

中等职业学校营养与保健专业教学标准（试行）

一、专业名称（专业代码）

营养与保健（100400）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、基本学制

3年

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向医院、社区卫生保健机构、养老机构、学校、幼儿园，以及餐饮、食品与保健品等行业，培养具有基础营养、公共营养、临床营养知识与技能，服务于健康人群、亚健康人群、疾病患者，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业范围

序号	对应职业(岗位)	职业资格证书举例	专业(技能)方向
1	营养师	营养士（技士）资格证书 公共营养师资格证书（4级） 营养师（技师）资格证书	
2	营养配餐员	营养配膳员	
3	健康管理师	健康管理师	

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守法律法规和企事业单位规章制度。
2. 重视医学伦理，自觉尊重患者人格，保护患者隐私。
3. 具有良好的法律意识，自觉遵守医疗、食品卫生相关法律法规。

4. 具有良好的职业素养，能将合理营养、平衡膳食、促进健康作为自己的职业责任。

5. 良好的人际沟通能力，能与社区居民、患者及家属进行有效沟通，与相关医务人员进行专业交流。

6. 具有良好的服务意识和一定创新精神。

7. 具有良好的身体素质、心理素质和较好的社会适应能力，能适应不同机构与岗位营养与保健工作的实际需要。

8. 具有大预防观，能将营养与保健贯穿于疾病的三级预防之中。

(二) 专业知识和技能

1. 掌握必要的医学基础与临床知识、技能，能开展营养相关疾病的体格测量、临床检查，会识读理化检验报告。

2. 掌握基础营养相关知识与技能，能正确提供健康成年人、老年人、孕妇、儿童各种营养素的参考摄入量，正确计算热能分配。

3. 能应用临床营养相关知识与技能，对患者配合进行初步的临床营养治疗，会配制常用治疗膳食。

4. 能开展膳食调查，建立饮食档案，具有基本的统计分析能力。

5. 会评价健康人、患者等不同人群的营养和膳食状况。

6. 能合理编制健康人、患者等不同人群的食谱。

7. 能开展营养与保健健康教育与咨询。

8. 会使用计算机软件进行食谱编制、结果评价、营养指导等。

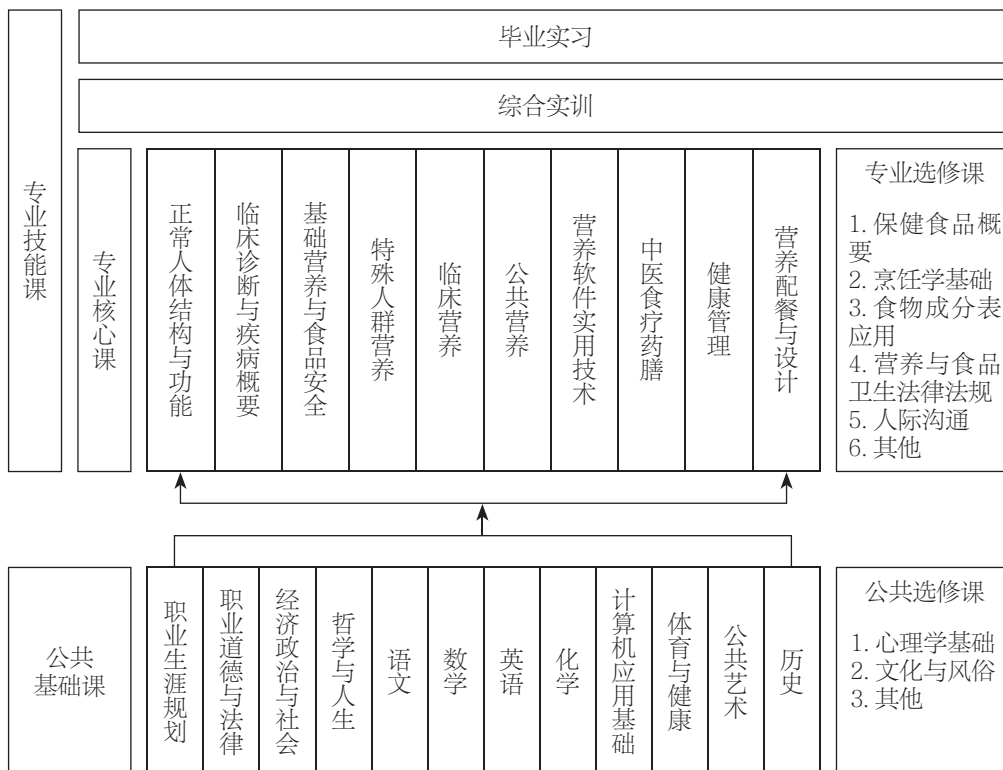
9. 能对食物中毒等突发公共卫生事件进行上报与紧急处理。

七、主要接续专业

高职：医学营养专业

本科：营养学专业

八、课程结构



九、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、毕业实习等多种形式。

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	160
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	128
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	128
8	化学	依据《中等职业学校化学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	48
9	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	128
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
11	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	正常人体结构与功能	掌握人体各系统主要器官的位置、形态、结构特点，消化生理的基本知识，生物氧化、糖代谢、脂类代谢、蛋白质分解代谢等物质代谢；能正确辨认人体消化器官的解剖标本、模型，识别人体重要脏器的体表标志，解释人体物质能量代谢；会初步分析环境对人体功能的影响	96
2	临床诊断与疾病概要	了解体格检查常用方法及其应用、注意事项、临床意义；掌握与营养、消化相关疾病的临床表现、治疗方法和预防措施；会识读理化检验报告	96
3	基础营养与食品安全	掌握营养基础知识、各类食物营养价值、合理营养、食品卫生；能对食物营养成分做初步分析，能通过食物感官性状辨别食材的新鲜程度，能正确消毒餐具、炊具，保持环境卫生，能对食品进行采样和留样；会对公共卫生事件现场做初步处理	96

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
4	特殊人群营养	熟悉孕妇、乳母、儿童、老年人等特殊人群的生理变化；掌握各类人群营养素及热能的需要；了解各类人群的膳食指南及营养与膳食的注意事项	32
5	临床营养	了解医院基本膳食，治疗、试验和代谢膳食；掌握与营养、消化相关疾病的营养治疗原则与方法；能对患者配合进行初步的临床营养治疗；会配制肠内营养膳食	64
6	公共营养	掌握各类人群的营养需求，营养调查、咨询、健康教育的基本方法和技巧；能正确汇总饮食种类并初步进行相关统计，能针对常见病、慢性病和亚健康人群进行营养知识的咨询与宣教、营养评估、食谱编制和营养指导等；会撰写食谱评价报告	48
7	营养软件实用技术	掌握利用营养软件进行各类人群，包括孕妇、儿童、老年人等特殊人群的营养健康管理。学会营养档案录入、营养评估、营养配餐，以及营养食谱管理、疾病管理、营养知识管理等	48
8	中医食疗药膳	了解中医食疗与药膳的基本概念、基本理论，常用中药的药理特点；掌握中医保健理念、特点，食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则；能针对不同人群营养需要初步制订食疗药膳	48
9	健康管理	了解健康管理的基本流程；掌握社区人群慢性病监测随访以及健康档案的管理；能运用流行病学调查方法协助开展健康状况监测、信息收集和一般统计学分析；会进行健康风险评估、健康评价和健康干预	80
10	营养配餐与设计	掌握正常人群、常见慢性患者群的食物选择范围、营养配餐与设计的要求；能对目标人群进行营养点菜设计、营养食品设计	32

2. 专业选修课

- (1) 保健食品概要。
- (2) 烹饪学基础。
- (3) 食物成分表应用。
- (4) 营养与食品卫生法律法规。
- (5) 人际沟通。
- (6) 其他。

3. 综合实训

综合实训是本专业必要的技能训练，放在专业技能课程学完之后。主要实

训内容为膳食调查基本技能、营养评估基本技能、食谱编制基本技能、健康教育基本技能、肠内营养膳食制作基本技能。综合实训主要设备、设施配置应不低于相关标准，功能齐全，职业氛围浓厚，满足综合实训教学要求。

4. 毕业实习

第三学年安排毕业实习，共 40 周。在学校、幼儿园、餐饮行业及医疗卫生保健机构进行膳食调查、个体营养状况评价、营养咨询与健康教育、营养食谱编制及计算、肠内营养膳食制作、营养专业软件应用等实习内容。

十、教学时间安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，毕业实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 2 900~3 300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16~18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容、学时及主要选修课内容。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	32	√					
	职业道德与法律	2	32		√				
	经济政治与社会	2	32			√			
	哲学与人生	2	32				√		
	语文	10	160	√	√	√			
	数学	8	128	√	√	√	√		
	英语	8	128	√	√	√	√		
	化学	3	48	√					
	计算机应用基础	8	128	√	√				

续表

课程类别	课程名称	学分	学时	学期						
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课	体育与健康	8	144	√	√	√	√			
	公共艺术	2	36				√			
	历史	2	36		√					
	公共基础课小计	57	936							
专业技能课	专业核心课	正常人体结构与功能	6	96	√	√				
		临床诊断与疾病概要	6	96			√			
		基础营养与食品安全	6	96			√			
		特殊人群营养	2	32			√			
		临床营养	4	64				√		
		公共营养	3	48				√		
		营养软件实用技术	3	48				√		
		中医食疗药膳	3	48			√			
		健康管理	5	80				√		
		营养配餐与设计	2	32				√		
		小计	40	640						
	综合实训	9	144				√			
	毕业实习	40	1 200					√	√	
	专业技能课小计	89	1 984							
合计		146	2 920							

说明:

(1) “√”表示建议相应课程开设的学期。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育,以及选修课教学安排,学校可根据实际情况灵活设置。

十一、教学实施

(一) 教学要求

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求,按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位。重在教学方法、教学组织形式的改革,教学手段、教学模式的创新,调动学生学习积极性,为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

专业技能课按照公共营养师、营养配餐员和健康管理师岗位的能力要求,强化理论实践一体化,突出“做中学、做中教”的职业教育特色,根据培养目标、教学内容和学生的学习特点以及执业资格考核要求,提倡早期接触工作实际和项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,利用校内外实

训基地,将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（二）教学管理

学校应依据国家教育行政部门的有关规定,制订本学校的教学管理细则或实施办法,制订符合专业培养目标的完整的教学文件及相关教学资料。要合理调配教师、实习实训场地、仪器设备以及图书资料、数字化教学等教学资源,为课程实施创造条件。要加强对教学过程的质量监控,建立健全完善的教学管理规章制度,主要教学环节应有科学的质量标准和工作规范,教学质量检查、分析和监控制度化,执行规范、严格并有创新。要及时、系统地搜集和分析教师、学生以及行业用人单位的反馈意见,及时发现和解决问题。要改革教学评价标准和方法,促进教师教学能力的提升,保证教学质量。

十二、教学评价

学校要根据本专业培养目标和人才理念,建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体的多元化,不仅有教师和学生参与,也要注意吸收家长和行业企业参与。应体现评价方式的多元化,校内校外评价结合,执业资格证书考试评价与学业考核结合,教师评价、学生互评与自我评价相结合。应体现评价过程的多元化,过程性评价与结果性评价相结合。过程性评价包括测验、观察记录、查阅实习手册等;结果性评价包括课程结束考试和毕业综合考试等。评价内容不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握,更要关注知识在岗位工作实践中运用与解决实际问题的能力水平,重视规范操作、认真负责等职业素质的形成,以及医疗安全、与人交流、人文关怀、团队合作等的职业意识与观念的树立。

毕业实习主要科目应进行出科考核。考核方式应按照教学评价的基本要求,由各校制定具体的评价办法和实施方案,主要对学生在毕业实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。考核完成后应进行考核分析,要将分析结果以适当的方式反馈相关学生、教师和教学管理人员,并将其用于改进教与学。毕业考试科目:基础营养与食品安全、临床营养、公共营养,或营养师资格考试科目。鼓励学生在校期间考取国家认可的营养师、健康管理师等资格证书。

十三、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

（一）校内实训实习室

本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、设施设备和数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	营养与食品安全实训室	电子分析天平	1台 / 5生组
		数显恒温培养箱	1台 / 实训室
		蛋白质快速测定仪	2台 / 实训室
		台式离心机	1台 / 实训室
		数显恒温水浴锅	2台 / 实训室
		精密酸度计	1台 / 5生组
		农药残留快速检测仪	1台 / 5生组
		食品安全快速分析仪	2台 / 实训室
2	营养评估与健康宣教实训室	人体成分分析仪	1台 / 实训室
		营养代谢车	1台 / 实训室
		营养软件	1套 / 实训室
		身高体重计	2台 / 实训室
		握力器	1台 / 5生组
		皮褶厚度计	1台 / 5生组
		体检床	1张 / 实训室
		多媒体显示系统	1套 / 实训室
		营养膳食宝塔模型	1副 / 实训室
		食物模型及挂图	1套 / 实训室
		电脑	20台 / 实训室
3	治疗饮食配置室	净化工作台	2台 / 实训室
		双头小炒炉	1台 / 5生组
		料理操作台	1台 / 5生组
		调料车	2台 / 实训室
		单头小炒炉	2台 / 实训室
		单头平头炉	1台 / 实训室
		捣碎机	4台 / 实训室
		灌装机	1台 / 实训室
		微波炉	1台 / 实训室
		电子秤	1台 / 5生组
		天平	1台 / 5生组
		冰箱	1台 / 实训室
		电烤箱	1台 / 实训室
		高温消毒柜	1台 / 实训室

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
4	肠内营养液配制室	净化工作台	2台/实训室
		匀浆机	2台/实训室
		电子秤	1台/5生组
		天平	1台/5生组
		高温消毒柜	1台/实训室

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。肠内营养液配制室应有更衣室、洗手间、无菌操作间，整个操作系统应符合无菌化要求。

（二）校外实训基地

校外实训基地必须具有社区实训基地及二级以上教学医院、综合医院和老人院、餐饮及保健食品公司等。校外实训基地应相对稳定，科室设置齐全、实训设施设备配置等满足实训大纲的要求。

十四、专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师2人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于30%；应有业务水平较高的专业带头人。

专任教师应具有本专业或相关专业本科以上学历，并取得中等职业学校教师资格证书、相关执业职业资格证书；具有良好的师德和终身学习能力，适应营养与保健事业发展需求。专任教师应定期到医院、相关行业进行临床或专业实践，能够承担相应的课程和规定的教学任务，积极开展课程教学改革。

聘请行业、医院技术骨干担任兼职教师，兼职教师应具有中级以上职称，有丰富的临床实践经验和一定的教学能力，能够参与学校授课、讲座等教学活动。

十五、其他