**國立臺北護理健康大學**

#### 一、課程基本資訊：

**教學計畫**

|  |  |
| --- | --- |
| 開課系所組別 | 護理系 |
| 科目名稱 | 藥膳學 |
| 開課班級 | 二三甲乙 | 學分數 | 2 |
| 科目類別 | □專業必修 ■專業選修 □通識必修 □通識選修 |
| 授課學年/學期 | 1081 |
| 授課時間 | 每周二上午 0810---1200 |
| 授課地點 |  |

二、授課教師姓名及聯絡方式：【**聯絡方式不同意公開請勿填寫**】

 由二位教師以上共同授課者須填寫課程主要協調教師並於課程主要協調 教師請於教師姓名前填寫「＊」

|  |  |
| --- | --- |
| 授課教師姓名 | 聯絡方式 |
| 校內分機 | E-mail |
| 劉吉豐 | 3232 | Cfl530315@gmail.com |

**三、**教師提供學生學習諮詢時間(office hour)：

 **每週二下午 1330--1530**

**四、教學設計**：

1. 先修課程：無

#### 2. 本課程橫向統合及縱向銜接之實施情形：

1) 橫向統合：研究概論、專業與倫理、教學原理、關懷與溝通等課程同步或提 前修習，以進行本課程的修課。

2) 縱向銜接：曾研修過護理專業相關課程及實習。

#### 3. 修課建議：無

**五、課程摘要**：

本課程透過講述、e 化、翻轉、自主和案例省思等教學與學習方法， 協助學生獲得中醫中藥相關理論，經由瞭解中藥藥物性能、食物特點、 藥物和食物配合應用，以及用膳者本身體質狀況等，進行藥膳實作以達

到保健及養生的目的。希望經由本課程的實作學習，能讓學生具有正確

的食療藥膳觀念，並且具有實踐及操作的能力，以達成自助助人的目的。

**六、教學目標**：

1. 學習運用食療藥膳之理論與臨床技能，解決護理個案之健康問題**(B221)**

2. 欣賞所執行中醫藥膳實作技能的價值**(B221)**

3. 統整運用中醫藥膳實作技能並展現個別性照護**(B321)**

4. 展現照護對象生理、心理、社會、靈性需求之關懷照護行為**(D321)**

5. 從執行中醫藥膳中體驗照護可能之倫理困境**(E221)**

6. 應用有效團隊合作的技巧，於各種課室學習活動中**(F321)**

7. 主動有效率執行各項課室活動**(G321)**

8. 規劃各項學習活動的策略**(H121)**

###  七、課程與系所核心能力之關聯：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核心 能力 | A基礎 生物 醫學 | B護理 技能 | C批判 性思 考 | D關 懷 | E專業 倫理 | F溝通 與合 作 | G克盡 職責 | H自我 主導 學習 | I管理 與領 導 | J研究 | K國際 視野 |
| 科學 |
| 權重% |  | 25%**B221B** |  | 15% | 15% | 20% | 10% | 15% |  |  |  |
|  | **D321** | **E221** | **F321** | **G321** | **H121** |
| **321** |

**八、授課方法**：

#### 1.學生課前自習：繳交課前作業、導讀該單元或學習單。

2.學生合作學習：小組技術練習、實作與團體報告。

3.認知性教學法：講述性教學、小組討論、問題發現、角色扮演。

4.情意性教學法：案例討論、形成性評量與反思。

5.技能性教學法：技術示範教學、練習與回示教。

6.適應性教學法：提供office hour、e-mail、數位教學平台輔助。

7.科技性教學法：數位教材上網等電腦輔助教學(e-learning)。

**九、教學進度：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 單 元 | 日 期 | 單 元 名 稱 | 教學時數 | 備 註 |
| 一 | 9/10 | 課程簡介-相見歡、分組 | 4 |  |
| **二** | 9/17 | 藥膳學的概念及發展簡史藥膳學的基本理論 | 4 |  |
| **三** | 9/24 | 藥膳食材介紹(一)通論補氣藥膳 | 4 |  |
| 四 | 10/1 | 補血藥膳補陰藥膳 | 4 |  |
| 五 | 10/8 | 補陽藥膳中醫美容藥膳 | 4 |  |
| 六 | 10/15 | **期末藥膳實作(一)** | 4 |  |
| 七 | 10/22 | **期末藥膳實作(二)** | 4 |  |
| 八 | 10/29 | **期末藥膳實作(三)** | 4 |  |
|  九 | 11/5 | **期末藥膳實作(四)** | 4 |  |

十、成績評定項目及所佔百分比**：**採多元評量、每次教學、師生互動、符合指標

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項目** | **百分比** | **備註** |
| 安置性評量： (5%) |
| （一）課前安置性評量 | 5% | ◎完成課前「安置性評量」（見附件一） |
| 形成性評量：(50%)老師自行彈性配分 |
| （一）學生學習體驗與心得（目標1~5、8） | 15 | ◎學生學習心得與課程意見（形成性評量，見附件二） |
| （二）團隊表現（目標6~8） | 20 | ◎團體貢獻互評表10%（見附件四）、實作參與表現10%，含報告/綜合應用/團隊合作。 |
| （三）課室表現（目標7、8） | 15 | ◎課室表現：準時出席/課室發言/導讀/參與教學活動、 經驗單分享等項目 |
| 總結性評量：(45%)老師自行彈性配分 |
| **藥膳實作：**各組實作互評（目標1～4） | 30 | (期中20%、期末10%) |
| **期末報告**（目標1~5、8）  | 15 | ◎ **個人感恩與改變歷程(含為自己或他人所作藥 膳)：**可以用PPT、微電影手法等形式呈現學習之 改變與感動(以2分鐘為限)。◎作業報告指引（見附件三） |

十一、**學習規範**：

1. 請珍惜選修課資源，無法到課者，請依校方規定請假，缺課(含實作時數以 4 小 時計)超過 1/3 以不及格論。

2. 若『任何數位平台系統問題』，可以通知電算中心林融佐先生，電話：02-28227101

分機 2213，或 rjlin@ntunhs.edu.tw。

3. 請從學校首頁左側iLMS 行動學習進入課程。

#### 十二、參考資料

1. 教科書主要參考書籍

左錚雲主編（2015）‧*中醫藥膳學*‧北京：中國中醫藥出版社。

何冠清（2003）‧*消費者對藥膳餐廳食品品質態度與飲食行為之研究*‧台北：中國文化大學生活應用科學研究所碩士論文。

邱秀麗（2002）‧*藥材養生事典*‧台北市：三采文化出版事業有限公司。

施奠邦（1992）‧*中醫食療營養學*‧台北：知音出版社。

郭威均、紀戊霖（2012）‧*對症藥膳養生事*典‧新北市：人類智庫出版集團。

彭銘權、張順美（1992）‧*中國藥膳大全*‧台中：弘祥出版社。

黨毅（2003）‧*中醫營養食療藥膳學*‧台北：知音出版社。

#### （二）建議閱讀：另見各單元講義

A+醫學百科‧2016 年 7 月 25 日，取自

<http://cht.a-hospital.com/w/%E9%A6%96%E9%A1%B5>

KingNet 國家網路醫院‧2016 年 7 月 25 日，取自 <http://www.kingnet.com.tw/>

互動百科‧2016 年 7 月 25 日，取自 <http://www.baike.com/>

神農本草經‧2016 年 7 月 25 日，取自

<http://www.hantang.com/chinese/ch_Articles/herbiology.htm>

健康醫療網‧2016 年 7 月 25 日，取自 <http://www.healthnews.com.tw/>

養生藥膳園地‧2016 年 7 月 25 日，取自 <http://www.art-2000.org/MEAL-B1_index.htm>

#### 十三、教學自我評量（教師自行評量並建檔存參）

1. 我這門課的教學理念是否能反應學校及系所的教育理念？**是。**

2. 我這門課的課程內容是否合乎職場的需求？**是。**

3. 我這門課的課程設計是否考慮到與其他相關課程之橫向統合與縱向銜接？**是。**

4. 我這門課的課程摘要是否清楚的描述整門課的教學方向與重點？**是。**

5. 我這門課的教學目標是否明確並符合學生的程度？**是。**

6. 我這門課的教學及學習活動是否多元並生動有趣？**是。**

7. 我是否客觀公平的評值學生？**是。**

8. 我所使用的參考資料是否合乎時宜？**是。**

**請遵守智慧財產權，並不得不法影印**

****

National Taipei University of Nursing and Health Sciences

Teaching Plan

|  |  |
| --- | --- |
| **Department & Section:** (Graduate School)□ School of Nursing □ Nurse-Midwifery and Women Health□ Allied Health Education and Digital Learning□ Traditional Chinese Medicine with Western Nursing□ Health Care Management□ Information Management□ Leisure Industry and Health Promotion□ Long-Term Care□ Speech Language Pathology and Audiology□ Infant and Child Care□ Exercise and Health Science□ Thanatology and Health Counseling | **Department & Section:** (Undergraduate School)■ School of Nursing□ Nurse-Midwifery and Women Health□ Allied Health Education and Digital Learning□ Gerontological Health Care□ Health Care Management□ Information Management□ Leisure Industry and Health Promotion□ Long-Term Care□ Speech Language Pathology and Audiology□ Infant and Child Care□ Exercise and Health Science □ Thanatology and Health Counseling**Program:**■ Two-Year □ Four-Year **Department & Program:**(Post－Baccalaureate) □ Second Bachelor's Degree in Nursing |

**Course:Healthy Food & Beverage in Chinese Medicine Chinese：**藥膳學(In Chinese) **Credit(s):2**

**Semester:** **□**Fall, 2018 □Spring, 2019

**Instructor: Chi Feng Liu Chinese：劉吉豐** (In Chinese)

### Course Description:

This program aims to nurture the professional ability of combining the TCM and healthy

food. Students have to use their knowledge of TCM and nursing, for example like physiological pathology、etiology、clinical diagnostics、physical assessment and management .

Through the subject of integration of traditional Chinese medicine with healthy food, this program uses organized and systematic way to integration of theoretical and clinical practice, and implement the plans in the program. In this way, the professional ability of students could be strengthened, and fulfill the purpose of the program.