# 美和科技大學



# 食品營養系

課程規範

課程名稱:膳食療養及實驗

# 一、課程基本資料:

科目名稱	中文	膳食療養及實驗		
	英文	Therapeutic nutrition laboratory		
適用學制	四技部/二年制		必選修	必修
適用部別	日間部/進修部		學分數	3
適用系科別	食品營養系		學期/學年	一學年
適用年級/班級	三年級/四年級		先修科目或先備能力	無

# 二、健康科學管理學院目標培育人才

依據 UCAN 系統,本中心以培育「專業職能」為目標。

	就業途徑	職能	
ᅛ	醫療保健-	PC1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題。	
		PC2 分析身心健康問題及病人需求,以訂定醫療照護計畫。	
		PC3 執行並落實醫療照護措施。	
		PC4 追蹤醫療照護效果。	
		PC5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜·以協助病患得	
		到持續性照護。	
		PC6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動。	

註:以上的 6 點為專業職能 ( Professional Competencies · PC )。

# 三、課程對應之 UCAN 職能

職能課程	專業職能 <b>M</b>	專業職能 <b>A</b>
膳食療養及實驗	PC1 建立醫病關係以協助評估、 了解身心健康問題。 PC2 分析身心健康問題及病人需求,以訂定醫療照護計畫。 PC3 執行並落實醫療照護措施。 PC6 執行及推廣社區醫療及照護 保健相關活動。	PC4 追蹤醫療照護效果。 PC5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜,以協助病患得到持續性照護。

註: M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能。

# 四、食品營養系之核心能力

が1次心貼力	***************************************	
	1.以清楚、有系統的口語表達意見。	
I.溝通協調能力	2.能與他人分享自我思想、觀念並傾聽他人意見。	
	3.能通過專業課程簡報技巧與實作。	
Ⅱ.人文素養能力	1.能利用工具和肢體語言做人際溝通。	
11.八人示良加力	2.能通過服務學習課程。	
III.發現與解決問題之	1.能獨立思考與判斷問題能力。	
能力	2.能通過實務課程考核。	
	1.有思考與解決問題之能力。	
IV.落實個人法治責任	2.能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。	
能力	3.能遵守專業倫理與法治規範。	
	1.具備執行多元化生活健康營養企劃之能力,運用營養	
	資訊於不同族群・執行創新營養健康管理模式進而改	
V.營養健康行銷與資	善健康。	
訊應用能力	2.能通過計算機概論、健康產業資訊應用、健康產業行	
	銷與管理等課程。	
	1.具備基本自我營養管理與保健知識,增進自我健康能	
VI.健康促進能力	力。	
	2.能通過健康促進課程,具備基本急救技術。	
VII.健康食品、檢驗分	1.具備健康食品產業管理知識與技能。	
析與營養事業領域之	2.具備食品營養資訊系統應用技能。	
專業知識與管理能力		
22 SIZY 124 WAY 12 TUDY 1	1.具備基本外語會話、閱讀技巧及日常生活字彙,了解	
	文化差異,培養國際觀。	
VIII.基礎外語能力	2.通過醫學營養專業術語之膳食療養及實驗課程。	
	3.通過校定英文畢業門檻及系專業英文課程。	

# 五、教學目標

學習完本課程,學生能夠達到以下目標以及與核心能力之對應:

## (一)認知方面

- 1. 理解疾病與營養之關係。(Ⅲ、VI、VII)
- 具備疾病營養評估能力。(Ⅲ、VI、VII)
- 3. 熟悉病膳飲食原則與菜單設計。(Ⅲ、Ⅵ、Ⅶ)
- 4. 增進病患與家屬、跨領域間的溝通能力。(I、II、IV)
- 5. 養成專業倫理與照護態度。(I、II、III、IV、VI)

#### (二)技能方面:

- 1. 培養病膳菜單設計與衛教能力。(Ⅲ、VII)
- 2. 提升專業知識與衛教技巧。(II、III、VI、VII)
- 3. 使用翻譯軟體以達到不同國籍間溝通效果。(Ⅱ、VIII)

#### (三)情意方面:

- 1. 臨床工作上,擔任第一線營養衛教人員。(I、III、V)
- 2.病案跨領域照護與健康促進,並理解營養專業在臨床角色與職責。(VI、VII)

#### 六、課程描述

#### (一)課程說明

本課程旨在培養學生具備疾病營養照護與治療性飲食設計之專業能力。涵蓋疾病發生機轉、營養照護流程(NCP)、營養評估、各系統疾病的營養需求與膳食原則。實驗課則著重於治療性飲食之實作,包含能量與營養素計算、治療餐菜單設計、餐點調整技巧、烹調方式與食材替換原則,藉由理論與實務整合,讓學生具備進入醫療院所、長照機構與健康產業之專業應用能力。

#### (二)課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能:

每週 3 小時/上課地點由教務處排定 + D111 膳食教室/上課教師為營養專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	營養照護:評估	PC (1 · 2)	3
2	營養照護:流程與記錄書寫	PC (1 · 2)	3
3	營養支持	PC (1 \ 2 \ 3)	3
4	體重控制與管理	PC (1 \ 2 \ 3)	3
5	高血壓、高脂血症及心臟疾病之 營養治療	PC (1 \ 2 \ 3)	3
6	高血壓、高脂血症及心臟疾病之 菜單設計	PC (1 · 2 · 3)	3

7	消化道及肝、膽、胰臟疾病之營 養治療	PC (1 · 2 · 3)	3
8	消化道及肝、膽、胰臟疾病之 菜單設計	PC (1 · 2 · 3)	3
9	期中考週		3
10	糖尿病之營養治療(一)	PC (1 \ 2 \ 3)	3
11	糖尿病之營養治療(二)	PC (1 \ 2 \ 3)	3
12	慢性腎臟病之營養治療(一)	PC (1 · 2 · 3)	3
13	慢性腎臟病之營養治療(二)	PC (1 · 2 · 3)	3
14	腫瘤與癌症之營養治療(一)	PC (1 · 2 · 3)	3
15	腫瘤與癌症之營養治療(二)	PC (1 · 2 · 3)	3
16	心血管疾病之營養治療(一)	PC (1 · 2 · 3)	3
17	心血管疾病之營養治療(二)	PC (1 · 2 · 3)	3
18	期末考週		3

#### (三)教學活動

講述、問答、體驗與實作、討論、經驗分享、課程相關影音教學

#### 七、成績評量方式

- 1.期中考30%(筆試)
- 2.期末考30%(筆試)
- 3.平時成績 40%: 出席(含平時表現課程回應) 10%、小考與實作學習單 20%

### 八、教學輔導

# (一)課業輔導/補救教學對象:

1.學習進度落後:於課堂中無法及時掌握進度之學生。

2.出席率監控:於課堂中到課欠佳之學生。

# (二)課業輔導/補救教學之實施

1.個別化指導:透過面談或線上諮詢,協助學生釐清學習盲點。

- 2.分小組合作學習:透過同儕討論演練,增進對課程內容的理解。
- 3.彈性時間安排:提供 office hours,彈性安排輔導時間。
- 4. 進度檢核: 透過作業回饋、隨堂討論或階段性評量·持續追蹤學生的學習成效。

# (三)課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- 1.輔導時間:除了 Office hours 外,彈性安排輔導時間。
- 2.輔導老師聯繫方式:
  - (1) 校內分機:於任課時提供。
  - (2) 授課教師 email:於任課時提供。
  - (3) 教師研究室:於任課時提供。