

※學分學程名稱:全人健康設計：實踐全人照護與共創永續生活(14 學分)

課程內容與特色	講師介紹
<p>中醫藥概論與醫療養生保健</p> <p>I.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中藥材認識與常用中藥材正確使用方式 2. 中醫藥於醫療保健上之應用 3. 中藥材炮製實作(例如:酒製黃芩、蜜製甘草、鹽製杜仲等) <p>II.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中草藥養生與傳統醫學應用：調理體質與增強免疫力 2. 方劑與中醫治療基本法則概論 3. 方劑實作 (例如:紫雲膏、四神湯、當歸補血湯、十全大補湯等) 	<p>講師 1:賴美州(A) 現 職:大仁科技大學藥學系副教授 學 歷:中國醫藥大學中國藥學暨中藥資源學系博士 授課專長:中草藥、天然物活性評估、中藥炮製、成分分析 證 照:藥師藥字第 016871 號</p> <p>講師 2:黃健維(A) 現 職:國軍高雄總醫院屏東分院副院長 學 歷:國防醫學院微生物暨免疫學研究所碩士 授課專長:消化系內科、肝癌專科 證照:醫師證書 (89)台檢醫字第 4084 號 內科專科證書內專醫字第 007929 號 消化系內科專科醫師證書台消內專科證字第 1518 號 消化系內視鏡專科醫師證書台消內鏡專科證字 024686 號 中華民國醫用超音波學會會員中超證字第 10181 號 台灣肝癌專科醫師證書台肝癌專科證字第 0200 號</p> <p>講師 3:柯佑民(A) 現 職:大仁科技大學 藥學系助理教授 學 歷:高雄醫學大學醫學研究所生化學科博士 授課專長:藥理學、生物化學、分子生物學、生物技術學、生物學、病理學、生理學、微生物免疫學</p>
<p>食農樂活與永續生活</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.理解永續：認識當前全球糧食系統面臨的挑戰與永續農業的價值。 2.親近土地：透過實作學習，感受生命成長的過程與辛勞。 3.智慧飲食：學習如何選擇當季、當地、對環境友善的食材，並減少食物浪費。 4.樂活實踐：將所學轉化為具體行動，打造屬於自己的健康、低碳、永續生活方式。 	<p>講師 1:李育儒(A) 現 職:大仁科技大學教務長/寵物照護暨美容系主任/環境教育中心主任 學 歷:國立屏東科技大學農學院生物資源博士班博士 專 長:環境教育、生物學、海洋生態學</p> <p>講師 2:張偉鈞(A) 現 職:大仁科技大學 寵物照護暨美容系講師 學 歷:國立屏東科技大學生物資源博士班(進修中) 授課專長:海洋生態學、水族養殖技術、基礎養殖學相關課程</p>

<p>永續海洋與海食教育</p> <p>I.</p> <ol style="list-style-type: none"> 藉由提升海食環境教育宣導，進而啟發全民向海學習，更能善待海洋、珍惜海洋資源。 增加民眾海洋生態及海食文化之意識，建立正確海洋維護觀念及海洋保育認知 透過食魚教育，讓學員了解永續漁業與過度捕撈的影響，培養選擇友善漁法漁獲的消費習慣。 <p>II.</p> <ol style="list-style-type: none"> 推廣多元食藻教育，讓海洋資源獲得更高的價值。 建立學員對海洋經濟與藻類產業的認識，啟發更多人關注海洋資源利用與藻類相關的創新產業，推動海洋資源的永續經營。 	<p>講師 1:張偉鈞(A)</p> <p>現職:大仁科技大學 寵物照護暨美容系講師 學歷:國立屏東科技大學生物資源博士班(進修中)</p> <p>授課專長:海洋生態學、水族養殖技術、基礎養殖學相關課程</p> <p>講師 2:李憶甄(B)</p> <p>現職:高雄科技大學水產食品科學系副教授 學歷:國立屏東科技大學食品科學所博士</p> <p>授課專長:食品檢驗分析、食品感官品評、食品安全</p>
<p>基礎醫學概念與慢性疾病預防管理</p> <p>I.</p> <ol style="list-style-type: none"> 健康老化的概念與重要性 人體生理變化與老化過程 免疫力與感染預防 健康新知解析：最新醫學研究與儀器應用 <p>II.</p> <ol style="list-style-type: none"> 高血壓、糖尿病、腎病變、心血管疾病預防與控制 代謝症候群的預防與改善：血糖、血脂、脂肪肝與體重控制策略 骨質疏鬆與關節保健 認知健康與失智症預防 	<p>講師 1:柯佑民(A)</p> <p>現職:大仁科技大學 藥學系助理教授 學歷:高雄醫學大學醫學研究所生化學科博士</p> <p>授課專長:藥理學、生物化學、分子生物學、生物技術學、生物學、病理學、生理學、微生物免疫學</p> <p>講師 2:蕭錫麟(B)</p> <p>現職:高醫岡山醫院泌尿科特約主治醫師/杏美診所院長</p> <p>學歷:高雄醫學大學醫學系學士</p> <p>講師 3:黃志富(B)</p> <p>現職:高雄醫學大學醫學系教授/高雄醫學大學附設醫院臨床醫學部主任</p> <p>學歷:高雄醫學大學醫學研究博士</p> <p>授課專長:代謝性脂肪肝病、消化器超音波檢查、肝炎診療、肝病防治</p>
<p>館校合作，拓展學習場域</p> <ol style="list-style-type: none"> 透過館內的專業展覽、互動學習空間及專家導覽，讓學員能夠在真實情境中學習健康與醫學知識。 科工館的「人體探索展區」將介紹生理機能與疾病預防 科博館的「中草藥與自然療法特展」則讓學員深入了解中醫藥的應用與炮製技術 	<p>講師 1:蔡逸宏(A)</p> <p>現職:大仁科技大學 藥學系助理教授 學歷:高雄醫學大學天然藥物研究所博士</p> <p>授課專長:植物新藥前端開發、天然物暨保健食品開發、儀器分析、光譜學、藥物分析、生藥學講師</p> <p>講師 2:柯佑民(A)</p> <p>現職:大仁科技大學 藥學系助理教授 學歷:高雄醫學大學醫學研究所生化學科博士</p> <p>授課專長:藥理學、生物化學、分子生物學、生物技術學、生物學、病理學、生理學、微生物免疫學</p>
<p>銀齡營養與健康料理製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 學習健康與基本營養知識 	<p>講師 1:趙良屏(A)</p> <p>現職:大仁科技大學餐旅管理系兼任講師</p>

2.慢性病飲食調控與養生料理實作
3.參訪在地產業與現長 DIY 體驗

學歷:國立屏東科技大學食品科學系碩士
授課專長:食品營養、食品安全與衛生、中餐烹調製備
講師 2:鍾佩伶(B)
現職:大仁科技大學寵物照護暨美容系副教授
學歷:國立屏東科技大學食品科學系博士
授課專長:食物學原理、肉品加工與實習、肉品產品開發、實務專題