

高雄市政府衛生局

115年度社區長者共餐據點備餐經理人培訓(示範課程)

【簡章】

一、目的：

為提升本市社區長者共餐據點承辦人與備餐人員，或是餐飲業者以及餐飲相關科系之師生具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，以增進長者之健康及生活品質。

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、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師生，以及對於本次課程有興趣的市民等。

四、場次及日期：

場次	日期	時間	名額	講師	示範模組名稱 (菜單規劃中)
(一)	115/06/26(五)	13：30 -17：30	80	高雄萬豪酒店 池一明 主廚	質地調整飲食
(二)	115/06/27(六)		80	高雄萬豪酒店 池一明 主廚	
(三)	115/07/10(五)		80	輔英科技大學 黃惟擎 專案助理教授	均衡飲食
(四)	115/07/11(六)		80	高雄市私立樹德高級 家事職業學校 黃士維 老師	
(五)	115/07/24(五)		80	高雄長庚紀念醫院 吳靜宜 營養師	減鹽減糖 飲食
(六)	115/07/25(六)		80	林月娥 營養師	

五、上課地點：

合懋食品商行4樓(高雄市左營區自由四路239號)

六、報名方式：

(一) 報名期間：即日起至115年6月17日(三)下午16:00或額滿為止。

(二) 報名連結：<https://forms.gle/GBHvJ1sBFCKR5vAE6>

(三) 已錄取之學員若因故無法出席當日課程者，請於各場次活動日期前3天以E-mail或電話告知，避免影響候補學員遞補權益。

(信箱：n1235312@gmail.com /電話：07-7134000*5125)



七、注意事項：

- (一)請詳填各項報名資訊，但場地受限，本中心有權依實際報名狀況調整名額與場次，於115年06月22日(二)12:00後公告錄取名單至高雄市政府衛生局全球資訊網最新消息 (<https://khd.kcg.gov.tw/>)並 e-mail 通知。
- (二)為維護上課品質，請勿遲到或早退30分鐘以上、冒名頂替或代簽。
- (三)本課程無醫事人員學分，請依時簽到及簽退，並完成前後測問卷。
- (四)為響應環保政策，請自行攜帶環保杯。
- (五)如遇天災(如颱風等)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。
- (六)報名完成，上課資訊與入取場次會 e-mail 告知，請學員謹記課程時間與地點。
- (七)請勿將汽機車停放在合懋食品商行門口，請至鄰近區域找尋停車位。

停車資訊：



八、課程表

課程時間	課程名稱		
	6/26、6/27	7/10、7/11	7/24、7/25
	質地調整飲食	均衡飲食	減鹽減糖飲食
13:30 - 13:50	報到、前測		
13:50 - 14:00	長官致詞		
14:00 - 15:30	質地調整料理示範教學 (7級容易咬軟質食)	我的均衡健康餐盤 (葷食篇)	減鹽減糖餐食 (葷食篇)
15:30 - 15:40	中場休息		
15:40 - 17:10	質地調整料理示範教學 (6級牙齦碎軟質食)	我的均衡健康餐盤 (素食篇)	減鹽減糖餐食 (素食篇)
17:10 - 17:30	後測及滿意度問卷		
17:30	賦歸/下午課程結束		