

---

## 第二部分：课程规范

课程名称：公共营养学

编制人：崔淑莲

审核人：李岩

审核日期：2017.9.4

---

## 课程规范

课程编	AP050745
-----	----------

码	
课程名称	公共营养学
学分值	4
程度	暂时不用
先修的课程	人体解剖生理学， 中医学基础， 营养学基础， 实用生物化学
共修的课程	食品加工技术， 应用微生物与免疫， 中药学， 保健食品
不可共修的课程	饮食与健康， 临床医学概论， 食品卫生、实用临床营养， 方剂与中成药， 中医药膳， 食品质量管理， 创新技术技能（融合）项目：健康食品开发， 综合技术技能（融合）项目：社区服务， 岗位技术技能训练项目：企业真实项目训练， 毕业实践环节（顶岗实习、毕业设计或论文）
主旨	<p>学生通过对公共营养学相关理论的学习以及实践操作训练，能够基本胜任指导人群改善饮食习惯以提高其营养状况和健康水平的职能。通过本课程的学习，要求学生具体能够：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 描述公共营养的相关理论及实践，如参考摄入量、膳食指南解读、食品营养评价、人群不同特殊时期能量及营养素的需要等指导不同人群合理食物选择（POC1.1；学分数：0.5）</li> <li>2. 应用膳食调查与评价、食谱编制、营养教育、社区营养干预、人群营养知识对特殊时期人群进行营养指导等，分析解决社区居民不良生活习惯的难题。（POC1.2；学分数：1.0）</li> <li>3. 完成营养调查报告或营养教育的文件（评价一个个体或群体的营养状况，如通过人体测量、实验室及临床检查、膳食调查评估营养水平，或营养宣传）。（POC1.3；学分数：0.5）</li> <li>4. 准确描述公共营养现况。（POC2.1；学分数：0.2）</li> <li>5. 能独立实施健康教育项目，包括依据的收集与评估。（POC2.3；学分数：0.3）</li> <li>6. 能用书面或口头沟通专业问题，基本无笔误、错漏，条理清晰，论证令人信服；（POC3.6.1 POC3.6.2；学分数：0.5）</li> <li>7. 书面汇报至少一个营养有关的案例—自己是怎样将所学的学术性知识与技术技能，应用于实地（实践）挑战；并提出证据或案例，用来证明自己在应用过程中学到新的知识或有其它的收获；（POC4.1；学分数：0.1）</li> <li>8. 分享或教会同学们至少一个自己在课堂外学来的重要概念或方法；（POC4.2；学分数：0.2）</li> <li>9. 对于一个超出课上所学内容的实践问题，对问题准确定位，收集相关线索与</li> </ol>

	<p>信息，进行组织与分析，并提出多种解决方案；（POC4.3；学分数：0.1）</p> <p>10. 参与一个营养或健康相关的创新创业性活动或项目，展示或讲解其实践成果，并就其过程做出书面的总结（至少能重点突出这次经历中个人对创新创业精神与创新创业管理的感悟，进而能阐明其应用前景或价值）。（POC4.4；学分数：0.1）</p> <p>11. 参与一个社区（或社团）项目，就其过程做出口头或书面的总结（报告），重点突出这次经历中自己主动性和责任心的体现，以及这次经历中个人的感悟；（POC5.4；学分数：0.5）</p>																																														
预期学习成果 SOC	<p>在完成课程后，学生将会：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>编号</th> <th>具体内容</th> <th>对应的POC</th> <th>学分值</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SOC1</td> <td>能解读食品营养标签并运用食品营养标签的相关知识评价食品营养标签的内容以及需要改进的地方</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3</td> <td>0.22</td> </tr> <tr> <td>SOC2</td> <td>能正确阐述参考摄入量（DRIs）的构成和应用</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1</td> <td>0.11</td> </tr> <tr> <td>SOC3</td> <td>能准确阐述合理营养的基本要求</td> <td>POC1.1 POC1.2</td> <td rowspan="2">0.11</td> </tr> <tr> <td>SOC4</td> <td>能准确阐述膳食指南和膳食宝塔的主要内容</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC2.3</td> </tr> <tr> <td>SOC5</td> <td>能进行个性化的食谱设计并对一日食谱进行评价与调整</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC2.3</td> <td>0.33</td> </tr> <tr> <td>SOC6</td> <td>能联合完成膳食调查报告，并对膳食调查结果进行营养分析与评价</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1</td> <td>0.78</td> </tr> <tr> <td>SOC7</td> <td>能利用相关测量器械进行人体体格相关指标的测量，并会对体格测量结果进行评价。</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1</td> <td>0.22</td> </tr> <tr> <td>SOC8</td> <td>能够开展特殊人群的营养指导与咨询、科普教育</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6</td> <td rowspan="2">0.67</td> </tr> <tr> <td>SOC9</td> <td>能够进行母乳喂养指导及人工喂养的指导</td> <td>POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6</td> </tr> <tr> <td>SOC10</td> <td>能阐述社区营养的工作方法、程序和步骤</td> <td>POC1.2 POC2.3 POC3.6</td> <td>0.22</td> </tr> <tr> <td>SOC11</td> <td>会编制社区诊断调查表，会撰写社区诊断报告</td> <td>POC1.2 POC2.3 POC3.6</td> <td>0.44</td> </tr> </tbody> </table>	编号	具体内容	对应的POC	学分值	SOC1	能解读食品营养标签并运用食品营养标签的相关知识评价食品营养标签的内容以及需要改进的地方	POC1.1 POC1.2 POC1.3	0.22	SOC2	能正确阐述参考摄入量（DRIs）的构成和应用	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.11	SOC3	能准确阐述合理营养的基本要求	POC1.1 POC1.2	0.11	SOC4	能准确阐述膳食指南和膳食宝塔的主要内容	POC1.1 POC1.2 POC2.3	SOC5	能进行个性化的食谱设计并对一日食谱进行评价与调整	POC1.1 POC1.2 POC2.3	0.33	SOC6	能联合完成膳食调查报告，并对膳食调查结果进行营养分析与评价	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.78	SOC7	能利用相关测量器械进行人体体格相关指标的测量，并会对体格测量结果进行评价。	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.22	SOC8	能够开展特殊人群的营养指导与咨询、科普教育	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6	0.67	SOC9	能够进行母乳喂养指导及人工喂养的指导	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6	SOC10	能阐述社区营养的工作方法、程序和步骤	POC1.2 POC2.3 POC3.6	0.22	SOC11	会编制社区诊断调查表，会撰写社区诊断报告	POC1.2 POC2.3 POC3.6	0.44
编号	具体内容	对应的POC	学分值																																												
SOC1	能解读食品营养标签并运用食品营养标签的相关知识评价食品营养标签的内容以及需要改进的地方	POC1.1 POC1.2 POC1.3	0.22																																												
SOC2	能正确阐述参考摄入量（DRIs）的构成和应用	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.11																																												
SOC3	能准确阐述合理营养的基本要求	POC1.1 POC1.2	0.11																																												
SOC4	能准确阐述膳食指南和膳食宝塔的主要内容	POC1.1 POC1.2 POC2.3																																													
SOC5	能进行个性化的食谱设计并对一日食谱进行评价与调整	POC1.1 POC1.2 POC2.3	0.33																																												
SOC6	能联合完成膳食调查报告，并对膳食调查结果进行营养分析与评价	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.78																																												
SOC7	能利用相关测量器械进行人体体格相关指标的测量，并会对体格测量结果进行评价。	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC3.6 POC4.1	0.22																																												
SOC8	能够开展特殊人群的营养指导与咨询、科普教育	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6	0.67																																												
SOC9	能够进行母乳喂养指导及人工喂养的指导	POC1.1 POC1.2 POC1.3 POC2.3 POC3.6																																													
SOC10	能阐述社区营养的工作方法、程序和步骤	POC1.2 POC2.3 POC3.6	0.22																																												
SOC11	会编制社区诊断调查表，会撰写社区诊断报告	POC1.2 POC2.3 POC3.6	0.44																																												

	SOC12	能根据调查目的设计简单的营养与健康问卷调查表	POC1.2 POC2.3 POC1.3 POC4.3	0.11	
	SOC13	会运用营养相关知识结合实际情况开展社区营养干预活动	POC1.2 POC2.3 POC3.6 POC4.3 POC4.4 POC5.4	0.33	
	SOC14	能阐述营养教育的概念、大众传播方式和人际传播方式的主要形式、营养教育活动的基本程序。	POC1.2 POC2.3 POC3.6	0.56	
	SOC15	会写营养科普	POC1.2 POC2.3 POC3.6 POC4.4		
	SOC16	能进行营养教育活动	POC2.1 POC2.3 POC3.6 POC4.1 POC4.2 POC4.3 POC4.4 POC5.4		

课程内容与安排	<b>模块名称</b>	<b>教学内容</b>	<b>课时</b>	<b>实现的SOC</b>														
	食品营养标签	食品营养标签	4	SOC1														
	膳食指南与食谱编制	膳食指南	2+4	SOC2, 3, 4, 5														
		食谱编制	4															
	营养调查与评价	营养调查概述	2+2+4	SOC6, 7														
		膳食调查与评价																
		体格检查与评价	4															
		实验室检查与评价																
		营养缺乏病的临床检查																
	特定人群营养	孕妇营养	2+4	SOC8, 9														
		乳母营养	2															
		婴幼儿营养	2															
		儿童青少年营养	2															
		老年人营养																
	社区营养	概述	2+2+4	SOC10, 11														
		社区营养的工作方法、程序和步骤	4															
		社区动员																
		社区营养诊断	2															
		保障居民营养的政策与措施	2															
	营养干预	营养与健康信息的收集	2	SOC12, 13														
		营养干预方案设计与实施	2+4															
营养教育	营养教育概述	2+2+	SOC8, 14, 15, 16															
	营养教育的传播	4																
	营养教育的程序与方法	2																
与预期学习成果配对的教学方法	<p>课程采用</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理论课部分内容以传统教学模式-讲授为主；基础理论以应用为目的，所以在讲授部分基础知识后，以应用例子为重点，要求学生进行讨论分析；</li> <li>2. 实训课以学生活动为主，教师只起到引导作用</li> <li>3. 引导学生自主学习，能自行搜集相关课题内容并分析归纳；</li> </ol> <p>引导学生根据资料自行设计实验方案并分析其优劣。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">预期学习成果</th> <th colspan="4">教学方法</th> </tr> <tr> <th>讲授法</th> <th>案例分析法</th> <th>项目法</th> <th>实训法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SOC1</td> <td>Y</td> <td>Y</td> <td></td> <td>Y</td> </tr> </tbody> </table>				预期学习成果	教学方法				讲授法	案例分析法	项目法	实训法	SOC1	Y	Y		Y
预期学习成果	教学方法																	
	讲授法	案例分析法	项目法	实训法														
SOC1	Y	Y		Y														

SOC2	Y	Y		
SOC3	Y	Y		
SOC4	Y	Y	Y	Y
SOC5	Y	Y		Y
SOC6	Y	Y		Y
SOC7	Y	Y		Y
SOC8	Y	Y		Y
SOC9	Y	Y		
SOC10	Y	Y		
SOC11	Y	Y	Y	
SOC12	Y	Y	Y	
SOC13	Y	Y	Y	Y
SOC14	Y	Y	Y	
SOC15	Y	Y	Y	Y
SOC16	Y	Y	Y	Y

与预期学习成果配对的评核方法和评核标准	<p><b>评核方法:</b></p> <p>本课程考核模式全部由平时考核（课堂出勤、书面作业、研讨、课程总结汇报）。</p>																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">评核人员</th> <th colspan="4">评核方法</th> </tr> <tr> <th>书面作业 (70分)</th> <th>出勤 (10分)</th> <th>研讨 (10分)</th> <th>总结汇报 (10分)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>任课教师</td> <td>100%</td> <td>100%</td> <td>50%</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>同学代表</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>50%</td> <td>50%</td> </tr> </tbody> </table>				评核人员	评核方法				书面作业 (70分)	出勤 (10分)	研讨 (10分)	总结汇报 (10分)	任课教师	100%	100%	50%	50%	同学代表	0%	0%	50%
评核人员	评核方法																					
	书面作业 (70分)	出勤 (10分)	研讨 (10分)	总结汇报 (10分)																		
任课教师	100%	100%	50%	50%																		
同学代表	0%	0%	50%	50%																		
<p><b>评核标准:</b></p> <p>学生在每一个评核的加权平均得分达到评核满分（100分）的60%可视为本课程的及格。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 书面作业：缺一次扣8分，扣完为止。</li> <li>2. 出勤：考核为不定时点名，迟到或早退一次扣1分，旷课一次扣2分，扣完为止。</li> <li>3. 研讨：能提出自己的观点并有佐证，老师和同学代表打分。缺少一次扣10分，扣完为止。</li> <li>4. 总结汇报：要求准确描述课程内容，重点掌握内容，老师和同学代表打分。缺少一次扣10分，扣完为止。</li> </ol>																						

预期的 学生需 要付出 的努力	<b>学习时间</b>	
	指导学习和实操（课上）	72
	其它學習（课外）	
	扩展实训作业	56
	课前、课后查询相关专业资料	64
	网络学习	24
	<b>总数</b>	216
参 考 文 献 和 资 料	<p>《公共营养学》：中国医药科技出版社，周建军、詹杰主编</p> <p>《公共营养师》第二版：广东省职业技能鉴定指导中心（2016年5月）</p> <p>《健康管理师》：广东省职业技能鉴定指导中心组织编写</p> <p>(1) 中国知网：<a href="http://www.cnki.net">http://www.cnki.net</a></p> <p>(2) 维普资讯：<a href="http://www.cqvip.com">http://www.cqvip.com</a></p> <p>(3) 小木虫论坛：<a href="http://emuch.net/bbs">http://emuch.net/bbs</a></p> <p>(4) 丁香园论坛：<a href="http://www.dxy.cn">http://www.dxy.cn</a></p>	