

# 南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	1ED03B01
課程中文名稱	膳食療養與實作
課程英文名稱	Therapeutic nutrition
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四高齡服務二甲
任課教師	彭巧珍
上課教室(時間)	週二第 6 節(W0607) 週二第 7 節(W0607)
課程時數	2
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	<p>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。</p>
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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.學生能學會不同疾病下營養目標的調整，--，1 高齡專業</li> <li>2.學生能學會不同疾病下營養目標的調整，--，2 高齡實務</li> <li>3.學生能學會不同飲食供應途徑，--，1 高齡專業</li> <li>4.學生能學會不同飲食供應途徑，--，2 高齡實務</li> <li>5.學生能學會不同飲食供應途徑，--，7 管理經營</li> <li>6.學生能學會不同食物質地飲食，--，1 高齡專業</li> <li>7.學生能學會不同食物質地飲食，--，2 高齡實務</li> <li>8.學生能學會不同食物質地飲食，--，3 三創整合</li> <li>9.學生能學會不同食物質地飲食，--，7 管理經營</li> <li>10.學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食，--，1 高齡專業</li> </ol>

	<p>11.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> <p>12.學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食 ,-- ,5 關懷服務</p> <p>13.學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食 ,-- ,6 溝通表達</p>
中文課程大綱	<p>1.營養與生理、代謝</p> <p>2.營養不良-三大營養素</p> <p>3.營養不良-微量元素</p> <p>4.管灌配方飲食</p> <p>5.非腸道營養</p> <p>6.肥胖與體重不足</p> <p>7.壓力、免疫、感染與飲食</p> <p>8.腸胃道疾病與飲食</p> <p>9.糖尿病與飲食</p> <p>10.心血管疾病、高脂血症與飲食</p> <p>11.腎臟病與飲食</p> <p>12.癌症與營養</p> <p>13.藥物與營養</p> <p>14.治療飲食種類與原則</p> <p>15.治療飲食規劃</p> <p>16.質地改變飲食</p>
英/日文課程大綱	
課程進度表	<p>1            09/11    膳食療養概念</p> <p>高齡營養需求複習</p> <p>2    09/18    老人常見營養問題與解決方案</p> <p>3    09/25    飲食、營養與藥物的交互作用</p> <p>4    10/02    營養調整的飲食、質地調整的飲食</p> <p>5    10/09    營養支持</p> <p>6    10/16    管灌配方飲食</p> <p>7    10/23    肝、膽、胰臟疾病</p> <p>8    10/30    腸胃道疾病與飲食</p> <p>9    11/06    (期中考週)</p> <p>10   11/13    心血管疾病、高脂血症與飲食</p> <p>11   11/20    糖尿病與飲食、痛風與飲食</p> <p>12   11/27    腎臟病與飲食、骨質疏鬆與飲食</p> <p>13   12/04    癌症與營養</p> <p>14   12/11    壓力、免疫、感染與飲食</p> <p>15   12/18    銀髮飲食衛教 1</p> <p>16   12/25    銀髮飲食衛教 2</p> <p>17   01/01    元旦(放假)</p>

	18 01/08 (期末考週)
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>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，筆試實作</p> <p>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，筆試實作</p> <p>學生能學會不同飲食供應途徑，課堂講授實作演練，作業筆試</p> <p>學生能學會不同飲食供應途徑，課堂講授實作演練，作業筆試</p> <p>學生能學會不同飲食供應途徑，課堂講授實作演練，作業筆試</p> <p>學生能學會不同食物質地飲食，課堂講授實作演練，筆試實作</p> <p>學生能學會不同食物質地飲食，實作演練課堂講授，筆試實作</p> <p>學生能學會不同食物質地飲食，課堂講授實作演練，筆試實作</p> <p>學生能學會不同食物質地飲食，實作演練課堂講授，筆試實作</p> <p>學生能具備製作銀髮族所需的營養與質地調整的膳食，實作演練課堂講授，作業課堂展演</p> <p>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，作業課堂展演</p> <p>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，作業課堂展演</p> <p>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，實作課堂展演</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	<p>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</p> <p>2.膳食療養學。高美丁、彭巧珍、許文音、李春松、陳德炯、郭素娥、廖重佳、韋美霞、陳淑子、黃晉瑩、魏明敏、詹恭巨、羅慧珍。華格那。2016。</p> <p>3.老人營養學。賴明宏。威仕曼文化。2011。</p> <p>4.老人營養與膳食製備。李義川。威仕曼文化。2009。</p> <p>5.老人營養學。Melissa Bernstein、Ann Schmidt Luggen。禾楓書局。2011。</p>
教學軟體	
課程規範	

