

通識新開課程申請表

科目名稱	中文：中醫食療		2 學分
	英文：Chinese dietary therapy		
授課老師	洪欣儀	院系別	醫學院藥學系
		職級	助理教授
e-mail	Z10308005@email.ncku.edu.tw	TEL	#76803
學歷：	北卡羅來納大學藥學博士		
經歷：	中國醫藥大學附設醫院 中醫藥研發中心 助理研究員 中國醫藥大學 藥學系 助理教授		
專長：	藥物化學、新藥研發		
☒ 本課程開授為通識課程，修課人數上限 <u>60</u> 人。 ☐ 本課程為本系(所)必選修課程，擬開放外院同學____人修習承認為跨領域通識學分。 英語授課： ☐ 是 ☒ 否 授課老師： ☒ 專任 ☐ 專案 ☐ 兼任 MOOC 課程： ☐ 是 ☒ 否 遠距課程： ☐ 是 ☒ 否 服務學習課程： ☐ 是 ☒ 否			
課程領域別： ☐ 人文學 ☐ 社會科學 ☐ 自然與工程科學 ☒ 生命科學與健康 ☐ 科際整合課程(若勾選此欄位請繼續勾選相關領域至少 2 個： ☐ 人文學、 ☐ 社會科學、 ☐ 自然與工程科學、 ☐ 生命科學與健康)			
**此課程符合之通識教育基本素養與核心能力(請勾記“√”，可複選) (通識教育基本素養與核心能力說明如次頁，成績考評須和此勾記搭配)	*基本素養(至少勾記一個) ☒ A 文化傳承 ☐ B 歷史意識 ☐ C 藝術涵養 ☐ D 公民素養 ☐ E 國際視野 ☒ F 生命關懷	*核心能力 (至少勾記一個) ☐ G 語文欣賞及運用能力 ☐ H 慎思明辨能力 ☒ I 跨領域能力 ☐ J 社會變遷因應能力 ☒ K 生活實踐能力 ☐ L 創新與領導能力	
課程內容概述 (160 字內)	本課程主要介紹中醫食療的基礎理論、製作，和中醫食療飲食的應用等基本知識，並選擇簡單可行的食療方以供學生學習。 課程前半部主要介紹中醫食療的基礎理論，包括體質辨別、食物的性味。後半部則舉例說明食療製作的原則、食材的選擇、藥材的選用、烹調注意事項，佐以基礎的營養知識搭配說明食療方的效果，期望學生能學習應用改善自己或是家人的生活習慣及健康。		
課程學習目標 (以條列式撰寫) ※至少需輸入三項，每項不超過 80 bytes(中文字 2 bytes，英數 1 byte)	完成本課程後學生會了解、分析、應用……(動詞請自行置換) 1. 基礎中醫辨別體質及食物的性味 2. 了解列舉的食療方的目的及基本的原理 3. 應用所學知識於日常生活中		
課程進度 (18 週課程大綱明細)	1. 簡介 2. 中醫藥與中醫食療/基礎理論常識 3. 中醫藥與中醫食療/基礎理論常識		

	4. 中醫藥與中醫食療/性味/製作 5. 季節食療 6. 不同年齡食療 7. 美容食療 8. 美容食療 9. 期中考 10. 常見病症之中醫食療/感冒、發燒、鼻炎 11. 常見病症之中醫食療/胃腸病 12. 常見病症之中醫食療/婦科疾病 13. 常見病症之中醫食療/高血壓、糖尿病、三高 14. 常見病症之中醫食療/肝炎、腎病 15. 常見病症之中醫食療/男性疾病 16. 常見病症之中醫食療/其他 17. 分組期末報告（每組依自己或家人的體質設計一周食療菜單，外食者依可取得的食物設計菜單） 18. 分組期末報告
評量方式 (您的評量方式須能測量 出您所勾選的素養及能力)	1. 紙筆測驗 (40 %) 2. 分組報告(1.辨別不同體質; 2. 對應的食材的性質; 3. 團隊合作能力) (50 %) 3. 上課出席情況 (10 %)
教學方法	課堂講授 分組討論
課程教材	指定: 參考:1. 中醫食療與養生/顧祐瑞 著, 2014 2. 老中醫教食療/連汝安 著, 2008

檢附資料：

1. 最近 3 年教學反應調查表。
2. 3 年內與本課程相關著作清單電子檔。
3. 如屬系所兼任教師請附學經歷資料，原則上須經系上同意，支付鐘點費。

通識教育中心 e-mail：z9807064@email.ncku.edu.tw

授課老師簽名：洪欣儀