

高齡者的食物與營養

老年學研究所 邱靜如 教授
成大醫院營養部 郭素娥 主任

目的

透過連結知識和應用，提供學生了解高齡長者其飲食及與健康、社會參與及心理安適的關聯，並對於不同健康層級之高齡長者飲食健康規劃之設計，因應老年社會的需要，提升學生對於高齡者的飲食與營養需求之瞭解關懷與照護能力，及未來臨床溝通能力。

適用對象

對高齡者的食物與營養有興趣之大學部及研究所學生(目前修課學生包含台文系、心理系、水利系、醫學系、物治系、化學所、工設所、物治所等大學生與碩班學生)

教學進行方式

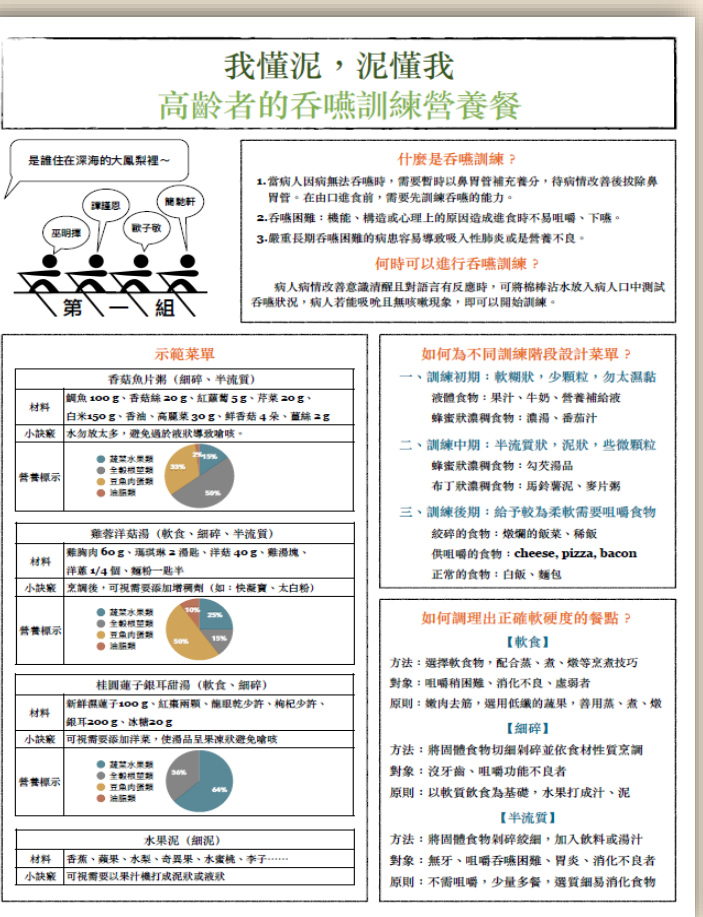
創新方法一 PBL教學模式 Problem-Based Learning

- 基本營養學、高齡飲食與營養需求，透過授課及小組問題與討論建構所需先備知識。



創新方法二 MAPS系統化教學法 Mind Mapping Asking Question Presentation & Scaffolding

- 學生將課堂所學理論應用於高齡菜單設計，並邀請業界專家進行講評及演講。過程中透過圖像讓學生解構文本，及以脈絡問題幫助學生釐清學習方向，和由小組合作報告學習完成，達成鷹架建構之學習過程。



創新方法三 POEC教學策略 Prediction Observation Explanation & Comparison

- 實際至成大營養部、國欣護理之家、署立台南醫院、及長榮社區，透過預期目的、對象觀察、解釋與比較之交互過程，瞭解所學與長者需求之聯結及與實際之應用。



優點與實施困難點

優點

- 教學採用問題導向學習(PBL)創新教學模式，對於提高學生學習動機、培養學生學習能力、提升學習層次上有突破式的反應。
- MAPS系統化創新教學法，使學生根據心智地圖，提供創新思考、表達，解決教學現場學生不同背景知識框架之限制。
- 創新採用『預測-觀察-解釋-概念』(POEC)教學策略，培養學生進一步探究與實務聯結的精神，提高後設認知的層次。

實施困難點:需小班教學方能達到作用。

教學反應調查量性評估

科目名稱: 高齡者的食物與營養		系所序號: TC021	退休人數: 25
教師姓名: 邱靜如		回收問卷: 14 份	
第一單元教學反應			
您認為授課老師	1	2	3
1. 授課準備充分、內容充實、合宜.....	10	4	0
2. 教學態度認真、負責、並能時時上課.....	11	3	0
3. 授課的表達與肢體語言清楚.....	10	4	0
4. 授課內容份量及進度都掌握得宜.....	10	4	0
5. 能注意學生的學習反應，而適當的調整教學.....	10	3	0
6. 在課堂內外與學生討論課業，並能解說清楚.....	11	2	1
7. 考核與評分的方式(考試、作業、實驗、報告等)，公平合理.....	11	3	0
8. 所用之教材有助於該科的學習.....	10	4	0
9. 授課教師不會有性別歧視或性意識之語言、舉止或態度.....	11	3	0

量性平均值
4.714