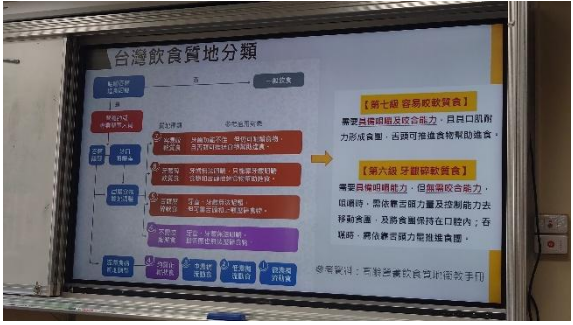
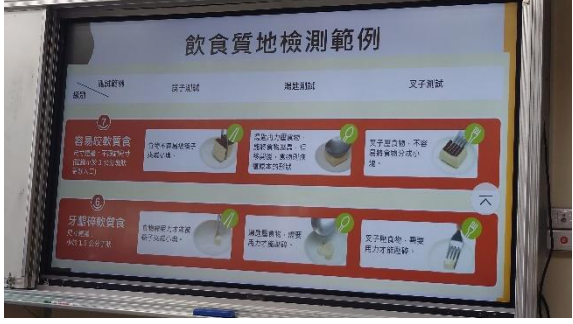


中國文化大學 115 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：115 年 6 月 12 日

本年度本社群第 1 次活動

社群名稱	家庭科學與社區營養實踐教師社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生活應用科學系/副教授
活動主題	餐餐吃得下－質地調整飲食工作坊		
活動日期	115 年 6 月 2 日	活動地點	大功 409 教室/大功 502 烘焙教室
活動時間	11 時 10 分至 13 時 00 分	與會人數	1. 社群出席成員： <u>3</u> 人 2. 非社群出席成員： (1) 本校教師 <u>3</u> 人 (2) 非本校教師 <u>4</u> 人 (3) 學 生 <u>30</u> 人 (4) 職 員 <u>0</u> 人
活動報導 (活動方式 或內容簡 述)	本社群於 115 年 6 月 2 日辦理「餐餐吃得下－質地調整飲食工作坊」，邀請臺北市營養師公會理事廖英茵營養師進行專題講授，介紹高齡者常見之咀嚼、吞嚥及消化問題，以及質地調整飲食的重要性。課程中說明臺灣飲食質地分類與國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI)，協助參與教師及學生了解不同飲食質地之適用對象與設計原則。此外，臺北市社區營養推廣中心營養師明潔全程參與課程規劃與實作活動，協助質地飲食檢測操作及相關專業指導，增進師生對高齡營養照護與社區營養推廣工作的認識。實作課程則由主廚陳俊宇示範第 7 級容易咬軟質餐及第 6 級牙齦碎軟質餐之製作技巧，包含虱目魚無豆腐飯及絲瓜清蒸魚等料理，並分享食材處理、烹調技巧及質地調整方法。 參與師生透過專題講授、實作示範、質地檢測與交流討論，深入了解高齡飲食照護與質地調整飲食之應用原則，提升高齡營養與健康飲食相關知能，並作為未來家庭科學系推動社區營養、高齡健康及教學實踐課程發展之重要參考。		
執行成效	1. 完成高齡營養與質地調整飲食專題分享 1 場，增進教師及學生對高齡飲食需求與吞嚥困難議題之認識。 2. 透過社區營養師專業分享及廚師示範實作，強化參與者對臺灣飲食質地分類及 IDDSI 標準之理解與應用能力。 3. 建立家庭科學與社區營養跨專業合作交流模式，促進教師社群與實務專家之經驗分享與資源連結。 4. 提升教師未來將高齡營養、質地飲食及健康促進議題融入課程設計之能力，作為家庭科學系發展高齡健康與社區實踐課程之參考。 5. 累積工作坊教材、活動照片及實作成果紀錄，可作為後續社群共備、教學實踐及成果推廣之素材。		

		
	廖英茵營養師講授高齡營養概念	廖英茵營養師講授質地調整飲食
		
活動照片	介紹 IDDSI 國際標準	介紹臺灣飲食質地分類
		
	介紹飲食質地測試	參進行飲食質地體驗活動
		
	專業廚師示範第 6 級與第 7 級質地餐製作	成品展示與質地檢測操作
備註	1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。 2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳貞玲小姐 jenling@ulive.pccu.edu.tw。 3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關文宣亦請提供。	