

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 膳食療養學				
	(Eng.) Therapeutic Nutrition				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	林金源
選課單位 (department)	食生系三年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	本課程希望讓同學了解膳食療養學的意義，從瞭解疾病形成原因，至膳食設計及改善，使真正了解臨床營養之重要性，並落實生活化應用之目標。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	本課程著重為理論與實務並重，希望讓同學了解特殊生理狀況(疾病)下之膳食選擇及應用，從瞭解疾病形成原因，至膳食設計及改善，使選修同學得以真正了解臨床營養之重要性。				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	40	☐ 專題探討/製作 ☐ 網路/遠距教學 ☐ 參訪 ☐ 習作 ☒ 討論 ☐ 實習 ☐ 其他 ☒ 講授		☐ 書面報告 ☒ 出席狀況 ☐ 口頭報告 ☒ 作業 ☐ 作品 ☒ 測驗 ☐ 實作 ☐ 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	40				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20				
授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
1. 營養照顧 2. 營養支持 3. 體重控制與管理 4. 高血壓、高脂血症及心臟疾病之營養照顧 5. 消化道及肝、膽、胰臟疾病之營養照顧					

6. 糖尿病之營養照顧
7. 腎臟疾病之營養照顧
8. 腫瘤與癌症之營養照顧
9. 生理壓力：手術、創傷、燒傷及敗血症之營養照顧
10. 肺部疾病之營養照顧
11. 貧血之營養照顧
12. 新陳代謝疾病之營養照顧
13. 小兒科之營養照顧
14. 飲食、營養與藥物的交互作用
15. 保健食品與健康

學習評量方式 (evaluation)

期中考試、平時作業及期末考試成績各佔三分之一

課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址） (teaching aids & teacher's website)

1. 高美丁、彭巧珍、許文音、李春松、陳德 句、郭素娥、廖重佳、韋美霞、陳淑子、黃晉瑩、魏明敏、詹恭巨、羅慧珍（2011）。膳實療養學(三版)。華格那出版社。 台中市。
2. 其他：膳食療養學之最新研究文獻

課程輔導時間 (office hours)

每週一 15:00-17:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。