

预防医学专业教学资源库

课程质量报告

课程名称：《营养与食品卫生学》

课程负责人：何清懿

主持单位：长沙卫生职业学院

2023年6月

一、课程基本情况

（一）课程性质

本课程是高等职业学校预防医学专业核心课程。主要研究膳食与机体的相互作用及其对健康的影响作用机制以及据此提出预防疾病，保护和促进健康的措施，政策和法规等。其功能是对接预防医学专业人才培养目标，面向基层卫生保健工作岗位，培养学生具备营养保健、营养宣教、食品安全和食品卫生监督等的职业能力，为后续临床实习奠定基础。

（二）课程任务设计

以基层医疗机构预防（公卫）岗位职业能力要求为依据，结合国家公卫执业（助理）医师资格考试大纲和专业技能考核标准，确定《营养与食品卫生学》课程的知识目标、能力目标和素质目标，将教学内容整合优化为绪论、基础营养、食物营养、公共营养、特殊人群营养、疾病营养、食品污染、食源性疾病和食品卫生9个模块。

牢固树立“教师主导、学生主体”的教学理念，以线上线下相结合的混合式教学模式为主，选用案例教学、情景教学、讨论式教学、现场教学等，引导学生“做中学、学中做”，着力培养学生营养与食品卫生学实践技能。坚持“立德树人”，深入挖掘课程中的思政元素，以合适的人物、事件等为载体融入教学内容之中，引导学生牢固树立“预防为主”的大卫生观、中华文化自信、社会责任感、诚实守信的职业道德、为基层卫生事业奋斗终身、捍卫广大居民健康的家国情怀，养成良好的劳动习惯。

改革评价方法，将课程评价分为过程性评价和课程考核两部分，力求全面真实反映教学效果。成绩评定包含平时成绩、技能操作考试、期末闭

卷考试三部分。

本课程总学时 64 节，理实一体教学，建议于第四学期开设。

二、课程教学目标

（一）素质目标

1. 树立健康饮食观念和食品安全意识，养成良好的饮食习惯，提高个体健康素养和健康体质；
2. 传递平衡膳食和食品安全理念，做一个优秀的健康教育者；
3. 培养文化自信、服务意识、仁爱之心，捍卫广大居民健康的家国情怀。

（二）知识目标

1. 掌握各类营养素的主要生理功能、缺乏症、参考摄入量及食物来源；
2. 掌握特殊人群营养、营养与营养相关疾病的关系及其防治措施；
3. 掌握食源性疾病、人畜共患传染病、食物中毒及其预防；
4. 熟悉各类食物的营养价值、食品添加剂及其管理；
5. 熟悉各类食品卫生及其管理和食品安全监督管理等。

（三）能力目标

1. 能开展膳食营养调查和评价；
2. 能为不同健康状况的个体或人群制定和实施个体化的营养相关健康教育方案，并具有独立开展健康宣教的能力；
3. 能根据不同个体或人群的健康状况和营养需求进行食谱编制；
4. 具备食物中毒调查处理的能力；

5. 具备开展食品安全卫生监督的能力。

三、课程资源建设与应用情况

(一) 课程资源设计原则

本课程按照“一体化设计、结构化课程、颗粒化资源”资源库建设基本原则，基于专业人才培养目标和《营养与食品卫生学》课程标准，以及国家执业助理医师考试大纲来建立知识技能树，结合专业岗位需求，有机融入“中华文化自信、社会责任感”的课程思政元素，按照课程资源标准要求，设计并制作本课程教学资源。秉承“共商、共建、共享、共赢”的理念，在预防医学专业教学联盟框架内，充分发挥各参建院校专业教师集体智慧，共同参与、贡献教学资源，不断提高课程资源质量。

(二) 课程资源建设、应用计划与完成情况

表 1 《营养与食品卫生学》课程资源建设应用与完成情况

序号	学习任务 (模块)	知识、技能、素质要求	非文本类资源 (个)		文本类资源 (个)		完成 率
			计划	完成	计划	完成	%
1	基础营养	1. 掌握营养素分类；各类营养素参考摄入量 and 主要食物来源。 2. 掌握人体的能量消耗、能量系数和能量参考摄入量。 3. 掌握氨基酸、必需氨基酸、氨基酸模式、限制氨基酸、氮平衡、蛋白质互补作用、膳食纤维、血糖指数、血糖负荷、必需脂肪酸的概念。 4. 熟悉营养素的生理功能、缺乏与过量。 5. 树立“预防为主”的大卫生观。	25	27	20	20	104
2	食物营	1. 掌握主要植物性食物和主	14	14	13	13	100

	养	<p>要动物性食物的营养价值；</p> <p>2. 熟悉食物营养价值评价的常用指标。</p> <p>3. 熟悉食物营养价值的影响因素。</p> <p>3. 了解食物营养价值评价的意义。</p> <p>4. 具有通过查阅食物成分表，初步评定食物的营养价值的能力；</p> <p>5. 具有踏实认真、严谨仔细的工作态度和实事求是、规范条理的工作作风。</p>					
3	公共营养	<p>1. 掌握公共营养的工作内容；膳食结构；中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔。</p> <p>2. 掌握营养调查的内容、方法和结果的分析评价；营养监测的工作程序。</p> <p>3. 掌握食品强化的概念和目的；食品营养标签的定义。</p> <p>4. 具有服务意识、仁爱之心，捍卫广大居民健康的家国情怀。</p>	25	28	26	27	101
4	特殊人群营养	<p>1. 掌握孕妇、乳母、学龄前、学龄儿童、青少年及老年人及老年人的营养需求和合理膳食原则。</p> <p>2. 掌握妊娠期营养对母体和胎儿的影响；婴幼儿的营养需要和母乳喂养的优点。</p> <p>3. 具有对特殊人群进行膳食指导的能力。</p> <p>4. 具有服务意识、仁爱之心，捍卫广大居民健康的家国情怀。</p>	25	26	25	26	104
	疾病营养	<p>1. 掌握临床营养的概念；病人膳食的适用范围及配膳原则；肠内营养和肠外营养的适应症、禁忌症。</p> <p>2. 掌握肥胖的定义和判定方法，肥胖、糖尿病、动脉粥样硬化性心脏病、高血压、痛风</p>	26	27	25	26	104

		<p>的营养治疗原则。</p> <p>3. 具有对病人的营养状况进行评价和膳食指导的能力。</p> <p>4. 具有对患者的同情关爱之心和对社会的责任使命感。</p>					
	食 品 污 染	<p>1. 掌握食品污染的种类、菌落总数和大肠菌群的概念及食品卫生学意义；主要微生物污染的预防措施；主要化学性污染的预防措施。</p> <p>2. 熟悉食品的腐败变质、食品中黄曲霉毒素的来源和危害；熟悉N-亚硝基化合物的来源和危害。</p> <p>3. 具有对生物性和化学性污染物进行预防的能力。</p> <p>4. 具有踏实认真、严谨仔细的工作态度和实事求是、规范条理的工作作风。</p>	25	25	25	26	100
	食 源 性 疾 病	<p>1. 掌握食源性疾病的概念和范畴、食物中毒的发病特点、细菌性食物中毒的预防和处理。</p> <p>2. 掌握食物中毒调查处理程序和方法；亚硝酸盐中毒的临床表现、急救和预防措施。</p> <p>3. 熟悉沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌食物中毒的病原学和流行病学特点、中毒机制、临床表现及预防措施；</p> <p>4. 熟悉常见有毒动植物食物中毒的流行病学特点、临床表现、急救和预防措施；</p> <p>5. 具有预防食源性疾病的能力；具有对食物中毒事件进行初步调查和样品采集的能力。</p> <p>6. 具有严谨细致的工作作风</p>	20	21	20	21	100
	食 品 卫 生	<p>1. 掌握各类食品的卫生问题及管理措施；食品添加剂的定义及使用原则。</p> <p>2. 掌握食品安全监督管理、食品标准的概念；我国食</p>	20	21	20	21	100

		品安全法律体系构成。 3. 具有进行食品安全监督管理的能力。 4. 具有服从、执行法律的法制素养及严谨细致的工作作风。					
5	合计		180	189	174	182	105

(三) 课程资源结构分析

1. 课程素材库建设情况

截至2023年3月，本课程共建设教学资源371个，素材总量为28.48G，视频总时长1763分钟。其中非文本资源（视频、图形/图像、微课等）189条，占资源总数50.9%；文本类资源（word、ppt、图片等）182条，占资源总数的49.1%。各类资源分布情况如图1所示。

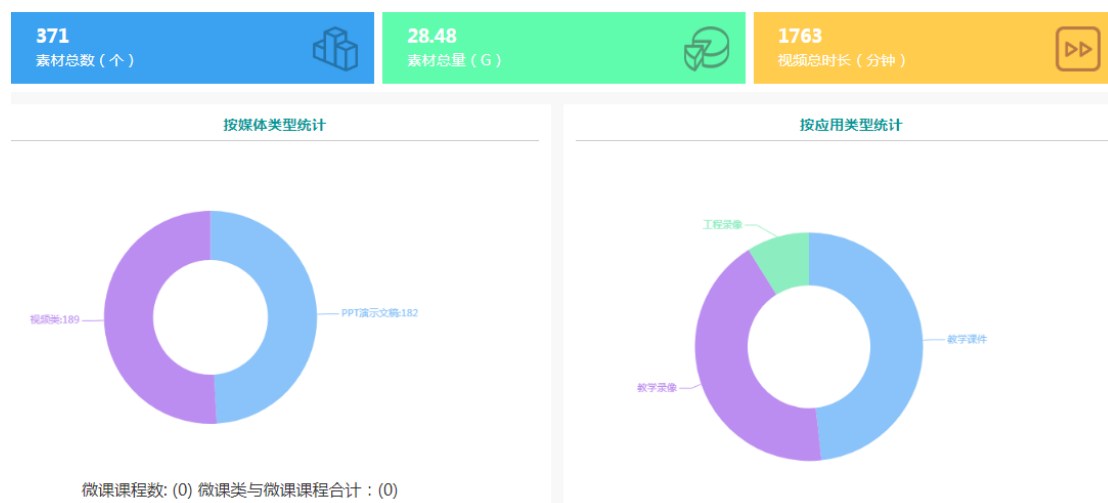


图1 《营养与食品卫生学》课程素材库及其分布数据（平台截图）

2. SPOC 课程素材应用情况

长沙卫生职业学院2023年上学期开始开设了《营养与食品卫生学》SPOC课程，搭建课程共采用素材330个（其中视频类资源163个，非视频类资源157个），资源种类丰富、形式多样。SPOC 课程素材应用占该课程在资源库素材库中371个素材的88.9%，实现了课程拥有足够资源冗余。

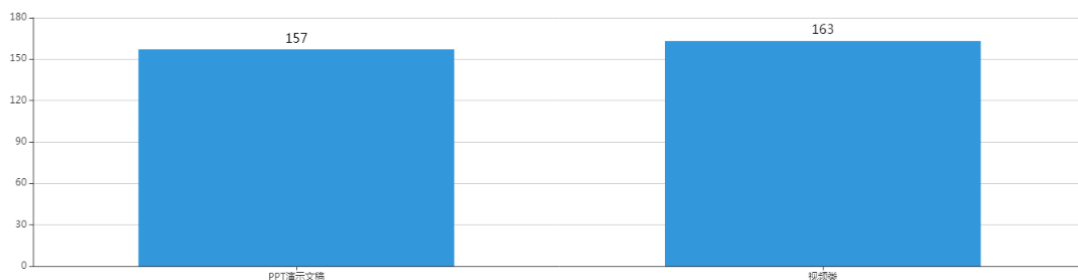


图 2 《营养与食品卫生学》SPOC 课程素材库及其分布数据（平台截图）

（四）课程资源更新情况

按照本资源库建设实施方案，《营养与食品卫生学》在线资源每年更新率达到10%以上。长沙卫生职业学院拟在2023年12月底之前继续投入6万元，结合营养与食品卫生学最新要求、研究成果等，制作12个视频、18个微课，进一步改善本课程在线资源数量与质量结构，确保课程资源质量。

（五）课程题库建设情况

按照课程建设方案，截止2023年3月，本课程建设题库总量达364题，全部为客观化试题（选择题）。为了保障试题质量，实行了严格的质量控制流程：参建院校主讲教师命题—各院校课程负责人初审—主持单位课程负责人二审—资源库项目负责人三审—试题入库。



图 3 《营养与食品卫生学》试题库及其分布数据（平台截图）

（六）资源建设质量控制机制

1. 源头把关

根据“职业教育专业教学资源库验收评议重点和指标”，结合《预防医学专业教学资源库资源建设标准》和《营养与食品卫生学课程建设任务书》，从源头上把控资源建设质量，资源制作前对微课脚本、PPT 等基础材料以及素材成品均严格实行三级审核制度，任课（主讲）教师—课程负责人—资源库项目负责人层层审核把关，确保素材质量。

2. 反馈整改

资源应用于建课之后，实行追踪、反馈机制。基于教学平台讨论区、评教结果等，主讲教师随时收集师生对于资源的质量反馈信息，直接反馈给课程负责人，由课程负责人对存在问题素材实行随时下架—整改—再上架处理。

四、课程教学评价体系

本课程实行线上线下混合式教学，基于教学平台大数据分析，进行了一系列教学评价改革，形成了规范、科学的课程教学评价体系。学生课程成绩=过程性评价（30%）+期末考试（理论考试50%+综合应用考核20%）。

（一）形成性评价

1. 实行教学全过程评价

形成性评价全方位覆盖课前、课中、课后，其中“课前”主要为熟悉课程内容背景、预习等，“课中”安排学生签到、教师讲授、师生相互提问等形式的课堂互动方式实施教学，“课后”主要向学习者推送章节作

业、自我小测、自我小结、重点或难点内容的微课或者课堂录像，帮助学习者消化吸收、巩固知识，并设计每堂课后有学生课后反馈、无记名评教活动，促进教师教学质量提升。

2. 形成性评价形式

充分发挥在线课程平台功能，将学生课堂参与互动、课后观看课件与微课、动画、图片的浏览时长、完成作业数量与质量等纳入平时成绩计算范围，期末由主讲教师一次性导出。

3. 课程思政教学评价

将学生平时学习态度，以及实训、技能考核过程中是否体现尊重生命、关爱病人、“预防为主”的观念等纳入平时成绩计算范围。

（二）终结性评价

本课程为专业核心课程之一，按照人才培养方案，实施了理论考试+综合应用考核的课程终结性评价方案。

五、课程推广应用情况

（一）课程应用情况

本课程完成课程资源搭建时间不长，使用学生以本校为主，正在推广应用中。

课程用户学校分布 (包含引用课程数据)

切换列表

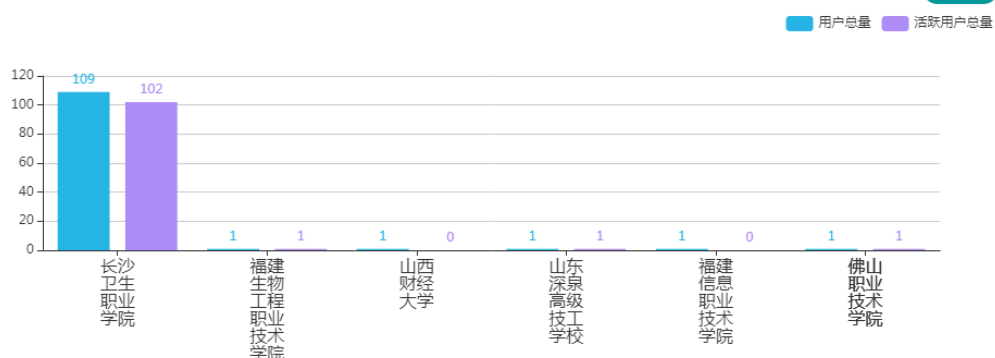


图 5 《营养与食品卫生学》课程用户情况（平台截图）

（二）课程教学活动开展及课程讨论区数据情况分析

1. 截止当前，共布置作业21次，习题数量达 364道，参与人数153人；随堂检测10次，习题数量达 364道，参与人数30人。

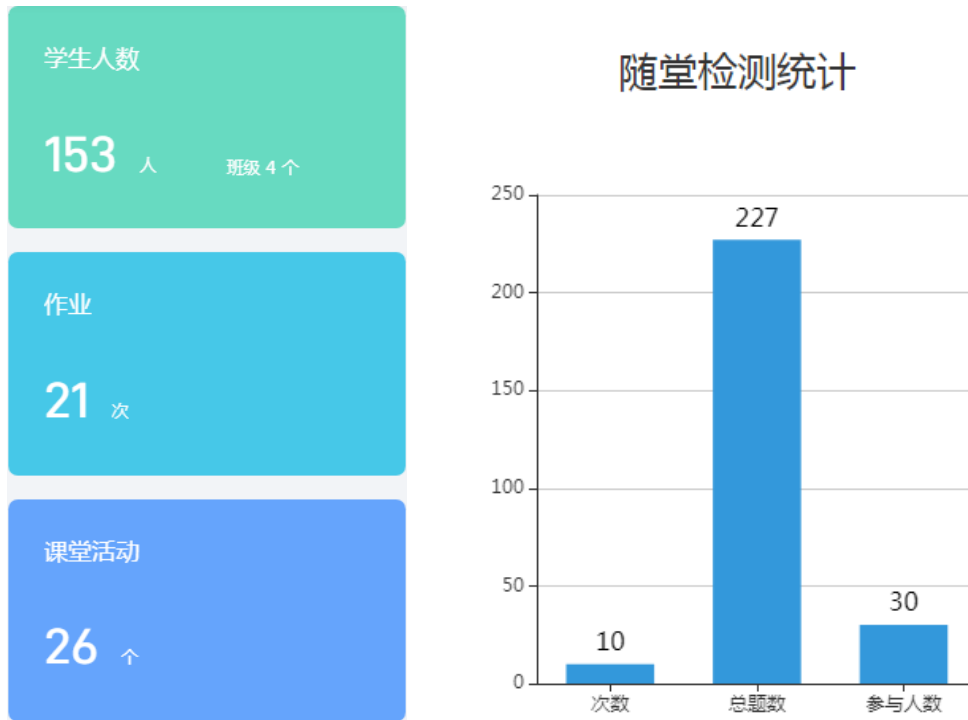


图 6 《营养与食品卫生学》课程教学活动开展情况

2. 在本课程教学中，教学团队积极鼓励师生开展课前、课中、课后各种互动活动，其中设置的讨论区，师生共发帖236次。充分活跃了教学氛围，调动了学生学习积极性，为取得良好教学效果奠定了基础。



图 7 《营养与食品卫生学》课程教学课后讨论统计数据

六、课程建设特色与创新

1. 按服务对象构建课程模块，以工作任务为教学内容，凸显实用性

以基层医疗机构预防（公卫）岗位职业能力要求为依据，结合国家公卫执业（助理）医师资格考试大纲，融入国家标准和行业规范，将课程整合为绪论、基础营养、食物营养、公共营养、特殊人群营养、疾病营养、食品污染、食源性疾病和食品卫生9个模块。让学生掌握营养与食品卫生学的基本知识、基本技能，同时注意自学能力、创新能力与职业综合素质的培养。将教学内容颗粒化、碎片化，线上资源独立呈现每个知识点，一个视频中不仅有理论知识，还有操作示教，学生和社会学习者可根据自身需求选择性学习。

2. “线上+线下”教学做合一，便于学生自主学习

借助“智慧职教”信息化教学平台，采取“线上+线下”有机结合的混合式教学模式，课前在线上初识教学内容、课中在课堂攻破重点难点、课后课后线上完成作业及点评。课前、课中、课后三个环节一以贯之，突破了时空限制，重构了学习过程，重建了讨论空间，便于学生自主学习。采用操作示教、创设情景法、案例教学法和小组讨论法等教学方法，由理论到实践，能较好提升学生及基层卫生技术人员知识和技能。

3. 挖掘思政元素，融入教学内容

将中华文化自信、社会责任感、诚实守信的职业道德、服从、执行法律的法制素养、以人为本、人民至上、生命至上的执政理论等思政元素融入相应的教学内容之中，育人于无形。

七、问题与对策

（一）存在问题及原因分析

1. 因在智慧职教完成课程资源搭建时间较短，未来得及申请慕课学院开课，导致使用班级和人数偏少。
2. 因时间较紧，部分课程资源暂时没有根据最新知识进行更新。

（二）改进对策

1. 申请在慕课学院开课，向其他院校进行推广。
2. 继续投入资金，结合营养与食品卫生学最新要求、研究成果等，制作12个视频、18个微课，进一步改善本课程在线资源数量与质量结构，确保课程资源质量。
3. 拟组织课程负责人、应用良好的院校优秀教师赴部分参建院校现场交流、进一步推广应用；建议项目组继续开展对中西部院校教师进行线上线下的信息化教学技能培训，持续促进各个院校信息化教学均衡发展。

预防医学专业教学资源库

《营养与食品卫生学》教学团队完成人：任森

2023年6月