

高等职业学校医学营养专业教学标准

一、专业名称（专业代码）

医学营养（620802）。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例
医药卫生大类 (62)	健康管理 与促进类 (6208)	卫生 (84)	临床营养师(2-05-07-08); 公共营养师(4-14-02-01)	临床营养技术; 公共营养技术

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向卫生行业的临床营养师、公共营养师等职业群，能够从事临床营养技术、公共营养技术等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

（一）素质

（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。

（二）知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

（3）掌握专业必备的医学基础理论知识和临床医学知识。

（4）掌握医学营养的基础理论和基本知识。

（5）掌握临床营养、公共营养、特殊人群营养、食品安全、药膳与食疗等知识。

（6）掌握能量和营养素的计算和食谱的编制、食物互换的基本知识。

（7）了解肠外营养相关知识及营养领域的有关新知识和发展趋势。

（三）能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有营养咨询、营养宣教和食谱编制的能力。

（4）具有执行相关工作制度、流程、操作规范的能力；具有质量控制的能力。

（5）具有指导人群进行营养餐配制及烹饪的能力。

（6）具有一定的信息技术应用和维护能力。

（7）具有良好的团队协作的能力，具有良好的社会适应与自我调适能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将党史国史、劳动教育、创新创业教育、公共外语、基础化学、美育、文献检索与利用等列入必修课或选修课。

学校根据实际情况可开设具有本校特色的校本课程。

2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。学校可自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1) 专业基础课程。

专业基础课程一般设置 6~8 门，包括：正常人体结构与机能、生物化学、病理学基础、微生物学与免疫学基础、药理学基础、卫生统计学等。

(2) 专业核心课程。

专业核心课程一般设置 6~8 门，包括：临床医学概要、营养学基础、公共营养、特殊人群营养、临床营养、食品安全、营养烹饪技术、药膳与食疗等。

(3) 专业拓展课程。

专业拓展课程包括：健康教育、保健食品与营销、社区营养、营养诊治技术、中医基础、人际沟通、专业英语等。

3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表 2 所示。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	临床医学概要	临床诊疗基础（问诊、常见症状、体格检查）；临床疾病总论（体液代谢和酸碱平衡紊乱、休克、临床营养支持治疗）；各系统疾病（呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、血液系统疾病、内分泌与代谢疾病、神经系统疾病）的临床表现、诊断与治疗措施
2	营养学基础	营养学的基本概念；各类营养素的生理功能及食物来源，各类营养素缺乏、过量的原因、症状和评价；各类食物的营养价值
3	公共营养	膳食营养素参考摄入量标准、中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔；各国膳食模式介绍；合理营养、膳食调查与食谱编制；营养状况评价、监测、需求评估；膳食的调查，营养的咨询宣教和食谱编制
4	特殊人群营养	婴幼儿、孕妇、乳母、学龄前儿童、青少年、老年人、运动员等特殊生理和特殊环境和特殊职业人群的营养需求；能够针对不同人群定制个性化的宣教资料；具备一定的宣教技能和方法；能够针对不同人群制作个性化的营养膳食
5	临床营养	住院病人营养状况评价知识，营养评价的指标、方法；医院膳食的种类、原则、营养素标准、适应人群、医疗膳食制备及管理技能和方法；营养支持途径的选择，肠内肠外营养的概念、适应证、禁忌证、并发症及其预防；各类疾病营养治疗的原则、方法；疾病营养咨询与指导，不同疾病的食物选择和治疗食谱的编制；肠内营养制剂的制备及管理技能和方法；肠外营养制剂的制备及管理技能和方法

续表

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
6	食品安全	食品安全的基本知识；突发公共卫生事件的应急处理方法及食品采样、食品不良感官性状的判断辨别；食品安全相关法律法规；常见食物中毒的基本知识及预防控制措施
7	营养烹饪技术	各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工方法造成原料营养素的变化规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响，营养烹饪的技能和相关理论知识等；常见食物基本烹饪方法和技巧；厨房管理
8	药膳与食疗	普通食物的食疗价值和搭配；药食同源食物的分类，食疗价值和搭配；不同体质人群、不同年龄人群、不同季节所需要的食疗搭配以及制作；运用药膳加工工艺和烹饪技术制作常用药膳

4. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验、实训、校内综合实训可在校内实验室完成。社会实践由学校组织可在社区医院、健康管理公司、中小学幼儿园等校外相关机构完成。临床见习可在校外实训基地、附属医院或相关协作医院等完成。毕业实习要求在二级甲等及以上医院完成。社会实践由学校组织，可在医院、社区及其他校外场所完成。实践性教学鼓励应用标准化病人（SP）等现代化教学手段。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 相关要求

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

总学时一般为 2800 学时，每 16~18 学时折算 1 学分。公共基础课学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%，其中，顶岗实习累计时间一般不少于 8 个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计不少于总学时的 10%。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有医学营养相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

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

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

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

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

(1) 营养咨询室。

营养咨询室应配备常见食物模型、体重秤、皮脂厚度计、握力计、电子秤、人体成分分析仪、营养软件、电脑、打印机，Wi-Fi覆盖，能进行体格检查和营养咨询。

(2) 肠内营养配制室。

肠内营养配制室应配备胶体磨、包装机、天平和电子秤、操作台、消毒柜、净化工作台、电磁灶具（每3~4人1套），能进行肠内营养制剂的配制。

(3) 营养烹饪操作室。

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

(4) 营养代谢室。

营养代谢室应配备营养代谢车、凯氏定氮仪，能进行人体营养代谢测定。配置的仪器设备及套数应能满足专业技能实践教学和学生开展常用医学营养实验实训项目的需要。

各实验实训室应建立完善的实验实训管理制度，能按照职业活动环境的实际要求规范学生行为。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展从事营养评价、医疗膳食制备及管理、肠内营养制剂的制备及管理实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能提供临床营养技术、公共营养技术等相关实习岗位，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；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：医学营养行业政策法规、行业标准、技术规范和实务案例类图书等；医学营养专业技术类图书；5种以上医学营养专业学术期刊等。

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、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

（1）学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，

达成人才培养规格。

(2) 学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

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

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