



保山中医药高等专科学校

BAOSHAN COLLEGE OF TRADITIONAL CHINESE MEDICINE

人 才 培 养 方 案

2025 版

保山中医药高等专科学校

医学营养专业人才培养方案

(专业代码: 520805)

专业介绍

医学营养专业是以医学为基础、营养为核心的应用型专业,旨在培养德智体美劳全面发展,掌握基础医学、临床医学和营养学理论,具备疾病营养治疗、膳食指导和健康管理能力的复合型人才。课程体系涵盖基础医学(正常人体结构与机能、生物化学等)、临床医学(临床疾病概要等)、营养学(基础营养学、临床营养学、公共营养学)以及特色课程(营养烹饪技术、药膳与食疗学),通过“理论教学-实验实训-临床实习”三位一体的培养模式,强化学生在医院营养科、健康管理机构等场景下的实践能力。毕业生可在医疗卫生机构从事临床营养支持,在疾控中心、社区服务中心开展公共营养指导,在健康管理机构担任营养顾问,或在食品企业参与健康产品研发,专业特色体现为“医养结合”的课程设计、多学科交叉的知识体系以及对接健康中国战略的应用型人才培养定位,为推进国民营养计划提供专业人才支撑。

一、专业名称(专业代码)

医学营养专业(520805)

批准设置日期:2017年02月

首次招生日期:2017年09月

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历。

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)	临床营养技师(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

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

1.素质

(1)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。

2.知识

(1)掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2)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。

3.能力

(1)具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2)具有良好的语言、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 A 类课 7 门、B 类课 28 门、C 类课 2 门,课程标准 23 门,选修课程 402 学时,考试课 17 门,考查课 18 门。

1. 公共基础课程

本专业公共基础课 718 学时,其中体育课 108 学时、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 2 学分、习近平新时代中国特色社会主义思想概论 3 学分、思想道德修养与法律基础 3 学分、形势与政策 1 学分,劳动教育 16 学时。

2.专业课程

本专业基础课程 7 门,专业基础课 468 学时。

本专业核心课程 7 门,专业核心课 558 学时。

本专业专业拓展课 288 学时。

3. 实践性教学环节

本专业实践性教学 1614 学时、认识实习 16 学时、岗位实习在 5-6 学期开展,军训 3 周、社会实践 72 学时。

4.相关要求

(二) 专业素质与核心技能

1.专业素质与技能分解表

表 2 专业素质与技能分解表

模块	分类	技能要求	认知要求	模块组成	实训实践
大学人文素质教育平台	思想政治素质	掌握唯物辩证法科学思想方法,了解国情,具有较高思想觉悟,强化法律、法规意识。	正确认识中国特色社会主义,树立正确的世界观、人生观,掌握基本的法律法规,了解当前的形势和政策,具有良好的职业道德、事业心和奉献精神。	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策	社会实践
	身体素质	增强体质、促进全面发展。能进行大学生体育活动,能达到国家《大学生体育合格标准》。	具有一定的运动技巧和体育锻炼知识。增强体质、促进全面发展。	体育	文体活动
	职业素养	能将医患沟通、医护沟通等知识灵活运用到营养工作中。作出合理的职业发展规划。	具备高尚的品德作风、人际沟通和心理素质、职业生涯规划、职业素养提升的相关知识。	职业生涯规划与发展规划、职业素养与提升、就业与创业指导	演讲辩论 社会实践
	外语应用能力	阅读、理解、翻译、听力,能用简单英语进行交流,能阅读专业外文参考文献。	语法、词汇词组、技巧。能认知专业相关英语词汇,进行简单日常专业交流。	英语	听读译练
	计算机应用能力	具有较熟练的计算机基本操作能力,能进行办公自动化、网络应用、图片处理等计算机操作。	掌握常见的操作系统及软件使用、网络应用基础,能进行数据库数据查询工作,能采用计算机查询和处理常见问题。	计算机应用基础	上机实训
专业基础医学学科平台	基础医学应用能力	熟悉与临床医学营养相关的基础知识和科学方法,能把疾病和营养有机结合。	掌握人体形态、人体机能、生理、病理生理的基础理论、基本知识。	解剖生理学、生物化学、药理学、病原学、病理生理学、分析化学、医用化学、临床医学概要	示教实验实训
	基础营养知识应用能力	能将营养学的基本理论、知识运用于临床营养实践中。	掌握营养专业的基本理论与实践技能。	基础营养学	示教、实验、实训

模块	分类	技能要求	认知要求	模块组成	实训实践
	营养评估应用能力	1、能对普通人群、特殊人群、慢病人群、疾病人群等的营养状况进行正确评估。 2、能进行个体化的食谱设计。 3、掌握常用的膳食调查方法、营养风险量表及营养评估量表的运用。	熟悉膳食调查，营养病史的采集、常见营养缺乏症状、体征、体格检查、实验室检查及相关辅助检查的内容。能对各种人群的营养状态评估及统计分析。	公共营养学	示教、实训、认识实习
营养专业教育平台	营养专业知识应用能力	1、掌握一般营养常见病、多发病的发病原因。认识到环境因素、社会因素及心理因素对营养性疾病形成与发展的影响。 2、掌握一般营养常见病、多发病的临床表现、诊断及防治原则。 3、运用营养学知识，对各种营养性疾病进行诊断与治疗。 4、能熟练运用食品检验知识，对食品中的营养物质、添加剂、有害元素进行基本检验。 5、能运用食品综合知识进行新产品的研制与开发。 6、能进行中医饮食营养和膳食调配制作的专业知识和技能。 7、具有进行相关人群营养宣教、营养咨询及公共营养工作的能力。	1、熟悉人体的正常结构和功能，了解正常的心理特征。 2、熟悉对营养性疾病、营养失衡等预防控制的知识。熟悉人群营养健康与社区的相关知识。熟悉缓解与改善营养疾病与营养失衡的相关知识。 3、了解营养流行病学和循证医学的基本原理与方法。 4、熟悉食品检测分析方法，微生物鉴别及检验的相关知识。食品中营养成分分析的相关知识。 5、熟悉中医学基础知识。	特殊人群营养学、临床营养学、中医学、中医食疗、中医医药膳、保健食品、食品科学、烹饪科学、食品检验与分析、食品卫生学、流行病学、预防医学、医学统计学基础	示教、实训、认识实习、岗位实习
	专业素质	1、具有与患者及其家属以及医疗卫生保健人员沟通的能力 2、具有对患者和公众进行营养宣教与营养疾病预防控制的能力	1、树立与患者及其家属进行交流的意识，使他们充分配合和参与营养治疗计划。 2、在应用各种可能的技术去追求准确的营养诊断或促进健康的营养治疗时，能充分考虑到患者及其家属的经济状况。 3、掌握人群营养健康	卫生法规与监督、人际交流与沟通、医学心理学、医学伦理	示教、实训、案例讨论、医学实践

模块	分类	技能要求	认知要求	模块组成	实训实践
			与社区的相关知识。 4、熟悉人际交流与沟通、医学心理学、医学伦理的相关基础知识。		
实践教育环节	专业实践技能	1、具有全面、系统、正确采集营养相关病史的能力。 2、能够系统、规范、准确地进行营养体格检查。 3、具有一定营养学膳食调查、营养咨询、营养宣教的思维和表达能力。 4、能够从事普通营养膳食设计、中医食疗、中医药膳的调配、制作等工作。能够针对不同体质进行科学配餐。 5、能对普通人群、特殊人群、慢病人群、疾病人群等的营养状况进行正确评估。 6、具有临床常见营养性疾病的判断、治疗和防治的能力。 7、能够针对个体咨询中存在的营养问题讲解指导和案例分析，并制作中、西医结合的个体饮食方案。	1、在从事营养相关工作中，重视伦理问题，尊重患者及咨询者的人格和隐私。 2、尊重患者和咨询者的个人信仰，理解他人的人文背景及文化价值。 3、尊重同事和其他医疗卫生保健专业人员，具有集体主义精神和通过团队合作开展营养相关服务工作的理念。	中医食疗学、中医学、中医药膳学、特殊人群营养学、临床营养学、公共营养学、烹饪学	实训 实习 认识 岗位 实习

2.核心技术级课程内容

表 3 核心技术及课程内容

核心技术	课程名称	教学内容	要求
普通人群营养水平评估及技	基础营养学	营养的基本概念、主要内容和人体所需营养素的种类。人体的能量需要、食物的热能含量及能量平衡。蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素等各类营养素的消化、吸收与代谢，生理功能，缺乏与过量，食物营养价值和人体营养状况评价，供给量及膳食来源。各类食物的营养价值。	掌握营养素的分类、生理功能、缺乏与过量、膳食来源与供给量，以及各类食品的营养价值等基础营养学知识。了解基础营养学的新进展

核心技术	课程名称	教学内容	要求
术			和发展方向。
	公共营养学	膳食营养素参考摄入量标准、膳食指南与食物指导、膳食模式与合理营养、膳食计划与食谱编制、营养状况评价、营养监测、社区营养需求评估、营养教育、营养干预、食物营养相关政策与法规、食物资源的利用与改造等内容，以及营养信息查询、膳食调查结果计算与评价、食谱编制、膳食质量评估、膳食模式与健康讨论、营养教育方案制定、营养项目问卷设计。	掌握适应医学营养岗位所需的公共营养学的基础理论、基本技能，具有运用这些理论知识和基本技能处理实际工作中常见的公共营养问题能力。
疾病营养干预技术	临床营养学	1、营养因素在发病过程中的机制，营养与机体对疾病抵抗力的关系以及营养在预防、防治、治疗、康复和保健中的作用，肠内、肠外营养支持在医疗中的作用。 2、疾病发病过程中的营养因素及其对营养代谢的影响，营养素功能与食物中其他成分的生物效应，一般治疗膳、鼻饲和管饲膳、要素膳、静脉营养等的配制及使用条件。 3、肿瘤营养流行病、肿瘤预防、肿瘤代谢、肿瘤临床营养、肿瘤家庭营养、肿瘤患者膳食指导、肿瘤支持治疗、肿瘤护理等。	能对常见临床患者给出针对性的膳食配方，对特殊患者给出特殊膳食方式及配方，如鼻饲和管饲膳、要素膳、静脉营养等，对慢性疾病、代谢性疾病、肿瘤患者给出最优膳食配方。
特殊人群营养技术	特殊人群营养学	孕妇营养、乳母营养、婴幼儿和学龄前儿童营养、老年人营养、高温低温环境人群营养需求、特殊环境人群营养、职业接触有毒有害物质人群营养等。 以上各类人群生理特征，营养需求特征及各营养物质对特殊人群的作用。	熟悉特殊人群营养需求的异同，对特殊职业人群如潜水员、运动员、高辐射人群的营养需求有明确了解，并能针对性给出膳食配方。
中医养生食疗技术	中医食疗学	中药基本理论，中药、中药学的概念，中药的起源和发展；中药的产地与采集，药材的概念，以及在保证药效的前提下，如何发展地道药材；中药炮制的概念、目的与方法；中药药性的概念、中药治病的机理，中药配伍的目的、原则及药物“七情”的概念、中药配合应用规律；用药禁忌的概念及主要	能对中医药膳，食疗有基本了解，能科学配制针对性的食疗药膳配方，知道食品的配方、制法、效用与按语

核心技术	课程名称	教学内容	要求
	学	内容；中医药膳食论、食养、食药、食治、食禁、食谱、食史、食制概念，理论依据和规律及中医的食物疗法相关知识。	

（三）学时安排

总学时 3008 学时，每 18 学时折算 1 学分。学年周数 40，公共基础课程学时占总学时的 24%。实践性教学学时占总学时的 53.8%，其中，岗位实习累计时间为 8 个月。各类选修课程学时占总学时的 13.4%。

1.专业课程学时与学分分配表

表 4 专业课程学时与学分分配表

课程平台		序号	承担部门	课程名称	课程 分类	考核方式		学分	总学时	学时分配		按学年及学期分配（学时数）			
						考试	考查					第一学年		第二学年	
										理论	实践	一	二	三	四
												18 周	18 周	18 周	18 周
人文素质平台	公共基础课 (必修)	1	马克思主义学院	思想道德与法治	B	√		3	54	48	6	4/2			
		2	马克思主义学院	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	√		2	36	32	4	0/4			
		3	人文与管理学院（体育部）	大学生心理健康教育	B		√	2	36	18	18	2			
		4	大学生就业创业服务中心	大学生职业生涯规划	A		√	1	18	18	0	2/0			
		5	马克思主义学院	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	A	√		3	54	46	8		4/2		
		6	马克思主义学院	中共党史	A	√		2	36	36	0		0/4		
		7	人文与管理学院（体育部）	大学英语	A	√		4	72	72	0	2	2		
		8	人文与管理学院（体育部）	体育	B	√		6	108	18	90	2	2	2	
		9	教育信息中心	大学计算机	B		√	2	36	12	24	2（16 周）			
		10	教育信息中心	人工智能基础	B		√	2	36	20	16		2（16 周）		
		11	大学生就业创业服务中心	大学生就业创业指导	A		√	1	18	18	0				2/0
		12	学生处（学生工作部、武装部）	军事课 （军事理论+军事技能）	B		√	4	148	36（线上）	112	3 周			
		13	马克思主义学院	形势与政策	A		√	1	32	32	0	每学期 8 个学时			
		14	基础医学院	劳动课	B		√	1	16	8	8	每学期 4 个学时			
		15	人文与管理学院（体育部）	实用写作	A		√	1	18	18	0			2/0	

		公共基础课合计						35	718	432	286				
专业基础学科平台	专业基础专业基础课 (必修)	1	基础医学院	生物化学	B	√		4	72	54	18	4			
		2	基础医学院	药理学	B		√	3	54	40	14		6/0		
		3	基础医学院	正常人体结构与机能	A	√		5	90	70	20	6/4			
		4	基础医学院	病理学基础	B	√		3	54	36	18			6/0	
		5	公共卫生学院	卫生统计学	B	√		4	72	50	22		4		
		6	基础医学院	微生物学与免疫学基础	B	√		3	54	44	10		0/6		
		7	基础医学院	基础化学	B	√		4	72	54	18	4			
	专业基础课合计							26	468	348	120				
专业教育平台	专业核心课程 (必修)	1	基础医学院	营养学基础	B	√		4	72	54	18			4	
		2	基础医学院	公共营养	B	√		4	72	50	22				4
		3	中医学院	药膳与食疗	B	√		6	108	80	28			0/6	2/4
		4	基础医学院	特殊人群营养	B	√		4	72	54	18				4
		5	基础医学院	临床营养	B	√		5	90	60	30				6/4
		6	基础医学院	营养烹饪技术	B		√	2	36	6	30				4/0
		7	临床医学院	临床疾病概要	B	√		6	108	90	18			6	
	专业核心课合计							31	558	394	164				
	专业拓展 (必修)	1	基础医学院	老年健康保健食品与营销	B		√	3	54	44	10				2/4
		2	中医学院	中医基础	B		√	3	54	44	10		4/2		
		3	基础医学院	基础毒理学	B		√	2	36	30	6		0/4		
		4	基础医学院	食品安全	B		√	2	36	30	6			0/4	
		5	基础医学院	食品检验与分析	B		√	4	54	36	18			4	
		6	基础医学院	食品科学导论	B		√	3	54	36	18				4

		专业拓展课合计					17	288	220	68				
实习	1	基础医学院	认知实习	C			1	16	0	16				
	2	教务处	岗位实习（实习 8 个月，在第三学年完成）	C			53	960	0	960				
各学期周学时数											28/26	24/28	22/26	28/24
各学期课程门数											10	10	8	8
期中、期末考试安排											2 周	2 周	2 周	2 周
必修课总计							163	3008	1394	1614				
人文素质平台	公共基础课（选修）	1	团委、学生处（学生工作部、武装部）	第二课堂	C	√	4	72	0	72	必修（18 个积分，兑 1 学分）			
		2	马克思主义学院	国家安全教育	A	√	1	16	16	0	必选			
		3	人文与管理学院（体育部）	缅甸语	A	√	1	16	16	0	选修			
		4		大学生创新创业	A	√	2	30	30	0	线上			
		5		交往礼仪	A	√	2	34	34	0	线上			
		6		轻松玩转职场——职场沟通与写作技巧	A	√	2	33	33	0	线上			
		7		心理学与生活	A	√	2	33	33	0	线上			
	公共基础选修课合计						14	234	162	72				
专业基础学科平台	专业基础课（选修）	1		专业英语	A	√	1	18	18	0	线上			
		2		人际沟通	A	√	1	18	18	0	线上			
		3		高黎贡山中医药食智慧	A	√	2	33	33	0	线上			
	专业基础选修课合计						4	69	69	0				
专业教	拓展课（选修）	1		食品营养与配餐	A	√	2	36	36	0	线上			

育平台		2		青春健康懂营养	A		√	2	30	30	0	线上
		3		营养综合实训	A		√	2	32	32	0	线上
	专业拓展选修课合计							6	98	98	0	
	选修课总合计							24	401	329	72	

2.分类课时学时（学分）统计表

表 5 必修课课程学时与学分分配表

项目	序号	课程类别	学时		学分		学分比例(%)	学时比例(%)	备注
			学时数 (学时)	比例 (%)	学分 (分)	比例 (%)			
必修课	1	公共理论课	432	14.1	23	14.1	23.3	23.6	
	2	公共实践课	286	9.5	15	9.2			
	3	专业理论课	962	32.1	53	32.5	76.7	76.4	
	4	专业实践课	1328	44.3	72	44.2			
	小计		3008	100	163	100	100	100	
其中	理论课		1394	46.2	76	46.6			
	实践课		1614	53.8	87	53.4			

表 6 选修课课程学时与学分分配表

项目	序号	课程类别	学时		学分	
			学时数	比例	学分	比例
选修课	1	公共选修课	235	58.5%	13	59.1%
	2	专业选修课	167	41.5%	9	40.9%
	小计		402	100%	22	100%

3.专业核心课程简介

(1) 营养学基础

营养的基本概念、主要内容和人体所需营养素的种类。人体的能量需要、食物的热能含量及能量平衡。蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素等各类营养素的消化、吸收与代谢，生理功能，缺乏与过量，各类食物的营养价值和人体营养状况评价，供给量及膳食来源。

(2) 公共营养学

公共营养学讨论人体对能量和各种营养素的正常需要以及各个年龄段人群的营养需求;研究营养调查和人体营养状况的综合评价方法，膳食结构和膳食指南;编制膳食计划与食谱，营养监测、营养教育、营养咨询的方法等。

（3）药膳与食疗学

药膳与食疗学重点讲授中医药理论指导下的食物疗养与药膳配伍技术，内容涵盖中医基础理论（如阴阳五行、脏腑经络）、药食同源食材的性味归经与功效（如黄芪、枸杞、山药等）、常见疾病的食疗方案（如慢性病调理、术后康复、亚健康改善）以及经典药膳配方（如四物汤、茯苓糕、百合银耳羹）的制作方法，同时结合现代营养学分析药膳的科学性，培养学生根据个体体质和病症差异设计个性化食疗方案的能力，并强调食品安全与禁忌，使学生能够胜任临床营养、养生保健等领域的药膳指导与健康管理工作。

（4）特殊人群营养学

针对特殊人群的营养与搭配，特殊人群包括：孕妇、老人、学生、婴儿、特殊疾病患者等。孕妇营养、乳母营养、婴幼儿和学龄前儿童营养、老年人营养、高温低温环境人群营养需求、特殊环境人群营养、职业接触有毒有害物质人群营养等。以上各类人群生理特征，营养需求特征及各营养物质对特殊人群的作用。

（5）临床营养学

病人营养状况评价方法、营养缺乏病、肥胖及其相关慢性非传染性疾病、糖尿病、肾脏疾病、肿瘤、消化系统疾病、呼吸系统疾病等的临床特点与营养的关系，以及营养防治的措施。

（6）营养烹饪技术

营养烹饪技术系统讲授科学烹饪与营养保留的关键技术，主要包括：烹饪过程中营养素（如维生素、蛋白质、矿物质）的变化规律与保护方法，不同烹调方式（蒸、煮、炖、焖等）对食物营养价值的影响，低盐、低脂、低糖等健康烹饪工艺的实操训练，以及针对糖尿病、高血压、肥胖症等慢性病患者的治疗膳食制作技术，同时结合食品安全规范与现代厨房管理，通过实验室操作与临床实习，培养学生根据营养学原理设计并制作符合不同人群健康需求的营养餐食的能力，为从事临床营养支持、膳食指导等工作奠定实践基础。

（7）临床疾病概要

临床疾病概要主要包括问诊与体格检查、特殊检查、各系统常见病的病因、发病机制、临床表现、诊断和有关的检验项目等。通过学习使学生获得临床医学的基本知识和诊断常见疾病的基本方法，为学习专业课程奠定必要的基础。

4.实践教学

(1) 专业课实践教学项目

表 7 营养专业课程实验（实训）项目

课程	实验实训 (次)	实验（实训）项目	学时
临床医 学概论	1	体格检查—一般检查、头部检查、颈部检查	2
	2	体格检查—胸部检查	2
	3	体格检查—心脏检查	2
	4	体格检查—腹部检查	2
	5	海姆立克急救法训练	2
	6	糖尿病临床案例分析与讨论	2
	7	高血压临床案例分析与讨论	2
	8	心肺复苏训练	2
	9	实验室报告分析	2
合计			18
公共营 养学	1	营养调查表设计	2
	2	24 小时膳食调查	2
	3	体格检查	2
	4	膳食调查结果计算和评价	4
	5	膳食调查结果计算和评价	2
	6	肥胖病患者的食谱编制	4
	7	糖尿病患者食谱的编制	2
	8	老年人营养干预方案设计	2
	9	儿童营养教育方案设计	2
合计			22

课程	实验实训 (次)	实验（实训）项目	学时
营养学 基础	1	凯氏定氮法测定蛋白质	2
	2	碘缺乏症的案例分析与讨论	2
	3	维生素 A 缺乏症的案例分析与讨论	2
	4	维生素 C 缺乏症的案例分析与讨论	2
	5	钙缺乏症的案例分析与讨论	2
	6	蛋白质能量营养不良的案例分析与讨论	2
	7	谷类的营养价值评价	2
	8	大豆的营养价值评价	2
	9	维生素 C 含量测定	2
合计			18
药膳与 食疗	1	气郁体质食疗方的制作	2
	2	药茶食疗方的制作	2
	3	高血压患者食疗方的制作	2
	4	糖尿病患者食疗方的制作	2
	5	电教（傣族食疗方的制作）	2
	6	电教（壮族、彝族食疗方的制作）	2
	7	粥的制作技术 1	2
	8	粥的制作技术 2	2
	9	养生茶饮的制作技术 1	2
	10	汤羹的制作技术 1	2
	11	汤羹的制作技术 2	2
	12	菜肴制作技术 1	2
	13	菜肴制作技术 2	2
	14	茶饮的制作技术 2	2
合计			28
特殊人 群营养	1	妊娠期女性营养需求与膳食搭配实训	4
	2	婴幼儿辅食添加与营养方案设计实训	4

课程	实验实训 (次)	实验（实训）项目	学时
	3	老年人慢性病（三高）营养干预模拟实训	4
	4	运动人群能量与营养素补充方案制定实训	2
	5	素食者营养均衡膳食设计与风险评估实训	2
	6	职业暴露人群（如高温、辐射）特殊营养需求实训	2
合计			18
临床营 养	1	临床患者营养风险筛查与评估实训	2
	2	糖尿病患者医学营养治疗膳食设计实训	2
	3	住院患者个性化肠内营养液配置实训	4
	4	围手术期患者营养干预方案模拟实施实训	2
	5	慢性肾脏病患者低蛋白饮食食谱编制实训	2
	6	临床营养科诊疗模拟实训	2
	7	肿瘤患者放化疗期间营养支持策略制定实训	4
	8	肝胆疾病患者治疗饮食的配制与调整实训	4
	9	临床营养病例多学科会诊（MDT）模拟实训	4
	10	肥胖症患者医学减重膳食规划与跟踪实训	4
合计			30
营养烹 饪技术	1	不同食材搭配的营养烹饪方案设计实训	4
	2	低脂低盐健康烹饪方法实践实训	4
	3	基础烹饪技法与营养保留实训	4
	4	减脂餐制作的实训	4
	5	月子餐制作的实训	4
	6	辣子鸡的制作	2
	7	酸菜鱼的制作	2
	8	回锅肉的制作	2
	9	红烧肉的制作	2
	10	油焖大虾的制作	2
合计			30

表 8 专业课程实践教学学时学分安排表

课程编号	课程名称	学分	学时	学期	地点
1	临床医学概论	1	18	3	校内实训中心
2	营养学基础	1	18	3	校内实训中心
3	公共营养	1	22	4	校内实训中心
4	药膳与食疗	1	28	3、4	校内实训中心
5	特殊人群营养	1	18	4	校内实训中心
6	临床营养	1	30	4	校内实训中心、校外实训中心
7	营养烹饪技术	1	30	4	校内实训中心

(2) 临床岗位实习

表 9 毕业岗位实习安排表

序号	项目	周数	学期	地点
1	内科病房	4	5	校外
2	外科病房	4	5	校外
3	妇产科病房	3	5	校外
4	儿科病房	3	5-6	校外
5	临床营养科	18	6	校外
		32 周		

表 10 顶岗岗位实习安排表

序号	实训项目名称	考核学期及周数						执行系(部)处
		一	二	三	四	五	六	
1	岗位实习					20	12	教务处、学生处
合计						20	12	

八、教学基本条件

(一)师资队伍

1.专任教师

本专业专任教师人数 29、双师教师比例 65.5%、高职称高

学历教师 28、教师每年企业锻炼 1-3 月

2. 专业兼职、外聘教师

专业本专业兼职、外聘教师共 123 人。

(二) 教学设施

本专业理论课多媒体教室 5 间、实验实训教室 23 间。

1. 专业教室基本条件

专业教室配备黑板，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，保持逃生畅通无阻。

2. 校内实训基地基本要求

(1) 生命科学馆

生命科学馆以“人体进化与发展”为主线，全方位展示生命的形成过程、人体的基本结构功能、疾病与健康的规律，进而了解生命、认识生命、尊重生命、探寻生命的意义。由四个部分组成：生命的起源和进化、人体结构和功能、虚拟解剖、生命的终结。陈列有运动、消化、呼吸、泌尿、生殖、循环、内分泌、神经等人体八大系统和感觉器官的大体解剖标本；人体横断面、矢状面和冠状面等断面标本；塑化标本；包埋标本；不同胎龄的胚胎标本；虚拟解剖台。主要完成各专业的解剖学教学、社会各团体的健康教育和培训工作。为集教学、科研及社会服务多位一体的实验实训教学基地。

(2) 中医综合实训中心

中医综合实训中心分中诊实训室、中药方剂实训室和中医临床示教室三部分。配备脉诊仪、中药粉碎机、妇女生殖系统解剖模型、妇女生殖器解剖模型、妇女骨盆模型、妇科检查基本器械等实训教学设备。承担《中药学》《中医诊断学》《中医内科学》《中医外科学》《中医妇科学》《中医儿科学》《中药学》《方剂学》《中医学》《中医护理》等课实训课程。

(3) 中药标本馆

中药标本馆是我校《中药学》《中药鉴定学》《药用植物学》

《方剂学》等课程的实践课堂，是培养中医药技能型实用人才的教学实习实训基地。占地面积约 1500 平方米，由天玄地黄等十个展区组成。其中包含中医药文化历史缩影、中医药养生文化、黄帝内经文化、张仲景学术文化、本草纲目文化和兰茂文化等中医药文化；矿石标本园、茶道工艺等；现藏药材标本 2000 余件、植物腊叶标本 300 余件、水浸标本 200 余件、大型水浸标本 30 余件、植物包埋标本 60 余套、特大新奇标本 10 余件、矿石标本 20 余件、仿制医学文化器具 100 余件、动物模型 30 余件、医学仿真古籍文献 10 余套、云南省中药资源分布沙盘、中国中药区划沙盘等，集教学、科研、中药标本收集、典藏、鉴定与展览一体化的多功能实训基地。

(4) 中草药植物园

中草药植物园位于学校南大门东西两侧，占地面积 80 亩，是集风景园林、教学实践、科普教育、中医药文化教育于一体的药用植物园，分药用植物乔木、灌木、草本、水生植物、阴生植物，是滇西面积最大、品种最多的药用植物园，园内药用植物标牌标注了中药名、学名、科名、药用部位、功效等信息，可供广大师生及有关人员参考学习。承担着《药用植物学》《中药学》《中药鉴定技术》、《药用植物栽培技术》《中药资源学》等课程的实训课。

(5) 临床技能实训中心

临床技能实训中心为中央财政支持的职业教育实训基地和云南省高等职业院校专业岗位实习实训教学基地、国家临床执业医师实践考试基地。由诊断、影像、内科、外科、妇产科、儿科、康复、五官科、急救 9 大实训室组成。主要通过临床基本技能训练、系统综合技能实训、PBL 研究探索三大平台，加强技能教学与人文医学理念的融合和学生动手操作能力和临床思维能力的培养，为集教学、培训、考核、科研及社会服务多位一体的实验实训教学基地和医学模拟教育培训基地。

(6) 基础医学虚拟实训中心

由形态学虚拟仿真、机能学虚拟仿真和机能学实验三部分组

成，依托虚拟现实、机能系统，多媒体、人机交互、数据库和网络通讯等信息化技术，构建高度仿真的虚拟实验环境和实验对象与学生机能实验相融合的多功能实验中心，集“学习、实验、实训、测评”于一体，学生在虚拟与真实的环境中开展实验，达到教学大纲所要求的教学效果。

(7)医学检验技能实训中心

为云南省高等职业院校专业实习实训教学基地。由微生物实验室，生物化学实验室，寄生虫实验室，临检实验室，病理实验室，解剖组胚实验室，血液学检验实验室，卫生理化检验实验室构成，可分别开展临床检验、血液检验、微生物检验、免疫检验、寄生虫检验、生化检验等实训项目，基本满足该专业及专业群的全部实践教学要求，社会服务功能及教师的科研实验要求。为开展实践教学提供了可靠的保障。

(8)医学营养实训室

由展示区、测量区和操作区三部分构成，实训室中配备了五谷杂粮的实物、蔬菜水果的模型；膳食宝塔；体脂成分仪、皮褶厚度仪、身高体重仪、卷尺及各类烹调用品等。主要完成营养相关专业课程中食物识别、膳食宝塔的组成、食物的推荐摄入量计算和营养状况评价等内容的教学。

(9)护理技能实训中心

护理技能实训中心为云南省高职高专院校示范实习实训教学基地。护理实训中心面向我校护理、助产、医学美容技术、老年保健与管理、临床、中医、针推专业学生，具有基础护理技术实训室、临床护理技术实训室、示教室、ICU、治疗室、形体训练室、中医护理实训室、标准化病人培训室等。可完成基础护理学、内科护理学、外科护理学、妇产科护理学、儿科护理学、急救护理学、护士礼仪与形体、皮肤护理等课程的实训任务，可开设的实训项目：铺床法、无菌技术、隔离技术、口腔护理、生命体征测量、鼻饲术、吸氧术、吸痰术、洗胃术、药物疗法、导尿术、灌肠术、静脉输液与输血、危重病人抢救、腹部四部触诊法、会阴切开缝合术、外科打结、腹膜腔穿刺术、心肺体格检查、腹

部体格检查、心电图、蓝光治疗、新生儿抢救、刮痧、拔罐、推拿等。

3.校外实训基地基本要求

已建设完成 1 所直属附属医院，5 所非直属附属医院，30 所教学医院，90 所实习医院，160 所实习基地，形成云南省内全覆盖，少量省外实践教学基地为补充的良好实践教学模式。

4.支持信息化教学方面的基本要求

在学校党委领导下，按照总体规划、分段实施、逐步完善的建设思路,扎扎实实推进数字校园建设。依托新校区建设项目，学校完成了校园弱电系统、校园网络系统、数据中心机房、视频监控系统、出入口管理系统、车辆管理系统、电子巡更系统、数字广播系统、校园一卡通系统等；建设了覆盖了学校官网、招生宣传以及各二级学院等的高校网站群系统，建设了覆盖教务管理、学生管理、人事管理、协同办网上服务大厅等在内的 AIC 智能校园系统，通过统一身份认证，只需要登陆一次即可使用所有功能；依托中央贴息贷款项目和双高建设项目，建设了多媒体智慧教室 57 间，互动智慧教室 2 间，覆盖了教学楼群所有普通教室，使课堂教学与网络学习空间无缝衔接，使用信息化手段在教学中得到充分运用。

(三) 教学资源

文本类资源 136589 种 (361938 册)、演示文稿类资源 1 个、图形图形 (图像) 类资源 1 个、音频类资源 1 个、视频类资源 1 个、动画类资源 1 个。

1. 教材选用基本要求

各专业根据本专业培养特点、教学大纲要求，坚持思想性、科学性、先进性、适用性相统一的原则，以高质量、高水平的新版教材为教材选用的主体，以精品教材作为教材选用的主要目标。原则上选用近三年出版的全国规划或统编教材，同行公认的优秀教材或上级(省级及以上)主管或相关部门指定选用的相关教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从教育部和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。根据我校专业特点，

医学类原则以人民卫生出版社、中医药类以中国中医药出版社、社科类以高等教育出版社正式出版的教材为主；我校教师作为主编近期出版的国家规划教材、教育部专业教材指导委员会推荐的教材、获省部级以上奖的教材在同等条件下优先考虑使用。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备满足思想建设、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。

3. 数字教学资源配置基本要求

（1）试题课程资源

通过校企共建、资源购买等方式不断完善基础资源。学校多年来组织校内专家共建试题资源题库 1087 套，范围涵盖了临床、中医、针灸推拿、中医骨伤、护理等专业。依托“执业医师（助理医师）考试通过率人才培养项目”，学校购买了执业医师（助理医师）考试题库资源，试题资源库得到不断丰富完善。建设有 2 门精品在线开放课程《高黎贡山中医药食智慧》《针灸学》，上线以来共吸引 2 万多名师生选课学习。

（2）虚拟仿真实训资源

结合高职高专医学教育教学要求，建设基于互联网的虚拟仿真实训资源群。学校目前建设有形态学、三理机能虚拟仿真实训资源系统，通过物联网终端采集数据、虚拟实验平台、教学示范视频等，可同时容纳 70 人进行虚拟仿真实验实训。

（3）数字图书资源

通过共建共享方式，数字图书馆应用成效显著，数字图书资源得到不断充实。购买了维普中文期刊服务平台、国家哲学社会科学学术期刊数据库、抗日战争与近代中日关系文献数据库、知网数据库等数据库平台服务，参与了云南高校图书馆联盟文献共享服务平台（YALU）、大学数字图书馆国际合作计划等共建共享项目，本地化部署建设了医人 E 馆-网络医学多媒体知识数据库，购买了超星电子图书 318514 册。

九、教学实施

（一）教学组织形式

本专业采用讲授教学、任务驱动教学、课堂讨论教学、实验教学等方式，运用案例等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学模式，打造优质课堂。实行“厚基础、宽口径、强技能、求实用、一条主线、四个点”的人才培养模式，学校承担通识类基础课程、专业知识的学习和技能训练，实习单位教师通过师傅带徒形式，依据培养方案进行岗位技能训练，真正实现校院一体化育人；根据技术技能人才成长规律和工作岗位的实际需要，校院共同开发课程内容，突出岗位能力培养；实行双导师制。教学任务由学校教师和实习带教教师共同承担。

（二）组织实施

厚基础：在课程设置中，即加大专业基础课程的学时比例，拓展专业知识领域。

宽口径：为培养适应市场需求的营养服务、营养指导、营养宣传、配餐等四个主要岗位群的复合技能型人才，在课程设置与学时分配上，既加强理论基础教学，又加强实践教学；在人才培养方案中降低了理论课比例，加大实践课程比例，建立包含实验、岗位实习、认识实习、社会实践等多方面环节的实践教学体系，增设选修课，拓宽学生知识面和就业渠道，全面提升学生的综合素质。

强技能：通过校企合作、校内、外结合，利用已构建的实践教学平台；培养学生较强的专业技能。

求实用：结合市场需求，利用实验、实训、岗位实习等模式，熟悉各岗位工作规程，使学生毕业后尽快胜任岗位工作，与市场接轨。同时在各门课程的教学都要围绕学生今后从事营养学专业相关岗位的职业上岗证考试所需的理论和技能展开。也就是为学生今后获得注册营养技师等职业资格证服务。

一条主线，四个点：以注册营养技师为主线，以营养咨询、营养宣教、营养配餐、营养干预为基点。

十、质量保障

（一）教学考核评价

1.教学评价

教学评价是依据教学目标对教学过程及结果进行价值判断并为教学决策服务的活动,是对教学活动现实的或潜在的价值做出判断的过程。主要对教学过程中教师、学生、教学内容、教学方法手段、教学环境、教学管理诸因素的评价。主要通过学校教学督导评估、专业教学评估、教学管理听课、学生评教教师评教等方式进行量化评价和质性评价。从而对教师和学生产生监督和强化作用,通过评价反映出教师的教学效果和学生的学习成绩。

2.学习评价

本专业每门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系,构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课程教学评价体系,合理评价学生掌握知识、技能、素质能力。

以岗位能力培养为目标,改革以往评价模式,将学生自我评价、教师评价、岗位评价相结合,积极构建第三方评价机制,建立多方参与的考核评价机制,对岗位技能进行达标考核。考核分为校内考核和校外考核。校内考核采取过程考核和结果考核,理论与实操考核相结合的方式,评定学生的综合成绩。校外考核将学生工作业绩和实习评价纳入学生学业评价标准。主要考核点包括:学生的工作效率、操作流程的学习效果、工作态度、遵守管理制度情况、工作业绩等,是否达到实习岗位的要求,是否具备岗位所必需的能力。

3.课程教学考核

课程分为考试课程和考查课程,具体考核原则一致。

(1)考试课程

学习成绩结合学生的过程性评价和总结性评价进行综合评定。过程性评价包括平时表现、课堂讨论、完成作业、单元或项目测验、技能考核等,占 20-30%,总结性评价以期末考试为主,占 70%-80%。

(2)考查课程

具体考核原则与考试课程一致。

4.实践教学环节考核

根据教育部《职业学校学生实习管理规定》;云南省《职业

学校学生实习管理工作方案》；学校《保山中医药高等专科学校学生临床实习管理章程》、《保山中医药高等专科学校学生岗位实习管理规定》、《保山中医药高等专科学校学生自主联系实习管理办法》规定，按要求完成。

(1)课程实训

学生按照每门课程实训实习大纲要求完成每项实训项目后，填写实训报告，由任课教师批改后，记入平时技能成绩。

(2)实习前综合技能考核

根据岗位实习所需核心技能操作的要求，制定方案，进行综合技能考核，考核合格者方能进入下一阶段岗位实习。

(3)岗位实习

根据要求制定本专业岗位实习计划及实习大纲，学生在实习医院经过一学年的岗位实习，经各实习科室考核合格后，由医院实习主管部门最后填写《实习鉴定表》，认定成绩，成绩合格者方能毕业。

5.多证项目

实行多证书制度是高等职业教育自身的特性和实现培养目标的要求。高等职业教育是培养面向基层生产、服务和管理第一线的高级实用型人才。多证书是实用型人才知识、技能、能力和素质水平的体现和证明，特别是职业资格证书或技术等级证书是高等职业院校毕业生能够直接从事某种职业岗位的凭证。

(1)职业资格证书

表 11 职业技能等级证书

序号	名称	考取学期				负责学院（中心）
		一	二	三	四	
1	外语等级证	√	√	√	√	人文与管理学院
2	计算机等级证	√	√	√	√	教育信息中心
3	育婴员职业技能等级证书			√	√	临床医学院
4	美容师职业技能等级证书			√	√	护理学院
5	养老护理员职业技能等级证书			√	√	护理学院
6	母婴护理员职业技能等级证书			√	√	护理学院

7	健康管理师职业技能等级证书			√	√	基础医学院
8	公共营养师职业技能等级证书			√	√	基础医学院
9	中式烹调师职业技能等级证书			√	√	基础医学院

(2)1+X 证书

表 12 “1+x” 职业技能等级证书

序号	名称	考取学期				负责学院（中心）
		一	二	三	四	
1	老年照护职业技能等级证书（中级）	√	√	√	√	护理学院
2	失智老年人照护职业技能等级证书（中级）	√	√	√	√	护理学院
3	母婴护理职业技能等级证书（中级）	√	√	√	√	护理学院
4	幼儿照护职业技能等级证书（中级）	√	√	√	√	护理学院
5	产后恢复职业技能登记证书（中级）	√	√	√	√	护理学院
6	运动营养咨询与指导（初级）	√	√	√	√	基础医学院

（二）教学管理

学校实行校、院两级督导制度。学校教学督导委员会，在分管教学副校长的直接领导下，对我校举办的各类各层次教育的教学秩序、教学管理和教学质量进行常规化、制度化检查、督促、评估和指导。通过听课、调研、座谈、访问、检查评估等多种形式调查，了解学校办学情况和教师备课、上课、辅导、答疑、批改作业、实验、实训、实习、考试等各个教学环节的实施情况，了解各专业的专业建设、师资队伍建设、课程建设、实验室建设、实习基地建设、教学管理制度建设等情况，发现问题及时向学校领导及职能部门反馈，并提供咨询和建设性指导意见。

（三）毕业要求

1. 毕业综合考试

考试科目：基础知识、专业知识、专业实践能力（临床营养学、公共营养学、特殊人群营养学、食品卫生学、基础营养学、中医食疗学、中医药膳学）

2. 毕业条件：

本专业的学生必须修完人才培养方案的规定学时学分（包括理论教学、实践教学等）考试合格；必须参加军训并完成规定的训练

科目和军训理论课程教学内容，成绩合格；完成毕业实习所规定的实习任务，实习成绩合格，毕业综合考核合格，德育合格，方准予毕业。