《临床营养学》本科课程教学大纲

一、课程基本信息

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 临床营养学 | | | | | |
| Clinical Nutrition | | | | | |
| 课程代码 | 2070013 | 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 | | 护理学二年级 | | |
| 课程类别与性质 | 专业选修课 | 考核方式 | | 考查 | | |
| 选用教材 | 《临床营养学》周芸 ISBN9787117331906 人民卫生出版社 第5版 | | | 是否为  马工程教材 | | 否 |
| 先修课程 | 生理学2070003（4）  药理学2070006（3） | | | | | |
| 课程简介 | 《临床营养学》为护理本科专业选修课程，是护理教学体系中的一门重要课程。为了适应现代社会快节奏的工作、追求高质量的生活、减少和控制慢性疾病、减少医疗费用,医护人员迫切需要临床营养学知识,为预防疾病、促使健康打下良好的基础,更好地为病患服务。主要内容包括营养学的基本理论、基本知识和基本技能。六大营养素生理功能与膳食来源;掌握婴幼儿、儿童、青少年、中年人、老年人等不同人群的营养特点与常见的营养问题;各系统疾病的营养相关因素、营养治疗和营养护理；平衡膳食及医院的基本膳食、试验膳食、治疗膳食；人体营养状况评价的基本方法。 培养学生从预防医学观点出发，深入理解营养与人体健康、疾病的关系，全面系统地掌握基础营养学的基本理论知识和技能，并能结合实际工作中的问题和需求，从理论上加以提高，为普及人民营养认识，促进患者康复，实现整体护理，奠定基础。 | | | | | |
| 选课建议与学习要求 | 本课程适合护理学专业本科二年级的学生，要求学生具有一定医学和护理学基础知识。 | | | | | |
| 大纲编写人 |  | | 制/修订时间 | | 2024.09 | |
| 专业负责人 | WechatIMG294 | | 审定时间 | | 2024.09 | |
| 学院负责人 | （签名） | | 批准时间 | |  | |

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 | 阐述营养学相关概念和各类食物的营养特点。 |
| 2 | 知道常见系统疾病的营养治疗和营养护理。 |
| 技能目标 | 3 | 理解人体营养状况评价的基本方法。 |
| 4 | 制定符合人体基本营养需要和各种疾病治疗需要的食谱。 |
| 素养目标  (含课程思政目标) | 5 | 培养自主、严谨、认真的学习态度。 |
| 6 | 提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 |

（二）课程支撑的毕业要求

|  |
| --- |
| LO2专业能力：具有人文科学素养，具备从事护理工作或专业的理论知识、实践能力。  ⑤临床教学能力：具有初步从事临床教学的能力。 |
| LO4自主学习：能根据环境需要确定自己的学习目标，并主动地通过搜集信息、分析信息、讨论、实践、质疑、创造等方法来实现学习目标。  ①能根据需要确定学习目标，并设计学习计划。  ②能搜集、获取达到目标所需要的学习资源，实施学习计划、反思学习计划、持续改进，达到学习目标。 |
| 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。  ②有质疑精神，能有逻辑的分析与批判。 |

（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 |
| LO2 | ⑤ | M | 1.阐述营养学相关概念和各类食物的营养特点。 | 20% |
| 2.知道常见系统疾病的营养治疗和营养护理。 | 20% |
| 4.制定符合人体基本营养需要和各种疾病治疗需要的食谱。 | 30% |
| 6.提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 | 30% |
| LO4 | ① | H | 5.培养自主、严谨、认真的学习态度。 | 100% |
| ② | M | 3.理解人体营养状况评价的基本方法。 | 100% |
| LO6 | ② | M | 4.制定符合人体基本营养需要和各种疾病治疗需要的食谱。 | 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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **序号** | **单元名称** | **知识目标** | **技能目标** | **素养目标** | **教学难点** | | 1 | 能量与营养素 | 1、知道能量、碳水化合物、蛋白质、脂类、维生素、矿物质、植物化学物的分类及主要概念。  2.理解能量、碳水化合物、蛋白质、脂类、维生素、矿物质、水及植物化学物的生理作用、食物来源及推荐摄入量。  3.理解能量、碳水化合物、蛋白质、脂类、维生素、矿物质的评价方法。 | 1.能够发现和解决营养学基础相关问题。 | 1.培养自主、严谨、认真的学习态度。  2.形成预防为主的观念。 | 能量与营养素的生理作用、来源与参考摄入量及评价。 | | 2 | 健康人群营养 | 1.知道各类食物的营养特点。  2.分析婴幼儿、儿童、青少年、成年人、老年人及孕妇和乳母各类健康人群对营养的需求。  3.知道中国居民膳食指南的原则，能够对他们进行合理的营养指导。 | 1. 能够根据不同的人群进行科学膳食搭配。 2. 能够对不同人群进行营养指导。 | 1. 培养自主、严谨、认真的学习态度 2. 提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 | 1. 膳食结构与平衡膳食的要求。   2.不同人群的营养需求特点。  3.营养配餐与食谱的编制。 | | 3 | 营养风险筛查与营养评价 | 1.知道营养风险筛查方法NRS2002的适用对象、内容及评价结果判定，掌握营养评价的内容。  2.知道营养评价的主要内容、实验室检查及人体测量指标的判定及常见综合评价量表的使用。  3.运用MUST。 | 1. 能够运用营养风险筛查和营养状况评价的方法，判断病人是否存在营养风险、准确评价病人的营养状况。 2. 能够依据评价结果给予病人个体化的营养干预方案。 | 1.培养敏锐的观察能力和解决问题的能力，对病人具有爱心、耐心。  2.提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 | 1.营养风险筛查方法的运用  2.营养评价的综合判定指标 | | 4 | 医院膳食 | 1.知道常规膳食和治疗膳食的种类、适用范围及特点。  2.知道医院膳食的食物选择。  3.理解医院膳食的配制原则。 | 1. 能够为住院病人制定、符合人体基本营养需要和各种疾病治疗需要的膳食。   2能够应用医院膳食配制原则选择食物。 | 1.培养“以人的健康为中心”的护理服务理念，尊重病人生活习惯，满足病人需求。  2.提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 | 1. 常规膳食和治疗膳食的种类、适用范围及特点。 2. 医院膳食的食物选择及配制原则。 | | 5 | 肠内营养与肠外营养 | 1.知道常用肠内/肠外营养制剂类型及特点。  2.理解肠内营养与肠外营养的配制、供给方式、并发症与处理。  3.理解肠内/肠外营养的适应证、禁忌证。 | 1.能够为不能经口进食或进食不足的病人提供解决方案。  2.能够应用营养相关知识为患者提供肠内营养与肠外营养支持。 | 1培养敏锐的观察能力和解决问题的能力，对病人有爱心、耐心，进行营养护理操作时动作温和。  2.提高沟通表达能力及跨学科合作的意识。 | 1. 肠内营养与肠外营养的配制、供给方式、并发症与处理。 2. 肠内/肠外营养制剂类型、特点及适应证、禁忌证。 | | 6 | 营养缺乏性疾病 | 1.理解营养缺乏性疾病的营养治疗和营养护理。  2.理解疾病的定义、病因与诱因、临床表现、营养评价等。  3.分析相关营养素与这些疾病的关系以及病人食物的选择。 | 1.能够理解营养缺乏性疾病的营养治疗与营养护理。  2．应用营养学知识，与医师、营养师一起给予病人合适的营养治疗，  3能够对病人进行科学的营养健康教育和指导。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.   1. 培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 1. 营养缺乏性疾病的定义、病因与诱因、临床表现、营养评价等。 2. 相关营养素与这些疾病的关系以及病人食物的选择及护理。 | | 7 | 代谢性疾病 | 1.理解代谢性疾病包括糖尿病、肥胖、痛风、血脂异常和脂蛋白异常血症及骨质疏松的营养治疗。  2.理解代谢性疾病的营养治疗原则。  3.知道代谢性疾病食物选择的宜忌。 | 1.能够理解临床常见代谢性疾病有关营养治疗、营养护理。  2.分析相关营养因素以及营养治疗在代谢性疾病中的重要作用。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 代谢性疾病的营养治疗原则和食物选择的宜忌。 | | 8 | 心脑血管疾病 | 1.知道常见心脑血管疾病营养支持的目的、原则和营养护理。  2.分析常见心脑血管疾病的营养代谢变化。  3.理解常见心血管疾病的营养治疗。 | 1. 能够理解心脑血管疾病的营养代谢特点、营养治疗方案的选择以及营养护理要求。 2. 能够应用相关知识为病人进行科学的营养健康教育和指导。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2.培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 1.心脑血管疾病营养支持的目的、原则和营养护理。  2.心脑血管疾病的营养代谢变化。 | | 9 | 消化系统疾病 | 1.知道消化系统疾病的营养治疗和营养护理。  2.分析相关营养素与这些疾病的关系以及食物的选择。  3.理解疾病的定义、病因与诱因、临床表现、营养风险筛查和营养评价、营养治疗的并发症等。 | 1. 能够理解消化系统疾病的营养学知识。   2．能够应用营养学知识，与医师、营养师一起给予病人合适的营养治疗。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2.培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 1.相关营养素与消化系统疾病的关系以及食物的选择。  2.消化系统疾病的定义、病因与诱因、临床表现、营养风险筛查和营养评价、营养治疗的并发症等。 | | 10 | 泌尿系统疾病 | 1.知道常见肾脏病营养支持的目的、原则和营养护理。  2.分析常见肾脏病的营养代谢变化。  3.知道常见肾脏病的营养治疗。 | 1. 能够理解常见肾脏疾病病人的营养代谢特点、营养治疗方案的选择以及营养护理要求。   2能够应用营养学知识，与医师、营养师一起给予病人合适的营养治疗。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2.培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 1.肾脏病营养支持的目的、原则和营养护理。  2.肾脏病的营养代谢变化及治疗。 | | 11 | 外科疾病营养治疗 | 1.知道围手术期营养治疗的适应证、营养治疗途径，围手术期、肠瘘、短肠综合征、烧伤的营养护理内容。  2.理解围手术期的营养治疗原则，肠瘘、短肠综合征、烧伤病人的营养治疗方案。  3.分析围手术期机体代谢的改变。 | 1.能够理解常见外科疾病病人的营养代谢特点、营养治疗方案的选择以及营养护理要求。  2能够应用营养学知识，与医师、营养师一起给予病人合适的营养治疗。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2.培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 围手术期营养治疗的适应证、营养治疗途径，围手术期、肠瘘、短肠综合征、烧伤的营养护理内容及营养治疗方案。 | | 12 | 恶性肿瘤与危重症 | 1.分析恶性肿瘤病人不同情况下的营养治疗原则、选择适宜的营养治疗方式及营养教育的内容；危重症患者营养治疗的途径、营养护理方法。  2.知道恶性肿瘤发生的病因及营养相关因素，危重症病人营养治疗的目的及重要性。 | 1.能够理解恶性肿瘤与危重症病人的营养代谢特点、营养治疗方案的选择以及营养护理要求。  2能够应用营养学知识，与医师、营养师一起给予病人合适的营养治疗。 | 1培养自主、严谨、认真的学习态度.  2.培养关爱生命，平等、博爱和人道主义精神。 | 1.恶性肿瘤病人和危重症病人，不同情况下的营养治疗原则和营养治疗方式及营养教育的内容。  2.恶性肿瘤发生的病因及营养相关因素，危重症病人营  养治疗的目的及重要性。 | |

（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 |
| 1能量与营养素 | √ | √ |  |  | √ | √ |
| 2健康人群营养 | √ | √ |  |  | √ | √ |
| 3营养风险筛查与营养评价 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4医院膳食 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5肠内营养与肠外营养 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 6营养缺乏性疾病 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7代谢性疾病 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8心脑血管疾病 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 9消化系统疾病 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 10泌尿系统疾病 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 11外科疾病营养治疗 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| 12恶性肿瘤与危重症 | √ | √ | √ | √ | √ | √ |

（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 |
| 1能量与营养素 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 4 | 0 | 4 |
| 2健康人群营养 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 4 | 0 | 4 |
| 3营养风险筛查与营养评价 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 2 | 4 |
| 4医院膳食 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 2 | 4 |
| 5肠内营养与肠外营养 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 2 | 4 |
| 6营养缺乏性疾病 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 1 | 0 | 1 |
| 7代谢性疾病 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 2 | 4 |
| 8心脑血管疾病 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 1 | 0 | 1 |
| 9消化系统疾病 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 0 | 2 |
| 10泌尿系统疾病 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 2 | 0 | 2 |
| 11外科疾病营养治疗 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 1 | 0 | 1 |
| 12恶性肿瘤与危重症 | 讲述教学法、讨论教学法  问题导向学习、合作学习 | 1.随堂提问  2.随堂测验  3.实训报告  4.课堂表现  5.期末考试 | 1 | 0 | 1 |
| 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 | 营养风险筛查与营养评价 | 1. 营养风险筛查方法和适用对象。 2. 知道营养评价的主要内容、实验室检查及人体测量指标的判定。   3.常见综合评价量表的使用。 | 2 | ④ |
| 2 | 医院膳食 | 1.膳食和治疗膳食的种类、适用范围及特点。  2.知道医院膳食的食物选择及配制原则。 | 2 | ④ |
| 3 | 肠内营养与肠外营养 | 1.肠内营养与肠外营养的配制、供给方式、并发症与处理  2.常用肠内/肠外营养制剂类型及特点。  3.肠内与肠外营养的适应证、禁忌证。 | 2 | ④ |
| 4 | 代谢性疾病 | 1.代谢性疾病营养治疗原则及配餐。  2.代谢性疾病食物选择的宜忌。 | 2 | ④ |
| 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

|  |
| --- |
| 《临床营养学》课程的思政教学设计旨在深化学生对营养学在提升国民健康水平中的重要作用的认识，同时融合社会主义核心价值观，培养学生的社会责任感和职业道德。通过探讨营养不良、营养过剩等公共健康问题与国家健康政策的关联，课程强调科学饮食的社会意义和个人责任。学生将通过案例学习、实践活动和社区服务，学习如何为不同群体制定合理的营养方案，促进健康生活方式。此外，课程还将讨论如何在临床实践中实施人文关怀和伦理原则，以及如何在营养指导中体现对患者的尊重和关怀，旨在培养既具备专业知识又富有人文精神和社会责任感的营养学专家。 |

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% | 随堂测试 | 40 | 30 | 10 | 10 | 5 | 5 | 100 |
| X2 | 20% | 阶段性理论测试 | 40 | 30 | 20 | 10 |  |  | 100 |
| X3 | 20% | 实训报告 | 20 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 100 |
| X4 | 20% | 课后作业 | 40 | 30 | 10 | 10 | 10 |  | 100 |

评价标准细则（选填）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 课  程  目  标 | 考核要求 | 评价标准 | | | |
| 优  100-90 | 良  89-75 | 中  74-60 | 不及格  59-0 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| X1 |  |  |  |  |  |  |
| X2 |  |  |  |  |  |  |
| X3 |  |  |  |  |  |  |
| X4 |  |  |  |  |  |  |
| X5 |  |  |  |  |  |  |

六、其他需要说明的问题

|  |
| --- |
| 无 |