

# 高雄市政府衛生局

## 長者健康飲食規劃培訓課程【簡章】

一、目的：為加強本市社區長者共餐據點負責人、督導或志工具備製備高齡友善飲食概念，賦予餐點設計，並供應符合健康均衡飲食之技巧與能力，達到營造長者安全適切飲食環境。

二、主辦單位：高雄市政府衛生局社區營養推廣中心

三、參加對象：

社區據點負責人、督導、志工、醫事人員（護理師、社工師、營養師等）、據點備餐人員、照服員、提供據點餐食之餐飲業者、衛生所同仁或大專院校營養、食品、餐飲或其他醫事相關科系學生等。

四、課程時間及地點：

場次	日期及時間	地點	上課人數
上午	113年9月28日(六) 09:00-12:40	合懋食品商行4樓 (高雄市左營區自由四路239號)	實體課程：80人 線上課程：200人
下午	113年9月28日(六) 13:30-17:30	合懋食品商行4樓 (高雄市左營區自由四路239號)	實體課程：40人

五、課程表：

(一) 上午場次-理論課程

時間	課程名稱	主講者
09:00-09:30	報到、前測	
09:30-09:40	長官致詞	
09:40-10:00	社區營養推廣中心服務簡介	本局社區營養推廣中心 專案營養師
10:00-11:00	長者均衡飲食餐點設計(1)	開新創意策略股份有限公司 「112-113年質地調整飲食推廣案」 陳琇雯 專案營養師
11:00-11:10	休息	
11:10-12:10	長者均衡飲食餐點設計(2)	
12:10-12:30	後測及滿意度問卷	
12:30-12:40	抽獎活動*	
12:40	賦歸/上午課程結束	

\*備註：抽獎活動參加對象僅限參加實體課程的學員。

(二) 下午場次-實作課程\*\*

時間	課程名稱	主講者
13:30-13:50	報到、前測	
13:50-14:00	長官致詞	
14:00-15:30	銀養好食力 7級容易咬軟質食示範教學	高雄萬豪酒店皇豪中餐廳 池一明 主廚
15:30-17:00	銀養好食力 6級牙齦碎軟質食示範教學	高雄萬豪酒店皇豪中餐廳 池一明 主廚
17:00-17:30	後測及滿意度問卷	
17:30	賦歸/下午課程結束	

\*\*備註：報名下午場次實作課程需已參加113年度備餐經理人培訓課程之學員，且一個據點僅限一人，報名不代表錄取，主辦單位有審核錄取名單權利。

## 六、報名方式：

(一) 報名期間：即日起至 113 年 9 月 18 日(三)中午 12.00 或額滿為止。

(二) 報名連結：

上午場次-理論課程	下午場次-實作課程
<a href="https://forms.gle/vAiYh8JXTCJG584Q7">https://forms.gle/vAiYh8JXTCJG584Q7</a>	<a href="https://forms.gle/h2zCx8cGq863KAScA">https://forms.gle/h2zCx8cGq863KAScA</a>
 上午場次-理論課程	 下午場次-實作課程
 上午場次-理論課程	 下午場次-實作課程

(三) 已錄取之學員若因故無法出席當日課程者，請於活動日期前 3 日以 E-mail 或電話告知，避免影響候補學員遞補權益。(信箱：[n1235312@gmail.com](mailto:n1235312@gmail.com) / 電話：07-7134000\*5125、5216)

## 七、注意事項：

(一) 本課程無申請醫事人員相關學分與培訓證書。為維護課程品質，請勿遲到或早退。

(二) 請學員加入本次課程 Line 群組 [https://line.me/ti/g/\\_KAf9C3Rhp](https://line.me/ti/g/_KAf9C3Rhp)，以便取得課程相關資訊。



(三) 參加本次實體課程之據點人員，將優先媒合 114 年度團體營養教育課程、供膳輔導與營養篩檢服務。

(四) 報名參加線上課程之學員，課程連結將於開始上課前 30 分鐘公告於群組中，請學員注意訊息並事先準備好線上課程相關設備。線上課程以線上前測、後測與滿意度問卷作為簽到退依據，請學員務必依限完成。

(五) 本次講義將於課程前三天上傳至 Line 群組，供學員下載運用，當日不提供紙本講義。

(六) 當日上午場次結束後午餐請自理，參加實體課程會後僅提供麵包餐盒(非便當)。為響應環保政策，請參加實體課程的學員自行攜帶環保杯與環保餐具。

(七) 如遇天災(如颱風)或其他不可抗拒之因素，將於本局網站公告(不會個別通知)，並再擇期辦理。

(八) 參加實體課程的學員請勿將汽機車停放在店家門口，請至鄰近區域找尋停車位。

停車資訊：

