

## 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	1956 / HOB3001
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班2年1班
任課教師	張得峰	專兼任別	兼任
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	(二)ABC / 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%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20
專業知識與技能	60%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	60
創新思考與解決 問題能力	20%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20

### 成績稽核

成品製作: 30%  
 期末考: 20%  
 課程參與度: 20%  
 小組合作狀況: 20%  
 期中考: 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
中餐烹飪技術士 - 技 能檢定完全寶典	文野編輯部		文野出版社	0

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	廚房操作安全規範/分組/實作(傳統醬色) & 智財權宣導(告知學生應使用正版教科書)	20	20	0	60	0
2	保健膳食(一) 紫米紅豆粥	20	20	0	60	0
3	保健膳食(二) 薑汁綠豆捲	20	20	0	60	0
4	保健膳食(三) 核桃醬爆雞	20	20	0	60	0
5	保健膳食(四) 古法蘿蔔糕	20	20	0	60	0
6	食療膳食(一) 蔘鬚無錫骨	20	20	0	60	0
7	食療膳食(二) 山當歸燉杏菇	20	20	0	60	0
8	食療膳食(三) 藥膳燉烏雞	20	20	0	60	0
9	食療膳食(四) 金瓜米粉	20	20	0	60	0
10	期中技術考	20	20	0	60	0
11	地方特色膳食(一) 茶香杏鮑菇	20	20	0	60	0
12	地方特色膳食(二) 香酥芋方	20	20	0	60	0
13	地方特色膳食(三) 紹興東坡肉	20	20	0	60	0
14	地方特色膳食(四) 紹興醉雞	20	20	0	60	0
15	營養膳食(一) 西湖醋溜魚	20	20	0	60	0
16	營養膳食(二) 糖心不老蛋	20	20	0	60	0
17	營養膳食(三) 左宗棠雞	20	20	0	60	0
18	期末技術考	20	20	0	60	0