

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 膳食療養學實驗				
	(Eng.) Therapeutic Nutrition Lab				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	1	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)	本課程實驗課程，旨在使膳食療養理論與實際配合，讓同學了解特殊生理狀況(疾病)下之膳食選擇及應用，上課內容從膳食設計、採買、製作及改善，使選修同學得以真正了解不同疾病飲食之設計及製作。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	本課程希望達到膳食療養理論與實際配合的目的，讓同學了解特殊生理狀況(疾病)下之膳食選擇及應用，上課內容從膳食設計、採買、製作及改善，使選修同學得以真正了解不同疾病飲食之設計及製作。				
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	30	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告		
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	30	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況		
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告		
溝通協調與團隊合作之精神	20	<input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input checked="" type="checkbox"/> 實習	<input checked="" type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品		
		<input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 實作		
			<input type="checkbox"/> 其他		
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)					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程簡介及實習準備 2. 台灣產各種蔬菜、水果、魚肉及乾貨之認識 					

3. 普通飲食設計與評估
4. 普通飲食製作
5. 全流質飲食設計、溫和飲食設計
6. 糖尿病飲食設計
7. 糖尿病飲食製作
8. 血糖測定、體脂肪測定及分析
9. 低普林飲食設計、限鈉飲食設計、管灌飲食設計
10. 限鈉飲食製作、管灌飲食製作
11. 控制蛋白質鈉鉀飲食設計、高脂血症飲食設計、低油飲食設計
12. 高脂血症飲食製作
13. 低油飲食製作
14. 測驗

**學習評量方式
(evaluation)**

作業、實做、測驗

**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. 行政院衛生署：中華民國飲食手冊。行政院衛生署員工消費合作社 台北市。
2. 謝明哲、葉松鈴：膳食療養學實驗。台北醫學院保健營養系印行 台北市。
3. 其他：膳食療養學最新相關文獻

**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。