专业课课程教学大纲

**营养与膳食**

SJQU-QR-JW-033（A0）

**Nutrition and diet**

一、基本信息

**课程代码：【**0010016】

**课程学分：【**1.0】

**面向专业：【**21级专科】

**课程性质：【**专业限选课】

**开课院系：**健康管理学院 护理系

**使用教材：**

教材 营养与膳食 主编 潘红宁 人民卫生出版社

参考书目 医学营养学 主编 蔡美琴 上海科技出版社

临床营养学 主编 张爱珍 人民卫士出版社

中国居民膳食指南 主编 中国营养学会 人民卫生出版社

**课程网站网址：**暂无

**先修课程：**

二、课程简介

《营养与膳食》是研究食物与人体健康的一门应用性学科，重点介绍了营养学的基础知识、不同生理和病理情况下的膳食营养防治等内容。同时联系当前的国情介绍营养与膳食相关的信息，并联系临床案例，让学生学会在病人出入院中进行饮食宣教。通过学习本课程可以掌握相应的营养学知识与技能，开展疾病的营养治疗、营养咨询、社区宣传教育和营养干预，以达到护理专业学生的培养目标的要求。

三、选课建议

适合护理专业二年级、需要有一定的生物化学和成人护理学习基础。

四、课程与专业毕业要求的关联性

|  |  |
| --- | --- |
| 专业毕业要求 | 关联 |
| LO11：表达沟通 | ● |
| LO21：自主学习 |  |
| LO31：专业通用能力：能应用医学基础知识解释常见临床现象，具有一定的指导护理工作和用药指导能力。 |  |
| LO32：护理评估能力：能全面评估护理服务对象的身、心、社会及精神方面的健康状态。 | ● |
| LO33：专业实践能力：能制定和执行护理计划，对内、外、妇、儿等常见病与多发病病人实施整体护理，对常见急危重症能及时发现、初步处理和配合抢救。 |  |
| LO34：评判性思维能力：能用实践经验及理论知识做出有依据和经过良好判断的临床决策，并能评判他人所提出的理论；在临床紧急情况下，能分析和确定出首要危机。 |  |
| LO35：健康教育能力：能确定病人、家属的健康需求，并采用合适的健康教育策略。 | ● |
| LO36：协调管理能力：能协调护理工作中的各种人际关系，能负责护理人员、护理物资和各种活动的安排与管理。 |  |
| LO41：尽责抗压 |  |
| LO51：协同创新 |  |
| LO61：信息应用 | ● |
| LO71：服务关爱 |  |
| LO81：国际视野 |  |

备注：LO=learning outcomes（学习成果）

五、课程目标/课程预期学习成果

专业能力写到毕业要求层级（二级编码），通用能力写到指标点层级（三级编码），如果是应用型本科试点专业全部写到指标点层级（三级编码）。在“课程目标（细化的预期学习成果）”这列要写清楚指标点（或者毕业要求）在本门课程里面的具体表现，撰写时以适当的行为动词引导。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程预期**  **学习成果** | **课程目标**  **（细化的预期学习成果）** | **教与学方式** | **评价方式** |
| 1 | LO102 | 根据课堂提问，可以积极讨论，踊跃发言，阐述自己观点，进行有效沟通。 | 问题本位教学法 | 口头评价 |
| 2 | LO32 | 1.能全面评估护理服务对象的健康状态，并找出其存在的营养相关问题。 | 直接教学法  讨论教学法  个案教学法 | 纸笔测验评价 |
| 2.陈述营养学的基础知识与技能、不同生理和病理情况下的膳食原则、营养防治等内容。 |
| 3.实践营养支持输注途径、输注方式和护理要点。 |
| 3 | LO35 | 1.联系临床案例，能够对人体营养状况做出初步评价，并学会编制健康营养食谱，进行营养干预。 | 直接教学法  讨论教学法  个案教学法 | 纸笔测验评价  实作评价 |
| 2.面向公众，能对各类健康人群平衡膳食进行正确的营养指导。 |
| 4 | LO612 | 能够熟练使用文献检索功能，并进行综合整理分析，撰写相关学术论文。 | 直接教学法  问题本位教学法 | 实作评价 |

六、课程内容

此处分单元列出教学的知识点和能力要求。知识点用布鲁姆认知能力的6种层次： (“**知道”、“理解”、“运用”、“分析”、“综合”、“评价”)**来表达对学生学习要求上的差异。能力要求必须选用合适的行为动词来表达。用文字说明教学的难点所在，**并标明每个单元的理论课时数和实践课时数。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **单元名称** | **知识点** | **能力目标** | **情感目标** | **教学难点** | **理论时数** | **实践时数** | **总时数** |
| 1 | 营养学基础 | 1.膳食营养相关概念  2.人体对能量的需求  3.人体对营养素的需求 | 陈述膳食营养素的种类、人体对营养素的需求、参考摄入量及其食物来源 | 培养具有服务社会、奉献社会的意识 | 能量平衡 | 2 | 0 | 2 |
| 2 | 营养代谢 | 1.人体能量消耗的途径与特点  2.人体能量需要量的确定方法  3.能量的摄入原则与实物来源  4.人体能量消耗的测定方法 | 实践掌握体格测量方法及能量的摄入原则 | 培养具有良好沟通能力、关爱病人的意识 | 综合营养评定 | 2 | 2 | 4 |
| 3 | 一般人群营养评估与指导 | 1.膳食调查  2.营养评价  3.一般人群膳食指导 | 陈述营养评价的常用方法，根据根据中国居民膳食指南开展指导 | 培养具有“以人的健康为中心”的理念 | 膳食指南的具体应用 | 2 | 0 | 2 |
| 4 | 特殊人群营养膳食管理 | 1.孕妇营养与膳食  2.乳母营养与膳食  3.婴儿喂养指导  4.幼儿营养与膳食  5.学龄前儿童营养与膳食  6.学龄儿童营养与膳食  7.青少年营养与膳食  8.中年人营养与膳食  9.老年人营养与膳食 | 陈述孕妇、乳母、婴幼儿、儿童青少年、中老年人的膳食原则与膳食指导要点 | 培养具有“以人的健康为中心”的理念 | 食谱编制 | 2 | 0 | 2 |
| 5 | 医院常用膳食与营养支持 | 1.基本膳食  2.治理膳食  3.试验膳食  4.肠内与肠外营养 | 陈述人体的基本营养需要和各种疾病的治疗需要而制定的医院患者膳食 | 培养具有良好沟通能力、关爱病人的意识 | 肠内与肠外营养护理 | 2 | 0 | 2 |
| 6 | 常见疾病患者膳食指导 | 1.呼吸系统疾病  2.循环系统疾病  3.消化系统疾病  4.内分泌代谢疾病  5.肾脏疾病  6.恶性肿瘤  7.围术期 | 陈述慢性疾病的饮食原则 | 培养具有良好沟通能力、关爱病人的意识 | 常见营养缺乏性疾病的发病机制与临床表现 | 2 | 0 | 2 |
| 7 | 实训指导 | 1.食物蛋白质氨基酸评分  2.每日能量与营养素需要量的确定  3.膳食调查  4.辅食  5.饮血试验膳食  6.糖尿病食谱编制  7.慢性肾脏病食谱编制 | 陈述通过实训指导加强学生的理论学习 | 培养具有关心爱护患者的职业素养 | 每日能量与营养素需要量的确定 | 0 | 2 | 2 |

七、课内实验名称及基本要求

列出课程实验的名称、学时数、实验类型（演示型、验证型、设计型、综合型）及每个实验的内容简述。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实验名称 | 主要内容 | 实验时数 | 实验类型 | 备注 |
| 1 | 体格测量与评价 | 测量体重、身高、上臂围、皮褶厚度 | 2 | 综合型 |  |
| 2 | 糖尿病的营养防治 | 制定糖尿病患者的健康营养食谱 | 2 | 综合型 |  |

八、评价方式与成绩

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成（1+X） | 评价方式 | 占比 |
| 1 | 期末考试(闭卷) | 60% |
| X1 | 第一次作业（课堂小测试） | 20% |
| X2 | 第二次作业（综述论文） | 10% |
| X3 | 课堂表现 | 10% |

撰写人：詹静芳 系主任审核签名：

审核时间：2022年9月16日