

衛生福利部國民健康署  
**113年度高齡友善飲食環境營造-基礎與進階課程  
招生簡章**

113年7月30日修訂

一、 培訓目的：

我國65歲以上老年人口占比112年已達18.2%，預計114年邁入超高齡社會，高齡長者隨著年紀增長，面臨咀嚼、吞嚥能力變差，腸胃消化功能漸弱等情形，影響其營養與健康狀況。衛生福利部國民健康署為照顧高齡者營養，積極推動高齡友善飲食環境及發展質地調整飲食，從衛生安全、用餐環境、服務流程、餐食質地、用餐器具及外帶包裝等多面向輔導餐飲業及社區據點，以營造高齡友善飲食環境。為使民眾及相關人員瞭解高齡友善之飲食服務要項及質地調整飲食概念，於「113年高齡友善飲食環境服務計畫」辦理培訓課程，期能共同營造適合長輩之高齡友善飲食環境。

二、 主辦單位：衛生福利部國民健康署

三、 執行單位：財團法人食品工業發展研究所

四、 課程類別：(課程詳細說明請見附錄)

(一) 基礎課程：

1. 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-概念篇：數位課程2小時
2. 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-實務篇：實體課程4小時
3. 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班：實體課程7小時

(二) 進階課程：

高齡友善飲食服務及質地調整飲食-種子師資班：實體課程7小時

五、 培訓對象：

- (一) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-概念篇、實務篇：一般民眾、廚師、餐飲業者、社區據點人員、高齡產業從業人員、高中職或大專院校食品、營養、餐飲相關科系師生等。
- (二) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班：培訓人員資格與錄取優先順位如下：
  1. 各地方政府與業務相關人員。
  2. 大專院校食品、營養、餐飲相關科系講師。
  3. 其他營養師及廚師。
- (三) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-種子師資班：限由取得112年「高齡友善飲食環境營造-專業人員」培訓證書者參加。

六、上課時間：

(一) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-概念篇

- (1) 第1班(7/30-8/7) (2) 第2班(8/12-8/19)
- (3) 第3班(9/23-10/2) (4) 第4班(10/21-10/30)
- (5) 第5班(8/1-10/31): 無衛生講習時數

(二) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-實務篇

- (1) 新竹班：113年9月18日(同步線上直播)
- (2) 台中班：113年10月17日
- (3) 台南班：113年11月6日

(三) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班

- (1) 第1班：113年8月22日(四) 9:00-17:00
- (2) 第2班：113年10月2日(三) 9:00-17:00
- (3) 第3班：113年10月29日(二) 9:00-17:00

(四) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-進階種子師資班

- (1) 第1班：113年8月2日(五) 9:00-17:00
- (2) 第2班：113年8月13日(二) 9:00-17:00

六、報名費用：免費，本課程由衛生福利部國民健康署全額補助。

七、補充說明

- (一) 上述概念篇與實務篇兩門課程無先後關聯，可依需求選擇報名。
- (二) 上述課程主辦單位保留擇定參訓人員之權利。
- (三) 請於課程前完成報名手續(詳如附錄)，錄取者將以電子郵件寄發通知。
- (四) 實體課程當日請自備環保餐具及環保杯。

八、課程聯絡人：

- 1. 陳小姐：(03)5223191分機731, cic@firdi.org.tw
- 2. 王小姐：(03)5223191分機305, wsy10@firdi.org.tw

### (一) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-概念篇

一、課程目的：使學員瞭解高齡友善飲食環境要項及質地調整飲食，包含飲食服務、餐食質地分級規格及量測方式。

二、上課方式：數位影音課程

三、辦理班次：分5班次如下

(一)第1至4班時程如下，每班上限60人，額滿為止，有衛生講習時數(申請中)。

1. 第1班：113年7月30日至8月7日
2. 第2班：113年8月12日至8月19日
3. 第3班：113年9月23日至10月2日
4. 第4班：113年10月21日至10月30日





(二)第5班：8/1-10/31，無報名人數上限，無衛生講習時數。

四、報名方式：網路報名，即日起至113年10月31日止。

五、請於課程前完成報名手續，錄取者將以電子郵件寄發通知。

六、報名連結：

第1至4班

第1班(7/30-8/7)	第2班(8/12-8/19)	第3班(9/23-10/2)	第4班(10/21-10/30)
			
<a href="https://reurl.cc/RWxNaD">https://reurl.cc/RWxNaD</a>	<a href="https://reurl.cc/nreaol">https://reurl.cc/nreaol</a>	<a href="https://reurl.cc/M4qp4k">https://reurl.cc/M4qp4k</a>	<a href="https://reurl.cc/RWx59n">https://reurl.cc/RWx59n</a>

第5班

第5班(8/1-10/31)

<a href="https://reurl.cc/qVeALE">https://reurl.cc/qVeALE</a>

七、課程內容：

單元/測驗	講師	時間(分)
課前測驗		10
高齡友善飲食環境營造 -課程導引	王怡晶資深研究員/財團法人 食品工業發展研究所	15
高齡友善飲食環境營造 -環境與服務	郁凱衡技師/財團法人食品工 業發展研究所	30
高齡友善飲食環境營造 -餐食質地	王怡晶資深研究員/財團法人 食品工業發展研究所	45
課後測驗		20

主辦單位有調整日期或更換內容之權利

## (二) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-實務篇

- 一、 課程目的：使學員瞭解高齡友善飲食環境要項及質地調整飲食，包含飲食服務、餐食質地分級規格及量測方式及實務烹調概念。
- 二、 上課方式：實體課
- 三、 辦理班次：新竹班、台中班、台南班。
- 四、 課程積分時數：衛生講習時數、營養師繼續教育積分(申請中)
- 五、 課程資訊：

(一) 新竹班：113年9月18日下午13:00~17:00(本場次開放同步線上直播)

1. 合辦單位：新竹市衛生局、新竹縣政府衛生局、新竹市營養師公會
2. 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(新竹市東區食品路331號)
3. 招生人數：上限80人，額滿為止
4. 報名方式：網路報名，即日起至113年9月4日止
5. 報名連結：<https://pse.is/628pgc>
6. 課程表：



時間	課程內容	講師
13:00-13:10	報到&前測	
13:10-13:30	高齡友善飲食環境現況	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
13:30-14:00	高齡友善飲食服務	張婉蓉營養師 新竹縣社區營養推廣中心
14:00-14:50	質地調整餐食分級量測	林美岑營養師 新竹市社區營養推廣中心
14:50-15:00	休息時間	
15:00-16:40	質地調整餐食烹調概念 及實例分享	王永宗主廚 台北福華大飯店
16:40-17:00	後測&問卷	

主辦單位有調整日期或更換內容之權利

(二) 台中班：113年10月17日下午13:00~17:00

1. 合辦單位：中臺科技大學老人照顧系
2. 上課地點：中臺科技大學 保健大樓5樓 9502生命歷程講座教室(台中市北屯區廬子路666號)
3. 招生人數：上限80人，額滿為止
4. 報名方式：網路報名，即日起至113年10月3日止
5. 報名連結：<https://pse.is/628pkv>
6. 課程表：



時間	課程內容	講師
13:00-13:10	報到&前測	
13:10-13:30	高齡友善飲食環境現況	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
13:30-14:00	高齡友善飲食服務	陳立賢助理教授 東海大學食品科學系
14:00-14:50	質地調整餐食分級量測	李美甄營養師 台中市社區營養推廣中心
14:50-15:00	休息時間	
15:00-16:40	質地調整餐食烹調概念 及實例分享	王永宗主廚 台北福華大飯店
16:40-17:00	後測&問卷	

主辦單位有調整日期或更換內容之權利

(三) 台南班：113年11月6日下午13:00~17:00

1. 合辦單位：嘉南藥理大學高齡福祉養生管理系
2. 上課地點：嘉南藥理大學教學實驗大樓階梯教室 Cs403 (台南市仁德區二仁路一段60號)
3. 招生人數：上限80人，額滿為止
4. 報名方式：採網路報名，即日起至113年10月23日止
5. 報名連結：<https://pse.is/628pnj>
6. 課程表：



時間	課程內容	講師
13:00-13:10	報到&前測	
13:10-13:30	高齡友善飲食環境現況	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
13:30-14:00	高齡友善飲食服務	劉靖香營養師 台南市社區營養推廣中心
14:00-14:50	質地調整餐食分級量測	侯金茹營養師 高雄市社區營養推廣中心
14:50-15:00	休息時間	
15:00-16:40	質地調整餐食烹調概念 及實例分享	王永宗主廚 台北福華大飯店
16:40-17:00	後測&問卷	

主辦單位有調整日期或更換內容之權利

### (三) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班

一、課程目的：使學員熟悉高齡友善飲食環境要項，包含飲食服務、餐食質地分級規格、量測方式及品質管理，並具備輔導高齡友善飲食環境建立之能力。

二、錄取優先順位：

1. 各地方政府與業務相關人員。
2. 大專院校食品、營養、餐飲相關科系講師
3. 其他營養師及主廚

三、辦理班次：

第1班：113年8月22日(四) 9:00-17:00 (報名截止:113年8月8日)

第2班：113年10月2日(三) 9:00-17:00 (報名截止:113年9月18日)

第3班：113年10月29日(二) 9:00-17:00 (報名截止:113年10月15日)

四、合辦單位：臺南市政府衛生局(第3班)

五、上課地點：

第1、2班：財團法人食品工業發展研究所服務大樓4樓大講堂(新竹市東區食品路331號)

第3班：臺南市政府衛生局東興辦公室5樓大禮堂(台南市新營區東興路163號)

六、招生人數：每班上限36人

七、報名方式：網路報名，請依班次掃描QR code報名，審查符合資格者將個別以e-mail寄發錄取通知。

八、報名連結：

第1班(113年8月22日)	第2班(113年10月2日)	第3班(113年10月29日)
		
<a href="https://pse.is/628qml">https://pse.is/628qml</a>	<a href="https://pse.is/628gte">https://pse.is/628gte</a>	<a href="https://reurl.cc/701ykN">https://reurl.cc/701ykN</a>

八、課程積分：營養師繼續教育積分(申請中)



九、課程表：詳如下一頁

時間	課程內容	講師
8:40-9:10	報到&前測	
9:10-10:00	高齡友善飲食環境需求與現況	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
10:00-12:00	1.高齡友善飲食服務 2.輔導記錄表之應用及演練	郁凱衡技師 財團法人食品工業發展研究所
12:00-13:00	午餐	
13:00-14:00	質地調整餐食分級量測	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
14:00-16:00	餐食質地分級量測實作	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
16:00-17:00	後測&問卷	



主辦單位有調整日期或更換內容之權利

十、培訓證書：全程參與課程且演練報告、紙筆測驗、實作評量成績均達80分(含)者，合格獲發培訓證書，不合格者可補考一次。

十一、選修實地輔導課程：113年8至11月將辦理餐飲業及社區據點之高齡友善飲食環境實地輔導課程，有關該實地輔導課程之相關訊息，將於課程當日公布。

#### (四) 高齡友善飲食服務及質地調整飲食-種子師資班

- 一、 課程目的：使學員在進行高齡友善飲食環境輔導工作時，具備飲食服務分析能力及餐食質地品管能力並能有效溝通，提出改善建議。
- 二、 報名資格：取得112年「高齡友善飲食環境營造-專業人員」培訓證書者。
- 三、 辦理班次：共2班次  
第1班：113年8月2日(五) 9:00-17:00 (報名截止:113年7月19日)  
第2班：113年8月13日(二) 9:00-17:00 (報名截止:113年7月30日)
- 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(新竹市東區食品路331號)
- 五、 招生人數：每班上限36人
- 六、 報名方式：網路報名，請依班次掃描QR code報名，審查符合資格者將以e-mail個別寄發錄取通知。
- 七、 課程積分時數：營養師繼續教育積分(申請中)
- 八、 報名連結：

<p>第 1 班(113 年 8 月 2 日)</p>  <p><a href="https://pse.is/628rve">https://pse.is/628rve</a></p>	<p>第 2 班(113 年 8 月 13 日)</p>  <p><a href="https://pse.is/628ryb">https://pse.is/628ryb</a></p>
--	--

- 九、 培訓證書：全程參與課程且演練報告、筆試測驗均達80分者，合格獲發培訓證書，不合格者可補考一次。
- 十、 課程表：詳如下一頁

時間	課程內容	講師
8:40-9:10	報到&前測	
9:10-10:00	社區質地調整餐飲之挑戰與策略	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
10:10-11:40	飲食服務常見問題分析及溝通技巧	郁凱衡技師 財團法人食品工業發展研究所
11:40-12:40	午餐	
12:40-13:30	設計均衡的容易咬軟質食菜單	鄭千惠營養師 台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會
13:30-14:50	社區餐飲質地量測分級實作	王怡晶資深研究員 財團法人食品工業發展研究所
15:00-16:40	質地調整餐食烹調技巧與菜色呈現	李怡君副教授 高雄餐旅大學中餐廚藝系
16:40-17:00	後測&問卷	

主辦單位有調整日期或更換內容之權利