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：【20**级1、2班】

**课程性质：【**系级必修课】

**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 林杰 闫瑞霞 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 | 营养与膳食概述 | 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 | 营养调查与评价 | 1.膳食调查与评价2.体格测量与评价3.临床体征检查4.生化免疫检验与评价5.综合营养评定 | 实践掌握体格测量方法 | 培养具有良好沟通能力、关爱病人的意识 | 综合营养评定 | 0 | 2 | 2 |
| 3 | 膳食结构与平衡膳食 | 1.常用食物的营养价值2.膳食结构与膳食指南 | 陈述我国居民膳食指南和平衡膳食宝塔及其应用  | 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 | 特定人群营养与膳食 | 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 | 营养缺乏性疾病膳食防治 | 1.蛋白质-能量营养不良膳食防治2.维生素缺乏症膳食防治3.矿物质缺乏症膳食营养防治 | 陈述常见营养缺乏性疾病的识别要点与膳食防治则 | 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 |
| 6 | 住院病人营养风险筛查与营养支持 | 1.营养风险筛查2.肠内营养支持3.肠外营养支持 | 陈述营养支持输注途径、输注方式和护理要点 | 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 |
| 7 | 常见病膳食营养防治 | 1.呼吸系统疾病膳食营养防治2.心血管疾病膳食营养防治3.内分泌代谢疾病的营养防治4.胃肠疾病膳食营养防治5.泌尿系统疾病膳食营养防治6.肝胆胰疾病膳食营养防治 | 陈述呼吸系统疾病膳食营养指导方法 | 培养具有良好沟通能力、关爱和服务病人的意识 | 计算呼吸系统疾病患者能量摄入量 | 1 | 2 | 3 |
| 8 | 膳食营养与肿瘤防治 | 1.膳食营养相关因素2.恶性肿瘤的膳食预防与营养支持 | 陈述肿瘤常见症状的膳食调养原则 | 培养具有服务社会、奉献社会的意识 | 恶性肿瘤放、化疗的膳食原则 | 1 | 0 | 1 |

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 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成（1+X） | 评价方式 | 占比 |
| 1 | 期末考试(闭卷) | 60% |
| X1 | 综述论文 | 20% |
| X2 | 案例分析 | 10% |
| X3 | 课堂表现 | 10% |

八、评价方式与成绩

“1”一般为总结性评价, “X”为过程性评价，“X”的次数一般不少于3次，无论是“1”、还是“X”，都可以是纸笔测试，也可以是表现性评价。与能力本位相适应的课程评价方式，较少采用纸笔测试，较多采用表现性评价。

常用的评价方式有：课堂展示、口头报告、论文、日志、反思、调查报告、个人项目报告、小组项目报告、实验报告、读书报告、作品（选集）、口试、课堂小测验、期终闭卷考、期终开卷考、工作现场评估、自我评估、同辈评估等等。**一般课外扩展阅读的检查评价应该成为“X”中的一部分。**

同一门课程由多个教师共同授课的，由课程组共同讨论决定X的内容、次数及比例。



撰写人：马冯莉 系主任审核签名：

审核时间：2021年9月13日