

美和科技大學



美容系

課程規範

課程名稱：

美容膳食設計與實務

中華民國 115 年 2 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	美容膳食設計與實務	
	英文	Introduction to Recipes Design for Beauty Care	
適用學制	五專	必選修	選修
適用部別	日間部	學分數	3
適用系科別	美容系(科)	學期/學年	一學期
適用年級/班級	五美保四甲	先修科目或先備能力	生理學

2. 美容系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

	就業途徑	職能
專業職能	個人照護服務	A1 發展高滿意度的產品及顧客服務。
	個人照護服務	A2 應用生物學及生理學專業知識，以提供/選擇安全有效的個人護理產品和服務。
	個人照護服務	A3 應用化學原理，解釋物質和化工程序的構成、結構和屬性，以提供廣泛的個人照顧服務。
	個人照護服務	A4 設計與執行照護行動計畫，以滿足不同家庭與個人的需求、偏好與興趣。
	個人照護服務	A5 利用資訊技術分析及維護資料，提供個人健康照護最適建議與機制。
	個人照護服務	A6 規劃設計組織體系與分配供應商資源，使其能即時提供個人照顧所需資源。
	個人照護服務	A7 建立緊急處理機制並提供全方位安全健康的環境。
	個人照護服務	A8 彙整顧客需求趨勢及回饋意見，以持續精進服務及產品發展。

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程名稱 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
美容膳食設計與實務	A1、A4	A1、A2、A4

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

請使學生了解膳食設計應掌握之原則，並學習如何根據個案的性

別、年齡、健康、膚質等生理狀況，加以設計出符合需求之餐食。

並能將食材藥材的營養功能，運用設計在生活餐食中，能吃出健康肌

膚。

5. 課程描述

5.1 課程說明

(請描述)

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	美容膳食設計緒論	A1、A4	3
2	基礎膳食設計（一）	A1、A4	3
3	基礎膳食設計（二）	A1、A4	3
4	食物成分、營養與健康	A1、A2	3
5	食物分類及份量	A1、A4	3
6	美容膳食成分解析與人體作用	A1、A2	3
7	膳食於美容上應用	A1、A4	3
8	體重管理基礎	A1、A4	3
9	期中實作	A1、A4	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
10	體重管理飲食應用（一）	A1、A4	3
11	體重管理飲食應用（二）	A1、A4	3
12	菜單分類與設計分析（一）	A1、A4	3
13	菜單分類與設計分析（二）	A1、A4	3
14	食材挑選、保存	A1、A4	3
15	美體飲食（一）	A1、A4	3
16	美體飲食（二）	A1、A4	3
17	美容食材之應用	A1、A4	3
18	期末考	A1、A4	3

5.3 教學活動

授課（含課程相關英文影音教學）、設計美容菜單、實作、筆試

6. 成績評量方式

期中成績 30%、期末成績 30%、平時成績 40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象： 期末總成績低於 60 分，學期出席有 >2/3 者。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：補考/繳交報告

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：週二上午
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
 - (1). 授課教師：徐硯怡
 - (2). 校內分機：8622
 - (3). 授課教師 email：x00011787@meiho.edu.tw
 - (4). 教師研究室：G806