

衛生福利部國民健康署

114年度高齡營養質地調整飲食-基礎與進階課程 招生簡章

一、 培訓目的：

我國65歲以上老年人口占比於113年已達18.9%，預計114年邁入超高齡社會，高齡者隨著年紀增長，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，近年來積極推動高齡友善飲食環境及發展質地調整飲食，從餐食服務及餐食質地等面向輔導餐飲業及社區據點。並於「114年推動質地調整飲食人才培訓及輔導計畫」辦理培訓課程，期能提升民眾對高齡營養質地調整飲食的認知。

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. 高齡營養質地調整飲食-概念篇：數位課程2小時
2. 高齡營養質地調整飲食-實務篇：實體課程4小時
3. 高齡營養質地調整飲食-專業人員班：實體課程7小時

(二) 進階課程：

- 高齡營養質地調整飲食-種子師資班：實體課程7小時

五、 培訓時間及對象：

| 課程 | 時間 | 培訓對象 | |
|------|-----------------------|---|---|
| 基礎課程 | 1.高齡營養質地調整飲食-概念篇(數位課) | 數位課程觀看期間如下 • 第1班：7/11-7/15 • 第2班：9/12-9/16 • 第3班：7/14-10/15 | 1.從業人員:廚師、餐飲業者、社區據點人員、高齡產業從業人員 2.高中職或大專院校食品、營養、餐飲相關科系師生 3.對質地調整飲食有需求或有興趣者 |
| | 2.高齡營養質地調整飲食-實務篇 | 1.新竹班：114年5月15日 下午 13:00-17:00 2.台中班：114年6月11日 下午 13:00-17:00 3.高雄班：114年8月12日 下午 13:00-17:00 | |

| | | | |
|------|--------------------|--|---|
| | 3.高齡營養質地調整飲食-專業人員班 | <ul style="list-style-type: none"> • 第 1 班：114 年 7 月 24 日 上午 9:00-17:00 • 第 2 班：114 年 8 月 28 日 上午 9:00-17:00 • 第 3 班：114 年 10 月 8 日 上午 9:00-17:00 | 培訓人員資格與錄取優先順位如下： 1.地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師 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 |
| 進階課程 | 高齡營養質地調整飲食-種子師資班 | <ul style="list-style-type: none"> • 第 1 班：114 年 4 月 25 日 上午 9:00-17:00 • 第 2 班：114 年 5 月 22 日 上午 9:00-17:00 | 限 已取得 112 年「高齡友善飲食環境營造-專業人員」或 113 年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班」培訓證書者 |

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)，需資格審核之課程，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. 吳小姐：(03)5223191分機706, elyse @firdi.org.tw
2. 陳小姐：(03)5223191分機731, cic@firdi.org.tw

(一) 高齡營養質地調整飲食-概念篇

- 一、課程目的：使學員瞭解高齡營養質地調整飲食推動要項，包含餐食服務、餐食質地分級規格、量測方式等。
- 二、上課方式：數位影音課程
- 三、辦理班次：共3班次，課程觀看期間如下
 - (1)第1、2班每班上限60人，額滿為止，衛生講習時數申請中。
 - 第1班：114年7月11-15日(報名截止：114年7月7日)
 - 第2班：114年9月12-16日(報名截止：114年9月8日)
 - (2)第3班：114年7月14日-10月15日，無人數上限，無衛生講習時數。
(報名截止：114年10月9日)
- 四、報名方式：網路報名，請於課程前完成報名手續，開課前將以電子郵件寄發課程通知。

五、報名連結：

| 第1班(7/11-7/15) | 第2班(9/12-9/16) | 第3班(7/14-10/15) |
|---|---|---|
|  |  |  |
| https://reurl.cc/M6EQ4m | https://reurl.cc/d1Z3y2 | https://reurl.cc/KdgWOM |

六、課程內容：

| 單元/測驗 | 講師 | 時間(分) |
|-----------------|-----------------------|-------|
| 課前測驗 | | 10 |
| 高齡營養質地調整飲食-課程導引 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 | 15 |
| 高齡營養質地調整飲食-餐食服務 | 郁凱衡技師 食品工業發展研究所 | 30 |
| 高齡營養質地調整飲食-餐食質地 | 王怡晶資深研究員 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)高齡營養質地調整飲食-實務篇

- 一、 課程目的：使學員瞭解高齡營養質地調整飲食推動要項及烹調概念。
- 二、 上課方式：實體課
- 三、 辦理班次：共3班次，新竹班、台中班、高雄班。
- 四、 課程積分時數：衛生講習時數申請中
- 五、 課程資訊：

➤ 新竹班：114年5月15日下午13:00-17:00

(本班次開放同步線上直播，線上學員無衛生講習時數)

1. 合辦單位：新竹市衛生局
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60人，額滿為止
4. 報名方式：網路報名，即日起至114年5月1日止
5. 報名連結：<https://reurl.cc/qn7LvE>
6. 課程表：



| 時間 | 課程內容 | 講師 |
|-------------|--------------------------|-----------------------|
| 12:40-13:00 | 報到及前測 | |
| 13:00-13:30 | 高齡營養質地調整飲食 推動現況 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 13:30-14:50 | 高齡營養質地調整飲食之 餐食服務及餐食質地 | 戴暉庭營養師 臺北市政府衛生局 |
| 14:50-15:10 | 小試身手- 餐食質地動手測 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 15:10-16:00 | 質地調整餐食烹調概念 | 王永宗顧問 台北福華大飯店 |
| 16:00-16:50 | 四季家常菜餚案例分享 | 王永宗顧問 台北福華大飯店 |
| 16:50-17:00 | 後測及滿意度問卷 | |

主辦單位保留調整日期或更換內容之權利

➤ 台中班：114年6月11日下午13:00-17:00

1. 合辦單位：臺中市政府衛生局、社團法人中華美食交流協會
2. 上課地點：臺中市政府衛生局4樓4-1會議室(台中市豐原區中興路136號)
3. 招生人數：上限60人，額滿為止
4. 報名方式：網路報名，即日起至114年5月28日止
5. 報名連結：<https://reurl.cc/261Lln>
6. 課程表：



| 時間 | 課程內容 | 講師 |
|-------------|--------------------------|-----------------------|
| 12:40-13:00 | 報到及前測 | |
| 13:00-13:30 | 高齡營養質地調整飲食 推動現況 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 13:30-14:50 | 高齡營養質地調整飲食之 餐食服務及餐食質地 | 賴彥樺營養師 桃園市政府衛生局 |
| 14:50-15:10 | 小試身手- 餐食質地動手測 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 15:10-16:00 | 質地調整餐食烹調概念 | 王永宗顧問 台北福華大飯店 |
| 16:00-16:50 | 四季家常菜餚案例分享 | 黃宏銘主廚 宏銘的廚房 |
| 16:50-17:00 | 後測及滿意度問卷 | |

主辦單位保留調整日期或更換內容之權利

➤ 高雄班：114年8月12日下午13:00-17:00

1. 合辦單位：高雄市政府衛生局
2. 上課地點：高雄市政府衛生局8樓會議室(高雄市苓雅區凱旋二路132-1號8樓)
3. 招生人數：上限60人，額滿為止
4. 報名方式：採網路報名，即日起至113年7月29日止
5. 報名連結：<https://reurl.cc/Q5rX2O>
6. 課程表：



| 時間 | 課程內容 | 講師 |
|-------------|--------------------------|-----------------------|
| 12:40-13:00 | 報到及前測 | |
| 13:00-13:30 | 高齡營養質地調整飲食 推動現況 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 13:30-14:50 | 高齡營養質地調整飲食之 餐食服務及餐食質地 | 陳怡靜營養師 臺南市政府衛生局 |
| 14:50-15:10 | 小試身手- 餐食質地動手測 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 15:10-16:00 | 質地調整餐食烹調概念 | 王永宗顧問 台北福華大飯店 |
| 16:00-16:50 | 四季家常菜餚案例分享 | 江進華主廚 高雄翰品酒店 |
| 16:50-17:00 | 後測及滿意度問卷 | |

主辦單位保留調整日期或更換內容之權利

(三) 高齡營養質地調整飲食-專業人員班

- 一、 課程目的：使學員熟悉高齡營養質地調整飲食推動要項，包含餐食服務、餐食質地分級規格、量測方式等，並具備輔導飯店、餐飲業者與社區據點之能力。
- 二、 錄取優先順位：
 1. 地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師
 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、 辦理班次：共3班次
 - 第1班：114年7月24日(四) 9:00-17:00 (報名截止：114年7月3日)
 - 第2班：114年8月28日(四) 9:00-17:00 (報名截止：113年8月7日)
 - 第3班：114年10月8日(三) 9:00-17:00 (報名截止：113年9月17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，報名截止後，審查錄取者將以e-mail個別寄發錄取通知。
- 七、 報名連結：

| 第 1 班(114 年 7 月 24 日) | 第 2 班(114 年 8 月 28 日) | 第 3 班(114 年 10 月 8 日) |
|---|---|---|
|  |  |  |
| https://reurl.cc/jQzDVD | https://reurl.cc/vpY7Gy | https://reurl.cc/DKzAej |

- 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 | 報到及前測 | |
| 9:10-10:00 | 高齡營養質地調整飲食- 課程導引 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 10:00-12:00 | 高齡營養質地調整飲食- 餐食服務(含演練) | 郁凱衡技師 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 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 食品工業發展研究所 |
| 16:00-17:00 | 後測及滿意度問卷 | |

主辦單位保留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、學員義務：參訓學員需配合簽署「講師資訊公開同意書」，獲發培訓證書後登錄「高齡營養質地調整飲食-專業人員講師資訊」名單。

(四) 高齡營養質地調整飲食-種子師資班

- 一、 課程目的：使學員在進行高齡營養質地調整飲食輔導工作時，具備餐食服務及餐食質地問題分析能力並能有效溝通，提出改善建議。
- 二、 報名資格：限已取得112年「高齡友善飲食環境營造-專業人員」或113年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-專業人員班」培訓證書者。
- 三、 辦理班次：共2班次
 - 第1班：114年4月25日(五) 9:00-17:00 (報名截止:114年4月2日)
 - 第2班：114年5月22日(四) 9:00-17:00 (報名截止:114年5月1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40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：營養師繼續教育積分(申請中)
- 八、 報名連結：

第 1 班(114 年 4 月 25 日)



<https://reurl.cc/V0AL7y>

第 2 班(114 年 5 月 22 日)



<https://reurl.cc/A6VAD3>

- 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 | 報到及前測 | |
| 9:10-10:10 | 社區質地調整餐飲之挑戰 與策略 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 10:10-11:40 | 餐食服務常見問題分析及 溝通技巧 | 郁凱衡技師 食品工業發展研究所 |
| 11:40-12:40 | 午餐 | |
| 12:40-13:30 | 設計健康的容易咬軟質食 菜單 | 鄭千惠營養師 台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會 |
| 13:30-15:00 | 社區餐食質地量測分級 實作 | 王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所 |
| 15:00-16:30 | 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 |
| 16:30-17:00 | 後測及滿意度問卷 | |

主辦單位保留調整日期或更換內容之權利