**公共营养师**

公共营养师的课程主要包括营养学基础知识的学习，如碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素和矿物质等营养物质的功能、来源和摄入需求。此外，食物科学的内容也是课程的重要组成部分，学员将了解食物的主要成分及其在常见食物中的分布和含量，同时探讨食物的加工与保存对营养成分的影响。在实践应用方面，课程还会涉及营养评估、营养干预以及营养教育与社区营养管理等技能的培养。

**课程亮点**

在于理论与实践的紧密结合。通过学习，学员不仅能够掌握营养学的基本理论知识，还能通过案例分析、实践操作等方式，将所学知识应用于实际场景中，提高解决实际问题的能力。同时，课程还注重培养学员的批判性思维和创新能力，使他们能够在不断变化的营养健康领域中保持敏锐的洞察力和适应力。

**适用人群**

公共营养师的课程适合对营养学感兴趣并希望从事相关职业的人群。这包括但不限于大中专院校食品、营养、护理等相关专业的在校生、教师、毕业生，以及从事食品、营养健康行业的人员等。此外，对于希望提升个人营养素养、改善家庭饮食健康的人群，以及有志于从事营养咨询、营养教育等工作的社会人士，该课程同样具有很高的学习价值。