

## 102-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	保健膳食與食療	科目序號 / 代號	1870 / HOG3001
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年2班
任課教師		專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)234 / M#113	授課語言別	中文

### 課程簡介

食療又稱食治，即利用食物來影響身體各方面的功能，使其獲得健康或預防疾病的一種方法。本課程即以此觀點，教導學生利用常見之食物及中草藥材等，學習及烹飪出具保健功能之餐飲。

### 課程大綱

基本膳食  
營養狀況評估  
認識中草藥  
養身食材  
疾病的營養治療(1)  
疾病的營養治療(2)  
疾病的營養治療(3)  
疾病的營養治療(4)  
疾病的營養治療(5)

### 基本能力或先修課程

中餐一  
食物學原理  
營養學

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
- 規劃與分析能力
- 基礎外語能力
- 經營管理知識與人文素養
- 持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力

### 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 10% 成品製作: 30% 上課筆記: 10%	加總: 100	20
專業知識與技能	60%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 10% 成品製作: 30% 上課筆記: 10%	加總: 100	60
創新思考與解決 問題能力	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 10% 成品製作: 30% 上課筆記: 10%	加總: 100	20

### 成績稽核

成品製作: 30%  
 期中考: 25%  
 期末考: 25%  
 上課筆記: 10%  
 課程參與度: 10%

### 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

### 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	保健膳食與食療單元1 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	50	0	0	50	0
2	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
3	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
4	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
5	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
6	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
7	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
8	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
9	期中考	0	0	0	0	100
10	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
11	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
12	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
13	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
14	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
15	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
16	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
17	保健膳食與食療單元	50	0	0	50	0
18	期末考	0	0	0	0	100