课程教学进度计划表

一、基本信息

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 老年营养学 | | | | |
| 课程代码 | 2170054 | 课程序号 | 0479 | 课程学分/学时 | 2/32 |
| 授课教师 | 王新苗 | 教师工号 | 23032 | 专/兼职 | 专 |
| 上课班级 | 养老服务B22-1 | 班级人数 | 50 | 上课教室 | 二教108 |
| 答疑安排 | 周四下午13：00-16：00 | | | | |
| 课程号/课程网站 | 云班课：5008389 | | | | |
| 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 | | | | |
| 参考教材与资料 | 《健康营养学》，李增宁，夏敏9787117291873 人民卫生出版社，2019年第1版 | | | | |

二、课程教学进度安排

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课次 | 课时 | 教学内容 | 教学方式 | 作业 |
| 1 | 2 | 课程介绍及概述  1.掌握食品营养学的基本概念2.了解国内外食品营养工作的发展状况3.理解营养素和人体健康的关系4.了解我国居民营养现状和今后面临的任务能力目标 | 讲课 |  |
| 2 | 2 | 食物能量消耗与计算 | 边讲边练 | 作业 |
| 3 | 2 | 宏量营养素1：蛋白质、脂类、碳水化合物 | 讲课 |  |
| 4 | 2 | 宏量营养素2：蛋白质、脂类、碳水化合物 | 讲课 |  |
| 5 | 2 | 微量营养素：矿物质、维生素 | 边讲边练 |  |
| 6 | 2 | 食物营养价值及评价：动物性食物、植物性食物 | 讲课 | 作业 |
| 7 | 2 | 保健食品与食品安全 | 讨论课 |  |
| 8 | 2 | 指导老年人合理膳食  1.膳食结构认知 2.《中国居民膳食指南认知》3.膳食营养参考摄入量认知 | 讲课 |  |
| 9 | 2 | 为老年人编制营养食谱1.按照营养成分计算法编制 2.按照食物交换份编制 | 讨论课 |  |
| 10 | 2 | 临床营养学：营养筛查与营养评定 | 讲课 | 作业 |
| 11 | 2 | 医院膳食：普通膳食、肠内营养、肠外营养 | 讲课 |  |
| 12 | 2 | 指导慢性病老年人合理膳食：心血管疾病、内分泌与代谢性疾病 、消化系统疾病 | 讨论课 |  |
| 13 | 2 | 指导慢性病老年人合理膳食：呼吸系统疾病、泌尿系统疾病、神经系统疾病、恶性肿瘤 | 讲课 | 作业 |
| 14 | 2 | 课内实训：营养教育 | 实训 |  |
| 15 | 2 | 课内实训：营养教育 | 实训 |  |
| 16 | 2 | 综合实践。 | 综合 |  |

三、考核方式

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成 | 占比 | 考核方式 |
| 1 | 50 | 笔试 |
| X1 | 20 | 课堂作业 |
| X2 | 20 | 平时成绩 |
| X3 | 10 | 课堂实训 |



任课教师： （签名） 系主任审核： （签名） 日期： 2024.9.2