

高齡友善飲食環境營造 專業人員培訓課程 簡章

培訓目的：衛生福利部國民健康署推動「112年高齡友善飲食環境服務計畫」，為加速推廣高齡友善飲食環境及發展質地調整飲食，以「高齡友善飲食環境作業指引」為依據，培訓高齡友善飲食環境專業人員，以協助輔導餐飲業者及社區據點建立高齡友善飲食環境。

一、主辦單位：衛生福利部國民健康署

二、執行單位：財團法人食品工業發展研究所

三、上課時間：

第一班：112年6月9日(星期五) 上午9:00-17:00

第二班：112年6月30日(星期五) 上午9:00-17:00

第三班：112年9月8日(星期五) 上午9:00-17:00

四、上課地點：

財團法人食品工業發展研究所 服務大樓4樓大講堂(1406室)(新竹市東區食品路331號)

五、學員對象/資格：

(一) 學員需具備下列五種資格之一

1. 營養師 (檢附營養師證書)
2. 食品技師 (檢附食品技師證書)
3. 大專院校食品、營養、餐飲相關科系現任講師以上
4. 大專院校食品、營養、餐飲相關科系畢業之專業人士 (檢附畢業證書)
5. 具餐飲主廚3年以上經驗 (檢附證明文件)

(二) 為確保後續輔導品質，具備下列經驗之學員優先錄取

1. 各地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師。
2. 完成食品安全相關訓練四小時以上(如GHP、HACCP)
3. 具有餐食質地經驗

六、招生人數：共三班，每班上限30人。第二班開放線上聆聽，惟無法取得培訓證書。

七、報名費用：免費，供午餐，本課程由衛福部國健署全額補助。

八、報名資訊：

(一) 報名方式：請掃描培訓內容表之QR code報名

(二) 截止時間：第一班-112年5月29日(星期一)截止

第二班-112年6月19日(星期一)截止

第三班-112年8月25日(星期一)截止

(三) 錄取通知：審查符合學員對象/資格者將個別寄發錄取通知

九、培訓內容：

(一) 實體課程：

主辦單位有調整日期或更換內容之權利

時間	培訓內容	講師
9:00-12:00	1.計畫緣起及高齡友善飲食環境作業指引說明-衛生安全、用餐環境、服務流程、用餐器具、外袋包裝與服務流程 2.環境與服務輔導模式說明及分組演練	郁凱衡/食品工業發展研究所/技師
13:00-16:00	1.高齡友善飲食環境作業指引說明-餐食質地 2.各國食品質地調整飲食分級 3.餐食質地輔導說明 4.餐食質地量測說明 5.餐食質地分級實作	王怡晶/食品工業發展研究所/資深研究員
16:00-17:00	紙筆測驗及實作評量	

(二) 實務培訓：於7-10月配合參加餐飲業或社區據點實地輔導課程，至少一次(時間可協調)。

十、學員義務：參加相關會議等活動。學員提出報名申請，視同學員已了解並同意本義務。

十一、 培訓證書：

- (一) 參與實體課程且分組演練報告、紙筆測驗及實作評量成績均達80分(含)以上。
- (二) 完成實務培訓。
- (三) 以上皆符合者可獲得培訓證書。

十二、 聯絡窗口：

- 1. 陳小姐：(03)5223191分機731, cic@firdi.org.tw
- 2. 吳小姐：(03)5223191分機725, wjw@firdi.org.tw

十三、 報名連結

第一班 112年6月9日	第二班 112年6月30日	第三班 112年9月8日
 https://reurl.cc/vkRngk	 https://reurl.cc/lvW3rQ	 https://reurl.cc/KMY7kg

另開放第二班課程直播授課聆聽 (Webex)