《 老年营养学 》本科课程教学大纲

一、课程基本信息

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | （中文）老年营养学 | | | | | |
| （英文）Geriatric nutrition | | | | | |
| 课程代码 | 2170054 | 课程学分 | | 2 | | |
| 课程学时 | 32 | 理论学时 | 24 | 实践学时 | | 8 |
| 开课学院 | 健康管理学院 | 适用专业与年级 | | 养老服务管理三年级 | | |
| 课程类别与性质 | 专业课程必修 | 考核方式 | | 考查 | | |
| 选用教材 | 《老年人营养与膳食指导》焦淩梅 人民卫生出版社9787117359177 | | | 是否为  马工程教材 | | 否 |
| 先修课程 | 老年人体结构和功能2170045（3） 疾病学基础2170046（3）  老年人健康评估2170050（2） | | | | | |
| 课程简介 | 近年来，我国老龄化日益严重，老年人营养不良或营养过剩问题被社会各界关注，研究营养与老年人常见慢性疾病的关系及通过营养改善或辅助治疗慢性疾病已成为公共卫生与预防医学的重要课题。  老年营养学是研究食物、营养与老年人健康和疾病关系的一门学科，也是养老服务管理学专业开设的专业必修课之一。本课程分为营养学概论、疾病营养、膳食搭配、食品安全、食品法规等多个模块，带领学生全面走进营养学领域。希望通过本课程的学习，学生可以更好地运用知识解决临床照护实践工作中遇到的老年营养及老年人常见慢性疾病的预防和治疗问题，并且可通过医学与现代技术的结合，实现老年营养领域的优化和创新。希望我们的学生作为未来的养老服务专业人员，能在各类养老机构、健康管理机构、医疗卫生事业单位、社区卫生服务机构发挥作用 | | | | | |
| 选课建议与学习要求 | 本课程适合养老服务管理专业三年级本科生授课，要求学生具有疾病学基础等学科基本知识概念。 | | | | | |
| 大纲编写人 | （签名） | | 制/修订时间 | | 2024.1.15 | |
| 专业负责人 | （签名） | | 审定时间 | | 2024.1.15 | |
| 学院负责人 | a79ed76ef2dbecfda16606be9c529c7 （签名） | | 批准时间 | | 2024.1.16 | |

二、课程目标与毕业要求

（一）课程目标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类型 | 序号 | 内容 |
| 知识目标 | 1 | 掌握老年人的饮食原则：针对老年人的生理特点，具备老年人的营养需求、营养相关疾病知识，了解食品行业前沿知识技术 |
| 2 | 能够熟知相关食品卫生法律，具备行业操守 |
| 技能目标 | 3 | 能够评估老年人的营养状况：通过采集老年人的生理指标、饮食习惯和生活方式等信息，利用大数据和人工智能技术，建立精准的营养评估体系。该体系能够准确评估老年人的营养状况，为制定个性化的营养方案提供依据。 |
| 4 | 能够指导老年人进行合理饮食，帮助老年人养成健康的饮食习惯，预防营养不良和慢性疾病 |
| 素养目标  (含课程思政目标) | 5 | 培养关爱老年人的情感，关注他们的需求和感受，以真诚的态度为他们提供服务。 |
| 6 | 遵守国家有关食品安全的法律法规和政策相关规定，积极配合监管工作，维护食品安全秩序，保障老年人食品安全 |

（二）课程支撑的毕业要求

|  |
| --- |
| **LO1品德修养**：拥护中国共产党的领导，坚定理想信念，自觉涵养和积极弘扬社会主义核心价值观，增强政治认同、厚植家国情怀、遵守法律法规、传承雷锋精神，践行“感恩、回报、爱心、责任”八字校训，积极服务他人、服务社会、诚信尽责、爱岗敬业。  ⑤爱岗敬业，热爱所学专业，勤学多练，锤炼技能。熟悉本专业相关的法律法规，在实习实践中自觉遵守职业规范，具备职业道德操守。 |
| **LO2专业能力：**掌握管理学、社会学、护理学等学科基础理论和专门知识，能够熟练运用养老机构经营管理、老年健康管理、老年照护等专业技能，具备现代养老服务管理的理念和素养。  ②健康评估能力：能全面评估老年人的身心、社会及精神方面的健康状态，具有健康监测、健康风险评估能力。  ⑤健康教育能力：能确定老年人的健康需求，并采用合适的健康教育策略。 |
| **LO6协同创新：**同群体保持良好的合作关系，做集体中的积极成员，善于自我管理和团队管理；善于从多个维度思考问题，利用自己的知识与实践来提出新设想。  ④了解行业前沿知识技术。 |

（三）毕业要求与课程目标的关系

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 毕业要求 | 指标点 | 支撑度 | 课程目标 | 对指标点的贡献度 |
| L01 | ⑤ | M | 2.能够熟知相关食品卫生法律，具备行业操守 | 50% |
| 5.培养关爱老年人的情感，关注他们的需求和感受，以真诚的态度为他们提供服务。 | 10% |
| 6.遵守国家有关食品安全的法律法规和政策相关规定，积极配合监管工作，维护食品安全秩序，保障老年人食品安全 | 40% |
| L02 | ② | H | 1.掌握老年人的饮食原则：针对老年人的生理特点，具备老年人的营养需求、营养相关疾病知识，了解食品行业前沿知识技术 | 50% |
| 3.能够评估老年人的营养状况：通过采集老年人的生理指标、饮食习惯和生活方式等信息，利用大数据和人工智能技术，建立精准的营养评估体系。该体系能够准确评估老年人的营养状况，为制定个性化的营养方案提供依据。 | 50% |
| L02 | ⑤ | H | 1.掌握老年人的饮食原则：针对老年人的生理特点，具备老年人的营养需求、营养相关疾病知识，了解食品行业前沿知识技术 | 50% |
| 4.能够指导老年人进行合理饮食，帮助老年人养成健康的饮食习惯，预防营养不良和慢性疾病 | 50% |
| L06 | ④ | M | 1.掌握老年人的饮食原则：针对老年人的生理特点，具备老年人的营养需求、营养相关疾病知识，了解食品行业前沿知识技术 | 100% |

三、课程内容与教学设计

（一）各教学单元预期学习成果与教学内容

|  |
| --- |
| 第一单元 营养学基础  教学目标：  1.掌握膳食营养素的种类,人体所需营养素的生理功能、缺乏和过量的危害,人体对能量与营养素的食物来源及参考摄入量。  2.熟悉人体能量的消耗方式,各类营养素的营养学评价方法,食物中植物化学物质的生物活性。  3.了解食物中植物化学物质的生理功能。  4.学会根据参考摄入量判断老年人营养不良。  5.具有健康中国我先行、营养先行的理念，以及科学、合理地发现并解决与基础营养学相关问题的能力。  主要内容：能量、宏量营养素、微量营养素 |
| 第二单元 食物营养  教学目标：  1. 掌握食物营养价值、营养质量指数的概念，各类食物及其制品的营养特点,食品标签的概念，营养标签、营养成分、营养声称及营养素功能声称的概念。  2.熟悉食物营养价值的评价指标，大豆类食物中的抗营养因子，加工、烹调、储存对各类食物营养价值的影响，保健食品、特殊医学用途配方食品的定义、特点，常见食品污染和食品中毒的预防措施。  3.了解谷类食物的结构特点，食物营养价值、食品安全的意义，保健食品的基本功能、分类和功效成分，特殊医学用途配方食品的分类，食物与药物的关系。  4.学会选择针对老年人营养价值高的食物，正确阅读食品标签及营养标签，指导老年人合理选择保健食品、特殊医学用途配方食品,预防食品污染、食物中毒。  5.具有科学思辨的思维模式与健康素养。  主要内容：食物营养价值的评价、各类食物营养价值、其他食品 |
| 第三单元 老年人合理营养与膳食指导  教学目标：  1、掌握老年人营养需求,一般人群膳食指南,一般老年人、高龄老年人的平衡膳食要求,营养配餐的依据,食谱编制的原则、方法与评价。  2、熟悉膳食结构和平衡膳食基本要求，老年人的生理代谢特点,营养教育、营养咨询的方法与步骤。  3.了解营养教育的主要内容，开展营养教育的步骤和方法。  4.学会根据老年人的生理代谢特点,进行营养配餐与食谱编制，并给予平衡膳食指导。  5.能关注老年人健康,具备良好的职业素养在健康中国行动中体现自我价值与责任当。  主要内容:膳食结构与平衡膳食、老年人营养与膳食指导、老年人营养配餐与膳食配制 |
| 第四单元 临床营养基础  教学目标： 1.掌握营养风险筛查工具的评估内容、评分结果及判定，营养评定内容,人体测量内容。  2.熟悉医院膳食的种类、适用范围及特点、食物选择，常用肠内营养与肠外营养制剂。  3.了解医院膳食的配置原则,肠内营养与肠外营养的适应证、禁忌证、输注途径及并发症的防治。  4.能根据老年人的综合情况，选择合理的营养风险筛查工具进行筛查，并进行营养评定;能根据老年人的综合情况，给予合理的医院膳食指导。  5.具有职业道德和素养，关注老年人健康，学以致用,乐于奉献,为提升老年人健康水平服务、“健康中国 2030”战略实施做出应有的贡献。  主要内容：营养风险筛查与营养评定、医学膳食、场内营养与肠外营养 |
| 第五单元 老年人常见疾病的营养与膳食指导  教学目标： 1.掌握老年人常见疾病的营养防治和膳食指导。  2.熟悉老年人常见疾病的营养相关因素。  3.了解老年人常见疾病的食物选择。  4.学会根据老年常见疾病的营养特点,规范化地制订营养治疗方案，并开展工作。  5.具有科学精神、工匠精神、人文精神，关爱和尊敬老年人群，领会构建营养膳食指导对老年健康的重要性,提升职业自信心,尽职尽责地从事自己专业领域的工作。  主要内容：心血管疾病、内分泌与代谢性疾病、消化系统疾病、呼吸系统疾病、泌尿系统疾病、神经系统疾病、恶心肿瘤疾病 |

（二）教学单元对课程目标的支撑关系

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程目标  教学单元 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 第一单元 | √ | √ |  |  | √ | √ |
| 第二单元 | √ | √ |  |  | √ | √ |
| 第三单元 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 第四单元 | √ | √ |  |  | √ | √ |
| 第五单元 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |

（三）课程教学方法与学时分配

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教学单元 | 教与学方式 | 考核方式 | 学时分配 | | |
| 理论 | 实践 | 小计 |
| 第一单元 | 讲述教学法；专题学习 | 反思 | 4 |  | 4 |
| 第二单元 | 讲述教学法；专题学习 | 反思 | 6 | 2 | 8 |
| 第三单元 | 讲述教学法；专题学习 | 反思 | 6 | 2 | 8 |
| 第四单元 | 讲述教学法；合作学习 | 反思 | 4 | 2 | 2 |
| 第五单元 | 讲述教学法；合作学习 | 课堂小测验 | 4 | 2 | 2 |
| 合计 | | | 24 | 8 | 32 |

（四）课内实验项目与基本要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实验项目名称 | 目标要求与主要内容 | 实验  时数 | 实验  类型 |
| 1 | 食物营养 | 了解各类营养补充品的营养成分和作用；  能够根据老年人的营养需求选用合适的营养补充品；  了解营养补充品的合理使用方法和注意事项能够制定针对老年人的健康饮食宣传方案； | 2 | 综合型 |
| 2 | 老年人合理营养与膳食指导 | 可以对老年人的膳食进行评价，进行老年配餐。了解如何引导老年人养成健康饮食习惯和生活方式。 | 2 | 综合型 |
| 3 | 临床营养基础 | 能够对老年人的膳食进行调查和评估；  了解老年人在医院常见的膳食问题及其解决方法。 | 2 | 综合型 |
| 4 | 老年人常见疾病营养与膳食指导 | 能够根据老年人的营养需求制定合理的营养食谱；  了解不同年龄、性别、身体状况的老年人的饮食调整。 | 2 | 综合型 |
| 实验类型：①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型 | | | | |

四、课程思政教学设计

|  |
| --- |
| 老年营养学是一门实用性非常强的课程。在老年营养学课程中融入思政内容，可以培养学生的人文关怀和社会责任感。同时，也可以让学生更好地了解老年人的营养需求和饮食特点，为老年人的健康提供更好的保障，共同促进健康中国的建设。  教学过程中，可以引入一些实际案例，比如老年人营养不良、肥胖等问题，让学员了解这些问题的危害和解决方法。通过这些案例，引导学员关注老年人的健康问题，培养人文关怀和社会责任感。  在老年营养学课程中，还可以介绍一些营养学的基本原理和方法，比如食物的分类、膳食纤维的作用等。通过这些知识的学习，让学员了解营养学的基本原理和方法，提高学员的营养素养和健康意识。希望通过本课程的学习，让学生了解老年人在社会中的作用和价值，引导他们尊重和关心老年人，培养社会责任感 |

五、课程考核

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 总评构成 | 占比 | 考核方式 | 课程目标 | | | | | | 合计 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| X1 | 40 | 笔试 | 20 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 100 |
| X2 | 30 | 课堂作业 | 30 | 30 | 20 | 20 |  |  | 100 |
| X3 | 20 | 平时成绩 | 20 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 100 |
| X4 | 10 | 课堂实训 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 | 100 |

六、其他需要说明的问题

|  |
| --- |
| 无 |