### (二) 学时安排

总学时为 2878 学时，每 16~18 学时折算 1 学分，其中，公共基础课总学时占总学时的 26%。实践性教学学时占总学时的 54%，其中，实习时间累计为 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计占总学时的 10%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

##### 1.时间分配

学期	一	二	三	四	五	六	合计
教学	15	18	18	14			65
复习考试	1	1	1	1			4
入学教育及军训	3						3
社会实践及机动	1	1	1	2			5
见习				2			2
岗前综合训练				1			1
毕业实习					20	14	34
资格证培训与考核						1	1
专升本培训						4	4
毕业考试						1	1
合计	40		40		40		120

##### 2.专业必修课教学进程表

课程	序号	课程名称	学时与学分	按学期分配	第一学年		第二学年		第三学年
					第一	第二	第一	第二学	

模块									学期			学期	学期	期		
			总计	理论	实践	学分	考试	考查	1周	3周	15周	18周	18周	14周	1周	40周
公共基础课	1	形势与政策	32	28	4	2		1234	军事训练及入学教育		2	2	2	2	综合岗前训练	毕业实习
	2	思想道德与法治	48	42	6	3	1									
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	28	4	2	2				2					
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	42	6	3	2				4					
	5	大学生军事理论与实践	148	36	112	4		1								
	6	体育	108	8	100	6		1234		2	2	2	2			
	7	英语	96	88	8	6	12			4	2					
	8	信息技术与人工智能	32	16	16	2		1			2					
	9	大学生心理健康教育	32	16	16	2		1		2						
	10	大学生职业规划	16	12	4	1		1		1						
	11	大学生就业与创业指导	32	12	20	2		4					2			
	12	劳动教育	16	8	8	1		1234		每学期4学时						
	13	岐黄文化与黄帝内经	24	12	12	1.5		2		2						
学时小计			664	348	316	35.5				19	9	4	2			
专业基础课	1	人体解剖与组织胚胎学	78	58	20	5	1		专业认知见习		6					
	2	基础化学	60	50	10	4		1			4					
	3	生物化学	48	40	8	3		2				3				
	4	人体生理学	42	36	6	3	2					3				
	5	微生物与免疫	64	44	20	4		3					4			
	6	病理学	30	30	0	2		2				2				
	7	病理生理学	24	24	0	1.5		3					2			
	8	药理学	34	30	4	2		2				2				
	9	诊断学	64	56	8	4	3						4			
	10	医学统计学	48	32	16	3		3					3			
学时小计			492	400	92	31.5				10	10	13	0			
专业核心课	1	食品营养与健康*	72	62	10	4.5	3						4			
	2	营养配餐设计与实践*	56	56	0	4	4							4		
	3	临床营养学*	56	56	0	4	4							4		
	4	药膳食疗*	56	32	24	4	4							4		
	5	临床医学概论*	128	84	44	8	34						4	4		
	6	烹调工艺学*	56	44	12	4	4							4		
学时小计			424	334	90	28.5				0	0	8	20			
课内总学时及周学时			1580	1082	498	95.5				29	19	25	22			



岗前训练、毕业实习		1020		1020	40									
总计		2600	1082	1518	135.5									
毕业考试 科目	药膳食疗、营养配餐设计与实践、烹调工艺学、临床医学概论、临床营养学	每学期开课门次								12	11	9	9	
		考试门次								3	4	3	5	
		考查门次								9	7	6	4	

开课说明：1.《大学生军事理论与实践》实践部分在新生入学前两周集中安排；2.思政课实践16学时，安排在周末进行；3.劳动教育是每学期共4学时；4.《毕业实习》安排在第三学年；5.加\*的为专业核心课程

### 3.专业拓展（方向）课教学进程表

序号	课程类型	课程序号	课程名称	开课学期	学时与学分				各学期周学时安排				开课及选课说明
					总计	理论教学	实践教学	学分	1	2	3	4	
1	专业限选课	1	中医养生与食疗	4	48	44	4	2				4	必选
		2	特殊人群营养	3	24	22	2	1.5			2		必选
		3	功能食品加工	3	24	20	4	1.5			2		必选
		4	高等数学	4	48	48	0	2				4	必选
2	专业任选课	5	中医运动保健技术	1	32	32	0	1	2				任选一门
		6	中医传统气功养生	3	32	20	12	3			2		
		7	药食同源原料开发	4	32	20	12	4				2	
		8	保健食品	3	54	44	10	3			3		
		9	职业健康安全指导	3	16	12	4	1		2			
合计					198	178	20	10	0	0	7	8	

### 4.公共选修课教学进程表

见郑州医药健康职业学院专业人才培养方案参考格式及有关说明（以康复治疗技术专业为例）。

## 八、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标准。

### （一）队伍结构

我院学生数与本专业专任教师数比例20：1，“双师型”教师占专业课教师数比例64%，高级职称专任教师的比例24%，专任教师队伍考虑到了职称、年龄、工作经验，形成了合理的梯队结构。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

### （二）专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外健康咨询行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，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。

### （三）专任教师

具有高校教师资格；原则上具有食品科学与工程、营养学、医学、生物技术等相关专业本科及

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个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

#### （四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，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。

### 九、教学条件

#### （一）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、实验室、实训室和实习实训基地。

##### 1.专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

##### 2.校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展基础化学、微生物与免疫基础、生物化学、膳食调查与分析、人体测量分析、营养配餐设计与制作、功能食品加工、营养与疾病预防等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

##### （1）理化分析实训室

本专业设有理化分析实训室1个，主要配备有常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还配置分光光度计、酸度计等设备。用于基础化学、生物化学等课程的教学与实训。可开展实验室常见仪器的操作方法、蛋白质等电点的测定、酶的特异性、影响酶活性的因素、电子天平的使用、移液管的使用、溶液的配制等实训教学项目。

##### （2）微生物检测实训室

本专业设有微生物检测实训室1个，主要配备有常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备。用于微生物与免疫、食品毒理学基础等课程的教学与实训。可开展显微镜的使用、细胞荚膜、芽孢、鞭毛染色等实训教学项目。

##### （3）食品工艺实训室

本专业设有食品工艺实训室1个，主要配备有食品加工生产设备、食物烹饪设备，如烤箱、电磁炉、破壁机、酸奶发酵机、冰箱、操作台、搅拌机、温度计等。用于功能性食品等课程的教学与实训。

### 3.实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供康复治疗、保健调理等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，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，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

#### （二）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

##### 1.教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，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.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：康复治疗技术专业涉及的职业标准、技术手册、操作规范、规章制度、专业期刊以及案例类图书等。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。

##### 3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

### 十、质量保障和毕业要求

#### （一）质量保障

1.学校和二级院系应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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.专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4.学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水

平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## （二）毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

1.德智体美劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，学生管理部门考核达标。

2.按规定修完所有课程，成绩合格。

3.参加毕业实习并实习单位考核鉴定合格，毕业设计合格。

4.学生较系统地掌握康复治疗技术专业的基础理论、基本知识、基本技能，及相关的医学和人文社会科学知识。

5.学生三年修业期满应达到毕业规定的最低学分为151.5学分，其中必修课最低135.5学分(包括：课内必修课95.5学分，实习记40学分)，公共选修课10学分以上，其中艺术选修课2学分以上，专业拓展（方向）课6学分以上（各专业方向学生需首先修满特色课程学分，如该专业方向模块特色课程与《教学进程表》中课程重复，只需修模块课程学分，在修满特色课程学分基础上，专业选修课达6学分以上），第二课堂2学分，学生取得行业认可的有关职业技能等级证书、参赛获奖、参加社会实践活动等可折算为相应的学分。

经审核达到以上学分要求并通过毕业考试，符合毕业资格方可顺利毕业。

