

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

| | |
|----------------|--|
| 課程代碼 | 1ED02D01 |
| 課程中文名稱 | 膳食療養與實驗 |
| 課程英文名稱 | Therapeutic nutrition |
| 學分數 | 3.0 |
| 必選修 | 必修 |
| 開課班級 | 四高齡服務二甲 |
| 任課教師 | 彭巧珍 |
| 上課教室(時間) | 週五第 2 節(W0607) 週五第 3 節(W0607) 週五第 4 節(W0607) |
| 課程時數 | 3 |
| 實習時數 | 0 |
| 授課語言 1 | 華語 |
| 授課語言 2 | |
| 輔導考照 1 | |
| 輔導考照 2 | |
| 課程概述 | 膳食療養學是連結人體疾病與食物營養的一門課，在學生學會基礎營養和人體與疾病知能後，探討疾病之下如何調整營養目標、以及如何改變膳食內容以符合營養目標。疾病種類眾多，膳食療養學會採用營養介入最具有效益的疾病納入標的，最常見的疾病類型為非傳染性慢性疾病。又，考量本課程學生接觸層面，將選擇非急重症的疾病類型為範圍。除了營養目標調整外，營養的供應途徑，如非由口進食的腸道營養方式也將在課程規劃內。此外，膳食療養也包含了介紹質地調整飲食的內容，如軟質、流質飲食。在高齡對象的飲食設計時，營養目標調整和飲食質地調整都是同時要重視的課題。 |
| 先修科目或預備能力 | |
| 課程學習目標與核心能力之對應 | <p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1. 學生能學會不同疾病下營養目標的調整，--，2 高齡實務 2. 學生能學會不同飲食供應途徑，--，7 管理經營 3. 學生能學會不同食物質地飲食，--，1 高齡專業 4. 學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食，--，3 三創整合</p> |
| 中文課程大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 營養與生理、代謝 營養不良-三大營養素 營養不良-微量元素 管灌配方飲食 非腸道營養 |

| | |
|----------|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 6. 肥胖與體重不足 7. 壓力、免疫、感染與飲食 8. 腸胃道疾病與飲食 9. 糖尿病與飲食 10. 心血管疾病、高脂血症與飲食 11. 腎臟病與飲食 12. 癌症與營養 13. 藥物與營養 14. 治療飲食種類與原則 15. 治療飲食規劃 16. 質地改變飲食 |
| 英/日文課程大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrition and human physiology, metabolism 2. Malnutrition from macro-nutrient deficiency/overload 3. Malnutrition from micro-nutrient deficiency/overload 4. Enteral feeding 5. Non-enteral nutrition 6. Obesity and underweight 7. Stress, immunity, infection and diet 8. Gastrointestinal disease and diet modification 9. Diabetes and diet modification 10. Cardiovascular disease, hyperlipidemia and diet modification 11. Renal disease and diet modification 12. Cancer nutrition 13. Drug food interaction 14. Therapeutic diet plan 15. Menu planning for therapeutic diet 16. Soft diet, liquid diet, semi-liquid diet |
| 課程進度表 | <ol style="list-style-type: none"> 1.營養與生理、代謝 2.營養不良-三大營養素 3.營養不良-微量元素 4.管灌配方飲食 5.非腸道營養 6.肥胖與體重不足 7.壓力、免疫、感染與飲食 8.腸胃道疾病與飲食 9.糖尿病與飲食 10.心血管疾病、高脂血症與飲食 11.腎臟病與飲食 |

| | |
|-----------|---|
| | 12.癌症與營養 13.藥物與營養 14.治療飲食種類與原則 15.治療飲食規劃 16.質地改變飲食 |
| 教學方式與評量方法 | ※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 學生能學會不同疾病下營養目標的調整，課堂講授實作演練，設計製作筆試 學生能學會不同飲食供應途徑，課堂講授實作演練，筆試 學生能學會不同食物質地飲食，課堂講授實作演練，筆試 學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食，課堂講授實作演練，作業設計製作 |
| 指定用書 | 書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本： |
| 參考書籍 | 1. 實用膳食療養學。章樂綺・林宜芬・彭巧珍・穆懷玲・殷梅津・趙佩君・鄭金寶・楊雀戀・歐陽鍾美・陳珮蓉・王麗民・蘭淑貞・林美芳。華杏 2015 2. 餐飲衛生與安全管理。傅安弘。華都。2016。 3. 團體膳食管理與製備。黃韶顏;倪維亞。華香園。2010。 4. 營養學實驗。謝明哲;邱琬淳;葉松鈴;張仙平。五南圖書出版。2015。 5. 老人營養學。 賴明宏。威仕曼文化。2011。 6. 老人營養與膳食製備。李義川。威仕曼文化。2009。 7. 老人營養學。 Melissa Bernstein、Ann Schmidt Luggen。禾楓書局。2011。 |
| 教學軟體 | |
| 課程規範 | |