

7

開南大學 九十五學年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

科目 代碼	科 目 名 稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數						
	中文：藥膳食療(106031600)	周琛薇	選修	觀三	2	2						
	英文：Medicinal cuisine and diet therapy	先修課程	無									
教學 目標與 內容	認識藥膳食療的基本概念及應用，並了解藥膳方的製作與功效，使學習者能正確使用藥膳食療以達保健功效。											
實施 方法	課堂講授、評量											
評量 方式	平時成績40%(作業及小考20%、出席20%)，期中考30%，期末報告30%											
授課 使用及 參考 書籍	1. 王鳳英、顧祐瑞，中醫食療與養生，禾楓書局，2004。 2. 胡仲權，中醫養生藥膳學，華立圖書，2005。 3. 邱秀麗、張景琛 審定，中藥材實用圖典，三采文化，2006。											
科目簡介(可含大綱及教學進度)：												
第01週 (09/26) 課程介紹 第02週 (10/03) 藥膳食療概論												
第03週 (10/10) 、第04週 (10/17) 中醫藥與藥膳食療												
第05週 (10/24) 、第06週 (10/31) 藥膳食療的製作												
第07週 (11/07) 、第08週 (11/14) 體質與藥膳食療												
第09週 (11/21) 期中考												
第10週 (11/28) 、第11週 (12/05) 季節變化與藥膳食療												
第12週 (12/12) 、第13週 (12/19) 不同年齡時期之藥膳食療												
第14週 (12/26) 、第15週 (01/02) 常見疾病之藥膳食療												
第16週 (01/09) 、第17週 (01/16) 藥膳專題				第18週 (01/23) 期末考								
說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。2.本表於校課程委員會討論通過。												

課程委員會召集人：

觀光系主任陳桓敦

授課教師：周琛薇 (twchou@mail.knu.edu.tw)

