

國立勤益科技大學通識教育學院

112 學年度 1 學期 教學大綱

部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修推廣部 <input type="checkbox"/> 進修學院/專校		學制	<input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input checked="" type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 二專
授課教師	周寶嘉		教師學歷	國立中興大學食品暨應用生物科技學系博士
教師經歷	曾任國立陽明大學附設醫院及國軍台中總醫院中清院區營養師		教師級職	助理教授
科目名稱(中)	營養與健康			
科目名稱(英)	Nutrition and Health			
開課單位	<input type="checkbox"/> 基礎通識教育中心 <input checked="" type="checkbox"/> 博雅通識教育中心	學分/學時數	2/2	
領域	<input type="checkbox"/> 人文藝術 <input type="checkbox"/> 社會科學 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科技			
優質課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 一般課程、 <input type="checkbox"/> 智慧財產權、 <input type="checkbox"/> 內涵式服務學習課程、 <input type="checkbox"/> 性別平等、 <input type="checkbox"/> 綠色課程 <input type="checkbox"/> 創新、創意課程、 <input type="checkbox"/> 工作(職場)倫理課程、 <input type="checkbox"/> 工具機技術研發 <b>創新、創意課程定義：課程目標為「激發學生獨特的想像與創意思考，透過企劃與執行以創新模式解決實際問題。」</b>			
科目與通識核心能力關聯	<input checked="" type="checkbox"/> 知識統整能力 <u>30%</u> <input checked="" type="checkbox"/> 創意思維能力 <u>20%</u> <input checked="" type="checkbox"/> 溝通表達能力 <u>20%</u> <input type="checkbox"/> 美感鑑賞能力 <u>    </u> % <input checked="" type="checkbox"/> 邏輯推理能力 <u>10%</u> <input type="checkbox"/> 法治思辨能力 <u>    </u> % <input checked="" type="checkbox"/> 博通宏觀能力 <u>10%</u> <input checked="" type="checkbox"/> 倫理關懷能力 <u>10%</u> <b>(核心能力定義請參見附件一，請選擇 2~3 項相關程度較高之核心能力)</b>			
科目屬性	<input type="checkbox"/> 核心課程 <input type="checkbox"/> 跨領域課程(須符合附件二定義，並請勾選下一欄) <input checked="" type="checkbox"/> 生活性課程 <input type="checkbox"/> 學術性課程 <input checked="" type="checkbox"/> 通論性課程 <input type="checkbox"/> 經典性課程 <b>(屬性定義請參見附件二，可複選)</b>			
跨領域課程	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域： <u>(請填寫所跨之本領域之學科及百分比)</u> <input type="checkbox"/> 社會科學領域： <u>(請填寫所跨之本領域之學科及百分比)</u> <input checked="" type="checkbox"/> 自然科技領域： <u>(請填寫所跨之本領域之學科及百分比)</u> 100% <b>(以上總和百分比須達 100%)</b>			
教科書	營養學概論，蔡秀玲等合著，華格納企業有限公司。			
參考書目	實用膳食療養學，章樂綺等編著，華杏出版股份有限公司。			
教學目標	以均衡飲食與營養的概念，認識六大類營養素，探討營養與疾病之相關應用，幫助同學們建立正確且實用的營養與健康知能。			
評量方式	量化：出席(20%) 平時作業(20%) 期中小組報告(30%) 期末專題報告(30%)			

	質化：依據作業及報告內容的正確度及充實度評量學習成果。
內容綱要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 六大類營養素</li> <li>2. 糖尿病飲食原則</li> <li>3. 低普林飲食原則</li> <li>4. 腎臟疾病飲食原則</li> <li>5. 高脂血症飲食原則</li> <li>6. 均衡營養飲食原則</li> <li>7. 減重飲食原則</li> </ol>
教學方式	以簡報檔授課，藉由相關影片欣賞、討論不同時事議題，協助同學蒐集相關資料並完成報告。
創新教學活動設計	請同學拍攝微電影的方式，介紹小組專題報告。

科目進度與內容

(勿只填寫單元名稱，請簡述內容)

週次	教學內容 ※申請跨領域課程時，將特別針對教學內容細節審核，請詳細說明，以作為審核依據	備註 (課程活動與作業) ※請務必填寫	※若勾選「跨領域課程」請標註每週次涵蓋領域，可複選
1	課程說明	學生分組	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
2	營養與健康概論	簡介營養與健康的相關性	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
3	認識六大類營養素 (1)	簡介醣類及蛋白質類	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
4	認識六大類營養素 (2)	簡介脂質及維生素	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
5	認識六大類營養素 (3)	簡介礦物質及水	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
6	糖尿病影片欣賞與討論	分組討論	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域

			<input type="checkbox"/> 自然科技領域
7	糖尿病患者可以吃飯嗎？	簡介糖尿病飲食	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
8	痛風患者不可以吃豆製品？	簡介痛風飲食	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
9	期中分組報告	小組報告	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
10	腎臟病患者該不該吃蛋白質食物？(1)	簡介腎臟病	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
11	腎臟病患者該不該吃蛋白質食物？(2)	簡介腎臟病飲食	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
12	什麼食物讓血脂肪及膽固醇升高？	簡介雙高飲食	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
13	什麼是健康體位？	簡介健康體位	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
14	認識均衡飲食	簡介均衡飲食	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
15	熱量攝取及建議量	簡介國民飲食指 標	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
16	體脂肪比體重來得重要？	瞭解體脂肪及體 重對身體的重要 性	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
17	喝水也會胖？	破解網路迷思， 瞭解每天所需水 分攝取量	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域

18	期末專題報告	小組微電影作業	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域
----	--------	---------	---

### 附件一 核心能力定義

核心能力	定義與說明
A. 知識統整能力	學生能在各種知識與文化脈絡中，尋得恆久不變的價值觀，並將此價值觀融入其生活，進而認識、欣賞、尊重與珍惜生命的意義。
B. 創意思維能力	學生能認知各知識領域與多元文化間的差異處與鏈結點，進而具備跨領域思維與評判能力，使其能在固有的架構中，呈現嶄新的創造力。
C. 溝通表達能力	學生能釐清自我思想，並藉由正確且清楚的語文表達理念，以建立與他人良好的溝通。
D. 美感鑑賞能力	學生能認知、接收並傳達多元藝術美感，具備敏銳的鑑賞能力，並運用在不同領域的統整中。
E. 邏輯推理能力	學生能依據自身認知和客觀事實，運用邏輯分析與量化推理，進行反思與論證，進而做出合理判斷。
F. 法治思辨能力	學生能正確認知人權、民主、與法治之互動關聯，進行獨立思辨與論辯且基於人本關懷精神，以確立其自身與社會群體之關係。
G. 博通宏觀能力	學生能以基礎知識為本，培養前瞻性的觀點並開拓宏博的視野，以建立整全之人生觀。
H. 倫理關懷能力	學生能認知自身與所處環境的關係，並進而願意以己身之力與專業知識參與社會與環境的改造，提升正向能量。

### 附件二 課程屬性定義

核心課程：全校性共同必修之通識課程。

跨領域課程：課程內容須跨人文藝術/社會科學/自然科技三領域其中之二項。課程須有一主領域，其授課內容須達 60% 以上，另所跨之領域課程內涵至少須達 30% 以上。

生活性課程：課程重點強調知識應用與人類生活相關之課程。

學術性課程：課程重點偏重理論發展之脈絡、思想之沿革、與歷史文化背景之因素。

通論性課程：針對特定領域或時代的知識與思想做綜觀性的介紹，與廣博性的探討。

經典性課程：針對特定領域或時代具有代表性的人物、思想、典籍做較為深入之探討、剖析、或導讀。