

衛生福利部國民健康署

115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「115年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：4/28-5/5 • 第2班：5/26-6/2 • 第3班：6/24-7/1 • 第4班：7/14-9/30	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.樂齡學習中心、樂齡大學、社區大學、推廣教育中心相關從業人員
	2.高齡營養質地調整飲食-實務篇	1.臺中班：115年5月27日 下午 13:00-17:00 2.新竹班：115年6月2日 下午 13:00-17:00 3.臺南班：115年6月17日 下午 13:00-17:00	3.高中職或大專院校食品、營養、餐飲相關科系師生 4.對質地調整飲食有需求或有興趣者

	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：115年5月13日 上午9:00-17:00 • 第2班：115年7月9日 上午9:00-17:00 • 第3班：115年8月4日 上午9:00-17:00 	<p>培訓人員資格與錄取優先順位如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師 2.樂齡學習中心、樂齡大學、社區大學、推廣教育中心講師 3.其他營養師及廚師(具乙級證照者優先) 4.大專院校食品、營養、餐飲相關科系講師
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：115年4月21日 上午9:00-17:00 • 第2班：115年5月19日 上午9:00-17:00 	<p>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」或114年「高齡營養質地調整飲食-專業人員班」培訓證書者</p>

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、計畫課程聯絡人：

吳小姐：(03)5223191分機706, elyse@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4班次，課程觀看期間如下

(1)第1、2、3班每班上限60人，額滿為止，衛生講習時數申請中

•第1班：115年4月28-5月5日（報名截止：115年4月17日）

•第2班：115年5月26日-6月2日（報名截止：115年5月12日）

•第3班：115年6月24日-7月1日（報名截止：115年6月10日）

(2)第4班：115年7月14日-9月30日，無人數上限，無衛生講習時數。

（報名截止：115年7月1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(4/28-5/5)	第2班(5/26-6/2)	第3班(6/24-7/1)	第4班(7/14-9/30)
			
https://pse.is/8td2gr	https://pse.is/8td3ry	https://pse.is/8td45u	https://pse.is/8td4td

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	郁凱衡食品技師	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，臺中班、新竹班、臺南班
- 四、 課程積分時數：衛生講習時數申請中
- 五、 課程資訊：

➤ 臺中班：115年5月27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：東海大學、臺中市政府衛生局
2. 上課地點：東海大學第二校區管理學院一樓 M116教室
(臺中市西屯區臺灣大道四段1727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115年5月13日止
5. 報名連結：<https://pse.is/8t8ye8>
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	李怡姍營養師 嘉義市政府衛生局
13:30-14:50	高齡營養質地調整飲食 之餐食服務及餐食質地	林鶴純營養師 新北市政府衛生局
14:50-15:10	小試身手- 餐食質地動手測	李怡姍營養師 嘉義市政府衛生局
15:10-16:00	質地調整餐食烹調概念	王永宗 台北福華大飯店 顧問 宗舖師心意有限公司 主理人
16:00-16:50	四季家常菜餚案例分享	許煜忠主廚 台南大飯店
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

➤ 新竹班：115年6月2日下午13:00-17:00

1. 合辦單位：新竹市衛生局
2. 上課地點：食品工業發展研究所 服務大樓4樓1406大講堂
(新竹市食品路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115年5月20日止
5. 報名連結：<https://pse.is/8t9ftf>
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	黃惠芳營養督導 高雄市政府衛生局
13:30-14:50	高齡營養質地調整飲食 之餐食服務及餐食質地	林靖怡營養師 弗傳慈心基金會
14:50-15:10	小試身手- 餐食質地動手測	黃惠芳營養督導 高雄市政府衛生局
15:10-16:00	質地調整餐食烹調概念	王永宗 台北福華大飯店 顧問 宗舖師心意有限公司 主理人
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

➤ 臺南班：115年6月17日下午13:00-17:00

1. 合辦單位：嘉南藥理大學、臺南市政府衛生局
2. 上課地點：嘉南藥理大學教學實驗大樓階梯教室CS403教室
(臺南市仁德區二仁路一段60號)
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115年6月3日止
5. 報名連結：<https://pse.is/8t9kbz>
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	鄭郁蓁營養師 桃園市政府衛生局
13:30-14:50	高齡營養質地調整飲食 之餐食服務及餐食質地	賴雅汶營養師 南投縣政府衛生局
14:50-15:10	小試身手- 餐食質地動手測	鄭郁蓁營養師 桃園市政府衛生局
15:10-16:00	質地調整餐食烹調概念	王永宗 台北福華大飯店 顧問 宗舖師心意有限公司 主理人
16:00-16:50	四季家常菜餚案例分享	池一明主廚 高雄萬豪酒店
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. 樂齡學習中心、樂齡大學、社區大學、推廣教育中心講師
 3. 其他營養師及廚師(具乙級證照者優先)
 4. 大專院校食品、營養、餐飲相關科系講師
- 三、辦理班次：共3班次，新竹班二班及高雄班一班。
- 四、招生人數：每班上限45人
- 五、報名方式：網路報名，資格審查錄取者將以email個別寄發錄取通知
- 六、課程積分：營養師繼續教育積分(申請中)
- 七、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。
- 八、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。

九、課程資訊：

- 新竹班第一班：115年5月13日(三) 9:00-17:00

(報名截止：115年4月29日)

- 新竹班第二班：115年7月9日 (四) 9:00-17:00

(報名截止：115年6月23日)

1. 上課地點：財團法人食品工業發展研究所 服務大樓4樓1406大講堂
(新竹市東區食品路331號)

2. 報名連結：第1班(115年5月13日)
<https://pse.is/8spcgy>



- 第2班(115年7月9日)
<https://pse.is/8spdxe>



3.新竹班課程表：

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)	郁凱衡食品技師
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

➤ 高雄班：115年8月4日(二) 9:00-17:00

(報名截止：115年7月21日)

1. 合辦單位：高雄市政府衛生局
協辦單位：高雄市營養師公會
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)
3. 報名連結：<https://pse.is/8spwc6>
4. 高雄班課程表：



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	戴暉庭營養師 臺北市政府衛生局
10:00-12:00	高齡營養質地調整飲食- 餐食服務(含演練)	郁凱衡食品技師 黃惠芳營養督導 高雄市政府衛生局
12:00-13:00	午餐	
13:00-14:00	質地調整餐食分級量測	李美甄營養師 國軍臺中總醫院
14:00-16:00	餐食質地分級量測實作	李美甄營養師 國軍臺中總醫院 陳韋靜營養師 侯金茹營養師 黃馨毅營養師 游艾琳營養師 高雄市政府衛生局
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

(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」或114年「高齡營養質地調整飲食-專業人員班」培訓證書者
- 三、辦理班次：共2班次
 - 第1班：115年4月21日(二) 9:00-17:00 (報名截止:115年4月7日)
 - 第2班：115年5月19日(二) 9:00-17:00 (報名截止:115年5月5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45人
- 六、報名方式：網路報名，資格符合者將以email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(115 年 4 月 21 日)



<https://pse.is/8snqse>

第 2 班(115 年 5 月 19 日)



<https://pse.is/8snqme>

- 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	郁凱衡食品技師
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 常務理事
13:30-15:00	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