

广东省继续教育质量提升工程——优质继续教育网络课程《公共营养与健康》建设方案

一、项目基础

1. 清远职业技术学院是独立设置的普通高等职业院校。

清远职业技术学院成立于 2002 年，教育部备案的普通高等职业院校，学院位于清远市清城区，距广州市中心仅.60 多公里。学院设有护理学院、外语与经贸学院、机电与汽车工程学院、旅游家政与艺术学院、信息技术与创意设计学院、食品药品学院、继续教育学院等 7 个二级学院。现有全日 制高职学生 11373 人(不含面向社会扩招部分)。教职工 610 多人

2. 建设《公共营养与健康》课程与《食品营养与健康》课程继承关系

2.1 《公共营养与健康》依托《食品营养与健康》基础建设

《食品营养与健康》网络课程已向全国开放 4 年。课程依托的《食品营养与健康》课程面向国内职业院校和相关企业免费开放。本课程自 2018 年 10 月起上线学银在线学习平台(学习通)向全国开放，到 2022 年 8 月，累计已公开开放 8 个学期，来自全国各院校和社会人员，其中第三期公开 开放班选课 667 人，第四期选课 157 人。2020 年疫情期间，牡丹江大学、 长春健康职业学院等 11 所院校 15 个行政班级开展线上教学工作。课程通过了 2020 年广东省精品在线开放课程验收。截止 2022 年 7 月，网络课程 在线学习 4313 人，点击率 2571988 人次。

2.2 《公共营养与健康》课程可扩大继续教育应用与推广

《食品营养与健康》课程在专业应用方面较局限于食品药品学院的食物生物技术、食品质量与安全专业，部分内容设置需要围绕食品健康产品研发进行教学。而《公共营养与健康》主要围绕公共营养师技能进行教学， 是各专业通用技能。这样更好地在药品、家政、学前教育、护理、健康管理等继续教育专业服务。目前清远职业技术学院通过人社部门认定，具备 颁发公共营养师(三级)职业技能等级证书，2022 年已开展一期鉴定工作， 因此建设《公共营养与健康》十分有必要，并且意义重大。

3.课程坚持立德树人，开展课程思政教学。依据食品质量与安全行业相关岗位要求，结合课程标准、学情分析、人才培养方案以及从业人员证书 《公共营养师》的要求，践行“立德树人，能力为本”育人理念，依据“课 - 岗-证”主线学习。

4.课程负责人王飞生教授是学校专任教师，任教研室党支部书记，政治素质高。团队成员品德高尚、治学严谨，具有团结、协作精神和较好的组织、管理和领导能力，能合理有效安排时间进行研究工作，人员配备合理。

二、建设目标

按照精品在线开放课程定位于“能学、辅教”的要求。以高职先进教学理念、教学思想，不断优化课程整体教学设计和单元教学设计，优化教学资源配置及利用，完成课程介绍、教学大纲、教学计划、教案或演示文稿、重点难点指导、作业、参考资料目录和微课程等教学活动必需的核心资源，重点制作理论与技能实训微课

视频，题库建设，校企合作共建共享，以超星学习通课程开放平台为载体，以信息化为手段，建设食品配料与添加剂任务型课程+智慧课堂，二年内使本课程建设成为校级精品在线开放课程并通过相关验收。

主要建设目标如下：

- (1)完善课程任务型教学整体设计、实训项目化设计和单元信息化教学设计、考核标准、PPT课件等内容
- (2)重点建设微课视频等教学资源库。如制作微课教学资源、习题库、试题库、动画仿真视频等资源库。
- (3)加强教学团队建设，提高教师信息化教学设计、信息化课堂教学及信息化实训教学等能力。
- (4)实现教学资源上网，强化学生的在线自我学习与评价，实现教与学的在线互动

具体考核目标：

- (1)超星网络教学平台，

<http://mooc1.chaoxing.com/course/200659194.html>。

- (2)已完成的教学资源

完成重点资源建设：更新录制理论微课视频 62 个，技能微课视频 20 个。

(3)主编《公共营养与健康》实训校本教材 1 本，编写了《公共营养师基础知识》《三级技能实训》三本公共营养师练习辅助资料。

- (4)三年内完成 600 人次选课，网络点击率 100 万人次。

三、项目建设方案

1. 课程性质

《公共营养与健康》是研究人体营养的生理基础、主要介绍健康人群，成人(婴幼儿、学龄前、学龄和青少年)膳食调查、体格检查、膳食营养分析及营养配备计划，健康人群的合理营养的原则和膳食指导等公共营养知识。本课程在大二的第一学期开课，课程设计为 34 学时。

2. 课程设计的思路

(1)校企双方的专业技术人员共同调研与分析，明确本课程涉及到的工作岗位，研究岗位用人标准，制订课程标准。

(2)按照岗位工作流程把分解岗位工作任务分解成相对独立的任务单元，并分析每个任务单元对知识、技术技能和基本素质的需求，参照公共营养师考评的要求，并在充分考虑学生可持续发展的基础上，开发教学内容。

(3)利用岗位典型工作任务设计课程教学项目，按照学生的认知规律、知识体系的逻辑关系和项目工作过程序化教学内容，校企合作编写校本教材。

- (4)模拟企业真实的工作环境，设计与布置教学环境，实施实操教学。

(5)按照企业岗位考核标准与考核的方式，改革学生的学业考核标准与考核方式。一是参照企业考核员工的基本要求，对学生的学习过程进行考核与评价；二是参照产品质量评价标准，对学生的作品进行考核；三是参考公共营养师考证要求，对学生的理论和技能进行考核。

3. 典型工作分析

本课程教学内容的主要面向的岗位

健康人群营养配餐岗位对应的个典型工作项目是一位(集体)健康成年男子的营养调查与配餐。(见图2)

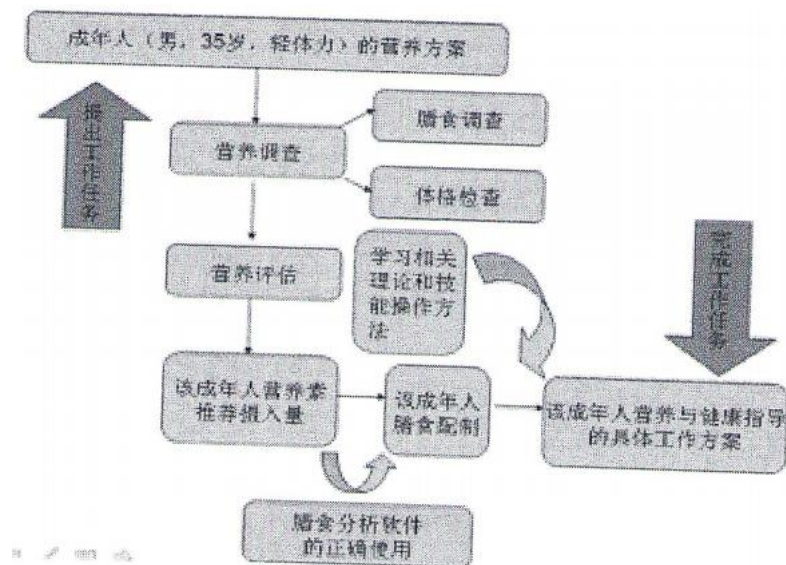


图 2: 一位(集体)健康成年男子的营养调查与配餐。

4. 选择典型训练项目教学

基于生产岗位工作过程的典型项目分析，选择生产性、生活性典型实践项目作为课堂训练项目。A线项目供师生共同训练用，B线项目供学生课堂内、外训练使用。以教学做一体化的教学模式实施项目化课堂教学。A线和B线项目选择如下：

(1)A线项目：对某职业技术学院某教师进行营养调查与配餐

(2)B线项目：某职业学院大二学生膳食调查与配餐

拓展项目：快乐幼儿园中班膳食调查与配餐

(3)设计每个项目的教学背景

如：A线项目：对某职业技术学院某教师进行营养调查与配餐。

背景可设计为：某职业技术学院中年教师张老师，男，40岁。张老师对自己的营养和健康极为重视，感觉近来工作效率较低，有时感觉精力不够，于是找来营养顾问对自己进行营养调查和膳食。假设营养调查的结果是张老师身高170，体重65kg，试对张老师进行营养调查与西项目背景设计应贴近生产，贴近生活。

5. 课程内容

(1)教学内容与工作岗位相统一

本课程是以公共营养师职业资格考证内容为内容，选择教学内容，从而保证课程标准与工作岗位用人标准的对接，教学内容与工作内容的对接，教学与培训的对接。

(2)教学过程与工作过程相统一序化教学内容,形成可实施教学的基本任务单元(即传统意义上的章、节),从而实现教学过程与工作过程的对接。并在相对真正的工作环境下开展教学工作,不但提高了学生学习的兴趣,更重要的是增强了知识学习的实效性。

(3)学习内容与公共营养师相统一

公共营养师是食品及相关行业职业准入资格证书之一,以上三个食品企业典型工作任务所涉及的知识、技能与公共营养师考试内容基本上相符,为了达到工作岗位要求与职业资格考试的一致性,本课程的资料库中补充了大量内容作为学生自主学习的资料,为了方便学生学习还有配套的相关视频资料、自测题等拓展内容。

6. 教学模式的设计与创新

(1)全程实施“项目导向、任务驱动”项目化教学

课程公共营养与食品安全特点,构建了“项目导向、任务驱动”的教学模式,使教学活动紧密围绕职业能力的培养这一核心任务。

项目导向,是我们精心挑选来自于企业的真实项目或再现项目,通过“确立项目→分解任务→教师示范A线→学生做B线→检查评价→应用与拓展”几个环节来实施。

全程执行“项目导向、任务驱动”,课程内容是按照项目实施的顺序划分为任务单元,分理论教学单元和实训任务,通过项目将相关课程内容有机地结合起来。不是按照学科内容的顺序划分为单元。随着简单(项目学习)到复杂(项目实训、项目实习)、案例到任务、任务到项目逐步地深入,全面推进课程教学内容,学生受项目任务的驱动,课程以学生能够完成相对独立的营养食品研发、健康评价与配餐2个项目为最终目标。

(2)课程贯彻“边做项目边学习”

“边做项目边学习”,是教师边讲解边示范、学生边观摩,边思考,边动手实践——教、学、做一体,达到理解知识、掌握技能的目标。

为了提高项目教学的质量和效果,我们运用“边做项目边学习”的方法推动的项目教学活动开展,调动学生的热情,使其积极参与到项目过程中来。在仿真的企业环境下边做项目边学习,学生以项目小组形式进行项目开发,我们强调学生之间的讨论和交流,营造学生之间比优、比强的氛围,实现“真项目真做”。

(3)以网络自主学习平台构建学生自主、师生互动学习环境

在《公共营养与健康》网站创建《公共营养与健康》网络自主学习平台,平台教学资源丰富,以项目化教学任务单元安排,每单元教学资源有导学、实训大纲、实训教学课件、理论教学软件、视频教学、自我练习在线考试、拓展视频等多种教学资源,网络学习自主学习平台通过通过学校网络中心对外开放。学生可充分利用网络资源,实现随时在线学习,视、听、练、做、拓等方式,灵活多样,随时随地学习营养学、健康学的理论与实践知识,拓展学生学习时间和空间,老师也能利用它进行课堂教学和课外答疑,实现师生在线交流。

7. 实践教学条件的建设与使用等:

(1)校内实训设备与实训环境

《公共营养与健康》课程是现代家政服务与管理专业群的一门专业基础课程,我校护理学院的护理、助产专业开设了《临床营养》,旅游家政系酒店管理专业开设了《餐饮营养学》,食品药品学院开设《食品营养与健康》校内实训室分属护理学院、食品药品学院、旅游家政与艺术学院,有体格检查、食品加工、食品检测、烹饪与调酒等设备。

设施充足，仪器设备先进，能满足课程教学需要。

护理学院设有健康检查实训室；

食品药品学院设有食品加工实训室、食品检测实训室；

旅游家政与艺术学院设有烹饪实训室、调酒实训室。

(2)校外实习基地的建设与利用

《公共营养与健康》校外实训基地主要以下二家长期企业单位，主要是：

清远市玛芝莲食品等校企合作食品(保健品)企业，满足食品研发教学需要。

广州市富斯凯餐饮管理公司承包的学院第一饭堂，满足膳食调查与配餐教学需要。

8. 实践教学条件的建设与使用

(3)项目化实训教学录像

序号	视频内容	播放时长
1	课程整体设计录像讲解	00:12:41
2	实训任务 A1-1:产品评价和新产品配方制定	00:27:55
3	实训任务 A1-2:原料的采购和营养成分评价	00:36:29
4	实训任务 A1-3:营养标签解读和制作	00:29:13
5	实训任务 A1-4:产品的营养策划宣传	00:27:28
6	实训任务 A2-1;膳食调查-称重法	00:21:43
7	实训任务 A2-2:成人体格测量与体质指数判断	00:12:09
8	实训任务 A2-3(1):成人一餐食谱的评价	00:10:39
9	实训任务 A2-3(2):成人一天食谱的评价	00:15;45
10	实训任务 A2-4(1):成人一天能量与主付食需要量 计算	00;40:18
11	实训任务 A2-4(2):成人一餐食谱编制	00:20:12
12	实训任务 A2-4(3):一日营养餐制定	00:22:49
13	学习任务 A2-4(4):食谱调整及成人一周食谱编制	00:19:40

共完成实训录像 13 个，共 297 分钟。

9. 教学内容的具体表现形式

(1)教学团队建设

教学团队在现有基础上，通过课程建设，边建边学、边建边用、共建 共享，不断提升团队教学单元设计能力，通过外出学习和团队互帮互助，提升教师信息化教学设计、信息化课堂教学能力。对企业兼职教师，通过一对一帮助，提升理论教学水平，建成由专业水平较高、具有丰富授课和实践经验、有“双师”素质，教学效果好的专兼结合的教师团队。

(2)教学内容表现形式

优化课程项目化和任务型教学整体设计，信息化教学单元设计。按整体设计和单元设计优化多媒体课件，重点制作微课，拍摄理论和技能微课 视频。按单元设计补充教材内容不足，教学内容不断更新、与时俱进，编写实训指导书，项目化实训校本教材。编写练习题库、试题库，实现线上和线下多形式结合的混合式教学。

计划建设的教学资源库

教学内容	数量
课程简介 PPT	1 个
课程简介视频	1 个
课程标准	1 份
授课计划	2 份
整体设计	1 份
单元设计	1 套
教案	1 份
理论微课课件	1 套 62 个
理论微课视频	62 个
技能教学训练教学视频	20 个
技能实训指导书	1 套
作业题库	1 套 (1300 道题)
网络试题	6 个

(3)实现教学资源上网

所有教学资源上传到校内精品在线开放课程网站，实现教与学的在线互动。使这门精品在线开放课程网站成为本专业同学课前预习与自学，课后练习与评价的主要渠道，也为其他相关专业的同学提供自主学习的平台。与企业实践应用共享。

四、项目创新

1. “课-岗一证”融合共享高

本课程的“课一岗二证”一体化教学，让学生掌握岗位技能的同时，考取公共营养师。课程建设理念领先国内同类院校。课程标准与岗位标准 对接，同时对接公共营养师(三级)考核提纲，而《公共营养与健康》主要围绕公共营养师技能进行教学，是各专业通用技能。这样更好地在食品 药品、家政、学前教育、护理、健康管理等继续教育专业服务。目前清远 职业技术学院通过人社部门认定，具备颁发公共营养师(三级)职业技能等级证书，2022 年已开展一期鉴定工作，因此建设“课-岗一证”融合的《公共营养与健康》课程可领先国内同类课程。

2. 混合教学共建共享示范引领

项目化教学，提高学生学习兴趣，提升学生实操训练的实效。课程融入项目化、沉浸式、翻转课堂等多种教法、融入岗位需求、融入职业标准，通过课前热身、课中教学、课后拓展的教学设计，学生可在网络平台自主学习和考核评价，实现校内各专业共享、校校共享、校企共享，辐射全国。

3. 课证融合共生服务健康产业

学生在在课岗学习训练基础上，增加以公共营养师等级证书为考证内容为辅助性内

容,形成“课一岗一证”一体化公共营养师教学主线,实现教学与公共营养师培训的对接,同时为健康产业培养技能性人才,为社会和企业服务。

五、项目推广价值

1. 营养与健康类专业学生综合职业素质能力提升

食品药品、家政、学前教育、护理、健康管理等继续教育专业,通过学习具备膳食调查、体格检查、评价个体营养状况以及进行营养咨询、营养配餐等综合职业素质能力。

2. 家政专业群学生家庭营养知识储备

公共营养与健康的课程教学作为现代家政服务与管理、学前教育和托育教育专业等专业学生的家庭营养知识的储备,便于未来从事家庭服务、保育员、育婴员等行业的技能提升。

3. 继续教育教学资源的拓展

本校继续教育中的食品生物技术、药剂等专业的要求,对公共营养与健康课程的学习应该达到课、岗、证一体化的程度,公共营养与健康课程立项也为继续教育教学提供更好的资源。

4. 公共营养师考级奠定基础

公共营养师证书的考试中涉及到理论知识和技能两方面的考查,学生一般理论知识是很扎实的,但技能方面的要求相对而言要高些,学生的掌握程度相对也薄弱些,课程的建设可以更好的引导学生在考证上少走弯路 更容易的掌握膳食调查、体格检查、营养咨询、营养配餐等技能,便于日后在生活中及工作上营养知识的顺利运用。

六、建设步骤及时间进度安排

2022年12月2023年2月完善课程整体设计、单元设计,在校内初步建成精品在线开放课程网站,课程标准、授课计划、多媒体课件教学资源上网:

2023年3月-2023年6月	理论微课 PPT 和视频录制完成
2023年6月-2023年12月	技能微课 PPT 和视频录制完成,题库完成
2024年9月-2024年6月	完成精品在线开放课程学生开放教学4学期,总结结题。

七、建设单位保障机制

1、学校的政策支持与措施

学院以校长牵头,成立了由教务科研处、网络中心、高职研究所和二级院系参加的精品课程建设领导小组,定期检查课程建设情况,及时请专家指导,对全校精品课程的申报和评审进行管理。学院积极鼓励支持精品课程建设,对建设目标、建设原则、建设内容、申报条件、申报及评审程序、建设实施与组织管理、建设经费及使用、中期检查与评价验收、奖励措施、保障措施等方面都进行了详细的规定。同时学院定期开展培训,聘请校内外专家专题讲座,指导课程建设,并且予以经费重点支持,每年投入几十万作为课程建设专项款。另外学院网络中心引进专门的超星精品课程建设工作平台,优良的校园网络环

境和精品课程专用服务器为学校的 各级精品课程提供了有力的技术支撑和运行保障，对在建精品课程提供网 络课件制作技术予以经费支持，学院专用录播教室，为精品课程建设提供录像技术支持。

2、教学条件保障措施

理论教学，多媒体课室。食品药品学院建有食品加工实训室和食品配料与添加剂实训室，具备技能训练条件。

校内食品加工实训室：包括有蒸煮、焙烤食品生产设备、饮料生产线、罐头生产设备。

食品配料与添加剂实验室：包括分光光度计、离心机、电炉、电磁炉、锅、搅拌器、烧杯、酸碱滴定管等仪器设备。

八、经费筹措及预算安排

支出项目	金 额（元）	计算根据及理由
1. 图书、资料费、版面费等	2000	购买相关图书、资料打印复印等，
2. 差旅费、会议费	2000	参加相关在线课程会议、调研差
3. 视频制作费、软件购买	4000	录制视频话筒、扩音器、储存 U 盘、视频制作软件等
4. 专家咨询费(含评审、鉴定费等)	3000	专家咨询费
5. 人力资源成本费	15000	课题组劳务费
5. 其他	3000	
合 计	30000	