

開南大學 九十六學年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1	5	6	0	3	1	9	9	9	9	9	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：賴明宏 老師 開課系所：觀光與餐飲旅館學系 年級班別：進修部三年 班
班次	01												
課程名稱(中文)											學分數	課程名稱(英文)	
藥膳食療											2	Medicinal cuisine and diet therapy	
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	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input checked="" type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____												
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時成績 40% (作業及小考 20%、出席 20%) 其他_____ 成績□□%												
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。												
	<ol style="list-style-type: none"> 王鳳英、顧祐瑞，中醫食療與養生，禾楓書局，2004。 胡仲權，中醫養生藥膳學，華立圖書，2005。 陳富春，上班族健康燉補，邦聯文化，2004。 												
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：													
第 01 週 (02/26)	課程介紹												
第 02 週 (03/04)	藥膳食療概論												
第 03 週 (03/11)	第 04 週 (03/18) 中醫藥與藥膳食療												
第 05 週 (03/25)	第 06 週 (04/01) 藥膳食療的製作												
第 07 週 (04/08)	藥膳食療的製作—實作 1												
第 08 週 (04/15)	體質與藥膳食療												
第 09 週 (04/22)	期中考												
第 10 週 (04/29)	體質與藥膳食療												
第 11 週 (05/06)	第 12 週 (05/13) 季節變化與藥膳食療												
第 13 週 (05/20)	第 14 週 (05/27) 不同年齡時期之藥膳食療												
第 15 週 (06/03)	藥膳食療的製作—實作 2												
第 16 週 (06/10)	常見疾病之藥膳食療												
第 17 週 (06/17)	常見疾病之藥膳食療												
第 18 週 (01/08)	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 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。													

課程委員會召集人：

觀光系主任 文祖湘

授課教師：賴明宏 (andy@mail.knu.edu.tw)

97

