

《医学营养学》

课程思政案例

主编：徐轶彦

编者：王国浩

审查：庄海林

目 录

《课程名称》课程思政建设设计方案.....	1
案例一：倡导全民营养，助力健康中国.....	2
案例二：情系食品安全，心铸健康和谐.....	3

《医学营养学》课程思政建设设计方案

序号	课程章节与名称	思政映射与融入点
1	绪论	《“健康中国 2030”规划纲要》推进健康中国建设，是全面提升中华民族健康素质、实现人民健康与经济社会协调发展的国家战略。营养状况与全民健康息息相关，大力发展营养学科，普及健康教育，对于提升全民营养状况，助力健康中国建设具有至关重要的作用。
2	5-3 食品卫生安全	《“健康中国 2030”规划纲要》明确提出：保障食品安全，完善食品安全标准体系，实现食品安全标准与国际标准基本接轨。加强食品安全风险监测评估，到 2030 年，食品安全风险监测与食源性疾病预防报告网络实现全覆盖。

案例一：倡导全民营养，助力健康中国

导入：营养是人类摄取食物满足自身生理需要的生物学过程。医学营养学是研究食物及各种营养素在人体生理过程中的作用及生理和疾病状态下营养的需要、来源及其提供方法，并通过饮食营养来防治疾病，为人体健康提供有效防护措施的一门学科。良好的营养状况对于改善国民体质，提升健康水平，建设健康中国具有重要意义，因此，要大力倡导全民营养。

正文：2016 年 10 月 25 日，中共中央、国务院印发，《“健康中国 2030”规划纲要》推进健康中国建设，是全面建成小康社会、基本实现社会主义现代化的重要基础，是全面提升中华民族健康素质、实现人民健康与经济社会协调发展的国家战略。营养状况与全民健康息息相关，大力发展营养学科，普及健康教育，对于提升全民营养状况，助力健康中国建设具有至关重要的作用。

营养学的发展过程是人类在漫长的生活实践中，逐渐由感性认识上升到理性认识的过程。中医历史上，有关饮食营养的知识和理论已有数千年的历史，积累了丰富的理论知识和经验，为我国保健事业做作了积极的贡献。随着社会的发展和科学技术的进步，现代营养学逐渐形成，并不断发展壮大。1949 年以后，我国的营养学发展很快，全国营养状况的调查、营养缺乏症的防治、热能及维生素需要量的制定、婴儿食品及代乳品的制备等都取得了巨大成就。尤其是近年来，临床营养学更是得到迅猛发展，使我国的营养学进入了一个新的阶段。

营养是保证机体健康的条件。营养素对人体具有提供热能，构成人体组织和调节生理功能的作用。只有营养素充足的情况下，才能保证人体健康，使人具有旺盛的精力用于学习与工作，提高机体对疾病的抵抗力和免疫力，防止疾病发生，延长寿命。

作为医药卫生院校的学生，要不忘初心，致力于学习医学营养的理论知识，同时要牢记使命，通过夯实营养理论和知识，为民众提供科学合理的膳食指导、加快疾病患者的康复，为全民营养及健康中国的建设献策、献力。

案例二：情系食品安全，心铸健康和谐

导入：民以食为天，食以安为先，食品卫生安全问题涉及千家万户。随经济是发展水平不断提高，人民对美好生活的要求也越来越多。但是在食品安全问题上，却出现了逆流。

正文：《“健康中国2030”规划纲要》明确提出：保障食品安全，完善食品安全标准体系，实现食品安全标准与国际标准基本接轨。加强食品安全风险监测评估，到 2030 年，食品安全风险监测与食源性疾病预防网络实现全覆盖。

食品在生产、运输、储存、销售等环节中，均可能受到生物性、化学性和物理性有毒有害物质污染，因此需要了解各类食品的卫生问题及要求，采取适当措施，确保食品安全。

植物性食品卫生要求

1、粮豆类

不同品种的粮豆都具有固定的色泽及气味，有异味时迎慎食，霉变的不能食用，尤其是成品粮食。我国对该类食品已制定了相应的食品安全标准。豆制品成品存放时间较短，因此要放在冷藏柜中，适当加入食品添加剂，如凝固剂、防腐剂，但必须按照有关规定使用。

2、蔬菜和水果

蔬菜水果贵在新鲜，为避免腐败和亚硝酸盐含量过多，新鲜的蔬菜水果不要长期保藏。若要储藏的话，应剔除有外伤的水果，保持其外形完整，进行低温保藏，控制其生命活力，以防止腐败变质、

3、动物性食品卫生要求

在我国食品卫生标准中，对新鲜猪肉、羊肉、牛肉、兔肉以及各类肉制品均有具体的卫生要求。例如，对新鲜猪肉的感官要求主要从色泽、黏度、弹性、气味和肉汤等方面提出。肌肉有光泽。红色均匀，脂肪洁白；外表微干或微湿润，不粘手；具有新鲜猪肉的正常气味；肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，有香味。

作为医学院校营养专业的学生，在今后的学习和工作中，要以严谨、认真的态度职业态度对待每项食品安全相关的工作，诚信做人，严格执行国家食品卫生标准，让人民群众吃上放心食品，为创建和谐社会，构建社会文明贡献一己薄力。