

★本課程已通過iCAP職能導向課程品質認證

銀髮食品質地量測班 (數位實體混成課程)

台灣進入高齡社會，銀髮族群隨著年齡增加常伴隨而來身體機能的衰退，常見的牙口不好、咀嚼或吞嚥能力退化，均會造成進食的困擾。質地調整食品為食物質地修飾或液態稠度調整之食品，可幫助銀髮族群改善進食問題、提升飲食安全並增進營養。如何提供質地、風味及營養適切的質地調整食品，實為銀髮食品產業鏈上之重要議題。本課程依據「職能導向課程品質認證(iCAP)」審核指標開發，由重量級專業講師授課，讓您瞭解什麼是質地調整食品？食品質地如何分級？以及如何使用簡易工具來量測食品質地等級？

課程目的：透過數位及實體課程，培訓學員在進行銀髮食品質地量測時，能依照質地量測流程，正確使用工具判別食品質地等級。

上課日期：113年12月6日(五)，數位課程上架期：113年11月25日~12月4日

上課地點：食品工業發展研究所 (新竹市食品路331號4樓大講堂)

- 課程對象：**
- 1.食品製造廠/製造、品管、研發人員
 - 2.餐廳/備、送餐人員
 - 3.社區供餐據點/備、送餐人員
 - 4.醫院、長照機構/營養師、照護人員、語言治療師

課程內容：共四單元 (數位課6小時+實體課6小時)



日期	時間	單元名稱	時數
11/25~12/4	數位課程	一、老化生理與常見咀嚼吞嚥問題	2hr
		二、食品質地概論	2hr
		三、食品口腔處理與質地調整食品	2hr
12/6(五)	09:00-12:00	四、食品質地量測及判定實務	4hr
	13:00-14:00		
	14:00-16:00	成果評量-紙筆測驗與實作評量	2hr

培訓費用：10,000/人(含學費、午餐、講義、實作及考試之食品教材16份)。

繳費方式：資格審查通過後將收到繳費通知，請依通知完成繳費。

報名時間：每班上限30人，即日起至113年11月20日或額滿為止

報名連結：<https://reurl.cc/E65Ldm>

證書：達結訓標準，由本所發給iCAP證書。



聯絡人：03-5223191-731 陳小姐