處理學期(Current Semester)：1091
請尊重智慧財產權，請勿非法影印
1091學期所開設課程『膳食療養及實驗』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3904U25
授課老師(Instructor)	張君如(Chun-Ju Chang)
中文課名(Chinese Course Title)	膳食療養及實驗
英文課名(English Course Title)	Therapeutic Nutrition and Laboratory
開課年班(Grade and Class)	4A
選課人數(Quantity)	24
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	302,303,304
上課地點(Classroom)	MFE209,MFE209,MFE209
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F
學分(Credit(s)) 3	時數(Course Hour(s)) 3
人數上限(Maximum Number of Students) 40	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note) 修畢生化1&2及營養學	

課程綱要

教學目標	中 文	1. 使學生明瞭食物於疾病控制與治療之角色，培養學生製備疾病飲食之核心知能。 2. 結合食品科學領域知識，啟發學生主動學習之動機，培養創新研發之興趣。 3. 強化學生彙整資料、同儕合作、表達溝通、綜論分析及邏輯思考等就業或升學所需能力。
Objective	English	
先修科目	中 文	生物化學一、生物化學二、食品加工、營養學等科目
Pre Course	English	
教材內容	中 文	課程講義於課前公佈於Tronclass教學平台 □我的課程 □ 膳食療養及實驗 □ 教材
Outline	English	
教學方式	中 文	1. 互動教學： 1.1. 即席問答引領學生整合生物化學、食品化學、營養學、食品加工等課程所學知識。 1.2. 概述常見慢性疾病之病因、症狀、飲食治療或營養支持原則、相關研究與應用。 2. 專題實作： 2.1. 應用食品科學知能，規劃並製作慢性病飲食。 2.2. 發表製作成果，解說飲食規劃、設計理念、可解決之問題，並接受師生提問。 3. 專題研究小論文: 3.1. 需求調查、市場分析、確立待解決問題及研究目標、設計新產品、SWOT分析、成本分析、未來展望 3.2. 發表上項內容，並接受師生提問
Teaching Method	English	

參考書目	中 文	1. 臨床營養學--膳食療養(第五版) 陳淑娟、呂志成、尹彙文編著 時新出版有限公司 (第一冊) 2018/10 ISBN: 9789869178266; (第二冊) 2018/10 ISBN: 9789869178235 2. Krause’ s Food and the Nutrition Care Process. Mahan L.K. Escott-Stump S. Saunders Co. Inc., 13/e, 2011/09. ISBN: 1437722334 華香園代理 3. 食品營養概論 (第四版)，作者：蕭寧馨，出版日期：2018/10，ISBN13：9789869178273，時新出版有限公司，Tel (02)2828-1911，Fax (02)2828-1833，劃撥19805428
Reference	English	
教學進度	中 文	課程簡介、分組 營養需求評估、食物計劃表 治療飲食簡介 糖尿病及其合併症 專題實作1 高脂血症 高血壓 專題實作2
Syllabus	English	腎臟疾病 專題實作3 腸道營養、靜脈營養 癌症、癌症惡病質 專題研究小論文
評量方式	中 文	1. 飲食紀錄 (30%) 2. 專題實作 (30%) 3. 專題研究小論文 (30%) 4. 學習態度、課堂互動、隨堂考及值日工作 (10%) **上課規定: 遵守《膳食療養實驗規則》
Evaluation	English	
參考網址		