

衛生福利部國民健康署

115 年度高齡營養質地調整飲食-區域交流工作坊 招生簡章

一、目的：

衛生福利部國民健康署為照顧高齡者營養，近年來積極推動質地調整飲食，為連結地方政府衛生局營養師與餐飲店家主廚及業者，規劃辦理北、中、南、東區域交流工作坊，透過實地訪視輔導與現場示範分享，進行質地飲食評估、調整流程與場域導入經驗示範分享，以交流與實作並行方式，強化地方政府與餐飲業者之合作連結，希望藉由工作坊之辦理，蒐集不同利害關係人對於餐飲業導入質地調整飲食之立場、痛點及期望，共同討論解決方案及方向。

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、議題名稱：(詳細說明請見附錄)

(一) 質地調整飲食推動-飯店餐廳、歐式自助餐：實體課程 3 小時

(二) 質地調整飲食推動-一般餐廳、小吃店：實體課程 3 小時

(三) 質地調整飲食推動-飯店餐廳、一般餐廳：實體課程 3 小時

(四) 質地調整飲食推動-示範與經驗擴散：實體課程 3 小時

五、參加對象：地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師、其它營養師、餐飲業者、相關公協會代表

六、議題名稱、時間及地點：

場次	議題名稱	時間	地點
1 (北部)	質地調整飲食推動- 飯店餐廳、歐式自助餐	115 年 5 月 20 日(三) 下午 13:00-16:00	福泰大飯店 The Café
2 (中部)	質地調整飲食推動- 一般餐廳、小吃店	115 年 6 月 11 日(四) 下午 13:00-16:00	宏銘的廚房

3 (南部)	質地調整飲食推動- 飯店餐廳、一般餐廳	115年8月20日(四) 下午 14:00-17:00	水京棧國際酒店 Ripple 西餐廳
4 (東部)	質地調整飲食推動- 示範與經驗擴散	115年9月17日(四) 下午 13:00-16:00	池上鄉農會綠色 照顧站

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、報名方式：網路報名，如下網址或掃描 QR code 報名，報名截止後，審查錄取者將以 e-mail 寄發錄取通知。

八、報名連結：

1. 營養師：<https://forms.gle/cyWEaWsFABsDvHYw8>

2. 餐飲業者：<https://forms.gle/boEF5PJ9oK9T2WpL6>

3. 公協會：<https://forms.gle/2wPpXPvuomwb6iPf9>



營養師



餐飲業者



公協會

九、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) 課程當日請自備環保餐具及環保杯。

十、課程聯絡人：

1. 譚小姐：(03)5223191 分機 734，pct@firdi.org.tw

2. 邱小姐：(03)5223191 分機 740，cyc8926@firdi.org.tw

議題一：質地調整飲食推動-飯店餐廳、歐式自助餐

一、目的：為推動質地調整飲食之實務應用，邀請具推動意願之飯店及歐式自助餐業者，分享質地調整飲食之導入經驗與餐食展示，透過實地訪視、示範教學與經驗分享，說明如何將質地調整概念融入既有菜單設計，落實餐食標示之調整，打造高齡友善的餐飲環境。

二、錄取優先順位：

(一)營養師加輔導餐飲店家組合

(二)營養師及餐飲業者

1. 已取得種子師資班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（113年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-進階種子師資班」或114年「高齡營養質地調整飲食-種子師資班」）
2. 餐飲業者：
 - (1)地方政府既有輔導之餐飲店家
 - (2)有意願推動質地調整飲食之餐飲店家
3. 已取得專業人員班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（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」）
4. 地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師
5. 其他營養師

(三)相關公協會代表

三、時間：115年5月20日(三)13:00-16:00(報名截止：115年5月10日)

四、地點：福泰大飯店(新北市汐止區大同路一段128號1樓)

五、招生人數：上限36人

六、報名方式：網路報名，請參考簡章報名連結或QR code報名，報名截止後，審查錄取者將以e-mail寄發錄取通知。

七、報名連結：請參考簡章報名連結或QR code報名。

八、議程表：

時間	內容	講師/主持人
13:00-13:30	報到	
13:30-13:40	開場與引言	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所
13:40-14:00	場域導入經驗分享	林鶴純營養師 新北市衛生局
14:00-15:30	<ol style="list-style-type: none"> 1. 典範拆解&感官體驗-個人套餐菜單設計 2. 質地調整飲食導入分享-飯店餐廳 3. 質地調整飲食導入分享-歐式自助餐 4. 用「隱形支持」取代「過度服務」：友善餐飲的旅遊商機 	王永宗顧問 台北福華大飯店 林建龍行政總主廚 台北國賓大飯店 許煜忠主廚 台南大飯店 吳孟玲總經理 多扶假期
15:30-16:00	綜合討論與 Q&A	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所

議題二：質地調整飲食推動-一般餐廳、小吃店

一、目的：為推動質地調整飲食之實務應用，邀請具推動意願之餐廳業者，分享質地調整餐食之烹調概念與四季家常菜餚案例，透過案例分享及餐食試吃，討論質地調整飲食於小規模餐飲場域之研發方式與推動可行性。

二、錄取優先順位：

(一)營養師加輔導餐飲店家組合

(二)營養師及餐飲業者

1. 已取得種子師資班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（113年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-進階種子師資班」或114年「高齡營養質地調整飲食-種子師資班」）
2. 餐飲業者：
 - (1)地方政府既有輔導之餐飲店家
 - (2)有意願推動質地調整飲食之餐飲店家
3. 已取得專業人員班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（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」）
4. 地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師
5. 其他營養師

(三)相關公協會代表

三、時間：115年6月11日(四)13:00-16:00(報名截止：115年6月1日)

四、地點：宏銘的廚房(彰化縣埔心鄉大溪路二段468-6號)

五、招生人數：上限36人

六、報名方式：網路報名，請參考簡章報名連結或QR code報名，報名截止後，審查錄取者將以e-mail寄發錄取通知。

七、報名連結：請參考簡章報名連結或QR code報名。

八、議程表：

時間	內容	講師
13:00-13:30	報到	
13:30-13:40	開場與引言	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所
13:40-14:00	場域導入經驗分享	楊靜瑩營養師 苗栗縣政府衛生局
14:00-15:30	<ol style="list-style-type: none"> 1. 典範拆解&感官體驗-烹調概念及家常食譜料理示範 2. 質地調整飲食導入分享-一般餐廳(1) 3. 質地調整飲食導入分享-一般餐廳(2) 	黃宏銘主廚團隊 宏銘的廚房 張世旻負責人 小豬漫步手作廚房 鄧玲如主廚 寧菠小館
15:30-16:00	綜合討論與 Q&A	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所

議題三：質地調整飲食推動-飯店餐廳、一般餐廳

一、目的：為推動質地調整飲食之實務應用，邀請具推動意願之飯店及餐廳業者，分享質地調整飲食之導入經驗與餐食展示，透過實地訪視、示範教學與經驗分享，協助地方政府營養師及餐飲業者瞭解質地調整飲食之設計原則與操作方式，並說明如何於既有餐食之服務流程等進行設計。

二、錄取優先順位：

(一)營養師加輔導餐飲店家組合

(二)營養師及餐飲業者

1. 已取得種子師資班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（113年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-進階種子師資班」或114年「高齡營養質地調整飲食-種子師資班」）
2. 餐飲業者：
 - (1)地方政府既有輔導之餐飲店家
 - (2)有意願推動質地調整飲食之餐飲店家
3. 已取得專業人員班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（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」）
4. 地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師
5. 其他營養師

(三)相關公協會代表

三、時間：115年8月20日(四)14:00-17:00(報名截止：115年8月10日)

四、地點：水京棧國際酒店 Ripple 西餐廳(高雄市明華路366號20樓)

五、招生人數：上限36人

六、報名方式：網路報名，請參考簡章報名連結或QR code報名，報名截止後，審查錄取者將以e-mail寄發錄取通知。

七、報名連結：請參考簡章報名連結或QR code報名。

八、議程表：

時間	內容	講師/主持人
14:00-14:30	報到	
14:30-14:40	開場與引言	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所
14:40-15:00	場域導入經驗分享	侯金茹營養師 高雄市衛生局
15:00-16:30	1. 典範拆解&感官體驗- 西餐廳菜單設計 2. 典範拆解&感官體驗- 中餐廳菜單設計 3. 質地調整飲食導入分享 -Pos 機服務流程設計	王聖菘主廚 水京棧國際酒店 Ripple 西餐廳 張碩仁副主廚 水京棧國際酒店京悅軒中餐廳 林俊宇總經理 高雄翰品酒店
16:30-17:00	綜合討論與 Q&A	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所

議題四：質地調整飲食推動-示範與經驗擴散

一、目的：邀請具推動經驗之餐廳主廚及餐廳業者，分享質地調整飲食之實務做法、案例及導入經驗與餐食展示，透過案例分享與餐食試吃，彙整可行操作重點，作為後續推動之參考。

二、錄取優先順位：

(一)營養師加輔導餐飲店家組合

(二)營養師及餐飲業者

1. 已取得種子師資班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（113年「高齡友善飲食服務及質地調整飲食-進階種子師資班」或114年「高齡營養質地調整飲食-種子師資班」）
2. 餐飲業者：
 - (1)地方政府既有輔導之餐飲店家
 - (2)有意願推動質地調整飲食之餐飲店家
3. 已取得專業人員班培訓證書之地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師（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」）
4. 地方政府社區營養推廣中心營養師及支援營養師
5. 其他營養師

(三)相關公協會代表

三、時間：115年9月17日(四)13:00-16:00(報名截止：115年9月7日)

四、地點：池上鄉農會綠色照顧站(台東縣池上鄉新興村85-6號,)

五、招生人數：上限36人

六、報名方式：網路報名，請參考簡章報名連結或QR code報名，報名截止後，審查錄取者將以e-mail寄發錄取通知。

七、報名連結：請參考簡章報名連結或QR code報名。

八、議程表：

時間	內容	講師/主持人
13:00-13:30	報到	
13:30-13:40	開場與引言	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所
13:40-14:00	場域導入經驗分享	侯信吉營養師 嘉義市政府衛生局
14:00-15:30	<ol style="list-style-type: none"> 1. 典範拆解&感官體驗-運用在地食材導入質地調整飲食 2. 質地調整飲食導入分享-便當盒餐菜單設計 3. 質地調整飲食導入分享-早午餐菜單設計 4. 質地調整飲食烹調概念與實務做法 	吳汶芳小姐 池上鄉農會綠色照顧站 鍾少櫻經理 米尼豆均衡便當 張秦寬老闆 舞麻咪早午餐 王永宗顧問 台北福華大飯店
15:30-16:00	綜合討論與 Q&A	王怡晶資深研究員 食品工業發展研究所