



嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 疾病飲食製備教學成果發表會

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系將於九十七年一月八日（星期二）上午十一時，在該校食品大樓5樓舉辦「疾病飲食製備教學成果發表會」。本次發表會係由生活系范晉嘉主任全力支持、林美芳助理教授指導，由生活三甲全體同學共同參與完成。

疾病飲食製備課程主要是教授關於疾病的營養學理及其膳食調配製作的一門課，目的在讓學生從疾病營養學理論進展到實務應用，使學生未來在各醫療院所、食品營養相關行業中，能具有從事飲食營養製備指導工作的能力，也希望能從中培養自我生活保健的觀念。

本成果發表會內容包括對各種慢性疾病如心血管疾病、糖尿病、腎臟疾病、肝病及現代文明病如便秘、肥胖、憂鬱症、痛風或營養不良者，所設計適合的一日三餐飲食及各種適當的創意點心料理及飲品，期能讓患病者達到恢復健康及食療的效果。

成果發表會中所用的食材均來自合乎衛生署CAS標章規定的優良食品，並採用當季天然的蔬果製作。製作過程包括設計個人熱量需求及調配適合病理的營養素需求，如心血管病患需注意油脂的攝取，糖尿病患需注意糖類的攝取，肥胖者需限制熱量的攝取，便秘者可增加纖維的攝取，再選用適當的食材依照所設計的飲食原則，製作豐富又多元變化的食療餐點。

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系之創系宗旨為培育具備生活保健服務與生活規劃管理之專業人才，並因應社會對「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類以追求健康為首要期望之際，此門課可提供「樂活族」追求「吃的健康」的基本認知及技術。

聯絡人：生活系系主任 范晉嘉

聯絡電話：06-2664911 轉 3500