

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	1EN01801
課程中文名稱	老人營養學暨評估
課程英文名稱	Food, nutrition and nutritional assessment for the elderly
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技高服一甲
任課教師	彭巧珍
上課教室(時間)	週三第 12 節(W0607) 週三第 13 節(W0607) 週三第 14 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	飲食營養為高齡照顧中重要的一環。本課程將以基礎營養學與營養評估各一半份量，教導學生學會營養學基本概念、營養素與食品認識及應用、A（體位測量）、B（生化檢查）、C（臨床表徵）、D（膳食調查）等營養評估理論與技術，讓學生從理論到實務練習後，能因應不同高齡對象的背景資料和健康狀況，綜合運用所學的營養評估技巧，正確評估對象的營養狀態和了解如何做營養調整。
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"> 1.學生能具備基礎營養學的知識，--，1 高齡專業 2.學生能具備基礎營養學的知識，--，2 高齡實務 3.學生能具備體位測量、生化檢查、臨床表徵、膳食調查等營養評估理論，--，2 高齡實務 4.學生能具備體位測量、生化檢查、臨床表徵、膳食調查等營養評估理論，--，1 高齡專業 5.學生能具備對不同高齡對象進行健康狀況營養評估的技巧，--，1 高齡專業 6.學生能具備對不同高齡對象進行健康狀況營養評估的技巧，--，2 高齡實務 7.學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力，--，2 高齡實務

	8.學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力 ，--，1 高齡專業 9.學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力 ，--，7 管理經營												
中文課程大綱	1.營養學概念 2.營養素消化、吸收與代謝 3.巨量營養素碳水化合物、蛋白質、脂肪的認識與應用 4.微量營養素維生素、礦物質的認識與應用 5.食品與營養的簡易實驗 6.營養素缺乏與營養不良 7.體重控制 8.食物代換表認識與練習 9.營養評估概念 10.體位測量與練習 11.生化代謝認識與判讀 12.臨床表徵認識與判讀 13.膳食攝取各種評估方法認識 14.膳食攝取評估練習 15.營養成分計算操作練習 16.高齡營養評估指標的綜合應用												
英/日文課程大綱	1.Basics to nutrition 2.Nutrient digestion, absorption and metabolism 3.Macronutrients-carbohydrate, protein and fat 4.Micronutrients-vitamins and minerals 5.Experiment on food and nutrition 6.Nutritional deficiency and malnutrition 7.Weight control 8.Food exchange list 9.Basics to nutritional assessment 10.Anthropometric measurement, methods and practice 11.Biochemical data evaluation 12.Clinical evaluation 13.Dietary assessment 14.Dietary assessment practice 15.Nutrient analysis using food composition data 16.Combination use of nutrition assessment tools for the elderly												
課程進度表	<table><tr><td>週次</td><td>日期</td><td>主題</td></tr><tr><td>1</td><td>02/20</td><td>營養學概念</td></tr><tr><td>2</td><td>02/27</td><td>營養素消化、吸收與代謝</td></tr><tr><td>3</td><td>03/06</td><td>巨量營養素碳水化合物、蛋白質、脂肪的認識與應用</td></tr></table>	週次	日期	主題	1	02/20	營養學概念	2	02/27	營養素消化、吸收與代謝	3	03/06	巨量營養素碳水化合物、蛋白質、脂肪的認識與應用
週次	日期	主題											
1	02/20	營養學概念											
2	02/27	營養素消化、吸收與代謝											
3	03/06	巨量營養素碳水化合物、蛋白質、脂肪的認識與應用											

	4 03/13 巨量營養素碳水化合物、蛋白質、脂肪的認識與應用 5 03/20 微量營養素維生素、礦物質的認識與應用 6 03/27 營養素缺乏與營養不良 7 04/03 (放假) 8 04/10 高齡飲食營養問題 9 04/17 (期中考週) 10 04/24 體重控制 11 05/01 體位測量 12 05/08 營養評估之生化指標 13 05/15 臨床表徵認識與判讀 14 05/22 食物代換表認識與練習 15 05/29 膳食攝取各種評估方法認識 16 06/05 膳食攝取評估練習 17 06/12 綜合評估表單、MNA 評估 18 06/19 (期末考週)
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 學生能具備基礎營養學的知識，課堂講授，筆試 學生能具備基礎營養學的知識，分組討論，作業 學生能具備體位測量、生化檢查、臨床表徵、膳食調查等營養評估理論，課堂講授，作業 學生能具備體位測量、生化檢查、臨床表徵、膳食調查等營養評估理論，實作演練，筆試筆試 學生能具備對不同高齡對象進行健康狀況營養評估的技巧，課堂講授，實作 學生能具備對不同高齡對象進行健康狀況營養評估的技巧，實作演練，課堂展演 學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力，課堂講授，實作 學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力，分組討論，書面報告 學生能學會營養成分分析數據應用與科學能力，實作演練，作業
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	1.營養學（第二版）。作者：葉松鈴等。出版社：新文京。出版日期：2017 年 8 月。ISBN：9789864302963。規格：平裝 / 436 頁。 2.營養評估。作者：陳曉鈴等。出版社：華杏。出版日期：2013 年 9 月。ISBN：

	9789861942926。規格：平裝 / 442 頁。
教學軟體	無
課程規範	