|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 課程名稱：（中文）健康科學導論 | 開課學程 |  |
| （英文）Introduction to Health Science | 課程代碼 |  |
| 授課教師：林育旨 |
| 學分數 | 2 | 必/選修 | 必修 | 開課年級 | 一年級 |
| 先修科目或先備能力：工數、微積分、物理 |
| 課程概述與目標：本課程為院必修共同課程，其教學目的教導學生認識造成健康危害的因子，並以預防和控制與管理的各種方法，避免其對個人的健康造成不良的影響。 |
| 教科書1 | 自編講義教材  |
| 課程綱要 | 對應之學生核心能力 | 核心能力達成指標 |
| 單元主題 | 內容綱要 |
| 環境與健康 | 1. 序論
2. 環境污染危害
3. 氣候與空氣污染
4. 水污染
5. 固體及有害廢棄物
6. 永續發展
 | 1. 核心能力七：認識時事議題，瞭解工程技術對環境、社會及全球的影響，並培養持續學習的習慣與能力。
2. 核心能力八：理解專業倫理及社會責任
 | 考試評量 |
| 營造安全衛生的環境 | 1. 環境與個人安全衛生的關係
2. 環境保護
3. 能源與資源
4. 安全衛生
5. 災害防救
 | 核心能力七：認識時事議題，瞭解工程技術對環境、社會及全球的影響，並培養持續學習的習慣與能力。 | 考試評量 |
| 生活環境與化學性危害 | 1. 文明生活中的化學物
2. 化學危害物的分類
3. 化學有害物暴露對人體健康的影響
4. 預防與控制
 | 核心能力七：認識時事議題，瞭解工程技術對環境、社會及全球的影響，並培養持續學習的習慣與能力。 | 考試評量 |
| 食品衛生與安全 | 1. 食品衛生安全對人體健康的影響
2. 食品污染物的種類及其預防方法
3. 食品中毒的種類及其預防方法
4. 食品保存法的種類及其應用
 |  | 考試評量 |
| 生物醫藥與生技保健 | 1. 健康與生理
2. 健康與醫學
3. 健康與生物科技
4. 健康與藥物科技
 |  | 考試評量 |
| 飲食與運動營養科學 | 1. 飲食的中健康元素
2. 食品調理科學
3. 運動與營養
 |  | 考試評量 |
| 實證營養科學 | 1. 世界飲食、活動與健康策略
2. 營養基因體學與生命期營養
3. 疾病營養照護與健康促進
4. 體重控制與慢性病防治
 |  | 考試評量 |
| 教學要點概述2：1. 教學方法：口述、筆記、作業、隨堂測驗
2. 期中考前完成：環境與健康、營造安全衛生的環境、生活環境與化學性危害、食品衛生與安全；期末考前完成：生物醫藥與生技保健、飲食與運動營養科學、實證營養科學。
3. 期中與期末考各佔：30%; 平時成績：40%
 |