

美和科技大學



食品營養系 教學課程規範

課程名稱：咀嚼與吞嚥障礙

中華民國 115 年 3 月制定

一、課程基本資料

科目名稱	中文	咀嚼與吞嚥障礙		
	英文	Chewing and Swallowing Disorders		
適用學制	四年制第三人生	必選修	必修	
適用部別	進修部	學分數	2	
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期	
適用年級/班級	一年級	先修科目或先備能力	無	

二、護理系目標培育人才

(一) 依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標

專業職能	就業途徑	職能
	醫療保健- 醫療服務	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

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
咀嚼與吞嚥障礙	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：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、食品營養系科之核心能力

能力指標 (八大核心素養)	定義
------------------	----

I.溝通協調能力	1.以清楚、有系統的口語表達意見。 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。 2.能通過服務學習課程。
III. 發現與解決問題之能力	1.能獨立思考與判斷問題能力。 2.能通過實務課程考核。
IV.落實個人法治責任能力	1.有思考與解決問題之能力。 2.能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。 3.能遵守專業倫理與法治規範。
V. 營養健康行銷與資訊應用能力	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善健康。 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。
VI.健康促進能力	1.具備基本自我營養管理與保健知識，增進自我健康能力。 2.能通過健康促進課程，具備基本急救技術。
VII.健康食品、檢驗分析與營養事業領域之專業知識與管理能力	1.具備健康食品產業管理知識與技能。 2.具備食品營養資訊系統應用技能。 3.取得專業證照。
VIII.基礎外語能力	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。 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. **解析生理與病理機制：** 了解正常咀嚼與吞嚥的解剖生理過程，並能辨識高齡者或特定疾病導致的咀嚼與吞嚥障礙成因及臨床表徵。(V、VI、VII)
2. **熟悉評估與篩檢知識：** 認識各項咀嚼吞嚥功能的臨床篩檢工具與評估方法，建立正確的風險辨識與分級能力。(V、VI、VII)

3. **理解併發症與預防策略：**深入探討吞嚥障礙所引發的合併症（特別是吸入性肺炎與營養不良的機轉），並掌握透過改變口腔微生態來預防感染的學理基礎。(V、VI、VII)

(二) 技能方面

1. **執行專業口腔照護：**能熟練操作專業口腔清潔與照護技巧，以有效控制口腔菌叢（如奈瑟菌、鏈球菌等），並促進個案的口腔機能。(II、III、IV、VII)
2. **應用非藥物介入技巧：**能實際操作口腔與臉部肌肉按摩、吞嚥訓練技巧，以及針對不同障礙程度進行食物質地調整與安全餵食。(II、III、IV、VII)
3. **實施初步篩檢與監測：**具備在長照或臨床現場實際運用基本吞嚥篩檢工具（如進食評估、水吞嚥測試）的能力，並能正確記錄與回報個案狀況。(II、III、IV、VII)

(三) 情意方面

1. **培養同理心與耐心：**能夠設身處地體會吞嚥困難者在進食過程中的挫折與心理壓力，在執行介入時展現具溫度的照護關懷。(I、II、III、IV、VII)
2. **建立積極的長照使命感：**認同專業口腔照護對於維持個案尊嚴與提升晚年生活品質的不可替代性，進而展現主動推廣與持續精進的熱忱。(I、II、III、IV、VII)
3. **重視跨專業團隊合作：**體認到改善咀嚼與吞嚥障礙需要跨領域的共同協作，培養在臨床照護中樂於溝通與團隊支援的專業態度。(I、II、III、IV、VI)

六、課程描述

(一) 課程說明

本課程旨在探討高齡者與特殊需求族群常見的咀嚼與吞嚥障礙。課程內容將從正常的解剖生理機制出發，深入剖析吞嚥障礙的病理成因與臨床表徵，並教導學生如何運用各項臨床評估與篩檢工具。

課程核心將著重於吞嚥障礙與吸入性肺炎之間的關聯，探討如何透過控制口腔微生態及實施專業口腔照護來降低感染風險。此外，課程亦將引導學生認識並實作多元的介入策略，包含口腔機能訓練、飲食質地調整，以及芳香療法與園藝治療等非藥物介入的輔助應用。期能培育具備同理心與跨領域合作知能的專業人才，以提升長照個案的進食安全與生活品質。

(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 2 小時 / 上課地點由教務處排定 / 上課教師為口腔照護系專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
----	--------	-----------	----

1	認識口腔健康與全身的關係(一)	PC (1、2、3)	2
2	認識口腔健康與全身的關係(二)	PC (1、2、3)	2
3	吞嚥的奧秘：了解進食的生理構造	PC (1、2、3)	2
4	口腔機能健檢：我是否有吞嚥困難徵兆？	PC (1、2、3)	2
5	健口操（一）：舌頭與臉部肌肉靈活操	PC (1、2、3)	2
6	健口操（二）：發聲練習	PC (1、2、3)	2
7	健口操（三）：深呼吸訓練	PC (1、2、3)	2
8	亮白人生：長者正確刷牙與假牙護理技巧	PC (1、2、3)	2
9	期中考		2
10	安全進食：預防噎咳與吸入性肺炎的對策	PC (1、2、3)	2
11	安全進食：製作軟質飲食（一）	PC (1、2、3)	2
12	軟硬通吃：認識國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)(一)	PC (1、2、3)	2
13	軟硬通吃：認識國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)(二)	PC (1、2、3)	2
14	舒爽潤喉：穴道按摩與增加唾液分泌法	PC (1、2、3)	2
15	校外教學	PC (1、2、3)	2
16	安全進食：製作軟質飲食（二）	PC (1、2、3)	2
17	成果分享會：我的口腔保健生活日記	PC (1、2、3)	2
18	期末考		2

(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.期中成績百分比：30%（筆試/英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分）
- 2.期末成績百分比：30%（英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分）
- 3.平時成績百分比：40%

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)授課教師 e-mail：於任課時提供。
 - (2)授課教師手機：於任課時提供。
 - (3)教師研究室：於任課時提供。